

## **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

65. Ein Hecht in einer Polnischen Brühe/  
noch auf andere Art.

**N**imm einen zimlich grossen Hecht / reisset ihn auf / machet Stücke daraus / und lasset denselben nur so lang im Salz- Wasser süden / bis man ihm die Haut abziehen kan ; wann dann diese lbige abgezogen / leget die Stücke in eine Schüssel oder Tegel : indessen güsset ein Häselein oder Töpfflein voll Wein / thut etliche gehackte Petersilien- Wurzeln / wie auch gebähete Semmelschnitten / und etwan zwanzig Erbsen / darein / lasset es mit einander siedend / bis die Petersilien- Wurzeln weich werden ; dann thue sie heraus / und beleet damit den Fisch / die Brüh aber zwinget durch einen Seisher / streuet Ingber / Muscaten-Blüh / Zimmet / Pfeffer / und ein wenig Saffran darein / zuckerts nach belieben ; sollte die Brüh zu dünn seyn / kan man nur ein Stäublein Mehl darein brennen / richtet sie über den Fisch / setz die Schüssel auf ein Kohlfuer / und lasset es also noch einen Sud thun.

66. Ein Hecht in weisser Oesterreichischer  
Brüh.

**N**imm einen grossen Hecht / schuppe und süde ihn im Salz- Wasser / wie vor gemeldet ; nimm Petersilien- Wurzeln / schabe sie fleissig / und schneide es zu Plätzlein / thue es in die Pfannen / lasse es mit einander süden ; alsdann seihe die Brüh herab / und säubere die Pfannen wohl aus / daß sie nicht nach dem Salz schmecke / fäume die Petersilien- Wurzeln aus dem Wasser / lege den Fisch wieder in die Pfannen / und die Plätzlein von denen Wurzeln dazu : indessen nim beedes eine grosse Zwiebel und einen Apffel / süde die im Wasser und Wein / zwings hernach durch einen Seisher / güsse ein wenig Essig dazu / thue ungefehr ein Achtel Pfund frischen Butters daran /  
I wie