

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

rühre alles untereinander. Hernach schneide die Oblaten zu den Bögen, bestreiche sie mit dem Teige, und lege sie über die bewußten Bögen, dann backe und ziere sie, so sind sie fertig.

Aufgestrichene Mandelbögen.

Lasse ein halb Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit ein halb Seitel Wasser sieden, bis er sich spinnit; dann schneide ein halb Pfund Mandeln in Blatteln oder Stifeln, wie du willst, trockne sie in dem Zucker gut ab, und laß sie dann auskühlen. Hernach gib sie in einen Weidling, rühre Schnee, von einem Ey aufgeklopft, dann Limonieschalen und Limoniesaft hinein, und gut untereinander; dann schneide aus Oblaten Streifen zu den Bögen, streiche das Abgerührte zierlich darauf, lege sie über die blechernen Bögen, und laß sie backen. Du kannst sie entweder jetzt gleich, bevor du sie in die Röhre stellst, mit verschiedenen Strähzucker bestreuen, oder, wann sie gebacken sind, mit Eis zieren.

Mandelbögen mit Weichseln.

Uebersiede Weichseln, löse sie aus, und hacke sie klein zusammen, gib sie nun mit ein halb Pfund gestoßenen Mandeln in eine Reib, und trockne sie auf der Gluth ab; dann nimm ein halb Pfund gestoßenen Zucker in einen Weidling, gib Limoniegeruch darzu, und schlage aus Eyerklar einen Schnee daran, so viel du nöthig hast; mache sie dann, wie die Vorhergehenden, und sie sind fertig.

Mandel = Bräzen.

Schlage das Klar von 2 Eyern zu einem Schnee,