

## **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

### 84. Ein gebratener Hecht in einer grünen Brüh.

**N**imm Petersilien oder Peterlein-Kraut / stoß selbiges in einem Mörsel / güsse Wein und Fleischbrüh daran / treibs durch einen Seiber / thue Ingber / Pfeffer und Fleischbrüh darein / laß süden / doch nicht lang / damit die Farb nicht bleich werde / und richte dann diese Brüh über den Hecht.

### 85. Ein gebachener Hecht.

**S**chuppe und bereite den Hecht / wie vielfältig schon gelehrt worden ; bache ihn / wann er zuvor gesalzen und eingemelbet / aus heißem Del schön gelb heraus / und mache hernach die beschriebene Citronen-Brüh darüber.

### 86. Ein gebachener Hecht in einer Agrest-Brüh.

**W**ann der Hecht geschuppt / aufgemacht / und fleissig im Salzwasser gewaschen / bache ihn schön gelb heraus / nimm einen Agrest oder unzeitigen Weins-Trauben / wie auch frisches Schemel-Kraut / zusamt den Brosamen von einem Weck / thue es in ein Hebelein / güsse Wein daran / und würff ein wenig Zucker dazu / laß süden so lang bis mans zerrühren kan ; zwings alsdann durch einen Seiber / würge es mit Muscatblüh / Cardamomen / Pfeffer / und ein klein wenig Safran / lasse es süden / versuchs / und so es zu sauer wäret / kanst du es noch ein wenig süßer machen / richte alsdann diese Brüh neben den gebachenen Hecht in die Schüssel.

### 87. Ein gebachener Hecht in einer Lorbeer-Brüh.

**N**imm einen Hecht / schuppe und schneide ihn zu vier oder fünf Stücken