

## Von allerhand Speisen von Fischen.

### 370. Hechten in Pohlischer Suppen.

**M**An soll den Hechten schuppen/ zu Stücken schneiden und einsalzen / und 1. oder 2. Stund / nachdem der Fisch groß ist / im Salz liegen lassen / darnach soll man nehmen ein Hand voll Arbes / ein Hand voll zerschnitten Zwiffel / etliche Peterfil-Würkel / die sauber gepuht seyn / 2. oder 3. Semmelschnitten in Schmalz geröst / in einem Wasser kochen lassen / bis es sich durchschlagen läßt / darnach durch ein saubers Sieb durchtreiben / alsdann gieß Wein daran / daß du vermeinst / daß dü genug sey / gewürz es wohl mit Pfeffer / Imber / Muscatblühe und Safran / den Fisch auß dem Salz abstreichen / und in die Suppen legen / und kochen lassen alsdann ein Stuck Zucker und Butter darein legen / und an die statt kochen lassen.

### 371. Hechten in Lemoni zu kochen.

**M**An soll den Fisch schuppen und zu Stücken schneiden / einsalzen / und in Wein und Essig kochen / darnach ein guten Wein nehmen / Safran / Imber / Zucker und klein geschnittene Lemoni darein thun / miteinander kochen / den Fisch darein legen / und ein Sud thun lassen.

### 372. Hechten braten.

**M**An soll das Hecht am Rücken aufstehen / das Ingeweid heraus / und es von einander thun / einsalzen / und es hernach auff ein Rost legen / darnach soll man Butter nehmen / auch Essig und Gewürz / den Butter im Essig zergehen lassen / und Rosmarinstäudl darein legen / das Hecht oft damit bestreichen / bis er gebraten ist / darnach die übrige Suppen darauß gießen / und also auff den Tisch geben.

### 373. Eingefüllten Hechten zu machen.

**M**An soll ein mittelmässigen Hechten am Bauch aufstehen / wie ein Bratfisch / das Ingeweid heraus thun / sauber waschen und salzen / darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen / klein hacken / und darunter ein gute gewaichte Semmelschmollen / ein Hand voll nicht gar klein gestossene Mandel / und ein Brocken Butter / Pfeffer / Muscatnuß / Perchtram und Weinberl / daran soll man schlagen ein Ey / und in Hechten einfüllen / und ihn auff den Rost braten / und oft schmieren / darnach ein gutes Capri / Süppel darüber machen.

### 374. Ein anderer.

**S**chneid den Hecht auff der Seiten auff / thue das Bratige alles heraus / die Haut muß ganz bleiben / laube die Bräten heraus / hack das Bratige gar klein / nim ein wenig Semmelschmollen / wach in Milchram thus darzu / gewürz es mit Pfeffer und Muscatblühe / salz / hack's durch einander /

einander/süßs wieder in die Haut/vernäh's mit Seyden/brat ihn auf ein Rost/und so er gebraten ist/zieh den Faden herauf/mach darüber ein gutes Süppel von Nügel/ oder wie du wilt/ der Kopf muß ganz bleiben.

375. Ein gesortenen Hechten in Capra.

**W**ann der Hecht sauber geschüpt/ und in Salz/ so viel nöthig / gelegen soll man ihm mit halb Wein und Eßig sieden/ und in ein Bain legen/ halb Wein und Arbesuppen daran gießen / darnach ein Hand voll fein ausgewaschene Capra darzu legen/ hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen/ und abschroffen/ darzu so viel Schmalz legen/ und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten/ und auch darzu schütten/ auch Pfeffer/ Imber und Muscatblühe darzu thun/ und miteinander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

**W**ann man den Hecht aufthut/ soll man das Blut fein mit einem Wein herauf waschen und behalten/ den Fisch schuppen und einsalzen/ darnach 2. bätche Semmelschnitten im Schmalz rösten/ und darzu thun viel Peterfil-Würfel/ auch zwey Häpel Zwiffel fein braun im Schmalz rösten/ und die Leber vom Hechten darzu thun/ auch noch ein wenig Wein/ und über den abgestrichenen Fisch gießen / mit Nügelstüp und Pfeffer gewürzen/ und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

**M**an nimbt ein Hechten/er sey groß oder klein/schlag ihn ab/und zieh ihm die Haut ab/ aber den Rückgrad mußt du ganz lassen / daß der Kopf und Schweif ganz daran bleibt/ das Brätige nimb alles herunter / wasch sauber auß und hack's klein/ nimb auch geweichte Semmel / Butter darunter/ gewürk es wohl/thue auch ein wenig grünen Peterfil/ein Löffel voll dießen Milchram/ und ein ganz Ey darzu/salz es/und hack alles untereinander klein/ wie ein Knödel-Taig/ hernach nimb den Hechten-Kopf mit dem Rückgrad und Schweif/ trücker ihn sauber ab/ nimb ein Bratpfannen/ schmier's wohl ein/ leg ein solchen Fisch-Taig darein/ leg den Kopf / Grad und Schweif darauf/ und streich den übrigen Taig darüber / formire ihn wie ein Hechten/stupf ihn über sich mit einem Messer/ daß es kleine Schüppel gewinnet/ steck die Floß auf den Rücken und Bauch/wie er zuvor gewesen/ bestreich ihn mit Eyer/ so gewinnt er ein Farb/ brate ihn in einer Dorenpfann oder Bach-Ofen bey einer guten halben Stund/ daß er fein gelb bleibt/ leg ihn in ein Schüssel/ mach ein Süppel von Lemoni darüber/oder gib ihn truckner. Wilt du aber einen Karpffen machen / so verfare in allem/ wie mit dem Hechten / doch an statt deß Stuppen mit dem Messer/ schneid Mandel nach der Breiter/ und besteck den formirten Karpffen damit daß es scheine/ als manns Schuppen wären/ und also brat ihn/und begieß ihn öfters mit Butter / mach ein süß oder saures Süppel darüber / oder gib ihn trucken.

378. Heche

## 378. Hechten in Mandel-Kren.

**E**ed den Hechten heiß ab/ und mach folgendes Süßvel darüber: nimb ein halben Viertling Mandel/schmölß und stoß in einem Mörser/ reiß Kren/ daß er wenig vorschlagt/rühre mit Eßig ab/ brenne auch ein wenig ein/rühr alsdann Milchram daran/ biß es süß genug ist/ thue auch Butter und Pfeffer darein/ laß sieden/ und richte über den Hechten an.

## 379. Hechten in Baum-Del.

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

## 380. Auf einem Hechten dreierley Speisen zu machen/ daß der Fisch dannoch ganz bleibe.

**S**altz erslich den Hechten wohl ein/ nimb ein Tuch/ neck es mit heißen Eßig oder Wein/ schlags um das mittlere Theil des Fisch/ leg ihn auf ein Rost/ mach das Tuch alleweil mit heißen Eßig oder Wein naß/ den vordern Theil begieß mit Schmalz/ und bespreng ihn mit Arbes-Mehl/ den hintern Theil aber bestreich mit Del oder Butter/ und brat ihn/ biß er genug ist.

## 381. Ein Hechten auf Ungerisch.

**D**u magst den Hechten schuppen oder nicht/ wie du selbst wilt/ siede ihn im Wein-Eßig/ oder Wasser/ saltz wohl darein/ nimb ein guten Theil in Wasser gesottenen Zwissel/ zwinge sie durch/ daß es wird wie ein Mueß: darnach seyhe die erste Brühe von dem Fisch ab/ und gieße die durchgetriebene Zwissel daran/ gewürk mit Pfeffer und Saffran/und gieß über ein gebäth Brod.

## 382. Hechten in Sardellen-Suppen.

**S**chüppe den Hechten/ und schneide ihn in Stückel/ siede ihn ab in Eßig/ und mache von Sardellen ein Suppen darüber/ ist sehr gut.

## 383. Hechten in Kuml-Sulz.

**M**an soll einen grossen Hechten am Bauch aufmachen/ aber nicht spalten/ und grosse Stück darauß machen/ und fein blau absieden/ doch nicht gar an die statt/und behalten/darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein/ und auf 4. Maß/ 3. Loth frische Hausenblattern nehmen/ dieselbe sauber waschen/ und klein schneiden/ und in den Wein waschen

chen und kochen lassen/ alsdann soll man denselben Wein nehmen/ und so viel dazzu gießen / so viel man Sülz machen will/ allezeit auf ein Pfund Hechten ein Maß Wein/ und bey einem Seitel schöne lautere Urbesuppen/ und so viel Eßig/ daß fein räß wird/ auch ein paar ganze Zwifelhäpel/ und etliche ungeschälte Aepffelspätl/ die muß man bey Zeiten herauß thun/ daß sie nicht zerfallen ; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drücken/ und alles in einem glazirten Hasen/ oder verzinneten Kessel kochen lassen / darnach soll man nehmen folgendes Gewürz : Imber gar sauber gewaschen / und grob geschnitten/ Pfeffer mit einem Tuch sauber abgerieben/ Muscatblühe gewaschen/ auch Nägel gewaschen/ deren sollen nicht zu viel seyn/ auch Zimet/ der muß zimlich vil seyn/ daß solle man in ein oder etliche Säckel nähen/ auch ganze Safranblühe in ein Säckel besonder nähen und in der suppen kochen lassen/ biß vom Gewürz die rechte Räß/ und vom Safran die rechte Farb hat/ es muß wohl gelb seyn/ auch muß man ungestossenen Zucker darunter legen/ so viel/ daß süß genug ist/ alsdann soll man die Säckel herauß thun/ wanns schier gesotten ist/ soll man den Fisch darein legen/ und ihn an die statt kochen lassen/ wann er gesotten/ auf ein Bred legen/ daß er erkaltet/ und die Sülz kochen/ biß sie gestehet ; will man die Sülz ein Zeit behalten/ soll man den Fisch in ein erdernes Geschier legen/ zuvor am Boden geschält/ und wohl abgetrückt/ Mandel und Lorberblätter / darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern-Tuch darüber aufhängen/ die Sülz also heißer darein gießen/ und wanns ein Weil geronnen/ wieder Mandel und Lorberblätter darzwischen legen / und die Sülz folgendes lassen darauf rinnen/ und an einem kühlen Drth stehen lassen / wann man davon brauchen will/ soll man ein Stück von der Sülz sambt den Mandeln und Lorberblätter dazzu legen ; will mans aber alsobald verzehren / so ist besser / daß man die Sülz besonder gießt/ sie ist besser anzurichten / so solle man auch von frischen Lemoni breite Schnitzel darzwischen legen.

#### 384. Ein Karpffen in einer guten Suppen.

**M**an soll von zweyen Karpffen das Blut im Eßig fangen / und wohl rühren/ und so viel Wein daran gießen/ daß der Fisch darinnen kochen kan/ und deß Eßig muß so viel seyn/ daß es wohl sauer wird/ wann es nun aufstehet/ soll man ein gutes Stück Zucker/ daß es fein süß wird/ und doch die Säure fürschlägt/ daran legen/ darnach mit allerley Gewürz gewürzen den Fisch/ wann er zuvor geschüpft/ und im Salz gelegen ist/ darein legen/ und wann er schier genug gesotten hat/ herauß nehmen/ und die Suppen wohl lassen einsieden/ wanns schier gar ist/ den Fisch wiederum darein legen/ allzeit nur zwey Stück auf einmahl ; wann man schier will anrichten ein frischen Lemoni klein darein schneiden/ fein auf den Fisch legen/ und zugedeckt

gedeckter auf einer Glut behalten/ der Lemoni muß nicht darinnen sieden/ es wird sonst bitter; will man ihn zu einer Sult haben/ so setzt man ihn an ein kühles Orth/ so gestehts.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.

**M**an soll den Karpffen schuppen/ und zu Stücken machen / und einsalzen/ darnach in guten Wein sieden/ wann er versaimbt hat/ ein Hand voll Brösel rockes Brod darzu thun/ auch Safran / Zucker / Imber / Pfeffer/ und Zimmet darzu thun/ und an die statt lassen sieden / wann man anricht/ Zimmetstup darauf strähen.

386. Karpffen in schwarzer Brähe.

**S**chüppe und stich den Karpffen beym Schweiff/ fang das Blut fleißig auf/ zerschneid ihn/ salz ihn/ und laß ihn im Salz ligen/ darnach streich den Schleim wohl ab/ das Blut aber treib wohl mit guten Eßig ab/ gewürz ihn mit Pfeffer/ Imber/ Muscatblühe / und dergleichen/ wilst du ihn süß haben/ so zucker ihn / und thue Weinbeerl darzu / laß sieden / richts an / und ziers mit Mandel oder Pistazi.

387. Ein Karpffen zuzurichten.

**S**ied ein ungeschüpften Karpffen heiß ab/ leg ihn auf ein Schüssel / gieß Wein daran/ leg auch frischen Butter/ zerriebene Nägerl / und Zimmet daran/ setz auf ein Glut/ und laß also sieden/ biß genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden in Zwifel.

**N**imb ein Karpffen/ schüppe ihn/ und schneide ihn zu Stücken/ siede ihn/ wie du sonst thust/ nimb Zwifel/ so viel du wilst/ schneide sie klein/ laß sie im Wasser weich sieden/ thue das Wasser darvon / leg die Zwifel an dem Fisch/ thue ein wenig Eßig und Wein / auch Pfeffer / Imber und Safran daran/ laß sieden/ so seynd sie gut/ kalt oder warm.

389. Einen Karpffen in Oel zu sieden.

**T**hue das Oel in eine Pfann/ laß es heiß werden/ thue den Fisch darein/ röste ihn wohl/ darnach giesse einen weissen Wein daran / nimb Peterßil und Zwifel/ schneide sie klein/ legß daran/ auch ein wenig Pfeffer/ so ist es recht.

390. Ein Aal zu bachen.

**M**an soll der Aal die Haut abziehen/ die Ruck- u. Ader heraus lösen/ und in Stück zerschneiden/ wohl salzen/ ligen lassen/ hernach in Salz- Wasser absieden/ darnach im Mehl umkehren/ und in Schmalz bachen/ wann man anricht/ Lorberblätter und saure Pomerantschen darzu legen.

391. Ein Aal zu braten.

**W**ann der Aal die Haut abgezogen/ und die Ader/ so durch den Ruck grad gehet/ heraus genommen ist/ soll mans sauber waschen / und zu Stücken machen/ und mit Salz/ Imber und Nägerlstup besträhen/ und ein gute Stund ligen lassen / darnach die Stück nach der Läng an ein Vogel-

spißl stecken/ und bratren/ und gar oft mit zerlassenen Butter/ und Rosen-Eßig begießen/ wann sie schier gebratren/ mit Imber/ Nägerl/ und Roßmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechel braten/ allein dörrfens nicht so lang im Salz ligen/ nur wie man sonst einsalzt.

## 392. Rutten einzumachen.

**M**an soll Urbesuppen in ein Bain gießen/ viel Peterfil-Wurken daran legen/ auch zermilten Pfeffer/ und gestoffene Muscatnuß/ und ein wenig Wein darzu thun/ alles ein Sud lassen thun/ die Rutten schleimen/ und einsalzen/ darnach in die Suppen legen/ und sieden lassen/ biß genug ist/ wann mans will anrichten/ viel Butter daran legen.

## 393. Ein Huchchen oder Schaiden zu braten.

**M**an soll von einem Huchen oder Schaiden ein schönes Stück schneiden/ oben neben den Rückgrad/ wohl darbey lassen/ so es am dicksten ist/ den Rückgrad fein langlicht schneiden/ in der Form eines Brätls/ dasselbe einsalzen/ und an ein Spiß anstecken/ mit 4. schmalen Spänlein/ und mit einem Spagat an Spiß anbinden/ sonstn fällt's herab/ darnach soll man es fein braten wie sonst ein Brät/ hernach ein Stück Butter zerlassen/ sauren Lemoni-Saft oder Rosen-Eßig darein gießen/ und Pfeffer/ und es immerzu begießen/ biß schier gar hart/ und wann mans zu lekten begießt/ soll mans ein wenig mit griebener Semmel besträhen/ und auf grüne Blätter anrichten/ und ein sauren Pomerantschen voneinander schneiden/ und darzu legen.

## 394. Schaiden zuzurichten.

**M**an muß die Schaiden in den heißen Wasser schleimen wie Rutten/ und Stücklein darauß machen/ allein den Schweif läßt man einer halben Ellen lang ganz/ den braucht man hernach zum braten/ die Stück soll man einsalzen/ darnach nehmen zimlich viel Berchtram/ Peterfil-Kraut/ und Wurzel/ und ein Semmelschmollen/ daran soll man gießen ein Urbesuppen/ und sieden lassen/ biß alles weich wird/ und durchschlagen/ und mit allerley Gewürz gewürzen/ die Schaiden darein legen/ und gilben/ wann mans will anrichten/ ein guten Brocken Butter darein legen.

## 395. Ein Schaiden-Schweif zu braten.

**W**ann er zuvor eingesalzen ist/ muß man ihn über und über mit etnem Faden binden/ dann er sonst zerfällt/ und auf einen Rost bratren/ stat mit Butter/ Rosen-Eßig/ und Pfeffer bestreichen/ und wann er schier gebraten ist/ mit Zimmet/ Nägerl und Roßmarin bestecken/ man mag ihn trucken/ oder in einer Suppen geben.

## 396. Sälbling heiß abzusieden.

**M**an soll nehmen schöne Sälbling/ weil sie noch frisch und nicht bloß seyn/ und nach ihrer Groß aufmachen/ entweder spalten/ oder zu Stücken machen/ oder ganz lassen/ und im gesalzenen Wasser fein rösch absie-

den/

den/ darnach im besten Sud mit Wein/ Eßig geschwind abschrecken / vom Feuer abheben/ und auf ein Salvet anrichten.

397. Ferchen schön blau abfieden in die Sulzen.

**M**an soll sie am Bauch aufmachen/ biß zu den Schweiß/ so geben sie sich voneinander/ den Rückgrad abstechen/ doch nicht durch die Haut schneiden/ darnach abfieden/ wie oben die Sälbling/ und wann mans vom Feuer hebt/ mit kalten Eßig abschrecken/ und ein wenig Allaun darein werffen / und wann mans herab nimbt/ mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken/ daß kein Dampf darvon mag/ so werden sie schön blau / so legt man zwey gegen einander auf den Bauch/ als wann sie schwimmen/ und gieß die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

**M**an soll die Ferchen am Bauch aufmachen / und soll kleine Kringslein schneiden/ darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen/ dasselbe/ wanns heiß ist/ mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschrecken / und ein ganzes geschältes Zwisselhäpel darinnen hizen/ so nimbt es ihm den groben Geschmack/ und Rosen/ Eßig/ oder sauren Pomerantschen/ Saft daran thun/ damit soll man die Ferchen/ so zuvor gesalzen seynd/ und auf ein Rost legen/ oft bestreichen/ biß sie gar gebraten seyn/ man muß auch Gewürk darein thun/ als Pfeffer/ Imber/ und an das übrige soll man gießen ein guten Wein/ und ein Hand voll Capra/ und ein halbe Hand voll Weinberl/ Zimmet/ und Nägelsup/ aber die Säure muß fürschlagen/ und dieses alles fein in einem Häserl gesotten/ und über die Ferchen gossen/ wann man anricht/ fein Lorberblätter darzu gelegt.

399. Geselchre Ferchen.

**E**dere sie erstlich im Wasser ein wenig/ selbiges gieß davon/ darnach sieds in einem andern/ biß genug seyn/ hack Petersil und Zwissel durcheinander/ nimbt Muscatblühe/ Imber und ein Arbesbrühe/ auch ein frischen Butter/ laß ein Weil mit dem Fisch sieden/ und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

**N**imb die Neunaugen / thue sie in ein Schäßlein / gieß ein heiß Wasser daran/ nimbt ein klein Besemlein/ und rühre sie in Schäßel darmit um/ daß der Schleim darvon komme/ nimbt sie hernach / und trucke ihnen die Schnäbel auch wohl ab/ und lege sie in ein anders saubers Wasser/ wasche sie auß/ thue sie in ein Pfanne / salze sie wohl/ und gieße ein Wasser daran/ lasse sie dann sieden/ und richte sie mit der Brühe eines Theils an/ und setze Pfeffer und Imber darneben auf.

401. Neunaugen zu bachen.

**N**imb die Neunaugen/ bereite sie/ wie vor gemeldt/ fein sauber/ in waschen/ schneide ihnen die Schweißel ab/ salz sie/ und wälgers in Arbes/ oder  
Wais

Waizen-Mehl/und bache sie: mache darnach ein Brühlein darüber/ nimb ein wenig Essig / Imber und Pfeffer/druck ein Pomerantschen darein/laß sieden / richts es über gebachene Neun-Augen an.

## 402. Schleim abzusieden.

**S**chneid sie auff / thue das Ingeweid herauß / nimb siedendes Wasser / brühe sie/ so gehet der Schleim darvon / schneid sie zu Stücken/ wasch sauber auß / saltz/laß ligen / hernach sied es in guten Wein Essig schön blau ab. Kansts auch also kalter geben/ frischen Essig und Baum-Del darüber gießen/ mit Capri oder Oliven besträhen.

## 403. Den frischen Hausen zu braten.

**M**an soll ein dünne Schnitten/ schneiden/ und einsalzen/ und auff einem Rost fein gemach gebraten/ und immer zu mit frischen Butter bestreichen/ darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken / und fein warm auff den Tisch geben / trucken / oder in einem Lemoni-Süppel.

## 404. Den frischen Hausen abzusieden.

**M**an soll die Stuck nicht gar zu dick schneiden / sauber waschen / und ein Weil in Wasser ligen lassen/darnach in wohl gesaltzenen Wasser sieden lassen / biß genug ist / darnach herauß legen / und ein heissen Essig darauß gießen/ und zermilten Pfeffer darauß strähen / und fein warm anrichten ; oder will man ihn kalt geben/ so laßt man den Essig daran/ und thut Peteroßill darauß geben.

## 405. Frischen Hausen in guter Suppen.

**M**an nimbt 1. oder 2. Pfund frischen Hausen/wasch ihn sauber auß/saltz ihn/hernach nimb 1. paar eingemachte Lemoni/ schneids zu Blätlein / mach ein Schmalz heiß / leg den Hausen darein sambt den Lemoni/ nimb allerley Gewürk/beck den Hausen zu/das kein Dampf davon geht/ laß ihn in einer Rain ein Viertelstund sieden/und richt ihn also an.

## 406. Hausen-Knopf.

**P**uße den Hausen-Knopf sauber/ thu die Gall und Grat darvon / leg die Leber in ein Schüssel/ wasch den Hausen-Knopf auß acht Wässern / reib ihn mit Saltz/ wasch ihn wieder/ solches thu drey mahl/ überbrenn ihn ein Tag vorhero/ nimb ein grossen Hasen/ thu guten Theil Arbes darein / laß sieden/ in selbigen lege die schwarze Flect/ dann sie sieden sich gar langsam/saltz sie wohl/ über ein Weil die andern Flect hinein gethan/ die sieden sich ehender/ thue es wieder herauß in ein Wolder auf ein frisches weisses Tuch/nimb die Leber/thus in ein Hasen/nimb 2. Semel/rösts im Schmalz/ legß zu der Leber/nimb die Suppen/darin der Hausen-Knopf gesotten/ laß die Leber/ sambt der Semel darinnen sieden/ treib die Semel mit dieser und der Arbesuppen durch ein Süß / gewürk mit Pfeffer/ Imber/ Nägerl / und Zimmet/ das meiste muß der Pfeffer seyn / leg den Hausen-Knopf in die

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

## 407. Gefüllte Grundel.

**N**ach ein gute dicke Mandel-Milch / thue gute frische Grundel darein / laß darinnen gehen / daß sie ein grossen Bauch überkommen / oder auch in Milchram / sied es dann in lauter guten Wein / oder bachs.

## 408. Frischen Lax in der Pöhlischen Suppen.

**N**imb frischen Lax / bache ihn im Schmalz / nimß Zwissel und Aepffel / thue es in ein Reindl / gieß Wein darauf / laß es sieden mit Zimmet und Zucker / mach es ein wenig säuerlet / streiche es durch auf den gebackenen Lax / laß es aufsieden / und gibß.

## 409. Marinirter Lax.

**N**imb ein Lax / bache ihn auß in frischen Schmalz / nimß Essig und Wein in ein vergintzen Refl / schelle zwey Lemoni / schneid sie rund / thue sie darunter mit Gewürz / Rosmarin / Knoblauch / Lorberblätter / salz es / nimß es vom Feuer / wirff den Lax darein / laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dises alles nimbt man von den Wälschen Specerep-Händlern.

## 410. Geraucherten Lax.

**S**chneide den Lax / überbrenn ihn / mache folgendes Süppel darüber / nimß Wein und Wasser / laß sieden / röst ein wenig Semmel darein / auch Weinbeerl / Zibeben / Mandel und Zucker / gilbs / und laß ein wenig sieden / und gieß über den Lax.

## 411. Gefelchte Fisch zu kochen.

**M**an soll Petersil-Würgen nehmen / und sie in einer Arbeits-Suppen gar weich sieden / darnach ein geribene Semmel fein groblecht in dem Schmalz rösten / und darzu thun / den Fisch muß man waschen / daß er nicht gesalzen sey / und in die Suppen legen / und zurecht sieden ; darnach ein gutes Stück Butter / zermüllten Pfeffer / und Muscatblühe darzu legen / die Petersil-Würgel müssen viel seyn / aber man muß nicht gar viel Suppen daran machen.

## 412. Eingemachten Biber.

**N**imb einen Biber / quell ihn in Wasser / thue ihn in ein Geschier / gieß ein gute Arbeits-Suppen darüber / thue Petersil-Würgel / gesalzenen Lemoni / frischen Butter / Gewürz / und ein wenig Wein darauf / gilbs / laß es sieden / brenn es ein klein wenig ein / und gibß.

## 413. Ein Biber-Schweiff zu machen.

**M**an soll den Biber-Schweiff / sambt den Zagen übersieden / biß die obere Haut herab gehet / darnach in gesalzenen Wasser wider sied den / ungefehr drey Stund / biß er weiß wird / und wann er die andere

m

Haut

Haut läßt / soll man ihn säubern / und wann er schier gesotten ist / Essig / Safran / Zucker / und anders Gewürk darzu thun ; man mag auch gesaltene Lemoni darbey sieden.

## 414. Einen Fisch zu bratten.

Nimb einen Brattfisch / was du für einen wilt / schüppe ihn / thue ihn auf / thue das Ingeweid heraus / nimb Salz / Pfeffer / Imber / Nägerl / Zimmet / auch Rosmarin / Majoran / und das Ingeweid / hack es unter einander / thue es in den Fisch hinein / mache ihn zu / reibe ihn wohl mit Salz und Gewürk / und lege ihn in ein Fischreissen / und bratte ihn / traiff ihn wohl mit Del und Essig / es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wohl den Fisch aufwendig mit Salbey / Blätter belegen / die Schleyen seyn gar gut / so man sie also macht.

## 415. Laperdon / oder Stockfisch Niderländisch zu kochen.

Wann der Laperdon gewässert / überbrenn ihn / löß die Gräten darvon / nimb weisse Ruben oder Calarabi / sied es / daß weich werden / schneids blätlet / legs in ein Schüssel / untersch leg Butter / alsdann ein Leg Ruben / oder Calarabi / darauf ein Leg Laperdon / pfeffers / und ein wenig Muscatblühe / dises lege so oft / biß du weder Ruben oder Laperdon hast / laß auf der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

## 416. Einen Stockfisch zu bratten.

Nimb ein ganges Stockfisch / Scheid / säubere es innen und aussen / salt ihn ein / und leg ihn in ein Fischreissen / wie man die Fisch darin brattet / und setz die Reissen auf Kohlen / treiff oft mit heissen Schmalz / setz fein die Reissen in ein Brattpfannen / wann du ihn treiffen wilt / und wann er genug gebratten ist / so thue ihn heraus / lege ihn in ein Schüssel / nimb das Schmalz / mit dem er getreiff worden / brenn ein guten Theil Mehl darinnen / pfeffers wohl / gieß heiß darüber / es ist ein gut Essen.

## 417. Gefüllten Stockfisch.

Schüppe den Stockfisch / löß das Fleisch sauber von der Haut ab / nimb ein wenig Stockfisch / klein geschnitten grünen Petersil / grob lecht gestossen Mandel / schlag 5. oder 6. Uyr daran ( wilt du / so kanst die Uyr in ein geribene / und im Butter geröste Semmel schlagen ) gewürk mit Pfeffer / Imber und Muscatblühe / fülls in die Haut / machs wohl zu / laß in einem Wasser überbrennen / alsdann leg ihn auf den Rost / und laß ihn bratten / begieß ihn oft mit Butter.

## 418. Gebachener Stockfisch.

Schüppe den Stockfisch / schneid ihn zu Stückl / walg ihn im Mehl umb / bach ihn im Schmalz / richte ihn auf ein Schüssel / thue Milch / ram und frischen Butter / Pfeffer und Muscatblühe darzu / darnach laß also ein wenig sieden.

## 419. Die

## 419. Die Schildkroten gar gut zu kochen.

**N**imb die Schildkroten/ hack ihnen Köpff/ Füß und Schweiff ab/ die Füßel aber lege etwas später darzu/ siede es in einem Wasser so weich/ biß sie die Schallen lassen/ alsdann zerlegs in vier Theil/ und puß die Haut sauber herab/ die Leber und Ayr leg fein darzu/ alsdann gewürck sie mit Pfeffer/ Imber/ Muscatblühe/ und salze sie/ schneid einen Petersil gar klein/ strähe ihn darauf/ alsdann nimb ein Butter in ein Pfann/ wann er zergeth/ so laß ein geribene Semmel darein lauffen/ so viel/ daß ihr vermeynt/ es gebe ein dickes Süppel/ hernach lege die gewürchte Schildkrot darein/ rühr sie umb/ daß sie den Butter fein annimbt/ gieß ein Arbeis-Suppen daran/ laß sieden/ und wann ihrs wolt anrichten/ so legt wider ein Brocken Butter daran/ wann ihr wolt/ so laßt die tieffen Schallen von der Schildkroten sauber pußen/ und setz sie auf ein Schüssel/ und richts darein an. Man sied es auch ab/ und macht ein Kren darüber. So thue mans auch absieden/ in Mehl einrühren/ und backen/ man kans auch in Del backen.

## 420. Blättere Plateisen zu kochen.

**M**an soll die Plateisen Tag und Nacht/oder länger in einer kalten Laugen weichen/ so geschwollen sie gar schön/ und gehet ihnen die Haut ab/ darnach soll mans gar schön außwaschen/ ein Weil im Wasser ligen lassen/ zu Stücken schneiden/ und ein gute Weil sieden lassen/ wie recht ist/ die Haut abziehen/ und sie zerblättern/ und die Gräten herauß lösen/ darnach sie in ein Rindl thun/ und ein Arbeis-Suppen daran gießen/ und darzu thun ein Löffel voll geribene Semmel im Schmalz geröst/ will man gern/ kan man auch ein Zwiffel mit rösten/ und ein zermülten Pfeffer und Muscatblühe/ auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran. oder was man will darzu thun/ und sieden lassen/ darnach ein Stuck Butter daran legen.

## 421. Plateisen auf Niderländisch zu kochen.

**U**erbrenn die Plateisen/ löse die Gräten sauber darvon/ legß in ein Schüssel/ und leg Butter darzu/ oben besträhe sie mit grün gehackten Petersil.

## 422. Gespickte Schnecken.

**E**jede die Schnecken/ puß sauber/ spicke es schön mit einer kleinen Spick-Nadel/ steckß an ein Spißl/ laß überbratten/ daß der Speck rößlet werde/ richts alsdann auf ein Schüssel/ laß ein Butter braun werden/ schütt ihn darauf/ und druck Lemoni-Safft darüber.

## 423. Schnecken in einer Sardellen-Suppen.

**W**asche die Sardellen sauber mit Wein auß/ zerstoß und treibß durch/ vermisch mit Butter/ Pfeffer und Muscatblühe/ füll die abgesottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wider in die Häußl/ und brattß wie gebräuchlich ist.

## 424. Gehackte Schnecken.

**S**iede die Schnecken / löß sie auß den Häußlen / und wasche sie gegen 12. mal / alsdann zerlaß ein frischen Butter / schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Peterfil / Pfeffer und Muscatblühe darein / laß ein Weil überpreglen / fülls alsdann wider in die Häußel / und gibß auf die Tafel. Besser aber / wann du sie auf saubere Austeren Schallen legest / und ein wenig auf den Rost brattest / und Lemoni / Safft darauf gieß.

## 425. Krebs bachen.

**N**imb die Krebs / wasche und siede sie ab / wie sonst / schelle sie / und mache einen Saig an mit Waizen / Mehl und Wein / salze sie ein wenig / und ziehe die geschellten Krebs dadurch / und bache sie.

## 426. Gebachene Krebs.

**N**imb Krebs / siede und schelle sie / hack klein mit Peterfil / nimb 4. Apr / frischen Butter / Salz / Imber und Muscatblühe / rühr es wohl unter einander / nimb Semmel / schneid Schnitten / streichs darauf und bachs im Schmalz.

## 427. Krebs Eiterl zu machen.

**N**imb gesottene Krebsscheeren / 5. oder 6. stoffe sie zu Pulffer / thue ein Seitel gute Milch daran / zwing sie durch / nimb 2. Apr / schlag sie auch in die Milch / laß in einander sieden / so wird es wie ein Apr. Käß / sephe das Wasser darvon / und nimb alsdann das Dicke / bache es / nimb ein Häßel / thue ein wenig Wein / Imber / Pfeffer / Safran und Muscatblühe / auch Zucker daran / so wird es fein wohlgeschmack / laß in einander sieden / und richte das vorig gebachene Krebs Eiterl auf ein Daller / und gieß die Suppen darüber / so ist es gut.

## 428. Krebs Ostren.

**T**hue die Krebs lebendig auf / nimb das beste heraus / gewürke sie mit Pfeffer / und salze sie / thue auch Butter darein / und thue es in die Austerenschallen / oder in ein kleines Schüssel / set es auf ein Rost / thue Kohlen darunter / laß ein kleine Weil sieden / daß ein Süppel behält / so seyn sie recht.

## 429. Gefüllte Krebs.

**N**imb schöne grosse Krebs / siede sie / darnach thue die Schallen darvon / hacke die Krebs mit Peterfil klein / nimb frisches Schmalz / Muscatblühe / Imber / und Pfeffer / Salz und geribene Semmel / rühre es wohl unter einander / fülle es in die Hilfen / steck allweg zwey gegen einander / leg sie auf den Rost / begieß mit Butter / du magst sie wohl auch an ein Spißl stecken / und mit Butter betreffen.

## 430. Krebs in einer Butter Suppen.

**S**iede die Krebs mit Wasser / Pfeffer und Salz / wie sie seyn sollen / gieße die Suppen wider herab / nimb ein Pfändl / thue frisches Schmalz /

Schmalz / Fleischsuppen / Pfeffer und Muscatblühe darein / laß sieden / lege die Krebs in ein Schüssel / giesse die frische Schmalzsuppen darüber.

## 431. Krebs-Schmalz-Koch.

**N**imbt Krebsen so viel man will / sieds wie gebräuchlich / löß auß / dann Semmelschmollen nach Geduncken / weichs in ein süße obere Milch / wanns genug weich ist / drückt mans wohl auß / hacke die Krebsen und Semmel unter einander / thue es in ein Reim / alsdann nimbt man ein frischen Butter / laß ihn heiß werden / schütt das Gebackte darein / thue Gewürz darzu / und laß also außbräcken / biß es röhrig wird.

## 432. Speiß von Karpffen-Zungen für einen Krancken.

**N**imbt etliche Karpffen-Zungen ganzer auß dem Maul / lege es in ein Geschir / gieß heiß Wasser darauf / schab den Schleim herunter / wasch sauber in kalten Wasser auß / leg ein frischen Butter in ein Reindl oder Schüssel / die Zungen darauf / schneid Lemoni-Schellen darauf / ströh Semmelbrösl darauf / thue Muscatblühe daran / laß also schön weiß sieden / wann du es wilt geben / so drücke den frischen Lemoni-Safft darauf / und gibß.

## 433. Speiß von Hechten-Leber und Karpffen-Blatter.

**N**imbt die Karpffen-Blattern / und Hechten-Lebern / überbrenn es in einer Pfannen / puß sauber den Schleim ab / schneid die Blattern wie Fleck / und die Hechten-Leber darunter / laß ein Hechten-Leber ganz in die Mitte zu legen / wanns gefotten seyn / und will mans anrichten / so brenn es mit geribenen Semelbrösl ein / schneid grünen Petersil daran / ein wenig Muscatblühe und Saffran / wilt du es säuren mit Lemoni-Safft / stehts bey dir / wann mans anricht must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen / daß ein guten Geschmack hat.

## 434. Fleck von Fisch-Magen.

**N**imbt den Schaiden-Magen / puß ihn sauber als du kanst / reib ihn mit Salz / schneid ihn wie Fleck / laß ihn weich sieden / thue die Fleck in ein Reim / giesß Arbeissuppen daran / brenns ein mit Mehl / thue Muscatblühe darzu / Saffran / Zimmet / ein wenig Nägerl / geribene frische Lemoni-Schellen / Zucker und Lemoni-Safft / alsdann nimbt die Milch von den Karpffen / überbrenns / hernach welch es im Mund / Mehl / bachs schön gelb / wann du es anrichtst / so leg die darauf / wann du wilt / daß besser soll seyn / so schneid eingemachte Citronen wie Fleck / und strähe es darauf / ist gut.

## 435. Gebratene Aufstern.

**M**ache sie auf / puße das Schwarze darvon / ledige sie von der Schalen / gewürz mit Pfeffer und Muscatblühe / bratte sie mit Butter oder Baum-Oel / wann sie ein Sud gethan / drücke Lemoni-Safft darauf / und gibß.

436. Ein rare Fisch: Ohli zu machen.

- In halben gefelchten Hechten die Haut hinweg / und kocht an die Stell.  
 8. Kleine Sälbling blau abgefotten / und ganz lassen.  
 2. Reinanden gefelcht / die Haut darvon / und überfotten.  
 4. Spißl Reiterl müssen ganz bleiben / überfotten die Haut darvon.  
 4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.  
 4. Bickelharing / die Haut und Grätt weg / auf dem Rost im Butter lassen anlauffen.  
 4. Frische Haring in 4. Theil zerschnitten / den Kopff hinweg / und gebachen.  
 6. Halbpsündige Breken: Hechten blau abgefotten.  
 1. Seitel Grundl blau abgefotten / in Buttersuppen gemacht.  
 1. Seitel Koppen in Mehl bachen.  
 8. Kleine Kutten blau abgefotten / im Butter gemacht.  
 6. Kleine Linguateli auf dem Rost mit Mehl gebratten.  
 6. Ziberl / wälsche Fisch bleiben ganz / in Dottersuppen.  
 3. Kreuzer weisse Biolen überfotten / die Suppen weg.  
 6. Kreuzer Wälsche Kösten gebratten und geschellt.  
 4. Kreuzer Steck: Rübel ganz kleine weisse / überfotten.  
 Kleine weisse Rüben gewürfflet geschnitten / und im Schmalz braun geröst.  
 6. Kreuzer Köhl: Proculi überfotten / und im Butter kocht / ganz gelassen.  
 3. Kreuzer schönen Basternat überfotten / und im Mehl bachen.  
 2. Stück Cardi überfotten / im Butter angeloffen / zu Stückl geschnitten.  
 8. Kreuzer gepuhten Pöperl überfotten / und weiß lassen.  
 4. Kreuzer Zeller überbrennt / in vier Theil zerschnitten / in Dottersuppen gemacht.  
 4. Büschl Benichl / der kleinest / wie er im Winter wachset / in warmen Wasser anlauffen lassen.  
 4. Büschl Spargel überfotten.  
 30. Schnecken gepuht und gebratten an Spisseln ohne Häusel / darauf gelegt.  
 6. Kreuzer Dateln gefotten.  
 1. Vierting Capri darauf gesträhet.  
 1. Vierting Olsdi / die Kern weg / darauf gesträhet.  
 1. Halb Pfund klein gesalzene Meer: Spinnerin aufgewaschen / ein jede muß besonder ganzer gebachen werden / damit sie krauß bleiben.  
 1. Halb Pfund eingemachte Wälsche Krebsel / die müssen bachen werden sambt den Schellen.  
 1. Gute Hand voll Artopholi, die Schellen gepuht / blätlet geschnitten / im Butter geröst / oben darauf gesträhet.  
 1. Hand voll Zibernüßel und Pistaki gepuht / darüber besträhet.

100. Anz

100. Austern aufgelöst/ in ein Reindl im Butter mit Lemoni- Saft geröst/ oben darauf gegossen / auch ein Cefali darauf gelegt.

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

437. Meer- Spinnen zu kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser ligen/ hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht / seynd sie zu hart / mach wider ein andere subtile Lauge / wann sie weich genug / laß wider ein Tag in frisch Wasser / hernach bratts im Butter / oder Baum- Del / gewürk mit wenig Salz und Pfeffer / druck Lemoni- Saft darauf / und gibß.

438. Hausen/ und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Kstlich schneide den Hausen im Stuck eines Fingers dick / salt ihn recht / sied ihn aber in Wasser und Essig / doch daß der Essig vor schlägt / laß ihn kalt werden / leg ihn in ein Bäsl oder Weidling der glasirt/ so oft ein Leg Hausen/ jedesmal Lorberblätter/ Rosmarin/ Pfeffer darauf / alsdann gieß Essig daran / daß er darüber gehet / wann du ihn auf die Tafel gibest / kanst ein wenig Baum- Del darüber gießen. Also kanst Hechten / Fischen / Säubling und Schlegn machen.

439. Auf ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben / laß ihn ein Weil im Salz ligen/ bestreich ihn wohl mit Del/ leg ihn auf den Rost / und brat ihn schön röstlet / daß er nicht verbrenne / wann er gebratten/ leg ihn in ein Bäsl wie oben / so oft ein Leg Hausen / Muscatblühe / Nägerl / Pfeffer/ Lemonischellen / Lorberblätter und Rosmarin darzwischen / biß so oft/ biß das Bäsl voll ist / hernach begieße ihn mit Baum- Del / schütt Essig daran / und beschwär ihn mit etwas / oder schlage das Bäsl zu / kanst ihn also behalten / oder verschicken/ wohin du wilt. Also macht mans auch mit den Hechten / Fischen / Säubling / und andern guten Fischen.

## Von allerhand Sachen.

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

Kstlich muß man die Vögel sauber rupffen und puzen/ die Köpff und Krämpel abschneiden/ und das Eingeweid herauß nehmen/ hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer/ wann