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

Salz den Fisch und lasse ihn darinnen liegen, so lange
wüll Milch hat, darnach nimb Salb weis
und essig auch abbrüe, mischt man es über
fleisch, so nimb fleischbrüe, gewürtz wolle und
lasse den fisch darinnen sieden.

Krepfen in Hoerachen Puggen.

Thue den krepfen in ein Kaubrae schat auf, und
wasch es gleich mit einem essig herauß, giess in
ein Kaubraes geschirr nimb ein arbes Puggen
und schneid ein grosse lige Zwiebel darein auf aller
ley gewürtz auch nimb Hoerachs Kuddbrodt und
Rost ein wenig mell gebrat ein schmalz nimb da
fisch wol sein mit auß Salz ihn ein, und lasse sein darin
ligen, ersdlich reibe ihn mit essig ab, erschdlich giss
die Puggen darüber thue es aber wieder hinein,
so nebleich es bleibt, giesse Kuddbrodt nach wenig ein
reiben giessen, mischt es in ein Kouch und salsen
wolle für, auch schneide ein Lauch darein ein fein
es gemachten, zugg ihn wolle mit Milch zugg der
dem durchsten Lege ein butter darein, Rust ihn
zu thoen, es also hergeben.