

Fisch in eine Schüssel / richtet die Brüh darüber / und streuet klein zerschnittene Citronen- Schelfen darauf.

### 32. Einen Hecht im Gel zu sieden / auf andere Art.

**M**An nimmt einen Hecht / schuppet ihn / nimmt das Eingeweid heraus / und zerschneidet denselben in vier oder sechs Stücke / nach gefallen : dann thut man ein Wasser in eine Pfanne / salzt dasselbige wohl / und gießt drey bis vier Löffel voll Del darein / würfft etwas Pfeffer dazu / und läßt es also aufsieden : hierauf legt man den Fisch darein / daß er so lang darinnen siedet / bis sich die Gräte lösen ; dann seihet man den meinsten Theil deß Salzwassers herab / jedoch / daß noch etwas in der Pfannen zurück bleibt / streuet Pfeffer und Muscaten-Blüh auf den Boden der Schüssel / legt den Fisch darauf / gießt ein wenig frisches Baum- Del daran / wie auch etwas von der Brüh in der Pfanne / darinnen der Fisch gesotten worden / drückt Citronen- Marck darauf / und laßt es also auf einer Kohlpfanne noch einen Sud thun.

### 33. Hechte im Gel zu sieden / auf welsche Manier.

**D**ie Hechte werden geschuppt / das Eingeweid heraus genommen / wann sie groß sind / in Stücke zerschnitten / und hernach eingesalzen ; dann läßt man sie zwey Stunden lang im Salz ligen : nach diesem legt man Lorbeer- Blätter / und durren klein zerschnittenen Rosmarin / in einen stollichten Hasen ; diese werden mit Pfeffer und Muscaten-Blüh bestreuet : inzwischen läßt man einen Schnitt gebähtes Brod im Wein sieden / zwingt es hernach durch / daß es ein dicklichtes Brühlein wird / selbiges wird neben ein wenig frischen Baum- Del über die / auf das Gewürß / in den Hasen gelegte Hechte gerichtet / und zu einem jeden Pfund Fisch das Marck von einer ganzen Citronen darein gethan / alsdann der Hasen wohl gehet