

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

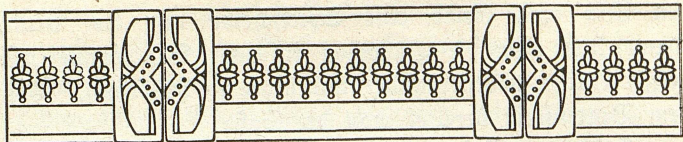
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



Fische.

Forellen blau zu kochen. Die Forellen werden, wie alle Fische die blau gekocht werden, nicht geschuppt, nur ausgeweidet, wobei man sie am besten auf ein naßgemachtes Küchenbrett legt, und sie so wenig wie möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgewischt wird. Dann kocht man Wasser mit Salz und ein Schuß Zitronensaft, gibt, wenn es kocht, die Forellen hinein, läßt sie zugedeckt 6—12 Minuten auf der Platte stehen, wobei die Fische nur ziehen, nicht kochen dürfen, und richtet sie heiß an, gibt dann frische oder auch geschmolzene Butter und Salzkartoffeln dazu.

Gebackene Forellen. Die kleinsten Forellen wählt man dazu, nimmt sie aus, wäscht sie, macht auf beiden Seiten einige Einschnitte, und salzt sie eine halbe Stunde vor dem Backen. Man trocknet sie dann, wendet sie in Mehl um und bäckt die Forellen in heißer Butter. Von dem Backfond bereitet man die Soße mit wenig Wasser und Zitronensaft und gießt diese über die Fische.

Karpfen blau zu kochen. Der Karpfen wird geschlachtet und ausgeweidet, dann gewaschen, der Länge nach gespalten und die beiden Hälften in 2—3 Stücke geschnitten. Dann kocht man Wasser mit Salz und ein Schuß Zitronensaft, worin er einige Minuten gekocht, und heiß angerichtet wird. Man serviert ihn mit heißer Butter und Salzkartoffeln,