

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

darauf / beleet diese mit Laperdan / pfeffert und überstreuet es mit Muscaten-Blüh / macht eine neue Lage Ruben / und auf selbige wieder eine von Laperdan / so lang die Fisch und die Ruben langen / leget etliche Schnittten Butter darauf / decket die Schüssel zu / setzet es zusammen auf eine Glut-Pfanne / und lasset es daselbst ein wenig aufkochen.

190. Einen Stockfisch zu wässern und zu zurichten.

Man nehme erstlich den Stockfisch / und klopfte oder zerbleie ihn wohl / mit einem Hammer ; man thut aber weit besser / wann man ihn auf eine Hammer-Mühl schücket / und alltags denselben wohl zerklöpfen lasset : dann wässere man ihn in einem Röhren oder sonst weichen Wasser / sechs / acht / biß in zehen Tage / nach gut befinden / so lang es nemlich der Fisch / (weil einer geschlachter ist / als der andere) vonnöthen hat ; doch muß man ihm alle Tage fleißig ein frisches Wasser geben : zudem kan man ihn auch anfänglich einen Tag und eine Nacht in einem Kalches oder Laugen einweichen / und dann erst in das Röhren-Wasser legen ; dann beyderley Art ist durch langwierigen Gebrauch / gut befunden / und stehet es jeden frey / diese oder jene / nach Belieben / zu erlesen : Wann dann der Stockfisch also gewässert worden / so schuppe und wasche ihn aus einem frischen Wasser / und zehle selbigen die Haut ab / darnach blättere den Fisch ; doch darff man ihn von dem Wasser nicht all zu hart ausdrucken / sondern man leget das eine Theil der Haut in einen stollichten Hasen / streuet Muscaten-Blüh / Cardamomen und Ingber / wie auch kleine ganze Zwiebeln / und etliche Bröcklein frisches Schmalz oder Butter darauf : alsdann machet man eine Lage von dem geblätternen Stockfisch / nach diesem wieder von Gewürz und Schmalz / und so fort eines um das andere / so viel des Fisches ist : hernach wird die letzte Lage / von dem andern Theil der Haut / oben darauf gemacht / der Topff zugedeckt / und