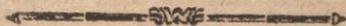


Pfanne mit Butter, und thue sie im Saft  
auf dem Feuer anziehen lassen.

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

nach dem setze sie vom Feuer, bis es bald Zeit ist zur Tafel, mache eine klare Sous, wie schon gemeldet ist zu machen, nehme die Granadin heraus auf ein Serviet, thue sie abtrocknen, gebe sie in die Glas, und laß sie schön glaziren, richte die Sous auf die Schüssel recht piquant, rangire die Granadin in die Sous, und servire sie zur Tafel.

*Des Grenadins en Sauce de Capres.*

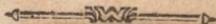
*Granadin mit Kappern-Sous.*

Diese Granadin kann man splücken, oder auch glatt einrichten, wie die vorhergemeldte, die Sous darzu, nehme ein wenig Colli soviel du Sous vonnöthen hast, schneide das Mark von einer Lemont blattelweis daran, einen Löffelvoll französische Kappern, ein wenig Verdrameszig, thue die Granadin schön glaziren, laß die Sous aufkochen, richte sie auf die Schüssel, rangire die Granadin darauf, und servire sie zur Tafel.

*Des Grenadins en Sauce de Hachis.*

*Granadin mit Hachée Sous.*

Die Granadin werden gemacht wie vorhergemeldte, die Sous darzu, nehme etliche Charlotten, ein wenig Kappern, Peterzil, und thue dieses fein schneiden in ein Rastrol  
mit



mit Colli, schneide das Mark von einer Lemoni blattelweis in die Sous, wie auch ein wenig Berdrumßig, laß die Sous aufkochen, richte sie an, und gebe die Granadin auf die Sous.

*Des Grenadins aux Oignons.*

*Granadin mit Zwiberln.*

Die Granadin kann man spicken, oder auch nicht spicken, nehme etliche Duzend kleine Zwiberl, thue sie weis in ein frisches Wasser, hernach blangiren, und wiederum die erste Haut davon, richte sie ein mit Wasser, laß sie lind sieden, hernach thue sie abgießen, gebe eine Colli daran, den Saft von einer Lemoni, richte sie an auf die Schüssel, und rangire die glazirte Granadin darauf, servire sie zur Tafel.

*Des Grenadins grillés en Sauce aux Enchois.*

*Grillirte Granadin.*

Schneide kleine Granadin, richte sie auf eine Schüssel, thue sie einfallen, schneide Charlotten, Petersil, Basilicum, und Thimian alles fein, streue sie darauf, gebe ein Paar Lorberblätter, und das March von einer Lemoni blattelweis,  
Pro-

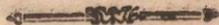
Provanzeröl darüber, und laß sie etliche Stund stehen, wenn es Zeit ist zur Tafel, lege sie auf den Rost, thue sie schön grilliren, die Sous darzu, mache etliche Sardellen fein, thue einen Butter in ein Kastrol, laß ihn gelb werden, gebe die Sardellen darzu, den Saft von einer Lemoni, richte die Granadin in die Schüssel, gebe die Sous darüber, servire sie zur Tafel.

*Des Grenadins en Caisse.*

*Granadin mit Kapseln.*

Richte die Granadin ein, wie die vorsehergemeldten, mache von Pappier runde Kapseln, die Größe von den Granadin, thue sie im Schmalz ausbacken, nur in das heiße Schmalz, und wieder heraus stelle die Kapseln auf ein Blech, richte die Granadin hinein, und gebe von dem Margonat in ein jedes, ist es Zeit zur Tafel, stelle sie in Ofen, und laß gar werden, wenn du sie anrichtest, mache ein wenig Colli warm mit Lemoni-Saft, und gebe in ein jedes einen Eßlöffelvoll Sous, servire sie warmer.

*Des*



*Des Grenadins en Sauce à l'Oseille.*

Gebackene Granadin mit Saurampfer Sous.

Thue die Granadin einsalzen, gebe etliche Lorberblätter und Charlotten in Fülle geschnitten, das Mark von einer Lemont darzu, laß sie etliche Stund margoniren, thue sie hernach in Mehl umkehren, nach dem in Eyern, und mit geriebenen Semmelbröckeln, bestreuen, die Sous darzu, mache sie von Saurampfer, wie schon gemeldet zu machen, backe die Granadin schön gelb aus, und richte sie auf die Sous an.

*Des petites roulades à la presse.*

Kleine Rolad in der Presse.

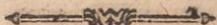
Mache kleine Rolad mit Fäsch, richte sie ein in ein Kastrol, thue sie salzen, gebe ein Paar Lorberblätter, etliche Charlotten, Wurzel, Kräuter, das Mark von einer Lemoni plattweis, und ein halbes Gläzel weißen Wein darzu, mache einen Butter gelb, possire ihn durch ein Sieb daran, decke sie zu mit Pappier, setze sie auf eine kleine Glut, und laß sie gar kochen, nehme sie heraus auf ein Serviet, thue sie

ſie abtrocknen, richte ſie ein in die Glas, laſſe ſie ſchön glaſiren, und gebe eine Colli Sous mit Berdrum darzu.

*Des petites roulades à la broche en  
Sauce aux Echarlottes.*

Kleine Rolad gebratzen mit Charlot-  
ten-Sous.

Dieſe Rolad werden gemacht auf die nemliche Manier gleichwie die Vorhergemeldten, nur daß ſie an ein kleines Spießel geſteckt werden, und hernach auf einen grö- ßeren gebunden, mit Bindfaden verſichert, daß ſie nicht abfallen, die Sous darzu, nehme ein Paar Duzend Charlotten, thue ſie hernach in ſiedendem Waſſer einen Sud blangiren, hernach gebe ſie trockner in ein Kaſtrol mit ſoviel Colli, als du Sous von nöthen haſt, laß ſie ein wenig kochen, gebe hernach den Saft von einer Lemoni darzu, wie auch etliche Tropfen Berdrumäßig, eine halbe Stund vor dem Anrichten lege die Rolad zum Feuer, belege ſie mit Butter, beſtreue ſie mit geriebenen Semmelbröckeln, und laß eine ſchöne Farb bekommen, richte die Sous in die Schüffel an, und rangire die Rolad darauf.



*Dés petits roulades à la Grille en  
Sauce aux Oignons.*

Grillirte Rolad mit Zwibel-Sous.

Diese Rolad werden auch gemacht auf die nemliche Manier, wie schon gemeldet, thue sie in eine Schüssel, schneide daran Wurzel, Kräuter, ein Paar Lorberblätter, und das Mark von einer Lemoni auch darzu, gieße ein Provanzeröl darüber, laß etliche Stund in diesem Margonat liegen, mache eine Sous von kleinen Zwibeln, wie schon gemeldet ist zu machen, eine halbe Stund vor dem Anrichten lege die Rolad auf den Rost, thue sie auf einer Glut schön grilliren, rangire sie hernach auf die Schüssel, und gebe die Sous darüber.

*Des petites roulades aux fines herbes.*

Rolad mit feinen Kräutern.

Diese Rolad werden auch gemacht auf die nemliche Manier, lege sie auf eine Schüssel, schneide etliche Charlotten mit Kräutern fein, und streue sie darüber, gebe etliche Lorberblätter, darzu, auch etwas Provanzeröl, das Mark von einer Lemoni, laß sie auch etliche Stund in diesem Mar-

Margonat liegen, eine halbe Stund vor dem Anrichten thue sie grilliren, gleichwie die vorhergemeldten, rangire sie hernach auf die Schüssel, und gebe eine *Sasch Sous* darüber.

*Des petits roulades à l'Italienne.*

Kolad auf Italienische Manier.

Diese Kolad werden geschnitten, gleichwie die vorhergemeldten, anstatt den *Sasch* schneide feine Kräuter mit Charlotten, und bestreue die Kolad damit, thue sie zusammen wickeln, lege sie auf eine Schüssel, schneide das Mark von einer Lemoni darzu, auch etliche Lorberblätter, gieße ein Provanzeröl darüber, auch ein wenig guten Eßig, laß etliche Stund in diesem Margonat liegen, eine halbe Stund vor dem Anrichten, thue sie grilliren, gleichwie die andern Kolad, rangire sie nach dem auf die Schüssel, und gebe eine *Sous* von Sardellen und feinen Kapern darüber.

*Des Filets de la même Maniere.*

Filets auf die nemliche Art gemacht.

Diese Filet kann man kurz oder lang schneiden, und auf die nemliche Manier



einrichten, gleichwie die Rolab, und auch der nemlichen Sous darzu bedienen.

*Des Filets à la Bechamelle.*

*Filets mit Bejamelle.*

Schneide schöne Fülle von Hechten ohne Haut, damit sie schön weiß bleiben, thue sie wohl einsalzen, laß ein Wasser sieden mit Salz, gebe die Fülle darein, laß einen Sud aufthun, gieße sie ab mit frischem Wasser, lege sie hernach trocken auf ein Serviet, nachdem sie gut abgetrocknet sind, lege sie auf eine Schüssel, thue sie wiederum ein wenig salzen und pfeffern, schneide daran Artoffeln und Chambinions blattelweiß, bestreiche ein Pappier mit Butter, rangire die Fülle darauf, thue das Pappier über einander schlagen, binde es mit Bindfaden, bestreiche es hernach mit Del, eine halbe Stund vor dem Anrichten thue es auf einen Rost, und laß es auf einer kleinen Glut, auf beeden Seiten grilliren, nach dem neme sie aus dem Pappier, rangire sie in die Schüssel, mit sammt den Artoffeln und Chambinions, so dabey sind, und gebe ein gutes Bejamelle darüber.

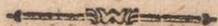
*Des*

*Des Filets au Sang;**Filets mit Blut.*

Schneide die Fülle nach Belieben, nehme ein Provanzeröl in ein Kastrol, mit Charlotten, feinen Kräutern, richte die Fülle darein mit einem Lorberblatt, Salz und Pfeffer, thue sie auf dem Feuer anziehen lassen auf beeden Seiten, gebe eine Colli darzu, und ein wenig Berdrameßig, laß es aufkochen, ist es Zeit zur Tafel, thue es lagiren mit Fischblut, drücke den Saft von einer Lemoni darzu, oben kann man es auch garniren mit kleinen lind gesottenen Zwiibern, und um die Fülle außgebäckene Semmerln auf eine Fason geschnitten, und zur Tafel serviret.

*Des Filets en Sauce verde.**Filets mit grüner Sous.*

Schneide die Fülle auch nach Belieben, thue sie in ein Geschirr, und einsalzen, laß ein Wasser kochen, gebe die Filets hinein, laß einen Sud aufthun, gieße das Wasser davon, thue es in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, einem ganzen Zwiibel, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, setze es auf das Feuer, und laß es dünsten, gebe eine Colli darauf, laß es aufkochen, wenn



es Zeit ist zur Tafel, thue es mit Eyerdottern gemischt mit Epenattopfen lagiren, gebe ein wenig Berdramesig darzu, und thue sie zur Tafel serviren.

*Des Filets en Sauce claire.*

*Filets mit klarer Sous.*

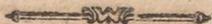
Schneide die Filets, wie schon gemeldet, hast du von einer Rheinsalm, so nehme die Helfte, von Hechten oder andern Fischen auch die Helfte, lege sie auf eine Schüssel, thue sie salzen, und pfeffern, schneide etliche Charlotten, feine Kräuter, etliche Lorberblätter, und das Mark von einer Lemoni darzu, gieße ein Provanzeröl darüber, und laß etliche Stund stehen, die Sous darzu, nehme von etlichen Sorten guten Fischen etwas, thue diese Fisch nur in heißem Wasser abschrecken, hernach in ein frisches, thue ihn 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 Mustatnuß, etliche Körner weißen Pfeffer, setz auf eine Glut, und laß schier aufkochen, gieße eine Schüb daran, thue es salzen, laß recht aufkochen, thue die Sous hernach durchpressen, und laß kalt werden, nehme die Fetten darvon, gebe ein wenig Berdramesig darzu, den Saft von einer Lemonie, schlage ein Paar Eyerklar

in ein Kastrol, rühre sie mit dieser Sous ab, setze es auf das Feuer, und laß aufkochen, thue sie hernach durch ein Serviet laufen lassen, so wird die Sous klar und gut seyn, gebe ein wenig blangirten Bertram darzu, die Fülle thue auf den Rost legen, und laß schön grilliren, gebe die Sous auf die Schüssel, die Fülle darauf, die Fülle müssen aber sauber seyn, damit die Sous nicht trüb wird.

*Des Filets mélés.*

*Filets melirt.*

Schneide einige Fülle von mehreren Fischen nicht groß, die Helfte thue schön ausbacken, die andere Helfte im Wasser blangiren, nehme etliche Chambrion und Artoffeln, thue diese in ein Kastrol mit ein wenig Butter posiren, gebe die Fülle darzu, auch eine Colli, laß sie aufkochen, ist es Zeit zur Tafel, gebe den Saft von einer Lemoni darzu, thue sie serviren, und mit ausgebackenen Krusten garniren.



*Des Filets marqués.*

*Ausgelegter Filet.*

Schneide Fülle ein wenig groß, schneide  
 die Artoffeln in runde Stück, præparire auch  
 Krebschweiferln, schneide hernach die Fülle  
 le, nicht gerad, ein wenig schräg, und nicht  
 zu tief, stecke ein Stückel Artoffeln und  
 Krebschweiferln hin, dieses sofort, bis die  
 ganze Fülle besteckt ist, thue sie hernach ein-  
 salzen, bestreiche ein Pappier mit Butter,  
 lege die Fülle darauf, schneide etwas Wur-  
 zel, einen Zwiibel, etliche Charlotten, et-  
 was ganze Kräuter, und das Mark von  
 einer Lemoni darzu, ein wenig Provanzer-  
 öl, bedecke es mit dem Pappier, binde es  
 mit dem Spagat, und bestreiche das Pappier  
 mit Del, ist es Zeit, lege es auf den Rost,  
 gebe eine kleine Glut darunter, und laß die  
 Fülle gar werden, du kannst eine klare Sous  
 auch darzu geben, oder auch eine andere,  
 die Fülle werden aus dem Pappier sauber  
 genommen, und auf die Sous gelegt.

*Des Filets à l'Angloise.*

*Filets auf Englisch.*

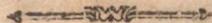
Thue die Fülle einsalzen, nach dem sauz-  
 her ausdrucken, kehre sie in Mehl, hernach  
 in Ethern um, und mit Semmelbröckeln bes-  
 streu.

streuet, die Sous darzu, siebe etliche Eyer hart ab, nehme die Dotter davon, schneide sie fein in ein Kastrol mit ein Paar Charlotten und Kräutern, gebe eine Colli darzu, ein wenig Berdramesig, und laß die Sous aufkochen, ist es Zeit, thue die Fülle im Schmalz ausbacken, laß die Sous aufkochen, und mit Eyerdottern lagiren, drucke den Saft von einer Lemoni darzu, gebe die Sous auf die Schüssel, lege die Fülle darauf, und thue es recht warmer zur Tafel serviren.

*Des Cotelletes au four.*

Karmenadel in Ofen.

Diese Karmenadel können von zweyerley Fischen gemacht werden, von Hechten oder von Karpfen, nehme das Fleisch davon, ohne Haut und Gräten, thue es recht fein schneiden, gebe darzu etliche Tropfen frisches Wasser, Salz und Pfeffer, thue diesen Fasch wohl mischen, mache hernach kleine Karmenadel daraus, nicht gar dünn, die Beineln davon formire von den Fischgräten, thue in ein Kastrol ein Stück Butter, von allerhand Sorten Wurzeln, Kräuter, ein Lorberblatt, einen Zwiebel blattelweis geschnitten, etliche Charlotten, ein Stück ganzen Parmesankäse, setze es auf das Feuer, laß den Butter samt den Wurzeln heiß werden, thue ihn hernach postiren



in einem Kastrol, und lege die Karmenadel daren, laß eine Stund oder mehrer in Butter liegen, nach dem mache es ein wenig warm, gebe von diesem Butter auf eine Tortenpfann, thue sie damit bestreichen, die Karmenadel thue eins nach dem andern mit geriebenen Semmelbröseln baniren, lege sie auf die Tortenpfann, gieße auf die Legt den übrigen Butter über die Karmenadel, ein Viertelstund vor dem Anrichten, thue sie in einen gähen Ofen, daß sie Farb bekommen, wie ein Karmenadel haben soll, aber daß sie doch nicht zu trocken werden, die Sous darzu, nehme eine Schüh in ein Kastrol mit ein wenig fein geschnittenen Charlotten, auch den Saft von einer Lemoni, thue sie salzen, laß sie aufkochen, gieße es auf die Schüssel, richte die Karmenadel darauf ohne Butter, und thue sie recht warmer zur Tafel serviren.

*Des Cotelletes à la Grille.*

**Karmenadel grillirt.**

Diese Karmenadel können auch auf solche Manier, wie die vorbemeldten gemacht werden, auch nehme das Fischfleisch, thue es in ein Kastrol mit etlichen Charlotten, ein wenig Petersil, Basilicum und Thimian fein geschnitten, Salz und Pfeffer, thue es klein wenig auf dem Feuer postren,

her-

fernach  
niebne  
schlagen  
mischen,  
del dara  
mische d  
tebre die  
mit geri  
bestreue  
Zeit ist  
grillire  
Lemoni  
Tafel

Die ue  
gemel  
Evern  
Sem  
lagirt  
chée  
schön  
Sous

hernach fein geschnitten, gebe ein wenig geriebene Semmel darzu, auch ein wenig geschlagenes Eyerklar, thue den Fatsch wohl mischen, und mache hernach die Karmenadel daraus, laß ein wenig Butter zergehen, mische den Butter mit ein Paar Eyerdotter, kehre die Karmenadel darinn um, thue sie mit geriebenen Semmelbröckeln baniren, oder bestreuen, lege es auf den Rost, wenn es Zeit ist zur Tafel, laß es auf einer Glut grilliren, und gebe eine klare Schüh mit Lemoni Saft darzu, thue sie warmer zur Tafel serviren.

*Des Cotelletes frites.*

Karmenadel gebacken.

Diese Karmenadel werden gemacht auf die nemliche Manier, gleichwie die vorher gemeldten, hernach mit Mehl bestreuet, in Evern umgekehrt, und mit fein geriebener Semmel banirt, die Sous darzu, mache eine lagirte Saurampfen, oder auch eine Hachée - Sous, ist es Zeit zur Tafel, thue sie schön gelb im Schmalz ausbacken, gebe die Sous trockner und warmer servirt.

*Des Cotelletes en casserole.*

## Karmenadel in Kastrol.

Diese Karmenadel werden gemacht, gleich wie diese erstern in Ofen ohne Butter, nicht anderst als mit Salz und ein wenig Pfeffer, ein wenig Kräuter, gebe ein Provanzeröl in ein Kastrol mit feinen Kräutern, lege die Karmenadel darein mit einem Lorberblatt, das Mark von einer Lemoni, die Sous darzu, nehme eine Colli in ein Kastrol mit ein wenig Verbram, und den Saft von einer Lemoni, ist es Zeit zur Tafel, lege die Karmenadel auf den Windofen, und laß sie auf beeden Seiten gar werden, richte sie in die Schüssel und gebe die Sous darüber.

*Des Cotelletes en papillotes.*

## Karmenadel im Pappier.

Mache die Karmenadel schön rund vom Fischfleisch, nehme aber die Grätten davon, lege sie auf eine Schüssel, thue sie salzen und pfeffern, gebe feine Kräuter darzu, ein Paar Lorberblätter und das Mark von einer Lemoni, laß sie eine Stund stehen, nehme einen Bogen Pappier, lege das Quart Pappier zusammen, nehme ein wenig bosirte Fischfisch auf das Pappier, lege ein Karmenad darauf, streiche oben auf das Karmenad.

Karmenad ein wenig Fasch, mache von einer Petersilwurzel das Karmenadbeinel, stecke es durch das Pappier, wickle es zusammen, auf solche Art mache die Karmenadel so viel du vonnöthen hast, lege sie in eine Schüssel, gebe ein Del darüber, ist es Zeit zur Tafel, lege die Karmenadel auf den Rost, thue sie auf beiden Seiten grilliren lassen, richte sie in die Schüssel, gebe eine heiße Schüh mit Lemoni - Saft darüber und warmer zur Tafel serviret.

*Des Cotelletes aux abricots.*

Karmenadel mit Maurachen.

Mache die Karmenadel von Fasch, wie schon gemeldet, thue eine Tortenpfann mit Butter bestreichen, lege die Karmenadel darauf, nehme gleiche Maurachen, thue sie mit Butter und feinen Kräutern poffiren, bestreiche die Karmenadel mit Eyerklar, thue in die Mitte einen Maurachen, und neben herum mit Krebschweiferln garniren, bestreiche hernach ein Pappier mit Butter, lege es darauf, ist es Zeit zu serviren, stelle die Karmenadel in Ofen, laß sie gar werden, der Ofen muß nicht zu heiß seyn, gebe eine klare picante Colli - Sous darzu.

*Des*



*Des Cotelletes à la Madelaine.*

**Karmenadel mit Zwibel.**

Diese Karmenadel werden auf die nemliche Manier gemacht, und auf eine Sortenpfann gelegt, thue Zwibel rund blattweis schneiden, und im Wasser blangiren, bestreiche die Karmenadel mit Eyerklar, beslege sie mit den runden Ringeln Zwibel, das Kleine in der Mitte, und die Größern herum, willst du etwas anders darzwischen garniren, steht es nach Belieben, bedecke sie mit bestrichenem Pappier von Butter, ist es Zeit zur Tafel, laß sie in Ofen gar werden, gebe eine Hachée - Sous darzu, und servire sie zur Tafel.

*Des Cotelletes dressées.*

**Karmenadel dressirt.**

Mache die Karmenadel, wie schon gemeldet, lege sie auch auf eine Sortenpfann, thue sie bestreichen mit Eyerklar, hernach garniren mit Fülle und Krebschweifeln auf eine Fasson nach Belieben, bedecke sie mit Pappier, und laß sie im Ofen gar werden, gebe eine Sous von Maurachen darzu, und thue sie warmer serviren.

*Des*

*Des Cotelletes avec de la moutarde.*

*Karmenadel mit Senf.*

Mache die Karmenadel ohne Fäsch, thue sie einmargoniren mit feinen Kräutern, ein Paar Lorberblätter, und das Mark von einer Lemoni, mache eine Senf = Sous, wie schon gemeldet zu machen, wenn es Zeit ist, lege die Karmenadel auf den Rost, laß sie grilliren, gebe die Senf = Sous darzu und warmer zur Tafel serviret.

*Des Cotelletes à l'Italienne.*

*Karmenadel auf Italienisch.*

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

*Des*

*Des Cotelletes masquées.*

Karmenadel mit Wurzeln.

Mache diese Karmenadel ohne Fäsch, thue sie hernach im Wasser blangiren mit Salz, schneide Peterfilwurzeln in feine Fülle, laß diese Wurzel wohl in Wasser sieden mit Salz, mache eine weiße Sous, gebe die Karmenadel mit den Wurzeln darzu, laß sie ein wenig kochen, wenn es Zeit ist zum Anrichten, thue sie lagiren mit etlichen Eyerdottern, gebe den Saft von einer Lemoni darzu, und thue sie serviren.

*Des petites Grenades masquées.*

Kleine Granad maßquirt.

Nehme kleine Möbel von einer Fäskan, thue sie mit Butter bestreichen, hernach thue sie auslegen mit kleiner Fülle, Krebs- schweifeln, Mairachen und Artoffeln, nehme einen französischen Fäsch, fülle die Möbel damit an, ist es Zeit zur Tafel, stelle sie in Ofen, und laß gar werden, stürz sie auf ein Serviet, daß der Butter davon gehet, richte sie nach dem in die Schüssel, gebe eine Mairachen oder Chambinion - Sous darzu.

*Des*

*Des petites Grenades au Ris.*

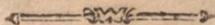
## Granad mit Reiß.

Thue ein Reiß und Kochen, in einer Erbsen-Boullion recht kurz, laß ihn hernach kalt werden, rühre einen frischen Butter mit etlichen Eyerdottern ab, gebe den Reiß darzu, thue ihn wohl verrühren, salze ihn, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, bestreiche sie mit geriebenen Semmelbröseln, gebe von dem Reiß hinein in die Mitte, gebe ein Salpicon, wie schon gemeldet zu machen, darzu, bedecke sie mit Reiß, ist es Zeit zur Tafel, setze es in Ofen, laß gar werden, stürze es hernach auf die Schüssel, und servire zur Tafel.

*Des petites Grenades avec de la farce.*

## Granad mit Fülle.

Schneide feine Fülle von Fische, thue es einmargouiren mit feinen Kräutern und Provanzeröl, wie schon gemeldet, bestreiche die Mödel mit Butter, trefre die Fülle ringsherum hinein, gebe ein Salpicon in die Mitte, bedecke es mit Fülle, ist es Zeit, stelle es in Ofen, laß sie gar werden, stürze es auf die Schüssel, gebe etne picante Colli-Sous darzu, und thue sie warmer zur Tafel serviren.



*Des hattelettes mêlées avec de la farce.*

Silberne Spießel mit Fasch.

Thue von Französischem Fasch etwas auf ein Backbret mit Mehl auswirken, mache kleine gleiche Stückel daraus, thue sie hernach in Wasser absieben, gebe sie nach dem trockner in ein Kastrol mit frischem Butter, auch etwas Fülle, Chambinion und Maurachen, feine Kräuter, Salz, und Pfeffer, laß es auf dem Feuer posiren, stau-  
be ein wenig Mehl darzu, ein klein wenig Schüh, lagire es mit etlichen Eyerdottern, und laß kalt werden, nach dem stecke es an die silberne Spießel, mache sie mit der dicken Sous schön gleich, bestreue sie mit geriebenen Semmelbröckeln, lege sie auf den Rost, ist es Zeit zur Tafel, laß sie schön gelb grilliren, richte sie warmer auf die Schüssel, gebe eine klare Schüh mit Lemo-  
ni = Saft darzu, und servire.

*Des hattelettes avec du blanc de Carpes.*

Silberne Spießel mit Karpfen-  
Milchner.

Nehme die Karpfenmilchner, thue sie ab-  
sieden, wie auch Hechten leber, und Krebs-  
schweifeln, schneide die Milchner, wie auch  
die

die Leber in kleine und gleiche Stückel in ein  
Kastrol, mit einem Stück frischen Butter, auch  
die Krebschweifeln, Maurachen, Chambi-  
nion, und Artoffeln blattelweis geschnitten,  
gebe feine Kräuter darzu, Salz und Pfeffer,  
laß alles posiren, richte es wie schon vor-  
her gemeldet, auf die nemliche Manier, und  
gebe eine klare Schüh mit Lemoni = Saft  
darzu.

*Un Ragout melé.*

Ein gemischtes Ragout.

Nehme abgessottenen Karpfenmilchner,  
wie auch Hechtenleber, in kleine und gleiche  
Stück geschnitten, etwas Fülle von Fisch  
gebacken oder blangirt, ein wenig Artoffeln,  
Maurachen Chambinion, Krebschweifeln,  
einen ganzen Zwibel, Salz und ein wenig  
Pfeffer, ein kleines Stück frischen Butter,  
laß alles auf dem Feuer posiren, gebe eine  
Colli daran, laß es aufkochen, thue es ab-  
saumen, ist es Zeit zu serviren, gebe den  
Saft von einer Lemoni darzu, richte es sau-  
ber in die Schüssel, thue es hernach mit  
ausgebakenen Rutten garniren, und zur  
Tafel geben.

*Un Ragout melé de foi.*

*Ein gemischtes Ragout von Leber.*

Nehme 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 posiren, gebe eine Colli darzu, laß es aufkochen, hernach drucke den Saft von einer Lemoni daran, und laß kalt werden, backe Semmelkrusten schön gelb im Schmalz auf, belege die Schüssel damit, gebe dieses Ragout darauf, setze es in Ofen, laß anziehen, daß es kurz wird, doch nicht zu trocken, und servire es hernach zur Tafel.

*Un Filet au four.*

*Filets im Ofen.*

Schneide Fülle in der Länge von der innern Schüssel, thue diese Fülle einmargoniren mit feinen Kräutern, bestreiche hernach den Boden von der Schüssel mit ein wenig Fatsch, 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 anderm garniren, bedecke es hernach mit einem Pappier, mit

mit Butter bestrichen, ist es Zeit zur Tafel, stelle es in Ofen, und laß gar werden, thue den Butter hernach wohl davon, gebe eine klare picante Colli - Sous darzu, und thue es zur Tafel serviren.

*Un Gratin blanc à la presse.*

Ein weißes Breß Ragout.

Backe ein Paar Stück Hechten im Schmalz aus, thue das Braune davon, pflücke das weiße Fleisch, die Gräten wohl davon, thue etliche Chambrion in Butter poffiren, gebe das Fleisch von Hechten darzu, auch eine Bejamelle, Salz, und ein wenig Pfeffer, gebe es auf die Schüssel, oben bedecke es mit sauern Riam, und bestreiche es mit fein geriebenen Semmelbröckeln, setze es in Ofen, laß es oben und unten eine schöne gelbe Farb bekommen, thue den Butter mit einem Serviet sauber davon nehmen, und servire es zur Tafel.

*Un Gratin à l'Angloise.*

Ein braunes Breß Ragout.

Thue etliche Stück Hechten im Schmalz ausbacken, nehme hernach das weiße Fleisch ohne Gräten davon, das Braune thue in

ein Kastrol mit einem Gläsel Burgunderwein, und etlichen ausgebackenen Semmelschnitten, mit etwas Wurzeln, Zwiibel, Kräuter, und ein halbes Lorberblatt, gebe eine Schüh darauf, laß wohl verkochen, nachdem thue die Fetten davon, thue es durch ein Haartuch pressen, Salz, ein wenig Pfeffer, wie es sich gehdret, belege den Boden von der silbernen Schüssel mit gebackenen Semmelschnitten, gebe die durchgetriebene Colli darauf, setze es auf einen Dreyfuß, mit Blut darunter, laß es kochen, bis es unten eine Krusten bekommt, oben darauf streue das weiße Fleisch von Hechten, laß es gut anziehen, und servire es zur Tafel.

*Un Aspic de Saumon.*

*Ein Espic von Rheinsalm.*

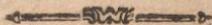
Nehme von allerhand Sorten Fischen, schneide sie in Stückel, thue sie nur ein wenig im Salzwasser blangiren, richte sie hernach in ein Kastrol mit Wurzeln, Zwiibel, Kräuter, ein Lorberblatt, ein wenig ganzes Gewürze, ein Glas weißen Wein, ein Löffelvoll Schüh, und ein wenig Hausenblatter, laß hernach gut einsieden, daß nur soviel bleibt, als was du ronnödthen hast, thue die Fetten davon, pressire es, laß kalt werden, nach dem drucke den Saft von einer Lemoni, wie auch ein wenig Berdramesia daran, schlage etliche Eyerklar in ein Kastrol,

Kros, rühre sie mit dieser Sous ab, setze es  
 auf den Windofen, laß aufkochen, hernach  
 ein wenig von ferne sieden lassen, bis  
 recht kalt wird, setz vom Feuer, decke es zu,  
 und laß durch ein Serviet laufen, thue ein  
 Stück Rheinsalm, ein Stück Hechten in  
 Corbullion sieden, hernach trocken legen,  
 und kalt werden lassen, schneide schöne feine  
 Fülle dünn, gieße von dieser Espic ein we-  
 nig auf die Schlüssel, wo du zu serviren hast,  
 und laß es stehen, bis fest wird, hernach  
 schlage die Fülle auf eine schöne Fasson dar-  
 auf, pr. Exempel, formire ein Paquet,  
 oder etwas anders nach deinem Wohlgefal-  
 len, thue es cardiren mit Oliven, Ray-  
 pern, Berdrum und Petersil, wenn dieses  
 gemacht ist, gebe hernach die andere Espic  
 kalter nach und nach darüber, damit es nicht  
 von einander laufet, und schön in seiner  
 Fasson bleibet, stelle es in ein kühles Ort,  
 oder auf ein Eis, und laß gestehen, bis  
 Zeit ist zur Tafel serviren.

*Un Aspice de Truits.*

*Ein Espic von Forellen.*

Diese Espic wird gemacht auf die nem-  
 liche Manier, gleichwie die Vorhergemeldte,  
 nur daß man sie mit Forellen einlegt, weil  
 das Fleisch blau und weiß ist, nehme Krebs-  
 schweifeln darzu, kannst auch etwas andere  
 Fisch darzu thun, und die Kräuter, du

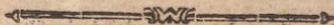


Kannst eine Espic einrichten nach deinem Wohlgefallen, diese Espic wird serviret bey einer großen Tafel, meistens aber im Sommer, und auch bey einem Suppe oder Nachessen auf Deutsch zu sagen.

## Les Entrées.

### Die eingemachte Speisen.

Das nennen die Franzosen Les Entrées, und die Deutschen Eingemachtes, welche ein Unterschied sind von den Ord Oeufre, auf Deutsch Boreffen, diese sind lauter feine, und kleine Speisen, ein Eingemachtes ist schon etwas stärker und im Ganzen, welches nicht verarbeitet darf werden.



*Un Fricandeu de Saumon à la Crème.*

*Ein Fricando von Rheinsalm mit Raam.*

Schneide ein schönes Stück von Rheinsalm, den Form wie ein Fricando, spicke es mit abgessottenen Petersilwurzel, gleichwie mit dem