

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

des Pinzens ein Gewürz-Negelein und den Stiel vorzustellen / ein Stücklein Zimmet darein / bachtet sie dann aus Schmalz heraus / traget sie also trocken auf / oder aber machet eine Wein-Brüh darüber / und überstreuet sie mit Zimmet und Zucker.

147. Wandel-Bien-Körblein.

Machet abgezogene Mandeln / schneidet sie nach der Länge und so dann wieder überzwerch zweymal entzwey / daß also von einem Mandel-Kern ohngefehr sechs viereckichte Stücklein werden / sind selbige klein / kan man nur vier Stücklein daraus schneiden: leget sie in Rosen-Wasser und Zucker / wie die andere vorher beschriebene gebachene Mandeln; lasset sie einen halben Tag / oder auch über Nacht / darinnen ligen: Machet ein Schmalz oder Del in einem Pfännlein heiß / und leget von diesen Mandeln ungefehr einen guten grossen Eß-Löffel voll hinein / und hebet solche / wann sie schön licht-gelb gebachen / geschwind mit einem eisernen löcherichten Löffel heraus / schüttet also bald ein wenig davon in einen kleinen Mörsel / stecket ein gar kleines Walcher-Holz in die Mitte hinein / und leget die andern Mandeln rings um das Walcher-Holz / drucket sie mit den Fingern fest zusammen / damit sie in der Mitte hol bleiben; den Mörsel aber muß man immer zu im kalten Wasser stehen lassen / und das Holz allgemach heraus ziehen; dann ebenfalls entweder mit einem Finger das Bien-Körblein aus dem Mörsel heraus nehmen / oder aber selbiges umstürzen / so gehen sie gar gerne heraus; stelle sie dann auf ein lösch- oder Fliess-Papier / so flüßet das Schmalz davon: Wann man nun etliche heraus gebachen / kan man das Schmalz oder Del herab seihen / das Trübe aus der Pfannen nehmen / das helle dagegen wieder in das Pfännlein hinein / und ein wenig frisches Schmalz oder Del dazu güssen.

148. Wandel-Bien-Körblein/ eine andere Art.

Machet einen Teig an / wie selbiger Num. 144. beschrieben worden