

von einem gebratenen Kappahn, ohne Haut und Nerven, recht fein gewiegt; frisches Schweine-Schmeer klein würflicht geschnitten, und letztere drei Artikel alle zu gleichen Theilen genommen. Die Kräuter von den Zwiebeln werden beseitiget, diese fein gewiegt und dann mit dem Semmelteig fein gestoßen, darauf wird das Schmeer, das Fleisch, sechs Eierdotter und einige süße Mandeln, welche vorher gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen worden sind, dazu gefügt und alles durcheinander recht fein gestoßen, zuletzt mit einer Viertelkanne gutem, süßen und heißen Rahm verdünnt, mit weißem Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und vollkommen gesalzen; hernach in Gedärme, nicht zu voll, gefüllt, die Enden zugebunden und, in der Länge als man sie haben will, unterbunden, nachdem in abgenommene, heiße Milch gelegt, auf wenig Feuer ziehen aber nicht wallen lassen, bis daß sie gar sind, und währenddem gewendet; dann auf eine Serviette zum Erkalten heraus gethan; vor dem Zurichten mit einer Nadel gestochen, und über einem mit Dehl bestrichenen Papier auf dem Rost gebraten. Sie werden nach der Suppe gegeben. Von Fasanen, Rebhühnern, Haasen und Kalb werden ebensolche Würste gemacht.

### Spießchen mit Kappahnbrüsten und Trüffeln. Hatelets de chapon aux truffes.

Von gedämpften oder gebratenen Kappahnen werden aus den Brüsten zwei Messerrückendicke Scheiben, einen Zoll im Viereck geschnitten; ebenso gar gedämpfte Trüffeln, oder auch letztere roh geschnitten und dann einige Minuten in Butter auf dem Feuer geschwungen; dann in warme Aufleg-Sose gethan, umgeschwenkt und auf ein flaches Geschirr geschüttet; nachdem die Sose gallert, werden die Stückchen wechselsweise recht in der Mitte an silberne Spießchen, in der Länge von sechs Zollen, gesteckt, deren zu einer Schüssel fünf Stück nöthig sind; übrigens werden sie ganz wie die Spießchen mit Kälbermilchen beendiget.

Zum Garniren werden die Spießchen nur vier Zoll lang im Fleisch gehalten.

Statt der Trüffeln kann auch Pökelzunge dazwischen genommen werden.

Die Silber-Spießchen hiezu sollen etwa sieben bis acht Zoll lang, und am Griff mit einem Halbmond, Stern, einer Lilie und d. m. verziert seyn.

### Gesulzte Spießchen mit Geflügelbrust und Trüffeln. Hatelets d'aspic garni de blancs de volaille et de truffes.