

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

voll Semmelbröseln und eben so viel Kaprie hinein, laß ihn dann auskochen, daß es eine dickliche Soße macht; bey dem Anrichten lege die Zwiebeln herum, und laß alles, die Lorberblätter ausgenommen, daran.

Karpfen auf böhmische Art.

Puze den Karpfen wie bewußt, mache ihn auf, thue das Eingeweide heraus, zerstücke ihn, lege ihn ins Kastrol und salze ihn, gib dann halb Essig, halb Wasser, Zwiebeln, Lorberblätter, Limonie, gedörrete Zwetschen und Nüßkernen 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 Nüßeln und Zimmet dazü; bey dem Anrichten lege den Fisch auf die Schüssel und seihe die Soße darauf.

Derselbe auf andere Art.

Nimm ungepuzten Karpfen, mache ihn auf, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, und lege ihn ins Kastrol, wohin du Zwiebeln, Neugewürz, Nüßeln, Limonieschalen, Lorberblätter, schwarze Lebzelteln, Hausbrod und Nüßkerne thun mußt, gieß 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 bewußt, gib das Karpfenblut in Essig; zerstücke den Karpfen und salze ihn ein; dann lege ihn ins Kastrol, und gieß Essig mit Lorberblättern und Zwiebeln darauf, und laß ihn kochen; hernach nimm ein Reindl, thue Rahm