

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

ihn in Stücke, oder laß ihn ganz, lege ihn in ein Kastrol, gib ein wenig Butter und Zwiebeln mit Nelken besteckt darzu giese dann den Milchrahm daran, laß ihn zugedeckt dinsten; wenn du ihn anrichtest, so seihe die Soße darüber, und ziere ihn mit geschnittenen Limonieschalen, (du kannst auch wenn du willst Limoniesaft darzu gebrauchen).

Geselchte Rheinanken.

Brenne die Rheinanken mit siedendem Wasser ab, ziehe ihnen die Haut weg; nimm ein wenig Butter und Rahm in ein Kastrol, lege die Rheinanken, ganz oder zerstückelt hinein, laß sie aufkochen, und salze sie geschmack; wenn sie gekocht sind, so thue sie mit Limonieschalen geziert auf eine Schüssel.

Rutte in einer Buttersoße.

Mache die Rutte auf, nimm Därme und Galle heraus, (jedoch die Leber bleibt darin), wasche sie aus, und lege sie in ein Kastrol, dann thue wie bey den Schaiden gesalzenen Essig, Lorbeerblätter, Limonieschalen und Zwiebeln daran, decke es zu, und laß es kochen, bereite indessen eine gute Buttersoß, und begiese wenn du anrichtest, die gesottene Rutte damit.

Blau-gesottener Schaiden.

Deffne den Schaiden, wasche ihn aus, und lege ihn in ein Kastrol, dann gib Lorbeerblätter, Zwiebeln, Limonieschalen und so viel gesalzenen Essig daran, daß dieser über den Fisch geht; hernach laß ihn kochen; wenn er gekocht ist, so lege eine Serviette auf die Schüssel, den Schaiden darauf, und gib in einem Glase Essig und Oehl darzu.