

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

Fisch und gib das Beuschel n ieder hinein, salze ihn ein, laß ihn ein wenig im Salze liegen und besäe ihn gut mit Mehl, dann gib in eine kleine Kasserolle ein Stück Butter, eine Zwiebel mit Nelken besteckt, Rosmarin, Lorbeerblätter und Kuttelkraut, lege den Karpfen hinein, laß ihn gut anlaufen, gib Kapri dazu, 1 Deziliter Wein, ein wenig Essig, 3 Deziliter Erbsenbrühe, laß ihn zugedeckt eine halbe Stunde gut dünsten, lege den Fisch auf eine Schüssel, gib aber acht, daß er nicht zerfällt und richte die Soß darüber an.

Blau abgefottener Karpfen.

Guten Weinessig, Salz, Lorbeerblätter und Zwiebel, laß es siedend werden, lege den Fisch stückweise hinein, laß ihn zugedeckt gut sieden, auch zu dem Sud etwelche zerdrückte Nußkerne damit er schön blau wird, nimm ihn von dem Feuer weg, säe ein wenig Salz daran und gieße ein wenig kalten Essig darüber, laß ihn zugedeckt eine Weile sieden, gib ihn in eine Schüssel, ein wenig von dem Sud darüber und ein wenig Petersilkräutel.

Karpfen in böhmischer Soß.

Einen Teil Essig, einen Teil braunes Bier, einen Teil Erbsenbrühe, dann Petersilwürzel, Zwiebel, Sellerieköpfel, eine gelbe Rübe, von sechs Nüssen die Kerne, Lorbeerblätter, Limoneschale, Kuttelkraut, Basilikum, Majoran, Rosmarin, dann ein Stück ganzen Ingwer, 3 oder 4 Gewürznelken, 6 Kerne Pfeffer und ebensoviel Neugewürz, salze es gut und laß es eine Viertelstunde gut sieden, lege den Karpfen stückweise hinein, laß ihn gut sieden, gib 3 oder 4 Löffel voll geriebenes schwarzes Brot darauf, ein wenig geriebenen schwarzen Lebkuchen, laß ihn gut aufdünnen daß die Soß recht klar wird, lege die Stücke in eine Schüssel und seihe die Soß durch ein Sieb.

Gebratene Rohrhendeln.

Rupfe die Rohrhendel, senge sie ein wenig ab und wasche sie, nimm das Eingeweide heraus, salze sie gut ein, dann mache eine Beize von Essig, Zwiebel und Weizkräutel, laß sie so lange als es die Zeit zuläßt in der Beize liegen, dann spicke sie mit Sardellen, brate und begieße sie öfters mit Rahm und Beize vermischt; wenn sie gebraten sind, richte sie auf eine Schüssel, den herabgetropften Saft darüber und gib sie mit Limoneschale geziert zur Tafel.