

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

* * * * *

Die Kuppen können auch / gleich denen Forellen und Pirsin-
gen / wie Orade eingemacht werden. Doch pflegt sich die
Brüh bey diesen Fischen gemeiniglich zu sulzen.

162. Gesottene Schleyen.

Mache die Schleyen am Bauch auf / thue das Eingeweid alles
heraus / wasche und brühe selbige mit heissen Wasser / oder
reibe sie auch wie bey den Kuppen gedacht worden / mit Salz
ab; hernach süde sie allerdings in der Erbsen-Brüh / wie gleichfalls bey
der Kuppen gelehret worden: nur ist zu erinnern / daß die Schleyen
etwas länger / als jene / süden müssen.

163. Gesottene Schleyen / auf andere Art.

Schneidet die Schleyen auf / und nehmet das Eingeweid her-
aus / reibe sie mit Salz / wie erst vermeldet worden / damit das
Schläpfferige herab komme / und schneidet dann die Schleye
überzwerch von einander / waschet und südet sie im Salz Wasser / so
lang / bis sie weich werden; alsdann seihet das Wasser wieder herab /
güßet Wein daran / thut ein wenig Semmel-Mehl dazu / würket und
zuckert es ihn wenig / lasset ihn süden / und werfft zu lezt ein Stück But-
ter hinein / daß es ein dickliches Brühlein werde.

164. Gedämpfte Schleyen.

Mache die Schleyen auf / nehmet das Eingeweid heraus / wa-
schet sie / haltet Essig und Wasser jedes gleich viel in einer
Pfannen / über das Feuer / salzet und lasset es zusammen
süden / über brühet damit den Fisch / güßet es wieder
ab