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

№ 8. Rozenes Nudel

Schneider Ren Rozenes ein Hasse basirt ihn an gibt etwas
Rozen darauf legirt ihn mit 2 Eyer dotter Salz gewürz den Schneider
Semel stein gewirbelt backt es auf dem Schmalz gibt es auch dazu
den mahl ein Nudel teig welche ihn die auch dises ein gefüllt
mach kleine Nudel oder Pflich kerzel Nuder es in wasser ab
dran mit brach Carberschmalzen auf kan man es in milch kochen
zuletzt mit dotter legiren

№ 9 geriebe Nudel

gibt ein Nich Schmalz in ein Kindl kaste ein halbes Nudel
geriebe darein dan gibt milch darauf lab ihn dick kochen den
nehm ihn wol wan es kallt ist gibt 3 löffel geren ~~4~~ ganze
Eyer 4 dotter Schmalzen gut ab gibt etwas mehl dazu
mach ein wenig dotter den Schneider Nudel herab
mach auf jeden ein Stück lab es gehen backt es lang
sam gibt zuker darauf

№ 10 Acher Kerzsten Ren grem

½ ℔ mehl 6 Loth butter 3 Eyer dotter etwas Salz grem
~~½ Kindl milch~~ milch so viel der teig fodert das
man in auswalken kan ~~das~~ er wirdt in gut ab
den Schneider flekel nach dem Eisen lab ihn ein wenig
stehen den bind ihn auf und backt es langsam den
gezuker