

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

21. Noch ein Wapen-Nus.

Nimm eine halbe Maas Kern oder süßen Kam/ laß ihn in eiserner zienernen Schüssel/ auf einer Kohl-Pfannen süden; nimm ferner sechs Eyer/ schlags in ein Häfelein/ zwierte und schlage es wohl ab/ güß in den Kern hinein/ und laß zusammen gehen/ wann er nun zusammen gangen ist/ so schütte es in ein sauberes klares Tüchlein/ daß die Wolcke dadurch heraus lauffe/ ja so gar/ biß keine Wolcke mehr darinnen ist/ schütte es hernach in einen saubern geglästten Hasen/ thu Zucker daran/ nach belieben/ und rühre es mit einem Kochlöffel wacker ab/ daß es wird wie ein Schmalz oder Butter: hierauf nimm ein viertel Pfund Mandeln/ ziehe sie ab/ und stoß mit Rosen-Wasser wohl an/ rühre es auch darunter; thue es alles auf eine Schalen/ streichs schön hoch auf ein Berglein/ und belegs mit allerhand abgezapfften Blätlein von schönen Blümlein über und über / daß es von allerhand Farben schön und bund siehet; stecke in dieMitte ein Sträuslein/ vergulde es/ und trags dann auf.*

22. Ein Wapen Nus / auf andere und noch bessere Art.

Man nehme einen Eyer-Käs / wie man ihn sonst zu machen pfleget / und rühre denselben gang glatt mit Malvasier oder Peter-Simonis ab; mische klar geriebenedes Eyer-Brod und gehackte Mandeln darunter/ wie auch etwas von eingemachten Früchten / als Citronat / Citronen / Pomeransen-Schelfen/ und was man sonst nach Belieben darzu nehmen mag; nur daß alles klein geschnitten/ nebst gestossenen Cardamomen Zimmet und Zucker nach Belieben vermischet werde. Es kan in solcher dicken gemacht werden/ daß man ein Berglein oder Jgel daraus formiren kan: beedes wird als-

H iij dann

* Man kan es auch mit geschnittenen Mandeln / oder weissen Pistaciens-Nüssen bedecken/ und dieselbige vergulden.