

### 117. Ein Hausen in einer Polnischen Brüß.

**D**as den Fisch in halb Essig und halb Salz eine gute Stund  
sieden / alsdann seihe die Brüß ab / nimm halb Fleischbrüß  
und halb Essig / wie auch einen Löffel voll Honig / ein viertel  
Pfund Rosin / ein achtel Pfund länglicht- geschnittene Mandeln/  
Pfeffer/ Ingber und Muscatblühe/ laß es über dem Fisch mit einans  
der aufsieden/lege ihn hernach in eine Schüssel/ gieß die Brüß darü  
ber/ streue Zimmet darauf / und trags zu Tisch.\*

### 118. Ein Hausen in einer Meerrettig- Brüß.

**S**etze den Fisch / wie erst gemeldet / lege ihn hernach in eine  
Schüssel / brenn ein heißes Schmalz darüber / und gieß ein  
wenig von der Brüße / darinnen der Fisch gesotten worden / in  
die Schüssel / streue geriebenen Meerrettig auf / und frage ihn also  
zugedeckt zu Tisch.

### 119. Párschen oder Pirsinge zu steden.

**M**an nehme die Párschen oder Pirsinge/ schuppe sie / mache un  
ten am Kopff bey den Floss- Federn ein Schnittlein über  
zwerch / und dann noch eines nach der Länge darein ; nehme  
hierauf das Eingeweid samt der Gallen heraus / wasche die Fische  
schön / lasse einen Wein- Essig in einer Pfannen sieden / werffe  
Salz darein / nemlich zu einem jeden Pfund Fisch / eine Hand mit  
Salz / lege die Fisch dazu in die Pfannen / und lasse sie nach gut bes  
düncfen sieden ; doch diene dieses zum Kennzeichen/ daß wann die Fische  
ein wenig aufspringen wollen / sie alsdann genug gesotten haben :  
dann seihe man den Essig wieder herab in ein Häfelein / übergieße  
aber zuvor die Pirsinge einmal oder zwey mit diesem Essig/ und seihe  
ihn jedesmal wieder davon / hingegen gieße man ein wenig Wein  
daran / thue ein gut theil Butter / wie auch Ingber / Pfeffer/ Carda-  
momen/

\* An statt des Hönigs / welches vielen nicht beliebt / kan man sich auch  
des Zuckers bedienen.