

gen / oder eine Butter-Brüh auf folgende Art darüber machen:
 Wann die Murgeln gefüllt und gebraten seyn / thut solche in einen
 stollichten Hasen / gießt eine gute Fleischbrüh daran / würkets mit
 Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh / werfft ein wenig Butter
 dazu / laßt es also eine weile mit einander auffieden / und thut zulest
 noch ein gut theil Butter daran / damit die Brüh etwas dicklich
 werde.

201. Murgeln oder Maurachen zu füllen/ auf andere Art.

Waschet und brühet die Murgeln / wie vor gedacht / hacket dann
 ein Petersilien-Kraut klein / röstets mit ein wenig geriebenen
 Semmel-Mehl in Butter / schlägt Eyer daran / würkets;
 füllet dann diese Füll / wann sie wohl unter einander gerühret wor-
 den / in grosse Murgeln oder Maurachen / und laßt sie in der gleich
 zuvor beschriebenen Butter-Brüh sieden.



Auf eben diese Art kan man auch die so genantte Stock-Mur-
 geln hacken / würzen / mit Eynern und ein wenig gerösteten
 Semmel-Mehl anmachen / und die Spitz-Murgeln oder
 Maurachen / nach belieben / damit füllen.

202. Murgeln noch anderst zu füllen.

Wasche die Murgeln fein reinlich / es seyen gleich frische oder
 bürre / brühe sie mit einem siedenden Wasser an / laß eine
 weile daran stehen ; gieß alsdann das Wasser davon herab /
 und hernach ein ander siedendes Wasser / wie zuvor / darüber / laß
 wieder eine weile daran stehen / und so mache es allezeit einmal drey
 oder vier ; alsdann seihe die Murgeln wohl ab / und gieß eine gute
 Fleischbrüh daran : Wer aber will / der kans zuvor in Butter rösten /
 ehe man die Fleischbrüh daran schüttet / da sie dann viel besser werden ;
 würk es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh /
 laß hernach sieden biß weich seyn ; dann gieß die Brüh davon her-
 ab /

E e e ij

ab /