

und Zitronenschale, von einer halben Zitrone den Saft, Muskatblüthe, ein Loth zuvor in einem Glase Wein gekochte Trüffeln nebst dem Wein darein, und die geschnittenen Brieslein dazu, verührt vor dem Anrichten das Gelbe von 2 bis 3 Ethern mit der Sauce, und richtet gleich an. Auf diese Art kann der Ragout in eine Pastete gefüllt, und statt der Trüffeln können auch Morchen oder Kappern genommen werden.

### Fleisch-Vögel.

Von einem Kalbschlegel macht man dünne Stücklein, klopft sie wohl, schneidet kleinen Speck wie zu einem Fricandeau, legt ihn in ein Geschirr, nimmt ein halbes Glas guten Essig daran, ferner eine große Zwiebel, etwas Petersilie, ein Stücklein Kockenboll oder Knoblauch und etwas Zitronenschale, schneidet dieß alles klein, thut es zu dem gebaiszten Speck, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und Nägelein dazu. Wenn dieß eine Viertelstunde gebaiszt ist, wird das geklopfte Fleisch mit dem Speck gespickt, ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Rachel gethan, das gespickte Fleisch darin gedämpft, sobald es gelb ist, die Baiße nebst einem halben Schöpflöffel Fleischbrühe darüber gegossen, das Fleisch zugedeckt, und so lang gekocht, bis es ganz wenig Sauce mehr hat, dann angerichtet.

### Fleischvögel auf andere Art:

Man schneidet eben solche Stücklein nur ein wenig breiter, klopft sie, nimmt ein Stücklein Nierenfett oder Mark, 2 Schweins-Niern, etwas Petersilie, 2 gerührte Eyer, ein kleines Stück Speck, und von einem halben Kreuzerweck die zuvor mit 2 Eßlöffel voll süßem Rahm angefeuch-