

## **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

voll Mehl darein, lasse es anlaufen und lege das Zusammengeschnittene hinein. Thue ebenso dazu ein wenig sauern Rahm und Erbsenbrühe, lasse alles dieses gut aufsteden, schütte es über den Fisch, dann lasse es nochmals mit dem Fisch aufsteden und er ist fertig.

### 9. Gebratener Hecht.

Wenn der Hecht rein gepuzt und das Eingeweide herausgenommen ist, wird er gewaschen und gesalzen. Bestreiche den Hechten dann in- und auswendig mit Sardellenbutter, lege ihn in die Bratfanne und lasse ihn unter öfterem Begießen mit Butter und Limoniensaft braten. Wenn er braun gebraten ist, hebe ihn auf eine Schüssel heraus, den in der Pfanne befindlichen Saft passire darüber und garnire ihn mit kleinen gerösteten Erdäpfeln.

### 10. Hechtkarbonaden.

Schuppe einen großen Hecht, nimm das Eingeweide heraus, wasche ihn gut aus, schneide runde Karbonaden herab, salze sie ein, beschmiere sie mit Butter, besäe sie mit Semmelbröseln, gib sie in eine Pfanne mit heißem Butter und lasse sie braun braten. Hacke die Leber klein zusammen, gib sie in ein Kasserol mit einem Stückel Butter und lasse sie gut anlaufen, staube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gib ein wenig Rahm und Erbsenbrühe, von einer halben Limonie den Saft, Salz und Kappern dazu, lasse sie gut fieden, richte die Karbonaden in eine Schüssel und passire die Soff darüber.

### 11. Gebratener Häring.

Lege den Häring über Nacht in's Wasser. Lasse in einer Pfanne Butter heiß werden, bestaube den Häring mit