

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

thue das geröstete Semmel-Mehl/wie auch Pfeffer/Ingber/Muscaten-Blüh und Cardamomen darein/ lasse es süden; würff zulest ein Stücklein Butter dazu/ lege die gebachene Pirsinge in eine Schüssel/ güsse die Brüh neben hinein/ und bestreue die Fische obenher mit einem gleichfalls/ schön licht-gelb / im Schmalz gerösteten Semmel-Mehl.

144. Gebachene Pirsinge in einer Polnischen Brüh.

Nimm die Brosamen von einem weissen Brod/ thue sie in ein Häselein/schähle eine Zwiebel und einen Apffel/ schneide alles zuecks würfflicht/ thue es auch dazu / güsse einen Wein und Essig daran/ würff ein klein wenig Zucker dazu; solte es zu sauer seyn kan man mit ein wenig Wasser helfen: lasse es in einem Häselein süden/wann es gesotten daß es sich zerrühren läset/ so zwinge es durch einen Seiber / thue Muscaten-Blühe/ Pfeffer/ Cardamomen und ein klein wenig Saffran darein/ zuckere es noch ein wenig/doch nicht zu viel/ daß das Gewürz in etwas vorschlage; würff ein gutes Stücklein Butter dazu/ wie auch/ nach Belieben/ etliche Citronen / oder Limonien-Pläslein/und lasse es zusammen süden: lege dann die gebachene Fische in die Schüssel/ die Pläslein oben darauf/ und güsse die Brüh neben hinein.

145. Gebachene Pirsinge in einer sehr guten Malvasier-Brüh.

Nimm die Pirsinge gebachen/ so röstet weisses geriebenes Ey-Brod im Schmalz/ güsse Malvasier daran/lasset alles mit Ingber/ Pfeffer und Zucker/ süden/ und richtet diese Brüh über die gebachene Fische an.