

## **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

## 191. Einen Lax kalt zu essen.

**W**ässere und bereite den Lax / wie schon gemeldet / süde ihn auch  
 im Wasser ab / daß er fein mild bleibet ; alsdann seihe das  
 Wasser wiederum herunter lege den Lax in eine Schüssel / und  
 güsse einen kalten Hohlbeer / oder Rosen / Essig darüber / und streue  
 klein-geschnittene Citronen / Schelfen und Petersilien / Kraut darauf :  
 wann der Fisch erkaltet / kan man auch Del und Essig darüber güssen /  
 und ein wenig Pfeffer darauf streuen ; doch muß der Lax ehe man ihn  
 zu Tisch trägt / nicht nur ein / sondern etliche mal mit dem Essig über-  
 gossen / und würfflich-geschnittene Citronen / Schelfen darauf ge-  
 streuet werden. \*

## 192. Einen dörren Lax zu braten.

**N**ehmet den Lax / thut die Schuppen davon herab ; alsdann  
 schneidet längliche Stücklein / so dünn als es seyn kan von  
 demselben herunter / leget diese auf einen steinernen Teller / güs-  
 set ein weißes Bier darüber / lasset sie eine Stund lang darinnen ligen :  
 alsdann schmieret einen Krost mit Butter / leget den eingeweichten Lax  
 darauf / bestreichet selbigen auf beeden Seiten auch mit Butter / und  
 bratet ihn auf der Kohlen / daß er schön warm und gestig werde :  
 alsdann traget ihn gleich auf den Tisch / und lasset ihn also heiß  
 essen.

C c iij

193. Dick

\* Man kan auch den Lax / er werde gleich warm oder kalt zugerichtet /  
 annoch im Wasser / darinnen er gesotten worden / versuchen / und wann  
 er etwan noch zu hart gefalhen / das erste Wasser davon herab seihen / ein  
 ander heißes Wasser darüber güssen / und ihn also noch einen Ball dar-  
 innen thun lassen ; der Essig aber darffteher nicht darüber gegossen werden /  
 bis man ihn zu Tisch tragen will / dann der Fisch wird sonst etwas zeh und  
 härlich.