

## **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

## Eilfter Abschnitt.

### Von Sud= Brat= und Backfischen.

#### Gebratenen Hausen.

Nimm ein Hausen und schneide diesen zu Schnitzeln, wasche sie aus und bestreue sie mit Salz, schmiere sie mit zergangener Butter ein, und bestreue sie wie einen Kälberschnitz mit Bröseln; dann brate und begieße sie öfters mit Butter, sind diese gebraten, so gieß Limoniesaft und Butter darauf.

#### Hausen auf andere Art.

Hast du einen gesalzenen Hausen, so lege ihn in süße Milch, und wasche ihn darin aus; dann nimm einen Kastroldeckel, thue Butter und Zwiebeln darein, lege den Hausen darauf, und laß ihn braten; hernach kehre ihn wie einen Kälberschnitz um, und besäe ihn mit Semmelbröseln; endlich seihe wenn er gebraten ist, die Soß mit Limoniesaft darüber, und ziere ihn mit Limonieschalen.

#### Blau gesottener Huchen.

Mache einen Huchen auf, nimm das Unreine davon aus, und wasche ihn sauber; dann lege ihn in ein Kastrol oder einen Fischkessel, und begieß ihn daß er blau wird mit Mostessig, hernach lege Fluxpapier darauf, daß er das blaue behält; gibst sodann siedenden Essig mit Lorbeerblättern und Zwiebeln darauf, jedoch so, daß der Essig über den