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

№ 12 № 10 Brüh Brüh mit grüne Leber

Die grüne Leber brüh wie gewöhnlich den Brüh dünzt auf so dem den Lichter den Brüh Von Brüh an mach in der Hey ein gein Weiß Wein gein bedes Stück dem Nelke in Pfeffer einy Kerzy Pfeffel Zwiebel Mauerwachen nach die zeit giebt geiner Erbsen den Lichter die grüne Leber in die Mitte den Pastetchen Zet darüber Legt Brüh zur Tafel

№ 13 Pomeranzen Wein Brüh

Die Brüh werden geschnitten und gebüßt den werden Hartte Eyer dotter und etwas gewirkte Brüh dieses durch bessert mit Essig und Öhl Salz Pfeffer zu mach den feines Handel fille darein den Pomeranzen auf die Brüh gezüchlt und mit Zucker bestreut oder mit Baudeln gütter belegt № 12. Mauerwachen

man Schneidet ein Kalbbrust Brüssel fein zusam den gibt man ein Nüß butter in ein Pfan etwas fein zwiebel gein bedes Stück 1 Hand Voll Brüssel bresel dem das Brüssel dazu Salz und Pfeffer Muschatblüe den 1 Eyg und 3 dotter dieses nu anzichen lassen den nacht man ein Mardenen Ring Scheidl 2 finger breite Weiß wittel ab über den Rand löffel Viel Ker Brüssel nacht man Mauerwachen auf den Ringl den Ringl auf Eyer Klar geschnitten damit der Mauerwachen Halt dem in Eyer und bresel bannet und auf den Schmalz gebacken wenn das Brüssel nicht braun genug ist mit zu bei geschrebt den nu das Kindfel od ein Schüß auf gesetzt