

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

gemacht wird, so muss man ein feines
 Siebel oder ein halbes Rollen damit
 sie sich wohl füllet, Dousten können
 sie auch zusammen,

Von unterschiedlichen Torten zu Snacken

N. 319. **Mareipan Torten.**

Lege ein Torten Eisen $\frac{1}{2}$ pfund fein klein
 gestossene Mandeln, Erweite ein Messing
 Pfann, 3 dinsting zahre, 2 Lothel weisse
 und weisse sie dem, weisse sie fein Pulver
 wird, Lege dann dieser die Mandeln
 daran, und weisse Leuzifon dinst
 daran von einem Lammung oder Dacht,
 von 2 Pfund das weisse weisse ungewischt