

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Mehl ein/ drucket den Teig best darein/nimmt ihn dann heraus/schneidet selbigen aus/ und lasset ihn ein wenig errocknen; leget so dann ein Papier auf ein Blech/ und die Marzegan darauf/ backet sie nochmal schön licht-gelb in den Ofen/ und verguldet solches/ wie es beliebet.

25. Gestürzte Zucker-Eyer.

Germiret aus klein-gehackten / mit Zucker und Eyer-Klar angemachten Mandeln/ auf Oblat ein ablanges Kräncklein / so einwendig so groß und hohl ist/ das man ein Ey hinein legen könne / und backet selbiges länglicht; formiret dann ein halbes Ey von Marzegan-Teig so einwendig ebenfalls hohl ist/ bestreicht dessen hohlen Theil mit einem Eiß-Spiegel / streuet allerley Gewürz/ als Zimmet/ Cardamomen und Muscaten-Blüß/ wie auch klein-geschnitene Citronat/ darunter/ lasset sie in einem Ofen trocken/ machet aber selbiges nicht zu; bestreicht den innern Theil des allbereit gebackenen Mandel-Kranks mit einem Eyer-weiß/ setzet dieses halbe Ey darauf/ überziehet es auch aussenher mit einem weissen Spiegel / und lasset es also errocknen.

26. Bregeln oder Bretzeln von Marzegan-Teig.

Germiret von einem abgetrockneten Marzegan-Teig/ Bregeln oder Bretzeln/ und backet sie licht-gelb; eiset sie dann/ streuet einen gröblichten Zucker darauf / und lasset sie im Ofen abrocknen. *

27. Breg-

* Auf diese Weise kan man auch Eyer-ringlein und Speck-küchlein machen/ und zwar die Speck-küchlein mit vier-eckicht-geschnitene Mandeln / oder Mandel-Teig/ schön ordentlich belegen/ und ein wenig bachen lassen/ doch nicht zu braun; hernach mit einem Ey bestreichen/ gröblichten Zucker/ mit Wein vermischt/ darauf streuen / und folgendes bachen lassen.