Die digitale Landesbibliothek Oberösterreich

oö landes bibliothek

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
Telephone: +43(732) 7720-53100

rum, darüber, diesen Nußbaublüh darum und laßt ihn durchdünsten das er schön Marb wird.

N. 156. Stockfisch im Milchram Gedünst

Zerschneide den Stockfisch zu Stückel wie du ihn im Wasser hast, laß denselben aber nicht zu viel sieden wann er gesotten ist aber geschwöllt, mit frischen Wasser, und gesalzen, klaube ihn sauber auf, damit die Grät und Haut weg kombt, koche in einer klein geschnittenen Zwiebel und dem nöthigen Gewürtz, mischt den Stockfisch darein, gerauch diesen mit Milchram, Nußbaublüh geben Butter, und also fort dekt ihn zu, laß ihn gemach dünsten, und richt ihn auf