

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

Gräte ablösen: alsdann seiheden Essig davon/und güsse nachfolgende Brühe daran.

Erstlich nimm auf das Pfund Hecht sechs Sardellen / wässere dieselbige/ klaube auf das Schönste die Gräte davon/ und wasche sie ein- oder zweymal sauber aus einem Wasser heraus; legß noch einmal ein paar Stunden im Wein/und hack's hernach klein: thue sie dann in ein stollichtes Häfelein / schiere ein klein wenig Kohlen darunter daß sie zerschmelzen: güsse alsdann so viel Wein daran / als dich gut dünckt; verlangest du aber die Brüh etwas dicklicht / kan man auch zuvor einen Schnitten weiß-gebehtes Brod in dem Wein süden lassen/ durchzwingen/ und in die zerschmelzte Sardellen güssen; würbe es mit Pfeffer/ Muscat-Blühe und Cardamomen / drucke Citronens Marck darein / zuckere es ein klein wenig und thue ein gut Stück Butter oder Baum-Del / auch zu legt ein wenig klein: zerschnittene Citronen = Schelfen dazu / lasse dieses alles einen Sud thun: dann lege den in Essig gekottenen Fisch in eine Schüssel / richte die Brühe darüber/ sese die Schüssel samt dem Fisch auf eine Kohl-Pfanne/ und lasse ihn in der Brühe noch ein wenig süden/begüsse den Fisch zum öfftern mit der Brüh und streue klein-zerschnittene Citronen-Schelfen darauf.*

27. Gecht in einer Sardellen-Brüh / auf andere Art.

MAn nehme zu einem Pfund Hecht / oder anderer Fische / vier Sardellen / wasche selbige aus einem Wasser / ziehe sie durch Wein/und hack's dann klein; güsse es in einem stollichten Hasen/Wein und Essig daran / lasse sie süden/ und schütte sie gleich über die abgeseihteten Hechte in die Pfannen/ schneide dann auf ein Pfund Fisch / jedesmal ein viertel Pfund Butter gerechnet / dazu hinein / würbe es mit Cardamomen/ Muscatblüh/und ein wenig Pfeffer/und
 laß

* So es beliebt/kan man den Fisch auch mit außgeschuitenen Citronen-Plänen besseren.