Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

schlag den Butter hierein, schlag in bis der Butter
gut untermeint unter hernach laß es gutwer-
den, wasch in das die haut davon kömt
nach in nicht zu dir aus so ist er schön und
las in nicht zu geh barten so ist er gut.

Zimet Wein zu machen.

Man nimbt 1 ½ Viertling Mandl, diese
wirfst man mit einen Pertiet ab, das
der Saub davon kömt, hernach klein zerstossen
in einen Schmittling gethan, einen Viertling
Zuker dazu genommen, von 8 Eier die
Klar außgeklogt Zimet nach belieben
und von einen ganzen Lemoni, die Schalen
eine gute Viertel stund gerührt, hernach
schön dicklet außgestrichen und gut geberchen.
Man kan auch ein Eis daraus machen so
sind sie fertig.