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

Hinablei ein ein daraus Mischen, und wollen aus ein
ohne Essen und Schen, hernach soll man 3. oder
6. Kugel daraus Machen, und ein Ei, das zuber dort
Gramm Mehl, und Butter oder Milch hinein
Backen, Hernach legen wenn kuchen ein
, und ein Stück der Laibel darein legen und mit der
Hill der Kuchen, hierauf Heut Schen als
kuchen, die Hill soll man mit auf Schen Eis bein
Durch, sie Schnell, sie ihr, sie Backen, man Kuchen
Leichen, sie Mist ohne ein Coring Brauen, wenn
Man kuchen Müss man die Milch daraus Hin
poisten Gesch.

Andere Aufgangene Nudln.

Man soll kuchen ein Tabelsen Wasser, ein Schuin
Schaffel voll Kiegenmeb Wollen abst Nudln, ein
Mit Schaum Mosl ein, Schon Eier und Eiden Kugel
und Dieselben auf ein ohne Schen Eis, Hernach
Laibel daraus Machen, und sie wieder bei
den ohne Schen legen, Eis sie sie Hin, Hernach
Müss in ein so mit Zimmel Schen Eis, Hernach
soll Man ein Schen Mit Dickigen Wasser
Streuben mit Gesch Selb soll mit Wasser, Hernach
Eier Nudl, Streu über Hernach ein 3 Schen legen, und