

### ***Karpffen mit Zwiebeln***

*Bereitet und bratet diese, wie ihr beym gebratenen Karpffen seyd gelehret worden: nur dürffen diese nicht auf dem Rücken gerissen, sondern wie derselbe zur Pastete, tractiret werden. Hierauff nehmet eine ziemliche Menge nicht gar zu große Zwiebeln, schälet solche, setzet auch gleich Butter aufs Feuer, lasset solche heiß werden, werfet ein wenig Zucker drein, welcher zugleich mit der Butter bräunen muß, schüttet darnach die Zwiebeln drein, und machet die auch braun, würtzet sie mit Ingber und Pfeffer, brennet braun geröst Mehl drein, giesset bald Essig, und bald Wasser drauf, lass er es aufkochen, damit es recht geschmack werde, und eine dickichte Brühe bekomme. Endlich leget die Karpffen drein, und wenn dieses alles zusammen gekochet hat, könnet ihr sie nach euerm Gefallen anrichten.*

*(aus: Gottlieb Siegmund Corvinus: Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer=Lexicon, wnnen nicht nur der Frauenzimmer geistlich- und weltliche Orden, Aemter, Würden ... sondern auch ein Koch=Torten- und Gebackenes=Buch, Samt denen darzu gehörigen Rissen, Taffel=Auffsätzen und Kü(u)chen=Zettuln ... Dem weiblichen Geschlechte insgesamt zu sonderbaren Nutzen ... von Amaranthes (pseud.), Leipzig (Johann Friedrich Gleditsch und Sohn), 1715.)*

### ***Fasten- oder Fischsuppe***

*Eine gute Wurzelsuppe wird mit einer hellen Einbrenn von 100 Gramm Mehl und zwei Esslöffeln Olivenöl sämig gemacht. Hierauf werden frische Fischköpfe oder kleine Süßwasserfische oder frische kleine Seewasserfische, auch Krebse oder Hummern darin gekocht und mit einer Messerspitze Safran und Paprika und Weißwein gewürzt. Dann wird durchgeseiht und über gerösteten Semmelbröseln angerichtet. Als Einlage verwendet man Fisch= oder Krebsklößchen, Gemüse, Makkaroni usw. Kochdauer 1-1 ½ Stunden.*

*(aus: Rudolf Zach: Die neuzeitliche Küche. Konstanz und Kreuzlingen, 1931.)*