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

und den Reis, wenn aber der Reis zerfallen ist, so daß
er nit rahm umbrehen kan, ein Reittling Butter, schlag
3: Eier und 3: Butter darzu, dieses alles gut zusammen in
ein Mörser und klopfe dieses ein wenig, den Knoblauch
und Zwiebel herausz und ein wenig Pfeffer und
Salz und ein wenig Muscatenblüth, Zwey
Schnitt Semmel, Milch, Lang oder Saueraut
reibet und auch darunter, wenn wenig Schmalz
ist so Zerlasse es das dieses Schmalz ist, und schütte
es auch zu ein wenig dieses in mehr, dann so schmier
ein Schüssel mit Butter, und Legt ein Blatt auf die
Schüssel, und schütt das Ay darauf, und backe es in
ein Ofen oder dortten ofen den Zwey herausz
und zerlasse es ohne alles, schnitt es

Zeiol, Zwoffen, Auch Weinrel

Puggen Zuzurichten

Die Weinpärl muß man kochen, die Zwey Trauben
Weiol aber Gelb oder Grün umbrehen die Trauben
durchschlagen, mit der Puggen darein schütten
ein, auch ein Löffel Brunel, schneidten das Brü
Zwiebel und mit durchschlagen, und ein wenig
Mehl darein so nimmt wenn Schmalz will, ein