

## **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

bis zu der Helfft im Essig mit Salz/ seihet solchen ab/ und güsse hernach die schleifferrige Essig-Brüh von denen Schuppen daran/ thut Ingber/ Pfeffer und geschnittene Zwiebel/ die zuvor weich im Wasser gesotten/ dazu/ gibet auch die Brüh ein wenig/ und lasset den Fisch also gar absüden: leget ihn dann in eine Schüssel/ güsse die Brüh daran/ und lasset es über Nacht also stehen.

### 72. Gedämpffte Hechtlein im Rosmarin.

**H**imm halb-pfündige/ oder auch nach Belieben grössere Hechtlein/ schuppe selbige/ und mache sie am Bauch auf/ thue das Eingeweid heraus/ wasche/ salze und würze sie; leg hernach in einen stollichten Hasen oder Pasteten- Tiegel / lasse ein frisches Baum- Del heiß werden/ brenne dasselbige über die Fische/ güsse Wein/ Fleischbrüh/ und ein paar Löffel voll Essig dazu / thue etliche kleine Rosmarin- Sträußlein und ein klein wenig Semmel- Mehl daran/ lasse es mit einander dampffen oder süden / richte es an/ und bestreue es oben mit würfflicht- und klein- zerschnittenen Citronen- Schel-  
fen. \*

### 73. Ein zerschnitten- und gebratener Hecht.

**H**imm einen grossen Hecht/ schuppe und mache ihn am Bauch auf/ bis an den Schwanz/ fange dann bey dem Kopff an / und schneide ihn zu kleinen ungeschw. zwey Finger breiten Stücken/ salze und würze dieselbige mit Pfeffer/ Cardamomen und Muscaten- Blüh/ lasse sie eine kleine Weile darinnen ligen/ lege dann Rosmarin- Zweiglein in eine Brat- Pfanne/ und die Stücke vom Fisch darauf/ güsse heisses Del darein/ und lasse sie also darinnen braten/ wende aber die Stücklein oft um/ damit sie sich nicht anlegen / oder gar zu  
braun

\* Diese Nicht kan man/ nach Belieben/ auch in einem Pasteten- Tiegel in  
Eis tragen.