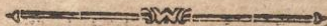


Kannst eine Espic einrichten nach deinem Wohlgefallen, diese Espic wird serviret bey einer großen Tafel, meistens aber im Sommer, und auch bey einem Suppe oder Nachtessen auf Deutsch zu sagen.

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 Fricandeau de Saumon à la Crème.

Ein Fricando von Rheinsalm mit Raam.

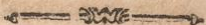
Schneide ein schönes Stück von Rheinsalm, den Form wie ein Fricando, spicke es mit abgessottenen Petersilwurzel, gleichwie mit dem

dem Speck, thue es hernach in ein Kastrol mit Wurzel, Kräuter, einem Zwiibel, ein Lorberblatt, Salz und ein Glas weißen Wein, thue ein Stück Butter zergehen lassen, aber wohl abgefaumet, auch darzu, decke es mit Pappier zu, stelle es auf eine Glut, und laß stat sieden, bis gar ist, die Sous darzu mache von kleinen Zwiibern, wie schon gemeldet zu machen, ist es Zeit zur Tafel, thue das Fricando auf ein Serviet, und schön abtrücken, lege es auf die Schüssel, thue es mit kleinem Pensel schön glaziren, gebe die Sous gut picant darunter, und servire zur Tafel.

*Un Fricandean d'Eturgeon en Sauce,
aux Concombres.*

*Ein Fricando von Haußen mit Gu-
gumern + Sous.*

Schneide das Stück Haußen in einem Form, gleichwie ein Fricando, thue es hernach durchspicken mit Ahlfisch, nachdem in ein Kastrol mit Wurzeln, Kräuter, Zwiibel, ein Lorberblatt, ein wenig ganz Gewürz, Salz, und ein Glas weißen Wein, laß ein Stückel Butter zergehen, nachdem er abgefaumet ist, gebe ihn auch darzu, decke es mit Pappier zu, setze es auf eine Glut, laß stark sieden, bis gar ist, ist es Zeit zur Tafel, nehme es heraus auf ein Ser.



Serviet, thue es gut abdrücken, hernach lege es auf die Schüssel, thue es schön glaziren, und gebe eine Gugumern. Sous darzu.

*Un Fricandeu de prochets en Sauce
aux oignons.*

Ein Fricando von Zechten mit Zwiebel = Sous,

Diese Fricando wird gemacht, auf die nemliche Manier, nur anstatt die Peterfils würczeln wird dieses mit Gelbruben gespicket, weil das Fleisch weiß ist, das übrige wird gemacht und ingericht auf die nemliche Manier, wie das vorhergemeldte.

*Un Fricandeu de Truites en Sauce
d'everate.*

*Ein Fricando von Forellen mit einer
Beverate - Sous.*

Schneide die Forellen in ein oder zwey Stück, nachdem sie groß sind, richte sie ein auf die nemliche Manier, wie vorher gemeldet, die Sous darzu, nehme von allerhand Kräutern, etliche Charlotten, thue sie fein schneet.

schneiden, wie auch etwas Rappern, mache es in ein Geschirr, nehme etliche harte Eyerdotter, diese zerreiße mit ein wenig Senf, auch ein wenig Provanzeröl, Eßig, ein wenig frisches Wasser, gebe es zu den Kräutern, thue es salzen, und ein wenig pfeffern, gebe diese Sous auf die Schüssel, das Fricando trocken darauf, glazire es, und servire zur Tafel.

Une entrée de Saumon à la Bechamelle.

Ein Bejamelle von Rheinsalm.

Nehme ein Stück Rheinsalm, welches etwas hoch seyn muß, thue es in der Runden zusammen binden mit einem Bindfaden, lege es auf eine Schüssel, salze es, schneide etwas Wurzel, einen Zwiebel, das Mark von einer Lemoni, ein Paar Lorberblätter und Kräuter, laß ein Stück Butter zergehen, bis er anfangt gelb zu werden, thue ihn hernach auch daran posiren, laß ein Paar Stund in diesem Margonat stehen, wenn es Zeit ist zur Tafel, lege es auf den Rost, und laß auf einer Glut grilliren, bis das Stück durchaus gebraten ist, nehme etliche Artoffeln und Chambinion, thue sie in feine Fülle schneiden, mit ein wenig Butter posiren, gebe ein Bejamelle darzu, leg das Stück Rheinsalm auf die Schüssel ohne Kräu-

Kräuter, schneide in der Mitte ein Loch heraus, nehme dieses Fleisch in kleinen Brockeln in das Bazamelle, thue es mischen, fülle es hernach in das Loch hinein, gebe ein wenig klare Schüh naturel in die Schüssel, und servire zur Tafel.

Une Entrée de Saumon à l'Italienne.

Ein Stück Rheinsalm auf Italienisch.

Dieses Stück wird eingerichtet wie das vorhergemeldte, nur anstatt den Butter gieße du ein Provanzeröl daran, nehme Austern, nachdem sie gepuzet sind, thue es in ein Kastrol mit Colli, nachdem das Stück ausgebraten hat, lege es auf die Schüssel, und schneide auch ein rundes Loch in der Mitte heraus, thue das Fleisch auch in kleinen Brockeln ohne Gräten zu den Austern, laß aufkochen, gebe den Saft von einer Lemoni darzu, fülle es hernach in das Loch hinein, und thue es zur Tafel serviren.

Une

Une Entrée d'Éturgeon à la Sauce de Capres.

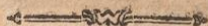
Ein Stück Haußen mit Rappern.
Sous.

Dieses Stück wird eingerichtet wie schon gemeldet, aber ohne Wurzeln, die Kräuter werden mit etlichen Charlotten fein geschnitten und daran gegeben, anstatt den Del nimmst du einen Butter, wie schon gemeldet, die Sous darzu, nehme französische Rappern mit etlichen Charlotten in Fülle fein in ein Kastrol mit ein Paar Sardellen geschnitten, thue es ein wenig posiren, gebe eine Colli daran, laß die Sous einkochen, gebe ein wenig guten sauern Raam daran, ein wenig Lemoni Schalen fein geschnitten, wie auch den Saft von einer Lemoni, nachdem das Stück grillirt ist, lege es auf die Schüssel, gebe die Sous darüber, und servire es zur Tafel.

Un Entrée d'Éturgeon aux Groseilles.

Ein Stück Haußen mit grüner
Stachelbeer = Sous.

Dieses Stück wird eingerichtet auf die nemliche Manier, wie das vorhergemeldte, auch auf die nemliche Manier grillirt, die Sous darzu, nehme eine Handvoll Stachelbeer,



beer, welche noch nicht zeitig sind, thue sie in einem Kastrol mit ein wenig Butter pöfren, gebe eine Colli daran, laß sie aufkochen, drucke den Saft von einem halben Lemoni darzu, und gebe diese Sous über das Stück, man kann auch den Saft von diesen Stachelbeeren auspressen in ein Kastrol mit ein wenig Schüh den Saft von einer Lemoni darzu, und sich damit bedienen vor die Sous.

Un Entrée d'Eturgeon à l'Italienne.

Einen Haußen auf Italienisch.

Dieses Stück wird eingerichtet mit feinen Kräutern, Charlotten, Lorberblätter, das Mark von einer Lemoni, Provanzeröl, hernach wird es grillirt, wie vorher gemeldet, lege es hernach auf die Schüssel, gebe ein wenig Schüh darzu, drucke den Saft von drey oder vier bitteren Pomeranzen darüber, und thue es zur Tafel serviren.

Un Entrée d'Eturgeon à la Mafaique.

Ein Stück Haußen mit Wurzeln.

Thue ein Paar Stückel gelbe Ruben, wie auch ein Paar Stückel Zelleri in einer Fasson rund oder länglicht schneiden, oder schnei.

Schneide Herzeln daraus, auch etliche Artof-
 jeln, Schneide ein Stück Hauten im gleichen
 Form, thue hernach dieses Stück oben schön
 darein garniren, lege es auf eine Schüssel,
 thue es salzen, gebe Wurzeln, Kräuter,
 Zwiebel, Charlotten, ein Paar Lorberblät-
 ter, das Mark von einer Lemoni, und gie-
 ße Provanzeröl darzu, binde es ein in ein
 doppeltes Papier, thue es in ein Ka-
 trol, stell es in Ofen, und laß gar wer-
 den, die Sous darzu, mache von frischem
 Berdrum oder auch eine andere Sous, wie
 schon gemeldet ist zu machen, ist es Zeit zur
 Tafel, nehme das Stück aus dem Papier,
 thue die Kräuter wohl davon, richte es auf
 die Schüssel, und gebe die Sous darüber.

Une Entrée à la dangere.

Ein Eingemachtes von Fasch.

Thue von Rheinsalm, und Hechten klei-
 ne Rolad schneiden, bestreiche diese mit Fasch,
 thue sie zusammen wickeln, wie sichs gehört
 Rolad zu machen, thue sie einmargoniren
 mit feinen Kräutern, wie schon gemeldet
 bey den andern Fischen, laß eine halbe
 Stund oder mehrere stehen, hernach nehme
 einen Fasch auf die Schüssel, wo du zu servi-
 ren hast, der Fasch muß in der Mitte hoch seyn,
 der Form davon einer kleinen Kugel gleich,
 dru

drucke die Rolad auf der Seiten, wie die sie zu legen hast, in Eyerklar ein, und lege sie rund herum ein rothes, wiederum ein weißes, bis die Schüssel ringsherum voll ist, die Kugel davon in die Mitte, thue sie belegen auf eine Fasson mit Krebschweifeln und Artoffeln, bestreiche ein Pappier, die Größe von deiner Schüssel, bedecke es damit, stell es hernach in Ofen, und laß gar werden, wenn es Zeit ist zur Tafel, nehme das Pappier, wie auch die Fetten davon, gebe eine klare picante Colli. Sous darüber, und thue es zur Tafel serviren.

*Une Entrée à la dangere d'une autre
Maniere.*

*Eine von Fasch auf eine andere
Art.*

Schneide von einem Hechten oder auch andern Fisch schöne gleiche lange Fülle dünn, aber nicht dick, thue die Fülle einmargoniren, gleichwie die Rolad, laß sie auch etne Zeit in diesem Margonat stehen, hernach mache von Fasch zurecht auf die Schüssel, wie vorher gemeldet, nehme hernach diese Fülle, fange von außen an in Rundung zu belegen, bis die ganze Fasch bedeckt ist, zwischen der Fülle mache eine
Garz

Garnierung mit Krebschweifeln und
 Kartoffeln, bedecke sie hernach auch mit Pa-
 sier, laß im Ofen gar werden, und gebe
 auch eine klare Colli - Sous darzu.

Une Entrée à l'Allemande.

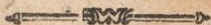
Eines von Fasch auf Deutsch.

Schneide von einer Sorten Fischfülle
 groß wie zwey Finger, thue sie hernach ein-
 margoniren, wie schon gemeldet, bestreiche
 die Schüssel mit Fasch, rangire die Fülle
 darauf, bedecke es hernach mit sauern Raam,
 und bestreue es mit fein geriebenen Sem-
 melbröckeln, setze es in Ofen, daß eine schöne,
 gelbe Farbe bekommt, thue die Fetten davon,
 und gebe eine Kappern - Sous darüber.

Une Entrée de Brochet glacé.

**Ein Eingemachtes von Hechten
 glacirt.**

Schneide zwey Stück von Hechten in
 gleichen Form, thue sie einsalzen, und in
 Corbouillion abfüeden, oder auf Deutsch zu
 sagen, wie man einen blau gesottenen Fisch
 abfüedet, nehme sie hernach heraus, mit ei-
 nem Serviet abtrücknen, hernach in ein Pa-
 strol mit ein wenig Glas, setze sie auf einen
 R war.



warmen Ofen, und laß sie schön glasiren, die Sous darzu, mache eine lagirte Sauerampfer-Sous, gebe sie auf die Schüssel, rangire die zwey glasirte Stück Hechten sauber darauf, und gebe es zur Tafel.

Une Entrée de Brochet à l'Hollandoise.

Ein Ringemachtes von Hechten auf
Holländisch.

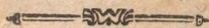
Schneide auch ein Paar schöne und gleiche Stück, wie schon vorher gemeldet, thue sie sieden auf die nemliche Manier, die Sous darzu, nehme ein Stück recht frischen Butter in ein Kastrol mit ein Paar Eyerdottern, den Saft von einer oder mehr Lemonien, Salz, und ein wenig Pfeffer, ist es Zeit zur Tafel, lege den Hechten trockner auf ein Serviet, richte ihn auf die Schüssel, rühre die Sous auf dem Feuer ab, aber nicht kochen lassen, gebe ein wenig blattweis gepflochten Peterfil, im Wasser blangirt zu der Sous, richte sie über den Fisch, und servire zur Tafel.

Une

Une Entrée de Brochet à la Flamande.

Ein Eingemachtes von Hechten auf
Flamländisch.

Richte ein Paar Stück Hechten, wie
vorher schon gemeldet, auf die nemliche
Manier, die Sous darzu, nehme etliche wei-
ße Erdäpfel, nachdem sie gesotten, aber
nicht gar lind, thue sie schälen, und blat-
telweis schneiden in ein Kastrol mit ein we-
nig frischem Butter, Salz, und Pfeffer, laß
sie dünsten, doch daß die Blättel ganz blei-
ben, schneide ein Paar Zwiebel in feine glei-
che Fülle, setz ein Wasser auf das Feuer,
laß sieden, werfe die Zwiebel hinein, laß
sie einen Sud aufthun, hernach abgießen,
und im Butter schön gelb rösten, thue sie
sie hernach ohne Butter zu den Erdäpfeln,
gebe einen Löffelvoll Colli darzu, ein wenig
Senf, den Saft von einer Lemoni, ist
es Zeit zur Tafel, richte die Sous auf die
Schüssel, gebe den glasirten Hechten darauf,
und thue zur Tafel serviren.



Une Entrée de Brochet à l'Angloise.

Ein Eingemachtes auf Englisch.

Schneide 2 Stück Hechten, wie schon gemeldet, thue sie einsalzen, und im Salzwasser blangiren, nach dem in ein Kastrol mit Salz, Pfeffer, ein Lorberblatt, einen Zwiibel, fein geschnittene Kräuter, etliche Charlotten, Artoffeln, Chambinion, ein Glas Champagner-Wein und ein wenig Flare Erbsen, Bouillon, setz auf eine Glut, und laß ihn kochen, ist es Zeit zur Tafel, nehme ein Stückel recht frischen Butter, mit ein wenig feinem Mehl und Sardellen gemischt, brocke ihn zu dem Hechten, thue das Kastrol allzeit auf dem Feuer rühren, bis aufkochet, drucke den Saft von einer Lemoni darzu, und richte ihn an zur Tafel.

Une Entrée de Brochet à la Polonoise.

Ein Eingemachtes von Hechten auf Pohlenisch.

Schneide und richte den Hechten wie vorher schon gemeldet, richte ihn ein in ein Kastrol, schneide Petersilwurzel in feine Fülle, thue sie in Wasser absieden, und gebe sie zu dem Hechten, mische ein Stück frischen Butter mit ein wenig feinem Mehl,
ge.

gebe ihm auch ein Zwiibel, ein Lorberblatt, Salz und Pfeffer, den Saft von einer Lemoni, ein wenig klare Erbsen-Bouillon, laß ihn kochen, bis er gar ist, thue ihn hernach zur Tafel serviren.

Un Entrée de Brochet aux fines herbes.

Ein Eingemachtes von Hechten mit
feinen Kräutern.

Mache den Hechten zurecht, wie schon gemeldet, thue ihn in ein Kastrol, und richt ihn ein auf die nemliche Manier, wie den Hechten auf Pohlisch, thue hernach Petersil pflocken, wie auch Berdrum und Pimpernel, laß diese Kräuter nur ein wenig im Wasser blangiren, auf die Legt, wenn er gekocht hat, thue die Kräuter darzu, und thue ihn mit etlichen Eyerdottern lagiren, gebe den Saft von einer Lemoni darzu, und servire zur Tafel.