

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

unter / und röſtet es damit / aber nicht gar zu lang / daß es wol grün bleibe / güſſet ſolches über den geblättern Stockfiſch / und ſet die Schüſſel auf eine Kohlen; ſiehet dann dieſe / mit dem geröſteten Peterſilien-Kraut zerlaſſene Butter / ein- zwey- oder drey- mal ab / und güſſet ſie wieder darüber / laſſet aber den Stockfiſch nicht gar lang auf der Kohlen ſtehen / weil er ſonſt gar hart und zähe wird. *

231. Einen Stockfiſch zu bachen.

Schneidet den wohl-gewäſſerten Stockfiſch zu beliebigen Stücklein / walzet ihn im Mehl ein und andermal herum / und bachtet ihn aus Schmalz / wann es beliebt / kan man ihn alſo gebachen auf ein Schüſſel legen / ein wenig Milchram und friſche Butter dazu hinein thun / Pfeffer und Muſcaten-Blüh dar auf ſtreuen / und alſo auf einer Kohl-Pfanne ein wenig aufſüden laſſen.

232. Einen Stockfiſch zu braten.

Waſche den Stockfiſch / und nimm das Grät heraus / dar nach brühe ihn einmal oder drey mit heißem Waſſer / das wol gelalzen iſt / ab / thue einwendig ein wenig Pfeffer / und ein gut Theil Butter / zuſamt ein klein wenig Salz in den Fiſch / nehe oder binde ihn wieder zu / drucke ihn aber zuvor wohl aus / daß das Waſſer davon komme / weil er in dem braten ſonſt gerne zerfällt / ſetze ihn mit einer Fiſch-Reiſten / in einer Brat-Pfannen zum Feuer / daß die Butter aus dem Fiſch darein lauffen könne ; treiffe ſelbigen alſdann mit Butter / lehre ihn offte mit der Reiſten um / daß er alſo schön abgebraten werde : wann er dann fertig iſt / ſtreue Ingber darauf ; iſt es beliebig / ſo mache zu lezt noch dieſe Brüß darüber : Nimm eine Erbis

* Wanns beliebt / kan man auch / ſo der Fiſch das lehere mal übergoffen worden / ein paar Löffel voll Senff oder Moſkari dazu thun / und zugleich mit aufſüden laſſen.