

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

geschnittene Mandeln/ auch würfflich/ geschnittenen Citronat und Zucker/ nach Belieben/ darunter : schlaget sie in einen Teig/ und bachee solche wie die gleich vorher beschriebene.

107. Schlangen von Marzegan-Zeug.

Machet einen abgetrockneten Mandel-Zeig/ walchert zwey lange schmale Blätter daraus/ nach dem man die Schlange groß oder klein haben will; füllet diesen Teig/ an statt der Füll/ dar ein/ und formiret sie/ wie im hernach folgenden berichtet werden soll : leget selbige auf ein Blech/ bachee sie bey einer guten Hitze/ beduffset solche mit einem weissen Spiegel/ und zieret sie folgendes aus/ wie hernach folget : Es müssen aber diese Schlangen zuvor geeyset werden/ ehe man sie beduffset.

108. Schlangen von Marzegan-Zeug/ auf andere Art.

Erstlich machet einen Teig von Eyerdottern an/ oder nehmet auch etwas von einem ganzen Ey darunter/ sonst wird er zu mürr; thue ein wenig Butter/ schönes Mehl und etwas Zucker dazu/ gisset Rosen-Wasser daran/ und machet den Teig wohl vest/ doch daß man ihn gut walchern könne : Darnach man nun die Schlangen groß oder klein haben will / kan man viel oder wenig Teig anmachen ; theilet diesen Teig in zwey Stück/ walchert ein jedes desselben so groß/ als einen langen Tisch/ und zwey Hände breit/ aber dabey so dinn aus / als man kan : Rühret so dann unter ein halb Pfund abgetrockneten Krafft; oder Marzegan-Zeug/ klein geschnittenes Citronat/ und eingemachter Citronen- und Pomerangens-Schelffen/ zusammit einen halben Bierding/ oder ein Acheel-Pfund/ wie auch Zimmet ein halb Loth; Cardamomen und Muscaren-Blüh/ jedes ein halb Quint/ und zwar alles klein/ zerschnitten: Wann nun solches wohl unter einander gerühret worden/ formiret von diesem Marzegan