

Magout von Bries, Ohren, Gaumen, Hahnenkamm, und faschirten Maurachen.

Nimm die Gaumen und Ohren, richte es zum Feuer, und laß weich sieden, hernach puße es sauber, und lege es in ein frisches Wasser, nimm die Hahnenkämme, brenne sie auch ab, und wann du siehest, daß sie weiß werden, so gieß ein kaltes Wasser daran, hernach puße es mit Salz, und lege es in ein frisches Wasser, hernach setze es in einen Ofen zum Feuer, und laß sieden bis schön weich wird, hernach seihe es ab, und lege es in ein frisches Wasser, die Bries nimm auch, und lasse es bey einer Viertelstund sieden, und lege es zu den Ochfengaum. Wann dies alles geschehen, so nimm schöne grosse Maurachen, wasche sie etlichemal aus, hernach nimm in ein Kastroll ein Stückel Butter, gieß die Maurachen hinein, wie auch ein wenig Gewürz und Salz und dünste es ab, wann sie gedünstet sind, so lasse es kalt werden, und faschire es mit einen guten Fasch, hernach nimm feingeschnittene Schuncken, richte es in ein Kastroll, und laß ein wenig dünsten, gieß ein wenig Fettengolln oder Rindsuppen daran,

und laß recht ausfieden, dann nim die Gaum und Priß, Schneide sie schön viereckigt in der Größe wie ein Siebner, die Ohren aber klein wie die Nudel, feihe dieses alles auf ein Haarsieb, hernach nim ein Kastroll, gieb ein Stückel Butter und Schuncken darein, laß den Butter freigend werden, gieb den Kamm, Priß, Ohren, und Gaumen hinein, und laß es ein wenig auf einem Windofen anziehen, alsdann gieb ein wenig Schunkengolly darauf, nim die Maurachen aus den andern Kastroll heraus, lege es auf ein Schüssel oder Teller, damit die Fette abläuft, und gieb es zu dem Ragout, von den Speck und Schuncken, ziehe die Fette herunter, den Saft aber gieb durch ein feines Haarsieb auf das Ragout, eine Viertelstund bevor du anrichtest, setze es auf einen Windofen, und laß anstossen, hernach setze es auf eine Glutpfane oder Dreyfuß, lasse es schön gemach sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Ragout von Lammfleisch.

Nim ein schönes Lammfleisch, blanshire, oder siede selbes ein wenig, und richte es wie zum Einmachen, hernach nim Priß und Ohren, wie auch Hahnenkamm und ako-

mobire es wie zu einen andern Ragout, nimh
 Schampion und puze es sauber, hernach nimh
 in ein Kastroll ein Stück Butter, gieb die
 Schampion hinein, und laß ein wenig anzie-
 hen, wann sie angezogen sind, so schneide sie
 stückelweise, und gieb alles zu dem Ragout
 hinein, mache eine kurze Soopß wie zu einem
 Hendl, seihe es durch ein Haarsieb, und laß
 es wohl sieden, gieb Gewürz und Salz so viel
 vonnöthen, richte es auf eine Schüssel, dru-
 cke von einem Limoni den Saft darauf, und
 laß noch etliche Sud aufstun.

Faschirte kälberne Brust mit grünen Fisolten.

Nimh eine schöne kälberne Brust, fa-
 schire selbe, hernach blanschire es, oder laß
 ein wenig anziehen, und spicke es, nimh so-
 dann ein Kastroll, gieb ein wenig Speck, einen
 guten Theil Kalbfleisch und Schünken, Zwie-
 bel, etliche gelbe Rüben, spanisch Kräutel,
 Lorbeerblätter, Limonischallen, Muskatblüthe
 und Gewürznägerl, und laß gut dünsten,
 hernach lege die Brust hinein, seihe selbe
 mit einer guten Rindsuppe an, gieb ein we-
 nig Weinessig hinein, und laß still fortsieden,