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

4. Rennwerth Vögel als Collat

wenn nichts die Brust Heilt so bey der Mitte Aber ein andre Fastnacht
ein Collat von gesalzen und geschmelzt Fett wird Butter und
Eyer dotter abgezirt dan die Collat ein bereitet und Hengeile
bemeng Fast mit etwas Schn darunter oder zur garnierung

5 Gans Leber in Pot

Die Gans Leber wird mit 3 oder 4 ~~Nelgl~~ gewürz Nelken bestellt
dan ein Nüß butter in ein Kein zeisel die Leber darauf und
oben glüt und langsam gedämpft dan die Leber herauß Nimb
etwas mehl darein lab es angehen dem Sußge darauf gut
Rohen lassen und durch passiret dan etwas gutes bemeng Fast
vom Schale etwas Eßig die Leber angreicht die Pot darüber
und garniret

6 Schweines ne Rüstren

Die Schwein Steizl werden alle gleich groß geschnitten Recht die ge
schlezt gesalzen Kein mit butter geschmiret die Steizl hinein gelegt
eins neben den andern Schnitt und grün Kraut sind etwas feines Schnitt
lauch dan nun anziehen lassen auf bei den Seiten mit glab
ibestreichen bemeng Fast dan auf ein bazier Pfan angreicht
dan braunes Fast darüber alles Recht Heiß – auch kan man
die Steizl in bazierten Kreuter butter ein bannen und zeilen
dan angreicht und bemeng Fast darauf gitaillt