

## 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

**Er. 16**  
**Ein Lemons Mues zu machen**

Nimm auf ein Pfund von 4. Lemons die  
Saft, und ein halb Maß Honig, und  
und von 12. Eysen die Dollen, und ein  
Loth Zucker, als mit einem andern ab  
gericht, Nimm in ein Messinggeschälte  
ein  $\frac{1}{4}$  A. feinen Pulver, das ist zu zerkleinern  
und gib alles darinn, Rühr auf ein  
fein feines, bis es zu einem gift, nicht  
auf ein feine, und Zucker ein Pfund,  
ein  $\frac{1}{2}$  A. weißt rafft.

**Wie man den Eberscht Kuchen macht**

Man nimbt ein  
Zucker und ein Maß ein Eys nach dem andern  
darinn, nicht ein und auf ein Maß ein  
zu 1/2 die Waage ist man darinn gut,