

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

At 147

At II Leib Leib

Alles misst 1/2 Almsling Leib 7/8 ein etwas abfließen
 Den in ein Lein 1/2 Dinde misst 6 Löff Butter 6 Löff Zucker
 wenn es kocht den Leib für ein Ziegelmehl haben lassen für
 Langsam den ein Weib für viel gemischt den Leib geschmeckt
 den Leib für ein gelbes von gleich wenn es kocht ist den
 in ein gelbes lassen den misst man den Leib was
 gibt ein Hundstreckes Almsling und etwas Melch davon
 den mit Weinig und beyen gemischt

At 12 Alles bestreyt gut einführung

1/4 Löff 6 Löff Butter 1 ganzes Ei viel weisse
 misst gut zu 500

At 13 Ein auf Befehl zu machen

12 Löff misst 6 Löff Butter 4 Löff Zucker 4 Löff Anis
 Almsling Lammes Speck 2 Eyer davor was für gut zu sein
 gemacht die ge für ein Befehl den ein sehr findet mit
 Zischen angefüllt und gegeben

At 14 Alles beutreyt auf Besse für Besse

1/2 misst 12 Löff Butter 1 ganzes Ei
 etwas Salz in was für mit dem Almsling ab gelindert
 und zu sein gemacht den Almsling lassen den ein weisse
 ein sehr weisse und wieder etwas in dem lassen den
 wieder ein sehr weisse mit dem ein sehr leicht in dem
 Zischen in ge für ein mit zu sein be für ein gegeben