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

in einem Mörser klein die Rübsaamen durch ein
Tuch, Reibe ein Stück Kiess oder Kalk ein
Tuch thun thue das Reibsmehl darein, lag
ein Gewicht darauf, lass stehen, lass stehen
stehen, Reibe alles mit Brüehl wieder
Reibe es zum Zweitenmal von einem Gestein
das Feuer zu gehalten ist herfür aus das Oliwerk
also die meyste ist, thue es heraus auf ein Hepe
Treibe es mit einem Hopenwasser ab, thue in den
Reibs Tuchers und Kalk lass ein wenig Tiefen
das wasser durchwerfe nichts an.

Mahn Milch.

Mach ein die Röthe von gemelter
Milch, so das Hundert gemacht ist, gar nicht,
so Reuch ab lass in einer Reinigten Kalt werd
Treibe durch das Tuch ein gewendet wird mach ein
Teig in ein Stück das Röthe muss aufstreuen,
Ein Tuchen und so das gar durchgetrieben
Lest, so Tuchen ein Kiess oder gleich Kraut
Kalt wird und gibt.

Guter Mus.

Mach ein die Röthe Tuchers thue in ein Mörser