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

und treibt es durcheinander, auch ein Rüb und
den Kopf, und Nüpt es mit Zimt, Pfeffer, und Salz es
wohl zubereiten, habt ihr eine Hirschzungen so hier
auch einen Saam, und legt in Wasser, lasst es
ein wenig abgehen, also ist es auch zu

Die Forellen in Oll zubratten

Nimbt sie auch und umbt ein Stuck Speck heraus, und schnitt
es auch Würfel weis, und bestreuet es mit Salz
und legt es darein legen, und schmeret ein Blatt
mit Butter und legt die Forellen darauf, dann
so schmeret es mit Oll, und wann sie aufgehoben so
schmeret es auch wieder mit Oll, und bratet es auf
den Rost, und wann sie gebratten sein so legt
es auf ein zinnern Schüssel, und umbt in ein
pfannen 3. oder 4. Löffel voll Oll, und wann sie
Oll brennen hat so umbt 1. 2. oder 3. Eigel
Butter, und wan die brennen, den Dopf, und schütt
es wieder in andere, und legt es hier wieder
Salz und schmeret es mit Muscat, und streu
und Nüß es, die Morellen auch, schmeret