

Von allerhand Gebratzenes.

221. Ein gefüllten Capaun zu braten.

Man soll den Capaun zum braten einsalzen/ darnach die Leber nehmen/ je mehr/ je besser/ gebröcklet schneiden/ und ein klein gebackten Zwissel in Capaun-Kaisten rösten/ auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten/ und Rosmarin/ Petersil/ Majoran/ Pfeffer dazju thun/ und alles in Capaun füllen/ mit gesottenen Schnecken/ Austern oder Kössen/ auch einen gebratzenen Kälbern Nieren klein hacken/ geröstes Brod darunter mischen/ und damit füllen.

222. Gebratzenen Auerhannen.

Laß den Auerhann ein wenig sieden in einem Kessel/ spick ihn/ laß ihn allgemach braten/ besteck ihn mit Nägel und Zimmet/ und mache darnach ein Brühje darüber nach belieben.

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

Nimb ein Hun/ gieß ihr ein Essig in Hals/ häng es auf/ und laß veraplen/ rupfs/ wasch mit Wein auß/ gewürk wohl innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln/ seth ein Nacht in Keller/ alsdann steck an und brate es/ treiff mit heißen Schmalz: darnach mach ein Brühlein darüber von Malvasier/ und das Blut von einer Hennen/ thue es in ein Hasen/ rühre wohl biß erwarmt/ und gewürk mit Imber/ Pfeffer/ Nägel und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

Nimb Speck und Majoran/ hacke untereinander/ salz/ 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/ salze ihn/ und spicke ihn wohl/ steck ihn an/ und brat ihn/ und wann er gebraten ist/ so nimb drey oder vier gute Aepffel/ schneide klein/ rösts im Schmalz/ nimb ein Viertel Mandel/ schneide sie klein/ thue sie darunter/ rote auch Weinbeerl und Rosinen/ gieß süßen Wein daran/ gewürk es nach deinem Gefall-n/ nimb auch ein wenig geriben Brod daran/ gibts/ und laß es sieden/ gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Rebhühner zu braten.

Brat das Hun/ leg in ein Schüssel/ decks zu/ nimb Reinsal oder Malvasier/ oder sonst ein guten Wein/ was du haben kanst/ ein wenig Holder-Essig/ ein sauren Pomeranzen/ druck den Saft darein/ man kan ein wenig Rosen-Spick-Wasser darein gießen/ so rüchet 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 salz es in einer Multern/ stecke es an den Spiz/ und brich ihm den Rücken/ daß es nicht krumm werde/ thus zum Feuer/ schmiers mit Speck/ sonst wirds bläsig/ brats geschwind.

228. Kleine Vögelein zuzurichten.

Röste Vögelein/ so vil du wilt/ im Schmalz/ und mach ein Brüh darüßber/ nimb 1. oder 2. Zwiffel/ schneid sie klein gewürfflet/ und röst sie auch im Schmalz/ 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 bigelt wird/ und richts in ein Schüssel.

229. Kleine Vögel in Safft zu braten.

Schneide einen Speck würfflicht/ laß ihn auß/ thue die Gröbern darvon/ und traiff alsdann die Vögel damit.

230. Hünner mit Mandel gefüllte.

Nimb weiche Semmelschmollen in ein gute obere süße Milch/ stoß Mandel klein/ nimb die Semmel darunter/ etliche Ayrdotter und Rosens Wasser/ zuckers und salz es wenig/ fülls alsdann in die Hünel und brats.

231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

Püße die Hünel sauber/ untergreiffß/ hack Krebsenschweiffel klein/ zerstoß Mandeln/ und ein wenig geweichte Semmel/ rührs untereinander mit Ayrdotter ab/ zuckers und gewürk es/ füll die Hünel damit/ salz und brats wann du wilt/ kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

232. Geprattener Capaun mit frischen Lemoni gefüllte.

Püße einen guten Capaun/ untergreiff ihn wie ein Hünel/ nimb frische Lemoni/ schälle das Gelbe darvon/ / 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 Aустern oder Sardellen füllen solle.

Püße den Capaun sauber/ / nimb das Ingeweid/ sambt Magen und Kropff heraus/ füll Aустern/ frischen Butter/ Muscatblühe/ Nägerl in den Kropff und Bauch/ spähl ihn wohl zu/ salz und brat ihn schön braun/ thue in ein Schißel Lemoni-Safft/ Aустern/ und frischen Butter/ setz auf ein Glüt/ laß ein Weil sieden/ leg den Capauner darauf/ pier ihn mit Lemoni-Spältl/ du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

234. Cronabeth Vögel zu füllen.

Klopff frische Cronabeth Vögel/ zerreib sie nicht/ untergreiffß wie die Hünel stoß Mandel mit Rosens Wasser aroblecht/ schlag 2. Ayrd daran/ zuckers und rührs untereinander/ füll die Vögel damit/ brats/ mach ein Süppel von Lemoni-Safft darüber.

235. Wie man auß einem Capaun einen Fasshan machen soll.

Ede Cronabethbeer in starcken Essig / laß abkühlen / und gieß es einem lebendigen Capauner ein / beutl ihn so lang / biß er todt ist / bind ihm den Hals zu / und laß ihn über Nacht hengen / rupff ihn truckener / thue das Ingeweid heraus / wisch ihn mit einem saubern Tuch ab / paiz ihn in siedenden Essig / thue in den Essig Pfeffer / Nägel und Cronabethbeer / gieß die Paiz 3. oder 4. mal darüber / spick ihn mit Speck / Nägel und Zimmet / steck ihn an ein Spiz / 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 an Spiz / daß er bey dem Sackel ein / und bey den Flügeln wider außgehe / brat sie / leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Bratpfannen / damit das Abtropffen der Schnepffen darauf falle / oder auch vor den hindern Theil die Schnitten binden / wilst du / so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinbeerl-Safft / und etwas Gewürz / in diser Suppen laß das Brod ein Sud thun / und richte die Schnepffen darauf / gib Lemoni darzu.

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

Wann er alt ist / und sauber gebußt / laß ihn über Nacht in Salz-Wasser liegen / wasch ihn wider sauber auß / und salz ihn / thue wohl Majoran und Pfeffer darein / und brate ihn langsam und schön in Safft. NB. Man soll in alle Hünner / Gänß und Capauner jederzeit Majoran stecken / schmecken sie schön.

238. Reb-Hasel-Hünner / und Fasshanen zu braten.

Nachdem das Ingeweid heraus / spick es mit kleinen Speck / den Reb- und Hasel-Hünnern mußt 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 Lämmern Haasen zu braten.

Schneide 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 Tag in kalten Essig paizen / spicken / braten / und ein Suppen von Milchram / und von der Suppen auß der Brat-Pfannen darüber machen.

241. In:

241. Indianische Hünel zu braten.

Verbind sie ganz 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. Stuckada zu machen auf Wälsch.

Auff ein Lungenbraten / paize ihn mit halb Wein und Essig / Kimmel / Cronabethen und Rosmarin / spicke ihn mit dicken Speck über quer / laß ihn etliche Sud thun / hernach steck ihn an ein Spieß / begieß ihn mit der Paiz / ehe du ihn gibest / besträhe ihn mit Lemoni-Schöllen.

244. Mandel-Kren über gebrattem Gänß oder Lungenbraten.

Schwöll Mandel / und stoß sie klein / nimb weniger Kren als Mandel / rührs untereinander / thue Zucker darunter / laß sieden / wann du es wilt anrichten / schütt es 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 gebe man auch von allerhand Wälschen Früchten / Lemoni / Citroni / Pomerangen / so mit Granat-Aepffel / Kerner reguliert / auch allerhand Salsen / wie jeder will.

Von allerhand Krapffen und Bachwerck.

245. Mandel-Krapffen zu machen.

Man soll Mandel auf das kleinest bereiten / und wohl zuckern / und von zwey oder drey Ayren die Clar nehmen / nachdem man vil macht / mit einem frischen / oder Zimmet / Wasser wohl kochen / und unter die Mandel rühren / darnach soll man mit den Ayrdotter und schönen Mehl ein Taigl anmachen / und zimlich Zucker / und ein Brätl außwalgen / die Füll darauf legen / und mit einem Rädle fein lange Strüßel / die eines Finger lang / und eines zwerchen Fingers dick seyn / abrädlen / und das Abgerädlete übersich lehren / und an den Dertthern mit Ayrclear fein zusamen bicken / wie ein Ringel / und in einer Dorten-Pfannen bachen ; wann sie halb gebachen seyn / einen Ayrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen / und damit bestreichen / und folgendes bachen.

246. Andere Mandel-Krapffen im Schmalz gebachen.

Man soll die Mandel auf das kleinest bereiten / und umb 1. Pfening Semmelschwollen in frischen Wasser weichen / und wider wohl außstrucken