

## 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

Besieben / gässet ein wenig Zimmet-Wasser daran/rühret und vers-  
micht alles wohl durch einander; formiret auf einem Oblat Kränz-  
lein daraus / lasset sie dann backen / und überstreiche selbige/ wann sie  
erwaltet/mit einem Eis.

### 114. Mandel-Kräntzlein / auf andere Art.

**S**iehet ein halb Pfund Mandeln ab / hacket sie klein; schneidet  
**P**inien- und Pistacien-Nüsselein / jedes vier Loth / zu länglich-  
**D**en Stücklein/rühret ein halb Pfund Zucker/etwas länglich-  
und gräßlich-zerschnittenen Citronat / Citronen- und Pomeranzens-  
Schelßen/wie auch Zimmet/ Cardamomen/ Muscaten-Blüh/ und  
ein wenig Negelein darunter / mischet alles wohl durch einander /  
feuchtet es mit Zimmet und Rosenwasser / jedes gleich viel/an: formi-  
ret auf einem Oblat Kränzlein daraus/backet/übergässet/und verguls-  
det sie dann nach Belieben.\*

### 115. Mandel-Kräntzlein / noch anderst.

**M**ehmet einen Viertling / oder Viertel-Pfund / abgeschählte  
Mandeln / hacket sie klein / röhret drey Loth Zucker daran/  
schlaget das Weisse von einem Eis darunter / und röhret alles  
durch einander; schneidet Oblaten zu runden Plätzlein / leget das Ge-  
hackt darauf / formiret sie wie ein Kränzlein / lasset selche aber in der  
Mitten hohl: laet selbige hernach auf ein Blech / backet sie in einer  
gähn Hise/bis sie oben her schön gelblich seyn; brechet die Oblat in  
der Mitten durch/ bestreiche die Kränzlein mit einem Eis/ und über-  
streuet sie mit zerschnittenen Blümlein / leib' arken Negelein / gelben  
Beil/blauen Rittersporn / geschnitten Rösllein / und gräßlich zerstoß'n  
Candi-Zucker/das sie glänzend sehen: stelleit selbige hernach wie-

K f f f f

der

\* Wann es beliebet/ kan man diesen/ wie auch den vorhergehenden Zeng  
oder Teig/ auf die Oblaten/wie Morsellin/ streichen/abbaggen/ und mit einem  
dinnen Eis oder Spiegel überziehen.