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

einbrennen Kraut, und rühre es auch in Schmalz
mit dem Lebber Petersilie und Morgeran schlan und
bind es in einem Tüchlein darnach stieb ein wenig
Pfeffer und Spitz auch hierzu, diese es durcheinander
Kraut mit zu källe Buttern hat, darnach gieß es über
die obgemelte Fisch Mann kann es geben zu wem
man will, geweret es zimblich ago ist es recht.

Hechsch in guter Butter zu geben,
wer man für ein Lebber will.

Nehme die Fisch wie vorstan, nach welchen Tag sie auch
in Schmalz und nach die darnach geschriebne Butter
darüber Mann Kaselichen wenig Rohrer Brod,
und Kost es in einem Schmalz, darnach stieb Zwiebel
fein in Langlecht, und Kost in auch Corander dran
thun es zuhaub in ein Hemes Seelein auch gieß
ein wenig wein, Essig und Spitz daran, dass
mit zu källe gewirzt es mit Ist Pfeffer, auch mues
man es zimblich gelben, lass alles durcheinander sieden
alsdann gieß die Butter über den Fisch und gewirzt
es auch der Schüssel ago gibt es.