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

von den Fisch acht stückhen, und legt
sie alles dans in ein Pfeffel, und
schneidt 4 Hempel zwiffel darüber
selben wol in einen schmalz lass er
gar schön braun backen, und giss
dann wein dabey, nehm darnach, Pfeffer
ni dazu, und wann es wainisch kocht
so legt 8 oder 3 Schalln zwiebel schnit
dartzu, lass sie sieden lass sie lain
ziehen, und wann sie dann mit
ein zwiffel dach nit rauch mit ein
ebnet Teür und giss wein darzu, soll
alles pauil dass wein also der dabei
nehmen pain soll, nimb den schwaiss
dannoch Gewürz sie und ein wi
nüssen darzu, ach hänig da
und giss sie dann an die Fisch, las
sie darin sieden lass sie ge
simmen lahn