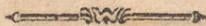


Des Poissons de Mer.
Von Meerfischen.

De la Lombrine à l'Italienne.

Ein Stück Lombrine auf Italienisch.

Von diesen Sorten Fischen giebt es Große und auch Kleine, die Großen aber sind mehrer æstimirt, weil sie fetter und deli-
cater sind, die Schuppen sind klein, und etwas kratigt, die Form ist gleich einer großen Forellen, das Fleisch davon ist sehr weiß, er wird gepellet zu die guten Fisch vom Meere, dieses Stück Fisch wird gesotten im Salzwasser und Del, und sonst mit nichts; hat man ihn in loco zuzurichten, wo man das Meerwasser darzu nehmen kann, ist's um desto besser. Wenn er gesotten hat, thue etliche Charlotten, Petersil, Basilicum und Thimian fein schneiden, und mit guten Del ein wenig pressen, drucke den Saft von ein Paar Lemonien darzu, und gieße die Sous über den Fisch, und servire ihn zur Tafel.



Une piece de Lombrine au Gril.

Ein Stück Lombrine auf den Rost.

Nachdem der Fisch gepuzet, und sauber gewaschen ist, thue ihn abtrüeknen mit dem Tuch, hernach lege es auf die Schüssel, thue es salzen, schneide Charlotten, Petersil, Basilicum und Thimian fein, bestreue den Fisch damit, gebe ein Paar Lorberblätter dazu, drücke den Saft von ein Paar Lemonten daran, und gieße ein gutes Del auch darzu, und laß ein Paar Stund stehen, ist es Zeit zur Tafel, thue es schön grilliren auf dem Rost, daß der Fisch gar wird, schneide hernach etliche Sardellen fein, thue sie posiren mit ein wenig Del, und drücke den Saft von ein Paar bitteren Pommeranzen daran, und thue ihn zur Tafel serviren.

A u t r e.

Ein Stück auf eine andere Manier.

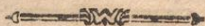
Thue das Stück in der Runde in Stück schneiden, und zurecht richten, wie vorher gemeldet, thue die Stück auf dem Rost grilliren, die Sous darzu, nehme Mustern, thue sie in ein wenig weissem Wein auf dem Feuer anziehen lassen, hernach sauber puzen, wie sich es gehöret, thue sie hernach in ein Kastrol mit ein wenig Pfeffer, und ein wenig fein geschnittenem Petersil, laß auf

auf dem Feuer ein wenig anziehen, pakire die Sous, wo die Austeren gewesen sind, daran, drucke den Saft von einem Lemoni darzu, rangire ein Stück auf die Schüssel, und gieße die Sous darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Un Turbot à la Watter Sauce.

Einen Stockfisch auf Holländisch.

Dieser Fisch ist breit, flach und rund, er sieht gleich einem Blatets, er hat keine Schuppen, auf dem Rücken ist er schwarz, und hat in der Mitten große Schuppen, welche die besten sind, weil es zwey Sorten von diesen Fischen giebt, diesen 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 sieden im Salzwasser, und gebe eine Sous von Butter auf holländisch, wie schon gemeldet ist worden, darzu, und thue ihn zur Tafel serviren, du kannst ihn auch richten auf die Manier, wie die Holländer nennen, watter Sous, er wird auch gesotten in Salzwasser und mit Petersil, Wurzeln im Wasser gesotten darzu geben, dieser Fisch ist auch einer zu die guten Meerfisch zu rechnen.



Autre à l'Italienne.

Einen auf Italienisch.

Dieser wird gesotten in Salzwasser und etwas Del darzu, die Sous darzu, nehme Mustern, etwas Charlotten, ein wenig Peterzil, Basilicum und Thimian, thue dieses alles fein schneiden, thue es hernach mit ein wenig Del posiren, drucke den Saft von ein Paar Lemonien darzu, gebe ein wenig Pfeffer auch an die Sous, und thue sie über den Fisch anrichten, und zur Tafel geben.

Des maqueraux au beure brun.

Eine Mackarell 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 voneinander getheilet, das Fleisch davon ist röthlicht, er ist nicht gerechnet unter die guten Fisch, sondern die Italiener æstimiren ihn nicht, die Franzosen aber essen ihn gern, es giebt auch Kleine und Große, der Fang ist im Sommer, die Kleine sind besser und delicateser 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 Lemoni daran, wie auch etliche Lor.

Lorberblätter, gieße ein wenig Eßig daran,
 und etwas Provanzeröl, und laß etliche
 Stund in dieter Margonat stehen, lege ihn
 hernach auf einen heißen Rost, thue ihn zum
 öftern mit dem Margonat begießen, und
 laß ihn gar werden, backe einen Peterfil
 aus im Schmalz, thue einen frischen But-
 ter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden,
 gieße hernach einen Berdramesßig darzu,
 oder einen andern, laß aufkochen, richte
 den Fisch auf die Schüssel, gieße diese
 Sous darüber, und gebe ihn zur Tafel.
 Auf Italienisch aber wird er auf dem Rost
 gebratzen, oder auch in Salzwasser gesotten,
 die Sous darzu, werden etliche Sardellen
 fein geschnitten, und ein Del genommen, an-
 statt den Butter heiß werden lassen, die
 Sardellen hernach hinein, und den Saft
 von etlichen bitteren Pommeranzen darzu ge-
 drucket, und diese Sous darüber geben ohne
 Peterfil.

Du Merlan à l'Italienne.

Ein weißer Meerfisch auf Italienisch.

Dieser Fisch wird auch nicht zu den Gus-
 ten gerechnet, die Italiener geben ihm den
 Namen Meerluzi, sie aber essen ihn gern,
 weil das Fleisch davon zart ist, er siehet
 schier einem Hechten gleich, er hat aber fei-
 ne Schuppen, und die Gräten davon sind
 breiter als bey einem Hechten, es giebt auch
 Klei

Kleine und Große, die Großen aber von diesen Fischen sind besser, weil das Fleisch etwas besser und kerniger ist, er wird im Salzwasser gesotten, oder im Del gebacken, weil er auf andere Manier zu accomodiren nicht gut ist, die Sous darzu, wird gemacht stark piquant mit Sardellen und Del, wie schon gemeldet, auch sonst mit einer sehr guten piquanten Sous, 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.

De l'Esturgeon de mer aux Corbillons,
Einen Meerstör, oder Haußen genant,

Diesen Fisch nennen die Italiener Sturion, dieser Fisch ist nicht groß wie dieser Haußen, welcher nacher Wien geliefert wird, sondern er ist klein, größer habe ich sie in Neapel nicht gesehen als von 12 Pfunden, dieser Fisch ist von der Farb 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 auch sieden im Salzwasser, und auch auf dem Rost gebratzen, wie auch am Spieß, auf Italienisch wird kein andere Sous darzu gemacht, als von Del und Sardellen, von feinen Kräutern und wohl piquant.

Du

Du Spaton.

Zinen Spattifisch.

Dieser Fisch wird von den Italienern Pelmee Spati genennet, er ist auch nicht größer als der Sturion, zu Zeiten giebt es einen Großen, er hat im Leib den Form, gleichwie der Sturion, am Kopf bey dem oberen Maul hat er eine Länge hinaus, welche gleichet einer großen Hirschfänger-Kling, dahero ihm die Italiener den Namen geben Pelmee-Spati, 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 kennet, was es vor ein Fisch ist, er wird accommodirt gleichwie der Sturion, und auf nemliche Manier serviret.

Du Duno.

Zinen Duno Fisch.

Von diesen Fischen giebt es auch große und kleine, die Großen sind besser und fetter, sie sehen gleich einer Rheinsalm, es giebt einige, welche 60 bis 70 Pfund wägen, das Fleisch davon ist auch roth, aber dunkler als von Rheinsalm, vor die Herrschaften zu bedienen, davon nimmt man nichts

nichts anders, als nur von Bauch, welches Fleisch sehr fett und delicat ist, was aber der Rücken davon ist, kaufen nur die ordinari Leut, weil es ein Fleisch ist, das widerlich und trocken ist, er wird auch einmarconirt in Del, und wird in andere Orten Fäselweis geschickt, der Bauch davon wird auch eingesalzen wie der Haring, und wird auch roher gegessen, auf die nemliche Manier wie die Haring, und aufbehalten, der Bauch aber frischer wird von den Italienern ventres de Duno genannt, dieser wird gerichtet auf den Rost, gleichwie wir schon gemeldet haben, die andere Fische zuzurichten, und wird eine recht piquante Sous darzu gegeben.

Une Matelotte à l'Italienne.

Einen Matellott auf Italienisch.

Nehme von allerhand Sorten Meerfische, nachdem sie sauber gepuzet sind, thue sie in kleine Stück zerschneiden, rangire sie in ein Kastrol, thue es salzen, schneide Charlotten, Zwibel, und allerhand Kräuter, die wir schon gemeldet, fein, thue sie auch darzu, wie auch ein Paar Lorberblätter, und Pfeffer, gieße ein gutes Del daran, drucke den Saft von etlichen Lemonien darzu, wie auch etwas Wasser, nicht zuviel, nur soviel, daß der Fisch gar kochen kann, setze ihn auf
ein

ein schnelles Feuer, und laß ihn gäh kochen, er darf nicht zuviel Sous haben, so ist er gut, und servire, auf solche Manier essen ihn die Italiener gern.

Comment les pates pour des grands patés doivent être faites, aussi bien que le foeuilletage.

Wie man die Taige zu den großen Pasteten machet, wie auch den But-
tertaig auf mehr Manier.

Pour faire une pate frole.

Einen marben Taig zu machen.

Zu dem marben Taig nehme 2 Pfund Mehl, anderthalb Pfund Butter, 2 ganze Eyer, und 4 Dotter, ein wenig Salz, thue es hernach mit den Händen untereinander mischen, nehme hernach einen sauren Raam, und mache den Taig damit an, aber nicht lind, wenn du die Pasteten tresiren willst. Von diesem Taig kann man auch die Kastropasteten machen, willst du aber den Taig nicht so fein haben, nehme zu 2 Pfund Mehl nur 1 Pfund Butter, hast du keinen
sans