

- | | |
|--|------------------------------|
| 195. Stockfisch in Butter-Brüh mit Mostart oder Senff. | 202. Stockfisch gefüllt. |
| 196. — — — im Kern oder süßen Kam. | 203. Krebs zu kochen. |
| 197. — — — in frischen Erbsen. | 204. — — zu bachen. |
| 198. — — — in Peterlein oder Peterfilien. | 205. Austern zu zureichten. |
| 199. — — — — auf andere Art. | 206. — — in Fäßlein. |
| 200. — — — zu braten. | 207. — — — — auf andere Art. |
| 201. — — — — auf andere Art. | 208. — — von Krebsen. |
| | 209. — — von Fischmilch. |



I. Ein blau-gesottener Aal / in einer Citronen-Brüh.



In den Aal / wickle ihn starck in ein Tuch / damit du denselben desto besser halten könnest / schlage solchen mit einem starcken Nagel oben durch den Kopff / in einen Stock / oder sonst festen hölzernen Ort ; halte den Aal aber in dem Tuch wohl fest / auf daß er dir nicht entschlupffe ; ziehe die Haut nicht ab / sondern nimm nur das Eingeweid heraus : alsdann schneide Stücke ungefähr drey Finger breit daraus / würff den Kopff und Schwanz hinweg : ziehe hernach denen zerschnittenen Stücken ein subtiles Reis durch den Rückgrad / daß sich die weiße Adern oder das Rück-marc heraus ziehe. Mach ferner halb Wein und Wein-Essig in einem stollichten Hasen siedend / oder aber Essig / Wein und Wasser eines jeden gleich viel : würff alsdann etliche Salben = Rosmarin = Lorbeer = Blätter / ganze Muscaten-Blumen / und ein wenig Zimmet darein ; lege den Fisch in den siedenden Essig / decke selbigen gehob zu / laß ihn eine halbe Stund gelind sieden / damit er nicht aufbreche ; dann salze ihn wohl / laß ihn noch ein wenig darüber sieden : nimm indessen zwey oder drey Citronen / nachdem des Aals viel ist / schneide die Schelffen nach der Länge herab / und einwendig das Weiße davon / thue das Gelbe in ein Wasser / laß sieden / aber nicht lang / daß es nicht zu weich werde ; darnach schneide es länglicht fein dünne / wie man das Kraut schneidet /