

## **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

oder zwölff Dottern/ die Eyer verklopffet; rühret drey Viertel-Pfund Zucker/ und von vorbesagten Mehl einen Löffel voll nach dem andern hinein / und gisset zween oder drey Löffel voll Rosen-Wasser dazu; Indessen ziehet auch einen Vierding Mandeln ab / schneidet selbige aber nicht gar klein / mischet anderthalb Loth Zimmet / ein halb Loth Cardamomen / und ein Quint Muscatenblüß/ aber nicht gar zu klein gestossen / darunter; schmiret das Schärlein mit Butter/ gisset den Teig darein / doch also / daß das Schärlein nicht ganz voll seye / laffet solches dann in einem Ofen / bey steter Hitze / allgemach abbachen; nehmet es heraus / schneidet sie zu Schüttelein / leget selbige auf ein Blech / und bräunet sie auf beeden Seiten ab; es muß aber der Zucker und das Mehl schön rein durch ein Sieblein hiezu geräufelt werden.

### 58. Mandel - Brod.

**M** Schmet Zucker und Mehl / jedes ein halb Pfund / drey Dottern / und vier ganze Eyer / vier Loth Mandeln / zween Löffel voll Rosen oder Zimmet Wasser / Cardamomen / Muscatblüß und Zimmet / jedes ein halb Loth / eine gute Hand voll Anis / auch wann man will / zwey Loth eingemachte Citronen / und eben so viel Pomerangenschelffen und Citronat: Die Eyer muß man zu erst wohl lang rühren / dann je länger sie gerühret werden / desto schöner wird das Brod; dann kan man den Zucker nach und nach darein rühren / hernach das Mehl und die Gewürke / und dann die eingemachte Schelffen; letztlich schmiret man den dazu gehörigen Schart mit Butter / beleet den Boden / und neben herum die Seiten mit Oblat / schütet den Teig darein / und laffet ihn abbachen / schneidet dann / wann er erkühlet / Schütten daraus / und bräunet ihn ab / oder träget ihn auch also unabgebräunet zur Collation auf.

### 59. Mandel Brod / auf andere Art.

**M** An nimmt zu acht wohl verklopfften ganzen Eyer / und sechs