

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.

Gebratener Aalfisch.

Nimm einen Aalfisch, schneide von dessen Köpfel die Haut auf, ziehe sie abwärts, (nämlich so: nimm eine Serviette in die rechte Hand, das Köpfel in die linke, und streife die Haut ganz ab), dann mache ihn auf, thue das Eingeweide heraus, wasche ihn sauber und salze ihn ein, hernach lege ihn rund zusammen wie einen Teller, binde ihn mit Spagat, und gib ihn in eine Frikassepfanne, oder einen Kastroldeckel, wo Butter mit Zwiebeln zergangen ist, dann brate ihn darin, und kehre ihn um; beym Anrichten gieße Butter und Limoniesaft darauf.

Gebratener Aalfisch auf andere Art.

Nimm den Aalfisch, zieh ihn bis auf den Kopf aus, und wasche ihn wie den vorigen, salze und bestreue ihn mit Gewürz, dann stecke ihn Zickzack an den Bratspieß, brate ihn, hernach begieße ihn öfters mit Butter und Limoniesaft, und ziere ihn wenn er gebraten ist mit Zwiebeln und Limonieschalen.