

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

193. Picklinge zu braten.

Schneidet den Picklingen die Köpffe hinweg/ und ziehet ihnen die Haut ab wie einem Hering; alsdann schneidet oben den Rücken entzwey/ doch daß die zwey Theile noch an einander hangen/ leget sie auf einen Rost und schmierets mit Butter/ laffet sie nur ein klein wenig braten/ dann sonst werden sie zu hart: trage sie gleich auf/ daß man sie also heiß esse/ dann wann sie zu lang stehen/ werden sie gar zu zähe. *

194. Süsse Picklinge zu braten.

Nehme ihnen die Haut ab und lege sie auf den Rost/ brate sie auch über einem gelinden Kohlfener/ lasse sie schwitzen/ und bestrichs mit Butter: Oder aber mache ein Schärlein aus Papier/ güsse Baum-Oel oder Butter darein/ und lege die Picklinge in selbiges: hernach setze es auf einen Rost über die Kohlen/ lasse sie also braten; lege dann die Fische in eine Schüssel/ drucke Citronen-Safft darauf/ und trage sie zum Salat auf.

195. Gang-Fischlein zu kochen.

Setze die Gang-Fische in ein frisches Wasser/ und lasse sie eine Stund oder länger wässern/ nachdem nemlich die Fische gesalzen sind/ wasche sie von aussen und innen einmal oder zwey mal aus einem frischen Wasser; mache ein ander frisches Wasser in einer Pfannen südend/ lege die Fische hinein/ und lasse sie ein klein wenig länger als weiche Eyer süden; versuche die Brähe/ wann sie nicht genug gesalzen/ salze noch mehr darein/ sind sie aber allzusehr gelichen/ so setze das erste Wasser herab/ und güsse ein anderes heißes Wasser.

* Etliche wachen die Picklinge anfänglich auch im weissen Bier ein klein wenig/ auf diese erst beschriebene Art sollen sie besser seyn.