

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](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

VIIS D

davon, wird Ihu einen Tutz Lufft sein, und
dinst Ihu ein,

II. 145. Karpffen in Kraut Suppen,

Suppen von Karpffen, zerfalt Ihu zu Halben
Faltz Ihu ein, und wird Ihu ein halber Hund
in Salt liegen, Kocht Ihu das, dinst Ihu
Ihu zu ein Kottel, diesen Karpff mit Kraut klein
geschnitten, wird es mit Salzwein und Kraut
Suppen werden, Kocht die Suppen lang
von Karpffen, diesen Wein und ein wenig
Kraut, Salzwein das die Suppe über dem
Fuß geht, wird Ihu werden, Ihu Karpff,
dieser ein gute zerfalten ein von zu ein Kottel
wenn die Suppe gesotten ist, mit dem Tutz
Labkraut, wird es lang werden, damit
sich die Karpff an Lufft löset, davon gewicht