

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

mischen/ schlaget ein Ey daran/ würzet es mit Ingber / Pfeffer und
 Sals/ vermischet es alles durch einander/ füllet es in den Bauch des
 Fisches/ nähet ihn hernach zu / setzet ihn in die Reiste / daß er brate/
 unter lasset aber nicht/ den Fisch offte mit Butter oder Del/ worinnen
 er nemlich gebraten wird/ offte zu übergüssen/ oder zu bestreichen.

184. Frische Salmen zu süden.

Schuppe den Fisch/ und zerschneide ihn zu Stücken/ so aber nit
 gar zu dick seyn müssen/ und kan man sich/ nach dem der Fisch
 groß ist/ darnach richten/ dann je dicker die Stücke/ je länger
 muß man ihn süden; diese Stücke nun lege eine Weile in ein frisches
 Wasser/ und wasche sie daraus rein ab; inzwischen lasse Wasser/ so
 man auch mit etwas Essig vermischen kan/ in einen stollichten Topf/
 Pfannen oder Kessel südend werden/ salze und lege sie darein / lasse sie
 süden biß dich bedunckt/ daß sie durchaus gesotten seyn; es sind aber
 die frische Salmen am besten/ wann sie mild bleiben; alsdann hebe
 selbige heraus in eine Schüssel/ setze in die Mitte der Schüssel in ei-
 nem Schällein/ einen Rosen/ Viole/ Hohlbeer/ oder Citronen-Essig/
 und streue auf den Fisch Petersilien-Kraut.

185. Frische Salmen zu süden. auf andere Art.

Wann die Salmen/ wie oben gedacht/ abgesotten/ und in eine
 Schüssel geleget worden / güsse einen Rosen- oder andern
 Essig darüber/ und lasse ihn also/ wann es die Zeit leidet/ ein
 oder drey Stunden lang darinnen ligen; wann er nun zu Tisch ge-
 tragen werden soll/ güsse einen frischen Rosen- oder andern Essig in
 eine Schalen oder Schüsselein / lege den Fisch darein/ drucke den
 Saft von Citronen auf die Salmen/ und bestreue sie mit würfflichten
 Ec