

hart werde. Nimm es dann heraus aus dem Säckgen, laß es ein wenig erkalten; dann schneide Stückgen Fingers lang und zwey Finger breit, backe es in heissen Schmalz, bis es braunlicht. Siede indes sen Eyer hart, nimm das Weiße, schneide Stückgen subtil wie Speck, und stecke sie in das Gebackene. Mache eine Melckenbrühe darüber, röste fein braunlicht Mehl darein. Wenn es mit einander aufgefocht, so richte es an, hacke harte Eyer-Dotter klein, und streue sie darüber.

Von allerhand Fischen.

218. Wie man sie gut sieden soll.

Wilst du die Fische allerseits gut sieden, daß sie hart und weiß bleiben, so thue wie folget. Wenn sie gut gesotten, so gieß das Wasser, darinnen sie gesotten, gleich ab, gieß Eiß-kalt Wasser daran, und gleich wieder darvon, und das andre Wasser worinnen sie gesotten, wieder darüber, und nur noch einmal auffieden lassen, so bleiben sie hart und schön weiß.

Item.

Wilt du sie schön, lauter und rein sieden, so nimm die Messeln, die im May erschiessen, die Wurzeln darvon, wasche sie fein sauber, laß sie mit den Fischen einen Ball aufthun, so bleiben sie lauter und rein.

219. Forellen gut zu sieden.

Schneide sie auf dem Bauche auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie schön aus, thue sie in ein Sieb, gieß Eßig darauf, jedoch, daß du unter dessen Born-Wasser übergesezet, in einem Kessel
oder