

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

Erbs-Brühe / welche mit Fleisch-Brüh durchgezungen / thue ein gut Theil Butter/ Pfeffer/ Ingber und Muscatblüß daran/ lasse sie zu einem dick ichten Brühlein einsüden / und güsse es alsdann neben den Fisch in die Schüssel/ damit der Fisch oben rösch bleibe: wer gern von Petersilien-Kraut essen mag/ kan von dergleichen gehackten Kraut in der Brüh ein wenig aufsüden lassen. *

233. Einen Stockfisch zu braten / auf andere Art.

Nimm den ganzen Fisch / wasche und säubere denselbigen innen und auswendig/ salze ihn ein/ und lege ihn in eine Fisch-Reißen/ setze dieselbige auf eine Glut oder Kohlfener/ und betreiffe den Fisch oft mit heißem Schmalz; die Reisten aber lege in eine Brat-Pfannen: wann er nun genug gebraten ist / lege ihn heraus in eine Schüssel/ und lasse in dem Schmalz/ damit er betreiffet worden/ ein Rocken oder auch ein Erbsen-Mehl einbrennen/ pfeffers wolle und güsse dasselbige zuletzt recht heiß über den Fisch.

234. Einen gefüllten Stockfisch.

Nimm ein Schwanz-Stück / thue das Grät in der Mitte heraus/ schuppe und wasche dasselbige sauber/ brühe es mit einem warmen Wasser/ welches gesalzen ist / nur ein einig mal an/ dann würze es einwendig mit Ingber / Pfeffer und Muscatblüß unter einander gemischet; nimm ferner Mayenkraut und Zwiebeln

* Andere machen einen Scharf von einem grossen weißen Bogen Papier/ welches nicht gar zu klar ist/ thun ein gut Theil Butter darein / und legen es auf einen Rost; wann dann die Butter heiß wird / legen sie den Fisch darinnen lassen selbigen darinnen abbraten/ und wenden ihn auch fleißig um; auf diese Weise wird er am aller schönsten: Man kan auch/ an statt der Butter / den Fisch mit freischem heißem Schmalz betreiffen / und bey Ermanglung der Reisten/ auch nur auf einem mit Butter beschmiereten Rost braten.