

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

auffüden / thue zulezt ein Stück Butter oder ein wenig frisches Baum-Oel im Sud darein/ und streue klein zerschnittene Citronen-Schelfen darauf.

30. Ein Hecht mit Seringen.

Nimm die Hecht geschuppert / und im Salzwasser abgekochten/ blättere ihn wie einen Stockfisch/ auf die schon beschriebene Art/ nimm alsdann ein oder zwey Heringe/ ziehe die Haut davon ab/ und gräte sie ganz aus / lasse selbige ein oder zwey Stunden lang im Wasser ligen / wasche sie wohl/ und schneide es hernach klein und würfflicht/ thue sie/ zusamt dem geblättern Hecht/ in einen erdenen Pasteten-Siegel/ güsse halb Wein/ und halb Fleischbrüh daran/ wie auch ein wenig Semmelmehl / drucke Citronen-Safft dar in/ lasse alles zusammen/ und zulezt ein Stück Butter / mit auffüden / würze es auch mit Pfeffer/ Muscaten-Blüh und ein wenig Ingber.

31. Einen Hecht / wie einen Stockfisch zu zurichten.

Nimm einen übrig-gebliebenen / oder aber im Salzwasser frisch-gesottenen Hecht / blättere ihn / und lege ein Theil davon in eine Schüssel/ streue Muscatenblüh/ Pfeffer und Ingber darauf / thue Butter daran ; mache abermal eine Lage von diesem geblättern Hecht/ streue/ wie zuvor/ vom besagten Gewürz darauf/ samt einem Stück Butter / und also immer fort / drucke Citronen-Safft

* Wer gerne von Cappern essen mag/ kan kleine Essig-Cappern in ein wenig Wein besonders abfüden/ damit die Brüh nicht zu sauer werde : alsdann heraus nehmen/ in der Sardellen-Brüh nochmal süden lassen / und mit derselbigen über den Fisch richten / mit welchem man sie nachmal noch einen Sud auf der Kohlen thun lässet ; doch darff man wo die Brüh mit Cappern gemacht wird/ nicht das Citronen-Marck/ wie oben gedacht / sondern nur den Citronen-Safft darein drucken.