

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 Kreis dorthen zu machen

Nimm ein Aepfel, wasch ihn, die Haut
 lüdt, und schneid ihn, schneid ihm
 ein wenig Fleisch, schneid
 ihn ab, das er leicht wird, das was
 du ab schneid darinn und sovil ge-
 wogen inwend, und ein gewichtig
 sand in wenig ober aber ein
 gewichtiges salt und einand, ein
 selbe sand gewicht, schlag ein eys-
 nagel in ein darinn, mach ein
 eis dorthen, gewicht nach belieben,
 schneid ein wenig Fleisch darinn, mach
 ein wenig marby daryn an, wasch ein
 salt ein auf ein schiel, schneid ihn
 daryn darinn starr, zers die gewicht
 schiel, sonach schneid ihn von.