

## **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

Telephone: +43(732) 7720-53100

in einer Fleischbrühe weich / würze sie mit Ingber / Pfeffer und ein wenig Muscatbläh / brenne ein wenig Mehl darein / daß sie dicklicht werden / und güsse sie über den Fisch ; schneide ein Stück Butter dazu / und lasse es noch einen guten Sud mit einander thun : wann du nun den Fisch anrichten wilt / so hilff ihm mit Sals / als welches wir gedacht / ganz zu last daran gethan werden muß.

### 229. Ein Stockfisch im Peterlein oder Petersilien.

**S**etze den Stockfisch im Wasser abfüden / dann seibe dasselbe ganz rein ab / und blättere ihn aus / thue Butter in eine zierne Schüssel / streue ein wenig Sals / Ingber / Muscatbläh und gehacktes Petersilien-Kraut darein ; mache hernach eine Lage von dem geblättern Stockfisch darüber / streue wieder Sals / Ingber / Muscatbläh und gehackte Petersilien-Kraut darauf / thue aber allezeit eine Butter dazu / dann wieder von den Fisch / und so fort an / bis die Schüssel voll ist ; alsdann decke sie zu / setze selbige auf eine Kohlen und lasse sie auffüden.

### 230. Ein Stockfisch in Petersilien oder Peterlein / auf andere Weise.

**S**chuppet und waschet den Fisch sauber / wie schon gemeinlich lasset ihn in einem Köhren-Wasser ein wenig abfüden ; dann schüttele ihn in ein Salat-Sieblein / daß das Wasser wohl davon abseihen könne / oder seihet es nur sonst sauber ab : klauere hierauf die Gräte fleißig davon / und blättere den Stockfisch in einer Schüssel / bestreuet ihn mit Ingber / machet eine Lage Stockfisch darauf / bestreuet sie wiederum mit Ingber / und so fort an ; lasset dann eine Butter in einem Pfännlein heiß werden / thue Sals und Ingber dazu / zerklöpffet es wohl mit einem Löffel / mischete ein gut Theil gehackte Peterlein ; oder Petersilien-Kraut dar  
unter