

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

Separation

3. Scherz ^{1/2} Rindfleisch in Wein eingekochet, 2
Kaugold Platen in Milch gegeben. 3. Hausleber
in Wein & Wein saft, laß den, eingekochet,
4. Jähningen sollen von hollen. 5. Hausleber
" von 6. Dorschel. 7. Dorschbaum. 8. Lohholz
Saamen. 9. Schachel Dorschbaum. 10. Dorsch
zweige Wurzeln 11. Saffran 12. Dorsch zu
in Wein geben, ofen stunden, und im stunden. 13.
Dorsch gelb ofen die andere Stunden zersetzten
mit Wein gegeben. 14. Dorsch von Dorsch,
" den 3. ein mal gegeben. 15. Roggen von den
" den auf Dorsch mit Wein eingekochet. 16.
Wein in Wasser gegeben, aus einander lassen
" den genommen, 3. das hollen in Wasser
und gebrauchet, und den stunden gegeben. 17.
Dorsch auf die Dorsch aus.

Schiltzer.

Dorsch in 1. Rindfleisch. 2. Scherz
3. Weinleber. 4. Camille. 5. Dorsch. 6.
Dorschwein, jedes $\frac{1}{2}$ handvoll, Weinleber
2. handvoll. $\frac{1}{2}$ Lot Saffran 2. Lot Saffran
Dorsch Weinleber. 4. Lot den stunden, und Weinleber
" von stunden. 3. 1. Lot voll Dorsch. 9 Cassia mit
Saffran gemischt, und Dorsch eingeben.