

## **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

chet auch ein Schmalz in einer Pfannen heiß/bächet also diese Schmiten schön geschwind heraus/ über eiset selbige wann sie abgetölet/ und bestreuet solche mit Kraussen oder andern Zucker.

### 128. Eyer-Mandel-Rüchlein/ auf andere Art.

**D**ie abgezogene Mandeln werden gröbliche zerhackt oder zerstoßen/nach Belieben/Zucker und Zimmet darunter gerühret/ und mit Wein angefeuchtet / hernach diese Füll auf Semmelschnitten/eines Fingers breit/ gestrichen/und schön licht und gemacht aus dem Schmalz heraus bachen: Dann leget man sie in eine Schüssel/güßet einen Wein und Zucker daran / decket selbige zu / und lasse solche nur einen Wall thun/ doch also/ daß sie nicht zu weich werden; alsdann wird Zucker und Zimmet darauf gestreuet.

### 129. Gebachen verlohrene Eyer von Mandeln.

**N**ehme gute Mandeln ab/ stosse und reibe sie klein / theile selbige in drey Theil; den ersten würke mit ein wenig Ingber/Zimmet und Zucker/ menge Semmel-Mehl darunter / mache es wie einen Teig / und walke oder walchere ihn wohl aus: Den andern Theil mache mit Safran gelb / würke selbigen mit Zucker und Zimmet; mache runde Rüchlein davon / wie die Eyerdottern/wickle sie dann in die ausgewälcherte Blätlein / formire Eyer daraus / und lasse sie bachen: Den dritten Theil mache zu einer Mandel-Milch/ und treibe die Mandeln mit Kam / oder dicker Milch durch; rühre Zucker/ Zimmet und Wein-Beerlein oder Corinthen darein: Wann nun die obbesagter massen formirte Eyer gebachen/ güße diese Mandel-Milch darüber/ und trage sie zu Tisch.

130. Van-