

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

Teig auf rund geschnittenen Oblat/ setzet selbigen auf einem Blech als
so in den Ofen/ und lasset ihn bachen.

89. Mandel-Plätzlein.

Stoffet Mandeln mit Citronen-Marck/ rühret die Gelbe auß
serste Schelffe von Citronen/ würfflich geschnitten/ oder auf
einem Reib-Eisen gerieben/ welches noch besser/ darunter/ zu
kert sie nach Belieben; solte der Teig zu dick seyn/ so machet ihn mit
Citronen-Safft etwas dinner/ daß er sich streichen lasset; streichet ihn
dann auf Oblat/ setzet selbige in Ofen / und bachtet sie ab.

90. Anis- Ruchlein.

Nehmet drey frische Eyerdottern/ und zween Löffel voll Rosen-
Wasser/ verklopffet sie wohl/ rühret ein Viertel-Pfund schön
zarten Zucker daran / bey einer halben viertel Stund lang;
machet hernach aus einem Viertel-Pfund Mandeln / obngefähr sechs
Theile / stoffet jedes besonders/ aber nicht gar klein; nehmet zu jedem
Theil einen Löffel voll Zucker/ damit die Mandeln nicht öblich wer-
den; mischet dann Fenchel und Anis/ jedes ein Quint/ und auf ein jedes
Ey/ einen Löffel voll des besten Mehls/ wie auch die Mandeln/ unter
obbemeldete Eyer/ daß sie recht zum aufstreichen seyn / streichet selbige
auf Oblaten/ und lasset sie im Ofen bachen. *

91. Weiße Fenchel-Ruchlein.

Man nimmet zu einem halben Pfund Mandeln ein Pfund Zu-
cker/ drey Eyerdotterlein/ ein halb Achtelein/ oder den sechzehent
den Theil einer Maas Rosen-Wasser/ und den halben Theil
Zucker/ die Eyer und das Rosen-Wasser zerklöpffet man zusammen in
einer Schüssel eine Stund lang; dann stoffet man ein halb Pfund Zu-
cker

* Wann es beliebt/ kan man auch Citronen-Schelffen und Zimmet/ nach
Gutgeduncken/ unter diesen Teig zugleich mit einrühren.