

Von gebratenen und eingemachten Fleischspeisen.

Eine Staffete.

Nimm eine Rein, gieb einen blättsichen Speck, Rindsfette, Lorberblätter, Rosmarin, Kuttelkraut, Zwiebel, ganzen Pfeffer, ganze Nägerl und Citronenschäler darein, lege ein eingesalzenes Schwanzel oder Nid dazu; decke es gut zu, und laß es stets dünsten, bis es braun wird, hernach gieße ein wenig Essig darauf, und laß es wieder eine Weile übersieden, dann gieb eine Fleischbrühe, Essig, Milchrahm und Citronenschäler daran, laß es ganz gemach sieden, damit es sich nicht anlegt, und die Soff substanzlös und braun wird, dann schlage die Soff durch ein Haarsieb auf das Fleisch.

Ein Lungenbraten.

Häutle den Lungenbraten ab, salze ihn ein, leg ihn in eine Rein oder Kastrol, gieße Wasser und Essig daran, Zwiebel, Rosmarin Kuttelkraut, Lorberblätter, Citronenschäler, ganze Nägerl und Pfeffer, hernach decke es zu, und laß es stets sieden; wann es mürbe ist, so seige die

die Soß herunter, gieße von der nämlichen Bratfette daran; laß den Lungenbraten in der Fetten brau abbräunen, hernach nimm eine Fette in ein Pfandel, mache eine Einbrenne von Mehl und geriebenen Semmelbröseln schön lichtbraun, gieße gleich die nämliche Soß darauf, und etliche Löffel voll Milchrahm, gehackte Sardellen und Kapry, laß es unter einander sieden, gieße es auf den gebräunten Lungenbraten, laß ihn in der Soß ganz gemacht dünsten; hernach lege den Lungenbraten auf die Schüssel, schreffe ihn, schlage die Soß durch ein Haarsieb darauf, und bestreue ihn mit Citronenschäler und Kapry.

Ein Tzel von Kalbfleisch.

Hacke ein gutes Kalbfleisch klein, nimm eine geweichte Semmel und Mark, und hacke es darunter, von ein paar Eyer mache ein Eingezührtes mit Muskatblüthe gewürzt, dann treibe einen Butter in einen Weidling schön pflaumig ab, schlage 2 oder 3 Eyer darein, rühre das Gehackte darein, und binde es in ein Tüchel wie ein Tzel; wann es gesotten ist, lege es auf eine Schüssel, bestecke es mit Mandeln und Pistazien, die Mandeln müssen aber gestiftelt geschnitten werden, mache dann ein Süppel darüber, zuckere es und gieb Citronenschäler darüber.

Kälberne Bögerl.

Schneide kälberne Schnitzel schön dünn, floyfe es mit einem Messerrücken, und salze es ein, dann hacke Speck klein, ein wenig geweichte Semmel darunter, ein wenig Margaron, Pfeffer.

fer und Muskatblüthe, hernach streiche es auf die Schnizel, wickle es zusammen, binde es mit einem Faden, und stecke es an den Spieß, dazwischen Salbeyblätter und Speck; begieße es dann mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, und brate es schön saftig.

Kälberne Böggerl auf andere Art.

Nimm ein kälbernes Schnizel, hacke es ganz klein, auch eine in Milch geweichte Semmel, und von ein paar Eyer ein Eingerührtes darunter, wie auch ein Mark oder Fetten, salze und würze es mit Muskatblüthe; hernach weiche ein kälbernes Schnizel in ein laulichtes Wasser, schneide es in 4 Theile, streiche von dem nämlichen Laig darauf, wickle es zusammen, binde es mit einem Faden, und formire es wie kälberne Böggerl, dann stecke es an den Spieß, dazwischen mit Salbey und Speckblätteln, und brate es braun.

Ein Ruheiter.

Siede ein Eiter schön weich, und schneide es schnizelweis, hernach laß einen Butter anlaufen, lege es auf den Rost, und backe es schön gelb, dann lege es auf eine Schüssel, Milchrahm, Butter, Sardellen, Citronenschäler und Saft daran, und laß es auf der Glut auffieden.

Glasirter Schuncken.

Nimm einen guten Schuncken, wenn du glaubst, daß er stark gesalzen ist, so lege ihn einen Tag vorhero ins Wasser und Milch; den andern Tag

siede ihn in einem Wasser, daß er schön weich wird; hernach nimm ihn heraus, laß ihn ein wenig abkühlen, nimm schön fein gefähten Zucker, besäe den Schuncken damit, und setze ihn in einen Ofen, da er noch heiß ist. Man kann auch unter den Schuncken einen Tokayer- oder Rheinwein schütten, und damit auffieden lassen; hernach kann man ihn zieren, wie man will.

Ein Eingeschnittenes.

Lege einen Braten schnitzweise geschnitten in eine Rein, schneide ein Haipel Zwiebel klein darauf, nimm 4 Kerndel Pfeffer und ein paar Nägerl, Citronenschäler, ein paar Handvoll geriebene Semmelbröseln, nimm ein Stückel Butter, lege es daran, gieße Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, und laß es frisch überfieden; es muß aber ein kurzes Süppel seyn.

Ein gewickeltes Fleisch.

Schneide schnitzweise Fleisch, klopfe es mit dem Messerrücken, und besprenge es mit Salz; hernach hacke Speck und Mark, streue Margaron, Pfeffer und Muskatblüthe, streiche das Gehackte darauf, und wickle es zusammen, beschmiere dann eine Rein mit Butter, stelle es hinein, gieb ein wenig Semmelbröseln, ein paar Löffel Milchrahm und Citronenschäler, laß es dünsten, bis es mürbe wird, dann schütte ein wenig Fleischbrühe daran, gieb aber Acht, daß es nicht zu fett wird, und drücke Citronensaft darauf. Es muß ein dicklichtes Süppel werden.

Schwarzes Wildprät mit Pfeffer.

Siede Zwetschgen mit Wein und Wasser schön weich, dann treibe sie durch ein Radelsieb, laß Butter in einer Reim zerschleichen, röste geriebene Semmelbröseln, und schütte die durchgeschlagenen Zwetschgen Wein, gieß Zimmet, Gewürznägerln und Citronenschäler darein, und zuckere es, bis es süß genug ist; wenn es zu dick ist, so gieße Wein und Fleischbrühe daran, schneide auch gestiftelte Mandeln darunter, und richte es unter ein frisch gesottenes Wildprät, oder über ein schweinenes.

Ein Kälbernes Schnizel zu dünsten.

Besprenge das Schnizel mit Salz, belege eine Reim oder Kastrol mit blättlichten Speck und Butter, blättlichten Zwiebel, Citronenschäler, gehackten grünen Petersil und Ruttelkraut, lege das Schnizel darein, obenauf wieder so viel belegt, gieße einen zerlassenen Butter darauf, gieß oben und unten eine gelinde Asche darauf, und laß es ganz langsam dünsten, bis es schön braun wird, besäe es dann mit Mehl, und laß es wieder überdünsten, hernach gieße Wein und Fleischbrühe daran, frische Citronenschäler; wenn es mürbe genug ist, so richte es auf eine Schüssel, und schlage die Suppe durch ein Haarsieb darauf.

Kälberne Karbonadel in Senffoß.

Wasche die Karbonadeln aus, und salze sie ein, schneide einen guten Theil spanischen Zwiebel

bel gewürfelt, laß Fette in einer Kaströl heiß werden, gieb den Zwiebel darein, dünste ihn gut, besäe es mit Mehl, gieße eine Fleischbrühe und ein wenig Essig daran: hernach brenne einen Zucker darein, und rühre ein paar Löffel Senf daran, dann brate die Karbenadeln schön in Saft, lege es auf eine Schüssel, gieß die Soff darüber, und laß es ein paar Sud aufthun.

Gedünstes Kälbernes Briesel.

Wasche das Briesel aus, und besprenge es mit Salz, gieb Butter in eine Mein, lege das Briesel darauf, dünste es schön braun, besäe es mit Mehl, und überdünste es wieder, hernach gieße eine Schü daran, Citronenschäler, Muskatblüthe, und säuere es mit Citronensaft.

Kälbernes Briesel in einer Kälbersuppe.

Uebersiede ein Briesel, mache ein Buttersüßpel ganz weiß, hacke grünen Petersil darein, ein Zehrl ausgedrückten Knoblauch, Citronenschäler, Muskatblüthe und ein wenig Safran, schneide dann das Briesel blattweise, lege es in die Soff, gieb ein Stückel Butter daran, und laß es gut versieden. Wann du es anrichtest, so drücke einen Citronensaft darein.

Faschierter Kalbskopf.

Schneide ein in Salzwasser schön weich gesodenen Kalbskopf blattweise herunter, die Ohren und Augen bleiben daran, hacke ein kälbernes Schnitzel klein, hacke auch Mark darunter, von dem Kalbskopf das Fleisch, die Haut
wird

wird weggeschnitten, dann weiche eine Semmel in Milch, drücke es aus, schneide es mit einem fetten Fingerührten darunter, hernach treibe einen Butter schön pflaumig ab, schlage 3 oder 4 Eyer darein, Gewürz und Muskatblüthe, dann nimm den Kalbskopf, formiere ihn mit den Taig wie vorher, besäe ihn mit Mehl und Semmelbröseln, beschmiere ihn mit Milchrahm, und backe ihn in einem Tortenpfandel schön lichtbraun, mache eine gute Schü darunter mit Citronensaft gesäuert, und reguliere es mit gespickten Schnitzel oder Dshengaum, Kälberohren und Briefel.

Kälberne Schnitzel mit Zucker zu dünsten.

Schneide kälberne Schnitzel von einem Schlegel, spicke sie mit Speck, und besprenge sie mit Salz; gieß dann Fetten in eine Reih, thue Zucker darein, bis er flaumig wird, lege die Schnitzeln darein, besäe es mit Mehl, laß es ganz langsam dünsten, und gieße ein paar Tröpfel Wein und Fleischbrühe daran; hernach reibe von einem Pomeranzen die Schäler mit Zucker ab, schabe das Gelbe von dem Zucker in die Soß, drücke von dem Pomeranzen, wie auch von Citronen den Saft daran, und richte es über einen fashierten Schlegel.

Schöpfener Schlegel.

Einen schöpfenen Schlegel muß man gut abhäuten, und mit Knoblauch spicken, sodann legt man solchen in ein Kastrol, und läßt ihn dünsten, bis man glaubt, daß er mürbe ist, dann

nimmt

nimmt man einige Bretling, schneidet solche in Stücke, und läßt diese eben noch eine Weile mitdünsten. Sodann bestreut man die Bretling ein bißchen mit Mehl, und wenn dieses geschehen, so gieße Essig nach Belieben und gute Fleischbrühe daran, und lasse solches abermals mitsammen aufkochen, bis sich die Bretling spinnen.

Schöpfener Schlegel mit Gurken.

Ziehe dem Schlegel die Haut ab, durchziehe ihn mit Speck, lege ihn in eine Nein, gieße Essig und Fleischbrühe daran, gieb Zwiebel mit Nägeln besteckt, Rosmarin, Kuttelkraut, Lorberblätter, ganzen Pfeffer und Citronenschäler dazu, hernach laß ihn dünsten bis er schön mürbe wird; unterdessen schneide einen guten Theil Gurken blättricht, salze es ein, gieße einen Essig daran, und laß es ein wenig stehen; dann gieb von dem nämlichen Schlegel eine Fetten in eine Nein, drücke die Gurken ein wenig aus, gieb sie in die Fetten, und dünste es gut unter einander ab, gewürzt mit Muskatblüthe, Pfeffer und Milchrahm; hernach setze ein Saftfleisch mit Speck und Zwiebel auf, bräune es wie eine Schü, gieße von dem nämlichen Schlegel eine Soff auf das Fleisch, und laß es sieden, bis die Soff braun wird; auf die Gurken säe etliche Löffel Mehl, und laß es gut unter einander abdünsten, hernach schlage die Schü auf die Gurken, gieße es zusammen über den Schlegel, und laß es noch ein wenig dünsten.

Schöpfener Schlegel mit Kapry und Sardellen.

Ziehe dem Schlegel die Haut ab, salze ihn ein, und spicke ihn, hernach gieß Fetten in eine Reih, Zwiebel, Lorberblätter, Ruttelkraut, Rosmarin, Citronenschäler, ganze Nägell und Pfeffer, und laß ihn ganz langsam dünsten; wenn es gemach zu sieden und braun zu werden anfängt, gieße die Fetten herunter, gieße ein paar Tröpfel Essig daran, und laß den Essig wieder verdünsten, hernach gieße Fleischbrühe daran und ein wenig Essig, mache eine gelblichte Einbrenn von der Fetten, gieß sie zu dem Schlegel, thue Milchrahm daran, ein paar ausgewaschene Sardellen, und um 1 Kreuzer Kapry geschnitten, dann laß es auf einer kleinen Glut dünsten.

Ein angelegter Schlegel.

Nimm von einem großen Lamm den Schlegel, schneide das Fleisch von dem Bein schön sauber ab, hernach nimm ein kälbernes Fleisch, schneide es klein, schneide Mark darunter, Champignon, eine in Milch geweichte Semmel, von erlichen Eiern ein fettes Eingerührtes wohl gewürzt und gesalzen; dann lege die Fasz auf das Bein, daß es wieder einem Schlegel gleich sieht, besäe es mit Mehl, beschmiere die Reih mit Butter und Semmelbröseln, lege den Schlegel hinein, beschmiere ihn oben mit Milchrahm, gieß unten und oben Glut, und laß ihn stehen, bis er schön braun wird, hernach mache eine braune Pomeranzensoff mit gespickten Schnitzel herum

regue

regulirt, oder eine gute substantiöse Golly mit Citronensaft gesäuert, mit Obergaum und Pries regulirt.

Faschirte Karbonadeln.

Nimm von schöpsenen Karbonadeln die Beine, schabe sie, daß sie schön weiß werden, hernach nimm ein kälbernes Schnitzel, schneide einen guten Theil Mark nebst einem fetten Eingerührten darunter, und eine in Milch geweichte Semmel, wie auch gedünste Bretling, salze und würze es wohl, lege die Fasch auf die Beine, und formire es wie ein Karbonadel. Wenn du es für ein Gebratenes geben willst, so brate es auf einem Papier mit Butter, soll es aber für ein Eingemachtes gelten, so dünste es in einer Nein, mache eine gute Schü darüber, säuere es mit Citronensaft, nimm auch gedünste Artoffeln dazu.

Karbonadeln mit Artoffeln.

Schneide das Fleisch von den Beinen, hacke es klein, auch ein Mark darunter und geweichte Semmel, und auch ein fettes Eingemachtes, würze und salze es gut, hernach lege das Fleisch wieder auf die Beine wie zuvor, daß sie Karbonadeln formiren, beschmiere eine Nein mit Butter, thue die Karbonadeln hinein, und laß sie dünsten, wenn sie braun sind, so gieb eine braune Golly darauf, und säuere es mit Citronensaft oder Artoffeln.

Budin.

Schneide 1½ Pfund Rindfetten klein, Schneide von 2 Kreuzer Semmeln die Rinde hinweg, weiche sie in Milch; dann drücke sie gut aus, nimm 3 Löffel voll Schmalz, rühre 5 Eyer darein, rühre die Fetten und Semmel dazu, wie auch Zibeben und Weinberlu darein, zuckere es nach Gedunken, binde es nicht zu fest in ein sauberes Tuch, lege es in ein kupfernes Kessel, gieße eine Fleischbrühe daran, und stelle das Kessel in ein Haßen siedendes Wasser nicht zu tief, daß das Wasser nicht darüber schlägt; wann es 2 Stunden gesotten hat, so lege es auf eine Schüssel, mache ein Buttersüppel darüber, und zuckere es in der Höhe.

Fleischbecherl.

Schneide ein kälbernes Schnitzel ganz klein, Schneide auch ein wenig Mark, in Milch geweichte Semmel und ein Fingerührtes darunter, würze und salze es gut, treibe ein wenig Butter ab, schlage ein ganzes Ey und einen Dotter darunter, und rühre das Gehackte darein, hernach mache ein Ragou von Kälberohren; Briesel, Eysterl, Obergaum, Spargelköpff, grüne Erbsen, gedünste Maurachen und Champignon, würze dieses mit Muskatblütthe, dünste es gut mit Butter unter einander ab, beschmiere die Becherlu, streiche von dem Taig oder Fasch einen kleinen Fingerdick hinein, stelle es auf einen mürben Taig, fülle es mit dem Ragou oben auf, bestreiche es auch mit der Fasch, backe es
in

in der Tortenpfanne, und gieb es warm auf die Tafel.

Wildschweinener Käse.

Siede Schweizene Ohren sammt den Kopf in Wasser und Wein schön weich, schneide ihn klein, nimm geschwällte Pistazen und Mandeln, Citronenschäler, Zibeben und Weinberl; man kann auch von einer Schuncken dazu nehmen, würze es gut, und dünste alles unter einander, hernach binde es in ein sauberes Tuch, lege es auf einen kühlen Ort, und schwere es mit einem schweren Steine zusammen, daß es sich sulzt.

Ein Dhsenschweif.

Hacke den Schweif gliedweise, und lege die Stückeln in eine Keim, salze es ein wenig, gieb Lorberblätter, Rosmarin, Ruttelkraut, ganzen Pfeffer, ganze Nägerln, Citronenschäler, und einen guten Theil Zwiebel, gieß es neben dem Schweif mit rothen Wein an, daß übrige Fleischbrühe und Essig, decke es gut zu, und stelle es über Nacht auf eine kleine Glut; gieb Acht, daß er oben Suppen hat, daß er sich nicht anlegt, gieb Suppen und Essig daran, und laß es so fortdünsten, bis er mürbe wird. Unterdessen mache eine Schü, nimm den Schweif auf eine Schüssel heraus, schöpfe die Fetten herunter, und laß es in einem Kastrol heiß werden, gieb dann einen Zucker darein, und rühre es so lang, bis er säumt, hernach rühre einen gewürfelten Zwiebel darein, bis er braun wird, gieb ein paar Löffel Mehl daran, rühre es unter einander ab, gieße von dem Dhsenschweif eine Sup-

pe und Schü daran, und laß es gut unter einander sieden, dann gieb den Schweiß in die vorige Wein, und schlage die Soff durch ein Haarsieb auf den Schweiß; wenn es zu sauer ist, so gieb einen Zucker und frische Citronenschäler, wenn es aber zu süß ist, so gieb einen Citronensaft dazu, er muß recht biquant seyn, nicht zu dick und nicht zu dünn, es darf keine lange Soff daran seyn.

Gedünste Kälberne Brust oder Niernbraten.

Gieb einen eingesalzenen Niernbraten oder Brust in ein Kastrol, gieb Wein und Fleischbrühe daran, gewürzt mit Mägerln und Pfeffer, Zwiebel, ein wenig Kuttelkraut und Rosmarin, decke es gut zu, und laß es ganz weiß dünsten, nimm von grünen Petersil die Herzeln, zwicke die Blätteln davon, und laß es in einem siedenden Wasser einen Sud aufthun, seige dann den Petersil ab, drücke ihn aus, und schneide ihn klein wie ein Pulver, hernach mache ein Butterfüppel wohl gewürzt mit Muskatblütche, gieb den geschnittenen Petersil darein, laß ihn gut versieden, und spieße es über den gedünsten Braten oder Brust.

Kälberne Würste.

Hacke ein kälbernes Fleisch von einem Schlegel klein, wie auch ein kälbernes Eiterl und Knochenfetten darunter, nimm 2 Eyer dazu, Pfeffer, Muskatblütche, und salze es, rühre es unter einander ab, nimm dann ein kälbernes Nessel,

zel, fülle es darein, mache es zusammen wie eine Wurst, binde es mit einem Faden zu, brate es auf einen Rost, und gieb es auf das Grüne oder auf eine gemischte Speise.

Faschirte Fleck mit Farben.

Nimm $\frac{1}{2}$ Lbser, nimm wieder extra $\frac{1}{2}$ Pfund, hacke es klein, ein halbes kälbernes Schnitzel, ein Stük in Milch geweichte Semmel darunter, wie auch von 3 Eiern ein Eingerührtes, salze die Fasch, würze es mit Pfeffer und Muskatblüthe, theile die Fasch auf 3 Theile aus, unter den ersten Theil hacke Krebschweifsel und Krebsbutter, der Butter muß aber recht dick seyn, unter den andern Theil hacke einen Spinat, hernach nimm den Lbser, und salze alle Blätter, fülle dann zwischen den Lbser ein Blatt roth, eines weiß und eines grün, binde es zusammen in ein Tuch, lege es in eine Fleischbrühe und laß es sieden; mache dann eine Soß wie zu einem Spargel, schneide die Flecken blattweise über quer, lege es auf eine Schüssel, gieße die Soß darüber, und laß es ein paar Sub aufthun.

Tyrolerfleisch.

Schneide von einem kälbernen Schlegel dünne Schnitze herunter, klopfe sie mit einem umgekehrten Messer, salze sie ein, nimm Mark, Kapry, grünen Peterfil, Charlotte, Citronenschäler, und hacke sie klein zusammen, schmiere eine Meil mit Butter oder Mark, lege eine Lage von den zusammengeschnittenen auf den Boden, das geklopfte Fleisch darein, streue ein wenig Mehl

Mehl darauf, und lege immer so fort bis es gar wird, gieße dann ein wenig Fleischbrühe daran, und laß es eine Stunde lang dünsten, wenn es auf die Tafel kommt, so drücke Citronensaft darein.

Kaiserfleischel.

Schneide von einem kälbernen Schlegel handbreite Schnitze herunter, klopfe sie mit einem umgekehrten Messer, und salze sie ein wenig, dann schneide Sardellen, Kapry, Artoffeln, Citronenschäler, Lorberblätter und Ruttelkraut zusammen, mache von ein wenig Fleisch oder Bries einen Fasch, dann nimm ein Ey darunter, Citronensaft, salze es ein wenig, und stosse alles schön fein ab, hernach nimm die Schnitzel, eines ober sich, eines unter sich, thue den Fasch in die Mitte, klopfe das Fleisch von den Seiten, hernach schmiere es mit Eyer, lege es in eine Rein, gieb Speck, Ruttelkraut und Lorberblätter dazu, gieße ein wenig Fleischbrühe darein, und laß es ganz zugemacht 2 Stunde dünsten, streue dann ein wenig Mehl darüber, drücke ein wenig Citronensaft daran, und laß es noch einmal aufdünsten.

Schunkenpreis.

Nimm von 1 Kreuzer Semmel die Rinde weg, schneide es klein und blattlicht, nimm 4 oder 5 Eyer, $\frac{1}{2}$ Seitel Milch, sprudle es unter einander, und gieße es über die geschnittene Semmel, dann nimm 1 Pfund gutes Gelschfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Kernfetten, und hacke alles klein unter ein-

einander, dann schmiere ein weites Kaströl an, lege ein Netz oder dünnen Speck, das gehackte Fleisch, und die geweichte Semmel, eines nach dem andern, bis es voll ist, über sich mit Rahm besprenge, und gieß unten und oben Blut, wenn es ausgebacken ist, so ist es fertig.

Ungarisches Rostbratel.

Man nimmt das Rostbratel, und klopft es schön dünn, hernach schneidet man aus einem Schnitzel 2 oder 3, darnach sie groß sind, nimme Sardellen, Kapry, ein wenig Knoblauch, Zwiebel, Citronenschäler, grünen Petersil, klein zusammengeschnitten, in einen Weidling, einen Rahm daran, und rührt es durch einander; dann breitet man ein kälbernes Netz oder ein paar Lämmerne in einer Reih auseinander, in welcher der Boden mit Butter oder Fett beschmiert ist, streicht von der Fasz auf das Netz, legt eine Lage Rostbratel wieder mit Fasz beschmiert, und so fort, sodann schlägt man das Netz zusammen, giebt ein wenig Suppen und ein wenig Essig hinein, unten und oben Blut, und laßt es dünsten, bis es weich ist. Wenn die Soß zu dünn seyn soll, so schütte man ein wenig Rahm nach; wenn es weich genug ist, so richtet man es auf eine Schüssel an. Es muß aber beyammen bleiben, wie ein Pfanzel, und die Reih muß die gehdrige Größe haben, daß es voll wird.

Faschirtes Lungenbratel.

Schneide von einem Lungenbraten ein dickes Stück

Stück von der Seite herab, schneide es klein, gieb Sardellen, Kapry, Citronenschäler, Knoblauch und Zwiebel, ein wenig Kutelkraut, eine in Milch geweichte Semmel, und viel Fetten, recht klein geschnitten, darunter, mache eine Fäsch davon, und rühre sodann etwas Rahm darunter. Den übrigen Lungenbraten schneide schön dünn nach der Länge, gieb von der Fäsch darauf, rolle es zusammen wie ein Milchrahmstrudel, mache damit ein lateinisches S, speile es mit einem hölzernen Spell, lege es in eine Rein, gieb Suppen und Essig darauf, und laß es dünsten wie ein anderes Lungenbratel. Die Soß kann man machen wie man will.

Lämmernes Brüstel mit Sauerampfen.

Schneide das Brüstel stückweise, abblanschiere es in kaltem Wasser, daß es schön weiß wird, mache eine Buttersoß, und lasse das Fleisch darin schön weich sieden. Unterdessen gieb sauber ausgewaschenen Sauerampfen mit einem Stückchen Butter oder Fette in ein Reindel, salze ihn, ein wenig Muskatblütche dazu, und lasse ihn dünsten, bedcke ihn aber nicht zu, daß er nicht schwarz wird, sodann gieb eine Soß von dem Lämmernen darauf, ein wenig Rahm daran, gieße es auf das Fleisch, laß es ein wenig auffiedern, und richte es an.