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

N 55. Rogenmus mit gemüs

Das Rogenmus wird gekocht dann ein butter sob gemacht
mit etwas zuker dem kan schisten Rogenmus darein
dann wird Rahm bei weisen Kuchen Kind ausgestochen dann
gelbe Rüben lang dünn wird weich gekocht dann in die Sob
mit zuker ein kochen lassen bey dem anrichten gibt man in
die Rogenmus Sob Eyer dotter und Semmel Brosl dann
Rogenmus in die Schüssel angerichtet ein Mezen darauf gemacht
in das Brodmus herum das gemüs auch Rot fiel dazu

N 56. Hirsabgesotten Brodt

Die Brodt wird in abblanschirt und geschnitten dann Speckel
man zwifel zuker gelbe Rüben Scheiblen dünn in butter
gedünst dann last man ein löfel mehl anlaufen gibt
Pfeffer und ersig darauf das wurzel wasser darein gegossen
Schnit lorbeer blad Zimmet lang Schale dünn gut
Rot kost dann die Brodt darein und etwas gütten Kraut
alles gut bis kocht so ist es fertig

N 57. Hanen Pfeffer

Den Hanen dein abgeschnitten das Fleisch abgeschnitten
und zusammen gehackt dann ein Nüß Schmalz und Mehl darunter
gehabt etwas gewürtz Pfeffer aufgestreut dann Schnitte
zwifel Scheiblen, zerhackt knofl Kraut Ein zusammen dünst
anbrenzt Sob gewürtz wenn alles Ein ist Scheibl man
auch grand lebes dazu gut gestossen 2 Eyer dotter lang
Schale dann gewürtz platte Speck zung in grand lebes Scheiblen
dünst in geschmolzen Schmalz in dünst dann wasser mit Sob
oder Hell mit ausgiß