

dick, nimm klein geschnittene Mandeln, Weinberln, Zimmet und Zucker, streue dieses über die Flecken. Mäde drey Fingerbreite Flecken, in währendem Zusammenrollen bestreiche sie mit Butter, setze es in eine bestrichene Pfann, lasse es in einem warmen Ort gehen, hernach wieder mit Butter bestreichen, und backe es schön langsam.

---

## Zweyter Absatz.

Von verschiedenen Fischen und andern Gerücht von Fischwerk, als auch Köchen und Obstspeisen.

---

### I. Abschnitt.

#### F i s c h e.

##### N. 307. Aalen gebraten.

Nimm Aalen, ziehe ihnen die Haut ab, den Kopf weg, machs auf, schneide sie zu Stückeln über quer, und nicht nach der Länge an den Spieß, allezeit ein Stückel Aal, und dazwischen ein Blättel Limonte, noch ein paar Blätteln Salbey; und wenn es bey dem Feuer ist, nimm in ein Pfandel Butter und Limontesaft, laß es durcheinander aufsieden. Mit diesem begieß die Aalen etlichmal, und wenn sie gebraten sind, so ziehe sie vom Spieß sammt den Limontebütteln und Salbey. Du mußt die Stückeln fest besammeln lassen, und dazwischen die Limonte, und Salbeyblättel legen, wenn die

Schüssel etwas zu klein dazu ist, so mache 2 Nelken, und begieß es nochmal.

#### N. 308. Aal gesottener.

Erstlich ziehe dem Aal die Haut ab, schneide ihn zu Stücke, hernach nimm in eine Pfann halb Essig und halb Wasser, Lorberblätter, Kubelkraut, einen Limonie zu runden Blatteln geschnitten, dieses alles zusammen in die Pfanne, gut gesalzen, und lege den Aal Stückweis hinein. Bevor du den Aal hineinlegst, so muß alles vorher ein wenig sieden, und während dem Wall lege den Aal hinein, und laß es wieder erstehe Wall thun. Hernach setze es vom Feuer, und laß es stehen, bis du es brauchest, zulezt lasse es noch einmal aufsteden, nachdem lege es auf eine Schüssel, besäe es mit Peterfil, so ist alles fertig.

#### N. 309. Aesch frischgesottener.

Der Sud wird gemacht, wie zu den Forellen, bereite die Aesche wie die Sälblinge; sie brauchen weniger zu sieden als die Forellen, aber ein frisches Feuer, denn sie sind geschwind gesotten, absonderlich wenn du viel zu sieden hast.

#### N. 310. Aesch gebratener.

Schüppe den Fisch, wasch ihn aus, salz ihn, laß ihn ein wenig im Salz liegen, hernach trockne ihn ab, schmiere ihn mit zerlassnem Schmalz, schmier auch den Rost, lasse ihn vorher ober auf der Glut recht heiß werden, leg die Fisch darauf, laß sie braten. Wenn sie auf einer Seite gut sind, so lehr sie auf die andere um; nach diesem leg sie auf eine Schüssel, nimm in ein Pfandel Butter und Limoniesaft, laß durcheinander aufsteden, und begieß den Fisch damit.

#### N. 311. Biber gebratener.

Zerlezte den Biber wie ein Lammel, nimm ein hinteres Viertel, wasch es aus, leg in eine Reim Lorberblätter, Rosmarin, Limonieschäler, Nügelblüß und Pfeffer hinein, salze den Biber ein, leg ihn in die

Rein, gieß ein klein wenig Erbsensuppe, etwas Wein und Essig darauf, nimm ein wenig Zwiebel, brenn ein Schmalz darauf, laß ihn zugedeckter dünsten. Hernach wenn du willst, steck ihn an einen Spieß, begieß ihn mit Butter, Raumb und Semmelbrösel, brat ihn schön röset. Hernach leg ihn auf eine Schüssel, leg Butter in eine Rein, laß etwas Semmelbrösel und ein wenig Mehl anlaufen, gieß von der Suppe, worinn der Biber gedünst hat, darauf; wenn er zu wenig sauer ist, so drucke Limoniesaft daran, und ein wenig Gewürz, Limonieschäler, etwas Butter, laß es verfluden. Hernach nimm den Biber von dem Spieß, leg ihn auf die Schüssel, gieß die Suppe über den Biber, überlege ihn mit Limoniespalten, so ist er fertig. Du kannst auch die vordern Theile zerstückeln und dünsten, auch die obige Suppe darüber machen, nur daß du ihn nicht bratest.

#### N. 312. Braten gebratener.

Nach den Fisch auf, nimm das Inwendige heraus, thue Salz hinein, laß ihn in Salz liegen, trockne ihn ab. Hernach tunke ihn in zerlassenes Schmalz, lege ihn auf den Rost, schmiere aber den Rost vorher mit Schmalz, laß ihn braten, so ist er fertig.

#### N. 313. Dief frischgefottener.

Dieser wird gefottet wie der Hausen, abgeschrotet mit frischem Essig.

#### N. 314. Fisch gefelchte gut zuzurichten.

Nimm gefelchte Fische was immer für eine Gattung. Thue sie in einen Weidling, brenn sie mit siedendem Wasser ab, decke sie zu, lasse sie weichen, nach diesem mache eine Buttersuppe, nimm grünen geschnittenen Petersil, auch etwas Milchraumb darunter, ziehe dem gefelchten Fisch die Haut ab, gieß die Suppe darüber, leg ein Stückchen Butter und Muskatblüh dazu, lasse einen Sud aufstehn, und gieß ihn zur Tafel.

#### N. 315. Fischotter gebratener.

Belge ein hinteres Viertel von einer Fischotter

über Nacht ein; alsdann stecke es an den Spieß, und brate es halb ab; dann spieße es mit länglichten Limonenschälern, mache eine Soß von Erbsensuppe, Limonensaft und Essig, begieß ihn heiß damit einigemal; wenn er gebraten ist, gieß ihn auf die Schüssel, und laß ihn mit der Soß und etwas Milchraum aufkochen.

#### N. 316. Fischotter gedünster.

Laß ein Schmalz heiß werden, gieß etwas Mehl und geriebenes schwarzes Brod darein, laß es darinn anlaufen, nimm Erbsensuppe, etwas Wein und Essig, Lorberblätter, Rosmarin, Kubelkraut und Gewürz dazu, laß den Fischotter darin dünsten, bis er gut ist, richte ihn auf die Schüssel, und pastiere die Soß darüber.

#### N. 317. Fischotter in der Soß.

Nimm von einer abgezogenen Fischotter etwelche Stückel, wasche sie ab, und siede sie in einem Salzwasser; hernach nimm in eine Rein etwas Erbsensuppe, Wein und Essig, röste in heißem Schmalz geschnittenen Zwiebel, und schwarz geriebenes Brod schön braun, und brenne es in die Suppe, gieß Pfeffer, Nügel und Muskatblühe dazu, lege den Fischotter hinein, laß ihn gemach kochen, gieß ein Stückel Butter dazu, und laß ihn noch einmal aufkochen.

#### N. 318. Forellen oder Rutten heiß gesottene.

Mache die Fische auf, wasche sie sauber aus, lege sie in frisches Wasser, hernach mache in eine Rein einen Sud von Essig, Wasser, Zwiebel, Knoblauch, Lorberblätter, Kubelkraut, Limonenschälern und Salz, laß es kochen; nimm den Fisch auf ein Teller, und gieß Essig darüber; wenn der Sud kochet, gieß den Fisch sammt dem Essig darein, laß ihn schön kochen, und gieß ihn mit grünen Petersil.

#### N. 319. Forellen in einer Artosselsuppen.

Puze die Artosseln recht sauber, schneids dünn blättelt, dann laß in einem Reindel Butter zergehen, druck von einer Limone den Saft darein, auch Mus-

Katblüß, schütte die Artoffeln auch darein, und laß dünsten; hernach stede die Fisch in Salzwasser ab, kanst auch ein wenig Essig dazu nehmen, sodann richte sie in eine Schüssel, leg noch Butter dazu, und gieß die Artoffelsuppen darüber; wenn du willst, kanst auch länglicht geschnittene Limoneschälerl darauf streuen; **oder:** ziehe einer großen Forellen die Haut ab, spicke sie mit Artoffeln, salze sie, und laß sie mit Del, Gewürz, Limonte und rothen Wein geden; gieß sie in Irer Soß.

#### N. 320. Forellen im Tokayerwein.

Mache Forellen auf, schneide auf den Rücken etlichemal, aber nicht zu tief darein, salze sie ein, alsdann gieß so viel Tokayerwein in ein m. hingenes Beck oder Pfanne, bis der Wein über den Fisch gehet, lege ein Lorberblattel, eine ganze Muskatblüß, ganzen Safran, ein wenig Rosmarin, und etwas mit Mehl abgedruckten Butter darein, siebe sie darin, und heule sie öfter. Sollte der Tokayerwein ziemlich süß seyn, so drucke Limonesaft hinein, und nimm etliche Schäler davon dazu, wenn du aber glaubest, daß sie genug gesotten, so richte sie an, und gieß die Soß darüber.

#### N. 321. Forellen in Papier gebraten.

Schüppe die Forellen, mache si auf, und salze solche ein, dann brate sie auf dem Rost ganz saftig, laß sie kalt werden, richte sie in ein geschmiertes Papier mit Gewürz, Kräuteln und Limonte ein, leg sie auf den Rost, brate sie langsam, daß sie recht gemacht mit dem Gewürz ausdünsten. Gieß sie sammt dem Papier.

#### N. 322. Forellen mit süßer oder saurer Sulz.

Die Forellen werden schon blau abgesehen, aus der Brühe, worin sie gesotten worden sind, herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, und fest zugedeckt. Nun mache folgende Sulz: koch ein paar Rälberfüße mit einem halben Loth Hausenplatter in anderthalb

Maß Wasser so lange, bis du merkst, daß es gesteht; dann seihe es durch, und giehe Filzpapier darüber, damit sich das Fett, so auf dem Durchgeseihten schwimmt, daran hängt. Hernach koche es noch einmal und zwar, wenn du süße Sulz haben willst, mit Zucker, Wein, ein wenig Essig Citronenschalen und Saft eine kleine halbe Stunde. Dann zerfloße 3 Eyerweiß zum Schnee, und schütte, wenn das Vortage in vollem Sud ist, dieß geklopfte Eyerweiß dazu, rühre es wohl um, da sich denn aller Schaum hinein ziehen wird. Endlich gieße diese Sulz durch ein paar reine Servietten über die Forellen, stelle sie an einen kühlen Ort laß die Sulz gestehen; und gieb dies Gericht so auf den Tisch. Du kannst auch Karpfen in dieser Sulz geben, anstatt der Sulz von Hirschhorn; und wenn du dieselbe an Fasttagen gebrauchen willst, die Kalbsfüße weglassen, und dafür 2 bis 3 Loth Haußblasen nehmen.

#### N. 323. Frösch eingemachte.

Laß die Frösche eine Weile im Wasser liegen, pug das unreine Hautwerk bey den Füßen heranter, schneide die Kämpel weg; hernach nimm sie heraus, besprenge sie mit Mehl. Laß in einem Meindel einen Butter heiß werden, gieb ein wenig Mehl darein, und wirf die Frösch hinein, lasse sie eine Weile rösten, thu dazu gehacktes grünes Peterkräutel und Gewürz, laß es also dünsten. Sie sind bald ausgekocht, richte sie an, druck von einer Limonie den Saft darüber.

#### N. 324. Frösch fricasirte.

Siede die Frösche sauber ab, mache ein wenig gelbe Einbrenn, gieb ein kleines Zwiebelhappel und Limonieschäler darein, Erbsenwasser, Salz, Gewürz und Safran da u, laß gut versieden, gieb in einem Häferl 2 oder 3 Eyerdotter, ein wenig kaltes Wasser und Limoniesaft, lege die Frösche in die Soß; wenn es zum Anrichten Zeit ist, so gieb die Soß auf die

Eyerböcker, lege sie auf die Blut, und rühre sie, bis sie ganz dicklicht wird. Richte die Fische auf die Schüssel, seihe das Süppel durch ein Sieb darauf, und ziere sie mit Krebschweifeln. Auf diese Art kanst du auch einen Hechten, Schiel, auch Schildkrotten machen.

### N. 325. Grundeln eingemachte.

Stede Grundeln in einem ordinären Sud ab, gieb sie demnach in eine Wein, Milchraum, Butter und Limonieschäler darauf; laß auffieden. Oder: Nimm schöne Grundeln, gieb einen Essig darauf, und mache einen Sud wie zu andern Fischen, siede sie ab, laß ein Stückel Butter heiß werden, gieb ein wenig Mehl daran, laß es ein wenig anlaufen, gieb geschnittene Sardellen und grünen Peterfil darein, Milchraum und ein wenig Sud, auch ein wenig Erbsenwasser, Salz und Gewürz, laß es auffieden; wenn die Grundeln gesotten sind, thue sie in die Soß, und gieb sie heiß zur Tafel.

### N. 326. Grundeln frischgesotten.

Mache einen Sud mit Essig und Wasser, Salz, Lorberblätter in eine Wein oder Kastrol, seihe die Grundeln ab, richte sie in ein Becken, gieße ein wenig Wein oder Essig da über, das heißt man ablöbten. Wenn der Sud siedet, die Grundeln darein geschütt, zugedeckt, so lang kochen lassen, als ein paar Eyer, gieße etwas von Sud weg, mit frischem Wasser abgeschroückt, zugedeckt, so werden sie schön körnig.

### N. 327. Grundeln gefüllte.

Seihe die Grundeln ab, schütte das Wasser hinweg, schlage Eyer darauf, schütte ein wenig Milch darunter, und die Grundeln darein, daß sie sich schön anlaufen, seihe sie durch, siebe oder backe sie. Man kann sie auch nach Belieben in der Suppe machen. Diese heißt man die gefüllten Grundeln.

## N. 328. Hausen in der Buttersoß.

Schneide einen Hausen in Stücke, und kiede ihn in Salzwasser; laß in einem Häferl Erbsenwasser mit Petersilwurzen kieden, laß Butter heiß werden, staube ein wenig Mehl daran, etwas von dem Erbsenwasser und der Muskatblüthe dazu, richte den Hausen auf die Schüssel, gieß die Soß darüber, ein Stüffel Butter dazu, laß es aufkochen, und besäe den Rantst mit Semmelbröseln.

## N. 329. Hausen frischgesotener.

Mache den Sud von Wasser, Salz, Zwiebeln und Lorberblättern, lasse es kieden, zertheile den Hausen zu Stücken, lege solchen in den Sud, wenn er gesotten ist, abgegossen etwas von dem Sud, mit frischem Essig abgeschroßt. Du kannst auch einen frischen Kren dazu geben, oder grünen Petersil nach Belieben.

## N. 330. Hausen gebratener.

Der Hausen wird zertheilt und eingefalzen, laß ihn eine halbe Stunde im Salz liegen, trockne ihn sauber ab, bestreiche den Hausen, wie auch den Rost mit zerlassenem Schmalz oder Butter, brate ihn gemacht, und wenn er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmelbröseln, gieße ein gutes Süppel darüber, und er ist fertig. Kannst ihn auch im Backofen braten, darnach du die Zeit hast, doch darfst du ihn nicht länger braten lassen, als 3 Viertelstund, sonst wird er weich.

## N. 331. Hausen gedünst.

Wasche den Hausen sauber aus, salze ihn ein, laß ihn eine halbe Stund in Salz liegen, trockne ihn sauber ab. Nimm eine Klein, richte ihn schön ordentlich ein, laß Schmalz oder Butter warm werden, brenn es darüber, nimm Zwiebelhappel mit Nägerln besteckt, Lorberblätter und Limonteschäler, deck es zu, laß kein Dampf ausgehet, daß er aber nicht zu weich wird.

Nichte unterbeſſen eine gute Karpfenſuppe, ſchön blicket eingebrennt, gieß ſie darüber, und richte ihn an.

### N. 332. Hausen geſelchten

Schneide den Hausen zu dünnen Stücken, und ſalze ihn, ſchmiere ihn mit Karpfenblut, daß er ſchön roth wird, laß ihn eine gute Stunde in Salz liegen, und hente ihn in Rauch; wenn er geſelcht iſt, überſiede ihn im Waſſer; wenn er gekottet iſt, kann er abgeſchmalzen werden, oder ein Milchraumsüppel darüber. Er iſt auch gut in der Krautſuppe, oder auch mit Auſtern, nachdem es beliebt, oder die Zeit erfordert.

### N. 333. Hausen in Kren.

Stebe den Hausen in halb Eßig und halb Waſſer mit Salz; hernach nimm süßen Kren, Milchraum, gewelchte Semmelſchmollen, rühre es mit einander ab, gieß ein wenig Suppe darein, worinn der Hausen gekottet hat, und laß ſie ſieden; lege den Hausen auf eine Schüffel, gieß den Kren darüber, und laß ihn aufſieden.

### N. 334. Hausen in der Müſcherloß.

Brenn Hausen ſo viel du haſt mit heißem Waſſer ab, ſalze ihn, und brat ſolchen auf dem Roſt; hernach mache eine braune Einbrenn, ſchneide Sardellen, Zwiebel und ein wenig grüner Peterſil recht klein zuſammen, gieß alles in die Einbrenn, ſchütte ein Erbſenwaſſer daran, daß dick genug iſt; dann lege den Hausen darein; waſche Müſchel mit Wein aus, gib ſie auf die Lige in die Soß.

### N. 335. Hausen in Ofen.

Nimm ein Stück Hausen vom Schweif, waſche ihn ſauber, ſalze ihn ein, durchziehe ihn mit Sardellen, Gewürz und Kräuterkraut, richte ihn in ein Kaſtroll, mit Butter, Limonienblätter, auch Schälen, Gewürz und Milchraum, beſäe ihn obenauß mit Semmelbröſeln, laß ihn im Ofen gehen, bis er ausgezogen iſt; alsdann

mache von dem Saft eine gute Soß mit Aroffeln, Austern und Milscherln, richte ihn an, begieß ihn mit Butter und Limoniesaft, und die Soß darüber.

### N. 336. Hausen in Pfeffer.

Der Hausen wird gesotten, du kannst auch über gesalznen Hausen den Pfeffer geben, wegen der Veränderung. Der Pfeffer wird gemacht mit gedörren Zwetschgen, mit Wasser oder eingesottenen Most weich gesotten, schwarz B od daren gebäht, durchgetieben, Wein Zucker und Limonieschäler hinein, ein wenig Zwiebel geröst, und bestreue ihn mit gemischtem Gewürz und Kräutern, über den Hausen angerecht.

### N. 337. Hausen in saurer Suppe.

Zertheile den Hausen, siede ihn im Salzwasser ab, mit Essig abgeschrobt; wenn er gesotten ist, mache eine gute Sardellen- oder Limoniesuppe, seibe den Hausen ab, gieß die Suppe darüber, gewürz und salze ihn, röste grünen Peterfl daran, und lasse ihn einen Sud aufthun.

### N. 338. Hausen in süßer Suppe.

Glebe den Hausen ab, wie gebräuchlich ist, mache von einer Erbsenbrüh eine gute Suppe, mit Zwielenbrenn eingebrennt, daren Wein und Essig, mit Limonieschäler, Weinberl, Albeben und geschnittene Mandeln, würze ihn mit Kräutern, nach Belieben Zucker daran. Richte den Hausen an, und gieß die Suppe darüber.

### N. 339. Hechten mit Austern.

Nimm gesickten Hechten, siede ihn in Wasser ab, lege solchen auf eine Schüssel, nimm die Austern aus den Schalen, lasse sie in einem frischen Butter ansetzen und dünsten. Nimm ein wenig klein geriebene Semmelbröseln, zuletzt Milchram, Limonieschäler, Muskatblühe, Limoniesaft, auch den Saft von den Austern, richte es über den Fisch, und lasse ihn einen Sud aufthun.

## N. 340. Hechten faszirter.

Nimm einen Hechten, mache ihn auf, löse das Fleisch von den Gräten, dann hack es klein; nimm 3 Theil von einer Kreuzermundsemmel, weich sie in die Milch, drücke sie hernach aus, und hacke sie darunter; treib ein Stückel Butter ab, den Fasz hinein, schlag einen Eyerdotter daran, rühr es durcheinander, legs aus dem Weidling, leg auf beyden Seiten den Fasz auf den Hechten, daß er wieder ganz wird. Nimm geschwülte Mandeln, schneid sie mitten von einander, leg sie darauf statt der Schuppen, eine Reim mit Butter geschmirt, den Hechten darein gelegt, ein wenig Milchraum, Butter und Semmelbrösel darauf, unten und oben Blut, daß er ganz gelblicht wird. Hernach mach ein Kapernsüppel, und gieß sie in die Schüssel, den Fisch darauf gelegt.

## N. 341. Hechten in Frikassee.

Bereite einen Hechten wie gewöhnlich zu, und mache Stücke so viel du willst; alsdann nimm in eine Reim ein Happel Zwiebel, Muskatblüß, Peterfilwurzel, gelbe Rüben, Zeller, Limonenschäler, von jedem ein Stückel, lege den Fisch darauf, salze ihn, gieß halb Essig und Wasser daran, laß ihn eine halbe Viertelstund dänken. Das Frikassee dazu mache auf folgende Art: nimm in eine Reim auf 8 Stückel Hechten 3 Eyerdotter, einen mittlern Kochlöffelvoll Mehl, Eyer groß Butter, von einer halben Limonie den Saft, rühre alles gut ab, lege den Fisch auf eine Schüssel, ziehe ihm die Haut ab, seiße die Soß von dem gedünsten Fisch in die Frikassee, rühre es gut durch einander, setze es auf eine Blut, rühre es noch einmal, bis recht dick wird, alsdann schütte sie über den Fisch.

## N. 342. Hechten frischgesotten.

Bereite den Sud in ein Kaströll, gesalzen, zertheile den Hechten zu Stücken; hernach sauber ausgewaschen; wann der Sud siedet, lege den Hechten darein;

ein, und lasse solchen kochen, sich mit einer Gabel dar-  
in; wenn sie gern heraus gehet, so ist er gesotten.  
Dieses ist bey allen Fischen zu merken; nimm sie vom  
Feuer, ein wenig Sud weggeschütt und abgeschribelt.

#### N. 343. Hechten ganze ohne Gräten.

Schüppe einen Hechten, mache ihn auf dem Bauch  
auf, nimm die mittlern Gräten sammt dem Fleisch her-  
aus, mache von dem Fleisch einen Fasch, ein Einge-  
weichtes von einem Ey, eine in Milch geweichte Sem-  
mel und ein Stück Butter; dieses miteinander recht  
fein geschnitten, und wenn es fein ist, wird ein gan-  
zes Ey daran geschlagen, gesalzen, gewürzt, und wie-  
der gut durcheinander geschnitten; hernach wird der  
Fisch damit ausgefüllt; oder: mache ein Ragou von  
Wein gewürfelt geschnittenen Schildkroten, Champi-  
gn oder Artoffeln, garnirt mit grünen Erbsen, Krah-  
nenschweifeln. Dieses zusammen in Butter gedünst,  
und mit Mehl gestaubt, grünen Peterfil, gesalzen, ge-  
würzt, und zuletzt einen Eyerdotter dazu gegeben, und  
den Fisch ausgefüllt, nähe ihn zusammen, lege ihn in  
eine gute Soff von Kauly, Austern und Artoffeln dar-  
über; du kannst auch Austern allein nehmen; ziehe den  
Spagat, mit dem er zugenähet ist, heraus, lege ihn  
auf die Schüssel, richte die Soff darüber.

#### N. 344. Hechten gebraten.

Nimm den Hechten, schüpp ihn sauber, schneid  
den Kopf ab, salz ihn, gieb ihn in eine Bratpfann,  
Zwiebel blatlet geschnitten, nimm den Hechten, schneid  
höher darein, thue länglicht geschnittene Sardellen  
darein. Leg den Fisch in die Bratpfanne auf die Zwie-  
bel. Nimm abermal klein geschnittene Sardellen, druck  
die Butter darunter, gieb den Fisch in die Tortenpfan-  
ne, laß ihn langsam braten, alsdann lege ihn auf  
die Schüssel, so ist er gut.

#### N. 345. Hechten gedünsten.

Schüppe den Hechten ab, schneide ihn in Stük-

cke, wasche ihn, und salze ihn ein wenig; hernach nimm Sardellen, mache einen Butter davon, auf 3 Pfund Hechten, ein halbes Pfund Butter, gieb es in eine Reim, von 2 Limonen die Schaaln, und Muskatblüthe dazu, laß ihn dünsten, bis er gut ist, und gieb ihn mit kurzer Soß.

#### N. 346. Hechten geröstet.

Schneide den Hechten zu Stücke, und sied ihn in Essig blau ab, laß ihn hernach wieder abkühlen, wenn du ihn aber bald auf die Tafel geben willst, so röste ihn vorher schön gelblich aus dem Schmalz, aber er darf nicht eingemehlbigt werden, du kannst ihn hernach anstatt einem Backfisch geben, ist gut und fertig.

#### N. 347. Hechten gezapften auf Stockfischart.

Wenn der Hecht, welcher 3 oder 4 Pfund hat, in Salzwasser abgesotten, hernach so groß als der geblattete Stockfisch blattlet gemacht ist, so leg ihn schön zerstückt in eine Schüssel, welche mit Butter geschmiert ist, und mache es also: Löse 4 oder 5 Sardellen aus, von einer Limone die Schäl, etwas Knoblauch und Peterfilkräutel; dieses alles auf das kleinste gehackt, in ein Seitel Mileraum gut gerühret, über einen geblatteten Hechten oder Schül gegossen, etwas gestoffenen Pfeffer und Muskatblüth, darüber gestreut, mit einem guten Stück Butter oder Schmalz überbrennet, gieb unten und oben Blut. Diesen Fisch gieb zum sauern Kraut anstatt des Stockfisches.

#### N. 348. Hechten gezapften auf andere Art.

Schneide den Fisch in Stücke, und siebe ihn ab, zapf hernach das Fleisch schön blattletweis von den Gräten herunter, leg hernach Butter, Muskatblüth, ein wenig Pfeffer und würfelt geschchnittene Limonenschäler darüber, druck auch Limonensaft da auf, und ein paar Tropfen Erbsensuppe, also setz es auf die Blut, und laß geschwind aufsieden, giebs auf die Tafel, und

kehre ihn in der Schüssel um; du kannst auch ausgelöste Krebschweifel und ausgelöste Muscheln dazu nehmen, so ist er gut.

#### N. 349. Hechten in einer Glas.

Siede einen gepulverten und aufgemachten Hechten in Wasser ab, hernach mache eine braune Soff mit gelben Rüben, Petersil, Zwiebel und einem kleinen Hechten; dieses schneid klein, und dünste es schön braun in Schmalz, brenne einen Zucker darein, und gieß Erbsenwasser darauf, vorher aber streue ein wenig Mehl darein, daß sie etwas dick wird, gieß den Fisch auf eine Schüssel, und schütte die Soff gut gesotten darüber. Nimm auch ein halbes Roseliglasek Tokayerwein dazu, brücke etwas Limoniesaft hinein; dann schneide Artoffeln, leg sie in rothen Wein, und laß alles zusammen gut verreiben.

#### N. 350. Hechten in der Rackelsoß.

Siede ein Stückel Hechten ab; löse die Gräten davon aus, nimm den Hechten, Kapern, ausgelöste Sardellen, hacke alles klein zusammen, laß in der Wein ein Stückel Butter zergehen, stauße ein wenig Mehl daran; gieß das Gehackte und etwas Gewürz darein, laß ein wenig dünsten, gieß etwas Essig daran, und eine lautere Erbsensuppe, sied. es; alsdann schneide einen geschüpften Hechten in Stücke, wasche ihn aus, laß in der Wein einen Butter zergehen, den Hechten darein, salz und gewürz ihn; laß ihn ein wenig dünsten, hernach schütte das Rackel darunter, laß ihn noch ein wenig aufsteben, und also angericht.

#### N. 351. Hechten in einer Limoniesoff.

Nimm einen Hechten, schneide ihn auf Stücke, dann nimm in eine Pfanne halb Essig und halb Wasser, Limonieschäler, Zwiebel, Rindkraut, Lorberblätter dazu, salz es, laß sieden. Währendem Sud leg den Fisch hinein, laß ihn so lang sieden, bis er gut ausgesotten ist. Hernach leg ihn aus, und ma-

che die Limoniesoff auf folgende Art: Laß in einer Meln einen Butter zergehen, wenn er zergangen, rühre Wehl darein, laß gelblich werden, gieß Schleinsuppe daran. Gieß Salz und Mustardblüß dazu, drucke Limoniesoff daran, laß ein wenig aufsteden.

### N. 352. Hechten mit Mandelkern.

Wenn der Hecht im Salzwasser mit zwey Lorberblättern gesotten hat, so nimm ein halbes Sittel gutes Obers, spüle es mit 2 Dörtern ab, und ein wenig klein gestoffene Mandeln, setze es auf die Glut, rühre es aber immer gut, damit es nicht bröcklich wird, wenn er dick genug ist, gieß ein wenig Kren darein; den Fisch auf die Schüssel und den Kren darüber angericht.

### N. 353. Hechten mit Müschel.

Bake den Hechten schön, wasche die Müschel, wie gebräuchlich in Wein, nimm eine gute Erbsenbrüß, brenne sie mit Zwiebeleindrenn ein, den Wein darein, daß es die rechte Dicke bekommt; die Müschel auch darein, lasse sie einen Sub aufthun, gut gewürzt, rühre das Geschnittene daran, wie bey denen vorgeschriebenen Sardellen. Du kannst sie auch über den gebackenen oder ungebakenen Hechten geben; es können auch die Hechtenleber gebacken, hernach geschnitten, und wie die Müschel daunter genommen werden; kann auch ohne Müschel gemacht werden.

### N. 354. Hechten in Del.

Der Hechten wird geschüpft und frisch abgefotten, daß er schön köntig wird, wie N. 343 beschrieben. Die Sardellen werden ausgelassen; nimm von dem Sub, allwo der Hechten gesotten hat, Wein dazu, gemischten Gewürz, lasse das Zusammengeschnittene darinnen sieden, setze den Fisch ab, gieß die Soff darüber, wie auch das Baumöl, lasse es eine halbe Stunde gemach dünsten; wenn du anrichtest, diese

Soff darüber gegossen. Behalte nur so viel Soff, als zum Anrichten vorstehen ist.

### N. 355. Hechten in einer Pastettensuppe.

Der Hechten wird, wie gebräuchlich ist, gebacken; anstatt des Brieß mit Mehl bestreuet. Nichte ihn, wenn er gebacken ist, in ein Kasteroll oder Klein. Mache die Suppe, nimm eine gute Erbsenbrüh, brenne sie nicht gar zu dick ein, sie wird von dem Fisch hernach dicker, gieße Wein daran, nimm ausgeloste Sardellen, etwas Knoblauch, Kapern, Limoneschäler, schneide es untereinander, auch Rosma in schön klein geschnitten, laß es in der Suppe einen Sud auf thun, gewürzt, und Milchraum auf den gebackenen Fisch geschütt, und gemach sieden lassen, aber daß der Fisch nicht gar zu weich wird.

### N. 356. Hechten in polnischer Suppe.

Schüppe den Hechten, zertheile ihn zu Stückeln, salz ihn ein, laß selben eine halbe Stund im Salz liegen, streif ihn ab, nichte selben in eine Klein, gieße gute Erbsenbrüh, Wein und Essig darauf, daß es darüber gehet, lasse ihn schön langsam sieden; wenn er gesotten ist, schreß ihn ab, nimm von den Sud, diesen mit Zwiebeleinhrenn in der rechten Dicke eingebrennt. Nimm gewaschene Weinberl, Zibeben, lang geschnittene Mandeln, Limoneschäler und Zucker daran, lasse es wohl sieden, gewürzt, und über den Fisch geschütt, lasse ihn noch einen Sud auf thun, und hernach angericht.

### N. 357. Hechten mit Sardellen gespickt.

Stiege einen Hechten die Haut ab, mache ihn auf, wasche ihn sauber aus, salze ihn nicht zu viel ein, löse ausgewaschene Sardellen aus, schneide sie längliche wie einen Speck, und spicke den Hechten damit, stecke ihn länglicht an Spies, binde ihn bey dem Kopf und Schweif zusammen, daß er nicht herabfallet. Nimm in die Brattpfanne ein gutes Stück Butter, 2 oder 3 Löffelvoll Milchraum, den Saft von einer halben Li-

monie, und etliche Löffelvoll Wein. Begieß den Fisch mit diesem unter dem Bratten, bratte ihn gelb, alddenn richte ihn auf eine Schüssel, und drücke noch etwas Limoniesaft in das Sippel, gieß auch noch einen Löffelvoll Milchraum, ein kleines Stückel Butter, und ein wenig Muskatblüh dazu, laß untereinander sieden, hernach richte es über den Fisch, und lege Limonieschäler darauf.

#### N. 358. Hechten in der Sardellensuppe.

Der Hechten wird geschüppt, und zu Stückengehackt, frisch abgesotten, daß er schön körnig wird; nimm eine gute Erbsenbrüh, so viel du vermeinst, daß es genug ist zur Suppe. Mache eine Buttereinbrenn mit Zwiebel und geriebenen schwarzen Brod schön bräunlet geröst, brenne es in der rechten Dicke ein, von einer Limonie die Schäler, die Sardellen klein geschnitten, Wein, Milchraum, gut gewürzt, auch ein wenig Gewürznägel, seihe eine halbe Stunde vor dem Tisch den Hechten sauber ab. Gieße die Suppe darüber, lasse sie ein wenig aufsieden, damit die Suppe einen guten Geschmack bekommt, ein wenig Butter daran gegeben, und angericht.

#### N. 359. Hechten in der Schwammerlsuppe.

Der Hechten wird geschüppt, und zu Stückeln zerhackt, frisch abgesotten, nimm Schwammerl, oder Bilsling in Erbsen übersotten; die Brüh nimm hernach zu der Suppe. Die Schwammerl aus dem heißen Wasser etlichemal gewaschen, das der Sand wegfömmt, hacke sie schön klein, nimm auch darunter aufgelöste Sardellen, Kapern, Limonieschäler und grünen Peterfil, röste sie in Butter, nimm gute Erbsenbrüh, die andere Suppe auch dazu, gewürze ihn, und gieß Milchraum darüber.

#### N. 360. Hechten mit Schnecken.

Schüppe den Hechten, wach ihn auf, und richte ihn her, siede ihn, in halb Wasser und halb Essig ab,

hernach leg ihn in eine Rein, gieß Nagelschwammerl darein, wie auch ein Stück Butter, klein geschnittenen Zwiebel, Muskatblüh, laß ihn dünsten, siede Schnecken, schneide sie blattlet, siede auch Krebsen, nimm die Schweifel, schneide sie auch blattlet; nimm zwey hart gesottene Eyer, hacke die Dötter recht klein, ebenfalls 2 Sardellen, hacke sie auch klein; von einem Limonte die Schäller und Saft, auch Kapern. Nimm in eine Rein Butter, thue das Gehackte darein, laß ein wenig dünsten, nimm einen sauern Milchraum in den Krebsbutter, thue alles zu ammen, laß sieden, hernach lege den Fisch auf eine Schüssel, richte den Fasz darüber an, laß ihn noch einmal aufsteden. N. 361. Hechten weiß gedünst mit Champian.

Mache einen Hechten auf, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, schmiere eine Rein mit Butter, lege etwas Petersilwurzen, ein wenig gelbe Rüben und Zeller darein, den Fisch darauf, gieß gutes Erbsenwasser und etwas Essig, daß über den Fisch ausgehet, daran, laß ihn weich auf der Glut dünsten. Wenn er eine Viertelstund gedünst, so thue ihn auf eine Schüssel heraus, ziehe ihm die Haut sauber herunter, daß der Fisch schön weiß aussieht, laß in der Rein ein gutes Stückel Butter zergehen, dünste schöne Champian mit grünen Petersil darein, kaube 2 Löffel Mehl auf die Champian, laß noch ein wenig dünsten, hernach seihe die Soß vom gedünsten Fisch durch ein Sieb zu den Champian, laß noch ein wenig aufsteden, salze sie, richte sie über den Fisch, und laß noch einmal aufsteden.

#### N. 362. Huechen in Butter.

Mache einen Huechen auf, schneide die Flösse aus, schneide ihn ein, salze ihn, laß ihn 2 oder 3 Stunde im Salz liegen; alsdann siede ihn in einem guten Sud heiß ab, laß in stehen, so wird er kernichter im Fleische; alsdann richte ihn auf eine Schüssel, laß klein

geschnittenen Petersil in Butter angehen, gib ihn auf den Huechen, ein wenig Mustatblüh, Limontesaft, und etwas vom Sud dazu, und gib ihn zur Tafel.

#### N. 363. Huechen frischgesotten.

Bereite den Sud in ein Kasteroll, und fahre so fort wie bey dem Aesch, zertheile den Fisch zu Stücken, wenn der Sud siedet, so lege den Huechen darein, lasse solchen gemacht sieden, wenn er gesotten ist, giesse ein wenig Sud weg, abgeschroückt mit Wasser und Essig, stehen lassen und zugedeckt.

#### N. 364. Karpfen auf böhmische Art.

Mache einen Karpfen auf, thue alles Blut von Fisch in einen Hafen, schütte ein wenig Essig auf selben, damit alles Blut vom Fisch herauskommt, schneide ihn in Stücke, salz ihn ein, laß ihn ein wenig in Salz liegen, (der Fisch darf nicht geschüppt oder ausgewaschen werden), lege in eine Pfann anderthalb Pete silwurzen, ein Stückel Zeller, eine gelbe Ruben, anderthalb Happel spanischen Zwiebel, 2 Lorberblätter etwas Kudelkraut, ganze Limonteschäller, verschiedenes gestoffenes Gewürz, als: Pfeffer, Mustatblüh, Nagerl, und den Fisch darauf; schütte ein Großteil weißes Bier, und so viel Essig auf den Fisch, decke ihn zu, und dünste ihn. Laß in der Pfanne etwas Schmalz heiß werden, thue in das heiße Schmalz 3 Löffelvoll Mehl, 2 Löffelvoll Semmelbröseln, und 2 mittlere Stückel Zucker, laß diese Einbrenn recht braun werden. Hernach gieß von den Sud, wo der Fisch gedünstet, auf die Einbrenn, bis das Pfandel voll ist, stede sie dick, alsdann seihe die Soff in ein anders Pfandel, gib das Blut darein, laß dick sieden, richte den Fisch auf eine Schüssel, die Soff mit allen Wurzeln wie sie ist, darüber. Ist es ein großer Fisch, so nimm eine halbe Maas rothen Wein, und so viel Essig.

## N. 365. Karpfen auf jüdische Art.

Der Karpfen wird ordentlich geschüpft und aufgerissen, in 3 Theil zerschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Essig begossen, Pfeffer, und etwas Gewürzrügerln daran gethan, doch von den letztern mehr als von den ersten. Alsdann gieß in eine Pfann eine halbe Maasß Essig, thue ein wenig Butter dazu, laß es weis werden, und schütte den Karpfen mit seiner obigen ersten Soß hinein, siebe ihn eine halbe Stund, bis die Soß dicklet wird thue aber vorher noch Zibeben und Limonteschäler dazu.

## N. 366. Karpfen auf Tyrolerart.

Schüppe den Karpfen, mache ihn zu Stückeln, und salze ihn ein, dann back ihn aus dem Schmalz wie einen andern Backfisch, doch aber nicht viel ausgebacken, dann nimme Krebschweifeln und gepuzte Schnecken, lehre sie in Mehl um, und back aus dem Schmalz, alsdann nimme Köhlbrockolt, überbrenns aber nicht zu weich, dämpfe sodann die Fischstückel in Butter, hernach leg die gebackene Krebschweifeln und Schnecken dazu, gewürz sie, brenns ein, und laß auf der Stut sieden, wann du aber keine Köhlbrockolt hast, so nimme einen andern schönen Kohl, schneide ihn zu vier Theilen von einander, überbrenne ihn, und richte alles wie vorher gemeldet in eine Schüssel, als zwischen dem Kohl richte die Stückel Fisch, und darauf die Krebschweifeln und Schnecken, dann ist es recht.

## N. 367. Karpfen auf wälsche Art.

Schüppe einen Karpfen sauber, mache ihn auf, schneide ihn in Stücke, salz ihn ein, lasse ihn ein wenig im Salz liegen, schmiere eine Klein mit Butter, lege darein ein Zwiebelhappel, 2 Lorbeerblattel; allerley gestoffenes Gewürz, und den Fisch darauf. Gieß halb Essig und halb Wasser, daß nicht gar über den Fisch ausgehet daran, laß ihn eine halbe Stund dünsten, dann lege ihn auf eine Schüssel heraus, schneide

2 Peterſilwurzeln klein gewürfelt, laß ihn ein Reindel Rußgroß Schmalz heiß werden, lege zwey kleine Stückel Zucker daran, wenn er ſchön braun iſt, ſo thue das Geſchnittene hinein, laß weich dünſten, mache eine gelblichte Einbrenn, ſchütte ſie in die Soß, wo der Fiſch gedünſt, iſt es zu wenig Soß, ſo nimme ein wenig Erbsenwaſſer, daß Soß genug wird, hernach ſeihe die Soß durch ein Sieb in das Reindel zu den gedünſten Wurzeln, und laß ſieden, alsdann ſchütte die Soß ſammt den Wurzeln über den Fiſch, und ſiede alles nochmal auf.

#### N. 368. Karpfen blau abgeſotten. X

Der Karpfen wird aufgemacht, ein wenig ausgewaſchen, ſtückelweiß geſchnitten, Eßig darauf geſchütt, daß er ſchön blau wird, mache den Sud mit dem Kräutleßig und Waſſer, daß er wohl geſchmackſauer iſt, etliche Nägele, von einer ganzen Limonie die Schäller, Peterſilwurzeln, Salz lege den Fiſch in ſiedenden Sud, deck ihn zu, laß ihn langſam ſieden, wenn er geſotten iſt, gieß Flußpapier darüber, und laß ihn ein wenig ſtehen, leg ihn auf ein Schüſſel, und gieß grün gezuſetzten Peterſil darüber, oder um die Schüſſel. Der Spiegelkarpfen iſt dazu am beſten, weil er wenig Schuppen hat.

#### N. 369. Karpfen in der Blutſuppe.

Der Karpfen wird abgetödtet; Schweif oder Kopf geſchüppet, und zu Stücklein zertheilet, geſalzen, eine halbe Stunde liegen laſſen, hernach das Salz abgeſtreift, in eine Reine oder Pfanne ordentlich gerichtet, mit ein wenig gemiſchten Gewürz und Nägelein beſtreuet. Gieße Wein, Erbsenbrüh und Eßig daran, daß der Sud darüber gehe, laß ihn gemacht ſieden, richte unterdeſſen eine gute Einbrenn, mit ſchwarz geriebenen Brod und Zwiebel darunter klein geſchnitten. Seihe den Sud vom Fiſch ab, und brenne ihn aber ſchön dicklet ein, hernach klein geſchnittene Limonienſchäller Ge-

Wurz und Nägerl dazu, seihe das Blut vom Karpfen durch, schütte es über den Fisch, und lasse es ein wenig aufstehen, hernach richte ihn an. Du kannst auch nach belieben schwarz geriebenen und aufgelösten Lebszellen dazu nehmen.

#### N. 170. Karpfen frischgesottenen.

Den Karpfen kannst du auf zweyerley Art sieden, kannst ihn sieden wie den Hechten, in siedenden Sud legen, aber er muß länger sieden als der Hecht. Wenn der Karpfen zu Stücken geschnitten ist, so richte solchen in eine Reim oder Pfann, mache den Sud, und gieß ihn darüber, lasse ihn gemach sieden, wenn er gesotten ist, schreffe ihn ab mit Wasser und Essig, lasse ihn stehen. Zu merken ist, daß der Karpfen wohl gesalzen werden muß.

#### N. 371. Karpfen ganzer gedünst.

Schüppe einen Karpfen, mache ihn auf dem Bauch auf, schreffe ihn, löse die Gall vom Belschel, gieß das Belschel wieder in Fisch hinein, salze ihn, lege ihn in eine nicht gar zu kleine Reim, laß Butter mit Mehl darinn anlaufen, gieß allerhand Gewürz, Lorberblätter, Rosmarin, 1 Zwiebelhappel mit Nägerln bestreht, Limonieschäler, und den Fisch darauf, belege ihn auf der Höhe wie auf den Boden, lege aber noch um 2 Kreuzer Kappern, und 4 Limoniedblätter darauf, gieß ein Trinkglas Wein, 3 Löffel voll Essig, und eine lautere Erbsensuppe daran, gieß unten und oben Blut, unten aber nicht zu viel, laß ihn dünsten, beutle ihn aber immerzu, daß er sich nicht anleget, alsdann richte ihn auf eine Schüssel, und die Soß darüber, so ist er fertig.

#### N. 372. Karpfen gebacken in der Suppe.

Der Karpfen wird geschüppt, zertheilet, und gesalzen, laß ihn eine Stunde in Salz liegen, trockne ihn ab, bestreue ihn mit Mehl, und backe ihn schön rersch. Nichte ihn in eine Reim oder Pfann, nimm eine gute Erbsenbrüh, brenne sie nicht gar dick ein, schnei-

de kleine Lorberblattel, Rosmarin, Limonteschäler, ein wenig Knoblauch und Kapern, laß es in der Suppe einen Sud aufthun, darein Gewürz und Milchraum, gieß die Suppe über den gebackenen Fisch, laß ihn gemacht auffieden.

#### N. 373. Karpfen gebratzenen. X

Der Karpfen wird auf den Rücken aufgemacht, die Gall herausgenommen, und eingefalzen, laß ihn 2 Stund in Salz liegen, streife ihn ab, und trockne ihn sauber ab. Begieße ihn mit Baumöl oder Butter, bestreue ihn mit gemischten Gewürz und Semmelbröckeln, und begieß ihn wieder, schmiere den Koft wie auch den Karpfen, bratte ihn auf dem Heerd oder im Backofen, aber die obern Dampfächer müssen offen bleiben, sonst wird er weich und fischlet, mache eine gute Suppe, und gieße selbe darüber. Du kannst ihn auch nach Belieben ohne Suppe zur Kollation geben.

#### N. 374. Karpfen geselchten.

Nimm einen schönen großen Karpfen, zertheile ihn mitten von einander, doch aber so, daß er im Schwef bey einander bleibt, salze ihn ein, laß ihn 3 oder 4 Stund im Salz liegen, hänge den Karpfen in Rauch. Alsdann hacke ihn zu Stücklein, stede ihn ab in Wasser, und gieß ein wenig Rumm dazu. Du kannst ihn abgeschmaizten, oder in einem Milchraumsüppel geben; er ist auch gut in der Krautsuppe, um eine Veränderung zu machen, wens er oft vorkömmt.

#### N. 375. Karpfen gefulzten.

Nimm einen schönen Donaukarpfen, schneide ihn in Stücke, nimm eine Halbe Eßig, 1 Seitel Wein, 3 Halbe Wasser, Lorberblätter, gelbe Ruben, Petersilwurzen, schneide Zwiebel in kleine Stücke, und gieß sie unter den Sud, 3 bis 4 Gewürznägerl, 1 halb Loth Hausenblätter darunter, setze es in ein Rasteroll auf, und laß es auffieden; gieß den Fisch darein, und laß ihn kochen, damit er gar wird, hernach leg ihn

auf eine Schüssel, seihe den Sud davon ab, laß ihn austühlen, schlag 2 ganze Eyer mit sammt den Schaa-len darein, hernach setze ihn auf, und laß ihn lang-sam fieden, spanne ein Serviet auf einen Stuhl, gieße die Sulz darauf, und laß sie durchlaufen, damit es recht klar wird, hernach gieß die Hälfte in ein Kaste-roll oder Modell, laß es stocken, lege es mit Bünnen, Meerkrebsen und Oliven aus, gieß den Fisch darauf, und gieße die Sulz darüber, und laß es fest werden, hernach stürze es auf eine Schüssel, gieß es auf die Tafel.

#### N. 376. Karpfen heiß abgesottenen.

Nimm einen Karpfen, mach ihn auf, schneid ihn zu Stückel, wasch ihn aus, spreng ihn ein wenig mit Salz, schütte einen Essig darauf, leg ihn auf die Schüp-pen, und gieß in eine Pfann Essig und Wasser, gieß Salz, ein Lorberblattel, Rosmarin, und Rudekraut dazu. Halt es auf das Feuer, wenn es anfängt zu fieden, leg den Fisch hinein, lege ein Flißpapier dar-über, mit einem Hasendeckel zugedeckt, laß ihn fieden, bis er gut ist.

#### N. 377. Karpfen in der Rackelsoß. X

Mache einen geschüpften Karpfen auf, schneide ihn in Stücke, lege sie in eine Rein, gieße 3 gleiche Theile Essig, Wasser und Wein daran, daß nicht gar über den Fisch ausgehet, lege ein Stückel Butter, allerley gestoffenes Gewürz, Zeller, Petersilwurz, gelbe Rüben, Rudekraut, Lorberblattel, Zwiebel und Limonieschäller, von jedem ein wenig daran, salze ab-les, laß ihn auf der Stut langsam ausdünsten; löse von einen großen Stückel gebäckenen Karpfen die Grä-ten aus, schneide ihn mit kleinen Limonieschällern klein zusammen, und dünste ihn in Butter, mache eine gelb-lichte Einbrenn, nimm die Soß von gedünsten Karpfen dazu, thu das Rackel in die Soß, laß gut aufsteden,

richte den Fisch auf die Schüssel, die Soß darüber, und laß ihn nochmal auf siedem.

#### N. 378. Karpfen mit Kräutern.

Schüppe einen Karpfen sauber ab, mach ihn auf, schneide ihn mitten nach dem Grad voneinander, mache Stücke, salze sie ein wenig ein, schmiere eine Reim mit Butter, schneide verschiedene Kräuter, als: ein wenig Bertram, grünen Petersil, Scharlotten, Basilikum, Zwiebel, 2 Zehler, Knoblauch, Kubelkraut, Lorbeerblätter, Limonieschäler alles fein untereinander, lege etwas von den Kräutern in die Reim, den Fisch darauf, streue die übrigen Kräuter und verschiedenes gekoffenes Gewürz darüber, gieß 1 Seitel Wein, etwas Weinessig, und ein wenig Milchraum drauff, bestreue ihn mit Semmelbrösel, gleich unten und oben Blut, laß ihn Semmelfarb dünsten. Hernach richte ihn auf eine Schüssel, mache ein wenig Einbrenn, nimm Erbsenwasser dazu, schütte es in die Soß, wo der Fisch gedünst hat, laß ein wenig aufsteden, hernach schütte es über den Fisch, aber nicht seihen, und laß ihn nochmal aufsteden.

#### N. 379. Karpfen in der Limoniesuppe.

Der Karpfen wird geschüppe, zertheilet, und felsch abgesotten, daß er aber schön körnig bleibt, nimm eine gute Erbsenbrüh mit Zwiebeleinbrenn eingebrennt, daß die rechte Dicken bekommt. Gieß Wein darau, Gewürz, und Limonieschäler, Salz und grünen Petersil in Butter geröstet auch dazu; seihe den Fisch ab, und die Suppe davon darüber, laß ihn einen Sud aufstehn.

#### N. 380. Karpfen in der Müschersuppe.

Der Karpfen wird zubereitet, wie der vorige, siehe ihn mit Wein, und Erbsenbrüh, daß der Sud darüber gehe, mache unterdessen eine gute Einbrenn, mit Del und Butter, das Mehl schön gelblicht geröst; nimm Semmelbröseln, klein geschnittenen Zwiebel und Petersil seihe es von den Fischsud ab in einen Hasen,

laß es aufstehen, gieb es über den Fisch, Gewürz und klein geschnittene Limonieschäler daran, laß ihn einen Sud aufstehn.

### N. 381. Karpfen mit Oliven.

Schneide einen geschüppten Karpfen in Stücken, wasche sie aus, lege sie in ein frisches Wasser, laß sie ein wenig darin liegen, hernach salze sie ein. Belege eine Rein mit Butter und Semmelbröseln, nimm 2 Löffelvoll Milchraum, nicht zu wenig geschnittenen grünen Petersil, Limonieschäler, zwey ausgelöste und gehackte Sardellen, Muskatblüth, Pfeffer, und thue den Fisch darauf, belege ihn auf der Höhe, wie auf den Boden, und laß ihn so ein wenig dünsten, hernach gieb ein gutes Glasel Wein, und ein wenig Erbsensuppe darauf. Ehe du ihn anrichtest, so thue nach Bedürfnissen des Fisches Oliven darcin, so ist es fertig.

### N. 382. Karpfen in der Pastertensuppe.

Mache einen geschüppten Karpfen auf, schneide ihn in Stücke, lege sie in ein frisches Wasser, laß ein wenig liegen, wasche sie aus, salze sie ein, laß eine Zeit im Salz liegen, belege eine Rein mit Butter, Semmelbrösel, länglicht geschnittenen Limonieschälern, ein wenig gezupften Rosmarin, Lorbeerblättern, 1 ganzes Zwiebelhappel, mit Nagel besteckt, ganze Kappern, und den Fisch darauf; belege ihn auf der Höhe, wie auf den Boden; laß ihn zugedeckt ein wenig dünsten, hernach gieß ein kleines Glasel Wein daran, von einem halben Limonie den Saft, 4 oder 5 Löffelvoll Essig, wie du es sauer haben willst, recht wenig lautere Erbsensuppe, laß ihn wieder zugedeckt dünsten, richte den Fisch auf eine Schüssel, die Soß darüber, und laß ihn aufstehen.

### N. 383. Karpfen in der Sardellensoß.

Mache einen geschüppten Karpfen auf, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, laß ihn ein wenig in Salz liegen, schmiere eine Rein mit Butter, lege da-

rein Peterſilwurzeln, gelbe Kuben; ein Zwiebelhappel, Lorberblätter, etwas Kubelkraut, allerley geſtoffenes Gewürz, und den Fiſch darauf, gieß 3 gleiche Theile, Eſſig, Waſſer und Wein daran, daß es über den Fiſch ausgehet; laß ihn eine halbe Stund dünſten, waſche 3 große Sardellen ſauber von Schuppen und Salz; löſe die Gräten auß, ſchneide ſie mit grünen Peterſil, Limonieschälern, recht fein zuſammen, laß Eyergroß Schmalz, oder Butter im Reindel heiß werden, ſtaube 2 Liſſelvoll Mehl daran, rühr es um, wenn es gelblich iſt, ſo gieb die Sardellen darein, rühre ſie um, wenn der Fiſch gedünſtet, ſo lege ihn auf eine Schüſſel, ſeihe die Soß von gedünſten Fiſch in die Sardellen, laß ein wenig auffieden, hernach ſchütze die Soß über den Fiſch, und laß ihn auf der Schüſſel nochmal auffiedern.

#### N. 384: Karpfen in der ſchwarzen Soß.

Nimm einen Karpfen, ſich ihn bey den Schwanz ab, laß das Blut in einen Eſſig rinnen, ſchüpp den Fiſch, ſalz ihn ein, hernach mach in eine Reih eine braune Einbrenn; thu klein geſchnittene Zwiebel und Knoblauch darein, laß es ein wenig anlaufen, thue ſchwarz geriebenes Brod darein, gieß ein Waſſer daran, hernach den Fiſch darein, nimm Lorberblätter, Rosmarin, Kubelkraut, und Limonieschäler, laß es gut ſieden, aber immerzu gebentelt, daß er ſich nicht anlegt, leg auch ein Stückel Zucker darin, wenn er gut gefotten, ſo gieb das Blut hinein, ſchüttle ihn gut untereinander, und ſo richt ihn an.

#### N. 385. Lachs auf holländiſche Art.

Nimm ein ſchönes Stück Lachs, ſiede ihn heiß ab, laß ihn eine Stund in Sud liegen, hernach nimm die Schuppen ſubtil weg, ſeze in einer zinernen Schüſſel ein Stück Butter auf, gieb Mehl dazu, laß es anlaufen, gieb Milchraum, klein geſchnittene Sardellen, grünen Peterſil und Limoniesaft dazu, laß es auf-

sieden, lege den Lachs darauf, laß ihn ausdünsten, und gieb ihn zur Tafel.

#### N. 386. Lachs mit Mustern.

Nimm ein Stück Lachs von 3 bis 4 Pfund, schüppe ihn ab, schneide ihn in der Mitte voneinander, nimm die mittlere Gräte heraus, theile beyde Hälften in zwey Theile, schneide sie in zwey Fingerbreite Stücke, und salze sie ein, gieb in ein Rasteroll gehackte Scharlotten, lege den Lachs darauf, gieß eine Maas weissen Weins, ein Löffelvoll Vertram und Rosenessig hinzu, und gewürze den Fisch, laß ihn ohngefähr, eine Viertelstunde sieden; wirke unter ein halbes Pfund Butter einen starken Löffelvoll Mehl, zupfe den Butter an den Lachs, drucke den Saft von einer Limonie daran, und koche den Lachs daren, laß unterdessen vierzig Mustern in Wein aufstehen, nimm die Härte davon, gieb die Mustern in ein Geschier, seihe den Wein durch ein Sieb darauf, und laß sie bis der Lachs ausgekochen, stehen; gieb sie demnach in die Soß, und laß noch einmahl aufstehen.

#### N. 387. Lachs frischgekochten.

Schneide den Lachs voneinander, mache 3 oder 4 Fingerbreite Stückel daraus, und in ein jedes Stückel ein hölzernes Spießl, damit sie im sieden oder herausnehmen nicht voneinander fallen; setze in eine Wein etwas mehr als halben Theil Wein, das übrige Wasser auf eine Glut, leg einen Brocken Schmalz, etliche Salverblätter, ein wenig Rosmarin, ganzen Pfeffer, ganze Imber, ganze Muskatblüh, halbe Lorber, ein paar Zwetelhoppel, so vorhin geschöpft, wann es sied, so leg den Fisch hinein, und salze ihn, laß ihn sieden, bis er ein wenig mild wird, hernach setz ihn vom Feuer, laß ihn  $\frac{1}{4}$  Stand also stehen, daß er sich recht auszieht, nachdem nimm eine Schüssel, leg den Fisch stückelweis darauf, spriz ihn ein wenig mit frischen Essig, hernach schöpfe von der Suppen, worin

der Fisch gesotten worden, ein Schöpfflößellvoll Fette herab, und gieße sie auf den Fisch; alsdann richte ihn auf die Schüssel mit einem Tischserviet, wie einen andern heiß abgefottenen Fisch, also ist er am besten in der Suppe, eingemachter sind sie nicht so gut.

#### N. 388. Lachs gebrattener.

Schüppe den Lachs, schneide ihn voneinander, und nimm die Mittelgräte heraus, schneide ihn in 2 Theile, baige ihn in Essig mit fein gehackten Kräutern eine Stund lang, trockne ihn ab, dupse ihn mit einem Messer, bestreiche ihn mit Provanzeröl, und bratte ihn auf den Rost, unterm bratten mußt du ihn öfters umwenden, und allemal bestreichen, bratte ihn so gegen einer halben Stunde, und mache die Soß: hacke Petersil, Schnittling, Fenchel, Pimpernell, Basilikum, und Scharlotten klein untereinander, nimm ein halb Pfund Butter und einen Eßlößellvoll Mehl, rühre es unter das gehackte, gieße eine Maas Erbsenbrüh darauf, und laß gut sieden, hernach gieße sie mit Eyerdöttern ab, gieb gestoffenes Gewürz daran, und richte über den gebrattenen Lachs.

#### N. 389. Lachs gesalzener.

Wässere einen Lachs 3 oder 4 Tag, darnach er stark gesalzen, alsdann siede in der Pfanne Wein und Wasser, schneide den Lachs zu Stückel, lege sie darein, laß sie sieden, (je dicker sie sind, desto länger muß er sieden), hernach laß sie so lang im Sud stehen, bis du sie brauchest. Nimm in eine Schüssel Butter, Semmelbrösel, ein wenig Mehl, 2 Löffellvoll Milchraum, Limonieschäler, Gewürz, schüppe den Lachs, lege ihn darauf, laß ihn zugedeckter dünsten, beutle ihn öfters, schütte ein wenig Erbsensuppe, ein wenig Wein und Limoniesaft daran, laß ihn sieden, seihe das Süppel zweymal ab, schütte es wieder darauf, wenn du Artoffeln dazu nimmst, so weiche sie vorhero in warmen Wein, belege eine N:in mit Butter, etwas we-

nig Mehl ein wenig Semmelbrösel, Limonieschäler die Urtoffeln und Fisch darauf, belege ihn oben wie unten, laß ihn ein wenig dünsten, beutle ihn ein wenig, hernach schütte einen Löffelvoll Milchraum, ein wenig Wein, Ebsenwasser und Limoniesaft darüber, und laß alles auf der Schüssel noch einmal auffieden.

#### N. 390. Lachs in der Kräutersoß.

Nimm drey gleiche Theile Wein, Wasser und Essig, gieß in eine Reine, lege einige ganze Zwiebeln, Gewürznägerln, Pfeffer, ein Lorberblatt Pimpernell, Pasillkum, Petersil, Korbelskraut, Margaron, Rosmarin, Thimian, Krausenmünze, etwas Salz, wie auch gelbe und weiße Rüben, Zeller und Petersilwurzeln daran, gieß den Fisch hinein, die Soß muß aber über den Fisch gehen, koche den Lachs darin drey Viertelstund, dann richte ihn an, und feibe die Soß durch ein Haarsieb darüber.

#### N. 391 Lachs in Milchraum.

Nimm einen gewässerten Lachs, überpresse ihn ein wenig, thue ihn schön blatteln, gieß einen Milchraum in eine Schüssel, auch ein Stückel Butter, ein wenig Muskatblüh, Limonieschäler, thue den Lachs darunter, laß ihn auffieden, gieb acht, daß du ihn nicht zerrührest, streue gehacktes Petersilkräutel darauf, so ist er fertig.

#### N. 392. Lapperdon mit Butter.

Stesse auf die Haut von Lapperdon siedendes Wasser, schüppe ihn nachher ab, und laß ihn in Wasser absteden. Lege ihn sodann auf eine Schüssel, gieb fein geschnittenen Petersil, wie auch ein wenig Pfeffer und Muskatnuß darauf, laß frischen Butter auf dem Feuer zergehen, faume den Butter ab, und gieße ihn klar darüber, so ist er fertig.

#### N. 393. Lapperdon mit Petersilwurzeln.

Siede ihn mit Wasser, wie schon gemeldet. Hierauf schneide Petersilwurzeln, lang wie ein Glied, und fein

wie Nudeln, siede sie im Wasser mit Schmalz ab, Thue in ein Geschirr ein wenig Butter, mit einen Zwiebel, mache einen Löffel Mehl gelb, gieße eine Erbsenbrüh daran, und lasse die Soß kochen, gieß die Petersilwârzel dazu, lasse sie auch mitkochen, daß die Soß dick wird, gieß dazu Salz, Pfeffer, und ein wenig Muskatnus, lege den Lapperdon trocken auf die Schüssel, und gieß die Soß darüber.

#### N. 394. Lapperdon in einer Sardellensoß.

Den Lapperdon wasche sauber aus, siede ihn im Salzwasser, lasse ihn im Wasser stehen, bis du ihn brauchest. Hernach nimm in eine Klein Butter, Sardellen, und Petersil, laß aufsteben, hernach nimm gesottine Erdäpfel, schälts, schneids blattlet, legß auf den Fisch, gieße die Sardellen darüber, so ist er fertig.

#### N. 395. Meerfisch frischen zuzurichten.

Der Pransini und Purrbeni müssen geschüpft werden, dann wasch sie mit laulichter Milch ab, schmiere sie ein paarmal mit Butter; trockne den Fisch gut ab, staub ihn ein wenig mit Mehl ein, leg ihn aufs Papier und bratte ihn auf den Rost. Wenn er auf einer Seite gebratten ist, lehr ihn um; laß ihn wohl ausbratten, dann druck etnige Pomeranzen aus, laß den Saft in einen Pfandel sieden, und gieß es über die Fische, gieß saumigen Butter darauf, und gieß sie zur Tafel.

#### N. 396. Meer spinnerin zu kochen.

Mache ein gute Laugen, daß nur der Aschen abgebrant wird, laß stehen, bis klar ist, wässere die Meer spinnerin 4 oder 5 Tag, und alle Tag eine frische Laugen, von der, so du Anfangs gemacht, hernach wasch es beyms Brunnen gut aus, und laß über Nacht in frischen Wasser wässern, wasch wieder aus, und schneid es zu Stücken, wie einen Fingerlang, salz es, und steckß am Spieß, brattß herum, begieß mit Del, Essig, und Pfeffer wenn sie säumen und ein wenig gelblicht werden, so sind sie auch genug gebratten,

und können also angericht werden, du kannst aber mit Limoniesaft, Butter, Zucker und Zimmet, und ein wenig Wasser ein kleines Süppel darüber machen, und auf der Glut zugedecket einen Sud thun lassen; du kannst sie auch in Salzwasser abkochen, und auf dem Rost braten.

#### N. 397. Otter zuzurichten.

Lasse den Otter von Jemand, der es versteht, oder von einem Fleischhauer ausziehen, doch muß der Schwanz und die 4 Lagen ganz bleiben, so wie auch das Maul; damit der Balg nicht verdorben werde, hernach mache ihn auf, thue das Eingeweid heraus, und brenne ihn 2 oder 3mal mit siedendem Wasser wohl ab. Wenn er abgebrannt ist, thue ihn allzeit in frisches Wasser, und lasse ihn eine Weile da liegen, so verliert er den fischlichen Geruch, dann häutle ihn wie einen Hausen ab, beize ihn ein, lasse ihn in der Weitz dänken, so lang als du willst; alsdann nimm den hintern Theil vom Otter, spieße ihn wie einen Hausen mit Sardellen und Limoniesäler, brate ihn am Spieß, begieße ihn mit Milchraum und seiner Saft, das Süppel, welches vom Begießen übrig bleibt, gieß darunter, und so gieß ihn zur Tafel.

#### N. 398. Parma frischgesotten.

Dieser wird wie der frischgesottene Hecht gesotten, mit frischem Wasser und Essig abgeschrofft.

#### N. 399. Verschling mit grünen Petersil und Butter.

Erstlich siede die Verschlinge in halb Essig und halb Wasser ab, salz was recht ist, nimm eine Zinnschüssel, gieß ein Stückel Butter darauf, laß ihn zergehen, hernach ein halbes Koffeelsfferwoll Mehl, ein wenig grünen Petersil, lege die Verschlinge darein, ein wenig Muskatblühe dazu, und laß es aufkochen.

#### N. 400. Rutten mit Mustern.

Die Rutten mache auf, spelle sie, daß sie schön

rund bleiben, schön körnig abgefotten; löse die Auster aus den Schalen, dünste sie in Butter; du kannst auch übersottene Hechtenlebern nehmen, geschnitten wie die Auster, auch mit gedünst. Nimm eine gute Erbsenbrühe, in Butter geröste Semmelbröseln, grünen Peterfil, den Saft von denen Auster, von einem Limonte die Schaler, und den Saft, Muskatblüß und Milchraum. Richte die Rutten schön zierlich auf die Schüssel, gieße die Suppe darüber, lasse es einen Sud aufstehn, und giebs auf die Tafel.

#### N. 401. Rutten friskasirte.

Nimm Rutten, thue sie heiß absieden in Essig und Wasser, ein Happel Zwetzel, und ein wenig Kräutlerwerk dazu; hernach stell es auf die Seiten, nimm es in ein Keindel, wie auch ein Stückel Butter und ein wenig Mehl darein, laß das Mehl anlaufen. Hernach thue 2 Löffelvoll Milchraum darein, 2 Eyerdotter gut abgerührt, ein wenig Limonteschaler gewürfelt geschnitten und daran, dann schütte von dem Sud daran, aber daß es nicht gar zu sauer wird; das übrige schütte Wasser darzu, stell es auf die Glut, und rühr es so lang, bis es aufstehet. Hernach richte die Rutten auf eine Schüssel an, Frikassee darüber, so sind sie gut. Du kannst auch einen Hechten also machen, auch Frösch und Hühner.

#### N. 402. Rutten gebackene.

Mache die Rutten auf, und salze sie ein, hernach gespeilet, daß sie schön rund bleiben, lasse sie in Salz ein wenig liegen, abgetrocknet, mit Mehl bestreuet und schön gebacken, richte sie auf eine Schüssel, drucke Limoniesaft darüber, in Butter geröste Semmelbröseln, Milchraum, Limonieschaler, Muskatblüß, und ein wenig Erbsenbrühe, laß es aufdünsten, und giebs auf die Tafel.

#### N. 403. Rutten am Spieß gebraten.

Schneide die Rutten zu Stückeln, wie den Aalisch, salze sie ein, brate sie am Spieß, oder auf dem

Rost, begieße sie mit Butter; wenn sie gebraten sind, mit Semmelbröseln bestreuet, auf eine Schüssel abgezogen, nimm Limoniesaft und Schäler, ein wenig Milchraum, Muskatblühe, lasse sie ein wenig ausdünsten, und auf die Tafel gegeben.

#### N. 404. Rutten mit Mäscherl.

Eine aufgemachte Rutte wird in frisches Wasser gelegt, hernach nimm in eine Reim einen Theil Essig und Wein, und den dritten Wasser, aber nicht viel, gieß Salz und ein paar geschälte Zwiebelhappel hinein, und laß es kochen, aber nicht zu viel; dann setze es vom Feuer, und lasse es stehen; indessen nimm Artoffel; wenn sie frisch sind, so werden sie subtil geschälet; auf die Schäler giesse eine lautere Erbsensuppe, und nur ein wenig Wein, lasse sie zugebedekt bey dem Feuer kochen; hernach schneide die Artoffel sehr dünn, und dann belege ein Reindel mit Butter, Muskatblühe, Limonieschäler und etwas Mehl. Darauf lege dünn geschnittene Artoffeln, frische ausgelöste Mäscherl, und lasse es ganz gemacht dünsten, gieß alsdann Limoniesaft, und von der Artoffelsuppe dazu, und lasse es ganz gemacht kochen. Hernach belege eine Schüssel mit Butter, und etwas Muskatblühe, Limonieschäler, und ein wenig kleine Semmelbrösel; richte die gesottenen Rutten darauf, und laß sie auf einer kleinen Blut ein wenig anlaufen, gieß ein wenig Suppe von den Artoffeln daran, bey dem Anrichten gieß die Artoffeln und ausgelösten Mäscherln über die Rutten, und lasse sie noch ein paar Sud aufstehn; die länglichten Limonieschäler darauf, so ist alles fertig. NB. Wenn die Artoffel in Del sind, mußt du sie schälen, im kochenden Wein waschen, die Schäler wegwerfen, und die Suppe wie vorhin von Artoffeln selbst machen.

#### N. 405. Rutten in der Sardellensoß.

Wasche die Rutten auf, nimm die Galle heraus, wasche sie sauber aus, salze sie ein, und laß ein we-

nig liegen, dann ſtreiche ſie wohl ab, beſtreue ſie mit Mehl, röſte und backe ſie ſchön licht im Schmalz, lege ſie in eine Schüffel, und mache eine Soß darüber; röſte Semmelnſchnitten in Schmalz, nimm etwelche in Wein ausgewaſchene Sardellen und klein geſchnittene Peterſil, gieß in ein Häſerl halb Wein und halb Erbsenſuppe und Gewürz, laß es miſſammen ſieden, und treibe es durch ein Sieb über den Fiſch, gieß einen Löſſelvoll Milchraum und Butter hinein, decke es zu, laß es ſieden, und gieß ſie mit Limoniſchälern beſtreuet zur Tafel.

#### N. 406. Rutten in der Suppe.

Die Rutten werden im Salzwaffer friſch abgeſotten, daß ſie aber ſchön körnig bleiben; nimm eine gute Erbsenbrühe, brenne ſie mit einer guten Buttereinbrenn ein, daß ſie die rechte Dicke bekommen, Gewürz, Limoniſchäler, Milchraum, grünen Peterſil in Butter geröſt; ſetze die Rutten ab, gieße die Suppe darüber, laße ſie einen Sud aufſehen, richte ſie an; die Rutten, wenn ſolche aufgemacht ſind, ſollen geſpellt werden, ſo bleiben ſie ſchön krumm.

#### N. 407. Sälblinge friſchgeſottene.

Bereite in einem Keſſel oder Netn den Sud mit Eſſig, Waſſer, Salz, Zwiebel, Lorberblätter, Roſmarin, Limoniſchäler, laße es untereinander ſieden, mache die Fiſche auf, zertheile ſie, wenn ſie groß ſind, zu Stücken. Lege ſolche in eine breite Schüffel, wenn ſie gewaſchen ſind, ins kalten Waſſer; im Sommer kannſt du Eis daran legen, ſo werden ſie beſto körniger, ſpritze friſchen Eſſig darüber, ſo werden ſie blau; wenn der Sud ſiedet, ſo gieße von ſelben mit einem Löſſel über den Fiſch, und laß ſolchen in den Sud hinein dann zugedeckt und gemach geſotten. Stich mit einer Sabel darein; wenn ſie gerne heranzugebet, geſchwind von dem Feuer, ein wenig Sud weggeſchüttet; in frie

schem Wasser und Essig abgeschröcket, zugedeckt, und stehen lassen.

#### N. 408. Salm gebratener.

Der Salm wird in Stücken geschnitten, rein abgewaschen, und mit einem Tuche abgetrocknet. Alsdann wird er mit Butter bestrichen, und Muskatnuß bestreuet, und über Kohlen auf einem Roste gebraten. Du kannst auch ein Schweiß- oder Kopfsstück ganz lassen, es schuppen und braten. Die Brähe wird auf folgende Art gemacht: Nimm 12 bis 14 Sardellen, welche du fein schaben, und sie in zwey Kaffeeschaalen Wasser und in ein Stück Butter zergehen lassen mußt, den Saft von einer Limonte dazu gedruckt, laß es mit einander durchkochen, und hernach über den Fisch angerichtet. Wenn dieser Fisch recht zubereitet ist, so schmeckt er recht gut.

#### N. 409. Schaden gebacken.

Der Schaden wird wie der gebratene zubereitet, gesalzen, mit Semmelbrösel und Mehl eingewickelt, und nicht gar zu gähne gebacken; ist er wohl ausgebacken, so gieß eine Suppe darüber, und er ist gut.

#### N. 410. Schaden gebraten.

Zertheile den Schaden in Stücke, salz ihn ein, aber nicht ausgewaschen, laß ihn eine halbe Stunde im Salz liegen, trockne ihn sauber ab, schmiere den Schaden wie auch den Rost mit Schmalz oder Butter, alsdann brat und begieß ihn mit Schmalz, wenn er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und gieß eine gute Suppe darüber. Du kannst ihn auch im Backofen braten, aber auf dem Heerd gebraten ist er besser, er wird nicht so weich und fischlet nicht.

#### N. 411. Schaden in der Suppe.

Stede den Schaden frisch ab, aber nicht zu viel, er zerfällt sonst gern; wenn er angericht ist, gieß eine gute Kapern- oder Limontesuppe darüber, und gieß ihn auf die Tafel.

## N. 412. Schiel friskasirter.

Den Schiel siede in Essig schön blau ab; hernach mache eine Buttersoß, gieß Erbsenwasser daran, und laß den Schiel darinnen kochen; alsdann sprüble zwey oder drey Eyerdotter, ein Stückel Butter und etwas Milch mitsammen ab, und setze es ein wenig zum Feuer; den Schiel gieß auf eine Schüssel, die Frikasee darüüber; wer will kann auch Artosffel oder Champian dazu nehmen.

## N. 413. Schiel frischgesotten.

Stede den Schiel ganz in Salzwasser ab; hernach ziehe ihm die Haut ab, bestreiche eine Schüssel mit Butter, lege ihn darauf; wenn der Schiel groß ist, so laß ein Viertel Butter in ein Keindel zergehen, und schneide, was du zwischen zwey Finger halten kannst, grünen Petersil; nimm zwey oder drey ausgelöste und fein geschnittene Sardellen dazu, laß ein wenig dünken, alsdann richte es über den Fisch.

## N. 414. Schiel gedünsten.

Leg ein Stück Butter in ein Keindel, und ein Löffelvoll Mehl darein, rühre es untereinander, thue auch einen grünen Petersil darein, schneide den Fisch Stückelweis, und wasche ihn sauber aus, und salz ihn. Leg ihn in das Keindel, und laß ihn dünsten; wenn er gedünst ist, so schütte ein Erbsenwasser darauf, aber nicht zu viel, daß es eine ganz kurze Soß wird; laß ihn also kochen, bis er gut ist, gewürz ihn, so ist er fertig.

## N. 415. Schiel auf holländer Art.

Mache einen zwey Pfund schweren Schiel auf, salze ihn ein, lege ihn in eine Kein, laß ihn zwey Stund im Salz liegen, nimm in eine Pfann ein Maasß Wasser, ein Seitel Essig, eine ganze Muskatblüß, 8 Pfefferkörner, ein Zwiebelhappel mit 6 Gewürznageln, bestecke es; wenn es kochet, so gieß über den Fisch, laß ihn bey einer guten Viertelstund zugedeckter kochen,

sich mit einer Sabel hinein; wenn sie gerne durchgehet, so ist er genug gesotten; lege ihn hernach auf eine Schüssel, gieß einen Viertling zerlassenen Butter darüber, und gieß ihn zur Tafel.

#### N. 416. Schiel mit Kräutersoß.

Nimm Bertram, Pimpernel, Körbelkraut, Sauerampfen, Scharlotten, 2 oder 3 Schamplan, schneide sie fein zusammen, nimm 3 oder 4 harte Eyerbötter, zermahle sie fein mit Provanzöl, nimm Bertramessig, dünste es gut ab, gieß die Kräuter darunter, salze es, und gieß es auf den Schiel, welcher vorher mit halb Essig und halb Wasser abgesotten wird, und laß ihn noch damit einen Sud aufkochen, so ist er fertig. Wenn du den Schiel hart und fest haben willst, so salze ihn, und schlag ihn in ein Tuch, und laß ihn über Nacht liegen.

#### N. 417. Schiel in der Limoniesoß.

Schälpe den Schtel ab, mache ihn auf, schneide ihn zu Stücke, sied ihn im Salzwasser ab, laß ihn hernach etwas im Wasser stehen, bis du ihn brauchest. Aldann mache eine weiße Eintrennung, gieß eine Schleimsuppe daran, thue Muskatblüß darein, drucke Limoniesaft daran, ziehe dem Fisch die Haut ab, richte ihn an, und die Soß da-über, so ist er fertig.

#### N. 418. Schleim eingemachter.

Wenn der Schleim abgeschleimet, so gieß in eine Rein Erbsensuppe, etwas Wein, Petersilwurzen, Pfeffer und Muskatblüße, salze den Schleim, leg ihn in die Suppe, laß ihn kochen; vor dem Anrichten lege ein Stückel Butter hinein, laß ihn noch einmal aufkochen.

#### N. 419. Schleim heißabgesottener.

Mache den Schleim auf, nimm die Galle heraus, salze ihn; nimm halb Essig, halb Wein, ein Zwiebelhappel, Rosmarin, Lorbeerblätter, laß es kochen, lege den Schleim darein; wenn er genug gesotten ist,

ſtelle ihn vom Feuer, und laß ihn eine Weile ſtehen; hernach nimm in eine Schüffel etwas Milchraum und Butter, würze es, dann ein paar Löffelvoll von dem Sud, lege den Schleim hinein, ſtreue geſchnittene grünen Petersil darauf, brenne ihn mit heißem Butter ab, laß ihn noch ein wenig auffieden.

Auf diese Art werden die meisten Gattungen der Fische, als Parme, Perschlinge, Rutten und dergleichen heiß abgesotten.

#### N. 420. Schleim in einer Soß.

Mache den Schleim auf, nimm alles heraus, gieb den Schleim in ein Häfen, gieß ein siedendes Wasser darauf, und laß ihn eine Weile stehen; hernach nimm ihn heraus, schleim ihn aus, salze und gieb ihn mit halb Essig und halb Wasser in eine Pfanne, Kubelkraut, Lorbeerblätter, Zwiebel, ein wenig Nägel dazu, laß ihn kochen; dann nimm ein wenig von dieser Soß, brenne sie ein wenig ein, gieß etwas Safran, ein Stückel Butter, Milchraum und Gewürz dazu, laß es kochen, lege den Schleim auf die Schüffel, die Soß darüber, und laß ihn mit Limonenschäler noch einmal auffieden.

#### N. 421. Stirl abgesotten.

Diese werden wie der Hauten gesotten, aber nicht so lang, und mit frischem Essig abgeschreckt.

#### N. 422. Stirl in einer Sardellensoß.

Stede die Fische ab, laß sie im Sud stehen, unterdessen mach die Soß, gieb in eine Reim Butter, Milchraum und gehackte Sardellen, laß auffieden, wenn es kochet, so gieß abermal ein Stück Butter in Mehl eingemehlt darein, ein wenig laues Erbsenwasser, daß es die rechte Dicke bekommt, und laß wieder auffieden. Hernach leg den Fisch auf eine Schüffel, die Sardellensoß darüber, so sind sie fertig.

#### N. 423. Stockfisch in einer Erbsensuppe.

Nimm eine durchgetriebene Erbsensuppe, den

Stockfisch, der recht gefulzt ist, in ein Meinel, und gieß die durchgetriebene Suppe darüber, thue Gewürz und Butter darein, laß sieden. Hernach nimm ein paar Löffel voll Milchraum dazu, und richte ihn also an.

#### N. 424. Stockfisch gebackenen.

Nimm guten Stockfisch, ziehe ihm die Haut ab, schneide denselben zu Stücken, und salze ihn ein, hernach trockne ihn sauber ab, tunke ihn in einem Ey ein, bestreue ihn mit Mehl und Semmelbrösel, backe ihn schön gelb, richte ihn in eine Meil oder Schüssel, giesse dünnen Milchraum darüber, nimm Muskatblüth daran, und laß ihn ausdünsten, daß er schön mürb wird.

#### N. 425. Stockfisch auf dem Rost gebraten.

Schüppe den Stockfisch, zertheile ihn zu Stücken, salze denselben ein, lasse ihn eine halbe Stunde in Salz liegen, trockne ihn ab, lege ihn auf den Rost, und brate ihn, damit das stinkende Wasser wegstommt. Abdann bereite eine Meil mit Butter, richte den Stockfisch darein, nimm ein wenig Milchraum und gutes Gewürz daran, laß ihn dünsten, bis er mürb ist, treibe indessen einen Butter ab, rühre darein Milchraum, ausgeleste klein geschnittene Sardellen, und klein geschnittene Limonenschäler. Wenn der Stockfisch schön weich gedünst ist, rühre das Abgetriebene hinein, lasse ihn noch ein wenig aufdünsten, und gieb ihn auf den Tisch.

#### N. 426. Stockfisch gefüller.

Schüppe den Schweiß von einem ganzen Stockfisch, löse das Brat davon, überbrenne es; hernach nimm unter das Brat in Milch geweichte und ausgebrückte Semmelschollen, grünen Pfefferil, Scharlotten, von 2 Eiern ein Eingerührtes und 2 ausgeleste Sardellen, backe alles klein zusammen, und brenne ein gutes Stück Butter darauf, hernach rühre ein wenig

guten Milchraum, Muskatblüß, Salz, Pfeffer und zwey ganze Eyer gut untereinander ab, fülle es in die Haut, mache sie zu, daß nichts ausrinnt, lege ihn in eine Bratpfanne, und Butter dazu, laß ihn schön bräunen; wenn er gebraten ist, so lege ihn auf eine Schüssel, thue Milchraum und Muskatblüß darauf, und laß ihn also auffieden.

N. 427. Stockfisch auf Hechtenart.

Stede sechs große Stücke Stockfisch in Salzwasser, löse die Gräten aus, daß die Blätter ganz bleiben; nachdem laß ein gutes Stück Butter in einer Reim mit Mehl anlaufen. Gieb klein geschnittenen Petersil, und sechs Schampian blättricht hinein, gieß ein Erbsenwasser darauf, Salz und Muskatblüß; dann laß den gepupften Stockfisch damit auffieden, aber nicht zu lang, damit er nicht zu sper wird.

N. 428. Stockfisch in Hechtenfisch.

Stede 2 Pfund Stockfisch ab, salze ihn ein, und laß solchen eine Stund im Salz liegen. Nachdem mache den Fisch also: stede 3 Stückel Hechten im Salzwasser, pupse ihn von Gräten, grünen Petersil, ein Zäberl Rockenbohl, ein Zäberl Scharlot, eine halbe in Milch geweichte Zweyersemmel, gut ausgebrückt, von 2 Ethern ein Eingerührtes; dieses schneide alles klein zusammen; hernach kreibe 5 Loth Butter mit 2 ganzen Ethern ab, gieb das Geschnittene darein, salze es; dann schmiere eine Schüssel mit Butter, besäe den Boden mit Semmelbröseln, lege den Stockfisch darauf, überstreiche ihn mit dem Fisch, daß man nichts davon sieht; diese setze mit einem Reif auf eine mäßige Glut, ein Blättel mit Glut darauf, laß bey einer Viertelstunde backen; dann nimm den Reif weg, so ist er fertig.

N. 429. Stockfisch in der Krebsensuppe.

Bereite Stockfisch wie den vorigen; nimm überbrennte Krebsen, die Schwefel ausgelöst, die Schaa-

len und gepfärztes Brod zusammen gestossen, durchgetrieben, daß schön dazlet wird, nimm die Krebschwefel und gebackene Hechtenleber, richte es auf eine Schüssel mit sammt dem ausgeröstten Stockfisch, die Suppe gewürzt, über den Stockfisch angericht, laß einen Sud aufstun.

#### N. 430. Stockfisch in Kren.

Überstede den Stockfisch, löse ihn schön blattweise aus, die Gräten und Haut weg; nimm klein geriebenen Kren, Semmelbröseln, Milchraum und Muskatblüß, richte den Stockfisch in eine Reim, allezeit eine Lag von Stockfisch, mit dem Kren, Semmelbrösel, Milchraum, Butter und Gewürz bestreuet, deck ihn zu, laß ihn wohl aufsteden, und gieß ihn auf den Fisch.

#### N. 431. Stockfisch in Milch gedünst.

Zertheile den Stockfisch zu Stücken, stede ihn in Wasser ab, laß ihn nicht zu viel steden; wenn er gesotten ist, mit frischem Wasser abgeschroßet und gesalzen. Schäle ihn sauber aus, damit die Gräten und Haut wegkommet, röste in einer Reim klein geschnittenen Zwiebel und Semmelbröseln, richte den Stockfisch lagweis ein. Hernach nimm Milchraum, Muskatblüß, grünen Peterfil, und also fort, deck ihn zu, laß ihn gemach aufsteden, und richte ihn an.

#### N. 432. Stockfisch in der Müscherlsuppe.

Überstede den Stockfisch, löse ihn sauber aus, mache eine gute Einbrenn mit Mehl, schön gelb geröst, darein klein geschrittenen Knoblauch, auch Sardellen, gieß ein wenig Wein und gute Erbsenbrühe darein, klein geschnittene Limonieschäler und Gewürz, richte den Stockfisch darein, laß ihn einen Sud aufstun.

#### N. 433. Stockfisch mit Sardellen.

Nimm übersotenen schön ausgelösten Stockfisch, richte eine Lage in eine Schüssel oder Reim, bereite gute ausgelöste Sardellen, und in Butter geröste Sem-

melbröſſel, Limonieſchäler, Muſkatblüß, friſchen Butter und Milchraum; nimm auf eine jede Lage von dieſem, decke ihn zu, laß ihn gemach ausdünſten, und richte ihn an.

N. 434. Stockfiſch in Senf.

Stiede den Stockfiſch im Waſſer ab, und klaube ihn ſauber aus, nimm in eine Klein Butter und klein geſchnittene Zwiebeln geröſt, auch Semmelbröſſeln, gieß Senf daran, da nach du viel Suppe brauchſt. Laß aufſieden, gut gewürzt, über den Stockfiſch geſchütt, laß einen Sud aufſehun, und richte ihn an.

## II. Abſchnitt.

Gerichte von Fiſchwerk, wie auch Muſtern, Duckanteln, Fröſchen, Krebsen, Roßbühuern, Schildkröten und Schnecken.

N. 435. Muſtern faſchirte.

Laße friſche Muſtern ſauber gepuht in Butter angehen; dann ſchneide blanchirte Brüſel, March, den Saft von Muſtern dazu, etwas Sardellen, Butter, Gewürz, grünen Peterſil, ein wenig Kockenbohñ, dann nimm die Muſternſchaalen rein gepuht, gieß den Faß und noch zwey Eyerdötter hinein, ſetze es in Ofen, oder auf den Roß, mit der Blutschaufel oben gebändert, und gieß ſie gleich warm auf die Tafel, die Muſtern kommen in die Mitte.

N. 436. Muſtern mit Nuttenleber in der Limonieſoß.

ſchneide die Leber blättlicht, und laß ſie mit den Muſtern in Butter ein wenig anlaufen, gieß ſie in eine

Schüssel, gieß Butter darauf, Limoniesaft dazu, streue Semmelbrösel und klein geschnittene Limonieschäler darauf, laß es zugedeckt dünsten, gieß Mustarblühe dazu, und besäe den Ranft mit braunen Semmelbröseln.

**N. 437. Biverschlegel in einer Soß.**

Nimm einen Biverschlegel, oder andern Theil, spicke ihn mit dem Schweif, lasse ihn mit Butter, Wein, Essig, Wurzeln, Kräuter, Lorberblättern, Gewürz, Limonieschäler und Salz angehen, bis er weich wird; alsdann schlag ihn in einen Pastetentaig, oder gieß ihn mit einer Soß von Aустern, Arcoffeln, oder Mätscherln.

**N. 438. Biverschweif gebraten.**

Erstlich puße und wasche ihn, hernach spicke ihn mit Nägeln und Zimmet, brate ihn schön gelb, begieß ihn mit Butter und Limoniesaft; wenn er gebraten ist, lege ihn auf die Schüssel, die Soß dazu, und Limonieschäler darauf, so ist er fertig.

**N. 439. Dufanteln in einer braunen Soß.**

Rupfe die Enteln, und seuge sie ab, nimm das Eingeweid heraus, wasch sie aus, und salze sie ein; spelle sie wie zum braten, mache eine Bath auf folgende Weise: nimm halb Essig und halb Wasser in eine Wein, salz es, gieß Zwiebelhappel, Rudelkraut, Lorberblätter, Limonieschäler, Gewürznägel darein; leg alsdann die Enteln hinein, laß sieden, bis sie etwas weich werden; hernach mach eine braune Eimbrenn, klein geschnittenen Zwiebel darein, laß ihn ein wenig anlaufen, gieß Bath in die Eimbrenn; du mußt aber die Eimbrenn seihen. Leg demnach die Dufanteln in die braune Soß, laß sie gut aufsteden, wenns schon Zeit ist auf die Tafel zu geben, so leg sie auf eine Schüssel, die Spell heraus, treib die Soß durch ein Sieb wieder darüber, so sind sie fertig.

**N. 440. Fischbaas.**

Schneide einen Hechten oder Haufen klein zusam-

men, mit Karpfenmilch, dann schwarzes Beischel, Sarsbellen, Kapern, Limonieschaalen und Knoblauch, treibe ein Stück Schmalz ab, gieß gewechte Semmel darein, schlage 2 oder 3 Eyerdotter daran, gieß das Geschnittene hinein, Salz und gestoffne Nägel dazu, rühre alles untereinander, formire einen Haasen, in die Süßel stecke ein Petersilwürzel. Gieß in eine Keim oder Bratpfanne heißes Schmalz, lege den Haasen hinein, bestreiche ihn mit Milchraum, gieß ein wenig Essig und Erbsenwasser daran, daß er nicht anbrennt; gieß oben und unten Blut, laß es ausdünsten, und in der Höhe braun werden, gieß ihn hernach auf die Schüssel, gieß in das Süßel ein wenig Einbrenn, einen Löffelvoll Milchraum, mache es bläunt mit Limoniesaft, laß es aufsteden, seibe es durch das Sieb auf den Haasen, gieß geschnittene Limonieschäler und Kapern dazu, laß es aufsteden, und gieß ihn zur Tafel.

#### N. 441. Fröschkarbonadel.

Nimm schöne große Frösch, schneide die Bratgel ab, löse von den Schlägen das Bein heraus, klopp es wie ein Karbonadel, salze sie ein, laß sie etne Viertelstund liegen, trockne sie mit einem Tuche ab, tunkte sie ins Schmalz, bestreue sie mit Semmelbröseln, laß in einer Keim ein Schmalz heiß werden, lege die Karbonadel darein, laß sie auf beyden Seiten recht braun werden, richte sie mit Butter, Limoniesaft und grünen Petersil an.

#### N. 442. Hausenmagen in der Soß.

Nimm den Hausenmagen, schärfe ihn aus, und puße ihn sauber; überstede ihn ein wenig, puße und schleime ihn im heißen Wasser mit Salz aus, und schneide ihn wie die Kudelflecke, nimm ein Erbsenwasser, laß geschnittenen Petersil mit Butter anlaufen, staube etwas Mehl daran, gieß Gewürz und etwas Safran dazu. Leg den geschnittenen Hausenmagen darein, gieß ein Stückel Butter dazu, und laß ihn ste-

den; wenn er genug gesotten ist, so richte ihn auf eine Schüssel an, und belege den Kapst mit Petersil.

#### N. 443. Hausenrogen in der Buttersoß.

Nimm den Hausenrogen, wasche ihn sauber aus, alsdann nimm halb Wein, halb Essig und Salz, laß es kochen, gieß den Rogen darein, und stede ihn ab; hernach mach die Soß also: laß Butter heiß werden, staupe ein wenig Mehl daran, etwas Erbsenwasser dazu, gieß den Rogen hinein, Gewürz und etwas Butter dazu, und laß aufkochen.

#### N. 444. Hausenrogen auf französisch.

Stede den Rogen in einer halb Maas Essig, und halbe Wasser ab, salze den Sud; wenn er genug gesotten ist, so gieß die Soß herunter; schab damit den Rogen sauber ab, und leg ihn auf eine Schüssel. Löse das überflüssige Hautwerk davon weg, nimm ein Stück Butter in eine Pfann, Gewürz und einen Löffelvoll von der Soß, wo der Rogen gesotten hat, auch klein geschnittenes Petersilkräutel darunter. Halt es über das Feuer; wenn es fast kochen will, so gieß es über den Rogen, rühr ihn wohl auf, und streue oben darauf grünen Petersil, rühre ihn hernach immer um, und gieß ihn zur Tafel. Du kannst auch anstatt der obigen Soß den abgekochten Rogen in Essig und Del geben. Auch kannst du zu dem Sud Zwiebel, Butter, Milchraum und grünen Petersil nehmen, thue den Rogen auf eine Schüssel, und laß ihn so aufkochen.

#### N. 445. Hechtenbecherl.

Nimm Hechten, löse die Gräten schön weg, hack sie schön klein, druck in Milch geweichte Semmel stark aus, mach ein Fingerhütes, und hack dieses alles auf das kleinste. Salz und Muskatblüß dazu, treibe einen Butter mit 2 oder 3 Eiern ab, rühr das klein Gehackte darein; schmiere die Becherl mit Butter, überstreichs inwendig zwey Messerrücken dick durch und durch aus, walk einen marben Talg auf ein Tortens

blattel dünn aus, druck die Becherl, welche mit dem Fatsch angestrichen sind, darauf; hernach mache einen Ragou, mit Erbsen, klein geschnittenen Krebschweifeln, Schampian, klein gewürfelt geschnittenen Karpfenmilch, Hechtenleber; diese Stücke dünste alle in Butter mit Peterfilkräutel und Muskatblüh, füll die Becherl mit Ragou an, aber nicht gar zu voll, überstreich es mit dem übriggelassenen Fatsch, daß sie voll, und schön rund in der Höhe werden. Backe sie in einer Tortenpfanne oder in einem Deserl, schmiere sie einmal mit Butter; wenns gebacken sind, nimm sie von dem Tortenblattel herunter, daß aber der Taig vom Boden des Becherls nicht herunter gehet, beutle sie durch das Becherl auf eine Schüssel, gib Acht, daß du sie nicht zerbrichst, gib sie auf die Tafel für ein Eingemachtes.

#### N. 446. Hechten Brissol.

Schüppe den Hechten, und mach ihn am Bauch auf, thue das Weiscl und alles heraus, schneide den Kopf weg, und wie hernach der ganze Fisch ist, so schneid dünne Stückel oder Schnitzel davon so viel du willst, und wenn der Fisch groß ist, so ist der Schweif das Beste davon. Die Schnitzel am Bauch bleg hinein, und spähl es mit kleinen Holzeln das rund werden, wie die Schweiffchnitzel sind, salz es ein, und nimm ein Butter in ein Keindel, und brenn die Fatscholle schön gelb darrinnen, oder auf den Kopf, leg es sodann in eine Schüssel, und mache von Kapern, Limonteschäler, Butter und Gewürz eine Suppe darüber; nimm auch ein Tröpfel Essig dazu, laß auf der Stut kochen, und gib sie auf die Tafel.

#### N. 447. Hechtenkarbonadel.

Schüppe einen Hechten von 2 bis 3 Pfund, mache ihn auf, nimm das Eingeweid heraus, hacke das Hechtenfleisch klein mit dem Schneidmesser; schneide grünen Peterfil, Limonteschäler, jedes besonders, um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmelstollen, von

4 Eiern ein Fingerührtes, einen Viertel in Mehl abgearbeiteten Butter, schneide alles unter den Fasz fein zusammen, nimm ein wenig gestoffene Muskatb. u. he, 4 Löffelvoll Milchraum, rühre den Fasz damit ab, und mache davon Karbonadel, schneide von Petersilwurzen Beindel, stecke sie in die Karbonadel, schmiere eine Reim mit Butter, lege sie hinein, bestreue sie mit Semmelbrösel, und dünste sie schön semmelfarb, du kannst sie auch in einer Schampansoß oder Buttersüppel, oder auf die Zuspeiß geben.

#### N. 448. Hechtenlungenbratel.

Nimm das Hechtenbratel, hack es klein, und hacke 3 oder 4 gepuzte Sardellen; die Gräten aber davon gethan darunter, treibe einen Butter ab, rühre das Bratel darein, salz und gewürz es, mache einen langen Strizel daraus, wie ein Lungenbratel, schmiere ein Luchel mit Butter, lege den Strizel darein, oder darauf, würk es, stoß übereinander, sied es im Wasser mit Petersil, Gewürz, und salz es, und wenn es gesotten ist, so leg es auf eine Schüssel, nimm 3 Sardellen, thue die Gräten davon, hacke sie, nimm ein geröstes Semmelschnittel, hack es untereinander, gieß ein wenig Weinessig und Wasser daran, laß es sieden, es muß nicht gar viel Suppe haben, und wenn es gesotten ist, so gewürz es ein wenig, thue Milchraum und Butter dazu, gieß über das Hechtenlungenbratel, laß auf der Blut sieden, bestecke es mit Lorberblätter, dann ist es gut.

#### N. 449. Karpfenlungenbratel.

Mache einen Karpfen auf, schneide ihn von einander, löse alle die Gräten und das Fleisch sauber von der Haut, schneide es recht klein, häutle es gut ab, hernach nimm auf einen halben Fisch, um ein Kreuzer sammt den Rinden in Milch geweichte und ausgedruckte Semmel, mache von 3 Eiern ein lockeres Fingerührtes, schneide alles zusammen, alsdann schneide besonders

einen grünen Peterſil, 2 Zehel Knoblauch, Limonſchäler, aber nur wenig, allerley geſtoſſenes Gewürz, etliche Kapern darunter, miſche alles unter den Faſch, ſalze ihn, und rühre ihn mit einem ganzen Ey ab, ſollte er zu feſt ſeyn, ſo nimm Obers dazu; hernach walke den Faſch ein wenig in Mehl ein, und mache das Lungenbratel davon, ſchmiere eine Reih mit Butter, lege Peterſilwurzeln, gelbe Rüben, Zwiebel, alles blattelt geſchnitten darein, und das Lungenbratel darauf, gieß einen halben Schöpffloßvoll Erbsenwaſſer daran, laß gegen einer halben Stund dünſten, biß es gelblicht wird; hernach lege das Lungenbratel auf eine Schüſſel heraus, mache eine braune Einbrenn, und ſchütte Erbsenwaſſer darauf, gieß in die Reih, wo das Lungenbratel gedünſtet, rühre es um, laß auffieden, hernach gieß das Blut von den Karpfen darein, und laß noch einmal auffieden; alſdann ſetze es über das Lungenbratel, thue Kapern und Limonſchäler darauf, und gieß zur Tafel.

#### N. 450. Krebskarbonadel.

Siede 15 Krebsen in Salzwaffer ab, löſe ſie auß, von Schaalen mache 1 Viertel Krebsbutter, und von 15 ſauber gewaſchenen Krebsen auf folgende Art einen Topfen; löſe die Gall ganz heraus, ſtoße die Krebsen recht fein zuſammen, hernach ſchütte ein Seittel Milch in die geſtoſſenen Krebsen, und drucke es durch ein Tuch, laß die Milch im Haſen bey der Blut zum Topfen werden; alſdann ſetze ihn auf dem Sieb ab, ſchneide den Topfen unter geweichte Semmel, und mach von 4 Eyern ein ſaftiges Eingerührtes mit Krebsbutter, und wie oben klein geſchnittene Krebsſchwefel, hacke alles recht klein zuſammen, gewürze und ſalze es, aber nicht zu viel; alſdann mache von Faſch Karbonadel, ſtecke anſtatt dem Beindl ein Peterſilwürczel hinein, tunkte ſie in Krebsbutter, beſtreue ſie mit feinen Semmelbröſeln, ſchmiere ein Papier mit Krebsbutter, mache ein

Häsel davon, wickle die Karbonadel darein, lege sie auf einen kleinen Kost, schiere Blut darunter, laß Semmelfarb aber nicht braun braten, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter; schütte süßes Obers darein, laß auf der Blut, aber nicht lang kochen, wenn du sie willst auf die Tafel geben, so thue mit einem Löffel immer die Milch über die Karbonadel gießen, streue gehackte Pistazen darauf.

#### N. 451. Krebsragou.

Die Krebsen werden erst in Weinessig mit weißem Pfeffer und Salz übersotten, dann nimm die Schwefel und Scheeren davon, und thue sie mit feinen klein gehackten Kräutern, geröstet Mehl und Gewürz in ein Rastroll, so mit Butter beschmiert, und röste solche über einem gelinden Kohlfener; dann gieße Brühe von Champignonen darauf, laß gut aufkochen, und belege den Rand der Schüssel mit gebackenen Champignonen.

#### N. 452. Müscherl gut zu kochen.

Nimm ein wenig Schmalz in eine Pfann, wenn es heiß ist, so röste ein wenig gertebene Semmel und ein Petersil darein, gieß ein wenig Erbsensuppe und Limoniesaft daran, gewürz es, und laß einen kleinen Sud machen, wasch hernach die Müscherl aus, wässers bis sauber sind, thue sie in eine Pfann, laß kochen, als wie ein lindes Ey, nimm hernach in ein Häserl 2 oder 3 Eyerbätter, Limoniesaft und Butter, sprüdel ab, gieß die Suppe von den Müscherl daran, sprüdel durcheinander ab, schütt es wiederum in die Schüssel, laß einen einzigen Sud thun, und richte sie an.

#### N. 453. Rohrbühnel in einer braunen Soß.

Dem Rohrbühnel ziehe die Haut ab, schneide es in Theile, wasche es gut aus, mache eine Balz dazu, auf folgende Art: nimm in eine Reim halb Essig und halb Wasser, Rudelkraut, Lorberblätter, Limonieschäler und Salz; wenn die Balz siedet, so lege die Rohrbühnel hinein, setz auf die Blut, und laß weich

sieden. Hernach mach eine braune Soff, dazu nimm Butter, mach in einer Klein eine Einbrenn, gieb ein wenig klein geschnittenen Zwiebel daran, laß ihn anlaufen, demnach gieß Schleinsuppe daran, laß aufsteden, säure sie mit Wein, leg das Rohrhühnel darein, laß noch ein wenig aufsteden, treib die Soff durch ein Sieb, und gieß hernach auf eine Schüssel.

N. 454. Rohrhühnel in einer andern Soff.

Nehme ein Rohrhühnel aus, schneide es auf etwelche Theile, wasche es gut aus, schmilere ein Rinddel mit Butter, gieb gelbe Rüben, Peterfilwurzen, spanischen Zwiebel, Limonteschäler, Gewürznagerl, Muskatblüß, Lorberblätter, Basilikum darunter, und das Hühnel darauf, laß es auf der Glut überdünsten, hernach gieß Essig und Erbsenwasser darauf, laß sieden, mache eine gelblichte Einbrenn, nimm aber einen Zucker dazu, damit sie geschmackvoller wird; dann schütt die Soff vom gedünsten Hühnel und ein wenig Wein dazu, laß aufsteden, und richte es an.

N. 455. Kollaten von Hausen.

Brenne ein schönes Stück Hausen im heißen Wasser ab, schneide hernach schöne Schnitzel daraus, den übrigen schneide mit Hechten, gewelchter Semmel, Limonteschälern, grünen Peterfil, und einem Stückel Butter klein zusammen; dann nimm einen Eyerdotter, Gewürz und Salz dazu; wenn alles recht fein ist, so gieb auf jedes Schnitzel etwas davon, rolle es zusammen, und speile es mit einem kleinen Spell; dann lasse sie in Schmalz schön braun werden, und mache eine gelblichte Einbrenn, gieß braune Suppe daran, lege die Rollen hinein, und lasse sie sieden; gieb auch ein Stück Zwiebel, ganze Limonteschäler, etwas Kubelkraut, ein Stückel Butter und Limontesaft hinein, alsdann richte sie auf eine Schüssel, und die Soff feibe darüber durch.

## N. 456. Kombo gesotten.

Nimm halb Milch und halb Wasser, gieb ein Stück Butter, etwas Zwiebel, Lorberblätter und Salz darein: den Kombo binde in ein Tüchel ein, und laß ihn gut sieden. Nehre ihn bisweilen in dem Kastroll um, und gieb ihn so zur Tafel.

## N. 457. Kombo mit Soß.

Nimm ein Stückel Butter, lege den Kombo darauf, staube etwas Mehl daran, bind grünen Petersil und Zwiebel in ein Päckel, und lege es dazu: Salz, Gewürz, und ein paar Schampian; lasse ihn dünsten, daß er die Soß selbst giebt, den Fisch richte an, und die Soß darüber passiret.

## N. 458. Ruttenleber in einer Soß.

Wasche die Leber aus, nimm in ein Pfandel guten Wein und Salz, siede die Leber, bis sie faumet; faume sie ab, nimm die Leber heraus, brenne die Soß ein wenig ein, gieb Gewürz und ein Stückel Butter dazu, und laß es noch ein wenig sieden.

## N. 459. Schildkröten mit grünen Erbsen.

Nimm Schildkröten, schneide ihnen den Kopf sammt denen Bragen und Schweiß ab, wasch sie sauber aus, setze sie in Wasser sammt den Bragen, auch einer Handvoll durrer Erbsen zum Feuer, wenn sie gesotten, so löse sie aus, theile jede in vier Theile, puße sie sauber, löse die Gall sauber von der Leber, daß du sie nicht vergällst. Hernach mach in einer Reih eine gelblichte Einbrenn, hacke grünen Petersil, lasse ihn extra in einen Reindel anlaufen in Butter, thue auch grüne Erbsen nach Belieben hinzu. In die Einbrenn aber schütte ein warmes Wasser, die gedünsten Erbsen darein, wie auch die Schildkröten, salz sie, laß gut sieden.

## N. 460. Schildkröten in einer Einmachsoß mit Semmelwürsteln.

Denen Schildkröten hacke den Schweiß, Bragen

und Kopf weg, und lasse sie so lang bluten, bis sie kein Blut mehr geben, legs in lauliches Wasser, Petersil dazu, laß sieden, bis die untere Schaale weggeheth, alsdann zerlegß auf Stückeln, und mach eine Einmachsoß. Laß in einem Reindel ein Stückel Butter zergehen, gieß Mehl darein, laß gelblich werden, gieß Peterfilwasser daran, salz es, und Muskatblühe darzu. Treibe einen Butter ab, schlag Eyer darein, thue Semmelbrösel dazu, und mach Würsteln, back sie im Schmalz; wenn sie gebacken sind, so siede sie in Peterfilwasser; alsdann legß zu den Kröten.

#### N. 461. Schildkröten in französischer Soß.

Hacke von der Schildkröte den Kopf, Brägen und Schweiß ab, laß sie eine Welle im Wasser liegen; alsdann laß sie sieden, bis die Schaale herunter geheth, puße die äußere Haut, Gall und Gedärme sauber weg, reinige die Niere, Leber und Eyer, gieß sie in ein Reindel, nimm geschnittene Peterfilwurzeln, etwelche Blattel Limonte, Wein und Gewürz dazu, brenne es ganz licht ein, und laß es verdeckter sieden, gieß noch ein Stückel Butter dazu, richte es an, gieß die Peterfilwurzeln und Limoniespaltel darauf, und bestreue den Schüsselbrant mit Semmelbröseln.

#### N. 462. Schildkröten in Frikasee.

Siede Schildkröten, puße sie, löse die Siegel aus, behalte die Suppe von der Schaale auf, belege eine Reim mit Butter, Muskatblüß, Limonieschäler, geschnittenen grünen Peterfil, ein wenig Zwtobel, kraube etwas Mehl darauf, richte die Schildkröten darein, belege sie auf der Höhe wie auf den Boden, decke sie zu, laß ein wenig dünsten. Alsdann gieß die aufbehaltene Schildkrötensuppe, ein wenig lautere Erbsensuppe, ein kleines Gläschen voll Wein und den Saft von einer halben Limonte darauf, laß gemach dünsten. Du kannst auch Urtoffeln, Austern, ausgelöste Muschel, oder im Sommer ausgelöste Krebschweifel,

und Artischockenkörner dazu nehmen. Diese Körner überfiede vorher, und schneide sie in zwey oder vier Theile, darnach sie groß sind, du kannst auch Maizrahen, Sugumuten, oder was die Zeit giebt, dazu nehmen, dünste alles, und salze es. Wenns Zeit ist zum Urrichten, so schlage 3 oder 4 Eyerbötter in einen Hafen, nimm ein Stückel Butter, Muskatblüh und ein wenig Limoniesaft dazu, rühre alles ab; alsdann seihe die Suppe von den Schildkröten und von den andern gedünsteten Sachen daran, sprüde es beständig, daß es nicht zusammenlaufft, setze es von ferne zu dem Feuer, richte alles ordentlich auf eine Schüssel, die Frikasee darüber, streue Limonieschäler oder gestiftelte Pflaizen darauf.

#### N. 463. Schildkröten in der Limoniesoß.

Nimm die gesottene und gepuzte Schildkrötenbiegel, Eyer und Leberl in ein Reindel, nimm ein wenig von der Soß, worinnen es gesotten hat, brenne es ein wenig ein, gieb etwas Safran, Gewürz und Limoniesaft dazu, laß es sieden; wenn es gut gesotten ist, richte sie mit der Soß an, ein wenig Butter dazu, und schneide länglichte Limonieschäler darauf.

#### N. 464. Schildkröten in ihren Schaaalen.

Siede Schildkröten weich, damit das Schwarze alles herab geht, puze sie sauber, nimm die Gall von der Leber, thue die Biegel in die Schaaale, hacke zwey ausgelöste Sardellen, lege sie in die Schildkröten, wie auch den Saft von einer ganzen Limonie, ein Stückel Butter, etwas Semmelbrösel, Limonieschäler, Muskatblüh, Pfeffer und Safran, salz es, laß die Schaaalen auf der Glut auffieden, hernach lege sie auf eine Schüssel.

#### N. 465. Schildkröten in wälscher Soß.

Bereite sie wie oben, sodann salze sie, bestreue die Biegel mit Mehl, und laß sie im heißen Schmalz anlaufen, nimm halb Wein und halb Erbsensuppe, gieb

einen Löffelvoll leicht in Schmalz geröstete Semmelbrösel dazu, Limonieschäler und Gewürz, laß es ein wenig sieden, gieß die Schildkröten auf eine Schüssel, ein Stückel Butter dazu, die obige Soß darauf, und laß es verdeckter sieden, bis es gut ist.

#### N. 466. Schnecken gefüllte.

Stede Schnecken im Wasser, löse sie aus den Häuseln, und schneide die Beine und Schweifeln heraus, thue sie auf ein Brett, nimm in Butter zerdrückte Sardellen, ein wenig Mustarblüh, grünen Petersil und etwas Limonieschäler dazu, schneide Butter auch darunter, die Schneckenhäuser gewaschen, mit Salz gerieben, und sauer abgetrocknet, die Füll eingefüllt, auf den Rost gelegt und gebraten; drücke die Füll immer nieder mit dem Messer, so sind sie gut.

#### N. 467. Schnecken zu kochen.

Leg die Schnecken des Abends ins Wasser, bis sie sich stehn; die Schaalen werden ausgewaschen und ausgekocht, das Ureine von den Schnecken weggenommen, und diese rein ausgeputzt. Alsdann thue Butter in ein Meindel, laß denselben zergehen, auch geriebene Semmel, Majoran und Thimian; ein wenig Muskatnuß und ein klein wenig Pfeffer hinein; (von allen aber ja nicht zu viel), dieses knöte zusammen, und mache einen Teig davon; darnach thue die gereinigten Schnecken in die reinen Schaalen; nimm von dem Teige, und schmiere die Schneckenschaale damit zu. Willst aber sicher gehen, daß der Teig nicht aus den Schaalen fällt, so schlage ein Ey zu dem Teige; es schmeckt aber besser, wenn kein Ey nicht dazu kömmt, auch kanst jenen leicht vorbeugen, wenn du dich nur bey dem kochen in Acht nimmst. Hierauf nimm Fischsuppe, laß sie kochen, thue darauf von allerhand Kräutern und Gewürz, wie zuvor bey dem Teig, in die Brühe. Zuletzt thue die Schnecken in die Brühe, und

laß sie kochen, aber nicht allzu lange, sonst werden sie hart.

#### N. 468. Schnecken auf dem Rost zuzurichten.

Die Schnecken müssen gesotten werden, aber gleich mit siedendem Wasser zum Feuer kommen, damit sie nicht auskriechen. Hierauf nimm sie aus den Häufeln, und putze sie, wie sichs gehört; es müssen aber die Häufel, so wie die Schnecken im Salzwasser gewaschen werden, daß der Schleim davon kömmt. Nun thue sie in ein Geschir mit ein wenig frischem Butter, ein wenig Salz, Pfeffer und einem Zwiebel, lasse sie auf dem Feuer etliche Minuten dünsten, gieße ein klein wenig Erbsenbrühe daran, lasse sie aufkochen, und nachdem kalt werden. Nun nimm etliche Scharlotten, Petersilkrant und ausgelöste Sardellen auf ein Schneidbrett, schneide es fein zusammen, mische hernach frischen Butter und ein wenig Pfeffer dazu, fülle sodann die Schnecken in die Häufel, und gieb das Zusammengeschnittene oben darauf, lege sie auf den Rost, lasse sie aber nicht zu stark braten, damit sie im Saft bleiben, und sie werden auf solche Art sehr gut seyn.

#### N. 469. Schnecken in der Coß.

Die Schnecken werden gesotten und gepuzt, wie schon gemeldet. Hierauf schneide einen Zwiebel fein in ein Geschir mit ein Stückel frischen Butter, lasse ihn dünsten, gieb hernach die Schnecken dazu, mit geschnittenen Petersil, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, lasse alles zusammen dünsten. Staube sodann ein wenig Mehl daran, gieße Erbsenbrühe dazu, und lasse sie kurz einkochen. Zuletzt schneide ein paar Sardellen recht fein, mit ein wenig frischen Butter gemischt, thue sie in die Coß, drücke Limonesaft dazu, mische nun alles recht wohl zusammen, und richte die Schnecken ar.

#### N. 470. Türkischer Bund von Fischen.

Zu diesem türkischen Bund brauchst diese Fische: 2 oder 3 viertelpfündige Forellen, 1 oder 2 achtpfündige

dige Nuten, 1 halb Seitel Grundeln, 1 halb Seitel Koppen, die Fiſche werden blau abgeſotten, in einen Weidling gelegt; den Nuten werden, bevor ſie geſotten ſind, inwendig neben dem Kopf die Rückgräten ausgebrückt; ſtark müſſen ſie aber nicht geſotten werden, ſonſt ſpringet die Haut auf, mit Fliſchpapper werden ſie anſtatt der Hafendick zugehüllt; wenn ſie geſotten ſind, werden ſie alle in einen Weidling gelegt, den Sud darüber gegoffen, daß ſie ſchön blau bleiben, hernach ſiede Krebsener, und andere Krebsen ſchön roth ab, Piſtazen, Mandeln, länglicht geſchnittene Limontſchäler dazu genommen, ein Stück Hauſen wird auch dazu geſotten. Hernach nimm Hechtenköpfe, Hauſenkruspeln, Zwiebel, allerhand Gewürz, das iſt: Imber, Pfeffer, Nägerln, alles zerquetschet; nimm ein Häſerl ſo groß als du Sulz haben wiſt, leg Limontſchäler darein, wie auch Lorber und Roſmarin, Rüdelfraut, gieß eine Halbe Eſſig und eine Halbe Wein darauf, und laß es gut einſieden. Hernach laß die Sulz auf den Fiſch auch zergehen, und gieß ſie daran, laſſe es nochmal ſieden; es kann auch eine geweichte zerriebene Hauſenblätter mitgeſotten werden, damit die Sulz ſtärker wird, hernach ſiehe dieſelbe durch ein Sieberl, laß ſie ein wenig ſieden; nimm die Fetten mit einem Löffel herunter, ſchlage 2 Eyer in eine Reim mit ſammt den Schälern, ſtell ſie eine Minuten lang auf ein kleines Glütel, rühre ſie, gieß die Sulz darein, laß ſie auffieden, ſo läutert es ſich. Hernach binde um die Füße eines Lehuſtuhls, wenn er umgelehrt iſt, ein Tuch, ſtelle unter das Tuch einen Weidling, damit die Sulz durchgeläutert wird, aber an einem warmen Orte, damit die Sulz nicht geſteht, laß auch etliche Blüthe Safran mitſieden; dann nimm den türkiſchen Bund in ein Kupferbäck, welches gut verzinkt ſeyn muß, gieße 3 Fingerhoch Sulz daran, ſtell ihn in ein Schaffel ſchön gleich auf das Eis, damit

es sich sulzet; hernach nimm alle Fische und zubereitete Sachen, legß auf die gefrorne Sulz, zuerst die Forellen auf den Rücken, alsdann die Rutten und andern Fische, sammt Krebsen, alles auf den Rücken, Pistazien, Mandeln, Petersilsträußel, Limonieschälerl, alles schön untertheilter hineingelegt, den Krebsen gieß Pistazien oder Mandeln zwischen die Scheeren, mach also schön herrlich den türkischen Bund voll, gieß hernach die Sulz darüber, und laß es über Nacht auf einem Eis stehen. Vergieß das Salz und den zerstückten Hausen nicht. Den andern Tag schau, daß du durch ein laulichtes Wasser oder warmes Tuch die Sulz samt den Fischen aus dem Model heraus bringst, da leg dann eine Schüssel auf den türkischen Bund, und stürze ihn um, nur mußt Acht haben, daß du die Sulz nicht zerbrichst.

### III. Abschnitt.

#### Köche an Fast- und Fleischtagen.

##### N. 471. Apfelfoch.

Reibe 5 oder 6 Äpfel auf einem Nießisen, treibe ein Ey groß Schmalz ab, schlage 3 Dötter und 3 ganze Eyer eines nach dem andern darein, reibe um  $\frac{1}{2}$  Kreuzer Semmel, neße sie mit einem guten Wein, noch besser mit einem süßen gut an, und gieß sie samt den Äpfeln unter das Gerührte, gut gezuckert, klein geschnittene Limonieschäler dazu, alles dieses recht gut abgetrieben, in ein geschmiertes Reudel oder Raffel gethan und gebacken; wenn du willst, kannst auch Weinberl darunter nehmen. Ueberhaupt ist es sehr gut, wenn alle Eyerweiß, die zu jedem Koch

gebraucht, zu Schnee geschlagen werden, und du sie dann auf die Lege darunter rührest, denn die Köche fallen nicht so geschwind zusammen.

#### N. 472. Agrasskoch.

Nimm die Agrass, wenn sie schön groß, aber noch nicht zeitig sind, je grüner, je besser; richte sie in ein Reindel, gieße ein wenig Wasser daran, setze sie auf eine gemache Glut, und allezeit ungerühret, wenn sie weich sind, treibe sie durch ein Sieb, so viel Zucker als Salsen. Den Zucker in ein messingenes Beck mit wenig Wasser schön dick gesotten, rühre die Salsen darein, und laß wohl einsteden; laß auskühlen, und mit der säumenden Eyerklar eine Stunde abgetrieben, wie das Erdbeerkoch, richte es schön hoch auf eine Schüssel, langsam gebacken.

#### N. 473. Armerleutkoch.

Nimm 20 Loth Butter, rühr ihn mit 14 Loth Zucker und 16 Eyerdottern eine ganze Stund gut ab, nimm geschnittenen Citronat darunter, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, und back es kühl.

#### N. 474. Artischokenkoch.

Nimm 4 mittlere Artischocken, siede sie weich, blattle sie ab, zerdrucke das Weiße mit einem Löffel, nimm 1 halbes Seitel Milch, schlage 3 Eyer daran, laß es zu einem Töpfel zusammengehen; alsdann stosse das Töpfel, und gieb die Artischokenkerne, 3 Loth Butter und ein wenig geweichte Semmel darunter. Hernach treibe 3 Loth Schmalz mit einem Eyerdotter ab, giebb es Gestossen und 4 Pistazen dazu, rühre noch 3 ganze Eyer und 3 Dotter daran, zuckere es, gieb es in ein Reindel, oder Tortenpfanne, und backe es.

#### N. 475. Aufgeloffenes Koch vom Kälbrennen Braten.

Treibe einen Viertelng Butter im Weibling recht pflaumig ab, rühre 1 Viertelng geschwällte und fein gestossene Mandeln, 2 ganze Eyer und 8 Dotter, je

des gut verrührt daren, schneide das kälberne Bratel mit dem Schneidmesser fein, stosse es mit 1 Kreuzer in Milch geweichter Semmelschmole im Mörser recht gut ab, hernach mische es unter das obige, nimm um 2 Kreuzer sauber gepuztes und gewürfelt geschnittenes March, zusetzt 1 Viertel fein geseibten Zucker, und von einer halben Limonte klein geschnittene Schäler darunter; wenn alles darin ist, so rühre es noch eine Viertelsund, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, gieb das Koch daren, backe langsam in der Tortenpfanne; alsdann bestreue es mit Zucker, und stelle es zur Tafel.

N. 476. Biskotenkoch.

Nimm ein halb Pfund gestoffenen Zucker, schlag 4 ganze Eyer und 10 Dötter daren, rühre es eine Stund lang, dann nimm 8 Loth Mehl ein wenig verrührt; nimm ein Breinblattel mit einem Reif, schmier es mit Butter, schütt den Satz daren, verpappe es gut um den Reif mit einem groben Satz, backe es schön braunlicht, so ist es fertig.

N. 477. Brodkoch.

Treibe  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter recht pflaumig ab, schlage 7 ganze Eyer und 7 Dötter eines nach dem andern daran, 1 Pfund mit sammt den Schaalen klein gestoffene Mandeln, klein geschnittene Limonteschäler, Gewürz, Zucker und 1 halb Pfund geriebene schwarze Brodschmollen dazu, rühre es bey einer ganzen Stunde, schmiere die Schüssel und Reif mit Butter, gieb es hinein, und backe es in der Tortenpfanne.

N. 478. Butterkoch aufgeloffenes.

Nimm in einen Weidling 4 Loth Butter, treibe ihn pflaumig ab, schlage 4 Eyerdötter einen nach dem andern daren, und von einem Ey die halbe Klar, rühre es so lang, bis der Löffel stehen bleibet, reibe einen Limonte mit einem Stückel Zucker ab, und gieb ihn auch hinein, schmiere eine Reif mit Butter, fülle

das Koch hinein, gieb unten und oben Blut, laß es langsam backen, und wenn es gebacken ist, mache einen Kreuzschnitt darein, zuckere es, und gieb es zur Tafel.

#### N. 479. Chokoladefoch.

Bereite für eine große Schüssel ein halb Pfund klein gestoffene Mandeln in einen Weidling, anderthalb Viertel gefähten Zucker, 5 ganze Eyer und 15 Dötter, langsam darein gerührt, eine Stunde abgetrieben, damit es schön anlaufet. Auf die List nimm 9 Loth geriebenen Chokolade und ein wenig gefähten Zimmet, so viel verrührt, damit es untereinander kömmt, kanst auch geriebene Limonieschäler dazu nehmen, und schön langsam gebacken, wie das Mandelkoch.

#### N. 480. Chokoladefoch auf andere Art.

Stede ein Seitel süßes Obers mit 2 Zettel Chokolade, von einem halben Kreuzer Semmel die Rinde weggeschnitten, die Schmolle gerieben, und die Bröseln mit dem Chokolade gekocht, daß es ein dickes Koch wird; sollten die Bröseln zu wenig seyn, so muß du noch ein wenig dazu reiben, bis es die rechte feste hat, laß es dann abkühlen. Ferner treibe 3 Loth Butter recht pflaumig ab, 6 Eyerdötter eines nach dem andern in das abgekühlte Koch hineingerührt, daß es recht pflaumig wird; dann 3 Loth Zucker, und die aufgeklöpfte Eyerklar von denen 6 Eyern, aber nicht mehr viel gerührt, in ein mit Butter geschmiertes Reibel gethan, unten weniger Blut als oben gegeben, langsam gebacken, gezuckert, und so auf die Tafel gegeben.

#### N. 481. Zitronatkoch.

Rühre 10 Loth Butter mit 7 Loth Zucker und 8 Eyerdötter nach einander eine ganze Stunde wohl ab, gieb einen klein geschnittenen Zitronat dazu, schmecke eine Schüssel und den Reif mit Butter, backe es in

der Tortenpfanne ganz kühl und langsam, und bestreue es mit gestossenem Zucker.

#### N. 482. Dientelkoch.

Nimm 1 halbes Pfund Dientelsfäse, rühr es ab, gieb ein halbes Pfund Zucker dazu, und von 8 Eyerklaren den Schnee nach und nach verrührt, rühr es eine Stunde lang, gieb klein geschnittene Limonteschälertl dazu, belege ein Blättel mit Oblatt, gieb das Gerührte darauf, und backe es ganz langsam in der Tortenpfanne: vorher aber bestreue es mit Eyerklar, und streue gefähten Zucker darauf.

#### N. 483. Dientelkoch gesaumtes.

Nimm frische Dientel, thue sie in ein Reindel, setz sie auf die Glut, und laß steden, bis sich der Saft eingesotten hat; dann schlag sie durch ein Sieb. Auf ein Pfund solchen Saft nimm von 12 Eiern die Klar, schlage sie zu einem Schnee, und rühr sie mit ein Pfund Zucker gut ab; dann gieb den Saft darunter, und rühre es so lang, bis es recht dick wird, und backe es, gieb aber oben mehr Glut als unten.

#### N. 484. Erdbeerkoch.

Bereite 1 halbe Maas Erdbeer, treibe sie durch ein Sieb, nimm in ein messingenes Beck 1 Viertel Zucker und 3 Löffelvoll Wasser, stede ihn schön dick, bis er sich spinnet; nimm die durchgetriebene Erdbeersäse darein, wohl abgerührt, und eingesotten, bis es schön dick wird, richte es in einen Weidling, damit es auskühlet, drucke von einer Limonte den Saft darein, und einen guten Eßlöffelvoll gestossenen Zucker; bereite von 6 frischen Eiern die Klar, rühre es in einer Schüssel zu einem Faum auf, nach und nach darunter gerührt, eine ganze Stunde abgetrieben, klein geschnittene Limonteschälertl, richte es auf eine bestrichene Schüssel schön hoch auf, und gebacken in einer mittlehren Hitze, geschwind zur Tafel gegeben, denn es fällt gern zusammen.

## N. 485. Eyerbütterkoch.

Bereite ein Viertel klein gestoffene Mandeln, von 6 hartgefotenen Eiern die Dötter, stoffe sie in einen Mörser unter die Mandeln, treibe ein Viertel fettschen Butter in einen Weibling schön pflaumig ab, gieb die Mandeln und harten Eyerbütter darein, langsam gerührt, 4 ganze Eyer und 4 Dötter, 1 Viertel gefähten Zucker, eine halbe Stunde gerührt, richte es in eine bestrichene Pastetenschüssel, mache einen Reif herum, und dann gebacken. Die harten Eyerbütter müssen allein gestoffen werden.

## N. 486. Eyerkoch.

Nimm Schmalz und Mundmehl, mache eine weiße Einbrenn schön dick, rühre es mit siedender Milch schön glatt ab, daß es ein dickes Koch wird, laß ausfließen, schlage für eine Person 1 Ey daran, gesalzen. Wird es für eine Hauptspeis gegeben, so kannst du mehrere Eyer nehmen, bestreiche eine Pfann oder Eyer-schmalzreindel, und backe es im Ofen.

## N. 487. Gesauntes Koch.

Nimm 8 Loth Himbeer- oder Marillensalsen, 8 Loth fein gestoffenen Zucker, und die Klar von 12 Eiern, welche recht fein zu Schnee geschlagen werden müssen. Gieß dann die Marillensalse in einen Weibling, und rühre sie recht fein ab. Wenn dieses geschehen ist, so verrühre erst den gestoffenen Zucker nach und nach mit der Marillensalse, dann den Schnee mit dem Zucker und der Salsen zugleich, und dies durch eine ganze Stunde, bis alles recht fein untereinander verrührt ist. Sodann gieß es auf eine blecherne Schüssel, laß es langsam backen, und wenn es aufspringt, so ist es gut.

## N. 488. Gefrorenes Koch.

Nimm ein halb Pfund Zucker, von 2 Eiern die Klar, rühre es bis recht weiß wird; nimm klein gestoffene Mandeln, 2 Loth Zitronat und 2 Loth Pi

stagen, von einer Limonie die Schälcr, streich es schön dünn auf Blatel, und backe es schön gelb, schneide es herunter, und richte es auf die Schüssel, so ist es gut.

#### N. 489. Gelbes Rubenkoch.

Puze gelbe Ruben, reibe sie schön fein zusammen, lege sie in eine Keim, und gieß eine Milch darauf, setze die Keim auf die Glut, laß es auffieden, treibe ein Stückel Butter ab, drucke um 1 halben Kreuzer geweiichte Semmel aus, treibe es fein ab, schlage 2 Eyerböcker hinein, und die Klar von 2 Ehern zum Schnee, gieb es dazu, zuckere es, hernach gieb die Ruben darein; wenn es zu dick ist, gieß Milch daran, schmiere ein Keindel mit Butter, fülle das Koch hinein, gieb oben und unten Glut, backe es langsam, und zuckere es.

#### N. 490. Grieskoch aufgeloffenes.

Mache ein Grieskoch wie gewöhnlich, und laß es auskühlen; hernach nimm bey einem Viertel Butter, treibe ihn pflaumig ab, und 5 Eyer eines nach dem andern hinein verrührt. Nimm 1 Viertel klein gestoffene Mandeln, Zucker, klein geschnittene Limonieschälcr, und etwas Zimmet, rühre es eine halbe Stunde lang. Nimm alsdann ein Tortenblattel, oder Schüssel mit Meiß, schmiere es, vermache es mit einem groben Saig, gieb das Koch hinein, unten und oben Glut, backe es langsam, und gieb es mit Zucker bestreuet.

#### N. 491. Grieskoch ordinari.

Laß die Milch sieden, rühre den Gries darein, laß auffieden, schütze es in ein anderes Geschirr, damit es völlig auskühle, treib ein Schmalz ab, und gieb es dazu, und wenn das Koch ausgekühlet ist, so schlage Eyer eines nach dem andern hinein, gut verrührt, gesalzen und gebacken wie das Eyerkoch.

#### N. 492. Hechtenkoch.

Von einem guten Stück gebackenen Hechten zupfe das Fleisch von den Gräten, die braune Haut vorherin abgezogen, dann schneide es mit einem Schneidmesser

fein zusammen, dann siebe um 2 Kreuzer Semmelschmol-  
len in der Milch, wie ein Panadel, und laß es aus-  
kühlen; indessen treibe ein Stück Butter pflaumig ab,  
schlag 3 ganze Eyer und 4 Dotter daran, gieb das  
kalte Panadel, den geschnittenen Hechten, etwas Li-  
monieschäler und Zucker nach Belieben dazu; dann  
schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, gieße das  
Koch hinein, bestreiche es mit gesäumter Eyerklar, be-  
streue es mit Zucker, und back es in der Tortenpfanne  
schön.

#### N. 493. Hetschepetschkoeh.

Bereite für eine große Schüssel 3 Viertel durch-  
geschlagene Salsen in einen Weidling, nimm 1 halb  
Pfund Zucker in ein messingenes Beck, und 2 Löffel-  
voll frisches Wasser, siebe den Zucker, bis er sich spin-  
net; gieß ihn an die Salsen, und schön glatt abgerie-  
ben, laß es auskühlen, und von 10 Eyern die Klar  
faumet aufgerührt, nach und nach an die Salsen eine  
ganze Stund verrührt, richte es schön hoch auf eine  
bestrichene Schüssel und in einer gleichen Hitß gebacken.

#### N. 494. Himbeerkoeh.

Erstlich nimm ein Viertel Zucker in ein messin-  
genes Beck, gieß ein Viertelseitel Wasser darauf, laß  
ihn stehen, bis er zergangen ist, hernach setz ihn auf  
eine Glut, laß ihn sieden, bis er sehr schwere Tropfen  
wirft, nach diesem schlage die Himbeer durch ein härenes  
Sieb, bis du ein Seitel Salsen hast, alsdann gieße die  
Salsen in den gesottenen Zucker, rühre ihn schön glatt  
ab, setz ihn auf die Glut, und laß ihn schön dick ein-  
sieden; nachdem gieße die Salsen in einen Weidling,  
laß auskühlen, rühre es schön glatt ab, und dann  
nimm von 10 Eyern die Klar, schlage allezeit 2 und  
2 zu einem Schnee, thue es in die Salsen und so fort,  
bis die Eyer gar sind; in allem mußt du es eine Stun-  
de rühren; alsdann beleg ein Plattel mit Oblaten,  
lege das Koch löffelweis heraus, besäe es mit Zucker,

mache einen Kreuzschnitt darein, setz es in den Backofen, laß es bey anderthalb Viertelstund ganz gemach backen, und dann gieß es auf die Tafel.

N. 495. Hirukoch.

Lege ein ganzes kälbernes Hirn in ein laulichtes Wasser, puße die rothen Adern sauber weg, überfiede es ein klein wenig, seihe es ab, und schneide es mit dem Schneidmesser fein, treibe 1 halb Pfund Butter in dem Weidling recht pflaumig ab, rühre ein Viertel geschwellte und fein gestoffene Mandeln, 7 ganze Eyer, und 5 Dötter, jedes gut verrührt, zuletzt um 2 Kreuzer mit 1 Seitel Obers angefeuchte Semmelbrösel, sammt dem geschnittenen Hirn zugleich hinein, alsdann zuckere es, daß süß genug ist, nimm auch von einer halben Limonte klein geschnittene Schäler dazu, wenn alles darinnen ist, so rühre es noch eine Viertelstund, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, das Koch darein, back's langsam in der Tortenpfanne, hernach gezuckert. NB. Wer will, kann auch länglicht geschnittene Zitronat, oder gestiftelt geschnittene Pistazen darunter nehmen.

N. 496. Hirschbreykoch.

Siede den Brey in einer guten Milch schön dick, treibe ihn durch, und laß ihn auf einer großen Schüssel auskühlen; nimm ein Viertel frisch Butter in einen Weidling, diesen schön pflaumig abgetrieben, 4 ganze Eyer und 6 Dötter darein gerührt, 1 Stunde abgetrieben, und gezuckert. Auf die legt von einer Limonte den Saft darein gedruckt, richte alles zusammen in eine bestrichene Pasteterschüssel, und gebacken.

N. 497. Kästchenkoch.

Erstlich siede 1 Pfund große Kästen so lange bis sie sich schälen lassen, reibe sie auf einem kleinen Reibeisen, treibe 1 halb Pfund frisch Butter in einem Weidling ab, darein verrühre 4 ganze Eyer und 6 Dötter, 1 Viertel gestoffene Mandeln, und anderthalb

Vierting gefähten Zucker, auch die geriebenen Kästen, Treibe es eine Stunde ab, auf die legt nimm ein wenig gefähten Zimmet und klein geschnittene Limonieschäler, richte es in eine bestrichene Schüssel mit dem Meiß, und langsam gebacken, es gehet schön hoch auf.

#### N. 498. Kapauerloch.

Bereite von einem gesottenen Kapauer das Breit, stoß es klein in einem Mörser, schäle eine Mundsemmel, und weich sie in der Milch, um 2 Kreuzer March darunter, eine Handvoll gestoffene Mandeln; dieses alles untereinander gestossen. Hernach nimm 1 Vierting Butter in einen Weidling, treib ihn schön pflaumig ab, 1 ganzes Ey und 9 Dötter langsam darein gerührt, nimm das Gestoffene auch darunter, 1 Vierting gefähten Zucker, von einer Limonie die Schäler klein geschnitten, und darunter gerührt, 1 Viertelstund abgetrieben. Richte es in eine bestrichene Keim, und backe es langsam bey einer Stunde.

#### N. 499. Kindskoch aufgeloffenes.

Nimm 3 Kochlöffelvoll Mehl auf ein Seitel Milch, mache damit ein festes Koch, richte es hernach auf einen Teller, daß es austüht; treibe 4 Loth Butter pflaumig ab, und rühre das Koch in den Butter, verrühre auch 1 ganzes Ey und 3 Dötter, eines nach dem andern darein, thu ein wenig klein geschnittene Limonieschäler darunter, und zuckere es; alsdann schmiere ein Keindel mit Butter, gieß es darein, gieb unten und oben mittelmäßige Blut, laß es langsam backen; wenn es gebacken ist, so besäe es mit Zucker.

#### N. 500. Kindskoch von Eyern.

Dieses wird wie das Eyerloch gemacht, nimm einen Theil ganze Eyer und 2 Theil Dötter, Zucker nach Belieben, gesalzen, in eine bestrichene Keim geschüttet, 3 Viertelstund gebacken, und gezuckert auf den Tisch gegeben. Du kannst es auch in großen kupfernen Schüsseln auf die Tafel geben.

## N. 501. Kipfelkoch.

Nimm für 2 Kreuzer eyerne Kipfel, schneide sie gewürfelt, weiche sie in die Milch ein, nimm 4 Loth Butter, treib ihn ab, schlag 2 ganze Eyer und 4 Dötter darein, dann die geweichten Kipfel darein, Zucker, Zimmet, Weinbeel, Zibisnüssel auch darein gerühret, schmiere eine Keim mit Butter, schütt es darein, gieb unten und oben Glut, und back es schön.

## N. 502. Rittenkoch.

Siede die Ritten schön weich, schäle die Haut weg, und das Weiße treib durch einen Durchschlag, wäge 1 halb Pfund Salsen, treibe für eine Schüssel einen Viertel frisch Butter in einem Weidling ab, 2 ganze Eyer und 4 Dötter, langsam darein verrührt, nimm auch die Ritten dazu, rühre es eine ganze Stunde. Rühre auch 1 halben Viertel klein gestoffene Mandeln, 1 Viertel gefähten Zucker, auch ein halb Settel süß Obers, aber langsam darein gerührt, damit es nicht zusammen lauset. Nimm von einer Limonle die Schäler klein geschnitten darunter, schütte es in eine bestrichene Schüssel mit einem Keif, und langsam gebacken.

## N. 503. Koch von einer frischen Salse.

Nimm Dientel, Marillen, Ugras und grüne Zwetschgen, gieb ein wenig Wein daran, siebe es, und schlage es durch ein Sieb; laß das Durchgeschlagene zu einer dicken Salsen einsieden. Auf ein Pfund solcher Salse nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker, von 12 Ethern die Klar, und ein wenig klein geschnittene Limonieschäler; rühre es eine gute Stunde lang, schmiere die Schüssel und den Keif mit Butter, gieb das Gerührte hinein, bestreiche es mit Eyerklar, besäe es mit Zucker, und backe es schön kühl und langsam in der Tortenpfanne.

## N. 504. Koch von harten Ethern. X

Nimm 6 Eyer, siebe sie hart, stoß ein Viertel-

pfund Mandel klein; dann nimm von den 6 harten Eiern die Dötter, stosse sie zu den Mandeln, auch 1 Viertelpfund süßen Butter. Hernach thue es in einen Weidling, und zuckere es so süß wie du es haben willst. Nimm auch Limonteschäler dazu, schlage 4 ganze Eier und 4 Dötter daran, rühre es eine Stund, schütte es in einen verpappten Reif, und backe in der Tortenpfanne oder Ofen. Der Reif muß aber vorher mit Schmalz geschmiert seyn.

#### N. 505. Körbelkrautkoch.

Bereite 2 gute Büschel Körbelkraut, stosse sie klein im Mörser, treibe es mit einer Maaß Milch durch ein Tischtuch, schlage 4 ganze Eier daran, und setze es zum Feuer, daß es zusammen rinnt, setze den Topfen ab, und laß ihn abkühlen. Treibe 12 Loth Zucker in einen Weidling ab, 6 Eyerdötter dorein verrühret, 6 Loth klein gestoffene Mandeln darunter, einen Viertling gefähten Zucker, treibe es eine Stund ab, nimm den ausgekühlten Topfen, rühre ihn dorein, richte es in eine bestrichene Schüssel, und laß langsam backen. Auf diese Art kann auch das Kudelkrautkoch gemacht werden.

#### N. 506. Krebsenoch.

Schneide von 1 Kreuzer Semmel die Rinde herab, und siebe sie in einer Maaß Obers oder Milch, wie ein Rindskoch, hernach lasse es abkühlen. Mache 1 halb Pfund Krebsbutter, laß ihn abkühlen; thue 1 Viertling Mandeln, 6 Eyerdötter, und 25 Krebschweifeln klein schneiden, hernach stossen, und zusammen in das Koch, rühre es anderthalb Stund gut ab, das auf Zucker von einer Limonte Abgeriebene dorein, und nach Belieben gezuckert. Mache auf eine Zinnschüssel von Taig einen Reif, backe ihn, schmiere die Schüssel und den Taig mit Krebsbutter, giesse das Gerührte hinein, backe es 3 Viertelstund in einer gehitzten Tortenpfanne, und gib es gezuckert zur Tafel.

## N. 507. Kröskoch.

Stebe ein kälbernes Krös recht weich, schneide die Drüsen weg, wasche das Krös sauber aus, hacke es klein, sammt einen Kreuzer in Milch gewelchter Semmelschmollen, treibe einen Vierteling Butter ab, alsdann das Gebäcke darein, rühre es recht gut ab, setze 2 ganze Eyer und 2 Dotter daran; nimm auch ein wenig Muskatblüh und ein halbes Sittel Milchraum dazu, schmiere es oben ein wenig mit Milchraum, bestreue es mit Semmelbrösel, und backe oben und unten braun.

## N. 508. Leberkoch.

Treibe in einen Weibling 1 Vierteling Butter recht pflaumig ab, nimm einen Vierteling fein gestoffene Mandeln, um 2 Kreuzer in Milch gewelchte und ausgebrachte Semmelschmollen, ein halb Pfund fein geschnittene kälberne Leber, 5 ganze Eyer und 3 Dotter, jedes gut verrühret, 2 Loth klein geschnittene Limonieschäler, Zucker, daß süß genug ist, ein wenig klein gestoffene Muskatblüh, rühre alles eine halbe Stund, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, mache von marbem Taig einen Reif herum, und backe ihn auf der Schüssel; alsdann schmiere ihn auch, gieß das Koch darein, back es 3 Viertelstund, alsdann zuckere es.

## N. 509. Limoniekoch.

Thue in ein Sittelhäferl von 2 Limonte den Saft, und das übrige Wasser, ein Stück Zucker, 1 Spalten ausgeschnittene Limonteschäalen, laß es gut verfeben, reib von 1 Kreuzer Mundsemmel die Rinde hinweg, weich diese abgeriebene Semmel in die gesottenen Limonten, den Spalten nimm heraus, und thue dieses alles in ein Reindel, rühr es ab, bis ein Koch daraus wird, hernach rühr fünf Eyerdotter, einen nach dem andern darein. Wenn es zu dick ist, so gieß etwas Wein oder Wasser daran, darnach die Säure ist, stell es auf die Glut, wenn es nicht süß genug ist, so zu-

ckere es, rühre gewürfelte Limonieschäler darein, rühre beständig um, bis es siedet und einem Rindstoch ähnlich ist, streue gehackte Pistazen darauf, und laß ein Stückel Butter mit auffiben.

#### N. 510. Lungenkoch.

Treibe 1 Viertelg Butter pflaumig ab; welche um 1 halben Kreuzer Semmelschollen in der Milch, siehe die Lunge recht weich, schneide sie recht fein, hernach thue sie sammt der geweichten Semmel in den abgetriebenen Butter, rühre es wohl, nimm 10 ganze Eyer jedes gut verrührt, auch Salz was recht ist, rühre 1 halb Seltel gutes Obers oder Milchraum, ein wenig fein geschnittenen grünen Peterfil, und fein geschnittene Limonieschäler; wenn alles darin ist, so rühre es eine Viertelstund, schmiere eine blecherne Schüssel und Reif mit Butter, gieß das Koch darein, und backß langsam.

#### N. 511. Mandelkoch abgetriebenes.

Nimm für eine große Schüssel ein halb Pfund Zucker und 3 Löffelvoll frisches Wasser in ein messingenes Beck, siehe den Zucker dick, bis er sich spinnet. Nichte in einem Weidling 3 Viertelg klein gestoffene Mandeln, gieß den Zucker darein, schön glatt abgetrieben, 5 ganze Eyer und 15 Dotter, eines nach dem andern darein gerührt, 2 Stund abgetrieben; nimm auf die Lezt klein geschnittene Limonieschäler und Zitronat, so viel verrührt, bis es gut untereinander kömmt. Nichte es in eine Schüssel mit dem Reif herum gemacht, und verpicht; nichte das Abgetriebene darein, schön langsam gebacken, gezuckert, und auf die Tafel gegeben.

#### N. 512. Mandelkoch gefrorenes.

Nimm 1 Pfund abgezogene Mandeln, schneide sie dünn blättelt, thue sie in einen Weidling; nimm so viel gefähten Zucker, als Mandel, misch untereinander, nimm ein Messerspiß geweichten Tragant, schlage

2 Eyerklar ab, treibe den Tragant damit ab, rühre es also unter die Mandeln und zuckere es. Auch von einer ganzen Limonie die Schäler, schmier ein Blättel mit Wachs, richte die Mandel schön Blattweis mit einem Messer darauf, daß sie nicht dick liegen, setze sie in die gehaltte Tortenpfanne, und gieß oben mehr Blut als unten. Wenn es nun oben sich anfängt zu bräunen, so ist es schon genug gebacken. Nimm also mit einem Hackmesser scheinweis herunter, richte es hernach auf einander, wie einen Berg, so ist es fertig. Willst du es mit Tornisol oder Chokolade färben, so nimm auch Pistazen oder eingemachte Citronen darunter.

#### N. 513. Mandelkoch geschobenes.

Nimm ein Viertelpfund Zucker in ein Häfen, von 3 Eyrn die Klar zu einem Faum abgeschlagen, rühre es eine Stund, nimm ein Viertelpfund klein gestoffene Mandeln, und von einer Limonie die Schäler, gieß es darein, schmiere ein Blättel mit Butter, thue den Teig hinein, und back es schön kühl, so ist es gut.

#### N. 514. Mandelkoch gestiftetes.

Rühre ein halb Pfund frischen Butter in einen Weidling schön pflaumig ab, nimm 1 Viertel klein gestoffene Mandeln darein, 15 Eyerbötter, einen nach dem andern, eine ganze Stund abgetrieben. Nimm 4 Loth länglicht geschnittene Pistazen, die Haut abgeschält, einen Viertel Zitronat, auch länglicht geschnitten und 1 Viertel gefähten Zucker, richte es in das abgetriebene Koch, so viel gerühret, daß es unter einander kommt, fülle es in eine bestrichene Pastetenschüssel, und in einer gleichen Hitze gebacken.

#### N. 515. Mandelkoch mit frischen Zitronen.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, schwalle und stosse sie klein, gieß ein und einen halben Viertel gefähten Zucker dazu, rühre es untereinander, nimm eine halbe Zitrone, schäle sie ab; alsdann nimm sie in ein Tuch, hänge sie in ein siedendes Wasser, und laß

sie sieden, wie ein Ey, seihe sie gut ab, schneide sie klein zusammen, und gieb sie zu den Mandeln, schlage 3 ganze Eyer und 7 Dötter nach einander hinein, allezeit gut verrühret, rühre es eine ganze Stund lang auf einer Seite, gieb klein geschnittene Limoneschälere dazu, schutere einen Raif und Blätzel mit Butter, vermache es mit einem groben Taig, gieb das Gerührte Koch hinein, und backe es langsam.

#### N. 516. Marchkock.

Nimm um 2 Kreuzer March, treibe es faumig ab, schlag ein ganzes Ey und 2 Dötter daran, nimm ein halbes Seitel kaltes Milchkoch, rühre es darein, zuckere es, und back es wie andere Köche, als vorhero rühre blattelt geschnittene Pistazen und Zitronat darunter.

#### N. 517. Marillenkoch.

Bereite für eine große Schüssel ein halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, 2 Löffelvoll Wasser, laß es wohl versieden, nimm ein Pfund geschälte Marillen, die Kern heraus genommen, lege sie in Zucker, und laß sie schön dick einsieden. Hernach treibe sie durch in einen Weidling, laß sie auskühlen, und abgetrieben. Nimm von 10 Ehern die Klar, schlage sie faumend auf, und rühre es eine ganze Stunde, die Eyerklar nach und nach darein gerühret, streiche es auf die Schüssel hoch auf, und gebacken, geschwind zur Tafel gehen, sonst fällt es zusammen.

#### N. 518. Marzipankoch.

Nimm 3 Seitel gute Milch, schlage 4 Eyer darein, salze es, und setz es auf eine Glut, damit es zusammen laufet, seihe den Topfen ab, und lasse ihn auskühlen. Bereite in einen Weidling 1 halb Pfund frischen Butter, treibe ihn schön pflaumig ab, zwey ganze Eyer und 9 Dötter nach und nach darein gerührt, auch 12 Loth klein gestoffene Mandeln, anderthalb Bierthunz gefähten Zucker, eine halbe Stunde abgetrieben. Nimm auch in den Topfen klein geschnittene Limone-

schäler, länglicht geschnittenen Zitronat, richte es in eine Schüssel und drey Viertelstund gebacken.

N. 519. Marschanzgeräpfelkoch.

Bereite schöne große, nicht gar zu zeitige Marschanzgeräpfel, laß in einem Hasen ein Wasser sieden, lege allezeit 3 oder 4 U pfel darein, laß sie weich sieden, nimm sie heraus, und schabe das Würbe herunter. Hernach wieder andere, und so fort; alsdann schlage sie durch ein Sieb, nimm zu 2 Pfund Salsen 1 halb Pfund Zucker in ein messingenes Beck, gieß 2 Löffelvoll frisches Wasser daran, und laß schön dick einsieden, rühre die Salsen darein, und wieder gut einsieden lassen, auch stets umgerühret, laß auskühlen, in einen Weidling gethan, nimm von 12 Ehern das Weiße, rühre es faumend auf, nach und nach an die Salsen eine gute Etund verrühret, richte es auf eine Schüssel schön hoch, und backe es wie das Rittentoch.

N. 520. Nierenkoch.

Bereite 1 oder 2 kälberne gebratene Nieren, hack sie mit sammt der Fetten schön klein, nimm um 2 Pfennig in Milch geweichte und klein gehackte Semmel zu einer Nieren, treibe um 2 Kreuzer frischen Butter ab, 2 ganze Eyer und 2 Dötter nach und nach darein verrühret, hernach nimm das Gehackte darein, 2 gute Löffelvoll Milchraum, ein wenig gestoffene Muskatblüß, gesalzen. Rühr es noch eine Viertelstunde, richte es in eine bestrichene Schüssel, gieß unten und oben Blut, schön röset gebacken.

N. 521 Pfirsichkoch mit Mandeln.

Nimm zeitige Pfirschen, schäle sie, und schlage sie durch ein Sieb, nimm 4 oder 5 Kochlöffelvoll davon, gieß sie in einen Weidling, dann  $\frac{3}{4}$  Pfund geschwältte fein gestoffene Mandel, 6 ganze Eyer und 12 abgeschlagene Eyerdötter, rühre diese nach und nach mit  $\frac{3}{4}$  Pfund gesähten Zucker hinein, wie auch von einem

Limonie die Schäler klein geschnitten, rühre alles eine ganze Stund auf einer Seite, und dann drucke von 2 Limonie den Saft daran, schmiere eine Schüssel und Raif mit Butter, füll das Koch hinein, oben viel, unten aber nur ein wenig Blut, so ist es fertig.

#### N. 522. Pistazekoch.

Nimm 5 Loth Pistazen, schwall und stoß sie so klein als möglich ist, schlag sie mit ein paar Löffelvoll Milch durch ein härenes Sieb; laß eine kleine Ruß groß Butter in einem Reindel zergehen. Nimm einen kleinen Löffelvoll Mehl, laß es ein wenig rösten; dann gieß ganz langsam die durchgetriebene Milch mit den Pistazen daran, damit es schön glatt wird, und laß sieden, es muß immer gerührt werden, und darf nicht dicker seyn als ein Rindskoch. Wenn du willst, kanfft es mit Zucker bestreuen.

#### N. 523. Pomeranzekoch.

Dieses Koch mach in der ganzen Quantität wie das Limoniekoch, als anstatt des Wassers zum Limoniesafte nimm Wein, und laß es mit einer ausgeschnittenen Pomeranzenschale versieden. Der Pomeranzensaft wird nach den Eyerdottern hineingedruckt, und alsdann erst auf die Blut gesetzt. Wenn es gesotten ist, streue gewürfelt geschnittene Pomeranzenschalen darauf.

#### N. 524. Reiskoch.

Nimm so viel süße Milch und Reis, als vommöthen ist, laß die Milch sieden, den Reis darein, laß ihn weich sieden, hernach im Mörser klein gestossen. Treibe Butter schön pflaumig ab, rühre Eyerdotter einen nach dem andern darein, auch klein gestossenen Reis, Mandeln, und um 1 halben Kreuzer geweichte und gestoffene Semmel, zuckere es nach Belieben. Rühre es 3 Viertelstund ab, alsdann rühre klein geschnittene Zitronat und Limonieschäler darunter; bestreiche eine

kupferne Schüssel oder Reib, richte das abgetriebene Koch darein, backe es langsam.

### N. 525. Schmalzkoch gewürmeltes.

Wenn du Schmalz oder Butter ausfiedest, so nimm vorhero in einen Hafen ein gutes Mundmehl, treibe es ab mit süßer Milch, wie einen Mehlschmarren. Nimm ganze Eyer, vorhero wohl abgerührt und darein geschüttet, gesalzen und den Fatg abgerührt, daß er schön glatt wird, wenn das Schmalz oder Butter siedet, so laß es Strohhalwendick darein rinnen, und gerührt, daß es schön gewürmelt wird. Laß einen Sud aufsthen, hernach durchgeseiht, damit das Schmalz wegfommt, schütte es in eine Reib, daß es rammler wird, und Blut darunter gemacht.

### N. 526. Schmalzkoch von Gries.

Lasse erstlich ein Schmalz heiß werden; hernach röste einen Gries, bis er schön gelblicht wird, gieß eine siedende Milch daran, daß es schön dick wird; nimm etliche Eyerdotter, gesalzen, und ein wenig Milchraum, abgetriebene Limonieschäler darunter, schlags untereinander ab, schütte es darüber, gieß unten und oben Blut, daß es schöne Kameln bekommt, angericht, die Kameln obenauf gelegt, und gezuckert.

### N. 527. Schüsselloch.

Schlage in ein Häferl frische Eyer auf, darnach die Schüssel groß ist, rühre so viel süße Milch darein, als die Eyer sind, gezuckert, klein geschnittene Limonieschäler und gefähten Zimmet wohl untereinander abgesprüdelt. Bestreiche eine Schüssel mit Schmalz oder Butter, richte das Abgerührte darein, gieß unten und oben Blut, langsam gebacken, und auf die Tafel gegeben.

### N. 528. Semmelkoch.

Nimm 2 Rundsemeln, diese werden geschält, flattelt geschnitten, gleße eine siedende Milch daran, und treibe es durch ein Sieb; für eine große Schüssel.

treibe ein Viertelng Butter ab, und rühr 1 halben Viertelng klein geſtoffene Mandeln, 2 ganze Eyer und 6 Dötter darein. Hernach nimm die ausgekühlte und durchgetriebene Semmel, 1 Viertelng gefähten Zucker, von einer halben Limonte die Schäler klein geſchnitten darunter, 3 Viertelſtund abgetrieben, richte es in eine Schüffel, und backe es gelblich.

#### N. 529. Semmelkoch auf andere Art.

Nimm ein halb Pfund schön gefähten Zucker, 8 ganze Eyer und 8 Dötter, thue ſie in einen Weidling, und rühre ſie eine ganze Stunde, daß ſie schön ſaumend werden; reibe Semmelbröſel schön fein, und auch von einer halben Limonte die Schalen, von der geriebenen Semmel 6 Loth, thue ſie unter den Zucker, rühre ſie nur ſo viel, daß alles untereinander kömmt, und laß es in einem Reif schön backen; nur muß du es nicht lange ſtehen laſſen.

#### N. 530. Spenatkoch.

Nimm in ein Häſerl um ein halben Kreuzer geweichte Semmel, gieb einer Nußgroß zerlaſſenen Butter daran, ein Loth abgezogene geſtoffene Mandeln, und ein wenig Spenatdämpfel, treib es fein ab, ſchlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter darein, zuckere es, gieb einen Schöpfſöffelvoll kalte Milch daran, rühre es gut ab, ſchmiere eine Klein mit Butter, fülle es ein, und backe es.

#### N. 531. Topfenkoch.

Nimm eine Maas Milch, ſchlage 6 ganze Eyer darein, ſtelle es zum Feuer, und rühre bis es ein Topfen wird, drucke Limontesaft darein, damit es ſammen lauft, wenn es ein Topfen iſt, ſo ſeihe ihn ab, und laß ihn auskühlen; hernach treibe 1 Viertelpfund Butter recht pflaumig ab, ſchlage 3 ganze Eyer und 4 Dötter darein, verrühre es gut. Nimm vor 1 Kreuzer altgebackene Semmel, reib die Rinden heunter, und die übrige Semmel recht fein, thue es unter den

Butter, thue auch ein wenig Limonieschäler darein, und Zucker nach Belieben. Thue den Topfen ganz auf die Lecht hinein, gieße es in eine Schüssel, und auf den Raif herum, oder in ein Reindel, back es schön. Du kannst es auch mit Pistazen zieren, so ist es schön und gut.

### N. 532. Tyrolerkoch.

Nimm in ein Häferl oder Pfanne 1 Seitel Wasser, laß es laulich werden, gieß das Wasser in einen kleinen Weibling, schlage 2 Eyer daran, thue es mit einem Besenrühel wohl abklopfen, nimm 2 Kochlöffelvoll schönes Mundmehl, klopfes auch darein glatt ab, salze es. Hernach nimm ein Reindel, leg ein Stück Schmalz darein, laß es heiß werden, gieß das Abgeklopfte in das heiße Schmalz, rühr es so lang, bis es dick wird, laß es auf einer Stut 1 Viertelstund fieden.

### N. 533. Weichselkoch.

Nimm gedörrte Weichseln, sauber gewaschen, fiede sie weich im Wasser und ein wenig Wein, treibe sie durch einen Durchschlag, und laß auskühlen; treibe einen Butter schön pflaumig ab, rühre etliche ganze Eyer und Dotter darein, selbe wohl verrührt; nimm Semmelbröseln oder klein gestoffene Biskotenbröseln, gesähten Zucker nach Belieben, bereite die ausgekühlten Weichseln, rühre sie darein, und schön langsam gebacken. Oder: Stosse  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln grob, nimm 3 Händvoll Weichseln, löse sie aus, stoß sie unter die Mandeln; dann nimm wieder 4 Händvoll Weichseln, stoß sie sammt den Kernen, druck den Saft aus, weiche in diesem Saft von 2 Semmeln die Schmollen ein, druck sie wieder aus, stoß sie auch unter die Mandeln, treib  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter ab, gieß das Gestoffene mit 10 ganzen Eyern hinein, und rühr es eine Stund; zuckere es nach Belieben, und backe es langsam.

## N. 534. Weinkoch.

Nimm in eine breite Keim gutes Schmalz, laß es nicht gar zu heiß werden, bereite klein geriebene und gefähre Semmelbröseln, röste sie schön gelblich. Laß unterdessen 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser untereinander sieden, und in die geröste Semmelbrösel gegossen, mit diesem abgerührt wie ein Rindskoch, laß es wohl aufsieden, und gut gezuckert, laß es auskühlen. Treibe einen Butter schön pflaumig ab, rühre 5 ganze Eyer und so viel Dötter darein, eines nach dem andern verrührt; wenn das Koch kalt ist, darein abgerührt, nimm Weinberln und gefähren Zimmet, eine halbe Stunde abgetrieben, fülle es in die Keim, oder bestreiche eine Schüssel, und schön langsam gebacken.

## N. 535. Zimmetkoch.

Bereite ein halb Pfund Mandeln, diese werden sauber abgewischt und mit denen Schälern klein gestossen, mit Limoniesaft angefeucht, daß sie nicht stig werden. Siede 1 halb Pfund Zucker und 2 Löffelvoll frisches Wasser, wohl dick eingesotten, die Mandeln in einen Weidling, den Zucker daran geschütt, laß ein wenig auskühlen, rühre 4 ganze Eyer und 12 Dötter einen nach dem andern darein, 3 Viertelstund abgetrieben. Auf die Lezt nimm darunter von einer halben Limonie die Schälern klein geschnitten, Zitronat und gefähren Zimmet, richte es in eine Schüssel, und schön gebacken.

## N. 536. Zwetschgenkoch.

Nimm zeitige Zwetschgen, diese geschält und die Kern herausgenommen, dünste sie in Wein und Zucker, auch ein wenig gefähren Zimmet, treibe sie durch ein Durchschlagel, laß auskühlen, bereite ein wenig Butter, treibe ihn pflaumig ab, rühre Eyerdötter darein, einen nach dem andern, darnach du viel machen willst; wenn das Koch ausgekühlt ist, darein gerührt,

wann es zu dünn ist, nimm Semmelbröseln darunter, richte es in eine bestrichene Schüssel, und langsam gebacken.

## IV. Abschnitt.

### Obstspeisen allerley.

#### N. 537. Aepfel faschierte.

Schneide geschälte Warschanzger mitten von einander, nimm die Bogen heraus, backe sie im Schmalz, thue sie in eine Wein, gieß Wein daran, und stede sie gut, hernach aber laß auskühlen; gieb den halben Theil auf eine Zinnschüssel, den andern halben Theil backe klein, feuchte um 1 Kreuzer Semmelbrösel mit Wein an, rühre beydes eine Zeitlang mit einem Stück abgetriebenen Butter; nimm Zimmet, Zucker, 3 ganze Eyer, und Limonenschäler dazu, rühre alles eine halbe Stunde, streiche es über die Aepfel, wie bey einem Meridon, den Saft von den gedünsteten Aepfeln auf die Schüssel, gieb unten und oben Blut, und backe sie schön.

#### N. 538. Aepfeln gebackene mit gefüllten Weichseln.

Erstlich nimm schön gleiche Warschanzgeräpfel, schälte sie, hernach schneide auf der Höhe ein Blatt weg, höhle die Aepfel aus, fülle sie mit Weichseln, und gieb den Deckel wieder darauf, bestreiche die Aepfeln gut mit Eyerklar, besäe sie mit feinen Semmelbröseln, back sie schön Semmelfarb aus dem Schmalz, nach diesen gieb sie auf die Schüssel, besäe sie mit Zucker, so sind sie fertig.

## N. 539. Aepfel gefüllte.

Nimm mittlere Aepfel, ſchälte ſie, und thue den Bogen heraus, ſchneid vorhero ein Blättel oben auf herab, hohle ſie aus, und nimm andere ſchöne Aepfel, backe ſie klein, röſte ſie auch ein wenig in Schmalz, hernach nimm Weinberl, geſchnittene Limontſchäller, Zimmet und Zucker, miſch unter einander, und röſte die ausgehohleten Aepfeln auch im Schmalz, und auch die obenauf gehörige Blättel, das Schmalz aber muß brenn heiß ſeyn, daß geſchwind braun werden, ſonſt zerfallen ſie, dann ſie dürfen nicht ausgeröſt ſeyn, fülle hernach die Füll darein, und richte die Blättel darauf alsbann zuckers, und laß auf der Glut ſieden, ſtreue Limontſchäller darüber, und ſpickſ mit geſchnittenen Mandeln, oder mit Zirbiſnüſſel, vorhero aber muß der Zucker darauf geſtreuet werden.

## N. 540. Aepfel geſchwenimte.

Nimm ſchöne große Aepfel die marb ſind, ſchälte ſie, und ſchneide ſie in der Mitten von einander, thue den Bogen ſauber heraus, mach alsbann ein dünnes Catgel von warmen Wein und Mundmehl an, ſalz ein wenig, fehr dann die halben Aepfel darein um, und backſ aus dem Schmalz, beutle ſie alleweil, biß ſie ſchön auflaufen, inwendig aber müſſen die Aepfel hohl bleiben, und wann die Haut ſchön reſch außſiehet, dann beſtreue ſie mit Zucker.

## N. 541. Aepfelkompot.

Treibe 1 Loth Butter ab, ſtoſſe 5 Loth geſchwellete Mandeln recht fein, und 2 harte Eyerdotter darunter, dieſes rühre mit Butter wohl untereinander, verrühre ein halbes Sektel Milchraum Löſſelweis darein, und auch 3 Eyerdotter, rühre es eine Viertelſtund, gieb 5 Loth Zucker, um 3 Kreuzer Zimmet, von einem halben Limonie die geſchnittenen Schallen darein, dieſes rühre abermal gut ab, ſtreiche es ſchön gleich auf eine Schüſſel, ſtelle die vor dieſem angezeig-

ten gebackenen Aepfeln baren, mache einen Reis dar-  
um, und backe sie aus der Tortenpfanne.

#### N. 542. Aepfelknödeln.

Hacke Aepfel ganz klein, nimm ein wenig Sem-  
melbröseln, und feuchts ein wenig mit Wasser an,  
misch sodann die Brösel unter die Aepfel, wie auch Zu-  
cker und Zimmet, mach es alsdann mit Eyerböttern  
an, und mache kleine Knödel davon, backe aus dem  
Schmalz, und lege in eine Schüssel oder Reindel, und  
gieß Wasser oder Wein darauf, laß auf der Glut ste-  
den, thue noch mehr Zucker und Zimmet dazu, und  
richte sie an.

#### N. 543. Aepfelplatteln.

Nöste Mundmehl in Schmalz, darnach du viel  
Teig brauchest, aber nicht viel Schmalz genommen,  
misch halben Theil ungeröstes Mundmehl darunter,  
mache den Teig mit kalten Wein, und mit abgeschla-  
gener Eyerklar an, gezuckert und ein wenig gesalzen,  
daß er die rechte Dicke bekommt. Schneide von gro-  
ßen Aepfeln die Blatten, die Kern in der Mitten aus-  
gestochen, kehre sie in den Teig um, und schön reif  
gebacken, laufen hoch auf, und gezuckert.

#### N. 544. Aepfel portugiesische.

Nimm schöne Tafferäpfel, schälle sie, und hohle  
sie sauber aus, hernach mach einen Krem, zu diesen  
nimm einen Kochlöffelvoll Mundmehl, 4 Eyerbötter,  
und gieß nicht gar ein Seitel kaltes Obers nach und  
nach daran, dann 6 Loth gestoffenen Zucker, 4 Loth  
geschwällte und klein gestoffene Pistazen, dann reibe ei-  
nen halben Limonte mit Zucker ab, rühre auf der Glut,  
bis er schön dick wird, wie ein festes Rindsfoc, so  
ist er gut. Laß ihn kalt werden, und fülle ihn in die  
Aepfeln, stecke oben und unten ein O blat darauf, her-  
nach tunkte sie in die Eyer, besäe sie mit Semmelbrö-  
seln schön dick, backe sie schön aus dem Schmalz, wann sie

gebacken sind, so streue noch Zucker darauf, und brenn das Weiße mit der Schaufel, so sind sie fertig.

#### N. 545. Apfel im Schlafrock.

Mache einen guten Buttermilch, schäle Marschanzgeräpfel, hohle den Kern bis auf den Boden heraus, dünste das Ausgehohlte in einem Reibel, schlage es durch ein Sieb, und mische es in eine Saifen, fülle die Äpfeln damit, schneide von andern Äpfeln runde Platteln darauf, mache von Buttermilch viereckigte große Fleckel Messerrücken dick, stelle die Äpfel mitten darauf, bestreiche die 4 Theile von Fleckeln mit abgeschlagenen Eiern, lege die 4 Theile gleich über die Äpfel zusammen, hernach mach auf die Höhe ein Büschel oder Ringel, bestreiche es um und um mit abgeschlagenen Eiern, backe es in einer gut geheitzten Tortenpfanne semmelfarb, hernach richte sie auf eine Schüssel, und bestreue sie mit Zucker.

#### N. 546. Apfelspeis.

Nimm 7 ganze Eier, ein Kaffebecher voll Pfefferwasser, eine halbe Milch, Zucker und etwas Salz, sprüde alles wohl zusammen, und gieb um 1 Groschen Zwieback dazu, alsdann schäle 6 oder 8 Äpfel, nachdem sie groß sind. Schneide sie in 8 oder 16 Theile, setze sie mit anderthalben Viertel Zucker, und einen Viertel Butter auf Kohlen, und laß sie kochen, bis sie weich sind. Alsdann gieße die Hälfte von obigen in eine Form, leg die Äpfel ringsherum dazu, gieb das übrige oben darauf, und laß sie bey gelinden Feuer backen.

#### N. 547. Apfelsrauben.

Nimm Marschanzger, oder andere gute Äpfel, schäle und schneide sie gewürfelt, mache von Mundmehl und Zucker einen Teig an, nicht zu dünn, und nicht zu dick, und gieb die Äpfel darein; hernach nimm davon auf einen breiten Kochlöffel, breite sie aus,

und gieb es in das heiße Schmalz. Wenn sie schön gebacken sind, gieb sie mit Zucker besäet zur Tafel.

N. 548. Aepfelwürstel.

Hack die Aepfel klein, hernach nimm Semmelbröseln, und brenne ein wenig Schmalz darein, hack auch abgezogene Mandeln, thue auch ein wenig Zucker und Zimmet dazu, und misch unter einander, machs mit Ehern an, der Tatz aber muß so dick seyn, daß er hält, dann mache Würstel daraus, backe ein wenig im Schmalz, alsdann nimm einen Zucker, ein wenig Limonicsaft und Wasser, lasse es zu einer Sulz sieden. bis daß es sich spinnt, und gieb sie darüber; die Sulz ist auch zu allen Obstspeisen zu gebrauchen, setz sie auf die Glut und laß sieden.

N. 549. Aufgeloffenes von Obst zu machen.

Koch von Erdbeeren, Maulbeeren, oder von sonst einem andern Obste in Zucker einen Marmolad, der aber dick seyn, und dabey kein Zucker gesparret werden muß. Diesen gieb auf eine Schüssel, die aber kalt seyn muß, und schlage sodann 1 Eyerweis auf einen Teller, welches mit einem saubern Holz wie ein Messer geformt, gut abgeschlagen, und mit einem Löffel unter den Marmolad gerühret wird. Es muß aber immer 1 Ey nach dem andern abgeschlagen, und bey jedem allezeit etliche Minuten gerühret werden, bis nach und nach 8 oder 10 Eyerweis eingeschlagen sind. Und so muß du es etwa eine Stunde rühren, daß er recht faumet. Hierauf thue einen Reif auf eine Schüssel, gleiche das Marmolad hinein, und lasse es nun im warmen Ofen langsam ausbacken. Es muß eine Stunde im Ofen anziehen.

N. 550. Birn gedünste.

Nimm gute Birn, schälte sie, setz rothen Wein, worinnen man ein Stück Zucker, und etwas Limonicschäler thut, zum Feuer, leg die geschälten Birn darein, und laß sie dünsten, alsdann richte sie an, thue

in die Soff etwas Zucker, laß sie noch eine Weile kochen, und wenn sie ausgekühlet sind, gieß sie auf ein Teller, laß sie ganz kalt werden, dann schneide Zitronen blattlet darauf; du kannst auch an die Soff ganzen Zimmet geben.

#### N. 551. Birn gefüllte.

Nimm gute frische Birn, die nicht weich sind, schneid das Käpel mit sammt den Stängel weg, und hohle sie aus, alßdann nimm andere Birne, und hacke sie klein, nimm auch gehackte Mandeln, Zibeben, Zimmet und Zucker darunter. Mach von einem Ey ein Eingerührtes, daß es aber weder zu fest noch zu lind ist, mach die Füll damit an, und röst die Birn auch aus dem Schmalz sammt den Blatteln, füll es hernach mit der Füll ein, und richte das Blättel darauf, bestreue es mit geschnittenen Mandeln, und setz in eine Schüssel. Mach mit Wasser, Wein, Zucker, und Zimmet eine Suppe darüber, und laß auf der Glut sieden.

#### N. 552. Holler gebackener.

Bereite ein gutes durchgefähtes Mundmehl in einem Weidling, ein wenig gesalzen, mache den Teig mit weissen Bier oder Milch und Eiern an, in der rechten Dicke, nimm saubern, und nicht gar zu viel ausgeblüthen Holler, kehre ihn in dem angemachten Teig um, bereite ein Schmalz oder gute Fetten, backe ihn schön röstet, und die Pfann gebeutelt, damit er schön gekrauset wird, hernach gezuckert.

#### N. 553. Mandel Birn.

Nimm Mandeln, stoße sie klein, vorhero aber schwälle sie, hernach nimm klein geschnittene Citronen und auch gewürstet geschnittene Limonieschäler darunter, auch Zimmet und Zucker dazu, mache alßdann mit Eyerdötter und ganzen Eiern einen festen Teig an, formire ihn dann wie die rechten Birn, anstatt des Stängels stecke Zimmetrinden, und anstatt des Pogens ein ganzes Nagel dartin, dann backe es aus den

Schmalz schön gelb heraus, richte in eine Schüssel, und mache eine süsse Suppe darüber, mit klein länglicht geschnittenen Citronen, und gestiftet geschnittene Mandeln, Zucker und Zimmet, und laß auf der Glut sieden.

#### N. 554. Mandel Kübel.

Mache auch diesen Teig wie zu den Mandelbrienen. Formire ihn wie ein Scheer Kübel; von hinten schön dick, und von vorn schön gespißt, wie ein Finger lang, backe sie aus dem Schmalz, und richte sie in eine Schüssel, hernach mach eine Suppe darüber, wie über die Birn. Wenn du sie willst aufrichten, so richte die Kübel in einer Schüssel zierlich herum, und steck in ein jedes Kübel ein Büschel Petersil.

#### N. 555. Pflaumen gedünste.

Die Pflaumen werden nach der Länge aufgeschnitten, die Kern herausgenommen, alsdann mit ein Stückel Butter, und etwas Zimmet aufgesetzt, und so dünsten lassen. Soß geben die Pflaumen von sich selbst, wem es aber zuwider seyn sollte, kann etwas Wein daran gießen.

#### N. 556. Salbey gebackenen.

Nimm in ein Reindel süsse Milch, lege ein wenig Schmalz oder Butter darein, laß sieden, rühre ein gutes Mundmehl darein, trockne den Teig auf der Glut wohl ab, lasse ihn abkühlen, rühre Eyer darein, und gesalzen, mache ihn in der Dicken wie einem dünnen Straubentag, kehre die Blätteln in diesen Teig um, und schön langsam gebacken.

#### N. 557. Weichsel gebackene.

Bereite schön feische Weichsel, binde sie in kleine Büscheln zusammen, nimm ein gutes Mundmehl in einen Weidling, darnach du viel machen willst, mache den Teig mit weissen Bier, oder Wein und Ehern, in der Dicken wie ein Straubentag an, gesalzen, wann es beliebig ist; ein wenig gefähten Zucker, kehre die

Weichseln oder Pfirschen in diesem Satz um, schön reif  
gebacken. Oder: Nimm eine Ruß groß Schmalz in  
ein Reindel laß heiß werden, nimm 3 kleine Löffel-  
voll Mundmehl, röste es schön gelb, und schürte es  
in ein Weidflug, gieß 5 Löffelvoll Wein darein, schla-  
ge ein ganzes Ey darein, das übrige klar, daß es  
die rechte Dicke hat, hernach setz es in ein warmes  
Wasser, daß es immer warm bleibe, dunk die Weich-  
seln darein, und backe sie heiß heraus.

#### N. 558. Weichsel g. füllte.

Nimm Mundsemmel oder eine andere, schneide die  
Rinden ganz dünn davon, und thue obenauf das Blat-  
tel schön herabschneiden, höhle die Semmel aus, her-  
nach nimm Weichsel, thue die Kern davon heraus,  
dann röste sie in Butter oder Schmalz, thue die Brü-  
he wohl davon, und stoß Mandeln, aber nicht zu klein,  
nimm von 1 oder 2 hart gesottene Eiern den Dotter,  
und röste ein wenig Semmelbrösel aus dem Schmalz,  
thue solches alles unter einander, und gewürz mit  
Zimmet, zuckere es, bis es süß genug ist, und mache sie  
mit einer Weichsel-suppe an, röste die ausgehöhlte Seme-  
mel in Schmalz, und fülle das vorgeschriebene darein,  
hernach röste noch ein dünnes Semmelschnittel, und  
laß auch dabey kochen, treibe sie durch, und wenn die  
Weichsel nicht zu sauer sind, so kanst du ein wenig  
Wein und Wasser, auch noch mehr Zucker und Zim-  
met dazu nehmen, hernach mach die Semmel mit den  
Deckel zu, und gieß die Brühe darüber, setze es auf  
eine Glut, und laß sie kochen.

#### N. 559. Weichselstrigel.

Nimm eine Semmel, schneide die Rinde davon,  
hernach schneid von der Schmolzen dicker als ein Fin-  
ger ist, Schnitzel daraus, und röste sie in Schmalz  
schön gelblich heraus, dann nimm frische oder dörre  
Weichsel, und setz im Wasser zu; laß sie kochen, und  
treib sie durch, thue auch Zimmet dazu, und laß wie

der sieden, und richte die Strigel in eine Schüssel, gieß die Suppen darüber, und laß auf der Glut siedend, zuckers oben auf wohl.

#### N. 560. Weichselwürstel.

Löse Weichseln sauber aus, hack sie, und thue die Brühe davon, druck sie durch ein Sieb, nim Semmelbrösel, brenn ein wenig Schmalz daretz, und thue ein wenig Zucker und Zimmet dazu, mach sie mit Eyer an, und mache sodann Würstel daraus, wie eine aufgesetzte Pastetten, backe sie aus dem Schmalz, aber nicht gar zu heiß, mache hernach eine Weichseluppe darüber, setze sie auf eine Glut, und laß sie stoden, Kannst auch von diesen Tatz Knödel machen, die auch gebacken werden, und dergleichen Suppen darüber gemacht, auch auf der Glut siedend lassen, und also gegeben. Von Ribiseln kannst auch alles dergleichen machen, als Kuchen von Weichseln wie schon beschriben, auch Würstel, Knödel und dergleichen mehr, über dieß aber wird von Ribiseln die Suppen gemacht, welche aber gut gezuckert werden muß, wegen ihrer Säure. Kannst auch die Ribiseln in Wasser siedend, und röste ein paar Semmelschnittel in Schmalz, laß damit siedend, und treibß durch, thue Zimmet und Zucker dazu, daß sie süß genug sind, laß also die Würstel, oder was es sey, auf der Glut siedend, die Ribiseln aber müssen ganzer in den Tatz kommen, es wird trefflich gut.