Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

haut hinan, darnach hinein und klärste darnach nach
in der klärste soll man ein coring brodt und fein
dünn ein andere gebehn, Morgens und abends darnach
ein Mehsse in d haut ein einschnelle, mit einem Zwirnfad
nähen und einhecken d ist hon ein andere fell
und also behalten in essig der sündten also ist d
und heute

Ein Böhaimische Weiss von Kindtfleisch

Nimb ein junges Kindtfleisch d fleisch ist, von der Schul
bis ab gleich ganz mit der Haspa stuck, Bein und Coll
Mit einem Rheuhel haggen, Giss ein heisses essig da
über, Dekh ein, Lass 4 stund darein legen, hernach
legs auf ein Rost, brein d ein Lang gemach ab, d brun
wirdt, giss wasser, Salz und essig daran, Lass
in einem Hafen also coll sieden, schneidt einen
zeiersel fein Mauschlicht, Rost ein gewoll in einem
schmalz d ein schön Gelb wirdt und mit Laudt
, Suppen Kräutlein Pfeffer Nelken, Rosmarin
und einen Rost, Erwelche schein, Rost auch ein wenig
in schmalz, schütt gemacht den zeiersel und d fleisch
und Lasst mit ein andern woll ein sieden, so bekommen
ein Baumen dicklichte Brüeh, schön gelbe, stüpp
darundten, wann man schon Baumen haben kann
Nimb ein essig und Cassia, Lassen andern