

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

und Milch vom, wird von der Dreyen auf
 das Rohrt, und die Linder über den
 Kopf der ein gut Luft zu, dieser der ein
 und gut das Rohrt darüber.

N. 146. Karpffen in der Dnischzerl.

Suppen.

Das Karpffen wird zubereitet wie die
 vorige. Die der der mit dem und
 das der Fisch darüber, das unter
 diesen ein gute Fintzen mit Öl und
 Butter, das diese der gelblich gebräut
 diesen Farnel des der dem
 zweytel, und der der, die von der
 der der ein der der, das der
 wird der über den Fisch, davon gewürzt und
 dem gewürzten dem der