Von allerhand Gebrattenes.

221. Ein gefüllten Capaun zu braten.

MAn soll den Capaun zum braten einsaltzen / darnach die Leber nehmen / je mehr / je besser / gepröcklet schneiden / und ein klein gehackten Zwiffel in Capaun-Faisten rösten / auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitttn / und Roßmarin / Petersil / Majoran / Pfeffer darzu thun / und alles in Capaun füllen / mit gesottenen Schnecken / Austern oder Kösten / auch einen gebratenen Kälbernen Nieren klein hacken / geröstes Brod darunter mischen / und damit füllen.

222. Gebrattene Aurhannen.

LAß den Auerhann ein wenig sieden in einem Kessel / spick ihn / laß ihn allgemach braten / besteck ihn mit Nägerl und Zimmet: Und mach darnach ein Brüh darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten / daß es schmeckt wie ein Rebhun.

NImb ein Hun / gieß ihr ein Essig in Halß / hängs auff / und laß verzaplen / rupffs / wasch mit Wein auß / gewürtz wohl innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln / setz ein Nacht in Keller / alsdann stecks an und brate es / treiffs mit heissen Schmaltz: darnach mach ein Brühlein darüber von Malvasier / und das Blut von einer Hennen / thue es in ein Häfen / rührs wohl biß erwarmt / und gewürtz mit Imber / Pfeffer / Nägerl und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

NImb Speck und Majoran / hacks untereinander / saltz / leg die Vögel in ein laues Wasser / alsdann fülls damit / und brats.

225. Gämbs-Schlegel braten.

NImb den Schlegel / häute ihn sauber / bleue ihn wohl / daß er mürb wird / saltze ihn / und spicke ihn wohl / steck ihn an / und brat ihn: Und wann er gebraten ist / so nimb drey oder vier gute Aepffel / schneids klein / röst im Schmaltz / nimb ein Vierting Mandel / schneid sie klein / thue sie darunter / wie auch Weinberl und Rosinen / gieß süssen Wein daran / gewürtz es nach deinem Gefallen; nimb auch ein wenig geriben Brod daran / gilbs / und laß es sieden / gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Rebhüner zu braten.

BRat das Hun / legs in ein Schüssel / decks zu / nimb Reinval oder Malvasier / oder sonsten ein guten Wein / was du haben kanst / ein wenig Holder-Essig / ein sauren Pomerantzen / druck den Safft darein / man kan ein wenig Rosen-Spick-Wasser darein giessen / so riecht es schön / darnach thue Trisanet daran / laß miteinander sieden / gieß über das gebraten Hun.

227. Ein

227. Ein Spänsau zu braten.

BEreit es zu / und saltz es in einer Multern / stecke es an den Spiß / und brich ihm den Rucken / daß es nicht krumb werde / thus zum Feuer / schmiers mit Speck / sonst wirds bläsigt / brats geschwind.

228. Kleine Vögelein zuzurichten.

NImb Vögelein / so viel du wilst / röst sie im Schmaltz / und mach ein Brüh darüber / nimb 1. oder 2. Zwiffel / schneids fein klein gewürfflet / und röst sie auch im Schmaltz / gieß Wein daran / und ein wenig Essig / thue Pfeffer und Saffran daran / nimb die Vögel / thue sie auch darzu in die Pfannen / laß sieden / zuckers auch / daß bitzelt wird / und richts in ein Schüssel.

229. Kleine Vögel in Safft zu braten.

NImb ein Speck / schneide ihn würfflicht / laß ihn auß / thue die Gröbern darvon / und traiff alsdann die Vögel damit.

230. Hüner mit Mandel gefüllt.

NImb weiche Semmelschmollen in ein gute obere süsse Milch / stoß Mandel klein / nimb die Semmel darunter / etliche Ayrdotter und Rosen-Wasser / zuckers und saltz es wenig / füls alsdann in die Hünel und brats.

231. Andere mit Krebsen und Mandeln

PUtz die Hünel sauber / untergreiffs / hack Krebsenschweiffl klein / zerstoß Mandeln / und ein wenig geweichte Semmel / rührs untereinander mit Ayrdotter ab / zuckers und gewürtz es / füll die Hünel damit / saltz und brats wann du wilst / kanst auch ein süsses Süppel darüber machen.

232. Geprattener Capaun mit frischen Lemoni gefüllt.

PUtz ein guten Capaun / untergreiff ihn wie ein Hünel / nimb frische Lemoni / schälle das Gelbe davon / schneid den Lemoni klein / füll ihn in die Haut / brat ihn fein in Safft / wann er gebraten / mach ein gutes Süppel darüber.

233. Wie man ein feisten Capaun mit Austern oder Sardellen füllen soll.

PUtze den Capaun sauber / nimb das Ingeweid / sambt Magen und Kropff herauß / füll Austern / frischen Butter / Muscatblühe / Nägerl in den Kropff und Bauch / spähl ihn wohl zu / saltz und brat ihn schön braun / thue in ein Schüssel Lemoni-Safft / Austern / und frischen Butter / setz auff ein Glütl / laß ein Weil sieden / leg den Capauner darauff / zier ihn mit Lemoni-Spältl / du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

234. Cronabeth-Vögel zu füllen.

RUpff frische Cronabeth-Vögel / zerreiß sie nicht / untergreiffs wie die Hünel / stoß Mandel mit Rosen-Wasser groblecht / schlag 2. Ayr daran / zuckers und rührs untereinander / füll die Vögel damit / brats / mach ein Süppel von Lemoni-Safft darüber.

235. Wie man auß einen Capaun einen Faßhan machen soll.

SJed Cronabethber in starcken Essig/ laß abkühlen/ und gieß es einem lebendigen Capauner ein/ beutl ihn so lang/ biß er todt ist/ bind ihm den Halß zu/ und laß ihn über Nacht hencken/ rupff ihn truckener/ thue das Ingeweid herauß/ wisch ihn mit einen saubern Tuch ab/ paitz ihn in siedenden Essig/ thue in den Essig Pfeffer/ Nägerl und Cronabethber/ gieß die Paitz 3. oder 4. mahl darüber/ spick ihn mit Speck/ Nägerl und Zimet/ steck ihn an ein Spiß/ und speihl ihn wie ein Faßhan/ wann er ein wenig übertrückert/ begieß ihn mit seiner eignen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

RUpff die Schnepffen trucken/ zieh ihnen die Haut von Kopff/ stoß ihnen den Schnabel mitten durch den Leib/ spick sie/ und steck sie am Spiß/ daß er beym Senckel ein/ und beyn Flügeln wieder außgehe/ brat sie/ leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Bratpfannen/ damit das Abtropffen der Schnepffen darauff falle/ oder auch vor den hindern Theil die Schnitten binden/ wilst du/ so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinberl-Safft/ und etwas Gewürtz/ in dieser Suppen laß das Brod ein Sud thun/ und richt die Schnepffen darauff/ gib Lemoni darzu.

237. Ein Indian zu braten/ daß er schön weiß und marb seye.

WAnn er alt ist/ und sauber gebutzt/ laß ihn über Nacht in Saltz-Wasser ligen/ wasch ihn wieder sauber auß/ und saltz ihn/ thue wohl Majoran und Pfeffer darein/ und brate ihn langsamb und schön in Safft. NB. Man soll in alle Hüner/ Gänß und Capauner jederzeit Majoran stecken/ schmecken sie schön.

238. Reb-Hasel-Hüner/ und Faßhanen zu braten.

NAchdem das Ingeweid herauß/ spicks mit kleinen Speck/ den Reb- und Hasel-Hünern must du den Kopff/ und etliche Federn in Flügeln lassen/ damit man den Vogel an Federn erkenne/ wann du wilst/ kanst die Hasel-Hünel mit Austern füllen.

239. Ein Lämmernen Haasen zu braten.

SChneid einem Lämpel den Leib mit den vordern Füssen hinweg/ wie mans mit einem Haasen zu machen pflegt/ spick ihn mit kleinen Speck/ brate ihn/ und mach ein Sardellen-Suppen darunter.

240. Gebratene Reh-Schlegel.

SPick ihn dick mit kleinen Speck/ brate ihn/ und begieß ihn stäts mit heissen Butter und Essig/ du kanst ihn auch mit einer Sardellen-Suppen geben/ du kanst ihn auch etliche Täg in kalten Essig paitzen/ spicken/ braten/ und ein Suppen von Milchram/ und von der Suppen auß der Bratpfannen darüber machen.

241. In-

241. Indianische Hünel zu braten.

VErbind sie gantz über die Brust/ mit breiten Schnitten-Speck/und laß sie so lang braten.

242. Gebratener Faßhan.

HAlben Theil gespickt / und halben Theil mit Speck verbunden / gebraten/ und warm gegeben mit den Federn in den Flügel.

243. Stuffada zu machen auff Wälisch.

KAuff ein Lungenbraten / paitze ihn mit halb Wein und Essig/ Kimmel / Cronabethen und Roßmarin/spicke ihn mit dicken Speck über quer/laß ihn etliche Sud thun / hernach steck ihn an ein Spitz / begieß ihn mit der Paitz/ ehe du ihn gibst/ besträhe ihn mit Lemonischäller.

244. Mandel-Kren über gebraten Gänß oder Lungenbraten.

SChwöll Mandel/und stoß klein/nimb weniger Kren als Mandel/rührs untereinander/ thue Zucker darunter/ laß sieden/wann du es wilst anrichten/ schütts über das Gebratene.

NB. Zu dem Gebratenen ist gebräuchlich / daß man jederzeit Salat gebe / welchen ein jeglicher nach seinen Belieben gemischt / oder allein geben kan / bey vornehmen Orthen gibt man auch von allerhand Wällischen Früchten / Lemoni / Citroni / Pomerantzen / so mit Granat-Aepffel-Kerner regulirt / auch allerhand Salsen / wie jeder will.

Von allerhand Krapffen und Bachwerck.

245. Mandel-Krapffen zu machen.

MAn soll Mandel auff das kleineste bereiten / und wohl zuckern / und von zwey oder drey Ayr die Clar nehmen / nachdem man vil macht/ mit einem frischen- oder Zimmet-Wasser wol kochen / und unter die Mandel rühren / darnach soll man mit den Ayrdotter und schönen Mehl ein Taigl anmachen/und zimblich Zucker/ und ein Blätl außwalgen/ die Füll darauff legen / und mit einem Rädl fein lange Strützel / die eines Fingerlang/und eines zwerchen Fingers dick seyn/ abrädlen/ und das Agerädlete übersich kehren / und an den Oerthern mit Ayrclär fein zusammen bicken / wie ein Ringel / und in einer Dorten-Pfannen bachen; wanns halb gebachen seyn/einen Ayrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen/ und darmit bestreichen/ und folgends bachen.

246. Andere Mandel-Krapffen im Schmaltz gebachen.

MAn soll die Mandel auff das kleineste bereiten / und umb 1. Pfenning

Sem-