

dann diese Brüß über den Hecht / und wann sie noch einen Sud mit
aufgethan / richte sie an.

43. Ein Hecht in einer Rosmarin = Brüß.

Mache den Hecht auf / schuppe ihn aber nicht / wasche densel-
ben sauber / schneide Stücke daraus / oder laß ihn nach belieben
ganz / wiewol er auch gekrümmt werden kan / wann er schon
drey Pfund hätte / siede ihn schön blau in einem guten Essig / wann er
genug gesotten / seihe den Essig davon ab ; mache aber indessen fol-
gende Brüße zusammen : Nimm einen gehackten oder zerschnittenen
Rosmarin / thue ihn in ein Häfelein / gieß Wein und ein wenig Ros-
sen = Essig / ingleichen auch gestossene Cardamomen / Muscaten-
Blüh / und ein Stück Butter so groß als ein Gans = Ey / dazu / laß
alles zusammen sieden ; und wann der Hecht recht abgesotten ist / lege
ihn in eine Schüssel / gieb auch wol acht daß er nicht zufalle ; gieß
die Brüß darüber / und streu ein wenig Muscat = Blüh / Cardamo-
men / und würfflicht = geschnittene Citronen = Schelffen / dar-
auf.

44. Einen Hecht mit Peterlein = oder Pe- tersilien = Wurzeln zu sieden.

Schabe Peterlein = oder Petersilien = Wurzeln schön ab / setze sie
im Wasser zum Feuer / laß weich sieden / schuppe den Hecht /
schneide ihn zu Stücken / oder man kan ihn auch / so es belie-
big / krümmen ; siede denselben im Salzwasser / und seihe ihn / wann
er gesotten / wieder ab : gieß alsdann die gesottenen Peterlein = Wur-
zeln samt der Brüße darüber / thue ein Stück Butter / geriebene Mus-
cat = Nuß / Pfeffer und ein wenig Salk daran / laß sieden / biß es
ein dickes Brühlein wird : alsdann richte an / leg die Würfelein auf
den Hecht / und streue ein wenig Muscaten = Blüße darauf.