

Der Professor der Griechischen Sprache zu Paris, wurde zu Nimes im Anfang des Dec. a. 1627. gebornen. Sein Vater war Anfangl. ein Prediger der Reformirten Kirche, begab sich aber nachmahls zur Catholischen Religion und wandte allen möglichsten Fleiß an diesen seinen Sohn in Sprachen und Wissenschaften zu unterrichten; welches ihm dann so wohl von Statt gieng, daß er, da 1652. Jahr alt war, bereits eine ziemliche Probe seiner Fähigkeit ablegte. Denn als an 1641. eine General-Versammlung der Französischen Clerisy zu Mante gehalten wurde, explicirte derselbe in Gegenwart der ganzen Versammlung die Ebräische Bibel im alten, und die Griechische im neuen Testamente, und konte alle dubia, die man in der Ebräischen Sprache ihm machte, sehr wohl beantworten. Er fügte auch einige demonstrationes mathematicas hinzu, indem er etliche definitiones des Euclidis explicirte. Hiedurch nun erlangte er einen grossen Ruhm welchen er durch seinen Fleiß täglich vermehrte, bis er endlich a. 1649. Socius Sorbonicus, und an 1676. Professor der Griechischen Sprache zu Paris wurde. Worzu ihm dann Joan. Bapt. Colberg sonderlich behülfflich war, der ihm auch a. 1667. erwählte, die Griechischen Codices in der Königlichen Bibliothec durchzusehen, und einen accuraten Indicem darüber zu verfertigen. Endlich starb er den 12. Aug. an 1686. Er hat heraus gegeben 4. homilien Joannis Chryostomi in Psalmos, und dessen Auslegung des Propheten Danielis, welche er zuerst in Latein übersetzt mit gelehrten Anmerkungen illustrirte, und a. 1661. heraus gegeben hat. Ferner hat man von ihm die scripta patrum Apostolicorum, welche er a. 1772. in 2. Tomis edirt, und die an 1700. zu Amsterdamb wieder aufgelegt sind; ingleichen die monumenta Ecclesiae Græcæ in 3. volum. welche an 1677. 81. und 86. gedruckt, und an 1725. wieder aufgelegt sind. Es ist bey selben sein Leben voran gesetzt, welches man auch in den Sorberianis findet. Baluzius in epist. ad Emeric. Bigatum, welche denen scriptis patrum Apost. in der Amsterdambischen edition præmittirt ist. *Melanges de Litterature du Chapelain.* p. 13. seq.

Cotelettes, sind Ripplein von allerhand Vieh, z. E. Cotelettes de porc, de mouton, &c. costulz porcinz vervecinz. &c. Schweins- oder Hammels-Ripplein, solche werden auf verschiedene Art zubereitet. Wenn man Cotelettes oder Carbonade machen will, so nimmt man von einem Schöps die Rippen, schneidet eine jede besonder herunter, schabet vorher an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein ganz glatt, klopfet selbiges fein breit und dünne, legt sie auf ein sauber Bret u. bestreuet sie mit Salz. Hernach läßt man Butter in einer Casserole zergehen, vermischet geriebene Semmel mit etwas Ingber und gehackter Petersilie; duncket die Carbonade in die Butter; und bestreuet sie weil sie noch naß, mit der vermischten Semmel, legt sie ordentlich auf einen Kof, setzet selbigen auf ein gelindes Feuer, und trägt sorgen, damit sie fein langsam braten; den je langsamer dergleichen Rippen braten, je mürber werden sie, weß sie fertig sind, so richtet man an, gießt braune Butter drüber, und trägt sie auf. Man kan diese Cotelettes oder Carbonade auf unterschiedene Arten bey gewissen Speisen trocken gebrauchē, nemlich Comps-Kraut, Braun-Kohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, Braune Rüben zc. zu garni-

ren, und wenn man solche Cotelettes von Lämmern oder jungen Ziegen zurichtet, werden sie recht subal; dahero dienen sie rare Essen damit zu belegen, als Fricasséen, Fricandeaus, Fricantelles, Potagen &c. sie müssen aber niemahlen allzuhart gebraten werden, damit sie allezeit safftig bleiben. Will man die Cotelettes Corbonade mit einer piquanten Soffe zubereiten, so müssen selbige wie vorher ist berichtet worden, ausgeschlagen werden, alsdenn setz man in einer Casserole Butter aufs Kohl-Feuer, läßt sie braun werden, thut geriebene Semmel hinein und röstet diese auch fein braun. Hernach güßt man Bouillon, Wein und etwas Eßig drein, legt eine ganze Zwiebel, Zucker, Nelken und etwas Citronenscheler darzu, da es fein einen piquanten Geschmack bekomme; denn die Süße und die Säure streiten hier gleichsam um den Rang, und ist dahin zu sehen, daß man die Süße mehr als die Säure schmecke, weil doch die meisten Menschen mehr zur Süße als zur Säure Appetit haben. Ferner drückt man Citronen Saft darein, legt die gebratene Cotelettes in die Soffe und läßt es mit einander kochen. Es werden auch Cotelettes oder Carbonade mit einer Capers-Brühe also gemacht: Man nimmt die Rippen von Schweinen-Fleisch, bratet selbige wie vorher beschrieben worden, setz hernach Butter in einer Casserole oder Ziegel aufs Kohl-Feuer; wenn sie braun so schüttet man ein wenig Mehl hinein, damit es auch braun werde, gießt hier auf Bouillon, Wein und ein wenig Eßig drein, legt eine ganze Zwiebel, Lorber-Blätter, Citronenscheler, Ingber und Pfeffer hinein, thut auch seßlich Capers dran, läßt wohl durch einander kochen, alsdenn kan man die Cotelettes hinein legen und aufkochen lassen. Oder, wenn die Cotelettes aufgebraten, werden sie fein ordentlich um den Rand der Schüssel gelegt, die Brühe in die mittlere Schüssel gegossen, und mit Citronen garnirt. Die Cotelettes farcirt oder angeschlagē macht man also: Man nimmt die Rippen-Stückgen von Kalb, und macht Carbonade auf oben beschriebene Art zurechte, salzet solche ein wenig und bratet sie halb gar, hernach nimmt man aus einer Kalbs-Keule das derbe Fleisch, schneidet alle Kräden heraus, hackt das Fleisch kleine thut ein halb Pfund gehackten Nieren-Falg, ingeleichen in Milch eingeweichte, und wiederum ganz reine ausgedruckte Semmel drunter, schüttet dieses nebst geschnittenen Citronenschelern, Muscaten-Blüten, und Ingber zusammen in einen Mörsel, schlägt 3. Eyer-Dotter und ein ganzes Ey hinein, und stößt es wenn es gesalzen ist, ganz klar. Wenn es klar gestossen, wirds heraus gethan, die zurechte gemachte Carbonade genommen, auf beyden Seiten von der farce geschlagen, und mit einem warmen Messer fein zierlich zugestrichen. Ferner schneidet man von Speck lange dünne Stück, ohne gefehr einer Hand breit, aber an beyden Enden des Specks aber ein Loch der Quere nach, stecket die Rippe von der Carbonade durch ein solch Loch, ziehet hernach das andere Ende um die Carbonade und stecket die Rippe das andere Loch durch das andere Loch, daß also die Carbonade als eingekast ist, continuiret damit so lange bis man deren gang hat. Wenn dieses alles geschehen, so legt man die Carbonade in eine mit Butter beschmierte Sorten-Pfanne, setzet solche in heißen Back-Ofen, und läßt sein Goldgelb backen. Wenn darinnen ziehet man den Speck davon, etliche aber lassen ihn dran, es kan auch eine Soffe darzu gegeben werden, die an jeder nach seinen gust erwählen kan. An statt des Specks pflegt auch Papier gebraucht zu werden, welches vorher innst angestrichen worden.