

## **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

stosset einen Zucker/ doch nicht so klar als Mehl/ rädelt selbigen durch ein Sieb oder Käntlein; wäget dann des gröblichsten zehen Loth/ und rühret selbiges unter die gehackte Mandeln; drucket von andert/ halb Citronen den Saft darein/ und mischet die Schelffen von zweyen Citronen gar klein/ zerhackt/ unter die vorbesagte Mandeln/ wie auch das Weiße von einem Ey/ zu einem Schaum verklopffet; schneidet nachmal Oblaten wie Kauten/ Herse/ Klee-Blätter/ oder wie es sonst beliebet; streichet diesen Mandel-Zeug wohl dick darauf/ und lasset ihn also im Deselein auf einem Blech schön gähe abbachen; sehet aber zu/ daß er nicht zu braun werde/ und machet nachmal ein Eis darauf/ wie selbiges Num. 4. mit mehrern beschriben zu finden.

## 12. Gleissende Marzegan zu machen.

**M**ehmet drey Viertel Pfund abgezogene Benedische Mandeln/ Reibet sie auf einem Reib-Stein klein ab/ und tröpflet allgemach ein weißes Rosen-Wasser darein/ damit die Mandeln nicht öhliche werden; schütet drey Viertel Pfund klar/ zerstoßenen Zucker in ein Schällein/ und rühret selbigen mit den Mandeln auf das allerbeste ab/ damit es ein schöner glatter Teig werde; streichet dann die abgerühete Mandeln auf Kauten/ geschnittene Oblaten/ eines guten Messer/ rucken dick: duncket hernach ein artig hölzern Schüfflein ein wenig in das Rosen-Wasser/ und überfahret den aufgestrichenen Mandel-Zeig damit/ überstreuet ihn mit Zucker/ und so dann selbigen wieder mit dem Mandel-Zeug; fahret vorbesagter massen/ mit dem Schüfflein/ wie zuvor/ darüber/ nehet aber die Mandeln nicht gar zu sehr/ dann sie müssen dadurch nur schön glatt gemacht werden; streuet ferner Zucker darauf/ fahret wieder mit dem Schüfflein darüber/ und dieses wiederholet drey mal; leget sie dann auf ein rundes Blech/ setet sie in eine Dorten-Pfannen/ machet eine gute Oht auf dem küpffernen Deckel/ daß sie geschwind aufgehen/ sehet aber off zu/ daß sie nicht braun werden; sie sind in einer Stund gebachen: Dwe man kan sie auch wohl in einem Deselein/ an statt der Dorten-Pfannen abbachen lassen.