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

Wie 20 Lamp Cotteletten

man Kendel Schmer Lamp od Kalb od Schweins od
Hirsch Cotteletten u Schmer zu der kein Kein dan
nehmt man ganzen Pfeffer Nuegewürz gewürz Negel
zwifel gestüd u bedre sie dieses auf der Cottel gestreit
mit kalt Öel begiesen u so lang als moglich Nehmen
gebraten dan alles abgebrent und gesalzen und in einer
Pfanny kastrol a Milch gesprengen dan stell gestell
dan mit dikes besen ibes gegen dan gut mit Eyes und
Brosel bemengt dan gei bist jedes dan wird mit Speck um-
wüllet in kranz angezieht in der Mitte grün bedre sie

A21 Mayonnaise vor den zungen

die Köbel zung wird gekift abgezogen und auf halben finger
dike Scheiben geschnid an die mit kifel od was man hat mit
gleis auf gebüllt dan auf den Lebaren asfil gegessen u
Salzen besen dan mit der zung belegt dan mit asfil über-
gessen Salzen besen dan aufgestehen in kranz kaufmal
angezieht mit Eyes und Würzlen bekrentl od al fisch

die Mayonnaise wird gemacht 4 hartle Eyes dotter durchbeiset
auf das Eis gestell mit feinen kalt Öel abgerieret dan ein
halbes Pfiel asfil Salz u kennung Pfeffer begemischt Pfeffer
dieses in der Mitte gestreit Essig ausig ist es aber gelb so
wird es mit ein gemisen gütter ibestreut in der Nider wird es
mit Cwelen Kes asfil u Eyes bekrönt