

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

theils zu dinnen Plätzlein geschnittenen Limonten darein / lasse es mit einander süden/lege dann den Fisch in eine Schüssel/ und die dinnen Limonten-Plätzlein oben darauf/ richte die Brühe darüber / und streue zuletzt noch ein wenig Muscaten-Blühe darauf.

104. Ein Karpff in einer Weixel-Brüh.

Wann der Karpff geschuppt / zerschnitten / gewaschen / und vom Edem darüber gegossenen Essig schön blau werden / so decket ihn mit einer Schüssel wiederum zu ; setzet indessen einen Essig samt ein wenig Wasser in einer Pfannen zum Feuer / leget die Stücke vom Fisch darein / und südet sie auf die bereits beschriebene Art / reis bet inzwischen einen Pfeffer-Kuchen oder Rumpffel-Käß / thut selbigen / wie auch ein gut Theil Weixel = Latwergen / oder Weixel-Mus / (so man von Leipzig am besten bekommen kan /) in ein Häselein / güsset einen guten Wein und ein klein wenig Essig daran / mischt klein-zerschnittene und im Schmalz geröstete Zwiebeln darunter / lasset es alles zusammen süden / zwinget es durch einen Seiber / würzet es mit Cardamomen / Zimmet und Muscaten-Nüssen / lasset diese also zusamm-gemachte Brühe noch einmal auffüden : drucket zuletzt Citronen-Safft darein / und zuckert sie nach Belieben / streuet würfflicht-geschnittene Schelfen von Citronen darunter ; und wann der Fisch genug im Essig gesotten / leget ihn in eine Schüssel / güsset die Brühe darüber / und bestreuet es noch mehr mit frisch-geschnittenen Citronen-Schelfen.

105. Ein Karpff in einer Rosmarin-Brüh.

Wann bereite den Karpffen wie vorgemeldet / schneide denselben in vier Stücke / und süde ihn mit Essig im Salz recht ab / wann er genug gesotten / wird die Brühe davon abgeseiht ; dann nimmet man einen aufgedorrt- und geriebenen Rosmarin / güsset ein wenig Wein / Essig und Fleischbrühe / oder an statt der Fleischbrühe /