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

Hergeich den Hasenfuß und gieß ein wenig obers Milch
darzu, Kost auß ein wenig mell darein, darnach
Nimb ds schweißt stübbe Salz inwendig ein, und Siedt
den gemachten Kohlsuß ein, und bindt ein Gebärde sauer
der Sup darnach bradt alles an einem Rost, und legs
ihn in ein Hüßle und mache ein Entrepigge darzu.

Ötzle zu füllen.

Schneid von den Ötzlen ein bläßlein herab, hell ds
auß, ag dann Nimb kleine weinger Ihr Fug darunter
auß ein wenig rotanzeßer und ein wenig dunkelrotel
Kohls alles undereinander ab, und füll ds in die Ötzle
Hut ds tuch darauf, stoß Nägel und Zimet darein
damit ds tuch bleibt, Nimb ein Speck mell und butter
wein mach ein Teige darauß ein Tuch ds der Pfl
ein die darunter nehmen und Kneten wein, damit
angemacht, und die Ötzle darein gedunkht und in Heißen
Schmalz gebrochen, darnach Kauft ein weich Puggen
darzu machen, ds gibt zu essen bei nach einem Gleich

Pfeffer in Welsches Puggen.

Hu den Pfeffer auß bestrong ihn mit Salz geß.
Dunkel und ötzle Stoitl auß z. ds 3 Hügel Fleisch