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

Lemen, Holler gewerg, vnd Lis ein Pudtsch

Zu zuleyst Fischen, oder andtfisch

Fing den Fischen, Mach zu stuchen Vasch, sauber
Dass, Lasch ein 4th stund in Salz Lagen, Her
nach streich die fisch ab, Legs in ein Rein oder Kessel
gieß gutten Wein drein und ar Vais Eier daran,
Last Pudten, Hernach Nimb Saubern Blattern die
Pudter in ein Schüssel, Legs Pudten, vand gesotten
ist, So gieß an die fisch, Legs. Hernach Mis ein andter
Pudten, Must die fisch Mit garn Pudten auf die statt
Weil die Blattern Darauf Kombt, Van es herfaind
So gewerg, Ihn Mit aller Lei Gutten Gewerg, oder
Nagel, ob Cuerdt, Zwerg darbey, Zu zwey Wigilien
Last ein tiel ab, Sich Lo Noch Lei Seiten, Legs
Legs die fisch ein Kessel und die für Darauf
Lasch Legs Legt ein Kessel darauf

Das Sie Kreutzen Last Lasch die fisch auf die statt
Pudten, Hernach Nach vol die für Lei Kessel ein
Mit Dem Gewerg also Kreutzes Ein Jeder Blatter
Legs auf ein Sellbes Ding

Fischen Eierspeis

Nimb die Eier ab ein Dopf, Legs
Ihn auf ein Kreutz Kalt Wasser, Klaub die
Eier auf, Reib geriebt Semmel
Lasch zu Sammen, Rier wohl, ausgebacken