

## **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

Du kannst sie entweder jetzt gleich, bevor du sie in die Nöhre stellst mit verschiedenen Strähzucker bestreuen, oder wann sie gebacken sind, mit Eis zieren.

### Geröstete Mandeln.

Laß 1 halb Pfund Zucker in einem halben Seitel Wasser in einer Pfanne von Messing sieden, bis er sich spinnt, rühre ihn aber öfters, daß er nicht dick wird, dann wische 1 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.

### Mandelkrapseln auf andere Art.

Schneide 1 Viertel Pfund Mandeln in Stif-  
teln, dann gib 1 Viertel Pfd. Zucker in einen Weid-  
ling, und rühre ihn mit dem Schnee aus 2 Eiern  
aufgeklopft zu einem steifen Eis, doch mußt du nicht  
allen Schnee hinein verrühren, sondern noch einen  
zurückbehalten, gib dann noch Limonieschällerl und  
Limoniesaft dazu, daß er zu recht steifen Eise wird.  
Nun gib die Mandeln dazu, und drehe sie mit dem  
Eise untereinander. Hernach nimm eine Oblate,  
gib immer einen Löffel voll darauf, so lange du  
Teig hast, und laß ihn backen; so sind die Kra-  
pseln fertig.

### Mandeln im Schlafrock.

Nimm 1 Viertel Pfund Mandeln, schnelle  
sie, und trockne sie ab. Dann nimm in einen Weid-  
ling 4 Loth Zucker, und mache mit aufgeklopfter  
Klar von 1 Ey und ein wenig Limoniesaft ein stei-