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

Hamen Knoden mit Zuckerhut

Nimb die Hamen beß in die Schüssel lassen, Thue
Haus Lessen Kalt werden, Schlag Eyer und Zucker
zu einem Schäblein, Leg ein Lag in ein Hanen Schmalz
Hernach Lorbeer schnitt Petersilie und ein
ganz Zibeben schon, Lege wüder ein Lag Petersilie und wüder Petersilie
gestreüt, bis Thu bis die Schüssel voll ist. Darnach
Thue Zimb, und giß Fleischsuppe und Fleischwasser
darein gnüg daß Fuberachten zu machen ein Fricat darauf
Nem man Petersilie Wurzel und schneid, e Schneide in ihr Fülle
wie auch Kümmel, und lass ein wenig Butter darauf
Leg die Fügel darein, und lass ein Butt thun, darnach
Thue Haus Haus und e offt zu ein Lag Fügel in die Pfanny
legt, e Schneid ein ganz Hindtuch darauf
zu machen Kuchen Fügel nehmen Star in Schmalz
mit Rosenbeißen und Limb und Salz, die Lagen
macht man ein mit Oel und Essig.

Fetzhaus Milch.

Wie du das Werk gemacht hast, wie du es bey dem
die Fetz weiset finden, Thue in ein Schmeer Fett