

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

141. Gebachene Pirfinge.

Schuppe und bereite die Fische/wie offte gemeldet/wasche sie saub
ber aus/thue auf einer jeden Seiten überzwerch einen kleinen
Schnitt hinein/ salze sie ein/ und schwinge oder bestreue sie
mit Erbis oder Weizen-Mehl/ bachs im Schmalz oder Baum-Öel
schön gelb; hebe die Panne bißweilen vom Feuer hinweg/ und halte sie
dann wieder darüber/damit die Fische fein gemacht ausbachen; trage es
dann also trocken auf/ oder mache die bey den Hechten und Karpffen be-
schriebene Citronen-Brüh darüber.

142. Gebachene Pirfinge in einer Brüh/
auf andere Art.

Mache die Pirfinge allerdings/auf obige Art; indessen aber mache
diese Brüh darüber/ röste eine wenig Mehl im Schmalz/ und
güsse halb Wein/ halb Rosen-Essig/ und ein wenig Fleischbrüh
dazu/ (wiewol man auch die Fleischbrüh/ nach Belieben/ davon las-
sen kan/) lasse es mit einander süden/ treibe das Mehl durch/ in ein Häs-
fel ein/thue ein wenig Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ Muscatblühe/ Car-
damomen/ Zucker und Trisanet darein/ lasse es süden; lege alsdann
die gebachene Fische in eine Schüssel/ und wann die Brüh wohl ge-
kottet hat/ güsse sie/ neben herum/ darein/ damit die Fische obenher
schön rösch bleiben/ streue auch noch ein wenig Trisanet darauf/ und
trage sie also zu Tisch.

143. Gebachene Pärtschen oder Pirfinge
in einer Brüh.

Mann die Pirfinge in der Butter gebachen/ lasse ein wenig ge-
riebenes Semmel-Mehl/ in einer andern Butter wol trocken
rösten/ güsse einen Wein und ein wenig Fleischbrüh daran/
thue