

## **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 / begüsse sie stetig mit guten Baum-Oel; wann sie nun genug gebraten seyn/ lege sie in eine Schüssel/ güß ein klein wenig Oel unten dazu hinein / und setze die Schüssel also auf eine Kohlen/tragß auf / lege Citronen dazu / oder drucke / so du wilt / den Safft darein.\*

### 75. Ein in Oel gebratner Hecht in einer Oel-Brüh.

**W**ann der Hecht auf jetzt beschriebene Art im Oel gebraten / Nehmet etliche Lorbeer-Blätlein wie auch Rosmarin-Sträußlein / und thut sie in ein stollichtes Häselein/ güß set Wein und ein wenig Baum-Oel daran / thut Cardamomen/ Muscaten-Blüh/ wie auch Citronen-Safft darein/ zuckerts nach Belieben lasset es auffüden / darnach kan man die Lorbeer-Blätlein und Rosmarin-Sträußlein unten in die Schüssel legen/ und die Fische oben darauf/ dann muß man die Brüh darüber richten/ und mit würfflich geschnittenen Citronen-Schelfen bestreuen.

### 77. Ein Hecht im Oel gebraten mit Cappern.

**S**chuppe den Hecht / mache denselben am Rücken also auf/ daß er am Bauch ganz bleibt / setze und würze ihn hernach mit Cardamomen / Muscaten-Blüh und Pfeffer / lasset den Fisch also eine Stund darinnen ligen / lege dann Stroh-Halmen auf einen Rost / breite den Fisch aus einander und lege ihn darauf / so hencft er sich nicht an den Rost/ zuvor aber stürze den Hecht auf die

\* Auf eben dergleichen Art kan man diese Hechte in der Brat-Pfannen braten ; wann man nemlich ein wenig Oel in die Brat-Pfanne thut/ selbtge auf einen Rost über eine gute Kohlen setzet / den Hecht/ welcher schon gefahgen und eingepfeffert seyn muß / darein leget / und so lang brazeln lasset bis er fertig ist.