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

47 Schwein Leber in Balter Art

Die Schwein Leber wird gebroden dem auf Schnitz geschnitten das
wenig abfall wird das f. bereitet / Nimmt Zwiebel geriebe Pfeffer dissen
wird mit Schmalz und Öhl und essig abgerieret / dem gibt etwas essig
in Sauce Lab es Dicken dem auf sye legt dem die Leber darauf die
Pfeffer darüber wenn alles geschnitten wird der Sauce mit essig angefüllt
Pfeffer und Zwiebel kann man auch so geben

48 Kresch Bastel

weiche ein Semmel in milch Zieh es wider gut aus dem gibt ein
gutes Stück Kresch butter darein Reib es hin ab mit Butter und Pfeffer
etwas Salz dem Schmeer Blech Pfise hinderer es mit butter Lin aus
dem gibt Zwey Eier Kresch und Zwiebel darauf über streich es mit
dem Kesch Schmeer es in backen mit Kresch butter und backe es Schön
auch kann man Bastel aufstehen und ein Kranz Eier Kreuzer grob
Bastel um den Kranzel herum legen geschmeert / und geben kann dan
Pfeffer oder Zucker ein gestillt —— Den Lebendig kann man wie ein
Lebes Lij auf das Blech geben und wenn es gebacken ist den Boden auf
schneiden mit Pfeffer ein filen und wider zu machen oder den Lij
mit Zucker filen und den Lij in eggen auch zi Pfeffer den Schmeer und
backen dissen aber den warmes Lebendig

49 gefüllter Endergle

machen ein guten Zucker oben Zwiebel Schmalz Pfeffer dissen gut
anbereitet / Nach Pfeffer den Hollen Kopf gefüllter Endergle auf
alle Seiten gleich Dünn es in mache Zwey Semmel bereitet auf dem
Schmalz den Zucker auf die Pfise Zu die Endergle darauf fille es
mit Zucker in der Pfeffer Pfeffer Kresch Schmalz