

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

22. Forellen in Öl zu braten.

Nache die Forellen am Bauch auf / und thue das Eingeweid samt der Gall schön heraus ; darnach mache hin und wieder kleine Creuz-Schnittlein darein / bestreue selbige mit Sals und Pfeffer / und lasse sie also eine Weile liegen : indessen gütte frisches Baum-Oel in eine Pfanne / lasse es mit einem Zwiebel-Häutlein recht heiß werden / damit ihm der grobe Geschmack entnommen werde / hebe die Pfanne vom Feuer / daß es ein wenig erkuhle / und schröcke es dann mit etlichen Tropfen kaltes Wasser ab / gütte hernach Essig oder saueren Pomeranzen-Saft darein : brate hierauf die Forellen auf einen Rost über einer Glut / bestreiche sie oft mit diesem Oel / gütte Wein dazu / zuckere es ein wenig / doch also daß die Säure vorschlägt / und würze es mit Cardamomen und Muscatenblühe / lasse es in einem Häftelein wohl mit einander aufkochen / und richet es endlich über die gebratene Forellen in eine Schüssel ; streue klein-zerschnittene Citron-Schelsen darüber / und belege sie mit Lorbeer-Blättern.*

23. Forellen in Essig / wie Orade , auf welsche Art einzumachen.

Nimm Forellen / mache sie am Bauch auf / thue das Eingeweid sauber heraus / salze dieselbige und lasse sie ein wenig liegen / drücke sie dann mit einem reinen Lüchlein aus / daß das Blut davon kommt ; streue Mehl auf die Forellen / bache sie aus frisch- und guten Baum - Oel allgemach schön gelb heraus / wiewel man sie auch ohne Mehl bachen kan / und lasse dann auf einem Lehn

* Man kan die Forellen in einer Brat-Pfannen braten / welches besser ist als auf dem Rost / weil man leichter damit umgehen kan / und sie auch nicht so bald zerfallen : man muß aber von dieser zusammengemachten Oel-Brüh ein wenig hinein gütten / und die Fische darinn braten lassen.