

## **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

leget sie auf ein Papier/ und rüttelt selbige wohl durch einander / daß sie glänzend werden.

### 141. Mandeln zu bachen / Daß sie wie candirt sehen.

**S**etze Mandeln ab/weiche sie in Rosen-Wasser ein/lasse sie eine Weile darinnen liegen/seihe sie dann ab; stosse einen Zucker grob/ lichte/lasse ein Schmals in einer Pfannen heiß werden/ schwinde die Mandeln in dem groblicht/zerstossenen Zucker / lege selbige geschwind in das wohl-heisse Schmals / bache sie schön lichte heraus ; lege solche auf ein und anderes frisches Papier/ biß sie erkaltet seyn/und trage sie dann zu einer Collation auf.

### 142. Mandeln / auf Zimmet-Mandeln Art.

**S**chmet abgezogene Mandeln / lasset sie eine Weile im Rosens Wasser weichen / thut aber auch ein wenig geriebenen Zucker / doch nicht zu viel / daran / damit sie nicht kleberig werden ; auch darff man sie / um eben dieser Ursache willen / nicht gar zu lang liegen lassen ; indessen stoffet einen Zucker gar klein / rüttelt selbigen / wie auch klein-gestossene Zimmet unter einander / und machet ein Schmals oder Del in einer Pfannen heiß / wiewol hiez zu das Schmals besser dienlich mag ; fasset dann mit einem eisernen Löffel / welcher grosse Löcher hat / von diesen Mandeln einen Theil heraus / lasset sie aber zuvor wohl versehen / leget sie hernach wohl heiß ein / damit selbige geschwind schön gelb/lichte / und so fort auch die übrigen / heraus gebachen werden ; überstreuet dann einen Bogen Papier wohl dick von obgedachter massen vermischten Zucker und Zimmet / und wann die Mandeln schön gelb werden wollen / nehmet sie geschwind heraus ; sehet aber zu / daß sie nicht an einander kleben / sondern nur einzig auf das Papier kommen ; wälzet sie dann in den Zucker und Zimmet auf dem Papier geschwind