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

Ein kütgerichtes öwfel

Roh zu machen

Nimbt Brach: 7: grosser gruen ägel und
schutt in reinen wasser laßen, lauß ihr
laßen prüh pfeffer ist auch knoblauch
und pflangt es durch ein fürtuch, hernach
nembt dieselbige laßung in ein dipfer
rechner pfannen und zuckert es so vermacht
es sich sind zung wirdt es gut und halb
dritel stuck, dan nembt den 10: dottern
die Eier in ein köpfel, und treibt es so
lang bis sie gut, hernach dieselbige
zerlaß auch in die pfannen und wirt ein
ein dritel stuck und die 4 Eier laßen
dicht zertreibt und werf in die pfannen zu
sammen, auch werf ein gute Caviel dry
gewirfet, es dilig sehr schnell zu laßen
ist ein dry Eier faul, und laßen gar