

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

Ingber bestreuen/und den Fisch/ der Länge nach / auf der Seiten dar
auf legen: wann man aber den Karpffen in Stücke zu zerschneiden be
liebt / wird er am Bauch aufgemacht / und überzwerch / wie an dem
Aal und Hecht/ die Stück egeschnitten; dabey zu erinnern / daß die
Karpffen nicht dörrffen ausgewaschen werden; ist es ein Milcher/ kan
man die Milch auch dazu hinein/ aber von keinen Rogen wird nichts
dazu gethan: wann nun also der Fisch/ und zwar der Kopff auf den
Boden des Teigs geleget worden/ muß man gleichfalls Sals/ Pfeffer/
Cardamomen/ Muscatblüh und Negelein / wie auch klein ge
schnittene Citronen/ Schelfen/ und ein paar Hand voll von geriebenen
schwarzen Rocken/ Brod/ dieweil diese Brüh schwarz seyn muß/ dar
ein streuen/ den Fisch mit Citronen/ Limonien/ Plägen und Butter
belegen/ dann den Deckel zuschlagen; die Pasteten ablänglicht formen
und ferner verfertigen/ wie bekandt: wann sie dann eine Stund im
Ofen gestanden / wird ihr ein halb Seidlein Brüh / von halb Ess
sig und Wein/ gegeben/ und ferner ein paar oder sieben viertel Stun
den lang abgebacken.

41. Eine Forellen- und Karpffen- Pasteten/ darinnen man die Fische zusamt denen Gräten essen kan.

Schuppe den Fisch/ mache ihn am Bauch auf/ nimm die G
fen und das Eingeweid alles heraus / salze denselben / und
schneide überzwerch kleine Schnittlein darein/ güsse hernach
drey Löffel voll gutes Brandweins darüber / und lasse ihn also drei
Stunden lang in der Kühle ligen / besprenge nach diesen den gantzen
Fisch über und über mit Essig; mache einen andern Essig heiß / rüh
Pfeffer/ Ingber und Negelein darein/ und zwar so viel / daß er dicker
dicklicht werde wie ein Mäselin/ und bestreiche damit / weil es noch
heiß ist/ den Fisch inn- und auswendig/ besprenge ihn hierauf noch
mal mit Brantwein/ und lasse ihn also zugedeckt über Nacht stehen.
Wann