

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

schlagenen Ei, mische ein wenig Mehl und Grieß untereinander, säe damit die Frösche gut ein, backe sie heiß aus dem Schmalz, gib sie auf Gemüse oder in eine Schüssel und Petersilkräutel darauf.

Gebadene Grundeln.

Wasche die Grundeln rein aus, gib sie in einen Weidling, schütte ein wenig kalten Wein darüber, daß sich die Grundeln gut ansaufen, wische sie mit einem Tuche gut ab, salze sie ein, walze sie in Mehl, backe sie recht rasch aus dem Schmalz und gib sie in eine Schüssel mit Petersilkräutel.

Gebatener Hecht.

Schneide den Hechten in Stücke, salze ihn ein, gib in ein Pfandel ein Stück Butter, von einer halben Limone den Saft, laß ihn zergehen, beschmiere ihn öfters mit Butter und Limonesaft, sind sie gebraten, so gib sie auf eine Schüssel, schneide längliche Limoneschalen darauf und begieße sie mit Butter und Limonesaft.

Hecht mit Erdäpfeln.

Siede den Hechten in halb Essig und halb Wasser mit Salz und ein wenig Zwiebel ab, dann laß ihn zugedeckt stehen, schäle einige Erdäpfel, schneide einen jeden in vier Teile, gib in eine kleine Kasserolle ein Stück Butter, laß die Erdäpfel so lange rösten bis sie weich sind und Farbe bekommen, gib ein wenig Salz daran, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße selbe mit Rahm, lege den Fisch darauf, gib rund herum geröstete Erdäpfel, begieße es noch ein wenig mit Rahm, säe zwei gestoßene Gewürznelken darüber und laß es ausdünsten.

Gebadener Karpfen.

Schneide den Karpfen in Stücke, gib jedem Stück vier oder fünf Schnitte, aber nicht ganz durch, wasche sie aus, laß sie eine Weile im Salze stehen, drücke sie gut aus, walze sie in einem abgeschlagenen Ei, besäe sie mit Semmelbrösel oder Grieß, backe sie heiß aus dem Schmalz, gib sie in eine Schüssel und Petersilie darüber. Man kann auch was immer für eine Soß darüber geben.

Gedünsteter Karpfen.

Schuppe einen Karpfen, schneide selbem den Bauch auf, das Beuschel heraus, die Galle davon weg, wasche den