

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

Suchen hinausgeht, salze den Sud, und laß den Suchen gemach auskochen; ist er ausgekocht, so seihe den Sud ab, lege den Fisch auf die Schüssel, und ziere ihn mit Petersillkräuteln.

Hausenrogen.

Siede den Rogen mit halb Essig, halb Wasser, Lorbeerblättern und Zwiebeln, dann nimm ihn wenn er gesotten ist vom Feuer weg, seihe den Sud davon ab, lege den Rogen auf einen Teller, ziehe das Häutige desselben weg, und schneide ihn in Stücke; dann nimm ein Kastrol, gib Butter und klein geschnittenen Petersill hinein, lege den Rogen daran, und laß ihn ein wenig dünsten; hernach gieß ein wenig Sud darein, daß es eine kurze Soß macht, salze es geschmack, richte die Stückeln auf die Schüssel und die Soß darüber.

Gebratener Biber.

Nimm den ausgezogenen Biber, schneide dessen Vorderläufe wie bey einem Haasen weg, die Hinterläufe aber papierle ein, oder haue sie beym ersten Gliede hinweg, ziehe alles Häutige ab, und salze ihn ein; dann spicke ihn, und zwar am Fasttage mit Mandeln, am Fleischtage mit Speck, hernach stecke ihn auf einen Bratspieß oder brate ihn in der Röhre; alsdann mache von Essig, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Limonieschalen eine Beize; bratest du ihn in der Röhre, so thue diese Beize in die Bratpfanne, bratest du ihn aber am Spieß, so begieß ihn öfters damit; wenn du ihn zur Tafel gibst, so stelle eine gute Kaprisoß dazu.

Gefochte Biber-Vorderläufel.

Zerstücke die Vorderläufe des Bibers, wasche sie aus, und salze sie ein, dann nimm ein Kastrol,