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

Wenn es Fleisch so umbet: 2: oder 3: Eßlöffel voll, thun
Öhl darein, und schlagt in das schön gelbt ab,
die Eyer. Mischt es, so recht zu ganz auf ein
grosser Brodt statt legen, oder das sie nit
zerrinnen treffen, dann sie Wässerig werden
sind es, dann umbet ein ganzes Eyer
das ein und schlaget in Milch das gelbt
ab, und umbet so offt ein dabei als ein
ganzes Eyer, Wolt es aber noch mehrer so
nimbt noch Eyßer und almählichen Mehl
darzu, bis es Fest genug zum Backen ist, und Balt in
ein Pfanne, den macht das Eßschmalz
oder anderes, Brunnen, auf gelbt
Händ, und Backt in die Puggen, es schmeckt
auch Balb und Jeniner Wiegel aus dem ein
backen, allein das ein Mus dann
sind, also ist es Fertig.

Die Wynbacken Kisrauten

Hundert