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

Einen weißen Sperrich zu braten.

Nimb den Sperrich und zerib ein bißlein warm
Wasser, und stütze die Sperrtz Leuth darein
bemelt stehe stehen in ein Stück Balz ihn ein und
stecke ihn wie einen anderen Vogelbraten auf
braet ihn sein schön auf einen Rost und begiß
ihn mit Schmalz oder Butter auf Gestöchselchen
mit Zimmet, Nagel, wie die Ahlers und zgleich.

Einen Hüberschweist zuzurichten.

Beide den Hüberschweist auch die Füsse von den
Hüber gar fein, darnach Brüh es in einem warm
und Balz es, und zerib es in einem Hafen es wird
dicken, Item Brat den Hüberschweist nach es alle
Schwein Schnitze und brat in auch, giß in zerlet und
Butter, und nach ihnen Schnitt darein, und Schu
darauf Zuber, Zucker, und Balz, nach dem es lang
ihn auf ein Rost, und lad ihn ein wenig braten werden,
darnach mache ein dicke Brozen wein Zucker
und zerlet giest die wie darnach gieß über den
gebratenen Fuß, es Schmer gnuch. Leg den Schweist auf
ein Schüssel es gehet der Fuß ab, und auch der Fuß in wein
warm.