

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

Butter oder Schmalz; dann leget man den Fisch in eine Pfannen/ zusamt den Zwiebeln und Aepffeln / güsse eine Erbsen-Brüh und guten Wein darüber / gilbet und zuckert sie / würzet es mit Ingber/ Pfeffer und Muscat-Nuß: man schneidet auch von einer Semmel die braune Rinden alle hinweg/ we chet hernach die Brosamen in ein kaltes Wasser/ und hacke sie nochmal mit ein oder zwey Limonien gar fein/ lässe selbige mit dem Fisch ferner auffüden/ biß sich die Gräte das von lösen/ und das Brühlein dicklicht wird.

112. Ein Karpff in einer Negelein-Brüh.

Wann der Karpff geschuppt / wasche denselben schön ab / mache ihn am Rücken auf / und thue das Eingeweid samt der Gall heraus; nach diesem wasche ihn nochmal im Wein/ und behalte den selbigen Wein in einem Häfelein besonders auf/ schneide den Fisch in vier Stücke/ süde ihn mit halb Wein/halb Essig/ und so viel Salz als nöthig ist / ab: wann dann der Fisch genug gefotten/ güsse diese Brüh gantz davon herab; hingegen seihe den Wein dar: aus der Fisch gewaschen worden durch ein reines Tüchlein in die Pfannen an den Fisch / brenne ein heisses Schmalz darein / würze es mit Negelein/ ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blüh/ und lasse es noch einen guten Sud mit einander thun. *

113. Ein Karpff in einer schwarzen Brüh / so nicht süß ist.

Winn zween zweyfpündige Karpffen / davon einer ein Kögner Meyn muß schuppe sie sauber/ und trockne sie ab/ mache selbige auf den Rücken auf/ wasche sie mit Wein aus/ schneide es zu Stücken/

* Beliebt es/ so kan man auch ein wenig Zucker daran thun/ daß die Brüh etwas annehmlicher werde; dann wird der Fisch in eine Schüssel gelegt/ die Brüh darüber gegossen / und klein + geschnittene Citronen . Schelffen darauf gestreuet.