

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

men/ Ingber und Pfeffer daran/ lasse es mit einander auffüden : lege einige vom weissen Brod gebehete Schnitten in die Schüssel/ und den Fisch darauf/ richte die Brüh darüber / und streue Muscaten/ Blüh darauf.

62. Ein Hecht in einer Polnischen Brüh.

S Uede den bereits geschuppten Hecht im Essig mit Salt/ Aseibe/ dann den Essig davon/ schähle eine Zwiebel und ein paar Aepffel/ schneide selbige klein/ thue sie zusamt einen Schnitten gebeheten weissen Brod in ein Löfflein oder Häfelein/ güsse Wein und ein klein wenig Wasser daran/ laß süden/ zwinge es durch einen Seiber/ würze es mit Cardamomen/ Muscaten/ Blüh und etwas wenig von Saffran/ zuckers / und güsse es über die Fisch in eine Schüssel/ lasse es auf der Kohl- Pfanne noch einen Sud thun/ und streue würfflicht/ geschnittene Citronen/ Schelffen darauf.

63. Ein Hecht in einer Polnischen Brüh/
auf andere Art.

N Imm den Hecht/ schneide den Kopff gang herab; wann er nun am Bauch aufgemacht/ das Eingeweid heraus genommen/ und der übrige Fisch in vier Stücke zerschnitten worden/ süde ihn in halb Essig und halb Wasser/ thue die Haut davon/ hacke die Leber/ ein wenig Fleisch vom Hecht/ und etwas Peterfilienkraut klein/ thue es in ein Schüsselein/ und ein halbes Ey/ Muscaten/ Blüh/ Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ und ein wenig Salt dazu/ rühre es wohl unter einander; wende den Darm vom Hecht um/ schärfte ihn reinlich aus / und fülle die Füll darein : nach diesem nimm einen oder mehr Aepffel und Zwiebeln/ schähle und schneide sie in ein Häfelein/ güsse guten Wein daran/ lasse es weich süden/ zwinge es durch/ thue Zucker und Trisanet daran/ ingleichen auch den Saffe
von.