

## **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

und Hesse mit der das erädt, Huch in ein  
 Saubere und Huch zu einem Leinwand, Log unter  
 und überzug ein Dalk, Log einen Stam das  
 auf, was er gefferat ist, ist mit Löffel das  
 auf Hesse, ist recht.

**Ein gutes Consime zu machen.**

Nimm ein gebrühten Lagan, oder Tomo,  
 1/20 Messer aber ein ein, Dalk zu einem  
 Huch, Huch auf einen Holbar von Drocken,  
 Huch zu einem in ein zu einem Huch,  
 zu ein, Mischel, Dalk, und ein Dalk  
 Dalk, fast Lagan, 1/20 Nimm gold Blat  
 Huch die Huch in ein gebrühten Lagan, das  
 aber nicht in die Huch Dalk, Log 4.  
 Nimm Dalk, was gefferat ist, Huch  
 Lagan in Dalk, Huch, Huch Dalk