

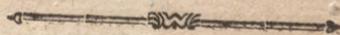
Autre de Tanches en Sauce de hachés.

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 Rockenbohl, ein Stückel frischen Butter, schneide Artoffeln, Chaminion 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.

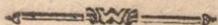
Nachdem der Karpfen gepuzet ist, zerschneide ihn in schöne Stück, thue ihn einsalzen, wenn

Wenn er eine Zeitlang im Salz gelegen ist, mit einem Tuche sauber abtrocknen, hernach einmehlen, und in Eiern umkehren, mit geriebenen Semmelbröckeln bestreuen, ist es Zeit zur Tafel, thue die Stück schön selbst ausbacken, auf die Schüssel rangiren, lege eine gute picante Colli - Sous darüber mit kleinen Zwibeln, und servire zur Tafel.

Autre de Carpes au Sang.

Karpfen mit Blut.

Nehme das Blut von dem Karpfen, auch von mehreren, wenn es seyn kann, thue ihn sauber schuppen, und in Stück erschneiden, richte ihn ein in ein Kastrol mit Salz, ein wenig Pfeffer, schneide Wurzeln daran, wie auch Zwibel, Charlotten, das Mark von einer Lemoni, ein Lorberblatt, Kräuter, ein Glas Burgunderwein, und einen Löffelvoll Colli, setz ihn auf einen Windofen, und laß ihn schnell einkochen, auf die Legt gebe das Blut darzu, laß ihn wiederum aufkochen, nehme ein sauberes Kastrol, nehme die Stück heraus ohne Kräuter, lege sie sauber hinein, bestreue die Sous daran, ist es Zeit zur Tafel, laß ihn aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni daran, thue ihn sauber auf die Schüssel richten, und gebe ihn zur Tafel.



Autre de Carpes en Sauce d'enchois.

Karpfen mit Sardellen - Sous.

Nachdem der Karpfen gepuzet ist, löse die zwey halbe Theil von den Gräten herunter, schneide sie schön gleich, thue sie einmargoniren mit feinen Kräutern, wie schon gemeldet bey den andern Fischen mit Del, wenn es Zeit zur Tafel, lege sie auf den Rost, und laß sie schön grilliren, die Sous darzu, schneide etliche Charlotten und Petersil recht fein, wie auch etliche Sardellen, gebe ein wenig frischen Butter ins Kastrol, laß ihn schön gelb werden, thue die Charlotten, Sardellen, Petersil, ein wenig Salz und Pfeffer darzu, drucke den Saft von einem Paar bitteren Pomeranzen daran, richte den Fisch auf die Schüssel, gebe die Sous darüber, und servire recht warmer zur Tafel.

Autre de Carpes à la Sauce de Capres.

Karpfen mit Rappern - Sous.

Dieser Karpfen wird gemacht auf nemliche Manier, zu der Sous aber werden Rappern genommen, und anstatt Pomeranzen-saft, nehme von einer Lemoni und ein wenig Berdramesfig.

Une Entrée des Muniers.

Einen Aſch mit Sauce.

Diefen Aſch thue voneinander theilen, gleichwie den Karpfen, ſalz ihn hernach ein, die Sous dazu, nehme Colli in ein Kaſtrol mit ein wenig guten Eßig, Kronabeer oder Wachholder genannt, thue ſie recht fein ſchneiden zu der Sous, iſt es Zeit zur Tafel, thue den Aſch in Schmalz ausbacken, richte ihn auf die Schüffel, laß die Sous aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni hinein, und gebe die Sous über den Fiſch, dieſer Aſch kann auch auf die nemliche Manier gemacht werden, gleichwie der Karpfen.

Une Entrée d'Anguilles à la Sauce.

Einen Aalfiſch mit Senf-Sous.

Nachdem der Aalfiſch abgezogen iſt, thue ihn in der Rundung mit einem kleinen Spießel zuſammen ſtecken, hernach einmargoniren mit feinen Kräutern, gleichwie die andern Fiſch, thue etliche große Zwiebel in kleine und gleiche Fülle ſchneiden, ein wenig im Waſſer abblangiren, hernach in Butter ſchön gelb röſten, den Butter davon gießen, und die Zwiebel trocken halten, die Sous darzu, mache in einem Kaſtrol

strol ein wenig Butter gelb, gleße ein wenig daran, auch einen guten Senf, Salz, ein wenig Pfeffer, ist es Zeit zur Tafel, laß den Haisfisch grilliren, richte ihn auf die Schüssel, gebe die Sous warmer darunter, drucke den Saft von einer Lemoni darüber, und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Autre d'Anguilles à la Sauce de ramolade.

Zinen Haisfisch mit Ramolade - Sous.

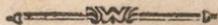
Dieser Haisfisch wird in Stücken geschnitten, nachdem einmargonirt mit feinen Kräutern gleichwie dieser vorhergemeldte, die Sous darzu, nehme zusammen in einen Mörser Petersilkrant, Korbekraut, Saurampfer, Berdram, Basilicum, Thimian, ein Lorberblatt, einen Zwibel, etliche Charlotten, ein klein wenig Rockenbohl, und etliche hartgefottene Eyerdotter, dieses alles zusammen recht fein gestossen, nachdem durch ein Sieb bosiret, gebe ein wenig Senf und Provanzerbl, rühre es ab mit Eßig, Salz und ein wenig Pfeffer, thue es auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, mache in die Mitte einen kleinen Reif von hartem Teig, laß ihn hernach in Ofen ein wenig anziehen, ist es Zeit zur Tafel, thue den Haisfisch grilliren, oder auch am Spieß
brœ

braten, gebe die Sous in den kleinen Reif hinein, lege den Kalfisch in die Schüssel herum, garnire ihn mit ein wenig gebacktem Petersil, und gebe ihn zur Tafel.

Autre d'Anguilles à la Sauce blanche.

Einen Kalfisch mit einer weißen Sous.

Kalfisch wird nicht abgezogen, sondern in Stücke geschnitten in Corbouillion, oder auf Deutch zu sagen blaugesotten, die Sous darzu, nehme ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit ein wenig frischem Mehl, thue einen ganzen Zwibel, und von dem Fischsud etwas darzu, ein wenig klare Erbsen-Bouillion, ist es Zeit zur Tafel, lege den Kalfisch auf ein Serviet trocken, rangire ihn auf die Schüssel, stelle sie warmer, rühre die Sous auf dem Feuer ab, laß etliche Sud aufthun, gebe ein wenig Berdramesig, wie auch die Blattel von Berdrum blangirter darzu, und den Saft von einer halben Lemoni, lagire die Sous mit etlichen Eyerdottern, gebe sie hernach über den Kalfisch, und servire zur Tafel.



Autre d'Anguilles à la Sauce Angloise.

Einen Kalfisch auf Englisch.

Dieser Kalfisch wird auch gesotten, wie vorher schon gemeldet, die Sous dazu, schneide feine Kräuter, wie auch Charlotten, mache einen Butter gelb, gieße Eßig darzu, Salz und Pfeffer, auch die Kräuter, richte den Kalfisch in die Schüssel, laß die Sous aufkochen, gebe sie über den Kalfisch, streue oben darauf fein gewürfelt geschnittene im Butter ausgebackene Semmel, und servire ihn recht warmer zur Tafel.

Une Entrée des Cabillaux aux oignons.

**Kabillau oder Scholfisch genannt
mit Zwibeln.**

Dieser Fisch wird nur im Salzwasser abgessotten, nehme 6 große Zwibeln, schneide sie in der Mitte voneinander, richte sie ein, wie schon gemeldet, laß sie recht lind sieden, daß sie weiß bleiben, nehme hernach den Kabillau aus dem Wasser auf ein Serviet, daß das Wasser davon laufet, richte ihn auf die Schüssel, die Zwibel trocken herum, reibe ein wenig
Muß.

Muskatnuß darauf, Salz und Pfeffer, bestreue ihn mit fein geschnittenem Petersil, laß einen frischen Butter zergehen, nachdem er abgeseumet ist, gieße ihn darüber, und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Autre de Cabillaux en Sauce.

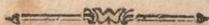
Kabillau mit Sous.

Dieses Stück wird eingemacht in Margonat mit feinen Kräutern, und wird grillirt, die Sous darzu, mache eine Austern-Sous, wie schon gemeldet ist zu machen, hast du aber keine Austern nicht, so kannst du eine Sous von Kappern, oder sonst nach deinem Belieben machen, und darüber anrichten.

Autre de Cabillaux au Persil.

Kabillau mit Petersil.

Dieses Stück wird gesotten im Salzwasser, hernach auf die Schüssel angericht, reibe ein wenig Muskatnuß darauf, ein wenig Pfeffer, bestreue es mit fein geschnittenem Petersil, nehme ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit einem grossen Zwickel zerschnitten, laß den Butter gelb werden, postre ihn durch einen löcherigten Löffel
S über



über den Fisch ringsherum, thue ihn mit ausgebackenem Petersil garniren, und recht warmer zur Tafel serviren.

*Autre de Cabillaux en Sauce à la
Moutarde.*

Rabillau mit Senf. Sous.

Dieses Stück Rabillau wird eingericht mit feinen Kräutern und auf dem Rost grillirt, die Sous darzu, schneide etliche grosse Zwibel in Fülle, thue sie im Wasser ein wenig blangiren, hernach trocken in Butter gelb rösten, thue den Butter davon, gebe die Zwibel in ein sauberes Kastrol, gebe eine Colli darzu, und laß sie aufkochen, nachdem ein wenig Senf, etliche harte Eyerdotter fein geschnitten, den Saft von einer Lemoni, nachdem der Fisch grillirt ist, richte ihn in die Schüssel, gebe die Sous darüber, und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Autre de Cabillaux à la Flamande.

Rabillau auf Flamländisch.

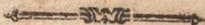
Dieses Stück wird gesotten im Salzwasser, nehme etliche Erdäpfel, thue sie sieden nicht gar lind, schäle sie, und blattelweis
ge.

geschnitten in ein Kastrol mit frischem Butter, Salz, Pfeffer, fein geschnittenem Petersil, setz sie auf eine Glut, laß sie dünsten, bis sie lind, richte hernach das Stück auf eine Schüssel trocken, gebe die Erdäpfel darüber, und thue es recht warmer serviren.

Autre de Barbues en Sauce de Raines.

Zalbfisch oder Plateiß genannt mit einer Wurzel-Sous.

Thue diesen Fisch im Salzwasser sieden, hernach zertheilen, und auf eine Schüssel rangiren, gebe ein wenig klare Erbsen-Bouillion darauf, setze sie warm, schneide Peterfilwurzel in feine Fülle, thue sie im Wasser mit Salz blangiren, hernach in ein Kastrol mit dicker Erbsen-Bouillion, daß einer Sous gleichet, laß sie lind sieden, gebe Salz, Pfeffer, ein wenig Muskatnuß darzu, giese eine klare Erbsen-Bouillion daran, richte die Sous darüber, und thue zur Tafel serviren.



Autre de Barbues à la Sauce au beure.

Halbfisch mit Butter : Sous.

Dieser wird auch gesotten, und zertheilet, mache hernach eine Butter : Sous, wie schon gemeldet, aber ohne Lemonisafft, gebe ein wenig fein geschnittenen Petersil darzu, rangire den blattelweis auf die Schüssel, gebe die Sous darüber, und thue ihn hernach warmer zur Tafel serviren.

Autre de Barbues à la Sauce brune.

Halbfisch mit braunem Butter.

Nachdem der Halbfisch gesotten hat, thue ihn auch zertheilen, und auf die Schüssel rangiren mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fein geschnittenen Petersil, laß den Butter zergehen, nehme den Schaum davon, gieße ihn über den Fisch, und thue recht warmer serviren.