

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

Butter zerschleichen, thue die Karminadeln hinein, laß sie auf beyden Seiten braun werden, endlich gib sie zierlich auf eine Schüssel, und begieße sie mit Butter und Limoniesaft.

Gebackene Grundeln.

Wasche die Grundeln aus, salze sie ein; dann nimm Semmelbröseln und Mehl untereinander, besäe die Grundeln damit, backe sie in Schmalz und ziere sie mit Petersillkräuteln.

Heiß-abgesottene Grundeln.

Wasche die Grundeln aus, thue sie in ein Kastrol, gib Essig, Zwiebeln und Lorbeerblätter darein, salze sie, und laß sie sieden; dann schneide eine Zwiebelmondscheinlicht, bräune sie in Schmalz, und brenne die Grundeln damit ab. Auf diese Art macht man auch die Koppen.

Gebratener Hausen.

Nimm einen Hausen, und schneide diesen zu Schnitzeln, wasche sie aus, und bestreue sie mit Salz, schmiere sie mit zergangener Butter ein, und bestreue sie wie einen Kälberschnitt mit Bröseln; dann brate und begieße sie öfters mit Butter, sind diese gebraten, so gieße Limoniesaft und Butter darauf.

Hausen auf andere Art.

Hast du einen gesalzenen Hausen, so lege ihn in süße Milch, und wasche ihn darin aus; dann nimm einen Kastroldeckel, thue Butter und Zwiebeln darein, lege