

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

gesoffen / mache folgenden Mandel = Krän darüber : Ziehe ein achtel Pfund oder vier Loth Mandeln ab / stosse sie in einem Mörsel/ reibe Krän oder Meerrettig / so viel / daß er ein wenig vorschlägt/ reibe beedes mit Essig ab/ zuckers ein wenig/ mische ein wenig Butter darunter/ daß er lind werde/ und richte es also kalt über den Fisch.

48. Ein Hecht in einer Rosmarin-Brüh.

Mache den Hecht auf/ schuppe ihn aber nicht / wasche denselben sauber/schneide Stücke daraus/oder lasse ihn nach Belieben gang/ wiewol er auch gekrümmt werden kan / wann er schon drey Pfund hätte/ süde ihn schön blau in einem guten Essig/ wann er genug gesoffen / seihe den Essig davon ab; mache aber indessen folgende Brüh zusammen : Nimm einen gehackten oder zerschnittenen Rosmarin/ thue ihn in ein Häfelein/ güsse Wein und ein wenig Rosen-Essig / ingleichen auch gestoffene Cardamomen / Muscaten-Blüh/ und ein Stück Butter so groß als ein Gans-Ey/ dazu / lasse alles zusammen süden; und wann der Hecht recht abgesoffen ist/ lege ihn in eine Schüssel/ gieb auch wohl acht / daß er nicht zufällt; güsse die Brüh darüber / und streue ein wenig Muscat-Blüh/Cardamomen / und würffliche = geschnittene Citronen = Schelffen / darauf.

49. Einen Hecht mit Peterlein- oder Peterfilien-Wurtzeln zu süden.

Schabe Peterlein-oder Peterfilien-Wurtzeln schön ab / setze sie im Wasser zum Feuer/ laß weich süden / schuppe den Hecht/ schneide ihn zu Stücken/ oder man kan ihn auch/ so es beliebig/ krümme; süde denselben im Salzwasser / und seihe ihn/wann er gesoffen / wieder ab; güsse alsdann die abgesoffene Peterlein- Wurtzeln samt der Brüh darüber/ thue ein Stück Butter/ geriebene Muscaten-
S
scats