

dupffe ihn offft / vermittelst eines Pinsels / mit Del oder Butter / und wende ihn fleissig um : wann dann der Lax schön und safftig ausgebraten / lege ihn in eine Schüssel / drucke den Safft von Citronen darauf / und bestreue ihn mit würfflicht-geschnittenen Citronens-Schelffen; wiewol man auch ganze Citronen dazu aufsetzen kan.

### 166. Einen Lax kalt zu essen.

**W**ässere und bereite den Lax / wie schon gemeldet / siede ihn auch im Wasser ab / daß er fein mild bleibt ; alsdann seihe das Wasser wieder herunter / lege den Lax in eine Schüssel / und gieß einen kalten Hohlbeer- oder Rosen-Essig darüber / und streue klein-geschnittene Citronen-Schelffen und Petersilien-Kraut darauf : wann der Fisch erkaltet / kan man auch Del und Essig darüber giessen / 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 übergossen / und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf gestreuet werden. \*

### 167. Einen dörren Lax zu braten.

**N**ehmet den Lax / thut die Schuppen davon herab ; alsdann schneidet länglichte Stücklein / so dünn als es seyn kan / von demselben herunter / leget diese auf einen steinernen Teller / gieß ein weißes Bier darüber / laßt sie eine Stund lang darinnen ligen : alsdann schmieret einen Rost mit Butter / legt den eingeweichten Lax darauf / bestreichet selbigen auf beeden Seiten auch mit Butter / und bratet ihn

3

\* Man kan auch den Lax / er werde gleich warm oder kalt zugerichtet / an noch im Wasser / darinnen er gesotten worden / versuchen / und wann er etwas noch zu hart gefalcken / das erste Wasser davon herab seihen / ein ander heißes Wasser darüber giessen / und ihn also noch einen wall darinnen thun lassen ; der Essig aber darff eher nicht darüber gegossen werden / biß man ihn zu Tisch tragen will / dann der Fisch wird sonst etwas zäh und härtlich.