

schnitten/ siedets mit einander / so wird es wol-
geschmack.

Wann man sie blau sieden will/ und lege man
sie in siedheissen Wein / so sieden sie sich gar wol-
geschmack/ und werden schön blau.

Der Kogen von Barben pfeget sonderlich
im Mayo zu laxiren und machet etliche Stuhl-
gãng / als eine Purgans.

Der Barb ist eigentlich ein ungesunder Fisch/
und wann mancher wissen solte/ was er vor Na-
tur und Eigenschafft an sich hat / er esse nicht da-
von/ dann er sich monatlich/ wie die Weibs-Bil-
der zu reinigen pfeget.

Es sollen die Barben im Heu-August- und
Herbst-Monat am besten seyn.

Von dem Salm oder Lachs.

Salm / Lachs und Sälmling auff man-
cherley Art und Manier zu kochen und zu
bereiten.

Salmen oder Lachs werden zerhauen / sau-
ber gewaschen / wiederum getrucknet/ als-
dann in halb Wein und halb Wasser / Salt/
Petersilien Kraut/ groblecht-geschnittenen Pfef-
fer/ Ingber / ganze Nägelein / und Muscaren-
Blut wol gesotten / und warm oder kalt/ mit fri-
schen Petersilien-Kraut belegt/ aufgetragen.

Oder