

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

18. Hon 3 Rige die klar aufgeloggt, und 3 Lötter,
hon einen gelben Lomon die Oföllren klein
ganzfirtou, und hon einen Lomon den Tagt
eine Plum Lamy gefärscht, sonnach ein rige,
klar die 3 demang gemacht, und mit be rige
und Zitronat zueleten bestrad, man kan
auch lang ganzfirtou Lomon Oföllren demang
schneisen best od sonnach mit dem auf die
Zitronen demang kanten und die firtou.

Hon gewirchten Lötter Lamy zueleten,
Man mischt auf die 1/2 St Lötter, und 1/2 St
Mast, ein die Mast auf die Nadelbrot
und ein äger Groyß Lötter, und ein wenig
Lomon, ein ein äger und Lomon das die in
ammanen Lamy 2, Salz in, sonnach wirt in
je Lamy die re blattren macht. sonnach