

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

20. Forellen in einer Gel. Brüh.

Wirff etliche Lorbeer-Blätter in Salzwasser/ und lasse die Forellen wohl darinnen süden/ nimm dann die Blätter heraus/ und seihe das Salzwasser herab/ biß auf ein wenig/ und etwan den achten Theil einer Maas; thue nochmal frische Lorbeer-Blätter daran/ würge die Fische mit Cardamomen/ Muscaten-Blüh und ein wenig Pfeffer/ güsse ein gut Theil Del dazu/ doch nicht zuviel/ damit es nicht widerwertig werde / lasse alles zusammen einen Sud aufthun: drucke zuletzt einen Citronen-Safft darein / lege die Fische in eine Schüssel/ bestecke sie/ wann du zuvor die Brüh darüber gericht / mit Lorbeer-Sträußlein / und streue klein- und würff-liche geschnittene Citronen- Schelfen darauf.

21. Forellen im Gel zu bachen.

Man machet die Forellen am Bauch auf / wie gebräuchlich/ nimm das Eingeweid heraus/ wäscht sie mit kalten Wasser/ salt dieselbige und lasset sie ein wenig im Salz ligen; dann streiff man solches wieder davon ab/ und würset sie mit scharffen Gewürß: nechst diesem macht man ein Del in einer Pfaune wohl heiß/ leget die eingewürste Fische darein/ (dann man darff sie nit einwickeln) und bächet sie also schön gelb heraus: hierauf setz man eine Schüssel auf eine Glut- oder Kohl- Pfanne/ güsse ein frisches Baumöl/ wie auch einen einigen Löffel voll Wein darein / würget es mit Cardamomen / und Muscaten-Blüh / drucket den Safft von Citronen dazu / und lasset es also aufsüden: dann werden die gebachene Forellen darein/ und rings herum zur Zierde Lorbeer-Blätter gelegt/ und oben klein- zerschnittene Citronen- Schelfen darauf gestreuet. *

D ij

22. Fo

* So es beliebig/ kan man auch in dem Del und Wein etliche zuvor gewässerte und klein- zerschnittene Sardellen mit aufsüden lassen / indeme sie gleich darinnen zersüden/ und der Brüh einen gar annehmlichen Geschmack geben.