

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

Spargel oder Krebschweiferln, oder halb gekochte Mauracheln, so lege sie zierlich auf die Karminadeln, gib dann zerlassene Butter und Limoniesaft darauf, und hernach zur Tafel.

Braun gedünste Karminadeln auf eine andere Art.

Bereite die Karminadeln wie bewust, und richte sie zierlich; nimm ein Kastrol, lege Mark, blattlicht geschnittene Zwiebeln und von allen Grünen die Wurzeln hinein; sodann gib die Karminadeln auf das Grüne, decke sie zu und laß sie gut dünsten; wenn nun das Grüne braun zu werden anfängt; so kehre die Karminadeln um, und laß sie wieder dünsten, wenn sie nun braun genug gedünstet sind; so staube ein wenig Mehl daran, und lasse es ein wenig mitdünsten; gieße ein wenig Rindsuppe darzu, salze sie, lege eine geschnittene Limonie darein, und lasse sie ein wenig aufkochen; wenn du nun anrichtest, so lege die Karminadeln auf eine Schüssel, seihe die Soße darüber, und gib sie zur Tafel.

Karminadeln auf den Rost gebraten.

Bereite Karminadeln wie bewust, salze sie ein, laß eine Butter zergehen, tunke sie in diese und besäe sie mit Semmelbröseln, schmiere den Rost mit Butter, lege selbe darauf, und setze sie auf eine Gluth, laß sie braten, kehre sie um, und laß etliche Mahl Butter darauf tropfen, wenn die Karminadeln gebraten sind, gebe Limoniesaft in die zerlassene Butter; wenn du es anrichten thust, so gieße die zerlassene Butter mit Limonie