

geheb zugedeckt / und zum Feuer gesetzt : wann es nun alles auf das längste eine halbe Stund gesotten / wird es in eine Schüssel gerichtet / und würfflicht geschnittene Citronen = Schelffen darauf gestreuet.

34. Ein Hecht in einer Citronen = Brüß.

Breite und siede den Hecht / wie oft gemeldet / in Essig / seihe denselben / wann er gnug gesotten hat / wieder davon / und mache folgende Brühe darüber : Nimm einen gebähten Schnitt von einer Semmel / oder aber von einem Zucker = Zwenback und Ulmer = Brod / thue denselben in ein Töpfflein oder Häfelein / giesse Wein / Fleischbrühe und ein wenig Essig dazu / laß es miteinander sieden / und treibe es hernach durch ein Sieblein oder Durchschlag ; ist die Brüß aber zu dick / so giesse noch mehr Wein daran / würbe sie mit Cardamomen / Muscatblühe und Pfeffer / thue Citronen = Marck / wie auch ein wenig klein = geschnittene Schelffen / und einen guten Theil Butter darein / zuckers auch / doch nicht zu viel / daß sie ein wenig säuerlich bleibe : wer aber nicht gern süß essen mag / der kan auch den Zucker davon lassen / setze sie zum Feuer / und mache daß sie einen Sud aufthut : lege den Fisch alsdann in eine Schüssel / gieß die Brühe dazu / und laß sie auf einer Kohlpfanne noch einmal auffiedern ; belege den Fisch mit dinn = geschnittenen Citronen = Plätzlein / und streue dergleichen würfflichte Schelffen darauf. *

35. Ein Hecht in einer Citronen = Brüß / auf eine andere Weise.

Bistlich schuppe man den Hecht / und macht ihn an dem Bauch auf ; dann nimmt man das Eingeweid heraus / und siedet ihn im Salzwasser / wiewol auch etliche ein wenig Essig dazu nehmen : hierauf wird der Hecht in eine zinnerne Schüssel gelegt / worein man ein wenig Wein und Baum = Del gießt / und mit Muscatblüh / Cardamomen und Pfeffer würket : darnach wird eine

P. iij

Citro =

* Diese Brüß kan man auch über Forellen und Karpffen machen.