

Dritter Absatz.

Von unterschiedlichen Fischen, solche zuzubereiten.

N. 96. Frisch gesottene Sälbling.

Bereite in einen Kessel, oder Klein den Sud mit Essig und Wasser, Salz, Zwiffeln, Lorber-Blätter, Rossmarin, Lemoni-Schäler, lasse es untereinander sieden, mache die Fisch auf, zertheile es, wann sie groß seynd, zu Stücken, lege solche in eine breite Schüssel, wann sie gewaschen seynd im kalten Wasser; im Sommer kan man Eis daran legen, so werden sie desto küniger, spritze frischen Essig darüber, so werden sie blau; wann der Sud siedet, gießet man von dem Sud mit einem Löffel über den Fisch, und läßet solchen in den Sud hinein, zugedeckt, und gemacht gesotten, steche mit einer Gabel darein, wann es gern heraus gehet, geschwind von dem Feuer, ein wenig Sud weggeschütt, mit frischem Wasser und Essig abgeschroßt, zugedeckt, und stehen lassen.

N. 97. Frisch gesottene Forellen.

Der Sud wird gemacht wie der vorige. Die Forellen werden also zubereitet wie die

Sälbling, allein sie brauchen nicht, daß sie so viel sieden.

N. 98. Frisch gesottene Aesch.

Der Sud wird gemacht wie zu denen Sälbling. Bereite die Aesch wie die Sälbling, sie brauchen weniger sieden als die Forellen, aber ein frisches Feuer, dann sie seynd geschwind gesotten, absonderlich wann man viel hat zu sieden.

N. 99. Frisch gesottene Zuechen.

Bereite den Sud in einen Rasterol, wie die vorigen, zertheile den Fisch zu Stücken, wann der Sud siedet, lege den Zuechen darein, lasse solchen gemacht sieden, wann er gesotten ist, giesse ein wenig Sud weg, abgeschroßt mit Wasser und Essig, stehen lassen, und zugedeckt.

N. 100. Frisch gesottene Grundeln.

Mache einen Sud mit Essig und Wasser, Salz, Lorber-Blätter in ein Rein oder Rasterol, seihe die Grundeln ab, richte es in ein Becken, giesse ein wenig Wein oder Essig darüber, das heisset man abtödtet; wann der Sud siedet, die Grundeln darein geschütt, zugedeckt, so lang sieden lassen, als ein Paar Eyer, giesse etwas von
Sud

Sud weg, mit frischem Wasser abgeschróft, zugedeckt, so werden sie schön kúrnig.

N. 101. Frisch gesottene Koppen.

Diese werden auf die Art gemacht, wie die Grundeln.

N. 102. Frisch gesottene Hechten.

Bereite den Sud in einen Kasterol oder Kessel, gesalzen, zertheile den Hechten zu Stücken, hernach sauber ausgewaschen; wann der Sud siedet, lege den Hechten darein, und lasse solchen sieden, stich mit einer Gabel darein, wann sie gern heraus gehet, so ist er gesotten. Dieses ist zu merken bey allen Fischen, nimm sie vom Feuer, ein wenig Sud weggeschütt, und abgeschróft.

N. 103. Frisch gesottene Schaden.

Dieser wird gemacht auf die Art wie der Hechten, man muß aber wohl Achtung geben, daß er nicht zu viel siede, sonst zerfället er gern.

N. 104. Frisch gesottene Hausen.

Mache den Sud von Wasser und Salz, Zwiffeln, Lorber-Blättern, lasse es sieden, zertheile den Hausen zu Stücken, lege solche in den Sud, wann er gesotten ist, abgegossen etwas von dem Sud, mit frischem

schem Essig abgeschrökt. Man kan auch einen frischen Kren darzu geben, oder grünen Petersil, nach Belieben.

N. 105. Frisch gesottene Karpfen.

Den Karpfen kan man auf zweyerley Art sieden, man kan ihn sieden wie den Hechten, in siedenden Sud legen, aber er muß länger sieden, als der Hechten; wann der Karpfen zu Stücken geschnitten, richte solche in ein Rein, oder Kessel, mache den Sud, und giesse ihn darüber, lasse ihn gemach sieden, wann er gesotten ist, schröcke ihn ab mit frischem Wasser und Essig, lasse ihn sieden. Zu merken ist, daß der Karpfen wohl gesalzen muß werden.

N. 106. Frisch gesottene Schiel.

Diese werden auf die Art abgesotten wie der Hechten, allein er muß gemach gesotten werden, und brauchet weniger sieden, als der Hechten; er zerfället gern.

N. 107. Frisch gesottene Stirl.

Diese werden gesotten wie der Hausen, aber nicht so lang, mit frischem Essig abgeschrökt.

N. 108. Frisch gesottene Parmen.

Dieser wird gesotten wie der frisch gesot-

sottene Hechten, mit frischem Wasser und Essig abgeschrókt.

N. 109. Frisch gesottene Tick.

Dieser wird gesotten wie der Hausen, abgeschrókt mit frischem Essig.

N. 110. Hechten in der Sardellen-Suppen.

Der Hechten wird geschúppt, und zu Stücken gehakt, frisch abgesotten, daß er schön kúrnig wird; nimm eine gute Erbsen-Brüh, so viel man vermeinet, daß es genug ist zur Suppen, mache eine Butter-Einbrenn mit Zwiffeln, geriebenen schwarzen Brod, schön braunlet geróst, brenne es in der rechten Dicken ein, von einer Lemoni die Schäler, die Sardellen klein geschnitten, Wein, Milchreim, gut gewürzt, auch ein wenig Gewürz-Nägerl, eine halbe Stund vor dem Tisch den Hechten sauber abgeseihet, giesse die Suppen darüber, lasse es ein wenig auffieden, damit die Suppen einen guten Geschmak bekomme, ein wenig Butter, und angericht.

N. 111. Hechten anderer Art.

Der Hechten wird geschúppt, und abgesotten wie der vorige, die Suppen darüber wird auch gemacht wie die vorige; wann die Suppen gewürzt ist, auf den

Fisch geschütt; treibe einen frischen Butter ab schön pflaumig, rühre darein Milchreim, geschnittene und ausgelöste Sardellen, grünen Petersil, Lemoni-Schäler, richte es an den Fisch, nur daß es zerschleicht, so ist es fertig.

N. 112. Hechten mit Müscherln.

Baake den Hechten schön, wasche die Müscherl, wie gebräuchlich, in Wein, nimm eine gute Erbsen-Brüh, brenne es mit Zwissel-Einbrenn ein, den Wein darein, daß es die rechte Dicke bekommt, die Müscherln auch darein, lasse einen Sud aufthun, gut gewürzt, rühre das Abgetriebene daran, wie bey denen vorgemeldten Sardellen. Man kan es auch über den gebackenen Hechten schütten, oder ungebackene Hechten geben; es können auch die Hechten-Leber gebacken, hernach geschnitten, wie die Müscherl, darunter genommen werden; kan auch ohne Müscherln gemacht werden.

N. 113. Hechten in Sardellen-Kren.

Der Hechten wird geschüppt, zu Stücken gehakt, frisch abgesotten, schön kurnig. Der Kren wird also gemacht, nimm klein gestossene Mandeln, darnach man viel machen

chen will, ausgelöste Sardellen, ein wenig Knoblauch, alles unter die Mandeln gestossen; richte es in einen Hasen, mit Milchreim abgetrieben, Lemoni-Schäler, und den Saft, Muscatblühe, frischen Butter, giesse eine gute Erbsen-Brüh daran, daß es die rechte Dicke bekommt, gesalzen, giesse es über den Hechten; man muß ihn aber nicht sieden lassen, er lauft gern zusammen.

N. 114. Hechten mit Mandel-Kren.

Schüppe den Hechten, und zertheile ihn zu Stückeln; man kan solchen frisch sieden, oder backen, mache einen guten Mandel-Kren mit gestossenen Mandeln, in siedende Milch geweikte Semmel, die Mandeln und Semmel mit siedender Milch durchgetrieben, gezuckert, und ein wenig Rosen-Wasser, Butter, auch geriebenen Kren in der rechten Dicken gemachet, und über den Fisch angericht.

N. 115. Hechten in Kren-Panadl.

Wann der Hechten geschüppt ist, zertheile solchen zu Stückeln, siede es frisch ab, die Semmel geschält, und eine gute Erbsen-Brüh daran gegossen, lasse es sieden; wann die Zeit ist, richte den Kren

daran, gewürzt, Milchreim und Butter, und über den Hechten angericht.

N. 116. Zechten in der Kren-Suppen.

Der Hechten wird gesotten wie der vorige. Die Suppen mache also, nimm Baumöl, mache eine gelbe Einbrenn, geschnittene Zwiffel daran, auch Wein in die Einbrenn geschütt, Erbsen-Brüh so viel, daß es die rechte Dicke bekommt, Milchreim, und Kren, gewürzt, gesalzen, und den Fisch angericht, die Suppen darüber gegossen. Diese Suppen ist auch gut über den Karpfen, item Haufen, und andere Fisch.

N. 117. Zechten in Pohlischer Suppen.

Schüppe den Hechten, zertheile ihn zu Stückeln, salz ihn ein, lasse selben eine halbe Stund ligen in Salz, streif ihn ab, richte selben in einen Kessel, giesse darauf gute Erbsen-Brüh, Wein, und Essig, daß es darüber gehet, lasse ihn schön langsam sieden; wann er gesotten ist, schrück ihn ab, nimm von dem Sud, mit Zwiffel-Einbrenn eingebrennt in der rechten Dicken, nimm gewaschene Weinbeerl, Zibeben, lang geschnittene Mandeln, Lemoni-Schäler, und Zucker daran, lasse es wohl sieden, gewürzt,

würzt, und über den Fisch geschütt, lasse ihn einen Sud aufthun, hernach angericht.

N. 118. Hechten mit Petersil-Wurzen.

Schüppe den Hechten, zertheile ihn, und siede den Hechten frisch ab, nimm ein gute Erbsen-Brüh, schneide langlichte Petersil-Wurzen darein, lasse es weich sieden, brenns mit Zwissel-Einbrenn ein in der rechten Dicken, gewürzt, gesalzen, und Wein daran, oder nimm vom Fisch-Sud, an statt des Weins, röste Petersil-Kräutel in Butter, den Fisch abgeseihet, die Suppen darüber geschütt, lasse es einen Sud aufthun, daß er schön kurnig bleibet.

N. 119. Hechten in Pastetten-Suppen.

Der Hechten wird, wie gebräuchlich ist, gebacken, an statt des Gries mit Mehl überstreuet; richte ihn, wann er gebacken ist, in einen Kessel oder Keim, mache die Suppen, nimm eine gute Erbsen-Brüh, brenne es nicht gar zu dick ein, es wird von dem Fisch hernach dicker, giesse Wein daran, nimm ausgelöste Sardellen, etwas von dem Knoblauch, Capri, Lemosni-Schäler, schneide es unter einander, auch Rosmarin schön klein geschnitten, lasse es in der Suppen einen Sud aufthun,

ge

gewürzt, und Milchreim auf den gebackenen Fisch geschütt, und gemacht kochen, aber daß der Fisch nicht gar zu weich wird.

N. 120. Zechten in Del gedünst.

Der Zechten wird geschüpft, und frisch abgekocht, daß er schön körnig wird: nimm das oben beschriebene; die Sardellen werden ausgelassen. Nimm von dem Sud, allwo der Zechten gekocht ist, Wein dazu, gemischtes Gewürz, lasse das Zusammengeschnittene darinnen kochen, seihe den Fisch ab, gieße die Sur darüber, wie auch das Baum-Öl, lasse es eine halbe Stunde gemacht dünsten; wann man anrichtet, diese Sur darüber gegossen. Behalte nur so viel Sur, als vonnöthen ist zum anrichten.

N. 121. Zechten mit Sardellen gespißt.

Nimm kleine Zechten, diese schön geschüpft, geschnitten zu Stücken, wie den Aal-Fisch, gesalzen, und mit ausgelassenen Sardellen gespißt, an dem Spieß gebraten, wie den Aal-Fisch, und mit Butter begossen, wann er gebraten ist, mit Semmel-Bröseln bestreuet, auf einer Schüssel abgezogen, nimm Milchreim, Lemonis-Saft, und die Schäler, Butter, geschnitt-

te

tenen Petersil, Muscat-Blüh, giesse es über den Fisch, lasse ihn zugedeckt dünsten.

N. 122. Hechten mit Austern.

Nimm geselchten Hechten, siede ihn in Wasser ab, lege solchen auf eine Schüssel, nimm die Austern aus der Schalen, lasse es in einem frischen Butter anlauffen, und dünsten, nimm ein wenig klein-geriebene Semmel-Bröseln, zuletzt Milchreim, Lemoni-Schäler, Muscat-Blühe, Lemoni-Saft, auch den Saft von denen Austern, richte es über den Fisch, und lasse es ein kleines Stüdl aufthun, gib ihn auf die Tafel, er ist gut.

N. 123. Hechten in Schwammerl-Suppen.

Der Hechten wird geschüppt, und zu Stückeln zerhackt, frisch abgesotten, nimm Schwammerln, oder Bilsling, in Erbsen übersotten; die Brüß nimm hernach zu der Suppen: die Schwammerl aus dem heißen Wasser etlichmal gewaschen, daß der Sand wegkommt, hacke es schön klein, nimm auch darunter ausgelöste Sardellen, Capri, Lemoni-Schäler, und grünen Petersil, röste es in Butter, nimm gute Erbsen-Brüß, die andere Suppen
auch

auch darzu, gewürzt, und Milchreim über den Fisch angericht.

N. 124. Ruten in der Suppen.

Die Ruten werden frisch abgesotten, daß sie aber schön körnig bleiben, nimm eine gute Erbsen-Brüh, brenne es mit einem guten Butter-Einbrenn ein, daß sie die rechte Dicke bekommt, gewürzt, Lemoni-Schäler, Milchreim, grünen Petersil, in Butter geröst, seihe die Ruten ab, giesse die Suppen darüber, lasse es einen Sud aufthun, richte es an; die Ruten, wann solche aufgemachet werden, sollen sie gespeilet werden, so bleiben sie schön frum.

N. 125. Ruten auf andere Art.

Mache die Ruten auf, und salze es ein, hernach gespeilet, daß sie schön rund bleiben, lasse es in Salz ein wenig ligen, abgetrüknet, mit Mehl bestreuet, und schön gelb gebacken; richte es auf eine Schüssel, drucke Lemoni-Saft darüber, in Butter geröste Semmel-Bröseln, Milchreim, Lemoni-Schäler, Muscat-Blühe, und ein wenig Erbsen-Brüh, lasse es aufdünsten, und gibß auf die Tafel.

N. 126.

N. 126. Ruten am Spieß gebraten.

Schneide die Ruten zu Stücken, wie den Hal-Fisch, salze sie ein, brate es am Spieß, oder auf dem Rost, begieße es mit Butter; wann sie gebraten seynd, mit Semmel-Bröseln bestreuet, auf einer Schüssel abgezogen, nimm Lemoni-Saft, und Schäler, ein wenig Milchreim, Muscat-Blühe, lasse es ein wenig aufdünsten, und auf die Tafel geben.

N. 127. Ruten mit Austern.

Die Rute mache auf, speile sie, daß sie schön rund bleiben, schön kurnig abgesotten; löse die Austern aus der Schalen, dünste es in Butter: man kan auch überfottene Hechten-Lebern nehmen, geschnitten, wie die Austern, auch mitgedünst, nimm eine gute Erbsen-Brüh, in Butter geröstete Semmel-Bröseln, grünen Petersil, den Saft von denen Austern, Lemoni-Schäler, und den Saft, Muscat-Blühe, Milchreim. Richte die Ruten schön zierlich auf eine Schüssel, gieße die Suppen darüber, lasse es einen Sud aufthun, und gibß auf die Tafel.

N. 128. Ruten in der Kraut-Suppen.

Siede die Ruten in Wein und Erbsen-Brüh schön kurnig ab, nimm Saur-Kraut,
ha

hacke es klein, giesse von dem Sud in das Kraut, und lasse es sieden, brenne es mit Zwiffel-Einbrenn ein, gewürzt, Milchreim, Butter, richte es über die Rutten, lasse es einen Sud thun, und gibß auf die Tafel.

N. 129. Grundeln in der Suppen.

Siede die Grundeln frisch ab, wie schon vornen geschrieben ist, laß sie zugedeckt stehen, daß sie schön kurnig werden, nimm eine gute Erbsen-Brüh, und Petersil-Wurzen klein geschnitten, brenn es ein mit Zwiffel-Einbrenn, aber nicht zu dünn, nimm Lemoni-Schäler, gut gewürzt, und Butter daran, ein Viertel Stund vor dem Tisch seihe die Grundeln ab, schütte die Suppen darüber, und laß sie ein wenig auffieden, daß sie schön kurnig bleiben.

N. 130. Grundeln auf andere Art.

Seihe die Grundeln ab, schütt das Wasser hinweg, schlage Eyer auf, schütte ein wenig Milch darunter, und die Grundeln darein, daß sie sich ansauffen, seihe sie durch, siede oder backe sie. Man kan sie auch nach Belieben in der Suppen machen. Dieses heist man die gefüllte Grundeln.

N. 131.

N. 131. Schaden in der Suppen.

Siede den Schaden frisch ab, aber nicht zu viel, er zerfällt sonst gern; wann er angericht ist, gieß eine gute Capri- oder Lemonis Suppen darüber, und gib ihn auf die Tafel.

N. 132. Schaden gebraten.

Zertheile den Schaden zu Stückeln, salz ihn ein, aber nicht ausgewaschen, laß ihn ein halbe Stund im Salz ligen, trufne ihn sauber ab, schmiere den Schaden, wie auch den Rost mit Schmalz oder Butter, alsdann brat, und begieß ihn mit Schmalz; wann er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmel-Bröseln, und gieß eine gute Suppen darüber. Man kan ihn auch im Back-Ofen braten; aber auf dem Herd gebraten ist er besser, wird nicht so weich, und fischlet.

N. 133. Schaden gebacken.

Der Schaden wird zubereitet wie der vorige, gesalzen, und nicht gar zu gähe gebacken, daß er wohl ausgebacken ist, gieß eine Suppen darüber, und gib ihn auf die Tafel.

N. 134. Hausen in der Suppen.

Zertheile den Hausen, siede ihn ab in Salz-Wasser, im Essig abgeschróft; wann er gesotten ist, mache eine gute Sardel-

E

len-

len = oder Lemoni = Suppen , seihe den Hausen ab, gieß die Suppen darüber, gewürzt, und salz ihn, röste grünen Petersil daran, laß ihn einen Sud aufthun, so ist er fertig.

N. 135. Hausen gedünst.

Nimm ein Rein, und dünste den Hausen in Butter, daran Zwissel, Rossmarin, Spanisches Rudl = Kraut, und gut gewürzt, salz den Hausen vorhero, und gib Achtung, daß er schön körnig bleibet, gieß ein wenig Wein und Erbsen = Brüh darein, brenn es ein in der rechten Dicken, Lemoni = Schäler und Milchreim darzu, und laß es ein wenig aufsieden.

N. 136. Hausen auf andere Art gedünst.

Wasche den Hausen sauber aus, salz ihn ein, laß ihn eine halbe Stund im Salz liegen, trükne ihn sauber ab, nimm ein Rein oder Kessel, richte ihn schön ordentlich ein, laß Schmalz oder Butter warm werden, brenn es darüber, nimm Zwissel = Häupel mit Nägelein bestekt, Lorber = Blät, und Lemoni = Schäler, deck es zu, daß kein Dampf ausgehet, daß er aber nicht zu weich wird, richte unterdessen eine gute Capri = Suppen, schön diklet ein.

ge-

gebrennt, gieß es darüber, richte ihn an, und gib ihn auf die Tafel.

N. 137. Hausen in süßer Suppen.

Siede den Hausen ab, wie gebräuchlich ist; mache von einer Erbsen = Brüh eine gute Suppen, mit Zwiffel = Einbrennein = gebrennt; daran Wein, und Essig, mit Lemoni = Schäler, Weinbeerl, Zibeben, und geschnittene Mandeln; gewürze ihn mit Nägelein; nach Belieben Zucker daran; richte den Hausen an, und gieß die Suppen darüber; alsdann gib ihn auf die Tafel.

N. 138. Hausen in Pfeffer.

Der Hausen wird gesotten wie der vorige; man kan auch über gesalzenen Hausen den Pfeffer geben, wegen der Veränderung. Der Pfeffer wird gemachet mit gedörzten Zwespen, im Wasser, oder eingedörzten Most weich gesotten, schwarz Brod darein gebäht, durchgetrieben, Wein, Zucker, und Lemoni = Schäler hinein, ein wenig Zwiffel geröst, gewürzt mit gemischtem Gewürz, und Nägelein, über den Hausen angericht.

N. 139. Hausen in Kren = Panadl.

Es seye ein frischer oder gesalzener Hausen,

sen, so wird er abgefotten. Der gesalzene brauchet nicht salzen, wann er nicht zu viel ausgewässert ist. Mache den Kren darüber, wie oben beym Hechten stehet.

N. 140. Hausen gebraten.

Der Hausen wird zertheilet, und eingezalzen, laß ihn eine halbe Stund im Salz ligen, trufne ihn ab, bestreiche den Hausen, wie auch den Krost, mit zerlassenen Schmalz, oder Butter, brate ihn gemacht, und wann er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmel-Bröseln, giesse ein gutes Süppel darüber, und gib ihn auf die Tafel. Man kan ihn auch im Back-Ofen braten, darnach man die Zeit hat; doch darf man ihn nicht länger braten lassen, als drey Viertel-Stund, sonst wird er weich.

N. 141. Hausen auf andere Art gebraten.

Bereite den Hausen wie den vorigen, brate ihn auf dem Krost, doch nicht gar ausgebraten, richte ihn in ein Reim, mache eine gute Capri- oder Lemoni-Suppen, gieß sie über den Hausen, laß ihn auffiedden; alsdann gewürzt, und richte ihn an. Man kann auch ein Pasteten-Suppen darüber machen, er ist gut.

N. 142.

N. 142. Geselchten Hausen.

Schneide den Hausen zu dünnen Stücken, und salze ihn, schmiere ihn mit Karpfen-Blut an, daß er schön rot wird, laß ihn eine gute Stund im Salz liegen, und henke ihn in Rauch; wann er geselcht ist, überstiede ihn im Wasser: wann er gesotten ist, kan er abgeschmalzen werden; oder ein Milchreim-Süppel darüber: er ist auch gut in der Kraut-Suppen: item, auch mit Austern, nachdem es beliebet, oder die Zeit erforderet.

N. 143. Karpfen in der Blut-Suppen.

Der Karpfen wird abgetödt im Schweif oder Kopf, geschüppt, und zu Stücken zertheilet, gesalzen, eine halbe Stund liegen lassen, hernach das Salz abgestreift, in ein Rein oder Kessel ordentlich eingerichtet, mit ein wenig gemischten Gewürz und Nagelein bestreuet, giesse Wein, Erbsen-Brüh und Essig daran, daß der Sud darüber gehet, laß ihn gemach sieden, richte unterdessen eine gute braune Einbrenn, mit schwarz geriebenem Brod, und Zwiffel darun-
ter klein geschnitten, seihe den Fisch ab, und brenne es ein, daran schön dikket
Flein-geschnittene Lemoni-Schäler, Gewürz,

würz, und Nägelein, seihe das Blut vom Karpfen durch, schütte es über den Fisch, und laß es ein wenig auffieden, hernach richte an. Man kan auch nach Belieben schwarz geriebenen und aufgelösten Lebzeltten darzu nehmen.

N. 144. Karpfen in schwarzer Suppen.

Bereite den Karpfen wie den vorigen, anstatt der Erbsen-Brüh nimm braunes Bier, Wein, Zwiffel, Petersil-Wurzen, ganzes Gewürz, Lemoni-Schäler, und Roßmarin, siede den Karpfen, nimm in einen Hase braune Zwiffel-Einbrenn, schwarzen geriebenen Lebzeltten, gieß es mit dem Fisch-Sud ab, laß es auffieden, wann Zeit ist, eine halbe Stund vor dem Tisch, gieß die Suppen über den Fisch, auch das Blut von dem Fisch, ein wenig Milchreim, Muscat-Blühe, und Nägelein daran, laß ihn einen Sud aufsthan, und richte ihn an.

N. 145. Karpfen in Kraut-Suppen.

Schüppe den Karpfen, zerhacke ihn zu Stüklein, salze ihn ein, und laß ihn eine halbe Stund im Salz ligen, streif ihn ab, richte ihn schön in einen Kessel, nimm saures Kraut, klein gehakt, laß es mit Erbsen-

sen = Brüh und Kraut = Suppen kochen, seihe die Suppen auf den Karpfen, nimm Wein, und ein wenig Essig, Erbsen = Brüh, daß die Sur über den Fisch gehet, laß ihn kochen schön körnig, nimm ein gute Zwissel = Einbrenn in einen Hasen, wann der Fisch gekocht ist, mit dem Sud abgossen, laß es aufkochen, damit sich die Einbrenn auflöst, darein Gewürz und Milchreim, gieß von der Suppen auf das Kraut, und die andere über den Fisch, laß ihn einen Sud aufthun, richte ihn an, und schütte das Kraut darüber.

N. 146. Karpfen in der Müschel = Suppen.

Der Karpfen wird zubereitet wie der vorige, koch ihn mit Wein, und Erbsen = Brüh, daß der Sud darüber gehet, mache unterdessen eine gute Einbrenn mit Del und Butter, das Mehl schön gelblich gebröst, nimm Semmel = Bröseln, klein = geschnittenen Zwissel, und Petersil, seihe von dem Fisch = Sud ab in einen Hasen, laß es aufkochen, gieß es über den Fisch, daran Gewürz, und klein = geschnittene Lemoni = Schäler, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn an.

N. 147. Gebackenen Karpfen in der Suppen.

Der Karpfen wird geschüppt, zertheilet, und gesalzen, laß ihn eine Stund im Salz liegen, trükne ihn ab, bestreue ihn mit Mehl, und backe ihn schön resch, richte ihn in ein Rein, oder Kessel, nimm eine gute Erbsen-Brüh, brenne es nicht gar zu dick ein, schneide kleine Lorber-Blätteln, Rossmarin, Lemoni-Schäler, ein wenig Knoblauch, und Kapri, laß es in der Suppen einen Sud aufthun, darein Gewürz, und Milch-reim, gieß die Suppen über den gebackenen Fisch, laß ihn gemacht aufsieden, richte ihn an, und gib ihn auf die Tafel.

N. 148. Karpfen in Lemoni-Suppen.

Der Karpfen wird geschüppt, zertheilt, und frisch abgesotten: daß er aber schön körnig bleibe, nimm eine gute Erbsen-Brüh, mit Zwissel-Einbrenn eingebrant, daß die rechte Diken bekomme, gieß Wein daran, Gewürz, und Lemoni-Schäler, Salz, und grünen Petersil in Butter geröst, seihe den Fisch ab, gieß die Suppen darüber, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn an.

N. 149. Karpfen in Oel gedünst.

Schüppe den Karpfen, zertheile ihn zu
Stü-

Stückeln, siede ihn schön kurnig ab, salze ihn wohl, schneide klein Capri, Lemoni-Schäler, Lorber-Blätter, Rossmarin, und ein wenig Knoblauch, nimm Wein in einen Hasen, etwas von dem Fisch-Sud, und laß es auffieden, eine halbe Stund vor dem Tisch den Fisch abgeseihet, mit gemischtem Gewürz bestreuet, die Brüß darüber geschütt, und ausdünststen lassen; alsdann auf die Tafel geben.

N. 150. Karpfen in der Zwissel-Suppen.

Schüppe den Karpfen, zertheile ihn, und salze ihn ein, laß ihn eine halbe Stund im Salz ligen, streiffe denselben ab, richte den Karpfen ordentlich in eine Reir oder Kessel, gieß darüber gute Erbsen-Brüß, und so viel Wein, siede den Karpfen, nimm Zwissel, und geschälte Aepfel, Lemoni-Sur, dieses klein gehakt, röste es in Butter, auch klein-geriebene Semmel-Bröseln, gieß von dem Sud, worinnen der Karpfen gesotten ist, darauf, daß die rechte Dicken bekomme, nimm ein wenig Essig, daß ansäuerlt wird, gewürzt, und gieß über den Fisch die Suppen, laß einen Sud aufthun, und richte an.

N. 151. Karpfen mit Scher = Rübeln.

Der Karpfen wird gebacken, wie gebräuchlich ist, kleine Stückel, die Scher = Rübel dünste in Butter, und bestreue sie mit Zucker, daß sie schön braun werden, oder man kan sie mit Mehl bestreuen, und backen, laß sie in Butter und Milch = reim dünsten, gieß eine gute Erbsen = Brüh daran, darnach man viel Suppen vonnöthen hat, wann die Scher = Rübeln schön weich seynd, den Karpfen in ein Schüssel, oder richte ihn in ein Rein, richte die Scher = Rübel darüber, laß gemach aufdünsten, und gibß auf die Tafel.

N. 152. Gesulzten Karpfen.

Der Karpfen wird geschüppt, zertheilet, und eingesalzen, die Schuppen lege erst unten, allwo der Fisch gesotten wird, streif ihn ab, richte ihn ordentlich ein, gieß darauf Wein und Essig, gute Erbsen = Brüh, und Wasser, damit die Sulz nicht gar zu sauer wird, nimm daran Lemoni = Schäler, Zwiffel, Lorber = Blättel, Rossmarin, und etwas von Knoblauch, laß den Karpfen sieden, wann er gesotten ist, seihe den Sud ab, gieß in einen Nafen, laß so viel einsieden, damit man Sulzen genug hat,
rich =

richte den Fisch an, seihe die Sulzen durch, daß schön klar wird, und gewürzt; wann beliebt, kan man auch Zucker darzu nehmen, richte es über den Fisch an, daß sie sich sulze. Der Hechten kan auch auf diese Art gemachet werden.

N. 153. Geselchten Karpfen.

Nimm ein schönen grossen Karpfen, schüppe ihn, zertheile ihn Mitten von einander, doch aber, daß er im Schweif beyeinander bleibe, salz ihn ein, laß ihn 3. oder 4. Stund im Salz liegen, henke den Karpfen in Rauch, daß er schön rot geselcht wird, alsdann hak ihn zu Stücken, siede ihn ab in Wasser, und ein wenig Rümm. Man kan ihn geben abgeschmalzen; oder in einem Milchreim-Süppel; er ist auch gut in der Kraut-Suppen, eine Veränderung zu machen, wann er oft kommet.

N. 154. Gebratenen Karpfen.

Der Karpfen wird auf den Rücken aufgemacht, die Gall heraus genommen, und eingesalzen; laß ihn 2. Stund im Salz liegen, streiffe ihn ab, und trükne ihn sauber ab, begiesse ihn mit Baum-Del oder Butter, bestreue ihn mit gemischten Gewürz,

würz, und Semmel-Bröseln, begieß ihn wieder, schmiere den Rost, wie auch den Karpfen, brate ihn auf dem Herd, oder im Bak-Ofen; aber die obern Dampf-Löcher müssen offen bleiben, sonst wird er weich, und fischlet; mache eine gute Suppen, und gieß darüber. Man kan ihn auch nach Belieben ohne Suppen zur Collation geben.

N. 155. Stokfisch gebacken.

Nimm guten Stokfisch, ziehe ihm die Haut ab, schneide denselben zu Stückeln, und salze ihn ein; hernach trufne ihn sauber ab, bestreue ihn mit Mehl, und Semmel-Brösel, backe ihn schön gelb, richte ihn in ein Rein oder Schüssel, giesse dünn Milchreim darüber, nimm Muscat-Blüh daran, und laß ihn aufdünsten, daß er schön marb wird.

N. 156. Stokfisch in Milchreim gedünst.

Zertheile den Stokfisch zu Stückeln, siede ihn in Wasser ab, laß nicht zu viel sieden; wann er gesotten ist, abgeschrókt mit frischem Wasser, und gesalzen, klaube ihn sauber aus, damit die Gräten und Haut wegkommet, röste in einer Rein klein-geschnittene Zwiffel und Semmel-Brösel,

rich-

richte den Stokfisch Lag=weis ein; hernach nimm Milchreim, Muscat=Blüh, grünen Petersil, und also fort, decke ihn zu, laß ihn gemach auffieden, und richte ihn an.

N. 157. Stokfisch auf dem Rost gebraten.

Schüppe den Stokfisch, zertheile ihn zu Stücken, salze denselben ein, laß ihn eine halbe Stund im Salz ligen, trufne ihn ab, lege ihn auf den Rost, und brate ihn, damit das stinkende Wasser wegkomme, alsdann bereite ein Rein mit Butter, richte den Stokfisch darein, nimm ein wenig Milchreim, und gutes Gewürz daran, laß ihn dünsten, bis er marb ist; treibe indessen einen Butter ab, rühre darein Milchreim, ausgelöste klein=geschnittene Sardellen, und klein=geschnittene Lemoni=Schäler; wann der Stokfisch schön weich gedünst ist, rühre das Abgetriebene hinein, lasse noch ein wenig aufdünsten, und gib ihn auf die Tafel.

N. 158. Stokfisch in Kren.

Überfiede den Stokfisch, löse ihn schön Blättel=weis aus, die Graten und Haut weg, nimm klein=geriebenen Kren, Semmel=Bröseln, Milchreim, und Muscat=Blüh, richte den Stokfisch in ein Rein, allzeit ein
Lag

Lag von Stokfisch, mit dem Krenn, Semmel-Brösel, Milchreim, Butter, und Gewürz bestreuet, deck ihn zu, laß ihn wohl auffieden, und gib ihn auf den Tisch.

N. 159. Stokfisch in Senf.

Siede den Stokfisch in Wasser ab, und klaube ihn sauber aus, nimm in ein Rein Butter, und klein-geschnittene Zwisseln geröst, auch Semmel-Bröseln, gieß daran Senf, darnach man viel Suppen brauchet, laß auffieden, gut gewürzt, über den Stokfisch geschütt, laß einen Sud aufthun, und richte es an.

N. 160. Stokfisch mit Sardellen.

Nimm übersottenen schön geklaubten Stokfisch, richte eine Lag in eine Schüssel oder Rein, bereite gute ausgelöste Sardellen, und in Butter geröste Semmel-Bröseln, Lemoni-Schäler, Muscat-Blüh, frischen Butter, und Milchreim, nimm auf eine jede Lag von diesen, decke ihn zu, laß ihn gemach aufdünsten, und richte ihn an.

N. 161. Stokfisch in Krebs-Suppen.

Bereite den Stokfisch wie den vorigen, nimm überbrennte Krebsen, die Schweissel ausgelöst, die Schaalen, und gepfärztes Brod zusammen gestossen, durchge-

trie

trieben, daß schön diklet wird, nimm die Krebs-Schweiffel, und gebackene Hechten-Leber, richte es auf eine Schüssel mit samt dem ausgelösten Stokfisch, die Suppen gewürzt, über den Stokfisch angericht, laß einen Sud aufthun, und gib ihn auf die Tafel.

N. 162. Stokfisch in der Mäischerl-Suppen.

Ubersiede den Stokfisch, löse ihn sauber aus, mache eine gute Del-Einbrenn mit Mehl, schön gelb geröst, darein klein-geschnittenen Knoblauch, und Sardellen, gieß ein wenig Wein, und gute Erbsen-Brüh daran, klein-geschnittene Lemoni-Schäler, und gewürzt, richte den Stokfisch darein, laß ihn einen Sud aufthun, und gib ihn auf den Tisch.

N. 163. Stokfisch in der Milch.

Der Stokfisch wird zu Stückeln geschnitten, in Wasser gesotten, hernach gesalzen, sauber gepuzt und ausgelöst; brenne ein siedende Milch mit Zwiffel-Einbrenn ein, laß auffieden, gewürzt die Milch, richte den Stokfisch darein, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn über ein bahtes oder gepfärztes Brod an.

N. 164.

N. 164. Stotfisch abgeschmalzen.

Dieser wird zugerichtet wie der vorige, angerichtet von dem Sud, und abgeschmalzen mit Zwissel, und Semmel = Bröseln.

N. 165. Blatteissel abgeschmalzen.

Diese werden in Wasser gesotten, Salz, auch ein wenig Kümm daran gethan, ausgelöst und angericht, mit Semmel = Bröseln bestreuet, und abgeschmalzen.

N. 166. Blatteissel mit gelben Ruben.

Die Blatteissel werden abgesotten wie die vorigen, und ausgelöst, nimm halben Finger lang geschnittene gelbe Ruben, diese schön weich gesotten; hernach dünste sie in Butter, und Semmel = Bröseln, Milch = rein, und gut Gewürz daran, nimm von der Suppen, darinnen sie gesotten seynd, darzu, richte es über die Blatteissel, laß gemacht auffieden, und gibs auf die Tafel.

Vierter Absatz.

Vom unterschiedlichen Fleisch-Speisen.

N. 167. Gestoffene Suppen von Capaunern.

Simm von übergebliebenen Capaunern, hacke sie klein zusammen, stosse es klein, bereite gepfärztes Brod, stosse es auch