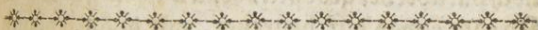


Regula 392.

Erinnerungs-Regel von allen farcirten Sachen.

Wie man eine Kalbsbrust, Hammelbrust und Lämmerbrüste farciren und präpariren muß, solches stehet angewiesen bey der 55. Regel, und wenn solches geschehen, so kann man sie in heissem Wasser steif machen, nach Belieben fein überspicken, denn kochen oder braten, oder nach der 15. Regel, in einer Braise gar machen, und denn auf allerhand Art zugeben, wie es einem jeden beliebt, insonderheit kann man sich der schönen Sosen und feinen Ragouen, welche man von der 20. bis 53. Regel zur Genüge findet, zur beliebigen Veränderung bedienen. Ingleichen auch also, was nach der 56. und 57. Regel farciret wird.



Fünfte Abtheilung.

Von Fischen.

Regula 393.

Rechte mit saurem Kohl, Austern, Krebsen und Morcheln.

Erstlich macht man einen recht guten sauren Kohl nach Reg. 82 ganz fertig, wie er seyn soll, denn nimmt man ausgemachte Austern, ausgemachte Krebseschwänze, gewechte und rein gemachte Morcheln, solches zusammen mit ein wenig Butter



Butter durchgeschwitzet und mit etwas süßem
 Rohm zu dem Kohl gethan, damit durchgerührt und
 nur ein wenig durchgestofet, die Hechte werden ge-
 rissen, in Stücken geschnitten und ordinaire in
 Wasser und Salz abgekocht, und so jemand die-
 ses Gericht für seinen eigenen Appetit oder kleinen
 Mahlzeit macht, so kann er nur beym Anrichten
 die Gräten von den Hechten herausnehmen, in
 einer Schüssel anrichten und den gemachten Kohl
 überher geben. Soll es aber etwas vornehm seyn,
 so muß man nach der 72. Regel, einen kleinen Rand
 um eine Schüssel setzen, ein wenig antrocknen las-
 sen, denn eine Lage Kohl, die Hechte zierlich dar-
 auf geleget und Haut und Gräten abgemacht,
 denn wieder Kohl überher, daß die Schüssel meist
 voll wird, denn eine gelbe Fisch-Sose gemacht und
 noch darüberher gegossen, denn mit fein geriebenem
 Brodte etwas dick bestreuet, mit dünnen platten
 Scheibchen Butter überher belegt und in einer
 Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine schöne
 gelbbraune Farbe bekommt, den Hechkopf läßt
 man ganz und setzt ihn beym Anrichten mitten in
 die Schüssel mit der Leber und etwas Peterfillie
 ins Maul so ist es ganz recht und vollkommen
 gemacht. Kann man eben nicht allzeit Krebse
 haben, so muß man selbige weglassen.

Regula 394.

Gespickte Hechte, oder Hechte en Fricandaur.

Dazu braucht man etwas große Hechte, dies-
 selben den Kopf und Schwanz abgeschnitten, das
 Mitteltheil geschüppt und denn gerissen, den Rück-
 grad

grad auch heraus geschnitten, denn die Mittelstücke sauber abgewischt, mit Salz ein wenig eingesprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgetrocknet und fein gespickt, denn etwas Butter in einer Pfanne gelbbraun gemacht, die Hechte auf beyden Seiten mit Mehl bestreuet, in die heisse Butter gethan und auf beyden Seiten gelbbraun gebraten, doch also, daß sie nicht allzu gar, sondern noch ein wenig saftig bleiben, denn nimmt man die Hechte heraus und thut in die heisse Butter den Rückgrad und so man sonst noch ein wenig kleine Fische haben könnte, nebst einem kleinen Stückchen Schinken, welches man alles vorher klein hacken und stoßen muß, auch klein gehackte Zwiebeln und Peterzillie, solches wohl zusammen durchschmöhren und durchbraten lassen, fleißig umgerühret, und denn etwas Fleisch-Suppe oder kochend Wasser darauf und damit durchgekocht, denn durch einen Sieb oder Haartuch gestrichen, es muß aber auch vorher ein wenig hochbraunes Mehl mit daran gemacht werden, und so bekommt man denn eine schöne sämige Coullige oder Kraft-Suppe, diese thut man denn mit den Hechten in eine breite Casseroll oder Pfanne, und läßt es noch ein wenig zusammen durchkochen, so hat man ein vortrefflich schön Gericht. Den Kopf und Schwanz kochet man blau ab und setzet solche beyden Hechten in die Schüssel, wenn man anrichtet, es siehet gut aus. Hat jemand eine kleine Tafel, so kann es auch mit einem mittelmäßigen Hecht also gemacht werden.

Regula 359.

Hechte in Courbollon.

Einen großen oder mittelmäßigen Hecht, nach dem man gebrauchet, muß man ausnehmen, reifen und in Stücken schneiden, denn in eine Casseroll oder Kessel thun mit etwas Salz, Petersillie, Zwiebeln, Thymian, Citronen in Stücken oder Scheiben, denn halb rothen Wein und halb Wasser darauf, daß es völlig bedeckt ist, denn zum Feuer gesetzt und gar gekocht, und nach Reg. 54 ein feines Ragout gemacht von den feinen Sachen, so man haben kann, als Morcheln, Champion, Truffeln, Artischockenstühle, kleine Klümpchen von gehackten Fischen, nach der 10 Regel, und was sonst vorhanden seyn mag, denn die Hechte angerichtet und das Ragout darüber, es ist sehr schön. Man kann auch einen Hecht ordinair abkochen und ein solch Ragout darüber geben, ist auch sehr gut.

Regula 396.

Hechte blau g kocht und deren Veränderungen.

Wenn man die Hechte recht lebendig hat, so werden sie ausgenommen, gerissen und in Stücken geschnitten, die etwas kleinen macht man krumm mit dem Schwanz ins Maul, sind sie recht frisch und schön, so muß man sie nicht waschen, und also bey dem Zurechtmachen rein damit umgehen, sind sie aber unrein und schleimig, so muß man sie abwaschen, und denn wie gehörig in Wasser und Salz abkochen, wenn sie recht blau

blau und schön sind, so werden sie zierlich angerichtet und die Sosen darunter gegeben, sonst aber, und zumal wenn sie geschurpt sind, so gibt man die Sosen darüber, mit welchen man folgende Veränderungen machen kann, als:

- 1) Mit einer Petersillien: Sose, oder aufgezogene Butter mit fein gehackter Petersillie, nach Reg. 32.
- 2) Mit einer Holländischen Sose oder Sauce: Blanc, nach Reg. 22.
- 3) Mit Anschowis oder Sardellen: Sose, nach Reg. 29.
- 4) Mit gebratenem Speck und Corinten. Man schneidet Speck in feine Würfel, solches ausgebraten, und in das heiße Speck rein gewaschene Corinten geworfen, daß sie auflaufen, denn ein wenig Weinessig und Zucker hinein gethan und über die Fische gegeben.
- 5) Mit märkischen oder ordinären Rüben, solche nach Reg. 99 gemacht und darüber.
- 6) Mit Petersillien: Wurzeln, die Wurzeln klein geschnitten, mit ein wenig Wasser und einem Stückchen Butter besonders gar gekocht, denn mit der Petersillien: Suppe eine gelbe Brühe abaerühret, denn beim Anrichten erstlich die Petersillien: Wurzeln über die Fische und denn die Brühe darüber.
- 7) Mit einer Austers: Sose, nach Reg. 30.
- 8) Mit einer Muschel Sose, nach Reg. 31.
- 9) Mit kleinen Fricadellen oder Klümpchen von Fischen, Austern, Muscheln und dergleichen. Man machet kleine Klümpchen von einer Farce, nach Reg. 10 gemacht, solche vorher einmal aufkochen lassen, denn solche mit Austern, Muscheln und was man sonst haben kann, in eine schon abgerührte

abgerührte Brühe gethan, und denn dar
über.

Regula 397.

Zechte mit Heerings-Milch und Austern.

Man nehme dazu einen großen Hecht, solchen geschuppt und bey den Kinnladen ausgenommen, daß der Bauch ganz bleibet, denn als einen Finger dick in runde Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz etwas eingesprenget, denn abgewischt und in eine breite Casseroll oder Pfanne gesetzt, mit Butter, gerieben Brodt, Muskatensblumen, Austern, 6 bis 8 Heering-Milch, welche man ein wenig auswässern muß, denn in Stücken geschnitten oder nur ein paar mal durchgehackt, kann man nicht Heering-Milch genug haben, so nimmt man etwas klein gehackten Heering dazu, solches alles an den Hecht gethan und denn ein gutes Theil Rhein- oder alten Franz-Wein, nebst ein wenig Wasser daran, und denn verdeckt in einer kurzen Brühe gekocht, so wird es sehr schön. Citronen, Zwiebeln und Lorbeerblätter kann man auch mit dabey thun; wenn man ein kleines Gericht hat, so kann man es auch auf einer Schüssel machen.

Regula 398.

Kleine gefüllte Zechte mit einem Ragout.

Die Zechte muß man schuppen, denn bey dem Rücken aufreißen, auch den Rückgrad heraus machen, daß er bey dem Bauch zusammen bleibet, denn rein abgewischt und nach Reg. 10 etwas Farce von Fischen gemacht, solches in die Zechte gefüllt, bey dem

beim Rücken wieder zugemacht, denn in Butter umgekehret, mit geriebenem Brodt bestreuet, eine Tortenpfanne mit Butter beschmieret, und denn die Hechte hineingelegt und oben und unten mit Feuer gar gebacken, denn hact und stößt man allen Abfall von den Fischen mit ein wenig Schinken ganz klein, macht ein hochbraun Mehl und thut das klein gemachte von den Fischen dazu mit Kräutern und Zwiebeln, solches wohl durchgeschmohret, denn etwas Suppe oder Wasser darauf, damit durchgefocht und denn durchgestrichen, was man denn von feinen Sachen haben kann, als Morcheln, Trüffel, Champion und dergleichen, solches thut man darein, läßt es ein wenig zusammen durchfochen, denn gesalzen und mit Citronsaft über die Fische gegeben; so ist es recht gemacht.

Regula 399.

Hechte auf einem Rost gebraten und deren Veränderungen.

Dazu nimmt man gerne etwas große Hechte, selbige geschuppt, beim Rücken aufgerissen und ausgenommen, daß der Bauch zusammen bleibt, denn rein abgewischet, die Rückenseiten fein eingefärbet, mit Salz besprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgekehrt und auf einem Rost gar gebraten und fleißig mit Butter bestrichen, denn so kann man diese Hechte geben: 1) Mit einer braunen oder weißen Capper: Sose, nach Reg. 26 und 27. 2) Mit einer Auster: und Muschel: Sose, nach Reg. 30 und 31. 3) Mit einer Sardellen: Sose, nach Reg.

Reg.

Reg. 29. 4) Mit Cappern, brauner Butter, nämlich, die Butter braun gemacht und denn einige Löffel voll Cappern darein geworfen und solches umher gegeben. 5) Mit durchgestrichenen Äpfeln, die Äpfeln werden gemacht wie bey den Ochsenzungen, nach Reg. 192, solche erstlich in die Schüssel gethan und den Hecht darauf gelegt, oder die Äpfel um den Hecht, wie es einem beliebet. NB. Mit einem guten sauren Kohl auch also.

Regula 400.

Grillirte Hechte.

Die Hechte muß man abschuppen, und wo sie etwas groß sind, so muß man sie reißen, ein paar mal durchschneiden und fein einkärben, die kleinen läßt man ganz und kárbet sie auch ein, denn mit Salz besprenget und etwas damit stehen lassen, denn abgewischt, in Butter umgekehret, mit geriebenem Brodte, Salz, Pfeffer und gebakter Peterillie bestreuet und auf einem Rost gebraten, denn eine Sardellen-Soße dazu gemacht, nach Reg. 29. Auch kann man die Remolade-Soße, nach Reg. 50, dabey geben.

Regula 401.

Gebackene Hechte ordinair.

Die Hechte werden vorher geschuppt, gerissen und in mittelmäßige Stücke geschnitten, fein einkärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret und in heißer gelbbrauner Butter abgebacken, denn angerichtet und die heiße Butter mit Citronsaft darüber gegeben.

Regula

Regula 402.

Gebäckene Hechte in abgeklärter Butter mit gebäckener Petersillie.

Dazu muß man etwas große Hechte nehmen, dieselben etwas abgeschuppt, gerissen und auch den Rückgrad herausgenommen, denn in große Stücke geschnitten, neml. einen ziemlich großen oder mittelmäßigen Hecht nur in 4 Stücke, denn gleich: falls fein eingekärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet und 3 bis 4 Eyer mit einer steifen Ruthe geschlagen bis sie recht dick werden, die Fische darin umgekehret, mit fein geriebenem Brode bestreuet und denn in einer weiten Casseroll in heißer abgeklärter Butter ausgebacken; wenn die Fische gar sind, so muß man ein paar gute Hände voll rein gemachter Petersillie in Be: reichschaft haben, das Masse rein ausschwenken, und denn in die heiße Butter werfen, mit der Schaumelle immer umgeworfen bis man siehet, daß er rasch und knopprig wird, so ist er gut, denn gleich heraus genommen und auf grau Pa: pier gelegt, auf die Schüssel, wo die Fische ein: sellen, muß man einen umgekehrten Teller oder kleine Schüssel legen, die gebackenen Fische zier: lich und hoch darauf anrichten, mit der Petersil: lie sauber garniren, und halb durchgeschnittene Ei: trenen mit darzwischen oder dabey setzen; so ist es recht und gut.

Regula 403.

Blaue Karpfen naturell.

Die Karpfen werden gerissen, in Stücken ges: schnitten

schnitten, mit Eßig angeblauet und denn in Wasser und Salz abgekocht und Meerrettig mit Weinessig und Zucker dabengegeben.

Regula 404.

Eine große Karpfe in Courbollon.

Die Karpfe muß man ausnehmen und auswäschen, denn nehme man Peterfillie, Thymian und Zwiebeln, solches gröblich durchgehackt mit einem guten Stücke Butter, Negelein und Muskat zusammen gemenet den Karpfenbauch damit gefüllet, denn zugenehet, die Karpfe angeblauet mit heiß gemachtem Eßig, und denn wie den Hecht, nach Regula 395, in Courbollon abgekocht, denn so ganz in eine Schüssel gesehet, mit Peterfillie garniret und dabengegeben, was man will.

Regula 405.

Karpfe schwarz gemacht.

Die Karpfe muß man schuppen, rein abwaschen, beim Bauch aufschneiden, das Eingeweide heraus nehmen, und die Galle behende abmachen, denn so gießt man ein paar mal Eßig in die Karpfe und spület das Blut rein damit aus; wenn man die Karpfen ausnimmt, und auch wenn man sie auswäschet, so muß man sie immer in die Höhe halten, daß nichts von dem Blute umkomme, denn die Karpfe vollends gerissen, in Stücke geschnitten und ein paar Stunden mit Salz etwas scharf eingesprenget, denn etwas recht hochbraun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln, die Karpfe abgetrocknet und mit Lorbeerblättern, Citronen und gestoßenen Negelein darein gethan, denn

denn etwas rothen Wein und das Karpfenblut darauf gegossen, und so solches nicht genug, auch ein wenig Wasser dazu, denn zugedeckt, geschwind abgekocht und zuweilen die Casseroll ein wenig gerüttelt, daß es nicht anbrennet, zuletzt muß es mit ein wenig Zucker gebrochen werden, und beym Anrichten muß man zusehen, daß man es nicht zerbricht. Man kann auch die schwarze Karpfe auf eine etwas tiefe Schüssel machen, und so muß man das braune Mehl in einer Pfanne besonders machen und so darauf thun, und denn mit der Schüssel wohl gerüttelt und auf einem niedrigen Dreifuß unter einer verdeckten Schüssel gar kochen lassen.

Regula 406.

Karpfen in Gallert.

Die Karpfen werden rein geschuppt, beym Bauch ausgenommen und sauber abgewischt, denn einen dünnen Tuch in Weinessig genehet, die Karpfen darin beschlagen und also in Wasser und Salz abgekocht und hingeseht, daß er darin abkühlet, denn, nach Regula 63, etwas scharfen Gallert gemacht, und wenn der auch kalt ist, so wird der Karpfen recht in die Schüssel geseht und mit abgestochenem Gallert rundherum belegt und mit Citronen garniret; so ist es in so weit recht. Oder man kann es auch also machen, man lasse ein Viertelpfund weißen geraspelten Hirschhorn in etwas Wasser ein paar Stunden kochen, die Karpfen wie vorher präpariret und ein paar Stunden mit Salz eingesprenget, denn rein abgewischt,

in

in ein Geschirt gethan mit Lorbeerblättern, Negelein, Zimmet und Citronen, denn Weineßig, Wein und das Klare von dem Hirschhorn darauf gegossen, daß sie bedeckt ist, und darin gar gekocht, denn in eine Schüssel gesetzt und die Suppe durch einen Sieb darüber und damit kalt werden lassen; so ist es auch ein Gallert.

Regula 407.

Karpfe mit Zwiebeln oder Polnisch.

Die Karpfe wird geschuppt, gerissen ausgenommen, in Stücken geschnitten und ein paar Stunden mit Salz eingesprenget, denn abgewischet und in eine breite Pfanne gelegt, mit vielen klein gehackten Zwiebeln bestreuet, ein gut Stück ausgewaschener Butter, gestoßenen Zwieback, Muskatblumen, Wein und Wasser, auch, so es nöthig thut, noch ein wenig Salz, und denn verdeckt gar gekocht; so ist es recht.

Regula 408.

Karpfen in Bier gekocht, oder eine Judens Karpfe.

Die Karpfe wird ebenfalls geschuppt, ausgenommen, gerissen und in Stücken geschnitten, auch vorher mit ein wenig Salz besprenget, denn abgewischet und in eine Casseroll oder Kessel gethan mit vielen klein gehackten Zwiebeln und ein wenig ganzen Negelein und Muskatblumen, denn Bier darauf, daß es völlig bedeckt ist, und denn auf starkem Feuer gekocht, bis daß von dem Bier nur eine kurze sämige Brühe übrig ist, und damit angerichtet.

Regula

Regula 409.

Karpfen oder Hechte farcirt.

Wie man Karpfen, Hechte und andere Fische farciren muß, solches ist angezeigt nach der 58. Regel, denn so bestreicht man eine Tortenpfanne wie auch die farcirten Fische mit Butter, bestreuet sie mit geriebenem Brodt, und backet sie denn unten und oben mit Feuer; so kann man sie in Suppen gebrauchen, und auch als ein Gericht mit allerhand Soßen geben, welche man beliebet, als weiße und braune Cappersose nach der 26. und 27. Regel, Sardellensoße nach der 29. Regel, Auster- und Muschelseße nach der 30. und 31. Regel, ein fein Ragout von Fischwerk nach der 54. Regel, und so ferner wie man will.

Regula 410.

Gekochte Karutschen.

Die Karutschen werden geschuppt, denn ausgenommen, daß man die Galle nicht zerreiße, und wo sie groß sind, so kann man sie einmal in der Mitten durchschneiden, sonst nur ganz lassen und ein paar mal einkärben, in Wasser und Salz abkochen, und so kann man sie geben mit aufgezogener Butter und fein gehackter Petersillie, und ein wenig Muskatblumen darein, oder auch mit einer Rohmsoße nach der 33. Regel, und auch andern Fischsoßen, welche man beliebet.

Regula 411.

Gebackene Karutschen.

Die Karutschen werden gleichfals geschuppt, ausgenommen, rein abgewischt und auf beyden
 Seiten

Seiten fein eingefärbet, mit Salz eingesprenget und ein wenig damit stehen lassen, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret und in heisser gelb- brauner Butter abgebacken, wenn man sie anrichtet, so gibt man die braune Butter darüber, und so man will, so setzet man eine halb durchgeschchnittene Citron dabey.

Regula 412.

Gekochte Barse.

Die Barse werden geschuppt, ausgenommen und auf beyden Seiten ein paar mal eingefärbet, denn abgewaschen, mit Wasser und Salz abgekocht, und denn mit Sosen gegeben, welche man beliebet.

Regula 413.

Gestofte Barse mit Muscheln. Item mit Austern auch also.

Die Barse abgeschuppt, ausgenommen und ein paar mal eingefärbet, mit Salz ein wenig eingesprenget, hernach abgetrocknet und in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, fein geriebenem Brodte, Muskatblumen, rohe ausgemachte und denn klein gehackte Muscheln, Wein und ein wenig Wasser, alles daran und verdeckt gekocht, denn auch etliche Muscheln recht naturell abgekocht, den Bart abgemacht und zulezt mit dabey gethan, denn noch ein wenig durchgekocht, und mit dem Salz recht gemacht; so ist es ein schön Gericht. Beym Anrichten muß man behende damit umgehen, daß man die Barse nicht zerbricht.

Regula

Regula 414.

Gefüllte Barsē.

Die Barsē muß man gleichfals abschuppen, die scharfen Flossfedern am Rücken und bey dem Bauch behende abschneiden, denn mit einem spitzen Messer an beyden Seiten das Fleisch von dem Rückgrade ablösen und also heraus schneiden, daß der Bars ganz bleibet, denn wird das Eingeweide bey dem Rücken heraus genommen und mit einer Farce von Fischen, welche man nach Reg. 10 verfertigen kann, wieder gefüllt und zugehestet, denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gesetzt, mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, fein geriebenem Brodte, Muskatensblumen, Citronen, Wein und ein wenig Wasser, denn zugedeckt und also gekocht, von der übrigen Farce kann man kleine länglichte Fricadellen oder Klümpchen machen, solche einmal vorher aufkochen lassen und zuletzt mit dabey gethan, auch frische abgekochte oder eingemachte Muscheln, Austern, Krebschwänze, oder etwas gröblich durchgehackte Morcheln und Champion, auch einige Anschowis oder ein Stückchen Heering mit einem Stückchen Butter und einer Zwiebel ganz fein gehackt, alles daran gethan, was man von obigen haben kann, ein wenig damit durchgekocht; so hat man ein recht schönes Gericht.

Regula 415.

Gefüllte Barsē auf einem Rost gebraten mit einer Coullige.

Die Barsē werden eben so präpariret und gefüllt

füllt als vorher, denn in Butter umgekehret und mit fein geriebenem Brodte bestreuet, und denn Papier mit Butter bestrichen, ein jeder Bars besonders eingewickelt und auf einem Rost gar gebraten, denn so macht man von dem Abfall der Fische und einem kleinen Stückchen Schinken ein wenig kräftige Coullige als zu den gespickten Hechten, nach Regula 394, und wenn solche durchgestrichen ist, ein wenig durchgehackte Morcheln, Trüffeln und Champion darein, damit ein wenig durchgekocht, solches denn in eine Schüssel gegeben, von den Barsen das Papier abgemacht und herum gelegt.

Regula 416.

Gebackene Barsen.

Die werden auch abgeschuppt, ausgenommen, abgewaschen, fein eingekärbet und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehret, in heißer gelbbrauner Butter abgebacken und eine Citron übergedrückt.

Regula 417.

Blau abgekochte Forellen naturell.

Wenn man schöne lebendige Forellen hat, so werden selbige beym Bauch ausgenommen mit Weinessig angeblauet und so lebendig in kochend Wasser und Salz hinein geworfen, man kann ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Petersillie und ganzen Pfeffer vorher mit in das kochende Wasser thun, und also die Forellen gar kochen, so werden sie recht blau und schön, denn hinsehen,

daß

daß sie in der Suppe kalt werden, mit Peterillie
anrichten und Weineßig dabey geben.

Regula 418.

Marginirte Forellen, oder Forellen in Gallert

Man kann die Forellen wie vorher recht blau
und schön abkochen, und denn besonders, nach Reg.
63, ein wenig scharfen Gallert machen, so viel als
ohngefähr nöthig seyn mag, und wenn man die
Forellen anrichtet, mit dem Gallert zierlich garni-
ren, oder man koche etwas geraspelten Hirschhorn
ein paar Stunden mit etwas Wasser, solches
denn abgelauret, und wenn man die Forellen aus-
genommen hat, so thut man sie in ein Geschirr mit
ein wenig Salz, ganzen Neglein und Muskat-
blumen, Lorbeerblättern und Citronen, und denn
Weineßig, Wein und das abgelaurete Hirsch-
horn-Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und
damit gar gekocht, denn aufgelegt und die Suppe
durch einen Sieb darauf, so wird es ein Gallert,
was man von der Suppe übrig hat, solches gießt
man allein, damit kann man hernach garniren.

Regula 419.

Auf einem Rost gebratene marginirte Forellē

Wenn man Forellen hat, die nicht mehr le-
bendig sind, selbige werden auch im Abkochen
nicht blau, also kann man sie nur ausnehmen,
ein wenig mit Salz besprennen, hernach abtrock-
nen, in Butter umkehren und auf einer Rost
gar braten, denn angerichtet, und wenn sie kalt
sind, mit etwas besonders dazu gemachten Gal-
lert belegt und garniret. Auch kann man sie also
machen:

¶ 3

machen:

machen: Wenn man sie auf einem Rost gebraten hat, so legt man sie auf eine Schüssel und thut gröblich gestoßene Negelein und Mustatenblumen darüber, auch Lorbeerblätter und Citronen, denn Wein und Weinessig darüber gesprengt und damit stehen lassen: wenn man sie anrichtet, so gibt man dieselbige Brühe darüber.

Regula 420.

Frischen Lachs zu kochen.

Einen frischen Lachs muß man beym Rücken in die Länge mitten durchreißen, und aus der einen Hälfte den Rückgrad schneiden, das Eingeweide heraus nehmen, und denn vollends von einander schneiden, denn eine jede Hälfte nur einmal mitten durch, wohl abgewaschen und ein paar Stunden in kaltem Wasser liegen lassen, und denn mit kaltem Wasser, Salz, Wein und Weinessig zum Feuer setzen, und wenn er abgeschäumt ist, ein paar ganze Zwiebeln, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter und ein Bund Kräuter daran gethan, und damit gar gekocht, und denn in die Suppe kalt werden lassen, er wird mit Petersillie angerichtet, was übrig bleibet, kann man in die Suppe aufheben, soll er aber warm zur Tafel, so wird er auf eine Serviette angerichtet und Weinessig dabey gegeben.

Regula 421.

Runde Lachsstücke gestoßet.

Man muß den Lachs die Kinnladen ausreißen und mit demselben das Eingeweide, daß der Bauch ganz bleibet, denn in runde Stücke als einen Finger

ger dick und abschneiden, solche abwaschen und mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen und in einer Casseroll, oder auf einer etwas tiefen Schüssel fertig machen, als wie die Barse nach Reg. 414.

Regula 422.

Grillirten Lachs, oder Lachs en Grillade.

Der Lachs wird eben so wie vorher einen Finger dick in runde Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz eingesprenget, hernach abgetrocknet, in geschmolzener Butter umgekehret, mit fein geriebenem Brodte, Pfeffer und Salz besprenet, und auf einem Rost gar gebraten; Man kann allerhand Sosen dabey machen, welche man beliebet, insonderheit auch die Sauce, Remolade nach Reg. 50.

Regula 423.

Frische Sandarten zu kochen.

Die Sandarten werden geschuppt und mit den Kinnladen das Eingeweide heraus gerissen, und denn rund ab in Stücken geschnitten, wohl abgewaschen und in Wasser und Salz abgekocht, denn eine Sose dabey gemacht, nach Reg. 35, oder mit Butter und Petersillie, oder mit Senf und Butter, welches man beliebet.

Regula 424.

Sandart a Laberdan mit einer Senf- oder Robert-Sose.

Wenn man große Sandarten hat, so muß man sie schuppen und denn in der Länge durchreißen und

in recht große Stücke geschnitten, abgewaschen und mit Salz und kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und also abgekocht, denn eine Robertsone dazu gemacht, nach Reg. 20 und 21. Auch kann man nur Senf und Butter dabey geben, auch Senf und Baumöl.

Regula 425.

Frischen Stöhr zu kochen.

Wenn der Stöhr groß ist, so muß man ihn in Scheiben als einen Finger dick schneiden, sind es aber kleine, so kann man sie in runde Stücke schneiden und denn ein paar mal in frischem Wasser wohl auswässern lassen, und denn mit Salz und Wasser ganz langsam kochen, der Stöhr ist ein harter Fisch und muß daher eine gute Zeit länger kochen als alle andere Fische, denn eine Sose darzu gemacht, nach Reg. 35. Auch sonst andere Sosen, welche man beliebet.

Regula 426.

Frischen Stöhr zu kochen, den man kalt gibt.

Man muß den Stöhr in großen Stücken lassen, und ehe man ihn kocht, wohl auswässern, wenn man ihn zum Feuer bringet, so muß man die Stücke mit Bast oder Bindfaden wohl bewindeln, und denn mit kaltem Wasser und nicht zu scharf gesalzen, zum Feuer bringen, und ganz langsam kochen lassen, wenn er denn kocht und wohl abgeschäumt ist, so thut man ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Salben und Petersillie dazu, und läßt es denn eine gute Zeit langsam kochen, bis er gar ist, er muß aber

aber nicht allzu mürbe gekocht werden, weil man ihn in einer Lake aufheben muß, denn setzt man ihn ab und läßt ihn in der Suppe kalt werden, das Fett aber muß man abnehmen, er wird sonst geil schmecken; wenn er gebraucher werden soll, so setzt man das ganze Stück zur Tafel und Weinessig mit Baumöle, Pfeffer und gehackte Petersillie dabey, was übrig bleibet, verwahret man wieder in der Suppe, will man es aber etwas lange aufheben, so schlägt man eine Lake mit Wasser, ein wenig Essig und Salz und legt ihn dahinein, so kann man ihn ziemlich lange halten, denn die Suppe, dariner gekocht ist, wird zuletzt veränderlich.

Regula 427.

Stöhr mit brauner Butter oder
mit Baumöle.

Den Stöhr muß man in proportionirliche Stücke schneiden, er mag groß oder klein seyn, wie es sich am besten schicken will, denn wohl abwaschen, wieder abtrocknen, mit Salz besprennen und eine Weile darin stehen lassen, denn wieder rein abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren und auf einem Rost gar braten und öfters mit Butter bestreichen, wenn man anrichtet, so gießt man braune Butter oder heiß gemachte Baumöle darüber, und halb durchgeschnittene Citronen beygesetzt, so ist es recht gemacht.

Regula 428.

Jungen Stöhr en Remolade.

Den Stöhr muß man erstlich rein abschrapen
 2 5 und

und denn die scharfen Spizen abschneiden, denn in etwas dicke Schreiben, oder so er klein ist, nur einmal mitten durchschneiden, denn in eine Casseroll legen mit Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Petersillie und Basilicum, alles klein gehackt und daran gethan, denn auch etwas Baumöl, solches zusammen auf dem Feuer ein wenig durchgeschwitzet und denn wieder kalt werden lassen, denn in der Baumöl und Kräuter umgekehret, mit fein geriebenem Brodt bestreuet und auf einem Rost gar gebraten, denn die Sauce Remolade nach Reg. 50 gemacht, solche in einem Rümchen gegeben, und wenn man anrichtet, so setzet man die Sose mitten in die Schüssel.

Regula 429.

Stöhr am Spieß gebraten.

Man nimmt ein Stück guten Stöhr, so groß oder so klein als man es benöthiget ist, solches rein abgewaschen und denn wieder abgetrocknet, in geschmolzener Butter, gestoßenen Pfeffer und Salz umgekehret, und denn mit hölzernen Spießchen und Bindfaden an einen Bratspieß befestiget, so gut und zierlich, als es sich nur immer will thun lassen, und denn gebraten, in die Bratpfanne thut man etwas rothen Wein und Citronschen, denn nimmt man ein Bündchen zusammen gebundener Salbey, legt solches in den Wein und bestreicht den Braten öfters damit, bis er meist gar ist, denn das aus der Pfanne gethan und mit reiner Butter begossen, bis er vollends gar ist, denn angerichtet, daß man ihn nicht zerbricht, und denn eine Hachee

Hacheesose nach Reg. 38 gemacht, und solche darüber gegeben, ist sehr schön.

Regula 430.

Grillirten Stöhr, oder Stöhr en Grillade mit Sardellen-Sose.

Dieses wird eben so gemacht als die grillirten Hechte nach Reg. 400.

Regula 431.

Frischen Dörsch mit Muscheln oder Austern gestoft.

Den Dörschen muß man das Eingeweide mit den Kinnladen heraus reißen, denn in runde Stücke schneiden und es eben so machen als die Barse nach Reg. 413. Man muß es aber auf eine etwas tiefe Schüssel machen, weil die Dörsche leicht zerbrechen. Man kann auch um eine Schüssel einen Rand setzen, und die Dörsche mit allem, was dabey soll, darein legen, als Butter, fein gerieben Brodt, Muskatblumen, Muscheln oder Austern, halb Wein und halb Wasser, daß sie meist bedeckt sind, und denn auf Sand oder Salz in eine Tortenpfanne gesetzt und unten und oben mit Feuer gar gemacht, so wird es recht schön und zerbricht nicht.

Regula 432.

Frische Dörsche ordinair.

Die Dörsche werden ausgenommen, in Stücken geschnitten, rein abgewaschen, eine Stunde in kalt Wasser gelegt, und denn in Wasser und Salz abgekocht, denn eine Weinsose, nach Reg. 53 darüber gemacht, oder auch eine andere säuerliche Fisch:

Fisch: Sose. Oder mit geschmolzener Butter und gehackter Peterfillie. Oder mit Senf und Butter, nämlich, den Senf und Butter zurecht gemacht, in einem Rümchen in die Mitte gesetzt, die Fische daherum angerichtet, und mit gehackter Peterfillie bestreuet.

Regula 433.

Frische Makreelen zu kochen.

Die Makreelen werden nur ausgenommen, rein abgewaschen, und so man will, ein: oder zweymal durchgeschnitten, denn abgekocht und mit geschmolzener Butter und gehackter Peterfillie gegeben, oder mit Senf und Butter, oder mit ausgezogener Butter, oder was einem sonst vor eine Sose beliebt.

Regula 434.

Gekochte Seezungen.

Die Seezungen muß man auf beyden Seiten ganz rein abschuppen, oder auch auf beyden Seiten die Haut abziehen, denn ausnehmen, ein paar mal in die Quere durchschneiden, rein abwaschen, in kaltem Wasser eine Stunde liegen lassen, und denn in Wasser und Salz abkochen, denn kann man sie geben mit welcher Sose man will, als:
 1) Mit einer Sauerampfer: Sose, nach Reg. 77.
 2) Mit einer gelben Sose, nach Reg. 22, und die Schüssel mit geriebenem oder kraus abgeschraptem rohem Meerrettig garniren. 3) Zur Sommerzeit mit grünen Erbsen und was einem nur sonst beliebt.

Regula

Regula 435.

Gebackene Seezungen.

Hierzu muß man die Zungen auf beyden Seiten die Haut sauber abziehen, ausnehmen und die Flossfedern rundherum abschneiden, waschen und mit Salz einsprenken, denn abtrocknen und ferner also machen wie die Hechte nach Regula 402. Eine Karpfe kann man auch also ausbacken, man kann sie durchreißen und auch ganz lassen, wie man will.

Regula 436.

Marginirte Seezungen.

Die marginirten Seezungen müssen nach vorhergehender Regel eingerichtet und auch also gebacken werden, wenn sie kalt sind, so legt man sie in eine Schüssel und thut Lorbeerblätter, gröblich gestoßene Negelein, Pfeffer, Muskatblumen und Weinessig darüber, ein paar mal darin umgekehret und denn eine Nacht damit stehen lassen, und denn mit Peterfillie und Citronen eingerichtet.

Regula 437.

Gebackene Seezungen mit Linsen. Item:
Zur Sommerzeit mit grünen Erbsen.

Dazu kann man die Zungen nur auf beyden Seiten rein abschuppen, ausnehmen und die Flossfedern rundherum abschneiden, abwaschen und mit Salz einsprenken, hernach abtrocknen, in Mehl umkehren und in eine Pfanne, wie man ordinar Fische backet, in heißer gelbbrauner Butter abbacken, man kann sie vorher in Stücken schneiden,

schneiden, wie man sie haben will, denn kochte man die Linsen vorher in weichem Wasser ganz mürbe, gießt das Wasser rein ab, und macht die Linsen mit einem guten Stücke ausgewaschener Butter, ein wenig Pfeffer und Salz, auch so man will ganz fein gehackten Peterillie und ein wenig Brühe, so man sie hat, sauber zurecht; ein wenig von den gekochten Linsen, kann man mit einem Stücke gebackener Fische klein stoßen, solches mit ein wenig Brühe durch einen Sieb streichen und das dazu thun, damit sie sämig davon werden und nicht so wässerig sind, es bekommt auch einen guten Geschmack darnach, eine ganze Zwiebel ist auch gut daran, denn die gebackenen Zungen angerichtet und die Linsen darüber gegeben. Wenn man will, so kann man die Fische auch von den Gräten abmachen und also anrichten. Zur Sommerzeit macht man es mit den grünen Erbsen eben so.

Regula 438.

Frische Schollen, große Steinbütte und auch kleine Bütte.

Die Schollen oder Bütte muß man erstlich ausnehmen und an beyden Seiten die Klossfedern abschneiden, auch die schwarze Haut abziehen, kann man aber roh damit nicht fort kommen, so muß man sie doch abmachen, wenn sie gar sind und man sie anrichtet, sind die Schollen groß, so kann man sie vorher in Stücken schneiden und denn in Wasser und Salz abkochen, und eine Sauerampfer-Sose darüber machen nach Regula

37; oder eine gelbe säuerliche Sose nach Regula 22, und mit rohem geriebenem Meerrettig garniren, oder mit einer Zwiebelsose, nämlich eine gute Portion Zwiebeln ganz klein gemacht und mit einem guten Stücke Butter und ein wenig Mehl durchgeknetet, mit Eßig und Wasser abgerühret und solches darüber gegeben; oder mit grünen Erbsen, solche nach Regula 93 gemacht, aber ein wenig dünner und solche darüber gegeben, und so ferner was einem jeden beliebt.

Regula 439.

Frische Schollen und Bütte zu backen.

Den Schollen oder Bütten muß man auf beyden Seiten die Haut abziehen und mit Salz einsprenken, hernach abtrocknen, in Mehl umkehren und in heißer gelbbrauner Butter abbacken, es ist dabey zu wissen nöthig, daß die Schollen und Bütte sehr weich und wässerig sind, und daher müssen sie ganz heiß abgebacken werden, sonst setzen sie sich an die Pfanne, wenn sie gar sind, so werden sie mit der braunen Butter und Eistronsoß darüber angerichtet, und mit Petersils garnirt.

Regula 440.

Neunaugen einzumachen.

So bald als man die Neunaugen bekommt und sie recht lebendig sind, so muß man Salz darauf streuen, daß sie sich darin todt laufen und reinigen, denn ein wenig darein stehen lassen, hernach abtrocknen und auf einem Rost gar braten, wenn sie denn kalt sind, so werden sie in einem Topf oder weites

weites Glas wohl eingepacket und einigemal, ganzen Pfeffer, ganze Negelein, Muskatblumen und Lorbeerblätter dazwischen geleyet oder gestreuet, und wenn sie alle sind, so viel Weinessig darauf gegossen, daß sie bedeckt sind, denn einen Deckel, der darin passet, darauf gelegt und ein kleines Gewicht darauf gesetzt, daß sie ein wenig nieder drücket, und solches bey 24 Stunden darauf stehen lassen, denn das Gewicht abgenommen, das Gefäß zugemacht und verwahret.

Regula 441.

Frische Muscheln abzukochen.

Die Muscheln muß man zuvor wohl rein machen, und denn im Waschen mit einem Besen das Faule rein abstoßen, bis sie ganz rein sind, denn setzet man Wasser zum Feuer nach Proportion als man Muscheln hat, und wenn solches anfänget zu kochen ein wenig Salz darein und dennach die Muscheln, solche denn nur ein wenig kochen lassen, bis sie aufgesprungen sind, so sind sie recht. Denn eine weiße saure Sose dazu gemacht, mit ein wenig gestoßenem Pfeffer darein und solches besonders beygesetzt. Einige kochen die Muscheln also, nämlich wenn sie rein gemacht sind, in einen Kessel gethan, ein wenig Salz darüber, denn zugedeckt, aufs Feuer gesetzt, oft umgeschüttelt und also in ihrer eigenen Brühe gar gemacht, sie werden aber sodann nicht gern alle gut, einige bleiben roh und einige werden gar zu hart.

Regula

Regula 442.

Muscheln am Spieß gebraten.

Dazu muß man die größten und besten Muscheln aussuchen, und solche erstlich wie vorher ordinaire ablochen, denn aus den Schalen machen und auf kleine saubere hölzerne Spießchen stecken, und allemal zwischen einer jeden Muschel ein klein dünn Scheibchen Speck stecken, als wenn man sonst Krautsoßzel braten will, denn in geschmolzener Butter umkehren mit fein geriebenem Brodte bestreuen und auf einem Rost oder an einem Bratspieß vor ein wenig geschwind Feuer gelbbraun machen, so sind sie recht, denn braune Butter und Citronsaft darüber.

Regula 443.

Gestofte Muscheln.

Man kann dazu frische oder eingemachte Muscheln gebrauchen; nämlich, man muß den Bart davon abmachen, und denn auf eine Schüssel oder in ein ander dazu geschicktes Geschirr thun, mit einem guten Stücke Butter, etwas Wein und Wasser, fein geriebenem Brodte, Citron und Mustatenblumen, und damit durchstofen, so ist es recht.

Regula 444.

Gebackene Farce mit Muscheln und mit farcirten Muscheln garnirt.

Man verfertiget erstliche eine gute feine Farce von Kalbfleisch, nach Regula 8, oder eine Farce von Fischen, nach Regula 10, so viel man mehr nöthig zu haben, denn so legt man ein paar

u

Scheiben

Scheiben Speck in eine Tortenpfanne, und dar-
 auf die Farce, als ein länglicht Brodt formiret,
 mit einem warmen Messer zierlich und glatt ange-
 strichen und bunt übergekärbten, denn etlichen ab-
 gekochten Muscheln den Bart abgemacht und klein
 gehackt, ein wenig Farce muß man zurück behal-
 ten, und dazu thun, denn auch noch ein wenig ge-
 rieben Brodt, ein wenig nach Regula 3 abgerie-
 bene Butter, ein paar Eyerdottern, ein paar Löf-
 fel voll Rohm, und so es nöthig thut, noch ein
 wenig Salz, auch geriebenen Muskat, alles wohl
 zusammen durchgehackt, daß es eine recht feine
 Muschel-Farce wird, denn so nimmt man schöne
 große reine Muschelschalen und füll: die fein hoch
 demit, auch mit einem warmen Messer glatt ge-
 macht und eingekärbet und mit in die Tortenpfan-
 ne gesetzt, und unten und oben mit Feuer gar ge-
 backen, sollten die Muscheln eher gar werden, so
 muß man sie heraus nehmen und warm halten,
 oder man muß sie ein wenig hinten nach einsetzen,
 wenn denn solches alles verfertiget und gar ist, so
 macht man eine Muschelseuse, nach Regula 31,
 das gebackene Brodt angerichtet, die Seuse dar-
 über und die farcirten Muscheln herum garnirt; so
 ist es ein schön Gericht. NB. Mit Mustern auch
 also.

Regula 445.

Große Aal zu kochen.

Die Aal muß man erstlich beym Bauch aus-
 nehmen, und denn so kann man oben beym Kopf,
 an die inwendige Seite des Messers setzen und
 nur

nur mit der Hand einen kleinen Schlag darauf thun, daß das Messer nur durch den Aal und nicht durch die Haut gehet, und also die Haut rückwärts über und abgezogen, will man aber die Haut darauf behalten, welches bey gekochten Aalen wohl geschieht, so muß man sie mit Sand oder Salz, ehe man sie ausnimmt, rein abscheuren, denn ausnehmen, in Stücken schneiden und nach Regula 420 wie einen Lachs abkochen, und denn auch also kalt oder warm, wie es einem beliebt, mit Weinessig zur Tafel geben, auch kann man sie mit einer Soße geben, welche man will.

Regula 445.

Kollade von Aal.

Dazu muß man große Aal nehmen und die Haut nicht abziehen, sondern rein abscheuren, denn bey dem Rücken aufreißen; daß der Bauch zusammen sitzen bleibt, und den Rückgrad auch heraus gerissen, sauber abgewaschen und abgetrocknet, denn so weit als der Aal die rechte Breite hat den Schwanz abgeschnitten, ist denn das Mittelstück allensals noch zu lang, daß es im Aufrollen zu dick werden möchte, so schneidet man es noch einmal mitten durch und denn sauber abgetrocknet, denn so schneidet man das Aalfleisch von den Schwänzen rein ab, alles, was man ohne Gräten heraus kriegen kann, das übrige einmal aufgekocht und denn auch von den Gräten abgemacht, und von solchem denn eine feine Farce gemacht, nach Regula 10, und denn diese Farce auf die inwendige Seite der Aalstücke sauber aufgestrichen, ein wenig

niß klein gehackte Petersillie und ein paar hart gekochte Eyer auch klein gehackt, kann man darüber streuen, denn rund aufgewickelt und mit einem Bindfaden rundum und übers Kreuz ganz fest bewunden, in Salz und Wasser mit ein paac ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, etwas Wein und Weineßig abgekocht, und denn mit der Suppe hingeseht, daß sie kalt wird. Man kann die Stücke so ganz anrichten, auch kann man sie in Scheiben schneiden und Weineßig dabey geben.

Regula 447.

Fricassée von Aal.

Dazu kann man kleinere Aal gebrauchen, und denselben entweder die Haut abziehen oder rein abschneuren, denn ausnehmen, in kleine Stücke schneiden, denn ein wenig gelbbraune Butter machen mit klein gehackten Zwiebeln und ein wenig Gewürz, die Aal dazu thun und zusammen durchschwitzen lassen, und denn, so es nöthig thut, ein wenig Nasses daran, damit durchgekocht und zuletzt mit Eyerdottern, Weineßig, Salz und gehackter Petersillie ablegiret und sämig gemacht; so ist es recht.

Regula 448.

Gebäckene Aal mit Salbey gespickt.

Dazu sind die mittelmäßigen Aal am besten, jedoch daß sie ein wenig groß sind, die muß man die Haut abziehen, ausnehmen und in Stücke schneiden, als einen Finger lang, und an beyden Seiten fein einkärben, mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, mit Salbeyblättern und Petersillie

flie durchziehen, in Mehl umkehren und denn in heisser gelbbrauner Butter abbacken; so sind sie recht.

Regula 449.

Frische Brassen zu kochen.

Wenn die Brassen groß sind, so werden sie gerissen, in Stücken geschnitten, als eine Karpfe, und so sie lebendig sind, auch also angeblauet, abgekocht und mit Meerrettig und Weineßig gegeben; sind es aber kleine Brassen, so muß man sie abschuppen, in Stücken schneiden und also abkochen und mit einer Sose geben, welche man beliebet.

Regula 450.

Frische Brassen auf einem Rost gebraten.

Sodann muß man die Brassen abschuppen, ausnehmen und an beyden Seiten fein einkärben, rein abwischen, mit Salz einsprengen, hernach abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren, und auf einem Rost gar braten, auch zuweilen mit Butter bestreichen; wenn sie gar sind, so werden sie mit brauner Butter und Cappern gegeben, oder mit einer Capper-Sose, nach Reg. 26 und 27, oder einer Anschowis-Sose, nach Reg. 29, wie man es beliebet.

Regula 451.

Gründling und Schmerling zu kochen.

Wenn man die Gründling und Schmerling lebendig haben kann, so sind sie am besten, und so thut man sie gleich in ein Geschirr und gießt ein wenig Wein darauf, daß sie sich darein tod laufen

und blau werden, denn gleich einen Kessel mit Wasser und Salz zum Feuer gesetzt, und wenn solches kocht, die Gründling oder Schmerling mit dem Wein hinein geworfen und also abgekocht, denn eine Weinsosse gemacht, nach der 35 Regel, solche in einem Kümchen mitten in die Schüssel gesetzt, die kleinen blauen Fische daherum angerichtet und mit Peterfillie garniret; so siehet es recht gut aus.

Regula 452.

Trockene Schnepel, trockene Hechte und dergleichen mit Rüben.

Trockene Schnepel, trockene Hechte und alle dergleichen trockene Fische muß man vorher in Stücken schneiden und eine Nacht in lauwarmen Wasser einweichen und denn ganz langsam gar kochen, die Rüben können nach Reg. 99 gemacht, und über die Fische gegeben werden.

Regula 453.

Gefüllte Krebse mit Krebs-Sarce.

Die Krebse werden erstlich ordinair abgekocht, und denn die Schwänze ausgemacht, die Körper muß man auch inwendig rein und die Galle heraus machen, denn auch aus den Scheeren das Fleisch heraus machen und solches mit den Hälften Krebschwänzen ein wenig gröblich durchhacken, von den Beinen und der übrigen Schale macht man nach Reg. 11 eine gute Portion Krebsbutter, und wenn solche kalt ist, nach Reg. 3, wie eine Pomade abgerieben, denn einige Eyerdotter und etwas nach Regula 4 geweihtes Weißbrodt, Salz, geriebenen

riebenen Muskat und geriebene oder ganz fein gehackte Citronschalen darein gethan, solches wohl durch einander gerühret, und denn zuletzt die gehackten Krebsse auch hinein gethan und durch einander gerühret, denn die Krebsköpfe damit gefüllt und in eine Tortenpfanne gebacken, denn so macht man ein wenig Rohmjose nach Regula 33 und thut die übrigen Krebschwänze nebst ein wenig geweichte und rein gewaschene Morcheln, und so man sonst etwas feines, als Artischockenstühle und dergleichen hat, dazu, und läßt es auf einem gelinden Feuer durchpaziren, denn solches in eine Schüssel gegeben und die farcirten Krebsse herum garniret; so ist es recht und gut.

Regula 454.

Schnecken zu kochen.

Die Schnecken muß man erstlich in Wasser ein paar mal auf kochen lassen, denn kann man sie mit einem spizen Messer aus den Häusern heraus ziehen, denn muß man sie sauber rein machen und mit einem Stückchen Butter und kochendem Wasser zum Feuer setzen und gar kochen lassen, sie müssen aber etwas lange kochen; die Schalen oder Häuser muß man mit Salz und warmen Wasser rein abschleuren, wohl ausspülen und hinschicken, daß sie austrocknen, denn nimmt man ein Stück ausgewaschener Butter und nach Proportion fein gerieben Brodt, Muskatblumen, ein ganz wenig Pfeffer und ganz fein gehackte Peterfillie, solches als einen Teig zusammen geknetet, denn erstlich ein wenig von dem Teig in die Schale gethan, denn eine

U 4

Schnecks

Schnecke, und denn wieder ein wenig Teig oben darauf, denn in eine Casseroll gethan, ein paar Löffel voll Fleischsuppe darunter gegeben, zugedeckt und auf gelindem Feuer ein wenig durchgeschwitzet, und zuweilen umgeschüttelt, so sind sie recht.

Regula 455.

Farcirte Austern.

Man muß etwas ohne Salz gekochte Fische von den Gräten machen, solches mit einigen rohen Austern klein hacken, denn, nach Regula 3, ein gut Stück abgeriebener Butter machen, und nach Proportion, nach Reg. 4, geweichtes Weißbrodt, einige Eyerdotter, Salz und geriebenen Muskat, solches alles mit den gehackten Fischen wohl durch einander gerühret, denn nimt man rein gewaschene tiefe Austerschalen und legt erstlich von der Farce etwas unten ein, denn 3 bis 4 Austern darauf, die Austern müssen aber vorher in ihrer eigenen Brühe ein wenig gekretlet werden, denn wieder von der Farce darüber, daß die Schalen ganz hoch gefüllet werden, denn mit einem warmen Messer glatt gemacht und bunt übergefärbet und in einer Sortenpfanne, unten und oben mit Feuer gar gebacken, es kann so naturell, oder auch mit einer Austersose gegeben werden, und ist ein sauber Gericht.

Regula 456.

Alipfisch zu kochen.

Den Alipfisch muß man in Stücken schneiden und am Mittage, wenn man ihn des andern Tages gebrauchen will, in Wasser legen, am Abend und
am

am andern Morgen frisch Wasser geben, denn ein paar Stunden vor der Mahlzeit mit kaltem Wasser zum Feuer setzen und ganz langsam kochen lassen, daß man nur eben sehen kann, daß es sich bewegt, und denn so kann man darüber geben, was man will, nämlich: eine aufgezogene Butterlose mit klein gehackten Scharlotten; oder mit Rüben, nach Reg. 99: oder mit Senf und Butter; oder braune Butter mit Zwiebeln; oder geschmolzene Butter mit gehackter Petersillie; oder braune Butter und ein paar Eyer hart gekocht, denn mit dem Weißen und Gelben klein gehackt und darüber gestreuet.

Regula 457.

Stockfisch zu kochen.

Man muß zusehen, daß man recht guten Stockfisch bekomme, der recht sauber und gut geweicht ist, denn rein geschuppt und oben die Kinnladensknochen und an beyden Seiten die Flossfedern, auch den Rückgrad, alles heraus und abgeschnitten, denn sauber abgewaschen rund aufgewickelt und mit einem Bindfaden übers Kreuz bewunden, und denn mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, daß er allmählig heiß wird, er muß nicht stark kochen, sondern daß man nur eben sehen kann, daß es sich bewegt, und eine halbe Stunde muß man ihn also beym Feuer stehen lassen, denn auf einen Durchschlag gelegt, etwas Salz darüber gesprengt und zugedeckt, daß es rein abtriefet, denn thut man den Fisch in eine Schüssel, schneidet den Bindfaden ab und macht den Fisch ein wenig von einander, und die

Gräten, so man finden kann, herausgenommen, denn so kann man eine aufgezozene Buttersose nach Reg. 32 dazu machen, entweder naturell oder mit fein gehackten Scharlotten und Petersilie, oder auch eine Rohmsose nach Reg. 33. Man kann die Sosen über die Fische oder in ein Kümchen geben, und mitten in die Schüssel setzen, den Stockfisch aber mit Salz und gestoßenen Ingber bestreuen.

Regula 458.

Budding von Stockfisch.

Guten geweichten Stockfisch rein geschuppt, die Kinnladen und Flossfedern abgeschnitten, denn auch den Stockfisch in Stücken geschnitten, abgewaschen und ordinair abgekocht, denn aufgelegt, daß er rein abtriefet, und denn rein von den Gräten abgesuchet, denn so muß man, nach Proportion als der Budding groß seyn soll, nach Reg. 3, ein gut Stück abgeriebener Butter machen, daß sie recht wie ein dicker Rohm wird, denn in Milch geweichtes Weißbrodt nach Gutedünken, einige Eyer oder Eyerdotter, Salz, fein gehackte Petersilie, und so man will, auch ein wenig Scharlotten, geriebenen Muskat oder gestoßene Negelein und Muskatblumen, alles wohl durch einander gerühret und zuletzt den Stockfisch auch darzu gethan und mit einigen Löffeln voll süßen Rohm durch einander gerühret, die Eyer, welche und wie viel man nach Proportion dazu gebrauchen will, muß man vorher mit einer Ruthe ganz klein schlagen, und so dazu rühren, und denn so muß man eine blecherne

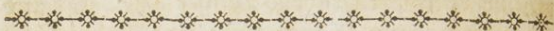
cherne Budding-Form wohl mit Butter bestreuen, mit fein geriebenem Brodte, oder gestossenem Zwieback etwas dick bestreuen, das Angerührte hinein thun, in eine Tortenpfanne setzen und unten und oben mit Feuer gar backen; oder auch, so man zu der Form einen geschlossenen Deckel hat, kann man es fest zumachen, in einen Kessel mit kochendem Wasser setzen und also gar kochen, denn so kann man eine Rohm-Sose darzu machen, nach Reg. 33, oder eine aufgezogene Butter-Sose, nach Reg. 32, wenn man den Budding anrichten will, muß man ihn vorher an dem Rand herum mit einem Messer behende lösen, so gehet es gut heraus. Auch, so man gar keine Formen hat, kann man es in ein Tuch oder Serviette binden und darin gar kochen, man muß aber den Tuch vorher in kochendem Wasser naß machen.

Regula 459.

Budding von Hechten und sonst von anderen Fischen.

Die Hechte oder sonst andere Fische, welche ein wenig härzlich sind, werden rein gemacht, in Stücken geschnitten und ohne Salz ein wenig abgekocht, und von den Gräten abgemacht, denn so macht man gleichfalls ein gut Stück abgeriebener Butter, nach Proportion als wenn man einen Budding machen will, denn auch so viel in Milche gerweichtes Weißbrodt, einige klein geschlagene Eyer, Salz, geriebenen Muskat, alles wohl durch einander gerührt und zuletzt auch den abgemachten Fisch darzu gethan,

gethan und mit ein wenig süßem Rohm präpariret, daß es recht delicat wird; man kann auch Rosinen, in seine Striemen geschnittene Mandeln und rein gemachte Pistacien mit darunter thun, und denn ferner es also damit machen, wie vorher mit dem Stockfisch-Budding, und auch eine Sose darüber machen, welche man beliebet.



Sechste Abtheilung.

Von Pasteten.

Regula 460.

Eine Speck- und Leber- Farce zu allen Pasteten von Flügelwerk.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk machen will, es sey wild oder zahm, so muß man die Leber und den Magen rein machen, das Harte von dem Magen etwas abschneiden und rein abwaschen, denn kann man es so roh hacken, oder man thut es in ein Geschir mit ein wenig Wasser, etwas in Würfeln geschnittenem Speck, ein paar ganzen Zwiebeln, und läßt solches einmal aufkochen, denn in einen Durchschlag, daß es abtriefet, und denn kleingehackt mit den Zwiebeln, auch Salz, geschnittenen Citronschalen, ein oder anderthalb geriebenen Semmeln, ein paar Eiern und ein paar Eßffel voll Milch oder süßen Rohm, dieses alles zusammen ganz fein gehackt, so ist es recht.

Diese