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

Wird ein stück fischen in einem pfeffer pfeffer ab.
Lebst ein klein Rind ein wenig Semelgerstl und ein
wenig Mell, und selbiges geschabt, rostes Eiert
gestlat in einem Butter geb ein erbes Suppen
daran, und wan du weist anrichten, so giss der
ganze Butter Suppen auf beide Hindl und das
geschelte Sagnerl der Hindl Semmel und gewirzt
mit allerlay

Gris Suppen Hunerlein.

Rind Leb gris und Leb wein, und geraibne Kelber
Brodt, Rostes Hun einem Butter, Rind ein wenig
Mell, und giss ein wein und das gris an das gerste
auf allerley gewirzt, rostes das Brodt Hun brau
ad wei Hun ein bar suppen und wan du weist
anrichten, so rostes 4 schelte grüchl in einem Hurdt
und richts darzber,

Andisi Suppen.

Beide den Andisi Bar gantz wasch weicht, treib
alles durch ein richten, giss ein Fleisch- und erbes
Suppen darzu und rostes auf grüchl ein ober.