

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

22. Ein Mandel Dorten.

Nehme ein Pfund Mandeln ab/ stoffe sie mit Rosen Wasser wol
 klein/nimm ferner ein halb Pfund durchgeseibten Zucker/ schla
 ge sechs ganze Eyer/ und eben so viel Eyerdottern/ in einen Topf
 oder Hasen / schütte den Zucker darein/ und klopffe es also drey viertel
 Stunden lang; güsse dieses wohl gemacht an die Mandeln/ und rühre
 alles noch ferner eine viertel Stund: schmiere den Model mit Butter/
 schütte den besagter massen zusamm gemachten Mandel Teig darein/
 und lasse ihn backen.

23. Ein Mandel Dorten/ auf andere
Art.

Nehme ein Pfund mit Rosen Wasser klar abgeriebener Mans
 Mandeln/ fünff Achtel Pfund Zucker/ und zwölff ganze Eyer/ oder
 acht ganze Eyer/ und vier Dottern: machee diesen Teig an/
 wie den gleich vorher beschriebenen/ rühret ihn aber eine ganze Stund
 lang/ ohne Still halten/ und zulezt/ wann er gleich in den Model einz
 gefüllt werden soll/ zwey Loth klar gestossen/ oder geriebenes Semmel
 Mehl darunter.

24. Ein Mandel Dorten/ auf eine noch
andere Art.

Nehme ein halb Pfund Mandel/ stoffe oder reibe sie ab;
 werden sie gestossen/ so muß solches mit Rosen Wasser gesche
 hen/ bis die Mandeln wohl klein seyn/ und je weniger Rosen
 Wasser zum abstossen genommen wird/ je besser ist es/ damit sie schön
 trocken bleiben/ dann reibet von einer Citronen die Schelffen zart
 herab / klopffet vier Eyerdottern / und drey ganze Eyer in einem
 Hasel ein wohl ab/ rühret ein viertel Pfund durchgeseibten Zucker dar
 ein/