

## **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

nig Ingber/ und eine Weinbeer- Latwergen / oder sonst von einem Saft darcin/ daß die Brüß schwarz werde: dann wird der Fisch hinein gelegt/ und läffet man ihn gemach süden; wann er fast ganz gesotten/ nehmet eine oder zwey grosse Zwiebeln / schneidet sie zu runden Plätzlein/ röstet sie wohl im Schmalz/ gehet aber behutsam mit um/ daß sie ganz bleiben/ wann sie dann geröstet / leget sie auf den Fisch/ und güßet das Schmalz darüber/ lasse es noch eine Weile süden/ und richtet es dann an.

### II O. Ein Karpff in einer Zwiebel-Brüß/ auf andere Art.

**M**An nimmet den Karpffen / schuppet ihn / und schneidet kleine Schnitten hinein / wie sonst / wann man sie pflegt / in die Pafeten zu schlagen; dann wird er bey dem Leib etwas aufgeschnitten / die Gall heraus gethan/ in die Pfannen / ein Seidlein Wein / samt etwas Essig gegossen / der Fisch darcin gelegt / und nach Belieben gesalzen; hernach werden etliche geschälte Zwiebeln/ ein gut Stück Butter / und eine Citrone halb oder viertel weiß darcin geschnitten / wie auch ein gerieben rocken Brod / oder nur ein ganzes Stück mit samt der Rinden dazu gethan / etwas wenig gewürst / und mit dem Fisch gesotten / biß man selbst vermeint / daß es genug seye; alsdann in die Schüssel gelegt / und zu Tisch getragen.

### III. Ein Karpff in einer Ungarischen Zwiebel-Brüß.

**D**er Karpff muß geschuppt und in vier oder fünff Stücke geschnitten werden/ dann salzet man ihn ein / und läffet ihn ein halbe Stund darinn ligen; indessen nimmet man zween oder drey Apffel und zwey Zwiebeln/ schälet und hacket sie klein/ röstet sie