
Zweiter Abschnitt.

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

Zweite Abtheilung.

Fische.

311. Aale, gebratene.

Nimm Aale, ziehe ihnen die Haut ab, den Kopf weg, mache sie auf, schneide sie zu Stücken über quer und nicht nach der Länge, an den Spieß allezeit ein Stückchen Aal, und dazwischen ein Blättchen Zitrone, nebst ein Paar Blättchen Salbei. Und wenn es beim Feuer ist, nimm in ein Pfandel Butter und Zitronensaft, lasse es durch einander aufsieden. Mit diesem begieße die Aale etlichemal, und wenn sie gebraten sind, so ziehe sie vom Spieße, sammt dem Zitronensattel und Salbei. Du mußt die Stückchen fest beisammen lassen und dazwischen die Zitronen- und Salbeiblättchen legen, wenn die Schüssel etwas zu klein dazu ist, mache zwei Reihen und begieße es nochmal.

312. Aal, gesottener.

Erstlich ziehe dem Aale die Haut ab, schneide ihn zu Stücken; hernach nimm in eine Pfanne halb Essig und halb Wasser, Lorbeerblätter, Rodelkraut, eine Zitrone zu runden Blättchen geschnitten: dieses alles zu-

sammen in die Pfanne, salze es gut und lege einen Al stückweise hinein. Bevor du den Al hineinlegst, muß alles vorher ein wenig sieden, und während dem Walle lege den Al hinein, und lasse es wieder etliche Walle thun; hernach setze es vom Feuer und lasse es noch einmal auffieden; nachdem lege es auf eine Schüssel, bestreue es mit Petersilie, so ist alles fertig.

313. Aſch frisch gesottener.

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

314. Aſch, gebratener.

Schuppe den Fisch, wasche ihn aus, salze ihn, lasse ihn ein wenig im Salze liegen; hernach trockne ihn ab, schmiere ihn mit zerlassnem Schmalze, schmiere auch den Koft, lasse ihn aber vorher auf der Gluh recht heiß werden, lege den Fisch darauf, lasse sie braten. Wenn sie auf einer Seite gut sind, so lehre sie auf die andere um; nach diesem lege sie auf eine Schüssel, nimm in ein Pfandel Butter und Zitronensaft; lasse es durcheinander auffieden und begieße den Fisch damit.

315. Biber, gebratener.

Verviertheile den Biber wie ein Lämmel, nimm ein hinteres Viertel, wasche es aus, lege in ein Rein Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronenschale, Nägeleinblüthe und Pfeffer hinein, salze den Biber ein, lege ihn in die Rein, gieße ein klein wenig Erbsensuppe, etwas Wein und Essig darauf; nimm ein wenig Zwiebeln, brenne ein Schmalz darauf, lasse ihn zugedeckt dünsten; hernach, wenn du willst, stecke ihn an einen Spieß, begieße ihn mit Butter, Rahm und Semmelbrosen, brate ihn schön röset. Hernach lege ihn auf eine Schüssel, lege Butter auf eine Rein, lasse etwas Semmelbrosen und ein wenig Mehl anlaufen, gieße von der Suppe, worin

der Biber gedünstet hat, darauf; wenn er zu wenig sauer ist, so drücke Zitronensaft daran; nimm noch ein wenig Gewürz, Zitronenschale, etwas Butter, lasse es siedend. Hernach nimm den Biber von dem Spieße, lege ihn auf die Schüssel, gieße die Suppe unter den Biber, überlege ihn mit Zitronenspalten, so ist er fertig. Du kannst auch die vordern Theile zersüßeln und dünsten, auch die obige Suppe darüber machen, nur daß du ihn nicht bratest.

316. Blatteiseln, ab geschmalzene.

Diese werden im Wasser übersotten und gesalzen, ein wenig Kümmel wird dazu genommen, ausgelöset und angerichtet, mit Semmelbrosen bestreut und abgeschmalzen.

317. Brayen, gebratener.

Mache den Fisch aus, das Inwendige heraus, thue Salz hinein, lasse ihn im Salze liegen, trockne ihn ab. Hernach tunke ihn in zerlassenes Schmalz, lege ihn auf den Rost; schmiere aber den Rost vorher mit Schmalz; lasse ihn braten, so ist er fertig.

318. Dick, frisch gesottener.

Dieser wird gesotten wie der Hausen, und abgeschroßt mit frischem Essige.

319. Fische, gefelchte, gut zuzurichten.

Nimm gefelchte Fische, was immer für eine Gattung. Thue sie in einen Weidling, brenne sie mit siedendem Wasser ab; decke sie zu, lasse sie weichen; nach diesem mache eine Buttersuppe, nimm grüne geschnittene Peterilie, auch etwas Milchrahm darunter. Siehe dem gefelchten Fische die Haut ab, gieße die Suppe darüber, lege ein Stückchen Butter mit Muskatblüthe dazu; lasse es einen Sud aufthun und gib sie zur Tafel,

320. Fischotter, gebratene.

Beize ein hinteres Viertel von einer Fischotter über Nacht ein, alsdann stecke es an den Spieß und brate es halb ab, dann spicke es mit länglichten Zitronenschalen, mache eine Soße von Erbsensuppe, Zitronensaft und Essig,

begieße ihn heiß damit einigemale: wenn er gebraten ist, gib ihn auf die Schüssel und lasse ihn mit der Soße und etwas Milchrahm ansieden.

321. Fischotter, gedünstete.

Lasse ein Schmalz heiß werden, gib etwas Mehl und geriebenes schwarzes Brot darein, lasse es darin anlaufen, nimm Erbsensuppe, etwas Wein und Essig, Lorbeerblätter, Rosmarin, Kudelkraut und Gewürz dazu: lasse die Fischotter darin dünsten, bis sie gut ist; richte sie auf die Schüssel und passire die Soße darüber.

322. Fischotter in der Soße.

Nimm von einer abgezogenen Fischotter einige Stückchen, wasche sie ab und siede sie in Salzwasser; hernach nimm in eine Keim etwas Erbsensuppe, Wein und Essig, röste in heißem Schmalze geschnittene Zwiebeln und schwarz geriebenes Brot schön braun, und branne es in die Suppe; gib ein Stückchen Butter dazu, und lasse ihn noch einmal ansieden.

323. Forellen oder Ruten, heiß gefotten.

Mache die Fische auf, wasche sie sauber aus, lege sie in frisches Wasser; hernach mache in eine Keim einen Sud von Essig, Wasser, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblätter, Kudelkraut und Salz: lasse es sieden; nimm den Fisch auf einen Zeller, und gieße Essig darüber, wenn der Sud siedet, gib den Fisch sammt dem Essige darein; lasse ihn schön sieden und gib ihn mit grüner Petersilie.

324. Forellen in einer Artoffelsosse.

Puze die Artoffeln recht sauber, schneide sie dünnblättrig, dann lasse in einem Keimel Butter zergehen, drücke von einer Sitrone den Saft darein, auch Muskatolüthe, schütte die Artoffeln darein und lasse es dünsten; hernach siede die Fische in Salzwasser ab, du kannst auch ein wenig Essig dazu nehmen, sodan richte sie in eine Schüssel, lege noch Butter dazu und gieße die Artoffelsuppe darüber; wenn du willst, so kannst du auch

länglich geschnittene Zitronenschale darauf streuen. Oder: ziehe einer großen Forelle die Haut ab, spicke sie mit Artoffeln, salze sie und lasse sie mit Del, Gewürz, Zitronen und rothem Weine gehen, und gib sie in ihrer Soße.

325. Forellen in Tokayerwein.

Mache Forellen auf, schneide auf dem Rücken etlichemal, aber nicht zu tief, darein, salze sie ein; alsdann gieße so viel Tokayerwein in ein messingenes Becken oder Pfanne, bis der Wein über den Fisch geht; lege ein Lorbeerblättchen, eine ganze Muskatblüthe, ganzen Safran, ein wenig Rosmarin, und etwas mit Mehl abgedrückte Butter darein, siede sie darin und heutle sie öfter. Sollte der Tokayerwein ziemlich süß seyn, so drücke Zitronensaft hinein, und nimm etliche Schalen davon dazu; wenn du aber glaubst, daß sie genug gesotten, so richte sie an und gieße die Soße darüber.

326. Forellen in Papier gebraten.

Schuppe die Forellen, mache sie auf und salze solche ein; dann brate sie auf dem Roste ganz fastig, lasse sie kalt werden, richte sie in ein geschmiertes Papier mit Gewürz, Kräuteln und Zitronen ein, lege sie auf den Rost, brate sie langsam, daß sie recht gemacht mit dem Gewürze ausdünsten. Gib sie sammt dem Papier.

327. Forellen mit süßer oder saurerer Soße.

Die Forellen werden schön blau abgesotten, aus der Brühe, worin sie gesotten worden sind, heraus genommen, auf eine Schüssel gelegt, und fest zugedeckt. Nun mache man folgenden Sulz: koche ein paar Kalberfüße mit einem halben Loth Hausenblatter in andert-halb Maß Wasser so lange, bis du merkst daß es gesteht; dann seihe es durch und ziehe Fließpapier darüber, damit sich das Fette, so an dem Durchsiehten schwimmt, daran hängt. Hernach koche es noch einmal, und zwar, wenn du süße Sulz haben willst, mit Zucker, Wein, ein wenig Essig, Zitronenschalen und Saft eine gute halbe

Stunde. Dant zerklöpfe vier Eierweiß zu Schnee, und schüttele, wenn das Vorige in vollem Gude ist, die gekloppte Eierweiß dazu, rühre es wohl um, da sich dann aller Schaum hineinziehen wird. Endlich gieße diesen Sulz durch ein Paar reine Servietten über die Forellen, stelle sie an einen kühlen Ort, laß die Sulz gestehen, und gib dieß Gericht so auf den Tisch. Du kannst auch Karpfen in dieser Sulz geben, anstatt der Sulz von Hirschhorn; und wenn du selben an Fasttagen gebrauchen willst, die Kalbsfüße weglassen, und dafür zwei bis drei Loth Hausenblasen nehmen.

328. Frösche, eingemachte.

Laß die Frösche eine Weile im Wasser liegen, puz die unreine Hautwerk von den Füßen herunter, schneide die Krampel weg, hernach nim sie heraus, besprenge sie mit Salz. Lasse in einem Reindl Butter heiß werden, gib ein wenig Mehl darein, und wirf die Frösche hinein, lasse sie eine Weile rösten, thue dazu gehackte grüne Petersilie und Gewürz, lasse es also dünsten. Sie sind bald ausgekocht, richte sie an, und drücke von einer Zitrone den Saft darüber.

329. Frösche, frikassirte.

Siede die Frösche sauber ab, mache ein wenig gelbe Einbrenn, gib ein kleines Zwiebelhappel und Zitronenschale darein, Erbsenwasser, Salz, Gewürz und Safran dazu, lasse es gut versieden, gib in ein Häsel zwei oder drei Eierdotter, ein wenig kaltes Wasser, und Zitronensaft, lege die Frösche in die Soße, wenn es zum Urrichten Zeit ist, so gib die Gluht, und rühre sie, bis sie ganz dicklicht wird. Richte die Frösche auf die Schlüssel, feihe die Suppe durch einen Sieb darauf, und ziere sie mit Krebschweifeln. Auf diese Art kannst du auch einen Hecht, Schiel, wie auch Schildkröten machen.

330. Frösche mit Maura chen.

Die Frösche blanchire anfangs ab, lege sie in ein kaltes Wasser, dann mache eine Buttersoße, dünste vor

her Maurachen in Butter und grünem Petersil, gib sie in die Buttersoße, drücke die Frösche sauber aus, und lege sie auch darein, dan lasse sie nur einen Aufsud thun. Du kannst auch, um sie besser zuzurichten, Krebsbutter und Krebsßchweifel darunter geben.

331. Grundeln, eingemachte.

Siede Grundeln in einem ordinären Sude, gib sie demnach in eine Rein, Milchrahm, Butter und Zitronenschale darauf, und lasse sie aufsieden. Oder: Nimm schöne Grundeln, gib einen Essig darauf, und mache einen Sud wie zu andern Fischen, siede sie ab, lasse ein Stück Butter heiß werden, gib ein wenig Mehl daran, lasse es ein wenig anlaufen, gib geschnittene Sardellen und grüne Petersilie darein, Milchrahm und ein wenig Sud, auch ein wenig Erbsenwasser, Salz und Gewürz, lasse es aufsieden; wenn die Grundeln gesotten sind, thue sie in die Soße, und gib sie heiß zur Tafel.

332. Grundeln, frisch gesotten.

Mache einen Sud mit Essig und Wasser, Salz und Lorbeerblätter in eine Rein oder Kasseroll, seihe die Grundeln ab, richte sie in ein Becken, gieße ein wenig Wein oder Essig darüber, das heißt man abtöden. Wenn der Sud siedet, so schütte die Grundeln darein, lasse sie so lang wie ein paar Eier, zugedeckt sieden, gieße etwas vom Sude weg, mit frischem Wasser abgeschroëkt und zugedeckt, so werden sie schön körnig.

333. Gezupften Hecht oder Schiel.

Man nimmt einen Hecht von drei oder vier Pfund übersiedet ihn im Salzwasser, blättele ihn sodann wie den Stockfisch; schmirt eine Schüssel mit Butter, und legt den gezupften Hecht darauf. Alsdann nimmt man vier oder fünf Sardellen, löst die Gärten heraus, von einer Zitrone die Schale, etwas Knoblauch und Petersilienkraut, alles klein geschnitten, in ein Seitel Milchrahm wohl verrührt, über den Hecht oder Schiel gegossen, etwas Pfeffer und Muskatblüthe darauf gestreut,

mit gutem Schmalz überbraunt und unten und oben Blut gegeben. Man gibt ihn auch zum Kraute Statt des Stockfisches.

334. Hausen in der Buttersoße.

Schneide einen Hausen in Stücke, und siede ihn im Salzwasser; lasse in einem Häserl Erbsenwasser mit Petersilienwurzeln sieden, lasse Butter heiß werden, staube ein wenig Mehl darein, etwas von dem Erbsenwasser und der Muskatblöthe dazu, richte den Hausen auf die Schüssel, gie die Soße darüber, ein Stückchen Butter dazu, laß es aufsieden, und bestreue den Rand mit Semmelbröseln.

335. Hausen, frisch gesottener.

Wasche den Sud von Wasser, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblättern, lasse es sieden, zertheile den Hausen zu Stücken, lege solchen in den Sud, wenn er gesotten ist etwas abgegossen von dem Sude, und mit frischem Essig abgeschroßt, du kannst auch einen frischen Kren dazu geben, oder grüne Petersilie nach Belieben.

336. Hausen, gebratener.

Der Hausen wird zertheilt und eingesalzen; lasse ihn eine halbe Stunde im Salze liegen, trockne ihn sauber ab, bestreiche den Hausen, wie auch den Krost mit zerlassenem Schmalze oder Butter, brate ihn gemach, und wenn er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmelbrösel, gieße eine gute Suppe darüber, und es ist fertig. Kannst ihn auch im Backofen braten, darnach du Zeit hast, doch darfst du ihn nicht länger braten lassen, als drei Vie. tel - Stund, sonst wird er weich.

337. Hausen, gedünsteter.

Wasche den Hausen sauber aus, salze ihn ein, lasse ihn eine halbe Stunde im Salze liegen, und trockne ihn sauber ab. Nimm eine Keim, richte ihn schön ordentlich ein, lasse Schmalz oder Butter warm werden, brenne es darüber, nimm Zwiebelhappel mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter und Zitronenschale, decke es zu, daß kein

Dampf ausgehet, daß er aber nicht zu weich wird. Richte unterdessen eine gute Karpfensuppe, schön dick eingebrennt, gieße sie darüber und richte ihn an.

338. Hausen, gefelchter.

Schneide den Hausen zu dünnen Stücken und salze ihn mit Karpfenblut daß er schön roth wird, lasse ihn eine gute Stunde im Salze liegen, und hänge ihn in Rauch; wenn er gefelcht ist, übersiede ihn im Wasser; wenn er gesotten ist, kann er abgeschmalzen werden, oder eine Milchrahmsuppe darüber. Er ist auch gut in der Krautsuppe, oder auch mit Austern, nachdem es beliebt, oder die Zeit erfordert.

339. Hausen in Kren.

Siede den Hausen, halb in Essig und halb in Wasser mit Salz; hernach nimm süßen Kren, Milchrahm, geweichte Semmelschmollen, rühre es mit einander ab, gieße ein wenig Suppe darein, worin der Hausen gesotten hat, und lasse sie kochen, lege den Hausen auf eine Schüssel, gieße den Kren darüber, und lasse ihn aufkochen.

340. Hausen in der Müschersofe.

Brenne Hausen, so viel du hast, in heißem Wasser ab, salze ihn, und brate solchen auf dem Roste, hernach mache eine braune Einbrenn, schneide Sardellen, Zwiebel, und ein wenig grüne Petersilie recht klein zusammen, gib alles in die Einbrenn, schütze ein Erbsenwasser daran, daß es dick genug ist, dann lege den Hausen darein. Wasche Müschers mit Wein aus, und gib sie zuletzt in die Soße.

341. Hausen in Ofen.

Nimm ein Stück Hausen vom Schweif, wasche ihn sauber, salze ihn aus, durchziehe ihn mit Sardellen, Gewürz und Kräuterwerk; richte ihn ein mit Butter, Zitronenblättern, auch Schalen, Gewürz und Milchrahm, bestreue ihn oben auf mit Semmelbröseln, gib ihn in Ofen bis er ausgezogen ist, alsdann mache von

dem Saft eine gute Soße mit Artoffeln, Aустern und Müsscherln, richte ihn an, begieße ihn mit Butter und Zitronensaft, und gieße die Soße darüber.

342. Hausen im Pfeffer.

Der Hausen wird gesotten, du kannst auch über gesalznen Hausen den Pfeffer geben, wegen der Veränderung. Der Pfeffer wird gemacht mit gedörrten Zwetschen, mit Wasser oder eingesottenen Most, weich gesotten, schwarz Brot darein gebäht, durchgetrieben, Wein, Zucker und Zitronenschale hinein, ein wenig Zwiebel geröstet, und bestreut mit gemischtem Gewürz und Nägelein über den Hausen angerichtet.

343. Hausen in saurerer Suppe.

Bertheile den Hausen, siede ihn im Salzwasser ab, mit Essig abgeschroßt, wenn er gesotten ist, mache eine gute Sardellen- oder Zitronensuppe, seihe den Hausen ab, gieße die Suppe darüber, würze und salze ihn, und lasse ihn einen Aufsud thun.

344. Hausen in süßer Suppe.

Siede den Hausen ab, wie gebräuchlich ist, mache von einer Erbsenbrühe eine gute Suppe mit Zwiebeleimbrenn eingebrennt, darein Wein und Essig, mit Zitronenschale, Weinbeeren, Zibeben und geschnittenen Mandeln, würze ihn mit Nägelein, gib nach Belieben Zucker daran, richte dann den Hausen an, und gieße die Suppe darüber.

345. Hecht mit Aустern.

Nimm geselchten Hecht, siede ihn in Wasser ab, lege solchen auf eine Schüssel, nimm die Aустern aus den Schalen, lasse sie in einer frischen Butter auflausen und dünsten. Nimm ein wenig klein geriebene Semmelbröseln, zuletzt Milchrahm, Zitronenschale, Muskatblüthe, Zitronensaft, auch den Saft von den Aустern, richte es über den Fisch, und lasse ihn einen Aufsud thun.

346. Hecht, faszirter.

Nimm einen Hecht, mache ihn auf, löse das Fleisch von den Gräten, hacke es klein, nimm eine Semmel, weiche sie in Milch, und drücke sie darunter; treibe ein Stück Butter ab, thue den Faszee hinein, schlage einen Eierdotter daran, rühre es durch einander, lege es aus den Weidling, lege auf beiden Seiten den Faszee auf den Hecht, daß er wieder ganz wird. Nimm geschwellte Mandeln, schneide sie mitten von einander, lege sie darauf statt den Schuppen, eine Rein mit Butter geschmiert, den Hecht darein gelegt, ein wenig Milchrahm, Butter und Semmelbrösel darauf, unten und oben Gluht, daß er ganz gelblicht wird. Hernach mache eine Kapernsuppe, gieße sie in die Schüssel, und lege den Fisch darauf.

347. Hecht in Frikasee.

Bereite einen Hecht wie gewöhnlich zu, und mache Stücke so viel du willst, alsdann nimm in eine Rein ein Happel Zwiebel, Muskatblüthe, Petersilwurzel, gelbe Rüben, Selleri und Zitronenschale, von jedem ein Stückchen, lege den Fisch darauf, salze ihn, gieße halb Essig und Wasser darauf, und lasse ihn eine Viertelstunde dünsten. Das Frikasee dazu mache auf folgende Art: Nimm in eine Rein auf acht Stück Hechte drei Eierdotter, einen mittleren Kochlöffel voll Mehl, Eiergroß Butter, und den Saft von einer halben Zitrone, rühre alles gut ab, lege den Fisch auf eine Schüssel, ziehe ihm die Haut ab, seihe die Soße von dem gedünsteten Fische in die Frikasee, rühre es gut durch einander, setze es auf eine Gluht, rühre es noch einmal bis es recht dick wird, alsdann schütte sie über den Fisch.

348. Hecht, frisch gesotten.

Bereite den Sud in ein Kasseroll, gesalzen, alsdann zertheile den Hecht zu Stücken, wasche ihn sauber, und wenn der Sud siedet, lege ihn darein und lasse solchen sieden, sich dann mit einer Gabel darein, wenn

ſie leicht herauzgehelt, ſo iſt er geſotten. Dieſes iſt bei allen Fiſchen zu merken, nimme ſie vom Feuer, ein wenig Sud abgeſchüttet nud abgeſchröckt.

349. Hecht, ganz ohne Gräten.

Schuppe einen Hecht, mache ihn auf dem Bauche auf, nimme die mittleren Gräten ſammt dem Fleiſche heraus, mache von dem Fleiſche einen Faſchee, ein Eingehirtetes von einem Ei, eine in Milch geweichte Semmel, und ein Stück Butter, dieſes mit einander recht fein geſchnitten, und wenn es fein iſt, wird ein ganzes Ei daran geſchlagen, geſalzen, gewürzt, und wieder gut durcheinander geſchnitten, hernach wird der Fiſch damit ausgefüllt; oder: mache ein Ragou von klein gewürfelt geſchnittenen Schildkröten, Champignon oder Artoffeln, garnirt mit grünen Erbsen oder Krebsſchweifen. Dieſes alles zuſammen in Butter gedünſtet und mit Mehl beſtaubt, grüne Petersilie, geſalzen, gewürzt, und zuletzt einen Eierdotter dazu gegeben, und den Fiſch ausgefüllt; nähe ihn zuſammen, lege ihn in eine gute Soße von Kauli, Muſtern und Artoffeln darüber; du kannte auch Muſtern allein nehmen, ziehe den Spagat, mit dem er zugenäht iſt, heraus, lege ihn auf die Schüffel, und gieße die Soße darüber.

350. Hecht, gebraten.

Nimme den Hecht, ſchuppe ihn ſauber, ſchneide den Kopf ab, ſalze ihn, gib ihn in eine Bratpfanne, Zwiebel blättrig geſchnitten; nimme den Hecht, ſchneide Löcher darein, thue länglicht geſchnittene Sardellen dazu, und lege den Fiſch in die Bratpfanne auf die Zwiebel. Nimme abermal klein geſchnittene Sardellen; drücke Butter darunter, gib den Fiſch in die Tortenpfanne, laſſe ihn langſam braten, alddann lege ihn auf die Schüffel, ſo iſt er gut.

351. Hecht, gedünſtet.

Schuppe den Hecht ab, ſchneide ihn in Stücke, waſche ihn, und ſalze ihn ein wenig, hernach nimme

Sardellen, gib sie in Butter, auf drei Pfund Hecht ein Viertel-Pfund Butter, gib es in eine Keim, von zwei Zitronen die Schale, und Muskatblütche dazu, lasse ihn dünsten bis er gut ist, und gib ihn mit kurzer Soße.

362. Hecht, gerösteten.

Schneide den Hecht zu Stücken, und siede ihn in Essig blau ab, lasse ihn hernach wieder abkühlen, wenn du ihn aber bald auf die Tafel geben willst, so röste ihn vorher schön gelblich nutz dem Schmalze, aber er darf nicht eingemehlt werden, du kannst ihn hernach anstatt einem Backfisch geben, und er ist gut und fertig.

353. Hecht, gezupfter auf Stockfischart.

Wenn der Hecht, welcher drei oder vier Pfund hat, in Salzwasser abgesotten, hernach so groß als der geblätterte Stockfisch blättrig gemacht ist, so lege ihn schön zierlich in eine Schüssel, welche mit Butter geschmiert ist, und mache es also: löse vier oder fünf Sardellen aus, die Schale von einer Zitrone, etwas Knoblauch und Peterfilienkraut, dieses alles auf das Kleinste gehackt, und in einem Seitel Milchrahm gut gerühret, über einen geblätterten Hecht oder Schiel gegossen, etwas gestoßenen Pfeffer und Muskatblütche darüber gestreut, mit einem guten Stück Butter oder Schmalz überbrennt, gib unten und oben Gluht. Diesen Fisch gib zum Sauerkraut anstatt des Stockfisches.

354. Hecht, gezupften, auf andere Art.

Schneide den Fisch in Stücke und siede ihn ab, zupfe hernach das Fleisch schön blättrweis von den Gräten herunter, lege hernach Butter, Muskatblütche, ein wenig Pfeffer, und gewürfelt geschnittene Zitronenschale darüber, drücke auch Zitronensaft, und ein paar Tropfen Erbsensuppe darauf, alsdann setze es auf die Gluht, und lasse es geschwind aufsieden, gib es dann auf die Tafel, und kehre es in der Schüssel um; du kannst auch aufgelöste Krebschweifeln und aufgelöste Muscheln dazu nehmen, so ist er gut.

355. Hecht in einer Glas.

Siede einen gepugten und aufgemachten Hecht in Wasser ab, hernach mache eine braune Soße mit gelben Rüben, Petersilie, Zwiebel und einem kleinen Hecht; dieses schneide klein, und dünste es schon braun im Schmalze, brenne dann Zucker darein, und gieße Erbsenwasser darauf, vorher aber streue ein wenig Mehl darein, daß sie etwas dick wird, gib den Fisch auf eine Schüssel, und schütte die Soße gut gesotten darüber. Nimm auch ein halbes Rosoglio - Gläschen Tokayer Wein dazu, und drücke etwas Zitronensaft hinein, dann schneide Artoffeln, lege sie in rothen Wein, und lasse alles zusammen gut versieden.

356. Hecht in der Kakelsoß.

Siede ein Stück Hecht ab; löse die Gräten davon aus, nimm den Hecht, Kapern ausgelöste Sardellen; hacke alles klein zusammen, lasse in der Keim ein Stückel Butter zergehen, staube ein wenig Mehl darauf, gib etwas Gewürz darein, lasse es ein wenig dünsten, gib etwas Essig daran, und eine lautere Erbsensuppe, siede es alsdann, schneide einen geschuppten Hecht in Stücke, wasche ihn aus, lasse in der Keim ein Stück Butter zergehen, lege den Hecht darein, salze und würze ihn; lasse ihn ein wenig dünsten, hernach schütte das Kakel darunter, lasse ihn noch ein wenig aufsieden, und richte ihn an.

357. Hecht in Limoniesoß.

Nimm einen Hecht, schneide ihn zu Stückchen, nimm dann eine Pfanne halb mit Essig und halb Wasser, Zitronenschale, Zwiebel, Kudelkraut und Lorbeerblätter dazu, alsdann lasse es sieden. Während dem Sude lege den Faschee hinein, lasse ihn so lange sieden bis er gut ausgefotten ist. Hernach lege ihn aus, und mache die Limoniesoße auf folgende Art: Lasse in einem Keim Butter zergehen, wenn sie zergangen, rühre Mehl darein, lasse es gelblicht werden, gib Schleinsuppe daran. Gib

Salz und Muskatblüthe dazu, drücke Zitronensaft daran, und lasse es auffieden.

358. Hecht mit Mandelkren.

Wenn der Hecht im Salzwasser mit zwei Lorbeerblättern gesotten hat, so nimm ein halbes Seitel gutes Obers, sprudle es mit zwei Dottern ab, und ein wenig klein gestoßene Mandeln, setze es auf die Gluth, rühre es aber immer gut, daß es nicht bröcklicht wird, wenn es dick genug ist, gieße ein wenig Kren darüber und richte es an.

359. Hecht mit Müschern.

Baue den Hecht schön, wasche die Müschern wie gebräuchlich in Wein, nimm eine gute Erbsenbrühe, brenne sie mit Zwiebeleimbrenn ein, thue den Wein darein daß es die rechte Dicke bekommt; die Müschern auch darein, lasse sie einen Aufsud thun, würze sie gut, und rühre das Geschnittene darunter wie bei den vorgeschriebenen Sardellen. Du kannst sie auch über den gebackenen oder ungebakenen Hecht geben, auch kann die Hechtenleber gebacken, hernach geschnitten, und wie die Müschern darunter genommen werden; auch kann er ohne Müschern gemacht werden.

360. Hecht in Oehl.

Der Hecht wird geschuppt und frisch abgesotten, daß er schön körnig wird, wie 348 beschrieben. Die Sardellen werden ausgelassen; nimm von dem Sude allwo der Hecht gesotten hat, Wein, dazu gemischtes Gewürz, lasse das Zusammengeschnittene darin fieden, seihe den Fisch ab, gieße die Soße darüber, wie auch das Baumöl, und lasse es eine halbe Stunde gemach dünsten; wenn du anrichtest gieße die Soße darüber. Behalte nur so viel Soße, als zum Anrichten nöthig ist.

361. Hecht in Pasteten suppe.

Der Hecht wird, wie gebräuchlich ist, gebacken; anstatt des Grieses mit Mehl bestreut. Richte ihn, wenn er gebacken ist, in eine Kasserolle oder Reim. Mache die

Suppe, nimm eine gute Erbsenbrühe, brenne sie nicht gar zu dick ein, sie wird von dem Fischehernach dicker, gieße Wein daran, nimm ausgeblöste Sardellen, etwas Knoblauch, Kapern, Zitronenschale, schneide es untereinander, auch Rosmarin schön klein geschnitten, lasse es einen Aufsud thun, gewürzt, und Milchrahm auf den gebackenen Fisch geschüttet, und gemacht sieden lassen, aber daß der Fisch nicht gar zu weich wird.

362. Hecht in polnischer Soße.

Schuppe den Hecht, zertheile ihn in Stückchen, salze ihn ein, lasse denselben eine halbe Stunde im Salze liegen, streife ihn ab, richte ihn in eine Rein, gieße gute Erbsenbrühe, Wein und Essig darauf, daß es darüber geht, lasse ihn schön langsam sieden; wenn er gesotten ist, schrecke ihn ab, nimm von dem Sude, und brenne ihn mit Zwiebeleinbrenn in der rechten Dicke ein. Nimm gewaschene Weinbeeren, Zibeben, lang geschnittene Mandeln, Zitronenschale und Zucker daran, lasse es wohl sieden, gewürzt und über den Fisch geschüttet, lasse ihn noch einen Aufsud thun, und richte ihn an.

363. Hecht, mit Sardellen gespiet.

Niehe einem Hecht die Haut ab, mache ihn auf, wasche ihn sauber aus, salze ihn nicht zu viel ein, löse ausgewaschene Sardellen aus, schneide sie länglicht wie einen Speck, und spicke den Hecht damit, stecke ihn an den Spieß, binde ihn bei dem Kopfe und Schweife zusammen, daß er nicht herabfällt. Nimm in die Bratpfanne ein gutes Stück Butter, zwei oder drei Löffel voll Milchrahm, den Saft von einer halben Zitrone, und auch etliche Löffel voll Wein. Begieße den Fisch mit diesem während dem braten, brate ihn gelb, alsdann richte ihn auf eine Schüssel, und drücke noch einen Löffel voll Milchrahm, ein kleines Stück Butter, und ein wenig Muskatblüthe dazu, lasse es unter einander sieden, hernach richte es über den Fisch, und lege Zitronenschale darauf.

364. Hecht in der Sardellensuppe.

Der Hecht wird geschuppt und zu Stücken gehackt, frisch gesotten, daß er schön körnig wird, nimm eine gute Erbsenbrühe, so viel du glaubst daß es genug ist zur Suppe. Mache eine Buttereinbrenn mit Zwiebel und geriebenem schwarzen Brot, schön bräunlich geröstet, brenne es in der rechten Dicke ein, nimm die Schale von einer Zitrone, die Sardellen klein geschnitten, Wein, Milchrahm, gut gewürzt, auch ein wenig Gewürznelgel seihe eine halbe Stunde vor dem Tische den Hecht sauber ab. Gieße die Suppe darüber, lasse sie ein wenig aufsieden, damit die Suppe einen guten Geschmack bekommt, ein wenig Butter daran gegeben und angerichtet.

365. Hecht in der Schwamm suppe.

Der Hecht wird geschuppt und in Stückchen gehackt, frisch abgesotten, nimm Schwämme oder Pilslinge in Erbsen übersotten, die Brühe nimm hernach zu der Suppe. Die Schwämme werden aus dem heißen Wasser etlichemal gewaschen, daß der Sand weg kömmt, hacke sie schön klein, nimm auch darunter aufgelöste Sardellen, Kapern, Zitronenschale und grüne Petersilie, röste sie in Butter, nimm gute Erbsenbrühe, die andere Suppe auch dazu, würze ihn, und gieße Milchrahm darüber.

366. Hecht mit Schnecken.

Schuppe den Hecht, mache ihn auf, und richte ihn her, siede ihn in halb Essig und halb Wasser ab, hernach lege ihn in eine Keim, gib Nagelschwämme darein, wie auch ein Stück Butter, klein geschnittene Zwiebel, Muskatblüthe, lasse ihn dünsten, siede Schnecken, schneide sie blättrig, siede auch Krebse, nimm die Schweifel, schneide sie auch blättrig, nimm zwei hart gesottene Eier, hacke die Dotter recht klein, ebenfalls zwei Sardellen, hacke sie auch klein; alsdann nimm eine Keim mit Butter, thue das Gehackte darein, lasse es ein wenig dünsten, nimm einen sauern Milchrahm in die

Krebshutter, thue alles zusammen, lasse es sieden, hernach lege den Fisch auf eine Schüssel, richte den Fassetee darüber, und lasse ihn noch einmal auffieden.

367. Hecht, weiß gedünstet mit Champignon.

Mache einen Hecht auf, schneide ihn in Stücke und salze ihn ein; schmiere dann eine Rein mit Butter, lege etwas Petersilienwurzel, ein wenig gelbe Rüben und Sellerie darein, den Fisch darauf, gieß gutes Erbsenwasser und etwas Essig, das es über den Fisch ausgehet, daran, lasse ihn weich auf der Gluh dünsten. Wenn er eine Viertelstunde gedünstet, so thue ihn auf eine Schüssel heraus, ziehe ihm die Haut sauber herunter, daß der Fisch schön weiß aussteht, lasse in der Rein ein gutes Stück Butter zergehen, dünste schöne Champignon mit grüner Petersilie darein, staube zwei Löffel voll Mehl auf die Champignon, lasse sie noch ein wenig dünsten, hernach seihe die Soße vom gedünsteten Fisch durch ein Sieb zu dem Champignon, lasse sie noch ein wenig auffieden, salze sie, richte sie über den Fisch, und lasse sie noch einmal auffieden.

368. Huch in Butter.

Mache einen Huch auf, schneide die Flosse heraus, schneide und salze ihn, lasse ihn zwei oder drei Stunden im Salze liegen, alsdann siede ihn in einem guten Sude heiß ab, lasse ihn ein wenig stehen, so wird er körnigter im Fleische; alsdann richte ihn auf eine Schüssel, lasse klein geschnittene Petersilie in Butter angehen, gib ihn auf den Huch, ein wenig Muskatblüthe, Zitronensaft, und etwas vom Sude dazu, und gib ihn zur Tafel.

369. Huch, frisch gesotten.

Bereite den Sud in ein Kasseroll, und fahre so fort wie bei dem Aisch, zertheile den Fisch in Stücke, wenn der Sud siedet lege den Huchen darein, lasse solchen gemach sieden, und gieße, wenn er gesotten ist, ein

wenig von dem Sude weg, schrecke ihn ab mit Wasser und Essig, und lasse ihn zugedeckt stehen.

370. Karpfen auf böhmische Art.

Mache einen Karpfen auf, thue alles Blut vom Fische in einen Hasen, schütte ein wenig Essig auf selben, damit alles Blut vom Fische heraus kommt, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, lasse ihn ein wenig im Salze liegen, (der Fisch darf nicht geschuppt oder ausgewaschen werden) lege in eine Pfanne anderthalbe Petersilienwurzel, ein Stück Sellerie, eine Rübe, anderthalb Hapfel spanischen Zwiebel, drei Lorbeerblätter, etwas Kudelkraut, eine ganze Zitronenschale, verschiedenes gestoßenes Gewürz, als: Pfeffer, Muskatblüthe, Nägelein und den Fisch darauf; schütte ein großes Seitel weißes Bier, und eben so viel Essig auf den Fisch, decke ihn zu und dünste ihn. Lasse Schmalz in der Pfanne heiß werden, thue in das heiße Schmalz drei Löffel voll Mehl und zwei Löffel voll Semmelbröseln, und zwei mittlere Stücke Zucker, und lasse diese Einbrenne recht braun werden. Hernach gieße von dem Sude, worin der Fisch gedünstet, auf die Einbrenne, bis die Pfanne voll ist, siede sie dick, alsdann seihe die Soße in eine andere Pfanne, gib das Blut darein, lasse es dick sieden, alsdann richte den Fisch auf eine Schüssel, und gieße die Soße darüber. Ist es ein großer Fisch, so nimm eine halbe Maß rothen Wein, und eben so viel Essig.

172. Karpfen auf jüdische Art.

Der Karpfen wird ordentlich geschuppt und aufgerissen, in drei Theile geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Essig begossen, und Pfeffer nebst etwas Gewürznelken daran gethan, doch von dem Letztern mehr als von dem Erstern. Alsdann gieße in eine Pfanne eine halbe Maß Essig, thue ein wenig Butter dazu, lass es heiß werden, und schütte den Karpfen mit seiner eibigen ersten Soße hinein, siede ihn eine halbe Stunde bis die

Soße dick wird, thue aber vorher noch Zibeben und Zitronenschale dazu.

372. Karpfen auf Tiroler Art.

Schuppe den Karpfen, schneide ihn in Stücke und salze ihn ein, dann backe ihn aus dem Schmalze, wie einen andern Backfisch, doch aber recht viel ausgebacken, dann nimm Krebschweifel und gepuzte Schnecken, lehre sie im Mehle um, und backe sie aus dem Schmalze, alsdann nimm Kohlbröckel, überbrenne sie, aber nicht zu weich, dämpfe sodann die Fischstücke in Butter, hernach lege die gebackenen Schnecken und Krebschweifel dazu, würze sie, brenne das Ganze ein, und lasse es auf der Gluht fieden, wenn du aber keine Kohlbröckel hast, so nimm einen andern schönen Kohl, schneide ihn in vier Theile von einander und überbrenne ihn, nun richte alles wie vorgemeldet in eine Schüssel, richte die Fischstücke zwischen den Kohl, so ist es fertig.

373. Karpfen auf wälsche Art.

Schuppe einen Karpfen sauber, mache ihn auf, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, lasse ihn ein wenig im Salze liegen, schmiere eine Keim mit Butter, lege darein ein Zwiebelhappel, zwei Lorbeerblätter, allerlei gestoßenes Gewürz, und den Fisch darauf. Gieße halb Essig und halb Wasser, daß es nicht gar über den Fisch ausgehet, daran, lasse ihn eine halbe Stunde dünsten, dann lege ihn auf eine Schüssel heraus, schneide zwei Petersilienwurzeln klein gewürfelt, lasse in einem Keindel bei einer Nuß groß Schmalz heiß werden, lege zwei kleine Stückchen Zucker daran, wenn dieß schön braun ist, so thue das Geschnittene hinein, und lasse es weich dünsten, mache eine Einbrenne, schütte sie in die Soße wo der Fisch gedünstet, wird dieselbe zu wenig, so ersetze das Nöthige mit Erbsenwasser, hernach seibe die Soße durch ein Sieb in das Keindel zu den gedünsteten Wurzeln, und lasse es fieden, alsdann schütte die

Soße sammt den Wurzeln über den Fisch, und siede alles noch einmal auf.

374. Karpfen, blau abgefotten.

Der Karpfen wird aufgemacht, ein wenig ausgewaschen, stückweise geschnitten, und Essig darauf geschüttet, daß er schön blau wird, mache den Sud mit dem Kräutereffig und Wasser, daß er wohl geschmack sauer ist, etliche Nägelein, von einer Zitrone die Schale, Petersilienwurzel und Salz, lege den Fisch in siedenden Sud, decke ihn zu, lasse ihn langsam sieden, ist er gefotten, so gib Fließpapier darüber, und lasse ihn ein wenig stehen, lege ihn dann auf eine Schüssel, und gib grün gezupfte Petersilie darüber, oder um die Schüssel. Der Spiegelkarpfen ist dazu am besten, weil er wenig Schuppen hat.

375. Karpfen in der Blutsuppe.

Der Karpfen wird abgetödtet, der Schweif oder Kopf geschuppt und zu Stücken zertheilt gesalzen, und eine halbe Stunde liegen gelassen, hernach wird das Salz abgestreift, das Ganze in eine Keim oder Pfanne ordentlich gerichtet, und mit ein wenig gemischtem Gewürz und Nägelein bestreut. Gieße Wein, Erbsenbrühe und Essig daran, daß der Sud darüber gehe, lasse ihn gemach sieden, richte unterdessen eine gute Einbrenn; schwarz geriebenes Brot und Zwiebel werden klein darunter geschnitten. Seihe den Sud vom Fische ab, und brenne ihn dick ein, gebe hernach klein geschnittene Zitronenschale, Gewürz und Nägelein dazu, seihe das Blut vom Karpfen durch, schütte es über den Fisch, und lasse es ein wenig aufsieden, hernach richte ihn an. Du kannst auch nach Belieben schwarz geriebenen und aufgelösten Lebzeltten dazu nehmen.

376. Karpfen, frisch gefotten.

Den Karpfen kannst du auf zweierlei Art sieden, du kannst ihn sieden wie die Hechte, in siedenden Sud legen, aber er muß länger sieden als der Hecht. Wenn der

Karpfen in Stücke geschnitten ist, richte solchen in eine Kein oder Pfanne, mache den Sud, und gieße ihn dar- über, lasse ihn gemach siedend, wenn er gesotten ist schrecke ihn ab mit Wasser und Essig, und lasse ihn stehen. Zu merken ist, daß der Karpfen wohl gesalzen werden muß.

377. Karpfen, ganzer gedünsteter.

Schuppe einen Karpfen, mache ihn auf dem Bauche auf, schrepe ihn, löse die Galle vom Beischel, gib das Beischel wieder in den Fisch hinein, salze ihn, lege ihn in eine nicht gar zu kleine Kein, lasse Butter mit Mehl darin anlaufen, gib allerhand Gewürz, Lorbeerblätter, Rosmarin, ein Zwiebelhoppel mit Nägelnlein besteckt; Zitronenschale, und den Fisch darauf, belege ihn auf der Höhe wie auf dem Boden, lege aber auch noch Kapern und vier Zitronenblätter darauf, gieße ein Trinkglas Wein, drei Löffel voll Essig und eine lautere Erbsensuppe daran, gib unten und oben Gluht, unten aber nicht zu viel, lasse ihn dünsten, heutle ihn aber immer zu, daß er sich nicht anlegt, alsdann richte ihn auf eine Schüssel, und gieße die Soße darüber, so ist er fertig.

378. Karpfen, gebacken in der Suppe.

Der Karpfen wird geschuppt, zertheilt und gesalzen, lasse ihn eine Stunde im Salze liegen, trockne ihn ab, bestreue ihn mit Mehl, und backe ihn schön resch. Nichte ihn in eine gute Erbsenbrühe, brenue sie nicht gar zu dick ein, schneide kleine Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronenschale, ein wenig Knoblauch und Kapern, lasse es in der Suppe einen Aussud thun, gib Gewürz und Milchrahm dazu, gieße alsdann die Suppe über den gebackenen Fisch, und lasse ihn gemach aufsieden.

379. Karpfen, gebratenen.

Der Karpfen wird auf dem Rücken aufgemacht, die Galle herausgenommen und eingesalzen; lasse ihn zwei Stunden im Salze liegen, streife ihn ab, und trockne ihn sauber aus. Begieße ihn mit Baumöl oder Butter,

bestreue ihn mit gemischtem Gewürz und Semmelbröseln, und begieße ihn wieder, schmiere den Koss wie auch den Karpfen, brate ihn auf dem Heerde oder im Backofen, aber die obern Dampflöcher müssen offen bleiben, sonst wird er weich und fischelt, mache eine gute Suppe, und gib selbe darüber. Du kannst ihn auch nach Belleben ohne Suppe zur Kollation geben.

380. Karpfen, geselchter.

Nimm einen schönen großen Karpfen, zertheile ihn mitten von einander, doch aber daß er im Schweif bei einander bleibe, salze ihn ein, lasse ihn drei oder vier Stunden im Salze liegen, und hänge den Karpfen in den Rauch. Alsdann hacke ihn in Stücken, siede ihn ab in Wasser, und gib ein wenig Kümmel dazu. Du kannst ihn auch geschmalzen, oder in einer Milchrahmsuppe geben, auch ist er gut in der Krautsuppe, um eine Veränderung zu machen wenn er oft vorkömmt.

381. Karpfen, gesulzten.

Nimm einen schönen Donaukarpfen, schneide ihn in Stücke; nimm eine Halbe Essig, ein Seitel Wein, drei Halbe Wasser, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Peterfilienwurzeln, schneide einige Zwiebeln in kleine Stücke, und gib sie unter den Sud, gib auch drei bis vier Gewürznägelein, und ein halbes Loth Hausenblasen darunter, setze es in ein Kasseroll und lasse es aufkochen, gib den Gisch darein und lasse ihn kochen, hernach lege ihn auf eine Schüssel seihe den Sud davon ab, und lasse ihn auskühlen, schlage zwei ganze Eier mit sammt den Schalen darein, hernach setze ihn auf, und lasse ihn langsam sieden, spanne ein Serviet auf einen Stuhl, gieße die Sulz darauf und lasse es durchlaufen, damit es recht klar wird, hernach gieße die Hälfte in eine Kasserolle oder Model, lasse es stocken, lege es mit Blumen, Meercrebsen und Oliven aus, gib den Fisch darauf, gieße die übrige Sulz darauf, und lasse es fest werden, hernach stürze es auf eine Schüssel, und gib es zur Tafel.

282. Karpfen, heiß abgefotten.

Nimm einen Karpfen, mache ihn auf, schneide ihn zu Stückchen, wasche ihn aus, besprenge ihn ein wenig mit Salz, schütte Essig darauf, lege ihn auf die Schuppen und gieße in eine Pfanne Essig und Wasser; gib Salz, ein Lorbeerblattel, Rosmarin und Kudelkraut dazu. Halte es auf das Feuer; wenn es anfängt zu sieden, so lege den Fisch hinein, lege ein Fließpapier darüber, mit einem Topfdeckel zugedeckt; lasse ihn sieden, bis er gut ist.

383. Karpfen in der Kackelsoße.

Mache einen geschuppten Karpfen auf, schneide ihn in Stücke, lege sie in eine Keim, gieße drei gleiche Theile Essig, Wasser und Wein darein, daß es nicht gar über den Fisch hinaus geht; lege ein Stückchen Butter, allerlei gestoßenes Gewürz, Zucker, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Kudelkraut, Lorbeerblättchen Zwiebeln und Zitronenschale, von jedem ein wenig, daran; salze alles, lasse ihn auf der Gluth langsam ausdünsten; löse von einem großen Stücke gebackenen Karpfen die Gräten aus, schneide ihn mit kleinen Zitronenschalen klein zusammen, und dünste ihn in Butter, mache eine gelbliche Einbrenne, nimm die Soße vom gedünsteten Karpfen dazu, thue des Kackel in die Soße, lasse es gut aufsieden, richte den Fisch auf die Schüssel, schütte die Soße darüber, und lasse ihn nochmal aufsieden.

384. Karpfen mit Kräutern.

Schuppe einen Karpfen sauber ab, mache ihn auf, schneide ihn mitten nach dem Grade von einander, mache Stückchen, salze sie ein wenig ein, schmiere eine Keim mit Butter, schneide verschiedene Kräuter, als: ein wenig Bertram, grüne Petersilie, Charlotten, Basilikum, Zwiebeln, zwei Zeherl Knoblauch, Kudelkraut, Lorbeerblätter, Zitronenschale: alles fein unter einander gerührt, lege etwas von den Kräutern in die Keim, den Fisch darauf; streue die übrigen Kräuter und verschiedenes ge

stößenes Gewürz darüber, gieße ein Seitel Wein, etwas Weinessig und ein wenig Milchrahm darauf, bestreue ihn mit Semmelbrosen, gib unten und oben Gluh, lasse ihn se an elfu big dünsten. Hernach richte ihn auf eine Schüssel, mache ein wenig Einbrenne, nimm Erbsenwasser dazu, schütte es in die Soße, wo der Fisch gedünstet hat; lasse es ein wenig aufsteden; hernach schütte es über den Fisch, aber nicht seihen, und lasse ihn nochmal aufsteden.

385. Karpfen in der Zitronensuppe.

Der Karpfe wird geschuppt, zertheilt und frisch abgefotten, daß er aber schön förmig bleibt; nimm eine gute Erbsenbrühe mit Zwiebeleinbrenne eingebrennt, daß es die rechte Dicke bekommt. Gieße Wein daran; Gewürz und Zitronenschale, Salz und grüne Petersilie in Butter geröstet; seihe den Fisch ab, und die Suppe davon darüber; lasse ihn einen Sud aufstun.

386. Karpfen in der Muschelsosse.

Der Karpfe wird zubereitet, wie der vorige; siede ihn mit Wein und Erbsenbrühe, daß der Sud darüber geht, mache unterdessen eine gute Einbrenne, mit Del und Butter, das Mehl schön gelblich geröstet; nimm Semmelbrosen, klein geschnittene Zwiebeln und Petersilie; seihe es von dem Fischsude ab in einen Topf, lasse es aufsteden, gib es über den Fisch, Gewürz und klein geschnittene Zitronenschale daran, lasse ihn einen Sud aufstun.

387. Karpfen mit Oliven.

Schneide einen geschuppten Karpfen in Stücke, wasche sie aus, lege sie in ein frisches Wasser, lasse sie ein wenig darin liegen, hernach salze sie ein. Belege eine Reim mit Butter, Semmelbrosen, nimm zwei Löffel voll Milchrahm, nicht zu wenig geschnittene grüne Petersilie, Zitronenschale, zwei ausgefete und gehackte Sardellen; Muskatblüthe, Pfeffer, und thue den Fisch darauf, belege ihn auf der Höhe wie auf dem Boden, und lasse ihn so ein wenig dünsten; hernach gieße ein gutes Gläschen Wein und ein wenig

Erbensuppe darauf. The du ihn anrichtest, thue nach Gedünken Oliven darein; so ist er fertig.

388. Karpfen in der Pastetensuppe.

Mache einen geschuppten Karpfen auf, schneide ihn in Stücke, lege sie in frisches Wasser, lasse sie ein wenig liegen, wasche sie aus, salze sie ein, lasse sie eine Zeit im Essige liegen; belege eine Kein mit Butter, Semmelbrosen, länglicht geschnittener Zitronenschale, ein wenig gezupften Rosmarin, Lorbeerblätter, ein ganzes Zwiebelhappel; mit Nägelein besteckt, ganze Kapern und den Fisch darauf; belege ihn auf der Höhe, wie auf dem Boden; lasse ihn zugedeckt ein wenig dünsten; hernach gieße ein kleines Gläschen Wein daran, von einer halben Zitrone den Saft, vier oder fünf Löffel voll Essig, wie du es sauer haben willst, recht wenig lautere Erbsensuppe: lasse ihn wieder zugedeckt dünsten; richte den Fisch auf eine Schüssel, die Soße darüber und lasse ihn aufsteden.

389. Karpfen in der Sardellensoße.

Mache einen geschuppten Karpfen auf, schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, lasse ihn ein wenig im Salze liegen; schmiere eine Kein mit Butter, lege darein Peterfiliwurzeln, gelbe Rüben, eine Zwiebelhappel, Lorbeerblätter; etwas Kudelkraut, allerlei gestoßenes Gewürz und den Fisch darauf, gieße drei große Theile Essig, Wasser und Wein daran, daß es über den Fisch ausgeht; lasse ihn eine halbe Stunde dünsten, wasche drei große Sardellen sauber von Schuppen und Salz, löse die Bräten aus, schneide sie mit grüner Peterfilie, Zitronenschalen recht fein zusammen; lasse im Keindel Schmalz oder Butter in der Größe eines Eies heiß werden, staube zwei Löffel voll Mehl daran; rühre sie um; wenn der Fisch gedünstet, so lege ihn auf eine Schüssel, seibe die Soße vom gedünsteten Fische in die Sardellen: lasse es ein wenig aufsteden; hernach schütte

die Soße über den Fisch; und lasse ihn auf der Schüssel noch einmal aufsteden.

390. Karpfe in schwarzer Soße.

Nimm einen Karpfen, stich ihn bei dem Schwanz ab, lasse das Blut in Essig rinnen, schuppe den Fisch, salze ihn ein, hernach mache in einer Reim eine braune Einbrenne, thue klein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch darein: lasse es ein wenig anlaufen; thue schwarz geriebenes Brot darein; gieße Wasser daran, hernach lege den Fisch darein; nimm Lorbeerblätter, Rosmarin, Kudelkraut und Zitronenschale, lasse es gut sieden, aber immerzu, daß er sich nicht anlegt, lege auch ein Stückchen Zucker darein: wenn er gut gesotten, so gib das Blut hinein; und schüttle ihn gut untereinander, so richte ihn an.

391. Kollmarifisch.

Der Fisch wird im Salzwasser so lange als ein hartes Ei gesotten, dann seihe ihn ab und schneide ihn länglicht, wie die Fleckeln, nimm ein wenig Kockenbohl, Salat und zwei Sardellen: diese müssen sauber ausgewaschen und die Gräten ausgelöset seyn: dieses hacke klein unter einander, gib dann in eine Reim Butter und einen Löffel voll Mehl, wie auch das Gehackte: lasse es ein wenig dünsten; gieße Erbsenbrühe und ein paar Löffel voll Wein, würze es, gib dann den Fisch darein, säure es mit ein wenig Zitronensaft und lasse es aufsteden.

392. Lachs auf holländische Art.

Nimm ein schönes Stück Lachs, siede ihn heiß ab, lasse ihn eine Stunde im Sude liegen; hernach nimm die Schuppen subtil weg, setze in einer zinnernen Schüssel ein Stück Butter auf, gib Mehl dazu; lasse es anlaufen; gib Milchrahm, klein geschnittene Sardellen, grüne Petersilie, Zitronensaft dazu; lasse es aufsteden, lege den Lachs darauf, lasse ihn ausdünsten und gib ihn zur Tafel.

393. Lachs mit Austern:

Nimm ein Stück Lachs von drei bis vier Pfunden, schuppe ihn ab, schneide ihn in der Mitte von einander, nimm die mittlern Gräten heraus, theile beide Hälften in zwei Theile, schneide sie in zwei Finger breite Stücke und salze sie ein; gib in eine Kasserole gehackte Charlotten, lege den Lachs darauf, gieße eine Halbe weißen Wein, einen Löffel voll Bertram- und Rosenessig hinzu und würze den Fisch; lasse ihn ungefähr eine Viertelstunde sieden; würke unter ein halbes Pfund Butter einen starken Löffel voll Mehl, zupse die Butter an den Lachs, drücke den Saft von einer Citrone daran und koche den Lachs darein; lasse unterdessen vierzig Austern im Weine aufkochen, nimm die Härte davon; gib die Austern in ein Geschirr, seihe den Wein durch ein Sieb darauf, und lasse sie, bis der Lachs ausgekocht, stehen; gib sie demnach in die Soße, und lasse sie nur einmal aufkochen.

394. Lachs, frisch gekocht.

Schneide den Lachs von einander, mache Stücke von drei oder vier Fingern Breite daraus, und stecke in ein jedes Stück ein hölzernes Spießchen, damit sie im Sieden oder Herausnehmen nicht von einander falle; setze in eine Keir etwas über die Hälfte Wein, das übrige Wasser auf eine Gluh, lege einen Brocken Schmalz, etliche Salbeiblätter, ein wenig Rosmarin, ganzen Pfeffer, ganze Imber, ganze Muskatblüthe, halbe Lorbeeren, ein Paar Zwiebelhappeln, so vorhin geschöpft, wenn es siedet, so lege den Fisch hinein und salze ihn; lasse ihn sieden, bis er ein wenig mild wird, hernach setze ihn vom Feuer, lasse ihn eine Viertelstunde also stehen, daß er sich recht anzieht; nachdem nimm eine Schüssel, lege den Fisch stückweis darauf, spritze ihn ein wenig mit frischem Essige; hernach schöpfe von der Suppe, worin der Fisch gekocht worden, einen Schöpflöffel voll Fett heraus, und gieße sie auf den Fisch: alsdann richte ihn auf

die Schlüssel mit einer Tischserviette, wie einen andern heiß abgefottenen Fisch, also ist er am besten in der Suppe; eingemacht sind sie nicht so gut.

495. Lachs, gebratener.

Schuppe den Lachs, schneide ihn von einander und nimm die Mittelgräten heraus, schneide ihn in zwei Theile, beize ihn in Essig mit klein gehackten Kräutern eine Stunde lang, trockne ihn ab, tupfe ihn mit einem Messer, bestreiche ihn mit Provenceroöl, und brate ihn auf dem Roste; unterm Braten mußt du ihn öfters umwenden, und allemal bestreichen; brate ihn so gegen eine halbe Stunde, und mache die Sose; hacke Petersilie, Schnittling, Fenchel, Pimpernell, Basilikum und Charlotten, klein unter einander; nimm einen Vierling Butter und einen Eßlöffel voll Mehl, rühre es unter das Gehackte, gieße eine Halbe Erbsenbrühe darauf und lasse es gut kochen; hernach gieße sie mit Eierdottern ab, gib gestoßenes Gewürz daran und richte es über den gebratenen Lachs.

396. Lachs, gesalzener.

Wässere einen Lachs vier oder fünf Tage, darnach er stark gesalzen, alsdann koch in der Pfanne Wein und Wasser, schneide den Lachs zu Stücken, lege sie hinein, lasse sie kochen (je dicker sie sind, desto länger müssen sie kochen); hernach lasse sie so lange im Sude stehen, bis du sie brauchst. Nimm in eine Schüssel Butter, Semmelbrosen, ein wenig Mehl, zwei Löffel voll Milchrahm, Zitronenschale, Gewürz; schuppe den Lachs, lege ihn darauf, lasse ihn zugedeckt dünsten, beutle ihn öfters, schütte ein wenig Erbsensuppe, ein wenig Wein und Zitronensaft daran; lasse ihn kochen, seihe die Suppe zweimal ab, schütte es wieder darauf; wenn du Artoffeln dazu nimmst, so weiche sie vorher in warmem Weine, belege eine Reih mit Butter und etwas wenig Mehl, ein wenig Semmelbrosen, Zitronenschale; die Artoffel und den Fisch darauf, belege ihn oben wie unten, lasse ihn

ein wenig dünsten, beutle ihn ein wenig, hernach schütte einen Löffel voll Milchrahm, ein wenig Wein, Erbsenwasser und Zitronensaft darüber, und lasse alles auf der Schüssel noch einmal aufkochen.

397. Lachs in der Kräutersoße.

Nimm drei gleiche Theile Wein, Wasser und Essig, gieße es in eine Keim, lege einige ganze Zwiebeln, Gewürznägelein, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, Pimpernell, Basilikum, Petersilie, Körbelkraut, Majoran, Rosmarin, Thimian, Krauseminze, etwas Salz, wie auch gelbe und weiße Rüben, Sellerie und Petersilienwurzeln daran; gib den Fisch hinein, die Soße muß aber über den Fisch gehen; koche den Lachs darin drei Viertelstunden, dann richte ihn an und seihe die Soße durch ein Haarsieb darüber.

398. Lachs in Milchrahm.

Nimm einen gewässerten Lachs, überpresse ihn ein wenig, thue ihn schön blätteln, gieße einen Milchrahm in eine Schüssel, auch ein Stückchen Butter, ein wenig Muskatblüthe, Zitronenschale: thue den Lachs darunter, lasse ihn aufkochen, gib Acht, daß du ihn nicht zerrührest; streue gehacktes Petersilienkraut darauf, so ist er fertig.

399. Lapperdon mit Butter.

Gieße auf die Haut von Lapperdon siedendes Wasser, schuppe ihn nachher ab und lasse ihn im Wasser aufkochen. Lege ihn sodann auf eine Schüssel, gib fein geschnittene Petersilie, wie auch ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe darauf, lasse frische Butter auf dem Feuer zergehen, säume die Butter ab, und gieße sie klar darüber, so ist sie fertig.

400. Lapperdon mit Petersilienwurzeln.

Siede ihn mit Wasser, wie schon gemeldet; hierauf schneide Petersilienwurzeln lang wie ein Glied und fein wie Nudeln, siede sie im Schmalze ab. Thue in ein Gefäß ein wenig Butter, mit einer Zwiebel, mache einen Löffel voll Mehl gelb, gieße eine Erbsenbrühe daran.

und lasse die Soße kochen, gib die Petersilienwurzeln dazu, lasse sie auch mitkochen, damit die Soße dick wird, gib dazu Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß, lege den Lapperdon trocken auf die Schüssel und gib die Soße darüber.

401. Lapperdon mit einer Sardellensoße.

Den Lapperdon wasche sauber aus, siede ihn im Salzwasser, lasse ihn im Wasser stehen bis du ihn brauchest, hernach nimm in eine Reib Butter, Sardellen und Petersilie, lasse es aufsieden; dann nimm gesottene Erddäpfel, schäle sie, schneide sie blättrig, lege es auf den Fisch, gieße die Sardellen darüber, so ist er fertig.

402. Meerfisch, frisch, zu richten.

Der Pransimi und Pursimi müssen geschuppt werden, dann wasche sie mit laulichter Milch ab, schmiere sie ein paar mal mit Butter, trockne den Fisch gut ab, staube ihn ein wenig mit Mehl ein, lege ihn auf das Papier und brate ihn auf dem Roste. Wenn er auf einer Seite gebraten ist, so lehre ihn um, lasse ihn wohl ausbraten; dann drücke einige Pomeranzen aus, lasse den Saft in einem Pfandel sieden und gib ihn über die Fische, gib saumige Butter darauf und gib sie zur Tafel.

403. Meerspinnerin zu kochen.

Mache eine gute Lauge, daß nur der Aschen abgebrannt wird, lasse es sieden, bis es klar ist, wässere die Meerspinnerin vier oder fünf Tage, und alle Tage eine frische Lauge, von der, so du anfangs gemacht, hernach wasche es beim Brunnen gut aus, und lasse es über Nacht in frischem Wasser wässern; wasche es wieder aus und schneide es zu fingerlangen Stücken, salze sie und stecke sie an den Spieß, brate es herum, begieße es mit Del, Essig und Pfeffer; wenn sie säumen und ein wenig gelblich werden, so sind sie auch ganz gebraten, und können also angerichtet werden, du kannst aber mit Zitronensaft, Butter, Zimmt und ein wenig Wasser, ein klei-

ne Suppe darüber machen, und auf der Gluth zugedeckt einen Sud thun lassen; du kannst sie auch im Salzwasser absieden und auf dem Roste braten.

404. Otter zuzurichten.

Lasse die Otter von jemanden, der es versteht, oder von einem Fleischhauer, ausziehen, doch müssen der Schwanz und die vier Füße ganz bleiben, so wie auch das Maul, damit der Balg nicht verdorben werde; hernach mache ihn auf, thue das Eingeweide heraus und brenne ihn zwei- oder dreimal 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 fischichten Geruch, dann häutle ihn wie einen Hasen ab, beize ihn ein, lasse ihn in der Beize dünsten, so lange als du willst, alsdann nimm den hintern Theil der Otter, spicke ihn wie einen Hasen mit Sardellen und Zitronenschale, brate ihn am Spieße, begieße ihn mit Milchrahm und feiner Beize, die Suppe, welche vom Begießen übrig bleibt, gib darunter, und so gib sie zur Tafel.

405. Parm, frisch gesotten.

Dieser wird gesotten wie der frisch gesottene Hecht, mit frischem Wasser und Essige abgeschreckt.

406. Perschling mit grüner Petersilie und Butter.

Erstlich siede die Perschlinge in halb Essig und halb Wasser ab, salze sie, was recht ist, nimm eine Zinnschüssel, gib ein Stück Butter darauf, lasse sie zergehen, hernach ein kleines Kochlöffeln voll Mehl, ein wenig grüne Petersilie, lege die Perschlinge darcin, thue ein wenig Muskarblüthe dazu und lasse es aufsieden.

207. Rutten mit Austern.

Die Rutten mache auf, speile sie, daß sie schön rund bleiben, schön körnig abgesotten, löse die Austern aus den Schalen, dünste sie in Butter, du kannst auch übersottene Hechtleber nehmen, geschnitten, wie die Au-

fern, auch mit gedünstet. Nimm eine gute Erbsenbrühe, in Butter geröstete Semmelbrosen, grüne Petersilie, den Saft von den Austern, Zitronenschalen und den Saft, Muskatblüthe und Milchrahm dazu; richte die Kutten schön zierlich auf die Schüssel, gieße die Suppe darüber, lasse es einen Sud aufstehen, und gib es auf die Tafel.

408. Kutten, frikasirte.

Nimm Kutten, thue sie heiß abkochen in Essig und Wasser, ein Happel Zwiebeln und ein wenig Kräutlerwerk, hernach stelle es auf die Seiten, nimm in ein Reindel ein Stückchen Butter und ein wenig Mehl darein, lasse das Mehl anlaufen. Hernach thue zwei Löffel voll Milchrahm darein, zwei Eierdotter gut abgerührt, eine Zitronenschale gewürfelt geschnitten und daran gethan, dann schütte von dem Sude daran, aber daß er nicht gar zu sauer wird; auf das Uebrige schütte Wasser, stelle es auf die Gluth und rühre es so lange, bis es aufkocht. Hernach richte die Kutten auf eine Schüssel an, Frikassee darüber, so sind sie gut. Du kannst auch einen Hecht also machen, auch Frösche und Hühner.

409. Kutten, gebackene.

Mache die Kutten auf und salze sie ein, hernach speile sie, daß sie schön rund bleiben; lasse sie im Salze ein wenig liegen, trockne sie ab, bestreue sie mit Mehl, und backe sie schön, drücke Zitronensaft darüber, in Butter geröstete Semmelbrosen, Milchrahm, Zitronenschale, Muskatblüthe und ein wenig Erbsenbrühe daran, daß es aufdünsten kann, und gib es auf die Tafel.

410. Kutten am Spieße gebraten.

Schneide die Kutten zu Stückchen, wie den Aal-fisch, salze sie ein, brate sie am Spieße oder auf dem Roste; begieße sie mit Butter, wenn sie gebraten sind; bestreue sie mit Semmelbrosen, auf eine Schüssel abgezogen, nimm Zitronensaft und Schale, ein wenig Milch-

rahm, Muskatblüthe: lasse sie ein wenig ausdünsten und gib sie auf die Tafel.

411. Rutten mit Muscheln.

Eine aufgemachte Rutte wird in frisches Wasser gelegt, hernach nimm in eine Rein einen Theil Essig und Wein, und den dritten Wasser, aber nicht viel; gib Salz und ein Paar geschälte Zwiebelhappeln hinein, und lasse es sieden, aber nicht zu viel; dann setze es vom Feuer und lasse es stehen; indessen nimm Artoffeln, wenn sie frisch sind, so werden sie subtil geschält; auf die Schale gieße eine lautere Erbsenbrühe und nur ein wenig Wein, lasse sie zugedeckt bei dem Feuer sieden, hernach schneide die Artoffeln sehr dünn, und dann belege ein Reindel mit Butter, Muskatblüthe, Zitronenschale und etwas Mehl. Darauf lege dünn geschnittene Artoffeln, frische ausgelösete Muscheln, und lasse es ganz gemach dünsten, gib alsdann Zitronensaft, auch von der Artoffelsuppe dazu, und lasse es ganz gemach sieden. Hernach belege eine Schüssel mit Butter, etwas Muskatblüthe, Zitronenschale und ein wenig kleine Semmelbrosen: richte die gesottene Rutten darauf und lasse sie auf einer kleinen Gluh ein wenig anlaufen, gieße ein wenig Suppe von den Artoffeln daran: beim Anrichten gib die Artoffeln und ausgelösete Muscheln über die Rutten und lasse sie noch ein Paar Sude aufthun, die länglichten Zitronenschalen darauf, so ist alles fertig. N. B. Wenn die Artoffeln in Del sind, mußt du sie schälen, im siedenden Weine waschen, die Schale wegwerfen und die Suppe wie vorhin von Artoffeln selbst machen.

412. Rutten in der Sardellensoße.

Mache die Rutten auf, nimm die Galle heraus, wasche sie sauber aus, salze sie ein, und lasse sie ein wenig liegen, dann streiche sie wohl ab, bestreue sie mit Mehl, röste und backe sie schön licht im Schmalze, lege sie in eine Schüssel und mache eine Soße, darüber; röste Semmelschnitten im Schmalze, nimm einige in Wein

ausgewaschene Sardellen und klein geschnittene Petersilie, gib in einen Topf die Hälfte Wein und die Hälfte Erbsensuppe und Gewürz; lasse es mitsammen sieden, treibe es durch ein Sieb über den Fisch, gib einen Löffel voll Milchrahm und Butter hinein, decke es zu, lasse es sieden, und gib sie mit Zitronenschale bestreut auf die Tafel.

413. Ruten in der Suppe.

Die Ruten werden im Salzwasser frisch abgefotten, daß sie aber schön förmig bleiben, nimm eine gute Erbsenbrühe, brenne diese mit einer guten Buttereinbrenne ein, daß sie die rechte Dicke bekommen; Gewürz, Zitronenschale, Milchrahm, grüne Petersilie in Butter geröstet. Seihe den Ruten ab, gieße die Suppe darüber, lasse sie einen Sud aufstehn, richte sie an, wenn die Ruten aufgemacht sind, sollen sie gespeilt werden, so bleiben sie schön krumm.

414. Sälblinge, frisch gesottene.

Bereite in einem Kessel oder Keim den Sud mit Essig, Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronenschale: lasse es unter einander sieden, mache die Fische auf, zertheile sie, wenn sie groß sind, zu Stücken, lege solche, wenn sie gewaschen sind, in eine breite Schüssel, und gieße kaltes Wasser darauf; im Sommer kannst du Eis darauf legen, so werden sie desto förmiger, spritze frischen Essig darüber, so werden sie blau; wann der Sud siedet, so gieße von selbstem mit einem Löffel über den Fisch, thue solchen in den Sud und lasse ihn zugedeckt langsam sieden; stich öfters mit einer Gabel darein, wenn sie gerne heraus geht, so nimm ihn geschwind vom Feuer, schütte ein wenig Sud herunter, schrecke ihn mit frischem Essige und Wasser ab, dann decke ihn zu und lasse ihn stehen.

415. Salm, gebratener.

Der Salm wird in Stücke geschnitten, rein abgewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet; alsdann wird

er mit Butter bestrichen und mit Muskatnuß bestreuet, und über Kohlen auf einem Roste gebraten. Du kannst auch einen Schwanz oder ein Kopfstück ganz lassen, es schuppen und braten. Die Brühe wird auf folgende Art gemacht: nimm zwölf bis vierzehn Sardellen, welche du fein schaben und sie in zwei Kaffeeschalen Wasser und in einem Stücke Butter zergehen lassen mußt; drücke den Saft von einer Zitrone dazu, lasse es mit einander durchkochen, und richte es hernach über den Fisch an.

416. Schaden, gebacken.

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

417. Schaden, gebacken.

Zertheile den Schaden in Stücke, salze ihn ein, aber nicht ausgewaschen, lasse ihn eine halbe Stunde im Salze liegen, trockne ihn sauber ab, schmiere den Schaden wie auch den Rost mit Schmalz; wenn er gebraten ist, bestreue ihn mit Semmelbrosen, und gieße eine gute Suppe darüber. Du kannst ihn auch im Backofen braten, aber auf dem Herde gebraten ist er besser, er wird nicht so weich und fischartig.

418. Schaden in der Suppe.

Siede den Schaden frisch ab, aber nicht zu viel: er zerfällt sonst gern; wenn er angerichtet ist, gieße eine gute Kapern- oder Zitronensuppe darüber, und gib ihn auf die Tafel.

419. Schiel, fritasirter.

Den Schiel siede in Essig schön blau ab, hernach mache eine Buttersofe, gieße Erbsenwasser, daran und lasse den Schiel darin sieden; alsdann sprudle zwei oder drei Eierdotter, ein Stückchen Butter und etwas Milch zusammen ab, und setze es ein wenig zum Feuer, den Schiel gib auf eine Schüssel, die Fritassee darüber,

wer will, kann auch Artoffeln oder Champignons dazu nehmen.

420. Schiel, frisch gesotten.

Siede den Schiel ganz im Salzwasser ab, hernach ziehe ihm die Haut ab, bestreiche eine Schüssel mit Butter, lege ihn darauf; wenn der Schiel groß ist, so lasse einen Bierling Butter in einem Keindel zergehen, und schneide, was du zwischen zwei Fingern halten kannst, grüne Peterfilie, nimm zwei oder drei ausgelösete, fein geschnittene Sardellen dazu, lasse sie ein wenig dünsten: alsdann richte es über den Fisch.

421. Schiel, frisch gedünsteter.

Lege ein Stückchen Butter und einen Löffel voll Mehl in ein Keindel, rühre es untereinander, thue auch grüne Peterfilie darein, schneide den Fisch stückweise und wasche ihn sauber aus und salze ihn. Lege ihn in das Keindel und lasse ihn dünsten; wenn er gedünstet ist, so schütte ein Erbsenwasser darauf, aber nicht zu viel, daß es eine ganz kurze Soße wird; lasse ihn also fieden, bis er gut ist, würze ihn, so ist er fertig,

422. Schiel auf Holländer Art.

Mache einen zwei Pfunde schweren Schiel auf, salze ihn ein, lege ihn in eine Kein, lasse ihn zwei Stunden im Salze liegen, nimm in eine Pfanne eine halbe Maß Wasser, ein halbes Seitel Essig, eine ganze Muskatblüthe, acht Pfefferkörner, eine Zwiebelhappel mit sechs Gewürznägelein: bestecke es; wenn es siedet, so gieße es über den Fisch, lasse ihn eine gute Viertelstunde zugedeckt fieden, stich mit einer Sabel hinein, wenn sie gerne durchgeheth, so ist er gesotten, lege ihn hernach auf eine Schüssel, gieße einen Bierling zerlassene Butter darauf und gib ihn zur Tafel.

423. Schiel mit Kräutersoße.

Nimm Bertram, Pimpernell, Körbelkraut, Sauerampfer, Charlotten, zwei oder drei Champignons, schneide sie fein zusammen, nimm drei oder vier Eierdotter, zer-

malme sie fein mit Provenceroil, nimm Vertrameßig, dünste es gut ab, gib Kräuter darunter, salze es und gib es auf den Schiel, welcher vorher mit halb Essig und halb Wasser abgefotten wird, und lasse ihn noch damit aufsteden, so ist er fertig. Wenn du den Schiel hart und fest haben willst, so salze ihn, schlage ihn über ein Tuch und lasse ihn über Nacht liegen.

424. Schiel in einer Zitronensoße.

Schuppe den Schiel ab, mache ihn auf, schneide ihn zu Stücken, siede ihn im Salzwasser ab, lasse ihn hernach etwas im Wasser stehen, bis du ihn brauchst. Alsdann mache eine weiße Einbrenne, gieße eine Schleinsuppe daran, eine Muskatblüthe darein, drücke Zitronensaft daran, ziehe dem Fische die Haut ab, richte ihn an und die Soße darüber, so ist er fertig.

425. Schleim, eingemachter.

Wenn der Schleim abgeschleimt, so gib in eine Rein Erbsensuppe, etwas Wein, Petersilienwurzel, Pfeffer und Muskatblüthe: salze den Schleim, lege ihn in die Suppe, lasse ihn sieden, vor dem Anrichten lege ein Stückchen Butter hinein, und lasse ihn noch einmal aufsteden.

426. Schleim, heiß abgefottener.

Mache den Schleim auf, nimm die Galle heraus und salze ihn; nimm halb Essig, halb Wein, eine Zwiebelhappel, Rosmarin, Lorbeerblätter, lasse es sieden, lege den Schleim darein, wenn er genug gefotten ist, stelle ihn vom Feuer und lasse ihn eine Weile stehen; hernach nimm in eine Schüssel etwas Milchrahm und Butter, würze es, dann ein Paar Löffel voll von dem Sude, lege den Schleim hinein, streue geschnittene grüne Petersilie darauf, brenne ihn mit heißer Butter ab, lasse ihn noch ein wenig aufsteden. Auf diese Art werden die meisten Gattungen der Fische, als Barne, Verschlinge, Kutten u. dgl. heiß abgefotten.

427. Schleim in einer Soße.

Mache den Schleim auf, nimm alles heraus, gib den Schleim in einen Topf, gieße siedendes Wasser darauf, und lasse ihn eine Weile stehen; hernach nimm ihn heraus, schleime ihn ab, salze ihn und gib ihn mit halb Essig und halb Wasser in eine Pfanne, Kudelkraut, Lorbeerblätter, Zwiebeln, ein wenig Nägelein dazu; lasse ihn kochen, dann nimm ein wenig von dieser Soße, brenne sie ein wenig ein, gib etwas Safran, ein Stückchen Butter, Milchrahm und Gewürz dazu, lasse es kochen, lege den Schleim auf die Schüssel, schütte die Soße darüber, und lasse ihn mit Zitronenschale noch einmal aufkochen.

428. Stirl, ab gesotten.

Diese werden wie der Hausen gesotten, aber nicht so lang mit frischem Essige abgeschreckt.

429. Stirl in einer Sardellensoße.

Siede die Fische ab, lasse sie im Sude stehen; unterdessen mache die Soße, gib in eine Rein Butter, Milchrahm und gehackte Sardellen, lasse es aufkochen, wenn es siedet, so gib abermal ein eingemehltes Stück Butter darcin, ein wenig laues Erbsenwasser, daß es die rechte Dicke bekommt, und lasse es wieder aufkochen; hernach lege den Fisch auf eine Schüssel, schütte die Sardellensoße darüber, so sind sie fertig.

430. Stockfisch in einer Erbsensuppe.

Nimm eine durchgetriebene Erbsensuppe, den Stockfisch, der recht gesulzt ist, in ein Reindel, und gieße die durchgetriebene Suppe darüber, thue Gewürz und Butter darcin, lasse es kochen. Hernach thue einen Löffel voll Milchrahm dazu nehmen und richte ihn also an.

431. Stockfisch, gebackenen.

Nimm einen guten Stockfisch, ziehe ihn die Haut ab, schneide denselben zu Stücken und salze ihn ein; hernach trockne ihn sauber ab, tunke ihn in ein Ei ein, bestreue ihn mit Mehl und Semmelbrosen, backe ihn schön gelb, richte ihn in eine Rein oder Schüssel, gieße dünnen

Milchrahm darüber, nimm Muskatblüthe daran und lasse ihn aufdünsten, daß er schön mürbe wird.

432. Stockfisch auf dem Roste gebraten.

Schuppe den Stockfisch, zertheile ihn zu Stücken, salze denselben ein, lasse ihn eine halbe Stunde im Saize liegen, trockne ihn ab, lege ihn auf den Rost und brate ihn, damit das stinkende Wasser wegkommt. Alsdann bereite eine Keim mit Butter, richte den Stockfisch darein, nimm ein wenig Milchrahm und gutes Obers daran, lasse ihn dünsten, bis er mürbe ist, treibe indessen die Butter ab, rühre Milchrahm darein, ausgelösete klein geschnittene Sardellen und klein geschnittene Zitronenschale. Wenn der Stockfisch schön weich gedünstet ist, rühre das Abgetriebene hinein, lasse ihn noch ein wenig aufdünsten und gib ihn auf die Tafel.

433. Stockfisch, gefüllt en.

Schuppe den Schwanz von einem ganzen Stockfische, löse das Brät davon, überbrenne es: hernach nimm unter das Brät in Milch geweichte Semmelschmollen, grüne Peterfilie, Charlotten, von zwei Eiern ein Eingerrührtes und zwei ausgelösete Sardellen; hacke alles klein zusammen und brenne ein gutes Stück Butter darauf; hernach rühre ein wenig guten Milchrahm, Muskatblüthe, Salz, Pfeffer und drei ganze Eier gut untereinander ab, fülle es in die Haut, mache sie zu, daß nichts austrinnt, lege ihn in eine Bratpfanne und Butter dazu, lasse ihn schön bräunen; wenn er gebraten ist, so lege ihn auf eine Schüssel, thue Milchrahm und Muskatblüthe darauf und lasse es ansiedeln.

434. Stockfisch auf Hechtart.

Siede sechs große Stücke Stockfische in Salzwasser, löse die Gräten aus, daß die Blätter ganz bleiben: nachdem lasse ein gutes Stück Butter in einer Keim mit Mehl anlaufen. Gib klein geschnittene Peterfilie und Champtignons blättrig geschnitten hinein, gieße Erbsenwasser darauf, thue Salz und Muskatblüthe dazu;

dann lasse den gezupften Stockfisch damit auffieden, aber nicht zu lange, damit er nicht zu sperr wird.

435. Stockfisch in Hechtasch.

Siede zwei Pfunde Stockfisch ab, salze ihn ein und lasse solchen eine Stunde im Salze liegen; nachdem mache den Faschee also: siede drei Stücke Hechte im Salzwasser, zupfe ihn von Gräten, nimm grüne Peterfilie, ein Beherl Kockenbohl und Charlotte, eine in Milch geweichte Semmel gut angedrückt, von zwei Eiern ein Eingerührtes: dieses schneide alles klein zusammen; hernach treibe fünf Loth Butter mit zwei ganzen Eiern ab, gib das Geschnittene darein, salze es; dann schmiere eine Schüssel mit Butter, besäe den Boden mit Semmelbrofen, lege den Stockfisch darauf, überstreiche ihn mit dem Faschee, daß man nichts davon sieht; diese setze mit einem Reife auf eine mäßige Gluht, ein Blättel mit Gluht darauf, lasse es bei einer Viertelstunde backen, dann nimm den Reif weg, so ist er fertig.

436. Stockfisch in der Krebsuppe.

Bereite den Stockfisch wie den vorigen, nimm überbrennte Krebse, die Schwänzchen ausgelöset, die Schalen und gepörrtes Brot zusammen gestoßen, durchgetrieben, daß es schön dick wird, nimm die Krebschwänzchen und die gebackene Hechtleber, richte es auf eine Schüssel sammt dem ausgelöseten Stockfische, die Suppe gewürzt, über den Stockfisch angerichtet, lasse es einen Sud aufthun.

437. Stockfisch in Kren.

Ueberfiede den Stockfisch, löse ihn schön blattweis aus, die Gräten und Haut weg, nimm klein geriebenen Kren, Semmelbrofen, Milchrahm und Muskatblüthe, richte den Stockfisch in eine Keil, allzeit eine Lage von Stockfisch, mit dem Kren, Semmelbrofen, Milchrahm, Butter und Gewürz bestreut, decke ihn zu, lasse ihn wohl auffieden und gib ihn auf den Tisch.

438. Stockfisch in Milchrahm gedünstet.

Zertheile den Stockfisch in Stücke, siede ihn im Wasser ab, laß ihn nicht zu viel sieden, wenn er gesotten ist, mit frischem Wasser abgeschroëkt und gesalzen, schäle ihn sauber aus, damit Gräten und Haut wegkommt; röste in einer Keim klein geschittenen Zwiebel und Semmelbröseln, richte den Stockfisch lagenweis ein; hernach nimm Milchrahm, Muskatblüthe, grüne Peterflie, und so fort; decke ihn zu, laß ihn gemach aufsteden und richte ihn an.

439. Stockfisch in der Müscherlsuppe.

Ubersiede den Stockfisch, löse in sauber aus, mache eine gute Einbrenn mit Mehl, schön gelb geröstet, darein klein geschnittenen Knoblauch, auch Sardellen, gieße ein wenig Wein und gute Erbsenbrühe darein, klein geschnittene Limonieschalen und Gewürz, richte den Stockfisch darein, laß in einen Sud aufsthen.

440. Stockfisch mit Sardellen.

Nimm übersottenen schön ausgeloßten Stockfisch; richte eine Lage in eine Schüssel oder Keim, bereite gut ausgeloßte Sardellen und in Butter geröstete Semmelbrösel, Limonieschalen, Muskatblüthe, frische Butter und Milchrahm; nimm dann immer eine Lage von diesen, decke ihn zu, laß ihn gemach ausdünsten und richte ihn an.

341. Stockfisch mit Senf.

Siede den Stockfisch in Wasser ab, und klaube ihn sauber aus, nimm in ein Keim Butter und klein geschnittene Zwiebeln geröstet, auch Semmelbröseln, gieße Senf daran, darnach du viel Suppe brauchst. Laß es aufsteden, gut gewürzt, über den Stockfisch geschüttet, laß es einen Sud aufsthen, und richte an.

Zweite Abtheilung.

Gerichte von Fischwerk wie auch Aустern, Duck-
enten, Fröschen, Krebsen, Rohrhühnern,
Schildkröten und Schnecken.

442. Aустern, fascierte.

Lasse frische Aустern sauber gepußt in Butter au-
gehen, dann schneide blanschirte Brüssel, Mark, den
Saft von Aустern dazu, etwas Sardellen, Butter, Ge-
würz, grüne Petersilie, ein wenig Kockenbohl, dann
nimm die Aустernschaalen rein gepußt, gib den Fasciee
und noch zwei Eierdotter hinein, setze es in den Ofen oder
auf den Rost, mit der Gluthschaufel oben gebräunt, und
gib sie warm auf die Tafel, die Aустern kommen in
die Mitte.

443. Aустern mit Ruttenleber in der Limoniesoß.

Schneide die Leber blättlich, und laß sie mit den
Aустern in Butter ein wenig anlaufen, gib sie in eine
Schüssel, gib Butter darauf, Limoniesaft dazu, streue
Semmelbrösel, und klein geschnittene Limonieschaalen dar-
auf, laß es zugedeckt dünsten, gib Muskatblüthe dazu,
und besäe den Kanst mit braunen Semmelbröseln.

444. Bibereschlegel in einer Soß.

Nimm einen Bibereschlegel oder andern Theil, spicke
ihn mit dem Schweife, lasse ihn mit Butter, Wein,
Essig, Wurzeln, Kräutern, Lorberblättern, Gewürz,
Limonieschaalen und Salz angehen, bis er weich wird;
alsdann schlage ihn in einen Pastetenteig, oder gib ihn
mit einer Soße von Aустern, Artosseln oder Müscherln.

445. Bibereschweif, gebraten.

Erstlich puße und wasche ihn, hernach spicke ihn
mit Nelken und Zimmet, brate ihn schön gelb, begieße
ihn mit Butter und Limoniesaft; wenn er gebraten ist,
lege ihn auf die Schüssel, die Soße dazu, und Limo-
nieschaalen darauf, so ist er fertig.

446. Duckenten in einer braunen Soße.

Kupfe die Enten und fenge sie ab, nimme das Eingeweide heraus, wasche sie aus, und salze sie ein; speile sie wie zum braten, mache eine Beize auf folgende Weise: nimme halb Essig und halb Wasser in eine Keim, salze es, gib Zwiebelhappel, Kudelkraut, Lorberblätter, Limonischalen, Gewürznelken darein, lege alsdann die Enten hinein, lasse sie sieden, bis sie etwas weich werden, hernach mache eine braune Einbrenne, klein geschnittene Zwiebel darein, laß sie ein wenig anlaufen, gieße Beize in die Einbrenne; du mußt aber die Einbrenne stehen. Lege demnach die Duckenten in die braune Soße, laß sie gut aufsieden, wenn es schon Zeit ist, auf die Tafel zu geben, so lege sie auf eine Schüssel, die Speil heraus, treibe die Soße durch ein Sieb wieder darüber, so sind sie fertig.

447. Fischhaas.

Schneide einen Hecht oder Hasen klein zusammen mit Karpfenmilch, schwarze Beifsel, Sardellen, Kapern, Limonieschalen und Knoblauch, treibe ein Stück Schmalz ab, gib geweichte Semmeln darein, schlage zwei oder drei Eierdotter daran, gib das Geschnittene hinein, Salz und gestoßene Nelken dazu, rühre alles unter einander, formire einen Hasen, in die Füßel stecke eine Petersiliewürzel. Gib in eine Keim oder Bratpfanne heißes Schmalz, lege den Hasen hinein, bestreiche ihn mit Milchrahm, gib ein wenig Essig und Erbsenwasser daran, daß er nicht anbrennt, gib oben und unten Gluht, laß es ausdünsten und in der Höhe braun werden, gib ihn hernach auf die Schüssel, gib in die Suppe ein wenig Einbrenne, einen Löffel voll Milchrahm mache es pikant mit Limoniesaft, laß es aufsieden, seihe es durch das Sieb auf den Hasen, gib geschnittene Limonieschalen und Kapern dazu, laß es aufsieden, und gib ihn zur Tafel.

448. Froschkarbonadel.

Nimm schöne große Frösche, schneide die Prägeln ab, löse von den Schlängeln das Bein heraus, klopfe es wie ein Karbonadel, salze sie ein, laß sie eine Viertelstunde liegen, trockne sie mit einem Tuche ab, tunke sie ins Schmalz, bestreue sie mit Semmelbröseln, laß in einer Rein Schmalz heiß werden, lege die Karbonadel darein, laß sie auf beiden Seiten recht braun werden, richte sie mit Butter, Rieomoniesaft und grüner Petersilie an.

449. Hausenmagen in der Soße.

Nimm den Hausenmagen, schärfe in aus, und puzt ihn sauber, überfiede ihn ein wenig, puzt und schleime ihn in heißem Wasser mit Salz aus, und schneide ihn wie die Kudelflecke, nimm ein Erbsenwasser, laß geschnittene Petersilie mit Butter anlaufen, staube etwas Mehl daran, gib Gewürz und etwas Safran dazu. Lege den geschnittenen Hausenmagen darein, gib ein Stück Butter dazu, und laß ihn sieden, wenn er genug gesotten ist, so richte ihn auf eine Schüssel an, und belege den Rand mit Petersilie.

450. Hausenrogen in der Buttersoße.

Nimm den Hausenrogen, wasche ihn sauber aus, alsdann nimm halb Wein, halb Essig und Salz, laß es sieden, gib den Rogen darein, und siede ihn ab, hernach mache die Soße also: laß Butter heiß werden, staube ein wenig Mehl daran, etwas Erbsenwasser dazu, gib den Rogen hinein, Gewürz und etwas Butter dazu, und laß es aufsieden.

451. Hausenrogen, auf französisch.

Siede den Hausen in einer halben Maß Essig und einer halben Maß Wasser ab; salze den Sud, wenn er genug gesotten ist, so gieße die Soße herunter: schabe damit den Rogen sauber ab, und lege ihn auf eine Schüssel. Löse das überflüssige Hautwerk davon weg, nimm ein Stück Butter in eine Pfanne, Gewürz

und einen Löffel voll von den Soße, wo der Kogen gesottten hat, auch klein geschnittene Petersilie darunter. Halte es über das Feuer wenn es fast sieden will, so gieße es über den Kogen, rühre ihn wohl auf und streue oben darauf grüne Petersilie, rühre ihn hernach immer um, und gib ihn zur Tafel. Du kannst auch anstatt der obigen Soße den abgesottene Kogen in Essig und Dehl geben. Auch kannst du zu dem Ende Zwiebel, Butter, Milchrahm und grüne Petersilie nehmen, thue den Kogen auf eine Schüssel, und laß ihn so sieden.

452. Hechtenbecherl.

Nimm Hechte, löse die Gräten schön weg, hacke es schön klein, drücke in Milch geweichte Semmel stark aus, mache ein Eingerührtes, und hacke dieses alles auf das Kleinste. Salz und Muskatblüthe dazu, treibe Butter mit zwei oder drei Eiern ab, rühre das klein Gehackte darein; schmiere die Becher mit Butter, überstreiche es inwendig zwei Messerrücken dick durch und durch aus, walke einen mürben Teig auf ein Tortenplattel dünn aus, drücke die Becher, welche mit dem Faschee angestrichen sind, darauf; hernach mache ein Ragou mit Erbsen, klein geschnittenen Krebschweifeln, Champignon klein gewürfelte geschnittene Karpfenmilch, Hechtleber; diese Stücke dünste alle in Butter mit Petersilie und Muskatblüthe, fülle die Becher mit Ragou an, aber nicht gar zu voll, überstreiche es mit dem übergelassenen Faschee, das sie voll und schön rund in der Höhe werden. Backe sie in einer Tortenpfanne, oder in einem Ofen, schmiere sie einmal mit Butter, wenn sie gebacken sind, nimm sie von dem Tortenplattel herunter, daß aber der Teig vom Boden des Bechers nicht herunter geht, beulte sie durch den Becher auf eine Schüssel; gib acht, daß du sie nicht zerbrichst, gib sie auf die Tafel für ein Eingemachtes.

453. Hecht-Brissol.

Schuppe den Hecht, und mache ihn am Bauche auf, thue das Beischel und alles heraus, schneide den

Kopf weg, und wie hernach der ganze Fisch ist, so schneide 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 Bauche biege hinein, und späl es mit kleinen Hölzchen, daß sie rund werden, wie die Schweiffchnitzel sind, salze es ein, und nimm Butter in ein Reindel und brenne die Brisole schön gelb darin, oder auf den Rost; lege es sodann in eine Schüssel, und mache von Kapern, Limonieschalen, Butter und Gewürz eine Suppe darüber, nimm auch einen Tropfen Essig dazu, lasse es auf der Gluth sieden, und gib sie auf die Tafel.

454. Hechtkarbonadel.

Schuppe einen Hecht von zwei bis drei Pfunden, mache ihn auf, nimm das Eingeweid heraus; hacke das Hechtfleisch klein mit dem Schneidmesser; schneide grüne Peterfilie, Limonieschalen, jedes besonders, in Milch geweichte Semmelscholle, von vier Eiern ein Eingerührtes, einen Bierling in Mehl abgearbeitete Butter; schneide alles unter den Faschee fein zusammen, nimm ein wenig gestoßene Muskatblüthe, vier Löffel voll Milchrahm, rühre den Faschee ab, und mache davou Karbonadel, schneide von Peterfilienwurzeln Beindel, stecke sie in die Karbonadel, schmiere eine Reind mit Butter, lege sie mit Semmelbrösel und dünste sie schön semmelfarb, du kannst sie in einer Champignonsoße, Buttersuppe, oder auf die Zuspeise geben.

455. Hechtlungenbratel.

Nimm das Hechtbratel, hacke es klein, und hacke drei oder vier gepuzte Sardellen, die Gräten aber davon gethan, darunter, treibe in Butter ab; rühre das Bratel darein, salze und würze es, mache einen langen Strizel daraus, wie ein Lungenbratel, schmiere ein Luchel mit Butter, lege den Strizel darein oder darauf, siede es im Wasser mit Peterfilie, Gewürz, und Salz, und wenn es gesotten ist, so lege es auf eine Schüs-

sel nimm drei Sardellen, thue die Gräten davon, hacke sie nimm ein geröstetes Semmelschnittel, hacke es unter einander, gieße ein wenig Weinessig und Wasser daran, lasse es sieden, es muß nicht gar viel Suppe haben, und wenn es gesotten ist, so würze es ein wenig, thue Milchrahm und Butter dazu, gieße es über das Hechtlungenbratel, lasse es auf der Gluht sieden, bestecke es mit Lorberblätteln, dann ist es gut.

456. Karpfenlungenbratel.

Mache einen Karpfen auf, schneide ihn von einander, löse alle Gräten und das Fleisch sauber von der Haut, schneide es recht klein, häutle es gut aus, hernach nimm auf einen halben Fisch um zwei Kreuzer sammt der Rinden in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, von drei Eiern ein lockeres Eingerührtes, schneide alles zusammen, alsdann schneide besonders grüne Petersilie, zwei Beherl Knoblauch, Limonieschalen, aber nur wenig, allerlei gestoßenes Gewürz, etliche Kapern darunter, mische alles unter den Faschee, salze ihn, und rühre ihn mit einem ganzen Ei ab, sollte er zu fest seyn, so nimm Obers dazu, hernach walke den Faschee ein, und mache das Lungenbratel davon, schmiere eine Keim mit Butter, lege Peterilienwurzel, gelbe Rüben, Zwiebel, alles blättelt geschnitten, und das Lungenbratel darauf, gieße einen halben Schöpflöffel voll Erbsenwasser daran, lasse es gegen eine halbe Stunde dünsten, bis es gelblich wird, hernach lege das Lungenbratel auf eine Schüssel heraus, mache eine braune Einbrenn und schütte Erbsenwasser darauf, gieße es in die Keim, wo das Lungenbratel gedünstet ist, rühre es um, lasse es auffieden hernach gib das Blut von dem Karpfen darein, und lasse es noch einmal auffieden, alsdann seibe es über das Lungenbratel, thue Kapern und Limonieschalen darauf, und gib es zur Tafel.

457. Krebse, gefüllte.

Wenn die Krebse zum Füllen schon gepuzt sind, nimm die ausgelösten Krebszschweifeln, und hacke sie

Klein, treibe ein Ei und einen Dotter ab, wenn du aber viel zu füllen hast, nimm zwei Eier und einen Dotter, und treibe sie mit so vielem Schmalze als Eier sind, ab, rühre auch die Krebsenschweifeln darunter, und treibe es mit gestoßenen Mandeln, Muskatblütze, Nelken, Semmelbröseln und Zucker gut ab, fülle damit die Krebse, und backe sie, lege sie dann auf eine Schüssel, mache von feinem Mehle eine semmelbraune Eindrenn, und brenne damit ein Erbsenwasser nicht gar zu dick ein, gib auch darunter Muskatblütze richte hernach die Krebse ganz mit den Schweifeln und Scheeren auf eine Schüssel an, oder lege, wenn wenig Platz wäre, die Scheeren herum, begieße sie mit der obern Soße, und recht vieler Krebsbutter. Du kannst sie auf diese Art zum Karviol nehmen, jedoch ohne Knödel.

458. Krebskarbonadel.

Siede fünfzehn Krebse im Salzwasser ab, löse sie aus, von den Schalen mache ein Bierling Krebsbutter, und von fünfzehn sauber gewaschenen Krebsen auf folgende Art einen Topfen: löse die Galle ganz heraus, stoße die Krebse recht fein zusammen, hernach schütte ein Eitel Milch in die gestoßenen Krebse, und drücke es durch ein Tuch, laß die Milch im Hasen, bei der Gluht zu Topfen werden, alsdann seibe ihn ab, schneide den Topfen unter geweichte Semmeln, und mache von vier Eiern ein saftiges Eingerührtes mit Krebsbutter, und wie oben Klein geschnittene Krebschweife, hacke alles recht klein zusammen, würze und salze es, aber nicht zu viel, alsdann mache von Faschee Karbonadel, stecke anstatt dem Beindel eine Peterfiliawurzel hinein, tunke sie in Krebsbutter, bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, schmiere ein Papier mit Krebsbutter, mache ein Häufel davor, wickle die Karbonadel darein, lege sie auf einen kleinen Rost, schiere Gluht darunter, lasse es semmelcarb, aber nicht braun braten, schmiere eine Schüssel mit Krebsbutter, schütte süßes Obers darein, lasse es auf der

Glukt, aber nicht lange sieden; wenn du sie willst auf die Tafel geben, so thue mit einem Löffel immer die Milch über die Karbonadel gießen, und streue gehackte Pistagen darauf.

459. Krebsragon.

Die Krebse werden erst in Weinessig mit weißem Pfeffer und Salz übersotten, dann nimm die Schweise und Scheeren davon, und thue sie mit feinen klein gehackten Kräutern, geröstetem Mehle und Gewürz in eine Kasserolle, so mit Butter beschmiert, und röste solche über einem gelinden Kohlenfeuer, dann gieße Brühe von Champignonen darauf, lasse es gut aufgekochen, und belege den Rand der Schüssel mit gebacknen Champignonen.

460. Müscherl gut zu kochen.

Nimm ein wenig Schmalz in eine Pfanne, wenn es heiß ist, so röste ein wenig geriebene Semmel und Persilie darein, gieße ein wenig Erbsensuppe und Limoniesaft daran, würze es, und lasse es einen Sud machen, wasche hernach die Müscherl aus, wässere sie bis sie sauber sind, thue sie in eine Pfanne, lasse es kochen wie ein lindes Ei, nimm hernach in ein Löffchen zwei oder drei Eidotter, Limoniesaft und Butter, sprudle es ab, gib die Suppe von den Müscherln daran, sprudle es durch einander ab, schütte es wieder in die Schüssel, lasse es einen Sud thun, und richte sie an.

461. Rohrhühnel in einer braunen Soße.

Dem Rohrhühnel ziehe die Haut ab, schneide es in Theile, wasche es gut aus, mache eine Beize dazu auf folgende Art: nimm eine Mein voll halb Essig und halb Wasser, Kudelkraut, Lorberblätter, Limonieschalen und Salz; wenn die Beize siedet, so lege die Rohrhühner hinein, setze es auf die Glukt, und lasse es weich sieden. Hernach mache eine braune Soße dazu, nimm Butter, mache in einer Mein eine Einbrenn, gib ein wenig klein geschnittenen Zwiebel daran, laß ihn anlaufen, gieße

Schleinsuppe daran, laß sie aufkochen, läutere sie mit Wein, lege ein Rohrhühnel darnein, laß es noch ein wenig aufkochen, treibe die Soße durch ein Sieb, lege sie hernach auf eine Schüssel.

462. Rohrhühnel in einer andern Soße.

Nimm ein Rohrhühnel aus, schneide es auf etwelche Theile, wasche es gut aus, schmiere ein Keindel mit Butter, gib gelbe Rüben Peterfilienwurzel, spanische Zwiebel, Limonieschalen, Gewürznelken, Muskatblüthe, Lorberblätter, Basilikum darunter, und das Hühnel darauf, laß es auf der Gluth überdünsten, hernach gieße Essig und Erbsenwasser darauf, lasse es kochen, mache eine gelbliche Einbrenne; nimm aber Zucker dazu, damit sie geschmackvoller wird, dann schütte die Soße vom gedünsteten Hühnel und ein wenig Wein dazu, lasse es aufkochen und richte es an.

463. Kollaten von Hausen.

Brenne ein schönes Stück Hausen in heißem Wasser ab, schneide hernach schöne Schnigel daraus, das Uebrige schneide mit Hecht, gewechter Semmel, Limonieschalen, grüner Peterfille, und einem Stück Butter klein zusammen, dann nimm ein Eidotter, Gewürz und Salz dazu; wenn alles recht fein ist, so gib auf jedes Schnigel etwas davon, rolle es zusammen, und speile es mit einem kleinen Speil; dann lasse sie im Schmalze schön braun werden, und mache eine gelbliche Einbrenn, gieße braune Suppe daran, lege die Kollen hinein und lasse sie kochen, gib auch ein Stück Zwiebel, ganze Limonieschalen, etwas Rudelkraut, ein Stück Butter und Limoniesaft hinein, alsdann richte sie auf eine Schüssel, und die Soße seihe darüber durch.

464. Kombo, gesotten.

Nimm halb Milch und halb Wasser, gib ein Stück Butter, Zwiebel, Lorberblätter und Salz darein, den Kombo binde in ein Luchel ein, und laß ihn gut sie-

den. Kehre ihn hißweilen in dem Kasseroll um, und gib ihn so zur Tafel.

465. Rambo mit Soße.

Nimm ein Stück Butter, lege den Rambo darauf, stauße etwas Mehl daran, binde grüne Petersilie und Zwiebel in ein Päckel und lege es dazu; Salz, Gewürz und ein paar Champignons; lasse es dünsten, daß er die Soße selbst gibt, den Fisch richte an, und die Soße darüber passirt.

466. Rutenleber in einer Soße.

Wasche die Leber aus, nimm in ein Pfandel guten Wein und Salz, siede die Leber bis sie faumt, faume sie ab, nimm die Leber heraus, brenne die Soße ein wenig ein, gib Gewürz und ein Stück Butter dazu, und lasse es noch ein wenig sieden.

467. Schildkröten mit grünen Erbsen.

Nimm Schildkröten, Schneide ihnen den Kopf, die Füße und den Schweif ab, wasche sie sauber ab, setze sie in Wasser sammt den Füßen und einer Hand voll durrer Erbsen zum Feuer, wenn sie gesotten sind, so löse sie aus, theile jede in vier Theile, puge sie sauber, löse die Galle sauber von der Leber, daß du sie nicht vergällst; hernach mache in einer Rein, eine gelbliche Einbrenne, backe grüne Petersilie, lasse ihn extra in einem Reindel in Butter anlaufen, thue auch grüne Erbsen nach Belieben dazu. In die Einbrenn schütte warmes Wasser, die gedünsteten Erbsen darcin, wie auch die Schildkröten, salze sie, laß sie sieden.

468. Schildkröten in einer Einmachsoße mit Semmelwürsteln.

Den Schildkröten hacke den Schweif, Füße und Kopf weg, und lasse sie so lange bluten, bis sie kein Blut mehr geben, lege sie in laulichtes Wasser, Petersilie dazu, lasse sie sieden bis die untere Schale weggeht, alsdann zerlege sie in Stücke, und mache eine Einmachsoße. Laß in einem Reindel ein Stück Butter zergehen,

gib Mehl darein, laß es gelblich werden, gieße Petersilienwasser daran, salze es und thue Muskatblüthe dazu. Treibe Butter ab, schlage Eier darein, thue Semmelbrösel dazu, und mache Würsteln, backe sie im Schmalz; wenn sie gebacken sind, so siede sie in Petersilienwasser, dann lege sie zu den Schildkröten.

469. Schildkröten in französischer Soße.

Hacke von der Schildkröte den Kopf, die Füße und Schweif ab, laß sie eine Weile im Wasser liegen, alsdann laß sie sieden, bis die Schale herunter geht, püße die äußere Haut, Galle und Gedärme sauber weg, reinige die Biegel, Leber und Eier, gib sie in ein Reindel, nimm geschnittene Petersilienwurzeln, etliche Blätter Limonie, Wein und Gewürz dazu, brenne es ganz leicht ein, und laß es verdeckt sieden, gib noch ein Stück Butter dazu, richte es an, gib die Petersilienwurzel und Limoniespalten darauf und bestreue den Schüsselrand mit Semmelbröseln.

470. Schildkröten in Frikassee.

Siede Schildkröten, püße sie, löse die Biegel aus, behalte die Suppe von der Schale auf, belege eine Reim mit Butter, Muskatblüthe, Limonieschalen geschnittene grüne Petersilie, ein wenig Zwiebel, staube etwas Mehl darauf, richte die Schildkröten darein, belege sie auf der Höhe wie auf den Boden, decke sie zu, laß sie ein wenig dünsten. Alsdann gieße die aufbehaltene Schildkrötensuppe, ein wenig lautere Erbsensuppe, ein kleines Gläschen Wein, und den Saft von einer Limonie darauf, lasse es gemach dünsten. Du kannst auch Kartoffeln, Austern, ausgelöste Müschel, oder im Sommer ausgelöste Krebschweifel und Artischockenkörner dazu nehmen. Diese Körner überfiede vorher und schneide sie in zwei oder drei Theile, darnach sie groß sind, du kannst auch Maurachen, Gurken, oder was die Zeit gibt, dazu nehmen, dünste alles und salze es. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so schlage drei oder vier Eierdottter in einem

Hafen, nimm ein Stück Butter, Muskatblüthe und ein wenig Limoniesaft dazu, rühre alles ab, alsdann seihe die Suppe von den Schildkröten und von den andern gedünsteten Sachen daran, sprudle es beständig, daß es nicht zusammenläuft, setze es von Ferne zu dem Feuer, richte alles ordentlich in eine Schüssel, die Fritasse darüber, streue Limonischalen oder gestiftelte Pistazien darauf.

472. Schildkröten in der Limoniesofe.

Nimm die gesottenen und gepuzten Schildkrötenbiegel, Eier und Leber in ein Reindel, nimm ein wenig von der Soße worin es gesotten hat, brenne es ein wenig ein, gib etwas Safran, Gewürz und Limoniesaft dazu, laß es sieden; wenn es gut gesotten ist, richte sie mit der Soße an, ein wenig Butter dazu, und schneide länglichte Limonieschalen darauf.

472. Schildkröten mit Oehl.

Wenn die Schildkröten ausgelöset sind, richte sie in die Schalen, gib ein wenig Butter, Provenzeröhl, Muskatblüthe, Semmelbröseln und Limoniesaft daran, daß es ansäuerlich wird, setze es auf; laß die Schildkröten sieden, und richte sie sammt den Schalen an.

473. Schildkröten in ihren Schalen.

Siede Schildkröten weich, damit das Schwarze alles herab geht, puz sie sauber, nimm die Galle von der Leber, thue die Biegel in die Schale, hacke zwei ausgelöste Sardellen, lege sie in die Schildkröten, wie auch den Saft von einer ganzen Limonie, ein Stück Butter, etwas Semmelbrösel, Limonieschalen, Muskatblüthe, Pfeffer und Safran, salze es, laß die Schale auf der Gluth aufsteden, hernach lege sie auf eine Schüssel.

474. Schildkröten in wälischer Soße.

Bereite sie wie oben, sodann salze sie, bestreue die Biegel mit Mehl, und lasse sie in heißem Schmalze anlaufen, nimm halb Wein und halb Erbsensuppe, gib einen Löffel voll leicht in Schmalz geröstete Semmel-

bröseln dazu, Limonieschalen und Gewürz, laß es ein wenig sieden, gib die Schildkröten auf eine Schüssel, ein Stück Butter dazu, die obige Soße darauf, und laß es verdeckt sieden bis es gut ist.

475. Schnecken, gefüllte.

Siede Schnecken in Wasser, löse sie aus den Häusern, schneide die Beine und Schweifeln heraus, thue sie auf ein Bret, nimm in Butter zerdrückte Sardellen, ein wenig Muskatblüthe, grüne Petersilie und etwas Limonieschalen dazu, schneide Butter auch darunter, die Schneckenhäuser gewaschen, mit Salz gerieben und sauber abgebraten, drücke die Fülle immer mit dem Messer nieder, so sind sie gut.

476. Schnecken zu kochen.

Lege die Schnecken des Abends ins Wasser, bis sie sich ziehen; die Schalen werden ausgewaschen und ausgekocht, das Unreine von den Schnecken ausgenommen, und diese rein ausgepuzt. Alsdann thue Butter in ein Reindel, 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 knete zusammen und mache einen Teig davon; darnach thue die gereinigten Schnecken in die reinen Schalen, nimm von dem Teige und schmiere die Schneckenschale damit zu. Willst du sicher gehen, daß der Teig nicht aus den Schalen fällt, so schlage ein Ei zu dem Teige: es schmeckt aber besser, wenn kein Ei dazu kommt, auch kann man leicht vorbeugen, wenn man sich bei dem Kochen in Acht nimmt. Hierauf nimm Fischsuppe, laß sie kochen, thue darauf von allerhand Kräutern und Gewürz wie zuvor bei dem Teige in die Brühe, und laß sie kochen, aber nicht allzu lange, sonst werden sie hart.

477. Schnecken auf dem Roste 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 puz sie, wie es sich gehöret; es müssen aber die Häufeln, so wie die Schnecken in Salzwasser gewaschen werden, daß der Schleim davon kömmt. Thue sie in ein Geschir, mit ein wenig frischer Butter, ein wenig Salz, Pfeffer und einer Zwiebel, lasse sie auf dem Feuer etliche Minuten dünsten, dünste ein klein wenig Erbsenbrühe daran, lasse sie aufkochen und nachdem kalt werden. Nun nimm etliche Charlotten, Petersilienkraut und ausgelöste Sardellen auf ein Schneidebret, schneide es fein zusammen, mische hernach, frische Butter und ein wenig Pfeffer dazu, fülle sodann die Schnecken in die Häuser, und gib das Zusammengeschnittene oben darauf, lege sie auf den Rost, lasse sie aber nicht gar zu stark braten, damit sie im Saft bleiben und sie werden auf solche Art sehr gut seyn.

478. Schnecken in der Soße.

Die Schnecken werden gesotten und gepuzt, wie schon gemeldet. Hirauf schneide eine Zwiebel fein in ein Geschir, mit etwas frischer Butter, lasse es dünsten, gib hernach die Schnecken dazu, mit geschnittener Petersilie, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, lasse alles zusammen dünsten, staube sodann ein wenig Mehl daran, gieße Erbsenbrühe dazu, und laß sie kurz einkochen. Zuletzt schneide ein Paar Sardellen recht fein, mit ein wenig frischer Butter gemischt, thue sie in die Soße, drücke Limoniesaft dazu, mische nun alles recht wohl zusammen, und richte die Schnecken an.

479. Türkischer Bund von Fischen.

Zu einem türkischen Bunde brauchst du folgende Fische: zwei- oder dreiviertelpfundige Forellen, ein- oder eine halbpfundige Ruten, ein halbes Seitel Grundeln, ein halb Seitel Koppen, diese Fische werden blau abgesotten und in ein Weidling gelegt; den Ruten werden, bevor sie gesotten sind, inwendig neben den Kopf die Rückgräten ausgedrückt; stark müssen sie aber nicht

gesotten werden, sonst springt die Haut auf, mit Fließ-
 papier, werden sie anstatt dem Hafendeckel zugehüllt; wenn
 sie gesotten sind, werden sie alle in einen Weidling ge-
 legt, den Sud darüber gegossen, daß sie schön blau
 bleiben, hernach siede Krebsseier und andere Krebse schön
 roth ab; Pistazen Mandeln, länglicht geschnittene Li-
 monieschalen dazu genommen, ein Stück Hausen wird
 auch dazu gesotten. Hernach nimm Hechtköpfe, Hau-
 senkruspeln, Zwiebel, Ingber, Pfeffer, Nelken, alles
 zerquetscht; nimm ein Löffchen so groß als du die Sulz
 haben willst, lege Limonieschalen darein, wie auch Lor-
 berblätter und Rosmarin, Kudelkraut, gieße eine Halbe
 Essig und eine Halbe Wein darauf, und laß es gut ein-
 sieden. Hernach laß die Sulz auf den Fisch auch zerge-
 hen, und gieße sie daran, laß es nochmal sieden; es
 kann auch eine geweichte zerriebene Hausenblätter mit
 gesotten werden, damit die Sulze stärker wird, her-
 nach seihe dieselbe durch ein Sieb, laß sie ein wenig
 sieden, nimm die Fette mit einem Löffel herunter, schlage
 zwei Eier in eine Rein mit sammt den Schalen, stelle
 sie zwei Minuten lang auf die Gluth, rühre sie, gieße
 die Sulz darein, laß sie aufsieden, so läutert es sich.
 Hernach binde um die Füße eines Lehnstuhls, wenn er
 umgekehrt ist, ein Tuch, stelle unter das Tuch ein Weid-
 ling, damit die Sulz durchgeläutert wird, aber an ei-
 nem warmen Orte, damit die Sulze nicht gesteht; laß
 auch etliche Blüthe Oafran mit sieden; dann nimm ei-
 nen türkischen Bund von Kupfer, welches gut verzinnt
 seyn muß, gieße drei Finger hoch Sulze darein, stelle
 ihn in ein Schaffel schön gleich auf ein Eis, damit es
 sich sulzet, hernach nimm alle Fische und zubereitete Sa-
 chen, lege es auf die gefrorne Sulz, zuerst die Forellen
 auf den Rücken, alsdann die Ruten und andern Fische
 sammt Krebsen; alles auf den Rücken; Pistazen, Man-
 deln, Peterfiliensträußel, Limonieschalen, alles schön
 untertheilter hinein gelegt, den Krebsen gib Pistazen oder
 Mandeln zwischen die Scheeren, mache also schön zierlich

den türkischen Bund voll, gieße hernach die Sulz dar-
über und lasse es über Nacht auf einem Eise stehen.
Bergiß das Salz und den kleinen zerstückten Haufen
nicht. Den andern Tag schaue, daß du durch ein lau-
lichtes Wasser oder warmes Tuch die Sulz sammt den
Fischen aus dem Model herausbringst; da lege dann eine
Schüssel auf den türkischen Bund und stürze ihn um, nur
mußt du Acht haben, daß du die Sulz nicht zerbrichst.

Dritte Abtheilung.

Köche an Fast- und Fleischtagen.

480. Aepfelkoch.

Reibe fünf oder sechs Aepfel auf einem Reibeisen, treibe
ein Stück Schmalz in der Größe eines Eies ab, schlage
drei Dotter und drei ganze Eier nach einander darein,
reibe zwei Semmeln, neße sie mit einem guten Weine,
noch besser mit einem süßen, gut an, und gib sie, sammt
den Aepfeln unter das Gerührte, gut gezuckert, nimm
klein geschnittene Zitronenschale, alles dieses recht gut
abgetrieben, in ein geschmiertes Reindel oder Kassel ge-
than und gebacken; wenn du willst, so kannst du auch Wein-
beeren darunter nehmen. Ueberhaupt ist es sehr gut,
wenn alles Eierweis, welches zu jedem Koche gebraucht,
vorher zu Schnee geschlagen wird, und du sie dann zuletzt
darunter rührst, denn die Köche fallen nicht so geschwind
zusammen.

481. Agraskoch.

Nimm die Agras, 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
gemachte Gluth und rühre sie immer um, wenn sie weich
sind, treibe sie durch ein Sieb, thue so viel Zucker als
Salzen daran; siede den Zucker in einem messingenen
Becken mit etwas Wasser schön dick, rühre die Salzen

darein und lasse es wohl einsieden, und treibe es mit dem säumenden Eierklare eine Stunde ab, wie der Erdbeerfoch; richte es schön hoch auf eine Schüssel und backe es schön langsam.

482. Armenleutfoch.

Nimm zwanzig Loth Butter, rühre sie mit vierzehn Loth Zucker und zehn Eierdottern eine ganze Stunde gut ab, nimm geschnittenes Biscuit darunter, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter und backe es kühl.

483. Artischokenfoch.

Nimm vier mittlere Artischoken, siede sie weich, blättele sie ab, zerdrücke das Weiße mit einem Löffel, nimm ein halbes Seitel Milch, schlage drei Eier daran, lass es zu einem Löffel zusammen gehen; alsdann stoße das Löffel, gib die Artischokenkerne, drei Loth Butter und ein wenig geweichte Semmeln darunter. Hernach treibe drei Loth Schmalz mit einem Eierdotter ab, gib das Gestoßene und vier Pistazen dazu, rühre noch drei ganze Eier und drei Dotter daran; zuckere es, gib es in ein Reindel oder in eine Tortenpfanne und backe es.

484. Aufgelaufenen Koch von kalbernem Braten.

Treibe einen Vierling Butter im Weidlinge recht pflaumig ab, rühre einen Vierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln, zwei ganze Eier, acht Dotter, jedes gut verrührt, darein; schneide den kalbernen Braten mit dem Schneidmesser fein, stoße es mit den Schmolten von drei in Milch geweichten Semmeln im Mörser recht gut ab, hernach mische es unter das Obige, nimm ein Stück sauber gepustes und gewürfelt geschnittenes Mark, zuletzt einen Vierling fein gesiebten Zucker und von einer halben Zitrone die Schale kl in geschnitten, darunter; wenn alles darin ist, so rühre es noch eine Viertelstunde, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, gib den Koch darein, backe es langsam in der Tortenpfanne, alsdann bestreue es mit Zucker und gib es auf die Tafel.

485. Biskottenkoch.

Nimm ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, schlage vier ganze Eier und zehn Dotter darein, rühre es eine Stunde lang, dann nimm acht Loth Mehl, verrühre es ein wenig, nimm ein Breinblattel mit einem Reife schmiere es mit Butter, schütte den Teig darein, verpappe es gut um den Reif mit einem groben Zeige, backe es schön bräunlich, so ist es fertig.

486. Brotkoch.

Treibe ein halbes Pfund Butter recht pflaumig ab, schlage sieben ganze Eier und sieben Dotter nach einander daran, ein Pfund sammt den Schalen klein gestoßene Mandeln, klein geschnittene Zitronenschale, Gewürz, Zucker und ein halbes Pfund geriebene schwarze Brotschmolle dazu, rühre es bei einer ganzen Stunde, schmiere die Schüssel und den Reif mit Butter, gib es hinein und backe es in der Tortenpfanne.

487. Butterkoch, aufgelaufenen.

Nimm in einen Weidling vier Loth Butter, treibe sie pflaumig ab, schlage drei Eierdotter nach einander darein, und von einem Eie das halbe Klare, rühre es so lange, bis der Löffel stehen bleibt, reibe eine Zitrone mit einem Stückchen Zucker ab, und gib es auch hinein, schmiere auch eine Reif mit Butter, fülle den Koch hinein, gib unten und oben Gluht, lasse es langsam backen, und wenn es gebacken ist, mache einen Kreuzschnitt darein, zuckere es und gib es zur Tafel.

488. Chokoladekoch.

Bereite für eine große Schüssel ein halbes Pfund klein gestoßene Mandeln in einem Weidlinge, anderthalb Bierlinge gefähten Zucker, fünf ganze Eier und fünfzehn Dotter langsam darein gerührt, eine Stunde abgetrieben, damit es schön anläuft. Auf die Letzt nimm neun Loth geriebene Chokolade und ein wenig gefähten Zimmt so viel verrührt, daß es gut unter einander kommt; du

kannst auch getriebene Zitronenschale dazu nehmen, und schön langsam backen, wie den Mandelkuch.

489. Chokoladekuch auf andere Art.

Siede ein Seitel Obers mit zwei Zettel Chokolade, von zwei Semmeln die Rinde weggeschnitten, die Schmolle und die Brosen mit der Chokolade gekocht, daß es ein dichter Koch wird; sollten die Brosen zu wenig seyn, so mußt du noch ein wenig dazu reiben, bis es die rechte Feste hat, lasse es abkühlen. Ferner treibe drei Loth Butter recht pflaumig ab, sechs Eierdotter nach einander in den abgekühlten Koch hineingerührt, daß es recht pflaumig wird; dann drei Loth Zucker und das abgeklopste Eierklar von den sechs Eiern, aber nicht mehr viel gerührt, in ein mit Butter geschmiertes Reindel gethan; gib unten weniger Gluht als oben, backe es langsam, zuckere es und gib es auf die Tafel.

490. Citronatkuch.

Rühre zehn Loth Butter mit sieben Loth Zucker und acht Eierdottern nach einander eine ganze Stunde wohl ab, gib klein geschnittenen Citronat dazu, schmiere eine Schüssel und den Reif mit Butter, backe es in der Tortenpfanne ganz kühl und langsam, und besäe es mit gestoßenem Zucker.

491. Dientelkuch.

Nimm ein halbes Pfund Dientelsalse, rühre es ab, gib ein halbes Pfund Zucker dazu, und verrühre nach und nach den Schnee von acht Eiern, rühre es eine Stunde lang, gib klein geschnittene Zitronenschale dazu, belege eine Platte mit Oblate, gib das Gerührte darauf, und backe es langsam in der Tortenpfanne; vorher aber bestreiche es mit Eierklar und streue gefähten Zucker darauf.

492. Dientelkuch, gesaumten.

Nimm frische Dientel, thue sie in ein Reindel, setze sie auf die Gluht und lasse sie sieden, bis sich der Saft eingesotten hat, dann schlage sie durch ein Sieb.

Auf ein Pfund solchen Saft nimm von zwölf Eiern die Klare, schlage sie zu Schnee, und rühre sie mit einem Pfunde Zucker gut ab, dann gib den Saft darunter und rühre es so lange bis es dick wird, alsdann backe es, gib aber oben mehr Gluth wie unten.

493. Erdäpfelkoch.

Treibe einen Vierling Butter recht pflaumig ab, schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter daran, verrühre es mit einem halben Vierling Zucker, rühre fünf Loth Erdäpfel, und von einer halben Zitrone die Schale, darein gerührt, fülle es in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, backes schön und langsam.

494. Erdbeerkoch.

Bereite eine halbe Maß Erdbeer, treibe sie durch ein Sieb in ein messingenes Becken, siede einen Vierling Zucker mit drei Löffel voll Wasser schön dick bis er sich spinnt, und nimm die durchgetriebene Erdbeersalse darein; dieses wird wohl abgerührt und eingesotten, bis es schön dick wird, und richte es alsdann in einen Weidling, damit es auskühlet, drücke von einer Zitrone den Saft darein, und einen guten Eßlöffel voll gestoßenen Zucker; bereite von sechs frischen Eiern ein Klare, rühre es in einer Schüssel zu einem Schaum auf; nun wird es nach und nach darunter gerührt, und eine Stunde abgetrieben; gib klein geschnittne Zitronenschale darunter, richte es auf eine bestrichene Schüssel schön hoch auf, backe es in einer mittleren Hitze und gib es geschwind zur Tafel, denn es fällt gern zusammen.

495. Eierdotterkoch.

Bereite einen Vierling klein gestoßene Mandeln, die Dotter von sechs hartgesottenen Eiern, stoße sie in einem Mörser unter die Mandeln, treibe einen Vierling frischer Butter in einem Weidling schön pflaumig ab, gib die Mandeln und harten Eierdotter daran, und rühre es langsam, dann gib vier ganze Eier, vier Dotter und einen Vierling gefähten Zucker dazu, rühre es eine halbe

Stunde, richte es in eine bestrichene Pastetenschüssel, mache einen Keif herum und backe es. Die harten Eiertotter müssen allein gestochen werden.

496. Eierkoch.

Nimm Schmalz und Mundmehl, mache eine weiße Einbrenn schön dick, rühre es mit siedender Milch schön glatt ab, daß es ein dickes Koch wird, lasse es auskühlen, für eine Hauptspeise gegeben, so kannst du mehrere Eier nehmen, bestreiche eine Pfanne oder Eierschmalzreindel, und backe es im Ofen.

497. Fleisch Koch.

Nimm kalbernes Fleisch und Marf, schneide von den Semmeln die Rinde ab, weiche sie in Wasser, gib darunter grüne Petersilie und Zitronenschale und hacke es unter einander fein zusammen; nun gib alles in eine Schüssel, rühre ein Stück Butter ab, schlage zehn Eiertotter darein, ein Eierklar, ein wenig Zimmt, Weinbeeren und Zucker, rühre das Gestochene darunter, bestreiche eine Schüssel sammt dem Keife mit Butter, und gib das Gerührte darein, alsdann gib unten und oben Gluht, doch oben mehr wie unten, und backe es eine Stunde.

498. Gefaumtes Koch.

Nimm acht Loth Himbeer- oder Marillensalzen, acht Loth fein gestochenen Zucker, und das Klare von zwölf Eiern welche recht fein zu Schenke geschlagen werden müssen. Gib dann die Marillensalze in einen Weidling und rühre sie recht fein ab. Ist dieses geschehen, so verrühre zuerst den gestochenen Zucker mit der Marillensalze, dann den Schnee mit dem Zucker und der Salze zugleich, und dieß durch eine ganze Stunde, bis alles recht fein unter einander verrührt ist. Sodarn gieße es auf eine blecherne Schüssel, lasse es langsam backen, und wenn es aufspringt, so ist es gut.

499. Gefrorenes Koch.

Nimm ein halb Pfund Zucker, zwei Eierklar, rühre es biß es recht weiß wird, nimm klein gestoßene Mandeln, zwei Loth Zitronat und zwei Loth Pistazen, von einer Zitrone die Schale, schneide es dünn zu Blättern, und backe es schön gelb, schneide es herunter und richte es auf die Schüssel so ist es gut.

500. Gelbes Rübenkoch.

Puße gelbe Rüben, rühre sie schön fein zusammen, lege sie in eine Kein und gieße Milch darauf, setze die Kein auf die Gluht und lasse es auffieden; treibe ein Stück Butter ab, drücke eine geweichte Semmel aus, treibe es fein ab, schlage zwei Eierdotter darein, und stoße zwei Eierklar zu Schnee, gib es dazu, zuckere es, und gib die Rüben darein; wenn es zu dick ist, so gieße Milch daran, schmiere ein Keindl mit Butter, fülle das Koch hinein, gib unten und oben Gluht, backe es langsam und zuckere es.

501. Geschobenes Koch.

Schneide ein halb Pfund Mandeln blätterweise, schlage zwei Eierklar sammt vier Messerspißen geweichtem Tragant zu lauter Schaum, rühre ein halbes Pfund Zucker mit drei Eierklar wohl ab, nimm dann die Mandeln auch darein, streiche es schön dünn auf ein mit Butter bestrichenes Blatt, und backe es schön gelb, schiebe es dann auf eine Schüssel, richte es schön zierlich wie einen Berg, und bestreue es mit Zucker und geschnittenen Pistazen.

502. Grieskoch, aufgelaufenes.

Mache ein Grieskoch wie gewöhnlich, und lasse es auskühlen; hernach nimm einen Vierling Butter, treibe sie pflaumig ab, und schlage fünf Eier eins nach dem andern hinein. Nimm einen Vierling klein gestoßener Mandeln, Zucker, klein geschnittene Zitronenschale und

etwas Zimmt, rühre es eine halbe Stunde lang. Nimm alsdann eine Tortenplatte oder eine Schüssel mit einem Reif, schmiere es, vermache es mit einem groben Teig, gib das Koch hinein, unten und oben Gluht, backe es langsam, und gib es mit Zucker bestreut.

503. Grieskuch, ordinäres.

Lasse die Milch sieden, rühre den Gries darein, und lasse es aufsieden, schütte es in ein anders Geschirr, damit es völlig auskühle, treibe Schmalz ab, und gib es dazu; wenn das Koch abgekühlt ist, schlage etliche Eier darein, verrühre es gut, salze und backe es wie das Eierkuch.

504. Hechtkuch.

Von einem guten Stück gebackenen Hecht zupfe das Fleisch von den Gräten, doch wird die braune Haut vorher abgezogen, dann schneide es fein zusammen, siede die Schmolzen von einer Semmel in der Milch wie ein Panadel, und lasse es auskühlen, indessen treibe ein Stück Butter pflaumig ab, schlage drei ganze Eier und vier Dotter daran, gib das kalte Panadel, den geschnittenen Hecht, etwas Zitronenschale und Zucker nach Belieben dazu; dann schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, gieße das Koch hinein, bestreiche es mit geschäumtem Eierklar, bestreue es mit Zucker, und backe es in der Tortenpfanne.

505. Hetschepetschkuch.

Bereite für eine große Schüssel drei Viertel-Pfund durchgeschlagene Salsen in einem Weidling, nimm ein halbes Pfund Zucker in ein messingenes Becken, und zwei Löffel voll frisches Wasser, siede den Zucker bis er sich spinneth; nun wird er auf die Salsen gegossen und schön glatt abgetrieben; alsdann lasse es auskühlen, nimm von zehn Eiern das Klare, rühre es schaumig ab, und verrühre es nach und nach unter die Salsen; nun richte es schön hoch auf eine bestrichene Schüssel und backe es in einer gleichen Hitze.

506. Himbeerenkuch.

Erstlich nimm einen Vierling Zucker in ein messingenes Becken, gieße ein Viertel- Seitel Wasser darauf, lasse ihn stehen bis er zergangen ist, hernach setze ihn auf die Gluht und lasse ihn sieden bis er schwere Tropfen wirft, hernach schlage die Himbeeren durch ein härenes Sieb bis du einen Seitel Salsen hast, alsdann gieße die Salsen in den gesottenen Zucker, rühre ihn glatt ab, setze ihn auf die Gluht und lasse ihn schön dick einsieden, nachdem gieße die Salsen in einen Weidling, lasse alles auskühlen und rühre es schön glatt ab; dann nimm das Klare von zehn Eiern, schlage zwei und zwei zu Schnee, thue es in die Salsen, und so fort, bis die Eier gar sind; in allem mußt du es eine Stunde rühren; alsdann belege ein Blatt mit Oblaten, lege das Koch Löffelweise heraus, besäe es mit Zucker, mache einen Kreuzschnitt darcin, setze es in den Backofen, lasse es eine Viertelstunde ganz gemacht backen, und gib es warm zur Tafel.

507. Hirnkuch.

Setze ein ganz kälbernes Hirn in ein laues Wasser, putze die rothen Adern sauber weg, überfiede es ein klein wenig, seihe es ab, und schneide es fein; treibe ein halbes Pfund Butter in einem Weidling recht pfaumig ab, rühre einen Vierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln, sieben ganze Eier und fünf Dotter darcin; zuletzt thue um vier Kreuzer mit einem Seitel Obers angefeuchte Semmelbrösel sammt dem geschnittenen Hirn zugleich hinein, alsdaun zuckere es bis es süß genug wird; nimm auch von einer halben Zitrone die Schale klein geschnitten dazu, und rühre es, wenn alles darinnen ist, noch eine Viertelstunde; alsdaun schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, thue das Koch darcin, backe es langsam in der Tortenpfanne und zuckere es. Auch kann man länglicht geschnittenen Zitronat oder gestiftelt geschnittene Pistazen darunter nehmen.

508. Hirsenbreikoch.

Siede den Brei in einer guten Milch schön dick, treibe ihn durch, und lasse ihn auf einer großen Schüssel auskühlen; nimm einen Bierling frischer Butter in einen Weidling, treibe sie schön pflaumig ab, schlage vier ganze Eier und sechs Dotter darein, rühre es eine ganze Stunde und zuckere es. Auf die Last drücke den Saft von einer Zitrone darein, richte alles zusammen in eine bestrichene Pastetenschüssel und backe es.

509. Kastanienkoch.

Erstlich siede ein Pfund große Kastanien so lange, bis sie sich schälen lassen, und reibe sie auf einem kleinen Reibeisen; alsdann treibe ein halbes Pfund frischer Butter in einem Weidling ab, und verrühre vier ganze Eier und sechs Dotter, einen Bierling gestoßene Mandeln, und anderthalb Bierling gefähten Zucker, wie auch die geriebenen Kastanien darein. Treibe alles eine Stunde gut ab, und nimm zuletzt auch ein wenig gefähten Zimmt und fein geschnittene Zitronenschale dazu, richte es in eine bestrichene Schüssel mit einem Reis, und backe es langsam bis es schön hoch aufgeht.

510. Kapauenkoch.

Bereite von einem gefotteneu Kapauu das Breit, stoße es klein in einem Mörser, schneide eine Semmel und weiche sie in Milch; gib darunter eine Handvoll gestoßene Mandeln, und stoße es alles unter einander. Hernach nimm einen Bierling Butter in einen Weidling, treibe sie schön pflaumig ab, ein ganzes Ei und neun Dotter rühre langsam dazu, und nimm das Gestoßene darunter; alsdann rühre einen Bierling gefähten Zucker, und die Schale von einer Zitrone klein geschnitten darunter; treibe es eine Viertelstunde ab, richte es in eine bestrichene Reim, und backe es langsam durch eine Stunde.

511. Rindslock, aufgelaufenes.

Nimm auf ein Seitel Milch drei Kochlöffel voll Mehl, mache daraus ein festes Koch, richte es hernach

auf einen Teller, daß es auskühlet; treibe vier Loth Butter pflaumig ab, und rühre das Koch in die Butter; verrühre auch ein ganzes Ei und vier Dotter, einen nach dem andern hinein, thue ein wenig klein geschnittene Zitronenschale darunter und zuckere es; alsdann schmiere ein Reindel mit Butter, gieße es darein, gib unten und oben mittelmäßige Gluht, lasse es langsam backen, wenn es gebacken ist besäe es mit Zucker.

512. Kindskoch von Eiern.

Dieses wird gemacht wie das Eierkoch; nimm einen Theil ganze Eier und zwei Theile Dotter, Zucker nach Belieben; nun wird es gesalzen, in eine bestrichene Reine geschüttet, drei Viertelstund gebacken, und gezuckert auf den Tisch gegeben. Auch kann man es in großen kupfernen Schüsseln auf die Tafel geben.

513. Kipfelkoch.

Nimm vier mürbe Kipfel, schneide sie gewürfelt, weiche sie in die Milch ein, nimm vier Loth Butter, treibe sie ab, schlage zwei ganze Eier und vier Dotter daran, dann die geweichten Kipfel, Zucker, Zimmt, Weinbeeren, Zirbisküsse auch darein gerührt, schmiere eine Reine mit Butter, schütte es darein, gib unten und oben Gluht und backe es schön.

514. Kittenkoch.

Siede die Kitten schön weich, schäle die Haut weg, und treibe das Weiche durch einen Durchschlag, wäge ein halbes Pfund Salsen, treibe für eine Schüssel einen Bierling frischer Butter in einem Weidling ab, zwei ganze Eier und vier Dotter werden langsam darein abgerührt; gib auch die Kitten dazu und rühre es eine ganze Stunde. Dann rühre auch einen halben Bierling klein gestoßene Mandeln, einen Bierling gefähten Zucker, dann ein halbes Seitel süßes Obers langsam darunter, damit es nicht zusammen läuft. Nimm von einer Zitronen die Schale klein geschnitten darunter, schütte es

in eine bestrichene Schüssel mit einem Reif, und backe es langsam.

515. Koch von einer frischen Salse.

Nimm Dintel, Marillen, Agras und grüne Zwetschen, gieße ein wenig Wein daran, siede es und schlage es durch ein Sieb, lasse das Durchgeschlagene zu einer dicken Salse einsieden. Auf ein Pfund solcher Salse nimm ein halbes Pfund gefähten Zucker, zwölf Eierklar und ein wenig klein geschnittene Zitronenschale; rühre es eine gute Stunde lang, schmiere die Schüssel und den Reif mit Butter, gib das Gerührte darein, bestreiche es mit Eierklar, besäe es mit Zucker, und backe es schön langsam in der Tortenpfanne.

516. Koch von harten Eiern.

Nimm sechs Eier, siede sie hart, stoße ein Viertelpfund Mandeln klein, dann nimm von den sechs harten Eiern die Dotter, stoße sie zu den Mandeln, auch ein Viertel Pfund süßer Butter, hernach thue es in ein Weidling und zuckere es so süß als du es haben willst. Nimm auch Zitronenschale dazu, schlage vier ganze Eier und vier Dotter daran, rühre es eine Stunde, schütte es in einen verpappten Reif, und backe es im Ofen oder in der Tortenpfanne; der Reif muß aber vorher mit Schmalz geschmiert seyn.

517. Körbelkrautkuch.

Bereite zwei gute Büschel Körbelkraut, stoße sie klein im Mörser, treibe es mit einer Maß Milch durch eine Lischserviet, schlage vier ganze Eier daran, und setze es zum Feuer bis es zusammen rinnt, seihe dann den Topfen ab, und lasse ihn auskühlen. Treibe zwölf Loth Butter in einem Weidling ab, rühre sechs Eierdotter, sechs Loth klein gestoßene Mandeln und einen Bierling gefähten Zucker darunter, und treibe es eine Stunde ab; nimm alsdann den ausgekühlten Topfen, rühre ihn darein, richte es in eine bestrichene Schüssel und lasse es lang-

sam backen. Auf diese Art kann auch das Rudelkrautkoch gemacht werden.

518. Krebsenkoch.

Schneide von zwei Semmeln die Rinde herab, und siede sie in einer Maß Obers oder Milch wie ein Kindskoch, hernach lasse es abkühlen. Mache ein halbes Pfund Krebsbutter, und lasse sie auskühlen; thue einen Bierling Mandeln, sechs Eierdotter, vier und zwanzig Krebschweifel klein geschnitten und gestoßen unter das Koch, rühre es anderthalb Stunden gut ab, gib das auf Zucker Abgeriebene von einer Zitrone darein, und zuckere es nach Belieben. Mache auf eine Zinnschüssel von Teig einen Reif, backe ihn, schmiere die Schüssel und den Teig mit Krebsbutter, gieße das Gerührte darein, backe es drei Viertelstunden in einer gehigten Zortenpfanne, und gib es gezuckert zur Tafel.

519. Kröskoch.

Siede ein kälbernes Krös recht weich, schneide die Drüsen weg, wasche das Kröse sauber aus, hacke es klein, neß den Schmolzen von drei in Milch geweichten Semmeln, ein halbes Pfund fein geschnittene kälberne Leber, fünf ganze Eier und drei Dotter, jedes gut verrührt, zwei Loth klein geschnittene Zitronenschale, Zucker, daß es süß genug ist, ein wenig klein gestoßene Muskatblüthe: rühre alles eine halbe Stunde, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, mache von mürbem Teige einen Reif herum, und backe ihn auf der Schüssel; alddann schmiere ihn auch, gib den Koch darein, backe es drei Viertelstunden, alddann zuckere es.

520. Leberkoch.

Thue in einen Satteltopf von zwei Zitronen den Saft und das übrige Wasser, ein Stück Zucker, eine Spalte ausgeschnittene Zitronenschale, lasse es gut versieden, reibe von vier Mundsemmeln die Rinde hinweg, weiche diese abgeriebenen Semmeln in die gesottene Zitronen, die Spalte nimme heraus und thue dieses alles

in ein Reindel, rühre es ab, bis ein Koch daraus wird, hernach rühre fünf Eierdotter nach einander darein. Wenn es zu dick ist, so gieße etwas Wein oder Wasser daran, darnach die Säure ist, stelle es auf die Gluth; wenn es nicht süß genug ist, so zuckere es, rühre gewürfelte Zitronenschalen darein, rühre es beständig um, bis es siedet und einem Kindskoch ähnlich ist; streue gehackte Pistazen darauf, und lasse ein Stückchen Butter mit aufsieden.

521. Limoniekoch.

Thue in einen Seiteltopf von zwei Limonien den Saft und das übrige Wasser, ein Stück Zucker, eine Spalte ausgeschnittene Limonieschalen, lasse es gut versieden, reibe vier Mundsemeln die Rinde hinweg, weiche diese abgeriebenen Semeln in die gesottenen Limonien, die Spalte nimm heraus und thue dieses alles in ein Reindel, rühre es ab, bis ein Koch daraus wird, hernach rühre fünf Eierdotter nach einander darein. Wenn es zu dick ist, so gieße etwas Wein oder Wasser daran, darnach die Säure ist, stelle es auf der Gluth; wenn es nicht süß genug ist, so zuckere es, rühre es beständig um, bis es siedet, und einem Kindskoch ähnlich ist, streue gehackte Pistazen darauf und lasse ein Stückchen Butter mit aufsieden.

522. Lungenkoch.

Treibe einen Bierling Butter schaumig ab, weiche die Schollen von vier Semeln in der Milch, siede die Lunge recht weich; schneide sie recht fein, hernach thue sie sammt der geweichten Semmel in die abgetriebene Butter, rühre es wohl, nimm zehn ganze Eier, jedes gut verrührt, auch Salz, was recht ist; rühre ein halbes Seitel gutes Obers oder Milchrahm, ein wenig fein geschnittene grüne Peterflie und fein geschnittene Zitronenschale, wenn alles darin ist, so rühre es eine Viertelstunde, schüttere eine blecherne Schüssel und den Reif mit Butter, gib den Koch darein und backe es langsam.

523. Mandelkuch, abgetriebener.

Nimm für eine große Schüssel ein halbes Pfund Zucker und drei Löffel voll frisches Wasser, in ein messingenes Becken, siede den Zucker dick, bis er sich spinnt. Richte in einen Weidling drei Vierling klein gestoßene Mandeln: gieße den Zucker darein, schön glatt abgetrieben, fünf ganze Eier und fünfzehn Dotter nach einander darein verrührt, zwei Stunden abgetrieben: nimm zuletzt klein geschnittene Zitronenschale und Zitronat, so viel verrührt, bis es unter einander kommt. Richte es in eine Schüssel mit dem Reife herum gemacht; thue das Abgetriebene darein, backe es schön langsam, zuckere es und gib es auf die Tafel.

524. Mandelkuch, gefrorner.

Nimm ein Pfund abgezogene Mandeln, schneide sie dünnblättrig, thue sie in einen Weidling; nimm so viel gefähten Zucker als Mandeln, mische es unter einander, nimm eine Messerspiße groß gewickten Tragant, schlage zwei Eierklar ab, treibe den Tragant damit ab, rühre es also unter die Mandeln und zuckere es. Auch von einer ganzen Zitrone die Schale; schmiere ein Plättel mit Wachs, richte die Mandeln schön blattweis mit einem Messer darauf, daß sie nicht dick liegen, setze sie in die geheizte Tortenpfanne und gib oben mehr Gluth als unten. Wenn es nun anfängt sich oben zu bräunen, so ist es schon genug gebacken. Nimm es also mit einem Hackmesser schielenweis herunter, richte es hernach auf einander, wie einen Berg, so ist es fertig. Will man es mit Tornisol oder Chokolade färben, so nimm auch Pizagen oder angemachte Zitronen darunter.

525. Mandelkuch, geschobener.

Nimm ein Viertelpfund Zucker in einen Topf, von drei Eiern die Klare zu einem Schaume abgeschlagen, rühre es eine Stunde; nimm ein Viertelpfund klein gestoßene Mandeln und von einer Zitrone die Schale, gib

es darein, schmiere ein Plattel mit Butter, thue den Teig darein und backe es schön kühl, so ist es gut.

526. Mandelkock, gestiftetes.

Rühre ein halbes Pfund frische Butter in einem Weidlinge schön schaumig ab, nimm einen Vierling klein gestoßene Mandeln darein, fünfzehn Eierdotter nach einander, eine ganze Stunde abgetrieben. Nimm vier Loth länglicht geschnittene Pistazen, die Haut abgeschält, einen Vierling Zitronat, auch länglicht geschnitten, und einen Vierling gefähten Zucker; richte es in den abgetriebenen Koch; rühre es so lange, bis es untereinander kommt, fülle es in eine bestrichene Pastetenschüssel. und in einer gleichen Hitze gebacken.

527. Mandelmilch mit frischen Zitronen.

Nimm ein halbes Pfund Mandeln, schwelle und stoße sie klein, gib anderthalb Vierling gefähten Zucker dazu, rühre es untereinander, nimm eine halbe Citrone, schäle sie ab; alsdann nimm sie in ein Tuch, hänge sie in ein siedendes Wasser und lasse sie kochen wie ein Ei, seihe sie gut ab, schneide sie klein zusammen und gib sie in die Mandeln, schlage drei ganze Eier und sieben Dotter nach einander hinein, allezeit gut verrührt, rühre es eine ganze Stunde lang auf einer Seite, gib klein geschnittene Zitronenschale dazu, schmiere einen Reif und Plattel mit Butter, vermache es mit einem groben Teige, gib den gerührten Koch hinein und backe es langsam.

528. Markkock.

Nimm um vier Kreuzer Mark, treibe es schaumig ab, schlage ein ganzes Ei und zwei Dotter daran, nimm ein halbes Seitel kalten Kindskoch, rühre es darein, zuckere es und backe es wie andere Köche, vorher rühre blättrig geschnittene Pistazen und Zitronat darunter.

529. Marillenkock.

Bereite für eine große Schüssel ein halbes Pfund Zucker in einem messingenen Becken, zwei Löffel voll Wasser, lasse es wohl versieden, nimm ein Pfund ge-

schälte Marillen, die Kerne heraus genommen, lege sie in Zucker, und lasse es schön dick einkochen. Hernach treibe es durch in einen Weidling, lasse es auskochen und treibe es ab. Nimm von zehn Eiern die Klare, schlage sie schaumend auf, und rühre es eine ganze Stunde, die Eierklare nach und nach darein gerührt, streiche es hoch auf die Schüssel und backe es; gib es geschwind zur Tafel, sonst fällt es zusammen.

530. Marzipankoch.

Nimm drei Seitel gute Milch, schlage vier Eier darein, salze es und setze es auf die Gluth, damit es zusammen läuft, seihe den Topfen ab, und lasse ihn auskühlen. Bereite in einem Weidlinge ein halbes Pfund frische Butter, treibe sie schön schaumig ab, zwei ganze Eier und neun Dotter nach und nach dareingerührt, auch ein und zwanzig Loth klein gestoßene Mandeln, anderthalb Vierling gefähten Zucker, eine halbe Stunde abgetrieben. Nimm auch in den Topfen klein geschnittene Zitronenschale, länglicht geschnittenen Zitronat, richte es in eine Schüssel und backe es drei Viertelstunden.

531. Maschanzkeräpfelkoch.

Bereite schön große, nicht gar zu zeltige Maschanzkeräpfel, lasse in einem Topfe ein Wasser kochen, lege allzeit drei oder vier Aepfel darein, lasse sie weich kochen, nimm sie heraus und schabe die Schale herunter. Hernach wieder andere, und so fort; alsdann schlage sie durch ein Sieb, nimm zu zwei Salsen ein halbes Pfund Zucker in ein messingenes Becken; gieße zwei Löffel voll frisches Wasser daran und lasse es schön dick einkochen, rühre die Salsen darein und lasse es wieder gut einkochen; rühre es auch stets um, lasse es auskühlen, thue es in einen Weidling, nimm von zwölf Eiern das Weiße, rühre es schaumend auf, thue es nach und nach an die Salsen, verrühre es eine halbe Stunde, richte es auf eine Schüssel schön hoch, und backe ihn wie den Kindsloch.

532. Milchrahmkoch.

Treibe einen Bierling frischer Butter in einem Weidling schaumig ab, rühre fünf ganze Eier und fünf Dotter darax, vier in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln; bröckle sie darunter und zuckere es, gib dann ein Eitel süßen Milchrahm und klein geschnittene Zitronenschale daran, bestreiche dann eine Schüssel mit Butter, richte es darein, gib unten und oben Gluh, und backe es schön braun in der Dorsenpfanne.

533. Nierenkoch.

Bereite ein oder zwei kälberne gebratene Nieren, hacke sie sammt dem Fette schön klein, nimm zwei in Milch geweichte und klein gehackte Semmeln zu einer Niere, treibe vier Loth frische Butter ab, zwei ganze Eier und zwei Dotter werden nach und nach darein verrühret, hernach nimm das Gebackte darein, zwei gute Löffel voll Milchrahm, auch ein wenig gestoßene Muskatblüthe, salze es, und rühre es noch eine halbe Stunde gut um, richte es dann in eine bestrichene Schüssel, gib unten und oben Gluh, und lasse es schön braun backen.

534. Pfirsichkoch mit Mandeln.

Nimm zeitige Pfirsiche, schäle sie, und schlage sie durch ein Sieb; nimm vier oder fünf Kochlöffel voll davon, gib sie in einen Weidling, dann ein Viertel-Pfund geschwellte Mandeln, sieben ganze Eier, und zwölf abgeschlagene Eierdotter, rühre diese nach und nach mit drei Viertel-Pfund gefähten Zucker hinein, wie auch von einer Zitrone die Schale klein geschnitten, rühre alles eine ganze Stunde auf einer Seite, und dann drücke von zwei Zitronen den Saft daran, schmiere eine Schüssel und Reif mit Butter, fülle das Koch hinein, oben viel, unten aber nur wenig Gluh, so ist es fertig.

535. Pistazekoch.

Nimm fünf Loth Pistazen, schwelle und stoße sie so klein wie möglich, schlage sie mit ein Paar Löffel voll Milch durch ein haarenes Sieb; lasse ein Eitel Butter

in der Größe einer Nuß in einer Pfanne zergehen. Nimm einen kleinen Löffel voll Mehl, lasse es ein wenig rösten, dann gieße langsam die durchgetriebene Milch mit den Pistazen daran, damit es schön glatt wird, und lasse es sieden, es muß immer gerührt werden, und darf nicht dicker seyn als ein Rindsloch. Wenn du willst, so kannst du es auch mit Zucker bestreuen.

536. Pomeranzenkoch.

Dieses Koch mache in der ganzen Quantität wie das Limonienkoch, als anstatt des Zitronensaftes zum Wasser nimm Wein, und lasse es mit einer ausgeschnittenen Pomeranzenschale versieden. Der Pomeranzensaft wird nach den Eierdottern hineingedrückt, und dann das Ganze auf die Gluth gesetzt. Wenn es gesotten ist, streue geschnittene Pomeranzenschalen darauf.

537. Reiskoch.

Nimm so viel süße Milch und Reis als vonnöthen ist, lasse die Milch sieden, thue den Reis darein, lasse ihn weich sieden, und stoße ihn im Mörser klein. Treibe Butter schön pflaumig ab, rühre einige Eierdotter einen nach den andern hinein, auch klein gestoßenen Reis und Mandeln, zuckere es nach Belieben. Rühre es drei Viertelstund ab, alsdann rühre klein geschnittenen Zitronat und Zitronenschale darunter. Bestreiche eine kupferne Schüssel oder Reib, richte das abgetriebene Koch darein und backe es langsam.

538. Nierenkoch.

Man treibe sechs Loth Schmalz pflaumig ab, schneidet die Nieren auf das kleinste, weiche vier Semmeln in einen Seitel Milch, die Rinde muß weggeschnitten werden, beides wird mit dem Schmalze pflaumig abgetrieben, schlage vier Eierdotter, einen nach dem andern hinein, und stoße die vier Klare davon zu Schnee, sechs Loth Zucker, vier Loth Mandeln und Zitronenschale wird zuletzt hinein verrührt.

539. Schmalzkoch in Griech.

Lasse erstlich Schmalz heiß werden, hernach röste Gries bis erschön gelblich wird, gieße siedende Milch daran bis er schön dick wird, nimm eiliche Eierdotter, salze sie, und gib ein wenig Milchrahm und abgetriebene Zitronenschale darunter, schlage es unter einander ab, schütte es über den Gries, gib unten und oben Gluth bis es Kameln bekommt, richte es an und zuckere es.

540. Schüsselkoch.

Schlage in ein Häfel frische Eier auf, darnach die Schüssel groß ist, rühre so viel Milch darein, als es Eier sind, gezuckert, klein geschnittene Zitronenschale und gefähten Zimmt, wohl untereinander abgesprudelt. Bestreiche eine Schüssel mit Schmalz oder Butter, richte das Abgerührte darein, gib unten und oben Gluth, backe es langsam und gib es auf die Eier.

541. Semmelkoch.

Nimm vier Mundsemeln, diese werden geschält, blättrig geschnitten, gieße eine siedende Milch daran und treibe es durch ein Sieb; für eine große Schüssel treibe einen Vierling Butter ab und rühre einen halben Vierling klein gestößene Mandeln, zwei ganze Eier und sechs Dotter darein. Hernach nimm die durchgetriebenen Semeln, einen Vierling gefähten Zucker, von einer halben Zitrone die Schale klein geschnitten darunter; drei Viertelstunden abgetrieben, richte es in eine Schüssel und backe es gelblich.

542. Semmelkoch auf andere Art.

Nimm ein halbes Pfund schön gefähten Zucker, acht ganze Eier und acht Dotter, thue sie in einen Weidling und rühre sie eine ganze Stunde, daß sie schön faumend werden; reibe Semmelbrosen schön fein und auch von einer halben Zitrone die Schalen, von der geriebenen Semmel sechs Loth, thue sie unter den Zucker, rühre sie nur so viel, daß alles unter einander kommt,

und lasse es unter einander schön backen, nur muß du es nicht lange stehen lassen.

543. Spinatkoch.

Nimm in ein Löffchen die Schmollen von zwei gewichteten Semmeln, gib einer Maß groß zerlassene Butter daran, ein Loth abgezogene und gestoßene Mandeln und ein wenig Spinatdämpfel: treibe es fein ab, schlage zwei ganze Eier und zwei Dotter darein, zuckere es, gib einen Schöpfloffel voll kalte Milch darein, rühre es gut ab, schmiere eine Keim mit Butter, fülle es ein und backe es.

544. Topfenkoch.

Nimm eine Maß Milch, schlage sechs ganze Eier darein, stelle es zum Feuer und rühre es bis es ein Topfen wird, drücke Zitronensaft darein, damit es zusammenläuft; wenn es ein Topfen ist, so seihe ihn ab und lasse ihn auskühlen; hernach treibe ein halbes Pfund Butter recht pflaumig ab, schlage drei ganze Eier und vier Dotter darein, verrühre es gut. Nimm zwei altgebakene Semmeln, reibe die Rinden herunter, und die übrige Semmel recht fein, thue es unter die Butter, thue auch ein wenig Zitronenschale darein und Zucker nach Belieben. Thue den Topfen ganz zuletzt hinein, gieße es in eine Schüssel und auf den Keis herum, oder in ein Keindel; backe es schön. Du kannst es auch mit Pistazen zieren, so ist er gut und schön.

545. Tortenkoch, aufgelaufenes.

Treibe ein halbes Pfund Butter wohl ab; schlage neun frische Eierdotter darein, rühre es eine halbe Stunde, schlage wieder drei Eierdotter daran und rühre es dann eine ganze Stunde gut; zuckere es, damit es süß genug ist, fülle es in eine Schüssel, setze den Keis herum and vermache ihn wohl mit Teig, setze es dann in die Tortenpfanne, gib oben mehr Gluth als unten, und lasse es backen, es läuft sehr hoch auf.

546. **Aepelkock.**

Dünste geschälte Aepfel, hernach schlage sie durch, treibe auf ein halbes Pfund durchgeschlagene Aepfel anderthalb Bierling Butter recht pflaumig ab, rühre einen Bierling geschwellte und fein gestoßene Mandeln, fein geschnittene Bitronenschalen, hernach zehn Eierdotter, jeden gut verrührt; dann die durchgeschlagenen darein, nimm von fünf Eiern die durchgeschlagene Klare und einen Bierling Zucker, rühre die zwei letzten Stücke nach und nach hinein, schmiere ein Becken mit Butter und backe es langsam in der Tortenpfanne.

547. **Weichselkock.**

Nimm gedörrte Weichseln, sauber gewaschen, siede sie weich im Wasser und in ein wenig Wein, treibe sie durch einen Durchschlag und lasse sie auskühlen; treibe in Butter schön pflaumig ab, rühre etliche ganze Eier und Dotter darein, verrühre selbe wohl, nimm Semmelbrosen, oder klein gestoßene Biskotenbrosen, klein gefähten Zucker nach Belieben, bereite die ausgekühlten Weichseln, rühre sie darein und backe sie schön langsam. Oder: stoße ein und ein halbes Pfund Mandeln grob, nimm drei Hände voll Weichseln, löse sie aus, stoße sie unter die Mandeln, dann nimm vier Hände voll Weichseln, stoße sie sammt den Kernen, drücke den Saft aus, weiche in diesem Saft von zwei Semmeln die Schmolle ein, drücke sie wieder aus, stoße sie unter die Mandeln, treibe ein halbes Pfund Butter ab, gib das Gestoßene mit zehn ganzen Eiern hinein, und rühre es eine Stunde, zuckere es nach Belieben und backe es langsam.

548. **Weinkock.**

Nimm in eine breite Reim gutes Schmalz, lasse es nicht gar zu heiß werden, bereite klein geriebene und gefähte Semmelbrosen, röste sie schön gelblich. Lasse unterdessen zwei Theile Wein und einen Theil Wasser unter einander sieden, und giese es in die gerösteten

Semmelbrosen, rühre sie mit diesem wie einen Rindkoch, lasse es wohl aufsieden und zuckere es gut, lasse es auskühlen. Treibe eine Butter schön pflaumig ab, rühre fünf ganze Eier und so viel Dotter darein, nach einander gut verrührt; wenn der Koch kalt ist, so rühre ihn darein ab, nimm Weinbeeren und gefähten Zimmt, eine halbe Stunde abgetrieben, fülle es in eine Keim, oder bestreiche eine Schüssel und backe es schön langsam.

549. Zimmtkoch.

Bereite ein halbes Pfund Mandeln, diese werden sauber abgewischt und mit den Schalen klein gestoßen, mit Zitronensaft angefeuchtet, daß sie recht ölig werden. Dann ein halbes Pfund Zucker mit zwei Löffel voll frischem Wasser, schön dick eingesotten, die Mandeln in einen Weidling, den Zucker daran geschüttet, lasse es ein wenig auskühlen, rühre vier ganze Eier und zwölf Dotter nach einander darein, treibe es drei Viertelstunden ab. Zuletzt nimm darunter von einer halben Zitrone die Schale klein geschnitten, Zitronat und gefähten Zucker, richte es in eine Schüssel und backe es schön.

550. Zwetschenkoch.

Nimm zeitige Zwetschen, schäle diese und die Kerne heraus, dünste sie in Wein und Zucker, auch ein wenig gefähten Zimmt, treibe sie durch einen Durchschlag, lasse sie auskühlen, bereite ein wenig Butter, treibe sie pflaumig ab, rühre Eierdotter nach einander darein, darnach du viel machen willst, wenn der Koch ausgekühlt ist, daran gerührt, wenn es zu dünn ist, nimm Semmelbrosen darunter, richte es in eine bestrichene Schüssel und backe es langsam.

Vierte Abtheilung.

Obstspeisen, allerlei.

551. Aepfel, fassirte.

Schneide geschälte Maschanzker mitten von einander, nimm die Bögen heraus, backe sie im Schmalze,

thue sie in ein Reim, gieße Wein daran, siede sie gut, hernach aber lasse sie auskühlen, gib den halben Theil auf eine Zinnschüssel, den andern halben Theil hacke klein, feuchte die Brosen von zwei Semmeln mit Wein an, rühre beides eine Zeitlang mit einem Stücke abgeriebener Butter, nimm Zimmt, Zucker, drei ganze Eier und Zitronenschale dazu, rühre alles eine halbe Stunde, streiche es über die Aepfel, wie bei einem Meridon, den Saft von den gedünsteten Aepfeln auf die Schüssel, gib unten und oben Gluth und backe sie langsam.

552. Aepfel, gebackene, mit gefüllten Weichseln.

Erstlich nimm schöne gleiche Maschanzeräpfel, schäle sie, hernach schneide auf der Höhe ein Blatt weg, höhle die Aepfel aus, fülle sie mit Weichseln, und gib den Deckel wieder darauf, bestreiche die Aepfel gut mit Eierklar, besäe sie mit feinen Semmelbrosen, backe sie schön semmelfarb aus dem Schmalze; nach diesem gib sie auf die Schüssel; besäe sie mit Zucker, so sind sie fertig.

553. Aepfel, gefüllte.

Nimm mittlere Aepfel, schäle sie und thue die Kapsel heraus, schneide vorher ein Blättchen oben auf herab, höhle sie aus, nimm andere schöne Aepfel, backe sie klein, röste sie auch ein wenig in Schmalz, hernach nimm Weinbeeren, geschnittene Zitronenschalen, Zimmt und Zucker, mische es unter einander und röste die ausgehöhlten Aepfel auch im Schmalze, und auch das obenauf gehörige Blättchen, das Schmalz aber muß brennheiß seyn, daß sie geschwind braun werden, sonst zerfallen sie; denn sie dürfen nicht ausgeröstet seyn; fülle hernach die Fülle darin und richte die Blättchen darauf, alsdann zuckere es und lasse es auf der Gluth sieden, streue Zitronenschale darüber und spiele es mit geschnittenen Mandeln oder Birbelnüssen, vorher aber muß der Zucker darauf gestreuet werden.

554. Aepfel, geschwemmte.

Nimm große schöne Aepfel, die mürbe sind, schäle sie und schneide sie in der Mitte von einander, thue die Kapsel sauber heraus, mache alsdann einen dünnen Teig von warmem Weine und Mundmehle an, salze ihn ein wenig, kehre dann die halben Aepfel darin um und backe sie aus dem Schmalze; heutle sie immer, bis sie schön auflaufen, inwendig aber müssen die Aepfel hohl bleiben, und wenn die Haut schön resch aussieht, dann bestreue sie mit Zucker.

555. Aepfelkompot.

Treibe ein Loth Butter ab, stoße fünf Loth geschwellte Mandeln recht fein und thue zwei harte Eierdotter darunter; dieses rühre mit Butter wohl untereinander, verrühre ein halbes Seitel Milchrahm löffelweis darein und auch acht Eierdotter: rühre es eine Viertelstunde, gib fünf Loth Zucker, um sechs Kreuzer Zimmt, von einer halben Zitrone die geschnittene Schale darein, dieses rühre abermal gut ab, streiche es schön gleich auf eine Schüssel, stelle die vor diesem angezeigten gebackenen Aepfel darein, mache einen Reif darum und backe sie in der Sortenpfanne.

556. Aepfelknödel.

Hacke Aepfel ganz klein, nimm ein wenig Semmelbrosen, und feuchte es ein wenig mit Wasser an, mische sodann die Brosen unter die Aepfel, wie auch Zucker und Zimmt, mache es alsdann mit Eierdottern an und mache kleine Knödel davon, backe sie aus dem Schmalze und lege sie in eine Schüssel oder Reindel, und gieße Wasser oder Wein darauf; lasse sie auf der Gluh siedend; thue noch mehr Zucker und Zimmt dazu und richte sie an.

557. Aepfelblatteln.

Röste Mundmehl im Schmalze, darnach du viel Teig brauchst, nimm aber nicht viel Schmalz dazu, mische einen halben Theil ungeröstetes Mundmehl darunter, mache

den Teig mit kaltem Weine und mit abgeschlagenem Eierklare an, zuckere und salze ihn ein wenig, daß er die rechte Dicke bekommt; schneide von großen Äpfeln die Blatteln; stich den Kern in der Mitte aus, kehre es in dem Teige um und backe sie resch, damit sie hoch auflaufen, dann zuckere sie.

558. Äpfel, portugiesische.

Nimm schöne Tafeläpfel, schäle sie und höhle sie sauber aus, hernach mache einen Krem, zu diesem nimm einen Kochlöffel voll Mundmehl, vier Eierdotter, und gieße nicht gar ein Seitel kaltes Obers nach und nach daran, dann sechs Loth gestoßenen Zucker; vier Loth geschwellte und klein gestoßene Pistazen, dann reibe eine halbe Zitrone mit Zucker ab, rühre es auf der Gluh bis es schön dick wird, wie ein fester Rindskoch, so ist er gut. Lasse ihn kalt werden und fülle ihn in die Äpfel, klebe oben und unten eine Oblate darauf, hernach tunke sie in die Eier, besäe sie mit Semmelbrosen schön dick; backe sie aus dem Schmalze; wenn sie gebacken sind, so streue noch Zucker darauf und brenne das Weiße mit der Schaufel, so sind sie fertig.

559. Äpfel im Schlafrocke.

Mache einen guten Buttermteig, schäle Maschanzkeräpfel, höhle den Kern bis auf die Kapsel heraus, dünste das Ausgehöhlte in einem Reindel, schlage es durch ein Sieb und mische es in eine Gasse; fülle die Äpfel damit, schneide von andern Äpfeln runde Blättchen darauf, mache von Buttermteig viereckigt große Fleckel in der Dicke eines Messerrückens, stelle die Äpfel mitten darauf, bestreiche die vier Theile von Flecken mit abgeschlagenen Eiern, lege die vier Theile gleich über die Äpfel zusammen, hernach mache auf die Höhe einen Busch oder Ring, bestreiche es um und um mit abgeschlagenen Eiern, backe es in einer gut geheizten Tortenpfanne semmelfarb, hernach richte sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker.

560. Aepfelspeise.

Nimm sieben ganze Eier, einen Kaffeebecher voll Pfefferwasser, eine Halbe Milch, Zucker und etwas Salz, sprudle alles wohl zusammen und gib um zwei Groschen Zwieback dazu, alsdann schäle sechs oder acht Aepfel, je nach ihrer Größe; schneide sie in acht oder sechs- zehn Theile, setze sie mit anderthalb Bierling Zucker und einem Bierling Butter auf Kohlen, und lasse sie kochen bis sie weich sind. Alsdann gieße die Hälfte von Obigem in eine Form, lege die Aepfel rings herum dazu, gieße das Uebrige oben darauf und lasse sie bei gelindem Feuer backen.

261. Aepfelstrauben.

Nimm Raschanzer- oder andere gute Aepfel schäle und schneide sie gewürfelt, mache von Mundmehl und Wein einen Teig an, nicht zu dünn und nicht zu dick, und gib die Aepfel darein; hernach nimm davon auf einen breiten Kochlöffel, breite sie aus und gib es in das heiße Schmalz. Wenn sie schön gebacken sind, so gib sie mit Zucker besäet zur Tafel.

562. Aepfelwürstel.

Hacke die Aepfel klein, hernach nimm Semmelbrosen, und brenne ein wenig Schmalz darein, hacke auch abgezogene Mandeln, thue auch ein wenig Zucker und Zimmt dazu, und mische es unter einander, mache es mit Eiern an, der Teig aber muß so dick seyn, daß er hält; dann mache Würstel daraus, backe sie ein wenig im Schmalze; alsdann nimm Zucker, ein wenig Zitronensaft und Wasser, und lasse es zu einer Sulz sieden, bis sie sich spinnt, und gib sie darüber; diese Sulz ist auch zu allen Obstspeisen zu gebrauchen; setze sie auf die Gluh und lasse sie sieden.

563. Aufgelaufenes von Obst zu machen.

Koche von Erdbeeren, Maulbeeren, oder von sonst einem andern Obste in Zucker eine Marmolade, die aber dick seyn, und dabei kein Zucker gespart werde

muß. Diesen gib auf eine Schüssel, die nothwendig kalt seyn muß, und schlage sodann ein Eierweiß auf einen Teller, welches mit einem saubern Holze wie ein Messer geformt, gut abgeschnitten und mit einem Löffel unter die Marmolade gerührt wird. Es muß aber immer ein Ei nach dem andern abgeschlagen, und bei jedem allezeit etliche Minuten gerührt werden, bis nach und nach acht bis zwölf Eierweiß eingeschlagen sind, und so muß es beinahe eine Stunde ungerührt werden, bis daß es recht schäumt. Hierauf thue einen Reis auf eine Schüssel, gieße die Marmolade hinein und lasse es nun im warmen Ofen langsam ausbacken. Es muß eine Stunde im Ofen anziehen.

564. Birnen, safschirte.

Nimm ein halbes Pfund Kalbfleisch, auch einen Vierling Rindsfette, siede es in einer guten Rindsuppe, weiche vier Semmeln im Wasser, drücke sie aus, mache von zwei Eiern ein Eingerührtes und ein ganzes Ei, grüne Petersilie, Gewürz und Salz dazu: hacke es dann klein; stoße es im Mörsel fein. Zur Fülle wird ein Ragou gemacht. Nimm Krebschwänzchen, Brüssel und Maurachen, auch Spargel: schneide es klein gewürfelt zusammen, lasse dann die Fülle in Butter dünsten: staube ein wenig Meh' daran, und lasse es wieder dünsten: gieße Suppe darauf, würze und salze es und lasse das Ragou kalt werden. Nimm darn ein wenig Fischee, drücke es von einander, fülle es mit dem Ragou, und mache es wie die Birnen zusammen; tauche sie dann in Eier, streue Semmelbrosen darauf, mache von Petersilie Stengel und backe sie schön braun.

565. Birnen, gedünstete.

Nimm gute Birnen, schäle sie, setze rothen Wein, worin man ein Stück Zucker und etwas Zitronenschale thut, zum Feuer, lege die geschälten Birnen daren, und lasse sie dünsten: alsdann richte sie an, thue in die Soße etwas Zucker, lasse sie eine Weile kochen, und wenn sie angedünstet sind, so gieße sie auf einen Teller, lasse sie

ganz kalt werden, dann schneide Zitronen blättrig darauf; du kannst auch an die Soße ganzen Zimmt thun.

566. Birnen, gefüllte.

Nimm gute frische Birnen, die nicht weich sind; schneide das Käppel sammt dem Stengel weg, und höhle sie aus, alsdann nimm andere Birnen, und hacke sie klein, nimm auch gehackte Mandeln, Zibeben, Zucker darunter. Mache von einem Eie ein Eingerührtes, daß es aber weder zu fest, noch zu lind ist, mache die Fülle damit an, und röste die Birnen auch aus dem Schmalze, sammt den Blatteln, fülle es hernach mit der Fülle ein, und richte das Blattel darauf, bestreue es mit geschnittenen Mandeln und jese es in eine Schüssel. Mache mit Wasser, Wein, Zucker und Zimmt eine Suppe darüber, und lasse es auf der Gluh sieden.

567. Hollunder, gebackener.

Bereite ein durchgefähtes Mundmehl in einem Weidling, ein wenig gesalzen, mache den Teig mit weißem Biere oder mit Milch und Eiern in der rechten Dicke an, nimm saubern und nicht gar viel ausgeblühten Hollunder, lehre ihn in dem angemachten Teige um, bereite ein Schmalz oder ein gutes Fett, backe ihn schön röstet, und beutle die Pfanne, damit er schön gekrauset wird, hernach zuckere ihn.

568. Mandelbirnen.

Nimm Mandeln, stoße sie klein, vorher aber schwelle sie, hernach nimm klein geschnittene Zitronenschale darunter, auch Zimmt und Zucker dazu, mache alsdann mit Eierdottern und ganzen Eiern einen festen Teig an, formire ihn dann, wie die rechten Birnen, anstatt des Stengels stecke Zimmttrinden und anstatt des Bogens ein ganzes Nägelein daren: backe es aus dem Schmalze schön gelb heraus, richte es in eine Schüssel, und mache eine süße Suppe darüber mit länglicht geschnittenen Zitronen und gestiftelt geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt, und lasse es auf der Gluh sieden.

569. Mandelrüben.

Mache auch diesen Teig wie zu den Mandelbirnen. Formire ihn wie eine Scheerrübe, von hinten schön dick, und von vorn schön gespitzt, in der Länge eines Fingers, backe sie aus dem Schmalze und richte sie in eine Schüssel, hernach mache eine Suppe darüber, wie über die Birnen. Wenn du sie willst anrichten, so richte die Rüben in einer Schüssel zierlich herum, und stecke in jede Rübe ein Büschchen Peterfilie.

570. Marillen, gebackene, gefüllte.

Schäle schöne Marillen, thue die Kerne heraus, nimm eine eingeweichte Zitrone, ein wenig Zitronenschale und Marillen, zuckere sie ein wenig, und lasse sie auf der Gluhet etwas kochen, daß es dicklicht wird, fülle dann die Marillen und speile sie in der Mitte mit Wein und etwas Zucker den Teig nicht gar zu dick an; kehre die Marillen darin um, backe sie im Schmalze und bestreue sie mit Zucker.

571. Pflaumen, gedünstete.

Die Pflaumen werden nach der Länge aufgeschnitten, die Kerne herausgenommen, alsdann mit einem Stückchen Butter und etwas Zimmt aufgesetzt und so dünsten lassen. Soße geben die Pflaumen von sich selbst, wenn es aber zu wenig seyn sollte, kann man etwas Wein daran gießen.

572. Salbei, gebackene.

Nimm in ein Reindel süße Milch, lege ein wenig Schmalz oder Butter darein, lasse es sieden, rühre ein gutes Mundmehl darein, trockne den Teig auf der Gluhet wohl ab, lasse ihn abkühlen, rühre Eier darein und salze es; mache ihn in der Dicke wie einen Straubenteig, kehre die Blättlein in diesem Teige um und backe es schön langsam.

573. Weichseln, gebackene.

Bereite schöne frische Weichseln, binde sie in kleine Büschlein zusammen, nimm ein gutes Mundmehl in einen

Weidling, darnach du viel machen willst: mache den Teig mit weißem Biere oder Wein und Eiern, in der Dicke wie einen Straubenteig, an, gesalzen, wenn es beliebig ist, ein wenig gefähten Zucker, lehre die Weichseln oder Kirschen in diesem Teige um; schön resch gebaden. Oder: Nimm einer Nuß groß Schmalz in ein Keindel, lasse es heiß werden, nimm drei kleine Löffel voll Mundmehl, röste es schön gelb und schütte es in einen Weidling, gieße fünf Löffel voll Wein darein, schlage ein ganzes Ei dazu, und das übrige Klare, das es die rechte Dicke hat; hernach setze es in ein warmes Wasser; daß es immer warm bleibt, tunke die Weichseln darein und backe sie heiß heraus.

574. Weichseln, gefüllte.

Nimm eine Mundsemmel oder eine andere, schneide die Rinde ganz dünn davon, und schneide oben auf das Plattel schön herab, höhle die Semmel aus, hernach nimm Weichseln, thue die Kerne davon heraus: dann röste sie in Butter oder Schmalz, thue die Brühe wohl davon und stoße Mandeln, aber nicht zu klein; nimm von einem oder zwei hart gesotteneu Eiern den Dotter, und röste ein wenig Semmelbrosen aus dem Schmalze, thue solches alles unter einander und würze es mit Zimmt, und fülle das Vorgescriebene darein, wenn die Weichseln nicht zu sauer sind, so kannst du ein wenig Wein und Wasser, auch noch mehr Zucker und Zimmt dazu nehmen, hernach mache die Semmel mit dem Deckel zu, und gieße die Brühe darüber, setze es auf eine Gluth und lasse sie sieden.

575. Weichselstrigel.

Nimm eine Semmel, schneide die Rinde davon, hernach schneide von der Schmolten, dicker als ein Finger ist, Schnigel daraus, und röste sie im Schmalze schön gelblich heraus, dann nimm frische oder dürre Weichseln und setze sie im Wasser zu, lasse sie sieden und treibe sie durch; thue auch Zimmt dazu und lasse

ſie wieder ſieden, und richte die Strizel in eine Schüffel, gib die Suppe darüber und laſſe ſie auf der Gluht ſieden, zuckere es oben auf wohl.

576. Weiſſelwürſtel.

Loſe Weiſſeln ſauber auß, hacke ſie und thue die Brühe davon, drücke ſie durch ein Sieb, nimm Semmelbroſen, dann ein wenig Schmalz darein, und thue ein wenig Zucker und Zimmt dazu, mache ſie mit Eiern an und mache ſedann Würſtel daraus, wie eine aufgeſetzte Paſſete; backe ſie auß dem Schmalze, aber nicht gar zu heiß; mache hernach eine Weiſſelſuppe darüber, ſetze ſie auf eine Gluht und laſſe ſie ſieden. Du kannſt auch von dieſem Teige Knödel machen, die auch gebacken werden, und erwähnte Suppe darüber ſchütten; laſſe ſie auch auf der Gluht ſieden und gib ſie auf die Tafel. Von Ribifeln kannſt du auch alles dergleichen machen, als Kuchen von Weiſſeln; wie ſchon beſchrieben, auch Würſtel, Knödel und dergleichen mehr; überdieß aber wird von Ribifeln die Suppe gemacht, welche aber gut gezuckert werden muß, wegen ihrer Säure kannſt du auch die Ribifeln in Waſſer ſieden, und röſte ein Paar Semmelſchnittel in Schmalz, laſſe es damit ſieden, und treibe es durch, thue Zimmt und Zucker dazu, daß ſie süß genug ſind, laſſe alſo die Würſteln oder was es ſey, auf der Gluht ſieden; die Ribifeln aber müſſen ganz in den Teig kommen; es wird trefflich gut.