

ihn im lautern Wasser ab / versuchet selbigen ; wann er vielleicht zu starck gewässert / und etwas zu leiß im Salz wäre / kan man noch ein wenig darein salzen : so nun der Hecht sich von den Gräten löset / seihet das Wasser davon / und schuppel die Haut auf das reinlichste ab ; reibet indessen einen Krän oder Meer = Kettig / giesset eine etwas fette Fleischbrüh darüber / und mischet / nach belieben (wiewol es nicht nothwendig ist) ein wenig mit Wasser abgestossene Mandeln / wie auch Ingber und Muscaten = Blüh darunter / werffet ein Stuck Butter dazu / und lasset solches mit einander auffieden ; leget den Fisch in eine Schüssel / und giesset diese Brüh zu samt dem Krän und Mandeln darüber : Wann es gefällig wäre / könnte man vor diejenige so gerne sauer essen / auch gar was wenigß von Essig dazu giessen.

### Gebachene Pärtschen oder Pirsinge in Krän oder Meer = Kettig.

Folgend auf Num. 128.

**M**An kan auch über die gebachene Pärtschen oder Pirsinge eine Krän = oder Meer = Kettig = Brüh machen / den Meer = Kettig klein reiben / ein wenig Mandeln darunter stossen / mit siedendem Wein anmachen / auch zu einem Pfund Fische / ein viertel Pfund Butter daran schneiden / Cardamomen / Muscaten = Blüh / Zucker und ein wenig Saffran darunter mischen / alles zusammen auffieden lassen / und über die Fische anrichten.

### Alal = Ruppen oder Tritsch zu braten wie einen Alal.

Zwischen Num. 44. und 45. einzurucken.

**M**achet schöne grosse Ruppen am Bauch auf / nehmet das Eingeweid heraus / schneidet den Kopff und Schwanz hinweg / und das übrige zu länglichten Stücken / wie einen gebratenen Alal ; waschet / salzet und würzet sie mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten = Blüh ; bindet selbige mit Rosmarin und Salbey / oder aber wie