

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

eine Handvoll kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, klein geschnittene Limonieschalen, eine Handvoll Semmelbröseln und eben so viel Kaprie hinein, laß ihn dann auskochen, daß es eine dickliche Soße macht; beym Urrichten lege die Zwiebeln herum, und laß alles, die Lorbeerblätter ausgenommen, daran.

Karpfen auf böhmische Art.

Puze den Karpfen wie bewust, mache ihn auf, thue das Eingeweide heraus, zerstücke ihn, lege ihn in ein Kastrol und salze ihn, gib dann halb Essig, halb Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Limonie, gedörrte Zwetschken und Muskerne hinein, laß ihn zugedeckt auskochen, ist er halb ausgekocht, so besäe ihn mit schwarzer Brodrinde, mache eine schwarze Soße wie zu einem Wildbret, und gib gestoßene Nelken und Zimmet darzu; beym Urrichten lege den Fisch auf die Schüssel, und seihe die Soße darauf.

Karpfen auf andere Art.

Nimm einen ungeputzten Karpfen, mache ihn auf, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, und lege ihn in ein Kastrol, wohin du Zwiebeln, Neugewürz, Nelken, Limonieschalen, Lorbeerblätter, schwarze Lebzelteln, Hausbrod und Muskerne thun mußt, giese dann Essig darauf, und laß ihn kochen, ist er gekocht, so lege ihn sammt den Gräthen vor, und seihe durch einen Durchschlag die Soße darauf.

Karpfen mit Blut und Rahm.

Puze den Karpfen wie bewust, gib das Karpfen-