

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

Stunde im Salze stehen, beschmiere die Stückel und die Pfanne gut mit Butter, gib sie, sobald die Pfanne heiß wird, hinein und brate sie auf beiden Seiten schön braun. Lasse Semmelbrösel im Sardellenbutter anlaufen, gieße ein wenig Erbsenbrühe und Milchrahm daran, gib Limoniensaft, ein wenig Salz und Safran darunter, laß es gut sieden, gib den Fisch auf eine Schüssel und die Soß darüber.

25. Falsche Austern.

Nimm ein Milchner oder an Fleischtagen ein Kalbs-hirn, wasche es gut aus und siede es in Salzwasser. Lege es in eine Schüssel und gieße kaltes Wasser darauf. Ziehe die Häutchen ab, schneide das Hirn in Thalergröße Stücke und betropfe jedes Stück mit Wein. Vermenge fein geschnittenes Petersilkräutel mit Sardellenbutter und etwas Muskatblüthe, lege davon auf jedes Stück Hirn einen kleinen Kaffeelöffelvoll, setze sie nebeneinander in eine geschmierte Pfanne, brate sie, gib aber Acht, daß sie sich nicht anbrennen, drücke Limoniensaft darüber, lege sie zierlich auf eine Schüssel und bestreue sie mit gerösteten Semmelbröseln.

Verchiedene Eierspeisen.

1. Eierstadel.

Rühre in einem Hafen 4 Löffelvoll Mehl gut mit Milch ab, schlage 4 oder 5 Eier hinein, salze und rühre es wohl unter einander. Lasse eine Pfanne heiß werden,