

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

Was Wein, in die Wein, auf 3/4 H:
Zucker, das auf einer glatt Fall ein-
pendel, bis das der Zucker anfängt
zu kochen, Probier die Masse trocken
auf einem zinnern Teller, ob die Süßigkeit
steht, was anfängt zu kochen, und wie
ein Teller feucht ist, so wird die Süßigkeit
von einem großen Lemon, das ein,
die Süßigkeit langlet geschmeckt, die Lutter
unterschauen, das die Süßigkeit wird, und
ab, rüßt in ein zinnern Gefäß, die Süßigkeit
das über gefüllt, und sieben Lagen,
so wird sie rüßt.

Den goldfarben. Lutterjacht. zumachen.

Nimm gelbe Lutter, stuf ein Lutter und
Lorn so rüßt, 8 Stunden auf zu stellen.