

einander / bestreuet den Lachs oder Salm damit
 liberal wol / lasset ihn auff einem Rost allgemach
 trucken werden / dann macht ein Schmalz heiß /
 thut gedachte Würß / ein wenig hart Brod / halb
 Wein und Eßig / wohl und klein geschnittenen
 Salbey und Petersilien darunter / lassetz anei-
 ander sieden / daß ein dünn Pfefferbrühlein wird
 begiest und bestreicht mit einem Salbe. Staud-
 lein mit der Brühe den Lachs oder Salm offt /
 biß er genug gebraten ist.

Gebratener Lachs Salmen mit Meer Kettig zugerichtet.

Reibet den Meer = Kettich mit Mandeln ab /
 zerlasset ihn mit einer Erbes Brühe und Wein-
 Eßig / thut frische Butter / die ungeschmälzt ist /
 darein / und ein wenig süßen Milchraam / sebetz
 auff Kohlen / und lassetz warm werden / biß die
 Butter darinnen zergethet Wann ihr es wol-
 let anrichten / so salzet es erst / doch nicht zu viel /
 so bleibet der Meerrettich fein weiß / so könnt ihr
 ihn über den gebackenen Lachs oder Salm
 geben / fein warm auff einen Tisch schicken / so ist
 es gut.

Im übrigen werden die Lachse / Salmen oder
 Salming / nach jeder Lands = Art / auff unter-
 schiedliche Manieren zugerichtet.

Der