

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

den Kopf des Hechten so lange in dem Sud, bis er ausgefotten ist, bröble das Hintertheil mit Semmelbröseln, wie bewußt; laß alsdann Schmalz in einer Pfanne heiß werden, halte den hinteren Theil hinein, und laß ihn ausbacken: sodann schmiere den Rost mit Butter, lege den mittleren Theil des Hechten darauf, und brate ihn auf der Gluth, begieß ihn dann mit Butter und Limoniesaft, und kehre ihn um, endlich richte ihn auf einer langen Schüssel zur Tafel.

Gebackener Stockfisch.

Wasche den Stockfisch sauber aus, thue ihn in eine messingene Pfanne, gieß 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 puze ihn von dem Unreinen, schneide ihn hernach in Stücke, kehre diese in aufgeklopften Eyerum, und bröble sie ein; sodann backe ihn im Schmalz, wie ein Hendl.

Aufgebrennter Stockfisch.

Wasche den Stockfisch aus, gib ihn ebenfalls in eine messingene Pfanne, gieß heißes Wasser daran, salze es und thue Kümmel hinein, laß ihn, wie den Vorigen sieden, und thue ihn eben so, wie jenen heraus, und puze ihn von dem Unreinen: alsdann schmiere eine Schüssel mit Butter, besäe sie mit Semmelbröseln, lege den Stockfisch darauf, und bestreue ihn gleichfalls mit Semmelbröseln, setze ihn auf die Gluth, gib von dem Sud ein wenig Saft auf die Schüssel, laß ihn aufkochen, und brenne ihn mit Schmalz und den darin gebräunten Zwiebeln ab.