

## **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

nen oder Kessel übers Feuer / lasse ihn aber nicht süden / dann sonst  
 gehen die Schuppen vom Fisch alle ab / sondern nur laulich werden /  
 salze ihn und lege die Fische darein / würff auch oben darauf ein wenig  
 Salz / und lasse sie süden ; wann sie bald genug haben / schütte es  
 mit Wein oder Wein-Essig ab : wann du aber siehest daß sich die Brä-  
 te lösen / so seihe die Brüh davon / thue ein klein wenig von dem Essig  
 aus der Pfannen in die Schüssel / lege die Fische darein / bestreue sie  
 mit Peterlein oder Petersilien-Kraut / decks mit einem Serviet zu  
 und trage es zu Tisch ; setze aber einen Rosen-oder andern Essig dazu  
 und so es dir beliebt / kanst du den Essig auch ein wenig mit Trifanen  
 vermischen.\*

## 25. Barben auf andere Art zu süden.

**W**ann ihr den Barben aufgemacht und das Eingeweid her-  
 aus genommen habt / südet ihn in halb Wein und Wasser  
 so wohl gesalzen / nehmet ihn hernach aus der Pfannen / ziehet  
 ihm die Schuppen und Haut ab / leget den Fisch wieder in die Pfannen  
 gisset ein gut Theil frische / Butter und Wein daran / wie auch Ing-  
 ber / Zimmet und Muscaten-Blüh / lasset ihn in dieser Brüh ein we-  
 nig gemacht dämpfen / so ist es trefflich gut ; wer gerne süß ist / kan die  
 Brüh mit ein wenig Zucker versüßen.

## 26. Ein Hecht in einer Sardelln Brüh.

**S**chuppe den Hecht / reisse ihn am Bauch auf / und mache vier  
 oder sechs Stück / nach dem er groß ist / daraus ; darnach  
 gisse Wein-Essig in eine Pfannen / salze den Essig wohl  
 man rechnet aber insgemein zu einem Pfund Fisch eine Hand voll  
 Salz / lege den Hecht darein / und lasse ihn süden biß sich die  
 Bräte

\* Wann man diese Fische in einer Brüh haben will / kan man eine von  
 Butter darüber machen / deren Zubereitung in dem Register angewiesen zu  
 finden.