

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

ein wenig säuerliche bleibe : wer aber nicht gerne süß essen mag / der kan auch den Zucker davon lassen / setze sie zum Feuer / und mache / daß sie einen Sud thut : lege den Fisch alsdann in eine Schüssel / güsse die Brühe dazu / und lasse sie auf einer Kobl Pfanne noch einmal aufkochen ; belege den Fisch mit dinnr geschnittenen Citronen Plätzlein / und streue dergleichen würffliche Schelfen darauf.*

39. Ein Hecht in einer Citronen-Brüh / auf eine andere Weise.

Die Fischschuppe man den Hecht / und machet ihn an dem Bauch auf ; dann nimmet man das Eingeweid heraus / und südet ihn im Salzwasser / wiewohl auch etliche ein wenig Essig dazu nehmen : hierauf wird der Hecht / in eine zinnerne Schüssel geleget / worin man ein wenig Wein und Bauch Del güffet / und mit Muskatblüh / Cardamomen und Pfeffer würzet : darnach wird eine Citronenn also ausgemarcket / daß die Viertel ganz blieben : alsdann setzet man den Hecht in eine Schüssel / riset ihn auf dem Rücken ein wenig auf / doch daß er nicht zerfället und stecket die Citronen Viertel / so lang der Fisch ist / darein / decket ihn darauf mit einer andern Schüssel zu / setzet ihn auf die Glus oder Kohlen / daß er aufkocht / und wann er gesotten / übergüffet man denselben etlichmal mit einer Brühe / und streuet so wohl auf die Fische / als um den ganzen Rand der Schüssel / klein und würffliche geschnittene Citronen Schelfen.**

40. Ein Hecht in einer Citronen-Brüh / auf noch andere Art.

Schuppet dem Hecht / schneidet denselben zu Stücken / südet ihn im Essig und Sals / seihet dieselbige Brühe herunter / und

R iij

machet

* Diese Brühe kan man auch über Forellen und Karpffen machen.

** Zu einem zweyfpündigen Hecht muß man drey Citronen haben / so ist er recht.