

Cordamünlein / Butter / Lemonien / laß es untereinander sieden / biß gar ist.

Einen Hecht braten.

Nimm den Hecht und schuppe ihn / und thu das Ingeräusch heraus / salze ihn / thue Ingber / Pfeffer und Negelein darein / brate ihn in einer Reussen / und treusse ihn mit Butter / drucke Pomeranzen = Safft darauß / mache ein Brühlein mit Butter / Ingber / Pfeffer und Muscatenblüh / geuß über den Hecht.

Gebackene Hecht mit grüner Salze.

Nehmet Brunnkress und grün Petersilienkraut / waschet es fein sauber auß / stosses mit einander / drucket den Safft aus mit den Händen / nehmet darunter etwan funffzehen Dotter von Eyern und Eßig / streicht es durch ein haren Tuch / nehmet Pfeffer und ein wenig Saffran darunter auch weissen Zucker / lassetz mit einander sieden / und rühretz um mit einem eisernen Löffel / biß das auffseud / und einen Schaum giebt giessets darnach über die Backfisch / so ist es schön zierlich und wolgeschmack.

Gebratener Hecht in einer Kaperbrühe.

Bratet die Hecht in Butter ; nehmet denn ein paar Hand voll Kapern / oder mehr / nach dem der Hecht viel sind / und Erbisbrüh / Eßig / frische

sche