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

warmer und offtig darein giessen, Muscatblüth, Pfeffer, Zimbt und Zeiner, auch ein Coring, Zwiebeln, Brunel und Pickhen, darnach Zitronen schellen, das an Pickhen und ein wenig Pickhen Lassen, so ist es auch recht.

Ein Gewoel über gesottene Fisch zu machen.

Man soll Schmalz Lassen heiß werden, und Brunel brennen, grüntzlich schneiden darein rösten, das an offtig und warmer Gissen, zu wüstem pfeffer, Zeiner, Zuc und Muscatblüth und ein zu Coring Pickhen Lassen, hernach ein Gutes darzu legen.

Ein Anders Gewoel über gebratten Lowan und Rebhuner.

Man soll Zitronen schellen schneiden oder reichen, und in warmer Wonsichten ein wenig Zitronen darzu tauchen, und ein Coring, Zimmet und warmer, auch pfeffer, Nagel, Zuc und Zeiner das an Sum, doch es die Brüh Non Flegt, hernach ein wenig Brüh, Schmalz Lassen heiß werden, und ein Löffel voll Zwiebeln Brunel darein rösten und Lassen, darzu gutem, ein Coring Pickhen Lassen, hat man ein Zitronen, so schnellt man die Zitronen oder Pomeranzen