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

Schmalz darein thu den Colen Lege die öchse ohne auf, gieß ein wenig wasser darein ist auf ein gleich Lessbuch Feid, darnach Nimb ein gießen ein auf 3 stessen, Thu ein Schmalz darein und Lasz die gesotten öchse darauf, darnach nehm mit einen Löffel gesoble und Herz die ein darein allerley thu einen gesoble ein die, Hier ein gleich Neunder 3 nich die eyer ein Feden wie eist an einem Schmalz, so sie ist noch recht ein, so stuzt mit Hinat und gubs Lee in wenig oder Eyer an stegis mit die Eyer nach zei die andere wenig oder Eyer allein Nimb Semmel bei und thu rein.

Eßen ein weib so Kind ein Leib ist Hungrich.

Nimb ein Frisch Kindfleisch, welches zu Erdrigist 3 tuig Lorich, und ein Hingling und Hinds Lein die Legs dus man rost und Lorich so Lorichet wurdt, der nach Kalb wohl Mustatnus darauf und legs auf die Adzgelybre, so warms ofs Rudes Legen kraus.

Kuche Frau Hunchen.

Nimb Grumbirn milch und mach darmit, desselben Nust Lochen ein Schmalz in so molle Lassen nach dem die ein Lasz ein ein Schmalz so Lesbzst.