

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

geschnittenes Eyer-Brod darinnen / und brenne es wohl heiss über den Fisch. *

102. Ein Karpff in einer Citronen-Brüh.

Schuppe und bereite den Karpffen / wie vorgemeldet / süde ihn auch im Essig samt ein weing Wasser ; indessen nimm das Weiche oder die Brosamen von einer Semmel oder Werk / süde sie im Wein / treibe es durch / thue Pfeffer / Cardamomen / Muscatblühe / ein wenig Zucker und Butter / oder so es vielleicht mehr beliebte etwas vom Oel und Citronen - Saft darein / lasse es süden : Wann nun der Fisch gnug gesotten / richte denselben in eine Schüssel / gässe die Brühe neben dem Fisch hinein / damit er oben schön blau bleibe / bestreiche ihn mit klein - geschnittenen Citronen - Schelfen / und lege oben ebenfalls von Citronen dinn - geschnittene Pfählein dar auf / welche man nach Belieben einen Sud zuvor damit kan thun lassen. **

103. Ein Karpff in einer Limonien-Brüh.

Mache den Fisch / zuvor geschuppt / am Rucken auf / und schneide vier Stück daraus ; hernach süde denselben im Salzwasser / wiewol man auch nach Belieben / Essig darunter nehmen kan / wann er gnug gesotten hat / muß er auf das genauste abgeschnitten werden / hingegen gässet man Wein und ein wenig Essig darunter doch also daß der Brühe nicht zu viel werde ; thue Muscatblühe und Cardamomen / samt einem Stück Butter / theils klein - und würflich /

* Wanns beliebe / kan man anch / an statt des Schmalzes / gutes Oel haben machen / das Brod darinnen rösten / und über den Fisch brennen.

** Hierher gehören auch diejenige Citronen-Brühen / so bereits über die Forellen / und über einen Hecht zu machen / gelehret worden : welche der genuezischen Leser und Leserin daselbst ausschlagen / und nach Belieben auch über einen Karpffen machen kan.