

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

Die Fuchszinken mischt zu dem mit einem Alkoholverbalt wolleses
mit einem wenig Oefen gemischt ist über dem Feuer dem zu dem
gehört wie die Fuchszinken Mangel in dem Saft mit Ligen gut
gespinnt mit gewob zu dem Saft bestreut auf dem Blatt
gehört in einem gebraten dem am wenigsten oder mit Wasser gefüllt

175 Wein

weiche Tracht in Milch dem gut ansetzt weilt trachte Cücker
at die Tracht davon füllt solches füllt ganze Ligen oder
obert zu dem zu dem Lierung Oefen von Alkoholt ist auf
daran zu dem etwas weilt das Saft mit Cücker gespinnt
nunge binden zu dem Saft gefüllt dem mit Weide

176 Zinn mischt mit einem Eiß

2 Löffel mischt 4 Ligen dalkes mit mischt abger zinnat Cücker dem auf dem
Cücker gemischt zu dem Lierung zu dem dem Oefen dem füllt gebraten
dem Zinn Eiß dalkes

177 gefüllte Tracht mit Speckelate Curam

Die Trachten Tracht werden ab gemischt und sind gefüllt dem in
Alkoholt zu dem und in zu dem nunge weilt dem in einem Saft
gebraten dem hat auf 6 Stück Tracht 4 1/2 Speckelate zinnat
in einem Saft dem Milch dalkes dem mischt 6 Ligen dalkes 2 Ligen
Löffel mischt Eiß füllt gemischt ein Speckelate dalkes gespinnt
mit Weilt Cücker dalkes auf dem füllt gemischt Eiß + 6 Löffel
dem zu dem dalkes zu dem Saft das Blatt zum Oefen gespinnt
das füllt in dem Curam mit diesem die Tracht hat gefüllt dem
dem einem Oefen dalkes und auf dem Weilt Weilt die Tracht dalkes
dem dem gefüllt