

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

etwas feinem Mehl, gib geschnittenes Petersilkräutel dazu und brate ihn auf beiden Seiten in der Pfanne schön gelb.

12. In Rhum gebratener Häring.

Der abgezogene Häring wird auf zierliche Stücke geschnitten, wieder zusammengestellt, Rhum darauf gegossen und angezündet.

13. Froschschenkel in Fricassee.

Siede die Froschschenkel im Salzwasser ab, lasse Butter in einem Kasserol zergehen, gib 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, laß es gut anlaufen, mache vom Sudwasser eine leichte Einmachsoß, gib ein wenig Muskatblüthe und Limonienschalen dazu, schlage 4 Eierdotter mit Limoniensaft ab, gieße die siedende Soß dazu, setze sie noch ein wenig zum Feuer, rühre sie fortwährend um und laß sie nicht mehr sieden. Nichte die Froschschenkel in eine Schüssel und gib die Soß darüber.

14. Faschirte Schnecken.

Siede die Schnecken im Salzwasser, schneide die Schweifsel und das Gedärme weg, überstede sie nochmal in Erbsenbrühe und reinige unterdessen die Häuschen mit Salz. Treibe auf 15 Schnecken einen halben Viertel Butter mit 2 Eierdottern flaumig ab, reibe die Rinde von einer kleinen Semmel ab und weiche sie in Milch ein, drücke sie gut aus und schneide sie mit 2 Sardellen, Petersilkräutel, Limonienschalen, Muskatblüh und den gepuzten Schnecken fein zusammen, salze es und menge es unter das Abgetriebene. Dann wird jedes Häuschen ein wenig mit Butter ausgestrichen, ein Stückchen von der Fülle hinein-