

Die Meerfische zuzurichten.

Ein Stück Lombrin auf Italienisch.

Von diesem Fisch ist schon gemeldet, wie er ausieht und seine Güte auch hat bey dem Auswechsel-Stück, dieses Stück wird einmarinirt mit feinen Kräutern und Ohl, auch auf dem Rost grillirt, die Soße dazu wird von feinen Kräutern gemacht, wie schon gemeldet, ohne Colli, oder auch von den Pomo d'ofri, welches kleine rothe Apfel sind, die Gärtner nennen es hier zu Land Pomme-fanoris, diese nimm, lege sie auf den Rost, stelle sie auf eine Glut, laß sie warm werden, alsdenn gehet die Haut davon, schneide sie hernach in vier Theile, thue die kleinen Kerne davon heraus; gib die Apfel in ein Kastrol mit etlichen Charlotten, einem halben Zwiebel, ein halbes Lorberblatt, ein wenig Basilicum, Thimian und ein wenig frischem Butter, thue sie auf dem Feuer passiren, gib ein wenig Schuß dazu, ein wenig rothen Wein, und ein Paar in Butter ausgebackene Semmelschnitten, laß es hernach wohl verkochen; nachdem thue diese Soße durch ein Haarsieb passiren, wenn du den Fisch servirest, laß die Soße aufkochen, drücke den Saft von einer halben Lemoui

darein, gib sie über den Fisch, diese Soße kann man auch über mehrere Fische geben, es ist eine recht gute piquante Soße, welche recht appetitlich zu essen ist.

Ein Stück Lombrin mit Öhl.

Dieses Stück Fisch thue einsalzen, und laß es ein Paar Stunden stehen, gib ein Öhl in ein Kastrol mit einem ganzen Zwiebel, etlichen Charlotten, einem Lorberblatt, Basilicum und Thimian, lege das Stück Fisch dazu, und laß es kochen auf einer Glut, thue es zum östern umwenden, auf die legt gib ein wenig weißen Wein daran, nimm etliche Artoffeln, schneide sie in ein Kastrol blattelweis, thue sie mit ein wenig Öhl possiren, gib einen kleinen Geschmack von Rosenpohl, gieße die wenige Soße von dem Fische ab, thue das Öhl wohl davon zu dem Fisch, die wenige Soße possire an die Artoffeln, gib ein wenig Colli dazu, stelle den Fisch warm, ist es Zeit zur Tafel, so richte den Fisch auf die Schüssel, laß die Soße aufkochen, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, gib diese Soße über den Fisch und thue ihn warmer zur Tafel serviren.

Ein Stück Lombrin mit einer Haschee.

Dieses Stück Fisch wird eingerichtet auf die nämliche Manier, anstatt den ganzen Kräutern thut man seine dazu schneiden, wie auch ein wenig Kappern, laß es damit dünsten, auf die Lest gib ein wenig Colli und den Saft von einer Lemoni daran, und richte es zur Tafel an, man kann auch anstatt den Kräutern, Artoffeln, Murrachen, Schavignons fein schneiden und das Stück Fisch mit Oehl, einem ganzen Zwiebel in ein Kastrol thun, und mit diesen benannten geschnitten auf der Blut dünsten lassen, auf die Lest gib ein wenig Colli dazu und thue es serviren auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet.

Der Meer = Sturion wird auf die nämliche Manier zugerichtet.

Macrau = Fisch mit braunem Butter.

Von diesem Fisch gibt es kleine und große, die kleinen aber sind besser und delicateser, die Haut davon ist blaulicht, und das Fleisch röthlicht, der Fang davon ist im Sommer, die Italiener aber ästimiren sie nicht viel, sondern nur die Franzosen essen sie gern, er wird gerechnet unter die ordinären Fische, und

nicht zu den feinen oder guten; thue diesen Fisch nur im Salzwasser abkochen, hernach auf die Schüssel richten, mache einen Butter gelb, thue dazu fein geschnittene Charlotten, Essig, Salz und Pfeffer, laß die Soße aufkochen, gieße sie über den Fisch, oben darauf thue einen ausgebackenen Petersil streuen, so ist er gut.

Merlin auf Italienisch.

Von diesem Fisch gibt es auch kleine und große, er sieht einem Hechten gleich, der Rücken aber hat zwey Schneiden von den Gräten, die er hat, die Haut davon ist etwas grau, und das Fleisch sehr weiß, aber nicht fest, sondern ganz weich, doch etwas delicat, aber nicht fett, er wird auch gerechnet unter die ordinären Fische, der große davon wird besser ästimirt als der kleine, nimm diesen Fisch, nachdem er geschuppert ist, thue ihn vorher ein Paar Stunden einsalzen, hernach im Wasser abkochen, schneide feine Kräuter in ein Kastrol mit Oehl, Essig, Salz und Pfeffer, richte den Fisch auf die Schüssel und gib die Soße darüber.

 Merlin auf Matelot-Manier.

Nachdem er sauber gepuzet, schneide ihn in Stücke und thue ihn einsalzen, richte ihn in ein Kastrol mit Oehl und ein wenig Pfeffer, gib Wurzeln, Kräuter, ein Lorberblatt, Zwiebeln und etliche Charlotten dazu, setze ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, gieße ein Glas weißen Wein daran und laß ihn gar kochen, die Soße muß kurz seyn, auf die Lezt drucke den Saft von einer Lemoni daran, richte den Fisch auf die Schüssel, passire die wenige Soße durch ein Haarsieb daran, und servire ihn recht warmer zur Tafel.

Tarpo mit Aустern-Soße.

Dieser Fisch ist geformt wie ein Platteis, es gibt zwey Sorten, den einen nennen die Italiener Petorros, und warum? weil dieser Fisch auf dem Rücken Stacheln hat, und der andere nicht, dieser mit Stacheln ist besser, weil sein Fleisch viel fester und körniger ist, dieser Fisch, wenn er groß ist, so wird er gerechnet unter die guten Fische, auf dem Rücken ist er schwärzlich, auf dem Bauch weiß, er hat feine und kleine Schuppen, nachdem er geschuppert ist, thue ihn in vier Stücke von den Gräten ablösen, thue ein wenig Oehl

in ein Kastrol, lege die Stücke darein, Salz, Pfeffer, Wurzeln, Kräuter, ein Lorberblatt, Zwiebeln und Charlotten, setze ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, gieße ein wenig weißen Wein dazu, ein wenig Colli, und laß ihn aufkochen, hernach nimm ein anders Kastrol, schöpfe das Oehl von der Soße ab, passire die Soße durch ein Haarsieb an den Fisch, gib die Austern dazu, auch den Saft von einer Lemoni, laß ihn aufkochen, und servire zur Tafel, hast du keine Austern, so kannst du ihn anrichten auf die nähmliche Manier mit Sardellen und auch mit Artoffeln.

Turpo mit feinen Kräutern.

Er wird auch eingerichtet auf die nähmliche Manier mit Oehl, feinen Kräutern, Charlotten, auch etwas Austern, alles recht fein dazu geschnitten, auf die Letzt gib Colli daran, den Saft von einer Lemoni und richte ihn an zur Tafel.

Sol, auf Deutsch Linqwarderl, mit einer englischen Soße.

Dieser Fisch hat die Form gleichwie ein Platteis, aber nicht zu breit, doch etwas länger, er ist einer von den besten Fischen,

die Farbe ist gleichwie der Kumbo, diesen thue schuppen, und wenn du ihn richtest auf diese Manier, so schneide den Kopf und den Schweif in ein Kastrol mit Öhl, fein geschnittene Charlotten, Champignons, Salz, Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, ein wenig Gundelkraut, oder Thimian fein geschnitten dazu, setze ihn auf eine Glut, laß ihn dünsten, auf die Lest gib ein wenig Colli und etliche harte Eyerdotter daran, thue sie wohl zerrühren mit der nähmlichen Soße und laß ihn auf dem Feuer recht warm werden, aber nicht mehr kochen, richte ihn hernach an zur Tafel.

Faschirter Sol mit Haschee-Soße.

Diesem Sol, wenn er geschuppert ist, schneide auf dem Rücken lang einen Schnitt, löse das Eingeweide heraus, ohne ein Loch zu machen, thue ihn hernach einsalzen, und laß ihn eine Stunde stehen, nachdem trockne ihn mit einem Tuch sauber ab und mit einer guten Fischfasch nicht zu viel faschiren, damit er nicht auffspringt, bestreiche eine Tortenpfanne mit Butter, streue ein wenig feine Semmelbröseln darauf, lege den Fisch darauf, oben begieße ihn mit Butter, mit ein Paar rohen Eyerdottern gemischt, wie auch

mit Parmesankäs, ist es Zeit zur Tafel, so setze ihn in den Ofen, und laß ihn schöne gelbe Farbe nehmen, richte ihn hernach auf die Schüssel ohne Fette, gib eine piquante Haschee-Soße darunter und servire zur Tafel, man kann auch eine andere Soße dazu geben nach Belieben.

Sol faszirt auf eine andere Manier.

Diesen Sol thue auch auslösen und einsalzen, wie schon gemeldet, den Fasz mache von Aустern, thue sie auf ein Schneidbrett mit ein Paar Charlotten, ein wenig Petersil, Salz, Pfeffer, ein wenig geriebene Semmel, ein Paar Eyerdotter, und ein wenig Butter, alles fein geschnitten, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, thue den Sol damit fasziren, richte ihn hernach, wie die Vorhergemeldten, gib eine Aустern-Soße, oder auch eine Sardellen-Soße dazu.

Sol auf eine andere Manier.

Thue den Sol auch auslösen und zurecht richten, wie schon vorher gemeldet, mache ein Salpicon, thue den Sol damit fasziren, richte ihn hernach wie den vorhergemeldten, mache eine Soße von Artoffeln und gib sie über den Sol.

Trillien mit Champagner = Soße.

Dieser Fisch ist einer von den allerbesten, die im Meere sind, er ist nicht groß, wenn man einen bekommt, der ein Pfund wieget, ist es was rares, er sieht röthlich aus und hat große runde Schuppen, das Fleisch davon ist recht körnig und sehr delicat, man darf ihn nur arrühren, wenn er gekocht ist, so fällt das Fleisch von den Gräten, kleine Gräten hat er nicht; nachdem dieser Fisch geschuppert ist, thue ihn einsalzen, laß ihn eine Stunde oder länger stehen, hernach mit dem Tuch abtrocknen, bestreiche die Schüssel mit frischem Butter, streue ein wenig Semmelbröseln darauf, auch ein wenig fein geschnittene Charlotten, Petersil, Thimian, Basilicum und ein wenig Pfeffer, lege den Fisch darauf, oben thue das nämliche wieder darauf, schneide das Mark von einer Lemoni blattweis dazu und gieße ein kleines Glasel voll Champagner = Wein darauf, eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf die Glut und laß es kochen, ist es Zeit zur Tafel, so nimm das Lorberblatt davon, thue die Schüssel sauber abputzen und zur Tafel serviren.

 Grillien mit Bertram-Soße.

Nachdem sie sauber gepuſet ſind, thue ſie ſauber einſalzen, laß ſie eine halbe Stunde im Salz ſtehen, hernach ſauber mit einem Tuch abtrocknen, beſtreiche die Schüffel mit Butter, richte ihn hinein, ſchneide feine Kräuter mit ein wenig Bertram, etliche Charlotten, auch ein Paar Sardellen, gib es dazu, brocke ein wenig Butter darauf, gib ein wenig Pfeffer darauf, den Saft von ein Paar bittern Pomeranzen, ſtreue ein wenig fein heriebene Semmelbröſeln darauf, eine halbe Stunde vor dem Anrichten ſeze es auf eine Blut, laß es kochen, nachdem thue die Schüffel ſauber abpuſzen und thue ſie zur Tafel ſerviren.

Grillien auf Italieniſch.

Nachdem ſie geſchuppert, thue ſie einſalzen, und mit feinen Kräutern einmariniren, wie auch ein Paar Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, Provanſeröhl und laß ſie etliche Stunden ſtehen, wenn es Zeit iſt zur Tafel, ſo lege ſie auf den Roſt, laß ſie auf einer Blut grilliren, nachdem richte ſie in eine Schüffel, ſtelle ſie warm, drücke ein Paar unzeitige Weintrauben darauf, thue

diesen Saft durch ein Sieb darüber passiren, und aufkochen lassen, nachdem servire es zur Tafel.

Tonnenfisch mit Bertramessig.

Dieser Fisch ist sehr groß, ist auch schon gemeldet bey den abwechselnden Stücken, wie er aussieht, wo man nichts anders davon nimmt zu einer Herrschaftstafel als von dem Bauch, welches die Italiäner Vendresao nennen, nimm das Stück davon, so groß du es vonnöthen hast, thue es einmariniren auf die nähmliche Manier, wie die vorher gemeldten Fische, es wird auch grillirt, die Soß dazu, nimm eine Colli in ein Kastrol mit abblangirtem Bertram blattelweis, auch ein wenig Essig, das Mark von einer Lemoni blattelweis, ein wenig Pfeffer, laß die Soß aufkochen, richte das Stück in die Schüssel, und gib die Soß darüber.

Tonnenfisch mit Sardellen.

Dieses Stück wird auf die nähmliche Manier, wie das vorhergemeldte, einmarinirt, und auch grillirt, die Soß dazu, nehme Sardellen, thue sie sauber waschen, die Kern davon, hernach recht fein schneiden, mit ein we-

nig Petersil, ein Paar Charlotten, thue es hernach mischen mit einem Stückel recht guten frischen Butter, nachdem das Stück grillirt ist, nimm die Hälfte von diesem Gardellen-Butter, thue ihn in die Schüssel, wo du zu serviren hast, lege das Stück hinein, gib die andere Hälfte Butter darauf, drucke den Saft von einem Paar bitteren Pommeranzen darauf, stelle es auf eine Glut, laß es recht heiß werden, und thue es hernach zur Tafel serviren.

Reienfisch mit braunem Butter.

Von diesem Fisch gibt es auch zweyerley Sorten, wo die eine Sorte, welche Stacheln auf dem Rücken hat, besser ist, als die andere, welche glatt ist, er sieht schier einem Platteis oder auch einem Turpo gleich, dieser Fisch hat aber einen langen großen fingerdicken Schweif, er ist nicht so rund, als wie die andern, weil er in etwas abgetheilet ist; dieser Fisch wird gerechnet unter die ordindären Fische, und nicht zu den guten, doch gibt es einuige Herrschaften die ihn gern essen, besonderlich die Franzosen; dieser Fisch wird in Stücke geschnitten, und im Salzwasser abgekottet, hernach nimm ihn heraus, thue die Haut oben und unten davon nehmen, wohl

Acht geben das keine dabey bleibet, weil die Haut sandig ist, rangire ihn hernach auf die Schüssel, gib ein wenig Pfeffer und Eßig darauf, thue in ein Kastrol ein Stück frischen Butter mit einem Zwiebel zerschnitten, laß diesen Butter braun werden, possire ihn hernach heißer über den Fisch, thue ihn oben auf mit grünem ausgebackenen Petersil bestreuen, und servire zur Tafel.

Pourpie auf Italienisch.

Dieser Fisch hat keine Figur von einem Fisch, sondern der Leib ist rund, nicht länger als ein Finger, dick wie ein Ey, der Kopf davon hat auch die Form wie ein Ey, er hat mehrere Krampen oder Schweif zu nennen, dieser Fisch wird auch unter die ordinären gerechnet, doch gibt es einige Liebhaber, die ihn gern essen, er wird gesotten, wie die blau gesottenen Fische, er wird auch roth wie ein Krebs, in dem Kopf hat er einen schwarzen Saft oder Blut, wie eine Tinte, dieses ist das Beste; thue ein Paar Zwiebel in Fülle schneiden, in einem siedenden Wasser blaugiren, hernach in Butter gelb rösten, thue diesen Fisch in kleine Stücke zerschneiden, das Schwarze muß auch dabey bleiben; thue ihn zu den Zwiebeln, mit ein wenig Petersil, Ba-

silicum und Thimian, fein geschnitten, dazu ein wenig Essig und Pfeffer, possire es auf dem Feuer, und servire recht warmer zur Tafel.

Kalamarie auf Italienisch.

Dieser Fisch sieht auch keinem Fisch gleich, sondern einer Gurbel, die Form hat er wie ein Stück Scheide von einem Säbel; er hat etliche lange dünne Schweife, wie ein Federkiel; in dem Leib hat er auch etwas Schwarzes, wie eine Tinte, welches auch das Beste ist; es gibt kleine und große; die großen werden unter die ordinären Fische gerechnet; die kleinen aber sind delicateser, und werden unter die guten Fische gerechnet; dieser Fisch hat in der Mitte eine Gräte wie ein Federkiel, diese muß du heraus ziehen, hernach aufschneiden, und das Schwarze davon aufbehalten, thue ihn klein schneiden wie die Kuttelfleck, thue in ein Kastrol ein Oehl mit fein geschnittenen Kräutern, etliche Charlotten, ein Lorberblatt, laß es ein wenig auf dem Feuer possiren, thue den Fisch dazu, Salz und Pfeffer, thue ihn auf dem Feuer possiren, bis er gar ist, hernach gib das Schwarze dazu, wie auch den Saft von einer Lemoni, laß es nochmahl auf dem Fisch anziehen, und servire ihn zur Tafel.