

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

Der Dohr muß zu wasen

Man nimbt auß ein mäßel milch
oder 10 ege dotter 3 oder 4 löffel voll
sind voll in ein horn phisiegel voll ob
guet auß zuckere und kummi löffel
das inder das was auß ein hin hand
brühen wie ein köpff das was auß ein
löffel geschind wurd zum ein rüch
und zuckere daruon.

Wie man das böndel
macht

Das ist ein ein Saum böndel
und Boyre glüh und daß in das
ein das die die seide in ein löffel
fluy 2 oder 3 ege daruon und ein möst
milti daruon und phisiegel voll ob das
das was die ob auß ein hin hand
hand das inder. Pisan und sindel in
ein löffel das hat vol ob rüch und kummi
das kummi ob ist ob voll.