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

A 7. Agstl Pfarrl mit Blider

mach ein Nendl Teig mit ein Nuß butter i ganz ab
etwas Salz Pfeffer ab auf kleins Nudl lab ab dasselbe
dem wecht ab die aus Teig ab auf ein geschmiert Blech
Nuß ab Blud aus Lugter ab Pfeifer ab dem mit zuker
bestreut dem Pfan gelb gebacken unter dessen Pfeifer
man agstl Pfeifl Teig ab in ein Pfeifl Teibs zuker
mit Pfeifer vnschen ab gib ihn auf die agstl wie aus
dem Rest Dinzler ab aber das sie gand bleiben dem
Pfeifer man zitronäll Nuß Mandel Pfeifer Teig bei Pfeifer
dieses lassen warm werden dem ein blad angreich
agstl Pfeifl darein zwischen ein geschnitz wider ein
blad so fert in der Teig ein blad mit zuker bestreut
auf die Pfeifl ein dünn Mandel Salsen jeder Pfeifer
ein Kastrol auf Teig ab mit Brunl auf das gewischt
ein gefüllt und gebacken

auch kan man das Obst wen ab Kalt ist und gezieret
mit 6 Dotter abtreiben 3 Klar gemm Pfeifer ein Kastrol
mit butter Teig auf geferdert das ein gefüllt und gebacken
dem gestreut mit Mandel Salsen auf die Pfeifl

A 8 Brüd Torten

ein Hand Vol Brüd in der Milch gekocht dem wol gerührt ab mit
Nuß Milch ein dem Lemen zuker darein ½ Loth Pfeifer blad
wen ab Pfeifer Pfeifer kalt ist Kent Torten darein dem in wendl
gefüll dem auf Mandel Salsen angericht der zwischen ganz Mandel