

Dann auf einer Kohlpfannen / mit einer Schüssel zugedeckt / wohl auffieden lassen / und / wie die obbeschriebenen / je zuweilen herumwenden / daß die Butter und alles andere wohl unter einander köme: Ehe sie auf den Tisch getragen werden / kan man noch ein wenig Muscatblüh darauf streuen.

44. Ravioln von Hünnerfleisch.

Nehmet das Fleisch von einer Hennen / oder aber ein übergezobliebenes von einer Hennen oder Hun / wiewol es besser ist / wann das frisch-abgestochene Hun zuvor abgeschipffet / als wann es ganz abgesotten ist ; dann hacket das Fleisch an dem Hun / samt einem Rind-Marck gar klein / röstet auch ein gehacktes Petersilien-Kraut / oder auch einen Mangolt / Spinat oder grünes Kraut und Semmel-Mehl daran ; und wann der Käß anständig ist / kan man ebenmässig ein gut theil reiben / und darunter rühren / wie auch gute Gewürz / wie bey den vorigen gedacht / darein streuen ; schlaget ferner ein paar Eyer daran / und rührets wohl unter einander : In dessen macht einen Teig an / wie in dem vorhergehenden gedacht / oder auch einen andern / entweder von ganzen Eyern / oder nur von bloßen Eyerdotterlein ; dieser Teig muß so dinn ausgewälchert werden als es seyn kan : Die Ravioln kan man / so groß als man will / einschlagen / und ferner verfertigen / wie bereits im vorhergehenden gelehret worden / und alsdann / nach belieben / gebachen oder gesotten auftragen.

45. Ravioln von Gans- und Hünner-Leberlein / wie auch einem Kalbs-Niern.

Auf diese weise kan man auch dergleichen Ravioln / nemlich von Hünner- oder Gans-Leberlein / machen / als welche man zuvor ein wenig in einer Fleischbrüh abschipffen muß ; ingleichen auch von einem Kalbs-Niern / und selbigen entweder also frisch aus dem Niern-Braten heraus schneiden / und abschipffen / oder aber

T f f

von