

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

die blanschirten Krautblätter, bestreich sie klein fingerdick mit Fäsch, gieb ein wenig Milch und Semmelbrösel daran, decke es mit Blätter zu, und auf diese Art mache es fort, bis der Fäsch gar ist, und formire es wie ein Kastrollpasteten; schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, gieb das Kraut hinein, mach unten und oben Glut gieb aber acht, daß es sich nicht anlegt, wann es um und um schön gelb ist, so stürze es heraus, ziehe die Fetten gut ab, gieb ein klein wenig braune Gollyn darüber, und wann du willst, so kannst du auch ein wenig Milchram und Semmelbrösel daran geben, du mußt es aber noch einmal aufkochen lassen, wenn du kein Kaiserfleisch hast, so nim etwelche Krebschweifsel unter den Fäsch, und den obigen Butter, nim ein Krebsbutter. NB. Auf diese Art werden auch die Krautwürstel gemacht.

Jacht-Kraut.

Nim ein Krauthapel, blättere es ab, schneide Rudel davon, und salze es, hernach laß ein gutes Theil Speck aus, und seih die Krammel weg, gieb ein Stückel Zucker dar ein, damit es schön gelb wird, gieb das gesal-

sals

salzene Kraut hinein, und laß dünsten, so oft du glaubst, daß es Saft braucht, so spritze einen guten Essig darauf, daß es aber nicht zu sauer wird, und seinen rechten Geschmack hat, wann es weich genug, und durch und durch braun ist, so staub ein Kochlöffel voll Mehl daran, rühre es wohl durch einander damit es nicht pappicht wird, wann das Mehl verdünstet, so gieb ein wenig braune Schü daran, und belege es mit Kaiserfleisch oder Bratwürst.

Sauerkraut mit Fasan.

Nimm einen guten Theil geschabenen Speck, und spanischen Zwiebel, zerlasse es in einer Wein, gieb den spanischen Zwiebel hinein, und laß ihn anlaufen, gieb das Kraut auf ein Brett, schneide es mit dem Messer, gieb es in den Speck und angelausenen Zwiebel, lege einen Schuncken, oder was du sonst Gebratenes hast hinein, damit das Kraut einen guten Saft bekommt, laß es gut dünsten, und wenn es braun genug ist, so gieb ein Schöpflöffel voll Colly darauf, oder bestaub es mit Mehl, und begieß mit einen Schöpflöffel voll Schü. Wann der Fasan gebraten ist, so nimm den Butter, womit er begossen worden

sammt dem Saft, der heraus laufft, gieß ihn in das Kraut, daß es aber nicht zu fett wird, wann du anrichtest, so nim die Schinken, oder was du sonst hast, heraus, lege den Fasan auf das Kraut, oder extra. Du kannst auch statt des Fasan Kaiserfleisch, Bratwürst, oder gebackene Leber darauf geben.

Faschirten Kohl.

Nimm einen grünen Kohl, der aber nicht groß ist, lasse die Stauden ganz, wasche ihn sauber aus, und blanschire den Kohl ab, hernach gieb ihn auf ein Sieb. Den Fäsch dazu mache auf folgende Art. Nimm ein kälbernes Schnitzel, Speck, um 1 Kreuzer in Milch geweichte Semmel, drucke sie gut aus, nim auch einen abblanschirten Kohl, schneide es recht fein, hernach treib ein Stückel Butter ab, gieb den geschnittenen Fäsch hinein, schlage 2 ganze Eyer, und 2 Dötter daran, und salze es, hernach nim den Kohl auf ein Brett, löse die Blätter subtil auseinander, und gieb den Fäsch darauf, lege es wieder mit Blättern zu, formire eine Kohlstaude daraus, und rolle es im Mehl um, hernach nim ein Meis, bestreiche es mit Butter, nim ein wenig Speck, ein paar Schnitzel

Schluss

Schuncken, lege es sammt dem Kohl hinein, und setze es auf eine gemache Glut, gieb ein wenig Rindsuppe darauf, damit sich der Kohl nicht anlegt, beutle die Rein öfters, und wenn der Kohl weich genug, und Zeit ist zum Anrichten, so gieb ihn schön zierlich auf die Schüssel, ziehe die Fetten gut herunter, und gieb die Soos oben darüber. Auf diese Art faszirt man auch den Endivisallat.

Gestürzten Kohl.

Nimm einen kleinen grünen Kohl, wasche und putze ihn sauber, schneide ihn in 2 Theil, und blanschiere ihn ab, hernach nimm ein Kastroll, belege es mit Speck und Schuncken, und gieb Salz und Muskatblüh daran, hernach nimm 2 oder 3 Stauden Kohl, und ein Stückel Kaiserfleisch, oder langgeschnittene gefelchte Schuncken, und so fort bis das Kastroll voll ist, gieb aber in der Mitte einen Speck, und einen Anrichtlöffel voll Schü, hernach nimm unten und oben eine Glut, oder setze es in einen Ofen, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so stürze den Kohl um, den Speck und Fetten seihe sauber weg, und gieb dem Kohl ein wenig Gollz.

Kohlcraby mit grün Erbsen, und gelben Rüben.

Nimm einen schönen runden Kohlcraby, schäle ihn aber nicht gar zu klein, und schneide die Form daraus wie ein Bräuling, blanschiere ihn in Wasser, aber nicht zu weich, hernach setze eine Klein mit Butter auf, richte den Kohlcraby hinein, gieb ein Fleischsuppen daran, damit es weiß bleibt, und laß ihn weich kochen, damit er aber nicht zerfällt; hernach nimm 1 Seitel grüne Erbsen, blanschiere es ab, und gieb es auf ein Sieb, nimm gelbe Rüben, und siche es mit einem kleinen Ausstecher aus, blanschiere es im Wasser, und seihe es ab, nimm sodann in eine Klein ein Stück Butter, gieb die Erbsen und gelben Rüben hinein, lege ein Stückel Zucker daran, und salze es, wenn es gedünstet ist, so gieb ein wenig Golln, oder Buttersoß daran, hernach nimm den Kohlcraby, und richte die Erbsen, und gelbe Rüben darüber. NB. Du kannst auch den Kohlcraby mit Fasch wie oben bey den Kohl gemeldet worden, anlegen lassen, und eine weiße Buttersoß darüber geben.