

Zitronensaft oder Essig daran gethan. Die Hechte oder andern Fische, welche aber nur im Salzwasser mit Essig abgefotten seyn müssen, legt man ganz trocken auf die Platte, und richtet die verfertigte Sauce darüber an.

Hecht ohne Salz und Wasser zu kochen.

Er wird geschuppt, ausgenommen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, die Leber aber ganz gelassen. Hierauf legt man auf eine Zinn-Platte Stücklein Butter, schneidet einen gepuzten Häring zu kleinen Stücklein, legt die Hälfte davon auf die Zinnplatte, den zerschnittenen Hecht darauf, die andere Hälfte von dem Häring darüber nebst ein wenig Muskatblüthe, etlichen Zitronenrädlein, einem halben Eßlöffel voll Kappern, ein paar Lorbeerblättern, und ein klein wenig Rosmarin, drückt von einer Zitrone den Saft darauf, belegt ihn mit Stücklein Butter, deckt die Platte zu, setzt sie auf Kohlen, rüttelt sie etlichemal, daß sich der Fisch nicht anhängt, und bringt ihn, sobald er fertig ist, zu Tische.

Karpfen blau zu sieden.

Der Karpfen wird ungeschuppt ausgenommen, zu Stücklein geschnitten, auf einer Platte auseinander gelegt, und mit einem halben Schoppen Essig übergossen. Hierauf macht man in einer messingenen Pfanne halb Wasser und halb Wein siedend, thut Salz, etliche ganze Zwiebel, Lorbeerlaub, Rosmarin, eine halbe zu Rädlein geschwitzene Zitrone dazu, und wenn dieß alles siedet, den Fisch nebst dem Essig und einem Stücklein Brodrinde darein. Ist der Fisch fertig, so legt man ein Blatt weißes Papier darauf, und läßt ihn