

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

ein Marbren Daig, walelt ih auß Messer
den Inn, Esz ih in ein Beiß, Esz die full
darin, may ein gältes Darin, Esz,
ist er gesehn, so zuehen, it erst.

Suse man. Ser. Mandi Sorten macht.

Nimb 1/2 lb. Mandel, zuege ab, und Top Blau,
Nimb 1/4 lb. gestopponen zuehen, ihu den zuehen
und Mandel in ein Beiß, Esz mit einem
ab, Esz an agi nach dem araben darin,
und Nimb von L. Lemou, den Dalt, und
von man die Eszlein, gewinlet gestutten,
Esz ein salbe Dind, auf man Daiten,
Nimb ein zuehen Eszlein, ihu ein chler
Eszlein, Nimb ein Futter Daig, walelt ih
Messers zuehen ih auß, und ihu ih auß die
Eszlein, may ein Dalt von Daiten Daig