

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

Lein, Pfeffer, und Cassia, den last
also mit ein andern picheln, so es ange-
nist, ein Teil Zucker Zug darauß, so
so es ist, so ist.

Gebacherer Stockfisch.

Man ein guttes Dagle an, mit ay, und
für dar ein stück Honigöl, und Cas-
sia, also den Rest ist ein Teil abzuwe-
schen, so man für die saut mit grätten Tonen,
und groysen Puffel machen, so also in dem
Speich Dagle mit gel, und ay den
Zusatz von weiß Trauen so aus ge-
ben, und das über häng darüber
stücken, also ist es so ist.