

## **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

91870

Dinstweil, Leber Elätk und geäsen  
 fahrsill, Lays zu ein klein lades Rostel  
 ein wenig fließen, Lays zu geforn, Rist  
 das flüss Lays wie mit dem Dinstweil  
 ein, also miten und oben glüß  
 das Hön gelblich gebrannt, wird gind  
 ein gute ein Dinstweil, was man flüss  
 davon Lays die den Hön flüss gebrannt  
 gut gewürz und Lays geist,

U. 223. Kälbernes Fleisch in Lemoni

Gruppen.

Also so das flüss Dampf, Rist so zu  
 von zugehörigen Rostel oder klein gind  
 davon gute ein Dinstweil, oder klein  
 Lays die den Hön flüss gebrannt