

Von Fleischspeisen.

Rindfleisch à la Presse.

Nimm ein schönes Rindstück, puze es ab, hernach nimme eine frische Hirnfetten, Speck, Schuncken, ganze Gewürznägerl, Muskatblüh, Spanischkräutel, Lorberblätter, Zwiebel, und Limonischallen, richte dieses alles in ein Kastroll, giebe ein wenig Essig, und Rindsuppen daran, und laß es also gemacht gehen; wann es weich, und völlig eingegangen ist, so nimme es heraus, seihe die Fette herunter, nimme das übrige, setze es auf einen Windofen, und giebe 4 Kochlöffel voll Mehl, und ein wenig Milchram daran, hernach seihe eine Schü darauf, und laß wohl sieden, bevor du anrichtest, so seihe es durch ein Haarsieb in ein anderes Kastroll, lege das Rindfleisch hinein, und lasse es also gemacht sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Rindfleisch à la Doob.

Nimm ein schönes Schwanzstückel, lege es in ein Häfen, gieb ein wenig Weinessig, und Wasser daran, gieb ganze Gewürznägel, Muskatblüh, Kuckelkraut, Lorbeerblätter, Zwiebel, und Limonischallen hinein, salze es, und laß schön weich sieden, hernach richte es auf eine Schüssel, oder Kastrolldeckel, gieb Milchrham hinein, bestreue es in der Höhe mit Semmelbrösel, und begieß es mit einer Fette, unter sich, aber gieb ein wenig von dem Sud hinein, setze es auf ein Dreyfuß, gieb unten, und oben Feuer, damit es in der Höhe schön braun wird, hernach mache eine Kurkensoß, gieb sie auf eine Schüssel, und richte das Fleisch darauf.

Rindfleisch auf Bayrische Art.

Nimm ein Lungenbratel, häute es sauber ab, hernach schneide es schnitzelweise, und klopfe es wie ein Karbenadel, sprengte es mit Salz, hernach nimm ein altgebackene Mundsemmel, reibe davon Brösel, lege ein wenig Kronabetbeer hinein, hernach nimm in ein Kastroll ein Butter, laß ihn zergehen, kehre die Schnitzel in den Butter um, bestreue es mit
 Ger

Semmelbrösel, lege es auf einen Rost, und brate es wie ein Karbenadel, hernach nimh französische Kapri, oder Maurachen, schneide davon einen Haschee, giebs in ein Butter, und laß abschwizen, gieß eine gute Schunkengolth hinein, und mache es mit einen Limoni sauer, und giebs unter das Rindfleisch. Man kann auch das Lungenbratel à la Presse gehen lassen, und mit seiner eigenen Soosß geben.

Glaß von einem Lungenbratel.

Nimh ein schönes Lungenbratel, häutle solches sauber ab, und spicke es schön, hernach nimh ein Kastroll, gieb Schuncken, Kalbfleisch, gelbe Rüben, Zeller, Kräutelwerk, Zwiebel, und Limonischallen hinein, dann nimh ein wenig Essig, ganze Gewürznägerl, Muskatblütche, und ein Seitel gute Schü, und Rindsuppen darzu, lege das Lungenbratel hinein, setze es auf eine Blut, und laß schön weich sieden, wenn es weich genug ist, so nimh es heraus auf eine Schüssel, oder Kastrolldeckel, seihe die Glaß durch ein Haarsieb in ein anderes, hernach setze es auf ein Windofen, und laß stark eingehen, wann es sich schön zeigt, so lege das Lungenbratel

in die Glas hinein, setze es auf einen heißen
 Aschen, und glasire es schön auf den Speck,
 hernach mache von Müscherl oder Mustern ei-
 ne gute Soos, richte es auf eine Schüssel,
 und gieb das Lungenbratel darauf.

Lungenbratel à la Presse.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutle
 es ab, und spreng es mit Salz, dann nimm
 ein Fischwandel oder Kastroll schneide eine
 frische Kernfette, und giebs sammt Schun-
 ken, Speck, ganzes Gewürz, Kräutlerwerk,
 Limonischallen, und Zwiebel in das Kastroll
 hinein, gieb ein wenig Essig daran, setze es
 auf einen Drenfuß, gieb ein gemaches Koh-
 lenfeuer darunter, und laß eingehen, wenn
 es eingegangen, und keinen Saft mehr hat,
 so ziehe die Fette von der Schü ab, und
 gieb es daran, man muß ein Milchram und
 Kapri hinein geben, und sodann ganz gemach
 gehen lassen, wenn es weich ist, so lege es
 in ein Kastroll, und gieb französische Kapri,
 ein wenig klein geschnittene Sardellen, und
 ein Blattel Limony hinein, gieß auf die Press
 eine gute Schunken Golly, und laß es wohl
 einsieden, streich es durch ein Huarfsieb in ein
 Weidling oder Kastroll, hernach gieß es auf
 das

das Lungenbratel, laß wohl sieden, und gieb Gewürz und Salz daran.

Rindfleisch Bœuf à la Mode.

Nimm ein schönes Schwanzstück, spicke es mit einem fingerdick geschnittenen Speck und Schunken, hernach nimm in ein Rastroll oder Wandel Speckfetten, Schunken, Kutzkraut, Lorberblätter, Basilien, Zwiebel, Limonyschallen, ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe, einen guten Weinessig, und Rindsuppen, salze es, und gieb das gespickte Rindfleisch hinein, decke es wohl zu, und verpappe es mit Teig, damit kein Dunst davon kömmt; wann du glaubst, daß das Fleisch weich ist, so stelle es auf die Seite, und laß kalt werden, wann es ausgekühlet, so nimm es heraus, puzt es sauber ab, lege es auf die Schüssel, und ganiere es schön. NB. Man kann auch dieses Fleisch warm mit der eigenen Sooff geben, doch muß bevor die Sooff durchgeschlagen, und die Fette sauber abgezogen werden.

Erdäpfel = Rindfleisch.

Nimm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du anrichtest, lege es in ein Rein, gieb

gib etwas Speck, Westphälinger Schünken, Petersil, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etwelche Körndl Pfeffer, Muskatblüthe, und Salz; daran, gib 2 Schöpflöffel voll Rindsuppen darauf, setze es auf ein Kohlfener, und laß in der Press dünsten, gib aber acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt; wann die Press eingegangen ist, so gib wieder ein Löffel Rindsuppen darauf, damit es in Saft bleibt, die Erdäpfel sied, und puße sie sauber, hernach lege ein Stück Butter in ein Rein, laß ihn zergehen, gib ein Kochlöffel voll Mehl hinein, und laß gelb werden, hernach lege die Erdäpfel hinein, und laß etwas dünsten, gib ein wenig von der Fleischsuppen, und Press hinein und laß kochen, hernach richte die Erdäpfel auf ein Schüssel, und lege das Rindfleisch darauf, und gib von der Press ein Spöß darüber.

Rindfleisch mit Sauerrampfen.

Nimm das Rindfleisch bevor du anrichtest aus den Häfen, lege es in die Press wie oben, hernach nimm um 3 Kr. Sauerrampfen, zupfe ihn von den Stängeln, wasche ihn sauber aus, und schneide ihn, dann nimm ein Stückel Butter in eine Rein, gib ein Kochlöf-

löffel voll Mehl dazu, und laß gelb werden, gieb den Sauerrampfen hinein, und laß also dünsten, gieb ein Rindsuppen darauf, und salze es, wann die Soof nicht sauer genug ist von Sauerrampfen, so gieb ein paar Tropfen Essig hinein, wenn es hernach Zeit ist zum Anrichten, so gieb den Sauerrampfen auf die Schüssel, und das Rindfleisch darauf.

Mostfleisch.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutel es sauber ab, gieb in ein Klein Kernfetten, ein paar Happel spanischen Zwibel, anderes Kräutelwerk wie zu andern eingerichten Fleisch, lege das Lungenbratel darauf, gieb ein wenig Essig und Rindsuppen dazu, und laß es dünsten, wann das Fleisch weich ist, und die Soof schön braun eingegangen, so nimm das Fleisch heraus, streue auf das eingegangene Wurzelwerk ein wenig Mehl, und laß mit angehen, hernach gieb den übrigen Most darauf, hast du zu wenig Most, so gieb etwas Suppen darzu, hernach gieb Limonenschallen, ein wenig gestoffene Gewürznägerl, und Muskatblüh, laß die Soof gut durch einander sieden, schlage es durch ein Haarsieb, lege das Lungenbratel darauf, und laß eine kleine
Bier

Viertelstund sieden, gieß aber acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt.

Englischen Braten zu machen.

Man nehme ein Stück Veulrieth mit Lungenbratel so schwer an Gewicht, als es die Menge der Tafelgäste erfordert, schlage das Rückbein weg, nehme einen Speck, schneide und bestreue ihn mit neuen Gewürz, Limonienschäller, und Salz, bespice, oder viel mehr bestecke damit das Stück. Lege man es alsdenn in ein Kastroll, schütte Essig, rothen oder weissen Wein darüber, nehme auch Zwiebel, Limonienschäller, und Berchtram dazu. Lasse man es in dieser Baiß ein oder 2 Tage liegen. Bevor man aber selbes braten läßt, nehme man ein Papier, bestreiche es mit Butter, beleg es mit Speckblättel, auf die Speckblättel frischen Zwiebel, Limonienschäller, dann lege man das Stück auf das belegte Papier, verbinde es gut, und lasse es drey volle Stunden auf einen Spieß braten, begieß es fleißig mit der Baiß, in der das Stück gelegen ist. Als es schon gebraten ist, nehme man ein Kastroll, ziehe das Papier vom Braten weg, und leg es darein, seihe den Beguß darauf, decke die Kastroll

zu, und stelle es in Ofen, oder auf einen Dreifuß, damit es auskoche. Nehme man ferner eine Sardellen, Müschel, oder Erüfelfoß auf eine Schüssel, doch nicht gar zu viel, richte darein den Braten an. Man kann ihn aber auch in seiner eigenen Soß anrichten, doch muß man vorher das Fett rein abziehen.

Das gestürzt gefüllte Kraut.

Nimm ein schön rundes Krauthapfel, löse die großen Blätter herunter, damit sie aber nicht zerrissen werden, blanschire es ab, schneide die groben Stängel heraus, und laß sie hindan liegen, damit sie kalt werden, den Fasch darzu mache auf folgende Art. Blanschire das inwendige Kraut, nimm ein Stückel überdünstes Kalbfleisch, Mark, Speck, grün Peterzil, ein Fingerührtes von 2 Eyer, und um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmel, schneide dieses alles sammt den klein blanschirten Kraut zusammen, treib ein klein wenig Butter ab, gieb den Fasch hinein, schlag 2 ganze Eyer daran, salze es, und gieb Muskatblüh darzu, schneide etwas Kaiserfleisch gewürfelt, giebs unter den Fasch, und rühre es unter einander, hernach nimm
die