

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

in ein Holz an ein Stij, und Draht.

Schwische Herdt Zimorchen.

Nimm ein Punde ffur flayß Lenc
 und Lutter darnin, als dan leg das
 Punde darnin, das du Lenc salt dar
 auf gefat, wau es ein weill geyollen sat,
 Nimm mayn ein Lofwand, und auf die oben
 Layen, als dan 3. Ayr Klar, das
 meiste ist Jarau ffur, auf die
 Geil, geyollen Nagel und Zimert, auf
 den die obgenantem geyadenen Zim,
 aldt in ein ffeyl zupawen ffur, und
 mit einem Loff weill abgeklofft, und
 uben das Punde geyollen, oben und
 unten glatt, auf einem ffeyl sehr Punde