

## **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

Mehl/so wird es nicht mehr fehlen: Leget sie hernach auf ein Breitem/  
machtet ein Schmalz heiß / bachtet selbige wohl kühl heraus / daß sie  
schön gelb/licht werden; man darff aber von diesen Mandeln gar wohl  
ein gut Theil auf einmal einlegen. \*

### 145. Wandel-Kränzge.

**M**isset abgezogene Mandeln über Nacht in Rosen- Wasser  
und Zucker ein / oder lasset sie nur eine Weile darinnen liegen/  
wie Num. 139. beschriebene Mandeln; machet dann in einer  
Pfannen ein Schmalz oder Del heiß/ leget mit einem eisernen Löffel  
so viel Mandeln ein/als ihr vermeinet/daß ihr zu einem Kranz vordere  
then habt/ auch nur einen oder zween Löffel voll/ nach dem nemlich der  
Kranz groß oder klein seyn soll: Wann nun die Mandeln schön lichte  
braun gebachen/ hebet sie mit einem eisernen Löffel geschwind heraus/ set  
set aber zu / daß ihr es ein wenig schüttelt / damit das Schmalz oder  
Del davon herab seibe; leget sie auf einen zinnernen Deller in die Runz  
deherum/ drucket die Mandeln mit den Händen/ weil sie noch warm  
sind/zusammen/ und formiret den Kranz so groß man ihn verlange; s  
setet auch/so es beliebet/diese Kränze/zween/drey/ oder mehr/ jedoch im  
mer zu etwas kleiner/auf einander/und wann sie also auf dem Deller er  
kalte/ganz gemacht in eine Schüssel / und zeret sie dann nach Belie  
ben aus.

### 146. Von Mandeln formirte Pfeffer zu bachen.

**M**ann ihr ein gut Theil Mandeln abgezogene stoffet sie mit Ros  
sen Wasser ab / mischet Zucker und geriebenes Eyer-Brod  
darunter/ schloget so viel ganze Eyer daran/ daß der Teig zu  
sammen halte/ und etwas vest werde / solte er zu dinn seyn/ kan man  
noch ein wenig geriebenes Eyer-Brod darunter mischen/ stecket an statt

III

des

\* Von diesem Teig kan man auch kleine längliche Kücklein / ohngefehr  
eines kleinen Fingers lang / aber nicht gar zu dick machen/ oder man kan sie  
auch noch kleiner machen/und abrädeln/daß sie wie kleine Würmlein gesor  
mitet/ anzusehen sind.