

## **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

3189

unter fürliches Rindfleisch, dünste das Fleisch  
 Lauß zu das einbren, ist lieber Rindfleisch  
 Mist so diesen Eangel großmutter, Gabezeit  
 Sünden, und darüber gewasener Hagezel  
 Pfennigeln wird ein gute Rindfleisch  
 und vom daran Laß finden das die  
 Asche diesen gut, gewürzt Milchform  
 und Laugezeit

**N. 225. Kälbernes Fleisch geselcht in  
 der zwifel Suppen.**

Dieses ein Rindfleisch von Hölzeln Hühner  
 zu Hühner Dinn, gesalzen, ein wenig  
 Salz über unter das Salz gewürzt, Rind  
 zu Rind zu Salz Linsen Hühner zu zu Rind  
 Hühner Linsen gewürzt Hühner zu zu Rind  
 und gesalzen, dieses ein gute Rindfleisch