Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Wasser in einer Pfanne von Messing sieden, bis er sich spinnt, rühre ihn aber öfters, daß er nicht dick wird, dann wische ein halb Pfund Mandeln mit einem Tuche ab, und rühre sie in den Zucker auf einer langsamen Gluth so lange, bis sie trocken werden; hernach schütte sie auf ein flaches Blattel, und sie sind fertig. Sollten einige zusammenpicken, so löse sie auseinander.

Mandeln im Schlafrock.

Nimm ein Viertel Pfund Mandeln, schwelle sie, und trockne sie ab; dann nimm in einen Weidling 4 Loth Zucker, und mache mit aufgeklopftem Klar von einem Ey und ein wenig Limoniesaft ein steifes Eis. Nun stecke eine Mandel auf eine Stecknadel und tunke sie in das Gerührte; halte sie dann zum Feuer und laß sie ein wenig trocknen; hernach lege sie auf ein Papier, gib sie in eine Wärme, daß sie ganz trocken werden, so sind sie fertig.

Weiß überzogene Mandeln.

Schwelle ein halbes Pfund Mandeln, ziehe die Haut ab und laß sie wieder trocken werden. Nun lasse ein halbes Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Seitel Wasser auf einer Gluth sieden, rühre ihn aber öfters um; wann du siehst, daß der Zucker anfängt dick zu werden, so gib die Mandeln hinein und rühre sie fleißig um, daß sie trocken werden; dann gib sie auf ein Papier, löse die zusammengepickten von einander und sie sind fertig.

Kleine Mehlbackereyen.

Nimm ein Viertel Pfund Zucker auf ein Nudelbrett, abgeriebene Limonie, eine Handvoll kleingesto-