

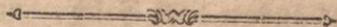
*Des rifolles à la Bechamelle.*

*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.*

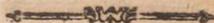
Nehme das Blut zusammen von den Fischen, wie auch von den Schildkröten, wenn es giebt, mit Milchney vermengt, schneide etliche große Zwiebel recht fein,  
thue

thue sie in Butter poſtren, biß die Zwiebel  
 lind ſind, thue in ein Kaſtrol ein Stück  
 friſchen Butter, und gebe ein Paar Löffel  
 voll Mehl darzu, mache es recht braun,  
 mit einem Ruß groſſen Zucker, nachdem  
 das Mehl recht braun iſt, fülle es an mit  
 Milch, und laß wohl verfochen, hernach  
 thue es poſtren durch einen Seiher an die  
 Zwiebel, wie auch auf das Fiſchblut, ſchnei-  
 de fein Baſilicum, Thunian, und auch ein  
 wenig Majoran, gebe es darzu, ſchneide  
 eine gute Portion gefottene Karpfenmilch,  
 ner klein viereckicht darzu, ſchlage etliche  
 Eyerdotter daran, Salz und Pfeffer, ein  
 wenig Nägerin und Mußkatnuß, rühre es  
 zuſammen, fülle es in die Därn, ſege ein  
 Waſſer auf das Feuer mit Salz und etli-  
 chen Lorberblättern, laß ſieden, gebe die  
 Würſt hinein, und laß ein Paar Sud auf-  
 thun, nehme ſie heraus, laß kalt werden,  
 eine Viertelſtund vor dem Anrichten thue  
 die Würſt mit Butter beſtreichen, und lege  
 ſie auf den Roſt, ſelle ſie auf eine heiß glü-  
 hende Fiſche, laß ſie langſam gehen, und  
 hernach warmer zur Tafel ſerviren.

*Des Boudins blancs.*

*Weißer Würſt.*

Schneide eine Semmel ohne Rinden klein,  
 thue ſie einweichen in süßen Raam, und laß ſie  
 ine Stund weichen. backe etliche Stück Hech-  
 ten aus, thu das Beaune alles davon, alle



Grätten, thue das weiße Fleisch mit etlichen Stück Karpfenmilchner fein schneiden, gebe es hernach zu dem Brod, schneide einen Zwibel fein, thue ihn in Butter weiß posiren, wie auch ein wenig Basilicum, Thimian, Majoran und Petersil alles recht fein darzu schneiden, Salz und ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, schla-ge auch etliche Eyerdotter daran, thue alles zusammen mischen, fülle es in die Gedärm, und unterbinde die Würste, setze eine Milch in ein Kastrol auf das Feuer, laß sie sieden, thue die Würste hinein mit etlichen Lorberblättern, laß sie stät von Ferne etliche Sud aufthun, setze sie auf die Seiten, und laß in der Milch kalt werden, eine halbe Stund vor dem Anrichten nehme sie heraus auf ein Serviet, thue sie abdrücken, nehme ein Papier, mache ein Käbstel, bestreiche es mit Butter, lege die Würste darauf, thue sie auf den Rost, auf eine glühende Asche stellen, und ganz langsam schön gelb werden lassen, servire sie hernach recht warmer zur Tafel.

*Des Boudins verds.*

**G r ü n e W ü r s t e .**

Diese Würste werden gemacht auf die nemliche Manier, wie die vorhergemeldte, nur daß kein Majoran dazu genommen wird, sondern ein

ein Spinatopfen, damit sie schön grün werden, und ein Paar Eyerdotter mehrer, und wenn sie in der Milch gesotten haben, werden sie gleich heraus genommen, und laß kalt werden, das übrige wird gemacht auf die nemliche Manier.

*Des Boudins aux Ecrevisses.*

**Krebswürsteln.**

Nachdem die Krebsen gesotten sind, nehme die Schweiferln davon, thue sie fein schneiden, mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel ein, klein geschnitten in Raam, laß sie eine Stund weichen, thue einen Zwiebel recht fein schneiden, und mit Krebsbutter poffren, thue die eingeweichte Semmel darzu, wie auch die Krebsen und den Krebsbutter, ein wenig fein geschnittenen Petersil, etliche Eyerdotter, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, thue es wohl rühren, fülle es ein in die Därn, thue die Würste unterbinden, und in der Milch sieden wie die vorhergemeldten, thue sie mit Krebsbutter auf das Pappier legen, und grilliren wie die andern.

*Des Boudins aux Ecrevisses d'une autre Maniere.*

**Krebswürste auf eine andere Manier.**

Mache einen Krebsbutter, wie es sich gehöret, die Schweifeln müssen klein geschnitten werden, wie auch Karpfenmilchner, und etwas von ausgebackenen Hechten, Chamblions und Artoffeln, dieses alles thue mit dem Krebsbutter poffren, gebe ein wenig fein geschnittenen Petersil, einen Löffelvoll Bejamelle, etliche Eyerdotter, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß darzu, thue es mischen, fülle es ein in die Därn, thue die Würste unterbinden, siede sie in der Milch, und richte sie auf das Pappier wie die vorherbemelnden.

*Des Boudins à la Bechamelle.*

**Würste mit Bejamelle.**

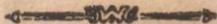
Mache ein Bejamelle, wie schon gemeldet zu machen, thue von einigen Sorten Fisch ausbacken, auch ein Paar Stückel Delfish, ein Paar Stückel Karpfenmilchner, thue das Gelbe davon, nehme nur das weiße Fleisch vom Fisch, die Grätten wohl davon, schneide es in kleine Fülle, gebe  
das

das Bejamelles darzu, auch etliche Eyerdotter, mach es gut von Geschmack, fülle es ein in die Därme, und formire deine Würste, lege sie in eine siedende Milch mit ein Paar Lorberblätter, laß etliche Sud von Ferne thun, nehme sie heraus, und laß kalt werden, nach dem bestreiche ein Pappier mit frischem Butter, lege die Würste auf den Rost, eine Viertelstund vor dem Anrichten stelle sie auf eine glühende Asche, und laß sie langsam auf beeden Seiten gelb werden.

*Des Boudins à la Chartreuse.*

Würste auf Kartheuser Art.

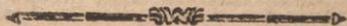
Nehme ein oder zwey Karpfen, thue sie stechen, daß das Blut davon kömmt, ziehe die Haut davon, löse das Fleisch von den Gräten herunter auf ein Schneidbret, nehme etwas Fleisch von einem Hechten auch darzu, etliche Charlotten, Petesil, Basillicum, Thymian und etwas Butter, thue alles fein schneiden, nach dem schneide ein Paar Stück Karpfenmilchner fein gewürfelt, mische sie unter den Fasch, Salz, Pfeffer, und formire hernach von dem Fasch die Würste, setze ein Wasser auf das Feuer mit Salz und etlichen Lorberblättern, wenn es siedet, thue die Würste hinein, und laß sie nur einen Sud aufthun, nehme sie heraus, lege sie trocken, wenn es Zeit ist, thue die Würste in eine Pfanne



Pfanne mit Butter, und thue sie im Saft  
auf dem Feuer anziehen lassen.

Hors d'Oeuvres avec des  
Sauces.

Voressen mit Sous.



*Des Grenadins de Saumon piqué en  
Sauce claire.*

Granadins von Rheinsalm mit klarer  
Sous.

Nehme ein Stück Rheinsalm in der Flache  
geschnitten, schneide Petersilwurzeln, wie  
einen Speck gleich, thue sie im Wasser wohl  
mitsieden lassen, aber nicht zu lind, spieße  
schön fein das Stück damit, gleichwie ein  
Fricando, hernach steche oder schneide klei-  
ne Granadin davon, thue sie in ein Kastrol  
mit ein wenig weißen Wein, einem Zwiebel,  
ein Lorberblatt, etwas Wurzeln, und Kräu-  
ter, ein wenig klare Erbsen-Bouillon, Salz,  
bede sie zu, und laß sie stark aufkochen,  
nach