

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

13. Marzegan von Huscaten-Zeug.

Berklopffet sechs Eyer/rühret/eines Eyers groß/Butter dars
 unter/wie auch einen Löffel voll Rosen-oder Zimmet-Was-
 ser; machet mit einem zarten schönen Mehl ein lindes Zeig-
 lein an/und kneuet selbiges mit Zucker wohl ab/ treibet ihn eines kleinen
 Fingers dick aus: Leget ein von Karten-Papier ausgeschnittenes-Hers
 oder Raute auf den Zeig/schneidet selbiges durch / bachtet es / auf ei-
 nem mit Butte- geschmierten und Mehl bestreueten Blech / im Ofen /
 überstreichet es mit einem glatten Eiß / und verguldet solches nach
 Gefallen.

14. Niederländische Marzegan.

Nehet Mandeln ab / stoffet oder reibet sie klein / wie zu andern
 Marzegan-Zeug / mischet Zucker darunter / nach dem man sie
 süß verlangt; streichet solches in Rauten Form auf Oblat/be-
 zwicket es neben herum/leget selbiges auf ein mit Mehl bestreuetes Kupf-
 fer-Blech/ setzet es in Ofen/ und lasset es ein wenig braun-licht bachen:
 nehmet es dann heraus / und gisset einen von Zucker und Rosen-Was-
 ser angemachten Eiß-Spiegel darüber / streuet gefärbten Zucker dar-
 ein / setzet es wieder in den Ofen/ lasset solches errocknen/ und bestreket
 selbiges/wo es bezwicket worden/mit Pinien-Nußlein/ so man/ nach
 Belieben/ vergulden kan.

15. Gefüllte Marzegan.

Nehet von den Num. 1. beschriebenen Marzegan-Zeug ein
 gut Theil aus/ in der Dicke eines kleinen Fingers/ schneidet
 eine Form daraus rund / Rauten-weiß wie ein Stern / oder
 Hof/ oder wie es euch beliebet / machet von eben diesen Zeig einen /
 zween oder drey Finger hohen Rand herum / leget eine Füll von gröb-
 licher gehackten Mandeln / Citronat / Zimmet / Cardamomen, und
 D o o o D o

Zu