

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

ab/ und ädere es aus/ laß es in einer Fleischbrüh süden / lege es in eine Schüssel / zerrühre es wohl/ schlage vier oder fünff Eyer daran / schütte Fleischbrüh dazu / würze es mit Ingber / Pfeffer / Muscats Nuß und ein wenig Saffran / mische alles unter einander ; mache dann ein Schmalz in einer Pfannen heiß / und schütte das zusammen gemachte Hien hinein / rühre es immerzu um/ gleich als ob du eingührte Eyer im Schmalz machen woltest ; wie selbige auch unter dem Titel von Ethern beschriben zu finden. *

19. Ein Wägen- Nus.

Nehme ein halb Pfund Mandeln mit Rosen- Wasser klein/ daß sie wohl und lieblich darnach riechen ; laß dann die Brosamen von einer Semmel im süßen Kam oder Kern weich werden ; treibs durch einen Seiber oder Durchschlag / rühre unter die Mandeln/ thue es hernach in eine Schüssel/ streichs in die Höhe/ streue Zimet darauf/ und besteckts mit Mandeln oder Blumen.

20. Ein Wägen : Nus / auf andere Art.

Nehmet ein halb Pfund Mandel / stoffet sie mit Rosen- Wasser an/ doch nicht zu naß / rühret ein viertel Pfund Zucker / und den achten Theil eines Pfundes frischer Butter daran/ mischt es wohl unter einander ; thut es ferner in eine Schüssel oder Schale/ streichet es in die Höhe/ wie einen Berg/ bestreuet es mit Zimet/ und bestecket es mit Mandeln und Blumen/ wiewol man auch nach Gefallen einen Tzel daraus formiren/ und selbigen also bestreuen und bestecken kan ; wie in der Beschreibung des Malvasier- Nuses bereits gedachte worden.

21. Noch

* Wenn es gefällt/ der kan ein wenig Semmel- Mehl und gehackte Peterlein/ oder Petersilien- Kraut mit darunter rühren.