

damit er durch und durch recht heiß wird.  
 NB. Man kann auch ein Ragout von Austern  
 oder Kartoffeln daruntergeben.

## Frikando.

Nimm einen kälbernen Schlegel, schneide  
 3 Stück Frikando daraus, eine Hand groß,  
 und einen starken Daumen dick, häutle es ab,  
 und klopfe es ein wenig mit dem Hackmesser,  
 damit es schön gleich wird, hernach nimm ei-  
 nen Speck, und spicke es recht dick, giebs ins  
 Wasser, und laß bey einer halben Stund darin  
 liegen, setze unterdessen in ein Kaströll Wasser auf  
 den Windofen, und wann es siedet so gieb den  
 Frikando hinein, und laß nur etliche Sud auf-  
 rhen, hernach nimm es heraus, lege es in ein  
 kaltes Wasser, richte es in ein anderes Kas-  
 stroll, gieb ein wenig Schuncken, Kalbfleisch,  
 Zwiebel, Limonienschallen, Spanisch Kräutl,  
 Lorberblätter, Muskarblüh, Gewirznägerl,  
 gelbe Rüben, ein Stückel Zeller, ein wenig  
 Essig, guten Wein, weisse und braune Suppe  
 daran, du mußt aber acht geben, daß der  
 Speck von den Frikando in die Höhe kömmt,  
 damit derselbe im Sieden nicht abbricht, setze  
 solches auf ein Dreyfuß, gieb ein starkes Kohl-  
 feuer darunter, und laß bey einer Stund sie-  
 den,

den hernach lege es auf eine Schüssel, seihe die Suppen von Frikando in ein anderes Kastroll, und laß stark einsieden, wann sie recht eingegangen ist, so lege den Frikando hinein, setze es auf einen Dreifuß, gieb einen heißen Achen darunter, gieb aber acht damit es sich nicht anlegt, du kannst ihr auch öfters mit einen Tokayerwein einen Saft geben. Man kann solche auf einen Sauerrampfen, Spinat, und mit einer Tokayersoß geben.

### Rollat von Kalbfleisch.

Nimm ein schönes Stück Kalbfleisch, schneide davon dünne Schnitzel, rolle sie zusammen, lasse in einen Kastroll einen frischen Butter zergehen, alsdann nimm das Rollat, stecke selbes allzeit 4 und 4 auf hölzerne Speil, staube es mit einen Mundmehl ein, lege es in den zergangenen Butter, setze es auf einen Dreifuß, gieb ein gemaches Feuer darunter, damit es sich schön gelb anlegt, du kannst auch mit einer Schüh ein wenig Saft geben, wann die Schnitzel braun sind, so gieb ein wenig Solly darauf, und laß wohl sieden, hernach nimm es heraus, nimm die Speil davon weg, richte es in ein anderes Kastroll, seihe die  
Soß

Soß durch ein feines Haarsieb, und gieb Salz und Gewürz hinein.

## Preßirten Schöpfen Schlegel.

Nimm einen schöpfenen Schlegel, löse die Beiner ab, schlage ihn mit einem Muddelwalcher, alsdann nimm eine Leber von was du immer willst, nimm Speck, spanisch Kräutzel, Limonienschallen, Basilikum, Lorbeerblätter, gestoffenen Pfeffer, Muskatblüh, und ein wenig Gewürznägerl, schneide dieses alles wohl unter ein ander, faszire selbes, und binde es zusammen, hernach nimm ein Rastroll, belege solches auf den Boden mit einen düngeschnittenen Zwiebel, alsdann nimm einen Speck, mit einer düngeschnittenen Schunken, gieb eine ganze Muskatblüh und Nägerl, wie auch Limonienschallen, Lorbeerblätter, und spanisch Kräutzel daran, setze es auf einen Drenfuß, gieb ein gemaches Kohlfeuer darunter, und laß gemach dünsten, gieb auch immer einen Saft von einen guten Essig und Wein daran, wann er weich genug ist, so nimm den Schlegel heraus, seihe die Fette herunter, gieb eine Golly darauf, und laß wohl aussieden, passire es durch ein feines Haarsieb in ein anderes Rastroll, laß wohl