

## **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

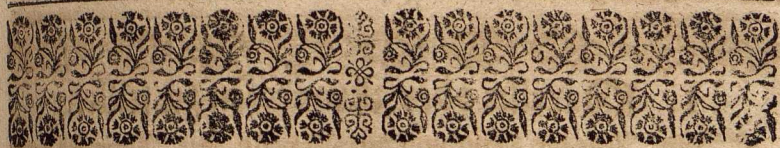
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



## Zwölffter Theil/

Beschreibend unterschiedliche gefällt- und ge-  
dünstete

## Früchte.

- |   |   |
|---|---|
| 1. Kirn oder Spricosen zu füllen.             | 28. Apffel zu füllen.                                   |
| 2. — — — auf andere Art.                      | 29. — — — auf andere Art.                               |
| 3. — — — zu dampffen.                         | 30. — — — noch anderst.                                 |
| 4. Pflersche zu füllen.                       | 31. — — — zu rösten.                                    |
| 5. — — — auf andere Weise                     | 32. — — — auf andere Art.                               |
| 6. Quitten zu füllen.                         | 33. — — — noch auf eine an-<br>dere Weise.              |
| 7. — — — auf andere Art.                      | 34. — — — in einer roth / gefülzten<br>Brüh zu dünsten. |
| 8. — — — noch anderst.                        | 35. — — — zu dünsten / auf andere Art.                  |
| 9. — — — zu dünsten.                          | 36. — — — noch anderst.                                 |
| 10. — — — auf andere Art.                     | 37. — — — dürr zu dünsten.                              |
| 11. — — — noch anderst.                       | 38. — — — auf andere Weise.                             |
| 12. — — — auf andere Weise.                   | 39. — — — noch anderst.                                 |
| 13. — — — auf noch andere<br>Art.             | 40. — — — frisch zu kochen.                             |
| 14. — — — wie gelbe Ruben zu kochen.          | 41. — — — auf andere Art.                               |
| 15. Datteln zu dünsten                        | 42. Birn zu füllen                                      |
| 16. — — — auf andere Art.                     | 43. — — — auf andere Art.                               |
| 17. — — — noch anderst.                       | 44. — — — im Aischen zu braten.                         |
| 18. Bileben zu dünsten.                       | 45. — — — wie gelbe Ruben zu kochen                     |
| 19. Peineln zu dampffen.                      | 46. — — — zu dampffen.                                  |
| 20. — — — auf andere Art.                     | 47. — — — auf andere Art.                               |
| 21. Hieffen oder Hagenburten zu dün-<br>sten. | 48. — — — noch anderst.                                 |
| 22. Stachel-Beerlein zu dünsten.              | 49. — — — dürr zu kochen.                               |
| 23. Weipeln zu dünsten.                       | 50. — — — auf andere Art.                               |
| 24. — — — mit gerösteten Brod zu<br>dünsten.  | 51. Zwetschgen zu füllen.                               |
| 25. — — — auf andere Art.                     | 52. — — — frisch zu dünsten.                            |
| 26. — — — aufzusetzen wie einen Dor-<br>ten.  | 53. — — — dürr zu kochen.                               |
| 27. Apffel mit Zucker Candi zu braten.        | 54. — — — auf andere Art.                               |
|   | 55. Castanien zu braten.                                |
|   | 56. — — — in einer Brüh.                                |