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

Butter darin Eyer Eyer als die Milchräumb ist, Auch ein andere
gebrochen Eyer Rumb auf: 14: oder 16: Dotter, man mag wohl von 3:
oder 4: darunder Eyer, Das der Teig schleimig wirdt, nach
dem Teig fleuch ab, Das der Kuchen nit schmalzig wirdt, Sondern
Zimblich fest, sonsten Kindt er in offen gehen von ein andere
wan man den Teig zu Ofen Tut, man Muß aber auch
Eyer wan man sie in den offen schiebt Und auf schall
Lassen will:

Ein Fleisch Pastotten zumachen:

Nimb Schelbraten das nit gesotten ist eine gutten faust
groß, aber pauel auch Schelbarne faisten als das fleisch
ist da Eyaum faisten so ist es pauell desto besser, Sauhe
Und Nimb Brunel in guten Milchsuigenwaigh, Nimbt auch das
unter schlag: 4: Eyer darin, Und von: 3: oder 4: Schu Saffran
Zimmetch, Schu Weinöel darunder Und genuen mit gesot
ten fleisch daraus, Erstlich das bleich wall mit Butter schlag
das fleisch Und Zimmetch an das blätzl, fill es mit Rumb
ein fleisch oder Semmel fleisch das wall das schu Zigelt
ich das gesotten fleisch daraus, Laus in einen offel
oder Zinnen pfann, wan es schon gebachen ist, so Schu das
fleisch auch Und Erstlich mit ein Dotter das schu gelb
wirdt, Laus an die Seiten, schuitt schu auf: Und gib
darnach auf den tisch: