

## **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

**Wie man die Johannes porl  
ein macht.**

Nimm die Rinde feinst, und so  
will zu lo, als duncose, lauffen du  
zu lo auf ein glut, Dar nach nimm die  
Kringel das pfecht, das über nach  
in der flamm setzen, dar nach schup in  
ein glas, und ein halt jed davor  
stunt, das zu halt werden, gut solen  
daran, als dann, ist das.

**Die weisse weintrauben einzumachen,  
also macht auf die gemine.**

Nimm die Weintrauben, was pfecht und  
so gemine sein, siele die trauben, und lege  
in ein feines wasser, schup in ein luffen  
flam, und das dach, und was das wasser  
am besten wird, so schup die trauben dar in