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

einig Dissen Raum darauf gissen, auf Butter und Zeuet
und nun Brot schön lassen.

Jager Suppen zumachen.

Man soll zwey Brot aus, hinten lassen zu einer Semmel
Suppen, und in ein schöne Kistlein, hernach soll man nun
nimm Brot: nt zwey Kalbernen, Hüner oder Wildpraet
gar schön hacken und auch ein Brot, Brüen, und Coch
nin zwey Brot, Coch Schmalz Schiß oder Brot Eiß
die schöne Roll Coriat, hernach nin hessen Schiß
Suppen der auf Hessen ein Hass Coriat, und nin hess
Schmalz darauf gossen, Man Muss auch nin Coriang
hernach schön darzu schen Brüen poistro.
Lust.

Ein ollette Fier Suppen

Man soll Butter Zwey Lembren, Coriat das Brot fig
und, Brot ist mit Coasen Milch, und darunter, dri
eiert: 4: oder Eier, und nin Schön Raum und Coal
Mit nin Kuchen abschlopfen und Eiern und Coriat man
il ausschen nin Butter, Steibel Kuchen darnin Raum
und Zwey schen Kasen und, ein Brot darauf man auch
Ausschnitt, hernach Coriat Man auf Kasen Brot machen
Lassen Raum Milch Raum aus, und Zwey Eier