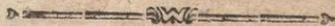




Butter mit 6 Eyerdotter, und 3 ganze ei-
nes nach dem andern ab, thue die Semme
ausdrucken, gebe sie darzu, auch etliche bit-
tere, süße Mandelleibl, und etliche Discot-
ten fein gestossen, ein Stückel fein geschnit-
tene Pomeranzenblühe und einen Lemoni
auf dem Zucker abgerieben, dieses alles wohl
abgerühret, schneide von Buttersaig mit dem
Backradel feine Bandel, bestreiche ein Kastrol
die Größ, so du vonnöthen hast, mit Butter,
belege das Kastrol mit diesen Bandeln, gie-
ße die Tous hinein, laß es langsam schön
gelb ausbacken, thue es hernach umstürzen,
und mit Zucker glasiren.

Des Poissons à la grille & frits.
en place de rotis.

Gebratene und gebackene Fisch,
die man anstatt den Fleischbraten
serviret.



Un Brochet à la Grille.
Einen Hechten.

Une

—
 Une Carpe.
 Einen Karpfen.

Un morceau d'Eperlan.
 Einen Störfisch oder Haußen genannt.

Un morceau d'Eturgeon.
 Ein Stück Haußen.

Des Dorates, ou des Truilles.
 Forellen.

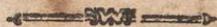
Une Ombre.
 Einen Aisch.

Des Perches.
 Perschen.

Un morceau de Saumon.
 Ein Stück Rheinsalm.

Une Anguille.
 Einen Nalffisch.

Des Harrengs frais.
 Frische Renken.



Un morceau de Lombrine.
Ein Stück Lombrin Meerfisch.

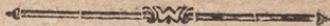
Un morceau de Spinola.
Ein Stück Spinola Meerfisch.

Un morceau de Ton.
Frischen Sonnensfisch.

Des Trilles ou Barbetles de Mer.
Trillien Meerfisch.

Des Maqueraux.
Makarellen Meerfisch.

Pour la Friture.
Die Fisch zum Backen.



Des Brochetons.
Kleine Hechtel.

Des Cabottes.
Großköpf, oder Koppfen genannt.

Des

Des Gougeons,
Grundeln.

Des Loches,
Schmerling.

Des Lotes,
Auritten.

Des Perches,
Perchling.

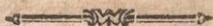
Des Tanches,
Schleien.

Des petites Truites,
Kleine Forellen.

Des petits Harrengs frais,
Frische Renken.

Des Ecrevisses,
Krebse ohne Schalen.

Des Cresses,
Kreßling.



Des Enchois frais.

Frische Sardellen oder Alligi genannt.

Des Sartes.

Sarti.

Des Barbues.

Trillien.

Des Bonitons.

Kleine weiße Fische.

Des Dartes.

Kleine weiße Fisch.

Des Trilles.

Ein rother Fisch.

Des Soles.

Sollfisch.

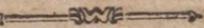
Des Lambrillons.

Plattefischen.

Des petits Ma queraux,

Kleine Macrau.

Des



Des Tricils.

Allerhand kleine Meerfisch.

Des Calemas.

Kalamar.

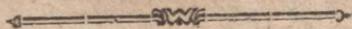
Des petites Ecrevisses.

Rambre, oder Meerkrebsel, Feralier genannt,
oder von allerhand kleinen Fischeln.

Alle diese vorgemeldten Sorten von Fi-
schen habe ich beygesetzt, um sie auf
Französisch schreiben oder nennen zu
können.

Des Entremets chauds.

Warme Speisen, die auf den zwey-
ten Gang gehören.



Un Entremet d'Epinards à la Crème.

Spenat mit Raam.

Nachdem der Spenat sauber gepuget, und
gewaschen ist, muß er in vielem Wasser
blan-