

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

set ein wenig Wein und Rosen-Essig daran / streuet Pfeffer darein / und lasset alles eine gute Weile süden; seihet dann die Brüh herab / werffet Zucker / Zimmet / Cardamomen und Muscaten-Blüh darein / körnet einen andern Granat-Appfel aus / leg et diese frische Körner in Zucker / und streuet sie auf das Gebratene und den Rand der Schüssel.

20. Eine Cappern-Brüh über gebachene Fische.

Bachtet fürnehmlich die Fische / legets in diejenige Schüssel / darinnen ihr sie auftragen wollet; lasset dann Cappern / ein wenig geschnittene Rosinen / und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelissen / im Wein / mit Zucker und Cardamomen süden; gisset hernach ein wenig Wein-Lägelein oder Rosen-Essig dazu / richtet es dann über die Fische; lasset es auf einer Kohlen auffüden / und schüttet / ehe ihrs auftragen wollet / gutes Baum-Del daran; solte die Brüh etwas dicklich verlanget werden / kan man ein wenig geriebene Semelmeln oder abgerösietes Mehl / oder auch einen geriebenen Lebfuchen darunter rühren: an statt deß Dels kan man auch Butter gebrauchen / und wer nicht lauter Wein nehmen wolte / Fleischbrüh und Wasser mit untermischen.

21. Eine Cappern-Brüh über einen Schlegel und Prissiln.

Röstet ein wenig Mehl und gehackte Cappern im Schmalz / gisset Wein / Fleischbrüh und Essig daran / streuet Pfeffer / Cardamomen und Muscatnüsse darein / lasset es mit einander auffüden / und werffet zuletzt noch ein gut Theil Cappern darein; will man es süß haben / kan mans auch nach Belieben zuckern; ein wenig Butter / und trübes von dem Gebratenen aus der Brat-Pfannen darein thun; die Prissiln oder den Schlegel / wann sie safftig abgebraten /