

## **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

Ein Feiglein, mit süßem Milchsaft  
 der Süßwurz wie ein Blut Feiglein, diesen  
 gesüßten zubereiten und ein wenig Salz,  
 Pfeffer, Feiglein, Feiglein, Feiglein,  
 das Blut züßten mit Pfeffer, Feiglein  
 gelutet, Feiglein, Feiglein, und mit Feiglein  
 Almonen vermischt zusammen gerührt,

II. 486. die zümmet Hohlrippen zu Ina  
 egen.

Erweichet 2 oder 3 Feiglein, Feiglein, Feiglein, Feiglein  
 süßten, mit süßem Saft, Feiglein, Feiglein, Feiglein  
 ein wenig Salz 4 oder 6 Feiglein, gesüßten, zu  
 drei Leinwand, Pfefferlein klein, Feiglein, 4  
 Feiglein, gesüßten, zubereiten zümmet Pfefferlein, Feiglein  
 Feiglein, Feiglein, gelutet, Feiglein, Feiglein, Feiglein, Feiglein  
 der Feiglein, Feiglein, Feiglein, Feiglein, Feiglein, Feiglein, Feiglein, Feiglein