Von Fischen.

Den Hechten auf holländische Art.

Nimm einen Hechten, schuppe ihn, mache ihn auf, nimm das Weischel heraus, und wasche ihn gut aus, doch muß der Hechten ganz bleiben. Nimm hernach einen Spagat, sähe ihn durch den Kopf und Schweif, binde ihn zusammen, daß der Fisch rund wird, salze ihn dann, und siede ihn im Salzwasser und Eßig ab, dünste etwelche Schampion, grünen Petersil im Butter, und gieb die geschabene Hechtenleber dazu, dazu kömmt ein Lorberblattel, Kuttelkraut, Kockenbohl, Scharlotten, zwey ganze Nägelein und neues Gewürz, laß dieß gut eindünsten, thue etwas Buttersoß daran. Wenn es zum Anrichten gut ist, basire die Soß auf die Schüssel, lege den Hechten da-

rein, doch mit dem Rücken auf die Höhe, lege dann ein Krebschweifsel, ein Schüppel länglicht geschnittene Limonieschäler, dann wieder ein Krebschweifsel, und so bis der Hecht belegt ist, lege dieß in die Soff rund herum, und gieb ihn zur Tafel.

Den gebratenen Hechten mit Sardellen.

Mache einen Hechten auf, und schuppe ihn, davon schneide das Kopfstückel schön groß ab, schröpfe ihn beyderseits, schneide ihn auf dem Rücken ein wenig voneinander, salze ihn ein. Ist lege Butter in eine Keim, dann Gewürz, und in Wein ausgewaschene, und ausgegrätelte Sardellen, ein wenig Mehl, und Limoniesaft, lege nun den Fisch darauf, und thue in der Höhe wieder etwas dergleichen Kräutel, laß es miteinander aufdünsten, nimm auch Pfeffer, Nagelstupp, Muskatblüthe und ein wenig Salz darein. Wenn der Fisch gebraten ist, so lege ihn auf eine Schüssel, gieb die Soff darüber, streue länglichte Limonieschäler darauf, und gieb ihn zur Tafel.

Den Hechten in einer Schampionsoff.

Nimm einen Hechten, schuppe ihn, schneide die Stückel, wasche sie sauber aus, salze sie

ein, nimm nun eine Keim, lege gelbe Rüben, Peterfil, Limonieschäler, Wasser, etwas weniges Eßig, und den Fisch darein, laß ihn eine Viertelstunde sieden; stelle ihn nun vom Feuer, nimm in eine andere Keim ein Stück Butter, thue gepuzte Schampion hinein, laß es dünsten, staube ein paar Kochlöffelvoll Mehl darauf, seihe die Suppe vom Hechten auf die gedünsteten Schampion, den Hechten aber puße sauber aus, daß er weiß werde, lege ihn in die Schampionsoß, laß ihn noch einen Sud aufthun, und gieb ihn zur Tafel.

Den böhmischen Fisch.

Gieb in eine Keim Peterfil, Celleri, gelbe Rüben, Kockenbohl, Scharlotten, Lorberblätter, Kuttelkraut, etwelche Zwetschken und Nüsse, ein halbes Seltel schwarze Lebzelten, ganze Nägelein, neues Gewürz, Pfeffer, Limonieschäler und ein Seitel Bier, dann einen Eßig und Schleinsuppe; laß dieß recht gut dünsten, röste Brodbrosen in Schmalz, gieb es darunter, und das Blut vom Karpfen; hernach gieb den Fisch hinein, laß ihn gut dünsten, nachdem du es vorher gesalzen hast. Ehe man ihn anrichtet, wälzt man ein Stückel Butter im Mehl, giebt den Fisch hinein, daß er ein we-

nig verstedet, dann richtet man ihn an, und basiret die Soff darüber, so ist er fertig.

Ein gutes Lungenbrattel von Karpfen.

Nimm einen Karpfen, schuppe ihn, mache ihn auf, und schneide das Fleisch von den Gräten, nimm nun in ein Reindel ein Stück Butter, laß ihn zergehen, thue Zwiebel und dann die Gräten hinein, laß dieß alles dünster, dann nimm es vom Feuer, und löse das Fleisch ganz von den Gräten ab. Ist schneide Fleisch zusammen, nimm in Milch geweichte Semmelschollen, und ein Fingerührtes von zwey oder drey Eyern, dann sauber gepuzte und von den Gräten gezogene Sardellen, und Limonieschäler, dieß alles schneide fein unter den Fesch, hernach treibe ein Stückel Butter oder Schmalz ab, thue den Fesch hinein, schlage zwey oder drey Dötter darein, salze es, soviel es nöthig ist; nimm nun Semmelbrosen und etwas Mehl auf ein Brett, thue den Fesch darauf, formire einen Lungenbratten, thue selben in eine Reind, gieb oben und unten Blut, backe ihn, mache eine kurze Kap-Soff mit Milchrahm, Limonieschälern und etwas Limoniesaft, lege das Lungenbrattel hinein, laß es einen Sud aufthun, so ist es fertig.

NB. Eben so kann man vom Hechtenfleisch einen Zungenbratten bereiten.

Die gebackenen Haringe.

Schneide den Haringen die Köpfe ab, das Uebrige aber schneide in der Mitte voneinander, lege sie in eine Milch, laß sie eine Weile liegen, mehlbe sie hernach schön, backe sie im Schmalz, lege sie auf eine Schüssel, würze sie wohl, nimm einen guten Milchrahm, und Butter darauf, wie auch Limoniesaft und Limonieschäler, so viel dir gut dünkt, laß sie nun ausdünsten, so sind sie fertig.

Den gefüllten Stockfisch.

Nimm vom Stockfisch das Schweiffstückel, so groß du es willst, schuppe ihn, damit die Haut sauber wird, schneide die halbe Dicke des Fleisches ab, hacke das abgeschnittene Fleisch dazu, nimm eine eingeweichte Semmelschmollen und etwelche Krebschweifsel, mache von ein paar Eyer ein Eingerührtes, und thue dieß alles zusammen. Nun nimm einen Krebsbutter in einen Weidling, thue alles Gehackte hinein schlage auch so viel Eyer darein, als erforderlich ist. Ist lege den Schweif zusammen, und nähe ihn gut zu bis an das Ort, wo du die Fülle hinein legen willst. Willst du aber keine

Fülle hinein legen, so nahe ihn völlig zu, stelle nun den Koff auf eine Glut, laß ihn recht heiß werden, schmiere den Schweiß mit Butter, und lege ihn auf den Koff, bratte ihn wie einen andern Fisch, hernach lege ihn auf eine Schüssel, eine Suppe darüber, wie es für einen Stockfisch gehört, so ist er fertig.

NB. Du kannst ihn auch in einer Kein braten, wobey unten und oben Glut kömmt.

Den Gedünsten Stockfisch.

Man nehme ein Stückel von einem Stockfisch, schuppe ihn, und wasche ihn sauber aus, lege ihn in eine Milch in einen Weidling, daß er weiß wird und den Geruch verliert. Ist nehme man Butter oder Schmalz in eine Kein, lege den Stockfisch hinein, salze ihn, dazu kömmt etwas Zwiebel, Limonteschäler und Lorberblattel, laße ihn dünsten, nachdem man ihn zugedeckt hat. Wenn er sich blatteln läßt, setze man ihn vom Feuer, und lasse ihn abkühlen. Nun blattle man den Fisch auf eine Schüssel, die vom Fisch entstandene Soff aber seihe man in eine andere Kein, laße sie eingehen. Bevor man anrichtet, gebe man in diese Kein etwas Milchrahm, grünen Petersil und etwas Butter, dieß gebe man über den Fisch, las-

se ihn in der Schüssel einen Sud aufthun,
und gebe ihn zur Tafel.

Die frischen Meerfische zuzurichten.

Die Bransini und Purbeni müssen geschuppt werden, dann wäscht man sie mit laulichter Milch ab, schmiert dann ein Papier mit Butter, trocknet den Fisch gut ab, staubt ihn ein wenig mit Mehl ein, legt ihn auf das Papier, und brattet ihn auf dem Rost. Wenn er auf einer Seite gebraten ist, kehrt man ihn um, läßt ihn wohl ausbraten, dann drückt man einige Pomeranzen aus, läßt den Saft in einem Pfandel sieden, gießt es über die Fische, giebt saumigen Butter darauf, und giebt sie zur Tafel.

Den frischen Kombeau.

Man überbrenne ihn im Salzwasser, staube ihn ein wenig mit Mehl ein, dünste ihn im Butter, nehme Muskatblüthe darunter, und wenn er bald zum Anrichten fertig ist, drücke man den Saft von einem Limonie darein, nehme Kartoffeln und Austern, richte sie zu wie beym frischen Lachs, richte selbe darüber, und gebe ihn zur Tafel.

Die gefelchten Fische.

Nimm gefelchte Fische, von welcher Gattung solche seyn mögen, thue sie in einen Weidling, brenne sie mit siedendem Wasser wohl ab, decke sie zu, laße sie erweichen. Nach diesem mache eine Buttersuppe, nimm grünen geschnittenen Petersil, auch etwas Milchrahm darunter, ziehe den gefelchten Fischen die Haut ab, gieße die Suppe darüber, lege ein Stück Butter, und Muskatblütthe dazu, laße es einen Sud aufhun, und gieb ihn zur Tafel.

Den Lachs in einer Faschpastette zuzurichten.

Man schneide einen Lachs in Stücke, salze diese Stücke, und dünste sie im Butter, nehme etwas Muskatblütthe, Rosmarin, Kustelkraut und Lorberblattel dazu, und lasse sie wohl ausdünsten. Ist nehme man junge Nesttauben, die noch keine Federn haben, überdünste sie ebenfalls, und richte sie auf eine Schüssel, zwischen ihnen aber lege man überall ein Stück Lachs und thue etwas Suppe darüber. Nun mache man einen Fleischfasch, schneide ein gutes Pfund kälberne Schnitzel groß gewürfelt, wie auch ein halbes Pfund rindene, fein ausgehäutelte Kernfette ebenfalls

Klein geschnitten, alles dieß nun lasse man überdünsten, und schneide es dann klein: dann thue man ein Stück in Milch geweichte Semmelschmollen dazu, wie auch ein lindes Eingerührtes. Wenn dieß nun auf das kleinste geschnitten ist, gebe man es in einen Mörser, und stosse es aufs feinste, damit es wie ein Teig werde, stosse ferner ein ganzes Ey, und zwey Dötter darunter. Wenn es genug untereinander gestossen ist, gebe man es heraus in einen Weidling, treibe es eine Weile ab, salze und würze es. Nun mache man um die Tauben und den Lachs herum einen drey Finger hohen Kranz von diesem Fasch, streiche es in die Höhe, so, daß oben eine genugsame Oeffnung offen bleibe; setze es in den Ofen oder eine Sortenpfanne, und backe es. Nun nehme man Kartoffeln, wasche solche mit einer Bürste wohl, damit die Erde davon komme, schäle sie, siede die Schäler in der Rindsuppe, die Kartoffeln selbst aber schneide man blättricht, thue sie auf eine Schüssel oder in eine Rein, gebe einen im Mehl durchwürzten Butter dazu, und richte ihn bröckelweise auf die Kartoffeln, seihe die Suppe von den Schälern darauf, lasse dieß nun einen Gedanken vom Sude aufthun. Man nehme ebenfalls Austern, löse sie aus, lasse einen Butter zer-

schleichen, thue die ausgelösten Ausern mit einander hinein, den Saft aber behalte man zurück, staube die Ausern mit ein wenig Mehl ein, lasse sie ein wenig anlaufen, gieße nun den Saft darüber, und gebe auch etwas Eimoniesaft darunter, gebe sie unter die Kartoffeln, thue auch Muskatblüthe darunter, salze die Kartoffeln ein wenig; hernach richte man es in die Faschpastette über den Lachs und die Tauben an, und gebe es auf die Tafel.

NB. Wer etwa diese Speis an einem Fasttag machen will, nehme statt des Kälber- und Rindfleisches, Hechten zum Fasch, und lasse die Tauben weg.

Den Otter zuzurichten.

Man lasse den Otter von einem, der es versteht, von einem Fleischhauer ausziehen, doch muß der Schweif und die vier Dazen ganz bleiben, so wie auch das Maul, damit der Balg nicht verdorben werde, hernach mache man ihn auf, thue das Eingeweide heraus, und brenne ihn zwey oder drey mahl mit siedendem Wasser wohl ab. Wenn er abgebrannt ist, thue man ihn allzeit wieder in ein frisches Wasser, und lasse ihn eine Weile da liegen, so verliert er den fischlichten Geruch; dann häutle man ihn wie einen Hasen ab, beize ihn ein, las-

se ihn in der Weiz dünsten, so lang als man will. Alsdann nehme man den hintern Theil vom Otter, spicke ihn wie einen Hasen mit Sardellen und Limonieschäler, brate ihn am Spieß, begieße ihn mit Milchrahm und mit seiner Weiz das Süppel, welches vom Begießen übrig bleibt, gebe man darunter, und so gebe man ihn zur Tafel.

Den vordern Theil des Otter zuzurichten.

Man schneidet die vordern Theile zu Stücken, und dünstet sie gemach, damit sie mürbe werden, dann macht man einen Fäsch von Karpfen- oder Hechtenbratt, Sardellen und Capern, giebt auch ein Stück Butter darunter, und macht es wie eine andere Pastette, nimm ein Stück schwarzes in der Weiz eingeweichtes Brod darunter, richtet den Otter abgekühlter sammt den Fäsch in die Pastette, auch ist es gut, wenn man von einem Karpfen das Blut dazu nimmt.

Den Biberchweif zuzurichten.

Stosse den Biberchweif in ein heisses Wasser, als wenn sonst etwas zu brühen wäre, und ziehe ihm die Haut ab: dann siede man ihn im Salzwasser, bis er mürbe wird, schneide ihn gewürfelt, bestreue ihn mit Gewürz

und zuckere ihn. Nun laß ihn auf den Rost bräunen, begieße ihn mit Butter, mache ein süßes Süppel oder Mandelgescherb darüber, so ist er fertig und gut. Von dem Schweif kann man auch die Fette nehmen, den Biber beißen, und ihn mit Schweinfette spicken, den Schweif wie einen Hasen braten, und während dem Braten ihn mit der Beiß übergießen.

Den Karpfen mit Häringen und hart gesottenen Eiern.

Ueberstiede einen Karpfen ein wenig, doch nicht gar aus, nimm dann einen gewässerten Haring, blättele ihn ab, schneide ihn zu Stücke, nehme Butter und Milchrahm auf eine Schüssel, lege den geblattelten Haring stückelweis hinein, behalte auch etliche Stückel zurück, oben auf lege den gesottenen Karpfen; nimm ein paar hart gesottene Eier, schneide jedes derselben in sechs Theile lege sie stückelweise darauf, gieb etwas Muskatblüthe daran, decke es mit einer Schüssel zu, und gieb es auf die Tafel.

Den Karpfen blau abzusieden.

Man schneide einen Karpfen auf, schneide ihn zu Stücke, wasche die Schuppen mit Wasser ab, damit kein Blut daran hangen bleibe,

auf ein Pfund Fisch, kömmt ein Seitel Sud, dieser wird aus drey Theilen Eßig, und einem Theile Wasser gemacht, auf jedes Seitel Sud kömmt ein Handvoll Salz, dann setze man den Sud auf das Feuer; wenn er zu sieden anfängt, lege man den Fisch hinein, vor dem Einlegen aber spritze man den Fisch mit Eßig auf den Schuppen an, wenn dieß geschehen ist, lege man aber den Fisch sogleich in den Sud, sonst würde der Eßig die Haut aufzehren, dann lasse man ihn auf einem gähren Feuer so lange sieden, bis er große Blasen wirft, und decke ihn mit einem Fließpapier zu, so ist er fertig.

Den Hechten in Sardellen oder Häringen gedünstet.

Man nimmt einen lebendigen frisch aufgemachten Hechten, schuppt ihn oder nimmt ihn auch sammt den Schuppen, schneidet davon fingerdicke runde Stückeln herunter, so groß als der Hecht ist. Ehe man den Fisch aufmacht, müssen ausgelöste und geschnittene Sardellen, wie auch etwas Butter auf einer Reib gerichtet seyn, darauf nun legt man den Fisch stückelweis um und um herauf, deckt ihn mit einer Schüssel zu, damit kein Dunst davon kommt, setzt ihn auf eine gemache Glut, läßt

ihn dünsten, so giebt er von selbst eine Suppe; Sardellen muß man so viele dazu geben, daß der Hecht davon gesalzen werde, denn man nimmt weder Salz noch etwas anders dazu. Ist er auf einer Seite genug gedünstet, so kehrt man ihn um, und giebt ihn, nachdem man ihn vorher ausdünsten ließ, auf die Tafel.

NB. Will man den Hechten in einem Häring machen, so zieht man einem gewässerten Häring die Haut ab, schneidet ihn blat-
telweis, legt ihn in Butter, und den Hechten darauf, und macht ihn wie oben.

Die Fastenwürste.

Man nehme das Bratt von Hechten und Karpfen, reinige sie von Gräten, auch muß das Bratt von der Haut abgeschnitten seyn, man schneide es mit dem Schneidmesser klein, nehme eine in süßen Obers geweichte Semmel, die doch nicht zu sehr ausgedrückt seyn darf, schneide auch ein gutes Stück Butter darunter. Nun nehme man zwey oder drey Eyer, je nachdem man mehr oder weniger machen will, auch Majoran, Basilikum, Pfeffer und Salz, auch ein wenig Muskatblüthe; dieß menge man mit einem Schneidmesser auf einem Schneidbrett wohl untereinander, fülle es in Därme,

brate es in einer Rein oder in einer Fritadapfanne, so sind sie fertig.

Die heiß abgefottenen Aisch, Forellen und Saibling.

Richte den Sud so an, wie oben zu den Karpfen, hernach mache Forellen und Saibling auf, wasche sie im frischen Wasser sauber aus, daß das Blut wegkômmt, dann lege sie wieder in frisches Wasser, lasse sie stehen, bis du sie brauchst: stehen sie aber lang im Wasser, ehe man sie abstiedet, so muß man sie hochmahls auswaschen. Wenn der Sud zu sieden anfängt, thue sie aus dem Wasser, spritze sie mit Eßig an, setze den Sud vom Feuer, und lege dann die Fische in den Sud, doch muß man die nähmliche Behutsamkeit anwenden wie oben, daß der Eßig die Haut nicht auffriszt. Sind sie darein gelegt, so muß man sie geschwind rügeln, damit der Sud darüber gehe, setze es auf eine kleine Glut, decke es mit Löschpapier zu, so sind sie gut, auch muß man sie gemacht auskochen, wenn man sie gähe sieden ließe, so würden sie zersieden.