

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

worden/ so viel Stücke als man haben will; wasche ihn hernach sauber/ thue solchen in eine Schüssel / salze denselben / und reibe das Salz wohl hinein/ lasse ihn eine Weile ligen / und streiffe dann das Salz zusamt dem Schleißer ab; dann lege man den Fisch ferner auf ein Bretlein/ bestreue ihn dick mit Mehl/ so wohl innen als aussen: Es wird auch der Karpff schön und gut/ wann man unter das Weizen-Mehl ein wenig geriebenes Eyer-Brod mischet / und mit den Fingern das geschuppte oben her auf den Fisch zuruck treibt/ dann dadurch wird er im Backen alsdann krauß: man machet aber ferner ein Schmalz heiß/ und bächet die Fisch fein gemacht und rösch heraus/ lege sie auf einen zinnernen breiten Teller/ der zuvor warm gemacht worden: wann dann alle Stücke zusamt dem Eingeweid heraus gebracht sind/ so güsse man nach Belieben ein wenig von dem übrigen Schmalz/ mit einem Löffel/ oben auf die Fische/ so sehen sie schön und safftig aus/ will man sie aber nicht fett haben / können sie auch trocken aufgetragen werden.*

127. Ein Hausen in einer Polnischen Brüh.

Lasse den Fisch in halb Essig und halb Salz eine gute Stunde süden/ alsdann seihe die Brüh ab/ nimm halb Fleischbrüh und halb Essig/ wie auch einen Löffel voll Honig/ ein viertel Pfund Rosin/ ein achtel Pfund länglicht- geschnittene Mandeln / Pfeffer Ingber und Muscatblühe/ lasse es über den Fisch mit einander aufkochen/ lege ihn hernach in eine Schüssel/ güsse die Brüh darüber/ streue Zimmet darauf/ und trage ihn zu Tisch.**

128. Ein Hausen in einer Meer-rettig Brüh.

Sude den Fisch / wie erst gemeldet / lege ihn hernach in eine Schüssel

* Man kan auch unter das Mehl einen Bries nehmen / und den Fisch damit bestreuen.

** An statt des Hönigs/ welches vielen nicht beliebt/ kan man sich auch mit Zuckers bedienen.