

13. Fische lebendig zuverwahren.

Wenn man wil Fische lange frisch behalten / muß man ihnen Erbsen ins Wasser schütten.

14. Forellen.

Wenn die matt sein / muß man Pfeffer auß Wasser schütten / und sie darein tunken.

15. Hechte oder Karpfen.

Wenn man sie wil tragen / daß sie sollen frisch bleiben / muß man ihnen Brod / das zuvor in Brantwein getuncket / ins Maul thun / so bleiben sie frisch.

16. Den Fischen den Geschmack zubenehmen / wenn sie nach faulem Wasser schmecken.

Man löset ihnen die Raue in den Backen aus / und steckt an dessen stat ein stück Brod da hinein / ehe man sie kochet / und wenn sie im vollem kochen / löschet man ehlichemal einen Brand in ihrer Brüe / es hilffet viel.

Des dritten Theils

Vierdter Absatz /

Von

Alterlei Garten-Früchten / wie selbe mit Salz und Eßig einzumachen / zudürren / oder sonst zuverwahren sein.

Das erste Kapittel

Von Einmachung der Früchte.

I. Die frischen Limonien einzumachen / daß sie lange bleiben / und an stat der Sur Limoni mögen gebraucht werden.

MAn nimt eine große Nadel / oder kleine Pfrieme / besticht die Limonie über und über gar wol / und giest 10 Tage nach einander