

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

ein wenig mit Butter / wie auch neben her die Fugen des Models ;
güßet das zusamm-gemachte vom Fisch hinein : schneidet alsdann ab-
gezogene Mandeln klein und länglicht / wann es halb gebachen / so
bestrecket es oben überall damit / und lasset es also ferner in dem Ofen
gar ausbachen / so wird es schön aufauffen / aber im heraus thun sich
wieder etwas nieder setzen / nehmet dann diese Fülle aus dem Model
und traget sie zu Fisch.

122. Ein gespickter Karpff.

Schuppe den Karpffen / mache denselben am Bauch auf / nim
das Eingeweid heraus ; ist der Fisch ein Rogner / so nimm den
Rogen / ist er aber ein Leimer / so reiß allein das Fette und an-
dere so am Gedärm hängen / davon ab / hacke klein und wür-
ke es wohl / röste ein wenig geriebenes Eyer-Brod im Butter / rüh-
re es zusamt ein wenig klein-zerriebenen Rosmarin darunter / schlage ein
Ey daran / und güße ein paar Löffel voll Wein dazu / mische alles
wohl unter einander / und fülle dann diese Füll wiederum in den Fisch ;
herauf schneide einen frischen Speck klein / und bespicke den Karpffen
zu beeden Seiten / salze ihn von innen und aussen / und würke ihn /
absonderlich einwendig / ehe du die Füll darein thust / wohl : lege
selbigem alsdann in eine länglichte Brat-Pfanne oder Fisch-Stein /
brenne ein heißes Schmalz darüber / und lasse ihn also / biß er fertig ist /
braten.

123. Einen Karpffen zu braten.

Imm einen Karpffen der ein Rogner ist / mache denselben am
Rücken so lang auf / daß du mit den Fingern das Eingeweid
samt der Gallen heraus nehmen kanst / wasche ihn sauber mit
frischem Wasser / salze und würke ihn / so wol inn- als auswendig /
recht / und lasse ihn also eine halbe Stund darinnen ligen ; indes-
sen löse den Rogen von dem Eingeweid ab / hacke denselben klein /
röste