

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 im Oel/wie die beschriebene Hechtlein; seihe dann das lautere von dem Oel herab/ und güss zu dem Trüb-zurück gebliebenen ein wenig Wein/ drucke Citronen darein/ oder würff das ganze Marck zusamt ein wenig klein-geschnittenen Citronen-Schelffen dazu/ lasse alles mit einander süßen/ und richte die Brüh über den Fisch.

139. Wärschen oder Wirsinge im Oel gebraten/ auf andere Art.

Wie Wirsinge werden geschuppt und aufgemacht/ und bleiben wann man sie gesalzen/eine Weile im Sals ligen; dann trocken man sie mit einem Tuch wohl ab/ lasset sie auf dem Koch braten/ und bestreichet sie immerzu/ vermittelst eines Federleins oder Pinsels/ mit Oel: wann sie dann fertig güsset man ein wenig Oel in ein Schüsslein/ lässt siches warm werden/ leget die Fische darein/ und streuet frisch abgeklaubtes Petersilien-Kraut darauf.

140. Wärschen oder Wirsinge/ auf noch andere Art im Oel gebraten

Wechte die Fische allerdings zu/ und brate sie auf einem Koch oder welches fast besser/ in einer Brat-Pfanne mit Oel oder Butter/ auf die gleich vorhergehends beschriebene beiderlei Arten/ jedoch nach Belieben; seihe dann das Oel oder die Butter davon ab/ lege den Hecht in eine Schüssel; lasse indessen einen Wein wann du zuvor ein klein wenig Zucker/ Ingber/ Pfeffer/ und Cardamomen darein geworssen/ in einem Häflein besonders schülen/ und richte diese Brüh über die Fische.