

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](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

gieße ein wenig Fleischsuppe daran, salze es, und laß es kochen, so ist er fertig.

Eingemachter Spargel.

Puze den Spargel wie bewußt, seze ihn mit siedendem Wasser zu, salze ihn, und laß ihn kochen; dann mache eine gute Buttersoß in einer Reine, salze sie geschmack, wenn der Spargel gekocht ist, so seihe die Soße darüber, so ist er fertig.

Sprunzeln.

Nimm kleine Sprunzeln, puze sie und wasche sie sauber aus, (wenn die Sprunzeln zu groß sind, so muß man sie abbrennen), gib sodann eine Fette oder Butter und klein geschnittene Zwiebeln daran, sodann lege die Sprunzeln darauf, und laß sie weich genug dünnen, gieße öfters einen Eßlöffel voll Rindsuppe daran, daß mit sie nicht braun werden; wenn sie nun weich genug gedünnet sind, so staube ein wenig Mehl daran, und laß es mitdünnen; alsdann gieße ein wenig Fleischsuppe dazu, damit es die rechte Dicke bekümmt; salze es geschmack, und sie sind fertig.

Gebräunter Stückelföhl.

Nimm schöne Köhlhäupeln, schneide schöne Spalten daraus, wasche sie gut aus, und brenne sie mit siedendem Wasser ab, dann nimm sie heraus, und gib sie in ein Kästrol oder Häsen, oder was du hast hinein, hernach salze sie, und gieße siedendes Wasser darauf, und lasse sie weich sieden, wenn sie weich genug gesotten sind,