

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

blut in Essig, zerstücke den Karpfen und salze ihn ein; dann lege ihn in ein Kastrol, und gieße Essig mit Lorbeerblättern und Zwiebeln darauf, und laß ihn kochen; hernach nimm ein Keindl, thue Rahm und das Blut, so wie auch klein geschnittene Limonieschalen hinein, und laß es kochen, daraus wird dann eine Soße, die du auf den gekochten Karpfen gießen kannst.

Karpfen mit Krän.

Schüppe den Karpfen, mache ihn auf, thue das Eingeweide heraus, zerstücke ihn, wasche ihn aus, salze ihn ein, und lege ihn in ein Kastrol, gib halb Essig, halb Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Limonieschalen daran, und laß ihn kochen, beym Anrichten bestreue ihn mit Krän.

Gebackener Karpfen.

Schüppe einen Karpfen, öffne ihn, thue das Eingeweide heraus, wasche ihn aus, und schneide ihn in Stücke; dann salze denselben ein, besäe ihn mit Semmelbröseln, dann auf die Semmelbröseln mit Mehl; hernach backe ihn im Schmalz, und ziere ihn, wenn du ihn anrichtest, mit Petersillkräuteln.

Gebackene Koppen.

Wasche die Koppen aus, salze sie, besäe sie mit Mehl und Semmelbröseln, backe sie in Schmalz, und ziere sie ebenfalls mit Petersillkräuteln.

Lachs in Milchrahm.

Wasche den Lachsen aus, und salze ihn ein; schneide