

cken/und der Fisch soll zusamman geleyet werden/jedes
Stück/als er ganz sey/ und mit Petersilien wol bes-
streyet/und dargesezt. Darbey soll gesezt werden
gute Salsen oder Ezig in viel kleinen Schuffelein/ so
isset ein jeder was ihm gefället/und ist selzam.

**Ein meisterlich Gallrad über Fische/
als da seynd Salsen/und andere grosse
Fische.**

Die Fische mache zu guten Stücken/ spieße je
zwoy oder drey guter Stücke an ein hölzern Spießlein/
seynd sie also ab mit Wein un Ezig/ Saltz und Würck/
behalte die Brühe als vor geschrieben stehet/behe das
Brodt/und thue ihm als vor. Würde die Gallrad
zu dünne/ so nimm Lorbeerblätter / oder die Schalen/
oder auf eine halbe Lorbeer / und stosse sie mit dem ge-
beheten Brodt/und mit Fisch-Brüh/treibe das durch
und temperire es koste ob es recht gewürck/ und gesal-
zen sey/darnach lege die Fisch Stücke ein/und schüt-
te die Gallrad darüber/ lasse es stehen. Wiltu gerne/
das davon soll gespeiset werden/ so streue Ingber Zim-
met/oder Muscat-Blühe darüber/und gib es.

**Gesalzt Fisch im Sommer zu berei-
ten/ da sie doch nicht gerne tauren.**

Wenn du die Fische bereitest / so behalte den
Schweiß und die Suppen/und den Brad/ thue es in
ein Hafen/ fiede es mit Wein/ schäume es wol/ schütte
es in einen Mörser/ stoß es fein/ und streiche es durch
ein Tuch mit seiner eigenen Brühe/ darinnen es gesot-
ten ist/ ein Lorbeerblat darein gestossen / und durch ge-
trieben/