

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

77. Ein anderes Weipel Nus.

MAn röste weisses aufgeschnittenes Brod im Schmalz / und lasse alsdann von dem Schmalz etwas in dem Pfännlein übrig / schütte die Weizeln hinein und lasse sie wohl rösten / thue sie hernach in einen stollichten Hasen / güsse Wein daran / zuckere es wohl / und lasse es süden / schütte das geröstete Brod auch hinein / und lasse es noch einen Wall mit aufthun.

78. Ein Weipel Nus / auf andere Art.

MAn nimmt entweder frische oder auch nur eingemachte Weizeln / lässe sie im Wein süden / und zuckere es nach Gefallen : in dessen röset man ein würfflich-geschnittenes Eyer oder anderes weisses Brod fein trocken im Schmalz / thut es in eine Schüssel / richtet dann die gedünstete Weizeln zusamt der Brühe darüber / setzet es auf ein Kohlfeuer / und lässe es noch einen Wall also zusammen aufthun. *

79. Ein Gurcken Cucummern- oder Kimm-
merling Nus.

Die frische Gurcken / Cucummern oder Kimmmerlinge schähle / und schneide / zusamt ein wenig Zwiebeln / zu dinnen Scheiben oder Pläcken / mische klein-geschnittenes Peterlein / oder Petersilien-Kraut darunter / güsse einen guten Theil frisches Baum-Öel daran / und thue alles zusammen in eine Pfannen / röste es / schütte es hernach wieder heraus in ein Töpflein / lasse es bey einem Kohlfeuer feint sittsam südend werden ; und wann sich nicht viel Feuchte aus denen

Kimm

* Es ist eben nicht nöthig / daß man es / nach deme die Brühe darüber gerichtet worden / nochmal auffüden lasse / sondern man kan es alsobald zu Tisch tragen ; dann auf solche Art bleibet das Brod etwas röschet : zu letzt aber streuet man Zucker und Zimmet darauf.