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

Nr 90 Gerstlamelsper

treibe 10 Lot Schmalz mit ¼ lb zu brei mit gerüch ab dan gib
i Eyer dotter i lb löffel mehl mischt zu Brei gegüssl i löffel
Bäuerer Kern, nem dises Treiwel ist dan weder i dotter
wie auch das übrige bis 4 Dotter dazu Kind zu lez der
Teig über dem 4 Dotter ein Kezle geschnitl und gebaken
den geschnitten angewicht und gezieret

Nr 91 Bressen od Abriz Mandel

Die Mandel teig wird fein ausgezogen dan mit
butter gut geschmizt dan mit grob geschnitten Mandel
über streit und zu ber und Lauwen Schalen Brezl beise
zu lezt die Bressen dan zusam gerollt in ein
geschnitlet Kastrol und Kezlen gebaken

Nr 92 Kegelge Mischmasch mehl schmiz 100 Jahr

ein Hand Vol Reis wird in drei Milch gekocht dan mach ein
Lezl mehl etwas dick dises Kent dan zusam dan wird
es aber leiben mit 6 oder 7 dotter Kern 5 Eier Eier dan
kent ein Hand Vol etwas grob geschnitten Mandel darein
ganze lezt Schmiz auch Schmiz gewürzlten Zitronen
i Hand Vol ausgelesen zinwöber i Hand Vol Kleine zinwöber
etwas lezt butter zu ber Lauwen Schalen länglich geschnitten
Citronen Schalen zulezt dan Eier und gebaken