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

Ein All Visch zu braten

Wann Du all: die Haut abgezogen, und die
aller die Dich den Kopf und Gräth hinaus
gezogen ist, soll man reuben, waschen und zu
stuchen machen, und mit salz, Pfeffer und Nagel
Blüg bestreuen und ein Butter, Saft und Essig
darauf die Stechmuscheln, Lungen und Nagel
Wibel stechen und braten, und gar oft mit
rolbrodem Butter: und lassing öffig Brezin
wein, Pfeffer braten, mit feinen Nagel und
Lasbrunnerin bestreichen: und Geischeln
man ein Butter: oder pöstem braten als
Krebsen mit so lang ein salz legen, und ein
man pöst ein salz also ist es Gesch

Hoechsten in Fisren zu kochen

Du pöstem soll man zeigen und zu stuchen
machen ein salzen und ein Maß mit zeigen
Wein als Kalbsen pratenschen, ein Spring
Gepray ein Butter oder Milch
Du [illegible] gemacht, [illegible]