

## **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

## Stockfisch in Rahm.

Bereite den Stockfisch, wie bewußt, laß ihn einen Sud aufwallen, und nimm ihn sogleich heraus, dann puze ihn von dem Unreinen: gib ferner etwas Butter und Rahm in eine Reine, salze es geschmack, lege den gepuzten Stockfisch hinein, und laß ihn aufkochen.

## Braun gedünsteter Stockfisch.

Gib Butter in eine Reine, thue blattlicht geschnittene Zwiebel hinein, wasche den Stockfisch aus, und lege ihn hinzu, salze ihn darin, laß ihn dünsten, und kehre ihn um, wenn du siehst, daß er braun wird, dann löse dessen Häute ab, und bestaube ihn mit Mehl, laß es dann dünsten, daß es lichtbraun wird, und gieß Erbsensuppe daran, daß du eine kurze Soße bekommst. Wenn du ihn anrichtest, so seibe die Soße darüber.

## Eingemachte Frösche.

Puze die Frösche von dem Unreinen, gib sie in ein Kastrol, thue halb Essig, halb Wasser, Zwiebel und Vorberblätter hinein, laß sie nur einen Sud machen, bereite eine gute Buttersoß, nimm den Sud von den Fröschen, gib Limonieschalen darzu, daß es geschmack wird, und laß die Frösche darin aufkochen.

## Frösch = Karminadeln.

Nimm schöne Frösche, puze sie, wie bewußt, schneide deren Näschen in der Mitte von einander, trockne dieselben mit einem Tuche gut ab; dann löse das Fleisch von den Beineln, jedoch so, daß es an dem einen Beinchen hängen bleibt, mürbe dann das abgelöste Fleisch mit einem umgekehrten