

likum, Dragon, etwas ganzen Pfeffer und ein paar Nägelein dazu. Wenn dieß eine Zeitlang gesotten hat, wirft man die Grundeln darein (sie dürfen kaum einen Wall thun), läßt sie dann ein wenig abkühlen, thut sie in ein steinernes Gefäß, seihet die ganze Sauce darüber durch, und gießt ein wenig Provencer-Dehl darauf. Sobald sie kalt sind, werden sie zugebunden, und im Keller aufbehalten.

Kressen zuzubereiten.

Dieß sind kleine gute Fische, den Grundeln sehr ähnlich, werden auch öfters an Nichtverständige als solche verkauft. Man nimmt die Eingeweide heraus, weil sie sonst bitter werden, welches bey den Grundeln nicht der Fall ist, wascht sie aus, und gibt sie gleich den Grundeln gebacken oder in einer Sauce auf den Tisch.

Börsching (Bersich) in einer Sauce.

Er wird geschuppt, ausgenommen, auf eine Platte gelegt, ein Glas Wein darüber gegossen, in eine Kastrol ein Stücklein Butter genommen, eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln und Petersilie darin gedämpft, der Fisch darauf gelegt, so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, darüber gestreut, Muskat und Salz dazu gethan, zugedeckt, und eine Zeitlang gedämpft, der zurückgebliebene Wein nebst ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und ein Lorbeerblatt nebst ein paar Rädlein Zitronen dazu gethan. Sobald der Fisch fertig ist, verrührt man 2 bis 3 Eyer gelb mit der Sauce, und gießt sie bey'm Anrichten darüber. Der Börsching kann auch wie ein anderer Fisch gebacken werden.