

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

Messer Egen

Item will die egen messer oder schwert oder armisth So Nym Salmar grü-
 nspat harm und essig und wenn die das ruff wild haben So Nym dar zu
 allayen und glüenden kollen in laß das auf fünf stund dar auf aber so
 ma auf messer oder schwert auf glat armisth egen vil heter an ein
 d Stund omueß vil awim es aber tieffer So wirdt auf ein stund ser guet
 in den saegzen stund Nym am als vil als des andern und stoch man me-
 sser vn gewöl dabon dem harm vn essig zur es wol vnt am ander das
 es staret vnd man damit lg das thuet recht

Ein andre eg

Item am andre egung Nym grünpatt und allayen und salz und essig harm
 da ma mit eg auch wol und kueser wasser stund so ma geeg hat das
 rüeten vnt so Nym am garviel und über das geegt wol das mit roß
 ditz war dar nach mit der lederfauln auß wisth So wirdt zain die
 muß vor auß wisth mit koley stund so ma geeg hat und vil das auß
 wisth So Nym koley und thir am wasser dar an und mach mit ein
 duemil und Nym am silz von ein huet aber vn reib es ab wol und stoch
 koley da mit reib das auch wol so wirdt steyen und der geegt eruent
 ganz lauff es die sariß hast für den roß so über for den grünt
 der geegt ist mit koley und wider außgeriben

Ein andre eg

Item ein ander in egen Nym vitriol und argentu sublimatu das vint
 man dar oxotecten das stoch in puluer und Nym das eysen oder me-
 ssing und über Zeug das mit wasser wa die egen wild und sthre-
 eb in das wasser was die wild vnt auf das eysen aber mesich vn
 in der gestriefft des wasser steyen dan gedan So Nym das abgemil
 kuler gleich des argentu sublimatu ein wenig mer den die
 vnt wuff es in die gestriefft oder was die den gemacht hast auß
 das vnt eysen oder messing und laß dar ein strackhen essig in das
 puluer laß stey in nacht und in tag so wart da zu vil die das tief
 fer So lag das mer dar auß und vnt essig

Die Ezung von staubig zu müreberg messer

Item die Ezung auf messer oder harmisth Nym vil salzet
 als vil allayen jedes klain gestoff besunder mach mit essig
 und mer es wol vnt am ander oft vnt auß ma das weg
 das eg es gar wol und salz das maist taill

Item die Ezung Nügt d staubig selbs Nym grünpatt d halb als
 vil kueser wasser allayen des vnt als vil und salz den maist vil
 reib jedes besunder vn thue das salz dar an vn quent essig vn ruy das
 alle durch am ander wol und thir das in am kueser glaz und mach
 das aben zu das mit auß ruy und mit die vnt wenn egen wild so
 trag das auß es sey har nasth oder messer oder schwert das recht sey
 wol wenn es geeg ist so raib ab wie vor gestriben stett