

## **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

auf eine Blut gesetzt/ worauf man alles/ längstens eine halbe Stunde dämpffen läffet; man darff aber nichts daran güssen/ dann der Fisch gibt von sich selbstn Brühe genug; solte aber der Brühe/ wider verhoffen/ gar zu wenig seyn/ so kan auch wohl ein klein wenig Wasser zugegossen werden: wann der Fisch dann angerichtet werden soll/ so salze ihn erst/ und ja nicht vorher/ weil er/ so er im Saltz südet/ gerne hart wird.

### 221. Einen Stockfisch zu kochen / auf andere Weise.

**M**ache den Stockfisch schön/schuppe und gräte ihn aus/ thue hernach in einen stollichten Hafen einen guten Theil frischen Schmalzes und klein-geschälte Zwiebeln/ lege den Stockfisch darauf/ und setze ihn zugedeckt auf eine gute Kohlen/ lasse ihn eine halbe Stund fleissig also süden; gibt er von ihm selbst nicht Brühe genug/ kanst du ihm auch mit etwas wenig Wasser/ oder auch einem Löffel voll Milchram helfen: wann man ihn dann anrichten will/ so salze darein/ übergüsse ihn offft mit der Brüh/ und streue Ingber darüber.

### 222. Einen Stockfisch zu zurichten/ auf andere Art.

**M**ann der Stockfisch sauber gewaschen/ und gebuzet/ so thue selbigen in einen Napff/ und brühe ihn ein oder zweymal mit einem südenden Wasser an/ lasse aber das Wasser alle zeit ein wenig daran stehen; dann blättere den Stockfisch auf die schönste/ thue zuvor ein gut Theil Butter in ein Schüssel/ wie auch Ingber und Saltz; alsdann lege eine Lage Stockfisch darauf; in denselben röste schöne kleine Zwiebeln gelb/ und thue ein gut Theil davon auf denselbigen: lege abermal ein gut Theil Butter/ und ein wenig