Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Wieder Kuchen Daß ein Gebrauch gut
von etlichen Jahr zu Brauch ist, in dem
Dich Berg, daß Jahr ein Buch zu brauchen

kann etlich ein zu salzen und zu stechen, Nim
ein Taubers geschier, und Lege die Taubern
zu erstem hinein, Nach die Selbe Brüh in
Salz, und Mischen Wein gestossen Salitter
darunter, unter das Salz, Leg es solchlich
zusamen acht oder drei Kern, es thut sterck
bestehen Mach ein Salz darüber, stich darein
aber ein glig, Brauch heu das Gester alle
8 tag herunter stich, und stek ein frisch Gester
darauf, Dis also Muß 4 Wochen gesteht Dann
auf stehen.

Den Zungen ein zu salzen

Machs eben also, aber das hinder teil teil
von den Zungen Muß ver sich gelegt werden.
Die ganze Haut hinterstich

Kengel Kreidl ein zu Baizen

Wan du es geschwind brauchst, so klopfe
das Selbige ein wenig herunt, Leg es ein
ein geschier, und salz wol, Wenn Cranne auf bei
gestuer, Brauch darauf, Nim es frisch wenig.