

Pour accomoder des Castors de  
meme maniere.

Den Biber auf nemliche Art zu-  
zurichten.

*Une poule d'eau de la meme maniere.*

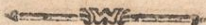
Die Wasserhendel auf nemliche Art  
zuzurichten.

Die Wasserhendel werden auf die nämli-  
che Manier zugerichtet, gleichwie der Fisch-  
otter, nur daß man sie kann ganzer oder  
auch in Stücke zerschneiden.

*Tortues servies en Caille.*

Schildkroten in der Schalen servirt.

Thue der Schildkroten Kopf und Füß  
abschneiden, thue sie in ein Geschirr mit  
Wasser blangiren, hernach thue die Scha-  
len von außen sauber puzen, nachdem thue  
sie wiederum in ein Geschirr, mit Wurzel  
und Kräuter, und ein Salz, fülle es an  
mit klarer Erbsen-Bouillon, setz sie zum  
Feuer, und laß sie kochen, bis sie lind sind,  
aber nicht zu stark, thue sie heraus und  
nehme die Schalen davon, thue die Schild-  
kroten in Viertel sauber puzen, und was  
man



man daran nimmt, als wie Leber und die Eyer, thue in ein Kastrol frischen Butter, mit etlichen Champignons und einen ganzen Zwibel, laß auf dem Feuer posiren, staube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es an von der nämlichen Bouillon, wo die Schildkroten darinn gesotten haben, laß die Sous wohl verkochen, lege die Schildkroten hinein, koch es im Salz, und laß stehen, bis Zeit ist zur Tafel, thue hernach die Schalen sauber puzen, und schön abtrüeknen, ist es Zeit zu serviren, laß die Schildkroten aufkochen, gebe darzu ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie serviren mit etlichen Eyerdottern, drucke den Saft von einer oder mehr Lemonien daran, und thue die Schalen auf die Schüssel, und richte die Schildkroten dar ein an, und zur Tafel serviren.

*De la morue à la Maitre d'hotel ou en sauce blanche.*

*Laberdon mit weißer Sauce.*

Thue den Laberdon sauber schüppen, nachdem absieden, wie sichs gehört, die Sous darzu, nehme ein Stück frischen Butter mit einem Löffelvoll weißen Mehl, etliche Eyerdotter, ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue es mischen mit dem Kochlöffel, gebe einen ganzen Zwibel darzu, den Saft

Saft von 2 Lemonten, gieße daran eine klare Erbsen-Bouillon, und rühre die Sous auf dem Feuer ab, nehme das Stück Laberdon aus dem Sud, lege es trocken, daß kein Wasser mehr dabey ist, lege es auf die Schüssel, und gebe die Sous darüber, und thue es zur Tafel serviren.

*Autre à l'Hollandoise.*

**Einen auf Holländer Manier.**

Der Laberdon wird gesotten, wie schon gemeldet, die Sous darzu, nehme ein Stück frischen Butter mit ein wenig Saft von einem Lemont 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.

*Autre à la Sauce blanche au persil.*

**Eine mit weißer Petersil Sauce.**

Den Laberdon thue richten, wie schon gemeldet, die Sous darzu, thue ein Stückel Butter in ein Kastrol, mit einem Löf. felfvoll Mehl, einen ganzen Zwickel, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, und rühre die Sous auf dem Feuer ab, und laß sie wohl einkochen, pflöcke grünen Petersil, thue ihn im Wasser wohl blangiren, thue ihn hernach ausdrücken, gebe ihn an die  
Sous



Sous mit ein wenig Muskatnuß, lege das Stück auf die Schüssel, gebe die Sous dar- über, und thue es zur Tafel serviren.

*Autre à la Sauce brune.*

*Linen mit brauner Sauce.*

Er wird auch gericht, wie schon gemel- det, die Sous darzu, mache ein Löffelvoll Mehl schön gelb, und fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillon, und laß die Sous wohl verkochen, nehme Petersil-Wurzeln, thue den inneren Kern davon, und schneide die Wurzel in Stücke, thue sie im Wasser und Salz lind sieden, wenn die Sous kurz eingefotten hat, thue die Wurzeln hinein, wie auch ein wenig Muskatnuß, lege das Stück auf die Schüssel, und gebe die Sous darauf, und thue zur Tafel serviren.

*Autre à la Flamande.*

*Linen auf Flamandisch.*

Er wird auch gefotten, wie schon ge- meldet, nehme Erdäpfel, thue sie lind sie- den, aber nicht gar zu lind, thue sie her- nach in ein Kastrol mit frischem Butter, Pfeffer und Salz, und laß sie dünsten, le- ge 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  
Lbf.

Löffelvoll 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 Erdäpfel, und servire zur Tafel.

*Autre au beure.*

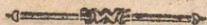
**Einen mit braunem Butter.**

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

*Du Merlus au four.*

**Einen Stockfisch im Ofen.**

Thue den Stockfisch sauber puzen und schuppen, hernach sieden im Wasser, nachdem thue die schönsten Stück auf eine Schüssel legen, was die kleinen Bröckeln sind ohne Grätten, thue sie in ein Kastrol mit



etlichen fein geschnittenen Charlotten, wie auch einen Zwibel, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, thue alles zusammen auf dem Feuer posiren, thue es nachdem auf einem Schneidbrett klein schneiden, gebe dazu ein wenig fein geriebene Semmel, etliche Eyerdotter, Pfeffer, Salz, ein wenig Muskatnuß, mische diesen Fäsch wohl zusammen, nehme hernach eine Tortenpfann, oder auch die silberne Schüssel, wo du zu serviren hast, bestreiche den Boden mit frischem Butter und hernach mit der Stockfisch = Fäsch, lege hernach die Stück Stockfisch darauf, nachdem belege es wiederum mit Fäsch, und wiederum Stockfisch darauf, so fort, bis es genug ist, auf eine Schüssel zu haben, auf die legt begieße es mit Butter, und bestreue es mit fein geriebener Semmel, setz es in Backofen, laß gehen, bis er oben eine schöne Farb bekommt, und thue ihn hernach zur Tafel serviren.

### A u t r e.

Linen auf eine andere Manier.

Nachdem der Stockfisch sauber gepuzet ist, ziehe die Haut davon, mache eine Fäsch vom Stockfisch, wie vorher schon gemeldet, bestreiche eine Tortenpfann darauf, nehme die Haut von Stockfisch, hernach streiche mit

mit dem Messer ganz dick von der Fäsch dar-  
 auf, wickle es hernach zusammen, und lege  
 es auf die Sorttenpfann, oben begieße es  
 mit Butter, und bestreue es mit fein gerie-  
 benen Semmeln, und setz in Ofen, bis es  
 eine Farb bekommt, wenn es Zeit ist zur  
 Tafel serviren, gieße ein wenig heiße Erb-  
 sen-Bouillon in die Schüssel, und lege  
 diese Rolatten darauf, und thue es zur  
 Tafel serviren.

*Du Merlus en farce.*

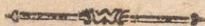
*Einen fäschirren Stockfisch.*

Nehme einen Stockfisch, welchem das  
 Stück ganz ist, thue ihm sauber schuppen  
 und puzen, nehme in der Mitte etwas  
 heraus um den Fäsch zu machen, wie schon  
 vorher gemeldet, thue ihn in der Mitten  
 fäschiren, und mache ihn zurecht in Ofen,  
 gleich auf diese Manier wie die andern.

*A u t r e.*

*Einen auf eine andere Manier.*

Nehme den Stockfisch, nachdem er sau-  
 ber gepuzet, thue ihn Stückweis schneiden  
 und abfieden, wie sich es gehöret, hernach  
 schneide etne gute Portion Zwibel blattels-  
 weis, thue sie hernach in ein Kastrol mit  
 einem Stück frischen Butter, und laß es  
 auf



auf dem Feuer posiren, nachdem thue den  
Stockfisch schön trocken darzu, thue ihn  
salzen, pfeffern, gebe auch darzu ein wenig  
fein geschnittenen Petersil, thue ihn her-  
nach ein wenig auf dem Feuer posiren, gies-  
se daran ein wenig Erbsen-Bouillon, und  
laß ihn aufkochen, und thue ihn zur Tafel  
serviren.

*Autre en Serviette.*

*Einen gesottenen in Serviette.*

Der Stockfisch muß sauber gepuzet wer-  
den, und in Stück geschnitten, Haut und  
Gräten wohl davon, daß er schön weiß ist,  
nehme nachdem den Stockfisch, thue ihn  
in ein Serviet, und binde ihn zusammen,  
und mache einen runden Baln davon, und  
setze ihn in Wasser mit Salz zu, und laß  
ihn sieden, wenn es Zeit ist zur Tafel, neh-  
me ihn heraus mit sammt dem Serviet, in  
einen Seiber oder Durchschlag auf Deutsch  
genannt, thue ihn beschweren mit dem Mör-  
ser, daß das Wasser wohl davon gehet;  
hernach den Bindfaden davon, mache das  
Serviet auf, thue ihn auf die Schüssel stür-  
zen, wo du zu serviren hast, die Sous da-  
zu, mache von frischem Butter auf Hol-  
ländisch, wie schon vorher gemeldet ist,  
giesse sie darüber, streue darauf ein wenig  
fein



fein geschnittenen Petersil, und thue ihn zur Tafel serviren.

*A u t r e.*

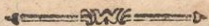
*Linen auf eine andere Manier.*

Nachdem der Stockfisch sauber gepuzet ist, ziehe die Haut davon in ein frisches Wasser, schneide den weissen Stockfisch in kleine Stückel, nehme Grätten davon, bestreiche ein Serviet mit Butter, lege die Haut darauf so groß als der Baln wird, das Schwarze von der Haut unten, thue den Stockfisch hernach darauf, und binde es zusammen, und formire einen Baln, richte ihn hernach auf die nämliche Manier, wie vorher gemeldet,

*Autre aux Oignons.*

*Linen mit Zwiibel.*

Nehme den Stockfisch, thue ihn stückweis zerschneiden, die Haut davon, thue ihn sieden, wie sichs gehöret, die Grätten davon, bestreiche die Schüssel mit frischem Butter, thue ein wenig Salz und Pfeffer auf den Boden mit ein wenig fein geriebenner Semmel, lege den Stockfisch darauf, aber nicht allen, thue ihn hernach wiederum salzen und pfeffern, und mache es allzeit



so, bis du so viel rangirt hast, als was du vonnöthen hast. Auf die legt streue einen fein geschnittenen Petersil darauf, und setz ihn auf eine gelinde Glut, daß er warm bleibet, schneide eine gute Portion Zwiebel, thue sie sie lassen vorher einen Sud blangiren, hernach in frischem Butter schön gelb werden lassen, und gieße sie heißer mit sammt dem Butter über den Stockfisch, und gebe ihn zur Tafel.

*Autre Sorte de Merlus.*

*Kinen auf eine andere Manier.*

Thue den Stockfisch zurecht machen, wie vorher gemeldet, auf die nämliche Manier, nehme etliche große Zwiebel, thue sie in der Mitten voneinander schneiden, und thue sie in Wasser und Salz lind sieden, hernach thue sie zwischen den Stockfisch austheilen, es müssen aber viel seyn, nehme eine Handvoll geriebene Semmelbröseln mit einem Stück frischen Butter schön gelb, und thue sie heißer über den Stockfisch gießen, und zur Tafel serviren.