

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

ihn langsam eine Stunde dämpfen, doch so, daß er nicht siedet; auch darf man keinen Deckel darauf geben, denn wenn der Fisch an den Deckel ansteht, so zerspringt die Haut. Während er dünstet, begieße ihn öfter mit dem heißen Sud, lege ihn dann heraus und gieße ihm den Sud so lange auf, bis er kalt ist. Gib ihn auf eine Schüssel und ziere ihn mit Lorbeerblätter und Aspik.

7. Neunaugen zuzubereiten.

Schneide den Kopf ab und lasse das Blut in Essig laufen; wenn das Innere des Fisches herausgenommen ist, reibe ihn mit Salz im warmen Wasser rein ab, bis aller Schleim verschwunden ist, gib dann ein Seidl Wein, zwei Seidl Wasser in ein Kasserol, dann zwei Lorbeerblätter, etwas Limonienschale, eine Zwiebel mit Nelken besteckt und Salz, gib die Fische hinein und laß sie eine Stunde zuge deckt kochen. Lasse Brotbrösel in heißem Butter anlaufen, gib das Blut mit dem Essig dazu, nimm den Fisch heraus, lege ihn hinein und passire die Soff, worin die Fische gekocht wurden darüber, laß Alles aufkochen und gieße die Soff über die angerichteten Fische.

8. Hechten mit Sardellen.

Der Hecht wird in Stücke geschnitten, sauber ausgewaschen und gesalzen; dann thue Butter in ein Kasserol, richte den Fisch hinein und lasse ihn ein wenig anlaufen. Ferner nimm auf 2 Pfund Hechten 6 Sardellen, puße sie sauber und löse die Gräthen davon aus; schneide sie mit Schalotten, Petersil und Zwiebel klein zusammen. Lasse in einem Kasserol Butter heiß werden, gib einen kleinen Kochlöffel