

Von allerhand speisen, von fischen.

370. Zechte in Pohlischer suppe.

Man soll den hecht schuppen, zu stücken schneiden, und einsalzen, und 1 oder 2 stunden nachdem der fisch groß ist, im saltz liegen lassen darnach soll man nehmen eine hand voll erbsen, eine hand voll zerschnittene zwiebeln, etliche peter-silgen-wurgeln, die sauber gepugt seyn, 2 oder 3 semmel-schnitten im schmalz geröst, in einem wasser sieden lassen, bis er sich durchschlaagen läst, darnach durch ein sauberes sieb durchtreiben, alsdann gieß wein daran, daß du vermeynst, daß düne genug sey, gewürz es wohl mit pfeffer, ingber, muscaten-blütze und saffran: den fisch aus dem saltz abstreichen und in die suppe legen, und sieden lassen, alsdann ein stücke zucker und butter darein legen, und an die statt sieden lassen.

371. Zecht in lemonien zu kochen.

Man soll den fisch schuppen und zu stücken schneiden, einsalzen, und im wein und eßig sieden, darnach einen guten wein nehmen, saffran, ingber, zucker und klein geschchnittene lemonien darein thun, miteinander sieden, den fisch darein legen, und einen sud thun lassen.

372. Zechte braten.

Man soll das hechtlein am rücken auffthun, das eingeweide heraus, und es voneinander thun, einsalzen, und es hernach auf einen rost legen, darnach soll man butter nehmen, auch eßig und gewürz, die butter im eßig zergehen lassen, und rosmarin-stäudlein darein legen, das hechtlein oft damit bestreichen, bis es gebraten ist, darnach die übrige suppe darauf gießen, und also auf den tisch geben.

373. Einen gefüllten hecht zu machen.

Man soll einen mittelmäßigen hecht am bauch auffthun, wie einen brat-fisch, das eingeweide heraus thun, sauber waschen und salzen, darnach ein stücklein von einem andern hecht nehmen, klein hacken, und darunter eine gute geweichte semmel-schmollen, eine hand voll nicht gar klein gestossene mandeln, und ein brocken butter, pfeffer, muscaten-nüsse, bertram und wein-beerlein, daran soll man schlagen ein ey, und in den hecht einfüllen, und ihn auff dem rost braten, und oft schmieren, darnach eine gute capar-suppe darüber machen.

374. Eine andere manier.

Schneide den hecht auf der seite auf, thue das brätige alles heraus, die haut muß ganz bleiben, klaube die gräten heraus, hacke das brätige gar klein, nimm ein wenig semmel-schmollen, weichs in milch-rahm, thue es darzu, gewürz es mit pfeffer und muscaten-blütze, saltz, hackts durcheinander,

fülls wieder in die haut, vernähls mit seide, brat ihn auf einem rost, und so er gebraten ist, ziehe den faden heraus, mach darüber ein gutes süppelein von nägelein, oder wie du wilst, der kopff muß gang bleiben.

375. Einen gefotenen hecht in capern.

Wann der hecht sauber geschüpft, und im saltz, so viel nöthig, gelegen ist, soll man ihn mit halb wein und halb eßig sieden, und in eine schüssel legen, halb wein und erbis-suppe daran gießen, darnach eine hand voll fein ausgewaschene capern darzu legen, hernach ein wenig öl in einer pfanne heiß machen, und abschröcken, darzu so viel schmaltz legen, und ein wenig zwiebel fein gelb darein rösten, und auch darzu schütten, auch pfeffer, ingber und muscaten-blütze darzu thun, und also miteinander lassen sieden.

376. Ein hecht in brauner suppe.

Wann man den hecht auffthut, soll man das blut fein mit wein heraus waschen und behalten, den fisch schuppen und einsalzen, darnach zwey bähte semmel-schnitten im schmaltz rösten, und darzu thun viel peter-silgen-wurzel, auch zwey häuptgen zwiebels fein braun im schmaltz rösten, und die leber vom hecht darzu thun, auch noch ein wenig wein, und über den abgestrichenen fisch gießen, mit nägel-staup und pfeffer gewürzen, und sieden lassen.

377. Angelegte hechte.

Nimm einen hecht, er sey groß oder klein, schlage ihn ab, und zieh ihm die haut ab, aber den rücggrad mußt du gang lassen das der kopff und schweiff gang daran bleibe, das brätige nim alles herunter, wasche es sauber aus und hack's klein, nimm auch geweichte semmel, butter darunter, würze es wohl, thue auch ein wenig peter-silge, einen löffel voll dicken milch-rahm, und ein ganges ey darzu, salze es und hack alles untereinander klein, wie einen knödel-teig, hernach nimm den hecht-kopff mit dem rücggrad und schweiff, truckne ihn sauber ab, nimm eine brat-pfanne, schmier sie wohl ein, lege einen solchen fisch-teig darein, lege den kopff, gräten und schweiff darauf, und streich den übrigen teig darüber, formire ihn wie einen hecht, stupff ihn über sich mit einem messer, daß es kleine schüppel gewinnt, steck die flöß auf den rücken und bauch, wie er zuvor gewesen, bestreich ihn mit eyer, so gewinnt er eine farbe, brate ihn in einer torten-pfanne oder back-oven bey einer guten halben stunde, daß er fein gelb bleibt, leg ihn in eine schüssel, mache eine suppe von lemonien darüber, oder gieb ihn trucken. Wilst du aber einen karpffen machen, so verfare in allem, wie mit dem hechte, doch an statt der stupffen mit dem messer schneide mandeln nach der breite, und bestecke den formirten karpffen damit, daß es scheint als wanns schuppen wären, und also brat ihn, und begieß ihn öftters mit butter, mach ein süß oder sauers süppelein darüber, oder gieb ihn trucken.

378.

378. Zechte in mandel-krien oder meerrättig.

Siede den hecht heiß ab, und mache folgende suppe darüber: Nimm ein halb viertel-pfund mandeln, schwölls und stoß sie in einem mörsel, reibe krien, daß er ein wenig vorschlage, rührs mit esig ab, brenns auch ein wenig ein, rühr alsdann milch-rahm daran, biß es süß genug ist, thue auch butter und pfeffer darein, laß sieden, und richts über den hecht an.

379. Zecht in baum-öl.

Schuppe einen hecht und siede selbigen samt dem gepusten magen und leber im esig mit rosmarin und lorbeer-blätter, wann er gesotten, schütte die suppe hinweg, lege den hecht in eine schüssel, thue butter daran, lege die gesottene lorbeer-blätter darzu, pfeffer und muscaten-blüthe, den magen und leber schneide länglicht, leg darzu überbrennte lemonien-schalen, drücke nachdem der hecht groß ist) von einem oder zwey lemonien den safft darüber, laß ihn sieden, ehe du ihn auf die tafel giebst, schütt ein oder zwey löffel voll baum-öl darüber, und laß ihn wiederum ein wenig sieden.

380. Aus einem hechte dreyerley speisen zu machen/ daß der fisch dannoch ganz bleibt.

Siede erstlich den hecht wohl ein, nimm ein tuch, neße es mit heißen esig oder wein, schlags um das mittlere theil des fisches, lege ihn auf einen rost, mache das tuch alleweil mit heißen esig oder wein naß, den vordern theil aber begieß mit schmaltz, und besprenge ihn mit erbes-mehl, den hintern theil aber bestreich mit öl oder butter, und brat ihn, biß er genug ist.

381. Ein hecht auff ungerisch.

Du magst den hecht schuppen oder nicht, wie du selbst wilt, siede ihn im wein, esig oder wasser, saltz wohl darein, nimm einen guten theil im wasser gesottene zwiebeln, zwinge sie durch, daß es wird wie muß: darnach seyhe die erste brühe von dem fische ab, und giesse die durchtriebene zwiebeln daran, würge mit pfeffer und saffran, und gieß über ein gebäht brodt.

382. Zecht in sartellen-suppe.

Schuppe den hecht, und schneide ihn in stücken, siede ihn ab im esig, und mache von sartellen eine suppe darüber, ist sehr gut.

383. Zecht im Rummel-sultz

Man soll einen grossen hecht am bauch aufmachen, aber nicht spalten und grosse stücke 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 vier maß drey loth frische hauß-blasen nehmen, dieselbe sauber waschen, und klein schneiden, und in den wein weichen und

3 3 3

sieden

sieden lassen, alsdann soll man denselben wein nehmen, und so viel darzu gießen, so viel man sulze oder gallert machen will, allezeit auf ein pfund hecht ein maas wein, und bey einem seidel schöne lautere erbes-suppe, und so viel eßig, daß fein herbe wird, auch ein paar ganze zwiebel-häupte und etliche ungeschälte äpfel-spältlein, die muß man bey zeiten her aus thun, daß sie nicht zerfallen; man mag auch von etlichen frischen lemonien das saure hinein drücken, und alles in einem glazirten hafen, oder verzinnten kessel sieden lassen, darnach soll man nehmen folgendes gewürge: Ingber gar sauber gewaschen, und grob geschnitten, pfeffer mit einem tuch sauber abgerieben, muscaten-blütze gewaschen, auch nägelein gewaschen, deren sollen nicht zu viel seyn, auch zimmt, der muß ziemlich viel seyn, das soll man in ein oder etliche säcklein nähen, auch ganze saffran-blütze in ein säcklein besonder nähen, und in der suppe sieden lassen, biß vom gewürge der rechte geschmack, und vom saffran die rechte farbe hat, es muß wohl gelb seyn, auch muß man ungestossenen zucker darunter legen, so viel, daß er süß genug ist, alsdann soll man die säcklein heraus thun, wanns schier gesotten ist, soll man den fisch darein legen, und ihn an die statt sieden lassen, wann er gesotten, ihn auf ein bret legen, daß er erkaltet, und die sulze oder gallert sieden, biß sie gesteht; will man die sulze eine zeit behalten, soll man den fisch in ein erdenes geschirre legen, zuvor am boden geschälte und wohl abgetrocknete mandeln und lorbeer-blätter, darnach einen weissen wollenen sack von gutem kern-tuch darüber auffhengen, die sulze also heiß darein gießen, und wanns eine weile gerochen, wieder mandeln und lorbeer-blätter darzwischen legen, und die sulze folgendes lassen daraufrinnen, und an einem kühlen ort stehen lassen, wann man davon brauchen will, soll man ein stück von der sulze samt den mandeln und lorbeer-blätter darzu legen; will mans aber alsobald verzehren, so ist es besser, daß man die sulze besonder gieße, sie ist besser anzurichten, so soll man auch von frischen lemonien breite schuigel darzwischen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten suppe.

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 eßigs muß so viel seyn, daß es wohl sauer wird; wann es nun auffstehet, soll man ein gutes stück zucker, daß es fein süß wird, und doch die säure fürschlägt, daran legen, darnach mit allerley gewürge würgen, den fisch, wenn er zuvor geschüppt, und im salt gelegen, darein legen, und wann er schier genug gesotten hat, ihn heraus nehmen, und die suppe wohl lassen einsieden, wanns schier gar ist, den fisch wiederum darein legen, allezeit nur zwey stücke auff einmahl; wann man schier will anrichten, eine frische lemonie klein darein schneiden, fein auff den tisch legen, und zugedeckt auf einer gluth behalten, die
lemonie

lemonie muß nicht darinnen sieden, es wird sonst bitter; will man ihn zu einer sulze oder gallert haben, so fest man ihn an einen kühlen ort, so gestehts.

385. Karpffen in einer gelben suppe.

Man soll den karpffen schuppen, und zu stücken machen, und einsalzen, darnach in guten wein sieden, wenn er verschäumt hat, eine hand voll brösel rockenes brodt darzu thun, auch saffran, zucker, ingber, pfeffer und zimmet darzu thun, und an die statt lassen sieden, wenn man anricht, zimmetstaub darauf sträuen.

386. Karpffen in schwarzer brühe.

Schüppe und strich den karpffen bey dem schwange, fang das blut fleißig auf, zerschneid ihn, salz ihn, und laß ihn im salze liegen, darnach streich den schleim wohl ab, das blut aber treib wohl mit gutem eßig ab, würge ihn mit pfeffer, ingber muscaten-blütze, und dergleichen, wilst du ihn süß haben, so zucker ihn, und thue weinbeerlein darzu, laß sieden, richts an, und ziers mit mandeln oder pistazien.

387. Einen karpffen zuzurichten.

Siede einen ungeschüppten karpffen heiß ab, leg ihn auf eine schüssel, gieß wein daran, lege auch frische butter, zerriebene nägelein und zimmet daran, setz auf ein kohl-feuer, und laß also sieden, bis genug ist.

388. Einen karpffen zu sieden in zwiebeln.

Nimm einen karpffen, schüppe ihn, und schneide ihn zu stücken, siede ihn, wie du sonst thußt, nimm zwiebeln, so viel du wilst, schneide sie klein, laß sie im wasser weich sieden, thue das wasser darvon, lege die zwiebeln an den fisch, thue ein wenig eßig und wein, auch pfeffer, ingber und saffran daran, laß sieden, so seynd sie gut, kalt oder warm.

389. Einen karpffen in öl zu sieden.

Nimm das öl in eine pfanne, laß es heiß werden, thue den fisch darein, röste ihn wohl, darnach gieße einen weissen wein daran, nimm peter silze und zwiebeln, schneide sie klein, legß daran, auch ein wenig pfeffer, so ist es recht.

390. Einen aal zu backen.

Man soll dem aal die haut abziehen, die rüch-ader heraus lösen, und in stücken zerschneiden, wohl salzen, liegen lassen, darnach im salz-wasser absieden, darnach im mehl umkehren, und im schmaltz backen, wenn man anricht, lorbeer-blätter und saure pomerangen darzu legen.

391. Einen aal zu braten.

Wenn dem aal die haut abgezogen, und die ader, so durch den rüchrad gehet, herausgenommen ist, soll man ihn sauber waschen, und zu stücken machen, und mit salz, ingber und nägelein-staub besträuen, und eine gute stunde liegen lassen, darnach die stücke nach der länge an ein vogel-spießlein stecken und braten, und gar oft mit zerlassener butter, und rosen-eßig begießsen,

fen, wenn er schier gebraten, mit ingber, nägelein und rosmarin bestecken. Und eben also kan man eine rutte oder hecht braten, allein sie dörffen nicht so lang im saltz liegen, nur wie man sie sonst einsalzt.

392. Rutten einzumachen.

Man soll erbis-suppe in eine schüssel giessen, viel peter silgen-wurzel daran legen, auch zerriebenen pfeffer, und gestossene muscaten-nüsse, und ein wenig wein darzu, und alles einen sud-lassenthun, die rutten schleimen und einsalzen, darnach in die suppe legen, und kochen lassen, bis genug ist, wenn mans will anrichten, muß man viel butter daran legen.

393. Ein huchen oder schäden zu braten.

Man soll von einem huchen oder schäden ein schönes stücke schneiden, oben neben den rücrad wohl darbey lassen, so es am dicksten ist, den rücrad fein länglicht schneiden, in der form eines bratens, dasselbe einsalzen, und an einen spieß anstecken, mit vier schmalen spänlein, und mit einem spagat an spieß anbinden, sonstn fällt's herab, darnach soll mans fein braten wie sonst einen braten, hernach ein stücke butter zerlassen, sauren lemonien-safft oder rosen-esig darein, giessen und pfeffern, und es immerzu begiesser, bis es schier gar hart, wenn mans zulezte begiest, soll mans ein wenig mit geriebener semmel besträuen, und auf grüne blätter anrichten, und eine saure pomeranzen voneinander schneiden, und darzu legen.

394. Schäden zuzurichten.

Man muß die schäden in den heißen wasser schleimen wie rutten, stücklein daraus machen, allein den schwanz läßt man einer halben ellen lang gang, den braucht man hernach zum braten, die stücke soll man einsalzen, darnach nehmen: ziemlich viel bertram, peter silgen-kraut und wurzel, und eine semmel-schmole. daran soll man giessen eine erbis-suppe, und kochen lassen, bis alles weich wird, und durchschlagen, mit allerley gewürz würzen, die schäden darein legen, und gilben, wenn mans nun will anrichten, soll man ein gut stück butter darein legen.

395. Den schädenschwanz zu braten.

Wenn er zuvor eingesalzen ist, muß man ihn über und über mit einem faden binden, denn er sonst zerfällt, und auf einem rost braten, stets mit butter, rosen-esig und pfeffer bestreichen, und wenn er schier gebraten ist, mit zimmet und nägelein bestecken, und wenn er gebraten ist, mit rosmarin bestecken, man mag ihn trucken, oder in einer suppe geben.

396. Sälblinge heiß abzukochen.

Man soll nehmen schöne sälblinge, weil sie noch frisch und nicht blöde seyn, und nach ihrer größe aufmachen, entweder spalten, oder zu stücken machen, oder gang lassen, und im gesalzenen wasser fein rösch absieden,
dar-

darnach im besten sud mit wein-essig geschwind abschröcken, vom feuer abheben, und auf eine salvet anrichten.

397. Die ferchen schön blau absieden in die sulzen.

Man soll sie am bauch aufmachen bis zu dem schwanze, so geben sie sich voneinander, den rücrad abstechen, doch nicht durch die haut schneiden, darnach absieden, wie oben die säbling, und wenn mans vom feuer hebt, mit kalten essig abschröcken, und ein wenig alaun darein werffen, und wenn mans herab nimmt, mit einem saubern gar dicken tuch bedecken, daß kein dampff darvon mag, so werden sie schön blau, so legt man zwey gegen einander auf den bauch, als wenn sie schwimmen, und gießt die suppe darneben her.

398. Ferchen in öl zu kochen.

Man soll die ferchen am bauch aufmachen, und soll kleine krinslein schneiden, darnach frisches öl in eine pfanne nehmen, dasselbe wenns heiß ist, mit etlichen tropffen kalten wasser abschröcken, und ein ganzes geschältes zwiebel-haupt darinnen hizen, so nimmt es ihm den groben geschmack, und rosen-essig oder sauren pomerangen-safft daran thun, damit soll man die ferchen, so zuvor gefalzen seyn, auf einen rost legen, oft bestreichen, bis sie gar gebraten seyn, man muß auch gewürge darein thun, als pfeffer, ingber, und an das übrige soll man gessen guten wein, und eine hand voll capern, und eine halbe hand voll wein-beerlein, zimmet und nägel-staub, aber die säure muß vorschlagen, dieses alles fein in einem töpfflein gesotten, und auf die ferchen gegossen, wenn mans anricht, seine lorbeerblätter darzu gelegt.

399. Geselchte ferchen.

Siede sie erstlich im wasser ein wenig, selbiges gieß davon, darnach sieds in einem andern, bis sie genug seyn. hache peterzilge und zwiebels durcheinander, nimm muscaten-blüthe, ingber und eine erbes-suppe, auch frische butter, laß eine weile mit dem fisch sieden, und richts an.

400. Neunaugen oder bricken zu kochen.

Nimm die neunaugen, und thue sie in ein schäfflein oder gelte, giesse heiß wasser daran, nimm ein klein besemlein, und rühre sie im schäffel oder gelte damit um, daß der schleim darvon komme, nimm sie hernach, und truckne ihnen die schnäbel auch wohl ab, und lege sie in ein ander sauber wasser, wasche sie aus, thue sie in eine pfanne, salze sie wohl und giesse wasser daran, lasse sie denn sieden, und richte sie mit der suppe theils an, und setze pfeffer und ingber darneben auf.

401. Neunaugen oder bricken zu backen.

Nimm die neunaugen oder bricken, bereite sie wie vorgemeldet fein sauber im waschen, schneide ihnen die schwänze ab, salze und wälgere sie in erbes-
 A a a oder

oder weizen-mehl, und backe sie; mache darnach ein brühlein darauf, nimm ein wenig esig, ingber und pfeffer, drucke eine pomerange darein, laß sieden, richte es auf die gebackene neunaugen an.

402. Schleim abzusieden.

Schneide sie auf, thue das eingeweide heraus, nimm siedendes wasser, brühe sie, so geht der schleim darvon, schneide sie zu stücken, wasche sauber aus, salt, laß liegen, hernach siede es in gutem wein-esig schön blau ab. Kanst sie auch also kalt geben: frischen esig und baum-öl darauf gießen, mit capern oder oliven besträuen.

403. Den frischen hausen [hausens sind österrische fische] zu braten. Man soll fein dünne schnitten schneiden und einsalzen, und auf einem rost fein gemacht braten, und immerzu mit frischer butter bestreichen, darnach mit zimmet und nägelein bestrecken, und fein warm auf den tisch geben, trucken, oder in einem lemonien-süpplein.

404. Den frischen hausen abzusieden.

Man soll die stücke nicht gar zu dick schneiden, sauber waschen, und eine weile im wasser liegen lassen; darnach in wohlgesalzenem wasser sieden lassen, biß genug ist, darnach heraus legen, und einen heißen esig darauf gießen, und zerriebenen pfeffer darauf sträuen, und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben, so läßt man den esig daran, und thut peter-silge darauf geben.

405. Frischen hausen in guter suppe.

Nimm ein oder zwey pfund frische hausen, wasche ihn sauber aus, salt ihn, hernach nimm ein paar eingemachte lemonien, schneids zu blätlein, mache schmaltz heiß, lege den hausen darein samt den lemonien, nimm allerley gewürz, decke den hafen zu, daß kein dampff davon geht, laß ihn in einer schüssel eine viertelstunde sieden, und richt ihn also an.

406. Hausen-Knopff.

Nuze oder reinige den hausen-Knopff sauber, thue die galle und gräte darvon, lege die leber in eine schüssel, wasche den hausen-Knopff aus acht maas wasser, reib ihn mit salt, wasche ihn wieder, solches thue drey mal über brem oder quelle ihn einen tag vorhero, nimm einen grossen hafen oder topff, thue einen guten th. il erbsen darein, laß sieden, in selbigen lege die schwarze flecke, denn sie sieden sich gar langsam, salt sie wohl, über eine weile die andern flecke hinein gethan, die sieden sich eher, thue es wieder heraus in eine molde auf ein frisches weißes tuch, nimm die leber, thue es in einen hafen, nimm semmel, röste sie im schmaltz, leg zu der leber, nimm die suppe, darinn der hausen-Knopff gesotten hat, laß die leber samt der semmel darinnen sieden, treib die semmel mit dieser und der erbs-suppe durch ein sieb, würz es mit pfeffer, in aber, nägelein und zimmet, das meiste muß der pfeffer seyn, lege den hausen-Knopff in
bei

die durchgetriebene suppe, lasse ihn einen guten sud thun, lege ihn auf eine schüssel, und gieß die suppe darüber.

407. Gefüllte gründel oder gründlinge.

Mache eine gute dicke mandel-milch, thue gute frische grundel darein, laß sie darinnen gehen, daß sie einen grossen bauch überkommen, oder auch in milch rahm, siede sie dann in lauter gutem weine, oder backe sie.

408. Frischen lachs in pöblnischer suppe.

Nimm frischen lachs, backe ihn im schmaltz, nimm zwiebeln und äpfel, thu es in ein pfännlein, gieß wein darauf, laß es sieden mit zimmet und zucker, mache es ein wenig säuerlicht, streich es durch auf den gebackenen lachs, laß es auffieden und gieß.

409. Marinirter lachs.

Nimm einen lachs, backe ihn aus in frischem schmaltz, nimm esig und wein in einen bezinnten Kessel schäle 2 lemonien, schneide sie rund, thue sie darunter mit gewürz, rosmarin, knoblauch, lorbeer-blätter, salz es, nim es vom feuer, wirff den lachs darein, laß es kalt werden. *Celac, Orati, Lingua-telli, Gambarelli*, dieses alles nimmt man von den wälschen specerey-händlern.

410. Geräucherten lachs.

Schneide den lachs, überbrenn oder brühe ihn, mache folgende suppe darüber: nimm wein und wasser, laß sieden, röste ein wenig semmel darein, auch wein-beerlein oder kleine rosinen, zibeben, mandeln und zucker, gilbs, und laß ein wenig sieden, und gieß über den lachs

411. Geschälte fische zu kochen.

Man soll peter-silgen-wurzel nehmen, und sie in einer erbes-suppe gar weich sieden, darnach eine gute geriebene semmel fein gröblich in dem schmaltz rösten und darzu thun, den fisch muß man waschen, daß er nicht gesalzen seye, und in die suppe legen, und zurecht sieden; darnach ein gutes stücker butter, zerriebenen pfeffer und muscaden-blütze darzulegen, der peter-silgen-wurzeln müssen viel seyn, aber man muß nicht gar viel suppe daran machen.

412. Zingemachten biber.

Nimm einen biber, quelle ihn im wasser, thue ihn in ein geschirr, gieß eine gute erbes-suppe darüber, thue peter-silgen-wurzel, gesalzene lemonien, frische butter, gewürz, und ein wenig wein darauß, gilbs, laß es sieden, brenn es ein klein wenig ein, und gieß.

413. Einen biber-schwanz zu kochen.

Man soll den biber-schwanz samt den tagen übersieden, bis die obere haut herab gehet, darnach im gesalzenen wasser wieder sieden, ungefehr drey stunden, bis es weiß wird, und wann er die andere haut läßt, soll

A a a 2

man

man ihn säubern, und so er schier gesotten ist, esig, saffran, zucker und anders gewürge darzu thun; man mag auch gesalzene lemonien darbey sieden.

414. Einen fisch zu braten.

Nimm einen brat-fisch, was du für einen wilt, schüppe ihn, thue ihn auff, thue das eingeweide heraus, nimm saltz, pfeffer, ingber, nägelein, zimmet, auch rosmarin, majoran, und das eingeweide, hacke es untereinander, thue es in den fisch hinein, mache ihn zu, reibe ihn wohl mit saltz und gewürge, und lege ihn in einen tiegel, und brate ihn, treiffe ihn wohl mit öl und esig, es ist lange gut davon 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 stock-fisch auf niederländisch zu kochen.

Wann der laperdon gewässert, überbrenn oder brühe ihn, löse die gräten darvon, nimm weiße rüben oder collarabi, sieds daß sie weich werden, schneid sie blättricht, legs in eine schüssel, unter sich lege butter, alsdann eine lage rüben oder collarabi, darauf eine lage stock-fisch, pfeffer, und ein wenig muscaten-blütthe, dieses lege so oft, bis du weder rüben oder laperdon hast, laß es auf der schüssel sieden. Also kanst du auch den stock-fisch machen.

416. Einen stock-fisch zu braten.

Nimm ein ganzes stock-fisch-scheit, säubere es innen und aussen, saltz es ein, und lege ihn in ein fisch-reisen, wie man die fische darinn brätet, und setz die reisen auff kohlen, trieffs oft mit heissem schmaltz, setz die reisen in eine brat-pfanne wann du ihn treiffen wilt, und wann er genug gebraten ist, so thue ihn heraus, lege ihn in eine schüssel, nimm das schmaltz mit dem er getriefft worden, brenn einen guten theil mehl darinn, pfeffers wohl, gieß heiß darüber, es ist ein gut essen.

417. Gefüllten stock-fisch.

Schüppe den stock-fisch, löse das fleisch sauber von der haut ab, nimm ein wenig stock-fisch, klein geschnittene grüne peterzilge, gröblich gestosene mandeln, schlag 5 oder 6 eyer daran (wilt du, so kanst du die eyer in eine geriebene und in butter geröste semmel schlagen) würz es mit pfeffer, ingber und muscaten-blütthe, fülls in die haut, machs wohl zu, laß es in einem wasser überbrennen, alsdann lege ihn auf einen rost, und las ihn braten, begies ihn oft mit butter.

418. Gebackener stock-fisch.

Schüppe den stock-fisch, schneide ihn zu stücken, wälze ihn im mehle um, backe ihn im schmaltz, richte ihn auf eine schüssel, thue milch-rahm und frische butter, pfeffer und muscaten-blütthe darzu, darnach laß also ein wenig sieden.

419. Die

419. Die schildkröten gar gut zu kochen.

Nimm die schildkröten, hack ihnen köpff, fuß und schwanz ab, die füsse aber leg etwas später darzu, sied es im wasser so weich, biß sie die schalen lassen, alsdann zerlegs in vier theil, und reinige die haut sauber herab, die leber und eyer leg fein darzu, alsdann würze sie mit pfeffer, ingber, muscaten-blütthe, und saige sie, und schneide peter silgen gar klein, sträue sie darauff, alsdann nimm butter in eine pfanne, wann sie zergethet, so lasse eine geriebene semel darinn anlauffen, so viel, daß du vermeinst, es gebe ein dickes süpplein, hernach legt die gewürzte schildkröte darein, rühr sie um, daß sie die butter fein annimmt, giesse erbes-suppe daran, laß sieden, und wann ihrs wolt anrichten, so lege wieder ein stück butter daran, wann ihr wolt, so last die tieffen schalen von der schildkröte sauber puzen, und setzet sie auff eine schüssel, und richts darinn an. Man sieds auch ab, und macht ein kern oder meerrättig darüber. So thut mans auch absieden, in mehl einröhren, und backen, man kans auch in öl backen.

420. Gebärrerte plateisten oder schollen.

Man soll die plateisten tag und nacht, oder länger, in einer kalten lauge weichen, so geschwellen sie gar schön, und gehet ihnen die haut ab, darnach soll mans gar schön auswaschen, und ein weil in wasser liegen lassen, zu stücken schneiden, und eine gute weil sieden lassen, wie recht ist, die haut abzichen, und sie zerblättern, und die gräten heraus lassen, darnach sie in eine schüssel thun, und eine gute erbes-suppe daran gießen, und darzu thun ein löffel voll geriebene semel im schmalz geröst, will man gern, kan man auch eine zwiebel mit rösten, und etwas zermilten pfeffer, und muscaten-blütthe, auch ein wenig geschnittene peter silgen oder majoran, oder was man will darzu thun, und sieden lassen, darnach ein stücke butter daran legen.

421. Plateisten oder schollen auf niederländisch zu kochen.

Herbrenn oder brähe die blatteisten, löse die gräten sauber darvon, legß in eine schüssel und lege butter darzu, oben bestreue sie mit grün gebackter peter silge.

422. Gespickte schnecken.

Siede die schnecken, reinige sie sauber, spicke sie schön mit einer kleinen spicknadel, steckß an ein spießlein laß abbraten, daß der speck härtlich werde, richts alsdann auff eine schüssel, laß er was butter braun werden, schütte sie darauff, und drücke lemonien-safft darüber.

423. Schnecken in einer sartellen-suppe.

Masche die sartellen sauber mit wein aus, zerstoß und treibß durch, vermische sie mit butter, pfeffer und muscaten-blütthe, füll die abgesottene schnecken mit der vermischten butter und sartellen wider in die häußlein, und brate sie wie gebräuchlich.

424. Gehackte Schnecken.

Siede die schnecken, löse sie aus den häusern, und wasche sie bis 12 mahl, alsdann zerlasse frische butter, schürte die zuvor klein gehackte schnecken mit peterzilgen, pfeffer und muscaten-blütze darein, laß ein weil überpregeln, fülls alsdann wieder in die häuser, und giebs auf die tafel. Besser aber wann du sie auf saubere auster-schalen legst, und ein wenig auff dem roste bratest, und lemonien-safft darauff gießest.

425. Krebsse zu backen.

Nimm die krebse, wasche und siede sie ab wie sonst, schäle sie und mache einen teig an mit weissen-mehl und wein, salze sie ein wenig, und ziehe die geschälten krebse dadurch, und backe sie.

426. Gebackene krebse.

Nimm krebse, siede und schäle sie, hacke sie klein mit peterzilgen, nimm 4 eyer, frische butter, saltz, ingber und muscaten-blütze, rühr es wohl untereinander, nimm semmel schneide schnitten, streichs darauf und backs im schmaltz.

427. Krebs-eiterlein zu machen.

Nimm gefotene krebsschären, 5 oder 6, stosse sie zu pulber, thue ein seidel oder ein halb nössel gute milch daran, zwinge sie durch, nimm 2 eyer, schlage sie auch in die milch, laß in einander sieden, so wird es wie ein eyer-käse, seyhe das wasser darvon und nimm alsdann das dicke, backe es, nimm einen topff, thue ein wenig ingber, pfeffer, saffran und muscaten-blütze, auch zucker daran, so wird es fein wohl geschmack. laß in einander sieden, und richte das vorige gebackene krebse-eiterlein auf einen teller, und gieße die suppe darüber, so ist es gut.

428. Krebs-austern.

Thue die krebse lebendig auff, nimm das beste heraus, würge sie mit pfeffer, und salze sie, thue auch butter darein, und thue es in die auster-schalen, oder in eine kleine schüssel, setz es auff einen rost, thue kohlen darunter, laß eine kleine weile sieden, daß es eine suppe behält, so seyn sie recht.

429. Gefüllte krebse.

Nimm schöne grosse krebse, siede sie, darnach thue die schalen darvon, hacke die krebse mit peterzilgen klein, nimm frisches schmaltz, muscaten-blütze, ingber, pfeffer, saltz und geriebene semmel, rühre es wohl untereinander, fülle es in die bülsen, stecke allweg zwey gegen einander, lege sie auf den rost, begieß mit butter, du magst sie auch wohl an ein spießlein stecken, und mit butter betrießen.

430. Krebsse in einer butter-suppen.

Siede die krebse mit wasser, pfeffer und saltz, wie sie seyn sollen, gieße die

die

die suppe wieder herab, nimm ein pfännlein, thue frisches schmalz, fleischsuppe, pfeffer und muscaten-blütthe darein, laß sieden, lege die krebse in eine schüssel, gieße die frische schmalz-suppe darüber.

431. Krebs-schmalz koch oder mus.

Man nimmt krebse so viel man will, sieds wie gebräuchlich, löse sie aus, denn semmel-schmollen nach geduncken, weichts in eine süsse obere milch, wenns weich genug ist, drückt mans wohl aus, hackt die krebse und semmel unter einander, thuts in eine schüssel, alsdenn nimmt man frische butter, läßt sie heiß werden, schüttet das gehackte darein, thut gewürz darzu, und läßt also aufbräueln, bis es rötig wird.

432. Eine speise von karpffen-zungen für einen krankten.

Nimm etliche karpffen-zungen gang aus dem maul, legs in ein geschirr, gieß heiß wasser darauf, schabe den schleim herunter, wasch sie sauber im kalten wasser aus, lege frische butter in eine schüssel, die zungen darauß, schneide lemonien-schalen darauf, sträue semmel-bröcklein darauf, thue muscaten-blütthe daran, laß also schön weiß sieden, wenn du sie willst aufgeben, so drucke den frischen lemonien-safft darauf, und giebs.

433. Eine speise von hecht-leber und karpffen-blasen.

Nimm die karpffen-blasen und hecht-lebern, überbrenns oder brüh es in einer pfanne, reinige sauber den schleim ab, schneide die blasen wie flecke, und die hecht-leber auch darunter, laß eine hecht-leber gang in die mitte zu legen, wenn sie gefotten seyn, und will mans anrichten, so brenns mit geriebenen semmel-bröcklein an, schneide grüne peter-silge daran, ein wenig muscaten-blütthe und saffran, wilst du es säuern mit lemonien-safft, stehts bey dir, wenn mans anricht, mußt du vorhero ein wenig frische butter daran legen, daß es einen guten geschmack hat.

434. Flecke von fisch-mägen.

Nimm den scheiden-magen, reinige ihn so sauber als du kanst, reiß ihn mit saltz, schneide ihn wie flecke, laß ihn weich sieden, thue die flecke in eine schüssel, gieß erbes-suppe daran, brenns ein mit mehl, thue muscaten-blütthe darzu, saffran, zimmet, ein wenig nägelein, geriebene frische lemonien-schalen, zucker und lemonien-safft, alsdenn nimmt die milch von den karpffen, überbrenns, hernach weis es im mund-mehl, backt schön gelbe, wenn du es anrichtest, so leg die darauf, wenn du willst daß besser soll seyn, so schneide eingemachte citronen wie flecke, und sträue es darauf, ist gut.

435. Gebratene aufstern.

Mache sie auf, reinige das schwarze darvon, ledige sie von den schalen, würge sie mit pfeffer und muscaten-blütthe, brate sie mit butter oder baum-öl, wenn sie einen sud gethan, drucke lemonien-safft darauf, und giebs.

436. Ein

436. Eine rare fisch-ohli zu machen.

- Einen halben gefelchten hecht die haut hinweg, und gekocht an die stelle.
 8 kleine säblinge blau abgefotten, und gang gelassen.
 2 Reinacken gefelcht, die haut darvon und überfotten.
 4 Spissel-reitterlein müssen gang bleiben, überfotten die haut darvon.
 5 Brieggen zu vier theil zerschnitten.
 3 Pickel-håring, die haut und gräten weg, auf dem rost in butter lassen anlauffen.
 4 Frische håring in vier theil zerschnitten, den kopff hinweg und gebacken.
 6 Halbpfündige bresen-hechte blau abgefotten.
 1 Seidel gründel blau abgefotten, in butter-suppe gemacht.
 1 Seidel koppen im mehl gebacken.
 8 Kleine ruttten blau abgefotten, in butter gemacht.
 6 Kleine linguatali auf dem rost mit mehl gebraten.
 6 Ziberlein, wålsche fische bleiben gang, in dotter-suppe gemacht.
 3 Kreuzer oder 9 pf. weisse violen überfotten, die suppe weg.
 6 Kreuzer oder 18 pf. welsche kåsten gebraten und geschålt.
 3 Kreuzer oder 9 pf. steck-rüben gang kleine weisse, überfotten.
 Kleine weisse rüben gewürffelt geschnitten, und im schmaltze braun geröstet.
 6 Kreuzer oder 18 pf. Kohl proculi überfotten, und in butter gekocht, gang gelassen.
 3 Kreuzer oder 9 pf. schönen pasternat überfotten, und im mehl gebacken.
 2 Stück cardi überfotten, in der butter angelauffen, zu stücklein geschnitten.
 8 Kreuzer oder 8 dreyer gereinigte pöperlein überfotten und weiß gelassen.
 4 Kreuzer oder vier dreyer zellerie überbrennt, in vier theil zerschnitten, und in dotter-suppe gemacht.
 4 Büschlein fenichel, der kleinst, wie er im winter wåchset, in warm wasser anlauffen lassen.
 4 Büschlein spargel überfotten.
 30 Schnecken gereinigt und gebraten am spisse ohne häusser, darauf gelegt.
 6 Kreuzer oder 18 pf. datteln gefotten.
 1 Viertel-pfund capern darauf gesträuet.
 1 Viertel-pfund oliven die fern weg, darauf gesträuet.
 1 Halb pfund kleine gefalsene meer-spinnen ausgewaschen, eine iede muß besonder gang gebacken werden, damit sie krausyen bleiben.
 1 Halb pfund eingemachte welsche krebse, die müssen gebacken werden samt den schalen.
 1 Gute hand voll artopholi, die schalen gereinigt, geblättert geschnitten, in butter geröst, oben darauf gesträuet.
 1 Hand voll zirber-nüssel und pistazien gereinigt, darüber besträuet.

100 Mustern ausgelöst in einer schüssel in butter und lemonien-safft geröst, oben darauf gegossen, auch ein cefali darauf gelegt.

Dieses gehöret alles auf eine schüssel, schön ordentlich aufgericht, die gefelchten fische in die mitten, die andern aber herum, die kleine sachen müssen besonder in schüsseln gemacht werden, ausgenommen das gefelchte kan man drey oder viererley zusammen legen, damit die speise von den geräucherten fischen keinen geschmack bekomme, mit linden gewürze abgewürzt, und von den kleinen sachen die suppe zusammen, und darüber gegossen.

437. Meer-spinnen zu kochen.

Daß sie tag und nacht im wasser liegen, hernach in einer subtilen lauge auch tag und nacht, seynd sie hart, mach wieder eine andere subtile lauge, wenn sie weich genug, lege sie wieder einen tag in frisch wasser, hernach brats in butter oder baum-öl, würze sie mit wenig saltz und pfeffer, drücke lemonien-safft darauf, und giebs.

438. Hausen und allerhand andere fische zu mariniren.

Erstlichen schneide den hausen in stücken eines fingers dicke, saltz ihn recht, und sied ihn ab in wasser und esig, doch daß der esig vorschlägt, laß ihn kalt werden, leg ihn in ein fäßlein oder tiegel, der glasirt, so offt eine lage hausen, jedesmal lorbeer-blätter, rosmarin, pfeffer darauf, alsdenn gieß esig daran, daß er darüber gehet, wenn du ihn auf die tafeel giebst, kanst du ein wenig baumöl darüber gießen. Also kanst du hechte, ferchen, säbbling und schleien machen.

439. Auf eine andere manier.

Schneide den hausen wie oben, laß ihn eine weile im saltze liegen, bestreiche ihn wohl mit öl, lege ihn auf den rost, und brate ihn schön rösglicht, daß er nicht verbrenne, wenn er gebraten, leg ihn in ein fäßlein wie oben, so offt eine lage hausen, so offt muscaten-blütche, nägelein, pfeffer, lemonien-schalen, lorbeer-blätter und rosmarin darzwischen, diß so offt, biß das fäßlein voll ist, hernach begieße ihn mit baum-öl, schütte esig daran, und beschwere ihn mit etwas, oder schlage das fäßlein zu, kanst ihn also behalten, oder verschicken, wohin du wilst. Also macht mans auch mit den hechten, ferchen, säbbling, und andern guten fischen.

Von allerhand sachen.

440. Eine kunst/ allerhand vögel einzuweichen/ daß sie sich lange behalten lassen.

Erstlich muß man die vögel sauber rupffen und reinigen, die köpffe und kröpffe abschneiden, und das eingeweide heraus nehmen, hernach setze sauber wasser in einem kessel oder hasen zum feuer, wenn

B h h