

## 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

## Zwiebelfleisch.

10 Kilo Fleisch,  
5 Kilo Zwiebeln,  
 $1\frac{1}{4}$  Kilo Fett,  
Majoran und Pfeffer,  
zirka  $\frac{1}{2}$  Kilo Salz,  
zirka  $\frac{1}{8}$  Liter Essig.

Das Fleisch wird würfelig, die Zwiebeln werden fein geschnitten. Nun läßt man die Zwiebeln in Fett leicht anlaufen, gibt das Fleisch, Salz, Majoran, Pfeffer und Wasser dazu und läßt das Fleisch weich dünsten. Die Zwiebeln müssen ganz eingrünthen und der Saft muß davon ein wenig dicklich sein. Dann spritzt man den Saft mit Essig nach Geschmack und läßt das Fleisch nochmals aufkochen.

## Fischgerichte.

### Gesottener Seefisch.

15 Kilo Fisch,  
zirka  $\frac{1}{2}$  Liter Essig,  
zirka  $\frac{1}{2}$  Kilo Salz,  
zirka 3 Deka Pfeffer,  
10 Zitronen,  
1 Kilo Zwiebel.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen, worauf man ihn möglichst über Nacht liegen läßt, dann wird er nochmals mit Essigwasser gewaschen. Man kann ihn auch nach dem Waschen ungesalzen in Milchwasser liegen lassen, wodurch gleichfalls der Fischgeruch beseitigt wird. Nun wird er in Stücke geschnitten und in eine kochende Brühe von Wasser, Essig, Salz und Pfeffer, Zitronen und Zwiebel gelegt, worin man ihn weich werden läßt. Er darf nicht zu lange kochen, sonst zerfällt er.

### Ostpreußische Erdäpfeln.

20 Kilo Erdäpfeln,  
20 Hähnchen, möglichst Milchner,  
 $1\frac{1}{4}$  Kilo Zwiebeln,  
20 Heller Kapern,  
15 Eier,  
2 Liter Rahm,  
 $1\frac{1}{4}$  Kilo Fett.