

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

133. Barschen oder Pirfinge in einer Citronat-Brüh.

Bereite die Pirfinge auf die gemeine und bekannte Art / salze und würze sie mit Pfeffer und anderer guter Gewürz / so innen als aussen / lege sie auf einen Rost / daß sie wohl abtrocknen / und ein wenig gelblicht werden; mache indessen folgende Brüh zusammen: Nimm einen süßen Wein / und ein klein wenig Essig / schneide einen Citronat klein und würffliche / lasse ihn in einem Häselein ein wenig aufsüden / güsse die Brüh in eine Schüssel / und streue ein Trisanet darein: wann die Fische nun schön abgetrocknet sind / lege sie in die Schüssel zu besagter Brüh / decke selbige mit einer andern Schüssel zu / setze es auf eine Kohlen / lasse es mit einander einen Sud thun: dann streue nochmal einen frischen würffliche: geschnittenen Citronat darauf / und trage es zu Tisch.*

134. Barschen oder Pirfinge in einer Capern-Brüh.

Wann die Pirfinge bereits besagter Weise zubereitet sind / lasse einen Essig und ein wenig Wasser in einer Pfannen südend werden / salze ihn und lege die Fische hinein / lasse sie süden; sehe indessen einen Wein samt ein wenig geriebenen Semmel-Mehl in einem Topff / ein oder Häselein zum Feuer / thue Pfeffer / Cardamomen / Muscaten-Blüh und kleine Essig-Cappern darein / lasse es ferner süden / würff zuletzt ein Stück Butter / oder aber / güsse an deren statt ein wenig Del dazu / seihe die Brüh / wann der Fisch im Essig und Wasser genug gesoffen / davon ab / und güsse die Cappern-Brüh dar
 ij über

* Wann es beliebt / kan man zusamt den Citronat / auch ein wenig klein zer-schnittene Citronen-Schellen darauf streuen: Oder man kan diese Brüh über gebachene Pirfinge machen.