

## **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

Schüssel/ mache wieder eine andere Lage von dem Hecht: streue und lege Muscatblühe und Butter darauf/ und so immer fort/ güsse ein wenig Fleischbrühe daran/ und lasse es auf einer Kohlen auffüden.

### 56. Ein Hecht in einer Erbsen-Brüh.

**D**er Hecht wird im Essig blau gesotten / der Essig ab / und eine durchgezwungene Erbsen-Brüh daran gegossen ; dann röstet man ein würfflicht / geschnittenes Brod im Schmalz / und brennet es über den Fisch / würzet ihn mit Ingber / Pfeffer und Muscatblüh / und läset also alles zusammen noch einen Sud auf thun.

### 47. Ein Hecht in einer Erbsen-Brüh / auf andere Art.

**S**olde den Hecht im Salzwasser und ein wenig Essig / seihe alsdann die Brüh davon / güsse Wein / und von denen zuvor abgesotten und durchgezwungenen Erbsen / dicklichte Brüh daran / würff ein Stück Butter dazu / würze es mit guter Gewürz / und lasse es wohl zusammen süden.

### 58. Ein Hecht in Ungarischer Brüh.

**D**er Hecht muß allerdings geschuppt / in Stücke zerschnitten / gewaschen und gesotten werden / wie bereits offte gedacht ; dann mache man folgende Brüh daraüber : Man reibt einen Leib / oder Pfeffer-Kuchen / schälet und zerhacket einen Apfel / güsset Wein daran / und läset es also süden : hernach treibt man es durch einen Seiber / und gibt ihm mit Zugüssung etwas Weins / die rechte Dicke einer Brüh / streuet Pfeffer / Ingber / Cardamomen / Muskatblüh und Zucker darcin / güsset die Brüh über den Fisch / und

S iij

läset