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

zimbstuck, tonelle auf well lemoni pe
darein, legs ein Guter stuck butter wie
ein flockest daran legt gesoglen.

Hiern in Fornäts zuriesten.

Nimbe die gesungte hiern, pick es in wasser
und wasch es widerumb auß, schneide ein
theil mit butter, nisse die hiern darein,
nembe gepriten Fornäts, und schneide ihn ein
wenig, dantsse ihn, nisse dieses in die schepl,
zuschen den handel Fosse fleisch wie daran,
Gewing, und lag alsden bergen, legs ein stuck
butter daran, Gewing, und lag alsden gergen,
gs paid tofs, fraßaul mit den Bellet ring
nisse, ebnung aber ein langes Bellet pain.

hiern in Peterwil.

Nimbe schön pauber gesungte hiern, schneide es
in 4. theil, aber pick die hiern, wasch wie
derumb pauber auß, thus in ein tuch, gis fleisch
gsie daran, bruge mit ein wenig mell
und panel bergl ein, thus ds kraut, o
Peterwil in ein lefel bequeme Leude pick,
gis hernach ost an die hiern, Gewing es mit
Muskatblis, und legs ein guter theil butter
daran, lag es aber nit zu Leude pralen.