

## **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

stretet / alsdann einen frisch-geriebenen Krän oder Meer-rettig darauf / und traget es zu Tissh.

### 137. Wärschen oder Pirsinge in einer andern guten Brüh.

**D**ie Pirsinge richte auf die schon off-t-besagte Weise erstlich zu / süde sie dann im lautern Salzwasser / und mache in dessen sol-  
gende Brüh an : Lasse die Brosam oder das Weiße von Sem-  
meln oder auch weiß-gebehte Schnitten im Wein oder Fleischbrüh /  
welches gleich viel ist / wohl weich süden / güsse auch ein klein wenig Es-  
sig dazu / zwinge es durch / und würze es mit Pfeffer / Cardamomen  
und Muscaten-Blüh / güsse ein wenig gutes Del daran / drucke Citro-  
nen-Safft darein / und lasse es also noch einmal süden : wann die  
Fische im Salt-Wasser besazter massen genug gesotten / so seibe  
sie sauber ab / und güsse die obige Brüh daran / lasse es noch einen  
Wall aufthun / drucke wieder wie zuvor Citronen-Safft darein / zu-  
tzer ein klein wenig / lege die Fische in eine Schüssel / und richte die  
Brüh darüber an / (wer gerne von Del essen mag / güsse noch ein  
wenig frisches Del in die Brüh / ehe sie über den Fisch gerichtet wird / )  
streue klein-geschnittene Citronen-Schelfen darauf / stecke rings um die  
Schüssel grüne oder auch dürre Lorbeer-Blätter / und trage es zu  
Tissh. \*

### 138. Wärschen oder Pirsinge im Del zu braten.

**E**rette die Fische / wie schon gedacht / brats in einer Brat-Pfanz-  
nen

3 iij

\* Etliche lassen auch einige dürre Lorbeer-Blätter und Rosmarin-Sträuß-  
lein zugleich mit der Brüh / ehe sie über den Fisch gerichtet wird süden / und neh-  
men sie hernach wiederum mit einem Löffel heraus : man kan auch  
an Statt der Semmel-Brosam ein geriebenes Semmel-Mehl nehmen / und  
vor die Fleischbrüh Wein oder Wasser gebrauchen / das Wasser aber muß  
man notwendig etwas stärker hierzu / als sonst gebräuchlich / salzen.