

Zitronenschale und Mark klein gehackt wird, weicht die Brosamen von einem halben Kreuzerweck in Milch ein, stoßt das Gehackte fein mit dem ausgedrückten Weck und 3 Eyer gelb, vermengt es mit Salz und Muskat, füllt es in den Al, reibt solchen von aussen wohl mit Pfeffer, Salz und ein wenig gehackter Salbey ein, legt ihn der Länge nach auf ein Brett, wo schon ein Buttersaig von einem Viertelpfund Butter fertig seyn muß, wället diesen, und schneidet ihn zu 2 Finger breiten Strichen. Alsdann wird der ganze Al von oben an mit diesen Strichen umwickelt, daß derselbe immer Fingers breit zwischen dem Saig heraussieht, eine irdene Platte oder Potageblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, der gewundene Al rund darein gelegt, mit einem Hölzlein ein wenig zusammen geheftet, der Saig mit einem verklepperten Ey bestrichen, der heraussehende Al mit Semmel-Mehl bestreut, Zitronensaft darauf gedrückt, auch mit einem Stücklein Butter belegt, in des Bäckers Ofen gestellt, und gebacken, dann subtil (sanft) auf eine Platte gelegt, mit halb aufgeschnittenen Zitronen umstellt, und mit Petersilie und kleinen Kappern bestreut.

Anmerkung. In einem Fasttage kann die Fülle statt des Fleisches von einem Stücklein Fisch oder einigen Krebschwänzen gemacht werden, das Uebrige aber bleibt bey der Masse. Man kann auch die Fülle ganz weglassen, und den Al leer backen.

Fricassée (Frikassée) von einem Al.

Wenn ein pfündiger Al gestreift und ausgenommen ist, wird er zu halb Fingers dicken Rädlein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, ein wenig Essig und ein halbes Glas Wein darüber