

set ihn auf der Kohlen / daß er schön warm und gistic werde : also dann tragt ihn gleich auf den Tisch / und last ihn also heiß essen.

168. Picklinge zu braten.

Schneidet den Picklingen die Köpffe hinweg / und ziehet ihnen die Haut ab wie einem Hering ; alsdann schneidet oben den Rücken entzwey / doch daß die zwey Theile noch an einander hangen / leget sie auf einen Rost / und schmierts mit Butter ; last sie nur ein klein wenig braten / dann sonst werden sie zu hart ; tragt sie gleich auf / daß man sie also heiß esse / dann wann sie zu lang stehen / werden sie gar zu zähe. *

169. Süsse Picklinge zu braten.

Schneide ihnen die Haut ab und legs auf den Rost / brate sie auch über einem gelinden Kohlfeuer / laß sie schwitzen / und bestreichs mit Butter : Oder aber mache ein Schärtlein aus Papier / gieß Baum=Del oder Butter darein / und lege die Picklinge in selbiges : hernach setze es auf einen Rost über die Kohlen / laß also braten ; leg dann die Fische in eine Schüssel / drucke Citronen=Saft darauf / und trage sie zum Salat auf.

170. Gang=Fischlein zu kochen.

Werfe die Gang=Fische in ein frisches Wasser / und laß sie eine Stund oder länger wässern / nachdem nemlich die Fische gesalzen sind / wasche sie von aussen und innen einmal oder zwey aus einem frischen Wasser ; laß ein ander frisches Wasser in einer Pfannen siedend werden / lege die Fische hinein / und laß ein klein wenig länger als weiche Eyer sieden ; versuch die Brühe / wann sie nicht genug gesalzen / salze noch mehr darein / sind sie aber allzusehr gesalzen / so seihe das erste Wasser herab / und gieß ein anderes heißes Wasser

* Etliche weichen die Picklinge anfänglich auch im weissen Bier ein / allein auf diese erst beschriebene Art sollen sie besser seyn.