

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

wenig Saft auf die Schüssel, laß ihn aufkochen, und brenne ihn mit Schmalz und den darin gebräunten Zwiebeln ab.

Stockfisch in Rahm.

Bereite den Stockfisch, wie bewußt, laß ihn einen Sud aufwallen, und nimm ihn sogleich heraus, dann puße ihn von dem Unreinen; gib ferner etwas Butter und Rahm in eine Keine, salze es geschmack, lege den gepukten Stockfisch hinein, und laß ihn aufkochen.

Stockfisch in Rahm auf andere Art.

Wasche den Stockfisch aus, thue ihn in ein Kastrol, gib Wasser mit Salz und Kümm darzu, laß ihn nur so lang sieden, bis die Haut herunter geht, dann nimm eine Kein, gib ein wenig Butter darein, laß sie zerschleichen, dann gib den Rahm in das Keindel, salze es geschmack, dann nimm den Stockfisch, lege ihn in den Rahm mit klein geschnittener Limonie, laß ihn aufkochen, dann richte den Stockfisch auf die Schüssel, gieße den Rahm darüber, und gib ihn zur Tafel.

Braun gedünster Stockfisch.

Gib Butter in eine Keine, thue blattlicht geschnittene Zwiebeln hinein, wasche den Stockfisch aus, und lege ihn hinzu, salze ihn darin, laß ihn dünsten, und kehre ihn um, wenn du siehst, daß er braun wird, dann löse dessen Häute ab, und bestaube ihn mit Mehl, laß es dann dünsten, daß es lichtbraun wird, und gieße Erbsensuppe daran, daß du eine kurze Soße bekömmst. Wenn du ihn anrichtest, so seihe die Soße darüber.