

laß sie gäh ausbacken, und warmer zur Tafel serviren.

Gebackenes aus dem Schmalz.

Kleine Pasteteln gebacken.

Mache einen marben Taig, treibe ihn recht dünn aus, stich Blattel aus so viel du vonnöthen hast, und dressire sie über die Holzform, fülle sie hernach an mit Salpicon, mache sie oben zu, und laß sie etliche Stunden in einem frischen Ort stehen; ist es Zeit zur Tafel, so setze ein Schmalz auf das Feuer, und thue sie schön gelb ausbacken, und mit gebacknem Petersil garniren.

Kleine Rahmpasteteln.

Die Pasteteln werden gemacht, wie die vorhergemeldten; mache ein Bejamelle wie schon gemeldet ist zu machen, von Hechten, fülle sie an, nicht zu voll, decke sie gut zu, und backe sie hernach aus zur Tafel, auf die nämliche Manier, wie die vorher gemeldten.

Ein gebackenes Bejamelle mit Oblaten.

Nimm etwas Trüffeln, Maurachen und

Schampignon, nachdem sie gepuget sind, thue sie in seine Fülle schneiden in ein Kastrol, thue es mit ein wenig Butter possiren, schneide etliche Krebschweifeln in seine Fülle, backe ein Stück Hechten aus, thue die Haut und die Gräten davon, thue ihn klein pstocken, gib hernach ein Bejamelle darüber, Salz und ein wenig Pfeffer, bestreue es wiederum mit Mehl, thue es länglicht ausmachen, nicht zu dünn, und in Ethern umkehren, mit geriebener Semmel paniren, hernach zur Tafel ausbacken, und mit Petersil garniren.

Ein Bejamelle von Karpfenmilchner.

Nimm etliche Stück Karpfenmilchner, thue sie fein gewürfelt schneiden, auch etwas Hechtenleber, Krebschweifeln, Schampignon, Artoffeln und Maurachen; diese drey legtern thue in ein Kastrol mit ein wenig frischen Butter, gib das andere dazu, wie auch ein wenig Bejamelle, Salz und ein wenig Pfeffer, thue es mischen, bestreue ein Backbret mit Mehl, mache wiederum kleine Portionen darauf, bestreue sie wiederum mit ein wenig Mehl, mache sie rund, lehre sie in Ethern um, und mit geriebenen Semmelbröseln paniren; wenn es Zeit ist zur Tafel thue sie schön gell

ausbacken, mit Petersil garniren, und warmer serviren.

Ein gebackenes Salpicon.

Mache ein Salpicon, wie schon gemeldet worden ist, mit Artosfeln, Schampignons und Maurachen, dieses aber muß ganz kurz seyn; nachdem es kalt ist, richte es mit Mehl auf ein Schneidbrett, wie das Bejamelle auf nähmliche Art, wie auch gebacken im Schmalz, mit Petersil garnirt, und warmer zur Tafel servirt.

Eines mit Brot auf eine andere Manier.

Mache das nähmliche Salpicon, nimm ein Stück ordinären Buttersaig, welcher oftmahls der Rest ist, thue ihn schön dünn austreiben, thue von dem Salpicon kleine Portionen darauf, bestreiche es mit Eyern, bedecke es mit Saig, und schneide sie länglicht mit dem Messer; nachdem thue sie in Eyern und in fein geriebenen Semmelbröseln umkehren, oder gut zu sagen paniren; wenn es Zeit ist zur Tafel thue sie schön gelb aus dem Schmalz ausbacken, mit Petersil garniren, und warmer zur Tafel serviren.

Eines mit Zaig.

Mache das nähmliche Salpicon, nachdem Oblaten, thue sie mit Eyern bestreichen, damit sie lind werden, gib von dem Salpicon darauf, thue sie zusammen wickeln und auf eine Schüssel legen; nimm hernach in ein Geschir ein feines Mehl, thue einen weißen Wein, ein klein wenig Provanzerdhl dazu, den Saft von einer halben Lemoni, ein wenig Salz, thue den Zaig wohl abrühren nicht zu dick und auch nicht zu dünn; wenn es Zeit ist zur Tafel, richte das Schmalz, tunke die Oblaten in den Zaig recht ein, thue sie schön gelb ausbacken, mit Petersil garniren, und warmer zur Tafel serviren.

Kleine Semmerln gebacken.

Lasse kleine Semmerln backen, je kleiner desto schöner, thue sie abraspeln, unten schneide sie klein auf, thue sie aushöhlen, alle Schmollen heraus nehmen, die abgesechnenen müssen dabey bleiben, bestreiche sie fein mit Fasch, gib ein Salpicon in die Mitte, oben darauf ein wenig Fasch, mache mit einem ganzen Ey ein wenig Zaig, bestreiche die Deckerln von dem Brot, bedecke die Semmerl damit, und laß sie trocken werden, thue sie

in ein Geschirr, gieße eine Milch darüber, laß sie ein wenig weichen, thue sie heraus, lege sie trockner auf eine Schüssel, nimm geriebene Semmelbrösel, mische sie mit feinem Mehl, die Semmel thue in Eyern umkehren, und mit diesen Bröseln gut bestreichen, ist es Zeit zur Tafel, thue sie recht langsam im Schmalz ausbacken, damit sie durchaus warm werden, garnire sie mit Petersil, und servire sie recht warmer zur Tafel.

Gebackene Amoletten.

Thue feine Amoletten ausbacken nur auf einer Seite, stürz sie auf ein Backbret, thue sie dünn mit Fasz bestreichen, hernach zusammen wickeln, und in kleine Stückel schneiden, rühre einen Taig von weißem Wein ab, wie vorher gemeldet zu machen, ist es Zeit zur Tafel, thue sie in Taig umkehren, garnire sie mit Petersil, und warmer zur Tafel serviren.

Amoletten auf eine andere Manier gebacken.

Mache feine Amoletten, wie vorher schon gemeldet, bestreiche sie mit einem Salpicon, wickle sie zusammen, thue sie auch in dem

nähnlichen Teig umkehren und ausbacken, servire sie, wie die vorhergemeldten.

Ein Gebackenes auf Italienisch.

Thue Champignon sauber puzen, wenn sie groß sind, schneide sie in der Mitte von einander, thue sie in ein Kastrol, schneide von dem Gefröse von einigen Sorten Fisch kleine Fülle, nimam etliche Fischleberln dazu, auch Karpfenmilchner, mische alles zusammen, thue es salzen und ein wenig pfeffern, in ein Kastrol thue ein Gläsel guten Essig, Basilicum und Thimian, laß den Essig aufsieden, und gieße ihn darüber, laß es hernach eine Stunde in dieser Marinade stehen, mache kleine Spießerln von Holz, stecke ein Stückel nach dem andern daran, allezeit ein Stückel Champignon darzwischen, der Teig dazu wird gemacht, wie der zu den Amoletten, wenn es Zeit ist zur Tafel, lehre sie im Teig um, thue sie schön gelb ausbacken, ziehe die Spießerln davon, thue sie auf der Schüssel dressiren, mit Peterfil garniren, und warmer zur Tafel serviren.

Gebackene Andouillen.

Mache eine Französische Fasch von Hech-

ten, wie schon gemeldet ist, thue die Andouil-
len formiren fingerlang, und rund, hernach
Milch abkochen, nachdem heraus nehmen,
und kalt werden lassen, bestreiche sie alzdenn
mit ein wenig feinem Mehl, kehre sie in Eiern
um, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuen
und gut paniren, backe sie hernach aus, wie
schon gemeldet, zur Tafel mit Petersil gar-
nirt, und warmer servirt.

Gebackene Karmonadel.

Diese Karmonadel können von dem Fran-
zösischen oder auch von einem andern Fisch
gemacht werden, um das Wein von Karmon-
nadeln zu formiren, mache es von Petersil-
wurzeln, diese Karmonadel werden nicht ge-
fotten, sondern gleich mit Mehl bestaubet,
in Eiern umgekehrt, mit geriebenen Semmel-
bröseln bestreuet, und hernach gebacken, wie
die andern.

Gebackene Filets.

Schneide die Fülle von den Fischen finger-
lang, thue sie einrichten, gleichwie das Ge-
backene auf Italienisch, hernach nimm sie aus
der Marinade auf eine Serviette, thue sie gut
abtrocknen, staube sie mit Mehl ein, kehre sie

in Eiern um, und mit Semmelbröseln bestreut, nach dem ausgebacken, gleichwie die andern ausgebackenen.

Gebackene Schneekrapfeln.

Mache einen halb marben Taig, thue diesen recht dünn austreiben, nimm Fesch und schneide mit dem Backradel kleine Schneekrapfeln aus, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue sie schön ausbacken, und mit Petersil garniren.

Schneekrapfeln auf eine andere Manier.

Es wird der nämliche Taig dazu genommen, nur anstatt der Fesch nimm ein Salpicon, und schneide die nämlichen Schneekrapfeln mit dem Backradel aus, du mußt aber den Taig gut mit Eiern bestreichen, damit sie nicht auslaufen, und hernach ausbacken, gleichwie die andern.

Schneekrapfeln mit Bejamelle.

Mache ein gutes Bejamelle von Fischen, wie schon gemeldet ist, der Taig wird auch recht dünn ausgetrieben, und mit diesem Bejamelle die Schneekrapfeln gemacht, aber auch wohl mit Eiern bestrichen, und etwas größer

als die andern, hernach ausgebacken, gleichwie die andern gebackenen.

Von allerhand Sorten Fisch-Würsten.

Blutwürste.

Nimm das Blut zusammen von den Fischen, wie auch von den Schildkröten, wenn es gibt, mit Milchuer vermengt, schneide etliche große Zwiebeln recht fein, thue sie in Butter possiren, bis die Zwiebeln lind sind, thue in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, und gib ein Paar Löffel voll Mehl dazu, mache es recht braun, mit einem nußgrossen Zucker, nachdem das Mehl recht braun ist, fülle es mit Milch an, und laß es wohl verkochen, hernach thue es possiren durch einen Setzher an die Zwiebel, wie auch auf das Fischblut, schneide fein Basilicum, Thimian, und auch ein wenig Majoran, gib es dazu, schneide eine gute Portion gesottene Karpfenmilchuer klein viereckicht dazu, schlage etliche Eyerdotter daran, Salz und Pfeffer, ein wenig Nägerln und Muskatnuß, rühre es zusammen, fülle es in die Därme, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz und etlichen Lorberblättern, laß es sieden, gib die Würste hinein, und laß sie ein Paar Sud anstun.