

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

mals im Salz gut hin und her. Lasse in einem Kasserol ein gutes Stück Butter zerfließen, drücke von einer ganzen Limonie den Saft darein, lege von dem halben die Schalen klein geschnitten daran. Dann thue die gesalzenen Hechtenstückel darein, lasse sie auf den Kohlen braten, wende sie öfter um und gib zuletzt ein wenig Milchrahm dazu, dann ist er fertig.

5. Huchenschnitzel.

Schneide von einem großen Huchen Schnitze herunter, wasche sie in frischem Wasser aus und salze sie gut ein. Nach einer Stunde schmiere sie etwas mit Butter und brate sie auf dem Rost, so daß sie auf beiden Seiten etwas Farbe bekommen. Unterdessen mache eine Soff auf folgende Art: Gib in einen Hasen ein eiergroßes Stück Butter, 1 Eßlöffelvoll Mehl, etwas Limonienschalen, fein geschnitten, treibe dieß fein ab, gieße Erbsenbrühe daran, salze und säuere es mit Limoniensaft und lasse es einen Sud thun, dann gibt man noch 3 Löffelvoll Rahm dazu und läßt die Schnitze in der Soff aufsteden.

6. Abgesottener Huche.

Zwei Stunden vor dem Absteden muß der Huche abgeschlagen, aufgemacht und im kalten Wasser ausgewaschen werden. Dann gib einen halben Theil Weinessig und einen halben Theil Wasser in einen Hasen, salze es stark, lasse es stehend werden und gib es kochend über den Huchen. Lege ihn auf den Bauch in das Fischwandel, gib einige Lorbeerblätter und weiße Pfefferkörner, zwei Zwiebelhäupel mit Nelken besteckt hinein, gieße vom Sud darauf und lasse