

Von allerhand Speisen von Fischen.

370. Hechten in Pohnischer Suppen.

MAn soll den Hechten schuppen / zu Stücken schneiden und einsalzen / und 1. oder 2. Stund / nachdem der Fisch groß ist / im Salz liegen lassen / darnach soll man nehmen ein Hand voll Arbes / ein Hand voll zerschnittenen Zwissel / etliche Peterfil-Würgel / die sauber gepußt seyn / 2. oder 3. Semmelschnitten in Schmalz geröst / in einem Wasser kochen lassen / biß es sich durchschlagen läßt / darnach durch ein saubers Sieb durchtreiben / alsdann gieß Wein daran / daß du vermeinst / daß dünn genug sey / gewürk es mohl mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe und Safran / den Fisch auß dem Salz abstreichen / und in die Suppen legen / und kochen lassen / alsdann ein Stück Zucker und Butter darein legen / und an die statt kochen lassen.

371. Hechten in Lemoni zu kochen.

MAn soll den Fisch schuppen / und zu Stücken schneiden / einsalzen / und in Wein und Essig kochen / darnach ein guten Wein nehmen / Safran / Imber / Zucker und klein geschnittene Lemoni darein thun / miteinander kochen / den Fisch darein legen / und ein Sud thun lassen.

372. Hechten braten.

MAn soll das Hechtl am Ruck. n aufsthen / das Ingeweid herauß / und es von einander thun / einsalzen / und es hernach auff ein Rost legen / darnach soll man Butter nehmen / auch Essig und Gewürk / den Butter im Essig zergehen lassen / und Rosmarinstäudl darein legen / das Hechtl oft damit bestreichen / biß er gebraten ist / darnach die übrige Suppen darauff gießen / und also auff den Tisch geben.

373. Ein gefüllten Hechten zu machen.

MAn soll ein mittelmäßigen Hechten am Bauch aufsthen / wie ein Bratfisch / das Ingeweid herauß thun / sauber waschen und salzen / darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen / klein hacken / und darunter ein gute gewaickte Semmelschmollen / ein Hand voll nicht gar klein gestossene Mandel / und ein Brocken Butter / Pfeffer / Muscatnuß / Perchtram und Weinberl / daran soll man schlagen ein Ei / und in Hechten einfüllen / und ihn auff den Rost braten / und oft schmieren / darnach ein gutes Capri-Süppel darüber machen.

374. Ein anderer.

Schneid den Hecht auff der Seiten auff / thue das Brätige alles herauß / die Haut muß ganz bleiben / klaube die Gräten herauß / hack das Brätige gar klein / nimb ein wenig Semmelschmollen / waichs in Milchram thus darzu / gewürk es mit Pfeffer und Muscatblühe / salz / hack's durch einander /

einander/ süß wider in die Haut/ vernäh's mit Seyden/ brat ihn auff ein Rost/ und so er gebraten ist/ zieh den Faden herauß/ mach darüber ein gutes Süppel von Nägeln/ oder wie du wilt/ der Kopff muß gang bleiben.

375. Ein gesotrenen Hechten in Capra.

WAn der Hecht sauber geschüpt/ und in Salk/ so viel nöthig/ gelegen ist/ soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden/ und in ein Bain legen/ halb Wein und Urbesuppen daran gießen/ darnach ein Hand voll fein außgewaschene Capra darzu legen/ hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen/ und abschröcken/ darzu so viel Schmalz legen/ und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten/ und auch darzu schütten/ auch Pfeffer/ Imber und Muscatblühe darzu thun/ und miteinander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

WAnn man den Hecht auffthut/ soll man das Blut fein mit einem Wein herauß waschen und behalten/ den Fisch schuppen und einsälen/ darnach zwey bähte Semmelschnitten im Schmalz rösten/ und darzu thun viel Petersil-Würfel/ auch zwey Häpel Zwiffel fein braun im Schmalz rösten/ und die Leber vom Hechten darzu thun/ auch noch ein wenig Wein/ und über den abgestrichenen Fisch gießen/ mit Nägelsup und Pfeffer gewürken/ und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

NImb ein Hechten/ er sey groß oder klein/ schlag ihn ab/ und zieh ihm die Haut ab/ aber den Rückgrad mußt du gang lassen/ daß der Kopff und Schweiff gang daran bleibt/ das Brätige nimb alles herunter/ wasch sauber auß und hack's klein/ nimb auch gewaickte Semmel/ Butter darunter/ gewürk es wohl/ thue auch ein wenig grünen Petersil/ ein Löffel voll dicken Milgram/ und ein gang Ay darzu/ salz es/ und hack alles untereinander klein/ wie ein Knödel/ Zaig/ hernach nimb den Hechten/ Kopff mit dem Rückgrad und Schweiff/ trücker ihn sauber ab/ nimb ein Bratpfannen/ schmiers wohl ein/ leg ein solchen Fisch-Zaig darein/ leg den Kopff/ Grad und Schweiff darauff/ und streich den übrigen Zaig darüber/ formire ihn wie ein Hechten/ stopff ihn übersich mit einem Messer/ daß es kleine Schüppel gewinnet/ steck die Floss auff den Rücken und Bauch/ wie er zuvor gewesen/ bestreich ihn mit Ahr/ so gewinnt er ein Farb/ brate ihn in einer Dorenpfann oder Bach-Ofen bey einer guten halben Stund/ daß er fein gelb bleibt/ leg ihn in ein Schüssel/ mach ein Süppel von Lemoni darüber/ oder gib ihn truckner. Wilt du aber einen Karpffen machen/ so verfare in allem/ wie mit dem Hechten/ doch an statt deß Stuppen mit dem Messer/ schneid Mandel nach der Breite/ und besteck den formirten Karpffen damit daß es scheine/ als wanns Schuppen wären/ und also brat ihn/ und begieß ihn öftters mit Butter/ mach ein süß oder saures Süppel darüber/ oder gib ihn trucken.

378. Zechten in Mandel-Kren.

Ged den Zechten heiß ab/ und mach folgendes Süppel darüber: nimb ein halben Viertel Mandel/ schwöls und stoß in einem Mörser/ reib Kren/ daß er wenig vorschlage/ rühre mit Essig ab/ brenns auch ein wenig ein/ rühr alsdann Milchram daran/ biß es süß genug ist/ thue auch Butter und Pfeffer darein/ laß sieden/ und richts über den Zechten an.

379. Zechten in Baum-Oel.

Schüp einen Zechten / und sied selbigen sambt den gepuzten Magen / und Leber/ im Essig mit Rosmarin und Lorberblätter/ wann er gesotten/ schütt die Suppen hinweg/ leg den Zechten in ein Schüssel/ thue Butter daran/ leg die gesottene Lorber-Blätter darzu/ Pfeffer und Muscatblühe/ den Magen und Leber schneid langlecht / leg darzu überbrennte Lemonischäler / druck (nachdem der Zechten groß ist) von einem oder zwey Lemoni den Saft darüber/ laß ihn sieden/ ehe du ihn auff die Tafel gibst/ schütt ein oder zwey Löffel voll Baum-Oel darüber / und laß ihn wiederumb ein wenig sieden.

380. Auß einem Zechten dreyerley Speisen zu machen / daß der Fisch dannoch ganz bleib.

Elk erstlich den Zechten wohl ein / nimb ein Tuch / neß es mit heißen Essig oder Wein/ schlags umb das mittlere Theil deß Fisch/ leg ihn auff ein Rost / mach das Tuch alleweil mit heißen Essig oder Wein naß / den vordern Theil begieß mit Schmalz / und bespreng ihn mit Arbes-Mehl / den hintern Theil aber bestreich mit Oel oder Butter / und brat ihn / biß er genug ist.

381. Ein Zechten auff Ungerisch.

Du magst den Zechten schuppen oder nicht / wie du selbst wilt/ siede ihn im Wein-Essig/ oder Wasser/ salz wohl darein/ nimb ein guten Theil in Wasser gesottenen Zwiffel/ zwinge sie durch/ daß es wird wie ein Mueß: darnach sephe die erste Brüß von dem Fisch ab/ und giesse die durchtribene Zwiffel daran/ gewürk mit Pfeffer und Saffran/ und gieß über ein gebäht Brod.

382. Zechten in Sardellen-Suppen.

Schüppe den Zechten/ und schneide ihn in Stückel/ siede ihn ab in Essig/ und mache von Sardellen ein Suppen darüber / ist sehr gut.

383. Zechten in Rumel-Sults.

Man soll einen gross n Zechten am Bauch auffmachen/ aber nicht spalten / und grosse Etuck darauß machen / und fein blau absieden / doch nicht gar an die sta t 1 nd behalten/ darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein / u d auff 4. Maß / 3. Loth frische Hausenblattern nehmen / dieselbe saube. waschen / und klein schneiden/ und in den Wein waischen

chen und sieden lassen / alsdann soll man denselben Wein nehmen / und so viel darzu gießen / so vil man Sulz machen will / allezeit auff ein Pfund Hechten ein Maß Wein / und bey einem Seitel schöne lautere Arbesuppen / und so viel Essig / daß fein raß wird / auch ein paar ganze Zwisselhäpel / und etliche ungeschälte Aepffelspätel / die muß man bey Zeiten herauß thun / daß sie nicht zerfallen ; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drucken / und alles in einem glazirten Hafen / oder verzinneten Kessel sieden lassen / darnach soll man nehmen folgendes Gewürz : Imber gar sauber gewaschen / und grob geschnitten / Pfeffer mit einem Tuch sauber abgeriben / Muscatblühe gewaschen / auch Nägerl gewaschen / deren sollen nicht zu vil seyn / auch Zimmet / der muß zimlich vil seyn / daß solle man in ein oder etliche Säckel nähen / auch ganze Saffranblühe in ein Säckel besonder nähen und in der Suppen sieden lassen / biß vom Gewürz die rechte Raß / und vom Saffran die rechte Farb hat / es muß wohl gelb seyn / auch muß man ungestossenen Zucker darunter legen / so vil / daß süß genug ist / alsdann soll man die Säckel herauß thun / wanns schier gesotten ist / soll man den Fisch darein legen / und ihn an die statt sieden lassen / wann er gesotten / auff ein Bred legen / daß er erkaltet / und die Sulz sieden / biß sie gestehet ; will man die Sulz ein Zeit behalten / soll man den Fisch in ein erdernes Geschierz legen / zuvor am Boden geschält / und wohl abgetrückt / Mandel und Lorberblätter / darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern-Tuch darüber auffhencken / die Sulz also heißer darein gießen / und wanns ein Weil gerunnen / wider Mandel und Lorberblätter darzwischen legen / und die Sulz folgendes lassen darauff rinnen / und an einem kühlen Orth stehen lassen / wann man davon brauchen will / soll man ein Stück von der Sulz sambt den Mandeln und Lorberblätter darzu legen ; will mans aber alsobald verzehren / so istß besser / daß man die Sulz besonder giest / sie ist besser anzurichten / so solle man auch von frischen Lemoni breite Schnitzel darzwischen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten Suppen.

MAn soll von zweyen Karpffen das Blut im Essig fangen / und wohl rühren / und so vil Wein daran gießen / daß der Fisch darinnen sieden kan / und deß Essig muß so vil seyn / daß es wol saur wird / wann es nun auffstehet / soll man ein gutes Stück Zucker / daß es fein süß wird / und doch die Säure für schlägt / daran legen / darnach mit allerley Gewürz gewürzen den Fisch / wann er zuvor geschüpt / und im Salz gelegen ist / darein legen / und wann er schier genug gesotten hat / herauß nehmen / und die Suppen wohl lassen einsieden / wanns schier gar ist / den Fisch wiederumb darein legen / allzeit nur zwey Stück auff einmahl / wann man schier will anrichten ein frischen Lemoni klein darein schneiden / sein auff den Fisch legen / und zugedeck-

gedeckter auff einer Glut behalten/ der Lemoni muß nicht darinnen sieden/ es wird sonst bitter; will man ihn zu einer Sulk haben/ so setzt man ihn an ein kühles Orth/ so gestehts.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.

Man soll den Karpffen schüppen/ und zu Stücken machen / und einsalzen/ darnach in guten Wein sieden/ wann er versaimbt hat/ ein Hand voll Brösel rockes Brod darzu thun / auch Saffran / Zucker / Imber / Pfeffer/ und Zimmet darzu thun/ und an die statt lassen sieden/ wann man anricht/ Zimmetstup darauff strähen.

386. Karpffen in schwarzer Brühe.

Schüppe und stich den Karpffen beym Schweiff/ fang das Blut fleissig auff/ zerschneid ihn/ salz ihn/ und laß ihn im Salz ligen/ darnach streich den Schleim wol ab/ das Blut aber treib wohl mit guten Essig ab/ gewürk ihn mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe / und dergleichen/ wilst du ihn süß haben/ so zucker ihn / und thue Weinbeerl darzu/ laß sieden / richts an / und ziers mit Mandel oder Pistagi.

387. Ein Karpffen zuzurichten.

Sied ein ungeschüppten Karpffen heiß ab/ leg ihn auff ein Schüssel/ gieß Wein daran/ leg auch frischen Butter/ zerribene Nägerl / und Zimmet daran/ setz auff ein Glut/ und laß also sieden/ biß genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden in Zwissel.

Nimb ein Karpffen/ schüppe ihn/ und schneide ihn zu Stücken/ siede ihn/ wie du sonst thust/ nimb Zwissel/ so vil du wilst/ schneide sie klein/ laß sie im Wasser weich sieden / thue das Wasser darvon / leg die Zwissel an dem Fisch/ thue ein wenig Essig und Wein/ auch Pfeffer / Imber und Saffran daran/ laß sieden/ so seynd sie gut/ kalt oder warm.

389. Einen Karpffen in Del zu sieden.

Nimb das Del in eine Pfann / laß es heiß werden/ thue den Fisch dar/ ein/ röste ihn wohl/ darnach giesse einen weissen Wein daran/ nimb Peterzil und Zwissel/ schneide sie klein/ legs daran/ auch ein wenig Pfeffer/ so ist es recht.

390. Ein Aal zu bachen.

Man soll der Aal die Haut abziehen/ die Ruck-Ader heraus lösen / und in Stück zerschneiden/ wol salzen/ ligen lassen/ hernach in Salz-Wasser absieden/ darnach im Mehl umbkehren/ und in Schmalz bachen/ wann man anricht/ Lorberblätter und saure Pomerantschen darzu legen.

391. Ein Aal zu braten.

Wann der Aal die Haut abgezogen / und die Adern/ so durch den Ruck-grad gehet/ heraus genommen ist/ soll mans sauber waschen/ und zu Stücken machen/ und mit Salz/ Imber und Nägerlstup besträhen/ und ein gute Stund ligen lassen / darnach die Stück nach der Läng an ein Vogel-

spißl stecken/und bratten/und gar oft mit zerlassenen Butter/und Rosen-
Essig begießen / wann sie schier gebratten/ mit Imber/ Nagerl/und Roß-
marin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechel braten/
allein dörrfens nicht so lang im Salk ligen/ nur wie man sonst einsalzt.

392. Rutten einzumachen.

MAn soll Arbesuppen in ein Rain gießen / vil Petersil, Wurken dar-
ran legen/auch zermiltten Pfeffer/und gestossene Muscatnuß/ und ein
wenig Wein darzu thun/alles ein Sud lassen thun/die Rutten schleimen/
und einsalzen/ darnach in die Suppen legen/ und sieden lassen / biß genug
ist/ wann mans will anrichten/ vil Butter daran legen.

393. Ein Huchchen oder Schaiden zu braten.

MAn soll von einem Huchen oder Schaiden ein schönes Stuck schnei-
den/oben neben den Ruckgrad/wohl darbey lassen/so es am dicksten
ist/den Ruckgrad fein langlecht schneiden/in der Form eines Brätlß/das-
selbe einsalzen/und an ein Spiß anstecken/mit 4. schmalen Spänlein/und
mit einem Spagat an Spiß anbinden/ sonstn fällt herab / darnach soll
mans fein braten wie sonst ein Brätl/ hernach ein Stuck Butter zerlassen/
sauren Lemoni-Safft oder Rosen-Essig darein gießen/und Pfeffer/und es
immerzu begießen/biß schier gar hart/und wann mans zu lezten begießt/soll
mans ein wenig mit geribener Semel bestreuen / und auff grüne Blätter
anrichten/und ein sauren Pomerantschen voneinander schneiden/und dar-
zu legen.

394. Schaiden zuzurichten.

MAn muß die Schaiden in den heißen Wasser schleimen wie Rutten/und
Stücklein darauß machen/allein den Schweiff läßt man einer halben
Ellen lang ganz/den braucht man hernach zum braten/die Stuck soll man
einsalzen / darnach nehmen zimlich vil Berchtram/ Petersil-Kraut/ und
Wurzel / und ein Semmelschmollen / daran soll man gießen ein Arbes-
Suppen/ und sieden lassen/ biß alles waich wird/ und durchschlagen / und
mit allerley Gewürz gewürzen/ die Schaiden darein legen / und gilben /
wann mans will anrichten/ein guten Brocken Butter darein legen.

395. Ein Schaiden-Schweiff zu braten.

Wann er zuvor eingesalzen ist / muß man ihn über und über mit einem
Faden binden/dann er sonst zerfällt/und auff einen Rost braten/stäts
mit Butter/Rosen-Essig/ und Pfeffer bestreichen / und wann er schier ge-
braten ist/ mit Zimmet / Nagerl und Roßmarin bestecken/man mag ihn
trucken / oder in einer Suppen geben.

396. Sälbling heiß abzusieden.

MAn soll nehmen schöne Sälbling / weil sie noch frisch und nicht bloß
seyn/und nach ihrer Größ auffmachen/entweder spalten/oder zu Stu-
cken machen / oder ganz lassen / und im gesalzenen Wasser fein rösch absie-
den/

den/ darnach im besten Sud mit Wein-Essig geschwind abschrecken/ vom Feuer abheben/ und auff ein Salvet anrichten.

397. Ferchen schön blau absieden in die Sulzen.

MAn soll sie am Bauch auffmachen / biß zu den Schweiff / so geben sie sich voneinander/ den Rückgrad abstechen/ doch nicht durch die Haut schneiden/darnach absieden/ wie oben die Sälbling/ und wann mans vom Feuer hebt / mit kalten Essig abschrecken / und ein wenig Allaun darein werffen/ und wann mans herab nimbt/ mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken / daß kein Dampff darvon mag / so werden sie schön blau / so legt man zwey gegen einander auff den Bauch/ als wann sie schwimmen / und gieß die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Del zu kochen.

MAn soll die Ferchen am Bauch auffmachen / und soll kleine Krinslein schneiden/darnach frisches Del in ein Pfann nehmen/ dasselbe/ wanns heiß ist/ mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschrecken / und ein ganzes geschältes Zwiffelhäpel darinnen higen / so nimbt es ihm den groben Geschmack/ und Rosen-Essig/ oder sauren Pomerantschen-Safft daran thun/ damit soll man die Ferchen/ so zuvor gesaigen seynd/ und auff ein Rost legen/ oft bestreichen/ biß sie gar gebraten seyn/ man muß auch Gewürz dar ein thun/ als Pfeffer/ Imber/ und an das übrige soll man gießen ein guten Wein/ und ein Hand voll Capra/ und ein halbe Hand voll Weinberl/ Zimmet/ und Nügelstuck/ aber die Säure muß fürschlagen/ und dieses alles fein in einem Häserl gesotten/ und über die Ferchen gossen/ wann man anricht/ fein Lorberblätter darzu gelegt.

399. Geselchre Ferchen.

Eed sie erstlich im Wasser ein wenig/ selbiges gieß davon/ darnach siedt in einem andern/ biß genug seyn/ hack Petersil und Zwiffel durcheinander / nimb Muscatblühe / Imber und ein Arbesbrühe / auch ein frischen Butter/ laß ein Weil mit dem Fisch sieden/ und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

Nimb die Neunaugen / thue sie in ein Schäßlein / gieß ein heiß Wasser daran / nimb ein klein Besemlein / und rühre sie in Schäßel darmit umb/ daß der Schleim darvon komme/ nimb sie hernach / und trucke ihnen die Schnäbel auch wol ab/ und lege sie in ein anders saubers Wasser / wasche sie auß / thue sie in ein Pfanne / salze sie wohl / und gieße ein Wasser daran/ lasse sie dann sieden/ und richte sie mit der Brühe eines Theils an/ und setze Pfeffer und Imber darneben auff.

401. Neunaugen zu bachen.

Nimb die Neunaugen/ bereite sie/ wie vorgemeldet/ fein sauber/ in waschen / schneide ihnen die Schweiffel ab / salz sie/ und wälgers in Arbes- oder
Wais

Waizen-Mehl/und bache sie: mache darnach ein Brühlein darüber/ nimb ein wenig Essig/ Imber und Pfeffer/druck ein Pomerantschen darein/ laß sieden/ richte es über die gebachene Neun-Augen an.

402. Schleim abzusieden.

Schneid sie auff/ thue das Ingeweid herauß/ nimb siedendes Wasser/ brühe sie/ so geht der Schleim darvon/ schneid sie zu Stücken/ wasch sauber auß/ salz/laß ligen/ hernach sied es in guten Wein-Essig schön blau ab. Kansts auch also kalter geben/ frischen Essig und Baum-Del darüber gießen/ mit Capri oder Oliven besträhen.

403. Den frischen Hausen zu braten.

Man soll ein dünne Schnitten schneiden/ und einsalzen/ und auff einem Rost fein gemache gebraten/ und immerzu mit frischen Butter bestreichen/ darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken/ und fein warm auff den Tisch geben/ trucken/ oder in einem Lemoni-Süppel.

404. Den frischen Hausen abzusieden.

Man soll die Stuck nicht gar zu dick schneiden/ sauber waschen/ und ein Weil in Wasser ligen lassen/ darnach in wohl gesalzenen Wasser sieden lassen/ biß genug ist/ darnach herauß legen/ und ein heissen Essig darauff gießen/ und zermiltten Pfeffer darauff strähen/ und fein warm anrichten/ oder will man ihn kalt geben/ so laßt man den Essig daran/und thut Petersil darauff geben.

405. Frischen Hausen in guter Suppen.

Nimb 1. oder 2 Pfund frischen Hausen/ wasch ihn sauber auß/ salz ihn/ hernach nimb 1. paar eingemachte Lemoni/ schneids zu Blätlein/ mach ein Schmalz heiß/ leg den Hausen darein sambt den Lemoni/ nimb allerley Gewürk/ deck den Hausen zu/ daß kein Dampf davon geht/ laß ihn in einer Kain ein Viertelstund sieden/ und richt ihn also an.

406. Hausen-Knopff.

Nimm den Hausen-Knopff sauber/ thu die Gall und Grat darvon/ leg die Leber in ein Schüssel/ wasch den Hausen-Knopff auß acht Wässern/ reib ihn mit Salz/ wasch ihn wider/ selches thu drey-mahl/ überbrenn ihn ein Tag vorhero/ nimb ein grossen Hasen/ thu guten Theil Urbes darein/ laß sieden/ in selbigen lege die schwarke Fleck/ dann sie sieden sich gar langsam/ salz sie wol/ über ein Weil die andern Fleck hinein gethan/ die sieden sich ehender/ thue es wider herauß in ein Wolder auff ein frisches weisses Tuch/ nimb die Leber/ thus in ein Hasen/ nimb 2. Semel/ rösts im Schmalz/ legs zu der Leber/ nimb die Suppen/ darin der Hausen-Knopff gesotten/ laß die Leber/ sambt der Semel darinnen sieden/ treib die Semel mit diser und der Urbesuppen durch ein Süß/ gewürk mit Pfeffer/ Imber/ Nägerl/ und Zimmet/ das meiste muß der Pfeffer seyn/ leg den Hausen-Knopff in die

die durchgetriebene Suppen laß ein guten Sud thun/leg ihn auff ein Schüssel/ und gieß die Suppen darüber.

407. Gefüllte Grundel.

Nach ein gute dicke Mandel-Milch / thue gute frische Grundel darein/ laß darinnen gehen/ daß sie ein grossen Bauch überkommen/oder auch in Milchram/ sied es dann in lauter guten Wein/ oder bachs.

408. Frischen Lax in der Pohlischen Suppen.

Nimb frischen Lax / bache ihn im Schmalz / nimb Zwiffel und Apffel/ thue es in ein Reisl/ gieß Wein darauff/ laß es sieden mit Zimmet und Zucker / mach es ein wenig säuerlet / streiche es durch auff den gebachenen Lax/ laß es auffsieden / und gibß.

409. Marinirter Lax.

Nimb ein Lax/ bache ihn auß in frischen Schmalz/ nimb Essig und Wein in ein vergintzen Reisl/ schäl 2. Lemoni/ schneid sie rund/ thue sie darunter mit Gewürz/ Rosmarin/ Knoblauch/ Lorberblätter/ salz es/ nimbe es vom Feuer/ wirff den Lax darein/ laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dieses alles nimbt man von den Wällischen Specerey- Händlern.

410. Geraucherten Lax.

Schneid den Lax/ überbrenn ihn/ mach folgendes Süppel darüber/ nimb Wein und Wasser / laß sieden / röst ein wenig Semmel darein / auch Weinbeerl/ Zibeben/ Mandel und Zucker/ gilbs/ und laß ein wenig sieden/ und gieß über den Lax.

411. Geselchre Fisch zu kochen.

Man soll Petersil-Wurken nehmen / und sie in einer Arbes Suppen gar weich sieden / darnach ein geribene Semmel fein groblecht in dem Schmalz rösten und darzu thun/ den Fisch muß man waschen/ daß er nicht gesalgen sey/ und in die Suppen legen/ und zurecht sieden; darnach ein gutes Stuck Butter/ zermilten Pfeffer / und Muscatblühe darzu legen / die Petersil-Würkel müssen viel seyn / aber man muß nicht gar viel Suppen daran machen.

412. Eingemachten Biber.

Nimb ein Biber/ quell ihn in Wasser/ thue ihn in ein Geschier/ gieß ein gute Arbes Suppen darüber/ thue Petersilwürzel / gesalzenen Lemoni/ frischen Butter/ Gewürz/ und ein wenig Wein darauff/ gilbs/ laß es sieden/ brenn es ein klein wenig ein / und gibß.

413. Ein Biber-Schweiff zu machen.

Man soll den Biber-Schweiff / sambt den Tagen übersieden/ biß die obere Haut herab gehet / darnach in gesalzenen Wasser wider sieden/ ungesehr drey Stund/ biß er weiß wird/ und wann er die andere Haut laßt/ soll

man ihn säubern / und wann er schier gesotten ist / Essig/ Safran/ Zucker und anders Gewürz darzu thun; man mag auch gesalkene Lemoni darbey sieden.

414. Einen Fisch zu bratten.

Nimb einen Brattfisch / was du für einen wilt / schüppe ihn / thue ihn auff / thue das Ingeweid herauß / nimb Salz/ Pfeffer/ Imber/ Mägel/ Zimmet / auch Rosmarin / Majoran / und das Ingeweid / hack es unter einander / thue es in den Fisch hinein/ mache ihn zu/ reibe ihn wohl mit Salz und Gewürz/ und leg ihn in ein Fischreissen/ und bratte ihn/ traiff ihn wohl mit Del und Essig / es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wohl den Fisch außwendig mit Salbey-Blätter belegen / die Schlegeln seyn gar gut/ so man sie also macht.

415. Laperdon oder Stockfisch Niderländisch zu kochen.

Wann der Laperdon gewässert/ überbrenn ihn/ löß die Gräten darvon/ nimb weisse Ruben oder Calarabi/ sieds/ daß weich werden/ schneids blätlet/ legs in ein Schüssel/ unter sich leg Butter/ alsdann ein Leg Ruben/ oder Calarabi/ darauff ein Leg Laperdon/ pfeffers/ und ein wenig Muscatblühe/ dieses lege so oft/ biß du weder Ruben oder Laperdon hast/ laß auff der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

416. Einen Stockfisch zu bratten.

Nimb ein ganzes Stockfischscheid/ säubere es innen und aussen/ saltz ihn ein/ und leg ihn in ein Fischreissen/ wie man die Fisch darin brattet/ und setz die Reissen auff Kohlen / treiffs oft mit heißen Schmalz / setz fein die Reissen in ein Brattpfannen/ wann du ihn treiffen wilt/ und wann er genug gebratten ist / so thue ihn herauß / leg ihn in ein Schüssel / nimb das Schmalz mit dem er getreiff worden/ brenn ein guten Theil Mehl darinnen / pfeffers wohl/ gieß heiß darüber/ es ist ein gut Essen.

417. Gefüllten Stockfisch.

Schüp den Stockfisch/ löß das Fleisch sauber von der Haut ab/ nim ein wenig Stockfisch / klein geschnitten grünen Petersil / groblecht gestossene Mandel/ schlag 5. oder 6. Uhr daran (wilt du/ so kanst die Uhr in ein geribene/ und im Butter geröstete Semel schlagen) gewürz mit Pfeffer/ Imber und Muscatblühe/ fülls in die Haut/ machs wohl zu/ laß in einem Wasser überbrennen/ alsdann leg ihn auff den Rost / und laß ihn bratten / begieß ihn oft mit Butter.

418. Gebachener Stockfisch.

Schüp den Stockfisch / schneid ihn zu Stück / wals ihn im Mehl umb/ bach ihn im Schmalz/ richte ihn auff ein Schüssel/ thue Milchram und frischen Butter/ Pfeffer und Muscatblühe darzu/ darnach laß also ein wenig sieden.

419. Die Schildkrotten gar gut zu kochen.

Nimb die Schildkrotten / hack ihnen Köpff / Füß und Schweiff ab / die Füßel aber leg etwas später darzu / sieds in einem Wasser so weich / biß sie die Schallen lassen / alsdann zerlegs in 4. Theil / und pug die Haut sauber herab / die Leber und Nyr leg fein darzu / alsdann gewürz sie mit Pfeffer / Zimber / Muscatblühe / und salze sie / schneid einen Petersil gar klein / strähe ihn darauff / alsdann nim ein Butter in ein Pfann / wann er zer geht / so laß ein geribene Semmel darin lauffen / so viel / daß ihr vermeint / es gebe ein dickes Süppel / hernach leg die gewürzte Schildkrot darein / rühr sie umb / daß sie den Butter fein annimbt / gieß ein Arbesuppen daran / laß sieden / und wann ihrs wolt anrichten / so legt wider ein Brocken Butter daran / wann ihr wolt / so laßt die tieffen Schallen von der Schildkrotten sauber puzen / und setz sie auff ein Schüssel / und richts darein an. Man sieds auch ab / und macht ein Kren darüber. So thut mans auch ab / sieden / in Mehl einrühren / und backen / man kans auch in Del backen.

420. Blättere Plateisen zu kochen.

Man soll die Plateisen Tag und Nacht / oder länger in einer kalten Lauge weichen / so geschwollen sie gar schön / und gehet ihnen die Haut ab / darnach soll mans gar schön außwaschen / ein Weil im Wasser ligen lassen / zu Stücken schneiden / und ein gute Weil sieden lassen / wie recht ist / die Haut abziehen / und sie zerblätten / und die Gräten heraus lösen / darnach sie in ein Keil thun / und ein gute Arbesuppen daran gießen / und darzu thun ein Löffel voll geribene Semmel im Schmalz geröst / will man gern / kan man auch ein Zwißl mit rösten / und ein zermiltten Pfeffer und Muscatblühe / auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran / oder was man will darzu thun / und sieden lassen / darnach ein Stuck Butter daran legen.

421. Plateisen auff Niederländisch zu kochen.

Verbrenn die Plateisen / löse die Gräten sauber darvon / leg in ein Schüssel / und leg Butter darzu / oben besträhe sie mit grün gehackten Petersil.

422. Gespickte Schnecken.

Ejede die Schnecken / pug sauber / spick schön mit einer kleinen Spick Nadel / steck an ein Spiß / laß überbratten / daß der Speck rößlet werde / richts alsdann auff ein Schüssel / laß ein Butter braun werden / schütt ihn darauff / und druck Lemonisafft darüber.

423. Schnecken in einer Sardellen Suppen.

Asch die Sardellen sauber mit Wein auß / zerstoß und treib durch / vermisch mit Butter / Pfeffer und Muscatblühe / füll die abgesottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wider in die Häußl / und bratts wie gebräuchlich.

424. Gehackte Schnecken.

Siede die Schnecken / löß sie auß den Häußeln / und wasch sie gegen 12. mahl / alsdann zerlaß ein frischen Butter / schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Petersil / Pfeffer und Muscatblüß darein / laß ein Weil überpreglen / fülls alsdann wider in die Häußel / und gibß auff die Tasse. Besser aber / wann du sie auff saubere Austerne-Schaalen legst / und ein wenig auff dem Rost brattest / und Lemonisafft darauff gießt.

425. Krebs bachen.

Nimb die Krebs / wasch und siede sie ab / wie sonsten / schelle sie / und mache einen Taig an mit Waizen-Mehl und Wein / salze sie ein wenig / und zieh die geschellten Krebs dadurch / und bache sie.

426. Gebachene Krebs.

Nimb Krebs / siede und schelle sie / hack's klein mit Petersil / nimß 4. Uyr / frischen Butter / Salz / Imber und Muscatblühe / rühr es wohl unter einander / nimß Semmel / schneid Schnitten / streichs darauff und bachs im Schmalz.

427. Krebs-Eiterl zu machen.

Nimb gesottene Krebs-scheeren / 5. oder 6. stoffe sie zu Pulffer / thue ein Seidl gute Milch daran / zwing sie durch / nimß 2. Uyr / schlag sie auch in die Milch / laß in einander sieden / so wird es wie ein Uyr-Käß / seyh das Wasser darvon / und nimß alsdann das Dicke / bache es / nimß ein Häßel / thue ein wenig Wein / Imber / Pfeffer / Saffran / und Muscatblühe / auch Zucker daran / so wird es fein wohlgeschmack / laß in einander sieden / und richte das vorig gebachene Krebs-Eiterl auff ein Daller / und gieß die Suppen darüber / so ist es gut.

428. Krebs-Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auff / nimß das beste herauß / gewürhe sie mit Pfeffer / und salze sie / thue auch Butter darein / und thue es in die Austerne-Schaalen / oder in ein kleines Schüssel / setz es auff ein Rost / thue Kohlen darunter / laß ein kleine Weil sieden / daß ein Süppel behält / so seyn sie recht.

429. Gefüllte Krebs.

Nimb schöne grosse Krebs / siede sie / darnach thue die Schaalen darvon / hacke die Krebs mit Petersil klein / nimß frisches Schmalz / Muscatblühe / Imber / und Pfeffer / Salz und geribene Semmel / rühre es wohl unter einander / fülle es in die Hilfen / steck allweg zwey gegen einander / leg sie auff den Rost / begieß mit Butter / du magst sie wohl auch an ein Spiß stecken / und mit Butter betreiben.

430. Krebs in einer Butter-Suppen.

Siede die Krebs mit Wasser / Pfeffer und Salz / wie sie seyn sollen / giesse
die

die Suppen wider herab/ nimb ein Pfändl/ thu frisches Schmalz/ Fleischsuppen/ Pfeffer und Muscatblühe darein/ laß sieden/ lege die Krebs in ein Schüssel/ giesse die frische Schmalzsuppen darüber.

431. Krebs-Schmalz-Koch.

Man nimbt Krebsen so viel man will/ sieds wie gebräuchlich/ löß auß/ dann Semmelschmollen nach Geduncken/ weichs in ein süße obere Milch/ wans genug weich ist/ druckts mans wohl auß/ hack die Krebsen und Semel unter einander/ thus in ein Reim/ alsdann nimbt man ein frischen Butter/ laßt ihn heiß werden/ schütt das Gebackte darein/ thue Gewürz darzu/ und laß also außbräcken/ biß es röhrig wird.

432. Speiß von Karpffen-Zungen für einen Kranken.

Nimb etlich Karpffen-Zungen ganck auß dem Maul/ legs in ein Geschir/ gieß heiß Wasser darauß/ schab den Schleim herunter/ wasch sauber in kalten Wasser auß/ leg ein frischen Butter in ein Reim oder Schüssel/ die Zungen darauß/ schneid Lemonischäler darauß/ sträh Semmelbröckl darauß/ thue Muscatblühe daran/ laß also schön weiß sieden/ wann du es wilt geben/ so drucke den frischen Lemonisafft darauß/ und gibß.

433. Speiß von Hechten-Leber und Karpffen-Blatter.

Nimb die Karpffen-Blattern/ und Hechten-Lebern/ überbrenns in einer Pfannen/ puß sauber den Schleim ab/ schneid die Blattern wie Fleck/ und die Hechten-Leber darunter/ laß ein Hechten-Leber ganz in die Mitte zu legen/ wans gesotten seyn/ und will mans anrichten/ so brenns mit geribenem Semelbröcklein/ schneid grünen Petersil daran/ ein wenig Muscatblühe und Saffran/ wilt du es säuern mit Lemonisafft/ stehts bey dir/ wann mans anricht/ mußt du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen/ daß ein guten Geschmack hat.

434. Fleck von Fisch-Magen.

Nimb den Schaiden-Magen/ puß ihn sauber als du kanst/ reib ihn mit Salz/ schneid ihn wie Fleck/ laß ihn weich sieden/ thue die Fleck in ein Reim/ gies Urbesuppen daran/ brenns ein mit Mehl/ thue Muscatblühe darzu/ Saffran/ Zimmet/ ein wenig Nägel/ geribene frische Lemonischäler/ Zucker und Lemonisafft/ alsdann nimb die Milch von den Karpffen/ überbrenns/ hernach welch es im Mund Mehl/ bachs schön gelb/ wann du es anricht/ so leg die darauß/ wann du wilt/ daß besser soll seyn/ so schneid eingemachte Citronen wie Fleck/ und sträh es darauß/ ist gut.

435. Gebrattene Auster.

Mach sie auß/ puß das Schwarze darvon/ ledige sie von der Schallen/ gewürz mit Pfeffer und Muscatblühe/ bratte sie mit Butter oder Baum-Del/ wann sie ein Sud gethan/ drucke Lemonisafft darauß/ und gibß.

436. Ein rare Fisch: Ohli zu machen.

En halben gefelchten Hechten die Haut hinweg/ und kocht an die Stell.
8. kleine Sälbling blau abgefotten/ und ganz lassen.

2. Reinanden gefelcht/ die Haut daron/ und überfotten.

4. Spißl Keiterl müssen ganz bleiben/ überfotten die Haut darvon.

4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.

4. Bickelharing/ die Haut und Grätt weg/ auff dem Rost im Butter lassen anlauffen.

4. Frische Haring in 4. Theil zerschnitten/ den Kopff hinweg/ und gebachen.

6. Halbpfündige Brezen- Hechten blau abgefotten.

1. Seitzl Grundl blau abgefotten/ in Buttersuppen gemacht.

1. Seitzl Koppen in Mehl bachen.

8. Kleine Ruten blau abgefotten/ im Butter gemacht.

6. Kleine Linguateli auff dem Rost mit Mehl gebratten.

6. Ziberl/ wältsche Fisch bleiben ganz/ in Dottersuppen.

7. Kreuzer weisse Violen überfotten/ die Suppen weg.

6. Kreuzer Wältsche Kösten gebratten und geschellt.

4. Kreuzer Steck- Rübel ganz kleine weisse/ überfotten.

Kleine weisse Ruben gewürfflet geschnitten/ und im Schmalz braun geröst.

6. Kreuzer Köhl- Proculi überfotten/ und im Butter kocht/ ganz gelassen.

3. Kreuzer schönen Pasternat überfotten/ und im Mehl bachen.

2. Stück Cardi überfotten/ im Butter angeloffen/ zu Stückl geschnitten.

8. Kreuzer gepuhten Pöperl überfotten/ und weiß lassen.

4. Kreuzer Zeller überbrennt/ in vier Theil zerschnitten/ in Dottersuppen gemacht.

4. Büschl Benichl/ der kleinest/ wie er im Winter wachset/ in warm Wasser anlauffen lassen.

4. Büschl Spargel überfotten.

30. Schnecken gepuht und gebratten an Spisseln ohne Häusel/ darauff gelegt.

6. Kreuzer Dateln gefotten.

1. Viertel Capri darauff gesträhet.

1. Viertel Olvi/ die Kern weg/ darauff gesträhet.

1. Halb Pfund klein gesalzene Meer- Spinnerin aufgewaschen/ ein jede muß besonder ganz/ gebachen werden/ damit sie kraust bleiben.

1. Halb Pfund eingemachte Wältsche Krebsel/ die müssen bachen werden sambt den Schällern.

1. Gute Hand voll Artopholi, die Schallen gepuht/ blätlet geschnitten/ im Butter geröst/ oben darauff gesträhet.

1. Hand voll Zibernüßel und Pistazi gepuht/ darüber besträhet.

100. Austern aufgelöst / in ein Keiml im Butter mit Lemonisafft geröst / oben darauff gegossen / auch ein Cefali darauff g:legt.

Dieses gehört alles auff ein Schüssel / schön ordentlich auffgerichtet / die gefelchte Fisch in die Mitten / die andern aber herum / die kleine Sachen müssen besonder in Keiml gemacht werden / außgenommen das Gefelchte kan man drey oder viererley zusamen legen / damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmack bekomme / mit linden Gewürk abgewürkt / und von den kleinen Sachen die Suppen zusamen / und darüber gossen.

437. Meer-Spinnen zu kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser ligen / hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht / seynd sie zu hart / mach wider ein andere subtile Laug / wann sie weich genug / legß wider ein Tag in frisch Wasser / hernach bratts im Butter / oder Baum-Del / gewürk mit wenig Salz und Pfeffer / druck Lemonisafft darauff / und gibß.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Erstlich schneide den Hausen im Stuck eines Fingers dick / salz ihn recht / sied ihn ab in Wasser und Essig / doch daß der Essig vorschlagt / laß ihn kalt werden / leg ihn in ein Bägl oder Weidling der glasirt / so oft ein Leg Hausen / jedesmahl Lorberblätter / Rosmarin / Pfeffer darauff / alsdann gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wann du ihn auff die Tafel gibst / kanst ein wenig Baumöl darüber gießen. Also kanst Hechten / Fischen / Salbling und Schleyn machen.

439. Auf ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben / laß ihn ein Weil im Salz ligen / bestreich ihn wohl mit Del / leg ihn auff den Rost / und brat ihn schön rößlet / daß er nicht verbrenne / wann er gebratten / leg ihn in ein Bägl wie oben / so oft ein Leg Hausen / Muscatblühe / Nägerl / Pfeffer / Lemonischäller / Lorberblätter und Rosmarin dazwischen / diß so oft / biß das Bägl voll ist / hernach begieße ihn mit Baum-Del / schütt Essig daran / und beschwär ihn mit etwas / oder schlage das Bägl zu / kanst ihn also behalten / oder verschicken / wohin du wilt. Also macht mans auch mit den Hechten / Fischen / Salbling / und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

440. Kunst / allerhand Vögel einzupaizen / daß sie sich lang behalten lassen.

Erstlich muß man die Vögel sauber rupffen und puzen / die Köpff und Krämpel abschneiden / und das Ingeweid heraus nehmen / hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer / wann das