

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

140. Parthorffer: Apffel: Latweg.	154. Quitten: Morfeln.
141. Pfersich: Latweg.	155. Trisnet.
142. Quitten: Käse.	156. — — — auf andere Art.
143. Citronen: Kraut.	157. — — — noch anderst.
144. Küblein. — —	158. Zimmet: Mandeln.
145. Krafft: Grieben/ oder Morfeln.	159. — — — Köhlein.
146. — — — auf andere Art.	160. Zegelein.
147. — — — noch anderst.	161. Aufgelauffener Bisam: Zucker:
148. — — — auf andere Weise.	Krapffen.
149. Citronen: Morfeln.	162. Spieß: Kuchen oder Briegel:
150. — — — auf andere Art.	Krapffen.
151. — — — noch anderst.	163. — — — auf andere Art.
152. Ssyrach: oder Wein: Lägelein:	164. — — — auf andere Weise.
Morfeln.	se.
153. — — — auf andere Art.	165. — — — noch anderst.



I. Marzegan-Zeug.



Nemet ein Pfund Mandeln / weichet sie in ein kaltes
 Wasser/ bis sich die Schelffen abziehen lassen; wann man
 selbige abgezogen hat / so waschet sie aus einem frischen
 Brunnen: Wasser/ und reibet sie im Reib: Scherben/ mit
 Rosen: Wasser klein ab; Darnach rühret unter ein Pfund
 Mandeln/ ein halb Pfund rein: gestossenen Zucker/ setzet solch ein einem
 messingigen Becken auf ein Kohl: Feuer/ und rühret ihn immerzu ein/ das
 er sich nit anlege; trocknet also diesen Zeig so lang ab/ bis er nicht mehr
 an den Fingern klebet; schüttert ihn nachmals heraus auf ein Brett/
 das er ein wenig erkühle / und wircket ihn mit etwas Mehl und Zucker
 aus. Etliche gebrauchten an statt des gemeinen Mehls/ ein Krafft: o:
 der Stärck: Mehl zum Auswircken/ es muß aber die weisse Stärck zu
 vor klein gestossen werden/ und durch ein härenes Siebtein ausgebeu:
 telt seyn; auch kan man diesen Zeig im Keller über Nacht stehen lassen/
 so wird er schön zähe und läset sich besser verarbeiten: Aus diesem Mar:
 zegan: Zeug kan man allerley Früchte und Marzegan / nach Belieben
 machen/ wie solches aus dem nachfolgenden deutlicher erhellen wird.