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

Darnach thu alles zu pannen, nim auch zimet
tug darunter, zuckers nach belieben,
schlag ein eyr nach dem andern darein, rühr
ein halbe stund, darnach, schmelz ein
schel und lasch mit butter, schütt den teig
darein, lass es ein in ein Model, oder
dasselbe Pfann, also ist es tuch.

Deß Eitteroxig muß zumachen

Nimb ½ ℔. Mandl, stoß klein, und spitz mit
lepen wasser, darnach mache ein eyr lass,
nimb auch ein Pandl Mehl. 6. eyr schneides
ab, lass es auch fein hart zusammen gehen
lass es abrauchen, und Pald brechen, wach
j. ℔. Zimmel in Essigbard, thu ¼ ℔.
butter in einen Weidling abtreiben,
darnach thu alles miteinander schon,