Von allerhand Speisen von Fischen.

370. Hechten in Pohlnischer Suppen.

MAn soll den Hechten schüpen / zu Stucken schneiden und einsaltzen / und 1. oder 2. Stund / nach dem der Fisch groß ist / im Saltz ligen lassen / darnach soll man nehmen ein Hand voll Arbes / ein Hand voll zerschnittene Zwiffel / etliche Petersil-Würtzl / die sauber geputzt seyn / 2. oder 3. Semmelschnitten im Schmaltz geröst / in einem Wasser sieden lassen / biß es sich durchschlagen läst / darnach durch ein saubers Sib durchtreiben / alsdann gieß Wein daran / daß du vermeinst / daß dünn genug sey / gewürtz es wol mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe und Saffran / den Fisch auß dem Saltz abstreichen / und in die Suppen legen / und sieden lassen / alsdann ein Stuck Zucker und Butter darein legen / und an die statt sieden lassen.

371. Hechten in Lemoni zu kochen.

MAn soll den Fisch schüpen / und zu Stucken schneiden / einsaltzen / und im Wein und Essig sieden / darnach ein guten Wein nehmen / Saffran / Imber / Zucker / und klein geschnittene Lemoni darein thun / mit einander sieden / den Fisch darein legen / und ein Sud thun lassen.

372 Hechten bratten.

MAn soll das Hechtl am Rucken auffthun / das Ingeweid herauß / und es von einander thun / einsaltzen / und es hernach auff einem Rost legen / darnach soll man Butter nehmen / auch essig und Gewürtz / den Butter im Essig zergehee lassen / und Roßmarin-Stäudl darein legen / das Hechtel offt damit bestreichen / biß er gebratten ist / darnach die übrige Suppen darauff giessen / und also auff den Tisch geben.

373. Ein gefüllten Hechten zu machen.

MAn soll ein mittlmässigen Hechten am Bauch auffthun / wie ein Bratfisch / das Ingeweid herauß thun / sauber waschen und saltzen / darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen / klein hacken / und darunter ein gute geweichte Semmelschmollen / ein Hand voll nicht gar klein gestossene Mandel / und ein brocken Butter / Pfeffer / Muscatnuß / Perchtramb und Weinbeerl / daran soll man schlagen ein Ay / und in Hechten einfüllen / und ihn auff dem Rost bratten / und offt schmieren / darnach ein gutes Capri-Süppel daräber machen.

374. Ein anderer.

SChneid den Hechten auff der Seiten auff / thue das bratige alles herauß / die Haut muß gantz bleiben / klaube die Graten herauß / hack das Brätige gar klein / nimb ein wenig Semmelschmollen / weichs in Milchram / thus darzue / gewürtz es mit Pfeffer und Muscatblühe / saltz / hacks durch einander /

sülls wieder in die Haut / vernehs mit Seiden / brat ihn auff ein Rost / und so er gebraten ist / zieh den Faden herauß / mach darüber ein gutes Süppel von Nägerl / oder wie du wilst / der Kopff muß gantz bleiben.

375. Ein gesottenen Hechten in Capra.

WAnn der Hechten sauber geschüpt / und im Saltz so vil nöthig / gelegen ist / soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden / und in ein Rein legen / halb Wein und Arbes-Suppen daran giessen / darnach ein Hand voll fein außgewaschene Capra darzu legen / hernach ein wenig Oel in einer Pfann heiß machen / und abschröcken / darzu so vil Schmaltz legen / und ein wenig Zwiffel fein gelb darin rösten / und auch darzu schütten / auch Pfeffer / Imber und Muscatblühe darzu thun / und also mit einander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

WAnn man den Hechten auffthut / soll man das Blut fein mit einem Wein herauß waschen und behalten / den Fisch schüpen / und einsaltzen / darnach zwey bähte Semmelschnitten im Schmaltz rösten / und darzu thun vil Petersil-Würtzel / auch zwey Häupl Zwiffel fein braun im Schmaltz rösten / und die Leber vom Hechten darzu thun / auch noch ein wenig Wein / und über den abgestrichenen Fisch giessen / mit Nägelstup und Pfeffer gewürtzen / und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

NIm ein Hechten er sey groß oder klein / schlag ihn ab / und zieh ihm die Haut ab / aber den Ruckgrat must du gantz lassen / daß der Kopff und Schweiff gantz daran bleibe / das Brätige nimb alles herunter / wasch sauber auß / und hacks klein / nimb auch geweichte Semmel / Butter darunter / gewürtz es wohl / thue auch ein wenig grünen Petersil / ein Löffel voll dicken Milchram / und ein gantzes Ay darzu / saltz es und hack alles unter ein ander klein / wie ein Knödel-Taig / hernach nimb den Hechten-Kopff mit dem Ruckgrat und Schweiff / trückere ihn sauber ab / nimb ein Bratpfannen / schmiers wohl ein / leg ein solchen Fisch-Taig darein / leg den Kopff / Grat und Schweiff darauff / und streich den übrigen Taig darüber / formiere ihn wie ein Hechten / stupff ihn über sich mit einem Messer / daß es kleine Schüpel gewinnt / steck die Floß auff den Rucken und Bauch / wie er zuvor gewesen / bestreich ihn mit Ayr / so gewinnt er ein Farb / brate ihn in einer Dortenpfann 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 truckener. Wilst du aber einen Karpffen machen / so verfahre in allem / wie mit dem Hechten / doch anstatt deß Stupffen mit dem Messer / schneid Mandeln nach der Breiten / und besteck den formirten Karpffen damit / daß es scheine / als wanns Schüppen wären / und also brat ihn / und begieß ihn öffters mit Butter / mach ein süß oder saures Süpffel darüber / oder gib ihn trucken.

378. Hechten in Mandel-Kren.

SJed den Hechten heiß ab / und mach folgends Süppel darüber : Nimb ein halben Vierting Mandel/ schwölls und stoß in einem Mörser / reib Kren/ daß er ein wenig vorschlage/ rührs 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 Hechten an.

379. Hechten im Baum-Oel.

SChüp ein Hechten / und sied selbigen sambt dem geputzten Magen und Leber/ in Essig mit Roßmarin und Lorber-Blätter/ wann er gesotten/ schütt die Suppen hinweg / leg den Hechten 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 (nach dem der Hechten groß ist) von einem oder zwey Lemoni den Safft darüber / laß ihn sieden/ ehe du ihn auff die Taffel gibst/ schütt ein oder zwey Löffel voll Baum-Oel darüber und laß ihn wiederumb ein wenig sieden.

380. Auß einem Hechten dreyerley Speisen zu machen/ daß der Fisch dannoch gantz bleibt.

SAltz erstlich den Hechten wol ein/ nimb ein Tuch/ netz es mit heissen Essig oder Wein/ schlags umb das mittere Theil deß Fisch/ leg ihn auff ein Rost / mach das Tuch alleweil mit heissen Essig oder Wein naß/ den vordern Theil begieß mit Schmaltz/ und bespreng ihn mit Arbes-Mehl / den hintern Theil aber bestreich mit Oel oder Butter / und brat ihn / biß er genug ist.

381. Ein Hechten auff Ungerisch.

DU magst den Hechten schüppen oder nicht / wie du selbst wilst/ siede ihn im Wein/ Essig / oder Wasser/ saltz wol darein/ nimb ein guten Theil in Wasser gesottenen Zwiffel / zwinge sie durch / daß es wird wie Mueß: darnach seyhe die erste Brüh von dem Fisch ab/ und giesse die durchtribene Zwiffel daran / gwürtz mit Pfeffer und Saffran / und gieß über ein gebäht Brod.

382. Hechten in Sardellen-Suppen.

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

383. Hechten im Kumel-Sultz.

MAn soll einen grossen Hechten am Bauch auffmachen / aber nicht spalten/ und grosse Stuck darauß machen / und fein blau absieden / doch nicht gar an die statt/ und behalten / darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein/ und auff 4. Maß 3. Loth frische Hausenblattern nehmen / dieselbe sauber waschen / und klein schneiden / und in dem Wein weichen und

sieden lassen/ alsdann soll man denselben Wein nehmen / und so vil darzue giessen / so vil man Sultz machen will / allzeit auff ein Pfund Hechten ein Maß Wein / und bey einem Seitl schöne lautere Arbes-Suppen / und so vil Essig / daß fein raiß wird / auch ein paar gantze Zwiffelhäpl/ und etliche ungeschelte Aepffelspältl/ 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 glassirten Hafen / oder verzinnten Kessel sieden lassen / darnach soll man nehmen folgendes Gewürtz: Imber gar sauber gewaschen/ und grob geschnitten/ Pfeffer mit einem Tuch sauber abgeriben/ Muscatblühe gewaschen/auch Nägerl gewaschen/deren sollen nicht zu vill seyn/ auch Zimmet der muß zimblich vill seyn/das solle man in ein oder etliche Säckel nähen/ auch gantze Saffranblühe in ein Säckel besonder nähen/ und in der Suppen sieden lassen/biß vom Gewürtz die rechte Räß/ und vom Saffran dier echte Farb hat/ es muß wol 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/ ihn auff ein Bret legen / daß er erkaltet / und die Sultz sieden / biß sie gesteht ; will man die Sultz ein Zeit behalten/ soll man den Fisch in ein erdenes Geschirr legen/ zuvor am Boden geschelt/ und wol abgetrücknete Mandel und Lorberblätter / darnach ein weiß wollenen Sack von gutem Kern-Tuch darüber auffhencken/ die Sultz also heisser darein giessen / und wanns ein Weil gerunnen / wieder Mandel und Lorberblätter darzwischen legen / und die Sultz folgends lassen darauff rinnen / und an einem kühlen Orth stehen lassen/ wann man davon brauchen will / soll man ein Stuck von der Sultz sambt den Mandeln und Lorberblätter darzu legen ; will mans aber alsobald verzehren / so ists besser/ daß man die Sultz besonder gieß/ 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 wol rühren/ und so vil Wein daran giessen / daß der Fisch darinnen sieden kan / und deß Essig muß so vil seyn / daß es wol sauer wird ; wann es nun auffsteht / soll man ein gutes Stuck Zucker / daß es fein süß wird / und doch die Säure fürschlägt/ daran legen/ darnach mit allerley Gewürtz gwürtzen / den Fisch/ wann er zu vor geschüpt/ und im Saltz gelegen ist/ darein legen / und wann er schier genug gesotten hat/ ihn herauß nehmen/ und die Suppen wol lassen einsieden / wanns schier gar ist / den Fisch wiederumb darein legen / allzeit nur zwey Stuck auff einmahl ; wann man schier will anrichten/ ein frischen Lemoni klein darein schneiden / fein auff den Tisch legen / und zugedecker auff einer Glut behalten/ der Lemoni muß nicht darinnen sieden / es wird

sonst

sonst bitter; wil man ihn zu einer Sultz haben/ so setzt man ihn an ein kühles Orth/ so gestets.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.

MAn soll den Karpffen schüpen/ und zu Stucken machen und einsaltzen/ darnach in guten Wein sieden/ wann er versaimbt hat/ ein Hand voll Brösel rockes Brod darzuthun/ auch Saffran/ Zucker/ Imber/ Pfeffer/ und Zimmet darzu thun/ und an die statt lassen sieden/ wann man anricht/ Zimmetstup dgrauff strähen.

386. Karpffen in schwartzer Brühe.

SChüpe und stich den Karpffen beym Schweiff/ fang das Blut fleissig auff/ zerschneid ihn/ saltz ihn/ und laß ihn im Saltz ligen/ darnach streich den Schleim wol ab/ das Blut aber/ treib wol mit gutem Essig ab/ gwürtz ihn mit Pfeffer/ Imber/ Muscatblühe und dergleichen/ wilst du ihn süß haben/ so zucker ihn/ und thue Weinbeerl darzue/ laß sieden/ richts an/ und ziehrs mit Mandl oder Pistatzi.

387. Ein Karpffen zu zurichten.

SJed einen ungeschüpten Karpffen heiß ab/ leg ihn auff ein Schüssel/ gieß Wein daran/ leg auch frischen Butter/ zerribene Nägerl und Zimmet daran/ setz auff ein Flut und laß also sieden/ biß genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden in Zwiffeln.

NImb einen Karpffen/ schüde ihn und schneide ihn zu Stücken/ siede ihn/ wie du sonst thuest/ nimb Zwiffel/ so vil du wilst/ schneide sie klein/ laß sie im Wasser waich sieden/ thue das Wasser darvon/ legen die Zwiffel an den 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 Oel zu sieden.

NImb das Oel in eine Pfannen laß es heiß werden/ thue den Fisch darein/ röste ihn wohl/ darnach giesse einen weissen Wein daran/ nimb Petersil und Zwiffel schneide sie klein/ legs daran/ auch ein wenig Pfeffer/ so ist es recht.

390. Ein Aal zubachen.

MAn soll der Aal die Haut abziehen/ die Ruck-Ader herauß lösen/ und in Stuck zerschneiden/ wol saltzen/ ligen lassen/ hernach in Saltz Wasser absieden/ darnach im Mehl umbkehren/ und im Schmaltz bachen/ wann man anricht Lorbeerblätter/ und saure Pomerantschen darzu legen.

391. Ein Aal zu braten.

WAnn der Aal die Haut abgezogen/ und die Adern so durch den Ruckgrad gehet/ herauß genommen ist/ soll mans sauber waschen/ und zu Stucken machen/ und mit Saltz/ Imber und Nägelstup besträhen/ und ein gute Stund ligen lassen/ darnach die Stuck nach der Läng an ein Vögl-

spißl stecken / und braten / und gar offt mit zerlassenen Butter / und Rosen-Essig begiessen / wann sie schier gebraten / mit Imber / Nägerl / und Roßmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Höchtl braten / allein dörffens nicht so lang im Saltz ligen / nur wie man sonst einsaltzt.

392. Rutten einzumachen.

MAn soll Arbes-Suppen in ein Rein giessen / vil Petersil-Wurtzen daran legen / auch zermilten Pfeffer / und gestossene Muscatnuß / und ein wenig Wein darzu thun / alles ein Sud lassen thun / die Rutten schleimen / und einsaltzen / darnach in die Suppen legen / und sieden lassen biß genug ist / wann mans wil anrichten / vil Butter daran legen.

393. Ein Huchen oder Schäden zu braten.

MAn soll von einem Huchen oder Schäden ein schönes Stuck schneiden / oben neben dem Ruckgrad / wol darbey lassen / so es am dickesten ist / den Ruckgrad fein langlet schneiden / in der Form eines Brätels / dasselbe einsaltzen / und an ein Spiß anstecken / mit vier schmalen Spänlein / und mit einem Spagat an Spiß anbinden / sonsten fällts herab / darnach soll mans fein braten wie sonst ein Brätl / hernach ein Stuck Butter zerlassen / sauren-Lemoni-Safft oder Rosen-Essig darein giessen / und pfeffern / und es immerzu begiessen / biß schier gar hart / wann mans zu letzten begiest / soll mans ein wenig mit geribener Semmel besträhen / und auff grüne Blätter anrichten / und ein sauren Pomerantschen von einander schneiden / und darzu legen.

394. Schäden zu zurichten.

MAn muß die Schäden in den heissen Wasser schleimen wie Rutten / und Stücklein darauß machen / allein den Schweiff läst man einer halben Elen lang gantz / den braucht man hernach zum braten / die Stuck soll man einsaltzen / darnach nehmen zimblich vil Perchtramb / Petersil-Kraut / und Wurtzel / und ein Semmel-Schmollen / daran soll man giessen ein Arbes-Suppen / und sieden lassen / biß alles waich wird / und durchschlagen / und mit allerley Gewürtz gewürtzen / die Schäden darein legen / und gilben / wann mans will anrichten / ein guten brocken Butter darein legen.

395. Den Schäden-Sweiff zu braten.

WAnn er zuvor eingesaltzen 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 gebraten ist / mit Zimmet und Nägerl bestecken / und wann er gebraten ist / mit Rosenmarin bestecken / man mag ihn drucken / oder in einer Suppen geben.

396. Sälbling heiß abzusieden.

MAn soll nehmen schöne Sälbling / weil sie noch frisch und nicht blöd seyn / und nach ihrer Größ auffmachen / entweder spalten / oder zu Stucken machen / oder gantz lassen / und im gesaltzenen Wasser fein rösch absieden / dar-

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

397. Die Ferchen schön blau absieden in die Sultzen.

MAn soll sie am Bauch auffmachen / biß zu dem Schweiff/ so geben sie sich von einander den Ruckgrad abstechen/ doch nicht durch die Haut schneiden/ darnach absieden/ wie oben die Sälbling / und wann mans vom Feuer hebt/ mit kalten Essig abschröcken/ 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 giest die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

MAn soll die Ferchen am Bauch auffmachen / und soll kleine Krinßlein schneiden/ darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen / dasselbe wanns heiß ist / mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschröcken / und ein gantzes gescheltes Zwiffelhäpl darinen hitzen/so nimbt es ihm den groben Geschmack/ und Rosen-Essig / oder sauren Pomerantschen Safft daran thun / damit soll man die Ferchen so zuvor gesaltzen seyn / und auff ein Rost legen / offt bestreichen/ biß sie gar braten seyn / man muß auch Gewürtz darein thun/ als Pfeffer / Imber / und an das übrige soll man giessen ein guten Wein / und ein Hand voll Capra/ und ein halbe Hand voll Weinbeerl / Zimmet / und Nägelstup/ aber die Säure muß fürschlagen/ dises alles fein in einem Häferl gesotten/ und über die Ferchen gossen/ wann mans anricht fein Lorberblätter darzu gelegt.

399. Geselchte Ferchen.

SJed sie erstlich im Wasser ein wenig/ selbiges gieß davon / darnach sieds in einem andern/ biß genug seyn/ hack Petersil und Zwiffel durch einander/ 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/ und thue sie in ein Schäfflein/ giesse ein heiß Wasser daran/ nimb ein klein Besemlein / und rühre sie im Schäffel 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/ saltze sie wol / und giesse ein Wasser daran/ iasse 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 vorgemelt / fein sauber in waschen / schneide ihnen die Schweiffel ab/ saltze sie / und wälgers in Arbes oder

Wai-

Waitzen-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 Neunaugen an.

402. Schlein abzusieden.

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

403. Den frischen Hausen zu bratten.

MAn soll fein dünne Schnitten schneiden/ und einsaltzen/ und auff einem Rost fein gemach braten/ und immerzu mit frischen Butter bestreichen/ darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken/ und fein warm auff den Tisch geben/ drucken oder in einem Lemoni-Süppel.

404. Den frischen Hausen abzusieden.

MAn soll die Stuck nicht gar zu dick schneiden/ sauber waschen/ und ein Weil im Wasser ligen lassen; darnach in wol gesaltzenen Wasser sieden lassen biß genug ist/ darnach herauß legen/ und ein heissen Essig darauff giessen/ und zermilten Pfeffer darauff strähen/ und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben/ so last 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/ saltz ihn hernach nimb 1. paar eingemachte Lemoni/ schneids zu Blätlen/ mach ein Schmaltz heiß/ leg den Hausen darein sambt dem Lemoni/ nimb allerley Gewürtz/ deck den Hausen zu/ daß kein Dampff davon geht/ laß ihn in einer Rein ein Viertlstund sieden/ und richt ihn also an.

406. Hausen-Knopff.

PUtze den Hausen-Knopff sauber/ thue die Gall und Grat darvon/ leg die Leber in ein Schüssl/ wasch den Hausen-Knopff auß acht Wässern/ reib ihn mit Saltz/ wasch ihn wieder/ solches thue dreymahl/ überbrenn ihn ein Tag vorhero/ nimb ein grossen Hafen/ thue guten Theil Arbes darein/ laß sieden/ in selbigen lege die schwartze Fleck/ dann sie sieden sich gar langsam/ saltz sie wol/ über ein Weil die andern Fleck/ hinein gethan/ die sieden sich ehender/ thues wieder herauß in ein Moldter auff ein frisches weisses Tuch/ nimb die Leber/ thus in ein Häfen/ nimb 2. Semmel/ rösts im Schmaltz/ legs zu der Leber/ nimb die Suppen/ darin der Hausen-Knopff gesotten hat/ laß die Leber sambt der Semmel darinnen sieden/ treib die Semmel mit diser und der Arbes-Suppen durch ein Sib/ gewürtz mit Pfeffer/ Imber/ Nägerl/ und Zimmet/ daß meiste muß der Pfeffer seyn/ leg den Hausen-Knopff in

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

407. Gefüllte Grundel.

MAch ein gute dicke Mandel-Milch / thue gute frische Grundel darein / laß darinnen gehn daß sie ein grossen Bauch überkommen / oder auch in Milchram / sieds dan in lauter guten Wein / oder bachs.

408. Frische Lax / in der Pohlnischen Suppen.

NImb frischen Lax / bache ihn im Schmaltz / nimb Zwiffel und Epffel / thu es in ein Reindl / gieß Wein darauff / laß es sieden mit Zimmet und Zucker / mach es ein wenig säurlet / streiche es durch auff den gebachenen Lax / laß es auffsieden und gibs.

409. Marinirter Lax.

NImb ein Lax / bache ihn auß in frischen Schmaltz / nimb Essig und Wein in ein verzinten Kessel / schel 2. Lemoni / schneid sie rund / thue sie darunter mit Gewürtz / Roßmarin / Knoblauch / Lorberblätter / saltz es / nimb es vom Feuer / wirff den Lax darein / laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dises alles nimbt man von den Wälschen Specerey-Händlern.

410. Geraucherten Lax.

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

411. Geselchte Fisch zu kochen.

MAn soll Petersil-Wurtzen nehmen / und sie in einer Arbessuppen gar waich sieden / darnach ein geribene Semmel fein groblecht in dem Schmaltz rösten und darzu thun / den Fisch muß man waschen / daß er nicht gesaltzen sey / und in die Suppen legen / und zurecht sieden; darnach ein gutes Stuck Butter / zermilten Pfeffer / und Muscatblühe darzu legen / die Petersil-Würtzel müssen vil seyn / aber man muß nicht gar vil Suppen daran machen.

412. Eingemachten Biber.

NImb ein Biber / quell ihn in Wasser / thue ihn in ein Geschirr / gieß ein gute Arbessuppen darüber / thue Petersilwürtzel / gesaltzenen Lemoni / frischen Butter / Gewürtz / und ein wenig Wein darauff / gilbs / laß es sieden / bren es ein klein wenig ein / und gibs.

413. Ein Biber-Schweiff zu kochen.

MAn soll den Biberschweiff sambt den Tatzen übersieden / biß die obere Haut herab gehet / darnach in gesaltzenen Wasser wider sieden ungefehr drey Stund / biß er weiß wird / und wann er die andere Haut läst / soll

man ihn säubern / und so er schier gesotten ist / Essig / Saffran / Zucker und anders Gewürtz darzu thun; man mag auch gesaltzene Lemoni dabey sieden.

414. Einen Fisch zu braten.

NImb einen Bratfisch / was du für einen wilst / schüpe ihn / thue ihn auff / thue das Ingeweid herauß / nimb Saltz / Pfeffer / Imber / Nägerl / Zimmet / auch Roßmarin / Majoran / und das Ingeweid / hacke es unter einander / thue es in den Fisch hinein / mache ihn zu / reibe ihn wol mit Saltz und Gewürtz / und lege ihn in ein Fischreissen / und bratte ihn / treiffe ihn wol mit Oel und Essig / es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wol den Fisch außwendig mit Salbey-Blätter belegen / die Schleyen seyn sehr gut / so man sie also macht.

415. Laperdon oder Stockfisch Niderländisch zu kochen.

WAnn der Laperdon gewässert / überbren ihn / löß die Gräten darvon / nimb weisse Ruben oder Collarabi / sieds das weich werden / schneids blätlet / legs in ein Schüssel / untersich leg Butter / alsdan ein Leg Ruben oder Collarabi / darauff ein Leg Laperdon / pfeffers / und ein wenig Muscatblühe / dises lege so offt biß du weder Ruben oder Laperdon hast / laß auff der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

416. Einen Stockfisch zu braten.

NImb ein gantzes Stockfischscheit / säubere es innen und aussen / saltz in ein / und leg ihn in ein Fischreisen / wie man die Fisch darin bratet / und setz die Reisen auff Kohlen / trieffs offt mit heissen Schmaltz / setz fein die Reisen in ein Bratpfannen wan du ihn treiffen wilst / und wann er genug gebraten ist / so thue ihn herauß / leg ihn in ein Schüssel / nimb das Schmaltz mit dem er getreifft worden / bren ein guten Theil Mehl darinnen / pfeffers wol / gieß heiß darüber / es ist ein gut Essen.

417. Gefüllten Stockfisch.

SChüp den Stockfisch / löß das Fleisch sauber von der Haut ab / nimb ein wenig Stockfisch / klein geschnittenen grünen Petersil / groblecht gestossene Mandel / schlag 5. oder 6. Ayer daran (wilst du so kanst die Ayer in ein geribne und im Butter geröste Semmel schlagen) gwürtz mit Pfeffer / Imber und Muscatblühe / füllts in die Haut / machs wol zu / laß in einem Wasser überbrennen / alsdan leg ihn auff den Rost / und laß ihn braten / begieß ihn offt mit Butter.

418. Gebachener Stockfisch.

SChüp den Stockfisch / schneid ihn zu Stückl / waltz ihn im Mehl umb / bach ihn im Schmaltz / 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 / sied es in einem Wasser so waich biß sie die Schalen lassen / alsdan zerlegs in vier Theil / und putz die Haut sauber herab / die Leber und Ayer / leg fein darzu / alsdan gewürtze sie mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe / und saltz sie / und schneid einen Petersil gar klein / strähe ihn darauff / alsdan nimb ein Butter in ein Pfann / wan er zergeht / so laß ein geribene Semmel darin anlauffen / so vil / daß ihr vermeint / es gebe ein dickes Süppel / hernach legt die gewürtzte Schildkrott darein / rührt sie umb / daß sie den Butter fein annimbt / gieß ein Arbessuppen daran / laß sieden / und wan ihrs wolt anrichten / so legt wider ein Brocken Butter daran / wan ihr wolt / so last die tieffen Schalen von der Schildkrotten sauber putzen / und setz sie auff ein Schüssel / und richts darein an. Man sieds auch ab / und macht ein Kren darüber. So thut mans auch absieden / in Mehl einrühren / und bachen / man kans auch in Oel bachen.

420. Blatlete Plateisen zu kochen.

MAn soll die Plateisen Tag und Nach / oder länger in einer kalten Laugen waichen / so geschwellen sie gar schön / und gehet ihnen die Haut ab / darnach soll mans gar schön außwaschen / und ein weil im Wasser ligen lassen / zu Stucken schneiden / und ein gute weil sieden lassen wie recht ist / die Haut abziehen / und sie zerblätlen / und die Gräten herauß lösen / darnach sie in ein Reindl thun / und ein gute Arbessuppen daran giessen / und darzu thun ein Leffel voll geribene Semmel im Schmaltz geröst / will man gern / kan man auch ein Zwiffel mit rösten / und ein zermilten Pfeffer / und Muscatblühe / auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran / oder was man wil darzu thun / und sieden lassen / darnach ein Stuck Butter daran legen.

421. Plateisen auff Niderländisch zu kochen.

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

422. Gespickte Schnecken.

SJede die Schnecken / putz sauber / spicks schön mit einer kleinen Spick-Nadl / stecks an ein Spißl / laß überbraten / daß der Speck rößlet werde / richts alsdan auff ein Schüssel / laß ein Butter braun werden / schütt ihn darauff und druck Lemonisafft darüber.

423. Schnecken in einer Sardellen-Suppen.

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

424. Gehackte Schnecken.

SJede die Schnecken/ lößt sie auß den Häuseln/ und wasch sie gegen 12. mahl/ alsdan zerlaß ein frischen Butter/ schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Petersil/ Pfeffer und Muscatblühe darein/ laß ein Weil über preglen/ füllS alsdan wider in die Häußl/ und gibs auff die Tafel. Besser aber wann du sie auff saubere Austern-Schaalen legst/ und ein wenig auff den Rost bratest/ und Lemonisafft darauff giest

425. Krebs bachen.

NImb die Krebs/ wasch und siede sie ab wie sonsten/ schele sie/ und mache einen Taig an mit Waitzen-Mehl und Wein/ saltze sie ein wenig/ und zieh die geschelten Krebs dadurch/ und bache sie.

426. Gebachene Krebs.

NImb Krebs/ siede und schele sie/ hacks klein mit Petersil/ nimb 4. Ayer/ frischen Butter/ Saltz/ Imber und Muscatblühe/ rühr es wol untereinander/ nimb Semmel/ schneid Schnitten/ streichs darauff und bachs im Schmaltz.

427. Krebs-Eiterlein zu machen.

NImb gesottene Krebsschären/ 5. oder 6. stosse sie zu Pulver/ thu ein Seitl gute Milch daran/ zwinge sie durch/ nimb 2. Ayer/ schlage sie auch in die Milch/ laß in einander sieden/ so wird es wie ein Eyer-Käß/ seyhe das Wasser darvon/ und nimb alsdan das Dicke/ bache es/ nimb ein Häferl/ thue ein wenig Wein/ Imber/ Pfeffer/ Saffran und Muscatblühe/ auch Zucker daran/ so wird es fein wolgeschmack/ laß in einander sieden/ und richte das vorige gebachene Krebs-Eiterl auff ein Däller/ und gieß die Suppen darüber/ so ist es gut.

428. Krebs-Ostrien.

THue die Krebs lebendig auff/ nimb das Beste herauß/ gewürtze sie mit Pfeffer/ und saltze sie/ thue auch Butter darein/ und thue es in die Austernschalen/ oder in ein kleines Schüsserl/ setz es auff ein Rost/ thue Kohlen darunter/ laß ein kleine Weil sieden/ daß es ein Süppel behält./ so seyn sie recht.

429. Gefüllte Krebs.

NImb schöne grosse Krebs/ siede sie/ darnach thue die Schalen darvon/ hacke die Krebs mit Petersil klein/ nimb frisches Schmaltz/ Muscatblühe/ Imber/ Pfeffer/ Saltz und geribene Semmel/ rühre es wol unter einander/ fülle es in die Hilsen/ stecke allweg zwey gegen einander/ lege sie auff den Rost/ begieß mit Butter/ du magst sie auch wol an ein Spißl stecken/ und mit Butter betreiffen.

430. Krebs in einer Butter-Suppen.

SJede die Krebs mit Wasser/ Pfeffer und Saltz/ wie sie seyn sollen/ giesse die

die Suppen wieder herab/ nimb ein Pfändl / thu frisches Schmaltz / Fleisch-Suppen/ Pfeffer und Muscatblühe darein/ laß sieden / lege die Krebs in ein Schüssel/ giesse die frische Schmaltz-Suppen darüber.

431. Krebs-Schmaltz-Koch.

MAn nimbt Krebsen so vil man wil/ sieds wie gebräuchlich / löß auß/ dann Semmelschmollen nach geduncken / waichs in ein süsse obere Milch / wans genug waich ist/ druckt mans wol auß / hack die Krebsen und Semmel unter einander/ thus in ein Rein / alsdan nimbt man ein frischen Butter / last ihn heiß werden/ schüt das Gehackte darein/ thue Gewürtz darzu / und laß also auffbräckeln biß es rörig wird.

432. Speiß von Karpffen-Zungen für einen Krancken.

NImb etliche Karpffen-Zungen gantzer auß dem Maul/legs in ein Geschirr/ gieß heiß Wasser darauff/ schab den Schleim herunter / wasch sauber in kalten Wasser auß / leg ein frischen Butter in ein Reindl oder Schüssel / die Zungen darauff/ schneid Lemonischäller darauff/ sträh Semmelbrößl darauff/ thue Muscatblühe daran/ laß also schön weiß sieden / wan du wilst geben / so drucke den frischen Lemonisafft darauff/ und gibs.

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

NImb die Karpffen-Blattern und Hechten-Lebern / überbrens in einer Pfannen/ putz sauber den Schleim ab / schneid die Blattern wie Fleck/ und die Hechten-Leber auch darunter/ laß ein Hechten-Leber gantz in die Mitte zu legen/ wans gesotten seyn/ und wil mans anrichten / so brens mit geribenen Semmelbrößl ein/ schneid grünen Petersil daran / ein wenig Muscatblühe und Saffran/ wilst du es säuern mit Lemonisafft/ stehts bey dir/ wan mans anricht/ must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen/ daß ein guten Geschmack hat.

434. Fleck von Fisch-Magen.

NImb den Schaiden-Magen / putz ihn sauber als du kanst / reib ihn mit Saltz/ schneid ihn wie Fleck / laß ihn waich sieden / thue die Fleck in ein Reindl/ gieß Arbessuppen daran / brens ein mit Mehl / thue Muscatblühe darzu/ Saffran/ Zimmet / ein wenig Nägerl / geribene frische Lemonischäler / Zucker und Lemonisafft / alsdan nimb die Milch von den Karpffen / überbrens/ hernach weltz es im Mund-Mehl / bachs schön gelb / wan du es anrichst/ so leg die darauff/ wan du wilst / daß besser soll seyn / so schneid eingemachte Citronen wie Fleck/ und sträh es darauff/ ist gut.

435. Gebrattene Austern.

MAch sie auff/ putz das Schwartze darvon / ledige sie von der Schalen/ gewürtz mit Pfeffer und Muscatblühe/ brate sie mit Butter oder Baumöl/ wann sie ein Sud gethan/ drucke Lemonisafft darauff/ und gibs.

436. Ein räre Fisch Ohli zu machen.

In halben geselchten Hechten die Haut hinweg/ und kocht an die Stell.
8. kleine Salbling blau abgesotten/ und gantz lassen.
2. Reinacken geselcht/ die Haut darvon und übersotten.
4. Spissel Reitterl müssen gantz bleiben/ übersotten die Haut darvon.
4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.
4. Bickel-Häring/ die Haut und Grat weg/ auff dem Rost im Butter lassen anlauffen.
4. frische Häring in vier Theil zerschnitten/ den Kopff hinweg und gebachen.
6. Halbpfündige Bretzen-Hechten blau abgesotten.
1. Seitl Grundl blau abgesotten/ in Buttersuppen gemacht.
1. Seitl Koppen in Mehl bachen.
8. kleine Rutten blau abgesotten/ im Butter gemacht.
6. kleine Linguatali auff dem Rost mit Mehl gebratten.
6. Ziberl/ Wälsche Fisch bleiben gantz/ in Dottersuppen gemacht.
3. Kreutzer weisse Violen übersotten/ die Suppen weg.
6. Kreutzer Wälsche Kästen gebratten und geschelt.
3. Kreutzer Steck-Rübel gantz kleine weisse/ übersotten.
Kleine weisse Ruben gewirffelt geschnitten/ und im Schmaltz braun geröst.
6. Kreutzer Köhl Proculi übersotten/ und im Butter kocht/ gantz gelassen.
3. Kreutzer schönen Basternat übersotten/ und im Mehl bachen.
2. Stuck Cardi übersottnn/ im Butter angeloffen/ zu Stückl geschnitten.
8. Kreutzer geputzten Pöperl übersotten/ und weiß lassen.
4. Kreutzer Zeller überbrent/ in vier Theil zerschnitten/ in Dotter-Suppen gemacht.
4. Büschl Venichl/ der kleinest/ wie er im Winter wachset/ in warm Wasser anlauffen lassen.
4. Büschl Spargel übersotten.
30. Schnecken geputzt und gebratten an Spisseln ohne Häusel/ darauff gelegt.
6. Kreutzer Dateln gesotten.
1. Vierting Capri darauff gesträhet.
1. Vierting Olivi die Kern weg/ darauff gesträhet.
1. Halb Pfund kleine gesaltzene Meer-Spinnerin außgewaschen/ ein jede muß besonder gantzer gebachen werden/ damit sie krausl bleiben.
1. Halb Pfund eingemachte Wälsche Krebsel/ die müssen bachen werden/ samt den Schälern.
1. gute Hand voll Artopholi die Schalen geputzt/ blätlet geschnitten/ im Butter geröst/ oben darauff gesträhet.
1. Hand voll Zirbernüssel und Pistatzi geputzt/ darüber besträhet.

100. Au-

100. Austern außgelöst in ein Reindl im Butter mit Lemonisafft geröst / oben darauff gegossen/ auch ein Cefali darauff gelegt.

Dises gehört alles auff ein Schüssel / schön ordentlich auffgericht / die geselchten Fisch in die Mitten / die andern aber herumb / die kleine Sachen müssen besonder in Reindl gemacht werden/ außgenommen das Geselchte kan man drey oder viererley zusammen legen / damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmack bekomme / mit linden Gewürtz abgewürtzt / und von den kleinen Sachen die Suppen zusammen/ und darüber gossen.

437. Meer-Spinnerin 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/ wan sie waich genug / legs wider ein Tag in frisch Wasser / hernach brats im Butter oder Baum-Oel / gwürtz mit wenig Saltz und Pfeffer / druck Lemonisafft darauff und gibs.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

ERstlichen schneide den Hausen in Stuck eines Fingers dick / saltz ihn recht/ und sied in ab in Wasser und Essig/ doch daß der Essig vorschlagt/ laß ihn kalt werden/ leg ihn in ein Väßl oder Weidling der glasirt/ so offt ein Leg Hausen/ jdesmal Lorbeerblätter / Roßmarin / Pfeffer darauff / alsdan gieß Essig daran/ daß er darüber gehet/ wan du ihn auff die Taffel gibst / kanst ein wenig Baum-Oel darüber giessen. Also kanst Hechten / Ferchen / Salbling und Schlein machen.

439. Auff ein andere Manier.

SChneid den Hausen wie oben / laß ihn ein weil im Saltz ligen / bestreich ihn wol mit Oel/ leg ihn auff den Rost/ und brat ihn schön rößlet / daß er nicht verbrenne/ wan er gebraten / leg ihn in ein Väßl wie oben / so offt ein Leg Hausen/ Muscatblühe / Nägerl / Pfeffer / Lemonischäller / Lorberblätter und Roßmarin darzwischen/ biß so offt/ biß das Väßl voll ist/ hernach begiesse ihn mit Baum-Oel/ schütt Essig daran/ und beschwäre ihn mit etwas/ oder schlage das Väßl zu/ kanst ihn also behalten/ oder verschicken/ wohin du wilst. Also macht mans auch mit den Hechten/ Ferchen/ Salbling / und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

440. Kunst allerhand Vögel einzupaitzen daß sie sich lang behalten lassen.

ERstlich muß man die Vögel sauber rupffen und butzen / die Köpff und Krämpel abschneiden / und das Ingeweid herauß nehmen / hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hafen zum Feuer / wann das