

den: Als erstlich von dem edlen Lachs. Der wird in mittelmäßige / nicht gar zu kleine Stücklein zerschnitten / in Wasser und Salz gesotten / hernach in einen saubern Durchschlag geleget / und abgetruknet. Die Suppe nimt man / gießt Wein und Eßig darein / und läßt es untereinander ein wenig sieden; hernach leget man die Stücke Lachs in einen neuen Hafen / gießt die Suppen darüber / bis das Geschirr voll ist / daß es über den Lachs gehet; man mag auch wol Salbei / Lorbeerblätter / oder Rosmarien darzwischen legen. Der Eßig und Wein müssen warm darüber gegossen / und das Geschirr von der Luft wol verwahret werden: wil man ihn aber über Land schicken / so macht man ihn folgender maßen ein.

## 2. Auf eine andere Art.

Man muß den Lachs zu etwas größern Stücken zerschneiden / denn nimt man kleine hölzerne Spieße aus einer Schindel gemacht / die etwan Fingersbreit sind / an diese wird ein jedes Stück angespießt durch und durch / wie man sonst die Bratfische anstektet / unterdessen setzet man Wasser über das Feuer / saltzt es ziemlich stark / und besser / als wan der Fisch soll auf die Tafel gegeben werden / und schier noch einmal so viel / als sonst. Wenn nun das Wasser siedet / leget man die Stücke darein / läßt sie sieden / bis sie genug haben / so dan legt man sie auf ein saubers Tuch / sie müssen aber mit bloßen Händen unbetastet / und nur bei denen durchgestekten hölzernen Spießlein angegriffen werden; Auf dem Tuch läßt man sie absiehen und kalt werden / hat nichts zubedeuten / ob man schon das Salz weißlich darauf kleben siehet / denn ohne anugsames Salz bleibt er nicht / und der Eßig zeucht das Salz schon wieder heraus. Lege ihn hernach in ein sauber neues Eichenes Fäßlein fein gleich aufeinander / bis es voll wird / laß es hernach einen Binder wol verschlagen / und gieß durch den Spunt guten scharffen Wein-Eßig darauf / schlage ihn zu / und behalte ihn in einem guten Kessel / oder schicke ihn über Land / wohin du wilt; man kan ihn also über ein viertel Jahr behalten. Durch den Spunt muß man öfters zusehen / ob der Eßig nicht mangle / und gleich wieder nachfüllen; denn das Fäßlein ziehet anfangs den Eßig in sich: das Fäßlein muß auch alle Tage / wie das mit dem Wildpret hin und wieder gewälzet werden; wilt du ihn aber angreifen / so laß