

Von allerhand gebratens.

221. Einen gefüllten Kaphan zu braten.

Man soll den Kaphan zum braten einsalzen, darnach die leber nehmen, je mehr je besser gebröcklet schneiden, und eine kleine gehackte zwiebel in Kaphan-fett rösten, auch rockenes brodt fein klein bröcklet geschnitten und rosmarin, peterzilgen, majoran, pfeffer darzu thun, und alles in Kaphan füllen, mit gesottene schnecken, austern oder kösten, auch eine gebratenekälberne niern klein hacken, geröstes brodt darunter mischen, und damit füllen.

222. Gebratene auer-hähne.

Das den auer-hahn ein wenig sieden in einem kessel, spick ihn, laß ihn allgemach braten, besteck ihn mit nägeln und zimmet, und mach darnach brüh darüber nach belieben.

223. Ein gemeines hünchen zu braten/ daß es schmeckt wie ein rebhun.

Nimm ein hun, gieß ihm eßig in hals, hängs auf, und laß es verzappeln, rupffs, wasche es mit wein aus, würg es wohl innen und aussen mit pfeffer und nägeln, setz es eine nacht in keller, alsdenn steck's an und brate es, begieß es mit heißem schmaltz; darnach mache eine brühe darüber von malbasser, und das blut von einer henne, thue es in einen topff, rührs wohl biß erwarmt, und würg es ab mit ingber, pfeffer, nägelein und zucker.

224. Gefüllte lerchen.

Nimm speck und majoran, hack's untereinander, salz, leg die vogel in ein laues wasser, alsdenn fülle und brate sie.

225. Gemmskeule braten.

Nimm die keule, häute sie sauber, bleue sie wohl, daß sie mürbe wird, salze und spicke sie wohl, stecke sie an und brate sie, und wann sie gebraten ist, so nimm 3 oder 4 gute äpfel, schneide sie klein, röste sie im schmaltz, nimm ein viertelpfund mandeln, schneide sie klein, thue sie darunter, wie auch weinbeerlein, klein und grosse rosinen, gieß süßen wein daran, würg es nach deinem gefallen, nimm auch ein wenig gerieben brodt daran, gilbs und laß es sieden, gieß darnach solche brüh über die gebratene keule.

226. Rebhüner zu braten.

Brat das hun, leg's in eine schüssel, deck's zu, nimm reinval oder malbasser, oder sonsten einen guten wein, was du haben kanst, ein wenig hollunder-essig, eine saure pomeranze, drücke den safft darein, man kan ein wenig rosen-spick-wasser darein gießen, so riecht es schön darnach, thue trisauct daran, laß miteinander sieden, gieß es über das gebratene hun.

227. Ein

227. Ein spansau oder färcfel zu braten.

Bereite es zu, und salze es in einer mulde, stecke es an den spieß, und brich ihm den rücken, daß es nicht krumm werde, thus zum feuer, schmiers mit speck, sonst wirds bläsig, brats geschwinde.

228. Kleine vögelein zuzurichten.

Nimm vögelein, so viel du willst, röste sie im schmaltz, und mach eine brüh darüber, nimm 1 oder 2 zwiebeln, schneide sie fein klein gewürffelt, und röste sie auch im schmaltz, gieß wein daran, und ein wenig eßig, thue pfeffer und saffran daran, nimm die vögel, thue sie auch darzu in die pfanne, laß sieden, zuckers auch, daß bigelt wird, und richts in eine schüssel.

229. Kleine vogel im safft zu braten.

Nimm speck, schneide ihn würfflicht, laß ihn aus, thue die gröbern oder griesen davon, und begieß alsdenn die vögel damit.

230. Hünere mit mandeln gefüllt.

Nimm weiche semmel-schmollen in eine gute obere süße milch, stoß mandeln klein, nimm die semmel darunter, etliche eyer-dotter und rosenwasser, zuckers und salz es wenig, fülls alsdann in die hünere und brats.

231. Andere mit krebs und mandeln.

Reinige die hünere sauber, untergreiff sie, hache krebs-schwänze klein, zerstoß mandeln, und ein wenig geweichte semmel, rührs untereinander mit eyerdotter ab, zuckers und würz es, füll die hünere damit, salz und brats, wann du willst kanst du auch ein süßes süpplein darüber machen.

232. Gebratene capaun mit frischen lemonien gefüllt.

Reinige einen guten capaun, untergreiff ihn wie ein huhn, nimm frische lemonien, scheele das gelbe davon, schneide die lemonien klein, fülle sie in die haut, brate den han fein im safft, wenn er gebraten, mach ein gutes süpplein darüber.

233. Wie man einen fetten kaphan mit austern oder sactellen füllen soll.

Reinige den kaphan sauber, nimm das ingeweide samt dem magen und kropff heraus, fülle austern frische butter, muscaten blüthe, nägelein in den kropff und bauch, spähle ihn wohl auf, salz und brat ihn schön braun, thue in eine schüssel lemonien-safft, austern und frische butter, setz auf ein kohlfener. laß ein weil sieden, legden kaphan dar auf, ziehe ihn mit lemonien-spaltlein, du kanst sie auch mit sartellen also füllen.

234. Wachholder-vögel zu füllen.

Rupffe frische wacholder-vögel, zerreiß sie nicht, untergreiffs wie die hünere, stoß mandeln mit rosenwasser gröblich, schlag 2 eyer daran, zuckers und rührs untereinander, fülle die vögel damit, brats, mach ein süpplein von lemonien safft darüber.

235. Wie

235. Wie man aus einem kaphan einen fashan machen soll.

Niede wacholder-beer in starckem esig, laß sie abkühlen, und gieße sie einem lebendigen kaphan in hals ein, heutel ihn so lang, biß er todt ist, binde ihm den hals zu, und laß ihn über nacht hengen, rupff ihn trucken, thue das ingeweide heraus, wisch ihn mit einem saubern tuch aus, weich ihn in siedendem esig, thue in den esig pfeffer, nágelein und wacholder-beer, gieß die weiche oder den esig drey oder viermahl darüber, spick ihn mit speck, nágelein und zimmet, steck ihn an einen spieß, und záume ihn wie einen fashan, wenn er ein wenig übertrucknet, so begieß ihn mit seiner eignen suppe.

236. Schnepffen zu braten.

Rupffe die schnepffen trucken, zieh ihnen die haut vom kopffe, stoß ihnen den schnabel mitten durch den leib, spicke sie, und stecke sie an spieß, daß er bey dem schenckel ein, und bey dem flügel wieder ausgehe, brate sie, leg 1 oder 2 schnitten geröste semmel in die brat-pfannen, damit das abtropffen derer schnepffen darauf falle, oder auch vor den hindern theil die schnitten binden, willst du, so kanst du auch eine suppe darüber machen mit wein-beerlein oder kleinen rossinen-safft, und etwas gewürz, in dieser suppe laß das brodt einen sud thun, und richte die schnepffen darauf, gieß lemonien darzu.

237. Ein indian zu braten, daß er schön weiß und mörb sey.

Mann er alt ist, und sauber gereinigt, laß ihn über nacht im salt-wasser liegen, wasch ihn wieder sauber aus, und salt ihn, thue wohl majoran und pfeffer darein, und brate ihn langsam und schön im safft. NB. Man soll in alle hünere, gänß und kaphane iederzeit majoran stecken, so schmecken sie schön.

238. Reb-hasel-hüner wie fashanen zu braten.

Nachdem das ingeweid heraus, 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 willst, kanst du die hasel-hüner mit austern füllen.

239. Einen lammernen haasen zu braten.

Schneide einem lamme den leib mit den vordern füßen hinweg, wie mans mit einem haasen zu machen pflegt, spick es mit kleinem speck, brate es, und mach eine sartellen-suppe darunter.

240. Gebratene reb-schlegel oder keulen.

Spicke sie dick mit kleinem speck, brate sie und begieß sie stets mit heißer butter und esig, du kanst sie auch mit einer sartellen-suppe geben, du kanst sie auch etliche tage im kalten esig weichen, spicken, braten, und eine suppe von milch-rahm, und von der suppe aus der brat-pfannen darüber machen.

241. In

241. Indianische hünere zu braten.

Verbinde die brust gang mit breiten schnitten speck, und laß sie also langsam braten.

242. Gebratene fashan.

Den halben theil gespickt, und den halben theil mit speck verbunden, gebraten, und warm gegeben mit den federn in den flügeln.

243. Scuffada zu machen auf wellisch.

Nauff einen lungen-braten, weiche ihn ein mit halb wein und esig, künmel, wacholder und rosmarin, spicke ihn mit dickem speck über quer, laß ihn etliche sude thun, hernach steck ihn an einen spieß, begieße ihn mit der weiche oder beize, ehe du ihn giebst, besträue ihn mit lemonien-schalen.

244. Mandel-kreen über gebratene gänse oder lungen-braten.

Quelle mandeln, und stosse sie klein, nimm weniger kreen oder merrättig als mandeln, rühre untereinander, thue zucker darunter, wenn du es wilt anrichten, so gieß es auf das gebratene.

NB. Zu den gebratenen ist gebräuchlich/ daß man iederzeit salat gebe/ welchen ein ieglicher nach seinem belieben gemischt oder allein geben kan/ bey vornehmen orten giebt man auch von allerhand welschen fruchten/ lemonien/ citronen/ pomerangen/ so mit granat/ äpfel- kernen regulirt/ auch allerhand falsen oder tischen wie ieder will.

Von allerhand kraffen und back-werck.

245. Mandel-kraffen zu machen.

Man soll mandeln auf das kleinste bereiten, und wohl zuckern, und von zwey oder drey eyern das klare nehmen, nachdem man viel macht, mit einem frischen oder zimmet-wasser wohl kochen, und unter die mandeln rühren, darnach soll man mit den eyer-dottern und schönem mehl einen teig anmachen, und ziemlich zuckern, und ein blätlein auswalgen, die fülle dar auf legen, und mit einem radel fein lange strigel, die eines fingers lang, und eines zwerger fingers dicke seyn, abrädeln, und das abgerädelt über sich kehren, und an den örtern mit eyer-klar fein zusammen bicken, wie ein ringel, und in einer torten-pfanne backen, wenn sie halb gebacken seyn, einen eyer-dotter mit frischem wasser und zucker abschlagen, und darmit bestreichen, und folgendes backen.

246. Andere mandel-kraffen im schmaltz gebacken.

Man soll die mandeln auf das kleinste bereiten, und um einen pfenning
 Ett
 sem