

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

gottene Eyerdoftern in einem messingen Pfännlein / und guß den andern halben Theil Mandel-Milch daran / wie auch die erste mit den Durch-getriebenen Brod : alsdann rühre es glatt ab / mache es in rechter Dicken / und süde es mit stetem klopfen und rühren / zuckers / und laß es mit dem Zucker nur noch einen Sud thun. Wann du es nun anrichten wille / so rühre von einem lind-gesottenen Ey den Dottern dar ein / richte es an / und streue kleine Rosinlein darauf.*

46. Noch ein kräftiges Nus / von Vitacien-Nußlein.

Nude in einer halben Maas Wasser eine Hand voll Weinbeer / oder kleine Rosin / und ein Stücklein Galgant so lang als harte Eyer / würff hernach ein zerbrocktes Zimmet-Köhlein darein / und laß es damit erkalten ; alsdann nimm abgezogene Mandeln / weiße und grüne Nußlein / wie auch ein wenig Melonen-Kern / reiß mit dem gesottenen Wasser in einem steinernen Mörsel oder Reibscherven / zu einer dicken Milch ab / dieselbe zwing durch ein sauber Tuch / zerstoß einen Löffel voll Krafft- oder Stärck-Mehl / zwirre es mit einem Eyerdoftern in einem Pfännlein an / und guß die durchgezwungene Milch dazu. Hierauf kochs mit stetem rühren / wie ein ander Nus / zuckers zu legt / laß es aber mit dem Zucker nicht mehr süden / sondern richte es nur gleich an / und so es annehmlich ist / streue Zimmet oder Weinbeerlein darauf.

47. Ein Wandel-Nus.

Nehmet ein ganzes oder halbes Pfund Mandel / nachdeme ihr viel machen wollet / ziehet sie ab / stoffet es in einem Mörsel / aber nicht gar zu klein / thut sie in eine Schüssel ; klaubet fern

* Man kan auch wol vor die Mandel-Milch / Geiß-Milch / und an statt des gebehren Brods geriebene Semmeln / jedoch alles nach Belieben und Gestalt der Sachen / nehmen.