Vierte Abtheilung.

Nebenspeisen

von verschiedenen gedünsten, gebackenen, eingemachten Fleisch, Pastetten, Geflügel und Wildprät.

Erster Abschnitt.

Nebenspeisen statt Eingemachten an Fleischtagen.

Nro. 747. Auflauf von kalten Braten.

Nimm den kalten Braten, und schneide ihn mit ausgelösten Sardellen und Citronenschaalen schön fein; wenn das Geschnittene ein halbes Pfund ausmacht, so rühre 2 Händevoll in Schmalz geröstete Semmelbröseln, gestossene Muskatnuß, einen Löffelvoll Capern, 2 ganze Eyer und 2 Dötter, und soviel Milchrahm unter das Fleisch, daß es ein dickes Koch wird, so nicht mehr auseinander rinnet, bestreiche sodann eine blechene Schüssel sammt Raif mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, gieb

das Gerührte darein, und laß in einer Röhre backen, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so gieb es mit einer Sardellen- oder Limoniesoß zur Tafel.

Nro. 748. Austern von Kalbfleisch.

Schneide einen Bogen Papier in der Grösse einer Schüssel, und überstreich ihn dick mit Butter, nimm hernach ein mageres Stück Kalbfleisch, klopfe es schön mürbe, und schneide es hernach in Scheiben, so klein und dünn wie Austern, klopfe sie alsdann noch dünner, und lege sie auf das bestrichene Papier, bestreue sie mit Muskatblüthe und Semmelbröseln, brate sie sammt dem Papier auf dem Rost, bey schwacher Gluth, drücke im Braten öfters Limoniesaft darüber, und gieb sie sammt dem Papier zur Tafel.

Nro. 749. Consume zu machen.

Nimm 2 Pfund kälberne Schnitzeln, häute sie gut aus, und schneide sie klein, treibe in einem Weidling 6 Loth Butter schön pflaumig ab, rühre daran in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, etwas grünen Petersill, und von einer halben Limonie die klein geschnittenen Schäller, schlage dann 6 ganze Eyer, jedes gut verrührt daran, rühre nach und nach ein halbes Seitel Milchram und eben soviel Rindsuppe darunter, schmiere alsdann einen Melaun-Model mit Butter, und gieb das Gerührte darein, fülle eine Rain mit siedendem Wasser halbvoll, stelle den Melaun darein, decke ihn zu, und laß ihn eine halbe Stunde sieden, mache dann die Soß dazu von grünen gedünsten Erbsen und Schampian, richte dann die Soß in die Schüssel, den Consume darein, lasse ihn noch ein wenig aufsieden, und gieb ihn dann zur Tafel.

Nro. 750. Eyterl, gefülltes.

Nimm 2 Eyterln, und untergreife sie, nimm

von einer Semmel die in Milch geweichte Schmole, drucke sie aus, gieb sie in einen Topf, schlage 4 Eyer daran, grünen Petersill und neues Gewürz dazu, salze sie, und fülle damit die Brüstel, lasse sie sieden, wenn sie gesotten sind, so nimm sie heraus, und schneide sie in Schnitzeln, belege damit eine gemischte Speis.

Nro. 751. Fleck, aufgelaufene.

Nimm ein Pfund Fleck, schneide sie recht fein, und siede sie weich, giesse hernach das Wasser davon ab, und laß auskühlen, lasse nicht gar einen Vierting Speck schön gelb aus, und treibe ihn ab, schlage 4 ganze Eyer daran, schneide indessen einen Vierting Schunken und 3 Loth Salami würflicht, gieb sie in das Abgetriebene nebst den Flecken, und ein wenig Parmesankäß, rühre es gut untereinander ab, schmiere eine Rain mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbröseln, fülle das Abgetriebene darein, gieb oben und unten Gluth, und backe sie schön.

Nro. 752. Fleisch, gebraktes.

Nimm frisches Kalbfleisch, und schneide es in Schnitzeln, brake sie mit dem Messerrücken gut, damit es schön mürbe wird, salze es ein wenig, kehre sie in Mehl um, und back sie aus dem Schmalz. Lege sie hernach auf eine Schüssel, giesse ein wenig Rindsuppe daran, gieb Lorbeerblätter und Limonieschäller, nebst einem Stück Butter daran, und laß auf der Gluth aufsieden, so ist es fertig.

Nro. 753. Fleisch eingeschnittenes, im Raif.

Nimm übriggebliebenen Braten, oder Rindfleisch, schneide es schön klein, lege ein Stück Butter in eine Rain, dann das Fleisch darein, würze es, lege einige klein geschnittene Petersillwurzen da-

ran, giesse etwas Rindsuppe darauf, brenne es ganz leicht ein, und laß aufsieden, so ist es fertig.

Nro. 754. Frikando auf niederländische Art.

Nimm Fleck, putze sie sauber, und wasche sie einige Male in frischem Wasser aus, schneide sie fein, und siede sie in guter Rindsuppe schön weich, seihe sie dann durch ein Nudelsieb gut ab, lasse indessen ein Stück Butter in einer Rain zergehen, er darf aber weder heiß noch braun werden, gieb die Fleck darein, und laß zugedeckter schön langsam dünsten, gieb auch ein wenig Kimm darein, und wenn sie nicht genug Soß haben sollten, so giesse ein wenig Rindsuppe daran, oder Bratensaft, denn sie dürfen nur so viel Soß haben, daß sie durch und durch naß sind, und müssen recht heiß auf die Tafel gegeben werden. Gieb darein Speck, grünen Petersill, einen ganzen Zwiebel mit Gewürznelken besteckt, auch Kuttelkraut, lasse es so einen Sud aufthun, belege es mit kleinen Vögerln, oder verlornen Eyern, diese Speis ist vortrefflich.

Nro. 755. Frikando mit Glasce.

Nimm einen kälbernen Schlegel, und schneide von der besten Seite, runde oder länglichte, eines Daumes dicke Frikando-Schnitzeln, spicke sie ordentlich, und durchziehe sie auf einer Seite in der Mitte mit Speck, setze hernach in einer Rain Kernfette oder Butter mit fein geschnittenen Zwiebel auf die Gluth, lege die Frikando darein, und lasse sie unzugedeckter auf beyden Seiten braun werden, giesse nach und nach ein wenig Schünsuppe daran, vor dem Anrichten gieb einen Löffelvoll Glace darein, lasse es kurz einkochen, und gieb soviel Soß dazu, bis sie glänzen, so sind sie fertig.

Nro. 756. Gansleber mit ausgelösten Müscherln.

Nimm 2 schöne junge Gansleben, gieb sie in eine Nain, gieß ein Seitel Obers darüber, vorher aber bestecke jede Leber mit 6 Gewürznelken, und eben soviel ganzen Zimmet, gieb oben und unten Gluth, und laß sie so eine Viertelstunde vor dem Anrichten dünsten, mache dann eine Soß also: Laß in einer Nain ein Stück Butter zergehen, und laß darin einen Löffelvoll Mehl schön braun anlaufen, giesse hernach gute Schün daran, damit es die gehörige Dicke bekommt, drucke von einer Limonie den Saft darein, salze es was recht ist, und würze es mit Muskatblüthe. Nimm frische Müscherln, wasche sie in Wein aus, und gieb sie, wenn es Zeit zum Anrichten ist, in die Soß; richte hernach die Leber auf eine Schüssel, welche aber schön gelblicht seyn muß, und die Soß auf der Seite herum, damit selbe unter die Leber kömmt.

Nro. 757. Granat oder Farce von Kalbfleisch.

Nimm ein gutes mageres Kalbfleisch, vom Schenkel oder Schlegel ist es am besten, auch Nierenfette, wenn du sie gerade hast, darunter, nebst ein wenig Zwiebel und Citronenschaalen, schneide alles mit dem Schneidemesser fein zusammen. Auf ein Pfund Kalbfleisch nimm von einer Semmel die Rinde, und weiche sie in Milch, drucke sie hernach gut aus, und schneide sie auch darunter, wenn es alles ganz fein geschnitten ist, so werden die noch übrigen Fasern oder Häutchen davon heraus gestreift, stosse dann alles in einem Mörser recht fein, mache hernach von 3 Eyern, einem Stück Butter und etwas Milch und Wasser ein weiches Eingerührtes, stosse es ebenfalls darunter, schlage 2 ganze Eyer dazu, und verrühre sie gut, schmiere hernach eine Nain oder Kasterol mit

Butter oder Kernfette, und belege sie mit fein geschnittenen Speck in dem Form eines Sternes. Wenn dieß geschehen, so mache ein Beschermehl wie Nro. 119., rühre es mit 2 ganzen Eyern und 2 Dottern gut ab, gieb auch noch ein wenig fein gestossene Mandeln darunter, hernach mache ein Ragout von Brüs und Eyter, nimm auch Schampian, Krebsschweifeln dazu, und mache es wie gewöhnlich, verbinde es hernach mit etlichen Eyerdottern, gieb dann zuerst den Fasch in das Kasterol, und lege es mit selben ganz aus, dann das Beschermehl, streiche es ebenfalls gut auseinander, und in die Mitte das Ragout, stelle es dann in ein nicht zu heisses Backöferl oder Röhre, und laß eine Stunde backen, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so mache eine kurze Butterfoß auf eine Schüssel, stürze das Granat darauf heraus, und giebs zur Tafel, ist vortrefflich.

Nro. 758. Kälberfüsse mit Limoniefoß.

Nimm Kälberfüsse, putze sie sauber, und laß weich sieden, wenn sie gesotten sind, so nimm sie heraus, putze sie zwischen den Klauen sauber aus, und schneide sie in Stücke, mache dann die Limoniefoß dazu, also: Laß ein paar Löffelvoll Mehl in Butter anlaufen, doch nur soviel, bis es anfängt zu schäumen, schütte alsdann gute Rindsuppe darauf, säure sie mit Limoniesaft, gieb ganze Liemonieschaalen, und einen ganzen mit ein paar Gewürznelken besteckten Zwiebel darein, laß dann alles mitsammen gut verkochen, willst du sie gelblicht haben, so mußt du einige Blüthen Saffran daran geben, gieb dann die Kalbsfüsse daran, und laß noch eine Weile aufkochen, wenn du willst, so kannst du sie mit ein paar Eyerdottern vor dem Anrichten frikasiren, und dann zur Tafel geben.

Nro. 759. Kaiser-Schnitzeln.

Hacke in der Quer von einem kälbernen Schlegel ein 2 Finger breites Schnitzel herab, ziehe das Bein von der Mitte heraus, klopfe es gut, salze es, gieb indessen ein Stück Butter in eine Rain, und das Schnitzel darauf, lasse es so auf einer starken Gluth schön hellbraun unzugedeckter dünsten, gieb hernach etwas sauern Milchram daran, und kehre es öfters um, laß gut einbraten, seihe dann die übrige Fette davon ab, und giesse wieder Milchram daran, kehre es wieder öfters um, und laß den Milchram kurz und dicklicht einbraten, bis die Soß schön gelbbraun ist, richte sodann das Schnitzel auf die Schüssel, und gieb die Soß darüber, wenn du zu wenig Soß hast, so kannst etwas Schünsuppe daran geben. Es ist sehr gut und einfach.

Nro. 760. Kalbsfleisch mit Speck.

Nimm schönes Kalbfleisch vom Schlegel, schneide dünne Schnitzeln daraus, die schön breit seyn müssen, besprenge sie mit Salz und gestossenen Gewürz, nimm dann in der Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, und klein geschnittenen Speck, von einem soviel, als vom andern, schlage ein ganzes Ey daran, gieb auch etwas klein geschnittenen Knoblauch dazu, und rühre es gut untereinander, streiche alsdann von dieser Füll auf die Schnitzeln, lege sie aufeinander in eine Rain, gieb etliche Löffelvoll Milchram daran, oben und unten Gluth, und laß schön braun dünsten, sind vortrefflich.

Nro. 761. Kalbskopf mit Milchram und Käs.

Nimm einen Kalbskopf, siede ihn weich, löse hernach das Fleisch von den Beinen, und schneide es würflicht, schmiere dann eine Schüssel mit Butter, rühre eine halbe Maß Milchram mit 4 Eyern ab, gieb dann den geschnittenen Kalbskopf mit Salz,

Pfeffer und etwas grünen Petersill darunter, rühre alles gut untereinander, gieb es hernach auf eine Schüssel, und bestreue es obenauf mit geriebenen Parmesankäs, gieb oben und unten Gluth, gieb es dann, sobald es fertig ist, geschwind zur Tafel.

Nro. 762. Karbonadeln kälberne, mit Kräutern.

Dünste Karbonadeln in guter Kernfette schön braun, gieb hernach Bertram, grünen Petersill, Zwiebel und Scharlotten klein geschnitten darunter, auch Essig und Limonisaft dazu, laß es noch ein Mahl damit aufkochen, richte sie dann sammt der Soß auf eine Schüssel, und giebs zur Tafel.

Nro. 763. Krös gehacktes, kälbernes.

Setze ein kälbernes Krös, welches vorher gut ausgewaschen seyn muß, in Wasser zu, hacke es dann klein, weiche dann die Schmole von einer altgebackenen Semmel in Milch, drucke sie aus, schneide sie auch darunter, und salze es. Nimm hernach Eyergroß Schmalz, treibe es schön pflaumig ab, schlage 3 oder 4 ganze Eyer, jedes gut verrührt daran, gieb dann das Geschnittene darein, und rührs gut untereinander, schmiere hernach eine blecherne Schüssel mit Butter, gieb alles mitsammen hinein, gieb oben und unten Gluth, laß schön braun backen, so ist es fertig.

Nro. 764. Krös kälbernes, mit Zwiebel und Käs.

Putze und siede das Krös wie vorher gesagt, nimm die Drüsen heraus, und schneide es in kleine Stücke, lege ein Stück Butter in eine Rain, schneide eine Handvoll weissen Zwiebel länglicht, und gieb sie hinein, lasse sie dann sammt dem Krös eine Weile dünsten, giesse etwas Rindsuppe daran, salze und pfeffere es, und lasse es so gehörig weich kochen. Vor dem Anrichten gieb eine gute Handvoll Parme-

sankäs daran, rühre es einige Male um, und giebs zur Tafel.

Nro. 765. Kudelfleck mit durchgeschlagenen grünen Erbsen.

Nachdem du die Kudelflecke weich gesotten hast, so suche die Weichesten davon heraus, und schneide sie in dünne viereckigte Flecke, gieb hernach ein Stück Butter oder Kernfette in eine Nain, gieb fein geschnittenen Zwiebel, grünen Petersill nebst den geschnittenen Flecken, auch Pfeffer und Salz hinein, nebst ein wenig Rindsuppe, und laß die Flecke gut damit verkochen, gieb dann kurz vor dem Anrichten ein wenig geröstete Semmelbröseln darunter; indem du dieses zurichtest, setze grüne Erbsen mit einem Stück Speck oder Schweinfleisch mit frischem Wasser zum Feuer, laß gut einsieden, und giesse hernach eine Fleischsuppe daran, und laß noch eine Weile sieden, vor dem Anrichten treibe sie durch ein Sieb, laß schön dicklicht einkochen, gieb sie auf die Schüssel und die Flecke darauf, ist vortrefflich.

Nro. 766. Lämmernes mit Capern.

Nimm lämmerne Brüsteln, oder was dir sonst beliebt, wasche sie gut aus, und haue sie in Stücke, laß alsdann Butter in einer Nain zergehen, lege das Fleisch darein, auch 2 ganze Muskatblüthen, etliche Gewürznelken, ein paar ganze Zwiebeln, etwas Bassilikum und einige Lorbeerblätter, decke es zu, und laß auf gelindem Kohlenfeuer schön langsam kochen, gieb aber acht, daß es sich nicht anlegt. Sollte die Soß zu wenig werden, so giesse ein wenig siedendes Wasser daran; wenn es gut aufgekocht hat, so gieb Capern, Citronenscheiben, woraus du die Kerne lösen mußt, etliche gewässerte und recht fein gehackte Sardellen, und ein wenig Wein dazu, laß nochmals aufkochen; wenn die Soß nicht genug moligt seyn

sollte, so gieb ein wenig fein geriebene Semmelbröseln dazu, salze sie was recht ist, und dann zur Tafel.

Nro. 767. Leber gut zuzurichten.

Nimm eine gute frische Leber, schneide sie in Schnitzeln, salze sie ein, tunke sie hernach in Mehl ein, und backe sie aus dem Schmalz, richte sie hernach schön zierlich auf eine Schüssel, giesse guten Milchram daran, gieb auch ein Stückel Butter und etwas Muskatblüthe dazu, laß aufsieden, so ists gut, und kömmt nicht theuer zu stehen.

Nro. 768. Leber geschwinde, auf italienische Art.

Nimm eine kälberne Leber, häute sie gut ab, und lege sie in süsse Milch, denn diese zieht das meiste Blut heraus; wenn du sie brauchest, so nimm sie aus der Milch heraus, und trockne sie mit einem Tuche sauber ab, schneide sie in schöne breite Messerrücken dicke Schnitze, kehre sie in Mehl um, gieb dann Butter oder Schmalz auf eine flache Amuletpfanne mit etwas fein geschnittenen Zwiebel, backe dann die Leber geschwind, und auf beyden Seiten schön bräunlicht, gieb sie dann gleich auf eine Schüssel, bestreue sie mit Salz, drucke Limoniesaft darüber, und giebs zur Tafel.

Nro. 769. Lunge kälberne, faschirt.

Übersiede die Lunge, und schneide sie hernach in feine Schnitze, mache einen Fasch von Kalbfleisch, und rühre ihn mit etlichen Eyern und Semmelbröseln ab, schmiere sodann eine Schüssel gut mit Butter, gieb den Fasch hinein, und belege ihn oben mit einem Theil der Lunge, dann wieder Fasch und wieder Lungenschnitze, und so fort, bis es gar ist, sprüttle alsdann süssen Milchram mit ein paar Eyerdöttern

ab, und giesse ihn darüber, laß ein wenig in einer Röhre aufkochen, und gieb es sogleich zu Tische.

Nro. 770. Lungen-Bratel.

Nimm ein frisches oder gebeitztes Lungenbratel, leg Butter in eine Rain, und laß ihn zergehen, leg dann das Lungenbratel darein, und laß dünsten, wenn es genug gedünstet hat, so giesse etwas Milchram oder Essig dazu, gieb Capern und ein Stück Butter daran, laß noch eine Weile aufkochen, so ist es fertig.

Nro. 771. Meriton von Lämmernen, mit Maurachen überzogen.

Nimm ein schönes vorderes Biegel, und hacke es recht klein, wasche es sauber aus, und setze es in einer Rain oder Kasterol mit kaltem Wasser auf die Gluth, und laß es auf selber stehen, bis es anfangen will zu sieden, dieß wässere auf solche Art 2 bis 3 Mal, nachdem das Fleisch roth ist, aber sieden darf es niemals, denn auf diese Art wird es schneeweiß, putze indessen Maurachen, und mache einen Fasch von Kälbernen, würze und salze ihn gut, wenn er fertig ist, so mache davon einen Raif um die Schüssel, dünste das Fleisch sammt Maurachen und Capern in Butter, gieb dann nur ein wenig gute Rindsuppe, etwas Wein und Milchram daran, salze und würze es, und laß dann ein wenig auskühlen, und gieb es in die Schüssel, wo du den Raif mit Fasch darüber gemacht hast, nimm dann den noch übrigen Fasch, schlage 3 Eyerdötter daran, giesse etwas Milchram und ein wenig Rindsuppe dazu, damit er schön dünn wird, giesse ihn hernach darüber, und mache ihn mit einem Löffel schön gleich, flamire ihn dann in der Höhe mit etwas Krebsbutter, gieb ihn aber nicht zu früh in die Backröhre, damit er nicht zuviel backt, und gleich vom Ofen auf die

Tafel kommt, garnire ihn mit etwas Grünen, so ist er fertig, und eine vortreffliche Speis.

Nro. 772. Nebenspeis von Kalbfleisch, besonders gute.

Nimm frisches Kalbfleisch, hacke es klein, und vermische es mit geriebenen Brod, Koriander, Datteln, Muskatnuß, Zucker, ein wenig Rosenwasser und Salz, so viel nöthig ist, schlage auch 2 bis 3 ganze Eyer dazu, und laß auf der Gluth aufkochen unter beständigem Rühren, bis es ein dicker Fleischtaig wird, schneide indessen Brod- oder Semmelschnitten, tunke sie in Eyerdöttern ein, und streiche auf jede derselben von dem Taig darauf, backe sie dann aus dem Schmalz, und gieb sie mit Zimmet und Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 773. Ochsenfuß-Ragou.

Nimm einen hintern Ochsenfuß, und siede ihn schön weich, putze ihn dann sauber, und schneide das Beste davon blattlicht, nimm dann ein paar geputzte Kälberohren, einen Obergaum, 4 kleine Schaaffüsseln, putze alles sauber, und siede es schön weich, schneide hernach die Schaaffüsseln voneinander, die Ohren und den Obergaum aber schneide ebenfalls blattlicht, das Dünne von Ohren aber wie Nudeln, nimm Maurachen, Krebsschweife, frische Artischocken, wenn es gerade die Zeit giebt, dazu, vermenge es aber nicht. Laß hernach ein Stück Butter in einer Rain zergehen, gieb einen Löffelvoll Mundmehl, eben soviel Semmelbröseln darein, und laß anlaufen, gieb auch 2 bis 3 ausgewaschene Sardellen von den Gräten gelöst, 2 Zeherl Rockenbohl, und eben soviel Scharlotten, alles klein geschnitten darein, wenn dieß alles schön gelb angelaufen ist, so giesse ein kleines Trinkglaselvoll Wein daran, drucke auch den Saft von einer Limoniesaft dazu, und die klein

geschnittenen Schäller, gieß dann noch so viel Rindsuppe daran, daß es die rechte Dicke bekommt, würze es mit Muskatblüthe und Pfeffer, gieb dann den geschnittenen Obergaum darein, und lasse es zugedeckter mitsammen aufkochen. Nimm dann in eine Rain ebenfalls ein Stück Butter, gieb Mehl, Semmelbröseln und Muskatblüthe am Boden, dann die geschnittenen Ohren, Krebsschweifeln, Maurachen und Artischocken darein, und bestreue es dann in der Höhe wieder mit Mehl, Semmelbröseln und Muskatblüthe, lasse es dann zugedeckter auf der Gluth dünsten, wenn es gedünstet hat, so gieb 3 Löffelvoll Milch, gute Rindsuppe und etwas Wein daran, und laß aufkochen, so ist es fertig, und du hast 2 sehr gute Ragous, welche im Winter auch mit Austern gegeben werden können, kannst auch beyde mitsammen vermengt, und mit Pistazen bestreuet geben.

Nro. 774. Ochsenschweif, mit gefüllten Maurachen.

Nimm ein paar schöne Ochsenschweife, hacke sie gliedweiß voneinander, setze sie mit frischem Wasser zu, und laß selbe bis sie zum Abschaumen sind, beym Feuer stehen, damit das Wilde wegkömmt, nimm sie dann heraus, und putze sie sauber, damit nichts Unreines daran hängen bleibt, und trockne sie dann mit einem Tuch sauber ab, belege dann eine Rain dick mit Speck, und dann eine Lage von dem Ochsenschweif darauf, würze es gut, und belege es mit wohlriechenden Kräutern, bestreue es mit schwarzen Brodbröseln, dann wieder eine Lage Ochsenschweif, und so fort, bis es gar ist, den Schluß muß neues Gewürz, Kräuter und die Brodbröseln machen, und auch Speck, wie am Boden. Giesse ein halbes Seitel Wein, und eben soviel Wasser daran, auch mehr, wenn du viel hast, decke die Rain zu, und vermache

den Deckel mit Taig, damit kein Dunst davon wegkömmt, lasse es dann 3 Stunde, auch noch länger auf einer gemachen Gluth dünsten, mußt aber öfters die Nain rütteln, damit es sich nicht anlegt; wenn sie dann genug gedünstet sind, so nimm die Stücke vom Ochsenschweif heraus, putze sie aber rein ab, damit nicht von den Kräutern, Speck oder Bröseln etwas daran hängen bleibt, lege ihn sodann in eine andere Nain, und passire die Soß durch ein Sieb darüber, mache indessen einen Fasch von Kapaunerfleisch und Maurachen, fülle die Maurachen damit, und laß sie in der Rindsuppe kochen, richte dann den Ochsenschweif auf die Schüssel, die Soß darüber, belege dann den Schüsselrand mit den gefüllten Maurachen und gebackenen Brüseln, gieb ihn dann zur Tafel.

Nro. 775. Ochsenzunge, gut zuzurichten.

Siede die Zunge weich, und schneide sie in der Mitte voneinander, gieb sie dann in ein Naindl, gieb Zibeben, Mandeln und Zucker daran, brenne sie schön dick ein, laß ein wenig aufsieden, so ist sie fertig.

Nro. 776. Peschermehl, gutes.

Nimm ein Stückel schönes Kalbfleisch, ein Stückel gelbe Rüben, eben soviel Petersill, und 2 Schampian, schneide alles schön würflicht zusammen, dünste es mit einem guten Stück Butter, gieb 2 gute Löffelvoll Mehl dazu, giesse eine halbe Maß Obers darauf, koche es so lange auf dem Feuer, bis es so dick wird wie ein Kindskoch, rühre es aber beständig mit dem Kochlöffel, damit es sich nicht anlegt, wenn es recht dick ist, so giesse einen kleinen Schöpflöffelvoll gute Rindsuppe darauf, und rühre es so lange, bis es wieder so dick wird, wie es vorhin war, passire

es dann durch ein feines Haarsieb oder Serviet, und mache dann damit was du willst.

Nro. 777. Ragou melirtes, mit Farben grün.

Nimm allerley Fische, schuppe und salze sie ein, schneide sie dann in Stücke, einige davon kannst du backen, und einige heiß absieden, mache dann Fischknöderl in beliebiger Grösse, und backe sie ebenfalls, gieb hernach alles in ein Kasterol, auch Krebsschweifeln, Karpfenmilch, Hechtenleber, Schampian, Erdäpfeln und Maurachen dazu, giesse gute Suppe daran, und laß es so mitsammen gut aufsieden, drucke dann Citronensaft daran, und giebs zur Tafel.

Nro. 778. Ragou von Brüs und Eyterl.

Nimm die Eyter und Brüse, blanschire sie, und schneide sie dann in runde Schnitze, dünste dann einige Schampian in Butter, gieb das geschnittene Ragou darein, bestaube es mit Mehl, giesse Fleischsuppe darüber, und drucke Limoniesaft daran, laß dann ein wenig aufsieden, frikasire es vor dem Anrichten mit einigen Eyerdöttern, und giebs dann zur Tafel.

Nro. 779. Ragou von einer jungen Gans.

Nimm das Junge von einer Gans, als Kragen, Flügelrn, Magerl, Leber, und was sonst noch dazu gehört, putze es sauber, und hacke es in kleine Stücke, gieb dann in ein Raindl: Kernfette, klein geschnittenen Zwiebel und Limonieschäller, und die junge Gans darein, giesse Weinessig und etwas Rindsuppe daran, laß weich dünsten, staube etwas Mehl daran, gieb dann vor dem Anrichten, wenn du es gerade hast, etwas Gänseblut dazu, und lege ein Stückerl Zucker hinein, laß dann noch ein paar Sud aufthun, und giebs zur Tafel.

Nro. 780. Ragou von Rückenmark, mit Spargel und Austern.

Blanschire Rückenmark soviel du braucheſt, löse die Haut davon ab, blanschire dann eben soviel Spargel schön weich, schmiere dann eine flache Schüssel dick mit Butter, und lege immer nach der Länge ein Stück Spargel, und ein Stück Rückenmark in selbe, von der nämlichen Länge, und dann wenn sie zu haben sind, eine ausgelöste Austern dazwischen, und so fort, bis die Schüssel voll ist, drucke dann von einer Limonie den Saft darüber, und bestreue es mit feinen Semmelbröseln, lasse es auf der Gluth ein wenig aufsieden, und giebs zur Tafel, es ist eines der besten Ragou.

Nro. 781. Rolladen von Kalbfleisch.

Nimm einen kälbernen Schlegel, schneide 2 Fingerbreite lange dünne Schnitzeln herab, mache einen guten Fasch von Kälbernen, und rühre ihn mit einigen Eyern gut ab, streiche diesen Fasch Messerrücken dick auf die Schnitzeln, rolle sie dann gut zusammen, und verbinde es mit einem Faden, belege dann den Boden einer Rain mit Speck, lege auf selben gelbe Rüben, Pastinat, Bertram, und hübsch viel klein geschnittenen Zwiebel, dann die Rollaten darauf, laß sie dünsten, und kehre sie während demselben öfters um, wenn die Wurzeln am Boden bräunlicht sind, so giesse gute Rind- oder Schünsuppe, oder ein wenig Bertrameſſig daran, lege dann die Rollaten vor dem Anrichten in eine andere Rain, und passire die Soß durch ein Sieb darüber, bestreue sie mit ein wenig fein geriebenen Parmesankäs, kehre sie dann während dem Aufkochen noch ein paar Mal um, richte dann die Rollaten auf eine Schüssel, und gieb die Soß darüber, nur vergieß nicht die Fäden wegzunehmen, so sind sie fertig.

Nro. 782. Schnitzeln kälberne, wie das gebrackte Fleisch zuzurichten.

Schneide von einem Schlegel dünne Schnitzeln, klopfe sie mit dem Messer, salze und bestreue sie mit ein wenig Mehl, röste dann Zwiebel aus dem Schmalz, damit es den Geruch verliert, und wenn es recht heiß ist, so backe die Schnitzeln recht geschwind heraus, damit sie eine Farbe bekommen, wenn alle herausgebacken sind, so backe Sardellen, und gieb sie auch zu den Schnitzeln, giesse dann das Schmalz aus der Pfanne, und giesse dafür etwas Rindsuppe hinein, rühre damit das Angelegte auf, und laß eine Weile sieden, bis es ein schönes braunes Süpperl wird, lege dann ein Stückchen Butter daran, und die Schnitzeln darein, und laß nur noch etlichte Sud aufthun, sie dürfen gar nicht lange kochen, damit sie im Saft bleiben, und nur ein kurzes Süpperl haben, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so drucke Limoniesaft darüber, rühre es geschwind untereinander, und gieb sie schön zierlich in eine Schüssel gerichtet, zur Tafel.

Nro. 783. Speis besonders gute, von Nieren, oder Leber.

Nimm schweinerne oder kälberne Nieren, schneide sie in breite Schnitzeln, und brate sie auf dem Rost, lasse Butter in einem Pfandel zergehen, drucke Knoblauch darein, und schmiere damit während dem Braten immer die Nieren; wenn sie gebraten sind, so lege sie auf eine Schüssel, giesse die übrige Soß darüber, würze sie gut, und gieb sie dann zur Tafel. Auf diese Art kannst du auch die Leber zurichten.

Nro. 784. Speis von Hühnerleberl und Magerl.

Nimm die Magerl und Leberl, hacke sie klein, röste Semmelbröseln in Butter, aber nicht zu fett,

schlage Eyer daran, nachdem du viel machen willst, gieb auch etliche Löffelvoll Milchram dazu, mische dann alles untereinander, salze und würze es, gieb es dann in eine Pfanne, und laß es auf der Gluth wie ein lindes Koch zusammen gehen, gieb es dann in ein Tuch, und druck zwischen 2 Teller das Wasser rein heraus, schneide dann dünne Schnitzel aus dem Fasch, und richte sie in eine Schüssel, giesse Rindsuppe darauf, und röste, ehe du die Suppe darüber giebst, in selbe soviel Mehl, als du zwischen 2 Fingern halten kannst, würze es noch ein wenig, gieb ein Stückchen Butter daran, laß auf einer Gluth aufkochen, so ist sie fertig.

Nro. 785. Speis gemischte, von Tauben und Maurachen.

Nimm junge Tauben, putze sie, nimm das Eingeweide heraus, stecke die Füsse ein, und wasche sie sauber, lege sie dann auf einen Durchschlag und laß abseihen; wenn sie trocken sind, so salze sie nur ein wenig ein, belege dann eine Rain mit Speck, und die Tauben darauf, lasse sie schön braun werden, bestreue sie hernach mit Mehl, und gieb klein geschnittenen Zwiebel, Petersill und anderes Wurzelwerk, auch Lorbeerblätter, und Limonieschäller daran, wenn alles schön gelb angegangen ist, so giesse halbs Wein und halbs Wasser, oder auch Rindsuppe daran, und laß aufsieden, nimm unterdessen frische Maurachen, Leber, Magerl und auch das Braune vom Ochsengaum, und mache ein Ragou, salze und würze es; wenn es Zeit ist zum Anrichten, so richte die Tauben auf eine Schüssel, ganzer oder in Theilen, letzteres ist besser, gieb das Ragou darüber, und garnire es mit Frankfurter-Pastetteln und Limoniescheiben, ist sehr gut.

Nro. 786. Speis gemischte, auf andere Art.

Nimm Kohl und siede ihn gut ab, siede auch geselchtes Fleisch und geselchte Bratwürste, 2 Artischocken, und 1 Stück Kohlrabi, jedes besonders, lege hernach den Kohl in die Rain, das Fleisch und die Bratwürste darauf, und bestreue es mit klein geschnittenen Knoblauch, giesse gute Rindsuppe daran, brenne es ganz leicht ein, und laß sieden, die Artischocken und Kohlrabi mach jedes besonders, wenn alles gut gekocht ist, so richte es auf den Schüsselranft so breit derselbe ist, hart aneinander, denn jede Speise muß, wenn sie schön seyn soll, den ganzen Ranft bedecken, stelle dann die Artischocken in die Mitte, giesse dann von der Artischocken- und Kohlrabibrühe daran, gieb ein Stück Butter hinein, würze es gut, und laß auf der Gluth aufkochen, gieb es dann zu Tische.

Nro. 787. Stoffade kälberne, auf niederländische Art.

Schneide von einem kälbernen Schlegel soviel Schnitzeln, als du braucheſt, jedes 2 Finger dick, wasche sie sauber aus, und behandle sie wie das Lämmerne Nro. 766, nur darf das Wasser niemals sieden, trockne sie dann sauber ab, belege eine Rain mit blattlicht geschnittenen Speck, dann die Schnitzeln darauf, würze sie mit verschiedenen gestossenen Gewürz, kannst auch ein wenig ganzen Zimmet darein geben, einige Kräuter, nebst Limonieschäller und Lorbeerblätter, von jedem ein wenig, salze es gut, überlege es dann oben wieder mit ein wenig Speck, giesse etwas guten Wein und Wasser darüber, mache einen Deckel darauf, und verpappe ihn gut mit Taig, damit kein Dunst davon kömmt, lasse es dann auf einer ganz gemachen Gluth dünsten. Nimm indessen grüne Agras, putze sie sauber, lasse dann soviel

Schmalz in einer Rain zergehen, daß die Agras darin dünsten können, wenn das Schmalz heiß ist, so nimm, nachdem du viele Agras hast, gestossenen Zucker, und gieb ihn sammt denen Agras in das Schmalz, laß mitsammen dünsten, aber nur so lange, daß die Agras ganz bleiben, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so lege die Schnitzeln schön ordentlich auf eine Schüssel, passire die Soß von den Schnitzeln durch ein Sieb, schöpfe dann die Fette davon ab, und gieb soviel davon über die Schnitzeln, damit die Schüssel über der Gluth nicht zerspringet, oder zerschmelzet, richte sodann die Agras schön zierlich darüber, garnire sie inzwischen mit Krebsen und Limoniespalteln, und gieb sie so zur Tafel, ist vortrefflich.

Nro. 788. Stoffade von Wildprät.

Nimm vom Wildprät den Lendbraten, oder ein schönes bradiges Stück, frischen Speck, Sardellen, etwas Thimian, Zwiebel und Scharlotten, schneide alles klein zusammen, und verfahre übrigens wie mit dem Vorherigen, doch kannst du zuletzt statt der Suppe rothen Wein daran giessen, und es so zu Tische geben; wenn du riechendes Wildprät hast, so ist es es auf diese Art am besten zu verwenden.

Nro. 789. Speis gemischte, mit gebackenen Hühnern.

Putze Hühner, und schneide sie schön klein, beitze sie ein wenig in Essig, und salze sie gut, nimm sie dann heraus, und trockne sie mit einem reinen Tuch ab, kehre sie dann in Mehl um, und backe sie aus dem Schmalz, putze indessen Artischocken, schneide sie in 4 Theile, lasse sie in Wasser ein paar Sud aufthun, nimm sie dann heraus, kehre sie in Mehl um, und backe sie ebenfalls aus dem Schmalz, gieb dann beydes miteinander vermengt in eine Rain, giesse Milchram und Rindsuppe darüber, brenne es

ganz leicht ein, lege ein wenig Krebsbutter daran, laß aufkochen, und giebs dann gleich zur Tafel.

Nro. 790. Tauben-Stoffade.

Nimm schöne Tauben, putze und wasche sie sauber aus, salze sie auch ein wenig, lege sie in eine Rain, lege würflicht geschnittenen Speck, ein wenig Rosmarin, Lorbeerblätter, Gewürznelken, Imber, Pfeffer und Muskatblüthe hinein, dann die Tauben darauf, lege ein Stück Butter daran, und giesse ein wenig Essig darauf, und laß es zugedeckter ein wenig dünsten, gieß dann ein wenig gute Rindsuppe daran, und laß aufsieden, aber nicht zu weich, nimm indessen einen gesottenen Gaum, und schneide ihn fein wie Nudeln, gieb ihn auch daran, brenne es ein wenig ein, laß aufsieden, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so gieb die Tauben auf eine Schüssel, und die Soß schön zierlich mit einigen Limonieschällern darüber.

Nro. 791. Vögerl von Leber oder Brüseln.

Nimm eine Leber, schneide sie in Schnitzeln wie ein Finger breit, aber nicht so lang, umwikle sie mit Kälbernetz, und stecke sie an den Spieß, nach jedem Schnitzel Leber wieder ein Blattel Speck und Salvey, dann wieder Leber, und so fort, bis gar ist. Brate sie schön, und giebs zur Tafel.

Nro. 792. Zunge in einer Limonieſoß.

Nimm eine gebratene Zunge, lege sie auf eine Schüssel, nimm dann Rindsuppe in einen Topf, würze sie gut mit Muskatblüthe, brenne sie ganz leicht ein, drucke von einer Limonie den Saft dazu, zuckere sie, und gieb klein geschnittene Limonieschäller darein, und ein Stückchen Butter, laß ein wenig aufsieden, gieß sie dann über die gebratene Zunge, laß noch ein wenig aufsieden, so ist sie fertig.

Zweyter Abschnitt.

Kalbfleisch auf verschiedene Art zuzurichten.

Nro. 793. Brust kälberne, faschirt mit grünen Fisolen.

Nimm eine schöne kälberne Brust, faschire sie, und blanschire sie hernach, oder laß ein wenig anziehen, hernach spicke sie, giebs sodann in eine Rain oder Kasterol, ein wenig Speck, einen guten Theil Kalbfleisch und Schünken, Zwiebel, etliche gelbe Rüben, Kräuter, Lorbeerblätter, Limonieschaalen, Muskatblüthe und Gewürznelken, lasse alles gut dünsten; lege hernach die Brust hinein, giesse gute Rindsuppe, und ein wenig Weinessig darein, laß aufsieden, putze indessen grüne Fisolen, schneide sie klein, und siede sie schön weich, giesse hernach frisches Wasser daran, und lasse sie durch ein Sieb gut abseihen, richte sie dann in eine Rain, gieb gute Golly darauf, würze und salze sie, und laß nochmals aufsieden. Nimm dann eine Viertelstunde vor dem Anrichten die kälberne Brust heraus, und passire die Glace durch ein Sieb in eine andere Rain, laß zu einer ganz kurzen Soß eingehen, lege dann die Brust hinein, und glassire sie schön; wenn es Zeit ist zum Anrichten, so gieb die Fisolen auf eine Schüssel, säure sie mit Limoniesaft, lege dann die Brust darauf, so ist sie fertig.

Nro. 794. Brust kälberne, mit Schünken gefüllt.

Nimm ein halbes Pfund Schünken, siede sie

weich, nimm auch eine in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, ein Stückel Speck, und 2 Zeherl Scharlotten, schneide alles nebst der gesottenen Schünken schön klein zusammen, salze und pfeffere es, schlage auch 2 ganze Eyer daran, und mische es mit dem Messer gut durcheinander, untergreife dann 2 Pfund kälbernen Brustkern, und fülle ihn mit obiger Fülle, nähe ihn dann ganz leicht zusammen, und belege indessen eine Rain mit Speck, einem Happel spanischen Zwiebel, einer gelben Rübe, einem Stück Zeller und Petersill, und einer Limoniescheibe, einigen Schnitzeln Schünken, etlichen neuen Gewürz- und Pfefferkörnern, ein wenig Imber und ganzer Muskatblüthe, gieb dann den Brustkern darauf, und laß ihn durch 3 Viertelstunde dünsten, staube hernach einen Kochlöffelvoll Mehl daran, laß ihn wieder eine kleine Weile dünsten, giesse dann einen Schöpflöffelvoll Schün darauf, und laß ihn so noch ein wenig aufsieden, nimm dann den Brustkern heraus, und lege ihn in eine andere Rain, passire die Soß darüber, drucke den Saft von einer Limonie daran, und lasse ihn, wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, nochmals auf der Gluth aufsieden, gieb ihn dann auf eine Schüssel, und die Soß darüber. Du kannst ihn auch, nachdem es die Jahrszeit giebt, mit gedünsten Artoffeln, ausgelösten Müscherln oder Austern geben, und ein Stück Butter in die Soß legen.

Nro. 795. Brust kälberne, kalt mit Gelee.

Nimm eine schöne kälberne Brust, und löse von innen alle Rippen, eine nach der andern aus, untergreife sie dann nochmals, und gieb zwischen beyde Häute einen guten französischen Fasch, den du auf folgende Art zurichtest: Nimm gutes mageres Kalbfleisch vom Schlegel, Niernfette, wenn du sie haben

kannst, auch etwas Zwiebel und Citronenschaalen, und schneide alles fein zusammen. Auf ein Pfund Kalbfleisch nimm von einer Semmel die in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Schmole, und schneide sie auch darunter, wenn alles recht fein geschnitten ist, so streiche die noch übrigen häutigen Fasern heraus, gieb sodann alles in einen Mörser, und stosse es fein, mache indessen von 3 Eyern, einem Stückchen Butter und etwas Milch ein weiches Eingerührtes, stosse es dann auch darunter, so ist die Fülle fertig, nur mußt du nicht vergessen, Spenattopfen darunter zu stossen, damit sich der Fasch grün färbt. Lege sodann die Brust der Breite nach auseinander, bestreiche die inwendige Seite wieder mit Fasch, überlege selben mit dünnen Speckstreifen, und guten Schünken, oder länglicht geschnittener Zunge, überdecke es dann wieder mit Fasch, rolle dann die Brust über die Quer zusammen, so, daß die Kruspel aufwärts kömmt, nähe sie oben und unten gut zu, und bestreue sie mit Salz, giesse gute Schün = oder Rindsuppe daran, und brate sie in der Röhre eine gute Stunde auf beyden Seiten schön braun, nimm sie dann heraus, laß sulzen, und gieb sie kalt, die Sulz schön zierlich darauf gerichtet zur Tafel.

Nro. 796. Brust kälberne, weiß gedünstet und faschirt.

Nimm die Brust, und löse die Rippen wie vorher gesagt, aus, untergreife sie, und mache den Fasch dazu nach Belieben, färbe ihn mit Krebsbutter, und fülle ihn dann ein, rolle hernach die Brust zusammen, nähe sie oben und unten zu, und laß sie in folgender Preß weich kochen: Giesse in ein flaches Kasterol oder Raindl einen Theil Wein, und den andern gute Rindsuppe, gieb hübsch viel Kern-

fette, Wurzelwerk, gelbe Rüben, Pastinat, ganze Zwiebeln mit Gewürznelken besteckt, darein, wie auch ein paar Lorbeerblätter, lege dann die Brust darein, und decke das Kasterol mit seinem gehörigen Deckel zu, laß hernach sehr langsam kochen, damit sie schön weiß bleibt, dünste Schampian in grünem Petersill, lege die Brust darauf, und giebs zur Tafel.

Nro. 797. Brust kälberne, gewikelte.

Nimm die Brust, hacke das Kerndl weg, und löse die Beine heraus, klopfe sie gut, damit sie schön mürbe wird, schneide dann vom Kerndl das Fleisch herab, und vermenge es mit Limonieschaalen, grünen Petersill, etwas Zwiebel und Kuttelkraut, schneide alles klein zusammen, nebst einer in Milch geweichten, und wieder ausgedruckten Semmelschmole von einer Semmel, salze und pfessere es, schlage ein ganzes Ey daran, mische alles gut untereinander, und streiche es auf die Brust, kannst auch von einer Schünken dünn geschnittene Blatteln darauf geben, rolle sodann die Brust zusammen, und umwinde sie mit Spagat. Nimm sodann eine Rain oder Kasterol, überlege den Boden mit Speck, den ausgelösten Beinen von der Brust, Petersillwurzen, Zeller, gelben Rüben und Zwiebel, lege die Brust darauf, gieb Kuttelkraut, Lorbeerblätter und einem halben Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, und laß sie schön mürbe dünsten, nimm sie hernach heraus, und laß das Geschnittene, woran du 2 Löffelvoll Mehl stauben, auch ein wenig Wein und Essig daran giessen mußt, schön braun rösten, schneide dann die Brust in Stücke, richte sie schön zierlich auf eine Schüssel, passire die Soß darüber, und giebs zur Tafel.

Nro. 798. Frikando gespickte kälberne, glassirt.

Nimm einen kälbernen Schlegel, und schneide

nach der ganzen Breite fingerdicke Schnitzeln, klopfe und spicke sie auf beyden Seiten mit Speck, blanschire sie, und gieb sie hernach in eine Rain oder Kasterol, lege gelbe Rüben und ein Stück Schünken dazu, giesse gute Rindsuppe und etwas Wein darunter, und lasse sie so bis sie weich sind, sieden, nimm dann die Frikando heraus, und laß die Soß bis sie bräunlicht wird einsieden, passire dann die Soß durch ein Sieb in eine andere Rain, lege die Frikando mit der gespickten Seite die Anfangs in der Höhe war, am Boden hinein, stelle es dann wieder auf das Feuer, damit die Soß zu Glaß wird, und der Speck nicht versiedet, kannst sie nun trocken mit dieser Glaß, oder auch mit einer Soß von Müscherln, Austern, Artoffeln oder Schampian, je nachdem es dir beliebt, geben.

Nro. 799. **Kälberfüsse mit Frikasee.**

Nimm die Füsse, siede und schneide sie dann in Stücke, laß Eyergroß Butter in einer Rain zergehen, salze die Füsse, und lege sie darein, lege etwas Muskatblüthe, eine halbe Petersillwurzen, ein halbes Stück Zeller, und ein wenig gelbe Rüben daran, laß so auf der Gluth weich dünsten, staube hernach einen Kochlöffelvoll Mehl daran, und laß noch ein wenig dünsten, giesse dann einen halben Schöpflöffelvoll Rindsuppe darauf, siede sie ein wenig, schlage dann in eine Rain soviel Eyerdötter, als du Kälberfüsse hast, rühre sie gut ab, lege ein Stück Butter und einen kleinen Schöpflöffelvoll Mehl daran, drucke von einer ganzen Limonie den Saft dazu, und schütte kurz vor dem Anrichten die Soß von den gedünsten Kälberfüssen darunter, rühre sie gut miteinander ab, und laß sie auf der Gluth unter beständigem Rühren bis sie dick wird, stehen; nur darf sie nicht sieden, richte dann die Füsse auf eine

Schüssel, und gieb die Frikasee darüber, so sind sie fertig.

Nro. 800. Kälberohren, faschirt.

Nimm 6 oder 8 Kälberohren, nachdem du viel Personen hast, siede sie ab, aber daß sie ganz bleiben, schneide dann die Spitze weg, mache einen Fasch von Kalbfleisch, Mark und geweichter Semmel, auch 2 Eyerdöttern, Gewürz, Salz, ein wenig Bassilikum, Zwiebel und Knoblauch, dieses alles schneide klein zusammen, so ist der Fasch fertig, mache dann ein Ragou von Maurachen, 6 Krebsschweifeln, 2 Brüseln und etwas Eyterl, schneide alles würflicht, und passire es mit Golly zu einer kurzen Soß, daß es nur feucht ist. Schneide dann von frischem Speck 3 Finger breite, und eine Spanne lange, und Messerrücken dicke Schnitze, streiche den Fasch halben Finger dick darauf, und wikle die Ohren ein, vermache sie unten ebenfalls mit Fasch, und gieb das Ragou hinein, gieb oben auch ein wenig Fasch, gieb dann in ein Kasterol etwas Speck, Schünken, 2 Zwiebelhappeln, Gewürz, ein wenig Wein und Schün, daß sie nur ein wenig feucht haben, lege die Ohren darein, stelle es auf einen Dreyfuß im Ofen, oben wenig Feuer, bis sie gut sind, mache dann eine gute Soß von Golly, mit Limoniesaft, Butter, Wein und Sardellen, gieb die Ohren auf eine Schüssel und die Soß darüber, so sind sie fertig.

Nro. 801. Kalbfleisch gebraktes, in der Soß.

Nimm das Fleisch und brake es in Schnitzeln, legs hernach in eine Schüssel, und blanschire es mit siedendem Wasser, wasche es sauber aus, salze es ein, und giebs in eine Rain, kehre dann ein Stück Butter in Mehl um, und brösle ihn darauf, gieß 4 bis 5 Löffelvoll sauern Milchram dazu, würze es

mit Muskatblüthe, und laß so schön weich dünsten, giesse hernach Rindsuppe daran, und laß wieder schön langsam fortdünsten, stosse indessen eine Handvoll geschwällte Mandeln mit Gansleber schön fein, giesse auch die Suppe vom gedünsten Fleisch darüber, passire es hernach durch ein Sieb, und giesse diese Soß über das gedünste Fleisch, drucke den Saft von einer Limonie daran, und gieb die Schäller klein geschnitten nebst einem Stück Butter ebenfalls dazu, richte es dann schön zierlich auf eine Schüssel, und giebs mit Limoniescheiben belegt zur Tafel.

Nro. 802. Kalbfleisch gedünst, mit frischen Gurken.

Schneide das Fleisch in kleine Stücke, wasche es hernach sauber aus, gieb es dann in eine Rain, salze es ein wenig, lege ein Stück Butter daran, gieb auch Muskatblüthe, etliche Limoniescheiben, und fein geschnittene frische Gurken, die aber noch keine Kerne haben dürfen, darein, giesse etwas Rindsuppe oder Wasser dazu, und laß schön langsam eindünsten, bestreue es sodann mit Semmelbröseln, so ist es fertig.

Nro. 803. Kalbfleisch mit Kauli.

Nimm frisches Kalbfleisch, hacke es in Stücke, und setze es in einem Topf mit kaltem Wasser zu, salze es, und laß eine halbe Stunde sieden, laß es hernach auskühlen, richte es dann in eine Rain, würze es mit Imber und Muskatblüthe, bestreue es mit Semmelbröseln, lege ein Stück Butter daran, giesse die Brühe darauf, und laß auf der Gluth dünsten. Nimm indessen Kauli, schneide ihn der Länge nach voneinander, überbrenne ihn mit siedendem Wasser und Salz, lege ihn dann zum Kalbfleisch, und laß es bis die Soß dicklicht ist, aufkochen, so ist es fertig.

Nro. 804. Kalbfleisch mit Majoran.

Setze Kalbfleisch zu, würze es, und laß schön weich sieden, wenn es gesotten ist, so mache eine Einbrenn, reibe gedörrten Majoran darein, brenne das Kalbfleisch damit ein, und laß dann vollends in einer Rain auskochen, so ist es fertig.

Nro. 805. Kalbfleisch auf Niederländisch.

Nimm Kalbfleisch, siede es halb weich, nimm es dann heraus in eine Rain, schneide einige Zwiebeln, und lasse sie in Wasser weich sieden, passire sie dann mit Rindsuppe durch ein Sieb an das Kalbfleisch, säure es mit Weinessig, und würze es mit Pfeffer, Imber und Muskatblüthe, schneide Limonie dazu, und laß sieden, röste indessen würflicht geschnittenen Speck in einem Pfandel, nimm den Schaum davon mit einem Schöpflöffel weg, und gieb ihn auf eine Schüssel, decke dann die Schüssel zu, damit er warm bleibt, das übrige Fett aber brenne heiß über das Kalbfleisch, und laß so damit kochen, richte dann das Fleisch in eine Schüssel, gieb den Schaum darauf, bestreue es mit Speckkrumen, und trag es zugedeckter auf der Gluth zur Tafel.

Nro. 806. Kalbfleisch, braun mit Speck.

Zerhacke eine kälberne Brust in Stücke, wasche sie dann aus, und blanschire sie hernach mit siedendem Wasser, schneide indessen frischen Speck würflicht, und lasse ihn in einem Kasterol oder Rain ein wenig gelb werden, rühre 3 Löffelvoll Mehl darunter, und laß braun rösten, nimm dann das Kalbfleisch, trockne es mit einem Tuch gut ab, salze es, und legs in die Rain, laß es dann in selber so lange kochen, bis es braun werden will, giesse sodann Rindsuppe daran, gieb Capern, Schampian, Citronenschaalen, und nach Belieben auch ein wenig

Weineſſig dazu, laß es dann zugedeckter in dieſer Soß vollends auskochen, und giebs hernach zur Tafel.

Nro. 807. Kalbfleiſch mit Sardellen.

Hacke Kalbfleiſch, wovon es iſt, in Stücke, und ſiede es in geſalzenen Waſſer ſchön weich, nimm es dann heraus in eine Rain, gieſſe ein wenig von der Suppe, worin es geſotten hat, dazu, lege ein Stück Butter daran, und würze es mit zerbrochener Muskatblüthe, laß dann ſo eine Weile kochen. Nimm hernach gut gewäſſerte, von den Gräten gelöſte Sardellen, hacke ſie ſchön klein, und gieb ſie auch dazu, laß dann noch eine Weile aufkochen, bis die Soß ſich ganz kurz einkocht hat, wenn es faſt gut iſt, ſo gieb Citronenſcheiben darauf, und dann zur Tafel.

Nro. 808. Kalbfleiſch mit Spenat.

Indem du das Kalbfleiſch wie das vorhergegangene, ſiedeſt, ſo laſſe auch in einem andern Topf den Spenat kochen, wenn er geſotten iſt, ſo ſeihe ihn, wie gewöhnlich durch ein Nudelſieb, ſchneide ihn hernach ein wenig, aber nicht zu fein, gieb ihn dann in eine Rain, gieſſe ein wenig Rindſuppe daran, ſalze und würze ihn mit Muskatblüthe, gieb ein Stück Butter, und dann das Fleiſch hinein, und laß es zugedeckter aufkochen, ſo iſt es fertig.

Nro. 809. Kalbskopf in böhmiſchen Gehackel.

Nimm einen Kalbskopf, überſiede ihn, putze ihn rein, löſe ihm die Beine aus, zertheile ihn dann in 12 Theile, und ſalze ihn ein, nimm dann ein Pfund Fleiſch von einem kälbernen Schlegel, einen Vierting Speck, und ausgelöſte Sardellen, hacke alles klein zuſammen, treibe einen Vierting Butter im Weidling pflaumig ab, ſchlage 4 Eyer, eines nach dem andern gut verrührt daran, und rühre das Gehackte darunter, würze es gut, gieb klein geſchnit-

tene Limonieschäller, von einer Limonie den Saft, auch ein wenig klein geschnittenes Kuttelkraut und Milchram darunter, belege dann den Kalbskopf oben und unten auf einer blechenen Schüssel mit dem Abgetriebenen, backe ihn dann in einer Tortenpfanne, oder Backöferl schön röslicht, und gieb ihn, wenn er gut ist, entweder so, oder mit einer Sardellensoß zur Tafel.

Nro. 810. Kalbskopf in einer Pfartz.

Nimm einen Kalbskopf, siede ihn in Salzwasser ab, löse, wie vorhergesagt die Beine heraus, und schneide ihn in nicht zu kleine Stücke, nimm hernach ein Stückel in Mehl abgetrockneten Butter, schmiere damit eine Rain oder Kasterol, gieb dann in selbe: 2 Happel Zwiebel, Limonieschaalen, Muskatblüthe, Pfeffer, ein Stammerl Kuttelkraut, 3 Stückel Schünkenfleisch, und dann den Kalbskopf darauf, laß ihn so auf der Gluth angehen, drucke hernach Limoniesaft darüber, schütte auch 3 Löffelvoll Rindsuppe daran, und laß schön langsam dünsten, wann es gedünstet ist, so nimm die Stücke vom Kalbskopf heraus, richte sie auf eine Schüssel, und passire ein wenig von der Soß darüber, nimm dann ein halbes Seitel Milchram in ein Töpferl, schlage 3 Eyerdötter daran, rühre es untereinander, und gieß es hernach über den Kalbskopf, laß ihn dann in einem Backöferl oder Röhre aufsieden, und gieb ihn mit Parmesankäs bestreuet, oder auch ohne diesem zur Tafel.

Nro. 811. Karbonadel kälberne, faschirt.

Ziehe von 2 Pfund Schnitzeln die Haut sauber weg, schneide sie hernach klein zusammen, desgleichen auch grünen Petersill und Limonieschäller, jedes besonders, auch die Schmole von einer in Milch geweichten Kreuzersemmel, ein Eingerührtes von 4

Eyern, und einen halben Vierting Mark, mische dann alles gut untereinander, gieb auch ein wenig gestossene Muskatblüthe darunter, und rühre mit 4 Löffelvoll Milchram den Fasch ab, formire hernach Karbonadeln daraus, und stecke von Petersill ein Beinl darein, belege hernach eine Rain mit Speck, gieb die Karbonadeln darauf, giesse ein halbes Seitel Rindsuppe daran, damit sie sich nicht anlegen, gieb oben und unten Gluth, und laß bey einer halben Stunde dünsten, sieh aber darauf, daß sie nicht zu braun werden, gieb sie dann heraus auf eine Schüssel, lasse dann Eyergroß Butter in einem Raindl zergehen, und mache von 3 Kochlöffelvoll Mehl eine schöne gelbe Einbrenn, giesse einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe, wie auch die Soß worin die Karbonadeln gedünstet haben, daran; salze und säure es mit Limoniesaft, lege auch Artoffeln oder gedünste Schampian und Limonieschäller daran, laß aufsieden, kannst auch Austern oder Müscherln, wenn sie gerade zu haben sind, statt den Schwämmen daran geben, giesse sie dann über die Karbonadeln, laß noch ein wenig aufsieden, und giebs zur Tafel.

Nro. 812. Karbonadeln kälberne, in Papier.

Nimm die Karbonadeln, salze und klopfe sie, laß sie in Butter angehen, und dann auskühlen, mache indessen einen Fasch von Speck, Kernfette, grünen Petersill, grünen Zwiebel, Gewürz, in Milch geweichter Semmelschmole, Eyerdöttern und Nockenbohl, salze ihn, nimm dann die Beine aus den Karbonadeln, mache Kapseln von Papier, gieb die Karbonadeln darein, oben und unten Fasch, und brate sie im Ofen.

Nro. 813. Nierenbraten kälberner, mit Kindskoch begossen.

Nimm den Nierenbraten, salze ihn ein, und

brate ihn hernach schön langsam, begiesse ihn öfters mit Butter, bis er bräunlicht zu werden anfängt, mache indessen ein schönes dickes Kindskoch, mit ein paar Eyern und einem Stück Zucker, tropfe es nach und nach über den Braten, laß ihn nach jedesmaligen Betropfen immer etwas färben, zuletzt begiesse ihn dann wieder mit Butter. Wenn der Nierenbraten groß ist, so muß er 3 gute Stunde braten, gieb ihn sodann mit der abgetropften Soß zur Tafel; ist sehr gut.

Nro. 814. Nierenbraten kälberner, auf Rehzemmer-Art.

Nimm den Braten, und schneide die Nieren heraus, haue dann das Inwendige vom Bein etwas ab, und schneide das dünne Fleisch davon weg, wasche ihn aus, und spicke ihn wie einen Rehzemmer, lasse ihn dann durch 2 Tage in einer Essigbeitze liegen, nimm ihn dann heraus, und brate ihn wie den Zemmer, am Spieß, mache dann eine Limonie-Milchram- oder Sardellensoß darüber, so ist er fertig.

Nro. 815. Schlegel kälbernen, angeschlagen.

Salze den Schlegel ein, und brate ihn am Spieß, schneide hernach das Braune herunter, löse das übrige Fleisch von den Knochen ab, und hacke es klein, putze dann den Knochen sauber, und lege ihn beyseite, schneide unter das Gehack ein halbes Pfund Nierenfette, gieb es dann in einen Mörser, schlage 4 bis 5 ganze Eyer daran, und stosse es klein, gieb ausgelöste Semmelschmole darunter, und 2 Löffelvoll Milchram, salze und würze es mit Muskatblüthe, Imber und Citronenschaalen, stosse dann alles vollends recht fein zusammen, bestreiche hernach die Knochen mit Eyern, schmiere eine Bratpfanne mit Butter, lege einen mit Butter beschmierten Bo-

gen Papier darein, lege die Knochen darauf, und formire den Fasch um die Knochen herum, wie der Schlegel vorher war, bestreiche ihn mit Eyerdöttern, begiesse ihn mit zerlassenen Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und back ihn im Backofen, gieb ihn dann so warmer oder auch mit einer Brühe zur Tafel.

Nro. 816. Schlegel kälbernen, gefüllt.

Wasche den Schlegel sauber aus, löse dann die Haut oben und an der Seite mit etwas Fleisch ab, und laß unten einen fingerdicken Boden, schneide dann das Fleisch bis auf das Bein heraus, gieb zu diesem: Knoblauch, Zwiebel, Limonieschaalen, Capern, und von 6 Eyern ein Eingerührtes, wann es ausgekühlt ist, so schneide oder hacke alles klein zusammen, rühre dann in Schmalz geröstete Semmelbröseln, Limoniesaft und Milchram dazu, salze und würze es, und fülle damit die Haut an, damit es wieder dem Schlegel vollkommen gleich wird, und nähe es gut zu, schneide ihn aber bey dem Fußglied auf, damit er beym dicken Fleisch ganz bleibet, und fülle ihn eben so, wenn er zugemacht ist, so spicke ihn mit kleinen Speck, begiesse ihn mit gesalzenem Butter, und bestreue ihn mit Mehl. Lasse hernach Schmalz in einer Rain heiß werden, lege den Schlegel hinein, und kehre ihn öfters um, damit er auf allen Seiten schön gelb wird, giesse hernach ein wenig Rindsuppe und Wein dazu, lege Petersillwurzen und Zwiebel daran, und laß ihn zugedeckt dünsten, lege ihn, wenn er gut ist, auf eine Schüssel, passire dann die Soß durch ein Sieb, brenne sie etwas gelblicht ein, gieb ein Stückchen Butter, Limonieschäller und Gewürz daran, säure sie mit Limoniesaft, laß einen Sud aufthun, richte sie dann über den Schlegel, und gieb ihn zur Tafel.

Nro. 317. Schlegel kälbernen, gespickt.

Nimm einen frischen Schlegel, häute ihn sauber ab, hernach spicke und beitze ihn, laß ihn so durch einen ganzen Tag in der Beitz liegen, nimm ihn dann heraus, und brate ihn langsam, begiesse ihn mit Butter und Milchram, nimm Capern, ausgelöste Sardellen, sauber gewaschene Pilsling, Limonieschäller, etwas Semmelbröseln, und wenn du willst, auch Knoblauch, schneide alles klein zusammen, und dünste es in einer Rain mit Butter, giesse ein wenig Rindsuppe und Wein daran, auch ein wenig Milchram, würze es, und gieb dann diese Soß, wenn der Schlegel gebraten ist, darüber.

Nro. 318. Schlegel kälbernen, auf französische Art.

Siede den Schlegel gut, nimm ihn dann, wenn er gesotten ist heraus, und schneide die Fette davon, schneide dann das obere Fleisch über die Hälfte herab, nimm dasselbe nebst übersottenen Speck, Ochsenmark, einem kälbernen Eyterl, spanischen Kuttelkraut, in Milch geweichter, und wieder ausgedruckter Semmelschmole, schneide alles klein zusammen, gieb es sodann in einen Mörser, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, und stosse es fein, rühre hernach fein geriebene Semmelbröseln darunter, damit der Fasch ein wenig anziehet, richte sodann den Schlegel in ein Kasterol oder auf eine Schüssel, fülle dann das Herausgeschnittene mit diesem Fasch wieder an, damit er wie vorher aussieht, begiesse ihn mit Butter, bestreue ihn mit Semmelbröseln, backe ihn in einem Backofen, oder in einer Tortenpfanne, begiesse ihn mit einer guten Soß, und gieb ihn hernach zur Tafel.

Nro. 819. Schlegel kälbernen, auf Hannoveranisch.

Nimm den Schlegel, und richte ihn ganz so her, wie es sich zum Braten gehört, spicke ihn dann mit fingerdicken Speck, Schünken und Salvey, gieb sodann in eine Rain, oder Kasterol, Schünken, Speck, und Kalbfleisch in Schnitze geschnitten, auch Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Basilikum, Limonieschäller, Pfeffer, Imber, Muskatblüthe, Gewürznelken und Zwiebel, giesse Weinessig, und ein Seitel sauern Milchram daran, nimm alsdann den Schlegel, wasche ihn sauber aus, begiesse ihn mit sauern Milchram, lege ihn dann darauf, gieb oben und unten Gluth, ist es aber ein Kasterol, so mußt du es auf einem Dreyfuß stellen, und laß ihn so gehen, begiesse ihn dann immer mit dem Saft, so von dem Schlegel abläuft, damit er eine schöne Farbe bekommt, und ganz so aussieht, als ob er am Spiesse gebraten wäre, wenn er fast fertig ist, so gieb gute Schünkengolly darauf, und laß selbe nochmals mitaufsieden, nimm dann den Schlegel heraus, schöpfe die Fette von der Soß rein ab, und passire sie sodann durch ein Sieb in eine andere Rain, lege den Schlegel wieder darein, und laß ihn noch einen Sud aufthun, kannst auch, wenn du willst, Austern oder Müscherln dazu nehmen, und ihn dann zur Tafel geben.

Nro. 820. Schlegel kälbernen, auf Schwäbisch.

Nimm das dicke fleischige Stück vom Schlegel, salze es, und legs in eine Bratpfanne, wenn das Stück 3 Pfund wiegt, so nimm nicht gar ein halbes Pfund Speck und ein Zwiebelhappel, schneide beydes würflicht, und gieb es auch in die Bratpfanne, giesse dann einen guten Theil Wasser daran, und brate ihn im Backofen, wenn er schon bald anfängt

gut zu werden, so mußt du ihn öfters umkehren, passire dann die Soß durch ein Sieb, doch so, daß der Speck und die Zwiebeln in selben ganz bleiben, welches du dann oben auf dem Schlegel legest, dieß mußt du ein bis zweymal thun, damit der Schlegel auf allen Seiten gelb, und der oben liegende Speck gebräunt wird, gieb dann den Schlegel auf eine Schüssel, und die Soß darüber, so ist er fertig.

Nro. 821. Schlegel kälbernen, auf spanische Art.

Nimm den Schlegel, und schneide ihn in kleine dünne Stücke, hacke sie fein, und gieb sie nebst anderthalb Pfund, ebenfalls fein geschnittenen Speck, etwas Bassilikum, Thymian, einigen geschällten Aepfeln, in Milch geweichter, und wieder ausgedruckter Semmelschmole, einigen Eyerdöttern, Parmesankäs, Salz und Pfeffer in einem Mörser, stosse alles recht fein, gieb auch grosse und kleine Rosinen dazu, und mische die ganze Masse gut untereinander, lasse dann Butter in einem Kasterol braun angehen, und mache von den gestossenen Fasch Knödln, lasse sie in diesem Butter schön gelbbraun angehen, giesse eine beliebige Brühe darauf, und laß sie damit aufkochen, dann zur Tafel.

Nro. 822. Schlegel kälbernen, auf Wienerart.

Nimm den Schlegel, blanschire ihn, und spicke ihn hernach mit groben Speck und Schünken, so, daß immer eine Reihe Speck, und eine Reihe Schünken kommt, nimm sodann 3 gleiche Theile Wein, Essig und Rindsuppe, auch Kernfette, Speck, Schünken, Zwiebel, Knoblauch, Zeller, Petersill, gelbe Rüben, Lorbeerblätter, Kräuter, Neugewürz, Pfeffer, Imber, Gewürznelken, Muskatnuß und Salz, gieb es alles zu dem Schlegel, und laß ihn zugedeckter auf der Gluth dünsten, bis er weich wird,

mache indessen eine Soß von Artoffeln, Schampian, Maurachen, Sardellen, Müscherln, Austern, oder was dir sonst beliebt, richte dann den Schlegel, wenn er genug gedünstet ist, auf ein Teller, gieb eine der vorbemeldten Sossen darüber, so ist er fertig.

Nro. 823. Schlegel kälbernen, mit Ragout.

Putze und spicke den Schlegel, schneide hernach einen guten Fingerdick von dem Gespickten weg, und mache einen Fasch von Speck, Kernfette, Kalbfleisch, einem von 3 Eyern gemachten, und ausgekühlten Eingerührten, einigen Kräutern, grünen Petersill, Muskatblüthe, Pfeffer, Imber, Schnittling, oder einem Zeherl Rockenbohl, schneide alles klein zusammen, und stosse es in einem Mörser schön fein, gieb klein geschnittene Limonieschäller, Sardellen, Butter und Salz dazu, so ist der Fasch fertig, das Ragou mache von Austern, Müscherln, Artoffeln, Maurachen, Schwammerln, Krebsschweifeln, Brüsel und Eyterl; belege dann den Schlegel mit diesem Fasch und Ragou, gieb dann das herabgeschnittene Gespickte statt des Deckels darauf, bestreiche ihn mit Eyern, umrinde ihn mit Spagat, und brate ihn dann schön langsam am Spiesse, gieb ihn hernach mit seiner eigenen Soß zur Tafel.

Nro. 824. Schlegel kälbernen, in der Tokayer-Soß.

Nimm einen schönen weissen und fetten Schlegel, salze ihn ein, lege ihn hernach in eine Rain, und überbrenne ihn mit Schmalz, damit er schön braun wird, kehre ihn öfters um, damit die Haut nicht fest wird, und er eine schöne Farbe bekömmt, bestreue ihn dann über und über mit Mehl, kehre ihn dann wieder öfters um, damit das Mehl schön goldbraun wird, aber nicht zu viel. Nimm als-

dann ein Seitel Tokayer, lege einen guten Viertling Zucker darein, wenn dieser zergangen ist, so giesse ihn über den Schlegel, laß ihn so ein wenig aufkochen, kehre ihn dann gleich, sobald du siehst, daß die Soß schon dicklicht wird, und eine schöne braune Farbe bekömmt, auf die andere Seite, und laß ihn wieder eine kleine Weile aufkochen, giesse dann die Soß herab in ein Raindl, und auf den Schlegel giesse dafür siedendes Wasser, Wein und etwas Essig, lasse ihn dann zugedeckter so lange aufkochen, bis du siehest, daß er schön mürbe und saftig ist, nimm ihn sodann vom Feuer, und lasse ihn zugedeckter stehen, bis es Zeit wird zum Anrichten, setze ihn dann wieder auf die Gluth, und kehre ihn einige Male um, bis er durch und durch heiß ist, blase dann von der Tokayersoß alle Fette weg, drucke von einer Limonie den Saft darein, damit sie recht pikannt wird, und lasse sie dann einen Sud aufthun, nimm alsdann den Schlegel aus der Rain heraus, lasse ihn gut abseihen, damit nichts von der Brühe, worin er gedünstet hat, daran bleibet, richte ihn dann auf eine Schüssel, gieß die Tokayersoß darüber, so ist er fertig.

Nro. 825. Schlegel kälbernen, mit geselchter Zunge gespickt.

Nimm einen schönen frischen Schlegel, klopfe ihn, damit er schön mürbe wird, salze ihn hernach ein, und reibe ihn mit gestossenen Kräutern, Wachholderbeeren und klein geschnittenen Limonieschällern gut ein, lasse ihn dann so zugerichtet ein oder zwey Stunde in Salz liegen, hernach mache eine Beitz von Wein, Essig, Wasser und einem mit Gewürznelken bestecken Zwiebelhappel, brenne den Schlegel damit ab, und lasse ihn so 2 Tage beitzen, nimm

ihn dann heraus, schneide das Häutige davon weg, und spicke ihn mit einer zuvor übersottenen geselchten Zunge, und ein wenig grob geschnittenen Speck, stecke ihn dann am Spieß, und brate ihn schön langsam, begiesse ihn im Braten öfters mit der Beitz und Milchram; die Soß darüber mache indessen, also: Lasse ein Stückchen Butter in einem Raindl zergehen, staube 2 Löffelvoll Mehl daran, gieb 5, von den Gräten gelöste Sardellen klein geschnitten, und ein wenig Capern dazu, laß anlaufen, giesse einen Schöpflöffelvoll von der Beitze, dann das Herabgetropfte vom Schlegel, nebst ein wenig Milchram und Saffran daran, und lasse es hernach gut aufsieden, richte alsdann den Schlegel auf die Schüssel, putze ihn mit Capern und Limonieschaalen, die Soß aber gieb besonders in einer Schaale, so ist er fertig.

Nro. 826. **Schnitzeln kälberne, gefüllte.**

Nimm kälberne Schnitzeln, und schneide sie in 4 Theile, löse das Bein in der Mitte heraus, auf 3 bis 4 Pfund Schnitzeln, schneide ein halbes Pfund zum Fasch weg, häute es dann ab, gieb dazu grünen Petersill, nimm eine in Milch geweichte Semmelschmole, von 2 Eyern ein Eingerührtes, Limonieschäller, 2 Loth sauber geputztes Mark, und etwas gestossene Muskatblüthe, schneide alles klein zusammen, salze und rühre es mit einem halben Seitel Milchram ab, klopfe dann die Schnitzeln mit dem Messer, salze sie ein, und bestreiche einen Theil derselben mit dem Fasch, den andern Theil lege darüber, wie man die Pofösen macht, speile dann selbe auf allen 4 Seiten zusammen. Belege nun eine Rain mit Speck, Zeller- und Petersillwurzen, auch gelben Rüben, lege die Schnitzeln darauf, nimm dann Essig, Wasser und Wein, in 3 gleichen Theilen, gieß

soviel davon auf die Schnitzeln, daß es die Hälfte über selbe gehet, und laß sie so eine Viertelstunde dünsten, kehre sie hernach um, und lege sie, wenn sie weich sind, auf eine Schüssel, ziehe die Speile davon heraus, und staube, wenn die Soß braun ist, 3 Kochlöffelvoll Mehl darein, giesse auch 2 Schöpflöffelvoll Rindsuppe dazu, rühre es um, und lasse sie gut sieden, passire sie hernach durch ein Sieb über die Schnitzeln, gieb klein geschnittene Limonieschäller dazu, und laß die Schnitzeln in der Soß nochmals aufsieden, so sind sie fertig.

Nro. 827. Schnitzeln kälberne, gespickte.

Nimm bratiges Kalbfleisch, schneide es 2 Finger breit, und 4 Finger lang, aber nicht zu dick, spicke sie dann durchaus mit Speck, salze sie ein wenig ein, und lege sie hernach in heisse Kernfette, gieb dazu ein mit Gewürznelken bestecktes Zwiebelhappel, und laß sie so schön röslicht werden, bestreue sie mit etwas Mehl und Semmelbröseln, und laß so lange dünsten, bis es bräunlicht wird, giesse nach Erforderniß Suppe darauf, säure es ein wenig mit Essig, und gieb 2 klein geschnittene Sardellen und Limonieschäller, auch ein wenig Muskatblüthe dazu, und laß aufsieden, gieb auch in Wein ausgewaschene Müscherl darunter, wenn sie gerade zu haben sind, sonst aber sind sie auch entbehrlich, so sind die Schnitzeln fertig.

Nro. 828. Schnitzeln kälberne, glasirt.

Nimm ein kälbernes Schnitzel von 2 Pfund, spicke es schön klein, lege es hernach in eine Rain, giesse Wasser darauf, und laß auf dem Feuer einen Sud aufthun, nimm es dann heraus, und legs in kaltes Wasser, damit der Schaum davon wegkömmt, belege sodann eine Rain mit Speck, gelben Rüben, Zwiebel, etlichen Schnitzeln Schünken, und ganzer

Muskatblüthe, salze die Schnitzeln ein, lege sie darauf, und decke sie oben wieder mit Speck zu, giesse dann ein Seitel guten Wein, und ein halbes Seitel gute Rindsuppe darauf, und lasse es zugedeckter auf der Gluth schön mürbe dünsten, wenn es genug gedünstet hat, so nimm das Schnitzel heraus, und lege es auf ein Teller, mache dann die Soß, also: Passire die Soß, worin das Schnitzel gedünstet hat, durch ein Sieb in eine andere Rain, und laß sie, bis sie goldfarb ist, dünsten, lege dann das Schnitzel mit dem Gespickten unten, und fahre damit um und um herum, damit es sich recht fein glassirt, kehre hernach das Schnitzel wieder um, und laß es dann zugedeckter auf warmer Asche stehen, indessen mache die Soß, also: Lasse ein Stückel Butter in einer Rein zergehen, gieb dann einen Löffelvoll Mehl darein, und laß schön braun werden, giesse dann eine gute Schün daran, lege ein Stück Kalbfleisch oder Schünken, auch Limonieschaalen, 2 Stämmlein Kuttelkraut, und ein mit 3 Gewürznelken besteckes Zwiebelhappel darein, drucke den Saft von einer ganzen Limonie dazu, und laß dann auf der Gluth aufsieden, passire sie hernach durch ein Sieb, laß nochmals aufsieden, richte sie hernach in eine Schüssel an, das Schnitzel darein, so ist es fertig.

Nro. 829. **Schnitzeln kälberne, in eingelegter Soß.**

Klopfe 2 Pfund kälberne Schnitzeln, und salze sie ein wenig ein, gieb hernach in eine Rain ein Stückel Butter, Zeller- und Petersillwurzen, gelbe Rüben, Kuttelkraut, Bassilikum und Limonieschaalen, schneide alles klein würflicht, gieb es in die Rain, lege die Schnitzeln darauf, und laß so schön bräunlicht dünsten, nimm sie dann heraus, und lege hernach ein Stückchen Butter an die Soß, und laß

so das Geschnittene schön braun rösten, staube einen oder zwey Kochlöffelvoll Mehl daran, giesse gute Rindsuppe darüber, und ein wenig Milchram, würze sie, und laß dann aufsieden, passire sie hernach durch ein Sieb in eine andere Soß, lege die Schnitzeln darein, laß nochmals aufsieden, so sind sie fertig.

Dritter Abschnitt.

Allerley Fleischspeisen vom Lamm.

Nro. 830. Biegel lämmernes, auf holländische Art.

Nimm ein vorderes lämmernes Biegel, salze es ein, und brate es am Spieß, wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so lege das gebratene Biegel auf eine Schüssel, und löse die Schulter über die Hälfte ab, lege dann etwas frischen Butter, klein geschnittenen grünen Petersill, Scharlotten, jungen Zwiebel, Limoniesaft, Salz und Pfeffer darunter, gieb dann die abgelöste Schulter wieder darüber, gieb unten etwas Schün, so ist es fertig.

Nro. 831. Brüstel lämmernes, glassirt.

Nimm ein Raindl, lege in selbes einige Schnitze Speck, 3 Spaltel spanischen Zwiebel, 3 Schnitzeln Schünken, ein Stückel frisches Kalbfleisch, einige Limonieschaalen, ein Zeherl Rockenbohl, etwas Kuttelkraut, lasse es auf der Gluth ein wenig anlaufen, gieb es hernach auf das Schneidbrett, gieb ein wenig in Milch geweichte Semmelschmole dazu, und schneide alles recht fein untereinander, schlage hernach einen Eyerdotter daran, und mische es gut ab, mit diesem fülle das Brüstel, blanschire es ein we-

nig, und spicke das Brüstel so fein als möglich, belege hernach ein Kasterol mit Speck, spanischen Zwiebel, etlichen Spalteln gelben Rüben, Petersillwurzen, und etwas ganzer Muskatblüthe, lege das Brüstel darauf, giesse einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe, und ein gutes Glas Wein darüber, und laß auf der Gluth schön langsam dünsten, damit es recht mürbe wird, nimm hernach das Brüstel heraus, passire die Soß durch ein Sieb in eine andere Rain, und laß aufsieden, bis sie schön gelb ist, glassire alsdann das Brüstel damit, lasse hernach ein Stückchen Butter in einer Rain zergehen, staube ein wenig Mehl daran, und laß gelb anlaufen, giesse dann etwas Schün darauf, lege auch ein Stückchen Schünken, und ein Stückchen frisches Kalbfleisch darein, laß gut miteinander aufsieden, drucke auch den Saft von einer Limonie daran, wenn dieß geschehen, so giesse dieses Süpperl auf eine Schüssel, lege das glassirte Brüstel darein, und aufgetragen.

Nro. 832. Brüstel gefülltes lämmernes, mit Ragou.

Wasche das Brüstel rein, und hohle es zum Füllen aus, nimm hernach 8 abgebrennte lämmerne Brüsel, einen weichgesottenen Obergaum mit grünen Erbsen gedünstet, 6 Krebsen, und eben soviel Schampian, schneide den halben Theil davon würflicht, und das übrige blattlicht, gieb einen Krebsbutter nebst einem Stückel in Wasser geweichter Semmelschmole in einen Topf, schlage 2 ganze Eyer daran, und sprüttle es gut ab, gieb sodann das würflicht Geschnittene, nachdem du es zuvor in Butter hast anlaufen lassen, hinein, salze es, und fülle es hernach in das Brüstel, nähe es, wie gewöhnlich zu, und legs hernach in die Rain, gieß gute Rindsuppe darauf, salze es, und laß sieden, bis es schön

mürbe wird, indessen mache die Soß, also: Nimm ein Stückel Butter, einen Löffelvoll Mehl, und von obiger Suppe soviel, daß es die rechte Dicke bekömmt, gieb alsdann das blattlicht Geschnittene hinein, nebst ein wenig Krebsbutter, laß noch eine Weile aufsieden, salze und würze sie mit Muskatblüthe, lege hernach das Brüstel auf eine Schüssel, und gieb den Ragou darüber, laß noch einen Sud aufthun, und dann zur Tafel.

Nro. 833. Brust schöpserne, mit Citronenschaalen grillirt.

Siede sie in Salzwasser ab, wann sie gesotten ist, so nimm sie heraus, und trockne sie ab, kehre sie in geschmolzenen Butter um, bestreue sie mit Semmelbröseln, gehackten grünen Petersill, Pfeffer und Salz, brate sie sodann auf dem Rost, mache hernach eine beliebige Soß darüber, schneide Citronenschaalen schön klein, wässere und koche sie, damit sie die Bitterkeit verlieren, und streue sie hernach darüber, so ist sie fertig.

Nro. 834. Karbonadeln lämmerne, angelegte.

Nimm 2 schöne lämmerne Kerndel, und schneide Karbonadeln daraus, salze sie dann ein, häute indessen ein Pfund kälberne Schnitzeln sauber ab, schneide es fein, nebst einer in Wasser geweichten Semmelschmole, von einer Semmel, grünen Petersill, und einem Eingerührten von 3 Eyern, salze es, mit diesem Fasche bestreiche dann die Karbonadeln, von oben und unten, belege sodann eine Rain, mit blattlicht geschnittenen Speck, gelben Rüben und Petersillwurzen, lege die Karbonadeln darauf, decke sie zu, und laß semmelfarb dünsten, mache indessen in einer andern Rain eine Buttersoß, säure sie mit Limoniesaft, richte die Karbonadeln auf die Schüs-

sel, gieb die Soß darüber, laß nochmals aufsieden, so sind sie fertig.

Nro. 835. Karbonadeln lämmerne, im Schlaf-Rock.

Schneide das Fleisch von den Karbonardeln vom Bein, salze es, lege es hernach in ein Raindl, gieb auch Kalbfleisch, etwas Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblätter, Kuttelkraut und Essig dazu, und laß so mitsammen aufsieden, wenn es weich genug ist, so schneide das Fleisch mit etwas Zwiebel, Knoblauch, Sardellen, Capern und Limonieschaalen fein zusammen, laß alsdann Kernfette in einem Raindl heiß werden, gieb das Geschnittene hinein, auch 2 bis 3 Löffelvoll Milchram, etwas neues Gewürz, und ein wenig von der Soß, worin das Fleisch gedünstet hat, laß auskühlen, walke indessen einen Buttertaig Fingerdick aus, lege in der Mitte Fasch, die Karbonadeln darauf, und wiederum Fasch, dann schmiere es, und lege den obern Theil darüber, drucke es ein wenig zu, schneide es mit einem warmen Messer voneinander, und lege es auf ein Plattel, bestreiche es mit Eyern, und backe sie in der Tortenpfanne, so sind sie gut.

Nro. 836. Karbonadeln schöpserne, gut zuzurichten.

Schneide aus einem schöpsernen Rücken ordentliche Karbonadeln heraus, doch so, daß jedes mit einem Bein versehen ist, schiebe dann die Haut von den Beinen zurück, und klopfe sie ein wenig, bestreue sie alsdann mit Salz und Pfeffer, tunke sie in zerlassener Fette oder Butter ein, bestreue sie mit Semmelbröseln, und brate sie von beyden Seiten schön bräunlicht auf dem Roste, richte sie hernach schön zierlich auf eine Schüssel, und gieb sie mit etwas Schünsuppe oder Bratensoß zur Tafel.

Nro. 837. Kerndel lämmernes, gespickt und braun gedünst.

Nimm das Kerndel, und schneide den Grad unten weg, hernach schiebe mit dem Messer das Fleisch von den Beinen zurück, spicke es, und salze sie ein, belege sodann den Boden einer Nain mit Speck, 2 Spalten Petersillwurzen, eben soviel Zeller und gelbe Rüben, auch allerley gestossenen Gewürz, lege die Kerndeln darauf, giesse Essig, Wein und Wasser in 3 gleichen Theilen daran, doch so, daß es über die Kerndeln ausgehet, lasse sie also zugedeckter schön weich dünsten, wann sie gedünstet sind, so nimm sie heraus in eine Schüssel, und laß die Soß schön braun angehen, staube 2 Löffelvoll Mehl daran, und laß ein wenig dünsten, siede sie mit 2 Schöpflöffelvoll Rindsuppe, und passire sie alsdann durch ein Sieb in eine andere Nain, gieb Artoffeln oder Oliven darein, und laß aufsieden. Lasse alsdann Nußgroß Butter zergehen, und bräune Eyergroß gestossenen Zucker darein, gieß einen halben Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, lege die gespickten Kerndeln in den gebräunten Zucker, damit sie die Glasur bekommen, wenn es Zeit wird zum Anrichten, so giesse die Soß auf eine Schüssel, und die Kerndeln darein, gieb dann die übrige Gasur auch über die Kerndeln, lege Limonieschäller um die Schüssel, wenn die Soß zu wenig sauer seyn sollte, so drucke noch Limoniesaft dazu, und giebs zur Tafel.

Nro. 838. Lämmerner Braten, gedämpft.

Nimm ein schönes Stück Lämmernes, bestreue es mit Salz, und brate es auf dem Rost schön braun, gieb es hernach nebst 4 Stück von einem säuerlichen Apfel, er mag grün oder gedörrt seyn, in eine Nain oder Kasterol, röste Semmelbröseln in Butter, gieb sie auch hinein, wie auch ein wenig Rindsuppe, Im-

ber und Muskatblüthe, laß es dann auf der Gluth gut zugedeckter dünsten, und gieb ihn hernach zur Tafel.

Nro. 839. Lämmernes, gebacken.

Nimm das Brüstel oder Rückel von einem jungen Lamm, und zerhacke es in kleine Stücke, salze sie ein, und laß eine Weile im Salz liegen, kehre sodann alle Stücke in Mehl um, stosse sie hernach in frisches Wasser, und kehre sie in feinen Semmelbröseln um, backe sie hernach lichtbraun, aber schön resch aus dem Schmalz, und giebs mit grünen Petersill belegt, zur Tafel.

Nro. 840. Lämmernes, eingemachtes.

Wenn du das Brüstel oder Schülterl in gehörige Stücke zerhacket hast, so lasse in einer Rain ein Stück Butter zergehen, gieb ein wenig fein geschnittene Zwiebeln, Limonieschaalen, auch ein wenig Pfeffer und Salz darein, dann das Fleisch darauf, und laß dünsten, staube ein wenig Mehl daran, giesse gute Rindsuppe darauf, und laß zu einer kurzen Soß einkochen, wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so kannst du ein wenig blanschirten Spargel oder Karfiol daran legen, du kannst es noch einen Sud aufthun lassen, und dann zur Tafel geben.

Nro. 841. Lämmernes, heiß abgesotten.

Dieses zerhacke in Stücke, wie das Vorige, hernach blanschire es mit heissem Wasser ab, damit sich das Blut heraus ziehet, und das Fleisch weiß wird, lege sodann das Fleisch in eine Rain oder Pfanne, gieb einige mit Gewürznelken besteckte Zwiebelhappeln, und ein Büschel grünen Petersill daran, giesse guten Weinessig darauf, lege ein Stückel Butter daran, salze und pfeffere es, und laß so das Fleisch weich sieden, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so richte das Fleisch schön ordentlich auf eine Schüs-

sel, giesse ein wenig von dem Essig, worin es gesotten, daran, und gieb es mit grünen Petersill belegt, zur Tafel.

Nro. 842. Lämmernes, in der Buttersoß.

Dünste das Fleisch mit Zwiebel, Butter und Wurzelwerk, gieb indessen ein Stück Butter in ein Raindl, und dazu Zwiebel, Citronen, ein Stück Schünken, einem Löffelvoll Mehl, etliche Eyerdötter, und einem Löffelvoll Essig, rührs auf der Gluth untereinander, bis es anfängt zu sieden, richte alsdann das Fleisch auf eine Schüssel, und passire die Soß durch ein Sieb darüber, so ist es fertig.

Nro. 843. Lämmernes, in der Frikasee.

Wasche das Fleisch aus, und blanschire es, lasse indessen Butter in einer Rain zergehen, gieb das in Stücke zerschnittene Fleisch darein, salze es, und laß mit Maurachen oder Schampian dünsten, staube hernach Mehl daran, giesse gute Rindsuppe darauf, und laß schön langsam aufsieden, wenn es schon bald genug gesotten ist, so hänge ein von Lorbeerblättern, Zwiebel, verschiedenen Kräutern, Petersill und gelben Rüben, zusammen gebundenes Päckchen hinein, und laß noch eine Weile mitsieden, schlage alsdann, nachdem du viel oder wenig machen willst, Eyerdötter in einen Topf, rühre sie mit Butter, Limoniesaft gut ab, und giesse es an das Fleisch, nimm das hineingehängte Packel nun heraus, und laß es so unter öfterm Schütteln schön dick werden, dann ist es frrtig.

Nro. 844. Lämmernes mit Capern.

Hacke das Fleisch wie gewöhnlich in Stücke, wasche es dann gut aus, lasse Butter in einer Rain zergehen, lege das Fleisch darein, gieb auch ganze Muskatblüthe, etliche Gewürznelken, ein paar ganze Zwiebelhappeln, einige Lorbeerblätter, und etwas

Bassilikum dazu, und laß es zugedeckter auf der Gluth schön langsam dünsten, sieh aber öfters dazu, daß es sich nicht anlegt, sollte die Soß zu wenig werden, so giesse ein wenig siedendes Wasser daran, wenn es fast ausgekocht ist, so lege Capern, und von den Kernen gelöste Citronenscheiben daran, auch etliche gewässerte, und fein geschnittene Sardellen, giesse ein wenig Wein darüber, und laß dann vollends auskochen, sollte die Soß nicht dick genug seyn, so kannst du etwas Semmelbröseln darein geben, und sie etwas salzen, so ist es fertig.

Nro. 845. Lämmernes mit Nagelschwammerl.

Nimm das Fleisch, übersiede es, und richte es hernach in eine Rain, giesse gute Rindsuppe und Wein daran, laß sieden, und brenne sie hernach ein, wasche indessen Nagelschwammerl einige Male in heissem Wasser aus, damit der Sand weg kömmt, und übersiede sie hernach in der Rindsuppe, nimm sie dann hernach heraus, die Suppe davon giesse an das Fleisch, die Schwammerl aber röste in Butter mit grünen Petersill und Semmelbröseln, gieb alsdann ein wenig Milchram dazu, giesse von der Suppe daran, und laß sieden, wenn sie genug gekocht hat, so richte das Fleisch auf eine Schüssel, die Soß darüber, und dann zur Tafel.

Nro. 846. Lämmernes in der Sardellensuppe.

Nimm schönes frisches Fleisch, und koche es mit guter Rindsuppe und Wein, indessen rühre ein Stück Butter zu Schaum, gieb darein Milchram, klein geschnittene Citronenschaalen, von einer ganzen Citrone den Saft, und klein geschnittenen grünen Petersill, rühre alles gut untereinander, gieb es sodann auch in die Suppe, und laß noch ein wenig aufsieden, brenne sie dann ein, würze sie, laß noch ein wenig aufkochen, so ist es fertig.

Nro. 847. Lämmernes mit Spenat, und Spargel.

Nimm das Fleisch, zerhacke es in Stücke, putze und wässere es gut, setze es dann mit sehr wenig siedendem Wasser, einem kleinen Stückchen Butter und Salz zum Feuer, und laß sieden, du mußt aber nicht mehr Wasser darauf giessen, als darauf bleiben soll, schäume es sauber ab, und laß fortsieden, überbrenne indessen den Spenat, drucke ihn gut aus, und schneide ihn ein paar Mal durch, gieb ihn dann an das Fleisch, den Spargel überbrenne ebenfalls, brich das Mürbe davon ab, schneide es ein wenig klein, und gieb ihn nebst einem in Mehl umgekehrten Stück Butter zu dem Spenat, würze es mit Muskatblüthe, laß alles mitsammen aufkochen, schlage ein paar Eyerdötter in einen Topf, gieb Milchram dazu, schlage es gut mitsammen ab, und kurz vor dem Anrichten an das Fleisch gegossen, so ist es fertig.

Nro. 848. Schaaffüsseln, frikasirt.

Senge die Füssel über dem Feuer, putze sie dann sauber, und stutze sie ab, blanschire sie, und siede sie mit Speck, Wein und Zwiebel, wie ein weiß gesottenes Hühnel weich, nimm sie hernach vom Sud heraus, laß Butter in einem Raindl zergehen, gieb etwas klein geschnittene Scharlotten darein, staube Mehl daran, und laß anlaufen, gieb alsdann die Füssel darein, gieß einen Löffelvoll Rindsuppe dazu, und laß noch eine kleine Weile kochen, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so legire sie mit Eyerdötter und Limoniesaft, dann sind sie fertig.

Nro. 849. Schaafköpfeln, auf englische Art.

Diese mußt du im Wasser mit allerley Gewürz sieden, hernach mache eine dicke Brühe mit durchgeschlagenen Habermehl und Milchram, gieb auch

Zibeben und Weinberln daran, salze sie, laß aufkochen, vor dem Anrichten giesse etwas spanischen oder andern guten Wein dazu, lege ein Stück Zucker daran, laß noch ein klein wenig aufkochen, richte sodann die Schaafköpfeln auf eine Schüssel, die Soß darüber, und gleich zur Tafel.

Nro. 850. Schaafköpfeln, gebratene.

Wasche sie sauber aus, hernach salze und siede sie ganz leicht in Wasser ab, wenn sie gesotten sind, so stecke sie an Spieß, betropfe sie während dem Braten mit Butter, und gieb sie dann mit grünen Petersill geziert zur Tafel.

Nro. 851. Schlegerl lämmernes, faschirt.

Nimm das Schlegerl, und schneide das Fleisch klein vom Bein, hernach nimm eine in Milch geweichte Semmelschmole, um 6 Kreuzer von den Gräten gelöste Sardellen, 4 Loth Mark, von einer halben Limonie die klein geschnittenen Schaalen, etwas Muskatblüthe, grünen Petersill, und von 3 Eyern ein Eingerührtes, schneide alles klein untereinander, hernach salze es, und rührs mit einem Seitel Milchram ab, formire dann den Fasch um das Bein, damit es wieder wie das Schlegerl aussieht. Belege alsdann eine Rain mit Speck, einem Zwiebelhappel, einem Stück Zeller, 2 Petersillwurzen, und einer gelben Rübe, lege den Schlegel darauf, giesse einen halben Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, gieb oben und unten Gluth, und laß ihn, bis er schön Semmelfarb ist, dünsten, nimm ihn hernach heraus, staube 2 Löffelvoll Mehl an die Brühe, und laß noch eine Weile dünsten, giesse hernach anderthalb Schöpflöffelvoll Rindsuppe darauf, und laß noch ein wenig aufsieden, salze sie, und passire sie hernach durch das Sieb auf eine Schüssel, säure sie mit Limoniesaft, gieb alsdann den Schlegel darein, laß

ihn noch ein wenig aufsieden, und gieb ihn hernach zur Tafel.

Nro. 852. Schlegerl lämmerne, weiß gedünstet auf Eyern.

Nimm die Schlegerl, klopfe und salze sie, gieb hernach in eine Rain etliche Schnitzeln Speck, und etliche mit Gewürznelken besteckte Zwiebelhappeln, nebst einigen gelben Rüben und Pastinatwurzeln, gieb die Schlegerl darauf, und laß schön weich dünsten, kehre sie während des Dünstens öfters um, und sieh vorzüglich darauf, daß sie schön weiß bleiben, die Soß aber laß kurz einkochen. Wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so schlage 6 ganze Eyer in einen Topf, gieß 2 Eßlöffelvoll Milch dazu, kannst auch ein wenig gebrühten und geschnittenen Spargel, wenn er zu haben ist, darunter geben, salze und pfeffere es, und mache davon mit einem Stück Butter ein Eingerührtes in einer Pfanne, lege dieses sodann auf die Schüssel, die Schlegerl darauf, die kurze Soß darüber, und giebs zur Tafel.

Nro. 853. Schlegerl lämmernes, mit Ragou.

Wasche das Schlegerl sauber aus, und salze es ein, gieb hernach in ein Raindl etwas Fette, lege das Schlegerl darein, bräune es um und um, giesse, während das Schlegerl bratet, ein Seitel Rindsuppe und Essig in ein Töpferl, gieb darein Lorbeerblätter, Limonieschäller, ein Happel Zwiebel, grünen Petersill und Gewürznelken, auch 2 Zeherl Knoblauch, laß gut sieden, wenn das Schlegerl gebraten ist, so passire die Suppe durch ein Sieb darüber, und laß das Schlegerl weich sieden, brenne es dann ein, lege Nußgroß Zucker daran, laß noch ein wenig aufsieden, so ist es fertig.

Nro. 854. Schlegerl lämmerne, mit Gurken.

Nimm 2 Schlegerl, und hacke rückwärts das grobe Bein von jedem weg, damit das weisse Bein hervor gehet, wasche sie hernach aus, und salze sie ein, belege dann eine Rain mit Speck, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, einem blattlicht geschnittenen Happel Zwiebel, Zeller, Petersillwurzen, gelbe Rüben, 2 Zeherl Knoblauch, und verschiedenen gestossenem Gewürz, und gieb dann die Schlegerl darauf, giesse alsdann Essig, Wasser und Wein in 3 gleichen Theilen soviel daran, daß es über die Schlegerl gehet, und dünste sie weich, indessen mache die Soß dazu, also: Nimm schöne frische Gurken, putze und schneide sie dann in der Mitte, der Länge nach in 4 Theile voneinander, löse die Kerne davon heraus, und dünste sie in Butter weich, lege sie dann schön ordentlich auf eine Schüssel, schütte mehr als die Hälfte von der Soß darauf, worin die Schlegerl gedünstet haben, die übrige Soß aber laß, nachdem du die Schlegerl heraus genommen, sammt der Fette braun eingehen, staube 2 Löffelvoll Mehl daran, und laß dünsten, giesse hernach einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, passire dann die Soß von den Gurken durch ein Sieb in die Rain, laß noch ein wenig aufsieden, passire sie sodann über die auf eine Schüssel gerichteten Schlegerl, laß nochmals aufsieden, und dann zur Tafel.

Nro. 855. Schlegerl lämmernes, mit Weinschadling.

Das grobe Bein wird wie bey dem Vorigen weggehacket, schiebe hernach das Fleisch zurück, damit das weisse Bein hervor schauet, lege sie dann in warmes Wasser, damit sie weiß werden, belege indessen eine Rain mit Speck, etwas Schünken, einem Zwiebelhappel, auch allerley ganzen Gewürz, salze die

Schlegerl ein, und lege sie darauf, schütte Essig und Wasser daran, daß es aber nicht gar über die Schlegerl gehet, belege sie auf der Höhe wieder mit Speck, schneide ein Fließpapier der Rain gleich, lege es oben darauf, und decke sie mit dem Sturz zu, damit sie weiß bleiben, lasse sie so schön weich dünsten. Zupfe indessen eine halbe Maß Weinschadling ab, laß sie sieden, nur mußt du darauf sehen, daß sie nicht zerfallen, nimm sie hernach auf ein Teller heraus, und laß die Soß einsieden, pfarze ein wenig Semmelbröseln darunter, daß es aber nicht zu dick wird, lege dann nochmals die Weinschadling hinein, siede sie ein wenig, und wenn die Schlegerl genug gekocht sind, so schütte ein wenig von der Soß, worin selbe gesotten haben, an die Weinschadling, richte dann die Schlegerl auf die Schüssel, die Soß darüber, und so zur Tafel.

Nro. 856. Schlegerl lämmerne mit kleinen Zwiebeln.

Diese behandle ebenso, wie die Vorigen, belege dann ebenfalls eine Rain mit Speck, etwas Butter, 2 Petersillwurzen, einem Stückel Zeller, gelben Rüben, und verschiedenem ganzen Gewürze, dann gieb die Schlegerl darauf, schütte halb Essig, und halbs Wasser daran, und laß sie weich dünsten, nimm hernach die Schlegerl, wenn sie weich sind, heraus auf eine Schüssel, und laß die Soß schön braun eingehen, staube 2 Löffelvoll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, schütte dann 2 Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, laß gut aufsieden, passire sie alsdann durch ein Sieb über die Schlegerl, laß noch ein wenig aufsieden, und giebs zur Tafel.

Nro. 857. Schlegel schöpsener, gefüllt.

Richte den Schlegel her, und brate ihn, wenn er gebraten ist, so schneide alles Fleisch von den Bei-

nen herab, daß nur die Knochen beysammen hängen bleiben, schneide hernach die Fette vom Fleisch sauber weg, und schneide sie schön klein mit blanschirten Speck, Kernfette oder Mark, auch feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Petersill, etwas Kalbseyter, in Milchram geweichte Semmelbröseln, und einem Eingerührten von 3 oder 4 Eyern, wenn alles fein geschnitten ist, so würze und stosse es hernach in einem Mörser recht fein, lege dann die Beine in die Schüssel, worauf du den Schlegel zu Tische geben willst, und laß das kleine Ende von dem Schlegelbeine nur ein wenig heraus stehen, um das Übrige aber gieb die Hälfte der Fülle herum, und formire davon den ganzen Schlegel, mache sodann eine Höhle in die Füll, mit denen vorher in Eyern eingetunkten Händen, damit sich nichts anhänget, fülle alsdann diese Höhle mit einem vorher zubereiteten guten Ragou aus, decke dann selbe mit dem übrigen Fasch zu, wovon du den Schlegel formirtest, so daß nun der ganze Schlegel wie er Anfangs war, auf der Schüssel liegt, bestreue ihn dann ganz mit Semmelbröseln, und lasse ihn im Backöferl, bis er eine schöne Farbe bekömmt, dann nimm ihn heraus, giesse die Fette die sich in der Schüssel sammelte, davon ab, und gieb durch eine oben gemachte kleine Öffnung, ein wenig von ein guten Golly hinein, vermache sie dann wieder, und gieb ihn warm zur Tafel.

Nro. 858. Schlegel schöpsener a la Mode.

Nimm dem Schlegel das Widrige bey dem Bein heraus, hernach klopfe ihn, und salze ihn während dem Klopfen gut, stich dann mit dem Messer etliche Löcher in den Schlegel, und stecke in jedes derselben ein Stückel, vorher geputzte, und von Gräten gelöste Sardellen. Nimm dann einen Vierting Speck, wikle ihn in ein Papier, stecke ihn an eine Gabel,

und halt ihn so lange über ein Wachslicht, bis daß er anfängt zu tropfen, alsdann betropfe den Schlegel über und über mit diesem Speck, bis er fast gar ist, streue ein wenig gestossenen Pfeffer darauf, gieb ihn in die Nain, lasse 3 blattlicht geschnittene Zwiebelhappel in Schmalz anlaufen, und gieb sie auch zu dem Schlegel, gieb dann einen Sturz darauf, vermache ihn gut, und laß ihn so eine gute Weile anlaufen. Nimm eine gute Schüsselvoll fein geschnittenes süsses Kraut, oder Krautsalat, betropfe es auf vorbemeldte Art, ebenfalls mit Speck, gieb etliche Stückel Sardellen, ein wenig Kimm und Salz dazu, und brenne es mit ein wenig heissem Schmalz ab, gieb dann das Kraut ebenfalls zu dem Schlegel, vermache dann den Deckel gut mit Taig, und laß so den Schlegel gute 3 Stunde dünsten, nur mußt du darauf sehen, daß in dieser Zeit gar kein Dunst davon kömmt, und die Gluth immer gleich bleibt. Wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so laß einen Schöpflöffelvoll Weineſſig siedend werden, und dann wieder auskühlen, sprüttle ihn alsdann mit 3 Löffelvoll sauern Milchram gut ab, gieß ihn über den Schlegel, laß ihn dann noch eine gute Viertelstunde dünsten, so ist er zum Auftragen fertig.

Nro. 859. Schlegel schöpsener, auf italienische Art.

Nimm den Schlegel, ziehe ihm die Haut ab, und wasche ihn sauber aus, salze ihn ein, stosse dann etliche Gewürznelken, nimm auch Bassilikum, Salvey, Körbelkraut, Kuttelkraut und Lorbeerblätter, schneide alles klein zusammen, und bestreue damit den Schlegel, nachdem du ihn zuvor mit Speck gespicket haben mußt, mache die Baitz wie bewußt darüber, und stelle ihn über Nacht im Keller, den andern Tag laß ihn mit dieser Baitz auf der Gluth eine

Stunde dünsten, alsdann stecke ihn am Spieß, brate ihn, und begiesse ihn während des Bratens mit Butter, Milchram und der Soß, worin er dünstete, gieb ihn dann zur Tafel, ist vortrefflich.

Nro. 860. Schlegel schöpsener, auf portugiesische Art.

Nimm den Schlegel, und klopfe ihn gut, damit er schön mürbe wird, schneide alsdann groben Speck, und walze ihn in geschnittenen Kuttelkraut, Majoran, grünen Zwiebel, Imber, Pfeffer, Gewürznelken und Muskatnuß, spicke dann den Schlegel mit diesem Speck, und eben soviel Suppe schön zierlich, lege ihn in eine Rain, giesse eine halbe Maß Wein, und ein halbes Seitel mit Gewürz vermischten Essig daran, lege noch dazu ein Stück Schünken, Speck, spanischen Zwiebel, 2 Zeherl Knoblauch, verschiedene Kräuter und Lorbeerblätter, salze es, gieß dann die übrige Rindsuppe daran, damit die Brühe darüber gehet, gieb einen Sturz darauf, und verpappe ihn gut mit Taig, laß ihn dann sieden, bis er weich wird, nimm ihn dann vom Feuer, und laß ihn kalt werden, nimm indessen rein ausgewaschene, und von den Gräten gelöste Sardellen, und laß sie auf einem Sieb wieder trocknen, lege sie dann oben auf den Schlegel, wie ein Gitter, schneide alsdann ein halbes Pfund Oliven, 3 Zeherl Scharlotten, nebst einem Rockenbohl schön klein, und mache mit Provanzeröhl, Limoniesaft, etwas Essig, Pfeffer, Muskatblüthe, und den vorbemeldten Geschnittenen, eine kalte Soß, giesse sie über den Schlegel, so ist er fertig.

Nro. 861. Schlegel schöpsener, auf Wienerart.

Klopfe den Schlegel gut, damit er schön mürbe wird, spicke ihn mit Speck, lege ihn alsdann in einen Weidling oder Rain, giesse guten Weinessig dar-

über, lege Sardellen, Limonieschäller und Kuttelkraut daran, und lasse ihn so einen auch zwey Tage in der Baitz liegen, giesse alsdann die Baitz in eine Bratpfanne, den Schlegel darein, und laß ihn so in einem Backöferl gut dünsten, mache indessen eine beliebige Soß, ist der Schlegel ausgedünstet, so gieb ihn auf die Schüssel, und die Soß darüber, so ist er fertig.

Nro. 862. Schlegel schöpsener mit grünen Fisolen.

Lasse den Schlegel bey einer guten Stunde in Salzwasser mit verschiedenen Wurzelwerk sieden, putze indessen die Fisolen, und brich sie in halbe Fingerlange Stücke, wasche sie dann sauber aus, gieb sie dann in eine Rain, und passire die Suppe, worin der Schlegel gekocht hat, durch ein Sieb darüber, lege dann den Schlegel darauf, gieb klein geschnittenen grünen Petersill und Pfefferkraut dazu, und laß es so mitsammen schön weich dünsten, schöpfe dann die Fette rein herab, und gieb statt dieser ein Stück Butter daran, bestaube sie auch mit Mehl, gieb etwas Weinessig dazu, damit die Soß ein wenig ansäuerlicht wird, auch ein wenig Muskatnuß, laß noch einen Sud aufthun, und gieb ihn hernach zur Tafel.

Nro. 863. Schlegel schöpsener, mit frischer Gurkensoß.

Nimm einen schönen Schlegel, häute ihn sauber ab, spicke ihn durch und durch mit groben Speck, lasse den Schlegel schön braun werden, giesse hernach etwas Wein und Rindsuppe daran, und ein wenig Essig, sieh aber darauf, daß er nicht zu sauer wird, lasse ihn schön langsam dünsten, kehre ihn aber öfters um, damit er sich nicht anlegt, würze ihn, gieb auch Limonieschäller und Rosmarin dazu,

und salze ihn gut, schälle indessen frische Gurken, schneide sie blattlicht, und nimm die Kerne, wenn sie schon groß sind, heraus, salze sie ein, und laß ein wenig liegen, drucke hernach das Wasser aus, und röste die Gurken in Butter, bestreue sie ein wenig mit Mehl, wenn sie schön angelaufen sind, so schöpfe die Fette von der Brühe, worin der Schlegel gedünstet hat, rein ab, und passire die Soß durch ein Sieb auf die Gurken, und laß so eine Weile aufkochen, lege dann den Schlegel darein, und laß nochmals aufsieden, kannst auch ein wenig Milchram daran geben, richte alsdann den Schlegel auf die Schüssel, die Soß und Gurken darüber, garnire ihn mit Karbonadeln, und inzwischen mit grünen Petersil, so ist er fertig, und sehr gut.

Nro. 864. Schlegel schöpsener, mit Paradiesäpfeln.

Wasche den Schlegel sauber aus, und salze ihn gut ein, schneide einige Zeherl Knoblauch, jedes in 4 Theile, spicke den Schlegel damit, belege hernach eine Rain mit Speck, einem halben Zwiebelhappel, einer gelben Rübe, einem Stück Zeller, 2 Petersilwurzen, Kuttelkraut, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Imber, neues Gewürz, Muskatblüthe, und Pfeffer, lege den Schlegel darauf, dünste ihn halbs mit Essig, und halbs Wasser schön weich, und mache die Soß, also: Dünste Paradiesäpfeln in Butter, bis sie versotten sind, passire sie hernach mit Rindsuppe durch ein Sieb, lasse Semmelbröseln in Butter pfarzen, und gieb sie hernach in die Soß, damit sie schön dick wird, zuckere sie, richte sie alsdann auf eine Schüssel, den Schlegel darein, und so schön warm zur Tafel.

Nro. 865. Schlegel schöpsener, mit Zwiebel und Speck.

Den Schlegel klopfe, und salze ihn ein, wie bereits gesagt; belege hernach eine Rain mit blattlicht geschnittenem Zwiebel, Zeller, gelben Rüben, Petersillwurzen, etwas Kuttelkraut, 2 Lorbeerblätter, allerley gestossenes Gewürz, und dann den Schlegel darauf, giesse hernach in 3 gleichen Theilen Essig, Wasser und Wein darauf, in allen soviel, daß es über den Schlegel reichet, decke die Rain mit einem Sturz gut zu, und laß ihn auf der Gluth schön weich dünsten, kehre ihn aber öfters um, damit er sich nicht anleget, richte, indessen der Schlegel dünstet, in ein Raindl halben Fingerlang geschnittenen Speck, und ein grosses rund geschnittenes spanisches Zwiebelhappel, lasse den Speck schön gelblicht aus, lege den Zwiebel darein, und laß ihn braun rösten, ist der Schlegel weich genug gedünstet, so gieb ihn auf die Schüssel, und laß die Soß braun werden, staube dann 3 Löffelvoll Mehl daran, und laß ihn noch ein wenig dünsten, gieb alsdann 2 Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, und laß gut aufsieden, passire sie hernach durch ein Sieb über den Schlegel, lege den Zwiebel und Speck obenauf, laß ihn so in der Schüssel nochmals aufsieden, und dann gleich zur Tafel.

Nro. 866. Schöpsenhals, auf französische Art.

Siede einen grossen Schöpsenhals, und schäume ihn ein wenig ab, nimm dann 2 Händevoll grünen Petersill, und wasche ihn gut aus, fülle ihn in ein Kälbernetzel, stecke ihn in den Hals, und laß ihn ebenfalls mitkochen. Siede alsdann Austern in ihrer eigenen Soß mit etwas Essig und Muskatblüthe, nimm alsdann den Petersill aus dem Netz, und schneide ihn, mit einer zuvor halb abgesottenen Citrone klein, lasse ein halbes Pfund Butter in einer Rain zerge-

hen, rühre ihn so lange bis er steigt, gieb dann das Geschnittene nebst ein wenig Essig darein, auch die Austern, rühre alles gut durcheinander, lege dann gebähte oder gepfarzte Semmelschnitten auf eine Schüssel, den Schöpsenhals darauf, die Soß darüber, ziere die Schüssel mit Oliven, Capern und Citronen, laß noch einen Sud aufthun, und dann gleich zur Tafel; ist vortrefflich.

Nro. 867. Zemmer schöpsener, gut zuzurichten.

Diesen mußt du ebenso, wie den Hirschzemmer zurichten, ihn in Wein, Essig, Wasser, Rosmarin, Lorbeerblättern, Knoblauch, Zwiebel, und Limonieschäller, schön mürbe sieden lassen, wenn er gesotten ist, so richte ihn auf eine Schüssel, begiesse ihn mit Butter, gieb auch geriebenes schwarzes Brod dazu, nebst Zimmet und gefähtem Zucker, bestreue damit den Zemmer, begiesse ihn dann wieder mit Butter, und gieb ihn im Backofen, damit er schön braun wird, gieb ihn alsdann wie er ist, oder mit einer beliebigen Soß zur Tafel.

Vierter Abschnitt.

Pastetten und Taige, an Fleisch- und Fasttagen.

Nro. 868. Aepfelpastetteln.

Nimm schöne Aepfel, brate sie weich, dann schälle und schabe sie mit dem Messer fein, gieb ein paar abgeschlagene Eyerdötter, gestossenen Zimmet, und durchgesiebten Zucker daran, rühre es gut untereinander. Schneide Semmelschnitten, belege sie

mit diesem Fasch, und lege oben wieder eine Schnitte darauf, wie bey den Pofösen, kehre sie in einem dünnen von Eyer und Mehl gemachten Taigel um, backe sie schön gelblicht aus dem Schmalz, so sind sie fertig.

Nro. 869. Auerhahnpastette, kalte.

Wenn du den Hahn sauber geputzet hast, so schneide die Beine davon weg, und laß ihn bey anderthalb Tage baitzen, fülle dann ein Kasterol mit mürben Taig aus, lege den Hahn hinein, und überlege ihn obenauf mit Capern, Sardellen, Limonieschällern und Gewürz, mache dann einen Deckel darüber, überstreiche ihn mit Eyerklar, und laß schön langsam im Backofen backen, gieb sie alsdann auf eine Schüssel, schütte guten Wein darüber, laß sie dann noch eine Stunde im Ofen anziehen, gieb sie dann, wenn sie ausgekühlt ist, zur Tafel.

Nro. 870. Austernpastette.

Nimm frische Austern aus ihren Schaalen, gieb sie in eine Rain, und laß sie mit ihrem eigenen Saft gut heiß werden, nimm sie hernach trocken heraus, bestreue sie mit Gewürznelken, Pfeffer, Muskatblüthe und Salz, wenn dieß geschehen, so mache eine Pastette nach Belieben, schlage die Austern darein, gieb Butter und Limoniesaft daran, bestreiche dann die Pastette mit einem abgeschlagenen Ey, und backe sie im Backofen, nach diesem nimm die Brühe, in welcher die Austern gelegen sind, gieb ein Stückchen Butter, Semmelbröseln und Limonieschäller daran, laß sie aufsieden, und giesse sie dann über die Austern in die Pastette, so ist sie fertig.

Nro. 871. Butterpastette.

Den Buttertaig mache wie Nro. 872., walke ihn Messerrücken dick aus, lege ihn auf die Pastettenschüssel, hernach bestreiche den Taig so weit der

Ranft von der Schüssel gehet, mit einem abgeschlagenen Ey, lege dann auf den bestrichenen Ranft, so breit er ist, wieder einen Taig um die Schüssel herum, bestreiche den Ranft wieder mit Eyer, wikle nun eine Serviete um die Hand, und lege selbes schön gleich in die Mitte der Schüssel, lege alsdann den abgeschnittenen Taig zusammen, walke ihn rund aus, lege ihn über den Taig, und die Serviete schön gleich, schneide den übrigen Taig mit dem Messer rings herum weg, und bestreiche die ganze Pastette; den Schnitt vom Deckel, der sich sonst nicht öffnen liesse, ausgenommen, mit Eyer, radle nun von dem noch übrigen Taig fingerbreite Streife, und lege sie in verschiedenen Formen über die Pastette, drucke mit einem Fingerhutte kleine Schuppen aus, und lege sie schlangenförmig darzwischen, alsdann radle ein rundes Fleckel in Form einer Rose, lege es oben darauf, mache dann auf dem Deckel ringsherum kleine Schnitte 3 Finger breit voneinander, bestreiche die Pastette wieder mit Eyer, und backe sie in der Tortenpfanne, wenn sie gebacken ist, so schneide oben das runde Plattel weg, nimm die Serviete schön langsam heraus, und fülle was dir beliebt darein, decke das Plattel wieder darauf, und giebs zur Tafel.

Nro. 872. Buttertaig zu machen.

Theile ein Pfund schönes Mehl in 2 Theile, mache von der Hälfte desselben den Taig mit 2 ganzen Eyern und 2 Döttern, 2 Löffelvoll Milchram, 2 Löffelvoll Wein, und Nußgroß Butter mit der Hand an, und salze ihn. Wenn du ihn so eine Viertelstunde durchgewürget hast, so laß ihn auf dem Brett rasten. Nimm nun das noch übrige Mehl, walke nach und nach 3 Vierting Butter hinein, wikle diesen Taig in den andern ein, walke ihn drey bis

vier Mal gut aus, schlage ihn gut, so ist er fertig, und kannst daraus machen, was dir beliebt.

Nro. 873. Cardinalspastette.

Walke den Buttertaig, in der Dicke eines Thalers aus, lege ihn in die Tortenpfanne, und fülle ihn mit Kalbfleisch oder Geflügelwerk, roh oder übersotten aus, gieb eben so viel Mark darein, salze und würze es, kannst auch Pistazen, Weinbeerl, und hartgesottene Eyer darunter nehmen. Ist nun die Pastette auf diese Art gefüllt, so decke sie mit dem Buttertaig wie Nro. 872., zu, willst du sie süß haben, so giesse, wenn sie halbs gebacken ist, eine süsse Brühe darein, backe sie dann ganz aus, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 874. Englische Pastette.

Brösle in ein Pfund Mehl ein halbes Pfund Butter, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter daran, gieb 3 Eyergucken voll Obers, und ein wenig Salz darunter, mische es gut untereinander, und mache dann den Taig an, schlage ihn 3 bis 4 Mal übereinander, und formire die Pastette wie schon gesagt, schlage was dir als Fasch beliebt, in selbe, und backe sie in der Tortenpfanne.

Nro. 875. Erdäpfelpastette.

Siede die Erdäpfeln, hernach schälle und schneide sie nebst einer weichgesottenen Schünken blattlicht, alsdann reibe Parmesankäs, backe Fridatafleckerl, oder mache einen mürben Taig, schmiere dann das Kasterol mit Butter, und belege es mit diesen Fleckerln, gieb dann eine Lage Erdäpfel, hernach die Schünken, den geriebenen Parmesankäs, Butter und Milchram, hernach wieder eine Lage Erdäpfel, und so fort, bis alles gar ist, doch mußt du die Erdäpfel ein wenig salzen, den obigen Schluß muß aber immer eine Lage Schünken mit Butter und Milch-

ram machen, gieb sie hernach in eine Tortenpfanne, lasse sie eine halbe Stunde backen, so ist sie fertig.

Nro. 876. Fasanpastette.

Rupfe die Fasanen, und wasche sie sauber aus, hernach mache eine Baitz von Wein und Essig, theile die Fasan in Stücke, spicke sie mit Speck, gieß die kalte Baitz darüber, und laß sie so lange als nöthig ist, in selber baitzen. Nimm sie dann heraus, und richte sie in den Pastettentaig ein, gieb dazu Butter, Gewürz, frische Limonieschеiben, Artoffeln, Austern und Pistazen, und formire dann den Taig wie eine Schwane, oder was du sonst für einen schicklichen Model hast, doch mußt du vorher den Fasanen die Köpfe sammt den Federn und Flügeln abhacken, auch den Schweif, weil dieß dann erst an die Pastette gesteckt wird, wenn dieselbe gebacken ist, damit sie wie ein Fasan aussieht, die Soß dazu mache also: Nimm ein wenig Limoniesaft, ganz leicht eingebrennte Rindsuppe, Gewürz und Butter, laß aufsieden, und gieß hernach in die Pastette; wem dieser Form und das Bestecken mit den Federn nicht angenehm seyn sollte, der kann auch die bekannte, oder eine sonst beliebte Pastettenform wählen, backe sie wie gewöhnlich, und giebs dann zur Tafel.

Nro. 877. Fielepastette von Peschermehl.

Laß in einer Rain ein Stück Butter zergehen, staube Mehl daran, und laß es dann anlaufen, gieb etwas Obers dazu, und laß auskühlen, schlage hernach 6 ganze Eyer daran, gieb einen Braten, wie Nudeln geschnitten, oder was dir sonst beliebt, darunter, salze es. Mache alsdann einen mürben Taig an, und belege mit diesem das Kasterol, gieb dann zuerst vom Peschermehl darein, dann von dem Geschnittenen, und fahre auf diese Art fort, bis alles einge-

legt ist, stelle alsdann die Pastette in die Tortenpfanne, und backe sie schön, damit sie gut in die Höhe geht, so ist sie in einer Stunde zum Auftragen fertig.

Nro. 878. Fischotterpastette.

Putze den Otter, und laß ihn dünsten, bis er weich wird, alsdann mache einen guten Fasch von Karpfenbeischel, der Leber vom Otter und dem Beischel, lasse es, nachdem du alles mitsammen klein geschnitten hast, mit verschiedenen Kräutern, Zwiebel und Limonieschällern in Butter angehen, gieb auch ausgelöste Sardellen, Capern und Gewürz darunter, mach hernach einen mürben Taig, und schlage den Otter sammt dem Fasch hinein, formire die Pastette nach Belieben, und backe sie schön, mache über das Einzuschlagende eine gute Limoniesoß, und gieb selbe, wenn die Pastette gebacken ist, hinein, so ist sie gut.

Nro. 879. Fleckerlpastette.

Mache einen Nudeltaig, walke ihn aus, und schneide kleine viereckigte Fleckerl daraus, siede sie in Wasser ab, gieb sie hernach in ein Nudelsieb, und übergiesse sie mit frischem Wasser, nimm alsdann ein Pfund gute magere Schünken, schneide sie fein, treibe ein Viertelpfund Butter ab, gieb 2 ganze Eyer und 6 Dötter, und eine halbe Maß sauern Milchram darunter, salze alsdann die Fleckerl sammt der geschnittenen Schünken, lege ein Kasterol mit mürben Taig aus, gieb das Gerührte darein, und mache den Deckel von dem übrigen mürben Taig darüber, laß sie so eine Stunde im Backofen backen, stich aber eher mit dem Messer hinein, um zu sehen ob sie ausgebacken ist, ist sie genug gebacken, so stürze sie heraus, und kehre sie wieder um, du kannst auch einen Vierting geriebenen Pamesankäs unter den Fasch

geben, und die Pastette ohne Deckel backen, dieß hängt einzig vom Gusto ab.

Nro. 880. Fleischpastetteln.

Nimm schönes Kalbfleisch, und schneide es mit geweichter Semmel, Mark und Kernfette recht fein, mache dann von 2 Eyern ein Eingerührtes, salze und würze es, und schneide es auch darunter. Formire dann von diesem Taig Pastetteln, in der Grösse einer halben Eyschaale, bestreue das Plattel mit Semmelbröseln, und stelle sie in der Reihe auf selbes, mußt sie dann mit den Händen schön in die Höhe ziehen, wenn alle aufgestellt sind, so backe sie aus dem heissen Schmalz, aber nicht zu stark, die Füll dazu mache nach Belieben, von einem guten Gehackel, Brüseln oder Krebsschweifeln, dünste sie in Butter und Limoniesaft, damit sie ein gutes Süpperl bekommen, kannst auch Capern, Schwammerl, grüne Erbsen, oder was die Zeit sonst noch giebt, darunter nehmen, fülle die Pastetteln damit an, gieb die Deckerl wieder darauf, richte sie, wenn Zeit zum Anrichten ist, in die Schüssel, giesse eine gute Suppe darüber, laß auf der Gluth aufsieden, leg ein Stückchen Butter daran, würze sie ein wenig, und giebs zur Tafel.

Nro. 881. Forellenpastette.

Mache erstlich einen guten mürben Taig, alsdann nimm Forellen, soviel du brauchest, mache sie auf, nimm die Beischel heraus, und schneide sie am Rücken, wie zum Absieden auf, schneide auch die Quer hinein, damit sie sich in die Runde biegen lassen, lasse einen Essig in einer Pfanne siedend werden, gieb sie hinein, nebst ganzen Gewürznelken, Muskatblüthe, Limonieschällern, Rosmarin, und Oliven, wenn sie abgesotten sind, so leg sie heraus, und laß auskühlen, alsdann gieß den Sud nochmals

darüber und laß sie eine Stunde baitzen, nimm sie hernach aus der Baitz, und schlage sie in die Pastette ein, Gewürz und Limonieschäller dazu, und formire die Pastette wie die Forellen, siede hernach Petersill in Wasser, schlage 2 oder 3 Eyerdötter in ein Naindl, druck Limoniesaft darein, gieb ein wenig Muskatblüthe, und ein Stückel Butter daran, gieß von dem Petersillwasser dazu, soviel als nöthig ist, in die Pastette, rühre es wohl untereinander, stelle sie auf die Gluth, und laß heiß werden, gieß immer daran, damit es nie sieden kann, wenn die Pastette gebacken ist, so gieße die Soß hinein, mußt aber darauf sehen, daß sie nicht gerinnt, so ist sie fertig. Wenn du keinen Forellenmodel hast, so versteht sich von selbst, daß du selbe in jeder beliebigen Form machen kannst.

Nro. 882. Französische Pastette.

Nimm ein halbes Pfund Butter, 3 Vierting Mehl, 5 Eyerdötter, und einen guten Löffelvoll Milchram, mache mit diesem den Taig an, walke ihn gut auseinander, nicht gar eines kleinen Fingers dick, lege dann diesen Taig auf eine Pastettenschüssel, fülle Papier hinein, damit sie schön hoch wird, umlege das Papier wie einen Raif, mache schöne Zierathen, und dann einen Deckel von nähmlichen Taig darauf, backe sie hernach im Backöferl schön röslicht, wenn sie gebacken ist, so schneide sie auf, und schlage von Geflügel was dir beliebt darein, den Fasch dazu aber mache von Leberl, Magerl, Mark, Kalbfleisch, Zwiebel, ein wenig Majoran und Kuttelkraut, laß ihn in der Soß, worin das, so du eingeschlagen, zuvor gedünstet hat, ein wenig aufsieden, gieß ihn dann über das Eingeschlagene in die Pastette, den Deckel darauf, so ist sie fertig.

Nro. 833. Gansleberpastette.

Lege die Leber einen Tag vorher in warme Milch, gieb ein wenig gestossenen Pfeffer darüber, giesse öfters ein wenig Milch nach, setze nun von mürben Taig eine Pastette auf, gieb am Boden blattlicht geschnittenen Speck, Zwiebel und Limonieschaalen, und nach Belieben auch frische Austern, giesse ein wenig Wein darüber, lege die Leber darauf, bestreue sie mit Salz und Muskatblüthe, mache die Pastette zierlich, bestreiche sie mit Eyerklar, und backe sie schön, stelle alsdann die Brühe von der Leber aufs Feuer, schlage ein paar Eyerdötter daran, drucke etwas Limoniesaft dazu, und laß aufkochen, wenn nun die Pastette gebacken ist, so schneide das obige Kappel vom Deckel weg, gieß die Soß hinein, und gieb sie zu Tische.

Nro. 834. Genueser Pastetteln.

Wenn du den Pastettentaig Messerrücken dick ausgewalket hast, so drucke ihn mit dem Krapfenstecher, oder mit einem Weinglas aus, lege einen beliebigen Fasch darauf, bestreiche dann ein anderes Fleckel mit Eyern, gieb es oben darüber, drucke es rund herum zusammen, überstreiche jedes mit Eyer, und mache sie 6- oder 8eckigt, backe sie schön langsam, und stecke auf jedes derselben ein Büscherl von grünen Petersill. Du kannst sie auch mit Eingesottenen füllen, und am Ende als Backerey auf die Tafel geben, sind sehr gut.

Nro. 835. Germpastette.

Auf 2 Tauben nimm ein Pfund feines Mehl, brösle ein halbes Pfund gutes frisches Schmalz darunter, gieb dann um 3 Kreuzer Germ, nebst ein wenig Milchram in einen Topf, schlage 3 ganze Eyer daran, salze und sprüttle es gut untereinander, giesse es hernach an das Mehl, und mache damit einen

schönen linden Taig an, laß ihn an einem lauen Ort ein wenig gehen, und formire, wenn er gegangen ist, die Pastette, schlage die Tauben trocken ein, und backe sie schön, wenn sie gebacken ist, so giesse die Soß sammt dem Fasch hinein, so ist sie fertig.

Nro. 886. Haasenpastette.

Putze den Haasen sauber aus, darfst ihn aber nicht wässern, hernach häute ihn ab, und spicke ihn ganz dünn mit Speck, salze ihn ein, und mache eine Baitz wie zum Indian Nro. 890., giesse sie kalter darüber, und laß ihn eine Nacht und Tag baitzen, mache dann einen kalten Pastettentaig, walke Blätter aus, lege den Haasen darauf, gieb dazu Capern, Limonieschеiben und Gewürz, formire sie wie einen Haasen, oder wie es dir selbst beliebt, mache von der Baitz eine Soß, und fülle sie wenn die Pastette gebacken ist darein, so ist sie fertig.

Nro. 887. Hausenpastette.

Lasse den Hausen ganz, oder zerschneide ihn in Stücke, salze ihn ein wenig ein, wenn du ihn aber ganzer laßt, so besprenge ihn mit Gewürz, lege ihn auf den Rost, begiesse ihn mit Butter, und laß ihn nur ein wenig anlaufen, willst ihn aber in Stücken haben, so dünste ihn in einer Nain, mit Gewürz, Butter, Limonieschaalen und Schäller, laß ihn dann auskühlen, mache indessen einen guten mürben Taig, formire die Pastette, wie es sich zu Fischen gehört, backe sie schön gelb, mache ein kurzes Süpperl darein, so ist sie fertig.

Nro. 888. Hefenpastette.

Nimm ein grosses Seitel süsses Obers, ein ganzes Ey, einen Dotter, 2 Löffelvoll Germ, und ein wenig Salz, treibe es gut untereinander, und gieb dann so viel Mehl darunter, daß es ein ganz gelinder Taig wird, der sich kaum würgen läßt. Aus

diesem mache Kuchen, lege ein halbes Pfund süssen Butter darein, überschlage und walke ihn 5 bis 6 Mahl, wie einen Buttertaig, und mache dann davon die Pastette, fülle sie unter dem Deckel mit Papier oder einer Serviette aus, lege sie dann auf ein Blech, und laß bey gelinder Wärme gehen, weil sonst der Butter heraus schmilzt, backe sie dann auf eben dem Blech in der Tortenpfanne, überstreiche sie aber vor dem Backen mit Eyern, wenn sie gebacken, und der Deckel aufgeschnitten ist, so schlage hinein, was dir beliebt.

Nro 889. Indianpastette.

Putze den Indian sauber, richte ihn hernach her, wie es sich zu einer Pastette gehört, mache eine Baitz, und laß ihn in selber über Nacht liegen, im Sommer mußt du alles eher einbaitzen als salzen, eine Stunde in Essig liegen lassen, und dann erst salzen, wem es beliebt, der kann ihn auch spicken, richte dann den Pastettentaig, schlage den Indian darein, gieb dazu Gewürz, Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, frische Limonieschäller und Scheiben, die Schäller müssen in der Höhe, das Übrige aber am Boden liegen, formire die Pastette nach Belieben, und backe sie schön. Mache indessen von der Baitz eine Soß, gieb sie, wenn die Pastette ausgebacken ist, hinein, so ist sie fertig.

Nro. 890. Indianpastette, gesulzte.

Wenn der Indian geputzt ist, so zerschlage ihn, wie es sich in die Pastette gehört, siede Essig und Wein in einer Pfanne, gieb darein ganze Muskatblüthe, etliche ganze Gewürznelken, ganzen Pfeffer und Imber, laß dann den Sud auskühlen, salze den Indian ein, gieß die kalte Baitz darüber, und laß ihn in selber eine Nacht und Tag stehen, nimm dann den Indian heraus, und schlage ihn in die Pa-

stette ein, darfst aber weder Gewürz, Capern, oder Butter dazu geben, sondern mußt vielmehr genau darauf sehen, daß nicht das Geringste davon dazu kömmt. Formire alsdann die Pastette, wie bereits bekannt, und backe sie wie eine andere, die Sulz dazu mache also: Nimm Lämmer- und Schweinsfüsseln nebst dem Indian oder Hühnermagerln, giesse halbs Essig und halbs Wein, oder was noch besser ist, lauter alten Wein darauf, salze es, und laß sieden, wenn es verschäumt hat, so schöpfe die Fette davon ab, gieb daran ganzes Gewürz, Pfeffer, Muskatblüthe, Gewürznelken und Imber, darfst aber nichts weiter nachgiessen, passire es, wenns gesotten hat, durch ein Sieb, und laß stehen, bis es sich setzet, passire es dann nochmals durch, giesse ein wenig Zimmetwasser darunter, und wenn die Pastette gebacken ist, so laß ein wenig überkühlen, dann giesse die Sulz hinein, es muß aber soviel seyn, daß sie über den Indian gehet, stelle sie dann an einen kühlen Ort, und laß sulzen. Diese Pastette darf dann nicht eher aufgeschnitten werden, als wenn sie schon auf der Tafel stehet, und ist sehr gut.

Nro. 391. Kaiserpastette.

Treibe ein Pfund Butter schön pflaumig ab, rühre 16 Dötter, einen nach dem andern darein, auch 6 Eßlöffelvoll süssen Milchram, und 6 Eßlöffelvoll feines Mehl. Wenn du alles gut verrühret hast, so blanschire ein kälbernes Brüs sammt Eyter, schneide es würflicht, und rühre es nebst Limonieschällern, Muskatnuß und etwas Salz ebenfalls darunter, füttere dann eine Schüssel sammt Raif mit Butter, oder mürben Taig aus, gieb das Gerührte hinein, und backe es schön langsam bey einer Stunde. Wenn sie gut ausgebacken ist, so wird sie oben ganz zer-

springen, stürze sie dann heraus auf eine Schüssel, und giebs zur Tafel.

Nro. 892. Kälberschlegel-Pastette.

Nimm einen schönen Schlegel, häute ihn ab, und schlage das Bein entzwey, spicke und baitze ihn, und laß ihn ein oder zwey Tage in der Baitz liegen, solltest du aber nicht soviel Zeit zum Baitzen haben, so übergiesse ihn 3 bis 4 Mal mit siedender Baitz, dieß kannst du bey allem Fleischwerk, das gleich verbraucht werden muß, anwenden. Mache dann einen mürben Pastettentaig, nimm den Schlegel aus der Baitz, und lege ihn in eine mit Kernfette belegte Rain, laß ihn dünsten. Treibe indessen den Taig aus, und belege ihn hernach mit Mark oder Butter, Limonieschäller, Rosmarin, Lorbeerblätter, und gemischtem Gewürz. Belege den Schlegel obenauf ebenfalls damit, formire hernach die Pastette wie einen Schlegel, und laß sie bey gleicher Hitze 3 Stunde backen, mache indessen eine gute Capernsoß, gieß sie vor dem Auftragen hinein, so ist sie fertig.

Nro. 893. Käspastetteln.

Nimm Eyergroß Butter, treibe ihn ab, schlage 3 Dötter, einen nach dem andern gut verrührt daran, gieb Peschermehl darunter, rühre auch ein Viertelpfund geriebenen Käs dazu, und treibe alles mitsammen gut ab, würze es mit Muskatblüthe, und salze es ein wenig, bestreiche die Wandeln mit Butter, und bestreue sie mit Semmelbröseln, lege dann einen dünn ausgewalkten mürben Taig darein, gieb von dem Abgetriebenen in jedes Wandel, und backe sie im Backofen.

Nro. 894. Kalte Pastette mit Fasch.

Nimm auf ein Brett 4 Pfund Mehl, mache in der Mitte desselben ein Loch, siede alsdann ein

halbes Pfund Butter in einer halben Maß Wasser auf, wenn es gut siedet, so mache den Taig damit an, schlage auch 2 oder 3 ganze Eyer daran, und salze ihn. Diesen Taig mußt du so fest anmachen, als es nur immer möglich ist, es ist aber keineswegs nothwendig, daß du die ganze angegebene Quantität Wasser verbrauchest, sondern es kommt dabey mehr auf die Güte des Mehls an, ob es mehr oder weniger Wasser bedarf. Würge dann den Taig wie einen Brodtaig ab, wenn er ganz fein ist, so schlage ihn in ein Tuch ein, und laß ihn rasten, mache indessen einen Fasch von Reh-Lendbraten, oder einem frisch gesottenen Haasen, nimm das Fleisch davon, nebst einem Pfund frischen Speck, einem Viertling ausgelöste Sardellen, Zwiebel, Scharlotten, Limonieschäller, etwas Bassilikum und Thimian, schneide dieses alles zu einem recht feinen Fasch zusammen, welcher gut ausgestreift werden muß, gieb ein Glas rothen Wein und 4 bis 5 Eyerdötter dazu, nimm alsdann einen Indian oder eine schöne fette Gans, schneide die Haut am Rücken auf, und löse sie mit einem Finger ganz vom Bein herab, die untern Biegel schneide beym ersten Glied ab, damit die Füsse, und an beyden Seiten das erste Glied noch an der Haut hängen bleibt, das Brustfleisch muß ebenfalls an der Haut hängen bleiben, und das Bein davon abgelöset werden, fülle dann den Indian oder Gans mit dem beschriebenen Fasch, etwas gekochten Schampian oder Trüfeln, und der Gans- oder Indianleber Blattelweiß geschnitten. Nimm dann den Taig wieder auf das Brett, mache in der Mitte desselben mit der Hand ein Loch, doch mußt du vorher soviel Taig als du zum Deckel gebrauchest, wegnehmen. Lege dann den Taig auf einen Bogen Papier, druck ihn von innen immer mit der Faust voneinander, und

ziehe ihn dabey in die Höhe, bis er einen länglichten oder runden Suppentopf formirt; nur muß der Taig am Boden, so wie an der Seite einen guten Finger dick bleiben. Wenn du nun die Pastette auf diese Art sauber geformt hast, so überlege den Boden derselben dick mit Fasch, sodann den ausgelösten faschirten Indian oder Gans darauf, dann den noch übrigen Fasch oben darauf, und wieder mit Speckspalten überdeckt, bestreiche sodann den Rand der Pastette mit Eyern, und mache von dem übrigen Taig einen Deckel darauf. Nimm alsdann ein dazu bestimmtes Zwickeisen, das einer kleinen Zange ähnlich ist, zwicke damit den Taig um und um zierlich ein, damit die Pastette schön gekraust aussieht, bestreiche sie dann am Deckel ebenfalls mit Eyern, und backe sie in einem gut ausgeheitztem Ofen durch 3 bis 4 Stunde. Wenn sie gebacken ist, so nimm sie heraus, gieb aber recht acht, daß sie ja nicht zerbricht, damit nicht der beste Saft heraus kömmt. Mache dann oben am Deckel eine kleine Öffnung, giesse ein Glas guten Wein hinein, und stelle sie hernach in die Zugluft, damit sie bald auskühlet, mache indessen, bevor sie ganz kalt wird, ein gutes Konsume oder Gelee, von ausgelösten Beinen, ein paar Kälberfüssen, ein Pfund mageren Rindfleisch, und eben soviel Kalbfleisch, einigen Wurzeln, und mit Gewürznelken besteckten Zwiebelhappeln, laß dieses alles eine Weile mitsammen dünsten, giesse alsdann gute Rindsuppe darauf, auch ein wenig Schün, damit sie ganz bräunlicht wird, laß sie ganz kurz einkochen, seihe sie hernach durch ein Sieb, damit sie klar wird, und sich sulzet, gieb sie dann, ehe sie sich sulzet in die Pastette, bis auf 2 Querfinger hoch über den Fasch, und laß alsdann vollends auskühlen. Wenn du diese Pastette an einem kühlen Orte stellest, so

halt sie sich bey 14 Tage, und ist vorzüglich gut auf Reisen.

Nro. 895. Karpfenpastette.

Schüppe den Karpfen, und schneide ihn am Rücken auf, auch den Kopf voneinander, nimm die Galle heraus, und schröpfe ihn auf beyden Seiten, siede alsdann guten Essig in einer Pfanne, gieb blattlicht geschnittenen Zwiebel, etliche Kronabetbeere, Rosmarin, Lorbeerblätter, Muskatblüthe und Limonieschäller darin, wenn er genug gesotten hat, so laß ihn auskühlen, und gieß diese Baitz hernach über den Karpfen, und laß ihn gut baitzen, damit er den fischlichten Geruch verlieret. Schlage ihn dann, wenn die Pastette fertig ist, die du wie einen Karpfen formiren kannst, ein, gieb Gewürz, Capern, und ein Stück Butter dazu, und den Deckel darauf, bestreiche sie mit Eyern, und backe sie langsam. Nimm dann eine gute Erbsensuppe, und von der Baitz nur soviel dazu, daß ein wenig ansäuerlicht wird, brenne sie ganz leicht ein, gieb Rosmarin und ein Stückchen Butter daran, wenn es Zeit ist die Pastette auf die Tafel zu geben, so giesse die Suppe über den Fisch, dann ist sie fertig.

Nro. 896. Kastanienpastette.

Lege die Kastanien einen Tag und eine Nacht vorher in frisches Wasser, schneide dann Kalbfleisch und Mark wie zu Knödeln zusammen, walke dann von guten Taig einen Boden aus, lege erstlich von dem Geschnittenen darauf, dann schälle die Kastanien, und gieb von diesem ebenfalls eine Lage darauf, dann wieder Fasch und wieder Kastanien, und so fahre fort, bis es genug ist, obenauf gieb dann ein Stückchen Butter, Gewürz, Pistazen und Citronenschaalen, giesse ein klein wenig Wein darauf, und mache den Deckel darüber, bestreiche sie mit Ey-

ern, und backe sie wie bekannt, wenn sie gebacken ist, so mache oben eine kleine Offnung, giesse noch ein menig Wein hinein, so ist sie fertig.

Nro. 897. Kasterolpastette von Peschermehl.

Lasse ein Stück Butter in einer Rain zergehen, staube was nöthig ist Mehl daran, und laß anlaufen, reibe alsdann ein Zeltel Schocolade in eine halbe Maß Obers, und laß ihn sieden, giesse es dann nach und nach in die Rain zu dem Butter, und rühre es immer, damit es schön fein wird, gieb dann auch darunter einen halben Vierting geschällte und klein gestossene Mandeln, und rühre alles gut miteinander ab. Nimm es dann vom Feuer weg, und giebs in einen Weidling, und rühre es kühl ab, schlage 7 Eyerdötter daran, und von 2 Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen, nebst Zucker und Gewürz, daß süß genug wird, ebenfalls dazu, walke dann einen mürben Taig aus, belege mit selber das Kasterol, gieb dann das Peschermehl darein, und backe so die Pastette schön langsam, wenn sie gebacken ist, so gieb sie auf einer Schüssel mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 898. Kindskoch-Pastette.

Mache einen mürben Taig, und laß ihn rasten, walke ihn hernach Messerrücken dick aus, und fülle damit einen beliebigen Model aus. Wenn nun dieß geschehen, so mache von einem Seitel Kindsmilch ein gutes dickes Kindskoch, und laß auskühlen, treibe hernach einen Vierting Butter schön pflaumig ab, schlage 3 ganze Eyer und 3 Dötter daran, rühre das Koch, wie auch von einer halben Limonie die klein geschnittenen Schäller, eine Handvoll geschwällte klein gestossene Mandeln, nebst soviel Zucker, daß süß genug wird, darunter, wenn alles mitsammen gut gerührt ist, so fülle es in den bereits mit dem

Taig gefütterten Model, mache dann den Deckel darauf, bestreiche sie mit Eyern, backe sie schön langsam, und gieb sie hernach auf einer Schüssel mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Nro. 899. Krebs-Pastette.

Mache einen mürben Taig, und walke ihn Finger dick aus, lege ihn dann auf eine Schüssel, und überbacke ihn schön röslicht, überstreiche ihn dann mit Krebsfasch, mache sie wie bey der Krebsenstrudel Nro. 150., in der Mitte gieb dann Hühner- oder Kalbfleisch darauf, und richte es wie eine Butterpastette zu, mit einem Gupf, nimm hernach von dem Krebsenfasch, und überstreiche damit Fingerdick das Eingeschlagene, damit es vollkommen einer Butterpastette ähnlich wird, backe sie so schön langsam, bis sie verschäumet hat, dann ist sie gut. Die Füll dazu mache also: Nimm Brüsel, Eyterl, Maurachen, Spargel, und ein lämmernes Kerndl, schneide es klein, würze es, und laß in Krebsbutter anlaufen, richte es schön zierlich in die Schüssel, du mußt aber die Pastette kleiner als die Schüssel machen, damit du den Raif darum geben kannst, mache dann eine beliebige Soß in die Pastette, und giebs zur Tafel.

Nro. 900. Lachspastette, mit Austern.

Schneide gesalzenen Lachs in Stücke, wässere ihn über Nacht ein, und dünste ihn in Butter mit Zwiebeln, Muskatblüthen und Citronenschaalen, wässere indessen die Austern, wenn du sie gesalzen hast, auch ein, formire die Pastette, lege die Lachsstücke hinein, und melire sie mit Austern, mache dann einen Deckel darauf, und backe sie wie gewöhnlich.

Nro. 901. Mark-Pastetteln.

Nimm Mark, reinige es von den kleinen Beinchen sauber, stosse dann einige Mandeln, Pistazen,

Zimmet und harte Eyerdötter in einem Mörser, aber nicht zu weich, mache dann einen guten mürben oder Milchramtaig, walke ihn dünn aus, und gieb von dem Gestossenen kleine Parthien darauf, lege dann wieder ein dünnes Fleckerl von dem Taig darüber, und drucke sie so mit dem Model aus, und schlage von aussen das Naifel herum, backe sie dann schön lichtbraun aus dem Schmalz, du mußt aber hübsch viel machen, damit es auf der Schüssel ein Ansehen macht, dann sie sind sehr klein, gieb sie dann mit Zucker bestreuet zur Tafel, sie sind sehr gut. Nur mußt du nicht vergessen unter das Gestossene Limonieschällerl zu mischen.

Nro. 902. Markaronie-Pastette.

Nimm einen beliebigen Model, bestreiche ihn mit Schmalz, mache einen guten mürben Taig, treibe den Boden eines guten Messerrücken dick aus, richte dann den Taig in den Model, und mache die Markaroni, wie bekannt; gieb soviel davon hinein, bis der Model voll ist, überstreiche den Taig mit Eyern, und gieb den Deckel mit einem Gupf darüber, backe sie dann schön langsam, so ist sie fertig.

Nro. 903. Melonpastette.

Mache einen mürben Buttertaig, walke ihn eines Messerrückens dick aus, füttere dann damit den Melonmodel aus, drucke ihn mit den Fingern gut in die Formen, damit sie schön wird, fülle sie sodann mit einer Serviete oder Papier aus, und mache vom nämlichen Taig den Deckel darüber, wie bey einer Kasterolpastette, überstreiche sie mit einem abgeschlagenen Ey, und backe sie dann schön lichtbraun, wenn sie gebacken ist, so stürze sie auf eine Schüssel, schneide einen runden Deckel auf, nimm das Serviete oder Papier heraus, und schlage was dir beliebt darein, gieb dann den Deckel darauf, so ist sie fertig.

Nro. 904. Mürbe Pastette.

Gieb ein Pfund Mundmehl auf ein Brett, brösle 3 Vierting Butter darunter, würge es Anfangs mit dem Walker, dann mit der Hand gut untereinander, und salze ihn vorher, schlage alsdann in einen Topf 2 ganze Eyer und 3 Dötter, gieb dazu 3 mittlere Kochlöffelvoll guten Milchram, 6 Eßlöffelvoll Wein, und 4 Eßlöffelvoll frisches Wasser, mache dann mit diesem den Taig an, und arbeite ihn gut ab, laß ihn hernach eine gute Viertelstunde rasten, walke ihn dann schön dünn aus, und schlage ihn auf 2 Theile zusammen, schneide ihn hernach in der Mitte die Quer voneinander, walke dann einen Theil davon aus, und lege ihn auf ein Plattel, schmiere es dann rund herum mit einem abgeschlagenen Ey, walke nun auch den andern Theil aus, schneide ein fingerbreites Streifel davon, und lege es auf das Geschmierte. Mache nun den Fasch, also: Nimm kälberne in Zwiebel und Speck gedünste Schnitzeln, 2 bis 3 ausgelöste Sardellen, Capern und Limonieschäller, dieses alles schneide klein zusammen, bestreiche alsdann den Boden mit abgeschlagenen Eyern, gieb am Rand des Taiges die Hälfte vom Fasch, und streiche ihn gut auseinander, schlage dann gedünste Tauben, oder was dir sonst beliebt, darein, und streich den übrigen Fasch oben darüber, lege Limoniescheiben darauf, und walke nun den noch übrigen Theil Messerrücken dick aus, und überdecke das Eingeschlagene damit, schneide dann das Übrige vom Taige weg, damit er sich an dem andern genau schlüsset, überstreiche die ganze Pastette mit Eyern, und mach hernach den Auftrieb, das Band herum und die Staffeln darauf, auf diese mache kleine Büscherl, und oben eine schöne Rose, oder was du sonst willst, überstreiche alles gut mit Eyern, und backe

ſie dann bey 5 Viertelſtunde in einer Tortenpfanne. Mache indeſſen eine Soß, alſo: Laß Nußgroß Schmalz in einem Raindl zergehen, gieb 2 kleine Kochlöffelvoll Mehl daran, und mache eine gelblichte Einbrenn, nimm ausgelöſte und geſchnittene Sardellen, ein wenig Limonieſchäller, klein geſchnittenen Zwiebel und grünen Peterſill, etwas von der Baitz, worin das Eingeſchlagene gedünſtet hat, gieb es in die Einbrenn, das Übrige Rindſuppe, und einen Kochlöffelvoll Milchram, laß gut ſieden. Wenn nun die Paſtette ausgebacken iſt, ſo ſchneide oben den Deckel auf, und gieſſe die Soß hinein, gieb den Deckel wieder darauf, ſo iſt ſie fertig.

Nro. 905. Nußhöherpaſtette.

Rupfe die Nußhöher ſauber, und ſchneide ihnen den Kopf weg, die Füſſeln ſtecke ein, und ſpicke ſie zierlich, mache dann eine Baitz darüber, und laß ſie einen Tag in ſelber liegen. Belege alsdann eine Rain mit Butter, nimm die Vögel aus der Baitz, und lege ſie in ſelbe, laß dünſten, und hernach auskühlen, mache dann indeſſen den Faſch, alſo: Nimm ein halbes Pfund kälbernes Schnitzel, geweichte Semmelſchmole, Mark, Capern, Limonieſchäller, und ein paar Sardellen, nebſt ein paar Zeherl Knoblauch, ſchneide alles klein zuſammen, würze es, und gieb ein wenig Milchram darunter. Schmiere nun ein Kaſterol mit Butter, füttere es mit guten mürben Taig aus, lege dann die Vögerln mit den Brüſteln am Boden hinein, und backe ſie ſchön, wenn ſie gebacken iſt, ſo ſtürze ſie um, damit der Saft untereinander kömmt, belege ſie obenauf mit Faſch, mache ſie mit dem Deckel zu, und laß ſie dann vollends ausbacken, ſo iſt ſie fertig.

Nro. 906. Paſtettentaig, groſſen.

Nimm ein Achtel Mundmehl, brösle darein 3

Vierting Butter oder frisches Schmalz, und mache den Taig mit siedendem Wasser an, salze und arbeite ihn kalt ab, formire dann die Pastette, und schlage darein was dir beliebt.

Nro. 907. Pastettentaig, kalten.

Nimm feines Mehl auf ein Brett, brösle halbs Butter und halbs Schmalz darein, und vermische es gut miteinander, salze ihn, schlage 2 ganze Eyer und 3 Dötter daran, gieß Wein und Wasser dazu, und mache den Taig an, arbeite ihn schön glatt ab, schlage dann darein, was dir beliebt.

Nro. 908. Rehschlegelpastette.

Wasche den Schlegel sauber aus, laß ihn aber nicht im Wasser liegen, denn er wird im Sommer zu roth, sollte er aber ausserdem schon roth seyn, so laß ihn eine ganze Stunde im Wasser sieden, damit sich die Röthe ausziehet, häute ihn dann ab, und ziehe den Fuß heraus, daß er nur an den beyden Flacksen hängen bleibt, schlage dann die Beine ab, wie bey dem Kälbernen, spicke ihn, und mache die Baitz dazu, also: Nimm Kronabetbeere, Limonieschäller, Rosmarin, Lorbeerblätter, ein wenig ganzes Gewürz, laß in Essig sieden, und hernach auskühlen, giesse sie dann über den Schlegel, und laß ihn eine Stunde darin liegen, alsdann salze ihn erst, und laß ihn noch einen ganzen Tag baitzen, wenn es bald Zeit ist, ihn in die Pastette einzuschlagen, so lege ihn auf den Rost, und laß ihn starr werden, und hernach auskühlen, richte alsdann die Pastette her in der Form des Schlegels, und schlage den Schlegel darein, gieb auch Capern, Limonieschäller und Rosmarin dazu, den Deckel darüber, und schön geziert, und stelle sie in Backofen, mache dann indessen die Soß dazu, also: Nimm ein wenig von der Baitz, Limoniesaft, gute Rindsuppe und

Gewürz in ein Raindl, brenne sie ganz dünn ein, und laß sieden, wenn es gesotten hat, so lege ein Stückel Butter daran, und laß nicht mehr sieden, gieß sie dann über den Schlegel, es darf aber nicht mehr als ein guter Schöpflöffelvoll seyn, so ist sie fertig.

Nro. 909. Reißpastette in Raifeln.

Koche einen Vierting Reiß in der Milch ganz trocken ein, treibe indessen einen Vierting Butter schön pflaumig ab, gieb 8 Dötter, und von 6 Eyern die Klar zu einem Schnee geschlagen, darunter, rühre alles mitsammen nochmals schön pflaumig ab, und salze es ein wenig, gieb auch ein wenig Muskatnuß darunter, schmiere und besäe dann die Raifeln mit Semmelbröseln, setze sie dann auf den mürben Taig, und gieb von dem Gerührten hinein, dann ein wenig Ragou, und obenauf wieder von dem Gerührten, backe sie dann in einer Röhre, wenn sie genug gebacken ist, so ziehe die Raifeln heraus, und gieb sie warm zur Tafel.

Nro. 910. Ruttenpastette.

Nimm zu einer mittlern Pastette 1 Pfund Mehl, gieb 3 Vierting blattlicht geschnittenen Butter darunter, arbeite es mit dem Walker gut untereinander, salze es, schlage dann in einen Topf 3 ganze Eyer und 4 Dötter, gieb einen Löffelvoll Milchram, etwas Wein und Wasser darunter, und mache damit den Taig an, walke dann runde Flecke aus, lege Papier oder eine Serviete in die Mitte, und formire nun eine aufgesetzte Pastette, backe sie dann schön, und bereite indessen die Rutten, also: Speile sie, damit sie schön rund bleiben, und siede sie schön körnig ab, mache eine gute Buttersoß, salze die Rutten, und laß in dieser Soß einen Sud aufthun, du kannst auch gebackene Hechtenleber und Karpfenmilch

darunter nehmen, richte sie hernach in die schon gebackene Pastette, und stelle sie dann nochmals in das Backöferl, damit dieselbe einen guten Geschmack bekömmt, so ist sie fertig.

Nro. 911. Sauerkrautpastette.

Putze einen Fasan, und einen Waldschnepfen, brate sie nebst einer Bratwurst, und schneide sie hernach in 4 Theile, gieb auch übersottenes Kaiserfleisch darunter, gieb dieses alles nebst ein wenig gesottenem Kraut in ein Raindl, überbrenne es mit Butter, bestreue es mit Mehl, laß ein wenig dünsten, aber recht trocken, gieb dann 2 Loth Artoffeln, und 25 Austern dazu, hernach mache von einem mürben Buttertaig die Pastette, schlage das Gedünste darein, backe sie schön langsam, und giebs zur Tafel.

Nro. 912. Schildkrötenpastette.

Siede die Schildkröten, aber nicht zu weich, hernach putze sie, und schneide sie in Vierteln, dünste sie in Butter, im Winter mit Gewürz, Capern, Limonieschällern und Rosmarin, im Sommer hingegen mit Agras oder grünen Erbsen. Mache nun einen mürben Pastettentaig, schlage die Schildkröten ein, formire sie dreyspitzig, und backe sie wie bekannt, mache indessen eine gute Schildkrötensoß, fülle sie darüber, so ist die Pastette fertig.

Nro. 913. Schnepfenpastette.

Mache einen mürben Taig, nimm dann ein wenig Kalbfleisch, Speck, und Scharlotten, schneide alles klein zusammen, und laß in einer Rain ein wenig anlaufen, walke indessen den mürben Taig aus, streich das Geschnittene auf eine Flecken, würze es, und lege den Schnepfen in die Mitte darauf, er muß aber vorher auf einem Rost angelaufen seyn, nimm alsdann ein Stück frischen Butter, drucke ihn mit der Hand weich, und lege ihn auf den Schne-

pfen, und auf diesem 2 Limoniescheiben, mache sodann den Deckel darüber, und gieb die Pastette in die Röhre, mache indessen die Soß dazu, also: Nimm vom Schnepfen den Kopf, die Füsse und das Eingeweide nebst den Flügeln, stosse es fein in einem Mörser, giebs hernach in ein Naindl mit Semmelbröseln, Zwiebel, 2 Schnitzeln Zeller, Bassilikum, Petersill, 2 Schnitzeln Limonie, einem Stückchen Butter, Wein und ein wenig Rindsuppe, laß alles mitsammen eine Viertelstunde sieden, damit es schön dick wird, passire sie dann durch ein Sieb, wenn die Pastette vollkommen ausgebacken ist, so schneide den Deckel auf, und gieb die Soß darein, so ist sie fertig.

Nro. 914. Schöpsenpastette warm oder kalt.

Nimm den Schlegel, häute ihn ab, wasche ihn sauber aus, spicke ihn dann mit dicken Speck, und würze ihn, schlage ihm die Knochen entzwey, schneide das Fußbein weg, und dünste ihn weich, lasse ihn auskühlen, schlage ihn dann in die Pastette ein, und backe sie schön, stecke ein Zeherl Knoblauch oben hinein, so ist sie fertig.

Nro. 915. Schünkenpastette.

Nimm ein Stück von einer kalten gekochten Schünken, schneide sie gröblicht zusammen, und vermische es mit Zimmet, Zucker, etwas weissen Pfeffer, eingemachte Citronenschaalen, und etwas gestossenen Speck, mache die Pastette von einem schönen Blättertaig, schlage das Geschnittene darein, backe sie schön, so ist sie fertig.

Nro. 916. Semmelpastettel.

Nimm ein Kreuzer Mundlaiberl, reibe die Rinde schön dünn davon weg, schneide oben ein rundes dünnes Blattel herab, hohle die Semmel aus, und röste sie aus dem Schmalz, mache dann zur Fülle,

was beliebt, von Hühnern, Brüseln, Krebsen oder Schwammerl in ein Naindl, dünste es, wie es sich auf ein übergeschlagenes Pastettel gehört, und sieh darauf, daß es ein gutes Süpperl bekommt, wenn du es willst zu Tische geben, so gieb diesen Fasch in die ausgehohlte Semmel, und das Deckerl darauf, gieb es auf eine Schüssel, giesse ein wenig Rindsuppe darüber, stelle sie auf ein kleines Glüthel, und giebs warm zur Tafel. Du kannst auf diese Art soviel Pastetteln als du nöthig hast, machen. NB. Du kannst sie auch mit Obers und Krebsbutter aufsieden.

Nro. 917. Spanische Pastette.

Mache den Taig von Mehl und Eyerklar an, und ziehe ihn wie einen Strudeltaig schön dünn aus, schmiere hernach eine blecherne Schüssel mit Butter, und lege ein Plattel von dem Taig darauf, bestreiche es mit zerlassenen Butter, und lege auf diese Art 8 bis 10 Blätter aufeinander, jedes mit Butter bestrichen, mache dann eine Fülle von Kälberbrüseln, Spargel, Maurachen und gedünsten Schampian, lege das Gedünste schön auseinander gebreitet, auf die Blätter, und bedecke es oben mit soviel Taigblätter wie unten, immer jedes mit Butter beschmiert, bestreue es dann in der Höhe schön dick mit gefähtem Zucker, und backe sie schön licht im Ofen, oder in der Tortenpfanne, so ist sie fertig.

Nro. 918. Spanferkelpastette.

Nimm ein schon geputztes Spanferkel, hacke die Füsse weg, und schneide es dann ganz von einander, nimm das Eingeweide heraus, und lös ihm alle Beine aus, die Haut aber muß ganz bleiben, baitze es dann in guten Essig, salze es, und gieb dazu ganzen Pfeffer, Rosmarin und Majoran, wenn es schon durchgebaitzet ist, so nimm es heraus, und laß es gut abseichen, nimm das hie und da klebende

Gewürz sauber davon weg. Mache nun einen mürben Taig an, walke 2 Flecken daraus, wikle das Spanferkel fest übereinander, und leg es auf die Flecken, dann decke es mit der zweyten Flecken oben zu, und formire sie wie ein Spanferkel, anstatt des Kopfes gieb einen Brocken Taig hinein, und formire dann die Borsten, Ohren, Füsse ꝛc. Wenn es so hergerichtet ist, so backe es schön semmelfarb. Nimm nun einen Topf, und gieb die ausgelösten Spanferkelbeine hinein, 2 Pfund Kalbseyterl, und eben soviel Kälberfüsse, gieß halbs Essig und halbs Wein darauf, und laß sieden, bis es verschäumt hat, lege dann ganze Muskatblüthe, Pfeffer und Imber daran, und laß noch eine Weile sieden, bis es 2 Fingertief eingesotten hat, passire es dann durch ein sauberes Tuch, und laß über Nacht stehen, wenn die Pastette gebacken ist, so laß auskühlen, gieb die Sulz darein, und stelle sie an einem kühlen Ort, und laß stehen, bis es sich recht gesulzet hat, gieb sie dann zur Tafel.

Nro. 919. Taubenpastette.

Nimm ein Pfund Mehl, ein Vierting Butter, und eben soviel frisches Schmalz, brösle es gut untereinander, schlage ein ganzes Ey und einen Dotter daran, benetze ihn mit etwas Wasser und Wein, und mache den Taig zusammen, würge ihn aber nicht zu viel, schneid ihn hernach in 2 Theile, walke ihn aus, nimm eine Flecke davon zum Boden, und laß jede halben Fingerdick. Putze dann 3 Tauben rein, baitze sie ein, und mache dann den Fasch dazu, also: Nimm ein übersottenes Stückchen Rindfleisch oder auch ein paar Bratwürste, schneide sie klein, nimmst du Rindfleisch, so mußt du ein wenig Speck darunter schneiden, auch immer 2 Sardellen, etwas Capern, halbs soviel Limonieschäller, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Rosmarin, und ein schwarzes Stück-

chen Brod, weich es in der Baitz, nimm es, wenns weich ist, heraus, und schneide alles schön klein zusammen, nimm dann die Tauben aus der Baitz, laß sie abkühlen, und richte sie auf den Taig, in Form eines Herzes, oben zwey, unten eine, gieb dann den Fasch darüber, eben soviel Capern und Limonieschäller, als du unter den Fasch genommen, auch gestossene Gewürznelken oben darauf, und mache den Deckel darüber, treibe ihn schön in die Höhe, und mache oben eine Artischocke darauf, bestreiche ihn mit Eyern, und backe sie schön langsam. Mache indessen eine gute Soß; wenn die Pastette gebacken, so schneide die Artischocke oben weg, gieß die Soß darein, decke sie wieder zu, und giebs zur Tafel.

Nro. 920. Topfenpastette.

Nimm eine halbe Maß Obers, sprüttle 2 ganze Eyer und 3 Dötter daran, stelle es auf die Gluth, gieb etliche Tropfen Limoniesaft darunter, und laß zum Topfen zerrinnen, seihe ihn dann durch ein Sieb, damit das Wasser wegkömmt, und laß den Topfen auskühlen. Treibe alsdann einen Viertiug Butter schön pflaumig ab, schlage 3 ganze Eyer und 4 Dötter daran, die Klar von letztern zu Schnee geschlagen, rühre den Topfen, nebst einem halben Vierting geschwällten, und fein gestossenen Mandeln, und einen Eßlöffelvoll gestossenen Zucker darunter, kannst auch ein wenig in Milch geweichte Semmelschmole, und von einer halben Limonie die klein geschnittenen Schällerl darunter rühren. Füttere nun einen beliebigen Model aus, gieb das Gerührte darein, mache den Deckel darüber, bestreiche sie mit Eyerklar, backe sie schön, und giebs zur Tafel.

Nro. 921. Ueberschlagene Pastette.

Mache einen recht guten Buttertaig, schlage darein was dir beliebt. Kleine Hühner müssen ab-

blanschirt werden; auch Brüseln, Austern, Artoffeln und Pistazen, die Artoffeln müssen ein wenig anlaufen, hernach salze sie, und nimm sie heraus, schneide sie blattlicht, laß einen Butter heiß werden, würze ihn mit Muskatblüthe, und drucke Limoniesaft darein, lege die Artoffeln hinein, und laß dünsten, die Brüsel mußt du überbrennen, die Hühner aber ein wenig einsalzen, lege sie dann auf die Artoffeln, und laß mitsammen dünsten, schneide die Brüseln blattlicht, und giebs zuletzt auch hinein, nebst ausgelösten Krebsschweifeln, Austern und Pistazen, streiche es dann auf die Flecken, so breit du die Pastette haben willst. Nimm von dem Taig, ehe der Butter darunter gearbeitet ist, einen Theil, von diesem mache nun rund herum um das Eingeschlagene eine Rolle, schlage den Buttertaig darüber, drucke ihn dann um und um wie bey einer Torte schön fest und glatt. Ziere sie obenauf sauber, rund herum kann sie glatt bleiben, kannst auch Spitze darein machen, backe sie dann schön langsam, wenn sie gebacken ist, so fülle die Soß, worin das Eingeschlagene gedünstet hat, oben darein, so ist sie fertig.

Nro. 922. Wachsstock Pastette.

Der Taig wird wie Nro. 905., gemacht, walke ihn dann aus, und drehe ihn unter der Hand ganz dünn, gleich einem Regenwurm, schmiere hernach ein Kasterol mit Butter, fange dann in der Mitte des Bodens an, und lege den ausgedrehten Taig fest zusammen hinein, fahre so immer um und um fort, bis das Kasterol damit ganz ausgelegt ist, und vollkommen einen Wachsstock ähnlich sieht, füttere das innere ferner aus, wie die Vorige, mache erst den Deckel von glatten Taig, und dann erst einen von ausgedrehtem Taig darüber. Wenn die Pastette gebacken und heraus gestürzet ist, so nimm

von oben den Deckel herab, das Futter heraus, und schlage darein was dir beliebt, gieb den Deckel wieder darauf, so ist sie fertig, und muß in allem einen schönen Wachsstock vollkommen ähnlich seyn.

Nro. 923. Wandelpastette.

Mache einen mürben- oder Buttertaig, walke dünne Blatteln daraus. Ist es ein mürber Taig, so schmiere die Wandeln gut, und gieb die Blatteln darein, mache dann eine beliebige Füll, wie bey den Krebspastetteln, willst du aber ein saures Kackel, so mache es also: Dünste oder brate ein kälbernes Schnitzel schön saftig, und schneide es klein, laß dann Butter in einem Raindl heiß werden, gieb ein wenig klein geschnittenen Zwiebel, auch Capern, Mark und Kernfette, ebenfalls klein geschnitten, laß alles mitsammen rösten, damit es schön saftig wird, und fülle damit die Wandeln halbs voll, mache Deckerl darauf, und schneide den Taig rund herum weg, kannst sie übrigens wie Torteleteln zieren, backe sie schön, so sind sie fertig. Willst du die Fasch süß haben, so mache sie mit Butter, Limoniesaft, Gewürz, Zucker, Weinberl und etwas Kernfette, nur der Zwiebel muß weghleiben, dünste ebenfalls alles miteinander, und fülle es ein. Dieser Fasch ist nicht bloß süß, sondern auch ansäuerlicht, und sehr gut.

Fünfter Abschnitt.

Zahmes Geflügel auf verschiedene Arten zuzurichten.

Nro. 924. Aenten faschirte.

Putze die Aente rein, und schneide sie auf dem Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, und löse

die Beine vom Fleisch, wasche sie alsdann rein aus, und salze sie ein, siede, indeß sie im Salze liegen, einen Vierting Reiß in der Rindsuppe schön weich, laß ihn hernach auskühlen, treibe ein Stückel Butter schön pflaumig ab, schlage 3 ganze Eyer und einen Dotter daran, und rühre den Reiß hinein, nimm alsdann etwas übersottene Schünken, schneide sie in dünne Schnitze, auch so die Aentenleber, nachdem du sie zuvor in Butter gedünstet hast, gieb beydes in die Rain zu dem Reiß, würze es ein wenig, und rühre alles gut durcheinander, fülle mit diesem Fasch die Aente, vernähe sie gut, und giebs sodann in eine Rain, giesse gute Rindsuppe daran, lege ein Stückel Butter, Zwiebel, Zeller, gelbe Rüben und Petersillwurzen, alles würflicht geschnitten daran, gieb oben und unten Gluth, und laß aufkochen, mußt aber während dem sie kochet, öfters Rindsuppe nachgeben, damit sich die Aente nicht anleget, wenn selbe gut gedünstet ist, so nimm sie heraus, und laß das Geschnittene schön braun eingehen, staube hernach ein wenig Mehl daran, und laß noch eine kleine Weile rösten, giesse noch ein wenig Rindsuppe und Milchram dazu, und laß ein paar Sud aufthun, lege alsdann die Aente in eine andere Rain, passire die Soß durch ein Sieb darüber, laß noch ein paar Sud aufthun, und giebs zur Tafel.

Nro. 925. Auerhahn, kalt zuzurichten.

Nimm den Hahn, putze und blanschire ihn, spicke ihn hernach mit Speck oder Schünken, oder ziehe ihn nur durch, und löse ihn wieder aus, binde ihn mit Speck und Fette ein, lasse ihn hernach mit Wein, Essig, Wasser, Kräutern, Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Limonieschäller, Zwiebel und Knoblauch aufdünsten, salze ihn, binde ihn in ein Serviet ein, oder laß ihn in einem tauglichen Geschirr

verdeckter gehen, bis er schön weich wird, laß ihn dann kalt werden, putze ihn sauber, richte ihn hernach in einer Serviete, mit brauner Sulz oder ohne dieser, ziere ihn mit Pomeranzen-Blättern, oder was dir sonst beliebt.

Nro. 926. Gans, gebraten.

Putze die Gans, hacke ihr hernach den Kopf, Kragen, Flügeln und Füsse weg, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie gut aus, wässere und salze sie ein, und laß über Nacht im Salz liegen, binde etwas Kimm in ein reines Fetzel, und stecke es in die Gans, damit selbe den wilden Geruch verlieret, oder schmiere sie mit Sardellen aus, im ersten Falle kannst du sie mit Aepfel ausfüllen, im Letztern aber nur mit Semmel, brate sie schön langsam am Spieß, gieb sie alsdann mit grünen Petersill belegt, zur Tafel.

Nro. 927. Gans, gefüllte.

Putze die Gans, schneide hernach die Haut auf dem Rücken voneinander, und löse die Beine heraus, schneide Kohl, gelbe und weisse Rüben Fingerdick, blanschire es, und laß es gesalzen in der Fette schwitzen, kannst auch geselchtes Fleisch und Bratwürste darunter geben, fülle dieses alles in die ausgelöste Gans, mache sie gut zusammen, und dünste sie in Fette oder Speck, damit sie auf der Brust eine schöne Farbe bekömmt, nimm hernach etwas ganzes Gewürz und Zwiebel dazu, nur nichts Saures, weil inwendig grüne Sachen sind, gieb sie hernach auf eine Schüssel, und eine braune ungesäuerte Soß darüber, so ist sie gut.

Nro. 928. Gans, geselchte auf westphälische Art.

Nimm einen Strohwisch, und wische die Gans mit warmen Wasser rein ab, lege sie dann über

Nacht in kaltes Wasser, damit sie ein wenig aufläuft, schneide sie hernach in Stücke, und setze sie in einen Topf mit Wasser zum Feuer, mußt sie aber nicht salzen, sondern nur so kochen lassen. Nimm indessen blauen Kohl, streife ihn ab, und wasche ihn in frischem Wasser aus, schälle auch die Stängeln, wie den Kohlrabi, und schneide sie ebenfalls unter den Kohl, gieb ihn dann in einen Topf, giesse Wasser darauf, und setze ihn zum Feuer, salze ihn, und laß ihn zugedeckter sieden, stelle indessen ein Pfund Butter in einem Kasterol auf die Gluth, und laß ihn zergehen, gieb hernach einen Löffelvoll Mehl darein, und rühre es so lange, bis es braun wird, gieb alsdann den Kohl sammt dem Wasser, worin er gesotten in den Butter, lege noch ein Stück Butter, weissen Pfeffer, Imber, ganze Muskatblüthe und 2 Loth Zucker dazu, laß so mitsammen aufkochen, lege alsdann die geräucherten Gänse hinein, schöpfe die Fette, worin selbe gesotten haben, ab, und gieß sie an den Kohl, gieb auch gebratene Kastanien daran, und laß alles mitsammen aufkochen, so ist es gut. NB. Diese Angabe der Zuthaten, ist auf 2 Gänse bestimmt.

Nro. 929. Gansel mit Bier und Erbsen.

Nimm ein Gansel, zerschneide es gehörig, hernach lege es in ein Wasser, und laß blanschiren, richte sie dann in eine Preß. Nimm weich gesottene Erbsen, stosse sie, gieb sie dann in ein Kasterol, und laß kochen, passire sie hernach durch ein Sieb in ein anderes Kasterol, das Gansel darein, und laß nochmals auf der Gluth sieden, mußt es aber immer rühren, damit es sich nicht verbrennt, stosse indessen Spenat, und passire ihn, wann es bald Zeit ist zum Anrichten, darüber, damit es eine schöne grüne Farbe bekommt, nur mußt du darauf sehen, daß das Gansel

schön weich ist, siede indessen klein geschnittenen Spargel, wenn er zu haben ist, in Bier, und giesse es, wenn das Gansel weich genug ist, darüber, so ist es fertig. NB. Wenn es keinen Spargel giebt, wird das Bier allein genommen.

Nro. 930. Hühner a la Tartar.

Nimm 2 schöne Poularden, flamire sie ab, und schneide sie in der Mitte voneinander, gieb sie hernach in ein Kasterol, gieb Peterstill und 2 ganze Scharlotten dazu, salze sie, gieb einen klaren zerlassenen Butter oder Provanzeröhl daran, und laß sie eine Stunde sieden, nimm sie alsdann heraus, bestreue sie mit Semmelbröseln, und brate sie schön langsam auf dem Rost, wenn sie gebraten sind, so richte sie auf eine Schüssel, und gieb sie, mit einer Schünsoß obenauf, zur Tafel.

Nro. 931. Hühner faschirte in grüner Soß.

Putze die Hühner sauber, und schneide sie dann in gehörige Stücke, siede sie dann in Wasser, aber nicht zu weich, damit sie schön weiß bleiben, nimm hernach Kalbsfleisch, schneide kleine Schnitzeln daraus, salze es etwas, gieb Kernfette in ein Raindl, würze sie, und laß über der Gluth zergehen, streue Mehl daran, giesse ein wenig Rindsuppe dazu, und laß abdünsten, gieb alsdann dieses alles nebst überbrennten Spenat, und etlichen geschwällten Mandeln in einem Mörser, stosse es recht fein, und giebs hernach in einen Topf, laß gut aufsieden, wenn es genug gesotten hat, so passire es durch ein Sieb in ein Raindl, mache mit Butter eine Einbrrnn dazu, lege auch ein Stückel Butter daran, gieb die Hühner hinein, und laß aufsieden; wenn die Hühner weich genug sind, so richte sie schön zierlich auf eine Schüssel, die Soß darüber, und gieb sie mit länglicht geschnittenen Pistazen belegt, zur Tafel.

Nro. 932. Hühner faschirte mit Krebsfasch.

Putze die Hühner, salze sie ein wenig ein, und brate sie in Saft, ziehe sie dann vom Spieß, und mach den Fasch, also: Stoß zehn lebendige Krebsen in einem grossen Seitel Milch, passire sie hernach durch ein Sieb, salze es, schlage 3 ganze Eyer daran, sprüttle es ab, laß zusammen laufen, bis es ein Topfen wird, gieb ihn in ein Nudelsieb, damit sich die Milch davon abseihet, gieb dann einige Mandeln, ein wenig in Milch geweichte, und wieder ausgedruckte Semmelschmole, und ein Eingerührtes von 2 Eyern in einem Mörser, und stosse es fein, nimm dann die Leberln, und von den gebratenen Hühnern etwas von der Brust auf ein Brett, und schneide es fein zusammen, schlage ein ganzes Ey daran, mische alles gut untereinander, und belege dann die gebratenen Hühner auf der Brust schön zierlich mit dem Fasch, bestecke sie mit Pistazen, damit es schön gekraust aussieht, bestreich alsdann mit dem übrigen Fasch die Schüssel rund herum, auf dem Boden derselben aber gieb ein paar Löffelvoll Milchram, und Limoniesaft, überlege ihn dann mit länglicht geschnittenen Krebsschweifeln und Krebsbutter, gieb die Hühner darauf, und laß im Backöferl bey gemacher Hitze backen, wenn sie genug gebacken sind, so giebs zur Tafel.

Nro. 933. Hühner gefüllte in der Crem-Soß.

Putze die Hühner schön, und untergreife sie durchaus, auf 3 Hühner nimm ein Vierting Krebsbutter, um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschmole, klein geschnittene Krebsschweifeln, mische alles gut untereinander, schlage 3 ganze Eyer daran, salze es, und rühre es gut untereinander, gieb auch etwas Muskatblüthe darunter, fülle damit die Hühner, und brate sie hernach am Spieß, begiesse

sie im Braten mit Krebsbutter, und mache indessen die Soß von etwas gedünsten Kalbsfleisch, und 2 kleinen Kochlöffelvoll Mehl, giesse eine halbe Maß gesottenes Obers daran, und salze es ein wenig, wenn die Hühner gebraten sind, so richte sie auf eine Schüssel, passire die Soß darüber, laß noch ein wenig aufsieden, und giebs zur Tafel.

Nro. 934. Hühner gefüllte mit Kräutersoß.

Richte die Hühner wie vorher gesagt, her, die Soß dazu mache also: Laß einen Butter zergehen, staube Mehl darein, und laß anlaufen, gieß hernach eine Rindsuppe daran, und laß sieden, die gefüllten Hühner siede besonders in der Suppe, nimm sie hernach heraus, und schneide sie in gewöhnliche Theile, gieb in die Soß fein geschnittenen grünen Petersill, lege die zerschnittenen Hühner hinein, laß noch ein wenig in der Soß aufsieden, und giebs zur Tafel.

Nro. 935. Hühner gespickte, im rothen Wein gedünst.

Putze die Hühner sauber, und spicke sie, lege hernach in ein Kasterol gelbe Rüben, Petersillwurzen, Zwiebel, etwas Speck und Kernfette, gieb die Hühner darauf, und laß sie ein wenig braun dünsten, giesse hernach rothen Wein, und ein wenig Rindsuppe daran, und laß aufsieden, brenne es dann mit weisser Einbrenn ein, und laß noch eine Weile aufkochen, richte dann die Hühner auf die Schüssel, und passire die Soß darüber, würze sie, laß einen Sud aufthun, und dann zur Tafel.

Nro. 936. Hühner heiß abgesotten.

Putze sie wie gewöhnlich, und schneide sie in Stücke, salze sie ein, indessen gieb in eine Pfanne Essig und etwas Wein, Zwiebel, Lorbeerblätter, Rosmarin, Bassilikum, Kuttelkraut, und Knoblauch, gieb dann die Hühner darein, und laß eine

Weile über dem Feuer sieden, richte sodann die Hühner schön ordentlich auf eine Schüssel, den Sud darüber, und gieb sie warm mit Kren bestreuet zur Tafel.

Nro. 937. Hühner im Bocket mit klarer Soß.

Richte sie wie bewußt her, schmiere hernach ein Papier mit Butter, lege auf selbes ein Blatt Speck, Thimian, ganzes Gewürz, und die vorher gesalzenen Hühner darauf, die Brust davon belege mit Limonieblätter, drucke Limoniesaft darauf, und überlege sie oben ebenfalls mit Speck, gieb das Papier darüber, und wikle sie in ein anderes Papier ganz ein, damit sie beym Backen nicht braun werden, stelle sie hernach in ein Backöferl, und laß eine gute Stunde backen, nimm sie hernach aus dem Papier in die Schüssel, und gieb eine klare Soß mit Bertram darüber, so sind sie fertig.

Nro. 938. Hühner im Schlafrock.

Putze sie, und ziehe ihnen die Haut ab, schlage Eyer pflaumig ab, und tunke sie um und um in selbe ein, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz, richte sie dann auf die Schüssel, und stecke zwischen jedem Stückchen ein Büschel grünen Petersill, und darneben eines von Salvey, gieb sie dann so zugerichtet, zur Tafel.

Nro. 939. Hühner in Oblat gebacken.

Putze sie sauber, und lasse indessen Butter in einer Rain heiß werden, staube Mehl daran, und laß anlaufen, giesse eine weisse Rindsuppe darauf, gieb Petersill, Limonieschäller und Gewürz daran, salze sie, und laß aufsieden, passire sie dann durch ein Sieb über die Hühner, und laß beydes mitsammen nochmals aufsieden. Mache alsdann ein Lason von 3 Eyerdöttern, gieb Limoniesaft darunter, und

gieb es auch zu den Hühnern, nur mußt du es immer umrühren oder schütteln, damit es nicht zusammen lauft, wenn die Soß dick genug ist, so nimm die Nain von der Gluth, bestreiche die Oblaten mit abgeschlagenen Eyerdöttern ganz wenig, lege auf jedes derselben einen Theil der wie gewöhnlich zum Backen zerschnittenen Hühner, gieb ein wenig von der Soß darüber, schlage dann die Oblaten oben zusammen, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backs aus dem Schmalz, so sind sie fertig.

Nro. 940. Hühner mit Bertramsoß.

Richte die Hühner wie zum Braten zu, gieb hernach in eine Nain ein Stückchen Butter, und belege den Boden mit Petersil und Zellerwurzen, auch gelben Rüben, Bertram und Limonieschaalen, lege die Hühner darauf, gieb ein mit Butter beschmiertes Papier darüber, den Sturz darauf, und laß sie so recht mürbe dünsten, wenn die Hühner genug gedünstet sind, so nimm sie heraus in eine Schüssel, und laß das Geschnittene schön eindünsten, staube hernach einen Löffelvoll Mehl daran, laß ein wenig rösten, gieß in Ermanglung einer Schün, gute Rindsuppe daran, und laß aufsieden, passire sie alsdann durch ein Sieb über die Hühner. Mache aber noch vorher abgetriebene Fleischknöderln, siede sie in der Rindsuppe ab, und legire damit den Ranft der Schüssel, stecke in jedes Knöderl ein Sträussel Bertram, und gieb sie so geziert zur Tafel.

Nro. 941. Hühner in der Blutsoß.

Nimm die Hühner, putze sie sauber, und schneide ihnen die Krägen und Flügeln weg, laß sie dann in heisser Rindsuppe anlaufen, gieb in eine Nain gelbe Rüben und Petersillwurzen, nimm die Hühner aus der Suppe, und lege sie in die Nain, giesse eine braune Suppe darauf, und laß sieden bis sie mürbe

werden, mache hernach eine weisse Einbrenn in ein Raindl, gieß Suppe darauf, und laß aufsieden, gieß das mit Essig vermischte Blut von den Hühnern darein, und laß aufkochen, zerschneide indessen die Hühner in gehörige Stücke, richte selbe auf die Schüssel, und richte die Soß, die im Kochen gesäuert werden muß, darüber, so sind sie fertig.

Nro. 942. Hühner in der Lebersoß.

Putze und wässere sie, wie gewöhnlich, theile sie in Stücke, gieb sie in eine Rain, gieb dazu ein Stückel Butter, klein geschnittenen grünen Petersill und Limonieschäller, laß so schön mürbe dünsten, walze alsdann Magerl und Leberl in Mehl, und backe sie mit 2 Semmelschnitteln, und 2 Eyern aus dem Schmalz, stosse es hernach in einem Mörser fein, gieb das Gestossene in einen Topf, schütte gute Rindsuppe und den Saft von den Hühnern daran, richte dann die Hühner auf eine Schüssel, und passire die Soß durch ein Sieb darüber, salze sie, laß noch ein paar Sud aufthun, so sind sie fertig.

Nro. 943. Hühner mit Austern, in Frikasee.

Wenn du sie sauber geputzet hast, so siede sie in der Rindsuppe, mache indessen ein weisses Eingemachtes, wenn die Hühner genug gesotten sind, so nimm sie heraus, und zerschneide sie wie gewöhnlich, gieb sie auf eine Schüssel, und passire die Einmachsoß darüber, gieb Austern nach Belieben hinein, und laß gut sieden, rühre alsdann Eyerdötter, Limoniesaft und Schnittling nach Gutdünken darunter, rühre es so lange, bis es aufstosset, dann zur Tafel.

Nro. 944. Hühner, wie Rebhühner zuzurichten.

Auf 2 Hühner siede ein halbes Seitel Ofner-Wein, gieb Wachholderbeeren, Limonieschäller und Gewürz dazu, nimm einen Trichter, stecke ihn den

Hühnern in den Hals, schütte einen Theil siedenden Wein hinein, und binde ihnen die Hälse geschwind zusammen, hänge sie dann auf, und laß sie so verzappeln, alsdann rupfe sie bis auf den Kopf, wo die Federn stehen bleiben, nimm das Eingeweide heraus, wasche sie alsdann aus, und salze sie ein. Mache hernach von Wein, Essig und Gewürz eine Baitz darüber, und laß starke 2 Stunde in selber liegen, spicke sie dann mit Speck, und brate sie am Spieß schön saftig, gieb sie hernach auf einer Schüssel mit Butter und Limoniesaft zur Tafel.

Nro. 945. Indian a la tubo gesotten, und mit allerley Specereyen auf italienisch garnirt.

Nimm einen schönen Indian, putze ihn sauber, lasse ihn hernach über Nacht in Wasser liegen, damit er schön weiß wird, nimm ihn dann heraus, schneide den Hals weg, die Füsse aber stecke ein, hast du schweinerne Schwarteln, so wikle ihn dann ganz in selbe ein, wo nicht, so belege ihn um und um mit blattlicht geschnittenen Speck, binde ihn dann in einem Serviete gut ein, und stelle ihn in einen Topf mit halbs Wein, halbs Essig und halbs Wasser, gut gesalzen zum Feuer, gieb auch ganzes Gewürz, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Limonieschäller, etwas Rosmarin und Salvey daran, und laß ihn so schön langsam sieden, bis er weich genug ist, noch besser aber wird er, wenn du ihn über Nacht in dieser Soß stehen läßt, dann wird er um soviel kräftiger. Nimm ihn dann, wenn es bald Zeit zur Tafel ist, aus der Soß heraus, gieb das Serviet weg, putze ihn sauber ab, und lege ihn auf die Schüssel, belege ihn dann obenauf mit ausgelösten Sardellen und Limonieschelben, den Schüsselranft belege mit Capern, Oliven, Bricken, Linguatoli oder andern wälschen Fischen, Meer-Krebsen, Kauly, Spargel, und

guten Schwämmen, auch allerley Sorten hart gesottenen Eyern und Granatäpfel-Kernen, gieb ihn dann so geziert zur Tafel; es ist eine der ansehnlichsten Speisen. Auf diese Art kannst du auch Kapaunen und Spanferkeln zurichten, willst du sie warm geben, so mußt du sie in einem Serviete mit grünem Petersill belegt zur Tafel geben, dann bleibt die Garnirung aus.

Nro. 940. Indian braun gedünstet, mit kurzer Soß.

Wenn du den Indian gehörig geputzt und zubereitet hast, so brich ihm das Brustbein aus, salze ihn ganz mässig, belege dann den Boden der Rain mit blattlicht geschnittenen Speck, etlichen ebenfalls blattlicht geschnittenen, und mit Gewürznelken besteckten Zwiebeln, gelben Rüben, Pastinat und Zeller, dann den Indian, welcher schön breit dressirt seyn muß, darauf, und laß ihn so eine Weile zugedeckter dünsten, laß die Soß ganz kurz einkochen, bis sich die Wurzeln auf dem Boden bräunlicht anlegen, kehre den Indian öfters um, giesse nach und nach etwas Schünsuppe, und ein Glasvoll guten Wein daran, lasse es so ganz kurz und bräunlicht einkochen. Wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so treibe die Soß durch ein Sieb wieder auf den Indian, gieb einige Trüffeln oder Oliven dazu, und wenn Erstere gut gewaschen und abgebürstet sind, läßt man sie ein wenig damit aufkochen, richte hernach den Indian auf eine Schüssel, und gieb die Soß darüber, so ist er fertig.

Nro. 947. Indian, faschirt.

Du kannst den Indian auslösen, oder auch nur den Kropf füllen, mit einem guten Fasch von Austern, Kartoffeln, oder von was du willst, brate ihn dann schön langsam am Spieß, bis er weich wird, und

schön in der Farbe ist, gieb dann eine Müscherl-Austern-Pomeranzen- oder Artoffelsoß darüber, so ist er fertig.

Nro. 948. Indian, gebraten.

Wasche den Indian gut aus, und laß ihn über Nacht im Wasser liegen, salze ihn dann ein, und stecke ihm eine halbe Kreuzersemmel in den Kropf, drucke ihm dann die Wiege ab, und stecke ihn so am Spieß, brate ihn schön langsam, und begiesse ihn mit Butter so lange, bis er schön hellbraun wird, da ziehe ihn dann vom Spieß, lege ihn auf die Schüssel, den Saft darüber, und in der Höhe bestreue ihn mit eingemachten Weinschadling, so ist er fertig.

Nro. 949. Indian gebratenen, mit gefülltem Kropf.

Nimm den Indian, wässere ihn gut, und salze ihn hernach ein, schneide ihm dann den Kropf sammt Hals weg, schwälle hernach einige Mandeln, und ziehe ihnen die Haut ab, schneide sie gestiftelt, löse auch eben soviel Zibeben und Weinbeerln die Kerne aus, und gieb alles zusammen in einen Topf, schlage 4 ganze Eyer daran, gieb auch 4 Eßlöffelvoll Semmelbröseln, und um 3 Kreuzer gestiftelt geschnittenen Pomeranzen-Zelteln dazu, und rühre alles gut untereinander, verstecke alsdann das Brustloch mit Semmel, giesse die Fülle in den Kropf, und binde ihn gut zu, wenn du ihn gespeilt hast, so stecke ihn am Spieß, brate ihn schön langsam, und begiesse ihn oft mit Butter, vorzüglich wenn es ein schönes grosses Stück ist, gieb ihn dann auf einer Schüssel, mit grünen Petersill zur Tafel.

Nro. 950. Kapaun auf englische Art.

Nimm einen schönen, aber nicht zu alten Kapaun, putze und untergreife ihn, lege ihn dann in

frisches Wasser, damit er schön weiß wird, nimm ihn hernach heraus, salze ihn ein wenig ein, aber nicht zu stark, indessen mache die Füll, also: Nimm Krebsschweifeln, Brüseln, Eyterln, Maurachen, Artoffeln, Austern, auch Spargel klein geschnitten, wenn es die Zeit giebt, putze jedes nach seiner Art sauber, und blanschire es, passire es hernach in Butter mit Gewürz und etwas Kräutern, giesse gute Rindsuppe und ein wenig Milchram daran, und laß ein wenig auffieden, drucke hernach Limoniesaft daran, und laß kalt werden, wenn es kalt ist, so fülle den Kapaun damit, binde ihn oben zu, und mache einen mürben Taig, lege den Kapaun in die Mitte desselben, und schlage den Taig oben zusammen. Schmiere ein Papier mit Butter, und binde es über den Taig, worin der Kapaun ist, gieb ihn dann in ein Kasterol, und laß ihn im Backofen schön langsam backen, du mußt jedoch den Taig oben und unten gut vermachen, damit keine Soß von dem eingefüllten Ragou heraus kömmt, er muß so weich gebacken werden, daß man ihn mit dem Löffel zerdrücken kann, wenn du ihn zur Tafel giebst, so nimm das Papier weg, und gieb ihn sammt dem mürben Taig in die Schüssel, belege ihn um und um mit gebackenen Hühnern, oder Semmelpastetteln, zwischen jedes derselben, gieb ein Büschel frischen oder gebackenen Peterstill, so ist er fertig, und eine vortreffliche Speise.

Nro. 951. Kapaun, auf Fasanart zuzurichten.

Putze ihn wie gewöhnlich, an dem Kopf aber lasse einige Federn stehen, mache dann eine gute Baitz von Essig, Zwiebel, Kuttelkraut, Lorbeerblätter u. dgl., salze ihn aber vorher gut, lasse ihn 3 Stunde baitzen, nimm ihn dann heraus, binde eine Handbreite Rinde Speck darauf, und brate ihn so

am Spiesse, begiesse ihn während des Bratens mit Limoniesaft, wenn er genug gebraten ist, so gieb ihn auf eine Schüssel, und gieb ihn mit Butter und Limoniesaft, oder einer kurzen Soß von der Baitze mit Sardellen und Capern, zur Tafel.

Nro. 952. Kapaun auf Haasenart, zuzurichten.

Nimm einen Kapaun, und wasche ihn gut aus, und schneide ihn auf, wie gewöhnlich, schneide dann die Haut auf dem Rücken auf, und ziehe selbe ganz über die Biegeln herunter, schneide ihm sodann von beyden Seiten nach der Brust hinauf, doch darfst du die zwey vordern Schlußbeine nicht heraus nehmen, damit du bey selben das Bruststück in die Länge ziehen kannst, daß er einen Haasen ähnlich sieht. Hacke alsdann den Kragen weg, und speile die Füsse rückwärts wie bey einem Haasen, mache nun eine Baitz von rothen Wein, ein wenig Limonieschäller, Gewürznelken, Muskatblüthe und Imber, begieß ihn recht heiß, zwey bis drey Mal damit, und laß ihn so lange baitzen, bis er schön mürbe ist, nimm ihn dann heraus, und speile ihn wie einen Haasen, spicke und brate ihn, begiesse ihn während des Bratens öfters mit seiner eigenen Baitz, die aber immer heiß seyn muß, schneide die Flügeln von untenauf schön glatt heraus, mußt aber Acht geben, daß nichts von der Brust dazu kommt, wenn der Kapaun schön braun gebraten ist, so richte ihn auf die Schüssel, belege ihn mit Limonieschеiben, die Soß darüber, und so zur Tafel.

Nro. 953. Kapaun ausgelösten, mit Soß.

Löse die Beine sorgfältig heraus, und schneide ihn am Bauche auf, nimm dann die Brust von einem Huhn, und hacke sie klein, weiche eine Semmel in der Rindsuppe, schlage ein ganzes Ey darauf, und

mache alsdann mit der Brust und Semmel einen Fasch, fülle damit den Kapaun, mache dann eine Butterſoß darüber, und laß ihn so aufkochen bis er gut ist, dann gieb ihn gleich zur Tafel.

Nro. 954. Kapaun, gewikelter.

Putze denselben wie bekannt, hernach mache den Fasch dazu, also: Nimm Kalbfleisch, geweichte Semmelschmole, Mark, Speck, Limonieschaalen, ein ganzes Ey und einen Dotter, schneide alles schön fein untereinander, würze und salze es, gieb alsdann den Kapaun in eine Rain, nachdem du vorher den Boden mit Speilen belegt hast, giesse eine Rindsuppe daran, und laß ihn zugedeckter schön weich dünsten, wenn du glaubst, daß er genug gedünstet ist, so nimm ihn heraus, und wikle ihn gut in den Fasch ein, hernach in Butter, schmiere dann den Fasch mit einem abgeschlagenen Ey, und backe ihn in der Tortenpfanne, wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, so mache von guter Schün eine Schampian- oder sonst beliebige Soß darüber, und gieb ihn dann auf einer Schüssel zur Tafel.

Nro. 955. Kapaun auf eine besonders gute, und neue Art zu dünsten.

Putze ihn sauber, und salze ihn ein, nimm dann etwas weissen Pfeffer und Salz, stecke es in den Kapaun, laß 3 mittere Zwiebelhappeln mit Gewürznelken besteckt in Schmalz anlaufen, stecke sie dann auch in den Kapaun, aber ganz bis zum Kopf hinauf, nimm dann von 2 Limonien das Fleisch, löse die Kerne sauber heraus, und stecke es bis auf etwas Weniges, so du zum Milchram behältst, ebenfalls hinein, drucke ihm die Brust ein, mache ihn dann oben und unten zu, belege dann den Boden einer Rain mit Speckschwarten, und etlichen mit Gewürz und Salz besprengten Schnitzeln Kalbfleisch, lege

den Kapaun darauf, wikle einen Vierting Speck in ein Papier, und halte ihn über ein brennendes Wachslicht, bis er anfängt zu tropfen, übertropfe sodann den Kapaun sammt dem Fleisch über und über mit dem Speck, bestreue ihn hernach mit Semmelbröseln, und fein gestossenen gedörrten Pilsling, gieb dann den Sturz darauf, vermache ihn gut mit Taig, damit kein Dunst davon kömmt, und laß ihn so 2 Stunde bey einer gleichen Gluth dünsten, wenn es bald Zeit zum Anrichten ist, so nimm 3 bis 4 Löffelvoll sauern Milchram, und ein wenig frisches Wasser, schlage ihn gut ab, nimm etwas von Kernen gelöstes Fleisch von den Limonien, die du vorher gehabt hast, gieb es in den gut abgerührten Milchram, treibe es nochmals untereinander, und gieb es dann über den Kapaun, laß ihn dann noch eine Viertelstunde gut zugedeckter dünsten, alsdann richte ihn auf eine Schüssel, und gieb ihn zur Tafel, er ist vortrefflich.

Nro. 956. Kapaun in der Presse.

Gieb frische Kernfette, Zwiebel, gelbe Rüben und Petersill in ein Kasterol, lege den Kapaun darauf, giesse Petersillsuppe daran, und laß ihn gut sieden, mache dann eine beliebige Soß, gieß die Suppe darauf, und laß aufsieden, lege dann den Kapaun in eine andere Rain, passire die Soß durch ein Sieb darüber, laß ihn noch ein paar Sud aufthun, so ist er fertig.

Nro. 957. Kapaun mit Linsen.

Putze ihn sauber, belege hernach eine Rain oder Kasterol mit würflicht geschnittenen Speck, den Kapaun aber besprenge mit Mehl, lege ihn dann in die Rain, und laß ihn auf der Gluth braun werden, kannst ihn auch am Spieß braten, nur darfst du ihn dann nicht mit Mehl bestreuen. Nimm dann

sauber geklaubte und gewaschene Linsen, siede sie in der Rindsuppe, die du etwas mit Essig säuern mußt, mache dann eine gute Zwiebel-Einbrenn, und brenne sie damit ein, kannst auch ein wenig Zwiebel daran geben, die Linsen darfst du aber nicht rühren, sondern nur schütteln, damit sie ganz bleiben, richte den Kapaun auf eine Schüssel, die Linsen darüber, so ist er fertig.

Nro. 958. Kapaun, weiß zu dünsten.

Putze ihn wie gewöhnlich, salze ihn ein, und speile ihn wie zum Braten, gieb alsdann in eine Rain etwas Butter und Rindsuppe, Zwiebel, Zeller und Petersillwurzen, gelbe Rüben, Limonieschaalen, Pastinat und Kuttelkraut, dann den Kapaun darauf, lege ein mit Butter geschmiertes Papier oben darüber, den Sturz darauf, und laß ihn so gut dünsten, damit das geschnittene Wurzelwerk schön braun wird, der Kapaun aber weiß bleibt, wenn er mürbe genug ist, so nimm ihn heraus, staube 2 Löffelvoll Mehl in die Rain, und laß das Übrige noch eine Weile rösten, giesse hernach einen Schöpflöffelvoll Rindsuppe daran, gieb auch etwas Milchram, Gewürz, und ein wenig gebräunten Zucker dazu, und laß gut aufsieden, passire hernach diese Soß durch ein Sieb in eine andere Rain, gieb den Kapaun hinein, und laß ihn zugedeckter noch eine Viertelstunde dünsten, so ist er fertig.

Nro. 959. Kapauner-Flügeln, zu backen.

Nimm schöne Flügeln, putze sie sauber, und flamire sie ab, löse die Beine heraus, gieb aber Acht, daß du die Haut nicht zerreissest, mache sodann einen rohen Fasch, und faschire sie, giebs hernach in eine Preß und laß dünsten, wenn sie gedünstet sind, so nimm sie heraus, und laß auskühlen, schlage frische

Eyer auf, tunke sie dann in selbe, backs aus dem Schmalz, so sind sie fertig und gut.

Nro. 960. Tauben a la Royal.

Stich 6 Tauben ab, und rupfe sie trocken, nimm sie hernach aus, und mache dann eine kleine gute Füll, und fülle damit den Leib. Laß dann in einem Kasterol Speck zergehen, gieb die Tauben darein, und laß steif werden, nimm sie hernach heraus, spicke sie mit dünnen Speck, und brate sie am Spieß, wenn sie ausgebraten sind, so nimm sie herab, und richte sie in eine Schün von Kalbfleisch, und laß in selber kochen, mußt aber während dem Kochen 2 Schnitzeln Schünken, ein Schnitzel von einem kälbernen Schlegel, und ein mit 4 Gewürznelken besteckes Zwiebelhappel dazu legen, wenn sie genug gedünstet sind, so nimm die Tauben heraus, lege sie in ein anderes Kasterol, und passire die Soß durch ein Haarsieb darüber, damit sie sich färben. Was übrigens die Soß weiter betrifft, so muß das, was angebacken ist, mit ein wenig Mehl bestreuet, und mit Kalbsschün losgemacht werden, schöpfe dann die Fette davon ab, und passire sie ebenfalls über die Tauben, laß noch einen Sud aufthun, so sind sie fertig.

Nro. 961. Tauben gebraten, mit Artischocken.

Rupfe sie trocken wie die Vorigen, nimm sie aus, und laß die Füsse daran, biege sie einwärts, fülle sie mit einer guten Füll, belege sie mit Speckstreifen, und brate sie am Spieß, nimm dann soviel Artischocken-Stiele, als du Tauben hast, putze und blanschire sie, nimm sie dann heraus, laß das Wasser ablaufen, und koche sie in etwas Olio gelind auf, gieb alsdann Krebsschweifeln, und wo möglich die Eyer dazu, lege die Artischocken-Stiele ordentlich in die Schüssel, und auf diese richte die Tauben,

den Rand belege mit Artischocken, und Krebsschweifeln, richte die Olio darüber, drucke Citronensaft daran, so sind sie fertig.

Nro. 962. Tauben, gedünste.

Nimm ein paar Tauben, spalte sie sauber, lege sie in eine Rain, würze und salze sie gut, lege auch Rosmarin und Lorbeerblätter daran, giesse ein wenig Essig darauf, lege ein Stück Butter daran, giesse gute Rindsuppe darauf, gieb oben und unten Gluth, und laß eine Weile dünsten, brenne sie hernach ein wenig ein. Nimm dann überbrennten Ochsengaum, schneide ihn länglicht, giesse Rindsuppe, und ein wenig Essig daran, würze und salze es, brenne es ein, und laß eine Weile sieden, lege dann die Tauben auf eine Schüssel, passire die Suppe von dem Ochsengaum darüber, den Ranft der Schüssel belege mit dem Gaum, so sind sie fertig.

Nro. 963. Tauben gedünste, in der Limoniesoß.

Putze die Tauben, schneide sie in 4 Theile, und sprenge sie mit Salz, gieb ein wenig Butter und Rindsuppe in ein Kasterol, die Tauben darein, gieb klein geschnittenen grünen Petersill und Limonieschäller darauf, und laß sie zugedeckter dünsten, bis sie schön mürbe werden, streue ein paar Löffelvoll Mehl daran, laß noch ein wenig dünsten, gieb dann soviel Rindsuppe als nöthig ist daran, damit die Soß die rechte Dicke bekommt, lege einige Blüthen Saffran und Muskatblüthe daran, drucke den Saft von einer halben Limonie darüber, laß gut aufsieden, dann sind sie fertig.

Nro. 964. Tauben in Papier.

Nimm die Tauben, putze und flamire sie, stecke die Füsseln ein, schneide sie in der Mitte voneinander, das Rückenbein muß durchgeschnitten werden, schneide Schampian nebst Leberl und Magerl, einen

guten Theil Zwiebel, ein Zeherl Knoblauch, etwas Schnittling und Kuttelkraut schön fein zusammen, dünste es hernach in frischem Butter, laß dann etwas auskühlen, schlage, nachdem du mehr Fasch nöthig hast, eines oder mehrere Eyer daran, rühre es wohl durcheinander, und streiche sie dann schön dünn über die Tauben, bestreue sie alsdann mit Semmelbröseln, gieb sie so auf das mit Speck belegte Papier, schlage sie damit ganz ein, lege sie so auf den Rost, brate sie schön langsam, so sind sie fertig.

Nro. 965. Tauben in französischer Soß.

Putze sie sauber, schneide sie hernach in 4 Theile, und salze sie ein wenig ein, kehre sie dann in Mehl um, und backe sie aus dem Schmalz, wenn sie gebacken sind, so gieb sie in einer Rain auf die Gluth, giesse halbs Wein und halbs Suppe daran, würze es mit Pfeffer, Muskatnuß und Muskatblüthe, und laß so untereinander aufsieden. Nimm hernach die Tauben heraus, und lege sie auf eine Zinnschüssel, schlage alsdann 3 Eyerdötter in einen Topf, gieb Butter darein, und sprüttle es gut miteinander ab, damit es nicht zusammen läuft, druck Limoniesaft daran, würze es mit Muskatblüthe, belege sodann die Tauben mit Limoniescheiben, gieb das Abgeschlagene in die Soß, laß noch einen Sud aufthun, und giesse sie dann über die Tauben, so sind sie fertig.

Nro. 966. Tauben in schwarzer Soß.

Putze und schneide die Tauben in 4 Theile, lege sie hernach in eine Rain, gieß ein Glas Wein dazu, lege klein geschnittenen Zwiebel und Speck, eine gute Handvoll geriebene schwarze Brodbröseln, ein kleines Stückchen Zucker, etliche Citronenscheiben und Gewürznelken, Muskatblüthe, ein paar Lorbeerblätter, und ein Stückchen Butter daran, salze es, und laß

die Tauben sieden bis sie weich sind, giesse auch etliche Löffelvoll Fleischbrühe daran, laß vom Taubenblut etwas durch einen Schaumlöffel daran laufen, und noch ein wenig aufkochen, so sind sie fertig.

Nro. 967. Tauben in der Pomeranzen-Soß.

Putze die Tauben wie gewöhnlich, gieb hernach Zwiebel, gelbe Rüben, Petersill, Thimian, auch würflicht geschnittene Kernfette, und ein wenig Speck in ein Raindl, lege die Tauben darauf, schütte ein wenig Essig daran, und laß sie gut dünsten, nimm hernach die Tauben heraus, staube Mehl an die Soß, und laß anlaufen, gieß hernach eine gute Schün daran, und laß auffieden, passire sie hernach durch ein Sieb in eine andere Rain, lege die Tauben wieder darein, reibe die Schaalen einer guten und süssen Pomeranze mit Zucker, und gieb den Zucker sammt dem Saft in die Soß, laß noch ein paar Sud aufthun, so sind sie fertig.

Nro. 968. Tauben mit Schünken-Ragou.

Löse den Tauben die Haut von den Brüsten sauber ab, gieb aber Acht, daß du keine Löcher darein reissest, schneide dann die Brüste unter der Hand geschwinde heraus, so, daß die Haut an den Tauben fest bleibt, von diesem Brustfleisch bereite dann den Fasch, also: Nimm die Brüsteln von gebratenen Hühnern, hacke sie nebst dem ausgelösten Fleisch, einem Stückchen Butter, 2 Zwiebelhappeln, und andern feinen Kräutern klein, gieb dann alles mitsammen in eine Pfanne, und laß auf einem starken Feuer unzugedeckter gut schwitzen, und rührs so lange bis alles durchaus steif ist, gieb es sodann auf ein sauberes Schneidbrett, und schneide es recht fein, nimm nach Proportion des Brustfleisches, halb soviel abgetriebenen Butter, etwas geweichte Semmelschmole, ein weichgesottenes, und 2 frische Eyer,

etwas Semmelbröseln, Salz, klein geschnittene Citronenschaalen, auch geriebene Muskatnuß dazu, und schneide dieses alles fein untereinander, damit es wie ein Taig wird, mit diesem Fasch fülle alsdann die Tauben, lege sie dann in eine kleine breite Pfanne, gieb in dünne Scheiben geschnittene Schünken und Butter dazu, und laß es so zugemachter bey einer gemachen Gluth dünsten, zuletzt giesse ein wenig Rindsuppe daran, auch etwas gebräuntes Mehl mit klein geschnittenen Scharlotten, laß dann so lange aufkochen, daß nur eine kurze Soß bleibt, und gieb sie hernach zur Tafel.

Sechster Abschnitt.

Wildprät aller Gattung auf verschiedene Arten zuzurichten.

Nro. 969. Birken-Hühner.

Putze und rupfe sie sauber, dann mache sie auf, salze sie ein, hernach spicke sie, mache dann eine Baitze von einem halben Seitel Tokayer, einem halben Seitel rothen Ofner, etwas Essig, Gewürznelken, und allerley Kräutern, giesse sie über die Hühner, gieb auch ein Happel spanischen Zwiebel dazu, und laß über Nacht in der Baitz liegen, nimm sie dann heraus, brate sie am Spieß, und während des Bratens begiesse sie immer mit der Baitz, wenn sie gebraten sind, so gieb in die Baitz etwas Milchram, Mehl und Limonieschäller, laß ein wenig aufsieden, richte indessen die Hühner auf eine Schüssel, passire sodann die Baitz darüber, so sind sie fertig.

Nro. 970. Drescherl, einzumachen.

Rupfe sie, hernach wasche sie sauber aus, und salze sie ein, gieb dazu Rindfleisch, Kalbfleisch, oder auch geselchtes Schweinfleisch, kurz was du von solchem Fleischwerk gerade hast; ferners: Gelbe Rüben, Speck, Kuttelkraut, Zwiebel und Limoniesaft. Nimm dann die Gedärme aus den Drescherln heraus, gieb sie in ein Raindl, lege die Vögeln darauf, und laß dünsten, giesse hernach braune Suppe daran, und laß aufsieden, wenn sie genug aufgesotten haben, so nimm ein paar rohe Drescherl, schneide ihnen das Fleisch vom Brüstel herab, das Uebrige stosse im Mörser, auch 2 bis 3 gepfarzte Semmelschnitten, gieb dieses alles dann auch in das Raindl zu dem Übrigen, und laß mitsieden, schneide hernach die Gedärme von den Drescherln zusammen, gieb Tauben- oder Hühnerleber, das Ausgelöste von den Brüsteln, und ein paar gepfarzte Semmelschnitten, alles fein geschnitten darunter; gieb es sodann in ein Raindl, giesse die Soß, worin die Drescherln gekocht haben, darauf, lege sie wieder hinein, und laß nochmals aufsieden, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so belege die Schüssel um und um mit gepfarzter Semmel, die Vögerl darauf, und dann die Soß darüber gegossen, so sind sie fertig.

Nro. 971. Fasan, auf englische Art.

Löse den Fasan sauber von den Beinen, gieb einen Fasch hinein, und formire ihn wieder, wie er zuvor war, binde ihn mit Speck, Schünken und Limonieschaalen in ein Papier ein, lege ihn auf einen geschmierten Kasteroldeckel, und stelle ihn im Ofen. Mache dann die Soß, also: Gieb ein Stückel Butter in eine Rain, auch Schünken, Gewürznelken, Rockenbohl, Schampian und Lorbeerblätter, alles klein geschnitten darein, und laß passiren, staube

etwas Mehl daran, und mache es mit Limoniesaft pikant, giesse aber vorher etwas gute Schün darauf, und laß sieden, schöpfe dann die Fette davon ab, richte den Fasan auf eine Schüssel, und die Soß darüber, so ist er fertig.

Nro. 972. Fasan, gebraten.

Putze ihn wie bekannt, hernach salze ihn ein, und pfeffere ihn, stecke ihn, wenn es Zeit ist an Spieß, und begiesse ihn während des Bratens mit Butter und Limoniesaft, und gieb ihn dann schön in Saft gebraten zur Tafel. Wer will, kann ihn auch mit Speck einbinden, oder spicken.

Nro. 973. Fasan mit Austern, und Artoffeln.

Rupfe ihn bis zum Kopf sauber, alsdann mache ihn auf, und wasche ihn gut aus, salze ihn ein, und spicke ihn mit fein geschnittenen Speck, fülle ihn dann mit Artoffeln, Austern, Muskatblüthe und Limonieschällern, hernach speile und brate ihn am Spieß, begiesse ihn wie den Vorigen, wenn er genug gebraten ist, so richte ihn auf die Schüssel, und begiesse ihn nochmals mit Butter und Limoniesaft, so ist er gut.

Nro. 974. Fasan, überstrichener.

Wenn du ihn gehörig geputzt, gut eingesalzen, und eine Weile im Salz hast liegen lassen, so nimm ihn heraus, und spicke ihn durch und durch mit Speck, brate ihn dann am Spieß, und begiesse ihn während des Bratens mit Butter, wenn er genug gebraten ist, so nimm ihn vom Spieß, und laß ihn auskühlen, streiche alsdann eine Kalbsmilz aus, schneide die Fasanleber und Limonieschaalen darunter, laß ein Stückchen Butter in einer Rain zergehen, gieb 2 Eßlöffelvoll fein geriebene Semmelbröseln darein, auch um 3 Kreuzer ausgelöste, und fein geschnittene Sardellen, 6 zerdruckte Kronabetbeeren, und laß

anlaufen, gieb dann das ausgestrichene Milz dazu, und röste es so lange, bis es seine Farbe verlieret, drucke dann von einer Limonie den Saft daran, gieb auch 4 Eßlöffelvoll Milchram, nebst ein wenig Salz dazu, rühre alles wohl untereinander, und bestreiche mit diesem Fasch eines halben Fingerdicks den Fasan, gieb ihn sodann in ein mit Butter beschmiertes Kasterol, gieb oben und unten Gluth, damit er ein wenig Farbe bekömmt, richte ihn sodann auf die Schüssel, gieb eine kurze, mit Limoniesaft gesäuerte Sardellensoß darüber, so ist er fertig.

Nro. 975. Gämsenschlegel, gut zuzurichten.

Diesen wasche vor allem sauber aus, hernach häute ihn gut ab, salze ihn ein, und laß ihn eine Stunde im Salz liegen, alsdann nimm ihn heraus, spicke ihn, und mache eine Baitz, wie Nro. 980., laß ihn in derselben gut zugedeckter durch etliche Tage liegen, und verfahre übrigens ganz wie Nro. 980.

Nro. 976. Haasen, angelegter.

Nimm einen mitteren Haasen, und richte ihn, wie er sonst zum Braten gehört, salze ihn auch ein wenig ein, aber gespickt darf er nicht werden, brate dann den halben Theil schön im Saft ab, hernach ziehe ihn vom Spieß, und richte ihn auf eine Schüssel, laß ihn ein wenig auskühlen, schneide hernach die hintern Läufeln weg, mache nun von dem vordern Haasen 3 oder 4 Stücke, löse das Fleisch sauber von den Beinen, und schneide es klein, schneide auch Speck, ein paar Löffelvoll Capern, Kuttelkraut und Limonieschäller darunter, schlage ein ganzes Ey daran, gieb in Milch geweichte Semmelschmole dazu, und ein Eingerührtes von 6 Eyern, schneide ein wenig Zwiebel klein, laß ihn in Butter anlaufen, und gieb ihn auch darunter, würze und salze nun den Fasch, und formire davon den Haasen, indem du

den Fasch anlegest, wie er vorher war, lege ihn auf ein tiefes Tortenplattel, damit der Saft im Backen nicht davon herabläuft, bestecke den Haasen mit Pinole oder Mandeln schön zierlich, begiesse ihn mit Milchram, und laß ihn im Backöferl backen, mußt aber darauf sehen, daß die Mandeln nicht zu braun werden, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so lege den Haasen Biegelweiß auf die Schüssel, und gieb ihn schön garnirt mit seinem eigenen Saft, kannst ihn auch mit einer Soß von geselchter Schünken oder Zunge, die ganz klein geschnitten werden, und mit brauner Soß aufkochen muß, oder auch mit einer Limonie = Capern = oder Sardellensoß geben, dieß hängt vom Gusto ab, denn er ist mit jeder gut, auch kannst du auf eben die Art einen kälbernen Schlegel, oder ein lämmernes Biegel zurichten.

Nro. 977. Haasen, gebraten.

Wenn der Haase mürbe und schmackhaft seyn soll, so mußt du ihn 2 bis 3 Tage vorher in Essig baitzen, sollte dieses die Zeit nicht erlauben, so mußt du ihn also behandeln: Häute ihn sauber ab, und spicke ihn ordentlich auf dem Rücken und Schenkeln, salze ihn hernach ein, und schütte einige Male heissen Essig darüber, lege ihn dann in eine flache Rain, wo du vorher den Boden mit frischer Kernfette und Zwiebel belegen mußt, giesse Essig darüber, und brate ihn so im Backofen oder am Spiesse, begiesse ihn mit Milchram und Essig, wenn er gebraten ist, so richte ihn auf eine Schüssel, mache eine Milchramsoß darüber, so ist er fertig.

Nro. 978. Haase gedünster, mit Gurken.

Richte den Haasen her, und hacke ihn in 3 Theile, als in das Rücken = und die 2 Schlegeltheile, salze sie hernach gut, und reibe sie mit Kronabetbeeren und Baitzkräutel, gieb sie in ein Kasterol,

giesse etwas Rindsuppe, auch Wein und Essig daran, laß es schön mürbe dünsten, laß hernach ein Stückchen Butter in einem Raindl zergehen, gieb eine Handvoll Nudelförmig geschnittene eingemachte Gurken darein, und laß anlaufen, staube auch 2 Löffelvoll Mehl daran, und laß noch ein wenig rösten, giesse hernach von dem Sud, worin der Haase gedünstet, soviel hinein, daß die Soß die rechte Dicke bekömmt, gieb 2 bis 3 Löffelvoll guten Milchram daran, und giesse sie dann über den Haasen, laß noch ein paar Sud aufthun, so ist er fertig.

Nro. 979. Haasen a la Royal.

Zerhacke den Haasen in Stücke, salze ihn dann ein, und walze ihn im Mehl, gieb dann würflicht geschnittenen Speck, Zwiebelhappel und Limonieschäller in eine Rain, lege den Haasen darauf, und laß ihn so lange rösten, bis er schön hellbraun wird, giesse hernach ein Seitel Ofnerwein und etwas Essig dazu, und laß ihn bis er schön mürbe ist, dünsten, richte ihn alsdann schön zierlich auf eine Schüssel, passire die Soß darüber, so ist er fertig.

Nro. 980. Haasen in Blut gedünstet.

Richte den Haasen gehörig her, und dünste ihn mit Kernfette, klein geschnittenem Zwiebel, Limonieschaalen, Pfeffer, Gewürznelken und etwas Salz, sobald du siehst, daß er mürbe wird, so staube ein wenig Mehl daran, und giesse Rindsuppe mit etwas Essig darauf. Wenn es gleich Zeit wird zum Anrichten, so gieb Hühner- oder Taubenblut, und ein auf Limonie abgeriebenes Stückchen Zucker daran, laß ihn noch ein wenig aufkochen, so ist er fertig.

Nro. 981. Haasen junge, sammt den Balgen zu braten.

Wenn die Haasen noch ganz klein sind, so lege sie in siedendes Wasser, und putze sie wie die Span-

ferkel, rein von Haaren, nimm dann das Eingeweide heraus, wasche sie schön sauber, reibe sie mit Pfeffer und Salz ein, und brate sie, mit Butter begossen am Spieß; sind sehr gut.

Nro. 982. Haselhühner, gut zuzurichten.

Rupfe sie sauber, mache sie auf, und wasche sie gut aus, hernach salze sie ein, untergreife die Brust, stecke dann ein Blattel Speck unter die Haut, hernach spicke sie, und brate sie schön semmelfarb, nimm sie hernach vom Spieß, und lege sie auf eine Schüssel, gieb dann ein Stück Butter in ein Naindl, etliche Austern, Artoffeln, Muskatblüthe und Limonieschäller, drucke auch Limoniesaft dazu, und laß dünsten, begiesse damit die Haselhühner, und giebs gleich zur Tafel; sind vortrefflich.

Nro. 983. Haselhühner auf Ragou.

Wenn du sie geputzt und ausgenommen hast, so mußt du sie von vorn über die ganze Brust aufschneiden, nach der Breite auseinander drucken, und wie einen Haasen formiren, schneide ihnen dann Hals, Kopf, die vordern Flügeln und Füsse weg, und spicke sie mit feinem Speck wie die Haasen, brate sie dann am Spiesse, und begiesse sie mit Butter und Limoniesaft. Schneide indessen das Fleisch von den Flügeln, die Leber, den Magen, ein kälbernes Brüs, und etliche Schampian schön würflicht zusammen, und mache davon ein Ragou, frikasire es mit Limoniesaft und etlichen Eyerdöttern, richte es dann auf die Schüssel, die Haselhühner darauf, und giebs zur Tafel.

Nro. 984. Haselhühner mit Ofner-Wein, gesulzt.

Putze 3 Stücke, schneide ihnen die Köpfe und Flügeln weg, und stecke ihnen die Füsse ein, hernach salze sie, binde sie gut mit Speck ein, und laß so bey

einer halben Stunde angehen, leg sie hernach heraus, und laß auskühlen, indessen siede eine und eine halbe Maß Ofnerwein, gieb darein um 4 bis 5 Kreuzer Zimmet, 10 Pfefferkörner, die Schäller von einer halben Limonie, und 6 Loth Hausenblase, wenn der Wein gut gesotten hat, so nimm ihn vom Feuer, und laß ihn kalt werden, alsdann passire ihn durch ein Sieb, damit die Sulz schön klar wird, giesse die Hälfte davon in einen beliebig schönen Model, und laß sulzen, lege dann die Hühner auf die Brust hinein, ziere sie mit Artoffeln, Austern und Oliven, schütte dann noch 6 Löffelvoll Sulz darüber, und laß sie schön fest sulzen; gieb dann die übrige Sulz darauf, damit der Model voll wird, lasse sie so über Nacht an einem kühlen Orte stehen, wenn du sie zur Tafel geben willst, so tunke ein Tuch in heisses Wasser, stelle den Model darauf, damit sich die Sulz löset, stürze sie dann auf ein Teller, und giebs zur Tafel; sie sind vortrefflich.

Nro. 985. Hirschbrust in der Soß.

Mache die bekannte Baitz, gieb die Brust darein, und laß sie eine Weile in selber liegen, hernach nimm sie heraus, und schlage ihr über Quer die Rippen ab, und richte es in ein Kasterol, giesse dann 3 gleiche Theile Essig, Wein und Wasser darauf, gieb dazu ein mit Gewürznelken bestecktes Zwiebelhappel, Limonieschäller, Lorbeerblätter, 4 Körner ganzen Pfeffer, Imber, neues Gewürz, Bassilikum und Rosmarin, salze sie, und laß sie zugedeckter schön mürbe dünsten, nimm hernach die Brust heraus, schöpfe die Fette in ein anderes Kasterol, gieb 2 Happeln klein geschnittenen Zwiebel darein, bestreue die Brust gut mit Semmelbröseln, und gieb sie wieder in das Kasterol, worein du die Fette geschöpfet hast, damit sie auf jeder Seite eine Farbe bekömmt, giesse

von dem Sud einen Schöpflöffelvoll auf die Brust, gieb 5 Eßlöffelvoll Milchram, und klein geschnittene Limonieschaalen dazu, laß ihn so lange dünsten, bis die Soß schön klar wird, gieb dann kurz vor dem Anrichten ein wenig gebrennten Zucker daran, so ist sie fertig.

Nro. 986. Hirschfleisch mit Pfeffer.

Salze es ein, und bestreue es mit Kimm und gestossenen Kronabetbeeren, und schwere es gut, vorzüglich wenn du es länger aufbehalten willst, wenn du es gebrauchest, so siede es in Wasser mit etwas Essig, Zwiebel und Lorbeerblätter schön weich, mache dann den Pfeffer dazu, also: Nimm gedörrte Zwetschken, und siede sie in gesottenem Most oder Wasser, gieb etliche Schnitzeln weich gebäthes schwarzes Brod darunter, passire sie hernach durch ein Sieb, gieb Wein, Zucker und Limonieschäller daran, das Hirschfleisch darein, und laß ein wenig mitsammen aufsieden, richte es dann auf eine Schüssel, bestreue es mit gestiftelten Mandeln, und länglicht geschnittenem Citronat, und giebs zur Tafel.

Nro. 987. Hirschfleisch mit süsser Soß.

Nimm das Fleisch, lege es in eine Rain, giesse ein wenig Wasser und Essig daran, gieb auch Zwiebel, Lorbeerblätter, Salz, Kronabetbeere und Thimian dazu, und laß aufkochen, nimm hernach das Fleisch heraus auf ein Teller, laß etwas Schmalz in einem Pfandel heiß werden, gieb Semmelbröseln darein, und laß anlaufen, rühre auch gefähten Zucker darunter, und brenne es über das Fleisch, bestreue es dann obenauf wieder mit gestossenem Zucker, und überbrenne es mit einem glühenden Eisen, gieb alsdann eine beliebige Salse in ein Naindl, giesse Wasser daran, laß aufsieden, und gieb sie

dann in einer besondern Schaale mit dem Fleisch zur Tafel.

Nro. 988. Hirschzemmer, gebraten.

Hacke dem Zemmer den rauhen Schweif weg, und wasche ihn sauber, lege ihn dann in eine Bratpfanne, giesse Essig, Wein und Wasser daran, in gleichen Theilen, und laß ihn damit schön mürbe dünsten. Gieb auch hübsch viel geriebenes schwarzes Brod, Gewürznelken, Muskatblüthe und Pfeffer dazu, bestreue den Zemmer damit, und brate ihn bey starkem Feuer auf dem Rost, begiesse ihn einige Male mit Butter, damit er schön braun wird, streue dann wieder mit Gewürz vermischte schwarze Brodbröseln schön dick darauf, begiesse ihn hernach wieder mit Butter, wenn er so durchgehends gut gebraten ist, so richte ihn auf die Schüssel, giesse ein wenig von der Soß, worin er gedünstet hat, darüber, lege Limonieschеiben darauf, so ist er fertig.

Nro. 989. Hirschzemmer, sauer zu braten.

Wenn du einen Zemmer bekommst, und nicht gleich davon Gebrauch machen willst, so hält er sich recht schön, wenn du ihn auf folgende Art zurichtest: Wässere denselben in frischem Wasser, hernach nimm ihn heraus, wasche ihn rein ab, lege ihn in eine Bratpfanne, bestreue ihn mit Salz, giesse guten Biereſſig darauf, gieb Gewürz und Lorbeerblätter darauf, laß ihn so zugedeckter stehen, so hält er sich bey 3 Wochen, nimm ihn dann heraus, spicke ihn mit Speck, brate ihn dann am Spiesse oder im Ofen, und begiesse ihn mit Essig und Butter. Wenn es ein grosser Zemmer ist, so wird er mürber im Ofen, als am Spieß.

Nro. 990. Hischzemmer, in der Ribiselsoß.

Binde den Zemmer in ein sauberes Tuch, und siede ihn in Essig und Wasser, mit Zwiebel, Ros-

marin, Lorbeerblätter und Limonieschällern, wenn er gesotten ist, so gieb ihn in ein Kasterol, bestreue ihn mit schwarzen Brodbröseln, Zimmet und Zucker, auch klein geschnittenen Limonieschällern, begiesse ihn dann mit Butter, und brate ihn im Backofen, damit er eine schöne braune Rinde bekömmt, kehre ihn dann im Braten öfters um, damit er auf allen Seiten gleich wird, die Soß dazu mache indessen also: Nimm eingesottene oder frische Ribisel, röste gefähte Semmelbröseln in Butter schön braun, giesse rothen Ofner, oder einen andern guten Wein darauf, gieb die Ribiseln dazu, und laß einen Sud aufthun, wenn der Zemmer gut ausgebraten ist, so richte ihn auf eine Schüssel, die Soß mit klein geschnittenem Citronat bestreuet, aber besonders in einer Schaale, und gieb ihn so zur Tafel.

Nro. 991. Kronabet-Vögel, faschirt.

Schneide ihnen die Köpfe und Flügeln weg, nimm das Junge heraus, und mache den Fasch also: Nimm überdünstes Kalbfleisch, frische Schünken, Speck, in Obers geweichte Semmelschmole, Schampian und grünen Petersill, ein Eingerührtes von 3 Eyern mit Milch, und etliche Kronabetbeere, schneide dann die Vögel auf, würze und salze den Fasch, und fülle damit dieselben, vermache sie dann wieder gut, und spicke sie mit fein geschnittenem Speck, beschmiere hernach eine Rain mit Butter, überlege den Boden derselben mit blattlicht geschnittenem Kalbfleisch, Speck, und einem mit Gewürznelken besteckten Zwiebehappel, gieß guten Wein daran, und laß dünsten, giesse hernach gute Golly daran, und lege die Vögel am Bauch mit etlichen zerstossenen Kronabetbeeren hinein, lasse sie so noch ein paar Sud aufthun, nimm dann die Vögel heraus, richte sie

auf eine Schüssel, passire die Soß darüber, und gieb sie zur Tafel.

Nro. 992. Lerchen, auf dem Rost gebraten.

Richte sie her, dann stecke sie an die Vogelspiesse, und brate sie auf dem Rost, nachdem du zuvor die kleinen Gedärme heraus genommen hast, welches jedoch behutsam geschehen muß, damit du mit diesen nicht auch die Fette heraus zieheſt, auch mußt du sie vorher eine Viertelstunde ins Wasser legen, hernach auf dem Rost gut salzen, fleissig mit Butter begiessen, und sie dann mit Semmelbröseln bestreuen, so sind sie fertig.

Nro. 993. Lerchen, faschirte.

Putze sie, hernach salze sie ein, und brate oder dünsten sie, mache einen pikanten Leberfasch, gieb ihn auf eine Schüssel, und schlage die Lerchen darein ein, gieb dann ein wenig Schün darauf, und laß im Backöferl gehen, so kannst du sie dann so, oder in einer Pastette geben.

Nro. 994. Margesin, oder junges Wildschweinenes, gebraten.

Wenn du das Margesin spicken willst, so ziehe ihm die Haut ab, und spicke es dann mit Speck, lege es dann in die bereits beschriebene Baitz, laß in selber über Nacht liegen, willst du es aber nicht spicken, so stecke es an Spieß, und laß braten bis es anlaufet, und sich die Haut abziehen läßt, dann ziehe einen Theil derselben von allen Seiten ab, und formire sie wie eine Rose, die Übrige lasse daran, am Kopfe aber mußt du die Haut ganz lassen, brate es dann gut im Saft, mache eine gute Soß darüber, und giebs zur Tafel.

Nro. 995. Rebhühner, bergirte.

Putze sie sauber, wasche sie aus, salze und brate sie dann schön im Saft am Spiesse, schneide

sie hernach auf der Brust auf, und löse das Fleisch heraus, nimm dann Kalbfleisch, in Wasser geweichte und wieder ausgedruckte Semmelschmole, von 2 bis 3 Eyern ein Eingerührtes, schneide alles klein zusammen, treibe hernach Kernfette in einem Weidling ab, gieb von Beinen gereinigtes Mark, und das Geschnittene, nebst ausgelösten Sardellen, Salz, Muskatblüthe, 2 Löffelvoll Milchram, und einem ganzen Ey darein, treibe alles mitsammen gut ab, schneide auch Butter und gedünste Artoffeln darunter, mit diesem Fasch lege das Rebhuhn auf der Brust an, und auf die Höhe streiche Milchram. Laß dann gute Kernfette zergehen, gieb in selbe blattlicht geschnittene gelbe Rüben und Zwiebel, lege die Hühner darauf, gieb oben und unten Gluth, und laß sie schön braun werden, wenn dieß geschehen ist, so giesse Essig und Saftsuppe darauf, und laß weich sieden, mache dann eine braune Einbrenn, gieß das Süppel mit den Rüben darauf, und mache es pikant mit Limoniesaft, laß aufsieden; wenn du sie zur Tafel giebst, so belege sie obenauf mit in Butter gedünsteten, breit geschnittenen Artoffeln und Müscherln, sie sind sehr schmackhaft.

Nro 996. Rebhühner, in brauner Suppe.

Nimm Zwiebel, Petersill, gelbe Rüben, und ein wenig Kernfette in eine Rain, die Rebhühner darauf, und laß braun dünsten, gieb auch Thimian und einige Kronabetbeere dazu, gieß Wein und Rindsuppe in gleichen Theilen daran. Nimm dann die Hühner heraus, und schneide sie in 4 Theile, richte sie auf eine Schüssel, die Suppe darüber, so sind sie fertig.

Nro. 997. Rebhühner in italienischer Soß.

Putze die Rebhühner, und brate sie hernach schön saftig am Spiesse, indessen mache von den Le-

berln und Magerln eine Soß auf folgende Art: Lasse selbe erstlich in heissem Öhle angehen, gieb hernach etwas Wein und Essig dazu, auch Schün, und laß aufsieden, gieb dann etwas Rockenbohl, Limonieschäller, Gewürz und Lorbeerblätter dazu, laß noch ein wenig aufsieden, passire sie hernach durch ein Sieb, nimm sodann die Rebhühner vom Spieß, zerschneide sie in 4 Theile, und gieb sie in die Soß, laß darin sieden bis sie weich sind, gieb auch ein Stückchen Butter, und ausgelöste Sardellen dazu, wenn du sie anrichtest, so drucke den Saft von einer Pomeranze daran, und giebs zur Tafel.

Nro. 998. Rebhühner, in der Pomeranzensoß.

Putze die Hühner, bestreue sie hernach mit Salz, und laß ein wenig in selbem liegen, nimm dann Kalbfleisch, Kernfette, ein Stückchen gesottenen Speck, und ein Happel Zwiebel, schneide alles untereinander, gieb dann noch darunter: Gewürznelken, Muskatblüthe, und den Saft von einer Limonie, salze und pfeffere es, und fülle mit diesem Fasch die Rebhühner sammt dem Kropf, speile sie hernach zu. Belege nun eine Rain mit Butter, Kernfette, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Rosmarin und ein paar Zwiebelhappeln, die Rebhühner darauf, und laß sie schön langsam dünsten, kehre sie öfters um, bis sie schön weich werden, mache dann die Soß, also: Nimm schönes Rindfleisch, ein Stückchen Speck, Kernfette, ein Stück Butter, 3 Happel Zwiebel, und einige Petersillwurzen, Lorbeerblätter, Kuttelkraut und Rosmarin, schneide alles klein zusammen, und laß bräunlicht dünsten, giesse hernach einen Löffelvoll Rindsuppe, und ein wenig Wein darauf, laß gut versieden, wenn es gut versotten ist, so mache eine braune Einbrenn mit Butter, röste auch etliche Zeherl Scharlotten mit,

und brenne damit die braune Suppe ein, lasse sie ein paar Sud aufthun, und passire sie hernach durch ein Sieb, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so nimm Eygroß Butter, wälze es in Mehl, gieb klein geschnittene Pomeranzenschaalen dazu, und drucke auch den Saft an den Butter, gieb alles in die Soß, und laß nochmals mitsammen aufsieden, richte dann die Hühner auf die Schüssel, die Soß darüber, so sind sie fertig.

Nro. 999. Rebhühner, mit Austern gefüllt.

Bereite sie wie gewöhnlich, dünste alsdann ausgelöste Austern in Butter, schneide ausgelöste Krebsschweifeln, in der Grösse wie die Austern, ebenso auch die Leber von den Rebhühnern, laß alles mitsammen dünsten, gieb etwas Milchram daran, und würze es gut, fülle dann die Hühner damit, und speile sie hernach zu, brate sie am Spieß, aber schön langsam, damit sie nicht aufspringen, und begiesse sie im Braten mit guter Sardellensoß, so sind sie fertig.

Nro. 1000. Rebhühner, mit Linsen.

Putze sie, und schneide ihnen die Krägen und Flügeln ab, salze sie ein, gieb dann in eine Rain Petersill und Zwiebel, die Rebhühner darauf, und laß dünsten, siede indessen die Linsen in einer braunen = oder Rindsuppe, passire die ausgedünste Soß durch ein Sieb, gieb dann die Rebhühner auf die Schüssel, und die Linsen sammt der durchpassirten Soß darüber, so sind sie fertig.

Nro. 1001. Rebhühner mit Oliven.

Putze sie sauber, gieb hernach blattlicht geschnittenen Speck und Kälberfüsse in eine Rain, lege die Rebhühner darauf, und laß sie auf der Gluth zugedeckter dünsten, giesse hernach ein wenig Rindsuppe daran, und laß aufsieden, wenn sie genug gesotten sind, so mache eine Soß, also: Lasse ein Stückel

Butter in einem Raindl zergehen, giesse von der Suppe, worin die Rebhühner gesotten haben, daran, gieb einen Löffelvoll Provanzeröhl, und geschällte Oliven darein, und laß ein wenig aufsieden, richte hernach die Hühner auf eine Schüssel, die Soß darüber, und giebs zur Tafel.

Nro. 1002. Rehschlegel, auf niederländische Art.

Häute den Schlegel ab, hernach mache von gleichen Theilen Wein, Essig und Wasser, eine Baitz, gieb darein Gewürznelken, Zimmet, Limonieschäller, Muskatblüthe, Imber, Pfeffer, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Rosmarin und Salz, begiesse damit den Schlegel einige Male heiß, und laß ihn baitzen, alsdann nimm ihn heraus, spicke ihn mit Speck, und brate ihn am Spieß, und begiesse ihn öfters mit der Baitz, wenn er schön im Saft gebraten ist, so gieb ihn auf einer Schüssel mit seiner eigenen Soß zur Tafel. Kannst ihn auch mit einer Weichsel- oder Ribiselsoß geben, und mit Limoniescheiben belegen.

Nro. 1003. Rehzemmer mit Rinde.

Nimm den Zemmer, brate oder dünste ihn gut, bey einem alten Stück ist aber das Dünsten besser, weil es mürber wird. Ist er aber frisch und noch nicht eingesalzen, so besprenge ihn mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken, belege alsdann den Boden einer Rain mit Speck, etlichen geschnittenen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und Citronenschaalen, lege den Zemmer darauf, giesse ein Glas Wein nebst ein wenig Weinessig daran, und laß langsam gut zugedeckter dünsten, so lange, daß sich die Soß ganz kurz einkochet, wenn er schon schön weich ist, so stich hie und da Löcher hinein, giesse von der Soß einige Male darüber, damit sich selbe gut hinein setzet, alsdann mache die Rinde, also: Nimm 4 Loth fein geriebene schwarze Brodbröseln, 3 Loth

fein gestossenen Zucker, 1 Loth Zimmet, ein wenig Citronensaft, oder statt Letzterem ein paar Löffelvoll Wein, stelle es in einer messingenen Pfanne auf die Gluth, und rühre es gut untereinander. Überziehe damit den Zemmer, so lange es noch weich ist, eines Fingers dick, stelle ihn alsdann in eine Röhre, laß ihn trocknen, bis er schön resch wird, gieb ihn alsdann warm oder kalt mit einer beliebigen Soß zur Tafel.

Nro. 1004. Rohrhühner mit Soß.

Ziehe den Rohrhühnern die Haut ab, nimm die Eingeweide heraus, salze und dressire sie, gieb sie hernach in eine Rain, gieb dazu ein Stückel Butter, Zwiebel, ganzes Gewürz, giesse etwas Essig daran, und laß dünsten, wenn sie gedünstet sind, so nimm die Hühner heraus, und laß den in der Soß befindlichen Zwiebel in einer Pfanne in Butter braun werden, staube Mehl daran, säure die Soß mit Wein, gieß braune Suppe daran, laß auch Zucker braun werden, und gieb ihn darunter, giesse dann diese Soß unter die, worin die Hühner gedünstet haben, lege die Rohrhühner nochmals darein, und laß aufsieden, richte sie hernach auf eine Schüssel, passire die Soß darüber, so sind sie fertig.

Nro. 1005. Schneehühner, gut zuzubereiten.

Rupfe sie sauber, nimm die Eingeweide heraus, wasche sie gut aus, salze sie ein, untergreife die Brüsteln, und stecke ein Blattel Speck zwischen die Haut, hernach spicke sie mit Speck, und brate sie schön lichtbraun am Spiesse, wenn sie gebraten sind, so ziehe sie ab, und legs auf eine Schüssel, gieb ein Stück Butter in ein Raindl, etliche Austern, Artoffeln, Muskatblüthe, Limonieschäller und Saft dazu, laß sie gut dünsten, gieß diese Soß über die Schneehühner, so sind sie fertig.

Nro. 1006. Schnepfen, gebraten.

Rupfe und wasche sie sauber, stecke sie dann am Spieß, und brate sie schön langsam; lege in eine Bratpfanne 4 bis 5 Semmelschnitten, und stelle sie unter die Schnepfen, damit das, so herab tropfet auf die Schnitten kömmt. Bestreue die Schnepfen im Braten mit halbs Zucker und halbs Salz, laß auch in einem Pfandel zwey gleiche Theile Milchram und Butter heiß werden, begiesse damit die Schnepfen im Braten, wenn sie ausgebraten sind, so richte die Semmelschnitten auf die Schüssel, die Schnepfen darauf, und gieb sie gleich zur Tafel.

Nro. 1007. Schnepfen im Bettelkotter.

Wenn die Schnepfen sauber geputzt sind, so nimm ihnen die Mägen heraus, das übrige Eingeweide schneide klein zusammen, brate dann die Schnepfen schön im Saft, wenn sie gebraten sind, so laß auskühlen. Nimm dann einen Kapaun, schneide ihn auf dem Rücken auf, löse ihm die Beine sammt dem Fleisch von der Haut ab, schneide die Flügeln nebst Krägen bey dem Glied ab, die Haut salze ein, löse dann das Fleisch von den Rippen ab, und schneide es mit etwas Kalbfleisch klein, mache auch ein Eingerührtes, drucke es mit dem Messer breit, schneide es klein, und treibe es mit Kernfette und etwas geweichter Semmel ab, gieb das Fleisch sammt dem Eingerührten darein, und treibe es fein ab, schlage nun ein ganzes Ey daran, gieb das geschnittene Eingeweide oder Schnepfenkoth, ausgelöste Sardellen, klein geschnittene Limonieschäller, Gewürz, Salz, und in Butter gedünste, würflicht geschnittene Artoffeln dazu, rühre alles nochmals gut untereinander, so ist der Fasch fertig. Nimm alsdann die Haut vom Kapaun, belege die Brust inwendig mit in Butter gedünsten Artoffeln, blattlicht geschnitten, und

mit Austern, überstreiche es mit Fasch, und lege den Schnepfen auf der Brust darauf, und dann wieder den andern Fasch darüber, damit der Schnepf in der Mitte ist, den Kragen sammt Schnabel aber, lasse in der Höhe heraus schauen, speile alsdann den Kapaun zum Braten, belege ihn um und um mit blattlicht geschnittenen Speck, und binde ihn in sauberes Papier ein. Wenn nun dieses geschehen, so laß in einer Rain gute Kernfette heiß werden, gieb blattlicht geschnittene gelbe Rüben und Zwiebel darein, und laß eine Weile dünsten, giesse hernach Rindsuppe darauf, gieb Limonieschäller darein, den Kapaun darauf, und laß ihn sieden bis er weich genug ist, nimm ihn alsdann aus dem Papier, mache eine gelbe Einbrenn, und brenne damit die Suppe, worin der Kapaun gesotten, ein, laß noch einen Sud aufthun, und passire sie hernach durch ein Sieb, lege alsdann den Kapaun auf den Rücken in die Soß, wenn sie noch nicht sauer genug ist, so säure sie mit Limoniesaft, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so lege den Kapaun auf die Schüssel, belege ihn mit in Butter gedünsten Artoffeln und Austern, auch klein geschnittenen Limonieschällern, die Soß darüber, so ist er fertig.

Nro. 1008. Schnepfen mit Ponat.

Wenn du die Schnepfen sauber geputzt hast, so nimm den Koth heraus, gieb einen Speck in ein Raindl, lege die Schnepfen darauf, und laß braun dünsten, du kannst auch kleine Vögerl dazu nehmen, von diesen den Koth heraus nehmen, und sie hernach zu den Schnepfen in das Raindl legen, das Eingeweide aber mit Leber und gepfarzter Semmel im Mörser stossen, und dann auch zu den Schnepfen geben, nebst Zwiebel, gelben Rüben, und ganzen Limonieschaalen. Wenn dann alles mitsammen schön

braun gedünstet ist, so giesse eine gute Rindsuppe darauf, und laß dünsten, gieb dann den Vögel- und Schnepfenkoth in ein Raindl, nachdem du ihn vorher klein geschnitten hast, gieb ein Stück Butter dazu, und laß ihn anlaufen, gieb ein wenig Limonieschäller dazu, und drucke auch Limoniesaft daran, wenn dieß geschehen, so richte die Schnepfen auf eine Schüssel, passire die Soß darüber, gieb rund herum gepfarzte Semmel, den Koth darauf, und so zur Tafel.

Nro. 1009. Schnepfenkoth, zuzurichten.

Gieb den Schnepfenkoth auf ein Schneidbrett, die Mägen aber wirf weg, und schneide ihn nebst 4 Zeherl Scharlotten recht fein zusammen, gieb dann Nußgroß Butter in ein Raindl, und laß ihn zergehen, wenn er zergangen ist, so laß einen halben Löffelvoll Semmelbröseln darin anlaufen, gieb dann den Koth darein, und laß ihn noch ein wenig dünsten, streich ihn hernach auf gepfarzte Semmelschnitten, und gieb ihn auf einem Assiete zur Tafel.

Nro. 1010. Trescherl, in einer Soß.

Wenn du selbe gerupfet und rein ausgewaschen hast, dann salze sie, und nimm zuvor die Eingeweide heraus, gieb alsdann in ein Raindl blattlicht geschnittenes Rindfleisch, Kalbs- oder geselchtes Schweinfleisch, Speck, gelbe Rüben, Zwiebel, und etwas Kuttelkraut, drucke Limoniesaft darüber, und lege dann die Trescherl darauf, und laß dünsten, wenn sie etwas überdünstet sind, so giesse eine braune Suppe daran, und laß aufsieden, schneide von 2 rohen Trescherln das Fleisch von den Brüsteln herab, und stosse das Übrige nebst 3 gepfarzten Semmelschnitten im Mörser klein, giebs auch hernach in das Raindl, und laß mitsieden, schneide indessen die Eingeweide fein zusammen, nebst Hühner oder

Taubenlebern, ein paar gepfarzten Semmelschnitten, und dem Fleisch von den Brüsteln, gieb alles mitsammen in ein anderes Raindl, und giesse von der Soß, worin die Trescherln gesotten haben, darauf, gieb die Trescherln auch hinein, und laß nochmals sieden, wenn es Zeit ist zum Anrichten, so lege die Trescherln in die Mitte der Schüssel, und rund um selbe gepfarzte Semmelschnitten, passire dann die Soß darüber, so sind sie fertig.

Nro. 1011. Tuckänte, gedünst in brauner Soß.

Putze sie sauber, nimm hernach ein Kasterol, gieb darein Zwiebel, Petersill, Thimian, und Lorbeerblätter, giesse Essig darauf, lege die Aente hinein, und laß gut aufdünsten, wenn es gedünstet hat, so nimm sie heraus, gieß den Sud herab, und lege ein kleines Stückel Butter daran, laß einsieden, staube ein wenig Mehl daran, gieb Schün darauf, und laß nochmals sieden, schneide alsdann die Aente in Stücke, gieb von der kleinsten Gattung Erdäpfel dazu, und passire die Soß darüber, wenn die Soß zu wenig braun seyn sollte, so nimm ein Stückchen Butter und ein wenig gestossenen Zucker in ein Pfandel, laß ihn braun werden, giesse etwas Wasser daran, und gieb es in die Soß, würze sie, laß noch einen Sud aufthun, so ist es fertig.

Nro. 1012. Vögerl kleine, faschirt.

Wenn du selbe geputzt hast, so dünste sie in Butter, nimm sie hernach heraus, und laß auskühlen, schneide indessen von einem Kalbfleisch schöne dünne Schnitzeln, salze und klopfe sie gut, gieb dann auf jedes Schnitzel klein geschnittenen grünen Petersill, Limonieschäller und Kronabetbeere, schlage dann in jedes Schnitzel ein Vögerl, und spicke sie schön mit Speck durch, brate sie dann geschwind am Spieß, begiesse sie öfters mit Butter, und bestreue sie kurz

vorher, als du sie vom Spiesse nehmen willst, mit Semmelbröseln, so sind sie fertig.

Nro. 1013. Wachteln, gebratene.

Wenn du die Wachteln sauber geputzet hast, so salze sie, und mache sie erstlich in Weinlaub, und dann in Speck ein, stecke sie so am Spieß, und brate sie, gieb sie dann so, oder auch mit einer starken Schünkenbrühe mit Limoniesaft und Koriander zur Tafel.

Nro. 1014. Wildänten, zuzurichten.

Diese putze wie bekannt, und mache die Baitz wie zu andern Wildprät, lege sie dann ganz, oder in Vierteln geschnitten in selbe, und laß sie über Nacht baitzen, die Soß dazu mache am andern Tag also: Nimm die Aenten aus der Baitz, und laß sie in Butter oder Speck dünsten, besprenge sie mit Mehl, und gieß, wenn sie genug gedünstet sind, die Baitz nebst ein wenig Rindsuppe daran, brenne sie ganz licht ein, und laß dann aufdünsten, lege Gewürznelken und neues Gewürz daran, wenn es nicht sauer genug ist, so säure sie mit Essig oder Limoniesaft, richte dann die Wildänten auf die Schüssel, die Soß darüber, und belege sie in der Höhe mit Limoniescheiben, Schällern und Capern, sind gut.

Nro. 1015. Wildänten gespickt und gebraten.

Baitze sie einige Tage vorher in Essig, dann nimm sie heraus, und spicke sie in 4 oder 6 Reihen, nimm eine Reihe Speck, und die andere Limonieschäller, salze und pfeffere sie, und brate sie dann in der Röhre oder am Spiesse, begiesse sie im Braten mit Milchram, Essig und der abgetropften Soß, und gieb sie, wenn sie schön im Saft gebraten sind, zur Tafel.

Nro. 1016. Wildprät, braun gedünst.

Gieb in ein Kasterol Zwiebel, Peterfill, Thi-

mian, Kronabetbeere und Pfefferkörner, giesse halbs Essig und halbs Wasser darüber, lege das Wildprät darein, und laß braun dünsten, wenn dieß geschehen, so mache eine Einbrenn, gieb sie an die Brühe, wenn du das Wildprät zuvor heraus gelegt hast, und laß aufsieden, passire sie hernach durch ein Sieb über das Wildprät, und laß nochmals aufsieden, und giebs zur Tafel.

Nro. 1017. **Wildprät schwarzes, gut zuzurichten.**

Nimm einen Schweinskopf, löse ihm die Knorren und Zunge aus, auch die Haut vom Rüssel, doch so, daß sie nicht weggeschnitten wird, wasche ihn hernach sauber aus, gieb in eine Rain halbs Essig und halbs Wasser, Salz, Kräuterwerk, Lorbeerblätter, Zwiebel, Knoblauch, Kuttelkraut, gelbe Rüben, Zeller, Petersill, Kronabetbeere, Limonieschäller und verschiedenes Gewürz, den Kopf darein, und laß sieden bis er weich ist, nimm ihn dann heraus, und lege ihn in ein mit Blumen und Pomeranzenscheiben geziertes Serviet, und gieb ihn mit einer warmen Kronabetbeer- oder Weinsoß, mit gebräunten Zucker und Limonie in einer besondern Schaale, oder auch mit einer sonst beliebigen Salse oder Eingesottenen zur Tafel.

Nro. 1018. **Wildprät mit Limoniesaft.**

Nimm einen Brustkern oder Zemmer, siede ihn in halbs Wasser und Essig ab, leg ihn hernach auf dem Rost, brate ihn, und begiesse ihn mit Butter und Limoniesaft, bestreue ihn einige Male mit Semmelbröseln, und gieb ihn trocken zur Tafel.

Nro. 1019. **Wildtauben, in einer braunen Soß.**

Putze sie, und schneide sie hernach in 4 Theile, gieb sie in eine Rain, giesse Essig, Rindsuppe und ein wenig Wein daran, gieb auch dazu, Limonieschäller, ein mit Gewürznelken bestecktes Zwiebelhappel,

2 Lorbeerblätter und 2 Zeherl Knoblauch, laß sie so schön mürbe dünsten, lasse hernach ein Stückchen Butter in einem Pfandel zergehen, gieb schwarze Brodbröseln darein, und röste sie schön gelb, rühre es unter die Tauben, und laß nochmals gut dünsten, so lange bis die Soß schön klar ist. Nimm dann, wenn es Zeit ist zum Anrichten, die Lorbeerblätter und Zwiebel heraus, und gieb sie auf einer Schüssel zur Tafel.

Fünfte Abtheilung.

Verschiedene Salate, Aspick, saure Sulzen, Gefrornes, Salsen, Eingesottene und Säfte, dann Torten und feine Backerey.

Erster Abschnitt.

Verschiedene Salate, Aspick und saure Sulzen.

Nro. 1020. Antiphien-Salat.

Putze ihn rein, und schneide das Grüne sauber weg, das mittere Gelbe aber schneide in 4 Theile entzwey, und wasche ihn rein aus, gieb ihn dann auf die Schüssel, besprenge ihn mit Salz, giesse