

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

ein Model/lehret aber obbesagtes Mehl vermittelt eines Pinselens/ zu
vor wieder heraus; streuet sie auf ein mit Mehl bestreuetes Kupfers
Blech/ setze sie in Ofen/ und lasset selbige backen; wann sie dann auf-
gehen so sind sie fertig.*

34. Hauttaschen.

Mehmet sechs Loth Mandeln/ vier Loth gestossenen Zucker/ ein
Quint/ Zimmet/ Pfeffer/ Negelein/ Muscainuß und Ingber/
jedes ein halb Quint/ und zwar alles zerstoßen/wie auch zween
Gran Bisam: rühret erstlich die Mandeln und Zucker wohl ab/schla-
get dann drey Eyer daran/mischet nachmal den das Gewürz darunter/
stäubet ein wenig Mehl darein/ damit man solches in eine Massam zu-
sammen bringen könne: formiret dann diesen Teig nach Belieben
entweder frey/ oder drucket ihn in beliebige Model/ wie die gleich jeso
beschriebene Muscatzinen; laßet sie backen/ überziehet sie mit einem Eiß/
oder bestreuet sie nur mit Zucker/Wasser/ oder aber überstreuet sie nach
Belieben/ mit Zimmet.

35. Hasen-Wehrlein.

Zuckert abgezogene und mit Rosen-Wasser abgeriebene Man-
deln nach dem Mund/ rühret Muscaten-Blüß/ Cardamomen
und Zimmet darunter/ streuet sie auf Oblaten/ so wie Herz oder
Eeee ee 2 Kau

* Etliche pflegen diese Muscatzinen / wann sie aus den Model kom-
men/ auf ein Oblat zu legen/ und alsdann zu backen / wiewol man sie auch ü-
ber Nacht/ oder doch etliche Stunden/ kan stehen lassen / und erst den andern
Tag abbachen; da sie dann schöner aufgehen sollen: Wann sie aus dem Ofen
kommen/ ziehen sie einen gemeinen von Zucker und Rosen-Wasser
angemachten/ oder aber vorbeschriebenen / Zimmet-Spiegel darüber. Der
Model zu diesen Muscatzinen ist gemeiniglich / wie zwo mit den breiten
Weil an einander stossende Jacobs-Muscheln / so sich in der Mitte mit einem
Bund vereinigen/ geschnitten.