

ne Rein, etwas Speck, gelbe Rüben, Mus-  
 katblüthe, Petersil dazu, gieb darüber einen  
 Schöpflöffel voll gute Brühe und etwas Lino-  
 niesast, und decke ihn mit Butter geschmierten  
 Papier zu, und laß ihn auf einem gemachten  
 Kohlfeuer gehen, doch so, daß er sich nicht  
 anlegt. Zur Soff nimm etwas Butter und  
 Mehl, von dieser Press, so wie auch von ei-  
 ner andern Suppe etwas dazu, und laß es ko-  
 chen. In einer andern Rein laß Aустern oder  
 Trüfeln im Butter etwas dünsten, seihe die  
 vorige Soff darüber, und laß es einen Sud  
 aufthun; gieb den Kapauner auf die Schüßl  
 und richte die Soff nebst den Aустern oder  
 Trüfeln darüber.

---

## Von Zuspeisen oder Ge- müse.

---

### Glasirtes süßes Kraut.

**M**an belege eine Rein mit Speck, vier Schni-  
 zel Schuncken, zwey Happel spanischen Zwie-  
 bel, zwey gelbe Rüben, einen Stückel Celeri,

Pfeffer und neuen Gewürz, dann schneide man die Stengel heraus, und lege die ganzen Krauthappel hinein, besäe nun jedes Happel mit Salz und Kim, und lasse es gemach gehen. Wenn sie zu praxeln anfangen, gieße man ein wenig Schü, und lasse es wieder eingehen. Ist legt man das gedünstete Kraut in eine andere Kein, staubt zwey Löffel voll Mehl daran, läßt es eingehen, und giebt noch einen Schöpflöffel voll Schü darauf, die Soff lasse man gut einsieden, basire sie über das Kraut, bestreue es nun stark mit Zucker, und lasse es noch eine halbe Stunde eingehen, auch rüttle man es bisweilen, daß es sich nicht anleget. Dann gebe man es auf die Schüssel, und die Soff darüber.

### Kauli in weisser Soff.

Puze und schneide vom weissen Rosen Kauli die Stengel weg, und gieb sie in eine Kein, nebst einem im Mehl umgewälzten Butter und Suppe, und lasse den Kauli schön weich dünsten; die Soff mache auf folgende Art: Laß einen Vierting Butter mit einem Löffelvoll Mehl in einem Keindl anlaufen; gieb Rindsuppe darauf, daß es die rechte Dicke erhält, salze es, gieb Muskatblütthe darein, und richte den Kauli mit der Soff an.

NB. An Fasttagen nimmt man statt der Rindsuppe, Erbsenbrühe.

### Gefüllten Endivensalat.

Man siedet geputzten Endiveusalat, doch nicht zu weich, läßt ihn auskühlen, schneidet ihn auf dem Schneidbrett in der Mitte nach der Länge, doch nicht gar durch, legt ihn auseinander, macht einen Fäsch, und zwar auf folgende Art: Man nimmt ein Schnitzel klein geschnittenes Kälberfleisch, Hendlleber und dergleichen, um zwey Kr. Mark, ein Fingerühretes von 3 Eiern, um ein Kr. in Milch gestauchte, und ausgedruckte Semmelschmollen, und schneidet es klein, salzt den Fäsch, und rührt ihn zusammen. Nimmt iht in eine Kein eine Fette, drey Blattel Speck, legt den Salat darauf, gießt einen Schöpfflößvöll Rindsuppe daran, deckt ihn zu, läßt ihn auf der Glut eine halbe Stunde dünsten, richtet ihn dann auf eine Schüssel, und eine Buttersoß darüber, nimmt auch die Soß von gedünsten Salat dazu, schüttet sie über Endwien, und läßt sie noch einmahl anfsieden.

### Grüne Fisolten.

Man schneide gepuzte Fisolten und blanschire sie mit Wasser ab, dann schneide man

frischen Schuncken blattlet, lege die Blatteln in ein Kastroll mit einigen Blatteln Speck, lege die Fisoln darauf, und lasse sie dünsten, bis sie weich sind; igt gebe man eine gute Schü, etwas Wein, Butter, ein wenig Pfeffer und Salvey dazu, und laß sie auskochen, so sind sie fertig. Wenn die Fisoln weich sind, so gebe man Gollt oder Buttersoß dazu.

### Schampion im Consume.

Schneide von achtzehn schönen Schampion die Stengel weg, und puße sie, gieb dann in eine Reim ein Stück Butter, laß die Schampion gemach mit etwas Limoniesaft dünsten, schlage igt vier Eyerdtter in ein halbes Seitel kalte Schü, salze es, und gieb Muskatblüthe dazu, sprüdele es ab, und seihe es auf eine Schüssel, stelle die Schampion darein, und setze es auf ein siedendes Wasser, oder auch in einen Ofen mit Papier zugedeckt, und das Papier mit Butter geschmiert, aber nur so lange, bis es stockt; dann gebe man es zur Tafel.

### Prockoli in Ofen.

Siede gepuße Prockoli im Salzwasser weich ab, schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb zwey Löffelvoll Milchram nebst den Pro-

Koli darein; nun gieb in ein Häserl um drey Kr. Milchrahm, schlage drey Döter hinein, auch etwas Muskatblüthe, und sprüde es gut ab: dieß gieb über die Prockoli, und auch ein wenig Butter darauf, und laß sie so angerichtet im Ofen sieden.

### Eine Gans mit Kraut gefüllt.

Verlasse in einem Kastroll klein geschnittenen Speck, und klein geschnittenen Zwiebel, und gieb dann Kraut, soviel man braucht, hinein, laß es noch eine Weile dünsten, gieb etwas Schü oder andere weiße Fleischbrühe darauf, doch nicht zu viel, damit das Kraut nicht zur Suppe wird, und laß ein Stück Schinken mitkochen. Ist nimm eine sauber gepuzte rohe Gans, schneide sie auf dem Rücken auf, löse die mehresten Beiner, bis auf die Schenkel und Flügelbeiner heraus, so daß die Haut ganz bleibt. Nun nimm das Kraut vom Feuer, laß es eine kleine Weile abkühlen, fülle es in die Gans, nähe es zu, und formire es zu einer Gans; nimm nun ein Brattwandel, belege es mit Speckblättern, lege die Gans darauf, salze sie ein wenig, lege in der Höhe wieder einen Speck, und setze sie in Ofen, und laß sie eine Weile da stehen. Ehe man sie auf die Tafel giebt, seiche man

die Soß und Fette herab, gebe sie auf die Schüssel, und richte etwas weniges Saft darunter.

---

## Von Teig und Mehlspeisen.

---

### Einen Buttermteig zu machen.

Nimm ein Pfund Mehl, und eben so viel Butter, theile das Mehl von einander, und mache von dem halben Theile des Mehls einen Teig an, nimm dazu Dötter, fünf oder sechs Löffelvoll Milchrahm, salze ihn, und arbeite ihn so lang ab, bis er recht fein wird; dann lege ihn weg, und nimm nun den andern halben Theil des Mehls, walke das Pfund Butter hinein, und schlage den gewalkten Butter in den obigen Teig, den du vorher dünn ausgewalkt hast, und laß ihn ein wenig ruhen. Ist walke ihn messerrückendick aus, lege ihn auf die Pastetenschüssel, mache mit dem Mes-