

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

Du mußt sie beben mit einem beständigen, warmen
sie gebären, Dreibiertel Duzent, gibbe auch die
Zähl, Du mußt auf ein wenig warme wasser

+ Rastung zu Machen.

Zieh die Mandel ab, stopp sie gar klein, Die
stirn muß ölig werden, Rindlein $\frac{1}{4}$ Zoll
und ein Pfeilwurz, legg ihn in einen Glasis,
den Ring zergeren, od in einen Röhrglas
schenn litten ihn bis er stind, Aber die gro
stoppus Mandel dastin, und drückes sie
bis zu gedammfelt, und der lang nit gedampft
ist, streich ein zuchter auf ein glasis
den Teig auf 2 od 3 Prigel gedampft und
legg ihn kalt werden, Aber ihn in die Mädel
und streich ein gestoppus zuchter dastin
münd von dem Teig gemacht, Rigel sind in der
madel, drückes sie dastin auß, 3 oder 4
den schen piff, wenn sie allden alle er gemacht