

gleichwie eine dicke Wurst, stelle ihn in ein kühles Ort; und laß ihn ein Paar Stund stehen, hernach mache ein Messer warm, und schneide dünne Blattel, thue sie in die Schüssel, gebe einen Fatsch darein, und bedecke sie wiederum mit einem solchen Zaigdeckel, eine Viertelstund vor dem Anrichten thue sie in Backofen, laß sie gäh ausbacken, und warmer zur Tafel serviren.

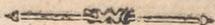
Des Fritures.

Gebackenes aus dem Schmalz.

Des petits patés frits.

Kleine Pastetel gebacken.

Mache einen mürben Zaig, treibe ihn recht dünn aus, steche Blattel aus, soviel du vonnöthen hast, und tresse sie über den Holzform, fülle sie hernach an mit Salpicon, mache sie oben zu, und laß sie etliche Stund in einem frischen D t stehen, ist es Zeit zur Tafel, setze ein Schmalz auf das Feuer, und thue sie schön gelb ausbacken, und mit gebacknem Petersil garniren.



Petits pates frits à la Bechamelle.

Kleine Raampastetel.

Die Pastetel werden gemacht, wie die vorhergemeldte, mache eine 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 nemliche Manier, wie die vorher gemeldten.

Une Bechamelle frite au pain enchante.

Ein gebackenes Bejamelle mit Oblaten.

Nehme etwas Trifsen, Maurachen und Chambinion, nachdem sie gepuzet sind, thue sie in feine Fülle schneiden in ein Kastrol, thue es mit ein wenig Butter poriren, schneide etliche Krebschweifeln in feine Fülle, backe ein Stück Hechten aus, thue die Haut und die Graten davon, thue ihn klein plocken, gebe hernach ein Bejamelle darüber, Salz, ein wenig Pfeffer, bestreue ein Backbrett mit feinem Mehl, theile es aus Eßlöffelvoll, bestreue es wiederum mit Mehl, thue es länglicht ausmachen, nicht

zu dünn, und in Ebern umkehren, mit geriebener Semmel paniren, hernach zur Tafel ausgebacken, und mit Petersil garnirt.

Une Bechamelle de Lactin de Carpes.

Ein Bejamelle von Karpfenmilchner.

Nehme etliche Stück Karpfenmilchner, thue sie fein gewürfelt schneiden, auch etwas Hechtenleber, Krebschwefeln, Chambinions, Artoffeln und Maurachen, diese drey letztere thue in die Kastrol mit ein wenig frischen Butter, gebe das andere darzu, wie auch ein wenig Bejamelle. Salz und ein wenig Pfeffer, thue es mischen, bestreue ein Backbrett mit Mehl, mache wiederum kleine Portion darauf, bestreue sie wiederum mit ein wenig Mehl, mache sie rund, lehre sie in Ebern um, und mit geriebenen Semmelbröpfeln paniren, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue sie schön gelb ausbacken, mit Petersil garniren, und warmer serviren.

Un Saupiquet ou des croquettes frites.

Ein gebackenes Salpicon.

Mache ein Salpicon, wie schon gemeldet ist zu machen, mit Artoffeln, Chambinions, und Maurachen, dieses aber muß ganz kurz
 seyn,

seyn, nachdem es kalt ist, richte es mit Mehl auf ein Schneidbret, wie das Bejamelle auf nehmliche Manier, wie auch gebacken im Schmalz, mit Petersil garnirt, und warmer zur Tafel servirt.

Des brouquettes au Soleil.

Ein mit Brod auf eine andere Manier.

Mache das nemliche Salpicon, nehme ein Stück ordinari Buttertaig, welcher oftmals der Rest ist, thue ihn schön dünn austreiben, thue von dem Salpicon kleine Portion weiß darauf, bestreiche es mit Eyer, bedecke es mit Taig, und schneide sie länglicht mit dem Messer, nachdem thue sie in Ethern und in fein geriebenen Semmelbröseln umkehren, oder gut zu sagen baniren, wenn es Zeit ist zur Tafel, thue sie schön gelb aus dem Schmalz ausbacken, mit Petersil garniren, und warmer zur Tafel serviren.

Des croquettes au mircis.

Eines mit Taig.

Mache das nehmliche Salpicon, nachdem Oblaten, thue sie mit Ethern bestreichen, damit sie lind werden, gebe von dem Salpicon

darauß, thue sie zusammen wickeln, und auf eine Schüssel legen, nehme hernach in ein Geschir ein feines Mehl, thue einen weißen Wein, ein klein wenig Provanzeröl darzu, 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.

Des profiterols.

Kleine Semmerl gebacken.

Laße kleine Semmerln backen, wie kleiner desto schöner, thue sie abraspeln, unten schneide sie klein auf, thue sie aushöhlern, alle Schmolzen heraus nehmen, die abgeschnittene müssen dabey bleiben, bestreiche sie fein mit Fäsch, gebe ein Salpicon in die Mitte, oben darauß ein wenig Fäsch, mache mit einem ganzen Ey ein wenig Zaig, bestreiche die Deckel von dem Brod, bedecke die Semmerl damit, und laß sie trocken werden, thue sie in ein Geschir, gieße eine Milch darüber, laß sie ein wenig wei chen, thue sie heraus, lege sie trockner auf eine Schüssel, nehme geriebene Semmelbrösel, mische sie mit feinem Mehl, die Semmel thue in Epern umkehren, und
 D mit

mit diesen Bröckeln 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.

Une friture de petits Omelettes.

Gebackene Amollett.

Thue feine Amollett ausbacken nur auf einer Seiten, stürz sie auf ein Backbrett, thue sie dünn mit Fatsch bestreichen, hernach zusammen wickeln, und in kleine Stückel schneiden, rühre einen Saig von weißen Wein ab, wie vorher gemeldet zu machen, ist es Zeit zur Tafel, thue sie in Saig umkehren, garnire sie mit Petersil, und warmer zur Tafel serviren.

Des petites Omelettes frites d'une autre Maniere.

Amolletten auf eine andere Manier gebacken.

Mache feine Amollett, wie vorher schon gemeldet, bestreiche sie mit einem Salpicon, wickle sie zusammen, thue sie auch in dem nemlichen Saig umkehren und ansbacken, servire sie, wie die vorhergemeldte.

Une

Une friture à l'Italienne.

Ein Gebackenes auf Italienisch.

Thue Chambinions sauber puzen, wenn sie groß sind, in der Mitte voneinander schneiden, thue sie in ein Kastrol, schneide von dem Kröß von einigen Sorten Fisch kleine Fülle, nehme etliche Fischleberln darzu, auch Karpfenmilchner, mische alles zusammen, thue es salzen und ein wenig pfeffern, in ein Kastrol thue ein Gläsel guten Ötzig Basilicum und Thimian, laß den Ötzig auffieden, und gieße ihn darüber, laß hernach eine Stund in diesem Margonat stehen, mache kleine Spisserln von Holz, stecke ein Stückel nach dem andern daran, allezeit ein Stückel Chambinion darzwischen, der Taig darzu wird gemacht, wie der zu die Amolett, wenn es Zeit ist zur Tafel, kehre sie im Taig um, thue sie schön gelb ausbacken, ziehe die Spisserl davon, thue sie auf der Schüssel tresiren, mit Peterfil garniren, und warmer zur Tafel serviren.

Des andouilles frites.

Gebackene Andouillien.

Mache eine französische Fatsch von Hechten, wie schon gemeldet ist zu machen, thue die Andouillen formiren fingerlang und rund, hernach in Milch absieden, nach dem

heraus nehmen, und kalt werden lassen, bestreue sie alsdenn mit ein wenig feinen Mehl, lehre sie in Eiern um, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuen und gut paniren, backe sie hernach aus, wie schon gemeldet, zur Tafel mit Petersil garnirt, und warmer servirt.

Des Cotelettes frites.

Gebackene Karmenadel.

Diese Karmenadel können von dem französischen oder auch von einem andern Fisch gemacht werden, um das Bein von Karmenadeln zu formiren, mache es von Petersilwurzeln, diese Karmenadel werden nicht gesotten, sondern gleich mit Mehl bestäubet, in Eiern umgekehrt, mit geriebenen Semmelbröseln bestreuet, und hernach gebacken, wie die andern.

Des Filets frits.

Gebackene Filets.

Schneide die Fülle von den Fischen fingerlang, thue sie einrichten, gleichwie das Gebackene auf Italienisch, hernach nehme sie aus dem Margonat auf ein Serviet, thue sie gut abtrocknen, staube sie mit Mehl ein, lehre sie in Eiern um, und mit Semmel-

mel

melbröckeln bestreut, nach dem ausgebacken,
gleichwie die andern ausgebackene.

Des rifolles frites.

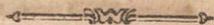
Gebackene Schnykrapsel.

Mache einen halb märben Zaig, thue
diesen recht dünn austreiben, nehme Fäsch,
und schneide mit dem Backradel kleine Schny-
krapseln aus, wenn es Zeit ist zur Tafel,
thue sie schön ausbacken, und mit Petersil
garniren.

Des rifolles frites d'une autre Maniere.

Schnykrapseln auf eine andere
Manier.

Es wird der nemliche Zaig darzu genom-
men, nur anstatt dem Fäsch, nehme ein
Salpicon, und schneide die nemliche Schny-
krapsel mit dem Backradel aus, du mußt
aber den Zaig gut mit Eyern bestreichen,
damit sie nicht auslaufen, und hernach aus-
backen, gleichwie die andern.



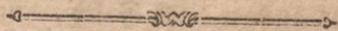
Des rifolles à la Bechamelle.

Schnykrapsel mit Bejamelle.

Mache ein gutes Bejamelle von Fischen, wie schon gemeldet ist zu machen, der Teig wird auch recht dünn ausgetrieben, und mit diesem Bejamelle die Schnykrapsel gemacht, aber auch wohl mit Eyern bestriehen, und etwas grösser als die andern, hernach ausgebacken, gleichwie die andern gebäckene.

Toutes Sortes de Boudins de
poisson,

Von allerhand Sorten Fisch-
Würsten.



Des Boudins au Sang.

Blutwürste.

Nehme das Blut zusammen von den Fischen, wie auch von den Schildkröten, wenn es giebt, mit Milchney vermengt, schneide etliche große Zwiebel recht fein,
thue