

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

ab/ leget den Fisch in einen Hasen/ thut frische Butter daran / güßet Wein und ein wenig Essig darüber/ leget gröblich- geschnittene Salbey-Blätter oder Rosmarin-Sträußlein nach Belieben dazu hinein/ würzet sie mit Pfeffer und Muscaten-Blüh/ salzet es ein wenig/ bedeket den Hasen mit der Stärken / und lasset den Fisch also dampfen.

I 65. Fricassirte Schleyen.

Serschneidet die aufgemachte ausgenommene Schleyen zu beliebigen Stücken/ waschet sie aus Wasser/ besprenget sie mit Salz / leget sie in eine heiße Butter / lassets ein wenig darinnen aufpregeln/ nehmet die Stück heraus/ leget sie in einen stollichen Hasen/ güßet Fleischbrüh darüber / werffet Ingber / Pfeffer und Muscaten-Blüh darüber/ wie auch Champignons/ Morgeln/ Champignons oder andere kleine gehackte grüne Zwiebeln / und ein gut Stück Butter / güßet ein wenig ausgepressten Agrest/ oder Pomeranzen-Safft daran/ lasset es zusammen aufsieden/ und richtet es an.

I 66. Gebratene Schleyen.

Nehmet denen Schleyen die Haut ab/ wie einem Aal/ mache sie am Bauch auf/ nimmet das Eingeweid heraus/ wasche / salze und würze sie/ binde sie in Salbey-Blätter / umwinde selbigemitt einem Zwirn-Faden/ daß sie nicht davon abfallen können; thue frisches Schmals oder Del in ein Brat-Pfännlein/ lege die Fische darein/ und brate sie auf einer Glut schön ab.

I 67. Grundeln und Sengelein zu süden.

Durchflaube und wasche die Grundeln und Sengelein rein/ lasse sie uneröffnet / mache alsobald einen Wein- Essig in einer Pfannen südend/ salze ihn ein wenig/ thue die Fischlein gang