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

Ganzigs Nudl Reib in schmalz Mel,
gesolzn, Milch und Butter in ein Pfandl
lass Cobbl werdn, rodter Zwiebl Nach die
Magst, und schir Butter Butter, die geben
nomben, Nach den taig Sichs Butt an, lass
ihn gehn, Nimb Butter, und schmalz Butter ein
anter in ein Pfanl, lass zergehn, tug die
Nudl drein, oben und Unten Kluth lass Bohn oder
ein.

Pfannkuchen

Nimb Butter ½ Vierteil grossis darnach du ihn
gros Magst treibe wolan, tug die eier in Cobbl
wasser, schlag mit Nach den anderen darein treibs Nach
wolan, Nimb Semmel Brosel darunter, tug Zimt
ding Zimmet, thue die Zwiebl oder Kresch oder beim
Bohnl oder theier Zwiebl und dergleichen darunter
Nimb ein Rein Sterchl Mis schmalz an, oder Butter
thue den taig darein, Nimb Mehl ein wol, das sich
tanzt darin Kombt, Pfanl in ein ofen, oder
auf einer glutt in ofen Eindts schier Bis sich
auf drischt. Dass du hier ein Pfandl hast
oder Zwiebl dergleichen Muss es vorhero tug Butter
und wie du dirsan Magst auf Pfanter Kombt
tug die Zwiebl oder auch. die Kron
100 eier und Mer gelbes ausser die Kron
Ier auch Nimb Butter und Bohn und Pfeffer
tug der Eier tug auf die Pfanl und gesot