

## **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

zwey, und lege sie auf die Mitte der Lasterln, wie bey den Lebzelteneu; dann backe sie, und sie sind fertig.

### Weißer Lorbeer = Kränzchen von Mandelsteig.

Nimm ein Viertel Pfund Mandeln, ziehe die Haut ab, und stoße sie fein; während dem Stoßen gib Eyerklar darzu, daß sie nicht öhlig werden; dann gib sie in ein messingenes Pfandl und trockne sie auf der Gluth ab. Hernach nimm ein Viertel Pfund fein gestoßenen Zucker in einen Weidling und rühre ihn mit Schnee aus einen Ey geschlagen ab, gib abgeriebene Limonie darzu; dann die ausgekühlten Mandeln, und mache nun den Teig an, daß er die rechte Feste zum Ausdrücken bekommt. Setz besäe den Kranzmodel mit Mehl, nimm den Mandelsteig auf das Nudelbrett, mache daraus kleine Fingerdicke Wuzeln, lege sie in den Kranzmodel und drücke sie darin aus; schlage sie hernach auf das Blatztel; und so fahre fort, so lange du Teig hast. Laß sie nun bey einer langsamen Hitze backen, daß sie aber weiß bleiben, dann gib verschiedenes Eis darauf, und sie sind fertig. Aus diesem Teige kannst du auch Bräzen, Kispeln, oder was du willst, machen.

### Mandel = Bögen.

Nimm in einen Weidling 10 Loth gestoßenen Zucker, dann 28 Loth abgezogene fein gestoßene Mandeln in eine Reib, und übertrockne sie ein wenig auf der Gluth, daß sie aber nicht braun werden, dann lasse sie auskühlen. Nun schlage von 5 oder 6 Ehern das Klar zu Schnee, und gib es mit Limonie = Geruch in den Zucker. Thue nun endlich auch die Mandeln darein, und