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

[illegible] den Kriß in einen Mehl Fäß, packt in den Lindt und
schenkt ein Kleinteing Mandl, Lest es aus, und Rosset es
Schein Wein ein Schriß, und Gießt es Fuchtur mit Kriß
wasser, Es sie mit illig Wasser, den Kriß Lindt Sie ein ein
Dickes Schoß, Hernach Nimbt: 4: Eyer Klar dran, Schlagt
Eyer die Eyer und die Kriß ab, und Kriß Eyer Eß Wasser
aus, dann nimbt die Eyer in ein Geschirr, und Kriß
ein Gutes Wasser daran, und Rührt es dann sie aus
Eyer schen, dann so Lest die Fäßel ein sauber aus Wasser
zigel Fahren so Streut es auch darauf, Hernach nimbt die
Kriß und die Eyer in ein Morser, und Rosset es Gar
Schein, Ist Kriß nimmt Rosset Eyer, Ist Eyer Wasser
Eyer, Wann sie Gestossen sein so Streut sie in ein Fäßel, und
Kriß ein Wenig mehr als ein Halber Kriß Mehl daran
und Reibt es Nuchter ein andere Es die Mehl auf
Wieder Hernach Treibt es durchein Fäßel Hüb mit Eyer
Wasser, mit Kriß Wasser, dann Pattet es in ein
Tuch, und Schlagt: 5: Eyer daran, und Rührt es dann wol
Nuchter ein andere ab, Hernach Pattet es in ein Tuch, und
Rührt es Eyer Schmalz es Kriß Mehl mit, und Lest
Es ein ein Bottem Fäßel sauber Schein, Hernach Pattet es
Bottem ab, und nimbt die aus Gebacken Kriß Bum Fäßel
Rührt es Eyer Schein nimbt die Schnitten Kriß
und die aus Gebackenen Bogen, die Kriß Stangen dann