

## 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

Stück Butter eine Weile süden / daß ein dickes Brühlein daraus werde ; richte sie hernach an / und lege Petersilien- Wurzeln oben darauf.

### 213. Blateise im Petersilien-Kraut.

**W**ann die Halb-fische gewässert / und / wie sich gebühret / bereitet worden / so süde sie im Wasser ab / löse die Gräte davon aus / wasche und klaube indessen Petersilien-Kraut / hacke es klein / lasse in einem Pfännlein ein Schmalz heiß werden / und röste das gehackte Kraut mit ein wenig Mehl darinnen / güsse Fleischbrüh daran / streue Ingber / Pfeffer / Cardamomen / Muscatnuß oder Muscatblüh darein / und lasse es also mit einander süden ; lege dann die ausgegrätete Fische wiederum in eine Pfannen oder stollichten Hasen / güsse die zusamm-gemachte Petersilien-Brüh darüber / lasse sie mit einem guten Stück Butter süden / richte sie dann an / und bestreue sie mit Muscaten-Blüh.

### 214. Halb-fische in einer Polnischen Brüh.

**D**iese Fische müssen auch zubereitet / und im Wasser abgekottet seyn / gleich wie die vorige ; wann sie dann mild und weich sind / so seihet man das Wasser ganz herab : indessen werden ein oder zwey Limonien / und eben so viel Zwiebeln / aber jedes besonders gehacket / und die Zwiebel wohl weich im Schmalz geröstet : hien auf güsse man ein gut Theil Fleischbrüh daran / thut die gehackte Limonien / wie auch Ingber / Pfeffer / Muscatblüh / Cardamomen und ein wenig Saffran darein / güsse etwas Essig zu / und lasset es also mit einander süden : dann werden die gekottene Fische / so das Wasser zuvor davon abgeseihet worden / in eine Schüssel gelegt / diese Brüh darüber gegossen / und auf eine Kohlen gestellt / damit es alles in der Schüssel noch einmal süde.