

Des Lotes de la même ma-
niere comme les Brochets.

Die Nalrupen können auf die
nemliche Manier wie die Hechten
gemacht werden.

Des perches de la même maniere,
Perschling auf die nemliche Manier,
als wie die Nalrupen.

Des Perches à l'Allemande,
Perschling auf Deutsch.

Nachdem die Verschling sauber gepuzet sind,
thue sie sauber einsalzen, und hernach, wenn
es Zeit ist zur Tafel, schön ausbacken,
rangire sie auf die Schüssel und gebe eine
Colli-Sous mit Kappern darüber.

Des

Des perches au beune brun.

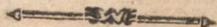
Perschling mit brauner Butter.

Thue die Verschling im Salzwasser absetzen, hernach sauber die Suppe davon nehmen, rangire sie auf eine Schüssel, reibe ein wenig Muskatnuß darüber, bestreue sie mit fein geschnittenem Petersil, gebe ein wenig Schüb in die Schüssel, thue in ein Kastrol ein Stück Butter mit Zwiibel blattweiß geschnitten, setz auf das Feuer, und laß den Butter gelb werden, posire ihn hernach durch Seihlöffel heißer über die Verschling, und servire sie recht warmer zur Tafel.

Des perches au Watter Sauce.

Perschling auf Holländisch.

Thue die Verschling im Salzwasser absetzen, wie schon vorher gemeldet, auch sauber puzen und auf die Schüssel rangiren, reibe ein wenig Muskatnuß darüber, ein wenig Pfeffer, drucke den Saft von einer Lemoni darüber, mische einen recht frischen Butter mit Sardellen und feinen Kräutern, ein wenig Charlotten, plocke den Butter darauf, decke sie zu, stelle sie auf eine Glut, ein



wenig vor dem Anrichten, laß sie durchaus heiß werden, und servire sie zur Tafel.

Des perches au Persil.

Perschling mit Petersil.

Die Perschling werden auch gesotten wie die vorhergemeldte, sauber puzen, und auf die Schüssel rangiren, schneide feine Kräuter mit etlichen Charlotten fein, streue sie darüber, ein wenig Muskatnuß und Pfeffer, den Saft von einer Lemont, ein wenig Berdramesßig, und Provanzeröl, stelle sie auf eine Glut, daß sie recht heiß werden, backe einen grünen Petersil im Schmalz, wenn du sie zur Tafel servirest, streue den Petersil darüber, und gebe sie zur Tafel.

Une Entrée de Tanches aux fines herbes.

Schleien mit feinen Kräutern.

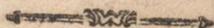
Thue die Schleien in ein heißes Wasser, nachdem sauber puzen und waschen, laß einen Sud im Salzwasser blangiren, hernach richte sie ein mit Salz, Pfeffer, Charlotten, feis

feinen Kräutern, ein Glas Wein, etwas feine Kappern, und einen Löffelvoll Colli, setze sie auf einen schnellen Windofen, laß sie einfochen, druckte den Saft von einer Lemoni darzu, und thue sie zur Tafel serviren.

Autre de Tanches à l' Italienne.

Schleien auf Italiänisch.

Nachdem sie sauber gepuzet sind, wie schon gemeldet, laß sie auch einen Sud im Wasser mit Salz aufthun, richte sie ein in ein Kastrol, mit Salz, Pfeffer, einem Zwiebel, ein Lorberblatt und ein wenig Provanzeröl, schneide etliche Artoffeln blattweis daran, setz sie auf eine Glut, und laß sie dünsten, gieße ein wenig weißen Wein daran, laß sie kochen, auf einer Glut, und laß sie dünsten, auf die Legt drucke den Saft von einer Lemoni darzu, ein wenig fein geschnittenen Petersil, gieb ihm einen Geschmack von Rockenbohl, richte sie hernach an zur Tafel.



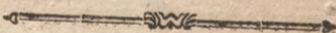
Autre de Tanches en Sauce de hachés.

Schleien mit Hachée-Sous.

Diese Schleien mache zurecht wie vorher schon gemeldet ist, thue sie in ein Kaströl mit Pfeffer, Salz, ein kleines Lorberblatt, einen Zwickel, einen kleinen Geschmack von Rokenbohl, ein Stückel frischen Butter, schneide Artoffeln, Chambinion und Maurachen fein, gebe dieses alles darzu, setz sie auf eine Blut, laß sie dünsten, gebe auch ein wenig guten Wein darzu, auf die Zeit ein wenig Colli, schneide etliche harte Ewerdötter fein, gebe sie zu der Sous, auch den Saft von einer Lemoni und servire sie zur Tafel.

Des Barbetes de la même maniere.

Barm auf die nemliche Manier zugerichtet.



Une Entrée de Carpes aux oignons.

Einen Karpfen mit Zwickel.

Nachdem der Karpfen gepuzet ist, zerschneide ihn in schöne Stück, thue ihn einsalzen, wenn