

Böhmische Erbsen.

Der Erfahrung nach soll zu die Erbsen, und überhaupt zu allen Hülsenfrüchten Röhrbrunn das ist, Gebirgwasser genommen werden, indem sie sich im Brunnwasser selten weich sieden; setze sie in solchem zu, lege Zeller, Petersill und etwas Majoran dazu, decke sie zu, und lasse sie kochen: Wenn das Wasser eingekocht ist, so giesse niemahlen kaltes, sondern warmes Wasser daran, lasse sie so lange sieden, bis sich die Hülsen abschieben, dann treibe sie durch einen Durchschlaa, damit du die Bälge alle wegschaffen könnest, und gib sie nochmahls in das Geschirr, wo sie vorhin waren, lege halbgelotenes Schweinsfleisch geräuchertes daran, und lasse es mitsamm sieden, dann richte sie über das Fleisch an, streue geröstete Semmelbrösel darüber, so sind sie gut.

Vierte Abtheilung.

Von

Fasten = Speisen.

Fische.

Gedünsteter Karpfen mit Kräuter.

Schuppe einen Karpfen, mache ihn auf, und theile ihn von einander, schneide ihn in Stücke,

salze ihn ein wenig ein, und lasse ihn liegen. Dann schmiere ein Kasteroll mit Butter, schneide Pertram, grünen Peterfill, Schalloten, Basilikum, Zwiebel, 2 Zeherl Knoblauch, Rutelkraut, Lorberblatt, Liemonieschalen, alles sehr klein, gib etwas davon in das Kastrol, den Fisch darauf, und die übrigen Kräuter über denselben, und verschiedene gestossene Gewürze, Semmelbrösel, ein Seitel Wein, wenig Eßig und Milchraum, und setze ihn über das Kohlfener, gib unten und oben Gluth, und lasse ihn semmelfarb dünsten. Wenn er so gedünstet ist, richte ihn auf eine Schüssel, mache eine kleine Einbrenne, nimm Erbsenbrühe, schütte sie in die Soß, worinn der Fisch gedünstet hat, und lasse es versieden, dann thu diese Soße sammt den Kräutern über den Fisch, und gib ihn auf die Tafel.

Karpf auf wälsche Art.

Schneide ihn in Stücke, salze ihn gut, und lasse ihn im Salz liegen. Inzwischen schmiere ein Kastrol mit Butter, lege ein Zwiebelhapt, Rutelkraut, 2 Lorberblätter, allerley gestossenes Gewürze darein, und den Fisch dazu, schütte halb Eßig halb Wasser daran, nur daß es nicht über denselben zusammengehe, und lasse ihn eine halbe Stunde dünsten. Wenn dieß geschehen ist, so lege ihn auf eine Schüssel heraus, und schneide 2 Peterfillwurzeln klein und würfelt, lasse in einem Geschirr etwas Schmalz heiß

werden, gib ein mittelmäßiges Stücklein Zucker daren, und wenn er schön braun ist, so lege die geschnittenen Petersillwurzeln daren, lasse sie weich dünsten, mache eine gelblichte Einbrenn, und thu es in die Soß, worinn der Fisch gedünstet hat, ist sie zu wenig, gieße Erbsenbrühe dazu, und lasse sie versieden, gib dann die Soß sammt den Wurzeln über den Fisch, lasse es noch übersieden, so ist er gut.

Karpf auf böhmische Art.

Der Karpf darf nicht geschuppert werden; mache ihn auf, das Blut aber lasse in ein Haasel laufen, gieße etwas Eßig in den aufgemachten Fisch, und fange es noch zu dem Blut, dann rühre es mit Weinessig, daß es klar werde. Nun schneide den Fisch in Stücke, lasse ihn im Salz und Eßig eine gute Stunde beizen, wasche ihn aber nicht aus, sondern lege ihn mit Blut und Schuppen in ein Kastrol, in welches du vorher spanischen Zwiebel, Kutekraut, Lorberblätter, Zeller, gelbe Rüben, Basilikum, Limonienschäler, Gewürznägerl, Pfeffer und Muskatblüthe gegeben hast, gieße eine halbe Bier und Eßig daran, und lasse ihn zugedeckter dünsten. Unterdessen mache eine braune Einbrenn, lege ein Stück Zucker daren, siede sie mit dem Sud vom gedünsteten Fisch auf, und gib sie auf den Fisch, nimme hernach das Blut in ein Pfandel, lasse es dicke sieden, und gieße es auch auf den Fisch, streue, wenn die Soß etwoa zu

dünne seyn sollte, etliche Löffel Semmelbedsel daran, und richte den Karpfen endlich mit der Soß sowohl als den Kräutern auf eine Schüssel, und gib ihn auf den Tisch,

Farsirter Karpf.

Du mußt den Karpf sauber schuppen, und ausweiden; dann mache nahe am Kopf in das dicke Fleisch einen Querschnitt, mache die Haut mit dem Finger los, schneide den ganzen Rückgrad durch hinab, und löse das Fleisch von den Gräten und von der Haut ab, nim es heraus, salze es, und schneide es klein zusammen, habe einen Zwiebel, lasse ihn im Butter rösten, reibe marbe Ripfel zu Bröseln, weiche sie in Milch, treibe einen Vierting Butter pffäumig ab, schlage 3 oder 4 ganze Eyer daran, rühre den gehackten Karpfen, Zwiebel und die ausgedrückten Bröseln darunter, gib gestoßene Muskatblüthe und Muskatnuß dazu, salze die Farse, bestreue die Haut des Fisches mit Salz, trockne sie dann wieder ab, daß die Farse keinen widrigen Geruch davon überkomme, streiche sie an den Rückgrad, und so weit als du das Fleisch weggenommen hast, gut hinein, gib dem Kopf eine gute Richtung, und mache die Haut ganz ordentlich wieder zurechte; dann mache ein wenig Buttermey, walche ihn ganz dünne aus, und formire die dünne Fischschuppen daraus, bestreiche die Haut mit Eyerdotter, und klebe diese Schuppen ordentlich vom Schweif

bis zum Kopf darauf. Lege den Karpfen dann auf eine Tortenpfanne, und backe ihn in selber, er möchte sonst in einem andern Geschirr zerissen werden, daher mußt du sie vorher mit Butter gut bestreichen, dann backe ihn durch eine Stunde, der Ofen muß aber nicht stark geheizet werden, fangen die Schuppen an, sich zu bräunen, so überstreiche sie mit Eydötter, und bedecke sie mit Papier. Inzwischen bereite dir die Soße; lasse ein Stück Butter, etwas Mehl und Zucker zu einer Soße verkochen, rühre sie mit ein paar Eydötter ab, treibe durch ein Haarsieb Senf und Limoniesaft daran, drücke den Saft von einer Pomeranze dazu sammt einigen feinen Limonienschälern, gieße diese Soße in eine Schüssel, und lege den Fisch darein, und gib ihn auf die Tafel.

Karpf in schwarzer Soße.

Reinige den Karpf von den Schuppen, und öffne ihn bey dem Schweiß an dem Rückgrad aufwärts, gieße etwas Eßig in den Fisch, und fange das Blut sammt den Eßig in ein Geschirr auf, löse die Galle behuthsam aus, und zerreiße sie nicht, schneide ihn in Stücke, salze sie gut ein, lasse sie eine halbe Stunde in Salz liegen; dann schmiere ein Kastrol mit Butter, lege den Fisch hinein, belege ihn mit Rutelkraut, gelben und weißen Rüben, Zwiebel, Petersill, Lorberblättern, Muskatblüthe, Gewürznägerla, und etwas ganzen Inquer, gieße

eine Halbe Wasser und Weinessig daran, lasse ihn auf einem nicht gar zu starken Kohlfeuer bey einer Stunde sieden, nimm ihn darnach aus dem Sude, lege ihn auf eine Schüssel, mache inzwischen eine braune Einbrenne, giesse das Blut in den Sud, lasse es mitsamm gut verkochen, alsdann seige sie durch ein Sieb über den Fisch, belege ihn mit Limonenschäler, und gib ihn auf die Tafel.

Karpf in schwarzer Soße auf andere Art.

Der Karpf wird abgetödt im Schweiß oder Kopf geschuppert und in Stücke zerschnitten, gesalzen, eine halbe Stunde darin liegen gelassen, dann abgestreift in ein Kastrol ordentlich eingerichtet, mit gemischten Gewürze und Rägerln bestreuet; dann Zwiebel, Petersillwurzten, Rossmarin und Limonenschäler dazu gegeben, eine Halbe Bier und Wein daran geschüttet, und so gedünstet. Unterdessen richte eine gute braune Einbrenn mit Zwiebel, geriebenen schwarzen Lebzelten, und geriebenen schwarzen Brod, giesse es mit dem Fischsud, und dem aufgefangenen Blut ab, brenne es ein, und gib es wieder in den Sud, daß es sich gut versiede. Dann lege den Fisch auf eine Schüssel, seige die Soß durch ein Sieb darüber, gib etwas Milchraum und Gewürze darüber, lasse ihn nochmahl auffieden. Dann besäe ihn mit Limonieschäler, und gib ihn auf die Tafel.

Karpf in der Limoniensoße.

Der Karpf wird geschuppert, zertheilt und frisch abgefotten, daß er aber schön körnig bleibet.

be. Dann nimm eine gute Erbsenbrühe, brenne sie mit Zwiebel ein, gieße Wein daran, salze sie, gib Gewürz, Limonenschäler sammt im Butter gerösteten grünen Peterfill darein, lasse es mitsamm versieden, dann richte den Fisch auf eine Schüssel, gieße diese Soße darüber, drücke Limoniensaft darein, und besäe ihn mit Limonenschälern, so ist er fertig.

Gesulzter Karpf.

Der Karpf wird geschuppet, zertheilt, und eingesalzen, dann streife ihn ab, und richte ihn ordentlich in ein Kastrol, gib Limonenschäler, Zwiebel, Rosmarin, Lorberblätter sammt etwas Knoblauch darein, auch Wasser, Weinessig und Wein sammt guter Erbsenbrühe, und lasse ihn so gut sieden. Wenn er gelotten ist, seige den Sud ab, gib ihn in ein Kastrol, und lasse ihn so viel einsteden, als du Sulze bedarfst, dann richte den Karpf auf eine Schüssel, seige die Sulz durch ein Sieb darüber, daß sie schön klar wird, gib Gewürze und Zucker darein, und lasse sie abkühlen und sich sulzen.

Anmerkung.

Auf diese Art kannst du auch den gesulzten Hechten machen.

Weiß gedünsteter Hecht mit Schampignons.

Mache den Hechten auf, nachdem du ihn sehr reinlich geschuppet hast, und schneide ihn

in Stücke, salze ihn ein, und lasse ihn liegen. Dann schmiere ein Kastrol mit Butter, lege Petersillwurzeln, gelbe Rüben und Zeller darcin, und den abgestreiften Hecht darüber, giesse Erbsenbrühe, wenig Eßig dazu, daß es etwas über den Fisch reiche, und lasse ihn sonach weich auf dem Kohlfeuer dünsten. Wenn er so schon gedünstet hat, so nimm ihn heraus, ziehe ihm die Haut ab, damit der Fisch ein weißes Ansehen erhalte. Alsdann lasse in einem Kastrol ein gutes Stück Butter zergehen, dünste die Schampignons mit grünen Petersill darinn, stau-
 be hernach 2 Löffel Mehl darauf, ; lasse sie etwas damit dünsten, seige die Soße, worinn der Hecht gedünstet hat, durch ein Sieb über die Schampignons, salze sie, und laß sie aufstieben, gib den Hecht auf die Schüssel, seige die Soß darüber, setze es auf das Feuer, und gib sie auf den Tisch.

Anmerkung.

Es ist nicht gewöhnlich, daß man die Hechtenköpfe auf die Tafel gibt, besonders wo Personen sind, die zierlich zu speisen gewohnt sind, es wäre dann, daß sie ausdrücklich verlanget würden, dann herrschet der Geschmack oder Wille über die Gewohnheit.

Gefüllter Hecht.

Nimm einen Hecht, so schwer du willst, schuppe und dann schneide ihn auf, aber salze ihn gut ein. Dann mache eine Fülle von geselchtem Hechte, stede ihn, löse ihm die Haut ab, und das Fleisch von den Gräten, hacke es klein, und rühre es mit einem Viertel zerlassenen

Butter, drey ganzen Eiern, einigen Schallotten, geriebenen Semmelbröseln, Muskatblüthe, geschnittenen Petersill und Salz gut ab, fülle die Farse in den Fisch, und von den übrigen mache Knödel. Alsdann zerlasse in einem Kasstrol Butter, lege den Fisch und die Knödel hinein, und brate sie, dann gieße eine Halbe weißen Wein daran, gib Muskatblüthe und Limonenschäler dazu, und lasse es mehrmahl kochen, sodann richte den Hecht sammt den Knödeln und der Soß auf die Schüssel, und gib ihn auf den Tisch.

Gefüllter Hecht auf andere Art.

Schuppe denselben und mache ihn auf dem Bauch auf, dann schneide den Rückgrad sammt dem Fleisch aus; und mache dir eine Krebsfarse, nimm von so viel Krebsen, als du willst, die ausgelösten Scheeren und Schweife sammt den Hechtenfleisch, hacke es recht fein, koche in einem Seitel Milch die Brösel von einer Kreuzersemmel zu einem Koch, lasse es kalt werden. Dann treibe einen Vierting Krebsbutter pflaumig ab, schlage drey Eyerdotter hinein, reibe etwas Muskatnuß daran, rühre das abgekühlte Koch nebst den gehackten Krebsen und Fischfleisch hinein, schlage die Klar von den Eiern zum Schnee, und rühre es unter den Farsch, gib etwas Zwiebel dazu, und fülle den Hecht damit, nähe ihn zusammen, lege ihn in ein Kasstrol, gieße eine Maß weißen Wein darauf, thu Schalloten, Muskatblüthe, Salz und einu

mit Nägeln gespickten spanischen Zwiebel dazu, und lasse ihn so eine halbe Stunde dünsten, nach diesem gib ein Stück Krebsbutter und geriebene Semmelbrösel daran, lasse die Soße einkochen, ziehe den Faden, mit dem du ihn zugenähet hast, heraus, lege ihn auf die Schüssel, gieße die Soße über ihn, und gib ihn auf den Tisch.

Hecht in der Frikasse.

Schuppe einen gut gewichtigen Hecht schön weiß, mache ihn auf, nimm das Beischel rein heraus, schneide ihn dann in Stücke, belege ein Kastrol mit Zwiebel, Lorberblätter, Muskatblüthe, Gewürznägel, Petersill, gelben Rüben, Zeller, Limonienschälern, (von jedem nur etwas) salze den Fisch, und lege ihn dazwischen, thu Eßig Wasser und Wein in gleichen Theilen dazu, daß es aber nicht über den Fisch reiche, und dünste ihn darin. Inzwischen mache das Frikasse: schlage 4 Eyerdotter in ein Geschirr, nimm etwas Butter, Muskatblüthe und Limoniensaft, dann ein kleines Löffel Mehl, rühre alles gut ab, seige die Soß von dem gedünsteten Fisch daran, sprudle es ununterbrochen, damit es nicht zusammenlaufe, setze es nur von Ferne zum Feuer, lege den Fisch dazwischen, und dann, wenn er genug gedünstet hat, auf die Schüssel, ziehe ihm die Haut sauber ab, gib die Frikasse darüber, überstreue ihn mit Limonienschälern oder auch klein und gestiftelt ge-

geschnittenen Pistazien, und gib ihn heißer auf die Tafel.

Hecht in der Limoniensoße.

Du verfabrest, wie bey dem vorhergehenden gemeldet worden, mit selben, wenn er in Stücke zerschnitten, und eingesalzen worden, so lege ihn gut abgestreift in ein Kastrol, gib Zwiebel, Limonienhälter und Gewürze sammt halb Eßig halb Wasser hinein, und siede ihn; röste zwey Kochlöffel Mehl in einem kleinen Bröckel Butter, gieße von dem Hechtensud, Erbsenbrühe, und Limonienjaft daran, lege gestossene Muskatblütze, etwas Safran, und ein Stückel Butter hinein, lasse alles gut versieden, und schütte es demnach über den Fisch, siede ihn nochmahl damit auf, so ist er fertig und gut.

Hechtenkarbonnadel.

Schuppe einen schönen Hecht, mache ihn auf, nimm das Beischel heraus, und hacke das Fleisch klein zusammen, gib klein geschnittenen grünen Petersill, Limonienhälter, in Milch geweichte Semmelschmolen auch dazu, von 4 Eiern ein Eingerührtes, einen Viertelring im Mehl abgearbeiteten Butter, und schneide alles so klein du kannst, unter den Fasz nimm ein wenig gestossene Muskatblütze, 4 Löffel Milchraum, und rühre den Fasz damit ab, mache Carbonnadel davon, und von Petersillwurzeln die Weilein, stecke sie darein, schmiere ein Kastrol mit Butter, bestreue sie mit Semmelbrösel, und

dünste sie schön gelb darinnen, gib sie alsdann trock
 ken mit Limonienjast, oder auf die Zuspelise. Du
 kannst sie auch in einer Soße mit Schampignons,
 oder in einer Butterloß geben, wie du willst.

Schiel auf holländische Art.

Nimm einen Schiel von beyläufig 2 Pfun
 den, mache ihn auf, und salze ihn, lege ihn
 dann in ein Kastrol, so wie er gesalzen ist,
 und lasse ihn im Salz liegen; dann nimm in
 eine Pfanne eine Maasß Wasser, ein Sei
 tel Eßig, ganze Muskatblüthe, 8 Pfefferkern,
 1 Zwiebelhäupel mit 6 Gewürznägerln besteckt,
 und lege es auch in die Pfanne, und lasse
 es mitsammen sieden, gieße es siedend in das
 Kastrol über den Fisch, setze es alsdann auf
 die Glut, und lasse es bey einer Viertelstunde
 zugedeckt sieden, nimm alsdann eine Gabel,
 steche in den Schiel, ob er weich ist, kommt
 die Zeit zum Anrichten, lege ihn auf eine
 Schüssel, und übergieße ihn mit einem Bier/
 eing zerlassener Butter, so ist er fertig.

Schiel auf eine andere Art.

Wenn du den Schiel aufgemacht und aus/
 geweidet hast, so salze ihn, und siede ihn im
 Salzwasser mit Zwiebel und Lorberblätter;
 nimm ihn dann heraus, ziehe ihm die Haut
 ab, röste etliche klein gehackte Sardellen
 sammt grünem Petersill im Butter, lege den
 Schiel auf eine Schüssel, und gieße den zer/

lassenen Butter mit Sardellen und Petersill darüber, so ist er bereitet.

Gebratener Lachs.

Der Lachs wird geschuppet, dann schneide ihn nach der Länge auf, und nimm die Mittelgräte heraus, dann beize beyde Theile in Eßig mit fein gehackten gewöhnlichen Kräutern eine gute Stunde, trockne ihn dann ab, und tupfe ihn mit einem gespizten Messer, bestreiche ihn mit Provenzeröhl oder frischen Butter, und brate ihn auf dem Rost, wende ihn aber öfters um, daß er sich nicht verbrenne, und bestreiche ihn jedesmahl, und so lasse ihn bey einer halben Stunde braten. Immittelst mache die Soß, hacke Petersill, Schnittling, Basilikum, Fenichel, Pimpernell, und einige Schalloten klein mitsammen, nimm ein halb Pfund Butter und etwas Mehl, rühre es unter das Gehackte, gieße Erbsenbrühe darauf, lasse es gut versieden, dann gieße sie mit Eydötter ab, gib gestoffenes Gewürze daran, und richte es über den gebratnenen Lachs.

Lachs mit Austern.

Nimm einen Lachs, so schwer du willst, schuppe, und schneide ihn in der Länge von einander, nimm die mittlere Gräte heraus, schneide den Fisch in 2 Finger breite Stücke, salze sie, und gib in ein Kastrol gehackte Schalloten, lege die Stücke darauf, gieße einen guten Theil weißen Wein, einen Löffel voll Bertram, und

Weineßig hinzu, gewürze den Fisch, und lässe ihn benläufig eine Viertelstunde sieden; inzwischen nimm ein halb Pfund Butter und einen guten Löffel Mehl, wirke beides zusammen, wie einen Teig, und zupfe ihn in kleinen Stücklein an den siedenden Lachs, drücke den Saft von einer Limonie daran, und lasse ihn mit diesem kochen. Während diesem lasse dreyßig Aустern (oder so viel als du willst) im Wein aufkochen, nimm ihnen die Härte ab, lege sie in ein Geschir, seige den Wein durch ein Sieb darauf, und lasse sie, bis der Lachs ausgesotten ist, stehen; gib sie demnach in die Soff zu dem Lachs, wenn du anrichtest, und auf die Tafel.

Lachs auf holländische Art.

Schneide etliche Pfund Lachs in Stücke, koch sie im Salzwasser ab, und mache unterdessen die Soff, nimm ein halb Pfund frische Butter, einen kleinen Löffel Mehl, ein Seitel Wein, eine halbe Maas Wasser, einen halben Vierteling Zucker, den Saft von einer Limonie und etwas Muskatnuß, mische alles untereinander und lasse es mitsamm verkochen, gieße es mit 6 Endötter ab, und richte sie über den Lachs auf der Schüssel an, so ist es gut.

Geräucherter Lachs gebraten.

Schneide geräucherten Lachs in ganz dünne Stücke, zerlasse einen Vierteling Butter in einem Kastrol, gieße einen halben Vierteling Provenzeröl und den Saft von einer Limonie dazu,

hacke 4 Loth eingemachte Schampignons und Kapern, einen Vierteling Sardellen und etwas Schalloten, sammt Basilikum, Petersill, Majoran und Thimian ganz klein, und gib es zu dem zerlassenen Butter und Dehl; alsdann nimm so viel Viertelbögen Papier als du Stücke Lachs hast, lehre sie im Butter, klebe von den Kräutern daran, mache das Papier herum, und wickle den Rand der offenen Seite fest zusammen. Wenn angerichtet werden soll, lege diese Papiliots auf den Rost über Kohlen, und brate den Lachs darinnen, bis das Papier auf beyden Seiten braun ist; dann lege die Stücklein aus dem Papier ordentlich auf die Schüssel und gib sie auf den Tisch.

Hausen in der Müschelsoße.

Wasche den Hausen sauber aus, brenne ihn mit siedendem Wasser ab, salze ihn, schneide ihn in nicht zu dicke Stücke, schmiere den Rost mit Butter, brate ihn, und bestreiche ihn öfters mit Butter, unterdessen mache die Soße: streue in einen zerlassenen Butter 2 Kochlöffel Mehl, röste es recht braun, hacke etwas Zwiebel, grünen Petersill und etliche Sardellen recht klein, gib alles in das geröstete Mehl, gieße ein Seitel Wein und Erbsenbrüh darauf, laße es gut versieden, daß es dick genug wird, wasche Müschel im Wein aus, und lege sie zuletzt in die Soße, gewürze sie; ist der Hausen gebraten, gib ihn auf die Schüssel, die Soß

mit den Mäschern darüber, streue einige Limonenschäler darauf, so ist er fertig.

Gedünsteter Hausen.

Dünste den Hausen in einem Kastrol mit Butter; gib Zwiebel, Rosmarin, spanisches Kutekraut, und Gewürze darein, du mußt ihn aber vorher gut salzen, und dann Acht haben, daß er kernig bleibet, gieße ein wenig Wein und Erbsenbrühe dazu, mache eine kleine Einbrenne, gib Milchraum und Limonenschäler darein, und lasse es mit sammt den Hausen dünsten, richte ihn auf eine Schüssel, seige die Soß durch ein Sieb darüber, und dann auf den Tisch.

Gebratener Hausen.

Der Hausen wird in Stücke zertheilt, eingesalzen, und eine halbe Stunde im Salz gelassen, trockne ihn ab, bestreiche den Hausen und den Krost mit Butter, brate ihn gemach, und wenn er gebraten ist, überstreue ihn mit Semmelbrösel, drück Limonensaft darauf, und belege ihn mit geschnittenen Limonenscheiben, so ist er fertig.

Geselchter Hausen mit Aустern.

Siede den geselchten Hausen im Wasser ab, lege ihn auf eine Schüssel, löse die Aустern aus den Schalen, dünste sie im Butter, bestreue den Hausen mit Semmelbrösel, drücke Limonensaft darüber, und richte endlich die gedünsteten Aустern sammt den Saft über den Hausen,

endlich gib Milchraum dazu, bestreue ihn mit Limonienschälern, lasse ihn nochmahl auffieden, und gib ihn auf den Tisch.

Am Spieß gebratene Aale.

Man schneidet der Aale mit einem scharfen Messer rings um den Kopf einen Ring, machet sie mit den Finger etwas los, damit man sie desto leichter abziehen könne, dann scheidet man auch das Fleisch und die Gräte von Kopf los, und ziehet auf diese Art mit demselben zugleich das Ingeweide heraus, so darf der Bauch nicht aufgeschnitten werden; schneide sie sodann in 3 Finger dicke Stücke, salze sie ein, und peiße sie ein paar Stunden in Salz und Eßig, steck sie über Quer an den Spieß, gib zwischen jedem Stück eine Limonienscheibe und Lorberblatt; dann lasse in einem Kastrol etwas Butter zergehen, gib Limoniensaft dazu, und begieße sie öfters damit. Wenn sie am Spieß warm geworden, so spicke sie mit Gewürznägeln und jungen Salven, brate sie dann mit öfteren Begießen fort, wenn sie dann gebraten sind, lege sie auf die Schüssel, gieße den abgelaufenen Beguß mit etwas Limoniensaft darüber, und bestreue sie mit Limonienschälern, und befördere sie auf die Tafel.

Auf dem Rost gebratene Aale.

Ziehe der Aal, wie vorher gesagt worden, die Haut ab, schneide sie in drey Finger breite Stücke, und peiße sie in Salz und Weinessig.

ein, Koche sie im Salzwasser mit Salven ab, lege sie auf ein Haarsieb, lasse sie auskühlen, wälze sie in zerlassenen Butter, und bestreue sie mit Semmelbrösel und Pfeffer, und brate sie bey gelindem Kohlsfeuer auf dem Rost.

Abgesottene Forelle.

Wenn du sie aufmachen willst, so mache die Tafel naß, damit die Schleimhaut nicht verletzet oder abgestossen werde, besprenge sie nachher mit Essig und Salz, siebe sie ohngefähr eine Viertelstunde im Salzwasser; je blauer sie wird, desto reizender ist sie zum Genuß; gib sie auf eine Schüssel, und belege sie mit Petersillarün, gib sie auf die Tafel, und lasse sie mit Limoniensaft und Probenzeröhl, oder mit Pertrameszig, oder wie immer verzehren.

Gedünstete Forelle.

Schuppe sie, mache sie auf, schneide sie über Quer auf den Rücken ein, besprenge sie mit Essig und Salz, lasse sie eine halbe Stunde liegen, und lege sie demnach in ein Kastrol, gib Lorberblätter, ganze Muskatblüthe, Safran und etwas weniges Rosmarin dazu, gieße so viel Tokayer Wein darauf, daß die Forelle bedeckt ist; jette einen halben Viertel Butter im Mehl ab, und zupfe ihn daran, siebe sie ohngefähr eine starke Viertelstund, schüttele sie aber öfters, drücke den Saft von einer Limonie hinein, streue Schälerln darauf, und richte sie mit der Soße auf eine Schüssel.

Lachs, Forelle.

Es gibt in unsern Gewässern selten Lachsforellen, die schwerer als ein halbes Pfund sind, von dieser Schwere macht man sie auf, und schneide sie in Stücke; bey geringeren nimmt man nur das Eingeweide heraus, und läßt sie ganz, salze ein und andere ein, peiße sie eine Viertelstund mit Zwiebel und Lorberblättern in Weinessig, nimm sie demnach heraus, trockne sie gut ab, und lege sie in ein Kastrol, gieße einen guten Theil weißen Weins darüber, gib etwelche Limonienschäler, gehackte Schalloten und einen Vierting klein geschnittene Sardellen dazu, decke das Kastrol zu, und lasse sie eine halbe Stunde sieden, durchjette mit 2 Eßlöffel Mehl ein Stück Butter, und zupfe selbes in den Fisch, drücke Limonien-saft daran, lasse die Soß damit gut verkochen, und gib sie dann auf die Tafel.

Gebackener Stockfisch.

Schneide den Stockfisch in mittelmäßige Stücklein, salze ihn gut, lasse ihn eine halbe Stund im Salz liegen, trockne ihn hernach ab; beneße ihn mit Eyerklar, streue Semmelbrösel darüber, und backe ihn resch aus dem Schmalz.

Gedünsteter Stockfisch.

Du mußt ihn gut auswaschen, brenne ihn nachher mit siedenden Wasser ab; salze ihn ein, löse ihn von den Gräten, röste im Butter klein

geschnittenen Zwiebel und Semmelbrösel, richte den Fisch lageweis in ein Kastrol, brenne den gerösteten Zwiebel und Semmelbrösel darüber, begieße ihn mit Milchraum, und lasse ihn dünsten, dann streue grünen Petersil und Muskatblüh darein, und lasse ihn endlich ausdünsten, so ist er fertig zur Tafel.

Gefüllter Stockfisch.

Nimm den Schweif von einem ganzen Stockfisch, puße und reinige ihn, löse das Brait von dem Bein, und überbrenne es; hernach nimm in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, grünen Petersil, Schalloten, von 2 Eyer ein Fingerührtes, 2 ausgelöste Sardellen, hacke alles mit dem Brait klein untereinander, brenne es mit einem guten Stück Butter ab, rühre Salz, Pfeffer, Muskatblüh, zwey ganze Eyer und ein wenig süßen Milchraum darunter, fülle den Fasz in die Haut, mache sie gut zu, damit nichts ausrinne, lege ihn in eine Bratpfanne, bräune ihn mit Butter; wenn er gebraten ist; so lege ihn auf eine Schüssel, gieße Milchraum darüber und etwas Muskatblüh, lasse ihn auffieden, so ist er fertig.

Rohrhühnl.

Ziehe das Rohrhühnl aus, schneide es auf etliche Theile, wasche es gut aus, schmiere ein Kastrol mit Butter, gib spanischen Zwiebel, Petersilwurzeln, gelbe Rüben, Limonenschäler, Gewürznägerl, Muskatblüh, Lorberblätter und

Vaslikum darein, und das Rohrhühnl darüber, lasse es auf der Glut überdünsten; hernach gib Eßig und Erbsenbrüh darauf, lasse es gut sieden, mache eine gelblichte Einbrenne, nimm aber etwas Zucker dazu, es wird geschmackter davon, dann gieße die Soff von den gedünsteten Rohrhühnl, und ein wenig Wein darein, lasse es nochmal auffieden, und richte es an.

Schildkroten in Schalen.

Hacke den Schildkroten Schweif, Bräsen und Kopf weg, stede sie demnach weich, puße das Schwarze alles reinlich davon, nimm die Galle heraus, hacke 2 ausgelöste Sardellen, mische sie unter ein Stück Butter, etwas Semmelbrösel, Limonienschäler, Muskatblüh, Pfeffer und Safran, salze es, lege es in die Schale sammt den ausgelösten Biegeln, lasse es in der Schale auf der Glut auffieden; lege sie sodann auf eine Schüssel, und gib sie zur Tafel.

Schildkroten in der Frikasse.

Wenn du mit der Schildkrot das Nöthige vorgekehret hast, so stede sie, puße sie, löse die Biegeln aus, die Suppe aber, worin sie gesotten worden, hebe auf; belege demnach ein Kaströl mit Butter, grünen Petersil, Zwiebel, Muskatblüh, Gewürznägeln und Limonienschälern, staube etwas Mehl darauf, richte die Schildkrot darein, belege sie auf der Höhe wie auf den Boden, decke sie zu, und lasse sie ein wenig dünsten, gieße die aufgehobene Schild-

frottsuppe, ein wenig Erbsenbrühe, ein Gläsel Wein und den Saft von einer halben Limonie darauf, lasse es genug dünsten. Dann kannst du Artoffeln, Austern, ausgelöste Müskelerln, oder im Sommer ausgelöste Krebschweifel und Artischockenkern dazu nehmen, die aber vorher übersotten, und in 2 oder 4 Theile, darnach sie groß sind, zerschnitten werden müssen. Du kannst auch Maurachen, Gugumucken, oder, was die Zeit gibt, dazu nehmen, und dünste alles, wie oben die Schildkrot, salze es, und wenn die Zeit zum Anrichten ist, so schlage 3 oder 4 Eyerdotter in ein Kastrol, nimm ein Stück Butter, Muskatblüthe und ein wenig Limoniensaft dazu, rühre alles ab; dann seige die Suppe von der Schildkrote, und von den andern gedünsteten Sachen daran, sprudle es beständig, daß es nicht zusammen läuft, setze es von Ferne zum Feuer, richte alles ordentlich auf eine Schüssel, das Frikasse darüber, streue Limonienschäler, oder gestiftelte Distazen darauf, so ist sie fertig.

Krebsen im Wein gesotten.

Wasche die Krebsen sauber aus, setze sie im Wein und etwas Wasser zu, lasse sie darin aufsieden, gieße den Sud davon ab, breche die Schalen von den Krebsen, steche das Bittere davon weg, und gib sie in ein Kastrol, gieße die Soß, worin sie aufgesotten, durch ein Sieb wieder darauf, setze ein halb Pfund Krebsbut-

ter mit einem Löffel voll Mehl ab, und rüpfel
selben in die Soß, schneide von einer Pome-
range die Schale darein, und drücke von einer
Limonie den Saft daran, streue Muskatnuß,
klein geschnittene Schalloten, ein wenig Pfeffer
und einige fein gehackte Sardellen darauf, lasse
die Krebsen in dieser Soß einigemahl aufkochen,
dann richte sie an, und gib die Soß darüber.

Krebsen in der Buttersoße.

Koche sie in ganz wenig Wasser ab, dann
mache die Schalen, daß sie aber dennoch zusam-
men halten, von den Krebsen los, und lege sie
hernach in ein mit Butter geschmiertes Ka-
strol, gieße von dem Wasser, in dem sie ab-
gekocht worden. Darauf salze sie gehörig, und
lasse sie bis zum Anrichten auf warmer Herd-
statt stehen. Dann mache die Soß: jette ein
gutes Stück Butter mit fein gehackten Peter-
sill und etwas Mehl untereinander, rühre es
mit einigen Eydöttern, und geriebenen Mus-
katnuß in Milch auf dem Feuer ab, und gieße
die Soß über die Krebsen, so sind sie fertig.

Krebsen in Müsscherlschalen.

Man bricht den lebendigen Krebsen die
Schweife aus, lege sie in etwas Wein mit Li-
moniensaft und Salz vermengt, dann schneide
von den Artischocken den unteren Theil ab, puße
sie, koche sie in der Soße sammt den Krebs-
schweifeln, und schneide sie auf dem Brett zu
einem Farse; dann nimm die Müsscherlschalen,

wasche sie rein, und fülle die Krebsfarse dar-
ein, so du vorher mit zerlassnem Butter über-
brennet hast, schütte etwas von dem Sube,
worinn die Krebschweifel und Artischocken ge-
sotten worden, darüber, lasse sie auf einer
Gluch rasch aufbraten, streue Limonien, und
Semmelbröseln darein, drücke den Saft von
einer Limonie dazu, lasse sie nochmal auffieden,
und gib sie warmer auf die Tafel.

Gefüllte Schnecken.

Du mußt die Schnecken einigemahl im Wasser
auffieden lassen, dann steche sie aus ihren Häu-
fern, schneide ihnen die Schweife und den wei-
ßen Stein vom Rücken weg. Nimm dann
Semmelbröseln, ausgelöste Sardellen, wenig
Muskatblüh, grünen Petersil und etwas Limo-
nenjast, schneide dieses so klein du kannst, her-
nach wasche die Schneckenhäuser im Salzwasser
reinlich, stürze sie um, daß sich das Wasser
herausseiget, fülle von dem Geschnittenen dar-
ein, lege einen ausgelösten Schnecken darauf
und von der Fülle darüber, lasse sie so auf den
Roß braten, und gib sie auf die Tafel.

Gefüllte Schnecken in einer Soße.

Verhalte dich anfänglich mit den Schnecken,
wie du gehört hast. Dann mache auf ungefähr
25 bis 30 Schnecken von einem Viertina But-
ter, zwey Endöttern, einem Viertel Semmel-
bröseln, etwas Muskatblüh, klein zerriebsten

Manoran und wenig Pfeffer sammt Salz einen Teig, streiche davon in die Schneckenhäuser, gib von den ausgelösten Schnecken darauf, und streiche dann das Schneckenhaus mit dem Teig völlig zu. Lasse sie hernach in einer guten Erbsenbrühe bey einer halben Stunde köchen, lege Semmelbrösel, Manoran, Muscatnuß und ein Stück Butter daran, daß sie sich zu einer Soße dicket, und gib sie. Man wird sie sehr schmackhaft finden.

Fünfte Abtheilung.

Von Eyspeisen.

Holländische Eyspeis.

Siede 7 oder 8 Eyer hart, schäle und schneide sie, wie man sie pflegt auf dem Salat zu geben. Dann ziehe einem Häring die Haut ab, löse ihn von Gräten, und schneide ihn in kleine Stücke; alsdann nimm eine schöne große Karpfenmilch, und schneide sie gleichfalls in Stücke, backe sie und den Häring im Schmalz: schmiere eine zinnerne Schüssel gut mit Butter, gib drey Löffel Milchraum darauf, lege ein Stück Eyer, ein Stück Karpfenmilch, ein Stück Häring und so fort alles, was da ist, in der Runde daren, gib dann auf jedes Stück Ey etwas Salz, und