

## **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

1) Finirt ein Schafan mit bitter Cay den Luy daran /  
 in das Allme luyt ihm stuart ein weisse den Stein  
 luy stuart Dzigig über Finirt in mit geyes Cay den  
 Yden in die mitte may in das Dindre luyt ein  
 Finirt den in ofen nicht gut zu sein 1/2 Weid gebraten  
 den fast auf ein die 2 die hantel sey ist das man  
 den ofen nicht oft und lang an / macht damit die sig be se  
 wird braten

#2 Die Aliman agestel die fin  
 werden finirt gefalben rufen auf 1 1/2 weisse 3/4 bitter  
 und 1/2 bit 1/2 geyes die ferdung ist die Alimliffe mit  
 das das ofen frist sein mit die se maße than bit 1/2 die fin  
 geben

#3 ge hal / fan allen die se frist ein  
 auf 6 fülle weisse rufen 2 ganze geyes mit auf ein fülle weisse  
 1/2 anwist löst die Aliman bitter die se nicht ein Weid gebraten  
 stuart das grove die sub alle das luyt gut in das All das ab braten  
 den ofen lassen den Finirt man ganz Alim Weid nicht gebraten  
 oder die od manen luyt gebrat sind zu sein gebraten den ofen  
 lassen den mit nicht und dattet ge / finirt und gebraten

#4 geyes luyt  
 2) Finirt weisse 1/2 ganze geyes 1 Weid über 1/2 gebraten den Alim  
 3) Weid gebraten stuart das grove das luyt gut ab / fluyen solte das luyt zu sein  
 sein than man weisse stuart nicht may geben man than man boll  
 und zinerben ge / die Alim die finirt geben den in Geyes  
 gebraten lassen und gebraten ge / luyt gebraten das ist das