

Stücke darin um und backt sie in Schmalzbutter aus. In diesem Teige kann man jedes Geflügel 2c. backen.

114. Fricadellen.

Alle Reste von Rind-, Hammel- und Kalbfleisch können hierzu verwendet werden, nur nicht das, was auf den einzelnen Tellern zurückgeblieben ist. Diese werden mit vieler Chalotte und Petersilie recht klein gehackt, mit fein geriebener Weißbrodkrume, einigen Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe wohl untereinander gemengt; dann zu Klößchen geformt und in Butter oder Schmalz gebacken.

115. Gebackene Sardellen.

Große Sardellen werden rein gewaschen und eine Stunde lang in Milch gelegt; dann spaltet man sie, reinigt sie vom Grate, wendet sie in Erbsenmehl recht umher und backt sie in Butter oder Schmalz hell aus.

116. Fischwürste.

Man nehme das Fleisch von Hechten und Karpfen, reinige es wohl von den Gräten, schneide es von der Haut ab, und hacke es recht fein; dann nehme man ein in süßen Rahm geweichtes Weißbrod, drücke es nicht zu sehr aus, gebe ein gutes Stück Butter darunter, nehme drei Eier, Thymian, Basilikum, Pfeffer, Salz und ein wenig Muskat; menge dies alles mit dem Gehackten auf einem Brette recht wohl durcheinander, fülle es in Därme, brate sie in einer Pfanne schön braun aus und gebe sie zum Fastengemüse.

117. Bologneser Wurst (Saucisse de Bologne).

Von einem frischen Schinken wird das Fleisch und Fett, so wie auch einige Schweinslummern fein gehackt; glaubt man es nicht fett genug, so wird noch frisches kerniges