

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

thun/richte es an/streue Peterlein oder Peterfilten-Kraut darauf/und
lese einen Rosen-Essig zugleich mit auf den Fisch.

100. Ein blau-gesottener Karpff auf
andere Art.

Bereite den Karpffen/wie erst gedacht/ und süde denselbigen/
mit Sals in zwey Drittel Essig und einem Drittel Wasser/
wiewol man ihn auch allein im Salzwasser süden kan; wann
er gnug gesotten hat / so seihe die Brüh gang rein davon ab / zuvor
aber mische ein klein wenig Essig unter einen Wein / thue denselben
in ein Häfelein / würke ihn mit guter Gewürz / lasse ihn auffsü-
den / lege dann die Fische in eine Schüssel/richte die Brüh darüber /
röste gewürffelt weiß Brod im Schmals / und brenne es sein heiß
darauf.

101. Ein blau-gesottener Karff/auf eine
noch andere Weise.

Mache den Fisch auf/ wie vor gemeldet / dann er darff nicht ge-
schuppt werden / güsse Essig und ein wenig Wasser in eine
Pfannen/salze es wie schon zum öfftern vorher gedacht/ und
nimm zu einem Pfund Fisch eine Hand voll Sals/ lasse es süden/ le-
geden Fisch darein/ und lasse ihn gleichfalls so lang süden / biß sich die
Gräte lösen: alsdann seihe die Brüh davon/ übergüß den Fisch noch
einmal oder zwey damit / und seihe ihn wieder ab / güsse ein we-
nig frischen Essig/ oder aber halb Wein und Essig über den Fisch/
streue auch ein wenig Pfeffer/ Cardamomen und Muscat-Blühe dar-
ein/ schütte den Essig noch einmal darüber / lege den Fisch in eine
Schüssel/ und güsse das so in der Pfannen ist/ über den Fisch/ lasse in
einem Pfännlein ein Schmals wohl heiß werden/ röste ein würfflichts
geschnit