

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

Eingemachte Frösche auf andere Art.

Bereite die Frösche wie bewußt, stecke sie zusammen, und gib sie in ein Haferl, thue halb Essig und halb Wasser daran, gib Zwiebeln und Lorbeerblätter darzu, salze es, und laß es einen Sud aufthun; dann mache von dem Sud eine gute Buttersose mit Limonie, hernach gib die Frösche (aber ohne Zwiebeln und Lorbeerblätter) hinein, und laß sie darin auskochen. Willst du eine Frikassee daran machen, so thue zwey Dötter in ein Haferl, sprüde sie gut ab, gieße die siedende Sose darauf, gib dann die Frösche auf die Schüssel, und die Sose darüber.

Gebackene Frösche.

Wasche die Frösche sauber aus, stecke sie zusammen, und salze sie ein, tunke sie dann in aufgeklopfte Eyer, bröde sie ein, und streue Mehl darauf; sodann laß ein Schmalz heiß werden, und backe die Frösche daraus, beym Anrichten ziere sie mit Petersillkräuteln.

Frösch = Karminadeln.

Nimm schöne Frösche, puz sie wie bewußt, schneide deren Häxsen in der Mitte von einander, trockne dieselben mit einem Tuche gut ab; dann löse das Fleisch von den Beinchen, jedoch so, daß es an dem einen Beinchen hängen bleibt, mürbe dann das abgelöste Fleisch mit einem umgekehrten Messer, welches letztere in aufgeklopften Eyern öfters getunkt werden muß, daß das Fleisch zusammen hält, dann bilde Karminadeln daraus, wie bewußt, salze dieselben, schmiere sie mit Eyern, und besäe sie mit Mehl, hernach laß in einem Kastrol