

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

Gebackener Stockfisch.

Einen schönen Stockfisch schneide in Stücke, nimm die Haut davon weg, salze ihn gut ein, laß ihn eine Weile im Salze stehen, drücke ihn aus, walze ihn in einem abgeschlagenen Ei, besäe ihn mit Mehl und Semmelbröseln, backe ihn recht semmelfärbig aus dem Schmalz, gib ihn in eine Schüssel, gieße ein wenig Rahm darüber, ein wenig klein geschnittenes Petersilkräuteln, Limoneschale, ein Stück Butter, und laß ihn gut aufdünsten. Man kann auch den gebackenen Stockfisch, wie er gebacken ist, auf Gemüse geben.

Stockfisch mit gerösteten Semmeln.

Schneide dünne Semmelschnittel, röste sie in Schmalz, einem gut gewässerten Stockfisch schneide die Haut weg, salze ihn und brenne ihn mit siedendem Wasser ab, laß ihn ein paarmal aufsieden, seihe das Wasser davon weg, schmiere eine Schüssel mit Butter, begieße sie mit Rahm, dann gib eine Lage geblättern Stockfisch, eine Lage Semmel, dann ein wenig Rahm und Butter und wieder den Stockfisch, und so fort bis er gar ist, dann laß ihn gut ausdünsten.

Stockfisch mit Zwiebel.

Schneide dem Stockfisch die Haut weg, theile ihn in Stücke, gib in eine Kasserolle ein Stück Butter, recht klein geschnittenen Zwiebel, Limoneschale, gib den Stockfisch hinein und lasse ihn so lange dünsten, bis er sich blättern läßt, richte ihn in eine Schüssel, gib ein wenig von der aus dem Stockfisch herausgedünsteten Soß darauf, besäe ihn mit Semmelbröseln und brenne ihn mit Schmalz und Zwiebel ab.

Stockfisch in der Sardellensoß.

Ziehe dem Stockfisch die Haut ab, salze ihn gut ein, laß ihn in einer Kasserolle mit einem Stück Butter eine halbe Stunde gut dünsten, dann gib in eine kleine Kasserolle ein Stück Butter und 6 oder 8 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 Stück Butter und klein geschnittene Limoneschale, laß es ein paarmal aufsieden, richte den Stockfisch schön ganz in eine Schüssel und die Soß darüber.