

## **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

viel sind/einen Kessel mit Wein-Essig über das Feuer; würff zu einem jeden Pfund Fisch eine Hand voll Salz/ und wann er recht südet/lege die Fisch darein/ laß süden/ versäume sie / und versuchs / ob sie recht im Salz ; dann das Salz muß ein wenig vorschlagen : wann sie dann bald fertig sind/ so güsse ein Glas mit halb Wein halb Essig angefüllt darüber/ und schröcke sie also ab; laß noch einmal auf süden/ so werden sie schön blau : lege alsdann die Fische auf eine zinnerne Platte in die Schüssel/ und rings herum einen Kranz von Peter ein oder Petersilien-Kraut/ setze in die Mitte der Fische ein Schal ein oder Schüsfelein mit Rosen/ Violeu oder andern Essig / streue Peterlein-Kraut darauf, decke die Schüssel mit einem Serviet zu/ und trag sie zu Tisch.\*

### I 3. Forellen mit einer Citronen-Brüh.

**D**ie Imm Citronen / mache dieselbige aus / setze das Marck auf eine Blut-oder Kohl-Pfanne/ und zuckers nach Belieben; laß sie beedes zusammen auf süden : richte es über blau / gefottene Forellen/ und streue klein und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelsfen darauf.

### I 4. Forellen in einer Citronen-Brüh/ mit Eyerdottern.

**D**ie Ast in einem Häselein einen Wein südend werden / glisset ein klein wenig Wein-Essig dazu / würbet ihn mit Cardamomen / Muscatblüh / Muscatnus / und ein wenig Pfeffer ; druck ein gut Theil Citronen-Safft darein / daß die Citrone vorschlag; (wer will/ kans auch ein wenig zuckern /) zuletzt thut kleine längs

\* Die Forellen sollen auf diese Art noch besser seyn / wann sie allerdinge gesotten und abge seihet/ mit einem Glas Wein übergeffen und alsdann derselbige wiederum abgeossen wird : so wir zu eines jeden Urtheil stellen. Auf diese Art kan man auch Hechte / und andere Fische blau süden.