

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1769

XI. Abschnitt. Von Zubereiten der Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-55005

XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische.

1. Wie werden die Fische zubereitet ?

Ihre Zubereitung ist vielfältig. Man pflegt sie einzusalzen, zu räuchern, zu mariniren, oder frisch sie zu kochen, und trocken anzurichten, oder auch mit einer Brühe, zu backen, oder zu braten, wie solches bey Beschreibung eines jeden Fisches nach seiner Art wird angewiesen werden.

2. Was hat man eigentlich bey dem Fischsieden zu merken ?

Ueberhaupt hat man bey dem Fischsieden dieses zu merken, daß diejenigen Fische, welche hartes Fleisch haben mit einem Stückgen darzu geworfener Butter gesotten werden müssen, vermittelst dessen selbige sich weich kochen.

3. Wie wird eine gute Kapernbrühe über alle Fische zubereitet ?

Sie kan also gemacht werden: Man backe erstlich die Fische, und lege sie in die Schüssel, in welcher man sie vorsetzen will, alsdann lasse man Kapern, ein wenig geschnittene Rosinen und Citronenschalen in Wein mit Zucker und Cardemomen kochen, giesse hernach ein wenig Rosenessig daran, und richte sie über die Fische an, lasse sie sodenn auf einem Kohlfener aufkochen, und schütte, ehe man sie aufträgt, wenn es be-

lieblich,

lieblich, Baumöhl daran, oder an dessen statt thue man frische Butter darzu. Will man etwa die Brühe ein wenig dicklich haben, so darf man nur ein wenig Semmel, oder geröstetes Mehl darunter rühren.

Und zwar I.) des Aals.

4. Wie soll ein Aal, wenn man ihm die Haut nicht abziehen will, ausgenommen werden?

Es wird dieser Fisch, wenn er abgeschlagen, mit heisser Asche oder Salz abgerieben, wenn man ihm die Haut nicht abziehen will, denn mit heissem Wasser gebrühet, darinnen er hernach wieder gewaschen und rein gemacht, nach solchem ihm der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweyde heraus genommen, solcher in reines Wasser gelegt und ausgewaschen wird, da man den Kopf und Schwanz, als höchst unverdaulich, gar wegwirft, das weisse Rückgratsäderlein aber im Speisen auf die Seite legt, weil solches ebenfalls in dem Magen schwer zu verdauen.

5. Wie wird ihm aber die Haut abgezogen, und er alsdann ausgenommen?

Solches geschiehet auf folgende Weise: Man schlägt dem Aal einen eisernen starken Nagel durch den Kopf, und heftet ihn also fest an, thut rings um den Hals einen Schnitt durch die Haut, nimmt Salz in die Hände, und streift dieselbe, welche gar leicht gehet, herunter, wiederholt das Ausnehmen, wie eben gesagt, und stößt mit einem Drath das weisse Rückmark durch, welches höchst unverdaulich ist, und behält ihn also auf zu beliebiger Zubereitung.

P

6. Wie

6. Wie wird er zubereitet?

Die Zubereitung kan geschehen entweder durch gemeines Backen, oder Braten, oder Kochen, oder Mariniren, oder Räuchern.

7. Wie pflegt man ihn zu backen?

Wenn dieser Fisch, wie schon beschrieben, zurechte gemacht, so wird er wie andere Fische im Mehl etlichemal umgekehret, und die Stücke in einer Pfanne in Butter oder Schmalz gebacken, so lang bis sie durchgebraten und schön gelb sind.

8. Und wie backt man ihn in einer Pastete?

Man schneidet den zurecht gemachten Fisch in Stücken, legt ihn in einen Kessel, gießet siedendes Wasser darauf, und brühet ihn also wohl ab; nach diesem wird er wohl abgetrocknet, und eine Pastete von müßen Teig bereitet, alsdann legt man auf das Blatt oder Boden einige Lorbeerblätter, etliche Stücklein Butter und reichliches Gewürz, so aus Muscatenblüth, Ingber und Pfeffer gemengt bestehet, und vertheilt endlich den Fisch selbst in Stücken, über welchen oben ermeldtes Gewürz wieder gestreuet und mit Butter belegt wird, hierauf bedecket man die Pastete, und läßt sie in dem Backofen backen. Darauf bereitet man eine Brühe oder Sauce von Wein, Semmel, Butter und gelindem Gewürz, mit eingequirltem Eyerdotter, und gießt solche, wenn die Pastete aufgeschnitten, hinein; wer Liebhaber von Citronen oder Kaperngeschmack ist, mag etliche Tropfen von einer Citrone oder Kapern in die Brühe thun. Wenn sie soll aufgesetzt werden, so wird solche mit Lorbeerblättern

blättern und Blumenwerk belegen, oder in Ermanglung deren mit Zucker bestreuet.

9. Wie wird ein Aal gebraten?

Solches geschieht entweder am Spieß, oder auf dem Rost, oder in einer Pfanne.

10. Wie geschieht es am Spieß?

Am Spieß geschieht es also: Man steckt die wohl zubereitete Stücke, welche mit Pfeffer und Salz wohl zu würzen, und in Eßig eine Stunde lang gebeizet worden, an einem Spieß, umwindet solche mit Lorbeer, oder Salbeyblättern, oder spicket denselben mit Citronenschalen, welchen durch Kochen die Bittere benommen worden, wendet solchen bey nicht gar zu schnellem Feuer fleißig herum, und begießet ihn unter dem Drehen mit heißer Butter, oder nach belieben mit Wein, Salz, etwas Pfeffer, Eßig und Muscatenblüth, darunter etwas klein gehackte Salbey gemenet wird, daraus kan auch die Brühe bestehen. Wer aber eine Sardellen-Brühe liebet, der rühret in diese Brühe etliche wohl gewässerte klein geschnittene Sardellen, und läßt solche gemächlich daran kochen, so wird er seinem Geschmack auch wohl gerathen haben.

11. Wie kocht man einen Aal?

Dieses geschieht von gemeinen Leuten, und bey kleinen Aalen, und werden solche bereitet, wie bey den grossen Meldung geschieht; man kocht sie in Stücken verschnitten mit etwas Eßig, ein paar Hand voll Habergrüße, einigen Peterfilienwurzeln und isset solches Gericht wie eine Suppe, daher man es auch eine Aalsuppe zu nennen pflegt.

12. Wie siedet man einen Aal?

Wenn er behörig zubereitet ist, so wird er in Stücke verschnitten, und guter Eßig darauf gegossen, in einem Fischkessel, mit Wasser, Eßig, Wein und Salz, Citronenschalen und anderm Gewürz nach belieben mit einem oder zween Zwiebeln gesotten, bis die Brühe etwas einaekocht und kräftig werde. Einige legen die Stücke des Aals erst ein, wenn die Brühe heraus waltet, er wird aber nicht so weich werden, dabey jedoch der Butter nicht zu sparen ist.

13. Wie wird er alsdann zu Tische getragen?

Ist er durchgesotten, so wird er in eine Serviette geschlagen und aufgetragen, wobey aber insgemein die Gäste mit Citronen bedient werden.

14. Wie richtet man ihn mit einer Sardellen-Sauce zu?

Will man solche mit Sardellen zurechten, so werden dieselben klein zerhackt, zuvor aber wohl gewässert und die Kräuter fein abgesondert, solche rührt man denn unter Eyerdotter mit vieler Butter, Citronenschalen und Muscatenblüth, gießt etwas Wein darzu, und richtet diese Sauce oder Brühe über den gesottenen Aal an, so gibt es ein herrliches Gerichte. Dabey soll man aber nach der Maasse des Geschmacks zu nehmen und zu geben wissen.

15. Wie wird ein Aal gefüllt und gebacken?

Wenn der Aal abgezogen und ausgenommen, so reibt man ihn mit Salz und Pfeffer wohl durch, daß er dadurch rein wird, hernach nimmt man Kalbfleisch

fleisch und hact es ganz klein, darzu thut man gefotene Worcheln oder Kapern, klein geschnittene Citronen, geriebene Muscatnuß, Semmelkrumen oder Mehl eine Hand voll, Eyer, Ingber und Pfeffer, rührt solches alles unter einander, macht davon einen weichen Teig mit Butter gemengt, und damit wird der Hal gefüllt; ferner macht man einen guten Butterteig, recht fest geknetet, ganz dünne gerollt, davon schneidet man Finaers breite Riemen, und diese wickelt man um den Hal herum, doch so, daß allezeit Fingersbreit um den Hal herum Platz bleibt, und endlich legt man ihn krum gebogen in eine Pfanne, läßt ihn braten und begießt ihn mit brauner Butter, Citronensaft, bestreut ihn etwas mit Mehl oder Semmelkrumen, und läßt ihn so backen, bis er recht gut ist.

16. Wie pflegt man einen Hal gedämpft zuzurichten?

Es wird mit dem Hal eben so gemacht, wie vorher angezeiget werden, hernach schneidet man ihn in Stücken, und solche, ausgenommen der Kopf und Schwanz, so weggethan werden, wäscht man recht sauber aus; hierauf werden sie in einen Tiael zusammen gelegt, mit Butter, Salz, grüner Salbey, Muscatenblüth und klein geschnittenen Citronenschalen bestreut, sodann tröpfelt man den Saft aus einer Citrone mit guten Eßig darüber, deckt den Hal fest zu, und läßt ihn auf den Kohlen dämpfen.

17. Wie macht man eine Fricassée davon?

Dem Hal wird die Haut abgezogen, ausgenommen, und in Stücken, ohngefähr halben Fingers lang, geschnitten, in Wasser, so gehörig gesalzen, abgekocht,

und unter der Zeit macht man Butter in einem Siegel heiß, helle dieselbe aber wieder ab, damit das Salz davon kommt, alsdann röstet man ein paar klein geschnittene Zwiebeln, legt den Aal darein und läßt ihn braten; darzu wird ein Wasser gegossen, mit Muscatenblüth und klein gehacktem oder geriebenem Thymian gewürzt. Ist dieses geschehen, so macht man eine Brühe darüber von 3 oder 4 Eyedottern, welche man zerklöpft und mit ein wenig Eßig anrührt, darzu thut man kein geschnittene Petersilie, und läßt dieses zusammen nur recht heiß werden, aber nicht kochen, denn sonst möchte das Ey zerrinnen; diese Brühe gibt man beyrn Anrichten über den Aal.

18. Wie pflegt man den Aal zu mariniren?

Es wird derselbe behörig vorbereitet, aber nicht in Stücke zerschnitten, sondern es werden einige Kerbe darein geschnitten, hierauf wird er auf dem Rost mit Baumöl abgebraten, und nach demselben wieder, wenn er wohl kalt worden, in ein reines wohl verwahrtes Fäßlein eingelegt, auf dessen Boden eine Lage Lorbeerblätter, etwas Rosmarin, Citronenschalen und ganzes Gewürz gelegt wird, darauf folget eine Lage Aal, hierauf wieder eine Lage von erst beschriebenen Gewürz, alsdann wieder eine Lage Aal, und das so lange, bis das Fäßlein voll wird, doch müssen oben wieder die vorigen Gewürzarten überlegt werden, wenn dieses geschehen, wird guter Weineßig und Baumöl über die Lagen gegossen, und sogleich der obere Boden fest eingesetzt und wohl verpicht, auch täglich umgestürzt, damit nichts davon verdirbt. Nimmt man aber etwas von dem Fäßlein heraus, so muß der übrige Aal bald nach einander verbraucht werden.

19. Wie wird der Aal geräuchert?

Es wird selbiger gehörig zubereitet, ihm die Haut abgezogen, eingesalzen und in dem Salz alle Tage wohl umgekehrt. Ist er genug gesalzen, so wird er abgetrocknet, ihm ein Spieß durch den Kopf gestossen, und in einer Rauchkammer, wo nicht allzuvieler Rauch ist, aufgehängt. Wenn nun der Rauch von leichtem Holz mit Wacholderbeeren vermengt einige Zeit unterhalten wird, so wird der Geschmack davon desto angenehmer. Hat er also seine rechte geräucherte Farbe, so probirt man, ob er durchaus geräuchert sey; ist dieses nicht, so bindet man um denselben Papier, daß seine Farbe schön bleibt, und läßt ihn noch einige Zeit hängen.

20. Wie soll der geräucherte Aal verwahrt werden?

Wenn der Aal durchgeräuchert, so hebt man ihn in einem Gewölbe, da die Luft durchstreichen kan, auf, damit er nicht von der dumpfigten und eingeschlossenen Luft einen üblen Geruch und Geschmack bekomme.

21. Wie wird ein geräucherter Aal zubereitet und verspeiset?

Ehe man ihn zur Speise brauchen will, pflegt man ihn wohl abzuwässern oder wohl auszukochen, und bratet ihn sodann auf dem Rost aus. Wer ihn nicht abwässern will, der schneide ihn in Stücken, lege wohl Butter darauf, und brate ihn also ab. Wer ihn in einer Brühe mehr liebt als ohne dieselbe, kan sich nach seinem Geschmack richten, und entweder Wein

oder Efig mit Gewürz, Butter und ein paar Eyern dieselbe zureichten. Einige kochen ihn gar wohlgeschmeckend in einer durchgetriebenen Erbsenbrühe, welche mit Butter wohl geschmelzt, und mit gerösteten Wecken in Stücklein zerschnitten bestreut wird. Wer ihn in Braunkohl essen mag, so wird derselbe erstlich fett zugerichtet, alsdann legt man den abgerösteten Alal in Stücken darauf, und deckt die Schüssel zu, daß der Dampf den Alal recht durchdringe, bis man solchen als eine delicate Spelse auftragen will.

II.) Von den Alalraupen.

22. Wie werden die Alalraupen ausgezogen?

Weil dieselbe an der Haut wie die Alale schleimig sind, so müssen sie gebrühet, und, wie bey den Alalen gemeldet worden, abgerieben werden. Nach diesem reißt man sie auf, nimmt aber solche nur bis an die Leber aus, denn diese muß unten am Hals hängen bleiben, weil solche das delicateste am Fisch ist, und weit über die Hechtleber geschäht wird.

23. Wie werden sie gesotten?

Wenn sie gehörig vorbereitet, gießt man Efig darüber, und läßt sie wie einen andern Fisch sieden, doch muß die Butter dabey nicht gespart werden, weil dessen Fleisch ebenfalls hart ist. Will man sie aber im Wasser absieden, so muß selbiges wohl gesalzen seyn, und man hat sich nicht zu befürchten, daß er mehr Salz annehme als er braucht. Die Brühen oder Saucen können nach der beym Alal beschriebenen Art eingerichtet werden. Einige rauhe Mägen lieben denselben im saurem Kraut, Erbsen und andern Gerichten,

richten, darinnen diese Aalraupen gesotten, oder im Backofen gebacken werden.

24. Wie pflegt man sie zu backen oder zu braten ?

Es werden an denselben nach behöriger Zubereitung vom Kopf bis auf den Schwanz einige Kerben eingeschnitten, darauf salzt man sie ein, und läßt sie eine Stunde darinnen liegen, sodann streicht man im Herausnehmen den Schleim herunter, streut Mehl darauf, und backt solche im Schmalz. Zu diesen wird eine Brühe zubereitet aus Wein, ein wenig geröstetem Mehl, Citronen, Zwiebel mit etwas Gewürznägelein, Lorbeerblättern und Rosmarin, man läßt dieses zusammen kochen, legt den Fisch darein, und läßt es noch einen Sud thun, so ist das Gericht fertig und gut zu essen.

25. Wie werden sie marinirt ?

Man reißt, salzt und kerbt dieselbe, bratet sie auf dem Rost mit Zugießung guten und wohlgeschmefenden Baumöls, alsdann läßt man solche kalt werden, nimmt ein neues Fäßlein, ölt mit einem Pinsel dessen Boden wohl ein, legt Lorbeerblätter, etwas Rosmarin, Citronenschalen und ganzes Gewürz darein, und verfährt, wie bey der Marinirung der Aale es zu geschehen pflegt.

26. Wie kan man Aalraupen, Lebern gut zurichten ?

Man nimmt solche aus dem Fisch, und wässert sie im Wasser sauber, alsdann werden solche in einen Ziegel gelegt, darinnen ein Stück Butter, Muscatens

tenblüth und klein geschnittene Citronenschalen sich befinden, über dem Feuer gemächlich geröstet, und wenn dieses geschehen, Wein nebst etwas Brühe darauf gegossen, denn läßt man es mit darein gestreuter und zart geriebener Semmel kochen, tröpfelt vor dem Anrichten etwas Citronensaft hinein, so wird der Geschmack sehr gut seyn.

III.) Von der Aesche oder Asche.

27. Wie wird sie zugerichtet?

Sie kan wie eine Forelle, frisch oder mit Eßig, oder wie der Lachs zubereitet werden. Man räuchert selbige auch, damit sie dauerhaft und verschickt werden kan, aber alsdann ist dieser Fisch nicht mehr so hoch zu schätzen.

IV.) Von Aустern.

28. Was sind die Aустern vor Fische?

Die Aустern sind eine Art Meerfische, welche in Schalen stecken, und von vornehmen Personen vor die delicateste Speise unter den Fischen gehalten werden; daher man bey solchen, um sie delicat zu machen, mancherley Zurichtungen erdacht hat.

29. Wie vielerley Gattungen von Aустern gibt es?

Sie sind von unterschiedlicher Gattung: In Italien und an der Mittelsee in Frankreich sind sie so groß, daß eine Person sich an einer, zwey oder dreyen gar wohl satt essen kan, aber nicht so wohl zu essen, als in Holl- und Engelland. Andere werden in Hol-

stein

stein an der Westseite, sonderlich bey Husum, Lunden und der Derter gefangen; sind klein und zarten Fleisches. Die allerbesten sind die Englischen Kolduster Aустern, so etnen grünen runden Schweiß um sich haben, und daher Grünbärtlein genennet werden, Kommen aber sehr selten zu uns heraus.

30. Wie müssen sie beschaffen seyn, wenn sie verspeiset werden sollen?

Wenn man solche verspeisen will, muß man vornemlich dahin sehen, daß sie frisch und noch lebendig sind, welches man bemerkt, wenn sie noch fest geschlossen, denn wenn sie sterben, werden ihre Senn Adern ganz schlaf, lassen nach, und also klappen die Schalen. Wenn sie also beschaffen, sind sie nicht allein heßlichen Geschmacks, sondern auch sehr ungesund, dahero thut man wohl, wenn man si. gar wegwirft.

31. Wie werden die Aустern zugerichtet?

Man kan die ausgeschnittene Aустern, wie Sardellen, mit Eßig, Baumöl und Pfeffer oder auch auf andere Art zurichten.

32. Wie werden sie gebraten?

Die Schalen werden rein gewaschen, aufgemacht, und der obere Deckel davon gethan, damit das Wasser bis auf ein wenig heraus lauft, alsdann legt man sie mit der untern Schale auf den Rost, würzet sie mit Pfeffer, Muscatenblüth, Citronensaft, ein wenig Semmelkrumen, auch ein wenig Butter, und läßt sie also braten. Wenn sie nun gut gebraten, so werden sie mit den Schalen in eine warme Schüssel gestellt aufgetragen.

33. Wie

33. Wie pflegt man sie zu backen?

Die Austern werden völlig aus ihren Schalen herausgemacht, das Unreine abgethan, eine Weile in Wein gelegt, alsdenn in einen Durchschlag gethan, damit sie abtriefen, hernach in Ortesmehl herum gewälzt, ein Siegel mit Butter aufs Feuer gesetzt, daß sie heiß wird, und darinnen backt man die Austern so lange, bis sie schön braun sind; beyraustragen drückt man noch Citronensaft darüber.

34. Wie macht man gedämpfte Austern?

Man öffne die Austern, und würze sie mit Peterfille, kleinen Zwiebeln, thue davon in jede ein wenig, wie auch etwas weniges von Pfeffer und weissem Wein, bedecke sie wieder mit ihrer obersten Schale, lege sie auf den Rost, und fahre einigemal mit einer glühenden Schaufel darüber her; wenn es nun geschehen und sie fertig sind, so lege man sie ordentlich in ein Schüssel, und richte sie geöffnet an.

35. Wie werden sie in einer Casserole zugertretet?

Es werden solche geöffnet, der Boden einer zinnernen Schüssel mit Butter gerieben, die Austern ordentlich hinein gelegt, oben mit Pfeffer und gehackter Peterfille gewürzt, ein halb Glas Champagner Wein darzu gethan, mit dünner frischer Butter bedeckt, und mit feinen Semmelkrumen bestreut, alsdenn läßt man sie unter einem Tortendeckel mit oben und unten gegebenem Feuer gar werden, wischt den Rand der Schüssel sehr sauber aus, und richtet sie warm an.

36. Wie

36. Wie macht man sie mit Parmesan- Käse?

Die Aустern mit Parmesankäse werden auf eben die Weise bereitet, anstatt der Semmelkrumen nimmt man nur geriebenen Parmesankäse.

37. Wie pflegt man gefüllte Aустern zuzurichten?

Man blanchirt die Aустern, hackt sie klein, mischet sie mit Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Sardellen, alles auch klein gehackt, thut das gelbe von Eiern, Muscatennüsse, und anders dergleichen angenehmes Gewürz darzu, ingleichen Brod- Krumen in Milchrahm eingeweicht, stößt alles zusammen im Mörsel, füllt damit die ledige Aустerschalen, bestreicht das Gefüllte von dem gelben vom Ey, setzt sie in die Tortenpfanne, und backt sie wie die andern.

38. Wie wird ein Ragout von Aустern an Fleischtagen zubereitet?

Man öfnet die Aустern, thut sie mit ihrem Wasser in eine Casserole, schwenkt sie einigemal um, damit sie etwas überschlagen, nimmt hernach eine nach der andern heraus, puzt sie sauber ab, legt sie auf einen Teller, pakirt nachmals in einer Casserole einige Champignons und Trüffeln, mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, gießt Jus daran, macht es mit dem Kalbfleisch- und Schinkencoullis dicklicht, und so man anrichten will, so schüttet man die Aустern darzu hinein, sieht zu, daß das Ragout einen guten Geschmak habe, und richtet es warm an. Dieses Ragout braucht man zu allen Essen und Gerichten an Fleischtagen, die mit Aустern angerichtet werden.

238 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
den. Man muß aber die Austeren ja nicht aufkochen
lassen, damit sie ihren Geschmak nicht verlieren.

39. Wie aber an Fasttügen?

Die Austeren werden geöffnet, in ihrem Wasser
aufgewellet, jedoch daß sie nicht kochen, man legt sie
hernach auf einen Teller, thut etliche Champignons
und Trüffel in eine Casserole, mit einem Stük fri-
scher Butter und gießt alsdenn gute Fischbrühe dar-
an. Wenn sie gar sind, so macht man sie mit einem
Coullis dicklich, thut die Austeren darzu, und läßt sie
darinnen nur heiß werden, siehet zu, daß sie einen
guten Geschmak haben, legt sie ordentlich in eine
Schüssel, und richtet sie warm an.

40. Wie werden sie mit Sauerkraut zubereitet?

Dieses geschieht folgendergestalt: Sie werden
vorher ein wenig gewässert, und darauf in einen Tie-
gel oder Casserole mit frischer ungesalzener Butter
über dem Feuer abgeschweift: Hierauf nimmt man
halb gar gekochtes Sauerkraut, schneidet dieses mit
einem Messer, doch nicht gar zu klein, läßt es in But-
ter ein wenig schweiffen, gießt dicken sauren Rahm
daran, und läßt es zusammen durch einander däm-
pfen. Ferner macht man um eine Schüssel, darein
angerichtet werden soll, einen Kranz, schmiert sie mit
Butter, und überzieht die ganze Schüssel mit Kraut,
legt alsdenn eine ganze Lage Austeren, und etwas
scheiblicht geschnittenes Rindermark, denn wieder ei-
ne Schichte Kraut, womit man wechselseitig so lan-
ge fortfahren kan, bis die Schüssel voll ist, und das
Kraut oben beschließt. Endlich gießt man ein
wenig zerlassene Butter darüber, streut zerriebene
Semmel darauf, und bakt es solchergestalt im Ofen.

41. Wie

41. Wie macht man kleine Pasteten von Aустern, auf holländische Art?

Man nimmt so viel Aустern, als kleine Pasteten gemacht werden sollen, und troknet sie wohl ab, wenn man sie aus den Schalen macht, pakirt man sie ein wenig mit guter Butter, Peterfille und gehakter Zwiebel, und würzet selbige. Wenn sie kalt sind, so macht man daraus kleine Pasteten, in kleinen Tortenformen, vermittelst eines guten Teigs, läßt dieselben im Ofen backen, und richtet sie warm zu einem Gericht an, oder belegt damit andere Essen.

42. Wie kan man Aустern von Krebsen zurichten?

Die Krebse macht man lebendig auf, nimmt die Schwänze heraus, thut vornen das Bittere und die Adern davon, hernach werden sie ein wenig gesalzen und gepfeffert, in Austerschalen gelegt, Butter darzu gethan, auf einen Rost über die Kohlen gesetzt, und müssen selbige eine Weile sieden, bis sie braun werden wollen, inzwischen werden sie mit einem Messer oft umgewendet, daß sie sich nicht anlegen, man drukt nachmals Citronensaft darein, streut Muscattennuß darein, denn ist es recht.

43. Wie sind die Aустern lang aufzubehalten?

Sollen die Aустern eine zeitlang in ihren Schalen frisch aufbehaltē werden, daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser als ihre beste Brühe, so mit genossen, verlieren, müssen sie in einem Faß zugedeckt und etwas schweres darauf gelegt werden. Aустern, die man einsalzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in grosse erten

erdene Häfen dergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Salz und Pfeffer überstreut, und solchen mit etlichen Lorbeerblättern, ganzem Caneel, und grünem in Saamen geschossenen Fenchel belegt, hernach eine Lage Austern macht, und darauf eine Schicht von erstbenannten Specien, ferner wieder eine Lage Austern, und sofort bis das Geschirre voll wird; diese dienen denn sowohl roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Pasteten u. d. g. müssen aber vorher etwas gewässert, oder nur in frischem Wasser abgospült werden. Man kan sie auch solchergestalt aufbehalten: Man macht sie aus in einen Hafen, so daß ihr eigen Wasser darauf bleibt; dazzu thut man ein wenig Salz, Pfeffer und den Saft von einer Citrone. Hierauf mischt man es durch einander, und nimmt eine gute und sauber gewaschene Rindsblase, darein füllt man die Austern, daß sie ganz voll wird, und bindet sie vest zusammen, so halten sie sich lange Zeit.

44. Wie werden sie roh gegessen?

In den Seestädten, wo man die Austern aus der ersten Hand bekommt, pflegt man sie bey einem Glas Wein gerne roh zu essen, und mit Citronen- oder Samarintensaft, Ingber und Pfeffer zu würzen. Und diese Art der Zubereitung wird vor die gesündeste und zuträglichste gehalten.

V. Von Barben.

45. Wie werden die Barben zugerichtet?

Sie lassen sich auf verschiedene Art zurichten als trocken, blau gesotten, mit allerhand Brühen und gebacken.

46. Wi

46. Wie siedet man sie blau ab?

Die man blau sieden will, werden gerissen und abgeschuppt, ausgenommen, und nach reiner Auswaschung in Stücken geschnitten; diese Stücke werden in ein rein Gefäß gelegt, Eßig darüber gegossen, und in einem Fischkessel über dem Feuer abgefotten, da man selbige wohl salzen muß, wie denn auf 4 Pfund Barben 2 Hände voll Salz genommen werden; wenn sie wohl abgekocht, so wird, wenn sie aufgehoben werden, alsobald kaltes Wasser darauf gespritzt und reines Papier darüber gelegt, damit der Broden nicht davon gehe, hierdurch werden sie schön blau anlauffen; wenn sie völlig zum Auftragen fertig, so werden sie in eine zierlich gebrochene Serviette eingeschlagen, und also aufgesetzt.

47. Wie werden sie in einer Butterbrühe zugerichtet?

Die Barben werden im Wasser und gehörigen Salz abgekocht, nach dem Sieden gießt man das Wasser wieder ab, sodann wird ihnen die Haut abgezogen und in eine Schüssel gelegt; hierauf nimmt man Fleischbrühe, Butter, Petersille, Pfeffer und Muscatenblüth, läßt alles zusammen wohl kochen, und giebt es über die Fische.

48. Wie richtet man die Barben in einer Casserole à Petuvée zu?

Man kocht sie in einer Casserole mit Wein, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, und frischer Butter, bis die Sauce genug eingefotten ist, und macht sie dicklich, mit einem Löffel voll gerösteten Mehl. Oder man

D

man

man läßt die Barben ohne Butter kochen, richtet sie an, und schüttet ein Ragout darüber von Champignons, Trüffeln, Morcheln und Artischockenböden, alles mit Salz und Pfeffer wohl gewürzt, und mit frischer Butter und einer klaren Erbsenbrühe in der Casserole gekocht.

49. Wie werden sie gebacken?

Gebacken werden sie wie die andern Fische, und mit Petersilie bestreut aufgesetzt.

50. Wie bratet man sie auf dem Rost?

Man schuppet die Barben ab, nimmt sie aus, schneidet sie hier und dar an den Seiten ein, reibt sie mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit Salz, und bratet sie hernach auf dem Rost; wenn solches geschehen, so bereitet man eine weiße Sauce mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muscatennuß, zwey Sardellen, einer kleinen ganzen Zwiebel und ein wenig Mehl, damit die Sauce dicklich werde, gießt ein paar Tropfen Wasser und einen Löffel voll Weinessig dazu, rührt die Sauce immer um, bis sie dicklich genug ist, und schüttet sie darauf über den Fisch.

51. Wie kan man Barben oder andere Fische absieden, daß sie lang gut bleiben?

Man nimmt die Barben oder andere Fische aus, wäscht sie rein, macht sie mit einem Eßig blau, siedet sie in halb Wasser und halb Eßig, wenn es recht gesalzen ist, ab, läßt sie in der Brühe kalt werden; alsdann nimmt man ein verglastes Gefäß, legt ein gut theil Petersilienkraut darzu, gießt die lautere Brühe und noch 1 Maasß Eßig darüber, setzt es in einen Keller,

ler, oder ändern frischen Ort, so bleiben sie lang gut. Wenn man sie denn speissen will, so richtet man sie an, streut klein geschnittene Petersilie darüber, und gießt Eßig daran.

VI. Von Bärtschen.

52. Wie werden sie gesotten?

Die Bärse werden geschuppt und ausgenommen, im Wasser und gehörigen Salz abgekocht, alsdann macht man eine Brühe darüber von dem gelben von Eyern, halb Wein und halb Wasser und halb Eßig, gestossenen Zimmet und Muscatenblüth.

53. Wie richtet man sie mit einer Citronen-Brühe zu?

Wenn die Bärse geschuppt und ausgenommen sind, so ziehet man ihnen einen Faden durch die Nase und Schwanz, und bindet den Schwanz an den Kopf zusammen, damit sie krumm werden, alsdann werden sie in Wasser und Eßig, auch etwas Salz, in einem Kessel abgekocht. Ist nun dieses Wasser mit dem Fisch halb eingekocht, so thut man Citronenscheiblein, Ingber, Pfeffer und Semmelkrumen darzu. Dieses wird noch zusammen eine Weile gekocht, denn legt man ein Stück Butter darzu, und richtet es also an.

54. Wie macht man die Bärse mit einer Sauce von Sardellen?

Man nehme die Bärse aus, und koche sie in einer kurzen Brühe auf folgende Art: Es werden die Bärse ordentlich in eine Casserole gelegt, grosse Zwiebeln,
 D 2 eine

eine grüne Citrone, Petersilie, kleine Zwiebeln, Lorbeerblätter, Gewürznägelein, Pfeffer, Salz, zwey Gläser Wein und ein wenig Weineßig und Wasser darzu gethan, daß die Fische damit bedeckt sind. Hernach kocht man sie in einer Casserole gar, läßt sie völlig erkalten, ziehet sie heraus, schuppt sie ab, legt sie ordentlich in eine Schüssel bey einander, deckt sie zu, und hält sie warm. Wenn nun die Bärse nach dieser Manier mit einer kurzen Brühe gar gekocht sind, so thut man soviel frische Butter, als nöthig ist, in eine Casserole, streuet ein wenig Mehl darein, wirft ein paar gehackte Sardellen, Kapern, eine kleine ganze Zwiebel, und eine Citronenschale darzu, und würzet es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muscatennuß, gießt ein wenig Wasser und Weineßig hinein, rührt die Sauce mit einem Löffel auf dem Feuer um, und wenn die Butter geschmolzen, und die Brühe dicklich worden, nimmt man die Citronenscheiben und die kleinen ganzen Zwiebeln heraus, siehet zu, daß die Souce einen guten Geschmack habe, und auch nicht geronnen sey, schüttet dieselbe über die Bärse, und richtet es warm an.

55. Wie werden sie gebacken?

Diese Fische werden, wie gewöhnlich, geschuppt und ausgenommen, auf beyden Seiten ein wenig eingekerbt, oder kleine Schnittlein in die Quere ins Fleisch gethan, gesalzen und im Mehl herum gewälzet, hernach in Butter recht braun gebacken, trocken aufgetragen, und noch besonders eine Citronenbrühe darbey gesetzt.

56. Wie werden sie mit einem Ragout
verferriget?

Wenn man die Bärse ausgenommen hat, so legt man sie auf den Rost, thut Kohlen darunter und wendet sie um, so man siehet, daß die Haut trocken, und die Fische halb gar worden, nimmt man sie davon, und schält sie reinlich ab. Alsdann gießt man einen Schoppen Wein nebst ein wenig Fischbrühe in eine Casserole, thut eine grosse mit Nagelein geispickte Zwiebel, gehackte Petersilie und ein Lorbeerblatt darzu, würzt sie mit Salz und Pfeffer, thut ein Stück Butter in der Grösse eines Eyes, in eine andere Casserole, läßt sie mit ein wenig Mehl auf dem Feuer halb braun werden, gießt die vorgemeldte bereitete Brühe dazu, legt die Bärse ordentlich bey einander hinein, und läßt sie bey gelindem Feuer gemach kochen. Wenn sie gar sind, so nimmt man sie heraus, legt sie gehörig in eine Schüssel, schüttet ein beliebiges Ragout in der Fastenzeit darüber, und richtet es warm an.

VII. Von Bicklingen.

57. Was ist eigentlich ein Bickling?

Ein Bickling ist ein Hering, der in der Luft abgedörret und geräuchert, sodann entweder roh oder gebraten gegessen wird.

58. Wie werden sie gebraten?

Ehe man sie auf den Rost legt, werden sie am Rücken aufgeschnitten, daß sie breit werden, das Eingeweide herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, und wenn sie allzudürre sind, mit Bier begossen. Wenn sie nun sol-

hergestalt eine zeitlang gelegen, nimmt man sie heraus, überschmiert sie dick mit Schmalz oder recht ausgewaschener Butter, legt sie auf den Rost, und läßt sie ganz langsam auf Kohlen braten; wenn man nun hierauf noch braun gemachte Butter darüber gießt, so sind sie angenehm zu essen, und machen einen guten Appetit zum Trunk.

VIII.) Von Bricken.

59. Welche Fische werden Bricken genennet?
 Bricken werden marinirte Neunaugen genennet.
60. Wie werden sie zubereitet?
 Sie werden theils gekocht, und theils eingemacht.
61. Wie pflegt man sie zu kochen?

Gekocht werden sie folgender Gestalt: Nachdem sie erstlich geschleimet, d. i. mit siedendem Wasser mittelst etwas reinem Nelsholz durchgearbeitet, oder wenn man sie aus dem Wasser herausgenommen, und mit einem reinen weissen Tuch abgetrocknet hat, ihnen die Haut abgeschabet worden, so läßt man sie noch ein wenig in reinem Wasser liegen, alsdann werden sie frisch in Wasser, Wein und Eßig, mit Salz, Zwiebeln und Citronenschalen, auch einem Stück Butter, weil sie sonst nicht gern weich werden, gesotten, oder mit einer schwarzen Brühe angerichtet.

62. Wie werden sie eingemacht und marinirt?

Man bratet sie fein langsam und gelinde auf einem Rost, und beträufelt sie dabey immer mit gutem Baumöl; nachgehends bestreut man den Boden eines

nes reinen Fäbleins unten mit Pfeffer, legt die Neun-
augen hinein, fein schichtweise nacheinander, bestreut
sie weiter mit unter einander gemischtem Pfeffer, Ge-
würznägelein und Zimmetrinden, und dieses so fort,
bis das Fäblein voll ist. Endlich gießt man Weine-
sig darauf, daß er darüber gehet und beschwert sie,
so bleiben sie Jahr und Tag gut, und können weit und
breit verschickt werden.

63. Wie werden diese marinirte Fische ver-
speißt?

Die Liebhaber pflegen sie gleich aus der Lacke
mit ein wenig Pfeffer zu verzehren, weil sie sonst kei-
ner Zurichtung bedürfen. Eben so werden sie auch
öfters unter den Italiänischen Salat gebraucht.

IX. Vom Cabeliau.

64. Wie wird der Cabeliau gesotten?

Man siedet ihn eine Stunde fein langsam mit
Salzwasser ab, und wenn das Wasser abgegossen, so
gibt man klare Butter darüber, bestreut ihn mit Pe-
tersille, und gibt Senf darzu.

65. Wie richtet man ihn auf eine andere Art zu?

Man schuppt ihn ab, und kocht ihn darauf mit
Wasser und Weinezig, nebst grüner Citrone, Lor-
beerblättern, Salz und Pfeffer gar, macht eine Sauce
von brauner Butter, gebacknem Mehl, Austern, Ka-
pern und weißem Pfeffer, und richtet ihn damit an.

66. Wie pflegt man ihn zu backen?

Man nimmt einen wohl ausgewässerten Cabel-
iau-Schwanz, läßt ihn ganz, oder schneidet ihn in
Stü-

248 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
Stücken, trocknet ihn wohl ab, wendet ihn im Mehl
um, backt ihn in Butter, und richtet ihn trocken mit
gebäckener Petersilie an.

67. Wie pflegt man ihn zu stoven ?

Es werden die Stücke dieses Fisches in eine
Schüssel mit etwas Wasser gelegt, mit Pfeffer, ganze
Muscatenblüth, Salz und ein wenig gestossenem Zwie-
back bestreut; auch thut man ein gut Theil Butter
dazu, und gibt ihm ein oder ein und eine halbe Stun-
de unten und oben Feuer. Wenn er gar, so legt man
eine Citrone in Scheiben geschnitten darüber, drückt
auch den Saft davon darauf, so ist es gut.

68. Wie richtet man einen gefüllten Cabeliau zu ?

Es wird der Schwanz von einem Cabeliau ge-
nommen, geschuppt, die Haut ganz abgezogen, her-
nach etwas Fleisch von diesem Fisch in die Höhe ge-
hoben, und an die Stelle eine gute Fülle gethan, die
man von Karpfen- und Aalfleisch, feinen Kräutern,
Salz und Pfeffer, einigen Champignons, alles klein
gekackt, zusammen macht. Hernach wird die Haut
wieder darüber gezogen, alsdann in eine Tortenpfan-
ne gethan, und im Backofen gebacken, bis er eine schöne
Farbe bekommen, und aufgetragen. Oder, man kan
auch, wenn man will, den Cabeliau auftragen mit
einem Ragout von Champignons, Morcheln und Trüf-
feln, alles in der Casserole pafirt und wohl gewürzt.

69. Wie ist der Schwanz vom Cabeliau an
einem Spieß zu braten ?

Man schuppe und spicke ihn mit Sardellen und
dünnen Streiffen Hering ganz voll, lasse ihn am
Spieß

Spieß gar braten; im Braten aber muß er mit Butter betrauft werden. Alsdann nehme man die Butter aus der Pfanne, thue etliche Sardellen und etliche Schnitte Heringe darzu, wie auch etwas Citronensaft, lasse es durchbraten, und gebe es darüber, so ist es recht.

X. Von Forellen.

70. Wie vielerley Forellen gibt es?

Deren sind zweyerley, als die Lachs-Forellen, welche groß und roth von Fleisch, auch viel bunter, und die gemeine Art, welche weiß Fleisch, auch nur zierliche rothe Pünctlein haben.

71. Welche hält man vor die besten?

Die schwärzlichten haben ein weit körnichters und wohlgeschmackeres Fleisch, als die weissen. Vor allen aber werden die sogenannten Lachs-Forellen am meisten ästirirt.

72. Wie werden sie gesotten?

Es werden solche, nachdem man sie gewöhnlich gerissen, ihnen das Eingeweide genommen und sauber ausgewaschen, in einem Kessel, so mit Eßig, Wein und Wasser, auch einen guten Theil Salz, übers Feuer gesetzt wird, und wenn dieses zu sieden beginnet, hinein gelegt, man läßt sie alsdann ziemlich einsieden, hernach nimmt man sie heraus, sprengt ein wenig kaltes Wasser darauf, und deckt ein paar reine Bogen Papier darüber, daß der Broden nicht davon gehet, alsdann thut man sie in eine Schüssel und trägt sie mit einer Serviette zugedeckt auf den Tisch,

250 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
theils also trocken mit Eßig oder Wein, oder auch ohne
Eßig mit frischer Butter.

73. Wie werden sie gebraten ?

Wenn die Forellen ausgenommen und rein gemacht sind, so werden sie an den Seiten etwas eingeschnitten, und mit Salz und Pfeffer gerieben, mit Butter stark bestrichen, in eine Pfanne gelegt, damit sie sich braun braten, und unter dem braten öfters mit brauner Butter und Citronensaft begossen; allein sie müssen fleißig umgewendet werden, daß sie nicht anbacken.

74. Wie bratet man sie in Baumöl ?

Die Forellen, wenn sie ausgenommen und sauber ausgewaschen sind, werden in eine Pfanne gelegt, unten in die Pfanne legt man ein paar Hölzchen und den Fisch darauf, daß er nicht anbackt, alsdann wird die Pfanne auf ein Kohlf Feuer gestellt, und darein gibt man Baumöl, Lorbeerblätter, ganze Nägelein, Salz und ein wenig Pfeffer mit ganzen Zwiebeln, und läßt also den Fisch darinnen braten.

75. Wie macht man sie in einer Butterbrühe?

Es werden die abgefottene Forellen in eine Caserole nebst einem guten Stück Schmalz gelegt, und klein geriebene Semmel mit Muscatenblüth darüber gethan, und so man noch soviel Petersilienwasser oder Fleischbrühe hinzugegossen, als man vermeynt genug zu haben, läßt man dieses zusammen über einem Kohlf Feuer so lange kochen, daß es ein wenig dick werde.

76. Wie

76. Wie werden sie mit einer Citronenbrühe
zugerichtet?

Man nimmt Citronen, markt dieselbe aus, setzt das Mark auf eine Glutpfanne, und zuckerts nach belieben, läßt beydes zusammen auffieden, richtet es über blaugesottene Forellen an, und streuet klein- und würflicht geschnittene Citronenschalen darauf, so ist es gut.

77. Wie werden sie mit einer Sardellen-Sose,
oder mit Austern und Muscheln zubereitet?

Man nimmt von 4 bis 5 Stück Sardellen, nachdem sie gewässert worden, das Fleisch, schlägt 6 Eyerdotter in eine Casserole, und rührt die Sardellen, nebst Citronenschalen, Muscatenblüth, einem guten Stück Butter, einer ganzen Zwiebel, so aber bey dem Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Messerspitze Mehl darunter, gießt halb Wasser und Wein, oder auch Brühe darzu, setzt solches auf ein Kohlf Feuer und läßt es bey stetem Umrühren etwas dick einkochen, da man es sodann über die abgessottene und noch warm gehaltene Forellen anrichtet. Mit den Austern und Muscheln verfährt man eben so, nur daß die letzte erst in die Brühe, wenn solche bald fertig ist, geschüttet werden müssen.

78. Wie aber mit Eyerdottern?

Man läßt in einem Häfelein einen Wein siedend werden, gießt ein Kleinwenig Weinessig darzu, würzt ihn mit Cardemomen, Muscatenblüth, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer, drückt ein gut Theil Citronensaft darein, daß die Citrone vorschlägt, zuletzt thut man

man kleine länglicht oder würflicht geschnittene Citronenschalen und ein Stück Butter daran; indessen zerfloßt man 2 oder 3 Eyerdotter, und rührt sie mit der siedenden zusammengemachten Brühe geschwind an, die auf obbeschriebene Art blau gesottene Fische aber legt man, wenn sie zuvor wohl abgeseiht sind, in eine Schüssel, und gießt die Brühe neben hinein, daß die Fische fein blau bleiben, streut auch klein zerschnittene Citronenschalen darauf.

79. Wie kan man die Forellen in Del backen?

Man mache die Forellen am Bauch auf, nehme das Eingeweide heraus, wasche sie mit kaltem Wasser, salze selbige und lasse sie ein wenig im Del liegen; alsdann streife man solches wieder davon ab, und würze sie mit scharfem Gewürz, nebst diesem mache man Del in einer Pfanne wohl heiß, lege die eingewürzte Fische darein, und backe sie also schön gelb heraus. Hier auf setze man eine Schüssel auf eine Kohlpfanne, gieße frisches Baumöl, wie auch einen einzigen Löffel voll Wein darein, würze es mit Cardemomen und Muscatenblüth, drucke den Saft von Citronen dazu, und lasse es also auffieden; denn lege man die gebackene Forellen darein, und rings herum zur Zierde Lorbeerblätter, oben darauf aber streue man fleingeschnittene Citronenschalen.

80. Wie pflegt man die Forellen in einer Gallerte zuzurichten?

Solches geschiehet, indem man ein paar Rälberfüsse mit Haussenblättern so lange kocht, bis es so dick wird, daß es gestehet, da es dann durchgeseiht, und nachdem das Fett davon mittelst eines Löschpapiers hers

Herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronensaft und Zucker aufgekocht wird, hernach klopft man das weisse von 3 Eyern zu einem Schnee, und wenn das vorige in vollem Sud, schüttet man dieses geklopfte Eyweiß darzu, und rührt es wohl um, da sich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich gießt man diese Gallerte durch ein paar Servietten über die angerichteten Forellen, und läßt es an einem kühlen Ort gestehen, so ist es gut.

81. Wie werden geräucherte Forellen in einer guten Brühe zugerichtet?

Diese Fische werden aus laulichem Wasser sauber gewaschen, in frischem Wasser gesotten, bis sie fast gar sind, hernach wird das Wasser davon geseiht, ein gut Glas Weinessig, oder halb soviel Wein darzu gegossen, ein wenig schön Mehl in Butter oder Schmalz gebrannt, darein geschüttet, mit Ingwer, Pfeffer und einem Löffel voll Zucker gewürzet, alsdann salzet man die Brühe ein wenig und läßt sie sieden; indessen nimmt man einen Beck, schneidet ihn klein gewürfelt, röstet ihn in Butter, bis er hart und braun wird. Wenn die Forellen genug gesotten haben, so richtet man sie ordentlich an, legt die gerösteten Becken darauf, und gießt die Brühe darüber.

82. Wie kan man die Forellen in einer Sulz eins machen, daß sie ein Vierteljahr lang gut bleiben?

Man nehme diese Fische, wasche sie sauber, hernach salze man sie, lasse das Wasser wohl davon laufen, dann können sie in die Luft gehängt werden, daß sie trocknen, alsdann pfeffere man sie, lege sie auf den

den Rost, brate sie fein sachte und schön aus, sie müssen aber gelb bleiben, man nehme ferner Eßig und Butter, lege ein Stängelcin Salbey darein, und bestreiche die Forellen öfters damit, wenn sie gebraten sind, so bestreiche man ein jedwedes Stück vermittelst eines Federleins wohl mit Baumöl, hernach nehme man einen Hasen, der in einer Weite ist, oder ein Fäßlein, nachdem man viel hat, belege den Boden mit Rosmarin, lege den Fisch darauf, darauf bestreue man ein jedwedes Stück mit Pfeffer, Ingber, Nägelein und Muscatennuß oder Blüth; man muß auch die Fische, wenn sie auf den Rost kommen, weil sie noch warm sind, mit Baumöl bestreichen, und auf beyden Seiten mit Gewürz wohl bestreuen, hernach legt man wieder Rosmarin, auch einige Lorbeerblätter darauf, und alsdann wieder Fisch, und so fortan. Wenn alles darinnen, so wird halb Wein und halb Eßig recht siedend heiß gemacht, und also recht strudelnd über die Fische geschüttet, in den Keller gestellt, wohl beschwert, und man läßt es 4 Wochen also stehen, so bekommt man eine dicke Brühe wie eine Sulz, alsdann sind sie zum Essen fertig.

XI.) Von Fröschen.

83. Wie werden sie verspeißt?

Die hintere Viertel werden verspeißt, fricassirt, mit Mehl besprenget, aus dem Schmalz gebacken, oder auch wie junge Hühner zugerichtet; nur ist dabey noch anzumerken, daß das Fröschfleisch viel schärfer als anderes Fleisch oder als Fischwerk tractirt seyn will.

84. Was

84. Was nimmt man aber vor Frösche hierzu?

Man braucht hierzu nur die gelben und weissen Frösche, nicht aber die grün und schwarz sprenglichten aus Teichen oder Sümpfen, vielweniger die Laubfrösche; so hütet man sich auch im Monat May, als in der Laichzeit der Frösche, sie zur Speise zu nehmen, weil sie sich alsdann auch mit den Kröten zu vermischen pflegen.

85. Wie werden sie fricassirt zugerichtet?

Man ziehet den abgeschnittenen hintern Theilen der Frösche die Haut ab, röstet sie etwas gelblich in Butter, wie auch klein geschnittene Zwiebeln oder Chalotten, würzt sie mit Pfeffer und Muscatenblüth, salzt und läßt es zusammen in guter Fleischbrühe sieden; ferner schlägt man das gelbe von etlichen Eiern daran, und rührt es mit ein wenig Eßig und klein gehackten Petersilienkraut durch einander. Wenn man dann die Frösche anrichten will, so gießt man diese Eyer daran, und läßt es zusammen auf einer Stut oder Kohnpfanne noch einen Ball aufthun.

86. Wie pflegt man sie zu backen?

Wenn man den Fröschen das hintere Theil abgeschnitten, die Haut abgezogen und solche nebst den vordern Vierteln weggeworfen hat, so wasche und salze man sie ein, alsdann mache man einen Teig von Eiern, Milch und Mehl an, lehre sie darin um, und backe sie aus heisser Butter oder Schmalz.

XII.) Von

XII.) Von Gangfischen.

87. Was sind die Gangfische vor Fische?

Sie werden aus Italien, oder auch aus dem Bodensee, eingefalzen zu uns gebracht, und sind nicht grösser, als kleine Grundeln.

88. Wie werden sie gesortet und gekocht?

Es werden die Gangfische in ein frisches Wasser gelegt, eine Stunde oder länger gewässert, nach dem nemlich die Fische gesalzen sind, hernach von aussen und innen ein oder zweymal aus einem frischen Wasser gewaschen; alsdann macht man ein anders frisches Wasser in einer Pfanne siedend, legt die Fische hinein, und läßt sie ein kleinwenig länger, als weiche Eier sieden; alsdann versucht man die Brühe, wenn sie nicht genug gesalzen, so salzt man sie noch mehr; sind sie aber allzusehr gesalzen, so selbet man das erste Wasser herab, und gießt ein anders heißes Wasser darüber, läßt sie noch einen Sud thun, selbet das Wasser wieder ganz herab, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, thut Ingber, Muscatenblüth und ein Stück Butter, oder auch nach belieben einen Milchrahm daran, läßt es ferner mit einander einen Sud thun, richtet es denn in eine Schüssel an, gießt die Brühe darüber, und streut Muscatenblüth darauf.

89. Wie werden sie in Oel und Pfzig zubereitet?

Man wässert und säubert die Gangfischlein, siedet sie in Wasser, aber nicht lang, und selbet es wieder davon ab, läßt sie ein wenig trocknen, alsdann legt man sie auf den Rost, welcher vorher wohl mit Butter bestrichen, setzt denselben über eine gute Glut,

hebt

hebt die Fische zum östern samt dem Rost über eine breite Schüssel, begießt sie mit Eßig und Butter, und trocknet sie wieder ab, jedoch nicht gar hart, damit sie fein saftig bleiben, legt sie hernach in eine Schüssel, gießt Eßig und Baumöl darüber, und bestreut sie mit Klein geschnittenen Citronenschalen.

90. Wie pflegt man sie zum Salat zuzurichten?

Wenn sie gewässert und gewaschen sind, so läßt man sie ein wenig abtrocknen, schneidet aussen überzwerch kleine Schnittlein hinein, mischt Pfeffer und Muscatenblüth unter einander, und würzt die Fische damit innen und aussen wohl ein, läßt hlerauf Baumöl in einer Bratpfanne heiß werden, legt Rosmarin und Lorbeerblätter darein, bratet die Gangfische darin, und drückt zulezt Citronensaft daran.

XIII.) Von Garauschen.

91. Wie pflegt man sie mit einer Brühe zu kochen?

Wenn sie geschuppt und ausgenommen sind, so muß man vorher einen Kessel mit Wasser, welches gehörig gesalzen und schon siedet, zum Feuer gesetzt haben, darein wirft man diese Fische ganz, nicht entzwey geschnitten, alsdann werden sie nach dem Sieden in einen Tiegel gelegt, Butter, Semmelkrumen, Petersfille, Pfeffer und ein wenig Wein daran gethan, dieses läßt man zusammen kochen, und richtet es an, so ist es recht.

Oder :

Wenn sie gekocht, wie vorher angezeigt worden, so macht man eine Brühe, von 2 bis 3 Ethern nur das gelbe

258 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
gelbe genommen, darzu nimmt man süßen Rahm, ein
wenig Butter, Pfeffer und kleingeschnittene Petersilie,
quirlet alles unter einander, läßt es aufkochen, und
gibt es, wenn die Fische in der Schüssel liegen, dars
über her.

XIV.) Von Grundeln.

92. Wie vielerley Arten der Grundeln gibt es?

Man zehlt zweyerley Arten derselben: die eine
ist mit einer glatten Haut, wie ein Aal, von sehr gutem
Geschmack, und eine von den besten und zartesten
Fischen die man hat, und werden sie eines Fingers
lang theuer verkauft und hochgehalten. Bey uns
nennt man sie Grundeln, anderwärts aber heißt man
sie Schmerlinge, und die, so man hier zu Lande Kressen
nennt, haben den Namen anderswo Grundeln.

93. Wie werden sie gesotten?

Man nimmt Eyerdötterlein in eine Schüssel,
klopft sie, wäscht die Grundeln, läßt das Wasser
durch einen Seiber ablaufen, thut die Eyerdötterlein
in eine Schüssel, und die Grundeln darein, so trinken
sie die Eyer aus, und füllen sich selber; alsdann sie-
det man die Grundeln in halb Wein und halb Eßig,
salzt sie aber nicht zu stark, so gibt es ein niedliches
Essen.

94. Wie macht man sie in einer Butterbrühe?

Die Grundeln werden erstlich gewaschen, als-
dann in einen Hasen geschütet, und halb Eßig, halb
Wein siedheiß darüber gegossen, hernachmals in einer
Pfanne samt dem Wein und Eßig gesotten, und wenn
sie

sie zu sieden anfangen, ein wenig gesalzen; indessen aber eine Brühe von Eßig und Wein in einem Haselein zusammen gemacht, mit Muscatenblüth und ein wenig Pfeffer gewürzet, auch würflicht geschnittene Citronen oder auch Limonien darein geworfen. So nun die Grundeln so lang gesotten, daß sich der Faum zusammen setzt, so hebt man ihn ab, seihet die erste Brühe davon, und gießt die lezt beschriebene darüber, hernach schneidet man einen guten Theil Butter darein, läßt es elnen Ball thun, bis die Butter zergangen, und richtet sie denn zusammen in eine Schüssel an.

95. Wie macht man gefüllte Grundeln?

Man wäscht sie, thut sie in einen Durchschlag, und läßt das Wasser daran wieder verfeihen, hernach klopft man Eyerdottern in eine tiefe Schüssel oder Hasen, salzet es ein wenig, und wirft die Grundeln auch hinein, so schlucken sie dieselbigen an, und füllen sich selbst damit; alsdann siedet man sie entweder blau oder in einer Butterbrühe, oder backt sie aus dem Schmalz nach eigenem belieben.

96. Wie werden sie gebacken?

Dieses geschiehet am füglichsten, wenn sie gar klein sind, daß sie gesotten nicht wohl können genossen werden. Man macht heisse Butter, und wenn selbige im vollen Kochen, wendet man die Grundeln im Rockenmehl, oder besser in geriebenem Semmelmehl um, wirft sie in die siedende Butter, und läßt sie gar braten; sie müssen aber die volle Butter haben, und salzen darf man sie nicht, wenn es eine gesalzene Butter ist. Wen sie nun gelblich braun und fein steif, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit

die Butter ablaßt, legt sie in eine erwärmte Schüssel, und gibt sie gleich zu Fische; denn wenn sie nicht warm gegessen werden, taugen sie nichts.

XV.) Von Hechten.

97. Wie werden die Hechte schön blau abgefotten?

Solches geschieht folgendergestalt: Man öfnet ihnen zuvorderst den Bauch in die Länge, nimmt alles Eingeweide heraus, wäscht alles Blut wohl ab, und trocknet solche, legt sie alsdann in eine Schüssel und streut viel Salz darüber; ferner werden sie überall mit gutem Weineßig begossen, welches ihnen eine schöne blaue Farbe gibt. Nach diesem setzt man die kurze Brühe, so von Wein, Weineßig, etwas Wasser, Salz, Gewürz, Citronenschnittlein, Zwiebeln, etlichen guten Kräutern und Lorbeerblättern gemacht wird, zum Feuer, und läßt sie etwas sieden. Wenn denn nun solchergestalt der Wein sich erhitzt, legt man die Hechte mit einem guten Stücklein Butter ein, und siedet sie geschwind ab, läßt sie auch nicht lang in solcher kurzen Brühe liegen, sonst werden sie weich und unangenehm. Sind sie groß, werden sie in eine Serviette gewickelt, also trocken in die Schüssel gelegt, und mit Blumen und Citronenschalen geziert, alsdann setzt man Weineßig, oder eine Funke von Muscaten, Butter und derselben Brühe, darinnen sie gefotten sind, dabey. Die Hechtleber steckt man in das Eingeweide, oder in den Magen, wenn man selbigen zuvor umgekehrt und wohl gewaschen hat. Will man das Blaue, womit man die Hechte und Karpfen färbt, recht machen, so ist zu merken, daß der leben-

dige

dige Fisch allezeit das Blaue besser an sich nimmt, als der todte, dieweil man die todten wegen der trocknen Schuppen allzeit mit warmen Weineßig anseuchten muß. Wenn der Hecht gesotten ist, und er mit der Brühe zugleich aufgesetzt werden soll, so muß man ihm zuvor die Haut abnehmen, welche wegen der Schuppen unangenehm zu essen ist. Es scheint aber besser zu seyn, daß man ihn zuvor schuppe, ehe er gesotten wird, dieweil die Haut der Fische Speck ist. Die ganze abgezogene Haut wird auf einen Rost gelegt, also daß die Schuppen unterwärts kommen, und etwas Butter und Pfeffer darüber gethan. Wenn sie genug gebraten, nimmt man sie davon, und drucke Pomeranzensaft darüber.

98. Wie wird der Hecht auf Pohlische Manier zugerichtet?

Man nehme einen guten lebendigen Hecht, spalte ihn in der Länge mitten von einander, schneide ihn in 4 Finger breite Stücke, bedecke darauf die Seite der Schuppen überall mit Salz, und gieße eine Viertels stunde hernach siedheissen Weineßig darüber, zu welchem so viel Pfeffer, als man zwischen 2 bis 3 Fingern fassen kan, gethan wird, hierdurch erhält der Hecht eine schöne blaue Farbe; alsdann thue man den Hecht in eine Casserole, und koche ihn mit Lorbeerblättern, Thimian, Zwiebelscheiben, Peterfille, gehackten kleinen Zwiebeln, Gewürznägelein und Pfeffer gar, nachdem zuvor so viel Wasser auf den Hecht gegossen worden, daß dasselbe 3 Finger breit darüber stehet; der Hecht aber muß mit dem Weineßig, Salz und Pfeffer, worinnen er zuvor gelegen, ins Wasser gethan werden; hierauf koche man ihn mit hellem und

starkem Feuer gar, und richte ihn nebst den Schuppen an, mache aber auch eine Sauce von Butter, ohngefähr einem halben Pfund Sardellen, und gröblich gestossenem Pfeffer, und lasse solche in einem Napfgen besonders darzu aufragen.

99. Wie richtet man den Hecht in einer Sardellen-Sauce zu?

Man schuppt den Hecht, reißt ihn am Bauch auf, und macht 4 oder 6 Stücke, nachdem er groß ist, daraus, hernach gießt man Weinessig in eine Pfanne, salzt den Essig wohl; es wird aber insgemein zu einem Pfund Fisch eine Hand voll Salz gerechnet; alsdann legt man den Hecht darein, und läßt ihn sieden, bis sich die Gräten ablösen, hierauf seihet man den Essig davon, und gießt nachfolgende Brühe daran: Erstlich werden auf ein Pfund Hecht 6 Sardellen genommen, dieselben gewässert, die Gräte auf das schönste davon geklaubt, ein oder zweymal sauber aus einem Wasfer heraus gewaschen, noch einmal ein paar Stunden in Wein gelegt, und hernach klein gehackt, alsdann thut man sie in ein Stollhäfelein, schüret ein klein wenig Kohlen darunter, daß sie verschmelzen, gießt denn nach Gutdünken Wein daran; verlangt man aber die Brühe etwas dicklich, kan auch zuvor ein Schnitzten gebähtes Weißbrod im Wein gesotten, durchgezwungen, und in die zerschmelzte Sardellen gegossen werden. Ferner würzet man es mit Pfeffer und Muscatenblüth, druckt Citronensaft darein, zuckert es ein klein wenig und thut ein gut Stück Butter oder Baumöl, auch zulezt ein wenig klein zerschnittene Citronenschalen darzu, läßt dieses alles einen Sud thun; hierauf legt man den in Essig gesottenen Fisch

in

in eine Schüssel, richtet die Brühe darüber an, setzt die Schüssel samt dem Fisch auf eine Kohlpfanne, und läßt ihn in der Brühe noch ein wenig sieden, begießt den Fisch zum öftern mit der Brühe, und streut klein zerschnittene Citronenschalen darauf, so ist es recht.

100. Wie aber mit einer Citronenbrühe?

Es wird der Hecht geschuppt, ausgewaschen und in beliebige Stücke geschnitten, alsdann in Eßig und Salz gesotten, wenn er nun gar, so wird folgende Brühe darüber gemacht: Man nimmt etliche Citronen hackt sie klein, und läßt sie in einem Häfelein ein wenig sieden, alsdann mit Roseneßig durch ein Tuch gedrückt, thut Zucker, Zimmet, etwas Pfeffer und Citronenscheiben darunter; hernach läßt man den Fisch in dieser Brühe einmal mit aufwallen, und richtet ihn an; oder es kan auch diese Brühe gleich über den Fisch, wenn er in der Schüssel liegt, gegeben werden.

101. Und wie mit einer Rahm-Sauce?

Hierzu wird ein Schoppen oder auch etwas mehr Rahm genommen und gesotten, hernach, wenn man 4 bis 5 Eyerdottern nebst einer Messerspitze rohes Mehl klar gequirt, dieser daran gegossen, und in acht genommen, daß es nicht zusammen rinne, worzu noch ein Stük Butter und etwas Muscatenblüth kommt. Diese Brühe gießt man über die ordentlich angerichteten blaugesottenen Fische, läßt es auf dem Kohlfeuer wieder zusammen erwärmen, aber nicht kochen, und spritzt ein wenig zerlassene Butter darüber; so man will, können auch geröstete Zwiebeln darauf gestreuet werden. Einige pflegen zu gedachter Brühe einen

264 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
Löffel voll Kümmel, der vorhero klein geschnitten wor-
den, zu thun, und lassen solches ein wenig stehen, ehe
sie anrichten.

102. Wie wird er ferner mit einer Meerrettig-
Brühe zubereitet?

Der Hecht wird mit Wasser und Salz abge-
kocht, unterdessen reibt man Meerrettig klein, und läßt
ihn in Milch aufkochen, thut ein Stück Butter und
Salz daran, und würzt es mit Muscatenblüth; wenn
nun der Hecht gar ist, so wird die Brühe darüber her
gegossen, und aufgetragen.

Oder :

Man schuppt den Hecht, reibt ihn mit Salz,
wendet solchen im Mehl um, und bratet ihn in heißer
Butter, alsdann wird er in einen Ziegel gelegt, ge-
riebener Meerrettig darüber gestreut, und halb Was-
ser und Wein darzu gegossen, mit Butter, Muscaten-
blüth und Zucker versehen, und darinnen gekocht, bis
er gut ist.

103. Und wie mit Senf?

Es wird dieser Fisch geschuppt, ausgenommen
und mit Wasser und Salz abgekocht, hernach unter
der Zeit ein Ziegel mit Butter aufgesetzt, und in die
Butter viel Senf gethan, dieses läßt man unter be-
ständigem Umrühren kochen. Wenn nun der Hecht
gar ist, so thut man ihn in eine Schüssel, und gießt
die Senfbrühe darüber her.

104. Wie pflegt man ihn mit Austern
zuzurichten?

Die Bereitung mit Austern geschlehet auf fol-
gende

gende Weise: Wenn der Hecht gehörig zurechte gemacht, so wird er in Stücken geschnitten, in eine Casserole gelegt, Wein darauf gegossen, Petersilie, kleine Zwiebeln, Champignons, gehackte Trüffel, Salz, Pfeffer und Butter darzu gethan, hierauf Aустern ein wenig im Wasser mit einigen Löffeln von unreifen Traubensaft aufgewellt, und wenn dieses geschehen, so schüttet man sie nebst ihrem Wasser zu den übrigen vorgemeldeten, alsdann wird der Hecht gehörig in die Schüssel gelegt, und mit dem übrigen versehen.

105. Wie aber mit einer teutschen Sauce?

Es wird der Hecht gehörig zugerichtet, mitten von einander geschnitten, im Wasser gekocht, jedoch nicht ganz gar, alsdann ziehet man ihn heraus, machet die Schuppen davon, und siehet zu, daß er fein weiß wird, thut ihn in eine Casserole, gießt Wein darzu, thut auch gehackte Kapern, Sardellen, feine Kräuter und gehackte Champignons, wie auch Trüffel und Morcheln darzu. Dieses alles wird ganz gelinde gekocht, damit der Hecht nicht aufberste, ein Stück Butter darzu gethan, und dahin gesehen, daß die Brühe ein wenig dicklich sey, man thut auch ein wenig Parmesankäse dazu. Wenn nun solches geschehen, so legt man den Fisch gehörig in eine Schüssel, und belegt denselben womit man will.

106. Wie ferner mit Wein und kleinen Rosinen?

Man setzet Wein und Petersilienwasser oder Brühe über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muscatenblüth, kleine Rosinen, Citronenschalen, Safran, Zucker und ein Stück Butter darein, läßt es zusammen kochen, bis es ein wenig dicklich wird, alsdann

legt man den Hecht darein, läßt selbigen eine Weile darinnen liegen, daß er die Brühe an sich zieht, bey dem Anrichten aber drückt man Citronensaft darauf.

107. Wie werden die Hechte gefüllt gemacht?

Man schuppt sie ab, und macht die Gräten durch den geöffneten Rücken heraus, es muß aber Kopf und Schwanz an der Haut sitzen bleiben, hierauf wird das Fleisch von den Hechten geschnitten, ein Stück vom Aal oder Karpfen, ein wenig Champignons, kleine Zwiebeln und Petersilie darzu gethan, mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß gewürzt und zusammen gehackt, hernach ein duzend Corianderkörner mit zwey Gewürznägelein im Mörstel gestossen, das gehackte vom Fisch und so viel Butter, als zwey Drittel desselben ansmachen, darzu gethan, und zusammen gestossen, zuletzt thut man Semmelkrumen in der Größe eines Eys darzu, welche zuvor in Milchrahm gefinde aufgeköcht worden, vermischt auch mit der Fülle das gelbe von 4 rohen Eyern, und menget es alles im Mörstel unter einander, hierauf werden die Hechte damit gefüllt, zugenäht und in eine Casserole gelegt, die sich zu der Größe der Hechte schicket. Ingleichem macht man eine kleine braune Brühe von halb Fischbrühe und halb Wein an die Fische, würzt selbige mit grossen Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, Gewürznägelein und feinen Kräutern, kocht die Hechte darinnen bey gelindem Feuer, damit sie nicht von einander gehen. Darauf wird ein Ragout von Champignons, Krebschwänzen, Trüffeln, Spargelspizen und Artischockenböden, so es die Jahreszeit zuläßt, bereitet. Die Champignons thut man in eine Casserole mit ein wenig frischer Butter, gießt Fischbrühe daran, und macht

macht es mit einem guten Krebscoulis, oder einem andern dicklich. Wenn das Ragout bereitet ist, einen guten Geschmack hat, und man nun anrichten will, so nimmt man die Hechte aus ihrer Brühe, läßt sie in einer Schüssel wohl austropfen, legt sie in die Schüssel, in welcher sie angerichtet werden sollen, thut das Ragout darüber, und richtets warm an. Hierbey ist zu merken, daß wenn man Spargelspizzen mit zu dem Ragout nimmt, selbige zuvor erst müssen blanchirt und kurz vor dem Anrichten erst zu dem Ragout gethan werden, damit sie nicht zuviel kochen. Man kan auch die gefüllten Hechte mit guter Butter bestreichen, selbige darauf in einer Tortenpfanne ordentlich bey einander legen, einige Zwiebelscheiben darunter, etliche ganze kleine Zwiebeln, und ein wenig gehackte Peterfille dabey legen, darauf ein wenig geschmolzene Butter darüber thun, und sie mit zarten Semmelkrumen bestreuen, darnach in Ofen setzen und wohl färben lassen; wenn sie gar worden, so können sie entweder trocken auf einer Schüssel mit einer weißen Serviette, oder auch mit einer darzugethanen kräftigen Sauce angerichtet werden.

108. Wie richtet man den Hecht wie Stockfisch zu?

Man nehme einen übrig gebliebenen oder aber im Salzwasser frisch gesottene Hecht, blättere ihn, und lege ein Theil davon in eine Schüssel, streue Muscatenblüth, Pfeffer und Ingber darauf, thue Butter daran, mache abermals eine Lage von diesem geblättern Hecht, streue, wie zuvor, vom besagtem Gewürz darauf, samt einem Stück Butter, und also immer
fort,

fort, drucke Citronensaft darein, setze es auf eine Kohlpfanne, und lasse es zusammen aufsieden, so ist es gut.

109. Und wie macht man ihn mit zerlassener Butter?

Weil man den abgesottene Hecht anrichtet, so läßt man ein halb Pfund Butter zergehen, und gießt dieselbe darüber, streuet klein gehackte Petersille nebst Muscatenblüth daran, und setzt die Schüssel auf eine Kohlpfanne, daß alles fein warm bleibe. Oder man läßt Butter zergehen, thut geriebene Semmel, Muscatenblüth und gehackte grüne Petersille darauf, gießt Brühe darzu und läßt es mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu gelegt. Ehe man anrichtet werden 3 Eyerdotter klar abgequirt, ein Stücklein Butter darein gethan, und Brühe daran gegossen, auch wohl durcheinander gerührt, daß es nicht zusammen laufe.

110. Wie aber in einer Kapern-Brühe?

Man schuppet den Hecht, macht denselben am Rücken auf, schneidet Stücke daraus, und siedet ihn im Weineßig und Salz. Alsdann nimmt man einen gebäheten Semmelschnitten und gehackte Eßigkumern, thut beydes zusammen in ein Häfelein, gießt Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, läßt es kochen, und treibt hernach durch. Ist es aber noch zu dick, so hilft man ihm mit ein wenig Wein, würzt es mit Muscatenblüth und Cardemomen, thut ein Stück Butter, wie auch ganze Kapern darzu, und gießt die Brühe über den Fisch, wenn der Eßig zuvor davon abgeseiht worden, in die Pfanne, läßt es mit einander also aufsieden, richtet es denn an, und streuet würflich geschnittene Citronenschalen darauf.

111. Wie wird er mit Krebsen, Carfiol und Klöszen zubereitet?

Wenn der Hecht geschuppt und gerissen, thut man das Eingeweide heraus, schneidet zwey quer Finger breite Stücklein daraus, salzt solche ein wenig und streicht sie durch die Hand fein trucken ab; hierauf werden diese Stücklein mit Butter, Muscaten und Citronenschalen über das Feuer gesetzt, man läßt sie eine Weile pafiren, bis sich die Butter darein gezogen. Hernach werden ausgebrochene Krebse und Carfiole, nicht weniger Klöse vom Hecht darzu gelegt, nachdem sie vorhero im Wasser oder Fleischbrühe angelauften, alsdann gießt man eine gute Gelée darauf, und läßt es beym Feuer also mit einander kochen. In Ermanglung der Gelée streut man auch nur geriebene Semmel darein, thut Muscatenblüth nebst einer ganzen Zwiebel daran, und läßt die Brühe dicke kochen.

112. Und wie mit Morcheln und gebackenen Klösen?

Nachdem man mit dem Hecht, wie jezo beschrieben worden, verfahren, und er nebst einer ganzen Zwiebel eine Zeit in Butter pafirt, weicht man Morcheln, die aber vorher etlichemal gewässert und vom Sand wohl gereinigt worden, in Fleischbrühe oder Pesterfilienwasser, drucktet sie hernach aus, und läßt etwas davon an den Hecht laufen. Hierauf schneidet man selbige, doch nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht, und macht Klöse von selbigen oder Strügelgen, diese bestreut man ein wenig mit Mehl, bäckt sie aus dem Schmalz fein goldgelb, thut sie auch an den Hecht, und gießt

gießt eine gute Zus hinzu, in Ermangelung aber dieser quirlt man braun Mehl an die Brühe, läßt es durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, setzt solchen ans Feuer, und läßt es kochen, bis es genug ist.

113. Wie wird eine Roulate von Hecht an Fleischtägen gemacht?

Man schuppt einen grossen Hecht ab, schneidet den Kopf und Schwanz davon, spaltet den Leib im Rücken von einem Ende bis zum andern auf, nimmt ihn aus, löset die Gräten heraus, wie auch das Fleisch oben von der Haut des Hechts, schneidet es in längliche Schnitten, thut darzu Schinken- und Speckschnitte von eben der Grösse, und macht auch davon eine wohlgewürzte Fülle, worzu ein wenig Sardellen gethan werden können. Wenn nun die Fülle zugerichtet ist, und einen guten Geschmack hat, so schneidet man die Haut des Hechts mitten von einander, macht auf selbiger eine kleine Schicht von der Fülle, legt auf ihn die Hecht-, Schinken- und Speckschnitten ordentlich bey einander, thut Krebschwänze, einige Kapern und einige grüne gehackte Trüffel darzu, so es die Jahreszeit zuläßt, und bestreut die Schnitte damit, bedeckt sie darauf mit eben der Fülle, fährt mit einer in geklopftes Ey getunkten Hand darüber her, damit es feindicht und gleich werde, rollet es darnach reinlich zusammen, und bindet Bindfaden herum, thut ein wenig geklopftes Ey in die beyden Enden streut Mehl darauf und drückt es mit der Hand fein aneinander, damit es fest zusammen halte, bratet darauf diese Roulate entweder am Spiese oder im Ofen, und wenn sie gar worden, so legt man sie reinlich in eine Schüssel, thut eine säuerliche Sauce darunter, und richtet sie zu

zu einem Gericht an. Sie kan auch also gar gekocht werden. Man läßt nemlich in einer Casserole einige gekochte Scheiben aus einer Kalbskeule nebst zwey Schinkenscheiben, und einer in Scheiben geschnittenen grossen Zwiebel schwiszen, nachdem zuvor einige kleine Stücke Speck auf den Boden der Casserole gelegt worden; wenn es geschwiszt hat, so läßt man es dicklich einkochen, thut darauf ein Stück frischer Butter, nebst einem Löffel voll Mehl darzu, rührt es um, und wenn es sich wohl gefärbet hat, so gießt man einen Schoppen gute Brühe daran, würzet es mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und einer Knoblauchszwiebel, thut darauf die Roulate von Hechten hinein, und wenn sie darinnen gar gekocht sind, so kan man sie mit einer Spanischen Sauce anrichten, welche mit ein wenig gehackten Kapern und einer gehackten Schalotte bestreut werden.

114. Wie richtet man einen Zecht in schmalen Stücken mit Rüben zu?

Der Hecht wird in schmale Stücke eines halben Daumen breit geschnitten, hernach blanchirt man dieselben, läßt sie wohl austropfen, thut sie in braune Butter, pafirt auch die Rüben darinnen halb braun, läßt es darauf zusammen gelinde kochen, und macht eine dickliche wohlschmeckende Brühe daran.

115. Wie werden die Zechte gebacken?

Die Hechte werden vorher geschuppt, gerissen und in mittelmäßige Stücke geschnitten, fein eingekerbt und mit Salz eingesprengt, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehrt und in heißer gelbbrauner Butter abgebacken, alsdann angerichtet, und die heiße Butter mit Citronensaft darüber gegeben.

116. Wie werden gebackene Hechte in abgeklärter Butter mit gebackener Petersilie zubereitet?

Darzu müssen etwas grosse Hechte genommen werden, dieselben etwas abgeschuppt, gerissen, auch der Rückgrad heraus genommen, denn in grosse Stücke geschnitten, und zwar einen zimlich grossen oder mittelmäßigen Hecht nur in 4 Stücke, gleichfalls fein eingekerbt und mit Salz eingesprengt, hernach abgetrocknet, und 3 bis 4 Eyer mit einer steifen Ruthe geschlagen, bis sie recht dicke werden, die Fische darinnen umgekehrt, mit fein geriebenem Brode bestreut, und alsdann in einer weiten Casserole in heisser abgeklärter Butter ausgebacken. Wenn die Hechte gar sind, so muß man ein paar gute Hände voll sauber gepuzter Petersilie in Bereitschaft haben, das nasse rein ausschwenken und denn in die heisse Butter werfen, mit der Schaumkelle immer umgeworfen, bis man siehet, daß er rasch und knoprich wird, so ist er gut, denn gleich heraus genommen und auf grau Papier gelegt, auf die Schüssel, wo die Fische hin sollen, muß man einen umgekehrten Teller oder kleine Schüssel legen, die gebackenen Fische zierlich und hoch darauf anrichten, mit der Petersilie sauber garniren, und halb durchgeschnittene Citronen mit darzwischen oder dabey setzen, so ist es recht.

117. Wie wird ein Hecht im sauren Kraut zugerichtet?

Man schuppt den Hecht, siedet ihn im Salzwasser, seihet selbiges, wenn er gesotten, davon ab, thut den Fisch auf einen Teller oder Schüssel, zerblättert ihn und klaubt die Gräte davon. Indessen nimmt

nimmt man saures Kraut, wäscht es mit Wasser ein wenig aus, gießt Wein daran, und wirft zuletzt ein gut Stück Butter dazu, läßts sieden, bis es weich ist, streut in eine zinnerne Schüssel am Boden Muscatenblüth und klein zerschnittene Citronenschalen, thut Butter darzu, macht eine Lage saures Kraut, bestreut und belegt solches mit dem gedachten Gewürz und der Butter, und dieses mit dem ausgeblättern Hecht; alsdann legt man wieder Kraut, und also wechselsweise eines um das andere, bis die Schüssel voll ist, deckt selbige zu, setzt es auf Kohlen, und läßt es einigemal aufwallen. Wenn es nun zu Tische getragen werden soll, kan man den zuvor mit abgesottene Hechtskopf in der Mitte darauf stecken, und die Leber davon ins Maul geben.

118. Wie werden die Hechte in Oel gebraten?

Man nehme Hechtlein zu einem halben oder dreiviertel Pfund, schuppe und schneide sie am Bauch auf, thue das Eingeweide heraus, wasche die Hechtlein sauber, salze, pfeffere, und lasse sie eine Weile stehen; lege sie hernach auf einen Rost, und brate sie wie einen Bratfisch, wende sie oft um, damit sie nicht nur an einem Orte braun werden, und begieße sie fleißig mit gutem Baumöl. Wenn sie nun genug gebraten sind, so lege man sie in eine Schüssel, giesse ein Kleinwenig Oel unten dazu hinein, und setzt die Schüssel also auf Kohlen, trage es auf, lege Citronen darzu, oder drucke, so man will, den Saft darein.

119. Wie wird der Hecht in einer Spanischen Brühe zurechte gemacht?

Der Hecht soll geschuppt, eingesalzen, in Stücke
S geschnitten

274 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
geschnitten, die Stücke mit Mehl bestreut, in halb
Schmalz und halb Del gebacken, und in einem Hafen
behalten werden, daß sie warm bleiben; alsdann muß
man in dem Schmalz und Del 2 Hände voll geriebene
Semmel rösten und ein wenig Mehl, sodann Eßig und
Wasser daran gießen, einige Rosmarinstenael, Mus-
catenblüth, Safran, Pfeffer, zimlich viel Zimmet und
Salz darein thun, die Brühe also kochen lassen, und
über den Fisch anrichten.

120. Und wie macht man den Hecht gefalzen
in Petersilienkraut?

Der Hecht wird im Salzwasser gesotten, die
Haut davon herabgenommen und in eine Schüssel ge-
legt, alsdann röstet man klein gehacktes Petersilien-
kraut in einem guten Theil Butter, und richtet es
über den Fisch an. Es kan auch nach beliebigen Senf
dazu aufgesetzt werden.

121. Wie geschieht die Zurichtung des Hechtes
mit Knoblauch?

Nachdem der Hecht geschuppt und das Eingeweide
davon ausgerommen worden, schneidet man ihn in
Stücken, salzt ihn ein wenig, und läßt ihn eine Weile
darin liegen. Inzwischen wird Butter ans Feuer gesetzt,
der Hecht erst recht abgetrocknet, und in die heiße Butter
gelegt, daß er auf beiden Seiten darinnen gelb brate;
hierauf bräunet man klein geschnittenen Knoblauch be-
sonders über den Hecht, würzt diesen mit Ingber und
Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, quirlt
es ganz klar, und läßt es hernach durch einen Selher
an den Hecht laufen, welcher darinnen vollends gar
kochen muß.

122. Und wie mit einer Erbsbrühe?

Erst schuppet, reißt und siedet man den Hecht, wie gewöhnlich, alsdenn kocht man schöne weiße Erbsen, streicht sie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter laufen, thut ein Stück Butter, Ingber und Muscatenblüth daran, legt die Hechte auch darein, und kocht es also zusammen. Beym Anrichten wird würflich geschnittene und in Butter fein gelb geröstete Wecken darüber gestreut.

123. Wie werden sie gespickt?

Gespickt werden die mittelmäßigen Hechte, indem man sie schuppt, von ihnen das Eingeweide herausnimmt, Speck und Citronenschalen ganz subtil schneidet, und wechselsweise mit einer kleinen Spießnadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronenschalen in sie spickt, sodenn sprengt man sie ein wenig mit Salz ein, bratet sie an dem Spieß fein sauber, begießt sie öfters mit Butter, und fängt darneben den abtriefenden Saft und Butter fleißig auf. Ueber diese gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tegel Butter, Citronenschalen, Muscatenblüth und etwas gehackte Sardellen, nebst ein wenig geriebener Semmel, gießt auch Wein und Brühe darzu, und läßt es ein wenig einkochen. Bey dem Anrichten aber gießt man noch die aufgefangene Bratensuppe darunter, und die Hechte werden ordentlich darein gelegt.

124. Wie pflegt man einen Hecht marinirt zuzurichten?

Die Marinade darzu soll seyn, wie die vom Hal.
Wenn

Wenn er marinirt ist, so backt man ihn in der Butter, oder läßt ihn im Ofen backen, wie den marinirten Plateiß; hernach richtet man ihn an mit einer Sauce von Sardellen und durchgeschlagener brauner Butter, thut sodann noch daran den Saft von einer Pomeranze, Kapern und weissen Pfeffer; alsdann wird die Sauce in die Schüssel geschüttet, der Hecht mit gebackener Karpfenmilch oder Hechtleber, oder Petersillie darauf angerichtet.

XVI.) Von Heringen.

125. Wie werden die Heringe als ein Salat mit Eßig und Baumöl zugerichtet?

Es werden die Heringe einige Stunden, oder auch einen Tag ins Wasser gelegt, bis sie nicht mehr so scharf gesalzen sind, aus etlichen Wassern gewaschen, ihnen der Kopf abgeschnitten, mit der Fläche eines Messers über und über geklopft, denn auf diese Art läßt sich die Haut gar gerne abziehen; alsdann sticht man bey dem Schwanz die Haut ein wenig auf die Höhe, damit man sie anfassen kan, ziehet sie ab, schneidet vom Bauch ein schmales Stücklein hinweg, fasset die Heringe sodann bey dem Schwanz, und reißt sie in der Mitte entzwey, nimmt die Gräten heraus, schneidet die Hälfte des Hering nach der Länge wieder von einander, und alsdann das übrige nach belieben zu Stücklein; legt selbige in eine Schüssel, gießt Baumöl und Eßig daran, und streut kleine Zwiebeln, würflicht geschnittene Borstorferäpfel, Pfeffer und würflicht geschnittene Citronenschalen darauf, so ist es recht.

126. Wie bratet man die Heringe?

Die Heringe werden gewässert, und bey den Schwänzen aufgehangen, damit das Wasser auslaufen kan, hernach wendet man sie im Mehl um, backt sie in brauner Butter, und bestreut solche mit Ingber und Pfeffer. Sie werden auch trocken auf den Tisch gegeben, oder man macht eine Senfbrühe darüber.

Oder:

Man schneidet die Heringe auf den Rücken auf, wenn sie gewässert, in- und auswendig mit Butter bestreichen sind, legt man sie auf den Rost, und läßt sie saftig braten; alsdann werden sie aufgetragen, und man setz Eßig und Pfeffer dabey.

127. Wie werden sie frisch mit brauner Sauce zubereitet?

Sie werden ausgenommen, mit Butter geschmiert, und auf den Rost gelegt; wenn sie gebraten sind, so thut man eine braune Sose von klein gehackten feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und Stachelbeeren, wenn es die Jahreszeit leidet, Kapern und ein Löffel voll Eßig dazu, und richtet sie mit Citronenschelben warm an.

128. Wie füllt man die Heringe?

Wenn die Heringe 3 oder 4 Tage gewässert sind, so nimmt man die Milch, hackt solche, thut 2 Eyerdottern, ein wenig Petersillen, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth und ein wenig geriebene Semmel darein, macht eine Fülle daraus, thut sie in die Heringe, legt

§ 3

sie

278 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
sie in heisse Butter in eine Bratpfanne, daß sie fein
braun werden.

129. Wie werden sie gebacken?

Man wässert und trocknet die Heringe, schneidet ihnen den Kopf ab, und sodann in der Mitte zwerch von einander, schwingt sie im Mehl, macht Schmalz heiß, backt sie schön lichtgelb heraus und trägt sie zum sauren Kraut, oder auch ohne dasselbe zu Fische.

130. Und wie spickt man sie?

Es werden diese gewässerte Heringe mit Speck gespickt, und auf die vorher beschriebene Weise gebraten, hernach oft mit Butter beträufelt, daß sie schön gestig werden.

131. Wie pflegt man die Heringe einzumachen und zu mariniren?

Man nimmt frische Heringe, legt sie 2 bis 3 Tage ins Wasser, gießt alle Tage frisch Wasser darauf, alsdann nimmt man das Eingeweide heraus, wäscht sie aus, schneidet die Köpfe halb ab, und hängt sie bey den Schwänzen bey dem Ofen, oder zum Feuer, oder in die Luft auf. Wenn sie nun trocken sind, so bestreicht man einen Rost oder eine Pfanne mit Baumöl, darauf werden sie gelegt, setzt solchen mit den Heringen auf glüende Kohlen, bestreicht sie fein mit Baumöl, und läßt sie auf beyden Seiten braun braten. Hernach läßt man sie kalt werden, alsdann legt man sie fest an einander in eine Schüssel oder sonst gutes irdenes Geschirr, und darzwischen werden allezeit Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronenscheiben, Pfeffer und Zimmet gelegt, auch damit oben darüber bestreut;
ende

endlich begießt man sie mit Baumöl und gutem scharfem Eßig, deckt sie wohl zu und wenn man sie lange aufheben will, müssen sie beschwert und an einem kühlen Ort verwahrt werden.

XVII.) Von Karpfen.

132. Was ist vor ein Unterschied unter den Karpfen?

Die Karpfen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterschieden, in Fluß- oder Strom-Karpfen, in See-Karpfen, und in Teich-Karpfen, ferner sind die Spiegel-Karpfen. Dem Geschlecht nach werden sie in Milcher und Rögner eingetheilt, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die sogenannte Streichtelge ausgesetzt werden, heißen Streich- oder Laich-Karpfen.

133. Welche sind die gesundsten und schmackhaftesten?

Die Fluß- oder Strom-Karpfen sind die gesundsten und schmackhaftesten, nächst diesen aber die Teich-Karpfen, wenn sie nemlich in solchen Teichen stehen, die von klaren frischen Bächlein, oder von den Armen aus fließenden Wassern ihren Zugang haben.

134. Welche sind aber von den guten auszuschließen?

Karpfen in stehenden Seen sind mehrentheils eines faulen, moderischen und morastigen Geschmacks, und dannhero von den Guten auszuschließen.

135. Welche werden vor die besten gehalten?

Die Karpfen von mittelmäßiger Größe, etwa von 2 bis 4 Pfund, werden vor die besten gehalten.

136. Woran wird die Güte eines fetten Karpfen erkannt?

Wenn er fein hart und gelb am Bauch, einen kurzen, kleinen und kaulichten Kopf hat, und fein schwarz über den Leib ist.

137. Wie wird er blau abgefotten?

Man schneidet den Karpfen am Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht ihn, thut ihn in eine Schüssel, gießt Weineßig darüber, so wird er fein blau; alsdann thut man Essig in eine Pfanne, und ein wenig Wasser darzu, einen ganzen Zwiebel, salzt es, und wenn es kocht, wirft man den Fisch hinein, läßt ihn sieden, bis die Flossfedern gern weggehen, hernach seihet man ihn ab, thut Wein und Gewürz daran, legt den Fisch in eine Schüssel, und brennt würflicht Weißbrod darauf.

138. Welches ist die sicherste Probe, daß ein Karpfen oder anderer Fisch genug gefotten?

Wenn ein Fisch groß und dick, so ist nicht allezeit darauf zu gehen, daß wenn die Pfanne kalt, der Fisch auch genug gefotten, denn die Kopfstücklein sind öfters noch blutig, ist also das gewisste Zeichen, wenn die Flossfedern gerne davon gehen, und dieses ist bey alten Fischen zu beobachten.

139. Wie werden die Karpfen auf Lachs Art gefotten?

Sie werden gerissen, ausgewaschen und mit Essig be-

besprengt, wie die vorhergehenden; sodenn gießt man in einen Fischkessel einen Theil Wasser und einen Theil Eßig, salzt dieses, doch nicht so stark, als wenn man einen Karpfen à l'ordinaire siedet, schneidet Zwiebeln und Citronenschalen darein, legt Lorbeerblätter, Rosmarin und ganzes Gewürz darzu, und setzt dieses zusammen aufs Feuer. Wenn es nun kocht, so thut man den Karpfen hinein, steckt aber vorhero durch ein jedes Stück ein hölzernes Spießgen, läßt ihn sieden, doch nicht so schnell, als sonst einen Karpfen, wirft ein Stücklein Butter, etwa einer Haselnuß groß, hinein, und gibt acht, daß er nicht übersiedet; doch darf man ihn nicht so sehr als den blau gefotenen einsieden lassen. Hierauf wird der Kessel vom Feuer gesetzt, und mag der Karpfen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man gibt ihn gleich warm, in einer Serviette eingeschlagen, hin, darzu man, als bey einem Lachs, Aal, oder Neunaugen, Citronen setzen muß. Wobey zu merken, daß man diesen Karpfen in der Brühe, darinnen er gefotter worden, stehen lassen, und solchen wohl ein Vierteljahr gut behalten, auch bey dem Anrichten scharfen Weineßig darzu aufsetzen kan.

140. Wie wird die Karpfen in einer Speckbrühe zugerichtet?

Der Karpfen wird in halb Wein und halb Eßig gefotter, man kan auch ein wenig Wasser darzu geben, ferner gewürzt mit gehörigem Salz und mit Ingber. Unterdeffen schneidet man Speck in Würfel, wie auch Semmeln, und röstet dieses zusammen in einem Ziegel schön gelbe, auch gibt man ein wenig Mehl darzu. Alsdann nimmt man einige Löffel voll Fischbrühe aus dem Kessel oder Fleischbrühe und gießt

es zu dem Speck, in den Tiegel unter einander gerührt, und läßt es sieden. Ist nun der Fisch gar, so wird er ordentlich in die Schüssel gelegt, die Brühe darüber angerichtet, die Semmelwürfelchen und der Speck oben darauf gestreut.

141. Wie aber mit einer kurzen Brühe?

Man sticht die Ohren aus dem Karpfen, und macht sie blau, siedet sie hernach in Wein, Weineßig, grossen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Gewürznelgelein, Pfeffer und Butter, und richtet sie auf einer weissen Serviette mit Petersilie belegt an.

142. Und wie in einer schwarzen Brühe?

Der Karpfen muß geschuppt, rein abgewaschen, beym Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, und die Galle behende abgemacht werden, alsdann glebt man ein paarmal Eßig in den Fisch und spült das Blut rein damit aus; wenn man den Karpfen ausnimmt und ihn auswäscht, so muß er immer in die Höhe gehalten werden, daß nichts von dem Blut umkomme, denn den Karpfen vollends gerissen, in Stücken geschnitten und ein paar Stunden mit Salz etwas scharf ein gesprengt, hernach etwas recht hochbraun Mehl mit klein gehackten Zwiebeln gemacht, den Fisch abgetrocknet, und mit Lorbeerblättern, Citronen und gestoffenen Nägelein versehen, etwas rothen Wein und das Karpfenblut darauf gegossen, und so solches nicht genug, ein wenig Wasser darzu gethan, denn zugedeckt, geschwind abgekocht, auch zuweilen die Casserole ein wenig gerüttelt, daß es nicht anbrennt, zuletzt muß es mit ein wenig Zucker gebrochen werden, und beym Anrichten hat man zu sehen, daß man es nicht zerbricht.

143. Wie macht man
Po

Der Karpfen wird
in Stücken geschnitten
mit Salz eingesprengt, als
dann in einem Tiegel
mit Wein, Weineßig,
Lorbeerblättern, Pfeffer
und Butter, und richtet
sie auf einer weissen
Serviette mit Petersilie
belegt an.

144. Wie aber in einer
schwarzen Brühe?

Man schuppt und
reint den Karpfen, und
schneidet ihn in
Stücken, wäscht ihn
mit Wasser und Eßig
rein, und trocknet ihn
ab. Man macht eine
Schwarzbrühe aus
Wein, Pfeffer, Lorbeer
blättern, Nelken, und
anderem Gewürz, und
gibt dem Karpfen
darauf zu kochen.
Man richtet ihn auf
einer Serviette mit
Petersilie an.

145. Wie wird er
angeordnet?

Man richtet den
Karpfen auf einer
Serviette mit
Petersilie an.

143. Wie macht man ihn mit Zwiebeln, oder Pöblnisch?

Der Karpfen wird geschuppt, gerissen, ausgenommen, in Stücken geschnitten, und ein paar Stunden mit Salz eingesprenzt, alsdann abgewischt in eine breite Pfanne gelegt, mit vielen kleingehackten Zwiebeln bestreut, ein gut Stück Butter, gestoffener Zwieback, Muscatenblüth, Wein und Wasser, auch, so es nöthig, noch ein wenig Salz dazu gethan, und denn verdeckt gar gekocht, so ist es recht und gut.

144. Wie aber in einer Citronen- oder Limonien-Brühe?

Man schuppe und bereite den Karpfen, siede ihn in Eßig und Wasser, alsdann seibe man es ab. In dessen nehme man das weiche von einer Semmel, siede es im Wein, treibe es durch, thue Pfeffer, Muscatenblüth, Cardemomen, ein wenig Zucker und Butter, oder Del und Citronensaft darein, und lasse den Fisch nochmals damit sieden, oder man siede die Brühe besonders. lege den Fisch in eine Schüssel, giesse die Brühe neben den Fisch hinein, damit er oben schön blau bleibe; bestreue ihn mit klein geschnittenen Citronenschalen, und lege Citronen- oder Limonien-Plätzlein darauf, welche man nach belieben einen Sud zuvor damit kan thun lassen.

145. Wie wird er ferner in einer Zwiebelbrühe zubereitet?

Dieser Fisch wird geschuppt und gewaschen; hernach gesalzen und eingewürzt; alsdann schneidet man

man Zwiebeln länglich, reibet Rockenbrod darzu, und röstet es ein wenig im Schmalz, sodann giest man Weinessig und Wasser daran, nach gutdünken, damit der Fisch darinnen sieden kan; hernach legt man ihn in die Pfanne, begiest ihn im Sud einige mal mit der Brühe, richtet ihn an, und giest von der Brühe soviel als nöthig darüber.

146. Und wie in einer gelben Brühe?

Man schuppt den Karpfen, macht Stücke daraus, siedet ihn im Wein, wenn er recht im Sud ist, so reibt man eines Eys groß Brodbrosamen daran, würzt es mit Ingber, Pfeffer, Safran, Zucker und Zimmet, läßt es einsieden, richtet ihn an, so ist er recht.

147. Wie wird ein gefüllter Karpfen zugerichtet?

Der Karpfen wird wohl abgeschuppt, angenommen, längst dem Rückgrad aufgeschnitten, ihm die Haut abgezogen, das Fleisch heraus genommen, und klein gehackt mit etwas von Kalbfleisch, Peterzille, frischer Butter, Salz, Pfeffer, Karpfenmilch, feinen Kräutern und Champignons, hernach füllet man die Haut von dem Karpfen, bindet sie fest, und thut den gefüllten Fisch in eine Casserole mit frischer Butter, Fischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, gutem Gewürz und geröstetem Mehl, die Brühe dicklich zu machen. Wenn nun der Karpfen wohl gekocht ist, so wird er samt der Sauce in einer Schüssel angerichtet, der Rand der Schüssel nach eigenem belieben besetzt, und auf dem Tisch gegeben.

148. Wie geschiehet die Zurichtung eines gebratenen Karpfen am Spieß?

Man nehme den größten und fettesten Karpfen, den

en man haben kan
ihn gehörig zu, be
Fleisch vom Kal, Sa
Brod, großen Zwieb
und Thimian, würz
lassen Gewürzäge
re darzu, fülle mit sol
Dessung zu, spicke
Matten, und bewick
mit Butter gezogen,
besiehe solchen in wä
der Wein; wenn er
einem Rasout von
Ergelzspizen, Trü

149. Und wie gesch
mit

Wenn der Kar
mit Kalbschnitten gespi
in einer Casserole mit
nochmals in ein Be
wenig gebackenem
ihn mit Salz, Pfeffer
blatt und einem St
Glas Wein darzu,
werden frische Luft
man läßt ihn damit
warm an; es muß
daß das Magen
stend sep.

150. Wie pfleg
Der Karpfen

und in Stücken ge

den man haben kan, und welcher Milch hat, richte ihn gehörig zu, bereite eine Fülle von Karpfenmilch, Fleisch vom Aal, Sardellen, Champignons, Igeraspelt Brod, grossen Zwiebeln, Sauerampfer, Peterfille und Thimian, würze sie mit Salz, Pfeffer und gestossenen Gewürznägelein, thue ein wenig frische Butter darzu, fülle mit solcher Fülle den Karpfen, nähe die Oeffnung zu, spicke ihn mit Nägelein und Lorbeerblättern, und bewickele ihn mit Papier, welches sich voll Butter gezogen, stecke ihn an den Spieß, und begiesse solchen in währendem braten mit heisser Milch, oder Wein; wenn er gar ist, so richtet man ihn mit einem Ragout von Champignons, Karpfenmilch, Spargelsspißen, Trüffeln und Morcheln an.

149. Und wie geschiehet solche in einem Ragout mit Aal gespickt?

Wenn der Karpfen abgeschuppt, so wird selbiger mit Aalschnitten gespickt, und man passirt ihn darauf in einer Casserole mit brauner Butter, thut den Fisch nachmals in ein Becken nebst eben der Butter, ein wenig gebacknem Mehl und Champignons, würzt ihn mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, einem Lorbeerblatt und einem Stück grüner Citrone, und thut ein Glas Wein darzu, wenn er nun gar gesotten ist, so werden frische Aустern und Kapern daran gethan, man läßt ihn damit gelinde aufkochen, und richtet ihn warm an; es muß aber auch dahin gesehen werden, daß das Ragout ein wenig dicklich und wohlschmeckend sey.

150. Wie pflegt man einen Karpfen zu backen?

Der Karpfen wird geschuppt, alsdann gerissen und in Stücken geschnitten, wie gewöhnlich, hernach pflegt

pfllegt man diese Stücke auszuwaschen, mit Salz einzusprennen, und läßt sie eine Weile in dem Salz liegen, endlich werden diese Stücke im Mehl und Semmelkrumen herum gewälzt, und in einem Tiegel mit brauner Butter gebacken.

151. Wie wird ein Gebäck von Karpfen gemacht?

Man nimmt Karpfenfleisch, hacket es klein mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Champignons, Fischmilch und Artischockenböden. Wenn das Gebäck fertig ist so thut man es in eine Casserole, پاکirt es weiß, schüttet ein wenig Fisch- oder klare Erbsenbrühe darzu, läßt es wohl auf den Kohlen sieden, und richtet es mit dem Saft von einer Citrone an.

152. Wie werden sie im Del gebraten?

Man mache den Fisch am Rücken auf, und thue das Eingeweide heraus, würze ihn mit Pfeffer, Ingber, Salz und kleingeschnittenem Rosmarin, lasse ihn ein oder zwey Stunden, wie es sich schickt, im Gewürz liegen, mache hernach in einer Schüssel ein Del mit Schmalz heiß, schütte es über den Fisch hinab, daß er auf beyden Seiten mit Del begossen ist, alsdann schmiere man auch den Rost wohl mit Del, wenn er gebraten ist, so lege man ihn in eine Schüssel, und gieße folgende Brühe darüber: Es werden Kapern und Ehlig, der nicht gar zu sauer ist, auch Ingber, Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker in ein Häfelein gethan, dieses alles läßt man ein wenig sieden, gießt es über den Fisch, wenn man will, kan man auch ein wenig heißes Del darunter schütten, und etwas von Citronenschalen darzu thun, so sind sie recht.

157. Wie muß man
einmachen, um
gut

Man nimmt die
noch fater man sie, läßt
sie, hängt sie an die
sie, legt sie auf den
schön aus, doch daß sie
Butter, legt ein Stück
streicht die Karpfen
sind, so wird ein jedwe
me Baumel wohl best
nen Baken, der in ein
nachdem man viel hat
ein, legt den Fisch
Stück mit Pfeffer, I
blitz bestreut; man
von Rost kommen,
Baumel bestreuen,
würz wohl bestreuen,
ein, auch etliche Lorbe
der Fisch und so fert
macht man hob W
heiß, und schüttet es
stelle sie in den K
4 Wochen stehen, so
wie eine Eng, daß
diese Art kann man
richten.

153. Wie muß man die Karpfen in einer Sulz einmachen, um solche ein Vierteljahr lang gut zu erhalten?

Man nimmt die Fische, wäscht sie sauber, hernach salzt man sie, läßt das Wasser wohl davon laufen, hängt sie an die Luft, daß sie trocknen, pfeffert sie, legt sie auf den Rost, bratet sie fein sachte und schön aus, doch daß sie gelb bleiben, nimmt Eßig und Butter, legt ein Stängellein Salbey darein, und bestreicht die Karpfen öfters damit; wenn sie gebraten sind, so wird ein jedwedes Stück mit einem Federlein mit Baumöl wohl bestrichen, hernach nimmt man einen Hafen, der in einer Weite ist, oder ein Faßlein, nachdem man viel hat, belegt den Boden mit Rosmarin, legt den Fisch darauf, alsdann wird ein jedes Stück mit Pfeffer, Ingber, Nägelein und Muscatenblüth bestreut; man muß auch diese Fische, wenn sie vom Rost kommen, weil sie noch warm sind, mit Baumöl bestreichen, und auf beyden Seiten mit Gewürz wohl bestreuen, ferner legt man wieder Rosmarin, auch etliche Lorbeerblätter darauf, alsdann wieder Fisch und so fortan; wenn alles darinnen, so macht man halb Wein und halb Eßig recht siedend heiß, undschüttet es also recht strudelnd über die Fische, stellt sie in den Keller, und beschwert sie wohl, läßt sie 4 Wochen stehen, so bekommt man eine dicke Brühe, wie eine Sulz, daß man sie alsdann essen kan. Auf diese Art kam man auch Salmen und Forellen zu richten.

XVIII.) Von Krebsen.

154. Wie vielerley Arten der Krebse gibt es?

Man zählet dreyerley Arten der Krebse, als Meerkrebse, Fluß- oder Bachkrebse, und denn See- oder Teichkrebse.

155. Welche werden vor die besten gehalten?

Unter allen haben die Fluß- und Bachkrebse den Vorzug.

156. Ist auch ein Unterschied unter den Fluß- und Bachkrebsen?

Ja, sie werden in rothschälligte und Steinkrebse unterschieden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder rothschwärzlichte Farbe, diese aber sehen, wenn sie gesotten, weiß oder bleichroth.

157. Welches ist die gemeinste Art sie zuzurichten?

Sie werden bloß aus Salzwasser gekocht, trocken in eine Schüssel gelegt, mit Petersilienblätter bestreut, und also aufgetragen.

158. Wie kan man machen, daß die Krebse nicht wässerig, sondern schmackhafter werden?

Man soll sie sauber im Wasser auswaschen, in eine Pfanne thun, eine gute Hand voll Salz darzu werfen, und solche, damit sie nicht ausreißen können, zudecken. Wenn man sie also über ein kleines Feuer setzt, so werden sie das Wasser und die in ihnen befindliche Feuchtigkeit von sich auslassen, darinnen sie hernach

und
noch mit gutem and
größern Feuer können

159. Wie pfliegt

Die Krebse wer
nen Kessl gethan, ho
geben, hernach mit P
wurzt, und so lang ge
gießt man die Bräse
streut sie mit Petersil
man braune Butter
die Butter mit in der
bestimmter man sich d

160. Wie richt

Die Anrichtun
de Art. Man mach
Wasser, rußt sie fe
von, die übrigen Sch
im Leibe sitzt, zu der
nach gleich beschrieb
die Schwanz, schne
ches am Leibe sitzt,
Krüffeln. Antischoch
zu, so es die Inbr
kommen in eine
gießt ein wenig B
Feuer kochen, wür
sen Zwiebel und d

191. Und wie re

Es werden
Duzend süßen Wa

nach mit zuthun anderer Nothwendigkeiten in einem grössern Feuer können gesotten werden.

159. Wie pflegt man die Krebsse zu sieden ?

Die Krebsse werden sauber gewaschen und in einen Kessel gethan, halb Wein und Wasser darzu gegeben, hernach mit Pfeffer, Salz und Kümmel gewürzt, und so lang gesotten, bis sie roth sind, alsdann gießt man die Brühe ab, legt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Petersilie und deckt sie zu, auch macht man braune Butter und trägt sie auf. Denn wird die Butter mit in dem Kessel an die Krebsse gethan, so beschmieret man sich damit, aber so gehts reinlicher zu.

160. Wie richtet man die Krebsse als ein Ragout zu ?

Die Zurichtung in Ragout geschlehet auf folgende Art: Man wäscht die Krebsse wohl, siedet sie im Wasser, pust sie fein ab, macht die Schwänze davon, die übrigen Schalen aber werden nebst dem, was im Leibe sitzt, zu dem Coulis gebraucht, welches hernach gleich beschrieben wird. Hierauf nimmt man die Schwänze, schneidet das äußerste kleine Ende, welches am Leibe sitzt, davon, thut einige Champignons, Trüffeln, Artischockenböden, und Spargelspizzen darzu, so es die Jahreszeit mit sich bringt, und thut solches zusammen in eine Casserole mit einem Stück Butter, gießt ein wenig Brühe daran, läßt es bey gelindem Feuer kochen, würzt es mit Salz, Pfeffer, einer grossen Zwiebel und einer Citronenscheibe.

191. Und wie macht man einen Krebs-Coulis ?

Es werden die Krebschalen nebst einem halben Duzend süßen Mandeln gestossen, hierauf zwey bis 3

2

Scheit

Scheiben von gelben Rüben, Pastinaten und grosser Zwiebel genommen, denn läßt man solches mit ein wenig frischer Butter in einer Casserole halb braun werden, thut darauf Semmelrinden, nachdem viel oder wenig Coulis gemacht werden soll, und man viele Krebschalen hat, darzu, gießt gute Fischbrühe daran, würzt es mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, einer kleinen ganzen Zwiebel, Petersilie und Champignons, läßt es zusammen eine halbe Stunde gelinde kochen, vermengt darnach die gestossenen Krebschalen mit diesem Coulis, läßt es zusammen einmal aufkochen, schlägt es durch ein Haartuch, und sieht zu, daß das Coulis eine gute Farbe habe; mit diesem Coulis macht man das vorgemeldte Ragout dicklich; wenn solches geschehen, und dasselbe einen guten Geschmack hat, so richtet man es warm an, oder richtet damit andre Gerichte von Fischen zu. Eben dieses Coulis wird auch zu kräftigen Potagen von Krebsen gebraucht, darzu es aber etwas flüssiger gemacht werden muß. Es ist auch zu merken, daß wenn das Coulis durchgeschlagen ist, selbiges nicht kochen darf, damit es nicht rinnet, sondern es wird nur auf heisser Asche warm gehalten.

162. Wie werden sie mit grünen Erbsen zu richten?

Die grünen Erbsen kocht man in der Fleischbrühe bis sie weich sind, zieht die Schale der abgekochten Krebse vom Fleisch, und legt sie zu den grünen Erbsen, hernach werden die Schalen von den Krebsen in einem Mörsel ganz klein gestossen, in Butter geröstet, mit der Erbsenbrühe nur ein wenig durch ein leinenes Tuch ausgedrückt, mit Pfeffer, Salz, Ingber und Mus

und
Muskatblüth geröstet
noch einmal zusammen

163. Und wie

Man siedet in
Brühe von Rognon,
Muscateblüth auch
in die Schmelz, gießt
aufsetzen.

164. Wie macht

Es werden 10
Krebse genommen,
Rognon zerstoßen,
durch einen Eßlöffel
durch ein Tuchlein
set sie in eine Pfanne
Krebse auch darzu
Dieses so lang kochen
mit zusammen ge
läßt welches ein we
lein daraus, febr
dem Schmelz, in

165. Wie richtet

Wenn die
so pukt man die
Schalen und
daran gelassen, an
von; thut sie da
einigen Champign
gießt ein wenig
Krebs-Coulis da

Muscatenblüth gewürzt, zu den grünen Erbsen gethan, noch einmal zusammen aufgeköcht, und angerichtet.

163. Und wie in einer Rahm-Sauße?

Man siedet und pukt die Krebsse, macht eine Brühe von Rahm, Semmelbrosamen, Butter und Muscatenblüth, auch einem Eyerdotter, legt die Krebsse in die Schüssel, gießt die Brühe darüber, und läßt sie auffiedlen.

164. Wie macht man einen Krebs-Butter?

Es werden 10 oder 12 schöne grosse ungesottene Krebsse genommen, also roh mit einem Schoppen süßen Rahm zerstoßen, alsdann zwingt man die Krebsse durch einen Seiber, und läßt es hernach noch einmal durch ein Tüchlein laufen, zerklöpft 4 Eyer wohl, schütet sie in eine Pfanne, und das durchgeseihete von den Krebsen auch darzu, würzt es nach belieben, und läßt dieses so lang sieden, bis es wie ein Eyerkäß oder Eyer-milch zusammen geht, gießt es dann in einen Seiber, läßt solches ein wenig trocknen, und schneidet Stücklein daraus, fehrt sie im Mehl um, bäckt selbige aus dem Schmalz, und trägt sie also zu Tische.

165. Wie richtet man sie auf Englische Art zu?

Wenn die Krebsse im Wasser abgesotten sind, so pukt man die Schwänze ab, macht die kleinen Scheren und Füße darvon, die grossen aber werden daran gelassen, auch nimmt man die grosse Schale darvon; thut sie darauf mit ein wenig frischer Butter, einigen Campignons und Trüffeln in eine Casserole, gießt ein wenig Fischbrühe, wie auch 2 bis 3 Löffel voll Krebs-Coullis daran, und läßt sie bey gelindem Feuer

E 2

gemach

292 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
gemach kochen.

Wenn man nun anrichten will, so macht man die Brühe mit dem gelben von 2 Ethern, welches aber zuvor mit ein wenig süßen Rahm und etwas gehackter Petersilie vermengset seyn muß, und siehet zu, daß sie einen guten Geschmack haben, und richtet sie warm an.

166. Wie werden grosse Krebse gefüllt und gebacken?

Mann nimmt die größten und besten Krebse, so man haben kan, wäscht dieselbe wohl, wellet sie im Wasser mit Salz und grossen Zwiebelschelben auf, pugt sie darauf wohl ab, schneidet die kleinen Scheeren davon, nimmt die grossen Schalen davon ab, den Schwanz aber läßt man, wie er ist, daran sitzen, bereitet darauf ein Ragout von andern würflich geschnittenen Krebschwänzen, Trüffeln und andern kleinen Garnituren, nachdem es vor gut befunden wird; hernach macht man eine kleine gute Fülle, streicht selbige auf die Krebse, wo die grosse Schalen gefessen, macht darinnen eine kleine Höhle, thut in solche das Ragout, und bedeckt es wiederum mit eben der Fülle; hierauf fährt man mit weißgeschlagenem Eyweiß über die Fülle und bereitete Schale, tunkt sie hernach in geklopftes Ey, bestreut die Krebse mit Semmelkrumen, backt sie also, daß sie sich fein färben, und belegt sie darauf mit gebackener Petersilie. Die Fülle kan an Fleischtagen von einem alten Rebhuhn bereitet werden, und ist dieses ein schönes Gericht.

167. Wie bereitet man die Krebse auf Italiänische Manier?

Die Krebse werden mit Wasser und Salz abgekocht, die kleinen Scheeren davon gemacht, die Schwänze

und
Schwänze geöffnet
abgezogen, das h
Ethern aber ganz
eine Art einer Fülle
pignons Petersilie,
tern, kostt selches z
fuert die Fülle mit
legt mit selbiger den
aber legt man in de
oberste unten, und
Schöpf, deckt dara
Viertelstunden schre
legt, läßt alsdann
fen, thut obenstap
mit Citronensaft zu
und richtet sie in eb
Krebse ordentlich
auch die Potagen
das Fleisch verfein
den Schalen gema

168. Wie w

Es werden
gekocht, alsdann
und thut das bi
Butter und gen
als man will,
Ingber, Pfeffer,
ander gemengt,
frische Butter un
brühe gethan, als
einem Kohlfener

Schwänze geöffnet, die grosse Schale von dem Leibe abgezogen, das haarichte heraus gethan, die grossen Scheren aber ganz gelassen; hernach bereitet man eine Art einer Fülle von guter frischer Butter, Champanignons, Petersille, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern, hacket solches zusammen, und würzt es wohl, Knetet die Fülle mit der Hand durch einander und besetzt mit selbiger den Boden einer Schüssel, auf selbige aber legt man in der Ründe die Krebsse, und zwar das oberste unten, und endiget solches in der Mitte der Schüssel, deckt darauf die Schüssel zu, und läßts drey Viertelstunden schwitzen, damit die Scharte sich anlegt; läßt alsdann das flüßige aus der Schüssel laufen, thut ohngefähr ein halb Glas Baumöl, welches mit Citronensaft zuvor wohl geklopft worden, darzu, und richtet sie in eben der Schüssel an, worinnen die Krebsse ordentlich liegen bleiben müssen. Es werden auch die Potagen davon zugerichtet, nachdem man das Fleisch derselben, wenn sie gar gekocht sind, aus den Schalen gemacht.

168. Wie werden die Krebsse wie Austern zugerichtet?

Es werden solche ordentlich aber nicht zu lange gekocht, alsdann nimmt man ihnen die Schale ab, und thut das bittere davon, röstet sie ein wenig in Butter und geriebener Semmel, hernach wird so viel als man will, davon in Austerschalen gethan, mit Ingber, Pfeffer, Salz und Muscatenblüth unter einander gemengt, auf eine jede Schale ein Stückgen frische Butter und Citronensaft, auch ein wenig Fleischrühe gethan, alsdann läßt man es mit der Schale auf einem Kohlf Feuer so aufkochen, und trägt es zu Tisch.

169. Und wie mit Spargel?

Man siedet die Krebse, und macht die Scheeren, die Nasen und oberste Schalen vom Schwanz ab, siedet den Spargel auch ab, legt die Krebse und den Spargel ordentlich in die Schüssel, gießt Fleischbrühe, Butter, Pfeffer, und ein wenig geriebene Semmel darzu, und läßt es auf dem Kohlfener aufkochen.

170. Wie werden sie an Spießlein, mit Semmelkrumen bestreut, und auf dem Rost gebraten?

Die Krebse werden mit Salz und Wasser gesotten, die Schwänze abgeputzt und sauber gemacht; hierauf nimmt man Karpfenmilch, welche in einer wohlgewürzten Brühe gar gekocht worden, schneidet dieselbe in Stücken, in der Grösse der Krebschwänze, und füllt mit beyden eins ums andere kleine Spießgen an, tunkt dieselbe darauf in Krebsbutter, bestreut sie mit zart geriebenen Semmelkrumen, tunkt sie in geklopftes Eyweiß, bestreut sie mit Semmelkrumen, und backt sie hernach.

171. Wie werden die Krebse gebacken?

Dieselbe werden ordentlich abgekocht, und die Schalen vom Leibe und Schwanz abgeschält, so, daß der Schwanz am Leibe bleibt, die kleinen Beine abgeschnitten; alsdann macht man einen dünnen Teig von Mehl, Milch und Eiern, und salzt ihn, wem es beliebt, kan unter diesen Teig auch Petersilie und Ingber thun. Hernach werden die Krebse in diesem Teige umgekehrt und in geschmolzter Butter fein gelb und knorplich gebacken.

172. Wie

172. Wie ma

Man schält ge
nebst ein wenig Rin
viel geröstetes Eyerb
und wägt es nach h
Eyerdotter daran,
wenig ist, und rühr
Eyerweiß und Mehl
dünn aus, überstre
ter, und hernach mit
Schlitz ziemlich dick
samt dem darauf ge
men, wie eine W
eine Schüssel, gießt
eine Stunde lang

173. Wie mach
so zu Krebs-S

Man muß d
abwaschen und in
dann thut man no
gutes Eßel Butter
heiß werden, dann
gehan und eine g
sie nun genug ge
dünnen Mehl dar
man ohngefähr bi
im Anfang zu we
ein Stück darzu
selbe mit dem Me
sig umrühren, da

172. Wie macht man einen Krebs-Strudel?

Man schält gesottene Krebsse aus, hackt selbige nebst ein wenig Rindsmark klein, mischt nicht gar so viel geröstetes Eyerbrod als des gehackten ist darunter, und würzt es nach belieben, schlägt auch ein oder mehr Eyerdotter daran, nachdem des gehackten viel oder wenig ist, und rührt es damit an, macht hierauf von Eyerweiß und Mehl einen Teig, walgert selbigen recht dünne aus, überstreicht den Teig mit zerlassener Butter, und hernach mit Milchrahm, dann legt man das Gehäck ziemlich dick darauf, rollt alsdann den Teig samt dem darauf gestrichenen Gehäck länglicht zusammen, wie eine Wurst, legt ihn also rund herum in eine Schüssel, gießt süßen Rahm darein, und läßt es eine Stunde lang sieden, so ist es recht.

173. Wie macht man eine gute Krebs-Coullige, so zu Krebs-Suppen und sonsten gebraucht wird?

Man muß die reine rothe Krebschalen sauber abwaschen und in einem Mörsel ganz klein stossen, alsdann thut man nach Proportion der Krebschalen ein gutes Theil Butter in eine Casserole und läßt sie recht heiß werden, dann die gestossenen Krebschalen darein gethan und eine gute Zeit wohl braten lassen; wenn sie nun genug gebraten sind, so rührt man nach gut dünkeln Mehl daran, daß zu so viel sämiger Suppe, als man ohngefähr braucht, genug seyn kan, und hat man im Anfang zu wenig Butter genommen, so muß noch ein Stück darzu gethan werden, auch muß man daselbe mit dem Mehl wohl durchbraten lassen und fleißig umrühren, dann zudecken und auf ein gelindes

Kohlfener hinsetzen, damit es durchzieht, und ob es sich gleich unten ein wenig ansetzt, so schadet solches nicht, wenn es nur langsam geschieht, daß es nicht bräunlich wird; hernach soll man eine recht gute, kräftige und klare Fleischbrühe in Bereitschaft haben, davon so viel zugießen, als nöthig ist, solches wohl zusammen durchkochen, und durch ein Haartuch oder reines Sieb durchfließen lassen. Kan man etwas gute Funke mit darzu geben, so ist solches noch besser, und also wird man eine recht gute Krebs-Coullige haben, welche zu Suppen und auch andern Sachen sehr gut ist.

174. Wie wird die Krebs-Butter zubereitet?

Man wäscht die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von den Krebsen wegwerfen werden, stoßt sie hernach im Mörtel und legt ein ziemlich Stück Butter darzu, stoßt dieses alles ferner durch einander, nimmt es mit einem Rahmlöffel heraus, und thut es in eine Casserole oder Tiegel, setzt es aufs Kohlfener und läßt es rösten. Wenn es nun genug geröstet, schüttet man es in ein Haartuch, oder nur in eine Serviette, so ist die Krebs-Butter fertig.

Oder:

Man nimmt 30, mehr oder weniger lebendige Krebse, hackt ihnen vorne die Köpfe ab, daß die Galle heraus kommt, stoßt sie alsdann mit Butter im Mörtel und röstet sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmals durch, so ist es geschehen.

175. Wie macht man eine Krebs-Torte?

Es werden hierzu so viel Krebse, als man Torten machen

und
machen will, genom
mehrere als 30 St
und Salz ordentlich
Eßweizen und Sch
dann nimmt man ei
ter reißt man so lan
schlägt man ein Ey
dem Ey, eins nach
sind, würgt es mit
blüh, hernach rüh
mit noch ein wenig
eine Schüssel mit ze
überstreichen, und
geschan, dieselbe au
der Hand der Sch
schlechtem Teige
füllte in einen T
Dreißel, und im L

XIX.

176. A

Die Krebse
welche heraus ge
ein wenig Wasser
thut die Fische
sen wird Schim
und man legt die
eine Schüssel,
darüber, würgt ein
brennt es gesch
zu Fische.

machen will, genommen; zu einer Sorte nimmt man mehrentheils 30 Stück; diese siedet man in Wasser und Salz ordentlich ab, macht das Fleisch aus den Seeeren und Schwänzen aus, hackt es klein, alsdann nimmt man einen Vierling Butter, diese Butter reibt man so lange, bis sie einen Gescht gibt, dann schlägt man ein Ey darzu und das gelbe von dem andern Ey, eins nach dem andern, so viel, bis es 6 Eyer sind, würzt es mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth, hernach rührt man auch die gehackten Kresse mit noch ein wenig Butter darunter; endlich wird eine Schüssel mit zerlassener Butter mit einem Pinsel überstrichen, und das vorhergehend gehackte darauf gethan, dieselbe auf ein Kohlfeuer gesetzt, zugedeckt, der Rand der Schüssel mit Papier beklebt und mit schlechtem Zeige bestrichen. Man kan auch das gefüllte in einen Tortenteig machen, oben darauf einen Deckel, und im Ofen backen lassen.

XIX.) Von Kressen.

176. Wie werden sie gesotten?

Die Kressen werden geschuppt, und das Eingeweide heraus gethan; alsdann macht man Eßig und ein wenig Wasser, so gesalzen, in einer Pfanne siedend, thut die Fische hinein, daß sie darinnen sieden; indessen wird Schmalz in einem Pfännlein heiß gemacht, und man legt die Fische, wenn sie genug gesotten, in eine Schüssel, gleßt den Eßig, darinnen sie gesotten, darüber, wirft ein wenig Rummel in das heisse Schmalz, brennt es geschwind über die Kressen, und trägt sie zu Fische.

XX.) Vom Lachs.

177. Wie wird der Lachs zugerichtet ?

Die Zurichtung desselben geschieht auf mancherley Art: Man siedet ihn frisch aus dem Salze, und genießt ihn mit Weinessig: Er wird auch besonders mit guten Brühen angericht, nicht weniger geräuchert und also roh oder gebraten genossen.

178. Wie siedet man den grünen oder frischen Lachs ?

Wenn er gerissen, das Eingeweide herausgenommen und geschupot ist, so wird er in einen Kessel gelegt, ein wenig Wasser und Wein, auch grob gestossener Pfeffer und Muscatenblüth, Salz und geriebenes Brod darzu gethan, und läßt es zusammen sieden; wenn es gar, thut man Butter darzu, und läßt es ein mal durchsieden.

179. Wie kan man ihn auf eine andere Art zurechten, daß er kalt zu essen ist ?

Man schneidet ihn zu Stücken, oder läßt ein Viertel davon ganz, wäscht ihn ganz, blauet ihn mit Essig und legt ihn in einen Fischtiegel, gießt kaltes Wasser darauf, daß es darüber geht, salzt es aber nicht stark, und setzt es übers Feuer, bis es zum Aufsieden kommt; alsdann wird es weggenommen, daß es nur sachte, und nicht übersiede. Wenn es fast eine halbe Stunde gesotten, so gießt man ein wenig Wein daran, und läßt ihn mit aufsieden, hebt ihn ab, gießt die Brühe sachte davon in ein Geschir, daß sie kalt werde. Der Lachs wird alsdann mit einer Eversschuppen

und
schuppen heraus geh
einer Serviette zuge
than, die Brühe d
weggeht, und an ein
ihn 14 Tage halten.
schüttet man guten
terfülle darauf.

180. Wie mach
oder

Er wird wied
etwas Rosmarin
Darauf macht man
Erdellen, mit ein
Muscatenblüth, bi
solche über den Lach
Schüssel aufstehen
plätzlein belegt, ode
gesteet.

181. Und w

Man nehme
thue Zwiebeln und
darauf, lasse es si
es ein wenig sauer
über den gebraten
er fertig.

182. Wie

Erstlich wi
abgekocht, in der
er mehr Geschm
legt, mit Salz,
nuß, gestossen und

schuppen heraus gehoben, auf ein Brett gelegt, mit einer Serviette zugedeckt, hierauf in ein Geschirr gethan, die Brühe darauf gegossen, daß sie darüber weggeht, und an einen kühlen Ort gesetzt. Man kan ihn 14 Tage halten. Wenn man ihn genießen will, schüttet man guten Weinessig mit klein gehackter Petersilie darauf.

180. Wie macht man ihn in einer Sardellen- oder Austern-Sauce?

Er wird wird geschuppt und im Salzwasser mit etwas Rosmarin und Lorbeerblättern abgessotten. Hierauf macht man eine Brühe von Austern oder Sardellen, mit ein wenig Wein, Butter, Pfeffer und Muscatenblüth, bis daß die Brühe dick wird, gießt solche über den Lachs, und läßt es zusammen in einer Schüssel aufkochen, alsdann wird er mit Citronenplätzlein belegt, oder sonsten, wie man am besten kan, gezieret.

181. Und wie in Pohlischer Brühe?

Man nehme frischen Lachs, backe ihn in Schmalz, thue Zwiebeln und Aepfel in einen Hafen, giesse Wein darauf, lasse es sieden mit Zimmet und Zucker, mache es ein wenig säuerlich, reibe es durch einen Seiber über den gebackenen Fisch, lasse es auffieden, so ist er fertig.

182. Wie aber in einer kurzen Brühe?

Erstlich wird dieser Fisch ausgenommen, reinlich abgeputzt, in der Mitte hier und dar aufgeritzt, damit er mehr Geschmack annehme, auf eine Serviette gelegt, mit Salz, Pfeffer, Gewürznägelein, Muscatennuß, grossen und kleinen Zwiebeln, Petersilie, grünen Citro-

Citronenscheiben und Lorbeerblättern gewürzt. Hernach drückt man ohngefähr ein Pfund Butter in Mehl, thut dieselbe in den Lachs, schlägt eine Serviette um selbigen, bindet dieselbe darüber zusammen, legt den Lachs auf solche Art in einen Fischkessel, welcher sich zu der Grösse des Fisches schickt, gießt so viel Wein, Wasser und Weinessig darauf, daß der Lachs darinnen kochen könne, siedet ihn mit starkem Feuer, und wenn er gar worden, so wird der Kessel abgenommen, läßt den Fisch auf Kohlen noch etwas gelinde kochen, kostet die Brühe, ob sie einen guten Geschmak habe, siehet zu, ob der Fisch genug gesalzen sey, wo nicht, so wird noch mehr Salz daran gethan. Wenn man nun anrichten will, so nimmt man den Lachs aus der kurzen Brühe, macht die Serviette davon, schlägt eine weiße Serviette über die Schüssel, auf welcher man anrichten will, zusammen, legt den Fisch darauf, beiegt ihn mit grüner Petersilie, und richtet ihn zu einem Gerichte an.

183. Wie werden die Mittelstücke, das Kopfstück oder der Schwanz, à la braise, (auf heißer Kohlen) in Fleischtagen zugerichtet?

Man nimmt das Kopfstück vom Lachs aus, spicket es mit wohl gewürztem dicken Speck und Schinken schnitten, bindet es mit Bindfaden, schneidet darauf 2 bis 3 Pfund Kalbfleisch aus der Keule in Scheiben, belegt damit, wie auch mit Speckstreifen den Boden einer Casserole, deckt sie zu, und läßt sie schmelzen, wenn es angebacken ist, so streut man eine Hand voll Mehl darzu, schwenkt es damit 7 bis 8 mal auf dem Casserolloch um, gießt Brühe und einige Kochlöffel voll Jus daran, legt hernach den Lachs in eine ovale

und
ovale Casserole, thut
die Kalbfleischscheibe
eine Champagner
zu, daß der Fisch
Pfeffer, Salz, fei
großen und kleinen
Citronenscheiben, th
einige Speckstreifen
bey gelindem Feuer.
so läßt man ihn ein
stehen, damit er de
man fertig ist, so z
laufen, bindet ihn te
sel, in welcher er a
Ragout von Schwei
gout von Kalbsbrie
gleiches mehr darz
eben die Art werden
vom Lachse zugerich

184. Und wie
in

Es wird da
men, mit Sand
Bindfaden gewun
einen Fischkessel,
kopfes schick, ge
groß in eine Cass
ne Hand voll de
und es braun w
brühe darzu, th
Casserole, gießt
dem weißen B

ovale Casserole, thut die fertiggestellte Brühe darzu, legt die Kalbsfleischscheiben darüber, gießt auch eine Bouteille Champagner oder weissen Wein darzu, siehet zu, daß der Fisch Brühe genug habe, würzt ihn mit Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, guten Gewürzen, grossen und kleinen Zwiebeln, Petersilie und grünen Citronenscheiben, thut ein Stük Butter darzu, legt einige Speckstreifen darüber, und kocht es zusammen bey gelindem Feuer. Wenn nun der Lachs gar ist, so läßt man ihn ein paar Stunden in seiner Brühe stehen, damit er desto schmackhafter werde, und wenn man fertig ist, so zieht man ihn heraus, läßt ihn ablaufen, bindet ihn los, legt ihn gehörig in die Schüssel, in welcher er angerichtet werden soll, schüttet ein Ragout von Krebsen an Fleischtragen, oder ein Ragout von Kalbsbrieslein, Hahnenkammen, auch dergleichen mehr darüber, und richtet es warm an. Auf eben die Art werden die Mittelstücke und der Schwanz vom Lachse zugericht.

184. Und wie geschieht diese Zurichtung in der Fastenzeit?

Es wird das Kopfstük vom Lachs ausgenommen, mit Sardellen und Nalschnitten gespikt, mit Bindfaden gebunden, in eine ovale Casserole oder in einen Fischkessel, welcher sich zu der Grösse des Lachskopfes schikt, gelegt, ein Stük Butter einer Faust gros in eine Casserole gethan, damit sie schmelze, eine Hand voll darzu gethan, immerfort umgerührt, und es braun werden lassen, alsdenn gießt man Fischbrühe darzu, thut es zusammen zu dem Lachs in die Casserole, gießt eine Bouteille Champagner oder andern weissen Wein darzu, siehet zu, daß der Fisch

so

so viel Brühe habe, um darinnen kochen zu können, hierauf würzt man ihn mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, guten Gewürzen, grössen und kleinen Zwiebeln, Petersille und grünen Citronenscheiben, und läßt ihn bey gelindem Feuer kochen. Wenn er gar ist, so läßt man den Fisch ein paar Stunden in seiner Brühe stehen, damit er Geschmak bekomme, nimmt ihn hernach heraus, blindet ihn los, läßt ihn wohl austropfen, legt ihn ordentlich in die Schüssel, in welcher er angericht werden soll, schütte ein Ragout von Karpfenmilch, Champignons, Trüffeln, oder auch ein Ragout von Krebschwänzen, nebst den gewöhnlichen Garnituren darüber, und richte es warm an.

185. Wie siedet man den gesalzenen Lachs?

Dieser wird 1. oder 2 Tage, nachdem er stark gesalzen, eingewässert, 2 mal des Tages frisch Wasser gegeben, alsdenn schuppet und schneidet man ihn zu dünnen Stücken, und siedet ihn im Wasser ab; wenn er gesotten, gießt man das Wasser ab, hingegen aber Fleischbrühe daran, thut ein gut Theil Butter, wie auch Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth darzu, und läßt es zusammen aufwallen. Damit aber die Brühe etwas licht werde, kan nur ein Löffel voll in Schmalz eingebranntes Mehl daran gethan, die Brühe herab in ein Häselein geseiht, der Lachs in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, und Muscatenblüth darauf gestreut werden.

186. Wie macht man geräucherten Lachs zurechte?

Er wird in dünne Stüklein geschnitten, ist er aber zu salzig, so wässert man ihn eine Weile, alsdenn

und
denn wird er in ein
ter gelegt, mit We
sist betreuelt, als
gutes Kohlendecken

187. Wie pflegt

Man schneidet
wsprenzt ihn ein re
Nhanne oder auf d
wird er süßig mit
sein braun wird, he
übrig Butter dara
geköst, und mit ei
Man kan es auch
und gut.

188. Wie wird

Der Lachs w
nägeln, Pfeffer
gen Lorbeerblättern
zet. Dieses men
eine saubere Lein
faden in der Form
gesehen, so wird
man merkt, daß
ches in seiner ei
wand, womit d
von abgemacht
st gelegt, mit
Lorbeerblättern
lein von diesem
in Därme gefüll
kochen, wie vor

denn wird er in einen Tegel mit einem Stück Butter gelegt, mit Pfeffer bestreut, und mit Citronensaft betreuelt, alsdenn setzt man den Tegel auf ein gutes Kohlenbecken, und läßt den Lachs braten.

187. Wie pflegt man den Lachs zu braten?

Man schneidet 2. oder 3 Finger breite Stücke, besprengt ihn ein wenig mit Salz, legt ihn in eine Pfanne oder auf den Rost und bratet ihn, alsdenn wird er fleißig mit glühiger Butter begossen, daß er fein braun wird, hernach in eine Schüssel gelegt, die übrige Butter darauf gegossen, Citronensaft darauf gedrückt, und mit ein wenig Semmelkrumen bestreut. Man kan es auch ein wenig pfeffern, so ist es recht und gut.

188. Wie wird er wie eine Würst zurechte gemacht?

Der Lachs wird ganz klein gehakt, mit Gewürz nägelein, Pfeffer, Ingber, Muscatenblüth, einigen Lorbeerblättern und ein wenig Petersilie gewürzet. Dieses mengt man untereinander, thut es in eine saubere Leinwand, und bewickelt solches mit Bindfaden in der Form einer Würst. Wenn nun dieses geschehen, so wird dasselbige in Wein abgefotten, bis man meynt, daß es gar ist. Alsdenn läßt man solches in seiner eigenen Brühe erkalten. Die Leinwand, womit das Gehakte umwickelt ist, wird das von abgemacht, das Gehakte ordentlich in eine Schüssel gelegt, mit mancherley Blumen geziert und mit Lorbeerblättern bestreut. Wenn man kleine Würstlein von diesem Gehakten machen will, so wird es in Därme gefüllt, und man läßt es ebenfals so gar kochen, wie vorher angezeigt worden. Wenn sie
nun

304 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
nun kalt sind, schneidet man sie in Scheiben, und
trägt sie auf einem Teller zu Fische.

189. Wie werden die Lachs Scheiben auf dem
Rost gebraten?

Wenn der Lachs in Scheiben geschnitten wor-
den, so läßt man Butter in einer Casserole zergehen,
thut ein wenig Salz darzu, wendet die Lachs Scheiben
in der Butter um, und brätet sie auf dem Rost, auf
gelindem Kohlfener. Hernach wird auf folgende Weise
die Sose bereitet: Man thut so viel frische Butter, als
nöthig ist, nebst so viel Mehl, als man zwischen 2.
oder 3 Fingern fassen kan, in eine Casserole, wäscht
ein paar Sardellen, macht die Gräten heraus, hackt
selbige klein, thut sie also nebst feinen Kapern, und
einer kleinen ganzen Zwiebel, zu der Butter, würzt
sie mit Pfeffer, Salz und Muscatennuß, gießt ein
wenig Wasser und einige Tropfen Weinessig daran.
Wenn nun die Lachs Scheiben auf einer Seite gebraten
sind, so werden sie umgewendt, und auf der andern
Seite auch gebraten; hernach rührt man die Sose
auf dem Casserolloch um, und wenn sie dicklich genug,
so kostet man sie, ob sie einen guten Geschmak habe,
thut sie hierauf in die Schüssel, in welcher man an-
richten will, nimmt die kleine Zwiebel heraus, legt
die Lachs Scheiben darüber, und richt es warm an.

190. Und wie werden solche mit Krebs Coulis
auf dem Rost gebraten?

Es werden die Lachs Scheiben auf vorgemeldete
Art auf dem Rost gebraten, und bereitet man fol-
gende Sose: Man thue ein Stück Butter, nebst so
viel Mehl, als zwischen 2. oder 3 Fingern gefaßt wer-
den kan, einer kleinen Zwiebel und einer Sardelle,
in

und
in eine Casserole,
Muscatennuß, gesig
daran, rührt
wenn die Sause die
halben Kochlöffel v
wieder auf dem Cas
de, koste die Sause,
auf in eine Schüssel
und richt es warm

191. Wie a

Man brätet d
mehr worden, au
fen, so werden sie
schneiden, ordentl
Nagout von Chan
können auch mit
Wurzeln angerich

192. Und wie p

Scheiben mit ein
Die Lachs Schei
sen worden, auf
Stück Butter ein
es auf ein Cass
viel Mehl, als
sen kan, darzu
wied, gießt H
würzt es mit P
spitzen Zwiebel
wenn es Koch
darzu gelegt, u
Kochen; wenn die
man die Lachs Schei

in eine Casserole, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, giesse ein wenig Wasser und Wein-
 eßig daran, rühre es auf dem Casserolloch um, und
 wenn die Sauce dicklich worden, so thue man einen
 halben Kochlöffel voll Krebscoullis darzu, rühre es
 wieder auf dem Casserolloch um, damit es heiß wer-
 de, koste die Sauce, ob sie gut schmecke, thue sie dar-
 auf in eine Schüssel, lege die Lachsscheiben darüber,
 und richtet es warm an.

191. Wie aber mit Champignons?

Man bratet die Lachsscheiben, wie vorher ge-
 meldet worden, auf dem Rost, wenn solches gesche-
 hen, so werden sie wieder ganz, oder in Stücken zer-
 schnitten, ordentlich in eine Schüssel gelegt, und ein
 Ragout von Champignons darüber geschüttet. Sie
 können auch mit einem Ragout von Trüffeln und
 Morcheln angerichtet werden.

192. Und wie pflegt man die geröstete Lachs- scheiben mit einer braunen Sauce zuzurichten?

Die Lachsscheiben werden so, wie vorher gewie-
 sen worden, auf dem Rost gebraten, man thut ein
 Stück Butter eines Eves gros in eine Casserole, setzt
 es auf ein Casserolloch, läßt es schmelzen, thut so
 viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Fingern fas-
 sen kan, darzu, rühret es immerfort um, bis es braun
 wird, gießt Fischbrühe und ein Glas Wein daran,
 würzt es mit Pfeffer, Salz, einer mit Nägelein ge-
 spikten Zwiebel, und ein wenig gehackter Petersilie;
 wenn es kocht, so werden die größten Lachsscheiben
 darzu gelegt, und man läßt es bey gelindem Feuer
 kochen; wenn die Sauce gehörig eingekocht ist, so nimmt
 man die Lachsscheiben heraus, legt sie in eine Schüs-
 sel,

306 XI. Abschnitt. Von Zubereitung der Fische,
sel, macht die Sauce mit dem gelben von einem Ey
und unreifem Traubensaft dicklich, schüttet sie hernach
mals über die Lachs Scheiben, und richtet warm an.

193. Und wie ferner die Fleischstückgen vom
Lachs mit feinen Kräutern?

Man schneide den Lachs in Scheiben, und die
selben wiederum in Fleischstückgen, thue alsdann auf
den Boden einer Schüssel oder Tortenpfanne frische
Butter, würze dieselbe mit Salz, Pfeffer, ein wenig
Muscateknuß, feinen Kräutern, 2 bis 3 kleinen Zwie-
beln und gehackter Petersilie, lege die Fleischstückgen
vom Lachs ordentlich darüber, würze dieselben oben
wie unten; schmelze Butter und beneze sie damit, be-
streue sie hernach mit zarten Semmelkrummen, schiebe
sie in Ofen, oder mache sie unter einem Deckel mit
oben und unten gelegten Kohlen gar, bereite darauf
folgende Sauce: Es werden grüne Trüffel geschält,
selbige fein sauber abgewaschen, in kleine Scheiben ge-
schnitten, in eine Casserole mit ein wenig frischer But-
ter gelegt, man pafirt sie auf dem Casserolloch, gießt
nachmals ein wenig Fischbrühe daran, und läßt sie
bey gelindem Feuer kochen, würzt sie auch mit Salz
und Pfeffer; wenn sie gar worden, so macht man sie
mit einem braunen Coullis dicklich, sieht dahin, daß die
Sauce einen guten Geschmack habe und etwas scharf
sey, thut dieselbe in eine Schüssel, und so die Fleisch-
stückgen vom Lachs sich wohl gefärbt haben und gar
worden, so nimmt man sie heraus, legt sie gehörig in
die Schüssel, worinnen die Sauce ist, und richtet sie an.

194. Und wie solche Fleischstückgen mit Cham-
pagner Wein?

Der Lachs wird in Scheiben geschnitten, die
Haut

Haut davon ab-
genommen, jede
selbe in einer
mit Salz, Pfeffer
ten Zwiebel, ein
Petersilie gewir-
brod und ein Ei
halbe Bouillon
auf gegossen, ei-
dazu gelegt, die
ferrolch gelest, u
so macht man die
Schw- Coullis di
Geschmack befor
und richtet sie an

195. Wie pfi-

Lac-

Man schne-
selben wiederum
gen, legt sie in
Pfeffer, einem
teren greifen
halben buend
ein paar Citro-
efig daran,
die Lachsstück-
nimmt sie her-
nenen Tuch ab
in Butter; i
gefärbt haben
sel zusammen
stücke mit geb
angerichtet.

Haut davon abgezogen, die Gräten aus der Mitte genommen, jede Scheibe in zwey Stücke geschnitten, dieselbe in einer Casserole ordentlich bey einander gelegt, mit Salz, Pfeffer, einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, einem halben Lorbeerblatt und ein wenig Petersilie gewürzt, auch ein wenig geriebenes Weißbrod und ein Stück frische Butter darzu gethan, eine halbe-Bouteille Champagner oder anderer Wein darauf gegossen, einige Champignons und Musseronen darzu gelegt, die Casserole auf ein wohlgeheiltes Casserolloch gesetzt, und so die Gause etwas eingekocht ist, so macht man die Fleischstückgen vom Lachs mit einem Krebs-Coullis dicklich, siehet zu, daß sie einen guten Geschmack bekommen, legt sie gehörig in die Schüssel und richtet sie an.

195. Wie pflegt man marinirte und gebackene Lachsstückgen zuzurichten?

Man schneidet den Lachs in Scheiben, und dieselben wiederum nach vorgemeldter Art in Fleischstückgen, legt sie in eine Casserole, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, einer in Scheiben geschnittenen grossen Zwiebel, ein wenig Petersilie, einem halben Duzend Gewürznägelein, drückt den Saft von ein paar Citronen darauf, oder thut ein wenig Weinessig daran, rührt solches zusammen um, und läßt die Lachsstückgen darin einige Stunden mariniren, nimmt sie nachmals heraus, trocknet sie mit einem leinenen Tuch ab, wendet sie im Mehl um, und backt sie in Butter; wenn solches geschehen, und sie sich wohl gefärbt haben, so wird eine Serviette über eine Schüssel zusammen gelegt, auf selbige aber werden die Lachsstücke mit gebackener Petersilie gethan, und also warm angerichtet.

XXI.) Von den Muscheln.

196. Wie werden sie zugerichtet?

Wenn man die Muscheln reinlich abgewaschen, so legt man ein ziemlich Stück Butter in eine weite Pfanne oder Kessel, schneidet eine, zwen oder mehr Zwiebeln darein, nach der Vielheit der Muscheln, läßt diese darinnen schweizen, bis sie fertig sind, macht eine Brühe von Eßig, Butter und Pfeffer, und gießt sie besonders darzu.

197. Und wie in Schalen?

Es werden die Muscheln samt ihren Schalen auf das reinlichste gewaschen, im Wasser, Salz und Peterfilie aufgesotten, solche aus den Schalen genommen und auf scheibenweis geschnittene Semmeln gelegt; hernach nimmt man ihre Brühe, zerreibt ein oder zwen Eyerdotter darinnen, läßt sie mit etwas in Butter gerösteten Zwiebeln oder Chalotten aufsieden, und richtet diese Brühe über die Muscheln an.

198. Wie werden sie gebraten?

Man nehme die Muscheln lebendig aus den Schalen, lege sie in einen Seiber, daß die Brühe davon kommt, alsdann wende man sie im Mehl um, so mit etwas Salz vermengt, brate sie im Del und Butter, und esse sie mit Agresbeersaft.

199. Wie macht man einen Ragout von Muscheln an Fleischtägen?

Die Muscheln werden wohl gesäubert, in eine Casserole gethan, man läßt sie sich auf dem Feuer öffnen,

öffnen, wenn sie
gethan, aus den
daran besonders
Champignons u
Trüffen mit ein
Casserole, würzt
Kalbsfleisch daran
gemach fuchen.
fein ab, und m
Schinken-Coullis
mit ein wenig be
gurt auf heißer
sich zu daß das
kommt, thut es
Es wird dieses
scheln gebraud

200.

Man laßt
sie in eine Cas
sie offen sind,
macht, ihr W
thut man ein
in eine Casser
gen feiner St
auf dem Caff
ihres Wasser
ein wenig geg
zu. Wenn
Coullis von
zu, daß das
kommt, thut

öffnen, wenn sie offen sind, so werden sie vom Feuer gethan, aus den Schalen gemacht, und das Wasser davon besonders behalten. Hierauf thut man kleine Champignons und einige in Scheiben geschnittene Trüffeln mit ein wenig geschmolzenem Speck in eine Casserole, würzt es mit Pfeffer, gießt etwas Jus von Kalbfleisch daran und läßt es bey einem kleinen Feuer gemach kochen. Wenn es gar ist, so fettet man es fein ab, und macht es mit einem Kalbfleisch, und Schinken-Coullis dicklich, thut alsdann die Muscheln mit ein wenig von ihrem Wasser dazu, setzt das Ragout auf heiße Aschen, läßt es aber ja nicht aufkochen, sieht zu daß das Ragout einen guten Geschmack bekommt, thut es reinlich in eine Schüssel und richs an. Es wird dieses Ragout zu allen Gerichten von Muscheln gebraucht.

200. Wie aber zur Fastenzeit?

Man säubert die Muscheln, wäscht selbige, thut sie in eine Casserole, bis daß sie sich öffnen. Wenn sie offen sind, so werden sie aus ihren Schalen gemacht, ihr Wasser besonders aufbehalten. Hierauf thut man einige Champignons mit ein wenig Butter in eine Casserole, legt die Muscheln nebst einem Bündgen feiner Kräuter dazu, und schwenkt sie einige mal auf dem Casserolloch um, benezet sie mit der Hälfte ihres Wassers, wie auch mit eben so viel Fischbrühe, thut ein wenig gehackte Petersilke und ein wenig Pfeffer dazu. Wenn sie gar worden, so werden sie mit einem Coullis von Muscheln dicklich gemacht, und man sieht zu, daß das Ragout einen kräftigen Geschmack bekommt, thut es reinlich in eine Schüssel, und richtets

U 3

warm

warm an. Mit diesem Ragout werden alle Gerichte mit Muscheln an Fasttagen angerichtet.

201. Wie wird ferner ein Ragout von Muscheln mit einer braunen und weissen Sauce zubereitet?

Man nehme die Muscheln aus den Schalen, wasche sie in der Casserole mit frischer Butter, Petersilie, feinen kleingehackten Kräutern, und würze sie mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, und so sich das Wasser der Muscheln verzehret und verkocht hat, so thue man das gelbe von Eiern mit Trauben- oder Citronensaft vermengt, dazu, und richte es warm an. Das Ragout mit der braunen Sauce wird eben so gemacht, nur muß man nichts vom Ey dazu thun. Man wascht sie auch braun mit ein wenig Butter und Mehl.

XXII.) Von Neunaugen oder Lampreten.

202. Was sind die Neunaugen oder Lampreten vor Fische?

Neunaugen oder Lampreten sind Meerfische, welche den Aalen gleich kommen. Es halten sich auch einige in Flüssen auf.

203. Wie werden sie zugerichtet?

Sie werden gesotten, gemeinlich auch gebacken, oder auf dem Rost gebraten.

204. Wie siedet man sie?

Die Neunaugen werden in eine Schüssel gelegt, man

und
man giebt einigen
für dieselben ein
dabei herabkom
Wasser und den
so geht jedem ein
aber schmeidet un
vom Schwanz ge
sche in ein Wass
ner Wärme so le
diesem wird das
eine Erbsenbräu
fer und Muscat
sie mit einem gut
sah es auch so
Muscatendüch
205. W
Man tan
ten: Man laßt
reine sie in h
schneide sie in
mit Butter be
Wein, Salz
feiner Kräute
sammen koch
nig Kapern
206. 1
Wenn
macht word
lein, mach
Butter und
Wein, Zuc

man gießt eingemal siedendes Wasser darüber, und haut dieselben mit einem Besenreisig, daß der Schleim davon herabkömmt, hernach wirft man sie in kaltes Wasser und drückt sie vornenher beim Kopf wohl, so geht jedem ein Blutströpflein aus dem Maul, oder aber schneidet und wirft man den Kopf und ein wenig vom Schwanz gar hinweg; alsdann werden diese Fische in ein Wasser, so ein wenig gesalzen, gelegt, in einer Pfanne so lang als weiche Eyer gesotten. Nach diesem wird das Wasser wieder herab geseiht und eine Erbsenbrühe daran gegossen, mit Ingber, Pfeffer und Muscatenblüth gewürzt. Hierauf läßt man sie mit einem guten Theil Butter noch ein wenig sieden, salzt es auch so viel als nöthig, richtet sie an und streut Muscatenblüth darauf.

205. Wie werden sie ferner zubereitet?

Man kan sie auch auf folgende Manier zureichten: Man lasse sie bluten und behalte das Blut auf, reinige sie in heißem Wasser von ihrem Schleim, und schneide sie in Stücken, pafire sie in einer Casserole mit Butter braun, und thue ein wenig gebackten Mehl, Wein, Salz, Pfeffer, Muscatennuß, ein Bündgen feiner Kräuter, und ein Lorbeerblatt dazu, lasse es zusammen kochen, thue hernach das Blut nebst ein wenig Kapern daran, und richte es warm an.

206. Und wie mit einer süßen Sauce?

Wenn der Schleim von diesen Fischen abgemacht worden, so schneidet man sie in kleine Stücklein, macht die Sehne davon, paflet sie braun mit Butter und geröstetem Mehl, thut ein wenig rothen Wein, Zucker, Zimmet, Salz, Pfeffer und ein Bündgen

gen grüner Kräuter dazu. Wenn sie gar worden, so wird das besonders aufgehobene Blut darzu gethan, nachmals aufgekocht, das Ragout gehörig in eine Schüssel gelegt und warm angerichtet.

207. Wie werden sie gebacken?

Man brüht und bereitet die Fische, salzt und schwingt sie im Mehl, und backt solche aus Del oder Schmalz, nach belieben, doch also, daß sie fein lind bleiben. Es werden auch saure Pomeranzen ausgedrückt und solche darüber angerichtet, oder aber man schneidet die Pomeranze in vier Theile, und legt sie zwischen die Neunaugen auf die Schüssel, damit bey Fische nach eigenem Gefallen der Saft daran gedrückt werden kan.

208. Und wie bratet man solche auf dem Rost?

Wenn die Neunaugen gehörig zubereitet worden, so schneidet man sie in Stücken, wie einen Aal, den man auf dem Rost braten will, schmelzt darauf ein Stück Butter, thut die Stücke von diesen Fischen in die Casserole, wendet selbige darinnen um, bestreut sie mit Semmelkrumen, und bratet sie bey gelindem Feuer auf dem Rost, richtet sie hernach mit einer brauner Sauce an, solche Sauce wird gemacht aus einem kleinen Stück Butter, welche nebst so viel Mehl als man zwischen 2 oder 3 Fingern fassen kan in einer Casserole braun zu braten, hernachmals thut man ein wenig kleine Zwiebeln, gehackte Petersille, einen gehackten Champignon, ein wenig Capern, und eine Cardelle dazu, würzt es mit Pfeffer und Salz, gießt hernach ein wenig Fischbrühe daran, und macht es mit einem Krebs, oder andern Coullis dicklich, sieht zu,

un
zu, daß die Sau
se auf den Boden
und richtet es zu
mit einer süßen
Wein, einem
met, einem Lor
sammen kochen
heraus, legt die
selbige herum
diese auf dem R
ist angerichtet.
Baumöl, We
delle, ein wenig
einander, thut
setzt dasselbe r
anrichten will
Neunaugen,
es werden sel
Bezugreich ar

XXI

209. W

Sie si
was schmeck

2

Man
aus, schnei
die Marina
in unreifen
Zwiebeln,
set sie in ge

zu, daß die Sauce einen kräftigen Geschmack hat, thut sie auf den Boden einer Schüssel, legt die Fische darum und richtet es zusammen warm an. Man kan sie auch mit einer süßen Sauce zurichten, mit Weineßig oder Wein, einem Stück Zucker, ein wenig ganzen Zimmet, einem Lorbeerblatt; dieses alles läßt man zusammen kochen, nimmt den Zimmet und Lorbeerblatt heraus, legt die auf dem Rost gebratene Fische um selbige herum, und richtet warm an. Es werden auch diese auf dem Rost gebratene Neunaugen mit Baumöl angerichtet. Man klopft nemlich in einer Schüssel Baumöl, Weineßig, guten Senf, Salz, eine Sardelle, ein wenig gehackte Kapern und Petersilie durch einander, thut solches alles in ein Gausen-Näpfggen, setzt dasselbe mitten in die Schüssel, worinnen man anrichten will, belegt den Rand der Schüssel mit den Neunaugen, und richt sie zu Beygerichten an. Oder es werden solche gebratene Fische auch trocken zum Beygericht angerichtet.

XXIII.) Von Platteisen.

209. Was sind die Platteisen vor Fische?

Sie sind flache Seefische, deren Fleisch sehr wohlschmeckend ist.

210. Wie werden sie marinirt?

Man macht dieselben gehörig zurecht, nimmt sie aus, schneidet ihren Rücken hier und da ein, damit die Marinade eindringt, marinirt sie einige Stunden in unreifen Traubensaft, Salz, Pfeffer, mit kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Citronenscheiben, tunz fet sie in geschmolzene Butter, bestreut sie mit Salz

U 5

und

und feinen geriebenen Semmelkrumen, setzt sie in einer Sortenpfanne in Ofen, und wenn man vermuthet, daß sie gar sind und sich wohl gefärbt haben so werden sie angerichtet, und mit kleinen Pastetgen, oder gerösteten Semmelrinden und Peterfille, oder mit Rissoles, oder auch mit Spleßgen, welche mit Kalbfleisch eingefüllt worden, belegt.

211. Wie werden sie als ein Salat zubereitet?

Sie werden in einer kurzen Brühe gekocht, wenn sie kalt worden schneidet man selbige in kleine Stücke, belegt damit einen Teller, wie mit einem kleinen Salat, würzt solche mit Salz, Pfeffer, Weinessig, thut Baumöl dazu und richtet es zum Beygericht an.

212. Wie aber mit einer kurzen Brühe?

Man nimmt eine Stunde vorher ehe man diese Fische kochen will so viel Salz, als zu der Größe der Fische nöthig ist, löset dasselbe im Wasser auf, läßt es darauf stille stehn, und gießt es hernach sachte durch ein leinen Tuch, damit das grobe zurück bleibe; legt den Fisch in eine Casserole, die sich zu der Größe des Fisches schickt, gießt das Salzwasser und so viel andern Wasser dazu, daß dasselbe über den Fisch gehe, thut einige Gewürzkräuter, Lorbeerblätter, große Zwiebeln und weißen Pfeffer dazu, kocht den Fisch gar, nimmt ihn ab, setzt solchen auf weiße Asche, gießt eine Maas Milch darauf, und richtet ihn hernach auf einer weißen Serviette in einer Schüssel trocken an und belegt ihn mit grüner Petersille. Hierbey ist zu merken, daß diese Fische nicht lang dörfen gekocht werden. Einige wickeln ihn in eine Serviette und kochen ihn darinnen, jedoch kommt solches auf eines jeden belieben an.

So man sie hätte, so können und mit einer Salz und weissen

Man schneidet sie mit einer in kurzer Brühe angerichtet. werden. So

Sie mit rösthlich, und übel riechend

Man Geflügel, mit Wein Brode gekochten, getrieben, etwas Citron gute Erdbeeren, worin geröstetes

213. Wie werden sie noch auf andere Art zubereitet?

So man sonst kein Essen mit einer weissen Brühe hätte, so können die Plattfische ganz gelassen werden, und mit einer weissen dicklichen Brühe mit Rahm, Salz und weissen Pfeffer gewürzt, angerichtet werden.

Oder:

Man schneidet sie auch in Stücken und richtet sie mit einer Sardellen-Sause an, oder sie werden in kurzer Brühe gekocht und kalt auf einer Serviette angerichtet. Es kan auch eine Pastete davon bereitet werden. Sonst dürfen sie nicht allzulange kochen.

XXIV.) Von Sardellen.

214. Woran kan man erkennen, daß sie frisch und gut sind?

Sie müssen hart, auswendig weis, inwendig röthlich, und wenn das Fäulein geöffnet wird, nicht übel riechend seyn.

215. Zu was vor Speise werden sie gebraucht?

Man braucht sie zu allerhand Füllen in das Geflügel, Spanferkeln, u. d. g. abgegrätete Sardellen mit Wein, Suppe, und einer Schnitte gebähetem Brode gekocht, sodenn durch einen engen Durchschlag getrieben, mit Pfeffer und Muscatenblüth gewürzt, etwas Citronensaft nebst Butter vermischt, gibt eine gute Sardellensuppe; darzu mehr aufgekochte Fleischbrühe, worein würflicht geschnittenes und in Butter geröstetes Brod gethan, gegossen werden kan, so es nöthig.

nöthig. Es werden auch Sardellen-Coullis Ramolade genannt, bereitet, die an allerley Ragouts zu gebrauchen sind. Schon genutzte oder zerquetschte Sardellen-Gräten, in einem Teige von Wasser, Mehl, Eyern und Butter umgewandt, und so gebacken, schicken sich zum Belegen anderer Essen, oder zur Zubereitung besonderer Nebengerichte mit Pomeranzen und gebackener Petersilie.

216. Wie geschieht sonst die Zurichtung der Sardellen?

Es werden die Sardellen aus 3 oder 4 Wassern gewaschen, ausgegrätet, jedoch so, daß die Schwänzlein ganz bleiben, alsdann im Wasser etwa eine Stunde lang liegen gelassen, nachdem sie nemlich stark gesalzen sind; alsdann wäscht man sie noch einmal aus dem Wasser und legt sie etwa eine Stunde in Wein, hernach aber in eine Schüssel, daß die Schwänzlein auf den Rand heraus in die Runde herum zu liegen kommen, thut Weinessig, Baumöl und kleingeschnittene Citronenschalen darüber. Man setzt sie insgemein unter den Salaten auf.

XXV.) Von Schleyen.

217. Wie wird dieser Fisch zugerichtet;

Die Zurichtung geschieht folgendermassen: Man nimmt Wein, Zwiebeln und Salz, läßt es zusammen aufkochen, alsdann muß der Fisch geschuppt, gewaschen, in Stücken geschnitten und mit samt dem Blute darenin gethan werden. Wenn er dann wohl geschäumt, thut man Citronen, Butter, gerieben weiß Brod, Ingber, Pfeffer, Nägelein und Muscatenblüth dazu

dazu, und richtig
geschuppt werden
Schwanz und
Rücken auf, nim
det sie um, daß
nach Salben, P
einen Faden her
trüßt sie mit B

218.

Man läßt
darauf ob, thut
nimmt sie daro
Schleim davon
aus, spaltet sie
sie mit ein we
Butter oder E
sich die Schlei
heraus, läßt si
in die Schüssel

219. Wie m

Wenn
macht werde
Kopf davon
schneidet sie
mit sie wied
Casserole sch
mit Champ
fer, einem
würzigelei
men weßt ei

dazu, und richtet sie an. Oder die Schleye muß geschuppt werden, denn schneidet man ihr den Kopf, Schwanz und die Floßfedern ab, macht sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus und wendet sie um, daß die Haut inwendig kommt, steckt hernach Salbey, Peterfilie und Butter darein, bindet einen Faden herum, legt sie auf den Rost, und besträuft sie mit Butter.

218. Wie wird er gebacken?

Man läßt Wasser siedend werden, nimmt es darauf ab, thut die Schleye hinein und rührt sie um, nimmt sie darauf wieder heraus, und macht den Schleim davon, trocknet sie ab, nimmt sie hernach aus, spaltet sie im Rücken von einander, und bestreut sie mit ein wenig Mehl und Salz, und backt sie in Butter oder Schmalz. Wenn solches geschehen, und sich die Schleye wohl gefärbet hat, so zieht man sie heraus, läßt sie wohl austropfen, legt sie ordentlich in die Schüssel und richtets warm an.

219. Wie macht man ein Fricassée von Schleyen mit einer weissen Brühe?

Wenn der Schleim von den Schleyen abgemacht worden, so nimmt man sie aus, schneidet den Kopf davon, spaltet sie in der Mitte von einander und schneidet sie in 6 Stücke, wäscht sie wohl, und trocknet sie wieder ab. Hierauf läßt man Butter in einer Casserole schmelzen, thut die zerschnittenen Schleyen mit Champignons hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen guter Kräuter und einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, thut solches zusammen nebst ein wenig Mehl, gießt ein wenig heiß Was-

ser

fer daran, macht auch eine halbe Boutelle Wein siedend heiß, und thut ihn zu dem Fricassée. Wenn solches zimlich eingekocht ist, so wird eine dickliche Brühe von dem gelben von 3 oder 4 Eiern zubereitet, mit Traubensaft, oder mit ein wenig von dem siedheissen Wein, und macht das Fricassée damit wie ein Fricassée von Hühnern dicklich; thut ein wenig gehackte Petersille und Muscatennuß dazu, sieht dahin, daß das Fricassée einen guten Geschmack habe, thut es gehörig in eine Schüssel und richtet es warm an.

220. Und wie mit einer braunen Brühe?

Es wird der Schleim von den Schleyen gemacht, sie werden ausgenommen, der Kopf davon geschnitten, mitten von einander gespalten, in 4 bis 6 Stücken geschnitten, wohl gewaschen und abgetrocknet; hierauf wird ein Stück Butter nebst ein wenig Mehl in eine Casserole gethan, und man läßt solches braun werden, thut die Schleye mit Champignons in die Casserole, und würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter und einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel, pafirt sie, thut ein wenig Fischbrühe, oder auch Jus von Zwiebeln dazu, alsdann wird auch eine halbe Boutelle Wein aufgekocht und darzu gethan. Wenn das Fricassée gar ist, so macht man es mit ein wenig braunem Coulls dicklich, sieht zu, daß es einen kräftigen Geschmack habe, thut es gehörig in eine Schüssel und richtets warm an. Wenn es die Jahreszeit mit sich bringt, so kan man Spargel und Artischocken darzu thun, welche aber zuvor aufgewellt werden müssen.

212. Wie werden gefüllte Schleyen zubereitet?

Man macht den Schleim von den Schleyen, spaltet sie

tet sie darauf ei
mit einem Mess
am Kopf und
diesen Fischen.
genommen, das
Karpfen abgelö
Champignons,
Zwiebeln dazu g
würz und Kräut
im Mehl gethe
nächst ist dazu g
4 reifen Eiern u
kommen, wie 2
wohl, fällt dar
der zu. Alsdo
Casserole gethe
wendet man di
nach der ander
gefüllt haben,
Butter, als 2
Feuer geheizt,
sie braun wor
Wein dazu g
Brühe gelegt,
Kräuter und
Zwiebel gew
Wenn sie ge
ordentlich in
Karpfenmilch
andermal kö
schwängen,
werden.

tet sie darauf ein wenig im Rücken auf, löset die Haut mit einem Messer von den Gräten, schneidet dieselbe am Kopf und Schwanz ab, und löset sie völlig von diesen Fischen. Hierauf werden die Gräten herausgenommen, das Fleisch von einer andern Schleye oder Karpfen abgelöst, dasselbe auf einen Tisch gelegt, Champignons, ein wenig Petersilie und gebackte kleine Zwiebeln dazu gethan, mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und Kräutern gewürzt, zusammen wohl gehackt, im Mörsel gestossen, und so viel frische Butter, als nöthig ist dazu gethan, wie auch das gelbe von 3 oder 4 rohen Eiern und so viel in Rahm geweichte Semmelkrumen, wie 2 Eyer ausmachen, stoßt es zusammen wohl, füllt damit die Schleyen, und näht solche wieder zu. Alsdann wird ausgewaschene Butter in eine Casserole gethan, und wenn dieselbe heiß worden, so wendet man die Schleyen im Mehl um und backt eine nach der andern in der Butter; wenn sie sich wohl gefärbt haben, so werden sie herausgezogen, so viel Butter, als 2 Eyer ausmachen, in eine Casserole aufs Feuer gesetzt, ein wenig Mehl darein gerührt, und wenn sie braun worden, Fischbrühe und ein wenig gesottener Wein dazu gegossen, die Schleyen in diese braune Brühe gelegt, mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen guter Kräuter und einer mit Gewürznägelein gespickten Zwiebel gewürzt, und bey gelndem Feuer gekocht. Wenn sie gar sind, so zieht man sie heraus, legt sie ordentlich in eine Schüssel, schüttet ein Ragout von Karpfenmilch darüber, und richtet es warm an. Ein andermal können sie mit einem Ragout von Krebschwänzen, oder mit dem Aустern-Ragout angerichtet werden.

222. Wie werden sie gefüllt und auf dem Rost gebraten?

Wann der Schleim davon gethan, alsdann werden sie im Rücken gespalten, ausgenommen und mit eben der vorgemeldten Fülle gefüllt und zugenäht, man läßt soden Butter mit ein wenig Salz schmelzen, wendet die Schleyen darin um, und bratet sie auf dem Rost; wenn sie sich wohl gefärbt haben und gar worden, so legt man sie in eine Schüssel, schüttet ein gemeines Ragout von Champignons oder Trüffeln darüber und richtet warm an.

223. Wie pflegt man marinirte Schleyen zuzurichten?

Wenn sie marinirt sind, so schneidet man sie in der Mitte entzwey, marinirt sie hernach mit Salz, Pfeffer, unzeitigem Traubensaft, gespickter Zwiebel und Citronensaft. Oder sie werden mit Mehl überstreut, oder in einem klaren Zeig von Eyern, Mehl und Salz getunkt, hernach in raffinirter Butter gekocht, bis sie eine schöne Farbe bekommen; wenn sie fertig sind, so richtet man sie an und besetzt den Rand der Schüssel wie man will.

224. Und wie kalt?

Sie werden ausgenommen, auf beyden Seiten quer eingeschnitten und im Salzwasser gesotten, etliche nehmen auch Weineßig; wenn sie nun gesotten und wieder kalt sind, so legt man sie in eine Schüssel, bestreut sie mit gehackter Petersilie, und gibt guten Essig dabey.

Solches ge
lich werden sie
ausziehen, wels
man sie aus der
sie wohl mit S
gehackte Peter
ein, läßt die Sch
dann werden die
richten, in jedes
wohl mit Pfeffer
Schnecken dar
Butter und ge
sen gekocht, Bri
wenig siedend.
wie Häusern mit
Man nimmt fe
sauber ab, als
Schnecken in e
ser darauf, se
kochen, dann
den Häusern,
mit Salz ab,
Salz eine S
die Häuser, p
frische Butter
jedes Häuslein
thut ein roem
carenbüsch da
läßt sie brate

XXVI.) Von Schnecken.

225. Wie werden sie zugericht?

Solches geschieht auf verschiedene Art: **Erstlich** werden sie im Wasser gesotten, bis sie sich lassen ausziehen, welches gar bald geschieht, alsdann nimmt man sie aus den Häuslein, pukt sie sauber und reibt sie wohl mit Salz ab, nimmt dann Fleischbrühe, thut gehackte Petersille, Pfeffer und Muscatenblüth darein, läßt die Schnecken ein wenig darin sieden, alsdann werden die Häuslein gepukt, mit Salz ausgerieben, in jedes Häuslein ein Stücklein Butter, das wohl mit Pfeffer und Muscatenblüth bestreut ist, die Schnecken darauf, und oben wieder ein Stücklein Butter und geriebene Semmel gethan, in einen Hafen gesetzt, Brühe darüber gegossen, läßt sie noch ein wenig sieden. Ferner werden sie auf dem Rost, wie Austern mit Butter und Citronen also gebraten: Man nimmt fette gute Schnecken, pukt die Häuser sauber ab, alsdann thut man die Häuser mit den Schnecken in einen Hafen oder Kessel, gießt heiß Wasser darauf, setzt sie zum Feuer, läßt sie anfangaen zu kochen, dann nimmt man sie vom Feuer, zieht sie aus den Häusern, pukt die Schnecken sauber, und schlägt sie mit Salz ab, wäscht sie aus, und läßts im Wasser und Salz eine Stunde lang kochen; hernach nimmt man die Häuser, pukt sie sauber, setzt sie auf dem Rost, läßt frische Butter warm werden, gießt etwas davon in ein jedes Häuslein, steckt ein oder zwey Schnecken darein, thut ein wenig gestossenen Pfeffer darauf, auch Muscatenblüth dazu, setzt sie mit dem Rost auf Kohlen und läßt sie braten. Wenn sie alle gebraten sind, so werden

werden sie geschwind in eine warme Schüssel gesetzt, Butter braun gemacht, in ein jedes Häuslein ein wenig gegossen, Citronensaft darauf gedruckt und warm auf den Tisch gegeben. Man kan die Schnecken auch auf solche Art mit Baumöl statt der Butter also braten. Endlich werden sie auch kalt mit Eßig, Del, Pfeffer und zerschnittenen Zwiebeln genossen.

XXVII.) Von Schollen.

226. Was sind die Schollen vor Fische?

Es sind platte Meerfische, deren Fleisch sehr dicke, weiß und saftig ist.

227. Wie werden sie gebacken?

Sie werden oben an der Seite des Kopfs ausgehoben, abgeschuppt, gewaschen und wieder abgetrocknet, im Mehl umgewendet, der Rücken aufgespalten und in der Butter gebacken; wenn solches geschehen, und sie sich wohl gefärbt haben, so nimmt man sie heraus, läßt sie austropfen, legt eine Serviette über der Schüssel, darin sie angericht werden sollen, zusammen, legt die Schollen darauf, und richt sie mit gehackter Petersilie an. Gemeinlich ist man sie mit gestossenen Pfeffer, Salz und Citronensaft.

228. Wie werden sie mit einem braunen Coulis zubereit?

Man nimmt die Fische aus, schuppt sie ab, wäscht und trocknet sie hernach wieder, spaltet sie im Rücken auf, wendet sie im Mehl um und backt sie in Butter, wenn solches geschehen, so wird der Kopf und das äußerste des Schwanzes abgeschnitten, ein Klein
Stück

Stück Butter in eine Casserole gethan, man läßt die selbe auf dem Casserolloch schmelzen, brätet darin ein wenig gehackte kleine Zwiebeln und Petersilie, gießt ein wenig Fischbrühe dazu, würzt mit Salz und Pfeffer, und läßt es bey gelindem Feuer kochen, thut einige Kapern dazu, macht die Sauce mit einem braunen Coulis dicklich, läßt die Fische darin dicklich kochen, sieht zu, daß sie einen guten Geschmack haben, legt sie hernachmals ordentlich in die Schüssel, in welcher man anrichten will, macht die Sauce etwas scharf, schütt dieselbe darüber und richtet warm an.

229. Wie macht man sie gefüllt mit Ragout?

Die Schollen werden gepußt und ausgenommen, mit Mehl bestreut und in einer Casserole pastirt, bis sie braun werden; wenn solches geschehen, so läßt man sie wieder kalt werden, thut die Gräten davon, und füllt sie mit einem Gehäck von Champignons, Trüffeln, Karpfenmilch, frischer Butter, geriebener Semmel und gehackten kleinen Zwiebeln; wenn nun die Schollen gefüllt sind, so werden sie in eine Casserole mit Fleischbrühe oder klarer Erbsenbrühe, und ein wenig unzeitigen Traubensaft gethan. Dieses alles läßt man zusammen kochen, und macht die Sauce mit geröstetem Mehl dicklich. Einige pflegen anstatt oberwehnter Fülle eine andere zu machen, und zwar von Petersilie, kleinen Zwiebeln und Thimian, alles klein gehackt und ein Stück Butter, so man in der Hand knetet, einverleibt, womit sie ihre Schollen füllen, thun sie hernach in eine Tortenpfanne, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

230. Was hat man bey den Butter-Schollen zu merken?

Diese Art von Fischen werden eigentlich in der Loire gefangen, und sind weit besser als die in andern Wassern.

231. Wie bereitet man sie zu?

Wenn diese Fische ausgenommen und wohl gewaschen sind, so schneidet man das äußerste des Kopfs und Schwanz davon, legt sie in eine Casserole, thut Wein, Champignons, Fischmilch, Morcheln, Trüffel, Petersilie, kleine Zwiebeln, Thimian, ein Stück Butter und ein wenig Mehl dazu, rührt es behutsam um, damit die Scheiben nicht von einander gehen; wenn sie nun gar gekocht, einen guten Geschmack haben und fein weiß sind, so werden sie gehörig in eine Schüssel gelegt, die weiße Sauce darüber geschüttet, und belegt womit man nur will. Wenn man sie backen will, so wendet man sie im Mehl um, backt sie darauf, färbt sie wohl, und richtet sie hernach mit gebackener Petersilie an. Sie können auch auf dem Rost gebraten und hernach mit einer weißen Sauce angerichtet werden.

232. Wie macht man die Butter-Schollen mit Krebs-Coulis?

Wenn man die Schollen ausgenommen, abgewaschen, und hernach wiederum abgetrocknet hat, so werden sie ordentlich bey einander in eine Casserole gelegt, mit Salz, Pfeffer, grossen Zwiebeln, grünen Citronenscheiben, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln und Petersilie gewürzt, und Weinessig darauf gegossen.

und
hernach hocht man
wenn sie gar sind
in einer kurzen
Sauce bekommen
nitet: Man thut
Sardellen, und
Casserole, würzt
venus, thut so
Fingern löst
Wasser dazu, rührt
so sie etwas dick
Krebsen dazu ge
erhält. Hernach
ten Bräse gene
legt sie gehörig
Sauce einen fe
selbe über die Fi

233. Und

Wenn d
Bräse gekoch
Sauce: Man
Kapers und
serole, würzt
ein wenig M
die Sauce u
kurzen Brä
hörig in eine
guten Gesch
richtet sie w

Der

Hernach kocht man sie auf dem Casserolloch, und wenn sie gar sind, so nimmt man sie ab, und läßt sie in einer kurzen Brühe stehen, damit sie einen Geschmack bekommen, hierauf wird folgende Sauce bereitet: Man thut ein Stück Butter nebst ein paar Sardellen, und zwey kleine ganze Zwiebeln in eine Casserolle, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, thut so viel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Fingern fassen kan, nebst ein wenig Weineßig und Wasser dazu, rührt die Sauce auf dem Feuer um, und so sie etwas dicklich worden, wird so viel Coullis von Krebsen dazu gethan, bis die Sauce eben die Farbe erhält. Hernach werden die Schollen aus ihrer kurzen Brühe genommen, und man läßt sie ablaufen, legt sie gehörig in eine Schüssel, sieht zu, daß die Sauce einen kräftigen Geschmack habe, schüttet dieselbe über die Fische und richt sie warm an.

233. Und wie mit einer Sardellen-Sauce und Kapern?

Wenn die Schollen in der vorbesagten kurzen Brühe gekocht worden, so bereitet man folgende Sauce: Man thut frische Butter, ein paar Sardellen, Kapern und zwey kleine ganze Zwiebeln in eine Casserolle, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, thut ein wenig Mehl, Weineßig und Wasser dazu, rührt die Sauce um, nimmt darauf die Schollen aus der kurzen Brühe, läßt sie wohl austropfen, legt sie gehörig in eine Schüssel, sieht zu, daß die Sauce einen guten Geschmack habe, schüttet dieselbe darüber und richtet sie warm an.

XXVIII.) Von Stockfischen.

234. Welcher wird vor den besten gehalten?

Einen guten Stockfisch zu kennen, muß man wissen, daß der Stockfisch zweyerley sey, den einen nennt man Rundfisch, welcher der schlimmste, den andern Breitfisch, welcher besser; der allerbeste aber auch unter dem Breitfisch ist der kleine weiße, und wird das Schwanzstück vor das beste gehalten; will man nun etwas rechtes haben, ist leicht zu erachten, welchen man nehmen muß.

235. Was ist der Stockfisch eigentlich vor ein Fisch?

Es ist eigentlich ein ausgedörter Cabelliau, der aus Norwegen zu uns gebracht wird.

236. Wie soll man ihn einweichen und wässern?

Ehe er gewässert wird, so klopft man ihn fein mürbe, legt ihn eine Nacht in rein Wasser, und setzt ihn an einen warmen Ort; des Morgens aber muß das Wasser davon abgegossen, und solcher mit einer Schuhbürste in reinem Wasser brav abgebürstet werden, doch daß er ganz bleibt; sodann thut man wieder rein Wasser darauf, und solches drey Morgen nacheinander. Wenn man nun merken sollte, daß das Wasser riechen möchte, muß man ihm auch des Abends frisches geben; es muß aber weich und kein Ziehbrunnwasser seyn. Oder, man schlägt den Stockfisch nicht so sehr, wie erst gemeldet, sondern nur ein wenig, weicht ihn in Frisch Röhr- oder Regenwasser, und bindet Aschen in ein Tüchlein, so viel Stücke
Fisch,

um
Fisch, so viel H
nach gibt man
und büstet ihn
also 3 Tage w
Wische nicht da
Wasser liegen,
Stockfisch nicht
er mit Salt get
jeningen, die ihn
läßt er sich nich
dern er muß in
dem Wasser an
wid, alsdann
Fisch in warm
ander warm
nur recht heiß
hart. Diese
welchen auch e
zugeicht, ver

237. Wie

Es wird
solcher saub
wohl ausge
oder Caffee
thut ein gut
wenig auf d
den Stockf
ihn in das
gießt zerlass
ganze oder
den, alsdan

Fisch, so viel Hand groß muß es gebunden seyn. Hernach gibt man ihm alle Tage zweymal frisch Wasser, und bürstet ihn allemal wie schon gesagt aus, läßt ihn also 3 Tage wässern; die letzte Nacht aber muß die Asche nicht dabey bleiben, sondern nur in reinem Wasser liegen, so ist er gut. Hat man aber den Stockfisch nicht selber geweicht, und vermuthet, daß er mit Kalk geweicht ist, welches vielfältig von denjenigen, die ihn so verkauffen, zu geschehen pflegt, so läßt er sich nicht so tractiren, wie ers gewohnt, sondern er muß in einem Kessel oder Hafen nur mit weissem Wasser ans Feuer gesetzt werden, daß er eben heiß wird, alsdann müssen die Gräten davon gethan, der Fisch in warmem Wasser abgewaschen und wieder in ander warm Wasser gethan werden, man läßt ihn nur recht heiß werden, denn so bald er kocht wird er hart. Diese Art aber ist nicht so gesund, wie die erste, welchen auch ein schlimmer Magen, auf obige Weise zugericht, vertragen kan.

237. Wie wird der Stockfisch gedämpft wohl zugericht?

Es wird guter gewässerter Stockfisch genommen, solcher sauber gepuzt, die Gräten heraus gebrochen, wohl ausgewaschen, hernach nimmt man einen Tiegel, oder Casserole, da sich wohl ein Deckel darauf schickt, thut ein gut Stück frische Butter darein, läßt sie ein wenig auf dem Feuer zergehen; alsdann nimmt man den Stockfisch, drückt das Wasser wohl heraus, legt ihn in das Geschirr, worin er soll gedämpft werden, gießt zerlassene Butter darauf, es können auch einige ganze oder zerschnittene Zwiebeln dazu gethan werden, alsdann deckt man den Stockfisch wohl zu, ver-

macht auch den Deckel mit groben Wasserteig, hernach wird solcher auf Kohlen gesetzt, man läßt ihn eine Stunde lang auf den Kohlen dämpfen; alsdann rieht man ihn schon ganz an, streut gutes Gewürz und Salz neben auf der Schüssel herum, daß man den Stockfisch erst auf dem Teller salzen kan, so wird er nicht hart, und ist gut.

238. Und wie in einer Butterbrühe mit Senf?

Man siedet den gewässerten Stockfisch im Wasser ab, wenn er aber mild werden soll, darf man ihn über eine viertel Stunde nicht sieden lassen. Indessen läßt man Butter in einem Pfännlein zergehen, thut Salz, Ingber, ein wenig Muscatenblüth, ein paar Löffel voll Senf und ein klein wenig Wein daran; alsdann seihet man das Wasser von dem Fisch ganz ab, und legt ihn in die Schüssel, gießt die zusammen gemachte Senfbrühe darüber, deckt ihn mit einer Schüssel zu, und läßt den Stockfisch auf einer Kohlpfanne noch einen Sud thun; zuletzt wird ein wenig Muscatenblüth daran gestreut. Wenn er weich bleiben soll, so gibt man die Brühe besonders.

239. Wie aber in süßem Rahm?

Man lasse ihn einen eintgen Sud im Wasser aufthun, dann seihe und drucke man dasselbe wieder davon. Indessen röste man kleine Zwiebeln samt ein wenig Mehl im Salz, giesse auch guten Rahm daran, würze sie mit ein wenig Ingber und Safran; denn lasse man es mit einander so lange sieden, bis die Brühe ein wenig dicklich wird, giesse sie alsdann auf den Fisch, lasse alles noch ein wenig mit auffieden, salze es aber erst im Anrichten.

240. Wie ferner in frischen Erbsen?

Man läßt ihn im Wasser einen Sud thun, hernach seihet man das Wasser wieder davon; zuvor aber werden die frische Erbsen in Fleischbrühe welch gekocht, mit Ingber, Pfeffer und ein wenig Muscatenblüth gewürzt, ein wenig Mehl darein gebrennt, daß sie dicklich werden, und über den Fisch gegossen; alsdann schneidet man ein Stück dazu, und läßt es noch einen guten Sud mit einander thun. Wenn nun der Fisch angerichtet werden soll, so salzt man ihn.

241. Wie wird er gebacken?

Der gewässerte Stockfisch wird zu beliebigen Stücken geschnitten, im Mehl umgewandt und im Schmalz gebacken, so es beliebig, kan er also gebacken auf eine Schüssel gelegt, ein wenig Milchrahm und frische Butter dazu gethan, Pfeffer und Muscatenblüth darauf gestreut, und also auf einer Rohlpsanne ein wenig aufgesotten werden, so ist er recht.

242. Und wie wird er gebraten?

Er wird gewaschen und die Gräten herausgenommen, hernach einigemal mit heißem Wasser, das wohl gesalzen ist, abgebrüht, inwendlg ein wenig Pfeffer und ein gut Theil Butter, nebst ein wenig Salz gethan, wieder zugebunden, aber zuvor wohl ausgepreeßt, daß das Wasser davon kommt, weil er im Braten sonst gerne zerfällt, alsdann mit einer Fischreisten in einer Braupfanne zum Feuer gesetzt, daß die Butter aus dem Fisch darein laufen könne; ferner selbiger mit Butter beträuft, oft mit der Reisten umgekehrt, daß er also schön abgebraten werde; wenn er

denn fertig ist, streut man Ingber darauf. Ist es beliebig, so macht man zuletzt noch folgende Brühe darüber: Man nimmt Erbsenbrühe, welche mit Fleischbrühe durchgezwungen, thut ein gut Theil Butter, Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth daran, läßt sie zu einer dicklichen Brühe einsieden, und gießt es alsdann neben in die Schüssel, damit der Fisch oben rösch bleibe. Wer gerne von Petersilienkraut essen mag, kan solches in der Brühe ein wenig aufsieden lassen.

243. Wie richtet man gefüllten Stockfisch zu?

Es wird ein Schwanzstück von diesem Fisch genommen, die Gräte in der Mitte heraus gethan, das selbige sauber geschuppt und gewaschen, mit warmen Wasser, das gesalzen ist, einmal angebrüht, denn inwendig mit Pfeffer, Ingber und Muscatenblüth unter einander gemischt; ferner Mayenkraut und Zwiebeln genommen, solche wohl klein gehackt, ein Semmelmehl gerieben, samt dem zuvor gehackten Mayenkraut und Zwiebeln im Schmalz geröstet, hierauf in ein Schüsslein geschüttet, gewürzt, ein paar Eyer daran geschlagen, alles wohl unter einander gerührt und noch ein Stück Butter daran gethan; hernach nimmt man den gewürzten Stockfisch, drückt das Wasser wohl heraus, und thut die Fülle hinein, wo die Gräte heraus gethan worden; bindet ihn hierauf mit einem Bindfaden zu, legt lange Späne oder Schleissen in eine Bratpfanne und den Stockfisch oben darauf, träufet auf beyden Seiten heisses Schmalz darüber, wendet ihn ein paar mal um, und läßt ihn also in einem Backöfelein, oder auf einem Rost, oder auch in einer Fischreisten nach belieben braten, so ist er gut.

XXIX.) Vom Stör.

244. Was ist der Stör vor ein Fisch?

Der Stör ist ein Meerfisch, welcher zum östern ins süsse Wasser steigt, das Fleisch desselben ist dicht und grob.

245. Wie pflege man grünen Stör zurecht zu machen?

Dieser wird recht durchgesalzen, und man läßt ihn in seiner Soole liegen, alsdann wird er abgezogen, gepfeffert und auf dem Rost gebraten; unter dem braten bestreicht man ihn mit Butter, und beträufelt ihn mit Eßig. Ist er nun gut gebraten, so wird er in eine Schüssel gelegt, und eine Brühe von Butter, Ingber, Pfeffer und Eßig darüber gemacht; dieses läßt man zusammen sieden, und gibt es über den Stör mit Citronenscheiben.

246. Und wie den gedörzten Stör?

Solchen siedet man mit halb Wasser und Wein ab, röstet Krumen von hausbacken Brod in Butter braun, gießt ein wenig Brühe, worin dieser Fisch gesotten, an die Krumen, würzt sie mit Ingber, Pfeffer, Nägelein und gestoßenen Wacholderbeeren. Endlich wird ein wenig Eßig daran gegossen, einige Citronenscheiben dazu gethan, der Stör darein gelegt und mit der Brühe noch ein wenig gekocht, so ist er recht.

247. Wie mache man ein Fricandeau vom Stör?

Man schneidet denselben in Stücken, spickt solche mit dünnen Speckschnitten, wendet sie im Mehl um, und

und läßt sie im Speck oder Schmalz wohl färben, thut sie hernach in eine Casserole, nebst einem guten Jus, feinen Kräutern, einigen Citronenscheiben, Trüffel, Champignons, Kalbsbrieslein, und einen guten Coulis. Wenn es wohl abgefettet und gar gekocht worden, so thut man einen Löffel voll unreiffen Traubensaft dazu, und richtet ihn warm an.

248. Wie wird ein Gerichte vom Stör an Fleischtagen zubereit?

Dieser Fisch wird in länglichte Stücke geschnitten, und solche mit Rüben angerichtet, man kocht sie nemlich mit Wasser, Salz, Pfeffer, Thimian, Gewürznägelein und grossen Zwiebeln; wenn man auch Brühe hat, so gießt man sie dazu, und pafirt die Störstücklein in Speck braun, läßt sie hierauf austropfen, wirft sie nebst den Rüben und ein wenig klein gehackten oder in Scheiben geschnittenen Schinken in ein bereitetes Coulis, und richtet es warm an.

239. Wie aber an Fasttagen?

Man kocht den Stör mit kurzer Brühe, wie den Hecht, und wenn er gar ist, so wird er auf einer weissen Serviette angerichtet. Man richtet ihn auch in länglichten Stücken, wie die vorerwehnten an Fleischtagen, an. Es wird nemlich derselbe in Stücklein eines Fingers breit geschnitten, solche mit Wasser und Salz gekocht, und mit Butter braun pafirt; wenn sie austropft, so werden sie mit aufgewellten und gewürzten Rüben in ein hierzu bereitetes Coulis geworfen. Oder, wenn die Fischstückgen gar gekocht sind, so pafirt man sie zu einem Ragout mit Champignons, Trüffeln und Morcheln, und würzt sie mit Salz,
Pfeffer

Pfeffer und feinen Kräutern, richtet sie hernach an, und belegt sie mit andern Störstückgen, welche zuvor marinirt und gebacken worden.

250. Wie bratet man ihn am Spiese?

Es wird ein groß Stück vom Stör genommen; dasselbe mit Sardellen und Al gespickt und an den Spieß gesteckt, alsdann eine Pfefferbrühe mit halb Fischbrühe und halb Weineßig zubereitet, grosse Zwiebelscheiben, Pfeffer, Salz und ein groß Stück Butter dazu gethan, und das Stück vom Stör am Spiese währendem Braten mit dieser Marinade begossen; wenn dasselbe gar ist, so richtet man es mit dem noch übrigen von der Marinade an, welche aber mit einem guten Coullis von Fischen oder Krebsen, nebst ein paar Sardellen und ein wenig Kapern zu vermischen, hernach unter den Stör zu thun und warm anzurichten.

251. Und wie pflegt man ihn mit feinen Kräutern zuzurichten?

Der Stör wird in Scheiben eines Fingers dick geschnitten, solche mit geschmolzener Butter, Pfeffer, Salz, feinen Kräutern, gehackter Petersilie und kleine Zwiebel in eine Casserole gethan, darin läßt man sie einige Stunden liegen, damit sie den Geschmack annehmen, rührt sie in der Casserole fein um, bestreut sie mit zarten Semmelkrumen, bratet sie hernach auf dem Rost und richtet sie auf einer weißen Serviette trocken an, oder thut eine kleine gehackte, oder säuerliche Sauce, oder auch eine Kamolade darunter.

XXX!

XXX.) Vom Wels.

252. Wie wird er mit Butter zugericht?

Er wird in nicht zu starkem Salzwasser gemach gesotten, ohngefähr so lang wie Kalbfleisch, und man muß kaum sehen können daß er kocht, denn wenn er stark siedet, wird er gleich hart. Im Kochen kan nachgesehen werden, ob es genug gesalzen. Wenn er nun gar ist, wird er aus der Brühe gethan, daß er abläuft, doch muß er warm bleiben, und deswegen in eine warme Schüssel gelegt werden. Hernach gießt man zerlassene Butter darüber, bestreut ihn mit Petersilie, und gibt Senf dabey.

253. Wie mit grünen Erbsen?

Dieser Fisch wird, wie erst gemeldet, gesotten, und wenn er gar, das Wasser von ihm abgeseiht, die Erbsen und ein wenig Petersilie mit einem guten Stück Butter daran geschüttet, man läßt es langsam mit einander sieden.

254. Und wie mit Rahm?

Man siedet ihn, wenn er gar, so wird das Wasser abgeseiht, und man macht eine Brühe von Rahm, ein paar Eyerdottern, Butter, Salz, Muscatenblüth und Safran darüber.

XXXI.) Von Weißfischen.

255. Wie pflegt man sie zu sieden?

Die Weißfische werden am Bauch aufgemacht, die Galle nebst dem Eingeweide herausgenommen, und
als

alsdann in Eßig und Salz abgefotten; hernach in eine Schüssel gelegt, einige Zwiebeln klein und würflicht geschnitten, im Schmalz geröstet und darüber gebrennt. Ferner läßt man einen mit Fleischbrühe vermischten Eßig siedend werden, gießt ihn in die Schüssel an die Fische, und streut zuletzt Ingber darauf.

256. Wie werden sie wie Orade eingemacht?

Man schuppt die Weißfische, und macht sie am Bauch auf, salzt sie ein, und läßt sie ein wenig im Salz liegen; alsdann werden sie mit einem Tuche abgetrocknet und schön gelb im Del gebacken; hernach läßt man sie eine Weile liegen, bis sie erkalten, oder aber sie werden des Tages zuvor gebacken. Hierauf macht man folgende Brühe darüber: Man nimmt ein gut Theil von unzeitigen Stachelbeeren, siedet selbige in Eßig und Wasser, doch muß des Wassers ein wenig mehr seyn als des Eßigs, sonst wird es sauer, zuvor aber stößt man ein paar Knoblauchszehen und etwas weniges durren Fenchel in einem Mörsel, läßt es mit den Stachelbeeren sieden, denn wird es durchgezungen und noch einmal ganze Stachelbeere, wie auch ein wenig von dem Del, darin die Fische gebacken worden, darein gethan, die Brühe läßt man noch ferner so lang sieden, bis die Beeren etwas weich werden, jedoch aber dabey schön ganz bleiben; hierauf läßt man die Brühe erkalten, und gießt es über die Fische, setzt alles zusammen in einen Keller, und speiset davon nach belieben.

