

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

22. Schill in Limoniensoß.

Schuppe den Schill sehr gut ab, nimm das Eingeweide heraus, wasche ihn im kalten Wasser gut aus und schneide ihn in Stücke. Salze eine Erbsenbrühe gut, lege die Stücke hinein und siede sie darin. Lasse in einem Kasserol ein Stück Butter zergehen, staube etwas Mehl daran, gib Limoniensaft und stiftlet geschnittene Limonienaschen dazu, Muskatblüß, 2 Gewürznelken, etwas Neugewürz und Safran, gib den Fisch hinein und lasse ihn aufsteden. Dann lege ihn in eine Schüssel und gib die Soß darüber.

23. Schill in Buttersoß.

Wenn der Schill geschuppt und aufgemacht ist, wird er rein gewaschen, auf jeder Seite 3 bis 4 Schnitte gemacht, der Länge nach in ein Kasserol gelegt, dann im Salzwasser mit Petersilie, Sellerie, gelben Rüben, einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern gekocht, dann werden 8 Loth Butter mit einem Eßlöffel feinem Mehl in einem Topf abgetrieben, ein wenig Muskatblüthe und Safran, dem Saft von einer Limonie und 3 Eßlöffel Wein dazugegeben und gut durcheinander gerührt, etwas Absud von dem Fisch dazu geschüttet, bis es eine Soß bildet. Lege den Schill in eine Schüssel und gib die Soß darüber.

24. Gebratenen Schleien zubereiten.

Bevor die Fische aufgemacht werden, muß man sie mit siedendem Wasser abbrühen, dann löse mit einem Messer die Haut dicht am Kopfe ab und ziehe sie langsam herab. Dann öffne ihn und wasche ihn im kalten Wasser gut aus, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, lasse ihn 1