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

Ihn ein Stück Lüstthun, und Richte Ihn

N. 147 Gebackenen Karpfen in der Suppen.

der Karpfen wird gesiegt, zertheilt und gesaltzen, und Ihn ein Stund zu Saltz liegen, Reuchet Ihn ab, bestreu Ihn mit Mehl, und backt Ihn schön Brach, Richte Ihn zu ein Kern, oder Pastel, Nehm ein gute Fleischbrüh, wenn es Nicht gar zu viel ist, Schneid da klein Corber Blätl Rosmarin Lorbern Schälterer, und ein wenig Knoblauch und Lägerey, Lass es zu der Suppen einen Stück Lüstthun, darein gewürtz, und Milchraum, giest die Suppen über den gebackenen Fisch, und Ihn gemachtes