

## **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

gieße ihn dann mit Butter und Limoniesaft, und kehre ihn um; endlich richte ihn auf einer langen Schüssel zur Tafel.

### Blau-gesottener Huchen.

Mache einen Huchen auf, nimm das Unreine davon aus, und wasche ihn sauber; dann lege ihn in ein Kastrol oder in einen Fischkessel, und begieße ihn, daß er blau wird, mit Mostessig, hernach lege Fußpapier darauf, daß er das blaue behält; gib sodann siedenden Essig mit Lorbeerblättern und Zwiebeln darauf, jedoch so, daß der Essig über den Huchen hinausgeht, salze den Sud, und laß den Huchen gemach auskochen; ist er ausgekocht, so seihe den Sud ab, lege den Fisch auf die Schüssel, und ziere ihn mit Petersillkräuteln.

### Gebratener Huchen auf Karminadel = Art.

Schneide den Huchen in daumdicke Stücke, salze ihn ein; nimm eine Bratpfanne, gib Butter und Zwiebeln hinein, lege die Stücke darauf, und laß sie braten, wenn sie anfangen auf der Seite braun zu werden, so kehre sie um, und laß sie ganz lichtbraun werden, beym Anrichten thue sie auf die Schüssel wie die Karminadeln, und gieße Limoniesaft, und den Saft, worin sie gebraten wurden, darauf.

### Karpfen auf englische Art.

Puße den Karpfen wie bewust, mache ihn auf, nimm die Gedärme heraus, wasche ihn sauber und salze ihn ein; (du kannst ihn entweder ganz kochen oder zerstückeln), gib ihn sodann in ein Kastrol, thue Essig,