

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

I 17. Mandel-Krätzge / auf andere Art.

Der Aker anderthalb Vierding / oder drey Achtel Pfund / abgezogen Mandeln klein / stoffet als dann ein Viertel Pfund Zucker / rätelt selbigen durch ein Sieb / und rühret ihn unter die Mandeln / lasset aber etwas vom Zucker zum Eisen übrig / dann sonst würde der Kranz zu süß; rühret auch ein halb Loth Zimmet / ein halb Quint Megelein / Muscatenblüh und Cardamomen jedes ein Quint / alles klein geschnitten / aber nicht zerstoßen / darunter / wie auch eingemachten Citronat / Citronen und Pomeranzen Schelffen / alles zusammen sechs Loth; das Innere aber schneidet zuvor heraus / und zwar den Citronat / und die Schelffen theils klein und würfflicht / theils aber länglicht / den Kranz nachmal aussen her damit zu zieren; das klein würfflicht geschnittene rühret unter die gehackte Mandeln / doch auch nicht alles / den Kranz nachmal zu überstreuen: Feuchtet dann diesen Teig mit Rosenwasser / doch also an / daß er nicht zu naß werde; verklopffet indessen das Weiße von einem Ey / daß es wie ein Schaum wird / rühret es unter die Mandeln; streichet dann diesen also zusamm gemachten Teig und Zeug auf Oblaten / welche geformt wie ein Kauten-Kranz / lasset sie aber neben an dem Teig ein wenig vorgehen / setzet sie in das Deselein / und bachtet solche gemacht ab: Machet mit durchgerätelten Zucker und Rosenwasser ein Eiß an / bestreichet den Kranz damit / beleet ihn / weil er noch naß ist / mit dem vormals länglicht geschnittenen Citronat / Pomeranzen und Citronen Schelffen / so zierlich als es immer möglich ist; streuet das übrige zurück behaltene von denen würfflicht geschnittenen Schelffen darüber / und setzet den Kranz nochmal in das Deselein / damit das Eiß ertröcknet; es darff aber das Deselein alsdann nicht gar zu heiß seyn.

I 18. Quitten-Zelten.

Gehälet schöne grüne Quitten / schneidet sie klein / wie die Apffel zu einem Apffel-Mus / werffet sie alsobald in ein frisches Wasser; schüttet solche nachmal in ein reines Häfelein /

K l l l l 2

güßet