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

Register

Über die Stricken die im dis Kochbuch geschrieben sind, damit man leicht in Lauffen vor einen Blad sie zu finden sein. etc.

Die gutte Allapatrita		Ein Fischsemer zu koch, in	11.
Kugen zu machen ist zu		Ein Krebs Pastetten, in	12.
finden in Erstem Blad.		Ein Steinat Pastetten, in	13.
Die Lasagnen zu machen in	1.	Ein ayhgezt Pastetten, in	15.
Die gebäck kugen, in	2.	Ein geschlagne Pastetten	
Die Semmel kugen in	2.	Von einem rechhöhl, in	17.
Die Biesel kugen in	2.	Ein fisch Pastetten, in	19.
Ein ander Semmel kugen in	3.	Ein Marbi Pastetten in	20.
Mandel kugen, in	3.	Butter teig nach ungerischen	
Ein brauns kugen,	4.	Butter zu mach in	21.
Ein Brunnen Mariner	5.	Gutter butter teig zu mach in	21.
Ein Rohsend Kolly in	5.	Der Blatter Pastetten teig	22.
Bezer kugen, in	5.	Ander butter teig	23.
Pfesten kugen in	6.	Auf treiben Pastetten	23.
Ein ander kugen in	7.	Geschäck Pastetten,	23.
Kreps kugen in	7.	Kraschdorten zu mach in	24.
Gedrenckt rindfleisch	8.	Bizgotti dorten, in	24.
Ander fleisch in	9.	Mandel dorten, in	26.
Rindfleisch nach gemuten,	10.	Englischer dorten, in	26.
Ein brei in	10.	Brod dorten, in	27.
		Wiesel Steizel in	29.