

Rebhühner mit saurem Rahm zu braten.

Die zugerichteten Rebhühner werden in- und auswendig mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und Kardamomen bestreut, in Rahm gebraten, und damit fleißig begossen, beim Anrichten aber mit Citronenscheiben belegt.

Von Fischspeisen.

Gefüllter Karpfen.

Mache einen geschuppften Karpfen auf und salze ihn, nimm Semmelbröseln, gehackte Mandeln und Zirbesnüssel, schlage 2 Eyer hinein, und fülle es in den Fisch, mache ihn zu, und lege ihn auf den Rost; wann er gebraten ist, lege ihn auf eine Schüssel, mache ein Süppel darüber, laß Semmelbrösel in Schmalz austauen, gieße ein wenig Wein und Essig daran, Zucker, Zimmet und Kapry, laß es sieden, und gieße es über den Fisch.

Gefüllter Stockfisch.

Nimm von einem ganzen Stockfisch den Schweif, schuppe ihn, und löse das Brät davon, überbrenne es und hacke es klein, hacke auch in Milch geweichte Semmel, grünen Petersil, Zwiebel und Sardellen darunter, treib ein Stück
Schmalz

Schmalz in einen Weibling ab, schlage 4 Eyer daran, rühre das Gehackte darein, gieb Milchrahm, Muskatblüthe und Pfeffer dazu, salze es, und fülle die Haut an, dann nähe es zu, und laß ihn bräunen, hernach lege ihn auf eine Schüssel, gieb Milchrahm, Butter, Petersil, zerdrückte Sardellen und Citronenschäler daran, und laß es auffieden.

Karpfen mit schwarzen Brodböseln.

Stich den Karpfen, schüppe ihn und mache ihn auf, schneide ihn zu Stückeln, salze ihn gut ein, hernach gieb blattweise Zwiebel und Knoblauch in eine Rein, wie auch ganze Nägerln, Pfeffer und Citronenschäler, ein wenig Kuttelkraut, dann lege wieder Zwiebel, Knoblauch und Citronenschäler darauf, gieb ein paar Hand voll schwarze Brodböseln darauf, und brenne ein heißes Schmalz darauf, decke es zu, und laß es stehen; wenn es Zeit ist zum aufsetzen, so gieße Wein, Erbsenwasser und das Blut daran, und laß es langsam sieden.

Gedünster Hechten oder Karpfen.

Laß in einer Rein einen Butter zergehen, hacke ein wenig Zwiebel und Knoblauch klein, gieb ein paar Blätter Rosmarin, Lorberblätter und die Hälfte von dem Zwiebel und Knoblauch darein nebst Citronenschäler, lege den eingesalzen Fisch darein, bestreiche es obenauf mit Zwiebel und Knoblauch, wie auch Citronenschäler, gieße eine zerlassene Butter darauf, gieb unten und oben Blut, hernach kehre ihn stückweise um, und besäe

besäe es mit Mehl, gieße Erbsenwasser und Wein darein gewürzt mit Muskatblütze. Ist es ein Karpfen, so gieße das Blut darauf, den Hechten muß man mit Safran gelben; schüttle die Rein, damit sich der Wein verschlägt.

Hechten in Sardellensoß.

Schüppe den Hechten, salze ihn ein, und übersiede ihn in Wasser; hernach mache eine lichtbraune Buttersuppe, gieße Wein daran, wasche Sardellen aus, hacke sie klein, nimm Zwiebel, grünen Petersil, Citronenschäler und ein wenig Knoblauch, hacke es zusammen zu einen Koch, gieb es in die Suppe, laß es unter einander sieden, dann schlag es durch ein Haarsieb, gieß es in eine Rein, lege den übersotteneu Fisch darein gewürzt mit Muskatblütze, Safran, frische Citronenschäler, und bröckle Butter daran.

Ein Hausen.

Wasche den Hausen aus, salze und übersiede oder brate ihn; hernach mache von Butter eine gelbe Einbrenn, gieße Erbsenwasser und Wein daran, hacke Sardellen, Zwiebel, grünen Petersil und Knoblauch schön klein, gieb es in die Suppe, und laß es gut unter einander sieden, dann schlage es durch ein Haarsieb, gieße es auf den gebrateneu oder gesotteneu Hausen, gewürzt mit Muskatblütze, Safran, ein wenig frische Citronenschäler, lege ein Stückel Butter darein, und laß es versieden.

Karpfen in schwarzer Soff.

Stich den Karpfen, fange das Blut auf, schuppe ihn, schneide ihn in Stückel und salze ihn ein, dann mache eine braune Einbrenn mit Zwiebel, gieb Wein und Erbsenwasser daran, gieb den eingesalzenen Fisch darein, lege Lorberblätter, Kuttelkraut, Rosmarin, Nägerln, Pfeffer, Citronenschäler, blättlichten Zwiebel und ein paar Löffel Milchrahm daran, gieße das Blut darauf, und laß es langsam sieden.

Böhmischer Fisch.

Stich den Fisch, fange das Blut auf, schneide ihn zu Stücken, salze ihn gut, hernach schneide gelbe Rüben in ein Kastrol, Zwiebel, Petersilwurzen, weiße Rüben, Lorberblätter, Rosmarin, Kuttelkraut, ganzen Pfeffer, ganze Nägerl, Citronenschäler, hernach lege den Fisch darauf, oben wieder so viel, gieße Gerstenbier und Essig dazu, bis es genug ist, hernach gieße das Blut darauf, setze es auf ein Feuer, daß es frisch übersiedet, dann auf eine Glut, daß es langsam siedet.

Böhmischer Karpfen auf andere Art.

Stich den Karpfen, fang das Blut mit Essig auf, mache ihn auf, schneide ihn zu Stückeln, und salze ihn gut ein, hernach gieb in ein Kastrol blättlichten Zwiebel, Citronenschäler, ganze Nägerl, ganzen Pfeffer, Rosmarin, Kuttelkraut, Petersilwurzen, ganze Muskatblüthe, lege den Fisch darauf, gieße ein gutes Gerstenbier, Essig und das Blut dar.

darauf, laß es gut sieden, daß es eine dickliche
Soff wird, hernach richte den Fisch auf eine
Schüssel, gieße die Soff darüber, röste einen klein
gehackten Zwiebel und Semmelbrösel in Schmalz,
und gieb auf jedes Stückel Fisch einen Löffel voll.

Gezupfter Hechten.

Ueberfiede einen Hechten in Salzwasser, be-
schmiere eine Schüssel mit Butter, zupfe eine
Lage Hechten darauf, hernach besäe es mit Ci-
tronenschäler, gehackten Sardellen und grünem
Peterzil, bröckle Butter darauf, und zupfe wie-
der eine Lage Hechten, bis es gar ist.

Hechten in guter Fricasse.

Zerschneide den Hechten, überbrenne ihn in
Salzwasser, und ziehe die Haut ab, hernach ma-
che ein Citronensüppel, sprudle es mit Citronen-
saft, Eyerdotter, Butter und Citronenschäler
ab, laß es einen Sud aufsthen, gieße dann über
den Hechten nur so viel, daß er durch und durch
heiß wird.

Abgesottener Salbling.

Laß den Salbling in einem frischen Wasser,
mache ihn auf, schreyfe ihn auf den Rücken, und
lege ihn wieder in ein frisches Wasser, unter-
dessen mache einen Sud, gieb den Fisch auf eine
Schüssel, gieße einen kalten Essig darüber, und
leiche ihn an, daß er blau wird; wann der Sud
siedet, so gieb den Fisch darein, laß ihn so lan-
ge sieden, bis die Augen herausfallen, schrecke ihn
dann

dann mit Wein, decke ein Fließpapier darauf,
und laß ihn stehen, bis zum anrichten.

Karpfen in rothen Wein.

Stich den Karpfen, fange das Blut mit Essig auf, mache ihn auf, schneide ihn zu Stücken, und salze ihn ein, dann mache eine braune Einbrenn, gieb Peterfilwurzeln, gelbe Rüben, Citronenschäler, geschnittenen Zwiebel, ganzen Pfeffer, Nägerln, Lorberblätter, Rosmarin und Kuttelkraut hinein, lege den Fisch darauf, oben auf auch wieder so viel, hernach gieße 1 halb Maß rothen Wein, und so viel Essig, daß er sauer genug wird, dann stelle es auf ein frisches Feuer, daß es resch übersiedet, beutle die Mann oder Kastrol, daß es sich nicht anbrennt, stelle es auf einen Windofen oder Dreyfuß, und laß es langsam sieden, hernach richte den Fisch auf eine Schüssel, schlage die Suppe durch ein Haarsieb auf den zerstückten Fisch und salze ihn.

Blatteisen oder Stockfisch.

Sieb den Fisch in ein Häfen, gieße ein siedendes Wasser darüber, laß ihn eine Weile stehen, bis er sich blättert; hernach blättere ihn auf eine Schüssel, laß ein halbes Löffel Mehl in Butter anlaufen, gieße einen guten Theil Milchrahm dazu, wie auch gehackten grünen Peterfil und Sardellen, gieße es über den Fisch, bestreue es mit Citronenschäler, bröckle Butter darauf, salze es und laß es gut versieden.

Faschierter Stockfisch.

Nimm einen guten Stockfisch, der sich schön blättern läßt, gieb ihn in ein Häfen, salze ihn, gieße ein siedendes Wasser daran, decke ihn zu und laß ihn weichen; hernach treibe einen Butterba, rühre einen gehackten Stockfisch hinein, wie auch ein wenig geweichte Semmel, ausgewaschene Sardellen, grünen Peterfil, Citronenschäler, ein paar Eyer und etliche Löffeln Milchrahm gewürzt mit Muskatblüthe, rühre dieses alles unter einander, lege einen geblätternen Stockfisch auf eine beschmierte Schüssel, dann eine Lage Fasch, und wieder eine Lage Stockfisch, und so bis es gar ist, in der Höhe streue ein wenig mehr, als in der Mitte, lege ein wenig Butter und Milchrahm darauf, und gieb unten und oben Glut.

Hechteneiterl.

Nimm einen Hechten zum Eiterl, löse die Kräten von ihm, hacke das Fleisch und eine in Milch geweichte Semmel ganz klein; dann mache von ein paar Ethern ein Fingerührtes, und hacke alles unter einander schön klein, treibe einen Butter ab, rühre das Gehackte hinein, rühre auch ein paar Eyer hinein, würze es mit Muskatblüthe und Salz, binde es in ein sauberes Tuch, und siede es in Erbsenwasser gut, dann nimm es heraus, schneide es blattweise, und gieße eine gestoffene Hechtensuppe darüber.

Hechtenwürste.

Nimm Hechten und Karpfen, ziehe die Haut ab, schneide das Fleisch von den Kräten, hacke es klein nebst einer in Milch geweichten Semmel, mache dann von 2 oder 3 Eiern ein Eingerrührtes, zerdrücke 2 Zeherl Knoblauch darein, ein wenig Margaron, stüpe 5 Citronenschäler, Muskatnuß und Pfeffer, schneide dieses alles unter einander, und mache Würfeln daraus, übersiede sie sodann in Salzwasser ein klein wenig, gieb aber Acht, daß sie nicht zerbrechen, hernach lege sie heraus auf ein Bret, daß sie abseigen, brate sie auf einem Roste, beschmiere sie gut mit Butter, gieße heißen Butter darüber, und gieb sie warm auf die Tafel.

Krebsbecherl.

Nimm 13 Krebsen, siede sie in Salzwasser, hernach stosse die Schäler, mache Krebsbutter darum, und löse die Schweifeln aus, nimm um 2 Kreuzer Mundsemmel, reibe die Rinde hinweg, weiche sie in süßer Milch, drücke sie aus, und stosse sie nebst der Hälfte Krebschweifeln in Mörser; mache von 3 oder 4 Eiern ein Eingerrührtes, das nicht zu dünn ist, und stosse es mit Krebsbutter darunter, bis es schön roth wird, salze und würze es gut mit Muskatblüthe, hernach mache ein Ragou von gesottene[n] Kälberbrieseln klein gewürfelt geschnitten, wie auch Dohsengaum, Kälberohren, Krebschweifeln, Raolzkrözeln, Spargelköpf, Maurachen, Champignon und grünen Erbsen, dieses alles mit grünen

nen Petersil und Krebsbutter unter einander abgedünstet, gesalzen und mit Muskatblüthe gut gewürzt; dann schmiere die Becherln mit Krebsbutter, und streiche von dem nämlichen Teig einen kleinen Finger dick hinein, setze die Becherln auf einen mirben Teig, fülle den Ragou hinein, verstreiche es mit Krebsbutterteig, beschmiere es mit Krebsbutter, backe es schön langsam in der Tortenpfanne, und gieb es warm auf die Tafel.

Krebsbecherl auf andere Art.

Mache von 24 Krebsen einen rothen Butter, und von 8 lebendigen Krebsen nimm die Galle heraus, stosse sie, und treibe es durch ein Sieb, hernach schlage ein Ey darein und einen Tropfen Essig oder Citronensaft, lasse es auf einer Glut zusammengehen, gieße es auf ein Sieb, daß das Wasser davon läuft, hernach wird Krebsbutter wohl abgetrieben, ein Ey daran geschlagen, das Eypfel darein, und von einer Kreuzersemmel die Rinde abgeschnitten, in Milch geweicht, ausgedrückt, und auch darunter gerührt, hernach noch ein paar Eyerdditter darunter, ein wenig gesalzen, und noch ein wenig gerührt; dann schmiere die gehörigen Becherl mit Krebsbutter, streiche den Teig um und um darein, und setze es auf einen Messerrücken dicken Teig. Die Fülle wird gemacht von Bries und Eiterl gewürfelt geschnitten, wie auch Mausrachen und den Läusen von den Krebsen, welches gedünstet wird, und in die Mitte hineingefüllt, mit Teig wieder zugedeckt und gebacken.

Krebseiterl.

Nimm eine in Milch geweichte runde Semmel, drücke es aus, mache von 3 Eiern ein Eingerührtes mit Krebsbutter, schneide es unter die Semmel, schneide die Hälfte Schweifeln von 30 oder 40 Krebsen darunter, und die andere Hälfte zu Bröckeln, nimm 3 Eyer großen Krebsbutter, treibe ihn schön pflaumig ab, und schlage 3 ganze Eyer und 3 Dotter dazu, hernach nimm das Gehackte und rühre es hinein, würze und salze es, binde es in ein sauberes Tüchel, siede ein Erbsenwasser, mache von Krebsbutter ein Süppel darüber, und bestreue es mit Pistazien. Wann du es aber ganz läßt, so bestecke es mit Krebschärln und Pistazien.

Fischwürstel.

Nimm ein Stückel Fisch, löse das Fleisch von den Kräten, die Haut und großen Kräten überfiede ein wenig, und löse es von den Kräten, hacke alles klein zusammen, nimm ein wenig geweichte Semmel und Citronenschäler ganz klein geschnitten darunter, wie auch das weiße Beischel von Fisch; wenn aber keines vorhanden ist, so nimm das Harte von einem Ey, hacke es auch darunter, salze es, drücke ein wenig Citronensaft darein, dünste es im Butter, schlage einen Eydotter daran, mache es in Oblat ein, bestreiche es mit Eyerklar, besäe es mit Semmelbröckeln, lege es in ein beschmiertes Reindel, und laß es unten und oben braun werden. Auf diese Art kann man auch die Karbonadel machen.

Forellensulz.

Nachdem die ausgenommenen Forellen von allem Blute gesäubert sind, steckt man dünne Sprießlein am Halse so ein, daß sie unten am Schweife wieder heraus gehen, legt sie damit etwas krumm, welches allenfalls mit überspanntem Spagat geschehen kann. In einem Häferl wird Essig warm gemacht, eine kleine Hand voll Salz hinein gethan, und wie gewöhnlich die Forellen gegossen, bedeckt, und damit geblauet; dann halte man ein wenig Wasser, Essig und ein Gläschen Wein in einer Pfanne übers Feuer, lege die Forellen in dasselbe, wenn es siedet, hinein, und lasse sie so, doch nicht zu weich sieden. Nun werden sie rein abgeseiget, in die Schüssel gelegt, und die Sulz darüber gegossen. Manche vergolden auch die Köpfe, Flossfedern und Schweife, und versilbern die Augen, Zungen und Zähne.