

als die andern, hernach ausgebacken, gleichwie die andern gebackenen.

## Von allerhand Sorten Fisch-Würsten.

### Blutwürste.

Nimm das Blut zusammen von den Fischen, wie auch von den Schildkröten, wenn es gibt, mit Milchuer vermengt, schneide etliche große Zwiebeln recht fein, thue sie in Butter possiren, bis die Zwiebeln lind sind, thue in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, und gib ein Paar Löffel voll Mehl dazu, mache es recht braun, mit einem nußgrossen Zucker, nachdem das Mehl recht braun ist, fülle es mit Milch an, und laß es wohl verkochen, hernach thue es possiren durch einen Setzher an die Zwiebel, wie auch auf das Fischblut, schneide fein Basilicum, Thimian, und auch ein wenig Majoran, gib es dazu, schneide eine gute Portion gesottene Karpfenmilchuer klein viereckicht dazu, schlage etliche Eyerdotter daran, Salz und Pfeffer, ein wenig Nägerln und Muskatnuß, rühre es zusammen, fülle es in die Därme, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz und etlichen Lorberblättern, laß es sieden, gib die Würste hinein, und laß sie ein Paar Sud anstun.

nimm sie heraus, laß sie kalt werden, eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue die Würste mit Butter bestreichen, und lege sie auf den Rost, stelle sie auf eine heiß glühende Asche, laß sie langsam gehen, und hernach warmer zur Tafel serviren.

### Weißer Würste.

Schneide eine Semmel ohne Rinde klein, thue sie einweichen in süßen Rahm, und laß sie eine Stunde weichen, backe etliche Stück Hechten aus, thue das Braune alles davon, alle Gräten, thue das weiße Fleisch mit etlichen Stück Karpfenmilchner fein schneiden, gib es hernach zu dem Brot, schneide einen Zwiebel fein, thue ihn in Butter weiß dünsten, wie auch ein wenig Basilicum, Thymian, Majoran und Petersil alles recht fein dazu schneiden, Salz und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, schlage auch etliche Eyerdotter daran, thue alles zusammen mischen, fülle es in die Gedärme, und unterbinde die Würste, setze eine Milch in ein Kastrol auf das Feuer, laß sie kochen, thue die Würste hinein mit etlichen Lorberblättern, laß sie stät von Ferne etliche Sud aufthun, setze sie auf die Seite, und laß sie in der Milch kalt werden, eine halbe Stunde vor dem Anrichten

nimm sie heraus auf eine Serviette, thue sie abtrocknen, nimm ein Papier, mache ein Kapsel, bestreiche es mit Butter, lege die Würste darauf, thue sie auf den Rost, auf eine glühende Asche stellen, und ganz langsam schön gelb werden lassen, servire sie hernach recht warmer zur Tafel.

### Grüne Würste.

Diese Würste werden gemacht auf die nämliche Manier, wie die vorhergemeldten, nur daß kein Majoran! dazu genommen wird, sondern ein Spinatopsen, damit sie schön grün werden, und ein Paar Eyerdotter mehrer, und wenn sie in der Milch gesotten haben, werden sie gleich heraus genommen, und laß sie kalt werden, das übrige wird gemacht auf die nämliche Manier.

### Krebs = Würsteln.

Nachdem die Krebsen gesotten sind, nimm die Schweiferln davon, thue sie fein schneiden, mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel ein, klein geschnitten in Rahm, laß sie eine Stunde weichen, thue einen Zwiebel recht fein schneiden, und mit Krebsbutter dünsten, thue die eingeweichte Semmel dazu,

wie auch die Krebsen und den Krebsbutter, ein wenig fein geschnittenen Petersil, etliche Eyerdotter, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, thue es wohl rühren, fülle es in die Därme ein, thue die Würste unterbinden, und in der Milch sieden wie die vorhergemeldten, thue sie mit Krebsbutter auf das Papier legen, und grilliren wie die andern.

#### Krebs-Würste auf eine andere Manier.

Mache einen Krebsbutter, wie es sich gehöret, die Schweifeln müssen klein geschnitten werden, wie auch Karpfenmilchner, und etwas von ausgebackenen Hechten, Champignon und Artoffeln, dieses alles thue mit dem Krebsbutter possiren, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil, einen Löffel voll Bejamelle, etliche Eyerdotter, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß dazu, thue es mischen, fülle es in die Därme ein, thue die Würste unterbinden, siede sie in der Milch, und richte sie auf das Papier wie die vorherbemeldten.

#### Würste mit Bejamelle.

Mache ein Bejamelle, wie schon gemeldet, thue von einigen Sorten Fisch ausbacken, auch ein Paar Stückel Ohlfisch, ein Paar

Stückel Karpfenmilchner, thue das Selbe davon, nimm nur das weiße Fleisch vom Fisch, die Gräten wohl davon, schneide es in kleine Fülle, gib das Bejamelte dazu, auch etliche Eyerdotter, mache es gut von Geschmack, fülle es in die Därme ein, und formire deine Würste, lege sie in eine siedende Milch mit ein Paar Lorberblätter, laß sie etliche Sud von Ferne thun, nimm sie heraus, und laß sie kalt werden, nach dem bestreiche ein Papier mit frischem Butter, lege die Würste auf den Rost, eine Viertelstunde vor dem Anrichten stelle sie auf eine glühende Asche, und laß sie langsam auf beyden Seiten gelb werden.

### Würste auf Kartheuser = Art.

Nimm ein oder zwey Karpfen, thue sie stechen, daß das Blut davon kömmt, ziehe die Haut davon, löse das Fleisch von den Gräten herunter auf ein Schneidbret, nimm etwas Fleisch von einem Hechten auch dazu, etliche Charlotten, Peterfil, Basilicum, Thymian und etwas Butter, thue alles fein schneiden, nach dem schneide ein Paar Stück Karpfenmilchner fein gewürfelt, mische sie unter die Fasz, Salz, Pfeffer, und formire hernach von der Fasz die Würste, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz und etlichen Lor-

verblättern, wenn es siedet, thue die Würste hinein, und laß sie nur einen Sud ansthan, nimm sie heraus, lege sie trocken, wenn es Zeit ist, thue die Würste in eine Pfanne mit Butter, und thue sie im Saft auf dem Feuer anziehen lassen.

### Boressen mit Soff.

Granadins von Rheinsalm mit klarer Soff.

Nimm ein Stück Rheinsalm in der Fläche geschnitten, schneide Petersilwurzeln, wie einen Speck gleich, thue sie im Wasser wohl mitfieden lassen, aber nicht zu lind, spicke schön sein das Stück damit, gleichwie ein Fricando, hernach stich oder schneide kleine Granadins davon, thue sie in ein Kastrol mit ein wenig weißem Wein, einem Zwiebel, ein Lorberblatt, etwas Wurzeln und Kräutern, ein wenig klare Erbsen-Bouillon, Salz, decke sie zu, und laß sie stark anstochen, nachdem setze sie vom Feuer, bis es bald Zeit ist zur Tafel, mache eine klare Soff, wie schon gemeldet ist, nimm die Granadins heraus auf eine Serviette, thue sie abtrocknen, gib sie in die Glas, und laß sie schön glasiren, richte die Soff auf die Schüssel recht piquant,