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

Erstlich nimbt man ein halbe milch, hernach
nimbt man ein halbe schue greitz und sidt sie
in die milich hernach nimb 5 eier dotter und
ein gantz ei und schlagt es in die milich und
reirs und rirs und streichts wohl nuderein
: ander hernach nimbt man ein halb schund
butter und lasse sanfft lablich hergehen
hernach thut man die abgeriebene greitz in
zerlassene butter wohl nuder ein ander schlagen
und abstreichen, daß sualtz nach bleiben, wol
: dan sidt man es in ein sauberes schein so ist
es fardig.

Ein ein Mirsel zu machen,

Nimb ein sualtz in ein trindl, und lass
fiess werden, hernach so temm ein stu
es Mehl darein, und reirs hernach ein seidel
frau wein darein, und schergs jrbs nuderein
ander ab, hernach schlag 3 oder 4 eier dotter
darein und streich es fir sich gleat ab, und
sorlz es ein bring, und zuger das gar
fiss reirs wirrt, und leg butter darauf so ist
es fardig.