

Von allerhand Gebratenes.

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 gehackten Zwiffel in Capaun-Feisten rösten, auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten, und Rosmarin, Petersil, Majoran, Pfeffer darzu thun, und alles in Capaun füllen, mit gesottenen Schnecken, Austern oder Rössen, auch einen gebratenen Kälbernen Niern klein hacken, geröstes Brod darunter mischen, und damit füllen.

222. Gebratene Auerhanen.

Las den Auerhanen ein wenig sieden in einem Kessel, spick ihn, las ihn allgemach braten, besteck ihn mit Nägeln und Zimmet: und mach darnach ein Brüh darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten, daß es schmecke wie ein Rebhun.

Nimm ein Hun, gieß ihr ein Essig in Hals, hängs auf, und las verzapeln, rupffs, wasch mit Wein aus, gewürz wol innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln, setz ein Nacht in Keller, alsdann steck's an und brate es, traiffs mit heissen Schmalz: darnach mache ein Brühlein darüber von Malvasir, und das Blut von einer Hennen, thue es in ein Häfen, rührs wol biß erwarmet, und gewürz mit Imber, Pfeffer, Nägeln und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

Nimm Speck und Majoran, hack's unter einander, salz, leg die Vogel in ein laues Wasser, alsdann fülls damit, und brats.

225. Gembs-Schlägel braten.

Nimm den Schlägel, häute ihn sauber, kloppf ihn wol, daß er mürb wird, salz ihn, und spicke ihn wol, stecke ihn an, und brat ihn: und wann er gebraten ist, so nimm 3. oder 4. gute Aepffel, schneide sie klein, röst es im Schmalz, nimm ein Vierting Mandel, schneide sie klein, thue sie darunter, wie auch Weinbeerl und Rosinen, gieß süßen Wein daran, gewürz es nach deinem Gefallen: nimm auch ein wenig geriben Brod daran, gilbe es, und las es sieden, gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Reb-Hüner zu braten.

Brat das Hun, legs in ein Schüssel, decks zu, nimm Reinsal oder Malvasier, oder sonsten einen guten Wein, was du haben kanst, ein wenig Holder, Essig, ein sauren Pomeranzen, druck den Safft darein, man kan ein wenig Rosen- oder Spick-Wasser darein gießen, so riecht es schön darnach, thue Trisanet daran, las mit einander sieden, gieß über das gebraten Hun.

227. Ein

227. Ein Spansau zu braten.

Breit es zu, und salz es in einer Multern, steck's an den Spieß, und brich ihm den Rücken, daß es nicht krum werde, thus zum Feuer, schmiers mit Speck, sonst wirds bläsig, brats geschwind.

228. Kleine Vögelein zuzurichten.

Nimm Vögelein, so viel du wilt, röst sie im Schmalz, und mach ein Brüh darüber, nimm 1. oder 2. Zwiffel, schneids fein klein gewürfelt, und röst sie auch im Schmalz, gieß Wein daran, und ein wenig Essig, thue Pfeffer und Saffran daran, nimm die Vögel, thue sie auch darzu in die Pfannen, laß sieden, zuckers auch, daß bizelt wird, und richts in ein Schüssel.

229. Kleine Vögeln in Safft zu braten.

Nimm einen Speck, schneide ihn würfflicht, laß ihn aus, thue die Gröbern darvon, und treiff alsdann die Vögel damit.

230. Hünner mit Mandeln gefüllt.

Nimm weiche Semmelschmollen in ein gute obere süsse Milch, stoß Mandel klein, nimm die Semmel darunter, etliche Eyrdotter und Rosenwasser, zuckers und salz es ein wenig, fül alsdann in die Hünel und brats.

231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

Mache die Hünel sauber, untergreiff's, hack Krebsen Schweiffel klein, zerstoß Mandeln, und ein wenig geweichte Semmel, rührs unter einander mit Eyrdotter ab, zuckers und gwürk es, füll die Hünel damit, salz und brats: wann du wilt, kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

232. Gebratener Capaun mit frischen Lemoni gefüllt.

Mache ein guten Capaun, untergreiff ihn wie ein Hünel, nimm frische Lemoni, schelle das Gelbe davon, schneid den Lemoni klein, füll ihn in die Haut, brat ihn fein im Safft, wann er gebraten, mach ein gutes Süppel darüber.

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

Mache den Capauner sauber, nimm das Ingerweid, samt Magen und Kropff heraus, füll Aустern, frischen Butter, Muscatblühe, Nägerl in dem Kropff und Bauch, spähl ihn wohl zu, salz und brat ihn schön braun, thue in ein Schüssel Lemoni-Safft, Aустern und frischen Butter, setz auf ein Glätzl, laß ein weil sieden, leg den Capauner darauf, zier ihn mit Lemoni-Spältl, du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

234. Cronaberh Vögel zu füllen.

Mupff frische Cronaberh Vögel, zerreiß sie nicht, untergreiff's wie die Hünel, stoß Mandel mit Rosenwasser groblecht, schlag 2. Eyr daran, zuckers und rührs untereinander, füll die Vögel damit, brats, mach ein Süppel von Lemoni-Safft darüber.

235. Wie man aus einem Capaun einen Fasshan machen soll.
S Jed Cronabethbeer in starcken Essig, laß abkühlen, und gieß es einem lebendigen Capauner ein, beutel ihn so lang biß er todt ist, bind ihm den Hals zu, und laß ihn über Nacht hencken, rupff ihn truckener, thue das Ingerweid heraus, wisch ihn mit einen saubern Tuch aus, paiz ihn in siedenden Essig, thue den Essig, Pfeffer, Nägeel und Cronabethbeer, gieß die Saiz drey oder viermahl darüber, spick ihn mit Speck, Nägeel und Zimmet, steck ihn an Spieß, und speil ihn wie ein Fasshan, wann er ein wenig übertrückert, begieß ihn mit seiner eigenen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

Nupff die Schnepffen trucken, zieh ihnen die Haut von Kopff, stoß ihnen den Schnabel mitten durch den Leib, spick sie, und stecke sie an Spieß, daß er bey dem Schenckel ein, und bey dem Flügel wieder ausgehe, brat sie, leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Brat-Pfannen, damit das Abtropfen der Schnecken darauf falle, oder auch von den hindern Theil die Schnitten binden, wißt du, so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinbeerl, Saft, und etwas Gewürz, in dieser Suppen laß das Brod ein Sud thun, und richt die Schnepffen darauf, gib Lemoni darzu.

237. Ein Indian zu braten, daß er schön weiß und marb sey.

Wann er alt ist, und sauber gepußt, laß ihn über Nacht in Salz-Wasser ligen, wasch ihn wieder sauber aus, und salt ihn, thue wohl Majoran und Pfeffer darein, und brate ihn langsam und schön im Saft. NB. Man soll in alle Hünner, Gänß und Capauner jederzeit Majoran recken, so schmecken sie schön.

237. Reb, Hasel, Hünner, Fasshanen zu braten.

Nachdem das Ingerweid heraus, spick's mit klein Speck, den Reb, und Hasel-Hünern mußt du den Kopff und etliche Federn in Hügeln lassen, damit man den Vogel an Federn erkenne, wann du wißt, kanst die Hasel-Hünner mit Ausern füllen.

239. Ein Lämmern. Haasen zu braten.

Schneid einem Lämpel den Leib mit den vordern Füßen hinweg, wie mans mit einen Haasen zu machen pflegt, spick ihn mit kleinen Speck, brat ihn, und mach ein Sardellen-Suppen darunter.

240. Gebratener Rech: Schlegel.

Spick ihn dick mit kleinem Speck, brate ihn, und begieß ihn stäts mit heißen Butter und Essig, du kanst ihn auch mit einer Sardellensuppen geben, du kanst ihn auch etliche Tag im kalten Essig paizen, spicken, braten, und ein Suppen von Milchram, und der Suppen aus der Brat-Pfannen darüber machen.

241. Indianische Lündel zu braten.

Berbind sie ganz über die Brust, mit braiten Schnitten Speck, und laß sie also langsam braten.

242. Gebratener Faschan.

Halben Theil gespickt, und halben Theil mit Speck verbunden, gebraten, und warm gegeben mit den Federn in den Flügeln.

243. Scuffada zu machen auf Wällich.

Ruff ein Lungenbraten, paize ihn mit halb Wein und Essig, Rüm, 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 gibst, besträhe ihn mit Lemonschaller.

244. Mandel-Kren über gebratene Gänß und Lungenbraten.

Schwöll Mandel, und stoß klein, nimm weniger Kren als Mandel, rühre unter einander, thue Zucker darunter, laß sieden, wann du es wilt anrichten, schütts über das Gebrattene.

NB. Zu den Gebratnen ist gebräuchlich, daß man jederzeit Salat gebe, welchen ein jeglicher nach seinen Belieben gemischt oder allein geben kan, bey vornehmen Orten gibt man auch von allerhand Wälischen Früchten, Lemoni, Citroni, Pomerangen, so mit Granat, Aepffel, Kerner regulirt, auch allerhand Salzen, wie jeder will.



Von allerhand Krapffen und Bachwerch.

245. Mandel-Krapffen zu machen.

Man soll Mandel auf das kleinst bereiten, und wohl zuckern, und von zwey oder drey Eyr die Klar nehmen, nachdem man vill macht, mit einem frischen, oder Zimmet, Wasser wohl kochen, und unter die Mandel rühren, darnach soll man mit den Eydottern und schönen Mehl ein Taigl anmachen, und zimlich zuckern, und ein Blätl auswaigen, die Füll darauf legen, und mit einem Rädcl fein lange Strügel, die eines Fingers lang, und eines zweyten Fingers dick seyn, abrädcln, und das Abgerädclte über sich kehren, und an den Derttern mit Eyklar fein zusammen bicken wie ein Ringel, und in einer Dorten Pfannen bachen; wanns halb gebacken seyn, einen Eydotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen, und darmit bestreichen, und folgendts bachen.

246. Andere Mandel-Krapffen in Schmalz gebachen.

Man soll die Mandel auf das kleinst bereiten, und um 1. Pfening Sem