

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

172. Gebachene Grundeln / auf andere Art.

Die Grundeln müssen zuvor sauber gewaschen / dann ein wenig mit einem Tuch abgetrocknet / und auf einen grossen hölzernen Teller / mit Mehl bestreuet / gelegt / und wohl darinnen geschwungen werden ; indessen machet man ein Del in einer Pfannen heiß / und bächet die Grundeln schön gelb heraus ; dann leget man sie in die Schüssel / und streuet Salz darauf : ehe man sie bächet / darff man sie nicht salzen ; dann auf diese Art bleiben sie rösker / als wann man sie zuvor mit Salz bestreuet.*

133. Gebachene Grundeln noch auf eine andere Art.

Siehet von den Grundeln das Wasser ab / schüttet sie in einen Topff oder Hafen / thut zu einem jeden Seidlein Grundeln ein einiges Ey daran / wie lezentlich bey den gesottenen Grundeln gedacht worden ; salzets / siehet die Eyer wieder davon / melbet die Grundeln ein / und bächets ans Schmalz.

174. Kressen zu süden.

Machet die Kressen / schuppet / und machet sie auf / thut das Eingeweid heraus ; lasset Essig und ein wenig Wasser / so gesalzen / in einer Pfannen südend werden / thut alsdann die Fische hinein / daß sie darinnen süden ; machet indessen ein Schmalz in einem Pfännlein heiß / und leget die Fische / wann sie genug gesotten / in eine Schüssel / güßet den Essig / darinnen sie gesotten / darüber / werffet ein wenig Kümmel in das heiße Schmalz / brennet es geschwind über die Fische / und traget sie zu Tisch.**

175. Erlitzen zu süden.

Mache und durchklaube die Erlitzen sauber / oder galle sie aus / (wo dich anderst die Zeit und Nähe nicht gereuet /) wiewol
B b iij
sie

* Auf diese Art kan man auch Kressen / Erlitzen und Sengelien bachen.

** Wann man will / kan man über die Kressen / so sie in Essig abgefotten sind / die schon beschriebene Butter-Brüh daran machen : auch pfleget man sie im Mehl zu schwingen / und aus freischem Schmalz / wie die Grundeln zu bächet.