

## **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

226. Ein Stockfisch im Kern oder süßen Kam.

**W**asche und säubere den Fisch/wie oben gemeldet/brühe ihn mit einem süßenden Wasser an/ oder aber lasse ihn einen einigen Sud im Wasser aufstehen; dann seihe und drucke dasselbige wieder davon wohl ab: indessen röste gar kleine ganze oder geschnittene Zwiebeln/samt ein wenig Mehl im Schmalz/güsse auch einen guten Kern oder Kam daran/würze sie mit ein wenig Ingber und Saffran/(so er anderst beliebt;) dann lasse es mit einander so lang süden/bis die Brühe ein wenig dicklicht wird/güsse sie alsdann über den Stockfisch/ lasse alles noch ein wenig mit aufstuden/salze es aber erst im anrichten/ und trage ihn darauf zu Tisch.

227. Ein Stockfisch im Kern oder Milch.

**S**etze dem Stockfisch in Regen- oder Röhren-Wasser zu/ lasse ihn zwey oder dritthalbe Stund ganz gemacht / nur als wann er anfangen wolte zu süden/ seihe das Wasser herab/ und blättere ihn in eine Schüssel auf Semmel-Schnitten/ lasse indessen einen Kern oder süßen Kam südend werden/röste dann längliche geschnittene Zwiebeln in Schmalz/ thue sie in den Kern / lasse alles mit einander süden/röste auch mit den Zwiebeln einen oder zweyen Löffel voll Mehl, thue Muscaten-Blüß und Cardamomen samt ein wenig Saffran darein/und richte es über den Stockfisch.

228. Ein Stockfisch in frischen Erbsen.

**W**ann der Stockfisch gewaschen/und zubereitet ist/ so süde denselben im Wasser nur mit einem Sud ab/ darnach seihe solches wieder rein davon; zuvor aber koche die frische Erbsen