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

#10. gebratene Erbsen

nehm 3 Koch löffel mehl 4 Eyer dotter und weisser klar dem bey ab aber nicht zu dick damit es nicht klump etwas salz und etwas frisch schmalz oder durch den löffel in das schmalz gebräunt gebraten

#11 Leber Nuggel

schneider ein leber auf scheiz gieb butter in ein klein dem geschnitten zwiefel bey die leber darzu / das es zu lab es brauen dünsten dan nehm die leber heraus und gieb 2 löffel mehl in die klein lab es auch angehen in diesem Rest die leber gieb es auch in die klein gieb nuggel darzu / lab es gil aber kochen dan besseres es durch und lab es wider auf kochen salz gewürz darein bey dem anziehlen wird es mit ein Eyer dotter abgegessen so ist es fertig man giebt darein was man will

#12. Milz Nuggel

das Milz wird zu sonn gehalt dan gieb in ein klein ein stück butter etwas zwiefel scheibelen lader fil und das Milz das es zu lab es dünsten wan es in butter brauen wird dan nemb 2 löffel mehl darein dünsten es noch mehr dan nuggel darzu / wan es aber kalt hat besseres es durch siehe es aber gebraten brauch an salz gewürz

#13 Mehl schmarl

treibe ¼ butter mit 6 ganzen Eyern kalt schlauning ab zilzl 5 gute es löffel mehl weil man es kalt sein halten schmal man aber klar ein schur dem gebraten und auf setzen