

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

ler oder Bret wohl erkalten/ thue indessen Wein= Essig/ Salben und Lorbeer=Blätter/ wie auch Rosmarin=Zweiglein/ gröblich=zerstossenen Pfeffer/ ein wenig Salz und Gewürs=Regelien zusammen in einen Hasen oder Topff / setze es mit einander zum Feuer / und laß einen zimlichen starcken Sud thun; güsse es dann in eine Schüssel oder Napff / damit der Essig erkühle: lege in ein Fäßlein oder anderes hierzu dienliches Geschirr / frische Lorbeer=Blätter und Rosmarin=Sträncklein zu unterst auf den Boden/ besprenge sie mit gröblich=zerstossenen Pfeffer / Cardamomen / Muscaden=Blüh und ein wenig Salz: dann lege etliche Fische oder gebachene Forellen darauf / bestreue sie gleichfalls mit besagtem Gewürs / mache eine frische Lage von denen bereits gesotrenen Salbey, Lorbeer, und Rosmarin=Blättern/ bestreue sie mit Gewürs/ und lege dann wiederum andere Fische darauf / und so fort / immer eine Lage Blätter und Fische abwechselweise: alsdann güsse den erkalteten Essig darein/ und bedecke die oberste Lage der Fische mit Blättern.*

24. Barben zu süden.

Mache die Barben am Rücken auf/ thue das Eingeweid davon/ und zerschneide dem Fisch in vier Stücke hernach wasche ihn aus frischem Wasser; setze einen Wein=Essig in einer Pfannen

Q iij

nen

* Hiebey ist zu erinnern / daß man die Forellen auf diese Art nicht eben bachen müsse / sondern auch in einer Brat=Pfanne / und zwar wohl heißem Del / braten könne / weil sich sonst die Haut gerne anzuhängen und abzureißen pfleget; doch muß der Essig allezeit über die Fische gehen/ damit dieselbige bedeckt bleiben/ und nicht anlauffen oder schimmlicht werden: zu solchem Ende kan man sie oben auf mit einem Brei=lein bedecken/ und dasselbige mit einem leichten Gewicht oder Stein bestreuen / und niederdrücken; auf welche Weise man diese Fische sehr lang erhalten/ und dann und wann etliche derselben genüssen kan.

Mehrerley Fische auf solche und andere Arten / gleich denen Oraden einzumachen / besuche in diesem Theil.