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

Gute frische Rüben zu machen.

Nimb ein Credisches stück von einem Kälbern
Hirn oder ihn und klaube die grosse Adern
herab so schein Nimb und ein kurtze Semel
schneide sie unten dünn weiche die Semel in ein
wasser und lass sie weil darin ausgerutzt die die
Semel heraus und lasse es bordt, mache aus Butter
ein zuzugemachtes und thue auch da unter geriebt
gelbes und lebhs durcheinand darnach schlag ein ei
dabey gris und thue auch geweicht darein, gilbs
und thue ein Mehl darein auch butter und gibs.

Hüsche Rübe zu machen.

Nimb es bordt von einem Kälbern oder Lebhs schein
darnach lang ihn ein wein ein Schmalz lass bereitet
werden, thue es Rübe darein thue kraut
darnach thue geriebene und salz es gib ein spicz
und lag ein wolle darin auch butter lass Rüben
und gibs.

Blomaser zu bereiten

Nimb ein frischen Kaisz wasch in Bier aus,
und lass in wieder zu trocken werden stoss ein schein