

darein stecken / und ein Händlein voll Salz / in die Hüner oder Capaunen reiben / nachmal in ein siedendes Wasser legen / und so lang kochen lassen / biß sie weich sind ; man muß aber auch das Wasser salzen / und wann man sie anrichten will / eine gute kräftige Fleischbrüh in Sud bereit halten / alsdann über die Hüner oder Capaunen in die Schüssel anrichten / und die übersottene ganze Muscaten-Blumen darauf legen.

Bey den Gedämpfften Hünern /

Num. 29.

S Et mit wenigen anzumercken / daß / an statt des Semmels Mehls / auch ein andres schönes Mehl / aber ganz trocken und ohne Schmalz / schön licht-gelb geröstet werden könne.

Einen Riemen besonders zuzurichten.

Nach Num. 91. zu setzen.

S Jedet einen Riemen ab / wie man insgemein ein Rindfleisch abzukochen pfleget / leget selbigen / wann er weich ist / auf den Krost / schmiret ihn immerzu mit Butter / und bräuet ihn ab ; indes sen aber machet folgende Brüh zusammen : Nehmet ein wenig Fleischbrüh und Rosen-oder Hohl-Beer-Essig / würbet ihn mit Cardamomen / Muscaten-Blüh / und etwas von einer Muscaten-Nuß / laßet es kochen ; werffet zuletzt ein wenig Butter darein / gießet diese Brüh in eine Schüssel / leget den abgebräunten Riemen darein ; röstet ein wenig geriebenes Kocken-Brod schön gelb im Schmalz / und streuet solches auf den Riemen.

Ein Kalb-oder Lamms-Fleisch / in einer Butter-Brüh.

Folgend auf Num. 96.

W Ann das Fleisch biß auf die helfft abgesotten ist / leget in einen stollichten Hasen / gießet Fleischbrüh daran / thut Semmel

Bbbbbb

mehl