

## **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

geschnitten und heiß unter die gerösteten Heringe gemengt. Salz wird keines beigegeben. Zu Kraut oder fein geschnittenem Endiviensalat gibt dies eine schmackhafte Speise. Sind die Kartoffeln sehr mehlig, empfiehlt es sich, etwas heißes Wasser beizumengen.

### Heringsauce.

In eine hellbraune Einbrenn aus Fett und Mehl gibt man  $\frac{1}{4}$  Häuptel fein geschnittene Zwiebel und einen fein geschnittenen, gepuzten, gut ausgewaschenen Hering, läßt ihn darinnen etwas anlaufen, gießt dann mit Wasser und Rahm auf und läßt alles noch gut verkothen. Ebenso ist auch die Suppe zu bereiten, nur dünnflüssiger. Sie wird dann mit gebräunten Brotstreifen angerichtet.

Für sechs Personen genügt ein Hering.

Die frischen Heringe, die man in unserer Seefischhalle bekommt, sind zu diesen Speisen sehr gut zu verwenden. Sie sind auch weitaus billiger als die Salzheringe.

### Heringkäse.

Dieser hält sich mehrere Tage.  $\frac{1}{2}$  Kilo weicher Topfen, 1 gepuzter Hering,  $\frac{1}{2}$  saurer grüner Apfel, eine Messerspitze Paprika, eine Messerspitze Kümmel, ein mittleres Häuptel Zwiebel und ein Büschchen fein geschnittener Schnittlauch, auch etwas saurer Rahm oder saure Milch sind nötig zur Zubereitung.

Besitzt die Hausfrau eine Fleischmaschine, so dreht sie einfach alles nacheinander durch. Zuerst den Hering, dann die Zwiebel, den geschälten Apfel und zuletzt den Topfen, damit vom Hering nicht viel in der Maschine haften bleibt. Wer keine Fleischmaschine besitzt, möge den Topfen fein mit einer Gabel zerdrücken, den Hering mit der Zwiebel fein wiegen und den Apfel geschält am Reibeisen reiben. Nun die Gewürze einmengen und gut abrühren. Etwas saurer Rahm oder saure Milch verbessert den Käse.

Ist sehr ausgiebig und schmackhaft.

Der Hering, mit etwas Zwiebel gemiegt und mit Essig vermengt, gibt eine gute Zuspeise zu ganzen gekochten Kartoffeln.

### Gedünsteter Hase.

Die beiden Hinterläufe und der Rücken werden ausgewaschen, wenn noch Hautstücke daran sind, entfernt, und