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

die Leibl das auß es aus die andere mit an einander,
oben das auß ein höchen stinglen und also Rüdten
legen, wollt so lang als Wolbrauen Rüdl: so ein Lang
Langes Hemmet soll man abmessen und an ein
Zapfel Rüßen, und mit einem Messer zerbrochen
in ein Schüssel so groß Man haben will, und ein
schmalz das auß schmelzen es mit Gerstel weiß ist,
man mag auch ein Lering Butter Schmalz Milch
Rahm so ist es auch Gut.

Die Stockfischen zumachen

Man soll Gereben Hanenschen Rüß einen, auß
ein andern schüssel ein Handvoll und ein Hand Gre-
ben Kümel 1½ Lot Butter, den Butter zergehen
lassen Mengerlei in ein halben pfitl Lassen und
mit: 4: Eyern und mit dem Butter ein teig anmach.
Mit den Rüß und Kümel, hernach ein Lering Mel
darunder Rühren es so dick wird es Man
schneiden Stizl daraus machen schen, und zwei
bläder Machen, und in ein schen Mis Rüdigen
lassen Legen, ein Bläd schen Legen, darnach
herauß in ein schüssel Legen, und Gereben
Rüß darüber streuen, und reichen ein Leg, und
Rüß darauf, also forban, hernach soll man