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

Strudel von eyer teig

Mach den teig von eyer an wie ich dir auch
offt gemelt von Milch und Butter, und
ich auch den teig wie auf Milch wie eyer tater, und
brach, Mach zu Trumbey Milch, nimbst Milch so viel
in ein Rein und die stückl geweicht wol in Butter, Mach auf
gestrich wie ein Kuchl auch in Kindl Pfeffer, bis auf oberste
Kruch wird gerich Kond, bey gelben die Milch wie eyer
Eyßer tog in kressen Butter dann alles gestrich
oben, sey in ofen bach in der Milch. gerich

trosch koch

Mach in teig an von Butter eyer, so dir ich
in Strauben teig, tu in Milch Butter, so
tu den teig fein gemach in tigl tol Mach dann
Butter in die Milch. trosch von 3 tigl tol
den Butter fast, den kas Kreis wan gesotten, las
auf in die Butter tan fast, Mib in sib Knoch
in in pfan tu sie wenig, zuger den teig gar
wol, den pfeffer, sib Milch, Kiss Knoch Kiss go
Mach ab butter wol oben Kiss, auch sib ganz
fer eyer auf in pfan ist schon wol gerich

Pfannen kuchen Fleischer Kuchen

Sunder diese Dul vier Kuchen, Kuchen, Kuchen in
pfan mit Butter wol, leg die Kuchen in leg sie
in die pfan wol darnach Mer in Butter, wider in
leg fuel Kuchen wie auch Kuchen wol zuger, so viel leg
fuel so viel zuger wol Butter zu tu, gis in gerich
Milch. dann sey auf in Kindl tu dich ist gerich