

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

is besser es wird, in daig miss diltse jom
 also in Mandel daig, schub an bock mit
 3 mal, putt in daig darinn, Laß ihn baynen,
 bayst aber den gedochten baynen einen
 Luffen maßt, so muß zu dem 3 mal
 abstrichen, und so nach die trock darinn
 sitzen, und als wie ein andern maynen,
 Laß ihn dann stehn

Der Mandel Kücher, Zückerchen.

Nimm salben thail, klein gestopene Mandel,
 und salben thail von et trock, und zücker,
 nach einem beliben, flag an ein tag nach dem
 andern darinn, nicht auf einer weissen
 wie ein Mandel dochen, auß der diltse
 nach also, so nach ein Tag in ein
 wirts bock, und sofer als 2. finger dick,