

## **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

Stücken/ lege die Fisch in eine Pfannen / güsse zween dritte Theil Wein und ein Drittel Essig daran / wozu der Wein auch muß gerechnet werden/ damit die Fisch sind ausgewaschen worden / und salze sie / aber nicht so starck wie sonst gebräuchlich / lasse es süden / in dem sen schneide etliche Zwiebeln Scheiben weiß / und lasse sie im Wasser wohl weich süden/ wann die Fische halb gesotten sind / thue eine gute Hand voll geriebenes Haus. Brod / wie auch die abgesottene Zwiebeln/ mit samt dem Wasser darinnen/ sie gesotten haben/ darein/ samt etlichen guten Theil Negelein / Cardamomen und geriebene Muscaten Nüsse/ lasse es mit einander süden biß es genug/ alsdann thue ein gute halb Pfund Butter darzu/ und lasse sie noch einen Ball mit aufschum/ lege die Fisch in eine Schüssel und güsse die Brüh darüber.

#### 114. Ein Karpff in einer süßen schwarzen Brüh.

**S**chuppe den Karpffen/ mache denselben auf/ und zerschneide ihn zu Stücken/ süde ihn im Essig/ wie er sonst abgesotten wird / aber nicht so lang / weil er in hernach beschriebener Brüh auch noch mehr süden muß; diese Brüh seihe zuvor ganz herab/ und güsse ein wenig Wasser daran / seihe sie nochmal davon : alsdann güsse einen Wein daran/ doch daß der Brüh nicht zu viel werde; hacke einen Zwiebel so klein als es immer seyn kan / und röste sie samt ein wenig Mehl fein braun im Schmalz/ brenne es darein/ zuckers wohl/ etliche Negelein/ Zimmet/ Muscaten-Blüh / Pfeffer und ein wenig Nelker- Latwergen / damit die Brüh fein schwarz werde / daran : lasse solches alles mit einander auffüden/ und richte den Fisch samt der Brüh in eine Schüssel.

#### 115. Ein Karpff in einer süßen schwarzen Brüh / auf andere Art.

**S**tücklich schuppe den Fisch / mache denselben auf / und wasche