

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

scat: Nuß/ Pfeffer und ein wenig Sals daran/ laß süden/ biß es ein dickes Brühlein wird: alsdann richtet es an/ lege die Würzelein auf den Hecht/ und streue ein wenig Muscaten-Blühe darauf.

50. Ein Hecht in Zwiebeln.

WAnn der Hecht auf die schon offte besagte Weise geschuppert/ und in Stücke zerschnitten worden / so nimmet man ein gut Theil Zwiebeln / schäblet und schneidet sie längliche; dann wird in einem stolllichten Hafen ein Schmalz über das Feuer gesetzt/ wohl heiß gemacht / die Zwiebeln samt einem Löffel voll Mehl darein geschüttet // und schön licht geröstet: zuvor aber eine gute Hand voll Erbsen samt etlichen Petersilien- Wurzeln in Wasser besonders abgefotten / jedoch also/ daß die Brüh wohl lauter verbleibt: nach diesem legem man den Hecht auf die geröstete Zwiebeln/ und würzet ihn mit grob gestossenen Pfeffer // Ingber / Muscaten-Blüh / Neglein und Zimmet: dann machet man wieder eine Lage von dem zerschnittenen Hecht / und bestreuet sie mit jetzt erwehnten gröblicht zerstoßenen Gewürz/ und dieses also fort: alsdann güßet man die / mit denen Erbsen und Petersilien- Wurzeln abgefottene/ zuvor aber durchgeseibete Brüh darüber // und läset es also zusammen aufsüden und dämpffen; jedoch muß der Brüh nicht gar zuviel seyn.*

51. Ein Hecht in einer braunen Zwiebel-Brüh.

SUde den in Stücke zerschnittenen Hecht auf die bekannte Art im Essig blau/ schneide alsdann eine Zwiebel und einen Apfel zu dinnen Schnitten/ thue ein Stück vom gebehten Kockens Brod dazu/ güsse Wein daran/ und lasse es alles zusammen süden; treib es

* Auf eben diese Art kan man auch einen gesalzenen Hecht zubereiten.