

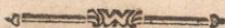
Pieces pour relever les Potages.

Große Stück um auszuwechseln die  
Suppen.

*Une Hure de Saumon.*

Einen Kopf von Rheinsalm mit *Souce*.

Nehme ein Geschirr, welches groß genug ist, den Kopf hinein zu thun, schneide hinein gelbe Ruben, Pastinak, Zelleri, und Petersilwurzel, wie auch Borry, und Zwiebel, etliche Lorberblätter, etwas Basilicum und Thymian, etliche Körner weissen Pfeffer, und ganze Nagerln, ein wenig Muskatblüthe, gieße darzu halb Wasser und halb Eßig, thue es gut salzen, laß hernach sieden, wenn der Kopf sauber gepuzet und die Flossen davon genommen, thue ihn hinein, und lasse ihn stät sieden, bis er gar ist; die *Sous* darzu, nehme etwas Kapern, auch etliche Charlotten, thue hernach die Charlotten mit ein wenig frischem Butter posiren, gebe die Kapern und Sardellen darzu, thue eine Colli darzu, oder auch ein wenig feines Mehl daran stauben, und mit Schüh anfüllen, und wohl verkochen lassen, ist es Zeit zur Tafel serviren, thue den Kopf von dem Sud heraus nehmen



auf ein Tischtuch, daß er wohl ablaufet, gebe an die Sous, ein wenig fein geschnittenen Petersil, ein wenig Berdramesig und den Saft von einem Lemoni, richte den Kopf auf eine Schüssel, und gebe die Sous darüber, und thue ihn zur Tafel serviren.

*Une piece de Saumon glacée.*

**Ein Stück Rheinsalm glasirt.**

Nehme 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, salz es, aber nicht zu stark als wie den Kopf, gieße 1 oder 2 Bouteillen weissen Wein darüber, setze es auf das Feuer, und laß aufsteden, hernach aber ganz stät, bis das Stück gesotten hat; ist es Zeit zur Tafel, nehme das Stück heraus auf ein Tischtuch, und thue die Haut davon nehmen, rangire es auf die Schüssel, und thue es schön glasiren, die Sous darzu, thue etliche Sardellen 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, worinn das Stück gesotten hat, einen ganzen Zwiibel thue auch darzu, setze die Sous auf das Feuer, und thue sie rühren, und aufkochen lassen, drü-

cke

cke hernach den Saft von einer Lemont daran, und thue es zur Tafel serviren.

*Un piece de Saumon au four.*

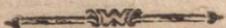
Ein Stück Rheinsalm im Ofen.

Nehme das Stück, thue die Haut davon, thue es hernach salzen, und laß ein paar Stund stehen, nachdem thue etliche Sardellen klein schneiden, thue sie in ein Kastrol mit frischem Butter, und einem starken Löffelvoll weißen Mehl, rühre es, und gieße eine Schüh daran, schneide ein Paar Zwiebel blattelweis auch darzu, und thue die Sous auf dem Feuer abrühren, sie muß aber ganz dick seyn; hernach laß die Sous kalt werden, rangire das Stück trockener auf ein Tortenpfann, gieße die Sous darüber, belege das Stück von einer Lemont das Mark blattelweis geschnitten, wie auch ein Paar Lorberblätter, wenn der Ofen heiß ist, setze es hinein, und laß gar werden. Ist es Zeit zur Tafel, lege das Stück auf die Schüssel, nehme die Lorberblätter davon, und die übrige Sous was in der Tortenpfann ist, nehme ein wenig Colli darzu, ein wenig Berdrameßig und den Saft von einem Lemont, laß die Sous aufkochen, und thue sie durch ein Harßsieb passieren an das Stück, und thue es zur Tafel serviren.

*Un piece de Saumon en Sauce hachée.*

Ein Stück Rheinsalm mit einer hachée Sauce.

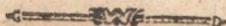
Nehme das Stück Rheinsalm, thue es auf eine Schüssel, oder verzinnte Tortenpfann, thue es salzen, und schneide Wurzeln daran, thue auch Kräuter darzu, etliche Lorberblättern, das Mark von einer Lemoni blattweis geschnitten, gieße Provanzöl darüber, und laß es etliche Stunden stehen, und zu Zeiten umkehren, ist es bald Zeit zur Tafel, lege es auf den Rost, und laß stät gar werden. Du mußt es allzeit mit diesen Wurzeln und Kräutern bedecken, bis es ausgebraten hat, die Sous darzu, schneide etliche Sardellen mit Kapern fein, wie auch etliche Charlotten, und ein wenig Zwiebel, thue dieses poffiren mit ein wenig frischem Butter, gebe eine Colli daran, soviel du Sous vonnöthen hast, laß sie aufkochen, thue darzu von Paar harte Epernden Dotter klein geschnitten, wie auch ein wenig fein geschnittenen Peterfil, und ein wenig Berdrum, drucke den Saft von einem Lemoni daran, und gebe die Sous darunter, und thue es zur Tafel serviren.



*Un piece de Saumon au Vin de  
Champagne.*

*Ein Stück Rheinsalm mit Cham-  
pagner Wein.*

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



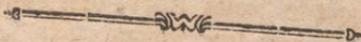
*Un piece de Saumon en sauce d'Ecrevisses.*

Ein Stück Rheinsalm, mit einer Krebs- Sauce.

Thue das Stück abfieden auf die nemliche Art, gleichwie den Koyf, lege es hernach auch trocken, wenn es Zeit ist zur Tafel, die Sous darzu, mache einen Krebsbutter, thue hernach, wenn der Butter kalt ist, in ein Kastrol, mit ein wenig feinem Mehl, thue einen ganzen Zwiebel darzu, und thue die Sous auf dem Feuer abrühren, schneide hernach die Krebschweifel in Fülle, wie auch etwas Hechtenleber und Karpfenmilchner, gebe es in die Sous. Ist es Zeit zur Tafel serviren, lege das Stück auf die Schüssel, drucke den Saft von einer Lemo- nie in die Sous, und gebe sie hernach über das Stück, und thue es zur Tafel serviren.

Des Fruits saumonées de la me-  
me maniere.

Eine Lachsforellen auf die nemliche Art.



*Un morceau d'Eturgeon aux enchois.*  
Ein Stück Haufen mit Sardellen.

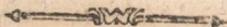
Nehme das Stück Haufen, thue es durch-  
zwicken mit Sardellen fein geschnitten, thue  
sie

sie hernach in ein Kastrol mit einem Stück  
 frischen Butter, ein Löfchel weiß Mehl, thue  
 es mischen, schneide einen Zwiebel blattel-  
 weis daran, wie auch etliche Charlotten,  
 gelbe Ruben, Pastinak und Zeller, auch  
 fein blattelweis geschnitten, ein wenig Ba-  
 silikum und Thimian fein geschnitten, ein  
 Paar Lorberblätter, ein wenig Pfeffer, gieße  
 se daran ein Glas rothen Wein, und eine  
 Schüb, rühre es auf dem Feuer ab, es  
 darf nicht zu dünn seyn, laß die Sous kalt  
 werden, lege das Stück Hausen in ein Ka-  
 strol, gieße die Sous darüber, und laß es  
 in Ofen aufkochen, ist es Zeit zur Tafel  
 serviren, drucke den Saft von 2 Lemonien  
 daran, ein klein wenig Berdramesig, und  
 richte es an zur Tafel, die Sous darf nicht  
 passivet werden, nur die Lorberblätter kom-  
 men davon.

*Une piece d'Eturgeon au Four.*

Ein Stück Hausen im Ofen.

Thue das Stück Hausen mit Sardellen  
 durchspicken, und thue es salzen, lege es  
 in ein Kastrol, thue ein Paar Zwiebel blat-  
 telweis daran schneiden, wie auch etwas  
 Wurzeln, wie schon gemeldet, ein wenig  
 Basilicum und Thimian, ein Paar Lorber-  
 blätter, das Mark von 2 Lemonien blattel-  
 wets die Kern davon, etliche Körner weißen  
 Pfeffer, ein wenig Berdramesig, und gieße  
 auch ein Provanzeröl darüber, und setze es



in Ofen, und laß es gar werden, die Sous darzu, schneide etliche Charlotten in Fülle, thue sie mit ein wenig Butter postren, fülle es hernach auf mit Colli, oder staube ein wenig Mehl daran, fülle es hernach an mit Schüh, laß die Sous kochen, thue etwas kleine französische Kavern darzu, ist es Zeit zur Tafel, thue das Stück Hausen heraus nehmen, alle Kräuter davon, wie auch das Del, drucke den Saft von einem Lemoni an die Sous, und richte die Sous über den Fisch und gebe ihn zur Tafel.

*Une piece d'Eurgeon d'une autre maniere.*

Ein Stück Hausen gebraten.

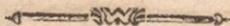
Thue das Stück Hausen mit Sardellen spicken, richte es hernach ein mit Wurzeln und Kräutern, wie das vorher gemeldte, und laß etliche Stund in dem Marinad liegen, hernach stecke es an Spieß, und lege es zum Feuer, thue alles dieses von Fisch in die Bratpfanne, wie auch einen frischen Butter, thue es damit begießen, die Sous darzu, nehme Ziwibel, 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 sie schön gelb werden, hernach thue den Butter daran, gieße eine Colli daran, oder auch wenn du  
 fels

Feine Colli hast, staube ein wenig Mehl daran, und fülle es hernach an mit Schüh, laß sie aufkochen. Ist es Zeit zur Tafel, richte das Stück Hausen auf die Schüssel, largire die Sous mit ein wenig Senf, drücke den Saft von einer Lemoni daran, und gebe die Sous darüber, und thue es zur Tafel serviren.

*A u t r e.*

Ein Stück Hausen auf eine andere Manier.

Thue das Stück Hausen mit Sardellen durchspicken, und einrichten wie das vorherbemeldte, aber ohne Del, sondern mit frischem Butter, thue es auch in Backofen in einem Kastrol, und laß gar werden als wie gebratten, die Sous darzu, thue etliche Charlotten fein in Fühle schneiden in ein Kastrol mit frischem Butter, thue sie posiren, gebe eine Colli daran, oder staube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es auf mit Schüh, und laß aufkochen, die Sous einkochen, auf die legt gebe ein Dagerl souern Raam darzu, und laß die Sous kurz einsteden, wenn es Zeit ist zur Tafel serviren, thue etwas kleine französische Kapern in die Sous, den Saft von einer Lemoni, thue die Kräuter und alles wohl von dem Fisch, und richte ihn



ihn auf die Schüssel, gebe die Sous darüber,  
und servire ihn zur Tafel.

*Un Waller au Corbouillon.*

**Ein Waller. Fisch gesotten mit Sauce**

Der Fisch, oder ein Stück davon wird gesotten in Corbouillon, wie schon gemeldet ist worden, einen anderen zu kochen, hernach kannst du die nemliche Soucen darzu geben, wie bey den anderen Fischen, auch kannst du ihn warmer ohne Sous, und mit geschabten Kern serviren, und eine kalte oder auch eine warme Sous extra darzu geben, warmer gebe eine heiße Sous wie schon gemeldet ist zu machen, kalter schneide feinen Petersil, Berdrum, Charlotten, Zwiebel, Kappern, ein wenig Basilicum und Thimian, siede etliche Eyer hart, nehme die Dotter davon, thue sie in einem Mörsel mit ein Paar Sardellen zerreiben, gebe ein wenig Provanzerdöl darzu, thue es mit Eßig abrühren, ein wenig Pfeffer und Salz, ein wenig Lemonschalen fein geschnitten, mische die geschnittene Kräuter auch darzu, daß die Sous nicht zu dick, auch nicht zu dünn ist, gebe sie kalter extra in einer Souseri, wie auch die warme zu dem Fisch auf die Tafel, die kalte Sous läßt sich geben zu mehreren Fischen.

*Un*

Un morceau de Waller grillé en Sauce  
au Persil.

Ein Stück Waller . Fisch auf den  
Rost mit einer Petersil.Sauce.

Nehme den Fisch, thue ihn einmargon-  
ren, gleichwie den Hausen mit Del und  
Wurzeln, und Kräuter, nur daß er nicht  
gespickt wird mit Sardellen, thue ihn her-  
nach auf dem Rost braten schön stät, daß  
er durchaus gar wird, wenn es Zeit ist zur  
Tafel, thue ihn auf die Schüssel richten,  
die Sous darzu, ein Handvoll Petersil,  
schön grün aus dem Schmalz gebacken, her-  
nach thue ein Stück frischen Butter mit einem  
Zwibel blattweis geschnitten in ein Kastrol,  
laß den Butter gelb werden, gieße ein hal-  
bes Gläsel Verdramesig daran, drucke den  
Saft von einer Lemoni darzu, und thue die  
Sous durch ein Haarsieb über den Fisch päs-  
siren, und streue den gebackenen Petersil  
darüber.

Un Brochet au four.

Einen Hechten im Ofen.

Nachdem der Hecht sauber gepuzet ist,  
thue ihn tranchiren nach Belieben lang oder  
rund, thue ihn einsalzen, und laße ihn ein  
Paar Stund im Salz stehen, schneide her-  
nach etliche Sardellen fein, thue sie in ein  
Kastrol mit einem Stück frischen Butter,  
ein Löffelvoll feines Mehl, mische es mit  
dem

dem Kochlöffel, schneide darzu ein Paar Zwibel blattelweis, wie auch das Mark von einer Lemoni blattelweis ohne Kern, gieße Schüh daran, und rühre die Sous 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 Tortenpfann, und gieße die kalte Sous darüber, sie muß an den Hechten ganz dick bleiben, stelle ihn in Backofen, und laß ihn eine schöne Farb bekommen, die Sous darzu, nehme eine Colli in ein Kastrol mit ein wenig feinen Kappern, und wenig fein geschnittene Lemoni-Schalen, etliche Blättel Berdram oder Eßig, laß die Sous auffkochen, drucke den Saft von einer Lemoni daran, und gebe die Sous auf die Schüssel, und lege den Hechten darauf, und thue ihn zur Tafel serviren.

*Un Brochet à la Proche.*  
Einen Hechten am Spieß.

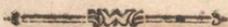
Nachdem der Hecht sauber gepuget ist, thue ihn salzen, und mit Sardellen durchspicken, laß ihn ein Paar Stund stehen, wenn es Zeit ist, stecke den Hechten an Spieß, thue ihn mit dem Bindfaden binden, daß er nicht abfallen kann, und lege ihn zum Feuer, thue ihn mit frischem Butter begießen, und laß ihn schön bratten, die Sous darzu, nehme kleine Zwiberla, thue sie sauber schälen

ten in ein frisches Wasser, thue sie blangiren, nachdem thue die erste Haut davon, thue sie wiederum in ein frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, nehme ein kleines Häferl, thue die Zwibel hinein, mit ein wenig frischem Butter, und schneide darzu ein Mark von einem Lemoni blattelweis, gebe ein wenig Eßig darzu, und Wasser, laß sie sieden, bis sie lind sind, nachdem thue sie herausnehmen in ein Kastrol, gebe eine Colli darzu, ist es Zeit zur Tafel, laß diese Sous aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni darzu, und gebe die Sous auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Lemoni über den Hechten an Spieß, und lege ihn auf die Sous, und thue ihn zur Tafel serviren.

*Un Brochet à la Sauce blanche.*

**Einen Hechten mit einer weißen Sauce.**

Thue den Hechten abkochen in Courbouillon, wie schon gemeldet, die Sous darzu, nehme frischen Butter in ein Kastrol mit einem Löffelvoll feinen Mehl, 4 Eyerdotter, einen ganzen Zwibel, mische alles mit dem Kochlöfel, gebe darzu halb von den Hechtensud, und die Hälfte von klarer Erbsen-Bouillon, ist es Zeit zur Tafel, lege dem Hechten trocken, rühre die Sous auf dem Windofen ab, thue darzu fein geschnittenen Petersil, drücke den Saft von einem Lemoni darzu, lege den Hechten auf die Schüssel,  
und



und gebe die Sous darzu, und servire ihn zur Tafel.

*Un Brochet en Sauce à l'Angloise.*  
Einen Hechten mit einer englischen Sauce.

Der Hecht wird gesotten, wie schon gemeldet, die Sous darzu, 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 Sous 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 Sous darüber, und thue ihn zur Tafel serviren.

*Un Brochet au Water Sauce.*  
Einen Hechten gesotten mit Petersil-  
Wurzeln.

Nachdem der Hecht sauber gepuzt und trefiret ist, setze ein Wasser auf das Feuer mit viel Salz, es kommt sonst nichts darzu, wenn es siedet, thue den Hechten hinein, und laß ihn gar sieden, er muß eingesalzen werden, damit er recht firnicht wird, nehme Petersil-Wurzeln, thue sie in Fülle schneiden, und im Wasser blangiren, hernach nehme von dem Hechtenwasser, thue die Wurzeln hinein, und laß sie lind sieden, ist es Zeit zur Tafel, thue den Hechten auf die  
Schüs-

Schiffel richten, und giese die Petersil-  
Wurzeln 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, gebe  
diesen Butter extra in einer Solienen auf  
die Tafel.

*Un Brochet à la Polonoise.*

Einen Hechten auf Pohlische Manier.

Thue den Hechten sauber puzen, schnetz  
de ihn hernach in Stücke, und thue ihn ein-  
salzen, setze ein Wasser auf das Feuer mit  
Salze, wenn es siedet, thue den Hechten  
hinein, und laß ihn einen kleinen Sud auf-  
thun, hernach thue ihn wiederum in ein fri-  
sches Wasser, und thue ihn trocken legen,  
nehme Petersil-Wurzeln, thue sie in Fülle  
schneiden, und ein wenig blangiren, thue  
in ein Kastrol ein Stück frischen Butter,  
einen ganzen Zwibel, den Hechten und die  
Petersil-Wurzeln, Salz und ein wenig Pfef-  
fer, setze den Hechten auf eine Blut, und  
laß alles zusammen dünsten, staube ein Löff-  
ferl 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 et-  
lichen Eyerdottern, drucke den Saft von 1  
oder 2 Lemonien daran, und thue ihn zur  
Tafel serviren.

*Une Matelotte.*

Ein von unterschiedlichen Sorten  
Fischen.

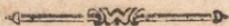
Nehme von einem Karpfen, Aalfisch, Forellen, Aalrutten, Verschling und Schleim, wenn diese Fische sauber gepuget, und in schöne Stücke geschnitten sind, thue es wohl einsalzen, setze ein Wasser wohl gesalzen auf das Feuer, und laß sieden, thue diese Fische hinein, und laß einen Sud aufthun, hernach in ein frisches Wasser, und thue die Fische heraus trocken legen, rangire sie in ein Kastrol, schneide darzu von Wurzeln wie schon gemeldet, auch ein Paar Zwibel, ein Lorberblatt, ein wenig Basilicum und Thimian, ein wenig Muskatblühe, ein wenig ganzen Pfeffer und etliche raffe Nägerln, thue ihn salzen, gieße dazu ein Glas rothen Wein, und ein Glas guten Eßig, und laß ihn ein Paar Stund stehen, setze in einem Kastrole einen frischen Butter auf eine Blut, mit ein wenig Zucker, so groß als eine Nuß, mache ein Paar Löffelvoll Mehl schön braun, fülle es hernach an mit Schüh, und laß es aufkochen, setze es auf die Seiten, und laß kalt werden, eine Stund vor dem Anrichten gieße diese Sous an den Fisch, und setze ihn hernach auf einen gähen Windofen, und laß ihn schnell einkochen, setze ihn auf die Seiten, und thue das Blut von den Fischen hin.

hinein lagiren, und nehme ein sauberes Kastrol, thue den Fisch sauber aus der Sous heraus nehmen in das Kastrol, thue hernach die Sous durch ein Haarsieb, oder auch durch ein Saartuch an den Fisch passieren, hernach laß ihn wiederum aufkochen, drucke den Saft von einem Lemoni daran, oder auch mehrere, wenn es vonnöthen, und thue ihn zur Tafel sauber anrichten.

*Une Carpe à la Neubauer.*

**Einen Karpfen schwarz gesotten.**

Thue den Karpfen sauber schuppen, erhalte das Blut davon mit Eßig auf, hernach schneide Stück nach Wohlgefallen, rangire die Stück in ein Kastrol, thue daran schneiden ein Paar Zwibel blattelweis, gebe auch darzu 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 Löffelvoll Schüh, mache hernach braun einen Löffelvoll Mehl, thue es auch zu den Fisch, fülle es an mit Schüh, stelle es auf ei. en gähen Windofen, und laß ihn schnell einkochen, ist es Zeit zur Tafel, richte den Fisch sauber in die Schüssel, drucke den Saft von einem Lemoni an die Sous, und thue die Sous durch ein Haarsieb über den Fisch passieren und zur Tafel serviren.



*Une Carpe à la Bohemienne.*  
 Einen Karpfen auf Böhmisich.

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 blattelweis von allen Sorten Wurzeln, was in der Kuchel gebraucht wird, wie auch ein Paar Zwibel, etliche Charlotten, ein Paar Löffel Rockenbohl, gebe auch dazu ein Lorberblatt, ein wenig fein geschnittenen Basilicum und Thimian, gieße auch darzu ein Glas guten Eßig, ein Glas Bier, und einen Löffelvoll Sesüß, mache einen Löffelvoll Mehl braun, gebe es auch darzu, 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 Lest drucke den Saft von einem Lemoni daran, und richte den Fisch sammt den Wurzeln zur Tafel an.

*Un Carpe à la Bohemienne, d'une autre maniere.*

Einen Karpfen auf Böhmisich auf eine andere Manier.

Der Karpfen wird gerichtet auf nämliche Manier, wie vorher schon gemeldet, nur daß keine Wurzeln darzu kommen, sondern  
 nur

nur recht viel Zwiebel blattelweis geschnitten, und hernach kochen lassen, auf die nämliche Manier, und mit samt dem Zwiebel angericht.

*Une Carpe à la Hebraique.*

**Einen Karpfen auf Jüdische Manier.**

Nachdem der Karpfen sauber geschuyvet, thue das Blut mit Wein aufbehalten, schneide den Karpfen in Stücke, richte ihn in ein Kastrol, thue ihn salzen, und gieße das Blut daran, ein wenig Pfeffer, rasse Nägerl, ein wenig Muskatnuß, stosse einen Lebzelten, und streue ihn daran, und laß ihn ein Paar Stund stehen, hernach gieße einen Löffelvoll Schüh darzu, und setz ihn auf einen schnellen Windsofen, und laß den Karpfen einkochen, bis er fertig ist, auf die legt drucke den Saft von einer oder mehr Lemonie daran, damit er picant ist, und thue ihn zur Tafel serviren.

*Une Carpe au Vin de Bourgogne.*

**Einen Karpfen mit Burgunder Wein.**

Thue den Karpfen sauber wuzen, und das Blut mit Burgunder Wein aufbehalten, richte den Karpfen in ein Kastrol, thue ihn salzen, wie auch pfeffern, gebe ein Paar Zwiebel und etliche Charlotten darzu, Schipperl Rockenbohl: Wurzeln, und ein wenig Basilicum und Thimian, das Mark von einer Lemonie blattelweis geschnitten, röhte eine Handvoll geriebenes schwarzes



Hausbrod in Butter schön braun, gebe es auch zu dem Fisch, gieße die Bouteille Burgunder-Wein daran, auch einen Löffelvoll Schüh, setz ihn auf einen schnellen Stadofen, und laß ihn schnell einkochen, daß die Sous kurz wird, thue hernach den Fisch in ein anderes sauberes Kastrol, die Sous davon thue durch ein Haartuch passieren, und gieße sie wiederum an den Fisch, ist es Zeit zur Tafel, laß den Fisch aufkochen, und thue ihn zur Tafel serviren, wenn es frische Dartoffeln giebt, kann man etliche mit dem Fisch ganzer kochen lassen, oder man kann sie auch zerschneiden, die Dartoffeln werden aber mit dem Fisch serviret.

*Une Carpe aux gros oignons.*

Zinen Karpfen mit kleinen Zwiberln.

Der Karpfen wird schwarz gesotten, wie schon gemeldet, nehme etliche Duzend Zwibeln, thue sie sauber puzen, und hernach schön weiß sieden und lind, wenn du den Karpfen servirest, thue die Zwiberln abgießen, und auf den Karpfen legen, und zur Tafel serviren.

*Une Carpe au grill.*

Zinen Karpfen grillirt.

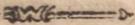
Der Karpfen muß sauber gepuzet, und auf dem Rücken aufgemacht und eingesalzen  
wer

werden, das Jungeweid davon ein wenig ab-  
sieden und trocken gelegt, schneide etliche  
Charlotten, ein wenig Petersil, Basilicum  
und Thimian fein, thue den Karpfen sau-  
ber mit einem Tuch abtrüeknen, thue ihn  
hernach mit diesen Kräutern von innen und  
außen bestreichen, wie auch ein wenig pfe-  
fern, das Jungeweid lege in den Karpfen-  
bauch, lege ihn hernach auf eine verjünnte  
Sortenpfann, oder Schüssel, schneide ein  
Paar Zwibel blattelweis, wie auch das  
Mark von einer Lemoni, ein Paar Lorber-  
blätter, gieße ein Provanzeröl daran, und  
ein wenig Eßig, und laß ihn etliche Stund  
stehen, wenn es Zeit ist, thue den Rost  
auf eine Blut, und laß ihn recht heiß werden,  
lege hernach den Karpfen darauf, und laß  
ihn schön grilliren, belege ihn allzeit mit  
dem Zwibel und Lemoni, begieße ihn auch  
ein wenig mit Del und Eßig so oft du ihn  
umwendest, die Sous darzu, schneide eine  
Portion Kappern ganz fein, thue einen  
Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden,  
thue die Kappern darzu, ein wenig Ber-  
drameßig, den Saft von einer Lemoni,  
richte den Karpfen auf die Schüssel, und  
gieße diese Sous darüber, und thue ihn zur  
Tafel serviren.

*Une Carpe farcie.*  
 Einen Karpfen *farcirt.*

Thue den Karpfen zurecht machen, wie schon vorher gemeldet, nehme das Gereusch von einem Rogner, thue es abkochen, schneide hernach etliche Charlotten und ein wenig Zwibel fein, thue es in ein Kastrol mit frischem Butter postren auf dem Feuer, thue darzu eine in Milch eingeweichte Semmel, das Inngereusch fein geschnitten auch darzu, wie auch ein wenig fein geschnittene Peterzil, Basilicum und Thimian, Pfeffer und Salz, laß es mit einander postren, rühre hernach ein Paar ganze Eyer und etliche Dotter daran, und laß wiederum auf dem Feuer anzulehen, und kalt werden, thue den Karpfen gut mit einem Tuche a-strücken, und thue ihn mit dieser Fasz fasziren, oder auf deutsch füllen, bestreiche eine Tortenpfann mit frischem Butter, schneide eine Semmel blatteldünn, belege die Tortenpfann damit, die Größ wie der Karpfen ist, lege ihn darauf, laß einen frischen Butter zergehen mit ein Paar Eyerdotter, begieße den Karpfen damit, und bestreue ihn mit fein geriebenem Brod, setze ihn in Backofen, und laß ihn gar werden, und daß er eine schöne Farb bekomme, die Sous mache darzu, gleichwie diese zu dem grillirten Karpfen, lege den Karpfen auf die Schüssel, gieße die Sous darüber, und gebe ihn zur Tafel.

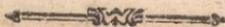
*Une*

—  —

*Une Carpe à la Namur.*

Einen gebackenen Karpfen.

Thue auch den Karpfen auf dem Rücken aufmachen und ganzer siedem im Kastrol recht gut, nachdem thue ihn trocken legen, und recht gut abtrüeknen, 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, gehe ausbacken im Schmalz schön gelb, die Sous darzu, nehme Karpfen-Milchner gesotten, in kleine Stückel geschnitten, wie auch Hechten-leber, wenn du es hast, etwas Krebschweifeln, und ein Paar Duzend Schnecken lind gesotten, und sauber gepuzet, dieses thue in ein Kastrol mit fein geschnittenen Charlotten, und Petersil, und ein wenig frischen Butter, laß auf dem Feuer posiren, gebe eine Col i darzu, wenn du es hast, wo nicht, so staube ein wenig Mehl daran, thue es mit Schüh anfüllen und kochen lassen, ist es Zeit zur Tafel, drucke den Saft von einem Lemoni daran, gebe die Sous in die Schüssel, lege den Karpfen schön warmer darauf, und servire ihn zur Tafel.



*Une Loutre à l'Espagnolle.*

Einen Fischotter mit rothem Wein.

Wenn der Fischotter ausgezogen ist, schneide ihn in schöne Stück, rangire ihn in ein Geschir mit Wurzeln und Kräutern und Zwibeln, wie auch Lorberblätter, Schi-  
 perl Rockenbohl und Salz, ganz Gewürz, und etwas weniges Eßig, und laß ihn  
 24 Stund in dieser Margronat stehen, da-  
 mit er den Fischgeschmack verlihet, her-  
 nach wenn du ihn zu serviren hast, nehme  
 ein Kastrol, thue frischen Butter hinein mit  
 Zwiebel und Wurzeln, und laß den Butter  
 gelb werden, nehme hernach soviel Stück  
 als du vonnöthen hast, lege sie in den But-  
 ter, thue es salzen, und laß es auf der  
 Glut anziehen, wende die Stück um, fül-  
 le es hernach an mit Schüh, und ein Glas  
 rothen Wein, backe etliche Schnitten Sem-  
 mel in Butter gelb aus, thue sie darzu,  
 und laß auch wohl mitverkothen, wenn er  
 lind ist, setz es auf die Seiten, laß etliche  
 Minuten stehen, bis die Fetten in die Hö-  
 he geht, schöpfe sie herunter, thue die Stü-  
 ckel in ein anderes sauberes Kastrol legen,  
 passire die Sous durch ein ein Haartuch,  
 und gebe sie an den Otter, ist es Zeit zur  
 Tafel, laß es aufkochen, drucke den Saft  
 von Lemoni hinein, und servire zur Tafel.

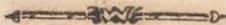
*A u t r e.**Einen Fischotter auf eine andere  
Manier.*

Dieser 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 ihn kochen, wie vorher gemeldet, auf die legt, wenn er lind ist, thue ein Fischblut daran posiren, laß noch ein wenig aufkochen, schöpfe die Fetten hernach davon, thue die Otterstückel in ein anderes Kastrol, paßire die Sous durch ein Haars- tuch, und gebe sie an den Otter, gieße ein wenig Berdrameßig darzu, drucke auch den Saft von einer Lemoni daran, und laß aufkochen, servire zur Tafel.

*Une Loutre à l'Allemande.**Einen Fischotter auf Deutsch.*

Der Fischotter wird gerichtet auf die nämliche Art, wie vorher gemeldet, aber kein Blut kommt nicht darzu, sondern nehme etliche Duzend kleine Zwiberln, thue sie schön weis puzen, und weis lind siedem, wie schön gemeldet ist, wenn du den Fisch- otter servirest, gieße die Zwibel auf ein Sieb, und lege sie auf den Fischotter oben herum, und servire zur Tafel.

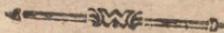
*Une*



*Une aux fines herbes.*

**Einen Fischotter mit feinen Kräutern.**

Nehme etliche Charlotten, und einen  
Zwibel, ein Schibel Rockenbohl Peterfil-  
kraut, etwas Kappern, ein Paar Sardel-  
len, ein wenig Basilicum und Thimian,  
thue dieses alles fein schneiden, thue es her-  
nach in ein Kastrol, mit Provanzeröl, und  
laß es auf dem Feuer ein wenig anziehen,  
thue den Fischotter hinein, mit Pfeffer und  
Salz, stell ihn auf eine kleine Glut, und  
laß ihn dünsten, wend es zu Zeiten herum,  
hernach gieße ein Glas weißen Wein daran,  
laß wiederum dünsten, bis die Sous kurz  
wird, staube hernach ein wenig feines Mehl  
daran, und fülle es mit Schüh auf, oder  
auch kannst du ein Paar Löffel Colli darzu  
geben, und hernach laß ihn kochen, bis er  
lind wird, ist es Zeit zu serviren, thue die  
Fetten abschöpfen, gieße ein wenig Ber-  
drameßig darzu, und drucke den Saft von  
einer Lemoni daran, und thue zur Tafel  
serviren.



Pour