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

Lemoen schelle Langsolt, oder von ein Lemoen
Rundt Blätl zu schneidten und legt es auf die
Tisch, und setzt es auf ein Platte, und Dickhet
mit einer Pfeffel Zur, und Lasst es gindten, Glat
es Cameuber auf den Tisch, so ist es fertig

Ein Fisch zubreiten

Nimbt die Dill und zieht ein die Haut ab, und schneidt in die
Stickhele, aber den Kopf und den Schwanz Thut weck,
Hernach Salzt die Stickhel ein, und Lasst es ein stunt
in Salz Legen, Hernach steckt die Stickhel an ein Span
: oder Hölzernes Spiesl, und Bradet es auf die Kohl
schön Abgebrat, und Begeuss Mit Butter, und Zig
es von dem Fiss Herab und Rüstet es schön ordentli
ich ein Schüssel Drumb ein Butter in ein Pfannl, und
Treuht es von 1. oder 2. Lemoen, den Saft darein, dann
es Muss nichts als Butter und Lemoen Saft sein, und
Zuerichtet es mit Muscatblüe, und Pfeffer zur, und
Lasst es in dem Pfannl ein Wenig Schmor
en, Hernach Zig es Aber den Fisch, es Muss es Warm in der Schüssel
Anrichten ist, Hernach Lapt Lemoen Blätl und
legt es auf die Stickhel nach ein andter, Schneid
auch Lemoen, Schelle Langsolt und Breit es