

Citrone also ausgemarcket / daß die Viertel ganz bleiben: alsdann setzet man den Hecht in eine Schüssel / risset ihn auf dem Rücken ein wenig auf / doch daß er nicht zerfällt / und stecket die Citronen = Viertel / so lang der Fisch ist / darein / decket ihn darauf mit einer andern Schüssel zu / setzet ihn auf die Glut oder Kohlen daß er aussiedet / und wann er gesotten / übergießet man denselben etlichmal mit der Brüß / und streuet so wol auf die Fisch / als um den ganzen Rand der Schüssel / klein = und würfflicht = geschnittene Citronen = Schelffen. \*

### 36. Ein Hecht in einer Citronen = Brüß / auf noch andere Art.

**S**chuppel den Hecht / schneidet denselben zu Stücken / siedet ihn in Essig und Salz ab / seihet dieselbige Brühe herunter / und machet diese nachfolgende zusammen: Nehmet Citronen und Limonien / hacket sie klein / lassens ein wenig weich sieden / zwingets durch / giesset Malvasier und Rosen = Essig daran / thut Zucker / Ingber / Pfeffer / Zimmet / Cardamomen / und ein klein wenig Safran / und Citronen = Pläße darein / laßt den Fisch in dieser Brüß aussieden / richt ihn an / und legt oben Citronen = Pläße darauf.

### 37. Ein Hecht in einer weissen Citronen = Brüß.

**S**chuppe und schneide den Hecht in Stücke / siede ihn im Wein = Essig ab / mach ein klein wenig Schmalz heiß / laß in etwas erkühlen / und röste dann einen Löffel voll Mehl darinnen / aber ja nicht lang / dann es muß schön weiß bleiben / zwoyre es mit einem Wein an / thue Gewürz oder Trisanet darein / und zuckers / schneide Citronen theils zu Pläßen / theils aber deren Schelffen gar klein und würfflicht / und laß sie einen ganzen Tag in Zucker weichen / so geben sie einen dicklichten Safft / diesen mische zusamt denen würfflicht = geschnittenen Citronen = Schelffen in die Brüß / laß auf =

\* Zu einem zweyfpündigen Hecht muß man drey Citronen haben / so ist er recht.