

## **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

den Salmen auf solche Art † † Kreuzweiß / dann wird er so lang gekochet als der Karpff: so man ihn will abnehmen / muß man / nach dem deß Salmens viel ist / ein halbe oder ganze Maas Wein darauf güssen/ und also abschrecken/ die Brüh wieder ausgüssen/ und den Fisch kalt werden lassen: wann beedes recht erkaltet/ muß der Salmen in etwas tieffes geleyet / und die Brüh darüber gegossen werden/ und so kan man ihn acht oder mehr Tage gut behalten; so man ihn aber zu essen beliebet/ kan man nur etwas weniges Rosen- oder gemeinen Essig darüber güssen / und Petersilien- oder Peterlein-Kraut darein streuen/ den Salmen von einander legen / jedoch fleißig verhüten/ daß keine Luft dazu komme/ weil er davon gar leichtlich schwarz wird.

\* \* \* \* \*

**M**An kan auch die frische Salmen im Del oder Butter braten/ anfänglich zu Stücklein schneiden/ aufs beste einwürzen; ein Papier / wie ein Brat-Pfännlein / formiren/ selbiges auf einen Kost setzen/ Del oder Butter darinnen heiß werden lassen / den Fisch darein legen/ und also abbraten; wann er fertig/ leyet man ihn in eine Schüssel/ bestreuet ihn mit würfflich-geschnittenen Citronenscheiffen/ und drucket den Saft darauf; Oder man kan auch halbe zerschnittene Citronen dazwischen legen.

### 188. Frische Salmen/ noch anderst zu süden.

**N**uset und schabet Peterlein- oder Petersilien- Wurzeln/ daß die Herß- oder Sprößlein daran blühen/ nehmet derselben/ wann deß Salmes viel ist/ ein paar Bischel/ oder aber nur einen so genannten Mettel- Peterlein/ so keine sonders starck- und grosse Wurzeln hat; leyet die Wurzeln zusamt den in längliche Stücke zerschnittene/ und reinlich gewaschene Salmen/ in eine Pfanne mit Wasser/