

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

217. Laperdan oder Chabliau zu zurichten.

Weißlich wann der Laperdan aus der Sonnen genommen wird muß solcher drey oder viermal wohl ausgewaschen / hernach in ein frisches Wasser über Nacht geleget / in einen Siegel gethan / und mit Wasser so weit übergossen werden / daß er darüber zusammen gehet / darinnen muß er eine gute halbe Stund lang kochen; dann nimmet man ihn aus dem Siegel / und leget ihn / wann das Wasser abgeseihet / in eine Schüssel / machet etne Butter warm / doch also / daß sie nicht braun wird / sondern schön licht-gelb bleibet / und brennet sie darüber / streuet so dann Ingber darauf / und trägt ihn zu Tisch.

218. Laperdan oder Chabliau zu zurichten / auf andere Art.

Weißlich soll und muß der Fisch gesäubert / gewässert / und auf oben besagte Art im Wasser abgekocht werden; dann machet man zerhacktes Petersilien-Kraut in ein Häfelein / Milchram und Butter dazu / gisset ein wenig Fleischbrüh daran / laffet sie so aufwallen / würzet solches wohl mit Ingber / und richtet es über den Fisch.

219. Laperdan auf Holländische Art zu kochen.

Wann der Laperdan genug gewässert / und im Wasser abgekocht worden / löset die Gräte heraus / über brennet ihn mit Butter / inzwischen südet weiße Ruben oder Cauti-Rabi bey uns Köhl-Ruben genannt / wohl weich ab / schneidet sie zu Pläzen / theil ein gut Theil Butter in eine Schüssel / leget eine Lage von den Ruben