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

der Flüssigkeyten, bis es schön dicklich wird, daß alsdann die Flamme halb erloch, so pflegt es fest, thue es in ein Glas, muß aber zuvor den Zucker Cocos, daß pülver ist, also erspart, es werth schön, und bleibt fest.

Muscadella Wein zuzubereiten.

Solle es ganz dünn, stich aber zuvor die Augen herauß, und scheide die Kügel halb ab, hernach reibe pülle Zucker in ein Messinges Flamme, streue ein wenig Cocos Mehl darauf, wenn es 1. St. zuckert ist, so doch man schon ein halbes Mäßl Cocos Mehl geben, daß den Zucker ein wenig pieben, bis es Flüssigkeit hat, hernach thue die Bier darein, daß pieben, bis schön Linde werden, alsdann thue mit einem Seiub daß herauß, und stoße anstatt der Augen ein Nägl darein, daß den Zucker