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

Maurachen Jon Lungel zu Mach.

Man soll ein Schwein Lungel umbrn, schlain zu schnitten und dann schlagen, und dasselbe andere Speisen auch gesotten, darnach soll man von Wasser und Essig ein Beigel nemen, und ein Blätl aus Coriandern, zwibl darauf schneiden, und wenn ein Seltzl Zuder dich einschlaen, es pinst wein die der Beigel am Mundwasser darnach soll man dissen in Gribnen Schmalz dann und das Gehackhte und die Beigel schlagen ein Pfeffer wein ein Maurachen, und in Schmalz backen poiss und dusch und Gutes.

Wie Mann die Kochgütt Kochen soll

Man soll die Kötl saubr putzen, darnach soll man die Leber das Schlain schneiden, und ein wenig in Schmalz rösten, die Lungen und ein Magen zu sieden schneiden und darüber tragen, also dann in ein Kessel thun, und Essig tragen dessen Kainsamen, auch zerbläuet Brosen Pfeffer und Zwifl und Salz, und wenig ein wasser, ein pemen, und wo die Köchgütt auch Zu Ro und Pfeffer und Essig die Leber gibt Essig