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

Holt die Bruel aus, und straiet die aus gehelte
Bruel in einen Schwal, Wolle erhelt, und legt es
auf ein Schüssel, und feltet es mit dem Tiegel ein,
und giss ein Kindt suppen daran, schneidt auch ein
Butter daran und setzt auf ein Glutt, und lest
es Siedten dass die Bruel schön auf geschwelt,
und reicht es zuletzt auf, dass sie ein mit
ausnent, also ist es Kraft voll

Ein Lopauner Hütz zumachen

Nembt ein Lopauner von der Mos hor, schüttet
es ab, und putzen ein ein, giessen Wasser darauf,
es Schneidt ein auf und schut d Gedinnes
heraus, legt ein auf ein Brötto und giesst Schmalz
Butter ab, ist Mies ein mit ein ein Schein
Wasser Eigen, und lass d Brötto alles von
den Steinen herab, hackt die Steinen klein
und wenn sie klein hackt sein so nembt das Brödt
auf darfür, und hackt es mitten ein ein
ein ein Rhodl fleisch, jetzt nembt das selbigen
Brödt ein ein darfür, mach zwei Klaschen
und mach es fest hinein, und legt Zwiebeln ein