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

Butter, Durch ~~ein~~ Kreyter, Mach ein Pfänigl
von Eyern und die Mateg darein, Leigh zu
Dambs, und Legh in ein tortn Pfan Mach
Dir ein Butter und und oben Gleich ein Stueck
Fleischl zum Mahl

Höchy Kraut

Nimb ein Gutter Kraut Kraut, Richt zur
Die ob Die Doch, mit Raum, Nimb frisch Höchy
Dieth ay Die Bruehl ist, glaub der Kriedy, oder
Leg ein Mal Höchy, in ein Hafen, sey auch ein Butter
Oester tregh mit ein andern Hafen zur ob Zeit ein
Leg Höchy und ein Leg Kraut, Lass gemach
drey Kochen ein Halbe Stund, Kom ein Bey
Pfeffer darauf streych.

Höchy in einer Rumbl zu Kochen

Step Da Höchy ein Kom so Gesch Die Dicken Hero
auf, Salz sie Ich sie zu stueck, Gesch in
Sauch Blueter in Butter Oester auf sey zu ein
Salz Theil Oester, und Halben Theil Wein, Nur
auf ein gluth, Lass Nit Dicky, Kiert Bis zu Fryay
an ist, Gemach Drich Durch ein Sieb Tuch,
Lass Stier Dicky, Treibher Den Höchy Sauber ay,
Leg sie in ein Rein, Der zu Stiel, 2 Teil Wein ein Theil
Wasser, 4 Lep Zwiebl Halb Gestoßen ~~Zwiebl~~ Pfeffergarn
Muskatblüe, 4 Gestoßt Ingwer, 3 Gestoßt
Corber, giebt Wol, sey auch ein gluth Lass
Leg Da Fisch in Die Brueh Gemach