

Dritter Absatz.

Von allerley Fleischsuppen, Rindfleisch,
Brühen, Sossen, Gemüsen, und Be-
legungen derselben.

I. Abschnitt.

Fleischsuppen.

N. 561. Die gewöhnliche gute Fleischsuppe
zu kochen.

Um eine gute und klare Fleischsuppe zu kochen, mußt du den Haken, worinnen das Fleisch zugesetzt wird, vorher mit Wasser sauber auswaschen, wenn du auch schon den Tag vorher ihn gesäubert hast. Die Erfahrung lehret, daß ein Geschir, wenn es auch noch so sauber gereinigt ist, einen Geruch bekommt, sobald es einen oder mehrere Tage stehen bleibt. Wird nun in demselben, ohne es vorher noch einmal sauber auszuwaschen zu haben, Fleisch zugesetzt, so bekommt die Fleischsuppe einen üblen Geschmack, welchen zwar nicht alle Personen beobachten; allein Personen von feinem Geschmacke bemerken gleich, daß die Suppe einen üblen Geschmack hat. Wenn das Fleisch sauber von der Fleischbank kommt, hast nicht nöthig selbes zu waschen, indem es viel besser ist, wenn das Fleisch nicht gewaschen wird. Diese Probe ist schon gemacht worden. Sollte

aber das Fleisch nicht sauber nach Hause gebracht werden, so ist nöthig, es zu waschen; die Suppe wird aber nicht so kräftig seyn, als die, wo das Fleisch nicht gewaschen wird. Viele denken, ein fettes Fleisch gebe eine kräftige Suppe, nein: die Probe ist vom Gegentheil gemacht und zu machen.

Die Stücke, aus denen eine gute Suppe gekocht werden kann, sind folgende: alte Hühner, Kapannerstiegel, Kapannerkrägen, Hahnenfleisch und Hahnenbeine, wie auch Kalbsfleisch, Kalbsbeiner und Lebern von jedem Thiere, geben der Suppe sowohl Geschmack, als größere Kraft, wenn sie mit dem Rindfleisch mitgesotten werden. Unter allen Fleischgattungen giebt es das sogenannte Schwanzstückel, und auch dasjenige Stück, welches man die Metz nennt, die beste und kräftigste Suppe. Um den Wohlgeschmack und die Kräftigkeit der Suppe zu vermehren, nimm Petersil, gelbe Rüben, Zeller und Purry. Wenn du eine gute Suppe kochen willst, so verfähre auf folgende Art: thue erst das Fleisch, Beinwerk, oder die Leber, woraus sie gesotten werden soll, in einen Hafen mit reinen Wasser. Fängt es an zu kochen, und zu schäumen, so schöpfe den Schaum rein und sauber herab, und lasse es ganz langsam fortkochen. Alsdann erst thue das Grüne hinein, weil es, wenn es früher hineingelegt würde, zu weich ausfiele, und die gute Substanz desselben durch Abschöpfung des Schaumes wegfäme. Ueberhaupt laß jede Suppe langsam und sachte kochen, sonst verliert sie den guten Geschmack, und die schöne Farbe. Der Gebrauch einer solchen Suppe ist sehr mannigfaltig: besonders dient sie zu den Eingemachten, zu Grünspeisen; damit man nicht immer eine Schüsssuppen, oder Saftsuppen machen müsse. Auch Mehlspeisen thut man in selbe einkochen.

N. 562. Abgegossene Suppe.

Puze gelbe Rüben, Pastinat, Zeller, Petersil.

Wurzeln, Köhlabt, grünen Petersil, und einen ganzen Zwiebel recht sauber, lege alles in das siedende und abgeseumte Rindfleisch, laß mit demselben kochen, bis alles weich ist, wenn Zeit zum Anrichten ist, so schütte die klare Suppe herunter in einem Topf, laß siedend, verrühre auf eine Maas Suppe 4 Eyerdörter gut in einem kleinen Löffel, giesse die siedende Suppe damit ab, und richte sie über gepfarzte Semmel an.

N. 563. Böhmishe Suppe.

Nimm Raulh, Köhlabt, wälsche Brokoly, gelbe Rüben, Spargel, Graut, weiße Rüben, und schneide alles fein länglicht, dann überseide, und dünste es in Butter mit grünen Erbsen, hernach gies eine Rindsuppe darauf, oder du kannst auch braune Suppe nehmen, damit sie eine Farbe bekommt, dann gewürzt, und salze sie, und gießs auf gebähte Semmel angericht zur Tafel.

N. 564. Braune Suppe.

Koche etliche Pfund Rindfleisch, dann nimm etliche Pfund anderes Rindfleisch aus dem Schlegel, schneide davon Scheiben, wie eine Handgroß, klopfe dieselbe mit einem Messerrücken mürb. Setz Butter in eine Pfanne auf das Feuer, thue die Scheiben Fleisch dazu, und laß sie ganz braun bratten. Wenn sie braun sind, so gies Suppe von dem gekochten Rindfleisch dazu, thu Wurzeln und Gewürz daran, laß es kochen, gies es ab, schöpf die Fetten rein ab, und laß es seihen. Dann kannst entweder Fadennudeln, Semmelschnitten, oder Grünes Kleckeln thun.

N. 565. Brodsuppe mit Vögeln.

Nimm Haubbrod, schnellts ganz dünn auf, laß es mit einer guten Rindsuppen aufstehen, hernach dünst kleine Vögel in Schmalz, leg sie auf die Suppe, röste eine starke Handvoll Semmelbrösel ganz gelblicht, beneue die Suppe, thue Pfeffer darauf, blattlet geschnittene gefelchte Würstel, gewürfelt geschnittene Eyertel

und Bräsel, etwas March, Lebern und Mägen, oder was du sonst von Kleinigkeiten willst darauf thun, und laß es gut aufsteben; gieß Eyer darauf, so ist sie fertig.

N. 566. Bräseluppe.

Nimm schöne frische Bräsel, überbrenne sie, aber nicht zu wenig, schneide sie blättricht, auch ein halbes Zwiebelhappel dazu, röste es in Butter, gieß Rindsuppe daran, lege ein wenig Petersil daren, gewürze es, dann lege ein wenig Butter daren, laß es recht sieden, richte es über gebähete Semmelschnitten, so ist es recht, du kannst auch etwas von den Bräseln klein gehackt daren legen.

N. 567. Fasanuppe.

Bratte den Fasan schön gelb, lege ihn auf eine Schüssel, wenn er gebraten ist, so nimm 49 Austern, diese ausgelöst, auch das Meerwasser von denen Austern aufbehalten, röste sie in Butter, wenn sie geröst sind, nimm von einer Limonie die Schäler klein geschnitten, auch den Saft daran gedrückt, giesse 1 Seitel guten rothen Osnerwein, auch das Meerwasser von Austern daran, lasse es durcheinander sieden, gewürzt, und über den Fasan angerticht, lasse es auf der Schüssel aufsteben.

N. 568. Französische Suppe.

Nimm 3 oder 4 Petersilwurzen, so groß sie sind, Zeller, gelbe Rüben, Köhl, alles länglicht geschnitten, wasch sauber aus, dann laß weich im Butter dünsten, daß sich aber nichts anbrennet, hernach kaube 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, dünste es ein wenig, nimm Salz, Muskatblüß, und Rindsuppe, so viel du brauchst, laß gut aufsteben, und richte es über gebackene Semmel an.

N. 569. Gebäcksuppe.

Nimm ein gebratenes Schnitzel, schneid es klein, laß ein Stück Butter zergehen, gieß ein wenig feine Semmelbrösel daren, laß es anlaufen, gieß das ge-

hackte Schnitzel darein, wenn es abgedünstet, so schlag 2 Eyerdotter, und einen Löffelvoll Milchraum darein. Geb so viel Suppe darauf, daß es dick wird, wie ein Fasch, laß es verfeben, nimm gepfarzte Semmelschnitten, streich das Gebackte darauf, und richte eine abgegossene Suppe darüber an. **Oder:** Nimm ein Stückel kälbernes Fleisch, sied es, hack es recht klein, nimm eine Kreuzer Mundsemmel, reib die Rinde herunter, weich sie in der Milch, hack eine Handvoll Mandel, schroß und stoß sie klein. Nimm ein Stückel Butter in eine Reih, laß in zergehen, thue das Gehäckel darein; die Mandel darunter, laß sie ein wenig rösten, aber gut aufgerührt, daß es sich nicht anlegt. Sae ein Mehl darauf, laß wieder ein wenig rösten, dann rühre eine Suppe daran, recht klar abgerührt, gut aufgesotten, gewürzt, über die gebähete Semmel angericht; so ist sie gut.

N. 570. Gemischte Suppe von verschiedenen Fleisch.

Ueberfiede 2 kälberne Brüs, 1 Obergaum, ein Eyerl, 2 Kälberohren, koch es, alsdann schneid es geblattelt, so dünn als seyn kann, überfiede gewürfelt geschnittenen Spargel oder Rausch, nimm in eine Reih 1 Viertel Butter, dünste dünne Blättel, geschnittene Schampian, oder Mairachen mit ein wenig grünen Petersil darein, schütte alles obige hinein, nimm Salz, Mustarblüh, dünste es, hernach staube 2 Löffelvoll Mundmehl daran, dünste es abermal, glesse Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, fülle es in den Hasen, laß gut aufleben, hernach lege ein wenig Safran daran, richte es über gebähete Semmel an.

N. 571. Gemischte Suppe von allerley Grünen.

Mache einen Fasch von einem Stück Kalbfleisch, March, geweichte Semmel, und einen Eyerdotter, dieses schneide recht klein, dann stich von Petersil, Zeller,

oder gelbe Rüben den Kern heraus, und fülle es mit den Fasch wieder an, dann gieb in eine Reim ein Stückel Butter, lasse solchen zergehen, gieb das Faschtrte hinein, lasse es braun werden, giesse eine Rindsuppe darauf, und laß es sieden, hernach würze und salze sie, lege ein Stückel Butter hinein, richte sie auf gebähte Semmel an.

N. 572. Gestoffene Suppe von gebackenen Hühnern.

Nimm zwey Hühner, die schön fleischig sind, zertheile sie in 4 Theile, backe sie schön gelb, backe auch etliche eyerne Ripselrinden, stosse sie klein zusammen, stosse auch vorhero ausgelöste Zirbisknüsseln, giesse eine gute Rindsuppe daran, lasse es wohl sieden. Treibe es durch einen Durchschlag, gut gewürzt, nimm kleine Hühner, fülle sie mit gedünsten Brüsen und Krebschweifeln, auch gesottene Spargelspißen, siede es in einer Rindsuppe, richte es auf eine Schüssel, unten gebähte Schnitten, und die gestoffene Suppe darüber geschütt.

N. 573. Gestoffene Suppe von gebratenen Hühnern.

Bratte die Hühner an den Spieß schön langsam, wenn sie gebraten sind, nimm sie von den Spieß, löse das beste Fleisch herunter, daß andere klein gestossen, mit gepfarzten Brod, giesse gute Rindsuppe darauf, laß wohl sieden, treibe es durch, nimm das abgelöste Bratetel, stosse es klein, richte es in einen Hafen, mit Milchraum abgetrieben, von der durchgetriebenen Suppe darrangerührt, gut gewürzt, laß einen Sud aufstehn, angericht, und geziert mit gebackenen Kröpfeln.

N. 574. Gestoffene Suppe von Kapaunen.

Nimm einen übergebliebenen Kapauner, hack ihn klein zusammen, stosse ihn klein, bereite gepfarzt 8 Brod, stosse es auch darunter, richte es in einen Kessel oder Hafen, giesß siedende Rindsuppe darauf, laß wohl

sieden, treibe es erſtlich durch einen Durchſchlag, daß anderemal durch ein Sieberl, daß es die rechte Dicke bekommt, laß auſſieden, gut gewürzt, und auf gebähete Schnitten angericht.

N. 575. Grüne Erbsensuppe mit Reis.

Nachdem du den Reis ſauber geklaubet, ſo waſche ihn mit ſiedendem Waſſer gut aus, ſetze ihn in einen warmen waſſer zum Feuer, laß ihn etliche Sub aufwallen, gieſſe das ſiedende Waſſer nachher ab, waſche ihn abermal mit friſchem Waſſer aus, brühe grüne Erbsen mit einem ſiedenden Waſſer ab, ſchütte demnach die Erbsen und den Reis in einen Topf, gieße eine gute ordnäre Rindsuppe oder braune Schäßsuppe daran, lege Kalbsknochen oder ein gefülltes Lämmernes Brüſtel darein, ſiede den Reis, die Erbsen, und Brüſtel durcheinander biß weich iſt, und richte ſie demnach an.

N. 576. Haſchee Suppe.

Schneide einen Laimernen, oder was immer für einen andern Bratten, ſo wie auch grünen Peterſil fein, dünſte ihn in Butter, ſtaube 2 Kochlöſſervoll Mehl daran, laß in ein wenig dünſten, fülle nun einen Haſen voll Rindsuppe an, gieß das Gedünſte hinein, laß es noch ein wenig ſieden, und richte es über gebähete Semmelschnitten an; auch kanſt du, um die Suppe recht gut zu machen, in einem Haſen 3 oder 4 Dotter, ein Stückchen Butter, und etwas Milchraum abſprüdela, und die Suppe damit abgießen.

N. 577. Hirnsuppe.

Nimm das Hirn, überſiede es im Waſſer, dünſte es im Butter, hernach leg es in einen Haſen, thue 2 gefärgte Semmelschnittel darein, und eine Handvoll geſtoſſene Mandel, gieß eine Rindsuppe daran, laß gut ſieden, ſchlag es durch ein Sieb, gieß ein Stückel Butter und Gewürz darein, mache Boſſeln, und richte ſie darauf an.

N. 578. Jägersuppe.

Nimm von einem gebratnen Kapaun oder Indian die Brust, hacke sie klein, und laß sie in Butter anlaufen; hernach nimm schwarzes Brod; schnell gang dünne Blattel, nimm auch dünne Semmelschnitten, röste diese zwey Stücke schön röset im Schmalz; hernach nimm schwarzes Brod, leg es auf eine Schüssel, streue klein gehacktes Petersillkräutel darauf, leg wieder Brod darauf, und auf dieses geröste Semmel, und fahre so fort, bis eine Schüssel voll ist. Gieß eine gute Fleischsuppe darüber, gewürze es, laß aufstehen, und verlohre Eyer darauf.

N. 579. Kaisergerstelsuppe.

Nimm 2 Löffelvoll Mehl in ein Häserl, schlage 4 ganze Eyer daran, ein gutes Stücklein Butter, dieses theile gut ab, alsdann gieß ziemlich Muskatblüß, und ein wenig Salz; wenn alles fein abgerührt ist, so gieß nicht mehr als ein Seitel kalte Rindsuppe daran; sprüde es recht gut untereinander ab, sehe unterdessen einen Hafen Wasser zum Feuer; wenn das Wasser kiedet, so setze das Häserl mit dem Abgerührten hinein, der Hafen muß in der Größe von 3 Seitel seyn, und mit einem Deckel zugedeckt werden, der recht passet; dann lasse es zwey Stund lang kieden; während dieser Zeit mußt du öfters Wasser nachgießen, daß es beständig bis an den Rand des Häserls geht, jedoch daß du das Wasser nicht aus den Sud bringest; hernach nimm die Gerste Löffelweis heraus aus den Suppentopf, du mußt aber schon vorhinein eine siedende Rindsuppe haben, die du darauf anrichtest.

N. 580. Kalbfleischsuppe.

Schneide Kernfette von Speck blätlicht, belege ein Kasseroll damit, alsdenn lege ein Stück geschnittenes Kalbfleisch darauf, Zwiebel, gelbe Rüben, Seller, 2 oder 3 Zeherl Knoblauch, Petersilwurzen, etwas Rubelkraut, Basilikum, ganzen Gewürz, Imber,

Pfeffer, Muskatblüß und Nägerl, dieses alles zusammen lasse geben, bis braun wird, alsdenn giesse braune Schülß, oder weisse Suppe darauf, und laß sie den, bis es die rechte Farbe hat, staube etwas Mehl daran, und lasse sie nochmal aufkochen, bis sie in der rechten Dicke ist. Diese Suppe schlage durch, salze sie, und gebrauche selbe zu verschiedenen Speisen oder Soffen. Wenn du sie zur Soß brauchest, so kannst Wein anstatt der Suppe nehmen.

N. 581. Kaulisuppe.

Siede den Kauli in einer Rindsuppe, aber nicht zu weich, und nicht zu hart, dann mache eine Buttersoß, gies die Rindsuppe von Kauli daran, geb den Kauli und ein Stücklein Butter hinein, würze und salze sie, geb Semmelknöberl hinein, richte sie auf gebähete Semmelschnitten.

N. 582. Köhlsuppe.

Nimm den weißen Köhl, thue ihn im Wasser ganz abkochen, aber nur ein wenig, geb ihn hernach in ein frisches Wasser, und nachdem du ihn wohl ausgedrucket, so binde ihn mit Bindfaden zusammen, und geb ihn in ein Kasteroll mit Wurzeln, als gelbe Ruben, Pastinat, Petersilwurzeln, Zeller, und ein wenig Basilikum und Thimian, ein Lorberblatt, und einen ganzen Zwiebel, mit etlichen Nägerln besetzt, thue ein Stück frischen Butter dazu, ein wenig Salz, und setze ihn auf eine gelinde Glut, und laß ihn kochen, bis er recht lind ist, richte auch etliche gebähete Semmelschnitten, ist es Zeit zur Tafel, richte den Köhl in den Suppentopf ohne Fetten, schöpfe die Fetten wohl von der Köhlbrüß ab, thue sie hernach auch durch ein Haarsieb an den Köhl durchsethen, geb die etlichen gebäheten Schnitten in die Brühe, lasse sie aufkochen, und richte sie hernach über den Köhl, so viel Suppen du vornöthen, an, und thue sie zur Tafel richten.

N. 583. Kräutersuppe.

Wasche die Kräuter, die zur Suppe gehören, rein, und schneide sie klein, alsdann lasse ein Stück Butter heiß werden, und die Kräuter damit angehen, staube etwas Mehl daran, gieß die Suppe darauf, und laß es sieden. Alsbenn sprüde 6 oder 8 Eyerbötter, ein wenig Milchraum, und ein gutes Stück Butter mitsammen ab, dieses gieß in die Suppe, und laß es bey dem Feuer stehen, und sprüde es beständig, bis es im Sud kömmt, und dicker wird, alsdann salze und wärze sie, und gieß sie mit gebähten Semmelschnitten. Du kannst auch einen Kapauner, Hühner - kälberne oder lammmerne Brust darein geben.

N. 584. Kraftsuppe.

Nimm eine alte gute Hähne, nachdem du selbe sauber gepuzet und ausgewaschen, so schneide sie in allen Gelenken loß, und schlage ihr alle Mark- und Röhrbeine entzwey, lege sie mit zwey Pfund Kalb- und Rindfleisch in einen Hasen, gieß so viel du Suppe brauchest Wasser darauf, gieß ganz wenig Salz, eine Wurze Petersil, Zwiebel, gelbe Ruben, ein Stück Zeller, Muskatblühe, Neugewürz und Gewürznägerl darein, decke sie demnach zu, den Deckel aber verschmierre gut, daß kein Dunst heraus kommt, setze es demnach in einen Kessel mit siedenden Wasser, laß 5 bis 6 Stunden darein kochen, giesse kein kaltes Wasser in Kessel, damit es nicht aus dem Sud kommet; hernach mache sie auf, und seibe sie durch ein Haarsieb.

N. 585. Kronabetvögelsuppe.

Nimm ein Bandel Kronabetvogel, wasche sie sauber aus, und thue den Magen heraus, lasse einen halben Viertelng Butter in einen Reindel zergehen, lege die Kronabetvogel darein, und lasse sie dünsten, wenn sie eine schöne gelbe Farbe haben, so nimm eine gute Handvoll Semmelbrösel, lasse sie auch damit schön gelbsticht rösten, nach diesen nimm einen halben Vier-

ting Mandeln in einem Mörser, vorhin mit einem Tuche rein abgewischt, stosse sie klein sammt den Schälern; hernach nimm die Kronabevögel sammt den Bräseln zu den Mandeln, und stosse alles klein untereinander, lasse nochmals Eyergroß Butter in einem Reindel zergehen, thue das Gestoffene hinein, laß es ein wenig rösten, gieß ein wenig Saftsuppe daran, lasse es wohl untereinander siedeln. Hernach schlage es durch ein Haarsieb, die durchgeschlagene Suppe gieß wieder in ein Reindel, und würze sie mit etwas Muskatblüß, und Nägerln, dann lege ein oder zwey Rebhühner in Saft gebratzen hinein, wer will, kann sie auch spicken, oder einen gebratzenen Fasan oder Kronabevögel dazu geben, die Mägen mußt du davon heraus nehmen, damit die Suppe nicht bitter wird. Diese Suppe lasse noch ein wenig siedeln, und richte sie auf gebähte oder gepfärgte Semmel an, lege die Rebhühner oder was darinnen ist, in die Mitte, und reguliere den Ranz mit gemischter Semmel, halben Kronabevögeln; oder kleinen gebratzenen Vögeln, von anderer Art.

N. 586. Lebersuppe.

Die Leber schneide schön blattlicht, staube ein wenig Mehl daran, backe sie in Schmalz, dann nimm 1 Ey, und ein paar Semmelschutteln, stosse alles zusammen, thue es in ein Häferl, gieß Rindsuppe daran, laß gut aufsteden, schlag es durch ein Sieb, würze und salze sie; du kannst sie auch durch ein paar Eyerdötter abgießen, dann richte sie über gebähte Semmel an, schneide die Leber gewürflicht, backe sie, und gieß sie darein.

N. 587. Marchsuppe.

Belege eine Reim mit ein wenig Speck, einem Happel blattellweis geschnittenen Zwiebel, gepuhten Petersilwurzen, etwas gelbe Ruben, Zeller, käßberne Weiner oder Schnitzel, gieß auf alles ein wenig Rindsuppe, laß dünsten, gieß aber acht, daß nicht braun

wird, sondern weiß bleibe, wenn sie gedünst hat, so schütte die Wein voll mit guter Rindsuppe an, laß aufkochen, alsdann seihe es durch ein Sieb in den Hasen, nimm um 3 Kreuzer gepuhtes March, laß kochen; bis Zeit zum Anrichten ist, hernach richte es über gebähete Semmel an.

N. 588. Maurachensuppe.

Übersteh gedörte Maurachen in der Rindsuppe, mache es auf die Art, wie die Maurachensuppe am Fasttag; allein anstatt des Fisches nimm Kalbfleisch und Ochsenmarch, oder gute Kapaunerleber, zu selber nimm kleine übersottene sauber gewaschene Maurachen, die frisch sind desto besser, diese an kleine Spießel gesteckt, auf den Rost gebraten, mit Butter und Milchsaum begossen, die Fäschlirten gieß anstatt des Suppenbod, die Gebratenen lege auf den Schüsselrande schön zierlich herum.

N. 589. Oliosuppe auf deutsche Art.

Nimm saftiges Rindfleisch, kalbernes Fleisch, einen zerhackten Kapaun, eine alte Henne, kalberne Knochen, vom schöpfenen Schlegel das Breite, Petersilwurzen, Speck, gelbe Rüben und Zwiebel, dieses alles in eine Wein schön ordentlich eingerichtet, laß schön braun dünsten. Gieß eine gute Rindsuppe daran, laß wohl kochen, durchgeseihen, gut gewürzt, und auf gebähete Schnitten angericht, geziert mit gebackenen Lämmersfüßen, gebackenen Hühnern, oder wie es die Zeit zuläßt.

N. 590. Oliosuppe auf wälsche Art.

Nimm Petersilwurzen, Zeller, gelbe und weiße Rüben, Kohlraby und Scherrüben, alles fein gepuht, und schneide ein jedes besonders, blanschiere es hernach, und bräune es mit Zucker, hernach blanschiere es abermal mit Zwiebel, Port, Knoblauch, Rockenbühl, süßes Kraut, blauen Köhl, alles rein gepuht, und gieß es zu den obigen Kräutern, darauf gieß eine

braune Schüb, oder gute Suppe, hiez zu gieß ein Stück gebratenes Rindfleisch, einen schöpfernen Schlegel, und Schunten, auch einen ganzen Schweinsfuß und Ohren, vorher aber rein überfotten; dieses alles laß 6 bis 8 Stunden sieden, daß sich alles gut auskiedet, am Ende laß ganzes Gewürz, Safran, Muskatblüß, Nägell, Pfeffer, Imber, in einem Tüchel eingebunden mitkochen, mache eine kleine Einbrenn, damit sie etwas dicker wird. Wer sie noch besser haben will, kann einen gebratenen Hasen, Hasen oder Rebhühner, junge Tauben, Kapaun oder Aenten mitkochen lassen, wenn sie gesalzen ist, selbe die Osse rein ab, und gieß sie in Bechern.

N. 591. Panadel aufgeloffenes.

Schneid harte Semmel dünn in ein Häferl, leg ein Stückel Butter dazu, gewürz es ein wenig, gieß eine siedende Rindsuppe daran, daß es darüber ausgeht, deck es geschwind zu, laß es ein wenig stehen, bis die Semmel weich wird, zersprüble es mit einem Kochlöffel, auch 3 oder 4 Eyer darunter, laß in einem Reindel ein Schmalz heiß werden, schütt es darein, unten und oben Blut, mach es schön ramlicht. Für eine Person nimm 1 Ey.

N. 592. Pistazensuppe.

Nimm kalbernes brätliges Fleisch ein schönes Stückel, und sied es in einer Rindsuppe, alsdann nimm Semmelschnitzel, und röste sie ganz weiß aus dem Schmalz. Laß auch bey dem Fleisch kochen, stoß hernach in ein Möser, und laß wieder kochen, treibe es also durch ein Sieb; hernach nimm Pistazen, so viel du willst, und schneide den halben Theil länglicht, den andern halben Theil stosse mit einem March darunter klein, dann thue es in ein Reindel, und rühre 3 oder 4 Löffelvoll Milchraum darein, laß also auf dem Blut kochen, und gewürz es. Die durchgetriebene Suppe aber laß in dem Häferl stehen, und laß auch kochen,

leg Butter darein, und richte die Suppe auch darüber. Wenn alles darüber gerichtet ist, so schütte das Gehackte in dem Reindel erst darüber, und oben auf. Hernach streue die geschnittenen Pistagen, und gewürfelt geschnittene Limonieschäler darüber, und wenn du es haben kannst, auch Krebsenehterl, so kommt es gar schön heraus. An einen Fasttag aber nimm anstatt dem Fleisch gebackene Hechtenstückel in ein Wasser, wo Petersilwurzen und Gewürz gesotten hat, und damit durchgerieben. Mach es sonst am Fasttag, wie am Fleischtag, und wenn Zeit zum Anrichten ist, so laß auf einer Glut ein wenig aufsieden, reguliere sie um den Ranst, mit was du willst, und was tauglich ist, Fleisch- oder Fasttagspeis, gieb auf die Tafel.

N. 593. Rebhühnersuppe.

Stoße ein gebratenes Rebhühnel mit gebackener Semmel, und einem Stück Butter, alsdann laß ein Stück Butter heiß werden, staube etwas Mehl daran, gieb das Gestoffene hinein, gieß braune Schüh darauf, und laß es wohl auskochen; alsdann streiche es durch ein Haarsieb, salze und gewürze sie, und gieb sie mit gebähter Semmel.

N. 594. Rubensuppe weiß.

Nimm gute weiß: Ruben, und schneide sie in 4 Theile. Wenn sie bitter sind, müssen sie in einem siedenden Wasser ein paar Sud aufwallen; wenn sie aber süß sind, so lege sie wie sie sind in eine Kets mit ein wenig Fette. Stelle sie auf eine Glut, und laß sie dünsten, bis sie gelblicht werden, hernach fülle sie an mit Fleisch- und brauner Suppe, gieb sie in einem Hasen, so viel du Suppe vonnöthen hast, laß sie langsam sieden, und richte die gebähte Semmel in die Suppenschüssel, ist es Zeit zum Anrichten, so schöpfe die Fette daran, und setze die Suppe auf die Semmel, salze sie wie Schs gehört.

N. 595. Saftsuppe braune.

Nimm schönes saftiges, dünn geschnittenes Rindfleisch, bereite in eine Wein ein wenig Fetten, das Rindfleisch darein gericht, aber nicht ausgewaschen, 2 Zwiebelhappel und etwas Speck, laß schön braun dünsten, gieb eine gute Rindsuppe daran, laß wohl aufstehen, treib es durch, gewürzt, und auf die gebähte Schützen angericht. Oder: Nimm ein Brett dickes Rindfleisch, auch Kalbfleisch, schneide Schnitzel; leg ein Stück Schmalz in eine Wein, laß es heiß werden. Nimm ein Happel Zwiebel, steck ein paar Gewürznagel darein. Dünste das Fleisch bis es braun wird, säe ein wenig Mehl daran, schütte eine Rindsuppe darauf, gieb eine gelbe Ruben, ein paar Stückel gebähte Semmel, und eine Handvoll Mandeln darein. Laß es ein paar Stund sieden, hernach schlage es durch ein Sieb, gieb ein Stück Butter darein, oder pfarze eine Semmel, richte sie darüber an.

N. 596. Sago Suppe.

Stebe ein Pfund Rindfleisch in einen mittelmäßigen Hasen, wenn das Fleisch halb gesotten, lege ein lämmernes Brüssel hinein, salze es, und lege Petersil, Zwiebel, Zeller und Purry daran, laß es so lang sieden, bis alles ganz weich ist, seihe die Suppe vom Fleisch, und koche den Sago darein; koche ihn wie die gerollte Gerste, es ist für Kranke eine gute anfeuchrende Suppe.

N. 597. Salatsuppe.

Nimm 3 oder 5 Stauden Antiphien, überbrenne sie mit siedenden Wasser. Hernach nimm ein Kalbfleisch, oder Hühnerleberl, $\frac{1}{4}$ Pfund March, hack es klein, nimm geweichte Semmel im Wasser, und thue sie auch darunter, salz und gewürz es, nimm auch Semmelbrösel, damit der Fasch körnig bleibt. Schlag ein paar Eyerdötter darunter, hernach nimm den Salat aus dem Wasser, schneide das Krebel heraus, füll

den Salat mit dem Tasc, und bind ihn zusammen, damit nichts heraus gehet, gieß ein Stückel Butter in ein Reindel, und leg den Salat darein, und laß ihn hübsch braun abbüsten; hernach staube ein wenig Mehl daran, und gieße die Rindsuppe darauf, und laß es kochen, salz und gewürze sie, richte sie auf gebähte Semmel, und gieß auf die Tafel, so ist sie gut.

N. 598. Scherrubensuppe.

Nimm kleine Scherruben, putze und wasche sie aus, und laße sie weich kochen, hernach lege in ein Reindel ein Stück Butter; gieß die Scherruben hinein, du kannst auch ein Lämmernes, oder ein Schinkenfleisch mit hinein geben, und etwelche gebackene Semmelschnitten, laß es weich dünsten, so, daß du es mit dem Löffel zerrühren kannst; hernach nimm ein in Mehl abgewirktes Stück Butter, gieß ihn in die gekochten Scherruben, rühre es noch einmal durcheinander, und geß es mit Fleischsuppen an, aber mit einer braunen, laß wohl auskochen, und schlags durch ein Haarsieb, gieß ein weiß gebühtes zerschnittenes Brüstel, oder Schlegel, und abgeschälte Semmel hinein.

N. 599. Schnepfensuppe.

Nimm schöne Schnepfen, das Ingeweid herausgenommen, hack es klein, röste es in Butter, Semmelbröseln und Milchraum. Nimm gebähte Schnitten, welche sie in Milchraum, streche den Marast darauf, richte es in eine Reih, bratte die Schnepfen am Spieß, wenn sie gebraten sind, nimm sie von dem Spieß, löse die Biegel aus, das Vordere stosse klein, eine gute Rindsuppe, und 2 Reindel geröste Semmel daran, laß kochen, treibe es durch, so viel du Suppen vornöthig hast, backe die Schnitten, unten und oben Glut gemacht, richte es schön zierlich auf eine Schüssel, die hintern Biegel herumgelegt, die Suppe darüber geschüttet, laß gemach in der Schüssel aufkochen.

N. 600. Schüßsuppe braune.

Schmiere eine Rein mit Butter, oder abgeſchöpfte Fette, lege darein etliche Blattel Speck, blattlet geſchnittenes Schaaffleiſch, wenn das Grüne groß iſt, ſo nimm nur eine gelbe Rube, ein Stückel Zeller, iſt es aber klein, ſo nimm mehreres, und einen halben Schöpfſöffel Suppe, laß einſieden, biß in der Fette praeſſelt, hernach ſchütte immer etwas Suppe nach, biß es Kaſtanienbraun wird, wenn es braun genug iſt, ſo ſchütte Rindsuppe darauf, ſo viel du brauchſt, hernach laß gut ausſieden, dann ſeihe es durch ein Sieb. Du kanſt darein kochen was du wiſt, auch zu verſchiedenen Eingemachten brauchen.

N. 601. Schüßsuppe grüne.

Stoße gereinigten Spenat, und drücke den Saft aus, hernach koche einen Viertelſtück abgezogene Piſtazen, und 5 oder 6 harte Eyerdötter darunter, feuchte es mit obigen Saft an, alsdann nimm die Kalbfleiſchsuppe, den Saft und das Geſtoffene gieb in die ſiedende Suppe, und ſchlag es durch ein Haarſieb, ſalze und würze ſie mit Maſkatblüß, und richte ſie mit gebähter Semmel an. Du kanſt auch Kapauner, Hühnel, eine kälberne oder lammernne Bruch nach Belieben darinnen geben.

N. 602. Schüßsuppe weiße.

Stoße einen halben Viertelſtück Mandel, oder Zirkel, und befeuchte ſie mit Waſſer; daß ſie nicht ſlicht werden, hernach ſchreibe von einem Kapaun oder Hühnel das Fleiſch, und ſtoße es mit 5 oder 6 harten Eyerdöttern klein zuſammen, ein Stück Butter dazu: hernach laß Semmelschmollen in weißer Suppen ſieden, biß ſie ſich durchtreiben läßt, das Geſtoffene gieb alles hinein, laß es noch einen Sud aufthun, und ſchlag ſie durch ein Haarſieb, dann ſalze und würze ſie mit Maſkatblüß, und gieb ſie mit gebähten Semmeln.

N. 603. Weißgestoffene Suppe.

Schmiere eine Rein wohl mit Butter, schneide ein Zwiebelhappel blattelfweis, Petersilwurzeln, gelbe Ruben, einen kalbernen Fuß oder Kalbfleisch, was du hast, und eine alte Henne, dann giesse einen halben Schöpfloßvoll Rindsuppe darauf, bedcke es zu, laß auf der Glut dünsten, schütte öfters, bis alles weich ist, Suppe nach, daß sie sich nicht anbrennt, dann giesse so viel du brauchst, Suppe darauf, schneide um $1\frac{1}{2}$ Kreuzer Semmel geblattelt, siebe 6 Eyer hart, löse die Dötter aus, kosse die Dötter und 1 Viertel pfund geschwollene Mandeln im Mörser, lebe sie in die Rein, laß alles gut auskochen. Alsdann kosse die Henne und das Fleisch im Mörser, treibe es durch ein Sieb recht gut durch, daß aber dick wird, schütte in den Hafen so viel Suppe als du brauchst, gieß Salz und Muskatblüß dazu, stelle es zum Feuer, daß warm bleibt, es darf aber nicht mehr kochen; dann richte sie über gepfarzte Semmel an.

N. 604. Wurzelsuppe mit Reis.

Nimm gelbe Ruben, Pastinat, Zeller, Petersilwurzel, Röhrlabi, buße die Wurzeln sauber, schneide sie länglicht, laß im kochenden Wasser aufkochen, wasche den Reis mit kochenden Wasser aus, siebe demnach den Reis sammt den geschnittenen Wurzeln in einer Rindsuppe ganz langsam, überbrenne einen grünen Petersil mit kochenden Wasser, und wasche ihn im frischen Wasser aus, wenn Zeit zum Anrichten ist; so lege den grünen Petersil in die Reissuppe, salze sie, gewürze sie mit Muskatblüß, und richte sie an.

II. Abſchnitt.

Verſchiedene Sachen in die Fleiſchſuppe.

N. 605. Fleiſchfaſch in die Fleiſchſuppe.

Schneide ein Stück Kalbfleiſch fein, ſtoſſe es in einen Möſer, nimme es dann heraus, ſchabe es, und nimme auch alle Fiſern heraus; hernach nimme March, eine in Milch geweichte Semmel, von einem Ey ein Fingerhütchen, thue dieß alles untereinander, ſtoß alles im Möſer fein; nimme dann ein wenig Butter in einen Wüßling, treibe ihn ſchön pflaumig ab, thue das Geſchnittene hinein, ſchlage 2 ganze Eyer darein, rühre es untereinander, und ſalz es; nimme dann ein Tuch, beuche es mit Waſſer, blinde den Faſch hinein, mache ihn länglicht, verbinde ihn, lege ihn in eine Suppe, und laſſe ihn ſieden, bevor du anreichteſt, nimme ihn heraus, ſchneide Stückerln ſo viel du brauchſt, lege ſie in den Topf, gieß Schüß- oder eine andere Suppe darauf. Von dieſen Faſch kannſt du auch kleine Knödeln machen, oder wenn du ihn mittelſt des Reibſens durch eine ſiedende Suppe treibſt, ſo wird er wie ein Reis. Auch iſt dieſer Faſch zu allen zu gebrauchen: zu kälbernen Carbonadeln, oder kälbernen Wüßerln.

N. 606. Fleiſchknödeln in die Fleiſchſuppe.

Nimme ein halb Pfund brattiges Kalbfleiſch auf das Schmelzbrat, ſchneide es recht fein zuſammen, thue um 2 Kreuzer March dazu; hernach weich um 1 Kreuzer Semmel ein, drück ſie feſt aus, thue ſie auch dazu; nachdem ſchneide alles recht fein zuſammen, gieß den Faſch in den Möſer, ſtoß ihn gut durch einander ab, daß er recht fein wird; nimme ein Stückerl Butter

in ein Weibling, treib ihn ab, schlage 2 ganze Eyer daran, gieb den Fatsch darein, rühre es gut durcheinander ab, und wenn er zu weich ist, so nimm noch ein wenig Semmelbrösel dazu, salz was recht ist, lege die Knöderln in eine kochende Suppe, laß bey einer Viertelfund kochen, alsdann gieb sie zur Tafel.

N. 607. Gebackene Knöderl in die Fleischsuppe.

Nimm Kalbfleisch und Kernfetten, schneide es, und stosse es recht fein zusammen, hernach schlage 2 oder 3 ganze Eyer darein, und gieb etwas Mehl und Butter dazu, mache nach Belieben Knödel oder Würstl daraus, backe sie in Schmalz, lege sie auf die Suppe, oder blinde sie zusammen in ein Cerriet, und laß sie bey drey Viertelfund in einer guten Rindsuppe kochen, dann kannst du sie schneiden, und die Schüssel damit ranschieren, oder auch ganz in die Schüssel legen, du kannst auch zu obbemeldten Salz Semmel oder in Milch geweichte Semmelbrösel nehmen, auch Krebsschweifsel darunter mischen. Man pflegt auch kälberne Brüstel oder Eyerl darunter zu hacken, Gewürz und Salz dazu, und auf diese Art mache allerley in die Suppe.

N. 608. Hirneiterl in die Fleischsuppe.

Häute ein ganzes kälbernes Hirn sauber ab, sie-de es in Salzwasser, treibe einen Viertelng Butter ab, rühre das Hirn, und um 2 Kreuzer in Milch geweichte und ausgedruckte Semmelsamollen, einen Viertelng geschwällte und fein gestoffene Mandeln, alsdann 4 ganze Eyer und 3 Dörter, jedes gut verrührt, darunter, salz es, schmiere ein Reindel gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbrösel, fülle es halbs an; unten und oben Blut, unten aber nicht viel, daß es sich nicht anbrennt, lasse es eine halbe Stund gut backen, hernach stürze es auf die Schüssel, gieb was es für eine Suppe ist, darüber.

N. 609. Hühnerlebereiterl in der Fleischsuppe.

Nimm ein oder zwey Hühnerleberln, zerhacke sie klein, nimm ein Seitel Milch, laß die gehackte Leber darin sieden, schlage 5 ganze Eyer gut ab, gieß sie in die Milch mit der Leber, 50 geschwollte Mandel kommen auch dazu, bevor aber gieße das zurückgebliebene Wasser von der Milch weg, dann gieß es in einem Pfandel auf das Feuer, rühre es immer um, daß es sich nicht anbrennet; wenn es besammet ist, so thue es in ein Sieb, drucke die Suppe aus, lege es auf ein Teller, lasse es es kühl werden, so kannst du es blättelweis schneiden, und in die Suppe geben, auch kannst du es in Milch eintunken, und in Schmalz backen.

N. 610. Kälberne Fleischknödel in der Fleischsuppe.

Nimm kälbernes Fleisch, löse es aus, die Häute weg, und klein gehackt, bereite geweihte Semmelschmollen, und gehackt, grünen Petersil, gute Kernfetten, schneide es untereinander, schlage Eyer darein, aber nicht viel, Gewürz und Salz dazu, mache die Knödel in einer guten Rindsuppe, und laß eine halbe Stunde zugedeckt sieden.

N. 611. Kaiserknödel in die Fleischsuppe.

Schneide um 2 Kreuzer Semmel, und 1 Bierzing Kernfette recht klein, feuchte sie mit süßer Milch an, nimm 5 ganze Eyer, ein wenig Salz, und etwas weniges Mehl, hernach rühre alles gut ab, und mache Knödel.

N. 612. Kernfettenknöderl in die Fleischsuppe.

Schneide ein halb Pfund Kernfetten klein gewürfelt, gieß sie in einen Weidling, schlage 6 ganze Eyer daran, Salz und Muskatblüß, rühre es untereinander; gieß Mehl darein, nur so viel daß sie halten, lege sie in eine siedende Suppe, und siede sie eine Viertelstund.

N. 613. Leberknödeln in die Fleischsuppe.

Erstlich nimm ein lammernes Leberl, schneide es ganz fein, häutle es schön sauber aus, hernach nimm um 2 Kreuzer March, ein halbes Hoppel Zwiebel, 3 Zeherl Rockenbohl, einen guten Theil Petersil, dieses schneide alles klein zusammen, und thue es unter die Leber, hernach nicht gar um 1 Kreuzer Mundsemmel im Wasser geweicht, drücke sie fest aus, schneide sie auch darunter, nach diesem thue den Fatsch in einen Weibling, thue eine wenig Magron darauf, Pfeffer und Salz was recht ist, reib eine halbe Mundsemmel; thue sie auch darein, schlag ein Ey daran, mische es gut durcheinander ab, hernach laß eine Rindsuppe siedend werden, lege die Knödeln darein, laß sie bey einer Viertelfund kochen, so sind sie fertig.

N. 614. Marchknöderl in die Fleischsuppe.

Puze um 3 Kreuzer March sauber von Belnern, schneide es blattelmweis im Weibling, laß es bey dem Feuer ein wenig zergehen, treibe es pflaumig ab, alsdann rühre um 1 und 1 halben Kreuzer in Milch gewelchte Semmelschnollen, 4 ganze Eyer, jedes gut verrühret, Salz, und von 1 Kreuzer Semmel die Grösel, und ein wenig Muskatblüß darunter, rühre alles gut ab, und mache kleine Knödel, setze in einen Hasen so viel Suppe als du brauchst, salze sie, die Knödel darein, laß eine Viertelfund kochen, dann richte sie an.

N. 615. Rockerl eingeschlagene in die Fleischsuppe.

Nimm ein Stückel Butter oder gute Fette, rühre diesen wohl ab, mit zwey Eyerböcker und einem ganzen Ey, gieß dazu eine Handvoll weißes Mehl, Salz, und ein wenig Muskatnuß. Nachdem es wohl abgerühret, so streiche den Teig auf den Boden von dem Teller, laß die Fleischsuppe in einem Hasen von Ferne langsam kochen, streiche die Rockerln mit dem Messer

hinein, laß sie langsam aufstehen, schöpfe die Fette davon ab, und richte die Suppe an.

N. 616. Semmelknöderln in die Fleischsuppe.

Nimm eine Rindssemmel; schneide die Schmollen so klein wie Erbsen, treib ein kleines Stückel Butter pflaumig, schlag einen Dotter und ein ganzes Ey darein, thue auch die gegupfte Semmel darein, salz es, rühre untereinander wohl ab, mach kleine Knöderl, und koch sie in die Rindsuppe ein.

N. 617. Spargelknöderl in die Fleischsuppe.

Nimm überbrennten Spargel, schneid die Spargel nicht gar zu klein weg, nimm überbrennte Bräsel, hacke sie klein; treibe frischen Butter ab, etliche Eyer darein, in Milch geweichte Semmel klein gehackt darunter, auch das andere gut gewürzt, Milchraum dazu, kleine Knödel gemacht und gesotten.

N. 618. Speckknödel in die Fleischsuppe.

Schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Speck gewürfligt, lasse ihn schön gelb aus, seihe den ausgelassenen Speck in einen Weißling, das er ausfließt, treibe ihn recht pflaumig ab, schlage 3 Dotter und 2 ganze Eyer, eines nach dem andern darein, um 2 Kreuzer klein gewürfelt geschnittene Semmel, die mit Obers ein wenig angefeuchtet ist, in das abgetriebene hinein, nicht viel verrührt, daß die Semmel ganz bleibe, den ausgelassenen gewürfelten Speck darunter genommen, gesalzen, ein wenig mit Mehl bestäubt, in siedende Suppen oder Wasser eingelegt, und kochen lassen. Du kannst auch Kaiserfleisch dazu geben.

III. A b s c h n i t t.

R i n d f l e i s c h.

N. 619. Rindfleisch auf bayerische Art.

Häute einen Lungenbraten sauber aus, schneide ihn dann schnitzelweis, klopfe ihn mit Salz, reibe von einer altgebackenen Mundschemmel die Brösel, thue ein wenig Kronaberbeer darunter. Laß Butter in einen Kasseroll zergehen, lehre die Schnitzel, wenn der Butter zergangen ist, darinn um, bestreue sie mit Semmelbrösel, leg sie auf ein Roß, bratte sie wie Karbonadeln ab. Schneide nun von französischen Kapern oder Maurachen eine Haschee, schütte eine gute Schunkengosli darauf, säure es mit Limone, gieß es unter das Rindfleisch, kannst es auch ein wenig a la presse gehen lassen, damit es schön mürb wird, auch kannst du es in eigener Soß geben.

N. 620. Rindfleisch auf englische Art.

Wann ein schönes Stück Rindfleisch gebaißt und eingesalzen ist, spicke es mit grobem Speck, und Gewürz vermischet, stecke dasselbe an den Spieß, und langsam gebraten, mit Butter und Essig begossen; wenn es noch nicht gar gebraten ist, abgezogen von dem Spieß, lege es in ein dazu gehöriges Kasseroll, glesse die abgeronnene Suppe daran, wie auch ein wenig Wein und Essig, decke es zu, vermache den Deckel mit grobem Laig, daß kein Dunst ausgehet, setze es in einen geheizten Backofen, lasse es 3 oder 4 Stund dämpfen, mache von seiner eigenen Brähe eine gute Suppe, mit Austern und Artroffen, oder Suggumucken, gut gewürzt, oder auf eine gute Sardellensuppe angericht. Oder: Nimm ein Stück Rindfleisch, ein

Schwanzel, ſpicß mit Fingerdicken Speck, Gewürz und Salz, ſteck es in ein Häfen, gieß Wein, Eßig und Waſſer daran, nimm ganze Zwiebelhappel, ſpicß mit Gewürz und leg Rudelkraut, Rosmarin, Lorberblätter und Limonteschäler dazu, verbick's eine halbe Stund, ehe es angericht wird mit Fatg, hernach mach's auf, leg Schwammerl dazu, auch klein geſchnittenen Ochſengaum, laß ſieden, wiſſt es anrichten, ſo regulir's mit Schwammeln, Gaum und Limonteschäler, und wann du wiſſt, kanſt die Suppen mit Eyerdöſter abgießen.

N. 621. Rindfleisch, Beuf a la Mode.

Nimm ein Artſcherzel auf 7 Pfund, hernach ein halb Pfund Schuncken, und ein halb Pfund Speck, ſchneide Fingerlang und Fingerdicke Schnitzel, ſowohl Schuncken als Speck, nach dieſen nimm auf ein Zeller ein neues Gewürz, Pfeffer und Gewürznägeln, einen guten Theil Salz, miſch gut durcheinander ab, nachdem walze den Schuncken und Speck damit ein, nimm das Artſcherzel, und ziehe es mit Speck und Schuncken in der Länge durch, hernach nimm ein wenig Pfeffer, neues Gewürz Muſkatblüh, Nägel, und einen guten Theil Salz, miſch durcheinander gut ab, reibe das Artſcherzel recht gut damit an, alſdann nimm ein Raſteroll, beleg es mit den übrigen Speck, ſchneide 1 Pfund ſpaniſchen Zwiebel darein, und gieb auch die übrige Schuncken darein, hernach 6 Zeherl Scharlotten 6 Zeherl Rockenbohl, 2 gelbe Rüben, 2 Peterſilwurzen, 1 Stück Zeller, 1 Stück Puri, 2 Büſchel Rudelkraut, 10 Bündel ganzen Pfeffer, von einer Limonte die Schaaſen, 6 Gewürznägel, 10 bürre Zwetſchgen, 4 Schnittel Brod braun gebäht, 1 ganze Muſkatblühe, alſdann lege das Fleisch darauf, ſchütte 2 Seitel ordinären Ofnerwein darauf, ein kleines Seitel guten Eßig, nachdem gieb den Deckel darauf, daß kein Dunſt nicht herausgeht, ſetz es einen Tag vorher auf

eine kleine Blut, und laß gemach gehen, eine Stund vor dem Anrichten mache das Kasseroll auf, lege das Fleisch in eine andere Rein, nimm die Fetten von der Soß weg, passiere die Soß über das Fleisch, setze es auf eine kleine Blut, laß bey einer ganzen Stund noch gemach eingehen, und wenn es Zeit ist anzurichten, so hebe das Fleisch aus der Schüssel, passiere die Soß noch einmal darüber, und gieß zur Tafel.

N. 622. Rindfleisch blanschirtes.

Schneide Speck klein Fingerdick walcke ihn in Salz, und gestossenen Gewürz, ziehe ihn dort und da durch ein Geschnetschwanzel, und salz das Fleisch, belege eine Rein mit Speck, das Fleisch darauf, lege Radelkraut, Lorberblätter; ein Zwiebelhappel, 2 Zehrl Knoblauch, Zeller, gelbe Rüben, Petersilwurzen, etliche Gewürznägel, Pfeffer und Imber daran; schütte 3 gleiche Theile Essig, Wasser und Wein, daß aber nicht gar über das Fleisch gehet, darauf, decke es zu, siede es weich, hernach lege es auf eine Schüssel heraus, laß die Soß braun eingehen, staube etwas Mehl daran, daß aber nicht zu dünn wird, rühre es um, wenn es gut gesotten, so setze es durch ein Sieb über das Fleisch, lege länglichte Limonenschäler darauf, und laß nochmal aufkochen.

N. 623. Rindfleisch mit Erdäpfel.

Nimm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du anrichtest, lege es in eine Rein, gieb etwas Speck Westphälischer Schinken, Petersil, gelbe Rüben, Kalbsfleisch, etliche Körnel Pfeffer, Mustat blühe, und Salz daran, gieb 2 Schöpfloßvoll Rindsuppe darauf, setz es auf ein Kohlfeuer, und laß in der Preß dinsten, gieb aber acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt; wenn die Preß eingegangen ist, so gieb wieder ein Loßvoll Rindsuppe darauf, damit es in Saft bleibt, die Erdäpfel sieb, und putze sie sauber, hernach lege ein Stück Butter in eine Rein; laß ihn zergehen, gieb

ein Kochlöffelvoll Mehl hinein, und laß gelb werden; hernach lege die Erdäpfel hinein, und laß etwas dünsten, gieb ein wenig von der Fleischsuppen und Preß hinein, und laß kochen, hernach richte die Erdäpfel auf eine Schüssel, lege das Rindfleisch darauf, und gieb von der Preß eine Soß darüber.

N. 624. Rindfleisch auf holländische Art.

Salze ein Schwanzel, reibe es mit Lorbeerblätter, Rosmarin, Kubelkraut, Zwiebel, etliche Zeherl Knoblauch, Bertram, Passilikum, Pümpernel, alles länglicht geschnitten, Kronatberbeeren, und allerley gutes Gewürz, gut ein, lege es in ein Geschir, schütte gesalzenes Wasser darauf, daß es aber nicht über das Fleisch gehet, und beschwere es, laß es eine Zeit liegen, hernach kannst es kochen, und statt dem Rindfleisch geben. Du kannst es auch auf folgende Art dünsten: belege eine Keim mit Speck oder Schinken, das Fleisch darauf, giesse drey gleiche Theile Essig, Wasser und Wein darein, daß es über das Fleisch gehet, lege Peterfilwurz, gelbe Rüben, und ein Zwiterschhappel dazu, dünste es auf der Glut weich, hernach lege es heraus, schütte die Soß bis auf ein wenig herunter, das Grüne und der Speck muß in der Keim bleiben, laß braun eingehen, haube 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, und dünste es, alsdann schütte die herunter gegossene Soß darauf, schöpfe die Fette ab, ist die Soß zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, laß gut kochen, dann selbe es durch ein Sieb in eine andere Keim, das Fleisch darein, koch es, lege Limonieschäler und Kapern daran, wenn es beliebt auch Kraut, laß noch ein wenig aufkochen, alsdann gieb es zur Tafel, so ist es sehr gut.

N. 625. Rindfleisch genannt Ruffsteinfleisch.

Nimm von 3 Pfund Rindfleisch wovon die Rindern Roßbratteln gehackt werden, von diesem Fleisch schneide die Beiner weg, schneide handbreite Schnitzeln

und in der Dicke wie die dünnen Rostbrateln, klopfe sie ein wenig; besäe sie mit Salz, Pfeffer, neuen Gewürz, aber ganz wenig, nimm eine Rein, lege ein Happel geschnittenen Zwiebel darein, eine gelbe Rüben, 1 Kreuzer Petersilwurzen blattweis geschnitten, 1 Stamm Buri, ein Lorberblattel, ein wenig Kudelkraut, Limonieschäfferl, die Hälfte von $\frac{1}{2}$ Viertel Rause Fleisch, lege das Fleisch in die Rein hinein, schütte 1 und $\frac{1}{4}$ Seitel Essig, und $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Seitel Wasser darauf, die Soß muß über das Fleisch gehen, setz es auf die Glut, und laß es sieden, bis es völlig eingekochet hat, wenn das Fleisch etwan zu weich würde, so lege es früher heraus, und laß die Soß allein sieden, es muß völlige Fetten ziehen, und alles stark goldfarb seyn, nach diesen staube einen Löffelvoll Mehl darauf, laß es noch ein wenig anlaufen, 4 Löffelvoll guten Milchraum dazu, lasse ihn auch ein wenig anlaufen, dann schütte eine Suppe darauf, und laß es gut sieden, alsdann seihe die Soß durch ein Sieb, schütte sie über das Fleisch, und laß es noch ein wenig sieden, so ist es fertig.

N. 626. Rindfleisch auf moskovitische Art.

Das Rindfleisch muß vom Bruststück seyn, setze es in einen Kessel so klein als es seyn kann, wo das Stück hineingeht, zum Feuer, laß es sieden, bis es anfängt lind zu werden, gieb Wurzeln und was dazu gehört, darein, auch 3 ganze Zwiebel mit Rägerln, Muskatblüß, Lorberblattel, setze es auf einen Trepfuß, gieb Glut darunter, schütt 3 Maasß Raum daran, von der Suppen darffst du nichts nehmen, und auch nichts dazu schütten, laß es nachdem einkochen, daß von der Suppen, und den Raum nicht gar 3 Finger hoch von den Boden bleibe, wenn es Zeit ist, das Fleisch zu der Tafel zu geben, richte es an, garniere es mit Petersil auf die Schüssel.

N. 627. Rindfleisch auf wälsche Art.

Schneide vom einem Stückel Schwanzel oder Lungenbrattel dünne Schnitzel, klopfe solche wohl, und salze sie, dann gieb in ein Rasteroll Butter, geschnittene Scharlotten, Rockenbohlkräutel, Limonieschäler, und die Schnitzel, dann braune Semmelbrösel, Mueskatblüß, Nägel, Imber, Pfeffer und Zimmet, alles klein gestossen, und das andere fein geschnitten, schüttere eine Mein oder Rasteroll mit Butter, und lege eine Lage von den Schnitzeln, und wieder eine von den Kräutern, Gewürzen und Semmelbrösel, und so fort; hernach einen halben Schöpfstößel voll Wein, und so viel Essig darauf, das übrige Rindsuppe, und verpappe es mit Taig, gieb unten und oben Blut, und lasse es langsam sieden, bis sie weich sind. Wenn sie dann weich sind, so stürze das Rasteroll auf eine Schüssel um, und angerichtet; die Fetten, so das Fleisch bleibt weggeselhet, sodann gieb eine Soß mit Milch, Kapern und Limoniesaft darüber.

N. 628. Rindfleisch, Stafadie genannt.

Nimm ein schönes Stück Rindfleisch vom Scherzel, klopfe selbes mit dem Holz recht gut ab. Nimm Sardellen, Rockenbohl und Rudelkraut, hacke es klein. Schneide in das Fleisch Löcher hinein, stecke selbes Stückelweis hinein, salze das Fleisch, gieb es in eine Mein oder Rasteroll, ein paar Stück Speck, ein Schinken, 4 Happel Zwibel, gelbe Ruben, Zeller, Petersil, einen ganzen Limonie blattelt geschnitten, gewürz nach Belieben, 4 Schnitten gebähtes Brod, alles in die Mein, lege das Fleisch darauf. Schütte eine halbe Maaß rothen Wein, und ein Seitel Essig darauf, decke es gut zu, daß kein Dunst davon kommt. Verpappe die Mein mit einem schwarzen Taig gut, stelle es auf eine Blut, laß es recht gut dünsten, aber ganz langsam bey 6 Stunden, Nimm nach diesen das

Fleisch heraus, schlage die Soß durch ein Sieb, laß es noch einmal dünsten, gieß es statt dem Rindfleisch.

N. 629. Stafa'ie auf wälsche Art.

Nimm einen ganzen käibernen Schlägel, oder das dicke Stück von denselben, oder nimm ein hinteres lammernes Biegel, und ein marbes Stück Rindfleisch, bepreng es mit Salz, hernach schneid von einem dicken Speck so lange Schnitzel, daß man ihn durch das ganze Stück ziehen kann, schneid viel grünen Petersil und Knoblauch, hacke auch einen Speck, lege ihn in eine Klein, das Rindfleisch dazu, leg oben auf wieder von den gehackten Speck, gieß ein wenig Wein dazu, laß gemach ausdünsten, daß ein kurzes Süppel bekömmt, kranst es so lassen, oder ein wenig Milchraum darunter nehmen, dann darfst du es nicht mehr fieden lassen, den Raum muß man dabey nicht sehen, hernach muß mit den lang geschnittenen Speck das kälberne Stück oder lammernes Biegel in der Mitten durch und durch gezogen werden, auf die Letzt geschnittene Limonteschäler darauf.

IV. Abschnitt.

Brühen und Soffen zum Rindfleisch und Bratten.

N. 630. Artischockensoß.

Mache eine weiße Soß, gieß einen fein geschnittenen Petersil dazu. Die Artischocken müssen auch in vielem Wasser mit Salz gesotten, hernach sauber gepugt, ohne Wasser auf die Schüssel gerichtet, und die Soß darüber gegeben werden.

N. 631. Urtoffelbrühe.

Koche die Urtoffel, und puße sie rein ab, dann rühre dieselben nebst etlichen Limonteschäälern in eine Rindsuppe, und laß zusammen mit etwas Muskatblüß kochen, endlich sprüde die Brühe mit ein paar Eyerdötter ab.

N. 632. Austernsoß.

Nimm ausgelöste Austern sammt der Suppe, leg ein gutes Stück Butter daran, auch Pfeffer, Muskatblüß, Limontesaft, setz es auf eine Glut, laß es ein wenig kochen, und gieß es alsdann über das Gebratene.

N. 633. Braune allgemeine Brühe.

Schneide einen Zwiebel fein, oder besser zu sagen, in dünne Blättel, und gieß ihn in eine Reia, mit ein wenig Butter oder Fette. Setze das Reindel auf eine Glut, und laß die Zwiebeln anzulehen. Wenn sie nun angezogen haben, so gieß einen Löffelvoll Mehl dazu, und laß sie schön gelb werden. Füll es hernach mit Fleischsuppe an, und lege ein wenig Rudelkraut, Pastilum, und ein halbes Lorbeerblatt dazu; laß die Brühe wohl verkochen, und saume sie ab. Wenn sie verkocht hat, daß sie nicht von Mehl riechet, so seihe sie durch ein Haarsieb.

N. 634. Citronenbrühe.

Nimm Rindsuppe, gieß ein wenig Wein darein, laß einen Sud machen, druck Limontesaft darein, und länglicht geschnittenen Zitronenzucker, laß noch ein Sud machen, und gieß über was vor einen Bratten du willst. Oder: Nimm 4 Eyerdötter, ein wenig Mehl, ein Stück Butter, der Saft und die abgeriebenen Schaaalen von zwey bis drey Citronen wird in einem Kasterole wohl durchgetrieben, und mit halb Wasser und halb Wein zu einer dicken Soß abgerühret. Die Säure mit etwas Zucker gemildert, oder, wenn es

von dem Citronensaft noch nicht sauer genug geworden, kannst noch Weinessig dazu geben.

N. 635. Dürre Krennsöß.

Nimm den Kren, wenn er am besten ist, putz ihn sauber, leg ihn auf die Dürre, und wenn er ganz dürr ist so stoß ihn zu Pulver, und bewahr ihn in einer Schachtel auf, treibe mit diesem Pulver Essig ab, leg Butter daran, laß fieden, und gieß über das Rindfleisch.

N. 636. Gelbe Rubensoß.

Die gelben Ruben müssen gebugt, und rundblättlet geschnitten werden, thu sie in ein Häserl, und gless gute Rindsuppe darauf, schneid viel grünen Peterßl dazu, laß fieden, gewürz sie, und brenn sie mit Mehl ein, leg Butter dazu, und gieß zum Rindfleisch. Oder: Verekte gelbe Ruben oder Scherruben, diese geschaben, und länglicht geschnitten, fiede sie in einer guten Rindsuppe, brenne sie mit guter Zwiebel einbrenn ein, und schwarzes Brod darunter in der rechten Dicke, gut gewürzt. Richte das Rindfleisch auf eine Schüssel, und gieß die Soß zu selben.

N. 637. Gollisöß.

Nimm ein großes Kasteroll, belege es unter sich mit spanischen Zwiebel, blättelweis geschnitten, lege etwas wenig March oder Fette darauf, lege geschnittenen Rindfleisch, und 2 oder 3 Stückel Kalbfleisch darein. Schneide Schunken, Petersilwurzen, Zeller, und gelbe Ruben, laß es auf der Glut langsam eingehen, daß es sich stark bräunt; hernach gieße gute Rindsuppe darauf, und laß kochen, 1, 2 oder 3 Stunde, damit sie gut auskochen, dann nimm ein Mehl, rühre es mit kalter Suppe ganz dünn ab, und gieß es in die braune Suppe, ist sie zu wenig braun, so muß du dir mit gebrannten Zucker helfen, und laß es eine halbe Stund mit einander kochen, hernach seiße

es ab, davon kannst du alle braune Sossen machen, gieb einer jeden ihren Geruch, wie sie es werlangt.

N. 638. Grüner Kren.

Nimm grünen Zwiebel und Petersil, schneide es recht klein, und darauf ein wenig überhackten Kren und Schnittling recht viel, röste es hernach ein wenig in Butter, und in einem Reindel röste Semmelbröseln, thu es hernach unter das Grüne, und gies eine gute fette Rindsuppe darauf, gewürze es, und laß 2 Stund gemach kochen, du kannst immer nachgessen, daß aber nicht zu dick oder zu dünn wird, wenn du es zum Rindfleisch willst anrichten, so leg noch einen Butter dazu, dann ist er gut.

N. 639. Hertsche sch Pfeffer über Ruckbrat- tel von Reh oder Ziemmer.

Nimm in ein Reindel ein wenig Schmalz, darnach du viel machen willst, laß heiß werden, thue geribene Semmelbrösel darein, und laß anlaufen, hernach schütte ein wenig Wein darein, laß es aufkochen, und gies von einer eingemachten Sasse darein, nichts durch einander, daß in der Dike wie ein Weichselpfeffer wird, schneide Limonteschäler länglicht daran, auch Zimmet, stupf ihn, so ist er recht. Kannst ihn auch zuckern nach deinem Belieben, und wenn die Ruckbrat-
tel gebraten oder gedünst sind, so leg sie auf eine Schüssel, giesse den Pfeffer darüber, und laß noch ein Sud aufstehn.

N. 640. Kapernsoß.

Mache eine gelblichte Eimbrenn, schütte eine Suppe daran, thue Kapern daran, säure und salze sie, auch ein paar Löffelvoll Milchraum daran, laß es aufkochen. Oder: Rühre einen halben Löffelvoll Milchraum, und das Gelbe von 2 Eiern, mit einem guten Stücke wohl ausgewaschenen Butter recht durcheinander, so, daß die Soß davon etwas dick werde, thue noch gestoffene Muskatblüthe, ein Lorbeerblatt, läng-

leicht geschnittene Zitronenschalen dazu, und menge es ebenfalls darunter; dann kommt noch Zucker, ein guter Theil Kapern und Bouillon daran. Dieses alles setze auf Kohlenfeuer, laß es unter beständigen Umrühren dick werden. Diese Soff kann zu Bratten und zu Fischen genommen werden.

N. 641. Knoblauchbrühe.

Mache ein gutes Panadel von Semmel und Rindsuppe, backe grünen Knoblauch sammt den Grünen und allen klein, rühre es darunter, salze es, lege ein Stückel Butter, und eine Safranblüß hinein; laß es versieden. Oder: Nimm einen guten Theil Knoblauch, hacke ihn klein, röste ihn in Schmalz, aber nur so viel, daß er anlauft, nicht aber braun wird, thue ihn mit in Butter gerösteten Semmelbrösel in ein Reindel, giesse eine fette Rindsuppe daran, und ein wenig Essig, daß aber nicht zu sauer wird; würze es, und lasse es zwey Stund gemacht sieden, bevor du sie zum Rindfleisch giebst, so thue ein Stückel Butter daran, lasse aber die Suppe nicht zu dick werden.

N. 642. Köhl- und gelbe Rübensoff.

Nimm Köhl und gelbe Rüben, überbrenne jedes besonders, hernach kochs untereinander, wie du sonst einen Köhl kochst, doch vorher muß er wohl in Butter dämpfen, dann giebs zum Rindfleisch.

N. 643. Krebsensoff.

Koche 15 Krebsen in Wasser und Salz ab, alsdann löse sie aus, mache von den Schaallen einen Krebsbutter, schlag es durch ein Sieb, und schütte Rindsuppe daran, drücke Limoniesaft hinein, auch etwas Muskatblüß; brenne sie ein, und laß sie noch ein wenig sieden.

N. 644. Kren mit Fleischbrühe.

Den Kren schabe sauber, reibe ihn auf einem Reibesen. Wenn du so viel, als du brauchst, gerieben hast, so reib alsdann auch hartes weißes Brod auf

dem nämlichen Wiebelfen; damit dadurch zugleich dasjenige sich ablediget, was vom Krenn im Wiebelfen noch hangen geblieben ist. Thue ihn sammt den geriebenen Brod in einem Hafen mit Fleischsuppen, Butter und Muskatnuß viel oder wenig, nachdem du vom Krenn viel oder wenig genommen hast. Laß ihn eine Viertelstund kochen.

N. 645. Krenn mit Milch.

Schabe und reibe diesen auch eben so, wie den vorher beschriebenen, und etwas weißes Brod dazu. Dieses Geriebene wird in einen Hafen oder Pfandel mit kalter Milch, einem Eßelvoll Mehl, und einer kleinen Handvoll zart gestoffenen Mandeln, zuerst umgerühret, darnach siedende Milch so viel daran gegossen, bis er so dick ist, als man ihn haben will, Zucker wird nach Belieben daran gethan, und laß eine Viertelstunde unter beständigen Umrühren aufkochen, beim Urkochen wird ein wenig Zimmet, oder gestoffene Muskatblüth darauf gestreut.

N. 646. Ronabetbeersoff.

Nimm eine Rindsuppe, mache sie mit Essig ansäuret, gewürz sie, und thue Butter dazu, stoß ein $\frac{1}{2}$ Handvoll Ronabetbeer, und ein wenig Limoniesaft, gewürz sie, laß siedern, hernach richte sie über das Gebratene an.

N. 647. Limoniesoff.

Nimm von einer Limonte die Schaaßen, schneide sie länglicht wie die geschnittenen Nudeln, röste Semmelbrösel, und gieß einen Wein darauf, laß siedern, gieß hernach Rindsuppe dazu, gieß die Limonteschäßen sammt dem Saft daran, gewürzt mit Pfeffer und Muskatblüth, grünen Petersilwurzeln, schneid sie klein gewürfelt, nimm auch klein geschnittenen grünen Petersil, laß alles untereinander lang siedern, leg Butter daran, und ein Eßelvoll Weiskram, und gieß sie zum Rindfleisch.

N. 648. Lungenbrattelsos.

Nimm ein Lungenbrattel, schneide es gewürfelt, thue eine Abschnipperten in eine Reih, laß heiß werden, thue das Lungelbrattel hinein, schneide ein Zehrl Knoblauch klein daran, laß dünsten, bis es hübsch braun wird. Hernach säe ein Mehl darauf, laß vertäufen, alsdann streue Semmelbrösel darüber, laß wieder ausdünsten, schütte eine Rindsuppe daran, salze und säure sie, laß sie gut kochen, so ist sie fertig. Du kannst sie auch gewürzen, und Elmonteschäler daran legen.

N. 649. Mandelbrühe.

Nimm ein paar Löffelvoll Mundmehl, rühre es recht klar mit der Milch ab, nimm eine Handvoll geschälte Mandeln stoß sie klein, thue auch ein Stückel Zucker darunter, schab einen guten Kren, thue ihn hinein, schütte eine Rindsuppe daran, bis er dünn genug ist, laß ihn gut kochen, wann du ihn anrichtest, so leg ein Stück Butter daran. Oder: Nimm 3 Loth abgezogene Mandeln in einen Mörser, stoß sie recht fein, ein Finger langes Stück Kren, reibe ihn, nimm ein Stück Butter, und stoß recht fein durcheinander ab, hernach thue es in ein Häserl, 1 Kochlöffelvoll Mehl darauf nimm ein Seitel Milch, und rühre den Kren gut durcheinander ab; setze das Häserl zu einer Glut, laß kochen, und zuckere ihn was recht ist.

N. 650. Marchos.

Schneid von Hausbrod ganz dünn und klein auf, nimm großes March, was es sauber, und schneid es ganz dünn blattelt, alsdann leg es auf die Schnittel und gewürz es, es muß alles in eine Schüssel gericht werden, leg Butter dazu, und gieß hernach eine siedende Rindsuppe darüber, laß auf der Glut kochen, sodann streue Elmonteschäler darauf, richts über das Gebrattene an.

N. 651. Margerandtenkernensos.

Nimm Margerandtenkernen in ein Reindel, und gieß Rindsuppe, Essig und Wein darauf, gewürz es,

und laß sieden, brenns ganz dünn ein; kannst sie auch ansäurlet oder süß machen, lege Butter dazu, und richte sie über das Gebratene.

N. 652. Muschrisoß falsche.

Wasche 2 oder 3 Sardellen sauber aus, und haße sie klein mit etwas Zwiebel oder Knoblauch, thue es zusammen in ein Rindel, gieße Wein und Rindsuppe daran, würze und salze es, und laß sieden, thue auch grünen Petersil daran. Bevor du sie zum Rindfleisch geben willst, so lege Butter daran, und gewürfelte Limonteschäler.

N. 653. Ragerlsuppe über ein Gebratenes.

Brenn eine gute Rindsuppe ein, und gewürz sie mit Muskatblüh und Rägerl, daß sie davon einen guten Geschmack bekommt, machs ansäurlet von Essig, thue geschnittene Limonteschäler und Butter darein, laß also, und richte über das Gebratene an.

N. 654. Ordinari Ren.

Erfülth reib eine große Wutgen Ren, gieb ihn in ein halb Seitel Häferl, gieße einen halben Schöpfstiel recht gute Rindsuppe darauf, 4 Eßlöffelvoll abg. schöpfte Fetten, salz was recht ist, setze ihn zu einem warmen Aschen, bis es Zeit ist anzurichten.

N. 655. Paradiesäpfelsö.

Dünste Paradiesäpfel im Butter, bis sie zerfotten sind, dann treibe sie mit Rindsuppe durch ein Sieb pfarze Semmelbrösel, lege sie in die Soß, daß dick wird, zuckere sie, und richte sie zum Rindfleisch in eine Schaal. Oder: Lasse ein Stückel Butter heiß werden, und in selben ein wenig Mehl anlaufen, dann gieb etwas Zucker darein, laß schön braun werden, hernach thue die Paradiesäpfel hinein, und laß es gut dünsten, säure sie mit etwas Essig, gieb Rindsuppen darein, und gewürze, laß nachmals gut verkochen, hernach seibe sie durch ein Sieb. Diese Soß ist auch gut zum Schöpfensfleisch.

N. 656. Pasterialwurzel-suppe.

Nimm Pasterialwurzel, schab und schneide gewürfelt, wie die Semmelbröckel, kiede sie also in einer Rindsuppe, daß sie weich genug sind, überbrenn Krebsen so viel du vonnöthen hast, löß von solchen die Schweifel aus, und schneid sie auch gewürfelt, nimm die Schäller von den Krebsen, geröste Semmelschnittel und süßen Butter, stoß in ein Mörser, und treib mit der Suppen durch, wo die Wurzeln derinnen gesotten haben, alsdann nimm Limonte, schneid die Schäller davon, dann schneid sie ganz dünn blattlet, doch daß sie nicht zerissen werden, thue die Kern sauber herausdann nimm grünen Petersil, mach auch die Pasterialwurzel, Limonte und Krebsen, und thue es in die vorbeschriebene durchgetriebene Suppe, gewürz es wohl lege Butter dazu, und laß ein wenig aufsteden, dann richte solche Suppe über ein Rind- oder anderes Fleisch, wie du willst, und gieb es auf die Tafel.

N. 657. Petersilsoß.

Nimm Petersilwurzeln, pug sauber, und schneid sie dünnblattlet, röste sie in Butter, röste auch Semmelbröckel oder besondere Brösel, schneid auch grünen Petersil klein, thue es zusammen in ein Reindel, gieß eine gute Rindsuppe dazu, laß steden, gewürz es und bevor du es zum Rindfleisch gibst, so thue Butter und Milckraum dazu. Oder: Nimm eine Handvoll grünen Petersil, Bertram, und ein halbes weißes Zwiebelhappel, schäle es, und hecke alles recht klein zusammen, gieß es in eine Schaal, gieß Eßg und Provanger Oehl darauf, salze und pfeffere es, und giebs zum Fleisch.

N. 658. Porisöß.

Nimm 4 Stamm Port, schneide ihn fein längliche wie Rubeln, lasse eine Zette oder Butter heiß werden gieß den Port darein, lasse ihn stark goldgelb anlau-

ſen; hernach gieß ein wenig Mehl daran, laß es noch ein wenig anlaufen, ſchütte Suppe oder Schüh daran, 3 Löffelvoll guten Milchram, und ſalze es ein wenig.

N. 659. Sardellenſoß.

Nimm Butter, mache eine braune Einbrenn, ſchneide Zwiebel klein, laß ihn anlaufen, ſchneide Peterſilwurzen länglicht, und hacke die Sardellen klein, laße alles in der Einbrenn röſten, und freue Semmelbröſel daran, hernach ſchütte eine Rindsuppe daran, rühre es gut ab, ſäure und ſalze es.

N. 660. Saurampfenſoß.

Mache eine braune Einbrenn, nimm Saurampfen, zupſe ihn vom Stängel ab, thue ihn in die Einbrenn, laß ihn anlaufen, ſchütte Rindsuppe daran, ſäure ſie mit Eßig, ſalze ſie, thue ein par Löffelvoll Milchraum daran, laß aufſieden.

N. 661. Champianſoß.

Koche rein gepuhte Champian, und ſchneide ſie länglicht, mache eine braune Einbrenn, gieß etwas heißen Wein darauf, gieß die geſchnittene Champian darein, wie auch Limontefchäſſer, geſalzen, und laß aufſieden.

N. 662. Schnittlingbrühe.

Nimm einen Schnittling, waſche ihn, und ſchneide ihn fein, dann mache einen Löffelvoll Mehl in Butter braun, thue den Schnittling dazu, ſalze ihn, und fülle alsdann Bouillon darauf, und laß es zuſammen durchkochen.

N. 663. Soß blanchierte.

Nimm ein wenig Butter, etwas Mehl, Milchraum, Limontefchaalen, Gewürz, ein wenig Waſſer, klein geſchnittenen Peterſil, oder Schnittling, ſalz es, und laß dieſe Soß aufſieden; es muß beſtändig aufgegoſſen werden, kanſt Auktern, Lartoffeln, Kapern, Champian, gewürfelten Spargel dazu nehmen. Dieſe Soß

kannst du zu verschiedenen Fleischspeisen auch Tischen geben.

N. 664. Soff über Bratten.

Laß in einen Pfandel ein Schmalz heiß werden, und wieder abkühlen, gieß einen Rosen oder sonst schmeckenden Essig darüber, thue Zimmet und Nägerl daran, ein wenig Rosmarin, und gieß über den Bratten. Oder: Laß ein Schmalz heiß werden, röste ein wenig geriebene Semmel darein, schütte Wein, Wasser und Limoniesaft darüber, oder überbrenne Limonieschäler, nachdem du es gezuckert und gewürzt; thue es auch dazu, laß untereinander sieden, ein wenig Butter, so ist es recht. Oder: Nimm einen frischen Limonie, stopf ihn mit einer großen Nadel eine Stund lang, hernach laß ihn 2 Stund lang im frischen Wasser liegen, nimm ihn heraus, wühle ihn in der Hand hin und her, schneide ihn zu kleine Stücklein, thue die Kern weg, laß ihn in einer Rindsuppen sieden; thue Butter daran, diese Suppe kannst du über alle gebratene Sachen brauchen, auch wenn vom Bratten was überbleibe, so ist es eine gute Suppen dazu.

N. 665. Soff über einen schöpsenen Schlegel.

Wenn der Schlegel gebratten wird, so gieb ihn in eine Brattpfann, nimm Essig, Suppen, Butter, und Milchraum, begieß den Schlegel damit, wenn er halb gebratten, so nimm frische eingemachte Unnturken, schneid sie blattlet, wann sie aber frisch sind, so müssen sie geschält werden, leg sie in die Brattpfanne, laß also kochen, und wenn der Schlegel angerichtet wird, so gieß die Suppe darüber, du kannst es auch seihen, wie es dir beliebt.

N. 666. Spanische Soff.

Nimm ein Kalbfleisch, von Hühnern die Magerlin und Leberin, ein gutes Stück Rindfleisch, schneid Schinken, etwas Champian, Zeller, gelbe Rüben, Petersil, und laß in Butter anlaufen, hernach nimm

eine recht gute Rindsuppe, gieß sie darauf, laß es untereinander anderthalb Stund kochen, nimm in einen saubern reinen Hasen eine gute Handvoll weißes Mundmehl, nimm eine gute kalte Suppe, rühre das Mehl damit ab, damit das Mehl nicht knoppericht wird, wie zu einen Rindskoch, rühre es in die Suppe, und laß es eine Stund kochen, so kannst du diese Soffe zu allen Speisen nehmen.

N. 667. Specksoß.

Nimm Semmelschnittel, back's aus dem Schmalz, hernach back's klein, dann schneide guten Speck klein gewürfelt, und überbacke solchen ein wenig, schneide einen Zwiebel ganz klein, nimm klein geschnittenen grünen Peterfil, thue alles zusammen in ein Reindel, gieß Rindsuppe daran, und ein wenig Essig, das ansäurelet wird, gewürz es, und laß sieden, thue auch Butter daran, gieß über das Rindfleisch, schneide von Speck dünne Schnitzel, breuns auf dem Rost gelblicht, und leg obenauf das Fleisch.

N. 668. Umurkenssoß.

Nimm beyläufig 7 Umurken schäle sie und schneide sie ein, salz sie gut, und laß eine Weile in Salz liegen, gieb in ein Reindel eine Fetten, laß sie heiß werden, gieb 2 Löffelvoll Mehl darein, laß es ein wenig gelblicht werden, einen guten Theil spanischen Zwiebel klein geschnitten, grünen Peterfil auch klein geschnitten, gieb es in die Einbrenn, und laß es ein wenig anlaufen, gieb 2 Löffelvoll Milchraum daran, und laß es noch ein wenig anlaufen, hernach druck die Umurken gut aus, und gieb sie auch in die Einbrenn hinein, Pfeffer, Muskatblüß, neues Gewürz, von jedem etwas, und laß die Umurken eine gute Weile abdünsten, daß sie den Geruch verlieren, nach diesen gieb einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, ein wenig Essig, und laß es gut sieden, bis sie schön dick werden.

N. 669. Weinssoß.

Nimm ein halbes Seitel weißen Weins, mische ihn mit eben so vielen Wasser, und setze ihn zum Feuer.

Hernach thue ein Stück Citronenschaalen, abgeriebene Zucker, und etliche Citronenscheiben, auch wohl etwas Butter hinzu, und treibe die Brühe mit Eyerdotter gut ab, oder knöte ausgewaschenen Butter, etwas Mehl und das Gelbe von 3 oder 4 Eiern darcheinander, gieß Citronenschaalen, gewaschene und wohlverlesene Korinthen, etwas Muskatblüß, und ein wenig Zucker hinzu, und rühre es mit dem Wein ab, wozu du etwas Weinessig gießen kannst.

N. 670. Wälische Soff.

Nimm Korbkraut, Brunntroß, und Saurampfen, von jedem eine Handvoll, wasche es sauber aus, und hacke es klein zusammen, gieß in die Urtschale, gieße Essig und Provanger Del darauf, salze und pfeffere es, und gieß sie auf die Tafel.

N. 671. Wildprätbrat.

Nimm ein halbes Seitel guten Essig, und ein halbes Seitel Wasser, in eine Pfann, schneide 4 Hapfel Zwiebel darein, Lorberblattel, Rudelkraut, Limonieschäler, Bertram, Rosmarin, etliche Kerndel Pfeffer, 4 Gewürznagel, etliche Kronabetbeer, dieses alles zusammen in die Pfanne, laß es gut sieden, gieß über das Wildprät, decke es zu, dann ist es fertig.

N. 672. Wildprätbrühe.

Leg das Wildprät in einen Hasen, fülle selben mit gleichen Theilen Essig, Wasser und Wein voll an, salze es; gieß Gewürznagel, Pfeffer, neues Gewürz, Fimber, Muskatblüß, Kronabetbeer, Lorberblätter, Rudelkraut, Zwiebel, und ganze Limonieschäler dazu. Den Kopf von einer Wildschwein, mache also: löse das untere Bein vom Kopf, das Krandel und den Rüssel aus, nimm das Hirn weg, reibe ihn mit Salz, und grob gestossenen Gewürz, lege die Haut über einander, binde ihn mit Zwirn zusammen, und siede ihn in diesem Absud. NB. Auf diese Art mache das rothe Wildprät, als Haasen, Rebhühner, Tauben, Aenten und

alles, was zum Bratten gehört, nur nimm Essig als
 Wein, und keinen Wein und Wasser.

N. 673. Wildprätzpfesser.

Nimm 2 dünne Schnitten trockenes Brod, und
 bähe es, thue es in einen Hafen, nimm eine Hand-
 voll gedörrete Birnspaltel, eben so viel Zwetschgen und
 Wetscheln, oder eins von den letzten beyden allein, ha-
 cke Zwiebel und Aepfel recht klein, röste sie in Schmalz,
 thue sie auch hinein, laß sieden, bis weich wird, schlags
 durch, thue Pfeffer, und Ragelsuppe daran, mache
 es mit einem Saft oder Zucker süß, so ist er recht,
 du kannst auch die gerösten Zwiebel und Aepfel in das
 Durchgeschlagene thun, und nicht vorher, daß du es
 mit durchschlagst, es ist auch gut. Oder: Fange das
 Blut von einem Rapauner oder 2 Hendlin auf, rühre
 es in Essig wohl ab, daß es nicht zusammen geht,
 nimm Aepfel und Zwiebel, hacke klein und röste es in
 Schmalz, wie auch trockene Brodbrösel, gieß das Blut
 daran, auch Wein und Essig, laß miteinander sieden,
 schlags hernach durch, mach es süß mit Zucker, thue
 Pfeffer und Nügerl daran, ein wenig Butter, wann
 es etwann nicht fett genug ist, und laß also sieden.

N. 674. Zimmetsoß.

Nimm geröste Semmelbrösel, und gieß eine gute
 Rindsuppe daran, ein wenig Essig und Limoniesaft,
 ein wenig Muskatblüß, Zimmet, bis die Suppe da-
 von ganz braun wird. Der Zimmet muß aber nicht
 zu klein gestossen werden, Zucker so viel, daß es an-
 säuerlet bleibet, schneide Limonieschäler klein gewürfelt,
 und laß einen einzigen Sud machen, lege Butter daran,
 und gieß es sodann zum Rindfleisch.

N. 675. Zwiebelsoß.

Nimm 8 oder 9 Happel Zwiebel, puße und schnel-
 deln blattelt, hernach nimm 1 Löffelvoll Fetten in ei-
 ne Reine, und laß es heiß werden, lege ein Stückel
 Zucker darein, und laß ihn schön gelb anlaufen, nach-

dem werfe den Zwiebel darein, und laß ihn dünsten, bis er schön gelb wird, staube ein Kochlöffelvoll Mehl darauf, laß noch ein wenig dünsten, hernach gieß ein wenig Rindsuppe darauf, 1 Löffelvoll Essig, und laß es gut durcheinander aufkochen.

V. Abschnitt.

Gemüse oder Zuspeisen, an Fast- und Fleischtagen.

N. 676. Antipphiesallat faschierten.

Puße Antipphiesallat, so viel du brauchest, siebe ihn, aber nicht zu weit, hernach nimm ihn heraus, seiße ihn ab, und laß ihn auskühlen, dann schneide ihn in der Mitte nach der Länge von einander, aber nicht gar durch; hernach mache einen guten Fasch von Kalbfleisch, Hühnerleber, March, ein Eingerührtes von 3 Eiern, und in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, salze es, rühre es ab, gieb etwas Milchram dazu, streiche es auf den Salat, und binde es wiederum zusammen. Nimm Fette in eine Wein, und 3 Blättel Speck, lege den Salat hinein, decke ihn zu, laß ihn eine halbe Stund auf der Glut dünsten, dann richte ihn in eine Schüssel, mache eine gute Buttersoß darüber, gieb von der Soß dazu, wo er gedünstet hat, gieb es darüber und laß es noch einmal aufkochen; an Fasttagen werden anstatt Fleisch, Fische, und Krebschweifel genommen, anstatt March, Krebsbutter.

N. 677. Antipphiesallat gedünsten.

Erstlich schneide den Salat voneinander, blanchiere ihn ab, hernach nimm ein gutes Stückel But-

ter in eine Wein, laß ihn zergehen, nimm einen Löſſelvoll Mehl darein, laß es ſchön gelb anlaufen, nach dieſem gieße einen großen Schöpfſöffelvoll gute Schüh darauf, hernach ein wenig Pfeffer, Muſkatblüß, Salz was recht iſt, alſdann drucke den Sallat ſchön feſt aus, lege ihn hinein, gieß ein wenig recht fette Rindſuppe darauf, bedcke ihn durcheinander, ſetz ihn auf die Glut, laß ihn bey einer Stund ganz gemach dünſten, und nach dieſem richte ihn auf die Schüſſel. NB. In die Einbrenn wirf ein wenig Scharlott und R. denboh. l.

N. 678. Artichoeken gefüllte.

Nimm Artichoeken, ſiede ſie ſchön wetch, und blättele ſie ab, hernach treibe einen Butter ab, ſchneide geweichte Semmel, den Kern von Artichoeken, und Krebsſchwefeln zuſammen, rühre es mit dem Butter ab, ſchlage 1 Ey daran, Gewürz und Salz dazu, fülle damit die Artichoeken, und lege ein Blatt darauf, gieß die gefüllten Artichoeken in eine Schüſſel, und laß es mit Butterſoß nochmal einen Sud aufthun. Oder: Ueberbrenne ſchöne Artichoeken, aber nicht zu viel, nimm das mittlere Herz heraus, das oben ganz bleibt, buße das Rauhe davon ſauber, hernach ſchneide von den inwendigen Kern ein wenig heraus, überbrenne Krebsen, und auch ein paar Brüſtel, und hacke jedes beſonders, treibe ein ſchönes March ab, und rühre die Krebsen darein, hernach die Brüſtel und auch den Kern. Schneide wiederum das March klein gewürfelt, gewürz es, nimm auch ein wenig Milchraum und geweichte Semmel, hacke alles untereinander, und auch etliche Mandeln darunter, mache es hernach mit Eyern an, daß die Fülle aber nicht zu dünn iſt, fülle alſo die Artichoeken damit ein, und richte das heruntergeſchnittene Herz auf, bind es zuſammen, nimm andere ausgelaffene Krebsen, ſtoße ſie mit den geröſten Semmelnſchnitten und Butter untereinander, gieße ein wenig Rindſuppe dazu und laß es ſieden, treib es durch ein Sieb, thue

es zu den Artischocken; laß auf der Glut, bis die Artischocken ausgefotten sind, siedern, dann lege Butter und Gewürz dazu, und gieb es auf die Tafel. Wißt du sie aber auf den Fasttag machen, so laß das March und die Brüstel aus, sonst mache es wie beschrieben, demnach kannst du es, mit gebratenen Hühnlein, oder mit was anders, so du nehmen willst, reguliren, wie nach Fasten-Manier.

N. 679. Artischocken auf den Rost.

Wenn die Artischocken nicht gar gelind gesotten sind, so puße sie sauber. Schneide dann etliche Scharlotten mit Petersil, und ein paar kleine Zäherl Knoblauch fein, streue es in die Artischocken, wie auch Salz und Pfeffer, gieße Provanzöl oder frischen Butter hinein, lege sie auf den Rost, und lasse sie bratten. Zuletzt wenn du sie anrichtest, brücke Limoniesaft darüber.

N. 680. Artischocken mit grünen Erbsen.

Siede die Artischocken in Salzwasser ab, hernach puße das Inwendige sauber heraus, thue ein Stückel Butter darein, und ein wenig Muskatblüß, nach diesen setze ein Stückel Butter in eine Rein auf, laß ihn zergehen, und schütte die Erbsen darein, laß es ein wenig dünsten, nachdem staube ein Kochlöffelvoll Mehl darauf, laß noch ein wenig dünsten, nach diesen gieß noch ein wenig Erbsenwasser darein, ein wenig Muskatblüß, ein wenig Zucker, und ein wenig grünen Petersil zusammen, und wirf ihn auch hinein, decke die Erbsen zu, und laß dünsten, bis sie schön weich werden, alsdann setze die Artischocken darein, laß noch ein Sud aufstehn, so sind sie fertig. Oder: Dünste die grüne Erbsen, wie vorher gesagt worden mit etwas Butter, wenn sie weich sind, so staube etwas Mehl daran, gieße eine Rindsuppe nach, und laß gut verkochen, unterdessen schneide die Artischocken oben gleich, puße unten die kleinen Blätter weg, und lege sie in ein siedendes Wasser, koch sie weich, wenn sie weich sind,

kühle sie ab, wasche sie aus, lege sie in die grünen Erbsen, und laß noch einigemal aufkochen.

N. 681. Artischocken mit Limoniesaft.

Glebe die Artischocken in Salzwasser ab, löse die Kern schön heraus, putze sie sauber, und lege sie in ein frisches Wasser, das sie schön weiß bleiben, hernach nimm ein Stückel Butter in eine Rein, laß ihn zergehen, gieß einen halben Löffelvoll Mehl darein, laß ein wenig anlaufen, gieß ein wenig Rindsuppe darauf, lege die Artischocken darein, säure es mit Limoniesaft, ein wenig Muskatblüß, Salz was recht ist, laß noch einen Sud aufstehen.

N. 682. Erbsen gelbe auf böhmische Art.

Nimm in ein halb Häserl ein Settel schöne Erbsen, setze sie zu, und laß schön gemacht kochen, decke sie zu, und balge sie ab, wenn sie weich gekochet sind, salze sie, und decke sie wieder zu, und laß sie stehen, wann es Zeit zum Anrichten ist, so schmiere eine Schüssel mit Butter, schütte die Erbsen darauf, bestecke sie mit gepfäzter Semmel, brenne sie mit Zwiebel gut ab, setz ein wenig auf die Glut, und laß sie aufdünsten.

N. 683. Erbsen grün gedünste.

Nimm Butter in eine Rein, glebe die Erbsen darein; und lasse sie dünsten, hernach nimm in ein Pfandel ein wenig Butter, und 2 Löffelvoll Mehl, röste es gelblich, schneide ein wenig Petersil klein, lasse ihn anlaufen, oder röste ihn, thue es unter die Erbsen, salze sie, thue Pfeffer, Muskatblüß, und ein Bröckel Zucker daran, und lasse es noch ein wenig dünsten, alsdenn schütte Erbsenbrühe oder Petersilwasser daran, und laß es nochmal aufkochen.

N. 684. Erbsen grüne mit Lammfleisch.

Nimm die Brästel oder Karbonadestückel, schneide sie in kleine Stückel, und thue sie hernach in ein Geschir mit einem ganzen Zwiebel; ein Stückel Butter, Salz und etwas Pfeffer. Hernach lasse das Fleisch

dünsten, staube etwas Mehl daran, füll es mit Fleischbrühe aus, laß es kochen, und gieb die Erbsen auch dazu. Nachdem sie im Wasser einen Sud aufgeköcht haben, wie schon gemeldet ist, so thue ein klein wenig Zucker, und zuletzt einen geschnittenen Petersil dazu.

N. 685. Erdäpfel.

Die Erdäpfel werden gewaschen, im gesalzenen Wasser gesotten, reinlich geschält, und in Stücke geschnitten, dann lasse Butter in einer Klein heiß werden, röste geschnittene Zwiebel darein, gieb demnach die Erdäpfel hinein, salze, pfeffere und dünste sie, bis daß sie gelb werden, staube etwas Mehl daran, und rühre sie um, gieb eine gute Rindsuppe noch dazu; und laß sie damit kochen. Oder: Putze und wasche die Erdäpfel sauber; siede sie in gesalzenem Wasser, schäle sie und gieb in einer Schüssel auf die Tafel, in einer Soßschale aber, gieb frischen heiß zerlassenen Butter oder Senf dazu.

N. 686. Fisolten grüne.

Putze Fisolten schneide sie, und brenne sie im Wasser ab, schneide frischen Schinken blättricht, lege ihn in ein Rosteroll mit einigen Schnitzeln Speck, die Fisolten lege darauf, und laß sie dämpfen, bis sie weich sind; dann gieb eine gute Schuß, etwas Wein, Cardeln, Butter, ein wenig Pfeffer und Muskatblüß dazu, und laß sie auskochen; wenn sie zu dicken sind, kannst sie mit 2 Eiern legieren, gieb Schuttling und Petersil dazu. Die Fisolten müssen 2 Stunden vorher im Wasser liegen; oder: erstlich schneide die Fisolten so fein als du kannst, hernach giebs in einen Hafen, schütte ein heißes Wasser darauf, salze was recht ist, der Hafen darf nicht zu klein seyn, alsdann laß schön weich kochen, nachdem selbe es auf einen Suppentisch ab, nim ein gutes Stückel Butter in eine Klein, laß ihn zergehen, schneid ein Happel spanischen Zwiebel, und einen guten Theil Petersil recht fein zusammen, hernach gieb

ein wenig Majoran dazu, thue das Geschnittene alles in den zerlassenen Butter, laß ein wenig ausdünsten, alsdann schütte die Fisoln darein, thue ein wenig Pfeffer und Muskatblüß dazu, und laß bey einer guten Viertelstund ganz gemach dünsten, nachdem schütte 2 Löffelvoll Peterameßsig daran, laß noch ein wenig aufsteden.

N. 687. Gemüß auf niederländische Art.

Uebersprenge grüne Erbsen, und geschnittene gelbe Rüben, und auch ausgelöste Krebsenschwefel, und ganze Petersilwurzeln sammt dem Grünen, und einen guten Theil Speck dazu, gewürfelt geschnitten, und daß er keinen Geschmack hat, gieß eine gute Rindsuppe darauf, und laß steden, gewürz es und brenn es ein, wenn du es willst anrichten, so leg einen Butter daran, dann ist es gut.

N. 688. Sogumucken zu kochen.

Puße sie sauber, schneide sie zu Stückel, wasche sie sauber aus, nim in eine Reim halb Schmalz, halb Del, röste darinn grünen Zwiebel, grünen Petersil, und ein wenig Mehl, gieß hernach halb Wein, und halb Wasser daran, gewürz es, laß einen Sud aufstehn, lege die Schwammen hinein, und laß kochen.

N. 689. Karfiol.

Erstlich puße den Karfiol sauber, gieß ihn in ein Häferl, hernach drücke ein Stückel Butter in Mehl ab, gieß es auch in das Häferl, Salz was recht ist, nach diesem gieß ein siedendes Wasser darauf, laß ihn schön weich steden, alsdann seihe ihn ab, nimm ein gutes Stückel Butter in eine Reim, laß zergehen, gieß ein halbes Löffel Mehl darein, laß es ein wenig ansaufen, nach diesem gieß einen halben Schöpfloßvoll Erbsenwasser darauf, ein wenig Muskatblüß und Salz, lege den Karfiol darein, laß ihn noch einen Sud aufstehn, so ist er fertig.

N. 690. Kauli faschierter.

Laß in einer Wein 4 Schnitzel Speck; ein halbes Hoppel spanischen Zwiebel, und 1 Pfund kälbernes Schnitzel ein wenig eingehen, dieses schneide alles zusammen, und gieß um 3 Kreuzer March, 3 Zeherl Scharlotten, um 1 halben Kreuzer geweichte Semmel dazu; diesen Fasch stosse recht fein, und gieß 5 ganze Eyer dazu, diese salze und würze mit ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe. Hernach siebe 3 schöne Rosen Kauli, aber nicht zu weich, puße sie in Salzwasser, und lasse sie austüßlen; dann belege ein Rasteroll mit Speck, die Seiten stark mit Butter geschmieret, mit dem Fasch Daumbick ausgemacht, den Kauli lege hinein, die Rosen auf den Boden, überstreiche das Rasteroll mit den übrigen Fasch, und stelle es so in ein siedendes Wasser, gieß oben auf Blut, daß er sich umkehre, bey dem Unrichten nimm den Speck weg, und gieß Champiansoff darüber.

N. 691. Köhl gefüllter an einem Fasttage.

Nimm Köhl puße ihn sauber, hierauf thue ihn in einen Weidling, gieße heißes Wasser daran, drücke ihn aus, lege ihn auf ein Brett, und theile die Blätter voneinander. Alsdann mache einen Fasch. Den Köhl fülle also: Nimm einen rothen Schill, schneide ihn klein, drücke eine in Milch geweichte Semmel aus, schneide sie darunter, mache ein Eingerührtes, nimm Butter in ein Pfandel, laß ihn zergehen, schlage ein paar Eyer in den Butter, seß auf die Blut, laß wieder aufsieden, bis er dick wird. Demnach giebs auch zu dem Schill, thue Muskatblüth darein, salze es, und schneide alles zusammen was hier siehet. Die Kögel müssen aus dem Köhl ausgeschnitten werden, und statt dessen fülle Fasch hinein, die Blätter lege wieder so nahe zusammen, daß sie wie Stauden aussehen, und binde sie mit Epogat, daß sie den Fasch zusammen halten. Nimm Petersilwasser, salze es, laß

ge die Köhlstauden darein, laß sie kochen; hernach nimm Butter in ein Pfandel, laß ihn zergehen, thue Mehl darein, damit es eine Einbrenn wird, thue es auf den Köhl, laß ihn noch einmal kochen, hernach schneide die Köhlstauden voneinander, und lege ihn auf die Schüssel.

M. 692. Köhl gefüllter an einem Fleischtag.

Puße den Köhl, hohle ihn aus, überstede ihn, daß er aber nicht zerfällt, mache einen Fasz schneide 1 halb Pfund kalberne Schnitzel klein, häute sie aus, nimm um einen Kreuzer in Milch geweichte und ausgebrückte Semmelschmollen, von 3 Eiern ein Eingerührtes, das Ausgehöhlte von Köhl überstede, und drücke es gut aus. Nimm um 2 Kreuzer March dazu, schneide alles fein zusammen, salze es, rühre den Fasz mit 3 Kochlöffeln Milchraum ab; alsdann fülle den Köhl recht voll an. Nimm in eine Reih eine Abschöpfleuten oder Spieß, und zwey Zehrl Knoblauch lege den Köhl darauf, gieße einen Schöpfstößelvoll Rindsuppe daran, bedcke ihn zu, laß ihn auf der Glut dreyviertelstund dünsten. Mache in einer Reih eine gelblichte Einbrenn, nimm die Soß von gedünsten Köhl, ist sie zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, laß gut verdicken, richte den Kopf auf eine Schüssel, die Soß darsüber, laß noch einmal aufkochen.

N. 693. Köhl gefüllter mit Bratwürst.

Nimm schönen Köhl, der aber nicht zu frisch ist, thue die Krögel heraus, überbrenne sie, mache damit eine solche Fülle, wie bey dem gefüllten Köhl, wasche alsdann den Köhl sauber aus, fülle ihn schön und gleichlich ein, und verbind ihn mit einem Spagat; laß ihn hernach in einer geschmackhaften Suppe kochen, richte ihn hernach auf ein Teller, thue den Spagat davon, schneide ihn in der Mitte voneinander, mache hernach aus jedem halben Theil wieder 2 oder 3 Theil, alsdann richte ihn in eine Schüssel, und bratte Bratwürst so

viel du willst. Mache sobann aus einer Brattwurst 2 Stückel, und lege sie zwischen den Köhl rings herum, stede auch Schnecken weich, putze sie sauber, lege sie in Mehl um, backe sie aus dem Schmalz; und lege sie darauf. Hernach mache eine gute Buttersuppe, gewürze sie, und las sie auf der Glut siedem; lege auf die Leht noch Butter dazu, wenn du Krebsenbutter haben kannst, ist es besser, laß ihn wie andern Butter zergehen, und gieß ihn darüber.

N. 694. Köhl mit Krebsen gefüllt.

Nimm 3 schöne feste Köhlhappel, höhle sie aus, nimm bey 30 Krebsen, stede sie ab, löse die Schweißeln und Scheeren aus. Schneide dazu überbrennten Köhl, eingeweichte Semmelschmollen, ein von zwey Eiern gemachtes Eingerührtes wohl untereinander. Alsdann stöße die Krebschäler, und mache Krebsbutter damit; von diesem Butter nimm den halben Theil, gieß das Gehackte hinein, und laß es ein wenig angehen: wenn es kalt ist, schlage ein Ey daran, salze und würze es, fülle alsdann den Köhl damit, blinde ihn mit einem Faden zu, lege ihn in eine Rindsuppe, und laß ihn siedem, bis er mürb wird, nimm ihn heraus, und laß ihn abkühlen, schneide ein jedes Happel in vier Theile, gieß den andern rothen Butter darauf, brenne die Rindsuppe schön licht ein, worin der Köhl gesotten, gieß sie auf den Köhl, decke es zu, laß es wohl siedem, und richte es hernach an.

N. 695. Köhl blauer mit Kastanien.

Erstlich nimm einen schönen blauen Köhl, schneide die Krögel heraus, schneide sie mitten voneinander wasch ihn gut aus, hernach brenn ihn zweimal mit siedenden Wasser ab, wirf ihn in eine Pfanne, laß ihn siedem, als wie ein weiches Ey, nach diesen setze ihn ab, schweiß ihn mit einem frischen Wasser gut ab, und druck ihn fest aus, nimm bey einem halben Pfund Butter in eine Reih, laß ihn zergehen, schneide ein Hop-

pel spanischen Zwiebel recht fein, gieß ihn in den Butter laß ihn ein wenig auflaufen, hernach gieß den Köhl hinein, salz und pfeffer ihn was recht ist, nimm das Rüdelschäufel, und rühre den Köhl gut durcheinander, laß ihn bey einer halben Stund gut abdünsten, bestaube ihn mit Mehl, gieß 3 gute Löffelvoll Gänsfetten hinein, gebrattene Röstn, so viel du willst, und laß ihn noch eine Weile dünsten.

N. 696. Köhl blauer mit Reiß.

Ueberbrenne den Köhl halben Theil, fiede einen Reiß ganz reblicht, schneide einen Speck schön klein blattelt, auch March blattelt geschnitten, lege das March und den Speck halben Theil in die Rein, seihe den Reiß und den Köhl bey einem Tropfen ab, und thue beydes in die Rein, lege den übrigen Speck und March darauf, salze und gewürze es, streue etwas Mehl darauf, hülle es zu, und lasse es also dünsten, rühre es etlichemal um doch daß der Köhl und Reiß ganz bleibt. Wenn es gut gedünstet ist, so richte es schön zierlich an, und ziere es mit gebackenen Leberln und Magerln, oder mit was dir beliebt, gebrattene Kastanien gehören auch darunter.

N. 697. Köhl grüner fasshirter.

Nimm einen grünen Köhl, der aber nicht groß ist, lasse die Stauden ganz, wasche sie sauber aus, und blanschiere den Köhl ab, hernach gieß ihn auf ein Sieb. Den Fassch dazu mache auf folgende Art: nimm ein käibernes Schnitzel, Speck, um einen Kreuzer in Milch gewelchte Semmel, drucke sie gut aus, nimm auch einen abblanschierten Köhl, schneide ihn recht fein, hernach treib ein Stückel Butter ab, gieß den geschnittenen Fassch hinein, schlage 2 ganze Eyer, und 3 Dotter daran, und salze es, hernach nimm den Köhl auf ein Brett, löse die Blätter subtil auseinander, und gieß den Fassch darauf, lege es wieder mit Blättern zuformire eine Köhlstaude daraus, und rolle sie in Mehl

um, hernach nimm eine Rein, bestreiche sie mit Butter, nimm ein wenig Speck, ein paar Schnitzel Schuncken, lege es sammt den Köhl hinein, und setze es auf eine gemache Glut, gieb ein wenig Rindsuppe darauf, damit sich der Köhl nicht anlegt, heutle die Rein öfters, und wenn der Köhl weich genug, und Zeit ist zum Anrichten, so gieb ihn schön zierlich auf die Schüssel, ziehe die Fetten gut herunter, und gieb die Soß oben darüber. Auf diese Art faschirt man auch den Antiphiesallat.

N. 698. Köhl grüner gestürzter.

Nimm einen kleinen grünen Köhl, wasche und puze ihn sauber, schneide ihn in zwey Theile und blanchiere ihn ab, hernach nimm ein Rasteroll, belege es mit Speck und Schuncken, und gieb Salz und Mustatblüß daran, hernach nimm 2 oder 3 Stunden Köhl, und ein Stückel Kaiserfleisch, oder lang geschnittene gefelchte Schuncken, und so fort bis das Rasteroll voll ist, gieb aber in der Mitte einen Speck, und einen Anrichtelöffelvoll Schäß, hernach gieb unten und oben eine Glut, oder setze es in einen Ofen, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so stürze den Köhl um, den Speck und Fetten seihe sauber weg, und gieb den Köhl ein wenig Golly.

N. 699. Köhlprockerln.

Puze sie recht rein, setze sie mit Wasser auf, lasse sie damit kochen, gieße das Wasser ab, gieße Fleischbrühe daran, thue Butter, Semmelbrösel und Mustatblüß dazu, und lasse sie damit kochen. Du kannst die Soß mit Eyerdötter absprüheln, auch eine Krebssoß daran machen.

N. 700. Köhlrabi geblattleter.

Schneide ihn schön dünn blättlicht, siede ihn in Salzwasser ganz weich, nimm in eine Schüssel Butter und Milchraum, lege etwas von dem geschnittenen Köhlrabi darein, hernach Fatsch, wieder Blättel, wieder Fatsch, und so fort, bestreiche es auf der Höhe mit

Fasch, und den Fasch bestreiche mit Milchsaum, gies ein wenig Suppe daran, daß es nicht anbrennte; oben und unten Blut, daß es schön geblüht wird, hernach angerichtet, und gieb es mit Buttersoß.

N. 701. Köhlrabi gefüllet.

Schäle nach Gedünken Köhlrabi, schneide die Blättel weg, hohle den Köhlrabi schön dünn aus, lege die Blättel darauf, und laß ihn kochen, das Geschabene aus dem Köhlrabi siebe schön weich, hernach drucke es fest aus, und gieb es auf ein Schneidbrett, um $1\frac{1}{2}$ Rr. Mandsemmel in der Milch gewelcht, aber die Rinden weg, druck sie fest aus, gieb sie auch zu den Köhlrabi, nach diesem ein gutes Stückel geschabenen Speck auch dazu, schneide alles recht fein durcheinander ab, salz und thue ein wenig Muskatblüß, hernach 2 Eyer daran, und misch gut durcheinander, alsdann nimm ein Stückel Butter in ein Reindel, laß ihn zergehen, und schütte ein halb Seitel Erbsen darein, und laß sie schön weich dünsten, nach diesem schneide die Krebschwelzerl gewürfelt, und gieb sie auch darein, und wenn die Erbsen weich sind, so fahre sie vom Feuer, nimm den Fasch, lege den Köhlrabi inwendig an, gieb überall ein Löffelvoll grüne Erbsen darein, überstreiche es mit Fasch, hernach binde den Köhlrabi gut zu, koch ihn in dem Salzwasser bey 3 Viertelstund, nachdem nimm ein Stückel Butter in eine Reih, laß ihn zergehen, gieb ein halbes Löffel Mehl darein, laß ein wenig anlaufen, hernach schütte einen guten Löffelvoll Suppe darauf, lege ein gutes Stückel Krebsbutter darein, ein wenig Muskatblüß, und gefaßzen, alsdann thue die Blättel von den Köhlrabi weg, setze den Köhlrabi in die Soß, laß ihn noch ein wenig aufkochen.

N. 702. Köhlrabi mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Nimm einen schönen runden Köhlrabi, schäle ihn aber nicht gar zu klein, und schneide Form daraus, wie

ein Brätling, blauschiere ihn in Wasser, aber nicht zu weich, hernach setze eine Rein mit Butter auf, richte den Köhlrabi hinein, gieß eine Fleischsuppe daran, damit es weich bleibet, und laß ihn weich kochen, daß er aber nicht zerfällt; hernach nimm ein Sittel grüne Erbsen, blauschiere sie ab, gieß sie auf ein Sieb, nimm gelbe Ruben, und stich sie mit einem kleinen Ausstecher aus, blauschiere sie im Wasser, und seihe sie ab, nimm sodann in eine Rein ein Stück Butter, gieß die Erbsen und gelbe Ruben hinein, lege ein Stückel Zucker daran, und salze es, wenn es gedünstet ist, so gieß ein wenig Solly, oder Buttersoß daran, hernach nimm den Köhlrabi, und richte die Erbsen und gelbe Ruben darüber.

N. 703. Kraut angelegtes.

Erstlich nimm 2 Happel süß Kraut, schneide die Stängel heraus, hernach thue die ganzen Blätter schön herunter, bis auf die Kregel, stede es in einem Häserl schön weich, hernach drucke die Pögl gut aus, gieß sie auf das Schneidbrett, um $1\frac{1}{2}$ fr. Semmel in der Milch geweicht, thue die Rinden schön weg, druck sie fest aus, gieß auch dazu, nachdem ein Spaltel spanischen Zwiibel, alsdann schneid alles recht fein zusammen, nimm in einen Weidling 3 Loth Butter, treib ihn ein wenig ab, gieß das Geschnittene darein, schlage 4 Eyerdotter daran, rühre es bey einer guten halben Viertelstund ab, nach diesem ein wenig Muskatblüß, und salzen, hernach nimm einen ganzen Viertel gesottenes Kaiserfleisch, 2 gebrattene Brattwürst, schneide das Kaiserfleisch und Brattwürst in kleine Stückel, hernach gieß auf eine Schüssel zwey Löffelvoll Milchraum, nach diesen belege die Schüssel mit Krautblätter, bestreue es mit Fäsch, alsdann überleg es mit Kaiserfleisch und Brattwürst, nachdem lege wieder Kraut darauf, und so fort, bis es gar ist, alsdann decke es mit dem Kraut zu, gieß 2 Löffelvoll Milchraum darauf, ein we-

nig Butter, hernach gieß unten und oben Blut, und backe es schön braun, so ist es fertig.

N. 704. Kraut auf französische Art.

Glebe das Kraut, nimm ein Stückel gesottenes fettes mürbes Rindfleisch, nimm eine kleine Leber- oder Brattwurst, löse sie von dem Darm, hacke das Rindfleisch, alsdann hacke die ausgelöste Leber- oder Brattwurst darunter, schneide grünen Petersil und Schnittling; siebe ein Stückel Speck, schneide dünne Schnitzel, bratte eine Brattwurst, schneide Stückel daraus, lege in eine Schüssel Butter und Gewürz, den Milchraum, geschnittenen Petersil und Schnittling, und gebähete Semmelschnitten; dann wieder eine Lage Kraut, und so mache Lagen, so viel dir beliebt, doch aber ist zu merken, daß obenauf die Speckschnitzel und Stückeln Brattwürst zu liegen kommen müssen, darüber lege sehr dünn Kraut, daß man alles durchsehen kann, streue Grünes darauf, alsdann schneide etliche Schnitten Semmel wie ein Dreyeck, röste solche in Schmalz. Wenn das Kraut genug gedünstet hat, und du es anrichtest, so stecke die gerösteten Semmelschnitten um den Ranst herum, mit dem Spitz in die Höhe, und regulire den Ranst mit gebackenen Lebern.

N. 705. Kraut gedünstes.

Nimm in eine Rein einen guten Theil Abschöpf- fette oder Schmalz, und ein Stückel gestoffenen Zucker, laß schön braun werden, thue das Kraut hinein, dünste es schön braun, staube 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, alsdann gieß einen Schöpfloßelvoll Rindsuppe daran, daß nicht zu dick und nicht zu dünn wird, laß noch ein wenig siedeln, hernach richte es an, lege einen Fasan, Brattwurst, Kaiserfleisch, oder was dir beliebt darauf.

N. 706. Kraut gefülltes an einem Fasttag.

Nimm ein schönes Happel Kraut, das nicht gar zu fest ist, hoble es halben Theil aus, das ausgehobelte Kraut überstede, nimm 2 hartgesottene Eyer, von

einem Stückel Fisch das Fleisch, nimm 15 ausgelöste Krebse, hacke sie klein, für $\frac{1}{2}$ Kreuzer Semmel, welche sie in der Milch; hacke sie auch darunter, lasse sie in Schmalz anlaufen, hernach lasse es abkühlen, Gewürz nach deinem Belieben, schlage ein paar Eyer daran; rühre es gut ab, fülle es hernach ein, siebe es schön weich, nimm einen gerösteten Butter, und mache die Suppe.

N. 707. Kraut gefülltes an einem Fleischtag.

Nimm ein Kraut, höhle es inwendig aus, was du herauschneldest, das setz im Wasser zu, laß schön weich kochen, nimm ein Stückel Speck, hacke ihn klein, hacke auch grünen Petersil darunter. Hernach nimm das gekochene Kraut, was du inwendig heraus hast, aber etliche Blätter heb auf, drücke es recht gut aus, und hacke es darunter, wenn es klein genug ist, so treibe eine Rindsfette ab, thue das Gehäckel darein, 4 Löffelvoll Milchraum darunter, schlage 5 Eyer daran, salze es, rühre es recht gut durcheinander. Nimm Semmelbrösel, die ausgehohlenen Happel Kraut mußt du auch schön weich kochen, du mußt aber acht geben, daß du sie nicht zerrettest. Hernach fülle es ein, hänge es in einen Hafen Wasser, und laß kochen. Wenn es gekocht ist, so richte es auf eine Schüssel, zerschneide es, und mache eine Buttersuppe darüber.

N. 708. Kraut gefülltes mit Kalbfleisch.

Nimm ein Happel Kraut, hölse es aus, nimm von dem Herausgeschnittenen eine Handvoll, überbrenne und schneide es mit Speck, Kalbfleisch und March, nimm dazu Semmelbrösel, Salz und Gewürz, schlage 7 Eyer daran, gieß 2 Löffelvoll Milchraum dazu, rühre alles wohl unereinander, und fülle das Kraut damit, lege ein paar Blätter oben darüber, und verbinde es wohl, hernach lege es in eine Rindsuppe, decke es zu, laß es wohl kochen; wenn es mürb ist, so löse den Faden auf, nimm die Blätter weg, schneide ein jedes

Happel in vier Theile, lege sie in die Suppe, worinnen es gelegen, Milchraum und Kreebsbutter, und brenne es ein, lege das Kraut auf die Schüssel, und die Soß darüber.

N. 709. Kraut gemischtes.

Siede das Kraut, und leg ein Stückel Speck darein, richte es in eine Schüssel, thue in die Schüssel Butter, Gewürz und Milchraum, hacke ein wenig gesottenes Rindfleisch, auch March und Butter, schneide 1 oder 2 Brattwürst zu kleinen Stückeln, und aus dem im Kraut gesottenen Speck dünne Schnitzeln. Mische es untermischt in eine Schüssel, so oft du eine Lage Kraut legest, so gib du eine Lage von Fisch darauf, Brattwürst, Butter, Gewürz und Milchraum, der Speck muß aber auf den Rand heraus liegen, gieß eine Krastsuppe darüber, setze es auf eine Glut, und lasse es dünsten.

N. 710. Kraut gestürztes.

Nimm ein schön rundes Krauthappel, löse die großen Blätter herunter, damit sie aber nicht zerrissen werden, blanschiere es ab, schneide die groben Stängel heraus, und laß sie hindann liegen, damit sie kalt werden, den Fäsch dazu mache auf folgende Art: Blanschiere das inwendige Kraut, nimm ein Stückel überdünstet Kalbfleisch, March, Speck, grünen Petersil, ein Eingerührtes von 2 Eiern, und um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmel, schneide dieses alles sammt dem klein blanschierten Kraut zusammen, treib ein klein wenig Butter ab, gib den Fäsch hinein, schlag 2 ganze Eier daran, salze es, und gib Muskatblühe dazu schneide etwas Kaiserfleisch gewürfelt, gib es unter den Fäsch, und rühre es untereinander, hernach nimm die blanschierten Krautblätter, bestreich sie klein Fingerdick mit Fäsch, gib ein wenig Milch und Semmelbrösel daran, decke es mit Blätter zu, und auf diese Art mache es fort, bis der Fäsch gar ist, und formire es, wie eine Kasterollpastette; schmiere ein Kasteroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, gib das Kraut

hinein, mach unten und oben Blut, gieß aber obacht, daß es sich nicht anleget, wenn es um und um schön gelb ist, so stürze es heraus, ziehe die Fetten gut ab, gieß ein klein wenig braune Colly darüber, und wenn du willst, so kannst du auch ein wenig Milchraum und Semmelbrösel daran geben; du mußt es aber noch einmal auffochen lassen, wenn du kein Kaiserfleisch hast, so nimm etwelche Krebschweifeln unter den Fasz, und den obigen Butter.

N. 711. Kraut gewickeltes.

Nimm von zwey schönen Krauthappeln die Blätter, schneide die Stengel heraus, und brenne sie mit siedenden Wasser ab. Wenn sie weich sind, so nimm sie heraus, schneide 1 halb Pfund kälbernes Fleisch klein, nimm um 1 halben Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, von 2 Eiern ein Eingerührtes, Krebs- oder frischen Butter und Krebschweifeln, schneide alles fein zusammen, salze es, und fülle das Kraut. Wickle es zusammen, nimm in eine Rein mit einem breiten Boden etwas Butter, und etwas Milchraum, das Kraut darauf, aber nicht auf einander, gieß ein wenig Rindsuppe daran, laß auf der Glut dünsten, stauhe etwas Mehl darüber, laß ein wenig stehen, rieches alddann auf eine Schüssel, und die Soß darüber.

N. 712. Kraut glasirtes.

Belage eine Rein mit Speck, 4 Schnitzel Schuncken, 2 Happeln spanischen Zwiebel, 2 gelbe Rüben, einem Stückel Zeller, Pfeffer und neuem Gewürz, hernach schneide die Stengel heraus; und lege die ganzen Hoppel darein, jedes Hoppel bestre mit Salz und Kümmel, und laß es ganz gemach gehen, wenn es anfängt zu prasseln, so gieß ein wenig Schüh darauf, und laß es wieder eingehen. Das gedünste Kraut leg in eine andere Rein, die vorige Rein setz auf eine Glut, stauhe 2 Löffelvoll Mehl darauf, laß es eingehen, und gieß noch einen Schöpfloßelvoll Schüh darauf, die Soß lasse gut einstehen, und passiere sie über das Kraut;

bestreue es stark mit Zucker, und lasse es auch eine halbe Stunde eingehen, beutle es auch zuweilen, daß es sich nicht anlege, und dann gieß es auf die Schüssel, und die Soß darüber.

N. 713. Kraut mit Pertramessig.

Schneide das süße Kraut als wie den Krautsalat, hernach nimm eine Fette in die Reih, laß sie heiß werden, nach diesem lege ein Stückel Zucker darein, laß ihn schön braun anlaufen. alsdann schütte das Kraut darein, laß es schön langsam dünsten, daß es schön braun wird, hernach stauhe ein Kochlöffellvoll Mehl darauf, laß noch ein wenig dünsten, nach diesem gieß ein wenig Schuß darauf, laß recht schön gemacht eindünsten, daß das Kraut schön mürb wird, alsdann gieß 4 Eßlöffellvoll Pertramessig darauf, laß noch ein wenig aufdünsten, und salz was recht ist, dann ist es gut.

N. 714. Kraut mit Raam.

Thue etwas Bratt- oder andere Fette; oder etwas Butter in ein Geschier, und lasse es auf dem Feuer zergehen; schneide hiezu einen Zwiebel blattweiß, lasse ihn dünsten, gieß sodann das Kraut hinein, und lasse es auch langsam dünsten. Endlich mache einen Löffellvoll Mehl gelb, gieß es darein, und lasse es hernach gar auskochen, und gieße zuletzt etwas sauren Raam daran, und thue etwas Fleisch von einem gebratnen Geflügel, ohne Beine, in kleine Stückel geschnitten dazu, und laß es kalt werden. Hierauf mache einen Reif von Tatg auf die Schüssel, gieß das Kraut kalt hinein, streue oben ein wenig geriebene Semmel auf, setze es in den Ofen, und lasse es eine Farbe bekommen, so ist es gut und fertig. Dieses Kraut kann auch an einem Fasttage gemacht werden. Anstatt des Fleisches nimm dann gebackenen Hechten, oder einen gefachten Fisch, wie es deren unterschiedliche giebt, die Brätten müssen aber davon kommen. Du kannst eben so alle Gemüse, die an Fleischtagen zu kochen gelehret worden sind, auch an den Fasttagen ma-

then, Wenn du anstatt der Fleischbrühe eine Erbsensuppe nimmst, und übrigenß auf die nämliche Art beym Kochen verfährest.

N. 715. Kraut mit Rebhuhn.

Schneide 3 Happel Kraut wie Krautsallat, dann lasse in einer Rein eine Fette heiß werden, gieß das Kraut hinein, und laß es eine Viertelstunde dünsten, hernach staube Mhl darauf, und laß es noch ein wenig dünsten, gieß etwas Suppe, 4 Löffelvoll Essig, Salz, und am Ende 3 Loth Zucker dazu, lasse es schön marb dünsten, bey dem Anrichten gieß das Kraut auf die Schüssel, und in die Mitte ein gebratenes Rebhuhn.

N. 716. Kraut mit Schinken.

Nimm 2 Happel Kraut, schneide es in der Mitte voneinander, den Stängel heraus, alsdann nimm eine Rein, belege sie mit Speck, überleg ihn auch mit Zwiebel, etliche Schnitzel Schinken, hernach lege das Kraut hinein, daß das Aufgeschnittene in der Höhe liegt, thue es ein wenig salzen, gieß auch ein wenig Rimmel darauf, setz es auf die Glut, und laß gemach dünsten, bis der Speck schön braun wird, nachdem gieß ein wenig Schuß darauf, und laß das Kraut dünsten, daß schön marb wird, alsdann nimm eine Rein, lege das Kraut in die Rinde schön hinein, nach diesem setze die Rein, wo das Kraut darinn gedünstet hat, wieder auf die Glut, einen guten Kochlöffelvoll Mhl darein, laß noch ein wenig dünsten, einen guten Schöpflöffelvoll Schuß darauf, laß gut durcheinander aufstehen, alsdann nimm die Soß, und seihe es auf das Kraut, besäe das Kraut wohl mit Zucker, setze es auf die Glut, laß bey drey Viertelstund ganz gemach dünsten, hernach richte das Süppel darüber, so ist es fertig.

N. 717. Kraut mit Speck.

Nimm ein Krauthappel, blättere es ab, schneide Radel davon, und salze es, hernach laß einen guten Theil Speck aus, und seihe die Krammel weg, gieß

ein Stück Zucker darein, damit es schön gelb wird, gieß das gesalzene Kraut hinein, und laß dünsten, so viel du glaubst, daß es Saft braucht, so spritze einen guten Essig darauf, das es aber nicht zu sauer wird, und seinen rechten Geschmack hat, wenn es weich genug, und durch und durch braun ist, so staub einen Kochlöffelvoll Mehl daran, rühre es wohl durcheinander, damit es nicht pappicht wird, wann das Mehl verdünstet ist, so gieß ein wenig braune Schülj daran, und belege es mit Kaiserfleisch oder Brattwurst.

N. 718. Kraut rothes.

Schneide das Kraut von der Hand wie sich gehört, dergleichen einen Zwiebel recht klein. Setz hernach ein Stückel Schmalz oder Fette auf das Feuer, laß es heiß werden, gieß einen Zwiebel dazu, und das Kraut, Salz, Pfeffer, und ein wenig guten Essig, stell es auf eine Glut, und laß es langsam dünsten: Du kannst auch Kastanien dazu geben. Wenn die Soß zu dick wird, so gieße ein wenig Fleischbrühe daran. Zuletzt wenn es bald fertig ist, staube ein klein wenig Mehl daran, und laß es gar ausdünsten, so ist es fertig. Auf diese Art kann auch das weiße Kraut gekocht werden, nur daß kein Essig dazu kommt; zu dem sauren Kraut kann aber nach Belieben ein wenig genommen werden.

N. 719. Kraut weißes.

Nimm ein schönes rundes Krauthappel, oder auch mehrere, und höhle dasselbe mit dem Messer aus, doch so, daß die Dorsen oben nicht zerschnitten werden. Dieses Happel thue, nebst einem andern ganzen ins Wasser, und lasse es abkochen. Sodann nimm das ganze Happel heraus, lasse das Wasser herauslaufen, drücke es gut aus, schneide die Dorsen weg, und lege es auf ein Schneidbrett. Hierauf schneide ein mageres Stückel Kalbfleisch, nebst einem Stückel guter Nierenfette, etliche Scharlotten, ein wenig Basilikum, Thü-

mian, Salz und Pfeffer, alles zusammen recht fein in ein Geschirr, lasse es mit einander dünsten, und gieß es sodann zu dem Kraut. Nun gieß ein Stückel eingeweichte Semmel mit etlichen Eyerdottern dazu, mische alles gut zusammen, und fülle hernach das ausgeschnittene Happel damit, schneide ferner 2 dünne Schinkel Speck; lege eines oben, das andere unten und binde es mit einem Bindfaden in der Rundung zusammen. Hierauf thue in ein Geschirr etwas Zucker, nebst Butter oder guter Fette, lasse den Zucker braun werden, gieße eine weiße oder braune Fleischbrüß daran, lasse es aufkochen, salze es, und lege das gefüllte Happel hinein, nebst einem Zwiebel und einen halben Lorbeerblatt, decke es mit einem Deckel zu, stelle es auf eine Glut, lasse es langsam kochen, mache einen Löffelvoll Mehl gelb, und gieß ihn dazu. Hierauf nimm das Happel heraus in ein saubers Geschirr, schöpfe die Fette wohl ab, seihe die Brüß durch ein Haarsieb an das Happel, gieße eine Portion sauern Raum, oder Obers dazu, und laß es wieder kochen, bis es kurz eingekocht hat, alsdann ist es fertig zum Anrichten. Nimm nun den Bindfaden und den Speck davon.

N. 720. Kraut saures mit Fasan.

Nimm einen guten Theil geschabenen Speck, und spanischen Zwiebel hinein, und laß ihn anlaufen, gieß das Kraut auf ein Brett, schneide es mit dem Messer, gieß es in den Speck und aufgelaufene Zwiebel, lege einen Schinken, oder was du sonst Gebratenes hast, hinein, damit das Kraut einen guten Saft bekommt, laß es gut dünsten, und wenn es braun genug ist, so gieß einen Schöpfloßvoll Colly darauf, oder bestauch es mit Mehl, und begieß mit einem Schöpfloßvoll Schüh. Wenn der Fasan gebraten ist, so nimm den Butter; wonit er begossen worden, sammt dem Saft, der heraus lauft, gieß ihn in das Kraut, daß es aber

nicht zu fett wird; wann du anrichtest, so nimm die Schinken, oder was du sonst hast, heraus, lege den Fasan auf das Kraut oder extra. Du kannst auch anstatt des Fasans, Rauterfleisch, Bratnwurst, oder gebackene Leber darauf geben.

N. 721. Kraut saures mit Häring.

Bereite das Kraut. Nimm gewässerte Häring, und einen Hechten, schneide kleine schmale Stückerl, backe sie in Mehl umgekehrt aus dem Schmalz, röste auch klein geschnittene Semmel in Schmalz. Dann nimm eine Rein, mache eine Lage Butter, Milchraum, Gewürz, die andere mit Kraut, wieder eine mit Häring und Hechten, und so fahre fort, wie bey den Vorigen. Du kannst auch den Ranft mit den Häringen belegen. Röste einige lange Semmelschnitten in Schmalz, stelle sie zwischen die Häring und Schüßeln, doch so, daß der halbe Theil auf den Ranft heraus langet, lasse es also auf der Glut gut kochen. Wenn du es willst auftragen lassen, so backe Eyer darauf, und nimm einen Pickelhäring, ziehe ihm die Haut ab, und schneide ihn ganz klein, lasse ihn im Butter dünsten, und streue ihn also darauf. Du kannst es also regulieren, mit was du willst.

N. 722. Kraut saures mit Hechten.

Stede das Kraut, stede den Hechten ab, klopfe ihn und gläube die Gräten davon sauber weg, schmiere eine Schüssel mit Butter; thue Gewürz und Milchraum darein, und ein paar ganz dünne Semmelschnitten, dann eine Lag Kraut und Fisch, und so fahre fort, zwischen jede Lag Kraut und Fisch, Butter, Milchraum, und Gewürz zu geben. Die Hechtenleber lege in die Mitte, setze sie auf eine Glut, und laß aber nicht zu stark einsieden; reguliere es, mit was du willst.

N. 723. Kraut saures mit Kapauen.

Stede das Kraut, und in denselben ein Stückel aber nicht schmierelnden Speck. Nimm einen gebuß-

ten Kapaun, fülle in denselben sauber gewaschene geschnittene und von Gräthen gelöste Sardellen, von einer Elmonte die geschnittenen Spalten, die Schäler und Kern davon weg, Gewürz und Butter, salze ihn, aber inwendig nicht stark, und wenn du ihn eingefüllet, so nähe ihn zu, stecke ihn an Spieß, und bratte ihn, aber so, daß er eher braun wird, als er ausgebraten ist, ziehe ihn vom Spieß ab, und stecke ihn in das Kraut, das Kraut würze mit Muskatblüß und Pfeffer, thue ein Stückel Butter darein, und lasse also den Kapaun mit dem Kraut gut ausdünsten. Wenn du anrichtest, gieße Milchraum darüber, und regulire den Ranst mit gebackenen Vofßen, den Kapaun in die Mitte.

N. 724. Kraut saures mit Rogen.

Siede den Karpfenrogen in Essig ab, mache eine Knoblauchsuppe darüber. Alsdann dünste das Kraut mit Butter, bestaube es ein wenig mit Mehl, gieb die Brüh von dem Rogen wie auch den Rogen darunter, laß es noch dünsten, hernach richte es an, wenn es Zeit ist, gieb gebackenen Rogen darauf.

N. 725. Krautrüben gedünst.

Nimm Krautrüben, schäle sie, schneide sie nach einer beliebigen Fason, lege in eine Klein ein wenig Fette, thue ein Stück Zucker hinein, laß ihn braun werden, lege die geschnittenen Rüben alsdann in die Fette, dünste sie darin, streue etliche Löffelvoll Mehl daran, dünste sie so lang, bis das Mehl gut verdünstet, und nicht pappet wird, salze es, gieße ein wenig Suppe daran, gewürz sie; belege sie, mit was dir beliebt.

N. 726. Linsen Golly.

Sied schöne große Linsen recht weich, so daß man sie mit dem Löffel zerrühren kann, hernach pfarze in ein Reindel etwelche Semmelschnittel, nimm ein paar Eyer, spanischen Zwiebel, und wenn du etwa ein Geripp von gebratnen Rebhühnern, oder Kapauner haßt,

so gieß es auch dazu hinein, wenn dieses alles zusammen geröstet ist, so stosse es in einem Mörser recht klein, und gieß es sammt den Linsen in einen Hafen, gieß es mit Fleischsuppen an, gieß Muskatblüß, und 2 Pöndel Pfeffer hinein, laß wohl aufkochen, gieß während dem Sieden ein wenig gelblichte Einbrenn, oder ein Stück in Milch umgekehrten Butter hinein; wann es ausgesotten ist, so schlag es durch ein Haarsieb, nimm Brattröust so viel du nöthig hast, bratte es auf einer Seite ganz gähe, damit sie im vollem Saft sey, gieß sie in die durchgeschlagene Linsen Golly, lasse es gar aufkochen, und richte es auf gepfarzte Semmelschnitten an.

N. 727. Predling gefüllte.

Schneide von den Predling die Stängel herab, und schneide sie recht klein, nimm grünen Petersil dazu, und dünste das Geschnittene in Butter, und ein wenig Milchraum, füll es in die Schwammen ein, leg es in eine Reih, wo ein Stückel Butter darian ist, gieß oben ein wenig Milchraum darauf, Semmelbrodel, wieder ein Stückel Butter, dünst es gut, oben gebräunt.

N. 728. Profoli im Ofen.

Puze Profoli, stede sie im Salzwasser schön weich, und seihe sie ab, hernach schmiere eine Schüssel mit Butter, gieß 2 Löffelvoll Milchraum, und die Profoli darauf; alsdann gieß in ein Häfchel um 2 Kreuzer Milchraum, schlage 3 Eyerdotter hinein, ein wenig Muskatblüß, und sprüde es gut ab, dieses gieße über die Profoli, gieß ein wenig Butter darauf, und laß es so angerichtet im Ofen aufkochen.

N. 729. Profoli auf wälsche Art.

Puze die Profoli sauber, und glebe die Haut bey den Stängeln herab, daß die Rosen ganz bleibt, hernach laß sie in einem Hafen schön weich steden, gieß Salz dazu; wenn sie gesotten sind, so lasse sie abseihen,

schmiere eine Schüssel mit Butter, richt die Profoli zerlich darauf, mache eine gute Buttersoß darüber, und laß sie noch aufsteben.

N. 730. Rüben gelbe gedünst.

Schneide die gelben Rüben klein auf bellabige Art. Schneide hernach einen Zwiebel mit Petersilkrant fein, lege ihn in ein Geschirr mit Butter oder guter Fette, lasse ihn auf dem Feuer etwas dünsten, gieb die gelben Rüben dazu, ingleichen Salz, Pfeffer und etwas Bohnen kraut, und lasse sie dünsten. du kannst auch Schaafffleisch halb gesotten, oder geselchtes Fleisch in kleine Stücklein dazu geben und mitdünsten lassen. Du leht staube etwas Mehl daran, giesse Fleischbrüh dazu, und laß sie einkochen.

N. 731. Rüben saure.

Nimm gehackte saure Rüben, setze sie zu, daß sie aber nur Wasser genug haben, laß also sieden, brenn sie hernach mit Eriß ein. Es muß aber wohl 2. mal so viel Eriß seyn, als du sonst Mehl nimmst, laß hernach eine Zeit lang sieden, damit sich der Eriß ansiedet, du kannst zuletzt Milchraum darunter nehmen, sie sind aber ohne Milchraum auch gut.

N. 732. Rüben weiße gedünst.

Nachdem die Rüben sauber geschället sind, so schneide sie gewürfelt in ein Gefäß. Thue in ein anderes Geschirr ein Stückel Zucker mit Butter oder guter Fette; lasse den Zucker braun werden; und gieb die Rüben roh dazu, wenn sie von guter Art sind, wo nicht, so müssen sie ein wenig im Wasser gesotten werden, salze sie, gieb auch Fleisch dazu nach Belieben, lasse die Rüben langsam dünsten, bis sie schön gelb werden, staube hernach ein wenig Mehl daran, giesse Fleischbrüh dazu, und lasse sie einkochen.

N. 733. Rüben weiße gefüllte.

Schäle die Rüben, und schneide die Rappel davon ab, höhle sie recht schön aus, nimm das Ausge-

höhlte, und laß es schön weich ſieden, druck es von dem Waſſer, leg es auf ein Brett, auch ein wenig March, und ein wenig in Milch geweichte Mundſemmel gut ausgebrückt, hack es klein, ſalz es, rühre eine Handvoll gekoſſene Mandel darunter, füll es ſauber in die Rüben, leg das Kappel darauf; bind es gut zuſammen, leg es in eine Wein, gieß Rindſuppe daran, laß ſie schön weich ſieden, daß ſie aber ganz bleiben: du kannteſt auch Fleiſch an einen Fleiſchtage, oder Fiſch, auch Krebsen an einem Faſttag unter die Füll hacken, und dafür die Mandel laſſen. Nach hernach eine leichte Einbrenn in das Weindel an die Rindſuppe, Salz, Muſkatblüß, ein Stückel Butter dazu, ſo ſind ſie fertig. Du kannteſt auch ein wenig Raum an die Suppe rühren.

N. 734. Salat gefüllten.

Nimm einen Happellaſſat, ſchneide die Gröſel heraus, überbrenns und hacks klein, wie auch grün geſchnittene Peterſil in der Rindſuppe, und grob geſchnittene March darunter, gewürz es gut, mach es mit Eyer an, füll den ausgeſchnittene Salat, aber waſch ihn vorher aus, wann er gefüllt iſt, ſo bind ihn zuſammen, daß nicht ausrinnen kann, laß ihn in Waſſer ſieden, und wann er gekoſſen iſt, ſo ſchneid ihn in der Mitte von einander, richt ihn in eine Schüſſel, gieß Rindſuppe darauf, und brenn ihn ein wenig ein, gewürz ihn, leg Butter dazu, und leg auch gebratene kälberne Schnitzel oder kälberne Würfel darunter, laß auffſieden.

N. 735. Saubohnen.

Erſtlich löſe die Saubohnen aus den Schälern, thue von denſelben das Krönl weg, hernach nimm ein großes Haſen voll ſiedendes Waſſer, thue die Bohnen hinein, daß ſie aber recht Platz haben, laß ſie ſieden, biß ſie recht schön weich ſind, hernach laß die Bohnen auf einen Rubelſieb abſeihen, nimm in eine Wein ein

gutes Stückel Butter, laß ihn zergehen, nach diesen nimm einen guten Theil spanischen Zwiebel, grünen Petersil, ein wenig Saterrey, dieses schneide alles auf den Schneidbrett recht fein zusammen, alsdann thue es in den Butter, laß es einen Sud aufthun, und thue die Bohnen darein, nachdem nimm 1 Stück rohen Schinken, thue in unter die Bohnen, decke die Reim zu, und laß ihn gut fort dünsten. AB. Wenn sich die Bohnen gar stark anlegen, so nimm ein wenig Rindsuppe, es ist aber besser, wenn du keine nimmst.

N. 736. Champian.

Nimm 18 schöne Champian, schneide die Stängel weg, und pühe sie, hernach gieß ein Stückel Butter in eine Reim, und lasse die Champian ganz gemacht weis mit etwas Limonetsaft dünsten; dann schlage in ein halbes Seitel kalte Schüh 4 Eyerdotter, gieß Salz und Muskatblüß dazu, sprüde es gut ab, setze es auf eine Schüssel, stelle die Champian darein, und setze es auf siedendes Wasser: wenn es aufsenher wie Sulz ist, so ist es gut.

N. 737. Schatore als Zuspeis.

Nimm weiße und gelbe Rüben, stich sie mit einem Ausstecher aus, schneide sie blattelsweis, blanschiere sie ab, damit sie nicht zu wenig werden, setze sie ab, nimm ein rundes Rasteroll, beleg es mit feinen Speck, leg die Rüben blattelsweis, eines nach dem andern hinein, bis das Rasteroll voll wird, bereite ein gut gemachten Spenat, in die Mitte ein gutes Frikassee von Kalbs Tandro, mache den Spenat etwas hohl, gieß das Frikassee hinein, decke es mit Spenat wieder zu, damit das Rasteroll nicht zu voll wird, belege es auf der Höhe wieder mit geschnittenen Rüben, gieß gute Saftsuppe darauf, gieß in Ofen, und laß gut dünsten. Hernach stürze sie auf eine Schüssel, nimm den Speck weg, gieß gute Gelly darauf, so ist sie fertig.

N. 738. Scherrüben.

Dämpfe Rüben in halb Butter und halb Schweinschmalz, thue eine kleine Handvoll Mundmehl dazu, und gieße, wenn sie braun zu werden anfangen, ein Trinkglas voll Fleischsuppe, nebst einen sauren Raum daran, und lasse es gar kochen. Oder: Die gar kleinen können ganz bleiben, die größeren aber werden gevierttheilt; laß alsdann Butter in einer Reim heiß werden, rühre gestoßenen Zucker dazu, gieb die Rüben hinein, und lasse sie aber öfters umgerührt braun werden, schütte alsdann Rindsuppe darauf, und reibe von einer schwarzen Brodrinde die Bröseln, streue sie daran, laß schön gedünstes Schweinefleisch, oder gebratene Schweins-Karbonadel mit selben ausdünsten; oder laß einen gespickten und gebratenen Kapau darunter dünsten, und gieß auf die Tafel.

N. 739. Spargel gefüllten.

Nimm großen Spargel, überbrenn ihn ein wenig, thue den Kern inwendig heraus, daß aber der Spargel nicht zerbricht, hohle ihn aus bis auf das Weich, nimm 12 Krebse, schneid die Gall und Aldern hinweg, stoß sie klein in ein Mörser, hernach treibs mit einer Milch durch ein Sieb, gieß in ein Reindel, schlag 2 Eyer daran, sprüßels duteinander, laß auf einer Glut stehen, rühr es so lang, bis zusammen geht, schütte sodann auf ein Sieb, daß das Wasser wohl davon kommt, thue es in eine Schüssel, schlag ein Ey daran, ein wenig geriebene, und in der Milch geweichte Semmel ausgedrückt und darunter gerührt, Gewürz, Salz, laß in einen Reindel einen Butter warm werden, schütte dieses hinein, laß ein klein wenig darin rösten, fülls in den Spargel, richt ihn alsdann schön gleich auf eine Schüssel, gieß Rindsuppe daran, laß ihn siedn, wann er genug gesotten, so leg ihn auf eine andere Schüssel, thue Butter daran, und ein

klein wenig Rindsuppe; gewürz es, und laß einen Sud aufstehn, so ist er recht.

N. 740. Spargel mit Soß oder Semmelbrösel.

Binde den Spargel in ein Büschel, schneide ihn unten ein wenig gleich, siebe ihn im Wasser ab, und lege ihn hernach ordentlich auf eine Zinnschüssel, giesse gute Fleischbrühe daran, thue Butter, Imber, Pfeffer und Muskatblüß dazu, und laß es auf einer Glut miteinander aufkochen. Alsdann nimm das Gelbe von 1 Eyer, giesse etwas Brühe daran, und schütte es über den Spargel. Du kannst ihn auch noch auf folgende Art zureichten: gieß alles auf den Spargel wie schon gemeldet, streue auch geriebene Semmelbrösel darauf, laß den Butter braun werden, und giesse ihn heiß darüber, so ist er auch gut.

N. 741. Spenat auf gewöhnliche Art.

Nachdem der Spenat in vielem Wasser abgekocht worden ist, so schneide ihn klein, nebst einem Zwiebelhappel, thue ein Stückel frischen Butter in ein Geschirr, mache einen Löffelvoll Mehl schön gelb, gieß den Zwiebel dazu, laß ihn auf dem Feuer ein wenig anziehen, und thue hernach den Spenat auch dazu, nebst Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß, laß ihn ein wenig dünsten, giesse Fleischbrühe daran, und laß ihn kochen.

N. 742. Spenat gefüllter.

Nimm große Spenatblätter, thue die Stängel davon, gieß siedendes Wasser darauf, und seihe es wiederum ab, dann nimm andern Spenat, wasch ihn sauber, und druck ihn gut aus, hacke ihn klein, und röste ihn in Butter, bis er nicht mehr grünlet, dann nimm geschnittenen grünen Petersil, und eingeweichte Semmel, mache ein Fingerlüttes, nimm von einer gekochten oder ungekochten Henne das Brädt, oder auch Kalbskres, hacke solches klein, alsdann alles untereinander gemischt, und gut gewürzt, lege Butter

dazu, mach es mit Eyern an, füll es in die Blattele, wickels übereinander, richt es in eine Schüssel, welche mit Butter geschmiert ist, mache eine Buttersoß darüber, gewürz es, und laß auf der Glut sieden. In einem Fasttag aber kann von Fischen das Brät genommen werden, und ausgeleihte Krebsenschweif, und auch gemacht wie vor gemeldet ist.

N. 743. Spenat mit Muskatblüh.

Püße den Spenat, und koch ihn mit Wasser gut, gieß ihn in einen Durchschlag, und so viel kaltes Wasser darauf, daß er kalt wird, drucke das Wasser von den Spenat heraus, hacke ihn klein, thue in ein Kasteroll ein Stück ausgewaschenen Butter, lege den Spenat hinein, rühre ihn gut ab, gieß Milchraum, oder Milch dazu, daß er die rechte Dicke bekommt, laß ihn gut verfeiben, mit ein wenig Muskatblüh und Salz, und richte ihn an. Spargel klein geschnitten mit Erbsen, und gut gekocht, wird eben auf diese Art gemacht.

N. 744. Tartoseln.

Nimm die Tartoseln, gieß einen siedenden Wein darauf, wasch sie darin sauber aus, daß das Sandigte hinwegkommt, den Wein schütte weg, und gieß wieder einen andern siedenden Wein daran, wasch sie sauber, schäl die schwarze Haut fein subtil davon, schneid sie schön dünnblätlet auf eine Schüssel, thue ein wenig Muskatblüh und Pfeffer daran, gieß frisches Del und Butter darunter, und recht viel Limoniesaft, laß es geschwind auf einer Glut ein Sud aufthun, und giebs sodann auf die Tafel.

N. 745. Wälsche Zuspeiß.

Nimm Köhlraht, gelbe Ruben, grüne Ffolen, grüne Erbsen, Antiphie, Kauli, der Köhlraht, gelbe Ruben, Köhl, grüne Erbsen werden in March gedünstet, zuvor aber alles gewürfelt geschnitten, die andern Gattungen werden jedes nach seiner Art gesotten. Dann

nimm übersottenen Reis, laß ihn mitdünsten, und gieb alles in eine Ketz zusammen, sät ein wenig Mundmehl daran, laß es mit verdünsten, hernach gieb ein wenig Schüh daran, und laß es gut mit verfeiden.

VI. Abschnitt.

Unterschiedliche Belegungen auf die Gemüser an Fast- und Fleischtagen.

N. 746. Biberbrattwürst.

Nimm das Blut vom Biber, du kannst auch den Schweiß buzen, weich sieden, und gewürfelt schneiden, mit Semmel in Obers geweicht, schneide auch Zwiebel, und laß solchen in Butter angehen, und gieb Gewürz, Majoran, Salz und Butter dazu; fülle dieses Geschnittene in die gebuzten Gedärme, übersiede oder bratte sie.

N. 747. Biberleberwürst.

Nedere die Leber sauber aus, das Weissel übersiede, dann in Obers geweichte Semmel; alles dieses schneide klein zusammen, laß geschnittene Zwiebel in Butter anlaufen, und gieb ihn dazu, mit ein wenig Majoran, Gewürz und Salz; fülle das Geschnittene in Biber- und Schweinsdärme, übersiede und bratte sie im Papier.

N. 748. Blunzen.

Nimm das Blut, und mische mehr Milch darunter als Blut ist, schneid Semmel gewürfelt, gieb eine Milch daran, daß es anlehen kann, schneid auch überbrennte Fetten gewürfelt, eines so viel als das andere, misch in ein Geschirr Pfeffer, Salz, und Majoran untereinander, füll es ein; wenn ein paar Löffel

voll hinein gegossen, so fülle etwas von der Fetten; Semmel und gemischten Gewürz hinein, und so fort, mach es nicht zu voll, überbrenns, aber laß nicht zu stark sieden, sonst springens gern auf, thue hernach ein saubers Stroh auf ein Brett, leg ein Tuch darüber, die Blunzen darauf, deck sie wieder mit einem Tuch zu, und laß also stocken, wenn dieses geschehen ist, kannst, sie in der Suppe abgesotten, und mit Kren bestreuet, oder in der Fette abgebraten geben. NB. Du kannst es auch gleich nach dem Sud in ein kaltes Wasser stossen, und hernach auf das Brett legen, die Därme müssen gut mit Salz gerieben werden.

N. 749. Blutwürst.

Erstlich nimm eine Halbe Obers in ein Hafen; schütt eine Halbe schweinerne Blut darauf, hernach nimm ein halb Pfund schweinerne Bauchfleisch, überfied es, ein Viertel frischen Speck, thue ihn auch ein wenig überfieden, nach diesen schneide das Bauchfleisch und den Speck schön gewürfelt, ein Viertel von einer Mundsemmel auch klein geschnitten, alsdann thue das Fleisch, den Speck und die Mundsemmel in das Blut hinein, nach diesen ein wenig Majoran, ein wenig Pfeffer, ein wenig Muskatblü, und etwas Rodelkraut, salz was recht ist, und sprüde es gut durcheinander ab, hernach füll es in die Bratwürst hinein, mache ein Viertel lange Wurst daraus, siede sie im Salzwasser bey einer Viertelstund, alsdann lege die Würstel auf eine Schüssel, säe eine gute Handvoll Kren darauf, gieß sie auf die Tafel, wer will, der kann sie auch bräunen.

N. 750. Bratwürst ohne Därme.

Es wird ein halb Pfund Schweinefleisch recht klein gebackt, dann ein 2 Finger großes Stückel frischen Speck ganz klein gewürfelt darein geschnitten. Solches wird in einer Schüssel mit dem Rührlöffel wohl gerührt, dann auch nach und nach ein Tringlasei voll Wasser, nebst ein wenig fein geschnittenen Zwiebel,

Pfeffer, Imber und Salz, und wem beliebt auch Majoran daran gerührt. Wenn der Salz recht durcheinander gemacht ist, so wird auf einen Deckel Mehl gestreuet, jedesmal ein Löffelvoll von dem Gehäcke darauf genommen, und ein Brattwürstel, ohngefähr 2 Finger dick und ein Finger lang, daraus gemacht. Alsdann wird Butter oder Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht, und die Würstel werden schön gelb darinnen gebacken.

N. 751. Brattwürst von Reh.

Hacke ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, nimm von einem weissen Brod die Bröseln, weich sie in Milch ein, druck sie wieder fest aus, und thue sie zum Fleisch; auch einen fein geschnittenen Zwiebel, ein wenig Zitronenschalen, ein wenig Majoran und Petersil dazu; hack dieses alles mit einander nochmal recht fein, rühr es mit 2 Eyer, Gewürz, Salz und einem Stückel zergangenen Butter ab. Schneide von einem sauberen gewaschenen Kalbsnaze 2 Finger lange und eines guten Finger dicks breite Stücke. Thue von der Füll hinein, schlage sie in Gestalt einer Brattwürst zusammen, und bratte sie in Butter schön gelb.

N. 752. Fätschwurst.

Nimm ein Stück Kalbfleisch, 4 oder 5 Loth March, etwas grünen Petersil, etwas Scharlotten, schneide es zusammen; dann mach von 3 Ethern ein Eingerührtes, gieß es dazu, wenn es fein geschnitten ist, stoß es im Mörser, gieß 2 oder 3 Dötter, und 2 ganze Eyer dazu, stoß es auch damit wohl ab, dann bestreich die Oblaten mit Eyer, füll sie ein, roll sie zusammen, in Eyer eingetunkt, mit Semmelbrösel besäet, und aus dem Schmalz gebacken.

N. 753. Fischbrattwürst.

Nimm etliche Stückel Korpfen, auch Schaben, so viel du willst, hack sie ganz klein untereinander, kannst auch Hechtenleber dazu nehmen, salze sie, ein wenig Muskatblüß und Pfeffer, auch etliche Zeherl

Knoblauch dazu, dieses alles untereinander klein gehackt, schneide eine Mundsemmel gewürfelt kleiner als Erbsen groß, laß sie in Schmalz anlaufen, schneide auch gewürfelt die Milch von einem Karpfen, in Salzwasser übersotten, treib einen Butter in einen Weidling ab, rühre dieses alles darein. Thue ein wenig Majoran dazu, schlag 2 oder 3 Eyerdötter darein, und rühre darunter, füll es ein in die Schweine-Brattwürstdärme, bratt sie auf den Rost, und gieb sie auf die Zuspels.

N. 754. Fischleberwürst.

Nimm auf ein Brett Schadenleber, ein wenig Zwiebel, Scharlotten, ein wenig grünen Petersil, um ein halben Kreuzer in Milch geweichte Semmelschollen, ein wenig fein geschnittene Elmonteschäler, schneide alles klein zusammen, nimm in eine Reih, ein Stückel Butter, lege das Geschnittene hinein, dünste es. Wenn solches geschehen, so nimm alsdann ein garißes Ey, und schlage es daran, laß noch ein wenig dünsten, gewürz es was recht ist; alsdann nimm vom Feuer, backe Fridattastleckerl, streiche eine Füll darauf, schneide sie auf vier Theile von einander, rolle sie zusammen, und schneide auf dem Ort ein wenig weg, tunkte sie in abgeschlagene Eyer, walze sie in Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz, du kannst sie auch auf eine Zuspels geben.

N. 755. Gänsfuß gebacken.

Dünste Gänsfuß in Wein, Speck und Schinken weich; hernach mache einen Fasz von gerösteten Kalbfleisch und Zette, ein wenig Semmel und Eyerdötter, nimm die weichen Gänsfüße, schmiere, wenn sie kalt sind, den Fasz inwendig des Fußes Fingerdick auf, lehre sie in Ethern um, streue Semmelbrösel darauf, und back sie im Schmalz.

N. 756. Hechtenleberwürst auf das Kraut.

Nimm Hechten, die nicht zu groß noch zu klein

sind, schneide den Kopf und den Schwef weg, vorhero aber muß der Hecht geschälpt werden. Alsdann löse oben von dem Fleisch die Haut ab, daß sie aber nicht zerschnitten wird, darnach thue das Weischel heraus, und nimm das Brätt mehr als halben Theil, hacke klein, das andere sied in Wasser ab, und hacke auch ein wenig, aber ganz grob, nimm ein wenig geweihte Semmel, mach mit einem Ey ein Eingeriührtes, und misch das gesottene Brätt, auch Muskatbäll, Pfeffer, und ein wenig Majoran mit ein klein wenig Knoblauch untereinander, die Leber muß gesotten und gehackt, und auch dazu gemischt werden, alsdann nähe die abgezogene Hechtenhaut an einen Ort zusammen, und fülle die Füll darein, daß sie einer Leberwürst gleich siehet, und sied sie in Wasser ganz gemacht, darnach kannst du sie auf den Rost bratten, oder in einen Keibel, und lege sie auf das Kraut.

N. 757. Hirnbrosen zu backen.

Nachdem das Hirn abgesotten ist, schneide eellche Scharlotten wie auch Petersil fein, gieß die Scharlotten in ein Tögerl, mit etwas Butter, und lasse sie ein wenig auf der Glut dünsten. Hierauf gieß das Hirn, wie auch den Petersil, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß dazu, rühre es zusammen, und lasse es ein wenig auf dem Feuer noch anzichen, gieß ein paar Eyerdotter darunter, und verrühre sie gut, und nehme es sodann davon. Unterdessen schneide die Semmelschnitten, allezeit zwey gleiche, rund oder viereckicht streiche auf die eine von dem Hirn Messerruckendick auf, und bedecke sie mit den andern Theil, eine nach der andern auf dieselbe Art. Diese Schnitten tunke ein wenig in die Milch ein, und lege sie wieder trocken auf eine Schüssel, schlage nun eellche Eyer recht klein ab, und wenn es Zeit ist anzurichten, so setze Schmalz auf das Feuer, bestreue die Töpfen mit etwas feinen Semmelbroseln, tunke sie aber vorher in Eyer ein, und da-

Es sie schön gelb, doch nicht zu heiß aus: Du kannst sie auch nur ringsherum in die Eyer eintunken, und ausbacken.

N. 758. Hirnwurst.

Nimm das Hirn, leg's in ein heißes Wasser, so geht das Häutchen hinweg, thue es in ein Häfen, zerzet's wohl mit einem Löffel, schlag etliche Eyerbätter daran, und eine obere Milch, zerrieb'ne Semmelbrösel, ziemlich viel geschnittene Fette, Salz und Pfeffer es, füll es ein, und überbrenns wie die Leberwürst.

N. 759. Kalbsfuß gebackene.

Koche sie ab, und bratte sie in Butter, sprüble etliche Eyer und etwas Mehl ab, begieß die Füße damit, laß sie darinn backen, und bratte sie in Butter braun.

N. 760. Kalbsleber gebackene.

Die Kalbsleber häutle ab, wasche sie, und schnelle Fingerdicke Stückerl, dann lege sie etliche Stunde in Milch. Lasse in einem flachen Fußhafen oder Kegel Butter heiß werden, nimm die Leber aus der Milch heraus, trockne sie mit einem Tuche ein wenig ab, bestreue sie mit Semmelmehl, oder geriebenen schwarzen Brod, thue sie in den heißen Butter, nebst Pfeffer und Salz, und lasse sie auf allen Seiten schnell gelb werden, wenn sie gebraten ist, mußt du sie erst mit Salz besprengen. Du kannst sie auf alle grünen Gemüser, besonders auf weißes Kraut geben.

N. 761. Kälberne Wurst.

Nimm ein halb Pfund Schnitzel, schneid sie blattlet, und weich sie in der Milch, hernach nimm vor 2 Kreuzer Kernfetten, schneide sie gewürfelt, und weiche sie auch in der Milch, vor 2 Kreuzer March und einen Speck ebenfalls, nimm alles aus der Milch heraus, stoß oder schneid es klein, wann es geschnitten, so pfeffere und gewürz es recht, thue auch Majoran und Knoblauch darunter, salze es gut; nimm ein kal-

bernes Netz, thue den Fisch darein, roll es zusammen; verbind es, und bratte es in einem Reindel.

N. 762. Karbonadel Kälberne gebacken.

Diese schneide schön rund, das Bein lasse ganz kurz, und das Fleischigte auf beyden Seiten, klopfe es mit einem nicht gar scharfen Messer gut ab, oder backe darein, gieß aber acht, daß es nicht durchgeht. Alsdann tunke es ins heiße Schmalz, und ein wenig Pfeffer, und wenn sie eine Weile so gestanden sind, so kehre sie in einen abgeschlagenen Ey um, bestreue sie mit Mehl, und backe sie langsam aus dem Schmalz.

N. 763. Karbonadel Schweinerne gebacken.

Mache diese wie die vorigen zu. Wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so lasse sie ein paar Stunde stehen. Dann mache in einer Pfanne einen Butter heiß, und lasse sie auf beyden Seiten gelb braten. Zuletzt thue Essig und fein geschnittenen Zwiebel darein, und lasse sie noch eine Viertelstund damit bratten.

N. 764. Karpfenmilchbrosen.

Ueberbrenn in Salzwasser die Karpfenmilch, mache ein Eingekochtes, und backe sie darunter, thue geschnittenen grünen Petersil, Pfeffer und Muskatblüß dazu, und nimm Eyerdötter dazu verrührt. Schneide von der Semmel die Rinden weg, schneide daraus Schnitten, streiche sie auf, und röste sie in Schmalz. Du kannst sie trockner geben, oder in eine Schüssel legen, und Butter und Milch daran thun, aufkochen lassen, und unten und oben Blut geben; oder in Eiern umkehren, und aus dem Schmalz backen.

N. 765. Karpfenwürst.

Mache den Karpfen auf, ziehe ihm die Haut ab, salze ihn, schneide das Fleisch alles von den Rückgrat, löse alle Gräten heraus, nimm Butter, Majoran, Salz, Petersil, Limonieschalen, Pfeffer, Muskatblüß, und von einem Kreuzer in Milch gereicher Sem-

mel die Schmolle, von zwey Eiern das Eingerührte, hacke alles fein durcheinander, rühre 3 ganze Eier darunter, miſche alles unter das klein gehackte Karpfenſleiſch, gieß in ein Kaſſeroll Krebsbutter, und dünſte die ganze Maſſe darin, ſpritze ſie in Schafsdärme, bratte ſie auf den Roſt, und gieß auf die Zuſpels. Man kann es auch ungeröſter in die Därme füllen, und langſam in einen Kaſſeroll oder Rehn bratten, werden auch beſſer.

N. 766. Köhlwürſt.

Nimm vom Köhl die ſchönſten Blätter, ſchneide von ihnen die Stängel dünn hinweg, daß aber nicht durchgeht, überbrenne ſie nicht zu weich, überbrenne auch die Reſſel von den Köhl, hacke ſie klein, und auch eine gewichte Semmel, und grünen Petersil, und auch Schnittling, oder grünen Zwiebel, mache ein Eingerührtes, oder Eyerſchmalz von einem Ey. Hacke das alles untereinander, wie auch March, oder gute Fetten, gewürze es, und mache es mit Butter und Milchraum an. Alsdann, fülle den Fiſch in Blätter, wickle ſie ein wenig zuſammen, und lege in eine Schüſſel herum, wärze es, und mache eine Buttersuppe darüber, laſſe ſie auf der Glut ſieden, und lege noch ein Stückel Butter daran. Zum regueliren kanſt du überbrennte Rebsſchwefel backen, und darauf herum ſchön ſterklich legen.

N. 767. Krautwürſt.

Es wird ein ſchönes ſüßes Krauthappel genommen, ſolches gepuht, ſich den Stängel ſauber heraus, und waſche es rein, es wird in einen Haſen geſotten: thue ein wenig Speck und ein Stückel Kalbfleiſch hinein, und laſſe es ſchön weich ſieden, und wenn es geſotten iſt, ſo drücke es aus, lege es auf ein Brett, und ſchneide es zuſammen, mische einen grünen Petersil, hernach mache von zwey Eiern ein Eingerührtes, welcke in einen Wüſling ein Stück Butter ab, ſchlage

ein ganzes Ey sammt Dotter hinein, wärze es ab; nimm Bratwürfgebärme, mache Fingerlange Würstel, nimm den Zatsch, und fülle ihn hinein. Auf das Salzen mußt du nicht vergessen, binde sie mit Spagat fingerlang, hernach nimm eine saubere Pfann, und lasse sie ein paar End auffieden, sodann mache mit Schamplan eine gute Soß, wozu auch Krebschneifel und kalberne Brüssel kommen, puhe es sauber auf, lege die Würstel in die Cinnamachsoß, und laß es noch ein wenig sieden, wenn du es zur Tafel giebst, so löse den Spagat auf, so sind sie fertig.

N. 768. Krebsenwürst.

Nimm 24 mittlere Krebsen, sied sie ohne Salz, löß sie aus, stoß die Schaller, mach ein Krebsenbutter daraus, die ausgelösten Krebsen klein gebackt, 2 Mundsemmel in Milch geweicht, und $\frac{1}{4}$ Pfund gekosene Mandeln, auch $\frac{1}{4}$ Pfund March, Zetten oder Butter, thue alles zusammen in eine Schüssel, schlag 3 oder 4 Eyer daran, auch von den gemachten Krebsenbutter ein Ey groß zerlassener daran gegossen, grünen Petersil ein wenig daran geschnitten, gewürz und salz es, schneide alles klein zusammen, und misch untereinander, fülls in die Därme, laß ein Samalz in einer Reim heiß werden, röste sie ganz gemach heraus, sie müssen oder nicht gar zu voll gefüllt werden, sonst zerspringen sie im rösten, mit diesen Würsten kanst du die Schüssel regulieren.

N. 769. LachsWürst.

Schneide von 3 Pfund geräuchernten Lachs das Fielsch recht klein, reibe um 2 Kreuzer Semmel auf den Reibelsen, gleße eine halbe Wein darauf, laß einen mit Gewürznägeln gespickten Zwetzel und Nockenbohl in Provanzeröl weich anlaufen, und schneid ihn recht klein, gieb Majoran und etliche gekackte Zecherl Knoblauch dazu, hacke einen Viertling klein geschnittene Sardellen, um 2 Kreuzer Kopern, Limonleschallen,

Scharlotten, Passikum, Fenchel, Thimian recht klein untereinander, mische diese ganze Masse wohl, fülle sie in Schweinsdärme, aber nicht zu fest, sonst springen sie auf, und mache die Würst, stübe sie in Wasser, bratte sie demnach mit Butter auf den Roß.

N. 770. Leberwürst an Fasttagen.

Hacke Hechten und Schadenleber recht klein untereinander, nimm um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, fein geschnittene Limonieschäler und grünen Peterfil, hacke alles recht fein zusammen, lege in eine Reih ein Stückel Butter, dünste das Gehackte darein, gewürze es: mache unterdessen Flecken vom Taig, bestreiche die Flecken mit dem Tasc, rolle sie zusammen, tunke sie in abgeschlagene Eyer, streue Semmelbrösel darauf, und backe sie aus dem Schmalz.

N. 771. Leberwürst an Fleischtagen.

Nimm das Eingeweide von einem Schwein, und schneide die Leber davon. Das andere thue nebst einem paar Forberblättern und Salz in einen Hafen mit Wasser, und lasse es weich sieden, und lege es sodann trocken auf ein Schneidbrett. Hierauf schneide ein paar Zwiebeln in das Geschirr, und lasse sie mit der Fetten, die von der Lungen gesotten hat, auf der Blut dünsten, und gieß sie hernach zu der Lunge mit ein wenig Passikum, Thimian und Majoran. Nun häutle dann die Leber ab, nimm von der Lunge mit dem Messer die Nerven weg, und schneide alles recht fein zusammen, sabze und pfeffere es, glesse ein wenig fette Brüß dazu, und mische alles wohl zusammen. Dieß klein geschnittene Gemische fülle auch in die fetten Därme hinein, unterbinde sie, und lege diese Würste in die von der Lunge siedende Brüß hinein, laß sie etliche Stunden aufkochen, nehme sie heraus, und laß sie kalt werden. Wenn du die Würste anrichten willst, so thue ein wenig Fette oder Butter in eine Reih, lege die Würste

darauf, stelle auf eine gleiche Glut, und lasse sie auf beyden Seiten schön gelb werden.

N. 772. Lungenwürst.

Überfiede die Lunge, schneide sie klein, nimm übersottene Kernfette und March dazu, mache ein Gerührtes von 4 oder 6 Eiern, 1 Stückel Butter dazu, laß es kalt werden, treibe es pflaumig ab, weiche eine Semmel in süßes Obers, schneide sie klein mit grünen Petersil, 2 Eyerdotter, Salz und Gewürz, gieß alles zusammen, fülle es in die Därme, überfiede sie, und bratte sie in Papier eingeschlagen, oder in einer Wein.

N. 773. Metzwürst.

Nimm ein wenig kälbernes Brattel, hack es so klein, als nur seyn kann, thue March und in der Milch geweichte Semmel darunter, auch Gewürz, mach es mit Eiern an, nimm kälberne Metz, und schneide sie in der Länge wie die Leberwürst, und auch in der Breite, nähe die Metz um und um zu, bis zu den Einsäßen, fülls mit der Füll aber nicht zu voll, daß sie nicht aufspringen können, nähe sie gar zu, leg in eine Reim Butter, laß ihn zergehen, leg die Würste darein, und laß gemach bratten, und wenn sie gebraten sind, so gieß einen solchen Butter, worinn sie gebraten worden, darüber, gleße die Fäden langsam heraus, und gießs sodann zur Tafel.

N. 774. Oblatwürst.

Nimm ein lammernes Weischel, sied es schön weich, und hack es klein, thue ein wenig Butter in ein Reudel, gieß Semmelbrösel darunter, thue das Weischel darein, und laß ein wenig dünsten, saltz und gewürz es, schlag ein Ey daran, thue es auf ein Teller, und laß es austühlen, hernach nimm ein Oblat, tunk sie in das Wasser, und thue die Füll darein, roll es zusammen, tunk es in Eyer ein, und besche sie mit Semmelbrösel, und backe sie aus dem Schmalz.

N. 775. Ochsenantagen gedünst.

Siede den Magen in Salzwasser ab, gieb in eine Rein eine gute Abschöpfette, lege etliche Lorberblätter, fein geschnittene Scharlotten, Zwiebel, Peterfilkraut, ein wenig Pafilikum und Thimian dazu, gieße etwas Essig darauf, lege den länglicht geschnittenen Ochsenmagen hinein, salze und pfeffere ihn, dünste ihn darin, und gieb ihn zu was da willst.

N. 776. Paulanermwürst.

Nimm ein Stückel Karpfen, und 1 Stück Hering, löse sie von der Haut und den Gräten, nimm eine halbe in der Milch gewelchte Mundsemmel, drück sie und hack sie klein mit sammt den Fisch und ein Stückel Butter. Hernach salze und pfeffere es, ein wenig Majoran, ein Zeherl Knoblauch, Limonteschäler, alles durcheinander gerührt, alsdann mache ganz kleine Würstel daraus, zum Ausmachen kannst du ein wenig Mehl dazu nehmen, sonst hängt sich der Fisch gern an, siede sie in Salzwasser ab, hernach nimm in eine Bratpfanne einen Butter, bestreue die Würstel mit Semmelbrösel, backe sie in der Bratpfanne.

N. 777. Pöfösen an Fasttagen.

Nimm etliche dünne Zellerspaiten, gelbe Rubenspaiten, diese dünst im Butter schön lind, hernach leg Karpfenmilch auch dazu, gewürz und salz es, laß es auch gut dünken; hernach nimm alles auf ein Brett, etwas Limonteschäler, Sallat, 1 Zeherl Knoblauch, dieses klein mit einem Schneidmesser geschnitten, ganz wenig Semmelbrösel darunter, auch ein kleines wenig Zucker, und ein wenig Salz, nimm ein halbes Schmelzel Semmel, walze es in Eiern, streich klein Finger dick von diesem Fisch auf die Mundsemmel schön glatt in die Mitten etwas höher, bestreich es noch einmal durchaus mit zerklöpften Eiern, besäe es mit Semmelbrösel, back es im Schmalz, leg es auf das Kraut Röhl, oder anderes Grünes.

N. 778. Poföfen an Fleischtäger.

Nimm übergehobenes kälbernes Brattel, hach's klein, gewürz es, mache ein lindes Eingerührtes, hach's auch darunter, nimm sodann die Semmelschnitten, wie man sonst zu den Poföfen schneidet, schmier von dem Gehäck darauf, mache sie mit der Füll schön hoch, tunkte sie in Eyer ein, und legiere sie mit Semmelbrösel. Hernach backe sie im Schmalz, setz aber fein gemacht in die Pfanne, sonst fallen sie von einander, dann muß kein Semmelschnittel mehr auf die Füll kommen, wann sie bräunlet seyn, so nimms heraus, und giebs auf die Zuspeis.

N. 779. Rogenwürstel.

Nimm ein Stückel Karpfen, wie auch den Rogen von dem Karpfen, das Stückel Fisch schuppe, und sied den Rogen, wie auch das Stückel Fisch in Salzwasser ab. Hernach zieh den Fisch die Haut ab, thue die Grätten heraus, hack das Fleisch, nimm eine halbe Mundsemmel, weich sie in der Milch, druck sie aus, hack sie darunter, treib ein Stückel Butter ab, thue das Gehackte darein, schlage ein Ey daran, salz sie, rühre es gut durcheinander, hernach den Rogen darunter. Nimm ein Mehl auf ein Brett, thue den Fisch darauf, walz ihn in Mehl, daß er lang wird, schneid Bröckel herunter, mach sie 2 Finger breit, und ein kleinen Finger lang, tunkte sie in Eyer ein, legiere sie mit Semmelbrösel, und back sie in Schmalz gelblich.

N. 780. Epenatwürstel.

Nimm einen Epenat, stude ihn ab, thue ihn in ein kaltes Wasser, drucke ihn aus, und hacke ihn klein, thue in ein Reintel ein Stück Butter, thue ein paar Löffelvoll Semmelbrösel darein, lasse sie anlarfen, hernach giebs den Epenat hinein, und lasse ihn dünsten, thue 2 Eyer daran, und 2 Löffelvoll Weichraum, Salz, laß ihn austüblen, und backe Eyerfleckerl, fülle sie darein, und rolle sie zusammen, nimm eine Rein, thue

Milchraum darein, und lege die Würstel hinein, gib oben auch Raum darauf. Sprüde ein Eydotter mit ein wenig Obers ab, und giesse es darüber, säe ein wenig Semmelbrösel darüber, und gib etwelche Brästel oben darauf, und backe sie.

N. 781. Würst wälsche.

Nimm von einem kälbernen Schlegel lang geschnittene Schnitzel, bey 3 Fingerbreit, klopf sie mit einem Walker, aber nicht viel, alsdann weiche Semmelschmollen in ein Wasser, laß sie aber nicht lang darinnen liegen, damit sie fein röhrig bleibt, hacke sie ein wenig, nimm Speck, grünen Petersil, und ein Zeherl Knoblauch; auf wälsche Mannier muß auch ein wenig Pfeffer, Fenchel und Anzeis genommen werden, wie auch ein wenig Muskatblüß und Salz, mische alles untereinander, und streue es also auf die Schnitzel, sodann wickle sie übereinander, und binde sie mit einem Faden zusammen, leg in eine Reih einen Butter, laß ihn zergehen, richte hernach die Würstel darein, besprenge sie mit ein wenig Wein, decke sie zu, und laß ausdünsten. So kannst du sie also geben, oder eine Speis damit reguliren.

N. 782. Würstel von Brüs und Eytel.

Ueberbrenne die Bräß und Eytel, hack alles klein, auch einen grünen Petersil und Majoran darunter, salt und gewürz es, ein wenig klein gewürfelt in Obers gewechte Semmel, und einen Eydotter darein, schlag sie in ein kälbernes Rehl ein, lang, und wie eine Brattwurst in der Dicke, verbinde sie mit Fäden um und um, daß sie nicht zerfallen können, du kannst 5 oder 6 auf eine Schüssel machen, leg sie in die Runde am Roß, aber besser in ein Reindel, so bleiben sie besser im Saft, und bestreich sie unter dem Bratten mit Butter.