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

Darth Dieden Essen, wann man will anrichten, soll man
nehmen ein, das das Eßfl voll und nie weniger
nicht voll Kerse in andere Kessel und auf
feuer geben, und nach Gelegenheit Essen, Fleisch und
gestoßen darauf Brauen, also ist es recht.

Ein Hungarische Suppen zuerichten

Man soll die Semmel zu gleichen und in fleisch pfannen zu
gegen darnach nie Butter nehmen, in Pfeffer geben
und ein Zwiebel schneiden in klein zu einigt Kerse und
zu Pfeffer, und alles in schmalz, rösten dann die ge
stoßen Nüsse Lungen und darzu geben das fleisch
in ein schmalz Eigen und das gestoßt darzu, das auch
alles klein und alles auch suppen dann nie Brauen und Mus
katen Pfeffer, Ingber und Zuckher, und also Dieden
essen wann man anrichtet mit Zimmet Essig.

Ein Hiendl wie ein Hasl Hiendl zuerichten

Man soll ein Eßfl voll essig und ein Eßfl voll Wein
ein also bereitig in fall zerspren und auf Kuchen
Pfeffer, also zerpoche und gleich in ein Gefäß