

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

weich sind, so nimm sie heraus, staube auf das Wurzelwerk ein wenig Mehl, gieß ein halbes Seitel guten rothen Wein darauf, die übrige braune Schüh, wie auch das in Essig gelassene Blut gieß auch darzu, und laß die Soop wohl versieden, hernach schlage es durch ein Haarsieb, lege die Tauben darein, laß nach Verlieben kochen, und richte sie alsdenn an.

Gesulzten Kapauner.

Nimm einen schönen mitteren Kapauner oder Pollakel, der aber nicht fett ist, wasche ihn rein, tressire ihn schön ordentlich, und setze ihn nach einer Weile zum Feuer damit sich der rothe Saft heraus siede, hernach gieß in ein Hafen bey 2 Maß, ein gutes Stück Kalbfleisch, und wenn du Flüg oder Geripp von alten Hühnern, oder Kapaunern hast, so gieß es auch dazu, zerschneide 2 Kälberfüße und gieß es dazu, dann ein ganzes Hoppel spanischen Zwiebel mit Mägerl besteckt, ein ganze Muskatblüh, etwas ganzen Pfeffer, und ein wenig grünen Basilikum, dieses alles gieß mit klarer Rindsuppe und ein Seitel guten Pertram Essig an, setze es zum Feuer, und laß sieden, faume es allzeit rein ab, und gieß hernach den Kapauner hinein, gieß et-

was Salz hinein, und laß ihn still fortsteden, bis er weich ist, hernach nim ihn heraus, und seihe die Sulz durch ein Tuch ab, und laß überkühlen, hernach zerdrucke 2 ganze Eyer mit der ganzen Schallen dazu hinein, und gieb es auf ein starkes Kohlfeuer, du mußt es aber immer rühren bis es auffiedet, und wann die Eyer einen Topfen machen, so nim es von Feuer weg, und laß ein wenig setzen, sodann aber durch ein Serviet lausen, hernach nim einen Mellaunmodel, oder was du sonst für ein Geschier hast, gieß etwas weniges von der Sulz in den Model, und stelle es auf ein kaltes Ort, damit es bestehet, hernach ziere die Sulz am Rande herum mit Meerkrebsen, Oliven und Artoffeln, lege in der Mitte den Kapouner, willst du ihn ganz geben, so ziehe die Haut über die Brust ab, damit er schön weiß durchsieht, gieb wieder etwas Sulz darauf, und laß nochmal bestehen, hernach ziere sie wieder am Rande wie oben, und auf diese Art mache es bis das Geschier voll, und die Sulz gar ist; wann du ihm zerschneiden willst, so transchiere ihn ordentlich, und lege eben das Brustfleisch zuerst auf die Sulz, wann du keine Meerkrebsen, und Oliven nicht haben kannst, so lege die Sulz mit Pertram, oder Porzelainkraut aus.

Kons

Konsumee von Kalbfleisch.

Nimm ein Kastroll oder Rein, lege et-
 welche Stückel Kernfetten, ein weiß Kalbfleisch,
 ein Zwiebelhappel, ein paar Blattel gelbe Rü-
 ben, Petersil, Muskatblüh hinein, stelle es auf
 ein gemaches Kohlfener, dünste es schön weiß,
 und gieb zuweilen einen Saft von einer Rind-
 suppe daran, damit es schön weiß bleibt,
 wann es weich ist, so nimm es auf ein Brett
 heraus, und Schneide es sammt den Zwiebel,
 die Kernfetten, den Petersil, und den Scham-
 pion wenn du eine hast, schön klein zusam, her-
 nach nimm das Geschnittene, gieb es in ein Hä-
 fel. schlag fünf oder sechs ganze Eyer daran,
 rühre es gut ab, hernach gieß ein Löffel voll
 Falte Schüh oder weisse Suppe daran, sprüt-
 le es wohl ab, schmiere ein Kastroll mit
 Butter, bestreue es mit weissen Semmel-
 brösel, und gieb das Konsumee hinein, stelle
 es sodann in den Ofen, wann es durch und
 durch gut gestockt ist, so stürze es heraus, bevor
 du anrichtest gieb es auf eine Schüssel, nimm
 den zurückgebliebenen Saft wo das Fleisch ge-
 dünstet hat, vermehre es mit ein paar Löffel
 voll Schüh, und seihe es über das Konsumee.
 NB. Dieses wird auch statt den Eingemach-
 ten gegeben. Auf diese Art wird das Kon-

fumee von Kapauner und Rebhünner auch von Schnepfen gemacht. Ein anderesmal kannst du es in eben diesen Kastroll, oder in Wandel gefüllt in heißen Wasser trocken lassen, und in die Suppe geben.

Speckknödel.

Schneide einen Viertel Speck ganz klein, und treib ihn wohl ab, schlag ein ganzes Ey und drey Dotter daran, schneide um 2 Kreuzer abgeriebene Semmel gewürfelt, feuchte es mit süßen Obers an, gieb es in den abgetriebenen Speck, staube 3 Kochlöffel voll Mehl daran, gieb ein wenig grünen Petersil, salze sie, und lege selbe in die siedende Rindsuppe, mache sie aber nicht zu groß, und wann du anrichtest, so gieb Kaiserfleisch darauf, sie werden statt den Eingemachten gegeben. Man kann sie auch in die Suppe geben.

Den Butterteig zu machen.

Nimm ein Pfund Mundmehl, theile es von einander, hernach nimm ein Pfund feinen schon gewaschenen Butter, walke ihn unter die Hälfte des Mehls, in Sommerszeit lege den
ge