

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

einen Löffel voll Rosen-Wasser daran / streuet zimlich viel Zucker dar
ein/wircket einen Teig davon zusammen / walchert selbigen schön dinn
aus/ machet kleine Häufflein von überzogenen Anis oder Coriander
darauf/ schlaget den Teig über/ rädelt ihn ab / und bachtet diese Kröpf-
lein jedoch nicht gar zu heiß aus Schmals.

139. Mandeln zu bachen.

Nehet so viel Mandeln ab/ als man verlangt ; rühret alsdann
einen klar geriebenen Zucker mit Rosen-Wasser ab/ lasset aber
den Zucker zuvor ein wenig darinnen zergehen / dann das
Rosen-Wasser muß von dem Zucker etwas dickliche werden ;
schüttert die abgezogene Mandeln darein ; leidet es die Zeit so lasset sie
über Nacht/ oder doch eine Weile darinnen ligen : Machtet hernach ein
frisches Schmals/ oder auch / nach Belieben/ Baum- Del/ (dapon sie
noch besser und glänzender werden sollen) in einer Pfannen heiß; neh-
met dann die Mandeln mit einem eisernen Löffel/ so weite Löcher hat/
aus dem Zucker und Rosen-Wasser heraus/ lasset sie ein wenig verlei-
hen/ und werffet sie also in das heiße Schmals oder Del / hebet sie aber
immerzu mit dem Löffel in die Höhe/ biß ihr sehet/ daß sie gelb werden/
nehmet sie so dann alsobald heraus/ leget selbige auf einem großen Del-
ler/ schüttelt sie immer hin und her/ daß sie nicht zusammen kleben/ und
haltet damit an/ biß sie schön glänzend und kalt sind. *

140. Mandeln im Del zu bachen.

Beger die Mandeln / wann sie abgezogen / eine Weile in ein fris-
ches Wasser / und trocknet sie dann auf einem Tuch oder Deller
ab ; lasset selbige hernach im Del wohl heiß werden/ und bachtet
diese Mandeln schön licht-gelb heraus : wann sie nun gebachen sind /
leget

* Auf diese Weise kan man auch die Castanien machen/ welche man aber
zuvor im Wasser absüden muß/ biß sie weich werden ; dann schälet man die
Schelffen herab/weicher die Castanien in Zucker und Rosen-Wasser/ und bacht
siet sie dann wie erst-gedachte Mandeln im Schmals oder Del.