

## **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

von einer Citronen / und dergleichen klein-zerschnittene Schelffen ;  
 lege den gefüllten Darm in die Brühe/ lasse alles mit einander so lang  
 als weiche Eyer süden: darnach nimm den Kopff/ süde ihn besonders  
 blau/ setze ihn in die Schüssel über sich / und gieb ihm einen schönen  
 Apffel in das Maul/ so du nach Gefallen vergulden kanst/ und lege  
 die Stücke vom Hecht in die Schüssel ; das Würstlein aber nimm  
 aus der Brühe/ schneide Pläslein daraus /und lege sie auf den Hecht/  
 versuche die Brühe/ob sie nicht zu süß oder zu sauer ist / und richte sie  
 dann darüber.

#### 64. Ein Hecht in einer Polnischen Brühe/ auf eine andere Weise.

**S**üßlich schähle und schneide ein oder zween Apffel / wie zu ei-  
 nen Apffel-Brey; ingleichen auch ein oder zwey Zwiebeln  
 klein/ weniger nicht ein Stück von einem Weck / wie zu einer  
 Suppen/ thue dieses alles zusammen in ein Koch-Häselein / und  
 güsse einen Wein/ Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / lasse es  
 durch einander wohl süden/ daß man es durchtreiben kan; wann es  
 dann durchgetrieben ist/thue die Brühe in ein stollichtes Häselein/und  
 so sie zu dick ist/ güsse noch ein wenig Wein/ Fleischbrühe und Essig  
 dazu/ thue Pfeffer/ Ingber/ Muscat / Blüh und Cardamomen  
 daran/ wie auch Zucker/ oder ein gut Trisanet/so viel als nöthig/  
 doch daß es nicht zu süß auch nicht zu sauer seye: alsdann nimm  
 den Hecht/ schuppe und mache ihn auf/ schneide so viel Stücke dar-  
 aus als du wilt/ süde sie in Essig ab/ setze die Fleischbrüh auf das ge-  
 naueste herunter; alsdann lasse die zusammen gemachte Brühe einen  
 Sud aufthun/ und versuche es ob sie lieblich ist und wohlgeschmackt:  
 alsdann güsse sie in die Pfannen über den Fisch/ und lasse es nochmal  
 aufsüden; setze sie dann durch in ein Töpfflein oder Häselein/ le-  
 ge den Fisch in die Schüssel/ güsse die Brühe darüber / und schneide Ci-  
 tronens-Chelffen theils würfflicht theils länglicht / und streue sie auf  
 den Fisch.