

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

nur müssen die Gräthen im Ganzen stecken bleiben, hache alsdann das Brait mit einem Wiegmesser, mit Zwiebeln und Limonieschalen gemengt, zusammen, hernach thue ein wenig Semmelbröseln unter das Gehäck, gib solches in ein Geschirr, verrühre ein Ey darein, salze es geschmack, so auch den Fisch, ferner lege das gehackte Brait auf die Gräthen, und ziehe die Haut darüber, daß es einen ganzen Karpfen bildet, nimm sodann lange Hölzeln, und binde ihn mit Spagat, alsdann thue Butter und Zwiebeln in eine lange Bratreine, lege den Karpfen hinein, und brate ihn entweder auf der Gluth, oder in der Röhre. Wenn du anrichtest, so begieße ihn mit der Butter, worin er gebraten worden, und mit Limoniesaft, übrigens versteht es sich von selbst, daß die Hölzel und Spagat von ihm abgelöst werden müssen.

Einen ganzen Hechten auf dreyerley Art zu kochen.

Schüppe den mittleren und hinteren Theil eines Hechten, öffne ihn, nimm dessen Eingeweide heraus, wasche ihn aus, und salze ihn ein; binde dann den ganzen Hechten in der Länge mit Spagat, mache ferner einen guten Fischsud in ein Kastrol, thue Zwiebeln und Lorbeerblätter hinein, und salze es geschmack, hernach laß Essig sieden, und halte den Kopf des Hechten so lange in den Sud, bis er ausgefotten ist, brösle das Hintertheil mit Semmelbröseln, wie bewusst; laß alsdann Schmalz in einer Pfanne heiß werden, halte den hinteren Theil hinein, und laß ihn ausbacken; sodann schmiere den Kopf mit Butter, lege den mittleren Theil des Hechten darauf, und brate ihn auf der Gluth, be-