

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

45. Ein Hecht in einer Cappern-Brüh/ auf andere Art.

Wann der Hecht schön geschuppert und zu bereitet ist/so lege denselben eine Weile in ein Salzwasser; hernach lasse ihn in halb Wein und halb Salzwasser nur etliche Sud thun/ lege ihn darauf in einen stollichten Hasen/ güsse halb Wein und halb Erbsen-Brühe daran/ und würff eine Hand voll kleine Essig-Cappern dazu/ alsdann thue ein wenig Del in ein Pfännlein/ lasse es heiß werden/ und schröcke es mit einem Tröpflein Wasser wieder ab: würff nach diesem so viel Schmals/ als des Dels ist/ noch dazu/ und röste Zwiebeln schön gelb darinnen/ brenne es dann an die Fische/ würste es mit Ingber/ Pfeffer und Muscatblühe/ und lasse es also mit einander süden.

46. Ein Hecht in einer Salbey-Brüh.

Schuppe den Hecht/ und bereite denselben zu/ wie bereits gemeldet; süde ihn hernach in halb Wasser halb Essig/ güsse ein Glaslein Wein dazu/ und salze ihn; wann er dann genug gefotten und abgeseihet worden/ wasche und schneide Salbey- und Rosmarin-Blätter/ aber nicht gar klein/ güsse Wein und ein wenig Fleischbrüh daran/ thue Cardamomen/ Muscaten-Blühe und einen guten Theil Butter darein/ lasse es lang mit einander süden/ güsse alsdann diese Brüh über den Hecht/ und wann sie noch einen Sud mit aufgethan/ richte sie an.

47. Ein frischer Hecht in einen Mandel- Kraut oder Mandel-Weer-rettig.

Wann der Hecht allerdings in Essig und Wasser schön blau