

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

Zander zu kochen. Der Zander wird geschuppt, ausgeweidet und gewaschen. Soll der Fisch gekrümmt werden, so zieht man einen Bindsaden durch den Schwanz und die Augen, bindet ihn zusammen, stellt den gekrümmten Fisch mit Wasser bedeckt und dem nötigen Salz aufs Feuer, schäumt ihn beim Aufkochen ab, läßt ihn nicht zu stark, aber durch und durch gar kochen. Beim Anrichten legt man ihn auf eine heiße Platte und zieht den Bindsaden heraus. Der Fisch wird mit einer Petersiliensoße und Salzkartoffeln serviert.

Hecht zu kochen. Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet sie aus und biegt den Schwanz in das Maul. Dann kocht man Wasser mit Salz und ein Schuß Zitronensaft, legt die Hechte hinein, läßt sie 5 Minuten kochen und gibt sie mit heißer Butter oder Kapernsoße und Salzkartoffeln zu Tisch.

Gedämpfter Hecht. Man schuppt und wäscht den Hecht, schneidet ihn in beliebige Stücke und kocht ihn in Salzwasser 5 Minuten. Unterdessen gibt man in einen Topf ein großes Stück frische Butter mit einem Löffel Mehl, einige Kapern, Zitronensaft, etwas Weißwein und Fischwasser, gießt dieses über den gekochten Hecht, und läßt ihn noch kurze Zeit in der Soße ziehen. Vor dem Anrichten zieht man die Soße mit einem Eidotter ab, und gibt gewiegte Petersilie hinzu.

Gebackener Hecht. Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, gewaschen und gut abgetrocknet. Dann macht man einige Einschnitte und salzt sie, wälzt sie in Mehl und läßt sie in einer Bratpfanne mit reichlich heißer Butter hellbraun braten.

Karpfen mit polnischer Soße. Die Karpfen werden geschuppt, gespalten, in Stücke geschnitten, und das Blut aufbewahrt. Zu den Karpfen nimmt man 3 Wurzeln (Möhren), 3 Petersilienwurzeln, 4 Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Sellerie-