

N. 118. Hanbutten, Schnee gebacken.

Setzet zwey Rannen Hanbutter mit halb Wein und Wasser, Zimmet und Citronen-Schale zu, lasset es recht kurz kochen, und treibet es durch ein Haarsieb, alsdenn thuet diese Marmolade mit Zucker in ein Kastrol, und rühret es mit einem Rühr-Löffel auf einem Feuer ab, lasset es aber nicht anbrennen. Wenn nun die Masse recht kurz ist, so schlaget von 10 Eiern das Weisse von Schnee, und rühret es darzu, schüttet es auf eine Schüssel, streichet es mit einem Messer in die Höhe, streuet Zucker darauf, und lasset es in einem Ofen oder Röhre backen. Es darf nicht lange stehen, so ist es gut.

Dritter Absatz.

Von unterschiedlichen Fischen,
solche zuzubereiten.

N. 119. Frisch-gesottene Sälblinge.

Bereite in einen Kessel, oder Rein den Sud mit Essig und Wasser, Salz, Zwiffeln, Lorbeer, Blätter, Rosmarin, Lemoni-Schäler, lasse es untereinander sieden, mache die Fisch auf, zertheile es,
wann

wann sie groß seynd, zu Strücken, lege solche in eine breite Schüssel, wann sie gewaschen seynd in kaltem Wasser: im Sommer kann man Eis daran legen, so werden sie desto körniger, spritze frischen Essig darüber, so werhen sie blau, wann der Sud siedet, gieffet man von dem Sud mit einem Löffel über den Fisch, und läset solchen in den Sud hinein, zugedeckt, und gemacht gesotten, steche mit einer Gabel darein, wann es gern heraus gehet, geschwind von dem Feuer, ein wenig Sud weggeschütt, mit frischem Wasser und Essig abgeschroct, zugedeckt und stehen lassen.

N. 120. Frisch gesottene Forellen.

Der Sud wird gemacht wie der vorige. Die Forellen werden also zubereitet wie die Sälbling, allein sie brauchen nicht, daß sie so viel sieden.

N. 121. Frisch gesottene Aesch.

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

Von unterschiedlichen Fischen, solche zubereiten. 67

N. 122. Frisch gesottene Huchen.

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

N. 123. Frisch gesottene Grundeln.

Mache einen Sud mit Essig und Wasser, Salz, Lorbeerblätter in ein Rein oder Kasterol, seihe die Grundeln ab, richte es in ein Becken, giesse ein wenig Wein oder Essig darüber, das heisset man abtöden, wann der Sud siedet, die Grundeln darein geschütt, zugedeckt, so lang sieden lassen, als ein paar Eyer, giesse etwas von Sud weg, mit frischem Wasser abgeschróckt, zugedeckt, so werden sie schön kurnig.

N. 124. Frisch-gesottene Kroppen.

Diese werden auf die Art gsmacht, wie die Grundeln.

N. 125. Frisch-gesottene Hechten.

Bereite den Sud in ein Kasterol oder Kessel, gesalzen, zertheile den Hechten zu Stücken, hernach sauber ausgewaschen, wann der Sud siedet, lege den Hech

Hechten darein, und lasse solchen kochen, frisch mit einer Gabel darein, wann sie gern heraus gehet, so ist er gesotten. Dieses ist zu merken bey allen Fischen, nimm sie vom Feuer, ein wenig Sud weggeschütt, und abgeschroct.

N. 26. Hechten mit sauren Kohl, Austern, Krebsen und Morcheln.

Erstlich macht man einen recht guten sauren Kohl, nemlich man muß den Kohl, nachdem er fein geschnitten ist, so menget man sogleich ein wenig Rüm- mel und Salz darunter, und thut ihn nebst einem guten Stücke frisch ausge- waschenen Butter in ein Geschirr, denn fest zugedeckt und auf gelinden Kohlfener in seiner eigenen Brühe gar schweizen lassen, zuweilen aber umgerühret, zu- letzt wenn er gar ist, vollends so viel Butter daran thun, als nöthig thut, ein wenig Mehl, daß er nicht wässericht ist, und denn auch ein wenig Wein = Essig, und damit ganz kurz einstofen lassen, denn nimmt man ausgemachte Austern, aus- gemachte Krebs = Schwänze, geweichte und reingemachte Morcheln, solches zu- sammen mit ein wenig Butter durchge- schwizet, und mit etwas süßen Raum zu den Kohl gethan, damit durchgerühret, und nur ein wenig durchgestofet, die

Hech

Von unterschiedlichen Fischen, solche zurichten. 63

Hechten werden gerissen, und in Stück geschnitten, und ordinaire in Wasser und Salz abgekocht, und so jemand dieses Gericht für seinen eigenen Appetit oder kleinen Mahlzeit macht, so kann er nur beynt Anrichten die Kräten von dem Hechten herausnehmen, in eine Schüssel anrichten und den gemachten Kohl überhergeben.

N. 127. Muscheln am Spieß gebraten.

Dazu muß man die größten und besten Muscheln aussuchen, und solche erstlich ordinaire abkochen, denn aus den Schalen machen, und auf kleine saubere hölzerne Spischen stecken, und allemal zwischen einer jeden Muschel ein klein dünn Scheibchen Speck stecken, als wenn man sonst Kramessvögel braten will, denn in schmolzernen Butter umkehren, mit fein geriebenem Brode bestreuen, und auf einen Rost oder an einem Bradspieß vor ein wenig geschwind Feuer gelbbraun machen, so sind sie recht, denn braune Butter und Citronsaft darüber.

N. 128. Gefüllte Krebse mit Krebs-
Farce.

Die Krebse werden erstlich ordinaire abgekocht, und denn die Schwänze ausgemacht, die Köpfe muß man auch in
wen

wendig rein und die Galle herausmachen und solches mit den helften Krebschwänzen ein wenig gröblich durchhacken von den Beinen, und den übrigen Schalen macht man Krebsen-Butter, und wenn solche kalt ist, wie eine Pomade abreiben, denn einige Eyerdotter und etwas geweichtes weiß Brod, Salz geriebener Muskat und geriebene oder ganz fein gehackte Citronen-Schalen darein gethan solches wohl durch einander gerührt und denn zuletzt auch die gehackte Krebsen hineingethan, und durcheinander gerührt, denn die Krebs-Köpfe damit gefüllet, und in einer Tortenpfanne gebacken, denn so macht man ein wenig Kamossosse und thut die übrigen Krebschwänze nebst ein wenig geweichte und rein gewaschene Mercheln, und wenn man sonst etwas feines, als Artischokenstüble und dergleichen hat, dazu, und läßt es auf einem gelinden Feuer durchpassiren, denn wenn solches in eine Schüssel gegeben, und die farcirten Krebsen herum garnirt, so ist es recht und gut.

V. 129. Farcirte Auster.

Man muß etwas ohne Salz gekochte Fische von den Gräten machen, solches mit einigen rohen Austern klein hacken, denn ein gut Stück abgeriebenen Butter

ma
we
un
den
der
wa
erst
den
abe
he
der
zen
ein
tun
pfa
geb
mit
V.
ih
in
vor
ih
auf
mit
ma
wo
ma
Ma
ma

machen und nach Proportion geweuhtes weiß Brod, einige Eyerdotter, Salz, und geriebenen Muskat, solches alles mit den gehackten Fischen wohl durcheinander gerühret, denn nimmt man reingeswaschene tiefe Aустern Schale, und legt erstlich von der Farce etwas unter ein, den 3 bis 5 Aустern darauf, die Aустern aber müssen vorher in ihrer eigenen Brühe ein wenig gebrellet werden, denn von der Farce wieder darüber, daß die Schalen ganz hochgefüllet werden, denn mit einem warmen Messer glatt gemacht und kunt übergefärbet, und in einer Tortenpfanne, unten und oben mit Feuer gar gebacken, es kann so naturell, oder auch mit einer Aустernsosse gegeben werden.

N. 130. Aaal aus Schmalz gebacken, mit Orangen - Sauce.

Wenn der Aaal starckist, ziehet man ihm die Haut ab. Hierzu nimmt man ein scharfes Messer und schneidet ihm bevor den Kopf ab, alsdenn schlägt man ihn mit einem Stück Holz etlichemahl auf den Schwanz, so wird er hernach mit sich arbeiten lassen. Hierauf fängt man oben, wo der Kopf abgesehnet worden, an, die Haut ein wenig los zu machen; so kann man sie mit leichter Mühe vollends abziehen. Dann werden

E

Stü.

Stücke geschnitten, so groß man sie haben will, auf beyden Seiten jedes Stück ein Einschnitt gemacht und gesalzen. Wenn sie eine Stunde im Salze gelegen, werden sie wohl abgetrocknet, mit Citronen Schalen gespickt, mit Mehl wohl bestreut, und aus heißen Schmalz gebacken. Nunmehr nimmt man 1 oder 2 Orangen und schneidet von der gelben Schale ganz kleine und dünne Scheibchen, ohngefehr von der Größe einer Linse in frisches Wasser, damit sich das Bittere ein wenig ausziehet, setzet Butter über und röstet, wenn sie gelbbraun sind, etliche Löffel Mehl darinne; schlägt eine halbe Kanne Jus von Fleisch oder Fisch, und eben soviel Wein darzu, und thut die Orangen-Schale hinein. Wenn man bald anrichten will, kann man auch den Saft von den Orangen, und dafern es nicht picant genug am Geschmack wäre, eine Citrone darzunehmen. Der Fisch wird um die Schüssel herum vargiret.

N. 131. Frisch gesortener Schaden.

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

N. 132. Frisch gesottene Hausen.

Mache den Sud von Wasser und Salz, Zwifeln, Lorberblättern, lasse es sieden, zertheile den Hausen zu Stücken, lege solchen in den Sud, wann er gesotten ist, abgegossen etwas von dem Sud, mit frischem Eßig abgeschroückt. Man kann auch einen frischen Kren darzu geben, oder grünen Petersil, nach belieben.

N. 133. Frisch gesottene Karpfen.

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

N. 134. Frisch gesottene Schiel.

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

N. 135. Frisch gesottene Scirl.

Diese werden gesotten wie der Hausen, aber nicht so lang, mit frischem Esig abgeschroëkt.

N. 136. Frisch gesottene Parmen.

Dieser wird gesotten wie der frisch gesottene Hechten, mit frischem Wasser und Esig abgeschroëkt.

N. 137. Frisch gesottener Dick.

Dieser wird gesotten wie der Hausen, abgeschroëkt mit frischem Esig.

N. 138. Hechten in der Sardellen Suppen.

Der Hechten wird geschüpft, und zu Stücken gehackt, frisch abgesotten, daß er schön kurnig wird; nimm eine gute Erbsenbrüh so viel man vermeinet, daß es genug ist zur Suppen, mache eine Butter = Einbrenn mit Zwifeln, geriebenen schwarzen Brod, schön bräunlet geröst, brenne es in der rechten Dicken ein, von einer Lemoni die Schaler, die Sardellen klein geschnitten, Wein, Milchreim, gut gewürzt, auch ein wenig Gewürznägerl, eine halbe Stund vor dem Fisch den Hechten sauber abgeseihet, gieße die Suppen darüber, lasse es ein wenig

Von unterschiedlichen Fischen, solche zubereiten. 69
wenig auffieden, damit die Suppen ei-
nen guten Geschmack bekomme, ein we-
nig Butter, und angericht.

N. 139. Neun-Augen gesotten, in Wein
mit Rachée von Oliven.

Die Neun-Augen müssen gesotten wer-
den, dann werden die Oliven geschälet,
alles Fleisch von den Kern ab und recht
fein geschnitten; Provenzer-Del in ein
Kastrol gethan, und wenn es gelbbraun
ist, 2 Löffel Mehl ebenfalls gelbbraun
darinne geröstet. Hierauf wird das ge-
schnittene nebst einem Glas Wein, gu-
ter Jus und Citronen-Saft darzu ge-
than, und über die Neun-Augen ange-
richtet.

N. 140. Lachs in Papier-Kapseln gebrat-
ten, mit Capern-Sauce.

Schneide den Fisch in dünne Stück-
chen. Mache viereckigte Kästchen von
Papier, schmiere sie mit zerlassenen But-
ter und klein geschnittenen Schalotten
recht dicke aus; vangire den Fisch hin-
ein, begieß ihn mit Citronen-Saft; und
laß ihn in einem Ofen oder Röhre bra-
ten: wenn er auf der einen Seite gut
gebraten ist, so wende ihn um, damit er
auf der andern auch gar werde. Stosse

ein wenig Coriander in einem Mörsel mit Capern und Schalotten, thue auch ein Stück abgefottenen Lachs, wenn er vor den Händen, dazu; alsdenn setze Butter über, laß sie zergehen, und thue das Gestoffe ne nebst einen Glas Wein hinein, schlaege etwas gute Jus darauf. Wenn es ein wenig aufgeköcht hat, so treibe es durch ein Haar-Sieb; setze die Kapseln auf eine Schüssel und richte die Sauce darüber an. Diese Kapseln müssen von dem stärksten Papiere gemacht werden.

N. 141. Schnecken-Berg zu machen.

Wenn die Schnecken, wie gleich vorhergehend beschrieben worden, zugerichtet, und die Häuser rein gemacht sind; so machet auch den nämlichen Farce; nur um die Helfte mehr, damit so viel übrig bleibe, als zum Aufsaß erfordert wird. Davon werden zuerst die Häuser gefüllt, wie oben gemeldet; alsdenn wird eine silberne oder blecherne Schüssel auf den Boden mit Farce bestrichen, doch so, daß die Mitte desselben leer bleibet; hernach die Schnecken gesetzt, daß allemal die Oefnung wo sie gefüllet sind auf den bereits aufgestrichenen Farce zu liegen kömmt. Dann wird wieder zwischen die Schnecken Farce gedrückt und wieder eine Reihe angefügt und so fort, bis es die

Von unterschiedlichen Fischen, solche zubereiten. 71

die gehörige Höhe hat. Der übrige Farce wird zwischen die Häuser eingedrückt, damit es eine Bindung gewinnet; die runde Höhlung aber mit geschnittener Semmel ausgefüllt, und hernach die Schüssel in einen Ofen oder Röhre gesetzt, damit nur der Farce gar werde. Dabey muß man die Häuser fleißig mit Butter bestreichen, weil sie sonst grau werden. Wenn sie ausgebacken ist, nimt man die Semmel heraus, und füllet sie statt dessen mit der Sauce an. Hierzu papiret man geschnittene Petersil in Butter und streuet etwas geriebene Semmel und Muskatensblüß darauf; alsdenn schlägt man gute Bouillion darzu, läßt es einmal aufkochen, und füllet sie ein.

N. 142. Ragout von ausgebrochenen Krebsen mit Carviol.

Nimm ein Schock Krebse, oder auch, nachdem du viel brauchest, mehrere; brüh sie aus, schneide die kleinen Beine ab, und nimm den Schwanz heraus. Stosse die Schalen, thue sie mit Butter in ein Kastrol, rühre sie fleißig herum, daß der Butter recht hochroth werde; alsdenn thue Bouillion, Semmelrinden, 1. Stück Zellery, und eine Petersilien-Wurzel darzu, laß es eine Weile kochen, und treibe es durch ein Haar-Sieb in

ein Kastrol. Der Carbiol oder Blumen Kohl wird blanchirt, und mit den Krebsen in die durchgestrichene Couliir gethan, ein wenig aufgekocht, und mit etwas Muskatenn - Bluh servirt.

N. 143. Gebackene See - Zungen mit Linsen. Item zur Sommerszeit mit grünen Erbsen.

Dazu kann man die Zungen nur auf beyden Seiten rein abschuppen, ausnehmen und die Flossfedern rundherum abschneiden, abwaschen und mit Salz einsprenken, hernach abtrocknen, in Mehl umkehren und in eine Pfanne, wie man ordinair Fisch backet, in heissen gelbbraunen Butter abbacken, man kann sie vorher in Stücken schneiden, wie man sie haben will, denn kocht man die Linsen vorher in weichem Wasser ganz mürbe, gießt das Wasser rein ab, und macht die Linsen mit einem guten Stücke ausgewaschenen Butter, ein wenig Pfeffer und Salz, auch, so man will, ganz fein gehackten Petersile, und ein wenig Brühe durch einen Sieb streichen, ein wenig Linsen, kann man mit einem Stücke gebackener Fische klein stossen, solches mit ein wenig Brühe durch einen Sieb streuen und das dazu thun, damit sie säumig davon werden, und nicht so wasferig

ferig sind, es bekommt auch einen guten Geschmack darnach, einen ganzen Zwiebel ist auch gut daran, denn die gebakenen Zungen angerichtet und die Linsen darüber gegeben. Wenn man will, so kann man die Fische auch von den Kräuten abmachen und also anrichten. Zur Sommerszeit macht man es mit den grünen Erbsen eben so.

N. 144. Zechten anderer Art.

Der Hechten wird geschüpft, und abgessotten wie der vorige, die Suppen darüber wird auch gemacht wie die vorige: wann die Suppen gewürzt ist, auf den Fisch geschütt; treibe einen frischen Butter ab schön pfläumig, rühre darein Milchreim, geschnittene und ausgelöste Sardellen, grünen Petersil, Lemonischäler, richte es an den Fisch, nur daß es verschleicht, so ist es fertig.

N. 145. Zechten mit Müsscherln.

Bake den Hechten schön, wasche die Müsscherl, wie gebräuchlich, in Wein, nimme eine gute Erbsenbrüh, brenne es mit Zwiffel = Einbrenn ein, den Wein darein, daß es die rechte Dicke bekommt die Müsscherl auch darein, lasse einen Sud aufthun, gut gewürzt, rühre das

Abgetriebene daran, wie bey denen vordem
gemeldten Sardellen. Man kann es
auch über den gebackenen Hechten schüt-
ten, oder ungebakene Hechten geben;
es können auch die Hechtenleber geba-
cken, hernach geschnitten, wie die Mü-
scherl, darunter genommen werden;
kann auch ohne Müscherln gemacht wer-
den.

N. 146. Hechten in Sardellen = Kren.

Der Hechten wird geschüpft, zu Stük-
keln gehackt, frisch abgesotten, schön
körnig. Der Kren wird also gemacht,
nimm klein gestossene Mandeln, darnach
man viel machen will, ausgelöste Sar-
dellen, ein wenig Knoblauch, alles un-
ter die Mandel gestossen, richte es in
einen Hafen, mit Milchreim abgetrieben
Lemonischäler, und den Saft, Muskat-
blübe, frischen Butter, giesse eine gute
Erbsenbrüh daran, daß es die rechte
Dicke bekommt, gesalzen, giesse es über
den Hechten; man muß ihn aber nicht
sieden lassen, er lauft gern zusammen.

N. 147. Hechten mit Mandel-Kren.

Schüppe den Hechten, und zertheile
ihn zu Stükeln; man kann solchen frisch
sieden, oder backen, mache einen guten
Man-

Von unterschiedlichen Fischen, solche zubereiten. 77

Mandelkren mit gestossenen Mandeln, in siedende Milch geweichte Semmel, die Mandeln und Semmel mit siedender Milch durchgetrieben, gezuckert, und ein wenig Rosenwasser, Butter, auch geriebenen Kren in der rechten Dicken gemacht, und über den Fisch angericht.

N. 148. Hechten in Kren-Panadl.

Wann der Hechten geschüpft ist, zertheile solchen zu Stückeln, siede es frisch ab, die Semmel geschält, und eine gute Erbsenbrüh daran gegossen, lasse es sieden; wann die Zeit ist, richte den Kren daran, gewürzt, Milchreim und Butter, und über den Hechten angericht.

N. 149. Hechten in der Kren-Suppen.

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

N. 150.

N. 150. Hechten in pohlischer Suppen.

Schüppe den Hechten, zertheile ihn zu Stückeln, salz ihn ein, lasse selben eine halbe Stund liegen in Salz, streif ihn ab, richte selben in einen Kessel, gieße darauf gute Erbsenbrüh, Wein, und Essig, daß es darüber gehet, lasse ihn schon langsam sieden; wann er gesotten ist, schrock ihn ab, nimm von dem Sud, mit Zwibeleinbrenn eingebrant in der rechten Dicken, nimm gewaschene Weinbeerl, Zibeben, lang geschnittene Mandeln, Lemonischäler, und Zucker daran, lasse es wohl sieden, gewürzt und über den Fisch geschütt, lasse ihn einen Sud aufthun, hernach angericht.

N. 151. Hechten mit Petersilwurzten.

Schüppe den Hechten, zertheile ihn, und siede den Hechten frisch ab, nimm eine gute Erbsenbrüh, schneide längliche Petersilwurzten darein, lasse es weich sieden, brenns mit Zwiffeleinbrenn ein in der rechten Dicken, gewürzt, gesalzen, und Wein daran, oder nimm von Fischsud, anstatt des Weins, röste Petersilkräutel in Butter, den Fisch abgefeihet, die Suppen darüber geschütt, lasse es einen Sud aufthun, daß er schon kurnig bleibet.

N. 152. Hechten in Pasteten = Suppen.

Der Hechten wird, wie gebräulich ist, gebacken, anstatt des Griesß mit Mehl überstreuet; richte ihn, wann er gebacken ist, in einen Kessel oder Rein, mache die Suppen, nimm eine gute Erbsenbrüh, brenne es nicht gar zu dick ein, es wird von dem Fisch hernach dicker, gieße Wein daran, nimm ausgelöste Sardellen, etwas von dem Knoblauch, Capri, Lemonischäler, schneide es unter einander, auch Rosmarin schön klein geschnitten, lasse es in der Suppen einen Sud aufthun, gewürzt, und Milchrein auf den gebackenen Fisch geschütt, und gemacht sieden, aber daß der Fisch nicht gar zu weich wird.

N. 153. Hechten in Oel gedünst.

Der Hechten wird geschüpft, und frisch abgesotten, daß er schön körnig wird: nimm das oben beschriebene; die Sardellen werden ausgelassen. Nimm von dem Sud, allwo der Hechten gesotten ist, Wein darzu, gemischtes Gewürz, lasse das Zusammengeschnittene darinnen sieden, seihe den Fisch ab, gieße die Sur darüber, wie auch das Baumöl, lasse es eine halbe Stund gemacht dünsten; wann man anricht, diese Sur darüber
ge=

gegoffen. Behalt nur ſo viel Sur, als
vonnöthen iſt zum anrichten.

N. 154. Hechten mit Sardellen geſpickt.

Nimm kleine Hechten, dieſe ſchön ge-
ſchüpft, geſchnitten zu Stückeln, wie
den Nalſfiſch, geſalzen, und mit ausgeſö-
ſten Sardellen geſpickt, an dem Spieß
gebraten, wie den Nalſfiſch, und mit
Butter begoffen, wann er gebraten iſt,
mit Semmelbröſeln beſtreuet, auf einer
Schüffel abgezogen, nimm Milchreim,
Lemoniſaft, und die Schäler, Butter,
geſchnittenen Petersil, Muſkatblüh, gie-
ße es über den Fiſch, laſſe ihn zugedeckt
dünſten.

N. 155. Hechten mit Auſtern.

Nimm geſelchten Hechten, ſiede ihn in
Waffer ab, lege ſolchen auf eine Schüf-
fel, nimm die Auſtern aus der Schalen,
laſſe es in einem friſchen Butter anlau-
fen, und dünſten, nimm ein wenig klei-
geriebene Semmelbröſeln, zuletzt Milch-
reim, Lemoniſchäler, Muſkatblühe, Le-
moniſaft, auch den Saft von denen Au-
ſtern, richte es über den Fiſch, und laſſe
es ein kleines Südl aufthun, gieb ihn
auf die Tafel, er iſt gut.

Von unterschiedlichen Fischen, solche zubereiten. 79

N. 156. Hechtel in Schwammerluppen.

Der Hechten wird geschüpft, und zu Stückeln zerhackt, frisch abgefotten, nimm Schwammerl, oder Bilßling, in Erbsen übersotten, die Brüß nimm hernach zu der Suppen: die Schwammerl aus dem heißen Wasser etlichmal gewaschen, daß der Sand wegkommt, hacke es schön klein, nimm auch darunter ausgelöste Sardellen, Capri, Lemonischäler, und grünen Petersil, röste es in Butter, nimm gute Erbsenbrüß, die andere Suppen auch darzu, gewürzt, und Milchreim über den Fisch angericht.

N. 157. Rutten in der Suppen.

Die Rutten werden frisch abgefotten, daß sie aber schön kurnig bleiben, nimm eine gute Erbsenbrüß, brenne es mit einem guten Buttereinbrenn ein, daß sie die rechte Dicke bekommt, gewürzt, Lemonischäler, Milchreim, grünen Petersil, in Butter geröst, seiße die Rutten ab, giesse die Suppen darüber, lasse es einen Sud aufthun, richte es an; die Rutten, wann solche aufgemachet werden, sollen sie gespeilet werden, so bleiben sie schön krumm.

N. 156. Ruttten auf andere Art.

Mache die Ruttten auf, und salze es ein, hernach gespeilet, daß sie schön rund bleiben, lasse es in Salz ein wenig liegen, abgetrocknet, mit Mehl bestreuet, und schön gelb gebacken; richte es auf eine Schüssel, drücke Lemonisast darüber, in Butter geröste Semmelbröseln, Milchreim, Lemonischäler, Muskatblühe, und ein wenig Erbsenbrüh, lasse es aufdünsten, und gießs auf die Tafel.

N. 159. Ruttten am Spieß gebraten.

Schneide die Ruttten zu Stückeln, wie den Aalfisch, salze sie ein, brate es am Spieß, oder auf den Rost, begieße es mit Butter; wann sie gebraten seynd, mit Semmelbröseln bestreuet, auf einer Schüssel abgezogen, nimm Lemonisast, und Schäler, ein wenig Milchreim, Muskatblühe, lasse es ein wenig aufdünsten, und auf die Tafel geben.

N. 160. Ruttten mit Aустern.

Die Rutte mache auf, speile sie, daß sie schön rund bleiben, schön fürnig abgesotten; löse die Aустern aus der Schalen, dünste es in Butter: man kann auch übersottene Hechtenlebern nehmen, geschnitten, wie die Aустern, auch mit gedünst,

Von unterschiedl. Fischen; solche zuzubereiten. 82

gedünst, nimm eine gute Erbsenbrüh, in Butter geröste Semmelbröseln, grünen Petersil, den Saft von denen Mustern, Lemonischäler, und den Saft, Muskatbluh, Milchreim. Richte die Rutten schön zierlich auf eine Schüssel, giesse die Suppen darüber, lasse es einen Sud aufthun, und giebs auf die Tafel.

N. 161. Rutten in der Krautsuppen.

Siede die Rutten in Wein und Erbsenbrüh schön kurnig ab, nimm Sauerkraut, hacke es klein, giesse von dem Sud in das Kraut, und lasse es sieden, brenne es mit Zwissel-Eimbrenn ein, gewürzt, Milchreim, Butter, richte es über die Rutten, lasse es einen Sud thun, und giebs auf die Tafel.

N. 162. Grundeln in der Suppen.

Siede die Grundeln frisch ab, wie schon vornen geschrieben ist, laß sie zugedeckt stehen, daß sie schön kurnig werden, nimm eine gute Erbsenbrüh, und Petersilwurzeln klein geschnitten, brenne es ein mit Zwissel-Eimbrenn, aber nicht zu dünn, nimm Lemonischäler, gut gewürzt, und Butter daran, ein Viertel Stund vor dem Tisch feibe die Grundeln ab, schütte die Grundeln darüber, und laß

sie ein wenig auffieden, daß sie schön fürzig bleiben.

N. 163. Grundeln auf andere Art.

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

N. 164. Schaden in der Suppen.

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

N. 165. Schaden gebraten.

Zertheile den Schaden zu Stückeln, salz ihn ein, aber nicht ausgewaschen, laß ihn eine halbe Stund im Salz liegen, trückne ihn sauber ab, schmiere den Schaden, wie auch den Rost mit Schmalz oder Butter, alsdann brat, und begieß ihn mit Schmalz; wann er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und gieß eine gute Suppen darüber. Man kann ihn

Von unterschiedl. Fischen, solche zuzubereiten. 82

ihn auch im Backofen braten; aber auf dem Heerd gebraten ist er besser, wird nicht so weich, und fischlet.

N. 166. Schaden gebacken.

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

N. 167. Hausen in der Suppen.

Zertheile den Hausen, siede ihn ab in Salzwasser, im Essig abgeschroëkt; wann er gesotten ist, mache eine gute Sardellen- oder Lemonisuppen, seibe den Hausen ab, gieß die Suppen darüber, gewürzt, und salz ihn, röste grünen Petersil daran, lasse ihn einen Sud aufschün, so ist er fertig.

N. 168. Hausen gedünst.

Nimm ein Rein, und dünste den Hausen in Butter, daran Zwiffel, Rosmarin, spanisches Rudikraut, und gut gewürzt, salz den Hausen vorher, und gieb Achtung, daß er schön kurnig bleibet, gieß ein wenig Wein und Erbsenbrüh darein, brenn es ein in der rechten Dicken;

ken, Lemonischäler und Milchreim dazu
und laß es ein wenig aufsteden.

N. 169. Hausen auf andere Art
gedünst.

Wasche den Hausen sauber aus, salz
ihn ein, laß ihn eine halbe Stund im
Salz liegen, trückne ihn sauber ab, nimm
ein Reim oder Kessel, richte ihn schön ord-
entlich ein, laß Schmalz oder Butter
warm werden, brenn es darüber, nimm
Zwiffelhauptel mit Nägelein besteckt, Lora-
berblätel, und Lemonischäler, deck es zu,
daß kein Dampf ausgehet, daß er aber
nicht zu weich wird, richte unterdessen
eine gute Kaprisuppen, schön dicklet ein-
gebrennt, gieß es darüber, richte ihn an
und gieb ihn auf die Tafel.

N. 170. Hausen in süßer Suppen.

Siede den Hausen ab, wie gebräuch-
lich ist; mache von einer Erbsenbrüh eine
gute Suppen, mit Zwiffel-Einbrenn ein-
gebrennt; daran Wein, und Essig, mit
Lemonischäler, Weinbeerl, Zibeben, und
geschnittene Mandeln; gewürze ihn mit
Nägelein: nach Belieben Zucker daran,
richte den Hausen an, und gieß die Sup-
pen darüber; alsdann gieb ihn auf die
Tafel.

N. 171. Hausen in Pfeffer.

Der Hausen wird gesotten wie der vorige; man kann auch über gesalzene Hausen den Pfeffer geben, wegen der Veränderung. Der Pfeffer wird gemacht mit gedörrten Zweipen, mit Wasser, oder eingesottenen Most weich gesotten, schwarz Brod darein gebäht, durchgetrieben, Wein, Zucker, und Lemonischäler hinein, ein wenig Zwiffel geröst, gewürzt mit gemischten Gewürz, und Nägelein, über den Hausen angericht.

N. 172. Hausen in Kren-Panadel.

Es seye ein frischer oder gesalzener Hausen, so wird er abgesotten. Der gesalzene brauchet nicht salzen, wann er nicht zu viel ausgewässert ist. Mache den Kren darüber, wie oben bey dem Hechten stehet.

N. 173. Hausen gebraten.

Der Hausen wird zertheilert, und eingesalzen, laß ihn eine halbe Stund im Salz liegen, trückne ihn ab, bestreiche den Hausen, wie auch den Kost, mit zerlassnem Schmalz, oder Butter, brate ihn gemacht, und wenn er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmelbröseln, giesse

ein gutes Süppel darüber, und gieß ihn auf die Tafel. Man kann ihn auch im Backofen braten, darnach man die Zeit hat; doch darf man ihn nicht länger braten lassen, als drey Viertelstund, sonst wird er weich.

N. 174. Hausen auf andere Art gebraten.

Bereite den Hausen wie den vorigen, brate ihn auf dem Rost, doch nicht gar ausgebraten, richte ihn in ein Rein, mache eine gute Kapri- oder Lemonisuppen, gieß sie über den Hausen, laß ihn auffieden; alsdann gewürzt, und richte ihn an. Man kann auch eine Pafetensuppen darüber machen, er ist gut.

N. 175. Geselchten Hausen.

Schneide den Hausen zu dünnen Stückeln, und salze ihn, schmiere ihn mit Karpfenblut, daß er schön roth wird, laß ihn eine gute Stund im Salz liegen, und hente ihn in Rauch; wenn er geselcht ist, übersiede ihn im Wasser: wenn er gesotten ist, kann er abgeschmalzen werden; oder ein Milchreinsüppel darüber; er ist auch gut in der Krautsuppen: item, auch mit Mustern, nachdem es beliebt, oder die Zeit erforderet.

N. 176. Karpfen in der Blutsuppen.

Der Karpfen wird abgetödt im Schweif
bder Kopf, geschuppt, und zu Stücken
zertheilet, gesalzen, eine halbe Stund
liegen lassen, hernach das Salz abge-
streift, in ein Rein oder Kessel ordent-
lich angericht, mit ein wenig gemischter
Gewürz und Nägelein bestreuet, giesse
Wein, Erbsenbrüh und Essig daran, daß
der Sud darüber gehe, laß ihn gemach
sieden, richte unterdessen eine gute brau-
ne Einbrenn, mit schwarz geriebenem
Brod, und Zwiffel darunter klein ge-
schnitten, seihe den Fisch ab, und brenne
es ein, daran schön dicklet klein geschnit-
tene Lemonischäler, Gewürz, und Näs-
gelein, seihe das Blut vom Karpfen
durch, schütte es über den Fisch, und las-
se es ein wenig auffieden, hernach richte
an. Man kann auch nach Belieben
schwarz geriebenen und aufgelösten Leb-
zelen darzu nehmen.

N. 177. Karpfen in schwarzer Suppen.

Bereite den Karpfen wie den vorigen,
anstatt der Erbsenbrüh nimm braunes
Bier, Wein, Zwiffel, Petersilwurzen,
ganzes Gewürz, Lemonischäler, und Ros-
marin, siede den Karpfen, nimm in ei-

nen Hasen braune Zwiffel-Einbrenn, schwarzen geriebenen Lebzelten, gieß es mit dem Fischsud ab, laß es auffieden, wenn Zeit ist, eine halbe Stund vor dem Tisch, gieß die Suppen über den Fisch, auch das Blut von dem Fisch, ein wenig Milchreim, Muskatblühe, und Nagelein daran, laß ihn einen Sud aufsthen, und richte ihn an.

N. 178. Karpfen in Krautsuppen.

Schüppe den Karpfen, zerhacke ihn zu Stücklein, salze ihn ein, und laß ihn eine halbe Stund im Salz liegen, streif ihn ab, richte ihn schön in einen Kessel, nimm saures Kraut, klein gehackt, laß es mit Erbsenbrüh und Krautsuppen sieden, seihe die Suppen auf den Karpfen, nimm Wein, und ein wenig Essig, Erbsenbrüh, daß die Sur über den Fisch gehet, laß ihn sieden schön kurnig, nimm eine gute Zwiffel-Einbrenn in einen Hasen, wenn der Fisch gesotten ist, mit dem Sud abgegossen, laß es auffieden, damit sich die Einbrenn auflöset, darein Gewürz und Milchreim, gieß von der Suppen auf das Kraut, und die andere über den Fisch, laß ihn einen Sud aufsthen, richte ihn an, und schütte das Kraut darüber.

N. 179. Karpfen in der Mäskerlsuppen.

Der Karpfen wird zubereitet wie der vorige, stede ihn mit Wein, und Erbsenbrüh, daß der Sud darüber gehe, mache unterdessen eine gute Einbrenn mit Del und Butter, das Mehl schön gelblet geröst, nimm Semmelbröseln, klein geschnittenen Zwiffel und Petersil, seihe von dem Fischsud ab in einen Hasen, laß es auffieden, gieß es über den Fisch, daran Gewürz und klein geschnittene Lemonischäler, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn an.

N. 180. Gebackene Karpfen in der Suppen.

Der Karpfen wird geschüpft, zertheilet, und gesalzen, laß ihn eine Stund im Salz liegen, trückne ihn ab, bestreue ihn mit Mehl, und backe ihn schön rösch, richte ihn in ein Rein, oder Kessel, nimm eine gute Erbsenbrüh, brenne es nicht gar zu dick ein, schneide kleine Lorberblätlein, Rosmarin, Lemonischäler, ein wenig Knoblauch, und Kapri, laß es in der Suppen einen Sud aufthun, darein Gewürz, und Milchreim, gieß die Suppen über den gebackenen Fisch, laß ihn gemach auffieden, richte ihn an, und gieb ihn auf die Tafel.

N. 181. Karpfen in Lemonisuppen.

Der Karpfen wird geſchüpft, zertheilt, und friſch abgeſotten, daß er aber ſchön körnig bleibe, nimm eine gute Erbsenbrüh, mit Zwiffel-Einbrenn eingebrennt, daß die rechte Dicken bekomme, gieß Wein daran, Gewürz, und Lemoniſchäler, Salz, und grünen Petersil in Butter geröſt, ſeihe den Fiſch ab, gieß die Suppen darüber, laß ihn einen Sud aufthun, und richte ihn an.

N. 182. Karpfen in Oel gedünſt.

Schüppe den Karpfen, zertheile ihn zu Stückeln, ſiede ihn ſchön körnig ab, ſalze ihn wohl, ſchneide klein Kapri, Lemoniſchäler, Lorberblätter, Roſmarin, und ein wenig Knoblauch, nimm Wein in einen Haſen, etwas von dem Fiſchſud, und laſſe es auffieden, eine halbe Stunde vor dem Fiſch den Fiſch abgeſeihet, mit gemiſchten Gewürz beſtreuet, die Brüh darüber geſchütt, und ausdünſten laſſen; alsdann auf die Tafel geben.

N. 183. Karpfen in der Zwiffelſuppen.

Schüppe den Karpfen, zertheile ihn, und ſalze ihn ein, laß ihn etne halbe Stund im Salz liegen, ſtreife denſelben ab.

Von unterschiedl. Fischen, solche zuzubereiten. 91

ab, richte den Karpfen ordentlich in eine
Rein oder Kessel, gieß darüber gute Erb-
senbrüh, und so viel Wein, siede den
Karpfen, nimm Zwiffel, und geschälte
Aepfel, Lemonisir, dieses klein gehackt,
rosse es in Butter, auch klein geriebene
Semmelbröseln, gieß von dem Sud, wor-
innen der Karpfen gesotten ist, darauf,
daß die rechte Dicken bekomme, nimm
ein wenig Essig, daß ansäuerst wird, ge-
würzt, und gieß über den Fisch die Sup-
pen, laß einen Sud aufthun, und rich-
te an.

N. 184. Karpfen mit Scherrübeln.

Der Karpfen wird gebacken, wie ge-
bräuchlich ist, kleine Stückel, die Scher-
rübel dünste in Butter, und bestreue sie
mit Zucker, daß sie schön braun werden,
oder man kann sie mit Mehl bestreuen,
und backen, laß sie in Butter und Milch-
reim dünsten, gieß eine gute Erbsenbrüh
daran, darnach man viel Suppen von-
nöthen hat, wenn die Scherrübeln schön
weich sind, den Karpfen in eine Schüs-
sel, oder richte ihn in ein Rein, richte
die Scherrübel darüber, laß gemach auf-
dünsten, und giebs auf die Tafel.

N. 185. Gesulzten Karpfen.

Der Karpfen wird geschüpft, zertheilet, und eingesalzen, die Schuppen lege erst unten, allwo der Fisch gesotten wird, streif ihn ab, richte ihn ordentlich ein, gieß darauf Wein und Essig, gute Erbsenbrüh, und Wasser, damit die Sulzen nicht gar zu sauer wird, nimm daran Lemnischaler, Zwiffel, Lorberblättel, Rosmarin, und etwas von Knoblauch, laß den Karpfen sieden, wenn er gesotten ist, seihe den Sud ab, gieß in einen Hafen, laß so viel einsieden, damit man Sulzen genug hat, richte den Fisch an, seihe die Sulzen durch, daß schön klar wird, und gewürzt; wann beliebt, kann man auch Zucker darzu nehmen, richte es über den Fisch an, daß er sich sulze. Der Hechten kann auch auf diese Art gemacht werden.

N. 186. Geselchten Karpfen.

Nimm einen schönen grossen Karpfen, zertheile ihn mitten von einander, doch aber daß er im Schweif beyeinander bleibe, salze ihn ein, laß ihn 3 oder 4 Stunden im Salz liegen, henke den Karpfen in Rauch, daß er schön roth geselcht wird, alsdann hack ihn zu Stückeln, siede ihn
ab

Von unterschiedl. Fischen, solche zuzubereiten. 23
ab in Wasser, und ein wenig Kümm.
Man kann ihn geben abgeschmalzen; oder
in einem Milchreimsuppel; er ist auch
gut in der Krautsuppen, eine Verände-
rung zu machen, wenn er oft kommet.

17. 187. Gebratenen Karpfen.

Der Karpfen wird auf dem Rücken
aufgemacht, die Gall herausgenommen,
und eingesalzen; laß ihn 2 Stund in
Salz liegen, streife ihn ab, und trücfne
ihn sauber ab, begieße ihn mit Baumöl
oder Butter, bestreue ihn mit gemisch-
ten Gewürz, und Semmelbröseln, und
begieß ihn wieder, schmiere den Rost,
wie auch den Karpfen, brate ihn auf
dem Heerd, oder in dem Backofen; aber
die obern Dampflöcher müssen offen blei-
ben, sonst wird er weich, und fischlet;
mache eine gute Suppen, und gieß dar-
über. Man kann ihn auch nach Belie-
ben ohne Suppen zur Kollation geben.

17. 188. Stockfisch gebacken.

Nimm guten Stockfisch, ziehe ihm die
Haut ab, schneide denselben zu Stückeln,
und salze ihn ein; hernach trücfne ihn
sauber ab, bestreue ihn mit Mehl, und
Semmelbrösel, backe ihn schön gelb, rich-
te ihn in ein Stein oder Schüssel, gieße
dunn

dünn Milchreim darüber, nimm Muskatblüß daran, und laß ihn aufdünsten, daß er schön mürb wird.

N. 189. Stockfisch im Milchreim gedünst.

Zertheile den Stockfisch zu Stückeln, siede ihn in Wasser ab, laß nicht zu viel kochen; wenn er gesotten ist, abgeschroßt mit frischem Wasser, und gesalzen, klauge ihn sauber aus, damit die Gräten und Haut wegkommet, röste in einer Reim klein geschnittene Zwiffel und Semmelbrösel, richte den Stockfisch lagweis ein; hernach nimm Milchreim, Muskatblüß, grünen Petersil, und also fort, decke ihn zu, laß ihn gemach auffieden, und richte ihn an.

N. 190. Stockfisch auf dem Rost gebraten.

Schüppe den Stockfisch, zertheile ihn zu Stücken, salze denselben ein, laße ihn eine halbe Stund im Salz liegen, trückne ihn ab, lege ihn auf den Rost, und brate ihn, damit das sinkende Wasser wegkomme, alsdenn bereite ein Reim mit Butter, richte den Stockfisch dar ein, nimm ein wenig Milchreim, und gutes Gewürz daran, laß ihn dünsten,

bis

Von unterschiedl. Fischen, solche zuzubereiten. 95

bis er mürb ist; treibe indessen einen Butter ab, rühre darein Milchreim, ausgelöste klein geschnittene Sardellen, und klein geschnittene Lemonischäler; wann der Stockfisch schön weich gedünst ist, rühre das Abgetriebene hinein, lasse noch ein wenig aufdünsten, und gieb ihn auf die Tafel.

N. 191. Stockfisch im Kren.

Uebersiede den Stockfisch, löse ihn schön Blättelweis aus, die Gräten und Haut weg, nimm klein geriebenen Kren, Semmelbröseln, Milchreim, und Muskatblüh, richte den Stockfisch in ein Reim, allzeit ein Lag von Stockfisch, mit dem Kren, Semmelbrösel, Milchreim, Butter, und Gewürz bestreuet, deck ihn zu, laß ihn wohl auffieden, und gieb ihn auf den Tisch.

N. 192. Stockfisch in Senf.

Siede den Stockfisch in Wasser ab, und klaube ihn sauber aus, nimm in ein Reim Butter, und klein geschnittene Zwiffeln geröst, auch Semmelbröseln, gieß daran Senf, darnach man viel Suppen brauchet, laß auffieden, gut gewürzt, über den Stockfisch geschütt, laß einen Sud aufthun, und richte es an.

N. 193.

N. 193. Stockfisch mit Sardellen.

Nimm übersottenen schön geklaubten Stockfisch, richte eine Lag in eine Schüssel oder Reim, bereite gute ausgelöste Sardellen, und in Butter geröste Semmelbrösel, Lemonischäler, Mustarblub, frischen Butter, und Milchreim, nimm auf eine jede Lag von diesen, decke ihn zu, laß ihn gemach aufdünsten, und richte ihn an.

N. 194. Stockfisch in Krebsuppen.

Bereite den Stockfisch wie den vorigen, nimm überbrennte Krebsen, die Schweiffel ausgelöst, die Schalen, und gepfärztes Brod zusammen gestossen, durchgetrieben, daß schön dicklet wird, nimm die Krebschweiffel, und gebackene Hechtenleber, richte es auf eine Schüssel mit sammt dem ausgelösten Stockfisch, die Suppen gewürzt; über den Stockfisch angericht; laß einen Sud aufthun, und gieb ihn auf die Tafel.

N. 195. Stockfisch in der Mäscherb'suppen.

Uebersiede den Stockfisch, löse ihn sauber aus, mache eine gute Del = Einbrenn mit Mehl, schön gelb geröst, darein klein
gez

Von unterschiedl. Fischen, solche zuzubereiten. 27
geschnittenen Knoblauch, und Sardellen,
gieß ein wenig Wein, und gute Erbsen-
brüh daran, klein geschnittene Lemoni-
schäler, und gewürzt, richte den Stock-
fisch darein, laß ihn einen Sud aufstun,
und gieb ihn auf den Tisch.

N. 196. Stockfisch in der Milch.

Der Stockfisch wird zu Stückeln ge-
schnitten, in Wasser gesotten, hernach
gesalzen, sauber gepuzt und ausgelöst;
brenne eine siedende Milch mit Zwiffel ein-
brenn ein, laß auffieden, gewürzt die
Milch, richte den Stockfisch darein, laß
ihn einen Sud aufstun, und richte ihn
über ein gebähtes oder gepfarztes Brod
an.

N. 197. Stockfisch abgeschmalzen.

Dieser wird zugerichtet wie der vori-
ge, angerichtet an dem Sud, und abge-
schmalzen mit Zwiffel und Semmelbrö-
seln.

N. 198. Blattreißel abgeschmalzen.

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

N. 199. Blatteißel mit gelben Ruben.

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

Vierter Absatz.

Von unterschiedlichen Fleischsuppen
und Speisen.

N. 200. Gestoffene Suppen von Kapaunen.

Nimm von übergebliebenen Kapaunen, hacke sie klein zusammen, stosse es klein, bereite gepfarztes Brod, stosse es auch darunter, richte es in einen Kessel, oder Hafen, giesse siedende Rindsuppen darauf, laß wohl sieden, treibe es erstlich durch einen Durchschlag, das andermal durch ein Siebel, daß die rechte

Die