

N. 199. Blatteißel mit gelben Ruben.

Die Blatteißel werden abgefotten wie die vorigen, und ausgelöst, nimm halben Finger lang geschnittene gelbe Ruben, diese schön weich gefotten; hernach dünste sie in Butter, und Semmelbröseln, Milchreim, und gut Gewürz daran, nimm von der Suppen, darinnen sie gefotten seynd, darzu, richte es über die Blatteißel, laß gemacht auffieden, und gieß auf die Tafel.

Vierter Absatz.

Von unterschiedlichen Fleischsuppen und Speisen.

N. 200. Gestoffene Suppen von Kapaunen.

Nimm von übergebliebenen Kapaunen, hacke sie klein zusammen, stosse es klein, bereite gepfarztes Brod, stosse es auch darunter, richte es in einen Kessel, oder Hafen, gieße siedende Rindsuppen darauf, laß wohl sieden, treibe es erstlich durch einen Durchschlag, das andermal durch ein Siebel, daß die rechte

Die

Dicken bekomme, laß auffieden, gut gewürzt, und auf gebähte Schnittten angericht.

N. 201. Gestossene Suppen von alten Hühnern.

Brate die Hühner an dem Spieß, schon langsam, wann sie gebraten seynd, nimm es von dem Spieß, löse das beste Fleisch herunter, das andere klein gestossen, mit gepfarzten Brod; giesse gute Rindsuppen daran, laß wohl fieden, treibe es durch, nimm das abgelöste Brädl, stosse es klein, richte es in Hasen, mit Milchreim abgetrieben, von der durchgetriebenen Suppen daran gerührt, gut gewürzt, laß einen Sud aufthun, angericht, und geziert, mit gebackenen Kröpfeln, alsdann auf die Tafel geben.

N. 202. Suppen von Savoyenkohl, und wilden Endten.

Nimm gebratene wilde Endten, und gieß gute Fleischsuppe darauf, und laß es kochen, nimm Savoyenkohl, schneide ihn in Stücken, und thue in zu den Endten mit einem Stück ausgewaschenen Speck vom Bauch, laß es zusammenkochen, und mache ein wenig braunes Mehl, Pfeffer, und Salz daran; wenn es Zeit

Ist anzurichten, so schneide eine Semmel in Scheiben, thue sie in die Schüssel, gieß Suppe darauf, laß es kochen, richte die Endten darauf an, nimm von dem Kohl und garnire die Schüssel damit überher, auch mit dem ausgewaschenen Speck, gieß den von der Potagen-Suppe darüber, so ist es gut.

N. 203. Suppe von Märckischen Rüben, mit einem Carbonat von Zamel.

Setze das Carbonat aufs Feuer, und laß es kochen, jedoch daß es wohl abgeschäumt wird, nimm Märckische Rüben, und puz sie, thue sie zu dem Fleisch, wenn es Zeit ist, mache denn ein wenig braunes Mehl, gieß Salz, Pfeffer, und ein Stück ausgewaschenen Speck daran; wenn es gar ist, so schneide eine Semmel in die Schüssel, und garnire den Rand mit Rüben, und mit dem ausgewaschenen Speck, und richte das Fleisch darauf an, gieß Bouillion darauf so ist es fertig.

N. 204. Suppe von Zellery, mit einem Knochen, von einer Kalberkeule und einer Henne.

Nimm die Henne, das Kalbkeisch, mache es ein wenig steif in gekochtem Wasser, puz es denn ab, gieß Fleischbrühe

brühe darauf, puhe den Zellery, und schneide ihn entzwen, thue ihn an das Fleisch, wenn es Zeit ist mache ein wenig braunes Mehl daran, nimm Rindfleisch, schneide es so dünn als du es nur immer kannst, klopfe es, nimm auch Speck, schneide ihn in kleine Würfel, und thue es in ein Kastrol, lege das Rindfleisch darüber her, und laß es braten so lang bis es braun wird, gieß von der Bouillon darauf, darinn das Fleisch gekocht hat, thue denn ein wenig ganze Muskatblüth, Timian, und Petersillen dar ein, auch eine Rinde von Semmel: weit es genug gekocht hat, so streiche es durch ein Haartuch, und wenn es Zeit ist, so richte die Suppe an, und garnire den Rand mit der Zellery, und gieß von der Jus oder Schüst darüber, der von dem Fleisch gemacht ist, so ist es fertig.

N. 205. Eine Suppe von jungen Tauben mit Sahnenkammern, Schampionen und Artshockenboden garniret.

Nimm junge Tauben, und brühe sie in heißen Wasser, beuge sie denn zusammen, wenn sie ausgenommen sind, mache sie steif in heißen Wasser, buge sie in einem Kessel, und gieß Fleischbrühe darauf, und laß sie kochen, nimm die Sahnenkämme, Artshockenboden, Kälbers
G 3 bris

brüß, und was man ſonſt bekommen kann, auch Schampionen, und mache es zu rechte als ein Ragout, und gieß von dem Bouillion darauf, worinn die Tauben kochen, habe acht, daß es nicht zu dick wird, und wenn es Zeit iſt anzurichten, ſo ſchneide eine Semmel in Stücken, laß es in der Schüffel ein wenig kochen, richte die Tauben darauf an, und garnire die Schüffel mit den Hahnenkämmen, Artischocken, und Kälberbrüß, wenn es ſoll auf die Tafel getragen werden, ſo gieß die Suppe darüber worinn die Hahnenkämme und anders gekocht hat, ſo iſt es fertig.

N. 206. Suppe de Pierre von grünen Erbsen und kleinen Rükchlein, die ohngefehr 4 Wochen alt ſind.

Nimm die Rükchlein, und brenne ſie wie die jungen Tauben im heißen Waſſer, beuge ſie zuſammen, und mache ſie ſteif in gekochtem Waſſer, wuße ſie in einem Keſſel, und gieß gute Bouillion darauf, und laß ſie kochen; nimm grüne Erbsen, Petersillie, und ein wenig Speck, gieß Fleiſchsuppen darauf, und koche es à part daß es gar wird, wenn es gar iſt, ſo ſtoß es klein in einem Mörſer, und ſtreich es hernach durch ein Haartuch, thue es in einem Topf, daß es warm bleibt,

bleibt, nimm eine Semmel schneide sie in Scheiben, lege es in eine Schüssel, gieß von der Bouillion, worinn die jungen Hühner kochen, darauf richte die Hühner an, es muß aber wenig Bouillion auf das Brod gegeben werden, und gieß von der Erbsensuppe, die durchgeschrichen ist, über die Hühner her, so ist es fertig.

N. 207. Eine Suppe von gefüllten Hühnern mit gutem Kroplaktuck garniret.

Nimm die Hühner und wasche sie rein, beuge sie zusammen, nimm denn Kalbfleisch und Ochsentalg, hacke es klein, thue Salz, Pfeffer, Muskatblüh und Nägelein darein, wenn es nicht kann klein genug gekocht werden, so muß es in einem Möser gethan und gestossen werden: nimm die Hühner, und fülle das gehackte Fleisch hinein, thue es in einem Kessel, gieß Bouillion oder gekochtes Wasser daran, lege ein Stück Kalbfleisch dazu, daß es Kräfte bekommt, nimm Kroplaktuck, und schneide ihn mitten durch, thue ihn an die Hühner, und fülle da wenn es Zeit ist, und laß es zusammen gar kochen, wenn du willst anrichten so schneide eine Semmel in Stücken, lege es in eine Schüssel, gieß Bouillion darüber,
G 4 und

und laß es kochen, garnire alsdenn die Schüssel mit den Kroplattuch, richte die Hühner darauf an, so ist es fertig, gefüllte Kälberbrüste können auf diese Art auch so zugerichtet werden.

N. 208. Suppe Santé von Zähnern mit Pastinacken garniret.

Nimm junge Hühner, mache sie rein, und beuge sie wohl ein, gieb Fleischsuppen und Saurampfen so viel, als du glaubst vonnöthen zu haben, Salz, und ein klein wenig Mehl, damit es nicht gar zu klar werde, daran; nimm die Pastinacken, puße sie rein ab, und brüh den Kern heraus, schneide sie einen Finger lang, thue sie in einen Topf, und gieb ein wenig Butter daran, gieß Suppe darauf und laß sie gar kochen, und wenn man will die Suppen anrichten, so nimm eine Semmel, schneide sie in Scheiben, lege sie in eine Schüssel, und gieß die Suppe darauf, setze es ein wenig auf die Glut, daß es kocht, richte die Hühner darauf an, und garnire den mit Pastinacken, und gieß die Saurampfen darüber, servire sie zur Tafel.

N. 209. Eine Suppe von Kalbfleisch mit
Asparagus.

Nimm einen halben Theil von Bauch,
Brust, oder eine Keule vom Kalbe, setz
es zum Feuer, laß kochen, und schäume
es fein sauber ab, nimm Asparagus,
schneide ihn klein, thue ihn zum Fleisch;
und laß es zusammen kochen, nimm die
harten Stengel, ein wenig Petersil und
Lactuck, gieß eine Suppe darauf, und
laß es alles zusammen a part kochen;
wenns gar ist, so stoß es in einem Mörs-
ser, streich es durch ein Haartuch, thue
das Fleisch hinein, wenn es fertig ist, so
schneide eine Semmel in die Schüssel
und richte das Fleisch darauf an, nimm
die Asparagus aus der Suppe und gar-
nire die Schüssel damit, und gieß die
Suppe darüber, und servire es zur Tafel.

N. 210. Eine Suppe von Kälberbriz,
Champignonen, Artshocken, und über-
her mit einer Coulé oder Mandel-
Brüh.

Nimm einen Theil Kalb- und halben
Theil Rindfleisch, schneide es in dünne
Scheiben, und klopfe es, nimm Speck,
schneide ihn in Würfeln, nimm ein Ka-
strol, lege den Speck darein und das
Fleisch oben auf, setze es auf die Glut,
G 5 und

und laß es braten, daß es braun wird, nimm hernach Rinden von Semmel, Peterfilie, Timian und Zipollen klein gehackt, gieß Fleischsuppe darauf mit einem wenig Salz und Muskatblüß, laß es zusammen kochen, streich es durch ein Haartuch, nimm den Kälberbpriß, Champignonen und Artschocken, mache es auf diese Art wie Ragout und gieß Schüßl daran, der durchgestrichen ist, schneide Brod in den Suppentopf, gieß Jus darüber, und laß es aufkochen, richte den Ragout darauf an, mache denn eine Suppe von Mandeln, und servire es zur Tafel.

N. 211. Suppe von Macronen mit jungen Hühnern.

Nimm die Hühner, mache sie rein, beuge sie zusammen, mache sie steif, oder starr in gekochten Wasser, puze sie in einen Kessel, gieß Bouillion darauf und Salz. Wenn sie meist gar sind, so nimm Macronen, thue sie a part in einen Kessel, und gieß von der Suppe darauf, worinn die Hühner gekochet, auch ein wenig Butter darzu, laß es beyder Theil gar kochen, lege die Hühner bloß in die Schüssel, und gieß die Macronen darüber; wenn es Zeit ist anzurichten, also denn servire es zur Tafel.

N. 212.

N. 212. Eine Suppe von braunen Kohl mit Bergbahren, oder ein Stück Hammelfleisch mit mageren Speck garniret.

Nimm den braunen Kohl, puze ihn sauber, schneide ihn halben Finger lang, wasche ihn wohl aus, gieß Fleischbrühe darauf, und laß ihn wohl kochen; nimm denn einen gebratenen Bergbahrn, und magern Speck, oder ein gut Stück Hammelfleisch, thue es zum Kohl hinein, das Hammelfleisch muß etwas gekochet haben, laß es zusammen gar kochen, thue ein wenig braun Mehl und Salz daran, wenn es Zeit ist anzurichten, so schneide Semmel in eine Schüssel, und gieß ein wenig von der Bouillion darauf, richte den Bergbahrn oder was es sonst von Fleisch ist, darauf an, garnire die Schüssel mit den braunem Kohl, so ist es fertig.

N. 213. Suppe von Linsen mit wilden Tauben, so gespickt seynd, mit magern Speck garniret.

Nimm die wilde Tauben, mache sie rein, und spicke sie, brate sie ab, setze die Linsen zum Feuer, laß sie kochen, wenn sie gekocht sind nimm dann welche heraus, stosse sie im Mörser, und treibe sie

sie durch einen Durchschlag, gieß das Durchgetriebene zu dem andern, und laß es zusammen kochen; wenn es Zeit ist anzurichten, so nimm die Rinden von Semmeln, und lege sie in die Schüssel, gieß die Linsensuppe darauf, richte die Tauben alsdenn an, und garnire die Schüssel mit Linsen, und mit magern Speck, der Speck muß a part im Wasser gekocht werden.

N. 214. Eine Suppe von Artschockenboden, mit Kälberbrüß, oder Schüß.

Nimm die Artschocken, puße sie ab, jedoch daß der Boden ganz bleibt, setze sie aufs Feuer mit Wasser, laß sie gar kochen, nimm sie wieder herunter, und gieß kaltes Wasser darauf, und laß damit fortan kochen; wenns Zeit ist anzurichten, alsdenn nimm Semmel und schneide die Rinde davon, lege sie in eine Schüssel, nimm ein wenig gute Bouillon, gieß es darauf, und setze es aufs Feuer, richte den Kälberbrüß und die Artschocken darauf an, gieß von der Schüß, worinn die Artschocken sind, darüber, so ist es fertig.

N. 215. Schneckenuppe.

Erstlich thue die Schnecken in einen Kessel, und gieß kaltes Wasser und Asche darauf, setze sie aufs Feuer, laß sie aufkochen, sie müssen aber nicht viel kochen, nimm sie dann heraus mache die Schwänze davon ab, und thue die schwarze Haut die über die Schnecken ist weg, und die weiße abschneiden, daß der Schleim fein sauber herausgehet, dann drey oder viermahl mit Salz gerieben, und allemahl mit warmen Wasser wieder abgewaschen, hernach in einen Kessel voll Wasser zum Feuer gesetzt, und 24 Stunden kochen lassen, hernach gießt man das Wasser davon ab, und laßt sie auskühlen; nimm dann geriebene Semmel und guten frischen Butter mit Muskatblüß zusammen, mache einen Teig daraus, fülle die Schalen erstlich mit ein wenig Teig, dann eine Schnecke, dann wieder Teig oben auf, hernach in einen steinernen Topf gethan, und gute Fleischbrühe darauf gegossen, und dann zum Feuer gesetzt es muß eben nicht viel kochen; wann es nicht sähmig genug wird, kann man vom Teige so viel machen, daß ein wenig übrig bleibet, so ist es fertig. NB. Gebochte Kälberzungen, geschnitten wie Schnecken, kann man anstatt den Schnecken

den brauchen, wann man Schalen hat, da sie eingemacht werden mit geriebener Semmel, auf die nämliche Art, auch kann anstatt der Fleischbruh eine Erbsensuppe genommen werden.

N. 216. Eine Reissuppe mit Rüben.

Nimm weiße Rüben und schneide sie fein gewürfelt, hernach blanchire sie ein wenig, nimm auch so viel Reis, thue ihn sauber puzen und blanchiren, mache eine gute Bouillion, nimm ein Stücklein Rindfleisch, ein Stücklein Schafsfleisch und ein Stücklein Kalbfleisch oder Knochen, setz es zum Feuer, und laß es statts kochen, wenn es versäumt hat, so thue auch hinein ein Stücklein rohen Schnucken, oder auch ein Stücklein Cervelatwurst, laß es mit kochen, stosse ein kleines Stücklein Speck mit ein wenig Basilikum im Mörser, thue es hernach auch in den Topf und laß mit kochen, thue auch ein Stücklein Parmesankäs hinein, und laß ihn auch mit kochen. Wenn nun alles lind gesotten hat, so thue die Bouillion durch ein sauberes Haarsieb posiren in einen Kastrol, die Bouillion muß stark seyn, setz es zum Feuer: eine halbe Stunde vor den Anrichten, thue den Reis mit den Rüben hinein und laß statts kochen, der Reis muß

muß aber nicht gar zu lind seyn, dann thue deine Suppe in Salz kosten ob sie gut ist, und servire sie zur Tafel, gieb auch einen Teller extra mit geriebenen Parmasankäse dazu, denn man weiß oft nicht den Gästen ihren Gusto.

N. 217. Eine feine Schistsuppe von Kalbfleisch.

Mache eine Jus von Kalbfleisch, thue in einen Kastrol auf den Boden etliche fein geschnittene Speckbarten, thu darauf Zwiffel in drey Theile geschnitten, hernach thue das Kalbfleisch darauf, thu viele Wurzel hinein, nämlich: gelbe Rüben, Pastenad und Zelleri, ein klein wenig Thymian, Bori und Petersil, setz es hernach auf ein stätes Feuer und laß stät anziehen, aber nicht gar zu stark, hernach füll es auf mit guter Bouillion und laß stät sieden bis alles wohl lind ist, hernach thue die Jus sauber passiren in ein Geschir, setz es zum Feuer, daß es warm bleibt, alsdann wenn es Zeit ist zu serviren, so thu das gebähte Brod, so viel du vonnöthen hast hinein, und servire es zur Tafel.

N. 218. Eine durchtriebene Kastanien-
suppe.

Man nimmt die Kastanien, thut sie blanchiren, oder ein wenig rösten in der Pfanne, bis man die Haut und die Schalen herunter bringt, alsdenn thue es in einen Kastrol, thue dazu frischen Butter, von allerhand Wurzeln, setz es auf ein stätes Feuer, laß es nach und nach passiren, hernach thue gute Bouillon dazu, mache etliche Schnitten Semmel in Butter aus, thue es auch dazu, du kannst auch einen Kalbsknochen mitkochen lassen, um es kräftiger zu machen: wenn alles wohl verkocht hat, thue es vom Feuer, daß die Fetten in die Höhe gehet, alsdann nimm die Fetten recht sauber ab, und passire sie hernach durch das Haartuch, setz sie nachdem auf die Seite, bis es Zeit ist zu serviren, mache deine Suppe heiß, gieß es mit einem Löffel auf, und thue sie hernach serviren, alsdenn wird sie gut seyn.

N. 219. Eine Couliosuppe von Krebsen.

Nimm Wurzeln, gelbe Ruben, Bori, Zelleri, Pastenad, Petersilwurzel, auch einen Zwiffel, schneide dieses alles vor der Hand in ein Kastrol, thue dazu ein wenig frischen Butter, setz es auf ein
stätes

stärkes Feuer, laß es passiren, hernach
füll es auf mit guter Bouillon, laß es
stärks sieden, thue auch dazu etliche
Schnittlein Brod in frischen Butter,
oder im guten Schmalz ausgebacken;
wenn man aber will, so kann man die
Suppe recht kräftig haben, wenn man
eine alte abgebratene Henne dazu thut,
und mitsieden läßt, oder anstatt einer
Henne einen Kalbsknochen dazu, welchen
man, nachdem er lind ist, dennoch wie-
der nutzen kann; hernach nimm die Quan-
tität Krebse, nachdem du zu deiner Sup-
pe nothwendig hast, und thue ihnen ro-
her die Schweife abschneiden, wie auch
die Nase, damit das Bittere wegkommt,
das andere muß also roher in einem Mör-
ser fein gestossen werden, aus Ursache,
weil die Suppe kräftiger davon wird,
schöne Farbe bekommt, und nicht zu fett
wird; alsdenn, wenn alles lind gesotten
hat in der Suppe, setze es vom Feuer,
thue die Henne oder Kalbsknochen her-
aus, und schöpfe die Fetten wohl ab,
wenn sie halben Theil kalt ist, thue dei-
ne gestossenen Krebse roher hinein, und
passire sie durch ein sauberes Haartuch,
alsdenn thue sie in ein sauberes Kastrol,
laß sie stehen, bis es Zeit ist, zu servir-
ren, die Krebschweife thue absieden, und
auslösen, das schwarze schneide davon,

h

die

die Zwiebeln schneide länglicht oder klein gewürfelt, thue sie darnach in die Suppe, das Brod dazu kannst du in frischem Butter ausbacken, oder auf den Rost bähnen, und hernach mit guter Bouillon mitoniren lassen, wenn es Zeit ist zur Tafel, setze deine Suppe auf das Feuer, thue sie mit einem Schöpffloßel herumrühren, und aufgiessen, bis die Suppe recht heiß ist, aber nicht sieden lassen, sonst läuft sie zusammen, thue sie hernach mit dem Brod anrichten, so wird sie gut seyn.

N. 220. Suppe von abgebratenen Kapauern, oder jungen Hühnern.

Nimm Kapauern so viel als du vor nöthen hast, brate sie ab, oder auch Hühner; nimm die Brust heraus, zehn oder zwanzig Nustern, vier ganz hart gesottene Eyer. Alles dieses stosse zusammen, durchstreiche es, passire es durch ein haarsieb, und mit gerösteter Semmel in guter Bouillon angerichtet.

N. 221. Suppe von Rebhühnern.

Nimm zwey Rebhühner, laß sie in einer Braise stehen. Dann stosse sie klein, laß mit in guter Bouillon geweichteter Semmel durch ein haren Tuch oder Sieb
passir

passiren; alsdenn richte sie an. Du kannst auch Kastanien in Bouillon kochen, und mit geröster Semmel serviren.

N. 222. Suppe von klein geschnittenen Fleisch.

Hierzu kann man Kalbs- oder Lammfleisch auch Gansanen und Rebhühner nehmen; es muß aber alles erst abgebraten seyn. Wenn es klein geschnitten, wird Coulis davon gemacht, und angerichtet.

N. 223. Eine Reissuppen mit grünen Erbsen.

Nimm eine Portion Reis, so viel du glaubest vonnöthen zu haben; nachdem er sauber ausgelesen ist, setze ein Wasser auf das Feuer, laß sieden, wasche den Reis, thue ihn in das siedende Wasser, laß ihn ein paar Sud aufthun, giesse ihn ab, auch wieder mit frischen Wasser abgegossen, hernach drücke ihn in einen Haufen, nimm grüne Erbsen, laß sie auch vorher im Wasser einen Sud aufthun, nachdem gieb sie zu dem Reis, giesse eine gute Fleisch- wie auch eine braune Suppen, laß hernach stat sieden, bis der Reis und die Erbsen lind sind. Man kann auch einen Kalbsknochen dazu thun, nach Belieben, diese Suppen ist auch gut.

N. 224. Eine legitte Suppen.

Nachdem der Reiß ausgelesen, und in Wasser einen Sud gethan hat, thue ihn hernach trockner in einen Hasen, fülle ihn auf mit guter Fleischsuppen, laß ihn recht stat sieden, richte etliche Eyerdotter in ein Geschirr; ist es Zeit zum Anrichten, thue den Reiß mit den Eyerdottern legiren, daß er aber nicht zusammenläuft, reibe ein wenig Muskatnuß darein, salze die Suppe wie sichs gehört, so wird die Suppen gut seyn.

N. 225. Eine Lebersuppe.

Man nimmt eine gekochte Kalbsleber, oder wenn man nicht viel Suppe gebraucht, nur ein Stück davon, solches erstlich fein gerieben, denn in einen Topf gethan, und mit etwas Wein wieder gerühret und gerieben, daß es wie ein dünner Vrey wird; denn solches durch einen kleinen Tuch, oder einen kleinen Sieb gestrichen, und dann mit fein gehackten Citronenschaalen, Zucker, Zimmet, Korvinten, und so man will, auch ein wenig Safran durchgekocht, denn mit einem paar Eyerdottern ablegiret oder abgerühret, und gesalzen nach Geschmack, so ist es fertig.

N. 226.

N. 226. Eine Sauerampfersuppe.

Dazu nimmit man lauter Sauerampfer, denselben abgestreift, rein gewaschen, und nur einigemal durchgehacht; man kann sie auch mit Rindfleischsuppe machen, zuletzt mit etwas Zucker gebroschen, und mit ein paar Eyerdottern abgerührt, geröstete Semmelscheiben in die Schüssel gethan, die Suppe mit Salz, und ein wenig Muskatblub recht gemacht, und darunter gegossen; verlorne Eyer sind auch gut darein.

N. 227. Eine klare Bouillonsuppe.

Wenn man ein Stück Rindfleisch kochet und die Suppe gebrauchen will, so muß man nicht allzubiel Masses oder Wasser daran gießen, damit die Suppe kräftig und gut wird, und denn so macht man auch ein gut Bundkraut, als Zellerrey, Borree, Petersilienkraut; solches fest zusammen gebunden und daran gethan, auch Petersilienwurzeln, und 2 bis 3 gelbe Wurzeln, ein wenig Salz, und wem es beliebet, ein wenig platt geschlagenen Ingwer, und sodenn gekocht; wenn denn die Suppe recht kräftig und gut ist, so gießt man so viel ab durch einen Sieb in einen Topf, als man zur

Suppe nöthig hat, und setzet es so lang an das Feuer, daß es kochend heiß bleibt, und denn kann man kochendes Wasser wieder auf das Fleisch gießen, so viel als nöthig thut, und damit vollends gar gekocht; wenn man anrichten will, so thut man geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, und gießt die klare Suppe ganz kochend heiß darauf, und denn zur Tafel gegeben; wer da will, der kann ein wenig Muskat überreiben, so ist es recht und gut.

N. 228. Eine klare Suppe von Portulak.

Thue den Portulak blättleinweis pflücken und waschen, hernach thue sie in ein Kastrol mit ein wenig frischer Butter und ein wenig Schuncken, wenn du einen hast, thue ihn auf einen stäten Feuer pafsiren, hernach füll ihn auf mit guter Bouillion, und wenn die Bouillion keine Goldfarbe hat, so muß du ein wenig Zus dazu nehmen; laß es stäts sieden, etwa eine Stunde lang: thue das Brod bähnen und mit Bouillion mitoniren. Wenn es nun Zeit ist zu serviren, so thue das Brod in die Suppe, und richte sie an, sie wird gut seyn.

N. 229. Braune Kohlsuppe mit
Kastanien.

Den braunen Kohl muß man sauber abputzen, und ganz klein hacken, denn ein gutes Stück Butter in einen Kessel thun, und heiß werden lassen, denn ein paar gute Löffel voll Mehl auch hinein gerühret, und sodenn den gehackten Kohl auch; solches erstlich wohl auf dem Feuer zusammen durchschwizen lassen, und fleisig ungerühret, denn gute kochende Fleischsuppe durch ein Sieb darauf gegossen. Salz und ein paar ganze Zwiebeln daran, und sodenn gar gekocht; dann schneidet man rein gemachte Kastanien in kleine Würfel, und wenn der Kohl soll bald angerichtet werden, so thut man selbige dazu, daß sie ein paarmal mit aufkochen, und sollte der Kohl alsdenn nicht sämig genug seyn; sondern noch wässerig aussehen, so macht man noch ein wenig weiß gebranntes Mehl daran, so ist es recht.

N. 230. Eine Hechtsuppe.

Man nimmt einen mittelmäßigen oder etliche kleine Hechte, wie man sie haben kann, dieselben werden erstlich geschuppt, ausgenommen, und in Stücken geschnitten, und mit Salz ein wenig eingesprengt,

sprenget, hernach abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, und in brauner Butter um ein wenig geschwind abgebacken, nicht zu gar und hart, sondern daß es fein saftig bleibt, denn in einem grossen Mörser ganz fein gestossen, ein Rundstück in der Fleischsuppe eingeweicht, und auch dazugehan, denn alles ganz fein wie einen Zaig zusammen gestossen, denn hernach recht gute Fleischsuppe, und ein wenig Wein darauf, solches auf dem Feuer wohl abgerührt, und durch ein Haartuch gestrichen, dann ein wenig Muskatblumen, Kardemom und Ingwer, alles fein gestossen, und ein Stück Butter dazugehan, solches zusammen durchgekocht, und auf geröstete Semmelscheiben angerichtet, so ist es fertig.

N. 231. Suppe von allerley Fleisch und Gartengewächsen.

Nimm nach eigenem Belieben Rindfleisch, Hammelfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, oder eine alte Henne, die man in vier Theile schneiden kann; wasche es wohl, und giesse Wasser oder Fleischbrühe daran. Wenn es nach dem ersten Sud abgeschäumt ist, lege allerley Gartengewächse, Kerbelkraut, edle Sauerkraut, junge gelbe Rüblein, Spinat, Lattich, grüne Erbis, Spargeln und Hopfen

Hopfen darein, und laß es mit dem Fleisch aufkochen. Thue auch ganzes Gewürz, ganzen Pfeffer, Ingwer, und Muskatatenblüh darein. Nach diesem richte gegebähte Schnitten in eine Schüssel, und giesse von der Brube so viel darüber, als nöthig ist; lege in die Mitten das Fleisch, und neben herum die Gartengewächse in einer so guten Ordnung und Abwechslung, als du kannst. Sie ist recht gut.

N. 232. Suppe von Kalbfleisch und Spargeln.

Nimm von einem Kalb die Keule, den halben Bauch oder Brust, salze und wasche es ab, siede es mit Fleischbrüh, und schäume es wohl ab. Schneide hernach von einer Anzahl Spargeln die Köpfe ab, und koche sie auch mit dem Fleisch. Die guten Stengel von dem Spargel nimm besonders, thue Peterling und Latich dazu, und koche sie mit der Kalbsbrüh in einem andern Geschirr. Stosse dieses letztere, wenn es gekocht ist, in einem Mörser, und laß es durch ein Haarsieb gehen; lege in diese durchgetriebene Brube das Fleisch, thue Muskatatenblüh, Pfeffer und Ingwer daran, und laß es noch einmal aufkochen. Belege indessen eine Schüssel mit gebähten weissen Brodschnitten, lege das Fleisch darauf, giesse

die Brühe darüber, und lege die Spargelköpfe auf den Rand der Schüssel umher.

N. 233. Gehackte oder geriebene Suppen.

Nimm nach Belieben Mehl auf eine Haabank, oder Haublock, und auf 6 bis 7 Personen 2 Eyer, auf mehrere aber nach eigenem Gutdunken, und ein wenig Salz; hacke dieses zusammen trocken und so klein, als Gerstenkörnlein; rüttle das gehackte durch einen Durchschlag, daß es gleich wird; mache ferner Butter in einem dreyfüßigen Hasen heiß, röste das gehackte schön gelb, gieße Fleischbrühe daran, würze es mit Muskatennuß, laß es aufkochen und richte es an. Soll es eine geriebene Suppe seyn, so mache es wie oben gemeldet, mit Mehl und Eyern, mit sehr wenigem Wasser, einen ganz festen und dicken Saig, wirke ihn auf einer Kugel, reibe ihn auf dem Reibeisen, und verfähre mit dem Geriebenen, wie mit dem obigen Gehackten.

N. 234. Gehackte Priesleinossuppen.

Nimm die Prieslein von zwey oder drey Kalbskreuschen, siede sie ab, lasse sie wieder erkalten, und hacke sie mit
Pe.

Peterling ganz klein. Lasse ein gutes Stück Butter in einem Kastrol zergehen, thue das Gehackte und einen halben Löffel voll Mehl darein, und dämpfe es wohl darinnen, giesse siedende Hühner- oder Fleischbrühe daran, würze es mit Muskatbluh und Ingwer, und lasse es eine Weile kochen. Indessen schneide eins oder zwey Weißbrod in dünne Schnittten, bähe sie auf dem Rost schön gelb, lege sie in eine Schüssel, und giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran, stelle die Schüssel auf eine Glutpfanne, und lasse es aufkochen, kaum vor dem Anrichten verkloppe das Gelbe von zwey Eiern, rühre die Prieslein an die Eyer, und rühre alles zusammen über die Schnittten.

N. 235. Gute Nierensuppe.

Nimm den gebratenen Nieren von einem Nierenbraten, hacke ihn mit etwas Zwiebeln und Peterling klein, thue ein wenig gerieben Mutschel- oder Geigenmehl, Ingwer, Muskatbluh und Salz dazu, dämpfe alles in einem Stück Butter wohl, giesse Fleischbrühe daran, und lasse es damit ein wenig aufkochen, richte es über gebähte Schnittten an, und servire sie alsdenn zur Tafel.

N. 236. Maurachensuppen.

Uebersiede die gedörrten Maurachen in der Rindsuppen, mache es auf die Art, wie die Maurachensuppen am Fasttag; allein anstatt des Fisches nimm Kalbfleisch und Ochsenmark, oder gute Kapannerleber, zu welchen nimm kleine, übersottene, sauber gewaschene Maurachen, die frische sind desto besser, diese an kleine Spießel gesteckt, auf den Rost gebraten, mit Butter und Milchreim bezossen, die faszirten gieß anstatt des Suppenbrod, die gebratene auf den Schüsselranft schön zierlich herum gelegt.

N. 237. Braune Saftsuppen.

Nimm schönes, saftiges, dünn geschnittenes Rindfleisch, bereite in einen Keim ein wenig Feisten, das Rindfleisch darein gericht, aber nicht ausgewaschen, zwey Zwißelhauptel, und etwas von Speck, laß schon braun dünsten, gieß eine gute Rindsuppen daran, laß wohl aussieden, treib es durch, gewürzt, und auf gebaltene Schnitten angericht.

N. 238. Oleysuppen.

Nimm saftiges Rindfleisch, Fälbernes Fleisch, einen zerhackten Kapanner, eine
alte

alte Henne, Kälberne Knochen, von Schöp-
fenen Schlogel das Breite, Petersilwurz-
zen, Speck, gelbe Ruben, und Zwissel;
dieses alles in ein Klein schön ordentlich
angericht, laß schon braun dünsten, gieß
eine gute Rindsuppen daran, laß wohl
sieden, durchgetrieben, gut gewürzt, und
auf gebähete Schnitten angericht, gezie-
ret mit gebackenen Lammersfüßen, geba-
ckenen Hühnern, oder wie es die Zeit zu-
lasset.

N. 239. Maurachensuppen anderer
Art.

Die Maurachen werden in der Rinds-
suppen übersotten, hernach etlichemal in
heissen Wasser gewaschen, daß aller Sand
wegkomme, Klein gehackt oder geschnit-
ten, röste es in Butter, Semmelbrö-
seln, und grünen Petersil, nimm die Sup-
pen, allwo sie übersotten sind, und eine
gute Rindsuppen dazu, soviel man von-
nöthen hat; treibe ein wenig Mehl ab in
einem Hasen, Eyerdotter, Milchreim
darein, gieß es mit der siedenden Sup-
pen ab, die geröste Maurachen darein,
Lutter, und gewürzt. Man kann es
auch ohne Eyerdotter machen, die Sup-
pen, die eingebrennt, über gebähete Sem-
mel angericht, mit verlohrenen Eyern,
wenn es beliebet.

N. 240. Schnepfensuppen.

Nimm schöne Schnepfen, das Inge-
weid herausgenommen, hack es klein, rö-
ste es in Butter und Semmelbröseln,
Milchreim, nimm gebähte Schnitten,
weiche es in Milchreim, streiche den Ma-
rast darauf, richte es in ein Rein, bra-
te die Schnepfen am Spieß; wenn sie ge-
braten sind, nimm es vom Spieß, löse
die Biegel aus, das vordere stosse klein,
eine gute Rindsuppen, und 2 Rindeln ge-
röste Semmel daran, laß sieden, treibe
es durch, soviel man Suppen vornöthen
hat, backe die Schnitten, unten und oben
Glut gemacht, richte es schön zierlich in
eine Schüssel, die hintere Biegel herum
gelegt, die Suppen darüber geschütt, laß
gemach in der Schüssel auffieden, und
richte es an.

N. 241. Fasansuppen.

Brate den Fasan schön gelb, lege ihn
auf eine Schüssel, wenn er gebraten ist;
hernach nimm 40 Mustern, diese ausges-
löst, auch das Meerwasser von denen Mus-
tern aufbehalten, röste es in Butter;
wenn sie geröst sind, nimm von einer Leo-
moni die Schaler klein geschnitten, auch
den Saft daran gedruckt, giesse ein Sei-
tel

tel guten rothen Osnerwein, auch das Meerwasser von Austern daran, lasse es durcheinander sieden, gewürzt, und über den Fasan angericht, lasse es auf der Schüssel auffieden, und giebs auf die Tafel.

N. 242. Rebhühner in der Linsen-
suppen.

Nimm gute Rebhühner, schneide dem Kopf, Flügel und Fuß weg, stecke es ein, wie bey der Pasteten, schön langsam gebraten, nimm die breite Linsen, schön weich gesotten, daß sie aber ganz bleiben, brenn es mit Kapaunerseifen, ein wenig Zwiffel und Lemonisast ein. Wenn die Rebhühner gebraten sind, richte es auf eine Schüssel, die Linsen darüber angericht, lasse es einen Sud aufthun. Man kann auch Artoffeln darzu nehmen nach Belieben.

N. 243. Rebhühner gefüllt mit Austern.

Bereite schön frische Rebhühner, die nicht zerrissen sind, nimm ausgelöste Austern, diese in Butter geröst, ausgelöste Krebschweiffeln, geschnitten in der Größe, wie die Austern, nimm auch die Leber von Rebhühnern, alles gedünst, auch ein wenig Milchreim, und gut gewürzt;
fülle

fülle die Rebhühner in den untern Theil, zugenähet, und schön langsam gebraten, damit sie nicht auffspringen. Mache eine gute Sardellensoß, gieße es darunter, und giebs auf die Tafel. Die Kapauner sind auch gut auf die Art gefüllet, da kann man auch Müscherl darunter geben, wie es die Zeit zuläßt, oder zurichten nach denen Gästen, die man zu tractiren hat.

N. 244. Gestoffene Suppen von jungen Hühnern.

Nimm zwey Hühner, die schön fleischig sind, zertheile es in vier Theile, backe es schön gelb, backe auch etliche eyerne Semmelrinden, stosse es klein zusammen; stosse auch vorhero ausgelöste Zirbesnüsseln, gieße eine gute Rindsuppen daran, lasse es wohl sieden, treibe es durch einen Durchschlag, gut gewürzt; nimm kleine Hühner, fülle es mit gedünsteten Brüseln und Krebschweiffeln, auch übersottene Spargelspizen, siede es in einer Rindsuppen, richte es auf eine Schüssel, unten gebähte Schnittten, die gestoffene Suppen darüber geschütt, und auf die Tafel geben.

N. 245. Reissuppen mit Guggenmücken.

Bereite gute Hühner, giesse eine gute Rindsuppen daran, lasse es sieden, auch Petersilwurzen, und ganze Muskatblüh; wann die Hühner gesotten sind, nimm gewaschenen Reiss, seihe die Suppen darauf, und lasse es sieden; röste die Guggenmücken in Butter, auch Milchreim, den Reiss gewürzt, die Hühner angericht, den Reiss darüber geschütt, wie auch die Guggenmücken, lasse es einen Sud thun, und auf die Tafel gegeben.

N. 246. Reissuppen mit jungen Hühnern.

Erstlich bereite eine gute braune Saftsuppen, nimm Reiss, soviel man vordien hat, sauber gewaschen, in Butter schon gelblicht gedünst, giesse von der Saftsuppen daran, lasse es weich sieden, und gut gewürzt, richte es über klein gefüllt gebratene Hühner, oder über ein gefülltes Lämmerbrüstel an, und giebs auf die Tafel.

N. 247. Hühner in der Petersilsuppen.

Wenn die Hühner sauber gepuht sind, vertheile sie, dunste es in einer Rein,
I oder

oder Kessel, ein wenig Feisten oder Butter daran, die Hühner ordentlich eingerichtet, nimm länglicht geschnittene Petersilwurzeln, lasse es dünsten, giesse eine gute Rindsuppen daran, und Wein, lasse es sieden, gut eingebrennt, und gewürzt.

N. 248. Zühner in Lebersuppen.

Bereite die Hühner, wie die vorigen gedünst, und in der Rindsuppen gestoten, auch Wein daran; backe die Hühnerlebern, wie auch gepfärztes Brod, etliche gebackene Eyer, und Petersilwurzeln, dieses klein gestossen, treibe es mit der siedenden Hühnersuppen durch, daß es die rechte Dicken bekommt, gewürzt und Lemonschäler, lasse es wohl aufstehen, und angericht. In dieser Suppen ist auch gut das Lämmerfleisch, wie auch das Kälberne.

N. 249. Zühner mit grünen Erbsen.

Bereite die Hühner zu wie die vorigen, brenn es ein mit guter Buttereinbrenn in der rechten Dicken; dünste die grüne Erbsen in Butter also, daß sie schön grün bleiben. Wenn sie weich sind, nimm von der gewürzten Hühnersuppen darauf, lasse es einen Sud aufstun, die

Hüh

Hühner angericht, und die Erbsen gieß oben auf.

N. 250. Ringemachte Hühner in der Lemonisuppen.

Wenn die Hühner sauber gepuzt sind, zertheile sie, richte sie in eine Keim, gieße daran eine gute Rindsuppen, und Wein, lasse es sieden, und sauber abgeseämt; brenn es ein mit guter Butter-Eimbrenn, in der rechten Dicken, röste grünen Petersil, klein geschnitten in Butter, gut gewürzt, klein geschnittene Lemonischaler, den gerösten Petersil daran, ein wenig Milchreim, lasse es einen Sud aufthun, und angericht.

N. 251. Hühnel mit Brüseln und Spargeln.

Zertheile die Hühnel, nimm in ein Keim ein wenig Butter, und dünste die Hühnel, daß sie schön weiß bleiben, gieße eine gute Rindsuppen daran, lasse es sieden, nimm gefähte Semmelbröseln, röste es in Butter schön gelblich, brenne die Hühnel mit diesen ein in der rechten Dicken, nimm übersottene Brüseln, schneide es schön dünn, dünste es in Butter und grünen Petersil; bereite übersottene Spargeln, schneide die Spizeln und

das Weiße herab, röſte es auch mit denen Brüſeln, gut gewürzt, und Milch rein daran, laſſe es ein wenig auffieden. Wenn die Hühnel gewürzt ſind, richte es an, die Brüſeln und Spargeln oben auf ſchön zierlich angericht, und giebs auf die Tafel.

N. 252. Hühneln in Tritaſee.

Bereite gute Hühneln, zertheile ſie zu vier Theilen, klopfe es, und gefalzen, nimm in ein Rein Butter, und geſchälte Zwiffeln mit gewürzten Naglein beſtrecket, Lorbeerblätter, Roſmarin, Lemoniſchäler, Muſkatblüh, richte die Hühneln darein, unten und oben Blut, und ſchon weiß gedünſt, nimm die Zwiffel und Lorbeerblätter weg, gieſſe eine gute Rindsuppen daran, und ſoviel Wein, laſſe es weich ſieden; nimm Eyerdotter in ein Haferl, Milchrein, Lemoniſaft, klein geſchnittene Lemoniſchäler, Muſkatblüh, und Safran, gieſſe es eine Viertelſtund vor dem Tiſch mit der ſiedenden Hühnelſuppen ab, daß es die rechte Dicken bekommen; laſſe es nicht mehr ſieden, es rinnet gern zuſammen.

N. 253. Hühneln in Srikasesuppen
anderer Art.

Zertheile die Hühneln, salze es ein, nimm einen Lemoni, schneide ihn von einander, die Kern weggethan, geschälte Zwisselhäupel, ein kleines Stückel Speck, Kapri, Sardellen, die Gräten davon; hache dieses alles klein, auch ein wenig grünen Petersil darunter; belege eine Reim mit Butter, Muskatblüh, und Gewürznägerl, eine Lag Hühnel, eine Lag von dem zusammengehackten, und so fort, oben auf wieder von diesem Butter, und gewürzt, giesse einen guten Wein daran, und lasse es dünsten. Wenn die Suppen zu wenig wird, giesse eine gute Rindsuppen daran, ehe man es anrichtet, nimm Milchreim, vier Eyerdotter, in einem Hafel abgerühret, Lemonisafft, und klein geschnittene Lemonischäler, mit der Hühneluppen abgegossen, und zur Tafel geben.

N. 254. Hühnel in Blutsuppen.

Erstlich stich die Hühneln ab, lasse das Blut in ein wenig Essig rinnen, und aufbehalten; wenn die Hühneln gepuzt sind, zertheile sie zu vier Theilen, ein wenig eingesalzen, belege eine Reim mit Butter,

ter, Muskatbluh, Nägerstupp, Rosmarin, Lorbeerblätter, Lemonischaler, Wehl, und spanisch Kudelkraut, lege die Hühneln darein, giesse Wein daran, auch ein wenig Essig, und lasse es dünsten. Wenn die Hühneln weich sind, nimm das Kräuttel weg, bereite das Blut in ein Hasel, nimm Milchreim, frischen Butter, von der Hühneln suppen darein gegossen, und schön glatt abgerühret, das Abgerührte giesse auf die Hühner, lasse es einen Sud aufthun, und angericht.

N. 255. Zühner auf junge Hasensart zu machen.

Nimm schöne grosse und fleischige Hühner, bereite einen Essig und gemischtes Gewürz, lasse es untereinander sieden, giesse es dem lebendigen Huhn durch einen Trichter ein in den Hals, geschwind mit einem Spaget zusammen gebunden, damit sie tod werden; fange an bey den Füßen, und ziehe ihnen die Haut ab wie denen Haseln, schneide sie auf, nimm das Ingeweid heraus, das Blut aber lasse in ein Hasel, mit wenig Essig einnen und aufbehalten; schneide es durch die Rippen auf, biege das Brustel vornen, damit sie herauskommen, wie die Hasel, zweymal gespeilt, die Flügel und Fuß bey dem ersten Glied weggeschnitten,

ten, nimm klein gestossene Gronawett-
beer und Rüm, salze sie, und mit die-
sem bestreuet; mache eine gute Baiz,
und richte die Hühner in einen Weidling,
giesse es siedender darüber, und zugedeckt,
Spicke es schön zierlich, wie die jungen
Haseln, gebraten mit Butter und Milch-
reim begossen, daß sie schön gelb werden.
Nichte unterdessen das aufbehaltene Blut,
rühre es in einem Hasen ab, nimm guten
Milchreim, schwarzes, geriebenes Brod,
in Butter geröst, und Lemonisast, ein
wenig Rindsuppen, und gut gewürzt.
Nichte die Hasen schön zierlich auf eine
Schüssel, die braune Soß darunter,
streue klein geschnittene Lemonischaler
darauf, lasse es ein wenig aufdünsten,
giebs auf die Tafel, den Schüsselrand
mit grünen Petersil belegt.

N. 256. Hühner mit Maurachen.

Bereite sauber gepushte Hühner, zer-
theile sie zu vier Theilen, dünste es in
Butter, giesse eine gute Rindsuppen
daran, laß es sieden, und brenne es ein
in der rechten Dicken; nimm frische oder
gedörnte Maurachen, ein wenig übersot-
ten, und sauber gewaschen, dünste sie in
Butter und grünen Petersil, ein wenig
Semmelbröseln; auf die legt nimm
Milchreim, gut gewürzt, wie auch die

Hühner, richte es an, die Mauracher darüber, lasse es auf einer Blut einer Sud aufthun, giebs zur Tafel.

N. 257. Hühner mit Kauli.

Zertheile die Hühner, richte es in eine Rein oder Kessel, giesse eine gute Rindsuppen darauf, und lasse es sieden. Wenn sie gesotten, brenne es ein in der rechten Dicken; übersiede den Kauli im Wasser, und gesalzen, daß er aber schön ganz bleibet; wann er gesotten ist, den Sud weggeschüttet, frisches Wasser daran gegossen, und wieder gesalzen, so bleibet er schön weiß; die Hühner gewürzt, auch ein wenig Milchreim, seibe das Wasser ab von dem Kauli, schütte von der gewürzten Hühnersuppen darüber, lasse die Hühner einen Sud aufthun, und richte den Kauli über die Hühner an. Wann aber nur auf wenig Personen zu machen ist, so lasse den überbrennten Kauli, wann die Hühner gewürzt seynd, mit einander auffieden, es ist desto besser.

N. 258. Hühner mit geschnittenen Nudeln.

Bereite die Hühner wie die vortage, giesse eine gute Rindsuppen daran, lasse
es

es kochen, auch Petersilwurzeln darzu, damit die Suppen desto besser wird; mache die ordinari kleingeschnittene Nudeln; wann die Hühneln gesotten, feihe die Suppen ab in das gewöhnliche Hasferl, lasse es kochen, rühre die Nudeln darein, lasse einen Sud aufthun, gut gewürzt, die Hühneln angericht, und die Nudeln darüber gegossen. Auf diese Art werden auch die Hühneln mit Reiß gemacht, auch die alten Hühner, diese werden aber im Wasser zugesetzt, weil sie ohnedem eine gute Suppen geben.

N. 259. Hühneln in der Pasteten-
suppen.

Bereite sauber gewuzte Hühneln, theile sie von einander, ein wenig gesalzen, und mit Essig besprenget. Richte ein Rein oder Kessel, mit ein wenig Feisten belegt, eine Tag Hühneln, schneide klein zusammen Lemonischaler, Kapri, Rosmarin, Lorberblätter, spanisch Kudelkraut, streue es auf die Hühnel, und gut gewürzt, wiederum Hühneln gelegt, und so fort, giesse auch ein wenig Essig und Wein daran, mache unten und oben Blut, und schön gedünst; hernach giesse eine gute Rindsuppen daran, und lasse es kochen, eingebrennt, und gut gewürzt, auf die Tafel geben.

N. 260. Hühneln in der Müschersuppen.

Erstlich zertheile die Hühneln, zerklöpfe die Beinlein, salze es ein, hernach nimm Broiffeln, grünen Petersil, hacke klein, nimm eine Reim, belege es mit Butter, 2 Löffel voll Baumöl, Semmelbröfeln, Muskatbluh, einen halben Lemoni, klein geschnittene Schaler, von dem Lemoni den Saft, 4 Löffel voll Wein, lasse die Hühneln in diesen schön weich dünsten, schütte eine gute Rindsuppen daran; zuletzt 2 Löffel voll Milchreim, gut gewürzt, und angericht.

N. 261. Hühnel gebacken.

Bereite gute Hühneln, zertheile es zu vier Theilen, klopf die Beinlein entzwey, salze es ein, bereite eine gute Fetzen, oder Schmalz, nimm Mehl und Semmelbröfeln, mische es untereinander, kehre die Hühneln darinn um, und schön gelb heraus gebacken, giebs auf die Suppen, oder mit grünen gebackenen Petersil.

N. 262. Hühnel gebacken auf andere Art.

Zertheile die Hühneln, und klopfe die Beinlein entzwey, nimm ein gutes Mehl und Bier, 3 Eyer, mache ein lindes Zaigel an, gesalzen, kehre die Hühneln um in diesem Zaig, und backe es schön gemach aus dem Schmalz; besser aber seynd kleine Hühneln, sie lauffen schön auf.

N. 263. Hühnel gebacken von Eiern.

Nimm schöne kleine Hühneln, zertheile es in vier Theil, schlage Eyer auf in eine Schüssel, gesalzen, kehre die Hühneln um in denen Eiern, bestreue es mit Semmelbröseln, schön gelb gebacken, und geschwind auf die Tafel geben. Auf diese Art backe auch die gesottene Lämmer- und Kalberfüßeln, auch die Bofesen, wie auch die gesottene Lämmerköpfeln, zerlöst, oder ganzer gebacken, wie es beliebet.

N. 264. Hühnel in Sardellensuppen.

Wann die Hühnel zertheilet seynd, richte es in ein Rein oder Kessel, giesse daran gute Rindsuppen und Wein, lasse es

es sieden. Wann sie gesotten sind, brenne es ein mit guter Zwiffel einbrenn der rechten Dicken; wann es Zeit ist gut gewürzt, treibe einen Butter Milchreim darein gerühret, sauber gewaschene und ausgelöste klein geschnittene Sardellen, grünen Petersil, klein geschnittene Lemonischaler, und den Saft; eine Viertelstund vor dem Tisch lege das Abgetriebene in die Hühneln, nur daß es zerschlechet, und nicht mehr siedet, richte es an, und gießs auf die Tafel.

N. 265. Hühnel gefüllt.

Nimm kleine Hühneln, gib Achtung im Brühen und Puzen, damit man sie nicht zerreiße; diese werden untergriffen, vorhero in ein lautes Wasser geleget, damit die Haut nicht so starr ist, nimm geschälte und eingeweichte Semmel, ausgedrückt, und klein gehackt, nimm die Leber von Hühnel, klein gehackt, bereite einen Butter in ein Reim, lasse solchen zergehen, klein geschnittenen grünen Petersil in Butter geröst, wie auch die Lebern, und gehacktes Brod, nimm für drey Hühneln zwey Eyer, und Milchreim nach Belieben, gewürzt, und in das Geröste gerühret, gesalzen, dem Hühnel einen Trichter in den Hals, und stosse mit dem Kochlöffel die Füll durch, und

und gefüllt, binde es zusammen, lasse es
in heissen siedenden Wasser anlauffen,
gesalzen, und schön gelb gebraten. Man
kann auch Kälber- und Lämmerbrüskeln
mit dieser Füll füllen.

N. 266. Hühneln gefüllt mit Krebsen.

Bereite die Hühneln zum füllen, wie
die vorigen. Die Füll mache also, trei-
be einen Krebsbutter ab, die Krebs-
schweiffeln klein gehackt, nimm den abge-
triebenen Butter für 3 Hühnel 2 Eyer,
darein abgerühret, geweichtes Brod klein
gehackt, die Krebschweiffeln, und grü-
nen Petersil, Milchreim, und Muskat-
blübe, gesalzen, dieses in dem Butter
abgetrieben, fülle es in eine Sprigen,
und die Hühnel damit gefüllt, eingesal-
zen, und schön gebraten, mit Butter be-
ossen, und auf die Tafel geben.

N. 267. Hühnel mit Brieseln und Spar-
geln gefüllt.

Die Hühneln bereite zum füllen, wie
die vorigen. Die Füll mache also, nimm
überbrennte Brieseln, wie auch Spar-
geln, dieses klein gewürfelt geschnitten;
lege in ein Reim frischen Butter, Sem-
melbröseln, grünen Petersil, dieses ge-
röst, auch die klein geschnittene Brieseln
und

und Spargeln, Milchreim, gut gewürzt, laß einen Sud aufsthen, fülle die Hühnel, wie gebräuchlich ist, schon gebraten, und auf die Tafel geben.

N. 268. Hühneln mit grünen Erbsen und Krebschweiffeln.

Die Hühneln bereite zu dem Füllen, untergriffen, wie schon öfters gemeldet. Die Füll mache also, nimm kleine Zuckererbsen, diese werden schon weich in Butter gedünst, auch ausgelöste Krebschweiffeln, diese werden klein gewürfelt geschnitten, gedünst in Krebsbutter, Milchreim, ein wenig Semmelbröseln, und die grüne Erbsen auch darunter gewürzt, gesalzen, fülle die Hühneln, und binde es wohl zu, gesalzen und schon gebraten. Man kann auch die Hühnel zu der Suppe reguliren, brauchen nach Belieben.

N. 269. Hühnel frisch gesotten.

Zertheile die Hühneln, richte es in einen Kessel oder Kastrol, gesalzen, Zwiebfeln, Rosmarin, ganze Lemonischäler, Petersil, Essig, Wein und Wasser, daß die Sur über die Hühnel gehet, lasse es schön weich sieden, giebs abgeschmalzen mit Semmelbröseln, oder mit grünen Petersil auf die Tafel.

N. 270.

N. 270. Hühnel frisch gesotten auf
andere Art.

Siede die Hühneln mit Wein und Essig, auch Wasser, nimm daran Zwiffel, Lorbeerblätter, ganze Lemonischaler, Rosmarin; wann die Hühnel gesotten sind, so richte es auf eine Schüssel, nimm überbrennte Maurachen, die sauber gewaschen sind, überbrennte Brüseln, schneide es schön langlecht, hernach nimm ein Ochsen gaum, der schön weich gesotten ist, schneide ihn ab, wie die Brüseln; bereite auch aufgelöste Krebschweiz, lege es in ein Keim, frischen Butter, dünste diese vier Stück zusammen, breue einen Löffel voll Mehl darüber, und lasse es aufdünsten, nimm in ein Häserl drey Löffel voll Milchreim, gesürzt, giesse von der Suppen, darinn die Hühner gesotten sind, abgerühret, richte das Vorbemeldte über die Hühner an, die Brüh darüber gegossen, lasse es untereinander auffieden, und giobs auf die Tafel.

N. 271. Gemischte Speiß zu machen.

Wann man eine gute gemischte Speiß will machen, so nimm kleine Hühner, zertheile sie, wie auch junge Täubel, und junges

junges Lämmernes, überfiede es in Wasser, oder guter Rindsuppen; die Suppen hernach genommen, bereite sauber gewaschene Maurachen, gebackene oder gesottene Knödel, grüne Erbsen, oder Kauli, darnach die Zeit ist, überbrennte Bresseln, dünste das überbrennte Lämmereisichel, Hühnel, und junge Täubel in Butter und Petersil; röste auch in einer anderen Keim die Bresseln, Maurachen, grüne Erbsen, brenne die Suppen gut ein, und giesse von der Suppen überall auf das Gedünste, lasse es auffieden, gut gewürzt, richte es schön ordentlich an; wann aber auf eine grosse Schüssel zu geben ist, kann alles untereinander gemacht werden. An Fasttügen aber kann man nehmen gebackenen Hechten, item Karpfen, gebackenen Roggen, Grundeln, Hechtenlebern, kleine Rutteln, Hechtenknödeln, Kauli, Maurachen, gebackene Karpfenmilch, auf die Art gemacht, wie die vorige. Man kann auch die Speiß in die Butterpasteten, und marbe Pasteten geben, wie es die Zeit zulasset.

N. 272. Eine Kalbsuppen auf Maurachenart.

Nachdem die Lunzen gesotten hat, wie schon gemeldt, schneide sie fein, doch nicht gar

gar zu fein, sondern gleichwie ein geriebene Semmel, hernach Schneide einen halben Zwiebel, etliche Scharlotten, ein wenig Petersiellkraut und Pasilicum fein dazu, eine Handvoll Semmelbrösel, von ein paar das weiße Salz, Pfeffer, mische es wohl zusammen, mache daraus den Form von Maurachen, diesen mache von einer weißen Ruben, oder ein Petersiellwurzel, backe sie in Schmalz und, daß sie die Farbe bekommen wie die Maurachen, eine braune Soß daran, ein wenig Essig ein kleines Lorberblattel, lasse sie kochen, auf die legt wenn man sie will anrichten, lege eine Lemonischalen dazu, drücke den Saft von einer halben Lemoni darein, nehme die Lemonischallen und ein Lorberblatt darein, alsdenn servire sie zur Tafel.

N. 273. Ein ordinari Schweinschlögel auf Wildprätart zuzurichten.

Dieser Schlögel muß mit samt die Haar seyn, er wird auch gesenget, gleichwie einer von Wildschwein, nach dem salze ihn ein mit Wachholsterbeer, Lorberblätter, Pasilicum, Thimian, und ein wenig Rosmarin, lasse ihn in dieser Surr liegen 10 bis 12 Tage, hernach

R

nach

nach lege ihm trockner auf eine Topfpanne, die Kräuter lasse aber dabei, stelle ihn über Nacht in ein lauwelichten Backofen, alsdann nehme die Kräuter davon, richte ihn in ein Geschier mit Fetten, Essig, und Wasser, nicht zu viel, gebe ein paar Zwiebel, etwas ganzen Pfeffer, etliche Nägel dazu, lasse ihn kochen, bis er lind ist, wende ihn zum öftern um, die Soop dazu, schneide etliche Zwiebel klein gewürfelt in ein Geschier, mit ein Stück Butter, lasse die Zwiebel gelb werden, staube ein Löffel Mehl dazu, und giesse eine weiße oder braune Fleischbrüh daran, ein Glasel rothen Wein, ein Lorberblatt lasse die Soop wohl verkochen, schöpfe die Fetten davon, schneide etliche Wachholderbeer mit Lemnischallen fein, auch den Saft davon, gebe es zu der Soop, lege den Schloßgel trockner auf die Schüssel, und gebe die Soop darüber, auf diese Art wird man es für ein schwarzes Wildbrät essen. Dieses wird auch auf solche Art gekochet, nicht allein der Schloßgel, sondern ein jedes Stück nach belieben, es wird auch eine süße Soop dazu gemacht, als nämlich: mache ein Löffel Mehl braun mit einen bröckel Zucker, gebe nachdem ein Zwiebel in Blattel geschnitten dazu, giesse ein braune
Fleisch-

Fleischbrüh, und ein Glasel rothen Wein daran, lasse die Soop wohl ver- kochen, schöpfe die Fetten davon, seihe die Soop durch ein Haarsieb, nehme etwas Ziwöben und Weinbeerl, siede sie ein wenig im Wasser ab, streiche die Kern von die Ziwöben heraus, gieb sie in die Soop, ziehe etliche Mandelkern ab, auch ein wenig Lemonschallen schnei- de sie länglich dazu, lasse die Soop auffkochen, drucke den Saft von einer Lemoni zu der Soop, und auch an das Wildprät, so ist es fertig.

N. 274. Ringemachte Täubeln mit gebähem Brod.

Die junge Täubeln werden zerttheilet, in ein Keim oder Kessel, ein wenig Fei- sten gethan, grünen Petersil darein gericht, und gedünst, giesse eine gute Rindsuppen, auch Wein daran, lasse es schön weich sieden, brenne es gut ein, nicht zu dick, gewürzt, Lemoni- schäler, Milchreim, richte es über ge- bähete Schnitten an. Mann kann auch grüne Erbsen darzu geben, oder Nägerlschwammerl, nach belieben.

VI. 275. Junge Täubeln in der Pasteten Suppen.

Nimm ganze Täubeln, die Füßeln eingesteckt, ein wenig gesalzen, und mit Essig eingespritzt, nimm in ein Reim ein wenig Butter, geschälte und ganze Zwiebelhaupel, mit gewürzten Nagerln bestreckt, Lorberblätter, spanisch Kutzelkraut, Rosmarin, ganze Lemonischäler, richte die Täubeln schön ordentlich ein, unten und oben Blut gemacht, und schön gebräunt, nimm hernach das Kräutel weg, giesse eine gute Rindsuppen daran, wie auch Wein, und ein wenig Essig, daß es ansäuerlet wird, und eingebrennt; wann sie weich gesotten sind, gut gewürzt, Lemonischäler klein geschnitten, Capri, Milchreim, und angericht.

VII. 276. Gedämpfte Täubeln auf andere Art.

Diese werden zubereitet, wie die vorigen, allein nimm ein Stückel Speck, Lemonischäler, Capri, Rosmarin, etliche Lorberblätter, grünen Petersil, dieses alles ganz klein geschnitten, richte es in ein Reim oder Kessel, die Täublein
da

darein Lagweiß, mit dem Zusammenge-
schnittenen bestreuet; mache es auf die
Art, wie die vorigen, nimm unter das
Gewürz gestossene Nägeln und ange-
richt.

N. 277. Eingemachte Täubeln mit
grünen Erbsen.

Die junge Täublein werden in der
Feisten abgedünst, giesse Wein und
Rindsuppen daran, lasse es schön weich
sieden, gut eingebrennt in der rechten
Dicken, dünste die grüne Erbsen, wie
schon öfters gemeldet, in Butter schön
weich, gewürzt die Täubeln, auch Milch-
reim, giesse von der Suppen auf die
Erbsen, lasse es auffieden, seihe die
Suppen von denen Erbsen auf die Täu-
beln, damit sie den Geschmack bekom-
men, richte es an, die Erbsen darüber
geschütt, zur Tafel geben.

N. 278. Lämmerfleisch.

Uebersiede das Lämmerfleisch in Salz-
wasser, daß schön weiß bleibet, dünste
es in einer Rein oder Kessel, in But-
ter und Semmelbröseln, grünen Peter-
sil, Körbelkraut, Bertram, und Sau-
rampfen klein gehackt, Schmiedling, von

jedem etwas weniges, gieß eine gute Rindsuppen daran, laß weich sieden, eingebrennt, gut gewürzt, Milchreim und angericht. Man kanns auch über ge-
bähte Schnitten geben.

N. 279. Lämmerfleisch in Zwiebel-
suppen.

Ueberbrenne das Lämmerfleisch, rich-
te es in eine Rein oder Kessel, gieß
eine gute Rindsuppen daran, Wein,
und ein wenig Essig, laß sieden, brennt
es ein mit guter Zwiffeleinbrenn, auch
grünen Petersil daran geröst, gewürzt,
und angericht.

N. 280. Lämmerfleisch in der Peter-
silsuppen.

Wasche das Fleisch sauber, daß die
Haar wegkommen, richte es in einem
Kessel oder Rein, gieß daran gute Rinds-
suppen, Wein, Petersilwurzten, lange
lecht geschnitten, laß sieden, sauber ab-
gesäumt, eingebrennt, in der rechten
Dicken, gewürzt, grünen Petersil dar-
an, geröst, und angericht.

N. 281. Lämmerfleisch in Lemonts
suppen.

Dieses wird gemacht wie das vorige, eine gute Einbrenn allezeit frisch gemacht, wie man zu sagen pfleget, wird eine gute Suppen, gewürzt, ein wenig Milchreim, und Klein geschnittene Lemontschäler; alsdann angerichtet und auf die Tafel geben.

N. 282. Lämmerfleisch mit Nägerl-
schwammerl.

Das Lämmerfleisch wird übersotten, richte es in ein Rein, gieß gute Rindsuppen daran, auch ein wenig Wein, laß sieden, und eingebrennt, übersiede die Nägerlschwammerl in der Rindsuppen, und hernach die Suppen darzu genommen, wasche die Schwammerl etlichmal in dem heißen Wasser, damit der Sand wegkommet, röste es in Butter, grünen Petersil, Semmelbröseln, hernach Milchreim, gieß von der Suppen daran, laß sieden, und richte es über das Lämmerfleisch an. Das Fleisch ist auch gut mit grünen Erbsen, und Kauli, darnach es die Zeit giebt.

N. 283. Lämmerfleisch mit Maurachen.

Das Lämmerfleisch wird sauber gewaschen, in Butter, und grünen Petersil, klein geschnitten, gedünst, giesse eine gute Rindsuppen daran, und laß sieden, mache ein Einbrenn mit Mehl und Feisten, schön gelb geröst, hernach gefähte Semmelbröseln darein, wann das Fleisch gesotten ist, eingebrennt; bereite die Maurachen, seynd sie frische, in heissem Wasser sauber gewaschen; seynd sie aber gedörrete, übersotten in der Rindsuppen, diese Suppen zu dem Fleisch genommen, die Maurachen wohl gewaschen, in Butter und grünen Petersil geröst, auch ein wenig Semmelbröseln, zuletzt Milchreim, das Fleisch gut gewürzt, richte die Maurachen darüber an, und giebs auf die Tafel.

N. 284. Lämmerfleisch in der Pastettensuppen.

Das Fleisch wird sauber gewaschen, ein wenig gesalzen, und mit Essig besprenget, schneide klein zusammen 2 Zähle Knoblauch, Lemonischaler, Capri, Rosmarin, Spanischfudelkraut, und grün

grünen Petersil, richte das Fleisch in einen Kessel oder Rein, mit Butter, oder guten Feisten belegt, nimm das Geschnittene Lagweis darzu, gut gewürzt, ein wenig Essig und Wein, unten und oben Glut, schön gedunst, gieß eine gute Rindsuppen daran, laß sie den, und eingebrennt, gut gewürzt, und auf die Tafel geben.

N. 285. Lämmerfleisch in Sardellen- suppen.

Das Lämmerfleisch wird in dem frischen Wasser übersotten, richte es in ein Rein, gute Rindsuppen und Wein daran, lasse sieden, mit Zwieffeleinbrenn eingebrennt, gewürzt, treibe eine gute Feisten oder Butter ab, daran gerührt Milchreim, ausgelöste fleingeschnittene Sardellen, fleingeschnittene Lemonischäler, auch den Saft, und grünen Petersil, ein Viertelstund vor dem Tisch richte dieses Abgetriebene in das Fleisch, nur daß es zergethet, richte es an, und giebs auf die Tafel.

N. 286. Lämmerfleisch gebräunt.

Uebersiede das Fleisch schön weich, richte es auf den Kost, begossen mit Feisten oder Butter, bestreuet mit Semmelbröseln, schön gelb gebraten und begossen, richte es an auf gebähte Schnitten, oder andere gute Suppen, nach Belieben.

N. 287. Carmenadel zu machen.

Nimm ein Kälbernes Rückel, schön dünn gehackt, geklopft, und eingesalzen, ein wenig Kümm darüber gestreuet, mit Feisten begossen, und auf den Kost gebraten, richte es in ein Rein oder Kessel, darnach man viel hat, gieß eine gute Rindsuppen daran, Wein, und ein wenig Essig, laß sieden, hernach eingebrennt, gut gewürzt, Milchrein, Lemonischäler, Capri, und ander gericht.

N. 288. Carminadel auf andere Art.

Bereite das Carminadel, wie das vorige, allein mit Butter begossen, mit Semmelbröseln bestreuet, schön gemacht

gebraten, und öfter mit Butter begossen, hernach Muscatbluh etwas wenig, und Lemoni-Saft darauf gedrückt, giebt es auf die Suppen; oder in die Mitte ein suppete Speiß, das Carmenadel herum zu reguliren. Man kann es auf unterschiedliche Art brauchen; man kann es auch geben mit Milchreim, Butter, Lemoni-Saft, und ein kleines Süppel darunter.

N. 289. Carmenadel gebacken.

Das Carmenadel wird gesalzen, ein wenig mit Essig besprenget, abgetrocknet, und mit Mehl bestreuet, bache es auf der Reisten, oder im Schmalz, gieß eine gute Rindsuppe daran, Wein und ein wenig Essig, laß sieden; wann es weich ist, eingebrennt, mache ein gutes Milchreim-Süppel mit Capri und Lemonschäler, gut gewürzt, und angericht.

N. 290. Kälbernes Ringemachtes in Petersil-Suppen.

Dieses Fleisch wird übersotten in Wasser, und gesalzen, daß schön weiß bleibet, richte es in einen Kessel oder Reim, gieß gute Rindsuppen daran, auch Wein, Petersil-Wurzen, langlecht geschitten, laß sieden, und eingebrennt, gut gewürzt, und angericht.

N. 191.

N. 291. Kälbernes Fleisch in Lemon
Suppen.

Wasche das Fleisch sauber, richte es in den zugehörigen Kessel oder Keim, gieß daran gute Rindsuppen, und Wein, laß sieden, und sauber abgeseamt; wann es gesotten ist, gut eingebrennt, nimm Milchreim, Lemonischäler, gut gewürzt, röste in einem Butter klein geschnittenen Petersil, Körbelkraut, und Saurampfen wann es geröst ist, schütte es in das eingemachte Fleisch, laß noch einen Sud aufthun, hernach angericht, und auf die Tafel geben.

N. 292. Kälbernes Fleisch auf andere Art

Siede das Fleisch in frischem Wasser, und gesalzen, so viel, daß nur verfaumet, nimm es vom Feuer, mache unterdessen eine gute Butter-Einbrenn, röste daran klein geschnittenes unterschiedliches Kräutel, dünste das Fleisch auch in der Einbrenn; ist aber kein Kräutel nicht, so nimm langlecht geschnittene Petersil Wurzen, und sauber gewaschene Nagerlschwämmel, gieß eine gute Rindsuppen und Wein daran, laß sieden, daß die rechte Dicken hat, gewürzt, Milchreim, und angericht.

N. 293. Kälbernes Fleisch gefelcht in der Zwiffel = Suppen.

Nimm ein Kälbernen Schlegel, schneide es schön dünn, gesalzen, ein wenig Saliter unter das Salz gemischt, laß 3. Stund in dem Salz liegen, henke es in Rauch, schön braun gefelcht, schneide es in Stückeln, und gesotten, nimm gute Rindsuppen, mit Zwiffel = Einbrenn eingebrennt, mache es ansäuerlet mit Essig. Dieses Fleisch ist auch gut in Milchreim = Suppel.

N. 194. Kälbernes Fleisch in der Sardellen = Suppen.

Das Kälberne Fleisch wird gemacht auf die Art, wie das Lämmerne Fleischel, davon oben N. 285. zu finden ist. Das Kälberne Fleisch ist auch gut mit Kehl, oder mit Scher = Kübeln: item auf dem Rost gebraten, mit Lemoni = oder Capri = Suppel, nach Belieben der Veränderung der Zeit, oder wann es öfter kommet.

N. 295. Kälbern Schlegel gespickt.

Nimm einen schönen Schlegel, der schön weiß ist, dieser wird gehäutlet, gespickt, und eingebaizt, laß ihn einen Tag

in der Baiz liegen, hernach schön langsam gebraten, begossen mit Butter und Milchreim, hacke klein zusammen Capri, ausgeloste Sardellen, sauber gewaschene Bilsling, oder Guggenmücken, Lemonschäler, und nach Belieben ein wenig Knoblauch, dieses in einer Reim in Butter geröst, gieß darein ein wenig Wein und Rindsuppen, gewürzt und Milchreim; wann der Schlegel gebraten ist, abgezogen, laß ihn in der Soß dünsten, angericht, und auf die Tafel geben.

N. 296 Kälbernen Schlegel mit gefelchten Zungen gespickt.

Nimm ein mittlern Schlegel, ausgewaschen und gesalzen, bereite gesottene gefelchte Zungen, diese geschält, halbe Fingerlänge, kleine, dünne Stückeln geschnitten, ausgeloste Sardellen, sauber gewaschen, nimm auch Ochsenmark, stich in den Schlegel Lucken, und spick denselben schön ordentlich, wann dieses geschehen, überlege ein Reim mit Butter, wenig Muscatbluh, die Zwiffel-Häupel mit Rägerlein besteckt, von einer Lemoni die Schalen und den Saft, zwey Gläser Wein daran, und ein wenig Rindsuppen, decke ihn zu, laß ihn zwey Stund dünsten, mache unten und oben Glut, kehre ihn bisweilen um; wann er schon mürb ist,

ist, nimm ein Hand voll Capri, hacke es klein, Milchreim, gut gewürzt, rühre es daran, laß noch ein wenig aufdünsten, die Brüß darübergericht, und auf die Tafel geben.

N. 297. Gefüllten Kälbernen Schlegel.

Nimm einen weissen Schlegel, schneide ihn unten auf, das Fleisch mit samt dem Bein heraus genommen, hacke das Fleisch schön klein zusammen, hacke auch darunter 2. Pfennig = Semmel in Milch gezeit, aufgelöste Sardellen, Ochsen = Mark, überbrennte Briseln, diese immerzu mit süßem Milchreim begossen, auch ein wenig Lemonischäler, und spanisch Sudelkraut, wann dieses klein gehackt ist, gewürzt, und Milchreim, 4 Eyer darein, den Schlegel gefüllt, zusammen gespeilt, mit Kälbernen Negen und Spagat verbunden, gesalzen und gedünst, wie den vorigen; mache ein gutes Suppel von Milchreim, auch von der Schlegelsup, gieße es hernach darüber, laß ihn auf einer Schüssel aufdünsten, und gieb ihn zur Tafel.

N. 298. Schlegel mit samt dem Nieren = Bratel zu füllen.

Nimm ein hinteres Viertel, nicht gar zu groß, hacke vornen bis zu denen Nieren

ren ein Stück herunter, das hintere Stück bleibet an dem Schlegel, nimm ein langes Meſſer, untergreiffe den Braten ſammt dem ganzen Schlegel zünlich tief in das Fleiſch, mache folgende Füll: ſechs ausgelöſte Sardellen, Roßmarin, Lemoniſchaler, Salban, grünen Peterſil, das abgehackte Stück Fleiſch klein gehackt, wie auch ein wenig Zwiſſel, dieſes alles klein gehackt, und hernach untereinander geſtoſſen, wie auch ein gutes Ochſen Mark, gut gewürzt, Milchreim; man kann auch ausgelöſte Auſtern und Artoffeln nehmen, wie es die Zeit zu laſſet, fülle den Braten mit einer groſſen Spritzen, man kann auch etwas von dem Schlegel ſpicken, ſchön zierlich, ſpeile die Lücken zu, und brate es ſchön langſam, laß Butter und Milchreim untereinander auffiedern, mit dieſen begoſſen, und ſchön gebraten. Wann beliebt, kann auch von dem abrinneuden Saft eine gute Soß gemacht werden, mit Auſtern oder Artoffeln.

N. 299. Schlegel, ſo mit Breit auf die Schüſſel angeleget wird.

Wann der Schlegel genug geſotten iſt, ſchneide man die Feiſten darvon, nimm das obere Fleiſch herunter über halben Theil, bereite uͤberſottenen Speck, auch das

das Fleisch, Ochsen-Mark, Kälberne Eizterln, spanisches Rudelkraut, geweichte Semmel, zwey Eyer, 2 Dotter, gut gewürzt, alles klein zusammen gehackt, und gestossen, richte den Schlegel auf eine Schüssel oder Kasterol, formire ihn mit diesem Faisch, begesse ihn mit Butter, und mit Semmel-Bröseln bestreuet, backe ihn im Back-Ofen, oder Torten-Pfann, gieß eine gute Brüh darüber, und gieb ihn auf die Tafel.

N. 300. Kälberne Schnitzel mit Parmesan-Käß und Semmel-Schnitten.

Nimm einen guten Schlegel, schneide dünne Schnitzeln, klopfe es schön breit, gesalzen, mit Mehl bestreuet, und im Schmalz schön gelb gebacken, richte auch klein-gebähte Semmel Schnitten, bereite es Lagweis mit denen gebackenen Schnitzeln, und geriebenen Parmesan-Käß auf eine Schüssel, mit gutem Gewürz bestreuet, gieß eine gute Hühner-Suppen daran, und laß wohl sieden, daß schön mürb wird, wann Zeit ist, gieß auf die Tafel.

N. 301. Kälberne Vögel.

Bereite die Kälberne Schnitzel von dem Schlegel, wie die vorigen, geklopft, und

gesalzen, aber nicht gebacken, oder mit Mehl bestreuet. Mache ein gutes Faisch, hack kalbernes Fleisch schön klein, hernach gestossen, auch geweichte Semmel von 2 oder 3 Ethern ein, und ein wenig Milch, ein Eingerührtes gemacht, 2 Sardellen, wenig Capri, Lemonischaler, dieses klein gestossen, treibe einen Butter ab, schlag etliche Eyer daran, nimm das gestossene, rühre es darunter, grünen Petersil, gewürzt, Milchreim, Salz, streiche von diesem Faisch auf die schon vorbereitete Schnitzeln, mit kalbernen Nägel belegt auf den Boden, wickle es zusammen, stecke es an die Spiessel, und brate es schön langsam, wann Zeit ist, abgezogen, mit Semmelbröseln bestreuet, vorhero eine gute Sardellensuppen in eine Schüssel, richte es an, streue klein-geschchnittene Lemonischaler darüber, und giebs auf die Tafel.

N. 302. Kälberne Vögel auf andere Art.

Schneide Schnitzeln von dem Schlegel, klopfe sie, mit groben Speck unterlegt, nimm einen gefelchten rohen Schuncken, das Rauchlete und Feiste weggelest, schneide es klein zusammen, auch spanisches Rudelkraut, streiche es darauf, zusammen gerollt, richte es in ein Reim, mit

mit Butter und Kren-Feisten belegt, ein wenig rothen Wein daran, laß schön würb dinsten, unten und oben Blut gemacht, mache eine gute Soff, richte es auf eine Schüssel, und giebs auf die Tafel.

N. 303. Kälberne Litterl.

Nimm Kälbernes Fleisch, hacke es schön klein, ein Paar überbrennte Briseln, ein in Milch geweichte Semmel, hacke es untereinander, treibe einen Butter ab, schlag 2 Eyer daran, rühre das Gebackte darunter, und nimm ein wenig Milch heim, gutes Gewürz, schmiere ein Reinel, schütte das Abgetriebene darein, mache unten und oben gemache Blut, schön gebacken, gieb es an statt des Suppenbrod, eine gute Krebsuppen, oder gestossene, wie es beliebt.

N. 304. Kälberne Schnizel in Lemoni-
Suppen.

Schneide dunne Schnizeln vom Kälbernen Schlegel, gesalzen, und ganz subtil gespickt, bestreue es mit Semmelbröseln und Mehl, backe es schön gelblet im Schmalz, schmiere eine Schüssel mit Butter, lege die Schnizeln schön ordentlich, drucke Lemonisafft darauf, wie auch die

Schäler klein geschnitten, Muscathblüh, ausgelöste Cardellen, Milchreim, laß aufdunsten, und giebs auf die Tafel.

N. 305. Schöpfsne Schlegel.

Nimm schöpfsne Schlegel, so viel man vonnöthen hat, diese muß man wohl abklopfen, daß sie schön mürb werden, hake kle. zusammen Speck, Cardellen, Lemonischäler, Knoblauch, spanisches Kudelkraut, spicke die Schlegel, und gut gebaißt, laß ein oder zwey Tag liegen, wann mans brauchet, richte es in die zugehörige Brat-Pfann, vor der Baiß daran geschüttet, dünste es im Backofen, oder wie es beliebet, und giesse ein gutes Süssel darüber.

N. 306. Schöpfsene Schlegel auf andere Art.

Die Schlegel werden geklopft, gebaißt, und gespickt, wie die vorigen, steck es an Bratspieß, schön langsam gebraten, hernach abgezogen, richte es in ein Klein, gieß Wein daran, Essig und Rindsuppen, Zwiffeln, Rossmarin, Lemonischäler, spanisch Kudelkraut, mache unten und oben Blut, schön mürb gedünst, mache von der gedünsten Suppen eine gute braune Cardellensuppen, angericht, und auf die Tafel geben.

N. 307.

N. 307. Schöpfener Zemmer.

Nimm von einem Schöpfen den Zemmer, so groß er seyn kann, richte ihn wie ein Hirschzemmer, siede ihn ab in Wasser, Wein, und Essig, Lorbeerblätter, Zwiffel, Rosmarin, Lemonischäler, siede ihn schon mürb, wann er gesotten ist, richte ihn auf ein Kasterol oder Schüssel. begieße denselben mit Butter, nimm schwarz geriebenes Brod, mische darunter Zimmet, gefähten Zucker, den Zemmer bestreuet, wiederum mit Butter begossen, setze ihn in einen Backofen, daß er schon braun wird, oder zum Feuer, etlichemal umgekehrt, mache ein gutes Süppel, gieb es darunter, und gieb denselben schon warm zur Tafel.

N. 308. Hirsch-Fleisch in der Nagerl-Suppen.

Nimm das Wildprät, salze es ein, mit gestossenen Cronawet-Beeren, und Kümmel bestreuet, wohl geschweret, absonderlich wann es länger aufbehalten wird, siede das Wildprät in Wasser, auch etwas von Essig, Zwiffel, Lorbeerblätter, schön weich, mache eine gute braune Einbrenn mit Mehl, zuletzt Zwiffel, und schwarz geriebenes Brod, nimm eine gute Rind-

suppen, breun es schön dicklet ein, mache es ansäurlicht mit Wein und Essig, gewürzt mit gemischtem Gewürz, und gestossenen Gewürznägerin, richte das Fleisch in ein Rein, oder Kessel, die Suppen darüber gegossen, nimm klein geschnittene Lemonischäler, laß auffiedern, und giebs auf den Tisch.

N. 309. Wildprat Pfeffer.

Das Wildprat wird auf die Art zubereitet, wie das vorige, mache den Pfeffer, nimm gedörrete Zwespen, siebe es in Wasser, oder in einem gesottener Most, darunter schön weich etliche Schnittten schwarzes Brod gebähet, durchgetrieben röste klein geschnittene Zwisseln daran, nimm auch Wein, Zucker, und Lemonischäler, richte das Wildprat darrein, lasse es ein wenig auffiedern, und angericht; wanns beliebet, bestreue es mit klein stiftleten Mandeln, langlecht geschnittenen Citronat. Auf diese Art wird auch das schweinerne Wildprat gemacht, und gewürzt, mit gestossenen Nägerln.

N. 310. Wildprät in der Pasteten-
Suppen.

Nimm das Hirschen- Wildprät, wann es gebait ist richte eine Lag in eine Reir oder Kessel, schneide klein zusammen Caspri, Lemonischäler, Rossmarin, spanisch Kudelkraut, streue es über das Wildprät, wieder eine Lag Fleisch, und so fort, mache unten und oben Blut, schön braun gedünst, giesse eine gute Rindsuppen daran, und Wein, lasse es schön mürb sieden, eingebrennt, gewürzt, mit Muscatnuß, Nägerl, und Safran.

N. 311. Wildprät in Sardellensuppen.

Das Wildprät wird schön weich gesotzen, und zugerichtet, wie bey der Nägerlsuppen, mache eine gute Einbrennt mit Mehl, klein geschnittenen Zwiffeln, und schwarzen geriebenen Brod, schön braun, brenne eine gute Rindsuppen ein, giesse daran Wein, und ein wenig Essig, gut gewürzt, klein geschnittene Lemonischäler, und ausgeloste Sardellen, klein geschnitten, nimm einen Löffel voll Milchreim, richte das Fleisch darein, lasse es einen Sud aufthun, und angericht. In dieser Suppen ist auch das schweinerne Wildprät gut.

N. 312. Wildprät in Pohlischer
Suppen.

Das Wildprät wird gesotten wie das
vorige, mache die Suppen, brenn gute
Rindsuppen mit Zwiffel-Sinbrenn ein,
in der rechten Dicken, giesse Wein dar-
ein, wie auch ein wenig Essig, nimm Zie-
beben, gewaschene Weinbeer, lasse es in
der Suppen wohl sieden, gezuckert, so
viel es beliebt, doch so, daß die Suppen
ansäuerlet wird, gut gewürzt, und über
das Fleisch angericht, streue Lemonischä-
ler, geschnittenen Citronat, und geschnit-
tene Mandeln darüber. Auf diese Art
ist auch das schweinerne Wildprät in die-
ser Suppen zu geben.

N. 313. Wildprät in Hetschepetsch
Pfeffer.

Siede das Wildprät schön weich, nimm
Hetschepetsch-Salsen, so viel man ver-
meinet als vonnöthen ist, nimm Zucker,
guten Wein und Wasser, lasse es wohl
einsieden, rühre es an die Salsen schön
glat ab, daß es die rechte Dicken bekom-
met; wann das Wildprät gesotten ist,
richte es darüber an, bestreue es auch,
wie das vorige, mit Mandeln, Pistabi,
Lemonischäler, und Citronat, nach Ver-
liehen.

N. 314. Hirsch-Zemmer in Ribisels
Soß.

Binde den Hirsch-Zemmer in ein Tuch ein, siede ihn in Wasser und Wein, auch Essig, Zwissel, Lorberblätter, Rossmarin, Lemonischäler; wann er schön weich gesotten ist, richte denselben auf einen Kasterol, bestreue ihn mit schwarz geriebenem Brod, Zucker und Zimmet, mit klein geschnittenen Lemonischälern vermischt; begieße den Zemmer mit Butter, setze denselben in einem Backofen, daß er eine schöne braune Rinden bekommt, oder zu dem Feuer, und öfters umgekehret; mache die Soß von frischen oder eingesottene Ribiseln, nimm ganz klein gefahte Semmelbröseln, röste es schön braunlet in Butter, gieße einen guten rothen Ofner Wein darein, wie auch die eingesottene Ribisel, lasse es einen Sud aufthun, nimm auch darzu klein geschnittenen Citronat, richte es auf eine Schüssel an, den Hirsch-Zemmer darauf, und auf die Tafel geben. Man kann auch den Zemmer in Sardellen- oder Rägerl-Suppen, item auch in Pfeffer geben.

N. 315. Hirſch-Wildbrät im Backofen
gebraten.

Nimm die Ruck-Bräteln von dem Hirſchen, wie auch von dem Schlegel, ſauber gehäutlet, und geſpickt, richte es in ein Rein oder Bratpfann, nimm dazu Zwiffel, Roſmarin, ſpaniſch Kudelkraut, grob geſchnittene Kernſaiſten, Speck, gieſſe von derſelben Baiß darüber, brate es im Backofen, oder dunſte es in einer Rein, unten und oben Blut gemacht, daß es ſchön mürb wird; mache ein Capriſuppel, oder Sardellensuppen, was beliebt, gieſſe es darüber in dem Anrichten, und giebs auf die Tafel.

N. 316. Rindfleisch in der Sardellensuppen.

Wann das Rindfleisch weich geſotten iſt, ſo richte eine gute Sardellensuppen, wie man auf zweyerley Art öfters beſchrieben findet, gieſſe es über das Rindfleisch, und giebs auf die Tafel.

N. 317. Rindfleisch in der Umurken-Suppen.

Stede das Rindfleisch ſchön weich, ſchneide die Umurken blättlet, mache es

ne gute Zwiffel = Einbrenn, so viel man
vonnöthen hat, röste die geschnittene
Umurken darein, wie auch grünen Pe-
tersil, den klein geschnitten, giesse ein
wenig Essig darein, und gute Rindsup-
pen, so viel als vonnöthen ist, gewürzt,
Milchreim, und über das Fleisch ange-
richtet.

N. 318. Das gewickelte Rindfleisch.

Nimm ein Schneidschwanzel mit 3 oder
4 Pfund, schneide die Haut weg, zer-
theile es viermal von einander, aber da-
mit es allzeit am End beysammen bleibet,
klopfe es wohl, mit Essig und Salz be-
sprengt, lasse es etliche Stunden liegen,
nimm ein Viertel Speck, ein Zwiffel-
Häupel, 6 ausgeloste Sardellen, grüner
Petersil, Capri, Lemonischaler, dieses
alles klein gehackt, auch gut gewürzt,
streich es auf einen jeden Theil des Flei-
sches, wickle es zusammen eine Wurst,
mit Spagat gebunden, richte es in ein
Rein, giesse Wein, Essig, und Wasser
daran, Zwiffel, Lemonischaler, unten
und oben Blut gemacht, lasse es schön
mürb dünsten, schneide es schön ringlet
auf eine Schüssel, und gieb ein gutes
Milchreimsuppel darüber. Es kann auch
anstatt des Wildprät gegeben werden.

N. 319. Gedünstes Rindsfleisch.

Nimm ein gutes Stück von einem mürben Schwanzel, eingesalzen, mit gestroßnem Kümmel und Kronawetten bestreuet, lasse es etliche Stunden liegen; den andern Tag bereite ein Reim mit Butter belegen, Lorberblätter, Rossmarin, Lemonischäler, Zwiffel, Muscatblüh und Pfeffer, richte das Fleisch darein, nimm ein halb Maas Wein, ein Seitel Essig, ein Maas Wasser, und eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod, decke es wohl zu, vermache den Deckel mit Taig daß kein Dunst herausgehet, lasse es 3 oder 4 Stunden gemach dünsten, die Suppe darüber angericht, und zur Tafel geben.

N. 320. Lungel-Bratel in Rasterol-Suppen.

Nimm ein schönes Lungel-Bratel, schneide die obere Haut weg, und dünne Schnitzel geschnitten, ganz subtil, gespißt, gesalzen, und über Nacht eingebaist, hernach nimm kälbernes Fleisch, Sardellen, Ochsenmark, Lemonischäler, und Capri; dieses klein gehackt, und hernach gestroßnet gut gewürzt, Milchreim und Salz, nimm ein Rasterol, diesen bestrichen, mache ein

nen guten märben Zaig, treibe den Boden aus Messer = Rucken dick, richte den Zaig in die Kasterol, lege von dem Gefrossenen darauf, hernach das gespickte Lungel = Brätel, und so fort, bis die Kasterol voll ist; man kann auch jede Lag ein wenig Muscatblüh und Milchreim nehmen, so wird es desto saftiger. Mache in der Höhe einen Deckel von Zaig, und zusammen getrieben, bestrichen mit Eiern und im Backofen gebacken, umgekehrt auf eine Schüssel, und giebs auf die Tafel.

N. 321. Lungel-Brätel in Most, Kren.

Erstlich das Lungel-Brätel gut eingehaitt lasse es ein oder zwey Tag in der Bais liegen, richte es in ein Reim oder Pratzpfann, giesse die Bais daran, lasse es 3 Stund im Backofen dünsten, mache den Krenn wie ordinari; an statt der Suppen nimm einen gesotteneen Most, auch Suppen, daß er nicht gar zu süß wird. Man kann auch ein Capri = oder Lemonisuppen darüber giesen; darnach die Zeit ist, oder wie es beliebet.

N. 322. Lungel = Bratel am Spieß gebraten.

Nimm das gebaizte Lungelbratel, häutle es, und sauber gespißt, brate es schön langsam; wann es gebraten ist, abgezogen, in ein Rein, giesse Wein, Rindsuppen und ein wenig Essig daran, Zwissel, Rosmarin, und ganze Lemonischäler, mache unten und oben Blut, schön mürb gedünst; mache eine gute Sardellensuppen, giesse es darüber, und giebs auf die Tafel.

N. 323. Englischen Braten gedämpft.

Wann das Stuck gebaizt und eingesalzen ist, spicke es mit groben Speck, und Gewürz vermisch, stecke denselben an den Spieß, und langsam gebraten, mit Butter und Essig begossen; wann er auch nicht gar gebraten ist, abgezogen von dem Spieß, lege ihn in einen darzugehörigen Kasterol, giesse die abgeronnene Suppen daran, wie auch ein wenig Wein und Essig, decke ihn zu, vermache den Deckel mit groben Taig, daß kein Dunst ausgehet, setze ihn in einen geheizten Backofen, lasse ihn 3 oder 4 Stund dämpfen, mache von seiner eigenen Brat-
he

Se eine gute Suppen, mit Mustern, mit
 Zwiffeln, oder Guggenmucken, gut ge-
 würzt, oder auch eine gute Sardellen-
 suppen, angericht und auf die Tafel
 geben.

N. 324. Rindsfleisch von Kamp, und
 gedünst.

Nimm ein gutes Stück Kampfleisch,
 aber es muß in kein Wasser kommen;
 dieses wird schön dünn geschnitten, wie
 ein Kost-Bratel, aber kleinere Stückel,
 Kopfe es wohl, und gesalzen, belege ein
 Bein mit Speck, welcher schön dünn ge-
 schnitten ist, ein wenig spanisch Rudel-
 kraut, gewürzt, ein Tag von diesem Fleisch,
 lege wieder von Speck, Kräuteln, und
 gewürzt, hernach das Fleisch, und so
 fort, bis alles hineingericht, säe ein we-
 nig Mehl darauf von unten, bis zum letz-
 ten, nimm Zwiffel-Häupel, mit gewürz-
 ten Nägeln besteckt, Wein, Rindsuppen
 und Wasser, mache unten und oben Blut,
 laße es 2 oder 3 Stund dünsten, daß es
 schön mürb wird; wann aber die Sup-
 pen zu wenig, giesse wieder nach daß es
 die rechte Dicken bekommt, und giebs auf
 die Tafel.

N. 325. Ein Böhmiſches Lungel-Bratel.

Das Lungel-Bratel wird gebaitz, hernach gehäutlet, und ſchön geſpickt, brate es langſam am Bratſpieß, und wohl begoſſen, daß es ſchön mürb wird; unterdeſſen mache die Suppen, nimm einen Viertelng Mandeln, wiſche es mit einem Tuch ſauber ab, richte es in eine Pfanne, und röſte es mit ſammit der Schalen ſchön gelblecht, aber daß ſie nicht verbrennet werden; ſtoſſe ſie ſchön klein, der Mörſer muß aber zuvor heiß gemacht werden, nimm einen Viertelng gewaſchene Weinberl, dünſte es in Wein, und ſtoß auch darunter, wann die Mandeln geſtoſſen ſeynd, 2 Schnitteln Semmel in Wein geweicht und ausgedrückt, auch dareingestoſſen; richte dieſes in ein Durchſchlägel, treibe es durch mit einer guten Rindsuppen, Wein, und ein wenig Eßig, daß es die rechte Dicken bekommt, gewürzt, mit geſtoſſenen Nagelein, nimm auch klein geſchnittene Lemniſchäler, richte es über das Lungelbratel. Dieſe Suppen kann auch über ein Wildprät oder Rindfleisch gegeben werden.

N. 326. Rindfleisch mit gelben Ruben.

Nimm einen guten Rind- oder Brüst-
fern, siede es schön weich; bereite gelbe
Ruben, oder Scherrübeln, diese werden
geschaben, und langlecht geschnitten, sie-
de es in einer guten Rindsuppen, bren-
ne es mit guter Zwiffel- Einbrenn ein,
und schwarzes Brod darunter, in der
rechten Dicken, gut gewürzt; richte das
Rindfleisch auf eine Schüssel, giesse die
Suppen darüber, und giebs auf die
Tafel.

N. 327. Rindfleisch mit Agres.

Das Rindfleisch wird gesotten wie das
vorige, nimm nicht gar zeitige Agres,
diese werden gedünst in Butter, und klein
geriebene Semmelbröseln, giesse eine gu-
te Rindsuppen darein, lasse es weich sie-
den, brenne es ein, gut gewürzt, Milch-
reim, daß es eine ansauerlete Suppen
wird, die Agres seynd ohnedem sauer;
richte es über das Fleisch, und giebs auf
die Tafel. Wann die Agres sollten zu
sauer seyn, können sie vorhero im Was-
ser schön übersotten werden.

N. 328. Kost-Bratel.

Nimm das gewöhnliche Kost-Bratel, überbrate es, richte das in ein Rein oder Kessel, gieß Rindsuppen und Wasser daran, laß schön weich sieden, brenn es ein mit guter Einbrenn in der rechten Dicken, gewürzt, und klein geschnittenen Knoblauch, wie auch Lemonischäler, und Essig, daß ansäuerlet wird.

N. 329. Kost-Bratel auf eine andere Art.

Nimm ein gutes Lungel-Bratel, schneide nach der Breite dünne Schnitzeln, klopf es wohl mit dem Messer, ein wenig gesalzen, brate es auf dem Kost geschwind, richte es in ein Rein, gieße Rindsuppen und Wein daran, laß zwey Stund gemacht dünsten, daß schön mürb wird, brenn es ein, gut gewürzt, ein wenig Milchreim und Capri daran.

N. 330. Kalbs-Kopf in einen Böhmischen Gebäck.

Nimm einen schönen weissen Kalbs-Kopf, dieser wird ganzer schön weich gesotten, hernach die Beiner weg, und
sau

sauber gepuzt, zertheile ihn zu 12 Theil, ein wenig gesalzen, hernach nimm ein Pfund kalbernes Fleisch von einem Schlegel, 1 Viertel Speck, 7 Sardellen, alles schön klein gehackt, bereite in einen Weidling ein halb Pfund frischen But-ter, schön pflaumig abgetrieben, schlage 4 Eyer darein, eines nach dem andern, rühre das Gehackte darein, gut gewürzt, klein geschnittene Lemonischäler, von 2. Lemoni den Saft, nimm auch ein wenig klein geschnittenes spanisches Kudelkraut, nimm den zerlösten Kalbs-Kopf auf ein flechene Schüssel, mit diesen abgetrieben, unterlegt, setze ihn in ein Tortenpfann der Backofen, daß es schön röset gebacken wird, gieß eine gute Sardellen-suppen darüber, und auf die Tafel geben.

N. 331. Ein gefüllter Kapauner.

Nimm einen guten Kapauner, oder Indianisch, dieser wann er sauber ge-
buzt, und ausgenommen ist, salze ihn
ein, nimm ein kalbernes Breit, hache
es klein, auch in Milch geweichte Sem-
mel, drucke es aus, und hache es auch
darunter, nimm ausgelöste Sardellen,
Austern, und gedünste Artoffeln, auch
ein wenig spanisches Kudelkraut, und
Schwenmark, rühre dieses alles unterein-

ander ab, rühre darein 3 Eyer, und gut gewürzt, fülle den Kapauner, und speile ihn zu, und schön langsam gebraten, mache eine gute braune Saftsuppen, und gieß darunter, wann er gebraten ist, alsdann auf die Tafel geben.

N. 332. Kapauner auf Wildprät, Art schwarz und gut zu füllen.

Der Kapauner wird abgetödtet, das Blut aufbehalten, trocken gerupft, und abgefengt, sauber ausgenommen, und warmer untergriffen, gieb aber Achtung, daß er im Rupfen nicht zerrissen werde, alsdann mache folgende Füll darein, nimm die Leber, und das aufgehebrte Blut, ein Zwiffelhäupel, 2 Sardellen, 3 Kronawetbeer, Pfeffer, und Muscatnuß, gestossene Nagerln, ein wenig spanisch Kudelkraut, kalbernes Breit, dieses wird klein gehackt, das Blut vom Kapauner mit rothem Wein vermischt, darunter gehackt, laß in einer Keim auf dem Feuer mit stättem Rühren anziehen, alsdann fülle den Kapauner damit, nimm rothen Wein und Essig, Wasser und Rosmarin, mache eine gute Bais, und gieß über den Kapauner, den untern Biegel mit Speck schön gespickt, laß ihn einen Tag in der Bais liegen, gespeilt, und

im Saft gebraten, was herab rinnet im Braten, lege dünne gepfarzte Semmelschnitten unter, treibe es mit sammt dem Saft durch ein Durchschlägel, giebs unter den gebratenen Kapauner, ist köstlich und gut.

N. 333. Kapauner mit Linsen,

Nimm einen guten Kapauner oder Faslan, der schön sauber gebuzt ist, richte ein Kasterol, oder Rein mit gewürfeltem geschnittenen Speck, den Kapauner mit Mehl bestreuet, und in die Kasterol gethan, mache unten und oben Blut, aber nicht zu stark, bräune ihn schön langsam, alsdann giesse eine gute Hühnersuppen daran, und laß ihn wohl siededen, nimm die schon vorhero gesottene Linsen, und laß auch mitsieden, daß die rechte Dicken bekommet, gut gewürzt. Auf diese Art kann man auch die Rebhühnel und Hasenhühnel machen; es ist auch gut, wann man Artoffeln darzu nimmt.

N. 334. Kapauner mit sauren Kraut.

Nimm einen guten Kapauner, der sauber gerupft und ausgenommen ist, eingebaißt und sauber gespickt, im Saft gebraten, richte unterdessen das saure

Kraut, dieses wird klein gehackt, und ein wenig gesotten, wie auch hernach gut eingebrennt, nimm halb überselchte Brat = Wurst, wie auch von jung überselchten schweinenen Fleischel, dieses übersotten, und kleine Stückeln gemacht, wie auch von Brat = Würsten, mache in ein Kasterol einen mürben Zaig, lege auf den Boden von sauren Kraut und Fleischel, wie auch Brat = Wurst, und den gebratenen Kapauner in der Mitte, auch Milchreim, und ein wenig Muscatblüh, fahre also fort Lagweiß, bis der Kapauner völlig bedeckt ist, mache oben auf einen Deckel, eben von selben Zaig, und mache es wie die Mackeroni = Pasteten, backe es 5 Viertelstund im Backofen, und giebs auf die Tafel. Ein Fasjan ist auch gut auf diese Art, an statt des Kapauner.

N. 335. Kapauner mit Austern.

Brate die Kapauner schön langsam, und öfter begossen, daß sie schön mürb werden, nimm 50 Austern, diese ausgelöst, daß Meerwasser aufgehet, nimm auch weich gesottene Kälberfuß, geschnitten in der Grösse wie die Austern, bereite einen Butter in ein Reinel, laß ihn zergehen, die Austern darein, und
ges

gedünst, nimm klein geriebene Semmelbröseln, Milchreim, Lemonischäler, Lemonisafft, das Meerwasser von Mlustern, die geschnittene Kälber-Füß, laß untereinander auffieden, gut gewürzt, ziehe die Kapauner ab, leg sie auf eine Schüssel, die Mlustern darüber angericht, laß wohl untereinander auffieden, und giebs auf die Tafel.

N. 336. Kälberne Fleisch-Knödel.

Nimm Kälbernes Fleisch, löse es aus, das Uedrige weg, und klein gehackt bereite geschalte geweichte Semmel, auch gehackt, grünen Petersil, gute Kernfeisten, mische es untereinander, schlage Eyer daran, aber nicht viel, gewürzt, Salz, mache die Knödel in einer guten Rindsuppen, laß sieden, eine halbe Stund zugedeckt, und richte es an.

N. 337. Kälberne Knödel auf andere Art.

Das Fleisch wird klein gehackt wie das vorige, mache ein Eingerührtes von Ethern und Milch, stosse es mit dem geweichten Brod, treibe Butter oder gute Feisten schön pfläumig ab, schlage Eyer

darein, eines nach dem andern, rühre das gehackte Breite darein, wie auch das gestossene Brod, und Singerührtes, geschnittenes Ochsenmark, grünen Petersil, Milchreim, Muscatblüh, gesalzen, und den Saig angemacht, mache es in einer guten siedenden Rindsuppen, laß sieden wie die vorigen. Auf diese Art kann man auch die Kapauner = Knödel, wie auch die junge Hühner machen.

N. 338. Knödel von Rindfleisch.

Nimm von einem mürben Schwanzel das Fleisch, hacke es klein, hernach im Mörser gestossen, mache es auf die Art wie die vorigen, aber etwas länger gesotten, mit geweichtem Brod und Singerührten den Butter abgetrieben, Eyer darein, und gute Kernfeisten.

N. 339. Leber = Knödel.

Nimm kälberne Leber, diese gehäutlet, und das adrige weg, klein gehackt, bereite geweichte Semmel, gute Kernfeisten, etliche Eyer, und mache den Saig an, röste klein geschnittene Zwiffeln darein, oder grünen Zwiffel, ein wenig gemischtes Gewürz. Zu merken ist: diese Knödel brauchen nicht viel Eyer, die Leber machet ohnedem hart.

N. 340. Leber = Knödeln auf andere Art.

Bereite die Leber wie die vorige, nimm gewechtes Brod, klein gestossen, hake Speck schön klein, nimm in einen Weidling Butter, oder gute Abschöpf-Feisten, treibs mit dem Speck schön schäumig ab, schlage Eyer darein, eines nach dem andern, aber nicht zu viel, rühre die Leber und das gewechte Brod darein, grünen Zwiffel klein geschnitten, gemischtes Gewürz, Ochsenmärk, Salz, und den Saig angemacht, mache es ein in der Rindsuppen, und laß sieden wie die vorige.

N. 341. Leber = Torten.

Bereite die Leber, schön klein gehackt, für 100. Personen 10. Leber, gewechtes Brod, klein gehackt, Kern = Feisten, geriebene Semmelbröseln, 50 Eyer, Weinbeer, gerösten Zwiffel, Majoran, Gewürz, und gestossene Nägerln, rühre es in ein Beck wohl ab, und gesalzen, nimm so viel gewechtes Brod, als man vermeinet, daß die zugehörige Kasterol voll werden, schmiere es ein mit Schmalz, richte kälberne Negel darein, so weit heraus gehen, daß man das ganze Pfanzel

zel überschlagen kann, richte das Abgerührte darein, zusammengelegt, gebacken im Ofen, schneide es Stückelweis, und gieß eine Rägerl- oder pohlische Suppen darüber.

N. 342. Speck-Knödel.

Schneide klein gewürfelten übersottenen Speck, darnach man viel Knödel brauchet, bereite auch gewürfelte Semmel, röste den Speck so viel, daß er zerfleucht, wie auch die Semmel darein, und geschnittenen Petersil, laß auskühlen, nimm gutes Mehl in ein Beck, auch gewechtes Brod, so klein gebackt ist, guter Kernseisten, klein geschnitten, nimm das Geroste daran, mache den Taig mit Eiern an, auch geschnittenen grünen Zwiffel, in der rechten Besten, mache die Knödel ein in die siedende Suppen.

N. 343. Speck-Knödel abgetrieben.

Schneide solchen Speck wie zu denen vorigen, halben Theil gewürfelt, halben Theil klein gehacket, schneide auch viel gewürfelte Semmel, diese mit Milchreim abgenest, grünen Petersil darunter, und den gewürfelten Speck, treibe Butter
oder

oder gute Feisten ab, auch den klein gehackten Speck, schlage Eyer darein, eines nach dem andern, wohl verrührt, für 100 Personen 40 Eyer, rühre das Brod sammt dem Speck, auch geschnittene Kernfeisten darein, nimm Mehl so viel, daß zusammen halten, Salz, mache die Knödel, in die siedende Suppen, laß zugedeckter eine halbe Stund sieden, sie gehen schön auf.

N. 344. Lumpel-Strudel.

Nimm übersottene Weischeln 10 Stück, hacke es schön klein, bereite geweichte Semmel; auch klein gehackt, nimm gute Feisten, und geschnittenen grünen Petersil, röste es darein mit sammt dem Brod, laß es auskühlen, nimm klein geschnittene Kernfeisten daran, für 100 Personen 30 Eyer, ein Löffel voll Milchreim, gemischtes Gewürz, Salz, und die Füll angemacht, nicht gar zu feucht, nimm 2 Achtel gutes Mundmehl, 15 Eyer, von 15. die Klar, in ein Hafen mit warmen Wasser abgerührt, das Mehl gesalzen und den Zaig mit diesem angemacht, schön lind und wohl abgearbeitet, laß ihn zugedeckter rasten, bis er zum ausziehen ist, alsdann nimm ein Tuch, wohl eingemelbigt, den Zaig schön dünn
aus-

ausgezogen, die Füll darauf gestrichen, geriebene Semmelbröseln, gewaschene Weinbeer, wann es beliebet, rolle es so weit zusammen, eines grossen Daumen dick, abgeradelt, Fingerlang abgedrückt, wieder zusammen gerollet, und also fort, abgesotten in einer Suppen die siedend ist, mit Semmelbröseln abgeschmalzen, und auf den Tisch geben.

N. 345. Schlick = Krapfeln.

Nimm von dem gebratenen kälbernen Schlegel, oder Kapauner, oder kälbernen Weischel, dieses klein gehackt zu einem Gehäckel, röste es in Butter, grünen Petersil, Semmelbröseln, gewürzt, und Eyer, Milchreim, ein wenig Rindsuppen, laß es austühlen, mache den Teig mit halben Theil Wasser und Eyer, schön dünn ausgetrieben, mache die Schlick-Krapfen aus, siede es ab, und abgeschmalzen.

N. 346. Gehäck = Wandel.

Nimm gebratenen kälbernen Schlegel, löse das Breite aus, klein gehackt, röste es in Butter und Semmelbröseln, gute Kernseifen, nimm auch Wein und Essig,
das

daß ansäuerlet wird, Capri, Milchreim, Gewürz, Vinoly, Weinbeer, wann es beliebet, mache es in der rechten Dicken an, schmiere mit Schmaiz die zugehörige Wandel, mache den Boden von einem mürben Zaig, fülle das Gehäck darein, den Deckel aber mache von einem guten Zaig, vben auf geschmieret mit Eyern, gebacken fünf Viertelstund.

N. 347. Gries=Knödel mit Speck.

Nimm Speck, und hache ihn schön klein, nimm Gries in eine Schüssel, darnach man viel machen will, zerlaß den gehackten Speck, und brenn ihn auf den Gries, nimm geweichtes und klein gehacktes Brod, gewürfelt, klein geschnitten, Speck auch darzu, mache den Zaig an mit Eyern, mache die Knödeln in eine siedende Suppen, laß sieden, und giebs auf den Tisch.

~~576~~

Fünf=