

## **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

kleinen Karpffen die Haut ab/ und schneidet das Fleisch alles von den Gräten/ hacket es klein/ mischet klein-geschnittene Butter und geriebenes Brod darunter/ salzet und würzet es mit Pfeffer/ Muscaten-Blüh und Cardamomen/ füllet es in den grössern Karpffen/ nehmet ihn zu/ damit die Füll nicht heraus falle/ brennet eine braune Butter über den Fisch/ lasset ihn so fort in einer Brüß von halb Wein/ halb Wasser mit Citronen/ Lorbeer-Blättern/ Rosmarin/ Salz/ Pfeffer/ Cardamomen und Muscaten-Blüh zusammen gemacht/ süden/ biß er fertig; Inzwischen machet ein Ragou von Kappern/ Champignons/ oder wann man diese nicht haben kan/ von Morgeln und Citronen zusammen/ wie auch von einen solchem gehackten Karpffen-Fleisch/ wie ihr zur Füll gebraucht/ oder aber andere kleine Knödeln/ lasset alles zusammen in einer Brüß/ wie der Fisch darinnen gesotten/ besonders süden/ leget dann den Fisch in eine Schüssel/ ziehet den Faden damit er zu genehet worden heraus/ und richtet dieses Ragou darüber an.

## 121. Ein geschabter Karpff.

**M**An nehme einen Karpffen/ kan man einen Spiegler haben/ ist des desto besser; schlaget den Fisch mit einem starcken Messer wohl auf den Kopff/ biß er fast todt ist; schuppt ihn alsdann und schabet mit einem scharffen Messer das Fleisch ganz von den Gräten ab/ so genau als es immer möglich ist; thut solches auf ein Bret/ besprenget es wohl mit Wasser/ und hacket es ganz klein/ biß es gleichsam von dem Bret ablauffen will/ thut es in einen Napff/ röstet ein wenig geriebenes Semmel-Mehl/ wie auch ein gehacktes Petersilien-Kraut und Zwiebeln im Schmalz/ mischet es unter den gehackten Fisch/ schlaget Eyer daran/ und würzet ihn mit Pfeffer/ Cardamomen/ Muscaten-Blüh und dergleichen/ rühret alles wohl unter einander; leget ein Papier auf ein Blech/ setzet einen blechernen Model/ so wie ein Fisch formiret und einwendig hohl ist/ darauf/ oder auch etliche dergleichen kleine Mödel/ bestreicht das Papier zu erst ein