

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

dann ziere ihn mit Limonieschalen, und gib ihn zur Tafel.

Gebratene Brachse.

Schüppe die Brachse ab, öffne sie, nimm das Gebärmere heraus, wasche sie aus, und salze sie ein, mache kleine Schnitte in die Brachse, schmiere sie mit Butter, so auch den Kost, worauf du sie stellen willst, und brate sie, kehre dieselbe während des Bratens um, und begieße sie mit Butter und Limoniesaft.

Blaugefottene Forellen.

Wasche die Forellen aus, öffne sie, nimm die Gebärmere heraus, lege sie in ein Kastrol, thue etwas Essig darauf, daß sie blau werden, und bedecke es mit Flusspapier; sodann gieße mit Limonieschalen, Zwiebeln und Lorbeerblättern heißen Essig daran, laß sie dann auf einer Gluth langsam sieden; wenn sie gefotten sind, so thue das Papier weg, und richte sie auf die Schüssel.

Forellen auf englische Art bereitet man wie diese, nur mit dem Unterschiede, daß man sie auf eine mit Butter geschmierte, gebröselte Schüssel legt, und sie sodann mit Kaprie einen Sud aufwallen läßt.

Eingemachte Frösche.

Puze die Frösche von dem Unreinen, gib sie in ein Kastrol, thue halb Essig, halb Wasser, Zwiebeln und Lorbeerblätter hinein, laß sie nur einen Sud machen, bereite eine gute Buttersoß, nimm den Sud von den Fröschen, gib Limonieschalen darzu, daß es geschmack wird, und laß die Frösche darin aufkochen.