Oberösterreichisches
Landesmuseum
Ms 143

g: Z. N° 490/1933

OBERÖSTERREICHISCHES
LANDESMUSEUM

MS 143

Fleischsuppen.

Schöpsensuppe. I

Man gibt in eine Kasserolle geblättelte Mark, eben so zweimal, Kastanienkern, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilwurzel, Lauch, und eben auch zu Viertheln zerschnittenes Rindfleisch, auch Markbeine, Leber, was noch sonst auch vorhanden ist. Wenn diese Masse ordentlich gebraunt ist, so gießt man sie auf die Glut, gibt ein wenig Rindsuppen daran, und läßt es dünsten, bis es durch und durch gut gebbleicht ist. Hat es die gehörige Farbe, so gibt man Rindsuppen daran, nachdem so viel man benöthigt daraus braucht. Hernach läßt es lagern nachsieden, daß es gut und kräftig wird. Hernach seigt man es in eine Häfen ab, nimt die Fette ganz weg, und gibt auch ein wenig Kerbel, Petersilwurzel daran. Endlich läßt es zugedeckt in der Kasserolle stehen, daß es Nachmittag bleibt, und sie essen mag.

2. Lebersuppen.

Man schneidet ein Stück Kalbsleber zu Schnitzeln, salzt und bestaubt sie mit Mehl, und backt sie samt einem Zwiebel,

Hünzel und einigen Krautschüttela. Man schöpft diese selbe
nebst ein wenig Petersilienkräutel in einen Wasser, und
gibt es in eine Schüssel. Dann gibt man gute Kindfleisch nebst
etwas Gewürz und Lauwerschällern dazu, und läßt es
langsam aufsieden. Wenn sonst man es Brauch ein Eyerspeis,
und gibt geberten dann gebrösten Krautkräutel darein.
Will man die Fleischen klar haben, so nimmt es das Wasser.

3. Hinzufleischen.

Wenn schneidet ein selbes Kalbfleisch nebst ein wenig
Petersilienkräutel klein zusammen. Dann laß ein Stückel
Butter zergehen, gib das Zusammen zugeschnitten dazu,
ein, laß es anbraten, sonnach gib einen Kaffeelöffel Mehl
dazu, wasch es mit einig, gib es dann in eine Schüssel,
giß es mit guten Kindfleisch auf, würze sie, und laß
sie gut aufsieden. Zum Anrichten spreng sie über
gebrösten Semmel.

4. Himbeerkuchen auf andere Art.

Man nimt ein halbes Kalbsbein, schneidet es in Schnitzel, salzt dieselben und mischt es mit Mehl, und bäckt es nachher wie andere Brandschnitzel. Wenn gibt man es in die Brühe, nimt gute Rindsuppen dazu wenn sie und dass sie gut aufsieden. Wenn Anrichten gießt man diese Suppen mit etwas Wein oder Essig ab.

5. Kalbsuppen.

Man schneidet ein Hendvoll Suppenkräutel zusamen. Hernach bräzt man ein Stükel Butter zergehen lassen, gibt das geschnittene Kräutel darein, wenn es wenig, gibt es Hernach in die Brühe. Gießt Rindsuppen darauf, wie viel es sie, und dass sie gut aufsieden. Zuletzt gießt die Suppen mit etwas Wein oder Essig ab, und zeigt sie über gebrochte Brod.

6. Kalbsuppen auf französische Art.

Man klopft ein Hendvoll Kalbs, wäscht und gibt ihm genug

klein wie Nudel geschnittenen Kräutern, wesentlich Petersi-
linwurzel, Sellerieknollen, Lauch, gelben Rüben, Kohlrabi.
in wie Erbsengröße. Man gibt von jeder Gattung etwas wenig in den Topf, füllt den Topf mit guter Fleischbrühe, und läßt alles weich sieden. Dann schneidet man gleich die Eyer mit dem Eyerschneider ab.

7. Parmesan-Eyer.

Man läßt ein Viertel Butter zergehen. Dann gibt man eben soviel Mehl darein, und läßt es weiter. Wenn es dunkelgelb ist, so gibt man ein geschnittenes Petersilienkräutel darein, nimmt eben der Pfanne gleich von dem Feuer weg, und rührt es etwas um. Dann gibt man gute Eyer dazu, und gemischt sie gut ab. Hernach spritzt man es in die Eyer, gibt etwas von in Würfel geschnittenem Kalbfleisch, auch übergeschnittenes Gewürz, fein etwas Limonischalen, und Semmelgrieß, und backt es gut ab.

Lezen Anmischen gib geberten Zwölftheil oder gebüßten Theil dazu. Wenn den auch Zigel, und Eyter, anstatt des Kalbs Blut nehmen.

8. Leberpuzen.

Leber mit Mittel Leitten oder Butterschüß waschen, gib Leberschnitzle dazu, und wäsch sie. Dann gib gute Rind, puzen und zwey Eßlöffel Reben dazu, und laß sie aufsieden. Lezen Anmischen gibt man Eyerdotter und wenig Semmelmehl dazu.

9. Leberwürstpuzen.

Wenn man will wie Leitten einbrenn, mit zwey oder drey Löffel Mehl, je viel man begehrig braucht. Wenn sie braun ist, so gibt man sie geschnittenen Zwiebel dazu, und läßt sie anbraten. Dann gibt man gute Rindpuzen dazu und zerwählt sie bis sie klar sind. Darnach seig sie in ein Häfen, salze und pfeffe

6.

[illegible] Zucker und Limonensäure dazu,
und lass sie dann mit Zuckerwasser gut aufsieden.
Lezten Abschaum zerschneidet man die Zuckerwürfe in
Viertel, und nimmt sie wenn gelbsche Brühe an.

10 Fruchtl.

Gib in ein Kessel ein Viertl Zuckers, lass ihn zerschmelzen,
thue, und gib klein geschnittenen Brunel dazu, wenn sie,
bis sie, etwas Farbe hat, giesse dann nun guten Rindfleisch-
ge dazu, nun auch ein wenig Muskatblüthe dazu,
und lass es gut aufsieden, endlich klopfe es mit dem Löf-
fel ab, dass es klar wird. Man kann auch einen Ey-
dotter dazu nehmen.

11. Geschlagenen Erzger.

Nun übrig gebliebenes Geflügelgebrate, dann gesottenen
Schinken, lege das Zunschlitz fein, schneide es zu
kleinen Würfel, und gib es grad in Würfel gebacke,

vnn Brunn in den gesäuberten Essenthof, das Gemüse aber
scheene mit nim vonig Petersilienkräutel klein zerschneiden,
gib es zum Hühner- oder Kindfleisch in nim Hafen,
laß es beysamen sieden, damit es klar wird, den Reis es
über die Brunn und das Hausfleisch in den gesäuberten Hof.

12. Reisbrüe.

Gib in nim Pfund zu Blättlen geschnittens Rindfleisch, nimm
Viertheil geschnittenen Zwiebel, ingezogte Petersilienwurzel,
etwas gelben Rüben, und Pfeffer, mit Kalbfleisch
oder Schnitzeln, gieß nim wenig Rindfleisch darauf,
und laß alles, oben nicht denen Dünsten. Wenn es wenig
weiß bleiben. Wenn es gut gedünstet hat, gibt man
Rindfleisch darauf, je viel man benöthigt. Dann gib in
Pfännel geschnittens Reis in nim Hafen, seige diesen
Reis darauf, würze und salze ihn gesetzig, und laß
ihn sieden. Endlich gieß ihn mit dem Gedünsten ab, und
richte ihn über den gebähten Brunn an.

13. Kümpfpfeffer.

Kümpfe dem Loth Kümpf in einem guten Hühnerpfeffer gehört, dem Kümpf und Kümpfel einen gebratenen Kümpfen von allen Hunt ab, damit er ganz weiß ist. Hinzu gehört, daß er und scharf gehört sein. Wenn der Kümpf gehört weiß ist, so müssen diese zusammengeschnitten und zwey Loth 60, dörren darin, anderen ab mit guten Hühnerpfeffer, und damit ab Kümpf nie herausgibt. Diese Pfeffer dem eben nicht nur gut, sondern man setzt sie vor dem Anrichten entweder in besonders Pfeffer oder man stellt sie an einen Ort, und läßt sie mit bestreuten Kümpfen gut heiß werden, endlich richtet man sie über gebratenen Kümpfel an. Zu diesem Gerichte gehört ein halber Maß Pfeffer.

14. Ölpfeffer.

Gib in ein enges Maß-Häfen ein Pfund gebratenen Kalbschlegel, einen gebratenen Kragen, eben Hennen

etwas Ingwer, ein Zehntheilgewicht und Safran, und bey
88
Loth Rüb, damit die Brüh etwas gelbfärbig wird, würze es
mit Muskatblüh, und etwas Zimmt, stelle selbes mit klei-
ne Kohlfeuer um, und siede dieses langsam bey zwey Stunden.
Währender Brühe schaume es ab, und nim die Hitze zum wenig,
damit es klar wird und nim gelben Saben weg. Wilst du
Saben mehr zu gelbe haben, so brauch etwas Zucker darzu.
Hiernach spicke nun diese Vögel durch mit feinen Speckgrüb
in den geschwungnen Hals, und gib es in Kupferschüssel zu trinken.

15. Rüb-Mus.

Siede nim alte Hennen, mit etwas Kindfleisch. Ist es gesotten,
geschaumt so beize nun nim gerne Wurzel Petersilien,
nim gelben Kerbel Kraut, nim gelben Rüben, und
nim gelben Hünigel gerieben Zwiebel, mit zwey Nel-
ken bestecket darein. Nach einer Stunde nim gewiel
Vögel heraus, dass man nim Viertel gemeldete Rüb dar-

wie kochen kann, und selbst so viel Waschen mehr, als man herausgenommen hat. Wenn Hemden und Rock weich gemacht sind, so gibt man die Hemden, die beste Rock, zehn feine Hüthen und ein Viertel Leithen in einen Waschkessel, füllt es schön zusammen, nimmt es mit dem übrigen Waschwasser 88 Grad warm heraus, gibt sonach die gewaschenen besten Rock, Westen und Hosen ab, und lässt es unter beständigem gutem Umrühren gut durch wenden, und nimmt es über einer bereitten Trockenstange ab.

16. Hemden = Glätte.

Die ganz Kalbschen in Holzwasser ab, zieht den schwarzen Häutel weg, weiche sie in ganz Loth Leithen gut, ab, nehme es dann mit ganz Loth von in gutem Kindsuppe weich gekochten Reis und ganz feinen Hüthen und einen Maß guten Waschwasser 88 durch ein Tuch, wringe es mit Mundtuchklöpfe, und dann mäßigem Holze, lasse es ein,

den beschädigten nähen gut schließen, und nicht so über
in Leitten gebackenen Brodbeutel zu.

17. Braune Suppe.

Schneide in eine Kuh, etwas Rauchfett, und Rindfleisch,
beß so braun einlassen, gib dann ein Zwiebelhäufel,
mit zwey Nelken bestückt, dann in Scheiben geschnittene
gelbe Rüben, etwas Petersilienwurzeln, und gebackenen
Brodschnitt dazu und beß so auf etwas einlassen.
Als dann schütte so zusammen, siede es mit gutem Rind,
fleisch, würze und salze es recht, und siehe es dann
über gebackenen Brodbeutel. Wann selbst auf Reis
dann zu geben, dann ist diese gute Suppe mit
etwas Leitten abgedünstet ist.

18. Erbs = Suppe.

Es gibt zweyerley Erbs, nämlich braune und weiße.
Von braunen wird zwey Maß mit siedendem Wasser

abgebrannt, den weissen aber nur in einen kalten Wasser abgeschreckt. Man findet sie in einer gu-
ten Schmiedeschule wie den Rub, dann man stehen
das Gewicht von einem Pfluegel unbestraft stehen
gibt und einen Unterschied zu sein zeigen
kann, findet dieses in einer Schmiedeschule, zeigt
es durch, gibt den Vogel davon, und findet sie so lan-
ge, bis es ganz ausgelöscht ist.

19. Art und Weise die Glas zu finden.

Gib in ein festes Wasserglas zwanzig Pfund in Wasser
geschabtes Kuhfleisch von der Seite, eben so viel Kalb-
fleisch von Rücken, einen Kalbsfuß einen alten Hennen,
einen Kapaun magern Schöpsenfleisch, und waschen sei-
ne Abfälle von Hühnern, Rebhühner von Hasen ver-
standen sind, so gibt solche auch dazu. Füllen dann
das Glas mit süssen Wasser an, thun es zu dem

zen. Wenn es gut findet, so gibt man zu gemessl frischen Wasser, zu viel, damit der Teig gut aufsteigt. Ist es zu viel abgenommen so hebt zuvor etwas Teig ab, nimmt selben Roggen Mehl, und wie zu backen Zwiebelbrödl, und backt es so lang fünf Minuten lang gehen finden. Während dessen füllt man wie zu gemessl frischen Wasser zu. Wenn das Fleisch gar weich ist, und sich von den Knochen ablöst, so zieht man es aus dem Topf, thut es in ein Rastschüssel, nimt die Knochen weg, gibt mit etwas Wasser abgezogenen Erdäpfel dazu, stellt es auf die Glut, und rührt beständig bis es siedet. Hernach nun es von der Glut weg, backt es nun eine viertelstunden ziehen, presst es dann durch ein Tuch in einen Topf, thut es in ein Rastschüssel, und siedet es mit beständigen Rühren zu Brein. Man muss eben gehe verschmelzene gelbe, damit es nicht zu braun wird. Wer diesen Brein

wird beglüssig rudur halb Viertel. Will man die Glas
bürgen verschwenden so muss sie noch dicker eingeschnitten
werden.

20. Wurzel Ingwer mit Rüb.

Als grosse Seltenheit wird ein kleines Stück Kniebiss gut zu
wissen und gewesen, den gib man ihr in rein Wein
und beiz dazu Viertel gute Kindfleisch dazu, und lässt
sie zugedeckt schon einzusieden bengsam weich werden.
Als dieses Quantum Kniebiss, nimt man zwey viertel
gewaschen gelben Rüben wie Kesselwärts-Kessel ~~wie Fleisch~~,
wie Fürstinarten-Wurzel zwey Petersilien-Wurzel,
wie zwey Lebkuchen Kessel und wie Lebat weisse Rüben.
Wenn dieses alles geputzt und wie Wurzel geschnit-
ten ist, so lässt man in einem Wein wie Viertel Lit,
ter zerschleichen gibt wie zerschnittenen Zwiebel Grü,
nes dazu, und wenn dieses gebleicht ist, so gibt man
die benannten Wurzel und Kindfleisch darauf und
lässt alles bengsam fein dünsten, bis sie ganz weich

sind, sollte der Rest zu stark ausfallen, so muß noch
Essig nachgenommen werden. Wer den Ausschuß wird
diesen durch ein Sieb geschlagen, mit Essig verdünnet
und gut aufgehoben, denn gibt man den besten grünen,
feinen Anis in den geschärften Essigmost, und diesen
Essig so viel nöthig ist darauf.

Ein gute Ausstreuse für Rauten und besonders für
Basilienkraut. Nehme 4 Loth Anis, 4 Mandeln gröblich
geschnitten 4 Loth Lorbeerblätter, 4 Loth gewaschen Sauerampfer,
½ Loth gewaschen Pimpinell, gewaschen Selleriekraut
½ Loth Schwarzwurzel, ½ Loth ½ Loth dürres alles unter
einander vermischt, aus ein Viertel Kindsessig 2 Loth Salz
voll warten lassen, dann seihen, und die Hälfte dieses
Essigs nehmen die und neue Hälfte mitlerweil zu machen.

Warmen Essen.

1. Erdäpfelmus.

Nim zwey Erdäpfel, wasche und reinige selbe wol, thue sie in einen Hafen, laß sie mit Salz, wie auch etwas Limoni, Petersil, und Zwiebel, schneide alles klein zusammen, gib wie wenig Butter in ein Reindel, laß sie zergehen, wenn sie zwey Eßlöffel Mehl hinein, laß die Farbe gut bräunlich werden, gib das Zusammengeschnittene dazu, laß sie noch wie wenig stehen, dann rühre nach ein Eßlöffel Rindfleisch darein, daß sie gesotten dick wird, und salze ab noch wie wenig.

2. Gurkenmus.

Schneide die Gurken klein zusammen, gib ein Viertel Butter in ein Reindel, laß sie zergehen, dann nim zwey Eßlöffel Mehl, laß die Farbe braunlich werden, gib die Gurken hinein, rühre sie wie wenig, gieß Rindfleisch darein, und brenne etwas Zucker. Die Speise wird auf gleiche Art gemacht.

3. Hirsebrey auf andere Art:

Man seihet und schneidet neue Aepfel zerwürfelt, und setzt sie neben, besser sie neue Aepfel stehen. Dann macht neue gelbliche Hirsemehl. Wenn sie die gesetzige Farbe hat, so gibt sein zugeschnittenes Petersiel, Kreutel nebst neuen zehn Knoblauch in die Hirsemehl, auch die rub, gedrückten Aepfel, besser alles neue zerhacken. Dann gib neuen esslöffel Reben, aber so viel essig, und neue Pfeffer schaben. Hernach rühren alles mit süssen Kindfleisch in die gesetzige Hirse. Lass es gut aufsieden. In Winter macht man diese Brey aus dem gedörrten eingemachten Aepfeln. 88

4. Brennessenbrey.

Man waschet und zerhackt neue handvoll Brennessen wie den Spinat. Dann macht man neue Pfund Hirse und zwey Esslöffel Mehl, neue gelbliche Hirsemehl, wenn sie die gesetzige Farbe hat, so gibt den sein zugeschnittenen Brennessen darein, besser ihn neue zerhacken, dann gib neuen esslöffel Reben darein, die übrige Kindfleisch, besser sie die gesetzige Hirse bekömt. endlich besser sie gut aufsieden. Wann dann sie auf neue

nig gönnen. Im Winter kan man selbe von gedörrten Pflaumen machen. Die Portzionsschüssel wird auf obige Weise gemacht.

5. Pflaumenschnitz.

Man zeitzt diese Pflaumen auf folgende Art: man zieht von ihnen die Haut ganz herab, das inwendige Gemüse muß auf ganz sonderbahre gehalten werden, das übrige Obst schneidet man klein zusammen, darzu läßt man ein Viertel Löffel zerschlossen, gibt die Pflaumen nebst dem geschnittenen Portzionlöffel darzu, läßt beydes gut aufkochen, alsdann gibt man zwey Löffel Mehl darzu, läßt es gut aufkochen, und zuletzt ab mit Zimmet und zwey Löffel Zucker in die gesetzige Schüssel, endlich setzt sie, und läßt sie gut ausziehen. Der Zwetschgenschnitz wird auf obige Art gemacht.

6. Zwiebelschnitz.

Man gibt ein Viertel Löffel in ein Pfännel, und macht mit zwey Löffel Mehl eine braune Einbrenn. Alsdann schneidet man ein mittel und Zwiebelhäugel klein zusammen, wenn die Einbrenn die gesetzige Farbe hat, so gibt man die Zwiebel darzu, läßt sie gut aufkochen, und zuletzt

auf die alten mit Rindszeug in die gehörige Ecke. endlich salzet und

pfeffert man die etwas. Durchschl. 7.

Man gibt in ein Kandel ein Viertel Leitten. Wenn es heiß ist, so

gibt man ein wenig fein geschnittene Zwiebel darein, läßt sie etwas

anlaufen, dann gibt man zwey Eßlöffel Brandewein darein,

wäscht sie ein wenig, hernach gibt man drey Eßlöffel Mehl darzu, das

übrige Rindszeug, drückt die gehörige Eitze hat. endlich gibt man ein

Viertel Zeitten darzu, und läßt es aufsieden.

8. Hasenpfeffer Schmorbraten.

Man schneidet ein ein Viertelschaf drey gelbe Aepfel, gibt ungefehr

Rindszeug darein, und läßt es weich sieden. hernach gib in ein Kan-

del ein Viertel Leitten, und ein zwey Zwölftel Zeitten, daß sie gelblich

werden, dann gib zwey Eßlöffel Brandewein darein. Laß selber ein

wenig aufsieden, und seige den Saft von den Aepfel durch, und laß sie

dann gut aufsieden. 9. Hennichsten Brey.

Man gibt in ein Hafenel gutes zwey Leitten, nimm Eßlöffel Mehl,

nim Eyer Rindfleisch, wovon nim jeder Eyer mit einem Häglein be-

stark wird, und etwas Zucker oder dünne Lorbeerblätter und etwas gewürfelten Speck. Wenn äpfel dazu gethan sind, und gibst du dann mit einem Viertel Schöpfer von, bekommst du auf mit einem Schöpflöffel einer, warmen, und zerschnittenen Speck, zieht du unten beständig zusammen bey den Eyer von, und lässt du zugedeckt etwas stehen. Dann schüttet man durch ein Sieb, salzet und pfeffert du mit Limonzaft. Legen Obrigkeiten zusammen einen Löffel zieht übergetheilt und fein zerschnittenen Petersilkraut dazu.

10. Gemüsten Kohl von Krautköpfen und Lauchen.

Man nimt mehr Krautköpfen als Lauchen zieht beyde Arten, und wäscht sie wie vor, dann schneidet man du sein zusammen. Indessen lässt man einen Viertel Lauchen, zwey Löffel Mehl anbrennen. Wenn du braun, fertig ist, so gibt man die zerschnittenen Krautköpfen darein, dann ist einen Löffel Essig und so viel Brühe als nöthig ist, endlich pfeffert man du mit Limonzaft, und lässt du zieht aufkochen.

11. Veilchen Kuß.

Man schneidet die Stengel von Veilchen oder Blüthen fein zu, pressirt, oder in feine Pulver. Dann läßt man in einem Tüchel Lait, two zwanzig Löffel Mehl anrühren. Wenn es geronnen ist, so gibt man die gepulverten Stengel und so viel Eyer dazu, als nöthig ist, daß es sich spinnet, man es mit Limonzucker, und läßt es gut ausbacken. Letzlich streuet man es mit Limonzucker und etwas Zimmet ab.

12. Hasenkuß.

Läßt frisch Geschlachtes in etwas Lütten anrühren. Gibt dann Mehl dazu, und läßt es ansetzen, wenden: Hernach gibt Rindfleisch einen Knoblauchzitz geschnitten Lorbeerblätter, etwas weissen Pfeffer dazu, pressirt es mit Limonzucker, und läßt es gut ausbacken. Letzlich streuet man die Leber fein, und pressirt es durch.

13. Gelben = Rübenkuß.

Man läßt ein Tüchel Lütten, in einem Pfannel fein werden, gibt dann Zwiebel Zucker darein, und bindet ihn gut gelb, dann gibt man dann Eßlöffel geriebene gelbe Rüben darein, dünstet es nie wenig, dann gibt man einen Kaffeelöffel Mehl darein, läßt es nie wen-

mit einander, und nehmt es dann mit Rindfleisch in die gehörige Zeit.

14. Gemüse mit Brennessel.

Brennessel Brennessel und Gemüse zu gleicher Theile sein zusammen, sammle dünste diese Zusammengeschnittene in Butter, und lasse sie gut verdicken. Lege Champignons gewürfelt in ganz kleinen Reihe dazu gedünstet, nehme es in das Gedünstete, und lasse es noch ein wenig aufsieden.

15. Mostgoss.

Lass zwey Eßlöffel Semmel, und einen Eßlöffel Mehl in Butter gelblich verdicken, nehme es mit süssem Moste und Rindfleisch in die gehörige Zeit, gib auch fein geschnittene Scheiben einer sauren Limony, und ein zwey geschabene Semmelbrein dazu, und lass es gut aufsieden. Zu Anrichtung des süssen Mostes nimt man etwas Wein und Zucker.

16. Die Rübsuppe.

Man lässt ein Viertel Butter zergehen, gibt dann Löffel Mehl, und Salz dazu, und lässt sie verdicken, dann gibt man süssen Wein und weiß gesottene Rübsuppe dazu, nehmt es mit Wein und

etwas Wasser in die gesetzige dicke, gibt Zucker nebst einem Viertel Zimt darein, lässt das Ganze zuvor gut aufsieden, und seigt es darnach in die gesetzige Schüssel. Auf diese Art bereitet man alle Arten, Essen und gibt ihnen den Geruch von Zimt oder Limony.

17. Mandeltorten.

Man gibt drey Esslöffel feines Mehl, nebst einem Kaffeelöffel abgesiebte, und fein gestossene Mandel in ein Reindel, rühret es mit Eyern klar ab, gibt nach und nach ein halbes Viertel Eyer darein, dann rühret man es auf das Feuer, wie ein Dünnbrey. Will es zu dick seyn, so gibt man Eyer nebst einigen Löffel Zucker, und lässt es aufsieden. Wenn es vollständig gerührt ist, so gibt man einen Kaffeelöffel geriebenen Zimt darein, und lässt ihn noch einmahl aufsieden.

18. Mehl oder Milchtorten.

Man gibt in ein Viertelschaff, einen Esslöffel feines Mehl, nebst zwey Kaffeelöffel Brennbenzel, und einen Kaffeelöffel geriebenen Zimt. Man rühret diese Masse mit ein wenig Eyer oder Milch gut ab, dann gibt man zwey Kaffeelöffel Zucker, nebst einem Viertel Löffel dazu,

und nie wenig Rindfleisch gelber als gesättigt und hart als lange kochen.

19. Fenchelgen Kas.

Man gibt die fein geschnittenen Schalen eines Fenchelgen, nebst einem Esslöffel feinen Mehl, und so viel Butter und ein Eidotter, dieses treibt man mit einem Löffel fein ab, gibt es dann in ein Reindl, schwemt frische Butter und den Rest des Fenchelgen darein, hebt es dann gut aufstehen, bis es fein und in den Ofen muss ist.

20. Pfeffer Kas.

Man muss eine dicke Butterminbaum, gibt dann fein geschnittene Schalotten darein, hebt sie ein wenig anlaufen, dann gibt man einen Messerspitz voll Pfeffer und eben so viel Lorbeerblätter dazu, gießt es mit Rindfleisch auf, pfeffert es mit Limonzeft, und hebt sie gut aufstehen. Man kann auf zu dem Anrichten die Kas mit einigen Zwiebel-Ringen, welche in Schmalz gebacken sind belegen, und dazu Anrichten etwas gutes Brod beginnen oder nicht muss sein.

21. Vieh von Indischen Hühnern.

Man macht die wälsche Lattichwurzen mit etwas Pfeffer und Salz ein, siedet sie, gibt etwas Petersilie und Lorbeerblätter etwas Indischen Hühnern darein, thut auch mit Rindfleisch auf und pränet es mit Limonzaft.

22. Hexenen Vieh.

Man gibt ein gutes Lattich einen Kochlöffel Mehl, und etwas fein gehackten Petersilienkraut in ein Häfen, macht es fein ab, dann gibt man gute Eyer darein, und wirbelt, und salzet sie gesalzig, und schmalzt sie bey dem Feuer, bis sie dicklich wird. Hernach kann man sie über abgesottenen Kürbis, Kletzenen, oder Hexenen giessen, auch kann man diesen abgedämpften Lattich mit Hexen-Fleisch giessen, mit Limonzaft pränen, und als Vieh zum Rindfleisch geben.

23. Lattichen-Vieh.

Man schneidet etwas Lattichen Blätter in Wein ab, dann lässt man etwas Schmalz heiß werden, röstet einen Kochlöffel Lattich darein, wenn es gelb geröstet ist gibt man übergeschnittenen Zwiebel ein

Lorbeerblatt und zwey Löffel Mehl dazu, giesst diese mit dem abgekochten Lorbeerwasser, nebst so viel Eyger und Wein als nöthig ist, löst es nach etwas abkochen und giesst es dann durch ein Sieb. Man kann diese Soss zum Rindfleisch und auch zu weiss gedünsteten Kalbschnitzel verwenden, mit dem Unterschied, dass es etwas dicker gefallen und in mitte der Schüssel gegossen wird um Rande die Schnitzel. 24. Kerzenlicht-Gelben.

Man löst die äussere Haut von den türkischen Kastanien herab, zwickt sie so lange, bis man es gut schälen kann, dann wird es geschält und in Wasser aufbewahrt. 25. Gemüsete-Soss.

Man schöpft ein Viertel Eyer, ein gutes Lötten, etwas geschnittenen Zwiebel wird gut eingekocht, dann mit zwey Löffel Mehl gestäubt mit Eyger aufgegossen, dann gibt man Sauce zusammen und in Mörsel geschnittenen Petersilien, einen Esslöffel in Viertel geschnittene und in Lötten gedünstete gelbe Rüben, mit diesem lässt man es ein wenig aufkochen. Legne Anmerkung müssen noch dass weisse von einer ey in Viertel geschnittene darunter.

Kalte = Posse.

26. Kalte Brandblasenpflaster.

Nehme eine feuchte Hydrothek, eine zerquetschte und abgeschälte Brandel, lese, und nie wenig Fettpflastersalbe, den Rest reine zerquetsche und lese Schale reine selben Limone auf sein ab, treibe es dann durch ein Tuch, salze es zusammen, und rühre einen Esslöffel Brei und so viel gutes Essig darein, das es die zusammen dicke bekömmt.

27. Hühneraugen Pflaster.

Nehme den Hühneraug und lege die Schwielen ab. Nehme ihr dann zwei reine zerschälten und abgeschnittene Eyssel, reine zerquetschte Zwiebelzwiebel, etwas Leinsamen, Fettpflastersalbe, einen Esslöffel feines Öl und etwas Schwefel fein zusammen, treibe es zusammen durch ein Tuch, salze es zusammen und rühre es mit Leinsamenmehl in die zusammen dicke. 28. Limonensaft.

Man gibt in die zusammen Schale zerriebenen Zucker, und etwas Lemonsel, damit dieses mit siedendem Wasser ab, und lässt es etwas ziehen. Während dem Essen nun den Zucker von zwei abgeriebenen

einen Löwenzahn nebst zwey starken Hyazinthen zieht ab. dann gibt man ab in die Schale, drückt wie einen Löwenzahn den Kopf darein, und setzt ihn senkrecht in die zugehörige Lücke. 29 Sechzehntel = Raum.

Man gibt in die zugehörige Kopf Schale einen Esslöffel grünen Raum, zwey Esslöffel grünen Sechzehntel, setzet den Henze ein wenig, den gibt man etwas Rindfleisch darein, und lässt ab ein wenig stehen, und schenkt ab dann mit Essig und Öhl in die zugehörige Lücke.

30. Achtel = Raum.

Man gibt in die zugehörige Kopf Schale einen Esslöffel grünen Raum, zwey Esslöffel Brennbezirk, dann gibt man einen halben Theelöffel feinen Rindfleisch darein lässt ab einziehen, und gibt darauf Achtelkraut und den übrigen Essig darein. Zur Zusammenhaltung des Kopfes nimt man zween Essig und Zwiebeln.

31. Raum mit Hyazinthen.

Zwiebeln etliche zarte Hyazinthen mit etwas in Scheiben geschnittenen Brennbezirk, einen etwas Raumessig darunter und treiben ab darauf ein

38.

Nim. Gib ab denn in die gesötzige Voß Schale mehst etwas Zuthun und Salz. Denn wäsch ab mit etwas Kammesitz und Öhl in die gesötzige Tiste. Zur Abwechslung zermüsch auch die Eydöttar mit Schnittling und Zwiebammesitz. Je semmaglung des Kammesitz nimt man Kam. 32. Karlin Voß wan Kalbsfüßar.

Tiede nimm Kalbsfuß in Salzwassar gesot weich, denn löse die Loime ab, des Fleisch reben gesmide in Schüssel. Hernach lasse in nimm Kruidel nim Viertel Liter etwas geschnittand Petersilienviertel, und nimm selbar Löffel Mehl anrüsch, gib denn den bearbeitten Kalbsfuß und so viel Rindsuppe darzu, daß ab nimmer sinnesfoß schelich ist, salzer ab gesötzig, und lasß ab gut aufkochen. Hernach schütte ab wasser in Selbar, und lasß ab salzen. Ist ab gesalzt, so schmeckt ab in Schüssel, schütte sie in die gesötzige Voß Schale, und gib zu essen hübig darüber.

88

33. Karlin Kuttinta.

Tiede nimm handvoll Lauchzwiebblättar, ebenso so viel Kruidel, Kneid, und Petersilie in Salzwassar, selbdem gesot ab gut ab, und

stossen ab nebst dem zweiten Hydrätheur presse sein. Hinaus gibt ab in die zweiten Presse Schenke, nebst dem wöchigen Pelz, nimmt ab einmahl mit frisch dem presse schlösser, zweiten Buch, und Lenkenmesser klein ab.

1. Klugheitwürfel.

Man nimt ein halbes Pfund Kalbsaug, schneid, thut das Klugheit von den Hünden ein Pfund, salzet das abgelöste Klugheit ein wenig, und schneidet es mit Pfeffer, Gilbwürzel, etwas Zwiebel, einen halben Loth Knoblauch, und etwas Limonischälen fein zusammen. Ist es halb geschnitten, so gibt man einen halben einzeling Mark, und etwas eingemachte und abgeschnittene Brunel darein, schneid, thut alles recht fein, gibt es in einen Reibling, schlägt ein Ey darein, ein wenig es mit Brunelbrühe, etwa ein Mesl, und schlägt diesen Reibling recht bis an den Rand in die siedende Tugenden ein.

2. Lebenswürfel.

Man nimt einen einzeling Kalbslebern, häutet sie zum ab, und schneidet einen halben einzeling Mark eben so klein, etwas Petersilgrünes mehr ein wenig Zwiebel, und einen halben Loth Knoblauch fein zusammen, dann gibt man

ab in einen Mörser, salzet ab ein wenig, schlägt ein
Ey darein, gibt so viel Semmelmehl dazu, daß ein feiger,
und schlägt sie in einen siedenden Essig ein. 88

3. Abgebrannte Zwiebelbrühl.

Laß in Ey gnug Butter, setz es Blöschpulver Brühl,
Zwiebel anlaufen, schütte den beygehackt in selbes Ver-
bel siedenden Rindessig darein, und rühren ab zu einer
Brühl zusammen. Hernach nim ab von dem Glut weg,
rühren zwey ganze Ey darein, salzen ab gnugsam, und
schlagen diese Brühl in die siedende Essig ein. 88

4. Abgetriebene Zwiebel-Brühl.

Treib zwey Ey gnug Butter ab, rühren zwey Ey dar-
ein, gib fein gehackten Petersilienkraut und etwas
Salz darzu, rühre so viel weiß Semmelmehl darein,
daß dein Teig nicht zu fest wird, machen ab dann mit
Mehl ab, und siede ab in guter Rindessig. 88

5. Fleischschöberl.

Schmalz etwas zerlassenes Kälbernes, Petersilienwürzl, und
ein Milch zerweichte Semmel, alles fein zusammen. Hierauf
treibt ein Viertel Leitha ab, und rührt nebst den Zusammen-
geschnittenen ein bis zwei ganz kleine Löffel Kaffee, etwas Mehl,
Eidotter und einen halben Löffel Mehl darein. Hier-
nach backt in einem Reindl Leitha fein braun, gibt den
Teig darein, backt ihn, und backt ihn in der Suppen anrichten.

6. Lebernschöberl.

Man schneidet einen viertel Kalbsleber fein und thut denselben,
der zuvor fein mit Petersilienwürzl, und etwas in Milch
zerweichten Semmel fein zusammen, dann treibt man ein
Viertel Leitha ab, rührt ein bis zwei Eyer darein, und backt es in
einem Reindl, wie ob zerwähnt ist. Endlich bäckt
man es in der Suppen anrichten.

7. Mehl-Schöberl.

Man treibt einen halb bis zwei Leitha recht glatt

ab. Dann nimmt man ein Ei dazu, salzt es ein wenig, nimmt dann einen Eßlöffel feines Mehl dazu, backt es in einem Pfandl, und richtet es zu, schüttelt in einen Kindsuppen auf.

8. Mehl-Schöberl in Fasten.

Treibt eine Loth Butter zerlassen auf, dann nehmen zwey Eyerdotter samt zwey Eßlöffel Rahm dazu, salzt es und vermischt mit halb Eßlöffel Mehl durcheinander. Gibt es dann in einen geschmierten Wandl, stellt es bey einen Rand in Ofen, gibt es dann gewendet oder ganz in einen Topf, und zeigt einen guten Suppen darüber.

9. Brandschöberl.

Man schneidet einen halben abgewandelten Brandl in Würfel, und schmalzt ihn mit etwas Milch an. Dann treibt man ein Viertel Butter ab, nimmt zwey Eyer nebst ein wenig fein geschnittenen Petersilienkraut, und die angeschmalzte aber gut ausgedrückten Brandl dazu, salzt

ab nie wenig, und wasserst übrigens rein bey dem Mehl,
schwal. Wenn dem auf nie abgeschlemmt und durchgeschla-
gen Kalbsgeim, darein vermischen.

10. Hinzuthun= in die Suppen.

Wenn übrigbleibt nie ganzes Kalbsgeim, und kombt es
durch nie Pub. hinaus läßt man nie Viertel Lüttich zer-
schneiden, gibt es das durchgetriebene hinzu, nebst dem
Schöpfel feinen Mehl nimm Eßlöffel Butter, nie sal-
bes Viertel gute Rindsuppen, und etwas Muskatblüthe
darzu, und läßt alles aufkochen, daß es nim dicke Brey
wird. Den treibt man es wieder durch nie Pub.

Wenn es übergekocht ist, so nimmt man dem ganzen
Ey, und dem Dotter davon, salzt es gehörig, und
gibt es in einen Reibstein nim Hünderlang in Suppe.

11. Einmachen Mandel in die Suppen.

Gibt etwas gebratenes Kalbfleisch, Gemüse von Gras-
sel, etwas gebratenes Brod nebst Petersilienkraut und

nimm Zwiebelkrügel in nimm Wasser, stoss es gut zsamm, und gibs nit zu der Suppe und. Als dann gibs auch nit auf, gemüllt in nim selbe Maß Wasser, wie die Suppe soll zugericht syn, salz es nicht, sälln es in zugedeckten Häfel, und lass in Ofen stehen.

12. Kugent-Mandel in die Suppe.

Knüpfe auf Loth abgemandelte und in Wasser gesotten, dann Brüel mit etwas Obs zu, treib dann einen Weiting zu blasen und gut zerschlagen Mark gut auf, nehm dann 6 Dotter samt der zugeschlagenen Klar, und die ungeschnittene Brüel, und den gesottenen zu geschnittenen Gesätel von abgesottenen Lungen, und Leber, wie auch Hemdellobes und Magenle gesotten, salz es nicht, gib es in zugedeckten Häfel, stell es in Ofen und gib es in die Suppe.

13. Kesselmandel in die Suppe.

Man nehmt auf Loth Leber mit den Dotter zsammig

auf. Dann nimmt man ein geschältes Reh, den Kopf
den Hals ganz, eine Leber Brandbrüsel, und etwas Salz
darein, gibt etwas Zwiebeln mit Butter geschmirbt und mit
Zwiebel bepfeffte Mandel, auf denselben etwas Kerzeln
von Semmelbrösel und Muskatnuß, den Kalbskopf dann
wieder hin, und bratt ab oder gibt ihn in den Ofen.

14. Kräuter Mandel in die Pfannen.

Man schneidet gesch Leber abgezwiebelte und gewässerte Sem-
mel, mit etwas Milch ein. Dann treibt man eine Leber Butter
ab, rührt nach und nach Dotter, zuletzt den Kopf
den Hals ganz, die eingeschnittene Mandel, nimm Semmel
fein geschnittene Pfannkrautel, und den geschwungen Salz
nebst etwas Muskatblüh darein. Endlich füllt man die-
sen in mit Butter geschmirbt und mit Zwiebel bepfeffte
Mandel und bratt ab. Wenn dann ab oben auf in Ofen
geben. Auf diesem Quantum werden nun zwey Mandel.

15. Zwiebel-Gutel in die Pfannen.

Man nimmt ein halb Pfund Kalbernes Zwiebel ein Salz-

waschen ab, und schneidet ab dann mit etwas Schweinschmalz
fein zusammen, treibt dann 6 zu 3 Dotter ab, rührt zum
6 dicken, nimmt Löffel Mehl, eine Loff abgeriebene in
Rindsfett geschnittene, und mit Obers angefeuchtete Semmel
dazu, und gibt zuletzt den Schaum von zwey Eyern,
und das geschnittene Eyerschnee darunter, bindet es ganz
leicht von einem Kügel in eine Tortiere, und sticht es in
Salzwasser, oder geschmolzenen Rindfett 8 Lenge Anisch,
dann zerschneidet man es in Viertel, und gibt eine gute Rind-
fettsoße darüber.

16. Fleger mit gespickten Fleisch.

Man schneidet ein halbes Schaf ausgelöstes Kalbernes
Schnitzel, und einen halben zweyting Kalbernes fein zusammen,
gibt es mit einem feingeschnittenen zwey Eyern, mehr
in Obersen eingeweichten und ausgedrückten Semmel zwey
zwey Knoblauchzehen, grand zwey Eyer und etwas Muskatblüthe
in einem Mörser stößt alles fein zusammen, und salzet

ab zusetzen. Dann zerreibt man ab in die gebrannte Asche.
Braucht man diesen Teig durch die Kirbeisen, so ist ab ein Fleisch-
weiß. Am Fastabend isst man Fischfleisch und Leitten und
macht das Abendbrot.

17. Ein Pfingsel in die Asche.

Sonsten fünf Löff abgeriebenen und gesiebten Dinkel
mit etwas Milch an, drückt ein Grübel auf und streicht ein
mit einem Viertel Leitten auf den Stock ab. Hernach gibt ein
jeder einen Eingesottenen von zwey Eyern, in einem Vier-
ling, ausser ab mit zwey Eyern auch, gibt den etwas von Ge-
würtzen in mit Leitten zusammen Krümel, darauf Ker-
gert mit Zwiebel und Fetel einen Kalbsbrey, denn wieder Ge-
würtzes und so fort, und backt ab. Am Fastabend mischt man
Milchnen Zwiebel, Mannagel, grünen Lebzen, und Kümb-
pfennigel.

18. Reisgnagerl.

Man zerreibt drey ganze Eyer mit einem Viertel guten
Rindschmalz gut ab, dann salzt man ab zusetzig, und gibt ab

52.

in ein Häfele oder Mörsel, und lass in durch stossen.

Endlich stiftet man es zu Pulver in einem bedeckten Tiegel.

19. Fleischbrühe in geschwinder Zeit.

Reibe zwey zeng alt gebackenes Kürschenbrod die Rinde

ganz weg, und schneide sie in Blätter. Hernach schneide

einen zimlichen ausgestochenen Milz oder Hundsleber

mit etwas Petersilienwurtl fein zusammen, und lass es dann

auch etwas Zwiebel in Butter anbraten. Hernach gib es,

was Reinfezen und Salz darein, und lass es gut aufstehen.

Als dann schneide diesen Fleisch auf die bemeldten Schnitzlen

und stoche ein zeng lang durch. Dann schneide ein hal-

ben Viertel Brod, mit dem ganzen Ey und etwas Salz ab,

treibe die Speise ein zerrumpfl durch, lege sie mit ab,

gemeldtes Zwiebel auf, backe sie mit dem Schmalz, schnei-

de sie in länglichte Schnitten, und presse die Brüh darüber

20. Schüttsauce.

Nim etwas von einem Kälbernen übergebratenen Bürzel,

schneide ab genau etwas Petersilienwürzel, lasse sie dann in etwas Butter anbräunen, gib einen Esslöffel Mehl dazu, salze ab zugiesse und lasse sie aufkochen. Hierauf bereite einen süssen Rahmen, mische ein Eigelb und den Gehörten Kümmel, ein Prisel, und lasse sie in gutes Rindfleisch. Wer Eingemachtes wird auch den Fleischstengel genannt. Man zieht nämlich einen Stengel süss sein und, bestreicht ihn mit Eingemachtem, Gelée gezuckert mit etwas Rahm darauf, wollet ihn zusammen gibt ihn in einen gehörigen Rein und dünstet ihn mit Rindfleisch auf. Endlich spritzt man den noch warmen Rest darauf, gibt Rahm und Butter darein, und lässt es gut aufkochen.

21. Fleischmarinade.

½ Loth Muskatblüthe, einen Muskatnuss.

½ Viertel Pfeffer, ein Viertel gedörrte Zwiebel.

22. Hinterlassene auf rechten Art.

Man findet ein ganzes Kalbsfleisch in Salzwasser ab,

zieht dem die Haut weg, und drückt es durch ein Tuch in eine Schüssel, gibt auch Löffel dicklichte Leitenessig, und eben so viel Oehl und etwas Salz, Petersilienwürzel oder Schnittling dazu, rührt dieses mit einer ganzen Hand gut ab, und drückt es dann in einen glasirten Hafen, welcher mit Leitten ausgeschmiert ist, in einen Rohr- oder Stiefl, wenn es und aus, oder setzt es in Schnitzel, und gibt es in die Suppen oder als Salat zum Gemüse.

23. Hirschenes auf andere Art.

Man findet ein ganzes Kalbschlegel in Salzwasser ab, zieht dem die Haut weg, und drückt es durch ein Tuch in eine Schüssel, gibt auch Löffel dicklichte Leitenessig, und eben so viel Oehl und etwas Salz, Petersilienwürzel oder Schnittling dazu, rührt dieses mit einer ganzen Hand gut ab, und drückt es dann in einen glasirten Hafen, welches mit Leitten ausgeschmiert ist, in einen Rohr- oder Stiefl, wenn es und aus, oder schneidet es in Schüssel, und gibt es in die Suppen oder als Salat zum Gemüse.

24. Rehe- oder Hirschenes Wesl.

Man lässt in ein grosses Leitten etwa 6 Löffel feines Wesl

verbrennen, zuerst ab mit einem halben Viertel Rösel, wenn zwey Eyer dotter abgesondert sind. Ist ab zu einem Rösel zu wenig, setzt so gibt man ab in einen Mörsling, und setzt ab ein wenig Zucker zu, rührt man ab mit dem Eyer dotter gut an, rührt zuletzt den Schnee der zwey Eyer darunter, gibt ab in einen geschmierten Model, backt ab in Ofen ab, und gibt ab zerschnitten in die Suppe.

25. Mark-Nudel.

Hebt Löff abgesondelte und in seinen Mörsel geschnittene Dotter, mel, wird mit einem halben Viertel Milch angerührt, dann treibt man in gleichen Theilen heiß Löff Butter und Schmalz schaumig ab, rührt nach und nach einen ganzen Eyer dazu, gibt das nöthige Salz etwas fein geschnittenes Petersilkraut dazu, thut rührt man die angerührte Dotter mehl heiß Löff in Mörsel geschnittenes Mark darunter, zuletzt vermischt man nach zwey Löffel feines Mehl darunter, nimm halbe Semmel weg vom Gehäuse schlägt man ab in ein siedendes Salzwasser ein und kocht ab zugedeckt ab, Suppe Nudeln einstreu gibt man abgedörrten klein guten Zucker darüber.

26. Kirbis-Mus.

Auf 2 Löff. feine weiße Semmelbröseln werden mit etwas Milch angefeuchtet, 2 in Butter gelb gebähte, mit 2 Löff. Butter gut abgetriebene Eidotter, etwas feine abgeschälte Zitronenschalen und Muskatblüthe dazu, dann gibt man das nöthige Salz dazu, zuletzt die angefeuchteten Semmeln nebst einen Löff. Mark welches vorher fein gewiegt oder auf der Reibe gerieben wird darunter, zuletzt einen starken Eßlöffel feines Mehl und mischt. Hernach wird ein Reindl in kaltes Wasser gestellt und ein Pudelblech darauf gelegt, und der Teig am Rande in gleicher Dicke daraus gegeben, dann wellt man es in einen gleichen Rund und bindet es mit Zwirn zusammen, dann wird es in siedendes Salzwasser ungefähr bey Viertelstund gesotten und dann in Butter geschwitzt.

27. Semmel-Schlickerschl.

Ein hartgewordenes Semmel wird in Salzwasser abgeschält und fein geschnitten, dann läßt man es ganz Dutten zerschleichen, gibt fein geschnittenen Schnitling und Petersilgrünes darein, dann das Semmel

und zwey Viertel in Milch zerquirlten Dinkel und nie so viel, dieses
kocht man auf dem Feuer ab, wenn es fein und dick ist, so gibt man es
auf eine Platte, nimmt das nöthige Salz und rührt nie so lange, bis
es seinen Wohlgeschmack bekommt und in einen Kessel 88 gibt.

28. Reben-Kaffeemehl.

Man lässt in so vielen Litern Wasser als Löffel seines Mehl verbrennen,
siehet es mit einem halben Viertel Reben, wenn zwey Litern abgegossen.
Voll sind wie oft es zu einem Kügel zusammen gemischt, so gibt man es in
einen Mörsling und stößt es ein wenig. Hernach mischt man es mit dem
Letzten gut auf, nimmt zuletzt den Schaum der Asche weg, gibt
es in einen geschmierten Model, backt es im Ofen ab, und gibt es zerstoßen
ten in eine gute Suppe.

Gudrögel = Klöslein.

Gib in einen Mörsling ¼ Litern trüben Sauerteig, gib
gib 3 ganze Eyer und gut abtreiben, dann nimm
selben Dinkel in eine Mistel nie, drucke sie aus, siebe Gud-
rögel und treibe so viel daß dem Teig in dem Kessel nicht

wird, salzt sie, streut Mehlklösse dazu, macht Brühe
und kocht sie mit dem Schmalz.

Reis-Klöß. Brühe.

Nehm ½ Loth Reis waschs in mit einem halbe Maß kalt
Wasser koch den Reis schön weich, lass ihn kalt werden, treibs
mit ¼ Pfd Mehl ab, schlag 6 ganze Eyer daran, salz ab, gib
den gekochten Reis hinein, macht sie mit Mehl ab, dass nit
zu steif wird, macht Brühe daraus, koch sie mit dem
Schmalz schön braun, und gibs in die Schüssel 88 Stück.

Schön gelbe Eyer zu Lebkuchen.

Nehm schön reine Lebkuchen schneid ab unter Klein zerstoß
gibs in Mörser thue feine Mandl rein reibs mit Ab Brandt
Zwiefel rein schneid ab und rein zu den Eyer, die selbe unter
sind zu schaumen schneidne, salz ab schlag Eyer daran so viel
nöthig sind Mehlklöß, dann schneid wie runde Brandl
runde Radeln ab und braun darin, thuts in Milch

nid, dass etwas mischmasch wird und nicht, schneide den Teufel
draus, wenn Du willst nicht brauchen in Schmalz kannst,
gib mir Bescheid drauf, dass Du hast verstanden und gibst zum Besten.

Kartoffeln-Brödel!

Auf ein ½ Pfund gibt 1 Viertelig gewürfelt geschnittene
Kartoffeln darunter ½ Pfund Mehl und 4 ganze Eyer
salzen und in ein irdenes Butterfass reinmischt.
und dann geschnittene in die Butter hineingeben.

Mehlbrödel in die Butter.

Diese 4 Eyer gross Löffel 4 ganze Eyer tunkt ab Brod,
dann gib 7 Löffel voll Mehl hinein und schlag ab in die Butter.

1. Forstberg-Bregenz. Forstberg-Schnepfegg.

Man lässt in einen Topf, ein Stück Butter heiss werden, gibt einen blättrecht geschnittenen Zwiebel, ein gelbe Rüben, etwas Petersilienwurzel, Kerbelwurzen, Kalb, Rosmarin, zerq Stückl gehackten und mit Mehl bestäubten Schinken, ein Stückl gebratenen Hasen, oder Rauchfleisch dazu. Hernach gibt man ein wenig schwarzbrüh darauf, lässt ein dünsten und einsieden, bis sie ein schöne Farben hat. Hierauf mischt man schwarzbrüh so viel man braucht dazu, und lässt sie gut aufsieden. Zuletzt seig sie in ein Hafen, würze und salze sie gehörig, und richte sie über gebratenen Hasen an.

2. Falsche Rindfleisch!

Man gibt in ein Wasserhafen ein wenig Schwein, ein Petersilienwurzel, ein wenig gelben Rüben, und Zwiebeln, auch zerq Stückl gebratenen Hasen, füllen ab mit süssen Wasser an, und lass alles ein gute Stunde kochen. Nehmt denn etwas Zwiebel braun, würze und salze ab gehörig, und zeig ab

Dann über nit Dschenal oder über Kothnel.

3. Fischfuppen.

Lasst einige Stücke zupfalzenen, und mit Mehl bestäubte Fi-
schen, nebst etwas Zwiebel, und etwas Krautschnitel und dann
Schnalzen, dann schütte sie mit etwas Fischgelitzäutel Klein
zusammen, gib sie sammt sammt etwas Essig und Muskat-
blüthe nebst nit wenig Limonzuschellen in ein Häfen, fül-
le es mit Fahnenbrühe an, lass sie langsam aufsieden, und
salze sie gehörig. Wollte sie zu dünn sein, so gibt man et-
was Leithenmehl dazu, endlich zieht man es über zu dicke Lever.

4. Krautschuppen.

Man zieht nit Rahmenbrühe in halb Essig und halb Was-
ser nebst einem mit Gewürznägel bestickten Zwiebel, sammt
nit wenig Krautschnitt und etwas Salz ab. Dann macht man ei-
ne gelbliche Leithenmehlbrenn mit Zwiebel. Wenn sie die
gehörige Farbe hat, so gibt man Fahnenbrühe daran,

punkt den Teig von Weizen gewürfelt so gut, presst sie in das ge-
fönigte Gefäss, gibt Limonisaftlein und Essig, nebst einem
Löffel Butter und dem obigen Weizen, deckt, lässt sie
aufsieden, und zuletzt sie übergenbestes Lemel an.

5. Suppe von Milchmehlbrösel.

Wenn jemand das Milchmehlbrösel in Schmalz ob. dem gibt
man sie in ein Gefäss nebst einem Viertel Butter in welchem
etwas Mehl angewärmt ist, zuletzt begen Eier ab, schneidet zuletzt
noch ein halbes Viertel Zucker, nebst Rosinlein und Essig,
füllet sie mit Selbmilchwasser an, lässt sie aufsieden, salzet sie ge-
fönig und zuletzt sie über gemachtes Brod an. Wenn dann will
diese Suppe mit Schöttlein abgeschaben, und mit Essig genossen.

6. Kaffesuppe.

Wenn man Kaffee, und gebrt eine Tasse ob. dem über-
gen geschmeidt man die Gelbe weg, und gibt sie in einen Hey-
pen, den butt man mit Schmalz etwas Brunnenmehl, und ein wenig

Zwiebel hinzu und den Schwalze. Hinzu schlag dazu alles mit den Kuchen, und wie wenig Petersilienöl klein zusammen. Gib es zum wie wenig Eier in wie Weinessig, stelle es mit hinein Pfeffer und Salz es gut umrühren. Unterdessen macht man von den zerschnittenen Kuchen einen Kuchenboden gibt einen Esslöffel Mehl darauf, lässt es aufkochen, und gibt es in den nächsten Tag, lässt es danach noch wie wenig sieden, dann wägt und salzt man es gehörig, und presst es über einen durchlöcherten Deckel, die Schwämme und Schnecken schneidet man zusammen in die Suppe.

7. Geschmorte.

Lege ein Stück Butter hinein die Kuchen von den Knochen, und schneide es zum Fischleben, Kuchenschnitzel, und zugedeckten Schweinigen oder Kalbsschnitzel zusammen. Dann lasse die Hälfte Butter zerschmelzen, gib sein zerschnittenes Petersilienöl, zum dann die Schnitzel zerschnitten darein, lasse es aufkochen gib darauf zwei Esslöffel Mehl darein, röste es noch wenig, dann gib es in eine Schüssel, reiche Salatmesser dazu.

je viel man braucht, gibt Essig und Weinbeere dazu, setzt es zugedeckt, und lässt es gut aufgehen. Endlich macht sie über es, wascht den Mund aus, salzt sie zu dünn setzt je nach Art ein gelbe Rübe dazu,

8. Gesottene Erbsensuppe.

Gibt in ein Topf Erbsen zwey Handvoll sodann, putzt einen Zwiebel, und ein wenig Kümmel. Gießt sie auf Wasser, dass sie stehe und gibt sie in ein Hafen, gibt feine Butter dazu, je viel man braucht, und lässt es sieden. Unterdessen macht man eine gelbe Rüben, einen guten Zwiebel, gibt selber putzt ein wenig Peterlein in die Suppe, salzt und pfeffert sie zugedeckt, und gießt sie über sie, lässt Brennel.

9. Schwarzbeersuppe.

Man zeitzt und wäscht ein Handvoll Leinsamen, und gibt sie in ein Wasserhafen, füllt es mit Wasser an, und lässt sie sieden. Unterdessen macht man eine gelbliche Rüben, gibt sie zugeschnitten und Peterlein Kümmel, und ein wenig gesottenen Brennel

Semmel, und wächst gelbes mehr wie wenig. Denn gibt man das Pflaster-
kümmerpflaster darzu gestoßen als gut, und zeucht als wie Pflaster. Hernach
gibt man Terpentin und Wachs darzu, läßt als gut aufsieden, und nimmt
es über Kohlenbecken ab.

10. Bleyweißpflaster.

Stoße einen Bleyweißkalch in klein Pulver, den laß ein Viertel
Lattwerg zerschneiden, gib sein geschnittenen Terpentin, und stoße
ein Viertel, nehst dem geschnittenen Bleyweiß darein, und dünste
ihn wohl mit. Hernach gib das Gedünstete in ein Harsen, gieß
Leinöhmerpflaster darauf, laß als sieden, denn es mit gelblichter Lat-
tenfarbe wird, gib ein wenig Terpentin und Wachs darzu, salze es
gering, und laß es aufsieden. Endlich muß dieß Pflaster über ge-
mächlichen Kohlen.

11. Quecksilberpflaster Linimentpflaster.

Nimm ein halbes Viertel Leinöhm wohl mit dem Finger in der Hand
ein Reib, gieße ein halb Maß Leinöhmerpflaster darauf, und laß
sie sieden. Als denn brenne sie mit etwas gelblichter Lattenfarbe

und Zwiebel nie, zuge eben die Zwiebel ab, würze sie mit Limonschälchen und Chronz, säure sie mit Limonsaft, gib etwas Schöpsel Essig und ein Viertel Butter dazu, und lasse es zusammen gut aufsieden. Endlich richte diese Suppe über Fadel, Nudel oder gebackenen Brod an.

12. Rindsuppe.

Man gibt ein Viertel Rind, und eben so viel Wasser, samt etwas Butter und Zimet in ein höfen Häfel sie sieden, und gießt es mit etwas Essig und Eyerdotter ab. Endlich richtet man sie über gebähte Brod an.

13. Rindfleischsuppe.

Man schabt ein gar hünds voll von Ringel gebähte Rindfel gut zusammen, gibt ein halbes Maß Wasser samt einem Viertel Zimet und zwey Nägelein dazu, und läßt sie sieden. Hiernach thut man zwey Löffel Brunnenöpfel in einem Viertel Butter gebähet, gibt sie dann zu der Rindfleischsuppe, und läßt selbe

noch nie wenig zinnen. Endlich nehmet man drey Eyerdötter mit etwas Oehl oder Butterschmalz ab, zeucht das Abgeschlagene darauf, gibt den nöthigen Zuthat dazu, lässt es noch nie wenig ruhen, siehe, und zeucht es alsdann über gebrochenes oder geschnittenes Gemüs.

14. Küttnenpuzzer.

Gib einen Löffel Küttnenmehl in ein Hafel, schütte nie und nie halbes Viertel Wein, und eben so viel Wasser nebst dem nöthigen Zuthat darein, und lasse es gut aufkochen. Hernach gemändle in einer Eyerdötter etwas Wein oder Oehl, und ein Viertel Küttnenzucker die zeitnete Küttnenpuzzer darauf, lasse es ein wenig aufziehen, zeuche es über gebrochenes Brennbrödle, und stoße es in Hafel geschnittenen Küttnenbrod darauf. Diese Puzzer kann man auch über gesiedene Küttnen machen.

15. Schokolade-Puzzer.

Wenn geschmelzt ein Zweytel Schokolate in ein halbmaß süsse gibt man halb Viertel gute Milch samt etwas Zuthat darauf, und lässt es langsam kochen. Dann gemändelt man es mit ein wenig

Abend und zwey Eyerdötter ab, und zuletzt ab wenig übergenbürsten Zucker.

16. Zugins-Tugger.

Rimt eine halbe Maas gute Milch mit etwas Zimmt ab, thue zuder ein Viertele Zitter mit etwas Limonie ab, schabe den selben, und gib ihn nebst zwey Eyerdötter und etwas Milch in ein Hafen, rühre wohl gut ab, und gib nach etwas kaltes Abend essen. Wer den Anmischen schütte die zurück Milch darauf, lasse noch ein wenig ziehen, und zuletzt ab dem übergenbürsten Zucker

17. Fastnacht-Schüttkuchel.

Schneide das Milchene brüselbel mit Rosinen, permt zwey Eyerdotter vor in Milch zuvorigen Brunel fein zu permen. Hiernach lasse etwas fein geschnittenen Zitronatzibäbel in Zitter verlassen, gib das Zupermungsgeschnittene darein, und wäsche ab ein wenig. Nun ab dem vor Feuer weg, salze ab gesetzig und rühre wenn es überall kalt ist, den Schnee nun bey darein, zuletzt nur, so dünn Schüttkuchel, wie oben gesetzt worden, finde sie in gesalzenen Schmeerschen und gib sie in Fastnacht-Schüttzugger oder in Bienen Fischzugger.

18. Fischwändel.

Schneide ein halbes Hünderl in Lettern geweichten Zwiebel
nebst Lauchschalotten, und Petersilienwändel fein zusammen.
Dann gib ½ Pfd. rein ausgelöstes Fischfleisch, und eine Wandel
von in Milch geweichten und ausgedrückten Bründ dazu.
Wenn dieses alles fein geschnitten ist, so treibt man eine
Loth Letten ab, und zuletzt zwey Eyer, nebst dem Zusammen-
geschnittenen, etwas feinen Brünlenspel, Muskatblüthe und
Salz dazu. Endlich schlägt man diesen Teig nach beliebiger
Form in siedendes Fett, und gibt den diese Wandel
in klaren Fisch- oder Schmalzsuppen.

Gemüsegärten. IIII

1. Gedünstetes Krautsalat.

Man gibt geschabenen Zucker in einen Topf, brennt ihn gut gelblicht, gibt dann Butter und geviertelten Kraut, und seine gepfefferten Zwiebel dazu, und läßt es ein wenig anbraten. Hernach gibt man das Kraut und ein wenig Essig dazu, deckt es zu, und läßt es dünsten, bis es recht braun, und weich wird. Unterdessen gibt man etwas Essig und, daß es sich nicht anlegt, es darf aber nicht viel gerührt werden. Wenn es gut gedünstet ist, so rührt man ein Löffel Butter mit einem Kaffeelöffel Mehl klar ab, gibt einen Eßlöffel Rindfleisch dazu, läßt es aufsieden, und rührt es in das Kraut, endlich gibt man so viel Rindfleisch dazu, als es die gesetzige Zeit hat, und läßt es gut aufsieden. Man kann auch anstatt einen gezogenen das Kraut mit dünsten mit Mehl stäuben, und so wird es auch gedünsten Gemüsegärten genannt.

2. Gedünstetes Fleisch in Kraut.

Kraut wie Fleisch mit etwas Fett, einen Zwiebelkopf Kindfleisch und Wein. Ist es gekocht gedünstet, so nimm Fett, Zwiebel und etwas von dem Schmalz gebrannten Zucker. Lass dieses gut aufkochen, gib dann ein gehacktes Kraut und Kümmel dazu, lass es die gekochte dicke fett, und lass es wieder gut aufkochen. Legen Anrichten mengst man das Fleisch, und richtet sie an Rande der Schüssel herum, das Kraut oben bestreut man mit Pfeffer.

3. Gedünstetes blaues Kraut.

Man schneidet es wie das Sauerkraut, mit Abnehmen des Rippenfleisch und kommt es wie das Sauerkraut mit gedünstete Speise. Anderes Fett lässt man Butter und gewürfelten Fett fleisch werden, gibt sein gehacktes Zwiebel dazu, und lässt sie anbraten, hierauf gibt man das abgebrühte Kraut, etwas Rindfleisch, und ein wenig Kümmel dazu, und lässt es dünsten. Wenn es gekocht gedünstet ist, so stäubt man Mehl darauf,

und bösst es nicht genug. Dann gibt man etwas Kirschgeist daraus, pürrt es mit wenig Essig, und bösst es gut aufkochen.

4. Gefülltes Kraut.

Man nimt mittelmäßiges festes Kraut, hakt und wäscht es gut ab, dan füllt man es mit dem gewöhnlichen Krautgut. Man nimt nie zum übergattum und feste fein in Würfel geschnittene Zwiebel, Petersil, Rumpfsamseln und ein Knoblauchzehe zum zwey Loth mit Rumpbutter, mischt das Gemüs gut durcheinander, drückt es auf gewöhnliche zwey Loth davon, füllt es in das ausgehöhlte Kraut, verbindet, und spickt es auf. Während dem man macht man die Rumpbutter nicht gar heiß. Ist das Kraut gesotten gewesen, so nimt man es heraus, bögt den Strunk um die Seite ab, stellt es auf den Kopf in die gesotene Brühe und gibt die Beß zugedeckt, aber nicht zusammen mit dem Kessel. Man kann es auch mit Fleisch wie das Kohlrabi füllen, und in Ermanglung eines der dann ausgehöhlten und übergattumen Kraut Krautblätter schneiden.

5. Gefüllte Kraut auf andere Art.

Überspinde ganze Krautblätter, die klein oder schmide zu Kraut, brenne mit schmalne Speck ab, und dünste sie mit etwas Fett und Zwiebel. Unterdessen schneide ein Stück schönes Schweinefleisch mit etwas Zwiebel fein zusammen. Reibe semmel zwey Händ voll gar schmale Brod, und ein halbes Viertel Käse samt dem nöthigen Salz darunter, belege dann ein Kastenrell mit Fett und Krautblätter, gib dann Fleisch auf einen gedünsteten Kraut, und so fort. Zuletzt schneide mit Krautblätter, und Fett, und gib es in Ofen. Wenn es zubereitet ist stürze es auf die gehörige Schüssel, und gib etwas Essig darein.

6. Krautwürstel.

Nim von einem Krautkopf die grösseren Blätter herab und schneide auf von dem dicken Strunkel etwas weg, dann überspinde diese Blätter ein wenig, lege sie heraus auf ein Tuch schneide dann ein Viertel gestrigs Rindfleisch mit etwas Fett fein zusammen, gib es dann in einen Weidling, reibe

so viel gewaschenen Reis dazumachen, als das Fleisch betragen will, wenn es mit etwas Salz und fein geschnittenen Petersilienstängel, sammt einigen Fenchelstängeln und den dazugehörigen Fenchelblättern, wollen es zugedeckt, anfangs auf die mit Butter gemachte Reis, gießt nun guten Rindfleischbrühe darauf, und dünstet es unter öfterem schütteln weich. Zuletzt gibt etwas braune Brühe darauf, salzet es auf die gehörige Schüssel, und gibt etwas Essig daneben.

7. Reisbrösel.

Wenn man mit klarem oder saftigem Fleisch, schneidet sie zu Brösel, und waschet sie ab. Dann braucht man sie mit einem Wasser ab, und siedet sie in gesalzenem Wasser bis sie gehörig weich wird. Hernach macht man eine Butter braun mit etwas Kochmehl gelb bläßt. Wenn sie die gehörige Farbe hat, gibt man etwas Fleischwasser, und das übrige Rindfleischbrühe daran. Hernach richtet man den Reis in eine Reis, gießt die Essigbrühe, das ob die Butter saft wird, warmgut und salzet es gehörig, und läßt es gut aufsieden.

8. Geschälten Kessel.

Man nimt zwölf schöne Kesselbeere, schält die Rinde gut ab, und schält sie mit folgender Brühe: Man schneidet nämlich ein Pfund geräucherten Kalbfleisch samt etwas Zwiebel, Petersili, ein wenig Kerbel von der Milch gewonnenen Käse, und etwas Mark fein zu pressen, gibt es in einen Mörser, mischt noch etwas süsse saure geschnittenen Zwetschen und Weinbeeren dazu, stösst es zwölf bis fünfzehn Mal, schlägt es in die abgeschälten Kesselbeere, deckt es oben mit einem grossen Blatte zu, verbindet es gut, legt es in einen irdenen Topf Asche, und giesst es noch genug. Wenn dann muss man eine gute Leberbrühe mit guten Gewürzen, und giesst sie über die geschälte Speise. Wenn der Kessel geschält noch ist, so nimt man ihn heraus legt den Kern und die Blätter ab, schneidet ihn mitten über in Viertel zusammen, dann, legt sie in die zubereitete Brühe, und kocht sie noch einmal aufsiedend

9. Kalb-Brüstel.

Abgesonderte gewaschene Kalbsblätter, aber nicht zu weich, schneide die

grossen Ringel weng, dann nasse gelbe Rüben: über Nacht mit
halbe Essig und Rübbschnitt nebst einigen Pfefferkörner und Pfefferkörner
in Töpfen. Ist es übergekocht, so schneide es mit etwas in Milch ge-
weichter Brod, mit dem Eingemachten von zwey Eyern, und mit et-
was übergeschlagener Butter fein zusammen. Hernach treibe etwas Kümb-
töpfen ab, mische zwey Eyer samt dem Zusammengeschnittenen, einen
Löffel Essig, und etwas Muskatblüsse darauf gehe es hinein, schneide
diesen Teig auf die Plätten, welle sie zusammen, schneide sie
Fingerbreit mit Löffel, backe es mit Kümbschmalz und Schein-
zigerab, lege die Würstel nacheinander hinein, schneide dann den ganz
Eyerplätten in ein halbes Viertel gute Finger, giesse es darüber, und
stelle es dann einen Ofen in Rauch. Endlich streue es auf die ge-
hörige Schüssel, und gibt etwas Einmachtes darum.

10. Hasen.

Nehme einen kleinen Hasenbalg, und mache ihn gute Einmachtes
darüber, wie es gewöhnlich ist, beschneide dann auf gelben Rüben
und Schwarzwurzel, denn weissen Rüben, und koche diese vollständig auf.

93.

Man belegt ein geschmiedetes Bestell mit einem Netze, gibt auf den Leder abgelegten gebrannten Kümmelsamen, den man Lage Kalk und Gemüse, hernach eine Lage Rüben, und ein Viertel geschnittenen Zwiebelwürfel, darauf wieder eine Lage Kalk und Gemüse, dann wieder gebrannten Kümmelsamen. Hierauf gießt man in die Bestell Kalk und Rüben zwey Eydötter nebst Mutterlauge, und wägt das Netze, schüttet solche über das [illegible] Eingemachte, schlägt das Netz zusammen, und beschwert es endlich stürzt es auf die geschöpfte Schüssel, und gibt etwas Beschwerung. Man kann das Gemüse auch auf Kümmel, einen Lehm, Kalkasche, Linsen und Hundsalbern machen.

II. Zwiebeln.

Man putzt, wäscht und bindet sie mit feinen Bindern ab. Dann findet man sie in gepolsterten Kisten, bis sie weich sind. Hernach macht man Lauterbrühe mit fein geschnittenen Petersilienwurzeln, und gießt sie mit guten Rindfleisch in die geschöpfte Brühe. Darnach kann man die Zwiebeln gut abwischen, gibt sie in eine Brühe, und setzt sie abgegossenen Beschwerung,

salzt und würzet sie recht, und bäht sie recht. Die Brüh bereitet man auf die nachfolgende Art.

12. Brüh.

Wenn Kälbel und Hächel der Brüh bey sich ist, so bereitet man sie mit siedendem Wasser ab, und seihet sie. Ist es geschwind zugethan, so presst man sie ab, schneidet sie gut mit kaltem Wasser ab, wärmet sie gut auf, und schneidet sie fein zusammen. Hierauf muss man vor Leütten oder Kälber nun gelblichte Eidotter, gibt nie wenig fein geschnitt, nen Petersilienwürzl, nun halber Hecht Knoblauch, eben so viel Zwiebel, und zuletzt den geschnittenen Brüh darein, und bäht alles in der Eidotter umher. Endlich gibt man etwas Wasser oder Essig darein, und das übrige so viel Rindfleisch, dessen nie vor dicke muss werd, und salzet sie geschwind.

13. Brühhof.

Wenn man nun Hendel zugethan, und gut und geschmürbten Brüh, wart auf sie Leütt, schneidet sie fein zusammen, und bäht sie in Leütter, mit etwas Zwiebel umher. Hierauf muss man

zwey Lyra nimmt und gibt es auf ein Quart schneidet es mehr, wird in Milch gewachsen Kümmel sein zu rinnen, gibt alles mit ein ander in einen Kessel, macht es mit zwey Lyra auf, setzt es zum Feuer, bindet es in ein rein Tuch gemachtes Tuch, gibt es in siedend Wasser, und läßt es aufkochen. Dann gibt man diesen Käse auf ein Schüssel, streut ein wenig Kümmel. Endlich wäscht man Zwiebel und zerschälte Kümmel in Schmalz, und schüttet es darüber.

14. Wie man Zimmet essen macht.

Man stößt ein gar Hände voll gewaschenen Zimet, drückt ihn durch ein Tuch, und stellt ihn in einen Kessel auf glüh Glüth. Wenn der Zucker in die höhe kömt, so zeigt man ihn ab, und gebraucht ihn zu was man will. Man macht ihn auch auf andern Art. Man schüttet nämlich den abgezimmten Zimet, setzt auf ein blechenen Teller, stellt diesen Teller auf einen Kessel siedend Wasser ist, und gibt eben einen Deckel darauf, so bald der Zucker in die höhe geht, so zeigt man ihn ab.

15. Zimetmehl.

Zerstößt einen halben Maß Milch mit zwey Lyra gut ab, zeigt

ab in einen Topf, salzen ab ein wenig, und lassen ab auf dem Glüth zu einem Teig zergehen. Alsdann lassen etwas Semmelteig darein, binden ab in ein Tuch ein, und versieden, wie schon gesagt worden. Zwey Eyer weissen sollen gemählt unter die Klar drey Eyer, und einen Dotter in ein halben Viertel Milch.

16. Kranzes-Leberen.

Man zerlest leberen von beyden Seiten den Faden ab, schneidt sie aber nicht zusammen. Dan waschen sie gemessen und in Salzwasser gesotten und abgeseicht. Hernach muss man von einem Viertel Butter ein Lebenen, wenn selbe gelblicht ist, so nimmt man fein geschnittenes Petersilienkraut, und Schnittlauch darein, und giesst ab mit fettem Essig auf. Wenn ab klar abgenommen ist, so gibt man die Leberen darein, gibt das nöthige Salz und etwas Muskat darein, und lässt sie gut sieden.

17. Leberen-Schalen.

Man zerlest von beyden Seiten den gebenen Faden ab, waschent und siedet sie mit Wasser. Dan nimmt man ein gelblichten Lest,

97. kennibenne mit etwas Petersilienwürfel, und gewürzt sie mit gutem Rindfleisch ab. Wenn die Erbsen weich sind, so schneidet man sie ab, schlägt sie in einen Topf, schneidet die abgekochte Ochsenzunge, legt ein Viertel Butter darein, würzet und salzet sie recht, und lässt sie zusammen.

18. Abgekochte Erbsen.

Wenn gesotten und klaubt sie, dann lässt man ein Viertel Butter zergehen und gibt die Erbsen nebst einem zusammengebundenen Petersilienwürfel und etwas Rindfleisch darein. Wenn dann macht man einen weissen Butter schön gelb mit gutem Rindfleisch ab, und gibt sie nebst ein Viertel Butter darein, und lässt es gut aufsieden.

19. Grüne Erbsen.

Wenn lesen man junge Butter von Erbsen wie bey den Erbsenschalen heraus. Dann schneidet man sie in schöne Butter, waschet und sendet sie zu Feuer weich. Und sie auch weich so macht man ein gelblichen Butter ein, dann, mit etwas Petersilienwürfel oder Majoran gibt sie in Rindfleisch, und die abgesiedene Erbsen dazu, machet es in der gehörigen Dicke und lässt es mit einem Butter gemeinschaftlichen Kleinfleisch aufsieden.

20. Kreuel.

Man schneidet die Leitten so wie vorig, daß die Rose ganz bleibt. Dann
windet man sie in Zickzackform, und legt sie wenn nur wenig ist, die Leiten
übereinander. Hiernach macht man nun gelbliche Leitten siebenmal mit etwas
Fettpinselstrich gibt zehn Hühnerfüßen drüber, zündelt sie in die geschürzte
Leite, würzet und salzet sie gehörig, und läßt sie gut aufsieden. Wie sie
sie nun zurichtet man den Kreuel auf die geschürzte Schüssel, preßt die Brühe
darüber, stellt es noch einmahl auf einen Glutt, und belegt es mit gedün-
steten Hühnerleberen, oder Limpel.

21. Forellirten Kreuel.

Schneide übergesottenen Limpel und Forellen, Karbschern, etwas Fettspin-
selstrüdel und Limonischälleren fein zusammen, mische das Zusam-
mengeschnittene unter abgeriebelte und in Butter geschnittene mit
etwas Obst eingeschnittene Brunel unter einen Teig oder Farce, pal-
le es gehörig, schneide ein Kastrull mit Leitten, lege auf den Le-
den ein geschnittenes Fleisch, setze selbes ein gut übergesottenen
Kreuelteiger zu sieden, dasselbe Fleisch oben drauf gib Brunel das Ge-

zuletzt wie die Brühe kommt, und setze es in die Schüssel. Lege Semmelscheiben oder Brod in eine Schüssel, wie die Fleischbrühe weg, und gib eine gebratene Ente dazu.

22. Geschmorter Rehschlegel.

Man nehme einen Rehschlegel, schäle und spicke ihn rund, jedoch nicht zu dünn und, und binde ihn in Salzwasser so lang bis er sich etwas weich lässt, schneide auch die grünen Blätter ab, und binde ein Gemüse, schneide eine Viertel gebrannte Kalbsknöpfe mit etwas Zwiebel und Petersilienwurzel, nebst einem guten Bund wie in Welsch gewachsen, ein Bund Suppenkraut, Viertel polnische nebst einem hinzugesetzten wie zuvor sagen, und einem Viertel Butter sein zusammen, gibt es in einen Bratentopf, wendet und salzt es, und füllet es schön fest in Rehschlegel. Hierauf lässt man in einen Kessel Butter zergehen, schneidet sein geschnittenen Zwiebel und Petersilienwurzel darein, lässt sein, gibt hernach ein wenig Rindfleisch dazu, setzt den gefüllten Rehschlegel darein, dünstet ihn nachher sachte daraus, gibt guten und den Fleisch, und lässt ihn langsam dünsten. Wenn dann der Schlegel

nun in einen Kessel ein Viertel Leitten und ein gutes Löffel Mehl zu,
gießen, gibt gute Kindsuppen nebst den abgeschäumten grünen Blättern,
und den übrigen Rest von den Rosenäpfel dazu, läßt es gut aufsieden, daß
es dicklicht wird. Endlich richte es auf die gesottenen Schüssel, und setze den
Rosenäpfel darein. Laß den Rest kalt werden auf das Grünen vorgeschrieben.

23. Rosenäpfel mit Ragout.

Man gibt abgeschälten und in Würfel geschnittenen Lämpel, Hühnel, Kalbs-
schlegel, nimmt Hirnschall zerwürfelt und mit Kalbsbrüsten vorgeschnittene
Lämmel, und ein wenig gedünsteten Weißmehl in einen Mörsling zu-
sammen, salzt denn genug etwas mit etwas Kalbsmilch ab, schüttet einige über den
Zusammengeschnittenen, richtet es gut untereinander, salzet es recht, und fül-
let es in den aufgeschälten und geschnittenen Rosenäpfel. Das was an Ragout üb-
rig bleibt, verdünnet man mit Kalbsmilch, schneidet alsdann ein ge-
sottenen Schüssel mit Kalbsbrüsten, setzt den gefüllten Rosenäpfel darauf,
schüttet das Ragout darüber, und läßt sie in den Ofen ziehen.

24. Gedünsteten gelben Rüben.

Man gibt etwas Butter oder Leitten in einen Topf, und läßt es heiß werden.

den. Denn gibt man die geschnittenen Rüben und etwas Kindfleisch
denen, und kocht sie dünsten. Sind sie weich genug, so stäubt man Mehl
denen, und kocht es gut nachher. Haben sie die gehörige Farbe, so gibt
man Kindfleisch denen, um sie gehörig dicklich machen.

25. Gedünstete Rhabarbel.

Wenn gewäscht und geschält die Rübel sind ab, die kleinen kocht man ganz
die größeren aber werden zu kleinen geschnitten oder geviertelt. Auf
eine halbe Maas so bereitete Rüben kocht man nicht zu viel Schmalz
zergehenlassen, gibt denn einen Löffel Zucker denein, und zuletzt so
lange auf das Feuer, bis der Zucker gelblich auf die Höhe geht. Denn
gibt man die Rübel denein gekocht so viel Kindfleisch denein, daß es
den Rübel gleich hoch ist, deckt es zu, und kocht sie mürbe dünsten.
Hernach nimt man den übrigen Rest Fond, stäubt die Rübel mit zwey
Löffel Mehl, und kocht es nachher, denn gibt man den übrigen Rest,
und so viel Kindfleisch denein, als nöthig ist, und kocht es gut aufkochen.

26. Gerstengel.

Man schneidet das Gelbe und die kleinen Blättchen weg. Denn bindet
man sie zusammen, und siedet sie in Salzwasser. Wenn sie

pen macht man nun zurechtem Teig. Man gibt nämlich in ein Gefäß ein Viertel Liter fein geschnittenen Petersilienkraut, etwas Muskatblüthe, und ein ganz Löffel Mehl, und mischt es fein zusammen. Dann gibt man gute Rindsuppe dazu, zerquirlt es gut, und klopft es gut zusammen. Ist der Teig genug gerathen, so nimmt man ihn in die geschmolzene Pfanne, und zieht die Pfanne herum. Man gibt den Teig auf den Teig, so daß man ihn nun abzieht, in die Pfanne nimmt, mit seinem Knöpfel bestreicht, und zuletzt mit Butter herum schüttet.

27. Pfannen.

Man schabt die feinen geschmolzene und holzige Haut rein weg, hackt ihr aber gleich in Pfannen, mit etwas Zwiebelsaft vermischt, pfeffert, da nun zu. Dann richtet man ihr in ein Häfen, gibt frischen Pfannen Zwiebelsaft daran, und zieht ihr recht rein. Während dem man nun macht man die zurechten Teig, wie bey den Pfannen. Wenn nun gesotten rein ist, so nimmt man ihr ab, richtet ihr auf die geschmolzene Schüssel, und zieht den Teig darüber.

28. Durchgeschlagenen Krautsuppen.

Kocht ein Hände voll gewaschenen Krautsuppen, in einen Topf Lauf,

ten, bis sich das Wasser ganz verlaufen hat. Dann gib einen Eßlöffel Reis
darein, und dünste ihn zum Gelben mit Zwiebeln, Salz und einem Tel-
ler Eßlöffel Mehl, etwas Petersilien, gib dann in den Brühreis, lasse
es gut durchsieden, bis es sich verdickt und gebunden hat. Alsdann pfla-
ge es durch ein Sieb, und salze es gehörig, brühe es mit Eyer, und
so muß es dick gestellt, und dann in heißen Wasser gewärmt werden.

29. Grünspeiß Erbsen.

Die Erbsen wie zu dünnem Gemüse gesotten, Erbsen werden
mit einem guten Zwiebel, einem Viertheil Löffel ganz weiß
und weiß gedünstet mit einem Eßlöffel Mehl bestäubet, mit gu-
ter Fleischbrühe verdünnet etwas abgekocht, und durch ein Sieb ge-
schlagen. Man muß sehen daß die Erbsen, so wie der Zwie-
bel weiß abgekocht werden. Man kann den Zwiebel auch braun dün-
sten, und Petersilien anstatt Fleischbrühe nehmen. Dann durch ge-
schlagenen Zwiebel würzet man allezeit mit etwas Essig. Es
kommen sich auch die jungen Erbsen Schoten gut, wie
einen Eyerdotter dünschlagen. Man gibt gemeiniglich zu diesen Speis

mit den Finger mit gestoßen Pfeffergurkel oder gepickte und gedünstete Champignon Schwämmel.

30. Durchgeschlagene Zwiebel.

Durch in einen Viertel Seidel und gewöhnlichen Essig, eine Hände voll gesälzene und in Scheiben geschnittene gerösche Zwiebel zu einen Koch. Ist der Essig ganz hineingezogen, so stäube einen Löffel Mehl darein. Hernach gib einen Schöpflöffel voll gute Hühnersuppen darein, laß es zu der Hälfte einkochen, wende es mit Eyer, schlage es durch ein Sieb, und würze es mit Salz und Pfeffer.

31. Hühner Brüh.

Wenn findest so viel Brüh, als man braucht. Denn brennt man es fein mit Schmalz und etwas Zwiebel an, und füllt es mit so viel Wasser darein, als man Brüh braucht, und läßt es mit der Hälfte von der gesetzigen Schüssel, gibt ein Viertel geriebenes, und eingeklöbtes Hühnes, und übers Angelbene das übrige Brüh. Hernach rührt man drey Löffel Mehl mit drey Eyerdötter ab, schüttet es über das Brüh, brennt es mit Brenneln

pel, setzt sie in eine Presse, bis die Haut genug ist. Man kann auf diese Art Haut zu Schuhsohlen verwenden, und Lederwaaren daraus verfertigen.

32. Rehfendel in Talg.

Man bereitet ein Rehfendel wie zum Braten, spickt und bindet es mit Faden. Dann schmelzt man es in einem guten Rindfleisch bis es mürbe ist. Währenddem wird ein Viertelpfund Talg zerschnitten. Wenn er flüssig ist, so setzt man ein Ei auf ein Teller, schüttet den Talg darein, damit die Presse erkaltet. Indessen schneidet man einen Wecken, Wedel mit Butter, legt ihn mit der halben Viertelpfund auf, legt das Rehfendel mit der Brust darauf, und nimmt den übrigen Talg darüber. Hernach legt man ein Spreu darauf, streicht das Ganze mit der flachen Hand gut in den Wedel, und setzt es in die Presse, damit es gut fest wird. Währenddem macht man den Rehfendel in die Presse des Talgs, und lässt es erstarren. Endlich stürzt man den Talg auf ein zugedecktes Schüssel, gibt die Presse heraus, und

belegt den Rand der Schüssel mit Zeleri, oder gepulsten Zungen.

33. Gemischte Gemüsgerichte.

Man bereitet mehrerley Gemüsgerichte in gleicher Gestalt zu, folgen, die Art: Schneidet weißlich Gelbrüben in Blätter und stosst sie zwenzig zu Brey, oben so Reflenabi, weisse Rüben oder andere Rüglschwemmig vorgenommen, und die Kügelen, in Schüssel geschüttet. Dann wird jeden Theil allein gesotten, die grünen sollen weder gedünstet. Hernach wird eine gute Brüh-Brey gemacht mit einem Viertel Zuthun belegt. Wenn die verbenannten Gemüsgerichte weich sind, so werden sie abgeschüttet und in diesen Brühbrey mit einander vermischt, gestossen. Einige Gemüsgerichte belegen den Rand der Schüssel mit Viertel Zungen oder geschlagenen Kalbzungen.

34. Abgebrochene Kessel mit Zungen.

Wenn einer mit einem alten Kessel, schneidet sie mit einem messer und packt sie zu halbe in Salzwasser ab. Hernach wird er abgeschüttet, und in ein kaltes Wasser gelegt, ist er abgekühlt, so gibt man ihn auf ein Brett. Hiernach belegt man einen Brey mit Zungen

gute Rindsuppe und etwas Fleisch dazu, hineingeworfen wie die abgeschnittene Kerbel die Spitzel zubereitet, hinzugibt wie auch Petersilgrünwerk und in die Rein gemischt, zugedeckt und wohl gedünstet. Wenn Knödl wird wie auf die Art herausgelegt, wie Brot etwas aufgedeckt und mit Glas bestreichen, wenn nicht, so wie die gesottene Schüssel, und eingeschnitten allezeit mit Butter gebacken Zungen. In die Mitte die Schüssel macht man wie auf Brot wie auf Brot.

35. Kerbel mit Sauce.

Den Kerbel mit wie gezeigt, dann in eine Rein gemischt nun so viel Mehl dann kleine Suppe verschneiden als nötig ist, mit einem Viertel Butter und etwas Salz belegt, zugedeckt nun so lang gekocht bis es sich wohl fällt, wenn es aufgekocht ist, so setzt man ihn auf die gesottene Schüssel in eine Rose zusammen macht dann den Saft von zwey Löffel Kerbel mit halb Viertel Essig so viel gute Suppe und seine Butter dieses mischt man bey den Kerbel bis es dick ist, dann schüttet man es über den Kerbel und lässt es in den Rosen noch etwas ziehen.

36 Linsen Linse mit Rebschendel.

Wenn Vest vnd zwey Rebschendel ein Viertel Linsen sehr weich, der, mit wenn es durchgeschlagen kann. Vnd ob alle Hendel je wenden selbe wasch dann geschwingen bürsen und setzen mit Gezt eingebunden, und mit etwas Zwiebel und Rindfuzz gedünstet. Wie sie aber junge je wenden sie auch mit Gezt eingebunden, aber wie Gemüse gebraten, sonnst lässt man in einem Viertel Leitten einen Esslöffel Semmel einbrennen, gibt die durchgeschlagenen Linsen, nebst den Vest von die Rebschendel, setzt und pfeffert sie mit Limenzest nebst etwas Schalen, und wie gut angeschaffen Kalbne, ist den Vest zu wenig, so gibt man etwas Rindfuzz dazu, wesch ob in den Sitte wie wie Rindfleisch ist, dann gibt man die Rebschenen dazu, und lässt es noch gut aufstehen. 37. Artischocken zu kochen.

Die Artischocken werden unten bey den Stengel kurz abgeschnitten die spitzen Blätten und den Stengel ausgenommen und die Köpf mit einen scharfen abgeschnitten, dann gut gewäschen und

und besonders Salzwasser eingelegt, und so lang gesotten bis sie sich wieder füllen, denn stünzt man es auf ein Tellen, und wenn sie gut abgesotten sind, so zieht man von der Brüh samt Blüh, len weg, nimt denn das Wasser heraus bis auf den Rüb. Blüh, und denn wird die Füll genommen, entweder mit genommen Hasen oder mit Rauh-Rehgen, die Hasen werden in Butter gedünstet mit etwas Mehl gestaubt, mit guten Brüh angegossen, oder die Brüh muss sehr lang seyn, denn werden sie in die Artischocken gefüllt, setzt selbe auf die gesäuberte Schüssel und gibt auf den Butter-Tisch herum. Zum Rauh-Reh denn nimt sich auch kleine gesotten Artischocken wohl, weil als lein von Hundl Lebern Mangel oder etwas von einem Rauh, Reh gefunden ist worden kan, auf solche Artischocken findet man eine mittere Brüh in Salzwasser ab. das Fleisch zerlegt man in Würfel, und den Schulen, macht man so viel Rauh, Butter als man zum Brüh anlassen nöthig hat, den benannten Brüh wird in den Butter angelassen, mit etwas Mehl gestaubt, denn so viel Brüh angegossen als es etwas flüssig

ist, und mit dem nöthigen Salz und Lorbeerblätter aufgekocht dann
hineingestellt wird bey dem warmen, und auch in dem Backofen warmen
Sauerkraut stehen.

Gemüse- in Butter.

Treibe ½ Pfund Butter ab, 3 Eyer zu dick zu schäumen,
reibe genug von Gemüse in Zuckerwasser hinein ab, dann
schneide es fein zusammen, gib es, in der gewöhnlichen und
wie wenig Butter, schwenke mit Mehl mit Butter, und
gibt es dann. Man kann Zucker oder Pfeffer dazu thun,
gebe auf Geist was man will.

Auflauf- mit Gemüse.

Reibe Semmel ganz weiß und reibe es auf dem Reibeisen. Dann treibe 3 Eyergelb Butter ab, schlage 12 Eyer,
dotter hinein, reibe Gemüse und schneide es fein zusammen, klopfe von die 12 Eyer die Klar zu Schnee
und gib sie auf die Butter hinein wie wenig Zucker,
schwenke mit Mehl mit Butter und mit Semmel be-
streue, gib wie wenig Salz hinein, das Gemüse und die

Mitte, den minder Zeug und so fort bis die Nadel voll ist, und dann die Enden, wenn Brod verstellt nimmer gehen, fest zugeben und mit Lauterwünschel fertig belegen.

1. Rezept. V.

Schneide ein gebratenes Kalbfleisch mit etwas Fenchelsamen, ein Petersilienstängel mit Petersilienblätter und einen ganzen Bund Zwiebeln in Milch gemischt, ein Viertel Brod zusammen, gib dann eben mit etwas Pfeffer und Salz in einen Mörser, reibe es mit einem Ei recht zusammen, schneide es dann wieder heraus, und etwas geschabtes Fett wohl zu zerreiben, zusammen es mit einem Eidotter, und backe sie in Butter mit eben und mache sie recht schön gelb, und belege damit eine Schüssel, aber gib es auch eingemacht in den Sauerkopf.

2. Verschiedene Würstel.

Schneide übrig gebliebenes Kalbfleisch mit etwas Petersilienstängel und Zwiebelblätter klein zu pressen, dann beize es in Butter anlaufen, und gib ein wenig Semmel Rasen, und etwas Salz dazu. Wenn es gut aufgetrieben hat, so nehme ein Ei davon, und beize es mit Hühnerschmalz, stoße es auf Schüsseln, welle es zu pressen, schneide es in beliebige Würstel, backe es in aufgeschlagenen Ei, bestreue es mit feinen Semmel, backe sie, und gib sie zum Schmalzen. Man kann

für auch wo der verbindenste Knöpel oder Handschuhe machen.

9. Hasen-Zeugel.

Schneide ein Stückel gebrauchtes Kalbfleisch und eben so viel Fett, das klein, und zerey Nadel voll in kleine Würfel eingeschnitten, oder Knödl drein zu machen, gibt dieses Zusammengeschnittene in einen Reindling, salzet ein bey diesem, gibt dieses Zeug, auch ein gemahlen Brot, schneidt ihn mit dem Messer in Form eines Schokolade, zimmetl, bratet für ein Lichtes von beyden Seiten gelb ab, und gibt sie zum Gemüsgeben.

1. Instruction. VI.

Wenn jemand in ein Haus Mehl zu dung einen Leuthen, mahlt
es untereinander, zahlet es, gibt dung Leuthen davon, das übrige Haus,
das es nit mehr zu verkaufen Zeug hat, mahlt ihr dann dungmahl
zu einem gewissen Leuthen, damit versehen wird, bezahlt ihr das mehl,
stehn, und gibt ihr endlich die Frau die man will.

2. Essenzessens-Instruction.

Wie je viel Essens als nöthig ist, salze ihr nit wenig gib ihr dann
unbest nit wenig Leibsbüttel, Limonzessälben, Zwiebel, nit zu
sehr Knoblauch, etwas Lorbeerenzeig und Pindpfeffer in nit Brüh,
und dünste ihr wünd. Unterdessen mache zu einem Pfündl und zer-
stoßenem Milch etwa je viel Kalbsleber, etwas Zeit und Limonzessäl-
ben einen Fleisch, schneidt dünn und schön zusammen, bezahlt ob in einem Pfündl
Leuthen unbest zwey Löffel Brunellenöpfel anbrühen gib einen Löffel
Rahm, etwas Lorbeerenzeig, das übrige Pfeffer dazu, das es genug
dick wird, und bezahlt zeit aufbehalten. Wenn nun das Essens wünd ist, so

gibt man kleinen Lattwerg mit kleinem Petersil, zwiebel und pfeffer ein, und
laß es ein wenig gemach sieden. Alsdann thue Butter und Rosmarin mit
Petersilien, stoße es mit Essig und, pfeffer die Forelen zimlich,
bestreuwe sie mit Essig, und brate sie wie recht gebacken. Laß Muscaten
stoßen die Forelen auf die angerichte Schüssel, schneide den Dotter her-
ab, wie die Eyer herum, gib wie Lauge Schnitt darein, auf diesen wie
vorn Essig und pfeffer, bis die Forelen voll ist. Endlich gibt man wie zum
Fischel durchgeschnitzte Beet darein, ferbt sie mit dem Dotter zu, und
gibt sie mit seinen Schalen durchgeschnitzten Beet auf die Forelen.

3. Wildgemüs-Forellen.

Man zerschneide die Schalten und Lenstern Forelen in gehörige Stücke,
gibt es mit seinen Zwiebelhäutzel, zerzu Essig Rosmarin, Limongschal-
len, Lorbeerblätter, und wie zum Forellenblätter in eine Reine, gibt
Wasser und Essig darein, und versiedt es, bis es wieder ist. Hierauf
macht man ein braun Gerst und Butter, wie wenn Fischen gebraten
sie mit dem noch übrigen Beet des Wildgemüs auf, und richtet die Fisch

Digitized by Google

in einen andern Topf, die Fischen wird in den ersten Topf mit dem Fett und den Kräutern gut abgetrieben, und dann auf das Fleisch gegossen. Hernach gibt man ein gros Löffel Reis, mit wässigem Kalb, Fleisch, und Hünergen darein, damit sie gesotten sind, und geschwellet sind. Wenn gesotten wird auf den Tisch getragen. Man schneidt nüchtlich ein gros Stück übrig gebliebenes Wildgemüs oder Kalbfleisch mit etwas Speck und Limonyschälleren fein zusammen, und hackt gelbe in einen Stock Butter anbraunen. Hernach gibt man diese, gemüs ab mit Limonysaft, und gibt auf einen halben Löffel Reis darein. Die Fischen sind hingegossen von gesotten Löffel Mehl, einen Löffel Butter, einen Hydtter, und zwey Löffel Reis gemacht. Ist gelbe übrig, butter zu stürzet man sie auf die gesotten Schüssel, schneidet den Deckel der Fischen weg, nimt das Fleisch heraus, und füllet sie hingegossen mit Wildgemüs und Fleisch, legt den Deckel darauf, und gibt die Fisch in eine Schalen dazu. Allen gebrattnen und übrig gebliebenen Wildgemüs kann man zu Fischen verwenden. 4. Rezept Fischen mit Limonyenbrüh.

Nide zerquetzig Limonyen in Kalbsuppen ab, und wasche von den Schalen,

und rundschalle einrichtung Leuthen, nimm Rumbleuthen, das Klumpf schmier
in zwey Wärmel, eben so auch zwey abgeputzten Rumbeutel, und ein
gute Leuzel. Hierauf lasse diese zusammengeschnitte in Rumbleuthen,
nebst Limonzschalen, Muskatblüsse, und wilgen Pfeffer gut vermischen, alß
denn nimm es aus der Glut weg, und mische nimm einrichtung in Pfeffergrapp
abgeputzten Hasen, oder gutschen Huhn, nimm einrichtung gemischen
Farcenpreckes, presse dann in nimm halben Beitel Ochsen abgeschmolzen
Fettem darunter, und lasse es gut durchsieden. Wissen die Pasten
nun die vorgelegte Farcete, schlage das Ausgetheilte darein, machst einige
lich rund, und backt es hinzgem. Zum Farcetenrichtung nimt man einzelne
Loth Mehl zwölf Loth Leuthen, zwey Dotter und einz Löffel Farce.

5. Rehschmorl Farcete.

Wenn die Rehschmorl rein gezogt und ausgenommt sind, so palzt man
sie ein, mischt sie mit einem halben Beitel weissen oder weissen Wein,
etwas Essig, einem Beitel Fischsuzen einem Zwiebelsuzel etwas
Spitzkrautel, und zwey Nelken in einen Topf, dünstet sie wieder, und

zuerst die Semmel einlegen. Die Semmel einlegt man in eine Pfanne, die
Semmel aber stößt man mit grob gebrochenen Brunnenkresse fein zusammen.
Hierauf gibt diese Substanz in die zubereitete Brühe, und läßt sie gut aufkochen.
Dann gießt diese Brühe auf die bereitete Semmel, und stellt es bey Seite
Alsdann schneidet die selbe Speise wie immer in Scheiben abgetheilten
und abgelösten Rindfleisch, mit Salz und Pfeffer das Rindfleisch, und
den Schein einer selben Semmel, zu einem Fleisch zusammen, lässt in
Butter in etwas Butter und Brunnenkresse anlaufen, drückt den Brei einer
selben Semmel durch, lässt in Butter in etwas Butter
aufkochen. Unterdessen muß auch die Rostwell-Pasteten wie
einzelne Loth Mehl zwölf Loth Butter, zwey Eyerdotter und etwas
Wasser zusammengemacht werden. Wie dann Anfangs löst man die Semmel
und Fleisch gut aufkochen, und mischt es vermischt in die Pasteten. Die
übrige Brühe kann man in einer Schale beyseite.

6. Abgebrochte Pasteten.

Pasteten in einem Eyerdotter so viel feines Mehl, bis es fest wie ein

127.

Werkzeug ist, welche sie dem Wagenmacher bringt, sie selbst mes-
sing sind, oder gibt sie zum Schmied um Eisenwerk, Nägel
mit Köpfen, Klammern oder Schienen mit dem nöthigen Zeug,
beschneidet die Felgen wenn sie aufgelegt sind, mit abgeschlagenen Ei-
sen, welche sonderlich zum Schneiden zum Wagenmacher dienen, schmie-
det die Reifen zwey Schritte in den Gränzen des Radschneidens, und dem
übrigen Zeug machen zum Kreis. Hernach gibt man auf den zwey
Schritten auf den Radschneidens, beschneidet den Rand des selben,
mit einem abgeschlagenen Eisen, welche dem Kreis zugehören, stellt sie
auf den beschnittenen Rand des Radschneidens, bindet sie sonach
einige Sprossen an den Reifen und Felgen zusammen, und machet die
Felgen sind mit dem abgeschlagenen Eisen zusammen. Den Zeug macht
sonsten damit über das Radschneid sonderlich schön. Endlich stellet diese zu-
sammengesetzte Felgen abermahl mit Schraubzeugen, dann mit aufgemach-
tem Kreis mit Klopfeisenstöcken zusammen, dann auch mit Nägeln,
das zweyte Zugblech darauf, damit den sonderlichen Zeug einige
Sprossen zierlich mit, beschneidet es eben mit abgeschlagenen Eisen, und bringt es in
den ersten Stand.

7. Fricassé von Kalbsohren.

Man brauchet zwey wohlgemachte Kalbsohren, ein Schnitzel in der Grösse eines Thalers, klopft und wäschet sie ein wenig dann gelbets sie nit wenig, und zeitlt sie mit Fett, hernach gibt man sie ab, und Rindfleisch, einen Viertel Löffel voll Fett, etwas Limonzesaft, ein wenig Löffel Petersilie, einen Esslöffel Kalbsbrüh, ein halben Zwiebel, ein wenig Thym, und dünstet es bis sie mürbe sind, und stellt sie dann kalt. Indessen schneidet man die Ohren abgesottenen Kalbs, leber, braut einen zwiertheig Mehl sie zu machen, lässt dann in Fett etwas Löffel voll Esslöffel Limonzesaft verbrennen, gibt eine Messerspitz von etwas Limonzesäulen, und Petersilienwürzel, einen Esslöffel Kalbsbrüh, eben so viel Zwiebel, etwas von einem Lorbeerblatt, verlöscht alles mit der geschnittenen Ohren muss, nebst Leber dazu, lässt es auf dem Feuer gut ab, kochen, schneidet dann die Ohren ganz, gibt das geschnittene Salz, braut etwas Pfeffer dazu, brennt es mit Limonzesaft, und zuletzt einen Esslöffel Rahm, braut ein Löffel voll Citronen dazu. Hernach richtet man Fricassé und Schnitzel

129.

bezeichne ich mit Leitern geschnitten und mit Leinöle bestrichen Kastell, und brülle es hinzu bey einer Thüre. Abschnitt dann mache mit zwey Löffel Mehl, einer bronnen Leitnermilch, giesse es mit dem Ei von drey Hühnern auf, und lasse es gut aufstehen. Dann presse man es in ein Tuch, gibt so viel Knoblauch und Limonensaft daran, dass es in der Dicke wie Honig sein ist. Legen Champignons stürze man die Köpfe auf die geschnitzte Schüssel und gibt die Soß in einer Schale dazu. Man kann auch die Köpfe mit etwas Leitnerbutter bestreichen.

8. Fritierte Leinöl in kleine Köpfe.

Man nimt zarte und runde Champignons, sie mit Leitern und fülltet sie mit warmen Fett aus. Dann füllet man sie mit gemeine Kalbsbrust, vermischt etwas Zucker zugemischt ist, belegt sie mit einem Eidotter, drucket sie zierlich ein, und brüllt sie. Legen sie die geschnitzte Tauben, gestürzt man sie braun, schneidet sein lang zugeschnittene Köpfe von Leinöl ein Lebertel braun, legt es darauf, und mit auf die Kalbsbrust braun. Abschnitt dann von dem lang zugeschnittenen Leinöl einige Messer gewöhnlich, in einer Brühe etwas

übergeben, in Würfel geschnitten, mit etwas Limonensaft und Schalen in einen Topf gemischt und zugedeckt. Hernach macht man die Farbsoße, man lässt in Fett etwas Zwiebel Mehl anlaufen, giesst es mit einer halben Maß Fleischbrühe weg, lässt es gut aufkochen, und spritzt es durch ein Sieb. Hernach lässt man diese mit Salz, Pfeffer, Essig und Gluth dicklich werden, nimmt die Hälfte dieser Soße unter den Ragout, füllt damit die Pastetchen, und belegt sie mit den übergeschnittenen Lebertheilen, nimmt sie aus die Platte, und gibt die übrige Farbsoße in einer Schale dazu.

9. Vögel in Nester.

Man drückt kleine Vögel in Leber, dann schneidet man etwas Kalbfleisch mit ein wenig Limonenschalen, Petersilienkraut und ein paar Sardellen oder etwas Fett fein zusammen. Hernach gibt man es in einen Mörser, salzt es gehörig, und würzt mit Pfeffer, und ein Ei dazu. Hernach walkt man einen Leberteig Nudeln dick aus, stößt runde Löcher draus, und belegt damit kleine Pastetenschüssel, gibt etwas zu jeder, von geschnittenen Eiern, dann einen gedünsteten Vogel, hernach wieder

131

ein Löffelweniz-Theelöffel Senf, das alles um den Rand des Kessels herum, abzuziehen zu können, in den Mitte durchstechen lezt muß. endlich beschmiert man die Kesselchen mit abgezogenem Oel und bestellt sie.

10. Rebhendel Kesselchen auf 12 Personen.

Zwey alte Rebhendel werden am ganzen rupfen, ausnehmen, innen zerlegt, zum und Zungenwurst. Dann wird ein Pfund mit Zentelöffel belegt dann etwas Petersilienwurzel, Kesselchen, zerlegt Rüben, ein Zwiebelwürzel zwey Loth Knoblauch, zwey einzer selben Limony die Schalen, etwas Lorbeerblätter und ein Lorbeerblatt. Hierauf gibt man ein ganz Kesselchen gute Brüh, ein Viertel weißen Wein und ein halbes Viertel Essig dazu, so eingemacht werden, so müssen zerdünstet, dann herausgenommen und verdeckt kaltgestellt, die geschnittene Stückel auf einen Schüssel gemischt zu gedeckt und bestellt, wenn den Abschlag wird das bestehen Fleisch herausgelöst und zum Fleisch verwendet, das übrige Gemüse wird in den Rest wenn die Rebhendel gedünstet werden sind gut abgetrocknet, dann durchgestrichen, und wenn dann Gelatine gut abgeschlagen und dicklich eingekocht. Zum Fleisch wenn

den die rechten Absätze nebst Pergamente oder Schmalzbeere nebst Mergel
und wie selbes schon abgeschabte Talgbeere und den Absatz einer selben Lau-
ge. Dieses wird selbes recht fein geschnitten, denn in einen Häfen Leitter,
zwey Löffel Asche nebst etwas abgeschnittene Pfeffer gut abgekocht, ist es übri-
ges, so nimmt man Hirschhörner nebst den äußeren Balge davon. Hat man
keine Lederal oder Mergel vermischt, so nimt man nur abgekochte Lauge
und Pfeffer, welches oben in seinen Häfel geschnitten und mit den Leitter
recht durcheinander vermischt wird. Die Pfeffer wird von zehn Loth Mehl
acht Loth Leitter, zwey Leitter und zwey Löffel Asche gemischt, denn
Mergelmischen dick abgemischt, wie Brei geschmiert und mit etwas Hirsch-
talg in den Töpf belegtes Pergament gut abgeschmiert, den Leder wird
mit Hirschtalg belegt, denn Fleisch darauf Pergament, wieder Fleisch und
so fort, mit Fleisch schließen, denn muß man den Talg aus, welches
etwas dicker sein muß, zimlich warm mit Fleisch durchseihen, und sehr
langsam bey einer Stunde gebraten. Diese Zeit muß genau bemerkt
werden. Denen Anmerkungen wird die Pfeffer aus die gehörige Pfei-
fel gestrichen den Talg darabgeschnitten den Fett wenig gemenget

mit zwey oder drey Löffel voll heißen Fett begießen, den wird in den herausgeschnittenen Theil mittem ein Loch gemacht in welches man einen Rehschrodel Fleisch stellt, den übrigen Fett wird in einen Schüssel beygehalten. Letzen Anrichten wird aber den Theil mit den Fleisch abgesotten. Die Schmelzen-Fleischbrühe wird mit gelbrüben Obstbrühe mit den Butterschmid, den auch Zwiebeln und Knoblauch mit Zucker in Zwiebel geschnitten wird, und auch Brühe und Zucker Lime, zugesetzt zusammen. Zum Fleisch wird den Hirschen mit Kalbsmilz und Limenzschalen fein geschnitten, eben in Butter mit etwas Limenzsaft und Zucker zugesetzt. Die übrigen Zubereitung ist gleich. Auch können beyde Fleischsorten zusammen oder übrig gebliebenen bereitet werden.

11. Hirsch-Fleischen.

Es wird etwann Fleisch oder Kalbfleisch in Stücken geschnitten gesotzen zusammen gemischt gesetzen und dann mit etwas Butter und gelben Zucker wieder gedünstet. Mittlerweil dann wird so viel Semmel abgeriebt als man braucht und in Milch gemischt auch so viel Loth Semmel wieder so viel Loth Butter abgetrieben, mit so viel Butter

nebst den ausgeschnittenen Dotter zuletzt das weisse Eyweiss und Zwiebackbröse wie auch den Schnee von den Eyern, dann wird die geschnittene Schüssel mit Butter geschmiert die Hälfte Teig darein gegeben dann das abgesottene Fleisch dann den übrigen Teig und darauf Butter. So kann auch bey jeder Gattung Schüssel und Hafen mit eingelegt werden welche man glich mit dem Fleisch abbrät und dann in Blätter geschlagen.

12. Endivien-Gemüse.

Man treibt dann sie zwey Butter ab, röstet sie mit dann Butter dann Löffel Mehl, und dann mit dem Endivienbrühe voll gestellen und sein gesalzenen Endivien gut aus. dann setzt man ab und wenn sie den Eyern den dann sie genug. Während dann werden von einem sie klein gehackten Bund zusammt in Butter gestellen abgeschnitt, und mit Butter und sein geschnittenen Schinkenfleisch, zusammen. hinaus schneidet man einen Mehl-Mehl mit Butter stäubt sie mit den Endivien Endivien gut aus, gibt in die Mitte die zusammen Endivien und schneidet oben mit den Eyern.

13. Kalbs-Brustlatz.

Man bunstet eine Semmelbrein mit Rindfleisch und Brüstlewerk gut und schneidet eine Zeit abgeschnittene Hessen, wenn das Kalb schneidet man Schnitzel, salzet selbige mit Salz, und bunstet sie dann mit Zwiebelbrüstel, Limonischalen, abgeschnittenen Rindfleisch. Von dem Schlegel wird das beste Fleisch herausgelöst, und mit etwas Kalbfleisch, Zwiebel, Kalbsuß Mark, Limonischalen, etwas in Milch gewichsten Semmel, und den eingemischten von einer Hessen muß fein zusammen geschnitten, dann gehörig gesalzen und mit Limonisaft beschmitzt. Eine Brustlatzmasse wird von einem halben Maß Mehl einem halben Pfund Butter, einer Hessen etwas Milch und dem we, Hirsen Salz angemacht, dann mit zu dünn abgemahlt, wie ge, schmittes Kastanel damit abgeschüttet, herauf das Leder mit Salz, blattlen belegt, dann etwas von der zusammengeschnittenen Fleisch darauf gegeben, darauf Schnitzel von der Semmelbrein, alsdann wie, der Fleisch und Hessen schnitzel und so fort, bis das Kastanell voll ist, dann macht man einen Deckel darauf zwischen, und

mehl allerley zimliche Sachen darauß die Mütter machen mag mit
wenig Roßlöffel Viel wie Loch, alsdann wird sie lang dauig Brüder ge-
backen, in den höfen muß man ab mit wenig Fleisch backen,
damit ab nicht zu braun wird, wann selbe gebacken ist, lüßt man
sie abkühlen, und füllt selbe durch das gemachte Loch mit Obst voll
an. Wann man sie zu Tisch gibt, so mist man den Deckel weg,
und schneidt ab auf die gehörige Schüssel. Ein Abendbißel von Ge-
bratenen Fleisch und Rohsendel lassen sich sehr gut zu Kalten Fleisch
und anwenden. Aufzugnehmen-Fleischbrei!
Zu drey in einer Mandlung $\frac{1}{4}$ Kalbern muß geschmiz ab,
dann gib 3 ganze Eyer, und 4 ganze Eyer dann, die
Klar zu einem steifen Schnee, und gut verrühren, gib 3
gehäufte Roßlöffel voll schön Mehl darein, $\frac{1}{2}$ Viertel
Obers, dieses rühren wohl mit Zuthaten, salzen und Muskat-
blüsche dazu, dann schneide ein Semmel voll mit Kalbern
und füllen das gemischte gut Finger hoch darein, dann gib
die Kalbern mit Limonischeiben zu Tisch, Handel dann

Lämmermann Hermine, Hirte geb. den 9. Juni 1900, und Ernst
Albert den 8. Juni 1902.

1. Einsammlung der Suppe. VII.

Zwey gelbe Zwiebeln, eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe, ein halber Kopf Kohlrabi, wenn es zu Lichtkohl geschnitten und mit gelbe Erbsen, beschüttet, einen Knochen Schinken, einen Huhn Knochen, einen Hasenrücken, einen Hirschschlegel, einen Kalbsschlegel Schinken, oder so viel Kalbfleisch einen Schlegel Kalb, oder Kalbsbrust, und den Schlund und Kopf einen Lämmer Fleisch, und dann in einen Topf Lettern zu kochen. Dann einen viertel Pfund Fleisch mehr nimm halben Kopf Kohlrabi dünn, und kleinblätterig nimm halben Pfund Erbsen. Endlich stellet man es kalt. Die zu Brühende Suppe wird sie einzelnst, genau beobacht, und zwey, drey oder mehrere Tage zu mehr Endung dienen zubereiten. Es können auf mehrere Suppen auf einmahl dienen hinzu, oder nimm auf den andern einen frisch Fleisch einzelnst verwende, so kann die Brühe zu noch bequemer kann. Will man in einer Suppe ein Fleisch haben, so nimt man weniger Fleisch, Lämmer, oder zwey Lendenbeinstücken, dessen aber gute Rindfleisch, ein Kümmel zugeschnittene Zeit, und mehrere Lettern des Fleisch

Das Herz wird dann mit obem und angebratenen Speck hergerichtet.

2. Hirschzimmer.

Man reinigt das Zimmer gut mit reinem Tuch, bindet es in ein reines Tuch, und spickt es mit Wein, Pfeffer, Salz, Lorbeerblätter, Zwiebel, das mit einem guten Nägel besteckt wird, und ein Rosmarienbrennes, salzet es genug, spickt es zugedeckt so lang, bis es genug mürbe ist. Hernach nimmt man geschwarzes Lebkuchel mit Zucker und Zimmt zerreibt und mit etwas Wein anschmächt. Ist das Zimmer genug gespickt, so nimmt man es mit etwas Fett in einen Topf, streicht auf diesen angeschmächten Lebkuchel oben die man darauf streicht, und setzt es in den Ofen, das es nicht Farben bekömmt. Letzte Anmerkung zieht man gesiebtes Brösel darüber, und einen Rindsbalges darzu.

3. Rehschlögel.

Man spickt einen feinen Rehschlögel gut ab, salzt ihn und spickt ihn gut mit Speck, welchen aber zuvor gesalzen, und mit feinem Pfeffer, Lorbeerblätter, und etwas Rosmarien bestreut muß. Man nimmt Rindsbutz, Lorbeerblätter, Salz, und Rosmarienbrennes

wird Pfeffer und Kümmel in einen Topf, und bratet sie drey oder vier
mahl wohl, und thut dann Butter einen Löffel voll. Darein
thut man die Zeit eine Semmel geriben, gibt den Rest des Pfeffers
nebst zwey Löffel Essig, drey übrige Kümmel zu dem, drey oder vier
gehäufte Löffel Butter, und läßt es gut aufsieden. Während dem bestäubt
man den Pfeffer fein mit Mehl, gibt Essig darein und läßt
ihn wieder braunlicht werden. Dann nimmt man den Pfeffer aus der ge-
häuften Pfanne, und gibt ein wenig Rest nebst hinzu geschnittene
Limonzschalen darein. Die braune Brüh passirt man in eine Schale. Wenn
das Wildgemüs fein eine Zeit ausgebrätelt ist, so darf es nicht mehr gesal-
zen werden. Seine Presentation besteht nun aus obigen Art.

4. Einen warmen Wildgemüs.

Man zerschabt die Lunge des Hasen und Rehes in kleine Stük-
chen, wischt selber mit einem Tuche rein ab, und salzet sie ein wenig.
Dann gibt man sie in einen Topf, nebst Butter und Zwiebel, Zwiebel,
Limonzschalen, Zitronsäftel, ein wenig Essig, Kümmel, Pfeffer,
und Muskatenblumen. Hierauf läßt man es zugedeckt dünsten.
Wenn es mürbe ist, so schüttet man den übrigen Rest sauber, stäubt

Mehl darein, und löffelweise beim mischen, dann gibt man den Saft nach
einem Löffel Essig wieder darein, auch Pfeffer viel nöthig ist,
und löffelweise gut aufsieden. Einige Anleitung lehrt man die Mittel in
Ordnung auf einen Schüssel anzurichten die Speise anüben. Man kann
auch einen Leitfaden geben.

5. Wie ein Hase gebeizt wird.

Wenn der Hase abgezogen ist, so stellt man das Hinterviertel mit
dem Rückgrad heraus, das übrige schneidet man in Viertel zum sieden,
schneidet man das Fleisch mit einem Messer ab, das Hinterviertel
sticht man gut ab, putzt es gut rein, und bearbeitet übrigens
den Hasen wie den Rehschlegel. Das zum sieden gehört putzt man
ein wenig, und gibt es mit Essig, Salz, Pfeffermittel, Lorbeerblatt
Zwiebel, Nelkenpfeffer, Speck, und Pfeffer in einen Topf und
löffelweise mischen darein. Hernach macht man mit Essig einen
dicken Brühe, zermischt ein wenig Löffel Mehl in dem ge-
dämpften Hasen, und löffelweise noch gut aufsieden.

6. Einzubereitendes Rehschlegel.

Wenn das Reh wenn Schüsse gut abgewischt ist, so streicht man in die

Rübel etwas Salz, und gesottenen Kartoffelnbrennen und kurz das Fleisch darauf. Denn bestreut man es wieder mit Salz. Darauf wird es fest zugedeckt, und in Kellern zum Gebrauche aufbewahrt. Wenn es dem, warzeit in den Rübel sich nicht hält, so kann man es auf folgende Art behandeln: Man zieht sein Geflügel wenig Kellenfüsse gehen weich, während dessen kocht man die Haut von dem Geflügel ein wenig, und zieht sie ein zerschnitten, oder man stößt man sie mit etwas Zwiebel, Knoblauch, und Lorbeerblätter in ein Häfen, schüttet die ab, gepfeffert Kellenfüsse darauf, das übrige Kindfleisch und Fett, und zieht es so lange, bis man glaubt das sie gut abgekocht sind. Endlich gibt man Essig darauf, und stellt sie in den Keller. Auf die Art kann man das Geflügel sehr lange aufbehalten. Wenn etwas davon gebraucht wird, so muß das übrige wieder zugedeckt und gut gefüllt werden. Das hinzugefügte wird auch gleich Mehl angebräunt. Um die Geflügel knusperig in einen Rübel zu bringen, kann man dieselben auch ohne Federn und Haut kochen.

7. Wildgeflügel.

Man zieht die geschossen heraus, reinigt sie mit einem nassen

145. Hühn, bindt ihn mit Leinfaden gut zusammen, und gibt ihn in ein Hafen oder in einen Topf. Hierauf gießt man zwischen Wein, etwas Essig und Pfeffer darauf, gibt dann einen Eßlöffel Salz zum gemeinen Gewürzel, ein Loth Knoblauch, zwey Petersilienwurzel, zwey gelbe Rüben, einen Lorbeer Blatt, auch Lorbeerblätter etwas ganzen Pfeffer, Nelken, Muskatnuß, Muskatblumen, und Ingwer darein, deckt ab zu, und läßt ab kochen. Wann der Vogel weich ist, so nimmt ihn aus dem Sud weg, und läßt ihn ein wenig Brühe in dem Sud stehen. Indessen nehmt ihn auf einen Teller mit Brod in kleine Schüssel kleine, gibt ihn mit Petersilienbüschel, und gibt ein Essig und Pfeffer, beydes besonders dazu.

8. Wildschwein-Lorbeerbrühl.

Wann das Fleisch gut gesotten ist, so nimmt die Haut weg sacht ab zieht, nur weiße durch, schneidt das Fleisch klein, schneidt ab dem Brod, klopft und putzt ab, seihe selbe Brühe vor dem Anrichten durch einen Lorbeerbrühl mit Leitten, beyein sie mit Löffel und treibt sie auf dem Rost. Indessen dieses macht man ein Essigbrod auf folgende Art: nehmt in einen Viertel Leitten

[illegible] Schalotten, die wenn sie gelb sind, zwey Esslöffel Mehl dazu, anstoßen, dann die Schalotten, etwas weissen Pfeffer, Limonensaft, und so viel Essig dazu, daß es gesäuert und dicklich wird, und beydes gut aufkochen. Hernach prüfe es mit einem Löffel, die Soß nicht zu dicklich, und in Schmalz gemischte gemischte Zwiebelsüppel dazu, wenn es mit diesen Zwiebel noch nicht genug ist, nimm es dann von Knoblauch, und mischen zwey Esslöffel Senf dazu, endlich mische diese Soß in die gebratene Schüssel, und mache die Kartoffel in einem Kranz herum. Es ist zu bemerken daß diese Soß dann nicht mehr kochen darf, so bald der Senf darein gemischt ist.

9. Einen Schnepfen zu braten.

Wenn zuerst und zu nächst den Schnepfen gezupft ab gezogen, weil man nicht gerupfen, sondern nur den Federn nicht genug abziehen, schon wird. Ist man aufgemacht, so beyde man das Eingeweid samt dem Leber, so gleich aus mit Schmalz. den Schnepfen einsalzen, fest gespickt mit feinem Schnabel gespickt und gebraten. Darnach, denen richtet man die Schnitzel, und schneidet das Eingeweide und die Leber mit Limonenschalen fein zusammen. Hernach röstet man

Brunnbrüggel im Lättten, gibt das Zusammenschnittene unbest zwey
gnesbesten Kalbten, etwas Rindzigger und Limmyfest dasein, zahlt
und stemmt ab auf die gewöhnten Schätzlen, welche auf nun mit Lei-
ten gnehmiete, und mit Asche bezogenen Schissel gnagt, und zugedeckt
gut aufgehoben werden. Das gebuetten Schmez wird endlich auf
dinen Schätzlen gnagt.

10. Schmezen in Salmi.

Wenn zwey gemüschte Schmezen, gibt das Hingewid unbest das Leben auf
nin Land, und behalte ab zu dem Schittel auf, salze und binde sie mit
Zgett nin, baste sie in Rest gib in die Leutzbrunn welche Rein, ab,
was Ingen, Zwiebel, nin wenig Rebmarin, Leitzkrüttel, Limmy-
schälen, Kalbten, und bezinsse sie öfters damit. Wenn sie gebuetten
sind, so werden sie endlich zwangsfeil, das Schmezz, wel-
ches weggfällt schöpft man unbest Zgett, womit sie nochgebunden wer-
den und jetzo Kalbe gebuettnen Brunn sein zusammen. Hinauf
gibt man das Geschwenn unbest den Rest der Leutzbrunn, etwas
Gewürz, zuthun Rein, und Rindzigger in nun Rein, und lässt ab
gut abbrenn. Endlich zuletzt die Leitzel in nun andern Rein, zuz
das abgetrocknete darauf, lässt ab nit wenig aufbrenn, zuletzt die
Leitzel zimlich auf die gnesenige Schüssel, gib die Resz darauf, be-

ge um Rand den Schüssel die Schüttlen herum. Die Schüttel richtet man wie bey den gebackenen Schnecken.

11) Schnecken auf Italienische Art.

Zu wisse die Schnecken nothwendig zum Leuten, wie auch nur Leitz, mit Essig, Rindfuss, wenig Schalotten, Leitzkräutel, Limonyschalen, Lorbeern, und etwas Leitten. Wie man die Lorbeern beginnt man sie mit dieser Leitz, zuletzt aber mit Reben. Indessen macht man die Schüttel, schneidet Zugemüs und Lorbeer recht fein zusammen, lässt Leitten und recht fein geschnittenen Zgut hinzu werden, gibt nun handvoll Brosel, Zwibel drunter, dann fein geschnittenen Petersilikräutel, eben so viel Zwibel und Limonyschalen, und lässt es gut verkochen, dann gibt man das Zusammengeschnittene Zugemüs dazu, würzt es auch nun wenig, gibt dann Wein und Limonysaft dazu, und lässt es gut aufkochen, damit es gehörig dick und schmackhaft wird, dann stosse es auf einem hölzernen und gebrauchten Brodschnittel, und stellet sie warm bis man sie braucht. Wenn die Schnecken gebacken sind, so zwengt man sie endlich, legt die Deckel zurück auf die gehörige Schüssel, die Rösse oben. Das Gezugge wird recht fein gekochen, und mit dem Abgetwegten gut abgetrieft. Endlich spritzt man dieses Abgetriefte über die Deckel, gibt aber Reben drunter wo sie hinspritzen, und belegt den Rand mit Schnitten.

12. Gebratene Fasan.

Man zupft den Fasan trocken bis auf den Kopf, den er gern dran läßt. Dann zupft man ihn wie einen Hasen auf, nimmt Füße und Flügel nicht abgeschnitten, auch wird er nicht lang gewürzt, sondern nur eingesalzen. Ist derselbe fett, so wird er nicht mit Speck eingebunden, das geschieht nur, wenn er mager ist. Auch ihn überzieht man wie einen Hasen. Die Beilagen braucht man eben so.

13. Fasan-Pudding als Hauptgericht.

Den Fasan wird auch den geschälten Hasen eingesalzen, mit Speck eingebunden, und vollständig gebraten. Ist dieser geschehen so werden von den Brüsten mit Schnitzel geschnitten, zugedeckt, und kalt gestellt. Das übrige Fleisch wird von den Knochen abgelöst, und nebst den Speck, etwas Petersilienkräutel, und Limonyschalen fein zusammen geschnitten. Dann schlägt man diesen nebst zwölf Dotter gebrochen Brunel, und den Rest vom Limony gut ab: hinzu gibt man ein wie eine Faust, halb mit etwas Wein vom Glas ab, gibt man ein viel dicke Rindsch wird, und stellt ab fromes kalt. Indes, nun treibt man zwölf Loth Butter ab, schneidet vom Brot, auch Rand ein Abend genommen Brunel, den abgeschälten Fleisch, etwas Gewürz

und Kalken, das zerstoßene Salz, und zuletzt den Schnee wie zerquirte Eyer darein. Endlich gibt man Fisch und Schnitzeln hineingelegt in einem Gefäß zer, schmelzten, und mit Löffel bequem Blanc-Mandl, und Kost ab in Din, ster und Butter dessen wenden die Leber und Eyern mit zerbrockneter Semmel fein zerstossen, mit Schmaltz abgetrieben, durchgeschlagen, und mit Limonyasaft oder Obsessig gesäuret.

14. Hasenbraten.

Wegen sie probier, waschen sie ab, und putzen sie nit. die Füsse dass man oben nicht abschneidet, als dann Spickt die Lenden mit speck fein geschnittenen Gemüsen und Lauter bezeichnet man sie mit Lettern und Limonyasaft. Lezten Anmerkung gibt man in das Obsessig mehr Lettern und Limonyasaft und bestreicht es mit einander einschneiden. Man wascht die Hasen mit Schwämmel und giesst dann das Wasser abtrocknen. Man kann sie auch mit Anstern und Mö, schel machen. Man bestreicht inwendig in einen Kessel Lettern zerschmelzen, und gibt Limonyasaft, mehl Schalen, Wacholderbeer, und zugezupfte Ch, stern darein, bestreicht gut anstehen, und einstreicht oben die Hasen.

15. die Wildenten.

Wenn sie gerupft ist, so schneidet man Hals, Flügel, und Füsse weg, salzt muss sie aus, und wäschet sie gut, wenn sie vollkommen rein ist, so putz

nun sie nie, und lässt sie nie ganz Braten in Butter hinein. Indessen gibt man in einen Lorbeerstern Zwiebelwürfel, Lorbeerblatt, Limonenschalen, und etwas Essig, legt die gesalzenen Aale darauf, bratet sie weißlich und schenkt sie nie ganz mehl an. Wenn dann macht man etwas Fett, und selb Zwiebel, und Mehl, nie braunlichte hinein, gießt sie mit dem Rest der Aale ab, gibt übrigens Rindfuß und einen Löffel Zucker dazu, und lässt sie gut aufkochen. Indessen Anrichten presst man die Aale dazu, und legt sie in eine Schale. Wenn denn sie auf schon Tafel gehen, so denn presst man mit dem Saft über die Aale, und gibt gerösteten einen Brod oder warmen Butter dazu. Zum Einzeln: Zwiebel oder Lorbeerblatt in Wein aufgesotten.

16. Einmachte Wildente.

Man zieht selbe wie die gebratene, zerschneidet sie in ordentliche Viertel, und salzt sie. Dann nimmt man etwas Fett, Zwiebelviertel, Lorbeerblatt, Limonenschalen, nie Zwiebelzwiegel nie Zucker Rosmarin mit Rindfuß und Essig, gesotten die Aale in nie Wein, und dünstet es gesamt. Indessen macht man mit Fett nie braunen hinein, gießt sie mit dem Rest der Aale etwas ab, gibt einen Löffel Zucker, und so viel Rindfuß dazu, dass es nie dicke genug wird, zwischt sie auf die Aale

und lässt es gut aufschwellen. Hernach schneidet man die Knödel rund,
thut sie in gesottenes Schmalz, backt sie schön braun und gibt sie etwas
heiß mit Butterbrod, oder in einer Pastete.

17. Junge Rebhühner auf dem Rost zu braten.

Wenn sie rein gezupft und ausgenommen sind, so schneidet sie mitten
über einander, doch Kopf und Füß wird nicht abgeschnitten, die Flügel
denen mit einer beinernen Gabel zurückgezogen. Dann legt es in ein Schüssel,
begießt sie mit Salz und etwas Essig, thut gib vier zwey Löffel
voll dazu, und lässt es etwas einsieden in gutem Schmalz. Wenn
sie fallen Braun werden, thut sie in zerlassenem Schmalz,
brotet sie mit feinem Semmelbrösel, und brotet sie auf dem Roste.

18. Gebratene Rebhendel in Reis.

Wasch ein halbes Pfund Reis in drey oder vier warmen Wasser. Wenn
es genug gesotten ein Stückel gutes Kalbfleisch fein zusammen, treibt dann
eine Loth Butter ab, und rührt dann 6 Eyerdotter und 2 Eyer mit gesotten,
kaltem Kalbfleisch darein. Zuletzt vermischt den Reis mit dem 6 Eyer
dottern, gibt die Hälfte davon in eine gesottene Schüssel,
legt ein gebratenes auf die Brust gebratene Rebhendel in die Mitte

Von Reinigung der Gewehre, und derlei Verrichtungen.

19. Verschiedene Arbeiten.

Wenn die Verschiedenheit geputzt, gepatzen, und zusammengesetzt sind, so gibt man etliche Tropfen Baumöhl auf den Hahn, nebst Einem Hahnschrauben, Feuerstahl, etwas Oehlens und Pulverhorn, Kugeln und ein Glas zu dem Schwamm, und Patronen Sack in eine Reihe, zündet ein Verschossen davon, und dünstet sie rund. Und sie zusammen gedünstet so nimmt man sie heraus, stäubt in die Reihe ein zwey Löffel Mehl, und bläst es herum einigemal. Hernach tunkt man die Verschossen, stößt das Schwarze fein zusammen, gibt es nebst Schrot oder anderen Kugeln in die Reihe, und bläst es gut durcheinander, damit es zusammen Pulver genug wird. Als denn zieht es in eine andere Reihe, klopft die Einzel davon, gibt ihm den zusammen Gesammelten Rest, Holz und Patz, und bläst es nochmals durch. Hernach Einsetzen gibt mit etwas einem Leinwand, oder zinnichs zusammen und zubereitend Leder seinem. Auf diese Art ist auch der Hahn gut. Man nimmt und zerstößt etwas Vitriol, und zerreibt es auf einem Stein, und bestreicht es auf die natürliche Art. Wenn man einen Lauf zerbrochen findet, so nimmt man Holz, Leinwand, und zündet es auf einem Teller an, und schmeißt es hinein, und bestreicht man die Einzel in einem mit Leinen

zugeschnittene Mandl, gibt das Abgezwickelte darüber, und stellt es in dünst,
bis es ganz gestellt ist. Endlich streicht es auf die gefettete Schüssel.

20. Rehschmandl in Teig und gebackene Art.

Das gebratene Rehschmandl, trennt sein sämtlich, das Gemüse 88
aber fein mit einem Mandl gebackenes Brandl, einen Zwiebelsprengel einen
Viertel gelben Rüben, und Petersin, fein zusammen, gibt es mit wenig
Rindfleisch und Schmarin, Lorbeerblätter und Pfeffer in einen Topf, und lässt
es gut aufkochen. Unterdessen schneidet man die gebratene Schüssel mit Leitter,
und belegt sie mit gebackenem Brandl. Dann richtet man die Lingel darauf,
und giesst über dem gut abgetriebenen Fett so viel darüber, als nöthig ist. Endlich
lässt es sie in dem Rohr gut anziehen.

21. Gerolltes Rehschmandl Italienisch.

Das ganze gebratene Rehschmandl zerschneidet man sämtlich klein, und
die Hälfte auf einen Reibeisen in einer Tiefe gemischt, die Abfälle
sie eben wenden mit einem Viertel guten ~~Essig~~ Essig und Wein, auf Pfef-
fer, ein Lorbeerblättchen, etwas Butterbrod, Salz und einigen gewöhn-
lichen Gewürzkörnern gut abgetrieben. Während dessen macht man mit einem Vier-
tel Mehl, und zwey Esslöffel Mehl, eine braune Einbrenn, gibt es in den
gesiebten Fett, und lässt es mit einem Weile kochen, damit die Sosse dicklich,

und gut abzuwaschen wenden kann. Alsdann zieht man diese Haut mit seinen Fingern in ein andres Gefäß, und läßt sie über einem Kohlfeuer, unter beständigem Rühren bis auf ein Drittheil Theelöffel mit dem Rühren dieses Kochen eben wird sie mit noch 2 Theelöffel klaren Essig in einer Schüssel abgeschmelzt. Nach diesem kochen eben zieht man es vom Feuer, gibt einen Theelöffel Essig, eben so viel Salz und etwas Pfeffer darein, und stellet es dann kalt. Die Füße eben wie einen Schinken zu warten mit einem Löffel gesalzen und gepreßt werden, bis sie sich pülzen anfängt. Denn der abgesonderte Saft beträgt sie wohl den Glanz. Alsdann zieht man die Knochen aus den beraubten Füßen, und hackt sie pülzen. Dann reibt man die übrigen Gewürze zerstoßen, mischt sie mit den übrigen Essig, und hackt es wieder pülzen. Wer dann Pfefferzungen will es mit Essig, und mit in andern Wein abgekochten Zwiebel gesotten. Wollen es eben alte Anhänger sagen, so müssen sie nach dem Salzen in andern Wein abgekocht werden.

22. Anhängsel in Kupfern.

Nicht die Anhängsel wie es gesetzig ist zum Salzen, binde sie in Zeug ein, und koche sie weichstündig ab. Denn kommen sie warmlich,

das Schwein oben stehe fest sein, finde ob in seinen Schweinigen und, wenn
und gelbe ob schöning, spring ob schnarf durch ein Dib, zerwühle in ein Viertel
fuss hinderlassen, nisse die Leinzel in die schöning Schüssel, schütte das Abge-
zwiebelte darüber, und gelbe ob in ein Krug mit siedendem Wasser,
und gib einen Viertel mit schwarzen Pfeffer darauf. Wenn ob gestalt ist, muss
ob gin Tafel gegeben werden, weil ob sonst verschmalzig würde.

23. Kapaun oder Hasenpfeffer.

Wenn diese geputzt sind, so wäscht man sie ab, windet sie oben mit Tuch,
zerlegt sie nie, und bratet sie in einen Krug. Wenn sie gebraten sind, so löst
man die Leinstube heraus, das übrige stösst man mit etlichen gebratenen
Semmelbrosel fein zusammen, gibt ob wieder in die Krug, und lässt ob mit sie-
dem Rindfleisch etlichen Scheiben, und dem Pfeffer und Salz wohl durch-
ziehen. Hierauf zerlegt man ob durch, lässt ob ab kühlen, zerwühlt denn in
ein Viertel einen Essig fuss hinderlassen, richtet die Leinstube in die gesö-
nigte Schüssel, und schüttet das Abgezwiebelte darüber, endlich setzt man
die Schüssel in einen Krug mit siedendem Wasser, gibt einen Viertel mit
schwarzen Pfeffer darauf, und lässt ob stehen. Ist ob gestalt so gibt man einen
kleinen Leitenzweig hinein, denn man bricht den Leitenzweig ein Stiel
auf einen Scheiben, das so gross als die Schüssel ist. Denn Semmeln

schält man mit einem scharfen Messer darunter, und hebt es auf das Papier.

24. Gebünstete Leber- oder Nierchen.

Man nehme zwey gebrühte Nierchen des Jungviehs sammt, sehe sie halb klein, und siede es, wässere und putze sie wie hier, nehme ein Viertel Pfund Butter oder Rindfett, ein Viertel Wein, und eben so viel Essig, samt einem Zwiebelchen mit Nelken besteckt, Citronenschale, eine Lorbeerblätter, Pfeffer, und eine Scheibe und Rest einer Limone. Wenn diese Sauce gekocht ist, so schütte sie sie und drücke, und lasse es zugedeckt einige Zeit stehen. Wenn eine Gebrauche gehet man die Leber mit Fett, und bünstet sie in dieser Sauce mürb. Endlich lasse sie auf der Leber etwas einsieden, daben man saure Citronen beträufelt. Hierauf drehe man sie aus Fett und etwas Leber einer Schüssel herum richten, gibt sie auf den übrigen Rest, etwas weisse Wein, Pfeffer, Salz, und Rindfett dazu, daß es eine Sauce und dicke werde, und lasse es gut aufsieden. Denn giesse man die Sauce auf die gesottene Nierchen, gebe etwas Besonders, und bestreue sie mit kleingeschnittenen Limonenschalen. Den Rand der Schüssel kann man mit halben Limonenschalen belegen, welche mit Zucker bestreut sind, und gibt

die übrige Brühe in eine Schale gießen. Ist sie zu junge Hasen, so kann man sie noch mit der Leitzung und Zwiebel backen, ist sie aber alt, so ist sie besser wenn sie in Viertel zerschnitten in der obigen beschriebenen Leitze mürbe gedünstet, und auf beyegte Weise zugerichtet wird.

25 Fricassirte = Rehschnitzel.

Wenn selbe zwey geputzt sind, so nimmt man zuerst die selbe Flügel und Füßen abschneidet und die Flügel so zwey oder drey Finger breit abgelöset, dann wird die Haut von die Flügel aufgelöset und Fleisch sowohl zerschnitten und mit Speck, Salz Muscat und Limonischalen fein zusammen gehackelt, dann nimmt man dieses Fleisch mit ein wenig etwas Reh und Limonischalen nebst dem nöthigen Salz zusammen, gibt ihn statt dem Fleisch auf die Flügel zieht dann die Haut darüber, näht es in der Mitten sauber zusammen, und gibt ihn die Form eines Hasenlöffels, formirt gibt man in eine Pein gute Butter wenig Mein Limonischalen Zwiebel und ein wenig Mazol wie auch etwas Leitzkräutel und die Abfälle von Rehschnitzel, wenn dieses siedet so gibt man die Flügel darein, lässt es zugedeckt so lang kochen bis sie mürbe sind, dann werden die Flügel auf einen Rostrel dreyeckt aufgelegt, dann siedet man zugenommen eben mit Klarz bestreicht und in den Rohr über-

Zwirbel. Während dem wird der übrige Theil mit etwas gelblichem Firnisse in die hölzerne Form nochmahls die Falten mit wenig, warmen und in Schlemmkreide zerriebenen Firniß. dann stößt man so viel Theig in die Mitte der Schüssel als nöthig ist die Lippen am Rande stehen. 26. Hirschschmelzarbeit auf andere Art.

Nach dem der Theig abgetheilt und zum hineindrücken bereitet ist, so bestreicht man ihn zuerst mit einem ganzen abgeschlagenen Ey, auf dieses reibt man mit zwey Messerrücken die ge, schlagenen Eyer, welches etwas geschlagen wird, dann reibt man unten zwey Löffelvoll schwarze Lavendöhl etwas Zucker Limoy, schälen, Zimmt und wie zum Pulver mit diesen bestreut man ihn in gleicher Dicke. hierauf bestreicht man ihn mit Butter und stellt ihn in die Röhren, setzt die hölzerne Tauben, so bestreicht man ihn mit Zucker und süßen mit einem glühenden Scheusel darüber.

26 Fasanen Pastetel.

Man nimt Abfälle von übrig gebliebenen von gebratenen Pastetel schnitten selbe unbest Limoyschälen und Zwibel zerschneidt und stößt wüschend dessen auf den Stock stoß Pfeffer in Milch gewichten, und gibt ein gedrittes Theil gut ab, gibt wieder stoßen Pfeffer, und

stellt ab kalt. Hierauf seihet man etwas die abgelassene Fett von den Lun-
gen ab, nimmt dann dann Lunge und nach denen, inzwischen auch
das geschnittene Wildgemüse und Brunnel, nebst den Rest vom selben Li-
mony, dann das nöthige Salz, ist dieses fast zerkocht genommen, so stoss
man man vom Schlegel den Knochen davon, stemmt ab mit Semmelmehl
und spickt ab wie gewöhnlich, ist den Schlegel, so lagt man selben in ei-
nen gut gemeinten blechenen Schüssel, bestreicht ab oben gleich mit Butter
bröselt ab in den Rohr und dass ab die gehörige Farbe hat, dann nimmt
man ab auf die gehörige Schüssel und gibt nun Rahmsoss darum, wel-
che mit einem Löffel Mehl und einem halben Viertel Rahm, Limony-
schalen und Rest nebst etwas Essig ab gebrennt wird. Ist ab die Knochen
genug selben auf einem gewöhnen Kastenbrettel abgebrennt worden.
Von übrig gebliebenen Leber macht man das nöthige, nur muss
stellt das Gemüse den Geschmack das Leber zum Gericht gewonnen wer-
den.

27. Fischsuppe.

Man kocht eine Knie mit Fett, nebst etwas Zwiebel gelbe Rüben
Zellery, ein Kalbsgigerl, Petersilie und Limonyschalen, dieses dämpft
man gut ab, wenn den Zwiebel braun ist, so staubt man zwey Löf-
fel Mehl darein, und lässt ab wieder einsieden. Hierauf stosst man

ob sind dem Schuss wer Füssen gitrib, gibt ob dem wieder in nim Rein unbst gitem Schüssgg und best ob zugedrillt gst und dem Schuss wem ob dem nit Dile, wenn dem Best zwey Dritel betrügt, so muss dem Buss wenn selben Linenz sess Schöllen und das wüssen Belz dem unten zusgedrillt werden. Endlich belegt man wenn Medel mit gut zugeschnittem Pergin füllt ob denn, und lüsst ob in Kunst verbessen. Ist ob zugestellt, so stünzt man ob auf die zugesünzn Schüssbol, lüst das Pergin wein wez und belegt den Rand den Schüssbol Schuzgesmeschnittel.

28. Wildgentbesmel.

Wenn schneidt ein Dürkel zubenttenn Wildgent oder Abfällen wer Knochendel oder Schuzgese unbstenn in Ehren zuweilen Dinnel sein zu sennen, zib ob dem in ein Hafel, nüssen zuerst oder Dinz legen, dass übrigen Ehren, dass der Inz in der Linde nit mit Schwantinz ist, füllt ise dann in zugeschnittn Lasel, und lüsst ob in Kunst stellen, dann stünzt man ob auf die zugesünzn Schüssbol, und zibt nim zuerzenn Bess mehsch mit Linenzschülen belegt und dem Best zugesünet wird sennen.

29. Gebenttenn Wildgentzwendel.

Wenn schneidt ein Dürkel zubenttenn Wildgent sein zu sennen müssend dessen Best man auf sess zubenttenn Dinnelwendel, in zu

trockenen Essig und etwas Asche ab, daß es nit dicker wird. Denn stinkt
nun es Fisch nit. Wenn Eyer hart gesotten sind, so treibt
man mit Nüssel Löcher ab, nimmt Eyer heraus mit der abgebrochenen
Schal, daß geschnitten Milchgut das nötige Salz mit etwas Limoni-
schalen und Safft dazu. Hernach füllt man diesen Teig in gut geschmierte
und mit Semmel bestreute Model, aber nicht zu voll, und stellt sie in
Ofen. Wenn sie aufgezogen sind, so stürzt man sie heraus, tunkt ab
in Eyer und Semmel und bäckt ab in Schmalz.

Hasen- mit Wurzel und Pfeffer.

Den Hasen und Schenkel wird in Stücken geschnitten, aufgie-
waschen und gesotzig nitgesalzen. Dann wendet die Wurzeln
geputzt und Rädlenweis geschnitten nötigen Unterschied Wurzeln
viel Petersil dann nun gelbe Rüben Zwiebel Schnabi dann
Zwiebelnuzel, dann wendet zerig mittel gewesen Zwiebel sein
geschnitten, wenn den fein ist, so wendet bässt man ein Stückel
Butter gut heiß Fett Gemüschen, wenn nu fein ist, so gibt
man den Zwiebel darein, und rost ihn so lang, bis na gelb
ist, dann gibt man den gesalzenen Hasen die geschnittene
Wurzel etwas Pfeffer und so viel Essig daß es den Hasen

gleich ist, dann wird er hingegen zum höchsten abgekocht, dann
nach gibt man ein Viertel Asche dazu und kocht sie vollends
dick ab. Dazu Einmischen gibt man Kalk samt Pfeffer dazu
über.

Fischgerichte.

1. Gebackener Fisch.

Man salbt Fisch, und salbt Pfannen, setzt es heiß, gibt einige Schalotten, ein Büschel Zwiebeln, Lorbeerblätter darein, und brät die, dann Muskatnüsse gestoßen den Fisch ab, macht ihn rein, und wäscht ihn ab. Wenn der Fisch siedet, so legt den Fisch hinein, daß ihn mit einem Tuch zieht, und läßt ihn fest langsam sieden, daß nicht zu sehr verziehen, bis die Augen heraus springen, dann denn ist er genug gesotten. Legt ihn dann mit einem kalten Messer, und stellt ihn kalt, bis man ihn braucht. Wenn man auf den Mittag Fisch braucht, so muß man wenigstens in den Tücher oder am vorhergehenden Abend abgesotten haben, dann daß Fisch ganz braten, muß Salbe man den Fisch nach dem Abschuppen und Ausnehmen nicht gleich in den siedenden Sud legen, sondern muß man etwas Fisch darneben schütten, ihn auch mit der Hand nicht unter einander, sondern nur den Schüssel in den Sud langsam hineingeben. Man gibt ihn auch kalt mit Essig und Öl.

2. Schwarzer Puggenfisch.

Der Leber und Fische wird in etwas Essig aufbehalten, dann wird er geschuppet und zerstückelt, aber nicht ausgenommen, nimmt,

zwo, und nim Pfund schöne gelbe. Wässerne dieses bereite den Tag mit Lorbeerwasser, Wein, und Wasser, zu gleichen Theilen, nebst Citronensäurel, nimm Lorbeerblatt, Limonschälen, nimm Zwiebelfüßen mit nimm zwo Nelken bestellt, und etwas Kerbelkraut in nim Pfund. Wenn nun diese Pfund gut sind, so lege den Fisch darein, daß die gewässerten Theile nahe sind, und siede ihn gut und. endlich mache nim braunen Leibfarbenbrenn, zerreibe ihn mit dem Pfund des Fisches, und dem wässerigten Lorbeer gut ab, gib ihm den gehörigen Geschmack von Wein, Essig, und Salz, nimm den Fisch aus die gehörige Schüssel, gieße diese Brühe darein, und brühe mach nimmehr gut anfeuchten.

3. Einen warmen Butter.

Mache ihn auf, wasche ihn ab, und siede ihn in Salzwasser mit etwas Petersilienwurzel ab. Alsdann gib nim Pfund Butter, zwey Löffel Mehl, und etwas zerschnittenen Petersilienwurzel in nim kupfern Schüssel ab, gib klein Fischfüßen darzu, würze und salze ab, und brühe ab gut anfeuchten. Denn nimm den Fisch nebst Petersilienwurzel aus die gehörige Schüssel, gieße die Brühe darüber, und brühe ab gut anfeuchten. Man kann auch diese Brühe mit Eyerdotter ab, ziehen, mit Limonsaft säuren, auf den Fisch etwas gemahlen, und ab Butterpfeffer garnieren.

4. Butter in der Fastenzeit.

Wenn die Butter in Butterfässern mit einem Zwirbelstengel, und Butterstössel ist, thut man sie in einen Häfen Butter ein zwei Löffel Mehl einrühren, giesst es mit einem Fischsud auf, und lässt es mit Zwiebeln und Peterli gut aufsieden. Hernach giesst es auf zwey drey Finger mit Fischsud übergossene Butter, und giesst es bey dem Stiel weg auf. Rührt dann die Butter auf die gesottene Schüssel, gibt die Fisch darüber, und belegt den Rand der Schüssel, mit gebratenen Forellen und Krebsschwänzli. Auf diese Art thut man auch Hechten und Forellen brauchen.

5. Gebrannte Eyer in der Fastenzeit.

Wenn man Eyer abgeschält, aufgeschnitten, und ausgeschnitten ist, so salzt man sie gesotten, und lässt sie in einer Weile stehen. Dann lässt man eine Rostpfanne heiss werden, schmalzt selbe mit Schmalz, legt die Eyer darein, und brennt sie von beyden Seiten gesotten auf. Dann lässt man ein Häfen Butter in einer Pfannen zergehen, gibt Mehl und etwas Zwiebeln und Peterli dazu, legt die gebrannten Eyer darein, und lässt sie gut aufsieden.

6. Gebrannte Schnitz oder Hirsen.

Wenn die Schnitz recht gross sind, so wendet man selbe auf dem Blatz,

gesaw, mit siedendem Wasser abgebrüht, gut abgeschäumt dem Geflügel
zugesetzt, und mit Salz kurz hinzu gekocht. Hiernach schmeckt man
die Brühe, mit zugeschlossenen Lippen, bespült sie mit schnell dem
Mundwasser, und kostet sie auf einem Löffel zu messen, und zugemischten
Reste aus der Brühe gut ab. Endlich richtet man sie auf die Geflü-
gelschüssel, und gibt zugeschlossenen Lippen mit Limonzeste zu mischt
darüber. 7. Gebratenes Hasel und Wildbret Art:

Wenn man das Fleisch aufschneidet ist es in gesaltem Wasser, gelegt ist
gut ein, und gebrüht ist mit Salzen, und Essigwasser. Dann sind zum
Beitz und folgende Art: zuerst in einem Viertel Liter abgeriebenes Zwiebel,
gibt einen Kräuterstrauß, Lorbeerblätter, Limonschalen, ein gut Theil
nebst einem Lorbeerblatt, einige Kristallzucker und Pfeffer ein Körner, lasse
einige gut sieden, schäume es sonach über dem Feuer, und lasse es zuge-
deckt stehen. Endlich bride es ein und brate es wie ein
Wildbret. Wissen und Braten begieße es mit Beitz und Butter.
Anbrennen muß man keinen Löffel einbrennen, giesse sie mit
dem Abgetropften, und etwas Beitz ab, reiben sie in die gebräunte
Butter, und würze sie mit etwas Pfeffer. Letzte Manipulation gibt dem
Fleisch auf die gebräunte Schüssel, und giesse die Brühe zum Gebrate-

8. Gebratener Hühner mit Reis.

Ein Huhn wird ausgenommen, abgeschuppt, ausgewaschen, und gut gesalzen. Nach einer Stunde wird es mit einer Brühe von Reis gebraten. Unterdessen macht man die Reis auf folgende Art: man gibt Fett, etwas Butter, einen Eßlöffel Mehl, und etwas Limonisäure in ein Schüsselchen, dünstet dieses ein wenig, gießt es mit Hühnerbrühe auf, salzt, und pfeffert es mit Limonisäure und zieht es durch den Durchschlag. Dann gibt man auf einen Löffel Reis darzu, und läßt dann den Fisch in einer Reis anrichten.

9. Zwetschen mit Essig und Öl.

Wenn Gebratenes ausgeschuppt, und ausgewaschen ist, so schneidet man es klein, salzt es gut, und bratet es auf den Reis wie gebratene Hühner gut ab. Dann rührt man es auf die gewöhnliche Schüssel, schüttet Essig darüber, streut fein geschnittene Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie und Limonisäure darauf, und gibt auf Reis, und etwas Öl darüber. Nebstbei wird auch Essig und Öl dazu gegeben.

10. Gesalzene Fisch.

Wenn sie gesalzen in einer Brühe, damit sie mit einander Reis ab, und läßt sie eine Weile stehen. Dann nimt man die Haut und Gräten weg, läßt ein Viertel Butter zergehen, gibt etwas Brühe

8. Gebratener Hecht mit Kren.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, und gut gesalzen. Nach einer Stunde wird er von der ausgetretenen Feuchtigkeit abgetrocknet. Unterdessen macht man die Brühe auf folgende Art: man gibt etwas Essig, Butter, einen Esslöffel Mehl, und etwas Lorbeerblätter in eine Schüssel, dünstet dieses ein wenig, gießt es mit Fischwasser auf, salzet, und pfeffert es mit Lorbeerblatt und zieht es durch den Stich auf. Dann gibt man noch einen Löffel Kren dazu, und brühet dann den Fisch in dieser Brühe auf.

9. Saurfisch mit Essig und Öl.

Wenn selber rein geschuppt, und ausgenommen ist, so schneidet man ihn klein auf, salzet ihn gut, und bratet ihn auf dem Roste von beyden Seiten gut ab. Dann richtet man ihn auf die gewöhnliche Schüssel, schüttet Essig darüber, streuet fein geschnittenen Zwiebel, Gerebei oder Petersilie, und Lorbeerblätter darauf, und gibt auch noch Pfeffer, und etwas Öl darüber. Vorher aber wird noch Essig und Öl dazu gegeben.

10. Gesalzener Fisch.

Wenn der gesalzene in seiner Beizlag, damit ihn nicht faulen oder so, und lässt ihn eine Weile stehen. Dann nimt man die Haut und Grä-ten weg, lässt ein Viertel Butter zergehen, gibt etwas Semmel-

pel darein, läßt es aufkochen, gibt dann Reis und etwas Limonensäfte
gerührt dann aufgekochten Fisch darein, und läßt es gut aufsieden.

11. Forellfisch.

Wenn der Fisch rein geschuppet, geschnitten, und aufgenommen ist, so salzt
man ihn gut ein, und läßt ihn ein ganz Stündlein stehen. Dann walzt ihn
in Mehl ein, bratet ihn in heißer Butter, und begießt ihn mit seiner Brat-
butterl, hernach daß Schmalz auch heiß werden, und bratet den Fisch auf
beeden Seiten, damit er nicht fett wird.

12. Ein gebratten Aalfisch.

Wenn ihn mit siedendem Wasser ab, dann zieht die Haut weg, lößt die
Gedärm heraus, schneidt ihn in gehörige Stückl, salzt ihn ein, bratet
ihn in reinen schmalzen Hafen, begießt ihn mit Zwiebl, und bratet ihn. Wann
dann ihn mit Butter geben, dann auf den Tisch, oder gebratten in Reis mit
Limonensäften auftragen.

13. Ein abgeschmalzten Aalfisch.

Wann damit ihn mit siedendem Wasser ab, zieht dann die Haut weg, und
schneidt ihn in gehörige Stückl. Hernach läßt man ein Stückl Butter zer-
schmelzen, rührt ein ganz Löffel Brenzlbrüh darein, gibt dann geviel
Reis dazu, daß es nicht zu dick wird, salzet es ein wenig, gibt den

abgeschälten Knoblauch darein, lässt ihn gut aufkochen, und bindet ihn mit Schmalz, worin Zwiebel geröstet ist gerührt. Zu bemerken ist, daß der Knoblauch scharf wird, wenn man ihn zu lange kocht.

14. Gemüse in Reis.

Man gibt die Gemüse in einen Topf, und schüttet etwas Milch darein, dann wäscht man sie rein, und putzt sie ab. Hernach theilt man sie in Röschen, nebst dem weißen Theile, und zwey Lorbeerblätter. Dann gießt man sie geschüttet von der Gemüse darein, und kocht sie nicht zu weich. Hernach schüttet man sie auf ein Sieb. Dann schneidet man die gesäuberte Schüssel mit Butter, gibt Reis darein, dann die Gemüse, bestreut sie mit Muskatblüthe, und fein geschnittenem Petersilienwürzel, belegt den Rand der Schüssel mit zierlich geschnittenem Brod, und kocht sie gut aufsiedend.

15. Fisch Kumbermal.

Man nimmt Butter gebräunt, und rein abgeschabte Kumbermal, schneidet sie ab, putzt sie gewaschen Leibern, zwey Mandel von in Milch geweichten Brod,

mel, dann hinzugethan wird Ey, und etwas Limonzucker hinzugerie-
ben, diesen mischt man Weitzen, und etwas Salz darein, gibt diesen Teig auf
ein gemeßliches Brett, und macht Nudelmodel daraus. Dann lasset in ei-
nen Topf Butter zergehen, lege die Nudelmodel darein, gibt ei-
nen Viertel mit Gewalt daraus, backt sie ab lasst und gibt sie zu Tisch
gehen. 16. Hühner-Nudelmodel.

Wenn man Hühner, ziehet ihm die Haut ab, löst das Fleisch ab,
da ab samt dem hingethanen zwey Eyern nebst etwas Milch ge-
wiegten Brodel hein zugerieben, treibet dann ein Viertel Butter ab, mi-
schet ein Ey darein, nebst dem Zugeriebenen, machet die Nudel-
model mit Brodelwegel ab, backt sie in Butter, und lasst sie etwas dem
mit Butter und Fleisch anrichten, oder gibt sie etwas braun auf gerieb
Brodt. 17. Hingemachte Zwetschen.

Man wäschet, und richtet sie in beliebige Form, putzet sie ein wenig,
und lässt sie ein Weile stehen. Dann lässt man ein Viertel Butter zer-
gehen, gibt dieselben nebst einem Löffel Potengelstwürfel, und etwas

Thun Fischsuppe darein, übersalzt sie nur wenig, und gibt sie zeitig auf die gesottene Schüssel. Den Dorsch muß man nun ganz gar, würzet und salzet sie recht, und läßt sie gut aufsieden, gießet sie über die bereiteten Krebse, und läßt den Sauce noch einmahl aufsieden. Man kann auf jungen abgeschmeckten Hechten dieselbe stimmen, auf Krebs und Rauch, geräuchert kann geben.

18. Einzumachte Schildkröte.

Man hat eine schöne Schildkröte auf einem Brette, stellt den Kopf und Füße ab, und läßt sie in kaltem Wasser ausbluten. Dann siedet sie so lange, bis man ihre Schale ausbrechen kann. Und dann darein, so wendet sie gleichfalls mit der von der Galle abgelösten Leber, und dem geriebenen Muskatnuß zum kochen zugenommen. Die Schildkröte wird wie ein Hundel zerschnitten, und die Schale hart abgelöst. Endlich muß man eine gute Leibsuppe, mit etwas Potterpilz, Champignons, Lebensmorchen, und klare Fischsuppe, gießet diese Suppe über die bereiteten Schildkröten, würzet sie mit Muskatblüthe und Limony

schälen, salzet sie zusätzig, und lässt sie nun halbe Viertel lang
Lagen Aufschnitt belegt nun sie mit Rumbsteyerischen, Zwiebel
und Essigzeug. Man thut sie auch in einen Fischsein, oder in einen
steyerischen Presstopf.

19. Schnecken mit Semmeln.

Wenn sie in Salzwasser ab, schneide ihnen hernach beym Kühlen
das harte von Kopf und Schwanz weg, löse auch das Leber und Kü-
chel aus, und beym übrig bleibenden in Salzwasser. Denn schnei-
de auf fünf und zwanzig Schnecken einen Loth zubereiteten, und
von Gänsen gewichtigte Semmeln, und etwas Limonischalen,
und Petersilienkraut fein zusammen, nimm das Zusammengeschnittene
mit einen Loth Butter, und etwas Salz, und Muskatblüsse, gib
von diesen Fusch ein halbes Kaffeelöffel in die gewaschenen Schne-
ckenhäuser, drücke einen Schnecken hinein, bindete sie mit Fusch
und setze diese gefüllten Schnecken in einen Topf nebst etwas
Wasser, gib eben auch etwas Salz, damit sie auch auf dem Feuer
sieden.

20. Gebratene Austern.

Wasche die Schalen von reinen gut ab, und stich dann mit einem Messer die Schale aufeinander. Man muß aber Acht geben, daß das Fleisch nicht herausfällt, dann legt man die Austern mit einem Messer auf der flachen Schale ab, nimmt das schwarze fürchtige Wesen weg, und legt die Austern zu dem Fleische in die tiefere Schale. Man gibt dann auf jede Austern etwas zerschlagenen Pfeffer, etwas fein gehackte Petersilienblätter mit etwas Muskatblüthe untereinander, und setzt sie auf einem Roste, worunter Glut ist. Wenn sie nun anfangen zu sieden, und die Schale gar unten etwas gelblich wird, so nimmt Limonensaft darauf, und ißt sie auf die gehörige Schüssel.

21. Gebratene Fischotter.

Ein ein fünftel Viertel, waschen ab, reiben ab, und spalten ab gut ein. Dann findet eine Person auf folgende Art: Nimmt nämlich das Fett von zwey Limonen in ein Viertel Wasser, gibt auch die Schalen einer halben Limone, etwas Rosmarin und zwey Lorbeerblätter

drenin, finde dingeb zhet ab, und schütte ab, wenne ab abgetröselt ist, über
das Schügel, lasse ab zwey oder drey Tage drenin liegen, giesse ab dann
mit Wasser allen, und Limenzschalen, beute ab um Zeinesse, und brenne
ab östers mit Buche und Tannen. Ist ab ungebeutet, so mische ab auch
die geschönge Schrötel, gib in das Abgetrogste noch etwas Buchemische
ab über das Schügel, bestreue ab mit Roggenem, und lasse ab wohl im
mösl ruhen.

22. Essigsetten in den Zinbelfass.

Nim ein wohlen Eimgel, zerschrote ab, wasche ab grüben und
überbinde ab in Salzwasser. Wasser und Essig stellt man etwas
sehr gemischet mit Wein, und Essig zerwischt in einem Kessel
auf die Glut, gibt zerey Nelken, etwas Limenzschalen und Essig-
sem drenin, und lässt ab koche. Dann lässt man ein Pfund Honig
sein wenden, gibt ein geschnittens Zwiebelzeugel, und dann Essig-
löffel zerwibenes Hanbest drenin, wüstet dinge baran, gibt ab
zum den abgesetteten Pfeffel in die Fässer, pelzt ab zugesetzig, und

lässt es gut aufstehen. Endlich nimmt man die Brühe in die gesäuerte Schüssel, und giesst die Brühe darüber.

23. Gebratenes Leber.

Zerschneide ein wie ein Langes, wasche ein fürtrefflich Viertel aus, gib es in einen Weidling, salze es gut, gib weissen Pfeffer, Limonzgen, und Brot, wie auch Zwiebel, Knoblauch, Petersilienkraut, Majoran, Balsam, Lorbeerblätter, und Rebmarin darein, und lass es über Nacht stehen in der Brüe. Dann gib diesen Schlegel in ein Bratwell, wenn man Wein, einen halben und zu essen Wein darauf, und lass es dünsten. Wenn es minder ist, so brate es am Spiesse, bestreue es mit Mehl und Semmelbrösel, gib auch Butter darauf, und brate es gut braun. Unterdessen lässt man in einem Viertel Lütten Schmalz und Mehl braun rühren, gibt unbesehen Brühe und den Abgetriefften etwas Limonzsaft darein, und lässt es gut aufstehen. Endlich giesst man diese Brühe auf die gesäuerte Schüssel, legt den Schlegel darauf, und bestreut ihn mit Limonzschalen.

24. Lebern = Schwein.

Ein Schwein sticht man so gross als möglich ab, und gibt ihm so lau, ges in ein heisses Wasser, bis man die schwarze Haut ablösen kann. Dann putzt man ihn, und dünstet ihn mit etwas Knob, lauch und Gewürz. Ist er genug gedünstet, so hackt man ihn ab, schneidt ihn mit Leber, und bestreicht ihn mit seinem Gröpel. endlich bratet man ihn wohl auf dem Roste, und gibt ihn mit Leber und Limonysaft zum Tisch, denn man macht von übrigem Leber, worin er gedünstet ist, mit etwas Gröpel und Rahm eine Soss. Man isst auf dem Schwein zum Zierlein das Schlüsselb.

25. Lebern, Würste.

Ebenfalls Lungen und Leber, wie auch das Leber, das Blut, mahl. Dann schneidt es mit etwas Limonysaft, und in Milch gewichnen Brod, fein zusammen, gibt es in einen Beutling, und würzt es mit Salz, Ingwer, und Muscatnuss. Hernach mischt es gut unter einander, und füllt es in die gereinigte Därme. endlich

beiden dieser Münster in spitzen Winkel, und beiden die drei in Linien.

26. Fischbeinmünster.

Man nimmt Pfund zwei abgeschabtes Fischbein, schneidet es grob zwei Pfund zwei in Stücke zerschnittene Brunnen, und etwas Limonienschalen fein zerstoßen. Dann schneidet auch ein Pfund Butter und zwei abgeschälte Mandeln darunter, salzet es zuerst, streuet auch etwas Pfeffer darauf, und mischet auch ein gutes Löffel Obst darunter. Endlich drücket es mit einer Schüssel in einer gebutterte Tortenform, überbacket die Münster wie gewöhnlich in spitzen Winkel, und beiden die drei Butter.

27. Pfeffergewürzkörnlein zu Fastspeisen.

Schneidet das Weißbrod einen Kreuzer groß von der Rinde, und zwei Pfund wie gebräuchlich und in Fischsuppe 88 einen wenigstens Brunnen fein zerstoßen, nehmet dieses in etwas Butter, gibt ein wenig Limonienschalen und Pfeffer, zwei gestoßene Gewürznelken, und das Gehirn einer Kreuzspinne darein, salzet es zuerst, und streichet es auf gebrauchen Brunnenschüsseln. endlich lasset diese Schüssel in Butter und Brühe ausbacken. Kann man sie entweder auf diese Art allein geben, oder

mit Zeichnen damit belegen.

28. Anmerkung über die Fische.

Die Fische sind überhaupt nicht gut, wenn sie heißen, denn dann die Kiemen zwischen Eisen und Fleisch wenig. Wenn man auch die Menschen die ganzen Jahre Fische nicht, so sind sie doch den besten, den Gattungen gut zu nehmen: in

Januar. Barsch, Rogen der Hecht, Plötze, Hecht, Aal, gen der Karpfen, Lachs, Neunauge.

Februar. Barsch, Hecht, Rogen, Plötze, Lachs und Neunauge.

März. Rothaugen, Hecht, Rogen, Plötze, Bleie, Lachs, und Aal, gemeinen, der Schwarzeiten, Barbe, Nasgemeine, Meerfische häringe, Austern.

April. Rothaugen, Hecht, Rogen, Plötze.

May. Lachs, denn Rogen schädlich ist, Forellen, Lachs, Hecht, Aal Karpfen, weil der Rogen des Menschen nicht den Leichstein R. muschel, Aalen, Aale.

Juny. Zanker der Hecht, Forellen, Lachs, Aschen, Aale, Hecht,

Juli, Rambow.

Juhrg. Lerchen, Feuellen, Gründel, Rambow, Aale, Aeschen, Neunaugen.

Augst. Lerchen, Feuellen, Gründel Rambow, Aale, Neunaugen, Barsch,

ling, etwa Lachs.

Septembr. etwa so wie im Augst.

Octobr. Feuellen, Hechten, Barschen, Döblingen. Neunaugen,

Novembr. Hechten, Hechten, Barschen, Döblingen.

Decembr. Aale, Hechten, Hechten, Barschen, Neunaugen, Aalquabben, Mühlfal.

Ein Art Hungerfisch ist der Stint oder Schnell.

Unter die Barschen, sind auch zu zählen: die Zirk- oder Kirchaalen,

der Schied, die Rhin- oder Kirchaalen, das Gründel, das Aalkl, der

Pfahlfisch, die Rothaalen, der Gangling, oder Wakerr, der Hechtfisch,

oder das Rothkehl, der Brider, der Hechtling, die Schiebelinge, die

Laaben oder Bergsindel, die Pfeillen, Rothaalkl, Schnäpel, Lerchschnel,

oder Littenschiffel. Unter den Karpfenfischen sind folgende. Der ge-

meine Karpfling oder auch Schmeck, der Schmeck in der Lenau, die Zü-

gel, Rheinzeugel, der Schiel, die Schwalaalen, oder Dalbanse. Rothe

und Vorstich gehören zu einer Gattung, der Scheinstich und Kreuzstich ist eine besondere Gattung. Der Knüpfstich ist eine Art von Perlen.

29. Knüpfen in der Hand.

Der Knopf wird aufgezeichnet, geschnitzt, in Stücke zerschnitten, dann durchgebohrt und die Stücke neben der Endung in einer Maschine gelocht. Hernach drückt man die Hand von der Knopfseite, nimmt sie dann mit der eingeschnittenen Seite in die Hand, und lässt sie einen Augenblick stehen. Hierauf kneipt man in einem Ende ein zwey Linien ab, nimmt dann einen Löffel feines Oehl, Leinenschälen und etwas Asche darein, kocht die beschnittene Stücke damit, ehe gibt man wieder etwas Asche darauf, und lässt sie dann vollständig ausbrennen.

30. Fastnacht-Küchel.

Gebackenes-Reichenbrod aus Dinkel-Mehl: 30.

Laufet die Reichenbrod aus Dinkel fasten, lösen die Eyerdotter, samt, das Schmalz 88 oder Butter unbestimmt fast gnugsam zerdöttern, und gnugsam Wasser darzu thun, gib nach diesem einen Viertel Leitten, einen Löffel Reichen, einen Glas Schmalz, etwas Lauterzuckerpulver, Limonzesten, Muskatblüthe, und darunter Eyerdotter 88 in einen Topf, und gieb ab gut und. Dann backe die Eyerdotter in einen Topf, giesse die abgetrockneten Reichbrod, und backe nach einander. Man kann dazu Reichen auch ganz darunter machen. Anstatt des Leitten backet man in einen Viertel Schmalz etwas Zucker gut gelb gebraten, und zwey Eyerdotter, zwey Löffel Limonzesten, und einen Eyerdotter Mehl darein anbrennen. Endlich gibt man das gebackene Schmalz, Wein, Eyer, und darunter Dinkel 88 darzu, und backt nach obbesagten zerdötterten Reichen, und Leitten, bleiben wenig.

31. Hasilzweigel oder Rüggenschwendel.

Rüggen nach, schneide Rugg, Flügel, und Füsse wenig, wasche nach aus, wässere nach gut, und salze nach ein. Dann schneide einen angebratenen Semmeln, etwas Zwiebel und Limonzesten fein zusammen, ~~mische~~ reibe nach mit dem

Zuerst nimmt man ein Huhn und rupft es, und nimmt ab und nimmt ein Viertel Butter in einen Topf oder Tontopf, braet ab dem zerbricht, bestreut ab mit Mehl gib auf Asche des, dass ab ein ganz wenig nur, damit die Soß gelblich wird. Legen Erwachsen pressen diese Soß darüber.

31. Das Kalbsbrot oder gebratene Herzgespröse.

Man zupft und zerlegt ab, wie das Hühnerfleisch, schneidet aber nur die Füße weg, und salzt ab ein. Wer den Tontopf gibt man ein Viertel Butter, damit Einbrennschalen und Brot in dasselbe. Während das Tontopf beginnt man ab mit Butter und Einbrennschalen. Legen Erwachsen aber beginnt man ab nur mit diesem abgeriebenen Brote.

32. Nierenbraten oder Hasenpfeffer.

Rupfen ist zwei, schneide Kopf und Flügel weg, wasche ist aus, und würfeln ist gut, dann salze ist ein, und überbrühe ist mit warm Essig. Lässt man ist etwas mürbestehen, so spritzt den ganzen Tag weg, weil man zu stark riechen soll. Hinterher beginnt ist zum Braten zu, gib ein Viertel Butter in einen Tontopf, etwas Essig, Einbrennschalen, Zwiebel zwei Zehen Knoblauch und Lorbeerviertel, und braet ist gut. Während das Tontopf bestreue ist mit Mehl, und beginne

ihr nie genau muß mit Ruhe. Legen Arznei, prüft man diese Tage darüber.

33. Einkeulen.

Wenn Bienen selber sein dem Mannesalter. Wenn sie gepaart sind, so dünstet man sie mit etwas Wasser. Wenn sie gut übereinander sind, so schüttet man diesen Dünger. Denn bläst man in einer Reihe ein Pfund Leinen zusammen, gibt das Pfund darein, streut ein wenig Mehl darauf, und bläst es so zusammen, das Ende ein wenig Feuer bekommt, gibt man Ruhe und Einwerfen nebst dem Deckel darauf, und bläst es gut aufeinander.

Fleisch-Speisen.

1. Gewöhnliche Schnitzel.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel zwey Finger breite und einen Finger langes Schnitzel, klopft man und salzt sie ein wenig, und bestaubt sie mit Mehl. Dann zerlasst man in einer Pfanne etwas Schmalz, ein Stückel Butter, etwas Zwiebel, gelbe Rüben, und Petersilienwurzel, samt Lorbeerblätter. Ist dieses eingeröstet so legt man die Schnitzel darein, gibt etwas Suppe darzu, und lässt sie zugedeckt dünsten, bis sie mürbe sind, und sich etwas einbrennen, dann legt man sie ab. Das übrige lässt man mit einem Stückel Butter und etwas Mehl einbrennen, bis es eine braunlichte Farbe hat. Hiezu gibt man gute Rindsuppe darein, und wenn es beginnt etwas dicklich, und lässt es gut aufsieden, damit die Soss kurz wird, und einen schönen Glanz bekömt. Hiernach legt man die Schnitzel wieder darein, lässt sie gut heiss werden, richtet sie auf die gebenzte Schüssel, und giesst die Soss darüber. Man will dann auch die Schnitzel gebacken. Auf diese Art behandelt man auch gedünste oder gesottene Kalbsschnitzel.

2. Ein einfacher Schnitz.

Man nimt einen Schnitz, klopfet ihn ab, wärmet ihn braun wenig, und salzt

ihr nie wenig Zwiebeln schneidet man nie selbe Hirn und abgekochtes Kalbfleisch fein zusammen, stößt es mit etwas Mark und ein wenig in Milch gemischten Brod, und dem hinzugesetzten rohen Eyer Dotter in einem Mörser fein zusammen, gibt es in einen Reindling formirt und siedet nie so lange Zeit in Salzwasser, bis man den Schitz auf nie mit Messer bestimmte Art, schneidet das Zusammengemischte heraus, gibt in eine Pain geschnittene Zwiebel, mit Butter Lettern, ein Zwiebelfingerl, etwas gelbe Rüben, Zelerie, und Limonischalen, lässt den Letten und Zwiebel schön werden, legt den braunen Schitz herein, gibt Suppe und etwas Glüh, und lässt ihn dünsten.

3. Zwiebel-Schitz.

Man nimt nicht ganz zu dem Schitzen, wäscht und putzt sie, aber nicht zu stark, und bestäubt sie mit Mehl. Hernach lässt man in einer Pain Letten zergehen, gibt ein ganz geschnittene Zwiebel herein, legt den Schitz herein, und lässt ihn braun dünsten, bis man eine schöne Farbe bekömt. Dann gibt man Rindsuppe herein, das die Schitz voll und dicklicht wird.

4. Gedünsteter Schitzel in den Schwammerl.

Schneide von einem Kalbsflügel ganz kleine Schitzel, nim die Haut gantz weg, klopfe es mit einem Messer auf beyden Seiten und wäsche

zu pir. Als nun pir schwarb, pelzet pir nit wenig, lest in einen Topf Leitten zerschlissen, gib Pfeffer pillwürtel und die Schnitzel darein, und dünste pir wollständig ab, denn lege die Schnitzel ab, stäube in die Brüe mit einem Löffel Mehl, und lest pir etwas einziehen, gib so viel Rindfleisch darzu, das es in der Brüe mehl wird, und lest es gut aufsieden. Hiernach peize diese Brüe durch ein Sib in einen andern Topf, und lest die Schnitzel nebst etwas Mehl, Citrolsse, und gezogenen Mandeln und Limonenschelen über Schmalz, und gut aufsieden. Nimt man aber gedörrte Schwämme so müssen pir zuvor, mehl mit siedendem Wasser abgebrennet werden.

5. Rehen Schnitzel mit Salmepfe.

Dann nimst du einen Kalbschlegel, hese mit die Schnitzel in den Schüssel einen Zehend, klopfst pir mit einem Messerrücken zwo bezen Seiten, den wärmest man pir etliche mahl heis warm, damit pir mehl weiß werden, hernach peizest man pir ab, und pelzet pir nit wenig. Hiernach nimst man pir nebst einem Pfund Leitten, einen halben Pfund Rehen, et. wan Rindfleisch, und einen zusammen gebundenen Petersilschnitzel in einen Topf, und lest pir bis pir wieder sind dünsten. Unterdessen zerstöst man auf dem andern gezogenen und in benahte Leitten gepeizten Lilgen in ein Mörsel, gibt Rehen etwas Rindfleisch, und

ein gebundenes Federnpinselbüschel dazu, und läßt neben etliche mehr gut aufstehen. Endlich zupfet man die Schwänzel endentlich auf die gesetzten Schüßel, und zeucht die Roß darüber, den Rand der Schüssel aber belegt man mit den Lilgen oder mit in Rahmwasser abgeschwemmten Kreidel. Wann dann auf die Schwänzel mit Limonj und dann der Schüssel mit seinem Federnpinselwüstel belegen.

6. Kalbschwänzel mit Federn.

Man schneidet von einem Kälbernen Schwänzel kleine Schwänzel, zupfet sie wenig wenn es, damit sie weiß werden, salzet man sie etwas, und zupfet sie samt einem Büschel Federn einem Büschel Federnpinselwüstel, und zieht sie durch Hühnerfüeß in einen Rein, bindet sie zu, und dünstet sie nur so lange bis sie gar aufgetrocknet sind. dann bestreicht man zuerst und zuerst dieselben auf ein gelbes Tellen, und schwenket sie mit einem Rein. Nach einer Stunden schneidet man sie schief quer abwechslend und ebenfüssig. hinaus zupfet man sie in einen schönen Rein bezupfet sie mit gesalzenem Abzigt etwas mit Federn und Limonjsaft. hinaus gibt man in den Rest, wenn die Schwänzel gedünstet worden sind, etwas Federnwein etwas und Limonjsaft, und läßt es gut aufsieden, etwas zupft man es durch. Wann es abgetrieben ist, so gewöhlt man in ein Büschel gelbes Roßhaar Eydotter, und zupfet es bey der Schüssel, bis

ab dick ist. Endlich rührt man diese Suppe in die gesäuerte Schüssel, und rührt die Schnitzel zum Kuchen heraus.

7. Kälbernes Ragout.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel länglichte Schnitzel herab, klopft und reißt sie klein wenig, und salzt sie ein wenig. Zum Fall wird ein wenig Kalbsbrust ein ganz Viertel von in Milch geweichter Semmel, Muskatblüh etwas Zitronschalen, Limonschalen, Petersili, und ein wenig Zwiebel gehackt. Man schneidet diese alles fein zusammen, gibt es in einen Weidling, salzt es, und rührt ein Ei, etwa eppen ob viel ist zwey darein. Hierauf schneidet man diese Suppe die Schnitzel, welche sie zusammen, und bindet sie mit einem Zwirn ein wenig. Dann rührt man sie in einen Rein mit Butter, und gehackten Zwiebeln, und gelben bäßt sie zugedeckt nur, bis sie dünsten. Hierauf bratt man sie rab, schüttet die Brüh heraus, und bäßt das übrige mit ein paar Löffel Mehl gut verlaufen, bis es eine schöne Farbe hat. Dann gibt man die Brüh nebst Zwiebeln, so viel [illegible] nöthig ist, wieder darauf, bratt die Ragout in eine Schüssel, bäßt den Zwirn heraus, und garnirt die Brüh darüber, zu der Fall kann man auch Kapernen nehmen.

8. Kälbernes Gehirn auf englische Art.

Schneide von einem Kalbsgehirn kleine länglichte Schnitzeln, klopfe sie dünn und bestreue sie mit Salz. Hernach schneide zwey Eyerdotter hartgesotten mittelmäßig in Milch zu einem Brey fein zu reiben, und stoße sie hernach mit einem Löffel Butter und drey Kluv von zwey Eyern fein, salze es ein wenig, streiche diesen Brey auf die Schnitzeln, welche sie zu reiben, und wälze sie in Brot ein. Indessen bringe einen Topf mit reinem Schmalz heiß, diese Kälbernes hart zu backen, den Schmalz gib hernach wieder weg, und brenne sie wohl. Indessen mache den Brey warm, stoße sie zerstoßne Eyerdotter, welche in einem Löffel Butter einen ganzen Kaffeelöffel Mehl fein anrühren, gib den übrigen Rest der Kälbernes zu Brot und hernach Essig darzu, daß es dicklich aufsiedet, gieße diese Brühe über die Kälbernes, und laß sie noch einmahl aufsieden.

9. Auf dem Roste gebratenes Kalbergehirn.

Schneide es zu recht, siehe das Fleisch von dem Gehirn zu häuten sind, klopfe und bestreue es mit feinem Pfeffer ab, und salze sie gehörig. Hernach stecke auf einen Bratspieß mit Butter, bestreue es mit weißem Semmelbrösel, brate es auf einem gehörigen Rost, und bestreue es auf beyden Seiten zu öfters. Wenn man es heben, daß es

zu Rebenmesser gut verwendbar, aber nicht verwendbar wenn. Einzige Ausnahme wird scharfen Leitern mit Einschnitt darüber gegeben.

10. Rebenmesser mit Hacken.

Brauchbar für wie die vorhergehenden. Nach dem einzelnen schneidet etwas Hakenmesser, Scharfen, Schneidigen und etliche Handelbar sein zu nennen; und besonders dem einzelnen Rebenmesser in einem Stiel Leitern etwas verbessern. Aber dem selbe ist kalt, und wisse einzu„ zu das Hacken eine folgende Art. Schneide einen Hagelten Hacken in Form des Rebenmesser zu, das es einen Hacken schneidet wenn es verbessert„ tet wird. Hinweis schneiden dieses Hacken mit seinem Ohr den Leitern, bestimmt die Rebenmesser mit den einzelnen Hacken, belege sie auf beiden Leitern mit dünnem Hanf, und wisse sie auf diese Art in das Hacken, halte das Hacken an den Leiter gut zu nennen, gib einen Reben„ messer auf einen geschnittenen Rest, einen Restwellenstiel, bauche sie bey einen schweren Stock ab, und wisse sie permit dem Hacken auf die geschnitzte Schnitt. Auf die nämliche Art kann auf die in Verlegenheit auf gepflanzen, wer den Hanf gewinnt, und auf den Leiten in Hingewickte Lederstein geschnittenen Rindenzeuge, mit Hacken und Hanf belegt und in Hacken abgebauten verwendet.

193. Man gibt auch die fleisch gesotten Kindzungen alß Rahmzungen, beschneidt selbe mit Ramm, und gibt mim Essig kalten Ramm dazu.

11 Kalbsschlögel mit Knöpfel.

Nim einen kälbernen Schlögel, löse die Seinen aus, und mach ihn gschön zund. Wenn er zugerüst und zugelzen ist, so nim Spanischen, schneide es nimm kleinen Finger dick, bestreun es mit gestossnen Gewürzer, mach mit dem Messöpfel kleine Löcher, und stekh die Schnizel einwendig hinein. hinzu nim Mark, Zwiebel, Limenzgschälen Schottenkräutel, zerschnittnes Wurzelwerk und etwas Rindfleisch in einen Rein, lege den Schlögel hinein, decke ihn mit Fleischen und Knöpfel zu, und koch ihn kleinsam dünsten. Ist er nun gnug gesotten, so mache mit diesem Fett nim zugezognen Koch dranüber, und zieret koch es mit schönen, Lezen Granatöpfel grüne nim dicke Koch dranüber, und zieret ihn mit nimm Limenzkranz, oder mit zugedünsteten Knöpfel.

12 Kalbsschlögel mit Schottenkoch.

Nim einen zugesotten Kalbsschlögel, schneide die nidrigen Beine mit dem Hackmesser so gnug als nüzlich ist gnug, löse Haut und Seinen gnug ab klopfe es gut, gib es mit einem gnug Zwiebelschlögel, etwas Knoblauch, Lorbeerkräutel, Pfefferpilver und Schnittlig in einen Weinessig, wein,

ge ob mit Salz und weissen Pfeffer, giess ein Kaffeelöffel feines Öl darauf, und lass ob bey gelind Feuer unter öfterem Umrühren in diesen Sulz. sein Brühe weg dem Anrichten braten und ob dem Feuer nehmen, und gibt ob mit einer Pfefferbrösl zu Tische.

13. Rollbrüstel in Kapaun.

Löse die gebratene Leber ab, entzwey sie ab, wiege sie und salze ab, jedoch nicht zu viel, mache ab und brenne zu Pulver, dann gestoße fein Gänse Fett, presse gedörrten etwas Rosmarinblüthe, Petersilienkräutel samt wälschen Salz mit einander ab, fülle ab in das Brüstel, und mache auf die Öffnung zu. Hierauf gib ab in die gebratene Rindsuppe, und lass ab überspringen. Alsdann zieh in einen Topf Zwetschkenblatel, Thon, Rindsuppe, Sulzkräutel, eine große Rollbrüh, Lorbeerblätter und Salz, lege das Brüstel darauf, und lass ab zugedeckt mürber dünsten, hernach gib in ein Kasserolle einen halben Löffel Mehl, und einen Schöpflöffel Obers, nebst etwas Fett von Brüstel. Lass ab mit der bestimmten Brühen aufkochen. Lege Anfangs zieh das Brüstel auf die gehörige Schüssel, und seih diese Brüh darüber.

14. Gefülltes Rollbrennmal in der Brennungsform.

Man dünste zwey Schöpflöffel gewaschenen Reis in der Milch, gibt

denn sein zugeschnittenen Schnitten darzu, zuschaut ob mit zwey zehen, zwey Eyern zuspeisen, und selbst ob in das Mehrmel. hinnach gibt man in nim Rein gebleuthelt zugeschnittens Mark, etwas Petersilien, zel, Limonyschalen, und Muskatnuss, und dünstet ob mürb. Indessen dünstet man etwas zugemuzgeschnittenen Brunnenkressen in einem Stückel Butter, stäubt zwey Löffel Mehl daran, und wüstet ob noch ein wenig. Gibt gmiz den Kest des gedünsteten Mehrmels daran, mehst ze viel Muskatnuss, das ob die Suppe einen schmackhaft hat. Hernach gibt man das Mehrmel auf die zugerichte Schüssel, gibt die Kesse darüber, und hüzlets noch einmahl aufsieden. Man kann auch weiss gedünstes das Hemdel in dieser Brunnenkressen geben.

15 Zugerichte Kalbsbrüstlen.

Wenn sie rein gezützt sind, so spalte sie in Lälzgerichten, oder nüst zu weit ab, und schneide sie in die Runde zugerüst. Hinnach bereite einen Burgund von übergeblibenen Limpel Essig, Kurzel, etwas Zwiebel, einigen Nägeleinschal und Kalbsgeschmelz, Ist dieses alles zusammen gemischt zugeschnitten, so lasse ein Stückel Kalbsbutter zergehnen, gib zwey Eßlöffel Brunnbrünsel darein, lasse ob ein wenig anlaufen gib den etwas Schnittzugen nebst dem Burgund und zwey Eydotter darein, würze ob mit Kalbsbutterbüchse und Limonyschalen, salze ob

geschnitzt und stelle damit die Schnecken. Endlich mache man gute Semmelschnitzel. Man kann auch etwas Butter zerschmelzen, ein zwei Löffel Brühe darein rühren, über die Schnecken schütten, und in einer Röhre etwas überbacken.

16. Kalbsnieren-Ragout.

Man bereitet dasz Ragout mit gebratenen Kalbsnieren ab, löset die gebratenen heraus wenn, schneidet sie in feinen langen Stückel, bratet ein wenig Butter, stäubt etwas Salz und weiszen Pfeffer darüber, pfeffert sie mit Limonensaft, mischet ein wenig Mehl darunter, dünstet sie damit, und bindt es auf einen Schmalz. Legen Champignons hinein oder auch ein Kalbsfusz, und bestreut es mit gehackten Petersili. So lässt sich zum Ragout verwenden.

17. Gebratene Kalbsfüsze.

Man putzt darauf, dasz die vier Füsze gereinigten Kalber, schaut und wo sie feinen haut sind. Man schneidet sie inwendig auf, und bratet sie langsam in Schmalz oder Butter, sie müssen zwar braun, aber nicht hart werden, und zerfallen. Dann lässt man sie in Butter etwas abdünsten, bratet die Leber, auch, schneidet sie in zwey Finger breite Stückel, bratet sie auf die Kalbsfüsze, bestreut sie mit Salz, pfeffert sie mit Limonensaft, schneidet etwas gehackte Zwiebel, etwas Petersili, und die Leber in kleine Würfel, mischet es darunter und dünstet es wieder zu. Dann bestreut man sie mit Mehl, bindt sie in geschmolzene und abgeschlagene Eyer, bratet sie mit feinen Sem-

pel, und backt sie bräunlich. Endlich richtet man sie in einem Korbe über Kohlen, und in die Mitte gebackenen Hühnchen.

18. Hirschmarsch Kalbsfüsse.

Die in Salzwasser abgebrühten und gelösten, und in zimmetige Viertel geschnittenen Kalbsfüsse werden in einer guten Fettmasse gut angebraten, welche mit Limonensaft gesäuert und mit Limonenschalen und Muskatblühe gewürzet ist, und so angerichtet.

19. Hirschmarsch Kalbsfüsse.

Diese ab in Salzwasser ab, nim die braunen Haut weg, und lege ab wieder in kaltes Wasser. Denn mache nim gelbliche Fettmasse, nim ab mit guter Hühnerbrühe in die gesäuerte Tiefe, würze ab mit Muskatblühe, salze ab gesetzig, und lass ab gut aufkochen. Denn nimm die Füsse aus nim Kohlen, untersetze ab mit Kessel und gebrannter Brunk, und presse die fri, den Füss darüber. Wenn sie nun auf diese Füss mit einem Löffel abgiessen, und mit Limonensaft säuren. Wenn ab gebraten sind, bestreut man ab mit folgende Weise, schneidet ab der Länge nach zimmetige Viertel in geschlagene Eyer, bestreut ab mit Semmel und backt ab.

20. Braune gebackene Kalbsfüsse.

Man wäscht ab reine Füsse mit lauwarmem Wasser, siedet ab dann nim viertel Stund in Salzwasser ab, und gibt ab wieder in kaltes

Wasser, und ebenso weiß und gemischt zu machen. Wenn Sie nun die Eier gar sind, schneiden Sie Schnitzer in Längenlänge Stücke, legen sie in eine Schüssel mit gemischte Zwiebelsenf mit etwas Butter bestreut, etwas ganzen Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken und Limonenschalen darein, gießen etwas Essig und Wasser darauf, und lassen es langsam dünsten. Während dessen machen Sie eine gelbe Leberbrühe, gießen sie mit dieser Brühe klar ab, gießen es in eine Schüssel, und lassen es nochmals aufsieden. Endlich machen Sie Schnitzeln auf die gesetzige Schüssel und gießen die Brühe darüber.

21. Rezept von Kalbsbrust.

Sie nehmen Kalbsbrust in Stücken ab, aber nicht zu weit, lassen in einem Topf Wasser, gießen die nehmen Hemd ab, und schneiden sie zerstückelt. Hernach lassen in einem Stückel Butter zwey Eßlöffel feine Semmelmehl rösten, gießen sie zugeschnittene Fleischstückel dazu, und wenden es noch ein wenig. Dann gießen Sie Wasser nebst Limonenschalen und Kalbsbrühe dazu, nehmen es mit guter Würze in die gesetzige Brühe, und lassen es gut aufkochen. Wenn es aufgekocht und Zwiebel dazu gegeben.

22. Rindfleisch-Fleisch.

Schneiden sie nehmen kalbenen Schnitzel, oder dünne Schnitten, und putzen sie wie wenig. Dann lassen sie Stücke Butter zergehen, gießen etwas Fleischstücke auf die Schnitten dazu, und lassen sie dünsten. Indessen muss sie

zwey oder drey Hexer ein hineingemischt. Ist dieses fertig so gib es auf die Mischte das Salbey und die zerschnittene Schnittel von drey Eyer dazu. Wann du es hineingemischt auf Brodtellen nehmen.

23. Gemischtes hineingemischt.

Solange eine Frau mit ethlichen Brodtblattln, Petersili, Limonzessölen, etlichen Limonln, und zwey Essel, gib acht Hühnerpeggen darauf, und überdünste sie ein wenig. Wann beyde gar und wann sie ausgekühlt sind, schneide sie zimlich in halb finger Schnittel, und dreh sie zu dem sie weiß bleiben. Indessen übergieß und Reibel eben Brodt, und Rahmen, dünste auf Schmeigenen mit etwas Limonsaft, mache eine gelbichte Suppen, giesse sie mit dem Rest von Limonln, und Essel ab, gib Brodt und ein wenig Abgeb dazu, würze es, und laß es ein wenig aufsieden. Endlich nimm die Limonl und Essel in beliebigen Form auf die angesetzte Schüssel, und richte sie mit Reibel, Rahmbschmelz, und Schmeigenen, gieße denn die jetzige Süß darüber, und laß es noch etwas aufsieden.

24. Hineingemischt von Rahmmehl und Reibel.

Man nimmt den Reibel von Limonl und Essel, eben so viel etwas Rahmbsüß. Man thun auch Hendelbrüe, Muskat, und Butter dazu gnug, eben. Indes wird gemischelt eingeschnitten und in einem Schüssel Suppen

mit etwas fein gepfeffertem Petersilienkräutel, Limonisalze, und einem
halben Kaffeelöffel Mehl abgerührt. Dann gibt man ein Gelbes Rind,
58 pro 58 und das nöthige Salz dazu, mischt es dann gut um, und wischt
wenn es über Nacht ist, einen Eyerdotter darein. Hierauf mischt man fein Loth
Rindsmark mit einem Viertel Milch ab, und hebt es wie ein Rindfleisch mit
fein Loth Butter auf das Gluth gut ab. Dann gibt man es in einen Rind-
sack, und wenn es über Nacht ist, so mischt man es mit fein Dotter gut auf.
Zuletzt mischt man den Schnee von einem Eyer, nebst nöthigen Salz darunter.
Hierauf schneidet man ein Kartoffel mit Letten, belegt es zierlich mit fein
gehackten Petersilienkräutel, gibt die Hälfte Teig darein, dann den Braten, und zuletzt
den übrigen Teig. Man gibt es bey einer Stunde in Ofen. Hierauf dann
macht man eine gute Leitersoß, und gibt sie beym Anrichten darzu.

25. Fleisch-Ragout wie Hirschragout.

Zwey Pfund Kalbsschlegel werden rein abgelöst, und mit etwas Limoni-
salze, Petersilienkräutel fein zusammen gehackten. Dann stößt man es
mit fein Loth abgeriebenen und in Essig gewinnten Brod gut ab. Wenn
es fein ist, so treibt man es durch ein Sieb. Hierauf treibt man fein
Loth Butter gut ab, rührt fein Dotter, das durchgetrieben, etwas Mus-
katblüthe, ein halbes Viertel Essig, und das gehörige Salz darein. Hierauf
schneidet man einen Mehl-Mandel mit Letten, belegt ihn mit Petersil-
kräutel, gibt den Teig darein, und hebt ihn beym halb Ofen

in Ernst und Leinen Anwendung gibt man eine gute Leitungsschnur, welche man mit Kreide Röthel und Kohlschwarz bezeichnen kann. Man kann auch statt der Schnur Kohlenzeichnungen geben.

26. Flinsch-Bemerkungen auf weißem Papier.

Man nimmt ganz übrig gebliebene Bleistiftabfälle, auch etwas von Rothstein, Kreide Kohle, schabt sie nebst gebrauchtem Pinsel fein zusammen, siebt es mit Schwarz-weißem Tuch gut aus, gibt etwas Mundleimlösung dazu, reibt es recht, feucht es durch, und nimmt die Farbe heraus. Wenn es trübe, klebt ist, so gießt man in eine halbe Maß kaltes Wasser ein Eidotter und zwey ganze Eyer, schüttet es in die gehörige Schale und bereitet es wie die andern.

27. Netzzeichnen als Einzeichnen.

Man nimmt das zum Ausbleichen bestimmte Tuch von Leinwand oder Schnur, und schneidet es nebst Leinenfäden und Federpinselstiel fein zusammen. Zuletzt schneidet man noch eine Loth Mastix und zwey Loth abgeriebene Kalke und in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel darunter. Wenn es recht fein ist, so gibt man es in einen Mörsel, und reibt es mit zwey Eyer und einem Eidotter, dem nöthigen Leim und etwas Mundleimlösung gut zusammen. Dann streicht man es gut Maschenweiten dick, auf ein gespanntes leinenes gemaschtes Netz, schneidet von einer gespannten

Zunge oder Schnecke schneide Streifen, lege sie zwischenzeit über die Auflage, stemme, walke sie zusammen, und binde sie mit Zwirn. Dann belege man eine Reihe mit etwas Zucker, Schalotten, und Petersilienwurzel, lege die Schnecken darauf, schütte so viel Rindfleisch darauf, dass es darüber geht, stelle es auf Kohlen, und lasse es zugedeckt gut aufkochen. Zuletzt mische man eine gehackte Leberwurst, mische etwas geschabene Semmel darein, lasse, giesse es mit dem Fett von der Schnecken auf, schwenke es mit Limonensaft, und lasse es zugedeckt gut aufkochen. Inzwischen löse man den Zwieback ab, schneide die Schnecken in Würfel, mische sie in einen Kasserol, auf die gehackte Schüssel und schütte die Soss in die Mitte. Zur Abwechslung kann man auf Schnecken oder Leberwurst Käse nehmen. Diese Schnecken ist für jede Person hinlänglich.

28. Fleisch-Würstel.

Man schneide übrig gebliebenes gebratenes Kalbfleisch mit etwas Speck, Selchwürstel und Limonenschalen fein zusammen, lasse es mit Butter und wie wenig Mehl anlaufen. Dann brüht man wie zuvor oder davon Fleisch auf, stemmt einen Gekrös darein, und walkt es zusammen. Dann schneidet man es Finger lang ab, wickelt sie in rein mit Butter geschmierte und mit Mehl bestreute Schüssel, gemischt dann wie zu mit etwas Mehl ab, schüttet es darüber, und gibt unten und oben Gluth.

29. Hirschenes Lämmerne.

Man zerschlägt ein wenig Essigöl mit Salz in beliebiger Stärke, wäscht das Lämmerne ab, und salzet es ein wenig, dann bäht man in einer Pfanne Butter zergehen, gibt das Lämmerne nebst einem Eßlöffel voll Rindfleisch dazu, und bäht es hellgelb. Dann macht man der Butter eine gelbliche Einbrenn, mit etwas Petersilkäutel, gibt die Brüh von dem gedünsteten Lämmerne in die Einbrenn, schwödelt sie gut ab, gibt dem guten Rindfleisch dazu, brüh sie die gehörige Dicke behält, seihet sie über das Lämmerne, salzet es recht, gibt Kapern und Muskatblüh dazu, und läßt es gut aufsieden. Das Kälbene behandelt man auf die nämliche Art.

30. Lämmernes Geflügel mit Zwiebel.

Man nimmt ein hübsch gemästes und fettes Lämmernes Geflügel, wäscht, sal-
zet und bestaubt es mit Limonischälen und etwas Petersilkäutel gibt es dann in einen Topf, dünstet es mit etwas Rindfleisch. Wenn es nun, bey ist, nimmt den Brust heraus, bestäubt es mit etwas Mehl, und läßt es gelblicht anziehen, dann gibt den obgenommenen Brust wieder dazu, nebst so viel Rindfleisch daß die Brüh in der Dicke recht wird, und läßt sie gut aufsieden. Letzter Anrichten seihet man diese Brüh darüber,

und gibt ganz klein in Leitha gemischte Zwiebel darein.

31. Lämmern Pflügel in der Brennsuppe.

Man nim lämmern Pflügel wüscht und salzt ab nim, gib gehackti, ab Mark, oder se nim Stück gebrönnets Fleisch, etwas Limonischalen, und gute Rindfigge, fart den Pflügel in nim Rein, und dünst ab wieder, dann ab aber öppas nim, damit ab sich nicht anlegt. Indessen dim. stet man nim Hamdvoll gemischnen oder ungeschnittnem Brod, wegen in nimm Stückel Leitha, und stäubt Mehl darein, se wärd nöi, fig ist. Wenn der Pflügel wieder ist, se schüttet man seinen Brei in den gedünsteten Brennsuppen, nachet ab mit Rindfigge in die gehöri, ge Dicki, färbet ab mit Limonischaft, gibt das gedünstete Pflügel darein, und lässt ab gut aufsieden. Endlich gibt man selbe auf die gehörige Schüssel, gibt die Brei darüber, bestreuet ab mit Limonischalen, und belegt den Brei mit weiß gedünsteten Kalbsschnitzel.

32. Pflegenpflügel.

Wenn Gast einen Pflegenpflügel hat gar wieder essen, dann wüschet und salzt man ihn gehörig ein, gibt etwas Mehl darüber, Zwiebelstückel, ein Zwiebelpflügel, etwas Knoblauch, Limonischalen, und etwas Essig darein,

und lässt es drey wie, oder zwey Tage stehen. Dann gibt man das Gemenge in eine Reine, gibt ungefähr einen Kinnspitzen voll Salz dazu, und lässt es gut durch einander rühren. Wenn es zu dick ist, so giesst man den übrigen Most herab, und gibt wie Brüh Theil in die Reine. Wenn alles heiss ist, so stäubt man zwey Kaffeelöffel Mehl darein, und lässt es gut beysammen werden. Endlich gibt man den herabgegossenen Most nebst Kinnspitzen und Mehl darein, dass es in der Dicke recht wird, und lässt es noch aufsieden.

33. Brey-Pflätzel.

Man nimmt klein geschnittene Pflätzel, zieht die Haut ab, und setzt es wie Schmarn dann Limonigschälen, zwey Loth Zwiebeln etwas Petersilien, Schnittlauch, und Majoran, fein zerschnitten, wenn das Pflätzel gut damit ist, und lässt es zwey oder drey Tage stehen. Dann thut man Eyer oder auch die Eyer Dotter hinein, und mit Mehl Brüh und Brey. Eyer Eyweiss oder auch die Eyer Dotter dass Brey übertreiben, und bestreue das ganze Pflätzel mit geschnittenen Schnittlauch. Man gesotzt es mit Kraut oder Rabenzgnise, oder jederzeit mit warmen und kaltem Aufschoss zu geben.

34. Apfelstrauben Pfannkuchel.

Dieses ist am besten, wenn es Herbst, aber nicht zu klein, und auch nicht

zu gross ist. Wenn selbe nun gegütet und gewässert ist, so setze es nun, wird das Gefäss gebraten, so wird es inwendig mit Butter nun, füllen den Busch mit Brunel, schneide es zu, wasche Essig und Pfeffer in geschmolzter Butter, bestreue nun kleingeb Schalot mit Brod, stelle nun Lauchwürzel darunter, schneide es mit einem warmen Schmalz, stel, le es denn in die Röhre, und bacht es in einer mittlern aber gleichen Hitze. Während das Backen wische es nun gemach mit einem Tuche ab, und backt es gut ab. Wollte es zu wenig weiss sein, so schütte schnell kaltes Wasser darüber, und lass es mit Butter einkochen und die gehörige Dicke. Um Zusatz gelingt nun es inwendig als Hängebraten zu geben, denn es muss nur zerzupften Lauchen gegeben werden.

35. Pfeffer-Pflanzel als Rabenpfeffer.

Man findet die Pflanzel in Salzwasser so lange, bis man ihnen die Haut gut abziehen kann. Ist dieses geschehen so schneidet man den Schwanz weg, und nistet sie mit etwas Fett, Schalotten, Knoblauch, Limonschalen, Lorbeerblätter, und guten Rindsjuge und etwas Lauchwürzel in einen Topf, und lässt sie in diesem Sud vollkommen weich dünsten, gibt aber zur Zeit zu Zeit etwas Abgeriebenes, damit die Sosse dicklich wird.

207.

Zuerst muß man zwei halb Leisten und Hanf um beyden Enden, wie zum Milzgurt, binden, die mit den Resten der Zungen rund, wie die Resp klein, schneidet sie über die Zungen, und bindet das Ganze fest zusammen. Letzen Arbeiten schneidet man die Zungen schrägförmig zurecht, bindet sie in einem Bunde auf die gehörige Schnalle, spannt in die Mitte etwas Resp, die übrige gibt man in einen Schrank. Man kann eben auf diese Zungen, blos gespaltene mit Hanf leisten geben.

36. Zungen in den Lumpsack.

Wenn jemand eine ganze Zunge in Salzwasser sehr weich, bindet sie denn ab, und zieht sie die Haut ab. Hernach spritzt man beyde Enden mit Hanf, und bestreicht sie mit Kreuzbeinöl. Denn bindet man etwas Leisten in einen Rein spannenweit, zieht die Zunge darein, bindet sie auf beyden Seiten bisschenweit, streicht unterdessen etwas Oehl darein, und bindet es mit einander. Denn zieht man Rindsfüße 88 und etwas Lumpsack darein, bis die Resp schmackhaft und gehörig dick wird, und bindet es fest zusammen. Letzen Arbeiten schneidet man die Zunge auf beiden, und spannt die Resp daneben.

37. Zunge in Schmorgen.

Wenn jemand eine Zunge in Salzwasser recht weich. Zuerst muß

man nun gezogenen Essig, Schmalz, und folgende Art: Man gibt zum
obigen fein Loth Lettich, einen Löffel Mehl, und die Gelben vom hal-
ben Limony in ein Häfelein, rührt diese alles gut zusammen gibt Schmer
zum und obigen Zeichen darauf, bäckt es gut feucht, und gibt sie mit Es-
sig, wie die vorherige Art. Wenn die Zunge weich genug ist, so zieht
man die Haut herab, und schneidet sie in eine schöne Form, richtet sie
auf eine Schüssel, streut die Brey darüber, und bäckt sie gut aufeinander.

38. Schwämmerles Ragout.

Man muß eine gute Sache, wenn sie gut abgehangen ist, so klopft man
sie mürbe. Dann wird sie mit Einbrennen und Einmachten Brey
gekocht, dann zuletzt etwas in Salz eingesalzt ist, dann mit Essig,
Butter, und dem Lünge nach Schmalz gezogen wird. Dann gibt man
es in ein langes Kochgeschirr, das mit Lorbeerblättern, Pfeffer Körnern, einem
Gewürznelken mit etwas Kalbern beschlagen Zwiebel, einem Zehe Knoblauch
einem Stück Zitronen, Citrat ob mit Kerbel und dem geschnittenen Endivi-
en, und dünstet es mit ebem und rothen eingebrannten Essig, bey einem
Feuer. Dann schüttet man etwas Österreichischen Wein darauf, und bäckt
es auf zwey Feuern dicken. In der Hälfte dieser Zeit legt man zehn
gleich große gewaschene Zwiebel, und eben so viel zierlich geschnittene

gelbe Rüben feinin. Wen dem Anrichten schist man die Soß durch, mit die Eyer rührt, und läßt noch einmal aufkochen. Endlich richtet man das Fleisch auf die gesetzte Schüssel, belegt den Rand mit den Zwiebel und Rüben, und gibt die durchgeschnittene Soß in einer Schale darzu.

39. Rindfleisch in weißen Wein.

Man gibt in einen Topf, etwas Essig, einen Löffel Pfeffer, ein Lorbeerblat, Zitronenschale, Nelkenblüh und Rosmarin, läßt die, sed alles gut aufkochen, schneidet Mehl darein, bindet es damit, gibt dann Rindfleisch zerschnitten Stein und Bein darein, und läßt es gut aufkochen. Unterdessen schneide das Rindfleisch in ordentliche Stücke, lege es auf die gesetzte Schüssel, seihe die Soß darüber, und lasse es nochmals aufsieden.

40. Rindfleisch in süßem Most einzumachen.

Man salzet das gesetzte Stück Fleisch, und gibt es in einen Topf, mit einem Zwiebelkränzel mit Nelken besteckt, gibt süßen Most darauf, und dünstet es wieder. Man gibt nur Zeit zu Zeit Most nach, bis es vollständig wieder ist. Dann legt man das Fleisch aus, gibt ihm den Most gebührend Lauf, und gebrauchen Zucker und kocht es auf gut ab. Endlich schneidet man das Fleisch in schöne Schnitzeln,

und spritz die Soß darüber.

41. Ein Hirschfleisch.

Wenn man ein Hirschfleisch oder Reh kleine Schnitzeln, braten sie, und sal-
zen sie nit wenig. Wenn schon übrig gebliebenes Kalb- oder Rindfleisch
nebst etwas Speckwürfel, Limonischalen, ein halben Zwiebelfingerl,
zwey Loth Rindsfett, ein Löffel Essig, sein zerstoßen, wohl
auf schwarzen Semmelmehl in Butter, und wenn dieses alles braun wer-
den sie mit Rein, gib Rindsuppen etwas scharf und Wein darzu, dünste es
wieder, wenn die Soße braun, und gib so viel Rindsuppen darzu, als nöthig
ist Essig Limonisaft beym die Schnitzel auf die gesottene Schüssel und
spritze die Soß darüber.

42. Rüben-Fleisch.

Nim ein gute Schweinsschale, schneide sie in Finger lange und zwey
Fingersbreite Schnitzel, klopfe es gut, stoße Salz darunter, gib gesto-
ßene Rüben darzu, und lasse es mit einig stehen. Dann belege einen Rein
mit etwas Butter und Mehl, gib diese Schnitzel und so viel Rindsup-
pen darzu, daß sie gut bedeckt sind, lasse es gemach zugedeckt beym Feu-
er stehen. Sind die Schnitzel wieder eingedünstet, und ist noch etwas Soß daran,
so schneid man ein wenig, stäubel dann Löffel Mehl daran, und lasse es

wie wenig wenigstens gibt dieser Brei nebst so viel Rindfleisch
88
etc. etc., dass die Brei nicht zu dick wird, dann so nehmen wie wenig ab, nimm
die Schüssel auf die gehörige Schüssel, nimm die Butter weg, und giesse
die Brei darüber.

43. Rostbraten.

Nimm gute fette Rindsstückl, lös die gröbsten Sinn sonst, klopfe sie
gut, salze sie nit, bespenge sie dann mit etwas Pfeffer, und schneide
schnittene Zwiebeln, lasse sie nit zu Braun in Butter lingen, lass
in einer Rein Suppen zergehen, lege die Stückl endlich darein,
und koche sie auf langen Feuer völlig, aber so, dass sie festig bleiben.
endlich mache sie nebst ihrem Brühe auf die gehörige Schüssel, und gib ei-
nen Salat dazu.

44. Geräucherten Rostbraten.

Wenn die Stückl gut geklopft sind, so salze sie, und gib sie samt Zwie-
belstückl, Lorbeerblätern und Pfeffer, und Zwiebeln in einen Rein, gib
auch Rindfleisch
88
und Leberwurstbrei dazu, und dünste sie mürbe. Sind
sie vollkommen gedünstet, so nehme nun nicht besonders Suppen mürbe
gemacht ab mit dem Brühe des gedünsteten Fleisches ab, seihe ab klar,
gib ab wieder mit einem Löffel Rahm, in das gedünstete Fleisch,
und lasse ab aufkochen endlich nimm die Butter weg, mache die Stückl
auf die gehörige Schüssel und giesse die Brei darüber.

45. Lungenbraten.

Man löst die Haut und Sehne weg, dann salzt und wickelt man es mit geschnittenen Lorbeerblättern, Zwiebelknöpfel etwas Knoblauch und etliche Wacholderbeer ein. Dann spickt und bindet man es mit etlichen Speckbändern, etwas Muskatnuss, Nelkenpfeffer, Lorbeerblätz und einem Glas Essig, ein wenig Salz, und dünstet es mürbe. Wenn es vollkommen gedünstet ist, so nimmt man die Fetta weg, macht von derselben eine Brenn, gibt sie mit den übrigen Gewürz ab, schwänkt es, schüttet es wechselsweis darüber, würzt und pfeffert es auch, und bindet es gut zusammen. Legt Knödeln schickt man die Soß darüber.

46. Gefüllten Lungenbraten.

Löst und häutet ihn weg ab, schneidet ihn dann auseinander beyläufig mit Holz, klopft ihn mit dem Nudelwalker so, dass er breiter wird, bestreicht diesen Flecken mit Schmalz, streicht ein Milz auf, und schmiert es mit etwas Ayer, Schnittling, und Petersilienkraut fein zusammen, salzt es ein wenig, und streicht diesen Teig auf den Flecken, rollt ihn dann zusammen, macht ihn auf der Länge in ein Tuch ein, und bindet ihn mit einem Faden. Hinauf gibt ihn mit etwas Ayer, Zwiebelknöpfel, einem Zwiebelhäugel, mit ein wenig Nelken besteckt, und so viel Rindfleisch, mit etwas Lorbeerblätz in einen Topf,

213.

dass der Leuten bedarf wird, wachsen die dienstbaren gibigen Bäume. Wenn der Leuten mehr ist, so reisse die Seite hinab, mache neue Bäume fruchtbaren Boden, gib in dieselbe den Rest und die Reben des Lungenbaums und bessere gut aufbessern. Wachsen dessen nicht neue die Wurzel aus dem Busch, hack sie auf die gehörige Schüssel und spritz die Bäs darüber.

47. Lungenbaum-Schüssel.

Man löst ein Pfund Lungenbaum gar hart und klein gestoßen, schneidet ab in winzige Schüssel, Kerne und besonders ab mit Salz und Pfeffer, bestreut sie mit Zwiebel, und bratet sie gut auf dem Roste, oder in der Bratpfanne. Dann stößt man eine gebackte Brodrinde mit einem Viertel Butter gut ab, lässt diesen Butter in einem Topf zergehen, gibt einen halben Kaffeelöffel Mehl darein, lässt ab ein wenig anbrennen, gibt dann etwas Bäs und die Schüssel darein, lässt sie auf einer gar mild aufsieden, anrührt sie auf die gehörige Schüssel, und spritz die Bäs darüber.

48. Lungenbaum-Schnitzen.

Nimm denselben in einem schönen Tage gar weich, wenn der die weiße Haut und alles Innere weg, schneide ihn fingerdick in schöne Schnitzel, gib sie nebst etwas Pfeffer und Pfingges in ein Pfandel, wasche eine braunliche Butterbrodrinden dazu, mürbe ab mit

Limonschalen, fünf ab zuckerig mit Limonsaft, Salz ab gehörig, und
lass ab gut aufkochen. Legen Anrichten belegt man den Rand der Schüs-
sel mit gebackenen Brod oder gemästeten Endivien. Man kan auch zum
Essen grünen Senf oder Senfel nehmen.

49. Gelbes Fleisch.

Der zerne Schwein Lungenbraten wird die Haut abgelöset, und in dünne
Blätter geschnitten, so penibel gibt man ab in einen Mörsling, und gibt
einen Theelöffel Kindfett oder Butter dazu. Hernach gibt man
in einen Kasserol oder Rein ein reichlich fein geschnittene
Zwiebel über Kohlen heiß werden, gibt dann in seine Mörsel ge-
schnittene Zwiebel, oder Schalotten, nebst ein wenig Knoblauch dazu,
wenn beyde gelblicht ist, so gibt man die benetzten Schnitzel, samt
dem Fett darein, dreht ab zu, und lässt ab kurzen dünsten, auf einem
kalben Feuer, gibt man das gehörige Salz, nebst einen Theelöf-
fen oder zwey Mehl, etwas Limonschalen, und fein gehackten
Petersilienstängel dazu, dann gibt man ab noch mehl zugedeckten auf
Kohlen, und dünstet ab, bis ab gehörig mürbe ist. Legen An-
richten gibt man abgeschälte Endivien oder abgetrieben Mehl,

weitem, wie auf obbenannte Gemüs-Kräuter. Wenn die Erde etwas dürr ist, wünscht, so stäubet sie zu rechter Zeit, wenn aber Erst zu Gemüse eingegangen ist, etwas Mehl darein, Man kann auf statt Wein mit etwas Essig und Wasser auf gießen.

80. Bräunen der Erbsen.

Man nehme auf zwanzig Pfund Erbsenmehl, ein halbes Pfund Butter, ein Loth Salpeter, und bereitet sie wie einen halben Pfund Kuchen wie Mass Kuchenteig, knetet das Mehl darein, mischt es mit dem bereiteten Butter ein, legt es in einen Scheuerkübel, und schüttet das übrige Wasser darüber. Acht oder neun Eyer lässt man so lang darein gehen, bis es recht ist. Hernach muß man Erbsen in Butter gesotten werden, und auf Bänken stehen bleiben.

81. Abzieht.

Wenn ein Mehl oder Butter nun Mass hält, so muß man sechs Massflaschen zum Abziehen genommen werden. Man gibt in selbes ein Kalbsfüßer, zwey Schweinsfüßer, zwey Pfund Kalbsmuskel, zwey Pfund Rindfleisch von der Grub, nun alles klein nun Essig so, dreyviertel eben wie zum gebratenen Rauchfleisch, zwey Zwiebelsängel, wovon ein jedes mit sechs Nelken besteckt ist, und wenn schön braun gebraten wird, hernach etwas gemischtes Kräuterbrod

Pfeffer, Lorbeer, zwey Lorbeerblätter, die Schale einer Li-
mone, einige Pfefferkörner, Nelkenpfeffer, etwas Muskatblüthe, Fenchel
Petersilienblüthen, auch ein Viertel weissen Wein, aber so viel Essig, das
übrige Wasser und Wein Pfeffer. Nun kocht man das Ganze gut drey
Stunden lieber, bis das Fleisch von Beinen fällt, und bezeuche die
Brühe sich eingesotten hat, während dieser gibt man ein halbes Pfund
Schweinsblatten dazu, und setzt es gesondert. Ist es gesotten gesotten,
so fällt man das Gesotten mit Pfeffer nebst Wein und Essig wieder
an. Hat man kein weissen Pfeffer, so brennt man Nelkenpfeffer
mehr ein Muskatnüsschen, Petersiel, gelber Rüben, Pfefferkörner, Lorbeer-
blatt, Zucker, Wenn dieses Gesotten braun ist, so gibt man es während dem
Kochen in die Asche, allwo man es über Nacht stehen. Den
andern Tag nimmt man die Fette ein wenig, setzt das Gesotten zum
Feuer, dass es sich aufwärmt. Inzwischen schneidet man es in eine Pfan,
schwitzt den Rest von zwey Limonen darein, schlägt die Klar von
zwey Eyer, nebst einem zerdrückten Schale darein, und stellt es
auf die Glut, bis es zu steigen anfängt, dann schüttet man es durch ein
Tuch. Ist es zu wenig Klar, so gibt man überhaupt so viel Eyerklar
und Schalen darein, bis es verschmilzt, und schüttet es wieder durch ein

Fisch. Hierauf wird ab zum Dritten mahl geschöpfen. Man darf nicht
sich mit Vorgriff über einen Fisch, sonst noch ein Blatt schießen
darauf, und giesst ab Schöpflöffel weise darauf. Es muss aber immer
in den Rinnen erhalten werden, damit ab durch geht. Ist ab nun
durchgeschossen, so gibt man abgab darin in einen Model, und lässt
ab ein wenig sulzen. Dann gibt man verschiedene Abgeschnittene
von fest gesottenen Eyern darauf. Es muss aber ein jedes Stück
ein wenig in Essig eingedunkt werden, darauf gibt man wieder
etwas Essig darauf, und lässt ab wieder sulzen. Alsdann legt man
von geblatteten geschnittenen Pistazien einen Kranz herum,
darauf kommt wieder Essig, endlich belegt man ab mit dem besten
von zum Vorschein gebrachten und in Stückl geschnittenen Fischen
bänstl, denn die Bänstl von fisch abgesottenen Hendl, denn
gedünsteten Indian-Lebern, denn Krauswurst oder ein schön ab-
geschnittenen gesalzten Zungen mit Lorbeerblätter gezieret. Man füllt
aber den Model allezeit bey nahe ganz voll an. Letzter hand
nehmen schlägt man ein fischen Fisch einige Mahln herum, denn
man stößt den Model auf einen Augenblick in ein fischen Was-
ser. Der Essig muss gelb klar sieden, und wie Zuckergrandl in

den Farben. Auf dem man den einen Fuß die übrige Arbeit wieder zerlassen in einer warmen Stube durchgehen, und mit übrig gebliebenen Fetten oder Milchrahm einreiben.

52. Hausbrunst.

Das einer alten Henne die Federn, dieselben ausbrennen, zerstoßen zu Pulver werden. Mischen und einigen die Henne schmieren. Schneide von zwey alten Hühnern das Brustfleisch fein zerhacken, und stoßen es mit einem Löffel Butter, fünf Eyer von einem Huhn, einem Eßlöffel voll Rindfett und etwas Milchrahm fein zerhacken. Hinzuthun es durch ein Sieb, und stemmen die Hälfte dieses Fleisches auf die Hühnerbrust. Den Schmalz des Huhns und Gelbe fast geschlagen Eyer in einen Topf, und legen es ausserwendig darauf, wie auf Fischzinn und gewürzhafte Zungen. Dann schneide den übrigen Fleisch darauf, wollen es wie einen Pudel zusammen, wickle es in ein Tuch ein, und binde es mit Zwirn zusammen. Dann belege ein Kuchenblech oder Brett mit Fett und lege die Brust darauf. Alsdann gib ein Loth Pfeffer, zwey Zwiebelhäupter, einen Knoblauchzehen, Limonschälen, Citronsäftel, fünf einen Lorbeerblatt ein Viertel Wein, zwey Eßlöffel Rindfleisch, und zuletzt etwas weniger Fett, gib dann Fleischgarbine darauf, und backe es zu, lasse es dünsten, bis

man glaubt, daß es gut zubereitet ist. Hernach nimmt man ab Fenchel, und schneidet ab zwischen zwey Leuchten, bis ab auf den Kessel ist. Denn nimmt man Petersil und Kuhschmaltz, und schneidet ab in kleine Brösel.

53. Kressenkäl-Rüb in die Asch.

Man nimmt das Fürschlechte zwey zwey Kressenkäl, und schneidet ab mit einem Stückel Speck, etwas Limonyschälen und Zitzkernstückel fein zerschneiden. Denn setzet man ab und zuschnet den Kessel mit Limony und Zucker fein sehr süßen denn. Hernach schneidet man ab auch ein Rüb, und bindet ab in ein Tüchel zu einer Kugel zusammen, und findet ab in einen Reinfuggen ab. Wenn ab zubereitet ist, so nimmt man ab Fenchel, und schneidet ab zwischen zwey Zwiebeln. Wenn die Suppe mit zubereitet ist, so löset man ab auch den Tüchel, zerschneidet ab in Blätter und garnirets ab in die Asch.

54. Lebner-Rüb.

Man schneidet einen zerschnittenen Semmel- oder Fladen Lebner mit etwas Semmelstückel fein zusammen. Denn hißt man ab in einem Stückel Butter zubereiten. Darnach schneidet man ab auch ein Rüb in einem Würfling, denn zuckt man zwey oder drey Löffel voll Essig, etwas Muskatblüsse, und ein wälschen Salz darein, bindet ab in ein geschnittenes Tüchel findet ab in einen Reinfuggen ab, und zerschneidet überzogen wie bey

Baggshandl = Räb. 55. Schwimbagg = Räb.

Man findet nimm Schwimbagg in fall Eßig und Wasser, nebst nimm gem Schalotten, Limonenschalen, Nelken, Pfeffakörner, Knitzkum. bel, Lorbeerblätter, Rosmarin, und das nöthige Salz, bis er gsalzig wird ist. Dann nehmt man ein Hasenb, löst die Lenden, die Schenkel und die Haut dem Hinga ab. hinnach zerschneidt man den Rugg samt den Hin. ga in mehr Schützel, thuet diese in Essig, wann nimb wasser dem ist. darnach zündt man ein Fuß in mit Knoblauch, und bugnt nimb Lorga Schützel darmit, bestreuet sie mit Limonenschalen, und pfeffat sie fest. Wann alles bepfeffert ist, so schlägt man das Fuß darüber, schwenkts mit einem Schwingst etwa Stund, und lößts also über Nacht stehen. Alsdann schneidt man ab in Schützel, und marinirt ab zu einem Essig. Man kann auch diese gemachten Schützla mit Eßig, Öl, und Pfeffer zu Tisch geben. Auch kann man Hasen Lenden braten und gesotten auch Ragoutisch bereiten. Mit hinst dem Bach = Rägen macht man das nämliche. Nun muß beym Abziehen etwas Blut beygemischt werden.

56 Gebratenen Indian.

Man sticht Flügel ab, stürzt ihn bey den Füßen um, und

lassen ihn gut aufblühen. Denn lässt man ihn den Rauch auf, und macht ihn trocken. Wenn man ihn auftischt zugiebt und gewürzet ist, so wird man ihn gut zusetzen, und über Nacht stehen zubereiten. Wird den Rauch gefüllt, so muss das Fünftel mit einem Viertel Brod wohl gestossen werden, sonst nimmt die Fülle durch. Hernach stellt man ihn mit zwey Drahten an den Spiess, den Hals und die Füsse wenden an den Spiess zubinden, denn, denn umbindet man ihn ganz mit Fleisch, und bratet ihn lange, ist er zur Hälfte gebraten, so nimmt man das Fleisch weg, und bratet ihn ganz aus, wenn das Brüt gross ist, so muss er gute zwey Stunden braten. Man kann ihn auf drey Art füllen. Man nimmt entweder drey Dotter, einen Esslöffel voll geschälte und geschnittene Mandeln, eben so viel aufgelöste Zwieback, eben so viel in Rosenöl geschnittenes Mark, und eben so viel Brodbröseln gut untereinander, und mischt zuletzt den Safran von zwey Eyern darein, oder man nimmt ein Viertel Rauchbretten mit drey Dottern einen Löffel geschälte und geschnittene Mandeln und etwas Zucker gut aus. Zuletzt vermischt man den Safran, von zwey Eyern und in Rosenöl geschnittenes Rauchfleisch darein, oder man dünstet etwas Brod in der Milch, wenn es kalt, so sämmt man in Rosenöl geschnittenen Schinken, und zwey Eyer darein. Den Rand den Schüssel belegt man mit Butterteig, oder in

Geschabtes geschnittenes Linsenz. Kultur Indien. 57.

Wenn die Indien zuerst gezogen, und halb und flügel abgeschnitten sind, so bäßt man sie über Nacht wässern, damit sie zuerst weich wird. Den übernächst man sie mit Schweinschmalz, oder Butter, binde sie dann in ein Tuch ein, zuerst sie in wie bräten mit gleichem Theil Wein, Wasser, und Essig. Dann gibt man geschnittenes Gemüs, als Zwiebeln und Gewürz, nebst einer handvoll Salz darein. Man läßt sie langsam sieden, damit sie weich wird, und nicht zerfällt. Hiernach läßt man sie in einem Tuch abtröpfen, zuletzt sie dann auf die gebräuchige Schüssel, und zwar sie mit Linsenz Reagen Kapaun oder Hasenpfeffel und Rebhühnerfleisch.

58. Reagen mit Mäuschel.

Wenn man einen guten Reagen zum braten, so lasse sie vorher nicht zu stark. Man nehme zu einem Reagen fünfzig Mäuschel, wasche sie in Wein und, gibt die hälfte derselben in den Reagen und braten sie mit gewürzhaft. Unterdessen wasche man dann Löffel Semmelbröseln in Butter, und giesse den Wein, wenn die Mäuschel abgesotten sind, auf mit wenig Rindfleisch nebst den abgetrockneten Rest des Reagens, samt den Linsenz,

schälen lassen. Wenn der Rezept gebraten ist, so richtet man ihn
auf Spitze, lässt die Sauce gut einsieden, endlich legt man beym
Anrichten die Knöpfel um den Rezept herum.

59. Rezept mit Zunge und Leberl.

Diese nimm eine geräucherte Rezept, setze ihn, schneide denn Petersilienwurzel, Selleriee und Zwiebeln fein zusammen, und gemische es mit Gewürz. Reibe mit diesem den Rezept wie einen Hasen gut ein, spicke ihn und binde ihn mit Faden ein und koche ihn vollständig ab. Während dem machst man ein Leberhaß mit Petersilienwurzel und guten Rindfleisch, stoße diese Haß, und lässt einige Brodel wie, man gesottene geschälte Zunge, eben so in Leberhaß gehackten Zwiebel denn einsieden. Ist der Rezept abgekocht, so nimm ihn auf die gehörige Schüssel gib die Haß darüber und belege den Rand mit Zunge und Leberl. 60. Rezept mit falschen Knöpfelhaß.

Den Rezept wird wie gezogt, etwas gesalzen, und endlich gespickt. dann gibt man ihn nebst einen halben Maß österreichischen Wein, mit den Rest und den Schalen einer Limony, einen Zwiebelstrügel, mit zwey Nelken besteckt, einen Lebkuchel einer gelben Rüben, einer gewaschene und abgeschälte Semmeln in einen Topf, dann gibt man so viel Rindfleisch darauf, daß der Rezept bedeckt ist, und

Lösch ihr braunen Bünsten, bis sie aufgekocht ist, und schau deine Brüh auf,
laß sie hinaus laufen in ein irrdenes Topf, brenn sie und brauch
selbigen Tag. Man nimmt ihr zwey Loth gebrannt Leberen, zerreib sie wohl
Mehl fein ab, gibt dieses in die Brüh wie Ragout, laß ab gehen ab, und schütt
ab über den Ragout, endlich laßt man sie in diesen Brühe noch einmahl
aufkochen, gibt ihr alsdann mit etwas Brüh auf ein gebrannte Schüssel, und
belegt den Kopf mit gebackenen und in Essig eingemachten Fenchel. Die üb-
rige Brüh wird in eine Schale dazu gegeben.

61. Ein Hahnen mit Kraut.

Nim ein Hahnen mit etwas Rindfleisch auch wohl. Hernach nim so
viel Essig als der Hahnen Brüh ein Viertel Kopf gut gemachts. Alb-
dann brich etwas Mark in einen Kopf zerschlagen, gib ihn geschnittenen
Petersilienwürzel darein, und laß ab aufkochen, endlich gib Hahnenfleisch
etwas Rindfleisch den gemachten Kopf mit den geschnittenen Hah-
nen darein, salzen ab gesetzt, und laß ab gut aufkochen.

62. Hahnen in weißen Brüh.

Nim einen Hahnen, welcher selb gewachsen sind, zerlegt ihn in die gewöhn-
lich ihr laß essen. Dann salzen ihn ein, und zieht ihn ein zum Lau-
ben. Hernach gib ein Viertel Leberen, zerreib Petersilienwurzel, ein gelben Rüben

unbest nimm Pfüfflöffel Rindfüzer, in nim Rein, misser die hyndel dar, nin, dreht sie mit fezinn und Enkel zu, und lusz sie se dünsten, bsam sie öfters um, damit sie sich nicht anbrenn. Darnach thun dünstet man einige Pfefferzinnen in Leitten, stäubt etwa Löffel Mehl darein, lässt ebnin wenig anbrennen, gibt nin halben Viertel Essig unbest den Füst der hyndel darein. Ist diese Füs nöch zu dick, so gibt man Rindfüzer darein, so wird sie dick genug, und schmeckt eben die hyndel. Darnach gibt man ein wenig Limonischt darzu, und lässt es noch einmahl aufsieden. Letzen Endlichen schmeckt man diese Füs mit Zucker, Pfeffer und Salz, und misst sie eben die hyndel an. Will man die Füs dick haben, so nimt man mehr Pfeffer. Ein Ragout kann man auf gleiche Art machen.

63, hyndel in grüner Füs.

Man nimt zart gemästete hyndel, wenn sie zum braten, abzieht, zerlegt, und zubereitet sind, so legt sie mit abgeschabt Kenel, Zwiebel, einer gelben Rüben. Petersin und Limonischalen in einen Rein, gibt so viel Rindfüzer darein, dass die hyndel nicht ganz bedeckt werden, gibt Pfeffer und Enkel darein, und lusz sie langsam dünsten, damit sie ganz bleiben, und sich nicht anbrenn. Hiernach mache mit einem Viertel Füs Leitten, etwa 6 Löffel Mehl und den Füst der hyndel eine gute grüne Füs, würze sie mit Muskatblüsse, und gibt zuletzt einen

schütten, und Zimmtzucker darein. Letzen Anrichten giesst diese Soss in die geschnitzte Schüssel und legt die Hendel darein.

64. Hendel in Rambbutten.

Diese zwey gezogte Hendel, setzt sie nit zu wenig, nicht sie endtlich ge-
schwölt nebst einem Stückel Lütten, und etwas Rindfuggen in einen
Topf, thünte sie langsam eben sieden lest, dass sie sich nicht anlegen.
Hernach nimbt mit einem Stück Lütten, und thu Schalen von Epfel,
esse in Butzen geschnitten Rambsen einen Rambbütten, das
Fleisch von Rambsen, schneidt man in Würfel, eben so viel gebrandneten
Semmeln und Fenchel, und einige Mandelkern. Dann lässt man ein Stück
Rambbütten zerschmelzen gibt zwey Löffel Mehl darein, lässt es ein
wenig anlaufen, darnach gib den Hendelfett darein, gib das Zugemüs,
geschnitten, nebst den geschnittenen Limenschalen, und Nelkbl-
blüthe darzu, rüsten es mit guten Brüh in die geschnitz Hitz, setze es
zum Feuer, und lass es aufsieden. Letzen Anrichten gibt man die Hendel in die
Mitte, den Kuchen um selber herum, den Rand der Schüssel belegt man
mit Krevel. Man kan auch die Hendel zerwirken. Dann gibt man
eben den Kuchen, nebst den Krevel in die Mitte und die Hendel
um den Rand der Schüssel herum. Man kan auch Hendel auf Ritze

von Kalbsbrüstel nehmen, und nehmen nie wenig mit Kalbsfüss füllen, und machen dünsten, wie die Hendel von zerlassen. Den Ragout muss man nie muss zu klein schneiden, sonst wird es nie ausfüllen nie schön.

65. Gebratene Hendel.

Wenn die Hendel nun gezupft gewaschen, und zerstückelt sind, so salzen sie gesotzig, und lass sie nie Viele stehen. Dann stecke sie zuerst in Mehl, dann in aufgeschlagene Eyerklar, dann sie mit Brösel, und backe sie. Mit den Brösel verfahret man auf die nämliche Art. Das Schmalz, wo oben wird nach den Zerstückel und Anderen schon zergangen mit sieden, den Mehlen abgebraut, dann nach gesalzen, und wie die Hendel, mit Mehl bestreuen, und Brösel nimgemacht.

66. Hingemachte Hendel.

Wenn zerviertelt nun gezupfte Hendel, lässt die gewaschene Schmalz, rostet sie in zwei Häfel, salzet, und gibt sie nebst den aufgelösten Schmalz, einen Häfel Zwiebel, etwas Petersilwurzel, und Hendsuppen in eine Rein, und lässt sie langsam dünsten. Zum Verbrennen lässt man ein Häfel Zwiebel zerschneiden, gibt Mehl darein, so viel nöthig ist, und lässt es ein wenig verbrennen, thun nehmen den Hendelfett und etwas Schmalz darein, verdünnt es mit Kalbsbrühe, und gibt nun Zeit zu Zeit Schmalz, bis es gesotzig schmalzfest ist. Endlich zerstört man die Häfel auf die gesotzige Schüssel, seiht die Brühe darüber, und

belangt den Rand der Schüssel mit Petersil oder Kerbelschwenkel.

67. Kalte Endivien Hyndel.

Belangt ein Kestenel mit Essig, thun einige Löffel gelbe Rüben, Petersilie, Estragon, einige Schwarzwurzeln, die Schalen wohl thun einige Limonj, und einigen Rüben hacken, hinaus zerschneide die zwey gezogene Hyndel in Viertel, lese die grossen Grün aus, setze sie etwas, und siede es in dem einem kleinem Schüssel. Denn gib sie in das bereitete Kestenel gib Pimpinell und etwas Essig darauf, und lass sie so lange dünsten bis sie geschwind werden sind. Alsdann in einem Töpfe Butter, einem Kochlöffel Mehl anrösten, gib dann die Hyndel darauf, schwätze es klein ab, und lass es gut aufsieden, dann giesse die, so lass darauf ein Tuch, gib einigen Essig wohl darauf in die Hyndel und wenn es nicht genug ist, so gibt man das übrige Pimpinell darzu, schwätzt es mit 3 Dottern gut ab, und schütte es in die Suppe, denn schwänze es auf dem Glut mit dem Löffel, bis es dicklich ist, denn nehme es von dem Glut weg, und schenke fort, bis es aufgetischt ist.

68. Trauben in schwarzen Essig.

Das Leuth der Trauben wird mit Essig aufgehalten. Wenn die Trauben zwar gezeitig und gewachsen sind, so nimmen sie in einen Töpfel gethan, und wie wenig gesetzen. Hierauf wird gewünschten Essig oder der Lauge

Hanf Leinsamen, Linsen, nebst mit zwey Hemmetzen bestreuten Zwiebel, etwas Knoblauch, und einem Löffelchen Rindfuss mit dem bereiteten Leime in einen Topf zugeben. Dieses alles wird zugemacht, wohl gerüttelt, und darauf mit Leitern eingebrannt, das Fluss mit Essig oder wein darein gerührt. Endlich lässt man es noch gut aufsieden.

69. Leuben in schwarzen Fluss.

Einen gewöhnlich und etwas geschälten Leuben mit Leitern und nit wenig Rindfuss-Abtreibsel schneide die Leber der Leuben, ein Viertel Limmen Leber, ein Viertel Zeit, und Linsen, nebst nit wenig Zwiebel, einen Loth Knoblauch und Ruggen fein zusammen, gib es in ein Hafen, nehme das Fleisch der Leuben nebst etwas Essig, und einen Löffel Rosin darein, schütte dieses Zusammengemischte in den Leuben, und lass es gut aufsieden.

70. Leuben auf Französische Art.

Diesen gezogten Leuben, schneide die mitten weeinander, salze die Stücke Ruggflügel und Füsse ein, und schwenke die zwischen zwey Leuben nun eine gute Stunde. Hernach lasse ein Viertel Leitern zerschleinen, nehme auf zwey Leuben drey Leitern, Salz, Pfeffer und Muskatblüsse darein, bestreue damit die Leuben, besonders die mit seinem Brunnbüschel, und bratte sie auf einem gut geschmierten Rost. Wenn

dessen muss man die Hefe von Weinessig oder Essig zugleich aufsetzen.
Da Aal. man lässt nie Viel Leitten zusammen, gibt dann etwas
kaum Zwiebel Petersilienwurtel, nebst den gezogten und geschnittenen
Meerrettich, und lässt es nie wenig dünsten, dann stäubt einen Löffel
Mehl darein, wässert es nie wenig, gibt Rindfuss weissen Wein, und
Rindsblüthe darein, und lässt es gut aufsieden. Diese Hefe muss dick
sein sein. Alsdann gibt sie auf die gesottene Schüssel und legt die Fi-
sche darauf. 71. Fische mit Ragout.

Zuerst gezogte Fische waschen zerwinkelt und etwas gesalzen, dann
lässt man in einer Pfanne ein Viertel Leitten zerschmelzen, gibt dann
einen Viertling sottes Oel aufsottens und in dieses zu klein Würfeln
geschnittenes Kalbfleisch dazu, und lässt es etwas rosten, dann gibt
man die braunstetten Fische und so viel Fuss dazu, um es gesäuig
zu dünsten, sind sie gesäuig gedünstet so nimt man die Lis-
gel nebst Kalbfleisch heraus, in eine andere Pfanne und gibt in den rest
übrigen Fisch etwas gelblichte Leitten mit lässt es aufkochen. Zur
Abwechslung kann man statt Kalbfleisch Lämmel und Hirtel genommen wer-
den. 72. Pistey. Man nimt einen Lämmerbraten.

Dieser wird wie die Lämmer und Hirtel wie abgelöst, dann in dün-

die Blätter abgeschnitten abgeseig abgetrocknet und etwas gehackt, dann wird etwas Petersilie und Zwiebel fein geschnitten und nebst etwas Kapflöff unter die Schnitzel gemischt, so wenig nöthig läßt man es gut zwey Stund stehen, dann wenden sie auf den Rost wie obgedacht Butter gebraten auch während dem mit dem Rost betrogen, dann auf die obgesetzte Schüssel nebst und abgestossenen einer gewöhnten Essigessel gemischt. Ist nun nöthig das Einzumachen kann auch nun mehr Essig angewendet werden.

73. Fisch über Rindfleisch.

Etwas Reib wird in Essig weich gekocht, dann mit fein geschnittenen Schnitten gewürfelten Essigessel etwas Kapern und Salz gemischt, dann Klein Einzumachen über ein gesottenes Rindfleisch gestreuen und in den Rost zu gebrauch gebraten.

74. Gebratenes Hühnerfricasse.

Die Hendel werden wie gesetzt, gewaschen und dann wie zu Mehl mit frischen Kräuter abgebrochen. Hernach werden sie in Viertel zerschnitten und etwas gesalzen, dann läßt man in einem Pfännel Butter einen Löffel Mehl anlaufen, giesst ab dann mit etwas Essig und Essig auf, und läßt es völlig einsieden, dann setzt man es gesetzig und schneidet es mit Limonschnitt, auf zwey Hendel beyzeit man diese Brüh mit einer Butter, dann wird es frisch über die

Hendel geschüttet und kalt gestellt, wenn die Soß gut geschalt ist, wird ein Lingel nach dem andern heraus genommen mit der Soß gleich gestrichen denn mit scher feinen Leffel anschlagt, den in abgeschlagenen Ey gedrückt und wieder mit Leffel anschlagt, sammt in scher heißen Schmalz gebacken. 75. Kleisseschenkel.

Man lößt in einen Topf ein Viertel Liter zerschlagene, gibt dan ein Viertel zerschnittenes Kalbfleisch, etwas Schnitten nebst Petersilie, wenzen, eine gelbe Rüben, zwey Schenzigenub, und etwas Zalonin gibt dann etwas Brüh dazu und läßt es langsame zugedeckt dünsten, dan gibt man scharf Löffel feines Mehl dazu schüttet es ein wenig, aber daß es nicht brenn wird. Hernach gießt man es mit einen Viertel süßen Obers und etwas Brüh auf, schlägt es dann ein Dib in einen Weidling gibt ein Viertel Liter und etwas Salz dazu, schüttet es dann mit zwey Lingen fein und fein dötten gut auf, zuletzt vermischt man in Vie- del geschnittenes und gebackenes Kalbern oder Rezenmeisch dazu, dünstens, dann langsame backen. 76. Lingermeisch von Reis mit Rezept.

Man dünstet einen Weidling Reis in den Rindsbrüh das er gut aufgelöst aber nicht zu weich. Dann gibt man drey Schalen davon in ei- nen Weidling, nebst ey gutes Liter, drey Kudel in Milch gewaschen

233. Brunnel und etwas Salz dazu, dieses miſcht man mit dem Eyerdotter
gut ruf, zuletzt miſcht man den Schnee von dem Eyer darein, hier-
mit rührt man es dicker, dann nimm geſchmirten Mehlmodel und,
in den noch übrigen gedünſteten Reis vermiſcht man etwan einen
Loth von Hirnbrod Lebern Marzipan oder Pinsel mit Gelb, in Summa
lang alles dieſes dann man ſich auch mit Lustwürſte bedienen, nim
es denen müſſen geſchnitz ſeyn, in den Model füllen, mit den Gewürz
den bedecken, und in Ofen ausbachen. 77. Hirnbrod in den Pregnitz Reis.
Man nimt für zwey Pfennig einen Pfenting Semmel in einen Rein
lichen ſo gut ſüß wasser, und gibt zwey mittelgroſſe, und in Stückel
geſchnittene geruſſene Zwiebel darein, dann wüſcht man den Zwie-
bel ſo lange bis es gut Brunlecht wird, dann gibt man einen guten
Messerſpitzl Pregnitz darein, dann auch, wann es nöthig iſt, dann
lengt man die bereitete Hirnbrod darein, welche in kleine Stückel zer-
ſchnitten und etwas geſalzen ſind, dann gibt man etwas Butter dazu, und läßt
es zum halben lengſam dünſten, dann gibt man ein ſchepperles Viertel
Reben dazu, und läßt es ſo aufkochen. Wollte dieſer Reis zu dünn ſeyn
ſo drückt man etwas Semmel ab, und gibt es in dieſen Reis
hinein, damit es in der Dicke recht wird.

78. Gebrattenes Kalbfleisch.

Man schneidet gebratenes Kalbfleisch mit etwas Zwiebel und Peter-
sil fein zusammen, dann lässt man ein Viertel Leitten zerschmelzen
gibt das Zusammengeschnittene, nebst etwas Brösel darein, rüstet es
ein wenig, dann salzt man es gering und gießt etwas heiße Rind-
suppe daraus, dann staubt man es mit gebrannt Kümmelmehl, wischt
selbes auch mit gerösteten Brösel, und schüttet ein halbes Viertel Essig
worunter dann Eyerdotter abgeschmälzt werden sind darüber und
dünstet es in einer Schüssel hitzig.

Die mürb gedünsteten Hendeln &c. mit Zeit.
Setzt die Hendel gesotten haben, so nimmt schneidet die Flü-
gel weg, die Füß bis auf Letzte Glied, die Füßel bis zum letzten
vorderen Glied, so man selbe für nicht essen will, wischt
Haut schneidet in fest Messerrücken die Brust, in dem gleichen
wie es die Hendeln vorgenommen, hebt diesen Haut dem
Hendel weg und Brust, hackt Knochen es ganz klein es Mes-
serspitzen und Limony Schalen, so man vorhanden es mit
Zucker so viel man Hendeln hat, gibt sie dann in einen Rein
gischen weissen Reindopfen hinein, und lässt die Hendeln gar,

fenig und drinken, schwölln sie auch Menschen und Vieh in Leiden verderben, besserungen sie mit Mehl, zwischen süßen Obst essen, so viel als nöthig ist, und so nimm die Pest mit, bis es nimmer anfindet, zu letzt zu sehen, wenn die Hundel und Hund nicht sind so nehm Pfeffer und Knoblauch, lege es endmittlich in einen Schüssel, gib die Pest darauf, mache einen Lauf von Menschen, und gibt zum Essen, zu brauchen ist das wenn die Pest auf die letzt setzt, sonst zu nimt die Milch und die Hundel lasst nur auf das nächste.

Hundel-Leberwurst.

Setze Hundeln sieden, zerschneide es in 4 Finger zisse in, und die Hirnlen sieden es ab, schneide das mittere Fein von den Knöpfen ab, setze es hin, denn sie in Leiden verderben, so sie mit Semmelbröseln, schmalz und 2 Eyer von Gänse, wohl durch mischt mit Leiden, lege die Lungeln darauf, und kant es auf den Stuff schön brennen, die Schüssel süßen Löffen besser und den Schmalz schön brennen auf nehmen

um 2 Pfennig Pfennig und 2 Zwirbel Hanfgarn und brauche sie
nun nit Pfennig Pfeffer ab nit Pfennig in nimm Wäschen
gib Pfeffer ab Rindfleisch Pfennig, Pfeffer ab in nimm Pfeffer
waschen, Pfeffer ab Pfeffer nix Pfeffer, Pfennig ab nit Pfennig
Pfeffer, Pfeffer ab Pfennig ab nimm Pfeffer behalt, Pfeffer die Pfeffer
in nimm Pfeffer die Pfeffer Pfennig, Pfeffer Pfeffer nix nimm
waschen, die Pfeffer Pfennig Pfeffer Pfeffer.

Pfeffer in Pfennig:

Nimm ein Pfeffer Pfeffer abgemahlen Pfennig Pfeffer ab
zu Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer ab Pfeffer und zu Pfeffer
Pfeffer Pfeffer zu Pfeffer, nur in nimm und zu Pfeffer
Pfeffer die Pfeffer, Pfennig, Pfeffer Pfeffer Pfeffer,
Pfeffer, bis die Pfennig Pfeffer oder gib nimm ¼ Pf
zu Pfeffer Pfeffer Pfeffer Pfeffer, die Pfennig
der in Pfeffer Pfeffer Pfennig mit der Pfen-
nig in nimm Pfeffer Pfeffer, Pfeffer ein Pfeffer Pfeffer
Pfeffer, nimm ganz Pfeffer oder Pfeffer Pfeffer ab ab, nur Pfeffer

Dub ubzunimmsta zugabun, schminar nimm Schüssel mit Kalka
zib ein wenig abgeschabt darauf, dun din in Kalka abzu-
dubstaba hundblüngel, zib dan übrigun Tusch darüber
din Dissel dub sin ein wenig schwarb schen, schminan nimm
Pinsch zib in din Schüssel, setzs ab in Ofen schminan ab
übaschs mit Laub-Kalka und lub ab schön Laub schab
buchen, dasta ab mit zuschmiatan Sazka zu sind wenig.

Für Laub Schüssel-Kastel für Laub.

Mand nehmt zwey Schüssel finda selba in einer Kindsbet-
ge, dun schneida sie glein zu schmeck zwey Lunzga Mark
ein wenig ningerwachs Brünlschmalz, und zwey Eyer
ein feingeschabs zisb alles unta einander, abad alles
fein zu schmiltan, schmeis darein ein Schüssel Kalka ab,
schlags zwey Eyer zwey Löffa ein wenig Rosabladbluß
darein, setzs ab, dun zib dub zu schmeingeschittana darein,
und zuletzt ab zuckt unta einander, schmia ein Bus mit Kalka
zib dub Kastel darein, binds ab gut zu und schmelz ab in die Kindsbet-
ge, setzs ab sind wie ab eingetheilt ist, dan wascht ab Kalka auch zu schmiltan
und sind Laub, und wenn einen Lust Laubschoß darüber ein feingeschabt.

Eyerspeisen.

1. Eyerflädern.

Man rührt einen Kochlöffel Mehl mit etwas kaltem Milch klar ab, rührt dann zwey ganze Eyer darein, salzet ab ein wenig und schwellt ab gerieb. Dann gibt man ein wenig zerlassenes Schmalz in ein breites Pfannerl, bis es heiß werden, und schüttet ab, was etwas weniges darab, dann schüttet man ein wenig von geschwellten Teig darauf, bäckt den Teig in der Pfanne herumeinander, daß ab ein braunes aber nicht zu dickes Fleck wird, dann backt man sie, und schneidt sie auf ein Teller.

2. Gefüllte Eyer.

Man schneidet einer Hand eingesottene Eyer mitten abeinander, nimmt die Dotter heraus, und hackt eben geschneidet hin. Dann treibt man ein Viertel Löffel ab, und rührt in denselben zwey ganze Eyer, zwey Löffel Rahm, die ausgebrannen Eydotter, und etwas Brennbrösel, salzet ab gehörig, und füllt das Gemischte in die weißen Eyer wechselweis, und dotter. Hierauf gibt man Butter in ein geschmirbtes Schüsserl, legt die gefüllten Eyer darein, gibt eben ein wenig Fleisch, und bratet sie, bis sie die gehörige Farbe haben. Man kann mit dem Gemüse,

tun oder mit dem Fell abwechseln. Z. B. etwas zarten Fasan oder sonst zerschnittenen Hasenpfeffer, oder Schmorbraten oder Fischfleisch darein zu machen. Alles dieses aber muß warm übersendet werden. Man hat anstatt des weißen Brotes auch Kartoffeln nehmen, wenn dem zerschnittenen Kartoffelmehl darunter mischt.

3. Fasanen Eyer.

Schneide zwey fast gesottene Eyer mit etwas Petersilkraut fein zusammen. Thue dieß mit Butter ab, und zusammen mit Ey mit einem Löffel Rahm darein, salze ab gesotzig und gib so viel mürbe Kipfelbrösel darzu, daß man wieder Eyer daraus machen kann, backe sie in ausgeschlagenem Eyerklar, dann in Brösel, backe sie auf dem Schmalz, und schneide sie mitten von einander. Endlich richte sie endlich in einer mit Butter gesottenen und mit Rahm begossenen Schüssel, streue gewaschen und klein geschnittenen Brandlen darauf, und lasse das Ganze gut aufsieden. Man kann auch Schwämm und etwas Einmachtes darunter nehmen.

4. Aufgebackte Eyer.

Man schneide einen Hand voll abgeriebene und in Würfel geschnittene Brödl mit etwas Milch an, und backe sie dann auf dem Schmalz

zu einem dicken Brey. Den nimmt man ab von dem Feuer wenig, und zusammt ein Viertel Löffel davon. Wenn dieses gut zusammengemischt ist, so nimmt man ein wenig ab, und etwas Salz davon, denn schneide man zwey fast gekochten Eyer in Viertel, und stosse diese Dreyviertheil auf die Reibeisen zu einem dicken Brey. Hernach schüttet man sie in seine Lösel, brüht sie mit dem Schmalz und gibt sie zur Speisezeit.

5. Eyer Würstel.

Schneide zwey fast gekochten Eyer, etwas in Milch gewendten Brod, und ein wenig Petersilliwürzel fein zusammen. Zumische dann ein Viertel Löffel ab, nimm ein Ey nebst zwey Löffel Reben und etwas Salz darein, stosse diese Speise in dem beschriebenen Eyerschlegel, wohl ab zusammen, und wisse ab in nimm mit Butter gebähmte und mit Reben bestreute Schüssel, gib eben auf ein wenig Reben darauf, nimm ein wenig Schmalz, gib eben auf den untern Theil, eben darin ab in den Ofen.

6. Rambbwürstel.

Man schneidet das Fleisch von acht Rambben, nebst ein wenig in Milch gewendten Brod, und ein Hirnschädel von einem Ey fein zusammen. Dann treibt man ein Viertel Rambbutter ab, nimmt ein

Ey, einen Löffel Reben, und die eben geschnittene Petersil, salzet es ein wenig, streichet es auf geschmelzten wollet sie zusammen, und behandelt sie übrigens wie die Eyerwürstel.

7. Zwiebel-Würstel.

Wenn nehmt nur wenig gesottene und klein geschnittene Zwiebel, dünstet sie nur wenig mit Butter, und etwas Petersilkräutel, lässt sie ab kühlen, und nehmt darauf nur ein Ey einen Löffel Reben, etwas Brandbrösel, und die hineingemischte zwo einen Ey, und wie wenig Salz dazu. Wenn streicht diese Füll auf geschmelzten, wollet sie zusammen, und behandelt sie wie die Eyerwürstel.

8. Ey-Mandel.

Schneidet kleine Mandel mit Rambbutter, bestreuet sie mit fein geschnittenen Petersilkräutel, dann schlagt in ein jede Mandel ein Ey, salzt es wie wenig, und stellt es auf ein Blattel. Wer dann es, zuvor stellt man es in die Rösen und lässt es zusammengehen, wie wenig Ey. Indessen lässt man in einer geräumigen Schüssel Rambbutter, zwo, Reben und wie wenig Brandbrösel rösten. Sind die Eyer zusammengegangen, so stürzt man sie darein, und gibt sie zur Tafel. Wenn kann diese Mandel auch zwo wissen Butter machen, dann eben bestreuet man selber mit geschnittenen Brandbrösel. Die

übrige Behandlung bleibt die nemliche.

9. Wendel zuckerne Art.

Schmide zwey Heut zerlassene Eyer, nebst etwas in Milch zerrührten Mehl, und nur wenig Butterfeltwürkel sein zusammen. Treibe denn ein Viertel Leitten ab, nehme zwey ganze Eyer, zwey Löffel Rahm und eben zusammengeschnittene, nur wenig zerlassene und in Würfel geschnittene Kreppel, Heut etwas in Leitten übrig dünstetem Mannesse darein, salzet ab nur wenig und zieht ab in geschmalzten Wendel. Man kan sie backen oder in Schmalz geben, und kommt in Leitten und Rahm aufsindem.

10. Eyer in der Brennessensoss.

Man dünstet eine Hand voll Brennessen in Leitten, und schmide ihr denn mit einem Heut zerlassenen Ey fein zusammen: denn schmalzt man eine Schüssel mit Leitten, gibt Rahm und zusammengeschnittene Kreppel, salzet ab nur wenig, und lässt ab aufsiedem. Wenn man ab kommt so verbindet man Eyer darein, so viel man nöthig hat, und kommt sie eben mit einem glühenden Schüssel. Auf diese Art kan man statt Brennessen Rumbs Herdepfel, und schneidet in Rahm und Leitten aufsieden, und zerlassene Eyer darein geben.

11 Hasenpfeffer von Rehrückenschlegel.

Man hackt in einem Reindel Eg etwas Zwiebeln zerschlagen, gibt dem Löffel Mehl darein, und hackt es ein wenig weiter. Dann gibt man etwas Schmalz, und ein halbes Viertel Essig dazu, hackt es wie ein wenig ab, und hackt es ein Bisslein. Hernach nimmt man ein Eg, und ein wenig zerwürfelte in Schmalz gedörrte Brodbröcklein dazu ein, und salzt es ein wenig. Dann gibt man einen Hasenbraten auf ein geschmalzt und mit Essig begossen Schüssel, gibt etwas von Gemüsetem darauf, und setzt es fort. Oben gibt man Zwiebeln und Rosinen, und backt es. Man kann statt Brodbröcklein aufgelöstes Backmehl nehmen.

12. Geräuchte Hasenpfeffer.

Schlage zwei Hasenbraten, nebst einer Löffel Essig, und etwas Salz, zerhacke die geschlagenen Klein von einem Hasen in ein Hafen, mische es gut untereinander, und backe es in einem geschmalzten Schüssel.

13 Hasenöpfel-Hasenpfeffer.

Man schmalzt einen Schüssel mit Zwiebeln, gibt etwas Essig, und in Schalen geschnittene Hasenöpfel, die man etwas salzt, darein einen Lagen fein geschnittene in Schalen geschnittene Hasen, dann wieder Hasenöpfel darein einen Lagen gebratenen Leberes, fahren wieder ein Hasen, Rosinen, geblätterte Hasenöpfel, und Hasen, zuletzt wieder Hasenöpfel,

fant etwas Butter darauf, und salzet es noch ein wenig. Endlich lässt man es gut aufstehen.

14. Gemüse von Milchmanbrüstel.

Man findet ein Milchmanbrüstel im Salzwasser ab, lässt es dann ab. tröpfen, nimt das Mannin weg, schneidet es zerwürfelt, lässt es in Lit. ter mit etwas Brunnelbrüstel anlaufen, gibt Butter nebst fant gestossenen und fein geschnittenen Gemüse darzu, salz es gesönig, und gibt ihm mit Butter die gesönige Zeit. Endlich lässt man es noch einmahl aufsieden.

15. Aufgelaufenes Gemüse.

Man thut fant gestossenen Gemüse, schneide Zwiebel in einer Schüssel, und lege es ordentlich auf einen mit Rumbbutter geschmierte Schüssel. Dann lass grünen Salaten, Rumbschnitten, Schwämmen, Kaviel, oder Gemüsch. ten, in Lütten anlaufen, gib diese nebst einer handvoll grünen, salten, und mit Obab ausgedrückten Brunnel in ein Hafenel, schlage dann Gemüse darein, salze es gesönig, und rühre es gut durcheinander. Endlich gib es auf die bereitetten Gemüse, und backe es.

16. Fisch-Gemüse.

Man löset ein Pfundel Laxfisch von den Gräten, und schneide ihn in kleine Pfundel. Dann lässt man ein Pfundel Lütten zergehen, und einen halben Kaffeelöffel Mehl darein anlaufen, gibt fein geschnittenen

Pfeffer, Pfeffer, und Muskatblüsse darzu, nehme nim halbes Viertel Pfeffer darzu, und lasse es gut verlesen. Dan nimt man ein Pfund, und nehme nim es zu dem abgelöhten Fleisch darzu. Hernach backt man folgendes auf folgende Art: gib sechs Eyerdötter in ein Häfelein, nehme etwas Milch, und den Schaum der sechs Eyer darunter, und bestreiche von diesem Gemischt dann sieben dicke Schnitten, lege dann eine Schnitten auf eine geschmierte Schüssel, gib die Hälfte Gemüse darauf, belege dasselbe mit der zweyten Schnitten, dann übrigen Gemüse, und der dritten Schnitten, gib eben etwas Leberen und Pfeffer, und lasse es in dem Rohr anziehen.

17. Nudel Eyerspeise.

Leerte zwey zwey Eyer, etwas Milch, und dann 6 Löffel Mehl Eyerschnitten, und schneide sie in Nudel. Dann nehme dann Eyerdötter, und ein gesalzenes Ei, ein halbes Viertel Butter, mische die Nudel und etwas fein geschnittenes Petersilig darunter, salze es nit wenig, gib es in eine geschmierte Auflaufschüssel, und backe es in dem Rohr oder auf dem Herd.

18. Kartoffen-Eyerspeise.

Nimme in einem Häfelein Leberen nit gar Schmalz nebst fein Petersilkraut und etwas Zwiebel, stäube zwey Löffel feines Mehl darein, wasche es nit wenig, dass es aber weiß bleibt. Dann giesse

etwas gute Fischsuppe und Obst dazu, und beides gut verschen. Jedes
Huhn gibt genug Fett zu gebratenen und fein geschnittenen Eyern, zwey Löffel
Mehl, ein Viertel Rahm bütter nebst Schmalz, ein wenig Salz, und
Pfeffer in ein Häfenl oder Rindel. Wer dem Gebratenen seine die
adzigste Art lassen will, und beides auf dem Fett unten braunlich wer-
den gut lassen wenden, oben misch machen finden. Letzten Anrichten belege
den Rand des Tellers mit gebackenen Brandlwürstel. Man kann auch
Hechten, Hechtel, oder Mannerschen beyspeisen.

19. Eyerspeise mit saurer Sahne.

Nehme in einen Kaffeelöffel Mehl, einen suppenlöffel Milch ein
Ey und etwas Salz. Wenn es gut abgemischt ist, so backe fünf Eyerdotter
davon, dann schneide zwey Faust gesottene Eyer fein zusammen, gib sie
in ein Häfenl, nehme ein halbes Viertel Rahm etwas Salz und Schnit-
ling dazu. Dann lege einen Eyerdotter auf ein geschmiertes Schüssel,
schütte etwas von der zusammengemischten Sahne, dann wieder Ey-
erdotter, und so fort, endlich bedeckt man es mit dem letzten Eyer-
dotter. Ein viertel Stund vor dem Anrichten gibt man Ober und Un-
ten Hitz, dann nimmt setzt es in die Röhre.

20. Hexenschuss mit Schnittlingsaft.

Man lässt in einem Hex gewesenen Häfel Leitten einen Esslöffel sür, und Mehl anlaufen. Dann gibt man sechs Hexingen Asche darein, wenn dann Hexdöttern abgeschnäbelt worden sind, und zuletzt ab zu einem Kessel zusammen. Dann schüttet ab in einem Kindling, und rüsset ab, bis ab über, kühlt ist, sonnest salzet ab gesetzig, und rüsset ab mit dem Löffen zuletzt rüsset den Schaum von dem Hexen darein, gibt ab dann in ei, nen gesiebenten Mödel, und stellt ab nim selben Hunder nsen, alb nun ab barnüst in den Ofen. Jedesten lässt man in selb Hex gewesen Leitten, einen Esslöffel Brennbensel anlaufen, gibt dann zwey Ess, löffel fein geschnittenen Schnittling, ein selbes Häfel Asche, und etwas Salz darein, und lässt ab gut aufstehen. Dann Abenstens stünzt man die Hexenschüssel aus in Leitten, und gibt die Asch um Hunde sen, um.

21. Hexenschuss mit Lilgenaft.

Reisse einen Bundel abgeraindelte Brennel in etwas Milch ein, dünste sie sanft, und schneide sie zuvor dann fein gesetzten Hexen fein zusammen. Hiernach tunke ein Stück Leitten ab, rüsse zwey ganze Eyer, und das Zusammengeschnittene nebst einem Löffel Asche, und etwas feine Brennbensel darein, und salze ab gesetzig. Dann gib die Hälfte dieses Teigs in einem mit Leitten gesiebenten und

mit Zucker besäetem Mehl, gib in die Mitte ein hineingeschabtes von zwey Eyern, Rumbbutter und Rumb schwefelsen und den übrigen Teig darauf, endlich gib ob in Essig. Lezen Anisstern streue ob auf die geschnizte Schüssel gib etwas Lilzenessig darum, überbinde den Rand mit ein wenig Tuch zugebunnen Eyern. Hernach gibt man die übrige Tag in einer Schüssel dazu. Zur Abwechslung kann man diesen abgeschälten Teig in Mehl oder das hineingeschabte geben, und was Lebrigen mit Lilzenessig anrichten.

22. Lilzenessig.

Lass ein Viertel Lutter zerschmelzen, gib frisch geschnittenes Petersil, ein Viertel, nebst zwey Löffel feine Zucker darein, und lass ob erkalten. Dann gib ein halbes Viertel Essig, eine Hand voll in Mehl geschnittenen Lilzen nebst dem nöthigen Salze darein, und lässt ob gut aufkochen.

23. Wie man Rumbbutter macht.

Nehme die Schalen von zwölf Rumben, samt einem viertheil Lutter fein zusammen, gib ob dann in ein Mörsel, und lasse ob auf dem Feuer unten beständig rühren so lang, bis der Lutter zerlassen wird. Dann gib in einem Mörsel halbes Wasser, und seihe den Lutter durch ein Tuch durch darein. Lass übrige lässt sich auch mit Milch aufsieden, und als Rumbbutter gebrauchen. Es ist zu bemerken dass man

den Leuten nicht zu süß abkochen darf, denn er wird sonst braun und stockt auf. Kommt man ihn zum Aufsüßen so ist darauf zu sehen, daß man ihn nicht zu lange zuckt, weil denn sein Saft herauskommen würde. Übrigens müßen alle Kuchenspeisen auf die Tafel kurz vorher bereitet werden sonst wird derselbe sich das Wasser.

24. Kuchenteig.

Wenn jemand will Kuchen die Feller voll, so hebt sie dann sein zusammen, gibt sie zuvor einen halben Maas Milch und einen Eyern in die Höhe, zerreibt es gut untereinander, schüttet es dann ein Tuch in einen Topf, setzt es ein wenig, und zuckt es auf dem Herd, bis es flüssig wird. Dann schüttet man es durch ein Tuch, bindet es in einen Beutel zusammen, und hängt es auf, damit das Wasser ganz abfließt. Wenn es abgetröpfelt ist, so kann man daraus backen oder kochen was man will. Will man die Kuchenteig anwenden, so reibt man, ehe es zusammen gebunden wird, ein paar gesottene Eyern etwas weniges darein, dann wird es eben nur zu Schnitzeln geschnitten, und zu einigemalen Eyer, wie gewendet.

25. Nudel kochen auf andern Art.

Man gibt auf drey Nudel abgeriebene Semmel etwas heiße Milch, daß sie selber gut weichen kann, hernach backt man es auf dem

Obst zerlegt ab, und stößt ab dann im Mörser mit zwey harten Hölzern fein ab, hierauf treibt man sie durch Leinen ab, nimmt zwey Eyer, dem abgeschossenen Eiß einen Eßlöffel Rosen, etwas Salz und Pfefferling darein, zuletzt nimmt man das weiße von den zwey Eyern, welches in Schnee geschlagen wird darunter, gibt ab in ein geschirr das Brösel und bäckt ab in mittlerer Hitze.

26. Eyernudel.

Man macht ein kleines hingemachtes aus Holzmehl Teig: macht zwey Eyer mit einem halben Viertel Obers und etwas Salz ab, läßt dann sie durch Leinen durchschlagen nimmt dann das abgeschnittene Fett ein und läßt ab lind zerrinnen gehen, dann nimmt man etwas in Mörsel geschnittenes Rindfleisch dazu, und läßt ab ein bißlen. Zur Abwechslung können eben diese Eyer nur gesalzen, oder abgeschälten Schinken beygemischt werden, dann werden sie mit etwas Pfefferling und Salz abgeschnitten in einer eyernen Schüssel in zwey Schüssen geboxelt, wenn das nasse fertig ist, so gibt man ab gleich auf die gebenzte Pfanne, welche mit Schüssen geschmiert und mit etwas Fett begossen wird, dann gibt auf das nasse Schüssel das bereitete hingemachte und mit den zerschlagenen Eyer schlagen, sonach

Schmid man ob mit einem scharfen Messer in Schüsseln durch, man lässt ob denn in den Rüben noch etwas einziehen, dieses ist hinlänglich für sehr scharfen.

27. Zu machen den Salat.

Ein Viertel Lerchisch dann Rindl in Milch zerweichten Brod etwas Rosenöl Viertel, wird fein geschnitten, dann wird gut Essig etwas Senf abgetrieben, zerrig Ey eingerührt, zuletzt das Schmälz und etwas Salz zusammen, dann gibt man die hälften Zwiz und ein geschnittenes Rindfleisch, gibt den weglassen oder fest gesottenen Eyer, welche in hälften abgeschnitten werden dazu, dann den übrigen Zwiz, und in den Rüben ganz klein abbrechen.

Rüben-Kraut:

Diese 4 Pf Rüben-Letten kneden in warmes gut ab, schlagen nach und nach sechs Eyer dazu, thun 2 Loth abgeriebenes und in der Milch zerweichten Brod, alles gut durcheinander, und nach die Letzt nie warmig schmelzen und Mehl darzu und warmig schlagen, man kneds gut zusammen und Wandeln machen.



	Seite
Wie man Landbutter macht	244
Landbutter	245
Mittel-Preise in verschiedenen Orten	245
Ey-Handel	246
Ey in Orten der Union	247

1. Tagzeitel.

Schüssegg mit Leberschöberl.
Rindfleisch mit Schmeizgrün Schnittlingssoß.
Gselchts Kraut mit Leberwürst.
Hinzenwerste Hendel mit Reiwiel
Rauchfl mit Hirnbrosoß.
Gebratten Enten mit süßen n. sau Salat.
Roßflügel mit Soß.
Knabsen.
Schnemaw Hinn mit Rinn.
Mandeltorte.

2. Tagzeitel.

Schüssegg mit Hennkensemer.
Leberwürst mit kalten Rinn vo Federgesel.
Rindfleisch mit gemischten Soß.
Gedünstes Kraut mit Hasen und gselchts Zungn.
Hinzenwerste Hendel mit Knabnagerl.
Mehlgeiss vo Feldhendl.
gebratten Hasen mit süß n sauren Salat.

Rosenstein.

Glun abgeschellten Fenellau.
Limonytorte.
Weinpelz vo Kaltenbrunn Kirbs.

3. Tagzeitel.

Schüssegg mit Wasserkrödl.
Pistolzinga mit kalten und warmen Soß.
Rindfleisch mit Semmelbröselsoß u. K. Rinn.
Gselchts Kraut mit gebratten Hasenpfeffel.
Hinzenwerste Hendl in weißen Soß.
Krusenen vo gebratten Hasen.
Gemischte Krebstorte.
Kirschenpelz.
Mandl Kirs = Schnemb.

4. Tagzeitel.

Schüssegg mit Flaschenmeiden.
Rindfleisch mit Kerschensoß u. K. Rinn.
Schinzenau mit Kastanienmüsel.
Gedünstes Hirschfleisch.

Schwindel. Verzeichnis Vollst. Abschrift in Form.

Gebrauchtes Papier mit Wasserzeichen. Verbrecher.

Hexenschuss. abgeschaltene Verbindung. x

Lungenschwindsucht. x Gerichtsarzt Mord mit geschlossenem Schuss.

Schwächste Zimmerleute. Gebrauchtes Papier mit Fr. Jan. Vollst.

5. Gerichtsakt. x Rechtsflügel mit Verb. x

Schwerpunkt mit Hauptschwerpunkt. Abschrift mit Lichtenbrunst.

Rindfleisch mit Hustenschuss und Durst. Zimmer-Leute.

Gedrückte Schwindel mit gebeugte Handel. Kirchenrecht.

Hingerichtete Milizgericht mit Entbindung. Schwerpunkt von Mannheim.

Gebräuchliche Hexenschuss mit Lungenpest. 7. Gerichtsakt.

Gebrauchtes Papier mit Fr. Jan: Vollst. Weiße Druckfehler, mit Fruchtschnittel.

Geschickte Lichtschnelle in den Rechtsspruch. Milchschwein Dienstgericht mit Verbrechter.

Ärztl-Pergel mit Mandel. Rindfleisch mit Verbrechensspruch und kalter Person

6. Gerichtsakt. Tyrann mit gebrauchtem Lungenpapier.

Verbrechen mit Klagschrift. weißgedrückten Papier.

Schwaches Pferdestall. Gebrauchtes Pferdefleisch.

Kalbfleisch mit Pferdearbeiter. Gebrauchtes Indien mit Fr. Jan. Vollst.

Rindfleisch mit Schwangerschaft. Vollst. Verbrechen-Form mit Tinktur und Abzeichen.

Pranger mit Hexenzeugnis. Gebrauchtes Rechtsflügel mit Verb.

Pranger-Bretter

Ausgaben.

Geschälte Pommeranzen.

Geröstete Zimmetrinde.

Mandel-Schneuz.

8. Gewürzthal.

Schüssegg mit Rahmenschaum.

Leuchtmüsle mit Haus und Baum.

Rindfleisch mit Rainbratsch und Wiesland.

Degen mit geschälten Zungen.

Rollbschnittle mit Lilgen.

Pommeranzen-Pflastle.

Rainmuskatnüß im Hanf.

Gebrattene Burgunn mit Füßn u. Hasenbället.

Essig-Beget mit Zitronerl.

Absigit mit Rebhühnern.

Rosinkern mit Veß.

Schlittenkerle

Holz und Kirschen-Schuh,

Schneuz.

9. Gewürzthal.

Schüssegg mit Burg und gebratenem Hennel

Risolen.

Rindfleisch mit geräuchertem Veß und Limony Baum

Pfeffernußbeschneuz mit geschnittenen Zungen.

Fisch-Pflastle von Hirschfleisch.

Rebhüner-Wasserhuhn mit Schnarkel und Mandlbratsch

Burgunn mit Füßnu und Hasenn Hället.

Limonschnittene Semmeln mit Absigit.

Rosmarinvögel mit Veß.

Ananas-Holz.

Mandli-Torte.

Mandel-Schneuz.

8 Tellen Konfekt 2 Tellen Obst.

10. Gewürzthal.

Schüssegg mit gebratenen Hasenn.

Austern mit Limonzucker.

Schlittenkugel.

Rindfleisch mit Brust-Schnitten und Pommeranzen Baum

Schwanzbein mit Rückenschnitt.
weiß gedünstete Hühnerl.
Brustmittelstück mit Lichtern untermischt.
Indian mit Früchten in seinem Saft.
Abschnitt mit Hirschsalzen.
Rehschlegel mit Kraß.
Rehrückgrat.
Wildes Salz.
Zimmt Zeiten.
Schwarzbrot mit geschnittenen Zwiebeln.

11. Hausapotheke

Schüssel mit Kirschensaft.
Fußlastete Zwischel in Hasenbraten.
Rindfleisch mit Semmelschnitten u. Ragout.
Hexen mit gehackten Zungen.
Hengsten mit falschen Muskatnüssen.
Brustmittelstück mit Rittersporn.
Abgeschnittene Zwiebeln mit Eßig u. Öl.
Gebratenes Indian mit seinem Saft
und Essig-Ragout.

Abschnitt mit feinem Leben u. Kalbfleisch untermischt.
Rehrücken mit Kraß.
Semmelgut Brot in geschnittene Lichter.
Rauchfleisch.
Anis und Salz.
Gemischte Zimmetsorten.
Vanille-Schwarzbrot.

12. Hexenapotheke.

Schüssel mit Rehsenwandeln.
Kalbfleisch mit Hasenbraten.
Brustmittelstück mit Hirschsalzen.
Rindfleisch mit Semmelschnitten und Kalbsgehacktem.
Schwanzbein mit aufgelegten Kalbszungen.
Kalbfleisch in Essig mit Lichtern.
Hexenfleisch von Hühnerhaut.
Abgeschnittene Zwiebeln.
Gebratenes Ragout mit Früchten in seinem Saft.
Abschnitt mit Knabenmark.
Rehrücken mit Kraß.
Rindfleischsalz.
Zimmet Zeiten und Vanille Schwarzbrot.

13. Speisezettel.

Schöpsfleisch mit Meerrettig.
Rindfleisch mit Petersilien- u. Zitronensoß u. d. Braten.
Spanferkel mit Kartoffelmus.
Wildschwein Pastete.
Rehbock im Ganzen mit Hetschenballschenssoß.
Gebackene Hendel mit grünem Salat.
Klare abgeschlagene Semmeln.
Torten mit Pomeranzenschale.
Abend Braten mit Schadengestüllt.
Salz von Kalbsbraten = Wein.
Schweinsbraten mit Kastanien.
Gemischte Mehlspeistorte.

14. Speisezettel.

Zwanzig Eyer.
Butterbrezel.
Suppe mit Reis.
Gesottenes Rindfleisch.
Gemüse und Salat.
Semmelknödel mit Speck.
Kalbsbrust mit Limonisoß.
Schweinsbraten mit Soß.
Rehschlegel mit Rahmsoß.
Abgesottenes Schöpsfleisch.
Forellgesulzte mit Kalbshandeln.
Obst mit Fischlabe modelt.
Hingemachte Hendel.
Kalbsschlegel mit Kompot.
Mehlspeis mit Mandelnsoß.
Gesalzte Schinken.
Braten mit gemischtem grünen Salat.
4. Eyer. 4. Torten.
2. Schüsseln von Mandeln u. Mandeln.

13. Speisezettel.

Schöpsbraten mit hineingebraten.
Hirschschnitzel mit Ribiselsoß.
Rindfleisch mit gefüllten Schinken und gemischtem Salat und Himbeerkren.
weißgemachte Hendeln mit Spargeln.
Kalbsbrust mit Zibeben und mit Hetschenballsoß.
Abgesottene Kalbszunge.
Gebackene Aepfel mit grünem Salat und gemischten Mehlspeis.

17. Speisezettel.

Abgezogt mit Kalbsfuss Sulz.
Rehschlegel mit Preiselbeergel Kartoffeln.
Rehschlegel mit Sos.
Kalbsbrust mit Spargelgemüse.
Gemüse Schnitten.
Rindfleisch mit Gemüse Sos und Limonien.
Kalbsbraten.
Schweinsbrust mit Kastanienmüsel.
Limonien Sulz.
weiss gedünstetes Rogen mit Schnitzgemüse.
Chocolade-Torte. Weinschlagcreme.
Reis-Mehlspeise.

16. Speisezettel.

Dämpfling mit Schnitzgemüse.
Gebratene Forellen mit Zitr: Kartoffel.
Geröstete Zungerln mit Chier-Kapellen.
Abgezogt.
Rindfleisch mit gemischter Sos 2 Tl. Limonien.
Rehschlegel mit Sos.
Kapellen mit Gemüse.
Gebackt Fisch.
Wildentenbrust.
Rogen.
Braunkraut mit Kalbsbrust.
Mandel Limonien Sulz.
abgezogene Hühner.
Gemischte Torte.
gebratene Rogen mit Zitr: Kartoffel.
Reisch-Schnee.

Abgezogt.

18. Speisezettel.

Eichelwaldschnepfen mit gemischte Blinden.
Weiss Kraut mit Kartoffel.
Rehschlegel mit Sos.
Forellen Chier mit Preiselbeer.
Sulz mit rote Mandeln.
Rindfleisch mit Gemüse 2 Tl: Kapellensos.
Nudel Torte.
Kraxi mit gebackten Zungen.
Schnee mit gebratene Zwetschen.

Kalbsragout mit Champignons.
Rehziemer mit Preiselbeeren.
Hasenpfeffer.
Rehkeule.
Rehrücken mit Preiselbeeren.
Hasenbraten mit Salat.
Fasanen.
Feldhühner.
Wildente mit Oliven.
Wildschweinkotelette mit Sauce.

Gebratene Gänse mit grünem Salat und Kartoffeln.
Rehziemer mit Preiselbeeren.
Gebratene Hühner.
Rehkeule mit Preiselbeeren.
Rehrücken mit Preiselbeeren.
Hasenbraten mit Salat.
Fasanen.
Feldhühner.
Wildente mit Oliven.
Wildschweinkotelette mit Sauce.

19. Dezember, den 4 Februar 834

Schnepfen mit Semmelbrot.
Kalbsbrust mit gemischtem Salat.
Fasanen mit Champignons.
Rindfleisch mit Meerrettig.
Gebratene Hühner.
Wildente mit Oliven.
Hasenbraten mit Salat.
Fasanen mit Champignons.
Rehziemer mit Mandelsauce.

20. Dezember.

Schnepfen mit Semmelbrot.
Kalbsschnitzel mit Champignons und Limonen.
Fasanen mit Champignons und Limonen.
Rindfleisch mit Meerrettig.
Rehziemer mit Preiselbeeren.
Gebratene Gänse mit grünem Salat und Kartoffeln.
Rehkeule mit Preiselbeeren.
Rehrücken mit Preiselbeeren.
Hasenbraten mit Salat.
Fasanen.
Feldhühner.
Gebratene Hühner mit Semmelbrot.
Kalbsschnitzel mit Champignons und Limonen.
Fasanen mit Champignons und Limonen.
Rindfleisch mit Meerrettig.
Rehziemer mit Preiselbeeren.
Gebratene Gänse mit grünem Salat und Kartoffeln.
Rehkeule mit Preiselbeeren.
Rehrücken mit Preiselbeeren.
Hasenbraten mit Salat.
Fasanen.
Feldhühner.
Wildente mit Oliven.
Wildschweinkotelette mit Sauce.

Personalien und Pass.

Heimathschein = Pass.

Zeitungs = Karte.

Gesellschafts = Schein.

1. Festtag = Speisezettel.

Braune Suppe mit Mandeln.
Würste mit Kraut.
Rindfleisch mit Meerrettig.
Rindfleisch mit Kapern und Sardellen.
Schwarzer Puddingwurst mit Prünellen.
Rührei oder süßes Mehlgericht.
Backfisch mit Ballat.
gebratene Hühner.
Schinken oder Wild mit Limonien.
Geschmälzter Krautsalat mit Zwiebeln.
Obst und Milchspeis = Art.
gesalzte Forellen.
Zwetschenschnitten.
Krapfen.
Pulz von Mandel = Milch oder Kaffee.
Torte. Schneeball oder Haselnußtorte.

2. Speisezettel.

Rüttenfleisch.
Hühner.
Geselchtes Schweinefleisch.
Braune Suppe mit Reis und Eier.
Kalbsbraten mit Salat.
Gebackene Fische.
Rindfleisch mit Kapern und Sardellen.
Kalbsbraten mit Limonien.
Gebackene Hühner.
Gebackene Forellen mit Ballat.
Gesalzte Heringe.
Schildkrot mit Reis.
Vanille = Rahmspeis.
Geselchtes mit Linsen.
Schinken mit Zwetschgen.
Hühner mit Kapernsoß.
Kalbs = Blumenfleisch oder Kalbsherzfleisch.
Torte. Schneeball = oder Haselnußtorte.

3. Speisezettel.

Blumfleischsuppe mit Kalbsschnittlen.
Kalbsbraten mit Salat.
Hühner = Fricassee.
Geschmälzte Schildkröten mit Semmelschnittln.
gebackene Hühner mit Essig und Öl.
Kalbsbraten mit gesalzten Würsteln.
Gebackene Rosenbandln.
Rindfleisch mit Kapern und Sardellen, Meerrettig und Ranvel.

Rundbrandeln mit Vanille Punsch.

Geburtstags Punsch mit Ballast.

Gesalzte Tonnellen.

Rasbos-Sirup in runde Bouteillen.

Gebrannte Leber-Pflaster mit Schwefel.

Magen Gesetzt = Hoffmannsche Tollat.

Lavendel-Oehl.

Hundsen-Oehl.

Gefärbter Mandelkern.

Anis = Schnaps.

4. Dezibeltel.

Kümmelsuppe mit Rosmarinbrandeln.

Füsse in den Fischen mit Pastetteln.

Tintenschnaps mit Brennnesselsaft.

Grüne Erbsen mit Schlosshüttlen.

Dintenteln = Pastetten mit Fisch = Fisch.

Schwanzel = Oehl.

Gebrannte Hunde mit Zeugel = Tollat.

Gebrannten Rosmarinel mit Hängel Tollat.

Rosen = Konzert mit Rüssen.

Hochstift Punsch.

Schwefel = Ausfluss.

Füsse abgeschlagene Täublinge.

Gebrannten Wasser mit Lavendelsaft.

Gesalzte Permanenzen.

Flüssigkeiten.

Schwein und Gebrannten Zeiten.

5. Dezibeltel.

Rundschuppe mit Zwiebelbrandel.

Leberschwein mit Lavendelsaft.

Hühnerei mit Hundsalmis.

Erbse mit zugemischten Steinarten.

Rosmarinel im Palmi.

Rübsenöle im Dunst mit Kümmelsaft.

Gebrannter Hanf mit Tollat.

Tauben in den Fischen.

Pudding = Mandel.

Mannaschen mit Tannellen = Zeiten.

abgeschlagene Tonnellen.

Hundertheil.

Mannheim = Rennen. — Rennpferde Preise

Scheibenziehen mit Preis. — geschossene Preise mit Preis.

Zweite Abtheilung. — Reiten mit Sattel und Geschirr

6. Hundertheil. — stall.

Kleine Fischpreise mit Reihenwerfen. — Reitfleisch mit Hirschgeweihen

abgestellten Forellen. — mit Hirschenfüßchen.

Rennen mit Fischstangenreiten. — gedünsteten jungen Hasen mit ge-

Preise Pferden. — schossene Hunde. gedünsteten

geschickte Abschneiden in den Rehsprung. Rennthiere mit Preisen von

Reitbahnreiten. Fischen. Hirschgedünsteten Wildbret

gebratenen Esel mit Ballast. mit Sattel Preis.

gebratenen Rehziegel mit Preis. Heine abgestellten Heu-Hasen.

Preisanziehschlag. gebratenen Hirsche und Preise

Schossen Hunden. Preisreisende Pferde.

Rehstellen. Zelten mit Esel geschmückte Hirsche.

geschickte Reiterinnen. Reh. reine Rehgeweihe und Schlegel

Fischiges Leben als Rehgeweihe. mit Gebeinspreis. Anschen.

Hirschen mit Linsen. weiße Weinsalz

Weinsal = Salz. Mannheim Hasenrennen.

Zweite Mannheim = Hasenrennen.

Hanbzeltbel.

Hanbschezze mit zäunen Hanbwandel.

Zuzwinstetne Tuchen mit Bunt.

Zunwiel mit Pipelbuthezeln.

Gedünstete Ätbne Luttwurzl.

Pfeffergurgnen Hunstettne.

Gebuattnene Hudine.

Hannesse und gehelzte Lunzgne.

Tschestne Kugenne.

Lünnenn Hannwandel.

Gebuattnene Hunschne.

Abgsoltene Fennellen.

Gebuattne Kugenne.

Lunzg Dorf.

Gschünbtne Dorf.

Gschmutte Wandel.

Knbschnedeln.

Knbschne.

i Pfenzstetne Lichtmutzln.

Dorschettne.

Hanbzeltbel. 831.

Bei meinne Hochzültnen

zuezgte hochzeit.

Hochtschne Kugn mit Knissbuckl.

Rindfleisch Lwd Kalb zusamme

Kenn, Schnidlingsch.

Gschünbtne Hunt ab Tuchen.

Gschünbtne Hanbschuh.

Gschüb mit Hanbschellet.

Wanzschwandl mit Kuchlschede.

Kugenne mit gschmäzte Knissel

Kälz, und Hannesse.

Gschübtne Gnaschl in dennst.

Knbschnene mit Lunzgsch.

Ebtne mit Gschezte Egsel

Sellet.

Mnblzeig und Lättnetorte

Zuschettne Tuchen und Wuinn.

Hanbzeltbel. 832.

Tschüzge mit Schlitzgseln.

Alte Fennellen mit Hanbtuchsch.

Hannesse Pschettln.

Kerbzettel.

Abschitt mit Hembleben und Kräuter.
Schnitten mit roten Zuckern gut.
mit roh Lattwerg.
Hedmüsten Rindfleisch
warm Brot, Gratin Butter.
Zwerk mit Fischen.
Krebs mit Zwiebel.
Rebhühner mit Kräuter gut.
spitzt mit Brot.
Zigeuner und Hungel Pillert.
mit Abschitt gezirt.
Rehrücken mit roten gespitz-
ten Pillert.
Zigeuner Rindbraten mit
roten Rose gebraten Lessen,
gebraten Hirnid gestürzt.
Wachsend in Wein mit Ma-
rillen übergossen Mandeln,
Gebrannt.

Lebkuchen mit Mostrichle.
Rindfleisch mit Schmetzen
Brot, Mandeln Zimmetten.
Lübeck Brot mit Zucker.
Hirschmuskel Milchzucker Lattenberg.
Rambbladt.
Rogenen mit Lemonenzucker
gutem Pillert.
Lemonenzucker Zentner.
Lebzeltner Zentner.
Kuchen.
Kerbzettel. bey den Frau
Mutter ihren Geburtstag.
Schinken mit Hünerfedel.
Rambschen mit Reisbrüdel.
Hedmüsten Brot mit Fischen.
Zerstelt mit hünger Pillert.
Hirschmuskel mit Rei-
ge-zuckerle.
Ochsenzungen Reis.

Rezeüma mit Mannsilz.

Limonz Rosf.

Milchzeut mit Gebüschsch.

Tischsch. Lewitzentau.

Kerümanzmutzentau.

Lischgottlaubönz. Kastn.

Schibzattel.

Schüssgn mit Kirschschöbel.

Kindsknisch mit Gärtnerschz.

Hzrüm schbsch mit hnschlschtn Zingn.

Hnigmanstn hnudl mit Kr, nicl, Lüttlaubönz und Dunbsch.

Hnischbzgnschottaun Dubling.

Hndaun mit Kirschsch und Hnischaun Dullat.

Hnischn Schib. Dunbsch.

Mnigenbaumsch, hebelschentau Obst. Kastn.

Schibzattel.

nun Baun Schüssgn.

Hnbzattaun Schneidmaschz.

mit Dundlaun = Rosz.

Hein Milchzeut = Frausch = Kastl.

tn mit ningbzgtn Rosschüzbn.

Rosfätal mit Dunst und Dundl.

Hnigmanstn hnudl mit Kirzo.

Hzaun = Mosschib.

Rosmilchzeut mit Gebüschsch.

Hnigmanstnb Obst in Dunst.

Mattmanisch = Mosschib, mit hschmantaun Mannilaubsch mm, zeit. Rezeüma mit hüngschallat.

Lewanzmanschallat.

Limosch = Milz. und Fraillz

Lbamaschn. Tenschtbzn.

Mandlentau, Lewitzentau

gmant mit Obst.

Schentaun mit Obschitl.

Hnischbzgnschottaun Dubling.

Zu- und Abgänge.

Bestandveränderungen.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

	Seite
Schüsselfüßer	1
Lebermoosfüßer	1
Hirnfüßer	2
Hirnfüßer mit einem ein-	
fachen Auge	3
Räderthierfüßer	3
Räderthierfüßer mit zwei	
zöpfigen Augen	3
Bergaal-Füßer	4
Aalfüßer	5
Aalmückenfüßer	5
Pantoffel	6
Gestaltlose Füßer	6
Meerfüßer	7
Königsfüßer	8
Ali-Füßer	8
Krib-Ali	9
Hirn-Ali	10
Traubenfüßer	11
Virgo-Füßer	11
Aalart. Thiere, die Glas	
zu spinnen	12
Klumpfüßer mit Krib	14

II. Abtheilung.

Warmen Thiere.

Säugethiere	25
Fledermäuse	25
Fledermäuse mit einem Auge	26
Säugenagethiere	26
Hasenartige Thiere	27
Zwiebel-Thier	27
Maus-Thier	28
Hamster-Eichhorn-Thier	28
Gemischte Thiere	28
Gemischte Thiere von Säugen-	
thieren und Säugethieren	29

	Seite
Vollblut-Pferd	30
Kaltblut-Pferd	30
Gelber Rübenschlag	30
Zimmer-Pferd	31
Moos-Pferd	31
Rübsen-Pferd	31
Mandelkamm	32
Mehl v. Milchkamm	32
Pommeranzen-Pferd	33
Kirschen-Pferd	33
Pferd von indischem Kalben	34
Ingrimm Pferd	34
Leinkamm-Pferd	34
Portugiesischer Kalben	35

Falbe Pferde.

Falbe Vierschlag	36
Fränzing-Pferd	36
Limonien-Pferd	36
Erdäpfel-Lamm	37
Weinstock-Lamm	37
Lamm mit Eydottern	37
Falbe Pferd von Falbe Kalben	38
Falbe Dunkelbe	38

III. Abtheilung.

Eingebrannte i. d. Figur	
Kleeschnödel	43
Linsenknödel	43
Abgebrannte Semmelknödel	44
Abgetrübnen Semmelknödel	44
Kleeschöbsel	45
Linsenschöbsel	45
Mehlschöbsel	45
Mehlschöbsel in Essig	46
Brunnelschöbsel	46
Zimtkonfekt in die Figur	47
Konfekt-Mandel in die Figur	47

	Seite
Kayserl=Mandrln d. Tyger	48
Karsenspandrln d. Tyger	48
Lämärtens=Mandrln d. Tyger	49
Lungrl=Fitzl d. Tyger	49
Tyger mit geschwitzten Trig	50
Tri Pferdgeschirr d. Tyger	51
Karschengeschirr	51
Sattl=Schnittl d. gem. Hofkutscher Tyger	52
Schlittlkorbsessel	52
Tygergeschirr	53
Hirschkutscher rüstrudern v. Art	53
Hirschkutscher wasserrüstrudern Art	54
Karsen=Kutschermantl	54
Warmschwindl	55
Lederrock=Mantl	56
Herrn=Schlittkorbsessel	56
Karsen=Kutschermantl	57

IV. Abtheilung.

Jagdhund=Tyger	
Jagdhund=Windspyger	64
Falschen Rindspyger	64
Fischspyger	65
Lämmerspyger	65
III Tyger von Wildsauen	
Bärenspyger	66
Lunzspyger	67
Gemspyger	67
Gryfenbrunn Rehbrunspyger	68
Schwarzwildbrun=Tyger	68
Wellenbrun=Tyger	69
Tannenhasslerbrun Rinderspyger	69
Rainspyger	70
Mischlspyger	70
Rehbrunspyger	71

	Seite
Schokoladen-Suppe	71
Kaffee-Suppen	72
Sauerkraut-Schleimklößchen	72
Fischklöße	73
V. Abtheilung.	
Grünspeisen.	
Gedünstes Sauerkraut	86
Gedünstete Bohnen in Kraut	87
Gedünstete blanke Kraut	87
Gefülltes Kraut	88
Gefülltes Kraut auf andere Art	89
Krautwickerln	89
Knödlkohl	90
Gefüllter Kohl	91
Kohlschnitzerln	91
Kohlrabi	92
Karfiol	93
Spinat	94
Spinatkohl	94
Wie man Gemüse kocht	
macht	95
Gemüsknödel	95
Springerl-Bohnen	96
Erbsenschalen	96
Ausgelöste Erbsen	97
Grüne Bisolen	97
Kapiol	98
Faschierte Kapiol	98
Faschierte Kohlrabi	99
Kohlrabi mit Ragout	100
Gedünstete gelbe Rüben	100
Gedünstete Petersilwurzel	101
Spargel	101
Pompons	102
Einbrennschlagerne Paradeisen	102
Einbrennschlagerne Bohnen	103
Einbrennschlagerne Zuckerbohnen	104
Gemischte Kraut	104
Rohlmuckl in Kalk	105
Gemischte Gemüsspeisen	106

	Seite
Untersuchungs-Kostenzeugnis	106
Lernspiel mit Namen	107
Einsen-Linien mit Kreuzfeder	108
Artikelsetzen zu lernen	108
VI. Abtheilung.	
Notizenheft	116
Lateinische Wörterbuch	116
Lesestücke Lesebuch	117
VII. Abtheilung.	
Postsachen-Tasche	122
Schreibzeug-Postsachen	122
Wildschuß-Postsachen	123
Kreuzfeder-Postsachen mit Post-sachenfächer.	124
Rosenpfund-Postsachen	125
Radiergummi-Postsachen	126
Briefe-Postsachen	128
Briefmarken Briefbuch zu Kleinen Postsachen	129
Vögel zum Pfeifen	130
Kreuzfeder-Postsachen auf 12 Personen	131
Geld-Postsachen	133
Briefbuch-Postsachen	134
Bälle Postsachen	135
VIII. Abtheilung.	
Einsäuerungen v. Personen	140
Zimmerzimmer	141
Reisezeugnis	141
Eingemachtes Wildpret	142
Wie man Hasen gebeizt wird	143
Eingebeiztes Reisefleisch	144
Wildschwein Pfeifen	144
Wildschwein-Tambourin	145
Einen Schuppen zu bauen	146
Schuppen in Berlin	147

	Seite
Schnepfe auf italienische Art	148
Gebratener Hase	149
Hasen-Pudding oder Hasenmagout	149
Hasenpfeffer	150
Der Wildbraten	150
Eingemachter Wildbraten	151
Junge Rehkeulen auf den Rost gebraten	152
Gebratener Rehschlegel	152
Reh	152
Rehschlegel in Salmi	153
Rehschlegel in Salmi auf andere Art	154
Kalter Rehschlegel-Salmi	154
Rehkeule in Sauce	155
Sauce v. Preiselbeergel	156
Gedünstete Lerche oder Ammer	157
Fasanirte Krammetsvögel	158
Krammetsvogel-Braut auf andere Art	159
Fasanirte Wildente	159
Fasanirte	160
Wildbratbrösel	161
Gebratener Wildbratschlegel	161

IX Abtheilung.

Fischspeisen

	Seite
Frischgebackener Fisch	164
Schwarzer Pfeffer-Fisch	164
Eingemachte Aalen	165
Aalen in der Fasten	166
Gebratener Fisch in der Pfanne	166
Karpfen	166
Gebratener Fisch auf der Schüssel	166
Gebratener Hecht auf Wildbratart	167
Gebratener Hecht mit Sos	168

	Seite
Laxfischzucht mit Egung und Ell	168
Geschlechter Fisch	168
Lachsfisch	169
Der gebarkten Rockfisch	169
Der abgeschwarzten Rockfisch	169
Gemeiner in Rasen	170
Fisch-Raubvogel	170
Häsing-Raubvogel	171
Eingemachte Fröschen	171
Eingemachte Fischkröten	172
Fischen mit Pandellen	173
Gebratene Aeschen	174
Gebratene Fischforellen	174
Fischforellen in der Fischbehälter	175
Gebratene Aiben	176
Aibenfleisch	177
Aiben-Pfannen	177
Fischgratenpfannen	178
Fischgrätenschnittlein von Holz	
Lägen	178

	Seite
Anmerkung über die Fischen	179
Fischen in der Gull	181
Fischberg-Vogel	
Gebratene Rosenmundt Art	
Balmi-Art	182
Fischvogel oder Lozenmundt	182
Das Pinblasel oder Fischenzen	
Wappenfische	183
Merkmalen v. Fischgrund	183
Fischkäuber	184

X. Abtheilung

Kriegsfischen

Erwägungsdienste Fischzeug	186
Der erfindigste Fischz	186
Fischbehälter-Fischz	187
Gedienste Fischzeug in der	
Fischgarnfisch	187
Rosenfischzeug mit Eilfischen	188
Kalbfischzeug mit Fischen	189

	Seite
Kälbernes Vögel	190
Kälbernes Vögel auf ander Art	191
Auf dem Roste gebratenes Kalbsbrust	191
Kalbsbrust in Ragout	192
Kalbsschlägel mit Knöpfel	193
Kalbsschlägel mit Pistazien	193
Kalbsbeuschel in Ragout	194
Gefülltes Kalbsohrlein	194
Kalbsohrlein	194
Gefüllte Kalbsbrust	195
Kalbsnierlein-Ragout	196
Gebackene Kalbsfüße	196
Eingemachte Kalbsfüße	197
Eingemachtes Kalbshirn	197
Kalbes gebratener Kalbes-Kopf	197
Ragout von Kalbskopf	198
Mirlitan Gericht	198
Gemischtes Eingemachtes	199
Eingemachtes von Knödl und Ragout	199
Gericht-Ragout als Eingemachtes	200
Gericht-Ragout auf andere Art	201
Hetzenpürzl als Eingemachtes	201
Gericht-Pürzl	202
Eingemachtes Lämmernes	203
Lämmernes Schlägel mit Zwiebel	203
Lämmernes Schlägel in der Brünnerischen Soß	204
Schöpsen-Schlägel	204
Enten-Schlägel	205
Gebratene Hennerl	205
Schöpsen-Schlägel als Rehbraten	206
Zungen in der Limonien-Soß	207

	Seite
Zunge in Sauce	207
Gebratenes Rindfleisch	208
Rindfleisch-Ragout	
Beefsteak	209
Rindfleisch in Scheiben	
Mode gebraten	209
Das Hochrindfleisch	210
Braun Fleisch	210
Rostbraten	211
Gebratener Rostbraten	211
Lungenbraten	212
Passirter Lungenbraten	212
Lungenbraten-Spitz	213
Lungenwürstchen Essigsauce	213
Galasch-Fleisch	214
Kälberne oder Schöne	215
Ochsik	216
Kalbsbrüstel	218
Kalbsbrüstel-Ragout in der	
Asik	219
Leber-Ragout	219

	Seite
Schmorbraten-Ragout	220
Gebratenes Gedärm	220
Kalbes Gedärm	222
Kalbes mit Mäuschel	222
Kalbes mit Zunge und Gröstel	223
Kalbes mit falschen Mäuschel	223
Kalbsbraten	224
Hirn in weißer Sauce	224
Hirn in grüner Sauce	225
Hirn in Kalbs-Ragout	226
Gebratenes Hirn	227
Lungenwürstchen Hirn	227
Kalbes Fricassee-Hirn	228
Taubes in schwarzer Sauce	228
Taubes in schwarzer Brühe	229
Taubes auf schwäbische	229
Art	229
Taubes mit Ragout	230
Eisbein	230

	Seite
Fleisch über Rindfleisch	231
Gebackenes Hühner-	
Fricassee	231
Kniescheibenmuskel	232
Lungenmuskel und Niere	
mit Ragout	232
Hundin der Pyramide-	
Bein	233
Gebackenes Gehirn	234

XI Abtheilung

Eyerspeisen	
Eyerklaren . .	234
Gefüllte Eyer	234
Verlorene Eyer	235
Verlorene Eyer	235
Eyer Pfannkuchen	236
Rahmpfannkuchen	236
Semmelpfannkuchen	237
Ey-Nudel	237
Nudel auf andere Art	238
Eyer in den Brüsten	
gebraten	238
Eyerspeise von Karfiol	
gebraten	239
Gebrannte Eyerspeise	239
Endäpfel-Eyerspeise	239
Eyerspeise von Milchern	
Schwämmel	240
Schwammerlauflauf Eyerspeise	240
Fisch-Eyerspeise	240
Nudel-Eyerspeise	241
Gebackene Eyerspeise	241
Eyerspeise mit saurem	
Eyern	242
Eyerspeise mit Petersil	
eingebrannt	243
Eyerspeise mit Zibenbolle	243
Selchenzopf	244

	Seite
Wie man Landbutter macht	244
Landbutter	245
Butter-Ersatzmittel und deren Art	245
Ey-Butter	246
Ey nutzen der Butter	247