cardiren mit Oliven, Kappern, Bertram und Petersil, wenn dieses gemacht ist, gib hernach die andere Espic kalter nach und nach darüber, damit es nicht von einander laufet, und schön in seiner Faßon bleibet, stelle es in ein kühles Ort oder auf ein Eis und laß es gestehen, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren.

Ein Espic von Forellen.

Diese Espic wird gemacht auf die nähmliche Manier wie die vorher gemeldte, nur daß man sie mit Forellen einleget, weil das Fleisch blau und weiß ist, nimm Krebsschweifeln dazu, kannst auch etwas andere Fische dazu thun und die Kräuter, du kannst eine Espic einrichten nach deinem Wohlgefallen, diese Espic wird serviret bey einer großen Tafel, meistens aber im Sommer und auch bey einem Supee oder Nachtessen auf Deutsch zu sagen.

Die eingemachten Speisen.

Das nennen die Franzosen les Entrées, und die Deutschen Eingemachtes, welche ein Unterschied sind von den Hors d'Oeufre, auf Deutsch Voressen, diese sind lauter feine und kleine Speisen, ein Eingemach-

tes ist schon etwas stärker und im Ganzen, welches nicht verarbeitet werden darf.

Ein Fricando von Rheinsalm mit Rahm.

Schneide ein schönes Stück von Rheinsalm, den Form wie ein Fricando, spicke es mit abgesottenen Petersilwurzeln wie mit dem Speck, thue es hernach in ein Kastrol mit Wurzeln, Kräuter, einen Zwiebel, ein Lorberblat, Salz und ein Glas weißen Wein, thne ein Stück Butter zergehen lassen, aber wohl abgesaumet auch dazu, decke es mit Papier zu, stelle es auf eine Glut und laß es stat sieden, bis es gar ist, die Soß dazu mache von kleinen Zwiebeln, wie schon gemeldet zu machen, ist es Zeit zur Tafel, thue das Fricando auf eine Serviette und schön abtrocknen, lege es auf die Schüssel, thue es mit einem kleine Pinsel schön glasiren, gib die Soß gut piquant darunter, und servire zur Tafel.

Ein Fricando von Hausen mit Umurken-Soß.

Schneide das Stück Hausen in eine Form, gleichwie ein Fricando; thue es hernach durchspicken mit Ahlfisch, nachdem in ein

Kastrol mit Wurzeln, Kräuter, Zwiebel, ein Lorberblatt, ein wenig ganz Gewürz, Salz, und ein Glas weißen Wein, laß ein Stückel Butter zergehen; nachdem er abgeschäumet ist, gib ihn auch dazu, decke es mit Papier zu, setze es auf eine Glut, laß es stark sieden, bis es gar ist; ist es Zeit zur Tafel, nimm es heraus auf eine Serviette, thue es gut abtrocknen, hernach lege es auf die Schüssel, thue es schön glasiren, und gib eine Umurken-Soß dazu.

Ein Fricando von Hechten mit einer Zwiebel-Soß.

Dieses Fricando wird auf die nämliche Art gemacht, nur anstatt der Petersilwürzeln wird dieses mit gelben Ruben gespicket, weil das Fleisch weiß ist, das übrige wird gemacht und eingerichtet auf die nähmliche Manier, wie das vorhergemeldte.

Ein Fricando von Forellen mit einer Deverate-Soß.

Schneide die Forellen in ein oder zwey Stück, nachdem sie groß sind, richte sie ein auf die nämliche Manier wie vorher gemeldet, die Soß dazu, nimm von allerhand

Kräutern, etliche Charlotten, thue sie fein schneiden, wie auch etwas Kappern, mache es in ein Geschirr, nimm etliche harte Eyerdotter, diese zerreibe mit ein wenig Senf, auch ein wenig Provanßeröhl, Essig, ein wenig frisches Wasser, gib es zu den Kräutern, thue es salzen und ein wenig pfeffern, gib diese Soß auf die Schüssel, das Fricando trocken darauf, glasire es, und servire zur Tafel.

Ein Bejamelle von Rheinsalm.

Nimm ein Stück Rheinsalm welches etwas hoch seyn muß, thue es in der Runde zusammen binden mit einem Bindfaden, lege es auf eine Schüssel, salze es, schneide etwas Wurzel, einen Zwiebel, das Mark von einer Lemoni, ein Paar Lorberblätter und Kräuter; laß ein Stück Butter zergehen, wenn er anfängt gelb zu werden thue ihn hernach auch daran possiren, lasse ihn ein Paar Stunden in dieser Marinade stehen; wenn es Zeit ist zur Tafel lege es auf den Rost, und laß es auf einer Glut grilliren, bis das Stück durchaus gebraten ist; nimm etliche Artoffeln und Schampignon, thue sie in feine Fülle schneiden, mit ein wenig Butter possiren, gib ein Bejamelle dazu, lege das Stück Rheinsalm auf die Schüssel ohne Kräuter, schneide in der

Mitte ein Loch heraus, nimm das Fleisch in kleinen Bröckeln in das Bejamelle, thue es mischen, fülle es hernach in das Loch hinein, gib ein wenig klare Schüh in die Schüssel, und servire es zur Tafel.

Ein Stück Rheinsalm auf Italienisch.

Dieses Stück wird eingerichtet wie das vorhergemeldte, nur anstatt dem Butter gieße ein Provanßeröhl daran, nimm Austern, nachdem sie geputzet sind, thue es in ein Kastrol mit Colli, nachdem das Stück ausgebraten hat, lege es auf die Schüssel, und schneide auch ein rundes Loch in der Mitte heraus, thue das Fleisch auch in kleinen Bröckeln ohne Gräten zu den Austern, laß es aufkochen, gib den Saft von einer Lemoni dazu, fülle es hernach in das Loch hinein, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Hausen mit Kappern-Soß.

Dieses Stück wird eingerichtet wie schon gemeldet, aber ohne Wurzeln; die Kräuter werden mit etlichen Charlotten fein geschnitten und daran gegeben, anstatt dem Öhl nimmst du einen Butter, wie schon gemeldet; die Soß dazu: nimm französische Kappern

mit etlichen Charlotten in Fülle fein in ein Kastrol mit ein Paar Sardellen geschnitten, thue es ein wenig possiren, gib eine Colli daran, laß die Soß einkochen, gib ein wenig guten sauern Rahm daran, ein wenig Lemonischalen fein geschnitten, wie auch den Saft von einer Lemoni; nachdem das Stück grillirt ist, lege es auf die Schüssel, gib die Soß darüber, und servire es zur Tafel.

Ein Stück Hausen mit grüner Stachelbeer-Soß.

Dieses Stück wird eingerichtet auf die nähmliche Manier wie das vorhergemeldte, auch auf die nähmliche Manier grillirt; die Soß dazu: nimm eine Handvoll Stachelbeeren, welche noch nicht zeitig sind, thue sie in einem Kastrol mit ein wenig Butter possiren, gib eine Colli daran, laß sie aufkochen, drucke den Saft von einer halben Lemoni dazu, und gib diese Soß über das Stück, man kann auch den Saft von diesen Stachelbeeren auspressen in ein Kastrol mit ein wenig Schüh, den Saft von Lemoni dazu, und sich damit bedienen zu der Soß.

Einen Hausen auf Italienisch.

Dieses Stück wird eingerichtet mit feinen Kräutern, Charlotten, Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, Provanßeröhl; hernach wird es grillirt, wie vorher gemeldet, lege es hernach auf die Schüssel, gib ein wenig Schüh dazu, drucke den Saft von drey oder vier bittern Pomeranzen darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Ein Stück Hausen mit Wurzeln.

Thue ein Paar Stückel gelbe Ruben, wie auch ein Paar Stückel Zelleri in einer Faßon rund oder länglicht schneiden, oder schneide Herzeln daraus, auch etliche Artoffeln, schneide ein Stück Hausen in gleicher Form, thue hernach dieses Stück oben schön darein garniren, lege es auf eine Schüssel und thue es salzen, gib Wurzeln, Kräuter, Zwiebel, Charlotten, ein Paar Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, und gieße Provanßeröhl dazu, binde es in ein doppeltes Papier, thue es in ein Kastrol, stelle es in den Ofen, und laß es gar werden; die Soß dazu: mache von frischem Bertram oder auch eine andere Soß, wie schon gemeldet ist zu machen; ist es Zeit zur Tafel, nimm das Stück aus dem Papier,

thue die Kräuter wohl davon, richte es auf die Schüssel, und gib die Soß darüber.

Ein Eingemachtes von Fasch.

Thue von Rheinsalm und Hechten kleine Roladen schneiden, bestreiche diese mit Fasch, thue sie zusammen wickeln, wie sichs gehört Roladen zu machen, thue sie einmariniren mit feinen Kräutern, wie schon gemeldet bey den andern Fischen, laß sie eine halbe Stunde oder mehrere stehen; hernach nimm einen Fasch auf die Schüssel, wo du zu serviren hast, der Fasch muß in der Mitte hoch seyn, die Form davon einer kleinen Kugel gleich, drucke die Roladen auf der Seite, wie du sie zu legen hast, in Eyerklar ein, und lege sie rund herum ein rothes, wiederum ein weißes, bis die Schüssel ringsherum voll ist, die Kugel davon in die Mitte, thue sie belegen auf eine Faßon mit Krebsschweifeln und Artoffeln, bestreiche ein Papier die Größe von deiner Schüssel, bedecke es damit, stelle es hernach in den Ofen, und laß es gar werden; wenn es Zeit ist zur Tafel nimm das Papier, wie auch die Fette davon, gib eine klare piquante Colli-Soß darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Eines mit Fasch auf eine andere Art.

Schneide von einem Hechten oder auch andern Fisch schöne gleiche lange Fülle dünn, aber nicht dick, thue die Fülle einmariniren, gleichwie die Roladen, laß sie auch eine Zeit in dieser Marinade stehen; hernach mache von Fasch zurecht auf die Schüssel, wie vorher gemeldet; nimm hernach diese Fülle, fange von außen an in Rundung zu belegen, bis die ganze Fasch bedecket ist; zwischen der Fülle mache eine Garnirung mit Krebsschweifeln und Artoffeln, bedecke sie hernach auch mit Papier, laß es im Ofen gar werden, und gib auch eine klare Colli-Soß dazu.

Eines mit Fasch auf Deutsch.

Schneide von einer Sorte Fischfülle groß wie zwey Finger, thue sie hernach einmariniren, wie schon gemeldet, bestreiche die Schüssel mit Fasch, rangire die Fülle darauf, bedecke es hernach mit sauerm Rahm, und bestreue es mit fein geriebenen Semmelbröseln, setze es in den Ofen, daß es eine schöne gelbe Farbe bekommt, thue die Fette davon, und gib eine Kappern-Soß darüber.

Ein Eingemachtes von Hechten glasirt.

Schneide zwey Stücke von Hechten in gleicher Form, thue sie einsalzen, und in Corbouillon absieden, oder auf Deutsch zu sagen, wie man einen blau gesottenen Fisch absiedet; nimm sie hernach heraus, thue sie mit einer Serviette abtrocknen, hernach in ein Kastrol mit ein wenig Glaß, setze sie auf einen warmen Ofen, und laß sie schön glasiren; die Soß dazu: mache eine lagirte Sauerampfen-Soß, gib sie auf die Schüssel, rangire die zwey glasirte Stücke Hechten sauber darauf, und gib sie zur Tafel.

Ein Eingemachtes von Hechten auf Holländisch.

Schneide auch ein Paar schöne und gleiche Stücke, wie schon vorher gemeldet, thue sie sieden auf die nähmliche Manier; die Soß dazu: nimm ein Stück recht frischen Butter in ein Kastrol mit ein Paar Eyerdottern, den Saft von einer oder mehr Lemonien, Salz, und ein wenig Pfeffer; ist es Zeit zur Tafel, lege den Hechten trockner auf eine Serviette, richte ihn auf die Schüssel, rühre die Soß auf dem Feuer ab, aber nicht kochen lassen, gib ein wenig blattelweis gepflockten Petersil

im Wasser blangirt zu der Soß, richte sie über den Fisch, und servire ihn zur Tafel.

Ein Eingemachtes von Hechten auf Flammändisch.

Richte ein Paar Stücke Hechten wie vorher schon gemeldet, auf die nähmliche Manier; die Soß dazu; nimm etliche weiße Erdäpfel, nachdem sie gesotten, aber nicht gar lind, thue sie schälen und blattelweis schneiden in ein Kastrol mit ein wenig frischen Butter, Salz und Pfeffer; laß sie dünsten, doch daß die Blättel ganz bleiben, schneide ein Paar Zwiebeln in feine gleiche Fülle, setze ein Wasser auf das Feuer und laß es sieden, wirf die Zwiebeln hinein, laß sie einen Sud aufthun, hernach abgießen, und im Butter schön gelb rösten, thue sie hernach ohne Butter zu den Erdäpfeln, gib einen Löffel voll Colli dazu, ein wenig Senf, den Saft von einer Lemoni; ist es Zeit zur Tafel, richte die Soß auf die Schüssel, gib den glasirten Hechten darauf, und thue ihn zur Tafel serviren.

Ein Eingemachtes auf Englisch.

Schneide 2 Stücke Hechten wie schon gemeldet, thue sie einsalzen, und im Salzwas-

fer blangiren, nachdem in ein Kastrol mit Salz, Pfeffer, ein Lorberblatt, einen Zwiebel, fein geschnittene Kräuter, elliche Charlotten, Artoffeln, Schampignon, ein Glas Champagner-Wein, und ein wenig klare Erbsen-Bouillon, setze es auf eine Glut, und lasse es kochen; ist es Zeit zur Tafel, nimm ein Stückel recht frischen Butter, mit ein wenig feinem Mehl und Sardellen gemischt, brocke ihn zu dem Hechten, thue das Kastrol allezeit auf dem Feuer rühren, bis es aufkochet, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und richte es zur Tafel.

Ein Eingemachtes von Hechten auf Pohlnisch.

Schneide und richte den Hechten wie vorher schon gemeldet, richte ihn ein in ein Kastrol, schneide Petersilwurzeln in feine Fülle, thue sie in Wasser absieden, und gib sie zu dem Hechten, mische ein Stück frischen Butter mit ein wenig feinem Mehl, gib ihm auch einen Zwiebel, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, ein wenig klare Erbsen-Bouillon, laß ihn kochen, bis er gar ist, thue ihn hernach zur Tafel serviren.

Ein Eingemachtes von Hechten mit feinen Kräutern.

Mache den Hechten zurecht wie schon gemeldet, thue ihn in ein Kastrol, und richte ihn ein auf die nähmliche Manier, wie den Hechten auf Pohlnisch, thue hernach Petersil pflocken, wie auch Bertram und Pimpernel, laß diese Kräuter nur ein wenig im Wasser blangiren; auf die Letzt wenn er gekocht hat, thue die Kräuter dazu, und thue ihn mit etlichen Eyerdottern lagiren, gib den Saft von einer Lemoni dazu, und servire zur Tafel.

Die Aalrupen und Perschlinge können auf die nähmliche Manier wie die Hechten gemacht werden, wenn von denselben ein Eingemachtes mit Kräutern gefordert wird.

Perschlinge auf Deutsch.

Nachdem die Perschlinge sauber geputzet sind, thue sie sauber einsalzen, und wenn es hernach Zeit ist zur Tafel, schön ausbacken, rangire sie auf die Schüssel, und gib eine Colli-Soß mit Kappern darüber.

Perschlinge mit brauner Butter.

Thue die Perschlinge im Salzwasser absieden, hernach sauber die Suppe davon nehmen, rangire sie auf eine Schüssel, reibe ein wenig Mußkatnuß darüber, bestreue sie mit fein geschnittenem Petersil, gib ein wenig Schüh in die Schüssel, thue in ein Kastrol ein Stück Butter mit Zwiebeln blattelweis geschnitten, setze es auf das Feuer, und laß den Butter gelb werden, possire ihn hernach durch Seihlöffel heißer über die Perschlinge, und servire sie recht warmer zur Tafel.

Perschlinge auf Holländisch.

Thue die Perschlinge im Salzwasser absieden wie schon vorher gemeldet, auch sauber putzen und auf die Schüssel rangiren, reibe ein wenig Mußkatnuß darüber, ein wenig Pfeffer, drücke den Saft von einer Lemoni darüber, mische einen recht frischen Butter mit Sardellen und feinen Kräutern, ein wenig Charlotten, pflocke den Butter darauf, decke sie zu, stelle sie auf eine Glut, ein wenig vor dem Anrichten, laß sie durchaus heiß werden, und servire sie zur Tafel.

Perschlinge mit Petersil.

Die Perschlinge werden auch gesotten wie die vorhergemeldten, sauber geputzet und auf die Schüssel rangiret, schneide feine Kräuter mit etlichen Charlotten fein, streue sie darüber, ein wenig Mußkatnuß und Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, ein wenig Bertramessig und Provanßeröhl, stelle sie auf eine Glut, daß sie recht heiß werden, backe einen grünen Petersil im Schmalz; wenn du sie zur Tafel servirest, streue den Petersil darüber, und gib sie zur Tafel.

Schleyen mit feinen Kräutern.

Thue die Schleyen in ein heißes Wasser, nachdem sauber putzen und waschen, laß sie einen Sud im Salzwasser blangiren, hernach richte sie ein mit Salz, Pfeffer, Charlotten, feinen Kräutern, einem Glas Wein, etwas feine Kappern, und einen Löffel voll Colli, setze sie auf einen schnellen Windofen, laß sie einkochen, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und thue sie zur Tafel serviren.

Schleyen auf Italienisch.

Nachdem sie sauber geputzet sind, wie schon

gemeldet, laß sie auch einen Sud im Wasser mit Salz aufthun, richte sie ein in ein Kastrol mit Salz, Pfeffer, einem Zwiebel, einem Lorberblatt, und ein wenig Provanßeröhl, schneide etliche Artoffeln blattelweis daran, setze sie auf eine Glut und laß sie dünsten, gieße ein wenig weißen Wein daran, laß sie kochen auf einer Glut, und laß sie dünsten; auf die Letzt drucke den Saft von einer Lemoni dazu, ein wenig fein geschnittenen Petersil, gib ihnen einen Geschmack von Rockenbohl, richte sie hernach an zur Tafel.

Schleyen mit Haschee-Soß.

Diese Schleyen mache zurecht wie vorher schon gemeldet ist, thue sie in ein Kastrol mit Pfeffer, Salz, ein kleines Lorberblatt, einem Zwiebel, einen kleinen Geschmack von Rockenbohl, ein Stückel frischen Butter, schneide Artoffeln, Champignon und Maurachen fein, gib dieses alles dazu, setze sie auf eine Glut, lasse sie dünsten, gib auch ein wenig guten Wein dazu, auf die Letzt ein wenig Colli, schneide etliche harte Eyerdotter fein, gib sie zu der Soß, auch den Saft von einer Lemoni, und servire sie zur Tafel.

Die Barben können auf die nähmliche Art zugerichtet werden.

Einen Karpfen mit Zwiebeln.

Nachdem der Karpfen geputzet ist, zerschneide ihn in schöne Stücke, thue ihn einsalzen, wenn er eine Zeitlang im Salz gelegen ist, mit einem Tuche sauber abtrocknen, hernach einmehlen und in Eyern umkehren, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuen; ist es Zeit zur Tafel, thue die Stück schön gelb ausbacken, auf die Schüssel rangiren; gib eine gute piquante Colli-Soß darüber mit kleinen Zwiebeln, und servire zur Tafel.

Karpfen mit Blut.

Nimm das Blut von dem Karpfen, auch von mehreren wenn es seyn kann, thue ihn sauber schuppen und in Stücke zerschneiden, richte ihn ein in ein Kastrol mit Salz, ein wenig Pfeffer, schneide Wurzeln daran, wie auch Zwiebeln, Charlotten, das Mark von einer Lemoni, ein Lorberblatt, Kräuter, ein Glas Burgunderwein, und einen Löffel voll Colli, setze ihn auf einen Windofen, und laß ihn schnell einkochen, auf die Letzt gib das Blut dazu, laß ihn wiederum aufkochen, nimm ein

sauberes Kastrol, nimm die Stücke heraus ohne Kräuter, lege sie sauber hinein, possire die Soß daran; ist es Zeit zur Tafel, laß ihn aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni daran, thue ihn sauber auf die Schüssel richten, und gib ihn zur Tafel.

Karpfen mit Sardellen-Soß.

Nachdem der Karpfen geputzet ist, löse die zwey halbe Theile von den Gräten herunter, schneide sie schön gleich, thue sie einmariniren mit feinen Kräutern, wie schon gemeldet bey den andern Fischen mit Öhl; wenn es Zeit zur Tafel ist, lege sie auf den Rost, und laß sie schön grilliren; die Soß dazu: schneide etliche Charlotten und Petersil recht fein, wie auch etliche Sardellen, gib ein wenig frischen Butter ins Kastrol, laß ihn schön gelb werden, thue die Charlotten, Sardellen, Petersil, ein wenig Salz und Pfeffer dazu, drucke den Saft von ein Paar bitteren Pomeranzen daran, richte den Fisch auf die Schüssel, gib die Soß darüber, und servire ihn recht warmer zur Tafel.

Karpfen mit Kappern-Soß.

Dieser Karpfen wird gemacht auf die nähm-

liche Manier, zu der Soß aber werden Kappern genommen, und anstatt Pomeranzensaft nimm von einer Lemoni und ein wenig Vertrameßig.

Einen Asch mit Soß.

Diesen Asch thue von einander theilen, gleichwie den Karpfen, salze ihn hernach ein; die Soß dazu; nimm Colli in ein Kastrol mit ein wenig gutem Essig, Kronabeeren oder Wachholder genannt, thue sie recht fein schneiden zu der Soß; ist es Zeit zur Tafel, thue den Asch in Schmalz ausbacken, richte ihn auf die Schüssel, laß die Soß aufkochen, drucke den Saft von einer Lemoni hinein, und gib die Soß über den Fisch; dieser Asch kann auch auf die nähmliche Manier gemacht werden, gleichwie der Karpfen.

Einen Aalfisch mit Senf-Soß.

Nachdem der Aalfisch abgezogen ist, thue ihn in der Rundung mit einem kleinen Spießel zusammen stecken, hernach einmariniren mit feinen Kräutern, gleichwie die andern Fische, thue etliche große Zwiebeln in kleine und gleiche Fülle schneiden, ein wenig im Wasser abblangiren, hernach in Butter schön gelb rö-

sten, den Butter davon gießen, und die Zwiebel trocken halten; die Soß dazu: mache in einem Kastrol ein wenig Butter gelb, gieße ein wenig daran, auch einen guten Senf, Salz und ein wenig Pfeffer; ist es Zeit zur Tafel, laß den Aalfisch grilliren, richte ihn auf die Schüssel, gib die Soß warmer darunter, drucke den Saft von einer Lemoni darüber, und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Einen Aalfisch mit Ramolade-Soß.

Dieser Aalfisch wird in Stücken geschnitten, nachdem einmarinirt mit feinen Kräutern, gleichwie der vorhergemeldte; die Soß dazu: nimm zusammen in einem Mörser, Petersilkraut, Körbelkraut, Sauerampfen, Bertram, Basilicum, Thimian, ein Lorberblatt, einen Zwiebel, etliche Charlotten, ein klein wenig Rockenbohl, und etliche hartgesottene Eyerdotter, dieses alles zusammen recht fein gestoßen, nachdem durch ein Sieb possiret, gib ein wenig Senf und Provanßeröhl, rühre es ab mit Essig, Salz und ein wenig Pfeffer, thue es auf die Schüssel wo du zu serviren hast, mache in die Mitte einen kleinen Reif von hartem Taig, laß ihn hernach im Ofen ein wenig anziehen; ist es Zeit zur Tafel,

thue den Aalfisch grilliren, oder auch am Spieß braten, gib die Soß in den kleinen Reif hinein, lege den Aalfisch in die Schüssel herum, garnire ihn mit ein wenig gebackenem Petersil, und gib ihn zur Tafel.

Einen Aalfisch mit einer weissen Soß.

Der Aalfisch wird nicht abgezogen, sondern die Stücke geschnitten in Corbouillon, oder auf Deutsch zu sagen blau gesotten; die Soß dazu: nimm ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit ein wenig frischem Mehl, thue einen ganzen Zwiebel, und von dem Fischsud etwas dazu, auch ein wenig klare Erbsen-Bouillon; ist es Zeit zur Tafel, lege den Aalfisch auf eine Serviette trocken, rangire ihn auf die Schüssel, stelle sie warmer, rühre die Soß auf dem Feuer ab, laß es etliche Sud aufthun, gib ein wenig Bertramessig, wie auch die Blattel von Bertram blangirter dazu, und den Saft von einer halben Lemoni, lagire die Soß mit etlichen Eyerdottern, gib sie hernach über den Aalfisch, und servire ihn zur Tafel.

Einen Aalfisch mit Eyern.

Dieser Aalfisch wird auch gesotten, wie vor-

her schon gemeldet; die Soß dazu: schneide feine Kräuter, wie auch Charlotten, mache einen Butter gelb, gieße Essig dazu, Salz und Pfeffer, auch die Kräuter, richte den Aalfisch in die Schüssel, laß die Soß aufkochen, gib sie über den Aalfisch, streue oben darauf feingewürfelt geschnittene im Butter ausgebackene Semmel und servire ihn recht warmer zur Tafel.

Kabillau oder Scholfisch genannt mit Zwiebeln.

Dieser Fisch wird nur im Salzwasser abgesotten, nimm 6 große Zwiebeln, schneide sie in der Mitte von einander, richte sie ein, wie schon gemeldet, laß sie recht lind sieden, daß sie weiß bleiben, nimm hernach den Kabillau aus dem Wasser auf einer Serviette, daß das Wasser davon laufet, richte ihn auf die Schüssel, die Zwiebeln trockner herum, reibe ein wenig Mußkatnuß darauf, Salz und Pfeffer, bestreue ihn mit fein geschnittenem Petersil, laß einen frischen Butter zergehen, nachdem er abgesaumet ist, gieße ihn darüber und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Kabillau mit Soße.

Dieses Stück wird eingemacht in Marinade mit feinen Kräutern, und wird grillirt; die Soße dazu: mache eine Austern-Soße, wie schon gemeldet ist, hast du aber keine Austern, so kannst du eine Soße mit Kappern, oder sonst nach deinem Belieben machen, und darüber anrichten.

Kabillau mit Petersil.

Dieses Stück wird gesotten im Salzwasser, hernach auf die Schüssel angerichtet, reibe ein wenig Mußkatnuß darauf, ein wenig Pfeffer, bestreue es mit fein geschnittenem Petersil, nimm ein Stück frischen Butter in ein Kastrol mit einem großen Zwiebel zerschnitten, laß den Butter gelb werden, passire ihn durch einen löcherigen Löffel über den Fisch ringsherum, thue ihn mit ausgebackenem Petersil garniren und recht warmer zur Tafel serviren.

Kabillau mit Senf-Soße.

Dieses Stück Kabillau wird eingerichtet mit feinen Kräutern und auf dem Rost grillirt; die Soße dazu; schneide etliche große Zwie-

beln in Fülle, thue sie im Wasser ein wenig blangiren, hernach trocken im Butter gelb rösten, thue den Butter davon, gib die Zwiebeln in ein sauberes Kastrol, gib eine Colli dazu und laß sie aufkochen, nachdem ein wenig Senf, etliche harte Eyerdotter fein geschnitten, den Saft von einer Lemoni, nachdem der Fisch grillirt ist, richte ihn in die Schüssel, gib die Soße darüber und thue ihn recht warmer zur Tafel serviren.

Kabillau auf Flammändisch.

Dieses Stück wird gesotten in Salzwasser, nimm etliche Erdäpfel, thue sie nicht gar lind sieden, schäle sie und blattelweis geschnitten in ein Kastrol mit frischem Butter, Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Petersil, setze sie auf eine Glut, laß sie dünsten bis sie lind sind, richte hernach das Stück auf eine Schüssel trocken, gib die Erdäpfel darüber und thue es recht warmer serviren.

Halbfische oder Plateiß genannt mit einer Wurzel-Soße.

Thue diesen Fisch in Salzwasser sieden, hernach zertheilen, und auf eine Schüssel rangiren, gib ein wenig klare Erbsen-Bouillon

darauf, setze sie warm, schneide Petersilwurzeln in feine Fülle, thue sie im Wasser mit Salz blangiren, hernach in ein Kastrol mit dicker Erbsen-Bouillon, daß es einer Soße gleichet, laß sie lind sieden, gib Salz, Pfeffer, ein wenig Mußkatnuß dazu, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, richte die Soße darüber und thue zur Tafel serviren.

Halbfisch mit Butter-Soße.

Dieser wird auch gesotten und zertheilet, mache hernach eine Butter-Soße, wie schon gemeldet, aber ohne Lemonisaft, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, rangire ihn blattelweis auf die Schüssel, gib die Soße darüber, und thue ihn hernach warmer zur Tafel serviren.

Halbfisch mit braunem Butter.

Nachdem der Halbfisch gesotten hat, thue ihn auch zertheilen und auf die Schüssel rangiren mit ein wenig Salz, Pfeffer, Mußkatnuß und fein geschnittenem Petersil, laß den Butter zergehen, nimm den Faum davon, gieße ihn über den Fisch und thue recht warmer serviren.