

## 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

braun werden/sondern schön liecht bleiben : wann sich die Gräte lösen/  
ist er fertig.\*

### 74. Hechtlein im Del gebraten.

**S** Kfllich/wann die Hechtlein geschuppt / und am Bauch aufgeschnitten worden/salze dieselbigel/und lasse sie ein wenig im Salz liegen/das es durchkrieche : lege alsdann in einem stolltichen Hasen lange Zweige von Kosmarin / und die Fische darauf/würbe sie mit Pfeffer und Cardamomen/ mache ein Del heiß / und brenne es über die Hechtlein ; hernach schiere Kohlen um den Hasen / güsse auch zwey oder drey Löffel voll Wein daran/dann es darff nicht viel Brüh seyn/ und lasse es also braten : lege sie hernach in eine Schüssel / nimm andern frischen Kosmarin / ziehe ihn durch ein Del und lege ihn auf die Fische/drucke Citronen-Safft daran/und streue dergleichen würffliche geschchnittene Schelfen darauf.

### 75. Hechtlein im Del gebraten / auf andere Art.

**N**imm Hechtlein zu halben oder zu drey viertel Pfunden / schuppe sie heraus / wasche die Hechtlein sauber / salze pfeffere/und lasse es eine Weile stehen / lege es hernach auf einen Rost / und brate sie wie einen Bratfisch / wende sie oft um / damit sie nicht nur an einem Ort  
L iij  
braun

\* Diese also gerschnittene Hecht kan man auch / wie andere Fische nach Gefallen / einmelben / und im Del aus einer Pfanne backen ; dann auf diese Art werden sie geschwindter ferrig / und hat man sich auch nicht zu besorgen / das sie sich so bald anlegen : zu letzt kan man entweder die bereits beschriebene Sarsdelln Brüh darüber machen / oder aber nur etwas von dem in der Pfannen übrig-gebliebenen Del in die Schüssel güssen / den Safft von Citronen darein drucken / und die Viertel von denenselbigen neben die Fisch Stücke in die Schüssel legen.