

29. Ein Hecht in einer Speck = Brühe.

Den Hecht siede in Essig blau / seihe den Essig wieder davon / gieß Wein daran / und würze denselben mit Cardamomen und Muscaten = Blüh; röste hierauf einen klein = und würfflicht = geschnittenen Speck in einer Pfanne / daß er wohl braun werde / brenne das Fette davon in die Brühe am Hecht / laß es miteinander aufkochen / und richte alsdann den Hecht in eine Schüssel / giesse die Brühe daran / und brenne zuletzt den würfflicht = geschnitten und gerösteten Speck wohl heiß darüber.

30. Ein Hecht in einer Butter = Brühe.

Nächstlich wird der Hecht im Wein = Essig / wie bekant / abgesotten / und der Essig bis auf ein wenig davon abgeseihet; dann thut man Cardamomen / Muscaten = Blüh / Pfeffer und Ingber darein / wie auch ein gut Theil Butter und Limonien / so theils zu Pläzen / theils würfflicht = zerschnitten worden: hernach gießt man ein Gläslein Wein daran / und läßt alles zusammen in der Pfannen auffieden / seihet dann die Brühe davon / übergießt den Fisch damit / und wiederholet solches zwey oder drey mal / legt zuletzt den Fisch in eine Schüssel / richtet die Brühe / darein zuvor ein Löfflein Zucker geworffen worden / darüber / und streuet Muscaten = Blüh und klein = zerschnittene Citronen = Schelfen / so wohl auf den Fisch / als auch um den Rand der Schüssel.

31. Ein Hecht im Gel gefotten.

Nimm einen Hecht / schneide ihn wie einen Aal überzwerch zu Stücken / salze und würze selbige mit gutem Gewürz; lege hierauf Lorbeer = Blätter und Rosmarin in einen stollichten Hafen / und die Stücke vom Hecht darauf / gieß Baum = Del und Wein daran / so viel als nöthig / drucke Citronen = Safft oder ein wenig Essig darein / laß sieden / bis es fertig ist: dann legt man den