

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

Rücken zu Formieren.

Nimm 2/3 eine große Ruthe, steck sie
 gar wohl mit einem Quälfl, dan für oben
 bey der Cassen, nach der gewohlt, am anstuck
 darinn, bruch sie mit dem Messer das
 genaid ab, so mach Endig die Haut und den
 Lofft nimb und nimb ab, das ist das darzu
 lauff, zwick sie die ganze Haut ab, so an das
 stewart, mach darinn so nach langst stück
 Casan, bestreuch mit wung mit Salz,
 mit ein wenig gelbem Leinöl, leg
 es auf ein Rest, leg sie mit finger klein
 klein fegre mit zerkappten Futter und
 Lamm, dass, gib es dem kocher
 die stück das sie ganz abkochen, gib
 auf, wan du sie an setzen du sie so
 abstrackierd von dem stück,