

gegeben werden soll, wird er so lang wie ein paar harte Eyer gesotten, und zum Sauerkraut, Braun- (Winter-) Kohl, auch zu andern durren Gemü- ßen aufgestellt. Er kann auch im Kraut fertig gemacht werden.

Salm zu sieden.

Dieser wird mit 1 Theil Essig, 2 Theil Wein, 1 Theil Wasser, einer Hand voll Salz, etlichen Lorbeerblättern, einer halben zerschnittenen Zitro- ne, ein paar ganzen Zwiebeln, etlichen ganzen Nägelein, einigen Wachholderbeeren, Rosmarin, F silikum und Dragon gesotten, der Salm aber nicht eher hineingethan, bis das Wasser zu sieden anfängt. Sind die Stücke nicht groß, so wird er nur so lang, wie ein paar harte Eyer gesotten, denn wenn er zu viel siedet, wird er ganz hart. Auf diese Art kommt er warm zu Tisch. Wird er aber kalt gegeben, so läßt man ihn in seiner Sauce liegen, und kann ihn 8 Tage darin aufbe- halten. Eine Kappern-Sauce mit Eyer gelb, wie solche bey den Forellen angezeigt ist, kann auch dazu gegeben werden.

Salm zu braten.

Es werden nach Belieben Stücklein geschnit- ten, solche eine halbe Stunde eingesalzen, mit breiten Salbeyblättern umbunden, zuvor mit et- was Pfeffer bestrent, auf einem Roste mit Butter abgebraten, oder in ein breites Geschirr, worin Butter und Salbey ist, gelegt, und auf Kohlen langsam gebraten. Sie werden auf die letzte Art saftiger als auf dem Rost. Wenn der Faden ab- genommen, und der Salm angerichtet ist, stellt man Essig und Dehl oder Zitronen dazu auf.

(15)

Edflerin Kochbuch I. 1.