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

N 12. gefüllter weiß Brodt

nehm ein weiß brodt Mehl und Salz es hab es ihr nach Lign
den Schmid Zeit Brodtes gein bedarf sel Salz Pfeffer ein
gewellte Brodt Eyer dotter Wasser es gut den Schmide das
Fleisch das es wasser rutten dit ist Reich die Zuel darauf
Kopf es zu sam Spitz es in das Fey Lichte es ein gib Schy darauf
dünsche es wach dem die Haut gestreubt den Schaum und Fetter
darauf den dusch basirt das Fleisch darein sey ist es gut

N 13. Rest brodt in Spezilatten

nehm Rest brodt lass die Kern auf Mehl es Salz Pfeffer
Lichte ein Kern ein Ley die Rest brodt darein gib Butter
darauf dünsche es bis es zeit ist unter dessen Schmide zwise
etwas Spezilatten gein bedarf sel Schmalz etwas Lober
Salz Pfeffer frei nehm butter gib dises darein 2 Eyer dotter
mit disen über Reische die Rest brodt auf beiden Seiten
Schmier ein backet Ley bei feinen Zeit darauf den das
Rest brodt her es zu Ley es in die brad Pfan brodt es in
ofen gib es Rest hub zur Tafel

N 14. Am Rest gebrodner Hendl

die Hendl werden bey der mutter gub ein ander gestell das Brust bein
und Kuchen heraus gelest das Hub abgehaut und das gestell den
Hendl gebrüell gesalzen Pfeffer dann in Eyer ten butter ein
= backet und Schmalz gesiedet dann mit Cersenier oder Kraut
in Corbiert Spitz angerichtet oder selber ein Brunzstl Bebdrage