

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

geschnittenen Citronen-Schelfen/ wie auch/ so man will / mit Peterfilien-Kraut. *

186. Frische Salmen / auf noch andere Weise zu süden.

Schuppe und bereite die Salmen/ wie vor gemeldet / lasse den dritten Theil Wein / so viel Essig / und ein gleichmäßiges Drittel Wasser südend werden/ salze es/ lege den Fisch dar ein/ und lasse ihn zusamt etlichen Salbey-Blättern und ein wenig Rosmarin süden; dann der Fisch soll wohl geschmack davon werden: wann er nun ausgefotten und mild ist/ lege ihn in eine Schüssel / streue geschnittene Citronen-Schelfen und Peterfilien Kraut darauf/ und lege in einem Schällein einen Citronen-Essig / mit ein wenig Del vermischt/ in derselben Mitte.

187. Frische Salmen/ auf andere Art zu zureichten/ so lang auf zu behalten.

En frischen Salmen/ so drey Finger breit zerschnitten / muß man an kleine hölzerne Spieklein steckn / damit er im süden nicht zerfalle/ darnach waschen / in eine tieffe Pfanne legen/ und in halb Wasser und Wein süden; man salzet ihn wie einen Karpffen/ lässet das Wasser oder die Brüh warm werden/ und leget

* Wann die Salmen im Salz-Wasser gefotten und abgeteibet worden/ kan man auch allerley warme Brühen/ als von Butter / Del / Citronen und Sardeln / welche schon bey den Hechten beschrieben worden / darüber machen; zudem sind sie auch etliche Tage gut zu erhalten: dann wann man den Fisch nicht auf einmal genüssen will/ kan er nur allerdings / wie oben seydet im Salz gefotten werden; hernach hebet man ihn heraus/ und lässet ihn zusamt der Brüh erkalten: dann leget man den Fisch in einen Tiegel / und gisset die Brüh darüber / welche sich nachmal sulzet: nach diesem nimmt man den Fisch/ so offi man davon genüssen will/ heraus/ und richtet denselben auf obgemeldete Weise mit Essig ferner zu.