

Große Stück um auszuwechseln die
Suppen.

Einen Kopf von Rheinsalm mit Soß.

Nimm ein Geschirr, welches groß genug ist, den Kopf hinein zu thun, schneide hinein gelbe Ruben, Pastinak, Zeller, und Petersilwurzel, wie auch Borry, und Zwiebel, etliche Lorberblätter, etwas Basilicum und Thimian, etliche Körner weißen Pfeffer, und ganze Nägerln, ein wenig Muskatblüthe, gieße dazu halb Wasser und halb Essig, thue es gut salzen, laß hernach sieden, wenn der Kopf sauber gepuzt und die Flossen davon genommen, thue ihn hinein, und lasse ihn stät sieden, bis er gar ist; die Soß dazu: nimm etwas Kapern, auch etliche Charlotten, thue hernach die Charlotten mit ein wenig frischem Butter possiren, gieb die Kapern und Sardellen dazu, thue eine Colli dazu, oder auch ein wenig feines Mehl daran stauben, und mit Schüh anfüllen, und wohl verkochen lassen, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, thue den Kopf von dem Sud heraus nehmen auf ein Tischtuch, daß er wohl ablaufet, gib an die Soß ein wenig fein geschnittenen Petersil, ein wenig Vertrameßig und den Saft von einer

Lemoni, richte den Kopf auf eine Schüssel, und schütte die Soß darüber, und thue ihn zur Tafel serviren.

Ein Stück Rheinsalm glasirt.

Nimm ein Geschirr, wo das Stück Rheinsalm just hinein gehet, thue diese Wurzel und Kräuter hinein, wie vorher gemeldet ist, binde das Stück Rheinsalm mit Bindfaden, thue es in das Geschirr, salze es, aber nicht zu stark als wie den Kopf, gieße 1 oder 2 Bou-teillen weißen Wein darüber, setze es auf das Feuer, und laß es aufsteden, hernach aber ganz stat, bis das Stück gesotten hat; ist es Zeit zur Tafel, nimm das Stück heraus auf ein Tischtuch, und thue die Haut davon nehmen, rangire es auf die Schüssel, und thue es schön glasiren, die Soß dazu, thue etliche Cardellen ganz fein schneiden in ein kleines Kastrol mit frischem Butter, und ein wenig feines Mehl, rühre es roher zusammen, gieße daran ein wenig Schüh und auch etwas von dem Sud, worin das Stück gesotten hat, einen ganzen Zwiebel thue auch dazu, setze die Soß auf das Feuer, und thue sie rühren, und aufkochen lassen, drücke hernach den Saft von einer Lemoni daran, und servire es zur Tafel.

 Ein Stück Rheinsalm im Ofen.

Nimm das Stück, thue die Haut davon, hernach salze es, und laß es ein Paar Stunden stehen, nachdem thue etliche Sardellen klein schneiden, thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, und einem starken Löffel voll weißes Mehl, rühre es, und gieße eine Schüh daran, schneide ein Paar Zwiebeln blattelweis auch dazu, und thue die Soß auf dem Feuer abrühren, sie muß aber ganz dick seyn; hernach laß die Soß kalt werden, rangire das Stück trockener auf eine Tortenpfanne, gieße die Soß darüber, belege das Stück von einer Lemoni das Mark blattelweis geschnitten, wie auch ein Paar Lorberblätter, wenn der Ofen heiß ist, setze es hinein, und laß es gar werden. Ist es Zeit zur Tafel, lege das Stück auf die Schüssel, nimm die Lorberblätter davon, und die übrige Soß was in der Tortenpfanne ist, nimm ein wenig Colli dazu, ein wenig Bertramessig und den Saft von einer Lemoni, laß die Soß aufkochen, und thue sie durch ein Haarsieb passiren an das Stück, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Rheinsalm mit einer Haschee-
Soße.

Nimm das Stück Rheinsalm, thue es auf eine Schüssel, oder verzinnte Lortienpfanne, thue es salzen, und schneide Wurzeln daran, thue auch Kräuter dazu, etliche Lorberblättern, das Mark von einer Lemoni blattweiß geschnitten, gieße Provanßeröhl darüber, und laß es etliche Stunden stehen, und zu Zeiten umkehren, ist es bald Zeit zur Tafel, so lege es auf den Rost, und laß es langsam gar werden. Du mußt es allzeit mit diesen Wurzeln und Kräutern bedecken, bis es ausgebraten hat; die Soß dazu: schneide etliche Sardellen mit Kapern fein, wie auch etliche Charlotten, und ein wenig Zwiebel, thue dieses poffiren mit ein wenig frischem Butter, gib eine Colli daran, so viel du Soß vommsthen hast, laß sie aufkochen, thue dazu von ein Paar harten Eyern den Dotter klein geschnitten, wie auch ein wenig fein geschnittenen Petersil, und ein wenig Bertram, drücke den Saft von einem Lemoni daran, und gib die Soß darunter, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Rheinsalm mit Champagner-
Wein.

Nimm das Stück Rheinsalm, thue es salzen, und laß es ein Paar Stunden stehen, hernach thue es gut mit einem Tuch abtrocknen, gieße ein gutes Provänseröhl darüber, und lege es auf den Rost, und laß es nur halb gar werden, bis es anziehet, hernach thue in die Schlüssel, wo du es serviren willst, das Stück, thue in ein Kastrol einen frischen Butter mit feinem Mehl, rühre es, einen ganzen Zwiebel, ein Lorberblatt, ein Blättel Muskatnuß, gieße daran ein Glas Champagner-Wein, ein Löffel voll Schüh- rühre die Soß auf dem Feuer ab, und gieße sie hernach über den Fisch, und setze ihn in den Ofen, wenn es Zeit ist zur Tafel, nimm ihn heraus, gieße die Soß durch ein Haarsieb in ein Kastrol, laß sie aufkochen, thue sie mit etlichen Eyerdottern lagiren, und drucke den Saft von einer Lemoni daran, und gieße die Soß über den Fisch, und servire ihn zur Tafel.

Ein Stück Rheinsalm, mit einer Krebs-
Soße.

Thue das Stück absteden auf die nämliche Art, gleichwie den Kopf, lege es her-

nach auch trocken, wenn es Zeit ist zur Tafel, die Soß dazu, mache einen Krebsbut-
ter, thue es hernach, wenn der Butter kalt ist,
in ein Kastrol, mit ein wenig feinem Mehl,
thue einen ganzen Zwiebel dazu, und thue die
Soß auf dem Feuer abrühren, schneide her-
nach die Krebschweifeln in Fülle, wie auch
etwas Hechtenleber und Karpfenmilchuer, gib
es in die Soß. Ist es Zeit zur Tafel zu serviren,
lege das Stück auf die Schüssel, drucke den
Saft von einer Lemonie in die Soß, und
gib sie hernach über das Stück, und servire
es zur Tafel.

Eine Lachsforellen bereite auf die nämliche
Art zu.

Ein Stück Hausen mit Sardellen.

Nimm das Stück Hausen, thue es mit
fein geschnittenen Sardellen durchspicken, thue
sie hernach in ein Kastrol mit einem Stück
frischem Butter, ein Löffel weiß Mehl, thue
es mischen, schneide einen Zwiebel blattel-
weis daran, wie auch etliche Charlotten,
gelbe Ruben, Pastinak und Zelleri, auch
fein blattelweis geschnitten, ein wenig Ba-
silikum und Thimian fein geschnitten, ein
Paar Lorberblätter, ein wenig Pfeffer, gieße

ein Glas rothen Wein daran, und eine Schüb, rühre es auf dem Feuer ab, es darf nicht zu dünn seyn, laß die Soß kalt werden, lege das Stück Hausen in ein Kastrol, gieße die Soß darüber, und laß es im Ofen aufkochen, ist es Zeit zur Tafel zu serviren, drucke den Saft von 2 Lemonien daran, ein klein wenig Bertramessig, und richte es an zur Tafel, die Soß darf nicht passiret werden, nur die Lorberblätter kommen davon.

Ein Stück Hausen im Ofen.

Thue das Stück Hausen mit Sardellen durchspicken, und thue es salzen, lege es in ein Kastrol, thue eine Paar Zwiebeln blattweis daran schneiden, wie auch etwas Wurzeln, wie schon gemeldet, ein wenig Basilikum und Thimian, ein Paar Lorberblätter, das Mark von 2 Lemonien blattweis die Kern davon, etliche Körner weißen Pfeffer, ein wenig Bertramessig, und gieße auch ein Provanßeröhl darüber, und setze es in den Ofen, und laß es gar werden, die Soß dazu, schneide etliche Charlotten in Fülle, thue sie mit ein wenig Butter possiren, fülle es hernach auf mit Colli, oder staube ein wenig Mehl daran, fülle es hernach an mit

Schüb, laß die Soß kochen, thue etwas kleine französische Kapern dazu, ist es Zeit zur Tafel, thue das Stück Hausen heraus nehmen, alle Kräuter davon, wie auch das Öhl, drucke den Saft von einer Lemoni an die Soß, und richte die Soß über den Fisch und gib ihn zur Tafel.

Ein Stück Hausen gebraten.

Thue das Stück Hausen mit Sardellen spicken, richte es hernach ein mit Wurzeln und Kräutern, wie das vorher gemeldte, und laß es etliche Stunden in der Marinade liegen, hernach stecke es an den Spieß, und lege es zum Feuer, thue alles dieses vom Fisch in die Bratpfanne, wie auch einen frischen Butter, thue es damit begießen, die Soß dazu, nimm Zwiebel, thue sie fein blattelweis schneiden, und hernach in einem siedenden Wasser blangiren, gieße sie ab, wenn sie wohl trocken sind, thue es in ein Kastrol mit frischem Butter, und laß es schön gelb werden, hernach thue den Butter daran, gieße eine Colli daran, oder auch wenn du keine Colli hast, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es hernach an mit Schüb, laß sie aufkochen. Ist es Zeit zur Tafel, richte das Stück Hausen auf die Schüssel, lagire die Soß mit ein wenig Senf,

drücke den Saft von einer Lemoni daran,
und gib die Soß darüber, und thue es zur
Tafel serviren.

Ein Stück Hausen auf eine andere Manier.

Thue das Stück Hausen mit Sardellen
durchspicken, und einrichten wie das vorher
Bemeldte, aber ohne Oehl, sondern mit fri-
ischem Butter, thue es auch in den Backofen in
einem Kastrol, und laß es gar werden als wie
gebraten, die Soß dazu, thue etliche Char-
lotten fein in Fülle schneiden in ein Kastrol
mit frischem Butter, thue sie possiren, gib
eine Colli daran, oder staube ein wenig fei-
nes Mehl daran, und fülle es auf mit Schüh,
und laß es aufkochen, die Soß einkochen,
auf die legt gib ein Dagerl sauern Raam da-
zu, und laß die Soß etwas einsteden, wenn
es Zeit ist zur Tafel zu serviren, thue etwas
kleine französische Kapern in die Soß, den
Saft von einer Lemoni, thue die Kräuter
und alles wohl von dem Fisch, und richte
ihn auf die Schüssel, gib die Soß darüber,
und servire ihn zur Tafel.

 Ein Wallerfisch gesotten mit Soff.

Der Fisch, oder ein Stück davon wird gesotten in Corbouillon, wie schon gemeldet ist worden, einen anderen zu sieden, hernach kannst du die nähmlichen Soffen dazu geben, wie bey den anderen Fischen, auch kannst du ihn warmer ohne Soff, und mit geschabtem Kern serviren, und eine kalte oder auch eine warme Soff extra dazu geben, warmer gib eine heiße Soff wie schon gemeldet ist, zu machen; kalter schneide feinen Petersil, Bertram, Charlotten, Zwiebel, Kapern, ein wenig Basilicum und Thimian, siede etliche Eyer hart, nim die Dötter davon, thue sie in einem Mörser mit ein Paar Sardellen zerreiben, gib ein wenig Provanseröhl dazu, thue es mit Essig abrühren, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig Lemonischalen fein geschnitten, mische die geschnittenen Kräuter auch dazu, daß die Soff nicht zu dick, auch nicht zu dünn ist, gib sie kalter extra in einer Sofferie, wie auch die warme zu dem Fisch auf die Tafel, die kalte Soff läßt sich zu mehreren Fischen geben.

Ein Stück Wallerfisch auf dem Rost mit
einer Petersilsoß.

Nimm den Fisch, thue ihn einmariniren, gleichwie den Hausen mit Oehl und Wurzeln, und Kräutern, nur daß er nicht gespicket wird mit Sardellen, thue ihn hernach auf dem Rost langsam braten, daß er durchaus gut wird, wenn es Zeit wird zur Tafel, thue ihn auf die Schlüssel richten, die Soß dazu, ein Hand voll Petersil schön grün aus dem Schmalz gebacken, hernach thue ein Stück frischen Butter mit einem Zwiebel blattweis geschnitten in ein Kastrol, laß den Butter gelb werden, gieße ein halbes Gläsel Bertrameßsig daran, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue die Soß durch ein Haarsieb über den Fisch passiren, und streue den gebackenen Petersil darüber.

Einen Hechten im Ofen.

Nachdem der Hecht sauber gepuzt ist, thue ihn transchiren nach Belieben lang oder rund, thue ihn einsalzen, und lasse ihn ein Paar Stunden im Salz stehen, schneide hernach etliche Sardellen fein, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischem Butter, ein Löffel voll seines Mehl, mische es mit dem Koch-

löffel, schneide dazu ein Paar Zwiebeln blattel-
 weis ohne Kern, gieße Schüh daran, und
 rühre die Soß auf dem Feuer ab, sie muß
 ganz dick seyn, laß sie nachdem kalt werden,
 trockne den Hechten mit einem Tuche ab, und
 durchspicke ihn mit Sardellen, lege ihn auf
 eine verzinnte Lortepfanne, und gieße die
 kalte Soß darüber, sie muß an dem Hecht ganz
 dick bleiben, stelle ihn in den Backofen, und
 laß ihn eine schöne Farbe bekommen, die Soß
 dazu, nimm eine Colli in ein Kastrol mit ein
 wenig feinen Kapern, und wenig fein geschnit-
 tene Lemonischalen, etliche Blättel Bertram
 oder Essig, laß die Soß aufkochen, drucke
 den Saft von einer Lemoni daran, und gib
 die Soß auf die Schüssel, und lege den Hech-
 ten darauf, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen Hechten am Spieß.

Nachdem der Hecht sauber gepuzt ist, thue
 ihn salzen, und mit Sardellen durchspicken,
 laß ihn ein Paar Stunden stehen, wenn es Zeit
 ist, stecke den Hechten an den Spieß, thue ihn mit
 dem Bindfaden binden, daß er nicht abfallen
 kann, und lege ihn zum Feuer, thue ihn mit
 frischem Butter begießen, und laß ihn schön
 braten, die Soß dazu, nimm kleine Zwiebeln,
 thue sie sauber schälen in ein frisches Wasser,

thue sie blangiren, nachdem nimm die erste Haut davon, thue sie wieder in ein frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, nimm ein kleines Häferl, thue die Zwiebel hinein, mit ein wenig frischem Butter, und schneide dazu ein Mark von einer Lemoni blattelweis, gib ein wenig Essig und Wasser dazu, laß sie sieden, bis sie lind sind, nachdem thue sie heraus nehmen in ein Kastrol, gib eine Colli dazu, ist es Zeit zur Tafel, so laß diese Soß auffochen, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und gib die Soß auf die Schüssel, drucke den Saft von einer Lemoni über den Hechten am Spieß, und lege ihn auf die Soß, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen Hechten mit einer weißen Soß.

Thue den Hechten abfeden in Courbouillon, wie schon gemeldet, die Soß dazu, nimm frischen Butter in ein Kastrol mit einem Löffel voll feinem Mehl, 4 Eyerdotter, einen ganzen Zwiebel, mische alles mit dem Kochlöffel, gib die Hälfte von dem Hechtenfud, und eine Hälfte von klarer Erbsen-Bouillon dazu, ist es Zeit zur Tafel, so lege den Hechten trocken, rühre die Soß auf dem Windofen ab, thue fein geschnittenen Petersil dazu, drucke dazu den Saft von einer Lemoni, lege

den Hechten auf die Schüssel, und gib die
Sof dazu, und servire ihn zur Tafel.

Einen Hechten mit einer englischen Sof.

Der Hecht wird gesotten, wie schon ge-
meldet, die Sof dazu, thue ein großes Stück
Butter in ein Kastrol mit 4 Eyerdottern, und
den Saft von einer Lemoni, ein Eßlöffel voll
frisches Wasser, ist es Zeit zur Tafel, lege
den Hechten trocken, und rühre die Sof mit
dem Löffel auf dem Feuer wohl ab, sie darf
nicht aufkochen, sondern sobald sie dick wird,
lege den Hechten auf die Schüssel, und gieße
die Sof darüber, und thue ihn zur Tafel
serviren.

Einen Hechten gesotten mit Petersilwurzel.

Nachdem der Hecht sauber gepuzt und tref-
fret ist, setze ein Wasser auf das Feuer mit
viel Salz, es kommt sonst nichts dazu, wenn
es siedet, thue den Hechten hinein, und laß
ihn langsam sieden, er muß eingesalzen wer-
den, damit er recht körnigt wird, nimm Pe-
tersilwurzel, thue sie in Fülle schneiden,
und im Wasser blaugiren, hernach nimm von
dem Hechtenwasser, thue die Wurzel hinein,
und laß sie lind sieden, ist es Zeit zur Tafel,

thue den Hechten auf die Schüssel richten, und gieße die Petersilwurzeln mit sammt dem Wasser über den Hechten, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit einem Eßlöffel voll frischem Wasser, rühre ihn mit einem Löffel auf dem Feuer, bis er zergethet und heiß ist, gib diesen Butter extra in einer Soßerie auf die Tafel.

Einen Hechten auf polnische Manier.

Thue den Hechten sauber puzen, schneide ihn hernach in Stücke, und thue ihn einsalzen, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salze, wenn es siedet, thue den Hechten hinein, und laß ihn einen kleinen Sud aufthun, hernach thue ihn wiederum in ein frisches Wasser, und thue ihn trocken legen, nimm Petersilwurzeln, thue sie in Fülle schneiden, und ein wenig blangiren, thue in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, einen ganzen Zwiebel, den Hechten und die Petersilwurzeln, Salz und ein wenig Pfeffer, setze den Hechten auf eine Glut, und laß alles zusammen dünsten, staube einen Löffel feines Mehl daran, und fülle es auf mit klarer Erbsen-Bouillon und laß den Hechten kochen, bis alles wohl verkocht hat, ist es Zeit zur Tafel, lagire den Hechten mit etli-

chen Eyerdottern, drücke den Saft von 1 oder 2 Lemonien daran; und thue ihn zur Tafel serviren.

Ein Gericht von unterschiedlichen Fischen.

Nimm von einem Karpfen, Aalfisch, Forellen, Aalrutten, Perschling und Schleien, wenn diese Fische sauber gepuzet, und in schöne Stücke geschnitten sind, thue es wohl einsalzen, setze ein Wasser wohl gesalzen auf das Feuer, und laß es kochen, thue diese Fische hinein, und laß sie einen Sud aufstehen, hernach in ein frisches Wasser, und thue die Fische heraus trocken legen, rangire sie in ein Kastrol, schneide dazu von Wurzeln, wie schon gemeldet, auch ein Paar Zwiebeln, ein Lorberblatt, ein wenig Basilicum und Thymian, ein wenig Muskatblühe, ein wenig ganzen Pfeffer und etliche Gewürznägerln, thue ihn salzen, gieße dazu ein Glas rothen Wein, und ein Glas guten Essig, und laß ihn ein Paar Stunden stehen; setze in einem Kastrole einen frischen Butter auf eine Glut, mit ein wenig Zucker, so groß als eine Nuß, mache ein Paar Löffel voll Mehl schön braun, fülle es hernach an mit Schüh, und laß es aufkochen, setze es auf die Seite, und laß es kalt werden, eine Stunde vor dem Au-

richten gieße diese Soße an den Fisch, und setze ihn hernach auf einen gähnen Windofen, und laß ihn schnell einkochen, setze ihn auf die Seite, und thue das Blut von den Fischen hinein lagiren, und nimm ein sauberes Kastrol, thue den Fisch sauber aus der Soße herausnehmen und lege ihn in das Kastrol, thue hernach die Soße durch ein Haarsieb, oder auch durch ein Haartuch an den Fisch passiren, hernach laß ihn wiederum aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni daran, oder auch mehrere, wenn es nöthien, und thue ihn zur Tafel sauber anrichten.

Einen Karpfen schwarz gesotten.

Thue den Karpfen sauber schuppen, halte das Blut davon mit Essig auf, hernach schneide Stücke nach Wohlgefallen, rangire die Stücke in ein Kastrol, schneide ein Paar Zwiebeln blattelweis daran, gib auch dazu ein Lorberblatt, ein wenig Basilicum und Thimian, thue es auch salzen, und ein wenig pfeffern, gieße denn in das Blut mit Essig ein Glas rothen Wein, einen Löffel voll Schih, mache hernach braun einen Löffel voll Mehl, thue es auch zu dem Fisch, fülle es an mit Schih, stecke es auf einen gähnen

Windofen, und laß ihn schnell einkochen, ist es Zeit zur Tafel, so richte den Fisch sauber in die Schlüssel, drücke den Saft von einer Lemoni an die Soße, und thue die Soße durch ein Haarsieb über den Fisch passieren und zur Tafel serviren.

Einen Karpfen auf Böhmisch.

Nachdem der Karpfen sauber gepuzet, halte das Blut auf mit dem Essig, thue ihn stückweis schneiden, und rangire ihn in ein Kastrol, thue ihn salzen und pfeffern, und passire das Blut davon durch ein Haarsieb, schneide hernach daran ganz dünn blattelmweis von allen Sorten Wurzeln, was in der Kuchel gebraucht wird, wie auch ein Paar Zwiebeln, etliche Charlotten, ein Paar Löffel Rosenbohl, gib auch dazu ein Lorberblatt, ein wenig fein geschnittenen Basilicum und Thimian, gieße auch hinzu ein Glas guten Essig, ein Glas Bier, und einen Löffel voll Schüh, mache einen Löffel voll Mehl braun, gib es auch dazu, setze es hernach auf einen gähen Windofen, und laß es schnell einkochen, die Wurzeln müssen aber lind seyn, und der Fisch wohl ausgekocht, auf die Letzt drücke den Saft von einer Lemoni daran, und

richte den Fisch sammt den Wurzeln zur Tafel an.

Einen Karpfen auf Böhmisch auf eine andere Manier.

Der Karpfen wird gerichtet auf die nämliche Manier, wie vorher schon gemeldet, nur daß keine Wurzeln dazu kommen, sondern nur recht viel Zwiebel blattweis geschnitten, und hernach kochen lassen, auf die nämliche Manier, und mit sammt dem Zwiebel angerichtet.

Einen Karpfen auf jüdische Manier.

Nachdem der Karpfen sauber geschuppert, thue das Blut mit Wein aufbehalten, schneide den Karpfen in Stücke, richte ihn in ein Kastrol, thue ihn salzen, und gieße das Blut dazu, gib ferner ein wenig Pfeffer, Gewürznägerln, ein wenig Muskatnuß dazu, stoße einen Lebzeltten, und streue ihn daran, und laß ihn ein Paar Stunden stehen, hernach gieße einen Löffel voll Schüh dazu, und setze ihn auf einen gähen Windofen, und laß den Karpfen einkochen, bis er fertig ist, auf die Legt drücke den Saft von einer oder mehr

Lemonien daran, damit er picant ist, und
ihne ihn zur Tafel serviren.

Einen Karpfen mit Burgunder Wein.

Thue den Karpfen sauber puzen, und das
Blut mit Burgunder - Wein aufbehalten,
richte den Karpfen in ein Kastrol, salze ihn,
wie auch pfeffern, gib ein Paar Zwiebeln und
etliche Charlotten, ein Schippel Kockenbohl,
Wurzeln, ein wenig Basilicum, Thimian
und das Mark von einer Lemoni blattelweis
geschnitten dazu; röste eine Hand voll gerie-
benes schwarzes Hausbrot in Butter schön
braun, gib es auch zu dem Fisch, gieße die
Bouteille Burgunder - Wein daran, auch ei-
nen Löffel voll Schüh, setze ihn auf einen
schnellen Windofen, und laß ihn schnell ein-
kochen, daß die Soße kurz wird, thue her-
nach den Fisch in ein anderes sauberes Ka-
strol, die Soße davon thue du sch ein Haar-
tuch passiren, und gieße sie wiederum an den
Fisch, ist es Zeit zur Tafel, so laß den Fisch
aufkochen, und thue ihn zur Tafel serviren,
wenn es frische Tartoffeln gibt, kann man
etliche mit dem Fisch ganzer kochen lassen,
oder man kann sie auch zerschneiden, die
Tartoffeln werden aber mit dem Fisch serviret.

Einen Karpfen mit kleinen Zwiebeln.

Der Karpfen wird schwarz gesotten, wie schon gemeldet, nimm etliche Duzend Zwiebeln, thue sie sauber puzen, und hernach schon weich und lind sieden; wenn du den Karpfen servirest, thue die Zwiebeln abgießen, und auf den Karpfen legen, und zur Tafel serviren.

Einen Karpfen grillirt.

Der Karpfen muß sauber gepuzet, und auf dem Rücken aufgemacht und eingesalzen werden, das Eingeweide davon ein wenig absieden und trocken gelegt, schneide etliche Charlotten, ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian fein, thue den Karpfen sauber mit einem Tuch abtrocknen, thue ihn hernach mit diesen Kräutern von innen und außen bestreichen, wie auch ein wenig pfeffern, das Eingeweide lege in den Karpfenbauch, lege ihn hernach auf eine verzinnte Tortenpfanne, oder Schüssel, schneide ein Paar Zwiebeln blattweis, wie auch das Mark von einer Lemoni, ein Paar Lorberblätter, gieße ein Provanßeröhl daran und ein wenig Essig, und laß ihn etliche Stunden stehen, wenn es Zeit ist, thue den Rost auf eine Glut und

laß ihn recht heiß werden, lege hernach den Karpfen darauf, und laß ihn schön grilliren, belege ihn allzeit mit den Zwiebeln und Lemonien, begieße ihn auch ein wenig mit Oehl und Essig so oft du ihn umwendest, gib die Soße dazu, schneide eine Portion Kappern ganz fein, thue einen Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, thue die Kappern dazu, ein wenig Bertrameßsig, den Saft von einer Lemoni, richte den Karpfen auf die Schüssel, und gieße diese Soße darüber, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen Karpfen faszirt.

Thue den Karpfen zurecht machen, wie schon vorher gemeldet, nimm das Eingeweide von einem Rogner, thue es absieden, schneide hernach etliche Charlotten und ein wenig Zwiebeln fein, thue es in ein Kastrol mit frischem Butter posiren auf dem Feuer, thue dazu eine mit Milch eingeweichte Semmel, das Eingeweide fein geschnitten auch dazu, wie auch ein wenig fein geschnittenen Petersil, Basilicum und Thimian, Pfeffer und Salz, laß es mit einander posiren, rühre hernach ein Paar ganze Eyer und etliche Dotter daran, und laß es wiederum auf dem Feuer anziehen und kalt werden, thue den

Karpfen gut mit einem Tuche abtrocknen, und thue ihn mit dieser Fäsch fäschiren, oder auf deutsch füllen, bestreiche eine Tortenpfanne mit frischem Butter, schneide eine Semmel blatteldünn, belege die Tortenpfanne damit, die Größe wie der Karpfen ist, lege ihn darauf, laß einen frischen Butter zergehen mit ein Paar Eyerdottern, begieße den Karpfen damit, und bestreue ihn mit fein geriebenem Brot, setze ihn in den Backofen und laß ihn gar werden, damit er eine schöne Farbe bekomme, die Soße mache so wie diese zu dem grillirten Karpfen, lege den Karpfen auf die Schüssel, gieße die Soße darüber, und gib ihn zur Tafel.

Einen gebackenen Karpfen.

Mache den Karpfen auf dem Rücken auf, und siede ihn ganzer recht gut im Kastrol, nachdem thue ihn trocken legen, und recht gut abtrocknen, bestreiche ihn mit Mehl, schlage etliche Eyer auf, thue den Karpfen wohl damit bestreichen, und mit fein geriebenen Semmeln bestreuen, und wenn es Zeit ist zur Tafel, so backe ihn im Schmalz schön gelb aus; zur Soße dazu nimm Karpfen Milchner gesotten, in kleine Stückel geschnitten, wie auch Hechtenleber, wenn du es

hast, etwas Krebsßschweifeln, und ein Paar Duzend Schnecken lind gesotten, und sauber gepuzet, dieses thue in ein Kastrol mit fein geschnittenen Charlotten und Petersil, und ein wenig frischem Butter, laß es auf dem Feuer posiren, gib eine Colli dazu, wenn du es hast, wo nicht, so staube ein wenig Mehl daran, thue es mit Schlib anfüllen und kochen lassen; ist es Zeit zur Tafel, so drücke den Saft von einer Lemoni daran, gib die Soße in die Schüssel, lege den Karpfen schön warmer darauf, und servire ihn zur Tafel.

Eine Fischotter mit rothem Wein.

Wenn die Fischotter ausgezogen ist, so schneide sie in schöne Stücke, rangire sie in ein Geschirr mit Wurzeln, Kräutern und Zwiebeln, wie auch Lorberblätter, einem Schipperl Rockenbohl und Salz, ganzes Gewürz, und etwas weniges Essig, und laß sie 24 Stunden in dieser Marinade stehen, damit sie den Fischgeschmack verlieret, hernach wenn du sie zu serviren hast, nimm ein Kastrol, thue frischen Butter hinein mit Zwiebel und Wurzeln, und laß den Butter gelb werden, nimm hernach so viel Stücke, als du vordthen hast, lege sie in den Butter, thue es

salzen, und laß es auf der Glut anziehen, wende die Stücke um, fülle es hernach an mit Schüb, und einen Glas rothen Wein, backe etliche Schnitten Semmel im Butter gelb aus, thue sie dazu, und laß auch wohl mit verkochen, wann sie lind ist, setze es auf die Seite, laß es etliche Minuten stehen, bis die Fetten in die Höhe geht, schöpfe sie herunter, thue die Stückeln in ein anderes sauberes Kastrol legen, passire die Soße durch ein Haartuch, und gib sie an die Otter, ist es Zeit zur Tafel, so laß es aufkochen, drücke den Saft von Lemoni hinein, und servire es zur Tafel.

Eine Fischotter auf eine andere Manier.

Diese Fischotter wird eingerichtet auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet, nur anstatt der gebackenen Semmel mache ein Mehl braun mit ein klein wenig Zucker, und laß sie kochen, wie vorher gemeldet, auf die Lest, wenn sie lind ist, thue ein Fischblut daran posiren, laß es noch ein wenig aufkochen, schöpfe die Fetten hernach davon, thue die Otterstückeln in ein anderes Kastrol, passire die Soße durch ein Haartuch, und gib sie an die Otter, gieße ein wenig Bertramessig dazu, drücke auch den Saft von einer

Lemoni daran, und laß es auffochen, servire es zur Tafel.

Eine Fischotter auf Deutsch.

Die Fischotter wird gerichtet auf die nämliche Art, wie vorher gemeldet, aber es kommt kein Blut dazu, sondern nimm etliche Duzend kleine Zwieberln, thue sie schön weiß puzen, und weiß lind sieden, wie schon gemeldet ist; wenn du die Fischotter servirest, so gieße die Zwieberln auf ein Sieb, und lege sie auf die Fischotter oben herum, und servire sie zur Tafel.

Eine Fischotter mit feinen Kräutern.

Nimm etliche Charlotten und einen Zwiebel, ein Schipperl Rockenpohl, Petersilkraut, etwas Kappern, ein Paar Sardellen, ein wenig Basilicum und Thimian, thue dieses alles fein schneiden, thue es hernach in ein Kastrol mit Provanseröhl, und laß es auf dem Feuer ein wenig anziehen, thue die Fischotter hinein, mit Pfeffer und Salz, setze sie auf eine kleine Glut, und laß sie dünsten, wende es zu Zeiten herum, hernach gieße ein Glas weißen Wein daran, laß wiederum dünsten, bis die Soße kurz wird, stäube

hernach ein wenig feines Mehl daran, und fülle es mit Schüh auf, oder auch kannst du ein Paar Löffel Colli dazu geben, und hernach laß ihn kochen, bis er lind wird, ist es Zeit zu serviren, thue die Fetten abschöpfen, gieße ein wenig Vertramessig dazu, und drücke den Saft von einer Lemoni daran, und thue es zur Tafel serviren.

Der Biber ist auf die nämliche Art zuzurichten.

Die Wasserhendeln auf die nämliche Art zuzurichten.

Die Wasserhendeln werden auf die nämliche Manier zugerichtet, gleichwie die Fischotter, nur daß man sie kann ganzer oder auch in Stücke zerschneiden.

Schildkröten in der Schale servirt.

Thue der Schildkröten Kopf und Füße abschneiden, thue sie in ein Geschirr mit Wasser blangiren, hernach thue die Schalen von außen sauber puzen, nachdem thue sie wiederum in ein Geschirr, mit Wurzel, Kräutern und Salz, fülle es an mit klarer Erbsen-

Bouillon, setze sie zum Feuer, und laß sie kochen, bis sie lind sind, aber nicht zu stark, thue sie heraus und nimm die Schalen davon, thue die Schildkröten in Vierteln sauber puzen, und was man daran nimmt, als wie Leber und die Eyer, thue in ein Kastrol mit frischem Butter, mit etlichen Champignons und einen ganzen Zwiebel, laß es aufm Feuer posiren, staube ein wenig seines Mehl daran, und fülle es an von der nämlichen Bouillon, wo die Schildkröten darin gesotten haben, laß die Soße wohl verkochen, lege die Schildkröten hinein, koche es im Salz, und laß es stehen, bis Zeit ist zur Tafel, thue hernach die Schalen sauber puzen, und schön abtrocknen, ist es Zeit zu serviren, so laß die Schildkröten aufkochen, gib dazu ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie serviren mit etlichen Eyerdottern, drücke den Saft von einer oder mehr Lemonien daran, und thue die Schalen auf die Schüssel, und richte die Schildkröten darein an, und zur Tafel serviren.

Laberdon mit weißer Soße.

Thue den Laberdon sauber schuppen, nachdem abfieden, wie sichs gehört, die Soße dazu, nimm ein Stück frischen Butter mit

einem Löffel voll weißen Mehl, etliche Eyerdotter, ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue es mischen mit dem Kochlöffel, gib eine ganze Zwiebel dazu, den Saft von zwey Lemonien, gieße daran eine klare Erbsen-Bouillon, und rühre die Soße auf dem Feuer ab, nimm das Stück Laberdon aus dem Sud, lege es trocken, daß kein Wasser mehr dabey ist, lege es auf die Schüssel, und gib die Soße darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Einen auf Holländer Manier.

Der Laberdon wird gesotten, wie schon gemeldet, die Soße dazu, nimm ein Stück frischen Butter mit ein wenig Saft von einer Lemoni in 'ein Kastrol, rühre es auf dem Feuer ab, bis der Butter zergethet, wenn der Laberdon wohl trocken ist, lege das Stück auf die Schüssel, und gieße den Butter darüber, und thue zur Tafel serviren.

Einen mit weißer Petersil-Soße.

Den Laberdon thue richten, wie schon gemeldet, die Soße dazu, thue ein Stückel Butter in ein Kastrol, mit einem Löffel voll Mehl, einen ganzen Zwiebel, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, und rühre die

Soße auf dem Feuer ab, und laß sie wohl
einfochen, pstocke grünen Petersil, thue ihn
im Wasser wohl blangiren, thue ihn hernach
ausdrücken, gib ihn an die Soße mit ein
wenig Muskatnuß, lege das Stück auf die
Schüssel, gib die Soße darüber, und thue
es zur Tafel serviren.

Einen mit brauner Soße.

Er wird auch gerichtet, wie schon gemeldet,
die Soß dazu, mache einen Löffel voll Mehl
schön gelb, und fülle es mit klarer Erbsen-
Bonillon an, und lasse die Soß wohl verko-
chen; nimm Petersilwurzeln, thue den inne-
ren Kern davon, und schneide die Wurzeln in
Fülle, thue sie in Wasser und Salz lind sie-
den; wenn die Soß kurz eingesotten hat, thue
die Wurzeln hinein, wie auch ein wenig Mus-
katnuß, lege das Stück auf die Schüssel, und
gib die Soß darauf, und thue zur Tafel ser-
viren.

Einen auf Flammändisch.

Er wird auch gesotten, wie schon gemeldet,
nimm Erdäpfel, thue sie lind siedern, aber
nicht gar zu lind; thue sie hernach in ein Ka-
strol mit frischem Butter, Pfeffer und Salz,

und lasse sie dünsten; lege hernach das Stück Laberdon auf die Schüssel, garnire die Erdäpfel darum, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit etlichen Eyerdottern, und ein Paar Löffel voll frisches Wasser, ein wenig Pfeffer und Salz, rühre diesen Butter auf dem Feuer ab, bis er dick wird, und gieße ihn über den Laberdon und die Erdäpfel, und servire es so zur Tafel.

Einen mit braunem Butter.

Nachdem der Laberdon gesotten, lege das Stück auf die Schüssel, thue ein wenig Muskatnuß darauf reiben, und ein wenig Salz, bestrene es mit fein geschnittenem Petersil, thue ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit einem Zwiebel blattelweis geschnitten, mache den Butter gelb, und gieße ihn oben auf den Laberdon heißer darüber, und servire ihn zur Tafel; du kannst auch eine Portion Zwiebel fein schneiden, und gelb im Butter rösten, und anstatt, den Petersil den gelben Zwiebel darüber geben, oder auch Butter und Senf.

Einen Stockfisch im Ofen.

Thue den Stockfisch sauber puzen und schuppen, hernach sieden im Wasser, nachdem thue

die schönsten Stücke auf eine Schüssel legen, was die kleinen Bröckeln sind ohne Bräten, thue sie in ein Kastrol mit etlichen fein geschnittenen Charlotten, wie auch einen Zwiebel, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, thue alles zusammen auf dem Feuer possiren, thue es nachdem auf einem Schneidbret klein schneiden, gib dazu ein wenig fein geriebene Semmel, etliche Eyerdotter, Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatnuß, mische diesen Fasch wohl zusarumen, nimm hernach eine Tortenpfann, oder auch die silberne Schüssel, wo du zu serviren hast, bestreiche den Boden mit frischem Butter und hernach mit der Stockfischfasch, lege hernach die Stücke Stockfisch darauf, nachdem belege es wiederum mit Fasch, und wiederum Stockfisch darauf, so fort, bis es genug ist, auf eine Schüssel zu haben, auf die lezt begieße es mit Butter, und bestreue es mit fein geriebener Semmel, setze es in den Backofen, laß es gehen, bis er oben eine schöne Farbe bekommt, und servire ihn hernach zur Tafel.

Einen Stockfisch auf eine andere Manier.

Nachdem der Stockfisch sauber gepuzet ist, ziehe die Haut davon, mache eine Fasch vom Stockfisch, wie vorher schon gemeldet, bestrei-

che eine Tortenpfanne, darauf nimm die Haut vom Stockfisch, hernach streiche mit dem Messer ganz dick von der Fasz darauf, wickle es hernach zusammen, und lege es auf die Tortenpfanne, oben begieße es mit Butter, und bestreue es mit fein geriebenen Semmeln, und setze es in den Ofen, bis es eine Farbe bekommt, wenn es Zeit ist zur Tafel zu serviren, gieße ein wenig heiße Erbsen-Bouillon in die Schüssel, und lege diese Rolatten darauf, und thue es zur Tafel serviren.

Einen faszirten Stockfisch.

Nimm einen Stockfisch, wovon das Stück ganz ist, thue ihn sauber schuppen und pugen, nimm in der Mitte etwas heraus um den Fasz zu machen, wie schon vorher gemeldet, thue ihn in der Mitte fasziren, und mache ihn zurecht in dem Ofen, gleich auf diese Manier wie die andern.

Einen auf eine andere Manier.

Nimm den Stockfisch, wenn er sauber gepuzet ist, thue ihn stückweis schneiden und absieden, wie es sich gehört; hernach schneide eine gute Portion Zwiebel blattweis, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen

Butter, und laß es auf dem Feuer possiren, nachdem thue den Stockfisch schön trocken dazu, thue ihn salzen und pfeffern, gib auch dazu ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue ihn hernach ein wenig auf dem Feuer possiren, gieße ein wenig Erbsen-Bouillon darat, und laß ihn aufkochen, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen gesottenen in der Serviette.

Der Stockfisch muß sa uber gepuzet, in Stücke geschnitten, und Haut und Gräten wohl davon genommen werden, daß er schön weiß ist; nimm nachdem den Stockfisch, thue ihn in ein Serviette, und binde ihn zusammen, und mache einen runden Ballen davon, und setze ihn in Wasser mit Salz zu, und laß ihn sieden; wenn es Zeit zur Tafel ist, nimm ihn heraus mit sammt der Serviette in einen Seiber oder Durchschlag auf deutsch genannt, thue ihn beschweren mit dem Mörser, daß das Wasser wohl davon gehet, thue hernach den Bindfaden davon, mache die Serviette auf, thue ihn auf die Schüssel stürzen, wo du zu serviren hast, die Soß dazu mache von frischem Butter, auf Holländisch, wie schon vorher gemeldet ist, gieße sie darüber, streue darauf

ein wenig fein geschnittenen Petersil, und thue ihn zur Tafel serviren.

Einen auf andere Manier.

Nachdem der Stockfisch sauber gepuzet ist, ziehe die Haut davon in ein frisches Wasser, schneide den weißen Stockfisch in kleine Stücker, nimm die Gräten davon, bestreiche eine Serviette mit Butter, lege die Haut daran so groß als der Ballen wird, das Schwarze von der Haut unten, thue den Stockfisch hernach darauf, und binde es zusammen, formire einen Ballen, richte ihn hernach auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet.

Einen mit Zwiebel.

Nimm den Stockfisch, thue ihn stückerweis zerschneiden, die Haut davon, thue ihn kochen, wie es sich gehöret, die Gräten davon, bestreiche die Schüssel mit frischem Butter, thue ein wenig Salz und Pfeffer auf den Boden, mit ein wenig fein geriebener Semmel, lege den Stockfisch darauf, aber nicht allen, thue ihn hernach wiederum salzen und pfeffern, und mache es allezeit so, bis du so viel rangirtest, als was du vonnöthen hast. Auf die Letzt streue einen fein geschnittenen Petersil dar-

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