

## **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

aus Karbonaden. Die Beine mache von gelben Rüben, die mit Butter zu beschmieren und mit Semmelbröseln zu besäen sind. Brate sie in einer Pfanne und wenn es Zeit zum Anrichten ist, so begieße sie mit Butter und Limoniensaft; man kann diese Karbonaden auch als Auflage geben.

## 2. Frischen Hausen zu braten.

Wasche den Hausen gut aus. War er früher schon eingesalzen, so muß man ihn über Nacht wässern, hernach salze ihn und lege ihn in eine Pfanne mit heißem Schmalz, begieße ihn öfter mit Butter und Limoniensaft, kehre ihn einige Male um, damit er auf beiden Seiten eine schöne Farbe bekommt. Ist er gebraten, richte ihn auf eine Schüssel, gieße die Brühe darüber und bestreue ihn mit stiftlet geschnittenen Limonienschalen.

## 3. Suppe über einen Schaiden.

Nimm gewässerten Schaiden, lasse ihn in Salzwasser sieden, gib in ein Kasserol ein Stückel Butter, einige Löselvoll von dem Sud und von 1 Limonie den Saft und gieße, sobald diese Brühe heiß ist, sie über den in eine Schüssel gerichteten Schaiden und lasse ihn nochmals aufsieden. Vor dem Anrichten bestreue ihn mit stiftlet geschnittenen Limonienschalen.

## 4. Gebratener Hecht.

Schuppe den Hecht, mache ihn behutsam auf, zertheile ihn in Stücke, thue die Galle ganz heraus, leere selbe in eine Eierschale, nimm dann eine Feder, schmiere alle Hechtenstückel mit der Gall um und um an und lasse den Hecht so eine Viertelstunde stehen, ferners salze ihn noch gut ein und lasse ihn wieder so lang stehen. Dann wälze ihn noch