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

№ 31 Kregänner Hiller gemischt

Man 2 Kregän läßt man das Fleisch auch Schmidl ab auf Hiler
wie gewöhnlich ein grob Lebber geklößt kaises Fleisch Kalb
Eyßel ein Schwein ganz alles gekocht Schambiola alles anbrasirt
mische alles mit dünen Löffelkraut Lezier ab mit 5 bis 6 Dotter
Salz gewürz dieses alles in gemischten in Blech fern in den Rohrn
dem Kalt werden lassen dann Schmid wird Schweidem in Eyer
dünkten in bersel Semmel und geilirt dann kalten oder mit
brauner Butt angerich auch kan ab mit Kraft gemischt werden oder
warm geben

№ 32 Amuletten mit Leberkraut

Die Amulettn in disen fill man Kregi oder Kassel mehl mit Kaser
Wiedel – oder gekochten Dotter – oder Dürrengsen mit Schmalz
legt disel auf ein Schisel mit oder ohne Kassel mehl Butter
Geßling dann werden sie mit Kraß oder gebachne Erbsen
mit geschmungenen Kräuten Pikel Heering gesotten Fisch

№ 33 Schmisch Kest brodl

Kleze die Kest brodl gant die Rinn und Ofterer davon dann Schmiz ein
Kain gut mit butter zib zwifel darein dann die Kest brodl zum bed reche
dann kalte Suzger das ab neben den Fleisch fur geh das ab zu Kaber Fest
dünzten zuletzt kan man Wiedel butter unter das Kestbrodl geben
wan ab Kreftig ist mit kurzen Kast angericht die Fenzösischen Kest brodl
werden ibers brodem dann in die Kain mit Suzger und zwifel Ofterer
gedünzt zu letzt Kraut und Wiedel darein gut Kreftig lassen
so sind sie gut