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

Rohe Lämmerbrei.

Nach von 10 bis 12 Eier, die Eingemachtes auf ein Schüssel, reibe ein 6. 4. Semmel die Schwarte in ein gute Tasse Milch für das Eingemachte und die gewaschene Semmel auch ein bröck, und fasse solches untereinander ab, würze solches ein wenig, mit Zimmet, Nägel, und Muß, wie auch Lemoni schäller, wenn man Rozinen hat, so kan man auch solche Rozinen darunter setzen, schmier alsden ein Schüssel mit Butter, und wie ein Bauern Brot darein nicht alden das gesaßte abgeschnitten auf den Brem, als wie die Barmenadel rein hinein bey tödt solches mit gestiftelten Mandl legt einen Rozbutter darauf, wie auch klein geschnitene Rozschwarzl, gib unter und überaus zuck oder setze es in ein Rohrl bis es ein wenig verlost und alden bald auf die Tafel gegeben.