

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

den mit oder ohne Gewürz/nach dem es beliebet; walchert ihn mit den Händen zu kleinen Strickeln/schneidet Stücklein daraus/so groß/oder auch etwas grösser/ als Erbsen; schwinget sie in Rosen-Wasser und Zucker/ leget solche in ein heisses Schmalz/lasset selbige wie die glänzende Mandeln Num. 143. nur ein wenig bachen / nehmet solche / wann sie noch weiß sind/ heraus/ lehret sie im obigen mit Rosen-Wasser angefeuchteten Zucker nochmal wie zuvor herum/ und bachtet sie selgend schön licht-gelb heraus; schütet solche geschwind in einen kleinen Mörsel/ drucket sie ein wenig auf einander/ füllet selbigen voll an/ wendet es nochmal um/ so gehen die Bien-Körblein schön heraus; machet aber den Zucker mit dem Rosen-Wasser hiezu etwas dick an / damit die vorbesagte klein-zerschnitten-und abgebächene Stücklein wohl an einander klebend bleiben.

149. Gebächene welsche Nüsse.

Schälet die Nüsse/das die Kerne ganz bleiben/feuchtet sie mit Rosen-Wasser und Zucker an / als wie die gebächene Mandeln/ und bachtet sie aus einem Schmalz schön gelb heraus.

150. Citronen zu bachen.

Schneidet so viele Citronen als man verlangt/ in der Mitte von einander / holet das Marck und das Weiße auf das dünneste und genaueste heraus/ das man fast durch die äussere gelbe Schelffen sehen kan; lasset sie zwey Stunden im Wasser liegen/ leget selbige hernach auf ein Tuch/ das sie er trocknen: indessen drucket das heraus genommene Marck durch ein reines Tüchlein / das der Saft wohl heraus komme; mischet so viel klein-gehackte Mandeln/ als des Marckes ist/ und ein gut Theil klein-geschnittene Zimmet und Citronen/ darunter/ rühret alles durch einander/ und zuletzt / wann man sie bachen will/ zuckert es; füllet dann diese Füll alsobald ein/ bestreichet die Citronen von aussen mit einem verklopfften Weissen vom Ey/ streuet ein wenig gar klares Semmel-Mehl darauf / bachtet sie aus
Schmalz/