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

Wie ich ein Kalb grüntl grüning [illegible]
ich Weib denen etwan Mo[illegible] Kay Mandl zu
[illegible] Mit eyr Tadter ap gisch ich Mandl auch
[illegible] gibt. Wie Man die Supp a [illegible]
geben Kindt Man Saff [illegible] Erst fleisch ob da
ist Erste Hühnel Jude Tauben [illegible] Vogl

Schwamm Suppe

Lis die Schwamm Wirdt, sich die Supp durch
Brod ein ein grosse Zwiebl drein, Salz
die Schwamm klein auch Kum Pfeffer und zi
grüning auch Nägl, die Geschelt Schwamm
Mischt in Under grüst Wirdt. Gutt

Fridter Hühl Mel Pfei
Semel Höhne

Fridt die Semel grünfel in Schmalz und
Milch. Schlag her, Eyschan zwey eyer dera
ein Weis, salz grüning wie Caser Schmalz die
Wirdt, hilt ab Wirdt oder Bradt Pfan oder
in Mörsl ist schmalz hirein, setzt geschlos
Lis. Darnach Pfan sumb die Wirdt in in Brad
Pfan setzt in ofn Lasst Mutter mit zu Wirdt ist

Semmel Pudem

Fridt die Semel grünfel, Weis Milch und eyr
Butter in under hilt auch Brodt Dy Wol Fleisch Kindt
Wirst ab in Schmalz

SlB L