

204. Brätlinge zu zureichten.

205. — — — — — auf andere Art.

206. — — — — — noch anderst.

207. Weiße Pfifferlinge zu kochen.

208. Gelbe — — — — —



I. Eine Ollapotrid zu machen.



Smet Käß = Kohl / Artischocken = Kern / Lactuck / Kar-
 dus / Spargel / und einen gefüllten Kohl / wie selbiger
 Num. 158. und 159. mit mehrern beschrieben zu finden;
 brühet alles andere / den gefüllten Kohl allein ausges-
 nommen / an / doch also / daß es nicht zu weich wird;
 nehmet auch ein junges Hun / und eine Tauben / oder auch zwey /
 und mehr derselben / nach dem ihr der Ollapotriden viel oder wenig
 anzumachen gedencket; ingleichen auch Briese / Bratwürste / Nier-
 lein / Mägenlein / und Morgeln: überschüpfst es alles ein wenig / die
 Leberlein aber leget nur frisch dazu / die Briese überschüpfst und zers-
 chneidet zu Pläslein / die Nierlein aber spicket und röstet mit
 etlichen Vögelein im Schmalz / oder aber bratet und leget alsdann /
 benebenst den andern Sachen / um den Rand der Schüssel; die Hün-
 ner und Tauben aber zerschneidet / doch nicht zu klein; pußet auch
 Schnecken / laßt sie ein wenig absieden / ingleichen die Krebse / schäh-
 let sie aus / daß unten die rothen Spitzen von der Schalen annoch
 an den Scheeren bleiben / daß man selbige stecken könne; an den
 Schwänzen muß auch hinten das Krause daran gelassen werden:
 Hacket hernach ein Kalbfleisch klein / röstet ein gerieben Eybrod in
 einer Butter / thut es zusamt ein wenig Weinbeerlein / Cardamo-
 men und Muscatblüh unter das Gehäck / gilbts mit Saffran /
 schlägt ein paar Eyer daran / rühret es unter einander / machet kleine
 Knölein davon / etwas grösser als die Schusser / legt in eine
 siedende Fleischbrüh / und laßt sie darinnen sieden: Oder man kan /
 an statt dieser Fleisch = Knölein / von Hünner oder Gänß = Leberlein
 kleine Knölein machen; die Leberlein klein zerhacken / dann ein wenig
 weiß geriebenes Brod im Schmalz rösten / und wann das Brod et-
 was