

## **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

Es die farb, die Suppen ist für Heis,  
nicht auch gebäts schick an.

Wie Suppen zu rüsten.  
Nimm ein gute Keyser, und gib .2. Bujel  
blätlet, schneide auf geschickter, jede viel  
Jannitor sein Ende, gib auf die Bujel  
zu, ist ob ein wenig in Butter, das  
nach die. Es dritt zu best darinn leg,  
nicht als, wenn alle untereinander gott,  
auf gebäts Fond schick an, p ist ob best.

Ein Suppen über ein  
Gebäts, Schloß.

Ist ein Bujel Liebstwein in Butter,  
Limonen Limbe Is Mars von Lemoni,  
nicht Jannitor, und gibt die wie darinn  
p Jannitor getrost ist, aber die wie nicht  
sein wein sein, legt als gib, und  
wenn man erwilt, will, nicht Lemoni  
stellen, sein schick, und als dritt  
ausstand, p ist ob ein gute Suppen.