

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

Darauf, dass, son tufft darinn, stuch für
aus, stuch auf ein stuch, zu lob, stuch auf.

Mandi Prohl zumachen.

Nimb auf ein 1/2. Loth abgezogen Mandel 1/2.
Nichtung Wein gessam zu lob, stuch die Mandel
Wein, Nimb zum Doffen aye fann b,
und Lamsouy stuch, das ist allig wocher,
den zu lob nach und nach darinn, das ein stuch
daige wird, Nimb ein Wein gessam
Lamsouy gessam darinn, nach aus ein daige
Loth daraus, oder was die niefalt, stuch.

Wie man die Müßcazieren macht.

Nimb 1/2. Loth, oder 1. Nichtung, 2. Loth zimel, 1.
Loth nagel, 4. oder 5. Muscat mus 3. aye,
ein wenig Zimel, muss alle mit einander
nach ein und zu lob aus, und effag in die
Woch, das ist auf oblatz stuch.