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 Keller, damit sich der Dill
an ordnen pegt, hernach pinde es durch ein
wollenes Tüchl, preß Saft in ein Zeug
schapl, auß dem Flüch, Saft zupaus gehen,
und Saft stehen.

Rreß Pelzen zumachen

Nimb weich ein Kraut, und wer pre, und
pinde die Oris ab, stecht in ein Haul,
Nimb Haus Fadem, und die Blüntesten
Kraußblatter, zuggest wol, piele Knopf
in Pelzen pre, aber vorhin mußt du
die Schaben, und Schwarzen Raubenk, hernach
nimb in ein Schapl, Gieß die Pelz darnach
darein, und Saft gestehen, und so
gulte die Schwalbin, und Schwarzen, nimb
auch Lorbergloter, und den Schapl,
rauch, und thu die Pelz Eyolk.

Ein Pelz über die Kalber
Saft zumachen.

Wan die Saft gestoßen sind, so nimb ein
Kraußblatter, Fleisch Kuppen, ein Honig
Schaum, Pfeffer, und Zuppen, Rexen,