

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

osteein Semmel-Mehl im Schmalz/ und mische/ wann es schier gelb werden will / den gehackten Kogen darunter / schlage Eyer daran/ und würze es mit Ingber/ Pfeffer/ Cardamomen / Muscat: Blüß/ und ein wenig dürr: zerriebenen Majoran / oder zerhackten Rosmarin/ nach Belieben: salze es/ und lasse es in der Pfannen ein klein wenig über dem Feuer zusammen gehen / dann es laufft auf diese Art nicht so gerne aus / und läffet sich der Fisch auch desto besser umwenden: alsdann mache ein frisches Schmalz heiß / und brenne es in den Fisch hinein / damit ihm der mosichte Geschmack vergehe; lasse es aber gleich wieder heraus lauffen / und fülle dann die zusamm: gemachte Füll in den Fisch hinein / lege denselben in eine dazu gehörige Reisten/ setze sie von fernen zum Feuer / und lasse den Fisch / ehe du ihn betreiffest ganz gemacht errocknen/ betreiffe ihn nach diesem mit heißem Schmalz/ brate und wende ihn fleißig um auf alle Seiten / daß er überall schön braun und recht ausgebraten werde: will man eine Brüß darüber haben / so bediene man sich der jenigen Cappern Brüße/ so bey den Hechten beschrieben worden: lege dann den Fisch so er fertig ist/ in eine Schüssel / güsse die Brüß neben hinein / und bestreue ihn mit Cappern und frischen klein: geschnittenen Citronen Schelfen. *

124. Ein gebratener Karpff / auf andere Art.

Die Karpfflich schuppet und machet den Karpffen an dem Rücken ganz auf / daß er an dem Bauch bey sammen bleibet / wasche ihn sauber / thut Salz und Pfeffer unter einander / würbet den Fisch damit ein / leget ihn ganz ausgebreitet auf dem Roß / also daß

* Es steht zu eines jeden bekeben/ ob man den Fisch mit frischem Schmalz oder Baum-Del/ auffen her / begüssen wolle; doch muß man sich darnach mit der Brüße richten: dann wann der Fisch mit Del betreiffet worden/ muß auch Del zu der Brüß genommen werden; wird er aber mit Schmalz betreiffet/ kan man zur Brüß auch Butter nehmen.