

Fisch-Speissen.

frisch Butter oder unzerlassen Schmalz / oder frisch zerhackten Speck / oder sonst zarter Gefirte.

355. Oder man kan auch Saffran / Rosinlin / Zimmet und Zucker darzu thun / machts treflich gut / soll alsdann kein Speck darbey seyn.

Allerhand Fisch-Speisen Karpffen.

Salze.

356. Karpffen wird sauber gewaschen / geschüpt außgenommen / die Gall darvon gethan / den Schweiß auffgehalten / alsdann stuckweiß samt dem Schweiß und guten Wein in ein saubere Pfannen / bey gutem hellem Feuer gesotten / mit Saltz / wenig : aber wol gebrändtem Mehl / Zimber / Pfeffer / Nägelin und Muscatblust außgemacht / etlich mahl widerumb abgegossen / wol außgekocht / und wann solcher fertig / alsbald samt der Brühe auß der Pfannen gethan / daß selbiger den Geschmack vom Mässin oder von der Pfannen nicht an sich ziehe / so ins gemein bey dem Fischsieden zu mercken.

Oder man macht selbigen nur mit Zimber / Pfeffer und gebrandtem Mehl auß / man mag auch gelb Gewürkz oder Saffran dar ein thun.

357. Oder man schneidet in den Wein ehe man den Karpffen in die Pfannen thut grosse zwiblen schnitz / laßt darmit sieden / thut den Fisch darzu / und macht selbigen mit wenig gebrandtem Mehl an / wiewor / mit Zusatz / Saltz / Zimber und Pfeffer : Oder man thut frischen Butter und nur Zimber gar wenig Pfeffer /
Muscat