

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

über / lasse selbige mit denen Fischen noch einen Sud thun / und güsse die Brüh darüber/lege die Cappern oben auf die Fische / und bestreue sie mit klein-geschnittenen Citronen-Schelsen.

135. Wärschen oder Pirsinge in einer Fenchel-Brüh.

Schuppel und bereitet die Fische wie sonst / und südet sie in halb Essig und Wasser; machet indessen diese Brüh zusammen / güsse einen Wein in ein Häfelein / wie auch ein klein wenig Essig / thut gute Gewürz darein / als Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh oder Muscat-Nuß / lasset es mit einander süden / zupffet von einem frische Fenchel das Krausse heraus / thut ein wenig davon in die Brüh hinein / und lasset es mit süden; drucke auch einen Citronen-Safft darein / und zuckerts nur gar ein klein-wenig; auf die leste thut auch ein gut Stück Butter dazu: wann nun der Fisch im Essig und Wasser genug gekochet / leget ihn in eine Schüssel / und zerklöpffe ein paar Eyerdotterlein in einem Häfelein / rühret es mit der südenden zusamman-gemachten Brüh an / und richtets über den Fisch: zu lezt streuet den übrigen frischen Fenchel darauf.

136. Wärschen oder Pirsinge in einer Eyerdotter-Brüh.

Bereitet und südet die Pirsinge auf die gemeine und bekannte Art / und machet nachfolgende Brüh darüber / thut in ein Häfelein ein oder zwey Eyerdotterlein / und rühret sie mit ein wenig Essig ab / güsse alsdann so viel Wein und etwas Fleischbrüh daran / als ihr Brüh haben wollet / thut gute Gewürz / wie auch ein gut Theil Butter darein / und setze es auf eine Kohlen / ihr müisset aber immer zu rühren / bis es anfängt zu süden / dann rühret ein Löfflein geriebenen Krän oder Meer-rettig darein / und richtet es über die Fische / streuet