

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

thut den Fisch darein: reibe indessen ein klein Händlein voll Haus-
Brod/würbet es mit Pfeffer/ Ingber / Muscatblühe und Negelein/
druckt ein gut Theil Citronen: Safft darein/ rühret es mit noch ein
wenig Essig an: wann dann der Fisch halb abgefotten / güsset diese
Brüh dazu hinein / wie auch die andere Fleischbrüh samt den ab-
gefottenen Petersilien und Zwiebeln/ lasset alles zusammen im steten
Sud fort süden und dampffen/ biß sich der Grat am Fisch löset. *

108. Ein Karpff in einer Zwiebel-Brüh.

Schuppe und bereite den Fisch allerdings/wie vor gemeldet/wa-
sche denselben aber nur im Wasser aus/darnach salze und wür-
ze ihn ein; schneide Zwiebeln länglicht / reibe ein rocken Brod
dazu/ und röste es ein wenig im Schmalz / dann güsse Wein: Essig
und Wasser daran/so viel dich dunckt daß der Fisch darinn süden kan/
lasse es noch ein wenig aufsüden/ dann lege den Fisch auch hinein/und
begüsse ihn im Sud/ biß er fertig ist/ etlichmal mit der Brüh/ richte
ihn an/ und güsse von der Brüh/ so viel als nöthig/ darüber.

109. Ein Karpff in einer schwarzen Zwiebel-Brüh.

Schuppet den Karpffen/ und wann er am Bauch aufgemachte
worden/ schneidet ihn zu Stücken; man darff ihn aber nicht
waschen: wann er gesalzen/lasset man ihn eine Weile im Sals
ligen / reibt darnach ein rocken Brod/thut es in die Pfannen/ güsse
halb Wein und halb Essig daran/ so viel als vonnöthen / daß der
Fisch darinnen süden kan; ferner thut man Pfeffer/Negelein/ein we-
nig

* Hier muß man sich selbst zu helfen wissen/ daß man der ersten und le-
stern Brüh nicht zu viel daran thue/damit der Fisch nicht zu viel Brüh bekom-
me/dann der Fisch muß der Brüh so viel haben/ daß man kan alles mit ein-
ander anrichten; aber die Zwiebel und Petersilien müssen auf die legt daran
kommen/ und mit angerichtet worden.