

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-

ern, und um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmel, schneide dieses alles sammt dem kleinblanschirten Kraut zusammen, treibe ein klein wenig Butter ab, gib den Fäsch hinein, schlage zwey ganze Eyer daran, salze es, und gib Muskatblütthe dazu, schneide etwas Kaiserfleisch gewürfelt, gib es unter den Fäsch, und rühre es untereinander, hernach nimm die blanschirten Kräuterblätter, bestreiche sie klein fingerdick mit Fäsch, gib ein wenig Milch und Semmelbrösel daran, decke es mit Blättern zu, und auf diese Art mache es fort, bis der Fäsch gar ist, und formire es wie eine Kastrollpastete; schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit Semmelbrösel, gib das Kraut hinein, mache unten und oben Glut, gib aber Acht, daß es sich nicht anlegt. Wann es um und um schön gelb ist, so stürze es heraus, ziehe die Fette gut ab, gib ein klein wenig braune Golly darüber, und wann du willst, so kannst du auch ein wenig Milchram und Semmelbrösel daran geben, du mußt es aber noch einmahl aufkochen lassen. Wenn du kein Kaiserfleisch hast, so nimm etwelche Krebschweifel unter den Fäsch, und den obigen Butter, nimm einen Krebsbutter.

NB. Auf diese Art werden auch die Krautwürstel gemacht.

## Zachtkraut.

Nimm ein Krauthappel, blättere es ab, schneide Radel davon, und salze es, hernach laß einen guten Theil Speck aus, und seihe die Krammel weg, gib ein Stückel Zucker dar ein, damit es schön gelb wird, gib das gesalzene Kraut hinein, und laß es dünsten; so oft du glaubst, daß es Saft braucht, so spritze einen guten Eßig darauf, daß es aber nicht zu sauer wird, und seinen rechten Geschmack hat. Wann es weich genug, und durch und durch braun ist, so staube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, rühre es wohl durcheinander, damit es nicht pappicht wird; wenn das Mehl verdünset hat, so gib ein wenig braune Schü daran, und belege es mit Kaiserfleisch oder Bratwürste.

## Sauerkraut mit Fasan.

Nimm einen guten Theil geschabenen Speck, und spanischen Zwibel, zerlasse es in einer Keim, gib den spanischen Zwibel hinein, und laß ihn anlaufen, gib das Kraut auf ein Brett, schneide es mit dem Messer, gib es in den Speck und angelautenen Zwibel, lege einen Schinken, oder was du sonst Gebratenes hast, hinein, damit das Kraut einen gu-

ten Saft bedimmet, laß es gut dünsten, und wenn es braun genug ist, so gib einen Schöpflöffelvoll Golly darauf, oder bestaube es mit Mehl, und begieß es mit einem Schöpflöffelvoll Schü. Wenn der Fasan gebraten ist, so nimm den Butter, womit er begossen worden, sammt dem Saft, der herausläuft, gieß ihn in das Kraut, daß es aber nicht zu fett wird. Wann du anrichtest, so nimm die Schinken, oder was du sonst hast, heraus, lege den Fasan auf das Kraut, oder besonders. Du kannst auch statt des Fasans Kaisersfleisch, Brauwürste, oder gebackene Leber darauf geben.

### Faschirten Kohl.

Nimm einen grünen Kohl, der aber nicht groß ist, lasse die Stauden ganz, wasche ihn sauber aus, und blanschiere den Kohl ab, hernach gib ihn auf ein Sieb. Den Fasch dazu mache auf folgende Art: Nimm ein kalbernes Schüssel, Speck um einen Kreuzer in Milch geweichte Semmel, drucke sie gut aus, nimm auch einen abblanschirten Kohl, schneide es recht fein, hernach treibe ein Stückel Butter ab, gib den geschnittenen Fasch hinein, schlage zwey ganze Eyer, und zwey Dotter daran, und salze es, hernach nimm den Kohl auf ein Brett, löse die Blätter subtil aneinander, und gib

den Fasz darauf, lege es wieder mit Blättern zu, formire eine Kohlstaude daraus, und rolle es im Mehl um, hernach nimm eine Rein, bestreiche es mit Butter, nimm ein wenig Speck, ein paar Schnitzel Schinken, lege es sammt dem Kohl hinein, und setze es auf eine gemache Glut, gib ein wenig Rindsuppe darauf, damit sich der Kohl nicht anlegt, beutle die Rein öfters, und wenn der Kohl weich genug, und Zeit zum Anrichten ist, so gib ihn schön zierlich auf die Schüssel, ziehe die Fette gut herunter, und gib die Soff oben darüber. Auf diese Art faszirt man auch den Endivien Salat.

### Gestürzten Kohl.

Nimm einen kleinen grünen Kohl, wasche und puze ihn sauber, schneide ihn in zwey Theile, und blanschire ihn ab, hernach nimm ein Kastroll, belege es mit Speck und Schinken, und gib Salz und Muskatblüthe daran, hernach nimm zwey oder drey Stauden Kohl, und ein Stückel Kaisersfleisch, oder lang geschnittene gefelchte Schinken, und so fort bis das Kastroll voll ist, gib aber in der Mitte einen Speck, und einen Anrichtelöffelvoll Schü, hernach nimm unten und oben eine Glut, oder thu es in einen Ofen. Wenn es Zeit ist zum Anrichten, so

stürze den Kohl um, den Speck und Fette  
 feihe sauber weg, und gib dem Kohl ein we-  
 nig Golly.

### Kohlraby mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Nimm einen schönen runden Kohlraby,  
 schäle ihn aber nicht gar zu klein, und schnei-  
 de Form daraus wie ein Brätling, blanschire  
 ihn im Wasser, aber nicht zu weich, hernach  
 setze eine Kein mit Butter auf, richte den  
 Kohlraby hinein, gib eine Fleischsuppe daran,  
 damit es weiß bleibt, und laß ihn weich ko-  
 chen, damit er aber nicht zerfällt; hernach  
 nimm ein Seitel grüne Erbsen, blanschire es  
 ab, und gib es auf ein Sieb, nimm gelbe  
 Rüben, und stich es mit einem kleinen Aus-  
 stecher aus, blanschire es im Wasser, und  
 feihe es ab. Nimm sodann in eine Kein ein  
 Stück Butter, gib die Erbsen und gelben Rü-  
 ben hinein, lege ein Stückel Zucker daran,  
 und salze es. Wenn es gedünstet ist, so gib  
 ein wenig Golly, oder Buttersoß daran, her-  
 nach nimm den Kohlraby, und richte die Erb-  
 sen und gelbe Rüben darüber.

NB. Du kannst auch den Kohlraby mit  
 Fesch wie oben bey dem Kohl gemeldet wor-

den, anlegen lassen, und eine weiße Butter-  
soß darüber geben.

---

## E i n g e m a c h t e.

---

Ragout von Brieß, Ohren, Gaumen,  
Hahnenkamm und faszirten Mau-  
rachen.

Nimm die Gaumen und Ohren, richte es  
zum Feuer, und laß es weich sieden, hernach  
putze es sauber und lege es in ein frisches Was-  
ser, nimm die Hahnenkämme, brenne sie auch  
ab, und wenn du siehest, daß sie weiß werden  
so gib ein kaltes Wasser daran, hernach pu-  
tze es mit Salz, und lege es in ein frisches  
Wasser, dann setze es in einen Ofen zum Feu-  
er, und laß es sieden, biß es schön weich wird,  
hernach seihe es ab, und lege es in ein frisches  
Wasser, die Brieß nimm auch, und lasse es  
bey einer Viertelstunde sieden, und lege es zu  
dem Ochsgaum. Wenn dieß alles geschehen,  
so nimm schöne große Maurachen, wasche sie  
einigemahl aus, hernach nimm in ein Kastroll  
ein Stückel Butter, gib die Maurachen hin-  
ein, wie auch ein wenig Gewürz und Salz,