

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,

und dünste es ab. Wenn sie gedünstet sind, so lasse es kalt werden, und faszire es mit einem guten Fasz: dann nimme feingeschnittene Schinken, richte es in ein Kastroll, und lasse es ein wenig dünsten, gib ein wenig Fet- tengolly oder Rindsuppe daran, und lasse es recht aussieden, dann nimme den Baum und Bries, schneide sie schön viereckigt in der Größe wie ein Siebner, die Ohren aber klein wie die Nudel, seihe dieses alles auf ein Haarsieb, hernach nimme ein Kastroll, gib ein Stückel Butter und Schinken darein, lasse den But- ter steigend werden, gib den Kamm, Bries, Ohren und Saumen hinein, und lasse es ein wenig auf einem Windofen anziehen; alsdann gib ein wenig Schinkengolly darauf, nimme die Maurachen aus dem andern Kastroll her- aus, lege es auf eine Schüssel oder Teller, damit die Fette abläuft, und gib es zu dem Ragout: von dem Speck und Schinken ziehe die Fette herunter, den Saft aber gib durch ein feines Haarsieb auf das Ragout. Eine Viertelstunde bevor du anrichtest, setze es auf einen Windofen, und lasse es anstossen, her- nach setze es auf eine Glutpfanne oder Drey- fuß, lasse es schön gemacht sieden, ziehe die Fette herunter, und richte es an.

Ragout von Lammfleisch.

Nimm ein schönes Lammfleisch blanschire, oder siede selbes ein wenig, und richte es wie zum Einmachen: hernach nimm Briesß und Ohren, wie auch Hahnenkamm und akomadirte es wie zu einem andern Ragout: nimm Schampion und puße es sauber, hernach nimm in ein Kastroll ein Stück Butter, gib die Schampion hinein, und laß es ein wenig anziehen; wenn sie angezogen sind, so schneide sie stücketweise, und gib alles zu dem Ragout hinein, mache eine kurze Soff wie zu einem Hendel, seihe es durch ein Haarsieb, und laß es wohl sieden, gib Gewürz und Salz, so viel vonnöthen ist, richte es auf eine Schüssel, drucke von einem Limonie den Saft darauf, und laß es noch einige Sud aufthun.

Hendel im französischen à la Presse.

Nimm ein Kastroll, belege es mit einem Blattel geschnittenen Zwibel, frischen Speck, und dünn geschnittenen Schinken, nimm sodann die gepuzten Hendel, richte es wie zu einer Press, setze es auf einen Dreysfuß, gib ein ganz gemachtes Kohlfeuer darunter, und lasse es gehen. Wenn sie gegangen sind, so gib ein wenig Saft daran, und lasse es wieder gehen, damit sie sich schön glasiren, her-

nach lege es auf einen Deckel, gib eine gute Schinkengolly darauf, und laß es aussieden, dann streiche es durch ein Haartuch, nimm ein anderes Kastroll, nimm Schampion, oder Kägerschwamm, schwize es ab, und gib es dazu, hernach gib von der durchgestrichenen Golly eine darauf, und richte es auf eine Schüssel an.

Meridon von Reis mit Ragout.

Nimm einen schönen Reis, klaube ihn aus, und überbrenne ihn mit Wasser, laß ihn einige Sud aufthun, hernach wasche ihn mit frischem Wasser, seihe ihn auf ein Sieb gut ab, und gib ihn in das Kastroll, gieß ihn mit einer guten Rindsuppe an, gib Gewürz und Salz daran, und wenn er recht dick eingefotten ist, so setze ihn auf die Seite, damit er auskühlt. Dann nimm auf ein Pfund Reis ein halb Pfund Butter, treibe ihn mit vier ganzen Ebern und acht Döttern säumend ab. Wenn es wohl abgetrieben, so gib den kalten Reis hinein, rühre es wohl untereinander ab: hernach nimm eine blecherne oder silberne Schüssel, gib das kalte Ragout hinein, bestreiche es, decke solches mit dem abgetriebenen Reis zu, und formire es wie eine Schüsselpastete, bestreiche es in der Höhe mit

einem Krebsbutter, oder bestreue es mit Parmasankäs; eine halbe Stunde, bevor du anrichtest, gib es in Backofen, der schön heiß ist.

Hendel mit Endivi.

Nimm Hendel, puze und wasche sie im frischen Wasser sauber aus; alsdann zerschneide sie in vier Theile, richte sie in ein Kaströll oder Reim, gib ein Stück Butter, und ein Päckel von zusammengebundenen Petersil und Zwiebel hinein, setze es auf eine Stuth, und laß es schön gelind dünsten; hernach staube es mit Mundmehl ein, schwinde es wohl untereinander, und setze es mit einer guten Rindsuppe an, gib Salz und Gewürz, so viel vonnöthen ist, und laß es sieden; dann nimm den Endivi, puze und schneide ihn fingerdick, und wasche ihn einigemahl im Wasser aus, hernach überbrenne ihn, gieß ein frisches Brunnwasser darauf, und drücke ihn aus, alsdann gib solchen zu den Hendeln, und laß ihn wohl mitsieden; du mußt aber, sobald du die Hendel anrichtest, das Päckel herausnehmen.

Hendel mit Spargel und grünen Solly.

Wenn die Hendel sauber gepuzt und ausgehohlet sind, so stecke sie ein, und speile

es, unten aber über die Füßel binde sie mit Spagat, und überbrenne sie mit Wasser, hernach lege es in ein kaltes Wasser, und richte sie in ein verzinntes Kastroll: nimm einen schönen Spinat, überstede solchen, seihe ihn ab, gib ein kaltes Wasser darauf, drücke ihn wohl aus, und stosse ihn im Mörser, hernach nimm ein Kastroll, eine schon abgeriebene, und stückelweis geschnittene Mundsemmel, gib eine gute Rindsuppe darauf, und laß es wohl kochen; hernach gib den Spinat hinein, und laß ihn mitkochen, gib Salz und Gewürz daran, so viel vonnöthen ist: alsdann streiche es durch ein feines Haarstieb in ein anderes Geschirr, und gib die durchgeseihene Solly auf die Hendel. Wenn dieses geschehen, so nimm einen Spargel, schneide die Köpfe weg bey einem halben fingerlang, und überbrenne ihn, laß ihn aber nur ein paar Sud thun, hernach seihe ihn ab, gib ein frisches Wasser darauf, setze die Hendel auf das Feuer, und laß es ein klein wenig kochen, hernach gib den Spargel hinein, und laß alles zusammen schön weich kochen.

Kapäundel oder Hendel im Schlafrock.

Nimm Hendel oder Kapäundel, richte selbe wie zum Braten, die Füße dürfen aber nicht

weggeschnitten, sondern lang ausgespeilt werden; hernach wasche es aus, sprengte es mit Salz, und richte sie in eine gute Zeig von Kalbfleisch, Speckfette, Schinken, Kräutlerwerk, Limonieschalen, Muskatblüthe, ganzen Nägerln, Wein und Essig, laß es wohl mittsammen sieden: dann lege die Kapäundel, oder Hendel hinein, und laß es darin ein wenig anziehen, bis du glaubst, daß die Schü durch und durch warm ist, alsdann nimm es heraus, laß es kalt werden, und schlage sie in einen guten Buttermteig ein, die Füßel aber müssen heraus bleiben: hernach nimm ein Papier, schmiere es mit Butter ganz subtil, und wickle es um den Zeig herum, dann nimm ein starkes Vogelspießel, stecke die Kapäundel, oder Hendel daran, binde sie auf einen Bratspieß, gib es zum Feuer, und laß es schön braten, hernach nimm es herunter, nimm das Papier weg, und richte es auf eine Schüssel.

Frikando.

Nimm einen kalbernen Schlegel, schneide drey Stücke Frikando daraus, eine Hand groß, und einen starken Daumen dick, häutle es ab, und klopfe es ein wenig mit dem Hackmesser, damit es schön gleich wird; hernach nimm ei-

nen Speck, und spicke es recht dick, gib es ins Wasser, und laß es bey einer halben Stunde darin liegen; setze unterdessen in einem Kastroll Wasser auf den Windofen, und wenn es siedet, so gib den Frikando hinein, und laß es nur einige Sud aufthun, hernach nimm es heraus, lege es in ein kaltes Wasser, richte es in ein anderes Kastroll, gib ein wenig Schinken, Kalbfleisch, Zwibel, Limonieschalen, spanisches Kräutel, Lorberblätter, Muscatblüthe, Gewürznägerl, gelbe Rüben, ein Stückel Zeller, ein wenig Essig, guten Wein, weiße und braune Suppe daran, du mußt aber Acht geben, daß der Speck von dem Frikando in die Höhe kömmt, damit derselbe im Sieden nicht abbricht, setze solches auf einen Dreyfuß, gib ein starkes Kohlfeuer darunter, und laß es bey einer Stunde sieden; hernach lege es auf eine Schüssel, seihe die Suppe von Frikando in ein anderes Kastroll, und laß es stark einsieden. Wenn sie recht eingegangen ist, so lege den Frikando hinein, setze es auf einen Dreyfuß, gib eine heiße Asche darunter, gib aber Acht, damit es sich nicht anlegt, du kannst ihr auch öfters mit einem Tokayerwein einen Saft geben. Man kann solche auf einen Sauerampfen, Spinat, und mit einer Tokayersoß geben.

Kollat von Kalbfleisch.

Nimm ein schönes Stück Kalbfleisch, schneide davon dünne Schnitzel, rolle sie zusammen, lasse in einem Kastroll einen frischen Butter zergehen, alsdann nimm das Kollat, stecke selbes allzeit vier und vier auf hölzerne Speile, staube es mit einem Mundmehl etc., lege es in den zergangenen Butter, setze es auf einen Dreyfuß, gib ein gemaches Feuer darunter, damit es sich schön gelb anlegt, du kannst auch mit einer Schü ein wenig Saft geben. Wenn die Schnitzel braun sind, so gib ein wenig Solly darauf, und laß es wohl fieden, hernach nimm es heraus, nimm die Speile davon weg, richte es in ein anderes Kastroll, seihe die Soß durch ein feines Haarsieb, und gib Salz und Gewürz hinein.

Tauben in der Glas.

Stich die Tauben ab, und laß das Blut mit Effig laufen, puße und wasche es rein, salze und tressire es schön ordentlich, hernach belege eine Keim mit Speck, spanischen Zwisbel, ein wenig gelbe Rüben und Peterfilwurzen, etwas ganzes Gewürz, ein wenig Baskikum, und ein Stückel Kalbfleisch, hernach lege die eingesalzene Tauben auf die Brust

hinein, setze es auf ein Kohlf Feuer, und lasse es dünsten, gib immer mit einem rothen Essig, und zuweilen mit einer braunen Suppe Saft, bis die Tauben sammt dem Wurzelwerk eine braune Glas bekommen. Wenn die Tauben weich sind, so nimm sie heraus, staube auf das Wurzelwerk ein wenig Mehl, gieß ein halbes Seitel guten rothen Wein darauf, die übrige braune Schü, wie auch das in Essig gelassene Blut gib auch dazu, und laß die Soff wohl versieden, hernach schlage es durch ein Haarsteb, lege die Tauben darein, laß es nach Belieben kochen, und richte sie als denn an.

Gesulzten Kapaun.

Nimm einen schönen mittleren Kapaun oder Pollakel, der aber nicht fett ist, wasche ihn rein, treffere ihn schön ordentlich, und setze ihn nach einer Weile zum Feuer, damit sich der rothe Saft herausstede: hernach gib in ein Hasen bey zwey Maß, ein gutes Stück Kalbfleisch, und wenn du Flüge oder Gerippe von alten Lühnern, oder Kapaunen hast, so gib es auch dazu, zerschneide zwey Kälbersfüße, und gib es dazu: dann ein ganzes Hap-pel spanischen Zwibel, und Nagerl besteckt, eine ganze Mustatblüthe, etwas ganzen Pfeffer,

und ein wenig grünen Basilikum, dieses alles gieß mit klarer Rindsuppe und einem Seitel guten Pertrameßsig an, setze es zum Feuer, und laß es sieden, faume es allzeit rein ab, und gib hernach den Kapaun hinein, gib etwas Salz hinein, und laß ihn still fortsieden, bis er weich ist, hernach nimm ihn heraus, und seihe die Sulz durch ein Tuch ab, und laß es überkühlen, hernach zerdrücke zwey ganze Eyer mit der ganzen Schale dazu hinein, und gib es auf ein starkes Kohlfeuer, du mußt es aber immer rühren, bis es auffiedet, und wenn die Eyer einen Topfen machen, so nimm es vom Feuer weg, und laß es ein wenig sezen, sodann aber durch ein Serviet laufen: hernach nimm einen Mellonmodel, oder was du sonst für ein Geschirr hast, gieß etwas weniges von der Sulz in den Model, und stelle es auf ein kaltes Ort, damit es bestehet, hernach ziere die Sulz am Rande herum mit Meerkrebsen, Oliven und Artoffeln, lege in der Mitte den Kapaun, willst du ihn ganz geben, so ziehe die Haut über die Brust ab, damit er schön weiß durchsieht, gib wieder etwas Sulz darauf, und laß es nochmal bestehen, hernach ziere sie wieder am Rande wie oben, und auf diese Art mache es, bis das Geschirr voll, und die Sulz gar ist. Wenn

du ihn zerschneiden willst, so transchiere ihn ordentlich, und lege eben das Brustfleisch zuerst auf die Sulz; wann du keine Meerkrebsen und Oliven nicht haben kannst, so lege die Sulz mit Pertram, oder Porzelaikraut aus.

Konsume von Kalbfleisch.

Nimm ein Kastroll oder Rein, lege etwa 4 Stückel Kernfette, ein weißes Kalbfleisch, ein Zwiebelhappel, ein paar Blättel gelbe Rüben, Petersil und Muskatblüthe hinein, stelle es auf ein gemaches Kohlenfeuer, dünste es schön weiß, und gib zuweilen einen Saft von einer Rindsuppe daran, damit es schön weiß bleibt. Wenn es weich ist, so nimm es auf ein Brett heraus, und schneide es sammt dem Zwiebel, die Kernfette, den Petersil und den Schampion, wenn du eine hast, schön klein zusammen, hernach nimm das Geschnittene, gib es in ein Häserl, schlage fünf oder sechs ganze Eyer daran, rühre es gut ab, hernach gieß einen Böffel voll kalte Schü, oder weiße Suppe daran, sprüde es wohl ab, schmiere ein Kastroll mit Butter, bestreue es mit weißen Semmelbröseln, und gib das Konsume hinein, stelle es sodann in den Ofen. Wann es durch und durch gut gestockt ist, so stürze

es heraus: bevor du anrichtest, gib es auf eine Schüssel, nimm den zurückgebliebenen Saft, wo das Fleisch gedünstet hat, vermehre es mit ein paar Löffel voll Schü, und seihe es über das Konsume.

NB. Dieses wird auch statt dem Eingemachten gegeben. Auf diese Art wird das Konsume von Kapau und Rebhühnern auch von Schnepfen gemacht. Ein andersmahl kannst du es in eben diesem Kastroll, oder in Wandel gefüllt im heißen Wasser stocken lassen, und in die Suppe geben.

Speckknödel.

Schneide einen Vierting Speck ganz klein, und treibe ihn wohl ab, schlage ein ganzes Ey und drey Dotter daran, schneide um zwey Kreuzer abgeriebene Semmel gewürfelt, feuchte es mit süßem Obers an, gib es in den abgetriebenen Speck, staube drey Kochlöffelvoll Mehl daran, gib ein wenig grünen Petersil, satze sie, und lege selbe in die siedende Rindsuppe, mache sie aber nicht zu groß, und wenn du anrichtest, so gib Kaiserfleisch darauf. Sie werden statt dem Eingemachten gegeben. Man kann sie auch in die Suppe geben.

Pommerische Würste.

Nimm sechs Pfund von mittlerem Schweinsfleisch, vom Stuch und Bauch, das gut unterspielt ist, siede es nicht gar zu weich, und schneide die Haut sauber weg, schneide das Fleisch gewürfelt, von der Suppe, wo das Fleisch gesotten, nimm zwey oder drey Schöpflöffelvoll warm in das Fleisch, eine halbe Maß schweinenes Blut, das aber nicht verfälscht ist, als warmer durch ein Sieb hineingießen, salze es, gib Ingwer, Pfeffer, Nägerln, Muskatblüthe, Basilikum, Körbelkraut, Merron dazu, nimm Plunzengedärme, und binde sie so lang, als du sie haben willst, fülle sie, laß Wasser, oder Suppe sieden, lege sie hinein, und laß es sachte sieden. Wenn sie gesotten sind, nimm sie heraus, laß es kühlen, und hänge sie in die Selchkammer vier Tage lang, so sind sie fertig.

Pommerische Gänse zu machen.

Die Gänse werden trocken gerupft, sauber abgelaubt, schneide sie auf dem Rücken auf, löse die Beine sauber ab, mische auf acht Gänse vier Loth Saliter unter das Salz, salze es ein, aber nicht gar zu viel, lege sie in ein Schaffel zusammen, und wohl geschwert, laß

sie acht oder zehn Tage liegen, schlage sie so dann in ein sauberes Tuch ein, und in die Selchkammer acht Tage lang aufgehängt, so sind sie fertig.

Kapauner-Schmarrn.

Nimm von drey Semmeln die Schmolten, mache ein Semmelkock daraus, nicht zu dick, streiche es durch ein Sieb, schlage zehn Eyer dötter, und zwey ganze Eyer, eines nach dem andern hinein, von zwey Kapaunern das Haschee davon in Butter ausgedünstet, so ist er fertig.

B a c k w e r k e.

Den Buttermteig zu verfertigen.

Nimm ein Pfund Mundmehl, theile es von einander, hernach nimm ein Pfund feinen schon gewaschenen Butter, walke ihn unter die Hälfte des Mehls, in Sommerszeit lege den gewalkten Butter auf das Eis, bis du ihn brauchst, von der andern Hälfte des Mehls mache einen Teig: nimm vier Eyerdöt-