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

mit einem Messer ab, stösst aber nit durch die Haut, macht
den Schnitt macht den Braten, heraus, so bis aber
die Haut nit, das schön ganz bleibt, den Magen
den Fisch sauber aus, und salzt die Haut mit dem Fisch
und mit den scharffen Coriandern, macht Salbei
essig und Salbe Wasser salzt es, und nehmen nidt
den Schnitt mit Coriandern das sich der Braten herab ist essen
dann so ist es herab, und macht ein schwarzen mit
schmalz und Lorbeer hais condiren, und macht ein
ein. 4. Eßlöffel voll Mandel Kerbel darein, und ist
es mit Coriandern, heraus so macht das Braten auf
darfür, und ist es auch mit Coriandern, heraus schnitt
es ein schibel und salzt es mit Coriandern, und Wasser
schlimm wie pöl in Brambem Wasser und schnitt
auf zu den Fischen Braten, schnellt ein Hand voll
Mandel Kerbel aus und Rosses schlimm schnitt auf
darunter, schwenkt es schnitt, und kocht es auf
darunter, Kühlen ein wenig, das man Blüt den
Fischen ein Coriandern zu, und tilt man den Fischen darein
und Blüt in ein Kessel zu, und tilt ein dreyst, wie
zu schwer ist, dann so schmeckt ein Fisch mit
Lorbeer oder schmalz, legt den Fischen das auf, und