

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

pan-Zeug/ und zwar auf dem ausgewalcherten Zeig eine Schlange / oben her den Kopff; schneidet sie unten her etwas schmähler / so lang das Blat ist; formiret zulest einen Schwanz daran / schläget nachmal das ander ausgewalcherte Blat darüber/ bestreicht es zuvor mit Gummi und Rosen-Wasser/ drucket selbiges auf beyden Seiten zu/ aber nicht zu hart an den Marzapan-Zeig/ damit es einwendig locker bleibe/ sonst springet sis auf; rädelt sie auf beyden Seiden ab/ schneidet vornen am Kopff ein Maul darein/ und schlinget sie nach Belieben in einander/ in die Kunder: Oder wann man selbige nicht schlingen kan/ lege man sie in die Kunden herum/ und so dann auf ein Blech/ stelle sie im heissen Ofen / und bache sie schön gelblich ab; hernach streiche man selbige mit einem dinnen Eiß/ und lasse sie noch einmal im Ofen abtrocknen: machet ihr ein Zünglein von Tragant-Zeig in das Maul / und streiche dann beedes/ Maul und die Zunge roth an; rädelt auch ein Strichlein von Tragant aus/ auf beyden Seiten/ zweyer Messer-Rucken breit/ und leget solches oben / an statt des Kuckgrads der Länge nach/ bis zum Schwanz hinaus; schneidet auch von erst besagten ausgewalcherten Zeig/ zwey lange Strichlein / streichet das eine roth an/ leget das Weiße hier und dar durchschnitten/ daß das Rothe durchscheinet/ dar auf/ und so dann der Schlangen um den Hals; setzet ihr von gedachtem Zeig eine ausgespizelte Cron auf den Kopff / verguldet sie innen und aussen / wie auch das Kuckgrad und den Schwanz; machet ihr zwey schwarze Augen von Marzapan-Zeig / so mit Gewürz-Negelein ausgewirckel worden; überstreichet nachmal diese Schlange mit Harz- oder Gummi-Wasser / und überstreuet sie über und über mit bunten oder vielfärbigen Confect und Bisam- Zucker / bis auf den Kopff/ welcher gemeiniglich ungestreuet gelassen wird.

109. Eine Gefüllte Schlange.

Machet ein Pfund abgezogener Mandeln/ ein halb Pfund Zwicker / Cardamomen und Zimmet jedes ein Loth / Muscaten-Blüß ein halb Loth/ die abgeriebene Schelffen von einer Citrone/ und ein Achiel-Pfund klein-geschnittenen Citronat / gisset ein Loth