

se bey dem Selben einen Messer rüken dik bleibt. Hierauf läßt mans über Nacht im Wasser liegen, schneidets ganz dünn, läutert ein und ein halb Pfund Zucker und siedet ihn ganz dik. Nach diesem läßt man die Citronen im Wasser einen Sud thun und sie wieder trocken werden, auch kann man diese nebst den Quitten und Mandeln in dem geläuterten Zucker so lang, bis sie sich von der Pfanne lösen, sieden, aber zugleich rühren, daß sie nicht anbrennen. Dann schüttet man die Masse in blecherne Mödel, bestreut sie mit Zucker, rührt sie oft um, und troknet sie beym Ofen.

## R.

**Ragout von gebratenen Eiern.**

Man scharrt zwölf Eier in heisse Asche, daß sie darinn ganz hart braten, schält und schneidet sie in Scheiben, bratet sie mit Salz, Pfeffer, geriebener Muscatennuß, nebst geschnittenen Schalotten und klein gehakten Thymian in Butter, bis sie eine bräunliche Farbe bekommen; dann thut man ein wenig braune Jus und etwas Salz dazu; indessen reibt man einen Teller mit Schalotten, richtet es darauf an, und drückt ein wenig Citronensaft darüber.

**Ragout von einer Gans mit Borstoreräpfeln.** Die Gans haut man in Stücke, wässert sie ein wenig aus, und kocht sie in einer kurzen Brühe, nemlich mit ein wenig Wasser, ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, feinen Kräutern und Gewürz gahr, macht ein wenig braun Mehl, und thut das Gänsefleisch dazu nebst würflicht geschnittenen Borstoreräpfeln, Corinthen, ein wenig Zucker und länglicht geschnittenen Mandeln; die kurze Brühe thut man durch ein Sieb darauf, das Fett aber nimmt man ab, alsdann läßt man es zusammen durchkochen, daß nur eine kurze Brühe darauf bleibt, und salztz ein wenig.

**Ragout von Hirschwildpret.**

Man spikt ein Stück mit grossem und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut es in eine Caserole mit geschmolzenem Speck, läßt es mit Brühe oder heissem Wasser und ein paar Gläsern Wein kochen, würzt es mit Salz, Muscatennuß, einem Bündchen guter Kräuter, einigen Lorbeerblättern, einem Stück von einer grünen Citrone, und läßt es drey bis vier Stunden kochen, nachdem es nemlich hart ist. Wenn es gahr ist, macht man die Sose mit einem guten Coulis diklicht, und thut beym Anrichten Capern und Citronensaft dazu.

Ra