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

№ 25 Ein Kuebar

Man nehmt ein brod Scheiben schen dunn 3 finger hoch auf ein Pfisel welche auf tafel stent diser mit sey feinen sagt ibers legt dan kent ein Lag um den rand auf der Pfisel 2 finger dick in der hoch schnet dinner gestreichen den kan man der Kuebar Pfisel belegen mit was man will dan mit sagt belegt und mit babiers ibers wunden dan dan dazt man die Pfisel auf ein 2 finger hecher aufstehen in die rein last ob in dinst stehen dan babiers und sagt abgemachen das brod behüten herausgemachen dan mit zuger auger fell sie ist ob Ehre dig

№ 26. zuger den Schild Kröllen

Die Schild Kröllen werden gemacht fordig gekocht zerschnet in ein butter dab dan geben sie Schmalbier Zwiebel kraut gemischt in ein kanst angericht

№ 27. Schild Kröllen in der Schale

Die Schild kröllen werden gemacht fordig die Schale gereinigt dan ein Stik butter darein gelegt dan ein Lag mit Schwein gemischt darein dan die zerschnite Schild kröll darauf gelegt alle 4 Stik auf die Leber und Eier dan gibt man das Pfefer bemang Schale auch sast butter darauf dan in ofen anzihen lasen so sind sie gut

№ 28. gedünzte Tauben

Die Tauben werden gedünzt mit wein Essig gewürz und allen zu gehor dan die Beb gestaubt Butter darauf dan durch braten die Tauben zerschnet die Beb legen dabei wie Balm ist die Beb mit braun gelb aussehen die Pfisel mit Leber gemischt auch kan die Beb etwas grün gestaubt werden