

## Vierter Absatz.

Verschiedene Lebensspeisen von  
gespitzten, gedünsteten, eingemachten, geba-  
ckenen Fleisch und Geflügel, wie auch  
Wildbrät.

### I. Abschnitt.

Verschiedene Lebensspeisen an Fleisch-  
trägen.

#### N. 783. Artischockeneiterl.

Steh schöne Artischocken recht leicht, löse den Kern  
aus, und nimm ein halb Pfund Schnittel, schneide sie  
klein, nimm um 3 Kreuzer March, reibe von 2 Sem-  
melschergeln die Rinde, welsch die Schollen ins Obers,  
und drucke sie wieder aus, schneide sie sammt einen  
von drey Eyern gemachten Eingerührten darunter,  
Dreibe ein Stüffel Butter ab, gieb den Fasz hinein,  
salze es gut, mache von Dries und Kartoffeln ein we-  
nig Ragou, schmiere ein Serviet mit Butter, streiche  
die Hälfte Fasz schön rund darüber, gieb das Ragou  
darein, und den übrigen Fasz oben darauf. Binde  
es zusammen, hänge es in ein heißes Wasser, und laß  
sieden. Wenn es ausgefotten, so nimm es heraus,  
befecke es mit den Artischockenklättern wie eine Artis-  
chocken, und gieb es in eine gemischte Soß.

## N. 784. Volenta auf italienische Art.

Nimm 3 Handvoll geriebene Semmel: und auch so viel schönes Mehl, misch unter einander, schlag 4 ganze Eyer daran, nimm süßen Milchraum, mache einen dicken Teig, wie den Straubentaig, blinde ihn in ein Serviet, laß ihn eine ganze Stund im Wasser siedern, nach diesen nimm den Teig heraus, schneide runde Schnitten, leg so oft eine solche Leg geriebene Semmel oder Parmesankäs, so oft eine solche Leg Schnitten, bis die Schüssel voll wird, brenn sie mit heißen Schmalz ab. Die Semmelbrösel sind besser, wenn sie gut in Butter geröstet werden.

## N. 785. Brüse mit Artischockenkern.

Nimm 30 Artischocken, stee sie in Salzwasser ab, hernach leg sie in frisches Wasser, löse die Kern aus, und pug sie rein, lege dieselben in ein Meindel, und drucke von einer halben Limonte den Saft daran, daß sie schön weiß bleiben, hernach nimm 4 paar der größten und schönsten Brüse, wasche sie in laulichstem Wasser aus, -blanchiere sie bey einer Viertelstund in Salzwasser, dann lege die Brüse wieder in ein laulichtes Wasser, löse sie sauber aus, und ziehe die Häuteln ab, nach diesen lege die Brüse zu den Artischockenkernen, und nimm ein Stück Butter, laß ihn zergehen, gieb einen halben Kochlöffelvoll Mundmehl daran, laß es etwas anlaufen, und gieß hernach so viel Rindsuppe darauf, daß es so dick ist, wie eine Einmachsoß, gieb darein ein wenig Muskatblüß, Salz was recht ist, und von einer halben Limonte den Saft, dann laß es noch ein wenig aufsteden, und gieb die Soß über die Brüse und Artischocken; wenn Zeit ist anzurichten, so laß sie noch einen Sud aufthun, hernach richte die Artischockenkerne schön um und um, die schönen ganzen Brüse in die Mitte, alsdann seihe die Soß darüüber.

## N. 786. Brüse mit Maurachen.

Lege 3 lämmerne Brüseln in ein laulichtes Wasser, laß sie eine Zeit darinn liegen, daß sie weiß werden, hernach ziehe unten durch die Rippen einen Speil durch, und blanschiere sie in der Rindsuppe, belege eine Reih gut mit Speck, lege sie umgekehrter, und ein ganzes blattelweis geschnittenes Zwiebelhappel, ein Spalten Peterfilwurzen so viel Zeller, gelbe Ruben, und Rindsuppe, daß über die Brüseln ausgehet, darüber, salz sie, nimm Ruß groß Butter, und gestosene Muskatblüh dazu, decke sie zu, dünste sie weich, kehre sie öfters um, daß sie sich nicht anlegen; wenn du sie umkehrst, so mußt du den Speck in die Höhe auf die Brüseln legen, daß oben weiß bleiben, wenn sie weich sind, so lege sie auf eine Schüssel, decke sie zu, laß Eyer groß Butter in einem Reindel zergehen, lege ein wenig grün geschnittenen Peterfil, und sauber gewaschene Maurachen daran, dünste sie ein wenig, salze sie, staube 3 Löffelvoll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, alsdann siehe die Soß von gedünstet Brüseln durch ein Sieb zu den gedünsten Maurachen, drucke von einer Limonie den Saft daran, laß gut siededen, richte die Soß über die Brüseln, und laß nochmal auffiededen. NB. Du kannst auch die Soß mit Artoffeln oder Champian machen; nimmst Champian an; so darffst die Soß nicht mehr mit Limoniesaft säuern, nimmst du aber Artoffeln, so dünste sie sammt den Wein, wo sie geweicht werden; ohne grünen Peterfil in Butter, und säure die Soß mit Limoniesaft, das übrige mache wie vor.

## N. 787. Brustkern braun eingegangener.

Nimm einen kälbernen Brustkern auf 2 Pfund, wasche ihn rein aus, und salze ihn, dann belege eine Reih mit Speck, etliche Schnitzel Schunken, ein Hoppel spanischen Zwiebel, eine gelbe Ruben, eine Wurzlen Peterfil, und ein Stückel Zeller, etwelche Pfeffers

Körner; auch ein Stückel Imber, und ein wenig Muskatblüß; dann lege den Brustkern darauf, setze ihn auf eine Blut, und lasse ihn schön braun eingehen, nachdem staube einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, laß ihn noch ein wenig dünken, schütte einen guten Kochlöffelvoll gute Schäß darauf, auch eine Kaffeeschalenvoll Bertramessig, laß bey einer Viertelskund aufsteden, und leg den Brustkern in eine andere Netn, die Suppe gieß darüber: wenn Zeit ist anzurichten, so laß ihn noch einen Sud aufstehn; richte ihn auf die Schäßel, und gieß die Soß darüber; wer will, kann in die Soß ausgelöste Muschel, Austern, Ostven, gedünste Urtoffeln oder Schamptan geben.

#### N. 788. Cardy zu machen.

Nimm den Cardy, schneide ihn länglicht in Stücken, thue ihn sauber die Fäden abziehen, hernach blankshiere ihn im Salzwasser ab. Nimm einen Limonte, buße den Cardy wieder mit dem Limonte sauber ab, damit er weiß wird, und alle Fäden herausgezogen werden können, mache eine Blank mit etwas Rindfette, ein Stück Butter, ein wenig Speck, etwas gelbe Ruben, Peterfilwurzen, alles würflicht geschnitten, von einem Limonte die Schaller, schneide sie blattweis darunter, nimm so viel Mehl, als du mit 5 Finger halten kannst, gieß Wasser darunter, und rühre es ab, lege den Cardy darein, und laß ihn weich kochen, da wird er weiß und schön; hernach richte ihn auf eine Schäßel, mache eine braune Soß, nimm 4 Stückel langes March, siebe es in frischen Wasser ab, lege das March in die braune Soß, gieß auch ein wenig von der Soß dazu, worin der Cardy gedünstet hat, laß es damit vollends austochen; richte den Cardy auf eine Schäßel schön an, und gieß die Soß mit dem March darauf.

#### N. 789. Fasch von Kalbsohren.

Nimm 6 oder 8 Ohren, siebe sie ab, aber sie

müssen ganz bleiben, nur die Spiegel werden weggeschnitten, mache einen solchen Fäsch, und ein solches Ragou, wie zu den Saum, schneide einen Speck 3 Finger breit, eine kleine Spann lang, und einen Messerrücken dick, streiche auf den Speck einen halben Fingerdick Fäsch, und wickle die Ohren ein, vermache sie unten auch mit Fäsch, und gieb das Ragou hinein, gieb oben auch ein wenig Fäsch, und richte sie ein, wie einen Ochsenbaum, nimm in ein Kastroll ein wenig Wein und Schib, daß es nur ein wenig feucht hat, hernach gieb sie in Ofen, aber auf einen Dreifuß, oben wenig Feuer, bis sie gut sind, mache eine gute Soff von Golly, wie zu den Saumen.

#### N. 790. Fäsch zu verschiedenen Sachen.

Nimm ein Pfund brattiges Kalbfleisch, ein Viertelpfund Kernfette, ein Viertelpfund frischen Speck, schneide es klein, und mache ein Eingerührtes von 6 oder 8 Eiern, laß es kalt werden, nimm von einer halben Mundsemmel die Schollen in Milch geweicht, auch grünen Petersil, Zwiebel, und Limonteschaller, alles klein geschnitten, Muskatblöh, und ein wenig Rockenbohl dazu, salze es, stosse alles untereinander, daß es recht fein wird, du kannst auch ein wenig Obers oder Milchraum dazu nehmen, fäschere damit was du willst.

#### N. 791. Fülle von Haasen.

Nimm einen Haasen, schneide das Fleisch von dem Rücken heraus, schneide davon kleine Stückel, klopf es recht fein und dünn aus, hernach nimm etwas Scharlotten, grünen Petersil, und 2 Champion, schneide es recht fein, nimm einen großen Kasterolldeckel, gieb etwas Provanzeröl darauf, und auch die Kräuter darunter, lege die Füll vom Haasen darauf, und lasse es ganz geschwind auf einen Feuer angehen, hernach wenn er gut angeloffen ist, so gieb ihn

in ein Kasseroll, und die Kräuter dazu, gieß eine Solly darauf, ein halbes Glas vom rothen Champagner, und lasse es aufkochen, hernach nimm alle Fette davon weg, legiere es mit dem Haasen seinen Blut, und richte sie an.

#### N. 792. Fülle von Kapaunen.

Laß 4 in Saft gebratene Kapaunen austühlen, schneide die Brust heraus, ziehe die Haut ab, schneide so groß als seyn kann, Schnitzel davon, laß ein Stück Butter zergehen, röste einen Löffelvoll Mehl darinn, schütte so viel gute Rindsuppe darauf, bis es wie eine feine Einmachsuppe wird, salz, und gieß ein wenig Muskatblüß daran, lege die Kapaunerschnitzel in eine Wein, seihe die Suppe darüber, druck von einer Limonie den Saft darauf, laß ein Stück Butter in einem Reindel zergehen, laß 25 ausgeleste Ausern darinn ein wenig anlaufen, gieß in das Fülle; wenn Zeit zum Urrichten ist, so laß aufsteden, richte es auf eine Schüssel. NB. Das Fülle von Indian wird wie das von Kapaunen gemacht, nur statt Ausern nimm Artosseln.

#### N. 793. Fleischbecherl.

Nimm ein gedünstes Fleisch, nochmals so viel geweichte Semmel und Pfstagen auf ein Brett, hacke es klein, hernach stoffe alles, und etwas Gewürz gut im Mörser; treibe einen Butter ab, schlage Eyer daran, lege das Gestoffene und Limonieschäler in den Butter, salze es, willst du es sauer haben, so drucke Limoniesaft daran, schmiere die Becherl gut mit Butter, fülle sie ein, und backe in der Tortenpfanne.

#### N. 794. Fleischspeiß faschirte.

Mache einen Fasch von gebratnen Lämmernern Biegel, schneide das Fleisch herunter, hacke es klein, hernach nimm eine Mündsemmel, reibe die Rinde ab, welche sie im Wasser, nimm ein Seitel Obers, und setze es auf die Blut, laß wohl sieden, drucke die

Semmel wohl aus, und gieb sie in das Obers, laß es sieden, bis es wie ein Rindskoch wird, schlage 8 Eyerdöster darein, rühre es wohl ab, einen Vierteling Butter darein, lasse es sieden, rühre es wieder ab, damit die Eyer nicht zusammen gehen; wenn es abgekühlt ist, gieb das geschnittene Fleisch hinein, schneide es wiederum untereinander wohl ab, ein wenig Muskatblüthe und Salz hinein, schlage so viel Eyer daran, daß es recht zum streichen ist, so ist der Fasch fertig. Alsdann mache einen Krebsbutter, glesse ihn in dem halben Fasch, nimm Maurachen, laß sie in Butter wohl dünsten, nimm Brüse blättricht geschnitten, und laß sie in Butter anlaufen, nimm Spargel, schneide ihn würfflicht, blanschiere ihn, laß ihn in Butter rösten, grüne Erbsen in Butter gekocht, von den Krebsen die Schweifel in Butter geröstet, auch laß sie in Butter kochen, nimm eine Rein, schmiere sie auf beyden Seiten wohl, lege sie in selbe, und mache 2 Feld von Maurachen, und 2 Feld von Fasch, vom rothen und weißen, und in die Krebschweifel streiche den rothen Fasch Fingerdick darauf, hernach streiche wieder einen weißen Fasch Fingerdick darauf, dann eine Lage grüne Erbsen, und einen rothen Fasch darauf, hernach den Obergaum in die Mitte, und um den Ranst einen grünen Petersil, Fingerdick die Krebschweifel, alsdann auch einen weißen Fasch darauf, in die Mitte einen Spargel, und um den Ranst 3 Maurachen, und wieder 3 Krebschweifel, dann wieder allen Fasch darauf gestrichen, und in einen Pastettenofen gesetzt.

#### N. 795. Fleischspeis gemischte.

Nimm Hühner oder Kalbfleisch, Lämmernes, oder was du willst, siede es ab, daß es schön weiß wird, gieb es in ein frisches Wasser, daß es weiß bleibet, mache in einer Rein eine gelbe Einbrenn mit Butter, gieb das Fleisch in kleinen Stücken hinein, salze und würze es, und gieb eine gute Rindsuppe daran, her-

nach grüne Erbsen, Schwammerl, Karfiol, oder was beliebt, und laß es sieden; wenn es weich ist, setze es weg, und laß es kalt werden, hernach mache einen Fasch, nimme ein Ey groß Krebsbutter, zweymal so viel andern Butter, treibe ihn wohl ab, mit 1 oder 2 Eyerdütern, weiche ein und eine halbe Mundeisemmel in Milch, drücke sie wieder aus; und gieß sie in den abgetriebenen Butter, mit ein wenig Salz; rühre es gut ab, hernach richte die gemischte Speis auf eine Schüssel, gieß aufgelöste Krebsen darunter, und streiche den Fasch oben darauf, setze es in die Tortenpfanne, back es eine Viertelstund, und gieß es zur Tafel.

#### N. 796. Fleisch gebracktes.

Erstlich nimme ein käubernes Schafel, schneide 2 Finger breite und halb Finger lange Schnitzel daraus, klopfe es mit dem Messer schön dünn, salze es, hernach nimme ein gutes Stückel Butter in ein Pfandel, laß ihn zergehen, nach diesem nimme eine Reim, schneide ein Happel Zwiebel darein, alsdann nimme das geklopfte Kalbfleisch, tunk ein jedes Schnitzel in den Butter sowohl, als auch in das Mehl ein, und leg es in die Reim, und so fort, bis das Kalbfleisch gar ist, thue ein wenig Muskatblüh darauf, nachdem sey es auf eine gemache Blut, und laß es dünsten, daß es schön mürb wird, hernach schütte eine gute Schüh darauf, von einer halben Limonte den Saft, laß noch ein wenig aufstehen, alsdenn lege das Fleisch in eine andere Reim, passie das Süppel darüber; so ist es fertig.

#### N. 797. Fleischmeridon.

Bratte Rebhühner, schneide 1 Pfund käubernes Schnitzel fein, häutle es sauber ab, nimme um 1 Kreuzer in der Milch gewelchte Semmelschollen, um drey Kreuzer March, die Krebschweifel, von 4 Eiern ein Eingerührtes, schneide alles fein zusammen, gieß Salz

und Mustarblüh dazu, rühre den Fesch mit 1 halb Seitel Milchraum ab, schmiere einen Melanmodel mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbrösel, belege ihn mit Speck, streiche den halben Fesch hinein, lege die gebratene Rebhühner darauf, streiche den übrigen Fesch schön gleich darüber, und backe ihn in der Tortenpfanne gegen 3 Viertelstund.

#### N. 798. Frikando braune.

Schneide von einem kälbernen Schlegel kleine dünne Schnitzel, klopfe und salze sie, dann nimm in ein Rasteroll Butter, lehre die Frikando in Milch um, und lege sie darein, mache ein Paquetel, und laß sie dünsten, gieß braune Schüh und Wein darauf, belege es mit Rmonteblättel, und laß sie dünsten, bis sie weich sind, hernach gieß sie in ein anders Rasteroll, und passire die Soß darauf, du kannst Artoffeln, Mairachen, Champian, Aустern, Muscherl dazu nehmen, du kannst es mit Butter breunen, und trocken in Butter und Rmoniesaft, oder mit Schüh geben.

#### N. 799. Frikando glassirt.

Schneide von einem kälbernen Schlegel Fingerdicke Schnitzel in der Breite, so groß sie werden können, klopfe sie auf beyden Seiten, spicke sie mit Speck, und blanschiere sie, hernach gieß sie in ein Rasteroll, gieß Suppe, etwas Wein, gelbe Raben, und ein Stück Schuncken dazu, laß es kochen, bis sie weich werden; die Frikando nimm heraus, und laß die Soß einsieden, bis sie bräunlicht wird, dann setze sie durch, und lege die Frikando hinein, die gespickte Seite, so Anfangs in der Höhe war, kommt unter sich, dann setze es wieder auf das Feuer, daß die Soß zur Glas wird, und der Speck nicht verstedet; du kannst sie nun ganz trocken mit Glas geben, oder mit einer Soß von Muscherln, Aустern, Artoffeln oder Champian. Auf diese Art glassire Indian, Kapaun, Fasan, Haasen

und Rebhühner, Polackel, Hühner, Lämmernes, und dergleichen.

### N. 800. Frikando weiſſe.

Nimm einen ſchönen weiſſen kälbernen Schlegel, ſchneide kleine dünne Schnitzel davon, klopfe ſie auf beyden Seiten, und blanchire ſie, dann gieß Butter in ein Kasteroll, leg die gewaſchenen Frikando darein, laß ſie mit etwas Suppe dünſten, gieß Pomeranzen, Limonieschäler, Salz, Gewürz, auch Pomeranzen- und Limoniesäit.

### N. 801. Frikando mit Saurrampfen.

Schneide von einem kälbernen Schlegel 7 oder 8 runde dicke Schnitzel, ſpicke ſie mit Speck, lege ſie in ein friſches Waſſer; laß darinn auffieden, ſchaume ſie ab, und lege ſie wieder in friſches Waſſer: hernach nim in ein Kasteroll einen Speck, eine halbe blattelt geſchnittene Peterſilwurze, gieß gelbe Ruben, ein wenig Schuncken, Imber, Pfeffer, Muſkatblüß, Zwiebel, und noch ein kälbernes Fleiſch dazu, das geſpickte Fleiſch lege darauf, laß ein wenig auf der Blut anziehen, hernach gieß eine Suppe daran, laß weich dünſten, kehre es aber nicht um, das Geſpickte muß allzeit unten liegen, ſeihe die Soß in ein Kasteroll, laß ſie braun ſieden, biß dick wird, lege die Schnitzel auf der geſpickten Seite in die Glaſir, dünſte 2 Handvoll Saurrampfen in Butter, laß in einem andern Kasteroll Rußgroß Butter zergehen, nim ein wenig Schuncken, ein Viertel von einem Zwiebelhappel, Peterſilwurzen, gelbe Ruben, und etliche Schnitzeln, dünſte ſie ein wenig, ſtaube einen halben Löffelvoll Mundmehl daran, laß wieder dünſten, hernach gieß eine halbe Maas kaltes Obers dazu, ſetze es gleich auf ein ſtarckes Kohlfener auf dem Windofen, rühre es beſtändig, biß recht dick wird, hernach ſetze es in den gedünſten Saurrampfen, laß gut auffieden, alsdann richte es in die Schüffel an, die Schnitzel, welche in der Glaſir ſind,

müssen auf die Blut gesetzt werden, daß sie auf der gespickten Seite eine schöne Farbe bekommen, und lege sie also hinein.

### N. 802. Frikasee von Kalberfüßen und Kalberzungen.

Wenn die Kalberfüße recht rein gepuzt sind, so werden sie im Wasser mit etwas Salz gekocht, und müssen wieder kalt werden; die Zungen werden auch gesalzen und gekocht, alsdann werden sie in länglichte Stücke zerschnitten, auch wird Lämmernes Fleisch abgekocht, und in einer Wein etwas braun gebraten, dieses alles zusammen wird in ein Rasteroll gethan, mit etwas Fleischsuppe. Von 5 abgekochten Krebsen werden die Schaller gestossen, und mit Butter in einer Wein gedünst: dieser Krebsbutter wird an die Frikasee gegossen, auch werden Limoneschaller, Krebschweifsel und Scheeren, Kapern, auch Champian dazu gethan, wenn dieses alles gekocht ist, wird die Soß mit etlichen Eyerdottern abgerührt, und angerichtet.

### N. 803. Frikasee von Kalbfleisch.

Nimm eine schöne Kalberbrust, schneide sie in Stücke, setze sie in einer Wein auf, gieß so viel Wasser darauf, daß es mit dem Fleisch gerade steht; salze es, und schaum es rein ab, alsdann thue neues Gewürz und Lorberblätter daran. Wenn es eine halbe Stund gekocht hat, so nimm es heraus, leg es in kaltes Brunnenwasser, laß es eine halbe Stund darinn liegen, wasche es mit Mehl; und puß es rein ab. Alsdann thue es wieder in einen Topf, gieß die Fleischbrühe durch ein Sieb dazu, thue ein Stück Butter daran, wie auch Limoneschaller, laß es damit durchkochen, endlich sprüde die Brühe mit ein paar Eyerdotter ab. Auf diese Art kannst du auch die Taubenfrikasee machen.

### N. 804. Gansleber.

Salze eine Leber ein, und lasse sie in Salz liegen, nimm auf eine Leber 1 Seitel Milchraum, und

gleffe ihn darüber, stecke etliche Gewürzrügerl darein, lege ganze Mustarblüß hinein, gieb unten und oben Blut, und laß den Milchraum eingehen, bis auf ein kleines wenig. **Oder:** Nimm 1 halb Pfund Butter in eine Keim, und gieb die Leber ganz hinein, dieses laß ausdünsten, dann gieb es auf eine Schüssel, laß Artoffeln in Butter anlaufen, diese werden blättricht geschnitten, und auf die Leber gegeben, auch etwas wenigß Limoniesaft.

### N. 805. Gefröse friskasirte.

Setze ein Gefröse mit Wasser zum Feuer, und laß es kochen, bis es weich zu werden anfängt, dann mache eine weiße Brühe dazu. Lege ein kleines Stück frischen Butter in eine Keim mit einem ganzen Zwiebel; laß den Butter zergehen, und gieb einen kleinen Löffelvoll feines Mehl dazu, laß es ein wenig anziehen. Gieße sodann magere Fleischsuppe daran, und laß es wohl verkochen. Salze hierauf die Brühe, und thue etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu. Schneide nun das Gefröse in kleine Stücke, nimm die Drüsen und viele Fette, die es oft hat, davon, und laß es aufkochen. Schläge hierauf etliche Eyerdotter in ein Geschir, wozu ein wenig frisches Wasser gegossen wird, und laß sie durch ein Haarsieb, oder durchlöcheren Löffel laufen. Wenn es Zeit zum Arrichten ist, so thue etwas fein geschnittenen Petersil, und mit dem Messer zerriebenen Knoblauch zu dem Gefröse. Wenn es aufkocht, so ziehe es etwas vom Feuer, und gieße die Eyerdotter daran. Es muß aber beständig geschwungen werden, damit es nicht zusammen lauft. Wenn es angezogen hat, so nimm es vom Feuer, druck den Saft von einer Limonte darein, und richte es an; es wird gut seyn. Solltest du keine Limonte haben, so muß du guten Essig nehmen.

### N. 806. Gemischte Speis.

Wenn du eine gute gemischte Speis machen willst,

so nimme kleine Hühner, zertheile sie, wie auch junge Läubel, und junges Lämmernes, überfiede es in Wasser, oder guter Rindsuppe, die Suppe hernach weggenommen, bereite sauber gewaschene Maurachen, gebackene oder gesottene Knödel, grüne Erbsen, oder Kauly, darnach die Zeit ist, überbrenne Bräseln, dünne das überbrennte Lämmersfleisch, Hühnel, und junge Läubel in Butter und Peterfil, röste auch in einer andern Rein die Bräseln, Maurachen, und grünen Erbsen, brenne die Suppe gut ein, und gieße von der Suppe überall auf das Gedünke, lasse es aufkochen, gut gewürzt, und richte es schön ordentlich an, wann es aber auf eine große Schüssel zu geben ist, kann alles untereinander gemacht werden. In Fasttügen kannst du aber nehmen, gebackenen Hechten, dann Karpfen, gebackenen Kogen, Grundeln, Hechtenleber, kleine Rutten, Hechtenknödeln, Kauly, Maurachen, gebackene Karpfenmilch, auf die Art gemacht, wie die vorige. Du kannst auch die Speis in die Butterpasteten, und marbe Pasteten geben.

#### N. 807. Gemischte Speis auf andere Art.

Nimm von einem gesottenen Huhn oder Kapau die Brust, doch nur das Fleischigte (das Brattige) und stoffe es sammt einem feischen March: Wenn es klein zerhoben ist, so sprüde es mit einer Suppe ab, schlag es durch ein Sieb, welches aber nicht gar zu enge seyn darf; auf ein Seitel Suppe kommen 2 ganze Eier und 2 Dotter, welche auch darunter gesprüdelt werden, gewürzt und salze es, doch ganz wenig, schütte es in eine Schale, und lasse es auf einem siedenden Wasser, nur aber auf keiner Glut kochen; darüber kannst du ein bißchen klare Suppe oder eine Soß vom Eingemachten thun.

#### N. 808. Graged von Fleischwerk.

Nimm einen abgebratzenen Kapau oder ein Stück von einem kalbernen Schlegel, schneide es recht fein

zusammen, mache ein gutes Pechermehl, gieb das Kalbfleisch darunter, legiere es mit Eyerdötter, damit es recht fest ist, hernach laß es kalt werden, mache daraus klein lange Strigel, tunkte es in Eyer ein, garnire es mit Semmelbrösel, und back es aus dem Schmalz, so ist sie fertig.

#### N. 809. Grillade von einer Wildbrust.

Sehe die Wildbrust zum Feuer, und laß sie kochen, faume sie gut ab, thue Lorberblätter, ganzen Zwiebel, Pfeffer und Zinber daran, salz es, und laß kochen. Wenn dieses geschehen, schneide die Wildbrust in kleine Stücke, und kehre sie in Butter um, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege sie auf den Rost, und bratte sie braun, richte es dann an, gieß heißen Butter darüber, und Limoniesafe, so ist sie fertig.

#### N. 810. Hahnenkämpfe fas Hirte.

Erstlich nimm eine Kein, lege 4 Schnittel Speck darein, ein halb Pfund brattiges Kalbfleisch, hernach 3 Zeherl Scharlott, ein Zeherl Rockenbohl, und ein wenig Limonieschäller, nach diesen ein Schnittel Schuncken, dann setz es auf das Feuer, und laß ein wenig anlaufen, daß schön weiß bleibt; nachdem schütte alles auf das Schneidbrett, werfe den Schuncken weg, schneide es recht fein zusammen, nach diesen die Hälfte von einer Mundsammel die Rinden weg, weiche sie ein, und drucke sie wieder fest aus, schneide sie auch darunter, alsdenn salz und gewürz es, schlage 3 Eyerdötter darein, misch gut durcheinander ab; nach diesen schmiere eine Schüssel mit Butter, gieb 2 Löffelvoll Mundsuppe darauf, streiche den Fasz schön glatt darauf, hernach puße die Hahnenkämpfe sauber, daß sie schön weiß werden, und siede sie in Salzwasser so lang wie ein Ey, alsdann seihe sie ab, und setze sie schön zierlich auf den Fasz, nachdem gieß unten und oben Blut, laß sie bey einer kleinen Viertelstund backen, auf die Hh lege ein Papier darauf, daß die Kämpf

schön weiß bleiben, nach diesen nimm ein Stückel Butter in ein Meindel, laß ihn zergehen, gieß ein Kochlöffervoll Mehl daran, laß es schön anlaufen, hernach gieß ein wenig gute Schüh darauf, von einen halben Limonte den Saft, und 2 oder 3 Champian hinein, alsdann laß noch einen Sud avsthun, und so schütte es auf die Hahnenkämpe, und gieß sie auf die Tafel. NB. Du kannst auch anstatt Champian Artoffeln, Oliven, oder was du willst dazu thun.

#### N. 811. Hahnenkämpe frikafirte.

Laß die Hahnenkämpe in einer Rindsuppe siedend, hernach mache eine Buttersoß, nimm 2 oder 3 Eyerdotter, ein Stückel Butter, Gewürz und Salz was recht ist, dann schütte die Buttersoß daran, stelle es auf eine kleine Glut, sprüde es immerfort, richte die Hahnenkämpe auf eine Schüssel, und die Frikafee darüber. Oder: Leg die Hahnenkämpe in ein kaltes Wasser, stelle sie auf die heiße Herdstatt, bis das Wasser so heiß wird, daß die Haut von den Kämpen abgeht. Hernach stelle sie wieder auf, daß die andere Haut auch abgeht, sodann trockne sie sauber ab. Druck Limontesaft darauf, setze sie in einer Rindsuppe zu, und laß sie siedend, sodann dünste sie in Butter.

#### N. 812. Haschee von Lungenmuß.

Nimm abgekochte Rälberlunge und Herz, hacke die klein, thue geschnittenen Petersil daran; röste ein Stück Butter mit Semmelbrösel, gieß die Lunge darein, gewürze und salze es, und laß es in ein wenig Suppe dünsten.

#### N. 813. Indianleber in Milchraum.

Nimm die ganze Leber, salze sie, laß einen Butter zergehen in einer Rein, lege die Leber darein, gieß ein wenig Muskatblüh, Ragerl, Wein und Milchraum dazu, auch Semmelbrösel, und laß es siedend; wenn sie gesotten ist, gieß das Süppel darüber, und

streu Emonteschäler darauf, laß es mit der Leber so lang aufkochen, bis man glaubt, daß sie ausgekocht ist.

#### N. 814. Kump gedünstet.

Nimm ein gutes Stück Kumpfleisch; aber es muß in kein Wasser kommen, dieses wird schön dünn geschnitten, wie ein Kossbrattel, aber kleinere Stückel. Klopfe es wohl, und gesalzen, belege eine Reih mit Speck, welcher schön dünn geschnitten ist, ein wenig spanisch Kudelkraut, Gewürz, eine Lag von diesem Fleisch, lege wieder von Speck, Kräuteln und Gewürz. Hernach das Fleisch und so fort, bis alles hineingebracht ist, sodann säe ein wenig Mehl darauf von unten bis oben, nimm Zwiebelhappel, mit Gewürzrügel bestrecke, Weiz, Rindsuppe und Wasser, mache unten und oben Blut. Lasse es 2 oder 3 Stund dünsten, daß es schön mürb wird, wann aber die Suppe zu wenig ist, so glesse wieder nach, daß es die rechte Dicke bekommt.

#### N. 815. Karbonadel schöpferne mit Paradeisäpfeln.

Erstlich nimm 2 Pfund schöpferne Karbonadel, richte sie schön sauber zu, salz sie ein, hernach nimm eine Reih, lege etliche Schnittel Speck daren, ein ganzes Happel spanischen Zwiebel, 3 Zierl Kockelbühl, ein wenig Kudelkraut, Emonteschäler, 3 ganze Gewürzrügel, 4 Rbrudeln Pfeffer, 1 gelbe Ruben, 1 Stückel Zeller, dieses alles zusammen in eine Reih, nach diesen leg die Karbonadel daren, laß sie schön braun abdünsten, nachdem stauhe 1 Kochlöffelvoll Mehl darauf, laß noch ein wenig dünsten, alsdann schütte ein Schöpflöffelvoll braune Schüh darauf, säure sie mit Vertramessig, hernach schreibe 10 Paradeisäpfel von einander, gleich sie auch hinein, laß sie durcheinander siedern, daß die Karbonadel mürb werden, alsdann lege die Karbonadel in ein anderes Reih:

bel, setze die Soß darüber, laß noch einen Sud auf-  
thun, so sind sie fertig.

#### N. 816. Konsumee von Fleisch.

Schneide 2 Pfund gut abgehäute kalberne Schnitzel recht klein; treibe 6 Loth Butter in Weibling pflaumig ab, rühre um 1 Kreuzer in Milch gewelchte und ausgedruckte Semmelschollen, 6 ganze Eyer, jedes gut verrührt, ein wenig grünen Petersil, und von einer halben Limonte die Schaller klein geschnitten darunter, alsdann rühre nach und nach 1 halb Sittel Milchraum mit so viel Rindsuppe daran, schmiere einen Melain mit Butter, lege das Gerührte darein, fülle eine Keln halbs mit siedendem Wasser, stelle das Konsumee hinein, decke es zu, und laß es eine halbe Stund sieden, die Soß dazu mache von grün gedünsten Erbsen und Schamplan; wer will, kann auch Ragou von Krebschweifeln, Brüsel, und Spargelköpfeln machen, richte die Soß auf die Schüssel, den Konsumee darein, und laß nochmal aufsieden. Ober: Schneide ein Brattel und ein wenig March recht klein, treibe ein gutes Stuck Butter ab, rühre das Geschnittene, 1 halb Sittel Milchraum, 5 Eyerdotter, jedes gut verrührt, das schön pflaumig wird, hinein, richte es auf die Schüssel, gieb unten und oben Blut, es gehet hoch auf, dann gezuckert.

#### N. 817. Kore von Jungferbrattel.

Ein schönes Jungferbrattel von einem Hirschen wird gespiet, dann wird ein Rasteroll mit Speck be-  
leget, ein Happel spanischen Zwiebel, eine gelbe Rube, Rudelkraut, 8 Pfefferkerne, 6 Kerne neues Gewürz, Limonieschallen, ein Stuck Imber, alles dieses kömmt in das Rasteroll; hernach salze das Jungferbrattel, und lege es darauf, laß es bey einer Viertelstunde angehen, dann gieß ein halbes Sittel guten Desterreicherwein darauf, laß es völlig eingehen, damit es eine schöne Glas bekommt, alsdann mache die

Soff also: Nimm ein Stückel Butter, einen Löffelvoll Mehl, laß schön gelb einlaufen, dann gieß Schüh darauf, daß es in der Dicke recht ist, salze sie, und drücke von einer Limone den Saft darein, dann blanchiere 24 gepuzte Hahnenkämpfe, und gieß sie auch in die Soff; wenn Zeit ist anzurichten, leg das Korec auf die Schüssel, die Soff darüber, die Hahnenkämpfe schön zierlich herum.

#### N. 818. Krebsbecherl.

Nimm ein Viertelpfund Krebsbutter, solchen pflaumig abgetrieben, schlage 4 ganze Eyer darein, eines nach dem andern gut verrührt, um 2 Kreuzer abgetriebene Semmel in Milch geweicht, gut ausgedrückt, und einen Löffelvoll Raum. Ein Fingerührtes gemacht, unter die ausgedruckte Semmel gestossen, in das vorbemehlte gerührt, und wenn es zu weich ist, so gieß etwas Semmelbrösel darunter. Salz, etwas Brüh, nimm ein flaches Tortenblattel oder Blech, mache ein mürben Teig, Messerruckendick ausgetrieben, die Krebsbecherl bestrichen, darauf geschlagen, mache die Füll mit überbrennten Hechtenlebern, Karpfenzungen, gesotenen Spargelköpfeln, grünen Erbsen, Möggerschwammern, und Krebschwefeln: dieses in frischen Butter gedünst, gewürzt, auch Milchraum und Salz, laß dann austühlen. Nimm von dem Abgetriebenen in die Becherl, lasse in der Mitte einen Platz, damit die Füll hineinkommen kann, oben auf wieder mit dem Abgetriebenen bestrichen, backe es im Ofen oder in einer Tortenpfann eine Stund, gieß es anstatt des Suppenbrods, oder für eine Speis. An Fleischtagen nimm anstatt des Fisches, Brüsel, Ochsenkamp, und was beliebt, grüne Erbsen oder Kault.

#### N. 819. Krebsentopfen.

Nimm 15 lebendige Krebsen, schneid die Gallweg, ziehe auch das Schwefel aus, stoß klein, thur sie in ein Häfrel, gieß  $1 \frac{1}{2}$  Seitel Milch daran, schlag

5 ganze Eyer dazu, rühre wohl untereinander, läße es durch ein Haarsieb, lege einen Krebsbutter daran, und salz es. Setz es gemach zum Feuer, bis ein Topfen wird, hernach schütte es auf ein Tüchel, daß das Wasser davon kommt, binds fest zusammen, daß wie ein Eytel wird, du kannst es sodann zu gemischten Speisen zum regulieren gebrauchen, auch zu den Krebsenkrudeln.

#### N. 820. Krebsmeridon.

E stlich siede 30 Krebsen, mach von den Schalen ein halb Pfund Krebsbutter, treibe ihn ab. Wenn er abgetrieben ist, so schlag 4 ganze Eyer und 6 Dotter daran, nimm um 2 Kreuzer Semmel, riidle sie ab, weich sie in der Milch, wenn sie weich genug ist, so reble sie in Butter, schneid die ausgelösten Schwefel, und hack sie klein, gib sie auch in Butter, rühr es gut ab, schmiere eine Melaunform mit Krebsbutter, gib den Teig darein, mache eine Krume in die Mitte, fülle ein Ragou ein, streich es wieder zu, schmier es oben mit Krebsbutter.

#### N. 821. Rudelfled.

Nimm 2 Pfund Löser, schneid sie so fein als die geschnittenen Nudeln, wasch sie sauber aus, thue sie in ein Häferl, salz sie, laß sie 2 Stunden kochen, hernach läße sie ab, und laß sie kochen, nimm ein gutes Stückel Butter in eine Keil, laß ihn zergehen, thue 1 Kochlöffelvoll Mehl darein, laß es schön braun anlaufen, nimm einen guten Theil geschnittenen grünen Peterfil, thue ihn in eine Keil, schütte die Fack darein, und rühre es durcheinander um, schütte 2 gute Schöpfloßvoll braune Schüh darauf, um 3 Kreuzer Champian, und um 4 Kreuzer Maurachen klein geschnitten, gib es auch in die Fack, ein wenig Mustatblüh, ein wenig Pfeffer, decke sie zu, laß es kochen, bis die Coß ganz kuz wird, und wann es Zeit ist anzurichten, so nimm 1½ Seitel guten Milch-

raum, schlage 3 Eyerbötter darein, rühre es gut durcheinander ab, und gieß es über die Fleck, rühre es durcheinander, und gieb es auf die Tafel.

#### N. 822. Kuhetter zu bratten.

Nimm ein Kuhetter, setze es mit Wasser und Salz auf, und laß es recht weich kochen. Alsdann schneide es in Stücken, lehre es im Mehl um, und bratte es im Butter gelbbraun. Da es lange kochen muß, so setze es bey einer Gelegenheit zum Feuer, da du ohnedem eines haben mußt.

#### N. 823. Leber auf französische Art.

Nimm eine kälberne Leber, schneide davon Schmalz so groß die Leber ist, spicks hernach auf beyden Seiten, leg in ein Keindel ein wenig Butter oder Schmalz, laß es zergehen, alsdann lege die Leber darein, röste sie schön gelb heraus, richte sie in eine Schüssel, nimm Zeller, und buge ihn sauber ab, mit sammt den Kraut schneide ihn zu einen Sallat, überbrenne ihn mit Rindsuppe, nimm ein wenig Gewürz und Nügerl dazu, brenns mit gewürfelt geschnittenen Speck ein, den Zeller richte um die Leber herum, schütte die Suppe darüber, laß auf der Glut sieden, aber nicht zu lang, damit die Leber nicht zu sperr wird, und leg auf die legt noch Butter dazu.

#### N. 824. Leber gedünste mit Speck.

Häute eine ganze kälberne Leber gut aus, schneide nicht gar kleinen Fingerdicken Speck, walke ihn in Salz und gestoffenen Gewürz ein, ziehe ihn durch die Leber, belege eine Keim mit Speck, die Leber darauf, salze sie ein wenig, nimm Lorberblätter, Kubelkraut, Zeller, gelbe Ruben, Petersilwurzgen, Zwiebel, von jeden nur ein wenig dazu, gieß ein wenig Essig und Rindsuppe daran, gieb unten und oben Glut, laß eine halbe Stunde dünsten, hernach lege sie auf eine Schüssel heraus; laß in ein Keindel Nuß groß Butter zergehen, staube 2 Löffelvoll Mehl daran, laß schön

gelb werden, gieß ein Schöpfloffel voll Rindsuppe daran, rühre es ein wenig um schütze sie in eine Klein, wo die Leber gebünst hat, laß noch ein wenig sieden, hernach setze es durch ein Sieb über die Leber, lege Limonenschäler um den Rand von der Schüssel, bestreue es mit gepfarzten Semmelbröseln.

#### N. 825. Leberkäß.

Mache von einer Hühnerleuer Strizel, wie die Leberstrizel seyn, laß ganzer, richts in eine Schüssel, und bestecke es mit geschnittenen Mandeln, richt außen herum ausgeloste Krebsen, und mache eine Suppe darüber, wie zu denen Strizeln, wenn man aber keine Krebsen hat, oder solche nicht nehmen will, so kann man sie auslassen.

#### N. 826. Leber in der Sardellensoß.

Weiche die Leber in Milch ein, ziehe die Haut ab, und schneide sie blattelweis, hacke die Sardellen ganz klein, thue ein Stückel Butter darunter, grünen Peter sil, kleine Limonenschäler, und Gewürz, schmier es auf eine Schüssel, backe die Leber aus dem Schmalz, laß sie mit ein wenig Essig und Limonensaft auf der Schüssel sieden.

#### N. 827. Leberstrizel.

Nimm Hühnerleber, und hack sie schön klein, hernach nimm eine Halbe Milch, und 4 ganze Eyer, sprüde sie mit der Milch wohl ab, salz es, gieb die Leber darunter, und laß in einer Pfanne zusammen gehen, laß ein wenig stehen, darnach thue es in ein Seihpfandel, laß das Wasser wohl davon ablaufen, und druck zusammen, laß es kalt werden, dann nimm es auf einen Teller, schneid Schnitzel daraus, richt sie in eine Schüssel, und mache eine Buttersuppe, oder auch von Krebsenbutter darüber; du kannst auch von Krebsenbutter der schön roth ist, eine Suppe machen.

#### N. 828. Leudbratten.

Den Leudbratten wasche sauber, und schneide ihn

Blattel, nimm in ein Reindel ein wenig Fette, laß heiß werden, 2 Löff voll Mehl darein, röste es nicht gar zu braun, nimm ein wenig grünen Petersil, 2 Zehrl Knoblauch, dieses klein geschnitten, in der Einbrenn ein wenig rösten lassen, hernach ein wenig Suppe, ein wenig Essig, daß wohlgeschmack sauer ist, Limonenschäler, Lorberblätter, etwas Salz, ein wenig Magerl, laß die Suppe gut versieden, hernach gieß den Leinbratten dazu, und laß nur einen Sub aufstehn.

#### N. 829. Löser gefüllte.

Salze einen Löser ein, siede ihn recht weich, drucke ihn gut aus, und die Füll dazu mache also: nimm 1 Pfund kalberne Schnitzel, oder ein halb Pfund kalberne Leber, oder etwas von einem Bratten, schneide die Leber oder was es ist zusammen, nimm um 1 und 1 halben Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, um 2 Kreuzer March, von 2 Eiern ein Eingerührtes; rühre alles unter das obige Geschnittene, mit einem ganzen Ey und etwas Milchraum ab, salze es, thue von dem Löser die Blattel auseinander, streiche die Füll hinein, binde ihn mitten fest zusammen, belege eine Reim mit Speck, den Löser darauf, gieß einen Schöpfstößelvoll Rindsuppe daran, gieß unten und oben Blut, hab aber acht, daß nicht zu braun wird, wenn die Suppe eingeht, so schütt eine andere nach; ist er weich, so nimm ihn heraus, mache ein wenig Einbrenn, nimm die Soß von gedünsten Lösern dazu, laß noch ein wenig aufsteden, schneide die Löser in Stücke auf eine Schüssel, setze die Soß darüber, und laß nochmal aufsteden.

#### N. 830. Lungenbrattel auf engalische Art.

Nimm ein Lungenbrattel, häutle es ab, salze es, und thue es in ein Reindel, dann nimm ein gutes Stück Speck,  $\frac{1}{4}$  Pfund March,  $\frac{1}{4}$  Pfund Fette, hack es klein, schneid eine gute Handvoll grünen Petersil,

und eine geſtoffene Muſkatnuß, thue alles zuſammen in eine Keim, leg 2 Bögen Papier und einen hohen Hafendeck darauf, laß dünſten, und wenn du es anrichten willſt, ſo ſeihe die Fette hinweg, und nimm 4 Löffelvoll Milchraum, 2 Eyerbötter, und von ein ganzen Limonie den Saft, gieß die Suppe damit ab, richt das Brattel an, und die Suppe darüber.

**N. 831. Lungenbrattel gedünſtet.**

Erſtlich ſiehe dem Lungenbrattel die Haut ſauber ab, hernach nimm auf ein Teller ein wenig Salz, ein wenig geſtoffene Gewürznägerl, ein wenig Pfeffer, miſch durcheinander, ſalze das Lungenbrattel damit ein, nimm eine Keim, belege ſie mit Speck, ſtark mit Zwiebel, etliche Schnittel Schinken, 6 Zehel Kockenbohl, ein wenig Kubelkraut, Limoniſchäſler, 6 Körndel ganzen Pfeffer, 4 Gewürznägerl, einen guten Theil gelbe Ruben, 1 Stückel Zeller, ein paar Peterſilwurzen, lege das Lungenbrattel darauf, ſetz es auf eine Blut, laß es ſchön gemach eingehen, nachdem gieß ein halb Selt. Effig darauf, laß es wiederum ſchön eingehen, daß das Lungenbrattel marb wird, hernach ſtaube 1½ Löffelvoll Mehl darauf, laß es noch ein wenig dünſten, nach dieſen gieß zwey Löffelvoll braune Schüh darauf, ſehre das Lungenbrattel um, laß es noch ein wenig dünſten, bis er marb iſt, nachdem lege es in etne andere Keim, paſſire die Soß darauf, und wenn es zu wenig ſauer iſt, ſo druck etwas Limoniesaft daran, 2 Löffelvoll Milchraum, und laß es noch ein wenig aufſieden.

**N. 832. Lungenmuß geſottenes.**

Erſtlich nimm ein halbes kälbernes Beſſchel, ſied es ſchön weich, hernach ſchneid es recht fein zuſammen, nimm ein Stück Butter in eine Keim, laß ihn zergehen; nach dieſen thue ein halbes Löffel Mehl darein, laß es anlaufen, nachdem ein wenig klein geſchnittene Scharlotten, thue das Gebäckel hinein, gieß ein we-

nig Rindsuppe daran, salz was recht ist, ein wenig Muskatblüß, laß noch einen Sud aufschun, dann richt es an, und bestreß es mit gepörrzter Semmel, so ist es fertig.

#### N. 833. Lungenmuß gebackenes.

Schneide das gesottene Beischeiffleisch recht klein, treib ein wenig Butter oder Rindsfetten ab, schlag 2 ganze Eyer, und drey Dotter daran, nimm auß klein geschnittenen grünen Peterfil, und Roccensöhl, in Milch gewachte Semmel, Milchraum, klein geschnittenes March, gieb das geschnittene Beischeiffel drunter, rühr alles untereinander recht gut ab, schmier eine Stein oder Melan gut mit Butter, und backe es; du kannst es in einer Limonte, oder braunen Soß, oder auch trocken geben, klein geschnittene Schuncken mußt du auch dazu nehmen.

#### N. 834. Margaroni mit Schuncken.

Steh Margaroni in ein siedendes Wasser, und laß sie gemach fortsteden, bis sie weich werden, hernach wasche sie im kalten Wasser auß, und laß das Wasser durch ein Sieb laufen, denn nimm eine Schunke oder gefelchte Zunge, siebe und schneide sie klein, alsdann gieb Butter in ein Kasseroll, laß ihn heiß werden, und gieb die geschnittene Schunke oder Zunge hinein, laß es angehen, dann auch die Margaroni, und einen guten Milchraum, und laß es so auffsteden, und kalt werden; hernach gieb 1 Viertel, oder 1 halb Pfund klein geschnittenes March, geriebenen Parmesankäs, und ein wenig Muskatblüß dazu, mache einen Reif, und gieb es dar ein, setze es in Ofen, und laß es backen, du kannst es auch in eine Kasserollpastetten einschlagen.

#### N. 835. Maurachen von kalbernen Beischeiffel.

Schneide von einem recht weich gesottenen kalbernen Beischeiffel die Gurgel, Herz, und wilde Haut weg, das Beischeiffel, wie auch grünen Peterfil, Limonischäler, um 1 Kreuzer in Milch gewachte und ausgedruck-

te Semmelschmollen, schneide es mit dem Schneidmes-  
 ser recht klein, mische das Geschnittene untereinander;  
 nimm in eine Reih 1 Viertel Butter, röste um 1  
 Kreuzer Semmelbrösel schön gelb hinein, wenn sie gelb  
 sind, so thue das Geschnittene, Salz, und ein wenig  
 gestoffene Muskatblüß hinein, laß ein wenig dünsten,  
 alsdann schlage 1 ganzes Ey und 3 Dotter daran,  
 rühre es geschwind untereinander, wenn die Eyer dar-  
 inn sind, so nimm es vom Feuer, und rühre es ein  
 wenig, daß die Eyer gut verrühret werden; wenn al-  
 les kalt ist, so mache Murrachen davon, die Stangel  
 formire von gepuzten Petersilwurzen, walze die Mau-  
 rachen zuerst in abgeschlagene Eyer, hernach in Sem-  
 melbrösel, und backe sie aus den Semalz. Du kannst  
 sie trocken geben, und um die Schüssel herum grünen  
 Petersil legen; oder in einer Limonte- oder Champ-  
 ansoß, oder in einem Ragou, oder auf eine Zuspeiß,  
 oder auch in der Anrichtestuppe, giebst du sie in die Soß,  
 so mußst du dieselbe eher anrichten, hernach die Mau-  
 rachen darein legen; giebst du sie aber in die Suppe,  
 so kannst du schon die Suppe darüber anrichten.

#### N. 836. Meridon von Blut.

Nimm eine alte Henn, laß sie weich kochen, dann  
 um 1 Kreuzer Semmel, die Rinde davon weg, laß sie  
 in einer halbe Obers kochen, bis sie fein versotten ist,  
 stosse das Fleisch von der Henne, und die gekochte Sem-  
 mel, hernach passire es durch ein Sieb, darunter kom-  
 men 4 Eyerdotter, Salz, gut verrühret, und unter  
 das Blut, hernach nimm wiederum eine halbe Sem-  
 mel würflicht geschnitten, und mit Obers angefeuchtet,  
 1 halbes Pfund frischen Speck würflicht geschnitten,  
 und den Speck ein wenig zergehen lassen, hernoch die  
 Semmel darein, ein wenig Majoran, dann das Blut  
 auch dazu, und laß es angehen: wenn alles kalt ist,  
 so drüßire es auf eine Schüssel, einen jeden Theil be-  
 sonders, und in Ofen ganz langsam gebacken.

## N. 837. Minutenfleisch.

Nimm von einem kälbernen Schlegel Fingerlang, und Messerrücken dick Schnitzel, klopfe sie wohl mit dem Messerrücken, salze und würze sie, besprenge sie ein wenig mit Wein, lege sie in einer erdenen Schüssel aufeinander, und laß es eine Weile so liegen, hernach schmiere eine Zinnschüssel mit Butter, kehre das Fleisch in Mehl ein wenig um, lege es auf die Zinnschüssel, und gieß die Soß von der erdenen Schüssel dazu, einen Löffelvoll Wein, so viel Suppe und länglicht geschnittene Limonenschäler, bedcke es zu, stelle es auf eine Stut, und laß es ganz gemacht dünsten.

## N. 838. Mostfleisch auf französische Art.

Leg ein schönes, den Tag zuvor eingesalzenes Lungenbrattel in eine Wein, gieß so viel Most hinein, daß er über den Bratten zusammengeht. Leg Zimmet, Nüzgel, Limone- und Pomeranzenschallen darein, so oft es erstickt, gieß frischen Most darauf. Back sodann ein schwarzes Brod, und lege den Bratten auf eine Schüssel, schlag die Soß durch ein Sieb, wenn du willst einen Krenn darunter reiben, gieß es über den Krenn.

## N. 839. Mostfleisch auf wälische Art.

Nimm ein schönes Lungenbrattel, häutle es sauber ab, gieß in eine Wein Kernfetten, ein paar Hapfel spanischen Zwiebel, anderes Kaduvelwerk wie zu einem andern eingereichten Fleisch, lege das Lungenbrattel darauf, gieß ein wenig Essig und Rindsuppe dazu, und laß es dünsten, wann das Fleisch weich ist, und die Soß schön braun eingegangen, so nimm das Fleisch heraus, streue auf das eingegangene Wurzelwerk ein wenig Mehl, und laß mit angehen, hernach gieß den übrigen Most darauf, hast du zu wenig Most, so gieß etwas Suppe dazu, hernach gieß Limonenschäler, ein wenig gestoffene Gewürznüzgel und Muskatblüß, dazu laß die Soß gut durcheinander sieden, schlage

es durch ein Haarsieb, lege das Lungenbrattel darauf, und laß es eine kleine Viertelsund sieden, gib aber acht, daß sich das Fleisch nicht anlege.

N. 840. Nieren schweinerne auf dem Rost.

Zerschneide die Nieren nach der Länge in 2 Theile, richte sie mit Salz, Pfeffer und ein paar Lorberblättern in ein Geschirr, und giesse ein wenig Butter oder Fette darüber. Schneide nur etliche Charlotten und Petersilfin, thue sie in ein kleinen Tiegel mit etwas Salz, Pfeffer, ein wenig Fleischbrüh und Essig, und laß sie aufkochen. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so lege die Nieren auf den Rost, und lasse sie auf beyden Seiten grilliren, bis sie fertig sind. Giesse sodann die wenige Soff auf die Schüssel, lege die Nieren darauf, und drücke den Saft von einer Limonie darüber.

N. 841. Nieren schweinerne mit Senst.

Zerschneide die Nieren, wie schon gemeldet, richte etliche Zwiebeln blättelweis in einen Tiegel mit einem Stückel Butter, und lasse sie auf einer Glut dänsten. Nun gieb die Nieren nebst einem Lorberblatt, Salz und Pfeffer dazu, lasse alles zusammen einkochen, stauhe etwas Mehl daran, gieß ein wenig Fleischbrühe wie auch Essig dazu, und laß es kochen. Zuletzt giesse ein wenig Senst daran, und richte sie an.

N. 842. Nieren schweinerne in der Soff.

Schneide die Nieren dünn blättelweis. Thue nun einen Zwiebel, etliche Charlotten und etwas Petersilkraut fein geschnitten in einen Tiegel mit Butter, und laß es wenig dänsten; gieb die Nieren mit einem Lorberblatte, nebst Salz und Pfeffer dazu, setze es auf die Glut, und laß alles zusammen einkochen. Stauhe hernach etwas Mehl daran, giesse ein wenig Fleischsuppe, wie auch guten Essig dazu, und laß es kochen. Zuletzt gieb etliche fein geschnittene Limonieschallen dazu.

## N. 843. Oblatrisolen.

Schneide von einer großen Oblat 3 Fingerbreite Streifen, tunkte ſie in das Waſſer, gieb darauf ein kaltes Ragou, oder Haſchee, rolle ſie zuſammen wie die Würfel, vermache ſie oben und unten gut, damit ſie im Backen nicht aufgehen, tunkte ſie in Eyer und Semmelbröſel ein, und backe ſie aus dem Schmalz.

## N. 844. Ochſenfuß gefüllte.

Nimm einen halben Ochſenfuß, laß ihn ſo lang ſieden, biß du das Fleiſch von den Beinern ablöſen kannt, alßdann ſchneide die Haut vom Fleiſch ſchön ganz herunter; aber das Fleiſch ſchneide dünn, und lang blättlicht, ſodann nimm 30 Krebsen, nimm die Schweißel heraus, das übrige aber ſtoße zu Krebsbutter, hernach nimm 2 kälberne Brüſe, überſiede ſie, und nimm um 2 Kreuzer March, 3 Loth Speck, von einem halben Kreuzer Semmel die Schmolzen, etwas grünen Peterſil, von 2 hartgeſottenen Eyer das Weiße; dieſes alles wird wirſtlich geſchnitten, hernach ſchlage in den Krebsbutter 4 ganze Eyer und 2 Oßterer nacheinander hinein, ein wenig Muſkatblüß dazu, rühre alles durcheinander, hernach ſchmiere einen Bogen Papier mit obigen Butter, lege die Haut vom Ochſenfuß darauf, mache bald eine Lage vom bemeldeten Butter mit den Sachen, bald eine Lage von dem blättlicht geſchnittenen Fleiſch, und ſo fort, daß es die Geſtalt eines Ochſenfußes bekommt; nur zuletzt müſſen noch Schnitzel von den lang geſchnittenen über dem Fleiſch gelegt werden: hernach wickle das Papier um, verbinde es, lege ſie in eine Wein, gieb Speck, Butter und March dazu, daß ſie recht dünſten können, biß ſie schön gelblicht werden, gieß ein wenig Rindsuppe noch dazu, und laß ſie wohl ſieden, wenn ſie geſotten haben, nimm ſie aus der Wein, thu: das Papier weg, lege ſie auf die Schüffel, mache beſonders ein

Buttersoß von Brüsen, gieße sie darüber, und laß sie noch einmal aufkochen.

#### N. 845. Ochsenbaum faschirter.

Siede 4 oder 5 Saumen weich, und puße sie rein, hernach mache einen Fasz von Kalbfleisch, March und geweicher Semmel, 2 Eyrdötter, Gewürz, Salz etwas Basilikum, Zwiebel und Knoblauch; dieses alles schneide zu guten Fasz, mache ein Ragou mit Maurachen, 6 Krebschweifeln, 2 Brüseln, etwas Eytel, schneide es würfflich, passire es mit Golly zu einer kurzen Soß, daß es nur feucht ist, hernach nimm die Saumen, streiche einen halben Fingerdick Fasz darauf, in einem jeden ein wenig Ragou in die Mitte, rolle sie zusammen, wie eine Wurst, gieb sie in ein Kaseroll, etwas Speck, Schinken, 2 Zwiebelhappel, Gewürz, etwas Wein, wie auch eine gelbe Rüben dazu, und laß sie gehen; wenn sie gut sind, mache eine Golly zu einer Soß mit Limontesaft, Sardellen, Butter und Wein, und richte sie über die Saumen an.

#### N. 846. Ochsenhirn mit Aустern.

Nimm Ochsenhirn, binde selbes in ein Tuch, und laß es eine Viertelstund kochen, dann löse die Haut davon, und schneid mit einem Faden klein Fingerdick Schnitzel, dann bereite ein paar gepuzte, und klein geschnittene Sardellen, druckß mit einem Stückel Butter ab, auch bereite ein Stückel frischen Butter, welcher gut mit Mehl abgedrückt ist, mit diesem schmiere die Schüssel, und drücke Limontesaft darauf, dann eine Lage Hirn, dann etwas von den Sardellenbutter, dann eine Lage Aустern, und wiederum Limontesaft, dann wieder das Hirn, und etwas von dem in Mehl gedrückten Butter, und so fort, bis es gar ist, dann setze es auf eine gemache Glut, decke es zu, und laß es nur so lang kochen, bis die Aустern nicht mehr roh sind.

## N. 847. Ochſenieren in der Soß.

Schneide die Nieren blätteleweis recht fein, wie auch ein paar Zwiebeln auf die nämliche Art. Die Zwiebeln lege in eine Keim mit einem Stückel Butter, laſſe ſie dünſten, und gieß dann die geſchnittenen Nieren dazu, neßß einem Lorberblatt, Salz und Pfeffer, und laſſe ſie auch mitdünſten. Sodann thue fein geſchnittenen Peterſil hinzu, laſſe ſie ſchnell einkochen, und gieß zuletzt etwas Eßig und fein geſchalttenen Limonienſchallen dazu, oder drücke Limonienſaft hinein, ſo ſind ſie fertig. Die Ochſenfüße können mit Zwiebelbrühe auf die nämliche Art zugerechet werden, wie die Rubelſtecke in brauner Soß.

## N. 848. Ochſenſchwanz.

Zerhacke einen Ochſenſchwanz in Stückeln, waſch ihn ſauber aus, mache eine Salz auf folgende Art: Nimm in eine Keim halb Eßig und halb Waſſer, Salz, gieß Zwiebelhappel, Lorberblätter, Rubelkraut, Limonienſchaller, Gewürzknäuel, ſetz die Salz auf die Glut. Wenn ſelbe ſiedet, ſo leg den Ochſenſchwanz darein, laß ihn ſieden, biß er recht weich iß, hernach mache eine braune Einbrenn, Rindſuppe darauf, ſäure es mit Eßig, leg den Schwanz darein, du mußt die Fetten vorhero von der Salz herunter ſchöpfen, hernach treib den Zwiebel, und was noch von der Salz übrig iß, durch ein Sieb auf den Schwanz, laß ihn noch foreſteden, biß du ihn brauchſt. Wenn du ihn in eine Paſtettrollpaſteten brauchſt, ſo ſchlage ihn in die Paſtettentücher ein, und laß backen. Wenn gedackten iß, ſo ſchneid den Deckel weg, thue den Schwanz hinein, und wenn du ihn in eine aufgeſetzte Paſteten machſt, ſo ſchlag ihn gleich ein, und laß ihn mitbacken, aber ohne Soß.

## N. 849. Ochſenzunge friſche auf engliſche Art.

Nimm eine Zunge, und laß ſie ſo lang ſieden, biß die Haut leicht herabzuſtehen iß; dann ſchneide das

dicke Ort herab, und spicke es mit Sardellen, welche aber bevor in grün gehackten Peterfil eingewalzt werden müssen, dann an den Spieß gebraten, und mit Milchraum begossen, bis sie vollkommen braun wird, Gabri und Limonieschäler darauf gesüet, und mit dem übrigen Beguß auf die Tafel gegeben.

#### N. 850. Zungenzunge mit Sardellen.

Die Zunge muß weich gesotten seyn, alsdann sauber gepuht, und in der Mitte voneinander, oder in kleine runde Stücke geschnitten werden. Nun schneide einen Zwiebel blätteleweis in eine Reih, gieß ein wenig Butter dazu, laß ihn auf der Stut dünsten, thue auch einen Löffelvoll Mehl darein, und laß es miteinander schön braun rösten: fülle es sodann mit Fleischbrühe an, gleße auch ein wenig guten Essig dazu; wie auch Salz und etwas Pfeffer, und laß die Soß wohl verkochen. Die Zunge lege in einen saubern Stiegel, setze die Brüß oder Soß durch ein Haarsieb darüber, und laß sie kochen. Unterdessen wasche ein parr Sardellen sauber, löse sie aus, und hacke sie fein, mische etwas Butter dazu, und schneide etliche Limonieschalen fein. Wißt es anrichten, so gieß die Sardellen mit den Schalen daran, drücke den Saft von einer halben Limonie dazu, rühre sie herum, daß die Sardellen mit Butter zergehen, und richte sie Warm in die Schüssel an. Die Kalbszungen können auch auf die nämliche Art gemacht werden.

#### N. 851. Olla Potrida.

Nimm schönen Röhrl, und überbrenne ihn, dann nimm schönes junges Fleisch, aber nur Hüße, Ohren, Schweifel, gefelchtes Fleisch und Brattwürst, die müssen aber gebraten werden, und wenn du willst, so kaufst du auch Servolatwürst blätlich geschnitten dazu nehmen, und auch gelbe Rüben, oder Swerrüben, Röhrlradt, Kauly, ausgekochte Krebsen, Schnecken, Kastanien, spanische Äpfel, überbrattene kleine

Vogel, ein wenig lammernes Fleisch, oder gebackene Käsebrödel. Mache auch einen Saig von rothen Zaisern, die geweicht, oder in einer Milch gesotten und durchgerieben seyn müssen, die Schnecken werden in die Häusel, und zwischen denen Speisen gerührt, und auch Schwammel, was vor eine seyn, es muß alles überbrennt werden, aber nur in der Pröll, daß nicht überfotten ist. Diese alle vorbemeldete Richten, thue in eine Klein zierlich untereinander, gieß eine gute Rindsuppe darauf, gewürz es, und lege 3 oder 4 ganze geschälte Zwiebelkappel dazu, lasse sie sieden, brenne es gut, doch nicht zu dick oder zu dünn ein; wenn du willst, so kannst du noch mehreres dazu nehmen, und wie es die Zeit erforderet, auch Hühner oder Tauben, die nimm du aber erst gebraten oder gesotten dazu. Wenn du anrichtest, so richte sie zierlich unter einander in eine Schüssel, das Beste aber muß in die Höhe, und die Brattwürst alle rings he um gerichtet seyn, als wenn sie Brunquellen wären, die Zwiebel aber thue wider davon, lege hübsch viel Butter dazu. Du kannst auch ein lammernes Viezel, oder ein vordern Schlegel dazu nehmen, dieses muß aber alles schön gebraten seyn, und oben darauf gelegt werden, aber richte nur alles auf das zierlichste und beste in die Schüssel, alsdann ist es recht.

#### N. 852. Peschermehl zu machen.

Schneide etwas Kalbfleisch klein gewürfelt, ein Stückel Schnitzschinken, ein Stückel gelbe Ruben, ein Stückel Peterfil, ein paar Champian, dieses alles gewürfelt zusammen geschnitten, passire es mit einem guten Stück Butter; gieß zwey gute Löffelvoll Mehl dazu, gieß eine Halbe Obers darauf, koch es so lang auf den Feuer, bis so dick wird wie ein Rindskoch, rühre es aber beständig mit dem Kochlöffel, damit es sich nicht anlegt, wenn es recht dick ist, so gieße einen kleinen Schöpfstöffelvoll gute weiße Suppe

pe darauf; und rühre wieder so lang, bis es wieder so dick wird, hernach winde es durch ein Haartuch oder Serviet, damit das Fleisch und die übrigen Sachen davon wegkommen, davon kannst du machen was du willst.

### N. 853. Pruckfleisch gutes.

Erstlich nimm eine Rein, lege 2 Pfund Pruckfleisch ganz klein in Stückerl zerschneiden darein, mit sammt den Blut, hernach schneide 2 Happel spanischen Zwiebel darein, 1 gelbe Ruben, 1 Stück Zeller, und eine Peterfilwurzen, nach diesem ein wenig Rudelkraut und Limonieschäler, 4 Pfefferkörnerlein, und 4 Körnlein Gewürznägerl, alsdann schütte ein Seitel Wein darauf, ein grosses Seitel Essig, ein halb Seitel Wasser, hernach setz es auf die Glut, und laß es schön gemach dünken, daß es schön marb wird, nach diesen habe eine Brodrinde schön braun, leg sie auch darein, und laß gut versieden, alsdann lege das Pruckfleisch in eine andere Rein, seibe die Soß darüber, salz was recht ist, ein wenig neues Gewürz daran, und laß auf der Glut einen kleinen Sud aufstehn.

### R a g o u s.

### N. 854. Ragou braunen.

Erstlich nimm zwey Obergaum, 2 kälberne Obren, ein paar Bries, sied es im Salzwasser schön weich, hernach schütt es in einen Weibling, puß es sauber, schneid alles länglicht nicht gar zu fein, nach diesen nimm 5 Schampian, puß sauber, schneide sie blattelt, thue sie auch dazu, alsdann nimm ein Stückerl Butter in eine Rein, 1 Löffelvoll Mehl darein, laß es, schön gelb anlaufen; gieß eine gute Schüb darauf salz was recht ist, leg das Ragou hinein, ein wenig Muskatblüh, säure es mit Limoniesaft, laß noch einen Sud aufstehn, so ist es fertig. NB. Du kannst auch Hahnenkämpfe, Artoseln und Austern dazu nehmen.

## N. 855. Ragou von Brieseln.

Nimm Eyterl und Briesel, stede sie in der Rindsuppe, schneid sie blattlet, das Briesel aber löff aus und schneide es auch blattlet, aber thue es allein, hernach nimm ein Stückel Butter in eine Keim, laß ihn zergehen. Schneid Petersil recht klein, laß ihn im Butter anlaufen, hernach nimm Schwammerl, pug sie sauber, laß sie in Butter anlaufen, dann das geschnittene Eyterl und das Fleisch von den ausgelebten Brieseln hinein. Laß ein wenig anlaufen, dann säe etwas Mehl darauf, salze es, gieß ein wenig Suppe darauf, und laß kochen.

## N. 856. Ragou von Haasen.

Nimm einen gebratnen Haasen, und schneide ihn in Fingerdicke Stücklein, schneide ein wenig Zwiebel klein, und nimm etwas Mehl, thue den Haasen und den Zwiebel zusammen hinein. Gieß Kägel, Mustatblüh, Salz, Kubelkraut, Limoniesaft, und von einer halben Limonie die Schaller dazu, gieß gute Fleischsuppe daran, und laß es zusammen kochen. Du kannst auch Lungenbrattel, Hirsch- und Rehfleisch auf die Art machen.

## N. 857. Ragou von Hirschlosern.

Stede Löser, Größer und Läufe, und pug sie sauber, die Ohren schneide ganz klein, Zunge und Läufe etwas gröber, laß in einem Kasteroll Butter kochen werden, gieß das Ragou hinein, salze es, und laß es einwenig angehen: wenn du es frittieren willst, gieß Staubmehl dazu, auch ein Paquettel von riechenden Kräutern und Gewürz hinein, Wein und Suppe darauf, und laß es kochen. Am Ende gieß Eyerdötter, Sardellen, Butter und Limoniesaft dazu, und laß es auf dem Feuer dick werden, du kannst auch Maronen, Champian, Artoffeln, Schwammerl und Spargel nehmen.

## N. 858. Ragou von Kalberohren.

Uebersiede weich 2 Kalberohren, 2 Obergaum, 2 kälberne Bries, wenn die Brüs ein wenig übersotten, so löse sie aus, und schneide sie blattlet, die Ohren aber und Obergaum länglicht, laß einen guten Vierting Krebsbutter in einen Reibel zergehen, dünste das Ragou ein wenig, hernach rauhe zwey Kochlöffel Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, alsdann siede alles mit ein und einen halben Schöpfloffelvoll Rindsuppe gut, lege ein wenig gestoffene Muskatbläß, ein wenig Safran, und länglicht geschnittene Limonieschäffer daran, wasche 60 Müschel in Wein aus, laß Muß groß Butter in einen Reibel zergehen, dünste sie darinn, bis auffspringen, hernach löse sie aus, und seiße die Soß davon über die Müschel; dünste 20 ausgeleste Aukern in Butter und Limoniesaft, puße von 6 Artoffeln die Haut weg, schneide sie blattlet, und dünste sie in Wein und Butter; wenn sie gedünst haben, so richte das Ragou auf eine Schüssel, lege die Aukern, Müschel und Artoffeln schön gerlich darauf, laß es nochmal aufkochen. NB. Du kannst auch gedünste Schamptan darunter nehmen.

## N. 859. Ragou von Kalberschlegel.

Zerlasse ein Stück Butter, rühre dazu so viel Mehl, daß der Ragou davon gut werden kann, thue klein geschnittenen Zwiebel daran, rühre es nochmal, und laß es zusammen verbräuneln, bis es braun genug ist, thue dazu 1 oder 2 Löffelvoll Weinessig, gekostene Muskatbläß, und Pfeffer, mache kleine Schnitzel von einem gebratnen Kalbschlegel, thue alles in die Soß, auch eingemachte Schamptan dazu, und laß es kochen, bis sie weich sind, ist gut.

## N. 860. Ragou mit lammernen Biegeln.

Nimm 1 oder 2 lammernne Biegel, wässere sie sauber aus, und spicke sie mit Speck ganz dünn und klein, alsdann siede sie in einem Rindsfleisch, daß aber

nicht versotten werden, sodann nimm eine kälberne Lumpel, überbrenne und hacke sie, mache alsdann Maurachen daraus, mache auch ein Gebäcktes, von kälbernen Fleisch, mit Kapern und Gewürz, aber nicht zu sauer, nimm hernach ein wenig geweihte Semmel darunter, daß mild wird, schneid auch fein gewürfelte Fetten darunter, gewürz sie gut, mache sie also recht über die Maurachen an. Mache eine gute Buttersuppe, röste Semmelschnitzel aus den Schmalz, gieß eine gute Rindsuppe darauf, kede sie recht weich, treib sie hernach durch ein Sieb, thue Butter, Milchraum und Gewürz dazu, und laß es keden. Wenn die Speise recht angerichtet ist, so leg die Siegel in eine Schüssel, und richte die Suppe darüber, um den Rauff der Siegel richte das Koch, und zwischen den Koch richte die Maurachen, die aber nicht zu klein geschnitten seyn dürfen, gieß die Suppe von den Maurachen auf das Gebäcktes. Richte hernach um das Gebäcktes klein gebackene Kröpfel, oder Marchpastetteln, auf die Siegel aber streu geschnittene Pistazen, und wenn du willst, so kannst du auch auf das Gebäcktes klein geschnittene Limonenschäler darauf streuen.

#### N. 861. Ragou mit Lämmerfleisch.

Es wird ein schönes Lämmerfleisch genommen, blanschiere oder kede selbes ein wenig, und richte es wie zum Stumachen, hernach nimm Bries und Ohren, wie auch Hahnenkämpfe, und richte es wie zu einem andern Ragou, nimm Schampian, und puße sie sauber, hernach thue ein Stück Butter in ein Kasserol lege die Schampian hinein, und laß ein wenig anzihen, wann sie angezogen sind, so schneide sie stückweise, und gieß alles zu dem Ragou hinein, mache eine kurze Soß wie zu einem Hendl, selbe es durch ein Haarkeb, und laß es wohl keden, gieß Gewürz und Salz so viel vonnöthen, dazu, richte es auf ein

Schüssel; drücke von einer Limonie den Saft darauf; und laß noch etliche Stunden aufstehen.

#### N. 862. Ragou von Reh.

Schneide den Bratten, die Knochen han in Stücke, thue selbe in ein Kasteroll, schütte die Soß von Bratten darauf, ein wenig Pfeffer, Limonenschäler, Lorberblätter, gehackte Scharlotten, Sardellen, Kapern, auch gute Nindsuppe dazu, und laß es kochen, zuletzt thue Semmelbröseln daran, daß die Soß dick wird. Hast du keine Soß vom Bratten, so bratte die Scharlotten in Butter, und thue ein wenig geriebene Muskatnuß dazu.

#### N. 863. Ragou von Schnepfen.

Nimm eine Meis, thue die Schnepfen darein mit gehackten Zwiebel, auch Pfeffer, Negerl, Muskatblüß und Salz daran, und etwas Kubelkraut. Gieb gute Nindsuppe darauf, laß sie durchkochen, und richte sie an. Auf die Art kannst du auch Rebhühner, und andere klein gebrattene Hühner zuriichten, es muß aber der Saft von einer Limonie daran gedrückt werden. Auch kannst du Kapauner so zuriichten.

#### N. 864. Risolle mit feinen Ragou.

Nimm 12 Loth Mehl, 7 Loth Butter, walle es gut untereinander, schlage ein ganzes Ey und 2 Dotter darein, mache den Teig mit Obers an, deck ihn zu, und laß ihn rasten. Das Ragou mache also: nimm 2 Obergäumen, 2 Kälberohren, 2 paar Bries, 1 Eytel, 20 Krebschwefeln, alles weich gesotten, 8 Stückel Champlan und Mairachen, schneide alles gewürfelt, laß ein Stück Butter im Mehl zergehen, salze sie, gieb ein wenig Muskatblüß dazu, und dünste es; alsdann setz es vom Feuer, und laß auskühlen, schlag 3 Eyerdötter daran, und rühre durch einander ab, hernach walle den Teig dünn aus, gieb das Ragou darauf, und rädle es mit dem Krapfenrabel wie ein großes Schmalzkrapfen ab, vor dem Anrichten

drucke die Risollen in ein abgeschlagenes Ey, befäe es mit Semmelbrösel, backe aus dem Schmalz. Oder: Mache ein wenig mürben Teig, und daraus kleine Mondscheinl, thue gehacktes Kalbfleisch darein, daß wohl abgemachet ist, und wann sie fertig sind, so backe sie in klaren Butter oder Schweinschmalz aus, so sind sie fertig. Es wird auch um die Schüssel zum garnieren gebraucht.

## K o l l a t e n.

## N. 865. Kollaten von Kälberner Brust.

Leße die Veiner von einer Kälbernen Brust, schabe das Fleisch auswendig auf der Brust mit einem Messer sauber ab, und salze es, hernach schneide Schuntensfleisch recht fein, nimm ein wenig Peterfl, Limonteschäler, etliche Zehrl Knoblauch, und um einen halben Kreuzer in Milch geweichte Semmelschollen, um 2 Kreuzer March, ein wenig Speck, schneide alles recht klein, salze es, rühre den Fesch mit so viel Milchraum ab, daß er sich gut streichen läßt, streiche ihn Messerrücken dick auf die ausgelöste Brust, wickle sie zusammen, binde sie recht fest, hacke die Veiner von der Brust klein, belege eine Wein mit Speck, und den Weibern, auf diese lege Peterflwurzeln, Zeller, gelbe Rüben, Zwiebel, Kudelkraut, Lorberblätter, Rutkatblähe, gestoffene Gewürznagerln, an die Brust gib 3 gleiche Theile, Essig, Wasser und Wein, daß aber nicht über die Brust ausgehet, darüber, stede sie darinn, wenn sie gesotten, lege sie heraus, laß die Soß gelblicht eingehen, staube 3 Löffelvoll Mehl daran, und dünste sie, schütte etwas Rindsuppe daran, laß nochmalen aufkochen, dann schneide die Brust in Stücke, lege sie auf die Schüssel, Limonteschäler dar-  
auf, und gieß die Soß durch ein Haarsieb darüber.

## N. 866. Kollaten vom Ochsenmagen.

Waße seinen Ochsenmagen mit Salpeter und Salz ein, wasch das Salz rein ab, streue einen guten Theil

gehoffene Nägeln und Pfeffer, gebackte Charlotten, und Zwiebeln darauf; und lege dünn geschnittene Scheiben von Schinken, hinein, dann rolle sie dicht zusammen, und fest in ein Serviet gewickelt, mit Spagat umwunden, und im gesalzenen Wasser mit Zwiebel, Petersil, Basilikum, Majoran, Rosmarinblüthe und Thymian weich gekocht.

#### N. 867. Kollaten von Schweinskopf.

Löse alle Knochen aus einem Schweinskopf, schneide die Ohren ab, salze das Fleisch mit Salz und Salpeter ein, Ohren und Zungen werden länglicht geschnitten, mit Salz eingebalgt, mit Pfeffer bestreuet der Schweinskopf aufgerollt, und mit Spagat gebunden; lege sie in eine Pöckelacke ungefähr acht Tage, hänge sie dann 14 Tage in Rauch, wickle sie nachher in ein Serviet, koche sie im Wasser mit Gewürzkräutern, Zwiebelhappeln und Basilikum weich, wenn du sie zum Gebrauch geben willst, so zieh den Spagat aus, und zieh sie geschnitten in Scheiben zur Tafel.

#### N. 868. Rostbrattel gefülltes.

Nimm 5 Schnitzel Rostbrattel, nimm ein Schnittel davon, häutle es aus, schneide es klein, 2 Zeherl Knoblauch, 4 ausgewaschene Sardellen, grünen Petersil, Etmonteschäffer, salze es, mache den Fäsch mit Milchraum, daß du ihn streichen kannst, bestreich ein Schnittel, mit dem andern zugedeckt, spell es auf 4 Theil, leg in eine Reim gelbe Ruben, Petersil, Zeller, Lorberblätter, allerley Gewürz, lege das Rostbrattel darauf, halb Essig und halb Wasser daran, laß bis es weich wird dünsten, hernach lege es auf eine Schüssel, mach eine braune Etabrenu, laß fieden, hernach seihe über das Rostbrattel die Soß. Oder: Nimm ein Stückel von 2 Pfund Lungenbrattel, häutle es sauber ab, hernach schneide nach der Zwerch Flanzgerbilde Schnitzel, salz sie ein, nimm auf das Schneidbrett ein Stückel Speck, ein wenig grünen Petersil,

Limonieſchäler, 3 Zehrl Rothenbohl, und 4 Zehrl Scharlott, um 3 Kreuzer Sardellen, waſch ſauber aus, löſe ſie von den Gräten, gieß ſie auch dazu, ſchneide alles recht fein zuſammen, alsdann nimm ein Schnitzel Lungenbrattel, ſtreich ein wenig Faſch darauf, leg wieder ein Schnitzel Lungenbrattel darauf, klopfe es ein wenig mit dem Meſſer, daß allezeit zwey Schnitzel auf einander liegen, und ſo nach und nach bis ſie gar ſind, nach dieſem nimm ein wenig Fetteu oder Schmalz in die Feidatepfann, laß heiß werden, nachdem lege die Schnitzel darein, und laß ganz gäh auf dem Feuer abbratten, hernach nimm in ein Reibel ein gutes Stück Butter, laß ihn zergehen, gieß einen Kochlöffelvoll Mehl darein, gieß ein halbes Seitel Milchraum darein, von einer halben Limone den Saft, alsdenn lege das gebrattene Lungenbrattel darein, laß noch einen Sud aufſehen, richte es an, und ſchütte das Süppel darüber, ſo iſt es gut.

#### N. 869. Koſtbrattel grillirtes.

Nimm ein Koſtbrattel, oder ein Lungenbrattel, ſchneide es in Stücken, klopfe es wie ein Karbonadel fein, daß ſie die Rinde wie ein Kropfen haben, nimm Scharlotten, Zwiebel, grünen Peterſil, Champian, Kapern, ſchneide dieß alles recht fein zuſammen, nimm ein Biercing Butter, paſſire die Kräuter damit, tunkte das Fleisch darein, paſſire es mit Semmelbröſeln, ſchmiere einen Koſt mit Butter, lege das Fleisch darauf, bratte es ganz langſam, damit es gut ausgebratten wird, mache von den übrigen Kräutern eine gute braune Soß, ſäure es mit Vertramſſig, richte es auf eine Schüffel.

#### N. 870. Koſtbrattel mit Soß.

Nimm das gewöhnliche Koſtbrattel, überſtreue es mit Salz, richte es in eine Rein, gieß Rindsuppe und Eſſig daran, laß ſchön weich ſieden. Brenn es mit guter Einbrenn in der rechten Dicken ein, Gewürz

und kleinen geschnittenen Knoblauch, wie auch Limonieschäler, und den Saft, daß ansäuerlet wird. **Oder:** Nimm ein gutes Lungenbrattel, schneide nach der Breite dünne Schnitzel, klopfe sie wohl mit dem Messer, ein wenig gesalzen. Bratte sie auf dem Rost geschwind, richte es in eine Keim, gieß Rindsuppe, ein wenig Essig und Wein daran, laß 2 Stund gemach dinsten, das schön mürb wird. Dreu es ein, gut gewürzt, ein wenig Milchraum und Kapern daran.

**N. 871. Schnitzel braun gedünste.**

Erstlich nimm eine Keim, beleg sie mit Speck, hernach mit Zwiebel, etliche Schnitzel Schuncken, gelbe Ruben, ein wenig Rudelkraut, Limonieschäler, nach diesen salze das Schnitzel ein, leg es in die Keim, bedecke es zu, und setz es auf die Stut, laß bey einer kleinen Stund ganz gemach dinsten, daß recht schön braun wird, alsdann nimm einen Kochlöffelvoll Mehl, und staube es darauf, laß noch ein wenig dinsten, nachdem gieß einen guten Schöpföffelvoll Schib darauf, lege das Schnitzel in eine andere Keim, und seihe die Soß darüber, säure es mit Limoniesaft, laß noch ein wenig ansieden, so ist es fertig.

**N. 872. Schunckenfleckerl.**

Erstlich mach einen Teig von Ethern an, nimm aber kein Wasser dazu, wolk Fleckerl aus, wie zu Nudeln, schneid sie auf ein Theil von einander, sied sie im Wasser ab, hernach thue sie auf ein Tuch legen, laß abtrocknen. Nimm ein halb Pfund Schunckenfleisch, hack es klein, nimm ein halb Seitel Milchraum, Schlag Eyer daran, sprüde sie gut ab, hernach schmiere eine Keim mit Butter, thue eine Lag Fleckerln hinein, gieße auch von dem Milchraum und Ethern darauf, wieder eine Lag Fleckerln darauf, und so fort bis es gut ist. Hernach gieß unten und oben Stut, doch unten ganz wenig, dann backe sie schön.

## N. 873. Semmelwürst.

Nimm ein altgebackenes Eyerkipfel, reibe es, mische ein Löffelvoll Zucker darunter, von einer Limonie die Schaller klein geschnitten, ein wenig Salz, Zimmet und 2 Löffelvoll Weindel, schlage 2 ganze Eyer daran, ist es aber zu dick, so nimm auch ein Ey, mache Würstel daraus, backe sie aus dem Schmalz schön gelb, lege sie in eine Schüssel oder Reindel, giesse halb Wasser und Wein daran, zuckere sie, und thue ein wenig Zimmet dazu, laß also kochen.

## N. 874. Speckflecke I.

Nimm sauber gepugte Glasflecke, die auf der andern Seite gekraust sind, kede sie weich, wasche sie, und drucke sie gut aus, laß sie kalt werden, schneide hernach 1 halb Pfund andere weich gefortene Flecke, 1 halb Pfund Speck, und so viel gewetzte Semmel, mache von 4 oder 6 Ehern ein Eingerührtes, ein Stückel Butter dazu, und laß es kalt werden, treibe es pflaumig ab, den Speck und die Flecke dazu klein geschnitten, grünen Petersil, Zwiebel, Salz und Gewürz dazu, und fülle sie in ein jedes Blättel ein, binde sie in ein Luchel, laß wohl kochen, schneide sie Blättelweis, und giesse eine Butterlos darüber.

## N. 875. Speis von kalbernen Brisen mit Artoffeln.

Nimm kalberne Brisen, laß sie ziemlich lang in laulichten Wasser liegen, dann laß sie überkochen, daß sich das Fleisch davon ablöset, hernach schrepe die Brise auf einen Messerrücken über die Hälfte hinein, schneide abgeschälte Artoffeln Schnitzelweis, und stecke in jeden Schnitt ein Blättel Artoffel, alsdann leg sie in ein Geschir, oben mit Speck zugedeckt; und unten 2 Schnitzel Schinken mit 2 Happel Zwiebel gelegt, und giesse ein halbes Glas Wein daran, decke es gut zu, gieb oben und unten immer Feuer, und laß es also ein wenig dünsten, daß es nicht brant

werde. Wenn du anrichten willst, nimm den Saft ohne Fette davon, einen Löffelvoll Suppe dazu, und über die Brise gegossen.

### N. 876. Speis von gebratnenen Wachteln oder andern Vögeln.

Wasch einen gelben Brein, bis er sauber wird, koch ihn in einer guten Milch, bis er dick ist, hernach setze ihn in einen warmen Butter, laß ihn dünken, daß es schön rehrig wird, wenn du ihn also anrichten willst, so schlage 4 Eyerdarter in ein Häfel, und klopfe sie wohl ab, rühre sie unter den Brein, auch abgezogene und gekochene Mandel, alsdann wohl gezuckert, und recht untereinander gerührt. Richte ihn in eine Schüssel, leg gebratene Wachtel oder sonst andere gebratene Vögel rings herum darauf, und reguliere ihn mit grünen Peterfl.

### N. 877. Sponsfäkel gebratnen.

Wenn du das Sponsfäkel selbst schlachtest und abbrühst, so mußt du dabey bemerken, daß das Wasser dazu nicht heißer seyn darf, als daß du zur Noth einen Finger darinnen halten kannst, wenn es dann rein ausgeschlachtet und ausgewaschen ist, so salze es inwendig gut, tressire die Keule breit auseinander, und stich einen hölzernen Spieß quer durch das Schloß, daß solcher die Keule auseinander hält, blinde die Beine einwärts, und die vordern Beine schieb in dem Becken zusammen, daß sie unterwärts zu liegen kommen, und binde sie mit Spagal zusammen, daß es eine natürliche Lage erhält, dann stecke es der Länge nach an den Spieß, daß solcher durch den Hals gehet, und zum Köffel herauskommt, damit kein Loch dadurch verursacht werde, gieb in den Bauch ein sauberes Tuch, und nähe ihn zu, und laß es dann eine Stunde an mittelmäßigen Feuer bratnen; während des bratnens nimm ein Stück abgeschälten Speck, stecke ihn auf einen Vogelspieß fest, und bestreich das Fäkel fleißig

damit, in etlichen Minuten wieder mit einem saubern Tuch abgewischt, und bey einem starken Feuer geschwind umgebraten, so wird es recht schön werden, und bekommt keine Blasen. Es muß schön gelbbraunlich gebraten, und die Schwarte resch und glasartig seyn, so daß sie bricht, wenn man sie schneiden will; wenn es dann gebraten ist, so ziehe den Speil und Bindfaden heraus, und gieß zur Tafel.

#### N. 878. Sponnfärlkel weiß gekocht.

Nimm ein Sponnfärlkel, schneide es ungefähr in 8 oder 10 Stücken, wasch es fein ab, und setze es zum Feuer mit ein wenig Essig und Salz, laß es gar kochen, thue Salz, ganze Mägerln, Pfeffer und Zwiebeln daran, wann es ausgekocht ist, richte es an, und lege grüne Petersilien umher, so ist es gut.

#### N. 879. Sponnfärlkel gesulztes.

Wusch ein Sponnfärlkel sauber, und schneide es auf 4 Theile, der Kopf aber muß ganz bleiben. Demnach lege es in ein frisches Wasser, daß es frisch bleibt, nimm in ein neues Häfrel eine Halbe Wasser, eine Maasß Essig, 8 Seitel Wein, verschiedene Kräuter, 2 Happel Zwiebel, eine ausgehöhlte Limonteschallen, einen kälbernen Knochen, ausgewaschene Kälberfuß, und salze es, laß alles in dem neuen Häfen sieden, es muß beständig abgesäumt werden, daß sich weder Schaum noch Fette hineinsetzt, wenn es ganz versäumt hat, so leg das Sponnfärlkel hinein, hab acht, daß der Kopf nicht auffpringt. Wenn es weich genug ist, leg es in ein frisches Wasser, daß was im Häfen bleibt, laß fort sieden, bis es sich sulzet, welches auf einen Kaffeetazerl zu probiren ist; dann setze es in ein anderes Häfrel, schlag ein paar Eyer hinein, stelle es wieder zum Feuer, laß es aber nicht mehr sieden, wann es eine Viertelstund gestanden ist, so setze es durch ein doppeltes Tuch auf eine erdene Schüssel, alsdann trockne das Sponnfärlkel mit einem Tuch ab, leg es

auf eine porzellanene Schüssel, und theile die Sulz auf 3 Theile. Einen Theil färb roth, mit Alkermes-  
saft, den andern braun mit Zucker, den dritten mit  
Safran, den Kopf richte in die Mitte um die 4 Theil  
herum, die Sulz gieß mit einem Löffel, die gelbe auf  
den Kopf, die rothe auf 2 Theile, die braune auch  
auf 2 Theile. Dann schreibe geschwülte Pflagen ge-  
wärtelt, und bedeck die 4 Theil damit, den Kopf ziere  
hin und her mit Zirbesnüssel, so ist es fertig.

N. 880. Sponnfärbelbiegel auf andere Art.

Nimm ein Häfen von 4 Maas, darein gieß 6  
klein gehackte Kälberfüße, Schweinfüße, etwas Ru-  
delkraut, 2 Happel spanischen Zroebel, 2 gelbe Ru-  
ben, Limonieschäler, 4 Zehrl Rockenbohl, 10 Psef-  
ferkörnlein, 6 Körner neues Gewürz, ein Stück Im-  
ber, ein Stück Zeller, und ein wenig ganze Muskat-  
bläh, hernach gieß eine Maas Wasser, 1 Seitel Essig,  
und eine Halbe Wein darauf, laß es gut aufkochen  
binde das Biegel in ein Tuch, leg es auch hinein, und  
laß es bey einer halben Stund kochen, hernach nimm  
es heraus, und drucke Limoniesaft darauf: alsdann  
löse 5 Loth Hansenblase auf, schütte es auch in das  
Häfen, laß es noch einmal mitkochen, seihe hernach  
die Sulz sauber ab, ziehe die Fette weg, und laß  
ein wenig abkühlen, hernach schlage in ein Häfen 5  
ganze Eyer sammt den Schallen, und schütte die Sulz  
hinein, sprüde es recht gut ab, und laß es kochen,  
wie ein weiches Ey, dann seihe es durch ein Tuch,  
schütte die Hälfte Sulz in ein Rasteroll, und laß es  
sulzen, ziere es mit Aukern, Oliven, und Meerfres-  
sen, lege das Biegel darauf, und gieß noch 8 Löffel-  
voll Sulz darauf, laß es abermal ein wenig sulzen,  
schütte alsdann die noch übrige Sulz dazu, laß es über  
Nacht stehen, und stürze es endlich heraus. NB. Es  
ist zu beobachten, daß die Sulz im kochen gesalzen wird

und daß du 18. Blüthe Safran mitgeben laßest, daß sie eine schöne Farbe bekommen.

### N. 881. Spounsfärkel mit Reis und Blut.

Nimm ein schönes Spounsfärkel, schneide es am dem Bauch auf, löse das meiste Geripp auf beyden Seiten heraus, wasche es wohl aus, und trockne es mit einem Tuche ab, hernach dünste einen Vierteling Reis auf folgende Art. Wasche den Reis sauber aus, und trockne ihn mit einem Tuche ab, gieß in eine Reim ein Stückerl Butter, gieß den Reis hinein, nimm ein Happel spanischen Zwiebel, etliche Champian, einen Vierteling gewürfelt geschnittenes March, und gieß es dazu, mit diesen allen laße den Reis dünsten, gieß immer Saft mit der Suppen, daß er aber nicht zu viel geneßt ist, wann er auf diese Art überdünstet ist, so nimm ihn vom Feuer, damit er abkühlet, hernach nimm eine halbe gutes frisches Schwetussblut, gieß ein Großfettel süß Obers darunter, sprüde es durch einander, und laß es durch ein Haarsieb in den Reim laufen, fange es gleich an zu rühren, und gehe damit auf einen Windofen, rühre es so lang, bis es anfängt dick zu werden, hernach nimm es vom Feuer, salze und würze es, gieß ein wenig geschnittene Majoran hinein, ein wenig fein geschnittene spanischen Zwiebel, laß kalt werden, trockne das Spounsfärkel ein wenig gut ab, gieß den Fatsch hinein, und nähre es gut zu, belege es wie oben gemeldet mit Speck, lege es schön ordentlich mit dem Bauch in das Wandel, trockne es auf den Rücken gut ab, und bestreichs mit Provanzeröl, setze es in Ofen, laß bey drey Viertelstunden bratten, bis eine schöne Farbe bekömmt. Du muß es aber öfter herausnehmen, und ganz subtil mit Provanzeröl bestreichen.

### N. 882. Spounsfärkel Würst.

Nimm ein gepuztes Spounsfärkel, schneide den Kopf und die Füße davon, hernach schneids am Bauch

von einander, ziehe ihn die Haut ab, daß aber nicht zerschnitten wird, salz es alsdann ein, daß es schön roth wird, die Haut aber nicht, sodann hack's klein, und gewürz es von allerley Gewürz, schneid auch Knoblauch und Rosmarin ganz klein, mische alles untereinander, machs mit ein wenig Wein an, streich es sodann über die Haut, so groß als es ist, die Füll ist zum Überstreichen. Von denselben herausgeschnittene Fleisch wird das Gewürz und anders beschriebenes vermischt, und wann du die Haut überstreichst, so wickle sie nach der Länge über einander, und bind's um und um zusammen, sieds hernach in einer Nudsuppen, und wann es lang genug gesotten hat, so nimm's wieder heraus, und laß kalt werden, wann du es hernach auf die Tafel willst geben, so schneid's dünn blattelet, richts in eine Schüssel, gieß Essig und Dehl darauf, salz und pfeffere es.

## N. 883. Wurst gefülzte.

Mache einen Sud von Essig und Nudsuppe, gieß Zwiebel, Knoblauch, Kudelkraut, Lorberblätter, Zimonieschäller, ein Kalbsbein, und ein Stück Kalbskopf dazu, laß alles in der Mehl eine halbe Stunde siedn, gieß Salz darein; wenn der Kopf weich ist, lege ihn auf ein Brett zum austühlen, hernach schneid ihn lang wie die Nudeln, auch klein geschnittene Petersil und Zimonieschäller, alles zusammen in der Fette gedünstet, Salz und Muskatblöh dazu, hernach nimm in den Sud 3 Blöße Safran, laß ihn noch ein wenig siedn, hernach seihe ihn durch ein Sieb, und setze ihn wieder auf die Glut; schlage von einem Ey die Klar zum Faum, thue ihn in die Sulz; auf ein Sittel Sulz nimm ein halbes Loth aufgelöste Hantseblase, laß es einen Sud aufthun, hernach seihe es wieder durch ein Sieb, nimm das Geschnittene in ein Lüchel, formire eine Wurst, laß es eine Viertelsand siedn, dann nimm die Wurst heraus aus dem Sud,

lege sie in ein kaltes Wasser, aber nicht zu lang, löse sie aus dem Luche, wenn sie schön fest ist, schneide sie, und lege sie auf eine Schüssel, die Salz darüber, und laß es an einem kalten Ort sulzen.

#### N. 884. Zunge auf polnische Art.

Stiede eine Zunge weich, häute sie, schneide sie in der Mitte von einander, lege sie auf einem Rost, streue Semmelbrösel darauf, laß braun werden; mache in der Reia eine Kastanienbraune Einbrenn, schütte Rindsuppe, und ein wenig Essig daran, lege 2 Loth Zucker, ein halb Pfund Zibeben, ein halb Pfund Weibberl, ein wenig Mandel, und von allen Gewürz voran, laß aufkochen, gib die Zungen darein, und laß noch ein wenig sieden. Oder: Die Zungen müssen abgefotten, die Haut abgezogen, und auf den Rost gebraten werden. Die Suppe mach also: brenn gute Rindsuppe mit Zwiebeleinbrenn in der rechten Dicht ein, gieß Wein und Essig daran nimm gewaschen Weibberl, und Zibeben darein, laß es versieden, zu dickere es, doch so daß die Suppe sauer ist. Gewürz und Zimmet dazu genommen; nichts über die Zungen an, bestreue sie mit Limonieschäfferl, geschnittene Zitronat, gestiftelte Mandeln, oder Pignoli, und gib sie zur Tafel.

#### N. 885. Zunge auf den Rost gebraten.

Nimm eine frische Ochsenzunge, schlage sie wohl, wasche sie sauber aus, stiede sie in einer guten Rindsuppe ganz weich: alsdann seibe sie, schneide sie nach der Länge mitten voneinander, schmiere sie mit Butter, lege sie auf einen Rost, drucke Limoniesaft darauf nimm Zucker und Semmelbrösel, bestreue sie damit, begieße sie wohl mit Limoniesaft und Butter, und wenn sie schön faumig ist, lege sie auf eine Schüssel und bestreue sie mit frisch geschnittenen Limonieschäfferl.

#### N. 886. Zunge am Spieß gebraten.

Nimm eine rohe Zunge, stied sie in einem Häfen

schön weich, und wenn sie gesotten ist, so ziehe ihr die Haut ab, muß aber die Zunge nicht ehender aus den Häfen nehmen, als du sie zurichten willst, um sie an den Speiß zu stecken, und muß auch gleich von Speiß auf die Tafel kommen; wann die Zunge abgezogen ist, dann schneide klein Fingerdick Speck so bey einen Viertel betraget, bestreue den Speck mit Pfeffer, Nagel, neuen Gewürz, und Salz, nimm 4 große Sardellen, wasch sie gut aus, löse die Gräten aus, und schneide eine jede halbe Sardellen auf 3 Theil, hernach nimm die Zunge, und spicke sie nach der längst durch, du muß aber die Löcher nicht zu groß machen, alsdann nimm ein Stückel Sardellen, hernach ein Stückel Speck, und so fort, bis die ganze Zunge schön sterlich gespicket ist, nach diesen stecke die Zunge an Speiß; nimm ein Stückel Butter, um 2 Kreuzer Raum, laß in ein Pfandel zerschleichen, und begieße die Zunge in währenden bratten 3 bis 4 mal damit, nachdem bestreue es mit Semmelbrösel; drucke auch von einem Limonte den Saft darüber, und gieb noch etwelchemal, was in der Brattpfanne ist, darüber, sie muß gäh gebratten werden, alsdann ziehe sie vom Speiß, lege sie auf eine Schüssel, und gieb die Soß darüber, die aber ganz kurz und schön Goldfarb seyn muß.

#### N. 887. Zunge gefüllte.

Wenn die Ochsenzunge in Wasser und Salz weich gekocht ist, so ziehe sie ab, schneide den Schlund davon. Schneide sie in der Länge von einander, dann höhle das Fleisch heraus, hack es klein, thue dazu Eyer, kleine Rosinen, gehackten Peterfil, gestoffene Muskatblühe und geriebene Semmel. Rühr alles wohl durcheinander, und fülle es wieder in die ausgeschnittene Ochsenzunge, schmiere die Schüssel mit Butter aus, lege sie hinein, bestreiche sie öfters mit geschmolzenen Butter, und backe den Fäsch braun. Wa-

che eine Soß dazu, richte sie an, und lege die Dohsenzunge hinein.

## II. Abschnitt.

### Verschiedene Fleischspeisen von Kalb.

#### N. 888. Kalbskopf in der Soß.

Nimm einen schönen weissen Kalbskopf, dieser wird ganzer schön weich gesotten hernach die Beinern weg, und sauber gepuzt, zertheile ihn zu 12 Theile, ein wenig gesalzen. Hernach nimm ein Pfund kalbernes Fleisch von einem Schlegel, ein Viertel Speck, 7 Sardellen, alles schön klein gehackt, bereite in einem Weibling 1 halbes Pfund frischen Butter, schön pflaumig abgetrieben, schlage 4 ganze Eyer darein, eines nach dem andern, rühre das Gebackte darein, gut gewürzt, klein geschnittene Limonieschäler, von 2 Limonen den Saft, nimm auch ein wenig klein geschnittenes spanisches Rudelkraut, nimm den zerlöseten Kalbskopf auf eine blecherne Schüssel. Mit diesem Abgetriebenen unterlegt, auch oben überstrichen, wenn es gebacken, in der Höhe eine kleine Defnung gemacht, gieß die Suppe durch einen Trichter, setze ihn in eine Tortenpfann oder Backofen, das schön röset gebacken wird, gresse eine gute Sardellensuppe darüber.

#### N. 889. Kalbskopf in der Pfarz.

Nimm einen Kalbskopf, siede ihn in Salzwasser ab, hernach löse ihn von Beinern, schneide schöne Stückel daraus, hernach nimm ein Stückel Butter in Mehl abgetrocknet, und schmiere das Rasteroll damit; dann

gleich 2 Happel Zwiebel, Limonieschallen, Pfeffer, Muskatblüth, 3 Stückel Schinken, 1 Stückel Kubelkraut hinein, und den gesalznen Kalbskopf darauf, laß ihn angehen, drucke Limoniesaft daran, 3 Löffelvoll Rindsuppe, und laß es gemach dünkfen; hernach leg den Kalbskopf auf eine Schüssel, gieb ein wenig von der Soß darauf, dann nimm um 3 Kreuzer Milchraum, schlag 3 Eyerdotter daran, schütte es über den Kalbskopf, gieb ihn in den Ofen, laß ihn auffieden. Wer will kann auch Parmesankäs darauf streuen.

**N. 890. Kälberne Brust mit Spargel, Krebsen, und Erbsen gefüllt.**

Wasche die Brust sauber aus, hernach mache die Füll also. Weiche ein Stückel Semmel ein, überfiede einen Spargel, siede auch Krebsen, löse sie aus, und schneide sie auch klein gewürfelt. Mache von denen Schälern einen Krebsbutter an, drucke die Semmel aus, schneide es, hernach laß es in Krebsbutter anlaufen mit ein wenig grünen Peterfil, thue auch den Spargel sammt den Krebschweifeln, Schwammerl und grünen Erbsen darein, auch klein gewürfelt geschnittenen Champian. Wann es ein wenig überdient ist, so setz es von der Glut, gewürz und salz es, wann es ein wenig abgekühlt ist, so schlag ein ganzes Ey und einen Dotter darein, rühre es durcheinander ab, und fülle es in die Brust ein, lege es in eine Rein auf Speilen, gieß eine Rindsuppe darein, laß schön weich steben. Hernach wenn du es bald anrichtest, mache eine Champiansoß mit grünen Erbsen darüber.

**N. 891. Kälberne Brust gewickelt.**

Löse die Betner von einer kälbernen Brust aus, schabe das Fleisch auswendig auf der Brust mit einem Wasser sauber ab, und salze es, hernach bestreue das Fleisch mit klein geschnittenen grünen Peterfil, Limonieschaller, alsdann schneide von frischen Schinkenfleisch Fingerlange, und Fingerbreite Schnitzel, lege

sie auf die befreute Brust, und das so lang, bis die Brust voll ist, hernach wickle die Brust nach der Breite, und binde sie mit Spagat fest zusammen, hacke die Fetner von der Brust klein, belege eine Mein mit Speck und den Beinern, auf diese lege Peterfwürzen, Zeller, gelbe Ruben, Zwiebel, Kubelkraut, Lorberblätter, gestoffene Muskatblüh, gestoffene Gewürznägerl, und die Brust; gieß 3 gleiche Theile Esfig, Wasser und Wein, daß aber nicht über die Brust ausgehet, darüber, wenn sie darinn gesotten, so lege sie heraus, laß die Soß gelblich eingehen, stauße 3 Löffelvoll Mehl daran, und dünst sie, schütte ein und einen halben Kochlöffelvoll Rindsuppe daran, laß nochmal aufsteden, dann schneide die Brust zu Stückel, richte sie ordentlich auf eine Schüssel, lege Limonteschäller darauf, gieß die Soß darüber, und laß aufsteden.

**N. 892. Kälberne Brust mit einer Sauerrampfensoß.**

Nimm eine schöne kälberne Brust, setz sie in einen kalten Wasser auf, und laß eine halbe Viertelstund siededen, hernach nimm sie heraus, und laß sie auskühlen, spicke sie mit Speck, hernach richte ein Kasteroll ein, dazu nimm 1 Stückel Schuncken blattelt geschnitten, und spanischen Zwiebel mit Nägerl gespickt, Limonteschäller, gelbe Ruben, Peterfwürzel, auch ein wenig kälberne Schnitzel, oder Kälberfuß und Kubelkraut, dieses alles in das Kasteroll zu der Brust, in der Höhe lege 3 schöne Schnitzel Speck, gieße eine Rindsuppe darauf, laß 2 Finger einsieden, bis man sieht, daß es sich glassirt, du mußt aber acht geben, daß die Brust nicht anbrennt, so ist sie fertig; wenn du sie anrichtest, so seihe den Saft durch ein Sieb, und gieb ihn allein in ein Kasteroll, wann er zu wenig braun ist, so brenne einen Zucker daran, und laß ihn siededen, bis er sich spinnt; wenn du anrichtest, so gieß den Saft oben auf die Brust, so ist es schön, hernach

macht eine Sauerrampfensoß, den Sauerrampfen wasche sauber aus, und schneide ihn klein, hernach nimm ein Stückel Butter in ein Reindel, staube ein kleines wenig Mehl daran, und laß ein wenig rösten, thue einen Milchraum daran, wann du anrichtest, so gieß es mit 3 Döter ab, gieß die Soß auf eine Schüssel, lege die Brust glassirter darein, so ist sie fertig.

N. 893. Kälberne Brust mit Schuncken gefüllt.

Schneide ein halb Pfund weich gesottene Schuncken, um ein halben Kreuzer geweihte und gut ausgedruckte Semmelschmollen, ein Stückel Speck, zwey Zeherl Charlotten recht klein zusammen; salze und pfeffere es, schlage 2 ganze Eyer daran, und misch es mit den Messer durcheinander, untergreife 2 P und kälberne Brustkern, fülle ihn, mach ihn locker zusammen, damit die Füll nicht herausfallet, belege eine Rein mit Speck, ein Happel spanischen Zwiebel, eine gelbe Ruben, ein Stückel Zeller, eine Peterfilwurze, ein Stückel ganze Limonte, ein wenig Kubelkraut, etliche Schnitzel Schuncken, etliche Pfeffer- und Mengewürzkörner, ein wenig Imber, ein wenig ganze Muskatblüß; lege den Brustkern hinein, laß ihn bey 3 Viertelstund dänsten, hernach staube eine Kochlöffe voll Mehl darauf, dünst ihn noch ein wenig, gieße einen Schöpföffelvoll Schüh darauf, laß noch ein wenig auffieden, lege den Brustkern in eine andere Rein, gieße die Soß darüber, drucke von einem ganzen Limonte den Saft darein, wenn Zeit zum Anrichten ist, so setz ihn auf die Glut, laß ihn auffieden. Wenn du willst, so kannst in die Soß Butter, gedünste Artokoffel, ausgeßte Mäschel oder Aустern geben.

N. 894. Kalbfleisch gebräuntes.

Nimm ein schönes Stück Kalbfleisch, schneide davon dünne Schnitzel, rolle sie zusammen, laß in einem Kasteroll einen frischen Butter zergehen, alsdann nimm das Kollat, stecke selbes allzeit 4 und 4 auf

hölzerne Spieß, staube es mit einem Mundmehl ein, lege es in den zergangenen Butter, setze es auf einen Dreyfuß, gieb ein gemachtes Feuer darunter, damit es sich schön gelb anlegt, du kannst auch mit einer Schüb ein wenig Saft geben, wann die Schnitzel braun sind, so gieb ein wenig Golly darauf, und laß wohl kochen, hernach nimm es heraus, nimm die Spieß davon weg, richte es in ein anderes Kasseroll, feibe die Soß in ein feines Haarsieb, und gieb Salz und Gewürz hinein.

#### N. 895. Kälberne Briesrolle.

Nimm schöne kälberne gesottene Briesel, schreibe sie mit dem Messer viermal in einer Reihe, stecke in eines ein Krebschweifsel, in das andere einen gedünsteten Champian, Maurachen, Spargelköpfel, lege sie in ein Reindel, ein Stück Butter dazu, Salz und Muskatblüh, laß es dünsten, mach eine gelbe Einbrenn, Rindsuppe dazu, laß es kochen, feibe es auf die Beile, und laß sie aufkochen; bey dem Anrichten lege sie schön auf die Schüssel, rund umher ausgedünstete Krebsen, einige Rosenkauly, oder grüne Erbsen.

#### N. 896. Kalbshirn.

Nimm Kalbshirn, laß es gut auswässern, blanchiere es im Salzwasser, und wasche es mit kaltem Wasser wiederum aus, schneide es blattweis, und richte es mit Fett in die Kapsel ein. Sieb zum Hirn etwas Pfeffer; Muskatblüh, Milchraum, Eyerdotter und Salz, schlage es gut ab, und gieß es darauf, gieb es auf ein Blech, und laß es im Ofen langsam backen.

#### N. 897. Kälberohren.

Erstlich nimm 4 Kälberohren, und koch sie im Salzwasser ab, wann sie schön weich sind, so putz sie sauber, und schneide das Weiße schön zänklet aus, hernach thue die Kälberohren in eine Klein, gieß eine gute Rindsuppe darauf, salz sie, und setz sie auf eine

kleine Blut, daß warm bleibe, nach diesen mache die  
 Soß; nimm ein gutes Stück Butter in eine Wein,  
 treib ihn schön ab, nachdem einen Kochlöffelvoll Mehl  
 dazu; hernach nimm auf das Schneidbrett um 3 Kreuzer  
 Sardellen, Limonieschälerl, 5 Zehrerl Scharlotten,  
 2 Zehrerl Rockenbohl, einen guten Theil Peterfil, schneid  
 alles recht klein zusammen, alsdann thue es auch in  
 den abgetriebenen Butter, ein Sektel Milchraum, rühr  
 es recht gut durcheinander ab, nach diesen setz es auf  
 die Blut, laß aufkochen, leg ein Stämmel Rudelkraut  
 daran, von einem halben Limonie den Saft, hernach  
 richte die Kälberohren auf die Schüssel, schütte die Soß  
 darüber, so sind sie fertig.

N. 898. Kalbsleber gedämpfte.

Nehme von einer kälbernen Leber die Haut ab, salze  
 sie, und spicke sie mit kleinen Speck, wenn du willst,  
 kannst du auch Speck mitten durchziehen, laß in einer  
 Wein ein wenig Schmalz heiß werden, lege die Leber  
 hinein, das Gespicke unten, daß der Speck schön  
 gelblich wird, alsdann gieß ein wenig gute siedende  
 Milch darüber, gieß dazu Rosmarin, Wachholder-  
 beer, Lorberblätter, gekochene Nagerl, und ein Stü-  
 ckel Butter, decke sie zu, laß sie ein wenig dünsten,  
 aber nicht zu lange, daß sie nicht zu hart wird, nimm  
 sie ganzer heraus auf eine Schüssel, und passire die  
 Soß darüber.

N. 899. Kalbsleber mit Butter.

Nachdem du die Leber abgehäutelt hast, so schneide  
 sie in Schnitzel, nicht gar zu dick, und auch nicht  
 zu dünn, gieß Milch darauf, und laß sie an einen  
 warmen Ort stehen, gieß auch etwas Pfeffer dazu,  
 trockne die Leber mit einem Tuch ab. Hernach lasse  
 in einer breiten Pfanne ein Stück frischen Butter zers  
 gehen, kehre die Leber Schnitzelweis in einer geriebene  
 nen Semmel um, welche vorher gesalzen worden, nun  
 lege sie in den Butter, und laß sie auf beyden Seiten

schön gelb backen. Einige Personen lieben Limoniesaft darauf gedruckt zu haben, aber besser ist es die Leber allein zu geben.

**N. 900. Kalbsgekröse in einer weissen Soß.**

Wenn das Gekröse von der Bank kömmt, so wasche es im Wasser rein aus, und lege es hernach auf einen saubern Tisch, streue ein wenig Mehl und Salz darauf, reibe es mit der Hand gut ab, damit der Schleim davon gehe, und wasche es hernach wieder im Wasser ein paarmal sauber aus. Richte es alsdann in einen Hafen, gieb ein Lorberblatt, Zwiebel, und etwas Wurzeln dazu, und gieße Wasser daran; setz es zum Feuer, und laß es langsam sieden, bis es weich ist. Die Brühe oder Soß mache also: gieb in ein Meindel ein kleines Stückel frischen Butter, laß ihn auf der Glut zergehen, und thue einen Löffelvoll feines Mehl dazu; laß es anziehen, fülle dann die Meind mit Fleischsuppe an, gieße etwas guten Essig dazu, und lasse die Brühe gut kochen; damit das Mehl nicht mehr rieche. Wenn das Gekröse weich ist, so leg es auf eine Schüssel, und schneide es in kleine Stückel; nimm aber die Drüsen und Fette davon. Leg es hierauf in die Brühe, salze es, wie sich gehört, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß und Majoran dazu, laß die kleinen Blattel etwas aufkochen, und richte es an.

**N. 901. Kalbsmagen gefüllter.**

Nimm den vierten Theil der Schmollen von einer Semmel, und weich sie in Milch ein. Zu gleicher Zeit habe man ein halbes Happel weiß Kraut gelind in Wasser ab, drucke es gut aus, und schneide es, nebst einem Zwiebel recht fein zusammen. Beydes gieb du in eine Meind, mit etwas frischen Butter oder guter Fette, und lasse es dünsten. Thue auch hierauf das Kraut, und die eingeweichten Schmollen zusammen; gieb Salz, Pfeffer, und etwas Muskatnuß dazu, und lasse es auf

einer kleinen Blut wieder eine Zeitlang zusammen dün-  
 nen, nachdem noch klein geschnittenen Petersil, etwas  
 Basilikum und Thimian, gleichfalls klein geschnitten,  
 wenn du zwey ganze Eyerbötter dazu gegeben hast. Un-  
 terdessen wird der Magen sauber gewaschen, die Füll  
 sodann hinein gegeben, der Magen zugnähet, und so  
 das Gefröse gelind gefotten. Lasse sodann in einem  
 Reindel etwas Schmalz oder Butter zergehen, leg den  
 Magen trocken hinein, salze ihn ein wenig, und lasse  
 ihn auf beyden Seiten schön gelb rösten.

N. 902. Kalbsmilz gefülltes.

Steche in das Milz, am dickern Theil desselben,  
 mit dem Messer ein Loch hinein, und drucke sodann  
 mit dem Rücken des Messers das Innere des Milzes  
 auf ein sauberes Schneidbrett heraus. Hiezu schneide  
 ein paar Scharlotten, ein wenig Petersil, Basilikum,  
 Thimian, auch etwas guten Speck oder Nierenfette  
 recht fein zusammen, gieb ein wenig geriebene Sem-  
 mel, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, und  
 schlage ein Ey daran. Dieses alles fülle in das  
 Milz, nähe es zu, lasse es gelind sieden. Lege  
 sodann das Milz in ein wenig Butter, streue Salz und  
 Pfeffer darauf, gieb es auf den Rost, und lasse es auf  
 beyden Seiten gelb werden.

N. 903. Kalbfüße mit weißer Soß.

Lasse die Füße weich sieden, und lege sie in klei-  
 nen Stücken in ein Geschirr mit ein wenig Butter.  
 Schneide sodann etliche Scharlotten mit Petersil fein  
 dazu, thue Salz, ein wenig Pfeffer, und ein halbes  
 Lorberblatt daran, und lasse es auf einer Blut dün-  
 nen, indem du einen kleinen Löffelvoll Mehl daran kau-  
 best, giesse hierauf magere Fleischsuppe, und etwas  
 guten Essig dazu; lasse die Füße so kochen, und leg-  
 re sie mit etlichen Eyerböttern, die du hineinrührest,  
 und auf dem Feuer etwas anziehen läßt, doch so, daß

sie nicht zusammen laufen. Zuletzt drücke Limoniesalt dazu, und richte sie an.

#### N. 904. Kalbsfüße auf den Rost.

Schneide etliche Scharlotten mit Petersilkrant, auch etwas Basilikum und Rodelkraut fein in ein Geschir; gib ein wenig Butter dazu, und lasse es etwas dünsten. Gib sodann die Füße, wenn sie weich gesollten sind, halb zu den Kräutern, nebst Salz und Pfeffer, und lasse sie noch etwas dünsten. Hierauf bestreue sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, lege sie auf den Rost, richte die Soß dazu, schneide ein wenig Bertram, Petersilkrant, und etliche Scharlotten fein in ein Geschir, gieße ein wenig weiße oder braune Fleischsuppe dazu; nebst etwas Salz und Pfeffer, und lasse die Soß aufkochen. Wenn es Zeit ist, so stelle die Füße auf ein Blut, lasse sie auf beyden Seiten schön grilliren, gesse die Soß auf die Schüssel, lege die Füße darauf, und drücke einen Limoniesalt darauf.

#### N. 905. Kälbernes Eingemachtes.

Dieses Fleisch wird überfotten in Wasser, und gesalzen, daß schön weiß bleibet. Richte es dann in eine Kirtin, gib ein Stück Butter dazu, laß es dünsten mit gelben Rüben, stauße ein wenig Mehl daran, gieß gute Rindsuppe darüber, auch Wein, Petersilwurzen längliche geschnitten, klein geschnittene Limonieschalen, laß sieden, gut gewürzt und angericht.

#### N. 906. Kälberne Vögel auf wällische Art.

Schneide von einem kälbernen Schlegel dünne Schalzel; klopfe sie wohl mit einem Messer, dann mache einen Speck, schneide grünen Petersil und grünen Zwiebel, ein wenig Rosmarin, und ein wenig geweichte Semmel, Gewürz, und streich es über die Schalzel, wickels übereinander, bind es mit einem Faden zusammen, den gehackten Petersil thue in ein

Reindel, lege die Schmelz darauf, Butter und Gewürz dazu, und laß also ausdünsten.

N. 907. Kälberne Zunge fascirt.

Nimm kälberne Zungen, wenn sie gepuht sind, lasse sie in der Press angehen; bis sie sich greifen lassen, mache 2 oder 3 Schnitte darein; nimm gesottene Schuncken dazu, blauschtere Briesel oder Eyerel, schneide es blätlich, besteele die Zungen damit, mache einen bekannten Fasaß, setz es darein, belege es mit Speck, setze es in Ofen, und laß es gehen, mache eine Glas darüber mit Limonte, oder sauren Pomeranzensaft, und gieß es warmer auf die Tafel.

N. 908. Kalbfleisch mit Limontesaft.

Nimm in ein Reindel ein Stückel Butter, laß ihn heiß werden, aber nicht braun, gieß das Fleisch darein, laß es stark dünsten, hernach staub 2 Löffelvoll Mehl darauß; laß dünsten, dann wanns mit dem Mehl gut gedünkt ist, gieß eine Suppe darauß, Muskatblab, Safran, Salz, ein wenig längliche Limonteschaller, ein wenig Wein und Limontesaft, wann das Fleisch weich ist, daran. **Ober:** Siede das Fleisch im frischen Wasser, und gesalzen so viel, daß nur verfaumet. Nimm es vom Feuer, mache unterdessen eine gute Buttereimbrenn, röste darein klein geschnittenes unterschiedliches Kräutel, dünste das Fleisch auch in einer Eimbrenn. Ist aber kein Kräutel nicht, so nimm längliche geschnittene Petersilwurzen, und sauber gewaschene Nagerlschwammerl, gieß eine gute Riabsuppe und Wein darein, laß steden, daß die rechte Dicke hat, Gewürz, Miltraum und angericht.

N. 909. Kalbfleisch mit Cardellen.

Das Kalbfleisch hau in Stücke, koch es in Wasser und Salz. Leg es in ein Rasteroll, gieß etwas von der Brühe dazu, leg ein Stückel Butter, auch Muskatblab dazu, und laß eine Weile damit kochen. Dann nimm wohl gewässerte Cardellen, mache sie von dem

Gräten, hacke sie ganz klein, thue sie dazu, und laß es kochen, auf die Letzt thue Citronenscheiben daran. Die Soß muß kurz eingekocht seyn.

#### N. 910. Kalbfleisch übergebliebenes.

Schneide das übrig gebliebene Fleisch ganz klein, röste ein wenig Mehl im Butter gelb, dämpfe damit Peterfil und Scharlotten, thue die übrig gebliebene Brattensohß dazu, würze es mit Pfeffer, Gewürzknägel, Salz, in Würfeln geschnittenen Zitronenschalen, thue auch Zitronensaft, gehackte Sardellen, Rosmarin und Lorberblätter, ein wenig Essig und Rindsuppe daran, und laß es miteinander kochen.

#### N. 911. Kälbernes mit Speck.

Nimm kälberne Schnitzel, schneide ganze dünne Schnitzel daraus; hacke Sardellen, schneide einen Speck länglicht wie zum spicken, aber dicker, lege ein wenig von den Sardellen auf die Schnitzel, wie auch von dem Speck, rolle es zusammen, wie ein Wespennest; thue es mit einem hölzernen Spieß zuspeisen, daß es nicht von einander fällt, thue einen klein geschnittenen Speck, und ein Happel Zwiebel in eine Klein, daß Fleisch darein, laß dünsten, schütte aber beständig ein wenig Rindsuppe daran, daß es im Saft bleibt, ein wenig gesäuert, etwas Mehl daran gestet, und schön braun gedünkt, wie auch ein wenig Semmelbrösel darüber gestreut.

#### Kälberne Karbonadel.

#### N. 912. Kälberne Karbonadel angelegte.

Nimm kälberne Karbonadel, schmiere eine Klein mit Butter, leg sie darein, laß dünsten. Wenn sie gut gedünkt sind, leg sie heraus, unterdessen mach du Fasz auf folgende Art: nimm Kälbernes oder Kälbernes, schneide es klein zusammen, Speck und Krebschweifeln auch dazu, thue es zum Fasz, mach ein Eingekochtes, gieß auch darunter, Salz und Mustatblüh dazu, auch in Milch geweichte Semmel daran.

Thue es in einen Weibling, schlag ein paar Eyer daran, rühre gut durcheinander ab. Streich die Karbonadel um und um mit Fatsch an; schmier ebermal eine Rein mit Krebsbutter, lege die Karbonadel hinein, thue auf jedes Karbonadel ein Stück Krebsbutter, und etwas Milchraum, stelle es auf den Herd, gib unten und oben Glut.

N. 913. Kälberne Karbonadel mit Milchraumsüppel.

Das Karbonadel wird gesalzen, ein wenig mit Essig besprenget, abgetrocknet, und mit Mehl bestreuet, backe es aus der Fetten oder im Schmalz, gieß eine gute Rindsuppe daran, Wein und ein wenig Essig, laß sieden; wenn es weich ist, eingebrennt. Mach ein gutes Milchraumsüppel mit Kapern und Limonieschäller, gut gewürzt und angericht.

N. 914. Kälberne Karbonadel auf wiener Art.

Nimm ein kälbernes Rükkel, schön dünn gedackt, geklopft, und eingesalzen, ein wenig Kümm darüber gestreuet, mit Fetten begossen, und auf den Rost gebratten. Richte es auf eine Rein, darnach du viel hast, gieß eine gute Rindsuppe, Wein und ein wenig Essig daran. Laß sieden, hernach eingebrennt, gut gewürzt, Milchraum, Limonieschäller, Kapern dazu, und angericht. Ober: Bereite das Karbonadel wie das vorige allein mit Butter begossen, mit Semmelbröseln bestreuet, schön gemacht gebratten, und öfter mit Butter begossen. Hernach etwas wenig Muskatblüh und Limoniesaft darauf gedruckt. Gleb es auf die Suppe, oder in die Mitte eine suppete Speiß, das Karbonadel herum zu registren. Du kannst es auf unterschiedliche Art brauchen, du kannst es auch geben mit Milchraum, Butter, Limoniesaft, und ein kleines Süppel darunter.

N. 915. Kälberne Karbonadel gespickt.

Nimm kälberne Karbonadel, spick sie auf einer

Seite, und ſalz ſie, legß in ein Reindel, und gieß eine braune Suppe darauf, laß ſieden. Nimm ein Reindel, leg ein Stück Butter darein, und ein paar Löffelvoll Mehl, laß gelblich werden. Nimm die Suppe von den Karbonadeln, und gieß darein, hernach wenn du willſt anrichten, ſchlag in ein Häſel 4 Eyerbötter, und druck von einer Limonte den Saft darein, ſprüde es gut durchelnander ab, und richte die Karbonadel auf eine Schüffel, und gieß die Soß darüber.

#### N. 916. Kälberne Karbonadel grillirt.

Nimm kälberne Kerndeln, ſchneid das Schülteel davon herunter, ſchneide es nach den Rippen, klopf es schön rund, und ſalze es, laß einen Butter zergerhen, tunk es darein, beße es gut mit Semmelbrödel, leg es auf den Roß, und bratt es; wann es gebraten, ſo mach ein Schüffel in ein Reindel nach Belieben. Du kanuß eine Pomeranzen- oder Limontesoß darüber machen, waß du willß.

#### N. 917. Kälberne Karbonadel in Papier.

Klopfe lämmerne oder kälberne Karbonadel, und ſalze ſie, dann laß ſie in Butter angehen, und kalt werden, hernach mache einen Faßch von Speck, Kernfette, grünen Zwiebel, Peterfil, Kräutel, Gewürz, geweichte Semmel, Eyerbötter und Kockenbohl, und gefalzen; dann nimm die Setne heraus; mache ein Kapsel von Papier, die Karbonadel hinein; oben und unten Faßch, und bratte ſie im Ofen.

#### N. 918. Kälberne Karbonadel mit einer Kockenbohlsoß.

Klopf die Karbonadel, und richte ſie, ſchneide in eine Reim Kockenbohl, lege die Karbonadeln in die Reim, ein Stückel Butter darauf, und ein wenig Efig. Stell ſie auf eine Glut, laß dünſten, biß der Kockenbohl braun iß. Hernach ſcherr der Kockenbohl ſauber auß, und nimm ihn heraus, gieß Milchgramm

darauf, rühre ihn gut ab, daß der Raum ganz braunlich ist. Stells nochmal auf die Glut; laß stehen bis du sie brauchest.

N. 919. Kälberne Karbonadel mit Spargel faschirt.

Erstlich schneid ein Pfund Kalbfleisch, und ein halb Pfund Speck oder March, mach von 2 Eiern ein Eingerührtes, schneid es auch darunter, schneid um 1 Pfening in der Milch gewelchte Semmel auch dazu, salze es, gieb Muskatblüh daren. Mache es zusammen wie die Karbonadel, statt des Weins nimm eine Peterflwurzen, lege es in ein siedendes Wasser, laß sieden, wenn sie gesotten sind, so tunk sie in einen zerlassenen Butter ein, besäe sie mit Semmelbrösel, leg sie auf den Rost, laß bratten. Nun mach den Spargel, sied ihn im Wasser ab, wenn er gesotten ist, so leg ihn auf eine Schüssel, mache eine Buttersoß, richte sie über den Spargel, und leg die Karbonadel darauf.

Kälberne Schnitzel.

N. 920. Kälberne Schnitzel in Frikasee.

Schneide von einem Kälbernen runde kleine Schnitzel, spicke sie auf einer Seite, salz sie ein wenig, mache alsdann eine Buttersoß in einer Keil, thue sie daren, laß sieden. Bevor du sie anrichtest, so schlage 2 oder 3 Eyerdotter in ein Häferl, gieb ein Stückel Butter dazu, und ein wenig Milchraum und Muskatblüh, drucke auch einen Limoniesaft darunter, und gieb die Soß darauf von den Schnitzeln, sprüde sie gut bey einer Glut, richte die Schnitzel auf eine Schüssel, gieb die Frikasee darüber.

N. 921. Kälberne Schnitzel glasirt.

Schneide von etnen kälbernen Schlägel schön runde Schnitzel, spicke sie auf einer Seite, salz sie ein wenig, thue in ein Keindel einen Butter, lege die Schnitzel daren, laß sie anlaufen, und glesse eine braune Suppe darauf wie bewußt, gewürz sie, und laß sie-

den. Leg ein Stückel Butter in ein kleines Reindel, thue 2 Löffelvoll Mehl dar-in, laß es schön gelb werden, hernach nimm die Suppe von den Schnitzeln, setze es darein, alsdann säure sie mit Limonensaft, wann du Erdäpfeln hast, kannst du auch einige darein geben, gieß die Soff über die Schnitzel, laß einen Sud aufsthen. Hernach wenn du den Schnitzeln einen Glanz geben willst, so säe ein wenig Zucker darauf, laß ein Schäuferl recht heiß werden, und fahre darüber, so bekommst einen schönen Glanz.

#### N. 922. Kälberne Schnitzeln gebrachte.

Nimm ein kälbernes Schnitzel, schneide ganz dünne Fleckel wie zu Kollat, brack sie mit den Messer-schnitten ganz dünn, nimm in eine Reim klein gehackten Speck, und zwey ganze Happel Zwiebel mit Gewürz-nägerl bestreht, lege das Schnitzel darauf; laß wiederum ein wenig dünsten, schütte Rindsuppe daran, salz und säure sie, leg auch Limonenschäler daran, laß gut sieden.

#### N. 923. Kälberne Schnitzel gepickte.

Nimm ein brattiges Kalbfleisch, schneide es zwey Finger breit, und 4 Finger lang, nicht gar zu dick, spicke sie durch und durch mit Speck, salz sie ein wenig ein, leg in eine heiße Fitten, leg ein Zwiebelhappel mit Nägerl bestreht daran, laß es rösthlich werden, nimm ein wenig Mehl und Semmelbrösel, streu es darauf, laß ein wenig dünsten, daß es braunlich wird. Gieß Suppe darauf, so viel vonnöthen ist, ein wenig Essig, aber daß nicht gar zu sauer ist, ein wenig klein geschnittene Limonenschäler, thue 2 klein gehackte Garbellen und etwas Muskatblüß dazu, laß aufsteden, ehe sie aber gesotten sind, thue Mätscherl mit Wein ausgewaschen darunter, und laß aufsteden. Wann du keine Mätscherl hast, so können sie ausbleiben, die Mätscherl können ausgelöst seyn.

N. 924. Kälberne Schnitzel gefüllte.

Nimm 3 oder 4 Pfund kälberne Schnitzel, schneide das Fleisch auf 4 Theile, löse das Bein in der Mitte heraus, schneide von Schnitzeln zum Fasz gegen ein halb Pfund weg. Das weggeschchnittene Fleisch hütte ab, nimm dazu grün geschütteten Petersil, um ein halben Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmolzen, von 4 Eiern ein Eingerührtes, Limonieschäffer, um 2 Kreuzer gepuztes March, ein wenig gestoffene Mustatbläh. Schneide alles recht fein zusammen, salze den Fasz, und rühre ihn mit ein wenig Milchsaum ab, klopfe die Schnitzel mit dem Messer, salze sie ein. Alsbann bestreue einen Theil der Schnitzel mit dem Fasz, den andern Theil lege darüber, speile es auf allen 4 Seiten zusammen. Belege eine Reine mit Speck, Zeller, Peterfilwurzten, gelben Kuben, lege die Schnitzel darauf, nimm 3 gleiche Theile Esig, Wasser und Wein, glesse davon so viel darauf, daß der halbe Theil über die Schnitzel geht, laß eine Viertelstund dünkten. Hernach lehre sie um, wenn sie weich sind, alsdann lege sie auf eine Schüssel, ziehe die Speil davon. Wenn die Soß braun ist, haube 3 Kochlöffelvoll Mehl darauf, nimm 2 Schöpflöffelvoll Suppe, rühre sie um, laß gut aufsteden, alsdann selbe es durch ein Sieb über die Schnitzel, nimm Limonieschäffer, laß nochmals sieden. NB. Zur Soß kannst auch Artoffeln oder Oliven nehmen.

N. 925. Kälberne Schnitzel in der Limoniesuppe.

Schneide dünne Schnitzel von kälberne Schlegel, salze, und ganz subtil gespickt, bestreue sie mit Semmelbröseln und Mehl, und back sie schön gelblich im Schmalz, schmier eine Schüssel mit Butter, lege die Schnitzeln schön ordentlich dorein, drucke Limoniesäße darauf; wie auch die Schäffer klein geschnitten, Mustatbläh, ausgelöste Sardellen, Muskraum, laß ausdünkten.

### N. 926. Kälberne Schnitzel mit Parmesankäs und Semmelschnitten.

Nimm einen guten Schlegel, schneid, dünne Schnitzel, klopfe sie schön breit, gesalzen, mit Mehl bestreuet, und im Schmalz schön gelb gebacken, richte auch kleine gebähte Semmelschnitten, breite es Lagenweis mit den gebackenen Schnitzeln, und zerriebenen Parmesankäs auf eine Schüssel, mit grünen Gewürz bestreuet. Gieß eine gute Hühnersuppe daran, und laß wohl kochen, daß schön mürb wird.

### N. 927. Kälberne Schnitzel gedünste.

Nimm Schnitzel so viel du willst, spick sie mit Speck, wie auch Zwiebel, leg die Schnitzel darauf, setze sie auf eine Glut, und laß sie schön braun dünsten, wann sie gedünst sind, so mache in ein Reindel eine braune Einbrenn. Thue Sardellen darein, laß sie ein wenig rösten, aber du mußt, wenn die Schnitzel braun genug sind, eine Suppe darauf gießen, wie auch salzen und säuern, darnach schütte von dieser Suppe in die Einbrenn, schön klar abgerührt, und darüber hergeschütt, und gut kochen lassen. Ober: Nimm die Schnitzel, salz nicht gar zu viel, nimm in ein Reindel 3 Löffelvoll Milchraum, von 4 Loth Speck die Hälfte klein gewürfelt geschnitten auf den Milchraum, leg das Schnitzel darauf, in der Höhe wieder einen Raum, und den übrigen Speck, gleich unten und oben Glut, und laß dünsten.

### N. 928. Kälberne Schnitzel auf Bögerl Art.

Bereite die kälbernen Schnitzel von den Schlegel, wie die gespickte Schnitzel, geklopft und gesalzen, aber nicht gebacken, oder mit Mehl bestreuet. Nach einem guten Basch, hack kälbernes Fleisch schön klein, hernach gestossen, auch gewelchte Semmel von 2 bis 3 Eyer, und ein wenig Milch, alsdann ein Fingerhutes gemacht, 2 Sardellen, ein wenig Kapern, Limonieschäler, dieses ebenfalls klein gestossen. Treibe es

nen Butter ab, schlag etliche Eyer daran, nimm das  
 Gestoffze, rühr es darunter, grünen Peterfil, Ge-  
 würz, Milchraum, Salz, streiche von diesen Fatsch  
 auf die schon vorbereitete Schnigel mit kälbernen Negel,  
 belegt auf den Boden, wickle sie zusammen, stecke sie  
 an die Spieße, und bratte sie schön langsam. Wann  
 Zeit ist, abgezogen, mit Semmelbrösel bestreuet, vor-  
 hero eine gute Sardellensuppe in eine Schüssel, richte  
 sie an, und streue klein geschalttene Limonteschäler  
 darüber.

**Schlegeln.**

**N. 929. Kälberne Schlegel faszirte.**

Nimm ein kälbernes Schnigel, hacke es klein,  
 und weich um einen Kreuzer Semmel in die Milch ein,  
 druck sie aus, hack sie darunter, treib ein Stückel  
 Butter ab, den Fatsch darein, schlag ein Ey darein,  
 und von etzen Ey mach ein Eingerührtes, das schneid  
 klein darunter, salz es, gut durchelnander gerühret,  
 formire 2 Schlegel daraus. Anstatt dem Wein nimm  
 ein dickes Peterfilwurzel, schneid in die Höhe gewür-  
 felt darein. Schmier eine Wein mit Butter und Milch-  
 raum, streue gefähte Semmelbrösel darauf, gib un-  
 ten und oben Blut, unten sehr wenig, daß es sich  
 nicht anbrennt, backe es schön braun in einen kleinen  
 Reindel, dann eine Kapernsoß darüber; die mache also:  
 mache eine gelbitchte Einbrenn, schütt eine Rindsuppe  
 daran, säure sie mit Essig, thue Kapern darein und  
 Limonteschäler, salz sie, auch ein Löffelvoll Milchraum  
 daran, laß sie gut aufsteden, auch ein Happel Zwie-  
 bel darzu, richte sie über die Schlegel an.

**N. 930. Kälbernen Schlegel auf französisch.**

Pracke einen kälbernen Schlegel, hernach nimm  
 ein halbes Seitel Essig, ein Zwiebelhappel, Lorber-  
 blätzel, brenne es zweymal über den Schlegel, als  
 dann selbe den Essig sauber ab, nimm ein Seitel Mus-  
 kat oder spanischen Wein in ein Häserl, lege den Zwie-  
 bel

bel und Lörberblätzel, wie auch Kudelkraut, und anderß Gewürz dazu, und ſiede es, hernach gieß über den Schlegel, laß ihn über Nacht ſtehen, den andern Tag nimm bey ein halb Pfund March, aber ohne Bener, 1 Bierding ausgeleiße Sardellen, und den Zwiebel von der Batz, hacke alles klein zuſammen, ſich in den Schlegel mit einem Meſſer große Löcher, fülle es ein, und ſpelle es zuſammen, alsdann ſtecke ihn an, laß ihn bratten, begieß ihn mit Butter, nimm den Wein und Milchraum, begieß ihn damit, bratte ihn mehr bey der Glut, als bey dem Feuer 2 Stunden lang, wenn du ihn anrichteſt, ſo nimm die Batz, leg Butter, und Limoniſchäſſer darein, laß auffieden, und gieß über den Schlegel.

#### N. 931. Kälbernen Schlegel auf öſterreichertſch.

Blanchiere einen kälbernen Schlegel, und ſplät ihn mit Schuncken und groben Speck, nämlich eine Reihe Speck, und eine Reihe Schuncken; dann nimm einen Theil Wein, den andern Eſſig, den dritten Suppe, auch Speck, Fette, ein Stück Schuncken, Zwiebel, Knoblauch, gelbe Ruben, Zeller, Peterſil, Lörberblätzel, Kräutel, Gewürz, Pfeffer, Imber, Müſkatnuß, Mägerl und Salz, mit dieſen laß ihn verdeckter ſieden, biß er weich wird, dann gieß ihn mit einer Soß von Artoffeln, Murrachen, Schampian, Müſcherl, Muſtern, Sardellen, oder was beliebt. Oder: Nimm einen ſchönen Schlegel, der ſchön weiß iſt, dieſer wird gehäutelt, geſpickt und eingeſalzt, laß ihn einen Tag in der Batz liegen, hernach ſchön langſam gebratten, begoſſen mit Butter und Milchraum. Hacke klein zuſammen, Kapern, ausgeleiße Sardellen, ſauber gewaſchene Bilſting oder Guggelmücken, Limoniſchäſſer, und nach Belieben ein wenig Knoblauch, dieſes in einer Reu in Butter geröſt. Gieß darein ein wenig Wein und Rindſuppe, Gewürz

und Milchraum, wann der Schlegel gebraten ist, so ziehe ihn ab, laß ihn in der Soß dünsten, hernach angericht, und auf die Tafel gegeben.

N. 932. Käubern Schlegel, so mit Breit auf die Schüssel angelegt wird.

Wann der Schlegel genug gesotten ist, so schneide die Fetten davon weg, nimm das obere Fleisch herunter über halben Theil, bereite übersottene Speck, auch das Fleisch, Ochsenmarch, Käuberne Eytort, spanisches Kudelfraut, geweichte Semmel, zwey Eyer, 2 Döster, gut gewürzt, alles klein zusammen gebackt, und gestossen, feine Semmelbrösel darunter gerührt, damit der Fatsch anzieht. Nichte den Schlegel auf eine Schüssel oder Kasseroll, formire ihn mit diesem Fatsch, begieße ihn mit Butter und Semmelbröseln, überlege ihn mit Speck, und koche ihn im Ofen aus, gieß unten ein wenig Suppe, daß er sich nicht anbrennt, und mache eine Weinsöß darüber.

N. 933. Käubern Schlegel mit sammt den Nierenbrattel.

Nimm ein hinteres Viertel, nicht gar zu groß hacke vorn bis zu denen Nieren ein Stück herunter, das hintere Stück an den Schlegel bleibet. Nimm ein langes Messer, untergreife den Bratten sammt dem ganzen Schlegel ziemlich tief in das Fleisch, hernach mache folgende Füll: Nimm 6 ausgelöste Sardellen, Rosmarin, Limonieschäler, Salbey, grünen Peterfil, das abgehackte Stück Fleisch klein gebackt, wie auch ein wenig Zwiebel, dieses alles klein gebackt, und hernach unter einander gekossen, wie auch ein gutes Ochsenmarch, gut Gewürz und Milchraum, du kannst auch ausgelöste Austeren und Artoffeln nehmen, wie es die Zeit zuläßt, fülle den Bratten mit einer großen Sprig. Du kannst auch etwas von dem Schlegel spicken, aber schön zierlich, spelle die Löcher zu, und bratte ihn langsam, laß Butter und Milchraum untereinander auf-

steden, mit diesem begossen, und schön gebratzen. Wann es dir beliebt, so kannst auch von den abrinneuden Saft eine gute Soß machen, mit Austern oder Tartoffeln.

**N. 934. Kälbernen Schlegel mit Ragou.**

Wuße und spicke einen kälbernen Schlegel, dann schneide einen guten Fingerdick von dem Gespickten weg, dann mache einen Fäsch, wie bey den Kalbstischrolaten, und ein Ragou von Austern, Mäschern, Artoffeln, Maurachen, Schwämmern, Krebschweifel, Brüseln und Eytern; mit diesem Fäsch und Ragou belege den Schlegel, gib das Gespickte wieder alles hinein, und den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Eiern, umwinde ihn mit Spagat, und laß ihn langsam an Epleß bratzen; gib ihn mit eigener Soß.

**N. 935. Kälbernen Schlegel gespickt.**

Nimm einen mittlern Schlegel, ausgewaschen und gesalzen. Bereite gesottene geselchte Zungen, diese geschält, halben Fingerlang kleine dünne Stückeln geschnitten, ausgelöste Sarbellen, sauber gewaschen. Nimm auch Ochsenmarch, Stich in den Schlegel Löcher, und spick denselben ordentlich. Wann dieses geschehen, so überlege eine Reim mit Butter, und ein wenig Muskatblüß, die Zwiebelhappel mit Kägerl besteckt, von einer Limonte die Schäller und den Saft, zwey Gläsel Wein daran, und ein wenig Rindsuppe, decke ihn zu, laß ihn zwey Stund dänken, mache unten und oben Blut, kehre ihn biswellen um. Wann er schön mürb ist, so nimm ein Handvoll Kapern, backe sie klein, Milchraum dazu, auch gut gewürzt, rühre sie daran, laß noch ein wenig aufdünsten, und dann die Brüh darüber gericht.

## III. Abschnitt.

## Verschiedene Fleischspeisen von Lamm.

## N. 936. Lämmernes Biegel faschirt.

Mache einen Fasch von gebrattem Lämmernem Biegel, schneide das Fleisch herunter, schneide es klein, hernach nimm Rundsemmel, reibe die Rinde ab, weiche sie im Wasser, nimm ein Seitel Obers, und setze es auf die Glut, laß es wohl sieden, drucke die Semmel wohl aus, und gieb sie in das Obers, laß sie sieden, bis sie wie ein Kindskoch wird, schlage 8 Eyerdötter darein, rühre sie wohl ab, einen Bierling Butter darein; laß sieden, rühre es nochmals gut ab, daß die Eyer nicht zusammen gehen, wenn es abgekühlt ist, so gieb das geschnittene Fleisch hinein, schneide es wiederum untereinander wohl ab, ein wenig Muskatblüß und Salz hinein, schlage so viel Eyer darein, daß es recht zum streichen ist, so ist der Fasch fertig. Alsdann mache einen Krebsbutter, gleße ihn in dem halben Fasch, nimm Maurachen, laß sie in Butter wohl dänsten, nimm Briefe blätlich geschnitten, und laß sie in Butter anlaufen, nimm Spargel, schneide ihn wässlich, blanschiere ihn, laß ihn in Butter rösten, grüne Erbsen in Butter gekocht, von den Krebsen die Schweifel in Butter geröstet, laß sie auch in Butter kochen, nimm eine Klein, schmiere sie auf beyden Seiten wohl, lege sie in dieselbe, mache 2 Feld von Maurachen, und 2 Feld von Fasch, vom rothen und weißen, und in die Krebschweifeln streiche den rothen Fasch Fingerdick darauf, hernach streiche wieder einen weißen Fasch Fingerdick darauf, dann eine Lage grüne

Erbfen, und einen rothen Fafch darauf, hernach den Obergaum in die Mitte, und um den Ranft einen grünen Peterfil, Fingerdick die Krebsfchweifel, alddann auch einen weißen Fafch darauf, in die Mitte einen Spargel, und um den Ranft Maurachen, 3 und wieder 3 Krebsfchweifel, hernach allen Fafch darauf gestrichen, und in einem Pastettenofen gesetzt.

#### N. 937. Lämmernes Biegel gefüllt.

Nimm 2 Sardellen und Kapern, ein wenig grünen Peterfil, Limonieschäler, ein Stückel in der Milch gewechte Semmel, hacke sie klein, gib sie in einen Weidling, Schlag 3 Eyer daran, salze es, nimm auch ein wenig Muskatblüh, fülle sie in das Biegel. Oder: Ein vorderes Biegel wird gesalzen, und am Spieß gesteckt; wenn Zeit ist anzurichten, so lege das gebratene Biegel auf eine Schüssel, löse die Schulter über die Hälfte ab, darunter lege etwas frischen Butter, gestoffenen Pfeffer, klein geschnittenen Peterfil, Scharlatten, jungen Zwiebel, Limoniesaft und Salz dazu; dieses alles zwischen die Brust und Schulter gethan, und die Schulter wieder darauf gedeckt, unten wird etwas Schäl gegeben.

#### N. 938. Lämmersfleisch gebräunt.

Ueberfiede das Fleisch schön weich, richte es auf den Kost, begieße es mit Fetten oder Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, schön gelb gebratzen und begossen, richte es an auf gebähzte Schnitten, oder andere gute Suppe nach Belieben.

#### N. 939. Lämmersfleisch in Frikasee.

Nimm Fleisch so viel du brauchest, schneide es in 4 Theile, wasche es sauber aus, laß Eyer groß Butter in der Rein zergehen, salze das Fleisch, lege es in zerlassenen Butter, dünste es mit ein wenig Muskatblüh, einer halben Peterfilwurzel, einen halben Stück Zeller, und ein wenig gelbe Ruben, auf der Blut weich, hernach staube einen Kochlöffelvoll Mehl dar-

an, laß es ein wenig dünken, gieß einen halben Schöpf-  
 löffelvoll Rindsuppe darauf, siehe sie ein wenig, dann  
 nimm in eine Reim so viel Eyerdötter als Fleisch ist,  
 rühre sie gut ab, lege ein Stück Butter, und ein klei-  
 nes Schöpfstößerl voll Mehl darein, drücke von einer  
 ganzen Limonie den Saft darüber, und ein wenig vor  
 dem Anrichten schütte die Soß von dem gedünsten Fleisch  
 daran, rühre alles gut ab, sehe sie auf eine Glut,  
 rühre sie beständig bis dick wird, sie darf aber nicht  
 mehr sieden, richte das Fleisch auf eine Schüssel, und  
 die Bratasee darüber.

N. 940. Lämmerfleisch mit Kapern.

Haue das Lammfleisch in Stücke, wasche es gut  
 aus, laß Butter in einer Reim zerschmelzen, lege das  
 Fleisch hinein, nebst ganzer Muskatbläß, etliche Ge-  
 würznägerln, einem paar ganzen Zwiebeln, und eini-  
 ge Lorberblätter, und ein wenig Basilikum, deck es  
 zu, und laß es auf gelinder Kohlenfeuer langsam ko-  
 chen. Siehe ja nach, das es sich nicht ansehe. Sollte  
 die Brühe zu knapp werden, so gieß ein wenig ko-  
 chendes Wasser dazu. Wenn es fast gut ist, so thue da-  
 zu Kapern, und Zitronenschelben, woraus die Kerne  
 genommen sind, etliche gewässerte, und recht fein ge-  
 hackte Sardellen, ein wenig Weim, laß es gut kochen,  
 und wenn die Brühe nicht dick genug ist, ein wenig  
 geriebene Semmel, auch Salz wenn es nöthig ist.

N. 941. Lämmerfleisch in der Limoniesuppe.

Dieses wird gemacht wie das vorige. Dann  
 wird eine Suppe gut eingebrent, gewürzt, ein wenig  
 Milchraum, und klein geschnittene Limonieschäler dazu  
 gegeben. Alsdann angerichtet.

N. 942. Lämmerfleisch mit Maurachen.

Das Lämmerfleisch wird sauber gewaschen, in  
 Butter und grünem Peterfil, klein geschnitten, und ge-  
 dünst, gieße eine gute Rindsuppe daran, und laß sie

den, mache eine Einbrenn mit Mehl und Fett, schön gelb geröst, hernach geröstete Semmelbröseln darcin. Wann das Fleisch gefotten ist, eingebrennt; bereite die Naurachen, sind sie fettsche, in heißen Wasser sauber gewaschen, sind sie aber gedreite, überfotten in der Rindsuppe. Diese Suppe zu dem Fleisch genommen, die Naurachen wohl gewaschen, in Butter und grünen Peterfil geröst; auch ein wenig Semmelbröseln, zuletzt Milchraum dazu, das Fleisch gut gewürzt, und die Naurachen darüber angerichtet.

N. 943. Lämmerfleisch mit Rägerlschwammerl.

Das Lämmerfleisch wird überfotten, richte es in eine Keil, gieß gute Rindsuppe daran, auch ein wenig Wein, laß kochen, und eingebrennt, überfede die Rägerlschwammerl in der Rindsuppe, und hernach die Suppe dazu genommen. Wasche die Schwammerl etlichmal in dem heißen Wasser, damit der Sand wegfommt, röste sie in Butter, grünen Peterfil, Semmelbröseln, hernach Milchraum, gieß von der Suppe daran, laß kochen, und richte es über das Lämmerfleisch an. Das Fleisch ist auch gut mit grünen Erbsen, und Kauli, darnach es die Zeit giebt.

N. 944. Lämmerfleisch in der Pastettensuppe.

Das Fleisch wird sauber gewaschen, ein wenig gesalzen, und mit Essig besprenget, schneide es klein zusammen, 2 Zeherl Knoblauch, Eimonieschäler, Kapern, Rosmarin, spanisch Kubelkraut, grünen Peterfil. Nichte das Fleisch in einen Kessel oder Keil, mit Butter oder guter Fette belegt, nimm das Geschnittene Lagweiß dazu, gut gewürzt, ein wenig Essig und Wein, unten und oben Blut, schön gedünst: gieß eine gute Rindsuppe daran, laß kochen und eingebrennt, gut gewürzt.

N. 945. Lämmerfleisch in der Peterfilsuppe.

Wasche das Lämmerfleisch sauber, daß die Haare wegfommen, richte es in einen Kessel oder Keil, gieß

daran gute Rindsuppe, Wein, Peterfilwurzgen, läng-  
licht geschnitten, laß sieden, sauber abgeseumt, ein-  
gebrennt in der rechten Dicken, gewürzt, grünen Pe-  
terfil daran geröst.

N. 946. Lämmerfleisch in der Sardellensuppe.

Das Lämmerfleisch wird in dem frischen Butter  
überfotten, richte es in eine Klein, gute Rindsuppe  
und Wein daran, laß sieden, mit Zwiebeln brenn ein-  
gebrennt, gewürzt. Treibe eine gute Fetten oder But-  
ter ab, Milchraum daran gerührt, ausgelöste klein  
geschnittene Sardellen und Limonenschäler, auch den  
Saft und grünen Peterfil dazu, eine Viertelstunde vor  
dem Tisch richte dieses abgetriebene in das Fleisch, nur  
daß es zergethet.

N. 947. Lämmerfleisch in einer Gosh.

Uebersehe das Lämmerfleisch in Salzwasser, daß  
schön weiß bleibet, dünste es in einer Klein oder Kessel,  
in Butter und Semmelbröseln, grünen Peterfil, Kbr-  
belkraut, Bertram und Sauerrampfen, klein gehackt,  
Schattling, von jeden etwas weniges. Stieß eine  
gute Rindsuppe daran, laß weich sieden, eingebrennt,  
gut gewürzt, Milchraum und angericht. Du kannst  
es auch über gebähete Schnitten geben.

N. 948. Lämmerfleisch mit Spargel und  
Spenat.

Das Lämmerfleisch zerhane in Stücke, wohl aus-  
gewässert und sauber gepuht, und mit ganz wenig ko-  
chenden Wasser, einen kleinen Stück Butter und Salz  
zum Feuer gebracht. Es muß aber nicht mehr Was-  
ser darauf gegossen werden, als darauf bleiben soll,  
dann sauber abgeschäumt, und kochen lassen, den Spe-  
nat im Wasser einmal aufgekocht und ausgegossen, rein  
ausgedrückt, ein paarmal durchgehakt, und wenn es  
über halb gar ist, an das Lammfleisch gethan, inglei-  
chen auch den Spargel. Von solchen brich das Wür-  
be ab, schneide es ein wenig klein, auch vorher eine

mal aufgekocht, und mit dem Spenat daran gethan, mit einem Stück Butter in Mehl umgekehrt, Mustat- bish dazu, noch ein wenig zusammen durchkochen lassen, zuletzt ein paar Eyerdotter mit Raum klein geschlagen, und abgerührt.

#### N. 949. Lämmersfüßel eingemacht.

Gehe die Füßel über das Feuer wohl ab, scheere sie, und reinige sie sauber, hernach stuge sie ab, und blanschiere sie, wenn sie gut abgesehen sind, lege die Füßel mit Speck, Wein und Zwiebel, wie ein weiß gesottenes Hühnel wetch, dann nimm sie aus dem Sud, laß einen Butter zergehen, ein wenig geschnittene Scharlotten darein, staub etwas Mehl daran, und laß aufschwizen, gib die Füßel darein, einen Löffelvoll Suppe dazu, und laß es noch eine kleine Weile kochen: wenn du sie anrichten willst; legiere sie mit Eyerdotter und Limontesast.

#### N. 950. Lämmerne Karbonadel angelegt.

Schneide von 2 schönen lammernen Kerneln, Karbonadel, salze sie ein, häute ein Pfund kälserne Schnitzel sauber ab, zerschneide sie fein, nimm dazu um ein halben Kreuzer in Wasser geweichte Semmel- schwallen, von 3 Eyen ein Eimerührtes, grünen Peter- sil, schneide alles klein zusammen, salze es, gib ein paar Eyerdotter daran, und streiche unten und oben von Fatsch über die Karbonadel, belege eine Klein mit Speck, gelben Rüben, Petersilwürzeln, alles blat- zelweis geschnitten, die Karbonadel darauf, decke sie zu, laß Semmelfarb dänken, mache in einer Klein eine Butterstb, säuere sie mit Wein, richte die Karbona- del auf eine Schüssel, die Soß darüber, laß nochmal aufkochen.

#### N. 951. Lämmerne Karbonadel fassirte.

Schneide von lammerner Karbonadela die Beine, rückwärts weg, schibe das Fleisch zurück; daß die Beiner hervorschaun, hernach praße es, alsdann ma-

Le den Fasz von kalb- und lammernen Fleisch, Haut  
 es gut ab, nimm dazu March, in Milch geweichte Sem-  
 melchmollen, von 3 Eiern ein Eingerührtes, schneide  
 alles zusammen, und salze es, fülle den Fasz in die  
 Karbonadel, und drücke das Fleisch von Karbonadel  
 über den Fasz, schmier eine Klein mit Butter, belege  
 sie mit Speck, die Karbonadel darauf, gib unten und  
 oben Blut, laß mit Zwiebel, gelben Ruben, Peterfil-  
 wurzen, Zeller, ein wenig Rindsuppe gelb ausdünken,  
 alsdann mache ein Ragou mit kalbernen Brüseln, Käl-  
 berohren, Kälberentel, Obergäumen, Spargel oder  
 Champian, alles gewürfelt geschnitten, überbrenne  
 und überdünste es in Butter, lege in eine Klein ein  
 Stück Butter, lege das Ragou alles, auch 8 oder 10  
 Krebschwefel, und ein wenig Krebsbutter, Salz,  
 Muskatblüß darein, überdünste alles, bestaube es mit  
 Mehl, schütte eine gute Rindsuppe daran, laß aufste-  
 den, wenn die Karbonadel gedünst sind, so richte sie  
 auf eine Schüssel, das Ragou darüber, laß nochmal  
 aufsteden.

N. 952. Lammern Karbonadel im Schlafrock.

Nimm schöne lammern Karbonadel, schneide das  
 Fleisch vom Bein, salze es, lege es in ein Reindel,  
 Kalbfleisch, etwas Zwiebel, Knoblauch, Lorberblät-  
 ter, Rudelkraut und Essig dazu, laß alles pöden;  
 wenn es weich ist, schneide das Fleisch mit etwas Zwie-  
 bel, Knoblauch, Sardellen, Kapern und Limonie-  
 schäälern fein zusammen, laß Fette heiß werden, das  
 Geschnittene hinein, zwey oder drey Löffelvoll Milch-  
 raum dazu, ein wenig neues Gewürz, und ein wenig  
 Soß vom gedünsten Fleisch dazu, laß es austühlen,  
 hernach walke einen Buttertalg Fingerdicke aus, lege in  
 die Mitte Fasz, das Karbonadel darauf, wiederum  
 Fasz, dann schmier es, und schlage von oberm Theil dar-  
 über, drücke es ein wenig zu, schneide es mit einem war-  
 men Messer, lege es auf ein Blättel, bestreiche es mit Ey-

er, riſſe es mit einem Meſſer ein wenig oben auf, und ſacke es in der Tortenpfanne.

**N. 953. Lämmerner Kernbel braun gedünſt.**

Schneide von Lämmernen Kernbela unter den Grad weg, ſchneide das Fleiſch von Beinen mit dem Meſſer zurück, ſpicke die Kernbela, ſalze ſie ein, belege eine Reih mit Speck, 2 Spalten Peterſilwurz, ſo viel Zeller und gelbe Rüben, allerley geſtoffenen Gewürz, die Kernbela darauf, gieß 3 gleiche Theil, Eßig, Waſſer und Wein, daß über die Kernbela ausgehet, darüber, decke ſie zu, und dünſte ſie weich, hernach lege ſie auf eine Schüſſel, laß die Soß braun eingehen, ſtanbe 2 Löſſelvoll Mehl daran, dünſte ſie ein wenig, ſtede ſie mit 2 Schöpflöſſelvoll Rindsuppe, hernach ſeihe ſie durch ein Sieb in eine andere Reih, alsdann gieß Artoffeln oder Dillweiden daran, laß ein Maß groß Schmalz warm werden, und bräune ein Ey groß geſtoffenen Zucker darcin, gieß  $\frac{1}{2}$  Schöpflöſſelvoll Rindsuppe darcin, lege die geſpitzten Kernbela in dem gebräunten Zucker, daß ſie Glaſt bekommen; wenn Zeit zum Anrichten iſt, ſo riſſe die gehörige Soß auf eine Schüſſel, lege die Kernbela darcin, gieß die übrige Glaſt auch über die Kernbela, lege Limonteschäler um die Schüſſel, wenn die Soß zu wenig ſauer iſt, ſo drucke noch Limontesaft dazu.

**Lämmerner Schlegel.**

**N. 954. Lämmerner Schlegel faſchirt.**

Schneide von einem Lämmernen Schlegel das Fleiſch klein vom Bein, nimm um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, um 3 Kreuzer March, um 2 Kreuzer ausgeleihte Sardellen, von einem halben Limonte klein geſchnittene Schäler, ein wenig Muſkatblüth, grünen Peterſil, von 3 Eyer ein Eingerührtes, ſchneide alles untereinander, ſalze den Faſch, und rühre ihn mit ein halben Seitel Milchraum ab, mache den Schlegel über das Bein, belege eine Reih mit Speck,

gelben Rüben, ein Stück Zeller, ein Zwiebelhappel, 2 Petersilwurzen, den Schlegel darauf, und dünste ihn mit einem halben Schöpfköffelvoll Rindsuppe, gieß unten und oben Blut, bis er Semmelfarb ist, sodann nimm den Schlegel heraus, starbe in die Rein 2 Löffelvoll Mehl, dünke es ein wenig, hernach gieß 1 und  $\frac{1}{2}$  Schöpfköffelvoll Rindsuppe daran, laß ein wenig kochen, salz es, seihe es auf eine Schüssel, säure es mit Limonensaft, oder lege Schampian hinein, alsdann den Schlegel darauf, und laß nochmal aufkochen.

N. 955. Lämmernes Schlegel glastirt.

Dünste ein lammernes Schlegel nicht gar zu braun, mache wie gewöhnlich eine braune Soß dazu, wenn die Soß fertig ist, so schlage sie durch ein Sieb, das Schlegel darein, gieß aber acht, daß oben nicht naß wird; die Glasir dazu mache also: nimm in ein 3 halb Häfen eine gute Rindsuppe, 1 Pfund Kalbfleisch, ein Happel Zwiebel, ein Petersilwurze, eine gelbe Rube, laß gemacht kochen, daß nicht trieb wird, die Suppe muß aber so lang kochen, bis alles gut ausgesotten ist, dann stelle sie von Feuer, wann sich gesetzt hat, so seihe sie durch ein Sieb in das Rasteroll, setze sie auf die Blut, laß bis auf 1 halb Seitel aufkochen, lege 2 Löffelvoll Schuß darein, laß einsieden bis es sich ziehet, wenn es anfängt Blatter aufzuwerfen, so schiere das Feuer aus, sonst verbrennt es sich, das Schlegel muß immer heiß bleiben, hernach richte die Glasir oben über das Schlegel.

N. 956. Lämmernes Schlegel in Ragou.

Nimm einen lammernen Schlegel, wasch ihn sauber aus, und salze ihn ein, hernach thue in ein Reindel ein wenig Fetten, lege den Schlegel darein, bräune ihn um und um, weil er brattet, nimm ein Häfchel, gieß bey ein Seitel Suppe und Essig darann, thue Lorbeerblätter, Limonieschäler, ein Happel Zwiebel, großen Petersil, Gewürzkräuter dazu, laß alles gut kochen,

auch 2 Zehrl ganzen Knoblauch dazu, wenn der Schlegel gebraten ist, setze die Suppe darauf, und laß weich kochen, hernach breun es ein, leg Ruß groß Zucker daran, laß noch ein wenig kochen. Du kannst auch den schöpfernen Schlegel so machen.

### N. 957. Lämmere Schlegeln mit Umurken.

Hacke von 2 Lämmernen Schlegeln das grobe Bein rückwärts weg, damit das weisse Bein herausgehhet, wasche die Schlegeln aus, salze sie ein, belege eine Klein mit Speck, Kubelkraut, Lorberblattel, ein Hoppel blattelt geschnittenen Zwiebel, Petersilwurzen, Zeller, gelbe Kuben, 2 Zehrl Knoblauch, allerley gestoffenes Gewürz, die Schlegel darauf, gieße 3 gleiche Theil Essig, Wasser und Wein darüber, daß über die Schlegeln gehet, und dünste sie weich. Die Soß dazu mache also: puße schone Umurken; schneide sie in der Mitte nach der Länge auf 4 Theile von einander, löse die Kern alle davon aus, hernach dünste sie weich in Butter; wenn die Schlegeln weich sind, so lege sie auf eine Schüssel, schütte mehr als die Hälfte von der Soß auf die gedünsten Umurken, die übrige Soß laß sammt der Fette braun eingehen, ranke 2 Löffelvoll Mehl daran, und dünst es, hernach gieß einen schöpflöselvoll Rindsuppe daran, setze die Soß von den Umurken durch ein Sieb in die Klein, koch sie noch ein wenig, dann setze sie über die Schlegeln, und laß nochmal aufkochen.

### N. 958. Lämmerne Schlegeln mit Weinschadling.

Hacke von den Schlegeln das grobe Bein weg, schneide das Fleisch zurück, damit das weisse Bein hervorschauet, lege sie in ein warmes Wasser, daß weiß werden, belege eine Klein mit Speck, und etwas Schinken, einen Zwiebelhoppel, und allerley ganzen Gewürz, salze die Schlegeln ein, lege sie darauf, schütte ein wenig Essig und Wasser, daß nicht gar über die Schlegeln

geln gehet, daran, belege dieselben auf der Höhe mit Speck, schneide ein Fletschpapier der Reitz gleich, decke sie mit einer Hafendeck zu, daß weiß bleiben, laß weich dünsten, zupfe eine halbe Maas Weinschadling ab, nimm in ein messingenes Beck ein Stück Zucker, siebe ihn dick, leg die Weinschadling darein, laß sieden, daß aber nicht zerfallen, nimm sie auf ein Teller heraus, laß die Soß einsieden, pfarze etwas Semmelbrösel darunter, daß aber nicht zu dick wird, lege nochmal die Weinschadling hinein, sied sie ein wenig; wenn die Weinschadling weich sind, so schütte ein wenig von der Soß in dieselben, und richte die Soß über die Schlegeln auf eine Schüssel an.

N. 959. Lämmernen Schlegel mit kleinen Zwiebel.

Hacke von 2 lämmernen Schlegeln rückwärts das grobe Bein weg, schabe das Fleisch mit einem Messer zurück, damit das Bein weiß ist, wasche es sauber aus, salze es gut, belege eine Reitz mit Speck, etwas Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, 2 Peterwurzen, ein Stückel Zeller, allerley ganzes Gewürz, die Schlegel darauf, schütte halb Essig, und Wasser daran, dünste sie weich: pufe kleinen Zwiebel sauber, laß in einer Reitz ein Stück Schmalz heiß werden, lege ein Stückel Zucker daran, rühre ihn, bis er braun wird, alsdann lege die Zwiebeln darein, dünste sie weich, lege die Schlegeln heraus, laß die Soß recht braun eingegeben; staube 2 Löffelvoll Mehl darauf, dünste sie ein wenig, schütte 2 Schöpfköffelvoll Rindsuppe daran, laß gut sieden, hernach sethe sie durch ein Sieb, lege die Zwiebeln darein, schütte sie über die Schlegeln, und laß aufstehen.

N. 960. Lämmernes Brüstel gefülltes mit Ragou.

Ein lämmernes Brüstel wird rein ausgewaschen, und zum Füllen ausgehohlet, hernach nimm 8 abge-

brennte Lämmerne Brüstel, einen weich gesottenen Obergaum, und mit grünen Erbsen gedünstet; um 6 Kreuzer Krebsen, um 6 Kreuzer Champian, die Hälfte blätlich, die Hälfte würfficht geschnitten, ein Stückel Semmel in Wasser geweicht, einen Krebsbutter mit 2 Eiern gut abgesprübelt; hernach gieß das würfficht Geschnittene in die Füll, salze es, und fülle das Brüstel damit, nähe es zu, leg es in eine Keim, gieß eine Suppe darauf, salz es laß es schön mürb sieden, und mache die Soß also: nimm ein Stückel Butter, einen Löffelvoll Mehl, und von der obigen Suppe so viel dazu, daß es in der rechten Dicken ist, hernach gieß das blätlich geschnittene Ragou hinein, auch ein wenig Krebsbutter, lasse es noch ein wenig aufsieden, Salz und Muskatblüß dazu, das Brüstel leg auf die Schüssel, das Ragou darüber. NB. Das gewürfficht geschnittene Ragou muß auch in Butter anlaufen.

N. 961. Lämmernes Brüstel glasirt.

Leg in ein Keindel etliche Schnitzel Speck, 3 Spalten spanischen Zwiebel, 3 Schnitzel Schinken, 1 Stückel frisches Kalbfleisch, ein wenig Limonieschale, ein Zeherl Rockenbohl; ein Stämmlein Kubelkraut, dieses setze auf das Feuer, und laß es ein wenig anlaufen, darnach schütte es auf das Schneidbrett, nimm ein wenig gewrichte Semmel dazu, schneide alles recht fein zusammen, schlag einen Eyerdotter daran, und mische es, mit diesem fülle das Brüstel, blanschiere es ein wenig, und spicke das Brüstel so fein als möglich. Hernach belege ein Rasteroll mit Speck, spanischen Zwiebel, etwelchen Spalten gelbe Ruben, Petersilwurzen, und etwas ganzer Muskatblüß, das Brüstel lege darauf, gieße ein gutes Glas Wein, und einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe darüber, dann setze es auf die Glut, und lasse es schön gemach dünsten, daß es recht mürb wird, hernach nimm das Brüstel heraus; seihe die Soß in ein Rasteroll, und laß es sieden, bis

ste schön gelb ist, dann glasire das Brüstel damit; hernach nim ein Stückel Butter, und laß ein wenig Mehl in eine Keim, laß es schön gelb anlaufen, gib ein wenig Schüb darauf, leg ein Stückel Schuncken und ein frisches Stückel Kalbfleisch darein, und laß es gut durcheinander aufsteden, drücke einen Limoniesaft daran, hernach gieße das Süppel auf die Schüssel, lege das Brüstel darauf.

N. 962. Lammernes mit Kapern.

Haue das Lammfleisch in Stücke, wasche es gut aus, laß Butter in einer Keim schmelzen, lege das Fleisch hinein, neß ganzer Muskatblüh, etliche Gewürznägerln, einem paar Happel ganzen Zwiebel, und einigen Lorberblättern, und ein wenig Basilikum, deck es zu, und laß es auf gelinden Kohlenfeuer langsam kochen. Stehe ja nach, daß es sich nicht ansetzt. Sollte die Brühe zu wenig werden, so gib etwas kochendes Wasser dazu. Wenn es fast gut ist, so thue dazu Kapern, Zitronenschelben, woraus die Kernen genommen sind, etliche gewässerte, und recht fein gehackte Sardellen, ein wenig Wein, laß es gut kochen, und wenn die Brühe nicht dick genug ist, ein wenig geliebene Semmel und Salz was nöthig ist.

Schöpfserne Schlegeln.

N. 963. Schöpfserne Schlegel auf portugiesische Art.

Klopfe einen Schlegel, daß er mürb wird, dann schneide groben Speck, diesen walze in geschnittenen Rubelkraut, Majoran, grünen Zwiebel, Petersil, Limonieschallen, 2 Zeherl Rockenbohl, und gestossenen Imber, Pfeffer, Nügel, Muskatblühe und Muskatnuß, alles zusammen vermischer; mit diesem bestreuten Speck, und eben so mit Schuncken spicke den Schlegel, auf diesen gieße eine halbe Maasß Wein, ein halb Settel Essig, und Gewürz, ein Stück Schuncken, Speck, spanischen Zwiebel, zwey Zeherl Knoblauch, Kräuter-

werk, Lorberblätter und Salz, das übrige Suppe, daß es darüber gehet, und also lasse ihn verpapter werden, bis er weich wird, dann laß ihn kalt werden, nimm ihn heraus, reinige ihn, wasche und löse Sardellen aus, und laß ihn auf einem Sieb wiederum trocken werden, lege sie auf den Schlegel wie ein Gitter, hernach schneide  $\frac{1}{2}$  Pfund Oliven, 3 Zeherl Scharlotten, etnes Rockenbohl, schön klein, und mache mit feinem Dehl, Limoniesaft, etwas Essig, Pfeffer, Muskatblüthe, und dem obigen Geschnittenen eine kalte Soß, diese gieß darüber, so ist er fertig.

N. 964. Schöpferner Schlegel auf österreichische Art.

Nimm einen schöpfernen Schlegel, diesen mußt du wohl abklopfen, daß er schön mürb werde. Hacke klein zusammen Speck, Sardellen, Limonieschäler, Knoblauch, spanisches Rudelkraut, spicke den Schlegel, und gut gebait. Laß ihn 1 oder 2 Tage liegen, wenn du ihn brauchest, richte ihn in die zugehörige Brattpfann, vorhero Baitz daran geschütt, dünste ihn im Backofen, oder wie es beliebt, und giesse ein gutes Süppel darüber. Oder: Der Schlegel wird geklopft, gebait und gespickt wie der vorige, stecke ihn an dem Brattspieß schön langsam gebraten, hernach abgezogen. Richte ihn in eine Keim, gieß Wein daran, Essig und Riidsuppe, gieß auch Zwiebel, Rosmarin, Limonieschäler, spanisches Rudelkraut dazu. Sieb unten und oben Blut, schön mürb gedünst, und von der gedünsten Suppe eine gute braune Sardellensuppe gemacht.

N. 965. Schöpferner Schlegel mit Paradeisäpfeln.

Wasche einen schöpfernen Schlegel sauber aus, salz ihn gut ein, schneide Knoblauch auf 4 Theil, spicke den Schlegel damit, belege eine Keim mit Speck, einen halben Zwiebelhappel, einer gelben Rabe, ein

Stüchel Zeller, 2 Peterfilwurzgen, Kubelkraut, Lorberblatteln, Gewürznägerln, Imber, neues Gewürz, Muskatblüh, Pfeffer, den Schlegel darauf, dünste ihn mit halb Essig, und halb Wasser weich. Die Soß mache also: dünste Parabelkäpfel in Butter, bis zersotten sind, dann treibe sie mit Rindsuppe durch ein Sieb, pfarze Semmelbröseln, lege sie in die Soß, daß die wird, süsse sie mit Zucker, richte die Soß auf eine Schüssel, und den Schlegel daren.

N. 966. Schöpfener Schlegel auf wälsche Art.

Ziehe von einem schöpfernen Schlegel die Haut ab, wasche ihn sauber aus, salze ihn ein, stoffe etliche Gewürznägerl, hacke allerhand Kräuter, als: Basilikum, Salbey, Körbelkraut, Kubelkraut und Lorberblätter zusammen, bestreue den Schlegel damit, und spicke ihn mit Speck, mache eine Batz darüber, und stelle ihn über Nacht in Keller, den andern Tag laß ihn mit der Batz eine Stund dünsten, alsdann brate ihn am Spieß, und begieß ihn mit der nämlichen Soß, Butter, und Milchraum, dann ist er fertig.

N. 967. Schöpfener Schlegel mit Zwiebel und Speck.

Klopfe einen schöpfernen Schlegel recht gut, salze ihn ein, belege eine Keim mit blattlet geschnittenen Zwiebel, Zeller, gelben Ruben und Peterfilwurzgen, etwas Kubelkraut, 2 Lorberblattel, allerley gestoffenes Gewürz, den Schlegel darauf, alsdann gieß gleichen Theil Essig, Wasser und Wein, daß über den Schlegel gehet; decke ihn zu, laß ihn auf der Glut weich dünsten, kehre ihn öfters um, daß er sich nicht anleget, unterdessen richte in ein Keimdel einen halben Fingerdick länglicht geschnittenen Speck, ein groß rund geschnittenes spanisches Zwiebelhappel, lasse den Speck gelblicht aus, lege den Zwiebel daren, röste ihn braun; wenn der Schlegel weich ist, so richte ihn auf eine Schüssel, laß die Soß braun werden, hernach laube

3 Löffelvoll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, und mit 3 Schöpfelvoll Rindsuppe gut auffieden, dann seihe es durch ein Sieb über den Schlegel, lege den Zwiebel und Speck darauf, und laß nochmal aufsieben.

## IV. Abschnitt.

### Geflügelwerk.

#### N. 968. Auerhahn gebratener.

Puße den Auerhahn, und blanschiere ihn sauber; ist er jung, so spicke ihn mit Speck und Schuncken, baig ihn einen, zwey oder drey Tage ein, bratte ihn schön langsam mit Speck eingebunden, wenn er gut ausgebratzen ist, richte ihn an, gib Kronabet oder sonst eine gute Soß darunter, ist er aber gar jung, so binde ihn mit Speck ein, und bratte ihn wie einen Fasan oder Rebhühnel.

#### N. 969. Auerhahn kalter.

Puße den Auerhahn sauber, und blanschiere ihn, du kannst ihn mit Schuncken und Speck ordentlich spicken, oder nur durchziehen, und wiederum auslösen, binde ihn mit Speck und Fette ein, laß ihn angehen mit Wein, Essig, Wasser, Kräutern, Wurzeln, Gewürz, Lorberblättern, Limonieschäler, Zwiebel, Knoblauch und Salz, binde ihn in ein Serviet ein, oder laß ihn in einem tauglichen Geschirre verdeckter gehen, bis er weich wird, laß ihn kalt werden, puße ihn sauber, und richte ihn in ein Serviet, mit brauner Sülz,

oder ohne Sulz, zehre ihn mit Pomeranzenblättern oder etwas andern.

#### N. 970. Auerhahn mit Soß.

Puze den Auerhahn, und blanschiere ihn sauber, ziehe ihn mit Speck und Schuncken durch, oder spick ihn, und lasse ihn dünsten, bis er weich und schön in der Farbe ist, mache eine Soß von Oliven, Kapern, oder Konabetbeeren, und richte sie darüber an.

#### N. 971. Enten mit Reis faschirt,

Nimm saubere gepuze Enten, schneide sie auf dem Rücken auf, und löse die Betner heraus, hernach nimm ein halb Pfund Reis in ein Kasteroll, wasche ihn sauber aus, und gieß einen Schöpfstößelvoll fette Suppe darauf, gieb einen Zwiebel mit Nägel gespickt, ein Stück Schuncken, und  $\frac{1}{2}$  Pfund ausgelöstes March, und laß es kochen, bis es gar ist, wenn der Reis fertig und gut gesalzen ist, so nimm die Schuncken und den Zwiebel weg, rühr ein paar Eyerdötter daran, faschiere die Ente damit, und nähe sie wieder mit Spagat zusammen, formiere sie schön, und lege sie in die Preß, ober unten Blut, und laß es dünsten; wenn du anrichten willst, ziehe dem Spagat heraus, und gieb ein wenig guten Saft oder Saß darunter.

#### N. 972. Gans gefüllte.

Nimm eine Gans oder Ente, schneide die Haut auf den Buckel von einander, und löse die Betner heraus; hernach nimm Köhl, weiße und gelbe Ruben, stückelweis eines Fingers dick geschnitten, blanschiere alles dieses, lasse es zusammen in einer Fette schwitzen, und salze es; kannst auch gefelchtes Fleisch und Bratwürste dazu nehmen, bestaube es ein wenig mit Mehl, und gieb nur etwas weiße Soß darauf, laß es gut dünsten, wenn es weich ist, legtere es mit zwey Eyerdötter; dieses alles wird in die ausgelöste Gans gethan, dieselbe wieder zusammen gemacht, und alsdann in Speck und Fette gedünstet; damit sie auf der Brust

eine schöne Farbe bekommt, nimm etwas ganzes Gewürz und Zwiebel dazu, aber nichts saures, weil inwendig grüne Sachen sind; richte sie auf die Schüssel, gib eine braune Soß darüber.

### Z ü h n e r.

#### N. 973. Hühner in Blut.

Erstlich stich die Hühner ab, lasse das Blut in ein wenig Essig rinnen, und aufbehalten. Wenn die Hühner gepuzt sind, so zertheile sie in vier Theile, ein wenig eingesalzen. Belege eine Keim mit Butter, Muskatblüß, geklossene Nägel, Rosmarin, Lorbeerblätter, Limonenschäler, Mehl und spanisches Kubelkraut. Lege die Hühner darein, gieße Wein daran, auch ein wenig Essig, und lasse es dünsten. Wenn die Hühner weich sind, so nimm das Kräutel weg, bereite das Blut in ein Häserl, nimm Milchraum, frischen Butter, von der Hühnersuppe darein gegossen, und schön glatt abgerühret, das Abgerührete gieße auf die Hühner, lasse es einen Sud mitsteden.

#### N. 974. Hühner in der Buttersoß.

Nimm sauber gepuzte Hühner, schneide die Krägen weg, zerviertel sie; löse das Fleisch von großen und kleinen Beinen, hernach formiere einen Schlegel davon, binde es mit Zwirn zusammen, belege eine Keim mit Speck, Petersilwurzgen, gelbe Ruben, Zwiebel, den kleinen Beinen von Hühnern, die Hühner darauf, salze sie ein wenig, und laß dünsten; wenn die Hühner gedünst sind, so lege sie auf eine Schüssel, mache eine Buttersoß, nimm aber die Soß von gedünstern Hühnern dazu: du kannst auch gedünste Champian mit grünen Petersil darunter nehmen, alsdann richte die Soß darüber, und laß nochmal aufsteden.

#### N. 975. Hühner auf wälsche Art.

Wenn die Hühner zertheilet sind, schneide Speck würfflicht, salze die Hühner ein, röste den Speck gelblicht, gib eine Majoransuppe und Gewürz dazu,

lasse es sieden; bey dem Anrichten nimm 2 Eyerbötter, 2 Löffelvoll Essig, ein wenig geriebene Semmel, sprüde es in einem Häserl gut ab, giesse die Soß daran, hernach wieder auf die Hühner, und lasse es damit nochmal einen Sud aufstehn.

#### N. 976. Hühner mit Brieseln und Spargel.

Zertheile die Hühner, nimm in einer Keln ein wenig Butter, und dünste die Hühner, daß sie schön weiß bleiben, gieß eine gute Rindsuppe daran, lasse sie sieden, nimm gebähete Semmelbröseln, röste sie in Butter schön gelblich, brenne die Hühner mit diesen ein, in der rechten Dicken. Nimm übersottene Brieseln, schnette sie schön dünn, dünste sie in Butter und grünen Petersil. Bereite übersottene Spargel, schneide die Spitze und das Weiße herab, röste es auch mit denen Brieseln, gut gewürzt, und Milchraum daran, lasse es ein wenig aufsieden. Wenn die Hühner gewürzt sind, richte sie auf die Bräseln und Spargel obenauf, schön zierlich angericht.

#### N. 977. Hühner faschirte.

Schneide ein kalbernes Schnitzel recht fein, welche ein Stückel Semmel ein, schneide sie auch darunter. Löse die Hühner aus, und schneide das Fleisch von den Schnitzeln auch darunter, auch March, 1 Eyerbötter, und ein Stückel Butter. Wenn alles recht klein geschnitten ist, fülle es in die Hühner, mache es wiederum schön geformet, das Kragel aber hinten gesteckt, lege ein weißes Papier in eine Keln, so groß als der Boden ist, schmiere es mit Butter, und lege die Hühner darauf, oben auf auch ein eben so geschmiertes Papier, hernach gieß eine Suppe darauf, salze und würze sie, und laß sieden, decke es aber zu, wann sie ganz gemacht aufgesotten sind, so mache eine Champansoß darüber, mit grünen Erbsen. Du kannst auch die Hühner mit Ragou füllen, auf eben diese Art.

## N. 978. Hühner in Frikassee.

Bereite gute Hühner, zertheile ſie in vier Theilen, klopfte ſie, und gefalzen. Nimm in eine Reine Butter, und geſchwällte Zwiebeln mit Gewürznagel beſteckt, Lorberblätter, Rosmarin, Limonſchäler, Muſkatblüß. Richte die Hühner darein, unten und oben Blut, und ſchön weiß gedünſt. Nimm die Zwiebel und Lorberblätter weg, gieße eine gute Madſuppe daran, und eben ſo viel Wein, laſſe es weich ſieden. Nimm Eyerdotter in ein Häſerl, Milchraum, Limonſaft, klein geſchnittene Limonſchäler, Muſkatblüß und Safran. Etß es eine Viertelſtund vor dem Eß mit der ſiedenden Hühnersuppe ab, daß es die rechte Dicken bekommt. Laſſe es nicht mehr ſieden, es rinnet gern zuſammen.

## N. 979. Hühner mit grünen Erbsen.

Bereite die Hühner zu, wie die Hühner mit Peterseln und Spargel, brenn ſie mit guter Buttereinbreun in der rechten Dicken ein, dünſte die grünen Erbsen in Butter also, daß ſie ſchön grün bleiben. Wenn ſie weich ſind, nimm von der gewürzten Hühnersuppe darauf, laſſe es einen Sud aufſchun, die Hühner anrichten, und die Erbsen gieß obenauf.

## N. 980. Hühner heiß abgeſotten.

Erſtlich nimm in ein Häſerl 1 halb Seitel Wein, 1 halb Seitel Eßig, und nicht gar ein halb Seitel Waſſer, hernach 1 Happel ſpaniſchen Zwiebel darein, 3 Zehel Rockenbohl, ein wenig Kubelkraut, Limonſchäler, etliche Spaltel gelbe Kuben, eine Peterwurzen, ein wenig ganze Muſkatblüß, ſetze den Sud zu, und laß ihn ſieden, nach dieſen zerſchneide die Hühner auf 4 Theil, leg ſie in ein Reindel, ſchüttel den Sud darüber, ſetz ihn auf die Blut, laß bey einer guten Viertelſtund ſieden, nachdem richte die Hühner an, den Sud darüber, ſo ſind ſie fertig.

## N. 981. Hühner gebacken.

Bereite gute Hühner, zertheile sie zu 6 Theilen, salze sie ein, bereite ein gutes Schmalz, nimm Mehl, und Semmelbröseln, mische es untereinander, lehre die Hühner darinn um, und schön gelb herausgebacken, auch mit grün gebackenen Petersil besäet. Oder: Zertheile die Hühner, nimm ein gutes Mehl und Bier, 2 Eyer, mache ein lindes Satzgel an, gesalzen, lehre die Hühner um in den Satz, und backe sie schön gemacht aus dem Schmalz, besser aber sind kleine Hühner, sie laufen schön auf.

## N. 982. Hühner weiß gedünstet.

Nimm gepuzte Hühner, löse das Brustbein heraus, speile und salze sie. Belege eine Reim gut mit Speck, Petersilwurzeln, Seller, gelbe Rüben, und einen Stückel Muskatbläh, lege die Hühner darauf, bedecke sie oben mit Speck; schütte Gledhoch Rindsuppe daran, lege auf die Reim ein weißes Papier, decke sie zu, laß weich dünsten. Hernach lege sie heraus, und bedecke sie mit allen Speck, der in der Reim ist, daß weiß bleiben, stände etwas Mehl daran, nimm Rindsuppe, laß gut aufsteden, hernach lege die Kartoffeln oder Oliven in die Soß, säure dieselbe mit Limonensafft, oder lege Schampian daran, dann darffst du aber die Soß nicht mehr säuern. Nimm den Speck von den Hühnern, lege sie auf eine Schüssel, feibe die Soß darüber, und laß nochmal aufsteden.

## N. 983. Hühner glasirte in einer Pomeranzensoß.

Nimm 4 Hühner, puz sie sauber, schneide selben die Krägen, die Flügel, und Füße ab, nimm in eine Reim blattlet geschaltene Zwiebel, klein gehackten Speck, Limonenschäler, Gewürzkrägerl, ein wenig Basilikum, eine Abschöpfsetten. Leg die Hühner also ganzer darauf, deck sie zu, stell auf die Glut, und laß dünsten. Wenn sie weich sind, so mach eine Pomeranz-

zenſoß in einem Reindel. Mach eine ſchöne braune Einbrenn, gieß eine Rindsuppe daran, ſäure es mit Eſſig; thue von einem Pomeranzen die Schäler, wie auch den Saft davon hinein, ſalz es, und laß es gark auffkeden. Hernach ſchütte die Soß auf eine Schüffel und lege die Hühner daran.

#### N. 984. Hühner grüne. XX

Kleine gepuzte Hühner werden aufgemacht, die Leberln und Nieren werden gehackt, gieß ein wenig March, Limonteschäler, Kubelkraut, Sardellen, und etwas Muſkatblüß darunter, mit dieſem Faſch füll die Hühner, blanchiere ſie in der Rindsuppe, hernach belege ein Kakeroll mit Speck, lege die Hühner auf den Bauch hinein, und bedecke ſie wiederum mit Speck, Schinken, Zwiebel, 3 Limonteblatteln ſammt dem Saft, dann gieß ein halbes Glaſel Wein, und ein halbes Seitel gute Suppe daran, laß es aber nicht zu wetch ſieden; dann mache ein wenig Butterſoß, von einer Handvoll Peterkl den Saft ausgedruckt hinein, die Soß von den Hühnern dazu, die Sette weggeblaſen, die Soßen über die Hühner angericht.

#### N. 985. Hühner auf junge Haafenart.

Nimm ſchöne große und fleiſchige Hühner, bereite einen Eſſig und gemiſchtes Gewürz, laße es untereinander ſieden, gieße es den lebendigen Hühnern durch einen Trichter in den Hals, geſchwind mit einem Spagat zuſammen gebunden, damit ſie todt werden; ſange bey denen Füßen an, und ziehe ihnen die Haut ab, wie einen Haafen, ſchneide ſie auf, nimm das Ingeweid heraus, das Blut aber laße in ein Häſel, mit etwas Eſſig rinnen und aufbehalten. Schneide es durch die Rippen auf, belege das Bräuſtel vorne, damit ſie herauskommen, wie die Haafen, zweymal geſpelt, die Flügel und Fuß bey dem erſten Glied weggeſchultzen. Nimm klein geſtoffene Kronaberbeer und Ränn, ſalze ſie, und mit dieſem beſtreuet; mache eine gute

Balt, und richte die Hühner in einen Weibling, giesse sie siedender darüber, und zugedeckt, spieße sie schön zierlich, wie die jungen Haasen gebraten, mit Butter und Milchraum begossen, daß sie schön gelb werden. Richte unterdessen das aufbehaltene Blut, rühre es in einen Hasen ab, nimm guten Milchraum, schwarzes geriebenes Brod in Butter geröst, und Limoniesafe, ein wenig Rindsuppe; und gut gewürzt. Richte die Hühner schön zierlich auf eine Schüssel, die braune Soß darunter, streue klein geschnittene Limonieschäler darauf, lasse es ein wenig aufdünsten, den Schüsselrande mit grünen Peterfil belegt.

N. 986. Hühner mit Kault.

Nimm die gepuzten Hühner, theils auf 4 Theil, salz ein wenig, nimm Butter in ein Meindel, leg die Hühner darein, laß dünsten, staub ein Löffelvoll Mehl darauf, nimm auf ein Hühnel 2 oder 3 Kösel Kault in ein Häferl, gieb ein wenig Rindsuppe darauf, laß ihn sieden, ein wenig Muskatblüß und Safran daran, wann der Kault weich ist, leg ihn auf ein Teller, gieb die Suppe über die Hühner, wann sie weich sind, lege den Kault daran, ein wenig Butter, laß einen Sud aufsthan. Du kannst sie mit Champian, oder grünen Erbsen machen, aber die Champian müssen allzeit in Butter gedünst werden.

N. 987. Hühner mit Krebsfisch.

Drey gepuzte Hühner werden blanshirt in der Rindsuppe, und in frisches Wasser gelegt, dann zerschnittel sie, gieb in eine Meind ein Stück Butter, einen Löffelvoll Mehl, und laß es anlaufen, gieb eine gute Rindsuppe darauf, daß es in der rechten Dicke ist; hernach gieb gedünste Erbsen und Champian hinein, salze und würze es, und lege die Hühner darein, dann mache von Eyerweiß Semmelknöderln, welche in der gesalzenen Rindsuppe gesotten werden müssen, lasse es hernach noch einen Sud aufsthan, richte es auf et-

ne Schüssel an, und laß es auskühlen; dann mache den Fasz also: Nimm um ein und einen halben Kreuzer in der Milch gewachte Semmel, und druck sie gut aus, dann stoffe sie mit 6 Loth Krebsbutter, 4 Eyer, und salze es nur ein wenig; mit diesem Fasz wird die ganze Speis überstrichen, und mit einem feuchten Messer gleich gemacht, in der Höhe leg aufgelöste Krebschweifsel, mache einen Reis um die Schüssel, gib unten und oben Blut; oben aber mehr, laß es ganz gemacht ausziehen und trocknen, damit es die schöne Rösche behält.

### N. 988. Hühner mit Krebsen gefüllt.

Nimm die Hühner, puß sie sauber, und untergreif sie, alsdann nimm überbrennte Krebsen, löse sie aus, und hacke halben Theil davon ab, den andern Theil Krebsen aber behalt so, hernach stoß die Schäller ganz klein, und nimm von selbigen halben Theil heraus unter die andern, röste es in einen Pfandel, rühre es alleweil, daß es sich nicht anbrennt, oder thue es in ein Reindel, und gieß ein siedendes Wasser darauf, laß es wohl sieden, bis sich der rothe Butter aussiedet, hernach nimm kaltes Wasser in ein Weidling, und druck die gesottene Schäller aus durch ein Tuch, dann weich Semmelschmollen in eine siedende Rindsuppe, druck sie darnach wieder warm aus, und hack sie unter die Krebsen, nimm auch von den gestanden Krebsenbutter darunter, gewürz es, und mache mit Eyer an, fülls hernach in die Hühner, und sied sie gemacht in einer Suppe, daß aber nicht aufspringen, alsdann nimm die andern gestoffenen Krebsenschäller, und treib sie mit einer Rindsuppe durch, würz es, und druck ein wenig Limoniesaft dazu, daß du ihn aber nicht viel spürst, nimm wieder von dem rothen Butter, und brenns ein, nimm auch die andern Krebschweifsel, und schneids langlet, steh sie stagen ab, und schneids eben so, thue sie in die Suppe.

und laß aufsteden, richte die Hühner in eine Schüssel, und gieß die Suppe darüber, nimm wieder einen rothen Butter, laß ihn zergehen, und gieß ihn auch darüber. Diese beschriebene Hühner kannst du auch auf großen Mahlzeiten zum regulieren auf eine Schüssel geben.

#### N. 989. Hühner in der Lebersuppe.

Bereite die Hühner wie die vorigen, gedünst und in der Rindsuppe gesotten, auch Wein daran. Backe die Hühnerleber, wie auch gepäztes Brod, etliche gebackene Eyer, und Peterfilwurzel. Dieses klein gestossen, treibe es mit der siedenden Hühnersuppe durch, daß es die rechte Dicken bekommt, Gewürz und Limonieschäler daran, lasse es wohl aufsteden, und angerichte. In dieser Suppe ist auch gut das Lämmerfleisch, wie auch das Kälberne.

#### N. 990. Hühner gefüllte gebraten.

Wann die Hühner sauber gepuzt sind, so untergreife sie auf den Rücken und auf der Brust, salz sie, weich 2 Scherzel Semmel ein, druck sie fest aus, in ein Häferl, hacke die Leber recht klein, gieß auf die gewetzte Semmel, brenn ein helkes Schmalz oder Butter darauf, rühr es gut untereinander, ein wenig Pfeffer, Salz, Safran, und Muskatblüh, dazu, hernach schlag 2 oder 3 Eyer daran, schoppe mit einem Peterfil den Kopf zu, das die Füll nicht herausrinnet, fülle die Füll ein, bind es mit einem Faden zu, stick es an den Spieß, und begieß es mit Butter.

#### N. 991. Hühner in der Limoniesuppe.

Wenn die Hühner sauber gepuzt sind, zerschelle sie, richte sie in eine Keim, giesse eine gute Rindsuppe und Wein daran, lasse es sieden, und sauber abgeseamt. Brenn es mit guter Buttereinbrenn in der rechten Dicke ein, röste grünen Peterfil, klein geschnitten in Butter, gut gewürzt, klein geschnittene Limo-

nieschäler, den gerösteten Petersil daran, ein wenig Milchraum, und lasse es einen Sud aufstehn.

**N. 992. Hühner mit Mandel gefüllt.**

Puz die Hühner, untergreif sie, und stoß Mandeln; aber nicht zu klein, zuckere sie ein wenig, und schlage 1 ganzes Ey und 1 Dotter dazu, mache ein lindes Eingerührtes, und rühre auch darunter, schlag hernach noch mehr Eyerdotter daran, und auch ganze; bis die Füll recht wird, alsdann verschoppe die Hühner inwendig, und fülle sie also ein, aber nicht gar zu viel, damit sie nicht auffspringen können, bratte sie also gemacht, und begieß sie mit Butter, sie müssen gar schön röset werden.

**N. 993. Hühner mit Mauracher.**

Bereite sauber gepuzte Hühner, zertheile sie in 4 Theile, dünste sie in Butter; gieße eine gute Rindsuppe daran, laß sie kochen, und brenne sie ein, in der rechten Dicke; nimm frische oder gedörrte Maurachen, ein wenig übersotten, und sauber gewaschen, dünste sie in Butter und grünen Petersil, ein wenig Semmelbröseln, auf die Letzt nimm Milchraum, gut gewürzt, wie auch die Hühner, richte sie an, die Maurachen darüber, lasse sie auf einer Blut einen Sud aufstehn.

**N. 994. Hühner in der Müscherlsuppe.**

Erstlich zertheile die Hühner, salze sie ein, hernach nimm Zwiebeln; grünen Petersil, hacke es klein, nimm eine Wein, belege sie mit Butter, 2 Löffelvoll Baumöl, Semmelbröseln, Mastatblüh, von einem halben Limonte klein geschnittene Schäler, wie auch den Saft, und 4 Löffelvoll Wein, lasse die Hühner in diesem schön wetch dünsten, schütte eine gute Rindsuppe daran, zuletzt 2 Löffelvoll Milchraum, und gut gewürzt.

**N. 995. Hühner mit geschnittenen Nudeln.**

Bereite die Hühner wie die vorigen, gieße eine

gute Rindsuppe daran, lasse sie kochen, auch Petersil-  
wurzeln dazu, damit die Suppe desto besser wird. Ma-  
che ordinaire klein geschnittene Nudeln: wann die  
Hühner gesotten, setze die Suppe ab, in das gewöhn-  
liche Häfeln, laß es kochen, rühre die Nudeln darein,  
lasse sie einen Sud aufstehn, gut gewürzt, die Hühner  
angericht, und die Nudeln darüber gegossen. Auf die-  
se Art werden auch die Hühner mit Reis gemacht,  
auch die alten Hühner, diese werden aber im Wasser  
zugesetzt, weil sie ohnedem eine gute Suppe geben.

#### N. 996. Hühner in der Pastettensuppe.

Bereite sauber gepuhte Hühner, theile sie von  
einander, ein wenig gesalzen, und mit Essig bespren-  
get. Nichte eine Klein oder Kessel, mit ein wenig Fet-  
ten belegt, dann eine Lag Hühner, schneide Limonieschäl-  
ler, Kapern, Rosmarin, Lorbeerblätter, und spanisch Ku-  
belkraut klein zusammen, streue es über die Hühner, und  
gut gewürzt, wiederum Hühner gelegt, und so fort.  
Gieße auch ein wenig Essig und Wein daran, gieß  
unten und oben Blut, und schön gedünst. Hernach  
gieße gute Rindsuppe daran, und lasse es kochen, ein-  
gebrennt, und gut gewürzt.

#### N. 997. Hühner mit Ragou.

Schneide gepuhte Hühner auf den Rücken ganz  
auf, nimm das Inwendig sammt den Kropf heraus,  
löse die Beiner alle bis auf den Kopf, Flügeln und  
Fachsels aus, das Fleisch muß aber an der Haut blei-  
ben, alsdann mache das Ragou: nimm klein geschnit-  
ten, und überbrennten Spargel, gewürfelt geschnittene  
Champian, dünste diese 2 Stück mit grünen Pe-  
tersil im Butter, nimm einen Obergarm, 6 Lämmer-  
ne Brieseln, 2 Kälberohren, Krebschweifeln, alles  
klein gewürfelt, die Ohren aber länglich geschnitten,  
dünste diese 4 Stück im Krebsbutter, und mische den  
gedünsten Spargel und Champian darunter, wenn  
es gedünst hat, so fülle es in die Hühner, nähe sie

zu, binde die Haseln auf die Brust, belege eine Reine mit Speck, gelben Rüben, Zeller, Peterfilwurzeln, einen Happel Zwiebel, Eyergroß Butter, die Gelenke von Hühnern, und die Hühner darauf, gieße eine halben Schöpfstößelvoll Rindsuppe daran, und lege 3 Gewürznägel und ein Blattel Mustatblüh hinein, decke es zu, dünste es auf der Glut eine Viertelskund, alsdann lege die Hühner auf eine Schüssel, ziche die Gelenke heraus, setze das übergebliebene Ragou auf die Glut, staube 2 Löffelvoll Mehl daran, dünste es ein wenig, hernach schütte 1 halben Schöpfstößelvoll Rindsuppe in die Reine, wo die Hühner gedünst haben, setze es durch ein Sieb in das Ragou, sied es ein wenig, dann schütte es über die Hühner, und laß es nochmal aufsteden.

#### N. 998. Hühner mit Schampian.

Puze Hühner, spelle sie, belege eine Reine mit Speck, spanischen Zwiebel, Limonieschäler, die Hühner darauf, bräune sie schön gelb, hernach nimm grünen Peterfil, Scharlotten, Rockenbohl, lasse alles klein geschnitten in Butter dünsten, bestaube es mit Mehl, nimm gepuzte und geschnittene Schampian, gieß gute Rindsuppe, und den Saft von den gedünsten Hühnern daran, laß gut dünsten, und richte sie an.

#### N. 999. Hühner in der Sardellensuppe.

Wenn die Hühner zertheilet sind, richte sie in eine Reine, gieße eine gute Rindsuppe und Wein daran, lasse sie sieden. Wann sie gesotten sind, brenne sie ein wenig mit guter Zwiebeleindreun in der rechten Dicke, wenn es Zeit ist, gut gewürzt, treibe einen Butter ab, Milchraum darcin gerühret, sauber gewaschene und ausgelöste klein geschnittene Sardellen, grünen Peterfil; klein geschnittene Limonieschäler, und den Saft. Eine Viertelskund vor dem Tisch lege das Abgetriebene in die Hühner, nur daß es zerschlecket, und nicht mehr siedet, dann richte es an.

## N. 1000. Hühner mit Umurken.

Puze die Hühner sauber, wenn es trocken seyn kann, so ist es besser, schneide ihnen die Krägen, Flügeln, und Fuß ab, drucke die Brust ein, speile und salze sie ein; belege eine Rein mit Speck, Butter, geselchten Fleisch, Kalbfleisch, Lorberblätter, Basilikum, Rindkraut, einen Zwiebelhappel, Petersilwurzen, Limonischäler, einen blattelt geschnittenen Limonie, ganze Muskatblüß, Pfeffer, Imber, Nagerln, die Hühner darauf, schütte ein Glas Wein, und ein Schöpfstößelvoll Rindsuppe daran, dünste sie, schälle 4 große Umurken, schneide sie blatteltweis, und dünste sie im Butter, hernach gieß eine gute Rindsuppe, Limoniesaft, und von gedünsten Hühnern die Soff daran, laß alles gut aufkochen; nimme die Hühner aus der Rein, und richte die Soff mit den Umurken darüber.

## N. 1001. Hühner auf wiener Art.

Nimm die gepuzten Hühner, und schneid sie zu kleinen Stückeln, es können auch Lenden seyn, besprenge sie mit Salz, und nimme überbrennte Briesel, röste sie im Butter, dann nimme gewürfelt geschnittene Petersilwurzen, auch Rosmarin, Kapern, ganzen Pfeffer, ganze Nagerl, etliche Muskatblüß und Imber, dieses alles in eine Wein gethan, und gieß eine gute Suppe daran, und ein wenig Essig, laß es gut mit den Hühnern dünsten, wenn sie anfangen weich zu werden, so nimme einen Butter, und laß damit ein Mehl anlaufen, gieb es darunter, daß es ganz dicklet wird, und laß es auf der Glut aufkochen.

## I n d i a n .

## N. 1002. Indian zu bratten.

Wenn der Indian vollkommentlich zum Hinzubraten gerichtet ist, so mach von 2 Eyerdottern eine Füll, hole du sie zum Hühnerfüllen machst, rühre etwas Weinsberl, von Kera anzgelöste Zibeben, geklaubte Pignoli, ein wenig geschnittenen Zitronat, Limonischäler und

Zucker darunter, die Füll muß nicht zu weich werden. Vermach inwendig gut mit einer Semmel das Brustloch, thue Rückwärts die Füll hinein, nähe ihn zu, bratte ihn schön, und ehe du ihn auf die Tafel giebst, so löse den Zwirn heraus.

N. 1003. Indian mit Margaroninudeln zu füllen.

Nimm ein halbes Pfund Margaroninudeln, koch sie im Wasser mit Salz gelind, selbe das Wasser davon, schneide ein Stückel gekochten Schinken oder Zunge in ein Geschir, mit einem Stückel frischen Butter, und lasse es ein wenig auf dem Feuer dünken. Hierauf gieß die Margaroni mit etwas Pfeffer, und einer starken Handvoll geriebenen Parmesankäs dazu, mische es wohl, und fülle das Stückel damit in Kropf, wie auch inwendig, nähe es zu, stecke es an den Spieß, salze es, und bratte es schön aus. Zuletzt gieße einen Löffelvoll braune Suppe in die Bratpfanne, und begieße es damit. Wenn du anrichtest, so selbe die Soff von der Bratpfanne durch ein Haarsieb, schöpfe die Fette wohl davon ab, und gieße den Ueberrest über den Indian.

K a p a u n e r.

N. 1004. Kapauner mit Austernsoß.

Bratte die Kapauner schön langsam, und öfter begossen, daß sie schön mürb werden, nimm 50 Austern, diese Ausgelsst, das Meerwasser aufgehoben. Nimm auch weich gesottene Kälberfüß, geschnitten in der Größe wie die Austern. Bereite einen Butter in ein Meindel, laß ihn zergehen, die Austern darin, und gedünst. Nimm klein geriebene Semmelbröseln, Milchraum, Limonenschäler, Limonensaft, das Meerwasser von Austern, und die geschnittenen Kälberfüß. Laß untereinander aufsteden, gut gewürzt, ziehe die Kapauner ab, lege sie auf eine Schüssel, die Austern darüber angericht. Laß wohl untereinander aufsteden.

### N. 1005. Kapauner faschirter mit Mustern am Spieß gebraten.

Ein schöner fetter Kapaun wird aufgemacht, und blanschiret, dann nimms gepuzte Ausern, und lasse sie mit Sardellen und Butter argeben, kannst auch die Leber damit angehen lassen, dieses wird alles klein geschnitten, und March dazu, Gewürz daran, und der Kapauner damit gefüllt, zugemacht, und an einem Spieß schön langsam safrig gebraten, du kannst ihn trocken oder mit einer Soß von Ausern, Müschern, und Artoffeln geben, wie es beliebt.

### N. 1006. Kapauner gefüllte.

Nimm einen guten Kapauner, oder Indian, dieser wird, wenn er sauber gepuzt und ausgenommen ist, eingesalzen. Dann nimms ein kälbernes Breit, hacke es klein, auch in Milch geweichte Semmel, drücke sie aus, und hacke sie auch darunter. Nimm ausgeblähte Sardellen, Ausern und gedünste Cartoffeln, auch ein wenig spanisches Kudelkraut und Ochsenmarch. Rühre dieses alles untereinander ab, rühre darein 3 ganze Eyer, und gut gewürzt. Fülle den Kapauner, spelle ihn zu, und schön langsam gebraten. Mache eine gute Saftsuppe, und gieß darunter, dann ist er gut.

### N. 1007. Kapauner gesülzten.

Nimm 4 Pfund Saftfleisch, 2 Pfund gute Cuppenbeiner, 3 Pfund Kälberknochen, 4 kälberne Füß, eine alte Hehne, rechte es in ein Rasteroll ein, laß es auf dem Feuer angehen, damit es nicht zu braun wird, gieße gute Rindsuppe darauf, laß es sieden, damit alles recht weich wird, hernach selbe es ab, und laß es kalt werden, damit du siehst, ob es fest genug wird zu kürzen, so nimms die Fette sauber davon, ist es zu wenig fest, so laß es noch besser einkochen, laß kalt werden, hernach nimms 2 ganze Eyer mit sammt den Schälern, gieß ein halb Sittel Bertramessig darunter,

salze es, und lasse es langsam aufstehen, spanne ein Serviet auf einen Stuhl, giesse die Sulz so lang auf, bis sie so klar wird, wie ein Wasser, hernach nimm einen Kapauner, löse ihn auß, mache einen feinen Fasz, gieb unter den Fasz schön klein gewül felte rohe Schuncken, eine gelbe Ruben, grüne Pistazen, einen schwarzen Trifel, mische es hernach unter den Fasz, fülle damit den Kapauner, nähe ihn zu, damit der Fasz nicht herankomme, richte ihn in ein Kasteroll mit Speck und Würzelwerk, gieb ein gutes Glas Wein darauf, setze ihn auf das Feuer, und laß ihn dänsten; hernach laß ihn kalt werden, gieß in ein Kasteroll von der Sulz nicht gar die Hälfte, laß es gestehen, belege die Sulz mit Blumen ober mit grünen Strauchwerk, und lege Hahnenkämpfe darauf, hernach gieb den Kapauner darauf, und etwas Sulz darüber, damit es die Blumen nicht zerreißen kann, und laß es gestehen, gieb die übrige Sulz darauf, damit sie voll wird; laß gestehen, bis es recht fest ist, hernach stürze es auf eine Schüssel.

N. 1008. Kapauner gewickelte.

Mach: einen Fasz von Kalbfleisch, geweiichte Semmel, March, Speck, Limonieschäller, einem ganzen Ey, und einem Dotter, würze und salze den Fasz, lege die Kapauner in eine Mein, gieß eine Rindsuppe daran, deck sie zu, und laß es weiß dänsten, wenn du glaubst, daß sie gedänstet sind, so nimm sie heraus, wickel sie gut in den Fasz ein, und überlege sie mit Buttertaig, schmilere den Taig mit einem Ey, back sie in der Tortenpfanne; wenn du sie auf die Tafel giebst, so mache von der Schüh eine Champlansoß, oder eine andere, gieß auf die Schüssel, die Kapauner darauf.

N. 1009. Kapauner weiß gedünst.

Nimm schöne Kapauner, lege sie in eine Mein, spelle und salze sie. Gieß einen Theil Wein, etwas Essig, eine Suppe, Limonieschäller, Zwiebel, gelbe Ruben, und etwas Gewürz darein, lege in der Höhe

eine Blatten Speck darauf. Stelle sie auf die Glut, decke sie gut zu, und laß sie dünsten, bis sie weich genug sind, dann nimm sie aus der Soß heraus. Nimm in eine Mein einen Butter, und ein wenig Mehl, laß es anlaufen, gieß eine Suppe darauf, dünste Schampian in Butter, gieß sie auch darein, wie auch Limoniesaft, und etwas Gewürz, daß es weiß bleibt, lege die Kapauner ganzer oder zerlegter hinein.

#### N. 1010. Kapauner mit Mischertl.

Nimm einen sauber gepuzten Kapauner, spahl ihn wie einen andern, aber ganz wenig Salz, stecke ihn an, und bratt ihn hübsch braun, aber daß er dennoch in Saft bleibt. Hernach mache eine schöne gelbe Eimbrenn, laß Semmelbrösel darinn anlaufen, backe grünen Petersil klein, auch Sardellen, und ein kleines Stückel Zwiebel, laß in der Eimbrenn rösten, schütt eine Rindsuppe darein, wasch die Mischertl mit Wein aus, schütt den Wein davon herunter, laß ihn legen, schütt auch davon an die Suppe; gewürz es, auch Limonieschäler klein gewürfelt geschnitten darunter, dann die Mischertl darein, laß ihn mit aufsteben, richte ihn auf eine Schüssel, die Mischertl darüber sammt der Suppe, so ist er fertig.

#### N. 1011. Kapäundel im Schlafrock.

Nimm Kapäundel, richte selbe wie zum bratten, die Füße dürfen aber nicht weggeschnitten, sondern lang ausgespeilt werden, hernach wasche sie aus, sprengte sie mit Salz, und richte sie in eine gute Saß von Kalbfleisch, Speck, Fetten, Schuncken, Kräutelwerk, Limonieschallen, Muskatblüß, ganze Nägerl, Wein und Essig, laß wohl mitsammen kochen, hernach lege die Kapäundel, oder Hühnel hinein, und laß darinn ein wenig anziehen, bis du glaubst, daß sie durch und durch warm sind, alsdann nimm sie heraus, laß kalt werden; und schlage sie in einem guten Buttertalg ein, die Füße aber müssen heraus bleiben. Hernach nimm

ein Papier, schmiere es mit Butter ganz subtil, und wickle es um den Fatg herum, sodann nimm ein starkes Vogelspiessel, stecke die Kapänel, oder Hühner daran, binde sie auf einen Brattspieß, giebs zum Futter, und laß schön bratten, hernach nimm sie herunter, thue das Papier weg, und richte sie auf eine Schüssel.

#### N. 1012. Polackel mit Mustern.

Nimm schöne Polackel, diese formiret und aufgelöset, mit guten Fasch angefüllt, und wiederum ganz gemacht, richte sie in einer guten Soß ein, ein wenig guten Wein dazu, und stets in der Preß geben lassen, bis sie eingegangen sind, nachdem ein Stückel frischen Butter, ein Staubmehl, einen ganzen Rockenbohl, und den Saft von der Preß von den Polackeln dazu, dann die Mustern gepuhet, in der Soß ausgekottet, sikannt gemacht, und über die Polackel angericht.

#### T a u b e n.

#### N. 1013. Tauben mit Artoffeln.

Schneide gepuzte Tauben auf 4 Theile, belage eine Reia mit Speck, gelben Rüben, spanischen Zwiebel, Rmonteschäller, die Tauben darauf, nimm ein wenig Salz, Muskatblüß und Gewürzrügerln dazu, überdünste es gut, alsdann schütte Rindsuppe darauf, laß noch ein wenig steden, mache eine gelbliche Einbrean, gieß die Soß von den gedünsten Tauben darein, weiche Artoffeln, in ein wenig Wein, gieß sie in die Soß, laß gut aufsteden.

#### N. 1014. Tauben im Blut.

Erstens nimm 3 Tauben, tödte sie ab, laß das Blut in Essig laufen, und heb es auf. Puz sie sauber, und schneids in 4 Theile. Hernach schneide ein Stückel Speck ganz klein, auch Kaporn und Sardellen, jedes um 1 Kreuzer. Thue es in ein Reindel, die Tauben auch dazu, setze sie auf eine Blut, und laß sie dünsten, bis sie ganz schön gelb werden, rühre es

aber beständig auf. Hernach schütt ein wenig Suppe daran, laß wieder ein wenig gehen, stauhe ein wenig Mehl darauf, setze sie noch ein wenig auf, und laß sie dünsten. Darnach thue ein wenig Rosmarin, Lorberblätter, Kubelkraut, Limonieschäler, Zwiebel, Knoblauch, und neues Gewürz daran, wie auch Semmelbrösel, wenn er schön bräunlich gebünst ist, so schütze das Blut mit dem Essig vermische darüber, salz es, gieß auch Rindsuppe daran, so viel du meinst genug Suppe zu haben. Laß sieden, bis sie weich genug sind, auch ein Stück Zucker daran gelegt.

#### N. 1015. Tauben dropirte.

Nimm kleine fette Täudleln, löse die Belner und die Brüstel davon aus, daß aber die Tauben ganz bleiben; hernach mache einen Hühnersud, siebe die Tauben darinnen, und laß sie kalt werden, dann rucke sie in Ethern ein, bestreue sie mit Semmelbröseln und Mehl, backe sie schön gelblich, und gieß sie auf einem Serviet zur Tafel.

#### N. 1016. Tauben eingemachte mit grünen Erbsen.

Die jungen Tauben werden in der Fette abgedünst, gleiche Wein und Rindsuppe daran, laß sie schön weich sieden, gut in der rechten Dicke eingebrennt, dünste die grünen Erbsen, wie schön öfters gemeldet, in Butter schön weich, gewürz die Tauben, auch Milchraum dazu, gieße von der Suppe auf die Erbsen, laß sie aufkochen, seibe die Suppe von den Erbsen auf die Tauben, damit sie den Geschmack bekommen, richte sie an, und dann die Erbsen darüber geschüttet.

#### N. 1017. Tauben gedämpfte.

Diese werden zubereitet, wie die Tauben in der Pakettensuppe; nimm ein Stückel Speck, Limonieschäler, Kapern, Rosmarin, etliche Lorberblätter, grünen Peterfil, dieses alles ganz klein geschnitten, Richte es in eine Neln oder Kessel, die Tauben darz

Lagweiß darein, mit den Zſammengeſchnittenen beſtreuet, nimm unter das Gewürz geſtoffene Kägerln, laß ſie langſam dünſten, wenn ſie keine Suppe mehr haben, ſo gieß ein wenig darauf, daß ſie ſich nicht anbrennen, wenn ſie genug weich ſind, ſo werden ſie angerichtet.

#### N. 1018. Tauben in einer Blöß.

Nimm ſchöne Tauben, richte ſie wie zum Bratten zu, ſpieße ſie. Richte ein Kaſſerol ein, wie bey der glaſirten Bruſt, lege die Tauben darein; gieß eine Rindsuppe daran, und laß ſieden, biß ſie weich genug ſind. Hernach nimm ſie heraus, und lege ſie auf ein Ort, wo ſie nicht kalt werden. Seihe die Soß durch ein feines Sieb davon, gieß es wiederum in das Kaſſerol, und laß einſieden, biß ſie dick wird. Gieß über die Tauben. Du kannt auch eine Olivenſoß darüber machen, wenn du wiilt.

#### N. 1019. Tauben in braunen Kompot.

Schneide jede Taube in zwey Theile, und ſpieße ſie mit Speck. Nimm Mehl in Butter braun gemacht, und Zwiebeln, laß die Tauben zugedeckt darinn dünſten. Wenn ſie nun bald gar ſind, ſo gieß etwas rothen Wein und etwas Waſſer dazu, thue klein geſchnittene Zitronenſchallen, etliche Scheiben, und geſtoffene Kägerln hinein, und ſo laß die Soß ganz kurz einſochen.

#### N. 1020. Tauben mit Linſen.

Salze gepuzte Tauben ein, und ſpelle ſie, laß in einer Wein eine Fette heiß werden, ein wenig Zucker dazu, laß ſie braun werden, gieß dazu ein Schüßel blättrichte gelbe Rüben und Zwiebel, lege die Tauben hinein, laß ſie dünſten, wenn ſie braun ſind, gieß Effig und Rindsuppe daran, und Lorberblätter, Rodelkraut, 2 Zehel Knoblauch, laß ſie ſieden, biß ſie weich ſind, hernach mache eine braune Einbreun, gieß die Suppe mit den gelben Rüben hinein, laß ſie ſie

den, gieb die Tauben in ein Meindel, setze die Soß darauf, siehe Linsen im Wasser schön weich, gieb sie auf die Tauben, fleis geschaltene Limonieschäler; ein wenig gekochene Nagerl, mache es dikant mit Limoniesaft, laß es gut aufkochen, und gieb sie zur Tafel. Du kannst auch Rebhühner auf diese Art machen.

#### N. 1021. Tauben in Netz.

Puze die Tauben sauber; die Netze löse heraus, und mache einen guten Fasz, mache ein gutes Ragou, fülle es in die Tauben, bevor aber überreiche sie inwendig mit Fasz, und laß sie gehen, bis sie gut und schön in der Farbe sind, gieb eine Soß darunter, wie beliebt, du kannst sie auch in Papier eingemacht an den Spieß braten.

#### N. 1022. Tauben gedünste in Ochsenbaum.

Puze die Tauben, und schneide sie in der Mitte voneinander, salze und würze sie gut, und laß sie ein wenig bätzen. Dünste sie hernach schön gelb in Butter, den Ochsenbaum überbrenne aber, alsdann bräune ihn auf dem Rost. Er muß, wenn er schön lind gebräunt ist, zu Stückel geschnitten, und sodann erst schön gelb auf dem Rost gebräunt, und mit Butter, Gewürz, und Limoniesaft begossen werden; hernach lege ihn zu den Tauben, thue wiederum Butter, Gewürz und Limoniesaft dazu, auch ein Tröpflein Essig und Rindsuppe, laß auf der Stut stehen, daß eine kurze Suppe bleibt, thue auch breit geschnittene Limonieschäler dazu, aber überbrennte, gieb sie schön warm auf die Tafel.

#### N. 1023. Tauben in der Pastetenuppe.

Nimm ganze Tauben, die Fäkeln eingesteckt, ein wenig gesalzen, und mit Essig eingespritzt, nimm in eine Meil ein wenig Butter, geschälte und ganze Zwiebelhappeln, mit gewürzten Nagerln bestreut, Lorberblätter, spanisch Kubelkraut, Rosmarin, ganze Limonieschäler, richte die Tauben schön ordentlich ein,

unten und oben Glys gemacht, und ſchön gebräunt. Nimm hernach das Kräutel weg, gieß eine gute Rindſuppe daran, wie auch Wein und ein wenig Eßig, daß es anfäuerlet wird, und eingebrennt, wenn ſie weich geſotten ſind, gut gewürzt, Limonieſchäler klein geſchnitten, auch Kapern und Milchramm dazu.

#### N. 1024. Tauben mit der Sardellenſoß.

Nimm die ganzen unzerſchnittnen Tauben in eine Stein über gelinden Kohlfener, laß ſie in zuvor gelbbraun gemachten Butter gut dünſten, leg ſie alsdann heraus; laß ſein gehackte Sardellen und Zwiebeln, neß ein wenig Mehl, kochendes Waſſer, und ganz wenig Weineßig zuſammen ſieden, und gieß dieſe Soß über die Tauben in die Schüffel.

#### N. 1025. Taubenſtafadio.

Puße und blanchire junge Tauben, dann nimm Butter und Speck in ein Kasteroll, ſalze die Tauben, und lege ſie darauf, mache ein Paquettel von Zwiebel, Peterfil, gelbe Ruben, Lorberblätter, Kräutel, Limonieſchäler, Gewürz und Nägerl, lege es zuſammen gedunden darauf, und laß ſie dünſten, daß ſie braun und weich werden, ein wenig Staubmehl, auch Suppe und Wein dazu; nimm anfangs etwas Wein zum dünſten, auch Kapern, Kaurachen, Miſcherl, Auſern, Artoffeln, Champian, Schwammerl, oder was du wilt, ſalze und würze es.

## V. Abſchnitt.

### W i l d p r ä t.

#### N. 1026. Fasan auf englische Art.

Nimm einen ſchönen Fasan, löſe ihn aus, nimm die Beinlein heraus, gieß einen Faſch hinein, und ſor-

umre ihn wieder, binde ihn mit Speck, Schinken und Limonieschallen in ein Papier ein, lege ihn auf ein geschmirren Kasterolldeckel, und stelle ihn in Ofen. Um die Soff zu machen, gieß etwas Butter in eine Reih, gieß Schinken, Gewürznagel, Lorberblätter, Kockenbohl und Schampian hinein, alles wohl geschnitten, laß es passiren, staube etwas Mehl darauf, und mache es mit Limoniesaft etwas dikant, vorher mußt du Schäß darauf gießen. Nach allen diesen laß sieden, schöpfe die Fette ab; und richte die Soff über dem Fasan an.

#### N. 1027 Haasenhühner in der Bais.

Schneide von gepuhten Haasenhühnern die Flügel, und schneide sie bey den Füßen ein, formire etson Haasen, auch kommt der Kragen weg, hernach spelle sie wie einen Haasen, spicke sie mit Speck, salze sie ein, und balt sie wie einen Haasen, hernach bratte sie in Butter, und begesse sie mit der Bais; wenn sie gebratten sind, mache eine braune Einbrenn in Reindel, die Bais darauf, 2 Löffelvoll Milchraum dazu, seihe es durch ein Sieb, Kapern, Limonieschallen, und ein wenig gestoffenes neues Gewürz; dazu, laß es auffieden, lege die Hühner auf eine Schüssel, und gieß die Soff darüber.

#### N. 1028. Haasenhühner gesulzte.

Von 3 gepuhten Haasenhühnern werden die Füße eingesteckt, der Kopf und die Flügel weggeschnitten, dann salze sie gut, binde sie in Speck gut ein, und laß sie bey einer halben Stunde angehen, hernach lege sie heraus, und laß austühlen; nachdem laß drey Halbe Ofnernwein sieden, gieß um 3 Kreuzer Zimmet, zehn Pfefferkörnlein, von einem halben Limonte die Schäller, und sechs Loth Hausenblase hinein; wenn es gesotten hat, so setze es von Feuer, und laß es stehen, dann seihe es durch, daß die Sulz schön klar wird, die Hälfte davon schütte in einen Melanmo-

bel, laß sie salzen, lege die Hühner auf die Brust hinein, ziere sie mit Oliven, Artoffeln und Aupfern, und schütte noch 6 Löffelvoll Salz darauf, laß sie recht fest salzen: hernach gieß die übrige Sulz darauf, daß der Model voll ist, laß über Nacht stehen; dann tunkte ein Tuch in heißes Wasser, stell den Melanmodel darauf, daß sich die Sulz ablöset, stürze sie auf einen Teller, und gieß sie zur Tafel.

N. 1029. Haasen oder ein Wildprät zu  
zurichten.

Zerschneide das Wildprät oder den Haasen in Stückel, und leg es in ein Geschirr. Thue ein Stückel guten Speck in einen Märser, ein paar kleine Köpffel Knoblauch, ein wenig Basilikum und Thimian, stoße es fein, und gieß es hernach zu dem Haasen; nebst einem Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etlichen Wachholderbeeren; Salz, Pfeffer, etwas Muskatblüß und einem Glas rothen Wein. Laß nun alles wohl dünsten, bis es bald keine Soß mehr hat. Mache sodann einen Löffelvoll Mehl braun, gieß etwas Zucker dazu, fülle das Geschirr mit brauner oder weißer Fleischbrüh, und laß das Fleisch kochen, bis es weich ist. Nimm hierauf das Wildprät oder den Haasen schön Stückelweis in ein sauberes Geschirr heraus, schöpfe die Fett davon, seiße die Soß durch ein Haarsieb an das Wildprät, und gieße ein wenig guten Essig und Limonensaft daran, wie auch etliche Limonenschellen, so ist es fertig zum Anrichten. Diese Soß kann auch mit Wein gemacht werden, besonders wenn es ein Haase ist, schütte nämlich das Blut zuletzt hinein, und laß es Einkochen, schüttle es aber beständig, damit es nicht zusammen lauft.

S i r s c h f e i s c h.

N. 1030. Hirschfleisch in der Ragertsuppe.

Nimm das Hirschfleisch, salze es ein, mit gestoßenen Kronaberbeeren, und Rumm bestreuet; wohl be-

schweret; absonderlich wenn es länger aufbehalten wird, siede das Wildprät in Wasser, auch etwas von Essig. Zwiebel und Lorberblätter schön weich, mache eine gute braune Einbrenn mit Mehl, zuletzt Zwiebel und schwarz geriebenes Brod. Nimm eine gute Rindsuppe, krenne sie schön dicklet ein, mache es schön ansäuerlet mit Wein und Essig, gewürz es mit gemischten Gewürz, und gestoffenen Gewürznägerln. Nichte das Fleisch in eine Keim oder Kasteroll, glesse die Suppe darüber; nimm klein geschnittene Limonteschäler, laß sie aufkochen, und gieb sie auf den Tisch.

N. 1031. Hirschfleisch in der Pastettensuppe.

Nimm das Hirschenwildprät, wenn es gebatzt ist, richte eine Lage in eine Keim oder Kasteroll, schneide es klein zusammen: auch Kapern, Limonteschäler, Rosmarin, und spanisch Kubelkraut, streue es über das Wildprät, wieder eine Lage Fleisch, und so fort, mache unten und oben Blut, schön braun gedünkt, bekaube es ein wenig mit Mehl, heutle es recht durcheinander, und laß es noch einmal ein wenig überdünsten, glesse eine gute Rindsuppe und Wein daran, lasse es schön mürb steden, gewürzt, mit Muskatnuß, Nägerl und Safran.

N. 1032. Hirschfleisch mit Pfeffer.

Das Hirschfleisch wird auf die Art zugerichtet, wie das Hirschfleisch in der Nägerlsuppe. Mache den Pfeffer, nimm gedörte Zwetschgen, siede sie im Wasser, oder gesottenen Meß, darunter habe schön weiche Schnitzel schwarzes Brod; treibe die gesottenen Zwetschgen durch, und lasse es damit versieden, nimm auch Wein, Zucker und Limonteschäler, richte das Wildprät darein, lasse es ein wenig aufkochen, und hernach angerichtet. Wenn es dir beliebt, so bestreue es mit klein gestiftelten Mandeln, und länglet geschnittenen Zitronat. Auf diese Art wird auch das

schweinerne Wildprät gemacht, und mit gestoffnen Mägerln gewürzt.

N. 1033. Hirschfleisch mit Salsen.

Stede das Hirschfleisch schön weich in einer sauren Batz; nimm Hirschschafsalsen, so viel du vermagst, daß vonnöthen ist. Nimm Zucker, guten Wein und Wasser, lasse es wohl einsteden, rühre es an die Salsen schön glatt ab, das es die rechte Dicke bekommt; wenn das Hirschfleisch gesotten ist, so richte es darüber an. Bestreue es auch wie das vorige, mit Mandeln, Pistazen, Limonieschäler, und Zitronat nach Belieben.

N. 1035. Hirschfleisch in polnischer Suppe.

Das Hirschfleisch wird gesotten, wie das Wildprät in der Sardellensuppe. Brenn gute Rindsuppe mit Zwiebeleimbrenn in der rechten Dicke ein, gieße Wein darein, wie auch ein wenig Essig. Nimm Zwiebeln, gewaschene Weinberl, laß sie in der Suppe wohl sieden, gezuckert, so wie es beliebt, doch so, daß die Suppe ansäuerlet bleibe, gut gewürzt, und über das Fleisch angericht. Streue Limonieschäler, geschnittenen Zitronat, und geschnittene Mandel darüber. Auf diese Art ist auch das schweinerne Wildprät in dieser Suppe zu geben.

N. 1035. Hirschfleisch in der Sardellensuppe.

Das Hirschfleisch wird schön weich gesotten, und zugerichtet, wie bey der Mägerlsuppe, mache eine gute Einbrenn mit Mehl, klein geschnittenen Zwiebel, und schwarzen geriebenen Brod schön braun, brenne eine gute Rindsuppe ein, gieße Wein und ein wenig Essig daran, gut gewürzt, gieß klein geschnittene Limonieschäler, und ausgeleste Sardellen dazu. Nimm einen Löffelvoll Milchraum, richte das Fleisch darein, laß es noch einen Sud aufthun, und alsdann richte es an. In dieser Suppe ist auch das schweinerne Wildprät gut.

## N. 1036. Hirschleber.

Schneide die Leber in Stücken, laß in einem Raffieroll oder Reia ein Schmalz heiß werden, schneide spanischen Zwetzel ganz dünn scheibenweis hinein, laß es angehen, leg die Leber daretin, laß sie rösten und dünsten, bis sie nicht mehr blutig ist, hernach gieß Essig, Salz und Gewürz, auch etwas Kockenbohlo oder Knoblauch dazu, so bald es siedet, so ist sie gut, sonst wird sie zu sper.

## N. 1037. Hirschohren gedünste.

Nimm den unabgezogenen Hirschkopf, setz ihn zum Feuer, und laß ihn so lang kochen, bis das sich die Haare wegpuzen lassen, alsdann schneide das Fleisch, die Ohren und Haut vom Knochen, puz es sauber ab, und schneide es zu kleinen Stückeln, wie Speck zu einen Haasen. Gleb daran Nägerl, ganze Muskatblüh, Pfeffer, Zibeben, Weinberl, Limonieschäller, 1 halb Seitel Wein, 1 viertel Seitel Essig, 1 halbes Seitel Wasser, Zucker und Salz, laß sie damit langsam kochen, bis es gut ist, brenne sie dann braun ein, laß sie noch einem Sud aufkochen. Du kannst die Hirschohren auch zurichten mit Muskatblüh, Butter, Semmelbrösel, 3 ganze Nägerl, und guter Rindsuppe. Diese laß zusammen gut kochen. Die Zunge von den Wildschöpfen schneide vorne ab, und zu runden Schnitzeln, thue sie unter die Hirschohren, oder dünste sie, und lege sie auf den Schüsselrand herum.

## N. 1038. Hirschzammer gebräunt.

Nimm einen ganzen, halben, oder viertel Zammer, alsdann Wein, Wasser und Essig, gleiche Ehetle, auch Salz, Lorberblätter, Kräutel, gelbe Ruben, Limonieschäller, Zwetzel, Knoblauch, Kronabetbeer, und ganzes Gewürz, setze ihn in einen Hasen oder Kessel zu, du kannst ihn in ein Tuch einbinden, damit du ihn ganz heraus bekommst, und lasse ihn sieden, bis er weich wird, dann röste geriekenes schwarzes Brod

schön braun, und lasse es abkühlen, darunter, mische gestoffene Limonenschellen; dann nimm den Ziemer heraus, belege ihn mit dem Brod, gieb von der Fette vom Ziemer darauf, setze ihn in den Ofen, oder glastre ihn mit der Glutschaufel von oben: gieb auch geriebenes schwarzes Brod ohne Zucker und Zimmet darauf, mit der Fette vom Ziemer begossen, und im Ofen gebräunet, auch gieb ihn in einer Serviette frisch gesotten, ohne ihn zu belegen: also richte auch die Brust belegt, oder glatt in einer Serviette an, gieb gesulzte Ribisel, Himbeer, Weichsel, oder Kronaberbeersosß dazu.

#### N. 1039. Hirschziemer gebratten.

Nimm einen Hirschziemer, hacke den rauhen Schwefel weg, und wasche ihn ab. Lege ihn in ein Geschirr; gieß Wasser, Essig und Wein daran, eines so viel als das andere, laß ihn schön mürb sieden. Hernach nimm viel geriebenes schwarzes Brod, Nägell, Muskatblüh und Pfeffer dazu, bestreue den Ziemer damit, bratte ihn auf dem Rost mit starken Feuer, das er überall schön braun wird; begieße ihn einigemal mit Butter, streue wieder gewürztes Brod schön dick darauf, und wieder begossen; richte ihn auf eine Schüssel, gieb von der Sosß, worinnen er gesotten, etwas darunter, und lege Limonte dazu.

#### N. 1040. Hirschziemer gedünst.

Nimm die Ruckbrattel von den Hirschen, wie auch von den Schlegel, sauber gehäutelt und gespickt, richte sie in eine Keim, oder Brattpfann, nimm dazu Zwiebel, Rosmartin, spanisch Rudelkraut, grob geschnittene Kernfette, und Speck, giesse von derselben Balß darüber, bratte sie im Backofen, oder dünste sie in einer Keim, mache unten und oben Glut, das es schön mürb wird: mache ein Kapernsüppel oder Sardellen suppe, was beliebt, und giesse es darüber in dem Urrichten.

## N. 1041. Hirschzemmer in der Ribiselsosß.

Binde den Hirschzemmer in ein Tuch ein, siebe ihn in Wasser, Wein und Essig, Zwiebel, Lorberblätter, Rosmarin, und Limonieschäller. Wenn er schön weich gesotten ist, so richte denselben auf ein Kasteroll, bestreue ihn mit schwarz geriebenen Brod, Zucker und Zimmet, mit klein geschnittenen Limonieschällern vermischt; begieße den Zemmer mit Butter, setze denselben in einen Backofen, daß er eine schön braune Rinde bekommt, oder zu dem Feuer, und öfters umgekehret. Mache die Sosß von frischen oder eingesottenen Ribiseln, nimm ganz klein gefähte Semmelbrösel, röste sie schön bräunlich in Butter, gieße einen guten rothen Osnerwein daran, wie auch die eingesottenen Ribiseln, laß es zusammen einen Sud aufthun, nimm auch dazu klein geschnittenen Zitronat, richte es auf eine Schüssel an, und den Hirschzemmer darauf. Du kannst auch den Zemmer in einer Sardellen- oder Nagerlsuppe, oder auch in Pfeffer geben.

## N. 1042. Kronabetvögel faschirte.

Schneide von den frischen Vögeln den Kopf und die Flügel weg, nimm das Junge heraus, hernach mache den Fäsch mit überdünsten Kalbfleisch, frischen Schunken, Speck, grünen Petersil, in Obers gewetzte Semmel, Schampian, einem von 2 oder 3 Eyerdottern und Milch gemachten Eingerührten, und einigen Kronabetbeeren, schneide die Vögel auf dem Rücken auf, würze und salze den Fäsch, fülle sie ein, mache sie gut zusammen, spicke sie ganz klein, nimm ein Kasteroll mit Butter beschmieret, belege es mit Kalbfleisch und Speck, ein Zwiebelhappel mit Nagerln besetzt, gieß einen Wein darauf, laß es völlig ein dünsten, eine gute Golly darauf geschüttet, die Vögel müssen umgekehrt in das Kasteroll gelegt werden, und etliche Kronabetbeere zerstoßen, lasse sie etliche Sud

aufstehn, richte die Vögel auf die Schüssel, und die Soß darüber passirt.

N. 1043. Lerchen auf dem Rost gebraten.

Denen Lerchen werden die Köpfe entweder abgeschnitten oder gelassen, dann werden sie am Lerchenspieße auf dem Rost gebraten. Die kleinen dünnen Gedärme kannst du herausnehmen, aber behutsam, damit du die Fette nicht mit herausziehst, die Lerchen werden dann eine Viertelstund ins Wasser gelegt. Auf dem Roste werden sie gesalzen, fleißig mit Butter begossen, und mit Semmelbrösel bestreuet. Du kannst sie auch in der Pfanne auf dieselbe Art braten, und die Köpfe daran, auch die Gedärme dazun lassen.

N. 1044. Lerchen faschirte.

Schneide von einem brattigen Kalbfleisch kleine dünne Schnitzel, klopfe sie auf beiden Seiten, mache einen bikanten Fasch von Leber, und faschiere die Lerchen, welche vorher passirt seyn müssen, die Kalladen überstreuche vorher mit dem nämlichen Fasch, die Lerchen hinein, rolle sie zusammen, und laß sie gehen; wenn sie gut sind, so mache eine Soß dazu.

R e b h ü h n e r.

N. 1045. Rebhühner mit Aустern gefüllt.

Bereite schöne frische Rebhühner, die nicht zerissen sind, nimm ausgelöste Aустern, diese in Butter geröst, ausgelöste Krebschweifeln, geschnitten in der Größe wie die Aустern, nimm auch die Leber von Rebhühnern, alles gedünst, auch ein wenig Milchraum; und gut gewürzt, fülle die Rebhühner in den untern Theil, hernach zugenähet; und schön langsam gebraten, damit sie nicht auffpringen. Mache eine gute Sardellensoß, gieße sie darunter. Die Kapanner sind auch gut auf diese Art zu füllen, du kannst auch Mätschel darunter geben, wie es die Zeit zuläßt, oder zureichten nach den Gästen, die du zu tractiren hast.

## N. 1046. Rebhühner bergirte.

Wasche gepuzte Rebhühner aus, salze und bratte sie im Saft, schneide sie auf der Brust auf, löse das Fleisch aus, nimm Kalbfleisch, in Wasser geweichte und ausgedruckte Semmel, und ein Eingerührtes, schneide alles klein, treibe Fetten ab, das Geschnittene hinein, March, ausgelöste Sardellen, Salz, Mustatblüh ein ganzes Ey, und zwey Löffelvoll Milchraum dazu, treibe alles gut ab, nimm Butter, gedünste Artoffeln, schneide sie unter den Fasz, lege mit demselben das Rebhühnel auf der Brust an, streiche auf die Höhe Milchraum, laß Fetten heiß werden, gieß dazu blättelechte gelbe Ruben und Zwiebel, das Hühnel darauf, oben und unten Blut; wenn es braun ist, gieß Essig und Saftsuppe darauf, laß es weich sieden, hernach mache eine braune Eindrenn, schütte das Süppel mit den Ruben darauf, mache es blikant mit Limontesaft, laß es auffieden, bey dem Anrichten lege auf die Höhe breit geschnittene, und im Butter gedünste Artoffeln und Käseerln.

## N. 1047. Rebhühner mit Linsen.

Nimm gute Rebhühner, schneide den Kopf, Flügel und Fuß weg, stecke es ein, wie bey den Pastetten, schön langsam gebraten, nimm breite Linsen, und siebe sie schön weich, daß sie aber ganz bleiben. Brenn es mit Kapannerfetten, etwas Zwiebel und Limontesafe ein, wenn die Rebhühner gebraten sind, richte sie auf eine Schüssel, die Linsen darüber angericht. Lasse sie einen Sud aufthun, du kannst auch nach Belieben Kartoffeln dazu nehmen.

## N. 1048. Rebhühner mit Oliven.

Legen in eine Wein Speck und Käberfüße blättele geschnitten, die Rebhühner darauf, decke sie zu, und laß dünsten; wenn sie gedünstet, so schütte Rindsuppe daran, siebe sie darinn, und mache von einem Stück Butter eine Soß, schütte die Suppe, wo die Rebhüh-

ner gedünstet, und ein Löffelvoll Provanzersöl daran, lasse es gut verfoeden, gieb die geschälten Oliven dar- ein, lasse sie auffieden, richte die Hühner auf die Schüs- sel, und schütte die Soß darüber.

#### N. 1049. Rebhühner mit Pomeranzensöß.

Besprenge ein gepuztes Rebhühnel mit Salz, und lasse es ein wenig liegen, hernach hacke Kalbfleisch, ein Stückel gesottenen Speck, Rindsfette, und ein Hap- pel Zwiebel untereinander, dazu kömmt noch Limonie- saft, Muskatblüh, Mäaerl, Pfeffer und Salz, mit diesem Falsch wird das Rebhühnel unter sich voll ge- füllt, auch wird der Kopf gefüllt und verspeilt, dann belege eine Nein mit Rindsfette, Butter, ein paar Zwie- belhappeln, Kubelkraut, Lorberblättern und Rosma- rin, setze das Rebhühnel in die Mitte, laß es schön gemach dünsten, kehre es dann und wann um, bis es schön we'ch ist. Alsdann mache die Soß also: nimm ein Rindfleisch, ein Stückel Speck, Rindsfette, ein gutes Stückel Butter, 3 oder 4 Hoppel Zwiebel und Petersil, alles geschnitten, dann Lorberblätter, Ros- marin und Kubelkraut dazu, lasse es bräunlich dünsten, hernach einen Löffelvoll Rindsuppe, etwas Wein und Limoniesaft darauf, und lasse es wohl versieden, als- dann mache eine braune Einbrenn mit Butter, lege et- welche Zehrl Scharlotten hinein, und röste sie mit; die braune Suppe wird damit eingebrennt, und durch ein Sieb geschlagen. Wenn du sie anrichten willst, so nimm ein halbes Ey groß Butter, wälze ihn in Mehl, schneide Pomeranzenschallen klein, drücke den Saft auch in Butter; dieses lasse alles zusammen auf- dünsten, nimm die Hühner aus der Nein, und die Soß darüber.

#### N. 1050. Rebhühner in der Kartoffelsuß.

Richte die Rebhühner, als wenn du sie bratten wolltest, hernach gieb sie in eine Nein, und gieß eine braune Suppe darauf, und laß sieden, wenn sie ge-

sotten sind, so mache die Soß. Nimm ein Stückel Butter in ein Reindel, gieb ein paar Löffelvoll Mehl darin, laß ganz geblüht werden. Hernach gieße die Suppe hinein, wo die Rebhühner gesotten haben, schneide die Kartoffeln blattlet hinein, und lasse es also sieden, bis es Zeit ist, anzurichten.

#### N. 1051. Rebhühner auf wälsche Art.

Bratte die Rebhühner am Spieß saftig. Von den Lebern und Mägen mache eine Soß, lasse sie in einem feinen heißen Del angehen, gieb etwas Essig und Wein dazu, und lasse es mit Schuß aufsteden, dann gieb ein wenig Kockenbohl, Gewürz, Limonieschäler und Blättel dazu, und schlage die Soß durch ein Sieb; hernach zerschneide die Rebhühner, oder lasse sie ganz sieden, bis sie weich sind, Sardellen und Butter dazu, und im Anrichten den Saft von einem sauren Pomeranzen hinein gedruckt.

#### N. 1052. Rehläuffel ausgelöset.

Löse die Belner von einem Rehläuffel aus, salze es ein, und spicke es recht gut, alsdann binde es mit einem Bandel. daß ein Schlegel formiret, belege eine Reih mit Speck, spanischen Zwiebel, gelbe Rüben, Lorberblätter, ein wenig Pimpernell, Basilikum, Körbelkraut, Limonieschäler, Gewürznägerln, Muskatblüß, den Schlegel darauf, gieß 3 gleiche Theile Essig Wasser und Wein, daß über den Schlegel ausgehet, daran, und laß ihn völlig damit einsteden, wenn er weich ist, so leg ihn heraus, staube in die Soß ein Löffelvoll Mehl, laß ein wenig anlaufen, schütte einen Schöpfstöffelvoll Rindsuppe daran, lege den Schlegel auf eine Schüssel, gieß die Soß darüber, und laß nochmal aufsteden.

#### N. 1053. Rehläuffel in einer braunen Soß.

Hacke ein Rehläuffel zu Stückeln, wasche es sauber aus, thue in eine Reih Speckblattel, Zwiebelhappel, Limonieschäler, Gewürznägerl, lege das Fleisch

darauß, stelle es außß Feuer, lasse es so lange dünsten, bis der Speck braun ist, damit es keine Suppe ghebt. Hernach haube Mehl darauß, lasse es noch ein wenig dünsten, alsdenn glesse eine Rindsuppe daran, salze es, säure es mit Essig, lasse es so lang stehen, bis du es schon brauchest. Hernach treibe es durch ein Sieb, stelle es auf eine Stut, bis du anrichtest.

N. 1054. Rehschlegel auf niederländische Art.

Nimm einen Rehschlegel, häute ihn ab, hernach mache eine Bais von Wein, Essig und Wasser; jedes gleiche Theile, Salz, Limonieschäller, Nägerl, Zimmet, Zimber, Muskatblüß und Pfeffer, Lorberblätter, Kudekraut und Rosmarin auch dazu, begieß ihn einigemal heiß damit, und laß ihn balzen; hernach spicke ihn, und bratte ihn schön gemach in Saft, wenn er gut gebratten, und öfters mit der Bais begossen ist, so richte ihn an, und gheb entweder die eigene Sosß dazu, oder mache eine süße Sosß von Ribisel oder Weichsel-saft, und belege ihn mit Limoniespalten.

### Schneypfen.

N. 1055. Schneypfen im Bettelkoter.

Welche einen schönen gepuzten Schneypfen aus, den Magen davon, das andere schneide zusammen, den Schneypfen bratte in Saft, hernach laß ihn austühlen, schneide einen schönen Kapann auf den Rücken auf, löse die Beine sammt den Fleisch von der Haut ab, schneide die Flügel bey dem Giede ab, wie auch den Kragen; salze die Haut ein, löse das Fleisch von den Rippen ab, dieses schneide mit wenigem Kalbfleisch klein zusammen, mache ein Eingerührtes, drucke es fein mit dem Messer, hernach schneide ein wenig March, treibe Fette ab, ein wenig geweichte Semmel, das Fleisch und Eingerührte daren, treibe es fein ab, 1 ganze Ey, das March, das geschnittene Schneypfenkoth, Sardellen, klein geschnittene Limonieschäller,

Salz, Gewürz, und würflicht geschnittene in Butter gedünste Artoffeln dazu, rühre alles gut eb, so ist der Fasz fertig; hernach nimm die Kapaunerhaut, belege inwendig die Brust mit Butter, gedünsten Austern und Artoffeln, blättrliche geschnitten, dann überstreiche es mit dem Fasz, lege den Schnepfen auf die Brust darauf, und gieb wieder den andern Fasz darauf, daß der Schnepf in der Mitte ist, nähe den Kapaun zusammen. lasse den Kragen mit dem Schnabel in der Höhe heraussehen, hernach spelle den Kapaun wie zum bratten, belege ihn mit Speckblättern, und binde ihn in ein Papier, laß Fette in einer Rein heiß werden, gieb blättrlichten Zwiebel und gelbe Ruben hinein, laß es eine Zeit dänken, gieb Rindsuppe darauf, und Limonteschäler, laß ihn sieden, bis er weich genug ist, hernach löse ihn aus dem Papier, mache eine gelbe Einbrenn, gieb die Suppe von den gelben Ruben hinein, laß es einen Sud aufthun, seibe es durch ein Sieb, lege den Kapaun auf den Rucken hinein: ist es zu wenig sauer, so gieb Limontesast dazu; bey dem Anrichten belege den Kapaun mit in Butter gedünsten Austern und Artoffeln, auch geschnittenen Limonteschälern, und die Soß darüber.

N. 1056. Schnepfen garnirt in einer braunen Soß.

Erstlich lege in eine Rein Speck und Zwiebelblättern, Limonteschäler, Gewürznägerl, und ein Bräcken Rindsfleisch. Dieses alles stelle auf eine Glut, decke es zu, laß bräunen, bis der Speck braun ist, hernach staud Mehl darauf, laß dänken, alsdenn gieb eine Rindsuppe darauf, säure es mit Essig, salze es und lasse es sieden. Unterdessen richte die Schnepfen, rupse und plantre sie, wasche sie demnach in kaltem Wasser aus, mache sie auf, nimm das Schnepfenkoth in eine Rein, gieb Butter dazu, salze die Schnepfen ein, spelle sie, strecke sie an den Spieß, und bratte

ſie. Wenn ſie gebraten ſind, ſo lege ſie in eine Rehr treibe die Soß durch ein Sieb darauf, ſäure ſie mit Eſſig und Wein, laß ſieden, wenn du ſie brauchſt, ſo ſchneide von einer Semmel Würfel; röſte ſie in Schmalz, hernach richte die Vögel an, und lege die Würfel darauf, wie auch das geröſtete Schnepfentoth.

N. 1057. Schnepfen gebraten.

Nimm Schnepfen, rupfe ſie ſauber, und waſche ſie aus, ſtecke ſie an einen Spieß, und bratte ſie ganz gemach; lege in eine Brattpfanne 3 oder 4 Semmelschnitten, und ſetze ſie unter die Schnepfen. Nimm halb Salz und halb Zucker, beſtreue die Schnepfen damit; nimm in ein Pfandel halb Butter, und halb Milchraum; laß es heiß werden, und begieß ſtets die Schnepfen damit, daß alles auf die Semmel tropfet. Nimm von den abgetropften Schnepfen, richte ſie auf eine Schüffel, wenn die Semmelschnitten nicht recht gepfarzet ſind, ſo pfarze ſie im Schmalz, und gieß das Abgetropfte darüber, und lege die Schnepfen darauf, dann gieß ſie warm zur Tafel. Oder: Die Schnepfen werden gerupft und gewaſchen, aber nicht ausgezogen, dann an den Spieß geſteckt. Sie werden gleich mit Butter begoſſen. In die Pfanne werden die Semmelschnitten gelegt, auf welche der Saft aus den Schnepfen tropfen muß. Sie müſſen wohl in Acht genommen werden, daß ſie ſaftig bleiben.

N. 1058. Schnepfen in einer Ponad.

Nimm die Schnepfen, rupfe ſie, waſche ſie ſauber aus, nimm das Gedärm heraus, ſalze ſie, und ſtecke ſie an, bratte ſie ein wenig, wenn ſie gebraten ſind, ſchneide ſie voneinander; thue ſie in ein Reindel, pfarze ein paar Schnitten Semmel, thue ſie in einen Mörſer, auch den Morast hinein. Nimm ein wenig Zwiebel, ſtoſſe alles zuſammen, hernach gieß ein Stückel Butter in ein Reindel, thue einen Löffel voll Mehl darein, und laß es ganz gelblich werden,

dann gieß auch das Gestoffene darein, lasse es auch anlaufen, und gieß eine braune Suppe darein, säure sie mit Limoniesaft. Glesse diese Soß über die Schnepfen, lasse es gut sieden. Du kannst auch Kartoffeln darunter nehmen.

### N. 1059. Schnepfen mit Fäsch.

Nimm schöne Schnepfen, überbrenn sie etwas, nimm das Roth heraus, zerlege sie in Stücken, gieb Butter in eine Reih, laß ein Mehl schön braun werden, und gieb eine Schüh, frische Kartoffel, Limoniesaft, und etwas Gewürz darauf, lege die Schnepfen darein. das Roth dünste in Butter, mit etwas Semmelbrösel, gieb ihn auf gepfarzte Semmel, und leg sie auf die Schüssel herum.

### N. 1060. Schnepfenkoth zuzurichten.

Nimm das Schnepfenkoth auf ein Schneidbrett, 3 oder 4 Zeherl Scharlotten darunter, schneid es recht feil zusammen, den Magen davon wirf weg, hernach nimm eine Nuß großes Stückel Butter in eine Reih, laß ihn angehen, gieb ein halbes Löffelvoll Semmelbrösel darein, laß es anlaufen, nach diesen gieb das Schnepfenkoth darein, laß noch ein wenig dünsten, und dann streich es auf die gepfarzte Semmel, so ist es fertig.

### N. 1061. Trescherl in einer Soß.

Kupfe die Trescherl, und wasche sie rein aus, dann salze sie, und gieb Rindfleisch, Kälbernes oder geselchtes Schweinernes, gelbe Ruben, Speck; Zwetzel, Limoniesaft, und etwas Rudelkraut dazu, die Gedärme aus den Bögeln nimm heraus, lege die Vogel darauf, und lasse sie dünsten, hernach glesse eine braune Suppe daran, und lasse sie sieden. Dann nimm ein ober zwey rohe Trescherl, schneide das Fleisch von den Brüsteln herab, das andere stosse, und gieb es nebst 2 oder 3 gepfarzten Semmelschnitten in das Reihel zu den andern, und lasse es mit sieden; hernach

schneide die Gedärme von den Vögeln zusammen; und gieb Hühnel- oder Taubenleber, das ausgeschchnittene Fleisch von den Brückeln, und ein paar gepfarzte Semmelschnitten darunter: alsdann gieb es in ein Reindel, gieße Suppe oder Soß darauf, lege die Drescherl hinein, und lasse sie wieder sieden. Wenn du anrichtest, so lege um die Schüssel etliche gepfarzte Semmelschnitten, richte die Bögerl an, und giesse die Soß darüber.

#### N. 1062. Vögel zu bratten.

Kupfe die Vögel, und puze sie sauber, stecke sie an den Spieß; wenn sie starr werden, salze und begiesse sie mit Butter; wenn sie schön faumtig sind, so bestreue sie mit Zucker, und begieß sie mit süßem Obers; wenn sie fast gebraten sind, so bestreue sie mit Semmelbrösel und Zucker, begieß sie wieder mit Obers und Butter, röste 2 Semmelschnitten in Schmalz, leg sie in die Schüssel, gieß heißen Butter darauf, lege die Vögel darauf, begieß es über sich mit süßem Obers, und gieb sie schon warm auf die Tafel. Oder: salze sie, und stecke sie an ein kleines Vögelspiessel, begiesse sie im Bratten fleißig mit warmen Butter, und wenn sie ausgebraten sind, so nimm in Butter schön gelb geröstete Semmelbrösel, und besäe damit die Bögerl um und um, hernach gieb sie auf die Tafel.

#### N. 1063. Vögel in einer süßen Soß.

Nimm die Vögel, puze sie sauber, setze sie in Wasser zum Feuer, und lasse sie kochen, salze sie, mache eine braune Einbrenn mit Limonieschäler, Weinberl und Zibeben. Nimm 1 halbes Seitel Wein, und 1 halbes Seitel Essig, Pfeffer, Mägerl, Muskatblüß und Zucker dazu, lasse es zusammen kochen, und lege die gekochten Vögel darein, und lasse sie nochmals aufkochen.

#### N. 1064. Wachteln gebraten.

Puze und salze die Wachteln, mache sie erstlich in einem Weinslaube, und dann in Speck ein, und

bratte sie am Spieß, gieb sie wie sie sind, oder mit einer starken Schinkenbrühe, mit Koriander und Limonilsaft. Oder: Wenn die Wachteln wohl gerupft sind, so wasch sie gut aus, und salz sie ein, laß eine Weil im Salz liegen, glesse eine Halbe Wein und eine Halbe Essig daran, lege ganzen Zimmet und Nägel daran, laß in der Bath über Nacht liegen, bratt es hernach schön in Cast, du kannst von der Bath ein Cüppel darüber machen.

### N. 1065. Wildente gedünste.

Nachdem die Wildente sauber gepußt ist, kannst von der Leber auch eine Füll machen, dieselbe in die Wildente hinein füllen, und die Brust mit etwas groben Speck, um sie recht gut zu machen, bespießen. Hierauf richte sie in ein Geschirr mit Speck, nebst einem Zwiebel, einen Lorberblatt, ein wenig Basilikum, Thimian, Salz, Pfeffer, und einem Glaßvoll weißen Wein, stelle sie auf das Feuer, und lasse sie dünsten. Nun mache einen Löffelvoll Mehl in Butter gelb, gieb ihn dazu, fülle das Gefäß an mit brauner oder weißer Fleischbrühe, und laß die Ente kochen bis sie gelind ist. Thue sie sodann in ein sauleres Geschirr, und schöpfe die Fette ab. Die Soß seihe durch ein Haarsieb an die Ente; gieb etwas Kapern, etliche fein geschnittene Limonieschallen, auch den Saft oder das March davon blattelweis dazu, und laß alles aufkochen, so ist sie fertig zum Anrichten. Anstatt der Kapern kannst auch eine bittere oder süsse Pomeranzen nehmen, und diese mit dem Wasser in frischen Wasser abkappeln. Hierauf lasse etwas frisches Wasser auf dem Feuer sieden, thue die Schallen hinein, und lasse sie nur einen Sud aufkochen, glesse das Wasser davon, thue sie wieder in frisches Wasser, seihe sie ab, gieb sie in die Soß, und drücke den Saft von der Pomeranze dazu, so ist es gut.

## N. 1066. Wildschweinsfleisch in einer Soß.

Wenn das Fleisch ausgewässert ist, so koche es im Wasser, und salze es. Wenn es weich gekocht ist, so thue es in ein Rasteroll, gesse etwas von der Soß darauf, darinn das Fleisch gekocht worden, aber ohne Feite, thue dazu einen guten Theil Wein, Butter, ganzen Pfeffer, Gewürznägeln, Muskatblüß, Limonieschäller, ein parr Lorberblatteln, und lasse dieselben zusammen kurz einkochen.

## N. 1067. Wildschweinskopf herzurichten.

Łsse von einem Schweinskopf die Zunge und Knochen aus, auch die Haut vom Rüssel ab, aber ohne sie wegzuschneiden, wasche ihn sauber aus, hernach nimm einen Theil Wein, Essig und Wasser, gieß Salz, Kräuteln, Lorberblätteln, Zwiebel, Knoblauch, gelbe Rüben, Zeller, Peterfil, Limonieschäller, Kronabetbeer und Gewürz dazu, lasse ihn darinnen sieden, bis er weich wird, und dann gieß ihn in ein Serviet mit Blumen und Pomeranzenblättern gezieret, gieß auch eine warme Soß von Kronabetbeeren, oder eine Weinsöß mit gebräunten Zucker und Limone, oder eine Salsö, oder auch eingesottenes dazu.

## N. 1068. Wie man alles Wildpret zum braten zurichtet.

Rehrucken, Rackbratteln, Rehschlegel, Jungstbratteln, und Hirschkalbrucken, von allen diesen Bratteln traktirt man eines wie das andere. Erstlich nimm den Rehrucken, thue ihn sauber abhäuteln, hernach spicke ihn schön zierlich, nach diesen mache eine Salsö, nimm halb Essig, und halb Wasser in eine Pfanne, nachdem nimm Zwiebel, etliche Zehrl Knoblauch, Kudelkraut, Lorberblätteln, Limonieschällen, etliche Radeln Pfeffer und Gewürznägel, gelbe Rüben, Peterfilwurzeln, überall etwas weniges: hernach lege den Rehrucken ein, lasse die Salsö sieden, und wenn sie gut gesotten ist, so schütte sie über den Rehrucken

und setze es wiederum, und mache es wieder siedend, und schütte es wiederum darüber ab, und so bis 2 oder 3mal, alsdann nimm den Rührucken, steck ihn am Spieß, und bratte ihn, nach diesen nimm ein wenig Butz in die Bratpfan, ein gutes Stückel Butter oder Fetten, was du hast, leg es darein, thue den Rucken gut damit begießen, und wenn der Rucken gebraten ist, so ziehe ihn ab, und setze die Soß darüber, und gieß ihn zur Tafel. NB. Auf die Legt thue 3 Löffelvoll Milchraum in die Soß, und übergieß das Brattel.

## VI. Abschnitt.

### Pastetten an Fast- und Fleischtagen.

#### N. 1069. Ualpastette.

Mache dir eine selbst beliebige Pastette, belege den Boden einer runden Pastette von guten Taig, mit Zitronenscheiben, Kapern, klein geschnittenen Rosmarin und Sardellen, auch Lorberblätter und Charlottenzwiebeln; reibe den Ual mit Pfeffer und Salz, schneide ihn in beliebige Stücke, lege solche in die Pastette, so zwar, daß der Schweif in der Mitte, die übrigen Stücke im Ring, der Kopf aber zu äußerst, und immer zwischen zwey Stückel Ual, ein abgefottener Edelkeß zu liegen komme. Oben belege den Ual mit allen erst erwähnten Sachen, beschliesse die Pastette, und laß sie backen.

## N. 1070. Austerpasteete.

Lasse die frisch aus den Schallen genommene Auster am Feuer in einen Topf oder Hafen, ohne Wasser, nur mit ihrem eigenem Moos brav heiß werden. Nimm sie trocken aus den Hafen heraus, bestreue sie mit Pfeffer, Salz, Nägerl, und Mustatblüß, lege sie in eine selbst beliebige Pasteete, und frische Limonite mit Butter dazu, und backe die Pasteete damit. Indessen nimm Brühe, in welcher die Auster gewaschen, lasse sie mit geriebener Semmel, Butter und Limonite aufkochen, und gesse sie in die gebackene Pasteete.

## N. 1071. Butterpasteete am Fleischtag.

Den Buttertalg mache wie N. 302. beschrieben; walke ihn Messerruckendick aus, lege ihn auf die Pasteetenschüssel, schneide ihn mit einem Messer ein wenig breiter, als die Schüssel ab, bestreiche den Talg, so weit als der Rand von der Schüssel gehet, mit einem abgeschlagenen Ey, hernach lege auf den bestrichenen Rand, so weit als derselbe ist, wieder einen Talg um die Schüssel herum, bestreiche den Rand wieder mit Eyer, hernach wickle um die Hand ein Serviet, lege es schön gleich, und mitten in die Schüssel hinein, lege den abgeschrittenen Talg zusammen, walke ihn rund aus, lege ihn über den andern Talg gleich über das Serviet, schneide den Talg mit einem heißen Messer um und um ab, bestreiche die ganze Pasteete wieder mit Eyer, du mußt aber acht geben, daß du den Schnitt nicht bestreichest, sonst gehet die Pasteete nicht auf, rable vom übrigen Talg Fingerbreite Streifen, lege sie sicksack um die Pasteete herum, und drücke mit einem Fingerhut kleine Schuppen, und lege sie zwischen die Sicksack, rable ein rundes Fleckel in Form einer Rose, lege es oben mitten auf die Pasteete, mache auf den Deckel oben um und um schöne gleiche Schnitt, 4 Fingerbreit von einander, bestreiche die

Pastette wieder mit Eiern, backe sie in der gebligten Tortenpfanne, hernach schneide oben das ruhde Blattel weg, nimm das Serviet langsam heraus, alsdenn fülle die gemischte Speis, oder Ragou darein, decke das abgeschchnittene Blattel wieder darauf, und gieb sie so zum Essen auf die Tasse. Die gemischte Speis mache also: Nimm 3 Hühner oder 2 lammern Brüslein; oder lammern Kernel, was du willst; nimmst du Hühner, so schneide sie in 4 Theile, die Brüslein oder Kernel aber zu Stückeln, hernach dünste sie in Butter, wenn sie gedünstet sind, so starbe 3 Löffelvoll Mehl daran, und laß noch einmal ein wenig dünsten, gieb 1 und 1 halben Schöpfelvoll Rindsuppe, ein wenig Muskatblüß und Safran daran, und siede es, zuletzt dünste in Butter und grünen Petersil, Schampian, übersottene Rauhy oder Spargel; oder auch grüne Erbsen wie es die Zeit giebt, in Salzwasser übersottene und ausgelöste Krebsen, lege alles darein, laß noch ein paar Sud aufmachen; du kannst es auch, wenn du willst, mit 2 Eiern legieren, alsdann gieß in die Pastette,

N. 1072. Butterpastette am Fasttag.

Diese mache wie vorher die Butterpastette am Fleischtag; aber statt den Fleisch nimm einen in Salzwasser übersottene Hechten oder Schildkröte, diese mache in der Buttersoß, und gieße das eben genannte alles darein.

N. 1073. Erdäpfelpastette.

Nimm in eine Klein ein Stück Butter, laß ihn zergehen, gieb ein Seitel grüne Erbsen darein, laß sie schön weich dünsten, hernach gieb würfflicht geschnittene Schampian dazu, siede einen Obergaum recht schön weich, schneide ihn gewürfflicht, und gieb ihn unter die Erbsen und Schampian, auch 12 übersottene lammern Brüslein gieb geschnitten darunter, dünste dieses alles recht gut, salze es, und gieb ein wenig Mus-

fatblüh dazu, stelle es vom Feuer, und laß es auskühlen; dann schlage 2 Eyerdotter darein, rühre es gut um, und laß es stehen, alsdann setze in einen Hafen 8 Erdäpfel zu, und laß sie kochen wie ein weiches Ey, seihe sie ab, ziehe die Haut ab, und schabe die Erdäpfel mit einem Messer auf einem Schneidbrett, gieß um ein halben Kreuzer in Wasser geweichte Semmelschmollen darunter, und schneide sie mit dem Schneidmesser recht fein zusammen; hernach treibe 1 Viertel Butter in einem Weidling recht pflaumig ab, gieß das Geschnittene hinein, rühre es gut ab, schlage 4 ganze Eyer und einen Dotter darein, und verrühre ein jedes gut, dann belege die Hascheeschüssel mit Buttersalg, es muß aber etwas größer seyn, als die Schüssel, zwicke den Teig um und um auf, alsdann gieß 1 Löffelvoll Ragou darauf, und überstreich es schön hoch mit dem Gerührten, hernach schlage 2 Eyerklar zu einem festen Schnee, bestreiche die Pastette damit, bestreue sie mit Zucker, und backe sie ganz gemacht bey einer Viertelstund in einer geblizten Tortenpfanne.

#### N. 1074. Fasanpastette.

Die Fasannen puße sauber, und nimm sie aus, stecke die Füße ein, spüle sie sauber, und baize sie, mache einen Fasan, wie bey der Rebhühnelpastette. Mache einen abgebrannten Pastettent Teig, 4 Pfund Mehl, 1 halb Pfund Butter, wenn mehrere Fasannen sind, ist aber nur einer, so nimm nur die Hälfte, bereite das Mehl auf die Tafel, mache in die Mitte eine Grube, schneide den Butter oder Schmalz blattweiß darein, nimm so viel siedendes Wasser, und gieß es auf den Butter. Gieß Salz dazu, mache den Teig zusammen, aber nicht zu weich, treibe ihn aus, streiche von dem Fasz darauf, mache die Form wie einen Fasan, mit Kopf, Flügel, und langen Schweif, wie auch die Fuß, hernach gebacken, und wohl Achtung gegeben, damit der Backofen nicht zu heiß und nicht

zu kalt ist, lasse es zwey und eine halbe Stunde backen.

N. 1075. Fischotterpastette.

Laß einen Fischotter angehen, bis er weich wird, mache einen guten Farsch von Karpfenbrey, Otterleber und Weischel, laß ihn mit Butter, Zwiebel, Kräuteln, und Limonieschäler angehen, schneide es klein, und gib Kopern, Cardilien und Gewürz dazu, hernach mache einen mürben Teig, schlag den Otter sammt den Farsch hinein, formire es, wie du willst, gib eine gute Soß und Limoniesaft dazu: eben so mache sie von einem Silber.

N. 1076. Fleckpastette.

Schneide 1 Pfund Fieck länglicht, wasche sie recht gut aus, laß weich kochen, hernach wasche sie im kalten Wasser, drücke sie, daß kein Wasser dabey bleibt, aus; setze einen Krebsbutter in ein Reindel auf, gib Fleck darein, nimm von 30 Krebsen länglicht geschnittene Schwefel, wasche Maurachen in hellem Wasser aus, schneide die Stängel davon, und die Maurachen mitten von einander, auch kalberke Briefel, laß alles dünsten, starbe ein wenig Mundmehl darauf, laß noch ein wenig dünsten, schütze Rindsuppe daran, daß es aber nicht zu dünn wird, gib Muskatblich und Salz dazu, hernach laß austühlen, schmiere das Rasteroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, füttere es mit marben Pastettentalg Messerrückenblech aus, gib die Füll darein, decke sie zu, mache den Auftrieb, und backe sie schön langsam.

N. 1077. Fleischpastette.

Nimm einen Ochenschweif, Lungenbrattel, gepuhte Tauben, oder Hühner, was du willst, lege es in eine Mein, gib Kalbfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Lorberblätter und Kudelkraut dazu, Essig darauf, und laß es dünsten, bis es weich ist: hernach schneide das Kalbfleisch mit ein wenig Zwiebel, einen Beherl Knobe

lauch, einem Stückel Speck, ein wenig March, Sardellen, Kapern, Limonieschällern fein zusammen, Milchraum, Salz, gestoffene Nagerl, und neues Gewürz daran, mache die Pastette, wie es bekannt ist, richte das, was du einschlagen willst hinein, den geschüttelten Fasz unten und oben darüber, und backe es, mache eine Soß von der übrig gebliebenen Baiz, und gieb sie darüber.

#### N. 1078. Gänseleberpastette.

Nachdem die Leber rein ausgewaschen worden, lege sie in warme Milch, und streue etwas weissen fein gestoffenen Pfeffer darüber, laß sie also ein bis zwey Tage stehen, gieß aber unterdessen immer alle 2 Stunden frische Milch darauf. Diese so vorbereitete Gänseleber wird auf folgende Art in eine Pastette geschlagen: setze die erste dünne Brühe davon, formiere eine Pastette aus einem dünnen Teig, lege unten auf den Boden Butter, Zitronenscheiben, ein Stück Speck, einen ganzen Zwiebel, und wenn du willst auch frische Austern, giesse etwas Wein hinzu, lege die Leber auch darauf, streue Muskatblüth darüber, mach die Pastette zerlich zu, und laß sie in einem nicht gar zu heißen Ofen backen. Inzwischen schlage an die zuvor abgeseigte und nun wieder zum Feuer geseigte Brühe ein paar Eyerdötter, so, daß sie nicht zusammenlaufen, und mache, wenn die Pastette gar gebacken, und aus dem Ofen genommen ist, ein Loch in dieselbe, gieß die dünne Soß hinein, rühr es gehörig durcheinander, und gieb es also zugemacht auf die Tafel. Denn wenn die Pastette eher ausgeschnitten, und der Dampf heraus gelassen wird, so werden die Lebern hart, und verlieren ihre Delikatesse.

#### N. 1079. Gebäckpastette.

Schneide ein gebratenes Fleisch und Kapern recht klein, auch Limonieschäller darunter, gieb Butter in ein Reindel, thue Semmelbrösel darein, laß sie ein

wenig anlaufen. Hernach thue das Geschnittene dar- ein, und laß es ein wenig dünsten, dann gieß eine Rindsupps daran, würze und salze es, mache einen Butterdeckel, so groß als die Pastettenschüssel ist. Le- ge inwendig in die Schüssel Papier, thue die Abschnitzte darein, hernach den Deckel darüber. Schmiere es mit einem aufgeklopften Ey, back es schön in der Torren- pfanne. hernach wenn es angerichtet wird, so gieß das Gebäckel auf eine Schüssel, stürze den Butterdeckel um auf die Hand, daß er aber nicht zerbricht, gieß ihn über das Gebäckel.

N. 1080. Gemuesepastette mit Bögern.

Mache einen mürben Teig, wie bewußt, hernach nimm kleine Bögern, puße sie sauber, und nimm die Därme heraus. Thue Butter in ein Meindel, die Bögern darein, und laß sie braun werden. Hernach ma- che einen guten Fasz von Kalbfleisch, schneide es fein, nimm ein wenig Kapern darunter. Hernach thue But- ter in ein Meindel, gieß den Fasz darein, gewürz und salz ihn, und laß ihn dünsten. Wenn er gedün- stet ist, so schlage einen Eyerdotter darein, und rühre ihn durch einander, richte ihn auf ein Teller an, da- mit er kalt wird. Hernach stich den Teig mit einem Krapsenstecher aus, thue einen Fasz darein, leg die Bögern darauf; hernach gieß den andern Fleckentatz darauf, und mache es wie eine Pastette. Mache ei- nen Auftrieb herum, bestreiche es mit Eyerdötter, und backe es schön. Thue oben mit einem Trichter Soß hinein, statt einem Eingemachten.

N. 1081. Haaselhühnerpastette.

Nachdem die Haaselhühner flammirt und ausgepußt, auch ausgenommen sind, so thue sie mit kleinen Schun- ken und Speck spicken, und auf die nämliche Manier einrichten, als wie Schnepfen zum Fasz. Nimm aber ein wenig Kalbfleisch in ein Rasteroll, wie auch einen Speck, seine Kräuter, Salz und Pfeffer, thue es

auf den Feuer passiren, bis das Fleisch weiß wird, hernach thue es auf das Schneidbrett. Thue die Leber von den Hasenlühnern roher dazu, schneide sie fein, hernach mache dir eine selbst beliebige Pastette, und laß sie alsdann im Ofen backen, mache auch eine gute Soff.

#### N. 1082. Hasenpastette.

Erstlich wird der Haas ausgezogen, und gehäutelt, gespickt und eingebaißt, mache einen mürben Butter- oder Brandtzig, diesen wie gebräuchlich ist, ausgetrieben, belege den Boden mit Butter, Limonieschäfler, Kapern, Semmelbröseln, Rosmarin, gem. süßes Gewürz, richte den Hasen darauf, also belag auch den Haasen oben auf mit diesem, und mache die Pastette in Form eines Hasen, richte den Backofen in einer gleichen Hitze. Schmiere die Pastette mit Eyer, und laß sie 2 Stund backen, mache unterdessen eine gute Sardellensuppe, und richte sie darein.

#### N. 1083. Hascheepastetteln.

Walle einen Buttertzig einen halben Finger breit aus, stich ihn mit dem Krappfenstecher aus, leg einen Theil auf das Hascheeschüssel, lege Fäsch in die Mitte, der ein wenig bifant ist, schmiere den Deckel mit Ehern, lege es auf den Fäsch, drucke es mit eben dem Fäsch zusammen, bestreuch: es mit Ehern, daß es aber nicht auf den Schnitt kommt, backe sie langsam, daß sie schön aufgehen.

#### N. 1084. Hausenpastette.

Bereite den Hausen, dieser wird zu Stücken zerschnitten, wird auch eingebaißt, hernach nim eine breite Klein mit Butter belegt, lasse den Hausen darin anlaufen, daß er schön weiß bleibet, behalte den Saft auf, nimm von einem Stück Hausen das Bratt, hacke es klein, nimm darunter Kapern, Limonieschäfler, 3 oder 4 Sardellen, und geweichte Semmeln, reibe ein wenig Butter ab, und rühre das Gehackte

darein; wie auch den aufbehaltenen Saft von den gedünsteten Hausen, gut gewürzt und gesalzen, ein wenig Milchraum, und von der Salz dazu, daß er ansäuert wird, mache den Pastettentalg. Nimm 3 Pfund Mehl, bereite es auf die Tafel, nimm ein Pfund gesalzene Butter, schneide ihn mitten in das Mehl, und gesalzen, bereite ein siedendes Wasser, giesse es auf den Butter, und mache den Talg geschwind zusammen; dazu kommen aber keine Eyer. Diesen Talg kannst du zu vielen Pastetten brauchen, er ist gut zu essen, und bleibet in der Pastetten der Form, streiche von dem Fass auf den ausgetriebenen Talg, richte den Hausen darauf, den andern Fass oben aufgestrichen, und so verfertige die Pastette, mache ein Herz oder Viereck, was dir beliebt, hernach angestrichen mit Ethern, und gebacken. Diese Pastette giebt ohnedem die Suppe von sich selbst.

#### N. 1085. Hechtenpastette.

Schüppe einen Hechten, schneide den Kopf weg, oder schneide ihn in Stücke, salze ihn ein, und laß ihn eine Weile in Salz liegen; dann laß ihn mit heißen Butter, Zwiebel, Petersil, Kräuter, Limonieschäler, Wein, Limonieschäler, Gewürz, auch Urtoffeln, und Schamptan angehen; hernach mache einen guten Fass von einem Stück Karpfen, Hechten, Sardellen, Kapern, Limonieschäler, Zwiebel, Kräuter, und Gewürz, dann schlag den gedünsteten Hechten Stüchswetz in einem mürben Talg, oben und unten Fass, formiere ihn nach Belieben, oben zugedeckt, schön gebacken, und eine gute Soß darein; du kannst auch Austern, Muschel, Urtoffeln und Schamptan dazu nehmen; am Ende drucke Limoniesaft darein.

#### N. 1086. Hühnerpastette.

Die Hühner werden sauber gepuht, und gespickt, auf zweyerley Art kann sie gemacht werden, wie die Taubenpastette vorgeschrieben. Allein ist hauptsächlich

zu merken, daß der Pastettentalg zu der Hühnerpastette muß dünner aufgetrieben werden, sie brauchet auch nicht so lang backen, als die Taubenpastette. Den Form kannst du machen, wie es dir beliebet.

#### N. 1087. Indianpastette.

Nimm ein gutes Indianfleisch, bereite es also zu, wie die Kapaurerpastette, allein daß sie länger zu backen brauchet, du kannst sie mit oder ohne Fasz machen, den Form mache wie das Indianisch ist, mit Federn; und auf einem gebogenen Bein, den Kopf schön zierlich gemacht, wie auch die Flügel und Schwef, wann es dir beliebt, kannst du auch einen Pelikan machen. Mache auch Junge, die an der Brust saugen, backe ihn in einer guten Hitze, damit er nicht zusammen fällt; auch nicht zu gäh, damit die Federn oder der Kopf nicht verbrennet werden. Zu diesen Pastetten kann ein Buttertaig auf folgende Art gemacht werden. Nimm 4 Pfund Mehl, 7 ganze Eyer, und 1 Pfund Schmalz in ein Kasteroll, gieß so viel Wasser daran, als du vermeinst, daß genug ist; laß es mit einander aufstehen, das Mehl gesalzen, und mit siedenden Wasser und Schmalz den Taig schön fest angemacht. Diese Pastette kann 3 Stund backen, mache eine gut dicke Rappern- oder Sardellensuppe, und wann die Pastette gebacken ist, darein gegossen.

#### N. 1088. Kälberschlegelpastette.

Nimm einen schönen weißen kälbernen Schlegel, dieser wird gehäutelt, und das Bein entzwey gehackt, sauber gespickt und eingebaitzt, laß ihn 1 oder 2 Tage liegen, brauchest du aber den Schlegel geschwind, so laß die Baitz 3 oder 4mal kochen, und allzeit wieder auf den Schlegel gegossen, (dieses kann in allen Fleischwerk, was eingeschlagen wird, in die Pastette gemacht werden, wenn es die Eile erfordert,) mache einen guten mürben Pastettentalg, nimm den Schlegel aus der Baitz, laß ihn in einer Klein mit Fetten bei

legt dünsten, treibe den Teig aus; belege denselben mit Butter oder Dachsenmarch, Limonieschäler, Rossmarin, Lorbeerblätter, gemischtes Gewürz. Auch oben auf belege den Schlegel mit diesem vorgeschriebenen, alsdann mache den Form, wie ein kälberner Schlegel ist. Nichte unterdessen den Backofen in eine gleiche Hitze, backe die Pastette über 3 Stund. Mache unterdessen eine gnte Kapernsuppe, und richte sie darnach ein.

N. 1089. Kapaunerpastette.

Die Kapauner werden sauber gerupft, und ausgezogen, schlage die Füße und Flügel, auch Rückrad entzwey, eingebait und gespielt. Wenn es große Kapauner sind, können sie 1 oder 2 Tage in der Salz liegen; mache einen guten Fasz, nimm Kalbfleisch, Dachsenmarch, Kapern, Limonieschäler, spanisch Ruckelkraut, und gewelchte Semmeln, dieses wird klein gehackt, gut gewürzt und gefalzen, und untereinander gerührt, gieb auch Limoniesaft, und etwas Essig, daß ansäuerlet wird, dazu; dann mache einen mürben Teig, treibe ihn aus, wie gewöhnlich ist, streich von dem Fasz darauf, das andere auf die Kapauner, auch ein wenig Milchraum darüber. Mache die Pastette zusammen, formire ein Herz oder Viereck, und mache einen schönen Ausschait, backe sie in einer gleichen Hitze: 2 oder 3 Stund, darnach die Pastette groß ist. Die Suppe giebt es ohnedem se.bst.

N. 1090. Karpfepastette.

Nimm einen schönen großen Karpfen, dieser wird geschüppter, und auf den Rücken aufgemacht, die Gall herausgenommen, und den Karpfen wohl eingefalzen, laß ihn eine Stund im Salz liegen. Der Form kann auf diese Art gemacht werden: mache unterdessen einen guten Fasz, nimm Fischbreit, hacke es klein wie auch gewelchten Brod, Kapern, Limonieschäler, und Carbellien, treibe einen Butter ab, rühre die Soß von

gebaiten Karpfen, daß ansäuerlet wird, wie auch ein wenig Milchraum darein. Streich von diesen auf den getriebenen Teig, lege den zubereiteten Karpfen darauf, daß andere streich oben auf denselben, und formire sie wie der Karpfen ist, schön sterlich, und 3 Stund im Backofen gebacken. Du kannst auch den Karpfen zu Stücken schreyfen, doch aber so, daß die Haut heysammen bleibt, er ist leichter zum vorzulegen.

#### N. 1091. Kasterollpastette.

Nimm 1 Pfund von feinen Margaroni, siede es im Wasser ab, hernach nimm eine gute substanzlose Rindsuppe, einen guten Löffelvoll Gollt, ein Stück Schnettschuncken, lasse es mit dem Margaronte weich kochen, damit sie nicht gar zu weich werden, hernach schneide die Schuncken recht fein zusammen, reibe ein Stück Parmesanlkäs, rühre dieß alles unter die Margaront zusammen, und lasse es kalt werden, mache einen Butter- oder marben Teig, lege mit dem Teig ein Kasteroll oder Model aus, gieb die Margaront darein, decke sie mit Teig in der Höhe wieder zu, gieb sie in den Backofen, und laß backen, so ist sie fertig.

#### N. 1092. Krebspastette.

Der Fasz wird gemacht, wie bey denen Krebsbcherln, aber mehrere Krebschweifeln werden genommen. Du kannst sie in einen bestrichenen Kasteroll machen, oder auf eine Schüsselpastette formiren. Im backen muß es etlichmal mit Krebsbutter bestrichen werden, ist die Schüssel groß, so nimm mehrere Krebsbutter, Eyer, Fingerührtes, geweichte Semmel, die Füll wird gemacht, wie zu denen Krebsbcherln, du kannst auch überbrennte Eytel, ausgelöste Hühner, und Limmerfleisch nehmen. An Fasttügen aber überfottener Hechten, Karpfenmilch, kleine Knädel, die Pastette formire vorher von den Fasz, hernach die

füll darüber, wieder den Fasz zum Deckel, eine Stunde gebacken.

N. 1093. Marbe Pastette.

Nimm auf das Brett ein Pfund Mundmehl, schneide drey Vierteling Butter, oder ein halb Pfund Schmalz darein, arbeite es mit dem Walker gut untereinander, salze es, schlage in einen Hasen 2 ganze Eyer und 3 Dotter, gieb 3 mittlere Kochlöffelvoll guten Rahm, 6 Eßlöffelvoll Wein, und 4 Eßlöffelvoll frisches Wasser dazu, mache den Teig damit an, arbeite ihn geschwind zusammen, lasse ihn eine Viertelstund ruhen, alsdann walke ihn recht dünn aus, schlage ihn auf zwey Theile zusammen, schneide ihn in der Mitte über quer von einander, walke einen Theil aus, lege ihn auf ein Blattel, schmiere ihn in der Runde herum, mit einem abgeschlagenen Ey, walke den andern Theil auch aus, schneide ein fingerbreites Streifsel, lege es auf das Geschmierte, mache den Fasz von einen Kälbernen, mit Zwiebel und Speck gedünsten Schnittel, schneide es klein, nimm 2 oder 3 ausgeleste Sardellen, Limonieschäler, ein wenig Kapern, schneide alles klein zusammen, bestreiche den Boden mit abgeschlagenen Eiern, gieb auf den Teig am Rand die Hälfte von Fasz hinein, streiche es schön aneinander, lege gedünste Tauben; oder gedünstes Lungenbrattel, oder was beliebt darein, den andern Fasz streiche über das Fleisch, lege Limoniebattel darauf, walke den andern Theil Teig Messerrücken dick aus, lege ihn über das Fleisch, das er den andern Theil gleich ist, schneide das übrige weg, bestreiche die ganze Pastette mit Eiern. Hernach mache den Auftrieb, dann das Band herum, und Staffel darauf, auf die Büschel, und oben darauf eine schöne Rose, oder was beliebt, bestreiche alles gut mit abgeschlagenen Eiern backe gegen 5 Viertelstund in der gehitzten Tortenpfanne Semmelfarb, mache eine gute Soß, lasse Rußgroß

Schmalz im Reindel heiß werden, nimm 2 kleine Kochlöffelvoll Mehl daran, und mache eine gelbliche Einbrenn, nimm ausgelöste und geschnittene Sardellen, ein wenig Limonieschäler, klein geschnittenen grünen Petersil und Zwiebel, etwas von der Saig, wo die Trauben oder das Lungenbrattel gedünstet haben, gib in die Einbrenn die übrige Nindsuppe, und einen Kochlöffelvoll Milchraum, laß gut sieden, wenn die Pastette gebacken ist, so schneide sie oben auf, und schütte die Soß hinein, und lege den Deckel darauf. Von diesem Saig mache auch die Rasterollpastette; diese schmecke mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbrösel.

#### N. 1094. Marchpastette.

Nimm March, und pug es sauber, stoß in einem Mörser; stoß ein wenig Mandeln und Zucker, Pistazzen, Zimmel, und auch Eyerostter, stoß dieses alles untereinander, daß aber nicht zu weich wird, mache einen guten marben, oder Milchraumtaig, walke ihn dünn aus, und gib von den gestoffenen Mandeln kleine Bissel darauf, und wiederum ein dünnes Blatt darauf gelegt, drucke sie also mit dem Mörser aus, und an den Rist außen darauf gerieben; backe sie also aus dem Schmalz, du mußt viel auf eine Schüssel machen, daß sie ein Ansehen haben, denn sie sind gar klein. Bestreue sie mit Zucker, und in den gestoffenen Saig miß du gewürfelt geschnittene Limonieschäler nehmen, sodann sind sie recht.

#### N. 1095. Marcharonipastette.

Nimm ein Rasteroll, oder Eugelhupfmobel, bestreue mit Schmalz bestreichen, mache einen guten marben Saig, treibe den Boden einen guten Messerrückendick aus, richte den Saig darein, mache die Ruel, wie schon bekannt, bis das Rasteroll voll ist, alsdann bestreue mit Eyern den Saig, thue den Deckel darüber, mit einem Auftrieb, und gebacken wie die andern Pastetten. Wann solche an Fleischtagen gemacht wird,

so nimm gefelchte Schinken und Zungen, theils in Blatteleu, theils klein geschnitten, gib die Pastetten-  
gefehrte auf die Schüssel, den Aufsrieb unter sich.

N. 1096. Pastette ohne Füll, wie man solche auf dem Lande machet.

Nimm 1 Pfund Butter, und 2 Pfund Mehl, bröckle selbes untereinander ab, dann ein Eitel Obers, 12 Eyerdöcker, 3 Löffelvoll Eerm, und gesalzen; damit wird der Teig angemacht, die Pastette verfertiget, und langsam gebacken, so kannst du sie, wenn sie ausgefüllt ist, trockner aufschneiden. Wer will, kann etwas Eingemachtes hinein füllen, wenn sie schon ausgebacken; du mußt sie zum backen aber mit Papier ausfüllen.

N. 1097. Ragoupastette.

Mache eine Buttertalgpastette, und vom Fäsch kleine Fülle, thue sie einsalzen, und hernach im Schmalz schön gelb ausbacken, aber nur die Hälfte, die andere Hälfte wird in Salzwasser abgesotten. Thue die Fülle in ein Kasteroll, mit Karpfenmilchner, Hechtealeber, etwas Kartoffeln, frische oder gedörte, auch Manrachen, und wenn du es haß, auch Schampian, giesse eine Solly dazu, wie schon gemeldet, und laß ein paar mal aufkochen. Gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, den Saft von einer Limonie, koste es, ob es gut im Geschmack ist, richte es hernach in die Pastette ein.

N. 1098. Rebhühnerpastette.

Die Rebhühner werden sauber gerupft, und abgenommen, gespickt und eingebalzt, mache den Morast auf die Art, wie bey einer Wildenten. Ein mürber Talg kann auch gemacht werden, mache sie in allen wie die Wildentenpastette.

N. 1099. Rehschlegelpastette.

Der Rehschlegel wird gehäutelt, und sauber gespickt, nimm kleine gestoffene Kronabetbeer und Rimm,

mit diesen bestreuet, und eingefalzen, mit kaltem Eßig besprenget, laß ihn liegen, daß er schön mürb wird, etlichmal umgekehrt, mache einen guten Würben, oder Brandtaig auf folgende Art. Nimm 4 Pfund Mehl, auf dem Radelbrett von einander gebreit, anderthalb Pfund gefalzenen Butter oder Schmalz blattelmäßig darein geschaitzen gefalzen, und mit kochendem Wasser den Taig an gemacht, treibe zwey Flecken von denselben aus, belege den Boden, wie schon öfters gemeldet, mit Butter, Kapern, Limonenschäler, Rosmarin, Lorberblätter, und gemischten Gewürz. Richte den Schlegel darauf, ingleichen nimm auch oben auf, verfertige eine Pastette, und mache den Form, wie der Rehschlegel ist, richte unterdessen den Backofen, der wohl gehalten seyn muß, 3 oder 4 Stunde gebacken, mache eine gute Suppe, wenn die Pastette gebacken ist, so richte sie darein, ist gut.

#### N. 1100. Reispastette.

Nimm 1 Pfund von den schönsten Reis, blanchiere ihn ab, hernach nimm eine gute fette Rindsuppe, ein Stück Schneidschinken, ein Hoppel spanischen Zwiebel mit 3 oder 4 Gewürznagel besteckt, setze den Reis mit diesen auf, laß ihn ganz langsam dünsten, damit er nicht zu weich wird, salze ihn, und verrühre etliche Eyerdötter darein, hernach laß ihn anskühlen, aber nicht ganz, damit er nicht gar zu kalt wird, mache ein gutes Frikasee von Kalbfleisch oder von Lammern, legiere es mit Eyerdötter recht dick, laß sie kalt werden, richte den Reis auf eine Schüssel; in der Mitte aber bleibe sie hohl, gieb das Frikasee darein, decke es zu mit den übrigen Reis zu, formire es gleichsam wie eine Pastette, gieb sie in den Backofen, daß sie schön wird.

#### N. 1101. Rohrhühnerpastette.

Nimm Rohrhühner; puße, baize und dünste sie in Butter, aber nicht zu braun, oder laß sie mit Butter

sen Butter, klein geschnittene Zwiebel, Petersil, Kräut-  
tel, Sardellen, etwas Wein und Essig, und Limonen-  
schäler angehen, dann kalt werden, und mache einen  
guten Fesch von Karpfen, Hechten, Sardellen, Ka-  
pern, Zwiebel, Kräutel und Gewürz; mache einen gu-  
ten Pastettentaign, schlag die Rohrhüner ein, oben und  
unten Fesch, schön gebacken, die Eoß kannst auch von  
Blut machen, wenn es beliebig ist.

#### N. 1102. Ruttenpastette.

Nimm auf eine mittlere Pastette 2 Pfund Mehl,  
und 2 Viertel Butter in das Mehl blattlet geschnit-  
ten, und mit dem Radelwaller abgearbeitet, gesalzen.  
Nimm in ein Häferl 3 ganze Eyer, und 3 Dötter, ei-  
nen Löffelvoll Milchraum, Wein und Wasser, den Teig  
angemacht, treibe eine runde Flecke aus, und schla-  
ge ein Brod, oder sauberes Papier ein, mache die  
Pastette rund, wie eine aufgesetzte Pastette, schön ge-  
backen; richte unterdessen die Rutten, diese werden ge-  
spellet, daß sie schön rund bleiben, und schön körnig  
abgesotten, mache ein gutes Süppel, und lasse die  
Rutten darinnen einen Sud aufthun, gewürze sie,  
du kannst auch gebackene Karpfenmilch und Hechten-  
leber darunter nehmen. Richte sie in die schon geba-  
ne Pastette, und setze sie wieder im Backofen, da-  
mit das Pastettenbrod einen guten Geschmack davon  
bekommt.

#### N. 1103. Sauerkrautpastette.

Ueberbratte einen Fasan, einen Waldschneppen,  
und eine Bratwurst, schneide alles in 4 Theile, nimm  
ein übersottenes Kaiserfleisch darunter, und in ein Netze-  
del ein wenig gesottenes Sauerkraut, brenne einen  
Butter darüber, bestreue es mit Mehl, laß ein wenig  
dünken, aber recht trocken, gieß 2 Loth Artoffeln,  
und 25 Aukern dazu, hernach mache von einem mar-  
ben Buttertalg die Pastette, fülle dieß darein, und  
backe sie.

## N. 1104. Schildkrotenpastette.

Mache einen mürben Teig, doch aber: daß er fest angemacht wird, sonst bleibt der Form nicht. Treibe einen Flecken oder Boden aus, darnach du eine große Pastette machen willst, du kannst kleine, mittlere, und große machen, mache den Form wie eine Schildkrot ist; mit Köpf, Füßen und Schwanz; schlage darein ein sauberes Tischserviet oder Papier, schön röstet gebacken, mache die Füll, die Schildkroten schön weich gesotten, und sauber gepuzt. Dünste sie im Butter und Semmelbröseln, und grünen Peterfil; gleiche eine gute Erbsenbrüh darein, und Wein, laß aufsteben, brenne es mit guter Buttereinbrenn ein, daß die rechte Dicke bekommt, gut gewürzt, Salz, und Limonenschäler dazu, und richte es eine halbe Stunde vor dem Tisch in die Pastette: daß sie noch warmer auf den Tisch kommt. Auf diese Art kannst es auch ohne Pastette für eine Speis geben. Es kann auch in diese Pastette eine gemischte Speis mit Schildkroten gemacht werden.

## N. 1105. Schnepfepastette.

Die Schnepfen werden erstlich sauber gerupft, und abgefengt, nimm das Eingeweid heraus, und hacke alles klein, stecke die Fülleln in die Schnepfen ein, und laß in einem Rasteroll mit Butter belegt, anlaufen, damit sie schön weiß werden. Salze sie ein, und drucke von einer Limonte den Saft darauf, nimm den gehackten Morast, röste ihn im Butter, streue Semmelbröseln, grünen Peterfil, und Gewürz darauf, auch Milchraum dazu. Nimm gebähete Semmelschnitten, weiche sie in süßem Milchraum, mache den Pastetten- taig, nimm gutes Mundmehl, Butter und Schmalz, mit dem Radelwaller wohl untereinander abgetrieben. Nimm 3 ganze Eyer und 6 Dotter, Wein und Wasser, salze es, mache den Taig recht fest an, treibe ihn wie gewöhnlich aus, richte die Schnitten mit den hal-

den Theil Morast darauf, nimm 4 Schnepfen, und mache den Form drey oder vierecket, streiche andern Morast darauf, und verfertige die Pastette. Nichte die Schnepfentopf auf die Schnirkel schön zierlich herum, und 2 Stund gebacken, die Suppe giebt es ohndem selber.

N. 1106. Schüsselpastette mit Milchraumbuttertaig.

Auf eine mittlere Pastette wäge 1 Pfund Mehl; theile es von einander, schneide darein 1 Pfund Butter blattelt geschnitten, dann salze es, nimm 2 Eyerdötter, 6 Löffelvoll Milchraum, und 6 Löffelvoll Wein, mache den Taig mit dem Rodelwalcker zusammen, viermal geschlagen, wie den Buttertaig, und allezeit ein wenig raffen lassen. Nimm die gewöhnliche Pastettenschüssel, oder ein Tortenblech, mache sie auf die Art wie die Butterpastette, mache eine gemischte Speis, als gebackenen Hechten, Kauly, Schwammerl, Schildkröten, Grundeln, kleine Knödeln, Krebsen, und grüne Erbsen. Wann die Pastette schön gebacken ist, so nichte die gemischte Speis darein.

N. 1107. Schunkenpastette mit Sulz.

Nimm eine gefelchte Schuncken, schneide das Schwarze und die Haut sauber weg, und wohl ausgewässert, lege sie hernach 24 Stund in ein Weinge-läger, mache einen Brandtaig, wie zu einer andern Pastette, belege den Boden mit einem saftigen Rindfleisch. Nimm die Schuncken, sauber abgewischt, und darauf gerichtet, belege sie auch oben mit diesem Fleisch, verfertige die Pastette, und gute 3 Stund gebacken. Wann die Pastette aufgeschnitten ist, so nimm das Rindfleisch weg, und mache viererley Sulzen, bereite 3 oder 4 kälberne Füß, auch kälberne Knochen, dieses klein gehackt, und glesse sie in den Hasen hinein, allwo sie gesotten wird; Wasser und Wein, auch etwas von Essig, Limonieschäler, ein Zwiebelhappel, und geraspel-

tes Hirschhorn, laß wohl einsieden, nimm auch ein wenig gewelchte Hausenblattern dazu, selbe sie hernach durch, und laß einsieden, so viel du Sulzen vordröhen hast. Nimm von 2 Eiern das Weisse, und rühre es darein, nimm ein sauberes wollenes Tuch, und laß es durchlaufen, damit sie schön klar wird, theile es auf 5 Theile ab, mache es mit Limoniesaft ansäurelet, und Zucker darein. Mache die Farben also: erstlich roth, mache sie mit eingesotteneu Alkermes oder Durnesol, die gelbe mache: nimm einen Pomeranzen, reibe den Zucker in die Schallen, das Gelbe schabe in die Sulzen. Die Weisse mache: nimm klein gestoffene Mandeln in ein sauberes Tüchel, und treibe sie mit der Sulz durch, daß sie schön weiß wird. Die Grüne von Spenatopfen, die Schwarze von Chokolade, und eine laß wie sie an sich selbst ist; bereite ein Rasteroll, und gieß eine darein; laß stehen, bis sie sich sulzet, nimm wieder eine andere, und so fort. Wann die Pastette gebacken und ausgekühlt ist, so nimm das Saftfleisch, wie auch den Deckel weg, stosse das Rasteroll in ein warmes Wasser, und dann auf ein Brett geschwind umgekehrt, schneide es schön blattweiß, und richte es auf die Schuncken, gib es ohne Deckel auf die Tafel. Diese Sulz kann auch in die Gläsern geschnitten werden, und ist auf andere Pastetten zu gebrauchen. Zu dieser Sulz muß du immer ein Eis haben, oder einen kalten Keller; damit sie sich wohl sulzet, sonst kommen die Farben zusammen.

#### N. 1108. Semmelpastettel mit Ragou.

Nimm runde halbe Kreuzersemmeln, treibe die Rinde schön weg, schneide die Semmeln auf der Höhe auf, höhle die Schmolle schön heraus, hernach bestreiche die Semmel mit Milchraum außen herum, bestreue es mit Semmelbrösel, backe sie aus dem Schmalz heraus, mache das Ragou, nimm 7 Lämmerne Brisebel.

in kühneres Ohr, und 1 Obergaum, überbrenne alles, daß schön weich wird, nach diesen puß sie sauber, und schneide sie gewürfelt. Hernach Krebsenschweif, Schampian, Maurachen, alles gewürfelt geschnitten, und Spargelbohnen dazu, alsdann nimm ein Stückel Butter in eine Reim, laß ihn zergehen, thue ein halbes Löffelvoll Mehl darein, laß es anlaufen, gieß einen halben Schöpfstöffelvoll Rindsuppe darauf, ein wenig Muskatblüß, salz was recht ist, thue das Ragou darein, laß gut aufkochen, und wenn es Zeit ist zum Anrichten, so fülle das Ragou in die Semmelpastettel mit sammt der Soß, und gieb sie auf die Tafel.

#### N. 1109. Sponfärtelpastette.

Puße die Sponfärtel nett und sauber, und hache die Füßel ganz hinsbey ab, schneid hernach die Ohren ebenfalls ganz weg, und am Bauch mitten voneinander, darnach löse die Beiner heraus, daß das Fleisch an der Haut hangen bleibt, wenn an einigen Orten das Fleisch der Haut zu dick wäre, so schneid dünne Scheitel weg, puße das, und die Haut lege über Nacht in Essig, salz und gewürz sie, mache einen Pastettentalg von Mundmehl, das Wasser dazu muß siedend seyn, wann der Talg gemacht ist, so walke daraus zwey Flecken, nimm die Haut aus der Salz, und das weggeschchnittene Fleisch, wo die Haut dünn ist, vom Fleisch, so lege das Weggeschchnittene darauf, gewürz es, und wickle es fest übereinander, und lege es auf ein Blattel Talg; aber krumm, nimm das andere Blattel, formire wie eine Schwein, sammt den Füßel gemacht, und auch Ohren, zwey Füßel, und von den Talg mache lange dünne Fleckel. Walke sie aus, und schneide sie also, daß den Vorsten gleich sehen. Hernach überlege das ganze Sponfärtel bis auf den Kopf, als wanns lauter Harre wären, bestreue es, und back die Füßel. Nimm halb Wein und halb Wasser, und ein wenig Essig, daß sein ansäret

bleibt, lasse es also sieden, wanns veräuert ist, so lege ganzes Gewürz dazu, das geschmackhaft wird, du kannst ein anderes schweineres Füssel dazu nehmen, daß die Sulz desto kräftiger wird, es muß nicht gelb werden, sondern schön weiß bleiben, wann die Pastette gebacken ist, so gieß die Sulz darein, lasse sie kalt werden, daß die Sulz darinnen gestehet, es ist eine gute Pastette, wanns recht gemacht wird.

#### N. IIII. Stockfischpastette.

Nimm mürben und schön weissen Stockfisch, ziehe ihm die Haut ab, schneide ihn zu Stücken, und gesalzen, lege ihn auf einen Rost, und gebraten, damit das stinkende Wasser heraus kömmt. Alsdann mache einen guten mürben Teig, darnach die Pastette groß wird, nimm ein Pfund Mehl, 2 ganze Eyer und 2 Dotter, einen Löffelvoll Milchraum, Wein und Wasser. Den Teig angemacht, nimm ein halb Pfund Butter, sauber gewaschen, in den Teig geschlagen, wie der Buttersaig, so oft ausgetrieben, und wieder geschlagen. Nimm ein halben Viertel Butter, diesen abgetrieben, zwey Löffelvoll Milchraum, 4 klein gehackte Sardellen, von einer halben Limonte die Schälter, klein geschnittenen grünen Petersil, und Muskatblüß, diese Stücke in Butter abgerührt, treibe den Teig aus, und oben von den Abgetriebenen darauf gelegt. Hernach nimm den Stockfisch und das Abgetriebene, streiche es oben auf denselben, mache die Pastette auf eine Schüssel, oder Blech, wie es beliebt, backe sie im Backofen, die Suppe giebt es ohnedem selbst.

#### N. IIII. Taubenpastette.

Erstlich nimm 1 Pfund Mehl, 1 Viertel Butter, und 1 Viertel Schmalz, bröckle es untereinander ab. Nimm ein ganzes Ey, und einen Dotter dazu, neße ihn mit Wein und Wasser, was es noch braucht, mache den Teig zusammen, aber würg ihn

nicht zu viel, sondern schneid ihn in 2 Theile, wolk ihn aus, nimmt einen Theil zum Boden. Laß ihn halben Fingerdick in der Höhe. Nimm 3 Tauben, baige sie, mache einen Fasz auf folgende Art. Nimm 1 Stückel übersottenes Rindfleisch, oder ein paar Bratwürst, hacke sie klein, wenn du Rindfleisch nimmst, so mußt du ein wenig Speck darunter hacken. Nimm auch ein paar Sardellen, für 1 Kreuzer Kapern, halben Theil Limonieschallen, Lorberblätter, Rosmarin, Kubelkraut, ein Stückel schwarzes Brod, und weich es in die Baige. Wenn es schön weich ist, so nimm es heraus, und hacke alles recht klein, nimm die Tauben aus der Baig, laß sie abkühlen, lege sie auf den Fatg, in Form eines Herzens, oben zwey und unten eine, und nun den Fasz auf die Tauben. Thue die übrigen Kapern, Limonieschallen, länglicht geschnittene und gekoffene Gewürzrügerl einen guten Theil dazu, den Deckel darüber. Mache sie nach den Ausrieb um und um. In der Höhe mache eine Artischocken, bestreich sie mit einem Ey, backe sie langsam, wenn sie gebacken ist, so mache ein Süpperl dazu. Schneide die Artischocken auf, gieß ein Süpperl hinein, thue sie wieder darauf, und giebß auf den Tisch, so ist es gut.

N. IIII2. Wandelpastetten.

Mache einen Buttertalg oder einen marben, walke dünne Blattel daraus, ist der marbe Taig gut, so schmier die Wandeln ein, aber nicht von Buttertalg, drucke die Fleckel in das Wandel, du kannst Kackel einfüllen, oder andere Sachen, wie in die Krebsenpaste eingefüllt wird, die Köchel kannst auch ansäuerlet machen von Limoniesaft und Kapern, oder auch ein süßes Köchel, von Zirbesnüssel, Weinberl, und was du noch süßes dazu nehmen willst, das saure Köchel mache also: dünste das Schnitzel in einem Reindel, oder bratte es sattig auf den Kost, hack's klein, laß einen Butter heiß werden, thue Muskatblüß darein,

und Limoniesaft dazu gedruckt, oder ein wenig Essig, ein klein wenig Zwiebel, aber gar klein geschnitten, kanst auch Kapern dazu nehmen, unter das Röchel schneid March oder Fetten ganz klein gewürfelt, und also mit einander geröst, das fein saftig wird, gewürz es recht, laß kalt werden, fülle sie halben Theil voll ein, mache den Deckel darauf; schneid mit dem Messer den Saig herum ab, kanst es also glatter lassen, oder einschneiden, wie eine Torte, bestreich es, und backß recht. Zu den süßen Röchel aber nimm Limoniesaft, Zucker und Butter, Gewürz, Weinberl, auch ein gewürfelt geschnittenes March, oder gute Fetten, alles untereinander gedünst, aber da darf kein Zwiebel dazu genommen werden, das Röchel muß süß, und ansäuerlet seyn.

#### N. III3. Wildentenpastette.

Die Wildenten werden sauber gepuzt und ausgegenommen, die Füß eingesteckt, mache eine gute Bals, laß sie darinnen anlaufen, wenn die Saig siedet, so werden sie g-spickt, und laß etliche Stund in der Bals liegen. Nimm Hühnerleber, wie auch die Leber von Menten, wann sie frisch sind, hacke sie klein, nimm in eine Wein Butter, und laß die Menten darinnen blästen. Nimm sie heraus, damit sie austühlen, rühre die gebackte Leber in denselben Saft, allwo die Menten gedünstet, nimm ein wenig Butter dazu, wie auch geriebene Semmelbröseln, grünen Peterfil, Milchraum, Gewürz, klein geschnittene Limonieschäler, ein wenig von der Bals, allwo die Menten gelegen sind, damit es ansäuerlet wird, mache einen guten mürben Saig, einen Flecken ausgetrieben, richte die Menten darauf, schütte den Morast darüber, verfertige die Pastette, und schön gebacken, die Suppe giebt es rhnedem selbst. Zu merken ist bey allen Pastetten, was eingeschlagen; in derselben Formen äußerlich zu zeigen,

was darinnen ist, das Innere aber muß allezeit schön  
mürb seyn.

#### N. 1114. Wildprätpastette.

Nimm von einem Hirschen das Ruckbrattel, die-  
ses wird gehäutelt und sauber gespickt, mit gestoffenen  
Kümm und Kronaberbeeren bestreuet, eingesalzen, und  
mit Essig besprenget, laß es ein oder 2 Tage liegen,  
hernach in der Salz gut überdünsten. Mache einen  
guten Brandtsalg, treibe denselben aus, wie gebräuch-  
lich ist, belege den Boden mit klein geschnittenen Li-  
monieschälern, Butter, Kapern, Rosmarin, Lorber-  
blätter, Gewürz, und richte das Ruckbrattel darauf,  
belege es auch oben auf wie unten, mache den Form  
wie ein lateinisches S. Mache die 2 Schnirkel schön  
mit Lauben, richte den Backofen in einer guten Hitze,  
und 3 Stund gebacken, mache ein gutes Kapernsup-  
pil, und richte sie darein.

## Fünfter Absatz.

Von verschiedenen Torten, feinen  
Bäckereyen, süßen und sauren Callaten, Sal-  
sen, Gefrorenen, Sulzen, Eingefottenen,  
wie auch Säften.

### I. Abschnitt.

#### Verschiedene Torten.

##### N. 1115. Abgetriebene Torte.

Nimm 3 Bierling Schmalz in einen Weidling, treib-  
be es schön pflaumig ab, hernach schloge 1 ganzes Ey,