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

gemächlich Lüß gezogen, die fülle wird gemacht mit übereinander Schmalz, darnach klein gehackt, Lauter Kräuter, die zu der Kräuter Pußen, zu den Butter gebraucht, Auch den Schmalz Lasse Lüßwüßlen Kühn gemächt Brod, 30 Eyer, Milchram Salz und Gewürtz, Auß den Lüßgezogenen Fisch gestreüchen, bestreüt mit Semmel Brösle und Eßenbeeren, eine halbe Stund in dasser gesotten, Man muß aber Fisch Kuft dich Mahen, damit sie gut Lüßgesotten werden Lüßgeruft, und mit Semmel Brösle Abgeschmaltzen.

N. 43. Eckslick Krapffen.

Der teig wird gemacht mit Eyern, und halben theil dasser, Schön Dünn Lüßgetrieben, die