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

## 23 Lazell gemischt

Die erste Kleie Leinen in die Schelfe bressen Mareile oder was dazu
gibt dan wird es Ihm angezeicht 2 Pomeranzen werden ab-
geschält Dann den weissen dise in wasser weich gelegt dan in
zuker eingelegt dan kann man auch Schalen nicht zugeben
dise in zuker glässiert der Saft wo das Obst gelegt ist wird
gekläret und stell geferbt dan hausen blader darein und Pulver
lassen dan die Leinen in kranz angezicht dan in die Mitte Pfirsig
od Mareile dieselbe in der Mitten heraus die Pomeranzen Schalen
dann Schale Ihm Hof darauf gezeichnet die Pulz Mandelstein auf
gestochen und Ihm Verziert.

## 24 gesulzlet Kengell

Schlage ein gutten Kesten Heraus dan nehm 3 Loth Oel Mareile
Salsen zuker den i halben Lemeny dan Saft i Loth hausen blader
dises gul gemischt dan den Kern darein dan in Kern Pulver
lassen dan Kopf man kutten od Apfel Schalen dan in zuker
eingelegt dan 2 Pomeranzen die Schalen dann Schalen auch
gelegt dan den Kern gestirzt und mit disem Vermischt gemacht

## 25 Mareile Pulz

nehm 30 Pfund gutte reife Mareile Pulz Von einander lag oben ein
Puggen lag gib 3/4 gesteinen zuker darauf dan i halbe gelegt.
wan der zuker zergangen ist gib das wasser darüber lass es
zugedekt 24 Stund stehen dan gib es auf ein Fiol lass es durch
laufen ohne zu drücken gib Lemeny Saft darein wan es klar
ist dan 2 Loth hausen blader Pulver lassen