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

alles in Roggen butter an be fiert die Fisch mit butter geschmert
etwas Saum darauf die Eyer darauf in der Pfann mit Saum
und Eyer dotter geschmert brezel darauf und gebacken ——

auch kan man den Roggen in Semmelen ein filler zu thun
wollen mit Saum begossen und gebacken

N 8. Allerleye Eyer Speis

Wie der Eyer hat den Schmeer ab auf 4 Theil nehm die dotter
herauß dem mache ein Roggen Pfödel dises dises treibe ab
mit Roggen butter und Eyer dotter filler ein Theil darauf an
dem mache ein Schwarzen Pfödel dises Rose dises treib in
mit butter und dotter ab dem mache ein gelben Pfödel von
harten Eyer dotter darin ein Pfeffer zen mit Fisch blut mit
disen Farben filler die Schalen alle hoch ley ab auf ein
Fisch Biz ab in Dunst ley ein geschnitten Babier darauf damit
ab kein bleibt dem mache ein gutten Roggen Teig von allen was man
hat dises angericht dem die Eyer Pfennigl darauf in den
Saumgl herum

N 9 Eyer Speis Bauern

dünzte geschnitten zwifel in Schmalz Streibe mehl darauf
den gib Saum darauf Salz Pfeffer Lauwarm Wasser und Schalen
den Schmeer Ein etwas dicken Semmel Pfödel gib ab in
die Pfann dises angericht mit Erbsen oder Fisch Cölle / gemacht

N 10 Eyer Semmelle

hab ein Milch butter wie ein Selbes Eyer zerlassen gib, lose mehr
darein dem 3 ganze Eyer und etwas mehr Salz Pfeffer zen
bedreschel den gebacken mit Schmalz oder Fisch gewürzel geschmert
auch kan man Semmeln od Kuchel Teig nischen