

## **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

laß sie ferner süden; siehe hernach die Brüh wieder ab/ übergüsse die Fische nochmal damit/ und richte sie dann an.

## 28. Hecht in einer Sardelln = Brüh / auf andere Art.

**N**achdem die Sardelln sauber gewässert/ gebußt/ und die Gräte heraus gelöst worden/ so nehmet zu einem Dußet derselben ein viertel Pfund Butter/ thut solche in ein Pfännlein/ gisset nur ein klein wenig Wasser daran/ und legt die Sardelln gleich dazu hinein/ haltet sie über das Feuer/ und lasset es also einen Wall oder etliche mit einander aufstun/ dann es darff nicht zu lang süden/ damit der Butter daran nicht lauser werde; würzet es mit Ingber/ Muscatblüh/ und Cardamomen: wann dann die Hecht im Salzwasser gesotten / legt man selbige in eine Schüssel / und richtet die vorbesagte Brüh / durch einen Seiber getrieben/ darüber/ welche so sie recht gemacht wird/ etwas dicklicht seyn muß.

## 29. Noch ein Hecht in einer Sardelln Brüh/ auf eine andere Weise.

**S**chuppe den Hecht machedenselben auf/ lasse ihn/ wann er zuvor in Stücke zer schnitten worden/ in halb Wasser halb Essig wohl gefalsen/ süden: dann nimm auf jedes Pfund Hecht/ sechs Sardelln/ wässere und wasche sie / güsse Wein daran/ lasse es eine kleine Weile darinnen ligen/ hack's klein/ und setze sie dann samt einem Schnitten Brod und einen guten Löffel voll Del/ in einem andern frischen Wein zum Feuer/ daß sie süden; treibs dann durch einen Seiber oder Durchschlag/ drucke den Saft von Citronen/ oder würff auch deren Marck / so zuvor mit einem Löffel wohl zerdruckt worden/ darein/ würze es mit Pfeffer Cardamomen / und Muscaten Blüh/ und richte diese Brüh über den bereits gesotte nen Hecht in einer Schüssel/ setze alles zusammen auf eine Kobl Pfanne/ lasse es nochmal auf