

mobire es wie zu einen andern Ragout, nimt
 Schampion und puze es sauber, hernach nimt
 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 Soß 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 aufstehn.

Faschirte kälberne Brust mit grünen Fisolten.

Nimt eine schöne kälberne Brust, fa-
 schire selbe, hernach blanschire es, oder laß
 ein wenig anziehen, und spicke es, nimt so-
 dann ein Kastroll, gieb ein wenig Speck, einen
 guten Theil Kalbfleisch und Schinken, 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,

hernach nimh grüne Fisoln, und putze es, schneide sie klein, siede sie weich, und gieb frisches Wasser daran, seihe es auf ein Sieb, richte es in ein Kastroll, gieb eine gute Golly darauf, Gewürz und Salz so viel vonnöthen, und laß weich sieden. Eine Viertelstund bevor du anrichtest, nimh die kälberne Brust heraus, seihe die Glas durch ein Sieb in ein anderes Kastroll, und laß in eine ganz kurze Soopf eingehen, hernach lege die Brust hinein, und glasire es schön, wenn du solche anrichten willst, so lege es heraus, richte die Fisoln auf eine Schüssel, mache es mit einem Limoni sauer, und richte die Brust darauf an.

Einen Schlegel auf Hanoverisch.

Nimh einen schönen kälbernen Schlegel, richte ihn wie zum braten, hernach spicke ihn mit einen fingerdicken Speck, Schuncken, und Salber, nimh sodann ein Kastroll, gieb Speckfetten, Schuncken, Kalbsteisch, spanisch Kräuttel, Lorbeerblätter, Basilienkraut, Limonischallen, Pfeffer, Ingber, Muskatblüthe, Gewürznägerl, Zwiebel, Weinessig, und ein Seitel Milchram hinein, hernach nimh den Schlegel, wasche ihn sauber, und salze ihn,
rich

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 aufstun, 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