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

auch zubereit wolle, und sey es mit Zimet und Nägel
wie auch M: blei. Lasse alsdann binden es zu, und gers
in warmb Wasser alsdann es den wein in diese
Puggen, gewerzt es mit Nägel sey Zimet und M: blei
alsdann lasse man wenig Bieder und gibs aus auf.

Rezept Schlich Rezepten.

Nimb auf die Schuhe 30: Rezept, wirf es in
wasser ab, alsdann wie erst, alsdann lass es auf
die Schaben und Bessde, darnach nimb ein Kauffer
Bimel Schmid die Kindten alle hinweg, und die schale
reibe in ein Dieser aberes, Lebt alsdann die Rezepte
Bagel, Haen und Bimelschalen und Futer alles
durcheinander, auf wolle gewürtzt, alsdann mache man
zeig an, dem man aufzieht und legt die gesaubten Rezep
darein und bestreich es mit ein blau, wirdes ab, alsdann
legt es in ein Schüssel Thu oben daran, auf stoss die
Rezepten Sein in einem Mörser, gar schlein, salz und
treibs mit einer Milich durch, so wird die Puggen
fein Leibfarb, was es Rohen so hülle es verinst
und eben ein gluch es ist gnug.