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

℔ 4. Obers Schnitten

die Brunel wird abgeriben den Blad wird geschnitten die Obers dreybes gegossen das wordern werden 3 vdl Eyer abgeschnitten Lemmes zu kes alles zusam gemiset dan in dinst gelegt dan herauß gestirzt auf blädter geschnitten in Eyer und brosel bemirt und gebaken mit zukes bestreut

℔ 6. Rogst gerstl alb nach Zeit

mache ein Heimes gerstl dises Kiche in milch ein nicht gar zu dick gibt Rogst butter darein auch geschnitten Rogst Schmalz gestossen mandl zukes dises beibe ab mit Eyer und Schmer dan in Ofen gebaken

℔ 6. Pöchlers Kerzhüttern

gibt ein ganzen Schmer Lemmes in ein hafel hab ihn Schen bis er gant weich ist dan durch basiret alles bis auf die Kern dan zukes darein das ab Vieh genug ist dises mit 6 Eyer dotter gut gemiset das Kloz zum Schmer dan heyß sam gebaken

℔ 7 Mandel Kuchl

Lemmes Koch in dinst der gutschwarz Mandl beibe ¼ ℔ butter ¼ ℔ zukes Kochl gut ab dan 10 Eyer dotter Vanilemmes dan Rosl und Schalen die Kloz zum Schmer dan zerschniset und aufgelegt in dinstigkeit dan mit Rosl über gessen wan kan auch ein agstl brodem und durch basiren dan zukes und Lemmes Rosl darein dan 6 dotter das Kloz zum Schmer hanf sam gebaken — alle Kraut Kuch werden auf diser Art gemacht