



Des Andern Theils  
 Zweiter Absatz /  
 Von allerley Fischen.  
 Das Erste Kapittel.  
 Von Hechten.

I.

Ein Hecht in einer gelben Brühe.

**S**chneide den Hecht am Rücken auf / mache 4 Theile daraus / gieß ein wenig Eßig und Wasser in eine Pfanne / salze den Eßig wol: wenn er siedet / so lege die Fische drein / laß sie sieden / bis sich die Gräten lösen / so hastu einen blaugesottenen Hecht. Wilt du eine gelbe Brühe darüber machen / so nim Wein / Zucker / Ingber / Pfeffer / Safran / Salz / Muskatblumen / Limonienscheiben / thue es in die Brühe / laß es sieden / und richte es an.

2. Hecht in weißer Brühe.

Siede den Hecht / als oben gemeldet / alsdenn nim Wein / Ingwer / Pfeffer / Muskatblumen / Limonienscheiben und Butter / laß aufsieden / richts um den Fisch.

3. Hecht in Französischer Brühe.

Schupe den Hecht / siede ihn in Salzwasser so lange / als harte Eier / gieß das Wasser ab / thue Erbs. Brühe daran / laß es einen Wall thun / gieß ein theil Brühe wieder herab / thue viel Butter daran / reibe eine Muskatennuß darein / thue Pfeffer / Ingwer und Cardamomen daran / laß es aufsieden / und richte es an.

I ij

4. St.