

---

## Von Fleischspeisen.

---

### Gedünstes Rindfleisch mit Wein.

Man nehme ein bratiges Rindfleisch (hier  
Dris nennt man es Schneid: Schwanzel) thue  
es in der Mitte der Länge nach von einander,  
lege es auf den Hackstock, klopfe es, tractne  
es mit einem saubern Tuche ab, salze es,  
und lege Pfeffer, Ingwer und Nagelstupp dar-  
an. Dann nehme man zwey Zwiebelhappel,  
auch um zwey oder drey Kr. Sardellen darun-  
ter, nachdem dieß alles vorher geschnitten  
wird. Man rolle es nun zusammen, und ver-  
binde es: Ist lege man in eine Keim drey  
oder vier Speckblattel, zwey mittelmäßig gro-  
ße Zwiebelhappel mit Nagel besteckt, und ge-  
be das Fleisch darein. Nachdem es zu schwit-  
zen angefangen hat, so nehme man Wein

nach Proportion des Fleisches, schütte ihn nach und nach herein, kehre es bisweilen um, gebe etwas stärkere Blut, und lasse es also dünsten. Wenn es nun zum Urrichten kömmt, so nehme man das Fleisch heraus, bestreue es mit Mehl, von der Suppe seihe man die Fette ab, die die Suppe ließ, gebe sodann das Fleisch wieder in die Suppe und ins vorige Behältniß. Richtet man nun an, so gebe man die Suppe darüber auf die Schüssel, bestreue es mit Limonieschäler und gebe es zur Tafel.

### Gerolltes Rindfleisch.

Man klopft ein Stück geschnates Schwanzel, durchzieht es da und dort mit Speck, nimmt Kernfette, drey oder vier Sardellen, Kapern, Limonieschäler, Kutelkraut, in Wein geweichte Brodschmollen, alles dieß schneidet man klein zusammen, streicht es auf das Fleisch auf, legt es in eine Keim, und giebt etwas Wein dazu, nimmt nun eine gebackene Rinde von schwarzen Brod, thut einen Sturz darauf, verpappet es wohl, und stellet es über Nacht in das Heerdgrübel, damit es gemach aufgehet, nach diesem schlägt man mit der Brodrinde die Soff die es machte, durch, und giebt sic darüber. Noch kömmt etwas ganzer

Pfeffer, Ingwer, und Nagel dazu, nachdem vorher die Fette weggeschöpft worden.

### Zemer von Rindfleisch.

Nimm ein Stück von einer Ochsenzunge, richte es so groß, als du es brauchest, an, salze es, und überreibe es mit Kronabetbeeren und Küm recht gut, nimm auch Rutelkraut, Lorberblattel und Rosmarin dazu, und laß es ein wenig im Salz stehen. Nun laß es über Nacht in einem Keller stehen, nachdem du eine Halbe Wein darauf gegossen hast. Am andern Tage setze das Stück zu, und fülle einen Hafen halb mit Wasser und halb mit Eßig an, laß es lange, aber gemach sieden, und laß auch einige Heublumen in ein Tüchel gewickelt mitsieden. Ist der Zemer genug gesotten, so setze ihn weg, und lasse ihn im Sude bis zum Gebrauche stehen, damit er weich bleibe. Dann mache von Zucker, Zimmet, und schwarzen Brdbrosen die Haut darüber, wie über einen gemeinen Hirschzemer, setze ihn in den Ofen, und laß ihn bräunen, richte ferner die Soß von gerösteten Brdbrosen mit Zucker durchgeschlagen über den Zemer, oder du kannst auch Ribiseln oder Hörtcheberschsoß unter den Zemer richten, extra oder dazu geben.

### Gefülltes Rostbratel.

Man nehme eine breite Ried, schneide daraus ziemlich dünne Schnitzel, weiche eine runde Semmel in guten Wein ein, treibe Butter ab, schneide drey Sardellen aufs kleinste, wie auch ein wenig Scharlotten, grünen Petersil und die ausgetrocknete Semmel, verrühre dieses Gehackte zusammen, und streiche den Fasz auf ein Schnitzel, auf welches abermahls ein Schnitzel fest aufgeleget wird. Nun brate man es in der Rein, bis es beyderseits schön braun wird. Ist gebe man in eine zinnene Schüssel ein wenig Milchrahm und etwas Butter, lege das Rostbratel darauf, drücke auch den Saft darauf, gebe nebst dem die eigene Soß dazu, und lasse es kochen.

### Gebratener Brustkern.

Nimm ein schönes Stück Brustkern vom Rindfleisch, siede ihn ganz weich, kehre ihn im Butter, und bestreue ihn wohl mit Semmelbröseln, brate ihn schön gelblich auf den Rost. Wenn er auf beyden Seiten gebraten ist, so mache ein Limoniesüppel darüber, dieses muß aber, ehe man es hinein giebt, darüber gegossen werden, damit er schön weich bleibet, streue etwas Pfeffer darauf, lege ganze Limoneblatteln darüber, so ist er fertig.

## Kindfleisch auf bayerische Art.

Häutle einen Lungenbraten sauber aus, schneide ihn dann schnitzelweise, klopfe ihn mit Salz, reibe von einer alt gebackenen Mundsemmel die Brösel, thue ein wenig Kronobetsbeer darunter. Ist laß einen Butter in einem Kastroll zergehen, kehre die Schnitzel, wenn der Butter zergangen ist, darin um, bestreue sie mit Semmelbröseln, lege sie auf einen Rost, brate sie wie Karbonadeln ab. Schneide nun von französischen Capern oder Maurachen ein Haschee, schütte eine gute Schunkengolt darauf, säure es mit Limonie, gib es unter das Kindfleisch; du kannst es auch ein wenig a la Presse gehen lassen, damit er schön mürbe wird; auch kannst du ihn seiner eigenen Soff geben.

## Den Hirschen-Zemer zuzurichten.

Man nimmt einen Zemer in einen Hasen, darein gießet man Wasser, Wein, und Eßig, salzt ihn, und thut Lorberblattel und Ingwer dazu, laßt ihn sieden, doch nicht gar fertig. Nun nimmt man den Zemer in ein Keir, giebt das Fette von der Suppe, worin der Zemer gesotten wurde, darüber, auf die fette Haut des Zemers giebt man Semmelbrösel mit Ges

würz: als: etwas Zimmet, Nägelein, und Eimonieschalen, darüber brennt man einen Butter ab, und läßt den Zemer dünsten. Wird dieser Zemer zur Tafel gegeben, so kann man Kriebisel, oder Höschebetschalsen in einer Hasfiete dazu geben.

### Den schöpsenen Schlegel mit Erdäpfel.

Ziehe einen schöpsenen Schlegel die Haut gut ab, und salze ihn ein; belege ein Kastroll oder eine Keim mit Speckblätteln, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersil, Lorberblättel, Bertramkraut, richte den Schlegel wie auch die Haut davon darauf, setze ihn aufs Kohlfener, und laß ihn angehen, gieb aber Ach, daß er sich nicht anlege. Hernach gieb Eßig, etwas Wein, und Fleischbrühe, daß es über den Schlegel gehe, laß ihn dünsten, bis die Soff völlig eingegangen ist. Dann nimm ihn heraus, staube in das Eingegangene einen Kochlöffelvoll Mehl, laß es etwas dünsten, schütte Suppe daran, gieb Nägerl und neues Gewürz hinein, und laß es eine Zeit kochen. Nun schlage die Soff durch ein Sieb, und gieb sie in eine andere Keim, säure sie ein wenig, wenn sie noch nicht sauer genug seyn sollte. Ist stede Erdäpfel, so daß man ihnen die Haut abziehen kann, gieb dann die abgezoge

nen Erdäpfel zu dem Schlegel, und laßt sie immer fort bis ans Anrichten miteinander kochen. Ehe man ihn zur Tafel giebt, schöpfe die Fette sauber von der Soß herab.

### Einen Fasan auf englische Art zuzurichten.

Nimm einen schönen Fasan, löse ihn aus, nimm die Beindl heraus, gieb einen Fasz hinein und formire ihn wieder, binde ihn mit Speck, Schuncken und Limonienschalen in ein Papier ein, lege ihn auf einen geschmierten Kastrolldeckel, und stelle ihn in Ofen. Um die Soß zu machen, gieb etwas Butter in eine Keim, gieb Schuncken, Gewürznagel, Lorberblattel, Kockenbohl und Schampion hinein, alles wohl geschnitten, laß es basiren, staube etwas Mehl darauf, und mache es mit Limoniensaft etwas pikant, vorher mußt du Schü darauf gießen. Nach allen diesen, laß es stehen, schöpfe die Fette ab, und richte die Soß über den Fasan an.

### Kapauner mit Austern oder Trüfeln.

Schneide dem Kapauner auf dem Rücken auf, löse die mehresten Beiner heraus, gieb einen guten Fleischfasch hinein, und formire ihn wieder, und nähe ihn zu, lege ihn in ei-

ne Rein, etwas Speck, gelbe Rüben, Mus-  
 karblüthe, Petersil dazu, gieb darüber einen  
 Schöpflöffel voll gute Brühe und etwas Lino-  
 niesast, und decke ihn mit Butter geschmierten  
 Papier zu, und laß ihn auf einem gemachten  
 Kohlfeuer gehen, doch so, daß er sich nicht  
 anlegt. Zur Soff nimm etwas Butter und  
 Mehl, von dieser Press, so wie auch von ei-  
 ner andern Suppe etwas dazu, und laß es ko-  
 chen. In einer andern Rein laß Aустern oder  
 Trüfeln im Butter etwas dünsten, seihe die  
 vorige Soff darüber, und laß es einen Sud  
 aufthun; gieb den Kapauner auf die Schüßl  
 und richte die Soff nebst den Aустern oder  
 Trüfeln darüber.

---

## Von Zuspeisen oder Ge- müse.

---

### Glasirtes süßes Kraut.

**M**an belege eine Rein mit Speck, vier Schni-  
 zel Schuncken, zwey Happel spanischen Zwie-  
 bel, zwey gelbe Rüben, einen Stückel Celeri,