

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

fer/ salzet/ und lasset es also eine viertel Stund lang zusammen sü-
den/ seihet dann das Wasser ab; schuppel den Salmen / leget ihn in
eine Schüssel und rings herum Petersilien: Kraut: setzet aber in der
Mitte ein Schällein mit Rosen-Essig/ oder übergüßet ihn damit kurz
zuvor/ ehe er zu Tisck getragen werden soll.

189. Linen Lax zu süden.

Wässere den Lax ein oder zwey Tage / nachdem er hart gesalzen
ist/ gieb ihm aber des Tages zweymal frisches Wasser; als
dann schuppe und schneide ihn zu Stücken / die aber nicht zu
dick seyn müssen / und süde ihn im Wasser ab; wann er gefotten/ güh
das Wasser herunter/ und hingegen eine Fleischbrüh daran; thue ein
gut Theil Butter/ wie auch Pfeffer / Ingber und Muscatblüh dazu
und lasse es also zusammen aufwallen: damit aber die Brüh etwas
licht werde/ kan man nur ein Löfflein voll im Schmalz eingebrennt
Mehl daran thun; seihe die Brüh herab in ein Häflein/ lege den Lax
in eine Schüssel/ güh die Brüh darüber / und streue Muscatblüh
darauf.*

190. Linen Lax zu braten.

Bereite und wässere den Lax / wie erst gedacht / schneide ihn
dirn als möglich zu Stücken/ streue Pfeffer darauf / bestreue
ehe den Kost wohl mit Butter / und lege den Lax darauf/ be-
dripfe ihn offte/ vermittelst eines Pinsels/ mit Del oder Butter / und
wende ihn fleißig um: wann dann der Lax schön und safftig außge-
braten/ lege ihn in eine Schüssel/ drucke den Saft von Citronen dar-
auf und bestreue ihn mit würfflicht- geschnittenen Citronen- Schellen
wiewol man ganze Citronen dazu aufsetzen kan.

191. Lax

* Wanns beliebt / kan man auch die / bey dem gesalzenen Hecken
besindliche Milchram- Brüh über den Lax / oder aber auch die Sardellen
Brüh darüber machen.