

gar lang auf der Kohlen stehen / weil er sonst gar hart und zähe wird. *

200. Einen Stockfisch zu braten.

Wasche den Stockfisch / und nimm die Grät heraus / darnach brühe ihn einmal oder drey mit heissem Wasser / das wohl gesalzen ist / ab / thue einwendig ein wenig Pfeffer / und ein gut theil Butter / zusamt ein klein wenig Salz in den Fisch / nehe oder binde ihn wieder zu / drucke ihn aber zuvor wohl aus / daß das Wasser davon kommt / weil er in dem braten sonst gerne zerfällt / setze ihn mit einer Fisch-Reisten in einer Bratpfannen zum Feuer / daß die Butter aus dem Fisch darein lauffen könne; treiffe selbigen alsdann mit Butter / kehre ihn offft mit der Reisten um / daß er also schön abgebraten werde : wann er dann fertig ist / streue Ingber darauf; ist es beliebig / so mach zu lest noch diese Brüß darüber : Nimm eine Erbis-Brühe / welche mit Fleisch-Brüß durchgezungen / thue ein gut theil Butter / Pfeffer / Ingber und Muscatblüß daran / laß sie zu einem dicklichten Brüßlein einsieden / und giesse es alsdann neben dem Fisch in die Schüssel / damit der Fisch oben rösch bleibe : wer gern von Petersilien-Kraut essen mag / kan von dergleichen gehackten Kraut in der Brüß ein wenig mit auffsieden lassen. **

201. Ei

* Wanns beliebt / kan man auch / so der Fisch das letzere mal übergossen worden / ein paar Löffel voll Senff oder Mostart dazu thun / und zugleich mit auffsieden lassen.

** Andere machen einen Scharf von einem grossen weissen Bogen Papier / welches nicht gar zu klar ist / thun ein gut theil Butter darein / und setzen es auf einen Rost ; wann dann die Butter heiß wird / legen sie den Fisch darein / lassen selbigen darinnen abbraten / und wenden ihn auch fleißig um ; auf diese Weise wird er am allerschönsten : Man kan auch / an statt der Butter / den Fisch mit frischem heissem Schmalz berreiben / und bey Ermanglung der Reisten / auch nur auf einem mit Butter beschmierten Rost braten.