

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

32. Spritzen Röchlein.

Mischet einen abgetrockneten Marzipan Zeig eines Daumens dick aus/so lang die Spritze ist; bestreuet aber besaget Spritze zuvörderst mit Mehl/ füllet den Zeig darein/ und spritzt ihn auf ein mit Mehl bestreuetes Papier; puzet die Spritze so offte wieder mit einem Messer aus/und bestreuet sie mit Mehl/so offte ihren neuen Zeig einfüllen wollet; leget die Spritzen Röchlein mit dem Papier auf ein Blech/ und bachtet sie in gäher Hitze/ daß sie schön gelblicht werden/ guldet selbige aber nicht/sondern traget solche/ wie sie an sich selbst sind/ zur Collation auf.

33. Muskatzinen.

Laubet ein halb Pfund Mandeln/ daß nichts Unreines darinnen bleibe / dann sie dürffen nicht abgeschälet oder abgezogen werden; reibet sie dann mit einem reinen Tuch wohl ab/ nehmet so viel Zucker/als der Mandeln seyn/stosset solche mit einander groblicht/doch auf einmal mehr nicht/ dann ein Hand voll Mandeln/ und ein Stücklein Zucker/ dann sie stossen sich sonst sehr ungleich; wiewol sie andere nur zu harten pflegen: Schneidet dann ein Loth Zimmet/und eine Muscainuß klein/ mischet sie darunter/wie auch Ingber/Regelien/Muscaten/Blüh/ jedes ein Quint/und ein halb Quint Pfeffer/alles gestossen/ingleichen auch die würfflicht/und klein/geschnittene Schelfen von einer halben/ oder auch ganzen Citronen; drucket etwas von dem Safft der Citronen darein/ schlaget ein oder zwey frische Eyer daran/ und rühret alles wohl durch einander/ biß er feucht wird; walchert den Zeig ein wenig auf einem Tisch oder Bret mit Mehl aus/doch also/daß des Mehls nicht zu viel darunter komme/noch auch der Zeig von den Citronen Safft und Eynern gar zu hart beneset werde; schneidet Stücklein daraus/ so groß als man sie ewan auf einmal nötig hat/ drucket eines nach dem andern/ in dem mit Mehl bestreueten