

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

den Hausen darauf, und laß ihn braten; hernach kehre ihn wie einen Kälberschnitz um, und besäe ihn mit Semmelbröseln; endlich seihe, wenn er gebraten ist, die Soße mit Limoniesaft darüber, und ziere ihn mit Limonieschalen.

Hausenrogen.

Siede den Rogen mit halb Essig, halb Wasser, Lorbeerblättern und Zwiebeln, dann nimm ihn, wenn er gesotten ist, vom Feuer weg, seihe den Sud davon ab, lege den Rogen auf einen Teller, ziehe das Häutige desselben weg, und schneide ihn in Stücke; dann nimm ein Kastrol, gib Butter und klein geschnittenen Petersill hinein, lege den Rogen darein, und laß ihn ein wenig dünsten; hernach gieße ein wenig Sud daran, daß es eine kurze Soße macht, salze es geschmack, richte die Stückeln auf die Schüssel, und die Soße darüber.

Hausen mit Krän.

Schneide den Hausen in Stücke, lege ihn ins Kastrol, salze ihn, wenn es kein eingesalzener ist, gut, gib Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Limonie hinein, laß ihn zugedeckt kochen; ist er gekocht, so lege ihn auf die Schüssel, und bestreue ihn mit Krän.

Faischirter Hecht oder Karpfen.

Nimm einen Hechten oder Karpfen, schüppe ihn, wasche ihn aus, dann öffne ihn, und thue die Gedärme heraus, löse die Haut vom Bauch gegen den Rücken ganz ab, jedoch so, daß sie beyderseits am Rücken haften bleibt; dann schneide so viel Brait als möglich herunter,