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

N 113 Dem wellischen Schnitz Kuchen

Schnitz werb weizel Semmel dinsel an Milch dem ein Kestel geschnitten / die Milch ein gedrunckt das Schmalz hinein gelegt dem zu ber brennen Schalen zibben darein / so fort in den hoch Schwaz kuchl geben gestritz nitzuber aufgebrent ein gut ytter dazu

N 114 Schwangerl Lebdin

Leb: ein ytter Adl dunel dem leb 2 löffel mehl in Schmalz anlaufen gibt nitsch darein / das es nicht zu weich wird die Semmel darein lebt es zusam gut kochen das kech nus noch ein wenl so dick sein als zum Leber dem wenil zuter darein 3 dotter und 1 ganzes ey ein Ollenen Mörsel geschnitten / das kech darein in dunst gekocht gestritzl ein wenilg Kanel darein

in Blad ~~Leber Koch~~ nimbl 10 Loth Schmalz 12 dotter 1 ganzes

N 118 Sursing Kraglen Kochl gut 2 löffel grien Kraglen gut

3/4 N wer nit nimbl Salz 1 halbes Brödl nitsch 2 ganze eyer 4 dotter ein halben ab löffel zuter 4 loth butter mach den teig an nit nitsch zu sers dem ausgestochen gut mit mehl bestäub butter gehen lasen den teig aber gleich nach abschlagen ausstechen dann in die Pan Schmalz nur so vil das sie nitsch auf schwimen schnitzer gut hoch ausgenug den teig sam herbrten wie gewöhnlich

N 119 Kraglauer Polentschen

1 1/4 N mehl 1/2 N butter 2 Eb löffel zuter 2 löffel gutes grien etwas Salz etwas mehr als ein halb Brödl nitsch schlagen den teig Kegl gut ab dem ein wenig gehen lasen dann Nüt wird hin auch so groß wen will walber ab 2 Messer rüttern dich auch Schmer ab mit butter Kegl ab zusam das ab ein wenig tigen dann wer streuen dich auch gewelgt dem dich gestüb nach gut stu ein Blad darauf etwas nider gewelgt dann zum ersten mal butter gestreut mit zuter in Mandl bestäud gehen lasen den Kraglen in der Fis etwas mit der Gabel gestochen