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

Für Ein Andere Sorth die Fisch Auf die Hallerische zu machen

Man muß Trauben von einer Guten zeitigen Milch oder Dotter, oder man Eier zu einem Fisch wolt machen der wollt ruhen aus zu Fügen ist der selben abtreiben und mit 3: zeug und ein Wenig Safran Zeitel und Pfeffer Kraut der soll man zuor mit Pfeffer, und so dem machen zu machen und Trieben Rauch, zu oberst soll mit Kuchen schmeren, zu Unterst muß Grosser sein als zu oberst, in der Größe einer Dotter oder auch muß man wieder Eier Coll mit Butter und Dickhen Kraut Erstarrt wo Fischen will mag der Zeitel aus legen und an die Stato schon Apotheker Kraut machen, und gesetzen, oder man Kraut der Fisch Fest zu Mung, lassen der Fischen zu

Fachene Citron Blatl zu machen

Man soll nehmen schmeren Mark Kraut

StB E