

## **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

so den Dorten/ gleich denen vorigen/ gemacht bachen : beliebet es / so kan man einen Spiegel von Zucker/ Rosen- und Zimmet- Wasser/ dar- über machen/ und so dann selbigen mit gefärbten kleinen Bisam- Zucker überstreuen.

27. Ein Mandel-Dorten / noch auf eine andere Art.

**N**imm ein halb Pfund klein-abgeriebene Mandeln/ und vier wot Eyer/ klopfte Eyer; rühre ein Viertel-Pfund klar-gestossenen Zucker unter die Eyer/ alsdann die Mandeln/ ein wenig Semmel-Mehl und so viel Trisanet / als beliebet : Fülle dann diesen Mandel-Teig in ein mit Butter bestrichenes Schärtlein/ und lasse ihn bachen/ wie bereits bey denen vorigen gedacht.

28. Ein Mandel-Dorten / auf andere Manier.

**S**osset ein Pfund Mandeln mit Rosen-Wasser ab / rühree sechs Loth klar-gestossen / und durch einbeutel Sieblein geräutletes Stärck-Mehl/ wie auch ein halb Pfund auf gleiche Art durch-gesiebten Zucker darunter ; schlaget im wählenden solchen Rühren sechs oder sieben ganze Eyer/ und zwar eines nach dem andern/ daran; rühree es ferner eine starke halbe Stund / nehet den Schars mit Butter/güsse den Teig darein/ und lasse ihn bachen.\*

29. Ein Mandel-Dorten / noch anderst.

**N**ehmet ein Pfund mit Rosen-Wasser/ abgestossener Mandeln/ überklopfet zu erst sechs oder acht ganze Eyer/ nachdem sie nemlich

\* Dieser Dorten wird noch besser/wann die Eyer zu erst/dann der Zucker/ samt den Mandeln/ und zulete das Stärck-Mehl darein/ und unet einander abgerühree werden.