

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

Beeren, die recht schwarz seyn. Die-
se Stücke wohl zusammen geflossen,
und den Saft daraus gedrückt, denn
nimmt dazu 2 Lotb guten Thieract,
4 Lotb Schaaf, Bohnen, solches alles
zusammen in einem saubern Pfännlein
getrocknet, und eines Hünner Eyes
groß Roggen-Brosamen darunter ge-
rieben, bis es dick wird. Wenn ihr
es alsdann vonnöthen habt, so gebet
einem jedwedern Kindvieh, so frisch
ist, dessen 2 Lotb im Ehrenpreis, Was-
ser, oder Welta ein, ist eine köstlich
Arzney.

Wenn das Vieh nicht barnen kan:
Nimm Oel, Honig und Wein zusam-
men gesotten, und 3 Tage nach ein-
ander des Morgens warm eingegeben.
Oder: nimm Baumöl, Wegewatt-
Saft, gieß es ihm ein, es hilft.

