

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

ein/ sebeselbige auf eine Glut/ und lasse es gemach zusammen gehen/
aber nicht lang süden: alsdann decke es mit einer solchen Stürbe/ die
neben herum einen aufgebognen Rand hat/ zu/ thue glüende Kohlen
darauf/ damit es oben braun werde; wann du nun siehest/ daß es ge-
standen/ und seine rechte Dicke bekommen hat/ auch oben schön braun
ist/ so hebs von der Glut wieder herab/ streue Trisanet oder Zimmet
und Zucker darauf/ und trags zu Tisch.

26. Ein Schüssel Nus mit Mandeln.

Nehme eine Hand voll Mandeln ab/ und stosse dieselbe mit ein we-
nig Rosen- Wasser klein/ querle oder klopffe vier oder fünff Eyer/
güß eine halbe Maas süßen Kam oder Kern dazu/ und rühre
die Mandeln darunter; hernach zuckers und bestreiche eine zienerne
Schüssel mit Butter/ güß das abgerührte darein/ setze es auf die Koh-
len und laß süden/ biß es fast gestehet: alsdann streue Zimmet darauf/
und gibb zu essen.

27. Ein Eyer Käs oder Waden Nus.

Nehmet vier oder sechs Eyer/ eine halbe Maas Kern/ oder die
Milch/ wie auch Zucker- und Rosen- Wasser und machet
einen Eyer- Käs (wie selbiger anderswo in diesem Buch zu fin-
den ist/) lasset ihn austühen/ hernach rühret denselben mit einem vier-
tel Pfund frischer Butter/ so noch unzerlassen/ ab/ thut ihn in einen
Seiler oder Durchschlag/ und treibet es über einer Schüssel durch/ so
wird es wie lauter Wärmer/ bestreuet selbige mit kleinen gefärbten
Confect/ oder bestreckt es mit Blumen.

28. Ein Rachel - Nus.

Mache einen Löffel voll Butter in einem Pasteten- Siegel zergehen/
zerklopffe indessen zwey Eyer/ würff einen Löffel voll weißes Mehl
darz