

## 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

das innere Theil obersich/ daß das äußere aber auf den Rost zu liegen komme; schmieret ihn wohl mit guten Baum-Oel / und bratet ihn durch offtmaliges umwenden auf beyden Seiten schön; alsdann gässet nach gut Bedunkten/einen Wein/ Essig und ein wenig Fleischbrüh in ein Häflein/thut ein wenig Semmel-Mehl/Oel und Cappern/Cardamomen/Muska en Blüh/Pfeffer/ in wenig Salz und würfflich: geschchnittene Citronen-Schelffen darein/zuckerts/ lasset es wohl mit einander süßen/ und richtet es über d:n Fisch. Man kan auch eine braune Butter über den Fisch richten/in welcher zuvor Cappern geröst sind/ oder du kanst die braune Butter auch nur allein darüber brennen/ und von einer Citronen den Saft darauf drücken/wie auch mit dergleichen Schelffen bestreuen.\*

### 125. Ein gebachener Karpff im Oel.

**S**chuppe den Karpfen / und mache ihn am Bauch auf/  
**N**imm das Eingeweid heraus / wasche ihn/ und schneide drey  
**O**der vier Finger breite Stücklein überwerch daraus / auf  
die Art / wie bey den zerschnitten: und gebratenen Hecht gelehret  
worden/ salze und würze ihn mit Pfeffer / Cardamomen und Mu-  
scaten-Blühe/ streue ein wenig Weizen-Mehl darauf / lasse ein gu-  
tes Baum-Oel in einer Pfannen heiß werden / und bache den Fisch  
schön gelb heraus: alsdann lege ihn in eine Schüssel / neben herum  
aber/ so wohl Lorbeer-Blätter als auch gewiertheilte Citronen/ und  
streue klein - und würfflich: geschchnittene Citronen-Schelffen dar-  
auf.

### 126. Ein aus Schmalz gebachener Karpff.

**M**an schneide aus dem Karpfen / wann er zuvor geschuppe  
worden

\* An statt des Oels kan man auch Butter nehmen/ so hemic ein vor alle  
mal erinnert wird. Auch kan man an statt des Semmel-Mehls/ einen Löffel  
von Weizen-Mehl im Oel oder Schmalz schön licht-bräun rösten/davon die-  
se Brüh noch wohlgeschmackt werden.