

## **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

Zucker mit Zugüßung ein wenig Malvasiers darauf / sehet aber zu / daß diese Füll nicht zu naß werde / bedeket sie mit einem andern Stück gleich den Boden von eben diesen Marzipan-Zeug / güßet einen Spiegel darauf / beleet ihn mit einem Bild / oder aber zieret ihn aus / mit verschiedenen in Zucker eingemachten Sachen.

### 16. Wackaronen.

**N**ehmet ein Pfund Mandeln ab / wie zu einen Mandel Dornen / kloppet hernach von vier Eiern das Weiße / bis es gar dick wird ; rühret fünff Achtel Pfund Zucker unter das Weiße vom Ey / alsdann auch die Mandeln / leget sie auf ein Oblat / und lasset selbige backen : Wer will / kan auch Gewürz / als Zimmet / Cardamomen und Muscatnus / darunter rühren.

### 17. Wackaronen / auf andere Art.

**N**ehmet ein Pfund abgeriebener Mandeln / ein halb Pfund Zucker / zerklöpffet von zwölff Eiern das Weiße / zuckert es / mischet beedes unter einander / sehet solche auf eine doppelte Oblat / formiret sie nach Belieben / zu Wackaronen ; sehet sie in das Ofelen / und lasset selbige backen.

### 18. Wackaronen / noch anderst.

**R**ühret unter ein Viertel Pfund geriebener Mandeln / einen halben Bierding oder Achtel Pfund gestossenen Zucker / wühret sie mit Zimmet / Cardamomen / und Muscaten / Nüß / leget solche auf Oblaten ; machet mit einem Messer / Kuchen längliche Schnitten daraus / bachtet sie in einer gähen Hiß / schön gelblich / und verguldet die Schnitten.

### 19. Gefüllte Wackaronen.

**N**ehmet ausgewirckten Marzipan-Zeig / wie zu dem bald folgenden