

## **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

und bestereut sie mit klein- und würfflicht- geschnittenen Citronen-  
Schelfen.\*

### 18. Forellen wie einen Stockfisch zu blättern.

**R**eiße die Forellen auf die gleich anfangs beschriebene Weise  
auf / wasche sie wohl aus und süde es im Wasser / wann  
sie dann genug gesotten/zerblättere dieselbige wie einen Stock-  
fisch / thue die Gräte besonders / und lege die Blätter in eine Schüs-  
sel/drucke Citronen-Safft darein/ streue Ingber/Pfeffer/Cardamom-  
men und Muscaten-Blüh darauf / thue ein gut Stuck Butter da-  
zu/ bestreue ein klein wenig mit Salz / setze sie auf ein Kohlsfeuer  
und laß süden.\*\*

### 19. Forellen / in einer Oliven-Brüh.

**W**ann die Forellen/auf die schon bekannte Weise blau gesotten  
worden/ so nimm Oliven/thue die Kerne zuvörderst heraus/  
und hacke sie dann klein / behe einen Schnitten Beck oder  
Semmel/ güsse süßen oder auch nur gemeinen Wein daran/lasse ihn  
zusamt denen gehackten Oliven süden; zwinge es dann durch/ würbe  
das durch-gezwungene mit Zimmet / Cardamomen / und Musca-  
ten-Blüh/thue noch ein wenig klein-geschnittene frische Oliven dazu/  
güsse einen Holler-oder Pomeransen- Essig daran / thue ein Stück  
Butter dazu / oder nach Belieben ein gutes Baum-Öel / lasse es  
aussüden; drucke zu letzt Citronen-Safft darein/güsse sie neben denen  
Fischen in die Schüssel/ bestreue sie mit klein-geschnittenen Citronen-  
Schalen/und lege ausgeörnte/und nach der Länge zerschnittene Oli-  
ven darauf.\*\*\*

\* Wann man will/ kan man an statt des Weins/ lauter süßen Wein/ oder  
nur die Helffte desse/ ben darunter nehmen/ so wird diese Brüh noch besser.

\*\* Wenn diese Brüh zu fett wäre / der kan nur zwey oder drey Löffel voll  
Fleischbrüh mit dazu güssen.

\*\*\* Wan man an statt des süßen nur einen gemeinen Wein nimme/ muß  
man diese Brüh ein wenig zuckern.

20. Forell