

Dritte Abtheilung.

Verschiedene Suppen

an Fleischtagen, wie auch Rindfleisch,
Soffen, Zuspeisen, und Sachen auf die
Zuspeisen.

Erster Abschnitt.

Suppen an Fleischtagen.

Nro. 551. Abgegossene Suppe.

Nimm gelbe Rüben, Pastinat, Zeller, Petersill-
wurzeln, Kohlrabi, grünen Petersill, und ein ganzes
Happel Zwiebel, puße alles sauber, lege es sodann in
die abgeschäumte Rindsuppe, und lasse es sammt dem
Rindfleisch sieden, bis alles weich ist, wenn die Zeit
zum Urrichten kommt, so passire die Suppe durch
ein Sieb in einen andern Topf, und lasse sie wieder
schön gemach fortsieden, auf eine Maß Suppe, treibe
in einem kleinen Topf 4 Eperdötter ab, giesse alsdann
damit die siedende Suppe ab, und richte sie über ge-
pfarzte Semmel an, so ist sie fertig.

Nro. 552. Baumwoll-Suppe.

Gieb 5 Eßlöffelvoll Mundmehl in einen Topf,
und rühre mit süßer Milch ein dünnes Eintropstaigl

an, schlage hernach 5 bis 6 Eyer daran, treibe es nochmals gut ab, und lasse sie in die siedende Rindsuppe tropfen, rühre sie aber beständig, damit das Eingetropfte nicht zusammenläuft, wenn du siehst, daß es dick genug ist, so laß sie noch einige Sud aufthun, würze sie, und gieb sie alsdann zu Tische.

Nro. 553. Böhmisches = Suppe.

Nimm Kauli, Kohlrabi, wälsche Prokoli, gelbe Rüben, Spargel, süßes Kraut und weiße Rüben, schneide dieses alles länglicht zusammen, alsdann überfiede es, und dünste es mit grünen Erbsen in Butter, gieße hernach Rindsuppe darauf, oder noch besser, eine braune Suppe, damit es eine Farbe bekömmt, würze und salze sie, und richte sie über gebähte Semmel an.

Nro. 554. Brattwürst = Suppe.

Nimm ein Pfund kälberne Schnitzel, und ein Pfund schönes Rindfleisch, schneide beydes wie das gebrakte Fleisch, und gieb es alsdann mit Mark, Zeller, Petersillwurzen, Butter, Imber, Muskatblüthe und Kuttelkraut, alles eben so geschnitten in eine Rain, lasse es mit gestrossenen Gewürznelken dünsten, bestreue es auch mit etwas Mehl, wenn es auf diese Art bey einer Stunde gedünstet hat, so gieße Rindsuppe daran, und laß ganz weich sieden, kannst Magerl und Leberl von Hühnern dazu geben, wenn alles gut gesotten ist, so passire es durch ein Sieb. Nimm alsdan Bratwürste, und brate sie schön braun auf dem Rost, schneide indessen schwarzes Brod auf eine Schüssel, gieße die Suppe darüber, und gieb die Bratwürste klein geschnitten darein. Ist eine vortrefliche Suppe.

Nro. 555. Brodsuppe mit Böggerl.

Nimm gutes Hausbrod, und schneide es in dünnen Schnitteln auf, lasse es alsdann mit guter Rind-

suppe auffieden, dünste hernach kleine Bögler in Schmalz, und belege damit die Suppe, röste eine gute Handvoll Semmelbrösel schön gelblicht im Schmalze, und streue sie über die Suppe, pfeffere sie, gieb blattlicht geschnittene geselchte Würstel, würflicht geschnittene Brüssel und Eyterl, Leberl und Magerl, etwas Mark, und was du etwa sonst noch hast, darauf, lasse es nochmals gut auffieden, und gieb sie dann mit Eyer zur Tafel.

Nro. 556. Brüssel-Suppe.

Nimm schöne Brüssel, überbrenne sie gut, schneide sie alsdann blattlicht nebst einem halben Hoppel Zwiebel, röste beydes in Butter, hernach giesse Rindsuppe darauf, würze sie, und lege ein wenig grünen Petersill darein, lasse es gut sieden, richte sie sodann über gebähte Semmel an.

Nro. 557. Brustsuppe, eine gute, zu machen.

Nimm in ein 2 Maßhäfen ein halb Pfund Saftfleisch, ein halb Pfund Kälberknochen, 4 Schaafkübel, 6 schöne Frösche, einen Löffel Hirschhorn, dieses alles hacke klein zusammen, ein Viertelpfund Milz, diese mußt du aber aus der Haut schaben, gieb eine Wurzen Petersill, eine gelbe Rübe, und 2 Salveyblätter, 6 Blüthen Saffran, aber kein anderes Gewürz dazu, weil es der Brust schadet, laß es sodann bis zur Hälfte einsieden, schlage von 2 Ehern die Klar daran, und laß es noch etwas auffieden, schöpfe die Fette rein ab, und seihe sie durch ein Sieb, gieb dem Kranken des Tages 3 bis 4 Schaalen. Im Winter kannst du sie auch auf zwey Tage kochen.

Nro. 558. Englische-Suppe mit Tauben.

Nimm 1 Pfund Stofadefleisch, und schneide es blattlicht, klopfe es klein ab, nimm auch Kälberknochen klein gehackt dazu, alsdann nimm eine Rain, belege sie am Boden mit Speck, lege sodann das Fleisch

sammt den Knochen darauf, und lasse es auf der Gluth schön hell dünsten, bestreue es alsdann mit einem guten Löffelvoll Mehl, und laß braun werden, doch mußt du es immer fleißig umrühren, damit es sich nicht anlegt, gieb ein paar Zwiebelhappel blattlicht dazu, und lasse sie auch mitdünsten, nebst 3 schönen gelben Rüben, oder 2 Stück Zeller, auch klein geschnittenen spanischen Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Limonieschäller, und etlichen Petersillwurzten, gieb sodann eine gute Rind- oder Hühnersuppe daran, würze und salze sie, und laß durch 2 Stunde kochen, kannst auch etliche ganze Gewürznelken dazu geben, wenn es genug gekocht ist, so passire sie durch ein Sieb in eine andere Nain. Nimm alsdann halb überbratene Tauben, die schon etwas braun seyn müssen, lege sie in die Suppe, und laß mit selber auffieden, die Garnirung zu dieser Suppe, wenn du sie zur Tafel giebst, mache mit Maurachen, Nagelschwammerl, Artoffeln, wenn es welche giebt, das Bräune vom Ochsenbaum, Hühnerleberl, ein jedes in seiner Art zugerichtet, in der Mitte die Tauben. Diese Suppe stehet nicht allein sehr gepuzt, sondern sie ist auch vortrefflich.

Nro. 559. Fasansuppe.

Puze einen Fasan, und bratte ihn schön gelb, gieb ihn sodann auf eine Schüssel, röste 48 ausgelöste Auster in Butter, das Meerwasser davon behalte auf, wenn sie gebraten sind, so gieb klein geschnittene Limonieschäller, und Limoniesaft daran, giesse das Meerwasser, und ein Seitel guten Osner-Wein darüber, lasse es so mitsammen auffieden, würze sie, und richte sie alsdann schön zierlich über den Fasan an, lasse es noch ein wenig auffieden, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 560. Französische Suppe.

Gieb ein Stück Mark, Saftfleisch, Zeller, Petersill, Zwiebel und Pory in eine Nain, und laß es auf

der Gluth ausdünsten, gieß nach und nach Rindsuppe daran, damit es sich nicht anbrennt, schneide auch Schünken darein, und laß alles mitsammen schön braun dünsten, wann dieses geschehen, so gieße gute Rindsuppe darauf und laß gut aufsieden, nimm sie alsdann vom Feuer und laß eine Weile stehen, damit sich das Dicke zu Boden sezet, hernach schöpfe die Fette ab und passire sie durch ein Haarsieb in den Topf, nimm sodann süßes Kraut, eine Staude Sallat, blauen und weissen Kohl, gelbe Rüben und Peterillwurzeln, schneide alles wie Nudeln zusammen, siede es im Salzwasser ab und gieb es in die Suppe, richte sie dann über gebähte Semmel an, so ist sie fertig.

Nro. 501. Gefüllte Suppe.

Puze Kälberbrise und hacke sie klein, röste fein geriebene Semmelbrösel und gieb sie darunter, auch Pfeffer und Muskatblütthe, schlage auf 2 Brüseln ein ganzes Ey und 2 Dötter daran, und rühre das Gehäckel damit ab, gieße ein wenig Rindsuppe daran, doch daß es nicht zu dünn wird, lasse es sodann mitsammen in der Schüssel einen Sud aufthun, damit sie ein wenig stocket wird, bähede indessen von einer Kreuzer-Semmel die Schnitten, und röste sie trocken im Schmalz, lege sie alsdann auf das Gehäckel in die Schüssel, mache sodann gute Rind- oder Hühnersuppe siedend, würze sie mit Muskatblütthe, gieb auch ein Stückel Butter daran, gieße sie so über die gefüllte Suppe, so ist sie fertig.

Nro. 502. Gehäckel-Suppe.

Schneide schwarzes Brod in eine Schüssel, gieße eine gute Rindsuppe darüber und laß aufsieden, hacke gesotten oder gebratenes Kalbsfleisch klein, lasse es im Butter anlanfen, würze es, und gieb es auch in die Suppe, Milchram und ein wenig Pfeffer dazu,

laß es noch einen guten Sud aufthun, wann du willst, so kannst auch 4 Eyer darauf verrühren, so ist sie fertig.

Nro. 503. Gemischte Suppe.

Mache von einem alten Huhn ein Gestoffenes, also: Nimm die vordern Biegl mit sammt dem Bradt, schneide die vordern Beinl von den Flügeln weg, das andere stosse sammt den Rücken im Mörser recht fein, gieb es alsdann in einen Topf, giesse kalte Rindsuppe daran und passire sie so durch ein Sieb, daß sie recht kräftig wird, wenn sie anfangen will zu siedem, so schütte sie über ein gefülltes Hühnlein, oder Brüstel, doch mußt du vorher den Boden der Schüssel mit gebähter Semmel und etwas Gewürz belegen, auch ein Stückchen Butter daran geben. Den Raif der Schüssel kannst du mit Spargel, Maurachen, gebackenen Artischocken-Blättern, Eyerln, jungen Lämmernen, oder gebackenen Hühneln, welche aber sehr jung seyn müssen, belegen, wenn auf diese Art der Raif der Schüssel schön mellirt ist, so lege ein Stück frischen Krebsbutter daran, laß auffieden, und giebs dann gleich zur Tafel.

Nro. 564. Gestoffene Suppe.

Nimm ein übersottenes Huhn und Kälberknochen, stosse beydes klein zusammen sammt den Beinern, nebst geweicher Semmelschmole, einem Zwielhappel und etwas Muskatblüthe, giesse alsdann gute Rindsuppe darauf und gieb Petersillwurzten daran, lasse es so gut siedem, passire sie sodann über gebähte Semmelschnitten oder was dir sonst beliebt, und giebs zur Tafel.

Nro. 565. Grüne Erbsensuppe mit Reiß.

Nimm rein geklaubten Reiß und wasche ihn im siedenden Wasser gut aus, setze ihn hernach im warmen Wasser zu, und laß ihn einige Sud aufthun, gieße hernach das siedende Wasser davon weg, und

wasche ihn nochmals mit siedenden Wasser ab, gieb beydes den Reiß und die Erbsen in einen Topf, gieße eine Schünsuppe daran, und lege ein gefülltes lammernes Brüstel oder was dir sonst beliebt darein, lasse alles mitsammen sieden, bis es weich genug ist, und gieb sie alsdann zu Tische.

Nro. 566. Grüne Schün-Suppe.

Nimm den gepuzten und rein gewaschenen Spenat, stosse ihn im Mörser fein, drücke ihn durch ein Tuch, gieb den Saft in ein messingernes Pfandel, setze ihn auf heißen Aschen, daß er aber nicht siedend wird, sonst verliert er die Farbe, seihe das Töpfel durch ein Sieb, gieb in einen Mörser eine Handvoll geschwällte und abgezogene Pistazen, 4 oder 5 hart gesottene Eyerdotter, ein Stück gedünstes Kalbfleisch, ein paar Schniedel gebackene Semmel, gieb den Spenatopsen dazu und stosse es schön fein zusammen, gieb es in ein Hafen, schütte eine gute Rindsuppe daran, und laß es ein paar Sud aufthun, aber nicht zu lange, sonst verliert sie die grüne Farbe, gieb es über gebähte Semmel zur Tafel.

Nro. 567. Hascheesuppe.

Nimm einen Braten nach Belieben, und schneide ihn mit grünen Petersill schön fein, dünste ihn im Butter, staube 2 Löffelvoll Mehl daran und laß noch ein wenig dünsten. Fülle alsdann einen Topf mit Rindsuppe, gieb das Gedünste hinein und laß noch ein wenig sieden, sprüttele 3 oder 4 Eyerdotter mit einem Stückchen Butter ab, gieße die Suppe damit ab und richte sie über gebähte Semmelschnitten an.

Nro. 568. Hirnsuppe.

Nimm ein ganzes kälbernes Hirn und wasche es sauber aus, gieb Eyergröß Butter in ein Raindl, und dünste darin das Hirn ein wenig, gieb sodann 2 Schöpfelvoll Rindsuppe daran, pfarze die Schnitten von

zwey Kreuzersemmeln gelblicht, backe 2 ganze Eyer weich aus dem Schmalz, die Dötter stosse fein, alles übrige aber lasse im Raindl sieden, wenn alles gut gesotten ist, so passire es mit Rindsuppe durch ein Sieb in einen Topf, laß es aber nicht mehr sieden, sondern nur warm stehen, salze sie, lege Muskatblüthe daran, und richte sie alsdann über Hirnwandeln, oder was dir sonst beliebt, an.

Nro. 569. Hühnersuppe.

Koche ein Huhn, schneide es in Stücke und stosse es mit Fleisch und Beinern im Mörser recht fein, giesse hernach die Hühnersuppe dazu, und passire es durch ein Tuch in den Topf. Hernach würze es gut mit Imbeer und Muskatnuß, salze sie, laß nochmals gut aufsieden, röste indessen Semmelschnitten im Butter, richte sie in die Schüssel und bestreue sie mit geriebener Muskatnuß, richte sodann die Suppe darüber an, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 570. Jägersuppe.

Schneide gutes schwarzes Hausbrod in eine Schüssel und giesse Rindsuppe darauf, röste in Speck klein geschnittene Zwiebel, schneide wieder Speck würflicht und laß ihn in einem Pfandel zergehen, bestreue indessen das Brod mit den gerösteten Zwiebel, brate kleine Vögel mit Saft, und belege damit den Ranft der Schüssel, begieße alsdann das Brod und die Vögel mit dem ausgelassenen Speck, und gieb sie dann zur Tafel.

Nro. 571. Kaisersuppe.

Gieb Kernfette und einige Schnitzel Speck in eine Rain und lasse es auf der Gluth zergehen, gieb recht viel in Scheiben geschnittenen Zwiebel nebst einem ganzen mit Gewürznelken besteckten Zwiebelhappel darein. Schneide alsdann ein Pfund Rind- und ein und ein halbes Pfund Kalbfleisch in kleinen Schnitzeln darein;

hast du einen guten Schinken, oder sonst ein gutes Stück mageres Selchfleisch, so kannst du auch davon einen Bierling hinein schneiden, auch ein paar gelbe Rüben, Pastinat und Zeller, alles blattlet geschnitten, dazu, lasse es auf der Gluth so lange dünsten bis es anfängt am Boden bräunlich zu werden, alsdann kehre es um, staube ein paar Kochlöffelvoll feines Mehl daran und kehre es noch einige Mahle um, giesse alsdann Rindsuppe, so viel du nöthig hast daran, wenn du eine braune oder Schühsuppe hast, so wird sie noch besser, wenn du die Hälfte von dieser dazu giebst, und es noch eine Stunde damit aufsieden läßt, passire es alsdann durch ein Sieb und frikassire es vor dem Anrichten mit 5 Eyerdottern, richte sie alsdann über geröstetes Brod an. NB. Diese Suppe ist für 12 Personen berechnet.

Nro. 572. Kalte Suppe im Sommer.

Koche eine Rindsuppe, wenn sie fertig ist, so laß sie kalt werden, nimm alsdann die Fette davon rein ab, koche dann schöne Ulmer-Gerste ein, und laß sie weich sieden, reibe indessen Zucker auf Limonien ab, drucke den Saft, nachdem du viel Suppe hast daran, und gieb den abgeriebenen Zucker darein, laß noch einen Ball aufthun, kühle sie hernach in Eys ein, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so gieb sie in gewöhnlichen Suppentöpfen zur Tafel, ist sehr gut.

Nro. 573. Kelchsuppe.

Schneide von 6 bis 7 Stauden Kelch das gelbe aus der Mitte heraus, und schneide sie, wenn sie groß sind in 4 Theile, übersiede sie alsdann im Salzwasser, nimm hernach ein wenig von dem übersottene[n] Kelch, 2 Loth Mark und 2 Händevoll überbrennten Reiß, seihe von allem die Suppe und das Wasser gut ab, gieb auch übersottene und ausgelöste Krebschwefel dazu, und hacke alles schön klein zusammen, lasse hernach Eygroß Butter in einer Nain zer-

gehen, lege das Gebackte hinein, und laß ein wenig dünsten, nimm alsdann etwas mehr als ein halbes Seitel Milchram, lasse es noch ein wenig sieden, gieße gute Rindsuppe daran, aber nicht zu viel, damit sie nicht zu dünn wird, salze und würze es und richte sie über gebähte oder gebackene Semmelschnitten an, belege sodann den Ranft der Schüssel mit den gelben in Butter angelautenen Kelchkrögeln, wenn du sie noch besser haben willst, so kannst du Kelchkrögeln in Mehl und Eyer eintunken, sie alsdann aus dem Schmalz backen, und den Ranft der Schüssel damit belegen.

Nro. 574. Kräutersuppe gute.

Nimm Körbelkraut, Sauerampfen, grünen Petersill, Spenat, Scharlotten, Pory und jungen Gartenkröse, wasche alles sauber aus, und schneide es mit dem Schneidmesser recht fein, gieb alsdann gute Kernfette nebst einigen Löffelvoll Mehl in eine Rain und laß anlaufen, hernach die Kräuter hinein und laß es mitsammen noch eine Weile dünsten, gieße hernach gute Rindsuppe darauf und laß auffiedern, aber nicht zu lange, damit die Kräuter die Farbe nicht verlieren, auf 2 Maas Suppe kannst du 4 Eyerdotter in einen Topf mit einem Löffelvoll kalten Wasser absprütteln, und die Suppe damit abgießen, dieses muß aber unter beständigem Rühren geschehen, damit sich die Eyer nicht stossen, rühre es so lange bis die Suppe dicklicht zu werden anfängt, alsdann richte sie über gebähte Semmel an und gleich zur Tafel.

Nro. 575. Kraft = Suppe.

Nimm ein gutes altes Huhn, schneide es an allen Glieder los und breche ihr alle Knochen entzwey. Nimm hernach zwey Pfund Rind-, und eben so viel Kalbfleisch, gieb es zusammen in einen Topf und salze es ganz wenig, gieb alsdann so viel Wasser darauf

bis er voll ist, doch darf der Topf nicht gar zu groß seyn, damit die Suppe nicht so viel von ihrer Kraft verlieret, decke den Topf zu und stelle ihn in einen Kessel mit siedenden Wasser, das bis an den Rand des Topfes gehen muß, gieb alsdann ein wenig Muskatblüthe daran und ganze Gewürznelken, verpappe dann den Topf gut, und lasse ihn so bey 5 bis 6 Stunden kochen, es darf aber kein kaltes Wasser in den Kessel nachgegossen werden, passire sie alsdann durch ein Sieb, und gieb sie leer oder mit gebähter Semmel zur Tafel.

Nro. 576. Kronabetvögel = Suppe.

Nimm ein Bandel Kronabetvögel und wasche sie rein aus, hernach nimm die Mägen heraus, lasse einen Vierteling Butter in einem Raindl zergehen, und röste die Vögel darin bis sie schön gelblicht werden, hernach wische einen halben Vierteling Mandeln mit einem Tuch sauber ab, stosse sie in einen Mörser schön klein, gieb hernach die Kronabetvögeln sammt den Mägen auch hinein, und stosse alles recht klein untereinander, lasse alsdann Eyergröß Butter in einem Raindl zergehen, lege das Gestoffene hinein und lasse es rösten, giesse etwas Saftsuppe daran und laß es untereinander sieden, passire es sodann durch ein Sieb in ein Raindl, würze es mit gestossenen Gewürznelken und Muskatblüthe, lege ein oder 2 Rebhühnel in Saft gebraten daran, lasse alles miteinander auffieden, und richte sie über gepfarzte Semmel an, die Rebhühnel richte in die Mitte, und belege den Schüsselranft mit kleinen gebratnen Vögeln und gemischten Semmerln, oder was dir sonst beliebt, so ist sie fertig.

Nro. 577. Lebersuppe.

Auf 2 Maas Suppe nimm den halben Theil einer kälbernen Leber, häute sie sauber ab, schneide sie in Stücke und röste sie im Schmalz, auch spanischen Zwie-

bel. Nimm hernach einen Topf und gieb die Leber darein, lege Zeller, Petersill und gelbe Rüben daran, laß gut auffieden, passire es herach durch ein Sieb in einen andern Topf, lasse sie aber nicht mehr sieden, richte sie wenns Zeit ist, über was dir beliebt an, und giebs zur Tafel.

Nro. 578. Linsensuppe.

Nimm schöne grosse Linsen, klaube sie rein und wasche sie sauber aus, salze sie und laß sieden, alsdann mache eine braune Schün also: Nimm ein gebratenes Rebhühnel, und stosse es mit im Schmalz gebackener Semmel recht klein, gieb ein wenig Butter dazu und mache davon die Schün, mache hernach eine Einbrenn mit Butter, gieb die Linsen und das Gestosene mit der Schün darein und laß sieden, willst du aber die Schün mit Schuncken und Kalbfleisch machen, so kann die Einbrenn wegbleiben, passire sie sodann durch ein Sieb, salze und würze sie, und gieb sie sodann mit Rebhühnern, Wildenten, oder einen Fasan zur Tafel.

Nro. 579. Marcksuppe.

Nimm eine Rain, belege sie mit etwas Speck, einem Hoppel blattlicht geschnittenen Zwiebel, gepukten Petersillwurzeln, etwas gelben Nuben, Zeller, Kälberknochen oder Schnitzeln, gieße ein wenig Rindsuppe darüber und laß dünsten, aber nicht braun, denn sie muß weiß bleiben, wenn sie genug gedünstet hat, so gieße die Rain voll mit guter Rindsuppe an, und laß auffieden, passire sie hernach durch ein Sieb in den Topf, gieb 4 Loth gepuktes Mark darein und laß sieden, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so gieße sie über gebähte Semmel, ist fertig.

Nro. 580. Milzsuppe.

Gieb gute Kernfette in ein Kasterol und auf den Boden eine Handvoll geschnittenen Zwiebel, schneide

alsdann das Milz sammt Netz in kleine Schnitzeln, gieb eine gute Handvoll klein geschnittenen grünen Petersill, eben so viel Pory und Zwiebelstengel, ebenfalls klein geschnitten dazu, gieb alles in das Kasterol, und lasse es gut zugedeckt so lange dünsten, bis es am Boden bräunlicht wird, staube alsdann ein paar Löffelvoll Mehl daran, und rühre es öfters um, backe sodann die Schnitten von einer Kreuzer-Semmel aus dem Schmalz, und stosse diese sammt dem Gedünsten in den Mörser schön klein, lege es wieder in die Rain, gieb halbs Schön- und halbs gute Rindsuppe daran, im Falle du keine Schön hättest, kannst du auch nur Rindsuppe allein nehmen, und es damit gut aufsieden lassen; passire es sodann durch ein Sieb über geröstete Semmelschnitten, pfeffere sie und dann zur Tafel.

Nro. 581. Minoritensuppe.

Schneide von schwarzen Brod dünne Schnitten, röste sie schön braun in Butter, gieb sie alsdann in einen Topf Rindsuppe und fiede sie schön weich, passire sie hernach durch ein Sieb auf die Schüssel, gieb Muskatblüthe, Pfeffer, Gewürznelken und ein Stück Butter daran und laß auf der Gluth gut aufsieden, gieb sie sodann mit würflicht geschnittenen und im Butter gerösteten schwarzen Brod, auch gebratenen Bratwürsten belegt zu Tische.

Nro. 582. Nierensuppe.

Nimm von einem gebratenen kälbernen Nirnbraten, oder wenn du diesen nicht hättest, auch schweizerne oder junge Rinds-Nieren, und brenne die beyden lehtern vorher ab, hacke sie alsdann mit Zwiebel und grünen Petersill schön klein, gieb Muskatblüthe dazu, und vermische es mit feinem Mehl, salze es, gieße gute Rindsuppe darauf und laß aufsieden, rich-

te sie alsdann über geröstete Semmelschnitten an, ist fertig.

Nro. 583. Oliosuppe.

Gieb gute Kernfette oder Speck in eine Rain, lege ein Stückchen klein geschnittenes Kalbfleisch vom Halse darauf, du kannst auch, was du immer vom Gebratenen hast, dazu nehmen, es seye nun Fasfan, Kapaun, Rebhühner, oder Schöpfenes, gieb noch dazu einen ganzen Zwiebel, eine Staude grünen und etwas blauen Kohl, eine weisse und eine gelbe Rübe, einige grosse Petersillwurzeln, ein wenig Zeller und ganze Muskatblütthe, lasse alles mitsammen auf einer Gluth so lange dünsten, bis es eine schöne Farbe bekömmt, wenn es kracht so gieb oben einen Saft darauf, hat es Farbe genug, so gieße bey 4 Maass Rindsuppe darauf, und lasse es schön langsam so lange fortsieden, bis das Fleisch sammt den Kräutern schön weich ist, passire sie alsdann durch ein Sieb und gieb sie in Bechern zum trinken. — Von dieser Suppe wird auch die Glas gemacht, nur mußt du die Fette davon rein abschöpfen und sie also zubereiten. Lasse die Oliosuppe, wenn sie fertig ist, kalt werden, nimm 2 Eyer sammt den Schalen, zerdrücke sie mit der Hand, und gieb sie in die kalte Suppe, setze sie alsdann auf eine starke Gluth und rühre sie so lange bis sie zu sieden anfängt, laß sie ein paar Sud aufstun, und nimm sie hernach von der Gluth, passire sie durch ein Sieb und stelle sie dann wieder auf die Gluth, rühre sie immer fort und lasse sie sieden bis sie so dick wird, daß es sich an das Geschier anlegt, nur mußt du sehr genau darauf sehen, daß sie sich nicht anbrennt. Mit dieser Glas kannst du das Eingemachte bestreichen, es sieht schön aus und macht alle Speisen kräftig, man kann sie auch auf Reisen nehmen, um, wo man ankömmt gleich eine gute

Suppe zu haben, lege nämlich ein kleines Stückchen von dieser Glas in ein Becherl, giesse siedendes Wasser darauf, so hast du die beste Suppe.

Nro. 584. Oliosuppe auf italienische Art.

Nimm Petersillwurzten, Zeller, gelbe und weisse Rüben, auch Scheerrüben und Kohlraby, puze alles sauber und schneide jedes besonders schön klein, blanschiere es und bräune es mit Zucker, wenn dieß geschehen so blanschiere abermahl Pory, Zwiebel, Knoblauch, Rockenbohl, süßes Kraut und blauen Kohl, welches alles vorher sauber gepuzt seyn muß, gieb es dann zu obigen und giesse eine braune Schün oder gute Rindsuppe darüber, gieb dann darein ein Stückchen gebratenes Rindfleisch, einen schöpfernen Schlegel oder Schünken, einen ganzen Schweinsfuß und die Ohren, welches alles vorher übersotten seyn muß, lasse es so bey 7 bis 8 Stunde sieden, gegen die Leht gieb in ein Tücherl zusammen gebunden: ganzes Gewürz, Safran, Muskatblüthe, Gewürznelken, Imbeer und Pfeffer hinein, und laß mitsieden, mache sodann eine leichte Einbrenn und gieb sie darein, damit die Suppe etwas dicker wird, salze und passire sie durch ein Sieb, und gieb sie dann in Becherln.

Nro. 585. Nebhühnelsuppe.

Nimm ein gebackenes Nebhuhn, und stosse es mit gebackener Semmel und einem Stück Butter im Mörser schön fein, lasse hernach ein Stück Butter in einer Pain heiß werden, staube etwas Mehl darauf und gieb das Gestossene darein, giesse braune Schün darauf und laß gut auffieden, salze und würze sie, passire sie alsdann durch ein Sieb über gebähte Semmel und gieb sie zur Tafel.

Nro. 586. Rubensuppe weisse mit gebratenen Enten.

Nimm schöne weisse Rüben, die nicht häutig sind,

schälte sie sauber, und schneide sie würflicht, setze Schmalz in einer Rain auf das Feuer und laß recht heiß werden, nachdem du viel oder wenig Suppe gebrauchest, mußt du mehr oder weniger Schmalz nehmen, wenn das Schmalz recht heiß ist, so gieb 3 Löffelvoll gestossenen Zucker darein, rühre es so lange bis der Zucker anfängt einen weissen Schaum in die Höhe zu treiben, so bald dieser Schaum kömmt, mußt du gleich die geschnittenen Ruben hinein geben, sonst würde der Zucker schwarz werden, lasse dann die Ruben so lange dünsten, bis sie schön braun werden, passire sodann gute Rindsuppe durch ein Sieb daran und laß sie eine Weile sieden, bereite indessen eine Ente zum Braten, und spicke dieselbe, wenn sie nicht recht schön ist mit Speck, brate sie schön im Saft, gieb sie alsdann in die Suppe und laß eine Weile mitsieden, kannst auch die Suppe schön gelb einbrennen, salze und würze sie gut, backe Semmel schön gelb, gieb sie in die Schüssel, die Ente in die Mitte, die Ruben schön zierlich darüber und den Schüsselranst mit Zuckermurzeln garnirt, ist eine gute und gepuzte Suppe.

Nro. 587. Rumforter = Suppe.

Nimm in ein 2 Maß Häfen 1 Seitel Erbsen, 1 Seitel gerollte Gerste, weiche es den Tag vorher in einer ungesalzenen Rindsuppe, 3 Stunde vor den Anrichten fülle sie in ein Häfen welches ohngefähr 3 Maas hält, mit Rindsuppe angefüllt, laß es gut kochen, rühre es öfters um daß es nicht anbrennt, eine Stunde vor dem Anrichten gieb geschälte und gewürfelte Erdäpfel, auch so geschnittene gelbe Rüben, Petersill und Zeller, überbrühtes Schweinefleisch, eyergroß Butter hinein, salze was nothwendig ist, dann röste gewürfelte schwarze Brodpröckel, schütte es darüber, und gieb sie so zur Tafel.

Nro. 588. Saftsuppe.

Schmiere eine Nain mit Butter, oder Abschöpf-fette, gieb etliche Blattel Speck, und blattlicht geschnittenes Schaaffleisch darein, gieb auch eine grosse Petersillwurze, eine gelbe Rube, Kohlrabi, Scheerrüben, weisse Rüben, grünen und blauen Kohl, wenn alles zu haben ist, nebst einem Stück Zeller dazu, lasse es dann so lange einsieden, bis es in der Fette prasselt, schütte alsdann immer ein wenig Suppe daran, bis sie kastanienbraun wird, wenn sie braun genug ist, so schütte Rindsuppe daran, soviel du brauchest, und laß gut sieden, passire sie alsdann durch ein Sieb, koche darein was dir beliebt, so ist sie fertig, und gut.

Nro. 589. Sagosuppe.

Nimm Sago, und wasche ihn einige Male rein durch die Hände, bis alles Sandige davon weg ist, setze ihn mit guter kalter Schünsuppe zum Feuer, gieb ein Stückchen Zimmt, und von einer Limonie die Schäller darein, und lasse ihn bey gemacher Hitze schön langsam kochen; bis er sich auflöst, kannst sie sodann mit Limoniesaft oder etwas Weinessig säuern, so ist sie ungemein gesund und anseuchtend.

Nro. 590. Schnepfensuppe.

Nimm einen Schnepfen, puße ihn sauber, hernach nimm das Eingeweide heraus, schneide es klein, und gieb es in eine Nain oder Kasterol, lasse es in selber in Butter anlaufen, gieb auch Limonieschäller, ein wenig Limoniesaft, und Semmelbröseln darauf, streiche sodann dieses Gehackel auf gebähete Semmelschnitten, gieb sie alsdann in ein Kasterol, oben und unten Gluch, und laß schön gelb backen. Brate inzwischen den Schnepfen, wenn er gebraten ist, so löse die Brust heraus, und stosse sie mit gepfarzter Semmel, Zwiebel, einer gelben Rube und Limonieschäller,

im Mörser schön fein, gieb es hernach in einen Topf, gieße gute Rindsuppe darauf, und laß sieden, wenn es versotten ist, so treibe sie durch ein Sieb, und richte sie in eine Schüssel an, die Schüssel belege mit dem Gehackel überstrichenen, und gebackenen Semmeln, den vom gebratenen Schnepfen übrig gebliebenen Biegeln, Rüklerl, und was sonst davon noch da ist, gieb sie so zur Tafel, ist vortreflich.

Nro. 501. Schünnsuppe, braune.

Diese mache wie die Saftsuppe Nro. 588, nur mußt du den Kohlrabi, Scheerrüben, weiße Rüben, und blauen Kohl weglassen.

Nro. 502. Schünnsuppe, weiße.

Schmiere eine Rain mit Butter, lege etliche Schnitzel Speck, Zwiebel, Petersillwurzen, gelbe Rüben, Zeller, alles sauber gepuzt, auch ein halbes Pfund Saftfleisch, eben soviel Kalbfleisch oder Hasen, alles blattlicht geschnitten hinein, gieße einen halben Schöpfflöffel Rindsuppe daran, gieb auch Flügerl und Magerl von Hühneln oder Kapaunen, wenn du gerade welche hast, dazu, und laß dünsten, sieh aber darauf, daß sie nicht braun wird, und gieße immer Suppe nach, bis das Fleisch gut aufgesotten ist, wenn dieses geschehen, so schütte Rindsuppe darauf, soviel du brauchest, und laß es gut auffieden, passire es hernach durch ein Sieb in einen Topf, und stelle ihn wieder zum Feuer, bis es Zeit ist zum Anrichten, gieb sie sodann über gebähte Semmel, oder einen Einbund der auf folgende Art gemacht wird, zur Tafel. Schneide 2 Semmeln sammt der Rinde würflicht in einen Weidling, schlage 6 ganze Eyer in einen Topf, und gieße ein Seitel Milch dazu, sprüttele es gut ab, und gieße es über die Semmel, treibe sodann ein ganzes Ey mit einem grossen Stück frischen Butter schön pflaumig ab, gieb alsdann die ge-

weichte Semmel, ein wenig Salz, geschnittenen grünen Petersill und würflicht geschnittenes Mark hinein, rühre es gut untereinander, schmiere ein Tuch mit Butter, gieß das Abgerührte hinein, und binde es zusammen, lasse es sodann in einem Topf voll Wasser eine gute Stunde sieden, nimm es alsdann heraus, lege es in die Schüssel, und gieß die Suppe darüber.

Nro. 593. Schwarze Brodsuppe.

Schneide gutes schwarzes Brod in dünnen Schnitteln in eine Rait, röste sie sodann in guter Kernfette oder Schmalz, mit ein wenig grünen Petersill und Körbelkraut, schütte gute Rindsuppe daran, und laß gut aufsieden, lasse auch ein paar Löffelvoll sauren Milchrahm damit verkochen, die Suppe wird aber ganz dick wie sie ist, gelassen, und in die Schüssel angerichtet. Hast du einen übrig gebliebene n Braten oder Rindfleisch, so mache ein Haschee davon, und lege es oben auf die Suppe, sprüttele sodann 3 ganze Eyer mit einer halben Maß Milchrahm gut ab, und gieße es schön langsam über das Haschee auf die Suppe, stelle sodann die Suppe in eine geheizte Backröhre, und laß sie so lange stehen, bis sie oben eine schöne braune Haut bekommt, oder gieß oben Gluth, du kannst auch verlorne Eyer statt dem Haschee darauf geben.

Nro. 594. Suppe von Mandeln und Pistazen, mit lammernen Brüstel.

Nimm Kälberknochen, wasche sie sauber aus, und zerbäcke sie klein nebst einigen guten Suppenbeinern, kannst auch, wenn du sie noch besser haben willst, ein altes Huhn dazu nehmen, dieses alles in einen saubern Topf mit Wasser zusetzen, und sie mit Gewürz und grünen Petersill schön langsam sieden lassen, das Brüstel fülle mit einer guten Fülle, und laß auch mitsieden, nur muß du darauf sehen, daß der Topf groß

genug ist, damit du nicht zu wenig Suppe bekommst. Nimm sodann 2 Händevoll geschwällte Mandeln, und stosse sie mit ein paar hart gesottene Eyerdottern, und ein wenig in der Rindsuppe geweichter Semmel schön klein, damit es sich durch ein enges Sieb passieren läßt, gieße alsdann von der Rindsuppe nach und nach soviel darein, bis du glaubst Suppe genug zu haben, stelle sie alsdann bloß warm, denn sieden darf sie nicht mehr, sonst verliert sie den Geschmack, wann es schon bald Zeit zum Anrichten ist, so würze und salze sie, und lege ein Stückchen süßen Butter dazu, richte sie alsdann über das gefüllte Brüstel an, weil die Suppe weiß ist, so muß sie auch weiß garniren mit Kauli, Brüseln, Eyteln oder auch das Weiße vom Ochsenbaum, es ist so zugerichtet, nicht nur eine gute Suppe, sondern stehet auch schön auf der Tafel.

Nro. 595. Weichselsuppe mit gebrattem
Kapaun auf böhmisch.

Nimm spanische Weichseln, und drucke sie durch ein Tuch, damit die Schaller und Körner zurückbleiben, gieb eben soviel geläuterten Zucker als es Saft ist darunter, laß sie sieden, drucke etwas Citronensaft darunter, gieß sie über den gebrattem Kapaun.

Zweyter Abschnitt.

Verschiedenes in die Fleischsuppe.

Nro. 596. Brüseln, gebackene.

Nimm 2 Brüseln, wasche sie sauber, und siede sie in Salzwasser nicht gar zu weich, schneide runde Blätter daraus, tunke sie in einem dünen Taigl ein, und backe sie aus nicht zu heißem Schmalz schön gelb lege sie alsdann in die Suppe.

Nro. 597. Butternockerln.

Nimm 8 Loth Butter, oder frisches Schmalz, rühre es recht pflaumig ab, hernach schlage 8 Eyerdötter, eines nach dem andern gut verrührt daran, die Klar von 6 Eiern schlage zu einem Schnee, und rühre sie auch darunter, gieb 8 Löffelvoll schönes Mehl dazu, salze es, und laß eine Weile gerührt stehen. Zur Vorsorge, ob selbe zum Einschlagen gut sind, kannst du eines in siedende Rindsuppe einschlagen, wenn es auseinander rinnen sollte, so rühre noch ein wenig Mehl daran, schlage sie alsdann mit einem Eßlöffel ein, und lasse sie eine halbe Viertelstunde sieden, dann angerichtet, und zur Tafel.

Nro. 598. Erdäpfel = Knödeln.

Nimm mehlichte Erdäpfel, schälle und siede sie, und reibe soviel davon auf einem Reibeisen, bis es ein Pfund wird, treibe alsdann ein halbes Pfund Butter oder Schmalz schön pflaumig ab, schlage 8 ganze Eier, eines nach dem andern daran, gieb um zwey Kreuzer geriebene Semmelbrösel darunter, streube ein wenig schönes Mehl daran, salze es, und gieb klein geschnittenen grünen Petersill und Zwiebel darunter, lege sie dann in gute Rindsuppe ein, so sind sie fertig.

Nro. 599. Entertl von Hühnerleberln.

Nimm ein paar Hühnerlebern, zerhacke sie schön klein, nimm ein Seitel Milch in einem Topf, gieb die gehackten Leberln darein, und laß sieden, schlage indessen 5 ganze Eier gut ab, giesse nun das zurückgebliebene Wasser von der Milch weg, und gieb die abgeschlagenen Eier nebst 50 geschwällten und fein gestossene Mandeln in die Milch und Leber, setze alsdann eine Pfanne auf das Feuer, und alles obig Vermischte darein, und rühre es immer um, damit es sich nicht anleget, wenn es gut beysammen ist, so gieb es in ein Sieb, und drucke die Suppe gut aus, gieb es

hernach auf ein Teller, und laß auskühlen, schneide es alsdann blattlicht, und giebs so, oder auch in Milch eingetunkt, und gebacken in einer guten Suppe zur Tafel.

Nro. 600. Entertl, kälbernes.

Nimm ein Pfund kälberne Schnitzel, häute sie ab, und schneide sie fein, wie auch grünen Petersill, 2 Loth Mark, und um 5 Kreuzer in Milch geweichter Semmelschmole, treibe sodann einen Vierting Butter schön pflaumig ab, und rühre das Geschnittene darein, schlage alsdann 5 ganze Eyer jedes gut verrührt, daran, gieb Salz und etwas Muskatblüthe dazu, schmiere sodann ein sauberes Tücherl gut mit Butter, gieb das Gerührte darein, und binde es gut zu, hänge es dann in siedendes Wasser, und laß es bey anderthalb Stunden sieden, gieb es alsdann mit guter Suppe zur Tafel.

Nro. 601. Fleischfasch.

Schneide ein Stück Kälbernes recht klein, und stosse es hernach in einem Mörser, gieb es dann heraus auf ein Brett, schabe es, und gieb alles häutige davon weg, dann nimm in Milch geweichte Semmelschmole, Mark, und von einem Ey ein Gingerührtes, mische alles gut untereinander, und stosse es ebenfalls in einem Mörser recht klein, gieb hernach ein wenig Butter in einem Weidling, treibe ihn schön pflaumig ab, gieb sodann alles Gestoffene hinein, schlage 2 ganze Eyer darein, und rühre es gut untereinander, salze es, tunke alsdann ein Tuch in Wasser ein, wikle den Fasch länglicht in selbes, und verbinde es gut, lege es so in eine Rindsuppe, und lasse ihn gut sieden, vor dem Anrichten nimm den Fasch aus dem Tüchel heraus, und schneide ihn in beliebige Stücke, lege sie alsdann in die Schüssel, und gieb ihn mit was immer für einer Suppe zur Tafel. Aus

diesem Fäsch läßt sich verschiedenes Anderes in die Suppe machen.

Nro. 602. Fleischreiß.

Nimm ein halbes Pfund Kalbfleisch, häute es sauber ab, und schneide es schön klein, hernach treibe ein Stück Kernfette im Weidling gut ab, weiche zwey Kreuzersemmel in Wasser, drucke sie dann gut aus, und gieb sie in die Fette nebst dem geschnittenen Fleisch, salze es, schlage 1 ganzes Ey und 2 Dötter daran, und rühre es gut untereinander, mache eine gute Rindsuppe in einer Rain siedend, und lasse den Fäsch durch ein Reibeisen in die Suppe laufen, doch muß die Suppe immer umrühren, damit es nicht zusammen läuft, sondern schön fein bleibt.

Nro. 603. Hirneyterl.

Nimm ein schönes kälbernes Hirn, häute es sauber aus, und siede es in Salzwasser, treibe indessen einen Vierting Butter gut ab, rühre das Hirn nebst zwey in Milch geweichten, und wieder ausgedruckten Semmeln, wovon die Rinde vorher weggeschnitten seyn muß, hinein, auch einen Vierting geschwällte, und fein gestossene Mandeln, schlage auch 2 ganze Eyer und 3 Dötter, jedes gut verrührt daran, und salze es, schmiere ein Raindl gut mit Schmalz, bestreue es mit Semmelbröseln, und fülle es halbs an, gieb oben mehr Bluth als unten, und lasse es bey einer halben Stunde gut backen, hernach stürze es auf die Schüssel, und gieb eine Suppe nach Belieben darüber.

Nro. 604. Hirnwandeln.

Nimm ein kälbernes Hirn, und richte es wie das Obige her, wenn es übersotten ist, so seihe das Wasser davon ab, und laß auskühlen, treibe einen Vierting Butter pflaumig ab, schneide das Hirn fein zusammen, und rühre es in abgetriebenen Butter gut ab,

rühre auch in Milch geweichte, und wieder gut ausdrückte Semmelschmole hinein, schlage hernach 6 ganze Eyer, jedes gut verrührt, daran, habe aber gut Acht, daß es nicht zusammen läuft, salze es, schmiere die Wandel gut mit Butter, und fülle sie nicht gar voll an, gieb hernach in eine Rain Gliedhoch Wasser, stelle die Wandeln darein, gieb unten und oben Gluth, und laß eine Viertelstunde sieden, wenn sie gesotten sind, so nimm die Wandeln heraus, und richte sie auf die Schüssel, und giesse eine Suppe nach Belieben darüber.

Nro. 605. Tzel kälbernen, in die Suppe.

Nimm ein kälbernes gebratenes, oder gedünstes Fleisch, um zwey Kreuzer geweichte Semmelschmole, ein wenig grünen Petersill, schneide alles dieses so klein als möglich zusammen, treibe hernach Eyer groß Butter pflaumig ab, schlage 3 ganze Eyer, jedes gut verrührt, daran, fülle hernach das Geschnittene darein, gieb Salz und Muskatblütze dazu, und verrühre es gut, binde alsdann alles in ein reines Tücherl, hänge es in die siedende Rindsuppe, und laß gut sieden, wenn er gesotten ist, so nimm ihn heraus, gieb ihn wie den Puding mitten in die Schüssel, und richte eine Suppe nach Belieben darüber. Spitze es mit gestiftelt geschnittenen Mandeln wie einen Tzel in der Höhe.

Nro. 606. Kälberne Böglerl.

Nimm einen kälbernen Bratten, schneide schöne dünne Schnitzeln daraus, klopfe sie mit dem Messer gut, und salze sie, hacke alsdann ein wenig Speck, grünen Petersill und geweichte Semmelschmole schön klein, salze und würze es, und streiche davon auf jedes Schnitzel vom Kälbernen ein wenig darauf, wickle es sodann in ein Oblat oder Mezel, und binde es mit einem guten Zwirn wie Böglerl zusammen, schmiere

alsdann eine Raim mit Butter, lege die Bögerl hinein, und dünste sie schön gelblich, nimm alsdann den Zwirn davon weg, bestreue sie mit Semmelbrösel, und begieße sie mit Butter, so sind sie fertig, range sodann die Suppe damit.

Nro. 607. Kapanner = Knödeln.

Schneide die Brust von einem Kapau klein zusammen, und nimm auf ein Pfund desselben, 2 in Milch geweichte Semmeln, auch klein unter das Fleisch geschnitten. Treibe alsdann einen Viertel Mark schön pflaumig ab, schlage 4 ganze Eyer, eines nach dem andern gut verrührt darein, mache auch von 2 Ethern ein Gingerührtes, und rühre es sammt dem Fleisch, geschnittenen grünen Petersill und Salz darunter, mache davon Knödeln in beliebiger Größe, und lege sie in die Rindsuppe ein, laß darin, bis sie aufgegangen sind, sieden, richte sie sodann in die Schüssel, und gieb die Suppe darüber, für 6 Personen ist die Hälfte von dem oben angezeigten Zuthaten hinreichend.

Nro. 608. Kaiserknödeln.

Schneide 2 Mundsemeln, und einen Viertel Kernfette recht klein, feuchte es mit süßer Milch an, salze es, schlage 5 ganze Eyer daran, und gieb nur ein wenig Mehl dazu, rühre dann alles gut mitsammen ab, und verfare übrigens wie mit den Kapanner = Knödeln.

Nro. 609. Krebsgersterl.

Hacke ein halbes Pfund kalberne Schnikeln schön klein, nimm auch eine in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmel, auch soviel Mark und Krebschweifeln als das Fleisch ist, hacke alles klein zusammen, und salze es. Hernach treibe Krebsbutter ab, schlage 2 Eyer daran, und rühre es mit dem Gehackten, und ein wenig Muskatblütze gut untereinander.

Binde dann dieses alles in ein reines Tücherl, und lasse es 3 Viertelstunde in der Rindsuppe sieden, nimm es alsdann heraus, und schneide es in Schnitzeln auf die Schüssel, gieb Krebsbutter und Milchrahm darüber, bestecke es mit Pistazen, und laß auffiedern.

Nro. 610. Leberknödeln, abgetriebene.

Schneide 4 altgebackene Semmeln würflicht, hernach ziehe von einem Pfund fälberner Leber die Haut ab, streife auch das Häutige davon aus, und schneide sie recht klein zusammen, mit ein wenig Zwiebel, Margaron und grünen Petersill, wenn alles recht klein geschnitten ist, so brenne heisse Kernfette an die Semmeln, lege das Gewürzte in einen Topf, und schlage 6 ganze Eyer daran, gieß auch ein halb Seitel gute Milch dazu, sprüttele es gut ab, gieb nach Gutdünken Mehl daran, und mache so den Saig an, doch müssen diese Knödeln viel leichter, als die andern angemacht werden, weil die Leber von sich selbst anzieht, koche sie dann ein, wie vorher gesagt, so sind sie fertig.

Nro. 611. Leberschöberl, abgetriebenes.

Nimm ein Pfund Leber, ziehe ihr die Haut ab, und schneide sie recht fein, nimm auch um zwey Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmole, 2 Loth Mark, und ein wenig grünen Petersill, dieses alles schneide klein, und mische es unter die Leber, nimm alsdann 2 Kochlöffelvoll Abschöpfette, und treibe sie gut ab, und gieb alles Geschnittene hinein, schlage hernach 4 ganze Eyer, jedes gut verrührt, dazu, gieb die Bröseln von zwey Kreuzersemmeln darunter, und salze es, schmiere alsdann eine Raim mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, fülle es ein, gieb oben mehr Gluth als unten, und backe es schön, so ist es fertig, stürze es hernach in die Schüssel, und gieb es mit guter Rind- oder brauner Suppe zur Tafel.

Nro. 612. Markknödeln.

Nimm einen Viertel Mark, löse die kleinen Beinerl gut heraus, und schneide es blattlicht, laß es bey dem Feuer ein wenig zerschleichen, treibe es schön pflaumig ab, hernach rühre 2 in Milch geweichte Semmelschmolen, und 4 ganze Eyer daran, gieb auch um zwey Kreuzer Semmelbröseln, und ein wenig Muskatblüthe darunter, salze es, und mache alsdann kleine Knödel daraus, gieb dann in einen Topf so viel Rindsuppe, als du nöthig hast, lege die Knödel darein, und laß sie bey einer Viertelftunde sieden, dann sind sie gut.

Nro. 613. Ragowwürsteln.

Nimm Kälberreyterl, Ohren, und Obergaum, soviel du brauchest, salze und würze es, und laß sie den, schneide es hernach würflicht, gieb alsdann in eine Rain ein Stück Butter, das Geschnittene darein, schlage 3 ganze Eyer daran, und laß dünsten. Nimm, wenn es gedünstet ist, Oblaten, schmiere sie mit Eyerklar, streiche das Ragou darauf, rolle sie zusammen, und schneide sie fingerlang ab, tunke sie in Eyerklar und Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz, richte sie hernach schön zierlich in die Schüssel, und gieb sie mit einer guten Suppe zur Tafel.

Nro. 614. Schuncken-Knödeln.

Nimm 4 altgebackene Semmeln, und schneide sie klein würflicht, hernach ein Pfund Schunckenfleisch mit dem Schneidemesser ebenfalls klein geschnitten, gieb es unter die Semmel, lasse gute Abschöpfette in einem Pfandel heiß werden, und gieb es über die Semmeln, du kannst auch grünen Petersill, Schnittling und Zwiebel, alles klein geschnitten darunter geben, schlage 8 ganze Eyer in einen Topf, und sprütke sie mit einem Seitel Milch gut ab, gieß es auch an das Obige, salze es, und gieb bey einem

Vierting schönes Mehl daran, laß dann ein wenig rasten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege die Knödeln in siedendes Wasser, und laß zugedeckt sieden, wenn es Zeit zum Anrichten ist, so nimm sie heraus, und gieb sie mit guter Rindsuppe zu Tische.

Nro. 615. Semmelknödeln, abgetriebene.

Nimm 4 altgebackene Semmeln, und reibe Bröseln daraus, treibe ein halbes Pfund gute Kernfette ab, schlage 10 Eyerdötter, jeden gut verrührt, darunter, schlage die Klar davon zu einem Schnee, rühre sie auch darunter, hernach die Bröseln, salze es, gieb auch klein geschnittenen grünen Petersill und Schnittling dazu, laß es so bis eine Stunde vor dem Anrichten stehen, wenn der Taig zu fest werden sollte, so kannst du noch ein Ey daran schlagen, formiere alsdann die Knödeln, und koche sie in gute Rindsuppe ein, gieb sie alsdann mit einer beliebiger Suppe zur Tafel.

Nro. 616. Semmelknödeln, gebackene.

Nimm 6 Loth Schmalz in einen Weidling, treibe es schön pflaumig ab, gieb auch um zwey Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmole darunter, schlage 4 ganze Eyer, jedes gut verrührt, darein, gieb Semmelbröseln dazu, doch nur soviel, daß der Taig nicht zu fest wird, treibe alles gut untereinander, salze es, und formiere kleine Knödeln daraus, backe sie alsdann aus dem Schmalz, etwa eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten, laß sie in siedender Suppe auffieden, und gieb sie dann mit was für einer Suppe du willst, zur Tafel.

Nro. 617. Spanfärfel = Wurst.

Nimm ein grosses hinteres Biegel von einem Spanfärfel, ziehe die Haut davon gut ab, sie darf aber weder zerrissen, noch zerschnitten werden, löse sodann das Fleisch von dem Bein, und hacke es mit

4 Loth ausgelöstem Mark schön klein. Nimm hernach nicht gar einen Bierling Pistazen, ziehe ihnen die Haut ab, und hacke sie ebenfalls ganz klein, gieb alsdann das Fleisch und die Pistazen in einen Weidling, schneide einen halben Bierling Speck, ein Brüssel, und ein kälbernes Eyterl ganz klein würflicht, brenne es ab, und gieb alles unter das Obige, gieb auch ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe und Salz dazu, rühre alles wohl untereinander, nur mußt du, wenn du das Eyterl zerschneidest, die Fette davon wegzunehmen nicht vergessen. Nimm sodann die oben abgezogene Haut, lege sie auf ein Brett, und gieb das Abgerührte, jedoch auf die inwendige Seite der Haut darauf, wickle es sodann der Länge nach zusammen, überbinde es gut mit Spagat, und lasse es so 3 Viertelstunde in der Rindsuppe sieden. Nimm indessen 4 Loth Mark, und hacke es schön klein, gieb es in ein Raindel mit 4 Löffelvoll Milchrahm, und lasse es bey leichter Gluth ganz langsam dünsten. Nimm hernach ein paar überbrennte Brüssel, oder wenn du mehr Personen hast, auch deren 4, und schneide das Schönste davon blattlicht, und das andere hacke gröblicht, lege es auch in das Raindel, und laß mitdünsten, nimm auch 10 oder 15 Krebsen, überbrenne sie in Salzwasser, die Nase kannst du entweder mit einer ordinären Fülle füllen, wenn du sie aber mit Krebsenfülle haben willst, so werden die Krebsen gehackt, nebst einem kleinen Stückchen in Milch geweichter Semmel. Nimm hernach einen kleinen Weidling, giesse Eyergroß zerlassenen Krebsbutter darein, gieb das Obige dazu, und rühre es gut untereinander, salze und würze es, schlage 2 ganze Eyer daran, mache damit den Taig an, und fülle mit selben die Krebsnasen, backe sie alsdann schön gelblicht aus dem Schmalz, wenn sie gebacken

sind, so lege sie in einen Topf, giesse Rindsuppe daran, brenne sie ganz leicht ein, und laß sieden. Giesse davon an das Mark und die gedünsten Brüseln, das blattlicht geschnittene Brüsel lege auch in ein Rinddel, beschmiere aber vorher den Boden mit Butter, Muskatblüthe und Mehl, und laß dünsten, wenns gedünstet ist, so gieß auch von vorbemeldter Suppe daran. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so nimm gepfarzte Semmelschnitten, und richte die Suppe von den größlicht geschnittenen Brüsel darüber. Nimm alsdann die Spanfärfelmurst aus der Suppe heraus, und laß auskühlen, löse hernach den Spagat ab, und richte sie, nachdem es dir beliebt, ganz oder blattlicht geschnitten in die Schüssel, rangire den Ranft derselben mit den Brüseln, Schwammerl und Krebsnasen, oder auch mit auf dem Rost gebratnenen, und mit Butter begossenen Spanfärfelkarbonadeln, auch mit grünen Erbsen, nachdem es die Zeit giebt, gieb sie sodann mit Maurachensuppe, und gestiftelt geschnittenen Pistazen bestreuet zur Tafel. Diese Suppe ist eine der vorzüglichsten an Güte und Zierde.

Nro. 618. Spargelknöderln.

Nimm Spargel, puze und überbrenne ihn, schneide die Köpfe nicht gar zu klein weg, nimm auch überbrennte Brüsel, hacke sie klein, treibe frischen Butter mit etlichen Eyern ab, gieb auch in Milch geweichte und klein gehackte Semmel darunter, dann den Spargel, Gewürz und Milchram dazu, alles dieses mische gut untereinander, mache kleine Knöderl daraus, und koche sie wie bewußt ein.

Nro. 619. Speckknödeln.

Nimm einen Viertel Speck und schneide ihn klein, treibe ihn gut ab, schlage ein ganzes Ey und 3 Dötter, jedes gut verrührt daran, schneide von 2 Semmeln die Schmole würflicht, feuchte sie mit süß-

fen Milchram an, und gieb sie in den abgetriebenen Speck, staube 3 Kochlöffelvoll Mehl daran, gieb auch ein wenig klein geschnittenen grünen Petersill dazu, salze sie und lege sie in die siedende Rindsuppe und laß auskochen, so sind sie fertig.

D r i t t e r A b s c h n i t t .

Rindfleisch auf verschiedene Arten zuzurichten.

Nro. 620. Brustkern mit Kren überzogen.

Nimm ein schönes Stück Brustkern, und siede es schön weich, nimm ihn hernach aus der Suppe, und mache einen dicken Mandelkren, rühre 4 Eyerdötter darein, überstreiche hernach den ganzen Brustkern einen Fingerdick damit, begieße es sodann mit zerlassenen Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln, stelle es eine halbe Stunde vor dem Anrichten in eine Nöhre, und lasse es schön lichtgelb werden, hernach nimm ihn heraus, und gieb ihn mit frischen grünen Petersill belegt zur Tafel.

Nro. 621. Erdäpfel = Rindfleisch.

Nimm ein Stück Rindfleisch, lege es eine Stunde vor dem Anrichten in eine Rain, gieb ein wenig Speck, gute Schünken, Petersill, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etliche Pfefferkörner, Muskatblüthe, und Salz daran, gieße 2 Schöpflöffelvoll Rindsuppe darauf, und stelle es auf die Gluth, laß es in der Soff dünsten, du mußt aber vorzüglich darauf sehen, daß es sich nicht anbrennet, wenn die Soff eingedünstet ist, so gieb wieder einen Schöpflöffelvoll darauf, damit es in der Soff bleibt, siede indessen gute Erd-

äpfel, und wuße sie sauber, lege ein Stück Butter in eine Rain, gieb einen Kochlöffelvoll Mehl darein, laß gelb werden, lege hernach die Erdäpfel hinein, und laß dünsten, gieb alsdann ein wenig von der Rindsuppe und Soß hinein, und laß kochen, lege alsdann die Erdäpfel auf eine Schüssel, das Rindfleisch darauf, und gieb die Soß darüber, so ist es fertig.

Nro. 622. Rindfleisch, gedämpftes.

Nimm guten frischen Speck, schneide ihn klein Fingerdicke, walze ihn um in gestossenen Gewürz, spicke damit schön zierlich ein geschnatttes Schwanzel, salze es, hernach belege eine Rain mit Speck, das Fleisch darauf, lege daran: Kuttelkraut, Lorbeerblätter, ein Zwiebelhappel, 1 Zeller, gelbe Rüben, Peterillwurz, etliche Gewürznelken, Pfeffer und Simber, giesse alsdann Essig, Wasser und Wein in 3 gleichen Theilen daran, daß es aber nicht gar über das Fleisch gehet, lasse es dann zugedeckt schön weich sieden, leg es auf eine Schüssel heraus, und laß die Soß braun eingehen, staube ein wenig Mehl daran, sieh aber darauf, daß es nicht zu dünn wird, rühre es um, wenn es gesotten ist, so seihe es durch ein Sieb über das Fleisch, lege länglichte Limonieschäler darauf, und laß nochmal aufkochen, dann ist es fertig.

Nro. 623. Rindfleisch Boeuf a la Mode.

Nimm ein schönes mageres Stück Rindfleisch, bey 6 Pfund, das vom Hintersück ist am besten, klopfes es gut, nimm hernach dicken Speck, und schneide lange Streife davon, schneide schön klein zusammen: Zwiebel, Scharlotten, Limonieschäler, Basilikum, und etliche Sardellen; fehre jedes Schnitzel Speck in diesem Zusammengeschnittenen um, spicke sodann das Fleisch mit diesem Speck ganz voll, und bestreiche

es ein wenig mit Salz, nimm sodann eine Rain oder Kasterol mit einem gut passenden Deckel, belege den Boden derselben mit in Scheiben geschnittenen Zwiebel, gieb etliche geschnittene gelbe Rüben, Pastinat, ein Stückchen Zeller, und einige Schnitzel Speck dazu, lege das Fleisch, nachdem du es zuvor noch mit einigen Gewürznelken besteckt hast, darauf, giesse einen Theil Essig, Fleischsuppe, und ein gutes Glas Wein daran, kannst auch etliche gedörrte Zwetschken und schwarze Brodrinde dazu thun, gieb hernach den Sturz darauf, und verpappe ihn mit schlechten Taig, stelle sie alsdann in glühende Asche, und laß 4 bis 5 Stunde langsam dünsten, nimm hernach das Fleisch heraus, und seihe die Fette ab, die übrige Soff aber passire durch ein Sieb, lasse ein Stückchen Zucker in der Fette braun werden, rühre einen Löffelvoll Mehl darunter, und gieb die Soff darein, lege sodann das Fleisch wieder darein, und laß es noch eine Stunde darin dünsten, sollte es nicht Soff genug haben, oder dieselbe zu dick seyn, so giesse noch etwas Fleischsuppe und Wein daran, richte es hernach mit kurzer Soff an. Dieses Fleisch kannst du auch kalt geben, dann müssen aber die Zwetschken und schwarze Brodrinde wegbleiben, und an dessen Stelle ein paar Kälberfüße dazu gegeben werden, alsdann mußt du die Soff durch ein Sieb passiren, salzen, und kalt über das Fleisch geben, ist vortreflich.

Nro. 624. Rindfleisch gedämpftes, mit schwarzen Brodbröseln.

Nimm ein schönes Stück Rindfleisch wie das Vorige, schneide 2 fingerbreite, und einen Finger dicke Schnitze daraus, klopfe sie gut, und spicke sie mit Speck, lege alsdann ein wenig guten Butter in eine Rain, kehre die Schnitze in gestoffenen Pfeffer, Gewürznelken und Salz um, und richte eine Lage da-

von in die Nain, bestreue sie mit schwarzen Brodbröseln, dann wieder eine Lage Fleisch, und wieder Bröseln, und so fort, bis das Fleisch gar ist, gieb alsdann den Sturz darauf, und verpappe ihn, wie bey dem Boeuf a la Mode, und laß es ebenso dünsten, nur mußt du bisweilen dazu sehen, daß es nicht gar zu trocken wird, auch dann etwas Wein und Rindsuppe daran geben.

Nro. 625. Rindfleisch gefülltes, mit Austernsoß.

Nimm eine schöne Rinderbrust, und mache sie hohl, hacke gebratenes Kalbsfleisch und Nieren klein, gieb es in eine Nain, gieb kleine Rosinen daran, Citronenschaalen, Imber, Pfeffer, würflicht geschnittenen Speck, Salz, etwas klein geschnittenen Zwiebel, ein Stückchen Butter, und 3 ganze Eyer, stelle es auf die Gluth, und rühre es immer gut ab, wenn es gut verrührt ist, so fülle es in die Brust, und speile sie zu, daß die Fülle nicht heraus läuft, blanschire und wasche sie sauber aus, und wickle sie alsdann in ein Serviet, setze sie so in einer Nain mit Essig, Wein und Wasser auf das Feuer, gieb auch einige Kräuter nebst etlichenganzen Zwiebelhappeln daran, und laß sie so lange, bis sie weich genug ist, kochen. Nimm alsdann 50 gewässerte Austern in ein Nain, lege ein Stück Butter daran, passire sie mit Citronenschaalen, Muskatblüthe, Imber, und ein paar ganze Zwiebeln, gieb braun geröstetes Mehl darauf, und giebs zu den Austern, giesse auch Wein dazu, und laß auffieden, wenn es gut aufgesotten ist, so lege die Brust darein, und laß auch mitkochen, wenn du anrichtest, so ziehe den Speil heraus, gieb sie auf eine Schüssel, die Austern darüber, belege sie um und um mit Citronenschaalen, Scheiben und Austerpastetteln, und gieb sie so zur Tafel.

Nro. 626. Rindfleisch gerolltes, auf englische Art.

Nimm ein schönes Bauchfleisch, mache soviel Salzwasser an, daß es ein Ey tragen kann, schneide das Fleisch in der Mitte voneinander, also daß es 2 Rollen giebt, ziehe die Haut davon ab, und lege es nebst 4 Pfund Kernfetten in das Salzwasser, lasse es so über Nacht darin liegen. Nimm alsdann Rosmarin und Salven, hacke beydes schön klein, gieb auch gestossenen Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblüthe, Muskatnüsse, und soviel Salz als nöthig ist, darunter, streue alles auf das Fleisch, rolle es hernach zusammen, und umwikle es fest mit Spagat, lege die beyden Rollen sodann in eine Rain, und schneide die Fette dazu, giesse guten Rheinwein oder Osterreichischer darauf, decke es gut zu, verschmiere den Deckel mit Taig, und lasse es eine ganze Nacht in einem Backofen, in dem vorher Brod gebacken wurde, stehen, den andern Tag nimm es heraus, und wende es um, mache aber die Rain so geschwind als möglich, zu, und laß es noch bis zum nächsten Morgen in dem Ofen stehen, hernach nimm es heraus, und hänge es in Rauch, der aber nicht zu warm seyn darf, vor dem Auftragen nimm es herab, schneide es in Scheiben, und gieb es mit Senf zur Tafel.

Nro. 627. Rindfleisch, Stoffade genannt.

Nimm ein schönes unterspiaktes Stück von der Garbe oder Schaale, eine Hand breit, und einen Fingerdick, wo sich am Ende ein kleines Markbein befindet, klopfe es gut, damit es schön mürbe wird, salze es auf beyden Seiten, lege ein wenig Rosmarin darauf, und bestreue es auf beyden Seiten mit allerley Gewürz. Schneide einen guten frischen Speck blattlicht, überlege damit das Fleisch, und wikle es dann zusammen, nach jedem Wikler gieb

immer Speck, und so fort, bis alles zusammen gerollt ist, lege es alsdann in eine Kain, giesse einen Schöpf-
 löffelvoll Wein daran, gieb den Sturz darauf, und
 vermache ihn gut mit Taig, damit kein Dunst da-
 von kömmt, stelle ihn in glühende Asche, und laß
 ihn, bis du anrichtest darin stehen, hernach nimm es
 heraus, und richte es sammt der Soß auf eine
 Schüssel, es ist überaus mürbe, und hat ein beson-
 ders geschmackvolles Süpperl.

Nro. 628. Rindsfleisch, auf bayrische Art.

Nimm ein Lungenbrattel, häute es sauber ab,
 und schneide es zu Schnitzeln, klopfe es wie die Kar-
 bonadeln, besprenge es mit Salz, nimm von einer
 altgebackenen Semmel die Bröseln, gieb einige Kro-
 nabetbeere darunter, laß Butter in einem Pfandel
 zergehen, kehre die Schnitzel darin um, und bestreue
 sie mit Semmelbröseln, lege sie auf den Rost, und
 bratte sie, wie die Karbonadeln. Nimm Capern
 und Maurachen, schneide einen Fasz davon, und
 dünste sie in Butter ab, giesse gute Schunkengolly
 darauf, und säure es mit Limoniesaft, gieb es unter
 das Rindsfleisch, so ist es fertig.

Nro. 629. Rindsfleisch auf französische Art.

Nimm ein schönes Stück Brustkern, salze und
 würze es, spicke es recht dick mit Speck, nimm eine
 Kain, und belege den Boden mit blattlicht geschnit-
 tenen Speck, salze ihn, und streue ihn nebst einigen klein
 geschnittenen guten Kräutern darüber, lege den Brust-
 kern darauf, und bedecke ihn mit Lorbeerblättern,
 giesse alsdann gute Rindsuppe, und ein Glas Wein
 dazu, gieb den Sturz darauf, und vermache ihn gut
 mit Taig, stelle es auf die Gluth, und laß durch 2
 Stunde schön gemach dünsten, nimm alsdann den
 Brustkern heraus, mache eine Soß von Schampian,
 Capern, Austern und Oliven, woraus die Kerne

gelöst werden müssen, und würze sie gut, gieb sie dann über den Brustkern, die Schüssel kannst du mit jungen Hühnern oder Tauben garniren, oder sie auch weglassen, und es so zur Tafel geben.

Nro. 630. Rindfleisch auf holländische Art.

Nimm schöne dünne Kostbrateln, klopfe sie gut, und salze sie ein, richte sie ganz so, wie Karbonadeln her, hernach schneide 3 bis 4 Sardellen mit Sauerampfen klein zusammen, laß ein Stückchen Butter in einem Raindl zergehen, gieb das Geschnittene darein, staube ein wenig Mehl daran, und laß anlaufen, gieb auch etwas Milchram dazu, und laß einen Sud aufthun, kehre sodann die Schnitzeln darinnen um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und brate sie auf dem Rost, begieße sie aber im Braten öfters mit Butter, wenn sie gebraten sind, so gieb sie auf die Schüssel, richte den noch übrigen Theil der Soß darüber, und gieb sie so zur Tafel.

Nro. 631. Rindfleisch auf italienische Art.

Nimm ein Stück Rindfleisch, klopfe es gut, salze es ein, hernach spicke es mit Speck und Knoblauch, bestreue es mit Gewürznelken, Muskatblütze, Imber und Rosmarin, lege es in eine Rain, gieße Wein, Essig und Rindsuppe, von jedem ein halbes Seitel daran, gieb den Sturz darauf, und vermache ihn mit Taig, mache sodann rund herum ein Feuer, und laß sieden, nur muß es zuweilen schütteln, damit es sich nicht anlegt, wenn es fast gar keine Soß mehr hat, so mache es auf, und gieb es mit der wenigen Soß zur Tafel.

Nro. 632. Rindfleisch, auf westphälische Art.

Nimm ein grosses, schön unterspicketes, zugleich fettes und mageres Stück Rindfleisch von der Rippe, schneide es in Handgrosse Stücke, wasche es hernach aus, und gieb es in einen hinreichend grossen Topf,

setze es in frischem Wasser zu, und laß sieden, schäume es gehörig ab, und laß 2 Finger tief einsieden, gieb auch Gewürznelken, ganzen Pfeffer, Muskatblüthe und einige grüne Zwiebeln sammt den Blättern, und etwas Margaron daran, vermache alsdann den Sturz gut mit Taig, und setz ihn ganz von ferne zum Feuer, damit er schön langsam kocht, wenn du glaubst, daß er bald eingesotten seyn möchte, so öffne den Topf, gieße die Fette von der Suppe ab, und gieb dagegen eine Handvoll Semmelbröseln mit ein wenig Salz darein, laß eine Soß daraus kochen, richte alsdann das Fleisch auf eine Schüssel, gieb die Soß darüber, und belege es mit Citronen.

Nro. 633. Rindfleisch, auf Wildprätart.

Nimm ein gutes mageres Stück Rindfleisch, reibe es mit Salz ein, und legß in eine grosse Schüssel, beize es mit Wachholderbeeren und Weinessig, hernach brate es schön. Die Soß mache also: Rüste Semmelrinden in Butter schön braun, gieße etwas Essig mit klein gestossenen Wachholderbeeren darüber, würze sie mit Pfeffer und Imber, laß miteinander aufkochen, nimm dann das Rindfleisch vom Spieß, und gieb die Soß darüber, so ist es fertig.

Nro. 634. Rindfleisch mit weissen Bier.

Nimm ein schönes mürbes Stück Rindfleisch, klopfe es gut, und spicke es von inwendig mit dick geschnittenen Speck, besprenge es ein wenig mit Salz, und grob gestossenen Pfeffer, lege es alsdann in eine breite Rain, gieße einen Schöpflöffelvoll weisses Bier daran, und einen halben Schöpflöffelvoll Essig, lege auch 2 bis 3 Lorbeerblätter daran, gieb oben und unten Gluth, und laß schön gemach dünsten, so ist es fertig und gut.

Nro. 635. Rindfleisch mit Kimm und Zwiebel.

Nimm ein gutes Stück Rindfleisch, und siede

selbes entweder ganz, oder in Stücke geschnitten in Salz und Wasser ab, nimm es hernach heraus, laß auskühlen, wenn es ausgekühlt ist, so richte es in eine Kain, gieb geriebenes Brod, Imber, Pfeffer, Kimm und Zwiebel darein, giesse Rindsuppe darauf, und laß aufsteden, so ist es fertig.

Nro. 636. Rindfleisch mit pikanter Soß.

Siede das Rindfleisch wie gewöhnlich, schäume es gut ab, und mache eine Brühe auf folgende Art: Stelle eine Kain auf die Gluth, gieb gute Kernfette darein, und laß heiß werden, gieb geriebene Semmeln hinein, und röste sie schön braun, giesse alsdann etwas gute Rindsuppe, ein halbes Seitel Wein und ein paar Löffelvoll guten Weinessig daran, lasse es mitsammen aufsteden, und würze es mit Gewürznelken, Imber, Pfeffer, Citronenschaalen- und Scheiben, gieb auch einen Vierteling Zucker darein, und lege alsdann das Fleisch hinein, lasse es so schön langsam kochen, damit sich die Soß ins Fleisch ziehet, richte es alsdann auf eine Schüssel, giesse die Soß darüber, und belege es mit Citronenscheiben, und klein geschnittenen Citronenschällern, so ist es fertig.

Nro. 637. Rindfleisch mit Weichseln,
oder Himbeerglace.

Nimm ein mageres Stück Rindfleisch von der obern Schaale, siede es gehörig weich, gieb alsdann Kernfette in ein Kaindl, und laß sie mit einem Stück Zucker bräunlich werden, gieb eine Handvoll geschnittenen Zwiebel darein, und laß ihn in Zucker ganz weich dünsten, lege alsdann das Fleisch darauf, und lasse es unzugedeckt auf jeder Seite schön braun werden, gieb ein wenig Glace, oder gute Schinsuppe daran, und laß einkochen, gieb vor dem Urrichten 2 Eßlöffelvoll Himbeer oder Weichselfaft daran, und

laß es unter öfterm umwenden ganz kurz einkochen, nur mußt du darauf sehen, daß es eine schöne Glace bekommt.

Nro. 638. Rindfleisch mit Wein.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der Brust, salze es, und bestreue es mit gestossenen Gewürznelken und Muskatblüthe, belege es mit Lorbeerblätter, und gieße guten Wein darauf, lasse es so 2 Nächte an einem kalten Orte stehen, nur mußt du es während dieser Zeit ein paarmal umkehren, setze es alsdann mit dieser Soß zum Feuer, salze es, gieße ein wenig Rindsuppe dazu, und laß es schön weich einsieden, rühre alsdann ein wenig trocken gebräuntes Mehl darunter, und gieb von einer halben Limonie die geschnittenen Scheiben darein, laß es noch ein wenig aufsieden, richte es alsdann auf eine Schüssel, und gieb die Lorbeerblätter und Limoniescheiben oben darauf, den Ranft der Schüssel aber belege mit frisch geschnittenen Limoniescheiben und Lorbeerblättern, und gieß die Soß darüber.

Nro. 639. Rindfleisch mit Limoniesaft.

Nimm ein schönes Stück Rindfleisch, siede es in Wasser mit Salz und Petersill, stelle indessen ein Stück Butter in eine Rain auf die Gluth, und laß ihn zergehen, wenn er schön braun ist, so rühre ein wenig Mehl daran, und laß gelb anlaufen, gieße alsdann Rindsuppe und ein wenig Wein darein, würze es mit Imber und Muskatblüthe, schneide die Schaalen von einer ganzen Limonie sammt den Scheiben hinein, und laß aufsieden, lege sodann das Fleisch darein, und laß nochmals aufkochen, wenn es so eine Weile mit der Soß aufgesotten hat, so richte es auf die Schüssel, und giebs zur Tafel.

Vierter Abschnitt.

Allerley Sossen zum Kindfleisch und Braten.

Nro. 640. Aepfelsosß über Wildprät.

Schälle einen Vierting Mandeln, schneide sie schön dünn länglicht, röste gute Aepfel in ein wenig Schmalz, feihe sie wieder ab, und gieb beydes in ein Raindl, gieb auch etwas Weinbeere darunter, schütte Wein daran, und würze es mit gestossener Muskatblütthe, Zimmet und Muskatnuß, reibe ein wenig Brod daran, zuckere sie nach Belieben, und richte sie dann über beliebiges Wildprät an.

Nro. 641. Aустern = Sosß.

Nimm ein Stückchen Butter in ein Raindl, stelle es auf die Gluth, und rühre ihn mit gewässerten und gehackten Sardellen gut ab, passire es hernach durch ein Sieb in eine grössere Rain, gieb auch gestossenen Pfeffer, Muskatblütthe, guten Wein, und Semmelbröseln dazu, rühre dieses alles auf einer gelinden Gluth gut ab, gieb auch den abgetropften Butter von einem gebratnen Kapaun dazu, und zu allerlegt die Aустern, lasse dann alles mitsammen recht heiß werden, und gieb sie über einem gebratnen Kapaun.

Nro. 642. Braune = Sosß.

Nimm ein Pfund gutes Kindfleisch von der Kehle, schneide es in Schnitzeln, einen halben Finger dick, klopfe es gut, und lege eines neben dem andern in eine weite Rain, schneide ein paar gelbe und weisse Wurzel, wie auch spanischen Zwiebel in Scheiben,

nebst einigen andern Kräutern, Lorbeerblättern und grünen Petersill, lege dieses alles auf das Fleisch, decke es zu, und stelle es auf die Gluth, die so breit als die Rain ist, gerichtet werden muß, damit alles in gleiche Hitze kommt, lasse es dann so zugedecket dünsten, bis der Saft so Anfangs herausgegangen, wieder eingedünstet, und das Fleisch recht braun geworden ist, sich auch etwas an die Rain angelegt hat. Die Gluth muß immer gleich, und nicht zu stark seyn, auch darf das Fleisch nicht umgekehrt werden, mache sodann eine helle und kräftige Rindsuppe darüber, und laß nicht gar eine halbe Stunde schön gemach kochen, passire sie alsdann durch ein feines Sieb, und gieb es über was dir beliebt.

Nro. 643. Brühe über Lämmernes.

Sieb in ein Raindl ein Stückel Butter, Zwiebeln, Limoniescheiben, ein Stückchen Schinken, einen Löffelvoll Mehl, etliche Eyerdötter und einen Löffelvoll Essig, stelle es auf die Gluth, und rühre es beständig, bis sie anfängt zu sieden, passire sie sodann durch ein Sieb, und gieb es, über vorher in Zwiebel, Butter und Wurzelwerk gedünstetes Lämmernes.

Nro. 644. Brühe über Wildprät.

Nimm eine obere Brodrinde, und bestreue sie mit Gewürznelken, Pfeffer, Salz, und klein geschnittenen Scharlotten, überstreiche die Rinde mit Butter, und lege sie in die Brattyfanne, gieb ein wenig Rindsuppe daran, und laß auffiedern, so lange, bis das Wildprät, wozu du diese Soß bestimmest, gebraten oder gedünstet ist. Nimm alsdann das Brod heraus, hacke es mit ein wenig Speck schön klein, gieb dazu klein geschnittene Limonieschäller und Saft, nebst der Soß von dem Braten, und lasse es so ein

wenig auffieden, passire es dann durch ein Sieb, und giebs über das Wildprät.

Nro. 645. Brühe von Senf, über schwarzes Wildprät.

Nimm etliche Löffelvoll Senf, 3 Löffelvoll Wein, ein wenig klein geschnittene Limonieschäller, ein Löffelvoll Provanzeröhl, von einer halben Limonie den Saft, rühre es gut untereinander, und gieb sie so zum kalten Wildprät.

Nro. 646. Buttersoff.

Rühre ein Stückchen Butter mit ein paar Löffelvoll Mundmehl gut ab, schütte hernach gute Rindsuppe darauf, und lasse es auf der Gluth unter beständigem Rühren auffieden, gieb auch ein wenig gestoffene Muskatnuß dazu, und sieh vorzüglich darauf, daß sie schön weiß bleibt, dann gieb sie über was du willst.

Nro. 647. Capernsoff über einen kalbernen Schlegel.

Röste Mehl ganz trocken, ohne Smalz, giesse Wein und ein wenig Rindsuppe daran, gieb Muskatblüthe dazu, und laß sieden, wenn es eine Weile gesotten hat, so gieb hübsch viel Capern und etwas Zucker hinein, und laß noch einen Sud aufthun, wenn du willst, kannst auch Essig dazu giessen, so ist sie fertig.

Nro. 648. Citronensoff über Rebhühner.

Nimm gebähte Schnittten schwarzes Brod, und siede sie in Wein oder Rindsuppe, passire sie hernach durch ein Sieb, und gieb noch mehr Wein dazu, würze es mit Pfeffer, Muskatblüthe, Gewürznelken und Zucker. Nimm Citronen, schneide sie in Scheiben, und lege sie einen Tag vorher in Zucker, nimm auch die Schäller von einer andern Citrone, schneide sie klein würflicht, und lege sie ebenfalls in

Zucker, gieb auch einige davon in die Soß, und laß mitauffsteden, gieb auch Zimmet darein. Wenn nun das Rebhuhn gebraten ist, so schneide ihm die Flügel und Brust weg, richte alles schön zierlich in eine Schüssel, und gieb die Soß darüber, decke es alsdann gut zu, und laß es auf der Gluth dünsten, muß es aber nie zu stark sieden lassen, bestreue es, bevor du es auf die Tafel giebst, mit Trisanet, und belegs mit den noch übrigen Citronenscheiben.

Nro. 649. Citronensoß über Wildprät.

Schneide schwarze Brodschnitten, und bähe sie schön lichtbraun, siede sie hernach in Wein, passire es dann durch ein Sieb, damit es schön klar wird, gieb Wein, Trisanet, Zucker, Muskatblüthe, Pfeffer und ein wenig Gewürznelken dazu, und laß aufsieden. Stoffe hernach Citronenmark mit Zucker in einem Mörser schön fein, gieb es auch unter die Soß, so ist sie fertig.

Nro. 650. Englische = Soß.

Nimm einen kleinen Löffelvoll Mehl, und ein gutes Stück Butter, knöte es mitsammen gut ab, schneide Scharlotten, Lorbeerblätter, Limonieschäller, einige Capern und Sardellen, nebst etwas aufgekochten Petersill schön klein, arbeite dieses alles unter das Mehl und den Butter, und rühre es alsdann mit guter Rindsuppe an. Nimm etliche hartgekottene Eyerdotter, schneide sie in kleine Stücke, gieb sie in die Soß, und zerrühre sie, du kannst sie auch beym Anrichten, gerieben darüber streuen, streue auch ein paar Stückchen gebratene, und hernach in kleine Würfeln geschnittene Schünken, und ebenso geschnittene und geröstete Semmel darüber, laß noch ein wenig aufkochen, und gieb sie in einer Soßschaale wozu du willst.

Nro. 651. Französische Soff.

Schneide Citronen und Limonien in Scheiben, gieße Wein und einen Löffelvoll Aepfelsaft darüber, lasse es so auf der Gluth mitsammen aufkochen, presse es dann durch ein Tuch, in ein anderes Kasterol, gieß Malvasier, oder auch einen anderen guten süßen Wein dazu, auch Muskatblüthe, Zucker, Zimmet und ein wenig Saffran, und laß nochmals auffieden, richte sie hernach über gebratene Hühner oder einem Kapaun an, und bestreue sie mit gestiftelt geschnittenen Datteln und Mandeln.

Nro. 652. Frikasee = Soff.

Nimm einen Topf, gieß 8 Eyerdotter, 5 Löffelvoll Milchram, und ein gutes Stückchen Butter darein, auch Muskatblüthe, gieß 3 bis 4 Löffelvoll Rindsuppe, und von einer Limonie den Saft dazu, setze es auf eine Gluth, und sprüttele sie beständig, bis es dicklicht wird, es darf aber nicht sieden, sonst zerrinnt sie, gieße sie alsdann über was du willst.

Nro. 653. Gelbe Rübensoff.

Nimm 3 bis 4 gelbe Rüben, puße und siede sie, hernach reibe sie auf einem Reibeisen fein, gieß ein Stückchen Schmalz in ein Raindl, und laß heiß werden, wenn es heiß ist, so gieß einen Eßlöffelvoll gestossenen Zucker darein, und laß ihn braun werden, gieß hernach die gelben Rüben, und ein Stückel Butter hinein, und laß dünsten, staube auch 2 Löffelvoll Mehl daran, und gieß Rindsuppe dazu, würze sie, laß noch ein wenig aufkochen, und gieß es alsdann zur Tafel.

Nro. 654. Gurkensoff.

Röste Mehl schön hellbraun in Butter, schneide indessen Scharlotten, Lorbeerblätter, gestossene Muskatblüthe, Pfeffer Imber, Basilikum, kleine eingemachte Gurken, Capern, eingeweichte Trüffel, Car-

dellen und Oliven, schön klein darunter, giesse Wein und gute Rindsuppe daran, und laß sieden, gieb zulezt auch Citronensaft und Zucker dazu, und laß nochmals gut auffieden, so ist sie fertig.

Nro. 655. Hetschepetsch = Soß.

Nimm einen Vierting Hetschepetsch, und setze sie in einem Raindl mit einem halben Seitel Wein und eben soviel Wasser auf die Gluth, und laß auffieden, bis sie schön weich sind, alsdann passire sie ganz leicht durch ein Sieb, wenn sie zu dick seyn sollten, so kannst du noch ein wenig Wasser und Wein dazu giessen, zuckere es nach Belieben, gieb auch Zimmet und klein geschnittene Citronenschaalen dazu, und lasse sie noch eine Viertelstunde auffieden, so ist sie fertig.

Nro. 656. Kräutersoß.

Nimm Zwiebel, Scharlotten, Knoblauch und Citronenschaalen, von jedem gleiche Theile, und eine Handvoll Basilikum und Thimian, dieses alles schneide fein zusammen, gieb es in ein Raindl, und laß auf der Gluth mit Kernfette und Zucker dünsten, staube auch ein wenig Mehl daran, giesse gute Rindsuppe daran, und säure sie mit Bertramessig, laß gut auffieden, so ist sie fertig.

Nro. 657. Mandelsoß über Hühner.

Nimm Mandeln, schälle sie, und schneide sie mit einem Schneidmesser recht fein, gieb sie dann in ein Raindl, schütte ein wenig Hühnersuppe, die aber nicht zu fett seyn darf, daran, giesse auch siedheissen St. Georger Ausbruch, oder einen andern guten süßen Wein darunter, gieb auch noch geriebenes schwarzes Brod, Zucker und Trisanet darunter, giesse ein wenig Rosenessig dazu, und richte sie über die Hühner an.

Nro. 658. Müscherlsoß.

Mache eine Einbrenn schön gelblicht, wasche Sardellen und löse ihnen die Grätten sauber aus, schneide ein wenig Zwiebel, grünen Petersill und Limonieschäller recht klein, und gieb alles zusammen in die Einbrenn, rühre sie gut um, giesse ein wenig Rindsuppe daran, und säure sie etwas mit Wein. Nimm alsdan die Müscherl, wasche sie mit Wein aus, gieb sie ebenfalls in die Soff, gieb sie dann über einen Kapaun, oder was dir sonst beliebt, laß damit noch ein wenig auffieden, und giebs zur Tafel.

Nro. 659. Oliven = Soff.

Nimm Oliven, und schneide die Kerne heraus, hacke sie klein, bähe ein Stück schwarzes Brod, und brötle es in ein Raindl, schütte Wein daran, und gieb die gehackten Oliven dazu, laß zusammen sieden, passire es hernach durch ein Sieb, in ein anderes Raindl, würze es mit Zimmet, Zucker und Muskatblüthe, hacke dann noch mehr frische Oliven, und gieb sie darein, giesse Citronen- oder Pomeranzenesig daran, und laß alles miteinander auffieden, willst du sie über einem Reh oder Gämenschlegel geben, so lege ihn, wenn er gebraten ist, in eine Schüssel, schütte die Soff die Runde herum hinein, schneide frische Oliven in der Mitte voneinander, nimm die Kerne heraus, und belege sowohl den Schlegel als auch den Rand der Schüssel damit, zwischen die Oliven stecke kleine Rosmarinsträußlein, und gieb ihn so zur Tafel.

Nro. 660. Paradiesäpfel = Soff.

Nimm schöne Paradiesäpfel, und schneide sie in Spalten, gieb in eine Rain gute Kernfette oder Butter, laß es zergehen, und gieb die Paradiesäpfel dar ein, laß sie dann auf einer starken Gluth schön weich zusammen dünsten; staube auch ein paar Löffelvoll

Mehl darein, laß ebenfalls gut verdünsten, schütte alsdann einen Schöpflöffelvoll gute Rindsuppe, und ein Glas Wein daran, gieb auch ein Stückel Zucker und ein wenig Salz dazu, laß so recht dicklicht einkochen, kannst auch, wenn du willst, ein paar Gewürznelken dazu geben, passire es vor dem Anrichten durch ein Sieb, und giebs zum Rindfleisch, oder zu was dir sonst beliebt.

Nro. 661. Petersill = Soß.

Nimm eine Handvoll grünen Petersill, wasche ihn gut aus, und schneide ihn mit dem Schneidmesser schön fein, gieb ein Stück Butter in ein Raindl, und laß ein paar Löffelvoll Mundmehl damit anlaufen, gieb alsdann den geschnittenen grünen Petersill hinein, und laß eine Weile damit dünsten, hernach giesse gute Rindsuppe daran, salze es, und laß in der gewöhnlichen Dicke einkochen, gieb sie dann über was du willst, sie ist überall gut.

Nro. 662. Pomeranzen = Soß.

Nimm ein Stück Rindfleisch, ein Stückel Speck, Kernfette, und ein gutes Stück Butter, 3 bis 4 Handvoll Zwiebel und grünen Petersill, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, schneide alles klein zusammen, und laß in einer Rain mit Obigem schön bräunlicht dünsten, giesse alsdann einen Löffelvoll Rindsuppe, etwas Wein und Limoniesaft darauf, und laß gut versieden, mache hernach eine gute Einbrenn mit Butter, lege etliche Scharlotten hinein, und laß sie mitrösten, und brenne sodann die Suppe damit ein, passire sie alsdann durch ein Sieb, wenn du anrichten willst, so walze ein halbes Eygroß Butter in Mehl, schneide Pomeranzenschaalen klein, und drucke den Saft in den Butter, lasse dann alles mitsammen auffieden, und gieb sie mit Rebhühnern zur Tafel.

Nro. 663. Ribisel = Soff.

Röste gefähte Semmelbröseln schön braun in Butter, giesse guten rothen Ofner, oder andern Wein dazu, gieb frische, oder eingesottene Ribisel hinein, und laß einen Sud aufstun, richte sodann die Soff in eine Schaale, bestreue sie mit klein geschnittenen Citronat, und gieb sie zu einem Hirschzemmer.

Nro. 664. Rosmarin = Soff.

Lasse frischen Butter in einer Pfanne zergehen, schneide etwas Zwiebel klein, und gieb ihn nebst einem halben Löffelvoll Mehl in den Butter, und laß rösten, giesse hernach Rindsuppe und ein wenig Essig daran, und laß auffieden, würze es mit Gewürznelken, Muskatblütthe, Zucker und Zimmet, schneide Citronenschaalen länglicht wie Kraut, und gieb es nebst kleinen Rosmarinzweiglein dazu, laß noch einen Sud aufstun, gieb sie sodann über einen beliebigen Braten, und belege die Schüssel mit runden ausgestochenen Citronenscheiben.

Nro. 665. Sardellen = Soff.

Nimm ein Stück frischen Butter, treibe ihn mit Citronenmark ab, gieb auch ein paar gehackte Sardellen dazu, und rühre alles untereinander, stelle es in einem Rindl auf die Gluth, und giesse Bratenfette daran, was du für eine hast, wenn es zu sieden anfängt, so drucke den Saft von einem Pomeranzen daran, und gieb es alsdann über den Braten.

Nro. 666. Sauerampfen = Soff.

Nimm 2 Händevoll Sauerampfen, wasche ihn sauber aus, und schneide ihn klein zusammen, laß hernach ein Stückchen Butter in einem Rindl zergehen, gieb 3 Löffelvoll Mehl hinein, und laß ein wenig anlaufen, gieb alsdann den geschnittenen Sauerampfen hinein, und laß ihn eine gute Weile dün-

sten, schütte Rindsuppe und Milchram soviel dazu, daß es die rechte Dike bekömmt, lasse sie dann noch ein paar Sud aufthun, salze sie, und gieb sie in einer Schaale zum Rindfleisch.

Nro. 667. Schnepfen = Soß.

Nimm Schnepfen, brate sie, wenn sie gebraten sind, so ziehe sie vom Spieß, nimm das Eingeweide und die Leber weg, lege es in ein Kasterol oder Nain, gieb Pfeffer und Salz dazu, und giessse ein wenig rothen Wein daran, schneide die Schnepfen zusammen, und gieb sie in die Soß, wenn sie noch nicht dick genug sey soll, so gieb 3 bis 4 Löffelvoll Golly von Kalbsfleisch und Schünken darein, lasse alles mitsammen gut auffieden, drucke von 2 Pomeranzen den Saft daran, und gieb sie warm zur Tafel.

Nro. 668. Soß über einen schöpfernen Schlegel.

Nimm klein geschnittene Zwiebeln, und röste sie nur mit ein klein wenig Mehl in Schmalz, wenn sie geröstet sind, so seihe das Schmalz davon weg, giessse Rindsuppe und Essig daran, und gut gewürzt, gieb auch etwas von der Soß aus der Bratpfanne, worin der Schlegel drätet, dazu, richte sie, wenn der Schlegel gebraten ist, darüber an, und gieb ihn zur Tafel.

Nro. 669. Soß zu einem Schweinskopf.

Reibe etwas Semmelbröseln, gieb ein wenig klein geschnittenen grünen Petersill und Scharlotten dazu, stosse ein paar Wachholderbeere, und gieb sie nebst ein paar Löffelvoll Senf, etwas Essig, und hübsch viel Ohl auch darunter, rühre es gut untereinander, und gieb sie kalt in der Schaale zu einem Schweinskopf.

Nro. 670. Spanische Soff.

Nimm 5 bis 6 schöne Sardellen, und haß sie mit einem Stückchen Butter klein, gieß sie nebst klein geschnittenen Scharlotten, etwas klein geschnittenen Schinken und etwas feinem Ohl in ein kleines Kasterol oder Raindel, laß alles mitsammen ein wenig braun dünsten, gieße eine säuerliche Kraftbrühe oder Golly daran, streue anstatt dessen aber auch ein wenig Mehl darauf, und laß gut aufkochen, passire sie hernach durch ein Sieb, gieß ein wenig Champagner oder sonst guten Wein daran, auch den Saft von einer Citrone, laß nochmals aufsitzen, und gieß sie zu was dir beliebt.

Nro. 671. Weichsel-Soff.

Lasse ein Stückchen Schmalz in einem Raindel zergehen, gieß hernach Nußgroß Zucker darein, und lasse ihn braun werden, wenn dieß geschehen, so gieß 2 Löffelvoll Mehl daran, lasse es unter beständigem Rühren zu einer schön lichtbraunen Einbrenn werden, hernach gieß einen Weichselsaft hinein, kannst auch statt diesem, eine Handvoll gedörrete Weichseln stossen, und gut in der Soff verfochen lassen, doch mußt du sie dann vor dem Anrichten durch ein Sieb passiren, damit die Kerne wegkommen, gieße dann Rindsuppe und ein Glas guten weissen Wein dazu, laß noch ein wenig aufkochen, so ist sie fertig, und vortreflich zu Rebhühnern, und allen Gattungen Wildprät.

Nro. 672. Wein-Soff.

Nimm ein gebratenes Rebhühnel, das mit Gewürznelken und Zimmet besteckt ist, und stosse es in einem Mörser mit Wein und Rindsuppe recht fein, gieß ein Stückel Butter, Gewürznelken, Muskatnuß und Kardomomen daran, und laß so alles mitsammen aufkochen, gieß alsdann geröstete weiße

Brod = oder Semmelschnitten in eine Schüssel, giesse die Soß darüber, lege oben darauf gebratene Rebhühner, sind vortreflich.

Nro. 673. Weiße Soß.

Nimm ein messingenes Einsiedpfandel, schlage 6 Eyerdotter darein, gieb 2 Eßlöffelvoll Mundmehl, ein wenig guten Weinessig, Eyergröß Butter, und ein Seitel gute Rindsuppe dazu, rühre dieses alles recht fein ab, und laß es auf der Gluth unter beständigem Rühren aufkochen, gieb dann ein wenig gestoffene Muskatnuß daran, und gieb sie über Hühner, Lämmerfleisch oder Spargel, sie ist überall vortreflich.

Nro. 674. Zellersoß über gebeiztes Wildprät.

Lasse Zeller und etwas gelbe Rüben in Butter ein wenig dünsten, staube Mehl daran, und rühre es um, giesse hernach Rindsuppe, ein Glas Wein, und von der Soß, worin das Wildprät gesotten, daran, und laß auffieden, brenne Zucker daran, bis es gelb wird, gieb auch Salz, Muskatblüthe und Gewürnelken dazu, das Wildprät aber muß, ehe du es zum Sulzen giebst, gesotten werden.

Nro. 675. Zibebensoß über Hühner.

Nimm ein paar gut gebackene Semmelschnitten, und lasse sie in halbs St. Georger Nusbruch, und halbs andern Wein sieden, passire es dann durch ein Sieb, gieb Pfeffer, Muskatblüthe, und ein wenig Saffran daran, und laß gut mitsammen auffieden, nimm in dessen schöne Zibeben, löse die Kerne heraus, schälle auch Mandeln, schneide sie länglicht, und gieb beydes nebst gestoffenen Zimmet darein, schütte Essig dazu, und zuckere es nach Belieben, lege sodann das Hühnel auf eine Schüssel, löse die Vierteln los, und gieb die Soß darüber.

Nro. 676. Zwiebelsoß über Gebratenes.

Sobald das Gebratene zu braten und zu tropfen anfängt, muß die Bratpfanne weggenommen, und eine andere untergesetzt werden. Gieb alsdann in Letztere frische Lorbeerblätter, und Citronenschaa-len, gieße auch ein paar Löffelvoll Brühe aus der ersten Bratpfanne nebst 2 bis 3 geschälten kleinen Zwiebeln dazu. Willst du die Soff säuerlich haben, so gieb ein wenig Citronenessig dazu, oder drucke den Saft von einer Citrone daran, lege dann den Braten in die Schüssel, und gieb die Soff darüber.

Fünfter Abschnitt.

Allerley Gemüse oder Zuspeisen an Fleischtagen.

Nro. 677. Antiphiansalat, gefüllten.

Nimm Antiphiansalat, pugte ihn sauber, und übersiede ihn ein wenig, lege ihn dann heraus, und laß ihn auskühlen, schneide ihn dann in der Mitte der Länge nach nicht gar bis ans Ende durch, lege ihn auseinander, und mache den Fäsch also: Nimm ein kälbernes Schnitzel, auch Hühnerleberl und Magerl, um 2 Kreuzer Mark, von 3 Eiern ein Eingegrührtes, die Schmole von einer in Milch geweichten, und wieder ausgedruckten Kreuzersemmel, schneide alles klein zusammen, salze es, und rühre es gut untereinander, gieb hernach gute Kernfette und 3 Blättel Speck in eine Rain, lege den Salat darauf, gieße einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, und lasse ihn bey einer Stunde zugedeckter auf der Gluth dünsten, richte ihn alsdann auf eine Schüssel, und

gieb nebst der Soß, worin der Salat gedünstet, auch eine Buttersoß darüber, laß nochmals aufkochen, und dann zur Tafel.

Nro. 678. Artischocken, gefüllte.

Stede die Artischocken schön weich, und blattle sie ab, treibe hernach ein Stückel Butter ab, schneide geweichte Semmel, die Artischockenkerne und Krebschweifeln klein zusammen, rühre alles mit dem Butter gut ab, und fülle dann damit die Artischocken, und decke sie mit einem Plattel zu, richte sie alsdann schön zierlich auf eine Schüssel, gieb eine Buttersoß darüber, laß sie mit selber noch einen Sud aufthun, und dann zur Tafel.

Nro. 679. Artischocken, gespickte.

Nimm Artischocken, puße und koche sie in Wasser geschwind, nimm sie dann heraus, und laß abtropfen, puße dann alles Inwendige sauber heraus, und spicke sie am Boden mit feinen Schünken, mache dann eine sauce douce mit etwas Mehl, Eyerdottern und Schün; rühre sie über die Gluth ab, gieb alsdann die Artischocken in eine Rain oder Kasterol, giesse die Soß darüber, gieb auch ein paar Zwiebeln darein, würze sie gut, und laß aufkochen, so sind sie fertig.

Nro. 680. Artischocken mit grüner Soß.

Nimm Artischocken, puße sie gehörig, und stuze ihnen mit einer Scheere die Spitze ab, hernach löse die äusseren Blätter davon weg. Wenn sie in Salzwasser weich gesotten sind, so seihe sie ab, und suche von oben in der Mitte den Bart, oder das sogenannte Fasrichte behutsam auszuputzen. Mache alsdann eine Soß von Butter, Mehl, etlichen klein geschnittenen Sardellen mit grünen Petersill, und guter Rindsuppe, richte die Artischocken schön zierlich

auf eine Schüssel, gieb die Soß darüber, laß auf-
sieden, so sind sie fertig.

Nro. 681. Erbsen dürre, mit Schweisfleisch.

Nimm schöne grosse dürre Erbsen, und fülle
einen Topf damit nicht gar halben Theil voll an,
setze sie alsdann mit frischem Wasser, und einem
Stück guten Speck und Salz zum Feuer, und laß
zugedeckter sieden, kannst, wenn sie ein wenig einge-
sotten sind, fette Rindsuppe nachgeben, wenn sie aber
einmal anfangen weich zu werden, so lasse die Brühe
gänzlich einkochen. Schwinde sie öfters in die Höhe,
da du sie, damit sie ganz bleiben, mit keinem Löffel
umkehren darfst, mache zuletzt um den Topf herum
eine starke Gluth, damit sie schön abtrocknen. Nichte
sie alsdann auf eine Schüssel an, schneide ein Stück-
chen Speck schön klein würflicht, und lasse ihn in ei-
ner Pfanne gelblicht anlaufen, bestreue dann die Erb-
sen mit Semmelbröseln, und brenne den Speck dar-
über, nimm alsdann ein junges, weich gesottenes
schweineses Brüstel, und schneide es in Daumen-
grosse Stücke, belege damit, bevor du anrichtest,
die Erbsen, mache, wenn du sie abbrennest, hie und
da ein Loch in die Erbsen, damit die Fette durch-
dringt, und gieb sie dann zur Tafel.

Nro. 682. Erdäpfel mit gelber Soß.

Nimm schöne weisse Erdäpfel, siede sie weich,
schälle und wasche sie dann sauber, hernach rühre
4 Eherdötter mit einem Stück Butter und einem
Löffelvoll Mehl gut ab, gieb etwas Weinessig und
Rindsuppe, auch Muskatblüthe und Salz dazu;
stelle es in einer Nain auf die Gluth, und rühre
sie im Aufkochen gut untereinander, gieb alsdann
die Erdäpfel darein, und laß sie damit gut aufsieden.
Wenn du sie anrichtest, so gieb braunen Butter dar-
über, dann sind sie fertig.

Nro. 683. Erdäpfel mit Sardellen.

Behandle die Erdäpfel wie oben gesagt, nur darfst du sie nicht gleich zerschneiden, laß ein Stückel Butter in einer Rain zergehen, walze die Erdäpfel in Mehl, gieb sie darein, und lasse sie zugedeckter schön braun dünsten, schmiere alsdann eine Schüssel mit Butter, und übergieße sie mit Milchram; schneide nun die Erdäpfel blattlicht, und richte eine Lage hinein, nimm um 6 Kreuzer Sardellen, löse die Grätten davon aus, und schneide sie ebenfalls blattlicht, und gieb sie dann so wie bey der Schünken nach jeder Lage darunter, bestreue sie oben auf mit Semmelbröseln, nimm hernach ein Stückel Butter in ein Pfandel, lasse klein geschnittenen Zwiebel darin anlaufen, und brenne die Erdäpfel damit ab, lasse sie alsdann ein wenig auf der Gluth aufdünsten, so sind sie fertig.

Nro. 684. Erdäpfel mit Schünken.

Nimm schöne Erdäpfel, überiede, schälle und wasche sie, und laß sie austühlen, damit sie schön körnig werden, schneide sie in dünne Blatteln, hernach schmiere eine Rain mit Butter, begieße sie mit Milchram, und richte eine Lage von den Erdäpfeln darauf, dann eine Lage fein geschnittenes Schünkenfleisch, wieder Erdäpfel, und so fahre fort, bis sie gar sind. Du mußt aber die Erdäpfel bey jeder Lag ein wenig salzen; begieße sie oben auf mit Milchrahm, und bestreue sie mit klein geschnittenen grünen Peterfill, lasse sie zugedeckter bey einer halben Stunde auf der Gluth dünsten, und gieb sie dann zu Tische.

Nro. 685. Fisolten grüne, gut zuzurichten.

Nimm schöne junge Fisolten, puße und zerschneide sie, brenne sie dann mit Wasser ab, schneide hernach gutes Schünkenfleisch blattlicht, nimm eine Rain, belege sie am Boden mit eittigen Schnitzeln Speck,

und gieb die Fisolten darauf, lasse sie dann zugedeckter über der Gluth bis sie weich sind, dünsten, giesse alsdann eine gute Schün und etwas Wein daran, gieb auch Sardellen, Butter, etwas Pfeffer und Muskatblüthe dazu, und laß aufkochen. Sollte die Soff zu dünn seyn, so kannst du sie mit 2 Eiern legieren, mußt auch grünen Petersill und Schnittling daran geben, doch mußt du nicht vergessen, daß die Fisolten 2 Stunden vor dem Gebrauch in Wasser liegen müssen. Lasse sie alsdann gut aufkochen, so sind sie fertig.

Nro. 686. Fisolten grüne mit Petersill.

Nimm grüne Fisolten, puze sie, wenn sie noch weich sind, wie die Zuckererbsen, schneide sie dann der Länge nach schön fein, und siede sie in Salzwasser schön weich, lasse sie sodann im Nudelsieb gut abseihen, und wasche sie mit frischen Wasser gut ab. Nimm alsdann in eine Rain ein Stück Kernfette, fein geschnittenen Zwiebel und grünen Petersill, gieb die Fisolten darauf, staube Mehl daran, und laß dünsten, salze und pfeffere sie, giesse ein wenig Rindsuppe daran, und laß aufkochen, wenn es dir beliebt, kannst du sie vor dem Anrichten etwas mit Essig säuern, so sind sie fertig.

Nro. 687. Gurken auf sizilianische Art.

Nimm 6 bis 8 nicht gar zu grosse Gurken, alle in gleicher Größe, schneide das Mittere, worin sich der Saame befindet, heraus, und lasse sie in siedendem Wasser nur ein wenig aufwallen. Nimm sie dann heraus, und fülle sie mit einem Haschee von Rebhühnern, oder was dir sonst beliebt; belege sodann eine Rain oder Kasterol mit Scheiben von Rindfleisch, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersill, Citronenscheiben, feinen Kräutern, Pfeffer, Salz und Gewürznelken, lege die Gurken darauf, und laß

dünsten. Wenn sie gedünstet sind, so nimm sie heraus, und laß kalt werden, kehre sie in abgeschlagenen Eyerdöttern um, bestreue sie mit Semmelbröseln, und back sie aus dem Schmalz, und gieb sie mit gebackenen Petersill oder Sardellen belegt zur Tafel.

Nro. 688. Kauli, faszirten.

Gieb in eine Rain 4 bis 5 Schnitzeln Speck, ein halbes Hoppel spanischen Zwiebel, und ein Pfund Fälberne Schnitzeln. Lasse alles zusammen ein wenig an der Gluth angehen, schneide hernach alles klein zusammen, nebst 4 Loth Mark, 3 Zeherl Scharlotten, und geweichter Semmelschmole, stosse dann alles schön klein in einem Mörser zusammen, schlage 5 ganze Eyer dazu, salze und würze es ein wenig mit Muskatblüthe. Siede alsdann 3 schöne Rosen Kauli in Salzwasser nicht zu weich, und laß auskühlen, belege alsdann eine Rain oder Kasterol am Boden mit Speck, und beschmiere sie an den Seiten gut mit Butter, gieb Daumdiel Fasch darein, und stelle die Kauli mit der Rose auf den Boden darauf, überstreiche dann die ganze Rain mit dem noch übrigen Fasch, stelle es in eine Tortenpfanne, und laß bey einer halben Stunde schön langsam backen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm den Speck weg, und gieb eine Champiansosß darüber, so ist er gut.

Nro. 689. Kohl mit Bratwürste.

Nimm gutes Schweinsfleisch, hacke es recht klein, gieb Semmelbröseln, Neugewürz, Limonieschäller und Salz dazu, wasche die dazu bestimmten Därme mit Wein aus, und fülle das Geschnittene darein, koche hernach den Kohl mit Butter und Capern, lege die Bratwürste darein, und laß beides mitsammen nochmals aufkochen, richte es dann mitsammen auf die Schüssel, so ist er fertig.

Nro. 690. Kohl blauen, gut zuzurichten.

Puze blauen Kohl, überbrenne ihn, und streife ihn von den Stängeln, seihe das Wasser gut davon ab, und schneide ihn recht fein, mache sodann eine Einbrenn in einer Nain, gieb den Kohl darein, und laß ihn anlaufen, gieße gute Rindsuppe daran, würze und salze ihn, laß ihn gut aufkochen, gieb ihn dann mit gebratenen Kastanien belegt zur Tafel.

Nro. 691. Kohl, gefüllten.

Puze einen schönen festen Kohl, hohle ihn aus, und überstede ihn ganz leicht, damit er nicht zerfällt, mache alsdann den Fasch, also: Schneide ein halbes Pfund kälberne Schnitzeln klein, häute es aus, nimm um 2 Kreuzer in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, und von 3 Eiern ein Gingerührtes darunter, überstede das Ausgehohlte vom Kohl, drucke es dann gut aus, nimm 2 Loth Mark dazu, und schneide alles recht fein zusammen, salze es, und rühre den Fasch mit 3 Kochlöffelvoll sauern Milchrahm gut ab, fülle alsdann den Kohl recht voll damit an, gieb sodann in eine Nain Abschöpfette oder Speck, auch 2 Stückel Zeller und Knoblauch, lege den gefüllten Kohl darauf, gieße einen Schöpflöffelvoll gute Rindsuppe daran, und lasse ihn so bey 3 Viertelstunde zugedeckter auf der Gluth dünsten, mache eine gelblichte Einbrenn in einer Nain, gieße die Soß von dem gedünsten Kohl daran, ist sie zu wenig, so gieße noch etwas Rindsuppe dazu, und laß gut versieden, richte alsdann den Kohl in die Schüssel, gieb die Soß darüber, und laß nochmals auffiedern, so ist er gut.

Nro. 692. Kohlrabi braun gedünst.

Nimm Kohlrabi, schälle und schneide ihn würflicht, oder steche ihn mit eigens dazu gehörigen Eisen in verschiedene Formen aus, überbrenne ihn her-

nach mit siedendem Wasser, damit er den starken Geruch verliert, seihe ihn wieder gut ab, lege Kernfette und ein Stück Zucker in eine Rain, laß lichtbraun werden, gieb alsdann den Kohlrabi darein, und laß ihn weich dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und rühre ihn öfters um, giesse gute Rind- oder Schünsuppe dazu, und laß ihn damit einsieden, salze ihn gehörig, wenn er dann schön weich ist, so ist er fertig.

Nro. 693. Kohlrabi, gefüllten.

Nimm kleinen Kohlrabi, soviel möglich von gleicher Größe, schälle und übersiede sie in Salzwasser, bis sie schön weich werden, seihe dann das Wasser davon ab, schneide oben ein dünnes Blättchen weg, und hohle ihn schön dünn aus, mache dann ein gutes Haschee von gebratenen oder gedünsteten Kalbfleisch, oder jungen Hühnern, schneide es mit Zwiebeln, Limonieschällern, grünen Petersill, Maurachen oder Champians, auch Schünkenfleisch schön fein zusammen, gieb auch geweichte Semmelschmole, und etwas von dem ausgehohlnen Kohlrabi darunter, schlage ein paar Eyerdötter daran, rühre es gut untereinander, und fülle damit die ausgehohlnen Kohlrabi, decke es dann mit dem weggeschnittenen Blättchen in der Höhe zu, mache wie gewöhnlich eine Buttersofß von guter Rindsuppe, gieb etwas Muskatblütze hinein, lege den gefüllten Kohlrabi hinein, gieb oben und unten Gluth, und lasse ihn vor dem Anrichten eine kleine Viertelstunde dünsten.

Nro. 694. Kraut, bayrisches.

Nimm weiße Krautblätter, wasche sie gut aus, wickle sie hernach zusammen, und schneide sie wie die Nudeln, laß hernach in einer Rain ein gutes Stück Rindfette, und eben soviel schweinerne Schmalz heiß werden, gieb dann das geschnittene Kraut dar-

ein, und laß zugedecket ein wenig dünsten, staube etwas Mehl daran, gieße Rindsuppe dazu, gieß Pfeffer, Koriander und Salz was recht ist dazu, säure es mit ein wenig Essig, laß gut aufdünsten, so ist es fertig.

Nro. 695. Kraut süßes, auf französische Art.

Nimm 3 kleine Krauthappeln und schneide sie mitten voneinander, überbrenne sie hernach in Salzwasser, damit sie schön weiß werden, und laß auskühlen, hohle sie bis auf einige Blätter aus, daß auch der Bogen wegfömmt, nimm sodann ein halbes Pfund von einem kälbernen Schnitzel, 4 Loth Mark, überbrennte und ausgelöste Krebschweifeln, schneide alles fein zusammen, von den Schällern mache einen Krebsbutter, und von 2 Eyern ein ganz gelindes Eingerührtes, schneide es auch darunter. Wenn alles fein geschnitten ist, so gieß es in eine Schüssel, salze und würze es, schlage 2 Eyer daran, und rühre alles gut untereinander, fülle damit das ausgehohlte Kraut schön voll, alsdann schmiere eine Raim mit Butter, und gieße ein klein wenig Rindsuppe dazu, damit sich das Kraut nicht anlegt, stelle es dann schön ordentlich hinein, gieß oben und unten Gluth, backe es schön langsam, so ist es fertig.

Nro. 696. Kraut saures, auf französisch.

Nimm saures Kraut, und dünste es wie gewöhnlich, backe alsdann ein Stückel gesottenes fettes mürbes Rindfleisch schön klein, nimm auch eine Brat- oder Leberwurst, ebenfalls gesotten, und streiche die Füll aus den Därmen unter das Rindfleisch, schneide dann alles recht fein untereinander, nebst grünen Petersill und Schnittling, siede ein Stückel unterwachsenen Speck, und schneide davon dünne Schnitzeln; nimm eine grosse Bratwurst, und schneide sie, nachdem sie vorher gebraten ist, in halben Finger-

langen Stückeln, lege alsdann in eine Schüssel Butter, Gewürz und etwas von dem klein geschnittenen Grünen, dann eine Lage Sauerkraut, etliche Schnitzeln Speck und gesottene Schünken, etliche Stückeln von der Würst, eine geröstete Semmelschnitte, und etwas Sauerkraut, welches zuvor mit dem gehackten Fleisch und Würsten abgemischt wird, mache auf diese Art Lagen, soviel du willst, aufeinander, auf die oberste Lage, die von Speck und Bratwürststückeln seyn muß, darfst du das Kraut nur durchsichtig darüber legen. Röste alsdann dreyeckigt geschnittene Semmelschnitten in Butter schön braun, wenn du das Kraut anrichtest, so stecke die gerösteten Semmelschnitten um den Rand herum, mit den Spitzen in die Höhe, und belege den Rand mit gebackener Leber, so ist es gut.

Nro. 697. Kraut, gestürztes.

Nimm ein schönes rundes Krauthappel, löse die grossen Blätter herunter, und blanschire sie ab, damit sie nicht zerreißen, schneide die groben Stängeln heraus, und laß kalt werden, den Fäsch dazu mache also: Nimm das inwendige Kraut, blanschire es, nimm auch ein Stückel Kalbfleisch, das vorher überdünstet seyn muß, Mark, Speck, grünen Petersill, ein Fingerührtes von 2 Eiern, und um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmole, thue auch das blanschirte Kraut dazu, schneide alles recht fein zusammen, treibe etwas Butter ab, gieb den Fäsch darein, schlage auch 2 ganze Eier daran, schneide ein wenig Kaiserfleisch klein würflicht, gieb es unter den Fäsch, salze ihn was recht ist, und würze ihn mit Muskatblütze, rühre dann alles gut untereinander, nimm hernach die blanschirten Krautblätter, bestreiche sie klein Fingerdick mit Fäsch, gieb ein wenig Milchram und Semmelbröseln daran, decke es

mit Blättern zu, und auf diese Art mache es so fort, bis der Fasch gar ist, und formire es wie eine Kasterol-pastette; schmiere ein Kasterol mit Butter, bestreue es mit Semmelbröseln, gieb dann das Kraut hinein, mach oben und unten Gluth, gieb aber acht, daß es sich nicht anlegt, wenn es um und um schön gelb ist, so stürze es heraus, ziehe die Fette ab, gieb etwas braune Golly darüber, wenn du willst, kannst auch ein wenig Milchram und Semmelbröseln dazu geben, mußt es aber noch einmal auffieden lassen, dann ist es fertig. NB. Statt Kaiserfleisch kannst du auch Krebschweifeln nehmen.

Nro. 698. Kraut rothes, gut zuzurichten.

Nimm rothes Kraut, und schneide es von der Hand schön fein, wie sichs gehört, auch Zwiebel, setze ein Stückel Kernfette in einer Rain auf die Gluth und laß heiß werden, gieb dann das Kraut und den Zwiebel hinein, salze und pfeffere es, gieße ein wenig guten Essig dazu, lasse es so auf der Gluth schön langsam dünsten. Wenn du willst, kannst auch Kastanien dazu geben. Wenn die Soß zu dick werden sollte, so gieße ein wenig Rindsuppe daran, überstaube es dann am Ende mit ein klein wenig Mehl, und laß vollends ausdünsten, so ist es fertig.

Nro. 699. Kraut saures, gedünst.

Gieb einen guten Theil Abschöpfette in eine Rain, und ein Stückchen gestossenen Zucker, laß schön braun werden, gieb hernach das Kraut hinein, und laß schön braun dünsten, bestaube es mit etwas Mehl, gieb einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, damit es aber nicht zu dick, und nicht zu dünn wird, so lasse es noch ein wenig auffieden, und gieb es mit Kaiserfleisch, einem Fasan, oder Bratwürsten zur Tafel.

Nro. 700. Kraut saures mit Erdäpfel, und
Schünken.

Dünste das Kraut schön gelb, ganz so wie das Vorige, wenn es vollkommen gedünstet ist, so richte es in eine Schüssel, siede einen Vierting Schünken, und um 2 Kreuzer Erdäpfeln, erstere schneide recht fein mit einem Schneidmesser, und letztere Blattweiß, bestreiche eine blecherne Schüssel mit Butter, gieße ein wenig Milchram darein, gieb eine Lage Kraut darauf, dann geschnittene Schünken, und nach diesem eine Lage Erdäpfel, übergieße es ein wenig mit Milchram, dann wieder eine Lage Kraut, Schünken und Erdäpfeln, und so fort, bis es gar ist; mache einen Raif um die Schüssel, gieb oben und unten Gluth, backe es schön, so ist es fertig.

Nro. 701. Kraut saures, mit gebratenen
Wachteln.

Nimm Sauerkraut, übersiede es, und seihe, wenn es recht sauer ist, die Brühe davon ab, dünste es dann mit Kernfette, und bestaube es mit Mehl, brate indessen Wachteln; wenn sie gebraten sind, so stecke sie in das Kraut, und laß mitsammen aufkochen, richte es alsdann auf eine Schüssel, lasse die Wachteln mit den Köpfen oben heraus sehen, und giebs zur Tafel.

Nro. 702. Kraut saures, zu einem gebratenen
Haasen.

Nimm Sauerkraut, drücke es ein wenig aus, und lasse es mit Rindsuppe und einem Stück Butter aufdünsten, mache indessen eine Einbrenn mit Butter, klein geschnittenen Zwiebel, und ein wenig Mehl. Wenn das Kraut gedünstet ist, so rühre die Einbrenn darein, gieße Wein und Rindsuppe daran, gieb auch Citronensaft, Pfeffer und Muskatblüthe dazu. Ist der Haase gebraten, so brich

ihm die hintern Läufe in zwey Stücke, und lege ihn in das Kraut; laß alles mitsammen gut aufkochen, und gieb es dann zur Tafel.

Nro. 703. Kraut gefülltes mit Speck, und Kalbfleisch.

Nimm ein Happel Kraut, höhlsche es aus, nimm von dem Herausgeschnittenen eine Handvoll, überbrenne und schneide es mit Speck, Kalbfleisch, und Mark, gieb auch Semmelbröseln, Salz und Gewürz dazu, schlage 2 Eyer daran, gieb 2 Löffelvoll Milchram dazu, und rühre alles gut untereinander, fülle das Kraut damit, lege ein paar Blätter oben darüber, und verbinde es wohl, lege es sodann in eine Rindsuppe, und laß zugedeckter siedend, wenn es schön mürbe ist, so nimm es heraus, löse den Spagat, womit es verbunden war, davon, schneide es in 4 Theile, und lege sie in die Suppe, worin es vorher gelegen; gieb Milchram und Krebsbutter daran, brenne es gut ein, lege das Kraut auf eine Schüssel, und gieb die Soß darüber.

Nro. 704. Kraut weißes, gedünst.

Nimm ein paar gute feste Krauthappeln, schneide sie in der Mitte voneinander, und den Bogen heraus, schneide alsdann das Kraut wie geschnittene Nudeln, brenne es mit siedendem Wasser ab, laß abseihen, und drucke es gut aus, lege ein Stück Butter in eine Pfanne, gieb etwas fein geschnittene Zwiebel hinein, dann das Kraut darauf; dünste es eine Weile, rühre es öfters um, staube einen Löffelvoll Mehl daran, lasse es etwas bräunlich anlegen, schütte sodann auf den Boden ein wenig Rindsuppe mit Wein vermisch, und laß ganz kurz einkochen, du kannst auch, wenn du willst, Pfeffer und Kimm dazu geben.

Nro. 705. Kraut süßes, gewickeltes.

Nimm von ein paar festen Krauthappeln die schönsten Blätter, schneide die Stängeln heraus, und brenne sie mit siedendem Wasser ab, wenn sie weich sind, so nimm sie heraus, schneide ein halbes Pfund kälbernes Fleisch klein, ebenso um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmole, von 2 Ethern ein Gingerührtes, Krebsbutter und Krebschweifeln, schneide alles fein zusammen, hernach salze es, überstreiche damit die Krautblätter, und wickle sie zusammen. Nimm in eine Nain mit einem breiten Boden, etwas Butter und Milchram, gieb das Kraut nebeneinander darein, giesse etwas Rindsuppe daran, laß auf der Gluth dünsten, staube hernach ein wenig Mehl darüber, laß noch ein wenig aufsieden, richte es sodann schön zierlich auf eine Schüssel, und gieb die Soß darüber.

Nro. 706. Kraut süßes, glasirt.

Belege eine Nain mit Speck, einigen Schnitzeln Schuncken, 2 spanischen Zwiebeln, 2 gelben Rüben, einem Stück Zeller, etwas Pfeffer und neuem Gewürz, schneide dann die Stängeln aus dem Kraut heraus, wasche und schwenke es wieder rein aus, lege sie in die Nain, und besäe jedes Happel mit Salz und Kümmel, laß langsam dünsten, wenn es anfängt zu prasseln, so giesse ein wenig Schünsuppe daran, und laß fort dünsten, lege es dann in eine andere Nain, staube ein wenig Mehl darauf, und giesse noch ein wenig Schünsuppe daran. Die in der andern Nain befindliche Soß, lasse indessen gut einsieden, und passire sie alsdann durch ein Sieb in das Kraut, bestreue es gut mit Zucker, laß noch eine halbe Stunde dünsten, schüttle es aber bisweilen, damit es sich nicht anlegt, richte es dann schön zierlich in eine Schüssel, und gieb die Soß darüber.

Nro. 707. Linsen mit Rebhühnern.

Nimm schöne grosse Linsen, setze sie in frischen Wasser zu, salze sie, und laß schön weich sieden, wenn dieß geschehen, so seihe das Wasser davon ab, leg Kernfette mit fein geschnittenen Zwiebel in eine Nain, giebs darein, und laß dünsten, dann brate vorher Rebhühner, oder dünste sie mit Speck, Limonien, Zwiebel und etwas Wein, giesse dann die Soß von den Rebhühnern in die Linsen, gieb die Rebhühner hinein, und laß noch eine Weile mit den Linsen aufkochen, richte alsdann die Rebhühner in die Mitte der Schüssel, und gieb sie ganz mit Linsen überdeckt zur Tafel.

Nro. 708. Pastinatwurzeln zuzurichten.

Nimm Pastinatwurzeln, schabe sie rein ab, schneide sie in länglichte Stücke, setze sie mit Wasser auf, und laß sie eine Weile kochen, gieb dann etwas geschabenen Petersill, Semmelbröseln und Butter dazu, lasse die Soß gut eindünsten, so sind sie fertig. Auf diese Art kannst auch Petersillwurzeln kochen mit Artoffeln.

Nro. 709. Prokoly gut zuzurichten.

Nimm schöne Prokoly, puz sie sauber, und übersiede sie in Wasser, seihe dann das Wasser davon ab, und gieb sie in eine Nain, giesse dann gute Rindsuppe daran, gieb Butter, Semmelbröseln und Muskatblüthe dazu, und laß aufsteden. Wenn du willst, kannst du die Soß mit Eyerdöttern absprüteln, auch eine Krebsuppe darüber machen nach Belieben.

Nro. 710. Rüben weisse, gefüllt.

Nimm schöne weisse Rüben, schälle und höhle sie aus, übersiede sie dann ein wenig in Salzwasser, mache alsdann den Fäsch, also: Nimm ein kalbernes Schnitzel oder Braten, 4 Loth Mark, um 2

Kreuzer in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, ein Eingerührtes von 3 Eiern, das Ausgehohlte von den Rüben, nachdem du es zuvor weich gesotten, schneide alles dieses recht fein zusammen, salze es, und gieb Milchram dazu, damit er nicht zu weich wird, fülle dann mit diesem Fasz die Rüben, lege die Anfangs weggeschnittenen Blattel oben wieder darauf, und verbinde sie, wie bey dem Kohlrabi und andern gefüllten Zuspeisen, gieb hernach ein Stück Schmalz mit etwas gestossenen Zucker in eine Raim, und laß braun werden, stelle die Rüben darein, gieb Rindsuppe daran, und laß eine halbe Stunde dünsten, gieb aber acht, daß sie sich nicht anbrennen, richte sie alsdann auf eine Schüssel, mache eine gelblichte Einbrenn, nimm die Soß, worin die Rüben gedünstet haben, dazu, giesse sie über die Rüben, und laß nochmals ein wenig auffieden, so sind sie fertig.

No. 711. Scheerrüben, gedünste.

Nimm Scheerrüben, puze und schneide sie länglicht, laß etwas Kernfette in einer Raim heiß werden, gieb auch einen Löffelvoll Zucker darein, und laß ihn braun anlaufen, wenn dieß geschehen, so gieb die Scheerrüben hinein, lasse sie schön weich dünsten, leg noch ein wenig Butter daran, staube ein paar Löffelvoll Mehl darauf, Salz, etwas Rindsuppe und Gewürz daran, und laß noch ein wenig dünsten, so sind sie fertig.

No. 712. Spargel, gefüllten.

Nimm schönen grossen Spargel, überbrenne ihn ein wenig, nimm dann den inwendigen Kern heraus, doch so, daß der Spargel nicht zerbricht, hohle ihn bis auf das Weiche aus, nimm hernach 12 Krebsen, löse ihnen die Adern und Gall aus, und stosse sie in einem Mörser recht fein, passire sie

alsdann mit Milch durch ein Sieb in ein Raindl, schlage ein ganzes Ey daran, sprüttle es gut durcheinander, laß auf einer Bluth stehen, und rühre es so lange, bis es zusammen gehet, gieb es alsdann in ein Sieb, damit das Wasser davon gut abläuft, gieb es dann in eine Schüssel, schlage ein ganzes Ey daran, gieb auch etwas geriebene in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, Gewürz und Salz dazu, und rühre es gut untereinander, laß ein Stückel Butter in einem Raindl heiß werden, und gieb das Abgerührte hinein, und laß ein wenig rösten, fülle es alsdann in die Spargel, und richte ihn schön zierlich auf die Schüssel, gieß Rindsuppe daran, und laß ihn kochen, wenn er genug gesotten ist, so lege ihn auf eine andere Schüssel, gieb Butter und etwas Rindsuppe daran, würze es, laß noch einen Sud aufthun, und gieb ihn dann gleich zur Tafel.

Nro. 713. Spargel mit Schün.

Brich den Spargel in Stücke, und dünste ihn in vorher zerlassenen Speck, mit klein geschnittenen grünen Petersill und einigen kleinen Zwiebeln, die du aber hernach wieder heraus nehmen mußt, würze ihn sodann mit gestossener Muskatnuß und Pfeffer, gieß ein wenig Rindsuppe dazu, und salze ihn was recht ist, lasse ihn so gelinde aufkochen, wenn er gut aufgeköcht ist, so fette ihn ab, giesse Schün von Schöpfensfleisch und etwas Citronensaft dazu, gieb ihn dann mit etwas Soß warm zur Tafel.

Nro. 714. Spenat mit Rindsuppe.

Wasche den Spenat sauber aus, überiede ihn dann in Salzwasser, gieb ihn hernach in ein Nudelsieb, und laß ihn abseihen, übergiesse ihn ein Paar mal mit frischem Wasser, drucke ihn gut aus, und schneide ihn recht fein zusammen, gieb ein Stück

Kernfette in eine Rain, und laß ein paar Löffelvoll Mehl darin anlaufen, gieb den Spenat darauf, und laß ihn gut dünsten, gieße nach und nach gute Fleischsuppe daran, und lasse ihn kurz und schön dick einkochen, gieb ihn alsdann mit länglicht geschnittener, gebackener Semmel besteckt zur Tafel.

Sechster Abschnitt.

Verschiedene Belegungen auf Zuspeisen an Fleisch = und Fasttagen.

Nro. 715. Biberleber = Wurst.

Nimm die Leber, löse die Adern sauber heraus, übersiede hernach das Beischel, schneide es dann mit in Obers gewechter Semmelschmole, und der Leber klein zusammen, lasse klein geschnittenen Zwiebel in Butter anlaufen, und gieb ihn auch darunter, mit ein wenig Majoran, Salz und Gewürz, fülle es sodann in die Biberdärme ein, übersiede sie ein wenig, brate sie hernach in Papier, und gieb sie auf die Zuspeis.

Nro. 716. Bock = Nieren oder Widder = Nieren, (Spaninger) gebackene.

Nimm die Nieren, ziehe ihnen die Haut bis auf das Innerste ab, schneide sie in runde Messerrückendicke Scheiben, salze sie gut ein, und laß sie eine Weile im Salz liegen, wenn du sie brauchst, so nimm sie heraus, und puze mit einem Tuch alles Schleimichte davon weg, kehre sie dann in Eyerdottern und Semmelbröseln um, backe sie aus dem Schmalz, gieb sie allein, oder auf einer beliebigen Zuspeis.

Nro. 717. Bratwürst im Neze.

Nimm ein Pfund schönes Kalbfleisch vom Schlegel, weiche weisse Brodbröseln in Milch, und drucke sie dann gut aus, nimm auch Zwiebel, ein wenig Citronenschaalen, Margaron und grünen Petersill dazu, schneide alles recht fein zusammen, rühre es mit 2 Eyer, Gewürz, Salz und einem Stückchen zer-gangenen Butter gut ab, schneide von einem rein ge-waschenen Kälberneze zwey Fingerlange und gut Fin-gerdicke breite Stücke, gieb von der Füll darauf, und rolle sie in Bratwürstform zusammen, brate sie alsdann in einer Nain mit Butter schön gelb, so sind sie fertig, und sehr gut.

Nro. 718. Faschwürste.

Nimm ein Stück Kalbfleisch, 5 Loth Mark, Scharlotten, grünen Petersill, und von 3 Ethern ein Fingerührtes, gieb es in einen Mörser, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter daran, und stosse alles mitsammen recht fein, bestreiche sodann grosse Oblat-blätter mit Eyer, streiche den Fasch darauf, und formire Würsteln, wende sie in abgeschlagenen Ethern um, bestreue sie um und um mit Semmelbröseln, und backe sie in Schmalz, so sind sie fertig.

Nro. 719. Gänzfüsse, gebackene.

Nimm Gänzfüsse, und dünste sie in Speck und Schünken in Wein schön weich, mache indessen von geröstetem Kalbfleische, Kernfette, Eyerdöttern und ein wenig Semmelschmole einen Fasch, nimm dann die weichgedünsteten Gänzfüsse, und schmiere, wenn sie kalt sind, den Fasch auf den einen Theil des Fus-ses Fingerdicke auf, kehre sie in Ethern um, streue Semmelbröseln darauf, und backe sie in Schmalz, so sind sie fertig.

Nro. 720. Hirn, gebackenes.

Nimm ein schönes kalbernes Hirn, überstede

und schneide es hernach in 2 Stücke, mache dann von ein wenig Mehl, einem ganzen Ey und Milch einen Zaig an, tunke das Hirn darein, und backe es geschwind aus dem Schmalz, gieb es sodann auf eine grüne Zuspeis, willst du es aber besonders geben, so mußt du es mit Zucker und Zimmet bestreuen.

Nro. 721. Hirn-Karbonadeln.

Siede ein kälbernes Hirn in Salzwasser ab, ziehe die Haut davon, weiche die Schmole von einer Kreuzersammel in Milch, drücke sie gut aus, und schneide sie mit dem Hirn klein zusammen, gieb es hernach in einen Topf, salze und pfeffere es, schlage 3 ganze Eyer daran, und rühre alles gut untereinander, lasse ein Stück Butter in einem Rindl zergehen, gieb das Geschnittene hinein, und rühre es bis es schön dick wird, nimm es dann von der Gluth, und laß auskühlen, treibe ein Stückel Butter in einem Weidling schön pflaumig ab, laß ihn zergehen, schlage ein ganzes Ey und einen Dotter daran, gieb das Hirn darunter, und verrühre es gut, formire alsdann Karbonadeln daraus, und stecke statt des Beines, eine demselben ähnlich geschnittene gelbe Rübe darein, bestreue sie mit Semmelbröseln, gieb sie auf ein mit Butter geschmiertes Plattel, oben und unten Gluth, und backe sie schön, so sind sie fertig.

Nro. 722. Hirnwürstel.

Nimm ein kälbernes Hirn, häute es sauber ab, siede es ein wenig, und zerdrücke es sodann mit dem Messer, treibe alsdann Eyer groß Butter schön pflaumig ab, rühre das Hirn, einen halben Bierling klein gestoffene Mandeln, 2 Loth klein geschnittenen Citronat, um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmel schmole, 2 Eyerdotter, jeden gut verrührt, hinein,

tunke grosse Oblaten, nachdem du sie vorher in 3 Theile geschnitten, in Wasser ein, streiche den Fasch nicht gar zu dick darauf, rolle sie zusammen, tunke sie in Eyer ein, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe sie aus dem Schmalz, und gieb sie auf einem Affiete mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 723. Hühner = Würsteln.

Nimm die Brust von einem Huhn, und schneide sie schön klein, schneide auch einen Vierting frischen Speck würflicht, und siede es in einem Seitel Milch fast bis zur Hälfte ein, schneide alsdann die Schmole von einer Kreuzersemmel würflicht, siede sie auch eine Weile in der Milch, gieb klein geschnittene Scharlotten, grünen Petersill, Schnittling und Muskatblütthe daran, salze es, gieb das Fleisch von der Hühnerbrust hinein, und laß auffieden, nimm es hernach vom Feuer, und laß auskühlen, wenn es ausgekühlet ist, so schlage 5 Eyerdotter daran, rühre es gut untereinander, und fülle es in beliebige Därme ein, mache sie etwa einen Fingerlang, und gieb sie wie andere Würste.

Nro. 724. Juden = Bratel.

Schneide ein Pfund kälberne Schnitzeln klein zusammen, weiche hernach die Schmole von einer Semmel in der Milch, drucke sie gut aus, und schneide sie auch darunter, wenn alles halb fein geschnitten ist, so gieb einen Vierting Kernfette, ein Zwiebelhappel, Limonieschäller, und grünen Petersill darunter, schneide alles, aber nicht gar zu klein untereinander, treibe einen Vierting Butter in einem Raindl schön pflaumig ab, schlage 6 Eyer, eines nach dem andern daran, gieb das Geschnittene dazu, salze und pfeffere es, und rühre es gut untereinander, überstreue dann das Schneidbrett mit Semmelbröseln, gieb das Abgerührte darauf, und formire

es wie einen Haasentrücken, gieb dann in eine Rain oder Kasterol ein wenig Kernfette, und den Rücken darauf, gieb oben und unten Gluth, und begieße ihn öfters mit Milchram, damit er eine Farbe bekommt, richte ihn hernach auf eine Schüssel, gieb Milchram, Capern, und Limonieschäller darüber, und laß ihn zugedeckter noch ein wenig aufdünsten, so ist er fertig.

Nro. 725. Kälberfüße, gebackene.

Nimm frische Kälberfüße, und siede sie schön weich, löse die Beine heraus, und schneide sie in Stücke, salze sie, und tunke sie in abgeschlagenen Eyern ein, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz, gieb sie hernach auf eine beliebige Zuspeis, oder auf einem Assiete.

Nro. 726. Karpfen-Würste.

Nimm einen frischen Karpfen, mache ihn auf, und zieh ihm hernach die Haut ab, salze ihn gut, und schneide alles Fleisch von dem Rücken heraus, schneide Butter, Margaron, Limonieschaalen, Petersill, Pfeffer, Muskatblütze, eine in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, und von 2 Eyern ein Eingerührtes, fein zusammen, salze es, und mische alles gut untereinander, schlage ganze Eyer daran, und verrühre sie gut, mische alsdann das von den Grätten ausgelöste, und ebenfalls klein geschnittene Karpfenfleisch darunter, gieb Krebsbutter in eine Rain, dünste alles Zusammengemischte darin, fülle es dann in lammene Därme, brate sie auf dem Rost, und giebs mit beliebiger Zuspeis.

Nro. 727. Krebs-Würsteln.

Nimm 24 Krebsen, und siede sie ohne Salz ab, löse sie aus, und mache von den Schaalen einen Krebsbutter, die ausgelösten Krebsen hacke klein, gieb auch darunter 2 in Milch geweichte Semmel-

schmole, einen Vierting abgezogene und gestossene Mandeln, und Mark oder Butter, gieb dann alles zusammen in eine Schüssel, schlage 4 Eyer daran, mische auch klein geschnittenen grünen Petersill darunter, salze und würze es, und fülle es in reingewaschene Därme ein, laß Schmalz in einer Pfanne heiß werden, und röste sie schön langsam heraus, nur mußt du die Därme nicht zu voll füllen, damit die Würste nicht zerpringen, garnire dann damit eine beliebige Zuspeis, und giebs zur Tafel.

Nro. 728. Krös-Würste.

Nimm ein übersottenes Kalbskröse, löse die Drüsen heraus, und schneide es recht fein, gieb auch etwas Zwiebel, grünen Petersill, Salz, Pfeffer und eine in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole darunter, schlage 2 ganze Eyer daran, gieb ein wenig Rindsuppe dazu, damit die Masse so weich wird, daß du sie wie die Leberwürste in die Därme einfüllen kannst, übersiede sie dann ein wenig in heissem Wasser, brate sie hernach in einer Rain, oder auf dem Rost, so sind sie fertig.

Nro. 729. Lachs-Würste.

Nimm 3 Pfund gefelchten Lachs, und schneide das Fleisch recht fein, reibe von 5 Kreuzersemmeln feine Bröseln, giesse eine halbe Maß guten Wein darauf, lasse ein Zwiebelhappel mit Gewürznelken und Rockenbohl besteckt, in Provanzeröhl weich anlaufen, schneide ihn hernach ebenfalls schön klein, gieb auch Margaron und einige klein geschnittene Zerberl Knoblauch darunter, hacke einen Vierting klein geschnittene Sardellen, um 3 Kreuzer Capern, Limonieschäller, Basilikum, Scharlotten und Pfeffer ebenfalls schön klein, und mische dann alles gut untereinander, fülle sie in Biberdärme, übersiede sie in Wasser, und brate sie mit Butter auf dem Rost.

Nro. 730. Leber kälberne, gebacken.

Nimm eine schöne kälberne Leber, und stuppe sie um und um mit der Gabel, laß sie dann durch 2 Stunde in der Milch liegen, nimm sie dann heraus, und schneide sie in dünne Schnitzeln, diese salze ein, walze sie hernach in Mehl und Semmelbröseln, backe sie, so ist sie fertig.

Nro. 731. Kalbsleber, gebacken im Netz.

Nimm Kalbsleber, hacke sie schön klein mit in Milch geweichter Semmel, würze sie mit Imber und Pfeffer, und rühre sie gut untereinander, gieb hernach ein Stück Butter in eine Rain, und laß unter beständigem Rühren auf der Gluth ein wenig anlaufen, schneide auch ein halb Pfund Speck klein würfflicht, und gieb ihn nebst einem Bierting Rosinen auch darunter, rühre es gut durcheinander, ist es zu dick, so schlage 3 bis 4 Eyer daran, und giesse ein paar Löffelvoll Milchram dazu, breite sodann ein gutes, nicht zerrissenes Kälbernetz über eine Rain, gieb das Abgerührte darein, und schlage das Netz oben übereinander, vermache es mit ein paar Speile, und backe im Backöferl oder einer Röhre, ist vortreflich.

Nro. 732. Kapauner = Würst.

Schneide das Fleisch von einem Kapaun mit Kernfette und Speck schön fein, überbrenne es vorher, lege eine Semmel in süßes Obers nebst Obigem, und laß fieden, salze und würze es, laß kalt werden, schlage dann 5 ganze Eyer daran, rühre alles gut untereinander, und fülle es in sauber gewaschene Bratwürstdärme ein, brate sie hernach auf dem Rost, oder auf einem mit Butter bestrichenen Papier, so sind sie fertig.

Nro. 735. Karbonadeln kälberne, faszirt.

Nimm ein Pfund Kalbsfleisch, löse das Häutige

gut heraus, und schneide es dann klein zusammen, gieb auch ein Gingerührtes von 2 Eiern, etwas grünen Petersill und Limonieschäller, alles fein geschnitten darunter, würze es mit Pfeffer, Imber und Muskatblüthe, salze es, und formire Karbonadeln daraus, bestreue sie mit Semmelbröseln, und laß sie mit Butter in einer Rain schön Semmelfarb braten.

Nro. 734. Leber = Würsteln.

Diese mache wie die Hirnwürsteln Nro. 722., nur müßt du statt dem Hirn, Hühner- oder Gansleber nehmen.

Nro. 735. Lungen = Würsteln.

Nimm übersottene Lunge, Kernfette und Mark, von 5 bis 6 Eiern ein Gingerührtes, und ein Stückel Butter, schneide alles klein zusammen, und laß auskühlen, treibe es dann schön pflaumig ab, weiche die Schmole von einer Semmel in süßes Obers, schneide sie mit grünen Petersill schön klein, salze und würze es, schlage 2 Eyerdotter daran, menge dann alles gut untereinander, fülle es dann in beliebige Därme, nicht gar zu voll, übersiede sie ein wenig, brate sie in ein mit Butter beschmierten Papier oder Rain, so sind sie fertig.

Nro. 736. Oblat = Würsteln.

Siede ein lämmernes Weischel schön weich, und hacke es klein, gieb dann in ein Raindl etwas Butter, streue Semmelbröseln darein, und gieb das gehackte Weischel darauf, salze und würze es, und laß ein wenig dünsten, schlage auch ein ganzes Ey gut verrührt, daran, gieb es hernach auf ein Teller, und laß auskühlen, nimm dann Oblaten, tunke sie ins Wasser, streich die Fülle darauf, und rolle sie wie bewußt zusammen, tunke sie hernach in Eyer

ein, und backe sie mit Semmelbröseln bestreuet aus dem Schmalz, so sind sie fertig.

Nro. 737. Ochsenmagen, gedünst.

Nimm einen frischen Ochsenmagen, siede ihn in Salzwasser ab, und schneide ihn länglicht, nimm dann gute Kern- oder Abschöpfette in eine Rain, lege einige Lorbeerblätter, fein geschnittene Scharlotten, grünen Petersill, Zwiebel, Basilikum und Thimian dazu, säure es ein wenig mit Essig, und lege den länglicht geschnittenen Ochsenmagen hinein, salze und pfeffere ihn, laß ihn dünsten, gieb ihn wie du willst.

Nro. 738. Paulaner = Würste.

Nimm ein Stück Hechten und ein Stück Karpfen, ziehe ihnen die Haut ab, und löse die Gräten heraus, nimm die Schmole von einer halben in Milch geweichten, und wieder ausgedruckten Semmel, schneide beydes, Fisch und Semmel, nebst einem Stückel Butter schön fein, gieb dann auch ein wenig Majoran, ein Beherl Knoblauch und Limonieschäller dazu, salze und pfeffere es, und rühre es gut durcheinander, gieb etwas Mehl darunter, und formire kleine Würsteln, übersiede sie in Salzwasser, gieb dann etwas Butter in ein Raindl, die Würste darein, bestreue sie mit Semmelbröseln, und brate sie schön, so sind sie fertig.

Nro. 739. Pofösen zu machen.

Nimm die Ueberreste von einem kälbernen Braten, schneide sie recht fein zusammen, und würze sie, mache indessen ein lindes Gingerührtes, und schneide es auch darunter, schneide Semmelschnitten, streiche dann vom Obigen schön dick darauf, und gieb oben eine gleich grosse Schnitte darauf, und so fort, bis das Geschnittene gar ist; tunke sie dann in abgeschla-

gene Eyer ein, bestreue sie mit Semmelbröseln, und back sie aus dem Schmalz.

Nro. 740. Ragou = Würsteln.

Nimm ein Kalbsseyter und 2 Brise, übersiede es in Salzwasser, schneide es dann schön klein würflicht, gieb auch klein geschnittene Limonieschällerl, ausgelöste Krebschweiferl, und etliche Maurachen darunter, und mische es gut durcheinander, laß hernach ein Stückel Butter in einem Raindl zergehen, und laß das Geschnittene darin anlaufen, staube etwas Mehl daran, gieb ein wenig Muskatblüthe dazu, und salze es. Schlage dann 2 Eyerdötter in einen Topf, rühre sie mit guter Milch ab, und gieße es über das Geschnittene, rühre es gut untereinander, schneide dann viereckigte Oblaten, überstreiche sie mit Eyerklar, gieb ohngefähr 2 Löffelvoll von dem Ragou darauf, rolle sie zusammen, tunke sie dann in abgeschlagenen Eyer ein, besäe sie mit Semmelbröseln, und back sie aus dem Schmalz, so sind sie fertig.

Nro. 741. Risolet von Hirn, gebackenes.

Häute das Hirn sauber aus, und blanschire es in Salzwasser ab, hernach schneide es recht fein mit Schnittling und grünem Petersill, salze und pfeffere es, hernach schneide 3 fingerbreite Oblatstreife, tunke sie ins Wasser, und hernach in aufgeschlagene Eyer, gieb von dem Zusammengeschnittenen eines Fingers dick, und eben so breit darauf, und wickle sie zusammen, kehre sie in Semmelbröseln um, und back sie aus dem Schmalz, so sind sie fertig. Du kannst sie trocken, oder auf der Zuspeis geben.

Nro. 742. Rogen = Würsteln.

Nimm einen Karpfenrogen und ein Stück Karpfen, schuppe und siede beydes in Salzwasser ab, ziehe dem Stück Fisch die Haut ab, und löse die Grät-

ten heraus, das Fleisch schneide schön klein, schneide auch die Schmole von einer in Milch geweichten, und wieder ausgedruckten Semmel darunter, treibe hernach in einem kleinen Weidling ein Stückel Butter ab, gieb das Geschnittene darein, schlage ein ganzes Ey daran, rühre es gut durcheinander, auch am Ende den Roggen darunter, bestaube hernach ein Brett mit Mehl, gieb den Fasz darauf, und walze ihn im Mehl schön lang, schneide ihn dann in kleine Stückel voneinander, und drucke sie 2 Fingerbreit, und eines kleinen Fingers lang, tunke sie in abgeschlagenen Eiern ein, und backe sie mit Semmelbröseln bestreuet, schön gelb aus dem Schmalz.

Nro. 743. Wammel kälbernes, gefüllt.

Schneide das Wammel von dem Nirnbraten weg, untergreife es, reibe Semmelbröseln, röste sie in Butter, schlage ein Ey daran, giesse ein wenig süsse Milch dazu, gieb auch etwas klein geschnittenen grünen Petersill und Schnittling darunter, salze es, und fülle damit das Wammel, gieb alsdann ein Stückel Butter in ein Naindl, das Wammel darauf. Wenn es gut gebraten ist, so schneide es nach der Länge in dünne Schnitze, bräune sie in Butter auf der Amuletpfanne, oder auf dem Rost, und legiere damit die Zuspeise.

Nro. 744. Würste belonische, zu machen.

Nimm frisches Schweinsfleisch, und mageres Rindfleisch vom Scherzl, von beyden gleiche Theile, schneide es fein zusammen, hernach schneide frischen Speck würslicht, und überbrenne ihn in siedendem Wasser, gieb ihn alsdann nebst gestossenen Gewürznelken, ganzen Pfeffer, Salz und ein wenig Lammblut unter das Fleisch, rühre es gut untereinander, fülle es alsdann in die Därme, übersiede sie, und gieb sie nach Belieben.

Nro. 745. Würstel schweine, gebacken.

Nimm schweinerne Würstel, brate sie wie gewöhnlich auf dem Rost, schneide sie hernach in der Mitte voneinander, mache ein nicht gar zu dickes Taigl, kehre sie in selben um, und backe sie schön gelblich aus dem Schmalze; belege sodann die Zuspeis, sind gut.

Nro. 746. Zunge, gebratene.

Nimm eine frische Rinderzunge, wasche sie sauber aus, und siede sie in guter Rindsuppe schön mürbe, ziehe ihr hernach die Haut ab, schneide sie der Länge nach mitten voneinander, schmiere sie mit Butter, und lege sie auf den Rost, drucke Limoniesaft darauf, bestreue sie dann mit Semmelbröseln und Zucker, begieße sie dann wieder mit Limoniesaft und Butter; wenn sie schön schaumig ist, so lege sie auf eine Affiete, bestreue sie mit Limonieschällern, so ist sie fertig.

