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

A 16 Hirn Brüsle in Barbiret Brüsle

Das Hirn wird abblanschiret das Wasser wird dann ein
bissl mehl gemacht das Hirn darein Salz Pfeffer etwas gut
ein Brand Oel gewürzt etwas Muscat Nüssl Pistaul
Dazu dann wird es mit 4 Eier abgetrieben das Mas zum Hirn
und in Barbiret Brüsl gebraten in geschüttelten

A 17 Französische Brüsle

mache ein gutten Leitteig diesen Mas kann Mehser
Butter Butt aussgewelgt dann den Teig dann Rund gezogen
aussstecher welcher das gerste ist etwas weis gemacht
und gesiedt und die Leibder aussgestochen dann ein Kreyt
darzu ein gefüll und Lich zusam gebogen in das
Fett mit Zeyer geschmiert und gebraten

A 18 Gebratten Kern Grand Leber

ein gedämpfter grand Leber diser wird das Fenstl aussklaubt
wüsche gesiedten so auch bürtel zung das abfall wird gesot-
zen dann ein dünter Lasen gemacht das gesotzene Fenstl wüsche
darein Salz u gewürz dann Kall werden Lasen dann macht man
agstel zum diser wüschet man in abladen dann Mingl Mehl
butter soll würzen dann in Zeyer u Brosl bawiret auf den
Schmalz gebraten mit butter soll gewiret auf ein Dreywiret
angerichtet und zur Tafel — so auch die gebratten Kern
Kalb Baub mit Zeifel od Kraut Schweife od Pfirsl
zungen u Kraut — Kalb Hirn u Zeifel — Schweinen u gemsetzten