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

wolt, hernach soll man ein Stück des Dörrfleisches
in ein des Kessels, und soll Fett abgesaugen, und Fleisch
Fischen und Krebsen Mit Fischen Corpus Abgesaugen
soll aus Krebsen und Fischen, und nimbt ein Corin
Gebrennte Brunel in schmalz Rossen und andere
des Dörrfleisch Mehl und ein Gutten Mehl gebrennt
Es ist auch Fein Fett, Corpus Hohen Gilb, mag
ein Handt Volle Gebrennten Kessel darunter nimbt
die Andern Kessel Kesse zu der Gutto, hernach
Das Salat Mit Butter Abgestrichen, und die Fisch
darauf streichen, und ein Aber ein andere Einhalten
Mit Fett Es Breidter Corindt, und aufmeine Feuer
Kälter Tuch darüber schneidten, die selben in ein
Gespaltenen Corpus so Lang als Kleich Schaffen
Dieten, hernach auf ein Schüssel legen, Gebrennen
Brunel darauf stram, und Mit schmalz Abgesaugen

Butte Schlicht Krapfen zumachen

Man soll Nimbm ein Kölbrau Abgesaugte Lungel oder ein
Gesotenen Kölbrau Mirn, und ein Schein geschnitten
Es oder Lungel Muss man Kölbrau: oder Rindtrau
Lasten Nimbm, der Mirn ist an Ihm selbst Fest, und
ein Brunel die Gebrennt Es darunter Mischen ein
Wenig Obran Mehl. und 4 des Dotter und Eier
Muscatler und Fein Fetter soll darunter Mischen
ein Wenig summen ein Es den Brüchsle und