

## **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

gegeben, mit braunen Semmelbröseln oben gut bestreut, in eine flache Pfanne so gelegt, daß die Oeffnung des Häuschens obenauf kommt, ein wenig Suppe, worin die Schnecken gekocht wurden, daran gegossen, wenn sie zur Hälfte gebraten sind, wird auf jedes Häuschchen ein Kaffeelöffelvoll Suppe gegossen und dann ausgebraten. Beim Anrichten auf einer Schüssel schütte die Soff darüber.

### 15. Stockfisch in Rahmsoff.

Dünste den gewässerten und gesalzenen Stockfisch mit ein wenig Butter, bis er recht kernig wird, dann gib in ein Kasserol ein Stückel Butter, ein paar Löffelvoll Semmelbrösel, Kapern, klein geschnittenes Petersilkräutel, ein wenig Mustatblüh, Safran, mehrere Löffelvoll sauern Rahm und Limoniensaft, laß es unter einander gut aufsteben, richte den Stockfisch in eine Schüssel und die Soff darüber an.

### 16. Blau abgefottene Forellen.

Oeffne die Forellen, nimm das Eingeweide vorsichtig heraus, damit die Galle nicht zerdrückt wird und wasche sie im kalten Wasser. Gib dann in eine Pfanne guten Weinessig, Zwiebel mit Nelken besteckt, zwei Lorbeerblätter, 3 Pfefferkörner und Salz. Lasse dieß aufsteben und lege die Forellen darein. Wenn sie einige Sud gemacht haben, nimm sie von dem Feuer weg, gieße ein wenig Essig darüber, bedecke sie mit einem Flusspapier und Deckel; lasse sie eine Viertelstunde stehen, gib sie auf eine Schüssel, ein wenig Sud darüber und ziere sie mit Petersilkräutel.

### 17. Forellen in Buttersoff.

Behandle die Forellen wie vorstehend und siede sie blau, nur mit dem Unterschiede, daß ein Theil Wasser dazu