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

Pfan, darin ein Bring Schmalz ist, sey das
die Pfan ihr all Schmalzig ist, so wirdt sich
das Schmalz heraus thun der Pfan, hernach die
Pfan mit gutes Weißbrot kann ist, ihr
nuß oben, dry auf ein Kindle, thue ein Pfeffer
darauf kochers noch dy Butter, die Martini
sey Brauch auf ein Kindle Butter und oben oben ein
zu viel auf ein Mal das sey Brau wirdt, so geht
es, sey heraus aus der Pfan straichlichen darauf

Grobe torten

Schlag 3 ganze eier und 3 eier dotter auf, nim
gutten oberen Birnenkaimb, zuchter ein Bring
nim 3 eier oder 3 Lefel grob grob, salz ein
Bring und rier dies alles klatt ab, mit dem
Mehl streier dy torten Mehl und butter
sid dy targ darin, lass ein einer Pfannen
sey in torten Pfan, und sey ihn darin und
laß glich so gebrätsch hin Hoch.

Grob Gelb von Mehl

nim aus ein Zuchter
4 ganze eier Dotter, und
4 ganze eier klapf zusamen, und rier kutter
dy Zuchter, darnach ein Bering Butter, nim
4 lot Nagel Kiner darunter, von 6 Lemmen
die Schalen $\frac{3}{4}$ Mehl Guetsag, treib aus