

## **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

wie auch Pfeffer/ Cardamomen/ Zucker/ und ein gut Theil Zibeben und Weinbeer oder Corinthen; wann alles beyfammen / güsse es an den Fisch/ daß es noch einen Sud mit thue: zuletzt aber streue würffliche geschnittene Limonien darein.

### 67. Ein Hecht in Niederländischer Brüh.

**M**imm einen Hecht / schuppe denselben / mache ihn am Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / schneide ihn halb von einem ander in zwey Stücke: wann er nun ein paar Stunden im Salz gelegen/ und in einem Salzwasser abgekochet worden/ so lege ihn in eine Kohlen/ lasse es also zergehen und ein wenig bräseln/ streue Weisblüß darauf/ und gebe es dann zu essen.

### 68. Ein gehackter Hecht in einer Brüh.

**M**imm einen Hecht / süde ihn in halb Essig/ Wasser und Salz gerecht ab; wann er gekochet / so klaube die Gräte davon/ hacke den Fisch klein / thue ihn in ein Häfelein / güsse ein wenig Wein- und Erbis-Brüh daran/ wie auch Ingber / Pfeffer und ein Stück Butter dazu/ lasse es süden / süde auch Eyer so lang bis sie hart werden/ thue die Schalen davon / und nimm die Dottern heraus/ lege sie also ganz in den gehackten Hecht/ und trags warm auf den Tisch.

### 69. Ein gefüllter Hecht.

**L**öse den Hecht oben um den Kopff / und zehedie Haut über das Fleisch desselben herab/ wie an einem Aal / doch also / daß sie nicht abgeschnitten werde/ sondern an dem Schwanz hangend/ und der Kopff ganz bleibe; thue alsdann die Gräte davon / das Fleisch aber zusamt der Milch und den Krogen hacke/ schlage ein paar Eyer