

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

brühe/ zur Fasten- Zeit / etwas Wasser daran/ thut Pfeffer / Ingber/ Muscatblühe und Cardamomen dazu / brennet hierauf ein frisches heisses Schmalz oder Del darüber/ lästet alles mit einander einen Sudhun / leget den Fisch in eine Schüssel/ und gisset die Brüß darüber.

106. Ein Karpff in einer Rosmarin- Brüß/ auf andere Art.

Wann der Karpff geschuppt/ zerschnitten und abgewaschen worden/ salze und würze denselben mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh/ lege ihn dann in einen Topff oder Pasteten-Tigel/ daß die Köpffe zu unterst auf den Boden kommen/ gisse fleischbrüß/ Wein/ Essig und ein wenig Wasser daran; thue kleine zerschnittenen Rosmarin/ zusamt ein wenig im Schmalz gebrenntes Mehl darein/ decke den Topff oder Siegel fleißig zu/ lasse es also dampfen/ und würff zu legt ein Stück Butter dazu. *

107. Ein Karpff in einer Petersilien- oder Peterlein Brüß.

Nehmet einen zwey oder drey-pfündigen Karpffen/schuppet und schneidet ihn auf und zu Stücken / waschet ihn aber nicht aus/ sondern sprenget denselben also gleich mit Salt ein/ wie einen Fisch den man bachen will; dann nehmet eine Pfanne/ thut ein wenig Wein und Essig darein : zuvor aber südet ohngefehr vier oder fünf Peterlein-Wurzeln / zusamt ein klein wenig grünen Kraut derselben/ und etliche klein- geschälte Zwiebeln / in einen Häfeln Fleischbrüß wohl weich ab/ dann gisset von dieser Fleischbrüß auch zu den Wein und Essig in die Pfannen ; wann es nun anhebt zu süden/

* An statt des eingebrennten Mehls / kan man zuvor ein wenig weißes Brod in besagter Brüß süden lassen / alsdann durchzwingen/ über den Fisch richten/ und also wie gedacht/ noch ferner dampffen lassen.