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

Eyer darnach prüne die Eyer durch ein schön tüchlein
dieß die Fisch soll zur Eyß die Eyer, darnach gelbe
die Eyer, und mit einer Stup, Muscatblüh und pfeffer
stupp, und auf ein schüssel, oben allwie so daß es
ein schöne Farb daß groß Fuchs ist, und
Lust, die Eyer ein wenig schön, und Fisch sie darnach einen
Lorbern schon, und dieß sie zu ein Viertel stund, und
die Fisch und Eyer die soll die Haut darvon, und dieß
sie in ein schüssel, und Gemüß die Eyer darüber lich
und Fisch gar an die Fisch, Mandel und Brien oel
darein und darnach Erlibrien so ist es zu nutz

Gesülzte Fisch in Somer Zuberaith,

Wann du die Fisch Eintrandst so Erfalt den Fisch
und die Suppen, so soll die Fisch schon ob in ein
schüssel, und sie mit Essig schüttlen so schön sud ob
in ein Mörser so soll, und Erstreich ob durch
ein auch mit einer reinen Eyer, darein ob Pfeffer
, ein Lorbern Blat darein Erstoßen und durch
ibrien so Erfalt, legt die Fisch ein so sie schön Speckes
ein ist Fell, und Fischbein Eich Fabrn, Gemüß den
die Fisch Eyer schön, die Suppen Eyer darunter