

## **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

schwind herum/ weil die Mandeln noch warm sind / sonst nehmen sie selbiges nicht an.\*

### 143. Mandeln vom Teig glänzend zu backen.

**D**ieser Teig wird allerdings wie der nachfolgende / jedoch ohne Dohne Gewürz/zusammen gemacht/ in einem von Zucker und Rosen/ Wasser vermischten Teig herum gewälzt; alsdann nur ein klein wenig in heisses Schmals geleget/ und wann sie noch ganz weiß sind/ wieder heraus genommen; hernach also warm nochmal im obgedachten mit Rosen/ Wasser angemachten Zucker/ Teig herum gekehret/ in das Schmals geleget / und ferner schön licht gelb abgebacken.

### 144. Gebachene Mandeln von Teig mit Zucker und Gewürz.

**S**chütet ein schönes Mehl in eine Schüssel; nehmet von sechs oder acht Eiern die Döckerlein/ oder aber zwey ganze Eier und drey Döckerlein/ kloffet selbige zuvor wohl/ thut ein gut Theil Zucker darunter/ güffet ein wenig Rosen/ Wasser dazu/ rühret das Mehl damit an/ und machet den Teig zusammen; saltet und würzet ihn mit klein gestossener Zimmet und Cardamomen/ mischet ein wenig gar klein gestossene Mandeln darunter / rühret alles wohl unter einander; Leget den Teig auf ein mit Mehl bestreuetes Bret/ und wirtet ihn ferner aus/ biß er sich wälchern und mit dem Eisen drucken lässe/ er muß aber nicht gar zu dick/ und auch nicht gar lehn seyn/ sondern lind bleiben/ doch daß er nicht zu naß seye/ dann sonst liebte der Teig an das Eisen/ wann er nun ohngefähr zweyen Messer/ rucken dick ausgewälchern worden/ so drucket das dazu gehörige Mandel Kern/ Eisen darein; wolten sie aber nicht gern aus demselben gehen/ so drucket das Eisen nur in

\* Es werden hiezu allezeit drey Personen erfordert / so einander an die Hand zu geyhen haben/ damit es geschwind von statten gehe.