

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

legt, und sie sodann mit Kaprie einen Sud aufwallen läßt.

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.

Gebratenen Luchen auf Karminadeln- Art.

Schneide den Luchen in daumdicke Stücke, salze ihn ein; nimm eine Bratpfanne, gib Butter und Zwiebeln hinein, lege die Stücke darauf, und laß sie braten, wenn sie anfangen auf der Seite braun zu werden, so kehre sie um, und laß sie ganz lichtbraun werden, beym Anrichten thue sie auf die Schüssel wie die Karminadeln, und gieß Limoniesaft, und den Saft worin sie gebraten, darauf.

Blau gesottener Schaiden.

Öffne den Schaiden, wasche ihn aus, und lege ihn ins Kastrol, dann gib Lorberblätter, 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 Del darzu.

Gebratene Brachse.

Schüppe die Brachse ab, öffne sie, nimm das Gedärm heraus, wasche sie aus, und salze sie ein, mache kleine Schnitte in die Brachse, schmiere sie mit Butter, so auch den Rost, worauf du sie stel-