

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

gens versteht es sich von selbst, daß die Hölzel und Spagat von ihm abgelöst werden müssen.

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 Petersilkräutel.

Schildkröten.

Nimm eine Schildkröte, haue den Kopf und die Brageln derselben ab, gib sie in einen Topf und gieß siedendes Wasser daran, laß sie, wie harte Eyer sieden, nimm sie wieder heraus, und löse die obere und untere Schale weg, ziehe die unreine Haut ab, und schneide sie auf; (hat die Schildkröte Eyer, so nimm sie, sammt dem Eingeweide, heraus), zerviertele dieselbe, und salze sie ein; du kannst die Schildkröte wie ein Hendl, backen, auch wie ein Hendl in der Limoniesoff einmachen: die etwa vorhandenen Eyer thue in die Soße hinein.

Einen ganzen Hechten auf dreyerley Art zu kochen.

Schüppe den mittleren und hinteren Theil eines Hechten, öffne ihn, nimm dessen Eingeweide heraus, wasche ihn aus, und salze ihn ein: binde dann den ganzen Hechten in der Länge mit Spagat, mache ferner einen guten Fischsud in ein Kastrol, thue Zwiebel und Lorberblätter hinein, und salze es geschmack, hernach laß Essig sieden, und halte