

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

geseht, laßt die Hühner weiß werden, gib
Leberzucker mit einem Esslöffel
oder mit einem Teelöffel auf die
Hand,

**IV. 203. Dinkel frisch gesotten mit
Anderer Art,**

Wird die Hülsen mit Wein und Salz
auf Wasser, diesen davon zweifeln herber
kühl, ganze Lemong, Pfeffer, Koriander
von der Hülsen gesotten wird so die
die auf eine Hülsen, diesen überbrant
manchen die Fäulnis gewaschen wird
überbrant Essig, Spritze die Hühner
Länglist, Gewürz diesen ein offengam
die Hühner weiß gesotten ist, Spritze
die auf die die Hülsen, darüber