

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

im Wein einen Schnittten von gebehnen weissen Brod süden lassen/
durchzwingen/und mit Gewürz und andern gar verfertigten / wie es
bereit schon beschriben worden.

43. Ein Hecht in gelber Limoniens Brüh.

Wann der Heche blau gekochet ist / leget ihn in eine Schüssel/
Vorher aber machet folgende Brüh: Nehmet Wein / Zu-
cker / Trisanet / Ingber / Pfeffer / Saffran und Muscaren-
Blühe / thut solches zusammen in einen Töpfflein oder Häselein/
schneidet dünne Limonien-Plätze darein / und lasset es also mit einan-
der kochen: wann nun der Heche in eine Schüssel gerichtet / und die-
se Brüh fertig ist / so güsse selbige neben darein / damit der Heche
in der Schüssel oben schön blau bleibe/und leget die Limonien-Plätze
oben darauf.

44. Ein Hecht in einer Cappern- Brüh.

Schuppe den Hecht / mache denselben am Rücken auf/schneid
de Stücke daraus/und süde ihn im Wein-Essig und Salz/
wie schon offte gesagt: alsdann nimm einen gebehnen Sem-
mel-Schnittten und gehackte Essig-Cappern/ thue beedes zusammen
in ein Töpfflein/ güsse Wein und ein wenig Fleischbrüh daran / lasse
es kochen/ treibs hernach durch; ist es aber noch zu dick/so hilf ihm mit
ein wenig Wein/würze es mit Cardamomen und Muscaren-Blühe/
thue ein Stück Butter wie auch ganze Cappern dazu / und güsse
die Brüh über den Fisch/wann der Essig zuvor davon abgeseihet wor-
den/in die Pfanne/ lasse es mit einander also auffüden/ richte es dann
an/ und streue würfflicht- geschnittene Citronen-Schelfen darauf.

45. Ein