

darnach so treibe es mit einem Wein durch ein sieblein / oder tuch / lege den Hecht in einen Kessel oder Fischttigel / geus die zugerichte Brüe darüber / Ist es zu wenig / so geus noch ein glaß Wein / vnd etwa vier löffelvol Weinessig darzu. Würtze es mit Ingwer / Pfeffer vnd Saffran / vnd las den Hecht vngeweichr eine halbe stunde sieden / so thue Zucker oder Honig darein / vnd geus noch mehr Essig darzu. Das Södlein mus aber nicht zu treuge einsieden / noch zu dicke werden. Nichte dan den Hecht fein ganz an / vnd geus das Södlein darüber.

Eine ander art / Hechte in einer Polnischen Brüe zu sieden.

Im gresse oder kleine Hechtelein / schuppe sie / vnd zerkerbe sie auffbeiden seiten / mache stücken draus / vnd wasche sie sehr rein. Salze die stücken / lege sie in eine Schüssel / vnd las sie eine halbe stunde darinnen liegen. Darnach nim Petersilgen wurzeln / Zwtbeln / vnd