

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

Schuppe ihn und schneide vier Stück daraus; wann nun selbige drey Stunden lang im Salt gelegen/ schwinde sie im Semmelmehl/ so mit Weizenmehl vermischet ist/ und laß schön licht aus Schmalz oder Del in einer Pfannen bachen/ lege sie ferner in eine Schüssel/ güsse das dicke vom Schmalz/ welches unten in der Pfannen geblieben/ darüber/ und soviel Wein-Essig als zur Brüh nöthig ist dazu; zerhacke alsdann eine Knoblauch-Zehen/ würff sie in den Essig/ streue Cardamomen/ Pfeffer/ etwas Saffran und Muscaten-Blüh darein/ zuckers wohl/ daß es recht lieblich werde/ lasse auch ganze Lavendel- und Lorbeer-Blätter zugleich mit im gedachten Essig süden; nimm es hernach über den Hecht/ decke ihn mit einer Schüssel zu / daß er nochmal auffüde nimm zuletzt die Lorbeer-Blätter hinweg/ belege den Hecht mit frischen dergleichen Blättern / und frage ihn also zu Tisch.

90. Kohl-Hechtlein zu zurichten.

S werden halb-pfündige Hechtlein/so viel man derselben verlanget/geschuppt/ am Rücken bis zu dem Schwanz aufgemacht/der Kopff in der Mitten durchschnitten/doch also/ daß sie unten beyssammen bleiben; breite sie hernach aus / salze und würze es/ lege sie auf den Kost/ und lasse es über einer Glut oder Kohlen-Feuer ein wenig ertrocknen: begiess sie alsdann mit heissen Baum-Öel/ und bestreichs offte mit einem in dergleichen Öel eingedauchten Federlein / damit sie sich nicht anhängen hacke hierauf Essig-Cappern klein / röste selbige zusamt ein weng Weizen-Mehl im Schmalz/ güsse Wein/Fleischbrüh/ und Essig daran / würze sie mit Pfeffer/ Muscaten-Blüh und Cardamomen / zuckers / und thue ganze Essig-Cappern dazu/ lasse alles zusammen nochmal aufwallen/ lege die Hechtlein in eine Schüssel / güsse die Brüh darüber / drucke den Safft