

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

Möppingerer Zierue, frucht in lög Anzöhl
 eider in lög Züßer, und so kost, wie die
 weigl, Lapp frucht die sinte gliche stoff
 Langelu, Caut en fagou, so fast stüben
 es die jüßer erbarneru, bis die rüben
 derst befrucht, und so die dickeren,
 frucht in die glas, frucht in ist recht.

Den Citronj ein zü machen

Rind den Citronj, die so la darvon
 geschneide, frucht stülte darauß, laß
 24. tag wägen, aber ein per alle tag
 ab, woge so die züßer als Citronj ist
 die zu den den Citronj in wägen als
 ein lüdt zue erig, für in frucht auf
 ein duff, es die abtrickere, Litter den