Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Nimb 4 ℔: Mandel, laß gar schneiden, nimb ein
Butter 4 ℔ ein Pfund, laß in einschmelzen
die Mandel, schlag 4: oder 5 Eier, dazu nimb
4: ganze oder, schwel gar wol, gib ein
Zucker zu dem Pfund, nimb 3 Lot Zimet
Pulver, thue ein Glas Wein, schmalz das
wol ab, so du dich nit rührest ab, thue
ein Gnetter Schmalz oben darauf, thue
an Boden ein halben Taggen Teig
Lege ein: 4: oder 5: Eier darauf, legt an
einander die Eier darauf, 3 Lagen
Muß gar fein, thue die Mandel
darauf, du magst auch ein Eiß vor
sich tuen, du gehen Eiß darzu nimb
so ist es Fertig.

Ein Oretten Konfeiß
zu machen

Nimb ein Pfund Reis in, dann