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

zerlassenem Butter darauf bißl, und zur Dickhe wie
der Mörnus verhalten lass man hin gibt, also
ist es Recht.

Die Milch Nudeln zumachen.

Man soll von schönem Mehl 3 Eyer und dißer Milch ein
teig anmachen, dieser aber nur streubrem teig das
es nur durch den streubrem Erdel Geht, hernach
soll Man dißer Milch ein wenig oder zwey Eyer
und wenn sie Coll Wirdt, den teig durch den streub
Erdel darein drehen, wie ein streubrem Zwiebel
Dickh aus ein andre, die Milch Mues alle Coll
Wirdtes Coman gar ein tragen zeig Mues Man
die Milch abzugen, und in einer andren pfann
Zwiblel Well, schmalz zerlassen aber nit heiß mach,
und die Milch Nudeln darin schuchen, und wo
aber Glüt Geben es schon Braun Coreth.

Die Grüeckheln zumachen.

Man soll ein Bräckhel, schmalz in einer pfan
zerlassen und Coriandr Erdel Coreuen, und mit
einen wenigen Eyer, und Milch, schönen Mehl ein teig
anmachen, und ein Groß blatt aus Coalgen
aus Coman. Man Milch herzu anmachen