

auf, und setze ihn auf eine gelinde Stut, daß er warm bleibet, schneide eine gute Portion Zwiebel, thue sie vorher einen Sud blangiren, hernach in frischem Butter schön gelb werden lassen, dann gieße sie heißer mit samt dem Butter über den Stockfisch, und gib ihn zur Tafel.

Einen auf eine andere Manier.

Thue den Stockfisch zu recht machen, wie vorher gemeldet, auf die nämliche Manier, nimm etliche große Zwiebeln, thue sie in der Mitte von einander schneiden, und thue sie in Wasser und Salz lind sieden, hernach thue sie zwischen dem Stockfisch austheilen, es müssen aber viel seyn, nimm eine Handvoll geriebene Semmelbröseln mit einem Stück frischen Butter schön gelb, und thue sie heißer über den Stockfisch gießen, und zur Tafel serviren.

Von Meerfischen.

Ein Stück Lombrine auf Italiänisch.

Von diesen Sorten Fischen gibt es große und auch kleine, die großen aber sind mehr

ästiniert, weil sie fetter und delicateser sind, die Schuppen sind klein, und etwas grätigt, die Form ist gleich einer großen Forellen, das Fleisch davon ist sehr weiß, er wird gezählet zu den guten Fischen vom Meere; dieses Stück Fisch wird gesotten im Salzwasser und Öhl, und sonst mit nichts; hat man ihn in Loco zuzurichten, wo man das Meerwasser dazu nehmen kann, ist's um desto besser. Wenn er gesotten hat, thue etliche Charlotten, Petersil, Basilicum und Thimian fein schneiden, und mit gutem Öhl ein wenig possiren, drücke den Saft von ein Paar Limonien dazu, und gieße die Soß über den Fisch, und servire ihn zur Tafel.

Ein Stück Lombrine auf den Rost.

Nachdem der Fisch gepuszet, und sauber gewaschen ist, thue ihn abtrocknen mit dem Tuch, hernach lege ihn auf die Schüssel, thue ihn salzen, schneide Charlotten, Petersil, Basilicum und Thimian fein, bestreue den Fisch damit, gib ein Paar Lorberblätter dazu, drücke den Saft von ein Paar Limonien daran, und gieße ein gutes Öhl auch dazu, und lasse es ein Paar Stunden stehen, ist es Zeit zur Tafel, thue es schön grilliren auf dem Rost, daß der Fisch gar wird, schneide hernach etc.

liche Gardellen fein, thue sie passiren mit ein wenig Oehl, und drücke den Saft von ein Paar bitteren Pomeranzen daran, und thue ihn zur Tafel serviren.

Ein Stück auf eine andere Manier.

Thue den Lombrine in runde Stücke schneiden, und zurecht richten, wie vorher gemeldet, thue die Stücke auf dem Roß grilliren, die Soß dazu: nimm Aустern, thue sie in ein wenig weißen Wein auf dem Feuer anziehen lassen, hernach sauber puzen, wie es sich gehört; thue sie hernach in ein Kastrol mit ein wenig Pfeffer, und ein wenig fein geschnittenen Petersil, laß es auf dem Feuer ein wenig anziehen, passire die Soß wo die Aустern gewesen sind daran, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, rangire ein Stück auf die Schüssel, gieße die Soß darüber, und servire es zur Tafel.

Einen Stockfisch auf Holländisch.

Dieser Fisch ist breit, flach und rund, wie ein Blatteis, hat keine Schuppen, auf dem Rücken ist er schwarz, und hat in der Mitte große Schuppen, welche die besten sind, weil es zwey Sorten von diesen Fischen gibt, die-

fen thue sauber schuppen, hernach von hinten nahe bey dem Kopfe ausnehmen, und mache von hinten in der Mitte einen Schnitt mit dem Messer, damit er nicht zerspringt, thue ihn kochen im Salzwasser, und gib eine Soß von Butter auf holländisch, wie schon gemeldet worden, dazu, und thue ihn zur Tafel serviren, du kannst ihn auch richten auf die Manier, wie ihn die Holländer nennen (Watter Soß), er wird auch gesotten im Salzwasser und mit Petersil, Wurzeln im Wasser gesotten dazu geben, dieser Fisch ist auch unter die guten Meerfische zu rechnen.

Einen auf Italienisch.

Dieser wird gesotten in Salzwasser und etwas Oehl dazu. Die Soß dazu, nimm Austern, etwas Charlotten, ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian, thue dieses alles fein schneiden, thue es hernach mit ein wenig Oehl possiren, drücke den Saft von ein Paar Limonien dazu, gib ein wenig Pfeffer auch an die Soß, und thue sie über den Fisch anrichten, und zur Tafel geben.

 Ein Macfarell mit braunem Butter.

Dieser Fisch ist länglicht, dick und rund, die Haut davon ist blau, und hat schier keine Schuppen, der Schweif ist in der Mitte von einander getheilet, das Fleisch davon ist röthlicht, er ist keiner von den guten Fischen, sondern die Italiener ästimiren ihn nicht, die Franzosen aber essen ihn gern, es gibt auch kleine und große, der Fang ist im Sommer, die kleinen sind besser und delicater als die großen; er wird ausgenommen auf dem Rücken, hernach gesalzen und gepfeffert, und mit feinen Kräutern und Charlotten bestreuet von innen und außen, auf eine Schüssel gelegt, schneide das Mark von einer Limoni daran, wie auch etliche Lorberblätter, gieße ein wenig Essig daran, und etwas Provanßeröhl, und laß es etliche Stunden in dieser Marinade stehen, lege ihn hernach auf einen heißen Rost, thue ihn zum östern mit der Marinade begießen, und laß ihn gar werden, backe einen Petersil in Schmalz aus, thue einen frischen Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, gieße hernach einen Bertramessig dazu, oder einen andern, laß es aufkochen, richte den Fisch auf die Schüssel, gieße diese Soff darüber, und gib ihn zur Tafel. Auf Italienisch aber wird er auf dem Rost gebraten,

oder auch in Salzwasser gesotten; die Soß dazu, werden etliche Sardellen fein geschnitten, und Ohl genommen, anstatt den Butter heiß werden lassen, die Sardellen hernach hinein, und den Saft von etlichen bitteren Pommeranzen dazu gedrückt, und diese Soß darüber gegeben ohne Peterfil.

Ein weißer Meerfisch auf Italienisch.

Dieser Fisch wird auch nicht zu den guten gerechnet, die Italiener geben ihm den Nahmen Meerluzi, sie aber essen ihn gern, weil das Fleisch davon zart ist, er siehet schier einem Hechten gleich, hat aber keine Schuppen, und die Gräten davon sind breiter als bey einem Hechten, es gibt auch kleine und große, die Großen aber von diesen Fischen sind besser, weil das Fleisch etwas besser und körniger ist, er wird in Salzwasser gesotten, oder in Ohl gebacken, weil er auf andere Manier zu accomodiren nicht gut ist, die Soß dazu wird stark piquant gemacht, mit Sardellen und Ohl, wie schon gemeldet, auch sonst mit einer sehr guten piquanten Soß; in Italien ist er auch gut bey einer Tafel zur weißen Fesch zu machen, auch zu der Schüh und Fasten-Bouillon, er wird in Kucheln gebraucht, gleichwie in Deutschland der Karpfen.

Einen Meerstör oder Hausen genannt.

Diesen Fisch nennen die Italiener Sturion; er ist nicht so groß wie dieser Hausen, welcher nach Wien geliefert wird, sondern er ist klein; größer habe ich sie in Neapel nicht gesehen als von 12 Pfunden. Dieser Fisch ist von Farbe blaulicht, und rund; der Kopf ist spizig und klein, auf dem Rücken hat er große und sehr harte dicke Schuppen; er wird von den Italienern sehr rar gehalten; diesen Fisch kann man in Salzwasser sieden, und auch auf dem Rost braten, wie auch am Spieß; auf Italienisch wird keine andere Soß dazu gemacht, als von Öl und Sardellen, von feinen Kräutern und wohl piquant.

Einen Spatifisch.

Dieser Fisch wird von den Italienern Pesmee = Spati genannt, er ist auch nicht größer als der Sturion. Zu Zeiten gibt es auch große, er hat im Leib den Form, gleichwie der Sturion, am Kopf bey dem oberen Maul hat er eine Länge hinaus, welche einer großen Hirschfänger Klinge gleichet, daher ihm die Italiener den Nahmen Pesmee = Spati geben, weil dieses sagen will: Fisch mit dem Degen. Dieser Fisch wird auch zu den guten Fischen

gerechnet; wenn man ihn zurecht machet, wird der Schnabel abgehauen, aber nicht zu kurz, damit man kennt, was es für ein Fisch ist; er wird accommodirt gleichwie der Sturion, und auf die nämliche Manier serviret.

Einen Duno-Fisch.

Von diesen Fischen gibt es auch große und kleine, die großen sind besser und fetter, sie sehen einem Rheinsalm gleich; es gibt einige, welche 60 bis 70 Pfund wägen; das Fleisch davon ist auch roth, aber dunkler als vom Rheinsalm. Für die Herrschaften nimmt man nichts anders, als nur den Bauch, welches Fleisch sehr fett und delicat ist; was aber der Rücken davon ist, den kaufen die gemeinen Leute, weil es ein Fleisch ist, das widerlich und trocken ist; er wird auch einmarinirt in Öhl, und wird in andere Orte Fässelweis geschickt; der Bauch davon wird auch eingesalzen wie die Häringe, und wird auch roher geessen, auf die nämliche Manier wie die Häringe, und aufbehalten; der Bauch aber wird von den Italienern, da er noch frisch ist, ventres de Duno genannt; dieser wird gerichtet auf dem Rost, gleichwie wir schon gemeldet haben, die anderen Fische zuzurich-

ren, und wird eine recht piquante Soff dazu gegeben.

Einen Matellot auf Italienisch.

Nimm von allerhand Sorten Meerfifchen, nachdem sie fauber gepuzet find, thue sie in kleine Stücke zerschneiden, rangire sie in ein Kastrol, salze sie, Schneide Charlotten, Zwiebeln und allerhand Kräuter, die wir schon gemeldet fein, thue sie auch dazu, wie auch ein Paar Lorberblätter und Pfeffer, gieße ein gutes Oehl daran, drücke den Saft von etlichen Limonien dazu, wie auch etwas Wasser, nicht zuviel, sondern nur daß der Fisch gar sieden kann; setze ihn auf ein schnelles Feuer, und laß ihn gäh kochen; er darf nicht zu viel Soff haben, so ist er gut, und servire ihn; auf solche Manier essen ihn die Italiener gern.

Wie man die Taige zu den großen Pasteten, wie auch den Buttertaig auf mehr Manieren machet.

Einen marben Taig zu machen.

Zu dem marben Taig nimm 2 Pfund Mehl, anderthalb Pfund Butter, 2 ganze Eyer, und