

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

werde / wie zu einem Mandel: Dorten: rühret dann unter das zer
klopffte Weiße / von zweyen Ethern / zimlich viel Zucker / und machet
davon / vermittelst eines schönen Mehls / ein Zeiglein an / wälchere selb
biges so dinn aus / als es immer seyn kan; schlaget sie ein / wie andere
gemeine Raffiolen / doch nicht so groß: Machet ein Schmals in einer
Pfannen nicht gar heiß / leget diese Mandel: Raffiolen darein / und bache
sie wie Röchlein heraus / traget solche in einer Schüssel also troc
cken / oder auch in einer / mit guten Spanischen Wein und Zucker an
gemachten Brüß zu Tisch / setzet sie aber zuvor auf eine Kohlenoden
Glut: Pfanne / und streuet Zimmet darauf.

124. Mandel - Raffiolen / auf andere Art.

Nach die abgezogene Mandeln wohl klein / zuckere sie nach de
nem Geschmack / und mische ein klein wenig Semmel: Mehl
oder geriebenes Eyer: Brod / ingleichen auch ein Stücklein
würfflicht: geschnittenen Citronat / etwas Zimmet / Muscaten: Blüß
und Cardamomen darunter / schlage ein Eyer: Dötterlein daran; mache
also eine Füll an / und so dann einen bekannten Eyer: Dötterleins: Teig
zusammen / zuckere und wälchere ihn fein dinn aus; fülle den Mandel
Zeig daran / formire ihn wie die andern Raffiolen / mache sie nebenher
zu / und bache selbige gemach aus einem frischen Schmals; lege sie
in eine Schüssel / trage solche also trocken / oder aber in dieser Brüß
zu Tisch: Güsse einen Wein in ein Pfännlein / thue Zucker und ein
wenig Saffran darein / lasse es auffüden / und güsse selbige über die
Raffiolen; setze sie auf eine Glut: Pfannen / und streue Zimmet
darauf.

125. Mandel - Raffiolen / noch anderst.

Sosset ein viertel Pfund Mandeln mit Rosen: Wasser ab
doch nicht zu klein; nehmet dann von einer halben Semmel
die Brosam / weichet sie in Malvasier ob Peter: Simons ein
ger