

Soß durch ein feines Haarsieb, und gieb Salz und Gewürz hinein.

Preßirten Schöpfen Schlegel.

Nimm einen schöpfenen Schlegel, löse die Beiner ab, schlage ihn mit einem Muddelwalcher, alsdann nimm eine Leber von was du immer willst, nimm Speck, spanisch Kräutzel, Limonienschallen, Basilikum, Lorbeerblätter, gestoffenen Pfeffer, Muskatblüh, und ein wenig Gewürznägerl, schneide dieses alles wohl unter ein ander, faszire selbes, und binde es zusammen, hernach nimm ein Rastroll, belege solches auf den Boden mit einen düngeschnittenen Zwiebel, alsdann nimm einen Speck, mit einer düngeschnittenen Schunken, gieb eine ganze Muskatblüh und Nägerl, wie auch Limonienschallen, Lorbeerblätter, und spanisch Kräutzel daran, setze es auf einen Drenfuß, gieb ein gemaches Kohlfeuer darunter, und laß gemach dünsten, gieb auch immer einen Saft von einen guten Essig und Wein daran, wann er weich genug ist, so nimm den Schlegel heraus, seihe die Fette herunter, gieb eine Golly darauf, und laß wohl aussieden, passire es durch ein feines Haarsieb in ein anderes Rastroll, laß wohl

auffieden, richte es auf eine Schüssel, und lege den Schlegel darauf. Du kannst auch eine Soop von Schampion, grünen Fiolen, Kürken, Muskatblüh, Nägerl, Schwammerl, oder von Kräutern darzu machen.

Gute Rostbratel.

Nimm ein schönes Stück Lungen, oder Rostbratel, schneide davon dünne Schnitzel als wie andere Rostbratel, salze sie wohl ein, und brate sie auf einen Rost, hernach nimm Speckfette, Schuncken, Kalbfleisch, Zwiebel, Limonienschallen, Lorbeerblätter, Spanischkräutel, Basilikum, ganze Gewürznägerl, Muskatblüh und Pfeffer, dieses alles zusamm in das Kastroll, gieb das Rostbratel hinein, gieß ein wenig Essig, wie auch Wein, und ein Wasser daran, setze sie auf einen Dreifuß, gieb ein gemaches Kohlfener darunter, und laß wohl sieden, damit es braun wird, hernach gieb ihr einen Saft mit einer Schüh, und wann es weich ist, so lege es in ein anderes Kastroll, seihe die Fette herunter, rühre zwey Löffel voll Mehl und etliche Löffel voll Kam darunter, salze es, und laß gut außsieden, hernach seihe es durch ein feines Haarsieb auf das Rostbratel, und laß noch

ei

einen Eud aufthun. Man kann es auch mit
Müschel oder Aустern auf die Tafel geben.

Spanfau mit Reis und Blut.

Nimm ein schönes Spanfärfel, schneide
es auf den Bauch auf, löse das meiste Ge-
ripp auf beeden Seiten heraus, wasche es
wohl aus, und trockne es mit einem Tuch ab,
hernach dünste einen Vierting Reis auf fol-
gende Art. Wasche den Reis sauber aus,
und trockne ihn mit einem Tuch ab, gieb in
eine Rein ein Stückel Butter, gieb den Reis
hinein, nimm ein Happel spanischen Zwiebel,
etwelve Schampion, einen Vierting gewürfelt
geschnittenes Mark, und gieb es darzu, mit
diesen allen lasse den Reis dünsten, gieb immer
Saft mit der Suppen, daß er aber nicht zu
viel geneht ist, wann er auf diese Art über-
dünstet ist, so nimm ihn vom Feuer, damit er
abkühlt, hernach nimm eine halbe gutes frisches
Schweinsblut, gieß ein Großsteitel Süßobers
darunter, sprübel es durcheinander, und laß
durch ein Haarsieb in den Reis laufen, fange
es gleich an zu rühren, und gehe damit auf ei-
nen Windofen, rühre es so lang, bis es anfängt
dick zu werden, hernach nimm es vom Feuer,
salze und würze es, gieb ein wenig geschnittenen

Majoran hinein, ein wenig feingeschnittenen Spanischen Zwiebel, laß kalt werden, trockne das Spanfärfel inwendig gut ab, gieb den Fäsch hinein, und nähe es gut zu, belege es wie oben gemeldet mit Speck, lege es schön ordentlich mit dem Bauch in das Wandel, trockne es auf den Rücken gut ab, und bestreich es mit Provanzeröl, setze es in Ofen, laß bey Drenviertelstund braten, bis es eine schöne Farbe bekömmt. Du mußt es aber öfter heraus nehmen, und ganz subtil mit Provanzeröl bestreichen.

Tauben in der Glas.

Stich die Tauben ab, und laß das Blut in Essig laufen, puz und wasche es rein, salze und tressire es schön ordentlich, hernach belege eine Rein mit Speck, Spanischen Zwiebel, ein wenig gelbe Rüben und Peterstwürzen, etwas ganzes Gewürz, ein wenig Basilikum, und ein Stückel Klabsfleisch, hernach lege die eingesalzene Tauben auf die Brust hinein, setze es auf ein Kohlfeuer, und lasse es dünsten, gieb immer mit einen rothen Essig, und zuweilen mit einer braunen Suppen Saft, bis die Tauben sammt den Wurzelwerk eine braune Glas bekommen: wenn die Tauben
weich