

Oder:

Man macht eine Brühe von kleinen Rosinen folgender Gestalt darüber her. Nämlich:

Thue ein Stück frische Butter, so viel als ein Gänseey groß in einen Tiegel, und so viel Mehl als man zwischen vier Fingern halten kann, dazu, und rühre es unter die Butter. Dann thue noch von sechs Eiern das Gelbe dazu, rühre es gleichfalls unter die Butter, und wirf eine Handvoll gewaschene Corinthen gleichfalls daran, ingleichen einen guten Löffelvoll Kappern, einige Citronenscheiben, etwas Wein und Wasser, nebst einem kleinen Stück Zucker, laß es über dem Feuer etwas dicke werden, und richte es, wann es fertig, über das Ochsenmaul an.

Oder:

Wann das Ochsenmaul und Füße abgekocht, vermengest man mit einem Maas Wasser zwey große Hände voll Salz, und legt das Fleisch hinein, da es sich eine lange Zeit gut erhält, und man es alsdann bey dem Gebrauch abwäschet, klein schneidet, und mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Eßig und Baumöhl als einen Sallat anrichtet.

Ein Ragout vom Ochsen-Maul mit grünen Erbsen und Schinken.

Man nimmet ohngefähr ein Maas ausgemachte grüne Erbsen, kocht sie in ein halb Maas guter Fleischbrühe gahr, schneidet das gahr gekochte Ochsenmaul klein, thut es zu den Erbsen nebst etwas Muscatenblumen, einer ganzen Zwiebel mit Nelken

ken