

richte ihn in das Rastroll, begieß ihn mit Milchram, setze ihn auf einen Drenfuß, gieb unten und oben Feuer, und laß ihn schön gehen, du mußt ihn aber immer mit dem Saft, der abläuft, begießen, damit er eine schöne Farbe bekommt, und muß so werden als wenn er am Spieß gebraten wäre, wann er fast fertig, so gieb eine gute Schunkengolly darauf, und laß selbe wohl mit aufsteben, hernach nimh den Schlegel heraus, ziehe die Fette sauber herunter von der Soof, streiche es durch ein feines Tuch in ein anderes Rastroll, lege den Schlegel wieder hinein, laß ihn ein Sud aufthun, und richte ihn an. NB. Wenn du willst, so kannst du auch Austern oder Mischeel dazu nehmen.

Hendel im Französischen à la Presse.

Nimh ein Rastroll, belege es mit einem Blattel geschnittenen Zwiebel, frischen Speck, und dünn geschnittenen Schünken, nimh sodann die gepuhten Händel, richte es wie zu einer Pastetten, lege es in die Press, setze es auf einen Drenfuß, gieb ein ganz gemachtes Kohlfeuer darunter, und lasse es gehen, wenn sie gegangen, so gieb ein wenig Saft daran, und lasse es wieder gehen, damit sie

sich schön glasiren, hernach lege es auf einen Deckel, gieb eine gute Schünkengolly darauf, und laß aussieden, hernach streiche es durch ein Haartuch, nim ein anderes Rastroll, nim Schampion, oder Nagerschwamen, schwiße es ab, und gieb es dazu, hernach gieb von der durchgestrichenen Golly eine darauf, und richte es auf eine Schüssel an.

Meridon von Reis mit Ragout.

Nim einen schönen Reis, klaube ihn aus, und überbrenne ihn mit Wasser, laß ihn etliche Sud aufthun, hernach wasche ihn mit frischem Wasser, seihe ihn auf ein Sieb, gut ab, und gieb ihn in das Rastroll, gieß ihn mit einer guten Rindsuppen an, gieb Gewürz und Salz daran, und wenn er recht dick eingesotten ist, so setze ihn auf die Seite, damit er auskühlt, hernach nim auf ein Pfund Reis $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, treibe ihn mit 4 ganzen Eiern, und 8 Döttern, säumend ab, wenn es wohl abgetrieben, so gieb den kalten Reis hinein, rühre es wohl unter einander ab, hernach nim eine plecherne oder silberne Schüssel, gieb das kalte Ragout hinein, bestreiche es, decke solches mit dem abgetriebenen Reis zu, und formire es wie eine Schüsselpastete,

bes

bestreiche es in der Höhe mit einem Krebsbutter, oder bestreue es mit Vayrasankäs; eine halbe Stunde bevor du anrichtest gieb es im Backofen, der schön heiß ist.

Hendel mit Endivi.

Nimm Hendel, puze und wasche sie im frischen Wasser sauber aus, alsdann zerschneide sie in 4 Theile, richte sie in ein Rastroll oder Rein, gieb ein Stück Butter, und ein Packel von zusam gebundenen Petersil und Zwiebel hinein, setze es auf eine Glut, und laß schön gelind dünsten, hernach staube es mit Mundmehl ein, schwinde es wohl untereinander, und seihe es mit einer guren Rindsuppe an, gieb Salz und Gewürz so viel vonnöthen, und laß sieden, hernach nimm den Endivi, puze und schneide ihn fingerdick, und wasche ihn etlichemal im Wasser aus, hernach überbrenne ihn, gieß ein frisches Brunnenwasser darauf, und drucke ihn aus, alsdann gieb solchen zu den Hendeln, und laß ihn wohl mit sieden, du mußt aber, sobald du die Hendel anrichtest, das Packel heraus nehmen.

Hendel mit Spargel, und grünen Golly.

Wann die Hendel sauber gepuzt und ausgenohmen sind, so stecke sie ein, und speile es, unten aber über die Füßel binde sie mit Spagat, und überbrenne sie mit Wasser, hernach lege es in ein kaltes Wasser, und richte sie in ein verzinntes Kastroll; nimh einen schönen Spinat, überstede solchen, seihe ihn ab, gieb ein kaltes Wasser darauf, drucke ihn wohl aus, und stosse ihn im Mörser, hernach nimh ein Kastroll, ein schon abgeriebene, und stückerweis geschnittene Mundsemmel, gieb eine gute Rindsuppe darauf, und laß wohl siedben, hernach gieb den Spinat hinein, und laß ihn mit siedben, gieb Salz und Gewürz daran so viel vonnöthen, alsdann streiche es durch ein feines Haarsieb in ein anderes Geschier, und gieb die durchgestehene Golly auf die Hendel, wann dies geschehen, so nimh einen Spargel, schneide die Köpfe weg bey einen halben fingerlang, und überbrenne ihn, laß ihn aber nur ein paar Sud thun, hernach seihe ihn ab, gieb ein frisches Wasser darauf, setze die Hendel auf das Feuer, und laß ein klein wenig siedben, hernach gieb den Spargel hinein, und laß alles zusam schön weich kochen.

Kapdündel oder Hündel im Schlafrock.

Nimm Hündel oder Kapdündel, richte selbe wie zum braten, die Füße dürfen aber nicht weg geschnitten, sondern lang ausgespeilt werden, hernach wasche es aus, sprengte es mit Salz, und richte sie in ein gute Paiz von Kalbfleisch, Speckfetten, Schunken, Kräutlerwerk, Limonienschallen, Muskatblüh, ganze Nägert, Wein und Essig, laß wohl mitsammen steden, hernach lege die Kapdündel, oder Hündel hinein, und laß darin ein wenig anziehen, bis du glaubst daß die Schüh durch und durch warm ist, alsdann nimm es heraus, laß kalt werden, und schlage sie in einem guten Buterteig ein, die Füßel aber müssen heraus bleiben, hernach nimm ein Papier, schmiere es mit Butter ganz subtil, und wickte es um den Teig herum, hernach nimm ein starkes Vogelspiessel, stecke die Kapdündel, oder Hündel daran, binde sie auf ein Brätspieß, giebs zum Feuer, und laß schön braten, hernach nimm es herunter, nimm das Papier weg, und richte es auf eine Schüssel.