

Zu dem Dritten Theil/

und zwar zu dem

Gesottenen Aal

Num. 1. 2. biß 7. gehörig.

Der Aal / wann er gesotten wird / muß anfänglich nur ein wenig / und wann er dann über die helfft gesotten hat / erst recht / so viel als nöthig / gesalzen werden / auch soll man ihn in keine starcke Blut setzen / sondern ganz gemacht sieden.

Zu dem Gebratenen Aal.

Num. 8.

Der gebratene Aal ist am besten / wann er gar nicht getreiffet wird.

Secht in einer Sardellen-Brüh/
auf andere Art.

Zu Num. 23. 24. und 25.

Man nehme zu einem Pfund Hecht / oder anderer Fische / vier Sardellen / wasche selbige aus einem Wasser / ziehe sie durch Wein / und hack's dann klein; gieß in einen stollichten Hafen / Wein und Essig daran / lasse sie sieden / und schütte sie gleich über die abgefeiheten Hechte in die Pfannen / schneide dann auf ein Pfund Fisch / jedes mal ein viertel Pfund Butter gerechnet / dazu hinein / würk es mit Cardamomen / Muscatblüh / und ein wenig Pfeffer / und laß sie ferner sieden; seihe hierauf die Brüh wieder ab / übergieße die Fische nochmal damit / und richte sie dann an.

Gesaltzener Hecht in Meer-Kettig oder Krän.

- Nach Num. 88. einzurucken.

Wässert und waschet den gesalzenen Hecht ein- oder zweymal aus einem Wasser / schneidet selbigen zu Stücken / und siedet ihn

V y y y y ij

ihn