

www.e-rara.ch

New, köstlich und nützliches Kochbuoch

Wecker, Anna

Getruckt zu Basel, 1652

Universitätsbibliothek Basel

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-64246>

Der dritte Theil

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [\[Link\]](#)

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [\[Link\]](#)

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [\[Link\]](#)

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [\[Link\]](#)

Der dritte Theil.

Von allerley gesottenen/ vnd gebratenen / auch eyngemachten
Fischen.

Wie man schwarze Koryssen seude.

WAnn du ein Hün alt oder jung ab wilt
nehmen/ so nimm ein saubers Häselin/ dar
ein ein Löffel drey oder vier voll guten Wein/
vnd empfahe das Blut von dem Hün darein/ du mußt
aber dem Hün die Gurgel nicht abstechen/ wie der ge
meinen groben Köchin weiß ist/ dann sonst laufft
aller vnlust mit/ so soll es nicht seyn/ man soll ihnen ei
nen Riß gleich vnden an den Dehrlin gebē/ da schweiß
fen sie gar heffig/ wann man sie recht wiffet/ vnd ster
ben auch alsbald. Nun bereits seyn/ daß es zusamen
lauffet vnd nicht gestehet/ behaltis/ darnach thu aber
die Hünner zu mit einem Wein/ vnd den zimlich mit
Rosenwasser gebrochen/ wenn es versäumt oder ver
schaumet/ so mache wol Schmalz heiß/ brenne ein
Löffel voll geriben oder gestossen Brot/ so bräun du
ohn verbrennen kanst/ schütts in Wall/ wenn es nun
jehet vast auff sein statt gesotten/ so vertreib wol vnd ge
nug gestossene Nāgelin darein/ Ingwer vnd Pfeffer
recht/ laß vollend abfieden/ dann nimm das Geblüt/
richts durch ein Seyher/wann erwan ein Klöslin dar
innen were/ daß es nicht darein komme/ geuß allge
mach in das Brühlin/ oder die Brüh in das Blut/ vñ
darnach wider in die Hünner/ laß nicht lang mehr ko

den es rimmet sonst / das ist gut: Vnd also magstu wol von einem oder zweyen empfangen / die du sonst brazen oder siedern wilt / vnd darnach ein Zungen vnd ander klein Fleisch oder andere sachen / in einem schwarzen Pfeffer wolstt bereiten / so thu ihm also / vnd wenn du Karpffen hast die also aufgemergelt sind / wie es offtermals geschicht / oder etwan erschwachen / daß sie kein schweiß mehr haben / vnd dann haben sie auch weder geschmack noch gestalt in einer schwarzen Brü / so kanstu es in kein bessere Farb vnd Geschmack machen / dann sihe daß du ein Eßlöffel voll Schweiß von einem jungen Hün oder Tauben hast / darinnen salbe die stück Fleisch wol / vnd leg sie daraach in den Kessel oder Pfann / du mögß dann lebendige Fisch haben / die man zu dem braten oder bachen bereitet / von denen du den Schweiß empfangen magst: Man mag auch ein Weichselzuls mit Wein vertreiben / vnd die stück Fisch darinnen wol schmiren / Holderlatweg ist noch besser / welchs auch zu allen schwarzen Pfeffern vnd Brühen dient / aber diß ist besser vnd geschmäcker.

Salmen zu braten.

So du auffß best einē Salmenrucken zum braten zubereiten wilt / so wäsch ihn mit Eßig oder gutem starcken Wein / eines so viel als des anderen / laß ihn ein halbe stund ligen / alsdann nimme Pfeffer / ein wenig Nāgelin vnd Muscatblüß / alles klein gestossen / vermisch auch mit Sals nicht zu viel / bestreuden Rücken vberal wol / bereit ihn auff dem Roß / laß ihn allgemach trocknen / dann bereit im selben eine Brü /

Brüh / also mach ein Schmals heiß / thu wol vorge-
melte Gewürz darein / ein wenig hartes Brot / halb
Wein vnd Eßig / wol geschnitten Salbey vnd Peter-
lin / laß wol an einander siedē / es soll seyn wie ein dün-
nes Pfefferbrühlin / damit begeuß vnd bestreich den
Rucken mit einem Salbeyenständelin / biß er genug
gebraten / sie sind vast bald genug gebraten / wilt du ihn
warm geben / so geuß die Brüh warm darüber / wilt du
ihn kalt geben / begeuß ihn aber / daß die Brüh sein ein
Häutlin hat / vnd wol schwarz / so bleibt er schön feuch
alsdann magst du mit Zimmet / Ingwer / Zucker vnd
Weinbeer ein Brühlin machen / vnd darüber giessen.

Ein Hal zu braten / vast herrlich
vnd gut.

Wann der Hal abgezogen vnd bereit wie
er seyn soll / so lege die stück auch ein stund in ein guten
Eßig / Pfeffer vnd Sals / so werden sie vast teck vnd
schön blau / alsdann hab ein klein Bogelspißlin / stelle
die Stück eins den langen Weg / das ander vber-
zwerch daran / vnd allweg Salbey darzwischen / Lor-
beerblätter / wann du sie haben kanst / bestrewe ihn mit
wenig Sals vnd Pfeffer / lege den Spieß gegen dem
Feyr / brats wie Vögel / stelle ein Bratpfannen vn-
der / mache das Schmals heiß / bereit ein Brüh wie
vor oben / ohn allein kein Brot vnd Nägelein / thu es
in die Bratpfannen / begeuß immer zu / vnd wann es
auff sein statt gebraten / so nimm ein frischen Butter /
berreuff ihn wol mit durch ein heissen Schaumlöffel /
vnder dessen habe bereit ein Schüssel mit weißem Zu-
cker

cker vnd reinem geribenem Brot / wol mit Zimmet
vñ Zucker bereit (Du magst wol für dz süsse Schmalz
mit Pomeranzen wie die Kappen betreußen) darnach
bestreue es mit dem Brot / daß es fein röflicht wird/
darnach leg es in ein warme Blatten / vnd die Brüh
in der Pfannen daran/ das feiste soll aber abgenomien
werden/ du magst Brot darinnen bähē/ wanns wol
braun ist/ du magsts allerdings bereiten wie die Kap-
pen/ es ist ein herzlich Essen / vnd werden ihr viel nicht
also gebraten.

Wie man ein Aal auff's beste seude.

Wann der Aal abgezogen vnd bereit wie
er seyn soll / so thu den in eine schöne Rachel mit drey
Stollen/ daran thu Wein vnd Wasser/ daß es vollend
vber die Fisch gehet / eins so viel als des anderen / setz
die Rachel auff ein Glut/ deck's wann es anhebt zu sie-
den/ salt es ein wenig / verschauums wie andere Fisch/
darnach deck's wider zu / laß auff der Kol vom Feuer
sieden ein stund oder anderhalb / nach dem der Aal
groß/ vnderdessen mach ein wenig Schmalz heiß/ nim
ein stücklin von einem Zwibel/ so groß als eine Bo-
nen / den schneid nicht mehr / sonderen hacke ihn daß
er ist wie ein Brüh/ wann das Schmalz heiß/ so halt's
bey dem Feuer / vnd den Zwibel darein / schüts in die
Rachel in den Wall / so du es zuvor verschauumbt hast/
auch ein wenig gedörr Brot / wie du es dann immer
in der Kuchen haben solst / nimm ein Hand voll schö-
nen Mangolt / den wäsch / schwing das Wasser wol
darvon/ faß die Stil in die Hand / schneids weg / die
Blät

Blätter schneid so klein als du kanst/ mit wol Peterlin/
wann der Al halb eyngefotten/ so thu es darzu/ vnd
wol süsse Gewürs/ auch Saffran mit ein vast wenig
Eisig verrieben/ laß ihn also vollend absieden/ biß er
rechte Brüß hat/ etliche thun Zucker/ Weinbeer vnd
Rosinlin darzu/ es stehet zu eines jeden gefallen/ Kraut
vnd Peterlin ist mir lieber/ es ist sonst ein matter sau-
ler Fisch/ der viel Kranckheit mit sich bringet/ derwe-
gen sind die ding besser die ihm seine art brechen/ vnd
darumb soll er auch gemach gekocht/ auff einer Kol vnd
mit schnellem Gewr/ es soll auch ein Al so weich seyn/
daß er mit kan in die Hand genommen werden/ vnd
wann ein Al feck ist/ so gehe seiner müßig/ er ist nicht
genüg gefotten. Gleichfabis seudt man auch die Lam-
preten/ allein daß man dieselben vorher in Milch oder
Malvasier errenekt/ vnd die Neunaugen mit Milch
oder mit Wein abbrühet.

Plateislin oder Halbfisch.

Bereite dieselben also / wenn sie zum schön-
sten gewässert vnd gesäubert/ so seuds im Wasser recht/
darnach nimms vnd blats schön von Gräten / legs
höflich in die Blatten/ bestrew es wol mit Ingwer/
vnd bezeug mit heissem Schmalz wol/ wiltu dann/ so
mach ein heiß Schmalz/ wirff ein klein Zwibelin da-
rein/ wie bey dem Al stehet/ mit gedörtem Brot/ oder
laß die Zwifel herauf/ thu wol Ingwer darein/ klein
geschnitten Peterlin/ ein Brüß von Plateislin/ darin-
nen sie gefotten/ so viel Wein als Brüß/ laß wol vnder
einander sieden/ zeuß vber/ laß an einander kochen
auff dem Rost.

Ein

Ein anders.

Wann du sie geblattet vnd in die Schüssel
gelegt/ so nimm der Brüß darinnen sie gesotten/so viel
du bedarffst/ thu wol Meyenschmals darein/ geschnitten
Peterlin/wol Ingwer vnd gestossen Muscablüß/ laß
es recht in allweg/ geuß oder laß kochen auff dem Kol-
beckin oder Kost.

Auff ein andere weiß.

Wann sie zuvor bereit / so nimm Agrest
vnd Trauben/ oder Safft von Sawrampffer / vnd
ein Stäudlin Serin / Peterlin / laß ihn sitzen / geuß
ihn in die Halbfisch mit Meyenschmals vnd wol Psef-
fer / laß aneinander auff der Kolpfann kochen/ in all-
weg bespreng sie mit Ingwer/ es ist höflich vnd gut/
auch den Krancken nützlich.

Ein anders.

Wann sie gesotten / so nimm in ein Pfann
oder Rächel trocken auß dem Wasser/ darinnen sie ge-
sotten / thue ein gute Erbißbrüß darüber / vnd ein heiß
Meyenschmals/ nach gelegenheit / sampt einem wenig
Brotmäl / würk es wol / auch ein gestossen Muscab-
blüß / vnd durren Rosmarin / laß aneinander wol
sieden/ wilt du dann/ schneid Peterlin / wann ein kran-
ckes kein Gewürz essen darff / nimm den Rosmarin
allein mit ein wenig Salbey/ etwan auch Mus-
cablüß : Also sendt man auch die durren
Föhren vnd andere durr-
re Fisch.

Ein

Ein herrlich Essen von einem gefüllten Hechtdarm.

Wann du einen vast grossen Hecht hast/ so nimm den Darm/ wäsch ihn schön auß/ blas ihn mit einem Rörlein auff/ daß er desto grösser werde/ alsdann nim ein gutes stück von einem Hecht/ nach dem du vermeinest daß du bedarffst/ legs ein weil in ein Eßsig/ alsdann thu so viel Speck darzu/ hack es wol vnder einander/ ein wenig Salz oder nicht/ nach dem der Speck gefalzen/ würck wol mit süßem Gewürck/ vnd grob gestossen Nügelin/ fülls in den Darm/ mach ihn gehet zu/ thu den in ein Häselin mit halb Wein vnd Wasser/ laß gedeckt sieden/ bis der Darm sich schneiden laßt/ er gibt gar ein feiste Brühh/ die mach mit Ingwer vnd ein Eßsig besser an/ wenn dann der Hecht gesotten/ so thu das Brühhlin in die Blatten zum Hecht/ schneid bereiten Darm wie Lemonien oder Rättich/ legs in die Brühh hin vnd her/ vnd auff den Hecht/ vnd so magstu auch feiste Darm von Schweinen füllen oder Bratdarm sieden oder braten/ vnd wenn du vberblibene Fisch hast/ die nichts mehr nützen/ bereits also/ fülls in den Darm/ knette zuvor ein wenig Eßsig darrein/ oder schlag Eyer darunder/ bachs in dem Wörsel/ es hilfft/ wo man viel Essen haben muß/ oder für eßsige Leuth/ die immer etwas selkames oder etwas gutes haben wol-

len.

Strauß

Strauben auß Fischrogen.

Nimm den Rogen von einem Hecht/ trock-
 ned in einer Schüssel/ daß er sich durchstreichen laß/
 treibe ihn durch mit einer Erbißbrüh / mache einen
 Zeig mit an / wie einen Straubenteig / mach ihn sol-
 gend mit Wein dünn / salt ihn / thu auch ein wenig
 Ingwer vnd Safran darein/ bachs wie andere Strau-
 ben. Vnd also magstu es auch mit Karpfferrogen
 machen/ den aber stoß in einem Wörsel/ vnd mach ihn
 mit mehr Wein dann Erbißbrüh / vnd thu Pfeffer
 vnd Nägeln darein. Disß gebachene aber tauget für
 keinen Kranken/ es sind nur Essen für dise/ die zu sel-
 kamen dingen lust haben.

Suppen von einem Hecht.

Nimm die besten stück von einem Hecht/
 wäsch den Schweiß wol heraus/ legs ein stund oder
 vier in Salt/ hencke es auff/ daß ein tag oder drey der
 Rauch dardurch gehe/ doch nicht daß sie gar schwarz
 werden/ nur schön trocken / wenn du sie kochen wilt/
 wäsch wider auß einem lauen Wasser/ send die in halb
 Wein vnd Wasser / etwas mehr Wein / vnder dessen
 schneid ein Zwibel zwen oder drey/ es möchte einer so
 groß seyn daß es genig were/ schneid sie klein wie zu ei-
 ner Suppen/ koche die in dem Schmalz/ gemach vnd
 schön gelbfarb / wenn denn der Hecht halb gesotten/
 schütte die Brüh ab in ein sauber Geschirz/ thu ein lau-
 tere Erbißbrüh daran/ vnd von der Brüh darinn er zu-
 vor ge-

vör gefotten was recht ist/ vnd die halb Zwibel schweiß
 darzu / dann bāhe weiß Brotschnitten schön braun/
 vnd nit verbrannt/ wenn der Hecht abgefotten/ so lege
 die Schnitten in ein Blatten / vnd die Brüß von dem
 Hecht darüber mit sampt dem vbrigen Schweiß/ auch
 noch ein wol heiß Schmalz / darnach lege ein stück
 Hecht auff ein schnitten / bestrewe es wol mit Ingwer/
 trags heiß für/ wilt du dann/ so thu die Zwibel gar dar-
 von / vnd nimm die Erbißbrüh vnd wol Wein / seud
 ihn aber von erst in lauterem Wasser/ vnd mach auch
 nicht so viel Zwibel als zuvor/ doch nach dem der es is-
 set/ es sind wol etliche die gar viel Zwibel machen/ vnd
 zimlich groß geschnitten/ vnd im Wasser lind gefotten/
 darnach das Wasser darvon vnd zu dem Hecht gethan
 mit aller Bereitschafft/ er ist sonsten gut / wann er nüt-
 lich / thu wol süß Gewürk vnd Saffran daran / auch
 Pfeffer / daß die Brühen rösch wird / die Hecht soltu
 nach dem ersten Sude schölen/ du magst auch wol Pe-
 terlin klein in die Brühen schneiden/ so bald du es recht
 angezeugt hast / ist vast gut.

Auff ein andere Form gesalken Hecht.

Wann die Hecht gesalken/ wässers zuvor
 zimlich wol/ darnach überseuds im Wasser / alsdann
 ztehe ihnen die Haut ab/ thu sie in eine Pfann mit ein
 wenig der besten Brüß vom Hecht/ ist aber vast gesal-
 ken/ brich den Wein mit frischem Wasser/ vnd einem
 Becher mit gutem starckem Wein / geschnitten Pe-
 terlin / wol gebrochen Muscarblüß/ Pfeffer / stellts w-
 der vber das Fervr/ mache ein heißes Schmalz wenn
 b der

der Fisch wider feude / schüts in den Subt / wann er recht abgefotten / thu genugsam süßen Butter darzu / so bald ein Wall darüber gehet / richte ihn an / gib es heiß.

Mehr ein Polnische Hecht.

Mache ein gut theil Zwibel / feud die in Wasser / bis sie wol lind werden / vnder dessen bāhe ein Schnitten oder zwo weiß Brot / nach notturfft / legs in ein guten Wein / wann das weich / vnd die Zwibel gefotten / laß das Wasser durch ein Seyhepfann wol darvon / treib den mit sampt dem Brot vnd Wein wol durch / alsdann bereite den Hecht vnd feud ihn mit Eszig wie sonst / darnach thu dieselbige Brüh darvon / vnd thu die durchgeribene Zwibeln darein mit genugsamem Wein / was es bedarff / geschnitten Peterlin / wol süße Gewürs / wol gebrochen Muscatblüß / Zibeben / Galgan / vnd solches Gewürses / daß er vast rösch wird / vnd jedes seinen Geschmack wol habe / wol geschnittene Lemonien die gefalgen / wann du sie hast / wo aber nicht / so nimm du sie wie du hast / auch heiß Schmalz was recht / oder süßen Butter / wenig Zucker / laß also bis auff sein statt sieden : Vnd also mag man auch Karpffen sieden / die aber feud im Wein / vnd wann die halb gefotten / thu den Zeug / so durchgeriben / daran : Also wie die Hecht / mag man auch Reinfisch vnd Haring bereiten auff alle vorige gattung / aber an die Reinfisch thu nicht zu viel / wie auch Fohren / die bereite wie die Karpffen oder Hecht dürr oder grün / so aber ein Krancker lust zu dürren hettes /

so laß die in einem lauwen Wasser weichen / biß du ihnen die Haut abziehen kanst / schöls / vnd vberseuds in dem Wasser / das laß sauber wider darvon / vnd habe ein bereite Erbisbrüh mit Peterlin / Ingwer vñ Muscatblüß / die geuß darüber / auch guten dürren Rosmarin / mach ein gut heißes Schmalz daran / oder süßen Butter / deines gefallens / laß mit rechter Brüh abkochen / trags warm für.

Ein Hecht in einer Polnischen Brüh.

Nimm einen Schüssel Hecht / schuppe oder schneide ihme die schuppen ab / zerhacke ihn auff beyden seiten mit kleinen schnitzlin / darnach reiß ihn / mache stück drauß / wasch sie / vnd bespreng sie mit salt / vnd laß sie ein halbe stund ligen / in dessen mache die Brüh darzu. Nimm ein gut theil geschölte Zwibeln / vnd ein gut theil Petersilgenwurzeln / vnd ein paar Depffel / schneide alles grob / vnd laß es im Wasser erstlich siedden / biß alles wol weich wird / darnach so treibe es mit einem Wein durch ein sibli / oder thuch / lege dē Hecht in einen Kessel oder Fischrigel / geuß die zugerichte Brüh darüber / ist es zu wenig / so geuß noch ein Glas Wein / vñ etwa vier löffel vol Weinessig darzu. Würke es mit Ingwer / Pfeffer vnd Saffran / vnd laß den Hecht vngesehr ein halbe stund siedden / so thue Zucker oder Honig darein / vnd geuß noch mehr Essig darzu. Das Södlin muß aber nicht zu treuge eynsieden / noch andick werden. Nichte dan den Hecht fein gang an / vnd geuß das Södlin dar

über.

Ein andere art/ Hechte in einer Polnis-
schen Brühe zu fieden.

Nimm grosse oder kleine Hechtlin/ schuppe
sie / vnd zerkerbe sie auff beyden seiten / mache stücken
drauß / vnd wasche sie fein rein. Salze die stücken/
lege sie in eine Schüssel / vnd laß sie ein halbe stund da-
rinnen ligen. Darnach nimm Peterzilgenwürkeln/
Zwibeln / vnd grosse Rosinen / koche es in einer Kind-
fleischsuppen ein wenig / weiche auch eine Semmel in
die Brühe / vnd treibe es mit einander durch ein härin
Tuch / oder enges sibtlin / lege die Hecht in einen Tigel/
geuß die Brühe darüber / vnd ein maß Wein dar zu.
Würke es mit Ingwer / viel Pfeffer / Zimmet vnd
Safran / vnd laß es ein halbe stund mit einander sie-
den. Wann man nun anrichtet / so strew Ingwer da-
rüber. Man pfeget auch wol die Zwibeln rund zu-
schneiden / vnd die Rosinen ganz zu lassen / vnd wenn
sie mit gekocht sind / vnd der Hecht angerichtet ist / also
ganz darüber zu legen. Das andere aber streichet man
alleine durch / wie vorgemeldet.

Einen Hecht in einer Vngerischen
Brühe zu bereiten.

Nimm einen Hecht groß oder klein / schup-
pe vnd zerkerbe ihn auff beyden seiten / mach stücken da-
rauß / wasche sie rein / besprenge sie mit salt / vnd laß sie
in einer Schüssel eine gute weile ligen / nimm denn et-
liche geschölte Zwibeln vnd Peterzilgenwürkeln / geuß
Wasser daran / vnd laß es wol mit einander fieden/
darnach

darnach so lege den Hecht in die Brühe / vnd laß ihn darinnen sieden / thue ein wenig Pfeffer / Ingwer / Muscatenblümen / vñ ein gut stück Butter dran / vnd wenn man anrichten will / so thu die ganzen Zwibeln davon / vnd gib sie fein warm / so sind sie gut.

**Ein andere art / Hechte in einer Bn-
gerischen Brühe zu sieden.**

Mache es mit den Hechten allenthalben wie zuvor gemeldet / dann nim klein gehackte Zwibeln / vñ ein gut theil klein gehackte Depffel / röste oder schweisse sie in heißem schmaltz : Darnach so lege den Hecht in einen Fischrigel / oder Kessel / schütte die gehackten Zwibeln vnd Depffel darzu / geuß einen guten Wein daran. Würze es mit Ingwer / Zimmet vnd Safran / vnd so man will / so thue auch kleine Rosinlin / vnd Zucker darzu / laß ihn wol sieden / so wird er recht vnd gut.

**Einen Hecht in Zwibeln cynzu-
machen.**

Nimm viel Zwibeln / schöle dieselben / vnd schneide sie in viertheil / seude ihn ohngefähr in zwey maß Wasser eine stund lang / biß sie wol weich werden / denn reibe sie wie ein Müß / treibe sie mit der Suppe durch ein Sibtlin / wann nun der Hecht geschuppert gerissen vnd rein gewaschen ist / so geuß ein wenig Essig darüber / vnd seude ihn in einem rechten gesalzener Wasser / vnd so er nun halb gesotten ist / so geuß das Wasser davon / vnd die obgemelte Brüß daran / so man gerne will / so geuß ein weing Wein darzu / würz

es mit Ingwer / viel Pfeffer / vnd Saffran / vnd laß
wol sieden/bis das Södlin fein dick wird/ richte es dar-
nach an / vnd strew Ingwer darüber / so wird es recht
vnd gut.

**Hechte mit Zwibeln / Sepffeln vnd Le-
monien zu sieden.**

Nimm ein gute Handvoll Zwibeln / hacke
sie auch klein / vnd seud es mit einander im Wasser.
Wann sie nun wol gesotten seyn / so geuß ein maßlin
Wein / vnd ein gläßlin Eßig daran / In dessen nimm
den Hecht / schuppe zerkerbe vnd reisse ihn / mache stü-
cke darauß / lege sie in eine Schüssel / vnd besprenge sie
mit Sals. Wann nun der Hecht ein weile gelegen /
so seud ihn in der bemelten Brühe / würke es mit Ing-
wer / Pfeffer / Saffran / Zucker vnd Zimmet / schneide
etwa fünff oder sechs Lemonien / darnach sie groß oder
klein seyn / vnd thue sie auch daran / vnd ein gut theil
Rosinen / laß es also mit einander sieden : so wird es
gut.

**Hechte mit geribenen Lemonien
eynzumachen.**

Schuppe den Hecht / schneid stücke darauß /
vnd mache es damit wie zuvor gemeldet / Seude ihn
denn in halb Wein vnd Wasser / salze es recht / zuvor
aber schneide etliche Lemonien / vnd seude sie im Wein
gang weich / zerreibe sie wie ein Nuß vnd treibe sie mit
dem Wein durch ein Siblin. Wann nun der Fisch
halb eyngefotten / so geuß die Brühe gemach davon /
vnd

Vnd schütte die obbemelte Brühe daran / würke es mit Ingwer / Zimmet / Saffran vnd Zucker / geuß noch mehr Wein darzu / vnd laß es wol eynsieden / damit das Södlin fein dick wird / so ist es recht vnd wird gut. Nichte alsdann den Fisch mit dem Södlin an / vnd trage ihn warm auff.

Hechte / mit Lemonien Citronen oder Pommerangen.

Schuppe den Hecht / zerkerbe ihn auff beyden seiten / mache stücke darauß / besprenge sie mit salt / vnd lege sie in eine Schüssel / setze denn einen Tigel oder Kessel mit Wasser vbers Feuer / vnd geuß ein Glas Weinessig darzu / vnd laß den Hecht darinnen sieden. Wann er nun halb eyngefotten / so thue ein gut theil Rosinen / Zimmet / Zucker / Ingwer / Pfeffer vnd Saffran daran / Nimm darnach die Citronen / Pommerangen oder Lemonien / schneide feine dünne vnd runde Schnitzlin davon / vnd thue sie auch darzu / laß also mit einander sieden / ist der Brühe zu wenig / so geuß noch ein Gläßlin Wein daran. Nichte dann den Hecht mit dem Södlin an / vnd lege die Lemonien / oder was es sey darauß / so ist es recht.

Hechte / in einer weissen Suppen / oder Södlin.

Nimm den Hecht / schuppe ihn / schneide stück darauß / vnd mache es darmit / wie vorgemeldet. Setze darnach einen Fischigel oder Kessel vbers feur /
h iij geuß

geuß Wasser/ ein wenig Wein vnd Essig darzu / laß den Hecht darinnen sieden. Alsdann thue ein gut stück frische Butter daran/ auch Ingwer/ Pfeffer vnd Muscatenblumen / laß vollend sieden / vnd so man es anrichten will / so lege gebähete Semmelschnitten in eine Schüssel/ vnd richte die Fische sampt der Suppen darüber an/ so ist es recht.

Einen Hecht in Speck eynzumachen.

Reisse den Hecht / vnd schuppe ihn nicht / mache ihn mit einem Essige fein blau / seud ihn denn in halb Wasser vnd Wein / oder im Wasser allein / false es recht. Nimm denn einen frischen Speck / schneide ihn gar klein gewürfflich / laß ihn in einer Pfann oder Zigel zergehn vnd braun werden. Wann nun der Hecht angerichtet ist / so geuß ein gut Glästlin Weinessig daran / würz es mit Ingwer/ Pfeffer vnd Nägelin / vnd brenne den Speck wann er wol heiß ist vber den Hecht / so ist es gut.

Hechte in Kreen oder Meerrettich.

Nimm einen Hecht seude ihn fein treuge ab / wie jeko gemeldet. Nimm als den Meerrettich / reibe ihn auff einem Reibeisen fein klein / geuß eine feiste Rindfleischsuppen daran / so man will / so thue gestossene Mandlen ein wenig darunder / so wird der Meerrettich gelind / vnd nicht so scharpff / wer es gern hat / so pflegt man auch wol ein wenig Essig darunder zu thun. Vnd so man den Hecht anrichtet / so geuß den
Mer

Meerrettich fein warm darüber. Hat man aber keine Rindfleischsuppe / so nimm ein wenig Brüh von dem gefottenen Hechte / jedoch daß sie nicht zu sehr gesalzen sey / vnd thue ein gut theil Butter dran / vnd laß es mit dem Meerrettiche sieden / so ist es auch gut.

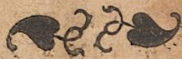
Geklipperte oder Kollhechtlin zu machen.

Reisse den Hecht / oder die Hechtlin am rüßcken auff / thue das Ingeweide heraus / biß auff die Leber / die laß ligen. Menge den Ingwer / Pfeffer vnd Salz vndereinander / bespreng den Hecht auff beyder seiten wol damit / lege ihn auff einen Rost / vnd brate ihn / oder röste ihn in einem braunen Butter / ist er auffm Roste / so herreuffe ihn oft mit diesem Brühlin / nimm ein braunen Butter / vnd ein wenig Weinessig / würze es mit Ingwer / Pfeffer / ein wenig Nägelin / thue auch ein klein wenig gehackten Majaron / oder andere gute Kräuterlin darein / wenn nun der Hecht wol gebraten / so richte ihn an / vnd geuß das vbergeblibene Brühlin darüber / so ist es gut.

Dreyerley Essen von einem Hecht / vnd daß er doch ganz bleibet / als Gefotten / Gebraten / vnd Gebacken.

Nimm einen guten Schüssel Hecht / schneide ihn am Bauche ein wenig auff / nimm ihn auß biß auff die Leber. Schuppe das vordere vnd hinder theil / zerkerbe vnd salze es. Das mittel theil laß vngeschuppet / mach es mit einem Essig schön blaw / steck ihn als
h v dann

dann an einen Spieß / schlage ein rein thuch das im
 Wein genehet ist vmb das mittel theil / binde es an bey-
 den orten mit bindsfaden zu / damit kein feißtes dahin
 rinnen kan / vnd wenn der Hecht mit dem spieß an
 Fewr gelegt ist / vnd das thuch treuge werden will / so be-
 geuß das Thuch immer mit halb Wasser / vnd halb
 Wein / so seud er am spieß so wol / als im Tigel oder
 Kessel. Den Kopff oder vorder theil / besprenge mit
 Mäl oder Griesß vnd begeuß ihn denn immer mit heis-
 sem Schmalz / vnd wider mit Mäl oder Griesß / so bä-
 cket er wie in einer Pfannen. Das hindere theil be-
 sprenge mit Ingwer vnd Saltz / begeuß es etlichmal
 mit warmem Butter / das brüd sich selber. Man muß
 aber den Hecht an spieß mit fleiß stecken vñ verwahren /
 damit er nit zubricht / vnd abfelt / so mache feine lange
 vnd schmale Hölzlin ein gut theil / die binde vber den
 Kopff mit bindsfaden / desgleichen am end des schwanz-
 zes veste an / auch in der mitten da es von nöthen / wenn
 es nit allenthalben also gemacht vnd der Hecht zuge-
 richtet ist / so zuech ihn gemach vom spieß / richte ihn al-
 so ganz in eine Schüssel an / mache ein Södlin darun-
 der wie man will / welche auch hierinn beschriebent vnd
 gemeldet seyn. Es ist ein selkam gut vñ zierlich
 Essen / so man recht darmit vmb-
 gehet / vnd zurichtet.



**Einen Hecht zerschnitten zu braten / mit
Citronen Lemonien oder Pommeran-
sen zuverfertigen.**

Reiß einen zimlichen grossen Hecht / nimm
das halbe theil darvon / vnd schneide schmale Stücklin
zweyer Finger breit / oder etwas schmaler darauß / vnd
schneid denn die Stücklin in der mitten wider engweyß /
biß auff die Haut oder schuppen / aber nicht gar durch /
damit es heysammen bleibet / mache dise Stücklin feint
breit / menge Ingwer ein wenig Pfeffer vnd Sals
vndereinander / bestrewe den Hecht auff beyden seiten
darmit / vnd brate ihn auff einem Kost / biß er auff bey-
den Seiten braun wird. In dessen mache ein Brü-
hlin. Nimm ein Glas guten Wein / vnd ein wenig
Weinessig / mache einen Butter in einer Pfannen
oder Tigel wol heiß vnd braun / vnd geuß den Wein
darzu / schneide den eine Citrone / oder zwey Pomera-
sen oder aber drey Lemonien / welche man am liebsten
hat / oder bekommen kan / laß es in dem zugerichteten
Brühlin wol sieden / würke es mit Ingwer / wenig
Pfeffer / Zucker vnd Zimmet / weñ nun der Hecht wol
gebraten / vnd in eine Schüssel angerichtet ist / so geuß
das Brühlin warm darüber / vnd lege die geschnittenen
Lemonien / Citronen oder Pommeransen fein ganz
drauff. Es ist ein herrlichs vnd guts essen /
vnd kan bald zugerichtet
werden.

Einen

Einen zerzopfften Hecht mit einem Raum
Södlin zu machen.

Seude einen Hecht nur schlecht im Wasser
lege ihn auß / laß ihn vor kühlen / denn thue die Haut
vnd Gräten davon / zerzause oder zerzopffe das andere
fein klein. Nimm denn ein gut maß Raum / seude
ihn zuvor abe / daß er nicht zusammen leufft / salze es
ein wenig / vnd thue den zerzopfften Hecht darein / dar-
nach thue ein stücklin Butter kleine geschnittene Pe-
tersilgen geribene Mustaten vnd Ingwer daran / vnd
laß es mit einander sieden / so wird es gut. Zuvor vnd
ehe man den Hecht anrichtet / so schneide ein Semmel
gewürffelt vnd lenglicht / röste sie in einem Schmatz /
biß sie fein hart wird / denn lege sie in eine Schüssel
vnd richte den Hecht darüber an / so ist es recht vnd
gut.

Einen Hecht gut zu braten / mit einem
Södlin.

Nimm einen messigen Hecht / schuppe vnd
zerkerbe ihn auff beyden seiten fein zierlich mit kleinen
schnittlin / schneide ihn den am Bauch ein wenig auß /
thue die Galle vnd Ingeweide heraus / nim den Sals /
Ingwer / Pfeffer vnd Nügelin / menge es vnder einan-
der / vnd bestreich den Fisch allenthalben wol damit /
lege ihn also ganz auff einen Rost / brate ihn auff bey-
den seiten fein braun / beguß ihn offit mit warmem
Butter vñ Essig vndereinander gemischt. Kan man
aber Pomeranken oder Citronen haben / so trucke den
Safft

Safft daran / so wird es besser / richte dann den Hecht
fein warm an / vnd geuß die vbergeblibene Brühe oder
warme Butter darunder / vnd strewe Ingwer darü-
ber.

**Einen Hecht mit Petersilgenwurzeln/
vnd Grünen gestossen eyngü-
machen.**

Nimm eine gute Handvoll Petersilgen-
wurzeln sampt den Grünen / thue sie mit einander in
einen Topff / geuß zwey maß Wasser dran / vnd laß es
mit einander sieden / biß es wol weich wird. Darnach
stosse oder reibe die Petersilgenwurzeln / vnd Grünes
in einem Mörsel / oder Reibetopff gar klein wie ein
Musch.

In dessen nimm drey oder vier gebähete Semmel-
schnitten / vnd weiche sie in das Petersilgenwasser / vnd
treibe sie mit dem geribenen Petersilgenwasser durch
ein sibtlin / lege denn einen Hecht wann er gerissen ist
vnd stücken gemacht sind / in einen Kessel oder Fisch-
tigel / vnd geuß die bemelte Brüß darüber / auch ein
Glaß Wein / vnd vier Löffel voll Essig / würke es mit
Ingwer / Pfeffer / Zimmet vnd Zucker / laß es mit ein-
ander sieden / so man es nun bald anrichten will / so thu
Nägelin dran / vnd gib es also weiß. Will man es ar-
ber lieber gelb haben / so thu Saffran darzu /
so wird es recht.

Karpff

Karpffen in einer schwarzen Brühē oder Södlin.

Nimm einen guten feiſten Karpffen / ſtich ihn erſtlichen mit einem Meſſer zum Waule hinein / vnd ſchneide daſ er wol ſchweiſſet / vnd blute / vnd fange den Schweiß in einen Eſſig. Darnach nimm den Fiſch / ſchuppe vnd zerkerbe ihn auff beyden Seiten / mache Stücken darauffer / vnd waſche ſie auß Eſſig / beſpreng ſie denn mit Salk / vnd lege ſie in einen Fiſchtigel oder Keſſel / ſeige den Eſſig drauff / darauff der Fiſch gewaſchen iſt / durch ein Sieblin oder Thuch / ſeige auch das auffgefangne Blut darüber : Hat man es gern ſawr / ſo geuß mehr Eſſig / oder aber ein Maßlin darzu / würke es mit Ingwer / Pfeffer / viel Nägelein vnd ein wenig Zucker oder Honig / laß den Fiſch alſo fein langſam vnd gemacht ſieden. In deſſen ſchneide ein gut theil Zwiabeln / vnd röſte ſie in einem Butter / biß ſie fein braun werden / vnd ſchütt ſie den zum Karpffen / wann er halb geſotten iſt / vnd laß ihn darnach vollend eynſieden / ſo wird er recht vnd gut / richte ihn denn an / vnd breme noch ein wenig braunen Butter darüber.

Karpffen in einem braunen oder Kirſchſödlin.

Schuppe den Karpffen / zerkerbe ihn auff beyden ſeiten / reiß ihn vnd mache ſtücken darauff / beſtrewe die ſtücken mit Salk / vnd lege ſie in einen Keſſel oder Tigel / darnach ſo weiche ein gut ſtück Kirſchmuß / oder Kirſchſafft in Wein / ſtreich es darmit durch ein

ein Siblin oder Durchschlag vbern Karpffen / vnd
geuß noch ein Glas Wein darzu / würke es mit Ing-
wer / Nügelin / Zimmer / Zucker oder Honig / daß es
süß genug sey / laß also mit einander sieden biß es ein di-
ckes Södlin bekommet / richte es denn an / vnd gib es
warm oder kalt / so ist es gut.

Karpffen in einer gelben guten Brühe.

Nimm einen mersigen Karpffen / schuppe
ihn / vnd mache stücken drauß / seude ihn in einem gesal-
zenen Wasser / biß er halb gesotten ist. Darnach schnei-
de oder hacke etliche Zwibeln / oder Depffel / welches
man am liebsten hat / röste sie ein wenig in einem
Schmals / geuß die Brühe vom Karpffen / vnd schütte
das gehackte drüber / vnd geuß ein gute maß Wein dar-
zu / würke es mit Ingwer / Zimmer / wenig Pfeffer vnd
Zucker / auch kleine Rosinlin so man will / laß vollend
mit einander sieden / so wird es recht vnd gut.

Karpffen mit Lemonien zu sieden.

Schuppe den Karpffen / vnd reiß ihn am
Rücken auff / vnd mache stücken darauß / vnd seud ihn
in einem gesalzenen Wasser / darnach geuß die Brühe
ein wenig davon / vnd thue so viel Eßig / vnd ein stück
Butter daran / schneide etliche Lemonien / vnd thue sie
darzu / würke es denn mit Ingwer / ganzen Muscaten-
blumen / Pfeffer vnd Saffran / vnd laß es völlend eyn-
sieden / richte den an vnd strewe Ingwer darüber / so ist
es recht vnd gut.

Mehe

Mehr Karpffen mit Lemonien zu fieden.

Schuppe den Karpffen / vnd mache stücker
darauf / fahē den Schweiß oder das Blut davon in
Wein / vnd wasche ihn darauf / salze die stücker auff
beyden Seiten / vnd lege sie in einen Kessel / oder Fisch-
rigel / seige den Wein darauf der Karpffen gewaschen /
durch ein härin Sieb oder Durchschlag / geuß mehr
Wein darzu / vnd send ihn mit dem auffgefangenen
Schweiß. Wenn er nun halb gesotten ist / so schneide
vier oder mehr Lemonien / thue sie an den Fisch / würke
ihn mit Zimmet / Zucker / Ingwer vnd Pfeffer / thue
auch ein wenig kleine Rosinlin daran / vnd laß es mit
einander vollend fieden / so wird es recht vnd gut.

Karpffen auff ein andere art gut zu machen.

Nimm einen guten weissen Wein / oder
weiß Bier / wo man es haben kan / schölē ein gut theil
Zwibeln / vnd ein paar Depffel / schneide sie in vier
theil / vnd laß sie wol darinnen fieden / wenn er nun
halb gesotten ist / so stosse ein gut theil kleine Rosinlin /
vnd treibe sie mit der Brähe durch / thue ein wenig ge-
riben Brot daran / würke es mit Ingwer / Pfes-
fer / Nägeln vnd Saffran / laß es vollend
mit einander eynfieden / so ist es rechte
vnd gut.

Karpf-

Karpffen in einer andern guten gelben Brühē.

Schuppe den Karpffen / mache Stücke
darauf / vnd seude ihn in einem weissen Wein / vnd
wann er recht am Sode ist / so reibe Brosam von
Brot / vnd thue eines Eys groß daran / würke es mit
Ingwer / Pfeffer / Safran / Zucker vnd Zimmet / laß
vollend cynsieden / vnd richte ihn an / so ist es recht vnd
gut.

Gebratene oder Geklipperte Karpffen.

Nimm einen mässigen Karpffen nicht zu
groß / vnd nicht zu klein / reisse ihn am Rücken auff /
schuppe ihn aber nicht / menge Ingwer / Nägeln vnd
Salt vndereinander / vnd bestrewe den Karpffen auff
beyden Seiten wol damit / lege ihn auff einen Rost /
vnd laß ihn auff beyden Seiten wol braten / wann er
nun vast halb gebraten ist / so begeuß ihn auff beyden
Seiten mit heissem Schmalz / vnd laß ihn vollend bra-
ten. Wann man ihn anrichten will / so trücke den
Safft von fünff oder sechs Pommeransken drauff / so
ist es recht vnd gut.

Karpffen schlecht außem Salze / oder im Specke zu sieden.

Nimm einen guten feisten Karpffen / reisse
ihn / mache feine grosse Stücken darauff / wasche ihn
rein / vnd lege ihn in eine Schüssel / oder ander gefes /
mache denn einen Wein oder Biereszig laulich / be-
geuß
i
geuß

geuß den Fisch damit / so wird er schön blau / setze denn einen Fischigel oder Kessel vber das Feuer / geuß ein maß Wein / vnd ein maß Wasser darein / daß es gnug sey / darnach der Karpffe groß ist / salze es wol / vnd leg die Stücke fein gemacht in das Wasser / wanns anfahet zu sieden / laß ihn dann ein gute halb stund sieden / biß er anfahet zu prüsselien / vnd vast eyngesotten ist / so richte ihn mit einer Schaumfelle oder Löffel fein ganz an / mach aber zuvor ein gut Comentlin darzu. Nimm eine grüne kresse / schneid vnd reib sie gar klein mit gutem saurem Weinessig / treibe es durch ein Thuch oder Sibtlin / thue denn einen guten Löffel voll Zucker / ein wenig Sals / Ingwer vnd Zimmet darein / menge es wol vndereinander / thue es in ein Comentlin / vnd gib es zum warmen Karpffen. Oder reibe einen Meerrettich / vnd geuß ein guten Wein darüber / so ist es auch ein gut Comentlin. So man ihn aber mit Speck haben will / so schneide ein gut theil Speck klein gewürfflet / laß ihn in einer Pfanne oder Tigel zergehen / biß er braun wird / geuß denn ein gut theil Weinessig daran / thue Ingwer vnd Pfeffer darzu / vnd brennen den Speck wol heiß vber den Karpffen / wann er angerichtet ist.

Einen grünen Aal eynzumachen.

Nimm einen guten Aal / zeuch ihm die Haut ab / thue das Ingeweide heraus / vnd das Aederlin im Rückgrad davon / wasche ihn erstlich mit wasser / darnach mit Wein / lege ihn in einen Kessel / Tigel oder Topff /

Topff/ salze ihn recht/ geuß ein maß süßen oder andern
Wein daran/ thue denn ein gut theil Zucker/ Zimmet/
Ingwer/ Pfeffer/ Safran vnd Muscatenblüß dar-
zu/ vnd laß ihn vngesehr ein halbe stund wol sieden/ so
wird er recht vnd gut.

Einen grünen Aal anders gut
zu sieden.

Zeuch dem Aale die Haut ab/ thu das Ae-
berlin im Rießgrad mit einem Strohaln oder Bä-
samreißlin davon/ mache darnach Stück darauß/ salz
im frischen Wasser wol/ lege ihn darein/ vnd laß ihn
ein weile darinnen ligen/ alsdann thue ihn wider her-
auß vnd wasche ihn auß einem andern frischen wasser/
vnd geuß einen guten Wein daran/ vnd laß ihn wol
da innen sieden/ wann er nun wol vnd halb gesotten
ist/ so thue ein gut theil klein gehackte oder geschnitte
Deyffel/ viel kleine Rosinlin/ Zucker oder Honig dar-
zu/ würse ihn wol mit Ingwer/ Zimmet vnd Safran/
laß ihn wider einen guten Sudt thun/ so wird er recht.

Aber einen Aal gut zu bereiten.

Nimm einen Aal/ zeuch ihme die Haut ab/
vnd mache Stücke darauß/ wie zuvor gemeldet/ thue
ihn in ein Kesselin oder Topff/ geuß ein wenig Wasser/
vnd mehr Wein denn Wasser daran/ salze ihn wol/
vnd laß ihn ein halbe Stund darinnen ligen vnd sie-
den/ in dessen röste ein gut Theil kleine geschnittene
Zwibeln in einem heißen Butter/ vnd schütte sie dran/
i ij würr

würke es wol mit Ingwer/ Pfeffer vnd Nägellin/ auch ganze Muscatnuß / lege ein Stücklin Butter eines Eys groß darzu / vnd laß es noch einen Sudt thun/ so wird es gut. Will man aber keine Zwißeln haben/ so nimm durre oder grüne Salbeyblätter / schneide sie klein/ thu sie dran / so ist es auch recht.

Einen grünen Aal / mit Petersilgenwurzeln / vnd Grünen gut zu sieden.

Wann der Aal abgezogen vnd zu stücken gemacht ist/ so sende ihn in einem gesalznen Wasser/ mit einer Handvoll Petersilgenwurzeln sampt den Grünen / biß sie wol weich werden / geuß denn die Brühe davon / vnd mache eine andere / nimm die Petersilgenwurzeln vnd das Grüne / reibe sie wol klein wie ein Müß/ weiche eine gebähete Semmel in Wein/ vnd treibe es mit der Petersilgen vnd Wein durch ein enges Siblin / oder Thuch / schütte es vber den Aal/ geuß mehr Wein / vnd ein Glas Essig darzu / würke es mit Ingwer/ Pfeffer / Saffran vnd Muscatenblumen / vnd laß es vollend eynsieden / so ist es recht vnd gut.

Einen guten gefüllten Aal zu machen.

Streiffe einen Aal / mache Stücken darauß/ wasche ihn erstlich auß einem Essig/ laß ihn aber zuvor ein wenig darinnen ligen/ darnach lege die stücke auff ein Bret / oder Tisch / vnd laß sie vor seigen oder trocknen.

trocknen. Nimm in dessen Welschenüsse oder Mandelkern / stoß alles wol vndereinander / hacke den Majoran oder andere gute Kräuter daran / vnd menge es wol vndereinander / laß ein Butter wol warm werden / vnd thue ein Löffelin voll darzu / daß es beysammen bleibet / thue auch Ingwer / Pfeffer vnd Muscatenblüß darein / vnd fülle den Al damit / da zuvor das Ingeweide gewesen ist / stecke den Al an einen Spieß vnd brate ihn / vnd wann er schier halb gebraten ist / so begehß ihn mit heissem Schmalß / vnd bestreich ihn mit Mäl / das thue etwa drey mal / wann er nun gebraten / vnd außwendig sein braun worden ist / so richte ihn an / vnd trucke den Safft von drey oder vier Pommeransen darüber / so wird er recht vnd gut.

Einen Al zu braten.

Wann der Al gestreuffet ist / so mache stücken darauß / thue das Aederlin im Rückgrad darvon / wasche ihn rein / stecke ihn an einen Eysern oder Hölzern Spieß / vnd allweg zwischen die Stücklin etliche Salbeyenblätlin / menge den Ingwer / Salt / Pfeffer / vnd Nägelin vndereinander / vnd bestrewe den Al wol damit / mache darnach einen Butter wol heiß vnd braun / wenn nun der Al wol gebraten hat / so begehß ihn etlichmal mit heissem Butter / so wird er recht vnd gut.

(:) (:)

i iij

Einen

Einen andern Aal zu braten / vnd ein gut
Södlin darunder.

Nimm einen Aal zeuch ihme die Haut ab /
vnd thue das Aeder in im Rückgrad davon / wasche
vnd brate ihn an einem Eysern oder Hölzern spiesse /
also ganz oder mache stücke darauß / besprenge ihn mit
Saltz vnd würze / wie obgemeldet / mache in dessen das
Södlin. Nimm ein gut theil braunen Butter / brenne
oder röste zwen Löffel voll schön weiß Mehl darinnen /
geuß denn ein Gläßlin Essig darzu / thu ein wenig Zu-
cker darein / auch ein wenig kleine Rosinlin / so man
will / würze es mit Ingwer / Pfeffer / Zimmet vnd
Saffran / vnd laß es mit einander sieden / es ist ein gut
Brühlin / geuß es denn vber oder vnder den Aal / oder
aber vber andere Fisch.

Einen auten gefüllten Bratfisch zu machen /
es sey eine Gåse / Brossen / Kappen / oder
wie einer genannt werden
mag.

Nimm einen Bratfisch / es sey wasserley er
wolle / oder wie einer genannt werden mag / den schup-
pe / vnd zerkerbe ihn auff beyden Seiten / schneide ihn
am Bauche ein wenig auff / nimm das Ingeweide
heraus / thue die Galle davon / vnd lege den Fisch ein
halbe stund in Essig / denn nimm das Ingeweide /
Majoran / Rosmarin / Salbey / oder was man für
gute Kräuterlin haben kan vnd will / ein wenig Wa-
holderbeer oder Karbey / auch etliche Mandeln oder
Welsch

Welschnüsse/ so man sie darzu haben will. Difes alles
 stosse in einem Mösel durcheinander/ thue ein Stück
 frischen Butter/ Ingwer/ Pfeffer vnd Sals darzu/
 vnd menge es/ daß geschmeidig wird/ vnd fülle es in den
 Bratsfisch/ mache ihn den mit einem speilerchen zu/ daß
 nichts heraus falle/ vnd brate ihn auff einem Rost auff
 beyden seiten fein langsam/ man muß aber zuvor ein
 Hälzern spießlin durch den Fisch stecken/ so zerbricht
 er in dem vmbwenden nicht/ nim den ein wenig Wein-
 essig/ ein stücklin Butter in eine Pfann oder Zigel/
 laß darinnen sieden/ thu ein wenig Ingwer/ Pfeffer
 vnd Saffran daran/ vnd begeuß den Bratsfisch offft da-
 mit/ wann man ihn vmbwendet/ man muß aber auch
 den ehe man ihn auff den Rost leget/ mit gemengten
 Ingwer/ Sals vnd Pfeffer außwendig bestreichen/
 wann nun der Fisch wol gebraten ist/ so nimm das
 oberblybne Brüßlin/ thu ein wenig Zucker vnd ein ge-
 schnittne Pommeransen oder Lemonien darzu/ vnd
 richt es an/ vnder den Bratsfisch/ so ist es recht vnd gut.

Barmen/ Ahtraupen/ auch andere Fische
 in einem Buttesfödlin.

Reiß den Fisch was es sey/ vnd nimm ihn
 auß/ sind sie groß/ so mach stücke darauß/ sind sie aber
 mäßig/ so laß sie ganz/ wasch sie auß/ lege sie in eine
 Schüssel/ begeuß sie mit einem Eßsig/ der taulicht ist/
 so werden sie hüpsch blaw/ seud sie denn in halb Wein
 vnd Wasser/ oder halb Eßsig vnd Wasser/ vnd saltz
 recht. Wan es nun halb beyngesotten ist/ so thu die Brüß

zum theil davon/ lege ein gut stück Butter daran / rösste auch ein wenig weiß Mat in geschmalktem Butter/ thue ein gut theil Ingwer/ Pfeffer darzu / vnd brenne es vber die Fische/ laß ein wenig mit auffrieden/ vñ richte die Fisch mit dem Södlin an / man mag auch wol eyngeschnitten Peterzilgen grünes darzu thun / vnd Ingwer darüber strewen.

Barmen oder andere Fisch abzusieden/
daß sie lang gut bleiben.

Nimm die Barmen oder andere Fisch/ nimm sie auß / wasche sie rein / vnd mache sie mit Eßsig blau / sende sie denn in halb Wasser vnd Eßsig / wann es recht gefalsen ist/ vnd laß sie in der Brühe kalt werden/ denn nimm ein vorgläß Gefäß / vnd lege ein gut theil Peterzilgen an den boden/ vnd denn die Fisch/ darnach wider ein gut theil Peterzilgen/ Grünes/ geuß die lautere Brühe / vnd noch ein maß Eßsig darüber / nach dem der Fische viel sind/ setze es den in einen Keller oder andern frischen Ort / so bleiben sie lang frisch vnd gut. Wann man sie nun speisen will/ so richte die Fisch in eine Schüssel an / vnd strew viel geschchnittene Peterzilgen darüber / vnd geuß mehr Eßsig daran.

Grüne Fohzen oder Berßken gut
zu sieden.

Reisse die Fohzen oder Berßken am Rücken auff / nimm sie auß / allein im Berßken laß den Roggen ligen/ wasche sie denn auß einem Wasser / vnd sende sie in weißem Wein/ oder halb Wasser vnd halb Wein/

Wein / wann es nun vast halb eyngefotten ist / so röste
zer schnittne Zwibeln in heissem schmalk / thu die Brüh
zum theil davon / vnd schütte die Zwibeln daran / auch
ein wenig Pfeffer / Ingwer / Zucker oder Honig dar-
zu / laß es mit einander wol halb eynsieden / so man wil
wann sie also zugerichtet sind / so richte sie fein warm
an / vnd strewe Ingwer darüber.

**Grüne Fohren / oder andere / mit Butter
vnd Petersilgenwurzeln zu sie-
den.**

Nimm ein gut theil Petersilgenwurzeln
samt den Grünen / sende sie in einem Topff / darein
vngeseh: zwo maß Wein gehen / biß die Petersilgen-
wurzeln samt den Grünen oder Kraut wol weich
werden / geuß denn das Wasser davon / vnd weiche et-
liche gebähete Semmelschnitten darein / vnd reibe die
Wurzeln vnd Grünes gar klein wie ein Mûß / schütte
denn die geweichten Semmeln samt dem Wasser wi-
der darzu / treibe es mit einander durch ein enges Sib-
lin oder Tuch / geuß ein Glas Eßig darzu / vnd laß
die Fisch in diser Brüh fieden / salze aber die Bröhe
zuvor recht / wann sie nun wol eine weil gefotten haben /
so thue einen Löffel voll Zucker / Ingwer / Pfeffer / vnd
ein wenig Nâgeln darzu. Hat man es aber gern gese-
be / so thue Saffran darein / vnd laß es ein

Södlin thun / richte sie darnach warm an /
so sind sie recht vnd

gut.

**Grüne Fohren / Bersken / oder andere
Fisch / in einer guten gelben Brühe zu
machen.**

Wann die Fisch gerissen vnd rein außge-
waschen seyn / so sende sie in Wein vnd halb Wasser/
wanns recht gefalzen ist / nimm denn etliche Depffel/
schöle vnd schneide sie klein gewürfflet / vnd röste es in
einem heissen Schmalz ein wenig / oder laß sie also/
wann nun die Fisch etwa halb eyngefotten seyn / so thu
die Depffel / ein gut theil kleine Rosinlin ein Löffel
voll Zucker oder Honig daran / geuß ein wenig Essig
darzu / würke es mit Ingwer / Zimmet vnd Saffran/
laß sie vollend eynsieden / so werden sie recht vnd gut.

**Grüne Fohren / Bersken / oder andere
Fisch gut im Salk zu sieden.**

Reisse die Fohren / Streiff bersken / oder
andere Fisch / wie man pfelet / wasche sie auß dem
Wasser / vnd laß sie abseigen / darnach mache sie mit
einem laulichten Essig fein blau / setz denn einen Tigel
mit Wasser vbers Fewr / geuß ein wenig Essig darzu/
falsche es wol / vnd thu ein gut theil Pfeffer darein.
Wann nun das Wasser anfahet zu sieden / so leg die
Fisch fein gemacht darein / wehre mit einer Schaum-
kellen / daß sie nicht vberlauffen / vnd laß sie eynsieden/
so werden die Fisch fein herrlich vnd gut / vnd
lösen sich von den Gräten
ab.

Grünen

Grünen Lachs / Salmen oder Reinecken abzusieden.

Nimm den Lachs / reisse den Rücken gang drauß / den behalte zu braten / mache denn seine schmale stück auß dem Lachs / vnd stecke durch ein jedes stücklin ein hölzern speilerchen / daß er im sieden nit zubruch / vnd lege es ein weil in frisch Wasser. Die Reinecken vnd Salmen aber welche klein / die reisse durch auß mit dem Rücken / vnd mache stück dar auß / wie mit dem Lachs / wasche die stück auß / laß sie in einer Mälten oder andern Gefesse vorseigen / vnd geuß denn einen Essig drüber / so werden die stück fein blau / in dessen setze einen Kessel oder grossen Tigel vbers Fehr / geuß ihn vber die helffte voll mit Wasser vnd ein maß oder messlin Essig dar zu / darnach der Fisch groß ist / false das Wasser aber nicht zu hart / wann nun das Wasser anfahet zu sieden / so lege den Fisch darein / vnd laß ihn fein geraum vnd langsam etwa ein stund sieden / heb ihn denn vom Fehr / vnd laß ihn in der Brühe vorkülen / darnach so heb ihn auß dem Kessel oder Tigel / leg ihn in ein thönnern oder hölzernen Gefesse / geuß die kalte Brüß dar über / vnd leg viel Petersilgen grünes drauff / so bleibet der Fisch lang frisch vnd gut. Man mag ihn auch in halb Wein vnd Wasser sieden wie man will / so man ihn nun speisen will / so richte ihn an / geuß einen guten Weinessig dar under / vnd strewe geschnittene Petersilgen dar über. Also kan man grünen Stör vnd Wälsß auch absieden / vnd ein gelbe Mandelbrüß oder braunes Södlin dar über machen.

Grünen Stör oder Wälß abzusieden
 vnd eine gelbe Mandelbrüh dar-
 über.

Reisse den Stör oder Wälß / mache stücke
 darauß / vnd sende ihn allenthalben also ab / wie von
 dem Lachs gemeldet / man mag ihn auch also kalt mit
 einem guten Eszig / vnd grüner Petersilgen geben /
 oder mache diß Södlin / nimm etliche Stück von dem
 Fische / lege sie in ein Kesselin oder Tigel / geuß ein maß
 Wein / vnd ein Glas Eszig oder Wasser darzu / reibe
 ein gut theil dicken Pfeffertüchen / vnd schneide eine
 Hand voll Mandeln nach der Länge / sein klein / vnd
 thue es daran / auch ein Löffel voll Zucker oder Honig /
 würke es wol mit Ingwer / Pfeffer / Zimmet vnd Saff-
 ran / laß es also mit einander sieden / damit es aber nit
 zu dick wird / richte es denn mit dem Södlin an / vnd
 strewe Zimmet darüber / so ist es recht vnd gut. Man
 mag es mit gesalkenen Hausen auch also machen vnd
 geben / so man will / so thue auch grosse Rosinen da-
 ran.

Grünen Stör / Wälß oder gesalkene
 Hausen in einem braunen Kirsch-
 södlin.

Weiche einen guten Löffelvoll Kirschsafft
 in ein meßlin Wein / lege denn etliche Stücken von
 den abgefottenen Fischen in einen Kessel oder Tigel /
 vnd treibe das geweichte Kirschsafft durch ein Siblin
 oder Durchschlag / vber den Fisch geuß noch ein wenig
 Wein

Wein oder Eßsig daran/ thue ein gut theil kleine Rosinlin/ vnd Mandeln/ auch Zucker oder Honig darzu/ daß es genug sey/ würke es mit Ingwer/ viel Zimmet/ vnd ein wenig Nügelin/ laß also mit einander sieden/ biß das Södlin ein wenig eynseudi/ richte darnach den Fisch mit dem Södlin an/ vnd streu Zimmet darüber/ so ist es recht.

Einen grünen oder eyngesalkenen Biber schwanz gut zu machen.

Nimm den Biber schwanz vñ die Klauen/ welches beydes Fisch art ist / den schwanz lege auff einen Koff/ vnd laß ihn wol erwarmen/ so geht ihm die schwarze Haut ab / die Klauen aber brühe mit siedendem Wasser biß die ober Haut abgehet / seude die Klauen / vnd den Schwanz in Wasser / vngesehr zwey stunde / denn so küle ihn auß / mache ihn vollend rein/ schneide ihn zu Stücken / lege ihn in ein Topfflin oder ander Gefesse/ geuß ein meßlin Wein daran / thue ein wenig geribnen Pfefferküchen/ geschnittene Mandeln/ kerin/ grosse oder kleine Rosinen darzu / vnd laß damit sieden/ denn geuß noch ein Gläßlin Eßsig darein/ salze es recht / mache es mit Zucker oder Honig ein wenig süße/ würke es mit Ingwer / Pfeffer / Zimmet / Saffran vnd Nügelin / wann es nun mit der Würke ein weile gefotten hat / so richte den Fisch mit der Brühe an/ es ist recht vnd gut. Also kan man auch

die Bärenklauen zurich

ten.

Zwei

Zwibelfisch gut zu machen / von allerley Fi-
schen was man will / als Bersten / Kareffen /
Weißfischen / Bratfischen oder anderen
grossen Fischen.

Nimm etliche Zwibeln / schöle vnd schniede
sie nicht zu klein / röste sie denn in einem schmalk bis sie
weich werden / wann nun die Fisch geschuppet / zerkerbet
vnd rein gewaschen seyn / so lege sie in einen Fischigel
oder Kesselin / schütte die gerösten Zwibeln darüber /
geuß ein maß Wein vnd halb so viel Eßsig darzu / je-
doch mehr oder weniger darnach der Fische viel sind /
sals es recht / würze sie mit Ingwer / Zimmet / Nägeln /
Pfeffer vnd Zucker / mache sie mit Safran wol gelbe /
laß denn mit einander wol sieden / bis genug hat / richte
sie darnach gang an / lege die Zwibeln fein gang dar-
auff / geuß das Södlin darüber / vnd gib sie kalt oder
warm / sie werden recht vnd gut / will man / so thu ein
wenig kleine Rosinlin darzu / che man sie anrichtet / so
wird es recht vnd gut.

Schmerlin oder Ederflin / auch
Gründlinge oder Kressen gut
zu sieden.

Nimm halb Wein vñ halb so viel Wasser /
vnd ein Glas Eßsig / oder nur Wasser vnd Eßsig wie
man will / salze es wol / vnd laß es heiß werden / aber nit
sieden / denn geuß ein wenig von der Brühe vber die
Fisch / vnd laß sie darinnen sterben / darnach schütte sie
in den Kessel oder Zigel / vnd laß sie gemacht sieden / so
gehet

gehet ihnen die Haut nicht ab / sondern werden fein
blaw / steiff vnd herzlich / gib denn eine grüne Kresse/
guten Eszig / oder ein ander Commentlin darzu.

Grüne Neunaugen gut zu be- reiten.

Mache ein Wasser heiß / biß man sie siedern
will / schütte die Neunaugen lebendig hinein / vnd rühre
sie mit einem Besam der rein ist / wol vmb / biß sie den
Schleim lassen / wasch sie rein auß / menge denn Sals /
Ingwer vnd Pfeffer vndereinander / besprenge sie wol
damit / stecke sie an ein dünne spießlin / vnd brate sie /
betreuffe sie mit warmem Butter / nimm denn eine
geribene grüne Kresse / thue Eszig / Ingwer / Zimmet
vnd Zucker daran / laß es mit einem guten Butter
warm werden / so wird es ein gut Brühlin / richte die
Neunaugen an / vnd geuß diß Södin darunder.
Oder aber nimm nur schlecht eine gute Rindfleischsup-
pen / Ingwer vnd Pfeffer / vnd mache ein Brühlin dar-
runder / man mag auch wol nur einen Butter braunt
machen / vnd darüber giessen / wann sie angerichtet
sind / so ist es auch gut.

Grüne Neunaugen in einem braunen Södin.

Wann die Neunaugen gebrannt vnd rein
gemacht worden / so schneide eine in drey theil / thue
sie in einen Kessel oder Topff / nimm denn ein klein
wenig Wein / vnd ein Kellen voll Kirschmuß oder
Safft / zer-

zerreibe es durcheinander / vnd thue es auff die Neun-
 augen / geuß noch ein kentslin Wein darzu / wücke es
 mit Ingwer / Pfeffer / Nägelin / Zucker oder Honig /
 laß ein vierthel stund sieden / dann thu kleine oder grosse
 Rosinen daran / vnd richte an / man mag sie auch in
 einem gelben Södlin / oder sawern Ingwer Brühlin
 geben / so sind sie auch gut.

Steinbeissen gut zu sieden.

Schütte die Steinbeissen lebendig in ein
 heiß Wasser / damit sie den Schleim gehen lassen / dar-
 nach wasche sie rein / vnd thue sie in ein Töpfflin / oder
 Tigelin / nimm halb Wasser vnd halb Wein / salze es /
 thue viel Pfeffer vnd wenig Ingwer darzu / vnd geuß
 es auff die Steinbeissen / auch ein gut theil ganze Mu-
 scatenblüß vnd laß es ein halbe stund fein gemacht sie-
 den / so werden sie fein herrlich vnd gut.

Schnecken gut zu bereiten.

Wasche die Schnecken rein / vnd nimm
 nur dise die noch zu sind / vnd sich nicht auffgethan ha-
 ben / sende sie erstlich in einem Wasser / so wol als ein
 Fleisch / geuß denn das Wasser darvon / nimm die
 Schnecken auß den Schalen / mache sie fein rein / vnd
 thue das schwarze Häutlin oder Aederlin darvon / ma-
 che die Schalen auch hüpsch / nimm vnd mache ein
 Butter warm / menge Sals / Ingwer vnd Pfeffer
 durcheinander / bestrewe die Schnecken darmit / vnd
 stecke sie wider in die Schalen / vnd geuß die zerlasse-
 ne

ne Butter darein / ſetze ſie nach einander auff einen engen Koſt vbers Fewr / vnd laß ſie ſieden biß ſie wollen braun werden / man muß ſie aber mit einem ſpißigen Meſſer vmbwenden / vnd mehr Butter darein gießen / man mag ſie auch auff diſe art machen / wann die Schnecken rein gemacht ſind / ſo thue ſie in ein Pfanne oder Tigel / vnd würs ſie wie vorgemeldet / geuß ein feiße Rindfleischſuppe drauff / vnd laß eynſieden / darnach wann du ſie anrichteſt / ſo geuß ein braunen Butter darüber. Wer ſie aber gern ſawrlecht haben will / der gieße ein paar Löffel voll Weineßig darzu / ſo ſind ſie auch recht. Vnd alſo kan man auch die friſchen vnd eyn gemachten Auſrien zuriichten.

Weiter von den Schnecken.

Gemeiniglich gibt man die Schnecken in dem Merzen / wann die Häußlin noch veſt beſchloffen ſind / die thu in einem Haſen mit Waſſer zum Fewr / laß ſie ſieden / biß ſich die Häußlin eröffnen / ſo nimms mit einem Meſſer heraus / thu die Därn vnd alles Jngeweid darvon / alſdann ſeubers wie ein Kroß von einem Kalb mit warmem Waſſer / vnd das jimmer wärmer vnd wärmer / biß der Wiß wol darvon kommet / dann thu ſie in ein Pfann mit Waſſer vber das Fewr / laß einen guten Sudt thun / dann behalt es in einem friſchen Brunnenwaſſer / biß du ſie eynbereiteſt / brühe vnd ſeuber die Häußlin wol auß / alſdann thue die Schnecken auß dem Waſſer / tröckne ſie mit einem Thuch ein wenig ab / ſals es recht / vnd pfeffers wol / mit wenig Nägeln vermengen / wol geſchnit

re Peterlin / machs als wol vndereinander / alsdān hab gute Fleischbrüh / vnder die thu ein wenig Wein oder Eszig / das mans kaum spüre / damit sie nit hart werden / thu von der Brühen ein Löffel oder halben voll in ein Häselin / vnd ein Schnecken darzu hinein / vnd ein guten süßen Butter / damit machs / das kein Brühen herauß fließe / stellts in ein breite flache Rachel / die ist besser dann auff dem Rost / thu eine Fleischbrüh in die Rachel / das sie nicht spalte / stellts auff ein Glut / vnd oben darauff Stürzen oder Blech / vnd wol Glut darauff / wann sie dann kochen / das man sie in den Häselin sihet glockeln / laß so lang kochen als Eyer / hab ein heisse Brüh mit deren fülls immer zu / trags heiß für / vnd so etwas Brüh in der Rachel were / geuß ober die Schnecken / wann du sie in ein Blatten stellst : etliche gebens in der Rachel auff den Tisch / von wärme wegē / du magst es in einem flachen Pastetenhasen eynsetzen.

Grüne Künzlin hüpsch zu fieden.

Zerkerbe die Künzlin auffm Rücken mit zwey oder drey Schnittlin / vnd nimm sie nicht auß / dann sie haben keine Gallen / vnd mache sie mit einem warmen Eszig fein blaw / darnach so sende sie in halb Wasser vnd Wein / wān es gesalzen ist / schütte ein wenig Pfeffer darein / so werden sie hüpsch vnd gut.

Einen Streiffberfken / vnd andere Fisch gut zu braten.

Schuppe den Berfken oder andere Fisch / was es sey / zerkerbe ihn auff beyden Seiten / schneide ihn

ihn am Bauch vnd auffin Rückgrad ein wenig auff/
menge dan Salz / Ingwer vnd Nügelin vndereinan-
der / bestreich den Fisch in vnd außwendig / wo er auff-
geschnitten ist / damit / lege ihn auff einen Rost / oder
stecke ihn an einen Spieß / darnach er groß ist / mache
einen Butter wol heiß vñ braun / geuß ein glaß Wein-
essig darunder / vñ betreuße den Fisch oft damit /
wann er nun genug gebraten hat / so richte ihn an / vnd
geuß die vbergeblibene Brüß darüber.

Karpffenrogen oder Kizingen / gut zu machen.

Nimm vngefehr von 3. oder 4. Karpffen den
Rogen oder Kizingen / auch mehr oder weniger / wie
man ihn haben kan / ist er beyin Fisch gesotten / so lege
ihn auß / wo aber nicht / so seude ihn in einem gesalzenern
Wasser ab / darnach schüle vnd schneide etliche Zwiibel
fein klein / vnd lenglicht / vnd röste sie in einem heißen
Butter bis sie braun werden / dan geuß ein maß Wein
dazu / leg den Rogen oder Kizing darein / würk es mit
Ingwer / wenig Pfeffer / Saffran vñ Zucker / thue
kleine Rosinlin vnd noch ein Glaß guten Weinessig
dazu / vñ laß wol mit einander sieden / bis es ein dickß
Södlin bekommet / so wird es recht schön vnd gut.

Karpffenrogen mit Petersilgenwur- keln zu sieden.

Schneide ein gut theil Petersilgenwur-
keln lenglicht / vñ seude sie in einer Rindfleisch-
suppen. Wann nun der Rogen / Kizingen / gesotten
ist /

ist/ so lege ihn darzu/ würcke ihn nur mit Ingwer/ Pfeffer vnnd Muscarenblümen / salze es recht. Ist die Rindfleischsuppe nicht feist / so lege ein stücklin Butter darzu / vnd laß mit einander sieden/ so wird es recht vnd gut. Kan man aber kein Rindfleischsuppe haben/ so nimm gesotten Wasser/ thue viel Butter drein / vnd mache es wie gemeldet/ so wird es auch recht.

Gereucherte Hechte oder andere Fisch
gut in Butter oder Peterzilgenwurckeln
zu sieden.

Nimm den Hecht / schneide ihn zu stücken/ sind es aber Fohren oder andere mätsige Fisch die lasse gang/ lege sie erstlich in ein laulich Wasser/ vnd wasch sie rein / dann lege sie in einen Fischigel / oder Kessel oder Pfanne/ thue viel geschnittene Peterzilgenwurckeln daran / vnd seude sie wol mit einander / darnach geuß die Brühe zum theil darvon / lege einen guten Butter darzu / vnd röste ein Löffelin Mäl im Schmalz / vnd thu es darzu / laß ein gute weil damit sieden / vnd richte sie vber gebähete Semmeln an.

Bald einen gereuchten oder gedörten
Fisch zu machen.

Nimm Hechte / Karpffen oder andere Fisch/ reisse sie am Rücken auff / mach sie breit / vnd salt es auff beyden seiten wol / so man will / so meng ein wenig Pfeffer darunder / laß ihn also ein Nacht darin ligen / darnach so schneide kleine hölcklin / vnd speiler sie damit auff / henge sie vber ein Fewr / daß der Rauch daran

ran gehet / oder so man es haben kan / so mache einen Rauch von Wacholderstreuchern / so werden sie hüpsch roth / vnd bald gut : Ist es aber Sommerszeit / so henge sie an die Sonne / daß sie auff beyden seiten nicht anrühren / vnd die Sonn wol betreffen kan / so werden sie auch bald dürr vnd gut / alsdann richte sie zu / wie gemeldet / so sind sie recht.

**Gereucherte Fohren / oder andere dürr
Fisch / in einem guten Södlin.**

Wasche die Fisch erstlichen rein auß laulichem Wasser / vnd sende sie dan auß reinem Wasser biß sie vast genug haben / denn seige das Wasser davon / vnd geuß ein gut Glas Weinessig daran / oder halb so viel Wein darzu / darnach man es gern sawr hat / brenne ein wenig schön Mäl im Schmalz vnd schütte es darein / würke es mit Ingwer / Pfeffer vnd ein Löffel Zucker so man will / salze das Södlin ein wenig / vnd laß sieden / in dessen nimm eine Semmel / schneide sie gar klein gewürfflet / vnd röste sie in Butter biß hart wird. Wann nun die Fisch genug gesotten haben / so richte sie fein ordentlich an / lege die gerösten Semmeln darauff / vnd geuß das Södlin darüber / so sind sie recht vnd gut.

Halbfisch gut zu sieden.

Nimm die Halbfisch / wasche sie rein / lege sie dann in warm Wasser / laß sie ein stund darinnen ligen / vnd zuech ihnen die Haut ab / so werden sie schön weiß / oder laß sie dran / wie man will / sind sie gewässert /

so laß sie also / lege sie darnach in eine Pfann / Kessel
oder Tigel / vnd seude sie in einer Milch oder Wasser /
welches man am liebsten hat / würse sie mit Ingwer
vnd Saffran / oder laß sie weiß / schneide ein gut theil
Peterzilgen grünes daran / vnd wann sie nun wol eyn-
gesotten haben / so lege Semmelschnitten in eine schiff-
sel / vnd richte sie mit dem Södlin darüber.

Halbfisch oder Blateischen in einer Erbs:
oder grünen Schottenbrüh.

Wasche die Halbfisch mit einem Härin
oder andern Thuch wol rein / seude sie dann ein wenig
im Wasser / nicht zu lang / thu das Wasser davon /
zeuch ihnen die Haut ab / oder laß sie also / sind sie groß /
so schneide Stück darauß / lege sie dann in eine Pfann
oder Tigel / thu ein gut Stück Butter daran / vnd laß
sie vber eine Blüt preglen / in dessen mache die Erbs-
brüh / vnd koche die Erbsen / biß sie sich reiben lassen /
so treibe sie mit der Suppen durch ein eng Siblin oder
Durchschlag / mache es aber nicht zu dick / vnd geuß
es an die Halbfisch / würse es mit Ingwer vnd Pfef-
fer / vnd mache es mit Saffran gelbe / wann es nun
mit einander auffgesotten hat / so richte es vber gebähet
Brot oder Semmeln an / vnd brenne einen heißen
Butter darüber / so sind sie gut. Kan man aber grüne
Schotten haben / so seud die Halbfische wann sie ge-
wässert seyn / in einem Wasser besonders / vnd die auß-
gemachten Schottenerbs auch besonders / dann thue
beydes zusammen / lege ein gut theil Butter daran / laß
vollend sieden / vñ richte es mit einander an / so ist's recht.

Einen

Einen zerzopfften oder zerzaubten Halb-
fisch oder Stockfisch zu ma-
chen.

Seude die Halbfisch oder Stockfisch / bis
sie weich genug seyn / dann brich die Gräten davon/
das andere aber zerflaube vnd zerzopffe gar klein / thu
es in ein Töpfflin / Pfanne oder Zigel / geuß ein dicke
Milch oder Rahm daran / lege ein Stücklin Butter
darzu / würke es mit Ingwer / vnd salze es recht / vnd
laß sieden / so wirds gut / will man sie aber süß haben/
so thu Zucker vnd Rosinen darzu / so ist auch recht vnd
gut.

Halbfisch eynzuwässern / daß sie groß vñ dick
werden / daß sie auff einem Rost zu bra-
ten seyn.

Zeuch den Halbfischen die schwarke Haut
ab auff der ober Seiten / vnd lege sie in ein Wasser ei-
nen tag oder nacht / darnach seige das Wasser davon/
vnd geuß eine scharpffe Lauge darauff / vnd laß sie da-
rinnen ligen / vngefērlichen 24. stunden / dann nimm
sie wider auß der Lauge / vnd lege sie in rein Wasser/
laß sie tag vnd nacht darinnen ligen / damit sich die Lauge
wol außzeucht / so werden sie hüpsch groß vnd dick / so
man sie darnach braten will / so leg erstlich kleine schma-
le hölcklin eines strohalmes dick / auff einen Rost / menge
Ingwer / Pfeffer vnd Sals vndereinander / vnd be-
streich die Halbfisch auff beyden seiten wol damit / vnd
lege sie auff die hölcklin / setze dann den Rost damit vber
Kolen / man muß aber achtung darauff geben / daß

die hölklin sich nicht anzünden / vnd laß die Halbfisch auff beyden Seiten braten / darnach mach einen But-
ter wol heiß vnd braun / vnd betreuff die Fisch damit /
dann richte sie an / vnd brenne den heißen Butter darü-
ber / so werden sie recht vnd gut.

Ein gedörten Witting / Hecht / oder Roehen
zu wässeren / daß er sehr dick wird / vnd wie
er darnach recht vnd gut zu
sieden sey.

Nimm den Witting / Hecht / lege ihn in ein
lautlich Wasser / laß ihn ein Nacht darinnen ligen /
nimm ihn darnach heraus / zeuch ihm die Haut ab /
vnd thue die Gräten davon / lege ihn alsdann in eine
scharpffe Lauge Tag vnd Nacht / nimm ihn wider da-
rauß / wäsche ihn rein / vnd geuß ein frisch fließend
Wasser darüber / vnd laß es ein Nacht darauß stehen /
damit sich die Lauge außziehe / so wird es schön lauter
vnd dick / daß es ein wunder. Also kan man auch ge-
dörten Hechten vnd Roehen thun / so man ihn nun sie-
den will / so setz ein ungesalzenes Wasser in einem Kes-
sel oder Tigel vber / lege den Witting gemacht darein /
vnd laß ihn ein halbe Stund fein langsam sieden / so
man ihn nun anrichten vnd vortragen will / so hebe ihn
mit einer Schaumfellen fein gemacht auß / daß er nicht
zufelt / laß ihn abseigen / vnd geuß ein zerlassenen But-
ter darüber / vnd besprenge ihn mit Salt / vnd daß er
also warm vorgetragen werde / dan so das Salt
lang darauß ligt / wird es zu
Wasser.