

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

13. Ein Aineypoll Lufon zu machen.

Nimm von 12 Aigze die Klar, Klopff ob
gusfen flümmig weiß, nimm pro hiel d'elton
weiß, 12 Loth Zuckor, 13 Loth Croypolu, Lo,
moin Disöllom, ein fann boll yopffwölta
und yopffopone Mandeln, weiß ob ein
gute Nicotalsim, formir nimm die
Aineypolu und die Croypolu feinwäuffe
ob gut im brennen, Leuch in gut, Dymica
von Moral und Dymulz, Nimm Formel Croypol
feinw weiß ob fertig.

Die gelton Löny zu machen.

Nimm 2 Aigze, Klopff die Klar weiß, weiß
die Aigze, pro hiel als die Aigze haben, pro
hiel weiß die Zuckor weiß haben, und die
Moff ein bis Jan wannig, nimm Comoni
Disöllom, weiß ob ein Nicotalsim;