

Von allerhand Speisen von Fischen.

370. Hechten in Polnischer Suppen.

Man soll den Hechten schuppen, zu Stücken schneiden und einsalzen, und 1 oder 2. Stund, nachdem der Fisch groß ist, im Salk liegen lassen, darnach soll man nehmen ein Hand voll Erbsen, ein Hand voll zerschnittene Zwiebel, etliche Petersil, Bürgel, die sauber gepugt seyn, 2 oder 3. Semmelschnitten im Schmalz geröst, in einem Wasser kochen lassen, bis es sich durchschlagen läst, darnach durch ein saubers Sieb durchtreiben, als dann gieß Wein daran, daß du vermeinst, daß dünn genug sey, gewürk es wohl mit Pfeffer, Imber, Muscatblühe und Safran, den Fisch aus dem Salk abstreichen, und in die Suppen legen, und kochen lassen, alsdann ein Stück Zucker und Butter darein legen, und an die statt kochen lassen.

371. Hechten in Lemoni zu kochen.

Man soll den Fisch schuppen und zu Stücken schneiden, einsalzen, und in Wein und Essig kochen, darnach ein guten Wein nehmen, Safran, Imber, Zucker und klein geschnittene Lemoni darein thun, mit einander kochen, den Fisch darein legen, und ein Sud thun lassen.

372. Hechten braten

Man soll das Hecht am Rücken aufthun, das Ingeweid heraus, und es voneinander thun einsalzen, und es hernach auf ein Rost legen, darnach soll man Butter nehmen, auch Essig und Gewürk, den Butter im Essig zergehen lassen, und Rosmarinstäudel darein legen, das Hecht oft damit bestreichen, bis er gebraten ist, darnach die übrige Suppen darauf gießen, und also auf den Fisch geben.

373. Ein gefüllten Hechten zu machen.

Man soll ein mittelmäßigen Hechten am Bauch aufthun, wie ein Bratfisch, das Ingeweid heraus thun, sauber waschen und salzen, darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen, klein hacken, und darunter ein gute geweichte Semmelschmollen, ein Hand voll nicht gar klein gestoffene Mandel, und ein Brocken Butter, Pfeffer, Muscatnuß, Perchemtram und Weinbeerl, daran soll man schlagen ein Ey, und in Hechten einfüllen, und ihn auf dem Rost braten, und oft schmieren, darnach ein gutes Capri-Süppel darüber machen.

374. Ein anderer.

Schneid den Hecht auf der Seiten auf, thue das Bratige alles heraus, die Haut muß ganz bleiben, klaube die Gräten heraus, hack das Bratige gar klein, nimm ein wenig Semmelschmollen, weichs in Milchram, thus darzu, gewürk es mit Pfeffer und Muscatblühe, salz, hack's durchs
eins

einander, fülls wieder in die Haut, vernähs mit Seiden, brat ihn auf ein Rost, und so er gebraten ist, zieh den Faden heraus, mach darüber ein gutes Süppel von Nägerl, oder wie du willst, der Kopff muß ganz bleiben.

375. Ein gesortenen Hechten in Capra.

Wann der Hecht sauber geschüpt, und in Salz, so viel nöthig, gelegen, soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden, und in ein Bain legen, halb Wein und Erbesuppen daran gießen, darnach ein Hand voll fein ausgewaschene Capra darzu legen, hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen, und abschrecken, darzu so viel Schmalz legen, und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten, und auch darzu schütten, auch Pfeffer, Zim- mer und Muscatblühe darzu thun, und miteinander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

Wann man den Hecht aufthut, soll man das Blut fein mit einem Wein heraus waschen und behalten, den Fisch schuppen und einsalzen, darnach 2. bähte Semmelschnitten im Schmalz rösten, und darzu thun viel Petersil, Wurzel, auch zwey Häpel Zwiffel fein braun im Schmalz rösten, und die Leber vom Hechten darzu thun, auch noch ein wenig Wein, und über den abgestrichenen Fisch gießen, mit Nägerlstup und Pfeffer gewürken, und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

Man nimt ein Hechten, er sey groß oder klein, schlag ihn ab, und zieh ihm die Haut ab, aber den Ruckgrad must du ganz lassen, daß der Kopff und Schweif gang daran bleibt, das Brätige nimm alles herunter, wasch sauber aus und hack's klein, nimm auch geweichte Semmel, Butter darunter, gewürk es wohl, thue auch ein wenig grünen Petersil, ein Löffel voll dicken Milchram, und ein gang Ey darzu, salz es, und hack alles untereinander klein, wie ein Knödel, Zaig, hernach nimm den Hechten-Kopff mit dem Ruck- grad und Schweif, trucker ihn sauber ab, nimm ein Bratpfannen, schmiers wohl ein, leg ein solchen Fisch, Zaig darein, leg den Kopf, Grad und Schweif darauf, und streich den übrigen Zaig darüber, formire ihn wie ein Hechten, stups ihn über sich mit einem Messer, daß es kleine Schüppel gewinnet, steck die Floß auf den Rücken und Bauch, wie er zuvor gewesen, bestreich ihn mit Eyer, so gewinnt er ein Farb, brate ihn in einer Fortens- pfann oder Bach-Ofen bey einer guten halben Stund, daß er fein gelb bleibt, leg ihn in ein Schüssel, mach ein Süppel von Lemoni darüber, oder gib ihn truckner. **W**ilst du aber einen Karpffen machen, so verfare in allem, wie mit dem Hechten, doch an statt des Stuppen mit dem Messer, schneid Mandel nach der Breite, und besteck den formirten Karpffen damit daß es scheine, als wanns Schuppen wären, und also brat ihn, und begieß ihn öftters mit Butter, mach ein süß oder saures Süppel darüber, oder gib ihn trucken.

378. Hechten in Mandel, Kern.

Sied den Hechten heiß ab, und mach folgendes Süssel darüber: nimm ein halben Vierting Mandel, schmöls und stoß in einem Merker, reib Aren, daß er wenig vorschlagt, rührs mit Essig ab, brenns auch ein wenig ein, rühr alsdann Milchram daran, biß es süß genug ist, thue auch Butter und Pfeffer darein, laß sieden, und richrs über den Hechten an.

379. Hechten in Baum, Del.

Schüp einen Hechten, und sied selbigen samt den gepugten Magen, und Leber, im Essig mit Rosmarin und Lorberblätter, wann er gesotten, schütt die Suppen hinweg, leg den Hechten in ein Schüssel, thue Butter daran, leg die gesottene Lorber-Blätter darzu, Pfeffer und Muscatblühe, den Magen und Leber schneid langlicht, leg darzu überbrennte Lemonischäller, druck (nachdem der Hechten groß ist) von einem oder zwey Lemoni den Saft darüber, laß ihn sieden, ehe du ihn auf die Tafel gibst, schütt ein oder zwey Löffel voll Baum, Del darüber, und laß ihn wiederum ein wenig sieden.

380. Aus einem Hechten dreyerley Speisen zu machen, daß der Fisch dannoch ganz bleibe.

Salk erstlich den Hechten wohl ein, nimm ein Tuch, neß es mit heissem Essig oder Wein, schlags um das mittere Theil des Fisch, leg ihn auf ein Rost, mach das Tuch allerweil mit heissem Essig oder Wein naß, den vordern Theil begieß mit Schmalz, und bespreng ihn mit Erbes-Mehl, den hintern Theil aber bestreich mit Del oder Butter, und brat ihn, bis er genug ist.

381. Ein Hechten auf Ungerisch.

Du magst den Hechten schuppen oder nicht, wie du selbst willst, siede ihn im Wein-Essig, oder Wasser, salz wohl darein, nimm ein guten Theil im Wasser gesottene Zwiffel, zwinge sie dur, daß es wird wie ein Mues: darnach seyhe die erste Brühe von dem Fisch ab, und gieße die durchgetriebene Zwiffel daran, gewürz mit Pfeffer und Safran, und gieß über ein gebäth Brod.

382. Hechten in Sardellen, Suppen.

Schüppe den Hechten, und schneide ihn in Stückel, siede ihn ab in Essig, und mache von Sardellen ein Suppen darüber, ist sehr gut.

383. Hechten in Kumel, Sulz.

Man soll einen grossen Hechten am Bauch aufmachen, aber nicht spalten, und grosse Stück daraus machen, und fein blau absieden, doch nicht gar an die statt, und behalten, darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein, und auf 4. Maß, 3. Loth frische Hausenblätter nehmen, dieselbe sauber waschen, und klein schneiden, und in den Wein wai-

chen und sieden lassen, alsdann soll man denselben Wein nehmen, und so viel darzu gießen, so viel man Sultz machen will, allezeit auf ein Pfund Hechten ein Maß Wein, und bey einem Seidel schönere Erbesuppen, und so viel Essig, daß fein räß wird, auch ein Paar ganze Zwifelhäpel, und etliche ungeschälte Aepffelspätel, die muß man bey Zeiten heraus thun, daß sie nicht zerfallen; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drucken, und alles in einem glazierten Hasen, oder verzierten Kessel sieden lassen, darnach soll man nehmen folgendes Gewürk: Zimmet gar sauber gewaschen, und grob geschnitten, Pfeffer mit einem Tuch sauber abgerieben, Muscatblühe gewaschen, auch Nägerl gewaschen, deren sollen nicht zu viel seyn, auch Zimmet, der muß zimlich viel seyn, das solle man in ein oder etliche Säckel nähen, auch ganze Safranblühe in ein Säckel besonder nähen und in der Suppen sieden lassen, bis vom Gewürk die rechte Räß, und vom Safran die rechte Farb hat, es muß wohl gelb seyn, auch muß man ungestoffenen Zucker darunter legen, so viel, daß süß genug ist, alsdann soll man die Säckel heraus thun, wanns schier gesotten ist, soll man den Fisch darein legen, und ihn an die Statt sieden lassen, wann er gesotten, auf ein Bret legen, daß er erkaltet, und die Sultz sieden, bis sie gestehet; will man die Sultz ein Zeit behalten, soll man den Fisch in ein erdenes Geschir legen, zuvor am Boden geschält, und wohl abgetrückt, Mandel und Lorberblätter, darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern Tuch darüber aufhencken, die Sultz also heisser darein gießen, und wanns ein Weil gerunnen, wieder Mandel und Lorberblätter darzwischen legen, und die Sultz folgendes lassen darauf rinnen, und an einem kühlen Ort stehen lassen, wann man davon brauchen will, soll man ein Stuck von der Sultz samt den Mandeln und Lorberblätter darzu legen; will mans aber alsobald verzehren, so ist besser, daß man die Sultz besonder gießt, sie ist besser anzurichten, so solle man auch von frischen Lemoni breite Schnitzel darzwischen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten Suppen.

MAn soll von zweyen Karpffen das Blut im Essig fangen, und wohl rühren, und so viel Wein daran gießen, daß der Fisch darinnen sieden kan, und des Essig muß so viel seyn, daß es wohl sauer wird, wann es nun aufstehet, soll man ein gutes Stuck Zucker, daß es fein süß wird, und doch die Säure fürschlägt, daran legen, darnach mit allerley Gewürk gewürzen, den Fisch, wann er zuvor geschüpt, und im Salz gelegen ist, darein legen, und wann er schier genug gesotten hat, heraus nehmen, und die Suppen wohl lassen einsieden, wanns schier gar ist, den Fisch wiederum darein legen, allezeit nur zwey Stuck auf einmal; wann man schier will anrichten ein frischen Lemoni klein darein schneiden, fein auf den Fisch legen, und zugedeckt

gedeckter auf einer Glut behalten, der Lemon muß nicht darinnen sieden, es wird sonst bitter; will man ihn zu einer Sals haben, so setzt man ihn an ein kühles Ort, so gesehts.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.

MAn soll den Karpffen schüppen, und zu Stucken machen, und einsalzen, darnach in gutem Wein sieden, wann er verfaimt, ein Hand voll Brösel rockes Brod darzu thun, auch Saffran, Zucker, Zimmet, Pfeffer, und Zimmet darzu thun, und an die Statt lassen sieden, wann man anricht, Zimmetstuy darauf strähen.

386. Karpffen in schwarzer Brühe.

Schüppe und stich den Karpffen beym Schweiff, fang das Blut fleißig auf, zerschneid ihn, salt ihn, und laß ihn im Sals ligen, darnach streich den Schleim wohl ab, das Blut aber treib wohl mit gutem Essig ab, gewürk ihn mit Pfeffer, Zimmet, Muscatblühe, und dergleichen, wilst du ihn süß haben, so zucker ihn, und thue Weinbeerl darzu, laß sieden, nichts an, und ziers mit Mandel oder Pistaki.

387. Ein Karpffen zuzurichten.

Sed ein ungeschüpften Karpffen heiß ab, leg ihn auf ein Schüssel, gieß Wein daran, leg auch frischen Butter, zerribene Nägerl, und Zimmet daran, setz auf ein Glut, und laß also sieden, biß genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden im Zwifel.

Nimm ein Karpffen, schüppe ihn, und schneide ihn zu Stucken, siehe ihn, wie du sonst thust, nimm Zwifel, so viel du wilst, schneide sie klein, laß sie im Wasser weich sieden, thue das Wasser darvon, leg die Zwifel an den Fisch, thue ein wenig Essig und Wein, auch Pfeffer, Zimmet und Safran daran, laß sieden, so seynd sie gut, kalt oder warm.

389. Einen Karpffen in Oel zu sieden.

Thue das Oel in eine Pfann, laß es heiß werden, thue den Fisch darein, röste ihn wohl, darnach giesse einen weissen Wein daran, nimm Peterfill und Zwifel, schneide sie klein, legs daran, auch ein wenig Pfeffer, so ist es recht.

390. Ein Aal zu bachen.

MAn soll der Aal die Haut abziehen, die Ruck, Ader heraus lösen, und in Stuck zerschneiden, wohl salzen, ligen lassen, hernach im Sals, Wasser absieden, darnach im Mehl umkehren, und im Schmalz bachen, wann man anricht, Lorberblätter und saure Pomeranken darzu legen.

391. Ein Aal zu braten.

Wann der Aal die Haut abgezogen, und die Adern, so durch den Ruck grad gehet, heraus genommen ist, soll mans sauber waschen, und zu Stucken machen, und mit Sals, Zimmet und Nägerlstuy besträhen, und ein gute Stund ligen lassen, darnach die Stuck nach der Läng an ein Vögel-

Spieß stecken, und braten, und gar oft mit zerlassenen Butter, und Rosen-Essig begießen, wann sie schier gebraten, mit Zimmet, Nägerl, und Rosmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechtel braten, allein dörrfens nicht so lang im Saltz ligen, nur wie man sonst einsalzt.

392. Rutten einzumachen.

MAn soll Erbesuppen in ein Wein gießen, viel Petersil, Wurgen daran legen, auch zermiltten Pfeffer, und gestoffene Muscatnus, und ein wenig Wein darzu thun, alles ein Sud lassen thun, die Rutten schleimen, und einsalzen, darnach in die Suppen legen, und sieden lassen, bis genug ist, wann mans will anrichten, viel Butter daran legen.

393. Ein Huchen oder Schaiden zu braten.

MAn soll von einem Huchen oder Schaiden ein schönes Stück schneiden, oben neben den Rückgrad, wohl darbey lassen, so es am dicksten ist, den Rückgrad fein langlicht schneiden, in der Form eines Brätls, dasselbe einsalzen, und an ein Spieß anstecken, mit 4. schmalen Spänlein, und mit einem Spagat an Spieß anbinden, sonstens fällt herab, darnach soll man es fein braten wie sonst ein Brätl, hernach ein Stück Butter zerlassen, sauren Lemoni-Saft oder Rosen-Essig darein gießen, und Pfeffer, und es immer zu begießen, bis schier gar hart, und wann mans zu letzten begießt, soll mans ein wenig mit geriebener Semmel besträhen, und auf grüne Blätter anrichten, und ein sauren Pomeranzen voneinander schneiden, und darzu legen.

394. Schaiden zuzurichten.

MAn muß die Schaiden in dem heißen Wasser schleimen wie Rutten, und Stücklein daraus machen, allein den Schweif läßt man einer halben Ellen lang gang, den braucht man hernach zum braten die Stück soll man einsalzen, darnach nehmen zimlich viel Berchtram, Petersil-Kraut, und Wurzel, und ein Semmelschmollen, daran soll man gießen ein Erbesuppen, und sieden lassen, bis alles weich wird, und durchschlagen, und mit allerley Gewürz gewürzen, die Schaiden darein legen und gilben, wann mans will anrichten, ein guten Brocken Butter darein legen.

395. Ein Schaiden, Schweif zu braten.

Wann er zuvor eingesalzen ist, muß man ihn über und über mit einem Faden binden, dann er sonst zerfällt. und auf einen Rost braten, stät mit Butter, Rosen-Essig, und Pfeffer bestreichen, und wann er schier gebraten ist, mit Zimmet, Nägerl und Rosmarin bestecken, man mag ihn trucken, oder in einer Suppen geben.

396. Sälbling heiß abzusieden.

MAn soll nehmen schöne Sälbling, weil sie noch frisch und nicht biß seyn, und nach ihrer Größe aufmachen, entweder spalten, oder zu Stücken machen, oder gang lassen, und im gesalzenen Wasser fein rösch absieden,

den, darnach im besten Sud mit Wein-Essig geschwind abschrecken, vom Feuer abheben, und auf ein Salvet anrichten.

397. Ferchen schön blau absieden in die Sulgen.

Man soll sie am Bauch aufmachen, bis zu dem Schweif, so geben sie sich voneinander, den Rückgrad abstechen, doch nicht durch die Haut schneiden, darnach absieden, wie oben die Säbling, und wann mans vom Feuer hebt, mit kalten Essig abschrecken, und ein wenig Allaun dar ein werffen, und wann mans herab nimmt, mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken, daß kein Dampf darvon mag, so werden sie schön blau, so legt man zwey gegeneinander auf den Bauch, als wann sie schwimmen, und gieß die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

Man soll die Ferchen am Bauch aufmachen, und soll kleine Krinslein schneiden, darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen, dasselbe, wanns heiß ist, mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschrecken, und ein ganzes geschältes Zwiffelhäpel darinnen higen, so nimmt es ihm den groben Geschmack, und Rosen-Essig, oder sauren Pomeranzen-Safft daran thun; damit soll man die Ferchen, so zuvor gesalzen seynd, und auf ein Rost legen, oft bestreichen, bis sie gar gebraten seynd, man muß auch Gewürz dar ein thun, als Pfeffer, Zimmet, und an das übrige soll man gießen ein guten Wein, und ein Hand voll Capra, und eine halbe Hand voll Weinbeerl, Zimmet, und Nägelsup, aber die Säure muß vorschlagen, und dieses alles fein in einem Häfel gesotten, und über die Ferchen gossen, wann man anricht, sein Lorbeerblätter darzu gelegt.

399. Geselchre Ferchen.

Setze sie erstlich im Wasser ein wenig, selbiges gieß davon, darnach siebs in einem andern, bis genug seyn, hack Petersil und Zwiffel durcheinander, nimm Muscatblühe, Zimmet und ein Erbesbrühe, auch ein frischen Butter, laß ein Weil mit dem Fisch sieden, und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

Nimm die Neunaugen, thue sie in ein Schäßlein, gieß ein heiß Wasser daran, nimm ein klein Besemlein, und rühre sie in Schäßel darmit um, daß der Schleim darvon komme, nimm sie hernach, und truckne ihnen die Schnäbel auch wohl ab, und lege sie in ein anders saubers Wasser, wasche sie aus, thue sie in eine Pfann, salze sie wohl, und gieße ein Wasser daran, lasse sie dann sieden, und richte sie mit der Brühe eines Theils an, und setze Pfeffer und Zimmet darneben auf.

401. Neunaugen zu bachen.

Nimm die Neunaugen bereite sie, wie vorgemeldet, fein sauber, in waschen schneide ihnen die Schweiffel ab, salze sie, und wälgers in Erbes- oder
Wai

Waizen-Mehl, und bache sie: mache darnach ein Brühlein darüber, nimm ein wenig Essig, Imber und Pfeffer, druck ein Pomerancken darein, laß sieden, richt es über gebachene Neun Augen an.

402. Schleien abzusieden.

Schneid sie auf, thue das Ingeveid heraus, nimm siedendes Wasser, brühe sie, so gehet der Schleim darvon, schneid sie zu Stücken, wasch sauber aus, saltz, laß liegen, hernach sied es in guten Wein Essig schön blau ab. Kanst auch also kalter geben, frischen Essig und Baum-Öel darüber gießen, mit Capri oder Oliven bestreuen.

403. Den frischen Hausen zu braten.

MAn soll eine dünne Schnitten schneiden, und einsaltzen, und auf einem Rost fein gemacht gebraten, und immerzu mit frischen Butter bestreuen, darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken, und fein warm auf den Tisch geben, trucken, oder in einem Lemoni-Süppel.

404. Den frischen Hausen abzusieden.

MAn soll die Truck nicht gar zu dick schneiden, sauber waschen, und ein Weil im Wasser liegen lassen, darnach in wohl gesaltzenen Wasser sieden lassen, biß genug ist, darnach heraus legen, und ein heissen Essig darauf gießen, und zermiltten Pfeffer darauf streuen, und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben, so laßt man den Essig daran, und thut Peterfil darauf geben.

405. Frischen Hausen in guter Suppen.

MAn nimmt 1. oder 2. Pfund frischen Hausen, wasch ihn sauber aus, saltz ihn hernach nimm 1. Paar eingemachte Lemoni, schneids zu Blätlein, mach ein Schmalz heiß, leg den Hausen darein samt den Lemoni, nimm allerley Gewürk, deck den Hausen zu, daß kein Dampf davon geht, laß ihn in einer Rain ein Viertelstund sieden, und richt ihn also an.

406. Hausen-Knopf.

Muß den Hausen Knopf sauber, thue die Gall und Grat darvon, leg die Leber in ein Schüssel, wasch den Hausen-Knopf aus acht Wässern, reib ihn mit Saltz, wasch ihn wieder, solches thu drey mal überbrenn ihn ein Tag vorhero, nimm ein grossen Hasen, thu guten Theil Arbes darein, laß sieden, in selbigen lege die schwarze Glect, dann sie sieden sich gar langsam, saltz sie wohl, über ein Weil die andern Glect hinein gethan, die sieden sich ehender, thue es wieder heraus in ein No: der auf ein frisches weisses Tuch, nimm die Leber, thus in ein Hasen nimm 2. Semmel, rösts im Schmalz, legs zu der Leber, nimm die Suppen, darin der Hausen-Knopf gesotten, laß die Leber, samt der Semmel darinn sieden, treib die Semmel mit dieser und der Arbesuppen durch ein Sieb, gewürk mit Pfeffer, Imber, Nägerl, und Zimmet, das meiste muß der Pfeffer seyn, leg den Hausen-Knopf in die

die Suppen wieder herab, nimb ein Pfändl, thu frisches Schmalz, Fleischsuppen, Pfeffer und Muscatblühe darein, laß sieden, lege die Krebs in ein Schüssel, gieße die frische Schmalz, Suppen darüber.

431. Krebs, Schmalz, Roch.

Man nimbt Krebsen so viel man will, sieds wie gebräuchlich, löß aus, dann Semmelschmollen nach Geduncken, waichs in ein süße obere Milch, wanns genug weich ist, druckt mans wohl aus, hack die Krebsen und Semmel untereinander, thus in ein Rain, alsdann nimbt man ein frischen Butter, laßt ihn heiß werden, schütt das Gehackte darein, thue Gewürz darzu, und laß also ausbräcken, biß es röhrig wird.

432. Speiß von Karpffen, Zungen für die Krancken.

Nim etlich Karpffen, Zungen ganze aus dem Maul, legs in ein Geschirr, gieß heiß Wasser darauf, schab den Schleim herunter, wasch sauber in kalten Wasser aus, leg ein frischen Butter in ein Raindl oder Schüssel, die Zungen darauf, schneid Lemonischäler darauf, streu Semmelbrösl darauf, thue Muscatblühe daran, laß also schön weiß sieden, wann du es wilt geben, so drucke den frischen Lemonisast darauf, und gibs.

433. Speiß von Hechten, Leber und Karpffen, Blatter.

Nimb die Karpffen, Blattern und Hechten, Lebern, überbrenns in einer Pfannen, puß sauber den Schleim ab, schneid die Blattern wie Fleck, und die Hechten, Leber darunter, laß ein Hechten, Leber ganz in die Mitten, zu legen, wanns gesotten seyn, und will mans anrichten, so brenns mit geribenen Semmelbrösl ein, schneid grünen Peterzil daran, ein wenig Muscatblühe und Safran, wilt du es säuern mit Lemonisast, stehts bey dir, wann mans anricht, must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen, daß ein guten Geschmack hat.

434. Fleck von Fisch, Magen.

Nimb den Schaiden, Magen, puß ihn sauber als du kanst, reib ihn mit Saltz, schneid ihn wie Fleck, laß ihn waich sieden, thue die Fleck in ein Rain, gieß Arbesuppen daran, brenns ein mit Mehl, thue ein Muscatblühe darzu, Safran, Zimmet, ein wenig Nägerl, geribene frische Lemonischälen, Zucker und Lemonisast, alsdann nimbt die Milch von den Karpffen, überbrenns, hernach welch es im Mund, Mehl, bachs schön gelb, wann du es anricht, so leg die darauf, wann du wilt, daß besser soll seyn, so schneid ein gemachte Citronen wie Fleck, und streu es darauf, ist gut.

435. Gebratene Austern.

Nach sie auf, puß das Schwarge darvon, ledige sie von der Schalen, gewürz mit Pfeffer und Muscatblühe, brate sie mit Butter oder Baumöl, wann sie ein Sud gethan, drucke Lemonisast darauf, und gibs.

436. Ein rare Fisch, Obli zu machen.

- E**n halben gefelchten Hechten die Haut hinweg, und kocht an die Stell
8. Kleine Sälbling blau abgefotten, und gang lassen.
 2. Reinancken gefelcht, die Haut darvon, und übersotten.
 4. Spißi Ritterel müssen gang bleiben, übersotten, die Haut darvon.
 4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.
 4. Bickelhäring, die Haut und Grät weg, auf dem Rost im Butter lassen anlauffen.
 4. Frische Häring in 4. Theil zerschnitten, den Kopf hinweg und gebachen.
 6. Halbpfündige Brezen, Hechten blau abgefotten.
 1. Seitel Grundl blau abgefotten, in Buttersuppen gemacht.
 1. Seitel Koppen in Mehl bachen.
 8. Kleine Rutten blau abgefotten, im Butter gemacht.
 6. Kleine Linguacali, auf dem Rost mit Mehl gebraten.
 6. Zibel, Welsche Fisch bleiben gang, in Dottersuppen.
 3. Kreuzer weisse Biolen übersotten, die Suppen weg.
 6. Kreuzer Welsche Kösten gebraten, und geschält.
 4. Kreuzer Steck, Kübel gang kleine weisse, übersotten.
 - Kleine weisse Ruben gewürfelt geschnitten, und im Schmalz braun geröst.
 6. Kreuzer Köhl, Proculi übersotten, und im Butter kocht, gang gelassen.
 3. Kreuzer schönen Basternat übersotten, und im Mehl bachen.
 2. Stuck Cardi übersotten, im Butter angeloffen, zu Stück geschnitten.
 8. Kreuzer gepukten Pöperl übersotten, und weiß lassen.
 4. Kreuzer Zeller überbrennt, in vier Theil zerschnitten, in Dottersuppen gemacht.
 4. Büschl Jenichl, der kleinst, wie er im Winter wachset, in warm Wasser anlauffen lassen.
 4. Büschl Spargel übersotten.
 30. Schnecken gepukt, und gebraten an Spisseln ohne Häusel, darauf gelegt.
 6. Kreuzer Dateln gesotten.
 1. Viertel Capri darauf gesträhet.
 1. Viertel Olivi die Kern wea, darauf gesträhet.
 1. Halb Pfund klein gesalzene Meer, Spinnerin ausgewaschen, ein jede muß besonder ganger gebachen werden, damit sie kraust bleiben.
 1. Halb Pfund eingemachte Welsche Krebse, die müssen bachen werden, samt den Schälern.
 1. Gute Hand voll Artopholi die Schalen gebugt, blätlet geschnitten, im Butter geröst, oben darauf gesträhet.
 1. Hand voll Zirbernüffel und Pistaki gepukt, darüber besträhet.

100. Austern ausgelöst, in ein Rindl im Butter mit Lemonisafft geröst, oben darauf gegossen, auch ein Cefali darauf gelegt.

Dieses gehöret alles auf ein Schüssel, schön ordentlich aufgericht, die gefelchte Fisch in die Mitten, die andern aber herum, die kleine Sachen müssen besonder in Rindl gemacht werden, ausgenommen das Gefelchte kan man drey oder viererley zusammen legen, damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmack bekomme, mit linden Gewürz abgewürkt, und von den kleinen Sachen die Suppen zusammen, und darüber gossen.

437. Meer-Spinnerin zu kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser ligen, hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht, seynd sie zu hart, mach wieder ein andere subtile Laug, wann sie waich genug, leg wieder ein Tag in frisch Wasser, hernach brats im Butter oder Baum-Del, gewürz mit wenig Saltz und Pfeffer, druck Lemonisafft darauf, und gib.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Etlich schneide den Hausen in Stuck eines Fingers dick, saltz ihn recht, sied ihn ab in Wasser und Essig, doch daß der Essig vorschlagt, laß ihn kalt werden, leg ihn in ein Väßl oder Weindling der glasirt, so oft ein Leg Hausen, jedesmal Lorbeerblätter, Rosmarin, Pfeffer darauf, alsdann gieß Essig daran, daß er darüber gehet, wann du ihn auf die Tafel gibst, kanst ein wenig Baum-Del darüber gießen. Also kanst Hechten, Serchen, Sälbling und Schlein machen.

439. Auf ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben, laß ihn ein Weil im Saltz ligen, bestreich ihn wohl mit Del, leg ihn auf den Rost, und brat ihn schön röstet, daß er nicht verbrenne, wann er gebraten, leg ihn in ein Väßl wie oben, so oft ein Leg Hausen, Muscatblühe, Nägerl, Pfeffer, Lemonischaller, Lorbeerblätter, und Rosmarin darzwischen, dis so oft, bis das Väßl voll ist, hernach begieße ihn mit Baum-Del, schütt Essig daran, und beschwer ihn mit etwas, oder schlage das Väßl zu, kanst ihn also behalten, oder verschicken, wohin du wilst. Also macht mans auch mit den Hechten, Serchen, Sälbling, und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

440. Kunst allerhand Vögel einzupaizen, daß sie sich lang behalten lassen.

Etlich muß man die Vögel sauber rupffen, und pugen, die Köpff und Krämpel abschneiden, und das Ingerweid heraus nehmen, hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer, wann das

das Wasser siedet, so würff die Vögel hinein, und laß nur ein Sud thun, darnach nimms heraus auf ein Bret, damit das Wasser absinckt, darnach nimm ein hölzernes Bägl, darnach du Vögl hast, und legß voll an, saltz es, daß sie recht in Saltz seyn, leg ein wenig zerstoffene Cronabetbeer darzwischen, gieß ein mittelmässigen Essig daran, daß über die Vögel geht, und vermach es, wann du essen wilt, mach das Bägl auf, und brats. Probatum est.

441. Die Schweizer Käß zu machen.

Erstlich im Sommer, wann man zu der Nacht melcken thut, und die Milch in die Strügel seyhen thut, so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen, ist es aber im Winter, kan mans in drey Tag stehen lassen, bis mans abraumt, hernach nimm die selbige Milch, und thuts in einen Kessel, den man hencken kan, und macht ein kleines Feuer darunter, daß die Milch ein wenig wärmer wird, als sie von der Ruhe kommt, hernach drähet mans weg vom Feuer, die Lup hinein, darnach man viel Käß macht, muß die Lup auch seyn; wann aber die Lup neu ist, so nimm man weniger, als wann sie alt ist, wann man hat die Lup hinein than, so rührt mans mit dem größten Abraum. Löffel durcheinander, aber nicht auf dem Feuer, hernach laßt man den Löffel darinnen schwimmen, wann der Löffel steht, so ist es zusammen gangen; hernach thue man mit dem Löffel das Schändliche, so oben auf schwimmt, heraus schöpfen, dann die Lup ist auch oft oben, hernach mit dem Löffel ein wenig so die zusammen gangene Milch zer schneiden, hernach wieder auf das Feuer, und rührt mit einem Spuel alleweil auf der Glut, bis es ein rechter Topffen wird, und sich zusammen setz, der Topffen muß ganz hartlet seyn, wann man rührt, und hernach den Spuel heraus, und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimmt, daß man gar nichts darvon sieht, so ist es fest genug, hernach greiff man hinein, und formirt darin ein wenig den Käß, und hebt ihn heraus auf ein Stein, hernach einen hölzernen oder blechenen Raiff darüber, und wieder einen Stein darauf geschwert, und in ein oder zweyen Tügen gesalzen, und so etliche Tag, alle anderte Tag, hernach oft sauber abgeputzt, also ist es fertig.

442. Wie man aber die Lup zu diesem Käß machen muß, ist also:

Erstlich nimm man von den Kälbern den Magen, wäscht, und säubert selbigen fleißig, hernach bläst man ihn auf, und behalt ihn bis man ein Lup machen will, nimm man dieser Magen 1. oder 2. darnach man viel machen will, und thu es in kleiaes Wändel, daß untersich ein Zipffel hat, daß man die Lup kan heraus lassen, wann man 2. Magen nimm, so muß man ein Hand voll Saltz nehmen, nimm man aber nur einen, so nimm man halben Theil so viel, saltz also die Magen, und hernach Käß Wasser darauf, und laß es an einem tableten Ort stehen, daß er nicht zu kalt oder zu

Die durchgetriebene Suppen laß ein guten Sud thun, leg ihn auf ein Schüssel, und gieß die Suppen darüber.

407. Gefüllte Grundel.

Mach ein gute dicke Mandel: Milch, thue gute frische Grundel darein, laß darinnen gehen, daß sie ein grossen Bauch überkommen, oder auch in Milchram, sieds dann in lauter guten Wein, oder bachs.

408. Frische Lax in der Pohlischen Suppen.

Im frischen Lax, bache ihn im Schmalz, nim Zwiffel und Aepffel, thue es in ein Rindl, gieß Wein darauf, laß es sieden mit Zimmet und Zucker, mach es ein wenig säuerlet, streiche es durch auf den gebachenen Lax, laß es auffieden, und gib.

409. Marinirter Lax.

Im ein Lax, bache ihn aus in frischem Schmalz, nim Essig und Wein in ein verzierten Kessel, schäl 2. Lemoni, schneid sie rund, thue sie darunter mit Gewürz, Rosmarin, Knoblauch, Lorberblätter, salz es, nim es vom Feuer, wirff den Lax darein, laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dieses alles nimt man von den Wällischen Specereys Händlern.

410. Geraucherten Lax.

Schneid den Lax, überbrenn ihn, mach folgendes Süppel darüber, nim Wein und Wasser, laß sieden, röst ein wenig Semmel darein, auch Weinbeerl, Zibeben, Mandel und Zucker, gib, und laß ein wenig sieden, und gieß über den Lax.

411. Geselchte Fisch zu kochen.

Man soll Petersil: Wurzgen nehmen, und sie in einer Arbesuppen gar weich sieden, darnach ein geriebene Semmel fein groblecht in dem Schmalz rösten, und darzu thun, den Fisch muß man waschen, daß er nicht gesalzen sey, und in die Suppen legen, und zurecht sieden; darnach ein gutes Stück Butter, zermilten Pfeffer, und Muscatblühe darzu legen, die Petersil: Wurzel müssen viel seyn, aber man muß nicht gar viel Suppen daran machen.

412. Eingemachten Biber.

Im ein Biber, quell ihn im Wasser, thue ihn in ein Geschirr, gieß ein gute Arbesuppen darüber, thue Petersil Wurzel, gesalzenen Lemoni, frischen Butter, Gewürz, und ein wenig Wein darauf, gib, laß es sieden, brenn es ein klein wenig ein, und gib.

413. Ein Biber: Schweif zu kochen.

Man soll den Biber: Schweif samt dem Fagen übersieden, bis die obere Haut herab gehet, darnach in gesalzenem Wasser wieder sieden ungefehr drey Stund, bis er weiß wird, und wann er die andere Haut läst, soll

m

man

man ihn säubern, und er schier gesotten ist, Essig, Saffran, Zucker und anders Gewürk darzu thun; man mag auch gesalkene Lemoni darbey sieden.

414. Einen Fisch zu braten.

Nim einen Bratfisch, was du für einen wilst, schüppe ihn, thue ihn auf, thue das Ingeweid heraus, nim Saltz, Pfeffer, Zimber, Nägerl, Zimmet, auch Rosmarin, Majoran, und das Ingeweid, hack es unterein- ander, thue es in den Fisch hinein, mache ihn zu, reibe ihn wohl mit Saltz und Gewürk, und leg ihn in ein Fischreissen, und brate ihn, traiffe ihn wohl mit Oel und Essig, es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wohl den Fisch auswendig mit Salbey, Blätter belegen, die Schleyen seyn sehr gut, so man sie also macht.

415. Laperdon oder Stockfisch Niederländisch zu kochen.

Wann der Laperdon gewässert, überbrenn ihn, löß die Gräten davon, nim weisse Ruben oder Collarabi, sieds daß waich werden, schneids blätlet, leg in ein Schüssel, untersich leg Butter, alsdann ein Leg Ruben oder Collarabi, darauf ein Leg Laperdon, pfeffers, und ein wenig Muscatblü- he, dieses lege so oft bis du weder Ruben oder Laperdon hast, laß auf der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

416. Einen Stockfisch zu braten.

Nim ein ganzes Stockfischscheit, säubere es innen und aussen, saltz ihn ein, und leg ihn in ein Fischreissen, wie man die Fisch darinn brater, und setz die Reissen auf Kohlen, traiffs oft mit heissem Schmalz, setz fein die Reissen in ein Bratpfannen, wann du ihn traiffen wilst, und wann er genug gebraten ist, so thue ihn heraus, leg ihn in ein Schüssel, nim das Schmalz, mit dem er getraiff worden, brenn einen guten Theil Mehl darinnen, pfeffers wohl, gieß heiß darüber, es ist ein gut Essen.

417. Gefüllten Stockfisch.

Schüp den Stockfisch, löß das Fleisch sauber von der Haut ab, nim ein wenig Stockfisch, klein geschnittenen grünen Petersil, groblecht gestos- sene Mandel, schlag 5. oder 6. Eyr daran (wilst du, so kanst die Eyr in ein geriebene und im Butter geröste Semmel schlagen) gwürk mit Pfeffer, Zim- ber und Muscatblühe, fülls in die Haut, machs wohl zu, laß in einem Was- ser überbrennen, alsdann leg ihn auf den Rost, und laß ihn braten, begieß ihn oft mit Butter.

418. Gebachene Stockfisch.

Schüp den Stockfisch, schneid ihn zu Stückl, wals ihn im Mehl um, bach ihn im Schmalz, richte ihn auf ein Schüssel, thue Milchram- frischen Butter, Pfeffer und Muscatblühe darzu, darnach laß also ein we- nig sieden.

419. Die

419. Die Schildkröten gar gut zu kochen.

Momb die Schildkröten, hack ihnen Köpff, Fuß und Schweif ab, die Füß. aber leg etwas später darzu, sieds in einem Wasser so weich, biß sie die Schalen lassen, alsdann zerlegs in 4. Theil, und pug die Haut sauber herab, die Leber und Nyr leg fein darzu, alsdann gewürk sie mit Pfeffer, Zmber, Muscatblühe, und salt sie, schneid einen Petersil gar klein, strähe ihn darauf, alsdann nimb ein Butter in ein Pfann, wann er zergeht, so laß ein geribene Semmel darin anlauffen, so viel, daß ihr vermeint, es gebe ein dickes Süppel, hernach leg die gewürkte Schildkrött darein, rühr sie um, daß sie den Butter fein annimmt, gieß ein Arbesuppen daran, laß sieden, und wann ihrs wolt arrichten, so legt wieder ein Brocken Butter daran, wann ihr wolt, so laßt die tieffen Schalen von der Schildkröten sauber pughen, und setz sie auf ein Schüssel, und richts darein an. Man sieds auch ab, und macht ein Kren darüber. So thut mans auch absieden, in Mehl einrühren, und bachen, man kans auch in Del bachen.

420. Blärlete Plateisen zu kochen.

MAn soll die Plateisen Tag und Nacht, oder länger in einer kalten Laugen waichen; so geschwöllen sie gar schön, und geht ihnen die Haut ab, darnach soll mans gar schön auswaschen, ein Weil im Wasser ligen lassen, zu Stucken schneiden, und eine gute Weil sieden lassen, wie recht ist die Haut abziehen, und sie zerblätlen, und die Gräten heraus lösen, darnach sie in ein Rindl thun, und ein gute Arbesuppen daran gießen, und darzu thun ein Löffel voll geribene Semmel im Schmalz geröst, will man gern, kan man auch ein Zwiffel mit rösten, und ein zermiltten Pfeffer, und Muscatblühe, auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran, oder was man will, darzu thun, und sieden lassen, darnach ein Struck Butter daran legen.

421. Plateisen auf Niederländisch zu kochen.

Verbrenn die Plateisen, löse die Gräten sauber darvon, leg in ein Schüssel, und leg Butter darzu, oben besträhe sie mit grün gehackten Petersil.

422. Gespickte Schnecken.

Stede die Schnecken, pug sauber, spick schön mit einer kleinen Spick Nadel, steck an ein Spickl, laß überbraten, daß der Speck röhlet werde, richts alsdann auf ein Schüssel, laß ein Butter braun werden, schütt ihn darauf, und druck Lemonisast darüber.

423. Schnecken in einer Sardellen, Suppen.

Wasch die Sardellen sauber mit Wein aus, zerstoß, und treibs durch, vermisch mit Butter, Pfeffer und Muscatblühe, füll die abgesottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wieder in die Häusel, und brats, wie gebräuchlich.

424. Gebackte Schnecken.

Siede die Schnecken, löß sie aus den Häufeln, und wasch sie gegen 12. mal, alsdann zerlaß ein frischen Butter, schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Petersil, Pfeffer und Muscatblühe darein, laß ein Weil überpreglen, fülls alsdann wieder in die Häußl, und gibß auf die Tafel. Besser aber wann du sie auf saubere Auster-Schalen legst, und ein wenig auf dem Rost bratest, und Lemonisast darauf gießt.

425. Krebs bachen.

Nimb die Krebs, wasch, und siede sie ab, wie sonstien, schäle sie, und mache einen Teig an mit Weizen, Mehl und Wein, salze sie ein wenig, und zieh die geschälten Krebs dardurch, und bache sie.

426. Gebachene Krebs.

Nimb Krebs, siede, und schäle sie, hacke klein mit Petersil, nimbe 4. Nyr, frischen Butter, Salz, Zimber und Muscatblühe, rühr es wohl untereinander, nimbe Semmel, schneid Schnitten, streichs darauf, und bachs im Schmalz.

427. Krebs, Eyterl zu machen.

Nimb gefottene Krebscheeren, 5. oder 6. stosse sie zu Pulver, thue ein Seitl gute Milch daran, zwing sie durch, nimbe 2. Nyr, schlag sie auch in die Milch, laß ineinander sieden, so wird es wie ein Nyr-Râß, seyhe das Wasser darvon, und nimbe alsdann das Dicke, bache es, nimbe ein Häferl, thue ein wenig Wein, Zimber, Pfeffer, Safran und Muscatblühe, auch Zucker daran, so wird es fein wohlgeschmack, laß ineinander sieden, und richte das vorig gebachene Krebs, Eyterl auf ein Teller, und gieß die Suppen darüber, so ist es gut.

428. Krebs, Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auf, nimbe das Beste heraus, gewürke sie mit Pfeffer, und salze sie, thue auch Butter darein, und thue es in die Austerschaalen, oder in ein kleines Schüssel, setz es auf ein Rost, thue Rosen darunter, laß ein kleine Weil sieden, daß es ein Süppel behält, so seyn sie recht.

429. Gefüllte Krebs.

Nimb schöne grosse Krebs, siede sie, darnach thue die Schaalen darvon, hacke die Krebs mit Petersil klein, nimbe frisches Schmalz, Muscatblühe, Zimber, und Pfeffer, Salz und geribene Semmel, rühr es wohl untereinander, fülle es in die Hülfsen, steck allweg zwey gegeneinander, lege sie auf den Rost, begieß mit Butter, du magst sie auch wohl an ein Spißl stecken, und mit Butter betraiffen.

430. Krebs in einer Butter-Suppen.

Siede die Krebs mit Wasser, Pfeffer und Salz, wie sie seyn sollen, gieße die

zu heiß ist, also ist es fertig. Den Käß muß man in drey Wochen salzen, oder nur alle anderte Tag, und sauber pugen mit Wasser. Probarum est.

443. Die guten geselchten Kastrau; Schlegel zu machen.

Kstlich nimmt man die zwey Schlegel, und salz es gar wohl, absonderlich den wo die Faisten ist, da muß man recht das Salz hinein stecken, darnach thut mans in ein Schaff, und gießt alle Tag die Sur herunter, und wieder darüber, und laßt 5. oder 6. Tag, also liegen, oder noch etwas länger, darnach hencks in Rauch, auch 5. oder 6. Tag, sie müssen stättigs mit Cronabetstauden geselcht oder geraucht werden, und man muß oft darzu sehen, daß sie nicht zu wenig noch zu viel seyn, sie werden grad drucken und vest, wann sie genug seyn. Sied ein, laß ihn kalt werden, wann du wilt, schneid Stückel darvon, mach ein saure Milchram. Suppen darüber mit Capri, laß auf einer Schüssel ein Weil sieden.

444. Hammen auf eine neue Manier zu selchen.

Kstlich laß es fein wohl salzen, und in ein Schaff legen, und 8. Tag bes schweren, oder auch nicht so lang, und alle Tag einmal die Sur abgießen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans, und sied sie in einem Kessel, daß sie hüpsch Weite haben, in einem wohlgesalzenen Wasser, so lang als man ein Kälbernes Fleisch siedet, darnach thut mans heraus, sehet das Wasser ab, und hencks in Rauch, und rauchert es mit lauter Cronabetstauden, die dörrffen über 6. Tag nicht selchen, ein oder zwey Tag, mehr hat es nicht auf sich, man muß sehen, wann sie genug seyn.

445. Geraucherte Würst.

Nimm 2. Theil magers Schweines Fleisch, ein Theil magers Rindfleisch; hack's gar klein, salze es mit einem gerösten Salzen zimlich wohl, dann nimm klein gestoffenen Zimmet, Nägerl, Imber, ein wenig Muscatblühe, Muscatnuß groblecht zerstoffen, Pfeffer, misch unter gemeltes Fleisch, daß wohl untereinander kommt, nimm ein geräuchten Speck, in Mangel dessen ein frischen, klein gewürfflet geschnitten, darunter gethan, ein wenig mit rothen Wein beneßt, in die Bratwürst; Därme gefüllt gar vest und gut, mit Spenadl gestupft, daß kein leeres Ort in Därmen bleibet, sonst werden sie gleich schimplecht; die Därme müssen nicht naß, sondern fein trucken seyn, wanns alsdann gut und vest eingefüllt seyn, so bind mans mit einem Spagat an beyden Orten zusammen, und an ein Stänglein hengen, nur der Spagat, die Würst aber müssen mit beeden End übersich, und 3. Tag am Luft lassen truckern, hernach in Rauch geheneckt, und gar kühl abfelchen lassen, die Würst gehören unter die Arthen des sauer Kraut, Köhl, Oleea, können auch roher gessen werden.

446. Zerbelari, Würst.

Nimm von einem Schwein die Krumppein, oder Seiten, Brätel, welche nicht faist, sondern gar brätig seyn, leg sie auf ein saubers Bret, laß an einem lüftigen Ort 6. Tag stehen, zu 12. Pfund Schweinenen nimm 2. Pfund Rindfleisch, laß es ingleichen also trüchnen, wie das Schweinerone, hacks hernach auf das Kleineste, doch daß das Geäderwerck, und das Zähne nicht darbey bleibt, wann nun alles gar klein ist, so nimm frischen Speck, der in des Schweinen Fleisch Alter ist, schneid ihn gewürffelt, in der Größe wie ein Haselnuß, mische es unter das gehackte Fleisch, daß es wohl faist wird, und der beschnittene Speck sein hüpsch darunter heraus schauet, hernach stoß Pfeffer fein grob, daß die Körn gleich halb seynd, und salze sie zimlich wohl, nimm fein grosse rinderne Därme, die sauber puzt seynd, laß ein gute Zeit im Wasser liegen, daß sauber seynd, damit kein alte Faiste daran klebt, trucke die Därme mit einem Tuch aufs Beste, füll hernach das eingemachte Brätlein, so gediegen und vest, als es möglich, wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt, daß man einen andern nehmen muß, seynd sie doch nicht zu vest angefüllt, sondern je vester, je besser, und wo ein Luft in dem Darm ist, so stich mit einer subtilen Nadel darein, als dann binds mit einem starcken Spagat, so vest es möglich ist, und mache die Würst nur Spann lang, hencks auf ein Stängel, laß ein resches Feuer machen, und von weiten übertrüchnen, alsdann hencks in Rauch, laß aber gar kühl selchen, daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft gefelcht werden, und mache alle Wochen 3. mal von Cronabetstauden einen Rauch darunter, laß also 4. Wochen, oder länger selchen, behalts an einem lüftigen Ort, und schmiere sie mit Schweinen Schmalz an, wanns im Sommer gar heiß ist, daß sie schmäckig werden, so mache sie in ein Aschen, und schwere sie mit einem grossen Stein, so bleibens gerecht.

447. Wie man die Westphälische Hammen machen soll.

Christlich laß die 2. Hammen von dem Schwein fein ganz und rund heraus nehmen, daß der Speck wohl kürnig, darnach nimm ein Pfeffer, stoß ihn fein grob, nimm Wohlgemut, gieß ein guten Essig darauf, laß waschen, hernach nimm Rindfleisch in ein Sechtel Schaff, und lege zwey Leg, und strähe Wohlgemut darauf, und pfeffers auch, salze die Hammen gar wohl, und wann du die Hammen auf das Fleisch gelegt hast, so lege wieder ein Rindfleisch darauf, beschwers gar wohl, laß an einen kühlen Ort 14. Tag, hencks darnach auf ein Stangen in Rauchfang, laß also 3. oder 4. Wochen selchen, nimms hernach, und hencks an lüftiges Ort, wann mans recht selchet, so bleiben sie etliche Jahr, wann du es willst siedens, so wickels in ein Seken ein, sieds in halb Wasser und Wein.

448. Ochsen-Zungen, ganze Gänß und Schweinene Hammen einzupaizen, daß schön roth werden.

Nimm rothe Ranruben, Weinschärting, sied die Ranruben, schäl sie und schneide sie Schnittweis, die Weinschärting stoß gar klein, nim guten Essig und Saltz, und so oft ein Leg des obbemeldten Fleisch, das man einpaizen will, so oft Saltz rothe Ruben und Weinschärting darauf, und fein mit einem Pfriem zerstochen die Hammen, Zungen oder Gänß, ehe mans einpaize, wohl das Saltz hineingerieben, und wohl geschwert, und oft umgekehrt, daß die obbemeldte Säure fein darüber gehet, im Sommer ein kühles Ort, im Winter aber in der Wärme, daß das Saltz wohl hinein gehet, 3. oder 4. Wochen stehen lassen, und hernach in Rauch gehenckt, mit Cronabet-Holz oft gerauchert und fein vermacht, daß der Rauch wohl dabey bleibet. und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

Auf ein Pfund Zucker, nimm ein halb Seitel Wasser, thue beydes zusammen in ein Pfann, laß auf einem Kohlfeuer zergehen, und wann es anfangt zu sieden, so thue das Weiß von einem Ey, das zuvor wohl geklopft sey, daran, laß mit einander sieden, faume das Unsaubere fleißig heraus ab, samt dem Ey, und laß den Zucker noch ein Weil sieden, bis das Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern, und Frücht einzumachen.

Nimm ein gut Theil Hönig, setze ihn aufs Feuer, in einem messingnen Kessel oder Pfannen, die man zum einmachen braucht, faume es alle weil fleißig ab, rühre es um, damit es nicht anbrennt, wilst du wissen, wann das Hönig genug gesotten, so nimm ein ganz Hünerey, thue es in das Hönig, fällt es zu Boden, so ist es nicht genug gesotten, schwimmt es aber, so ist das Hönig gerecht für die Frücht. Nimm die Frücht welche du wilst einmachen, schäle sie, etliche muß man zuvor sieden, als Aepffel und Biren und was dergleichen ist, die andere, als Weixel, Kirschen und der Art, darf man zuvor nicht sieden, welche man zuvor sieden läst, muß man wohl abtrüchnen lassen auf einen Sieb, und darnach in dem Hönig sieden lassen, und ohne Unterlaß abfaumen. Wilst du wissen, wann es genug gesotten, so nimm ein zienen Teller, laß etliche Tropffen darauf tallen, halte das Teller auf die Seiten, ist es, daß die Tropffen fest stehen bleiben, und nicht abrinnen, so ist es genug gesotten, wo nicht, so laß es länger sieden, auf diese Weis kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.