

## **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

Stücken; wann er dann eingefalzen / und eine Stund im Salz gelegen / so trockne ihn mit einem Tuch ab / daß das Schleifferrige davon kommt / schwinde den Hecht im Mehl / und bache ihn schön licht gelb aus Schmalz / lege ihn dann in eine Schüssel / und mache nachfolgende Brühe darüber: Nimm das Trübe oder Dicke auß der Pfannen daraus der Fisch gebachen ist / güsse halb Wein oder halb Essig daran / schneide ein wenig Rosmarin / Lorbeer und frischen Fenchel klein / thue es in die Brühe / zuckers nach Belieben / und gilbs ein wenig mit Saffran / lasse es also mit einander auffüden / güsse die Brühe in die Schüssel über die gebachene Fische / und lasse sie auf einer Kohlen noch einmal aufwallen.

## 62. Gebachene Hechtlein in einer Rosmarin- Brüh.

**M**An nimmt gemeiniglich nur pfündige Hechtlein / und schneidet selbige / wann sie zuvor geschuppt und aufgemacht / zu vier Stücken / salzet und bächet sie aus frischem Schmalz schön licht und gelb / legt sie alsdann in eine Schüssel / und macht folgende Brühe darüber: Man güset ein wenig Wein und Fleischbrüh in ein Topfflein oder Häfelein / thut klein zerriebenen durren Rosmarin daran / wie auch Muscaten-Blüh und Cardamomen / läset es zusammen auffüden / würfft zu lest ein Stück Butter daran / richtet diese Brühe über die Hechtlein / und machet sie auf der Kohlen noch einmal auffüden. \*

## 89. Ein gebachener Hecht in einer Knob- lauch-Brüh.

**N**imm einen zwey pfündigen oder auch noch grössern Hecht /  
U ij schuppe

\* Zur Fasten-Zeit kan man die Fleischbrüh davon lassen / auch muß das Semmelmehl nicht notwendig mit dabei seyn / sondern man kan nur gleich die Rosmarin-Sträußlein unten in den Topff / und die Fische darauf legen : alsdann das Del darüber brennen / ein wenig Wein und Essig zugüssen / und zulezt Citronen darein drucken.