

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

blüthe und Safran, laß es unter einander gut aufsieden, richte den Stockfisch in eine Schüssel, und die Soß darüber.

509. Stockfisch in der Sardellen-Soß.

Ziehe dem Stockfisch die Haut ab, salze ihn gut ein, laß ihn in einem Kasterol mit einem Stückel Butter eine halbe Stunde gut dünsten, dann gib in ein Reindel ein Stückel Butter und sechs oder acht Sardellen, die klein geschnitten sind, hinein, laß sie gut anlaufen, säe einen Kochlöffel voll Mehl, oder mehrere, darnach man viel Soß braucht, daran, laß es eine Weile rösten, schütte eine gute Erbsenbrühe und Rahm dazu, ein wenig Safran, ein Stückel Butter und klein geschnittene Limonieschälereel, laß es ein Paar Mal aufsieden, richte den Stockfisch schön ganz in eine Schüssel, und die Soß darüber.

510. Tuck-Nenten.

Kupfe die Tuck-Nenten, senge sie ein wenig ab, und wasche sie, nimm das Eingeweide heraus, salze sie gut ein, und wenn es die Zeit zuläßt, lasse sie einen Tag, oder auch zwei beizen; dann spicke sie mit Limonieschälereeln, brate sie an dem Spieß recht semmelfarb, begieße sie aber öfters mit der Beiz mit ein wenig Rahm vermischt, setze etwas darunter, dann gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, staube auf vier Tuck-Nenten zwei Löffel voll Mehl daran, gib die Leber von den Tuck-Nenten klein geschnitten hinein, und laß sie dünsten, gieße ein wenig von der Beize daran, das von den Nenten Herabgetropfte, ein Paar Löffel voll Rahm, und, wenn man will, ein wenig Kapri, lege die Nenten in eine Schüssel, gieße die Soß darüber, und gib sie auf die Tafel.

511. Tuck-Nenten in schwarzer Soß.

Bereite die Tuck-Nenten zu, wie oben, lege sie in Milch, daß sie den Geruch verlieren, wenn sie eine Weile in der Milch gelegen sind, wasche sie in reinem Wasser aus, lege sie in ein Reindel, gib Essig und Wasser, Limonieschälereel, Zwiebel und Beizkräutel dazu, und laß sie marb dünsten; dann gib in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn zergehen, gib einen Löffel voll Mehl dazu, und einen Löffel voll geriebene Brösel von Hausbrot, welche aber von einer Rinde sein müssen, röste es so lange, bis es braun ist, rühre es mit dem Sud von den Tuck-Nenten ab, laß es eine Weile dünsten, und gib es zur Tafel.

512. Biber zu kochen.

Löse die zwei Schlegel sauber aus, wasche selbe und salze sie, brenne sie ab mit Essig, Lorbeerblätter und Rosmarin, und lasse sie darin beizen, alsdann spicke sie mit Sardellen und Limonieschälereeln; hernach stecke sie an den Spieß, vermache sie wohl mit Papier, und binde das Papier an, sonst fallen sie vom Spieße, begieße sie mit Butter; wenn sie gebraten sind, so mache eine gute Soß von Rahm, Kapri und Limonie. Den Schweif kann man dünsten und in eine Pastete einschlagen, das Bordere aber und die Rippen kann man sieden und in einer braunen Buttersoß eintmachen, dann mit Limonie säuern; auch kann man Sardellen darunter nehmen. Den Schweif kann man auch dünsten und mit Essig abbrennen, mit Hausensoß spicken, Butter und Limoniesaft darüber geben.

513. Rutten in Fritassee.

Man wasche die aufgemachte Rutte in Wasser sauber aus, nimm zwei Theile Wein und einen Theil Wasser, Limonieschälereeln, zwölf Lorbeerblätter,