

guten Wein / halb Essig in ein Tiegel oder Kessel gethan / bey guten hellen Feuer gesotten / mit Salz / ein wenig aber wol gebrannten Weel / Ingber / Pfeffer / Regelein und Muscatenblüe abgewürkt und gar gemacht / die Brühe ecklichmal ab und wieder übergegossen / wann sie dann recht ausgekocht und allerdings fertig / alsobald sammt der Brühe aus dem Kessel oder Tiegel gethan / damit selbige den Geschmack von dem Kessel oder Tiegel / sonderlich so selbige Kupffern oder Messing / nicht an sich ziehen; welches dann insgemein bey dem Fisch sieden wol zu beobachten ist.

Blau-gesottene Karpffen.

Die Karpffen in Stücken zerhauen oder zerschnitten / in Wein mit Zusatz Essig und Wasser gekocht / bloß mit Salz / gröblich-gestossenen Pfeffer und Ingber / blau gesotten / alsdann mit Petersilien-Kraut bestreuet / und trocken mit bestehendem Holler- oder Rosen- oder Himbeer-Essig aufgegeben.

Etliche decken den Kessel oder Tiegel im sieden zu / so sollen die Fische schöner und blauer werden.

Oder / man machet auch folgendes Brühlein oder Salse darüber / mit gewürffelt geschittenen und in Schmalz oder Butter gerösteten Semmel-