

## **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

Sud mit thun lassen : dann lege den Fisch in eine Schüssel/ und güsse die Brüh darüber/ belege die Schüssel rings herum mit frischen Lorbeer-Blättern/ und streue ebenfalls frisch- und klein-geschnittenen Rosmarin und Citronen-Schelfen darauf. \*

### 119. Ein gedämpfter Karpff / auf andere Art.

**W**ann der Fisch geschuppt/ aufgemacht/ in Stücke zerschnitteten/ und sauber ausgewaschen ist/ und salze und würze denselben/ lege ihn in einen Pasteten-Tiegel zusamt dem Eingeweid/ streue noch ein wenig Gewürz darauf/ nemlich Pfeffer/ Ingber/ Muscatblühe und Cardamomen ; thue alsdann geriebenes Semmelmehl in ein Häselein / güsse ein wenig Fleischbrühe/ Wein/ Essig und Wasser daran/ rühre es wohl unter einander/ und güsse es in den Tiegel über den Fisch / lege auch würfflicht- und zu Pläslein geschnittene Limonien darauf/ thue ein Stücklein Butter daran / setze den Tiegel auf einen Dreyfuß oder Kost über eine Glut oder Kohlen zum Feuer / lasse ihn dämpffen/ sihe aber bißweilen dazu / und schüttele ihn daß er sich nicht anlege / versuche die Brüh wie sie im Salz und am Gewürz ist / düncket sie dich zu gesalzen seyn/ so hilff mit ein wenig Wasser ; der Tiegel darff auch nicht offte aufgedeckert werden/ daß der Dampff recht beyssammen bleibe/ biß der Fisch recht mild und fertig ist: zulezt würff ein gut Stück Butter darein / damit die Brüh etwas dicklicht werde / wie in einer Pasteten/ und streue/ ehe er zu Tisch getragen wird/ nochmal Cardamomen/ Muscatblühe/ und klein-geschchnittene Citronen-Schelfen darauf.

### 120. Ein gefüllter Karpff in einem Ragout.

**S**chuppet einen schönen grossen Karpffen/ ziehet einen oder zweien  
 D ij fleis

\* Die Lorbeer-Blätter die mit gesorten haben/dörffen nicht mit angerichtet werden : Wem nicht vom Del beliebt/ der kan an statt des Dels eine Butter gebrauchen.