Von Fischen.

Gedünster Fisch.

Es werden sechs Sardellen von Gräten gelöset und abgewaschen, ein wenig Petersil, Zwiebel und Limonienschäler, dieses alles recht fein geschnitten, gib es in eine Rein, ein Stück Butter und den geschüppten Fisch stückweise geschnitten dazu; dieses läßt man zugedeckt auf der Gluth dünsten, die Soß gibt sich von selbst, auf die Letzt etwas sauern Rahm dazu und aufgesotten, und so ist er fertig.

Gefüllter Hecht.

Man nimmt einen Hecht von zwey bis drey Pfund, schüppet ihn und schneidet ihn auf. Man hat alsdann andere schlechte Fische; diese schneidet man von den Gräten, und löset die Haut ab, hacket das Fleisch, und rühret es zu einem viertel Pfund geschmolzenen Butter, drey ganze Eyer, einige Charlotten, geriebene Semmel, Muskatblüthe, geschnittenen Petersil und Salz. Dieses füllet man in den Fisch, und machet noch von dem übrigen einige längliche Knöderln. Hierauf läßt man Butter in einer Kasteroll braten, legt den Fisch, so wie auch die Knöderln hinein, und bratet denselben gelbbraun. Sodann thut man etliche Gläser weißen Wein, etliche Limonienschnitten, ein wenig

Muskatblüthe, auch geriebene Semmel dazu, läßt es mit einander durchkochen, und richtet den Fisch mit der Brühe und den gebratenen Knödeln an.

Karpfen in schwarzer Soß.

Mache einen geschüppten Karpfen nach dem Grad auf, schütte etwas Essig in den Fisch, und thu das Blut sammt den Essig in einen Hafen, löse die Gall von dem Beischel, das Beischel lege aber wieder in Fisch, der Fisch darf nicht ausgewaschen werden, sondern salze ihn, in Stücke geschnitten auf beyden Seiten gut ein, laß ihn ein wenig in dem Salz liegen, schmiere eine Rein mit Butter, lege den Fisch darein, auf selben Lorberblätter, Kudelkraut, Zwiebel, Petersilwurzen, gelbe Rüben, allerley gestoßenes Gewürz, kleinen Safran, und ein wenig ganzen Ingwer, gieß halb Essig und Wasser so viel, daß es dem Fleisch gleich ist, daran, laß ihn auf der Gluth gegen einer halben Stunde sieden, alsdann lege ihn auf eine Schüssel heraus, mache eine braune Einbrenn, schütte sie in die Soß, wo der Fisch gedünst hat, wenn sie zu dick würde, nimm ein wenig Erbsenwasser dazu, alsdann das Blut hinein gegossen, und es noch gut aufsieden lassen, hernach sie durch ein Sieb auf den Fisch gesiehen, laß mitsammen sieden, und lege Limonienschäler daran.

Karpfen in der Sardellensoß.

Es wird ein geschüppter Karpfen aufgemacht, und ihn in Stücke geschnitten, und solche salze hernach ein, lasse sie ein wenig in Salz liegen, sodann eine Rein mit Butter geschmiert, leget darein Pe-

tersilwurzen, gelbe Rüben, ein Zwiebelhapel, Lorbeerblattel, etwas Kudelkraut, allerley gestoßenes Gewürz, und den Fisch darauf, gieß drey gleiche Theile Essig, Wasser und Wein, daß es über den Fisch aufstehet, daran, laß ihn eine halbe Stunde dünsten, wasche drey große Sardellen sauber von Schüppen und Salz; löse die Gräten aus, schneide sie mit grünen Petersil und Limonienschäler recht fein zusammen, lasse eines Ey groß Schmalz oder Butter in einem Reindel heiß werden, staube daran zwey Löffel voll Mehl, rühre es um; wenn es gelblich ist, so gib die Sardellen darein, rühre sie um; wenn der Fisch gedünstet hat, so lege ihn auf eine Schüssel, seihe die Soß vom gedünsten Fisch in die Sardellen, laß es ein wenig aufsieden, hernach die Soß über den Fisch geschüttet, und laß ihn in der Schüssel nochmahl aufsieden.

Karpfen in der Pastetensuppe.

Einen geschüppten Karpfen aufgemacht, ihn in Stücke geschnitten, lege sie in ein frisches Wasser, laß sie ein wenig liegen, wasche sie aus, salze sie ein, lasse sie eine Zeit in Salz liegen, belege eine Rein mit Butter, Semmelbrösel, länglich geschnittene Limonienschäler, ein wenig gezupften Roßmarin, Lorbeerblätter, einen ganzen Zwiebelhapel mit Nägerl bestecket, ganze Kapern, und den Fisch darauf; belege ihn auf der Höhe wie auf dem Boden; laß ihn zugedeckter ein wenig dünsten, hernach gieß ein kleines Trinkgläschen voll Wein daran, von einer halben Limonie den Saft, vier oder fünf Löffel voll Essig, darnach man es sauer haben will, recht wenig lautere Erbsensuppe, laß ihn wie-

der zugedeckter dünsten, richte den Fisch auf eine Schüssel, die Soße darüber, und laß ihn aufsieden.

Gefüllter Hecht mit Petersilwurzeln.

Der Hecht wird bis an den Kopf aufgerissen, die mittelste Gräte ausgeschnitten, das Fleisch von der Haut sauber abgemacht und klein gehackt. Hernach rührt man drey Eyer und Muskatblüthe dazu, auch ein viertel Pfund geschmolzenen Butter, geriebene Semmel und geschärbten Petersil, füllet es mit einer halben Kaffehschale Milch, die darunter gerührt wird, in den Fisch, und kochet ihn in einer Brühe gar. Die Petersilwurzeln schärbet man und kochet sie mit Butter, geschärbten Petersil und Muskatblüthe gar. Zuletzt thut man geriebene Semmelbröseln dazu, und richtet sie über den Fisch an.

Gebratene Hechten.

Man nimmt kleine Hechten, schuppet sie und nimmt sie aus, trocknet sie in einer Serviette rein ab, wendet sie in Mehl um, und bratet sie in Butter braun.

Hechten mit Kreuu.

Der Hecht wird blau abgekocht; die Brühe fängt man an zu machen so bald der Fisch aufgesetzt ist. Auf jede Person nimmt man zur Brühe 2 Loth Butter, dieselbe wird zerlassen, etwas Mehl darein gerührt, und wenn sie zu braten anfängt, so viel Wasser zugegossen, als man zur Brühe gebraucht. Alsdann etwas Weinessig daran gegossen,

thut etwas Zucker, geriebenen Krenn, gestoßenen Zimmet, Nägeln und Zitronenschalen dazu. Wenn der Fisch gar ist, werden die Stücke in eine Schüssel gelegt, diese auf einen heißen Wasserkessel gesetzt, und auf ein jedes Stück ein wenig Krenn gestreuet. Man läßt sie zehn Minuten auf den heißen Theekessel zugedeckt stehen, damit der Krenn durch die Fleischstücke ziehen kann: alsdann wird die Brühe heiß darüber gegossen, und etwas Muskatnüsse darüber gerieben.

Stockfisch in Hechten-Fasch.

Es werden zwey Pfund Stockfisch abgesotten, ihn eingesalzen, und solchen eine Stunde in Salz liegen lassen. Sodann machet man den Fasch: es werden sonach drey Stückel Hechten in Salzwasser gesotten, zupfet ihn von Gräten, grünen Petersil, ein Zeherl Rockenbohl, ein Zeherl Charlott, eine halbe in Milch geweichte Zweyersemmel, gut ausgedrückt, von zwey Eyern ein Eingerührtes: dieses schneide man alles klein zusammen, hernach treibet man 5 Loth Butter mit 2 ganzen Eyern ab, gibt das Geschnittene darein, salzet es, dann schmieret man eine Schüssel mit Butter, besäet den Boden mit Semmelbröseln, leget den Stockfisch darauf, überstreicht ihn mit dem Fasch, daß man nichts davon sieht: diese setzet man mit einem Reif auf eine gemäßigte Gluth, ein Blättel mit Gluth darauf, man läßt ihn bey einer viertel Stunde backen, dann nimmt man den Reif weg, so ist er fertig.

Hechten ganz gebraten.

Von einem Hechten wird die Haut abgezogen, darnach auf den Bauch einen Schnitt gemacht, daß man mit der Hand hinein komme, das Eingeweid heraus gezogen, der Kopf und Schweif muß daran bleiben, hernach wird er eingesalzen, und das Weiße von zwey hartgesottenen Eyern genommen, dann ausgelöste Sardellen und Limonienschäler, schneide diese drey Stück länglich wie einen Speck, und spicke den Hechten damit, nimm allezeit ein Ey, dann eine Sardelle, hernach eine Limonienschale, mache es so fort auf beyden Seiten in vier Reihen, alsdann stecke ihn an Spieß, nimm Speile, so lang als der Fisch ist, schmiere sie mit Butter, lege auf eine jede Seite von Fisch zwey Speile, binde sie durchaus mit Spagat ziemlich fest an Fisch, unter dem braten begieße ihn mit Butter und Limonensaft: wenn er ein Milchner ist, so löse die Galle von der Leber, nimm die Milch sammt der Leber und schneide sie fein mit dem Schneidemesser zusammen, mische Sardellen und Limonienschäler darunter, dünste alles zusammen in Butter, salze es, staube einen halben Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, dann schütte einen kleinen Schöpflöffel Erbsenwasser, und von einer halben Limonie den Saft darein, laß es noch ein wenig sieden, richte die Soß in eine Schüssel, ziehe den Fisch vom Spieß, löse die Speile ab, lege den Fisch daran, und gieße die Fette von der Bratpfanne darüber.

Hechten mit Müscherln.

Mache einen Hechten auf, schneide ihn in Stücke, lege ein Hapel Zwiebel, Salz, allerley ganzes Gewürz in Essig, siede den Fisch eine halbe viertel Stunde darin ab; unterdessen mache die Soß, wasche fünfzig Müscherln in Wein sauber aus, nimm in ein Reindel ein Stück Butter, lege die Müscherln darein, decke sie zu, und laß sie ein wenig dünsten, hernach nimm sie vom Feuer, löse drey schöne Sardellen von Gräten, nimm Zwiebel, Knoblauch, grünen Petersil, Limonienschäler, von jedem nur ein wenig, schneide die Sardellen, und alle diese Stücke ein jedes besonders recht klein, laß Nuß groß Schmalz in einem Reindel heiß werden, röste etwas Mehl darein, mache eine gelbliche Einbrenn, mische das Geschnittene alles darunter, drücke es mit einem Messer gut ab; alsdann gieße gute Erbsensuppen und etwas Sud von dem gesottenen Hechten daran, rühre es durch einander, laß es gut sieden, richte den Fisch in eine Schüssel, ziehe ihn die Haut ab, schütte die Soß und die gedünsten Müscherln darüber, und laß sie aufsieden.

Gebratener Salm.

Der Salm wird in Stücken geschnitten, rein abgewaschen, und mit einem Tuche abgetrocknet. Alsdann wird er mit Butter bestrichen, mit Muskatnuß bestreuet, und auf Kohlen mit einem Roste gebraten. Man kann auch einen Schweif oder Kopfstück ganz lassen, es schuppen und braten. Die Brühe wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt 12 bis 14 Sardellen, welche man fein schärbet, und

sie in zwey Kaffehschalen Wasser und ein Stück Butter zergehen läßt, den Saft von einer Limonie dazu gedruckt, laß es mit einander durchkochen, und hernach über den Fisch angerichtet. Wenn dieser Fisch recht zubereitet ist, so schmeckt er recht schön.

Rohrhühnel in brauner Soß.

Die Rohrhühnel werden ausgezogen, das Eingeweide heraus genommen, und recht rein gewaschen, hernach machet man einen Sud von Essig und Wasser, etwas Zwiebel dazu; man legt sie hinein, und sie zweymahl abgebrannt, daß sie keinen Geruch haben, hernach speilet man sie und salzet sie ein; dann schmieret man eine Rein recht gut mit Butter oder Schmalz, nimmt zwey Hapel Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilwurzen, ein Stückel Zeller, zwey Zeherl Rockenbohl, Lorberblättel, Kudelkraut, ein wenig Ingwer, zehn Pfefferkörner, fünf Körner neues Gewürz, zwey ganze Muskatblüthe, und von einer halben Limonie die Schäler: alles dieses gibt man in die Rein, die gespeilten Rohrhühnel legt man darauf, und läßt sie zugedeckt auf der Gluth eingehen, kehret sie zuweilen um, und wenn sie schön braun sind, staubet man einen guten Löffel voll Mehl daran, läßt es ein wenig anlaufen, und gießt einen Schöpflöffel voll Schü darauf; die Rohrhühner legt man in eine andere Rein, passiret die Soß darüber, und drücket von einer halben Limonie den Saft hinein: man läßt es noch ein wenig aufsieden, und richtet sie mit der Soß an. Wer will, kann in die Soß Erdäpfel, ausgelöste Müscherl, Oliven oder Austern geben.

Hechten in der Limoniensoß.

Einen Hechten mache nach Belieben auf, schneide ihn in Stücken, lege in einen halben Essig und Wasser, Zwiebel, Limonienschäler, etwas Gewürz, siede den Fisch darein, hernach ziehe ihn die Haut ab, laß in einem Reindel eines Ey groß Butter zergehen, säe zwey Kochlöffel voll Mehl daran, laß es ein wenig anlaufen, schütte ein gutes Erbsenwasser, etwas Sud von den gesottenen Hechten und Limoniensaft daran, lege Limonienschäler, Muskatblüthe, ein klein wenig Safran, und ein Stückel Butter hinein, laß alles gut sieden, hernach schütte es über den Fisch, und laß ihn nochmahl aufsieden.

Gesottener Schül.

Den Schül ganz in Salzwasser abgesotten, hernach ziehe ihm die Haut ab, bestreiche eine Schüssel mit Butter, lege ihn darauf; wenn der Schül groß ist, so laß in einem Reindel ein viertel Pfund Butter zergehen, und schneide, was man zwischen zwey Finger halten kann, grünen Petersil, nimm zwey oder drey ausgelöste und fein geschnittene Sardellen dazu, und sie ein wenig dünsten lassen, alsdann richte es über den Fisch.

Karpfen zu dämpfen.

Man wäscht den Karpfen recht rein ab, und schneidet ihn in Stücken, das Blut wird bey dem Schlachten in Essig aufgefangen. Alsdann setzet man ihn auf das Feuer mit rothen Wein, etwas Essig, gestoßenen Zwieback, ein Paar klein gehackten Char-

lotten, etlichen Scheiben Limonie, gestoßene Nägel, ein gutes Stück ins Mehl getunkte Butter, ein Stück Zucker, und wenn alles zusammen kocht, wird der Kessel mit einem Deckel zugedeckt. Es muß so zusammen eine halbe Stunde kochen, der Zwieback und das Blut von dem Karpfen kommt zuletzt hinzu. Man läßt es damit noch etliche Minuten kochen, nachdem richtet es an.

Aal zu braten.

Man schleimet den Aal in Salz recht rein und trocknet ihn ab. Alsdann steckt man ihn an den Spieß, bestreuet ihn mit Semmelbröseln, etwas Muskatblüthe und ein wenig Salz, und begießet ihn mit Butter, drückt den Saft von einer Limonie darauf, und läßt ihn so gar braten.

Abgesottener Schül auf Holländer Art.

Es wird ein zwey Pfund schwerer Schül aufgemacht, solchen gesalzen, und ihn in eine Reine gelegt, laß ihn zwey Stunden in Salz liegen, nimm in eine Pfanne ein Maß Wasser, ein Seitel Essig, eine ganze Muskatblüthe, acht Pfefferkörner, einen Zwiebelhapel mit sechs Gewürznägeln, bestecke es: wenn es siedet, so gieß es über den Fisch, laß ihn bey einer viertel Stunde zugedeckt sieden, steche mit einer Gabel hinein, wenn sie gerne durchgehet, so ist er genug gesotten, lege ihn hernach in eine Schüssel, gieß ein viertel Pfund zerlassene Butter darüber, und gib ihn zur Tafel.

Häringe zu räuchern.

Man nimmt fette Häringe, läßt sie 24 Stunden wässern, und legt sie hernach 24 Stunden in Milch, räuchert sie gehörig, und ißt sie mit Weinessig, so schmecken sie wie geräucherter Lachs.

Gesottener Hausen.

Mache den Sud von mehr Essig als Wasser, nimm Lorbeerblätter und Zwiebel dazu, laß es sieden, den Hausen sodann ganz hinein gelegt, wenn er gesotten ist, so gieß von den Sud etwas herunter, und schrecke ihn mit Wasser und Essig ab, hernach kannst du einen geriebenen Krenn oder geriebenen Petersil darüber geben.

Einen Aal auf eine andere Art gut zu braten.

Ein Aal wird abgeschlagen, beym Kopf, die Haut mit einem Messer ringsherum los gemacht, schärfe die Haut auf dem Bauch ein wenig auf, salze den Aal, wo die Haut los gemacht ist, und ziehe die Haut gemach herunter, öffne den Aal, schneide den Kopf weg, mache Stückel nach Belieben, wasche sie sauber aus, lege sie wieder in ein frisches Wasser, laß sie ein wenig darin liegen, nimm sie heraus, salze sie ein, und beitze sie eine Zeit lang in Salz; alsdann stecke sie über Quer am Spieß, und gib zwischen jeden Stück ein Lorbeerblattel, unter den braten begieße sie immerzu mit Butter und Limoniensaft, wenn sie ein wenig gebraten, so bestecke sie mit Nägerl und gestifteten Zimmet, brate sie gelb, hernach richte sie auf

eine Schüssel, drucke in die Bratpfanne noch ein wenig Limoniensaft, laß es aufsieden, alsdann lege über den Fisch längliche Limonienschäler, und gib es zur Tafel.

Ruten mit aufgelösten Müscherln und Artoffeln.

Es wird eine aufgemachte Rute in ein frisches Wasser gelegt, hernach nimmt man in eine Rein einen Theil Essig, einen Theil Wein und den dritten Wasser, aber nicht viel, gibt Salz und ein Paar geschälte Zwiebelhapel hinein, und läßt es sieden, aber nicht zu viel, dann setzet man es vom Feuer, und läßt es stehen; indessen nimmt man Artoffeln, wenn die frisch sind, werden sie subtil geschälet, auf die Schäler gießt man eine lautere Erbsensuppe und nur ein wenig Wein, und läßt es zugedeckt bey dem Feuer sieden: hernach schneidet man die Artoffeln sehr dünn und beleget ein Reindel mit Butter, Muskatblüthe, Limonienschäler und etwas Mehl, darauf legt man die geschnittenen Artoffeln, frische ausgelöste Müscherl, und läßt es ganz gemach dünsten, gibt alsdann Limoniensaft und von der Artoffelnsuppe dazu, man läßt es ganz gemach sieden. Hernach schmieret man eine Schüssel mit Butter, etwas Muskatblüthe, Limonienschäler und ein wenig kleine Semmelbrösel, richte die gesottene Rute darauf, und läßt es auf einer kleinen Gluth ein wenig anlaufen, gießt ein wenig Suppe von Artoffeln daran. Beym Anrichten gibt man die Artoffeln und ausgelöste Müscherln über die Rute, und läßt es noch ein Paar Sud aufthun, die länglichen Limonienschäler darauf, so ist er fertig. Wenn die

Artoffeln in Öhl sind, muß man sie schälen, in siedenden Wein waschen, die Schäler wegwerfen, und die Suppe wie vorhin von Artoffeln selbst machen. Der Schaidenmagen gehöret auch zur Rute und Hechten auf diese Art: Diesen schneidet man auf, wäscht ihn, schleimt ihn ab, siedet ihn weich, schneidet ihn zu Nudeln, und dünstet ihn mit den Artoffeln und Müscherln, man kann auch ein Paar Zeherl Rockenbohl, und wenn es beliebt, etliche Austern zum dünsten nehmen; der Hecht auf diese Art gemacht, muß geschüppet werden.

Rohrhühnel eine Fastenspeis.

Ziehe ein Rohrhühnel aus, schneide es auf etliche Theile, wasche es gut aus, schmiere ein Reindel mit Butter, gib gelbe Rüben, Petersilwurzen, Zwiebel, Limonienschäler, Gewürznägerl, Muskatblüthe, Lorbeerblätter, Basilikum darunter, und das Hühnel darauf, laß es auf der Gluth überdünsten, hernach gieß Essig und Erbsenwasser darauf, laß es sieden, mache eine gelbliche Einbrenn, nimm aber keinen Zucker dazu, daß es geschmackvoller wird, dann schütte die Soß vom gedünsten Hühnel, und ein wenig Wein dazu, laß sie aufsieden und richte es an.

Stockfisch gut zu kochen.

Erstlich muß der Stockfisch eingesprenget werden, damit er nicht in Stücken springet, wenn man ihn klopfet. Ist es einer von den großen und breiten Fischen, so muß man ihn mehr klopfen, als einen von der kleinen Art. Hierauf muß er einen Tag oder Nacht im Wasser liegen; alsdann wird eine

Lauge, die von Eichenasche gekocht ist, darauf gegossen. (Die Lauge muß nicht zu scharf, doch so seyn, daß der Fisch davon recht anläuft.) Darnach wird er einen Tag und eine Nacht ins Wasser gelegt; er muß aber öfters frisches Wasser haben, damit er nicht stinkend wird. Ist es Sommer, so muß er nur einen Tag darin liegen, und in der Zeit wohl viermahl frisches Wasser haben, worauf er herausgenommen, rein abgeputzt und in Stücken geschnitten wird. Hernach bindet man ihn mit Bindfaden, und setzt ihn mit kalten Wasser auf: sobald er nur aufkocht, und einen weißen Schaum aufwirft, muß er sogleich abgenommen werden, so ist er gut, und er wird alsdann in einen Durchschlag gethan, damit das Wasser abläuft. Zur Brühe kocht man sauern Rahm mit etwas Semmelbrösel etwas dicke, und thut ein gutes Stück Butter dazu, läßt es mit ein wenig Salz und gestoßener Muskatblüthe kochen, und richtet es über den Stockfisch an.

Karbonadel von einem Hechten oder Schaiden.

Nimm einen Hechten oder Schaiden, putze ihn, und das Eingeweide heraus, schneide das Fleisch mit einem Schneidemesser recht fein, nimm von zwey Eyern ein Eingerührtes, etwas grünen Petersil, Limonienschäler, hacke alles fein zusammen, salze den Fisch, rühre Pfeffer, Ingwer und Muskatblüthe daran, mache Karbonadel, bestreue sie mit Semmelbrösel, laß ein Reindel mit Butter semmelfarb dünsten, alsdann kannst es in einer Championsoß, in ein Buttersüpperl, oder auf ein Grünes geben.

Forellen mit Artoffeln.

Man ziehet von einer großen Forelle die Haut ab, spicket sie mit Artoffeln, salzet sie, und läßt sie mit Öhl, Gewürz, Limonie und rothen Wein gehen; man gibt sie in ihre Soß.

Schnecken zu kochen.

Man legt die Schnecken des Abends ins Wasser, bis sie sich ausziehen; die Schalen werden ausgewaschen und ausgekocht, das Unreine von den Schnecken weggenommen, und diese rein ausgeputzt. Alsdann thut man Butter in ein Reindel, läßt dieselbe zergehen, thut geriebene Semmel, Majoran, Thymian, ein wenig Muskatnuß, und ein klein wenig Pfeffer hinein; (von allen aber ja nicht zu viel), dieses knetet man zusammen, und macht einen Teig davon; darnach thut man die gereinigten Schnecken in die reinen Schalen, nimmt von dem Teige, und schmieret die Schneckenschalen damit zu. Will man aber sicher gehen, daß der Teig nicht aus den Schalen fällt, so schlägt man ein Ey zu dem Teige: es schmeckt aber besser, wenn kein Ey dazu kömmt, und man kann jenen leicht vorbeugen, wenn man sich nur bey dem Kochen recht in Acht nimmt. Hierauf nimmt man Fischsuppe, läßt sie kochen, thut darauf von allerhand Kräutern und Gewürz, wie zuvor bey dem Teig in die Brühe. Zuletzt thut man die Schnecken in die Brühe, und läßt sie kochen; aber nicht gar zu lange, sonst werden sie hart.

Gebackene Pudding, eine Fischspeise.

Schneide um drey Kreuzer Semmelschmollen, und zwölf Loth Butter in Mehl gewalket, dieses klein gewürfelt geschnitten, und mitsammen in Weidling gethan, nimm ein halbes viertel Pfund von Kernen ausgelöste und länglich geschnittene Zibeben, um drey Kreuzer Weinbeerl, drey Loth Zitronat, drey Loth Pistazien, beyde Stücke klein geschnitten, dazu; schlage in drey Seitel Rahm zehn ganze Eyer, sprüdle sie gut ab, treibe ein viertel Pfund geschwellte und fein gestoßene Mandeln gut darein ab, und schütte es in Weidling, laß sie eine halbe Stunde weichen, und zuckere es, daß süß genug ist, schmiere eine runde Kasteroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, den Pudding darein, backe es langsam drey viertel Stunde in der Tortenpfanne, alsdann bestreue es mit Zucker, und gib es an die Tortenpfanne.

Gebratene Forellen in Papier.

Die Forellen schüppet man, machet sie auf, und salzet solche ein, dann bratet sie auf dem Rost ganz saftig, läßt sie kalt werden, richtet sie in ein geschmiertes Papier mit Gewürz, Kräutel und Limonie ein; man leget sie auf den Rost, bratet sie langsam, daß sie recht gemach mit den Gewürz ausdünsten. Man gibt sie sammt dem Papier auf die Tafel.

Aalen in Pasteten.

Die Aalen werden ausgezogen, und in Stücke geschnitten, mariniret und faschiret sie; dann schlägt man sie mit Fasch in einen warmen Teig, formiret es nach Belieben, backet solche schön, und macht eine Soß darein, so ist es fertig.

Schildkröten in Frikasee.

Schildkröten gesotten, und sie geputzet, die Biegel ausgelöst, die Suppen davon wird aufbehalten, eine Reine mit Butter belegt, dann dazu auch Muskatblüthe, Limonienschäler, geschnittenen grünen Petersil, ein wenig Zwiebel, staube etwas Mehl darauf, richte die Schildkröten darein, belege sie auf der Höhe wie auf dem Boden, decke sie zu, laß sie ein wenig dünsten, gieß die aufbehaltene Schildkrötensuppe, ein wenig lautere Erbsensuppe, ein kleines Trinkgläschen voll Wein, und den Saft von einer halben Limonie darauf, laß es gemach dünsten: man kann auch Artoffeln, Austern, ausgelöste Müscherl, oder im Sommer, ausgelöste Krebsschweifeln und Artischockenkörner dazu nehmen. Diese Kerne übersiede vorher, und schneide sie in zwey oder vier Theile, darnach sie groß sind, du kannst auch Maurachen, Gukumuken, oder was die Zeit gibt, dazu nehmen, und dünste alles, wie oben die Schildkröten, salze es; wenn die Zeit zum Anrichten ist, so schlage drey oder vier Eyerdötter in einen Hafen, nimm ein Stücklein Butter, Muskatblüthe und ein wenig Limoniensaft dazu, rühre alles ab; alsdann seihe die Suppe von den Schildkröten, und von den an-

dern gedünsten Sachen daran, sprüdle es beständig, daß es nicht zusammen läuft, setze es von ferne zu dem Feuer, richte alles ordentlich auf eine Schüssel, die Frikasee darüber, streue Limonienschäler oder gestiftelte Pistazien darauf, so sind sie fertig.

Schildkröten in ihren Schalen.

Schildkröten werden weich gesotten, damit das Schwarze alles herab gehet, putze sie sauber, nehme die Gall von der Leber, thue die Biegel in die Schalen, hacke zwey ausgelöste Sardellen, lege sie in die Schildkröten, wie auch den Saft von einer ganzen Limonie, ein Stücklein Butter, etwas Semmelbrösel, Limonienschäler, Muskatblüthe, Pfeffer und Safran, salze es, laß die Schalen auf der Gluth aufsieden, hernach lege sie in eine Schüssel, und zur Tafel.

Müscherl zu kochen.

Die Müscherl werden erst von dem Schlamm recht gereiniget, alsdann mittelst eines neuen Besens mit Wasser in einem Eimer so rein gemacht, daß das Wasser ganz klar darauf ist, oder man wäscht sie auch mit den Händen eine nach der andern recht rein ab. Sonach thut man sie in ein Kasteroll, und schneidet einige Zwiebeln daran, auch etwas Wasser dazu, so viel, daß der Boden bedeckt ist. Sie müssen beständig geschwenket werden, daß sie alle gleich gar kochen; man thut auch ein gutes Stück Butter dazu, und läßt sie so gar dünsten. Wird der Zwiebel schwarz, so sind die Müscherl giftig. Die Müscherl schmecken am be-

sten mit einer Weinbrühe, wozu zwey Theile Wein und ein Theil Wasser, ferner ein Stück Zucker, Limonienscheiben und Schale genommen, und wenn es kocht, mit dem Gelben von etlichen Eyern abgesprüdelt wird.

Lachs zu kochen.

Man legt die von einem frischen Lachs geschnittene Scheiben eine halbe Stunde in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben. Alsdann werden sie in einen Kessel gethan, und es wird Flußwasser darauf gegossen; der Lachs muß aber nicht scharf gesalzen werden. Wenn er ausgekocht ist, so wird das Feuer weggenommen und der Lachs rein abgeschäumt, hernach läßt man solchen noch eine halbe Stunde sachte über den Kohlen kochen, worauf man ihn in eine Schüssel legt, mit grünen Petersilie ausputzt, und etwas von der Brühe, worin er gekocht ist, drüber gießt. Zum Lachs gibt man Zitronen, geschärbte Petersilie und Weinessig herum.

Lachs zu räuchern.

Man läßt den Lachs schlachten und das Eingeweide herausnehmen, dann legt man ihn 6 Tage in Salz, hängt ihn alsdann in den Rauch, macht aber von Reisern ein Gestell, worauf er liegen kann; alsdann muß man ihn probiren, ob er weich und gar ist.

Lachs marinirt.

Man schneidet den frischen Lachs in Scheiben, und bratet sie in Butter, alsdann macht man eine

Krebsbrühe dran, läßt ihn in der Brühe einkochen und richtet ihn an.

Karpfen mit Austern.

Dieser Karpfen wird geschüppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten und in Wasser und Salz meist gar gekocht, aber nicht sehr gesalzen, dann wird alles Wasser ab, und Wein dran gegossen, ein guter Theil ausgewaschener Butter, gestoßener Pfeffer und Muskatenblumen dazu gethan, man läßt ihn damit kochen, thut alsdann geriebene Semmel und zuletzt die Austern dran, und läßt ihn damit noch ein wenig durchkochen.

Einen Hecht recht blau zu kochen.

Wenn der Hecht meist gar ist, so wird er mit kalten Wasser besprengt; alsdann wenn er völlig gar ist, wird er in eine Schüssel gelegt, mit einer andern Schüssel und noch mit einer Serviette zugedeckt, wodurch er recht blau wird.

Forellen blau gekocht.

Nimm rothen Wein, so viel du glaubst, daß die Forellen darin bedeckt sind, thue in den Wein ganze Gewürznelken, Muskatenblumen, Lorbeerblätter und Salz, laß den Wein erst aufkochen, dann lege die Forellen hinein; wenn sie gar gekocht sind, richte sie an und lege eine gebrochene Serviette darüber.

Grundeln.

Man setzt sie mit Wasser und Salz auf, thut etwas Kümmel daran, und kocht sie also gut. Sie

schmecken auch mit einer sauern Brühe gut, welche von halb Essig, halb Wasser, einem Stück Butter gemacht wird; wenn diese Brühe zusammen aufgekocht, wird sie mit ganzen Eyern abgequirlt und über die Fische angerichtet. Zum backen trocknet man die Grundeln in einer Serviette ab, kehrt sie in Mehl und Salz um, gießt gequirlte Eyer darunter, und brät sie gar.

Ein Gericht von Häringen.

Nimm Häringe, wasche und putze sie ab, lege sie in süße Milch, laß sie drey Tage darin liegen, gib ihnen aber alle Tage frische Milch; alsdann wasche sie mit Wasser ab, und schneide ihnen den Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, und stecke an dessen statt gehackte Zitronenschale und Butter hinein; schmiere eine zinnerne Schüssel fett mit kalter Butter aus, lege die Häringe hinein, thu noch Butter, gestoßene Muskatenblumen und ein wenig geriebene Semmel dazu, und laß es auf Kohlenfeuer aufkochen.

Gebackene Austern.

Nimm einen guten Theil frische ausgewaschene Butter, rühre sie zu Schaum, thu vorher dazu ohne Salz abgekochtes Hechtfleisch, das von den Gräten gereiniget, und mit einigen Austern fein gehackt ist, nebst dem Gelben von Eyern, gestoßene Muskatenblumen und Wasser von den Austern, so man einlegen will. Rühre dieses wohl unter einander, und so viel fein geriebene Semmel dazu, daß es dick genug wird, eine große Muschelschalen,

oder in Ermanglung derer tiefe recht rein gemachte Austerschalen, lege etwas von den Fasch darein, dann ein oder zwey, auch wenn man will, mehrere Austern drauf: bedecke mit Fasch so hoch wie du willst, streiche es mit einem warmen Messer glatt, und kerbe sie bunt; dann backe sie in der Tortenpfanne, und gib ihnen unten und oben Kohlenfeuer; wenn sie zu Tische gebracht werden, gib Zitronen dazu zum überdrucken.

Neunaugen auf französisch.

Man läßt sie bluten und behält denn das Blut, reibet mit feinen Sand ihnen den Schleim ab, schneidet sie in Stücke, bestreuet sie mit Salz und vermischten Gewürz, und läßt sie ein Paar Stunden liegen, dann bestreuet man sie mit braun geröstetem Mehl, thut sie mit einem Bündel feiner Kräuter an die heiße Butter in das Kasteroll. Wenn sie ein wenig gekocht haben, zerrührt man ihr Blut in ein Glas Wein mit ein wenig Essig, thut etliche zerklopfte Eyerdotter mit guten Gewürz und ein wenig gerösteten Mehl dazu, rühret dieses darunter, läßt es zusammen noch ein Paar Walle thun, und gibt sie mit gebackener Petersilie auf.

Froschbiegeln mit Sardellen auf der Kohlenpfanne zugerichtet.

Die Füße werden von den Biegeln weggeschnitten, dann einige Mahl gewaschen, mit Salz, einigen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und Basilikum eine halbe Stunde eingebeitzt, dann werden sie abgetrocknet, in eine Schüssel geschüttet, und zwischen jedem Biegel eine halbe geputzte und gewa-

schene Sardelle gelegt; oben darüber streuet man fein gehackte Charlotten, es wird etwas Weinessig aber mehr Wein dazu gegossen; auch kömmt noch etwas Kapern und von einer Zitrone der Saft dazu; so müssen die Froschbiegeln auf einem Kohlenbecken in der Schüssel kochen, zuletzt thut man etwas braunlich geröstete und durchgesiebte Semmelrinde daran, auch etwas Muskatenblumen.

Huechen frischgesottene.

Der Fisch wird geschlüppt, ausgewaschen, gesalzen, und in Stücke getheilt. Der Sud wird dazu in ein Kasteroll wie bey Forellen bereitet; lege dann den Huechen hinein, laß ihn gemach sieden, ist er genug gesotten, gieße einen Theil des Suds weg, abgeschreckt mit Wasser und Essig, laß ihn zugedeckt stehen. Beym Auftragen gib Essig, Öhl und Pfeffer herum.

Hausen abzukochen.

Hausen wird mit kaltem Flußwasser und Salz aufgesetzt. Wenn er kocht, dann wird er geschaumt, und mit englischen Gewürz und Lorbeerblättern gewürzt, und ein Stückchen Butter daran gethan. Wenn er gar gekocht ist, kann er mit Rahmkrenn, mit Müscherlsoß, Sardellen oder Limoniensuppe gegeben werden.

Man kann ihn auch mit Wasser und Weinessig kochen, und geschärbte Petersilie und Zitrone dazu herum geben.

Lapperdon mit Sardellensoß.

Der Laperdon wird sauber gewaschen, in Salzwasser gesotten, und bis zum Gebrauch stehen gelassen. Dann nimm Butter, Sardellen und Petersil in eine Rein, laß es aufsieden, nun gesottene, geschälte, und in Blattel geschnittene Erdäpfel auf den Fisch gelegt, und die Sardellen darüber gegossen, und aufgetragen.

Salblinge frischgesottene.

Der Sud dazu wird mit Essig, Wasser, Salz, Zwiebel, Lorbeerblätter, Rosmarin, Limonienschäler, im Kessel oder Rein bereitet; die Fische indessen aufgemacht, und die Großen darunter in Stücke zertheilt. Wann sie gewaschen sind, lege sie im kalten Wasser in eine Schüssel, hast du Eis bey der Hand, so kannst du es darauf legen, denn dadurch werden sie körniger; damit sie schön blau werden, bespritze sie mit frischen Essig. Von den siedenden Sud gieße etwas mit einem Löffel über den Fisch, lege ihn dann in den Sud hinein, decke die Rein oder Kessel zu, und laß ihn gemach sieden. Ob er gesotten ist, kannst du erfahren, wenn du mit der Gabel hinein stichst, und sie gern heraus geht; dann nimm den Fisch geschwind vom Feuer, schütte etwas vom Sud weg, schrecke ihn mit Wasser und Essig, und laß ihn bis zum Auftragen zugedeckt stehen.

Stockfisch mit Sardellen.

Laß den Stockfisch übersieden, und nimm die Haut und Gräten weg; bereite dir gute von Grä-

ten gesäuberte Sardellen, und in Butter geröste Semmelbrösel, Muskatenblüthe, Limonienschäler, frische Butter, und Rahm; richte eine Lage von Stockfisch in eine Schüssel oder Rein, darauf etwas von den Sardellen sammt dem übrigen, und so fort, bis alles wechselweise eingelegt ist, decke ihn zu, laß ihn langsam aufsieden, und so richte ihn an.

Von der Zubereitung der Torten.

Biskotentorte.

Man nimmt eilf recht frische ganze Eyer, und von dreyen das Weiße; die Eyer werden in eine neue Kasteroll gethan, und etwas geschlagen. Alsdann wird ein halbes Pfund Zucker gestoßen, und mit den Eyern eine Stund und eine halbe geschlagen, worauf ein halbes Pfund Stärke, und eine abgeriebene Limonienschale dazu gethan wird. Will man es noch sicherer gut haben, so schlägt man das Gelbe von den Eyern mit dem Zucker erst drey viertel Stund lang, schlägt das Weiße zu Schnee, und thut beydes zusammen. Die Stärke wird nach und nach dazu gerührt; sobald es aber eine und eine