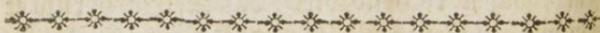


und kalt werden lassen; wenn man sie anrichtet, werden sie mit reingemachten Corinten ausgezieret und süß gemachten Wein übergegeben, auch mit süßem Rohm, welches man will.

Regula 172.

Reis-Suppe mit Wein.

Man kocht den Reis erstlich in Wasser gar, daß er ein wenig dicke wird, denn gießt man Wein daran, auch klein gehackte oder geriebene Citronschalen, Salz, Zucker, gestoßenen Zimmet und Cardemom, nebst einem Stückchen Butter, solches noch ein wenig zusammen durchgekocht und zuletzt mit ein paar Eyerdottern abgerühret. Item: Von gröblich gemahltem Reis wird es eben auch also gemacht, man muß solchen aber vorher mit Wasser anrühren, und so in das gekochte Wasser hinein rühren, sonst kleistert es, und in wäherendem Kochen muß man es fleißig rühren, sonst brennet es leicht an, man kann auch Corinten darein thun und denn zuletzt auch mit ein paar Eyerdottern abrühren, so ist es auch recht.



Vierte Abtheilung.

Von allerley wildem und zahmem
Fleisch, wie auch wildem und zahmem
Flügelwerk.

Regula 173.

Von Rindfleisch, und zwar erstlich ein Stück
frisches

frisches Rindfleisch ordinaire gekocht und mit dessen Veränderungen.

Das Fleisch kocht man ordinaire gar mit einem guten Bunde Kraut und ein paar Wurzeln, und daß man eine gute Suppe oder Bouillon darauf bekommt, und denn so kann man es geben entweder mit Senf oder mit gekochtem Merrettig, oder mit in feine Striemeeln geschnittenen gestoßen gelben Wurzeln, oder mit gestoßenen Savoyen-Kohl, oder mit einem gefüllten Weißkohl nach Regula 78, oder mit Blumenkohl nach Regula 84, oder mit einer Sauce-hachee nach Regula 38, oder mit einem feinen Ragout nach Reg. 53, oder einer weißen oder braunen Robert-Sose nach Regula 20 und 21, oder sonst einer Sose, wozu man Belichen hat.

Regula 174.

Pannirtes oder mit Brodt belegtes Rindfleisch.

Dazu nimmt man gerne ein Stück Fleisch, das oben etwas fett ist, so groß oder so klein als man es nöthig hat, und denn dasselbe nur naturell abgekocht, damit man die Suppe auch gebrauchen kann, denn reibet man ein gutes Theil ausgegohenes Kockenbrodt und auch Weißbrodt nach Proportion als man ein groß Stück Fleisch hat, und denn so menget man unter das geriebene Brodt Zucker und gestoßenen Zimmet; wenn das Fleisch gar ist, so nimmt man es heraus und legt es in eine Tortenpfanne, das angemengte Brodt mit ein wenig geschmolzener Butter und ein wenig Fett von dem Rindfleisch angenehet, und als einen hal-

den Finger hoch überher auf das Fleisch gebacken, denn unter das Fleisch ein wenig Fett und Suppe gegossen, auf ganz gelindes Kohlfener gesetzt, oben auf dem Deckel aber etwas stärker Feuer, daß es allmählich recht gelbbraun backet, so ist es recht. Denn so macht man eine Sose darunter von eingemachten Johannisbeeren oder Kirschenaft. Nämlich also; man macht ein ganz wenig gelbbraunes Mehl, und thut den Saft auch dazu, denn auch ein wenig Wasser und Wein daran gegossen, solches zusammen durchgekocht und beyrn Anrichten unter das Fleisch gegeben. Oder eine Sose von rothem Wein, nämlich, man nimmt rothen Wein und thut viel Zucker, etliche Negellein, ganzen Zimmet, Citronschalen, Lorbeerblätter, alles zusammen hinein, und läßt es kochen, daß es beginnet sämig zu werden, und denn unter das Fleisch gegeben, so ist es auch recht und gut.

Regula 175.

Pannirtes oder ein mit Brodt belegtes
Hirsch-Zimmet.

Wenn man auf solche Art ein Hirschzimmer zurechten will, so muß es fett seyn, denn so kocht man es gar in Wasser mit Salz, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, und auch, so man will, Wacholderbeeren, und wenn es gar ist, so macht man es ferner damit eben so als vorher mit dem Rindfleisch. Von dem Rindfleisch läßt man das Salz und die Kräuter ab um der Suppe willen, sonstn wäre solches auch gut daran.

Regula

Regula 176.

Pannirren oder mit Brodt belegten
Schwein-Schinken.

Derselbe muß eben so abgekochet werden als der
Hirschrücken, und wenn er gar ist, so muß man
die Haut sauber abziehen, und denn auch ferner
wie vorher schon angezeigt, fertig gemacht wer-
den. Dieselben Sosen können auch dabey gegeben
werden, auch kann man eine Robert-Soße nach
Reg. 20 dabey machen.

Regula 177.

Beuf a la mode.

Dazu muß man ein schier Stück aus der in-
nern Keule nehmen, so groß oder klein als man es
bedarf, dasselbe wohl geschlagen, daß es mürbe
wird, denn mit ziemlich lang und etwas dick ge-
schnittenem Speck wohl durchgezogen, das ge-
schnittene Speck muß man vorher mit Salz und
Pfeffer bestreuen, denn thut man etwas Butter in
eine Pfanne und läßt sie braun werden, und denn
das Fleisch auf beyden Seiten darin braun gebra-
ten, denn in einen breiten Kessel oder Topf ge-
than und so viel Wasser darauf gegossen, daß es
eben bedeckt ist, hernach ganze Zwiebeln mit Ne-
gelein besteckt, Lorbeerblätter, ein wenig ganzen
Pfeffer, ein Stück Ingber, alles zugleich mit
daran gethan, und denn verdeckt und langsam
gar gekocht, zulezt, wenn es ganz mürbe ist,
so macht man ein wenig braunes Mehl dar-
an, und so die Suppe noch zu lang darauf ist,
so läßt man es auf starkem Feuer so weit einko-
chen

chen als nöthig ist, und so kurz als man es haben will, und denn, so es nöthig thut, ein wenig gesalzen. Wenn man anrichtet, so gießt man die Sose durch einen Durchschlag darauf, so ist es recht. Wer es gerne vermag, der kann es auch zuletzt mit Citron, Weinessig und ein wenig Zucker abmachen, ist auch gut und eine Veränderung, naturuell aber am besten.

Regula 178.

Kinder=Mürbbebraten oder (Mährbraten) mit einer Trüffel=Sose.

Der Mürbbebraten wird erstlich mit ein wenig groß geschnittenem Speck durchgezogen, und denn, nach Reg. 15, in einer kleinen Braise eingerichtet und langsam darinn gar gemacht, man muß es wohl zugedeckt halten und ganz langsam gehen lassen, denn macht man ein wenig braun Mehl mit fein gehackten Zwiebeln, und denn die vorher in warmen Wasser geweichte Trüffel auch dazu, man kan auch ein wenig Morcheln und Champions mit dazu nehmen, denn ein wenig recht gute Brühe darauf, und damit durchgekocht, zuletzt Salz und Citronsaft daran, den Mürbbebraten ausgerichtet und die Sose darüber, so ist es recht.

Regula 179.

Kinder=Mürbbebraten an einem Spieß gebraten mit einer Capper=Sose.

Man muß den Mürbbebraten recht gut und fein überspießen und dann an einem Spieß recht schön und saftig gar braten; denn eine braune oder weiße Capper=Sose nach Reg. 27 und 28 gemacht,

macht, man kann die Capperu wohl ein wenig gröblich durchhacken, denn gießt man die Sose erstlich in die Schüssel und denn den Braten zierlich darauf angerichtet, so ist es recht. Auch kann man sowol zu dem vorigen als auch zu diesem andere Sosen machen, welche man beliebet, und die man in der ersten Abtheilung genug findet.

Regula 180.

Braunes Rindfleisch.

Man nimmt ein gutes zierliches Stück schier Rindfleisch aus der Keule, oder wo man es sonst bekommen kann, und so groß als man es nöthig hat, solches denn wohl geklopft und mit Speck durchzogen, denn in einer Braise, nach Reg. 15, eingerichtet, nebst allerhand feinen Kräutern, und also angezeigter maßen gar gemacht, wenn denn das Fleisch bald gar ist, so muß man es zuletzt durch ein wenig stärker Feuer ganz kurz einbraisen oder einschwichen lassen, daß das Fleisch eine gelbbraune Farbe bekommt, und also vollends gar und mürbe wird; denn nimmt man das Fleisch heraus und gießt das klare Fett oben ab, und streuet denn etwas Mehl überher auf den Boden der Pfanne, und auf die Kräuter und was sonst darein geleyet ist, dieses läßt man denn noch ein wenig auf langsamen Feuer stehen, doch also, daß es nicht anbrennet, denn etwas gute Fleischsuppe darauf gegossen als zur Sose nöthig thut, und so man will und es vermag, so kann man auch ein wenig Rocumbols mit daran thun, solches wohl zusammen durchkochen lassen, und denn

Durch einen Sieb gestrichen, denn so thut man das Fleisch wieder in die durchstrichene Sose und läßt solches denn noch ein wenig langsam zusammen durchkochen, so wird es recht schön und gut seyn. Man kann auch über obiges Rindfleisch eine braune Capper: Sose nach Reg. 27 machen, und ein paar Scheiben Schinken in Butter braten, denn in feine Würfeln schneiden und überstreuen, ist eine Veränderung und auch recht gut. Oder auch sonst eine andre Sose, zu welcher man Belieben hat.

Regula 181.

Farcirtes braunes Rindfleisch mit einem Ragout von jungen Tauben.

Dazu muß man ein Stück schier Rindfleisch aus der innern Keule nehmen, das ein wenig dick ist, solches wie das vorhergehende in einer Braise gar gemacht, und in wählender Zeit verfertiget man ein fein Ragout von ein paar in kleinen Stücken geschnittenen jungen Tauben und etwas andern feinen Sachen, was man haben kann, nach Reg. 53, wenn denn das Rindfleisch gar ist und man anrichten soll, so thut man es heraus auf die Schüssel und schneidet ein großes Stück etwas tief heraus, und thut das Ragout da hinein, und schneidet denn von dem heraus geschnittenen Stücke oben die Platte als einen halben Finger dick ab und deckt es damit wieder zu, denn mit geriebenem Brodte, Salz und fein gehackter Peterzillie bestreuet, in einer Tortenpfanne oder mit einer glühenden Schaufel Farbe gegeben, so ist es recht.

Man

Man muß das Ragout ganz kochend heiß in das Fleisch darein thun, und dieses muß alles kurz vor dem Anrichten geschehen. Will man noch ein wenig Sose besonders darunter machen, so macht man es wie vorher, welche man beliebet, aber keine Capper-Sose.

Regula 182.

Kindfleisch auf Englisch.

Dazu nimmt man ein Schamstück, so groß oder klein als man es benöthigt ist, und solches recht ordinar gar gekocht, denn nimmt man Morcheln, Schampion, etliche Anschowis, gehackte Petersilie, ein paar Scheiben Schinken, so vorher gekocht oder in Butter nur ein wenig abgebraten, solches alles klein gehackt und nach Reg. 38 eine Sauce-Hachee davon gemacht; wenn das Fleisch gar ist, so legt man es auf eine Schüssel und streicht von der Hachee-Sauce darüber, welche man erstlich ein wenig dick lassen muß, und denn wieder überher mit geriebenem Brodte bestreuet und in einer Tortenpfanne gebacken, daß es Farbe bekommt, denn so macht man die übrige Sose ein wenig dünner und gießt das Fett unter dem Fleisch heraus, ist die Schüssel zu klein, damit man es in die Tortenpfanne gesetzt hat, so legt man es auf eine andere, und gießt die übrige Sose mit dem Saft von einer Citrone darunter, so ist es recht schön und gut.

Regula 183.

Kindfleisch mit Mark.

Das Kindfleisch wird in einem Stücke gar gekocht,

Kocht, denn etwas Ochsenmark ganz klein gehackt, und mit geriebenem Brodt, ein Stückchen Butter oder Fett, Corinten, Muskatblumen und etwas gute Fleischsuppe ein wenig durchgekocht und denn über das Fleisch gegeben.

Regula 184.

Kindfleisch mit einer Sose.

Das Kindfleisch, nämlich ein Stück, welches man will, wird ordinair gar gekocht, denn so macht man, nach Reg. 16, etwas hochbraun Mehl und thut einige Scheiben Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein paar Stengeln Thymian darein, solches zusammen durchgerühret, und denn etwas süßen Rohm, gute Brühe und ein wenig Weinessig daran gegossen, solches mit einem Stückchen Butter durchgekocht, und denn durch ein Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, daß man eine sämige Sose bekommt; wenn man denn das Fleisch anrichtet, so macht man die Sose heiß und gibt sie darüber, ist recht gut.

Regula 185.

Potthust.

Man nehme ein Rippenstück Rindfleisch so groß oder klein als man es bedarf, denn auch etliche Schweinsfüße und Ohren, Hammelschwänze oder eine Hammelbrust, welche man in zierliche Stücke hauen muß, dieses alles, ein jedes alleine, gar gekocht, denn auch weißen oder Savoyenkohl in 4 Stücken geschnitten, in Wasser und Salz ein wenig gekocht, aber nicht zu mürbe, denn abkühlen lassen, das Wasser rein ausgedrückt, ein jedes

jedes Stück mit einem Bindfaden umwunden, denn rundum mit Mehl bestreuet und auf allen Seiten in brauner Butter braun gebraten, denn auch gelbe Wurzeln in zierliche längliche Stücke geschnitten und auch meist halb gar gekocht, denn alles sauber abgeputzet, die Schweinsfüße in der Länge mitten durchgeschnitten, die Schweinsohren auch klein geschnitten, dieses alles denn in eine große Casseroll oder Geschirr einrangiret oder eingelegt, das Rindfleisch in die Mitte, das andre nebst dem Gartengewächse und einer frischen Mettwurst zierlich rundherum gelegt, denn noch ein wenig gelbbraun Mehl gemacht, und solches, nebst gestoßener Negelein, Muskatensblumen, ein wenig Salz und etwas guter Brühe daran gegeben und damit verdeckt gekocht, bis alles vollends gar und mürbe ist, zuweilen aber die Casseroll gerüttelt, daß es nicht anbrennet; wenn man anrichtet, so leget man alles gleichfalls zierlich um das Rindfleisch herum, die Wurst in Stücken geschnitten und auch rundum oder oben auf, wie sichs am besten schicket; ist die Sose etwas krümlicht worden, so gießt man sie durch einen Durchschlag darüber, so ist es recht und ein delicat Gericht.

Regula 186.

Kinder-Mürbbraten mit Augurken.

Die Mürbbraten kann man fein spicken und an einem Spieß gar braten, oder auch mit groß geschnittenem Speck durchziehen und in einer Draise gar machen, wie oben bey Reg. 178 und 179 angezeigt ist, denn so macht man ein wenig gelbbraunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln und thut ein gutes

tes Theil klein geschnittener frischer Augurken dazu hinein, solches auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet, denn ein wenig Brühe oder Fleischsuppe daran, damit durchgekocht, daß es eine sämige Sose wird, zuletzt ein wenig Weinessig und Pfeffer darüber gegeben, so ist es recht. Wenn man keine Brühe oder Fleischsuppe hat, so kann man von dem Mürbbraten, nach Reg. 19, ein wenig Braten:Brühe machen, oder ein wenig Funke ohne Fett von der Bräise zu der Augurken: Sose nehmen. Auch kann man zur Winterszeit die in Lake nach Reg. 107 eingemachten Augurken zu solchen Sosen gebrauchen.

Regula 187.

Braunes Rindfleisch mit einer Capper- oder Sardellen: Sose, oder was man sonst vor eine Sose beliebet.

Man nehme ein Stück Rindfleisch, welches man will, und damit man die Suppe davon bekommt, so kann man es erstlich halb gar kochen, hernach in einer Bräise, nach Reg. 15, vollends gar machen, und denn eine braune Capper: Sose, nach Reg. 27, oder eine Sardellen: Sose, nach Reg. 29, darüber gemacht, so ist es recht.

Regula 188.

Sarcirte Ochsen: Zungen mit einer gelben Citron: Sose.

Die Ochsen: Zunge wird vorher gar gekocht, und weil sie noch warm ist, die Haut abgezogen, denn in der Länge mitten durchgeschnitten und eine gute feine Farce gemacht, nach Regula 8, und

und solches einen oder anderthalb Finger breit hoch überher auf die Ochsenzunge geleet und aufgebaken, fein rund und hoch, daß es eine ganze Zunge ähnlich wird, denn mit einem warmen Messer oben überher glatt angestrichen und kraus über gekerbet, denn in eine Tortenpfanne gelegt und ein wenig Fett und Suppe untergegossen, daß die Zunge nicht hart und stöckericht wird, denn unten nur ganz gelindes Feuer, und oben etwas stärker, daß sie gar und feingelbbraun wird, denn eine gelbe Citron-Sose gemacht, nach Regula 24, und solche beim Anrichten darüber gegeben, so ist es recht. Man kann auch eine Schocolade-Sose, nach Regula 36, oder weiße oder braune Capper-Sose, oder eine andere, welche man beliebt, darüber machen.

Regula 189.

Ochsen-Zunge mit einem braunen Ueberguß.

Die Ochsenzunge wird naturell in Salz und Wasser abgekocht, denn die Haut abgezogen und länglicht durchgeschnitten, denn ein wenig Butter in eine Pfanne gethan und gelbbraun werden lassen, die Zunge auf beyden Seiten ein wenig braun geschmohret, denn einen Ueberguß gemacht, nach Reg. 18, und darüber gegeben, so ist es recht.

Regula 190.

Ochsen-Zunge mit Sucade.

Die Ochsenzunge wird eben so präpariret als vorher, denn macht man ein wenig braunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln, und thut denn ein gutes Theil in Würfeln oder Scheiben geschnittenen

renen Sucade, Corinten, Citronen, Megelein, Zucker, ein wenig Wein und Wasser und ein wenig Salz darein, dieses alles zu einer braunen sämigen Sose eingekocht, und denn über die Zunge gegeben, so ist es recht.

Regula 191.

Ochsenzunge mit Hahnbutten.

Die Ochsenzunge wird eben so präpariret und auf beyden Seiten braun geschmohret als vorher, und denn so kann man frische oder trockene Hahnbutten nehmen, wie man sie haben kann, solche in Wasser ganz mürbe und dicke gekocht und durch einen feinen Sieb gestrichen, daß es eine dicke sämige Sose oder Massa wird, denn so viel Zucker als nöthig thut, gestoßenen Zimmet, Citronschalen, ein paar Löffel voll Wein und ein wenig Butter darein gethan, solches noch ein wenig zusammen durchgekocht; wenn man anrichtet, so gibt man es entweder unten in die Schüssel und legt die Zungen oben darauf, oder man gibt es auch überher, so ist es recht.

Regula 192.

Ochsenzunge mit durchgestrichenen Aepfeln.

Man nimmt ein gutes Theil reingeschälte Aepfel, solche ganz kurz und mürbe abgeschwizet und fein dick durch einen Durchschlag gerieben, denn mit Zucker, gestoßenem Zimmet und einem Stückchen Butter ein wenig durchgekocht, denn in eine Schüssel gegeben und eine wie vorher geschmohrte Ochsenzunge darauf angerichtet, so ist es recht.

Regula

Regula 193.

Ochsenzunge mit Sachelbeeren.

Die Ochsenzunge wird ebenfalls wie vorher gelbbraun abgeschmohret, und denn kann man nur die Stachelbeeren präpariren nach Regula 101, aufwelche Art man will, und entweder unten oder überher geben.

Regula 194.

Gespickte Ochsenzungen mit Sauce-Dous.

Wenn man die Ochsenzungen gekocht und die Haut abgezogen hat, so muß man sie halb abkühlen lassen, und denn ehe sie recht kalt und hart wird länglicht durchschneiden und die beyden runden Seiten sauber überspicken, und denn auf der platten Seite an einem Bratspieß gebunden und gebraten, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt, denn ein Nößel rothen Wein in ein Geschirre gethan, nebst ein gut Theil Zucker, ganzem Zimmet, Negelein, Lorbeerblättern und Citronscharlen, solches so kurz eingekocht, daß es sich legiret oder ein wenig sämig wird, denn solches in die Schüssel gegeben, die Zunge darauf angerichtet, und die runden gespickten Seiten oben geleget, so siehet es recht schön aus und ist auch sehr gut.

Regula 195.

Gespickte Ochsenzungen mit Spinnat.

Die Ochsenzunge wird erstlich eben so gemacht als die vorhergehende, denn einen guten Spinnat zubereitet nach Reg. 89, solchen in die Schüssel gegeben und die Zunge zierlich darauf angerichtet, die gespickten Seiten oben, so istes recht.

Regula

Regula 196.

Ochsenzungen mit Aepfeln und Mandeln.

Erstlich die Ochsenzungen ordinair abgekocht, die Haut abgezogen, länglicht durchgeschnitten und in brauner Butter Farbe gegeben, denn nimmt man nach Gutsdünken etliche Borstorffer Aepfel und einige Hände voll abgeschälte Mandeln, beydes in Striemeln geschnitten, denn ein wenig braun Mehl gemacht und die geschnittenen Aepfel, Mandeln, Corinten, Zucker, gestoßene Negelein, Weinessig, Wein und Wasser, das alles daran gethan und zusammen durchgekocht, so wird es recht gut werden, denn die Zunge angerichtet und die Soße darüber gegeben, so ist es recht.

Regula 197.

Meritons von Ochsenzungen und Schinken.

Man muß erstlich etwas recht gut delicat gekochten geräucherten Schinken und eine frisch gekochte Ochsenzunge in Vorrath haben, die Ochsenzunge, weil sie warm ist, die Haut abziehen, und denn kalt werden lassen, hernach in Scheiben geschnitten und ein wenig braun gebraten; denn setzt man einen saubern Rand von gebranntem Wasserteig um eine Schüssel, so hoch als es einem obngesähr dünket, nach Regula 72, der Teig muß aber recht steif angemacht werden, denn läßt man den Rand gegen den Feuer oder in einer Tortenpfanne erstlich ein wenig abtrocknen, in wählender Zeit macht man eine gute ordinaire Coullige, nach Regula 14, die ein wenig dick ist, und wenn solche fertig und durchgestrichen ist, so

thut

thut man ein wenig Champion, Morcheln, Trüffel
 und was man sonst haben kann darein, sol-
 ches zusammen durchgerühret und denn auch kalt
 werden lassen; denn streicht man erstlich von der
 Coullige ein wenig unten in die Schüssel, denn
 eine Schicht Zungen, wieder ein wenig Coullige
 über gestrichen, denn eine Schicht Schinken,
 und also immer eine Schicht um die andere bis die
 Schüssel voll ist, denn gibt man die letzte Coullige
 einen halben Finger dick darüber her, denn so muß
 man fein durchgesichtes geriebenes Brodt in einer
 Pfanne über dem Feuer ein wenig braun machen,
 oder braunen gestoßenen Zwieback nehmen, und
 solches etwas dick überstreuen, denn mit dünnen
 Scheibchen Butter überher belegt, und denn in
 einer Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine
 schöne braune Kruste bekommt, unten muß nicht
 mehr Feuer gelegt werden, als daß es nur durch
 und durch recht kochend heiß wird, aber kochen
 muß es nicht, und so wird es recht gut.

Regula 198.

**Meritons von Kälberbrissel und andern
 feinen Sachen.**

Man nehme Kälberbrissel, Artischockenstühle,
 Lämmerfüße, Schampion, Morcheln, ein paar
 gebratene junge Tauben in Stücken geschnitten,
 alles sauber zurecht gemacht und gepuget, und
 denn ein sauber fein Ragout davon gemacht, nach
 Regula 53, und wenn es ein wenig durchgekocht
 ist, so schlägt man einige Eyerdotter aus, solche
 mit süßem Rohm klein gerühret und denn das Ra-
 gout

gout damit abgerühret oder ableqiret, denn hingesezet, daß es kalt wird, und denn gleichfalls einen Rand auf eine Schüssel gemacht, wie schon angezeigt ist, nach der Höhe und Größe als man viel hat, denn das Ragout hinein gethan, fein geriebenes Brodt und geriebenen Parmisan-Käse oder sonst guten Käse, solches halb ein und halb ander zusammen gemenet und etwas dick darüber gestreuet, und denn auch wie das vorige gebacken, so ist es recht. Wenn man dazu ratthen kann, so kann man es auch mit kleinen Mustertastertchen garniren, ist sehr schön.

Regula 199.

Eine Ullie.

Dazu nimmt man erstlich allerhand Gartengewächs, als gelbe Wurzeln, Rüben, Blumen- und Savoyenkohl, ein jedes nach seiner Art sauber gepuht und besonders oder alleine gar gekocht, die Wurzeln und Rüben muß man ein wenig zierlich und länglicht schneiden, den Kohl muß man erstlich blanchiren und denn jedes Stück mit einem Bindfaden umwinden, den Blumenkohl muß man ja nicht zu mürbe kochen, denn so muß man auch ein paar Schweins-Schnauzen und Ohren vorher abkochen und wieder kalt werden lassen, denn sauber abgepuht und klein geschnitten, denn so macht man etwas braun Mehl in einer großen Casseroll, daß alle Sachen hinein können, und thut denn alles abgekochte Gartengewächs zu dem braunen Mehl hinein, es muß aber alles vorher wohl abtriefen und der Kohl rein ausgedrückt werden,

denn

denn auch die kleingeschnittenen Schweinsohren und Schnauzen hinein, eine recht gute Brühe darauf gegeben und damit wohl durchgekocht, auch zuweilen ein wenig behende umgeschüttelt und gerüttelt, daß es nicht anbrennet, und auch nicht zu sehr vermüset, denn so muß man auch einige Scheiben feine Fricandauy, nach Regula 77, verfertigen, eine gute frische Bratwurst, auch einige Stücke Carbonade vom Hammel oder Kalbe verfertigen, wenn denn alles fertig ist, und man es anrichten will, auch die Ullie mit dem Salz recht ist, so richtet man sie an, und mit der Bratwurst, welche man in Stücken schneiden muß, auch die Fricandauy und Carbonade rundherum und oben überher sauber garniret und beleet, so ist es recht. Kann man aber zu einer guten Coullige rathen, und das Gartengewächs an statt des braunen Mehls und Brühe damit durchkochen, so ist es besser und recht delicat.

Regula 200.

Grenade oder Granate von Kalbfleisch.

Man nimt eine Kalbskeule und schneideterstlich einige Scheiben feine Fricandauy daraus, nach Reg. 77, dieselbe fein gespickt und von dem übrigen Kalbfleisch eine recht feine delicate Farce gemacht, nach Reg. 7, die recht fein, aber doch auch nicht allzu weich ist, denn so muß man auch ein gut fein Ragout von allerhand feinen Sachen, was man haben kann, nach Regula 53, verfertigen und wieder kalt werden lassen, denn so nimmt man eine Casseroll nach der Größe als der

Granat seyn soll, und beschmieret solche rundherum und unten auf den Boden mit kalter Butter, und leget denn auch Scheiben Speck unten ein, denn so leget man die gespickten Fricandaux rundherum an die Ecken in die Casseroll, aber die gespickte Seite an die Casseroll gelegt, damit solches hernach auswendig kömmt, und denn die ganze Casseroll inwendig als einen kleinen Finger dick mit der dazu gemachten Farce belegt und recht dicht und fest zusammen gebacken, denn so thut man das Ragout auch hinein, aber nicht allzu voll, denn auch mit Farce oben glatt zugemacht, auf einen niedrigen Dreifuß gesetzt und Kohlen darunter, einen Deckel aufgelegt, der sich darauf passet, und auch Feuer darauf, und also gar gemacht; Wenn es im Backen und Kochen ist, so muß man zuweilen die Casseroll umrütteln, daß es sich nicht ansetzet; wenn man anrichtet, so muß man vorher zusehen, daß es los ist, denn eine Schüssel darauf decken und in der Geschwindigkeit umkehren. Hat man etwas Ragout übrig behalten, so kann man solches mit ein wenig Fleischsuppe oder Brühe etwas dünner machen, solches aufkochen lassen, mit ein paar Eyerdottern abrühren, von einer Citronen Saft darcin drücken, und über die Granate geben, so ist es recht. Man kann ganz klein geraspelte Bröddchen backen lassen, die Krumen aushölen und mit feinem Ragout füllen, das Loch wieder mit den abgeschnittenen Krüsten zumachen und mit Eiern und ein wenig Farce befestigen, daß es nicht los gehet, denn ein paar Löffel voll Mehl, ein paar Eier, und ein paar

paar Löffel voll Milch zusammen angerühret, das Brodt wohl damit benetzet und bestrichen, und denn solches in heißer abgetlärtter Butter ausgebacken und damit die Granate garniret. Auch kann man es mit kleinen Auster, Muschel oder Krebs: Pastetchen, und dergleichen garniren.

Regula 201.

Ist eine Regel, wie man von allen vorkommenden rohen Sachen ein gutes Fricassee verfertigen muß.

Wann man ein Fricassee machen will, es sey von Kalbfleisch, Lammfleisch, jungen Hünern, Küchlein, Tauben oder was es nur immer vor Sachen seyn mögen, so hauet oder schneidet man es in kleine zierliche Stückchen, und denn nach Reg. 2 ein paar mal mit reinem Wasser wohl ausgewässert, und denn in heißem Wasser nur ein wenig krellen oder bestarren lassen, aber nicht zu hart, sonst gehet die Kraft zu viel heraus, denn thut man ein gut Stückchen Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, ein oder zwey Scheiben Speck, mit Negelein besteckte Zwiebeln, Lorbeerblätter, und, so man will, auch ein klein Bouquet mit Thymian und Basilicum, denn das Fleisch sauber ausgepuhet, ausgedrückt und dazu gethan, auch Salz, und, so man will, ein wenig gröblich gestoßene Muskatblumen, denn zugedeckt und auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose gar geschwitzet und zuweilen umgeschüttet, sollte es aber ja nöthig seyn, und ein wenig nasses daran mangeln, so kann man nur ein wenig kochend

Wasser daran gießen, aber vor einer langen Gose muß man sich hüten, zulezt wenn es gar ist und man anrichten will, so schlägt man etliche Eyer: Dotter aus, nachdem man viel Fricassée hat, und rührt sie klein mit feingehackter Petersillie und Weinessig, und das denn allmählich an das Fricassée gegossen und damit fleißig geschüttelt bis die Eyer gar und die Gose sämig ist, so ist solches recht gemacht. Sollte aber ein wenig zu lange Gose darauf seyn, so muß man es, ehe man die Eyer daran rühret, auf starkem Feuer so weit einkochen lassen, als man es haben will, auch muß man ja zusehen, wenn man die Eyer darauf thut, daß es nicht kaset, sonst wird es unansehnlich, man muß es fleißig umschüttein und nicht wieder zum Kochen kommen lassen, so wird es recht und gut werden, und also werden alle Fricassées von rohen Sachen gemacht.

Regula 202.

Ist eine Regel, wie man von allen Kalten Braten ein Fricassée machen muß.

Alle kalte Braten, was es auch seyn mag, nämlich Kalbsbraten, Lammsbraten, Ruchlein, Kapann, Kalekuten, Enten und Tauben, Wild oder Hasen und alles dergleichen, wird ordinaire also gemacht: Ist der Braten groß und hat er starke Knochen, so schneidet man das schiere Fleisch bey großen Stücken herunter und solches denn in feine Scheiben geschnitten; hat man etwas von Flügelwerk, so hauet man es mit den Knochen in feine zierliche Stückchen, und denn so thut man

man ein gut Stück Butter in eine Casseroll oder breite Pfanne und läßt selbige recht gelbbraun werden, denn nur ein ganz wenig Mehl, nebst feingehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern und dem Braten, alles zusammen hineingerhan, und über dem Feuer fleißig umgeschüttelt und durchpafiret, denn nur ein ganz wenig Fleischsuppe oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser daran gegossen, und damit ein wenig durchgekocht, ein wenig Championpuder, gestoßene Nägelein und Muskatblumen ist auch gut daran, wie auch Citron und Salz, wenn denn alles ein wenig zusammen durchgekocht und zuweilen umgeschüttelt ist, so wird es mit Eyerdottern, Weinessig und fein gehackter Peterillie abgemacht, wie das vorige. Und so macht man es mit kalten Braten.

Regula 203.

Ist eine Regel, wie man von kalten Braten überhaupt und ordinar ein Ragout machen muß.

Man nimmt das Gebratene, was man hat, es sey wild oder zahm, Flügelwerk oder anderer Art, schneidet oder hauet es in seine zierliche und proportionirliche Stücke, ein wenig größer als zu Fricassée, denn so macht man ein gutes braunes Mehl nach Proportion als man viel hat, und gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und das Gebratene, alles zusammen darein gerhan und über dem Feuer einige mal umgeschüttelt, denn ein wenig Bratenbrühe, welche man allezeit dazu aufheben muß, nebst ein

ein wenig kochend Wasser oder Rindfleischsuppe daran gegossen, und damit kurz eingekocht, und, so es nöthig thut, gehörig gesalzen, zuletzt ein wenig Citronsaft daran gedrückt, auch ist Championspuder gut daran, und so wird es recht und gut. Will man eine Veränderung machen, thut man einige klein gehackte Muschows, oder da man solche nicht hat, ein Stückchen mit einer Zwiebel, und ein wenig Butter mit klein gebacktem Heering daran, solches gibt gleich eine Veränderung. Auch kann man mit klein gehackten oder ganzen Cappern eine beliebige Veränderung machen. Wenn man ein Ragout von gebratenen Hasen, Reb; oder Berghünern machet, da kann man auch zur Veränderung zuweilen eingemachten Johannisbeern; oder Kirschensaft einthun, auch mit rothem Weine, Megelein, und denn mit ein wenig Zucker gebrochen; Und so auf alle Arten, wie es einem gefällig und beliebt. Also kann man sich von allen kalten Braten nach eigenem Belieben ein Ragout verfertigen.

Regula 204.

Ist eine Regel, wie man alle feine kalte Braten, als Rebhüner, Berghüner, Schnepfen, wilde und zahme Enten und Tauben, Hasen, Caparnen, und alles dergleichen mit einer Coullige machen muß.

Man schneidet das Gebratene in recht feine zierliche Stücke, und alle Kleinigkeiten, so abgeripet werden, müssen, nebst dem Rückknochen und was sonst an Knochenwerk abfällt, im Mörsel

fer klein gestoßen werden, hat man allzu wenig Abfall, so muß man sonst ein wenig Fleisch dazu nehmen, roh oder gar, was man hat, insonderheit auch ein oder zwey kleine Scheiben von Schinken, das alles zusammen klein gestoßen, denn macht man ein gutes braunes Mehl, nach Proportion als man haben muß, und thut gehackte Zwiebeln und Lorbeerblätter, nebst dem Gestossenen darein, solches auf dem Feuer wohl durch einander gerühret, denn eine rechte gute braune Brühe oder Rindfleisch-Suppe, oder in Mangel bender, ein wenig kochend Wasser darauf geben, eine gute Brühe aber ist am besten, man kann auch ein paar Scheiben Rundstücke recht castannienbraun rösten und solche auch dazu thun, denn muß man aber etwas weniger Mehl nehmen, solches wohl durchgekocht und denn durch ein Haartuch oder kleinen Sieb gestrichen, so bekommt man eine schöne Coullige oder sämige braune Kraft-Suppe, und daß sie nicht zu dick und auch nicht allzu dünn werde, solches muß man nach dem Augenmaß von selbst temperiren, denn so thut man das Gebratene darein, und, so es nöthig thut, auch ein wenig Salz, denn zugedeckt und auf Kohlfener gesetzt, daß es nur gleichsam distilliret, aber nicht recht kochet, so wird es sehr delicat und schön. Wer es kennet und hat, thut zuletzt einen halben Löffel voll Zoja darunter, der wird auch dessen Nutzen empfinden.

Regula 205.

Ist eine Regel von allem, was a la Daube gekocht wird.

Eine Kalbskeule, Hammelkeul und Brüste, und alles dergleichen muß man vorher wohl schlagen, denn recht weiß auswässern, in kochendem Wasser steif werden lassen, und wenn man es aus dem heißen Wasser thut, mit ein wenig Speck oder Butter beschmieret und denn mit einem saubern Tuch hart abgewischt, so wird es weiß und schön, und denn mit großem Speck durchzogen. Im gleichen alles Flügelwerk, als Gänse, Kalkuten, Kapannen, Enten und alles dergleichen, muß man nach Reg. I, sauber und zierlich einrichten, daß es weiß und schön aussiehet, denn so kann man es auch, so man will, mit Speck durchziehen, das Flügelwerk muß man sodann mit einem Bindfaden umwinden, daß es eine gute Form behält. Und denn so thut man dasjenige, was man a la Daube kochen will, in ein Geschirr, das sauber und weiß kochet, und gießt so viel kochend Wasser darauf, daß es eben bedeckt ist, ein gut Theil Salz, eine halbe Bouteille Weinessig und eine Bouteille Wein; wenn es anfänget zu kochen, wohl abgeschäumt und denn auch ganzen Pfeffer, Ingber, ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Citronen und Gartenkräuter, als Thymian, Basilicum, Peterillie und dergleichen zusammen gebunden, alles daran, und damit gar gekocht; sollte man besorgen, daß die Daube entweder von dem Geschirr, oder von den Specereyen und Kräutern schwarz und unansehnlich werden möchte, so beschmiere man

man eine dünne Serviette mit ein wenig Butter und bewindet es darin, ehe man es zum Feuer bringet, so bleibet es weiß und schön, welches der beste Rath an einer Daube ist. Bey vornehmen Herrschaften wird es auf einer Serviette angerichtet, man kann sie kalt oder auch warm geben, wie man will, und wie man es zur Tafel gibt, entweder kalt oder warm, so gibt man auch die Sose, dieselbe stehet nach Reg. 51, und wird in ein Kümchen besonders beygegeben, richtet man die Daube auf eine Schüssel ohne Serviette an, so wird es stark mit Petersillie garniret.

Regula 206.

Farcirte Kälberbrust mit einer Capper-Sose und marginirte Couletten.

Wie man eine Kalbsbrust zum Farciren vorher präpariren und einrichten muß, solches stehet nach Reg. 55, auch wie sie mit einer Farce nach Reg. 7 oder nach Reg. 8 farcirt wird, und wenn denn die Brust also verfertiget ist, so wird sie in heißem Wasser ein wenig steif gemacht, denn abgekühlet und fein und proper übergespickt, denn kann man sie an einem Spieß braten oder auch nach Reg. 15 in einer Braise gar machen, wie man es will, beydes ist gut, die Carbonade oder Couletten präpariret und schneidet man nach Reg. 76, denn solche einige Stunden mit etwas Weineßig, klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, klein gestoßenen Negelein und Pfeffer eingebeizet, oder einmarginiret, ein Klar oder Teig angerühret nach Reg. 66, denn die Couletten sauber abgetrocknet

etrocknet und nach Reg. 65. in heisser abgeklärter Butter abgebacken; wenn die abgeklärte Butter heiß ist, so runktet man die abgetrockneten Coutletten in den Klar oder Teig, und das eines nach dem andern, so viel als nach Proportion in die Pfanne Können, und backet sie also ab bis sie alle sind. Oder auf eine andere Art, man klopfe einige Eyer klein, daß sie recht ein wenig dick werden, und nehme feines durch einen Durchschlag gesichtetes Weißbrodt und menge ein wenig Mehl darunter, kehre dann die Coutletten in den Ehern um und bestreue sie damit, und also in der heißen Butter abgebacken, ist auch sehr schön; denn eine weiße oder braune Capper-Soße nach Reg. 26 und 27, denn die Brust angerichtet, die Soße unter und nicht über gegossen, die gebackenen Coutletten herum garniret, so ist es recht. Man kann auch ein fein Ragout, nach Reg 53, über eine solche Brust geben, so darf man sie aber nicht spicken, sondern man gießt das Ragout überher, auch kann man andere Soffen, so man gerne vermag, dazu machen. Auch wenn man die Coutletten abgebacken hat, so kann man ein paar Hände voll Peterfillie, der wohl rein gemacht, gewaschen und wieder getrocknet ist, in Vorrath zurecht haben, und sobald die letzten Coutletten heraus sind, solchen in die heiße Butter werfen und mit einer Schaumkelle immer umkehren, und sobald es kraus und knopfrig wird, herausnehmen, das Fett wohl abblasen, und auf grau Papier legen, und denn solches zwischen die Coutletten um die Brust garniren, es siehet schön aus.

Regula

Regula 207.

Fricandaur von Kalbfleisch.

Wie man die Fricandaur präpariren und fertig machen soll, wenn man sie als ein Gericht geben und die Sose sogleich mit darauf machen will, solches stehet bereits nach Regula 77 angezeigt; allein wenn man selbige mit einer besonderen Sose geben, oder auf und um Gartengewächs legen, und auf die Fricandaur einen starken Glassür haben will, so macht man es sowol mit den großen als mit den kleinen also: Nämlich, wann die Fricandaur, wie bey Regula 77 angewiesen, zurecht und sauber gespickt sind, so legt man sie in eine Casseroll und gießet kochend Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, man kann eine ganze Zwiebel, Lorbeerblätter und ein wenig ganz Gewürz mit daran thun und also gar kochen, jedoch auch nicht allzumürbe, denn herausgenommen, die Suppe durch einen Sieb gegossen und das Fett behende abgemacht, denn läßt man ein wenig von der Suppe zurücke, die andere setzt man wieder mit der Casseroll zum Feuer und läßt es so kurz einkochen, daß nur einige Löffel voll darin sind, denn so legt man die Fricandaur dazu hinein, die gespickte Seite unten, denn zugedeckt und auf die heiße Asche gesetzt, daß es recht kurz einbraiset und die Fricandaur gelbig werden, von der zurückgelassenen Suppe muß man alsdann immer nach und nach ein paar Löffel voll zugießen, so bekommt man zulezt einen starken Glassür, als ein dicker brauner Syrop darauf, welcher sehr stark und schön nach einem hohen

hen Gout ist, und die kann man denn gebrauchen wie man will. Die Fricandaur ganz dünn mit ein wenig Mehl bestreuet.

Regula 208.

Gespickte Fricandaur mit grünen Erbsen.

Man kann große oder kleine Fricandaur nach vorhergehender Regel verfertigen, so viel oder wenig als man benöthiget ist, und die grünen Erbsen, nach Reg. 93; beim Anrichten die Erbsen zuerst in die Schüssel geben, die Fricandaur oben drauf oder rundherum garniren, so ist es recht und gut.

Regula 209.

Fricandaur mit Blumenkohl.

Dazu muß man kleine Fricandaur nehmen und auch nach Reg. 207 verfertigen, und denn einen guten Blumenkohl entweder mit Fleischsuppe oder mit Rohm machen, nach Reg. 84, solchen anrichten und die Fricandaur herum garniren, so ist es recht und gut.

Regula 210.

Fricandaur mit Spinnate.

Dazu kann man ein Stück Fricandaur, wie vorher verfertigen, und denn einen guten Spinnat, nach Reg. 89, machen, denn das Fricandaur anrichten und den Spinnat rundherum legen, oder auch kleine Fricandaur, den Spinnat in die Mitte, und die Fricandaur herum garniren.

Regula 211.

Gespickte Fricandaur mit Sauerampfer.

Man verfertiget einen guten Sauerampfer, nach

nach Regula 90, und macht es denn im übrigen nur wie vorher mit der Spinnate.

Regula 212.

Gespickte Fricandaux mit Eyern und Äpfeln.

Man verfertige die Fricandaux, wie vorher nach Reg. 207, und wenn selbige ganz fertig und ein guter starker Glassür darauf ist, so kehrt man sie wohl darinnen um, daß der Saft häufig daran sitzen bleibet, und thut sie denn heraus auf eine Schüssel, denn gießt man ein paar Löffel voll Suppe in die Casseroll und rühret es auf dem Feuer, daß der Saft, so sich angezehet hat, los gehet, und sich in das wenige Masse vertheilet, denn so muß man nach Proportion etliche klein geschlagene Eyer und etliche ganz fein und dünn geschnittene Äpfeln, welche man vorher mit Butter und ein wenig Zucker mürbe abschwichen muß, und zwar also, daß die Äpfel nicht musig werden, sondern fein ganz bleiben, dieses denn zusammen in die Casseroll zu der kurzen Sose hinein gethan, als ein Rühren abgerühret und denn solches mit den Fricandaux zierlich angerichtet, es ist recht schön.

Regula 213.

Fricandoux a Losille.

Man schneidet kleine Fricandaux, selbige ebenfals sauber gespickt, denn auf kleine Spielchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn einen guten Sauerampfer gemacht, nach Reg. 90, solchen angerichtet und die abgebratene Fricandaux darauf oder herum gelegt, so ist es recht.

Regula

Regula 214.

Fricandaur mit Aepfeln.

Man präpariret und verfertiget die Aepfel wie zu der Ochsenzunge, nach Regula 192, und die Fricandaur wie vorher verfertiget, an einem Spieß gebraten und auf den Aepfeln angerichtet, so ist es gut. Man kann die Aepfel auch nur stosen wie man will.

Regula 215.

Fein geklopft Kalbfleisch mit Wein und Citronen.

Man nimmt dazu schier Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet alle Haut und Sehnen sauber davon ab, denn schneidet man es in ganz dünne Scheiben, klopft solche auf beyden Seiten mit einem Messerrücken immer dicht an einander fein über, und legt denn solches, nebst einem Stücke Butter, in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, deckt es zu und läßt es auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose erstlich ein wenig schwitzen, denn thut man dazu etwas Wein, ein wenig gestossenen Zwieback oder ganz fein gerieben Brodt, geriebene Citronschalen, nebst dem Saft, ein wenig Muskatblumen oder geriebenen Muskat, nebst gehörigem Salz, und läßt es mit solchen allen noch ein wenig durchkochen, rührt es zulezt mit ein paar Eyerdottern ab; so ist es recht. Es ist ein saurer Gericht, es schmeckt angenehm und ist in der Geschwindigkeit zu machen.

Regula

Regula 216.

**Farcirte Coutletten vom Kalb: Item: vom
Zammel und Lammauch also.**

Erstlich schneidet, klopft und präpariret man die Carbonade, nach Regula 76, denn so macht man eine gute feine Farce, nach Regula 8, so viel man ohngefähr benöthiget ist, denn so belegt man die Coutletten damit überher als einen Finger breit hoch, backet und drücket es fein zierlich und rund zusammen, und denn mit einem warmen Messer glatt an und übergestrichen und kraus übergekertz bet, denn beschmieret man eine Tortenpfanne mit kalter Butter und legt die Carbonade darauf und backet sie gar, unten aber ein wenig gelinder Feuer als oben, und denn so kann man eine Sose dazu machen, welche man beliebet, eine gelbe Citron-Sose, nach Regula 24 und 25, oder weiße, oder braune Capper-Sose, welche man beliebet, kann man sich im Register aussuchen. Oder man mache es also: Wenn die Carbonade bald gar ist, so gießt man etwas Nasses darunter, entwedder Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, wenn es ein wenig gekocht, so nimmt man die Carbonade heraus und etwas Zwiebeln mit einigen Anschowis kleingehackt oder ein Stückchen Heering, auch ein Stückchen Butter in Mehl umgekehrt, das alles zu der Sose gethan und vollends so viel Nasses dazu als nöthig thut, und eine sämige Sose darauf wird, denn solches wohl durchgekocht und durch einen Sieb gestrichen und heiß unter die Carbonade gegeben, so hat man sogleich ohne weitere

M

Mühe

Mühe und Unkosten eine Sose so gut als man verlangen mag. Ein wenig Citron und Champignonpuder kann man mit in die Sose thun, so ist alles recht gemacht und sehr schön.

Regula 217.

Kalbfleisch mit Citronen.

Dazu kann man von dem Vordertheil nehmen und solches in ordinaire mittelmäßige Stücke hauren, denn, nach Regula 2, sauber und weiß ausgewässert und blanchiret, hernach rein ausgepuzet und mit ein wenig kochendem Wasser, ein wenig Wein, einem Stückchen Butter und ein wenig Salz zum Feuer gebracht, aber nicht mehr Nasses darauf als nur eben zur Sose nöthig thut, wenn es abgeschäumet ist, so thut man noch ein paar ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran und läßt es denn verdeckt langsam gar kochen, ein wenig Luft mußes im Kochen behalten, sonst wird es schwarz; wenn es aber gar ist, so macht man ein wenig weißgebrannt Mehl daran, von zweyen oder dreyen Citronen die Schalen abgerieben und auch den Saft, ein wenig Zucker und Muskatblumen, alles daran gethan und damit durchgekehrt, und so es zulezt nöthig thut, mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist es recht und gut.

Regula 218.

Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

Das Kalbfleisch wird eben so präpariret und zum Feuer gebracht als das vorhergehende, aber keinen Wein daran, sondern nur ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein wenig gröblich gestosene

stößene Megelein und Muskatensblumen, wenn es denn meistentheils gar ist, so schneidet man nach Proportion etwas Speck in feine Würfel, thut solches in eine Pfanne und läßt es ein wenig braten, denn thut man die Speckwürfel heraus und in das heiße ausgebratene Fett thut man ein wenig Mehl und ein gutes Theil fein gehackten Thymian, doch also, daß es nicht zu bitter davon wird, denn läßt man solches ein wenig durchbraten und denn, nebst den Speckwürfeln, an das Kalbfleisch gethan, wie auch das gehörige Salz, und denn noch ein wenig damit durchgekocht, so ist es gut. Man kann es auch also machen, nämlich: man bringt das Kalbfleisch zum Feuer als vorher mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz, und denn so kann man das Speck mit ein wenig Mehl und Thymian klein hacken, und wenn es bald gar ist, solches daran thun und damit durchkochen, so ist es recht. Wem es beliebt, der kann auch Rosinen daran thun, oder man kann auch weiß gebranntes Mehl mit gehacktem Speck und Thymian daran machen, ist alles gut.

Regula 219.

Kalbfleisch mit Trüffeln.

Man nimmet schier Kalbfleisch aus der Keule, und zwar so viel oder wenig als man gebrauchet, schneidet es in ein paar dicke Scheiben, ein wenig geklopft und etwas stark mit Mehl bestreuet, und denn in brauner Butter auf beyden Seiten braun gebraten, denn gute Fleischsuppe, oder in Man-

M 2

gel

gel deren kochend Wasser darauf gegossen, denn Salz, Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln mit Regelein besteckt, einige Körner ganzen Pfeffer und ein Bündchen Kräuter von Thymian, Basilicum und Peterfillie daran und damit gar gekocht, denn das Fleisch herausgenommen und in ein ander Geschirr gelegt; ist die Sose alsdenn noch zu lang, so läßt man sie auf starkem Feuer so weit einkochen als nöthig thut, denn solche durch einen Sieb gestrichen und nebst den vorher eingeweichten Trüffeln auf das Kalbfleisch gegeben und damit noch ein wenig durchgekocht, so ist es recht. Etwas Citron kann auch nach Belieben daran gethan werden.

Regula 220.

Braunes Kalbfleisch in großen Scheiben.

Man nimmt ein oder zwey Scheiben Kalbfleisch aus der Keule, die ein wenig dick sind, solche ein wenig geklopft und mit Speck durchzogen und denn ferner in allen Stücken es also gemacht, als das vorhergehende, nur daß kleine Trüffeln daran kommen, so ist es recht.

Regula 221.

Kalbfleisch mit Wein.

Dazu nimmt man mittelmäßige Stücke, von dem Vordertheil, dasselbe, nach Regula 2, weiß und sauber ausgewässert und blanchiret, und denn in ein wenig Wasser, Salz und ein Stückchen Butter ganz kurz gar gekocht, denn macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl mit fein gehacktem Thymian und ein paar Lorbeerblättern und thut

thut das gekochte Kalbfleisch dazu, denn Wein darauf so viel als nöthig thut, und ein wenig darmit durchgekocht; wer es nöthig findet, der kann es mit ein wenig Zucker brechen, so ist es gut.

Regula 222.

Kälberzungen en Ragout oder mit einer braunen Sose.

Die Kälberzungen werden erstlich in Wasser und ein wenig Salz abgekocht, denn die Haut abgezogen und in der Länge mitten durch geschnitten, in brauner Butter ein wenig braun geschmohret, denn eine Sose dazu gemacht, nach Reg. 18, und solche unter die Zungen oder überher gegeben, so ist es recht.

Regula 223.

Kalbfleisch mit Heerings-Milch.

Man nimmt ein Stück schier Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet es in dünne Scheiben und klopft es auf beyden Seiten ein wenig über, denn thut man es in ein Geschirr nebst einem guten Stücke Butter, einer mit Negelein besteckten Zwiebel und Muskatblumen, und läßt es denn verdeckt auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sose gar schwichen, denn nimmt man von 6 oder 8 Heeringen die Milch, dieselbe eine Stunde in Wasser geleet, denn in frischem Wasser einmal aufgekocht und dazu gethan, und denn nur ein wenig zusammen durchgekocht, so ist es recht. Und so man gar keine Heerings-Milch haben könnte, so nehme man etwas von den Gräten abgemachten Heering, solches mit ein wenig Mehl und ei-

nem Stückchen Butter klein gehackt, und damit durchgekocht, solches ist auch recht gut.

Regula 224.

Kalbfleisch in Butter gebraten.

Dazu nimt man gleichfals schier Kalbfleisch aus der Keule und schneidet es in dünne Scheiben, auf beyden Seiten ein wenig geklopft, und ganz dünn mit ein wenig Mehl bestreuet, in brauner Butter gar gebraten, denn angerichtet und in die braune Butter Citronsaft eingedrückt und darüber gegeben, so ist es gut.

Regula 225.

Eine Kalbskeule oder eine fette Kalbsbrust a la Daube, nach Reg. 205.

Regula 226.

Kalbskopf mit einer Speck-Sose.

Der Kalbskopf muß nicht ausgeschlachtet, sondern abgebrühet werden, die Zunge herausgeschnitten und wohl ausgewässert, und denn nebst dem Gefröße und Füßen in Wasser und ein wenig Salz gar gekocht, denn so macht man einen braunen Ueberguß oder Sose, nach Regula 18, und thut in Würfeln geschnittenes ausgebratenes Speck darein, und wenn man den Kopf anrichten will, so bricht man die Kinnbacken heraus und denn das Backenfleisch sauber abgeputzet, die Zunge, wie auch alle unsaubere Knochen, aus dem Kopf heraus gestochen, denselben herumgekehret und oben die Hirnschale gelöst, die beyden Knochen heraus genommen und in einen jeden etwas von

von dem Bregen (Gehirn) gethan und neben benge-
 leget, denn das Wasser rein ablaufen lassen, das
 Gefröße in Stücken geschnitten und herum ge-
 leget, und denn die Sose darüber gegeben und mit in
 Würfeln geschnittenem gebratenem Weißbrodte
 bestreuet, so ist es recht. Man kann auch die
 Sose besonders bengeben. Die Füße kann man
 mit ein wenig Salz, klein gestoßenem Gewürz, ge-
 hackter Peterillie und Weinessig ein wenig einbeiz-
 zen oder mariniren, ein Klar oder Teig machen,
 nach Reg. 66, die Füße darin umkehren und nach
 Reg. 65 in heißer abgeklärter Butter ausbacken
 und um den Kalbskopf garniren. Oder man kann
 sie auch sonst also als ein besonderes Gericht geben.
 Wer die Unkosten mit der abgeklärten Butter nicht
 thun will, der bestreue die Füße mit Mehl und
 backe sie in einer Pfanne mit brauner Butter, die
 Füße müssen vorher sauber abgetrocknet werden.

Regula 227.

Kalbskopf auf eine andere Manier mit einer
 Englischen Sose.

Der Kalbskopf muß gleichfalls abgebrühert wer-
 den, denn die Zunge heraus geschnitten und den
 Kopf in der Mitten durchgespaltet, die Füße auch
 gespalten und von den Beinknochen abgemacht,
 wohl ausgewässert und in Wasser mit ein wenig
 Salz gar gekocht, denn nimmt man die eine Hälfte
 von dem Kopf heraus, das Backensteisch ein we-
 nig gelöst und ausgepuket, denn mit geschmolze-
 ner Butter bestrichen und mit zusammen gemenge-
 ter gehackter Peterillie, geriebenem Brodte, Salz,

M 4

und

und Pfeffer etwas dick bestreuet, imgleichen die Hälften Füße auch also, dieses in eine Tortenpfanne gelegt und oben mit etwas starkem Feuer gebacken, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt, denn eine Englische Sose dazu gemacht, nach Reg. 41, denn die andere Hälfte von dem Kopf, welche man so lange warm halten muß, auch herausgenommen, die Kinnbacken auch gelöst und ausgepußt, denn beyde Theile in einer Schüssel angerichtet, die gebackenen Füße an die Seite bey den gekochten Kopf, und die gekochten Füße an die Seite bey dem gebackenen Kopf gelegt, und denn die Sose über das Gekochte, aber nicht über das Gebackene gegossen, so siehet es gut aus und ist auch ein schön Gericht. Hiebey legt man kein Gekrös oder Kaldaunen.

Regula 228.

Kalbskopf en Kollade oder Press-Sülze,
welches man mit Gallert anrichten und
geben kann.

Der Kalbskopf muß auch abgebrühet, die Zunge heraus geschnitten und in der Mitten durchgespalten werden, und denn wie vorher sauber und weiß gar gekocht, wenn er gar ist, so nimmt man ihn und bricht alle Knochen heraus, daß das Fleisch ganz bleibet, denn sogleich, weil es noch warm ist, Salz, gestoßene Negelein und Muskatblumen, gehackte Peterfillie, einige gehackte hart gekochte Eyer, in Striemeln geschnittene Mandeln und Pistacien, wie auch in Striemeln geschnittene Citronschalen, das alles, weil das Fleisch
noch

noch heiß ist, auf beyde inwendige Seiten gestreuet und ein wenig angedrückt, denn wieder zusammen gefüget, daß das eine spiße Ende gegen das andere dicke Ende zu liegen kommt, denn in ein Tuch gewickelt, mit einem Bindsfaden fest umwunden und unter eine Presse gesetzt; denn so kann man einen guten steifen Gallert fertigen, nach Reg 63, der auch ein wenig schärfer ist als sonst. Wenn man nun die Kollade gebrauchen will, so kann man ihn so ganz auf eine Schüssel legen, und den Gallert mit einem Löffel ausstechen und herum garniren, oder man kann auch in die Mitte der Schüssel einen kleinen Berg von Gallert aufstecken, denn die Kollade in Scheiben geschnitten und zierlich da herum gelegt, und denn wieder mit Gallert garnirt, man kann auch nach Belieben etwas roth färben und solches dazwischen legen, solches siehet recht schön aus. Auch kann man die Kollade in dünne Scheiben schneiden, und gehackte Petersillie, Weineßig und Pfeffer darüber, auch, so man will, Baumölle darunter.

Regula 229.

Kälber-Gekröse mit einer Rohm-Sose.

Die Kälber-Gekröse oder Kaldaunen schneidet man in Stücken und denn in Wasser und ein wenig Salz gar gekocht, denn so thut man sie auf ein Stürzfaß, daß sie rein abtriefen, und deckt sie zu, daß sie warm bleiben, denn eine Rohm-Sose gemacht, nach Reg 33, und ein wenig ganz fein gehackte Scharlotten mit darunter, denn die Käl-

M 5 berger

bergekröse angerichtet und die Sose darüber, so ist es recht. Man kann auch sonst eine säuberliche Sose darüber machen, welche man beliebet.

Regula 230.

Kalbfleisch in einem Pasteten-Topf oder zinnernen Terrine.

Man nimmt dazu eine Kalbsbrust, oder was man sonst gutes haben kann, solche in zierliche eckigte Stücken gehauen, denn nach Regula 2, wohl ausgewässert und blanchiret, und denn sauber ausgepuket, denn unten in den Topf etwas Butter, einige Scheiben Speck, Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßene Negelein und Muskatblumen gelegt, und denn das Kalbfleisch ordentlich darauf gepackt, ein wenig Salz darüber, denn zugedeckt und mit einem niedrigen Dreysfuß auf gelindes Kohlfeuer gesehet, und in seiner eigenen Brühe eine gute Weile schwißen lassen, unterdessen so kann man ein wenig Coullige machen, von ein paar Scheiben Schinken und ein wenig Abfall von Kalbfleisch, und wenn das Kalbfleisch überhalb gar ist, die Coullige dazu gegossen, sollte aber auf das Kalbfleisch allzu viel Brühe gekommen seyn, so muß man vorher etwas abgießen, und kann man solches mit zu der Coullige thun, damit eine recht gute, kräftige, sämtliche Sose auf das Kalbfleisch kömmt, denn vollends damit gar gekocht, zuletzt ein wenig Citronsaft angebrücket, den Topf in eine Schüssel gesehet und also zur Tafel gegeben; so ist es recht gut.

Regula

Regula 231.

Ragons, oder gespickte Kalbs-Scheiben
en Ragout.

Man nimmt ein oder zwey, wie viel man nöthig hat, etwas dicke Scheiben aus einer Kalbskeule, solche mit grob geschnittenem Specke wohl durchgezogen, denn mit einem Stückchen Butter, Kräutern und Gewürze verdeckt zum Feuer gesehet, und auf langsamen Feuer so schwißen lassen, bis es Farbe bekommen hat, denn das Fleisch heraus genommen und so viel Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, so viel als zur Sose nöthig thut, an die kleine Draise gegossen, und denn auch ein wenig braun Mehl daran gemacht, solches durchgekocht und durch einen kleinen Sieb gestrichen, denn das Fleisch wieder hinein gelegt und ein wenig durchgekocht, so ist es in soweit recht und kann auch also mit ange-drücktem Citronsaft gegeben werden. Hat man aber etwas von feinen Sachen, als Kälberbrissel, Morcheln, Trüffeln, Champion, Castanien und dergleichen, so kann man von solchen nach Belieben auch daranthun. Auch kann man das gespickte Fleisch, nach Reg. 15, in einer kleinen Draise gar machen und ein fein Ragout, nach Reg. 53, darüber geben, ist auch recht gut.

Regula 232.

Poupiette von Kalbfleisch.

Man nimt ein gutes Stück schier Kalbfleisch aus der Keule und schneidet daraus ganz dünne und breite Scheiben, und solches auf beyden Seiten mit
einem

einem Messerrücken fein übergeklopft, denn ein wenig gute feine Farce gemacht, nach Reg. 8, von solcher überher auf das Kalbfleisch gelegt und denn aufgewickelt, und um ein jedes auch eine Scheibe Speck gewunden und mit einem Binsfaden umwickelt, denn an einem langen dünnen eisernen Spieß gesteckt, damit an einem Bratspieß gebunden und gar gebraten, oder auch in einer kleinen Braise, nach Reg. 15, gar gemacht, denn ein fein Ragout von dem, was man haben kann, nach Reg. 53, oder eine Sauce: Hachee, nach Reg. 38, oder eine Anschowis: Sose, nach Reg. 29, darüber gegeben.

Regula 233.

Marginirte Kälber-Coutletten mit gebackener Peterfillie.

Wie selbige gemacht werden, ist zu sehen bey den farcirtten Kälberbrüsten, nach Reg. 206.

Regula 234.

Gespickte Kalbsleber mit Sauce aigredous.

Die Leber fein und dicht übergespickt, denn auf ein Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn eine Sauce: Dous dazu gemacht, wie bey der Dschsenzunge, nach Reg. 194, und solche darüber gegeben.

Regula 235.

Geklopft Kalbfleisch mit Sardellen.

Man nimmt dazu ein Stück schier Kalbfleisch aus der Keule, solches in dünne Scheibchen geschnitten, auf beyden Seiten ein wenig übergeklopft und ein wenig dünn mit Mehl bestreuet, und denn ein gutes Stück Butter gelbbraun werden lassen, das
Kalb:

Kalbfleisch dahinein gethan, zugedeckt und auf gelindem Feuer meist gar schwichen lassen, denn Sardellen oder Cappern mit etwas vielen Zwiebeln klein gehackt, und auch darzu gethan, auch so es nöthig thut, ein wenig Nasses daran, daß die Sose eben wird und nicht kläret, denn noch ein wenig durchgekocht, so wird es recht und gut.

Regula 236.

Weiß geklopft Kalbfleisch.

Man schneidet schier Kalbfleisch in ganz dünne Scheibchen, und denn auf beyden Seiten mit einem Messerrücken ganz fein und dicht übergeklopft, denn solches, nebst einem Stücke Butter, in einem verdeckten Geschirr in seiner eigenen Sose auf gelindem Feuer gar schwichen lassen, zulezt etwas Citronsaft angedrückt und mit dem Geschirr ein wenig gerüttelt, daß die Sose eben wird, so ist es recht.

Regula 237.

Düveauen Ragout.

Man nehme ein mittelmäßiges Hinterviertel vom Kalbe, solches, nach Regula 2, wohl ausgewässert und blanchiret, denn mit dick geschnittenem Speck, welches man vorher mit Salz und Pfeffer bestreuen muß, wohl durchgezogen und an einem Spieß halb gar gebraten, denn in eine länglichte Casseroll oder in einen länglichten Kessel gelegt und etwas gute Fleischsuppe durch einen Sieb darauf gegeben und vollends damit gar gekocht; Wenn es denn bald genug gekocht ist, so thut man Kälberbrissel, Morcheln, Champion, Artis

Artischockenstüble, einiae Stücke gespickte Fricandaux, braun Mehl mit Zwiebeln, ein wenig gestoßene Negelein, Pfeffer und Muskatblumen, ein wenig Thymian und Lorbeerblätter zusammen gebunden, Citron: Scheiben und Schalen, solches alles daran und damit zu einer kurzen Sose einkochen lassen; so wird es recht und gut. Ein Viertel vom Lamm auch also.

Regula 238.

Ragout von Kälberbrissel mit Champions.

Die Kälberbrissel läßt man auswässern und in heißem Wasser ein wenig steif werden, und, so man will, alsdenn ein wenig fein übergespickt, denn macht man etwas braun Mehl, thut die Brissel dahinein und läßt sie auf beyden Seiten ein wenig gelbbraun braten, denn thut man ganz kleingehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und frische oder trockne Champion, welche man vorher einweichen muß, daran, ein wenig Brühe darauf, und damit durchkochen lassen, zuletzt Salz und Citronsaft daran, so ist es recht.

Regula 239.

Ragout von Kälberbrissel mit Krebsen, Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen.

Man nimmt Kälberbrissel, ausgebrochene Krebse, Morcheln, Trüffeln, Artischockenstüble und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, solches alles erstlich, ein jedes nach seiner Art, gar gekocht und zurecht geschnitten, und denn mit einer guten Brühe, nach Regula 53, ein gut sein Ragout davon gemacht, so ist es recht.

Regula

Regula 240.

Gespickte Kälberbrissel mit einer Schinken
Coullige.

Die Kälberbrissel müssen in etwas große Stücke getheilet seyn, denn ausgewässert, in kochendem Wasser steif gemacht, abgepuhet und ganz fein übergespickt, denn ein paar Scheiben Kalbfleisch, ein paar Scheiben Schinken, nebst Kräutern und Gewürz in eine Casseroll gelegt, die Brissel darauf und ein paar Scheiben Speck überher denn zugedeckt und auf gelindem Feuer gar geschwitzet, denn die Brissel heraus genommen, in die kleine Braise ein wenig Mehl gestreuet und auf stärkerm Feuer ein wenig eingeschmohret, denn ein wenig Fleischsuppe, oder in Mangel deren kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, die Brissel wieder hinein gelegt, und auf gelindem Feuer ein wenig durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 241.

Ragout von Kälberbrissel mit Schinken.

Man schneidet Schinken in dünne Scheiben, so viel man nöthig hat, und kocht es gar, die Kälberbrissel gehörig ausgewässert und steif gemacht, denn abgepuhet und mit dem Schinken in eine Casseroll, oder in eine breite steinerne Pfanne gelegt, auch Morcheln, Champion, Ochsengaumen, welche man vorher recht mürbe kochen muß, denn wieder kalt werden lassen, sauber gepuht und klein geschnitten, denn auch Krebse und was man von dergleichen

dergleichen feinen Sachen haben kann, solches alles mit dabey gelegt, auch klein gebackte Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz, kann man denn zu ein wenig guter Coullige rathen, nach Regula 14, so gießt man von selbiger darauf, so viel als nöthig thut und läßt es damit durchkochen, hat man aber solches nicht, so macht man ein wenig gelbbraun Mehl daran, ein wenig Fleischsuppe darauf, auch Citron daran gethan und damit durchgekocht, so ist es recht.

Regula 242.

Ragout von Kälberbrissel a la Dauphine.

Die Kälberbrissel erstlich wie gehörig steif gemacht, denn auf kleine Spießchen gesteckt, das mit an einen Bratspieß gebunden und ein wenig gebraten, oder nur mit den Spießchen in Butter umgekehret, mit geriebenem Brodt bestreuet und auf einem Rost ein wenig gebraten, denn in eine Casseroll gelegt; mit Morcheln, Pistacien, in Striemeln geschnittenen Mandeln, klein gehackten Zwiebeln und Petersillie, und wer es vermag, auch ein wenig Thymian und Basilicum, 3 bis 4 Eyer hart gekocht und ein wenig klein gehackt, etwas Butter und Salz, denn ein wenig Fleischsuppe darauf und damit durchgekocht, denn 3 bis 4 Eyerdotter mit Rohm klein gerühret und damit ablegiret oder abgerühret, daß es sämig wird und nicht käset, so ist es recht gut.

Regula 243.

Gebackene Kälberbrissel.

Wann die Brissel gehörig steif gemacht sind, so kann

kann man sie mit Salz, Weinessig und Pfeffer ein wenig einbeizen oder einmarginiren, denn ein Klar angerühret, nach Regula 66, die Brissel rein abgetrocknet, in den Teig umgekehret, und nach Regula 65, in heisser abgklärter Butter ausgebacken. Auch kann man sie in kleingeschlagenen Eiern umkehren, mit geriebenem Brodt bestreuen und also ausbacken.

Regula 244.

Gespickte Kälberbrissel mit einer Englischen Sose.

Die Kälberbrissel gehörig ausgewässert und steif gemacht, denn feingespickt, auf kleine Spießchen gesteckt, damit an einem Spieß gebunden und gar gebraten, und denn, nach Regula 41, eine Englische Sose gemacht und darüber gegeben, oder eine Sauerampfer-Sose, nach Regula 37. Auch kann man sie mit einem feinen Ragout geben, nach Regula 53, ist alles recht und gut.

Regula 245.

Kälber-Tieren auf Semmelscheiben.

Wenn man eine kalte gebratene Kälberniere hat, so nimmt man selbige mit dem Fett, schneidet es in Würfeln und hackt es etwas klein, denn legt man es in eine tiefe Schüssel und thut dazu 2 geriebene Semmel, 4 bis 5 Eier, einige Löffel voll Rohm, geriebenen Muskat und ein wenig Salz. Wem es beliebt, der kann auch Corinten und ein wenig Zucker dareinthun, solches denn zusammen durchgerühret, denn auf Semmelscheiben gelegt, ein wenig rund und hoch, mit dem Messer ein wenig

U

nig

nig glatt gemacht und übergefärbet, und denn in einer Tortenpfanne gebacken, oben darf nur Feuer und unten ein wenig heiße Asche seyn, und denn warm zur Tafel gegeben.

Regula 246.

Zammelkeul mit Rührey.

Die Hammelkeul muß man vorher ganz platt und mürbe schlagen und denn an einem Spieß gar braten, und wenn der Braten bald gar ist, so muß man sich, nach Reg. 19, ein wenig recht kurze kräftige Braten-Brühe davon machen, denn 10 bis 12 Eyer klein geschlagen und mit ein wenig Butter und Braten-Brühe als ein rechtes ordinaires Rühren abgerühret, solches in die Schüssel gegeben und den Braten darauf angerichtet, denn noch ein wenig Braten-Brühe mit einem Stückchen Butter übers Feuer gehalten und immer mit einem Löffel in die Höhe gezogen, daß es sämig wird, und das auch darüber gegeben, so ist es ein recht schönes Gericht.

Regula 247.

Zammelkeul mit einer Muschel-Soße.

Die Hammelkeul wird eben so wie die vorhergehende präpariret und gebraten, und denn eine Muschel-Soße gemacht, nach Reg. 31, und solche mit Braten-Brühe abgerühret, und wenn man anrichtet, die Soße darüber gegeben, so ist es gleichfalls ein recht gutes Gericht.

Regula 248.

Zammelkeul mit Augurken.

Die Hammelkeul ebensals wohl geschlagen, und

und denn so kann man, sowol diese, als auch die vorigen, mit etwas groß geschnittenem Speck durchziehen und gleichfals an einem Spieß gar braten, oder man kann sie auch, nach Reg. 15, in einer kleinen Braise gar machen, und denn die Augurken zubereiten, wie bey dem Rinzder Würbbraten, nach Reg. 186. Noch besser aber, wenn man es mit den Augurken also machet: Nämlich, ehe man die Keule zum Feuer bringet, so schneide man unten nur ein kleines Stückchen schier ab, dasselbe mit einem kleinen Stückchen Schinken gehackt und gestoßen, auch ein hart gekochtes Ey darunter; denn ein wenig braun Mehl gemacht mit gehackten Zwiebeln, das Gestoßene hinein gethan und wohl durchgebraten, denn Suppe oder Bratenbrühe darauf, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, die Augurken muß man vorher in Scheiben oder in Würfeln schneiden, ganz wenig mit Salz besprenzen, eine Stunde damit stehen lassen, denn ausgetrocknet, in brauner Butter ein wenig gebraten, und denn zu der durchstrichenen Sose gethan, solches ein wenig durchgekocht, und, so man will, mit ein wenig Weinessig oder Citron-Saft nur eben gebrochen, denn dieses über die Hammelkeule gegeben, ist sehr gut.

Regula 249.

Hammelkeul oder Brust a la Daube.

Die Hammelkeul muß, nach Regula 2, wohl ausgewässert und blanchiret werden, denn mit etwas groß geschnittenem Speck durchzogen, und

N 2

denn

denn ferner in allen Stücken nach Regula 205 damit verfahren.

Regula 250.

Hammelfleisch en Ragout mit Cappern.

Das Hammelfleisch wird in zierliche mittelmäßige Stücke gehauen, nach Regula 2 wohl ausgewässert und blanchiret, denn in kochendem Wasser zum Feuer gebracht, daß es eben bedeckt ist, und wenn es wohl abgeschäumet ist, ganzen Pfeffer, ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran gethan, nebst ein ganz wenig Salz, und damit gar gekocht, denn so macht man ein wenig braun Mehl mit klein gehackten Zwiebeln, nebst ein paar Löffel voll Cappern, darein gethan, wie auch das gekochte Fleisch, und ein wenig von der Suppe durch einen Sieb darauf gegossen, man muß aber zusehen, daß die Suppe nicht zu salzig ist, denn zusammen durchgekocht, daß eine kurze Sose darauf bleibet, und so es nöthig thut und man es vermag, kann man es mit ein wenig Zucker brechen, und so kann man auch nach Belieben Corinten, Negelein und Citron daran thun.

Regula 251.

Hammelkeul oder Brust mit Blumenkohl.

Die Hammelkeul oder Brust kann man, nach Regula 15, in einer Braise gar machen, oder auch, wo es jung und schön ist, an einen Spieß gar braten, und einen guten Blumenkohl, nach Regula 84, entweder mit Fleischsuppe oder mit einer Rohm-Sose verfertigen, das Hammelfleisch anrichten, und den Kohl herum legen, ist recht schön.

Regula

Regula 252.

Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyenkohl ordinair.

Das Hammelfleisch kann man in ordinaire mittelmäßige Stücke hauen, oder man kann es auch in einem Stücke lassen, denn wohl auswäsfen, daß es weiß und schön wird, denn mit kochendem Wasser in einem großen Geschirr, das weiß kochet, zum Feuer gebracht, wenn es denn wohl abgeschäumt ist, so thut man ein gutes Bünd Kraut, als Zellery, Borree und Petersilie, ganz fest zusammen gebunden, daran, auch Salz, und wer da will, auch ein wenig ganzen Pfeffer und Ingber, und sodann den Kohl nach und nach darauf gesteckt, und verdeckt gar gekocht, denn nimmt man den Kohl oben ab mit einem Schaumlöffel und thut ihn auf einen Durchschlag, drücket das Rasse allmählich heraus, die Pfefferkörner, so man findet, herausgenommen, und dann den Kohl mit einem guten Stücke Butter, gestoßenen Negelein und Muskatblumen auf gelindem Feuer ein wenig stosen lassen, denn das Fleisch angerichtet und den Kohl um das Fleisch herum gelegt; so ist es recht.

Regula 253.

Hammelfleisch mit weißem und Savoyenkohl auf eine andere Art.

Das Hammelfleisch kann man wie vorher in Stücken hauen, oder man kann eine Keule oder Brust ganz lassen, hat man eine Brust, so kann man den Bauch auslösen, als wenn man sie fat:

ciren will, und das Loch wieder zuheften, wie nach der 55. Regel zu sehen ist, und wer da will, der kann sie auch sarciren, es ist sehr gut. Denn so muß man es sauber und weiß blanchiren, den Kohl in 4 Stücken schneiden und in Salz und Wasser einmal aufkochen lassen, denn aufgelegt, daß er abkühlet und das Wasser rein ausgedrückt. Denn nach Proportion ein gutes Theil Butter, ein paar Scheiben Speck, ein paar ganze Zwiebeln, beydes mit Negelein besteckt, solches in ein Geschirre gethan und das Fleisch und Kohl darauf gelegt, ein wenig gestoßene Muskatblumen dazwischen gestreuet, fest zugedeckt und auf gelindem Feuer ganz langsam gar werden lassen, man muß es aber sehr zeitig bey dem Feuer bringen, weil es wegen ganz langsamem Kochens mehr Zeit erfordert als sonst, es wird aber recht delicat und schön. Insonderheit aber, wo man eine kleine Schinken-Coullige, wie zu den Angurken bey der 248. Regel, verfertigt, und solche, wenn es ein wenig überhalb gar ist, dazu thut und läßt es denn vollends damit gar distilliren, so wird es überaus angenehm und bekommt einen schönen und hohen Gout.

Regula 254.

Zammelbrust en Grillier mit Citron-Schalen.

Die Hammelbrust muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen, denn abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren und mit zusammen gemengtem geriebenem Brodte, gebackter Petersilie, Pfeffer und Salz bestreuen und auf einem Rost braten, denn so kann man eine Sose dazu machen,

machen, welche man beliebet, denn schneidet man Citronschalen in feine Striemeln, solche ein wenig ausgewässert und gekocht, so geht die Bitterkeit heraus, und denn solche übergestreuet, so ist es recht.

Regula 255.

Lammfleisch mit Kümmel.

Das Lammfleisch hauet man in ordinaire Stücke, denn sauber und weiß ausgewässert und mit kochendem Wasser zum Feuer gebracht, nebst ein wenig Salz, wenn es abgeschäumt ist, so kann man etwas Kräuter, als Lorbeerblätter, Zwiebeln und Petersillie daran thun, und wenn das Fleisch gar ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl und thut das Fleisch dazu und nach Gutedünken etwas Kümmel, denn von der Suppe darauf so viel als nöthig thut, durch einen Sieb darauf gegossen, das Fett aber erslich abgenommen, denn zusammen durchgekocht, so ist es recht.

Regula 256.

Lammbrust oder Keul mit märkischen Rüben.

Die Lammkeul oder Brust muß wohl ausgewässert und blanchiret werden, denn läßt man in einem Geschirr ein wenig Butter braun werden, und das Fleisch darinn braun braten, denn kochend Wasser darauf, nebst ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Kräutern, und damit in einer kurzen Suppe gar gekocht. Die märkischen Rüben macht man nach Regula 99, und wenn man anrichtet, so werden die Rüben

überher gegeben, so ist es recht. Wem es beliebet, der kann sowol Keule als auch Brust, nach Reg. 55, farciren.

Regula 257.

Gespickte Hammel Carbonade mit Endivien.

Die Hammel Carbonade schneidet und präpariret man erstlich nach Reg 76, aber man muß sie nicht allzu dünn und zu platt schlagen, sondern ein wenig dick lassen, denn fein gespickt als Fricandaur, und denn auch eben so gemacht, als wie bey Reg. 207 angezeigt ist. Die Endivien macht man rein, ein wenig klein geschnitten, in Wasser aufgeköcht und wieder abtriefen lassen, denn mit einem Stücke Butter, geriebenem Brodte, Salz, Muskatblumen und ein wenig Brühe oder Fleischsuppe abgestofer, denn in eine Schüssel gegeben und die Carbonade darauf angericht; so ist es recht. Oder man bestreue die gespickte Carbonade auf beyden Seiten mit Mehl und lasse sie in brauner Butter ein wenig gelbbraun braten, denn in eine Casseroll gethan und Brühe oder Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, ein wenig Gewürz, Kräuter und Zwiebeln daran und also gekocht, die Endivien wie vorher präpariret und zulezt auch darant gethan, denn kurz eingekocht und ein wenig geriebenen Käse mit daran, solches gibt einen schönen hohen Gout und wird also auch recht gut.

Regula 258.

Geschmohrte Hammelkeul mit Rindfleisch.

Einem Hinterviertel vom Hammel wird der Nierenbraten und der Beinknochen abgehauen und ganz

ganz mürbe geschlagen, denn thut man Butter in eine Casseroll und läßt sie gelbbraun werden, und denn die Hammelkeul, nebst ein paar Scheiben Rindfleisch dazu hinein gethan, zugedeckt und ganz langsam gar schmohren lassen, man muß es, aber zuweilen umkehren; Wenn es denn gar ist, so nimmt man das Rindfleisch heraus, hackt solches so klein als es nur immer werden kann, denn in einem großen Mörsel ferner gestoßen, daß es wie ein feiner Teig wird; denn so nimmt man die Keule auch heraus, und wo zu viel Fett in der Pfanne ist, so gießt man etwas von dem Klaren ab, und denn das gestoßene Rindfleisch zu der übrigen Butter in die Pfanne hinein gethan, nebst ein wenig Mehl, Zwiebeln und Lorbeerblättern, und solches wohl mit einander durchbraten lassen und fleißig umgerührt, denn gute Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, solches wohl mit einander durchgekocht und denn durchgestrichen, denn thut man die Hammelkeul wieder in die durchstrichene Gose, und, so es nöthig thut, gesalzen, und denn zusammen nur ein wenig durchgekocht, so ist es recht und gut.

Regula 259.

Carre vom Hammel mit Augurken.

Carre vom Hammel ist das lange Rückensstücke, wo man die Carbonade von schneidet, solches sauber beschnitten und gespickt und denn an einem Spieß oder in einer kleinen Braise, nach Reg. 15, gar gemacht, und die Augurken, wie bey Reg. 248, oder nach Reg. 186 dazu gemacht,

N 5

solche

solch in die Schüssel gegeben und die Carre dar-
aufgelegt; so ist es recht.

Regula 260.

Zammelkeul mit Endivien.

Die Hammelkeul erstlich wohl geschlagen, mit
Speck durchzogen und ebenfals an einem Spieß
oder in einer Braise gar gemacht, und denn En-
divien wie bey Reg. 257, denn die Keule ange-
richtet und die Endivien-Soße überher gegeben.

Regula 261.

Zammelfleisch auf Türkisch.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen,
wohl ausgewässert und in Wasser nebst ein wenig
Salz recht gar gekocht; denn so macht man eine
recht gute Schinken-Coullige, nach Reg. 40, oder
eine gute ordinaire Coullige mit etwas Schinken,
nach Reg. 14, aber nicht zu wenig, wann solche
fertig ist, so thut man das gar gekochte Hammel-
fleisch dahinein, läßt es ein wenig mit einander
durchkochen, denn hingesezt, daß es kalt wird, in
während der Zeit machet man einen erhabenen Rand
von gebranntem Wasserteig, nach Reg. 72, um
eine Schüssel, so zierlich als man kann, solchen
mit Eyern bestrichen und in einer Tortenpfanne
antrocknen lassen, denn so thut man das Hammel-
fleisch mit der Coullige dahinein; hernach muß man
auch einen guten dicken Reis fertig haben, der eben
so präpariert und abgemacht ist, als zu dem Blu-
menkohl bey Reg. 86, und denn mit solchem Reis
anderthalb Finger dick über das Hammelfleisch ge-
deckt, mit einem warmen Messer oder Löffel glatt
überge;

übergestrichen, und denn in einer Tortenpfanne, als sonst einen Poupeton, gebacken, so wird es sehr gut.

Regula 262.

Hammelfleisch mit Kümmel auf eine andere Art als bey Regula 255.

Das Hammelfleisch in Stücken gehauen, wohl ausgewässert und denn gar gekocht, denn sauber gepuht und in eine Casseroll gelegt mit einem Stücke Butter, geriebenem weißem Rockenbrodt, gestoßenem Kümmel, klein gebackten Zwiebeln, ein wenig Weinessig, Salz, gestoßenen Negelein, und Muskatblumen, ein wenig von der Hammelfleischsuppe, solches alles wohl mit einander durchgekocht, daß eine kurze Brühe darauf bleibet, so wird es recht gut.

Regula 263.

Farcirte Hammelkeul mit einem feinen Ragout.

Man nimmet eine Hammelkeul und schneidet alles Fleisch herunter von den Knochen, auch alle Haut und Sehnen heraus, und denn eine gute Farce davon gemacht, nach Reg 8, denn legt man breite Scheiben Speck in einer Tortenpfanne, denn etwas Farce darauf, denn so legt man den Knochen darauf, und denn andere Farce überher, und formiret es wieder als eine Keule, denn mit einem warmen Messer fein glatt und zierlich gemacht und denn gebacken, denn ein feines Ragout von feinen Sachen, die man haben kann, nach Reg. 53, zubereitet, auch Krebse darunter, wo man sie haben kann, und solches denn über die Keule gegeben, ist sehr schön, kann man zu dem feinem Ragout nicht rathen,

rathen, so kann man eine andre Sose darüber machen, welche man beliebet.

Regula 264.

Hammelzungen mit Sauce-Hachee.

Die Hammelzungen werden vorher mürbe gekocht, denn die Haut abgezogen und hingelegt, daß sie kalt werden, denn eine Sauce-Hachee gemacht, nach Reg. 38, die Zungen in Scheiben geschnitten und dazu gethan, denn ein wenig zusammen durchgekocht, hernach angerichtet und etwas dick mit geriebenem Brodt bestreuet, eine glüende Feuerschaufel darüber gehalten und Farbe gegeben; so ist es recht.

Regula 265.

Grillirte Hammelzungen.

Die Hammelzungen muß man erstlich recht gar kochen, denn die Haut abziehen, und hinlegen, daß sie abkühlen, und denn in der Mitten länglich durchgeschnitten, daß es auf beyden Enden noch ein wenig zusammen hält, und wie ein Herz aussiehet, denn fein geriebenes Brodt, gehackte Petersillie, Salz und ein wenig Pfeffer zusammen gemenget, die Zungen in geschmolzener Butter umgekehret und damit bestreuet, denn auf einem Rost auf beyden Seiten braun gebraten, und denn braune Butter mit ein paar Löffeln voll Brähe, Citronsaft und ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer zusammen aufgezoget, mit einem Rümchen in die Schüssel gesezet und die Zungen herum gelegt, so ist es recht.

Regu-

Regula 266.

Hammelkeul auf Englisch.

Man nimmt ein Hinterviertel von einem rechten schönen Hammel, und hauet den Nierenbraten etwas groß und zierlich ab, daß etwas von der Keule mit daran bleibet, denn solchen an einem Spieß gar gebraten, von dem übrigen, so noch von der Keule zurück ist, schneidet man das schiere Fleisch in dünne Fillees oder Scheiben, und läßt in einer Casseroll etwas Butter braun werden, denn die geschnittenen Scheiben da hinein und wohl darin durchgeschwiket, denn ein wenig Mehl darüber gestreuet, auch ein wenig Gewürz und Scharlotten daran, ein wenig Brühe oder Fleischsuppe darauf gegeben, gesalzen und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen und unter den Braten gegeben.

Regula 267.

Hammelfleisch in einem Rand von dick gekochtem Reis.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen und sauber und weiß gar gekocht, denn kann man eine Coullige dazu machen, wie bey Reg. 261, oder eine Sose, wie bey Reg. 184 stehet, das Hammelfleisch darin einmal durchgekocht und denn kalt werden lassen, denn könnte man zwar einen Rand von Reis präpariren nach Reg. 86, allein der ist wegen der abgeriebenen Butter zu zart und hält nicht, es gehet nur eben zur Noth an mit dem Blumenkohl, und etwas damit zudecken, als das türkische Hammelfleisch, dazu ist er recht gut.

Man

Man mache es demnach mit einem Reistrand also: Den Reis ganz dick und steif gekocht aber nicht zu mürbe, doch auch, daß er gar ist, und wenn man ihn vom Feuer abnehmen will, so thue man ein Stückchen Butter darein, solches durch einander gerühret und hingesezt, daß es etwas abfühlet, denn 3 bis 4 Eyerdotter, ein wenig Salz, ein wenig Zucker und geriebenen Muskat, solches dazu gerühret und solgends kalt und steif werden lassen, denn einen Rand davon um eine Schüssel gesezt, das Hammelfleisch mit der Sose dahinein, denn so kann man es auch mit Reis decken, oder mit geriebenem Brodt etwas dick bestreuen, mit dünnen Scheibchen Butter überher belegen und denn backen; so ist es recht.

Regula 268.

Lammfleisch mit einer weißen Capper-Sose.

Das Lammfleisch wird in mittelmäßige Stücke gehauen, weiß ausgewässert, und, nach Reg. 2, ein wenig blanchiret, denn nebst einem Stückchen Butter, ganzen Negelein und Muskatblumen, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern in ein Geschirre gethan, denn zugedeckt und in seiner eigenen Brühe auf gelindem Feuer gar geschwizet, will aber die Brühe ein wenig zu knapp werden, so kann man ein wenig Masses zugießen, und vollends gar werden lassen, denn macht man eine weiße Capper-Sose nach Reg. 26, und die Brühe, so auf dem Lammfleisch ist, gießt man durch einen Sieb und rühret die Capper-Sose damit ab, denn das Lammfleisch angerichtet und die Sose darüber geben; so wird es recht und gut.

Regula

Regula 269.

Lammfleisch mit Spinnate und Spargel.

Das Lammfleisch präpariret man erstlich wie vorher, nämlich in Stücken gehauen, wohl ausgewässert, ein wenig blanchiret oder gekellet, sauber ausgepuzet und denn mit ganz wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stückchen Butter und Salz zum Feuer gebracht, es muß aber nicht mehr Masse darauf gegossen werden, als darauf bleiben soll, denn sauber abgeschäumt und kochen lassen, den Spinnat in Wasser einmal aufgekocht, denn aufgegossen, rein ausgedrückt, ein paar mal durchgehackt, und, wenn es ein wenig überhalb gar ist, an das Lammfleisch gethan, imgleichen auch die Spargel, solchen bricht man das Würbe ab, schneidet es ein wenig klein, denn auch vorher einmal aufgekocht und mit dem Spinnate angethan, denn auch ein Stückchen Butter in Mehl umgekehret und Muskatblumen, denn noch ein wenig zusammen durchkochen lassen, und zulezt ein paar Eyerdotter mit Rohm klein geschlagen und damit abgerühret, so ist es recht und gut.

Regula 270.

Gespicktes Lammfleisch mit Spinnate.

Das Lammfleisch muß man nach Regula 2 wohl auswässern und blanchiren, vorher aber in zierliche Stücke hauen, denn abkühlen lassen und sauber und fein gespickt, denn an kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gar gebraten, denn einen guten Spinnat nach Regula 89, gemacht, solchen in die Schüssel gegeben,
das

das Lammfleisch zierlich darauf angerichtet, und, so man will, auch mit Coulettechens garniret, so ist es recht schön.

Regula 271.

Lammfleisch mit Sauerampfer und Eiern.

Man kann das Lammfleisch eben so präpariren, spicken und braten als oben bey Regula 270, und denn einen guten Sauerampfer verfertigen nach Regula 90, denn auch also angerichtet und hart gekochte Eyerdotter klein gehackt und übergestreuet, so ist es recht. Auch kann man es machen wie mit dem Spinnate bey Regula 269, nur daß keine Spargel dazu kommen, sondern Zucker und Corinten, wie sichs gehöret, auch zulezt mit Eyerdottern abgerühret, so ist es auch gut.

Regula 272.

**Farcirte Lämmerbrüste mit einer Rohm-
Sose, Morcheln und Pistacien.**

Wie man die Lämmerbrüste präpariren und farciren muß solches ersiehet man bey Reg. 55, und wenn denn solches geschehen, so kocht man sie gar in einer kurzen Suppe mit ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern; denn so macht man eine Rohm-Sose nach Reg 33, und thut rein gemachte und geweichte Morcheln und Pistacien darein, und wenn man die Lämmerbrüste anrichtet, so gibt man die Sose darüber, so ist es recht. Man kann auch sonst andere Sosen darüber machen, welche man beliebet.

Regula

Regula 273.

Lammköpfe zu zurichten.

Wenn die Lammköpfe noch roh sind, so muß man sie in der Mitten von einander spalten, doch also daß es bey dem Maule noch ein wenig zusammen hält, denn wohl ausgewässert und mit einem Bindfaden umwunden und denn nebst dem Eingeweide in Wasser und ein wenig Salz abgekocht, wenn sie gar sind, so werden sie in rein kalt Wasser abgspület und denn abgekühlet, denn in der Mitten durchgeschnitten, die Kinnbacken, Zungen und Maul sauber abgepusket und die unsaubern Knochen heraus gebrochen, denn gerieben Brodt, Pfeffer, Salz und gehackten Petersillie zusammen gemenet, die Köpfe in geschmolzener Butter umgekehret und damit bestreuet, denn auf einer Rost auf beyden Seiten braungebraten, das Eingeweide kann man in dünne Scheiben schneiden und ein feyn Fricassée, wie man sonst nach Regula 202 vom kalten Braten machet, davon versfertigen, oder man kann es nur mit ein wenig brauner Butter, Pfeffer und Salz abschwitzen, oder auch ein wenig durchbacken und mit Butter, Corinten, Zucker, Weinessig und ein wenig Wein durchstosen, denn anrichten und die Köpfe herum legen, so ist es recht.

Regula 274.

Lammfleisch en Grillade.

Das Lammfleisch muß man in etwas große Stücke hauen wohl auswässern und ein wenig blanchiren, denn mit einem Stückchen Butter,
 D Salz,

Salz, Pfeffer und Negelein, gehackten Petersilie, Zwiebeln und Weinessig, auf gelindem Feuer verdeckt über halb gar schwißen lassen, hernach wie vorher die Lammköpfe bestreuen und braten, denn eine Sose dazu gemacht, welche man beliebet. Insonderheit schicket sich eine weiße Scharlotten Sose, nach Regula 28, dazu. Man muß die Sose nicht über die Grillade, sondern unten eingießen, so ist es recht.

Regula 275.

Grillade von allen kalten Braten.

Wenn man etwas kalten Braten, es sey Gänse, Enten, Kalckuten, Kapauen oder was es wolle, zu einer Grillade machen will, so schneidet man es in zierliche Stücke, denn überher kreuzweis eingeschnitten oder eingekärbet, denn auch wie vorher bestreuet und gebraten, denn kann man eine Scharlotten oder Robert Sose, nach Regula 20, dazu machen, auch kann man es mit durchgestrichenen oder gestosten Äpfeln geben, wie man will.

Regula 276.

Marginirte Lämmerfüße.

Die vorher rein gemachte Lämmerfüße muß man aufspalten, und von den Beinnochen abmachen, denn mit ein wenig Wasser, Salz, Eßig, ein wenig Speck und Gewürz gar kochen, denn auflegen und Weinessig, Salz, Negelein, Muskatensblumen, weißen Pfeffer und Lorbeerblätter zusamment schlagen, über die Füße gießen und kalt zur Tafel geben. Auch kann man die Füße in Klar oder Eyer

Ener umkehren, mit Brodt bestreuen und in abgekälter Butter ausbacken, wie bey Regula 206 mit mehrern zu ersehen ist.

Regula 277.

Sricassée von Lämmer-Kälber und Zammelfüßen.

Die Füße muß man vorher mit Salz und Wasser, Kräutern, Pfeffer und Ingber gar kochen, denn auslegen, daß sie kalt werden, hernach sauber abputzen, in der Länge durch- und ferner gliederweise abschneiden, und denn nach Regula 202 fertig machen; so ist es recht.

Regula 278.

Gefüllte, oder farcirte Lämmer-Coutletten en Ragout.

Die Lämmer-Coutletten erstlich sauber abgeschnitten und nach Regula 76 präpariret, denn nach Regula 8 ein wenig Farce gemacht, und von solcher einen kleinen halben Finger hoch überher auf die Coutletten gelegt, und denn ein jedes mit einem Stückchen vom Lämmerneck bewunden, hat man nicht so viel Lämmerneke, so kann man nur Papier mit Butter beschmieren und das mit bewinden, ist eben so gut, und denn auf einem Rost gar gebraten, denn nach Regula 53, ein wenig fein Ragout gemacht, von dem was man haben kann, und denn das Papier abgemacht, angerichtet und das Ragout überher. Kann man zu dem Ragout nicht raten, so mache man eine andere Sose darüber, welche man beliebet, nämlich

lich eine Sauerampfer: Sose, nach Regula 37, oder eine Englische Sose, nach Regula 41, und so ferner.

Regula 279.

Lammfleisch mit jungem Hopfen.

Man muß das Lammfleisch in mittelmäßige Stücke haben, wohl auswässern und, nach der 2. Regel, ein wenig blanchiren, denn ein wenig weiß gebrannt Mehl gemacht, das Lammfleisch dazu hinein gethan, nebst Salz, Muskatblumen und ein Bündchen feiner Kräuter, solches erstlich auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet, denn ein wenig kochend Wasser darauf und damit gekocht: den jungen Hopfen, so weit als er mürbe ist, klein geschnitten, wohl gewaschen, einmal aufgeköcht, auf einen Durchschlag gethan und denn auch an das Lammfleisch, und zusammen gar gekocht, zuletzt mit ein paar Eyerdottern sämig gemacht, oder auch, wenn man das Fleisch heraus genommen und angerichtet hat, ein Stückchen frischer Butter in die Sose gethan und damit, nach der 5. Regel, ablegiret und über das Fleisch gegeben, auch so man will, mit Coultrethen garniret.

Regula 280.

Lammfleisch mit Wein, Corinten und Citronen.

Das Lammfleisch wird gleichfals nach vorhergehender Regel präpariret, auch mit ein wenig weiß gebranntem Mehle, Gewürz, Salz, Lorbeerblättern, ein paar ganzen Zwiebeln, ein wenig

nig kochendem Wasser ganz kurz gar gekocht, zuletzt etwas Wein, geriebene Citronschalen und Saft, Zucker und Corinten daran, solches nur ein wenig zusammen durchgekocht, mit ein paar Eyerdottern abgerühret, so ist es recht, und so man will, so kann man es auch mit Coulettschen garniren.

Regula 281.

Lammfleisch mit Trüffeln.

Das Lammfleisch in Stücken gehauen, so groß oder klein als man es haben will, solches ausgewässert und nach der 2. Regel blanchiret, denn nach Proportion ein gutes hochbraunes Mehl gemacht, Zwiebeln und Lorbeerblätter darein gethan, denn auch das Lammfleisch, und solches ein wenig durchgeschmohret, denn kochend Wasser, Salz und ein Bündchen feiner Kräuter daran und damit gekocht, wenn es meist gar ist, so thut man eingeweichte Trüffeln und Morcheln daran, wer es kenne und hat, der kann auch einige Scheiben Acia mit daran thun, denn kurz einkochen lassen, daß nicht mehr Brühe darauf ist, als nöthig thut, so ist es recht. Oder man kann das Lammfleisch fein spicken, vorher an einem Spieß braten, und denn eben so wie jetzt gezeigt verfertigen; Oder man kann das Lammfleisch, nach der 15. Regel, in einer kleinen Braise gar machen, denn das Lammfleisch herausgenommen, die Braise ganz kurz eingeschmohret, daß nur das klare Fett darauf stehet, solches Fett denn abgegossen und in das Geschirr überher etwas Mehl gestreuet, denn Fleischsuppe oder köchend

hend Wasser darauf, solches durchgekocht, daß es eine sämige Coullige oder Krastsuppe wird, dieses denn durchgestrichen und das Lammfleisch nebst vorbezeichneten Ingredientien dahinein gethan, ein paar mal zusammen durchgekocht, so ist es recht gut.

Regula 282.

Lammfleisch mit Augurken oder Endivien.

Das Lammfleisch wird in etwas große Stücke gehauen, wohl ausgewässert, blanchiret, und mit Peterillie gespickt und denn an einem Spieß gar gebraten, oder nach der 15. Regel in einer kleinen Braise gar gemacht, und denn die Augurken, wie man bey Reg. 186. findet, oder die Endivien, wie bey Reg. 257, und denn gehörig angerichtet, so ist es recht.

Regula 283.

Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Das Lammfleisch erstlich, nach der 2. Regel, sauer präpariret, denn fein gespickt und an einem Spieß gebraten oder in einer kleinen Braise gar gemacht denn die Stachelbeeren, nach Reg. 101. fertiget und denn zierlich angericht, so ist es recht.

Regula 284.

Pannirten Schweinschinken, nach Reg. 176.

Regula 285.

Grillirte Schweinsfüße.

Die Schweinsfüße werden erstlich in die Länge bis an das unterste Glied eingeschnitten und denn so zusammen gelassen, denn mit einem Bindfaden überher ganz dicht an einander fest umwunden
und

und denn langsam und sehr lange gekocht, daß sie ganz mürbe werden; wenn sie kalt sind, so werden sie doch wieder hart, daher müssen sie auch eine Nacht liegen, daß sie recht durchkühlen. Wenn man sie gebrauchen will, so löset man den Bindfaden ab und schneidet sie in der Mitten durch, denn in geschmolzener Butter umgekehret, und wie Carbonade bestreuet, denn auf einen Rost gelegt und auf etwas starkem Kohlfeuer geschwind abgebraten, und denn eine Robert-Sose dazu gemacht, nach Reg. 20, solche in die Schüssel gegeben und die Füße zierlich herum geleet, so ist es recht. Ist jemand ein Liebhaber von Schweinsohren und Schnauzen, so können selbige vorher abgekocht, kleingeschnitten und mit in die Sose gethan werden.

Regula 286.

Schweinsfüße mit Speck und Thymian.

Die Schweinsfüße muß man erstlich ganz mürbe kochen, denn kalt werden lassen, so werden sie wieder hart, denn sauber abgepusket, in der Länge mitten durchgeschnitten, in ein Geschirr gelegt, und denn ferner gemacht, wie bey der 218 Regel angezeigt stehet.

Regula 287.

Schweinsfüße mit Rüben.

Die Schweinsfüße werden eben so gekocht und zurecht gemacht als vorher, und die Rüben nach der 99 Regel, und wenn man bald anrichten will, so thut man die zurecht geschnittenen Schweinsfüße hinein und läßt es ein wenig zusammen durchkochen, so ist es recht.

Regula 288.

Kollade von Spanferken.

Dem Spanferken hauet man erstlich Kopf und Beine ab, denn die Brust aufgeschnitten und so ganz von den Knochen abarmocht und das Fleisch, was man nach Möglichkeit an die Haut lassen kann, muß daran sitzen bleiben, wenn man es denn ganz herab hat, so suchet man ferner alles Fleisch rein von den Knochen herab, und so an einigen Stellen an der Haut das Fleisch etwas dick sitzen geblieben, so schneidet man es ein wenig eben, und denn das Fleisch zusammen klein gehackt, mit Salz und fein gehackten Kräutern, denn das Spanferken von einander gebreitet, das Gehackte darauf gestrichen, denn klein gehackte Peterfillie, 4 bis 5 hart gekochte Eyer ein wenig klein gehackt, in Striemeln geschnittene Mandeln, in Striemeln geschnittene Citronschalen, rein gemachte Pistacien, gestoßene Negelein und Muskatblumen und ein wenig Salz, das alles überher gestreuet, und denn rund aufgewickelt, auf beyden Enden und überher zugebietet, und denn in einem alten reinen Tuch oder Seerivette eingewickelt und mit einem Bindfaden sowohl kreuzweis als rundherum fest umwunden, denn in Wasser, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kräuter und ganzen Pfeffer gar gekocht; die Füße und Knochen, welche doch zu nichts nützen, kann man mit dabey thun, es muß eine gute Zeit kochen, und wenn einem dünket, daß es gar ist, so nimmet man es heraus und setzet es so heiß unter eine

eine Presse und läßt es eine Nacht darunter stehen, denn nimmt man es heraus, den Faden und Tuch herab, und so kann man es gleich gebrauchen oder auch in einer Lake aufheben; wenn man davon gebrauchet, so schneidet man es in Scheiben und gibt Weinessig mit gehackter Petersillie und gestoßenem Pfeffer dabey. Will man es aber bey einem Gastmahl gebrauchen, so kann man den Kopf schwarz machen, nämlich, man brennet ein paar Hände voll Haberstroh zu Asche, dieselbe Asche klein gemacht, und durch einen feinen Durchschlag gerieben, mit Eyerweiß angemischt, den Kopf trocken abgewischt und damit bestrichen, solches antrocknen lassen und denn wieder bestrichen, bis er ganz schwarz ist, denn in Wasser und Salz abgekocht und wieder kalt werden lassen; wenn man anrichtet, so setzt man den Kopf in die Mitte auf eine erhabene Schüssel, und wer da will der kann ihn auch mit grünen Kräutern und ein wenig Goldschaum auszieren, so gut er will, denn die Rollade in Scheiben geschnitten und zierlich um dem Kopf herum gelegt, den Schüsselrand mit grüner Petersillie dick bestreuet, es siehet proper und schön aus.

Regula 289.

Sülze von Spanferken.

Das Spanferken wird nur in etwas große Stücke gehauen, ein wenig ausgewässert und weiß abgekocht, denn abgekühlt und 24 Stunden in eine Lake gelegt; so kann man es gebrauchen; wenn man es anrichtet, mit vieler Peter-



fillie garniret und Weineßig mit gehackter Peter-
fillie und Pfeffer dabey gegeben.

Regula 290.

Kollade von Schweinsköpfen.

Mannimt dazu einen mittelmäßigen Schweins-
Kopf, der nicht allzu sehr fett ist, und spaltet ihn
in der Mitten von einander und auch die Oh-
ren abgeschnitten, denn ein paar mal in frischem
Wasser wohl ausgewässert und hernach gar ge-
kocht, er muß aber nicht allzu mürrbe gekocht
werden, sondern wenn sich die Knochen völlig
ausbrechen lassen, so ist er recht, denn heraus-
genommen und die Knochen ganz warm heraus-
gebrochen, daß die Köpfe ganz bleiben, und denn
so muß man Salz, gestoßene Negelein, Pef-
fer, Muskatblumen, in Striemeln geschnit-
te Citronschalen, gehackte Peterfillie, und wer
es vermag, ein wenig Thymian, einige hart ge-
kochte Eyer, ein wenig durchgekocht, in Strie-
meln geschnittene Mandeln und rein gemachte Vi-
stacien, alles in Bereitschaft haben und sogleich
warm auf die inwendige Seite der Köpfe dick
überstreuen, und die Köpfe wieder zusammen
fügen, daß das eine spitze Ende gegen das an-
dere dicke Ende zu liegen kommt, mit einem Bind-
faden übers Kreuz wohl umwinden, in ein Tuch
beschlagen und unter eine Presse setzen, daß es
darunter kalt werde, hernach in einer Lake ver-
wahren; wenn man davon gebrauchet, so schnei-
det man es in Scheiben und gibt Weineßig,
Pfeffer und gehackte Peterfillie darüber oder dar-
bey, wie einer will.

Regula

Regula 291.

Preßfüße von Schweinsköpfen, so man gleich gebrauchet.

Dazu kann man nur einen halben mittelmäßigen Schweinskopf nehmen, solchen auswässern und folgendermaßen kochen, nämlich, mit so viel kochendem Wasser zum Feuer gebracht, daß er nur eben bedeckt ist, und denn so thut man dabey einige Kalbsknochen oder Kälberfüße, etwas geraspelten Hirschhorn, in einem dünnen Tuch gebunden, und wenn es wohl abgeschäumet ist, eine Bouteille Wein und eine halbe Bouteille Weineßig, Negelein, Pfeffer, Muskatblumen, alles ganz daran, auch Kräuter zusammen gebunden, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Citronen und ein wenig Salz, dieses läßt man denn zusammen kochen, bis der Kopf gar ist, man muß ihn aber nicht zu mürbe werden lassen; denn nimmet man ihn heraus und läßt ihn kalt werden, und denn so thut man auch alle Knochen und Kälberfüße heraus, das Fett von der Suppe rein abgenommen, die Suppe mit ein wenig Zucker gebrochen, daß sie wie ein recht schöner und scharfer Gallert schmecket, und denn mit einigem zu Schaum geschlagenem Weizen vom Eye abgelaßet und durch eine Serviette laufen lassen, wie man bey Reg. 63 mit mehrem ersehen kann, denn so puket man dem Kopf die Schwarte sauber ab, und schneidet ihn in feine Würfel, ist er allu fett, so läßt man davon etwas zurücke, denn so nimmet man eine runde tiefe Schüssel, oder zinnene Schale,

Schale, welche eine zierliche Form hat, und belegt sie unten erstlich mit Citronscheiben, rothen Beetscheiben, auch Scheiben von gekochten gelben Wurzeln, alles gekräuset und zierlich eines ums ander gelegt, daß es proper aussiehet, denn so macht man den durchgeklärten Gallert ganz heiß, thut den geschnittenen Schweinskopf in die Schüssel und begießt es mit dem Gallert, daß es eben bedeckt ist, denn hingeseht, daß es ganz kalt und hart wird, und wenn man es heraus machen will, so hält man es ein wenig gegen das Feuer, oder einen warmen nassen Tuch herum geschlagen, daß es sich rundum löset, und denn in die Schüssel gethan, und mit Gallert garniret, so siehet es recht schön aus.

Regula 292.

Wildes Schweinfleisch mit einer Kirschen=Soße.

Das wilde Schweinfleisch wird in zierliche Stücke gehauen, wohl ausgewässert und in Wasser nebst ein wenig Salz gar gekocht, in wärender Zeit macht man etwas braun Mehl, nach Reg. 16, mit ein wenig Zucker, daß es eine schöne hohe Farbe bekommt, denn ein paar Hände voll gestoßene trockne Kirschen, nebst Zimmet und Citronen darein gethan, solches über dem Feuer gerühret, und denn Weinessig und Wasser darauf gegeben, und damit langsam getocht, daß es sich recht schwarz legiret, und sämig wird, denn durch einen Sieb gestrichen; wenn das Fleisch gar ist, so wird es sauber ausgepühet

puhet und zu der Sose gethan, denn vollends süß gemacht und ein wenig zusammen durchgekocht; so ist es recht und gut.

Regula 293.

Pañirte oder mit Brodt belegte wilde Schweinszimmer, solches kann man sehen bey Regula 174.

Regula 294.

Hirsch oder wildes Schweinfleisch mit Wachholderose.

Das Fleisch wird gleichfals in Stücken gehauen, ausgewässert und in Wasser und Salz gar gekocht, denn macht man braun Mehl mit etwas viel Zwiebeln und gibt gute Brühe oder Fleischsuppe darauf und läßt es damit kochen, denn zulezt etwas fein gestosene Wachholderbeeren, Negelein, Salz, Weinessig und Zucker daran, denn das gekochte Fleisch auch hinein gethan, und ein wenig zusammen durchgekocht; so ist es recht.

Regula 295.

Wildes Schweinfleisch mit märkischen Rüben.

Das Fleisch wird ebenfals sauber gepuht und in Wasser und Salz gar gekocht, und die Rüben nach Regula 99 gemacht und über das Fleisch gegeben, ist es aber ein ganzer Zimmer oder Keule, so werden die Rüben rundherum oder an beyden Seiten bengelegt.

Regula 296.

Wilden Schweinskopf einzurichten.

Der Kopf wird von dem Schwein so rauch abgeschnitten, und denn die langen Haar erstlich über ein starkes Feuer ganz kurz abgebrannt, so
viel

viel man abkriegen kann, hernach mit glühenden Feuerstaukeln und glühenden Zangen völig rein abgebrannt, bis er ganz rein ist, je schwarzer er wird, je besser es ist, denn solches ist sein bester Zierrath, man kann ihn daher, wie bey Regula 288 angemerket ist, schwarz machen, denn so muß man ihn die Zunge ausschneiden und um das Unter- und Obermaul das Fleisch ein wenig lösen, sonst berstet es im Kochen gerne ab und machet den Kopf unansehnlich, denn kocht man ihn in einem großen Kessel mit Wasser, etwas Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Kräutern gar, denn abgenommen und in der Suppe ein wenig verschlagen lassen, denn heraus genommen und völig kalt werden lassen, hernach in einer Lake, welche nach Reg. 75, mit Wasser, etwas Eßig und Salz wohl abgeschlagen ist, bis zum Gebrauch verwahret; wenn er zur Tafel soll, so wird er sauber abgeputzt, ganz in eine Schüssel gesetzt, eine Citron ins Maul, die Zunge gepußt, in die Länge durchgeschnitten und dabey gesteckt und sonst mit Grünigkeiten so zierlich angerichtet, als man kann und beliebet, und Weinessig mit Pfeffer dabey gegeben; was von dem Kopf übrig bleibet, kann man wieder in die Lake verwahren.

Regula 297.

Ragout von Hirsch-Ohren, Zungen und Mäulern.

Den Hirschköpfen schneidet man erstlich die Zungen aus, auch die Ohren und Mäuler abgeschnitten und abgehauen, denn alles zusammen mit

mit Haut und Haar, den Kopf samt den Füßen, alles in einen Kessel gethan und gar gekocht, wenn es gar ist, so läßt es sich sauber rein machen, und denn in kaltem Wasser rein abgespület und hingezlegt, daß es kalt wird, wenn man es denn gebrauchen will, so muß man es sauber nachpußen, die Ohren in ganz dünne feine Striemeln schneiden, die Zungen in der Mitten durch oder in dicke Scheiben, wie man will, denn auch die Mäuler, und so man daran nicht genug hat, das beste vom Kopf, nämlich die Kinnbacken und die Augen, alles sauber gepußt und klein geschnitten, denn ein wenig braun Mehl gemacht und klein gehackte Zwiebeln, nebst dem Geschnittenen dareingethan, solches auf dem Feuer ein wenig durchpafiret, und denn recht gute Brühe darauf gegeben und damit durchgekocht, zulezt Salz und Citronsaft daran, so ist es recht. Auch kann man es also machen, wenn man keine Brühe hat und die Sachen mit braun Mehl einpafiret sind, so gießt man ein wenig Wasser, Wein und Weinessig daran, Corinten, Citronen, klein geschnittene Mandeln, Lorbeerblätter, Negelein, Salz und ein wenig Zucker daran und damit durchgekocht; so ist es auch recht. Will man es weiß haben, so thut man das Geschnittene in eine Casseroll mit ein wenig fein geriebenem Brodte, einem Stückchen Butter, gute Fleischsuppe, Salz, Citronen, Muskatblumen daran, damit durchgekocht und zulezt mit ein paar Eyerdottern ablegiret und sämig gemacht; wem es beliebet, der kann auch einen Löffel voll Senf mit daran thun, ist auch recht gut.

Regula

Regula 298.

Braunes Wildpret mit Oliven.

Das Wildpret sey eine Keule oder sonst dicke Scheibe, wie man es hat, solches wird mit etwas dick geschnittenem Speck durchgezogen und denn, nach der 15 Regel, in einer kleinen Braise gar gemacht, denn so macht man etwas braun Mehl in Baumöl, wem aber die Baumöl zuwider ist, der mache braun Mehl in Butter, denn etwas viel Zwiebeln hinein gethan, nebst einigen dünnen Scheiben Schinken und etwas Rinde oder Kruste vom groben Kockenbrodte, solches auf dem Feuer wohl durchgeschwitzet, denn gute Brühe darauf gegeben, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, denn geweichte Trüffel, abgeschälte Oliven, gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz und Muskat daran, denn auch das Wild dazu gethan und zusammen durchpassiret, zuletzt, nach der 5 Regel, mit einem kleinen Stückchen frischer Butter ablegiret, so ist es recht schön und gut. Eine gute Hammelkeule, oder ein gut Stück schier Rindfleisch gehet auch also an, solches muß aber vorher wohl geschlagen und denn eine Nacht mit klein gehackten Kräutern, Pfeffer, Gewürz, gestoßenen Wacholderbeeren, Zwiebeln, und ein wenig Weinessig eingelegt und eingebeizet werden.

Regula 299.

Gebratenen Hasen mit einem kleinen Ragout

Den Hasen sauber präpariret, fein gespickt und an einem Spieß gebraten, denn ein wenig braun

braun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, frische oder eingemachte Augurken in Scheiben geschnitten, eingeweichte und rein gemachte Morcheln und Trüffeln, alles in das braune Mehl gethan, und denn, so man keine andere Brühe hat, von dem Hasen, nach Regula 19, ein wenig Bratenbrühe gemacht, solches durch einen Sieb daran gegossen und damit durchgekocht, zuletzt Salz und mit ganz wenig Weinszig nur eben gebrochen, denn angerichtet und die Sose darunter gegeben, so ist es recht.

Regula 300.

Gebratenen Hasen mit sauren Kohl, Austern und Morcheln.

Den Hasen eben so gespickt und gebraten als vorher, denn einen guten sauren Kohl gemacht nach Regula 82, und zuletzt Austern, Morcheln und etwas süßen Rohm daran, damit noch ein wenig durchgekocht, so ist es recht; man kann den Kohl in die Schüssel geben und den Hasen darauf legen, oder man kann den gebratenen Hasen ein paar mal durchhauen und mit dem Kohl ein wenig durchkochen lassen und also zur Tafel geben.

Regula 301.

Hasen mit Oliven, Morcheln und Trüffeln.

Wenn man den Hasen sauber beschnitten hat, so muß man ihn in einige große Stücken hauen, denn spicken und eben so machen als das braune Wildpret bey Regula 298.

¶

Regula

Regula 302.

Hasen-Ruchen.

Man schneider das schiere Fleisch von einem Hasen und alle Haut und Sehnen sauber ab, und denn das Hasenfleisch mit etwas geräucherem Schinken klein gehackt, denn etwas gerieben Brodt, 4 Eyer, Salz, gestoßene Negelein und Muskatblumen, klein geschnittene Citronschalen, ein Stück, nach der 3. Regel, abgeriebener Butter, dieses alles zu einer wohlschmeckenden Farce ganz fein gehackt, und denn so schneider man schier frisch geräuchert Speck in ganz feine Würfel, nach Proportion als einem dünket, daß es genug ist, und menget solches unter die Farce, denn macht man kleine runde platte Valken daraus als eine Hand groß, und solche mit einer kleinen Brause, nach der 15. Regel, in eine Tortenpfanne gesetzt und gar gemacht; wenn man anrichtet, so macht man eine Sauce: Hachee, nach der 38. Regel, darüber, so ist es recht schön. Hat man von den Valken übrig, so kann man solche aufheben, und nach Belieben aufschneiden oder damit garniren, wie man will, es siehet bunt aus wie eine Mettwurst.

Regula 303.

Eine Gans a la Daube wird gemacht nach der 205. Regel.

Regula 304.

Eine gebratene Gans mit saurem Kohl.

Man machet vorher einen recht guten sauren Kohl, nach der 82. Regel, ganz fertig wie er seyn soll,

soß, und denn die Gans, nach der 1. Regel, zum Braten sauber präpariret, denn mit saurem Kohl gefüllt und an einem Spieß gar gebraten, gegen dem, daß man anrichtet, macht man den übrigen Kohl wieder heiß und legt ihn denn um die Gans herum; so ist es ein schön Gericht.

Regula 305.

Eine Gans mit Blumenkohl.

Wenn man eine Gans, nach der 1. Regel, sauber präpariret und eingebogen hat, so muß man sie mit einem Bindfaden umwickeln, daß sie im Kochen eine zierliche Form behält, und auch nicht von einander fällt, denn so kocht man sie gar mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Kräutern, und denn so macht man einen guten Blumenkohl, nach der 84. Regel, und legt solchen beym Anrichten um die Gans herum, so ist es recht.

Regula 306.

Eine Gans mit märkischen Rüben.

Man kann die Gans eben so wie vorher präpariren und abkochen, und denn die märkischen Rüben, nach der 99. Regel, braun oder weiß machen, wie man will, und solche beym Anrichten über die Gans geben, so ist es recht; oder man kann die Gans auch an einem Spieß gar braten und hernach mit den Rüben ein wenig durchkochen, ist auch recht schön.

Regula 307.

Eine Gans mit weißem oder Savonenkohl wird eben so gemacht als bey Regula 252 und 253.

Regula 308.

**Ragout von einer Gans mit Vorstorfers
Äpfeln.**

Die Gans hauet man in Stücken, denn ein wenig ausgewässert und in einer kurzen Suppe, nämlich mit ein wenig Wasser, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kräutern und Gewürz gar gekocht, denn ein wenig braun Mehl gemacht, und das gekochte Gänsefleisch dazu gethan, nebst in Würfeln geschnittenen Vorstorfer Äpfeln, Corinten, ein wenig Zucker, und so man will, in feine Striemeln geschnittenen Mandeln, und denn die kurze Suppe durch einen Sieb darauf gegeben, das Fett muß man aber erstlich abnehmen, denn solches zusammen durchkochen, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt, und so es nöthig thut, ein wenig gesalzen, so ist es recht und gut.

Regula 309.

Gänsefleisch schwarz.

Das Gänsefleisch wird gleichfalls in Stücken gehauen ein wenig ausgewässert und blanchiret, denn mit ganz wenig braunem Mehl zum Feuer gebracht, und halb Wasser und halb Wein, nebst Salz und Gewürz, nämlich, ein wenig Negelein und Mustatenblumen daran und damit gar gekocht, zuletzt mit ein wenig Gänseblut legiret und sämig gemacht, so ist es recht.

Regula 310.

Eine Gans mit Äpfeln.

Die Gans muß man, nach Regula 1, ganz weiß und sauber zum Braten präpariren, und
denn

denn an einem Spieß gar braten, mit doppeltem Papier bewinden, daß sie ganz weiß bleibet, denn macht man durchgestrichene Äpfel dazu, wie zu den Dohsenzungen, nach Reg 192, denn schneidet man ein gutes Theil abgeschälter Äpfeln halb durch, die Kärnhäuser heraus, denn einen Bogen Papier mit Butter bestreichen und in eine Tortenpfanne geleyet, die Äpfeln darauf gesetzt, mit ein wenig Butter beleyet, etwas Zucker übergerieben und unten und oben mit Feuer gar gebakten, wenn alles fertig ist, so thut man die durchgestrichenen Äpfel in die Schüssel und legt die weiß abgebratene Gans darauf, und mit den halben Äpfeln garniret, so ist es recht und gut.

Regula 311.

Eine Gans mit durchgestrichenen Erbsen.

Man kann eine saubere rein gemachte Gans eine Nacht oder 2 mit ein wenig Salz besprengen, oder wo sich solches nicht passen will, so kann man sie ein wenig scharf mit Salz und Kräutern abkochen, denn durchgestrichene Erbsen gemacht, nach Regula 151, und solche ein wenig dicker gelassen, als zur Suppe, und wenn man anrichtet, so kann man die Erbsen überher geben, auch gebratenen Speck und Corinten darüberher gießen, ist recht gut.

Regula 312.

Eine Gans mit Linsen.

Mit der Gans macht man es eben so als vorher, und die Linsen muß man sauber verlesen, wohl abwa:

abwaschen und in ein Wasser mit ein paar ganzen Zwiebeln und einem Bunde Kräutern ganz mürbe kochen, denn gießt man das Wasser ab und thut die Hälften Linsen in ein Geschirr und müsset sie mit einem Löffel ganz klein, und denn ein wenig gute Brühe und kräftige Suppe darauf, und damit durch einen Sieb gestrichen, daß man eine dicke sämige Sose bekommt, denn die andere Hälfte Linsen auch dazu gethan, mit einem Stücke Butter und ein wenig Salz, denn zusammen durchgekocht und über die Gans gegeben.

Regula 313.

Eine Gans mit Gallert.

Man muß die Gans sauber und weiß rein machen und präpariren, auch mit einem Bindfaden umwinden, und denn so kann man es damit machen, als wie mit der Presssütze bey Reg. 291, oder man kann die Gans a la Daube abkochen, nach Reg. 205, und einen scharfen Gallert dazu machen, nach Reg. 63, denn kann man die Gans in eine tiefe Schüssel legen, die Brust unten kehren und mit heißem Gallert begießen und also kalt werden lassen, wenn es heraus soll, so hält man es gegen das Feuer, daß es sich löset und denn die Schüssel umgekehret, so gehet es heraus, oder man kann beides kalt werden lassen und denn die Gans mit Gallert belegen, ist auch recht gut.

Regula 314.

Gänse in weißem Sauer, das lange dauret.

Die Gänse muß man in zierliche Stücke hauen und ein wenig auswässern, und denn in kochendem heißem

heissem Wasser nur eben bestarren lassen, aber ja nicht zu viel, sonst gehet die beste Kraft heraus, denn sauber ausdrücken und auspucken und mit gutem Weinessig zum Feuer setzen, daß es bedeckt ist, und wenn es anfängt zu kochen, wohl abschäumen, gleich im Anfange aber auch etwas geraspeltes Hirschhorn in einen dünnen Tuch binden und mit dabey thun, denn auch etwas Negelen und ganzen Pfeffer und also gar kochen, aber daß es ja nicht zu mürbe wird, weil es lange dauern soll; gegen dem da es gar ist, muß man die weiten Zuckergläser, darin man es aufheben will, in einen breiten Kessel mit Wasser setzen, und unten auf den Boden erstlich etwas Heu legen, denn aufs Feuer setzen, daß es heiß wird, und denn so kann man das Gänsefleisch Stück bey Stück hinein legen, hernach die Suppe auch durch ein Tuch ganz kochend heiß darauf gießen, daß es recht voll ist, denn hingeseht, daß es kalt wird, denn das Schmalz rein abgenommen und mit ein wenig Wachs zugeschmolzen, und an einem guten Ort, da es nicht warm und dumpfigt stehet, verwahret, so dauret es von Martini, da die Gänse am besten sind, bis mitten im Sommer, und ist alsdenn bey der warmen Sommerzeit recht angenehm.

Regula 315.

Enten a la Daube, wird gemacht, nach Reg. 205.

Regula 316.

Enten mit weißem oder Savoyenfohl werden gemacht nach Reg. 252 und 253. Man muß

aber die Enten mit einem Bindfaden umwunden, daß sie im Kochen fein zierlich bleiben.

Regula 317.

Enten mit einem braunen Ueberguß.

Die Enten kann man, nach der 205 Regel, a la Daube abkochen, oder an einem Spieß gar braten, oder nach der 15 Regel in einer kleinen Braise gar machen, und den Ueberguß nach der 18 Regel verfertigen und über die Enten geben.

Regula 318.

Enten mit märkischen Rüben.

Die Enten kann man gleichfals nach vorhergehender Regel gar machen, wie man will, und denn die Rüben nach der 99 Regel verfertigen, und unter oder über die Enten geben, wie man will. Wilde Enten auch also.

Regula 319.

Enten mit Anschowis oder Sardellen-Soße.

Die Enten kann man an einem Spieß gar braten, oder, nach der 15 Regel, in einer Braise gar machen, und denn eine Sardellen-Soße, nach der 29 Regel, gemacht und darüber gegeben, so ist es recht.

Regula 320

Enten mit Blumenkohl.

Dieses wird eben so gemacht als wie die Gans bey der 305. Regel.

Regula 321.

Enten mit Cappern und Corinten.

Wann die Enten sauber rein gemacht und eingebogen

bogen sind, so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll oder breite Pfanne und läßt sie gelbbraun werden, denn die Enten roh darein und auf der Brust braun geschmohret, denn ein wenig kochend Wasser daran, Zwiebeln mit Megelein besteckt, Salz, Lorbeerblätter, ein klein Bouquet feiner Kräuter und damit verdeckt in einer kurzen Brühre gar gekocht, zuletzt ein wenig braun Mehl daran, ein paar Löffel voll Cappern, rein gewaschene Corinten, Citronen und mit Weinessig und Zucker gebrochen, so ist es recht. Ist beyhm Anrichten zu viel Fett daran, so muß man solches abnehmen.

Regula 322.

Wilde oder zahme Enten mit einer
Kirschen=Soße.

Die Enten kann man braten, oder, nach Reg. 15, in einer Braise gar machen, und denn eine Kirschen=Soße gemacht, nach Reg. 292, und solche darüber gegeben, so ist es recht und gut.

Regula 323.

Wilde oder zahme Enten, Kalkuten, Kapauen, Schnepfen oder Rebhüner mit
einer Orangen=Soße.

Was man von diesen Sachen also machen will, das muß man erstlich, nach Reg. 1, sauber präpariren, denn an einem Spieß gar braten, und denn so muß man ein wenig gute Schinken=Coulige machen nach Reg. 40, und wann solche durchgestrichen, und das Gebratene gar ist, so thut man es zusammen, einige Citronscheiben und ein

wenig viel Orangen: Saft angedrückt und denn nur eben damit durchgekocht, so ist es recht.

Regula 324.

Ragout von wilden oder zahmen Enten auf einer Schüssel.

Die Enten muß man recht saftig und schön an einem Spieß braten, denn in eine Schüssel legen, welche ein wenig tief ist, und denn die Enten auf selbiger Schüssel klein geschnitten, daß alle Brühe und Saft in der Schüssel bleibet, denn noch mehr andere Brühe, und so man nichts anders hat, so kann man von der Ente, nach der 19 Regel, ein wenig Braten-Brühe vorher machen und solche mit dazu thun, denn auch ein Stückchen Butter, fein gerieben Brodt, Citron, Morcheln, Champion, Artischockenstüble, und, so man will, auch ein wenig Gewürz, denn zugedeckt und auf einem Feuerfaß vollends fertig gemacht.

Regula 325.

Wilde oder zahme Enten mit einer braunen Brühe nach einem hohen Gout.

Die Enten kann man an einem Spieß, oder nach Reg. 15, in einer Braise gar machen, denn nimmt man einige Sardellen, Trüffeln und Morcheln, solche mit einer Zwiebel klein gehackt, vorher ein wenig gute kräftige wohlschmeckende Coullige gemacht, nach Reg. 14, und wann solche durchgestrichen, das Gehackte auch dazu gethan, auch wer es kennet und hat einige Acia: Scheiben mit daran, solches ein wenig zusammen durchgekocht, und zulezt mit einem Stückchen Butter und Citronsaft

sast, nach Reg. 5, ablegiret oder abgerühret und unter die Enten gegeben, ist sehr schön.

Regula 326.

Kalekuten a la Daube.

Wird nach der 205. Regel gemacht.

Regula 327.

Einen Kalekutschenzahn mit Schinken und Castannien. Item eine Kalbs- oder Lammelkeul, Gänse, wilde und zahme Enten auch also.

Was man nun von obigen Sachen also machen will, solches muß man, das Federvieh nach Reg. 1, und das andere nach Reg. 2, erstlich weiß und sauber präpariren, und denn so kann man es nach der 205. Regel, scharf a la Daube abkochen, hat man aber keine Brühe oder Fleischsuppe zur Tunske, so muß man es mit ein wenig kochendem Wasser zum Feuer bringen, und etwas Kräuter, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürz daran thun, und also gar kochen, daß eine kurze kräftige Suppe darauf bleibet, in wäbrender Zeit macht man die Castannien rein und schneidet etwas Schinken in ganz dünne Scheiben und solche in Milch ein wenig eingeweicht, denn so macht man ein wenig braun Mehl und thut gehackte Zwiebeln darein, denn auch die Schinken, solches wohl über dem Feuer durchgerühret und denn von der kräftigen Suppe darauf gegeben und in einer kurzen Brühe kochen lassen, bis der Schinken gut ist, denn die Castannien auch dazu gethan und noch ein wenig zusammen durchgekocht, denn angerichtet und den
Ueber:

Ueberguß überher gegeben, so ist es ein recht schön Gericht.

Regula 328.

Kalekuten, Kapaunen oder andere junge Hühner a la Dauphine mit Parmesan Käse farciret.

Die Kalekuten oder Hühner erstlich an einem Spieß gar gebraten, und denn wieder kalt werden lassen, denn die Brüste heraus geschnitten, die Haut abgemacht, das Fleisch von dem Brustknochen ab: und in Würfeln geschnitten, denn klein gehackt, und hernach in einen großen Mörsel gethan, mit ein paar, nach Reg. 4, in Milch geweichten Semmeln ein paar Hände voll geriebenen Parmesan Käse, oder in Mangel dessen andern guten Käse, ein wenig Speck, gehackt oder in feine Würfel geschnitten und ein wenig ausbraten lassen, und denn mit Fett und all dazu, auch ein wenig, nach Reg. 3, abgeriebener Butter, einige Eyer nach Guldünken, geriebenen Muskat und ein wenig Salz, diß alles zu einem feinen Teig wohl durch einander gestoßen, hat man keinen großen Mörsel, so muß man es so fein hacken, denn solches auf das Huhn machen, daß es seine vorige Form wieder bekommt, denn mit einem warmen Messer fein glatt gemacht und bunt übergefärbet, und denn in einer Tortenpfanne gebacken. Man kann eine Sose darunter machen, welche man will, insonderheit auch eine Auster-Sose, nach Reg. 30, und wie man ferner allda die schönsten Sosen nach der Reihe findet.

Regu-

Regula 329.

Kalefuten, Kapaunen, Hünen oder Enten mit Krebsen, und farciret mit einer Farce, worunter Parmesan-Käse, Speck und hart gekochte Eyer gehackt werden.

Was man von obigen Sachen nach dieser Regel präpariren will, solches muß man erstlich, nach Reg. 56, wohl einrichten und die Knochen heraus lösen, denn etwas schier Kalbfleisch und halb so viel schier geräuchertes Speck ganz fein zusammen gehackt, denn nach Proportion etwas nach Reg. 4 in Milch geweichtes Weißbrodt, etwas geriebenen Parmesan oder guten andern Käse, 3 bis 4 hart gekochte Eyer, solche mit weißem und gelben alleine kleingehackt, und nebst noch ein paar rohen Eyern dazu gethan, denn auch geriebenen Muskat, ganz fein gehackte Peterillie und Citronschalen und ein wenig Salz, alles zu einer feinen wohlschmeckenden Farce gehackt und wieder in die Hünen gemacht, und beym Rücken zierlich zusammen genehet und zurecht gedrückt, daß es seine vorige Form und Geschick wieder bekommt, denn in kochendem Wasser steif gemacht, und wenn es abgekühlet ist, die Brust sauber gespickt und in gelbbrauner Butter Farbe gegeben, denn ein wenig kochend Wasser darauf und damit verdeckt ganz langsam gar gekocht, oder man kann es nach Reg. 15, in einer Braise gar machen, und denn, nach Reg. 12, ein wenig Krebs-Coullige gemacht, und wenn solche fertig und durchgestrichen ist, so thut man die
Krebs

Krebschwänze, nebst etwas Morcheln, Champignon und was man von dergleichen feinen Sachen haben kann, dazu, solches ein wenig zusammen durchgekocht und darüber gegeben; so ist es ein recht schön Gericht.

Regula 330.

Kalekuten, Kapaunen oder andere Hühner mit einem Ragout von kleinen Schinken, Ochsenzungen, Mäulern, Musserons und Farce.

Die Kalekuten oder Hühner kann man ordinaire an einem Spieß sauber und weiß gar braten, und daher mit Speck und Papier wohl bewinden, oder man kann es auch, nach Reg. 15, in einer Braise gar machen, beides ist gut, denn schneidet man etwas gekochten Schinken in kleine Würfel, und auch geräucherte oder frische Ochsenzungen oder vom Ochsenmaul, was man hat, alles in Würfel geschnitten und denn, nach der 53. Regel, ein fein Ragout davon gemacht, denn so macht man auch ein wenig delicate Farce, nach der 7. Regel, und davon runde dicke länglichte Stücken fest zusammen gerollt und allein gar gekocht; wenn man anrichtet, so schneidet man die Farce in Scheiben, und leget sie rundherum in die Schüssel, das Huhn in die Mitte und das Ragout rundherum über die Farce gegeben; so ist es recht und gut.

Regula 331.

Junge Hühner mit Zellery.

Wann die jungen Hühner vorher, nach der 1. Regel,

gel, weiß und sauber präpariret und eingebogen sind, so thut man sie in eine Casseroll nebst einem Stückchen Butter und läßt sie auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Brühe ein wenig schwitzen, denn ein gutes Theil in 4 Stücken oder in dicke Scheiben geschnittenen blanchirten Zellery daran gethan, nebst ein wenig kochendem Wasser, als ohngefähr zur Sose nöthig seyn mag, und damit verdeckt ein wenig gekocht, wenn es bald gar ist, so macht man ein wenig braun Mehl daran, nebst Muskatblumen, und so es nöthig thut, gejalzen, denn zu einer kurzen Sose eingekocht, so ist es recht und gut.

Regula 332.

Junge Hühner mit Erbsen und Lactukens Stengeln.

Wenn die jungen Hühner schon groß und halb gewachsen sind, so schneidet man sie in der Mitten durch, sind sie aber noch klein, so läßt man sie ganz, nach Reg 1 zierlich präpariret und eingebogen, und denn nebst einem Stückchen Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gethan und verdeckt auf lanasamen Feuer etwas abgeschwizet, und so die Brühe zu kurz darauf wird, so gießet man ein wenig kochend Wasser daran, und auch ein wenig Salz dabey, und läßt es denn gar kochen; denn ausgemachte junge Erbsen und das Würbe von den Lactukens Stengeln in Würfeln geschnitten, mit einem Stückchen Butter und einem Bunde Petersillie in eine kurze Suppe gar geschwizet; wenn denn alles gar ist,

ist, so thut man ein Stück ausgewaschener Butter in eine Casseroll mit ein wenig Mehl und ein paar Eyerdottern, solches erstlich zusammen durchgeknetet und denn von der Hüner- und Erbsensuppe durch einen Sieb darauf gegeben und als eine Sose abgerühret, denn auch die Erbsen und Laktuckenstengel dazu gethan und mit voriger Suppe temperiret, daß es nicht zu dick und auch nicht zu dünn ist, denn kann man es auf heisser Asche ein wenig stehen lassen, daß es durchziehet, und wenn man denn anrichtet, wird es über die Hüner oder Rükhlein gegeben; so ist es recht.

Regula 333.

Junge Hüner oder Rükhlein mit Stachelbeeren.

Die jungen Hüner oder Rükhlein muß man vorher zierlich, nach Regula 1, zum Braten präpariren und denn an einem Spieß weiß und schön gar braten, die Stachelbeeren kann man machen nach Regula 101, auf welche Art man will, denn die Rükhlein anrichten und die Stachelbeeren rund herum und zwischen eingeben.

Regula 334.

Geschmohrte Rükhlein mit Stachelbeeren.

Wenn die Rükhlein, nach Reg. 1, sauber rein gemacht und eingebogen sind, so nimmt man rein gemachte Peterillie und etwas Butter, solches zusammen durchgeknetet und in ein jedes Rükhlein davon etwas eingestopft, denn thut man etwas Butter in eine Casseroll und läßt sie recht heiß und gelbbraun werden, denn die Rükhlein
hincin

hinein gethan, zugedeckt und geschmohret, wenn denn die eine Seite gar ist, so muß man sie umkehren und also vollends gar werden lassen; Die Stachelbeeren kann man nach der 101. Regel fertig machen, solche in die Schüssel geben und die Ruchlein darauf legen; so ist es recht.

Regula 335.

Junge Hühner oder Ruchlein mit einem feinen Ragout.

Die Ruchlein oder junge Hühner muß man sauber und weiß an einem Spieß braten, und darüber mit Scheiben Speck und Papier wohl bewindeln, denn, nach der 53. Regel, ein feines Ragout von einigen feinen Sachen machen, welche man haben kann, und wenn solches fertig ist, die abgebratenen Ruchlein dazu gethan und ein wenig zusammen durchschwizen lassen; so ist es sehr gut.

Regula 336.

Junge Hühner oder Ruchlein auf eine andere Art nach einem hohen Sout.

Ob es Kapaunen, oder junge Hühner, oder Ruchlein sind, solches ist alles gleich viel, und dieses was man denn hat, wird ebenfals an einem Spieß weiß und schön gebraten, hat man keine Brühe, so mache man ein wenig von dem Braten, nach der 19. Regel, denn so thue man ein Stückchen ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, nebst ein wenig Mehl, Scharlotten und ein paar Anschowis klein gehackt, und dabey gethan, wie auch Lorbeerblätter, solches zusammen durchgeknetet, denn ein paar Scheiben

ben Schinken ein wenig ausgewässert, in Butter gebraten und in Würfel geschnitten, denn auch Citronscheiben in Würfel geschnitten und alles daran, hernach die Brühe durch einen Sieb darauf und damit abgerühret, die Kapaunen oder Hühner angerichtet, die Brühe darüber, und denn mit in feine Würfel geschnittenem und in Butter gebratenem Semmel, überher bestreuet; so wird es recht gut seyn.

Regula 337.

Kapaun mit gerösteten Semmelscheiben in einem zinnernen Topf.

Man kann dazu einen Kapaun oder junge erwachsene Hühner nehmen, dieselben weiß und sauber präpariren, und denn in ein wenig Wasser und Salz gar kochen, es muß aber nicht mehr Salz und Wasser daran als darauf bleiben muß, und wenn er bald gar ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl daran, denn so thut man geröstete Semmelscheiben in einen zinnernen Topf, und streuet klein gehackte Kräuter, als Peterfillie, Thymian, Basilicum und Citronschalen darüber, den Kapaun darauf aelegert und die Brühe oder Suppe überher, die Brühe aber muß nicht allzu kurz darauf gemacht werden, weil das Brodt etwas viel an sich ziehet; denn läßt man es einmal zusammen aufkochen und giebt es mit dem Topf zur Tafel.

Regula 338.

Kapaunen oder junge erwachsene Hühner mit Zellery nach einem hohen Gout.

Die Kapaunen oder jungen Hühner werden zierlich

zierlich präpariret und an einem Spieß gebraten, denn ein gutes Theil Zellery: Wurzel in etwas dicke Scheiben oder Stücke geschnitten, und allein mit ein wenig Wasser und einem Stückchen Butter gar gekocht, denn ein paar kleine Scheiben Schinken, das Abfall von Hünern oder Kapaunen, als Flügel, Magen und Leber, etwas vom besten Zellery Kraut, so abgepuzet worden, zwey hart gekochte Eyer, das alles klein gehackt und gestoßen, denn etwas braun Mehl gemacht und alles dahinein, auch ein paar geröstete Semmelscheiben, alles über dem Feuer wohl durch einander gerühret, und denn die Suppe von dem allein gekochten Zellery darauf, auch kann man, nach Regula 19, ein wenig Bratenbrühe machen, und solche mit dazu nehmen, denn solches wohl durchgekocht und hernach durch einen Sieb gestrichen, so wird man eine vortreffliche Coullige oder Kraftsuppe bekommen; wenn die Hünere oder Kapaunen gar sind, so thut man sie in die durchgestrichene Brühe und den abgekochten Zellery auch, und läßt es denn auf gelindem Feuer verdeckt ein wenig durchschwitzen; so wird es sehr delisat und schön seyn.

Regula 339.

Kapaunen oder junge erwachsene Hünere,
oder Küchlein mit Petersillien-Wurzeln
und Rosinen.

Sind es junge Küchlein, so kann man sie, wenn sie vorher sauber reingemacht und eingebogen sind, mit einem guten Stücke Butter in eine

Casseroll oder breite steinerne Pfanne legen, und zugleich ein gut Theil geschnittener Peterillien-Wurzeln, die man vorher in Wasser einmal aufkochen muß, mir dabey thun, und lassen es denn verdeckt in seiner eigenen Brühē etwas schweizen, hernach kann man, wo es nöthig thut, ein wenig kochend Wasser dazu gießen und vollends damit gar kochen, und denn zuletzt ein wenig weiß gebrannt Mehl und auch eine gute Portion Rosinen, welche man auch vorher etwas alleine kochen muß, daran gethan, auch Salz und Muskatblumen und damit durchgekocht; so ist es recht. Sind es aber völlig erwachsene Hühner, so muß man sie vorher halb gar kochen, und denn, wie oben stehet, vollends fertig machen.

Regula 340.

Kapaunen oder junge erwachsene Hühner mit einer Anschowis Sose.

Die Kapaunen oder junge Hühner werden weiß und sauber an einem Spieß gebraten, mit Speck und Papier wohl bewunden, wenn sie gar sind und man anrichten will, so macht man eine Anschowis Sose dazu, nach der 29. Regel, und gibt sie entweder über dem Kapaun oder darunter, wie man will, es ist beydes recht und gut.

Regula 341.

Kapaunen, oder erwachsene Hühner, oder Enten mit Oliven. Item: So man kalte gebratene Rebhühner, oder Tauben, oder sonst was hat, kann alles also präparirt werden.

Die Kapaunen oder Enten werden gleichfalls an

an einem Spieß gar gebraten, die Leber hackt man klein mit einer Zwiebel und einigen abgeschälten Oliven, denn so macht man etwas braun Mehl und das Gehackte dahinein, nebst einem Stücke Speck mit Negelein besteckt und einer Semmelrinde, denn etwas Fleischsuppe oder Brühe darauf, damit durchgekocht, daß man eine sämige Sose bekommt und denn durchgestrichen, die übrigen Oliven muß man vorher von den Steinen abschälen, jedoch daß alles zusammen bleibt, und eine Stunde ins Wasser legen, und denn nebst dem gebratenen Kapaun oder Enten in die durchgestrichene Coullige thun, solches denn ein wenig zusammen durchgeschwitzet, so ist es recht gut. Die Mägen kann man allein gar kochen, in Würfel schneiden und dazu thun.

Regula 342.

Geschmohrten Kapaun oder erwachsene Hühner mit einer Anschowis Sose.

Wann der Kapaun oder junge erwachsene Hühner, nach Reg. 1, sauber präpariret und eingebeugen sind, so thut man ein Stück Butter in eine Casseroll oder steinerne Pfanne und läßt es ein wenig gelbbraun werden, denn thut man den Kapaun oder die Hühner dahinein, denn zugedeckt und langsam gar schmohren lassen, denn hackt man einige Anschowis, und wer solche nicht hat, ein Stück von einem guten Heering mit einer Zwiebel klein, und wenn der Kapaun gar ist, so nimmt man ihn so lang heraus und thut die gehackten Anschowis in die Butter, nebst ein wenig Mehl, solches durch-

gerühret, denn ein wenig Wasser und Eßig dar-
auf gegeben, solches durchgekocht und denn durch-
gestrichen, den Kapaun wieder dazu gethan und
mit einander einmal durchgekocht; so ist es recht
und gut.

Regula 343.

Junge Hühner mit Krebsen en Ragout.

Wann die jungen Hühner sauber rein gemacht
und eingebogen sind, so setzet man sie zum Feuer
mit ein wenig kochendem Wasser, einem kleinen
Stückchen Butter und einem Bouquet von feinen
Kräutern und damit gar gekocht, die Krebse wer-
den ordinair abgekocht und die Schwänze und Kö-
pfe ausgebrochen, die Hühnerleber hackt man klein
mit etwas Speck, geriebenem und etwas geweich-
tem Weißbrodie, ein paar Eiern, Salz, feines
hackter Petersillie, klein gehackten Citronschalen
und ganz wenig Gewürz, solches zu einer feinen
Farce gehackt, die Krebsköpfe damit gefüllt und
zulezt bey dem Rüklein ein wenig mit kochen las-
sen, das Fleisch aus den Krebscheeren muß man
heraus machen und mit in die Farce hacken, die
reine Krebschale stößt man klein, und denn so
macht man ein wenig braun Mehl und thut die ge-
stoßene Krebschale dahinein mit einer ganzen
Zwiebel und etwas ganzer Petersillie, solches wohl
durch einander gerühret und denn von der jungen
Hühnersuppe darauf gegeben, solches durchgekocht
und denn durch einen Sieb gestrichen, denn so thut
man die Rüklein, nebst den Krebsköpfen und
Schwänzen, alles dazu hinein und läßt ein ganz
wenig

wenig zusammen durchkochen, oder nur auf heißer Asche verdeckt ein wenig durchschwizen, so ist es recht.

Regula 344.

Küchlein mit jungen Erbsen.

Wird eben so gemacht als bey der 332 Regel, nur daß keine Laktuckenstengel darunter kommen.

Regula 345.

Küchlein oder junge Tauben mit Spargel.

Von den Spargeln wird das Mürbe abgehoben, klein geschnitten und denn gleichfals nach der 332 Regel fertig gemacht. Item: Mit gelben Wurzeln auch also, die Wurzeln in Würfel oder feine länglichte Striemeln geschnitten und denn auch also gemacht.

Regula 346.

Küchlein in zinnernen Töpfen mit Rosinen.

Die Küchlein muß man, nach der 1 und 2 Regel, sauber präpariren, denn mit klein geschnittenen Zellern; und Petersillien:Wurzeln, nebst einem Stückchen Butter und ein wenig Salz zum Feuer bringen und zusammen gar kochen lassen, und die Rosinen alleine gar gekocht; wenn die Hüner gar sind, so nimmt man sie heraus und legt sie ordentlich in einen zinnernen Pasteten:Topf, an die Brühe macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gestrichen, und die durchgestrichene Brühe nebst den gekochten Rosinen zu dem Küchlein gethan, auch ein wenig Muskatblumen, denn in den Topf noch ein wenig zusammen durchgekocht,

auch ein wenig Zucker daran, den Topf in eine Schüssel gesetzt, und also verdeckt zur Tafel gegeben. Große Hühner und Kapaunen kann man auch also machen.

Regula 347.

Kapaun a la Jambon, oder Kapaun mit Schinken.

Wann der Kapaun rein gemacht wird, so muß man wohl zusehen, daß man ihn auf der Brust nicht entzwey reisset, und wanner denn sauber präpariret ist, so macht man oben auf der Brust auf beyden Seiten die Haut mit den Fingern von dem Brustfleisch los, und denn an jede Seite eine gute Scheibe Schinken, welche man ein paar Stunden vorher in Milch einweichen muß, zwischen Haut und Fleisch hinein gesteckt und denn bey dem Halse die Haut wieder fest gemacht, den Kapaun zierlich aufgespießet und an einem Spieß gar gebraten, denn so muß man noch einige Scheiben Schinken in Milch einweichen und denn selbige in gelblicher Brauner Butter ein wenig durchbraten oder durchschwitzen lassen, denn solche heraus genommen, die Kapaun: Leber und Magen mit etwas Zwiebeln und etwas Abfall oder Abschnittels von Schinken klein gebackt, denn in die heiße Schinken Butter etwas Mehl gethan, über dem Feuer braun gerühret, und das Gebackte dazu gethan, durchgerühret und gute Brühe darauf, hat man nichts anders, so kann man, nach Reg. 19, ein wenig Bratenbrühe machen und solche darauf geben, solches durchgekocht und denn durch einen Sieb gelassen.

frischen, wenn denn alles so weit fertig gemacht ist, so thut man den gebratenen Kapaun, nebst den abgeschwitzten Schinkenscheiben in die durchgestrichene Coullige oder Krautbrühe, läßt solches auf gelindem Feuer ein wenig durchpaziren oder durchschwizen, so ist es recht und sehr gut. Ist es in der Zeit und man will einige Castanien mit dabey thun, so stehet solches in eines jedem Belieben.

Regula 348.

Junge Hünner oder Tauben a la Tartarre.

Die jungen Hünner oder Tauben werden, nach dem selbige sauber rein gemacht und eingebogen sind in der Mitten durchgeschnitten, und denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne gelegt mit einigen großen Scheiben Speck, Butter, Zwiebeln und Peterfillie und damit verdeckt durchgeschwitzet, denn ein wenig Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, ein wenig damit gekocht und denn darin stehen lassen, daß es abkühlet, denn in das klare Fett umgekehret und mit geriebenem Brodte, gehackter Peterfillie und Pfeffer bestreuet, und auf einem Rost vollends gar gebraten, denn so macht man eine Sose von gehackten Zwiebeln, Peterfillie, Sardellen oder einem Stückchen Heering, Cappern, alles klein gehackt, Pfeffer, Salz und Baumöl nebst einem Stückchen Butter, als eine Castannie groß, in Mehl umgekehrt, dieses zu einer Sose abgerühret und in einer Salzfir oder Rümchen in die Mitte gesetzt.

Regula 349.

Junge Hünner mit Sardellen Sose.

Man muß beym rein machen wohl zusehen, daß

die Hünen nicht gerissen werden, denn ausgenommen und die Haut auf der Brust sauber los gemacht, denn nimmt man die Hünelerber, Morcheln, Champion, ein wenig Speck, ein wenig gewichtes Weißbrodt, ein paar Eyer, Salz und Gewürz, solches ganz fein zusammen gehackt und zwischen Haut und Fleisch hinein gefüllt, denn zierlich aufgespießet und an einem Spieß weiß und schön gar gebraten, oder nach Reg. 15 in einer kleinen Draise gar gemacht, und denn eine Sardellen-Soße nach Reg. 29 verfertigt und darüber gegeben. Hart gekochte Eyerdotter klein gehackt und übergestreuet.

Regula 350.

Junge Hünen oder Kapauen mit einer Englischen Soße.

Die Kapauen oder jungen Hünen werden sauber und weiß an einem Spieß gebraten und denn eine englische Soße, nach Reg. 41, verfertigt und darüber gegeben, auch mit gröblich gehackten Eyerdottern bestreuet.

Regula 351.

Junge Hünen mit Erbsen und Krebsen.

Junge ausgemachte Erbsen werden mit einem Bund fest zusammen gebundener Peterfillie und einem Stückchen Butter in ihrer eigenen Soße auf langsamem Feuer verdeckt gar geschwitzet, denn so vielen abgekochten Krebsen, als man nach Proportion dazu benöthiget ist, die Schwänze ausgebrochen und von der Schale, nach Reg. 12, eine feine kurze kräftige Coullige gemacht, und wann
solche

solche fertig und durchgestrichen ist, so thut man die abgeschwitzten Erbsen und Krebschwänze dazu hinein, man muß aber nicht mehr Coullige nehmen, als darauf nöthig ist, solches denn nur eben ein wenig zusammen durchgekocht, und so es nöthig thut, gesalzen, so ist es recht; Die Kapauen oder jungen Hünen werden mit breiten Scheiben Speck und Papier bewunden, weiß und sauber an einem Spieß gebraten und beyhm Anrichten oben darauf geleet.

Regula 352.

Hünen oder Tauben in einem zinnernen
Pasteten-Topf.

Die Hünen oder Tauben muß man vorher, nach Reg. 1, sauber präpariren oder einbiegen, denn so legt man unten in Topf breite Scheiben Speck, und dünne Scheibchen Butter, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Peterfillie, Basilicum, alles klein gehackt und überher aufgestreuet, auch gestosene Mezelein und Muskatensblumen. denn die Hünen oder Tauben darauf geleet, wieder mit gehackten Kräutern, Gewürz und Salz bestreuet, auch Scheiben Speck überher geleet, denn zugedeckt und auf gelindem Kohlfeuer schwißen lassen, wenn es halb gar ist, so kann man ein paar Eßfel voll Wein dazu gießen, und zulezt ein wenig weiß gebrannt Mehl, damit durchgeschüttelt, noch einmal durchgekocht, den Topf sauber abgewischt, in eine Schüssel gesetzt und also zur Tafel gegeben.

Regula

Regula 353.

Kleine Hühner mit Trüffeln.

Wann die kleinen Hühner nach Reg. 1 präpariret sind, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl, thut die jungen Hühner dazu hinein, nebst einem Bouquet seiner Kräuter, Lorbeerblättern und Salz, auch geweichte Trüffeln und ein wenig kochend Wasser, und damit in einer kurzen Gose gar gekocht, so ist es recht.

Regula 354.

Kapaunen oder große junge fette Hühner mit einer Melange oder allerley Ingredientien.

Wann die Kapaunen oder Hühner vorher weiß und schön präpariret sind, so thut man sie in ein Geschirr mit einem Stückchen Butter, einem Bündchen seiner Kräuter, ein wenig kochendem Wasser, und läßt es damit verdeckt in einer kurzen Suppe gar kochen, denn so nimmt man allerhand Gartengewächs, als märkische oder ordinaire Rüben, Peterillien:Wurzeln, Zeller, Blumenkohl, Artischockenstüble, auch wenn es in der Zeit ist, Spargel, junge Erbsen und Bohnen, alles und ein jedes nach seiner Art vorher rein gemacht, zierlich geschnitten und ein jedes auch alleine gar gekocht, denn auch Morcheln, Pingeln, Disticien, rein gemacht und geweicht, auch trockene Champion dazu gethan, denn so macht man in einer breiten Pfanne oder Casseroll etwas braunes Mehl nach Gurdünken als dazu erforderlich ist, und denn alle rein gemachte und abgekochte Sachen darhinein gethan, von der kurzen kräftigen Suppe, da
das

Das Hun oder die Hünner gekocht sind, darauf gegeben, so viel zur Gose nöthig thut, ein wenig Salz, Muskat oder Muskatblumen daran, ein wenig durchgekocht, und beyrn Anrichten über die Hünner gegeben; so ist es recht und gut. Mustern und Krebschwänze sind auch sehr gut darein, und mit dem Gartengewächs muß man sich nach der Jahreszeit richten.

Regula 355.

Hünner en Ragout mit Morcheln und Pistacien.

Man nehme ein Hun oder mehr, nachdem man benöthiget ist, solches, nach Regula 1, präpariret, und denn in gelbbrauner Butter auf der Brust ein wenig braun geschmohret, denn kochend Wasser darauf als nur ohngefähr darauf nöthig seyn mag, denn auch eine Zwiebel mit Regelein besetzt, Lorbeerblätter und ein Bouquet seiner Kräuter, und denn damit verdeckt in einer kurzen Brühe gar gekocht; wenn es denn damit gar ist, so thut man eine gute Portion rein gemachter Morcheln und Pistacien nebst ein wenig braunem Mehle daran und damit vollends gar und kurz eingekocht, ein wenig gesalzen, so es nöthig thut; so ist es recht. Item: Von Kücklein, von Tauben, von Enten, von Kalbs- oder Lammfleisch, alles nach Belieben auch also.

Regula 356.

Junge Tauben mit Rosinen.

Die Tauben kann man nur in 4 Stücken schneiden, mit ein wenig braunem Mehle zum Feuer gebracht,

bracht, denn Salz, Gewürz, Zucker, Citronen, Rosinen, ein wenig Wasser und Wein, alles auf einmal daran und damit durchgekocht; so ist es gut.

Regula 357.

Junge Tauben en Poupiette.

Die Tauben werden in der Mitte durchgeschnitten und denn mit einem Stückchen Butter in ihrer eigenen Brühe halb gar geschwitzet, denn so nimmt man die Leber und Magen von den Tauben, nebst einem Stückchen geräucherten Schinken mit etwas Speck daran, Zwiebeln oder Scharlotten, gerieben Brodt, ein paar Eyer, ein wenig, nach Regula 3, abgeriebener Butter und ein wenig Gewürz, das alles zu einer feinen Farce gehackt und einen Finger hoch davon auf die Tauben gelegt, denn Papier mit Butter bestrichen und jedes Stück besonders eingewickelt und auf einem Rost langsam gebraten, denn das Papier abgemacht und angerichtet, man kann eine Soße dabey machen, welche man will.

Regula 358.

Junge Tauben a la Carbodine.

Wann die Tauben vorher rein gemacht, eingebogen und präpariret sind, so schneidet man die Brüste heraus, doch nicht ganz ab, sondern daß es vorne beim Halse noch ein wenig fest hält, denn die Brust rückwärts übergebogen, daß es wie eine Rinde aussieheth, denn in brauner Butter mit gehackten Zwiebeln, Petersillie, Pfeffer und Salz wohl durchgeschwitzet, denn gerieben Brodt, Pfeffer und Salz zusammen gemengt und damit bestreuet und auf einem

einem Kost gebraten; in die Butter, worin die Tauben abgeschwizet sind, kann man ein wenig Citronsaft eindrücken, solche wieder heiß machen und darüber geben.

Regula 359.

Braun Compote von Tauben.

Die Tauben kann man einmal in der Mitten durchschneiden, oder auch ganz lassen und mit Speck durchziehen, denn ein wenig hochbraun Mehl gemacht mit klein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, die Tauben dazu hinein und wohl zusammen durchgeschwizet, denn halb Wasser und halb rothen Wein daran, Citronen, Negeslein, Lorbeerblätter und Salz, denn kurz eingekocht; so ist es recht.

Regula 360.

Weiß Compote von Tauben.

Dieses wird eben so als das vorige gemacht, nur daß man an statt braun Mehl ein ganz wenig weiß gebranntes Mehl daran machet, und an statt rothen Wein etwas weißen Wein dazu nimmt, und zulezt mit einigen Eyerdottern und ein paar Löffel voll süßem Rohn, solches zusammen klein rühret, und damit ablegiret und sämig macht, so ist es auch recht.

Regula 361.

Gefüllte Tauben mit Schinken Ragout.

Man muß den Tauben erstlich die Haut von den Brüsten mit den Finger sauber lösen und losmachen, aber ja zusehen, daß man keine Lücke darin reisset, denn schneidet man die Brüste
unter

unter der Haut behende heraus, daß die Haut auf den Tauben sitzen bleibet, und denn so schneidet man das Fleisch von den Brüsten ab und machet eine gute feine Farce davon, nach Regula 56, und damit die Tauben wieder gefüllt und denn in eine kleine breite Pfanne gesetzt mit einem Stückchen Butter, einem Stücke Schinken in dünne Scheiben geschnitten und solches zusammen verdeckt auf langsamen Feuer in seiner eigenen Brühe durchgeschwitzet, zuletzt ein wenig nasses, und so man nichts anders hat, nur ein wenig kochend Wasser daran gegeben, denn auch ein wenig braun Mehl mit einigen kleingehackten Scharlotten daran gemacht, ein wenig damit durchgekocht, daß nur eine kurze sämige Brühe darauf bleibet; so ist es recht schön.

Regula 362.

Junge Tauben in ihrem eigenen Blut, oder mit Blut legiret oder sämig gemacht.

Wenn man die Tauben abhüt, so muß man das Blut aufheben, denn die Tauben sauber rein machen, in der Mitte einmal durchschneiden und denn in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne legen, mit einem guten Stücke Butter, ein paar ganzen Zwiebeln und einem Stückchen Speck, besides mit etlichen Negelein besteckt, auch Lorbeerblätter und ein Bouquet oder Bündchen feiner Kräuter, nebst ein wenig Salz, und damit verdeckt auf langsamen Feuer in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, zuletzt das Taubenblut mit ein wenig Wein und Weinessig klein gerühret

ret und die Tauben damit sämig gemacht; so
ist es recht.

Regula 363.

Tauben mit Krebsen.

Wann die Tauben vorher, nach Regula 1,
präpariret sind, so werden sie in Wasser, ein we-
nig Salz, ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeers-
blättern, und so man sonst noch feine Kräuter das
zuthun will, gar gekocht, in wäbrender Zeit die
Krebschwänze ausgemacht, die Schalen gestossen,
denn ein wenig gelbbraun Mehl gemacht, die ges-
stossenen Krebschalen darin wohl gebraten, und
denn von der Taubensuppe darauf gegossen, sol-
ches durchgekocht, zuletzt ein wenig Rohm dazu,
und denn durch einen Sieb gestrichen, einige
Krebsköpfe kann man zurück lassen, die Taubens-
leber und Magen mit ein wenig Speck, geriebes-
nem Brodt, Salz, ein paar Ebern, ganz fein
gehackten Citronschalen, Petersillie, Thymian
und ein wenig Scharlotten oder Zwiebeln, das
alles zusammen ganz fein gebackt, die Krebsköpfe
damit gefüllt und bey den Tauben zuletzt ein wenig
mit gekocht, und denn zuletzt alles, nämlich die
Krebsköpfe, die Tauben und Krebschwänze zus-
ammen in die durchgestrichene Coullige gethan und
denn nur ein wenig zusammen durchgekocht, so
ist es recht und gut.

Regula 364.

Rebhüner mit Zellery.

Wann die Rebhüner zuvor, nach Regula 1,
präpariret sind, so werden sie mit etwas Speck,
R durch

durchgezogen, denn mit einem Bindfaden umwickelt, daß sie nicht von einander fallen, denn so legt man in eine Casseroll ein paar Scheiben Speck, ein paar Scheiben schier Kalbshammel; oder Ochsenfleisch und die Rebhüner darauf, denn zum Feuer gesetzt und langsam schmelzen lassen, als wenn man sonst eine Brühe macht, wenn es denn ganz eingebraiset ist und unten schon etwas braun geworden, so gießt man etwas Nasses darauf, was man hat, auch die Leber und Magen klein gehackt, ein paar geröstete Semmelscheiben und ein wenig braun Mehl, das alles daran und zusammen durchgekocht; Man muß nicht mehr Nasses darauf gießen als zur Brühe nöthig thut; wenn die Rebhüner gar sind, so nimmt man sie heraus, und streicht die Brühe durch einen Sieb; den Zellery muß man in etwas dicke Scheiben schneiden, alleine gar kochen, und denn nebst den Rebhünern in die durchgestrichene Coullige thun und denn ein wenig zusammen durchkochen lassen; so ist es recht und sehr gut.

Regula 365.

Schneepsen mit einer Coullige.

Wann die Schneepsen rein gemacht sind, so muß man sie ausnehmen und fein überspicken, auch mit einem Faden umwinden, daß sie nicht von einander fallen, denn so legt man einige Scheiben Speck und ein paar Scheiben Kalbfleisch in eine Casseroll und die gespickten Schneepsen darauf, denn auch Zwiebeln und Gewürz, und solches denn verdeckt auf gelindem Kohlfener in seiner eigenen

genen Brühe geschwitzet, zulezt ein wenig Fleischsuppe darauf, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser und damit durchgekocht, denn die Schnepfen herausgenommen und an die Brühe ein wenig braun Mehl gemacht, und was aus den Schnepfen genommen ist, klein gehackt und auch hinein gethan, solches zusammen durchgekocht und denn durchgestrichen, so hat man eine vorreffliche Coullige nach einem hohen Gour; denn kann man die Schnepfen wieder hinein legen und bis zum Anrichten warm halten.

Regula 366.

Französisch Ragout unter gebratenen Schnepfen.

Die Schnepfen werden fein gespiect und an einem Spieß gebraten, man muß sie aber auf kleine Spießchen stecken und so an einem Spieß fest binden, denn so macht man ein wenig Schinkens Coullige, nach Regula 40, und denn ein wenig in Scheiben oder in Würfel geschnittene Acia, abgeschälte Oliven, Champion, in Würfel geschnittene Artischockenstüble, solches alles vorher gehörig präpariret und denn in die Coullige ein wenig zusammen durchgekocht, zulezt mit einem Stückchen ausgewaschener Butter, nach Regula 5, ableqiret und sämig gemacht, auch Citronsaft daran gedrückt, und denn unter die Schnepfen gegeben.

Regula 367.

Ragout unter Rebhüner.

Die Rebhüner werden ebensals fein gespiect

R 2

und

und an einem Spieß gebraten, und auch wie vorher ein wenig Schinken-Coullige gemacht, ein wenig Acia, Kälberbrüffel, Trüffeln, 25 Stück Austern, geriebenen Muskat, solches alles mit ein wenig Coullige durchgekocht, zuletzt ein wenig frische oder ausgewaschene Butter, ein wenig Acia-Soße und Citronsaft daran und damit legiret und sämig gemacht und denn unter die Hüner gegeben.

Regula 368.

Lerchen mit Aepfeln und Corinten.

Man nehme die Lerchen roh oder gebraten, sie müssen aber ausgenommen werden, und thue sie in eine Casseroll mit in Würfeln geschnittenen Porstorfer Aepfeln, in Würfeln geschnittenen Cicade, Corinten, Zucker, ein wenig braun Mehl, halb Wein und Wasser, das alles daran und damit durchgekocht; so ist es gut.

Regula 369.

Französisch Ragout von Schnepfen auf eine andere Manier als bey Reg. 366.

Man mache etwas braun Mehl mit vielen Zwiebeln, etwas Rinde oder Kruste vom groben Roggenbrodte, einige dünne Scheiben von Schinken, solches wohl zusammen durchgeschwizet, denn gute Brühe darauf gegeben und eine halbe Stunde damit gekocht, denn durchgestrichen und gehackte Peterfillie, abgeschälte Oliven und Muskat daran und denn wieder ein wenig gekocht, zuletzt mit ein wenig klein geschnittenem Acia und ein wenig Stückchen frischer Butter, nach Regula 5, ablegiret,

ablegiret, die gebratenen Schnepfen angerichtet, und die Sose darunter gegeben.

Regula 370.

Ragout von Rebhünern a la Spaniola.

Man setzet erstlich einen Rand um eine Schüssel von gebranntem Wasserteig, nach Reg. 72, nach der Größe und Proportion, als einem dücker, denn schneidet man die gebratenen Rebhüner in Stücken, und denn geriebenem Semmel und geriebenen Parmesan: Käse oder andern guten Käse zusammen gemenet und untergestreuet, denn die Rebhüner, nebst etlichen Stückchen Butter, Drangenscheiben und klein gehackten Scharlotten darauf gelegt und oben wieder wie unten bestreuet, denn gute Brühe darauf, zugedeckt und auf Kohlfener durchgekocht, Zwieback darüber gestreuet und mit einer glühenden Schaufel Farbe gegeben, so ist es recht.

Regula 371.

Poupeton von Lämmerfüßen in Farce.

Die Lämmerfüße muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen und denn in kaltes Wasser thun, ein wenig darin liegen lassen, daß sie abkühlen, denn sauber ausgepuket und in Stücken geschnitten, denn so macht ein wenig weiß gebrannt Mehl mit ein wenig fein gehackten Scharlotten, und ein Bouquet von Thymian, Lorbeerblättern und Peterfillie, denn die Lämmerfüße auch dazu gethan und über dem Feuer ein wenig durchpaziren lassen, denn süßen Rohn darauf gegossen, Muskatblumen und gehörig gesalzen, und denn damit

R 3

ein

ein wenig kochen lassen, die Brühe muß ein wenig lang darauf seyn, weil es noch in die Farce gebacken wird, sonst wird es zu trocken, denn setzt man es hin, daß es kalt wird, und macht eine Farce, nach Regula 8, und thut noch besonders ein wenig gestoßenen Coriander, ein wenig Zucker, und ganz fein gehackten Thymian, wer es vermag, daran, davon denn einen Rand um eine Schüssel gesezt, nach Proportion als man Lämmerfüße hat, daß die Schüssel voll davon wird, denn so thut man die Füße auch hinein, macht es oben fein eben und bestreuet es etwas dick überher mit fein geriebenem Brodte und belegt es denn überher mit ganz dünnen Scheibchen Butter, und denn in einer Tortenpfanne gelb und schön gebacken, so ist es recht; Man kann es auch oben überher ganz dünn mit Farce belegen und denn backen, solches ist auch gut.

Regula 372.

Poupeton von Lämmerfüßen mit Reis.

Die Lämmerfüße werden eben so gekocht und präpariret, als die vorhergehenden, und so man will, so kann man auch Rosinen mit daran thun, denn so verfertiget man einen dick gekochten Reis, wie zu dem Hammelfleisch, nach Reg. 267, und davon einen Rand um eine Schüssel gesezt und die zurecht gemachten Lämmerfüße hinein gethan, denn rundherum und oben überher mit einem warmen Messer fein glatt gemacht, fein gerieben Brodt etwas dick darüber gestreuet, mit Scheibchen Butter belegt und gebacken, auch kann man es oben mit Reis bedecken, wie man will.

Regula

Regula 373.

Poupeton von Krebsen.

Man nimt ausgebrochene Krebschwänze, Kälberbrissel, rein gemachte und geweichte Morcheln, Champion, Artischockenstüble, und was sonst feines zu haben seyn mag, denn so macht man ein wenig weiß gebrannte Mehl mit fein gehackten Scharlotten oder Zwiebeln und thut die Sachen dazu hinein, läßt es auf dem Feuer ein wenig durchpafiren und den süßen Rohm darauf gegeben und ganz sachte damit ein wenig kochen lassen, denn so macht man von dem Abfall der Krebse ein wenig Coullige nach Reg. 12, aber nur wenig und kräftig, und thut solche auch dazu, denn solches einmal zusammen auf kochen lassen und hingesehet, daß es abkühlet, denn so macht man eine Farce, entwedder von Fischen, nach Reg. 10, oder von Kalbfleisch, nach Reg. 8, und davon einen Rand um eine Schüssel geseht und ferner gemacht wie vorher angezeigt ist; man kann auch einige Krebsköpfe füllen mit etwas von der Farce, solche ein wenig vorher abkochen, und denn mit dazu thun; Auch kann man diesen Poupeton mit einem Rande von Reis machen und Krebsköpfe herum setzen.

Regula 374.

Poupeton von Kälberbrissel und feinen Sachen in einem Rand von Farce.

Man machet die Kälberbrissel und alle andere feine Sachen, was man haben kann erstlich rein und zurechte, und denn so macht man eine gute Coullige nach Reg. 14, so viel als nöthig ist, und

und mit solcher die feinen Sachen durchgekocht, denn hingeseht, daß es abfühlet, denn eine gute Farce, nach Regula 18, und davon einen Rand um eine Schüssel geseht, die Sachen oder das Ragout hinein gethan, alles rundum zierlich und glatt gemacht, denn oben überher mit fein geriebenem Brodt ein wenig dick bestreut und mit dünnen Scheibchen Butter beleyet, und denn in einer Tortenpfanne oder Backofen gebacken, bis die Farce gar und eine schöne Farbe bekommen hat, so ist es recht gut.

Regula 375.

Poupeton von Wachteln. Item: Von Schnepfen, Rebhünern, Tauben, jungen Küchlein, Krantsvögeln, Lerchen und von andern kleinen Vögeln

Alle obige Sachen, wenn man von einem oder andern ein Poupeton verfertigen will, so wird es wie gehörig, nach Regula 1, sauber rein gemacht und präpariret, denn auch vorher mit ein paar Scheiben Speck und ein paar Scheiben Kalb oder Hammel: oder Rindfleisch in eine Casseroll geleget mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Kräutern und ein wenig Gewürz, und denn verdeckt in seiner eigenen Brühe auf gelindem Kohlfener gar braisen oder gar schwitzen lassen, denn die Sachen heraus genommen und an die Braise braun Mehl gemacht, denn Fleischsuppe, oder in Mangel deren, Kochend Wasser darauf, damit durchgekocht und denn durchgestrichen, denn so thut man die Sachen wieder dazu mit etwas Morcheln, Champignon,

pion, Trüffeln und was man sonst von denen Sachen, welche nach Reg. 53 in ein fein Ragout gehören, haben kann, vorher präpariret, gar gemacht, zierlich geschnitten und mit dabey gethan, was man nicht hat und haben kann, wird abelassen, denn solches zusammen in die Coullige durchgekocht und hingesehet, daß es abkühlet, und denn so macht man es ferner wie vorher schon angezeigt ist, entweder mit einem Rande von Farce oder mit einem Rande von Reis, wie es einem gefällt und die Umstände es geben.

Regula 376.

Wurst von einer Zammelkeul, so sehr schön bey einem frisch gemachten sauren Kohl und allerhand Gartengewächsen zu geben.

Man schneidet das schiere Fleisch von der Keule ab, und denn alle Haut und Sehnen sauber abgeschnitten, auch das Fett, so an der Nieren sihet, und so solches nicht genug seyn möchte, so nimmt man so viel frisches Ochsenfett dazu, daß es genug ist, solches alles in Würfeln geschnitten und zusammen ganz fein gehackt, denn einige Hände voll gerieben Brodt, 3 bis 4 Eyer, etwas süßen Rohm und Salz daran gethan, und denn wieder durchgehackt, daß es ganz fein wird, denn etwas Kümmel darunter gemenget, und eine Wurst davon gemacht, man muß sie nicht allzu fest und hart stopfen, weil Eyer und gerieben Brodt darunter kommen, sonst bersten sie leicht, man kann sie nur in Wasser und ein wenig Salz

R 5

gar

gar kochen, sie darf auch nicht lange kochen, weil alles fein gehackt ist, sondern nur langsam gekocht und denn gegeben, wobey man will.

Regula 377.

Endulien oder Würste von Kälbers
Kaldaunen.

Das Kälbergekröse oder Kaldaunen schneidet man in Stücken und kocht es in Wasser gar, denn wieder in kaltem Wasser abgospült und rein abtriefen und abkühlen lassen, denn dasselbe etwas klein gehackt und nachdem das Gekröse fett oder mager ist, so muß man ein wenig Schweinsfett in ganz feine Würfel schneiden und dazu thun, oder so man solches nicht haben könnte, so kann man nach Reg. 3 ein wenig abgeriebene Butter darein machen, denn auch nach Gutedünken einige Hände voll fein gerieben Brodt, ein wenig ganz fein gehackten Thymian, klein geschnittene Zwiebeln in Butter gebraten, 8 bis 9 Eyerdotter, süßen Rohm und Salz, alles wohl durch einander gerühret und denn in fette Schweinsdärme gemacht, denn setzet man etwas Milch zum Feuer, und wenn selbige anfängt zu kochen, so thut man die Würste hinein, nebst Kräutern, als Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln, Thymian, Majoran, Petersillie, Coriander und ein wenig Salz, und damit nur ganz langsam gekocht, daß man nur eben sehen kann, daß es sich beweget, denn heraus genommen und aufgelegt, daß sie abkühlen, und wenn man sie gebrauchen will, so thut man Butter in eine Pfanne und läßt sie gelb
braun

braun werden, die Würste, so viel man gebraucht, dahinein gethan und auf allen Seiten ein wenig langsam gelbbraun gebraten; Wenn man die Würste anrichtet, so gibt man in die braune Butter ein wenig Brühe und Citronsaft, damit umgeschüttelt und über die Würste gegeben.

Regula 378.

Endulien oder Würste von Kälber-Kaldauen auf eine andere Art.

Wann die Kälbergetröse wie vorher gekocht, und abgekühlet sind, so schneidet man sie in feine Würfel, imgleichen ein wenig Schweinsfett, so es nöthig thut, zuweilen aber trifft man eine Kälbergetröse, welche vor sich selbst fett genug ist, und also kein Schweinsfett nöthig hat, es müßte denn ein ganz wenig seyn, dieses denn zusammen in ein Geschirr gethan, nebst 3 bis 4, nach Reg 4, in süßer Milch geweichten Rundstücken, auch 8 bis 9 Eier vorher wohl klein geschlagen, Salz, klein gehackte Citronschalen, Kräuter und ein wenig Gewürz, welches man beliebet, und so es denn noch zu dick und zu steif ist, so muß man noch ein paar Löffel voll Milch dazu gießen, denn auf Kohlfener wohl durch einander rühren, daß es ein wenig laulich warm wird, und denn in Schweinsdärmen gemacht, entweder durch eine Sprüße mit einem weiten Röhr oder wie man sonst kann, denn in halb Milch und halb Wasser mit Kräutern und ein wenig Salz, wie vorher, bey einer halben Stunde ganz langsam gekocht und denn abgenommen und abkühlen lassen; wenn man sie gebrauchen

brauchen will, so macht man ein Kästchen von Papier, gießt gelbbraune Butter darein und denn die Würste darin auf einem Rost langsam gebraten, sie sind recht schön. Man kann auch nach Reg. 20 und 21 eine kleine braune oder gelbe Roberts-Soße dabey machen.

Regula 379.

Würst von Kalbfleisch.

Man nimmt schier Kalbfleisch und hact es mit Nierenfett ganz klein, als wenn man eine Farce machen will, man muß aber ein wenig Fett mehr nehmen, denn etwas Rundstücke in Milch geweicht oder nur gerieben Brodt, Salz, etwas süßen Rohm und Muskatblumen, alles zusammen wohl durch einander gemenet oder durchgehact, denn nach Proportion der Schüssel in längliche runde Stücke als eine Würst ausgewälget, so viel als man nöthig hat, und denn solche mit einem Kälberneze umwickelt, oder in Mangel dessen in Papier, so mit Butter bestrichen, denn auf einem Rost gar gebraten und gelbbraune Butter mit Citronsaft darüber, so ist es recht und sehr schön.

Regula 380.

Leber-Würste.

Man nimmt von 1 oder 2 Schweinen die Leber, hact und stößt sie roh ganz klein und fein, daß sie wie ein Brei wird, und denn dieselbe mit ein wenig Milch durch einen Durchschlag gerieben, denn nimmt man das Fett von der Kehle, welches man den Stich nennet, oder auch von dem Bauch

Bauch, solches muß man vorher ein wenig über halb gar kochen und wieder kalt werden lassen, denn in feine Würfel geschnitten, denn so kann man auch ein wenig Reis in Wasser nur ein wenig kochen und auch wieder kalt werden lassen, denn auch Salz, Pfeffer, Negelein, Cardemom, geschnittene Zwiebeln, in etwas Fett gekocht und durch einen Tuch gewrungen, solches alles zusammen gerhan, wohl durch einander gemenet und denn in Därmen gemacht, denn läßt man sie ohne gefahr eine Stunde ganz langsam kochen, und werden sodann kalt gegessen. Man kann sie auch im Rauch ein wenig anröchern lassen.

Regula 381.

Ordinaire Bratwurst.

Man nimmt schier Schweinefleisch und so viel Fett dazu als nach Gutdünken nöthig ist, aber kein Bauchfett, sondern von dem rechten Speck, denn alle Haut und Sehnen wohl ausgesüchet, klein geschnitten und zusammen gröblich durchgehackt, denn Salz, ein wenig Pfeffer, Negelein, gestossenen Coriander und klein gehackte Citronschalen, alles zusammen durch einander gemenet und geknetet und denn in Därmen gemacht, wenn man sie braten will, so thut man sie in eine Pfanne mit einem kleinen Stückchen Butter und ein paar Löffel voll Bier, und denn auf Kohlfener gesetzt, etwas darauf gedecket und gar gebraten und zuweilen umgekehret, denn kann man sie geben und gebrauchen wie und wozu man will.

Regula

Regula 382.

Französische Würste.

Man muß dazu recht gut schier Schweinefleisch aus den Schinken nehmen, alle Haut und Sehnen sauber abmachen, klein geschnitten und denn ganz fein gehackt, das Fett in ganz feine Würfel geschnitten, es muß aber kein Bauchfett, sondern rechtes fettes Speck dazu genommen werden, und zwar auf 3 Pfund gehacktes Fleisch, 2 Pfund Fett, ferner zu solchem Einsatz, 2, nach Regula 4, in Milch geweichte Semmel, 5 bis 6 Eyerdotter, ein wenig Rohm, Muskatensblumen, Zimmet, Regelein, Pfeffer, Muskat, Salz, ein wenig ganz fein gehackten, oder so er trocken ist, klein gestoßenen Majoran, dieses alles zusammen durchgerühret und durchgemengt, denn in Därme gemacht, und in Wasser nebst ein wenig Salz ganz langsam gar gekocht, sie müssen bey einer Stunde kochen, will man die Würste zur Veränderung auch roth machen, so thut man nur etwas Schweinsblut dazu, und so kann man sie geben womit und wobey man will, auch kann man sie in einer Pfanne mit brauner Butter ein wenig Farbe geben und nach Regula 21 eine gelbe Robert-Soße dabey.

Regula 383.

Kleine Saucischen.

Dazu muß man gleichfalls gut schier Schweinefleisch nehmen und völlig halb so viel Fett als schier Fleisch, alle Haut und Sehnen wohl ausgesucht, denn zusammen klein geschnitten, und so fein wie einen

einen Teig gehackt, denn Salz, klein gehackte Citronschalen, ein wenig zusammen gestoßene Nelken, Muskatblumen und Cardemom, nebst ein wenig Wein daran, denn noch ein wenig durchgehackt und denn durch eine Sprüze in Schafs-därme gemacht, denn fettenweis zusammen geschränket und gebrauchet wie man will.

Regula 384.

Französische Saucisken.

Die werden eben so als die vorigen gemacht, nur daß man etwas, nach Regula 4, in Milch geweichtes Weißbrodt, nebst ein wenig gestoßenen Coriander mit dazu thut, und denn wie vorher fertig macht, sie können auch bey allen Garhengewächsen, gestoßenen Nepseln und mit einer gelben Robert-Soße gegeben werden.

Regula 385.

Gehirn-Würste.

Man nimmet etwas schier Schweinfleisch nach Gurdünken und halb so viel Schweinsfett, solches zusammen ganz fein gehackt, denn so nimmet man 1, 2 oder 3, nach Regula 4, in Wasser oder Rindfleisch-Suppe geweichte Rundstücke, nachdem man viel oder wenig Schweinfleisch genommen hat, nebst gestoßenen Negelein, Pfeffer, Coriander, Salz, kleingeschnittenen Zwiebeln in Schweinsfett gebraten, das Gehirn aus einem Schweinskopf ein paar mal durchgehackt, einige Eyerdotter, das alles zusammen wohl durch einander gemenget und denn in Därmen gemacht, sie werden auf einem Rost gar gebraten und mit einer

einer Sose oder sonst bey einem Gemüse gegeben.

Regula 386.

Würste von einem Kinderkopf.

Man koche einen halben Kinderkopf vorher rethgar und mürbe, denn aufgezozen, die Knochen heraus gebrochen, und das Fleisch hingeleget, daß es recht kalt wird, hernach sauber abgepußet und in ganz feine Würfel geschnitten dieses denn in ein Geschirr gethan, nebst etwas geriebenem oder in Milch geweichtem Brodte, denn auch ein gutes Stück Butter heiß gemacht und ein gutes Theil klein gemachte Zwiebeln etwas darin gebraten und zusammen dazu gegossen, denn auch ein paar Eyerdotter, Salz, ein wenig gestosene Negelein und Pfeffer und einige Löffel voll Rohm, dieses alles auf gelindem Kohlfener durchgemenet, daß es ein wenig laulich wird, und denn in Därmen gemacht, denn setzet man von dieser Suppe, wo man den Kopf in gekocht hat, zum Feuer, und wenn es anfängt zu kochen, so thut man die Würste hinein und läßt sie ganz langsam eine halbe Viertelstunde kochen, denn aufgelegt, daß sie abkühlen; wenn man sie gebrauchen will, so thut man Butter in eine Pfanne und läßt sie ein wenig gelbbraun werden, denn die Würste, so viel man gebrauchet, hinein gethan und auf allen Seiten langsam ein wenig gebraten und denn mit selbiger Butter angerichtet, von einer Citrone den Saft übergedrückt, ist recht gut.

Regula 387.

Budding-Blanc, oder Würste von gebratenen

nen

nen Kapaunen, Hünern, Kalekuten oder
Kalbsbraten.

Wenn man dergleichen Würste machen will, so nehme man von obbemeldten Braten das Weiße von der Brust oder das Weiße aus einer gebratenen Kalbskeule, das Braune sauber ab und das Weiße in Würfel geschnitten, und denn ganz fein gehackt, denn nach Proportion auch etwas Schweinsfett in feine Würfel geschnitten, und nebst dem gehackten Braten in ein Geschirr gethan, denn kocht man etwas Milch auf mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Majoran und eine Hand voll ganzen Coriander, denn schneidet man von einigen Rundstücken, nach Proportion als man viel Braten genommen hat, die braune Kruste ganz dünne ab, und gießt von der gekochten Kräutermilch darauf, daß es darin weicher, denn rein ausgedrückt und zu dem gehackten Braten gethan, denn auch 6 oder 8 Eyer mit einem kleinen Stückchen Butter zu einem weichen Rührey gemacht und solches durch einen Durchschlag auch dazu gerieben, denn auch fein gehackte Citronschalen, geriebenen Muskat und Salz, und, so es nöthig thut, einige Löffel voll süßen Rohm, daß es nicht zu steif wird und auch nicht allzu dünn, denn auf gelindem Kohlfeuer wohl durch einander gerührt, daß es laulich wird, und denn durch eine Sprütze mit einem weiten Röhr, oder wie man sonst kann, in Schweinsdärmen gemacht, und nach Möglichkeit darnach gelehren, daß nicht zu viel und auch nicht zu wenig hinein kommt, die Würste ohngefähr ein Quartier

S

tier lang gemacht und an beyden Enden zugebunden, denn gießt man zu der vorher gekochten Kräutermilch etwas Wasser und läßt es kochend werden, denn auch die Würste und etwas Salz hinein gethan und eine Viertelstunde sehr langsam, daß es sich nur eben und fast kaum beweget, darin gekocht, denn auf ein Tuch gelegt, daß sie abkühlen; Wenn man sie gebrauchen will, so macht man ein Kästchen von Papier und gießt braune Butter darein, und bratet die Würste darin; Man muß aber ja verhüten, daß nicht zu heiß Feuer darunter ist, sonst bersten sie leicht, man kann sie auch nur in einer Pfanne mit brauner Butter ganz langsam braten, es ist solches eben so gut, und wenn man anrichtet, so gießt man die braune Butter darüber.

Regula 388.

Budding Noir oder Blut-Würste.

Man nimmt durchgewachsenes Spect vom Bauch eines frisch geschlachteten Schweins, solches erstlich gar gekocht und wieder kalt werden lassen, denn von der Schwarte ab; und in feine Würfel geschnitten und in ein Geschirr gethan, denn nach Proportion etwas Weißbrodt in Milch geweicht und durch einen Durchschlag gestrichen, ein wenig gestoßenen Coriander, klein geschnittene Zwiebeln in Butter abgeschwitzet, Salz und ein wenig Gewürz, welches man beliebet, dieses alles zusammen gethan, mit gutem frischem Schweinsblut angerühret und in Därmen gemacht, welche nicht gar zu weit sind, denn so kann man die Suppe,

wo

wo das Schweinsfleisch in gekocht ist, zum Feuer setzen, etwas Salz darein thun und die Würste ein paar mal ganz langsam darin aufkochen lassen, denn auf ein Tuch geleyet, daß sie abkühlen, wenn man sie gebrauchen will, so kann man sie auf Papier oder nur auf einem Rost warm machen oder braten, vorher muß man sie aber ein wenig recht fein einfärben, sie sind recht schön.

Regula 389.

Mandel-Würste.

Man nehme zu einem halben Pfunde klein gestofenen Mandeln zwey in gekochter Kräutermilch geweichte Rundstücke, wie oben bey Regula 387 angezeigt ist, und thue solches mit den Mandeln in ein Geschir, denn auch etwas in feine Würfel geschnittenes Schweinsfett, oder so man solches nicht haben könnte, an statt dessen etwas, nach Regula 3, abgeriebene Butter, 6 Eyerdotter oder 6 ganze Eyer, mit dem Weißen und Gelben, solches mit einem Stückchen Butter zu einem weichen Rühren gemacht und durch einen Durchschlag dazu gestrichen, denn auch klein gebackte Citronschalen, geriebenen Muskat, Salz und so es nöthig thut, einige Löffel voll süßen Rohm, ein wenig Zucker, doch nicht so viel, daß es zu süß und widrig wird, dieses alles auf Kohlfener wohl durch einander gerühret, daß es ein wenig laulich wird, und denn ferner in allen es damit gemacht, als oben bey Regula 387, auch in einem papiernen Kästchen oder in einer Pfanne mit gelbbrauner Butter gebraten.

Regula 390.

Zachee mit verlohrenen Eiern, oder auf gerösteten Semmelscheiben.

Wenn man etwas schier kalten Braten hat, es sey was es wolle, so schneidet man das Braune ab, das Weiße klein geschnitten und denn so fein als Mehl gehackt, denn so thut man ein Stückchen Butter mit ein wenig Mehl in eine Casseroll, solches zusammen durchgeknetet, den gebackten Braten dazu gethan, nebst ein wenig Salz und geriebenem Muskat, und denn mit ein wenig Brühe oder Wein und Wasser abgerühret, daß es wie ein etwas dünner schmeidiger Brey wird, denn, nach Regula 62, so viel verlohrene Eier gemacht als man bedarf, solche in die Schüssel gelegt und das Hachee mit Citronsaft warm darüber, oder weich geröstete Semmelscheiben, oder beydes unten eingelegt.

Regula 391.

Eine Kraftsuppe für Kranke.

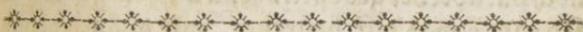
Zwey Pfund schier Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch ein altes Hun oder Kapaun, die Knochen alle gequetschet, und denn in einen Topf mit Wasser gethan, nebst einem Loth Muskatblumen, den Topf fest zugelleistert und 5 Stunden gekocht, denn das Klare abgegossen und hingeseht, denn alles Fleisch klein gestochen, mit der Grundsuppe durch ein Tuch gewrungen oder durchgepreßt, und denn solches besonders hingeseht, so wird es wie ein Gallert, und wenn man davon gebrauchen will, so nimmt man von beyden etwas, es ist sehr schön und kräftig.

Regula

Regula 392.

Erinnerungs-Regel von allen farcirten Sachen.

Wie man eine Kalbsbrust, Hammelbrust und Lämmerbrüste farciren und präpariren muß, solches stehet angewiesen bey der 55. Regel, und wenn solches geschehen, so kann man sie in heißem Wasser steif machen, nach Belieben fein überspicken, denn kochen oder braten, oder nach der 15. Regel, in einer Braise gar machen, und denn auf allerhand Art zugeben, wie es einem jeden beliebt, insonderheit kann man sich der schönen Sosen und feinen Ragouen, welche man von der 20. bis 53. Regel zur Genüge findet, zur beliebigen Veränderung bedienen. Ingleichen auch also, was nach der 56. und 57. Regel farciret wird.



Fünfte Abtheilung.

Von Fischen.

Regula 393.

Rechte mit saurem Kohl, Austern, Krebsen und Morcheln.

Erstlich macht man einen recht guten sauren Kohl nach Reg. 82 ganz fertig, wie er seyn soll, denn nimmt man ausgemachte Austern, ausgemachte Krebseschwänze, gewechte und rein gemachte Morcheln, solches zusammen mit ein wenig Butter

