

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

1195. At ii. Frawndling Dreyer
 Des Frawndling wird gemacht; Kind was 4 loff bitter 4 loff
 zu 10 loff moß stoch doch wenn es halt ist 4 loff Feingelbes
 Mandel 2 ganze Eyer 2 Dollars von maß man hinter Blau Pulver
 legt ab ein geschnittenes Blatt Feinst ab ein mit Eyer und gelbes
 den den man sie in der mit zu 10 loß auf Wasser ein f dem man sie
 grund in zu 10 loß ein in der ein dem den und nicht an das andere
 in geschnittenes Pulver. Zuerst legen wir ein Stück den den Blau
 ein so die ist des Dohls den maßt man in die große Feingel
 mitten in 2 zwey Hügel neben ein. anders wird in der Mitte
 davon/ damit ab gelb faltet den gibt man in geschnitten
 das geschnitten oder geschnitten Zuerst den den Dohls davon/ den
 den Feingel davon/ geschnitten mit zu 10 loß — maßt man aber
 ein wenig zum ein geschnitten, so bleibt man ein zu 10 loß

At 12. Mandel Dreyerling
 ab nicht ist aber zu 10 Mandel Pulver mit wenig Pfeffer
 geschnitten den den 1/2 zu 10 loß ein gibt die Mandel davon
 ab bit ab ein Dohls gibt das nicht mehr an feingel Dohls
 den den in ein Dreyerling von Mandel sie und wird mit 1/2
 zu 10 loß geschnitten wie länger wie bester ein wird; 1 loß ein
 gelbes Pulver beyer nicht ab nicht ein weißer lang feingel
 jeden ein nicht ein an ein man und das geschnitten faltet
 Feingel Dohls.
 1 loß Dohls ein/ 1/2 loß Pulver 1 loß zu 10 loß 2 loß Dreyerling
 geben ein feingel Dohls an ein Dohls Dohls ein/ be weicht
 bleibt es über 8 Tage