

## **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

Wasser darüber/ lasse sie noch einen Sud thun/ seihe das Wasser wieder ganz herab/ und güsse ein wenig Fleischbrüh daran / thue Ingber/ Muscatblüh/ und ein wenig Cardamomen/ samt einen Stück Butter/ oder auch nach Belieben/ einen Milchram daran/ lasse es ferner mit einander einen Sud thun; richte es dann in eine Schüssel/ güsse die Brüh darüber/ und streue Muscaten-Blüh oben darauf.\*

### 196. Gang-Fischlein zum Salat.

**W**ann die Gang-Fischlein gewässert und gewaschen sind / lasse sie ein wenig errocknen / schneide aussen überzwerch kleine Schnittlein hinein / mische Pfeffer/ Muscatblüh und Cardamomen unter einander / und würze die Fisch damit/ innen und aussen/ wohl ein; lasse hierauf Baum-Del in einer Brat-Pfannen heiß werden/ lege Rosmarin- und Rosen-Blätter darein / brate die Gang-Fische darinnen/ und drucke zuletzt den Saft von Citronen darein: Oder aber mache/ wie gelehrt worden / ein Schärklein von Papier/ güsse auch Baum-Del darein/ setze es auf einen Rost/ lege die Fische hinein/ lasse sie darinnen braten/ lege sie in eine Schüssel/ güsse ein wenig von dem Del oder Butter/ darinnen sie gebraten sind/ darüber; drucke Citronen-Saft/ und streue dergleichen Schelffen darauf/ und trage sie zu Tisch.

### 197. Gang-Fischlein im Gel und Essig.

**W**ässere und säubere die Gang-Fische / wie gesagt / süde sie im Wasser/ aber nicht lang/ und seihe es wieder davon ab/ lasse sie ein wenig errocknen; alsdann lege sie auf einen Rost/ welcher vorher wohl mit Butter bestrichen ist / setze denselben über eine gute Glut/ und hebe die Fische zum öfftern/ zusamt dem Rost über eine breite Schüssel/ begüsse sie mit Essig und Butter / und trockne sie

\* Man kan auch/ so es gefällig/ eine Sardelln-Brüh über die Gang-fische mach en.