

Von Fleischspeisen.

Rindfleisch á la Presse.

Nimm ein schönes Rindstück, putze es ab, hernach nimm eine frische Hirnfette, Speck, Schinken, ganze Gewürznägel, Muskatblüthe, Spanischkräutel, Lorberblätter, Zwiebel und Limonienschalen, richte dieses alles in ein Kastroll, gib ein wenig Essig und Rindsuppe daran, und laß es also gemacht gehen. Wann es weich, und völlig eingegangen ist, so nimm es heraus, seihe die Fette herunter, nimm das übrige, setze es auf einen Windofen, und gib 4 Kochlöffelvoll Mehl, und ein wenig Milchram daran, hernach seihe eine Schü darauf, und laß es wohl sieden: bevor du anrichtest, so seihe es durch ein Haarsieb in ein anderes Kastroll, lege das Rindfleisch hinein, und lasse es also gemacht sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Rindfleisch à la Doob.

Nimm ein schönes Schwanzstückel, lege es in ein Häfen, gib ein wenig Weineßig und Wasser daran, gib ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe, Kutekraut, Lorberblätter, Zwiebel und Limonieschalen hinein, salze es, und laß es schön weich sieden, hernach richte es auf eine Schüssel, oder Kastrolldeckel, gib Milchram hinein, bestreue es in der Höhe mit Semmelbrösel, und begieß es mit einer Fette, unter sich aber gib ein wenig von dem Sud hinein, setze es auf einen Dreyfuß, gib unten und oben Feuer, damit es in der Höhe schön braun wird, hernach mache eine Gurkensoß, gib sie auf eine Schüssel, und richte das Fleisch darauf.

Rindfleisch auf bayrische Art.

Nimm ein Lungenbratel, häutle es sauber ab, hernach schneide es schnitzelweise, und klopfe es wie ein Karbenadel, sprengte es mit Salz, hernach nimm ein altgebackene Mundsemmel, reibe davon Brösel, lege ein wenig Kronabetbeere hinein, hernach nimm in ein Kastroll einen Butter, laß ihn zergehen, kehre die Schnitzel in dem Butter um, bestreue es mit Semmelbröseln, lege es auf einen Rost,

und brate es wie ein Karbenadel, hernach nimm französische Kapri, oder Maurachen, schneide davon einen Haschee, gib es in ein Butter, und laß es abschwitzen, gieß eine gute Schinkengolly hinein, und mache es mit einem Limonie sauer, und gib es unter das Rindfleisch. Man kann auch das Lungenbrastel à la Presse gehen lassen, und mit seiner eigenen Soff geben.

Rindfleisch Boeuf à la Mode.

Nimm ein schönes Schwanzstück, spicke es mit einem fingerdicken geschnittenen Speck und Schinken, hernach nimm in ein Kastroll oder Wandel Speckfette, Schinken, Kutelkraut, Lorberblätter, Basilien, Zwiebel Limonieschalen, ganze Gewürznägerl, Muskatblütthe, einen guten Weinessig und Rindsuppe, salze es, und gib das gespickte Rindfleisch hinein, decke es wohl zu, und verpappe es mit Teig, damit kein Dunst davon kömmt. Wann du glaubst, daß das Fleisch weich ist, so stelle es auf die Seite, und laß es kalt werden; wann es ausgekühlet ist, so nimm es heraus, puße es sauber ab, lege es auf die Schüssel, und garnire es schön. NB. Man kann auch dieses Fleisch warm mit der eigenen Soff ge-

ben, doch muß bevor die Soff durchgeschlagen, und die Fette sauber abgezogen werden.

Erdäpfel = Rindfleisch.

Nimm das Stück Rindfleisch eine Stunde bevor du anrichtest, lege es in eine Keim, gib etwas Speck, westphäliger Schinken, Peterfil, gelbe Rüben, Kalbfleisch, etwelche Körnel Pfeffer Muskatblüthe und Salz daran, gib zwey Schöpflöffelvoll Rindsuppe darauf, setze es auf ein Kohlf Feuer, und laß es in der Press dünsten, gib aber Acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt. Wan die Press eingegangen ist, so gib wieder einen Löffel Rindsuppe darauf, damit es in Saft bleibt, die Erdäpfel stede, und puge sie sauber, hernach lege ein Stück Butter in eine Keim, laß ihn zergehen, gib einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, und laß es gelb werden, hernach lege die Erdäpfel hinein, und laß es etwas dünsten, gib ein wenig von der Fleischsuppe und Press hinein, und laß es kochen, hernach richte die Erdäpfel auf eine Schüssel, und lege das Rindfleisch darauf, und gib von der Press eine Soff darüber.

Kindfleisch mit Sauerampfen.

Nimm das Kindfleisch, bevor du anrichtest aus dem Häfen, lege es in die Press wie oben, hernach nimm um 3 Kr. Sauerampfen, zupfe ihn von den Stängeln, wasche ihn sauber aus, und schneide ihn; dann nimm ein Stückel Butter in eine Reim, gib einen Kochlöfelfull Mehl dazu, und laß es gelb werden, gib den Sauerampfen hinein, und laß es also dünsten, gib eine Rindsuppe darauf, und salze es; wann die Soß von Sauerampfen nicht sauer genug ist, so gib ein paar Tropfen Eßig hinein. Wenn es hernach Zeit zum Anrichten ist, so gib den Sauerampfen auf die Schüssel, und das Kindfleisch darauf.

Glaß von einem Lungenbratel.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutle solches sauber ab, und spicke es schön, hernach nimm ein Kastroll, gib Schinken, Kalbfleisch, gelbe Rüben, Zeller, Kräutelwerk, Zwiebel und Limonieschalen hinein, dann nimm ein wenig Eßig, ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe, und ein Seitel gute Schü, und Rindsuppe dazu, lege das Lungenbratel hinein, setze es auf eine Blut, und laß es schön weich sieden; wenn es weich genug ist, so nimm es

heraus auf eine Schüssel oder Kastrolldeckel, seihe die Glas durch ein Haarsieb in ein anderes, hernach setze es auf einen Windofen, und laß es stark eingehen. Wann es sich schön zeigt, so lege das Lungenbratel in die Glas hinein, setze es auf einen heißen Aschen, und glasire es schön auf den Speck, hernach mache von Müschertn oder Ausern eine gute Soff, richte es auf eine Schüssel, und gib das Lungenbratel darauf.

Lungenbratel à la Presse.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutle es ab, und sprengte es mit Salz, dann nimm ein Fischwandel oder Kastroll, schneide eine frische Kernfette, und gib es sammt Schinken, Speck, ganzem Gewürz, Kräutelwerk, Limonieschalen, und Zwibel in das Kastroll hinein, gib ein wenig Eßig daran, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemaches Kohlenfeuer darunter, und laß es eingehen. Wenn es eingegangen, und keinen Saft mehr hat, so ziehe die Fette von der Schü ab, und gib es daran: man muß einen Milchram und Kapri hineingeben, und sodann ganz gemacht gehen lassen; wenn es weich ist, so lege es in ein Kastroll, und gib französische Kapri, ein wenig Klein geschnittene Sardellen, und ein Blattel

Limonie hinein, gieß auf die Preß eine gute Schinkengolly, und laß es wohl einsteden, streiche es durch ein Haarsteb in einen Weidling oder Kastroll, hernach gieß es auf das Lungenbratel, laß es wohl steden, und gib Gewürz und Salz daran.

Mostfleisch.

Nimm ein schönes Lungenbratel, häutle es sauber ab, gib in eine Reim Kernfette, ein paar Happel spanischem Zwiibel, anderes Kräutelwerk wie zu andern eingerichten Fleisch, lege das Lungenbratel darauf, gib ein wenig Eßig und Rindsuppe dazu, und laß es dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, und die Soß schön braun eingegangen, so nimm das Fleisch heraus, streue auf das eingegangene Wurzelwerk ein wenig Mehl, und laß es mit angehen, hernach gib den übrigen Most darauf, hast du zu wenig Most, so gib etwas Suppe dazu, hernach gib Limonieschalen, ein wenig gestoffene Gewürznägerl, und Muskatblütthe, laß die Soß gut durcheinander steden, schlage es durch ein Haarsteb, lege das Lungenbratel darauf, und laß es eine kleine Viertelstunde steden, gib aber Acht, daß sich das Fleisch nicht anlegt,

Englischen Braten zu machen.

Man nehme ein Stück Veulrith mit Lungenbratel so schwer an Gewicht, als es die Menge der Tafelgäste erfordert, schlage das Rückbein weg, nehme einen Speck, schneide und bestreue ihn mit neuem Gewürz, Limonenschäler und Salz, bespice, oder vielmehr bestecke damit das Stück. Lege man es alsdenn in ein Kastroll, schütte Eßig, rothen oder weissen Wein darüber, nehme auch Zwibel, Limonenschäler und Berchtram dazu. Lasse man es in dieser Beiz ein oder zwey Tage liegen. Bevor man aber selbes braten läßt, nehme man ein Papier, bestreiche es mit Butter, belege es mit Speckblättel, auf die Speckblättel frischen Zwibel, Limonenschäler, dann lege man das Stück auf das belegte Papier, verbinde es gut, und lasse es drey volle Stunden auf einem Spieß braten, begieße es fleißig mit der Beiz, in der das Stück gelegen ist. Wann es schon gebraten ist, nehme man ein Kastroll, ziehe das Papier vom Braten weg, und lege es darein, seihe den Beguß darauf, decke das Kastroll zu, und stelle es in Ofen, oder auf einen Dreyfuß, damit es auskoche. Nehme man ferner eine Sardellen, Müschel, oder Trifelssoß auf eine Schüssel, doch nicht

gar zu viel, richte darein den Braten an. Man kann ihn aber auch in seiner eigenen Soß anrichten, doch muß man vorher das Fett rein abziehen.

Faschirte Kälberne Brust mit grünen Fisoln.

Nimm eine schöne Kälberne Brust, faschire selbe, hernach blanschire es, oder laß es ein wenig anziehen, und spicke es, nimm sodann ein Kastroll, gib ein wenig Speck, einen guten Theil Kalbfleisch und Schinken, Zwiebel, etliche gelbe Rüben, spanisches Kräutel, Lorberblätter, Limonieschalen, Muskatblüthe und Gewürznägerl, und laß es gut dünsten, hernach lege die Brust hinein, seihe selbe mit einer guten Rindsuppe an, gib ein wenig Weinessig hinein, und laß es still fortsteden, dann nimm grüne Fisoln, und puze es, schneide sie klein, siede sie weich, und gib frisches Wasser daran, seihe es auf ein Sieb, richte es in ein Kastroll, gib eine gute Solly darauf, Gewürz und Salz, so viel vonnöthen ist, und laß es weich sieden. Eine Viertelstunde bevor du anrichtest, nimm die Kälberne Brust heraus, seihe die Glas durch ein anderes Sieb in ein Kastroll, und laß es in einer ganz kurzen Soß eingehen, hernach lege die Brust hinein, und glasire es schön. Wenn du solche anrichten willst, so lege es heraus, richte die Fisoln auf eine Schüssel,

make es mit einer Limonie sauer, und richte die Brust darauf an.

Einen Schlegel auf handverische Art.

Nimm einen schönen kälbernen Schlegel, richte ihn wie zum Braten, hernach spicke ihn mit einem fingerdicken Speck, Schinken und Salver, nimm sodann ein Kastroll, gib Speckfette, Schinken, Kalbfleisch, spanisches Kräutel, Lorberblätter, Basilienkraut, Limonienschalen, Pfeffer, Ingber, Muskatblüthe, Gewürznägel, Zwiebel, Weinessig, und ein Seitel Milchram hinein, hernach nimm den Schlegel, wasche ihn sauber, und salze ihn, richte ihn in das Kastroll, begieß ihn mit Milchram, setze ihn auf einen Dreyfuß, gib unten und oben Feuer, und laß ihn schön gehen, du mußt ihn aber immer mit dem Saft, der abläuft, begießen, damit er eine schöne Farbe bekömmt, und muß so werden, als wenn er am Spieß gebraten wäre. Wenn er fast fertig ist, so gib eine gute Schinkengolly darauf, und laß selbe wohl mit auffieden, hernach nimm den Schlegel, heraus, ziehe die Fette von der Soß sauber herunter, streiche es durch ein feines Tuch in ein anderes Kastroll, lege den Schlegel wieder hinein, laß ihn ein Sud aufsthen, und richte ihn an.

NB. Wenn du willst, so kannst du auch Aустern oder Muscherl dazu nehmen.

Preßirten Indlan, oder Kapauner mit Austern gefüllt.

Nimm einen Kapaun, mache ihn auf, und senge ihn auf einem Windofen, schneide ihn auf dem Rücken auf, löse die Beine heraus, nimm einen guten Fasch, bestreiche damit den Kapaun inwendig ganz dünn aus, hernach dünste die Austern ein wenig im Butter, wie auch frische Artoffeln, Brieß und Saum, lege solches in ein Kastroll, gib eine Schtengolly darauf, laß es recht kurz einsieden, gib Salz und Gewürz daran, und laß das Ragout kalt werden, hernach gib es in den Kapaun, und nähe ihn auf den Rücken zu, nimm sodann ein Kastroll, belege es mit Speck, Schinken, Kalbfleisch, Zwibel, Limonieschalen, ganzem Gewürz und Kräutelwerk, gib den Kapaun hinein, und laß ihn schön gemacht gehen. Wann er braun und weich ist, so lege ihn heraus, gib auf die Schinken, wo der Kapaun eingerichtet gewesen, eine gute Golly darauf, und laß es einige Sud aufthun, lege den Kapaun in ein Kastroll, seihe die Soß durch ein feines Haarsteb darauf, und bevor du anrichtest, so setze den Kapaun auf einen Dreyfuß, gib ein Kohlfeuer darunter,

und laß ihn sieden, damit er durch und durch recht heiß wird.

NB. Man kann auch ein Ragout von Austern, oder Kartoffeln darunter geben.

Presirten schöpsenen Schlegel.

Nimm einen schöpsenen Schlegel, löse die Beine ab, schlage ihn mit einem Nudelwaller, alsdann nimm eine Leber von was du immer willst, nimm Speck, spanisches Kräutel, Limonieschalen, Basilikum, Lorberblätter, gestossenen Pfeffer, Muskatblüthe, und ein wenig Gewürznägerl, schneide dieses alles wohl untereinander, faszire selbes, und binde es zusammen, hernach nimm ein Kastroll, belege solches auf dem Boden mit einem dünn geschnittenen Zwibel, alsdann nimm einen Speck, mit einem dünn geschnittenen Schinken, gib eine ganze Muskatblüthe und Nägerl, wie auch Limonieschalen, Lorberblätter, spanisches Kräutel daran, setze es auf einen Dreysuß, gib ein gemaches Kohlfeuer darunter, und laß es gemach dünsten, gib auch immer einen Saft von einem guten Eßig und Wein daran. Wann er weich genug ist, so nimm den Schlegel heraus, seihe die Fette herunter, gib eine Golly darauf, und laß es wohl aussieden, passire es durch ein feines Haarstieb in ein anderes Kastroll, laß es wohl auffieden richte, es auf eine Schüssel

und lege den Schlegel darauf. Du kannst auch eine Soff von Schampion, grünen Fisolten, Gurken, Muskatblüthe, Nägerl, Schwammerl, oder von Kräutern dazu machen.

Gute Kostbratel.

Nimm ein schönes Stück Lungen, oder Kostbratel, schneide davon dünne Schnitzel, als wie andere Kostbratel, salze sie wohl ein, und brate sie auf einem Rost; hernach nimm Speckfette, Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonieschalen, Lorberblätter, spanisches Kräutel, Basilikum, ganze Gewürznägerl, Muskatblüthe und Pfeffer, dieses alles zusammen in das Kastroll, gib das Kostbratel hinein, gieß ein wenig Eßig, wie auch Wein und ein Wasser daran, setze sie auf einen Dreysfuß, gib ein gemaches Kohlfeuer darunter, und laß es wohl steden, damit es braun wird, hernach gib ihr einen Saft mit einer Schü, und wenn es weich ist, so lege es in ein anderes Kastroll, seihe die Fette herunter, rühre zwey Löffelvoll Mehl und einige Löffelvoll Kam darunter, salze es, und laß es gut austeden, hernach seihe es durch ein feines Haarsieb auf das Kostbratel, und laß es noch einen Sud aufstun. Man kann es auch mit Müscherln oder Aустern auf die Tafel geben.

Spanfau mit Reis und Blut.

Nimm ein schönes Spanfärkel, schneide es auf dem Bauch auf, löse das meiste Geripp von beyden Seiten heraus, wasche es wohl aus, und trockne es mit einem Tuch ab, hernach dünste einen Vierting Reis auf folgende Art: Wasche den Reis sauber aus, und trockne ihn mit einem Tuch ab, gib in eine Keim ein Stückel Butter, gib den Reis hinein, nimm ein Hapel spanischen Zwiibel, einige Schampion, einen Vierting gewürfelt geschnittenes Mark, und gib es dazu; mit allen diesen lasse den Reis dünsten, gib immer Saft mit der Suppe, daß er aber nicht zu viel genezt ist. Wenn er auf diese Art überdünstet ist, so nimm ihn vom Feuer, damit er abkühlt: hernach nimm eine Halbe gutes frisches Schweinsblut, gieß ein Großseitel Süßobers darunter, sprüdle es durcheinander, und laß es durch ein Haarsieb in den Reis laufen, fange es gleich an zu rühren, und gehe damit auf einen Windofen, rühre es so lang, bis es anfängt dick zu werden, hernach nimm es vom Feuer, salze und würze es, gib ein wenig geschnittenen Majoran hinein, ein wenig feingeschnittenen spanischen Zwiibel, laß es kalt werden, trockne das Spon-

färfel inwendig gut ab, gib den Fafch hina ein, und nähe es gut zu, belege es wie oben gemeldet mit Speck, lege es schön ordentlich mit dem Bauch in das Wandel, trockne es auf den Rücken gut ab, und bestreiche es mit Provanzeröhl, setze es in Ofen, laß es bey Dreyviertelstunde braten, bis es eine schöne Farbe bekommt. Du mußt es aber öfter herausnehmen, und ganz subtil mit Provanzeröhl bestreichen.

Z u g e m ü s e.

Das gestürzt gefüllte Kraut.

Nimm ein schön rundes Krauthappel, löse die großen Blätter herunter, damit sie aber nicht zerrissen werden, blanschire es ab, schneide die groben Stängel heraus, und laß sie hindan liegen, damit sie kalt werden, den Fafch dazu mache auf folgende Art: Blanschire das inwendige Kraut, nimm ein Stückel überdünstes Kalbfleisch, Mark, Speck, grünen Peterfil, ein Eingerührtes von zwey Ey-