

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

Semmel Mehl/nach diesem Salz und Ingber / und ferner eine Lage Stockfisch / und so fort: zu oberst aber wieder die geröstete Zwiebeln/lasse alles zugedeckt mit einander dämpffen auf einer Kohlen.

223. Noch einen Stockfisch zu kochen/
auf andere Weise.

Wasche und bereite den Stockfisch auf die bereits bekannte Art/ drucke ihn aber aus dem letzten Wasser/ daraus er gewaschen worden/ nicht gar zu hart aus; thue alsdann ein gut Theil frisches Schmalz/ zusamt ein wenig Butter und Ingber / in einem stollichten Hasen/ lege den Fisch darauf / decke ihn mit einer Stürzen zu/ und lasse ihn also nicht gar eine halbe Stund dampffen; man muß aber je zuweilen den Hasen ein wenig schwingen / daß sich der Fisch nicht anlege; seihe nach diesem die Brühe herab/ in ein Häselein / false sie/ würff ein Stücklein Butter darein/ und übergüsse den Fisch einmal oder etliche mit dieser Brühe / lasse den Hasen noch eine Weile über einer Glut stehen/biß der Butter gar zugangen ist; dann seihe die Brühe wieder herab/ richte den Fisch in eine Schüssel / güsse die Brühe darüber/streue Ingber darauf/ und trage ihn zu Tisch.*

224. Noch ein auf andere Art zugerichteter Stockfisch.

Wende den gewässerten Stockfisch im Wasser ab/ wann er asber mild bleiben soll / darff man ihn über eine viertel Stund nicht süden lassen/ güsse alsdann das Wasser wieder herab/

E e ij richte

* Etliche lassen den Stockfisch zuvor / ehe sie ihn zusamm machen / eine Weile im Wasser absüden/welches aber sonderlich bey dem gedampfften unnöthig / und ist der Fisch auf vorbeschriebene Art mürber und wohl geschmackter; die Brühe aber muß fein dicklicht seyn / dann so der Fisch erwan der Brühe zuviel hätte / kan man nur oben das Dickste davon nehmen/ und ein Stück Butter noch dazu thun/ das lautere aber gar davon lassen.