

## 26. Ein Hecht mit Heringen.

**W**Ann der Hecht geschuppert / und im Salzwasser abgefotten / blättere ihn wie einen Stockfisch / auf die Num. 27. beschriebene Art ; nimm alsdann ein oder zwey Heringe / ziehe die Haut davon ab / und gräte sie ganz aus / laß ein oder zwey Stunden lang im Wasser liegen / wasche sie wohl / und schneids hernach klein und würfflicht / thue sie / zusamt dem geblättern Hecht / in einen erdenen Pasteten = Tiegel / gieß halb Wein / halb Fleischbrüh daran / wie auch ein wenig Semmelmehl / drucke Citronen = Safft darein / laß alles zusammen / und zulezt ein Stück Butter / mit auffieden / würze es auch mit Pfeffer / Muscaten = Blüh und ein wenig Ingber.

## 27. Einen Hecht / wie einen Stockfisch zu zurichten.

**N**imm einen übrig = gebliebenen / oder aber im Salzwasser frisch = gesottenen Hecht / blättere ihn / und lege ein Theil davon in eine Schüssel / streue Muscatblüh / Pfeffer und Ingber darauf / thue Butter daran ; mach abermal eine Lage von diesem geblättern Hecht / streue / wie zuvor / vom besagten Gewürz darauf / samt einem Stück Butter / und also immer fort / drucke Citronen = Safft darein / setze es auf eine Kohl = Pfanne / und laß zusammen auffieden.

## 28. Ein Hecht mit Krebsen.

**S**etze den zuvor geschupperten Hecht im Salzwasser ab / und blättere ihn alsdann : nimm ferner von lebendigen Krebsen die Scheeren und Schwänze heraus / und laß sie zusamt dem geblättern Hecht / in einer durchgezwungenen Erbis = Brüh siedden / so werden beedes der Fisch und die Brüh schön roth ; würze es mit Cardamomen und Muscaten = Blüh / und laß zulezt noch ein Stück Butter damit auffieden.

29. Ein