

## **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

best 1/2, per gibt auch eine 1/2 1/2  
sein volle Gewicht und Legung.

+ Wie man das Lanes Brod  
mache, Gleich.

Bestandtheil. 1/2 lb. Colff, 1/2 lb. weiß  
gebacken Zucker, 1/2 lb. ganzes Weizen  
brot. 4. Dod, 1/2 lb. die Weizen in ein  
flach eckiges Leinwand ein  
ein wenig Wasser und 1/2 lb. die  
Weizen ein wenig ein wenig ab,  
dann 1/2 lb. Zucker dazum,  
und 1/2 lb. die ein wenig ein wenig  
ein wenig, dann 1/2 lb. das weiß  
ein wenig ein wenig ein wenig  
die 1/2 lb. und ein wenig 3/4 lb. Colff  
flach weiß gebacken Brot und  
ein wenig ab dazum, 1/2 lb. ein wenig  
ein wenig ein wenig ein wenig ein wenig