

## 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

machtet diese nachfolgende zusammen: Nehmet Citronen und Limonien / hacket sie klein / lasset sie ein wenig weich süden / zwinget es durch güsse Malwasier und Rosen-Essig daran / thut Zucker / Ingber / Pfeffer / Zinnet / Cardamomen / wie auch ein klein wenig Saffran / und Citronen-Pläze darein / lasset den Fisch in dieser Brüh auffüden / richtet ihn an / und leget oben Citronen-Pläze darauf.

#### 41. Ein Hecht in einer weissen Citronen-Brüh.

**S**chuppe und schneide den Hecht in Stücke / süde ihn im Wein Essig ab / mache ein klein wenig Schmalz heiß / lasse es in etwas erkühlen / und röste dann einen Löffel voll Mehl darin / aber ja nicht lang / dann es muß schön weiß bleiben / zwyre es mit einem Wein an / thue Gewürz oder Trisanet darein / und zuckers / schneide Citronen theils zu Pläzen / theils aber deren Schelffen gar klein und würfflicht / und lasse sie einen ganzen Tag im Zucker weichen / so geben sie einen dicklichten Saft / diesen mische zusammen mit denen würfflicht geschnittenen Citronen-Schelffen in die Brüh / lasse es süden / lege den gefottenen Hecht in eine Schüssel / güsse die Brüh darüber / und lege bereits die Pläze von Citronen oben darauf.

#### 42. Ein Hecht in einer weissen Limonien-Brüh.

**M**ache und süde den Hecht blau / wie bereits gelehret worden / wann er gefotten hat / seihe denselben ab / darnach hacke Limonien klein / güsse Wein daran / thue Cardamomen / Muscaten-Blähe / und ein gut Stück Butter dazu / lasse es über den Hecht einen Sud thun / und richte denselben zusamt der Brüh in eine Schüssel / alsdann streue Muscatblähe darauf / und überlege ihn mit Limonien-Pläzlein : damit aber die Brüh etwas dicklicht werde / kan man zu vor