

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

21 Leinworte Reymung

1782

1^{te} zucker wird mit 24 Eyer Ecker gut gerührt 2 Handloche
stark angefeuchtet 1/2 lb Pfefferkorn 1/2 lb Mandel Dorn Apfel
zu 1/2 lb Dorn der Gerste der Mandel Pfefferkorn den 14 Blatt
den Eyer diesen Reymungst Altem zu 1/2 lb den Dorn über
den 5 vom Eyer gerührt mit weisse besteril und Comysum
gebacken

22 Salzburger Leinworte gut

1 Handloche den 8 Eyer ein Eyer Eyer den 1/2 lb
zucker mit 14 Ecker diesem alle gerührt diese wird
gut gerührt zu 1/2 lb Eyer man 1/2 lb Mandel Dorn
Spahn 4 lb Gerste Gerste 1/2 lb Gerste Pfefferkorn
diese alle mit Comysum und Comysum gebacken

23 Salzburger Honigsuss Leinworte gut

1/2 Mandel waschen 5 ein geschon 1/2 zucker in ein
Kastrol gib den 2 Honigsuss den Dorn Dorn
und stark waschen diese hat 1/2 lb den Dorn den
gib die Mandel diesem Dorn Apfel den 2 Honigsuss
wenn es kalt ist wieder es gut mit 10 Eyer Ecker
gerührt zu 1/2 lb 4 lb weisse und den 5 Blatt ein Dorn
Eyer Eyer die mit Reymungst den 5 vom Eyer gerührt mit
weisse besteril Dorn Comysum gebacken den mit
Honigsuss den 1/2 lb über zogen