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

die Fischen, Hacke in klein, thue ihn auf ein
Schüssel, schlag ayr daran, auß einem grossen
Kern 3. ayr, nimb ein halbes Maßl Suß
obers, und ein gutes Stezl Butter, nimb
klein geschnittene Lemoni Schalen, und Saft,
rühr mitteinander, schmerb ein zuerst
Schüssel mit Butter, gewürtz es, Soz es auf
ein glut, rühr es all weill daß es mit an=
brennt, Koch es, wie ein eingerichtes, strych.

Ein gutten Hochten Käß zumachen

Nimb einen Hechten, Sied ihn ab, in halb Wein
und Essig, Salz, gewürtz es, mit Nägl Lorben=
marin, Cibber blater, zwiffel darzu, laß sieden,
leg den Fisch darein, laß ihn wider sieden, bis
er sich von gräten last, hernach seuch ihn ab,
leg den Fisch auf ein Schüssel, thue die gräten darvon,
gewürz in Wasser ein, schneid Lemoni Schalen