

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

sie auf solche Weise vor delicate gehalten werden ; dann süde sie wie von denen Sänglein oder Gründeln gedacht werden : oder aber bache sie auf die schon gleichfalls beschriebene Art.

176. Neunaugen zu süden.

Nege die Neunaugen in eine Schüssel / gülse ein oder dreymal
Schreib südendes Wasser darüber / und haue dieselbige mit einem
 Besenreisig / daß der Schleim davon herab komme ; würff sie
 hernach in ein kaltes Wasser / und drücke sie vornenher beym Kopf
 wohl / so gehet jeden ein Bluts-Tropfstein aus dem Maul / (welches
 man vor ungesund halten will) oder aber schneide und würff den Kopf
 und ein wenig vom Schwanz / gar hinweg ; lasse alsdann diese Fische
 im Wasser / welches ein wenig gesalzen / in einer Pfannen so lang als
 weiche Eyer süden : nach diesem seihe das Wasser wieder herab / und
 gülse eine Erbsen-Brühe daran / würfe es mit Ingber / Pfeffer / Can-
 damomen und Muscatblüh / lasse sie mit einem guten Theil Buttu
 noch ein wenig süden / salze es auch so viel als nöthig / richte sie an
 und streue Muscatten-Blüh darauf,

177. Neunaugen zu bachen.

Brühet und bereitet die Fische / wie oben gedacht / salzet und
Schwinget sie im Mehl / und bachtet aus Oel oder Schmale
 nach Belieben / doch also daß sie sein lind bleiben ; drückt auch
 sauere Pomeranzen aus / und richtet selbige darüber / oder aber schnit-
 det die Pomeranzen in vier Theile / und leget sie zwischen die Fische auf
 die Schüssel / damit man bey Tisch / nach eigenen Gefallen / den Saft
 darauf drücken könne.

178. Neunaugen zu braten.

Mann die Neunaugen auf die beschriebene Art zubereitet worden