

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

voll man mit Butter im 1. K. wech, mit
 geringe Dazzu thun, und die Butter die
 so gantz in einem smaly rosten, und salb
 conu, und halb Duggen darau geben,
 auf Mycal die und so, und das also
 zu greiffen auf piden, gelbe auf die Dage.

Dre Spanische Semel zumachen.

Man soll die Butter nehmen, und die ruchen
 darnon abspaiden, die solle zu 6. Gall
 maßen, oder sein laugel spaiden, und
 ein Duggen raub, und 2. Ays zu schlag
 auf zu brod, und in ein styl Egan, und
 soffen vollen Dazzu, und auch sein Ereny
 uben in auch. Egan, und vollen darauß
 darauf die ubrige Milch darauß geben,
 und ein Ding auf die zuffel glegt daruff, und
 in ein Fassell so die glut darauß und ein weil
 lassen lassen, so sein d. gut.