

## 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](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

nichts sieht, und die Linsen eine von der andern fällt, laß es noch ein wenig aufkochen; wenn du nun anrichtest, so gib die Tauben auf eine Schüssel, und richte die Linsen darüber an:

### Bögerl im Nest.

Mache einen mürben Butterteig, dann hache Kälberfleisch, oder Leberln und Magerln, oder Wildpret, was du hast, zu einem Faisch; rupfe die kleinen Bögerln, nimm die Därme heraus, salze sie ein, thue sie in ein Reindl, gib Butter daran, laß sie dünsten; so bald sie ausgedünstet sind, so laß sie austühlen, gib Limonie und Kaprie unter den Faisch, salze denselben, dann walche den Butterteig gut Messerrücken dick aus, stich ihn mit dem Ausssticher an, gib ein wenig Faisch auf das Ausgestochene, und schmiere es an der Seite, gib ein kleines Bögerl auf den Faisch, und lege wieder ein wenig Faisch auf dasselbe, nimm dann ein kleineres Ausssticherl, und steche den Deckel nochmal in der Mitte aus, damit es eine Deffnung bekommt, daß das Köpfel heraus schauen kann, schmiere das Obere mit Eyern, so ist es in der Größe einer Pastete fertig.

### Gebräunte Zunge.

Siede die Zunge im Salzwasser, und puhe sie wie bewußt; sobann nimm ein Kastrol, und gib Fette darein, nimm blattlicht geschnittene Zwiebeln, und lege sie darzu; alsdann schneide die Zunge wie bewußt, lege sie darauf, und laß sie schön lichtbraun dünsten, kehre die Zunge öfters um; wenn du sie anrichtest, so bestreue sie mit Semmelbröseln, laß alsdann etwas Butter