

Des Poissons de Mer.

Die Meerfische zuzurichten.

Une Entrée de Lombrines à l'Italienne.

Ein Stück Lombrin auf Italiensisch.

Von diesem Fisch ist schon gemeldet, wie er ausseht, und seine Güte auch hat, bey die Auswechsel. Stück, dieses Stück wird einmargonirt mit feinen Kräutern uud Del, auch auf dem Rost grillirt, die Sous darzu wird von feinen Kräutern gemacht, wie schon gemeldet, ohne Colli, oder auch von den Bomo dofri, welches kleine rolhe Aepfel sind, die Gärtner nennen es hier zu Land Pomefanoris, diese nehme, lege sie auf den Rost, stelle sie auf eine Glut, laß sie warm werden, alsdenn, gehet die Haut davon, schneide sie hernach in vier Theil, thue die kleine Kern davon heraus, gebe die Aepfel in ein Kastrol mit etlichen Charlotten, einen halben Zwiebel, ein halbes Lorberblatt, ein wenig Basilicum, Thimian, und ein wenig frischen Butter, thue sie auf dem Feuer posiren, gebe ein wenig Schüh darzu, ein wenig rothen Wein, und ein Paar in Butter ausgebackene Semmelschnitten, laß her-

nach wohl verkochen, nachdem thue diese Sous durch ein Haartuch passiren, wenn du den Fisch servirest, laß die Sous aufkochen, drucke den Saft von einer halben Lemont darein, gebe sie über den Fisch, diese Sous kann man auch über mehrere Fisch geben, es ist eine recht gute picante Sous, welche recht appetitlich zu essen ist.

Autre de Lombrines à la Provencale,

Ein Stück Lombrin mit Del.

Dieses Stück Fisch thue einsalzen, und laß ein Paar Stund stehen, gebe ein Del in ein Kastrol mit einem ganzen Zwibel, etlichen Charlotten, ein Lorberblatt, Basilicum und Thimian, lege das Stück Fisch darzu, und laß es sieden auf einer Glut, thue es zum öftern umwenden, auf die Legt gebe ein wenig weißen Wein daran, nehme etliche Artoffeln, schneide sie in ein Kastrol blattelweis thue sie mit ein wenig Del böffren, gebe einen kleinen Geschmack von Rockenbohl, gieße die wenige Sous von dem Fische ab, thue das Del wohl davon zu dem Fisch, die wenige Sous böffre an die Artoffeln, gebe ein wenig Colli darzu, stelle den Fisch warm, ist es Zeit zur Tafel, richte den Fisch auf die Schüssel, laß die Sous aufkochen, drucke
den

den Saft von einer Lemoni darzu, gebe diese
Sous über den Fisch, und warmer zur Ta-
fel servirt.

*Autre de Lombrines, à la Sauce de
Hachés.*

Ein Stück Lombrin mit einer *Hachée-
Sous.*

Dieses Stück Fisch wird eingerichtet auf
die nemliche Manier, anstatt den ganzen
Kräutern thut man feine dazu schneiden, wie
auch ein wenig Kappern, laß es damit dün-
sten, auf die Legt gebe ein wenig Colli und
den Saft von einer Lemoni daran, und rich-
te es zur Tafel an, man kann auch anstatt
den Kräutern, Artoffeln, Maurachen,
Chambinion fein schneiden, und das Stück
Fisch mit Del, einem ganzen Zwiibel in ein
Kastrol thun, und mit diesen benenneten Ge-
schnitten auf der Blut dünsten lassen, auf
die Legt gebe ein wenig Colli darzu, und
thue es serviren auf die nemliche Manier,
wie schon gemeldet.