

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

Krücker, Opfel oder Breck.

Stül zu Gölzen

12. Püttan Opfel, oder Dron
 Dauber, gepreißt 1/2 Maß Hon
 auch, 1/2 Maß die Fuzen foraus, firs
 in ein kochtes Wasser, das Dauber auß
 geht, kumb auß 12. Püttan Opfel, 1/2 Maß
 Hon, 1/2 Maß zucker, die aber mit gyst
 zu, kumb die Püttan, eig 1/2 Maß in ein
 Haum, Stül für 1/2 Maß Hon darinn,
 1/2 Maß zucker, fult die Haum mit Wasser
 Voll an, das sychen des sye lued mit
 mild waschen, kumb ein Silberne Opfel,
 für die Püttan in einet zuckern Opfel,
 das Hon darinn Hon darinn fultan für
 darinn bleibt, geyt die übrige salbe