Von dem Geflügel.

Gefüllte Hendl mit Krebsen und Pistazien.

Nimm schön gepuzte Hendl, untergreife sie, hacke ausgelöste Krebschweifeln, nimm so viel in Milch geweichte Semmel, mache von ein paar Eyer ein Eingerührtes und gehackte Pistazien, gieb dieses alles in ein Häferl, gieße Fleischbrühe dazu, und schlage Eyer daran, bis es genug ist, gewürzt mit Muskatblüthe und Salz, hernach fülle die untergriffenen Hendlu, speile sie, brate es schön gemach, und begieße sie mit Krebsbutter.

Ein Hendl auf Art eines jungen Haasen.

Puze ein halbgewachsenes Hendl, hacke den Kragen, die Flügel, und Füße ab, und schneide es auf jeder Seite ober der Wiege auf, die Wiege aber muß auf dem andern Theile bleiben, ziehe ihr die Haut ab, besprenge es mit Salz, speile es wie einen Haasen, gieße eine siedende Weiz darüber, und laß es über Nacht stehen, den andern Tag brate es, begieße es mit der Weiz, Milchrahm und Butter, lege es auf die Schüssel, bestreue es mit länglicht geschnittenen Citronenschälern und gieße die Brühe darüber.

Ein

Ein Hendl in Surr Citrone.

Schneide ein gepuztes Hendl in Stücke, wasche es sauber aus, besprenge es mit Salz, laß ein Mehl im Butter anlaufen, gieß das Hendl darein, laß es eine Weile dünsten, gieße eine Fleischbrühe daran, gewürzt mit Muskatblüthe und wenig Safran, schneide blättliche Surr Citrone, lege sie an das Hendl, und laß es mit versieden.

Ein angelegtes Hendl.

Zergliedere ein schön gepuztes Hendl, schneide das Fleisch von den Beinen, hacke es klein, etwas von einem kälbernen Schnitzel darunter, wie auch Krebschweifeln und Mark, eine in Milch geweichte Semmel, und von ein paar Eyer ein Fingerührtes, gewürzt mit Muskatblüthe und Salz, lege von der Fasz auf die Beine, und formire es wie ein Hendl, hernach mache ein Buttersüppel, lege das Hendl darein, dünste grüne Erbsen, Champignon und Milchrahm, regulire es mit allerhand Sachen: ausgelösten Krebsen = Knödeln, Hahnenkamp, Kälberbries zc. hernach wann du es geziert hast, so bestreue es mit Pistazien und geschnittenen Kälberohren.

Faschirte Hendl.

Puze die Hendl, aber nicht zu heiß, daß sie nicht verbrennt werden, sie dürfen nicht aufgemacht, sondern auf den Rücken aufgeschnitten werden, die Flügel, Kragen und Füße werden abgegliedelt, hernach schneide das Fleisch von den
 D Bei-

Weinen, und ziehe die Adern heraus; dann Schneide ein kälbernes Schnitzel und Mark, in Milch geweichte Semmel, ein fettes Eingerührtes und Champignon unter einander ganz klein, gewürzt mit Muskatblüthe und Salz, fülle die Hendeln damit an, aber nicht zu voll, binde es bey dem Kragen zu, auf den Rücken muß es zugenäht werden, hernach beschmiere eine Reih mit Butter, bestreue es mit Mehl und Semmelbröseln, thue einen Milchrahm daran, lege die Hendeln auf den Rücken in die Reih, leg oben einen Butter, gieb unten und oben Glut, mache es manchemahl los, daß sie sich nicht anlegen, wann sie gedünstet sind, so gieße eine Fleischbrühe daran, dünste grüne Erbsen und Kälberbries, wie auch ausgelöste Krebsen, die Krebsnasen müssen gefüllt werden, gedünste Champignon und Mauchachen, und lege ein Stückel Krebsbutter daran. Wenn die Soß zu dünn seyn sollte, so gieb einen gemehlten Butter darein gewürzt mit Muskatblüthe; bey dem Anrichten bestreue sie mit Kälberohren und Pistazien.

Gedünste Schnepfen.

Puze den Schnepfen, mache ihn auf, wasche ihn mit Wein aus, besprenge ihn mit Salz, gieb Speck in eine Reih, wie auch einen Zwiebel, Butter, Lorberblätter, Rosmarin, ganze Nägerl, Pfeffer und Citronensaft, dünste den Schnepfen ein wenig ab, dann nimm ihn heraus, gieb einen Löffel Mehl darein, röste es ein wenig, hernach gieße eine Schü daran, nimm die Gedärme und Leber heraus, gieße den blutigen

figen Wein daran, und laß es gut unter einander sieden, dann schneide den Roth und Leber, wie auch ein wenig grünen Petersil, ein klein wenig Zwiebel, eine ausgewaschene Sardelle und Citronensaft, schneide alles unter einander ganz klein, laß Butter in einem Reindel zerschleichen, gieb das Geschnittene darein, würze es, laß noch einen Butter anlaufen, schlage die Soff durch, gieße es in den Roth, daß es recht in der Dicke ist, gieb den Schnepfen darein gewürzt mit Muskatblüthe, laß ihn gut verdünsten, und säuere es mit Citronensaft.

Kalt gesulzter Indian.

Puze einen Indian sauber, schlage ihm die Wiege ein, speil ihn schön breit, und richte ihn in ein sauberes Häfen, nimm dazu ganzes Gewürz, Muskatblüthe, Nägerln, Ingwer, ganzen Pfeffer, Lorberblätter, Rosmarin und Kuttelkraut, nimm zugleich Wein, Wasser und Essig, salze es recht, siede es, aber nicht gar zu weich, saume es sauber ab, daß es weiß bleibt, hernach lege den Indian auf eine Schüssel, mache wieder eine Sulz, nimm Schaaffüssel, Kälber- und Schweinfüssel; hacke alles zu Stückeln, wasche es sauber aus, gieb Wein, Essig und Wasser daran, salze und siede es; wann es verfaumt ist, so lege ganzes Gewürz daran, Muskatblüthe, Nägerln, ganzen Pfeffer, ganzen Ingwer, und laß es sieden, bis es weich genug ist, seige dann die Suppe herunter, und laß es eine gute Zeit lang stehen, bis es sich setzt. Wenn man es will gefärbter haben, so gieße Turnesol in

ein messingenes Beck oder Pfandel mit Wasser, gieße ihn unter den halben Theil Sulz, der andere muß weiß bleiben, wenn man ein Zimmetwasser darunter nehmen will, vorher muß man alle zwey Sulzen zusammen gießen, und die Hälfte davon färben, hernach kann man die Sulz über den Indian gießen, und damit sulzen, oder man kann die Sulz extra stehen lassen, und über den Indian brocken, mit gestiftelten Pistazien und halben Mandeln bestreut; zu der Sulz muß man aber einen guten Theil Zwiebel nehmen.

Gesulzter Indian auf andere Art.

Schneide einen gepuzten Indian auf den Rücken auf, löse die Beine heraus, spicke ihn schön ab, mache ein feines Ragou von Brieseln oder Ohren hinein, und mache ihn auf den Rücken wieder zu, lege ihn dann in ein Kastrol, gieße eine Fleischbrühe daran, und laß ihn dünsten; gieb aber Acht, daß er sich nicht anbrennt, damit er schön glasirt wird, hernach mache ein Ragou von Austern, Mischerln oder Artoffeln, und jungen Murrachen.

Gefüllter Kapauner.

Mache einen gepuzten Kapauner auf, salze ihn ein, nimm ein kalbernes Schnitzel, hache es klein, nimm eine in Milch geweichte Semmel darunter, Charlotte, Ruttelkraut, ein wenig Knoblauch, ausgelöste Sardellen, und Marktblattlicht geschnitten, rühre 2 ganze Eyer gewürzt, speil es zusammen, daß die Fülle nicht ausrinnt, und brate es schön gemacht, dann mas

He eine Schü mit Sardellen oder Artoffeln, lege den gebratenen Kapauner hinein, und laß ihn ausdünsten.

Gedünste Tauben.

Zerbiegle gepuzte Tauben, wasche es aus, und salze es ein wenig, hernach schneide Speck klein gewürfelt in eine Rein oder Rastrol nebst blättlichten Zwiebel und Citronenschäler, lege die Tauben darein, gieße zerschlichene Butter darauf, und dünste es schön braun, hernach bestreue es mit Mehl, laß es überdünsten, gieße eine Fleischbrühe daran, und laß es schön mürbe sieden; dann gieb grob gestossene Mägerln und frische Citronenschäler daran, hacke die Taubenleber klein, rühre es darein, und drücke Citronensaft daran, laß es ein paar Sud aufstun, gieb die Soß darein, und richte es auf eine Schüssel.

Hendel oder Kalbfleisch in Fricasse.

Wasche das Fleisch oder Hendel aus, besprenge es mit Salz, laß ein wenig Mehl in Butter anlaufen, drücke das Fleisch oder Hendel aus, gieb es in den Butter, und laß es gut dünsten, hernach gieße eine Fleischbrühe daran gewürzt mit Muskatblüthe und Safran. Wenn du es anrichtest, so gieb ein paar Eyerdotter dazu, sprüde es unter einander ab, und laß es ein paar Sud aufstun, es muß aber immer gesprüdelt werden, sonst läuft es zusammen, dann richte das Fleisch oder Hendel auf eine Schüssel, und gieße die Suppe darüber.

Indianische Gansleber.

Weiche die Leber in Milch, nimm es heraus, besprenge es mit Salz, und brate es schön lichtbraun, dann Schneide es schneidelweise in eine Schüssel, nimm das Weiße davon, und treibe es ab, gieße ein wenig Fleischbrühe daran, schlag es durch ein Haarsieb, lege ein Stückel Butter, Muskatblüthe, ein wenig Safran und Citronenschäler dazu, drücke Citronensaft daran, laß es ein paar Sud aufthun, dann gieße es über die gebratene Leber, und laß es auf der Schüssel noch einen Sud aufthun.

Kapaunwürste.

Nimm einen halbgebratenen Kapaun, und löse das Brät davon, so viel du kannst, auf einen ganzen Kapaun nimm 1 halb Pfund Fleisch, schweine Fette und 1 halb Pfund Mark, von einer runden Semmel weiche die Rinde in ein süßes Obers, drücke es aus, hacke es zuerst unter einander, dann stosse es in einem Mörser schön klein; wann es gestossen ist, so gieb 4 Eyerdotter und 1 Seitel süßen Milchrahm, Muskatblüthe und nicht gar zu viel Pfeffer dazu, hernach nimm von einem Lamm die Gedärme, puze sie, und fülle das Gestossene darein, fiede Milch in einer Reit, lege die Würsteln darein laß es einen Sud aufthun, nachdem lege es auf ein Sieb, daß sie abseigen, und brate es auf einem geschnittenen Papier, gieb aber Acht, daß sie nicht auffspringen.

Rebhühner mit sauerem Rahm zu braten.

Die zugerichteten Rebhühner werden in- und auswendig mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe und Kardamomen bestreut, in Rahm gebraten, und damit fleißig begossen, beim Anrichten aber mit Citronenscheiben belegt.

Von Fischspeisen.

Gefüllter Karpfen.

Mache einen geschuppften Karpfen auf und salze ihn, nimm Semmelbröseln, gehackte Mandeln und Zirbesnüssel, schlage 2 Eyer hinein, und fülle es in den Fisch, mache ihn zu, und lege ihn auf den Rost; wann er gebraten ist, lege ihn auf eine Schüssel, mache ein Süppel darüber, laß Semmelbrösel in Schmalz austaufen, gieße ein wenig Wein und Essig daran, Zucker, Zimmet und Kapry, laß es sieden, und gieße es über den Fisch.

Gefüllter Stockfisch.

Nimm von einem ganzen Stockfisch den Schweif, schuppe ihn, und löse das Brät davon, überbrenne es und hacke es klein, hacke auch in Milch geweichte Semmel, grünen Petersil, Zwiebel und Sardellen darunter, treib ein Stück
Schmalz