

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

um der Hand der Schüssel mit verguldeten grünen Lorbeer-Blättern
besetzt werden.*

14. Forellen-Sulze.

Fische Forellen-Sulze kan gang auf diese Weise gemacht wer-
den/ wie die Num. 24. befindliche gefüllte Citronen-Sulze:
Es werden nemlich die Forellen am Bauch aufgemacht / ein
dünnes Spießlein oben am Hals also hinein gesteckt/ daß es unten bey
dem Schweiff wieder heraus gehet / und alsdann damit ein wenig ge-
bogen / daß es schön krumm bleibt und nicht weichen kan: Hierauf
wird in einem kleinen Häselein ein Essig wol warm/ aber doch nicht sü-
dend gemacht/ ein Händlein Salz darein geworffen / und über die Fi-
sche gegossen/ damit sie schön blau bleiben/ haltet sodann Wasser/ Essig
und ein Gläßlein Wein in einer Pfannen über das Feuer / leget die
Forellen im Sud darein / lasset sie süden / doch also / daß solche nicht
zerfallen; nehmet aber diß zur Prob / daß/ wann die Augen heraus ge-
hen/ oder sich lösen wollen / so sind sie fertig: Seihet selbige dann auf
das säuberste ab/ und leget solche in die Schüssel/ zuvor aber verguldet
Kopff/ Schwanz und Flossen/ aber Zungen/ Augen und Zähne versil-
bert; alsdann gisset die Sulze mit Fleiß in die Schüssel/ wie bereits
aus Vorhergehenden bekant.

15. Eine Hecht- oder Kummel-Sulze.

Machet einen grossen Hecht am Bauch auf / spaltet ihn aber
nicht/ sondern schneidet grosse runde Stücke daraus / südet ihn
blau / aber nicht so / daß sie völlig ausgefotten wären; sondern
leget den Fisch also wol verwahret bey Seits / und machet folgende
Kummel-Sulze zusammen: Nehmet den besten Wein / und zu vier
Nechtering/ oder einer halben Maas desselben/ drey Loth frische reinlich
gewa-

Do o o o

* Aus dieser Fisch-Sulze / wann man sie nicht mit Spanischen Wein
machen will / kan auch eine dergleichen helle Sulze gemacht werden / wie die
Num. 1. 2. und 3. beschriebene / oder auch auf diese Art / wie selbige nachge-
hend Num. 41. bey der vielfarbigen oder bunten Sulze von Kalbs-Jüssen
und dergleichen Deyen gemacht/ beschrieben zu finden.