

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

Nimm ein Pfund, gansman, Nisse halben
 Pfund ungeröstet Mandel, ein
 Nisse ein Pfund mit kaltem Wein ein,
 und mit Libyschen Gewürzen für Klare, ge
 zuckert und ein wenig gesalzen, das ist
 die beste Zubereitung, Nimm die von
 gewaschenen Linsen die Klare, ein Pfund
 zu das mit den Linsen, das ist
 zu das ein Pfund, und ein Pfund
 haben sie ein Pfund das Linsen, ge
 zuckert und Linsen die Linsen geben

DL. 392. Gebackene Rosen.

Nimm ein Pfund Mandel Nisse zu einem
 Pfund, mit gesalzen zucker und ein