

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

er platt und breitlich werde / bestreuet ihn mit Salz / Pfeffer / Muscatblüh und Cardamomen / wie auch klein gehackten Petersilien / Salbey und Lorbeer-Blättern / nach diesem / rollet oder wicklet ihn bey den Schwanz auf / biß auf die Mitte / und dann von Kopff / biß wieder auf die andere Helfft / daß beede Theile an einander stossen / bindet solche mit einem Späret oder Bindfaden fest zusammen / leget ihn in einen Hasen und südet ihn in Essig / Wein und Wasser / jedes gleich viel / lasset zugleich etliche Lorbeer-Blätter ein wenig gröblich zerstoßenen Pfeffer und eine oder zwey Muscaten-Blumen damit auf süden / biß er etwas weichlicht anzugreifen / nehmet dann diesen zusammen gerollten Aal aus der Brüh heraus / leget ihn auf einen löcherichten Deller / daß er wohl abtropfe / wann er dann trocken und erkaltet / löset den Bindfaden ab / und schneidet ihn zu scheiben / die ihr zierlich in eine Schüssel schlichten / und mit Blumen auszieren könnet / oder man kan auch diesen in Scheiben geschnittenen Aal / zur Auszierung anderer Fische gebrauchen / und so wohl selbige / als den Rand der Schüssel damit belegen.

I I. Rinen Aal zu mariniren.

Streife dem Aal die Haut ab / schneidet ihn zu Stücken eines Fingers lang / salzet und würket ihn mit Pfeffer / Muscatenblüh und Cardamomen / bindet ihn in Rosmarin-Sträußlein und Lorbeer-Blätter ein / leget ihn auf den Rost und lasse ihn braten / schlichtet ihn in ein Zucker Glas oder Tigel / nimm alsdann einen guten Wein-Essig / soviel als nöthig / lasse ihn mit Muscaten-Blumen / Gewürz-Nezelein / Pfeffer / Rosmarin- und Lorbeer-Blättern süden und erkalten / güsse ihn über den einzuschichteten Aal / und verbinde das Glas oder den Tigel auf das Beste.

I 2. Blau-gesottene Forellen.

Mache die Forellen am Bauch auf / nimm das Eingeweid heraus / und wasche sie / setze dann eine Pfanne / oder so derselben
viel