

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

lasse ihn also süden; wann er eine Weile gesotten/ wende ihn um/ eine viertel Stund aber zuvor ehe du ihm anrichten wilt/ wirff ein gut Theil Cappern darein/ und etliche rund/ geschnittene Citronen-Plätzlein/ wie auch von einem Rosmarin-Sträußlein oben die Sprößlinge oder Herzklein / lasse es also noch einen Sud mit einander aufschun; alsdann lege den Fisch in eine Schüssel/ wanns seyn kan / in der Krümme herum / wee auch die Cappern/ Citronen-Plätzlein / und Rosmarin-Sträußlein oben darauf / und güsse die Brühe neben in die Schüssel hinein.

79. Ein gebratener Hecht im Butter.

Nache und brate den Hecht/ wie schon berichtet/ begüsse denselben mit Butter/ setze Wein und Essig zum Feuer/ thue Pfeffer/ Cardamomen / Muscaten-Blüh und Negelein/ zusamt einem Stück Butter darein/ lasse es süden/ und richte die Brüh/ wann der Fisch ausgebraten/ darüber.

80. Ein gefüllt; gebratener Hecht.

Sehede dem Hecht/ wie einem Aal/ die Haut ab/ jedoch also/ daß der Kopff und Schwanz an der Haut verbleibe: nimm hernach das Fleisch vom Hecht / klaube die Gräte davon / und hacke das Fleisch klein / thue geröstet Semmel-Mehl und zerbacktes Peterlein/ oder Petersilien-Kraut dazu / schlage ein paar Eyer darein/ güsse ganze Milch darunter/ salze und würze es mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / vermische alles wohl durch einander/ und fülle es in die abgezogene Fischhaut/ nehe selbige zu/ bestreue sie auwendig mit Salz und Gewürs/ brate den Fisch auf dem Rost/ betreffse ihn mit Butter/ und wende ihn oft um/ wann du dann vermeinst/ daß er durchaus wohl gebraten und fertig seye/ lasse ihn auf eine Schüssel legen/ und zu Tisch tragen.