

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

N. 157. Stockfisch auf dem Rost gebraten.
 Függe den Stockfisch, zertheile ihn zu Stück
 Salt denselben ein, und ihn ein Galbe Eim
 zu Salt Eingen, darüber ihn ab, lege ihn
 auf den Rost, und bratte ihn damit
 ab. Hinwende weiter bey dem ab, Loh
 dem bratte ein mit Butter, dinst den
 Stockfisch darinn, dinst ein wenig Milchsaum
 und gutlich gewürch darinn, und ihn die
 sein bester Maas ist, weibe zu dinst
 ein Butter ab, dinst darinn Milchsaum
 Lins gelochte Klein geschnittene Cardellone
 und Klein geschnittene Cardellone Komon
 Hellen, wenn der Stockfisch sein weiß
 gedinst ist dinst dar abgebraten