

---

## Dritter Abschnitt.

---

Von allerlei Fleischsuppen, Rindfleischbrühen,  
Sossen, Gemüsen und Belegungen  
derselben.

---

### Erste Abtheilung.

#### Fleischsuppen.

577. Die gewöhnlichen guten Fleischsuppen.

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

wird aber nicht so kräftig seyn, als die, wo das Fleisch nicht gewaschen wird. Viele denken, ein fettes Fleisch gebe eine kräftige Suppe; nein, die Probe ist vom Gegentheil gemacht und zu machen.

Die Stücke, aus denen eine gute Suppe gekocht werden kann, sind folgende: alte Hühner, Kapaunenflügel, Kapaunenkrägen, Hahnenfleisch und Hahnenbeine, wie auch Kalbfleisch, Kalbsbeine und Leber von jedem Thiere, geben der Suppe sowohl Geschmack, als größere Kraft, wenn sie mit dem Rindfleisch mitgesotten werden. Unter allen Fleischgattungen gibt das sogenannte Schwanzstückel, und auch dasjenige Stück, welches man die Rieth nennet, die beste und kräftigste Suppe. Um den Wohlgeschmack und die Kräftigkeit der Suppe zu vermehren, nimm Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie und Bury. Wenn du eine gute Suppe kochen willst, so verfare auf folgende Art: thue erst das Fleisch, Beinwerk, oder die Leber, woraus sie gesotten werden soll, in einen Hasen mit reinem Wasser. Fängt es an zu siedeln und zu schäumen, so schöpfe den Schaum rein und sauber herab, und lasse es langsam fortsieden. Als dann erst thue das Grüne hinein, weil es, wenn es früher hineingelegt würde, zu weich ausfiere, und die gute Substanz desselben durch Abschöpfung des Schaumes weg käme. Ueberhaupt laß jede Suppe langsam und sachte sieden, sonst verliert sie den guten Geschmack und die schöne Farbe. Der Gebrauch einer solchen Suppe ist sehr mannigfaltig: besonders dient sie zu den eingemachten und grünen Speisen, damit man nicht immer eine Schühsuppe, oder Gastsuppe machen müsse. Auch Mehlspeisen kocht man in selbe ein.

578. Abgegossene Suppe.

Nuze gelbe Rüben, Pastinat, Sellerie, Petersilienwurzeln, Kohlrabi, grüne Petersilie, und einen ganzen Zwiebel recht sauber, lege alles in das siedende und abgefaumte Rindfleisch, laß es mit demselben kochen,

bis alles weich ist; wenn Zeit zum Anrichten ist, so schütte die klare Suppe herunter in einem Topfe lasse es sieden, verrühre auf eine Maß Suppe vier Eierdotter gut in einem kleinen Topfe, gieße die siedende Suppe damit ab, und richte sie über gepfarzte Semmel an.

#### 579. Böhmische Suppe.

Nimm Kauly, Kohlrabi, welsche Broccoli, gelbe Rüben, Spargel, Kraut, weiße Rüben, und schneide alles fein länglicht, dann überstede und dünste es in Butter mit grünen Erbsen, hernach gieße eine Rindsuppe darauf, oder du kannst auch braune Suppe nehmen, damit sie eine Farbe bekommt, dann würze und salze sie, und gib es auf gebähte Semmel angerichtet, zur Tafel.

#### 580. Braune Suppe.

Koche etliche Pfund Rindfleisch, dann nimm einige Pfund anders Rindfleisch aus dem Schlegel, schneide davon Scheiben, wie eine Handgroß, klopfe dieselbe mit einem Messerrücken mür e. Setze Butter in einer Keil auf das Feuer, thue die Scheiben Fleisch dazu, und laß sie ganz braun braten. Wenn sie braun sind, so gieße Suppe von dem gekochten Rindfleisch dazu, thue Wurzeln und Gewürz daran, laß es kochen, gieße es ab, schöpfe die Fetten rein ab, und laß es setzen. Dann kannst du entweder Fadennudeln, Semmelschnitten, oder Grünes hinein thun.

#### 581. Brotsuppe mit Bögern.

Nimm Haubrot, schneide es ganz dünn auf, laß es mit einer guten Rindsuppe aufsteden, hernach dünste kleine Bögern in Smalz, lege es auf die Suppe, röste eine starke Hand voll Semmelbrösel ganz gelblicht, bestreue die Suppe, thue Pfeffer darauf, blattelt geschnittene geräuherte Würstel, gewürfelt geschnittene Eiter und Brusel, etwas Mark, Leber und Mägen, oder was du sonst von Kleinigkeiten willst darauf geben, und lasse es aufsteden, gib Eier darauf, so ist sie fertig.

582. Brüselsuppe.

Nimm schöne frische Brüsel, überbrenne sie, aber nicht zu wenig, schneide sie blättricht, auch ein halbes Zwiebelhappel dazu, röste es in Butter, gieße Rindsuppe daran, lege ein wenig Petersilie darein, würze es, dann lege ein wenig Butter darein, laß es recht sieden, richte es über gebähte Semmelschnitten, so ist es recht, du kannst auch etwas von Brüseln klein gehackt darein legen.

583. Fasansuppe.

Brate den Fasan schön gelb, lege ihn auf eine Schüssel, wenn er gebraten ist, so nimm vierzig Austern, diese ausgelöst, auch das Meerwasser von den Austern aufbehalten, röste sie in Butter, wenn sie geröstet sind, nimm von einer Limonie die Schalen klein geschnitten, auch den Saft daran gedrückt, gieße ein Seitel guten rothen Osnerwein, auch das Meerwasser von Austern daran, lasse es durch einander sieden, gewürnze und über den Fasan angerichtet, lasse es auf der Schüssel aufsteden.

584. Französische Suppe.

Nuße drei oder vier Petersilienwurzeln so groß sie sind, Sellerie, gelbe Rüben, Kohl, alles länglicht geschnitten, wasche es sauber aus, dann laß es weich in Butter dünsten, daß sich aber nichts anbrennt, hernach staube zwei Kochlöffel voll Mehl daran, dünste es ein wenig, nimm Salz, Muskatblüthe und Rindsuppe, so viel du brauchst, laß es gut aufsteden, und richte es über gebackene Semmel an.

585. Gehäcksuppe.

Nimm ein gebratenes Schmalz, schneide es klein, lasse ein Stück Butter zergehen, gib ein wenig feine Semmelbrösel darein, lasse es anlaufen, gib das gehackte Schmalz darein, wenn es abgedünstet ist, so schlage zwei Eierdotter und einen Löffel voll Milchrahm darein. Gib so viel Suppe darauf, daß es dick wird,

wie ein Faschee, laß es versieden, nimm gepfarzte Semmelschnitten, streiche das Gehackte darauf, und richte eine abgestoßene Suppe darüber an. Oder: nimm ein Stück kälbernes Fleisch, siede es, hacke es recht klein, nimm eine Groschen-Mundsemmel, reibe die Rinde herunter, weiche sie in der Milch, hacke eine Hand voll Mandeln, schwelle und stoß sie klein. Nimm ein Stück Butter in eine Keim, laß ihn zergehen, thue das Gehäckel daren, die Mandeln darunter, laß sie ein wenig rösten, aber gut ausgerührt, daß es sich nicht anlegt. Sae ein Mehl darauf, laß es wieder ein wenig rösten, dann rühre eine Suppe daran, recht klar abgerührt, gut abgessotten, gewürzt, und über die gebähte Semmel angerichtet, so ist sie gut.

586. Gemischte Suppe von verschiedenem Fleisch.

Ueberstede zwei kälberne Brüs, ein Obergäum, ein Eiter, zwei Kälberohren, puzt es, alsdann schneide es geblattelt, so dünn als es seyn kann, überstede gewürfelt geschnittenen Spargel oder Kauly, nimm in eine Keim ein Vierling Butter, dünste dünne Blättel, geschnittene Champignon oder Maurachen mit ein wenig grüner Petersilie daren, schütte alles obige hinein, nimm Salz, Muskatblüthe, dünste es, hernach staube einen Löffel voll Mundmehl daran, dünste es abermal, gieße Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, fülle es in den Hasen, laß es gut auffieden; hernach lege ein wenig Safran daran, richte es über gebähte Semmeln an.

587. Gemischte Suppe von allerlei Grünen.

Mache einen Fasch von einem Stück Kalbfleisch, Mark, geweichte Semmel und einem Eierdotter, dieses schneide recht klein, dann stich von Petersilie, Sellerie oder gelben Rüben den Kern heraus, und fülle sie mit dem Fasch wieder an, dann gib in eine Keim ein Stück Butter, laß solchen zergehen, gib das Faschirte hinein, lasse es braun werden, gieße eine Rindsuppe darauf,

und laß es sieden; hernach würze und salze sie, lege ein Stück Butter hinein, richte sie über gebähte Semmel an.

588. Gestoßene Suppe von gebackenen Hühnern.

Nimm zwei Hühner die schön fleischig sind, zertheile sie in vier Theile, backe sie schön gelb, backe auch etliche eierne Kipfelrinden, stoße sie klein zusammen, stoße auch vorher ausgelöste Zirbelnüsse, gieße eine gute Rindsuppe daran, lasse es wohl sieden. Treibe es durch einen Durchschlag, gut gewürzt, nimm kleine Hühner, fülle sie mit gedünsteten Brüseln und Krebschweifeln, auch gesottene Spargelspizgen, siede es in einer Rindsuppe, richte es auf eine Schüssel, unten gebähte Schnittten, und die gestoßene Suppe darüber geschüttet.

589. Gestoßene Suppe von gebratenen Hühnern.

Brate die Hühner an dem Spieße schön langsam, wenn sie gebraten sind nimm sie von dem Spieße, löse das beste Fleisch herunter, das andere klein gestoßen mit gepfarztem Brot, gieße gute Rindsuppe daran, laß es wohl sieden, treibe es durch, nimm das ausgelöste Bratel, stoße es klein, richte es in einen Hasen, mit Milchrahm abgetrieben, von der durchgetriebenen Suppe daran gerührt, gut gewürzt, laß es einen Sud aufthun, angerichtet, und geziert mit gebackenen Kräpfeln.

590. Gestoßene Suppe von Kapaunen.

Nimm einen übriggebliebenen Kapaun, hacke und stoße ihn klein zusammen, nimm gepfarztes Brot, stoße es auch darunter, richte es in einen Kessel oder Hasen, gieße siedende Rindsuppe darauf, laß es wohl sieden, treibe es erstlich durch einen Durchschlag das andere mal durch ein Sieb, daß es die rechte Dicke bekommt, laß es aufsieden, gut gewürzt, und auf gebähte Schnittten angericht.

## 591. Grüne Erbsensuppe mit Reis.

Nachdem du den Reis sauber geklaut, so wasche ihn mit siedendem Wasser gut aus, setze ihn in einem warmen Wasser zum Feuer, laß ihn eilige Sude ansthen, gieße das siedende Wasser nachher ab, wasche ihn abermahl mit frischem Wasser aus, brühe grüne Erbsen mit einem siedenden Wasser ab, schütte demnach die Erbsen und den Reis in einen Topf, gieße eine gute ordinäre Rindsuppe oder braune Schüssuppe daran, lege Kolbknochen oder ein gefülltes lammernes Brüstel darein, siede den Reis, die Erbsen und Brüstel durcheinander bis es weich ist, und richte sie demnach an.

## 592 Haschee-Suppe.

Schneide einen kalbernen oder was immer für einen andern Braten, so wie auch grüne Petersilie fein, dünste ihn in Butter, staube zwei Kochlöffel voll Mehl daran, laß ihn ein wenig dünsten, fülle nun einen Topf voll Rindsuppe an, gib das Gedünstete hinein, laß es noch ein wenig sieden, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an; auch kannst du um diese Suppe recht gut zu machen, in einen Topf drei oder vier Eierdotter, ein Stück Butter und etwas Milchrahm absprudeln, und die Suppe damit abgießen.

## 593. Hirnsuppe.

Nimm das Hirn, übersiede es in Wasser, dünste es in Butter, hernach lege es in einen Topf, thue zwei gepfarzte Semmelschnitten darein, ugd eine Hand voll gestoßene Mandeln, gies eine Rindsuppe daran, laß es gut sieden, schlage es durch ein Sieb, gib ein Stück Butter und Gewürz darein, mache Pafesen, und richte sie darauf an.

## 594. Jäger suppe.

Nimm von einem gebratenen Kapaun oder Indian die Brust, hacke sie klein, und laß sie in Butter anlaufen; hernach nimm schwarzes Brot, schneide ganz dünne

Semmeschnitten, röste diese zwei Stücke schon röset im Schmalze; hernach nimm schwarzes Brot, lege es auf eine Schüssel, streue klein gehacktes Peterfilienkraut darauf, lege wieder Brot darauf, und auf dieses geröstete Semmel, und fahre so fort, bis eine Schüssel voll ist. Gieß eine gute Fleischsuppe darüber, würze es, laß es aufkochen; und gib verlorne Eier darauf

595. Kaisergerstelsuppe.

Nimm zwei Löffel voll Mehl in einen Topf, schlage vier ganze Eier daran, ein gutes Stück Butter, dieses treibe gut ab, alsdann gib ziemlich Muskatblüthe, und ein wenig Salz; wenn alles fein abgerührt ist, so gieße nicht mehr als ein Seitel kalte Rindsuppe daran; sprudle es ab, setze unterdessen einen Topf Wasser zum Feuer; wenn das Wasser siedet, so setze den Topf mit dem Abgerührten hinein, der Topf muß in der Größe von drei Seiteln seyn, und mit einem Deckel zugedeckt werden, der recht paßt, dann lasse es zwei Stunde lang kochen; während dieser Zeit mußt du öfters Wasser nachgießen, daß es beständig bis an den Rand des Topfs geht, jedoch daß du daß Wasser nicht aus dem Sude bringest; hernach nimm die Gerste Löffelweis heraus, gib sie in den Suppentopf; du mußt aber schon vorher eine siedende Rindsuppe haben, die du darauf anrichtest.

596. Kalbfleischsuppe.

Schneide Kernfette und Speck blätlich, belege eine Kassarolle damit, alsdann lege ein Stück geschnittenes Kalbfleisch darauf, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, zwei oder drei Beherl Knoblauch, Peterfilienwurzeln, etwas Kudelkraut, Basilikum, ganzes Gewürz, Imber, Pfeffer, Muskatblüthe und Nelken, dieses alles zusammen lasse gehen, bis es braun wird, alsdann gieße braune Schüh, oder weiße Suppe darauf, und laß es kochen, bis es die rechte Farbe hat, staube etwas Mehl daran, und laß es noch einmal aufkochen, bis es in der rechten

Dicke ist. Diese Suppe schlage durch, salze sie, und gebrauche selbe zu verschiedenen Speisen oder Söfen; wenn du sie zur Söfe brauchest, so kannst du Wein anstatt der Suppe nehmen.

597. Kaulisuppe.

Siede den Kauli in einer Rindsuppe, aber nicht zu weich und nicht zu hart, dann mache eine Buttersöfe, gieß die Rindsuppe von Kauli daran, gib den Kauli und ein Stück Butter hinein, würze und salze sie, gib Semmelknödel hinein, oder richte sie auf gebähte Semmelschnitten.

598. Kohlsuppe.

Nimm den weißen Kohl, thue ihn im Wasser ganz abkochen, aber nur ein wenig, gib ihn hernach in ein frisches Wasser, und nachdem du ihn wohl ausgedrückt, so binde ihn mit Bindfaden zusammen, und gib ihn in ein Kasserolle mit Wurzeln, als gelbe Rüben, Pastinat, Petersilienwurzeln, Sellerie, und ein wenig Basilikum und Thymian, ein Lorberblatt, und einen ganzen Zwiebel, mit etlichen Nelken besteckt, thue ein Stück frische Butter dazu, ein wenig Salz und setze ihn auf eine gelinde Gluth und laß ihn kochen, bis er recht lind ist, richte auch etliche gebähte Semmelschnitten; ist es Zeit zur Tafel, so richte den Kohl in den Suppentopf, ohne Fett, schöpfe das Fett wohl von der Kohlbrühe ab, thue sie hernach auch durch ein Haarsieb an den Kohl durchsiehen; gib die etlichen gebähten Schnitten in die Brühe, lasse sie aufkochen, und richte sie hernach über den Kohl, so viel du Suppen vorndichen hast an, und gib sie zur Tafel.

599. Kräutersuppe.

Wasche die Kräuter, die zur Suppe gehören, rein, und schneide sie klein, alsdann lasse ein Stück Butter heiß werden, und die Kräuter damit angehen, staube etwas Mehl daran, gieße die Suppe darauf, und laß es kochen. Alsdann sprudle sechs oder acht Eierdotter, ein

wenig Milchrahm, und ein gutes Stück Butter mit-  
sammen ab, dieses gib in die Suppe, und laß es beim  
Feuer stehen, und sprudle es beständig, bis es in Sud  
kommt und dicker wird, alsdann salze und würze sie,  
und gib sie mit gebähten Semmelschnitten. Du kannst  
auch Kapounen, Hühner, Kälberne oder Lämmerne Brust  
darein geben.

#### 600. Kraftsuppe.

Nimm eine gute alte Henne, nachdem du selbe  
sauber gepuht und ausgewaschen, so schneide sie in allen  
Gelenken los; und schlage ihr alle Mark- und Rohr-  
beine entzwei, lege sie mit zwei Pfund Kalb- und Rind-  
fleisch in einen Topf, gieße so viel du Suppe brauchest,  
Wasser darauf, gib ganz wenig Salz, eine Wurzel Pe-  
tersilie, Zwiebel, gelbe Rüben, ein Stück Sellerie, Mus-  
katblüthe, Neugewürz und Gewürznelken darein: decke  
sie demnach zu, den Deckel aber verschmiere gut, daß  
kein Dunst herauskommt, setze es demnach in einen  
Kessel, mit siedendem Wasser; laß es fünf oder sechs  
Stunden darein kochen, gieß kein kaltes Wasser in den Kessel,  
damit es nicht aus dem Sude kömmt; hernach mache sie  
auf, und seihe sie durch ein Haarsieb.

#### 601. Kranawetvögel suppe.

Nimm ein Bandel Kranawetvögel, wasche sie sauber  
aus, und thue den Magen heraus, lasse einen halben Bier-  
ling Butter in einem Keindel zergehen, lege die Krana-  
wetvögel darein und laß sie dünsten; wenn sie eine schöne  
gelbe Farbe haben, so nimm eine gute Hand voll Sem-  
melbrösel, lasse sie auch dann schön gelblicht rösten, nach  
diesem nimm einen halben Bierling Mandeln in einem  
Mörser, vorhin mit einem Tuche rein abgewischt, stoße  
sie klein sammt den Schalen, hernach nimm die Krana-  
wetvögel sammt den Brüseln zu den Mandeln, und stoße  
alles klein untereinander, lasse nochmals Eiergroß But-  
ter in einem Keindel zergehen, thue das Gestoßene hin-  
ein, laß es ein wenig rösten, gieße ein wenig Saftsuppe

daran, lasse es wohl untereinander sieden. Hernach schlage es durch ein Haarsieb, die durchgeschlagene Suppe gieße wieder in ein Keindel, und würze sie mit etwas Muskatblüthe und Melken, dann lege ein oder zwei Rebhühner in Saft gebraten hinein; wer will kann sie auch spicken, oder einen gebratenen Fasan oder Kranawetvögel dazu geben; die Magen muß du davon herausnehmen, damit die Suppe nicht bitter wird. Diese Suppe lasse noch ein wenig sieden, und richte sie auf gebähte oder gepörrzte Semmeln an, lege die Rebhühner oder was darinnen ist, in die Mitte, und regulire den Raust mit gemischter Semmel, halben Kranawetvögeln, oder kleinen gebratenen Vögeln von anderer Art.

#### 602. Leber suppe.

Die Leber schneide schön blattlicht, staube ein wenig Mehl daran, backe sie in Schmalz, dann nimm ein Ei und ein Paar Semmelschnitten, stoße alles zusammen, thue es in einen Topf, gieße Rindsuppe daran, laß es gut aufsieden, schlage es durch ein Sieb, würze und salze sie; du kannst sie auch durch ein Paar Eierdotter abgießen, dann richte sie über gebähte Semmel an, schneide Leber gewürflicht, backe sie und gib sie darein.

#### 603. Marksuppe.

Belege eine Keim mit ein wenig Speck, einem Hapfel blattweiß geschnittenen Zwiebel, gepuzte Petersilienwurzel, etwas gelbe Rüben, Sellerie, kälberne Beine oder Schnitzel, gieße auf alles ein wenig Rindsuppe, laß es dünsten, gib aber acht, daß es nicht braun wird, sondern weiß bleibt, wenn sie gedünstet, hat, so schütte die Keim voll mit guter Rindsuppe, laß es aufsieden, alsdann seihe es durch ein Sieb in den Topf, nimm um sechs Kreuzer gepuztes Mark, laß es sieden, bis es Zeit zum Anrichten ist, hernach richte es über gebähte Semmeln an.

## 604. Maurachensuppe.

Uebersiede gedörte Maurachen in der Rindsuppe, mache es auf die Art wie die Maurachensuppe am Fasttage; allein anstatt des Fisches nimm Kalbfleisch und Ochsenmark, oder gute Kapaunleber, zu selber nimm kleine übersottene sauber gewaschene Maurachen, die frisch sind desto besser; diese an kleine Spieße gesteckt, auf dem Roße gebraten, mit Butter und Milchrahm begossen, die faszirten gib anstatt des Suppenbrotes, die gebratenen lege auf den Schüsselranst schön zierlich herum.

## 605. Oliosuppe auf deutsche Art.

Nimm saftiges Rindfleisch, kalbernes Fleisch, einen zerhackten Kapaun, eine alte Henne, kalberne Knochen von schöpfenen Schlegel das Breite, Petersilienwurzeln, Speck, gelbe Rüben und Zwiebel, dieses alles in eine Keim schön ordentlich eingerichtet, laß es schön braun dünsten, gieße eine gute Rindsuppe daran, laß es wohl sieden, durchgetrieben, gut gewürzt, und auf gebähete Schnitten angerichtet, geziert mit gebackenen Lämmersfüßen, gebackenen Hühnern, oder wie es die Zeit zuläßt.

## 606. Oliosuppe auf wälische Art.

Nimm Petersilienwurzeln, Sellerie, gelbe und weiße Rüben, Kohlrabi und Scheerrüben, alles fein gepuht und schneide ein jedes besonders, blanschire es hernach, und bräune es mit Zucker, hernach blanschire es abermal mit Zwiebel, Buri, Knoblauch, Kockenbohl, süßem Kraut, blauen Kohl, alles rein gepuht, und gieße es zu den obigen Kräutern, darauf gieße eine braune Schüh oder gute Suppe, hinzu gib ein Stück gebratenes Rindfleisch, einen schöpfenen Schlegel und Schinken, auch einen ganzen Schweinsfuß und Ohren, vorher aber rein übersotten, dieses alles laß sechs bis acht Stunden sieden, daß sich alles gut auskiedet, am Ende laß ganzes Gewürz, Safran, Muskatblüthe, Kellen, Pfeffer,

Ingber in einem Lüchel eingebunden, mitsieden, mache eine kleine Einbrenn, damit sie etwas dicker wird. Wer sie noch besser haben will, kann einen gebratenen Fasan, Haasen oder Rebhühner, junge Tauben, Kapaun, oder Gaten mit sieden lassen, wenn sie gesalzen ist, seihe die Olio rein ab, und gib sie in Becher.

#### 607. Panadel aufgelofenes.

Schneide harte Semmel dünn in einen Topf, lege ein Stück Butter dazu, würze es ein wenig, gieße eine siedende Rindsuppe daran, daß es darüber ausgeht, decke es geschwind zu, laß es ein wenig stehen, bis die Semmel weich wird, zersprude es mit einem Kochlöffel, auch drei oder vier Eier darunter, laß in einem Reindel Schmalz heiß werden, schütte es darein, unten und oben Gluht, mache es schön rahmlicht. Für eine Person nimm ein Ei.

#### 608. Pistazensuppe.

Nimm kälbernes brätiges Fleisch ein schönes Stück, siede es in einer Rindsuppe, alsdann nimm Semmelschnitzel und röste sie ganz weiß aus dem Schmalze, laß es auch bei dem Fleische sieden, stoße es hernach in einem Mörser, und laß es wieder sieden, treibe es also durch ein Sieb; hernach nimm Pistazen, so viel du willst, und schneide den halben Theil länglicht, den andern halben Theil stoße mit einem Mark klein darunter, dann thue es in ein Reindel und rühre drei oder vier Löffel voll Milchrahm darein, laß es also auf der Gluht, sieden, und würze es. Die durchgetriebene Suppe aber laß in dem Topfe stehen, und laß es auch sieden, lege Butter darein, und richte die Suppe auch darüber. Wenn alles darüber gerichtet ist, so schütte das Gehackte in dem Reindel erst darüber und oben auf. Hernach streue die geschnittenen Pistazen und gewürfelt geschnittene Limonieschalen darüber, und wenn du es haben kannst, auch Krebskitter, so kommt es gar schön heraus. An einem Fasttage aber nimm anstatt dem Fleische gebakene Hecht-

stückel in Wasser, worin Peterfilienwurzeln und Gewürz gesotten hat, und damit durchgetrieben. Mache es sonst am Fasttage wie am Fleisstage, und wenn es Zeit zum Anrichten ist, so laß es auf einer Gluth ein wenig aufsieden, regulire sie um den Ranst mit was du willst, und was tauglich ist, Fleisch- oder Fastenspeise, dann gib es auf die Tafel.

609. Rebhühnersuppe.

Stoße ein gebratenes Rebhühnel mit gebackener Semmel und einem Stück Butter, alsdann laß ein Stück Butter heiß werden, staube etwas Mehl daran, gib das Gestoßene hinein, gieße braune Schüh darauf, und laß es wohl aufsieden, alsdann streiche es durch ein Haarsieb, salze und würze sie, und gib sie mit gebähter Semmel.

610. Rübensuppe, weiße.

Nimm gute weiße Rüben, und schneide sie in vier Theile. Wenn sie bitter sind, müssen sie in einem siedenden Wasser ein Paar Sude aufwallen, wenn sie aber süß sind, so lege sie wie sie sind in eine Keim mit ein wenig Fette. Stelle sie auf eine Gluth, und laß sie dünsten, bis sie gelblicht werden; hernach fülle sie an mit Fleisch und brauner Suppe, gib sie in einen Topf, so viel du Suppe vonnöthen hast, laß es langsam sieden, und richte die gebähte Semmel in die Spensbüffel; ist es Zeit zum Anrichten, so schöpfe die Fette davon, und seihe die Suppe auf die Semmel, salze wie es sich gehört.

611. Saftsuppe, braune.

Nimm schönes saftiges, dünn geschnittenes Rindfleisch, bereite in eine Keim ein wenig Fetten, das Rindfleisch darcin gerichtet, aber nicht ausgewaschen. zwei Zwiebelhappel und etwas Speck, laß es schön braun dünsten, gieß eine gute Rindsuppe daran, laß es wohl aufsieden, treibe es durch, gewürzt und auf gebähten Schnitt angerichtet. Oder: Nimm ein Breit, dickes

Rindfleisch, auch Kalbfleisch, schneide Schnitzel, lege ein Stück Schmalz in eine Keim, laß es heiß werden. Nimm ein Zwiebelhappel, stecke ein Paar Gewürznelken darein. Dünste das Fleisch bis es braun wird, säe ein wenig Mehl daran, schütte eine Rindsuppe darauf, gib eine gelbe Rübe, ein Paar Stück gebähte Semmel, und eine Hand voll Mandeln darein. Laß ein Paar Sud sieden, hernach schlage es durch ein Sieb, gib ein Stück Butter darein, oder psarze eine Semmel, richte sie darüber an.

### 612. Sago Suppe.

Stede ein Pfund Rindfleisch in einem mittelmäßigen Topfe, wenn das Fleisch halb gesotten ist, so lege ein lämmernes Brüstel hinein, salze es, und lege Peterfilie, Zwiebel, Sellerie und Buri daran, laß es so lange sieden, bis alles ganz weich ist, feihe die Suppe vom Fleische und koche den Sago darein; koche ihn wie die gerollte Gerste, es ist für Kranke eine gute aufwehrende Suppe.

### 613. Salatsuppe.

Nimm drei oder vier Stauden Antivien, überbrenne sie mit siedendem Wasser. Hernach nimm Kalbfleisch oder Hühnerleber, ein Bierling Mark, hacke es klein, nimm gewelchte Semmel im Wasser und thue sie auch darunter, salze und würze es, nimm auch Semmelbrosen, damit auch der Fatsch körnig bleibt. Schlage ein Paar Eierdotter darunter, hernach nimm den Salat aus dem Wasser, schneide das Kregel heraus, fülle den Salat mit dem Fatsch, und binde ihn zusammen, damit nichts heraus geht, gib ein Stück Butter in eine Keim, und lege den Salat darein, und laß ihn hübsch braun abdünsten, hernach staube ein wenig Mehl daran, und gieße die Rindsuppe darauf, und laß es sieden, salze und würze sie, richte sie auf gebähte Semmel, und gib es auf die Tafel, so ist sie gut.

## 614. Scheerrübensuppe.

Nimm kleine Scheerrüben, puzge und wasche sie aus, und lasse sie weich sieden, hernach lege in eine Keim ein Stück Butter, gib die Scheerrüben hinein, du kannst auch ein Lämmernes, oder ein Schinkenfleisch mit hinein geben, und etwelche gebackene Semmelschnitten; laß es weich dünsten, so, daß du es mit dem Löffel zerrühren kannst, hernach nimm ein in Mehl abgewirktes Stück Butter, gib sie in die gekochten Scheerrüben, rühre es noch einmal durch einander, und gieße es mit Fleischsuppe an, aber mit einer braunen, laß es wohl aufsieden, und schlage es durch ein Haarsieb, gib ein weiß gedünstetes zerschnittenes Brüstel oder Schlägel, und abgeschälte Semmel hinein.

## 615. Schnepfensuppe.

Nimm schöne Schnepfen, das Eingeweide herausgenommen, hacke es klein, röste es in Butter, Semmelbrosen und Milchrahm. Nimm gebähete Schnitten, weiche sie in Milchrahm; streiche den Morast darauf, richte es in eine Keim, brate die Schnepfen am Spieße, wenn sie gebraten sind, nimm sie von dem Spieße, löse die Diegel aus, das Vorderer stoße klein, eine gute Rindsuppe und zwei Rinden geröstete Semmel daran, laß es sieden, treibe es durch so viel Suppe du vordürstet hast, backe die Schnitten, unten und oben Gluh gemacht, richte es schön zierlich auf eine Schüssel, die hintern Diegel herumgelegt, die Suppe darüber geschüttet, laß es gemacht in der Schüssel aufsteden.

## 616. Schühsuppe, braune.

Schmiere eine Keim mit Butter oder abgeschöpfter Fette, lege darein etliche Blattel Speck, blattle geschnittenes Schaaffleisch; wenn das Grüne groß ist, so nimm nur eine gelbe Rübe, ein Stück Sellerie, ist es aber klein, so nimm mehreres, und einen halben Schöpflöffel voll Suppe, laß es einsieden, bis es in der Fette prasselt, hernach schütte immer etwas Suppe nach, bis es Ra-

staniensbraun wird, wenn es braun genug ist, schütte die Rindsuppe darauf, so viel du brauchst, hernach laß es gut aufkochen, dann seihe es durch ein Sieb. Du kannst darein kochen was du willst, sie auch zu verschiedenen Eingemachten gebrauchen.

617. Schühsuppe, grüne.

Stoße gereinigten Spinat, und drücke den Saft aus, hernach stoße ein Bierling abgezogene Pistazen, und fünf oder sechs harte Eierdotter darunter, feuchte es mit obigem Sasse an, alsdann nimm die Kalbfleischsuppe, den Saft und das Gestoßene gib in die siedende Suppe, und schlage es durch ein Haarsieb, salze und würze sie mit Muskatblüthe, und richte sie mit gebähter Semmel an. Du kannst auch Kapaunen, Hühner, eine Kälberne oder Lämmerne Brust nach Belieben darein geben.

618. Schühsuppe, weiße.

Stoße einen halben Bierling Mandeln oder Zirbelnüsse und befeuchte sie mit Wasser, daß sie nicht öhlicht werden, hernach schneide von einem Kapaun oder Hühne das Fleisch, und stoße es mit fünf oder sechs harten Eierdottern klein zusammen, ein Stück Butter dazu; hernach lasse Semmelschmollen in weißer Suppe sieden, bis es sich durchtreiben läßt, das Gestoßene gib alles hinein, lasse es noch einen Sud aufthun, und schlage sie durch ein Haarsieb, dann salze und würze sie mit Muskatblüthe, und gib sie mit gebähten Semmelschnitten.

619. Weißgestoßene Suppe.

Schmiere eine Keim wohl mit Butter, schneide ein Zwiebelhappel blätterweis, Petersilienwurzeln, gelbe Rübe, einen Kälbernen Fuß oder Kalbfleisch, was du hast, und eine alte Henne, dann gieße einen halben Schöpfloßel voll Rindsuppe darauf, decke es zu, laß es auf der Gluth dünsten, schütte öfters, bis alles weich ist, Suppe nach, daß sie sich nicht anbrennt, dann gieße so viel du brauchst, Suppe darauf, schneide eine Sem-

mel blättricht, siede sechs Eier hart, löse die Dotter aus, stoße die Dotter und einen Bierling geschwellte Mandeln im Mörser, lege sie in die Keim, laß alles gut austhieden. Alsdann stoße die Henne und das Fleisch im Mörser, treibe es durch ein Sieb recht gut durch, daß es aber dick wird, schütte in den Topf so viel Suppe als du brauchst, gib Salz und Muskatblüthe dazu, stelle es zum Feuer, daß es warm bleibt, es darf aber nicht mehr sieden, dann richte sie über gepfarzte Semmel an.

620. Wurzelsuppe mit Reiß.

Nimm gelbe Rüben, Pastinat, Sellerie, Peterfilienwurzeln, Kohlrabi; puße die Wurzeln sauber, schneide sie länglicht, laß sie in siedendem Wasser aufkochen, wasche den Reiß mit siedendem Wasser aus, siede demnach den Reiß sammt den geschnittenen Wurzeln in einer Rindsuppe ganz langsam, überbrenne eine grüne Peterfilie mit siedendem Wasser, und wasche sie in frischem Wasser aus, wenn Zeit zum Anrichten ist, so lege die grüne Peterfilie in die Reißsuppe, salze sie, würze sie mit Muskatblüthe, und richte sie an.

---

## Zweyte Abhandlung.

### Verschiedene Sachen in die Fleischsuppe.

621. Fleischfisch in die Fleischsuppe.

Schneide ein Stück Rindfleisch fein, stoße es in einem Mörser, nimm es dann heraus, schabe es, und nimm auch alle Fasern heraus; hernach nimm Mark, eine in Milch geweichte Semmel, von einem Ei ein Eingehrtes, thue dieß alles unter einander, stoße alles im Mörser fein, nimm dann ein wenig Butter in einen Weidling, treibe ihn schön pflaumig ab, thue das Geschnittene hinein, schlage zwei ganze Eier darein, rühre es unter einander, und salze es; nimm dann ein Tuch,

benetze es mit Wasser, binde den Faschee hinein, mache ihn länglicht, verbinde ihn, lege ihn in eine Suppe, und lasse ihn sieden; bevor du anrichtest nimm ihn heraus, schneide Stücke so viel du brauchst, lege sie in den Topf, und gieße die Suppe darauf. Von diesem Faschee kannst du auch kleine Klöße machen, oder wenn du ihn mittelst des Reibeisens durch eine siedende Suppe treibst, so wird er wie ein Reiß. Auch ist dieser Faschee noch auf andere Art zu verbrauchen: zu kälbernen Karbonadeln, oder kälbernen Vögeln.

622. Fleisch Klöße in der Fleischsuppe.

Nimm ein halbes Pfund bratiges Kalbfleisch auf das Schneidebret, schneide es recht fein zusammen, gib etwas Mehl dazu, hernach weiche zwei Semmeln ein, drücke sie fest aus, und gib sie auch dazu; hernach schneide alles recht fein zusammen, gib den Faschee in einen Mörser, und stoße ihn so lange durch einander, bis er recht fein wird; nimm ein Stück Butter in einen Weidling, treibe sie ab; schlage zwei ganze Eier daran, gib den Faschee darein, rühre es gut durcheinander ab, und wenn er zu weich ist, so nimm noch ein wenig Semmelbrösel dazu, salze es, lege die Klöße in eine siedende Suppe, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, und gib sie warm zur Tafel.

623. Gebackene Klöße in der Fleischsuppe.

Nimm Kalbfleisch und Kernfett, schneide es, und stoße es recht fein zusammen, hernach schlage zwei oder drei Eier darein, und gib etwas Mehl und Butter dazu, mache nach Belieben Klöße oder Würstel daraus, backe sie im Schmalze, lege sie auf die Suppe, oder binde sie zusammen in eine Serviette, und lasse sie drei Viertelstunden in einer guten Rindsuppe sieden; dann kannst du sie schneiden, und die Schüssel damit ranshiren, oder auch ganz in die Schüssel legen; du kannst auch zu obbermeldetem Zeige Semmel, oder in Milch geweichte Semmelbrösel nehmen, und Krebschwänzchen darunter mischen.

Man pflegt auch kälberne Brüfel oder Eitern darunter zu backen, würze und salze es, und mache auf diese Art allerlei in die Suppe.

624. Griespfanzel in die Fleischsuppe.

Nimm einen halben Vierling Schmalz, treibe es wohl ab, verrühre zwei Eier, eins nach dem andern dar- ein, rühre auch zwei Eßlöffel abgestrichenen Gries dar- unter; lasse es eine halbe Stunde stehen, nimm so- dann eine Ruß groß Schmalz in ein Keindel, lasse es heiß werden, gieße es in das Schmalz und lasse es backen, gib darunter so viel Blut daß es semmelfarb werde, wende es mit der Rüdelschaufel um, daß es auch auf der andern Seite die nemliche Farbe bekomme, lasse her- nach die Suppe abkühlen, lege alles darein, und lasse es auf der Blut kochen.

625. Hirneiter in der Fleischsuppe.

Häute ein ganzes kälbernes Hirn sauber ab, siede es im Salzwasser, treibe einen Vierling Butter ab, rühre das Hirn, drei in Milch geweichte und ausge- drückte Semmelschollen, einen Vierling geschwellte fein gestoßene Mandeln, alsdann vier ganze Eier und drei Dotter, alles gut verrührt darunter, salze es, schmiere ein Keindel gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmel- bröseln, fülle es halb an, gib unten und oben Blut, doch oben mehr wie unten, damit es nicht anbrenne, lasse es eine halbe Stunde gut backen, hernach stürze es auf die Schüssel, und gieße, was immer für eine Suppe darüber.

626. Hühnerlebereiter in der Fleischsuppe.

Nimm zwei oder drei Hühnerlebern, zerbacke sie klein, nimm ein Seitel Milch, lasse die gehackte Leber darin fieden, schlage fünf Eier gut ab, gib sie in die Milch mit der Leber, fünfzig geschwellte Mandeln kommen auch dazu; bevor aber gieße das zurückgebliebene Wasser von der Milch weg, dann gib das Ganze in einer Pfanne auf das Feuer, rühre es immer um, damit es sich nicht

anbrennt; wenn es beisammen ist, so thue es in ein Sieb, drücke die Suppe aus, lege es auf einen Zeller und lasse es auskühlen; alsdann kannst du es blätterweise schneiden und in die Suppe geben; auch kannst du es in die Suppe geben, oder in Milch eintunken und im Schmalze backen.

627. Kälberne Fleischklöße in der Fleischsuppe.

Nimm kälbernes Fleisch, löse es aus, thue die Häute weg und hacke es klein, bereite geweichte Semmelschmollen, und hacke grüne Petersilie und gute Kernfetten darunter, schlage einige Eier daran, würze und salze es, gib die Klöße in eine gute Rindsuppe, und lasse es eine halbe Stunde zugedeckt sieden.

628. Kaiserklöße in der Fleischsuppe.

Schneide drei Semmeln, und einen Bierling Kernfett recht klein, seuchte sie mit süßer Milch an, nimm fünf ganze Eier, ein wenig Salz und ein wenig Mehl, hernach rühre alles gut ab und mache Klöße.

629. Kernfettenklöße in der Fleischsuppe.

Schneide ein halbes Pfund Kernfett klein gewürfelt, gib es in einen Weidling, schlage sechs ganze Eier daran, gib Salz und Muskatblüthe dazu, rühre es unter einander, gib Mehl darein damit sie halten, lege sie in eine siedende Suppe, und lasse sie eine Viertelstunde sieden.

630. Krebsleiter in der Fleischsuppe.

Nimm ein halbes Pfund kälbernes Schnitzel, hacke es klein, weiche eine Semmel in Milchrahm ein, drücke sie oder wieder sauber aus, nimm so viel Mark und Krebschwänzchen als Fleisch ist, hacke es zusammen, salze es, treibe sodann die Krebsbutter ab, schlage zwei Eier darein, und verrühre es mit Muskatblüthe und dem Gehackten. Dann binde das Gehackte in ein sauberes Tüchel, lasse es drei Viertelstunde in der Rindsuppe kochen, dann schneide es in die Schüssel, gib Krebs-

butter und Milchrahm darüber, bestecke es mit Pistazen, und lasse es auffieden.

631. Leberknödel in der Fleischsuppe.

Erstlich nimm eine Lämmerne Leber, schneide sie ganz fein, und häutle sie schön sauber aus, hernach nimm um zehu Kreuzer Mark, ein halbes Zwiebelhappel, drei Becherl Rockenbohl, und einen guten Theil Petersilie, dieses schneide alles klein zusammen, und thue es unter die Leber; hernach nimm zwei in Wasser geweichte Semmeln, drücke sie fest aus, und schneide sie auch darunter, nach diesem thue den Faschee in einen Weidling, thue ein wenig Majoran, Pfeffer, Salz, und eine geriebene Mundsemmel dazu; schlage ein Ei daran, und mische es gut unter einander, hernach lasse eine Rindsuppe siedend werden, lege die Knödeln darein, und lasse sie eine Viertelstunde fieden.

632. Markklöße in der Fleischsuppe.

Puze um zwölf Kreuzer Mark sauber von den Beinen, schneide es blätterweise in einen Weidling, lasse es bei dem Feuer ein wenig zergehen, treibe es pflaumig ab, alsdann rühre drei in Milch geweichte Semmelschmolten, vier ganze Eier, Salz, Semmelbrösel und ein wenig Muskatblüthe dazu, rühre alles gut ab, mache kleine Klöße, seihe in einem Hasen so viel Suppe ab als du brauchst, salze sie, thue die Klöße darein, lasse sie eine Viertelstunde fieden, dann richte sie an.

633. Nockerl, eingeschlagene, in der Fleischsuppe.

Nimm ein Stück Butter oder gutes Fett, rühre es mit zwei Eierdottern und einem ganzen Ei wohl ab, gib dazu eine Hand voll weißes Mehl, Salz, und ein wenig Muskatnuß. Nachoem es wohl abgerührt, so streiche den Teig auf den Boden von dem Zeller, lasse die Fleischsuppe in einem Hasen von Ferne langsam fieden, streiche die Nockerl mit dem Messer hinein, lasse

ste langsam aufstehen, schöpfe die Fette davon ab, und richte die Suppe an.

634. Ragouwürstel in der Fleischsuppe.

Nimm zum Ragou Kälberreiter, Obergäum und Kälberohren, so viel du dazu brauchst, siede es, schneide solches hernach gewürfelt, salze und würze es vorher, dann gib in eine Klein zwei Stück Butter, lasse es aufdünsten, schlage hernach drei ganze Eier darein, schmiere die Oblaten mit Eierklar, streiche das Ragou darauf, rolle es zusammen, schneide es Fingerlang ab, tunke es in Eierklar und Semmelbröseln, und backe es aus dem Schmalze. Diese Würstel können auch auf die Zuspeise gegeben werden.

635. Semmelklöße in der Fleischsuppe.

Nimm eine Mundsemmel, schneide die Schollen so klein wie Erbsen, treibe ein Stück Butter pflaumig ab, schlage ein ganzes Ei und einen Dotter darein, thue auch die gezupfte Semmel dazu, salze es, rühre es unter einander wohl ab, mache kleine Klöße und kochte sie in der Rindsuppe ein.

636. Spargelklöße in der Fleischsuppe.

Nimm überbrannten Spargel, schneide die Spizen nicht gar zu klein, nimm überbrannte Brüssel, hacke sie klein, treibe frische Butter ab, schlage einige Eier darein, und hacke in Milch geweckte Semmel klein darunter; würze alles gut, gib Milchrahm dazu, mache kleine Klöße und siede sie.

637. Speckklöße in der Fleischsuppe.

Schneide drei Viertel - Pfund Speck würflicht, lasse ihn schön gelb aus, seihe den ausgelassenen Speck in einem Weidling, daß er auskühlt, treibe ihn recht pflaumig ab, schlage drei Dotter und zwei ganze Eier, eines nach dem andern, darein, nimm zwei klein gewürfelt geschnittene, und mit Obers ein wenig angefeuchtete Semmeln in das Abgetriebene hinein, rühre es nicht viel, damit die Semmel ganz bleibt, gib den ausgelassenen

gewürfelten Speck darunter, salze es, bestaube es ein wenig mit Mehl, lege es in siedende Suppe und lasse es sieden, du kannst auch Kaiserfleisch dazu geben.

## Dritte Abtheilung.

### Rindfleisch.

#### 638. Rindfleisch auf bayerische Art.

Häute einen Lungenbraten sauber aus, schneide ihn dann schnitzelweise, klopfe ihn mit Salz, treibe von einer altgebackenen Mundsemmel die Brösel, und gib ein wenig Wacholderbeeren darunter. Lasse Butter in einer Kasserolle zergehen, kehre die Schnitzel wenn die Butter zergangen ist, darin um, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege sie auf den Rost, und brate sie wie die Karbonadeln ab. Schneide nun von französischer Kapern oder Maurachen ein Fischsee, schütte eine gute Schunkengolli darauf, säure es mit Zitronensaft und gib es unter das Rindfleisch; auch kannst du es ein wenig pressen, damit es schön mürbe wird, oder es in eigener Soße geben.

#### 639. Rindfleisch auf englische Art.

Wenn ein schönes Stück Rindfleisch gebeizt und gesalzen ist, spicke es mit grobem Speck und Gewürz, stecke es an den Spieß, lasse es langsam braten, und bestreiche es mit Butter und Essig begossen; noch nicht gebraten, ziehe es von dem Spieße, lege es in ein dazu gehöriges Kasseroll, gieße die abgeronnene Suppe daran wie auch ein wenig Wasser und Essig, decke es zu, ver- mache den Deckel mit grobem Teige, daß kein Dunst herausgehet; setze es alsdann in einen geheizten Backofen, lasse es drei oder vier Stunden dämpfen, mache von einer guten Brühe eine gute Suppe mit Austern oder Gurken, gut gewürzt, oder auch auf eine gute Sar

dellensuppe angerichtet. Oder: Nimm ein Stück Rindfleisch, ein Schwanzel, spicke es mit fingerdicke Speck, würze und salze es, stecke es in einen Hasen, gieße Wein, Essig und Wasser darauf, nimm ganze Zwiebelhappel, spicke es mit Gewürz, und lege Rudelkraut, Rosmarin Lorbeerblätter und Zitronenschale dazu; verpappe es eine halbe Stunde ehe es angerichtet wird mit Teig, hernach mache es auf, lege Schwämme oder auch klein geschnittenen Dohsengaum dazu, lasse es sieden, und regulire es beim Anrichten mit Schwämmen, Gaum und Zitronenschale; auch kannst du die Suppe mit Eierdotter abgießen.

#### 640. Rindfleisch, Boeuf à la Mode.

Nimm von einem Artsherzel sieben Pfund, hernach ein halbes Pfund Schinken und ein halbes Pfund Speck, schneide länglichte, fingerdicke Schnitzel von Schinken und Speck; nimm alsdann auf einen Teller ein neues Gewürz, Pfeffer, Gewürznägel, und einen guten Theil Salz; mische es gut durch einander, walze den Schinken und Speck damit ein, nimm das Artsherzel, und ziehe es mit Speck und Schinken der Länge nach durch; hernach nimm ein wenig Pfeffer, neues Gewürz, Muskatblüthe, Nägelein und einen guten Theil Salz, mische es durcheinander ab, und treibe das Artsherzel recht gut damit an, alsdann nimm eine Kasserolle, belege es mit dem übrigen Speck, schneide zwei Happel spanische Zwiebel darein, und gib auch den übrigen Schinken dazu, sechs Zeherl Scharlotten, sechs Zeherl Rokenbohl, zwei gelbe Rüben, zwei Petersilienwurzeln, ein Stück Sellerie, ein Stück Buri, zwei Büschel Rudelkraut, zehn Körner ganzen Pfeffer, die Schale von einer Zitrone, sechs Gewürznägelein, zehn dürre Zwetschgen vier Schnittel gebähtes Brot und eine Muskatblüthe wird auch dazu gegeben; alsdann lege das Fleisch darauf, schütte zwei Seitel ordinären Osnerwein und ein kleines Seitel guten Essig darüber; hernach lege den De-

Kel darauf, daß kein Dunst nicht herausgehet, setze es einen Tag vorher auf die Gluth, und lasse es gemach sieden; eine Stunde vor dem Anrichten mache das Kaffe-rolle auf, lege das Fleisch in eine Keim, nimm das Fett von der Soße weg, und gieße dieselbe über das Fleisch, setze es dann auf eine kleine Gluth, lasse es eine ganze Stunde noch gemach eingehen, und hebe, wenn es Zeit zum Anrichten ist, das Fleisch auf eine Schüssel, gieße die Soße noch einmal darüber und gib es zur Tafel.

641. Rindfleisch, blaueschirt es.

Schneide Speck klein Fingerdick, walle ihn im Salze und gestoßenen Gewürz, ziehe ihn dort und da durch ein Geschneidschwanzel, und salze das Fleisch, belege eine Keim mit Speck, und lege das Fleisch darauf; Kudelkraut, Lorbeerblätter, ein Zwiebelhappel, zwei Zeherl Knoblauch, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, einige Gewürznägelein, Pfeffer und Ingber daran, schütte darüber drei gleiche Theile Essig, Wasser und Wein, daß es aber nicht gar über das Fleisch geht, darauf decke es zu, siede es weich, hernach lege es auf eine Schüssel heraus, lasse die Soße braun eingehen, staube etwas Mehl daran, daß es aber nicht zu dünn wird; rühre es um, und seihe es, wenn es gut gesotten ist, durch ein Sieb über das Fleisch, lege länglicht geschnittene Zitronenschale daran, und lasse es noch einmal auf-sieden.

642. Rindfleisch mit Erdäpfeln.

Nimm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du es anrichtest, lege es in eine Keim, gib etwas Speck Schinken, Petersilie, gelbe Rüben, Kalbfleisch, einige Körndel Pfeffer, Muskatblüthe und Salz darann, gib zwei Schöpflöffel voll in Rindsuppe darauf, setze es auf ein Kohlenfeuer, und lasse es in der Presse dünsten, gib aber acht daß sich das Fleisch nicht anlegt; wenn die Presse eingegangen ist, so gib wieder einen Löffel voll Rindsuppe darauf, damit es im Saft bleibt, die Erd-

äpfel siede und wuge sie sauber, hernach lege ein Stück Butter in eine Keim, und lasse sie zergehen; gib einen Kochlöffel voll Mehl hinein, und lasse es gelb werden; hernach lege die Erdäpfel hinein, und lasse sie etwas dünsten, gib ein wenig von der Fleischsuppe und Press hinein und lasse es kochen; hernach lege die Erdäpfel auf eine Schüssel, lege das Rindfleisch darauf, und gib von der Presse eine Soße darüber.

643. Rindfleisch auf holländische Art.

Salze ein Schwanzel, reibe es mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Kudelkraut, Zwiebel, etliche Beherl Knoblauch, Bertram, Basilienkraut und Pimpinell (alles länglicht geschnitten) Wacholderbeeren und allerlei Gewürz gut ein, lege es in ein Geschirr, schütte gesalzenes Wasser darauf, daß es aber nicht über das Fleisch gehet, und beschwere es, lasse es eine Zeit liegen, hernach kannst es kochen und statt dem Rindfleisch geben. Du kannst es auch auf folgende Art dünsten: belege eine Keim mit Speck und Schinken, gib das Fleisch darauf, gieße drei gleiche Theile Essig, Wasser und Wein darein, daß es über das Fleisch gehet, lege Petersilienwurzeln, gelbe Rüben und ein Zwiebelhappel dazu, dünste es auf der Gluth weich; hernach lege es heraus, schütte die Soße bis auf ein wenig herunter, das Grüne und der Speck muß in der Keim bleiben, lasse ihn braun eingehen, staube zwei Kochlöffel voll Mehl daran, und dünste es, alsdann schütte die heruntergegossene Soße darüber, schöpfe das Fett ab; wird die Soße zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, lasse es gut kochen, dann seibe es durch ein Sieb in eine andere Keim, thue das Fleisch darein; siede es, lege Zitronenschale und Kapern daran, wem es beliebt auch Rahm, lasse es noch ein wenig aufkochen, alsdann gib es zur Tafel.

644. Rindfleisch, genannt Ruffsteinfleisch.

Nimm drei Viertel-Pfund Rindfleisch, wovon die rindereu Kostbratet gebackt werden, von diesem Fleische

schneide die Knochen weg, schneide handbreite Schnitzeln, in der Dicke wie die dünnen Rostbraten, klopfe sie ein wenig, besäe sie mit Salz, Pfeffer, neuem Gewürze, aber ganz wenig, nimm eine Kein, lege eine Hoppel geschnittene Zwiebeln darein, eine gelbe Rübe, eine kleine Petersilienwurzel blattweis geschnitten, einen Stamm Buri, ein Lorbeerblatt, ein wenig Kudelkraut, Zitronenschale, zwei Loth Kaiserfleisch, lege das Fleisch in die Kein hinein, schütte ein großes Seitel Essig und drei Viertelseitel Wasser darauf, die Soße muß über das Fleisch gehen; setze es auf die Gluth und lasse es sieden, bis es völlig eingesotten hat; wenn das Fleisch etwa zu weich würde, so lege es früher heraus und lasse die Soße allein sieden, es muß völliges Fett ziehen, und alles stark goldgelb seyn, nach diesem staube einen Löffel voll Mehl darauf, lasse es noch ein wenig anlaufen, vier Löffel voll guten Milchrahm dazu, lasse ihn auch ein wenig anlaufen, dann schütte Suppe darauf, und lasse es gut sieden, alsdann seihe die Soße durch ein Sieb, schütte sie über das Fleisch und lasse es noch ein wenig sieden, so ist es fertig.

#### 645. Rindfleisch auf moskowitische Art.

Das Rindfleisch muß vom Bruchstücke seyn, setze es in einen Kessel so klein als es seyn kann, wo das Stück hineingeht, zum Feuer, lasse es sieden, bis es anfängt weich zu werden, gib Wurzeln und was dazu gehört darein; auch drei ganze Zwiebeln mit Nagelein, Muskatblüthe, Lorbeerblätter; setze es auf einen Dreifuß, gib Gluth darunter, schütte drei Seitel Rahm daran, von der Suppe darfst du nichts nehmen und auch nichts dazu schütten, lasse es nachdem einsieden, daß von der Suppe und dem Rahme nicht gar drei Finger hoch von dem Boden bleibt; wenn es Zeit ist, das Fleisch zu der Tafel zu geben, so richte es an, garnire es mit Petersilie auf der Schüssel.

646. Rindfleisch auf wälſche Art.

Schneide von einem Stücke Schwanz oder Lungenbraten dünne Schnitzel, klopfe ſolche wohl und ſalze ſie, dann gib in eine Kasserole Butter, geſchnittene Charlotten, Rockenbohlkraut, Zitronenſchalen und die Schnitzel, dann braune Semmelbroſen, Muſkatblüthe, Nägelein, Ingber, Pfeffer und Zimmt, alles klein geſtoßen und das andere fein geſchnitten, ſchmiere eine Rein oder Kasserole mit Butter, und lege eine Lage von den Schnitzeln und wieder eine von den Kräutern, Gewürzen, Semmelbroſen u. ſ. f., hernach einen halben Schöpflöſſel voll Wein und ſo viel Eſſig darauf, daß Uebrige Rindſuppe und verpappe es mit Teig, gib oben und unten Gluht, und laſſe es langſam ſieden, biß ſie weich ſind, ſo ſtürze die Kasserole auf eine Schüſſel und richte ſie an, daß Fett ſo das Fleisch gibt, weggeſeht, ſodann gib eine Soße mit Milchrahm, Kapern und Zitronenſaft darüber.

647. Rindfleisch, Stafadie genannt.

Nimm ein ſchönes Stück Rindfleisch vom Scherzel, klopfe ſelbes mit dem Holze gut ab. Nimm Sardellen, Rockenbohl und Kudelkraut, hacke es klein. Schneide in das Fleisch Löcher hinein, ſtecke ſelbes ſtückweis hinein, gib es in eine Rein oder Kasserole, ein Paar Stücke Speck, einen Schinken, vier Happel Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, eine ganze Zitrone blattweiße geſchnitten, gewürzt nach Belieben, vier Schnitten gebähtes Brot, lege alles in eine Rein, lege das Fleisch darauf; ſchütte eine halbe Maß rothen Wein und ein Seitel Eſſig darauf, decke es gut zu, daß kein Dunst davon kommt; verpappe die Rein mit einem ſchwarzen Zeige gut, ſtelle es auf eine Gluht, laſſe es recht dünſten, aber ganz langſam bei ſechs Stunden. Nimm nach dieſem das Fleisch heraus, ſchlage die Soße durch ein Sieb, laſſe es noch einmal dünſten, gib es anſtatt dem Rindfleiſche.

648. Stafadie auf wälſche Art.

Nimm einen ganzen kälbernen Schlegel oder das dicke Stück von demſelben, oder nimm ein hinteres lammernes Biegel und ein mürbes Stück Rindfleisch, beſprenge es mit Salz, hernach ſchneide von einem dicken Specke ſo lange Schnitzel, daß man ihn durch das ganze Stück ziehen kann; ſchneide viel grüne Peterſilie und Knoblauch, hacke auch Speck, lege ihn in eine Keim, das Rindfleisch dazu, lege obenauf wieder von einem gehackten Specke, gieße ein wenig Wein dazu, laſſe es gemach ausdünſten, daß es eine kurze Suppe bekommt; du kannſt es ſo laſſen, oder ein wenig Milchrahm darunter nehmen; dann darſt du es nicht mehr ſieden laſſen, den Raum muß man dabei nicht ſehen; hernach muß mit dem lang geſchnittenen Specke das kälberne Stück oder lammernne Biegel in der Mitte durch und durch gezogen werden; thue auf die Lezt geſchnittene Zitronenſchale darauf.

**Vierte Abtheilung.**

Brühen und Soßen zum Rindfleische und Braten.

649. Artichoſenſoße.

Mache eine weiße Soße, gib eine fein geſchnittene Peterſilie dazu. Die Artichoſen müſſen auch in vielem Waſſer mit Salz geſotten, hernach ſauber gepuht, ohne Waſſer auf die Schüſſel gerichtet und Soße darüber gegeben werden.

650. Artoffelbrühe.

Koche die Artoffeln und puze ſie rein ab, dann thue dieſelben nebt etlichen Zitronenſchalen in die Rindſuppe, und laſſe es zuſammen mit etwas Muſkatblätche kochen; endlich ſprudle die Brühe mit ein Paar Eierdottern ab.

651. Auſterſoße.

Nimm ausgeleiſete Auſtern ſammt der Suppe, lege

ein gutes Stück Butter daran, auch Pfeffer, Muskatblüthe, Zitronensaft, setze es auf eine Gluh, lasse es ein wenig sieden und gib es alsdann über das Gebratene.

652. Braune allgemeine Brüh.

Schneide eine Zwiebel fein, oder besser zu sagen, in dünne Blättel, und gib ihn in eine Keindel mit ein wenig Butter oder Fett: setze das Keindel auf eine Gluh, und lasse die Zwiebeln anziehen. Wenn sie nun angezogen haben, so gib einen Löffel voll Mehl dazu und lasse sie schön gelb werden. Fülle es hernach mit Fleischsuppe an und lege ein wenig Kudelkraut, Basilikum und ein halbes Lorbeerblatt dazu; lasse die Brüh wohl verkochen und schäume sie ab. Wenn sie verkocht hat, daß sie nicht von Mehl riecht, so seihe sie durch ein Haarsieb.

653. Citronenbrüh.

Nimm Rindsuppe, gieße ein wenig Wein darein, lasse es einen Sud machen, drücke Zitronensaft darein und thue länglicht geschnittene Zitronenschale und Zucker daran; lasse es noch einen Sud machen und gieße es über was für einen Braten du willst. Oder: Nimm vier Eierdotter, ein wenig Mehl, ein Stück Butter, den Saft und die abgeriebenen Schalen von zwei bis drei Zitronen, dieses wird in einer Kasserole wohl durchgetrieben und halb Wasser und halb Wein zu einer dicken Soße abgerührt. Die Säure mit etwas Zucker gemildert, oder, wenn es von dem Zitronensaft noch nicht sauer genug geworden ist, kannst du noch Weinessig dazu geben.

654. Dürre Krensoße.

Nimm den Kren, wenn er am besten ist, puße ihn sauber, lege ihn auf die Dürre, und wenn er ganz dürr ist, so stoße ihn zu Pulver und bewahre ihn in einer Schachtel auf, treibe mit diesem Pulver Essig ab, lege

Butter daran, lasse es sieden und gieße es über das  
Kindfleisch.

655. Gelbe Rübensoße.

Die gelben Rüben müssen gepuht, rundblättrig  
geschnitten werden; thue sie in einen Topf und gieße  
gute Rindsuppe darauf, schneide viel grüne Peterilie  
dazu, lasse es sieden, würze sie und brenne sie mit Mehl  
ein, lege Butter dazu und gib es zum Kindfleisch.  
Oder: Bereite gelbe Rüben oder Scheerrüben, diese ge-  
schabt und länglicht geschnitten, siede sie in einer guten  
Rindsuppe, brenne sie mit guter Zwiebeleindrenne ein,  
und nimm schwarzes Brot in der rechten Dicke darunter  
und würze es gut. Richte das Kindfleisch auf eine Schüssel  
und gib die Soße zu selbem.

656. Hollisofß.

Nimm eine große Kasserole, belege sie unten mit  
spanischer Zwiebel, blattweis geschnitten, lege etwas  
wenig Mark oder Fett darauf, lege geschnittenes Kind-  
fleisch und zwei oder drei Stücke Kalbfleisch darein.  
Schinken oder Peterilienwurzeln, Sellerie und gelbe  
Rüben, lasse es auf der Gluht langsam eingehen, daß  
er sich stark bräunt, hernach gieße gute Rindsuppe dar-  
auf, und lasse es kochen, eine, zwei oder drei Stunden  
damit sie gut auskochen; dann nimm Mehl, rühre es  
mit kalter Suppe ganz dünn ab und gib es in die  
Suppe, ist sie zu wenig braun, so mußt du dir mit  
gebranntem Zucker helfen, und lasse es eine halbe Stunde  
mit einander kochen, hernach seihe es ab, davon kannst  
du alle braune Sosen machen; gib einer jeden ihren  
Geruch, wie sie es verlangt.

657. Grüner Kren.

Nimm grüne Zwiebel und Peterilie, schneide es  
recht klein und thue darauf ein wenig überbackten Kren  
und Schnittling recht viel, röste es hernach unter das  
Grüne und gieße eine gute fette Rindsuppe darauf;  
würze es und lasse es zwei Stunden gemach sieden; du

Kannst immer nachgießen, daß es aber nicht zu dick oder zu dünn wird, wenn du es zum Rindfleische willst anrichten, so lege noch Butter dazu, dann ist es gut.

658. Hetschepetschpfeffer über Rückbratel von Reh oder Zimmer.

Nimm in ein Reindel ein wenig Schmalz, darnach du viel machen willst, lasse es heiß werden, thue geriebene Semmelbrosen darein und lasse es anlausen; hernach schütte ein wenig Wein darein, lasse es aufsieden, und gib von einer eingemachten Salse darein, richte es durch einander, daß es in der Dicke wie ein Weichselpfeffer wird, schneide Zitronenschale länglicht daran, auch Zimmt, stupse ihn, so ist er recht. Du kannst ihn auch zuckern nach deinem Belieben, und wenn die Rückbratel gebraten oder gedünstet sind, so lege sie auf eine Schüssel, gieße den Pfeffer darüber und lasse es noch einen Sud aufthun.

659. Kapernsoße.

Mache eine gelbliche Einbrenne, schütte eine Suppe daran, thue Kapern dazu, säure und salze sie, thue auch ein Paar Löffel voll Milchrahm daran, lasse es aufsieden. Oder: rühre einen halben Löffel voll Milchrahm und das Gelbe von zwei Eiern mit einem guten Stücke wohl ausgewaschener Butter recht durcheinander, so, daß die Soße davon etwas dick werde; thue noch gestoßene Muskatblüthe, ein Lorbeerblatt, länglicht geschnittene Zitronenschalen dazu, und menge es ebenfalls darunter; dann kommt noch Zucker, ein guter Theil Kapern und Bouillon daran. Dieses alles setze auf Kohlenfeuer, lasse es unter beständigem Umrühren dick werden. Diese Soße kann zu Braten und zu Fischen genommen werden.

660. Knoblauchbrühe.

Mache ein gutes Panadel von Semmeln und Rindsuppe, hacke grünen Knoblauch sammt dem Grünen und allem klein, rühre es darunter, salze es, lege ein Stück

Butter und eine Safranblüthe hinein, lasse es kochen. Oder: Nimm einen guten Theil Knoblauch, hacke ihn klein, röste ihn im Schmalze, aber nur so viel, daß er anläuft, nicht aber braun wird, thue ihn mit den in Butter gerösteten Semmelbrofen in ein Reindel, gieße eine fette Rindsuppe daran und ein wenig Essig, daß es aber nicht zu sauer wird, würze es und lasse es zwei Stunden ganz gemach kochen, bevor du sie zum Rindfleisch gibst, so thue ein Stückchen Butter daran, lasse aber die Suppe nicht zu dick werden.

661. Kohl und gelbe Rübensoße.

Nimm Kohl und gelbe Rüben, überbrenne jedes besonders, hernach koch es untereinander, wie du sonst einen Kohl kochst, doch vorher muß er wohl in Butter dämpfen, dann gib es zum Rindfleisch.

662. Krebssoße.

Koch fünfzehn Krebse in Wasser und Salz ab, alsdann löse sie aus, mache von den Schalen eine Krebsbutter, schlage es durch ein Sieb und schütte Rindsuppe daran, drücke Zitronensaft hinein, nimm auch etwas Muskatblüthe daran, brenne sie ein und lasse sie noch ein wenig kochen.

663. Kren mit Fleischbrühe.

Den Kren schabe sauber, reibe ihn auf einem Reibeisen. Wenn du so viel, als du brauchst, gerieben hast, so reibe alsdann auch hartes weißes Brot auf dem nämlichen Reibeisen, damit dadurch zugleich dasjenige sich abledigt, was vom Kren im Reibeisen noch hängen geblieben ist. Thue ihn sammt dem geriebenen Brote in einen Topf mit Fleischsuppe, Butter und Muskatnuß, viel oder wenig, je nachdem du von Kren viel oder wenig genommen hast. Lasse ihn eine Viertelstunde kochen.

664. Kren mit Milch.

Schabe und reibe diesen auch eben so, wie den vorher beschriebenen, und etwas weißes Brot dazu. Dieses Geriebene wird in einen Topf oder Pfanne mit

Falter Milch, einem Löffel voll Mehl und einer kleinen Hand voll zart gestoßene Mandeln zuerst umgerührt, darnach siedende Milch so viel daran gegossen, bis er so dick ist, als man ihn haben will, Zucker wird nach Belieben daran gethan, und lasse es eine Viertelstunde unter beständigem Umrühren aufkochen; beim Anrichten wird ein wenig Zimmt oder gestoßene Muskatblüthe darauf gestreut.

665. Kranawetbeersosse.

Nimm eine Rindsuppe, mache sie mit Essig etwas säuerlich, würze sie und thue Butter dazu, stoße eine halbe Hand voll Kranawetbeeren und drücke ein wenig Zitronensaft darunter; lasse es sieden, hernach richte sie über das Gebratene an.

666. Limoniesosse.

Nimm von einer Zitrone die Schalen, schneide sie länglicht, wie die geschnittenen Nudeln, röste Semmelbrosen und gieße Wein darauf, lasse es sieden, gieße hernach Rindsuppe dazu, gib die Zitronenschale sammt dem Saft, würze es mit Pfeffer und Muskatblüthe, grüner Petersilienwurzel, schneide sie klein gewürfelt; nimm auch klein gewürfelte grüne Petersilie darunter, lasse alles unter einander lange sieden, lege Butter daran, einen Löffel voll Milchrahm und gib es zum Rindfleisch.

667. Lungenbratensosse.

Nimm einen Lungenbraten, schneide ihn gewürfelt, thue das Abgeschöpste in eine Keim, lasse es heiß werden, thue den Lungenbraten hinein, schneide eine Behe Knoblauch klein daran, lasse es verdünsten; alsdann streue Semmelbrosen darüber, lasse es wieder ausdünsten, schütte Rindsuppe daran, salze und säure sie, lasse sie gut sieden, so ist sie fertig; du kannst sie auch würzen und Zitronenschale daran legen.

668. Mandelbrühe.

Nimm ein Paar Löffel voll Mundmehl, rühre es

recht klar mit Milch ab, nimm eine Hand voll geschälte Mandeln, stoße sie klein, thue auch ein Stückchen Zucker darunter, schabe einen guten Kren, thue ihn darein, schütte Rindsuppe daran, bis er dünn genug ist, lasse ihn gut sieden; wenn du ihn anrichtest, so lege ein Stück Butter daran. Oder: Nimm drei Loth abgezogene Mandeln in einen Mörser, stoße sie recht fein, ein fingerlanges Stück Kren, reibe ihn, nimm ein Stück Butter; und stoße es recht fein durcheinander ab, hernach thue es in einen Topf, einen Kochlöffel voll Mehl darauf, nimm ein Seitel Milch und rühre den Kren gut durcheinander ab, setze den Topf zu einer Gluth, lasse es sieden und zuckere es, was recht ist.

669. Marksoße.

Schneide von Hausbrot ganz dünn und klein auf, nimm großes Mark, puße es sauber und schneide es ganz dünnblättrig, alsdann lege es auf die Schnittel und würze es; es muß alles in eine Schüssel gerichtet werden, lege Butter dazu und gieße hernach eine siedende Rindsuppe darüber, lasse es auf der Gluth sieden, sodann streue Zitronenschale darauf und richte es über das Gebratene an.

670. Margerantenkernensoße.

Nimm Margerantenkerne in ein Reindel, und gieße Rindsuppe, Essig und Wein darauf, würze es und lasse es sieden, brenne es ganz dünne ein; du kannst es auch säuerlich oder süß machen; lege Butter dazu und richte es über das Gebratene.

671. Muschelsöße, falsche.

Wasche zwei oder drei Sardellen sauber aus und hacke sie klein mit etwas Zwiebeln oder Knoblauch, thue es zusammen in ein Reindel, gieße Wein und Rindsuppe daran, würze und salze es und lasse es sieden, thue auch grüne Petersilie daran. Bevor du sie zum Rindfleisch geben willst, so lege Butter und gewürfelte Zitronenschale darein.

**Nägeleinsuppe über ein Gebratenes.**

Brenne eine gute Rindsuppe ein, und würze sie mit Muskatblüthe und Nägelein, daß sie davon einen guten Geschmack bekommt, mache es von Essig säuerlich, thue geschnittene Zitronenschale und Butter darein, lasse es also sieden und richte es über das Gebratene an.

**673. Ordinaire Kren.**

Erstlich reibe eine große Wurzel Kren, gib sie in ein halbes Seiteltöpfchen, gieße einen halben Schöpf-  
löffel voll recht gute Rindsuppe darauf, vier Eßlöffel voll abgeschöpftes Fett, salze es, was recht ist, setze ihn zu einer warmen Asche, bis es Zeit ist anzurichten.

**674. Paradiesäpfelsoße.**

Dünste Paradiesäpfel in Butter, bis sie versotten sind, dann treibe sie mit Rindsuppe durch ein Sieb, pfarze Semmelbrosen, lege sie in die Soße, daß sie dick wird, zuckere sie und richte sie zum Rindfleische in eine Schale. Oder: Lasse ein Stückchen Butter heiß werden und in selbe ein wenig Mehl anlaufen, dann gib etwas Zucker darein, lasse es schön braun werden, hernach thue die Paradiesäpfel hinein und lasse sie gut dünsten, säure sie mit etwas Essig, gib Rindsuppe darein und würze es; lasse es nochmals gut versieden, hernach feibe sie durch ein Sieb. Diese Soße ist auch gut zum Schöpf-  
fleische.

**675. Pasterialwurzel suppe.**

Nimm Pasterialwurzel, schabe und schneide sie gewürfelt, wie die Semmelbrosen, siede sie also in einer Rindsuppe, daß sie weich genug sind, überbrenne Krebse, so viel du vonnöthen hast, löse von solchen die Schwänze aus und schneide sie auch gewürfelt, nimm die Schalen von den Krebsen, geröstete Semmelschnittel und süße Butter, stoße sie in einem Mörser, und treibe es mit der Suppe durch, wo die Wurzeln darin gesotten haben, alsdann nimm Zitronen, schneide die Schale davon, dann schneide sie ganz dünnblättrig, doch daß sie nicht

gerissen werden, thue die Kerne sauber heraus, dann nimm grüne Petersilie, mache auf die Pasterialwurzel Limonie und Krebsse, und thue es in die vorbeschriebene durchgetriebene Suppe; würze es es wohl, lege Butter dazu und lasse es ein wenig aufkochen; dann richte solche Suppe über ein Rind- oder anderes Fleisch, und gib es auf die Tafel.

676. Petersilie soße.

Nimm Petersiliawurzel, puge sie sauber, und schneide sie dünnblättrig, röste auch Semmelbrosen; schneide auch Petersilie klein, thue es zusammen in ein Reindel, gieße eine gute Rindsuppe dazu, lasse sie kochen, würze es, und bevor du es zum Rindfleisch gibst, so thue Butter und Milchrahm dazu. Oder: Nimm eine Hand voll grüne Petersilie, Bertram und eine halbe weiße Zwiebelhappel, schäle es und hacke alles recht klein zusammen, gib es in eine Schale, gieße Essig und Provenzeröl darauf, salze und würze es, und gib es zum Fleische.

677. Pori- (Buri-) Soße.

Nimm vier Stämme Pori, schneide sie fein länglicht wie Nudeln, lasse Fett oder Butter heiß werden, gib den Pori darein, lasse ihn stark goldgelb anlaufen, hernach gib ein wenig Mehl daran, lasse es noch ein wenig anlaufen; schütte Suppe oder Schüh daran, drei Löffel voll gute Milchrahm, und salze es ein wenig.

678. Sardellen soße.

Nimm Butter, mache eine braune Einbrenne, schneide Zwiebeln klein, lasse sie anlaufen, schneide Petersiliawurzeln länglicht, und hacke die Sardellen klein, lasse alles in der Einbrenne rösten, und streue Semmelbrosen daran, hernach schütte eine Rindsuppe daran, rühre es gut ab, säure und salze es.

279. Sauerampfer soße.

Mache eine braune Einbrenne, nimm Sauerampfer, zupfe sie vom Stengel ab, thue sie in die Einbrenne,

lasse ihn anlaufen, schütte Rindsuppe daran, säurere sie mit Essig, salze sie, thue ein Paar Löffel voll Milchrahm daran, lasse es aufkochen.

680. Champian- (Champignons-) Soße.

Koche rein gepuzte Champignons und schneide sie länglicht, mache eine braune Einbrenne, gieße etwas heißen Wein darauf, gib die geschnittenen Champignons darein, wie auch Zitronenschalen, salze es und lasse es aufkochen.

681. Schnittlingbrühe.

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

682. Soße, blanschirte.

Nimm ein wenig Butter, etwas Mehl, Milchrahm, Zitronenschalen, Gewürz, ein wenig Wasser, klein geschnittene Petersilie oder Schierling, salze es und lasse diese Soße aufkochen; es muß beständig aufgegossen werden, du kannst Austern, Kartoffeln, Kapern, gewürfelten Spargel dazu nehmen. Diese Soße kannst du zu verschiedenen Fleischspeisen, auch Fischen geben.

683. Soße über Braten.

Lasse in einem Mandel Schmalz heiß werden, und wieder abkühlen, gieße Rosen- oder sonst riechenden Essig darüber, thue Zimmt und Nägelein daran, ein wenig Rosmarin, und gieße es über den Braten. Oder: Lasse Schmalz heiß werden, röste ein wenig geriebene Semmeln darein, schütte Wein, Wasser und Zitronensaft oder Nägelein dazu, überbrenne Zitronenschalen, nachdem du es gezuckert und gewürzt, thue es auch dazu, lasse es untereinander kochen, thue ein wenig Butter daran, so ist es recht. Oder: Nimm eine frische Zitrone, stopfe sie mit einer großen Nadel eine Stunde lang, hernach lasse ihn eine Stunde lang in frischem Wasser liegen, nimm ihn heraus, walle ihn in der Hand hin und her,

schneide ihn zu kleinen Stücken, thue die Kerne weg, laß ihn in einer Rindsuppe kochen, thue Butter daran; diese Suppe kannst du über alle gebratene Sachen gebrauchen, auch wenn von Braten was überbleibt, so ist es eine gute Suppe dazu.

684. Soße über einen schdysenen Schlegel.  
Wenn der Schlegel gebraten wird, so gib ihn in eine Bratpfanne, nimm Essig, Suppe, Butter und Milchrahm, begieße den Schlegel damit, wenn er halb gebraten ist, so nimm frische eingemachte Gurken, schneide sie blättrich, wenn sie aber frisch sind, so müssen sie geschält werden, lege sie in die Bratpfanne, laß es also kochen, und wenn der Schlegel angerichtet wird, so gieße die Suppe darüber; du kannst es auch seihen, wie es dir beliebt.

#### 685. Spanische Soße.

Nimm ein Kalbfleisch, von Hühnern die Mägen und Leber, ein gutes Stück Rindfleisch, schneide Schunken, etwas Champignon, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, und laß es in Butter anlaufen; hernach nimm eine recht gute Rindsuppe, gieße sie darauf, laß es unter einander anderthalb Stunde kochen, nimm in einen saubern reinen Topf eine gute Hand voll weißes Mundmehl, nimm eine gute kalte Suppe, rühre das Mehl damit ab, damit das Mehl nicht knopperlicht wird, wie zu einem Rindskoch, rühre es in die Suppe, und laß es eine Stunde kochen, so kannst du diese Soße zu allen Speisen nehmen.

#### 686. Specksoße.

Nimm Semmelschnitten, backe sie aus dem Schmalze, hernach hacke sie klein; dann schneide guten Speck klein gewürfelt, und überhacke solchen ein wenig, schneide eine Zwiebel ganz klein, nimm klein geschnittene grüne Petersilie, thue alles zusammen in ein Reindel, gieße Rindsuppe daran und ein wenig Essig, daß es säuerlich wird, würze es, und laß es kochen; thue auch But-

ter daran, gieße es über das Rindfleisch, schneide von Speck dünne Schnitzel, brenne es auf dem Roste gelblich, und lege obenauf das Fleisch.

687. Gurkensoße.

Nimm beiläufig sieben Gurken, schäle und schneide sie ein, salze sie gut, und lasse sie eine Weile im Salze liegen, gib in ein Reindel eine Fette, laß sie heiß werden, gib zwei Löffel voll Mehl darein, laß es ein wenig gelblich werden, einen guten Theil spanischen Zwiebel klein geschnitten, grüne Petersilie auch klein geschnitten, gib es in die Einbrenn, und laß es ein wenig anlaufen, gib zwei Löffel voll Milchrahm daran, und laß es noch ein wenig anlaufen, hernach drücke die Gurken gut aus, und gib sie in die Einbrenn hinein, Pfeffer, Muskatblüthe, neues Gewürz, von jedem etwas, und laß die Gurken eine gute Weile abdünsten, daß sie den Geruch verlieren, nach diesem gib einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, ein wenig Essig, und laß es gut sieden, bis sie schön dick werden.

688. WeinsöÙe.

Nimm ein halbes Seitel weißen Wein, mische ihn mit eben so vielem Wasser, und setze ihn zum Feuer. Hernach thue ein Stück Citronenschalen, abgeriebenen Zucker und etliche Citronenscheiben, auch wohl etwas Butter hinzu, und treibe die Brühe mit Eierdotter gut ab, oder knete ausgewaschene Butter, und das Gelbe von drei oder vier Eiern durcheinander, gib Citronenschalen, gewaschene und wohlverlesene Korinthen, etwas Muskatblüthe und ein wenig Zucker hinzu, dann rühre es mit dem Weine ab, wozu du etwas Weinessig gießen kannst.

689. Wälsche SoÙe.

Nimm Körbelkraut, Brunnenkress und Sauerampfen, von jedem eine Hand voll, wasche es sauber aus, und hacke es klein zusammen, gib es in die Anrichtschale,

gieße Essig und Provenzeröhl darauf, salze und pfeffere es, und gib sie auf die Tafel.

690. Wildpretbeize.

Nimm ein halbes Seitel guten Essig und ein halbes Seitel Wasser in eine Pfanne, schneide vier Hoppel Zwiebeln darein, Lorberblätter, Kudelkraut, Limonieschalen, Bertram, Kosmarin, etliche Körner Pfeffer, vier Gewürznelken, etliche Kranawetbeer, dieses alles zusammen in die Pfanne, laß es gut sieden, zieh es über das Wildpret, decke es zu, dann ist es fertig.

691. Wildpretbrühe.

Rege das Wildpret in einen Topf, fülle selben mit gleichen Theilen Essig, Wasser und Wein voll an, salze es, gib Gewürznelken, Pfeffer, neues Gewürz, Zunder, Muskarblüthe, Kranawetbeer, Lorberblätter, Kudelkraut, Zwiebel und ganze Limonieschalen. Den Kopf von einem Wildschweine mache also: löse das untere Bein vom Kopf, das Krandel und den Küffel aus, nimm das Hirn weg, reibe ihn mit Salz und grob gestoßenem Gewürz, lege die Haut übereinander, binde ihn mit Zwirn zusammen, und siede ihn in diesem Absude. NB. Auf diese Art mache das Rothwildpret: als Hasen, Rebhühner, Tauben, Enten und alles was zum Braten gehört, nur nimm Essig allein und Wasser.

692. Wildpretpfeffer.

Nimm zwei dünne Schnitten trockenes Brot, und bähe es, thue es in einen Topf, nimm eine Hand voll gedörnte, Birnspalten, eben so viel Zwetschen und Weichseln, oder eines von den letzten beyden allein, hacke Zwiebel und Aepfel recht klein, röste sie in Smalz, thue sie auch hinein; laß es sieden, bis es weich wird, schlage es durch, thue Pfeffer und Nelfensuppe daran, mache es mit einem Saft oder Zucker süß, so ist es recht; du kannst auch die gerösteten Zwiebeln und Aepfel in das durchgeschlagene thun, und nicht vorher, daß du es mit durchschlagest: es ist auch so gut. Oder: Fange das Blut von

einem, Kapaun oder zwei Hühnern auf, rühre es in Essig wohl ab, daß es nicht zusammen geht, nimm Aepfel und Zwiebel, hacke es klein und röste es in Schmalz, wie auch trockene Semmelbrosen; gieße das Blut daran, auch Wein und Essig, laß es miteinander sieden; schlage es hernach durch, mache es süß mit Zucker, thue Pfeffer und Nelken daran, ein wenig Butter, wenn es etwa nicht fett genug ist, und laß es also aufsieden.

#### 693. Zimmetsoße.

Nimm geröstete Semmelbrosen, und gieße eine gute Rindsuppe daran, ein wenig Essig und Limoniesaft, ein wenig Muskatblüthe, Zimmet, bis die Suppe davon ganz braun wird; der Zimmet muß aber nicht zu klein gestoßen werden; Zucker so viel, daß es säuerlich bleibt; schneide Limonieschalen klein gewürfelt, und laß es einen einzigen Sud machen; lege Butter daran, und gib es sodann zum Rindfleisch.

#### 594. Zwiebelsoße.

Nimm acht oder neun Happel, puge und schneide sie blättricht, hernach nimm einen Löffel voll Fett in eine Reib, und laß es heiß werden, lege ein Stück Zucker darein, und laß ihn schön gelb anlaufen, nachdem werfe die Zwiebel darein, und laß sie dünsten, bis sie schön gelb wird, staube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, laß sie noch ein wenig dünsten; hernach gieße ein wenig Rindsuppe darauf, einen Löffel voll Essig, und laß es gut durcheinander aufsieden.

## Fünfte Abhandlung.

Gemüse oder Zuspeisen an Fast- und Fleischtagen.

#### 695. Antiviesalat, fassirten.

Puge Antiviesalat, so viel du brauchest, siede ihn aber nicht zu weich; hernach nimm ihn heraus, seihe ihn ab, und laß ihn auskühlen; dann schneide ihn in der

Mitte nach der Länge von einander, aber nicht gar durch, hernach mache einen guten Fasch von Kalbfleisch, Hühnerleber, Mark, ein Eingerührtes von drei Eiern, und in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, salze es, rühre es ab, gib etwas Milchrahm dazu, streiche es auf den Salat, und binde es wiederum zusammen. Nimm Fett in eine Keim, und drei Blätter Speck, lege den Salat hinein, decke ihn zu, laß ihn eine halbe Stunde auf der Gluh dünsten, dann richte ihn in eine Schüssel, mache eine gute Buttersoße darüber, gib von der Soße dazu, wo er gedünstet hat, gib es darüber, und laß es noch einmal aufsteden: an Fasttagen werden Fleisch, Fische und Krebschweife genommen, anstatt Mark, Krebsbutter.

696. Antiviesalat, gedünsteter.

Erstlich schneide den Salat von einander, blanchire ihn ab, hernach nimm ein gutes Stück Butter in eine Keim, laß ihn zergehen, nimm einen Löffel voll Mehl darein, laß es schön gelb anlaufen, nach diesem gieße einen Schöpflöffel voll gute Schüh darauf, hernach ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe, salze es was recht ist, alsdann drücke den Salat schön fest aus, lege ihn hinein, gib ein wenig recht fette Rindsuppe darauf, heutle ihn durcheinander, setze ihn auf die Gluh, laß ihn eine Stunde gemach dünsten, und nach diesem richte ihn auf die Schüssel. NB. In die Einbrenn wirf ein wenig Charlotte und Kockenbohl.

697. Artischocken, gefüllte.

Nimm Artischocken, siede sie schön weich und blättrte sie ab, hernach treibe eine Butter ab, schneide geweichte Semmel, den Kern von Artischocken und Krebschweifen zusammen, rühre es mit der Butter ab, schlage ein Ei daran, Gewürz und Salz dazu, fülle damit eine Artischocke, und lege ein Blatt darauf, gib die gefüllten Artischocken in eine Schüssel, und laß es mit Buttersoße nochmal einen Sud aufthun. Oder: überbrenne schöne Artischocken, aber nicht zu viel, nimm das mitt-

lere Herz heraus, daß es oben ganz bleibt, puzē das Rauhe davon sauber, hernach schneide vom inwendigen Kern ein wenig heraus, überbrenne Krebsē, und auch ein Paar Brüstel, und hacke jedes besonders; treibe ein schönes Mark ab, und rühre die Krebsē darein, hernach die Brüsteln und auch den Kern. Schneide wiederum das Mark klein gewürfelt, würze es, nim̄ auch ein wenig Milchrahm und geweichte Semmel, hacke alles untereinander, und auch etliche Mandeln darunter, mache es hernach mit Eiern an, daß die Fülle aber nicht zu dünn ist, fülle also die Artischoken damit ein, und richte das herunter geschnittene Herz darauf, binde es zusammen nim̄ andere ausgelassene Krebsē, stoße sie mit den gerösteten Semmelstücken und Butter unter einander, gieße ein wenig Rindsuppe dazu, und laß es kochen, treibe es durch ein Sieb, thue es zu den Artischoken, laß es auf der Gluht, bis die Artischoken ausgesotten sind, siedē, dann lege Butter und Gewürz dazu, und gib es auf die Tafel. Willst du sie aber auf den Fasttage machen, so laß das Mark aus, sonst mache es wie beschrieben, demnach kannst du es mit gebratenen Hühnern oder mit was anderm, so du nehmen willst, reguliren, wie nach Fasten-Manier.

698. Artischoken auf dem Roste.

Wenn die Artischoken nicht gar gelind gesotten sind, so puzē sie sauber. Schneide dann etliche Charlotten mit Petersilie und ein Paar kleine Zeherl Knoblauch fein, streue es in die Artischoken, wie auch Salz und Pfeffer, gieße Provenzeröhl oder frische Butter hinein, lege sie auf den Rost und lasse sie braten. Zulezt wenn du sie anrichtest, drücke Limoniesaft darüber.

699. Artischoken mit grünen Erbsen.

Siede die Artischoken im Salzwasser ab, hernach puzē das Inwendige sauber heraus, thue ein Stück Butter darein und ein wenig Muskatblüthe, nach diesem setze ein Stück Butter in eine Rein auf, laß ihn zerger-

hen, schütte die Erbsen darein, und lasse sie ein wenig dünsten, nachdem staube einen Kochlöffel voll Mehl darauf; lasse es noch ein wenig dünsten und gieße etwas Suppe darein; gib Muskatblüthe, Zucker und gehackte Petersilie hinein, decke die Erbsen zu, und lasse sie dünsten bis sie schön weich werden; alsdann setze die Artischocken darein, und lasse sie noch einen Aufsud thun, so sind sie fertig. Oder: Dünste die grünen Erbsen wie oben gemeldet worden, bestaube sie mit Mehl u. s. w. lasse alles gut verkochen; unterdessen schneide die Artischocken oben gleich, puze unten die kleinen Blätter weg, und lege sie in ein siedendes Wasser, koche sie weich, kühle sie ab, wasche sie aus, lege sie in die grünen Erbsen, und lasse es noch einmal aufsieden.

700. Artischocken mit Zitronensaft.

Siede die Artischocken im Salzwasser, löse die Kerne schön heraus, puze sie sauber, und lege sie in ein frisches Wasser, daß sie schön weiß bleiben, hernach nimm ein Stück Butter in eine Keir und lasse sie zergehen; gib einen Löffel voll Mehl darein, lasse es ein wenig anlaufen, gieße etwas Rindsuppe darauf, lege die Artischockenkerne darein, säuere es mit Zitronensaft, gib ein wenig Muskatblüthe dazu, salze es, und lasse es noch einen Aufsud thun.

701. Erbsen, gelbe, auf böhmische Art.

Nimm in ein Halbehäsel ein Seitel schöne Erbsen, setze sie zu, und lasse sie schön gemacht sieden, decke sie zu, und balge sie ab; wenn sie weich gesotten sind, salze sie, decke sie wieder zu und lasse sie stehen, wenn es Zeit zum Anrichten ist, so schmiere eine Schüssel mit Butter, schütte die Erbsen darauf, bestecke sie mit gepörrter Semmel, brenne sie mit Zwiebeln ab, setze sie ein wenig auf die Gluth, und lasse sie dünsten.

702. Erbsen, grün gedünstete.

Nimm Butter in eine Keir, gib die Erbsen darein, und lasse sie dünsten; hernach nimm in eine Pfanne ein

wenig Butter, und zwei Löffel voll Mehl, röste es gelblich, schneide ein wenig Petersilie klein, lasse sie anlaufen oder röste sie, und gib sie unter die Erbsen, salze es, gib Pfeffer, Muskatblüthe und ein Stück Zucker daran, und lasse es noch ein wenig dünsten; alsdann schütte gute Erbsenbrühe oder Petersilienwasser darauf, und lasse es noch einmal auffieden.

703. Erbsen, grüne, mit Lammfleisch.

Nimm die Brüstel oder Karbonadelstückchen, schneide sie klein, thue sie hernach in ein Geschir mit einem ganzen Zwiebel, ein Stück Butter, Salz und etwas Pfeffer. Hernach lasse das Fleisch dünsten, staube etwas Mehl daran, fülle es mit Fleischbrühe aus, lasse es kochen, und gib die Erbsen auch dazu. Nachdem sie im Wasser gut gesotten haben, so thue ein wenig Zucker und klein geschnittene Petersilie darunter.

704. Erdäpfel.

Die Erdäpfel werden gewaschen, in gesalzenem Wasser gesotten, reinlich geschält, und in Stücke geschnitten, dann lasse Butter in einer Reih heiß werden, röste geschnittenen Zwiebel darein, gib dann die Erdäpfel hinein, salze, pfeffere und dünste sie, bis sie gelb werden; staube etwas Mehl daran, und rühre sie um, gieße eine gute Rindsuppe dazu, und lasse sie damit kochen. Oder: Puz und wasche die Erdäpfel sauber, siede sie in gesalzenem Wasser, schäle sie, und gib sie in einer Schüssel zur Tafel; gib aber in einer Soßschale frische Butter oder Senf dazu.

705. Fisolen, grüne.

Puze Bisolen, schneide sie, und brenne sie im Wasser ab, schneide frischen Schinken blättrig, lege ihn in eine Kasserolle mit einigen Schnitzeln Speck, lege die Bisolen darauf, und lasse sie dämpfen bis sie weich sind; dann gib eine gute Schüh, etwas Wein, Sardellen-Butter, Pfeffer und Muskatblüthe dazu, und lasse sie

auskochen; wenn sie zu dünn sind, kannst du sie mit zwei Eiern legiren, und Schnittling und Petersilie dazu legen. Die Bisolen müssen zwei Stunden vorher im Wasser liegen; oder: schneide erstlich die Bisolen so klein du kannst, und gib sie in einen Hasen der aber nicht zu klein seyn darf; schütte heißes Wasser darauf, salze sie, und lasse sie schön weich sieden; hernach seibe sie durch ein Suppenkieb ab, nimm ein Stück Butter in eine Reih, und lasse sie zergehen; hernach schneide einen Happel spanischen Zwiebel, und einen guten Theil Petersilie recht fein zusammen, hernach gib ein wenig Majoran dazu, thue das Geschnittene alles in die zerlassene Butter, lasse es ein wenig ausdünsten, alsdana schütte die Bisolen darcin, thue ein wenig Pfeffer und Muskatblütze dazu, und lasse es eine Viertelstunde lang gemacht dünsten, nachdem schütte zwei Löffel voll Bertramessig daran, und lasse es noch ein wenig aufsieden.

706. Gemüse auf niederländische Art,

Überbrenne grüne Erbsen und geschnittene gelbe Rüben, auch ausgelöste Krebschweifel, auch ganze Petersilienwurzeln sammt dem Grünen, und einen guten Theil gewürfelt geschnittenen Speck dazu; nur darf er keinen Geschmack haben, gieße eine gute Rindsuppe darauf und lasse es sieden, würze es und brenne es ein; lege beim Anrichten ein Stück Butter daran, und es ist fertig.

707. Gurken zu kochen.

Puze sie sauber, schneide sie zu Stücken, wasche sie sauber auß, nimm eine Reih halb Schmalz und halb Del, röste darin grünen Zwiebel, grüne Petersilie und ein wenig Mehl, gieße hernach halb Wein und halb Wasser daran, würze es, lasse es einen Aufsud thun, lege die Schwämme hinein, und lasse es kochen.

708. Karviol.

Erstlich puze den Karviol sauber, und gib ihn in ein Häfel, hernach drücke ein Stück Butter im Mehl ab,

gib es auch dazu, salze es, und gieße siedendes Wasser darüber; alsdann lasse ihn schön weich sieden, seihe ihn ab, nimm ein Stück Butter in eine Reih, lasse sie zergehen, gib einen halben Löffel voll Mehl darcin, lasse es ein wenig anlaufen; nach diesem gib einen halben Schöpflöffel voll Erbsenwasser darauf, ein wenig Muskatblüthe und Salz, lege den Karviol darcin, lasse ihn noch einen Aufsud thun, und er ist fertig.

709. Kauli, faschirter.

Lassee in einer Reih vier Schnizel Speck, einen halben Hoppel spanischen Zwiebel, und ein Pfund kalbernes Schnizel ein wenig eingehen; dieses schneide alles zusammen, und gib etwas Mark, zwei Zeberl Charlotten und zwei geweichte Semmeln darcin, diesen Faschee stoße recht fein, und gib fünf ganze Eier dazu; salze dieses, und würze es mit ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe. Hernach puze drei schöne Rosen Kauli, siede sie im Salzwasser nicht zu weich, und lasse sie auskühlen; dann belege eine Kasseroll mit Speck, die Seiten werden stark mit Butter geschmiert, und mit dem Faschee daumdiek ausgemacht, lege den Kauli hinein, die Rosen auf den Boden, überstreiche das Kasseroll mit dem übrigen Faschee, und stelle es so in siedendes Wasser, gib obenauf Gluh daß er sich umkehrt, beim Anrichten nimm den Speck davon weg, und gieße Champignonsoße darüber.

710. Kohl, gefüllter, an einem Fasttage.

Nimm Kohl, puze ihn sauber; hierauf thue ihn in einen Weidling, gieße heißes Wasser darauf, drücke ihn aus, lege ihn auf ein Bret und theile die Blätter von einander. Alsdann mache einen Faschee, und fülle den Kohl auf folgende Art: Nimm einen rohen Schill, schneide ihn klein, drücke eine in Milch geweichte Semmel aus, schneidessie darunter, mache ein Eingerührtes, nimm Butter in eine Pfanne, lasse sie zergehen, schlage ein paar Eier in die Butter, setze es auf die Gluh,

lasse alles aufkochen bis es dick wird. Hernach gib es zu dem Schill, thue Muskatblüthe darein, salze es und schneide alles zusammen. Die Krögel müssen aus dem Kohl herausgeschnitten werden, und statt dessen lege den Fisch hinein, die Blätter lege so nahe zusammen daß sie wie eine Staupe aussehen, und binde sie mit Spakat, damit sie den Fische zusammen halten. Nimm Peterfilienwasser, salze es, lege die Kohlstaude darein, lasse sie kochen; hernach nimm Butter in eine Pfanne, lasse sie zergehen, und gib etwas Mehl darein damit es wie eine Einbrenn wird; gib es auf den Kohl, lasse ihn noch einmal kochen, schneide die Kohlstaude von einander und richte es an.

711. Kohl, gefüllter, an einem Fleischtage.

Puze den Kohl, höhle ihn aus, überkochen ihn damit er aber nicht zerfällt; mache einen Fischee, schneide ein halbes Pfund kalberne Schnitzel klein, häute sie aus, nimm zwei in Milch geweichte und ausgedrückte Semmelschwollen, ein Eingerührtes von drei Eiern, überkochen das Ausgehöhlte vom Kohl, überkochen sie, und drücke ihn gut aus. Nimm etwas Mark dazu, schneide alles fein zusammen, salze es, rühre den Fischee mit drei Kochlöffeln voll Milchrahm ab, und fülle den Kohl recht voll an. Nimm in eine Reim etwas Abschöpfett oder Speck, lege zwei Zeherl Knoblauch auf den Kohl, gieße einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, decke ihn zu, und lasse ihn auf der Gluth drei Viertelstunde dünsten. Aldann mache in einer Reim eine gelbliche Einbrenn, nimm die Soße vom gedünsteten Kohl; ist sie zu wenig, so nimm noch Rindsuppe dazu, lasse alles gut versieden, richte den Kohl auf eine Schüssel, gieße die Soße darüber, und lasse es noch einmal aufkochen.

712. Kohl, gefüllter, mit Bratwürsten.

Nimm schönen aber nicht gar zu frischen Kohl; schneide die Krögel heraus überbrenne sie, und mache

daraus eine solche Fülle wie bei dem gefüllten Kohl; alsdann wasche ihn sauber aus, fülle ihn schön zierlich ein, verbinde ihn mit Spakat, und lasse ihn in einer schmackhaften Suppe sieden; richte ihn dann auf einen Teller, schneide den Spakat in der Mitte von einander, zertheile den Kohl in mehrere Stücke, und gib Bratwürste so viel du willst, dazu. Mache dann aus einer Bratwurst zwei Stücke, und lege sie rings herum in den Kohl; siede Schnecken reich, pugze sie sauber, lehre sie im Mehl um, backe sie aus dem Schmalze und lege sie auch darauf; hernach mache eine gute Buttersuppe, würze sie, und lasse sie auf der Gluth langsam sieden; zuletzt lege noch ein Stück Butter dazu; kannst du Krebsbutter haben, so ist es besser, diese lasse dann zergehen und gieße sie darüber.

713. Kohl mit Krebsen gefüllt.

Nimm drei schöne feste Kohlhappel, höhle sie aus, nimm dreißig Krebse, siede sie ab, und löse die Scheren und Schwänzchen aus. Schneide dazu überbrannten Kohl, eingeweichte Semmelschmollen, ein Eingerührtes von zwei Eiern, und rühre alles gut unter einander. Alsdann stoße die Krebschalen und mache Butter damit, von dieser Butter nimm den halben Theil, gib das Gehackte darein, und lasse es ein wenig angehen; wenn es kalt ist, schlage ein Ei daran, salze und würze es; fülle alsdann den Kohl damit, binde ihn mit einem Faden zu, lege ihn in eine Rindsuppe und lasse ihn sieden bis er mürbe wird; dann nimm ihn heraus und lasse ihn auskühlen, schneide ein jedes Happel in vier Theile, gib die andere rothe Butter darauf, und brenne die Rindsuppe, worin der Kohl gesotten hat, schön licht ein, gieße sie auf denselben, decke es zu, lasse es noch einmal sieden und richte es an.

714. Kohl, blauer, mit Kastanien.

Erstlich nimm einen schönen blauen Kohl, schneide die Krözel heraus und mitten von einander, wasche ihn

gut aus; hernach brenne ihn zweimal mit siedendem Wasser ab, wirf ihn in eine Pfanne, und siede ihn wie ein weiches Ei; nach diesem seibe ihn ab, spüle ihn mit frischem Wasser gut ab, und drücke ihn fest aus; nimm Butter in eine Reib, lasse sie zergehen, schneide einen Happel spanische Zwiebel, gib sie in die Butter, und lasse sie ein wenig anlaufen; hernach gib den Kohl darein, salze und pfeffere ihn; nimm dann die Rüdelschaufel und rühre den Kohl gut durcheinander; lasse ihn eine halbe Stunde gut abdünsten, bestaube ihn mit Mehl, gib drei Löffel voll Gänsefett und gebratene Kastanien so viel du willst hinein, und lasse ihn noch eine Weile langsam dünsten.

715. Kohl, blauer, mit Reiß.

Ueberbrenne den Kohl halben Theil, und siede etwas Reiß ganz reblicht; schneide Speck und Mark klein blättrig; lege von beiden die Hälfte in eine Reib; lege den übrigen Speck und das Mark darauf, salze und würze es, streue etwas Mehl darauf, decke es zu, und lasse es dünsten; rühre es einigemal um, doch so, daß der Kohl und Reiß ganz bleibt. Wenn es schön gedünstet, so ziere es mit gebackener Leber, Magen, oder womit es dir beliebt. Auch kannst du gebratene Kastanien darunter nehmen.

716. Kohl, grüner, fasschirter.

Nimm einen grünen aber kleinen Kohl, lasse die Stauden ganz, wasche sie aber sauber aus, blanschire den Kohl ab und gib ihn auf ein Sieb. Den Fasschee dazu mache auf folgende Art: Nimm ein kalbernes Schnitzel, Speck, zwei in Milch geweichte Semmeln, drücke sie gut aus, nimm einen abblanschirten Kohl und schneide ihn recht fein; hernach treibe ein Stück Butter ab, gib den geschnittenen Fasschee hinein, schlage zwei ganze Eier und drei Dotter darein und salze es; nimm hernach den Kohl auf ein Bret, löse die Blauer fein aus einander und gib den Fasschee darauf; dann lege es

wieder mit Blättern zu, formire eine Kohlsaude daraus und lehre sie im Mehle um; hernach nimm eine Rein, bestreiche sie mit Butter, nimm ein wenig Speck, ein Paar Schnitzel Schinken, lege es sammt dem Kohl hinein, und setze es auf eine gelinde Gluht; gib ein wenig Rindsuppe darauf, damit sich der Kohl nicht anlegt, beutle die Rein öfters, und wenn der Kohl weich genug und die Zeit zum Anrichten ist, so gib ihn schön zierlich auf die Schüssel, ziehe das Fett gut herunter, und gib die Soße oben darüber. Auf diese Art faschirt man auch den Endiviensalat.

717. Kohl, grüner, gestürzter.

Nimm einen kleinen grünen Kohl, wasche und pugze ihn sauber, schneide ihn in zwei Theile und blanschire ihn; hernach nimm eine Kasserolle, belege sie mit Speck und Schinken, und gib Salz und Mustatblüthe daran; hernach nimm zwei oder drei Stauden Kohl, und ein Stück Kaiserfleisch, oder lang geschnittene geselchte Schinken, und so fort bis die Kasserolle voll ist; gib aber in die Mitte Speck, und einen Anrichtlöffel voll Schüh, hernach gib unten und oben Gluht, oder setze es in einen Ofen; wenn es Zeit zum Anrichten ist, so stürze den Kohl um, den Speck und das Fett seihe sauber ab, und gib den erstern in ein wenig Golly.

718. Kohlbrocken.

Pugze sie recht rein, setze sie mit Wasser auf, lasse sie damit kochen, gieße das Wasser ab, gieße Fleischbrühe darüber; thue Butter, Semmelbrösel und Mustatblüthe darunter, und lasse sie damit kochen. Du kannst die Soße mit Eierdottern absprudeln, auch eine Krebssoße daran machen.

719. Kohlrüben, geblättert.

Schneide sie schön dünnblättrig, siede sie im Salzwasser ganz weich, nimm in eine Schüssel Butter und Milchrahm, lege etwas von den geschnittenen Kohlrüben darein, dann den Faschee, wieder Kohlrüben und so

fort, bestreiche es auf der Höhe mit dem Faschee, und diesen bestreiche mit Milchrahm, gib ein wenig Suppe daran, daß es schön gelblicht wird, und gib es in Buttersoße.

720. Kohlrüben, gefüllte.

Erstlich schäle sieben Stück Kohlrüben, schneide das Blattel weg, höhle die Kohlrüben schön dünn aus, lege die Blattel darauf, und lasse ihn sieden; das Geschabene von den Kohlrüben siede schön weich; hernach drücke es sauber aus, und gib es auf das Schneidebret. Zwei Mundsemeln werden in der Milch geweicht, thue die Rinden weg, drücke sie fest aus, und gib sie auch zu den Kohlrüben; nach diesem gib ein gutes Stück geschabenen Speck auch dazu, schneide alles recht fein unter einander ab, salze, und thue ein wenig Muskatblüthe, hernach zwei Eier daran; und mische es gut durcheinander; alsdann nimm ein Stück Butter in ein Reindel, lasse sie zergehen, schütte ein halbes Seitel Erbsen darein, lasse sie schön weich dünsten; nach diesem schneide einige Krebschwänzchen gewürfelt, und gib sie auch darein; und wenn die Erbsen weich sind, so setze sie vom Feuer, nimm den Faschee, lege die Kohlrüben inwendig an, gib überall einen Löffel voll grüne Erbsen darein, und überstreiche es mit dem Faschee; hernach binde die Kohlrüben gut zu, siede sie in dem Salzwasser drei Viertelstunden; nachdem nimm ein Stück Butter in eine Reind, lasse sie zergehen, gib einen halben Löffel voll Suppe darauf, lege ein gutes Stück Krebsbutter darein, ein wenig Muskatblüthe und salze es; thue die Blätter von den Kohlrüben weg, setze die Letzteren in die Soße, und lasse sie noch ein wenig aufsieden.

721. Kohlrüben mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Nimm schöne runde Kohlrüben, schäle sie, aber nicht zu klein, und schneide eine Form wie ein Brätling daraus, blanschire ihn in Wasser, aber nicht zu weich

hernach setze eine Reih mit Butter auf, richte die Kohlrüben hinein, und gib eine Fleischsuppe daran, damit sie schön weiß bleiben, und lasse sie weich kochen; dann nimm ein Seitel grüne Erbsen, blanschire sie ab, gib sie auf ein Sieb, nimm gelbe Rüben, und steche sie mit einem kleinen Ausstecher aus, blanschire sie im Wasser und seihe sie ab; nimm sodann in eine Reih ein Stück Butter, gib Erbsen und gelbe Rüben hinein, lege ein Stück Zucker daran und salze es; wenn es gedünstet ist, so gib ein wenig Golly oder Buttersoße daran, nimm dann die Kohlrüben, und richte die Erbsen und gelbe Rüben darüber.

## 722. Kraut, angelegtes.

Erstlich nimm zwei Happel süßes Kraut, schneide die Stengel heraus, hernach thue die ganzen Blätter schön herunter bis auf die Krögel, siede es in einem Häfel schön weich, hernach drücke die Pögl gut aus, und gib sie auf das Schneidebret; weiche zwei Semmeln in Milch, thue die Rinden schön weg, drücke sie fest aus und gib sie auch dazu; hernach einen Happel spanischen Zwiebel; schneide alles recht fein zusammen, nimm in einen Weidling drei Loth Butter, treibe ihn ein wenig ab, gib das Geschnittene hinein, schlage vier Eierdotter daran, rühre es eine gute halbe Viertelstunde ab, gib ein wenig Muskatblüthe dazu, und salze es; hernach nimm einen ganzen Bierling gefottenes Kaiserfleisch, und zwei gebratene Bratwürste; schneide sie sammt dem Kaiserfleisch in kleine Stücke, hernach gib auf eine Schüssel zwei Löffel voll Milchrahm, belege die Schüssel mit Krautblättern, bestreiche es mit Faschee, alsdann überlege es mit Kaiserfleisch und Bratwürsten, hernach lege Kraut darauf, und so fort bis alles gar ist; alsdann decke es mit dem Kraute zu, gib zwei Löffel voll Milchrahm darauf, und ein wenig Butter; gib unten und oben Gluht, backe es schön braun, und es ist fertig.

## 723. Kraut auf französische Art.

Siede das Kraut, nimm ein Stück gefottenes fettes

mürbes Rindfleisch, nimm eine kleine Leber, oder Bratwurst, löse sie von dem Darne, hacke das Rindfleisch, alsdann hacke die ausgelösete Leber, oder Bratwurst darunter, schneide grüne Petersilie und Schnittling; siede ein Stück Speck, schneide dünne Schnitzel, brate eine Bratwurst, schneide Stückchen daraus, lege in eine Schüssel Butter und Gewürz, dann Milchrahm, geschnittene Petersilie und Schnittling und gebähte Semmelschnitten; dann wieder eine Lage Kraut, und so mache Lagen so viel dir beliebt, doch aber ist zu merken, daß obenauf Speckschnitzel und Stückchen Bratwürste zu liegen kommen müssen; darüber lege sehr dünn Kraut, daß man alles durchsehen kann, streue Grünes darauf, alsdann schneide etliche Schnitten Semmel wie ein Dreieck, röste solche in Schmalz. Wenn das Kraut gedünstet hat, und du es anrichtest, so stecke die gerösteten Semmelschnitten um den Ranst herum, mit dem Spitze in die Höhe, und regulire den Ranst mit gebackenen Lebern.

724. Kraut, gedünstetes.

Nimm in eine Klein einen guten Theil Abgeschöpfetes oder Schmalz und ein Stückchen gestoßenen Zucker, lasse es schön braun werden, thue das Kraut hinein, dünste es schön braun, staube zwei Kochlöffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten; alsdann gib einen Schöpflöffel voll Rindsuppe daran, daß es nicht zu dick und nicht zu dünn wird, so lasse es noch ein wenig sieden; hernach richte es an, lege einen Fasan, Bratwürste, Kaiserfleisch, oder was dir beliebt, darauf.

725. Kraut, gefülltes, an einem Fasttage.

Nimm eine schöne Happel Kraut, das nicht gar zu fest ist, höhle es halben Theil aus, das ausgehöhlte Kraut übersiede, nimm zwei hart gesottene Eier, von einem Stückel Fisch das Fleisch, nimm fünfzehn ausgelösete Krebse, hacke sie klein, vier Semmeln, weiche sie in der Milch, hacke sie auch darunter, lasse sie in Schmalz anlaufen, hernach lasse es abkühlen; thue Gewürz nach

Belieben daran, rühre es gut ab, fülle es hernach ein, siede es schön weich, nimm geröstete Butter und mache die Suppe.

726. Kraut, gefülltes, an einem Fleisch-  
tage.

Nimm Kraut, höhle es inwendig aus, was du herauschneidest, setze im Wasser zu, lasse es schön weich sieden, nimm ein Stück Speck, hacke ihn klein, hacke auch grüne Petersilie darunter. Hernach nimm das gefottene Kraut, was du inwendig heraus hast, aber etliche Blätter hebe auf, drücke es recht gut aus, und hacke es darunter; wenn es klein gehackt ist, so treibe Rindsfett ab, thue das Gehackte darein; vier Löffel voll Milchrahm darunter, schlage fünf Eier daran, salze es, rühre es recht gut durch einander. Nimm Semmelbrosen, die ausgehöhlten Happel Kraut mußt du auch schön weich sieden, du mußt aber Acht geben, daß du sie nicht zerreißest. Hernach fülle es ein, hänge es in einen Topf mit Wasser und lasse es sieden. Wenn es gefotten ist, so richte es auf eine Schüssel, zerschneide es und mache eine Buttersuppe darüber.

727. Kraut, gefülltes, mit Kalbfleisch.

Nimm ein Happel Kraut, höhle es aus, nimm von dem Herausgeschnittenen eine Hand voll, überbrenne und schneide es mit Speck, Kalbfleisch und Mark, nimm Semmelbrosen, Salz und Gewürz, schlage vier Eier daran, gib zwei Löffel voll Milchrahm dazu, rühre alles wohl durch einander und fülle das Kraut damit, lege ein Paar Blätter oben darüber, und verbinde es wohl, hernach lege es in eine Rindsuppe, decke es zu, lasse es sieden; wenn es mürbe ist, so löse den Faden auf, nimm die Blätter weg, schneide eine jede Happel in vier Theile, lege in die Suppe, worin es gelegen, Milchrahm und Krebsbutter, und brenne es ein; lege das Kraut auf die Schüssel und schütte die Soße darüber.

728. Kraut, gemischtes.

Siede das Kraut und lege ein Stückchen Speck herein, richte es in eine Schüssel, thue in die Schüssel Butter, Gewürz und Milchrahm, hacke ein wenig gefotenes Rindfleisch, auch Mark und Butter, schneide eine oder zwei Bratwürste zu kleinen Stücken und aus dem im Kraute gefotenen Specke dünne Schnitzeln. Richte es untermischt in eine Schüssel, so oft du eine Lage legest, so gib eine Lage Fisch darauf, Bratwürste, Butter, Gewürz und Milchrahm; der Speck muß aber auf dem Rande heraus liegen, gieße eine Krautsuppe darüber, setze es auf die Gluh und lasse es dünsten.

729. Kraut, gestürztes.

Nimm eine schöne runde Krauthappel, löse die großen Blätter herunter, daß sie aber nicht zerrissen werden, blanschire es ab, schneide die groben Stengel heraus, und lasse sie hindann liegen, damit sie kalt werden, den Fisch dazu mache auf folgende Art: Blanschire das inwendige Kraut, nimm ein Stück überdünstetes Kalbfleisch, Mark, Speck, grüne Peterfilie, ein Eingerührtes von zwei Eiern, und eine in Milch geweichte Semmel: schneide dieses alles sammt dem klein blanschirten Kraute zusammen, treibe ein klein wenig Butter ab, gib den Fischee hinein, schlage zwei ganze Eier daran, salze es und gib Muskatblüthe dazu, schneide etwas Kaiserfleisch gewürfelt, gib es unter den Fischee, und rühre es untereinander; hernach nimm die blanschirten Krautblätter, bestreiche sie kleinfingerdick mit Fischee, gib ein wenig Milch und Semmelbrosen daran, decke es mit Blättern zu, und auf diese Art mache es so fort, bis der Fischee gar ist, und formire es wie eine Kasserolepastete; schmiere eine Kasserole mit Butter, bestreue sie mit Semmelbrosen, gib das Kraut hinein, mache unten und oben Gluh, gib aber Acht, daß es sich nicht anlegt, wenn es um und um schön gelb ist, so sturze es heraus, ziehe das Fett gut ab, gib ein klein wenig

braune Gollt darüber, und wenn du willst, so kannst du auch ein wenig Milchrahm und Semmelbrosen daran geben; du mußt es aber noch einmal auskochen lassen; wenn du kein Kaiserfleisch hast, so nimm etwelche Krebschwänzchen unter den Faschee und die obi<sup>e</sup> Butter.

730. Kraut, gewickeltes.

Nimm von zwei schönen Krauthappeln die Blätter, schneide die Stengel heraus und brenne sie mit siedendem Wasser ab. Wenn sie weich sind, so nimm sie heraus, schneide ein halbes Pfund kalbernes Fleisch klein, nimm eine halbe in Milch geweichte Semmelschmole, von zwei Eiern ein Gingerührtes, Krebs- oder frische Butter und Krebschwänzchen: schneide alles fein zusammen, salze es und fülle das Kraut. Wickle es zusammen, nimm in eine Keim mit einem breiten Boden etwas Butter und etwas Milchrahm, das Kraut darauf, aber nicht aufeinander, gieße ein wenig Rindsuppe daran, lasse es auf der Gluht dünsten, staube etwas Mehl darüber, lasse es ein wenig sieden, richte es alsdann auf eine Schüssel und schütte die Soße darüber.

731. Kraut, glasirtes.

Belege eine Keim mit Speck, vier Schnitzeln Schinken, zwei Happeln spanischen Zwiebeln, zwei gelben Rüben, einem Stücke Sellerie, Pfeffer und neuem Gewürze; hernach schneide die Stengel heraus und lege die ganzen Happeln darein, jede Happel besäe mit Salz und Kümmel, und lasse es ganz gemach gehen; wenn es anfängt zu prasseln, so gieße ein wenig Schüh darauf und lasse es wieder eingehen. Das gedünstete Kraut lege in eine andere Keim, die vorige Keim setze auf eine Gluht, staube zwei Löffel voll Mehl darauf, lasse es eingehen, und gib noch einen Schöpflöffel voll Schüh darauf, die Soße lasse gut einsieden und passire sie über das Kraut; bestreue es stark mit Zucker und lasse es auch eine halbe Stunde eingehen, beutle es auch zuweilen,

daß es sich nicht anlege, und dann gib es auf die Schüssel und schütte die Soße darüber.

732. Kraut mit Kastanien.

Schneide drei oder vier Happel Kraut als wie ein saures Kraut, gib es in eine Keim, auch ein Stück Butter darunter, und lasse es zugedeckt wohl dünsten, salze es und staube, wenn es recht weich ist, ein wenig Mehl darein; gieße ein wenig Milchrahm daran, schäle eine gute Hand voll gebratene Kastanien, lege sie in das Kraut und lasse es miteinander dünsten.

733. Kraut mit Bertramessig.

Schneide das süße Kraut wie den Krautsalat, hernach nimm ein Fett in die Keim, lasse sie heiß werden, nach diesem lege ein Stück Zucker darein, lasse ihn schön braun anlaufen, alsdann schütte das Kraut darein, lasse es schön langsam dünsten, daß es schön braun wird; hernach staube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, lasse es noch ein wenig dünsten, nach diesem gieße ein wenig Schüh darauf, lasse es recht schön gemach eindünsten, daß das Kraut schön mürbe wird, alsdann gieße vier Eßlöffel voll Bertramessig darauf, lasse es noch ein wenig aufdünsten, und salze es, was recht ist, dann ist es gut.

734. Kraut mit Rahm.

Thue etwas Braten- oder anderes Fett, oder etwas Butter in ein Geschirr, und lasse es auf dem Feuer zergehen, schneide hierzu eine Zwiebel blattweise, lasse sie dünsten, gib sodann das Kraut hinein, und lasse es auch langsam dünsten. Endlich mache einen Löffel voll Mehl gelb, gib es daran und lasse es hernach gut auskochen, und gieße zuletzt etwas sauern Rahm daran, und thue etwas Fleisch von einem gebratenen Geflügel, ohne Knochen, in kleine Stücke geschnitten, dazu, und lasse es kalt werden. Hierauf mache einen Reis von Zeitg auf die Schüssel, gib das Kraut kalt hinein, streue oben ein wenig geriebene Semmel auf, setze es in den

Ofen and lasse es eine Farbe bekommen, so ist es gut und fertig. Dieses Kraut kann auch an einem Fasttage gemacht werden. Anstatt des Fleisches nimm den gebackenen Hecht oder einen geselchten Fisch, wie es deren unterschiedliche gibt, die Gräten müssen aber davon kommen. Du kannst eben so alle Gemüse, die an Fleischtagen zu Kochen gelehrt worden sind, auch an den Fasttagen machen, wenn du anstatt der Fleischbrühe eine Erbsensuppe nimmst; und übrigens auf die nämliche Art beim Kochen verfahrst.

735. Kraut mit Rebhuhn.

Schneide drei Happel Kraut wie Krautsalat, dann lasse in einer Rein ein Fett heiß werden, gib das Kraut hinein und lasse es eine Stunde dünsten, hernach stauhe Mehl darauf und lasse es noch ein wenig dünsten, gib etwas Suppe, vier Löffel voll Essig, Salz und am Ende drei Loth Zucker dazu, lasse es schön mürbe dünsten; bei dem Anrichten gib das Kraut in die Schüssel und in die Mitte ein gebratenes Rebhuhn.

736. Kraut mit Schinken.

Nimm zwei Happel Kraut, schneide es in der Mitte von einander, nimm den Stengel heraus, alsdann nimm eine Rein, belege sie mit Speck, überlege es auch mit Zwiebeln, etliche Schnitzel Schinken, hernach lege das Kraut hinein, daß das Aufgeschnittene in der Höhe liegt; salze es ein wenig, gib auch ein wenig Kümmel darauf, setze es auf die Gluht und lasse es gemach dünsten, bis der Speck schön braun wird; nachdem gieße ein wenig Schüh darauf, und lasse das Kraut dünsten, daß es schön mürbe wird; alsdann nimm eine Rein, lege das Kraut in die Runde hinein, nach diesem setze die Rein, wo das Kraut darin gedünstet hat, wieder auf die Gluht, einen guten Kochlöffel voll Mehl darein, lasse es noch ein wenig dünsten, thue einen guten Schöpflöffel voll Schüh darauf, lasse es gut durch einander aufgehen; alsdann nimm die Soße und seihe sie

auf das Kraut; besäe das Kraut wohl mit Zucker, setze es auf die Gluth, lasse es bei drei Viertelstunden ganz gemacht dünsten; hernach richte die Suppe darüber, so ist es fertig.

737. Kraut mit Speck.

Nimm eine Krauthappel, blättere es ab, schneide Ädel davon und salze es; hernach lasse einen guten Theil Speck aus und seihe die Krameln weg; gib ein Stück Zucker darein, damit es schön gelb wird, gib das gesalzene Kraut hinein und lasse es dünsten, so viel du glaubst, daß es Saft braucht; dann spritze guten Essig darauf, daß es aber nicht zu sauer wird und seinen rechten Geschmack hat, wenn es weich genug und durch und durch braun ist, so staube einen Kochlöffel voll Mehl daran, rühre es wohl durch einander, damit es nicht papicht wird; wenn das Mehl verdünstet ist, so gib ein wenig braune Schüh daran und belege es mit Kaiserfleisch oder Bratwürsten.

738. Kraut, roth es.

Schneide das Kraut von der Hand, wie es sich gehört, desgleichen eine Zwiebel recht fein. Setze hernach ein Stückchen Schmalz oder Fett auf das Feuer, lasse es heiß werden; gib eine Zwiebel und das Kraut dazu, Salz, Pfeffer und ein wenig guten Essig, stelle es auf eine Gluth und lasse es langsam dünsten. Du kannst auch Kastanien dazu geben. Wenn die Soße zu dünn wird, so gieße ein wenig Fleischbrühe daran; zuletzt, wenn es bald fertig ist, so staube ein klein wenig Mehl daran und lasse es ausdünsten, so ist es fertig. Auf diese Art kann auch das weiße Kraut gekocht werden, nur daß kein Essig dazu kommt; zu dem sauern Kraute kann aber nach Belieben ein wenig genommen werden.

739. Kraut, weiß es.

Nimm eine schöne runde Krauthappel, oder auch mehrere, und höhle dasselbe mit dem Messer aus, doch so, daß die Dorsen oben nicht zerschnitten werden. Diese

Happel thue nebst einer andern ganzen ins Wasser und lasse sie abkochen, sodann nimm die ganze Happel heraus, lasse das Wasser herauslaufen, drücke es gut aus, schneide die Dorsen weg und lege es auf ein Schneidbret. Hierauf schneide ein mageres Stück Kalbfleisch, nebst einem Stückchen gutem Nierenfette, etliche Charlotten, ein wenig Basilikum, Thymian, Salz und Pfeffer, alles zusammen recht fein in ein Geschirr; lasse es mit einander dünsten, und gib es sodann zu dem Kraute. Nun gib ein Stückchen eingeweichte Semmel mit etlichen Eierdottern dazu, mische alles gut zusammen und fülle hernach die ausgeschnittene Happel damit; schneide ferner zwei dünne Schnitzel Speck, lege eines oben, das andere unten, und blinde es mit einem Bindfaden in die Rundung zusammen. Hierauf thue in ein Geschirr etwas Zucker, nebst Butter oder gutem Fette, lasse den Zucker braun werden, gieße eine weiße oder braune Fleischbrühe daran, lasse es aufkochen, salze es und lege die gefüllten Happel darein, nebst einer Zwiebel und einem halben Lorbeerblatte, decke es mit einem Deckel zu, stelle es auf eine Gluth, lasse es langsam kochen, mache einen Löffel voll Mehl gelb und gib ihn dazu. Hierauf nimm die Happel heraus in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett wohl ab, seihe die Brühe durch ein Haarsieb an die Happel, gieße eine Portion sauern Rahm oder Obers dazu, und lasse es wieder kochen, alsdann ist es fertig und zum Anrichten. Nimm nun den Bindfaden und den Speck davon.

740. Kraut, saures, mit Fasan.

Nimm einen guten Theil geschabenen Speck und spanische Zwiebel, und lasse ihn anlaufen; gib das Kraut auf ein Bret, und schneide es, gib es in den Speck und in die aufgelaufene Zwiebel, lege einen Schinken, oder was du sonst Gebratenes hast, hinein, damit das Kraut einen guten Saft bekommt; lasse es gut dünsten, und wenn es braun genug ist, so gib einen Schöpflöffel

voll Golly darauf, oder bestaube es mit Mehl und begieße es mit einem Schöpflöffel voll Schüh. Wenn der Fasan gebraten ist, so nimm die Butter, womit er begossen worden, sammt dem Saft, der herausläuft, gib es in das Kraut, daß es aber nicht zu fett wird; wenn du anrichtest, so nimm die Schinken, oder was du sonst hast, heraus, lege den Fasan auf das Kraut oder extra. Du kannst auch anstatt des Fasans Kaiserfleisch, Bratwürste oder gebackene Leber darauf geben.

741. Kraut, saures, mit Haring.

Bereite das Kraut. Nimm gewässerte Häringe und einen Hecht, schneide kleine Stückchen, backe sie im Mehle umgekehrt aus dem Schmalze, röste auch klein geschnittene Semmeln im Schmalze. Dann nimm eine Kei; mache eine Lage Butter, Milchrahm, Gewürz, die andere mit Kraut, wieder eine mit Haring und Hecht, und so fahre fort, wie bei den vorigen. Du kannst auch den Ranft mit den Häringen belegen. Röste einige lange Semmelschnitten im Schmalze, stelle sie zwischen die Häringe und Schnitzel, doch so, daß der halbe Theil auf den Rand heraus reicht, lasse es also auf der Gluh gut sieden. Wenn du es austragen lassen willst, so backe Eier darauf, und nimm einen Wickelharing, ziehe ihm die Haut ab und schneide ihn ganz klein, lasse ihn in Butter dünsten, und streue ihn also darauf. Du kannst es also reguliren, mit was du willst.

742. Kraut, saures, mit Hechten.

Siede das Kraut, siede den Hecht ab, zupfe ihn und klaube die Gräten davon sauber weg, schmiere eine Schüssel mit Butter, thue Gewürz und Milchrahm dar ein, und ein Paar ganz dünne Semmelschnitten, dann eine Lage Kraut und Fisch, und so fahre fort, zwischen jede Lage Kraut und Fisch, Butter, Milchrahm und Gewürz zu geben. Die Hechtleber lege in die Mitte, setze sie auf eine Gluh, und lasse es aber nicht zu stark einsieden; regulire es mit was du willst.

743. Kraut, saures, mit Kapaunen.

Siede das Kraut und in demselben ein Stück aber nicht schmirgelnden Speck. Nimm einen gepuzten Kapaun, fülle in denselben sauber gewaschene, geschnittene und von Gräten gelösete Sardellen, von einer Zitrone die geschnittenen Spalten, die Schale und Kern davon weg, gib Gewürz und Butter daran, salze ihn, aber inwendig nicht stark, und wenn du ihn eingefüllt, so nähe ihn zu, stecke ihn an einen Spieß und brate ihn, aber so, daß er eher braun wird, als er ausgebraten ist, ziehe ihn vom Spieße ab und stecke ihn in das Kraut, das Kraut würze mit Muskatblüthe und Pfeffer, thue ein Stückchen Butter darein und lasse also den Kapaun mit dem Kraute gut ausdünsten. Wenn du anrichtest, so gieße Milchrahm darüber, und regulire den Rand mit gebackenen Pafesen, den Kapaun in der Mitte.

744. Kraut, saures, mit Rogen.

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

745. Krautrüben, gedünstete.

Nimm Krautrüben, schäle sie, schneide sie nach einer beliebigen Façon, lege in eine Keim ein wenig Fett, thue ein Stückchen Zucker darein, lasse sie braun werden, lege die geschnittenen Rüben alsdann in das Fett, dünste sie darin, streue etliche Löffel voll Mehl daran; dünste sie so lange, bis das Mehl gut verdünstet und nicht pappig wird; salze es, gieße ein wenig Suppe daran, würze sie, belege sie mit was dir beliebt.

746. Linsen-Solli.

Siede schöne große Linsen recht weich, so daß man sie mit dem Löffel verrühren kann; hernach pfarze in einem Keindel etliche Semmelschnitten, nimm ein Paar

Eier, spanische Zwiebel, und wenn du etwa ein Gerippe von gebratenen Rebhühnern oder Kapannen hast, so gib es auch dazu hinein, wenn dieses alles zusammen geröstet ist, so stoße es in einem Mörser recht klein, und gib es sammt den Linsen in einen Topf, gieße es mit Fleischsuppe an, gib Muskatblüthe und zwei Körner Pfeffer darein, lasse es wohl aufsieden, gib während dem Sieden ein wenig gelblichte Einbrenne, oder ein Stückchen in Milch umgekehrte Butter hinein; wenn es ausgesotten ist, so schlage es durch ein Haarsieb, nimm Bratwürste, so viel du nöthig hast, brate es auf einer Seite ganz gähe, damit sie in vollem Saft seyn; gib sie in die durchgeschlagene Linsen-Solli, lasse es gar aufsieden, und richte es auf gepfarzte Semmelschnitten an.

747. Predling, gefüllte.

Schneide von der Predling die Stengel herab und schneide sie recht klein, nimm grüne Petersilie dazu und dünste das Geschnittene in Butter und ein wenig Milchrahm, fülle es in die Schwämme hinein und lege es in eine Keim, worin ein Stückchen Butter ist, gib oben ein wenig Milchrahm, Semmelbrosen, wieder ein Stückchen Butter, dünste es gut, oben gebräunt.

748. Profoli im Ofen.

Puze Profoli, siede sie im Wasser schön weich und feihe sie ab, hernach schmiere eine Schüssel mit Butter, gib zwei Löffel voll Milchrahm und die Profoli darauf; alsdann gib in ein Löffchen für sechs Kreuzer Milchrahm, schlage drei Eierdotter hinein, thue ein wenig Muskatblüthe daran und sprudle es gut ab; dieses gieße über die Profoli, gib ein wenig Butter darauf, und lasse es angerichtet im Ofen aufsieden.

749. Profoli auf wälsche Art.

Puze die Profoli sauber und ziehe die Hart bei den Stengeln herab, daß die Rose ganz bleibt, hernach lasse sie in einem Topfe schön weich sieden, gib Salz dazu; wenn sie gesotten sind, so lasse sie abseihen, schmiere

eine Schüssel mit Butter, richte die Prokoli zierlich darauf, mache eine gute Buttersoße darüber und lasse sie nochmal aufsieden.

750. Rüben, gelbe, gedünstete.

Schneide die gelben Rüben klein auf beliebige Art, Schneide hernach eine Zwiebel mit Petersiliekraut fein, lege sie in ein Geschirr mit Butter oder gutem Fette, lasse sie auf dem Feuer etwas dünsten, gib die gelben Rüben dazu, ingleichen Salz, Pfeffer und etwas Bohnenkraut und lasse sie dünsten. Du kannst auch Schafffleisch halb gesotten und geselchtes Fleisch in kleinen Stückchen dazu geben und mit dünsten lassen. Zuletzt staube etwas Mehl daran, gieße Fleischbrühe dazu und lasse sie einkochen.

751. Rüben, saure.

Nimm gehackte saure Rüben, setze sie zu, daß sie aber nur Wasser genug haben, lasse es also sieden, brenne es hernach mit Gries ein. Es muß aber wohl zweimal so viel Gries seyn, als du sonst Mehl nimmst; lasse es hernach eine Zeitlang sieden, damit sich der Gries aussetet, du kannst zuletzt Milchrahm darunter nehmen, sie sind aber ohne Milchrahm auch gut.

752. Rüben, weiße, gedünstete.

Nachdem die Rüben sauber geschält sind, so Schneide sie gewürfelt in ein Gefäß. Thue in ein anderes Geschirr ein Stückchen Zucker mit Butter oder gutem Fette, lasse den Zucker braun werden und gib die Rüben roh dazu, wenn sie von guter Art sind, wo nicht, so müssen sie ein wenig im Wasser gesotten werden; salze sie, gib auch Fleisch dazu nach Belieben, lasse die Rüben langsam dünsten, bis sie schön gelb werden, staube hernach ein wenig Milch daran, gieße Fleischbrühe dazu und lasse sie einkochen.

753. Rüben, weiße, gefüllte.

Schabe die Rüben und Schneide die Hoppel davon ab, höhle sie gar schön aus, nimm das Ausgehöhlte und

lasse es schön weich kochen, drücke das Wasser daraus, lege es auf ein Bret, auch ein wenig Mark und ein wenig in Milch geweichte Mundsemmel gut ausgedrückt; hacke es klein, salze es, rühre eine Hand voll gestoßene Mandeln darunter; fülle es sauber in die Rüben, lege das Kappel darauf, binde es gut zusammen, lege es in eine Keim, gieße Rindsuppe daran, lasse es schön weich kochen, daß sie aber ganz bleiben; du kannst auch Fleisch an einem Fleischtage, oder Fische, auch Krebsen an einem Fasttage unter die Fülle hängen, und dafür die Mandeln auslassen. Mache hernach eine lichte Einbrenne in das Keimel, thue in die Rindsuppe Salz, Muskatblüthe, ein Stückchen Butter dazu, so sind sie fertig. Du kannst auch ein wenig Rahm an die Suppe rühren.

754. Salat, gefüllten.

Nimm einen Hoppelsalat, schneide die Grödel heraus, überbrenne und hacke es klein, wie auch grün geschnittene Petersilie und grob geschnittenes Mark darunter, würze es gut, mache es mit Eiern an, fülle den ausgeschnittenen Salat, aber wasche ihn vorher aus; wenn es gefüllt ist, so binde ihn zusammen, daß es nicht austrinnen kann; lasse ihn im Wasser kochen, und wenn er gesotten ist, so schneide ihn in der Mitte von einander, richte ihn in eine Schüssel, gieße Rindsuppe darauf und brenne ihn ein wenig ein; würze ihn, lege Butter dazu und lege auch gebratene kälberne Schnitzel oder kälberne Würstel darunter, lasse es aufkochen.

755. Saubohnen.

Erstlich löse die Saubohnen aus den Schalen, thue von denselben die Krone weg, hernach nimm ein großes Topfchen voll siedendes Wasser, thue die Bohnen hinein, daß sie aber recht Platz haben; lasse sie kochen, bis sie recht schön weich sind, hernach lasse die Bohnen auf einem Nadelstabe abseihen, nimm in eine Keim ein gutes Stück Butter, lasse sie zergehen, nach diesem nimm einen guten Theil spanische Zwiebel, grüne Petersilie, ein wenig

Saterei, dieses schneide alles auf dem Schneidebrette recht fein zusammen, alsdann thue es in die Butter, lasse es einen Sud aufstehn, und thue die Bohnen darein, nachdem nimm ein Stück rohen Schinken, thue ihn unter die Bohnen, decke die Keim zu und lasse ihn gut fort-dünsten. NB. Wenn sich die Bohnen gar stark anlegen, so nimm ein wenig Rindsuppe, es ist aber besser, wenn du keine nimmst.

756. **Schampion** (Champignons).

Nimm acht schöne Champignons, schneide die Stengel weg und puze sie, hernach gib ein Stück Butter in eine Keim und lasse die Champignons ganz gemacht weiß mit etwas Zitronensaft dünsten; dann schlage in ein halbes Seitel kalte Schüh vier Eierdotter, gib Salz und Muskatblüthe dazu, sprudle es gut ab, seibe es auf eine Schüssel: stelle die Champignons darein und setze es auf siedendes Wasser: wenn es außenher wie Salz ist, so ist es gut.

757. **Chatore als Zuspeis.**

Nimm weiße und gelbe Rüben, stich sie mit einem Ausstecher aus, schneide sie blattweise, blanschire sie ab, nimm eine runde Kasserole, belege sie mit feinem Specke lege die Rüben blattweise, eines nach dem andern, hinein, bis die Kasserole voll wird, bereite einen gut gemachten Spinat, in die Mitte ein gutes Frikasee von Kalbsziandro, mache den Spinat etwas hohl, gib das Frikasee hinein, decke es mit Spinat wieder zu, damit die Kasserole nicht zu voll wird, belege es auf der Höhe wieder mit geschnittenen Rüben, gib gute Saftsuppe darauf, gib es in den Ofen und lasse es gut dünsten. Hernach stürze sie auf eine Schüssel, nimm den Speck weg, gib gute Voss darauf, so ist sie fertig.

758. **Scheerrüben.**

Dämpfe Rüben in halb Butter und halb Schweinschmalz, thue eine kleine Hand voll Mundmehl dazu, und gieße, wenn sie braun zu werden anfangen, einen

Schöpfköffel voll Fleischsuppe nebst einem sauern Rahm daran, und lasse es kochen. Oder: Die gar kleinen können ganz bleiben, die größern aber werden gevierttheilt; laß alsdann Butter in einer Keim heiß werden, rühre gestoßenen Zucker dazu, gib die Rüben hinein, und laß sie aber öfters umgerührt braun werden, schütte alsdann Rindsuppe darauf, und reibe von einer schwarzen Brotrinde die Brosen, streue sie daran, laß schön gedünstetes Schweinefleisch, oder gebratene Schweinekarbonadel mit selben ausdünsten; oder laß einen gespickten und gebratenen Kapaun darunter dünsten, und gib es auf die Tafel.

759. Spargel, gefüllter.

Nimm großen Spargel, überbrenne ihn ein wenig, thue den Kern inwendig heraus, daß aber der Spargel nicht zerbricht, höhle ihn aus bis auf das Weiche, nimm zwölf Krebse, schneide die Galle und Adern hinweg, stoß sie klein in einem Mörser, hernach treibe es mit einer Milch durch ein Sieb, gib es in ein Keindel, schlage zwei Eier daran, sprudle es durch einander, laß es auf einer Gluth stehen, rühre es so lang, bis es zusammen geht, schütte es sodann auf ein Sieb, daß das Wasser wohl davon kömmt, thue es auf eine Schüssel, schlage ein Ei daran, ein wenig geriebene und in der Milch geweichte Semmel ausgedrückt und darunter gerührt, Gewürz, Salz; laß in einem Keindel eine Butter warm werden, schütte dieses hinein, laß es ein klein wenig darin rösten, fülle es in den Spargel, richte ihn alsdann schön gleich auf eine Schüssel, gieß Rindsuppe daran, laß ihn kochen, wenn er genug gesotten ist, so lege ihn auf eine andere Schüssel, thue Butter daran, und ein klein wenig Rindsuppe, würze es, und laß es einen Sud aufthun, so ist es recht.

760. Spargel mit Soße und Semmelbrosen.

Binde den Spargel in ein Büschel, schneide ihn unten ein wenig gleich, siede ihn im Wasser ab, und

lege ihn hernach ordentlich auf eine Zinnschüssel, gieße gute Fleischbrühe daran, thue Butter, Ingber, Pfeffer und Muskatblüthe dazu, und laß es auf einer Gluth mit einander aufsteden. Alsdann nimm das Gelbe von einem Ei, gieße etwas Brühe daran, und schütte es über den Spargel. Du kannst ihn auch noch auf folgende Art zurechten: gib alles auf den Spargel wie schon gemeldet, streue auch geriebene Semmelbrosen darauf, laß die Butter braun werden, und gieße sie heiß darüber, so ist er auch gut.

761. Spinat auf gewöhnliche Art.

Nachdem der Spinat in vielem Wasser abgefotten worden ist, so schneide ihn klein, nebst einem Zwiebelhappel, thue ein Stück frische Butter in ein Geschirr, mache einen Löffel voll Mehl schön gelb, gib den Zwiebel dazu; laß ihn auf dem Feuer ein wenig anziehen, und thue hernach den Spinat auch dazu, nebst Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß; laß ihn ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran, und laß ihn kochen.

762. Spinat, gefüllter.

Nimm große Spinatblätter, thue die Stengel davon, gieße siedendes Wasser darauf, und seihe es wiederum ab, dann nimm andern Spinat, wasche ihn sauber, und drücke ihn gut aus, hacke ihn klein, und röste ihn in Butter, bis er nicht mehr grünlet; dann nimm geschnittene grüne Petersilie und eingeweichte Semmel, mache ein Eingerührtes, nimm von einer gefottenen oder ungefottenen Henne das Brät, oder auch Kalbskeds, hacke solches klein, alsdann alles untereinander gemischt, und gut gewürzt, lege Butter dazu, mache es mit Eiern an, fülle es in die Blätter, wickle es über einander, richte es in eine Schüssel, welche mit Butter geschmiert ist, mache eine Buttersoße darüber, würze es, und laß es auf der Gluth sieden. An einem Fasttage aber kann von Fischen das Brät genommen werden, und ausgeldste Krebschweise, und auch gemacht wie vor gemeldet ist.

763. Spinat mit Muskatblüthe.

Puze den Spinat, und koch ihn mit Wasser gut, gieße ihn in einen Durchschlag, und so viel kaltes Wasser darauf, daß er kalt wird, drücke das Wasser von dem Spinat heraus, hacke ihn klein, thue in ein Kaffe-rolle ein Stück ausgewaschene Butter, lege den Spinat hinein, rühre ihn gut ab, gib Milchrahm oder Milch dazu, daß er die rechte Dicke bekommt, laß ihn gut versieden, mit ein wenig Muskatblüthe und Salz, und richte ihn an. Spargel klein geschnitten mit Erbsen, und gut gekocht, wird eben auf diese Art gemacht.

764. Kartoffeln.

Nimm die Kartoffel, gieße einen siedenden Wein darauf, wasche sie darin sauber aus, daß das Sandige hinweg kommt, den Wein schütte weg, und gieße wieder einen andern siedenden Wein daran, wasche sie sauber, schäle die schwarze Haut fein subtil davon, schneide sie schön dünnblättricht auf eine Schüssel, thue ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer daran, gieße frisches Oehl und Butter darunter, und recht viel Limoniesaft, laß es geschwind auf einer Gluh einen Sud aufstehn, und gib es sodann auf die Tafel.

765. Wälsche Zuspeise.

Nimm Kohlrabi, gelbe Rüben, grüne Bisolen, grüne Erbsen, Antiovie, Kauli oder Kohlrabi, gelbe Rüben, Kohl, grüne Erbsen werden in Mark gedünstet, zuvor aber alles gewürfelt geschnitten, die anderen Gattungen werden jedes nach seiner Art gesotten. Dann nimm übersottenen Reis, laß ihn mit dünsten, und gib alles in eine Keim zusammen, säe ein wenig Mundmehl daran, laß es mit verdünsten, hernach gib ein wenig Schüh daran, und laß es gut versieden.

## Sechste Abtheilung.

Unterschiedliche Belegungen auf die Gemüse  
an Fast- und Fleischtagen.

### 766. Biberbratwurst.

Nimm das Blut vom Biber, du kannst auch den  
Schweif puzen, weich sieden und gewürfelt schneiden mit  
Semmel in Obers geweiht, schneide auch Zwiebel, und  
laß solchen in Butter angehen, und gib Gewürz, Ma-  
joran Salz und Butter, dazu, fülle dieses Geschnittene  
in die gepuzten Gedärme, übersiede oder brate sie.

### 767. Biberleberwurst.

Nedere die Leber sauber aus, das Beischel über-  
siede, dann nimm in Obers geweihte Semmel, alles  
dieses schneide klein zusammen, laß geschnittenen Zwie-  
bel in Butter anlaufen, und gib ihn dazu, mit ein we-  
nig Majoran, Gewürz und Salz, fülle das Geschnittene  
in Biber- oder Schweinsdärme, übersiede oder brate sie  
im Papier.

### 768. (Blunzen.)

Nimm das Blut, und mische mehr Milch darunter  
als Blut ist, schneide Semmel gewürfelt, gib eine Milch  
daran, daß es anziehen kann, schneide auch überbranntes  
Fett gewürfelt, eines so viel als das andere, mische  
in ein Geschirr Pfeffer, Salz und Majoran unterein-  
ander, fülle es ein; wenn ein Paar Löffel voll hineinge-  
gossen, so fülle etwas von dem Fette, Semmel und ge-  
mischtem Gewürz hinein, und so fort, mache es nicht  
zu voll, überbrénne es, aber laß es nicht stark sieden,  
weil sie gern auffpringen, thue hernach ein saubers Stroh  
auf ein Bret, lege ein Tuch darüber, die Blunzen dar-  
auf, decke sie wieder mit einem Tuche zu, und laß es  
also stecken, wenn dieses geschehen ist, so kannst du sie in der  
Suppe abgefotten, und mit Kren bestreuet, oder in der  
Fette abgebraten geben. NB. Du kannst es auch gleich  
nach dem Sude in ein kaltes Wasser stoßen, und hernach

auf das Bret legen, die Därme müssen gut mit Salz gerieben werden.

769. Blutwürste.

Erstlich nimm eine Halbe Obers in einen Hasen, schütte eine Halbe Schweineneß Blut darauf, hernach nimm ein halbes Pfund Schweineneß Bauchfleisch, überfiede es, einen Bierling frischen Speck, thue ihn auch ein wenig überfieden, nach diesem schneide das Bauchfleisch und den Speck schön gewürfelt, ein Viertel von einer Mundsemmel auch klein geschnitten, alsdann thue das Fleisch, den Speck und die Mundsemmel in das Blut hinein, nach diesen ein wenig Majoran, ein wenig Pfeffer, ein wenig Muskatblüthe und etwas Kudelkraut, salze was recht ist, und sprudle es gut durcheinander ab; hernach fülle es in die Bratwürste hinein, mache eine Viertel lange Wurst daraus, fiede sie in Salzwasser eine Viertel-Stunde, alsdann lege die Würstel auf eine Schüssel, sde eine gute Hand voll Kren darauf, gib sie auf die Tafel; wer will kann sie auch bräunen.

770. Bratwürste ohne Därme.

Es wird ein halbes Pfund Schweinefleisch recht klein gehackt, dann ein zwei Finger großes Stück frischer Speck ganz klein gewürfelt geschnitten. Solches wird in einer Schüssel mit dem Nührlöffel wohl gerührt, dann nach und nach ein Trinkglas voll Wasser, nebst ein wenig fein geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Ingber und Salz, und wenn es beliebt, auch Majoran daran gerührt. Wenn der Teig recht durcheinander gemacht ist, so wird auf einen Deckel Mehl gestreuet, jedesmal einen Löffel voll von dem Gehäck darauf genommen, und eine Bratwurst, ohngefähr zwei Finger dick und ein Finger lang, daraus gemacht. Alsdaun wird Butter oder Schmalz in einer Backpfanne heiß gemacht, und die Würste werden schön gelb darinnen gebacken.

771. Bratwürste vom Neß.

Hacke ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, nimm

von einem weißen Brote die Brosen, weiche sie in Milch ein, drücke sie wieder fest aus, und thue sie zum Fleische, auch einen fein geschnittenen Zwiebel, ein wenig Zitronenschalen, ein wenig Majoran und Peterilie dazu, hacke dieses alles mit einander nochmal recht fein, rühre es mit zwei Eiern, Gewürz, Salz und einem Stück zergangener Butter ab. Schneide von einem sauber gewaschenenen Kalbsneze zwei Finger lange und einen guten Finger dicke breite Stücke. Thue von der Fülle hinein, schlage sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und brate sie in Butter schön gelb.

772. F a s c h w ü r s t e.

Nimm ein Stück Kalbfleisch, vier oder fünf Loth Mark, etwas grüne Peterilie, etwas Charlotte, schneide es zusammen, dann mache von drei Eiern ein Eingerührtes, gib es dazu, wenn es fein geschnitten ist, stoße es im Mörser, gib zwei oder drei Dotter, und zwei ganze Eier dazu, stoße es auch damit wohl ab, dann bestreiche die Oblaten mit Eier, fülle sie ein, rolle sie zusammen, in Eier eingekunkt, mit Semmelbrosen besäet, und aus dem Schmalze gebacken.

773. F i s c h b r a t w ü r s t e.

Nimm etliche Stück Karpfen, auch Schaden so viel du willst, hacke sie ganz klein unter einander, kannst auch Hechtleber dazu nehmen, salze sie, ein wenig Muskatblüthe und Pfeffer, und etliche Beherl Knoblauch dazu, dieses alles untereinander klein gehackt: schneide eine Mundsemmel gewürfelt, kleiner als Erbsengroß, laß sie in Smalz anlaufen, schneide auch die Milch von einem Karpfen, in Salzwasser übersotten, treibe eine Butter in einem Weidling ab, rühre dieses allein darcin. Thue ein wenig Majoran dazu, schlage zwei oder drei Eierdotter darcin, und rühre es darunter, fülle es in die schweinern Bratwurstdärme, brate sie auf dem Roste, und gib sie auf die Zuspeiß.

774. F i s c h l e b e r w ü r s t e.

Nimm auf ein Bret Schadenleber, ein wenig

Zwiebel, Charlotte ein wenig grüne Petersilie, um drei Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmollen, ein wenig fein geschnittene Limonieschalen, schneide alles klein zusammen, nimm in eine Keim ein Stück Butter, lege das Geschnittene hinein; dünste es. Wenn solches geschehen ist, so nimm alsdann ein ganzes Ei, und schlage es daran, laß es noch ein wenig dünsten, würze es was recht ist, alsdann nimm es vom Feuer, backe Fridattastekel, streiche Fülle darauf, schneide sie auf vier Theile von einander, rolle sie zusammen, und schneide auf dem Ort ein wenig weg, tunke sie in abgeschlagene Eier, walze sie in Semmelbrosen, und backe sie aus dem Schmalze, du kannst sie auch auf eine Zuspeise geben.

775. Gänßfuß, gebacken.

Dünste Gänßfüße in Wein, Speck und Schinken weich, hernach mache einen Fasz von geröstetem Kalbfleisch und Fett, ein wenig Semmel und Eierdotter, nimm die weichen Gänßfüße, schmiere, wenn sie kalt sind, den Fasz inwendig des Fußes Fingerdick auf, lehre sie in Eiern um, streue Semmelbrosen darauf, und backe sie im Schmalze.

776. Hecht leberwürste auf das Kraut.

Nimm Hechte, die nicht zu groß noch zu klein sind, schneide den Kopf und den Schweif weg, vorher aber muß der Hecht geschuppt werden, alsdann löse oben von dem Fleische die Haut ab, daß sie aber nicht zerschnitten wird, hernach thue das Weischel heraus, und nimm das Brät mehr als halben Theil, hacke es klein, das andere siede im Wasser ab, und hacke es auch ein wenig, aber ganz grob, nimm ein wenig geweichte Semmel, mache mit einem Ei ein Fingerührtes, und mische das gesottene Brät, auch Muskatblüthe, Pfeffer und ein wenig Majoran mit ein klein wenig Knoblauch unter einander, die Leber muß gesotten, gehackt und auch dazu gemischt werden, alsdann nähe die abgezogene Hechthaut an einem Ort zusammen, und fülle die Fülle darein, daß

sie einer Leberwurst gleich sieht, und siede sie im Wasser ganz gemacht, hernach kannst du sie auf dem Roste braten, oder in einem Reindel, dann lege sie auf das Kraut.

#### 777. Hirnpafesen zu backen.

Nachdem das Hirn abgesotten ist, schneide etliche Charlotten wie auch Petersilie fein, gib in ein Reindel etwas Butter, laß sie zergehen. Hierauf gib das Hirn, wie auch die Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß dazu, rühre es zusammen, und lasse es ein wenig auf dem Feuer noch anziehen, gib ein Paar Eierdoutter darunter; und verrühre sie gut, und nimm es sodann davon. Unterdessen schneide die Semmelschnitten allezeit zwei gleiche, rund oder viereckicht, streiche auf die eine von dem Hirn Messerrückendick auf, und bedecke sie mit dem andern Theile, eine nach der andern auf dieselbe Art. Diese Schnitten tunke ein wenig in die Milch ein, und lege sie wieder trocken auf die Schüssel, schlage nun etliche Eier recht fein ab, und wenn es Zeit ist anzurichten, so setze Schmalz auf das Feuer, bestreue die Pafesen mit etwas feinen Semmelbrosen, tunke sie aber vorher in Eiern ein, und backe sie schön gelb, doch nicht zu heiß heraus. Du kannst sie auch nur ringsherum in die Eier eintunken und ausbacken.

#### 778. Hirnwürste.

Nimm das Hirn, lege es in heißes Wasser, so geht die Haut hinweg, zertreibe es wohl mit einem Löffel, gib etwas grüne Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, auch geriebene Semmelbrosen, rühre es untereinander; dann schneide Oblat in der Länge wie eine Wurst, fülle es mit dem Hirn an, rolle es übereinander, tunke sie in abgeschlagene Eier, besäe sie mit Semmelbrosen und backe sie aus dem Schmalze.

#### 779. Kalbsfüße, gebackene.

Siede die Kalbsfüße weich, zerschneide sie in Stücke, tunke sie in abgeschlagene Eier; man kann sie auch

mit Semmelbrosen bestreuen, dann backe sie aus dem Schmalze.

780. Kalbsleber, gebackene.

Die Kalbsleber häute ab, wasche sie, und schneide Fingerdicke Stücke; dann lege sie etliche Stunde in Milch. Lasse in einem flachen Fassen Butter heiß werden, nimm die Leber aus der Milch heraus, trockne sie mit einem Tuche ein wenig ab, bestreue sie mit Semmelmehl, oder geriebenen schwarzem Brote, thue sie in die heiße Butter nebst Pfeffer und Salz, und lasse sie auf allen Seiten schnell gelb werden, wenn sie gebraten ist, muß du sie erst mit Salz besprengen. Du kannst sie auf alle grünen Gemüse, besonders auf weißes Kraut geben.

781. Kälberne Würste.

Nimm ein halbes Pfund Schnitzel, schneide es blättrich, und weiche es in der Milch; hernach nimm für vier Kreuzer Kernfett, schneide es gewürfelt, und weiche sie auch in der Milch, dann für vier Kreuzer Mark, und einen Speck ebenfalls, nimm alles aus der Milch heraus, stoße oder schneide es klein; wenn es geschnitten ist, so pfeffre und würze es recht, thue auch Majoran und Knoblauch darunter, salze es gut; nimm ein kälbernes Netz, thue den Fasz darein, rolle es zusammen, verbinde es und brate es in einem Reindel.

882. Karbonadel, kälberne, gebacken.

Diese schneide schön rund, das Bein lasse ganz kurz, und das Fleischigte auf beiden Seiten, klopfes mit einem nicht gar zu scharfen Messer gut ab, oder hacke darein, gib aber acht das es nicht durchgeht. Als dann tunke es in heißes Schmalz, und ein wenig Pfeffer, und wenn sie eine Weile so gestanden sind, so kehre sie in einem abgeschlagenen Ei um, bestreue sie mit Mehl, und backe sie langsam aus dem Schmalze.

783. Karbonadel, schweinerne, gebacken.

Richte diese wie die vorigen. Wenn sie geklopft,

gefalzen und gepfeffert sind, so lasse sie ein Paar Stunde stehen. Dann mache in einer Pfanne eine Butter heiß, und lasse sie auf beiden Seiten gelb braten. Zuletzt thue Essig und fein geschnittenen Zwiebel darein, und lasse sie noch eine halbe Stunde damit braten.

784. Karpfenmilchpafesen.

Überbrenne im Salzwasser die Karpfenmilch, mache ein Fingerhütes, und hacke sie darunter, thue geschnittene grüne Petersilie, Pfeffer und Muskatblüthe dazu, und nimm Eierdotter, gut verrührt; schneide von der Semmel die Rinden weg, und mache Schnitten daraus, streiche sie auf, und röste sie im Schmalze. Du kannst sie trocken geben, oder in eine Schüssel legen, dann Butter und Milch daran thun, aufsteden lassen, unten und oben Bluh geben, oder in Eiern umkehren, und aus dem Schmalze backen.

785. Karpfenwürste.

Mache den Karpfen auf, ziehe ihm die Haut ab, salze ihn, schneide das Fleisch von dem Rückgrade, löse alle Gräten heraus, nimm Butter, Majoran, Salz, Petersilie, Limonieschalen, Pfeffer, Muskatblüthe, und von drei Kreuzer in Milch geweichter Semmel die Schwolle, von zwei Eiern das Fingerhüte, hacke alles fein durcheinander, rühre drei ganze Eier darunter, mische alles unter das klein gehackte Karpfenfleisch, gib in eine Kasserolle Krebsbutter, und dünste die ganze Masse darin, spritze sie in Schafdärme, brate sie auf dem Roste, und gib es auf die Zuspeise. Man kann es auch ungeröstet in die Därme füllen, und langsam in einer Kasserolle oder Rein braten, sie werden auch besser.

786. Kohlwürste.

Nimm von Kohl die schönsten Blätter, schneide von ihnen die Stängel ganz dünn hinweg, daß es aber nicht durchgeht, überbrenne sie nicht zu weich, überbrenne auch die Krögel von dem Kohle, hacke sie klein, auch eine gewichte Semmel, grüne Petersilie und Schnitt-

lirg oder grüne Zwiebel dazu, mache ein Eingerührtes oder Eierschmalz von einem Ei. Hacke alles unter einander, wie auch Mark oder gute Fette, würze es, und mache es mit Butter und Milchrahm an. Alsdann fülle den Fasz in die Blätter, wickle sie ein wenig zusammen, und lege es in eine Schüssel herum, würze es, und mache eine Buttersuppe darüber, lasse sie auf der Gluht sieden, und lege noch ein Stück Butter daran. Zum Reguliren kannst du überbrannte Krebschweife haben, und darauf herum schön zierlich legen.

787. Krautwürst.

Es wird ein schönes süßes Krauthappel genommen, solches gepuzt, stich den Stengel sauber heraus und wasche es rein, es wird in einem Topfe gesotten; thue ein wenig Speck und ein Stück Kalbfleisch hinein, und laß es schön weich sieden, und wenn es gesotten ist, so drücke es aus, lege es auf ein Bret, und schneide es zusammen; nimm eine grüne Peterilie, hernach mache von zwei Eiern ein Eingerührtes, treibe in einem Weidling ein Stück Butter ab, schlage ein ganzes Ei sammt Dotter hinein, würze es ab, nimm Bratwürstdärme, mache fingerlange Würste, nimm den Fasz und fülle ihn hinein. Auf das Salzen mußt du nicht vergessen, binde sie mit Spakat fingerlang, hernach nimm eine saubere Pfanne, und laß es ein Paar Sude aufsieden, sodann mache mit Champignon eine gute Soße, wozu auch Krebschweife und kälberne Brüssel kommen, puße es sauber auf, lege die Würste in die Einmachsoße, und lasse es noch ein wenig sieden, wenn du es zur Tafel gibst, so löse den Spakat auf, so sind sie fertig.

788. Krebswürste.

Nimm vier und zwanzig mittlere Krebse, siede sie ohne Salz, löse sie aus, stoße die Schalen, mache eine Krebsbutter daraus, die ausgelösten Krebse klein gehackt, zwei Mundsemmel in Milch geweicht, und ein halbes Pfund gestoßene Mandeln, auch ein halbes Pfund Mark, Fette oder Butter, thue alles zusammen in eine Schüssel,

schlage drei oder vier Eier daran, auch von der gemachten Krebsbutter in der Größe eines Eis zerlassen daran gegossen, grüne Petersilie ein wenig daran geschnitten, würze und salze es, schneide alles klein zusammen und mische es untereinander, fülle es in die Därme, lasse in einer Reim Schmalz heiß werden, röste sie ganz gemacht heraus; sie müssen aber nicht gar zu voll gefüllt werden, sonst zerspringen sie im Rösten; mit diesen Würsten kannst du die Schüssel reguliren.

## 789. Lachs Würste.

Schneide von acht Pfunden geräucherten Lachs das Fleisch recht klein, reibe zwei Semmeln auf dem Reibeisen, gieße eine Halbe Wein darauf, lasse eine mit Gewürznägelein gespickte Zwiebel und Kockenbohl in Provenceröl weich anlaufen und schneide sie recht klein, gib Majoran und eiliche Zehl gehackten Knoblauch dazu, hacke einen Vierling klein geschnittene Sardellen, um zwei Groschen Kapern, Zitronenschalen, Charlotten, Basilikum, Fenchel und Thianian recht klein untereinander, mische diese ganze Masse wohl, fülle sie in Schweinsdärme, aber nicht zu fest, sonst springen sie auf; mache die Würste, siede sie im Wasser, brate sie demnach mit Butter auf dem Roste.

## 790. Leberwürste an Fastagen.

Backe Hecht- und Schadenleber recht klein untereinander, nimm eine in Milch geweichte Semmelscholle, fein geschnittene Zitronenschale und grüne Petersilie, hacke alles recht fein zusammen, lege in eine Reim ein Stückchen, dünste das Gehackte darin, würze es, mache unterdessen Flecken von Teig, bestreiche die Flecken mit dem Faschee, rolle sie zusammen, tunke sie in abgeschlagene Eier, streue Semmelbrosen darauf und backe sie aus dem Schmalze.

## 791. Leberwürste an Fleischtagen.

Nimm das Eingeweide von einem Schweine und schneide die Leber daran; das andere thue nebst ein Paar

Lorbeerblättern und Salz in einen Topf mit Wasser, und lasse es weich sieden und lege es sodann trocken auf ein Schneidebret. Hierauf schneide ein Paar Zwiebeln in das Geschirr, lasse es mit dem Fette, die von der Lunge gesotten hat, auf der Gluh dünsten und gib sie hernach zu der Lunge mit ein wenig Basilikum, Thimian und Majoran. Man häutle dann die Leber ab, nimm von der Lunge mit dem Messer weg und schneide alles recht fein zusammen, salze und pfeffere es, gieße ein wenig fette Brühe dazu und mische alles wohl zusammen. Dieß klein geschnittene Gemischte fülle auch in die fetten Gedärme hinein, unterbinde sie und lege die Würste in die von der Lunge siedende Brühe hinein, lasse sie etliche Sude aufkochen, nehme sie heraus und lasse sie kalt werden. Wenn du die Würste anrichten willst, so thue ein wenig Fett oder Butter in eine Keim, lege die Würste darauf, stelle sie auf eine Gluh und lasse sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

792. Lungenwürste.

Uebersiede die Lunge, schneide sie klein, nimm überfottenes Kerufett und Mark dazu, mache ein Gerührtes von vier oder sechs Eiern, nimm ein Stück Butter dazu, lasse es kalt werden; treibe es schaumig ab, weiche eine Semmel in süßes Obers, schneide sie klein mit grüner Peterfilie, zwei Eierdotter, Salz und Gewürz; gib alles zusammen, fülle es in die Därme, uebersiede sie und brate sie in Papier eingeschlagen, oder in einer Keim.

793. Nezwürste.

Nimm ein wenig kälbernen Braten, hacke ihn so klein, als es nur seyn kann, thue Mark und in der Milch geweichte Semmeln darunter, auch Gewürz, mache es mit Eiern an, nimm kälberne Neze und schneide sie in der Länge und in der Breite, wie die Leberwürste; nähe die Neze um und um bis zu dem Einfüllen zu und fülle es mit der Fülle, aber nicht zu voll, daß sie nicht aufspringen können, nähe sie ganz zu, lege in eine

Rein Butter, lasse sie zergehen, lege die Würste darein, und lasse sie gemach braten, und wenn sie gebraten sind, so gieße solche Butter, worin sie gebraten werden, darüber, ziehe die Faden langsam heraus und gib es sodann zur Tafel.

## 794. Oblatwürste.

Nimm ein lammernes Weischel, siede es schön weich und hacke es schön klein, thue ein wenig Butter in ein Reindel, gib Semmelbrosen darunter, thue das Weischel darein, und lasse es ein wenig dünsten, salze und würze es, schlage ein Ei daran, thue es auf einen Teller und lasse es auskühlen, hernach nimm eine Oblate, tunke es in das Wasser und thue die Fülle darein, rolle es zusammen, tunke es in Eier ein, besäe sie mit Semmelbrosen und backe sie aus dem Schmalze.

## 795. Dhsenmagen, gedünstet.

Siede den Magen im Salzwasser ab, gib in eine Reine ein gutes Abgeschöpftes, lege etliche Lorbeerblätter, fein geschnittene Charlotten, Zwiebeln, Peterfiliekraut, ein wenig Basilikum und Thimian dazu, gieße etwas Essig darauf, lege den länglicht geschnittenen Dhsenmagen hinein, salze und pfeffere ihn, dünste ihn darin und gib ihn zu was du willst.

## 796. Paulanerwürste.

Nimm ein Stück Karpfen und ein Stück Hecht, löse sie von der Haut und den Gräten, nimm zwei in Milch geweichte Mundsemeln, drücke und hacke es klein sammt dem Fische und einem Stücke Butter. Hernach salze und pfeffere es, ein wenig Majoran, eine Zehe Knoblauch, Zitronenschalen, alles durch einander gerührt; alsdann mache ganz kleine Würste daraus, zum Ausmachen kannst du ein wenig Mehl dazu nehmen, sonst hängt sich der Faschee gern an, siede sie im Salzwasser ab, hernach nimm in eine Bratpfanne Butter, bestreue die Würstel mit Semmelbrosen, backe sie in der Bratpfanne.

## 797. Pafesen an Fastagen.

Nimm etliche dünne Sellerie- und gelbe Rübenspalten, diese dünste in Butter schön linde, hernach lege Karpfenmilch auch dazu, würze und salze es, lasse es auch gut dünsten; hernach nimm alles auf ein Bret, etwas Zitronenschalen, Salat, ein Beherl Knoblauch, dieses mit einem Schneidmesser geschnitten, ganz wenig Semmelbrosen darunter und ein wenig Salz, nimm eine halbe Schnitte Semmel, walze es in Eiern, schneide zwei Finger dick von diesem Faschee auf die Mundsemmel, schön glatt, in der Mitte etwas höher, bestreiche es noch einmal durchaus mit zerklöpften Eiern, besäe es mit Semmelbrosen, backe es im Schmalze, lege es auf das Kraut, Kohl oder anderes Grünes.

## 798. Pafesen an Fleischtagen.

Nimm überbliebenen kälbernen Braten, hacke ihn klein, würze ihn, mache ein gelindes Fingerührtes, hacke es auch darunter, nimm sodann die Semmelschnitten, wie man sonst zu den Pafesen schneidet; schmiere von dem Gehackte darauf, mache sie mit der Fülle schön hoch, tunke sie in Eier ein und legire sie mit Semmelbrosen. Hernach backe sie im Schmalze, setze es aber fein gemacht in die Pfanne, sonst fallen sie von einander, dann muß kein Semmelschnittel mehr auf die Fülle kommen, wenn sie bräunlicht sind, so nimm sie heraus und gib sie auf die Zuspeise.

## 799. Roggenwürstel.

Nimm ein Stückchen Karpfen, wie auch den Roggen von dem Karpfen, das Stück Fisch schuppe und siede den Roggen, wie auch das Stückchen Fisch im Salzwasfer ab. Hernach ziehe dem Fische die Haut ab, thue die Gräten heraus, hacke das Fleisch, nimm zwei Mundsemmeln, weiche sie in der Milch, drücke sie aus, hacke sie darunter, treibe ein Stückchen Butter ab, thue das Gehackte darein, schlage ein Ei daran, salze sie, rühre es gut durcheinander, hernach den Roggen darunter.

Nimm Mehl auf ein Bret, thue den Faschee darauf, walze ihn im Mehle, daß er lang wird, schneide Brüstel herunter, mache sie zwei Finger breit und einen kleinen Finger lang, tunke sie in Eiern ein, bestreue sie mit Semmelbrosen und backe sie im Schmalze gedünstet.

300. Spinatwürste.

Nimm Spinat, siede ihn ab, thue ihn in kaltes Wasser drücke ihn aus und hacke ihn klein, thue in eine Reih ein Stückchen Butter, thue ein Paar Löffel voll Semmelbrosen darein, lasse sie anlaufen, hernach gib den Spinat hinein, und lasse ihn dünsten, thue zwei Eier daran und zwei Löffel voll Milchrahm, Salz, lasse ihn auskühlen und backe Eierstreckel, fülle sie darein und rolle sie zusammen, nimm eine Reih, thue Milchrahm darein und lege die Würstel hinein, gib oben auch Rahm darauf; sprudle einen Eierdotter mit ein wenig Obers ab und gieße es darüber, säe ein wenig Semmelbrosen darüber und gib etliche Brüstel oben darauf und backe sie.

301. Würste von Beschermehl.

Lasse Butter in der Reih zergehen, gib gestoßene Mandeln hinein und gib so viel Mehl, als du brauchst, lasse es mit einander anlaufen, gieße nach und nach Obers daran, daß es ganz dick bleibt, rühre es stets, damit es fein werde, nimm es dann vom Feuer weg, lasse es auskühlen, schlage sechs ganze Eier daran und verrühre sie wohl; backe dann Fridarastreckel, streue Beschermehl darauf, rolle sie zusammen, schneide sie einen Finger lang ab: tunke sie in Eier und Semmelbrosen, und backe sie aus dem Schmalze; du kannst auch Zucker und Vanille in den Teig geben.

302. Würste, wälsche.

Nimm von einem kalbernen Schlegel lang geschnittene Schnitzel bei drei Fingern breit, klopf sie mit einem Waller, aber nicht viel, alsdann weiche Semmelschmolzen in Wasser, lasse sie aber nicht lange darin liegen, damit sie fein röhricht bleiben, backe sie ein wenig, nimm

Speck, grüne Petersilie und ein Zeherl Knoblauch; auf wälsche Manier muß auch ein wenig Pfeffer, Fenchel und Anis genommen werden, wie auch ein wenig Muskatblüthe und Salz, mische alles untereinander und streue es also auf die Schnitzel, sodann wickle sie übereinander und binde sie mit einem Faden zusammen, lege Butter in eine Rein, lasse sie zergehen, richte hernach die Würste darein, besprenge sie mit ein wenig Wein, decke sie zu und lasse sie ausdünsten; so kannst du sie also geben oder eine Speise damit reguliren.

802. Würste von Brüs und Eiterl.

Ueberbrenne die Brüs und Eiterl, hacke alles klein, auch grüne Petersilie und Majoran darunter, salze und würze es, thue auch ein wenig klein gewürfelte, in Obers geweihte Semmel und einen Eidotter darein, schlage sie in ein kälbernes Negel ein, lang und wie eine Bratwurst in der Dicke; verbinde sie mit Faden um und um, daß sie nicht zerfallen können, du kannst fünf oder sechs auf eine Schüssel machen, lege sie in die Runde am Roste, aber besser in einem Reindel, so bleiben sie besser im Saft, und bestreiche sie unter dem Braten mit Butter.