

Zwiebel in der Einbrenn anlaufen, und thue sie in die Erbsensuppe. Eine Viertelstunde bevor du anrichten sollst, gib den geschnittenen Zeller und die Brockerln darein, lasse sie mit der Suppe gut versieden, salze sie, und lege ein Stück Butter zugleich dazu, hernach richte sie über gebäete und mit Muskatnuß überriebene Semmelschnitten an, und gibs auf die Tafel.

Die Lombardersuppe.

Nimm Zardi, Karniol, Kohlrüben, weiße und gelbe Rüben, Spargel, ein Stück vom süßen Kraut, schneide alles länglicht, und brenne es etlichemahl mit siedenden Wasser ab; Dann dünste sie mit grünen Erbsen im Butter, gieße Erbsenbrühe darauf, lasse es mitsammen aufsieden, seige es hernach durch ein feines Haarsieb, gewürze und salze sie, und gib sie über gebäete Semmel zur Tafel.

Anmerkung.

Diese Suppe kann mit Krebspfanzeln, oder Krebsknöterln, oder auch einem Krebschöberl, gegeben werden.

Zweyte Abtheilung.

V o n

Fleisch, Speisen.

Das gedämpfte Rindfleisch.

Um diesem beliebten Gerichte all jenen Geschmack mitzutheilen, der dabey erfordert wird, so nimm

dünne geschnittenen Speck, etwas weniges Knoblauch, Majoran oder auch Thimian, zerstoße diese Stücke in einem Mörser, und gib es in ein Kastrol, lege das bestimmte Stück Rindfleisch darein, thue zerschnittene Zwiebeln, Lorberblätter, Gewürznägerln, Muskatblüh, Salz und Pfeffer, so viel erforderlich ist, dazu, und lasse es ganz gemächlich dünsten, wende es zuweilen um, daß es sich nicht verbrenne, und gib, wenn es schon gut gedünstet hat, etliche Löffel Mehl, Fleischsuppe und ein paar Löffel voll guten Weinessig darein, und lasse es abermahl dünsten. Ist es endlich weich genug, so nehme es aus dem Dunst, und thue es in ein anderes Kastrol, schöpfe die Fette ab, und lasse die Soße durch ein Sieb auf das Fleisch laufen, gib Kapern und zerstoßene Wachholder-Beeren, sammt einigen sehr feinen Limonenschälern dazu, lasse es nochmahl dünsten, und gib es sonach sauber zugerichtet auf die Tafel.

Rindfleisch auf eine andere Art.

Siede das Rindfleisch ganz wenig, dann gib es in ein Kastrol, lege Speck, geschnittene Schinken, Kalb- oder Schöpfenfleisch, gelbe Rüben, ein Stück Kohl, Petersill, dann einige ganze Pfefferkörner, Muskatblüh und Salz daran, und ein Paar Löffel voll Rindsuppe, und lasse es mit diesem Gemensel gut dünsten. Inzwischen kannst du einige Erdäpfel zubereiten; lasse ein Stück Butter in einem Kastrol zerfließen, mache damit eine dünne Einbrenn, gieß ganz wenig Fleisch-

suppe darein, und lasse die Erdäpfel darin dünsten. Ist es Zeit anzurichten, so gib die Erdäpfel auf die Schüssel, lege das Fleisch darauf, und lasse die Dunstsuppe davon durch ein Haarsieb darüber laufen, und gib es so auf die Tafel.

Kindfleisch auf englische Art, oder Boeuf à la mode.

Nimm ein Stück Kindfleisch, mehr mager als fett, salze es gut, dann schneide Speck, länglicht und etwas dicke, diesen bereibe vorher mit gestoßenen Schalloten, Pfeffer und Gewürznägeln und dann spicke das Fleisch damit, so gut als möglich. Hernach belege ein Kastrol mit Speckschnitten, lege das Fleisch darauf, gieße etwas Rindsuppe und Wein dazu, gib auch geschnittene Petersill, Zeller, gelbe Rüben, Knoblauch, und Zwiebeln, ganzes Gewürze, Limonienschalen, und Lorberblätter darein, decke das Kastrol zu, und vermache den Deckel mit Teig, daß kein Dunst entfliehe, stelle es auf eine schwache Glut, und lasse es langsam dünsten. Wenn es endlich braun und weich genug ist, nimm es heraus, und gib es in ein anderes Kastrol, schöpfe dann die Fette davon, und seige die Soße durch ein Sieb darüber, besäe es mit wenig Mehl, und lasse es noch ein wenig verdünsten, dann richte es auf eine Schüssel, gib Limonienschalen darauf, und so auf die Tafel.

Kindfleisch auf eine andere Art.

Hiezu nehme von dem sogenannten geschnatten

Schwanzel, das du gut salzen mußt. Dann schneide dir Speck, nachdem du selben mit Gewürze, Kuttelkraut, und zerschnittenen Rockenbol gut eingerieben hast, und spicke es; dann belege ein Kastrol mit Speck, und zerschnittenen spanischen Zwiebel, lege das Fleisch darauf, und umgebe es mit Zeller, Petersill, gelbe Rüben, alles zerschnitten, dann einigen Zeherln Knoblauch, Lorberblättern, Kuttelkraut, Pfeffer und Inquer, dann gieße Himbereßig, Wein und Wasser dazu, habe aber Acht, daß dieser Zuguß nicht über das Fleisch reiche, decke das Kastrol gut zu, und lasse es langsam sieden. Wenn es weich ist, so lege das Fleisch auf eine Schüssel, mache eine dünne Einbrenn schön braun, rühre sie in die Soße, lasse sie nochmahl verkochen, dann seige es durch ein Sieb über das Fleisch, gib Limoniensaft und Schäler darauf, und auf die Tafel.

Gewickelttes Rindfleisch.

Nimm ein Lungelbratel, oder geschnatttes Schwanzel; häute das Lungelbratel sauber ab, schneide Schnitzeln so lang und so breit, als das Fleisch ist, und so dünne, als es seyn kann; practice diese Schnitzeln mit dem Messer, salze sie ein wenig, und schneide das von den Schnitzeln übrige, oder weggeschnittene Fleisch sehr klein, auch etwas grünen Petersill, Limonenschäler, zwey Zeherl Knoblauch, um einen halben Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmolen, zwey oder drey

Kreuzer Mark, und wenig Speck darunter, dann rühre diese Farse mit so viel Milchraum ab, daß sie sich leicht streichen läßt, und überstreiche das mit die Fleischschnitzeln Messerrücken dicke, wickle oder rolle sie hernach zusammen. Inmittelst belege ein Kastrol mit Speck, Zwiebeln, Lorbeersblätter, etwas Kuttelkraut, Zeller, Peterfillwurzen, gelben Rüben, lege das Fleisch darauf, salze es, und gieße halb Wein, Eßig und Wasser so viel darüber, das dasselbe damit bedecket werde, und lasse es mitsammen dünsten, alsdann wenn es genug gedünstet hat, lege das Fleisch heraus auf eine Schüssel; ist dir viel Soße vom dünsten übrig geblieben, so seige etwas davon über das Fleisch, wo nicht, so lasse sie in dem Kastrol, und darinen auf der Gluth braun werden, hernach staube zwey Löffel Mehl daran, und einen starken Schöpfflöffel voll Rindsupp, lasse es damit noch etwas aufsieden, seige es durch ein Sieb über das Fleisch, und gib es auf die Tafel.

Blanschirtes Rindfleisch.

Nimm ein geschnatttes Schwanzel; dann schneide dir Speck klein Finger dick, wälze ihn im Salz und gestoßenem Gewürze, ziehe ihn dort und da durch das Fleisch, salze dasselbe; belege ein Kastrol mit Speck, Kuttelkraut, Lorberblatt, Zwiebel, etwas Knoblauch, Zeller, Peterfillwurzen, gelben Rüben, auch einigen Gewürznägerln, Pfeffer und Inquer, lege das Fleisch darüber, und gieße Wein, Wasser und Eßig dazu, daß

es aber das Fleisch nicht übersteige, decke es zu, und lasse es recht weich dünsten. Hernach lege das Fleisch auf eine Schüssel, die Soße aber lasse braun eingehen, dann staube etwas Mehl daran, rühre es untereinander, und lasse es damit versieden, seige es endlich durch ein Sieb über das Fleisch, gib länglicht geschnittene Limonienschäler darauf, lasse es ein wenig übersteden, und gib es auf die Tafel.

Kindfleisch auf schwedische Art.

Nimm ein gutes Stück Kindfleisch, häute es gut ab, und schneide es schnitzelweis, klopfe sie mit dem Rücken eines Messers wie die Carbonnadel, und salze es, dann lasse frische Butter in einem Kaströl zergehen, wälze sie darinnen und bestreue sie mit Semmelbrösel, und brate sie auf dem Rost. Inzwischen dünste Schwammen im Butter, welche du immer haben kannst, gib Karpfen und Kranenbeer nebst etwas Mehl darein, und lasse es rösten, wenn du es genug zu seyn glaubest, gib Suppe und ein Glas Wein dazu, und lasse es noch ein Mahl überkochen, dann lege das Fleisch in die Unrichtschüssel, glesse die Soße durch ein Sieb darüber, und gewürze sie, so ist es fertig.

Ein gutes Lungenbratel zu machen.

Häute das Lungenbratel gut und sauber ab, salze es, spicke es mit Speck und Schinken, und gib es dann in ein Kaströll über geschnittenen Speck, Schinken, Lorbeerblätter, Limonienschä-

ler, Zwiebeln, Basilienkraut, begieße es mit guten Weinessig und Rindsuppen, daß selbe das Fleisch vollkommen bedeckt, gib ganze Gewürznägerl und Muskatblüh darein; und lasse es zugedeckter gut dünsten. Wenn es weich ist, nimm es heraus, treibe die Soße durch ein Sieb, brenne sie ganz dünne ein, gib das Fleisch wiederum hinein und lasse es nochmahls aufdünsten, und dann angerichtet auf die Tafel.

Gebratenes Lungenbratel.

Salze das Lungenbratel gut ein, dann gib in ein Kraströl Zwiebel, einige Zeherl Knoblauch, Lorbeerblätter, Ruttelkraut und Limonienschäler, und lege es zu diesen Ingredienzien; dann siede halb Eßig, halb Wasser, und mit diesem Sud begieße das Lungenbratel, lasse es etliche Stunden darinnen beizen. Scheinet es dir genug gebeizet zu seyn, so spicke es mit fein geschnittenen frischen Speck. Dann lasse Fetten in einem andern Kraströl heiß werden, lege das Lungenbratel darein, und dünste es trocken, hat es auf diese Art genug gedünstet, so gieße ihre erste Beize abermahl darüber, lasse es nochmahl aufkochen, alsdann erst stecke es an den Spieß, brat es langsam, und begieße es mit Milchraum und ihrer Beize bis es gut ist, dann gib es auf die Schüssel und bewerfe es mit Limonienschalen, es wird vortreflich seyn.

Lungenbratel auf eine andere Art.

Wenn du das Lungenbratel gut abgehäutet hast; wasche es rein aus, und salze es, lege es

in ein Kastrol, gib Zucker hinein, und dünste es ein wenig, dann lege Petersillgrün, Zwiebel, Lomonischäler, Lorberblätter, ganze Gewürznägel, und ganze Muskatblühe darein, und lasse es nochmahls dünsten; wenn es genug ist, dann gib etwas Mehl in die Soße, gieße ein Seitel Wein, und eben so viel Riadsuppe dazu, nimm auch etliche Schalloten, und dünste es zum letztenmahl. Ist es recht gut durchgedünstet, so gib das Lungenbratel auf die Schüssel, lasse die Soße durch ein Haarsieb darüber laufen, und schicke es zur Tafel, es wird dir Ehre machen.

Das Mostbratel.

Nimm ein gutes Stück Lungenbratel, häute es sauber ab, salze es gut durch, und lasse es eine gute Stund im Salz liegen. Dann gib es in ein Kastrol, und gieße den Most darüber, lasse es in selben auf gutem Kohlfeuer so lange dünsten, bis es weich ist; dann reibe etwas schwarzes Brod, pfarze selbes im Butter, rühre es unter die Soße, und gib zugleich noch von dem Most darein, lasse es gut aufsieden, gib endlich gestosene Mägerln und Muskatblüh dazu, lasse es ein wenig mittsammen aufdünsten, und richte es an.

Auf eine andere Art.

Nimm ein Stück Rindfleisch, wasche und salze es gut; dann gib Kernfette, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersill, Zeller, etwas Kohl und Ruttelkraut in ein Kastrol, und lasse das Fleisch, nachdem du Suppe darein geschüttet hast, dünsten.

Wenn es weich ist, nimm es heraus, und thue den Most in ein anderes Kastrol und das Fleisch darein, lasse es in selben ebenfalls dünsten; dann gebe es sammt dem gedünsteten Most auf eine Schüssel, gib Semmelbrösel und Gewürze darüber, bewerfe es mit Limonienschäler, und es ist gut.

Der Moskowitzsche Braten.

Nimm von dem sogenannten Federl, ein schönes gutes Stück, klopfe es recht mürbe, dann salze es, spicke es mit feinem Speck recht dichte neben einander, übersäe es mit Mehl und brate es mit Butter in einem Kastrol ganz langsam. Wenn der Speck ein Mahl braun ist, so gib Kapern und Wachholderbeere dazu, gieße Rindsuppe und starken Weinessig darüber, und lasse es etliche Stunden darin dünsten. Ist der Braten endlich weich genug, so richte ihn mit seiner Soße auf eine Schüssel, gib Limoniensaft und feine derley Schälern darüber, und dann auf die Tafel.

Gespickter Kälberner Schlegel.

Nimm einen schönen weißen Schlegel, und nachdem du von selben die Haut abgezogen hast, spicke ihn sehr fein: dann gib Eßig und etwas Wasser, zusammen beyläufig eine Maß, dann Ruttelkraut, Lorberblätter, Limonienschäler, spanischen Zwiebel und Knoblauch in ein Kastrol, und dünste den Schlegel durch etliche Stunden bey gutem Kohlfeuer darinnen; wenn er genug in dieser Beize gedünstet hat, stecke ihn an Spies, und brate ihn ganz gemächlich, begieße ihn in

zwischen öfters mit Butter und Milchraum bis er schön braun, und somit ausgebraten ist. Dann bereite dir eine gute Sardellensoß, ziehe den Schlegel vom Spieß, und leg ihn darein, lasse ihn eine gute Weile darinnen dünsten, gieße dann die Soße mit Milchraum ab, gewürze sie, und richte sie endlich über den Schlegel an, gib Limonienschäler darauf, und damit auf die Tafel; er wird köstlich befunden werden.

Auf eine andere Art.

Salze den Schlegel gut ein, dann spicke ihn in einer Reihe mit Speck, in der andern mit Salben, und in der dritten mit dünnen Schünkenstreifen, und fahre damit fort, bis derselbe auf diese Art gänzlich bespicket ist. Dann belege ein Kastrol mit Kalbfleisch, Speckschnitten und Schünken, gib Gewürze, verschiedenes Kräuter, und Wurzelgemensel darein, und den Schlegel darauf, gieße eine halbe Maß Weinessig und beyläufig ein Seitel Wasser und etwas Milchraum darein, gib unten und oben Blut, und lasse ihn gut dünsten, begieße ihn öfters mit seiner Soße, damit er eine schöne Farbe überkomme. Wenn er genug gedünstet hat, gib Fleischsuppe darüber, und lasse ihn nochmahl dünsten. Dann leg ihn auf eine Schüssel, lasse die Soße durch ein Haarsieb darüber laufen, und gib ihn auf die Tafel.

Farsirter Kälberner Schlegel.

Du mußt den Schlegel erstlich mit Eßig, worein du Ruttelkraut und Lorberblätter gesotten

hast, etlichemahl gut überbrennen. Wenn dieses
 geschehen ist, dann siede auch im Wein Zwiebeln,
 Basilikum, Ruttelkraut, Lorberblätter, Muska-
 tenblüh und Gewürznägerln, übergieße ihn mit
 diesem Dekoktum, und lasse ihn endlich über Nacht
 darinnen beizen. Bevor du ihn endlich an den
 Spies steckest, nimm Mark, zwölf Sardellen,
 löse sie von den Gräten, und die Zwiebeln aus
 der Beize und mache ein feines Gebäckel daraus,
 dann mache mit einem Messer in den Schlegel Lö-
 cher streiche diese Farse darein, speile die Löcher
 wieder zu, und brate ihn ganz langsam, begieße
 ihn aber öfters mit Butter und Milchraum, bis
 er ausgebraten ist. Lege ihn endlich in eine Schüs-
 sel, seige die Beize durch ein Sieb, gib Butter
 und Limoniensaft darein, siede sie auf, und gieße
 sie über den Schlegel, und gib ihn auf die Tafel.

Einen schöpferen Schlegel zuzurichten.

Lege in ein Kastrol zerschnittene Zwiebeln, Zela-
 ler, gelbe Rüben, Zeller- und Petersillwurzeln,
 Lorberblätter, Ruttelkraut sammt verschiedenen
 Gewürzen, klopfe den Schlegel recht mürbe, sal-
 ze ihn ein, gieße Wein, Wasser und Eßig, von
 jedem gleichviel über das Kräutelwerk, und den
 Schlegel darein, lasse ihn in dieser Beize so lang
 dünsten, bis er weich ist. Dann nimm ihn her-
 aus, gib etwas Meh in die Soße, lasse es dün-
 sten, und auch Rindsuppe, mit welcher alles gut
 verstanden muß. Inzwischen schneide Speck blättel-
 weis, und lasse ihn aus, röste in selben geschnit-

tenen spanischen Zwiebel, seige die versottene Soß durch ein Sieb über den Schlegel, lege den Speck und die Zwiebeln darauf, siede ihn nochmahls auf, drücke den Saft von einer Limonie darein, und gib ihn so zugerichtet auf die Tafel.

Schöpfener Schlegel mit Paradeisäpfel.

Spicke den Schlegel fein mit Knoblauch, lege ihn in die vorgemeldete Beize, und laß ihn gut darinnen dünsten, bis er weich genug ist. Inzwischen bereite die Paradeisäpfel-Soße, welche in Butter gedünstet, und mit Nindsuppe durch ein Sieb getrieben werden müssen; um der Soße aber eine bessere Consistenz zu geben, röste Semmelbrösel im Butter, und vermische sie mit der durchgetriebenen Paradeisäpfel-Soße, als du es nöthig findest, gib gestoffene Gewürznägerl, Muskatblüh und auch Zucker darein, und versüße sie nach Belieben, dann lege den Schlegel auf die Schüssel, und begieße ihn damit so heiß, als möglich, und gib ihn auf den Tisch.

Schöpfener Schlegel auf andere Art.

Löse mit einem Messer das Fleisch, so weit du kannst, von dem Rohrbein, und hacke es ab. Dann klopfe denselben, so viel du magst, reinige ihn gut, salze ihn nach Erforderniß, dann spicke ihn mit zerschnittenen Knoblauch, und lege ihn in eine Beize, doch so, daß er von selber gänzlich umfangen werde, lasse ihn darinnen auf gutem Kohlfener sehr wohl dünsten, wende ihn auch öfters um, bis er endlich weich genug ist. Dann

seige die Beize durch ein Sieb, staube etwas Mehl daran, daß sie braun werde, lege ausgelöste und klein gehackte Sardellen und Kapern darein, gieße ein wenig Rindsuppe dazu, und lasse es mit sammen versieden; wenn dieses geschehen, so drücke den Saft von einem Limonie dazu, und rühre etliche Löffelvoll Milchraum darunter. Lege den Schlegel auf eine Schüssel, und schütte diese Soße darüber, so ist er gut. Man kann auch gesotene, und in Scheiben zerschnittene Erdäpfel umselben herum reguliren, denen die Soße einen reizenden Geschmack mittheilet.

Der sogenannte wälsche Schlegel.

Löse von einem schöpfenen Schlegel die Haut ab, und nachdem du ihn gut gesalzen hast, nimm Petersillgrün, Pertram, Kerbelkraut, Basilikum, Ruttelkraut und Lorberblätter, zerkhacke sie klein, und mische zerstoffenes Gewürze darunter, reibe den Schlegel recht damit ein, spicke ihn mit feinem Speck, lasse alsdann Eßig, Wein und Wasser in gleichen Theilen siedend werden, gib den Schlegel in ein Kastrol, und brenne ihn zu wiederholten Mahlen damit ab, dann lasse ihn über Nacht darinnen beizen. Wenn du ihn endlich auf die Tafel zu geben hast, und er auf guten Feuer weich gedünstet ist, seige die Soße herab, gib Butter und Milchraum darein, lasse es auffiedern, und übergieße ihn damit, er wird köstlich befunden werden.

Lämmernes Schlegel mit Maurachen.

Wasche das Schlegel reinlich aus, und salze es, wie gebräuchlich, dann belege ein Kastrol mit Speck, Zwiebeln, Petersill, und Zellerwurzeln, gelben Rüben, ganzen Gewürznägeln und Muskatblüth, und gib das Schlegel darein, auch etwas wenig Eßig dazu, und dünste es. Wenn es halb gedünstet ist, wende es um, damit es sich nicht verbrenne. Ist es endlich weich, so leg es in ein anderes Geschirr, und bedecke es. Inzwischen lasse ganz wenig Butter zergehen, und dünste die Maurachen darinnen, salze sie dann, und rühre etwas Mehl mit geschnittenen Petersillgrün darein, lasse es noch ein wenig überdünsten, seige die Soße von dem gedünsteten Schlegel durch ein Sieb auf die Maurachen, drucke Limoniensaft daran, und wenn es Zeit zum Anrichten ist, gieße es über das Schlegel, laß es damit aufsteden, und gib es dann auf die Tafel.

Ein anderes mit Schampignons.

Die Verfahrungsart mit dem Schlegel ist wie bey dem vorhergehenden. Nur ist zu merken, daß, wenn solches mit Schampignons gemacht wird, die Soße nicht mehr mit Limoniensaft gesäuret werden dürfe. Man macht auch das Schlegel mit Triffeln, oder wie man sie obenhin nennet, mit Artoffeln; diese müssen ohne grünen Petersill in eben dem Wein, in welchem sie anfänglich geweicht sind, gedünstet, und dann

wenn du sie über das Schlegerl anrichtest, mit Limonie gesäuret werden.

Gefülltes lammernes Schlegerl.

Löse von einem lammernen Schlegerl das Bein gänzlich aus. Dann bereite dir die Fülle, oder die sogenannte Farse auf folgende Art: das abgelöste Fleisch hacke oder schneide ganz klein; dann nimm einen Viertling Mark, 2 oder 3 von Bräuten gelöste Sardellen, die Schmole von einer Kreuzersemmel in Milch geweicht, ein wenig grünen Petersill, Muskatblüh und Limonienschäler, alles dieses schneide ebenfalls ganz klein, dann rühre 3 Eyer ab sammt 4 Löffel voll Milchraum, gieße es über alle die gehackten Sachen und vermenge es gut. Dann nimm das ausgelöste und rein gewaschene Bein, formire über dasselbe die gehackte Farse in Gestalt des Schlegerls, lege es in ein mit Speck, Zwiebel und Wurzelwerk belegtes Kaströl, gieße ein wenig Rindsuppe darauf, gib unten und oben Blut, und dünste es so ganz gemächlich, bis es bräunlich wird; und mithin ausgedünstet ist. Dann nimm das Schlegerl aus der Soße, röste in derselben etwas Mehl, und gieße Rindsuppe dazu, lasse es gut versieden, seige es durch ein Sieb, gib, wenn du willst, einige Champignons dazu, und lege das Schlegerl darein, lasse es nochmalts auffieden, und dann gib es auf die Tafel, es wird köstlich seyn.

Lämmernes Schlegel mit Eingerührten.

Nimm ein schönes fettes Schlegel, richte es ohne Kunst, aber reinlich zusammen, und nachdem es gut gesalzen, stecke es an Spieß, und brate es schön braun. Inzwischen schlage 8 oder 10 Eyer in einem Geschirre gut ab, gib 4 oder 6 von Eräten gelöste und klein gehackte Sardellen mit etwas grünen Petersill dazu, mache das Eingerührte gut gesalzen zusammen, und gib es, wenn du es anrichten sollst, über das Schlegel. Es ist einfach, aber eine allgemein beliebte Speise.

Glazirtes Lämmernes Schlegel.

Gib ein gut und sauber ausgewaschenes, dann gesalzenes Schlegel in ein mit Speck, Zwiebel, Petersill, und Zellerwurzeln, gelben Rüben und verschiedenen Gewürzen belegtes Rastrol, schütte halb Eßig halb Wasser daran, und lasse es dünsten. Wenn du siehst, daß es genug gedünstet ist, dann nimm die Soße davon, rühre ein paar Löffel voll Mehl daran, röste es, gib demnach Rindsuppe dazu, und lasse es aufkochen, wenn dieses geschehen, treib es durch ein Sieb in das Anrichtgeschir, und lege das Schlegel darein, doch so, daß es oben nicht von der Soße berührt oder befeuchtet werde.

Inzwischen mache dir die Glazur auf folgende Art: Siede in einer guten Rindsuppe ein Pfund Kalbfleisch, lege Petersillwurzeln, Zwiebel und gelbe Rüben daran, und lasse es langsam kochen,

daß die Suppe klar bleibt. Wenn es gut gefotten ist, nimm es vom Feuer, lasse sie setzen, und seige es durch ein Sieb; setze es abermahl über das Feuer, lasse es stark einteden, gib endlich von einer braunen Schü, oder Saftsuppe dar ein, und lasse es abermahl siedern, bis sie zülig wird, dann thue sie vom Feuer, und gieße sie über den trockenen Obertheil des Schlegerls, und sodann warmer auf die Tafel.

Von verschiedenen Mittelspeisen, Eingemachten und Ragouts.

Farsirte Kälberne Carbonnadel.

Nimm, so viel du brauchest, Kälberne Schnitzel, häute sie ab, und hacke sie klein, dann schneide grünen Petersill, Limonienschalen, Mark, und in Milch geweichte aber ausgedrückte Semmel, schmolen untereinander, schlage 3 oder 4 Eyer in ein Geschirr, gib so viel Löffel Milchraum, als Eyer sind, sammt etwas gestoffener Muskat, blüh dazu, und vermenge alles mit dem gehackten Fleisch; formire dir aus der Farse kleine Carbonnadeln, hast du eigene kleine Beinlein dazu, so ist es gut, im widrigen Falle mache sie dir aus Petersill oder anderen Wurzel, stecke selbe in die Carbonnadeln, und lege sie in ein mit Fette bestrichenes Kastrol, gib etwas Rindsuppe dazu, und lasse sie dünsten. Sind sie gut,

so nimm sie daraus, und mache dir eine schöne Einbrenn, gieße die Soße und Rindsuppe daran, lasse sie gut versieden, lege, wenn du willst, Champignons oder auch Maurachen daran, richte die Soß über die Carbonnadel an, und gib sie auf die Tafel.

Carbonnadeln auf dem Rost gebraten.

Nimm ein kälbernes Rückertl, hacke es Rippeweis, wasche es reinlich aus, salze es gut, und lege es auf den Rost: brate sie in einer schönen Farbe, mache dir eine gute Einbrenn mit etwas Peterfill und klein gehackten Knoblauch, nimm auch ein paar gehackte Sardellen dazu, und gib es in ein Kastrol, lege die Carbonnadeln darein, gib Butter und geriebene Mehlstaß dazu, lasse es darinnen dünsten, drücke Limonienjaft darein, und dann gib sie auf den Tisch.

Carbonnadel in brauner Soße.

Bereite die Carbonnadel, wie du schon weißt, und salze sie gut ein. Unterdessen mache in einem Kastrol eine schöne Einbrenn, gib Butter, geriebene schwarze Brod, B. ösel, ganz wenig Mehl und Limonienhäler, röste es, daß es ganz braun wird, hernach schütte ein Glas voll guten Wein und gestoffene Gewürznägerl darein, auch etwas Rindsuppe, und lasse die Carbonnadel darinnen dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten drücke etwas Limonienjaft darein, und gib sie auf die Tafel.

Auf eine andere Art.

Klopfe und salze sie; wenn nun das Salz gut

eingetragen, überstaube sie mit Mehl, lasse in einem Kastrol etwas Butter heiß werden, lege sie darein, gib Zwiebel, Basilikum, Thimian und Lorberblätter dazu, und lasse sie darinnen dünsten. Sind sie endlich schon gefärbt, gieße ein Glas Wein und Fleischsuppe darauf, und dünste sie nochmahl, alsdann gib Kapern und Limonienschäler dazu, lasse sie aufwallen, und richte sie an.

Kälberne Carbonnadeln in weißer Soße.

Wenn du die Carbonnadeln zugerichtet hast, dünste sie im Butter mit Zwiebel, bestaube sie mit Mehl, gieße Fleischsuppe und ein halbes Glas Wein daran, lasse sie dünsten; inzwischen bereite dir Schampignons, oder Maurachen, dünste sie im Butter, nehme die Carbonnadel aus ihrer Soße, lege sie zu die Schampignons, und seige ihre erste Soße durch ein Haarsieb darüber. Willst du sie endlich anrichten, lasse sie aufkochen, drücke Limoniensaft daran, und gib sie auf die Tafel.

Anmerkung.

Auf diese Art können die kälbernen Carbonnadeln auch mit Spargel gegeben werden; nur ist zu erinnern, daß zu jenem fein geschnittener Petersill kommt, der Wein aber weggelassen werde.

Die gespickten Carbonnadeln macht man eben auf diese Art. Man spickt sie nur auf einer Seite mit sehr feinem Speck, dünstet sie, und gib sie in dieser Soße auf die Tafel.

Farsirte schöpsene Carbonnadel.

Nimm schöpsene Schnitzel, hacke sie klein, und so auch grünen Petersill und Limonienschäler,

Dann rühre zwey oder drey Eyer, sammt etwas Pfeffer und Muskatblüh unter die Farse, formire Carbonnabeln, und stecke, wie bewußt, gemachte Weinlein darein, bestreue sie mit Semmelbrösel, lass sie in einem Kastrol mit Butter backen, gib Limoniensoß, oder was sonst für eine, darüber, und auf die Tafel. Man kann sie auch trockener ohne Soße auf jedes Zugemiese auf diese Art zu gerichtet legen.

Gedünste schöpsene Carbonnadel.

Wenn du die Carbonnabeln gut geklopset und dann gesalzen hast, so belege ein Kastrol gut mit geschnittenen Zwiebeln, Petersillwurzten, gelben Rüben, Lorberblättern und verschiedenen Gewürze, gib die Carbonnabeln darein, und gleichen Theil Wein, Wasser und Eßig darüber, lasse sie so lange darinnen dünsten, bis sie weich sind. Dann röste einen Zwiebel im Speck; mache auch inzwischen eine leichte Einbrenn, nimm Rindsuppe dazu und lasse sie gut versieden; endlich thue die Carbonnadel aus der Soße, gebe die Einbrenn darein, und nachdem alles gut aufgesotten hat, seige dieselbe über die Carbonnadel, lege den braun gerösteten Speck und Zwiebel darauf, lasse es mitsammen aufsteden, und richte sie zur Tafel.

Farfirte kälberne Rouleaux, oder Böggerl.

Nimm kälbernes breites Fleisch, wasche es gut aus, dann theile es ab; eine Hälfte hacke sehr klein, so wie auch Kapern, Mark, Zwiebel,

Simonienschäler sammt 3 oder 4 Sardellen, gewürze es, dann schlag 3 oder 4 Eyer ein und gut gelalzen, vermische sie mit der Farje. Dann schneide aus der zwennten Hälfte etwas länglichte Streife, bespränge sie mit Salz, und striche die Farje darauf, rolle sie zusammen, häfte sie mit einem kleinen Spil, daß sie nicht auseinander fallen, besmire ein Kastrol, gib Mark darein, und lege das zusamngerollte Fleisch darüber, lasse es über dem Kohlfeuer dünsten, bis es ihre eigene Soße macht, dann brenne es mit Butter ein, und gib Milchraum daran, lasse es noch ein wenig dünsten, und befördere sie auf die Tafel.

Lämmerne Kerndel gespickt, und braun gedünstet.

Nimm lämmerne Kerndel, so viel du brauchst, schneide den Gerade sauber hinweg, schiebe das Fleisch mit einem Messer gut zurücke, spicke die Kerndeln, und salze sie ein wenig. Belege ein Kastrol mit Speck, Petersill, Zeller und gelben Rüben, alles zerschnitten, lege die Kerndeln darauf, schütte Wein, Eßig und Wasser in gleichem Maße darüber, auch verschiedenes gestoffenes Gewürze dazu, decke sie zu, und lasse sie dünsten, dann gib zwen Löffel voll Rindsuppe daran, und nochmahl auffieden. Sind sie weich, nimm sie heraus, und seige die Soße durch ein Sieb in ein anderes Kastrol, gib Artofeln oder Oliven darein, und lasse es auffieden. Inzwischen lasse in einem Geschirre etwas Schmalz oder Butter

heiß werden, lege gestoffenen Zucker darein, und lasse ihn braun werden, gib ein kleines Löffel Rindsuppe daran, und lege die Kerndel mit der gespickten Seite in den gebräunten Zucker, daß sie eine schöne Glasur bekommen. Wenn es dann Zeit ist zum Anrichten, gib die Soße mit den Artoseln und Oliven auf die Schüssel, lege die Kerndel darein, und gib die übrige Glase darüber, regulire bröcklicht geschnittene Limonienschäler um sie herum, und gib sie auf die Tafel. Du mußt aber die Soße vorher kosten, ob sie genug Säure hat, im widrigen Falle drücke Limoniensaft darein, und du hast Ehre davon zu erwarten.

Lämmerner Schlegel mit Weinschädling.

Nimm ein feines lammernes Schlegel, hacke das Grobe vom Bein hinweg, schiebe das Fleisch zurück, damit das weiße Bein hervorsteht, lege es in warmes Wasser, daß es weiß werde. Dann belege ein Kastrol mit Speck, und einigen Schünkenschnitzen, salze das Schlegel, und gib es darauf, auch Zwiebel und allerley ganzes Gewürze, schütte wenig Wasser und Eßig daran, daß es aber das Schlegel nicht übersteige, belege es oben auch mit Speck, schneide Fluspapier nach der Weite des Kastrols, lege es darüber und den Deckel darauf, so bleibt es schön weiß, und lasse es dünsten. Inzwischen zupfe einen halben Weinschädling ab, nimm ein Stück Zucker in ein messingenes Beck, lasse ihn schön dicke sieden,

thu die Weinschädling darein, und siebe sie darinnen, dann nimm sie heraus auf ein Teller. Ist das Schlegel nun weich genug, so nimm es gleichfalls aus der Soße, vfarze Semmelbrösel in dieselbe, doch daß sie nicht zu dick werde. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so seige von der Soße in die Weinschädling, lasse sie nochmal auffieden, lege das Schlegel in die Schüssel, gieße die Soße mit den Weinschädling darüber, und gib es zur Tafel.

Lämmernes Schlegel mit Rukumern.

Nimm ein lammernes Schlegel, oder so viel du bedarfst, und verfare, wie bey dem vorhergehenden. Dann belege das Kastrol mit Speck, Ruttelkraut, Lorberblätter, geschnittenen Zwiebelhappel, Petersill und Zellerwurzeln, gelben Rüben, einem Zehel Knoblauch, und allen gestoffenen Gewürzen, lege das Schlegel darein, gieße Wasser, Eßig und Wein in gleichen Theilen darüber, daß es dasselbe nur ein wenig übersteige, und lasse es weich dünsten. Mittlerweile mache die Soße: puße schöne Rukumern, so viel du glaubest zu bedürfen, schneide sie in der Mitte auf vier Theile von einander, nimm die Kern alle heraus, schneide sie dann in die Ründe etwas dicke, dünste sie recht weich im Butter. Ist das Schlegel endlich auch weich, so nimm es aus der Soße auf ein Teller, und schütte mehr als die Hälfte der Soße in die gedünsteten Rukumern, die übrige Soße sammt

dem Fette lasse einsieden, daß es braun werde, staube 2 Löffel Mehl daran, lasse es etwas dünsten, dann gib einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, und seige die Soff von den Rukumern dazu durch ein Sieb, lasse es mitsammen aufsieden, lege das Schlegel in eine Schüssel, die Rukumern darauf, und lasse die Soff durch ein Sieb darüber laufen, nochmal auffieden, so ist es gut.

Glasirtes lammernes Schlegel.

Dünste es nicht gar zu braun, mache, wie du schon gehört hast, eine braune Soffe dazu. Wenn diese fertig ist, so schlage sie durch ein Sieb, lege das Schlegel darein, gib aber Acht, daß es oben nicht naß werde. Die Glas hiezu mache also: Nimm gute Rindsuppe in ein Geschirr, das drey Halbe faßt, lege 1 Pf. Kalbfleisch darein, ein Happel Zwiebel, Petersillwurzel und etne gelbe Rübe, lasse es ganz gemächlich sieden, damit es nicht trübe werde, aber so lange, bis alles recht gut ausgesotten ist; dann nimm es vom Feuer, lasse sie setzen, und durch ein Sieb in ein Kastrol laufen, setze es auf die Blut, und lasse es bis auf ein halbes Seitel einsieden. Dann gib zwey starke Eßlöffel voll Schü darein, lasse es abermahl einsieden, bis es sich ziehet; wenn es anfängt Blattern zu werfen, so entferne das Feuer davon, sonst verbrennt es sich. Das Schlegel muß aber immer warm gehalten wer-

den, richte es dann auf eine Schüssel, und gib die Glas darüber, so ist es gut.

Lämmernes Schlegel mit kleinen Zwiebeln.

Nachdem du dasselbe so zubereitet hast, wie vorne die Lehre ist, so bereite dir ein Kastrol mit Speck und Butter geschmirt und belegt, gib Zwiebel, Zeller und Petersillwurzten auch gelbe Rüben sammt allerley ganzen Gewürze darein, lege das Schlegel darüber, schütte halb Eßig halb Wasser darauf, lasse es weich dünsten. Dann putze kleine Zwieberln sauber, lasse in einem kleinen Kastrol ein Stück Schmalz heiß werden, gib gestossenen Zucker darein, rühre ihn bis er recht braun ist, alsdann lege die Zwieberln hinein, lasse sie weich dünsten. Wenn nun inzwischen das Schlegel weich gedünstet worden, so nimm es aus der Soße auf ein Teller, die Soß aber lasse recht braun eingehn, gib 2 Löffel Mehl daran, und dünste sie noch mahl, dann schütte zwey Löffel Rindsuppe darauf, abermahl einsieden, seige sie durch ein Sieb, thue die Zwiebeln darein, gieße es über das Schlegel, lasse es nochmahl auffieden, so ist es gut.

Lämmernes Biegel mit Habernudeln gefüllt.

Nimm ein hinteres lammernes Biegel, von einem Tutenlammlein, untergreife das Vorschlägerl wohl, dann löse all das Fleisch vom Bein,

und lege in ein Kastrol drey Schnitzel Speck, so viel Schnitzl Schünken, fünf Zehnerl Schaloten, und das Fleisch vom Schlegerl, lasse es auf der Glut ein wenig angehen, hernach thue es auf ein Schneidbrett, gib von einer im Wasser geweichten und ausgedrückten halben Kreuzer Semmelschmole die Hälfte dazu, und schneide es klein zusammen, dann stosse es im Mörser, schlage 3 frische Eyer daran, salze es, was recht ist, und gib Muskatblüh dazu, nimm den Fasch aus dem Mörser, und lasse ihn stehn. Thue in ein Kastrol einen Viertling Habernudel, gieße einen halben Schöpffössel voll siedende Rindsuppe darauf, setze es auf die Gluth, rühre es mit dem Nudelschäufel immer auf, habe aber acht, daß die Nudel ganz bleiben, und sich unten nicht anlegen. Hernach thue etliche Schnitzel Mark darcin, und lass: es mit dünsten, setze die Nudeln vom Feuer, lasse es auskühlen. Inzwischen schneide das übrige Mark und etwas Schünken gewürfelt, gib ein wenig Salz und Muskatblüh wie auch 2 Eyerdotter dazu, und fülle das Vorschlägel mit dieser Fülle, nähe es zu, bestreue das Schneidbrett mit Semmelbrösel, formire die Hälfte des Fisches zu einem Schlegerl, und unter das Bein gib die übrige Fülle, überstreiche es mit dem Rest des Fisches, damit es einem Schlegerl ähnlich sehe, belege eine Brattpfanne mit Speck, salze das Biegel gut ein, lege es darcin, das Vorschlägerl lege gut mit Butter an, das Schlegerl

aber bedecke mit Speck, setze es hernach in den gehitzten Ofen, und lasse es bey einer halben Stunde ganz gemächlich braten, damit es eine schöne Farbe bekomme; du mußt es aber immer mit Butter schmieren, daß es schön resch bleibt. Wenn du es dann anrichten willst, brenne Butter darauf, so ist es fertig.

Gefülltes Rostbratel.

Nimm 3 1/2 Pfund Rostbratel, oder so viel du brauchest, Klopfe es gut mit dem Messerrücken, und salze es gut ein; dann mache die Fülle: nimm das halbe Pfund Rostbratel, hacke es ganz klein, alsdann mische klein zerschnittenen grünen Petersill, Zwiebel, zwey Zehel Knoblauch, und auch klein geschnittene oder besser zu sagen gehackte Limonienschäler, salze alles gut, rühre die Farse mit Milchraum ab, daß sie sich gut streichen läßt; dann gib von der Farse auf ein Stück Rostbratel, und lege ein anderes Stück darauf, speile es auf vier Theilen zusammen, und so verfare, so viel du Stücke Fleisch hast. Belege ein Kastrol mit gelben Rüben, Zeller, Petersillwurzeln, Kuttelkraut und Lorberblätter, lege das Rostbratel darauf und allerley Gewürze dazu, lasse es weich dünsten, lege es dann auf eine Schüssel, die Soße aber lasse schön braun eingehn, staube 3 gute Kochlöffel Mehl daran, lasse sie nochmahl sieden, seige sie über das Rostbratel, gib es nochmahl über die Blut, lasse es auffieden, und so ist es bereitet.

Frikasirte Lämmerne Füßel.

Senge die Füßel über dem Feuer sauber ab, dann schere und puße sie, daß sie rein sind, stutze sie, und blanschire sie nochmal. Hernach siede sie mit Wein und Speck, daß sie weich werden, wenn sie weich sind, nimm sie aus dem Sude, lasse Butter zergehn, gib wenige klein geschnittene Schalloten hinein, und lasse sie ein wenig dünsten, lege die Füßel dazu, und schütte einen Löffel voll Suppen darauf, und lasse sie ein paar Watterunser lang darin kochen. Wenn du sie anrichten willst, so legire sie mit Eyerddöter und Limoniensaft und sie sind fertig.

Eine Frikasse zu machen.

Nimm in ein Kastrol, oder kleines Reindel, so viel Eyerddöter, als du mehr oder weniger Frikasse zu machen gedenkest, lege ein Stück Butter daran, und ein kleines Schöpflöffel voll Mehl, drücke den Saft von einer ganzen Limonie hinein, vor dem Anrichten schütte die Soß vom dem Gedünsteten, zu dem du die Frikasse machest, daran, rühre alles gut ab, setze es auf eine Glut, und rühre es beständig und so lang, bis sie dicke wird, lasse es aber nicht mehr sieden, dann richte die Speise in eine Schüssel, und gieße die Frikasse darüber.

Frikasirte Kälberfüße.

Die Kälberfüße müssen vorher gepuht und gesotten werden, dann zerschneide sie in Stücke,

lasse etwas Butter in einem Kastrol zergehen, salze die Füße, was recht ist, und lege sie in den zerlassenen Butter, gib Muskatblüh, eine halbe Petersill, Wurzel und auch Zeller sammt einer gelben Rübe dazu hinein, und lasse sie dünsten bey zugebedeten Kastrol, dann staube einen Kochlöffel Mehl daran, und abermahl dünsten, gib endlich einen halben Löffel voll Rindsuppe darauf, lasse es ein wenig aufsieden. Willst du sie endlich anrichten, so verfare mit der Frikasse, wie du vorne die Lehre hast.

Frikassirte junge Hühner.

Schneide gepuzte Hühner in vier Theile, lasse etwas Butter in einem Kastrol zergehen, wasche unterdessen die Hühner sauber aus, lege sie in die zerlassene Butter, nachdem sie gut gesalzen worden, und gib ein wenig Muskatblüh, Petersill und Zellerwurzel, eine gelbe Rübe dazu hinein, bedeck das Kastrol zu, und lasse sie auf der Glut weich dünsten; dann staube einen Kochlöffel Mehl daran, und dünste es noch ein wenig, gieße hernach einen halben Schöpflöffel Rindsuppe darein, und abermahl ein wenig sieden, und dann bereite die Frikasse: zu welcher du so viel Eyerdotter zu nehmen hast, als junge Hühner sind, und verfare, wie vorne die Lehre sagt.

Lämmernes Fleisch in Frikasse.

Das lammernes Fleisch wird eben so gemacht mit der Frikasse, wie die Hühln nach der Lehre, und auch so gedünstet.

Hühnl mit Krebsen gefüllt, und gebraten in der Kremsosß.

Nimm gepuzte und untergriffene Hühln, so viel du brauchest, wasche sie sauber aus, und salze sie. Nimm auf 6 Hühln 20 in Salzwasser übersottene Krebsen, löse die Schweife aus, und mache dir von den Schalen $1\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter; schneide die Schweifel sehr fein, treibe dann einen Vierteling Krebsbutter ein wenig ab, rühre um 1 kr. in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelmölen darunter, schlage 6 ganze Eier, jedes gut verrührt, daran, (man rechnet auf jedes Hühnl 1 Ey) hernach die Krebschweifel ebenfalls dazu, salze alles gut, und fülle die Hühln, speile sie, stecke sie an den Spieß, und brate sie, begieße sie auch, öfters mit Krebsbutter. Inzwischen mache die Soße: nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund kälbernes Schnitzel, häute es ab, und dünste es in einem Stücklein zerlassenen Krebsbutter, staube dann zwey kleine Kochlöffel voll Mundmehl daran, schütte eine Halbe gesottenes Obers daran, und lasse es gut versieden. Sind die Hühln endlich gebraten, so richte sie auf eine Schüssel, salze die Krems ein wenig, seige sie in die Schüssel, und lege die Hühln darein.

Hühln im Blut.

Steche Hühln ab, so viel du brauchest, fange aber das Blut reinlich in ein Geschirre, mit etwas Eßig vermischet behalte es auf. Dann

puzē die Hühln sauber, und nachdem sie ausge-
nommen und gewaschen sind, kannst du sie in 4
Theile zerschneiden, oder auch ganz lassen. Lasse
in einem Kastrol ein Stück Butter zergehn, lege
die Hühln darein, gut eingesalzen, gib gestoffene
Mägerl, Muskatblüh und Limonienschäler, von
jedem etwas weniges dazu, und dünste sie zuge-
deckt; wenn sie weich sind, staube 2 Kochlöffel
Mehl daran, lasse sie abermahl dünsten, dann
schütte einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran,
und endlich das Blut, lege ein Stück Zucker dar-
ein, lasse alles gut versieden, und richte sie an.

Hühln in der Buttersofe.

Nimm Hühln, so viel du bedarfst, puzē
und reinige sie vollkommen, nehme ihnen die Häl-
se weg, und zerlege sie in vier Theile, löse sie so-
wohl von großen als kleinen Beinen, formire dir
aus dem Fleisch ein Schlegel, binde es mit Zwirn
zusamm, dann belege ein Kastrol mit Speck,
Peterfillwurzel, gelben Rüben, lege die Hühln
samt den ausgelösten Beinen hinein, salze es
wenig, und lasse sie mitsammen dünsten. Sind
sie endlich gedünstet, so lege sie auf eine Schüssel
heraus, mache eine Buttersofe, aber von der
nähmlichen, worin sie gedünstet worden, dazu, du
kannst auch gedünstete Champignons mit grünen
Peterfill darunter nehmen, richte diese Soße über
die Hühln, lasse es mitsammen aufsieden, und
gib sie auf die Tafel.

Hühnln mit Schwammen.

Puze deren, so viel du sollst. Belege ein Kastrol mit Speck, spanischen Zwiebel, Limonienschäler, lege die Hühnln dazu, und braune sie gelb; dann nehme Petersillgrün, Schallotten, Rockambol, schneide alles ganz klein, lasse diese Stücke im Butter dünsten, bestaube sie mit etwas Mehl, zerschneide gepuzte Schampignons, Mausrachen oder auch gute Bilfling, und gib sie in den Butter, gieße gute Rindsuppe und von der Soße, worinnen die Hühnln gedünstet haben, und lasse es mitsammen gut übersteden, richte die Hühneln in eine Schüssel, und die Schwammen Buttersoße darüber, so sind sie gut.

Harlekin Hühnln.

Nimm weiß und sauber gepuzte Hühnln, mache sie auf, und reinige sie, stecke die Füßel in den Aufschnitt, schneide die Flügel und die Hälse ab, braune sie im Butter, lege sie alsdann auf ein Brett, und lasse sie auskühlen. Dann löse ihnen das Fleisch von der Brust; weiche die Schmole von einer Kreuzersemmel im Wasser, drücke sie aus, mache von 6 Eiern ein Eingerührtes mit Krebsbutter, und schneide das Brustfleisch, die Semmel und das Eingerührte zu einem feinen Farce, oder sogenannten Fatsch, mit diesem bekleide die ausgelösten Hühnlbrüste wieder, bestecke sie mit geschnittenen Krebsenschweifeln, lege einem jeden Hühnl den Kopf mit dem Schnabel abwärts auf

die Brust, umwicke jedes so zugerichtet mit einem Netze; mache eine Soße mit Krebsbutter, Champignons, Spargelköpfen und Ragout, und gib sie in solcher, nachdem du das Netz von jedem abgenommen hast, gut übersotten auf die Tafel.

Anmerkung.

Wenn der Fisch gänzlich geschnitten ist, so kannst du noch 2 ganze Eyer daran schlagen.

Hühnln in grüner Soße.

Nachdem du die Hühnln nach Erforderniß vollkommen gereiniget hast, schneide ihnen die Hälse und die Flügeln ab, stecke die Füße einwärts in die Oefnung, speile sie, und blanchire sie ein wenig, lege sie dann in frisches Wasser, damit sich der Faum abspiele. Dann belege ein Kastrol mit Speck, einem Zwiebelhäppel, einer gelben Rübe, alles zerschnitten, und ganzer Muskatblüh, wenn du nun die Hühnln eingesalzen hast, lege sie darein, gib Speck darüber, gieße ein Glas Wein und wenig Rindsuppe dazu, und lasse sie auf dem Kohlfener bey einer Viertelstunde ganz gemächlich eingehn, oder dünsten. Inzwischen bereite die Soße: Lasse ein gutes Stück Butter in einem Geschirre zergehn, gib einen Löffel Mehl darein, und ein wenig anlaufen, habe aber acht, daß es nicht zu braun werde; dann schütte Rindsuppe dazu, und lasse es in der Dike einer Einmachsoß werden, salze es, gib Muskatblüh dazu, und drücke von

einer Limonie den Saft daran. Alsdann nimm eine gute Handvoll abgezupften grünen Petersill, stosse ihn fein, gieße etwas Wasser dazu, und treibe ihn durch ein Tuch, damit es ein schön grüner Saft werde, thu ihn in die Soße, und lasse ihn mit ihr versieden. Ist es nun Zeit zum Anrichten, gib die Soße in eine Schüssel, die Hühnln darein, so sind sie fertig.

Anmerkung.

Du mußt dein Augenmerk fest darauf wenden, daß die Hühnlein immer schön weiß bleiben.

Hühnln auf wälsche Art.

Zertheile die Hühnln, salze sie ein, schneide Speck gewürfelt, röste ihn schön gelb, gieße Makaronisuppen darauf, gib Gewürze dazu, und lasse sie darinnen gut dünsten. Sind sie weich genug, und es ist Zeit zum Anrichten, so gib in ein Kastrol 2 Eyerdotter, 2 Löffelvoll Eßig, wenig Semmelbrösel, sprudle es ab, gieße die Hühnlsöß daran, verrühre es gut, und gieße es wider an die Hühnln, lasse es nochmahl aufsieden, so sind sie fertig.

Hühnlein oder Tauben in französischer Soße.

Zerschneide sie wohl und rein gepuht in vier Theile, salze sie, wende sie im Mehl um, und backe sie in Schmalz, aber nicht zu braun; dann gib sie in ein Kastrol, gieße halb Suppen, halb Wein daran, auch etwas Pfeffer, Muskatnuß

und Muskatblüh dazu, und lasse es mitsammen versieden. Wenn sie gesotten sind, so lege sie auf eine Schüssel heraus, schlage 3 Eyerbötter in ein Kastrol, lege Butter daran, sprudle es durcheinander, daß es nicht zusamm läuft, drücke Limoniensaft darein, auch Muskatnuß und Muskatblüh, und belege die Hühln oder Tauben mit Limonienscheiben, gieße die Soße darüber, und gib sie auf die Tafel.

Anmerkung.

Man kann sie auch so machen: Man backet die Hühln nicht, sondern schlägt sie nur, oder gewiertheilt, oder auch ganzer in das Nezel ein mit sammt Speck, Kapern, Muskatblüh und Pfeffer, und läßt sie im Wein und Rindsuppen sieden; ist es Zeit zum Urrichten, so verfährt man mit der Soße, wie oben gesagt. Auf diese Art werden auch die alten Hühner behandelt, die man trockner gibt. Noch ist zu erinnern, daß etwas Rosmarin in das Nezel gegeben werden kann.

Weißgedünste Hühln.

Nimm aus den Hühln das Brustbein heraus, speile sie und salze, was recht ist. Belege das Kastrol mit Speck, Peterkillwurzel, Zeller, gelben Rüben, und einem Stückel ganzer Muskatblüh, lege die Hühln darauf, bedecke sie aber gut mit Speck, schütte fingergliedhoch Rindsuppe dazu, belege das Kastrol mit Papier und

dann decke es zu, lasse es auf gleicher Glut gemächlich dünsten, bis sie weich sind. Dann nimm sie heraus, bedecke sie mit dem Speck, der im Kastrol war, damit sie weich bleiben, lasse die Fette in dem Kastrol eingehen, doch immer ohne gäher Hitze, daß es nicht braun werde, staube etwas weniges Mehl daran, gib Rindsuppe dazu, lasse es gut versieden, lege endlich Artofeln oder Oliven in die Soße, säure sie mit Limoniensaft; (oder lege Champignons daran, bey diesem muß aber die Soße nicht mehr mit Limoniensaft gesäuret werden) lege den Speck von den Hühnln weg, gib sie in eine Schüssel, seige die Soße darüber, lasse es noch mahl auffieden, so sind sie gut.

Farsirte Hühnln.

Sobald die Hühnln nach Erforderniß gepußt und innen sowohl als auswendig gereinigt sind, so schneide sie auf dem Rücken ganz auf, löse die Beiner alle heraus bis auf Bügeln und Flügeln, auch der Kopf muß am Hühnl bleiben. Dann mache die Farse: überbrenne zwey kälberne Briefe, nimm 2 Champignons, grünen Peterfill, eine Schallote, etwas Mark, wenig in Milch geweichte Semmelschmole, gut ausgebrückt, mache von zwey Ehern ein lindes Eingerührtes, schneide alles mit dem Schneidmesser so fein, als möglich, salze es, gib Muskatblüh daran, und fülle die Hühnln, nähe sie alsdann zusammen, wo ein Loch ist, als bey

den Bügeln und Füßeln, da weile es, wie ein anderes Hühnl. Dann gib in ein Kastrol etliche Blätter Speck und Kernfette, gelbe Rüben, Petersillwurzeln, Zwiebeln, aber alles geschnitten, ganze Muskatblüh, und lege die Hühnl darauf, lasse sie gut dünsten, gib auch etwas Rindsuppe dazu. Dann mache eine Butter, Einbrenne, seige die Suppe, worinn die Hühnl gesotten haben, in diese Einbrenne, und lege Champignons oder Spargelköpfe dar ein, ziehe von den Hühnl die Spele aus, lege sie in diese Soße, lasse es noch ein wenig aufsteden, ziehe die Fetten heraus, und richte sie an.

Hühnl mit Ragout.

Nimm die Hühnl, so viel du brauchest, sauber und gut aus, wasche und reinige sie, löse die Beiner alle aus, nur daß das Fleisch und die Haut bleibe, der Kopf aber, die Flügel und die schwarzen Füße müssen daran bleiben, dann mache das

R a g o u t.

Nimm überbrennten klein geschnittenen Spargel und geschnittene Champignons, dünste diese zwen Stücke im Butter mit grünen Petersill; dann nimm einen Obergaum, 6 lämmerne Briesel, 2 kälberne Ohren, auch Krebschweif, schneide alles klein gewürfelt, die Ohren aber länglicht, dünste diese 4 Stücke im Krebs-

butter, und mische den gedünsteten Spargel und Champignons darunter, ist dies genug gedünstet, so fülle die Hühln, nähe sie zu, und binde ihnen die Hälse auf die Brust, lege sie sammt den Beinen in ein Kastrol, das mit Speck, gelben Rüben, Zeller und Petersillwurzeln, einem halben Zwiebel, Gewürze, und einem Bröckel Butter belegen ist, dann gib die Hühln darauf, schütte einen halben Löffel Rindsuppe dazu, und bedecke sie, lasse sie auf der Glut eine Viertelstund dünsten, dann lege sie auf eine Schüssel heraus, ziehe die Federn aus; setze das übergebliebene Ragout auf, staube 2 Löffel Mehl darein, lasse es dünsten, dann gieße einen halben Schöpflöffel Rindsuppe in die Soße, worinn die Hühln gedünstet, seige sie durch ein Sieb in das Ragout, lasse es ein wenig auffieden, schütte sie über die Hühln auf eine Schüssel, und dann noch ein wenig über die Glut gesezt, und auf die Tafel.

Haselhuhn mit Artoseln.

Nimm ein schön fettes Haselhuhn, puße es, dann nimm es reinlich aus, und mache aus ihrer eigenen Leber mit geschabenen Speck, Champignon und dem Kräutelwerk eine feine Farse, gib sie in das Haselhuhn hinein; dann binde das Haselhuhn mit Speck, dünnen Schenkenschnitten und Papier gut ein, stecke es an Spieß, und brate es im Saft. Inzwischen schneide Artoseln blättricht, blasire es ein we-

nig mit Provänzeröhl und Pertrameffig, gib auch etwas weniges Suppe dazu, und lasse sie dünsten, seige dann die Fette herab, gib Limoniensafft daran, und richte es über das Haselhuhn nachdem du Speck und Schuncken abgewickelt hast, an, und gibs auf die Tafel.

Rebhuhn in der Pomeranzen-Soße.

Wenn die Rebhühnln gut gepust, in- und auswendig gereiniget sind, besprenge sie mit Salz. Nimm kälbernes Fleisch, ein Stückel Speck, Rindfetten, ein Häppel Zwiebel, Limonenschäler, und schneide dieß alles zu einer Farse, gib Gewürznägerl, Muskatblüh, Pfeffer und Salz dazu, und fülle dieß Rebhuhn voll damit, speise es zu, und belege ein Kastro mit Speck, Rindfette, Butter, Zwiebel, Lorberblätter, Rosmarin, und lege dieß Rebhuhn in die Mitte, lasse es ganz gemächlich dünsten, wende es zuweilen um, bis es weich wird. Mittlerweile mache die Soß: Lege in ein Kastro ein Stück Rindfleisch, Rindfette, ein Stück Butter, ein Häppel Zwiebel, Zeller, Petersillwurzeln, Lorberblätter, Rosmarin, und lasse alles mitsammen dünsten, bis es bräunlich wird, dann schütte einen Schöpfköffel voll Rindsuppe daran, auch wenig Wein und Limoniensafft, lasse es gut mitsammen verdünsten; mache dann eine schöne braune Einbrenne, brenne die Soße ein, und wenn sie versotten ist, schlag sie durch ein Sieb. Wenn es nun Zeit zum Anrichten ist,

nimm ein nußgroßes Stücklein Butter, wälze es im Mehl, dann schneide frische Pomeranzenschäler, ganz klein, drücke sie in den mit Mehl gewalzenen Butter, und lege ihn in diese Soße, lasse sie ein Mahl aufsieden, nimm das Rebhuhn aus dem Kastrol, lasse die Fette davon abrinnen, lege es auf die Schüssel, gieße die Soße heißer darüber, und gib es auf die Tafel.

Frikadon mit Sauerampfen.

Schneide von einem kälbernen Schlegel runde dicke Schnitzel, 7 oder 8 Stücke, spicke sie mit dünne geschnittenen Speck ganz enge und dicke, lege sie dann in frisches Wasser, hernach in ein Kastrol, und gieße warmes Wasser darauf, lasse es ein Mahl aufsieden, faume es ab, und lege es wiederum in frisches Wasser. Dann belege ein Kastrol mit Speck, blättricht geschnittenen Peterkillwurzeln, gelben Rüben, wenig Schinken, auch Ingwer, Pfeffer, Mustardblüh, Zwiebeln und noch etwas kälbernen Fleisch, das gespickte Fleisch darüber, bedecke es mit Papier, und lasse es ein wenig auf der Gluth anziehen; gieße dann etwas Suppe daran, und lasse es weich dünsten, wende es aber nicht um, das gespickte muß allzeit unten liegen. Dann seige die Soße in ein Kastrol, lasse es ganz bräunlich und etwas dicke steden, lege die Schnitzeln mit der gespickten Seite in die Glase; dann dünste 2 gute Handvoll Sauerampfen im Butter, inzwischen lasse in einem andern Kastrol nur nußgroß Butter zerges

hen, nimm wenig Schinken, ein Viertel von einem halben Zwiebel, Petersillwurzel, gelbe Rüben, lasse es darinnen anlaufen, gib einen halben Löffel Mundmehl dazu, und lasse es mehrmahl anlaufen, dann gieße eine halbe Schalle Obers daran, und setze es gleich auf ein gähes Kohlf Feuer über den Windofen, rühre es beständig, bis es so dicke wird, wie ein dünnes Koch; hernach seige es in den gedünsteten Sauerampfer, lasse es gut aufsteben, dann richte sie in die Schüssel an, setze die Schnitzel, so in der Glase sind, auf das Feuer, damit sie auf der gespickten Seite eine schöne Farbe bekommen, und lege sie also in die Soße.

Speck = Knöttel.

Nimm um 4 Kreuzer Mundsemeln, reibe die Rinden ab, schneide sie klein gewürfelt, thu sie in ein Kastrol; nimm auf jede Semmel drey Eyer, schlage sie in ein Geschir, sprudle sie gut ab, schütte eine halbe Milch dazu, sprudle es abermahl, und schütte sie über die Semmel, gib Salz und fein geschnittenen grünen Petersill dar ein, rühre es gut untereinander, und lasse es eine gute halbe Stunde weichen. Schneide 1/2 Pfund Speck, lasse ihn in einem Pfandel aus, und schütte ihn über die Semmel, rühre ihn mit selben gut ab, und formire die Knötteln, lege sie in ein siedendes Wasser, oder auch Suppe, und lasse sie gegen einer halben Stunde sieden, dann gib sie auf eine Schüssel, garnire sie mit

Kaiserfleisch, oder auch mit frisch gesottenen Schweinen, aber nur wenig Suppe dazu.

Anmerkung.

Auf diese Art kann man sie auch als Suppe geben, nur bleibet alsdann das Fleisch weg.

Französische Stafade.

Nimm Lungenbratel oder Scherzel auf so viel Pfund, als du willst. Ist es ein Scherzel, so klopfe es, ziehe dort und da grob geschnittenen Speck ein, der vorher in Salz, Gewürze und allerley Kräutern eingewalzen worden ist. Besetze ein Rastrol mit Speck, zwey Stückel geschnittenen Kohlrüben, zwey weißen Rüben, grünen und blauen Kohl, Zeller sammt den Grözeln, gelben Rüben, Petersillwurzeln, einem Dappel spanischen Zwiebel, 3 Zeherl Knoblauch, dann Lorberblatt, Kuttelkraut, Kerpelkraut, Pertram, und lege das Fleisch dazu, salze es recht gut, schütte mehr rothen Wein als Eßig daran, damit es über das Fleisch zusammengehe. Dieses muß den Tag zuvor, oder am nämlichen Tage sehr früh gemacht werden, damit das Fleisch, und das Grüne weich genug werde. Ist es dann so, wie es soll, so lege es auf eine Schüssel, gib in die Soße eine Brobrinde, und lasse es versieden, dann seige die Soße und das Grüne in ein Sieb, schlage es gut durch, und gib es über das Fleisch, lasse es auf der Schüssel nochmahl aufsteden, dann ist es gut.

Anmerkung.

Bevor das Fleisch in dem Kastrol zum Dünsten aufgesetzt wird, ist nicht zu vergessen, das gestoffenes Gewürze darein gegeben werde. Uebrigens ist die Rücksicht immer zu nehmen, daß derley Zurichtungen sich nach der Menge der Personen einschranken müssen, und daß man sie so eintheile, daß die Speise auch in kleiner Portion, doch allzeit das werde, was sie in großer hätte werden sollen.

Schneepsen mit Salmi.

Nimm Wald- oder andere Schneepsen, flamme sie sauber, nehme das Schneepsenkott heraus, und brate sie halb in Saft. Dann schneide ihn Biegelweise, löse die Beiner aus, stoffe sie sammt den Kopf, gib alles zusamm in ein Kastrol, schütte ein Glas Burgunder oder anderen rothen Wein darauf, und lasse es sieden. Dann nimm 2 Köffel gute Allis, bittere Pomeranzenschäler, und lasse es mitsieden, dann treibe die Soße durch ein Sieb oder Tuch, und thu es wieder, um zu die Schneepsen, setze es auf starke Glut und lasse es abermahl dünsten. Kurz vor dem Anrichten drücke etwas Limoniensaft darein, und gib sie.

Filets von Haasen.

Schneide schöne lange Streife aus dem Haasentrücken, spicke sie gut und fein, lege sie in eine gute Sur mit Provanzeröhl und Vertramefig, Kräutelwerk, auch einigen Schinkenstücken,

und dünste sie darinnen, wenn sie etwas gedünstet sind, lege sie in eine Glase, mache eine Sur mit kleinen französischen Zwieberln gut pikant, gib sie darein, so sind sie fertig.

Poulard mit Austern, Soße.

Nimm ein schönes Poulard, und formire es, löse es von Beinen, und mache einen schönen weißen Fajsch, lege sie damit wieder ganz an, und mache die Soße. Nimm Butter, lasse ihn zergehen, und dünste die Austern darinn, rühre dann in dem zerlassenen Butter Mehl, und gib etwas Suppe darein, lege das Poulard dazu, und lasse es mitsammen gut dünsten, wenn es weich ist, lege es heraus, gib in die Soß ein Glas voll weißen Wein, und lasse es abermahl dünsten, dann rühre 4 Eyerdotter in etwas Butter ab, gieße die Soß mit den Austern darein, und rühre sie beym Kohlfeuer, bis sie aufkochen will, gib Limoniensaft darein, rühre es gut, und schütte es über das Poulard in der Schüssel, besprenge es mit Gewürz, und gib es auf die Tafel.

Kapaun mit Austern gefüllt.

Nachdem du den Kapaun ordentlich aufgemacht, und zugerichtet hast, so untergreif ihn, dann nimm gepuzte Austern, 3 oder 4 Sardellen, und die Leber von Kapaun, lasse sie ein wenig im Butter dünsten, hacke alles ganz klein, gib Mark und Gewürze dazu, fülle damit den Kapaun.

paun, und lasse ihn langsam am Spieß braten. Man kann ihn auch auf diese Art mit Muscherln geben.

Filets von Kapaunen mit Austern.

Bratte Kapaunen in Saft, lasse sie auskühlen, schneide die Brüste heraus, ziehe die Haut ab, schneide schön dünne Schnitzeln daraus, so groß als es seyn kann. Zerlasse in einem Kastrol ein Stück Butter, gib einen Löffel Mehl darein, lasse es ein wenig anlaufen. Dann schütte gute Rindsuppe darauf, daß es in der Dicke wird, wie eine feine Einmachsuppe, gib wenig Salz und Muskatblüß dazu. Lege die Kapaunenschnitzel dann in ein Kastrol, seige die Soße darüber, drücke von einer Limonie den Saft darauf, lasse in einem Pfandel ein Stücklein Butter zergehn, gib 25 Austern darein, lasse es ein klein wenig anlaufen, und thu es auch in das Filet. Wenn Zeit zum Anrichten ist, setze das Kastrol auf die Glut, lasse es nochmahl aufsieden, richte es auf eine Schüssel, und gib es zur Tafel.

Filets von Indian mit Artoseln.

Dieses wird durchaus gemacht, wie das Filet vom Kapaunen, nur daß jenes mit Austern und dieses mit Artoseln gegeben wird. Diese werden geschält, blatweis geschnitten, und kommen statt den Austern in die Butter.

Kapaun mit Mÿscherln.

Nachdem der Kapaun ordentlich gebraten, so mache die Soße dazu auf folgende Art: Schneide ein Zehel Knoblauch, ein wenig grünen Petersill, Limonienschäler, spanischen Zwiebel, und drey bis vier von Gräten gelöste schöne Sardellen recht fein untereinander, rühre dieß alles mit einem Stückel Buttler ab, mache eine schöne gelblichte Einbrenn, rühre das Zusammengehackte darein, gieße Rindsuppe daran, lasse es gut auffieden, nimm demnach Mÿscherln, wasche sie in weißen Wein aus, dünste sie im Butter, lege sie ganz oder ausgelöst in die Soße, richte den Kapaun auf eine Schüssel, und gieße die Soße mit den Mÿscherln darüber, so wird er schmecken.

Hirn • Würstel.

Häute ein Kälbernes Hirn sauber ab, lasse es ein paar Mahl gut übersieden, dann zerdrücke es mit einem Messer, treibe etwas Butter in der Größe eines Eies ab, gib das Hirn hinein, auch einen halben Viertel klein gestoffene Mandeln, 2 Loth klein geschnittene Citronade, in Milch geweichte halbe Kreuzersemmel • Schmole; dann schlage 2 Eyerdotter, jedes gut verrührt, daran, dunke Oblat in das Wasser, streiche von dem Gemengsel nicht gar zu dicke darauf, schneide es in 3 Theile, rolle es zusammen, schlage Eyer gut ab, tunke die formirten Würstel darein, besäe sie mit Semmelbrösel, backe sie aus dem

Schmalz, und alsdann mit Zucker bestreut gib sie auf die Tafel.

Leber, Würstel.

Diese werden auf eben die Art, wie die Hirnwürstel gemacht, mit dem einzigen Unterschied, daß statt dem Hirn bey diesen Gans, oder etliche Hünnerleber genommen werden.

Blut, Würstel.

Nimm einen Vierting frischen Speck, und einen Vierting schweines Bauchfleisch, lasse beyde bey einer Viertelstund sieden, dann schneide es auf einem Brett recht klein, nimm auch von einer halben Kreuzersemmel die Schmole würfelartig geschnitten dazu, ein Seitel Schweinesblut in ein Hefel, gieße ein Seitel gutes Obers darein, und das Geschnittene dazu, etwas Mayoran, Pfeffer Muskatblüh und Salz, was recht ist, sprudle es gut unter einander ab, und fülle es dann in die Brattwürstwärme, mache spannlange Würstel, unterbinde sie mit Zwirn, setze Wasser in einer Pfanne auf, lasse sie sieden, salze aber das Wasser, wenn sie dann bey einer Viertelstunde gefotten haben, lege sie auf eine Schüssel, streue eine gute Handvoll geriebenen Krenn darauf, und gib sie auf die Tafel.

Gebrattene Leberwürstel.

Roche die Gänseleber im Wasser, hacke sie klein, lasse klein gehackten Zwiebel in der Gansfette anlaufen, nimm in Milch geweichte und gut

ausgedrückte Semmelschmolen, von 4 Eiern ein Fingerührtes, Gewürz, Limonienschalen, und Weinberln, schneide alles klein durcheinander, mache dieses Gemengsel mit Milch an, rühre es gut zusammen, salze es, gib Majoran dazu, fülle sie in Schweinsdärme, koche sie in Milch, brate sie auf den Rost, und gib sie auf die Tafel.

Schampignons in Consome.

Schneide von 18 schönen frischen Schampignons die Stengel ab, putze sie sauber, lege ein Stückel Butter in ein Kastrol, gib die Schwammen darein, drücke von einer Limonie den Saft darauf, und lasse sie ganz gemach dünsten, doch daß sie weiß bleiben. Nimm ein Seitel gute Schü, lasse es auskühlen, hernach schlage 4 Eörter daran, salze es, was recht ist, gib Muskatblüh dazu, und sprudle sie gut ab, feige es auf eine Schüssel, stelle die Schampignons darein, setze die Schüssel auf ein siedendes Wasser, und decke sie zu. Sehen sie aus, wie eine Sulze, so sind sie gut, und dann gib sie auf die Tafel.

Schünken, Fleckerln.

Mache einen guten Nudelsteig von 3 Eiern; dann schneide ihn in 10 Stücke, walche ihn schön dünne aus, und mache die Fleckerl, siede sie im Salzwasser, und lasse sie alsdann durch ein Nudelsieb reinlich abseigen. Inzwischen schneide 1 Pfund gesottene Schünken sammt 3 Kr. Mark mit dem Messer sehr fein, schlage in ein

Seitel guten Raum 4 ganze Eyer, sprudle sie ab, und salze sie wenig; dann mache von einem Vierting Butter, und einem Vierting Mehl einen marben Teig an; nimm ein ganzes Ei in ein Geschirr, 2 Löffel Wein, einen Löffel Wasser einen Löffel Raum, sprudle es ab, salze das Mehl, und mache mit diesem den erstgedachten marben Teig, walche ihn Messerrücken dick aus, beschmiere ein Kastrol oder einen Melan, Model mit Butter, bestreue es mit feinen Semmelbröseln, füttere es mit dem marben Teig rund herum und auf dem Boden aus, lege von den geiottenen Fleckerl zuerst, dann thu den Schünken in den abgesprudelten Raum und Eyer, und gib davon Messerrücken dick auf die Fleckerl, und so fahre fort, so lang du etwas hast, bestreiche den Rant mit den abgeschagene Eyer, mache vom marben Teig einen Deckel darauf, und einen Auftrieb, bestreiche das Obere mit eben den Eynern, backe sie lanasam in der gehitzten Sortenpfanne gegen fünf Viertelstund, wenn es gebacken ist, thue es auf eine Schüssel, belege dieselbe mit grünen Peterfill zur Zierde, und gib sie auf die Tafel.

Ein Consome zu machen.

Nimm 2 Pfund Kälberne Schnigel, häute sie sehr gut ab, schneide sie, so fein du kannst, treibe 6 Loth Butter in einem Kastrol pflaumig ab, verrühre um 1 Kr. in Milch geweichte aber gut ausgedrückte Semmelschmole, dann 6 ganz

ze Eyer jedes besonders darein, sammt etwas klein geschnittenen Peterfil und von einer halben Limonie die Schäl, endlich rühre auch ein halbes Seitel Obers und so viel Rindsuppe daran, schmiere einen Melan-Model mit Butter, und fülle das Gerührte darein. Nun fülle auch eine Pfanne mit siedenden Wasser, setze das Consome in dem Model darein, und lasse es 1 1/2 Stund sieden. Dann mache die Soß von grün gedünsten Erbsen und Champignons; wer will, kann auch einen Ragoue dazu machen von Krebschweifeln, Brieseln und Spargelköpfen. Nichte also die Soß auf eine Schüssel, setze das Consome aus dem Model darein, lasse es dann nochmahl mitsammen auffieden, und gib es auf die Tafel.

Aufgeloffenes Consome.

Nimm das Fleisch von einem Braten, welches immer, löse es von den Beinen, und zerschneide es sehr fein; hernach nimm etwas Mark dazu, treibe ein gutes Stück Butter ab, rühre das Gehäckel darunter gib ein halbes Seitel Milchraum dazu, schlage 5 Eyerbötter daran, und verrühre es mitsammen recht gut, damit es flaumig werde, dann gib es auf eine Schüssel unten und oben Blut, und laß es kochen, es gehet hoch auf, ist es ausgekocht, gib Zucker darüber und auf die Tafel.

Kalbskopf in der Soße.

Theile den Kopf in der Mitte von einander,

nimm das Hirn heraus, und lasse ihn ein wenig sieden; dann löse die Hirnschale sammt den groben Beinen davon, wasche ihn nochmalts, und setze ihn im frischen Wasser zu, salze ihn, lege grünen Petersill, Gewürznägerl, Muskatblüh und Zwiebel hinein, und lasse ihn weich kochen. Dann mache in einem Kastrol eine schön braune Einbrenn, schütte von der Kalbskopfbrühe und ein wenig Eßig daran, rühre in die Soß etwas Zucker, einen halben Viertel gut gereinigte Weinberln und Ziweben länglicht geschnitten, dann auch Mandeln und Gewürze, lasse es mitsammen auffieden, und richte sie dann über den Kalbskopf in einer Schüssel an.

Kalbskopf mit Höttschepötschsoße.

Siede und richte ihn so her, wie du erst gehört hast, schneide ihn in Stücklein, und lege sie auf eine Schüssel. Dann nimm eine gute Portion ausgeößte Höttschepötschschalen, siede sie im Wasser weich, treibe sie durch ein Sieb, gieße Fleischsuppe und ein halbes Seitel weißen Wein daran, lasse es mit gestossenen Gewürznägerln, Muskatblüh, 3 Loth Zucker, geschnittenen Limonenschalen und einem Stück Butter auffieden, rühre in einem frischen Butter geröste Semmelbrösel daran, daß es etwas dicke wird, und richte sie über den in Stücken zerschnittenen Kalbskopf an. Du mußt aber sehen, daß du ihn so gut möglich die Gestalt eines Kopfes geben kannst.

Kalbskopf im Ofen zu machen.

Siede den Kopf, dann schneide ihn stückerweis, mache um eine Schüssel einen Reif, und lege die Stücke schön darein, das Hirn in der Schale aber in die Mitte. Dann nimm ein Stück Butter in ein Kastrol, lasse ihn zergehen, gib einen Löffel Mehl darein, und bräune es schön gelb, thu geschnittenen Zwiebel, Sardellen, etliche Tropfen Eßig daran, lasse sie aufsteden, gewürze es, und schütte es über den zerlegten Kopf, streue Kapri darauf, auch blättricht geschnittene Limonienschalen, übergieße ihn mit Milchraum, gib Semmelbrösel darüber, setze ihn in den Ofen, und lasse ihn schön braun werden. Man kann auch etwas dünne geschnittenen frischen Speck darüber legen, so ist er fertig.

Farsirter Kalbskopf.

Nachdem du den Kalbskopf nach Bericht gesotten und ausgelöst hast, so nimm ein Pfund kälberne Schnitzel, häute sie gut ab, schneide sie sammt grünem Petersill, einigen Limonienschälern, um 3 Kreuzer Mark, und um 1 Kreuzer in Milch geweichter aber gut ausgedrückter Semmelschmole ganz fein, rühre die gehackten Schnitzeln mit gestossener Muskatblüß, 4 Eiern und 4 Löffel Milchraum durcheinander, mache den Farsch zusammen, thu ihn in ein mit Butter bestrichenes Kastrol, lege den zerlösten Kopf darüber, formire ihn, gib etwas Rindsuppe dazu und lasse ihn dünsten; dann überstreiche ihn

mit Butter, backe ihn ohne Soß in einer schönen Farbe; und wenn er so gebackt ist, richte ihn in eine Schüssel, und gieße eine gute Sardellen oder Kaprisoß oder auch Austersoß darüber, du hast Ehre zu erwarten.

Kalbekopf in weißer Soße.

Siede ihn im Salzwasser, und nachdem du nach Bericht verfahren bist, schmiere ein Kastrol mit Abschöpfette oder Butter, belege es mit dünne geschnittenen Speck, Zwiebel, Limonien-schalen, Kuttelkraut auch etwas Pfeffer, und lege den Kopf darauf, dünste ihn, und dann rühre einen Löffel Mehl daran, gib zwey gute Schöpf-löffel voll Suppe darein, und den Saft von einer Limonie, lasse ihn gemächlich dünsten, hernach lege ihn in eine Schüssel, seige die Soß durch ein Sieb, rühre ein Seitel Milchraum darein, lasse sie aufkochen, und richte sie über den Kopf an.

Farsirte Kälber-Ohren.

Siede 6 oder 8 Ohren, lasse sie aber ganz, nur schneide die Spizel davon, dann mache eine gute Farse von Kalbfleisch; Mark und gewechter Semmel, auch 2 Eyerdotter, Pfeffer und Salz ein wenig Basilicum, etwas Zwiebel, Knoblauch, schneide alles klein zusammen, so hast du die Farse. Hernach mache einen Ragout: nimm einige Maurachen, 6 Krebsenschweifel, 2 Briesel, etwas von einem Neuterl, und schneide diese Stücke würfligt, postire es mit einer guten Schü, und mache eine ganz kurze Soße. Dann schneide

Speck 3 Finger breit, und eine kleine Spanne lang, aber nur Messerrücken dicke, und streiche den Fars halben Finger dick darauf, wickle die Ohren darein, vermache es unten auch mit Farse; bevor du die Ohren aber einwickelst, mußt du auch von dem Ragout in die Mitte auf dem Farse geben, und rolle es wie eine Wurst zusammen, dann richte sie in ein Kastrol, das mit wenig Speck, und Schünken, 2 Zwiebeln und Gewürz belegt ist, gib ein wenig Wein oder Schü dazu, nur, daß es ein klein wenig Feuchte hat, thu es in Ofen oder auf einem Dreifuß, gib wenig Blut darunter, bis sie gut sind. Dann mache eine gute Soff von einer Schü mit Limonien-saft, Sardellen, etwas Butter und Wein, und wenn du anrichten willst, gib die Soffe auf eine Schüssel, nimm die Kalbsohren aus dem Kastrol, und lege sie darein.

Anmerkung.

Man kann auch in diese Soffe Briesel oder Kneuterl legen, und zu den Ragout klein geschnittenen Spargel nehmen, um es wohlschmeckend zu machen.

Farsirter Ochsenbaum.

Siede 4 oder 6 Ochsenbaumen, oder so viel du bedarfst, putze sie sauber, hernach mache einen solchen Fars und Ragout, wie bey den Kalbsohren, und verfare mit der Zubereitung eben so. Wenn du anrichten sollst, gib die Soffe in die Schüssel, und die Baumen darein.

Ausgelöste Rehelauffel.

Löse die Bein'n von einem Rehelauffel heraus, salze es ein, und spicke es recht gut. Belege ein Kastrol mit Speck, spanischen Zwiebel, gelben Rüben, Lorberblätter, Pimpernel, Basilikum, Körbelkraut, Limonienschäler und allerley Gewürze, lege den Schlegel hinein, dann gieße halb Wasser halb Wein dazu, daß es aber über den selben reiche, und lasse ihn stark damit sieden, Wenn er weich ist, lege ihn heraus, gib einen Löffel Mehl in die Soße, lasse es ein wenig anlaufen, dann gib einen Schöpflöffel Rindsuppe dazu, und lasse es mehrmahl sieden, lege das Schlegel auf eine Schüssel die Soß darüber, und nochmahl auffieden, so ist es gut.

Anmerkung.

Wenn das Rehelauffel gespickt ist, so binde es unten mit einem Spagat, damit es einen Schlegel formire.

Ausgelöste Rehelauffel mit Triffeln.

Verfahre vollkommen damit, wie vorher gelehret worden. Nur kannst du etwas geschnittene Schinken in das Kastrol legen, decke dasselbe zu, und lasse ihn ganz gemächlich dünsten, bis er eine schöne Glas bekommen; wenn es schon genug eingegangen ist, so wende ihn um, damit das Gespickete auf den Boden komme, und der Speck eine schöne Farbe erhält. Dann wende ihn wieder um, staube einen guten Löffel Mehl daran, lasse es nochmahl eingehen, dann gieße,

einen Löffel voll Schü, und drücke Limoniensafft daran, daß es pikant werde, und lasse ihn noch eine halbe Viertelstund so dünsten, dann lege das Läuferl heraus, seige die Soß darüber, und gib ihn auf die Tafel.

Anmerkung.

Willst du ihn mit Triffeln geben, schäle sie sauber, schneide sie blatweise, und dünste sie im Butter, dann gib sie in die Soße, wenn angerichtet wird.

Pöckelfleisch zu machen.

Nimm so viel Pfund Schwanzel, als du ein pöckeln willst, salze es gut, und richte es in ein Geschirr, nimm Lorberblätter, Kuttelkraut, Rossmarin, Zwiebeln, etliche Zeherl Knoblauch, schneide es, dann Pertram, gestoffene Kranesbeer, Basilikum, Dimpfernell, und reibe das Fleisch so gut du kannst, mit diesen Ingredienczien, und dann lege es so zugerichtet in das dazu bestimmte Geschirr, gib auch gestoffenes Gewürze dazu; sammt dem Kräutelwerk, gieße Salzwasser darein, daß es aber das Fleisch nicht übersteige, lege ein Brett darüber, beschwere es, und lasse es 14 Tage oder 3 Wochen darinn liegen. Dann siede es, und gib es statt dem Rindfleisch. Willst du es aber dünsten, so belege ein Rastrol mit Speck und etwas Schünken, gib das Pöckelfleisch darauf, dann Peterstillwurzel, gelbe Rüben, schütte Eßig, Wein und Wasser in gleichen Theilen dazu, daß es über das Fleisch ausgeht, auch ein Zwiebelhäppel dazu, und dünste

es auf der Blut. Wenn es weich ist, lege es heraus, schütte die Soß bis auf etwas weniges herunter, der Speck und das Kräutel aber muß im Kastrol verbleiben, lasse sie braun eingehen, staube 2 Kochlöffel Mehl darein, und lasse es nochmal dünsten, nachdem schütte die herabgegossene Soße wiederum darauf, schöpfe die Fette ab, und gib, wenn es zu wenig seyn sollte, noch Suppe dazu, lasse es gut sieden, dann seige es durch ein Sieb in ein anderes Kastrol, lege das Fleisch darein, lasse es nochmals sieden, gib Limonenschäler und Kapri daran, wenn du willst, auch Milchraum, und noch ein wenig sieden, und dann gib es auf die Tafel.

Pohlische Zunge.

Siede eine Zunge weich, häute sie ab, schneide sie in der Mitte von einander, lege sie auf den Rost, streue Semmelbrösel darauf, und lasse es braun werden. Dann mache in einem Kastrol eine Kastanienbraune Einbrenne, schütte Rindsuppe daran, gib auch 2 Loth Zucker, 1 Viertel Zwieben, und so viel Weinberln, einige geschnittene Mandeln, auch Gewürze sammt etlichen Tropfen Eßig daran, lasse es aufsieden, und richte es über die Zunge an.

Gefüllte Leber.

Schneide die Leber blättricht, doch daß sie auch an einander hanget, besprenge sie mit Salz, dann nimm klein gehackten Speck, Semmelbrösel und grünen Petersill, und röste es, gib auch

etwas Gewürze dazu, nimm ein paar Löffel Milchraum, schlage ein paar Eyer daran, und fülle die Leber zwischen den Blättern damit, wickle sie alsdann in ein Neze, schmiere ein Kastrol mit Butter, lege sie darein, gib unten und oben Blut, bis es braun wird; dann drücke Limoniensaft darauf, und gib sie auf die Tafel.

Leber in der Sardellensoße.

Weiße die Leber in Milch ein, häute sie gut ab, und schneide sie blättricht. Dann hacke die Sardellen ganz klein, thu ein Stückel Butter, grünen Petersill, geschnitten, Limonienschäler und Gewürze dazu, gib es in eine Schüssel, und bache die Leber aus dem Schmalz, lege sie zu den Geschäkel in die Schüssel, drücke Limoniensaft darüber, laß es mitsammen gut aussieden, so ist sie fertig und gut.

Rindfleisch kalt zu geben.

Nimm vom Rindfleisch ein schönes dickes Stück, bestreue es wohl mit Pfeffer, schneide Speck ganz dick, spicke es durch und durch damit. Dann setze es in einem nicht gar zu großen Kastrol zum Feuer, salze es wohl, und lasse es sieden. Wenn es verfaumet hat, so schütet man auf 3 Pfund Fleisch ein Seitel Wein daran, gibt auch ganze Muskatblüh, 3 oder 4 ganze Gewürznägerl, etliche ganze Pfefferkörner und 3 oder 4 Lorberblätter sammt einigen Limonienschälern dazu, und lasset es sieden, bis es weich ist. Dann nimat es heraus, schlage es in ein reines Tuch, setze es

in den Keller, und gib es kalt nach Belieben. Es verträgt sich mit jeder Soße, die man als ein Aufgeschnittenes dazu geben will.

Hirschzehmer.

Nimm einen schönen fetten Zehmer von einem Hirsch, salze ihn gut, und spicke ihn mit Gewürznägeln, dann mache einen Brandteig um ihn Fingerdick, stecke ihn an Spieß, binde ihn mit Spagat fest, und brate ihn durch 3 gute Stunden, begieße ihn öfters mit Butter; wenn er ausgebraten ist, zieh ihn ab, und nimm den Brandteig davon, besäe ihn sehr stark mit Semmelbrösel im Butter geröst, und glassire ihn mit einer glühenden Schaufel, daß er ganz braun aussieht, und gib ihn auf die Tafel.

Jungfernbratel vom Hirsch mit Hahnenkämpen.

Nimm ein schönes Jungfernbratel von einem Hirsch, und spicke es gut und sauber. Belege ein Kastrol mit Speck, spanischen Zwiebel, gelben Rüben, Kuttelkraut, 8 Pfefferkern, neuem Gewürze, Ingwer, und Limonienschalen. Dann salze das Jungfernbratel gut, und lege es darauf, lasse es bey einer Viertelstunde dünsten, alsdann gieße ein halbes Seitel guten Oesterreicher Wein dazu, und lasse es völlig eingehen, damit es eine schöne Glasse bekomme; alsdann wende es um, und lasse den Speck sich glassiren. Inzwischen lasse einen Butter zergehen in einem andern Kastrol, gib einen Löffel voll Mehl daran, und schön

gelb anlaufen, alsdann schütte eine gute Gulie darauf, daß es etwas dicke wird, salze es, und gib von einer Limonie den Saft dazu. Dann buze Pflaumenkörbe, so viel du willst, blanchire sie schön ab, und lege sie in die Soße. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so lege das Jungfernbratel auf eine Schüssel, die Soße darüber, und die Pflaumenkörbe um dasselbe herum, so ist es fertig.

Marinirte Wachteln.

Puze und salze sie, unzieh sie demnach mit Weinlaub, hernach mit Speck, und brate sie am Spieß, mache von etlichen Schneckenknäusen mit Speck und Zwiebel gedünstet eine Brühe, gib Koriander und etwas Gewürze darein, marinire sie gut mit Limoniensaft, gieße sie über die Wachteln, und gib sie sodann auf die Tafel.

Ganze Briesel mit Artischockenkern.

Siede die Artischocken in Salzwasser, dann lege sie in frisches Wasser, löse die Kern davon und puze sie sauber, gib sie dann in ein Kastrol, drücke von einer halben Limonie den Saft daran, damit sie weiß bleiben. Darnach nimm Briesel, so viel du willst, wasche sie im laulichten Wasser gut aus, blanchire sie bey einer Viertelstund im Salzwasser, lege sie abermal in laulichtes Wasser, löse sie sauber von den Häuten, dann gib sie zu die Artischocken in das Kastrol, mache in einem anderen Geschirre ein Stück Butter zerfließen, thu ein halbes Kochlöffel Mehl darein, und laße es anlaufen, dann gieße gute Rindsuppe

daran so viel, daß es in der Dike wird, wie eine Einmachsuppe, gib etwas Muskatblüh und Salz, was recht ist, und von einer halben Limonie den Saft dazu, lasse es mitsammen auffieden, dann seige diese Soße an die Artischockenkern. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so setze sie auf die Blut, lasse es auffieden, richte die Artischockenkern zierlich an, gib die Briesel in die Mitte, und seige die Soße darüber durch ein Sieb.

Kälbernen Brustkern mit Schünken zu füllen.

Nimm 2 Pfund kälberne Brustkern, untergeize sie; zerschneide ein halb Pfund Schünken auf dem Brett, von einer geweichten Semmel die Schmolzen, ein Stück Speck, ein Zehert Knoblauch, und schneide es auch fein zu die Schünken, salze und pfeffere es, was billig ist, nachdem schlage 2 Eyer daran, mische es mit einem Messer gut unter einander, und fülle es in den Brustkern. Dann belege ein Kastrol mit Speck, einem spanischen Zwiebel, gelben Rübe, Zeller- und Petersillwurze, Limonienchalen, etwas Rutelkraut, auch Schünkenschnitzen, ganzen Pfeffer und Gewürzen, und lege den Brustkern darüber, lasse es bey drey Viertelstunden gemächlich eingehn, darnach staube einen guten Kochlöffel Mehl darauf, und lasse es noch ein wenig eingehn, giesse einen Schöpflöffel Rindsuppe daran, und auffieden. Dann lege die Brustkern

In ein anderes Kastrol, seige die Soße durch ein Sieb darüber, drücke von einer Limonie den Saft daran, und wenn es Zeit zum Anrichten ist, gib ihn auf eine Schüssel, seige die Soß darüber, lasse es nochmal aufsteben, und gib es auf die Tafel.

Anmerkung.

Man kann in der Soße in Butter gedünstete Artoffel, ausgelöste Muschel oder Austern geben, wie es beliebt. Die Schinken müssen, bevor sie geschnitten werden, sehr weich gesotten seyn.

Maurachen von Kälbernen Beischel.

Wasche ein Kälbernes Beischel reinlich aus, und siede es weich, dann schneide die Gurgel sammt dem Herz und der wilden Haut weg, und schneide das Beischel fein zusammen, gib grünen Petersill, Limonienschäler sammt einer in Milch geweichten aber ausgedrückten Semmel, schmale dazu, alles klein zerschnitten, dann röste Semmelbrösel im Butter, vermische alles, salze es, gib Muskatblüß dazu, und lasse es so mit sammen dünsten, alsdann schlage ein ganzes Ey und 3 Dotter daran, rühre es geschwind unter einander; und nimm es über eine Weile, wenn alles gut verrühret ist, vom Feuer, und lasse es unter wählenden Rühren auskühlen. Zerst formire die Maurachen daraus, die Stengeln mache aus Petersillwurzeln dazu, walze die Maurachen in einem abgeschlagenen Ey, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz, so sind sie fertig.

Anmerkung.

Diese Murrachen kannst du trocken gehen auf einer Schüssel mit grünen Petersill geziert, oder in der Limontensoß, Champignonsoß, oder in einem Ragout, auch auf Zuspeise, in einer Anrichtsuppe. Gibst du sie in einer Soße, so wird dieselbe eher angerichtet, und dann die Murrachen darein, willst du sie aber in einer Suppe geben, so kannst du dieselbe schon darüber schütten, weil sie ihnen die Murrachengestalt nicht verdeckt. Aus dieser nemlichen Farse kannst du auch Würstel auf Zuspeisen machen.

Gefüllter Ochsenfuß.

Nimm einen halben Ochsenfuß, siede ihn so lange, bis du ihn von den Beinen lösen kannst, alsdann schneide die Haut ganzer von dem Fleisch, das Fleisch aber dünne, und in langen Blättern. Nun siede Krebsen, so viel du willst, nimm die Schweife, und aus den Schalen mache einen Krebsbutter, überstede ein kalbernes Bries, nimm um 2 Kr. Mark, 3 Loth Speck, um 1/2 Kr. Semmelschmolen, etwas grünen Petersill, und von 2 gekochten Eiern das Weiße, schneide dieses alles zusammen, und thu es in den Krebsbutter, rühre auch 2 Eydötter, jedes besonders, darein, auch wenig Muskatblüh, und gut untereinander vermengeset. Nun schmiere einen Bogen Papier wohl mit Krebsbutter, lege die Haut vom Ochsenfuß darauf, und gib bald eine Lage von dem mit Krebsbutter vermengten Gehäkel, bald wieder eine Lage von dem dünne geschnittenen Ochsenfuß, Fleisch, und fahre so fort, das

mit es die Gestalt des Ochsenfusses überkomme; nur merke, daß auf die Höhe von dem langen Fleischblatt geleyet werde. Dann wickle das Papier über den Ochsenfuß zusammen, und binde ihn, leg ihn in ein Kastrol, gib Speck, Mark und Butter darein, und lasse ihn recht gut dünsten, daß er gelb werde, dann schütte Rindsuppe daran, und laß ihn wohl sieden, ist er genug gesotten, nimm ihn heraus, thu das Papier davon, gib ihn in eine Schüssel und mache eine Soße von Butter mit Briesel, gieße sie darüber, lasse sie aufsieden, und auf die Tafel.

Junge Nest-Tauben mit Artoffeln.

Nimm die Nest-Tauben, nachdem sie reinlich gepuget sind, und schränke ihnen die Füßel ein; dann puze und schäle die Artoffeln, belege ein Kastrol mit Speck, sammt 2 Schätzeln Schünken, Zwiebel und Gewürze, lege die Tauben sammt den Artoffeln hinein, und gib ein wenig guten Wein dazu, lasse es ganz gemach so lange dünsten, bis die Tauben weich sind, sie müssen aber immer Saft haben, daß sie nicht braun werden. Wenn du sie anrichten willst, so lege die Tauben und Artoffeln heraus, schöpfe die Fette von der Soß, gib etwas von einer Schü darein sammt Limoniensaft, und übergieße die Tauben und Artoffeln mit der Soß, und gib sie auf die Tafel.

Kapaun mit Lorberblat gedünstet.

Schneide den Kapaun auf 2 Theile von einander, die Füße wohl eingeschränkt, dann klopfe

ihn wohl mit einem Klopffholz, daß beyde Theile flach werden, richte ihn in ein Kastrol, oben auf Speck, unten aber etliche Schnitzel Schünken, Lorberblätter, Gewürze, und ein halbes Glas guten Wein, und lasse ihn gut dünsten, damit die Haut eine schöne Farbe erhält, und der Kapaun zugleich weich werde. Richte ihn dann auf eine Schüssel, nimm die Fette von der Soß, und gib eine gute Gulie darein, damit die Kraft zur Soß erzeuget werde, lasse sie aufsteden, säure sie mit Limoniensaft, und seige sie über den Kapaunen.

Anmerkung.

Man kann ihn auch auf diese Art Bügelweise geben; oder auch die Poulards so machen.

Austern mit Farse im Schmalz gebacken.

Nimm Austern, lasse sie im Butter und Wein anlaufen, puße das Schwarze davon; nimm ein Stück von einem gebratenen Kapaun, mache es zu einem Gehäckel, gieße etwas von dem Austernsaft daran, daß es feicht werde, aber nicht zu viel, säure es etwas mit Limoniensaft; dann schneide Oblat wie ein Kartenblatt, mache es auf einer Seite mit Wasser naß, daß es sich biegen läßt, lege den Farsß darauf, und in die Mitte die Austern, 1 oder 2, nachdem du mehr oder weniger hast, rolle sie zusammen, tunke sie in Eyer und Semmelbrösel, backe sie resch aus dem Schmalz, und gib sie auf die Tafel.

Auftern zu braten.

Reinige die Schalen von ihrem Schmutze, dann öffne sie, löse die Auster von der Muschel mit einem Messer los, und lege sie in das größere Theil der Muschel, wenn du sie so hergerichtet hast, lege ein klein Stückchen Butter, feine Limonienschäler, etwas gestoffene Muskatblüh, und einige Tropfen Limoniensaft zu jeder Auster in die Schale, setze sie auf den Rost, und brate sie, doch spere sie nicht aus, sie müssen saftig bleiben; richte sie hernach auf eine Schüssel, lasse Butter heiß werden, gieße davon zu jeder Auster in die Schale, auch noch Muskatblüh, sehr feine Semmelbrösel, und Limoniensaft, belege die Schüssel mit geschnittenen Limonien Scheiben, auch wohl mit einigen ganzen Limonien ein besonders Teller, um sich derselben nach Belieben dazu bedienen zu können, und gib sie auf die Tafel.

Junge Tauben mit Hahnenkämpen.

Nimm schöne Tauben, blanschire sie, puze die Hahnenkämpen reinlich, belege ein Kastrol mit Speck, Ruttelkraut, Zwiebel, gelben Kürben, Zeller und Petersillwurzeln, etwas Salz und Gewürze, auch einige Tropfen Wein, Pertramesig, und ganz wenig Rindsuppe, lege die Tauben und Kämpen darein, und lasse sie so dünsten; wenn sie weich genug sind, lege sie ordentlich auf eine Schüssel, seige die Soß durch ein Sieb darüber, drücke den Saft von einer

bitteren Pomeranze und Limoniensaft darüber, überstreue sie mit feinen Bröseln, lasse sie damit aufdünsten, und gib sie zur Tafel.

Kaiserknödterln.

Nimm von einem gebrattem jungen Hühnl das Fleisch von der Brust, und zerschneide es auf dem Brett recht fein, nimm einen Viertelg Kernfetten und von einer Kreuzersemmel die Schmole in Milch geweicht darunter, dann schlage 5 ganze Eyer daran, verrühre sie gut, gib Salz, was billig ist, und etwas weniges Mehl dazu, vermische es gut mitsammen, mache dann schöne kleine Knödterl daraus, du kannst sie hernach backen, zu einem Ragout verwenden, oder auch in der Suppe geben, wie du willst.

Gänsefüße farstirt, und im Schmalz gebacken.

Dünste die Gänsefüße im Speck und Schinken, daß sie weich werden. Dann mache von gerösteten Kalbfleisch und Mark eine Farse, schlag ein paar Eyerdotter und Semmelbröseln daran, und vermische es gut. Sind die Gänsefüße weich, thu sie aus dem Dünst, und lasse sie abkühlen; dann schmiere von der Farse auf das Inwendige des Fußes halb Finger dick auf, tunke ihn in Eyer, und besäe ihn mit Semmelbröseln, so viel davon hangen bleiben, backe ihn resch aus dem Schmalz, gib ihn auf eine Schüssel mit grünen Petersill garniret, und auf die Tafel.

Englisches Compot.

Nimm 2 Pfund Kalbfleisch, lasse es mit Butter, Zwiebel und Gewürze in einem Kaströl wohl eingehen, damit es schön braun werde; dann stosse es in einem Mörtel sehr fein, habe aber Acht, daß kein Beinlein darunter bleibe, weiche um einen Kreuzer Semmel in einer Schü, stosse es auch dazu, thu es endlich in ein kleines Geschir, gib eine braune Schü dazu, lasse es kochen, dann schlage es durch ein Sieb, lasse es abkühlen, und schlag in ein Hasel 8 Eyerböcker, sprudle das durchgeschlagene hinein, schmiere einen Melanmudel mit Butter, gieße es darein, decke es zu, und setze es in siedendes Wasser, daß es sich stocket; wenn es fest ist, so stürze es auf eine Schüssel, thu eine gute Gulie darunter, oder einen Ragout, so ist es gut.

Meridon mit Blut.

Koche eine alte Hühne weich, nimm die Schmole von einer Kreuzersemmel, und lasse sie in einer Halbe Obers zu einem Koch kochen, stosse hernach das Fleisch von der Hühne mit sammt der Semmel, schlage es durch ein Sieb, und 4 Eyerböcker darunter, salze es, und auch das Blut, dann schneide eine halbe Semmel klein weckelicht, befeuchte es auch mit Obers, lasse ein wenig Speck zergehen, und thu die Semmel, ein wenig Milchraum, und hernach das Blut dazu, und lasse es also darin angehn, wenn es ausgekühlt ist, so richte es auf eine Schü

fel zusammen gemenet, und backe es ganz langsam in Ofen.

Reis, Meridon.

Nimm 1 1/2 Vierting sauber geglaubten Reis, oder so viel, als du zu geben gedenkest, wasche ihn im heißen Wasser, dann gieße wieder kaltes darauf, und seige ihn ab. Siede alsdann eine Halbe Obers oder Milch, und wenn sie im größten Sude ist, thue den Reis hinein, siebe ihn weich und dicke, dann gib ihn auf eine Schüssel, und lasse ihn auskühlen, mache ein halb Pfund Krebsbutter, treibe ein Viertelpfund davon ab, thu den kalten Reis dazu, verrühre ihn recht gut, schlage 6 ganze und 3 Eyerdotter, jedes gut verrührt, daran, salze es, und rühre es noch eine gute Viertelstunde. Dann mache einen Ragout von Obergaum, Kalbsohren, Briesel alles gesotten, gepuht und blättlich geschnitten, die Ohren allein schneide wie dünne Nudeln, auch nimm Krebsenschweif geschnitten darunter, dünste alles im Krebsbutter, salze es, und gib gedünstete Schampignons mit grünen Peterfill auch gedünstete grüne Erbsen zu dem Ragout, und lasse es auf einer Schüssel auskühlen, schmiere hernach den Melanmodell mit Krebsbutter und bestreue ihn mit Semmelbrösel, füttere ihn mit marben Leiz aus, dann mache allzeit eine Lage von dem Gerührten, und eine von dem Ragout, und so fort, bestreiche den Ranft mit abgeschlagenem

En, und von dem übrigen Teig mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn ebenfalls, und backe ihn langsam in der Tortenpfanne.

Krebs, Meridon.

Siede Krebsen nach Bedürfnis, löse sie aus, und mache ein halb Pfund Krebsbutter, weiche die Schmole von 2 Kreuzersemmeln, und schneide sie sammt denen Krebschweifeln klein zusammen, rühre 3 Eyer dazu. Dann wasche 6 lebendige Krebsen aus, stoße sie in einem Mörser, schütte ein Seitel Milch dazu, drücke es durch ein Tuch recht gut, sprudle darinnen vier ganze Eyer ab, und lasse sie beym Feuer zu einem Topfen werden; dann seige es durch ein Sieb, damit das Wasser davon kömmt, gib den Topfen nun zu den Krebschweifeln, treibe einen Vierting Krebsbutter gut ab, schlage 2 ganze und 2 Dötter daran, jedes gut verrührt, dann puße 2 Hühnl sauber, dünste sie ganzer im Butter, und Champignons, thu wenig Ragout darauf, belege den Boden von einer Pastetenschüssel mit marben Teig Meßerucken dick, streiche etwas von dem Fasch darauf, und lege die Hühnl darüber, von dem übrigen Fasch mache einen Berg darüber, und bestreiche mit dem Krebsbutter den ganzen Meridon, besäe ihn dann mit Semmelbrösel, und backe ihn langsam in der Tortenpfanne.

Fleisch, Becherl.

Nimm gedünstetes Fleisch und nochmal so viel

geweichte Semmel, zerschneide es auf einem Brett sammt Distazien, dann zerlosse es recht in einem Mörser sammt dem Gewürze in einer feinen Farse. Treibe nun Butter ab, und schlaege nach Proportion des Fleisches auch so viel Eyer ab, thu das Gestoffene darein, auch Limonienschäler, willst du es säurlich machen, so drucke auch Limoniensaft daran, schmie re die Becherl mit Suppe, oder wenig Butter, fülle die Farse darein, und backe sie langsam in der Sortenpfanne oder in dem Ofen, wie du willst.

Haase im Blut.

Häute den Haasen gut ab, brate ihn am Spieß halb, dann ziehe ihn ab, laß ihn auskühlen, und zerlege ihn in Stücke; schneide Zwiebel, und röste sie im Butter, rühre einen Kochlöffel voll Mehl daran, gib etwas geschnittene Schinken, eine halbe Maasß Wein, so viel Rindsuppe, und einige Lorberblätter dazu; laße die Soß einigemal auffieden, schneide dann Limonienscheiben, thu sie nebst gestoffenen Gewürznägerln dazu, lege den Haasen hinein, und lasse ihn eine gute halbe Stunde darinnen kochen. Wenn du anrichten willst, so giesse die Soß mit Gänse, oder Aendtenblut ab, nimm Kapern, Oliven und Sardellen von Gräten gelöst und zerhackt darein, lasse es nochmal misammen auffieden, und richte es über dem Haasen an.

Mandeln von der Semmel mit Lercherln.

Nimm 6 glatte runde halbe Kreuzer Semmeln, reibe die Rinde ganz schön weg, schneide sie übergwerch von einander, höhle sie aus, schneide unten den Boden weg, daß sie steen, und oben formire sie auch zu einem Wandel. Nimm nun um 1 Kreuzer Milchraum schlage einen Eydotter darein, und rühre es gut untereinander, streiche die Wandeln auswendig damit an, damit sie saftig werden, dann bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, lasse sie stehen, bis es Zeit zum Anrichten wird. Nun nimm in ein Kastrol 6 Stückel Speck, vier Schnitzel Schünken, etliche Schalloten und Rockenbol, Limonienschäler, abgerebeltes Rucktelkraut. Dann puße die Lerchen sauber aus, salze sie ein wenig ein, lege sie auch in das Kastrol, setze sie auf die Gluth, und lasse sie eingehen, dann lege sie auf ein Teller, und das, was in dem Kastrol ist, auf das Schneidbrett sammt der Fette, nimm etwas weniges von einer geweichten Semmel im Ofner Wein, halb ausgedrückt, und zwen Gänseleber dazu, und schneide alles recht klein, lasse ein Bröckel Butter, von beyläufig 2 Loth in einem Pfandel zergehen, und gib einen halben Löffel Mehl darein, und lasse es anlaufen, gib den Fatsch darein, rühre ihn gut um, und gib alsdann so viel Schü darein, daß es wie ein dünnes Panadel wird, lege die Lerchen auf die Brust hinein,

und lasse sie so warmer stehen, bis es Zeit wird zum Anrichten; alsdann drücke von einer Limonade den Saft daran, backe die Semmelwandel goldgelb aus dem Schmalz, setze den Fasch mit den Lerchen auf die Gluth, lasse ihn aufsieden, thu in ein jedes Wandel einen Fasch und darüber eine Lerche auf dem Rücken, so sind sie fertig.

Fasirter Fasan.

Wenn der Fasan gepußt und gereinigt ist, so nimm eine Gänseleber und die seinige, und hacke sie recht fein, dann mische einige gepußte Artosel, ausgelöste Sardellen, Semmelbrösel, Schalloten, Speck und einen Eydotter, auch gestoßene Muskatnuß darunter, und hacke es zu einem Fasch, fastere den Fasan damit, und den Rest davon sammt einigen Artoseln gib in ein Kastrol, etwas Fette und ein paar Gläser weißen Wein, sammt Schünkenschnitzen, Zwiebeln und Gewürznägerln dazu, und Fasan darauf, schirre unten und oben Gluth, und dünste ihn; wenn er gedünstet ist, so nimm ihn heraus, treibe die Soß durch ein Haarsieb, reibe von einer Pomeranze die Schale mit Zucker ab, und thu sie nebst dem Saft davon darein, und dann richte die Soß über den Fasan, er wird vortreflich seyn.

Englischer Poudin.

Schneide von einer halben Mundsemmel die Rinde ab, und die Schmolten ganz klein, schlage

2 Eyer und 2 Dötter daran, reibe 4 Loth Zucker auf einem Limonie ab, und zerreibe ihn, gib Weinberl und geschnittene Ziweben dazu, einen Vierting klein geschnittenes Mark, von einer halben Limonie den Saft, 2 Loth Reismehl und ein halbes Seitel Milchraum, mache es zu einem Teige zusammen, schmiere ein Serviet mit Butter, thu den Teig hinein, und binde ihn rund zusammen, lege ihn so in ein siedendes Wasser, und lasse ihn eine Stunde in seiben kochen. Inzwischen bereite die Soße auf folgende Art: Rühre einen Vierting Butter mit acht Eyerdötter wohl zusammen, staube einen Löffel Mehl daran, gib Zucker auf Limonienschaen nach Belieben dazu, laß unter beständigen Rühren mit einer Halbe Wein (kann es Tokayer seyn, ist es um so besser) auffieden, wenn der Poudin ausgefotten ist, lege ihn auf eine Schüssel, giesse die Soß darüber, und gib ihn auf die Tafel.

Poudin auf eine andere Art.

Weiche vier oder sechs marbe Ripfel in Milch, drücke sie gut aus, schlage 8 oder 10 Eyerdötter daran, und rühre sie gut ab, dann gib vier Loth frischen Butter, und 4 Loth Zucker zerbrösel, womit du einen Limonie abgerieben hast, dazu, und treibe alles gut untereinander, schlage die Klar von den Eiern zu Schnee, und mische sie darunter, binde dieses Gemengsel in ein mit Butter beschmiertes Serviet, laß eine starke Stunde im Wasser sieden, dann mache

die Soße, wie voran zu sehen; und verfahre, wie die Lehre ist.

Mandel, Poudin.

Nimm einen Vierting gestoßene Mandel und einen Vierting Butter, rühre es in einem Kasstrol pflaumig ab, rühre 5 ganze Eyer und 4 Dötter sammt einen Vierting gestoßenen Zucker nach und nach darein, und fahre mit dem Rühren eine gute halbe Stunde fort, dann fülle ihn in den geschmirten Melanmodl, und lasse ihn eine Stund im Wasser sieden, gib aber auch Gluth oben darauf, so ziehet es ihn in die Höhe. Inzwischen bereite dir aus Wasser und Wein das Chade Eau auf folgende Art. Nimm eine halbe guten Wein, und etwas Wasser, schlage 8 Eyerdötter darein und einen Vierting gestoßenen Zucker, und sprudle so lang, bis es dick ist, dann gib den Poudin aus dem Modl, gieß das Chadeau darüber, setze es nochmal auf das Feuer, daß recht warm wird, und auf die Tafel.

Dritte Abtheilung.

V o n

Z u s p e i s e n.

Grüne Fisolen mit Schünken:

Puze die Fisolen sauber, weiche sie im frischen Wasser, schneide und blanschire sie. Dann