

## **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

4  
 \* Zu dem wird es in die Mördel gegeben, worin  
 nicht ein Pfund ein zu nützen gegeben, in  
 ein lieblichstes erpore gegeben, damit ein  
 forund geben, wird man nicht das die gegeben  
 zut, mit Trampell gemacht, Dingsel Dronen  
 gemacht nicht die best gegeben, und ge-  
 geben. \* Die Mördel eingestrichelt gegeben  
 Mördel gegeben werden

Die Gollatzen zu machen.

Nimm ein Maß Mehl, 2 Eier, 3 Löffel voll  
 Zucker, und Milch, dinst du in ein geben;  
 und gerührt es ab: und Salz es, und laß es  
 in das Mehl, und rühr in klar ab, laß in  
 ein wenig geben, fannst du in nicht das Mehl,  
 bräun und rühr ein halb Pfund Butter hinein,  
 rühr in 4. unall, wach in nicht zu dem  
 wach mit dem Zucker und Mehl  
 ab, und rühr die ab mit dem, und spiel die  
 Poffen hinein übergeben. Dinst es mit Butter, laß  
 es noch ein wenig geben wird es in dem vor hinein  
 triff, und es wie die Leber Zucker.