

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

Wein und Essig/so zuvor besonder daran gegossen wird/süden; wann es dann durchgezwungen/ und ein wenig Holler/ Essig/ Cardamomen/ Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ Limonien/ Plätlein/ und ein gut Stück Butter daran gethan worden/ lasse es mit einander süden/ seihe die erste Brüh von dem Fi ch ab/ lege denselben in die Schüssel/ güsse diese Bröhe wiederum darüber/ und lege die Limonien/ Plätlein oben darauf.

118. Ein gedämpffter Karpff.

DEn Karpffen bereite allerdings zu/ wie schon gemeldet/ salze ihn ein/ aber nicht gar zuviel/ sondern nur gleichsam als wann er müste gebachen werden; lasse ihn eine Stund im Salz liegen/ dann streiffe den Fisch ab/ daß das Schleifferige hübsch davon komme/ und würse ihn mit Pfeffer/ Cardamomen und Muscatblüh/ nimm einen Pasteten/ Ziegel oder stollichten Hasen/ lege unten in den Boden etliche dürre Lorbeer/ Blätlein/ (dann die frischen sind am Geschmack gar zu stark/ und wird die Brüh davon etwas bitterlich/) wie auch ein wenig klein/ geschnittenen Rosmarin/ und lege den Fisch darauf/ güsse ein wenig frischen Essig darüber/ oder drucke an dessen statt Citronen/ Safft hinein/ decke den Topff oder Ziegel zu/ und lasse ihn noch eine Weile also stehen/ biß du ihn zum Feuer sehest: thue indessen eine Semmel/ Brosamen in ein Häfelein/ güsse Wein/ Essig/ und ein wenig Wasser daran/ lasse sie wohl weich süden/ und zwinde es dann durch; ist es zu dick/ güsse noch ein wenig Essig/ Wein und Wasser dazu/ schütte diese durchgezwungene Brüh/ in den Ziegel oder Hasen/ an den Fisch/ doch nicht zu wenig/ damit er recht darinn süden könne; ehe du aber die Brüh an den Fisch güssest/ lasse zuvor in einem Pfännlein ein gutes Del heiß werden/ und brenne es über den Fisch/ streue hernach noch ein wenig gutes Gewürz darauf/ schüttele aber bißweilen den Ziegel/ damit sich der Fisch nicht anlege; wann er nun fast ganz gefotten/ muß man noch ein gut Theil Citronen/ Marck/ und der gleichen geschnittene Schelffen darcin werffen/ und noch einen Sud