

Ragoutwandel ist gemeldet worden, jedoch ist zu merken, daß es in diese Wandeln warm eingefüllt, und etwas fließiger seyn muß.

### Erdäpfelwandeln.

Zu sechs Loth geschwellt, und geriebenen Erdäpfeln nimmt man vier Loth Zucker, zwey Eyer und vier Dörter, eines nach dem andern hinein gerührt, und nimm auf die Lezt von einer halben Limonie die Schäler, rühre es in allem eine gute halbe Stunde, und backe sie kühl, so sind sie fertig.

### Eingemachtes.

Ragout von Gaumen, Brieß, Hahnenkamm, Ohren und faschirten Maurachen.

**N**imm die Ohrer und Gaumen, richte es zum Feuer, und laß weich sieden, hernach wird dieses sauber gepuzt, und in ein frisches Wasser gelegt, nimm die Hahnenkämme, brenne sie auch ab, und wann du siehest, daß sie weiß werden, so gib ein kaltes Wasser daran, darnach puzt es mit Salz, und lege es in ein frisches Wasser, hernach setze es in einen Ofen zum Feuer, und laß sieden bis schön weich wird, hernach seihe es ab, und leg es in ein frisches Wasser. Die Brieß nimm auch, laß es bey einer Viertelsstunde lang sieden, und leg es zu dem

Ochfengaut. Wann dieses alles geschehen, so nimm  
 schöne große Maurachen, wasche sie etliche Mal  
 aus, hernach eine Kasteroll genommen, und ein  
 Stückel Butter hinein gelegt, gib die Maurachen  
 dazu, wie auch ein wenig Gewürz und Salz, und  
 dünste es ab, wann sie gedünstet sind, lasse es kalt  
 werden, und fashire es mit einem guten Fesch,  
 hernach nimm fein geschnittene Schunken, richte es  
 in eine Kasteroll, und laß ein wenig dünsten, gib  
 ein wenig Fettengolly oder Rindsuppen daran, und  
 laß recht aussieden, dann nimm den Saum und  
 Briesz, schneide sie viereckig in der Größe wie ein  
 Siebner, die Ohren aber klein wie die Nudeln,  
 seihe dieses alles durch ein Haarsieb, hernach nimm  
 ein Kasteroll, gib ein Stückel Butter und Schün-  
 ken darein, laß den Butter steigend werden, gib  
 den Kamm, Briesz, Ohren und Saumen hinein,  
 und laß es ein wenig auf einem Windofen anzie-  
 hen, alsdann gib ein wenig Schunkengolly darauf,  
 die Maurachen aus dem andern Kasteroll heraus-  
 genommen, lege sie auf eine Schüssel oder Teller,  
 damit die Fette abläuft, und gib es zu dem Ra-  
 gout, von dem Speck und Schünken die Fette her-  
 unter gezogen, den Saft aber gib durch ein feines  
 Haarsieb auf das Ragout. Eine Viertelstunde be-  
 vor du anrichtest, setze es auf einen Windofen und  
 laß anstoßen, hernach setze es auf eine Gluth-  
 pfanne oder Drenfuß, lasse es schön gemacht  
 stehen, ziehe die Fette herunter, und richte es  
 an.

## Ragout von Lämmerfleisch.

Es wird ein schönes Lämmerfleisch genommen, blanschire oder siede selbes ein wenig, und richte es wie zum Einmachen, hernach nimm Brieß und Dyren, wie auch Hahnenkamm, und richte es wie zu einem andern Ragout, nimm Champion und puße sie sauber, hernach thue ein Stück Butter in eine Kasteroll, thue die Champion hinein, und laß ein wenig anziehen, wann sie angezogen sind, so schneide sie stückerweise, und gib alles zu dem Ragout hinein, mache eine kurze Soff wie zu einem Hendl, seihe es durch ein Haarsieb, und laß es wohl sieden, gib Gewürz und Salz so viel vonnöthen, richte es auf eine Schüssel, drücke von einer Limonie den Saft darauf, und laß noch etliche Sud aufthun.

## Hendl mit Spargel und grünen Bolly.

Die Hendl werden sauber gepußt und ausgenommen, darnach stecke sie ein, und zugespeißt, unten über die Füße binde sie mit Spagat, und überbrenne sie mit Wasser, hernach werden sie in ein kaltes Wasser gelegt, sodann werden sie in ein verzinntes Kasteroll gerichtet; alsdenn nimm einen schönen Spinat, übersiede solchen, seihe ihn ab, und gib ein kaltes Wasser darauf, drücke ihn wohl ab, und stoße im Mörser, hernach nimm eine Kasteroll, eine abgeriebene und stückerweis geschnittene Mundsemmel, gib eine gute Rindsuppe darauf, und laß wohl sieden, darnach gib den Spinat hinein, und laß ihn mit sieden, gib Gewürz und Salz daran so viel vonnöthen, alsdann streiche es durch ein fei-

nes Haarsieb in ein anderes Geschirr, und gib die durchgesehene Golly auf die Hendl, wann das geschehen, so nimm einen Spargel, schneide die Köpfe bey einem halben Finger lang weg, und überbrenne ihn, laß ihn aber nur ein Paar Sud thun, hernach seihe ihn ab, ein frisches Wasser darauf gegeben, und setze die Hendl auf das Feuer, und laß ein Klein wenig sieden, darnach gib den Spargel darein, und laß alles zusammen schön weich kochen.

### Hechtlebern mit Weinbrühe.

Ben den Lebern ist zu bemerken, daß sie sehr leicht in Verwesung gehen, daher man sie gleich frisch kochen, oder einsalzen muß.

Die Hechtlebern werden nur aufgekocht, alsdann wird auch was weißer Wein mit Citrone und ein Stück Zucker gekocht, mit zwey Gelbes von Ey abgequirlet, und die Lebern hinein gelegt, daß sie mit der Brühe recht heiß werden; so werden sie angerichtet.

### Ragout von Schnecken.

Man nimmt große Schnecken, wenn sie noch zu sind, wäscht sie recht rein ab, und setzt sie mit Wasser und Salz auf, hernach probirt man an einer, ob sie gar sind, alsdann macht man sie aus, und schneidet sie hierauf in kleine Stücken, thut abgekochten Dhsengaum, abgekochte Champions und Krebschwänze dazu, alles klein geschnitten. Alsdann macht man Mehl in Butter braun, gießt etwas weißen Wein und einen Löffel Weinessig dazu, auch etliche Zitronenscheiben, und ein wenig Fleisch

brühe oder Wasser, daß die Brühe nur dicklich ist; thut das Ragout hinein, auch einen Löffel Kapern, läßt es zusammen aufkochen, und richtet es an, und belegt es mit Zitronenschale und Scheiben.

### Hirschohren mit einer sauern Brühe.

Man schneidet das Maul und die Ohren von dem Hirschkopfe, und kocht sie im Wasser weich, worauf man die Haut und Haare abziehet, sie in kaltes Wasser legt, und dann in kleine Stücke wie Nudeln schneidet, etwas im Butter aufbraten läßt. Hernach gießt man weißen Wein dazu, einen Löffel Weinessig, Mehl, welches im Butter braungemacht ist, Zitronenscheiben und Kapern, und so läßt man es mit einander kochen, so ist es gut.

### Wildes Schweinefleisch mit saurer Brühe.

Das kurze Bauchfleisch wird in Stücke gehauen, alsdann mit Wasser und Salz gekocht, fleißig geschäumt, Lorbeerblätter, englisch Gewürz, etwas Weinessig und eine Zwiebel daran gekocht. Als dann läßt man etwas Butter stark braten, thut Mehl und einen Löffel gestoßenen Zucker dazu, und läßt es recht braun werden, stößt gedörrte Kirschen mit den Kernen, kocht sie mit Zitronenschalen und Zucker recht weich, schlägt sie durch, und gießt es zum Mehl, läßt es recht durchkochen, legt das Fleisch hinein, und läßt es mit einander durchkochen, thut gestoßenen Zimmet, Zucker und Nelken dazu, auch abgeriebene Zitronenschale, und richtet es, wenn es damit etwas durchgekocht ist, an. Ist das wilde Schweinefleisch fett, so muß man das Fett, wenn es etwas gekocht, abfüllen, und das Fleisch in ei-

nen Durchschlag legen, damit von der Brühe nichts mit zukommt, denn dieß gibt keinen guten Geschmack.

## Mehl und Fastenspeisen.

**Topfennudeln aus dem Schmalz gebacken.**

Ein Viertel Butter und um zwey Kreuzer Topfen genommen, dieses fein mitsammen abgetrieben, schlage ein ganzes Ey und 5 Dotter daran, aber jedes wohl zerrührt, zwey Löffel voll gewässerte Germ, ein halbes Seitel süßen Rahm, salze ihn, und mache den Teig so fest, daß du ihn auf das Nudelbret geben kannst, walke ihn mit der Hand recht fein ab, hernach schneide Finger dicke, und halben Finger lange Streifel daraus, besäe ein warmes Bret mit Mehl, leg es schön ordentlich darauf, decke es mit einem warmen Tuch zu, und laß gut gehen, backe es aus dem Schmalz, aber nicht zu fett. Wann du es zur Tafel gibst, so kannst du es zuckern.

**Gewickelte Krebsgermnudeln.**

Ein Pfund Mehl in einen Weidling genommen, gib ein Seitel laulichen Rahm hinein, schlage dazu 6 Eyerdotter und 2 Löffel voll Germ ge