

## **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

und lasse also diese Brüß einen guten Sud thun; thue zuletzt ein Stuck Butter darein/ richte sie über den Fisch in eine Schüssel / und lasse es nochmal auf der Glut oder Kohl-Pfanne süden / doch nicht zu lang/ damit die Butter nicht lauter werde.

### 93. Ein gesaltzener Hecht in Peterlein-Kraut.

**D**er Hecht wird in Salz-Wasser gesotten/ und die Haut oder Schuppen davon herab genommen / in eine Schüssel gelegt/ dann röstet klein gehacktes Petersilien-Kraut in einen guten Theil Butter und richtet es über den Fisch/ man kan auch Senff oder Mostart dazu nach Belieben aufsetzen.

### 94. Ein gesaltzener Hecht im Milchram.

**S**ude und bereite den Hecht/ als obgedacht / thue einen guten Theil Milchram zusame ein wenig Fleischbrüß daran/ wie auch Cardamomen/ Muscaten-Blüß und Ingber / lasse es mit einem Stuck Butter süden: indessen bähe etliche Semmel-Schnitten / lege selbige in eine Schüssel / und den Fisch darauf / richte die Brüße darüber/ und bestreue ihn oben mit Muscaten-Blüß.\*

### 95. Ein gesaltzener Hecht im Bayerischen- oder Pfetter-Küblein.

**I**n den Küblein werden eben auf diese Art zubereitet / wie schon allbereit bey dem frischen Hecht gelehret worden; doch darman selbige nicht allezeit im Butter oder Schmalz schweissen/ sondern nur gleich alsobald in der Fisch-Brüß zusetzen / und mit Butter

\* Andere brennen noch ein Löfflein voll Mehl/ im Schmalz geröstet/ darüber/ und lassen es im Milchram und Fleischbrüß süden / auch das geschnittene Brod nicht bähen/ sondern dafür im Schmalz rösten.