

## **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

bröseln, backe ihn recht semmelfarbig aus dem Schmalz, gib ihn in eine Schüssel, gieße ein wenig Rahm darüber, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, Limonieschälert, ein Stückel Butter, und laß ihn gut aufdünsten. Man kann auch den gebackenen Stockfisch, wie er gebacken ist, auf eine Grünspeis geben.

### 503. Stockfisch mit Haring.

Nachdem der Stockfisch gedünstet oder abgebrannt worden, und nur etwas wenig gesalzen ist, so nimm auf drei Pfund Stockfisch einen großen schönen Haring, ziehe demselben die Haut ab, theile ihn von einander, löse die mittlere Gräte heraus, und schneide ihn schön gewürfelt, schmiere eine Schüssel mit Butter, und begieße sie mit Rahm, dann eine Läg Stockfisch, eine Läg Haring, ein wenig Semmelbrösel, und so fort, bis der Fisch gar ist, oben gib ein wenig Rahm und Butter darauf, und laß ihn gut aufdünsten.

### 504. Stockfisch mit gepfarzten Semmeln.

Schneide dünne Semmelschnittel, pfarze sie im Schmalz, dann nimm einen gut gewässerten Stockfisch, schneide die Haut davon weg, salze ihn, und brenne ihn mit siedendem Wasser ab, laß ihn ein Paar Mal aufsieden, seihe das Wasser davon ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, dann gib eine Läg geblattelten Stockfisch, eine Läg gepfarzte Semmel, dann ein wenig Rahm und Butter, und wieder den Stockfisch, und so fort, bis er gar ist, dann laß ihn auf der Gluth gut aufdünsten.

### 505. Stockfisch mit Zwiebel.

Schneide dem Stockfisch die Haut weg, theile ihn zu Stückel, gib in ein Kasterol ein Stückel Butter, recht klein geschnittenen Zwiebel, Limonieschälert, gib den Stockfisch hinein, und laß ihn so lange dünsten, bis er sich blatteln läßt, richte ihn in eine Schüssel, gib ein wenig von der aus dem Stockfisch herausgedünsteten Soß darauf, besäe ihn mit Semmelbrösel, und brenne ihn mit Schmalz und Zwiebel ab.

### 506. Stockfisch mit Sardellen.

Nimm einen guten gewässerten Stockfisch, ziehe die Haut davon ab, schneide ihn zu Stückel, und salze ihn gut ein, gib ihn in ein Häfen, schütte siedendes Wasser darüber, und laß ihn ein Paar Mal aufsieden, seihe ihn ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, dann eine Läg geblattelten Stockfisch, eine Läg ausgelöste Sardellen und blättericht geschnitten, ein wenig Semmelbrösel, und so fort, bis der Fisch gar ist; oben begieße ihn mit Rahm, besäe ihn mit Semmelbröseln, und laß ihn gut aufdünsten.

### 507. Stockfisch mit Kren.

Wasche den Stockfisch, ziehe die Haut herab, salze ihn ein, laß ihn eine Weile im Salze stehen, gib ihn in ein Kasterol mit einem Stückel Butter, und laß ihn eine halbe Stunde gut dünsten, dann gib ihn in eine mit Butter geschnittene Schüssel, schütte ein wenig Rahm darauf, besäe ihn mit geriebenem Kren, und laß ihn noch eine Weile aufdünsten.

### 508. Stockfisch in der Milchrahm-Soß.

Häute, salze und dünste den Stockfisch mit ein wenig Butter, bis er recht fernig wird, dann gib in ein Reindel ein Stückel Butter, ein Paar Löffel voll fein geriebene Semmelbrösel, auf zwei Pfund Stockfisch ein halbes Seidel Rahm, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräutel, Limonieschälert, ein wenig Mustat-