
Von eingemachten Sa- chen.

Das Nirenkoch.

Nimm eine gebrattene Niren sammt der Fette, schneide sie fein, dann nimm um zwey Kr. in Milch geweichte Semmeln, nachdem die Rinde abgeschnitten wurde, diese schneide ebenfalls dazu. Nimm nun in einen Weidling etwas Butter, treibe ihn ab, thue die feingeschnittene Niren sammt den Semmeln hinein, treibe es unter einander gut ab, schlage vier Dötter und zwey ganze Eyer darein, wovon die Klar zum Schnee geschlagen werden kann, salze es etwas, schmiere ein Reindel mit Butter, eine halbe Stunde vor dem Anrichten gieb

oben und unten Blut und backe es, dann gieb es zur Tafel.

Das Hirnkoch.

Nimm einen guten trockenen Butter in einen Weidling, treibe und schlage ihn wohl ab, schlage fünf Eyer darein: dann nimm das Hirn von einem abgefottenen Kalbskopf, wovon die Adern sauber herausgenommen werden, dazu nimm klein geschnittenen Petersil, um 1 Kr. in Milch geweichte Semmelschmollen, treibe sie darunter, salze es etwas, schmiere nun eine Keim mit Butter oder Schmalz, gieb oben und unten Blut, und backe es schön aus.

Hirnwürstel zu machen.

Man nehme ein ganzes Hirn, lege es in laulichtes Wasser, damit das Häutzel wegtomme, treibe ein Stück Butter in einem Weidling ab, thue das gepuzte Hirn hinein, schlage zwey oder drey Dötter darein; nimm Oblaten, schneide länglicht = viereckichte Fleckel daraus, streiche das abgetriebene Hirn darauf, wickle es zusammen, tunke es in die Eyer ein, bestreiche es mit Semmelbrosen, backe es in eine Hapfete oder eine andere kleine Neben speis.

Das gebackene Hirn.

Nimm ein kälbernes Hirn, blanschire es, und nachdem du die schwarze Haut hinweggenommen, schneide es in Stückel, tunkte es in ein Ey, und backe es in Schmalz, nimm einen klein geschnittenen, im Butter überdünsteten Sauerampfen, dann gieb etwas Schü, Solli, oder eine Buttersofß daran, laß es aufsteden, gieb es auf die Schüssel, und thue das Hirn darauf.

Das faszirte Hirn.

Man treibe vier Loth Butter ab, gebe zwey geweichte Semmeln hinein, von welchen die Rinde abgetrieben werden muß, auch drey ganze Eyer, nebst zwey Döttern wohl verrührt darunter, man gebe ein Hirn, salze es, schmierre ein Kastroll mit Butter, banire es, und, nachdem man den Fasz hineingegeben, backe man es schön.

NB. Du kannst es trocken, oder auch auf einer Sofß geben.

Das Markkloch.

Man nimmt einen Viertel gestoffene Mandel, und einen Viertel gefähten Zucker in einen Weidling, schlägt sechs Dötter, jeden verrührt, darein, dann wird von fünf Ethern die Klar abgeklopset, und ebenfalls nach und nach

dazu gethan, dann die Schäler von einem halben Limonie, zwey Loth Zitronat, zwey Pistazen, alles klein geschnitten, hernach um drey Kr. gewürfelt geschnittenes Mark; dieses alles rühre man eine ganze Stunde, füttere hernach den Melanmodel mit Buttermeyg aus, gieße das Gerührte hinein, und backe es langsam.

Eine kräftige Krankenspeis.

Nimm von einem gesottenen Hühnel oder Kapaun die Brust, doch nur das Fleischigte (das Brattige) und stosse es sammt einen frischen Mark. Wenn es klein gestossen ist, so sprüde es mit einer Suppe ab, schlag es durch ein Sieb, welches doch nicht gar zu eng seyn darf. Auf ein Seitel Suppe kommen zwey ganze Eyer und zwey Dötter, welche auch darunter gesprüdel werden, würze es, und salze es doch ganz wenig, schütte es in eine Schale, und lasse es auf einem siedenden Wasser, nur aber auf keiner Glut, laß es dann stocken; darüber kannst du ein wenig klare Suppe oder eine Soß von Eingemachten thun.

Eine gute Faschspeis.

Erstlich mache einen Fasch wie zu einer fasschirten Speis, und wie es schon bewußt ist, die Füll zu dieser Faschspeis wird folgender

massen gemacht: Nimm ein lammernes Biegel oder zwey junge Hühnel, hacke es zu kleinen Stücken, salze und würze es, lege es in eine Rein, dazu kömmt ein Stück Butter, und ein paar Schnitzel von einem frischen Limonie, decke es zu, setze es auf die Glut, laß es wohl dünsten, damit es schön weich wird. Nun nimm ein paar Briefel und Euterl, übersiede sie, und schneide sie auch darunter; ist wasche einige Maurachen aus, und dünste sie im Butter, auch kommen Krebschweifel dazu. Alles dieß mische untereinander, staube etwas Mehl darauf, und laß es etwas dünsten, so wird eine gute Füll daraus, welche nebst dieser Faschspeis auch zu allen Pasteten brauchbar ist. Nachdem dieß alles gethan ist, nimm ein Kastroll, so groß du es brauchst, und bestreiche es mit weißem Butter, streue kleine Semmelbrösel darein, belege auch das Kastroll mit Schampion, grünen Erbsen oder Spargelbözel, Porzelaikraut und Krebschweifel, den obigen feinen Fleischfasch mache nun fingerdick darauf und rund umher um, darauf kommt obgemeldtes Ragout, laß es aber mit einem Seihlöffel auf, damit nicht viel Eoß daran bleibt. Nun nimm den übrigen Fasch, und bedecke das Ragout damit. Nimm eine Rein mit siedendem Wasser, stelle das Kastroll dar-

ein, lege einen Deckel darauf, gieb oben und unten Glut, daß der Fasch im Dunste ausgekocht werde, und zwar eine gute Stunde. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gieb die übrige Soff vom Ragout auf ein Kohlfeuer, und gieb Krebschweifeln dazu, wenn noch etwelche da sind, stürze nun die Faschspeis auf eine Schüssel, richte etwas Soff mit Krebschweifeln zierlich herum, und gieb sie zur Tafel. Auch kannst du die Speis statt in den Rastroll in einem Melanmodel machen.

Eine gute Nezelwurst.

Nimm ein überbrattenes lammernes Beischel und Hendelleberl, Leberl von einem Spensackel, schabe dieß unter das Beischel, auch kann ein gebrattenes Kalbfleisch darunter geschnitten werden, wenn eines bey Handen ist, eine in Milch geweichte Semmel, von ein paar Eyern ein Eingerührtes, ein Stückel überbrattene Kernfette dazu geschnitten, salze, würze, pfeffre es, thue Makaroni, ein paar Löffelvoll Milchrahm dazu, schlage ein weiches Ey darauf, mache den Fasch recht fein untereinander, nimm ein in einem laulichten Wasser sauber ausgewaschenes Nezel auf ein Brett, streiche den Fasch darauf, formire eine Wurst, verbinde sie mit Spagat. Nun

nimm Butter in eine Keim, lege die Wurst hinein, und bratte sie auf einem gemachten Kohlfener.

Eine Kapaunerwurst.

Nimm einen halben gebratnenen, abgehäutelten fetten Kapaun, dann ein halbes rindernes Mark, woraus die Beineln ausgeputzt sind, dann zwey in Milch geweichte wohl ausgetrocknete Semmeln, hake dieß alles zusammen, doch nicht zu klein; nimm drey oder vier Dötter und ein Seitel Rahm, darunter kömmt Salz, Muskatblüthe, Pfeffer, und ein wenig Scharlotten oder Ruttelkraut, fülle dieß Gehackte in sauber gepuzte Lämmerdärme, doch nicht zu fest ein, übersiede die Würste in der Milch, tupfe sie mit Nadeln, damit sie nicht auffpringen, schmiere nun einen Kest mit Butter.

NB. Diese Würste kannst du auf eine Haspette zu grünen Speisen geben.

Den englischen Kalbskopf.

Man nehme einen halben Kalbskopf, überbrenne ihn, daß er nicht zu weich werde, löse ihn von den Beineln, schneide in Milch geweichte Semmelschmollen, die aber nicht zu sehr ausgedrückt seyn muß, dazu, dann treibe

man ein halbes Pfund Butter ab, schlage sieben Eyer darein, und rühre in dieses das obige geschnittene hinein, rühre nun alles eine Stunde lang auf einer Seite, schmiere hernach eine blecherne Schüssel, und einen Reif mit Butter, verpappe ihn mit Teig, damit nichts ausrinne salze und würze es, backe es sodann in einer Sortenpfanne langsam, nachdem man ihn mit Papier bedeckt hat, damit er in der Höhe speer werde; auch kann man, wenn man will, statt des gemeinen Butters, Krebsbutter nehmen, von welchem man dann ebenfalls ein halbes Pfund machen muß. Wenn er zerschrait, so ist er gebacken genug, und wenn er gebacken ist, so mache man eine Soß darüber.

Den angelegten Schlegel.

Nimm einen schönen mittlern kälbernen Schlegel, überbratte ihn, doch nicht zu viel, schneide das Brattel von den Beinen herunter, schneide solches klein, nimm darunter Mark oder gedünstete Kernfette, mache ein lindes Eingetränktes von Butter, Milchrahm, und vier Eiern, schneide es unter obiges, nimm Kutzkraut, Basilikum und ein wenig geweichte Semmel, welche auch darunter geschnitten wird, würze es ein wenig, und richte nun das Brat-

tel auf das Bein, daß er abermahls den Form eines Schlegels bekomme, schlage ihn hernach in Kälberne Nezel ein, lege ihn in eine Kein, gieb oben und unten Blut, und laß ihn gemacht dünsten; die Suppe darüber mache auf folgende Art: Nimm eine Saftsuppe, thue ein Bröckel Butter, den du vorher im Mehl umgewälzt hast, darunter, laß sie auffieden, und säure sie mit Limoniesaft.

Kälberne Vögel zu machen.

Nimm Kälberne Schnitzel, klopfe sie mit einem Messer dünn ab, streiche einen guten Fatsch darauf, und rolle dann die Schnitzel zusammen. Ist gieb einen frischen Butter in ein Kastroll, und laß ihn zergehn. Nun nimm die zusammengerollten Kollat, rolle sie ein, nimm ein auf das Schneidbrett genommenes Mehl, und gieb sie dann in den Butter, setze sie auf einen Dreyfuß, und gieb ein gemaches Feuer darunter, damit es sich schön gelb anlege, auch kannst du ein wenig Saft mit einer Schü geben; wenn sie braun sind, so schütte eine gute Colli daran, und laß sie wohl sieden, nimm sie heraus, und thue sie in ein anders Kastroll, seihe die Soff durch ein feines harenes Sieb, salze und würze sie, so erforderlich ist, und gieb ihnen von Scham-

pion oder Piemonieschäler einen Geruch, so sind sie fertig. Man kann auch Mischerln, Tartüfeln, Austern oder Maurachen dazu nehmen.

NB. Du kannst sie auch herausnehmen, in den Butter, worinn sie eingebrennt wurden, ein Mehl stauben, und mit einer Schüfchen, man muß sie aber wohl verstedden lassen. Wenn die Soff versotten ist, seihe man sie durch ein eines härenes Sieb, und gebe sie auf die Bögerl.

Das Artischockenpfanzel.

Ueberbrenne zwey paar Brieß und zwey Euterl, dana nimn von vier mittlern Artischocken den Kern gesotten, ein und eine halbe in Milch geweichte Mundsemmel, wovon die Rinde abgeschnitten wurde, schneide den Kern und die Semmel klein, und lasse sie stehen, schneide nun die Brießel und Euterl gewürfelt, verrühre es unter das Schackte, salze und würze es, schlage vier Eyer darein, rühre es untereinander, gieß es in ein heißes Schmalz, oben und unten Blut, backe es schön gelblicht, beslecke es mit den Artischockenblättern, und richte es auf eine Soff. An Fasttagen nimmt man Hechten, Krebsen und ein Eingerührtes.

Angelegte Lämmer-Karbonadel.

Man schneide von zwey schönen Lämmer-
nen Kerndeln Karbonadeln, salze sie ein, häu-
te ist ein Pfund Kälberne Schnitzel sauber ab,
zerschneide sie fein, nimm um ein Kr. in Milch
geweichte Semmelschmollen, von drey Eiern
ein Eingerührtes und grünen Petersil, schneide
alles klein zusammen, salze und streiche den
Fasch oben und unten auf die Karbonadeln.
Dann belege man eine Keim mit Speck, gel-
ben Rüben, Petersilwurzten, alles blattlet ge-
schnitten, gieb die Karbonadeln darauf, decke
sie zu, laß sie Semmelfarb dünsten: nun ma-
che in eine Keim eine Buttersoß, säure sie mit
Wein, richte die Karbonadeln auf eine Schüs-
sel, gieb die Soß darüber und laß es noch
einmahl auffieden.

Die Rollat von einem frischen Spen- fackel.

Man nimmt ein gepuztes Spenfackel, lö-
set die Haut sauber herunter, und das Fleisch
von den Beinern, schneidet solches hübsch klein,
salzt und würzt es mit Pfeffer und Muskat-
blüthe. Nun schneide man von einem gesot-
tenen gefelchten Schinken sammt dem Speck
fingerlange und einen kleinen Fingerdicke Stük-

Äfel, oder man schneidet es blattelt; nimmt nun abgeschälte Pistazen, und, wenn man will, auch gesotten, gefelchte Zungen darunter, thut dieß unter obiges Geschnittene, mische es wohl untereinander, füllet es in die ausgelöste Haut, nähet es, wo es offen ist, zu, formire eine dicke Wurst, damit nichts herausgehe, bindet es in ein sauberes Tüchel oder Serviet, oben und unten zu, daß es wohl verwahrt sey, macht einen Sud von Wein und Eßig, und legt die Wurst, wenn es siedet, hinein, läßt sie dünsten, salzt sie, nachdem sie genug gedünstet ist, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig im Sud stehen, und drückt sie dann gut aus; legt sie dann in eine Servietenpresse, und presset sie sammt der Serviete wohl aus, läßt sie dann kalt werden, man kann die Wurst ganz oder geschnitten hinein geben, oben und unten werden runde Schnitzel davon geschnitten, und die Schüssel damit belegt. Wenn man will, kann man auch die Sulz darüber machen wie über das gefulzte Spenfackel.

Die Kollat vom Kalbskopf.

Siede den Kalbskopf, doch so, daß er nicht zu weich werde. Wenn er gesotten ist, löset man ihn aus, daß die Haut ganz bleibt,

zerschneidet das Fleisch in länglichte Stücke, buzet vorher die inwendige Haut sauber weg, als z. B. von der Zunge, oder wo es nöthig ist, nimmt auch gefelchte Zungen oder Schinken dazu wie zum vorigen, welches letztere wieder wie oben länglicht geschnitten wird, alles geschnitten, thut man in ein Keindl, giesse etwas Eßig darein, lasse es sieden, damit es weich genug werde, dann pfeffre und salze man es, thut auch etwas Ingwer und ausgelöste Pistazen dazu, füllet es, da es noch warm ist, in die ausgelöste Haut, formiret es, wie eine Wurst, presset sie aus, und giebt sie zur Tafel, nachdem man sie vorher blattlet geschnitten hat. Man kann sie auch mit Dehl essen.

Tauben im Blut oder in einer Himbeersoff.

Nimm sauber gepuzte Tauben, so viel ihrer erforderlich sind, laß sie in der Bresse gut dünsten, und lege sie auf eine Schüssel, dann mache etwas Bittersoff, seihe den Saft von der Bresse darein, und gieb ebenfalls das Blut hinein, hernach richte es über die Tauben, oder man kann statt des Bluts, eine Himbeersoff darunter geben.

NB. Die Bresse zu machen: Lege etwas Speck in eine Keim, wie auch gelbe Rüben, Petersil, Limonieschäler, und Lorbeerblattel, salze die Tauben, und lege sie auf dieß Kräutel, nimm Eßig und Suppe, so viel du brauchst, darauf, und laß die Tauben, bis sie weich werden, darin kochen; und bey jedem, was du dünsten willst, muß die Bresse auf eine solche Art eingerichtet werden.

Tauben im Schlafrock.

Man nehme schön gepuzte Tauben, schneide ihnen die Köpfe und Flügel weg, und schränke die Füßel ein, salze sie ein, laß sie ein wenig liegen, richte sie dann in eine Keim, lege ein Stück Butter darein, und ein wenig Gewürz, laß sie zur Hälfte überdünsten, nimm sie heraus, laß sie kalt werden. Nun mache einen mürben Teig an, mache viereckigte Fleckel, wickle die Tauben darein, daß man sie nicht sieht, binde es nun über und über wie Spathkrapsen, stecke sie an einen Spieß, braute sie wie andere Tauben, schmiere sie mit Butter, und gieb sie zur Tafel.

Eine Ochsenfleisch-Pastete.

Nimm einen schönen Ochsenfleisch, hacke davon kleine Stückel, wasche und salze sie,

thue sie in eine Rein, gieb Eßig, Suppe, Rosmarin, Lorbeerblattel, Limonieschäler und Gewürz darein, laß die Stückel nun in dieser Soß weich sieden, dann lege sie heraus, und laß sie abkühlen. Hernach mache einen mürben Teig an, wie oben angezeigt worden, formire auß selben eine Pastete, und laß sie backen. Unterdessen nimn obige Suppe, worin der Schweiß gefotten wurde, gepfarzte Semmel-schnittel, Hendel- oder Kapaunerlebert, Caspern, Sardellen, alles dieß stoffe klein im Mörser, thue es in einen Hasen, gieb obige Soß darauf, seihe es durch, brenne es wenig ein, laß es sieden, und fülle es in die Pastete. Von obiger Soß gieb noch etwas extra zur Tafel.

Einen schöpsenen Schlegel auf Reh- schlegelart zuzurichten.

Nimm einen schöpsenen Schlegel, thue vorher die Adern heraus, weil er sonst zu zähe seyn würde, klopfe ihn stark mit einem Holz, salze ihn, und reibe ihn mit ein wenig geklopften Kronabetbeer und Kim, der ebenfalls ein wenig geklopft seyn muß, wohl ein, lege ihn in ein Geschirr, und beschwere ihn, und laß ihn einige Tage so liegen; dann mische etwas Eßig und Wein, Gewürz, Zwiebelhappeln, Lorbeer-

blatteln; Rosmarin, alles dieses lasse wohl
sieden, damit der Geschmack sich verliere, laß
es auskühlen, gieße es dann über den Schlegel,
und laß ihn darin beizen. Wenn du den
Schlegel brauchst, so spicke ihn mit Speck,
brate, begieße ihn mit der Beiz, nimm einen
Milchrahm darunter, seihe die Soff dann durch,
und richte sie unter den Schlegel zur Tafel.

Einen kälbernen Schlegel mit Mark gespickt.

Man richte einen kälbernen Schlegel, so
wie er zum Braten gehört, dann nehme man
klein geschnittene Sardellen, ein wenig Milch-
rahm dazu, Limonieschäler, Gewürz, Butter,
und auch Limoniesaft, hernach nehme man
lange Brocken Mark, und lehre selbe in dem
Geschnittenen um, und spicke mit selben über
den Braten. Nun schütte man ein wenig Eßig
und Suppe in die Bratpfanne, gebe auch ein
paar Sardellen dazu, begieße ihn fleißig mit
dieser Suppe, gebe Limoniesaft, wenn er etwa
nicht sauer genug seyn sollte. Man gebe ihn
nun auf die Tafel, und die Soff dazu.

Einen kälbernen Schlegel mit geselchter Zunge gespickt.

Löse von einem kälbernen Schlegel die gro-

be Haut weg, und wasche ihn sauber aus, salze ihn ein, und laß ihn ein wenig im Salz liegen, steche ihn mit einem Messer durch und durch, nimm eine gefelchte Zunge, die doch nicht zu weich gesotten seyn darf, puße sie sauber, schneide länglichte Schnitzel daraus, ein wenig länger als einen Finger, schneide auch einen Speck auf solche Weise, doch aber ein wenig kleiner, als die Zunge, spicke damit den Schlegel ganz durch und durch, wechselweise, so oft du ein Stück Zunge nimmst, so oft nimm ein Stück Speck; nimm auch drey oder vier ausgewaschene Sardellen, löse sie von den Gräten, zupfe sie zu Stückeln, spicke sie überall zwischen den Speck hinein, wie auch die Säure von einem Limonie. Belege ist eine Keim am Boden mit Butter und Muskatblüthe, und ein wenig Limonieschäler, hernach gieb den Schlegel darauf, belege ihn dann auf der Höhe mit den nämlichen Ingredienzen wie unten, decke ihn zu, und setze ihn auf die Glut, laß ihn ein wenig dünsten, gieß ein Gläschen Wein, den Saft von einem Limonie, und ein wenig von einer guten Rindsuppe darauf, laß den Schlegel schön gemacht dünsten, bis er mürbe wird, und kehre ihn etlichemahl um. Vorher nimm um zwey Kr. Capern, auch ein wenig geweichte Semmel, ein paar aus-

gelöste Sardellen, die aber von den Gräten müssen gereinigt werden, alle diese drey Stücke schneide zusammen, dünste das Geschnittene im Butter, lege es zu dem Schlegel, wie auch ein halbes Seitel Milchrahm, laß ihn ein wenig dünsten, bis es zum Anrichten Zeit ist. Wer will kann auch einen Viertel Oliven dazu nehmen, und in diesem Falle laß sie einen starken Sud aufthun, damit sie nicht schwarz werden. Wenn man den Schlegel anrichtet, so gießt man die Soff darüber, auch thue einige länglicht geschnittene Limonieschäler darauf, so ist der Schlegel fertig.

NB. Man muß besonders Acht haben, damit sich der Schlegel nicht anlege.

Die französischen Würste.

Nimm von einem Frischling das Fleisch, welches sich am Halse nahe an dem Kopfe befindet, nimm auch den hintern Theil von der Zunge dazu, wie auch die Augen nachdem du vorher das Schwarze weggeputzt hast, schneide alles klein untereinander, nimm nun etwas weniges Scharlötteln, Kockenbohln, klein gestoffenen Salvey. Ist dieß alles klein geschnitten, so thue es in einen Mörser, und stosse es, daß es recht fein werde. Während des Stossens nimm etwas Milch, thue selbes

in das Gestoffene, nimm es dann heraus, pfeffre und salze es. Ist fülle es in kleine Schweingedärme ein, mache fingerlange Würsteln, binde sie auf beyden Seiten zu, lege sie auf ein mit Butter geschmiertes Papier, brate sie gemach, besäe sie mit schwarzen Brodbrosen, während des Brattens, so sind sie fertig.

Die englischen Hendel.

Nimm Petersilkrout, Bertram, Saturai, Körbelkrout, Schnittling, soviel daß es eine Handvoll ist, und schneide es mit einem Schneidmesser; dann nimm gelbe Rüben, Petersilwurzzen, Paskonat, schneide es wie kleine Nudel, so wie auch spanischen Zwiebel und ein Zeherl Knofel. Ist nimm ein kleines Stück Butter in eine Keim, laß das Wurzelwerk, und das klein geschnittene Kraut ein wenig basiren; nimm Eßig und Wein, von letztern allzeit die Hälfte mehr, schütte es hinein, wie auch ein wenig Fleischbrühe dazu. Nun lege Muskatblütze, Nagerl, Zimmet, französischen Pseffer und klein geschnittene Limonieschäler dazu, lege die geschnittenen Hendel, die man vorher salzen muß, darauf, und decke sie mit einem mit Butter geschmiertem Papier und noch einem Deckel zu, laß sie dünsten, daß sie eine

kurze Soff bekommen, und gieb sie dann sammt allen diesen Kräutern auf die Tafel.

Von Backereyen.

Biskotenteyg.

Nimm in einen Hasen sechszehn Eyer nach weggenommenen Bögerln, zehn Dötter rähmlich und sechs ganze, rühre die Eyer eine Viertelstunde, gieb dann gemach ein halbes Pfund fein gefähten Zucker dazu, rühre abermahl beydes, Eyer und Zucker eine ganze Stunde zusammen, mische ist ein Viertelpfund feines Mundmehl darein, gieb es in einen Tortenmodel, oder Wandel, backe es ganz gemach, so ist der Teig fertig.

Lebzeltenteig.

Nimm eine Halbe braunes Honig, laß es fieden, unterdessen nimm zwey Pfund Mundmehl, ein Pfund Zucker, ein Loth Zimmet, ein halb Loth Nägelein, vier fein geschnittene