

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

den Saft von Citronen darein / und streue die klein- und würffliche
geschnittene Schelffen davon oben darauf. *

91. Ein gesaltzener Hecht im Senff oder Mostart.

Er Hecht muß gewässert und zu bereitet werden / wie schon
Dost gedacht worden/ dann südet man ihn im Wasser/ und
nimmt die Haut oder Schuppen davon herab ; röhret hierauf
den Senff oder Mostart mit Wein an / würzet ihn mit Cardamom-
men und Muscaten-Blüh/ thut ein wenig Essig und Zucker / aber
ein zimliches Stück Butter dazu : alsdann leget man den Fisch in
eine Schüssel/richtet den also zugerichteten Senff oder Mostart darüber /
läset es zu'ammen auf einer Kohl-Pfanne süden / und streuet
würfflich-geschnittene Citronen-Schelffen darauf. **

92. Ein gesaltzener Hecht im Senff oder Mostart / auf andere Art.

Nimm einen bereits gesalzenen oder aber frischen Hecht/ den
du erst des Tages zuvor eingesalzen / welches besser ist/bereite
ihn auf die gleich vorhergehends beschriebene Art / lege ihn in
eine Schüssel/ und mache folgende Brüh darüber : nimm den achten
Theil von einer Maas Wein/ und eben so viel Senff oder Mostart /
wie auch vier oder fünf Löffel voll mit Milchram/würff ein gut Theil
Zucker/ ein wenig Pfeffer/Muscat-Blüh und Cardamomen darein/

U iij

* Wer diese Hechlein im Del gebraten nicht gerne essen wollte / kan sich an
hau des Dels gar wol einer Butter bedienen; auch mag die Fleischbrüh
zur Fasten-Zeit davon b'leiben : ingleichen/an statt des Weizen-Mehls/
ein Semmel-Mehl genommen/ und die Fische mit Rosmarin - Sträuſlein
bespickt werden.

** Frische Hechte kan man zwar auch in dergleichen Senff-Brüh zutrich-
ten/ sie müssen aber zuvor im Essig und Wasser abgesotzen werden,