

## **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

## Schildkröten.

Nimm eine Schildkrötte, haue den Kopf und die Bräseln derselben ab, gib sie in einen Topf, und gieße siedendes Wasser daran, laß sie, wie harte Eyer sieden, nimm sie wieder heraus, und löse die obere und untere Schale weg, ziehe die unreine Haut ab, und schneide sie auf; (hat die Schildkrötte Eyer, so nimm sie sammt dem Eingeweide heraus), zerviertle dieselbe, und salze sie ein; du kannst die Schildkrötte wie ein Hendl backen, auch wie ein Hendl in der Limoniesofse einmachen; die etwa vorhandenen Eyer thue in die Sofse hinein.

## Gebackener Stockfisch.

Wasche den Stockfisch sauber aus, thue ihn in eine messingene Pfanne, gieße Wasser daran, und salze es, gib dann ein wenig Kümmel hinein, und laß den Stockfisch wie weiche Eyer sieden; alsdann nimm ihn heraus, ziehe dessen Haut ab, und puße ihn von dem Unreinen, schneide ihn hernach in Stücke, kehre diese in aufgeklopften Eyern um, und brösle sie ein; sodann backe ihn im Schmalz wie ein Hendl.

## Aufgebrennter Stockfisch.

Wasche den Stockfisch aus, gib ihn ebenfalls in eine messingene Pfanne, gieße heißes Wasser daran, salze es und thue Kümmel hinein, laß ihn wie den Vorigen sieden, und thue ihn eben so, wie jenen heraus, und puße ihn von dem Unreinen; alsdann schutere eine Schüssel mit Butter, besäe sie mit Semmelbröseln, lege den Stockfisch darauf, und bestreue ihn gleichfalls mit Semmelbröseln, setze ihn auf die Bluth, gib von dem Ende ein