

## **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

## 118. Wandel: Würstlein mit Rosinen.

**N**ehmet von schönen grossen Zibeben oder Rosinen die Kern heraus/waschet und lasset sie mit Wein nur einen einigen Ball aufschwüben; leget sie dann auf ein reines Tuch/ damit sie ertrocknen: ziehet indessen Mandeln ab / und lasset selbige ebenfalls trocken werden; schneidet nachmal einen Drat / oder auch nur einen Faden/ zu Stücken / so etwan den vierdten Theil einer Nürnberger Eln lang sind/ und fasset die Rosinen und Mandeln Wechsel-weiß / eines um das andere/ daran/ lasset aber an beeden Enden ein wenig von dem Drat oder Faden vorgehen: Machtet ein Teiglein mit Mehl / Zucker und Wein/ an/ oder aber den bereits bey den Prinellen und Datteln beschriebenen Teig; ziehet die besagter massen angefasste Mandeln und Zibeben dadurch/ bachtet sie schön gelb; ziehet nachmal den Drat oder Faden heraus / lasset so dann die Würstlein ganz / oder schneidet sie bald enzwey/wie es beliebet; leget sie in eine Schüssel/ und übersreicht solche mit Zucker.

## 119. Wandel-Dorten-Rüchlein.

**S**chneidet dirne Schnittlein von einem Mandel-Dorten/zerschlöpffet so viel Eyer als man vermeint daß man dazu bedarff; ziehet den geschnittenen Dorten zuvor aus den Eyern heraus; machet ein Schmals in einem Pfännlein heiß / bachtet sie also schön gelb / und traget solche entweder also trocken gebäcken/ oder aber in einer süßen Brüh zu Tisch.

## 120. Mandeln auf Oblaten gestrichen und bachen.

**S**osset eine Hand voll Mandeln/zusamt einem guten Theil Zucker/ wohl klein/ daß sie zimlich süß werden/ gisset Rosen-Wasser