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

Ein Marben Teig zumachen:

Nimbt ein guttes Mehl, und ein guttes Grothen Butter, und schmalz, eins potzel als das andere, und nimbt 5: oder 6: eyer darzu, auch Saumdotter, und ein Lering gepolzen, nimbt auch ein gutte Milch darzu, und mischt den Teig also ab, das er nit zu hart wirdt, von dem Teig khan man ausgezogte Dortten und Verschlagene Costetten machen, der ist also gutt.

Das Spanisch Oxfel Muess.

Man nimbt Geraspte Oxfel Zungen, ein Schein, darunder ein Grumbe Grubel eines kleinen Groschen butter, und 3 oder 4 Eier, und ein vier Eln, Weingörl, Zuger, und Zimmet, zu durch ein andere streichet, auch ein andere Gewürtz, oben auf glaubt es kaufft es ihra auf.

Semel Nuden zu Machen.

Nimb ein schutter Harte Grubel Reibs schein, Nimb ein eing Grop Milchrambel und 3 oder 4 Groschlägs wohl durch ein ander, gib an der Grumbe Grubel Ger ein Löffel voll mehl darzu, und ein Gut ein Muskatbler und gib dry zu, und zaigel Muess zimblich dicht zum schlagen auf ein Daller, und schmit Lauge, stirzel in ein Rindsäber, und Lauter aber zu über schu ein Butter auch in das zaigel Rohrn