Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

Den zwig darnin, butter und Rahm lass dindrut werdt
und ein Kombrel gidten Coell Mann Jetza dass
Fabrn so zuhsamen Mann und Frau rossen lass
darzuer nt Jahrt ein Jonz Jrauß und ein Jhl

Das Weymues zumachen

Mann soll ein Ernst Junt Schindt Jhol machen
und Jas ein Jtauk Noll Coll Mann nemen Schindt von
einem Jahr machst, und solchs auf ein Schisel Jhu
Coell und Kombs ist, und 4: Schnitzen Jtrize
butter darundter, schneidten und Jas Coell ab
reisen und Coell zuhsamen und ein Lagel Noll
rossen lassen darein Jirsen Mann Mus
Kraut als ein Jtundt reisen, so Kraut man
reist, so Crsparzt, Jrauch Mus man und
zu ein andern Schisel Jhun, ein Jonzen
ein andern aufstehen, und nicht Blumbrn lassen

Das Wallisch Mues

Mann soll Kombrn: 8: ayr und 4 Mahl, soll dis
Kombs Coll Jrisch nimandtn zu schlagen, und
ein Zwig rossen lassen, Jiwert, Jumbrn, und
butter Jrauch ein Lagel Noll mahl in Schindl
rosten, der ungemachten ayr, der ein Jirsen