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

und ihn Sieden, Darnach giß alles über die
Fisch, abgedan etwas wasser und den übergebliben
Honig, aber Simbe Kuteren Honig und alß ihn
und das ihn wol sieden, darnach Schütte erst die
erbsen in den gesottenen Honig, das alles durchein
ander Sieden Kurtz auf ein Schüßel und Dar" einem
Patersie Garnirt und Lest mit einen schnen Salurt
zu, und gnüb ego fr.

Karpfen in Kurtz Dugen zu machen,

Schup und Schneide den Karpfen zu Stücklein alß
ihn aus, und Streiche den Karpfen ab, Siedet
ein wolle darin darnach Karpfen alß in ein Schmalz
Kuchen alß in ein Semel und gib ein arbeitz gar
darin, gewürtz mit Zimet und M: blie ego darin
Lebt halb Zwiebel und Knobel, auch Dez halb Schmalz
und Semmel über Rest den Zwiebel und Knobel
in den Schmalz und ölle und gar ein wenig wol
gesp an den Karpfen das alles durcheinander
Sieden, und Sortlen, ego darin Ist es recht und
wolle Sotrit

Ruben in Butter Dugen zu machen.

Siede die ruben Schön abgad wie pusten, Schnib