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

№ 19 Hende mit Artischoken

die Hende kommen Hers zu gib zu darzu Pfeffer und ein Nud
ligen den nehm es heraus kochen es ab den dunst in mehl
bal es auf den Herd nehm gekochte Artischoken Scheide
es auch auf halbe Heil oder bladen dunke es auch in mehl
bake es auch den gib es zusam in ein Kandel gib Kaum
Pfeffer bemeng Saft darzu lab es dürchen kochen es in
ein dis ab

№ 20 Lämer und auf Holländisch

Nehm das Lamfleisch brate es dem mach die Sos ein Nuß
butter fein zwifel Sparlen grienbaum Seil Salz Pfeffer
bemeng Saft etwas mehl Schmalz gut kochen den das Fleisch
darein Scheiden gut kochen lassen ist fertig

№ 21 Rezauner auf Engelisch

nehm ein Rezauner lese ihn aus das Brust Fleisch lab darein
mache ein gutten Teig was die zeit gibt bemeng Saft und
Eier dotter darein den ein geschilt zu gemacht den faden lab
lang heraus hanken den lege ihn auf ein bestreuen butter
bring Schmalz ihn auf der Brust zu sam Scheide ein Semmen
Eier auf bey in in die Brust Schaum bake ihn doch lang sam
damit er Mürb wird den Lichter ihn an zieh den Faden heraus
garnier ihn mit klein Corsiedel