

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

deß andern Tages güsse dieses herbe Wasser / oder so genannten Kalches wieder herab / und ein ander frisches Röhren- Wasser daran / lasse sie vier oder fünff bis in sechs Tage wässern / nach dem die Zeit ist; dann im Winter müssen sie allezeit länger wässern / als im Sommer: doch muß man alle Tage das Wasser ab / und wieder ein frisches darüber güssen.

209. Blateise oder Halb-fische zu kochen im Kümmel.

Wann die Blateise gewässert und gewaschen worden / schneide die Flossen herab / und die Fische überzwerch enzwey / lasse sie dann im Wasser süden / und würff ganz zuletzt ein wenig Salz dazu; wann sie dann weich sind / seihe das Wasser davon herunter / gräte die Fische aus / güsse eine Fleischbrüh darant / brenne ein klein wenig Mehl darein / würff Kümmel und Ingber dazu / und lasse sie also noch ferner auf wallen: wann sie dann fertig / lege sie in eine Schüssel / brenne oben ein heisses Schmalz darauf / und bestreue sie mit Ingber.

210. Blateise oder Halb-fische in einer Erbsen-Brüh.

Die Halb-fische müssen vornemlich gewässert / gewaschen / im Wasser abgekottet und ent-grätet seyn / dann güßet man die oben dem Hecht beschriebene Erbsen-Brüh darüber / würffet sie mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / und so lasse es mit einem guten Theil Butter noch einmal süden.

211. Halb-fische und Blateise zu kochen / im frischen oder so genannten Kief- / Erbsen.

Wann die Halbfische gewässert sind / schneide sie überzwerch