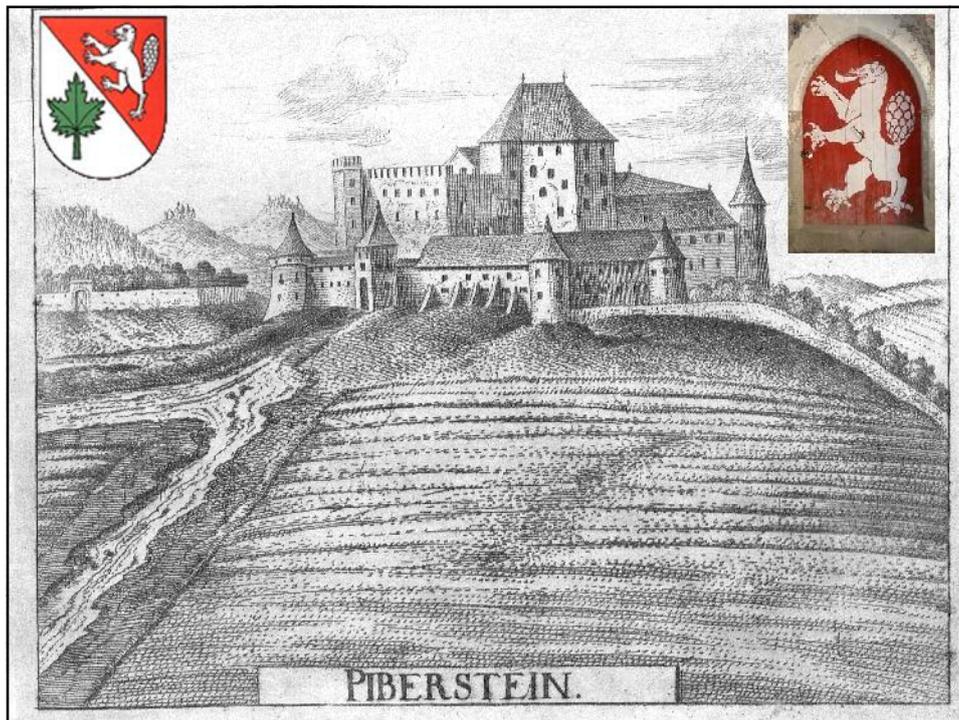


# Historische Daten zum Biber in Oberösterreich

Jürgen Plass, Biologiezentrum





**M** OBERÖSTERREICHISCHES  
LANDES  
MUSEUM

**BIOLOGIE  
ZENTRUM  
LINZ**  
DES ÖÖ. LANDESMUSEUMS

*In Hugo's Jagdzeitung hieß es 1861: "Noch vor 80 Jahren (1780) waren die Biber an den Ufern von Saale und Salzach ziemlich zahlreich, wurden aber auch vom Gesetze kräftigst geschützt. Gegenwärtig sind es nur noch wenige Familien, deren Existenz sehr bedroht ist, indem der hohe Werth des Bibergeils zu den außerordentlichsten Nachstellungen aneifert. Das Geil eines ausgewachsenen Bibers wird nämlich heute in Salzburg mit mehr als 600 fl. bezahlt".*

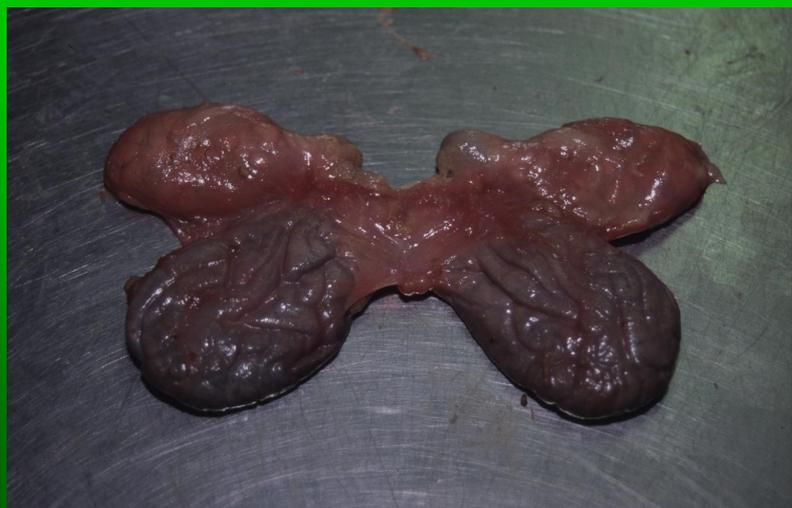
**M** OBERÖSTERREICHISCHES  
LANDES  
MUSEUM

**BIOLOGIE  
ZENTRUM  
LINZ**  
DES ÖÖ. LANDESMUSEUMS



**M** OBERÖSTERREICHISCHES  
LANDES  
MUSEUM

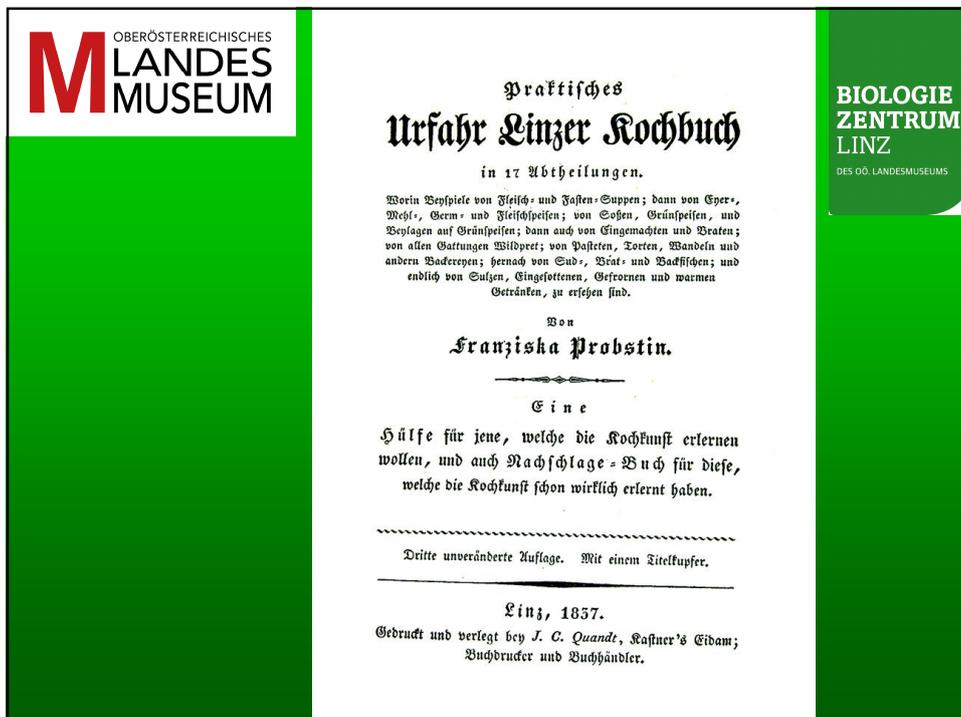
**BIOLOGIE  
ZENTRUM  
LINZ**  
DES ÖÖ. LANDESMUSEUMS





**M** OBERÖSTERREICHISCHES  
LANDES  
MUSEUM

**BIOLOGIE  
ZENTRUM  
LINZ**  
DES OÖ. LANDESMUSEUMS



**M** OBERÖSTERREICHISCHES  
LANDES  
MUSEUM

**BIOLOGIE  
ZENTRUM  
LINZ**  
DES OÖ. LANDESMUSEUMS

Praktisches  
**Urfahr Linzer Kochbuch**

in 17 Abtheilungen.

Worin Beispiele von Fleisch- und Fasten-Suppen; dann von Eyer-,  
Reis-, Gern- und Fleischspeisen; von Sosen, Orispfeifen, und  
Beslagen auf Orispfeifen; dann auch von Eingemachten und Braten;  
von allen Gattungen Wildpret; von Pasteten, Torten, Mandeln und  
andern Backereyen; hernach von Sud-, Salat- und Backfischen; und  
endlich von Sutzen, Eingessoffenen, Geformten und warmen  
Getränken, zu sehen sind.

Von  
**Franziska Probstin.**

Eine  
Hülfe für jene, welche die Kochkunst erlernen  
wollen, und auch Nachschlage-Buch für diese,  
welche die Kochkunst schon wirklich erlernt haben.

Dritte unveränderte Auflage. Mit einem Titelfupfer.

Linz, 1837.

Gedruckt und verlegt bey J. C. Quandt, Kaffner's Erbam;  
Buchdrucker und Buchhändler.

**M** OBERÖSTERREICHISCHES  
**LANDES  
MUSEUM**

**BIOLOGIE  
ZENTRUM  
LINZ**  
DES OÖ. LANDESMUSEUMS

**Gebratener Wiber.**

Nimm den ausgezogenen Wiber, schneide dessen Vorderläufe wie bey einem Hasen weg, die Hinterläufe aber papirle ein, oder hantle sie bey dem ersten Gliede hinweg, ziehe alles Häutige ab, und salze ihn ein; dann spieße 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 Weige; bratest du ihn in der Röhre, so thue diese Weige in die Bratpfanne, bratest du ihn aber am Spieß, so begieße ihn öfters damit; wenn du ihn zur Tafel gibst, so stelle eine gute Kapriessoß darzu.

**Gekochte Wiber = Vorderläufeln.**

Zerhüde die Vorderläufe des Wibers, wasche sie aus, und salze sie ein, dann nimm ein Kastrol, gib die Stücke hinein, thue etwas Essig, Lorbeerblätter, Limonieschalen und Zwiebeln darein, und laß sie dünsten, sind sie weich gedünstet, so mache eine braune Soße wie zu einem Wildbret darzu, salze dieselbe geschmack; diesen Wiber kanst du entweder zu einer Pastete oder zum Eingemachten gebrauchen.

**Wiberschweif.**

Laß eine Gluthschafel heiß werden, brenne den Wiberschweif damit, daß du dessen Haut abziehen kanst, ziehe dann die Haut ab, wasche ihn aus, und salze ihn ein; alsdann nimm ein Kastrol, gib blattlicht geschnittene Zwiebeln hinein, lege den gesalzenen Wiberschweif darauf, laß ihn dünsten, kehre ihn um; ist er lichtbraun gedünstet, so richte ihn an, begieße ihn mit der Soße worin er gedünstet, und auch mit Limoniesaft; dann ziere ihn mit Limonieschalen, und gib ihn zur Tafel.

**M** OBERÖSTERREICHISCHES  
**LANDES  
MUSEUM**

**BIOLOGIE  
ZENTRUM  
LINZ**  
DES OÖ. LANDESMUSEUMS









