

Schnittlein/ backets / bestreuts mit Ingber/ le-
getts auff einen Teller / gieffet ein wenig Brühe
daran/ leget die Stücke Hecht darauff / brennet
ein Schmalz darüber.

Gefalgene Hecht in einer Milch- raam Brühe.

Siedet den Hecht in Wasser/ seihe die Brü-
he herab / schuppset den Hecht/ thut die Haut hin-
weg/ leget den Hecht wieder in die Pfannen / ist
die vorige Brühe zu sehr gefalgen / gieffet mehr
Wasser daran/ auch Milchraam / frische Butter
Ingber/ Pfeffer/ und Muscatenblüt / daß fein
dünn wird / backet Semmel-Schnittlein in
Schmalz / legetts in eine Schüssel / den Hecht
darauff/ und die Brühe hernach.

Die Hecht sind zwar das ganze Jahr durch
gut/ doch sollen / wie egliche wollen / die frischen
Hecht von Pfingsten bis Margarethen/ item im
Herbst Monat am besten.

Von den Karpffen.

Wie man Karpffen soll bereiten.

Die Karpffen werden sauber gewaschen/ ge-
schüpft/ ausgezogen/ die Galle darvon
gerhan / der Schweiß (so man sie schwarz/ oder
in einem Nägelein-Sod bereien will) aufbehal-
ten/ alsdann süßweiß/ samt den Schweiß/hals

gu.