

der sieden. Ihr könnet auch darzu nehmen ein Spenat / der fein gequellert ist / so wird es gut und wolgeschmack. Ihr möget es sauberlich machen oder nicht. Habt ihr kein Erbes-Brühe / so schneidet Petersilien- Wurzeln / setz sie mit einem Wasser auff / schneidet Zwiebeln klein dar- ein / laßets darmit sieden / so werdet ihr eine gute Brühe haben über die Forellen.

NB. So man Forellen wil über Land schi- cken / soll man sie in ein Küstlein gehet / mit dar- zwischen gelegten subtilen Hobel- Spänen / oder grünen Salbey-Blättern einmachen / so bleiben sie gut schön und wolschmeckend.

## Von den Barben.

Barben zu kochen und zu bereiten.

**B**arben werden ausgenommen und der Ro- tzen und Eingeweyd / so sehr schädlich / hin- weg geworffen / alsdann ganz oder Stückweiß in halb Eßig und Wasser sieden lassen / mit Zu- satz Gewürz / nach belieben / wie schon öfters ver- meldet.

Barben eingemacht sauer mit Lemonien.

Nehmet Erbes-Brühe / Muscaten-Blüt / ganzen Pfeffer / frische Butter / die unzerlassen ist / und gesalgene Lemonien / die fein Breit ge-