

verblättern, wenn es siedet, thue die Würste hinein, und laß sie nur einen Sud ansthan, nimm sie heraus, lege sie trocken, wenn es Zeit ist, thue die Würste in eine Pfanne mit Butter, und thue sie im Saft auf dem Feuer anziehen lassen.

Boressen mit Soff.

Granadins von Rheinsalm mit klarer Soff.

Nimm ein Stück Rheinsalm in der Fläche geschnitten, schneide Petersilwurzeln, wie einen Speck gleich, thue sie im Wasser wohl mitfieden lassen, aber nicht zu lind, spicke schön sein das Stück damit, gleichwie ein Fricando, hernach stich oder schneide kleine Granadins davon, thue sie in ein Kastrol mit ein wenig weißem Wein, einem Zwiebel, ein Lorberblatt, etwas Wurzeln und Kräutern, ein wenig klare Erbsen-Bouillon, Salz, decke sie zu, und laß sie stark anstochen, nachdem setze sie vom Feuer, bis es bald Zeit ist zur Tafel, mache eine klare Soff, wie schon gemeldet ist, nimm die Granadins heraus auf eine Serviette, thue sie abtrocknen, gib sie in die Glas, und laß sie schön glasiren, richte die Soff auf die Schüssel recht piquant,

rangire die Granadins in die Soß, und servire sie zur Tafel.

Granadins mit Kappern-Soß.

Diese Granadins kann man spicken, oder auch glatt einrichten, wie die vorhergemeldten, die Soß dazu, nimm ein wenig Colli so viel du Soß vonnöthen hast, schneide das Mark von einer Lemoni blattelweis daran, einen Löffel voll Französische Kappern, ein wenig Bertram-Eßig, thue die Granadins schön glasiren, laß die Soß aufkochen, richte sie auf die Schüssel, rangire die Granadins darauf, und servire sie zur Tafel.

Granadins mit Haschee Soß.

Die Granadins werden gemacht wie vorhergemeldte, die Soß dazu, nimm etliche Charlotten, ein wenig Kappern, Petersil, und thue dieses fein schneiden in ein Kastrol mit Colli, schneide das Mark von einer Lemoni blattelweis in die Soß, wie auch ein wenig Bertram-Eßig, laß die Soß aufkochen, richte sie an, und gib die Granadins auf die Soß.

 Granadins mit Zwieberln.

Die Granadins kann man spicken, oder auch nicht spicken, nimm etliche Duzend kleine Zwieberl, thue sie weiß puzen in ein frisches Wasser, hernach blaugiren, und wiederum die erste Haut davon, richte sie mit Wasser ein, laß sie lind sieden, hernach thue sie abgießen, gib eine Colli daran, den Saft von einer Lemoni, richte sie an auf die Schüssel, und rangire die glisirte Granadins darauf, servire sie zur Tafel.

Grillirte Granadins.

Schneide kleine Granadins, richte sie auf eine Schüssel, thue sie einsalzen, schneide Charlotten, Petersil, Basilicum, und Thimian alles fein, streue sie darauf, gib ein Paar Lorberblätter, und das Mark von einer Lemoni blattelweis, Provanßeröhl darüber, und laß sie etliche Stunden stehen, wenn es Zeit ist zur Tafel, lege sie auf den Rost, thue sie schön grilliren, die Soß dazu, mache etliche Sardellen fein, thue einen Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, gib die Sardellen dazu, den Saft von einer Lemoni, richte die Granadins in die Schüssel, gib die Soß darüber, servire sie zur Tafel.

Granadins mit Kapseln.

Richte die Granadins ein, wie die vorher gemeldten, mache von Papier runde Kapseln, nach der Größe von den Granadins, thue sie im Schmalz ausbacken, nur in das heiße Schmalz, und wieder heraus, stelle die Kapseln auf ein Blech, richte die Granadins hinein, und gib von der Marinade in ein jedes, ist es Zeit zur Tafel, stelle sie in den Ofen, und laß sie gar werden, wenn du sie anrichtest, mache ein wenig Colli warm mit Lemoni-Saft, und gib in ein jedes einen Eßlöffel voll Soß, servire sie warmer.

Gebackene Granadins mit Sauerampfen- Soß.

Thue die Granadins einsalzen, gib etliche Lorberblätter und Charlotten in Fülle geschnitten, das Mark von einer Lemoni dazu, laß sie etliche Stunden mariniren, thue sie hernach in Mehl umkehren, nach dem in Eyern, und mit geriebenen Semmelbröseln bestreuen, die Soß dazu, mache sie von Sauerampfen, wie schon gemeldet zu machen, bäcke die Granadins schön gelb aus, und richte sie auf die Soß an.

Kleine Koladen in der Presse.

Mache kleine Koladen mit Fasch, richte sie ein in ein Kastrol, thue sie salzen, gib ein Paar Lorberblätter, etliche Charlotten, Wurzel, Kräuter, das Mark von einer Lemontblattelweis, und ein halbes Gläsel weißen Wein dazu, mache einen Butter gelb, possire ihn durch ein Sieb daran, decke sie zu mit Papier, setze sie auf eine kleine Glut, und laß sie gar kochen, nimm sie heraus auf eine Serviette, thue sie abtrocknen, richte sie ein in die Glas, lasse sie schön glasiren, und gib eine Colli Soß mit Vertram dazu.

Kleine Koladen gebräten, mit Charlotten-Soß.

Diese Koladen werden gemacht auf die nämliche Manier gleichwie die vorhergemeldten, nur daß sie an ein kleines Spießel gesteckt werden, und hernach auf einen größeren gebunden, mit Bindsaden versichert, daß sie nicht abfallen, die Soß dazu, nimm ein Paar Duzend Charlotten, thue sie hernach in siedendem Wasser einen Sud blangiren, hernach gib sie trockner in ein Kastrol mit so viel Colli, als du Soß vonnöthen hast, laß sie ein wenig kochen, gib hernach den

Gast von einer Lemoni dazu, wie auch etliche Tropfen Bertram-Essig, eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Roladen zum Feuer, belege sie mit Butter, bestreue sie mit geriebenen Semmelbröseln, und laß sie eine schöne Farbe bekommen, richte die Soß in die Schüssel an, und rangire die Roladen darauf.

Grillirte Rolade mit Zwiebel-Soß.

Diese Roladen werden auch gemacht auf die nämliche Manier, wie schon gemeldet, thue sie in eine Schüssel, schneide daran Wurzel, Kräuter, ein Paar Lorberblätter, und das Mark von einer Lemoni auch dazu, gieße ein Provanßeröhl darüber, laß sie etliche Stunden in dieser Marinade liegen, mache eine Soß von kleinen Zwiebeln, wie schon gemeldet, eine halbe Stunde vor dem Anrichten lege die Roladen auf den Rost, thue sie auf einer Glut schön grilliren, rangire sie hernach auf die Schüssel, und gib die Soß darüber.

Roladen mit feinen Kräutern.

Diese Roladen werden auch gemacht auf die nämliche Manier, lege sie auf eine Schüssel, schneide etliche Charlotten mit Kräutern fein, und streue sie darüber, gib etliche Lor-

berblätter dazu, auch etwas Provanſeröhl, das Mark von einer Lemoni, laß ſie auch etliche Stunden in dieſer Marinade liegen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue ſie grilliren, gleichwie die vorhergemeldten, rangire ſie hernach auf die Schüffel, und gib eine Faſch = Soß darüber.

Roladen auf Italieniſche Manier.

Dieſe Roladen werden geſchnitten, gleichwie die vorhergemeldten, anſtatt der Faſch ſchneide feine Kräuter mit Charlotten, und beſtreue die Roladen damit, thue ſie zuſammen wickeln, lege ſie auf eine Schüffel, ſchneide das Mark von einer Lemoni dazu, auch etliche Lorberblätter, gieße ein Provanſeröhl darüber, auch ein wenig guten Eßig, laß es etliche Stunden in dieſer Marinade liegen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue ſie grilliren, gleichwie die andern Roladen, rangire ſie nach dem auf die Schüffel, und gib eine Soß von Sardellen und feinen Kapern darüber.

Filets auf die nähmliche Art gemacht.

Dieſe Filets kann man kurz oder lang ſchneiden, und auf die nähmliche Manier einrich-

ten, gleichwie die Koladen, und auch der nämlichen Soß dazu bedienen.

Filets mit Bejabelle.

Schneide schöne Fülle von Hechten ohne Haut, damit sie schön weiß bleibe, thue sie wohl einsalzen, laß ein Wasser sieden mit Salz, gib die Fülle darein, laß sie einen Sud aufthun, gieße sie ab mit frischem Wasser, lege sie hernach trocken auf eine Serviette, nachdem sie gut abgetrocknet ist, lege sie auf eine Schüssel, thue sie wiederum ein wenig salzen und pfeffern, schneide daran Artoffeln und Champignon blattelweis, bestreiche ein Papier mit Butter, rangire die Fülle darauf, thue das Papier über einander schlagen, binde es mit Bindfaden, bestreiche es hernach mit Ohl, eine halbe Stunde vor dem Anrichten thue es auf einen Rost, und laß es auf einer kleinen Glut auf beyden Seiten grilliren, nachdem nimm sie aus dem Papier, rangire sie in die Schüssel, mit sammt den Artoffeln und Champignon, so dabey sind, und gib ein gutes Bejabelle darüber.

Filets mit Blut.

Schneide die Fülle nach Belieben, nimm

ein Provankerböhl in ein Kastrol, mit Charlotten, feinen Kräutern, richte die Fülle hinein mit einem Lorberblatt, Salz und Pfeffer, thue sie auf dem Feuer anziehen lassen auf beyden Seiten, gib eine Colli dazu, und ein wenig Bertrameffig, laß sie aufkochen, ist es Zeit zur Tafel, lagire sie mit Fischblut, drücke den Saft von einer Lemoni dazu, oben kann man sie auch garniren mit kleinen weich gesottenen Zwieberln, und um die Fülle ausgebackene Semmerln auf eine Fason geschnitten und zur Tafel serviret.

Filets mit grüner Sof.

Schneide die Fülle auch nach Belieben, thue die Fülle in ein Geschirr und einsalzen, laß ein Wasser sieden, gib die Filets hinein, laß sie einen Sud aufthun, gieße das Wasser davon, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, einem ganzen Zwiebel, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, setze es auf das Feuer und laß es dünsten, gib eine Colli darauf, laß es aufkochen, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue es mit Eyerdottern gemischt mit Spenatöpfen lagiren, gib ein wenig Bertrameffig dazu und thue es zur Tafel serviren.

 Filets mit klarer Soß.

Schneide die Filets, wie schon gemeldet, hast du von einem Rheinsalm, so nimm die Hälfte, von Hechten oder andern Fischen auch die Hälfte, lege sie auf eine Schüssel, thue sie salzen und pfeffern, schneide etliche Charlotten, feine Kräuter, etliche Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni dazu, gieße ein Provanßeröhl darüber, und laß sie etliche Stunden stehen, die Soß dazu, nimm von etlichen Sorten guter Fische etwas, thue diese Fische nur in heißem Wasser abschrecken, hernach in ein frisches, thue sie in ein Kastrol mit vielen Wurzeln, etwas Kräuter, ein Lorberblatt, einen Zwiebel und etliche Charlotten, ein halbes Glas weißen Wein, ein Paar raffe Nagerln, ein wenig Muskatnuß, etliche Körner weißen Pfeffer, setze es auf eine Blut und laß es schier einkochen, gieße eine Schüh daran, thue es salzen, laß es recht aufkochen, thue die Soß hernach durchpassiren, und laß es kalt werden, nimm die Fette davon, gib ein wenig Bertramessig dazu, den Saft von einer Lemoni, schlage ein Paar Eyerklar in ein Kastrol, rühre sie mit dieser Soß ab, setze es auf das Feuer und laß es aufkochen, thue sie hernach durch eine Serviette laufen lassen, so wird die Soß klar

und gut seyn, gib ein wenig blangirten Vertram dazu, die Fülle thue auf den Rost legen und laß schön grilliren, gib die Soß auf die Schüssel, die Fülle darauf, die muß aber sauber seyn, damit die Soß nicht trüb wird.

Melirte Filets.

Schneide einige Fülle von mehreren Fischen nicht groß, die Hälfte thue schön ausbacken, die andere Hälfte im Wasser blangiren, nimm etliche Schampignons und Artoffeln, thue diese in ein Kastrol mit ein wenig Butter possiren, gib die Fülle dazu, auch eine Colli, laß sie auffochen, ist es Zeit zur Tafel, gib den Saft von einer Lemoni dazu, thue sie serviren, und mit ausgebackenen Krusten garniren.

Ausgelegte Filets.

Schneide Fülle ein wenig groß, hernach Artoffeln in runde Stücke, präparire auch Krebschweiferln, schneide hernach die Fülle nicht gerade, ein wenig schräg und nicht zu tief, stecke ein Stückel Artoffeln und Krebschweiferln hin, dieses so fort, bis die ganze Fülle besteckt ist, thue sie hernach einsalzen, bestreiche ein Papier mit Butter, lege die Fülle darauf, schneide etwas Wurzel, einen

Zwiebel, etliche Charlotten, etwas ganze Kräuter und das Mark von einer Lemoni dazu, ein wenig Provanßeröhl, bedecke es mit dem Papier, binde es mit dem Spagat und bestreiche das Papier mit Öhl, ist es Zeit, lege es auf den Rost, gib eine kleine Glut darunter und laß die Fülle gar werden, du kannst eine klare Soß auch dazu geben, oder auch eine andere, die Filets werden aus dem Papier sauber genommen und auf die Soß gelegt.

Filets auf Englisch.

Thue die Fülle einsalzen, nachdem sauber ausdrucken, lehre sie in Mehl, hernach in Ethern um und mit Semmelbröseln bestreuet, die Soß dazu, siede etliche Eyer hart ab, nimm die Dotter davon, schneide sie fein in ein Kastrol mit ein Paar Charlotten und Kräutern, gib eine Colli dazu, ein wenig Bertrameßsig und laß die Soß aufkochen, ist es Zeit, thue die Fülle im Schmalz ausbacken, laß die Soß aufkochen und mit Eyerdottern lagiren, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, gib die Soß auf die Schüssel, lege die Fülle darauf und thue es recht warm zur Tafel serviren.

Karmonadel im Ofen.

Diese Karmonadel können von zweyerley Fischen gemacht werden, von Hechten oder von Karpfen; nimm das Fleisch davon, ohne Haut und Gräten, thue es recht fein schneiden, gib dazu etliche Tropfen frisches Wasser, Salz und Pfeffer, thue diesen Fasch wohl mischen, mache hernach kleine Karmonadel daraus, nicht gar dünn, die Beineln davon formire von den Fischgräten, thue in ein Kastrol ein Stück Butter, von allerhand Sorten Wurzeln, Kräutern, ein Lorberblatt, einen Zwiebel blattweis geschnitten, etliche Charlotten, ein Stück ganzen Parmesankäs, setze es auf das Feuer, laß den Butter samt den Wurzeln heiß werden, thue ihn hernach possiren in einem Kastrol und lege die Karmonadel hinein, laß sie eine Stunde oder mehr im Butter liegen, nachdem mache sie ein wenig warm, gib von diesem Butter auf eine Tortenpfanne, thue sie damit bestreichen, die Karmonadel thue eines nach dem andern mit geriebenen Semmelbröseln paniren, lege sie auf die Tortenpfanne, gieße auf die legt den übrigen Butter über die Karmonadel, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, thue sie in einen gähen Ofen, daß sie Farbe bekommen, wie ein Karmonadel haben soll, aber daß

sie doch nicht zu trocken werden, die Soß
 dazu, nimm eine Schüb in ein Kastrol mit
 ein wenig fein geschnittenen Charlotten, auch
 den Saft von einer Lemoni, thue sie salzen,
 laß sie aufkochen, gieße sie auf die Schüssel,
 richte die Karmonadel darauf ohne Butter
 und thue sie recht warm zur Tafel serviren.

Karmonadel grillirt.

Diese Karmonadel können auch auf solche
 Manier, wie die vorbemeldten gemacht wer-
 den, auch nimm das Fischfleisch, thue es in
 ein Kastrol mit etlichen Charlotten, ein we-
 nig Petersil, Basilicum und Thimian fein
 geschnitten, Salz und Pfeffer, thue es ein
 wenig auf dem Feuer possiren, hernach fein
 geschnitten, gib ein wenig geriebene Semmel
 dazu, auch ein wenig geschlagenes Eyerklar,
 thue den Fasz wohl mischen und mache her-
 nach die Karmonadel daraus, laß ein wenig
 Butter zergehen, mische den Butter mit ein
 Paar Eyerdottern, fehre die Karmonadel dar-
 in um, thue sie mit geriebenen Semmelbrö-
 seln paniren oder bestreuen, lege sie auf den
 Rost, wenn es Zeit ist zur Tafel, laß sie auf
 einer Blut-grilliren und gib eine klare Schüb
 mit Lemoni-Saft dazu, thue sie warm zur
 Tafel serviren.

Karmonadel gebacken.

Diese Karmonadel werden gemacht auf die nähnliche Manier, wie die vorher gemeldten, hernach mit Mehl bestreuet, in Ethern umgekehrt, und mit fein geriebener Semmel panirt, die Soß dazu, mache eine lagirte Sauerampfen- oder auch eine Haschee-Soß, ist es Zeit zur Tafel, thue sie schön gelb im Schmalz ausbacken, gib die Soß trockner und warmer servirt.

Karmonadel im Kastrol.

Diese Karmonadel werden gemacht, wie diese erstern im Ofen ohne Butter, nicht anderst als mit Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Kräutern, gib ein Provanßeröhl in ein Kastrol mit feinen Kräutern, lege die Karmonadel hinein mit einem Lorberblatt, das Mark von einer Lemoni; die Soß dazu, nimm eine Colli in ein Kastrol mit ein wenig Berdrum und den Saft von einer Lemone, ist es Zeit zur Tafel, setze die Karmonadel auf den Wintofen und laß sie auf beyden Seiten gar werden, richte sie in die Schüssel und gib die Soß darüber.

Karmonadel im Papier.

Mache die Karmonadel schön rund von Fischfleisch, nimm aber die Gräten davon, lege sie auf eine Schüssel, thue sie salzen und pfeffern, gib seine Kräuter dazu, ein Paar Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, laß sie eine Stunde stehen, nimm einen Bogen Papier, lege das Quart Papier zusammen, nimm ein wenig possirte Fischfisch auf das Papier, lege ein Karmonadel darauf, streiche oben auf das Karmonadel ein wenig Fesch, mache von einer Petersilwurzel das Karmonadelbeinel, stecke es durch das Papier, wickle es zusammen, anf solche Art mache die Karmonadel so viel du vonnöthen hast, lege sie in eine Schüssel, gib ein Ohl darüber, ist es Zeit zur Tafel, lege die Karmonadel auf den Rost, thue sie auf beyden Seiten grilliren lassen, richte sie in die Schüssel, gib eine heiße Schüh mit Lemoni-Saft darüber und warmer zur Tafel serviret.

Karmonadel mit Maurachen.

Mache die Karmonadel von Fesch, wie schon gemeldet, thue eine Tortenpfanne mit Butter bestreichen, lege die Karmonadel darauf, nimm gleiche Maurachen, thue sie mit Butter und sei-

nen Kräutern poffiren, bestreiche die Karmonadel mit Eyerklar, thue in die Mitte einen Maurachen und neben herum mit Krebschweiferln garniren, bestreiche hernach ein Papier mit Butter, lege es darauf, ist es Zeit zu serviren, stelle die Karmonadel in den Ofen, laß sie gar werden, der Ofen muß nicht zu heiß seyn, gib eine klare piquante Colli-Soff dazu.

Karmonadel mit Zwiebeln.

Diese Karmonadel werden auf die nämliche Manier gemacht und auf eine Tortenpfanne gelegt, thue Zwiebel rund blattelweis schneiden und im Wasser blangiren, bestreiche die Karmonadel mit Eyerklar, belege sie mit den runden Ringeln Zwiebel die Kleinen in der Mitte und die Größern herum, willst du etwas anders darzwischen garniren, steht es nach Belieben, bedecke sie mit bestrichenem Papier von Butter, ist es Zeit zur Tafel, laß sie im Ofen gar werden, gib eine Haschee-Soff dazu und servire sie zur Tafel.

Karmonadel dressirt.

Mache die Karmonadel, wie schon gemeldet, lege sie auf eine Tortenpfanne, thue sie bestreichen mit Eyerklar, hernach garniren

mit Fülle und Krebschweifeln auf eine Fasson nach Belieben, bedecke sie mit Papier, und laß sie im Ofen gar werden, gib eine Soß von Maurachen dazu und thue sie warmer serviren.

Karmonadel mit Senf.

Mache die Karmonadel ohne Fassch, thue sie einmariniren mit feinen Kräutern, ein Paar Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, mache eine Senf-Soß, wie schon gemeldet zu machen, wenn es Zeit ist, lege die Karmonadel auf den Rost, laß sie grilliren, gib die Senf-Soß dazu und warmer zur Tafel serviret.

Karmonadel auf Italienisch.

Diese Karmonadel werden auch ohne Fassch gemacht, nur mit feinen Kräutern eingerichtet, Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, wenn es Zeit ist zur Tafel, laß sie auf der Glut grilliren, rangire sie hernach in die Schüssel, drucke den Saft von einer Lemoni darüber und warmer servirt.

Karmonadel mit Wurzeln.

Mache diese Karmonadel ohne Fasch, thue sie hernach im Wasser blaugiren mit Salz, schneide Petersilwurzel in feine Fülle, laß diese Wurzeln wohl in Wasser sieden mit Salz, mache eine weiße Soff, gib Karmonadel mit den Wurzeln dazu, laß sie ein wenig kochen, wenn es Zeit ist zum Aurichten, thue sie laugiren mit etlichen Eyerdottern, gib den Saft von einer Lemoni dazu, und thue sie serviren.

Kleine Granaden masquirt.

Nimm kleine Model von einem Fasat, thue sie mit Butter bestreichen, hernach thue sie auslegen mit kleiner Fülle, Krebschweifeln, Maurachen und Artoffeln, nimm einen französischen Fasch, fülle die Model damit an, ist es Zeit zur Tafel, stelle sie in den Ofen und laß sie gar werden, stürze sie auf eine Serviette, daß der Butter davon gehet, richte sie nachdem in die Schlüssel, gib eine Maurachen oder Schampignon-Soff dazu.

Granaden mit Reiß.

Thuen eine Reiß lind kochen in einer Erbsen-Bouillon recht kurz, laß ihn hernach kalt

werden, rühre einen frischen Butter mit etlichen Eyerdottern ab, gib den Reis dazu, thue ihn wohl verrühren, salze ihn, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß; bestreiche sie mit geriebenen Semmelbröseln, gib von dem Reis hinein in die Mitte, gib ein Salpicon, wie schon gemeldet zu machen, dazu, bedecke sie mit Reis, ist es Zeit zur Tafel, setze es in den Ofen, laß es gar werden, stürze es hernach auf die Schüssel und servire zur Tafel.

Granaden mit Fülle.

Schneide feine Fülle von Fischen, thue sie einmariniren mit feinen Kräutern und Provanßeröhl, wie schon gemeldet, bestreiche die Model mit Butter, dressire die Fülle ringsherum hinein, gib ein Salpicon in die Mitte, bedecke es mit Fülle, ist es Zeit, stelle es in den Ofen, laß es gar werden, stürze es auf die Schüssel, gib eine piquante Colli-Soff dazu und thue sie warmer zur Tafel serviren.

Silberne Spießel mit Fasch.

Thue von Französischem Fasch etwas auf ein Backbret mit Mehl auswirken, mache kleine gleiche Stückel daraus, thue sie her-

nach in Wasser abkochen, gib sie nachdem trockner in ein Kastrol mit frischem Butter, auch etwas Fülle, Champignon und Maurachen, feine Kräuter, Salz und Pfeffer, laß es auf dem Feuer kochen, staube ein wenig Mehl dazu, ein klein wenig Schüh, lagire es mit etlichen Eyerdottern und laß es kalt werden, nachdem stecke es an die silberne Spießel, mache sie mit der dicken Soß schön gleich, bestreue sie mit geriebenen Semmelbröseln, lege sie auf den Rost, ist es Zeit zur Tafel, laß sie schön gelb grilliren, richte sie warmer auf die Schüssel, gib eine klare Schüh mit Lemoni-Saft dazu und servire.

Silberne Spießel mit Karpfen-Milchner.

Nimm die Karpfenmilchner, thue sie abkochen, wie auch Hechtenleber und Krebschweifeln, schneide die Milchner wie auch die Leber in kleine und gleiche Stückel in ein Kastrol, mit einem Stück frischen Butter, auch die Krebschweifeln, Maurachen, Champignon und Artoffeln blattweis geschnitten, gib feine Kräuter dazu, Salz und Pfeffer, laß alles kochen, richte es wie schon vorher gemeldet, auf die nämliche Manier und gib eine klare Schüh mit Lemoni-Saft dazu.

 Ein gemischtes Ragout.

Nimm abgefottenen Karpfenmilchner, wie auch Hechtenleber, in kleine und gleiche Stücke geschnitten, etwas Fülle von Fisch gebacken oder blangiret, ein wenig Artoffeln, Maurachen, Champignon, Krebschweifeln, einen ganzen Zwiebel, Salz und ein wenig Pfeffer, ein kleines Stück frischen Butter, laß alles auf dem Feuer possiren, gib eine Colli daran, laß es aufkochen, thue es absaumen, ist es Zeit zu serviren, gib den Saft von einer Lemoni dazu, richte es sauber in die Schüssel, thue es hernach mit ausgebackenen Nuten garniren und zur Tafel geben.

Ein gemischtes Ragout von Leber.

Nimm von allerhand Fischleber, thue sie im Wasser mit Salz abkochen, schneide sie hernach in feine Fülle in ein Kastrol mit frischem Butter, etwas Maurachen, auch feine Kräuter geschnitten, thue es auf dem Feuer possiren, gib eine Colli dazu, laß es aufkochen, hernach drucke den Saft von einer Lemoni daran und laß es kalt werden, backe Semmelkrusten schön gelb im Schmalz auf, belege die Schüssel damit, gib dieses Ragout darauf, setze es in den Ofen, laß es anzie-

hen, daß es kurz wird, doch nicht zu trocken,
und servire es zur Tafel.

Filets im Ofen.

Schneide Fülle in der Länge von der innern Schüssel, thue diese Fülle einmariniren mit feinen Kräutern, bestreiche hernach den Boden von der Schüssel mit ein wenig Fasch, lege die Fülle darauf, nach der Ordnung nicht zu nahe zusammen, zwischen diese Fülle thue garniren Artoffeln, Maurachen und Krebschweifeln, hast du aber dieses nicht, so kannst du es mit etwas andern garniren, bedecke es hernach mit einem Papier mit Butter bestrichen, ist es Zeit zur Tafel, stelle es in den Ofen und laß es gar werden, thue den Butter hernach wohl davon, gib eine klare piquante Colli-Sofß dazu und thue es zur Tafel serviren.

Ein weißes Bress-Ragout.

Backe ein Paar Stück Hechten im Schmalz aus, thue das Braune davon, pflocke das weiße Fleisch von den Gräten wohl ha, thue etliche Schampignon in Butter possiren, gib das Fleisch von Hechten dazu, auch eine Bejabelle, Salz und ein wenig Pfeffer, gib es

auf die Schüssel oben bedecke es mit saurem Rahm und bestreiche es mit fein geriebenen Semmelbröseln, setze es in den Ofen, laß es oben und unten eine schöne gelbe Farbe bekommen, thue den Butter mit einer Serviette sauber davon nehmen und servire zur Tafel.

Ein braunes Bress - Ragout.

Thue etliche Stücke Hechten im Schmalz ausbacken, nimm hernach das weiße Fleisch ohne Gräten davon, das Braune thue in ein Kastrol mit einem Gläsel Burgunderwein und etlichen ausgebackenen Semmelschnitten, mit etwas Wurzeln, Zwiebeln, Kräutern und ein halbes Lorberblatt, gib eine Schüh darauf, laß es wohl verkochen, nachdem thue die Fette davon, thue es durch ein Haartuch pressiren, Salz, ein wenig Pfeffer, wie es sich gehöret, belege den Boden von der silbernen Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten, gib die durchgetriebene Colli darauf, setze es auf einen Dreyfuß mit Blut darunter, laß es kochen bis es unten eine Kruste bekommt, oben darauf streue das weiße Fleisch von Hechten, laß es gut anziehen und servire es zur Tafel.

 Eine Espic von Rheinsalm.

Nimm von allerhand Sorten Fischen, Schneide sie in Stückel, thue sie nur ein wenig im Salzwasser blangiren, richte sie hernach in ein Kastrol mit Wurzeln, Zwiebeln, Kräuter, ein Lorberblatt, ein wenig ganzes Gewürze, ein Glas weißen Wein, ein Löffel voll Schüb und ein wenig Hausenblatter, laß es hernach gut einsieden, daß nur soviel bleibt, als was du von nothen hast, thue die Fette davon, possire es, laß es kalt werden, nachdem drucke den Saft von einer Lemoni wie auch ein wenig Vertramessig daran, schlage etliche Eyerklar in ein Kastrol, rühre sie mit dieser Soß ab, setze es auf den Windofen, laß es aufkochen, hernach ein wenig von ferne siedem lassen, bis es recht kalt wird, setze es vom Feuer, decke es zu und laß durch eine Serviette laufen, thue ein Stück Rheinsalm, ein Stück Hechten in Corbuktion siedem, hernach trocken legen und kalt werden lassen, schneide schöne feine Fülle dünn, gieße von dieser Espic ein wenig auf die Schlüssel, wo du zu serviren hast und laß es stehen bis es fest wird, hernach schlage die Fülle auf eine schöne Fason darauf, zum Beyspiel: formire ein Paquet oder etwas anders nach deinem Wohlgefallen, thue es

cardiren mit Oliven, Kappern, Bertram und Petersil, wenn dieses gemacht ist, gib hernach die andere Espic kalter nach und nach darüber, damit es nicht von einander lauset, und schon in seiner Fason bleibet, stelle es in ein kühles Ort oder auf ein Eis und laß es gesehen, bis es Zeit ist zur Tafel zu serviren.

Ein Espic von Forellen.

Diese Espic wird gemacht auf die nämliche Manier wie die vorher gemeldte, nur daß man sie mit Forellen einleget, weil das Fleisch blau und weiß ist, nimm Krebschweifeln dazu, kannst auch etwas andere Fische dazu thun und die Kräuter, du kannst eine Espic einrichten nach deinem Wohlgefallen, diese Espic wird serviret bey einer großen Tafel, meistens aber im Sommer und auch bey einem Suppe oder Nachtessen auf Deutsch zu sagen.

Die eingemachten Speisen.

Das nennen die Franzosen les Entrées, und die Deutschen Eingemachtes, welche ein Unterschied sind von den Hors d'Oeuvre, auf Deutsch Voressen, diese sind lauter feine und kleine Speisen, ein Eingemach-