

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

Safft darein/ seze es auf eine Kohl-Pfanne/ und lasse es zusammen auffüden.

32. Ein Hecht mit Krebsen.

DUeden zuvor geschuppten Hecht im Salz- Wasser ab/ und blättere ihn alsdann: nimm ferner von lebendigen Krebsen die Scheeren und Schwänke heraus/ und lasse sie zusamt dem geblättern Hecht. / in einer durch gezwungenen Erbis- Brüh süden/ so werden beedes der Fisch und die Brüh schön roth; würze es mit Cardamomen und Muscaten- Blüh/ und lasse zuletzt noch ein Stück Butter damit auffüden.

33. Ein Hecht in einer Speck-Brüh.

DEn Hecht süde in Essig blau/ seho den Essig wieder davon/ güsse Wein daran / und würze denselben mit Cardamomen und Muscaten-Blüh; röste hierauf einen klein und würfflicht geschnittenen Speck in einer Pfanne/ daß er wohl braun werde/ brenne das Fette davon in die Brüh am Hecht/ lasse es mit einander auffochen/ und richt alsdann den Hecht in eine Schüssel/ güsse die Brüh daran/ und brenne zuletzt den würfflicht- geschnittenen und gerösteten Speck wohl heiß darüber.

34. Ein Hecht in einer Butter-Brüh.

Kstlich wird der Hecht im Wein- Essig / wie bekannt / abgekottet / und der Essig biß auf ein weniges davon abgeseihtet; dann thut man Cardamomen / Muscaten-Blüh / Pfeffer und Ingber dar ein/ wie auch ein gut Theil Butter und Limonick/ so theils zu Plägen/ theils würfflicht- geschnitten worden: hernach güsset man ein Gläslein Wein daran/ und läset alles zusammen/ in der Pfannen auffüden/ seihet dann die Brüh davon / übergüsset den Fisch