

Wein vnd halb Wasser / Setze es in einem Kes-
 sel oder Tiegel vbers Feuer / saltz es recht / vnd
 wann die Brüe anfehlet zu sieden / so lege die Fi-
 sche darein / laß erstlichen ein wenig gemacht sie-
 den / darnach würcke es mit Ingwer / Pfeffer /
 Muscatenblumen / Saffran / Zimmet vnd Zu-
 cker / lege aber zuuor ein gut stücke Hausenblas-
 sen an den Fisch / in ein rein Gefässe / vnd laß sie
 etwe welle stehen / biß sie sich leutert vnd setzet /
 oder hebe den Fisch stückweise fein gantz vnzer-
 brochen aus / vnd setze die Brüe durch ein wül-
 len oder härlein Tuch oder Sieblein. In des-
 sen lege die stücken fein ordentlich in eine Schüs-
 sel / setze sie an einen kühlen ort / daß sie fein gera-
 de vnd gleich stehen. Darnach geuß die geleu-
 terte Brüe vber die Fische / vnd laß also gestehen /
 wann man sie nun auftragen wil / so lege gesche-
 lete Mandeln / grosse vnd kleine Rosinlein da-
 rein / So ist es recht.

Eine andere gute Fischgallarte.

3

Nim