

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

37. Hechte im Gel zu süden / auf welsche Manier.

Die Hechte werden geschuppt/ das Eingeweid heraus genom-
men / wann sie groß sind/ in Stücke zerschnitten/ und hernach
eingesalzen; dann läffet man sie zwey Stunden lang im Sals
ligen: nach diesem leget man Lorbeer-Blätter/ und durren klein; zers-
schnittenen Rosmarin / in einen stollichten Hasen; diese werden mit
Pfeffer und Muscaten-Blüh bestreuet: inzwischen läffet man einen
Schnitten gebehetes Brod im Wein süden/ zwinget es hernach durch/
daß es ein dicklicht Brühlein werde / selbiges wird neben ein wenig
frischen Baum-Öel über die/ auf das Gewürz / in den Hasen ge-
legte Hechte gerichtet/ und zu einem jeden Pfund Fisch das Mark
von einer ganzen Citronen darein gethan / alsdann der Hasen wohl
geheb zu gedeckt / und zum Feuer gesezt: wann es nun alles auf das
längste eine halbe Stund gesotten / wird es in eine Schüssel gerich-
tet / und würfflicht; geschnittene Citronen. & Schelfen darauf ge-
streuet.

38. Ein Hecht in einer Citronen-Brüh.

Breite und süde den Hecht/ wie oft gemeldet / im Essig / selbe
denselben/ wann er genug gesotten hat/ wieder davon/ und mach
die folgende Brüh darüber: Nimm einen gebeheten Schnit-
ten von einer Semmel / oder aber von einem Zucker- & Zweyback und
Winter-Brod / thue denselben in ein Löfflein oder Häfelein / güsse
Wein/ Fleischbrüh und ein wenig Essig dazu/ lasse es mit einander
süden / und treibe es hernach durch ein Sieblein oder Durchschlag;
ist die Brüh zu dick / so güsse noch mehr Wein daran / würze
sie mit Cardamomen/ Muscat-Blüh und Pfeffer / thue Citronen-
Mark / wie auch ein wenig klein-geschnittene Schelfen / und einen
guten Theil Butter darein/ zuckere es auch / doch nicht zu viel/ daß sie
net