

te Semmelschnitte, lege sie in ein Kasteroll, unten und oben Gluth, und lasse es so schön gelb backen. Indessen brate den Schnepfen, wenn er gut ist, löse ihm die Brust aus, und stoße selbe mit gepferzter Semmel, Zwiebel, gelber Rübe und Limonienschäler im Mörser, und gieße gute Rindsuppe darauf; wenn es versotten ist, treibe es durch ein Sieb, und richte sie an, belege die Schüssel mit dem gebähten und bestrichenen Schnepfengehäckel so wie mit den hintern Biegeln und was von Schnepfen ganz geblieben ist, gib es auf den Tisch.

### Weinsuppe.

Nimm Wein, so viel du brauchst, die Hälfte so viel, oder auch weniger Wasser dazu, Muskatblüthe, Safran und Zucker, so viel du willst, laß es wohl unter einander sieden; dann sprüde in einem Topf 6 Eyerdotter ab, und gieß ein Seitel siedenden Rahm darein; das obige dazu, und richte es mit gewürfelten Semmelschnitteln an, obenauf streue Zimmet.

## Von Zuspeisen.

### Braunkohl mit gebratenen Kastanien.

Necht guten Winterkohl genommen, der gefroren hat, streift ihn ab, und wäscht denselben, schneidet ihn, und thut ihn alsdann mit etwas Butter in einen

Topf, Gänsefett, Salz und Wasser, und läßt ihn recht gut einkochen. Hierauf kocht man Kastanien halb gar, schälet sie ab, und thut sie in bratenden Butter, daß sie gelbbraun braten, sonach auf den Kohl gelegt, wenn er auf der Schüssel angerichtet worden.

### Gefüllter Kohl.

Kohl gepußt, und ihn ausgehöhlt, hernach ihn übersiedet, so, daß er aber nicht zerfallet, mache eine Fäsch, schneide ein halbes Pfund kälberne Schnittzel klein, häute es aus, nimm um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelschmölle, vor drey Ethern ein Eingerührtes, überstede das Ausgehohlte von Kohl, und drucke es gut aus, nimm um zwey Kreuzer Mark dazu; dieses alles fein zusammen geschnitten, salze es, rühre den Fäsch mit drey Kochlöffel voll sauern Rahm ab, alsdann fülle den Kohl recht voll an, thue eine Abschöpflette, oder Speck in eine Rein, und zwey Seller Knoblauch, lege den Kohl darauf, gieße daran einen Schöpflöffel voll Rindsuppe, decke ihn zu, laß ihn auf der Gluth drey viertel Stunde dünsten, mache in einer Rein eine gelbliche Einbrenn, nimm die Soß von gedünstem Kohl, ist sie zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, laß es gut versieden, richte den Kohl in eine Schüssel, die Soß darüber, laß es noch einmahl gut auffieden. Am Fasttage nimm anstatt dem Fleisch einen übersottenen und ausgelösten Fisch, Krebschweifeln, und statt dem Mark Butter oder Krebsbutter.

### Gelbe Rüben.

Die gelben Rübenwurzeln schabet und schneidet man, und läßt sie in guter Fleischsuppe nur aufkochen, sprüde die Suppe mit dem Gelben von einem Ey ab, und richte sie an.

### Gefülltes Kraut.

Schöne feste Krauthapel so ausgehöhlt, daß nur wenige Blätter bleiben, thue das Kraut in einen Hafen, dazu ein Stück Speck gelegt, laß es weich sieden, hernach seihe es ab, und drucke es gut aus, mit einem Schneidmesser solches geschnitten, auch mit darunter gesehtes oder kälbernes Fleisch klein gemacht; treibe nach Gutdünken Butter ab, schlage ganze Eyer daran; wenn es abgetrieben ist, so thue in das Geschnittene ein wenig Semmelbrösel, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz darunter, fülle die Hapel recht damit voll an, behalte Blättel zum Verbinden auf, und binde es mit einem Bündel recht zu, laß sie schön weich sieden, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege das Kraut hinein, schneide es auf vier Theile von einander, mache eine Buttersoß, nimm ein wenig sauern Rahm und Muskatblüthe dazu, richte es über das Kraut, laß es noch aufsieden. Um Fasttage mache einen andern Fajsch dazu.

### Kleine Rüben mit geräucherten Häringen.

Die Häringe vier Tage in Milch eingewässert, und gib ihnen alle Tage frische Milch. Hierauf steckt man Speile zwischen dieselben. Nachdem man den Bauch aufgeschnitten, und den Roggen heraus

genommen, räuchert man dieselben neun Tage. Alsdann pußt man Rüben, schneidet und wäscht sie, und kocht dieselben mit Wasser, Butter und Salz. Wenn sie meist gar, thut man die Häringe in die Rüben, läßt es mit einander durchkochen, und richtet sie an.

### Gedünstes Sauerkraut.

Thu in eine Rein einen guten Theil Abschöpf-fette oder Schmalz, und ein Stückel gestoßenen Zucker, laß es schön braun werden, thu das Kraut hinein, dünste es schön braun, dann zwey Kochlöffel voll Mehl daran gestaubt, laß es noch ein wenig dünsten, alsdann gib einen Schöpföffel voll Rindsuppe daran, daß nicht zu dick und nicht zu dünn wird, laß sie noch ein wenig sieden, hernach richte es an, lege einen Fasan, oder Bratwurst, oder Kaiserfleisch, oder was beliebt, darauf.

### Kohl mit Bratwürste gekocht.

Es wird gutes Schweinefleisch genommen, und recht klein gehackt, thut Semmelbrösel, neu Gewürz, Limonienschalen und Salz dazu, spület die Därme mit Wein aus, und füllet alles hinein. Alsdann kochet man den Kohl mit Butter und Kapern, leget die Bratwürste in denselben, läßt sie gar kochen und richtet es mit einander an.

### Gestürzter Kohl.

Man nimmt grünen Kohl, pußt und wäscht ihn sauber aus, schneidet ihn in zwey Theile, und blanchirt ihn ab; dann nimmt man ein Kasteroll, belegt es mit Speck und Schinken, gibt Salz und

Muskatblütze darauf; darnach nimmt man zwey oder drey Stauden Kohl, ein Stückel Kaiserfleisch, oder lang geschnittene geräucherte Schinkenstückel, bis das Rasteroll voll ist, in der Mitte gibt man aber etwas Speck, und einen Unrichtlöffel voll Schü, hierauf gibt man unten und oben Gluth, oder setzt es in den Ofen; ist es Zeit zum Unrichten, so stürzet man den Kohl um, seihet den Speck und die Fetten sauber ab, und gibt den Kohl ein wenig Golly.

### Gefüllten Endivien-Salat.

Siede wohlgepuckten Endivie-Salat, aber nicht gar zu weich, und lasse ihn auskühlen; schneide ihn auf dem Brete in der Mitte der Länge nach, doch nicht ganz durch, leg ihn auseinander, mach einen Fäsch auf nachstehende Art: Nimm ein Schnitzel klein geschnittenes Kälberfleisch, Hendelleber und dergleichen, um zwey Kreuzer Mark, ein Eingehrührtes von drey Eiern, eine in Milch geweichte, und sodann ausgedrückte Kreuzersemmelschmollen, schneide alles klein, salze den Fäsch und rühr ihn zusammen; nimm dann in eine Rein eine Fette, drey Blattel Speck, lege den Sallat darauf, gieße einen Schöpflöffel voll Rindsuppe darauf, decke ihn zu, lasse ihn auf der Glut eine halbe Stunde dünsten, richte ihn dann auf eine Schüssel, und eine Buttersofe darüber, nimm auch die Sofe von gedünsteten Salat dazu, schütte sie über Endivien, und lasse sie noch einmahl aufsieden.

### Grüne Erbsen mit Rahmbrühe.

Man nimmt recht junge grüne Erbsen, läßt sie mit Butter und Zucker, auch ein wenig Salz, in einem Tiegel gar schmoren, alsdann quirlet man in ein halbes Seitel Rahm drey Endötter und einen halben Löffel voll Mehl recht klein, gießt es an die Erbsen, und läßt es mit einander recht heiß werden, worauf man die Erbsen auf eine Schüssel anrichtet, und Karbonade dazu gibt.

### Gefüllte Kohlrabi.

Der Kohlrabi wird auf folgende Art gemacht. Man schält ihn, und schneidet einen Deckel davon ab; worauf er in der Mitte ausgehöhlt wird. Dieses Ausgehöhlte wird klein gehackt, in Butter gebraten, etliche Eyer, nachdem man viel hat, dazu gethan, (auf zwey Köpfe ist ein Ey genug) und ein Löffel Milch; dieses wird unter einander gerührt, mit Semmelkrumme, einer Messerspitze gestosener Muskatblumen, und ein wenig Salz zu einem Teig gemacht, in die Köpfe gefüllt, der Deckel darauf gebunden, in Fleischbrühe gar gekocht, und die Brühe mit Semmelkrumme dicklich gemacht. Beym Anrichten wird das Zugebundene losgeschnitten, sie in eine Schüssel gelegt, die Brühe darüber angerichtet, und dieselben mit grünen Petersilie belegt.

### Gefüllte Sellery.

Die Sellery wird, wenn sie recht groß und weiß ist, geschält, unten ein Deckel geschnitten, ausgehöhlt, das Ausgehöhlte geschärft und in Butter gebraten. Auf vier Köpfe werden zwey Eyer genom-

men, zwey Löffel Milch, Semmelkrume, ein wenig Salz und abgeriebene Zitronenschale dazu gethan, recht durchgerührt, in die Köpfe gefüllt, dieselben zugebunden, eine halbe Stunde in Fleischbrühe und Butter gekocht, fleingeschärbte Sellerieblätter daran gethan, zuletzt mit Semmelkrumen dicklich gemacht und angerichtet.

### S p a r g e l.

Kochet den Spargel, wenn er an dem Ende; wo er abgeschnitten ist, gerade geschnitten, gewaschen, und mit einem Faden in Bunde gebunden ist; lasset, wenn er weich ist, das Wasser ablaufen, nehmet zur Soße von Eiern das Gelbe, nebst einem halben Löffel voll Weizenmehl, welches zuvor mit einem Löffel voll Wasser naß gemacht worden, und mit dem Gelben von Eiern tüchtig gequirlet ist, gießet von dem Spargelwasser, worin er gekocht, soviel als nöthig ist, dazu, nebst ein gut Stück frische Butter und gestosene Muskatblumen, Salz, wer will, auch ein wenig Zucker, setzet es zum Kohlenfeuer, und quirlt es beständig, bis es anfängt dick zu werden, es muß aber nicht kochen, alsdann drücket von einer oder mehr Zitronen, nachdem es viel Soße ist, den Saft dazu, quirlt es gut, und gießt es über den angerichteten Spargel. Man kann auch folgende Soße nehmen: Leget ein Stück frische Butter in einen Tiegel, lasset sie schmelzen, rührt Weizenmehl dazu, und lasset es zusammen kochen, aber nicht braun werden, gießt einige Löffel voll Wasser dazu, rühret es durch, einander, und lasset es kochen; wenn dieß geschehen ist, thut gestosene Muskatblumen dazu, nebst ein

gut Stück Butter, rühret es beständig bis die Butter geschmolzen, dann ist sie fertig.

### Spargel auf dem Rost gebraten.

Man muß den Spargel gehörig zurecht machen, und in kaltes Wasser legen, sodann gießt man Oehl in ein Gefäß, mischt Salz und Pfeffer darunter, und schwingt den Spargel darin, daß er um und um fett wird. Unterdessen setzt man den Rost über gelindes Kohlenfeuer, legt den Spargel darauf und läßt ihn schön gelbbraun braten. Man kann auch den Spargel, so wie man ihn aus dem Wasser nimmt, auf den Rost legen, die Mischung von Oehl, Salz und Pfeffer aber in einem Pfännchen besonders heiß machen, sodann ein Büschchen Febern darein tunken, und den Spargel (indem man ihn auf den Rost legt) damit auf beyden Seiten bestreichen, und gemächlich abbraten. Wenn man anrichtet, gibt man das Oehl und Gewürz darüber.

### Gefüllte Artischocken.

Erstlich müssen wir die Artischocken sorgfältig abputzen und abkochen, aber ja nicht zu weich; unterdessen wollen wir die Fülle zurecht machen, und dazu ausgemachte Krebscheren und Schwänze mit Butter in einem Mörser stoßen, sodann klein geschnittene Petersilie, Majoran und Muskatblüthe darunter mischen, einige Eyer darein schlagen, und mit geriebener Semmel einen Teig machen, mit diesem nun werden die Artischocken gefüllt, indem man die inwendigen Blätter herauszieht, auch zwischen jede der äußern Blätter einen Löffel voll legt. Ist dieses geschehen, so legt man die Arti-

schocken in ein Kasteroll, gibt gute Fleischbrühe und Gewürz darauf, und läßt es so vollends abkochen.

Ober man siedet die Artischocken ab, und nachdem sie ausgekühlt, schneidet man am Boden ein Pläschen ab, höhlet sie subtil aus, doch so, daß die Artischocken ganz bleibe: nimmt ferner von kleinen Artischocken die Kerne, ausgemachte Krebse und in Milch geweichte Semmel, hackt alles klein, schlägt Eyer dazu, wie auch Pfeffer und Muskatblüthe, und füllt damit die ausgehöhlten Artischocken, macht den abgeschnittenen Deckel wieder auf, setzt sie in einer Schüssel über Kohlenfeuer, gießt siedende Fleischbrühe daran; thut auch Würze und Butter dazu, deckt sie mit einer andern Schüssel zu und läßt es vollends kochen. Wenn es uns beliebt, können wir auch anstatt der obigen Fülle Artischockenkerne und gestoßene Mandeln nehmen.

### Gebackene Artischocken.

Die Artischocken müssen sauber abgepusht, das Rauhe und die kleinen Blätter abgeschnitten, in vier Theile getheilt und endlich in Salzwasser überkocht werden; wenn man sie wieder herausnimmt, kann man sie entweder eine Stunde lang in kaltes Wasser legen oder auch mit Essig, Salz und Pfeffer mariniren, sodann in einen Teig oder Klare, wie wir zum Spargel gebraucht haben, tunken und in Schmalz backen. Diese Artischocken kann man nun entweder allein als ein Nebengerichte auf die Tafel bringen, oder auch andere Speisen damit garniren.

### Artischocken auf dem Rost gebraten.

Manche bringen noch eine kleine Veränderung bey dieser Speise an, indem sie nämlich die in Salzwasser überkochten Artischocken auf den Rost setzen, begießen sie selbige mit Butter und Weinessig und würzen sie mit Muskat Blumen. Wenn sie gar sind, legt man sie in eine Schüssel, rührt Weinessig, Zucker, Muskat Blumen, gestoßenen Zimmt, geschnittene Zitronenschalen, geriebenes Brot und ein Stück Butter untereinander, gießt es über die Artischocken, und läßt's über Kohlen zusammen durchkochen.

### Gemüse von Endivien.

Derselbe wird, so weit er gelb ist, ausgeschnitten, gewaschen und gebrüht, hierauf in guter Fleischbrühe gar gekocht, mit Pfeffer und Muskatblüthe abgewürzt, und zuletzt noch ein Stück Butter und geröstetes Mehl dazu gethan. Wenn es gut damit durchkocht ist, wird es über Kalb- oder Lammfleisch oder auch über Hühner und Tauben angerichtet.

Oder man drückt das Wasser, nachdem es weich gekocht ist, rein heraus, schneidet ihn etliche Mahl durch, und schwitz ihn in Butter mit ein wenig Mehl und einigen Scheiben Schinken, hernach füllet man Bouillon oder Jus darauf, thut ein Stück Zucker, Muskatblüthe und eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, und läßt es gemacht gar kochen. Zuletzt wird es mit einigen Eyerdottern, die im Wasser zerquirt worden, abgezogen.

## Vorkost von Gurken.

Man schälet die Gurken, schneidet sie in Scheiben, und beist sie ein Paar Stunden mit Salz ein; nach dieser Zeit wird viel Wasser herausgezogen seyn, welches man abseihet, und die Gurken mit gutem Bieressig zum Feuer bringt. Sind sie meist gar, so setzt man Butter in einem Kasteroll über Kohlenfeuer, thut ein Paar Löffel voll Mehl dar ein, und läßt es miteinander rösten; ferner rührt man es mit dem Essig von den gekochten Gurken klar, würzt es mit Muskatblüthe, Pfeffer, Basilikum und Dragun ab, brüht die Säure mit Zucker und läßt die Gurken damit aufkochen. Hierzu lassen sich verschiedene Garnituren oder besondere Schüsseln von Fleisch, Braten, Rackwürsten, ja auch an Fasttagen von Eyspeisen aufstischen.

## Gefüllte Gurken.

Die Gurken müssen hierzu geschält und ausgehöhlt werden; dann kann man sie entweder mit Salz und Essig eine Weile beizen, oder man kann sie in siedendem Wasser aufkochen, wieder herausnehmen und kalt werden lassen. Während diesem macht man eine Farce von Kalbfleisch oder Hühnern mit Würze, Eiern, Semmel, feinen Kräutern und Butter oder von Fischfleisch, Champignons, Pfeffer, Kräutern und Salz, füllt die Gurken damit, bindet oder speilert sie zusammen und macht sie in einer guten Braise gar; sind sie aber mit Fischfarce gefüllt, so werden sie auch in Fischbrühe gar gemacht.

### Rothe Rüben warm zuzurichten.

Man kann sich mancherley Methoden bedienen. Entweder fritassirt man dieselben, so wie man andere Gartengewächse auf diese Art zurichtet.

Oder man schneidet die Rüben, nachdem sie geschält worden sind, länglich, läßt sie in heißer Butter durchdämpfen, und wenn sie weich und braun worden sind, so füllet man gute Fleischbrühe darauf, würzt sie mit Pfeffer und Muskatblumen, und läßt sie damit vollends gar kochen.

### Spinatstruden.

Den Spinat verlese, wasche man und koch ihn in Wasser gehörig weich, alsdenn hacke man ihn recht fein, lasse ihn mit Butter und ein Stück Zucker in ein Kasteroll schwizen, thue einen Löffel voll Mehl daran, und fülle es mit etwas guten Rahm an, aber nicht zu dünne, lasse es einmahl durchkochen, thue alsdenn fein gehacktes Ochsenmark, welches vorher mit etwas bittern Mandeln in einem Kasteroll fein gestossen war, und gehackte Zitronenschalen hinzu; und dieses alles unter den Spinat gerührt, alsdenn streue man auf einen Tisch etwas Mehl, thue den Spinat darauf, streiche ihn auseinander, und wenn derselbe kalt ist, so formiret man die Struden, etwa wie eine mittelmäßige Schlackwurst dicke und eines Fingers lang daraus; dann rührt man fein geriebene Semmel, etwas Mehl und ein wenig geriebenen Zucker untereinander, bestreiche die Struden mit geklopften Ey und lehre sie hierin behende um, backe sie im Schmalz, und richte sie an. Man muß überhaupt behuthsam

damit umgehen, indem die Masse etwas weich ist, auch kann man gehackte candirte Pommeranzenschalen mit unter die Masse nehmen.

### Linsen mit Bauchspeck.

Nachdem die Linsen gehörig verlesen und abgewaschen sind, setzt man selbige mit fließendem Wasser kalt aufs Feuer und kocht sie gar, gießt alsdenn das Wasser davon ab, macht sie alsdenn mit Wasser in guter Brühe ab, salzet sie gehörig und richtet bey dem Anrichten den gekochten Bauchspeck in zierlichen Stücken darauf an, und gibt es so zu Tische. Man kann auch gehackte Zwiebeln, welche in Butter gar geschwitzet mit in die Linsen nehmen, und mit Weinessig etwas brühen; auch kann man eine ganze mit Nägeln gespickte Zwiebel daran thun, welche bey dem Anrichten wieder herausgenommen wird.

### Gedünstes Sauerkraut.

Leg in die Rein, einen guten Theil Abschöpfetten, oder auch Schmalz und einen klein geschnittenen Zwiebel, röste ihn ab, thue das Kraut hinein, dünste es braun, staube etliche Kochlöffel voll Mehl daran, und dünste es noch ein wenig, alsdenn gib einen Schöpfloffel voll Rindsuppe daran, laß noch ein wenig dünsten, richte es demnach an, belege es mit Bratwürsteln, oder Kaiserfleisch, schweinenen oder kälbernen Karbonadeln, mit gebackenen Brieseln.

### Sauerkraut mit Hechten oder Austern.

Das Sauerkraut wird wie gewöhnlich gar gekocht. Der Hecht wird geschmort, in Stücke geschnit-

ten, (der Kopf aber wird ganz gelassen und nebst den Stücken in Salz und Wasser gar gekocht.) Man macht die Haut und Gräten von den Stücken, pflückt ihn wie Pflückhecht, nimmt eine zinnerne Schüssel, legt unten Sauerkraut hinein, setzt den Kopf in die Mitte, gibt ihm die gekochte Leber ins Maul; dann legt man eine Lage Hecht auf das Sauerkraut und etliche Aустern dazu, dann wieder Kraut darauf und hierauf wieder Hecht und Aустern, und fährt fort. Oben aber muß Sauerkraut kommen. Als dann gießt man die Soße von Sauerkraut drüber, daß sie unten in die Schüssel kommt; bestreut das Kraut etwas dick mit geriebener Semmel, belegt ihn mit dünnen Schnitten Butter, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, thut unten ein wenig Kohlenfeuer, oben aber mehr, daß es gelbbraun backen kann. Hat man keine Aустern, so nimmt man an deren Stelle abgekochte und ausgemachte Krebschwänze; man kann aber auch bloß Hecht und Sauerkraut nehmen. Wenn man etwas auf einer zinnernen Schüssel in der Tortenpfanne backen will, muß man vorher auf dem Boden der Tortenpfanne Salz oder Sand legen, und die Schüssel darauf setzen, damit sie nicht schmelze.

### Gelbe Rüben gedünst.

Die gelben Rüben werden klein geschnitten, dann schneide einen Zwiebel fein sammt Petersilkrant, leg es mit Butter oder guter Fette in die Keim, und lasse auf dem Feuer etwas dünsten, gib nur die gelben Rüben dazu, Salz und etwas Pfeffer, und lasse sie dünsten. Nach Belieben kann man auch halbgessotenes Schöpfensfleisch oder geselchtes

Fleisch in kleine Stücke geschnitten dazu legen und mit dünsten lassen. Sodann streue etwas Mehl darauf, gieße Fleischbrühe dazu, laß es aufkochen, und richte sie an.

### Spinat.

Man verliet den Spinat recht fein, setz ihn mit Wasser auf und kocht ihn ab, gießt das Wasser ab, und hackt ihn klein. Alsdann thut man Butter und Salz daran und läßt ihn schmoren bis er gar ist. Man kann ihn mit gekochten und gehackten Eiern bestreuen, auch gebiertheilte Eier oder längliche Stückchen Semmel in Butter gebraten darauf legen.

### Sauerampfer.

Wenn der Sauerampfer verlesen und gewaschen ist, hacke selbigen nur etliche Mahl durch, schmelze Butter in einen Ziegel, thue den Sauerampfer dazu, und laß es auf Kohlenfeuer aufkochen. Koche Eier hart, wirf sie in kaltes Wasser, wenn sie kalt sind, mache die Schale davon, schneide sie halb voneinander, das Selbe davon thue zu den Sauerampfer, und ein wenig Pfeffer, laß es mit einander durchkochen, wenn du bald anrichten willst, so thue süßen Rahm und geriebene Muskatennuß dazu, und wenn du angerichtet hast, so lege die Eierhälften ohne die Dotter verkehrt darauf.

### Erdäpfeln.

Man wischt sie rein ab, kocht sie in Wasser und trägt sie mit der Schale auf den Tisch, die nennt man Erdäpfel mit der Montirung, und dazu gibe

man frische Butter besonders, oder Senf. Oder nachdem sie gesotten, reinlich geschält, und in Scheiben geschnitten sind, lasse Butter in einer Keil heiß werden, röste geschnittenen Zwiebel darin, gib hernach die Erdäpfel hinein, salze und pfeffere sie, und blinste sie, bis daß sie gelb werden, staube etwas Mehl daran, rühre sie um, gieße eine gute Rindsuppe noch dazu und lasse sie damit kochen. Man kann auch Salat davon machen, wenn man die gesottenen und in Scheiben geschnittenen Erdäpfel salzt, mit Essig und Baumöhl mengt, aber der Salat muß etwas fett und mit Pfeffer überstreut werden. Dies sind einige Arten die Erdäpfel zuzubereiten, sie sind eine wohlschmeckende und nahrhafte Speise, und man kann sie auch bey verschiedenen Speisen als Stockfisch, Kalbfleisch zc. anwenden.

### Champignons.

Wenn sie sauber gepuht sind, wasche sie und laß in einem Durchschlag das Wasser ablaufen; thu sie in einen irdenen Tiegel, decke sie zu und setze sie auf gelindes Kohlenfeuer, dann geben sie selbst ein Wasser, dieses drückst du davon, wenn du sie zwischen zwey hölzerne Teller legst; alsdann schmelze Butter in einem Tiegel, schütte die Champignons dazu, und laß sie darin kochen. Thue dann ein wenig süßen Rahm, Salz und geriebene Muskatnuß, zuletzt auch ein wenig gehackte Petersilie dazu.

### Sauerkraut zu einen gebratenen Hasen.

Das saure Kraut wird ein wenig ausgedrückt, in eine kurze Fleischbrühe mit einem Stück Butter

gethan und gekocht. Indessen wird ein Eingebrenntes in einen Tiegel mit klein geschnittenen Zwiebeln, ein wenig Mehl und Butter gemacht. Ist das Kraut gar und mürbe, thut man es dazu, rühret es gut untereinander, gießt Wein und Fleischbrühe daran, thut Zitronensaft, Pfeffer, Kardemom und Muskatblumen dazu. Wenn nun der Hase gar gebraten ist, bricht man ihm die Hinterbeine in zwey Stücken, thut ihn dazu, und läßt ihn in den Kraut aufkochen.

## Von gekochten, gedünsteten und geschirten Fleischspeisen und Geflügel.

### Gedämpfte Tauben.

Wenn die Tauben rein gemacht und gewaschen sind, so nimmt man die Herzen, Magen und Leber, hacket sie klein, rühret sie mit Butter, dem Gelben von etlichen Eiern, Semmelbrösel, Muskatblüthe und Thimian zu einem roglichen Teig, und füllet ihnen denselben in die Kröpfe. Alsdann läßt man sie in einer Kasteroll etwas braten, daß sie gelbraun werden, ein wenig Fleischsuppe darauf gethan, auch ein wenig Muskatnuß, einige Schnitten Limonie, und etliche Löffel voll Kapern dazu, und läßt sie gar dünsten. Zuletzt thut man etwas Mehl in But-