

## **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, brate ihn sehr geschwind auf dem Rost, sonst zerfällt er, lege ihn auf eine Schüssel, laß ihn auskühlen, gib ausgelöste und zu Nudeln geschnittene Sardellen, ein wenig Kapri darauf, klein geschnittene Limoneschale, Salz, Weinessig und ein wenig Provenceröl, gieße den Essig ein paar mal herab und wieder hinauf, damit er kernig wird und gib ihn zur Tafel.

### **Fische blau absieden.**

Schlage den Fisch ab, laß ihn eine Weile liegen, salze ihn nicht ein und schuppe ihn ab. Indessen mache den Essig heiß, hernach erst salze den Fisch ein, lege ihn in den Essig, ein Fließpapier darauf und laß ihn zugedeckt so heiß stehen, daß er aber ja nicht aufsiebet, denn wie der Essig aufwallt zerspringt der Fisch; lege auch ein wenig Porree, Limoneschale, Lorbeerblätter dazu.

### **Gedünstete Forellen.**

Das Eingeweide heraus, wasche und salze sie ein, gib in eine Kasserolle Butter, klein geschnittene Zwiebel, Petersilwürzel, Sellerie, gelbe Rüben, Lorbeer, Limoneschale und Weizkräutel, lege den Fisch hinein, laß ihn auf jeder Seite gut dünsten, gib ihn auf eine Schüssel, lege noch ein Stück Butter und 2 oder 3 Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu, laß ihn noch eine Weile dünsten, gieße Erbsenbrühe und Rahm dazu ein wenig gebrannten Zucker, damit die Soß braun wird, laß es so lange sieden bis die Soß geschmackvoll ist, seihe sie durch ein Sieb über die Forelle und lasse sie noch ein wenig auffieden.

### **Blau abgefottene Forellen.**

Nimm das Eingeweide heraus, salze die Forelle ein, gib in eine Pfanne guten Weinessig, Zwiebel, Lorbeerblätter und Salz, 3 oder 4 Nußkerne; wenn er siedet, gib den Fisch hinein und lasse ihn etliche Male auffieden, nimm ihn vom Feuer weg, gieße ein wenig Essig darüber, bedecke ihn mit einem Fließpapier und Deckel, laß ihn eine Viertelstunde stehen, gib ihn auf eine Schüssel, ein wenig Salz darüber und ziere ihn mit Petersilkräutel.

### **Gebadene Tröfche.**

Schneide die Braten weg, breche ihnen die mittleren Beine, salze sie ein, laß sie eine Weile im Salze stehen, drücke das Wasser davon weg, wälze sie in einem abge-