

auffieden / lege den bereits gesottenen Hecht in eine Schüssel / gieß die Brüß darüber / und lege die Plätze von Citronen oben darauf.

### 38. Ein Hecht in weisser Limonien- Brüß.

**W**ache und siede den Hecht blau / wie bereits gelehret worden / wann er gesotten hat / seihe denselben ab / darnach hacke Limonien klein / giesse Wein daran / thue Cardamomen Muscatens Blühe und ein gut Stück Butter dazu / laß es über den Hecht einen Sud thun / und richte denselben zusamt der Brüß in eine Schüssel: alsdann streue Muscatblühe darauf / und überlege ihn mit Limonien-Pläßlein: damit aber die Brühe etwas dicklicht werde / kan man vorher im Wein einen Schnitten von gebähten weissen Brod sieden lassen / durchzwingen / und mit Gewürß und andern gar verfertigen / wie es bereit schon beschrieben worden.

### 39. Ein Hecht in gelber Limonien- Brüß.

**W**ann der Hecht blau gesotten ist / leget ihn in eine Schüssel / vorher aber machet folgende Brühe: Nehmet Wein / Zucker / Trisanet / Ingber / Pfeffer / Saffran und Muscatens Blühe / thut solches zusammen in ein Töpfflein oder Häfelein / schneidet dinne Limonien-Plätze darein / und laßt es also mit einander kochen: wann nun der Hecht in eine Schüssel gerichtet / und diese Brühe fertig ist / so giesset selbige neben darein / damit der Hecht in der Schüssel oben schön blau bleibe / und leget die Limonien-Plätze oben darauf.

### 40. Ein Hecht in einer Cappern- Brüß.

**S**chuppe den Hecht / mache denselben am Rücken auf / schneide Stücke daraus / und siede ihn im Wein- Essig und Salz / wie