

mit heißen Wasser abbrühen/ daß die Haar herab gehen/ alsdann aber mit einem Messer fleißig abschaben/ darnach in Salz-Wasser oder Essig zusehen/ und sieden lassen/ bis es weich geworden; So dieses verrichtet/ kan man es in Stücklein zerschneiden/ selbige in eine Schüssel legen/ mit Pfeffer bestreuen/ und eine gute Fleisch- oder Hühner-Brüh darüber gießen/ auch solches also in der Schüssel nochmals ansieden lassen.

§. 5.

Endlich kan auch die Lungen und Leber von diesem Wildpret zugerichtet werden; Und zwar/ was die Lungen anbelangt/ kan man dieselbige zu erst mit Speck hacken/ hernach mit ein wenig Semmelmehl im Schwartz rösten/ und sodann mit Gewürz und Butter in Essig und Fleisch-Brüh sieden lassen; Oder man kan auch kleine Rosinlein/ und/ so man will/ geschnittene Mandel dazu thun. Die Leber betreffend/ kan man selbige spicken und braten/ und

alsdann von gutem Gewürz/ und wohlschmeckenden Kräutern eine Brüh darüber machen. Wann die Leber sich schon etwas dürr befindet/ so kan man dieselbige in Milch einweichen/ und alsdann braten/ so wird sie wolgeschmack werden; Ubrigens kan man auch ein Leber-Ruß auf folgende Weise machen/ nemlich: Man schneidet die Leber in Stücklein/ salzet es und legt es auf den Rost/ brätet es also/ thut selbige sodann in einen Mörser/ nimmt kleine Rosinlein oder Weinbeere/ so sauber gewaschen sind/ samt zwey oder drey Stücklein gebäheten Brod dazu/ stößt es alles durch einander/ und wann es gestossen/ macht man es mit einem Wein oder Rindfleisch-Brüh/ welche nicht gar zu fett ist/ etwas dünne/ treibts durch einen Seyher/ thut es in einen Stollhasen/ würzets mit Zimmet/ Nägelein/ Ingwer und Zucker wohl ab/ und läßt es also miteinander aufsieden/ doch muß man es wohl umrühren/ damit es nicht anbrennen möge/ worauf man es zu Tisch tragen kan.

Das XI. Capitel.

Von Kind- und Kalbs-Köpfen/ auch Kälber- und Lamms-Füssen.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Weise die Kind-Köpfe zuzurichten. §. 2. Insonderheit aber/ wie mit dem Ochsen-Maul und Kind-Füssen umzugehen. §. 3. Wie die Kalbs-Köpfe zu kochen. §. 4. Und endlich wie der Lamms-Kopf/ samt den Kälber- und Lamms-Füssen zugerichtet werden müssen.

§. 1.

S können aber die Köpfe nicht allein von Wildpret/ sondern auch von Kindern/ Kälbern und Lämmern/ nutzbarlich genossen und zubereitet werden/ und zwar beschiehet solches bey dem Kinds-Kopff auf nachgesetzte Weise/ nemlich: Man schneidet ihn zuvörderst samt der Haut und den Hörnern ab/ brühet ihn darauf aus siedendem Wasser/ daß die Haar rein abgehen. Und wann er also sauber zubereitet worden/ setzet man ihn in einem Kessel voll Wasser/ welches aber recht wohl gesalzen seyn muß/ über das Feuer/ verfaumet ihn fleißig/ und läßt ihn also wohl weich sieden; so er gesotten/ so leget man ihn heraus auf ein sauber Bret/ läßt ihn erkalten/ und säubert ihn von dem noch übrigen Saum sauber ab; worauf man ihn mit allerhand Kräutern und Blumen zieren/ auch die Hörner daran vergulden/ und denselbigen also zu Tisch tragen kan/ dabey aber einen Senff oder einen Weichsel- und andern guten Essig/ welcher mit guten Gewürz gemenget ist/ als eine Eintuncke dazu aufsetzen kan.

§. 2.

Insonderheit aber kan das Ochsen-Maul von dem Kinds-Kopff folgender massen zubereitet werden. Nemlich/ man säubert und brühet es zuvörderst von den Haaren wohl ab/ setzet es darauf mit frischem Wasser/ welches wohl gesalzen seyn muß/ zum Feuer/ und so es weich/ schneidet man das Gute davon in kleine Stücklein/ machet dasselbige in einer Zwiebel-Brüh mit gebrannten Mehl/ Essig/ Saffran und Pfeffer ein/ läßt es gar darin sieden/ und richtet es sodann an. So kan man auch dasselbige/ wann es weich gesotten/ mit Nägelein und Zimmet gespicket/ auff den Rost legen und abtrocknen/ hernach eine Brüh mit gebrannten Mehl und gerösteten Speck/ nebst Ingwer und Pfeffer/ darüber machen/ und also auftragen; ja man kan auch selbiges/ wann es gesotten/ kalt werden lassen/ hernach in Stücke zerschneiden/ und mit Salz/ Pfeffer/ Del und Essig und geschnittenen Zwiebeln

auftragen; Auf eben diese Art kan man auch die Ochsen-Füß zubereiten; dann wann dieselbigen sauber abgebrühet und gesotten/ können sie ebenfalls eingemacht/ oder kalt mit Del und Essig aufgetragen werden; wiewohl das Ochsen-Maul und die Füß öfters miteinander weich gesotten/ alsdann die Gebeiner/ und was sonst unnützlich daran ist/ hinweg gethan/ das andere aber alles zusammen in ein Tuch geschlagen/ auch junge klein-geschnittene Zwiebel/ nebst guten Kräutern und Gewürz darunter gestreuet/ und so mit einander gepresst werden/ dann wann dasselbige erkaltet/ kan man es aus dem Tuch heraus nehmen/ in Stücke zerschneiden/ und alsdann mit Del/ Essig und Pfeffer auftragen; nachdem man zuvor/ wiewol nach Belieben/ Citronen/ Schellen und Safft darauf gethan hat.

§. 3.

Was bishero von den Kinds-Köpfen ist gesagt worden/ kan auch von dem Kalbs-Kopff in gewisser massen angenommen werden. Allermassen man dieselbigen fast eben also zuzurichten pfleget/ indem man sie zuvörderst sauber auswäschet/ hernachmals in einem Hasen wohl gesalzen zusehet/ und bis sie fertig sieden läßt/ worauf man sie heraus ziehet/ den Saum/ und was sonst nicht daran gehöret/ hinweg thut/ hernach aber auf einen Rost legen/ und mit Butter bestreichen muß/ so dieses geschehen/ muß die Hirnschalen daran eröffnen/ alsdann mit heißen Schwartz begossen/ und mit Ingwer und Pfeffer bestreuet werden. Will man es aber auf eine andere Weise probiren/ kan solches folgender massen beschehen; nemlich/ man brühet den Kalbs-Kopff die Haar herab/ daß die Haut daran bleibet/ setzet solchen mit Wasser wol gesalzen zu/ bisweilen leget man ihn in ein Tuch/ damit er sich nicht so geschwind anhängt/ läßt ihn wohl sieden/ und taumet ihn fleißig ab/ wiewol man auch/ damit der Kopff desto weißer werde/ Speck damit sieden lassen kan; wann solches geschehen/ nimmt man denselbigen heraus/ legt ihn in ein kaltes Wasser/ und reiniget die Zungen samt dem Kopff wohl ab/ hernach thut man denselbigen wieder in den Kessel oder Hasen/ läßt ihn noch etwas sieden/ leget ihn darauf in eine Schüssel/ und machet eine süsse und säuerliche Brüh darüber/ und brennet würfflicht geschnittene Brod darauf.

§. 4.

Endlich können auch auf solche Art die Lamms-Köpfe

* § 3

Köpfe/

Köpff / item / so man will / die Kälber-Füß zubereitet werden / wiewol man selbige sonst wann sie gesotten in allerley Brühen / nehmlich mit guten Kräutern / oder sonst nach Belieben / einmachen kan; Ja man kan sie auch / so sie abge-sotten / von einander schneiden / durch einen mit Eyer /

Milch und Mehl angemachten Teig ziehen und backen; die Schaaf-Füß kan man unter andern auch zu gelben Rüben kochen / als worunter sie gut zu essen sind; oder sie können auch wie die Kälber-Füß in einer Brühe eingemacht / und also vorgemeldter Weise zugerichtet werden.

Das XII. Capitel.

Von allerley Eingeweid / so wol von Rind / als Kälbern und Lämmern.

Innhalt.

- §. 1. Wie der Rinds-Magen zu zurechten und zu füllen; Item / Schaaf- und Kälber-Mägenlein. §. 2. Wie die Rindern Galsdannen und Kuttelfleck zubereiten / und wie die Kälber-Kröß zu kochen. §. 3. Wie die Bries zu zurechten / und Würstlein daraus zu machen. §. 4. Wie die Kuh-Euter zubereiten. §. 5. Wie die Nieren. §. 6. Wie die Kalbs- und andere Lungen. §. 7. Wie die Leber / und wie ein gutes Bey-Essen davon zu machen. §. 8. Und endlich wie das Milch zuzurechten.

§. 1.

Desgleichen kan man von dem Rind auch den Magen genießen / wann derselbige auf solche Art zugerichtet wird: man muß denselbigen / nachdem er zuvor wol verschüpft / und sauber abgebuht worden / fleißig absieden / so er dann schier gesotten / kan man eine Füll von geröstten Speck / allerhand guten Koch-Kräutern / Gewürz und Eyer / nebst geriebenem Brod anmachen / selbiger in den Magen füllen / ihn wieder zunähen / und sodann noch ein Weil sieden lassen / alsdann / so er recht weich / kan man ihn in Schmalz rösten / und zu Tisch tragen. Die Füll kan auch von gehackten Lungen / Lebern und Castanien / nebst darunter gerührten Eyer und Gewürz / gemacht werden. Der Magen selbsten aber mit oder ohne Füll / wann eine andere Art beliebt solte / kan auf einem Rost (so er zuvor weich gesotten) abgebräunet / mit Butter wol bestrichen / und klein-geriebenen Parmesan-Käs darüber gestreuet / auch eine Brühe von Fleischbrüh / Essig und Gewürz in die Schüssel gemacht / und der größte Magen darauf gelegt werden. Auf diese Art können auch die Schaaf und Kälber-Mägenlein / wie auch dergleichen Wänstlein gefüllt werden / doch ist dieses dabei zu beobachten / daß man die Wänstlein und Mägenlein / wann sie jung sind / nicht vorher absiedet / sondern / so sie sauber gebuht / gleich mit samt der Füll zum Feuer thut / und weich kochen läßt.

§. 2.

Ferner können auch von dem Rind die Kalbaunen oder Kuttelfleck genossen werden / so man also zurechet: Nämlich man pfleget erstlich / wann dieselbigen überschüpft / das Unreine und Kothige davon abzusaubern / jedoch dergestalt / daß das Fett daran hangen bleibt / darauf setzt man sie zum Feuer und läßt es sieden bis sie weich werden; Machet alsdann eine Brühe darüber nach gefälliger Weis / entweder mit gebranntem Mehl / Petersilien-Kraut und guten Gewürz / nebst guter Fleischbrüh und Butter. Oder man schneidet dieselbige in kleine Stück / und machet eine Brühe von geröstten Mehl und Zwiebeln / nebst Gewürz / absonderlich Saffran / Butter und Essig / nebst guter Fleischbrüh / eine Brühe darüber; Oder man röstet Brod darüber / streuet Salz und Gewürz darauf / und gibt sie ohne Brühe zu Tisch. Unter das Eingeweid gehöret auch das Kälberkröß / welches also zuzurechten: Nämlich / man wäschet es aus kalten und warmen Wasser sauber aus / und klaubet / wann es übersotten / die Drüsen heraus / machet hernach von guten Gewürz / Majoran / Petersilien oder Solbey / nebst etlichen daran geschlagenen Eyerdottern / (damit die Brühe etwas dick

wird) nebst Butter und Fleischbrüh / eine Brühe darüber / läßt es sodann abermal einen Sud aufthun / so man will / können auch kleine und grosse Rosinen dazu genommen werden. Im übrigen kan das Kälberkröß / wann es gesotten / auch ganz trocken auf eine Schüssel gelegt / mit Ingber und Salz bestreuet / auch mit heißer Butter begossen / also hingegeben werden. So kan man auch das gesottene Kälberkröß in einer Brühe von geriebenem Brod mit Essig / guten Gewürz und Fleischbrüh noch einen Sud aufthun lassen / und sodann zu Tisch tragen. Auf eben diese Art / pflegen auch die Schaaf- und Lamm-Kröß zugerichtet zu werden.

§. 3.

Die Bries hingegen pflegen auf nachgesetzte Weise zubereitet zu werden: Nämlich / man muß absonderlich die Rinds-Bries wol absieden / worauf man dieselbigen wann sie weich / etwan auf den Rost abbräunen / oder klein zerschneiden / in einer Butter-Brüh einmachen kan. Bey den Kälber-Briesen aber und deren Zubereitung / sind unterschiedliche Arten zubeobachten / und zwar pfleget man selbige insgemein sauber abzuwaschen und in Wasser gesalzen / auch etwas übersieden zu lassen / darnach aber pfleget man sie in Schnitten zu zerschneiden / und entweder eine Brühe von Citronen / oder auch von Cappern / mit Semmelmehl guten Gewürz und Butter darüber zu machen. So können sie auch auf diese Art zubereitet werden / wann man sie nemlich zuvor übersiedet / hernach aber in ein Netz einschlägt / Gewürz und Butter darzu steckt / hernach mit einem Faden bindet / und an einem Spießlein / oder in einem Brat-Pfännlein mit Butter abbrätet / worauf man sie dann trocken oder mit Citronen Saft zu Tisch geben kan. Man kan dieselbige auch Stückweis in Mehl schwingen / hernach aus dem Schmalz backen / und alsdann eine süße Brühe von Wein / Fleischbrüh / Zimmet / Zucker und Gewürz / eine süße Brühe darüber machen; Will man aber Würstlein daraus machen / muß man also damit verfahren: Nämlich man überschüpft zuvor dieselbige / hackt sie alsdann mit Hüner-Lebern / Rindern-Mark oder Speck vermengt / klein / thut sie nebst gutem Gewürz / guten Kräutern oder Rosinen in eine Schüssel / füllet sie darauf in ein Kälbern oder Schweinen-Netz / formiret sie wie Würstlein / bindets mit einem Faden zu / und bratets im Schmalz ab; Will man sie dann auf eine andere Art zurechten / so kan man die gesotten und mit Speck und Mark gehackte Bries / in eine Schüssel thun / Semmel-Mehl dazu nehmen / auch gutes Gewürz / Rosin / Weinbeer und länglicht geschnittene Mandel darunter mengen und etliche Eyer daran schlagen / solches alles hernach in ein Netz thun / und entweder rund oder länglicht formiret im Schmalz abbraten.

§. 4.

Und weilien das Kuh-Euter / wann es anders recht zugerichtet worden / auch eine gute Speiß ist / als wollen wir von desselbigen Zubereitung auch etwas wenig melden; selbige nun pfleget folgender massen vorgenommen zu werden: Nämlich man siedet das Euter im Wasser wol

wol ab / daß es weich wird / schneidet es alsdann in dünne Stücklein / bestreuet es mit Saltz und Pfeffer / bestreichts mit Butter / und bräunets also auf dem Roß ab; Will man aber eine Brüh darüber haben / kan solches also geschehen: Nämlich man thut eine Fleischbrüh mit guten Gewürz / Butter und ein wenig gebrannten Mehl / Essig und Lemon / Schnitten in einen Hasen / läßt selbiges nebst dem geschnittenen Euter einen Sud aufstehn / so wird es ein wohlgeschmackt Essen abgeben. Ja man kan auch eine Brüh von Aepffeln und Zwiebeln darüber machen / wann man dieselbigen klein zerhackt / und in eine Rindfleisch-Brüh mit Essig / Pfeffer und Safran / nebst ein wenig gebrannten Mehl und kleinen Rosinen mengt / thut hernach aber das abgetroffene Euter darein / und läßt es noch einen Sud aufstehn. Will man es aber gebraten genießen / darff man es nur wann es gefotten / mit Speck spicken / hernach an einen Speiß stecken / eine süße Brüh darüber machen / und also anrichten.

§. 5.

Wie aber die Nieren zubereitet werden / ist aus nachfolgendem zu ersehen: Nämlich man schneidet den Rind-Nieren wann er wol gewaschen / in Stücke / spicket ihn mit Speck / und brätet ihn an einem Speiß / darnach kan eine süße Brüh auf nachfolgende Manier darüber gemacht werden: Nämlich man nimmet ein wenig geröstete Zwiebel oder Schnittlauch / läßt dieselbige in einer Fleischbrüh mit Butter / Pfeffer und Muscatnuß nebst dem abgetropften vom Nieren sieden / richtet sie hernach in eine Schüssel an / legt den gebratenen Nieren darauf / und trägt ihn also zu Tisch; Die Kalbs-Nieren werden entweder frisch / oder auch / wann sie schon gebraten / genommen / und mit dem Fett daran gehackt / auch Eyer und gutes Gewürz / nebst geriebenen Brod dazu gethan / hernach auf Schnittten Brod gestrichen und aus dem Schmalz gebachen / wiewol man auch in die Füll Zimmet / Zucker und Weinbere nehmen / und selbige also bachen / hernach aber eine süße Brüh darüber machen kan; Diese gehackte Nieren nun / samt dem geriebenen Brod so mit Gewürz und Eyer angemacht worden / kan man in ein sauber Tuch einbinden / und solches in siedende Fleischbrüh thun / hernach aber so es sich fest zusammen gefotten / selbige wieder aus dem Tuch nehmen / in dünne Stücklein zerschneiden / und eine Brüh von Butter und Gewürz darüber machen / welches insgemein Nieren-Euter genennet wird. Die Schaafs- oder Lammes-Nieren sind auch ein herrliches Essen / wann man dieselbigen ins Wasser legt / die äußere Haut davon abziehet / die Nieren selbst aber mit subtilen Speck spicket / darnach einen dinnen eisernen Speiß im Feuer glühend werden läßt / selbige daran stecket / und fleißig mit Butter bereuht / alsdann nun so sie schier gebraten / solchem mit geriebenen Brod / welches mit Pfeffer u. Saltz vermengt / überstreuet / und so sich das Brod ein wenig gebräunt / sodann zu Tisch trägt; Auf welche Weiß man auch die Schweinen Nieren zubereiten kan.

§. 6.

Ingleichen kan man auch die Kalbs-Lungen nutzbarlich gebrauchen / und folgender massen zubereiten: Nämlich man pfleget selbige nebst dem Herz zuvörderst sauber zu waschen / in warmen Wasser zu zusehen / hernach in Stücklein zu zerschneiden / in einer Brüh von geriebenem Brod mit Petersilien-Kraut / Gewürz und Butter / oder auch in einer Zwiebel-Brüh noch ein wenig sieden zu lassen und hernachmals anzurichten; So kan man auch die Lungen / wann sie gefotten / in einer Brüh von Negelein / oder auch in einer Brüh von Kummel einmachen / auch selbige noch auf eine andere Art / so sie gefotten / in Stücke zerschneiden / und Butter darüber brennen,

Will man aber Lungen-Rüchlein haben / muß man selbige also zubereiten; Nämlich / man muß die gekochte Lungen klein mit Petersilien zerhacken / hernach allerhand Gewürz / etwas geriebenen Brod / und / so man will / Mandel / Weinbeer und Rosin / nebst Zucker und Zimmet daran thun / auch etliche Eyer dazu schlagen / und sodann aus diesem Gezeug kleine Würstlein / oder auch Morgeln / wie imgleichen Knöpflein formieren / hernachmals selbige im Schmalz bachen / und so man will / eine Futter / oder auch eine süße Weinbrüh darüber machen. Auf diese Art kan man auch die Lammes- und Schaafs-Rüchlein zubereiten; Die Rind-Lungen aber ist eine harte und unverdauliche Speise / wiewol man auch dieselbige / nachdem sie zuvor weich gefotten / für das Gefinde aufsetzen kan.

§. 7.

Die Leber aber wird folgender massen zubereitet: Nämlich sie wird ins Wasser gelegt / die Haut davon abgezogen / mit Speck gespickt / in einen Stollhasen mit etwas Fleischbrüh zum Feuer gesetzt / und ein wenig gefotten / hernach wird ein klein wenig gebranntes Mehl / Essig / nebst Saltz / Pfeffer und Negelein dazu gethan / und wann man es also mit einander dämpfen lassen / kan man es dann anrichten. Man kan auch dieselbige in einer Butterbrüh mit Petersilienkraut zubereiten; Will man sie aber braten / kan selbige ebenfalls mit Speck gespickt / und entweder ganz / oder in Stücke zerschneiden / an dem Speiß oder in einer Brat-Pfannen gebraten / und alsdann in der Brüh an den Ausgebratenen aufgetragen werden; Dergleichen kan man auch die Leber gefalzen und gespickt in ein Netz einschlagen / und also gebraten / mit einer Brüh von gebrannten Mehl / Essig / Fleischbrüh und etwas Negelein / samt aus gedruckten Citronen-Safft zu Tisch tragen. Gebachen aber kan sie also zubereitet werden: Nämlich / man zerschneidet dieselbige in dünne Stücklein / streuet etwas Saltz und Pfeffer darüber / wärgt es allda im Mehl / und bächet sie aus dem Schmalz schön hell heraus / trägt sie alsdann trocken / oder mit einer Brüh au; Will man aber ein gutes Bey-Essen davon machen / kan solches folgender massen beschehen: nämlich / man muß die Kalbs-Leber / (wie dann solches allezeit bey Zubereitung der Leber seyn muß) zuvörderst wohl häuten / und die Adern wohl aufziehen / hernach aber dieselbige in Schnittlein 3. quer Finger breit / einen Finger lang / und ohngefähr drey oder vier Messer-Rücken dick zerschneiden / darnach zwey Stücklein neben einander legen / selbige mit untereinander gemengten Saltz / Ingber / Pfeffer und geschnittenen Negelein bestreuen / hernachmals dinnen Speck schneiden / solches zwischen die zwey mit Gewürz bestreute Stücklein legen / damit allezeit zwey Stücklein Leber und ein Stücklein Speck kommet; darnach muß man ein kaltes Netz nehmen / die Stücke darein schlagen / solche mit einem Holzlein zusammen heften / damit das Netz darüber bleibt; Worauf dieses auf einen Roß worunter glühende Kohlen zu legen / gethan werden kan / wosern man nur dabey dieses beobachtet / daß wann sie etwas aufgelauffen und anfangen zu braten / man selbige fleißig umkehren aus dem Schmalz bachen / und also / wann sie fertig / die Holzlein davon thun / geröstet Brod darüber brennen / und selbige sodann zu Tisch tragen. Gefüllte Lebern aber werden also zubereitet: nämlich man muß die Leber / so zuvor ausgeädert worden / nebst etwas Speck oder Marck klein hacken / alsdann geriebenen Brod in Butter geröstet / nebst gutem Gewürz / Zucker / Rosin / Weinbeer und geschnittene Mandel dazu thun / darnach etliche Eyer daran schlagen / und also diese Füll zusammen machen; So dieses geschehen / wird es alsdann in ein Netz eingeschlagen / und also gebraten; Und eben auf diese Weise /

fast

Kan auch mit Lamms- und Schweinen-Lebern verfahren werden.

§. 2.

Endlich wollen wir auch kürlich anmercken / wie man mit Zurichtung der Milche verfahren solle: Man läset dasselbige überhieden / zerschneidet es darauf in kleine Stücklein / kehrt es im Mehl um / und bachers alsdann aus dem Schmalz; Auf eine andere Art aber kan man damit also umgehen / nemlich: man löset dem Milch die Haut subtil / und ergreift also dasselbige / nimmt alsdann Brod / Speck oder ander Fett / machet es mit Eyern und Gewürk als eine andere Füll zusammen / füllet es also in

das Milch hinein / und trocknet es auf dem Rost ab / oder machet dasselbige in einer Butterbrüh / oder auch mit Negelein oder Zwiebel ein. Und gleichwie man nun also pfeget die Kindern Milch zurichten / also pfeget man auch mit den Schweinen-Kälbern- und Lamms-Milchen zu verfahren / wiewol man gemeinlich von den Schwein das Milch / die Drieh und die Zungen zusammen nimmt / und überkipft / hernach solche Stück samt den Nierlein auf einen Rost leget / und abbräunet / und wann man es gut haben wil / mit daraufgedruckten Citronen-Safft / und geschnittenen Schelffen / auch darauf zerlassener Butter zu Tisch trägt.

Das XIII. Capitel.

Von Gänsen / und deren Zubereitung.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Gänß abzuwürgen / und gefotten zurichten; Item / wie sie einzufalgen. §. 2. Wie die Gänß gebraten zu richten.
§. 3. Wie sie als Auerhahnen zubereiten. §. 4. Wie die sogenannte junge Gänß zu kochen.

§. 1.

Nach dem Rind-Kalb- und andern Fleisch / kommen wir auch auf das Geflügelwerk / und unter denselbigen zuvörderst auf die Gänse / als welche nicht allein sehr nützlich / sondern auch sehr gut sind / von deren Zubereitung demnach folgendes zu mercken: Nemlich sie werden entweder erwürgt / oder durch die Ohren gestochen / daß das Blut heraus lauffe / worauf man sie bey den Füßen aufhängt / damit das Blut sich alles in dem Hals ziehe / und also die Gans schön weiß bleibt; Selbige wird hernach trocken heropft / und ihr der Hals samt den Flügeln und Füßen weggehauen / darauf sie aufgeschnitten / und ihr das Herz samt der Leber / Magen und denen Gedärmern heraus genommen / die Gans selbst aber in ein sauber Wasser gelegt wird / worinnen sie eine Weil verbleiben muß. Will man sie nun kochen / so muß man ihr die Füß auf den Rücken drehen / und den Hals in den Leib stecken / hernach / so sie etwas weich gefotten / kan man eine Brüh entweder von Kräutern oder auch von Zwiebeln / oder andern gutem Gewürk süß oder sauer / nach Belieben / darüber machen. Will man aber eine Gans einzufalgen / kan solches auf folgende Art geschehen: Man muß nemlich dieselbige drey oder vier Tag ins Salz legen / hernach mit Speck / welcher mit allerhand guten Gewürk überstreuet / spicken / alsdann ein Viertel-Maas Wein / und so viel Wein-Eßig / nebst Wasser / daß es über die Gans gehet / gießen / hernach selbige in ganzen Pfeffer / einer Hand voll guten Kräuter / nebst eben so viel Lorbeern / einem Häuptlein Knoblauch / und Stücklein Zwieback abkochen / daß sie recht mürbe werde / worauf man sie auf die vierzehn Tag in dieser Brüh liegen lassen / und darauf mit Senff und Zucker zu Tisch tragen kan. So können auch die gedörten Gans unter allerhand Zugemüß / als Köhl / Spinat und andere grüne Wahr / wie auch Erbes und Gersten gekocht werden.

§. 2.

Will man aber eine Gans braten / so muß man / wie vorgedacht / die Flügel samt den Füßen und dem Hals abhauen / alsdann dieselbige wann sie wohl eingefalgen und inwendig gepfeffert worden / entweder mit Birnen oder mit Quitten / oder auch mit Castanien ausstopfen und füllet / alsdann sie an einen Spieß stecken / und also rösch

abbraten; So fern man aber gern von Kräutern essen wolte / könnte man in dieselbige Majoran / Salben und Beyfuß / füllen / oder man kan ein Zwiebel mit Negelein / welche halb von einander geschnitten / bestecken / und selbige hinein stecken; Ja man kan auch noch eine andere Füll darein machen / wann man nemlich die Leber von der Gallen absaubert und hacket / alsdann geröst Brod nebst gutem Gewürk / und den vorgedachten Kräutern / welche klein gehackt werden müssen / darunter nimmt / dieses alles mit Eyern anmacht / und hinein füllet / darauf das Loch zunehet / und also braten läst. Dergleichen kan auch eine Brüh über die gebratene Gans auf folgende Weise gemacht werden: Man nimmt nemlich Wein und Wein-Eßig / schlägt Eyerdotter daran / legt ein oder zwey Knoblauch-Häupter dazu / würtet es mit allerhand gutem Gewürk / läst also aufsieden / und gießt in die Schüssel / worin man sodann die Gans legen kan.

§. 3.

Im übrigen kan auch eine Gans gleich einem Auerhahnen zugerichtet werden / wann man nemlichen dieselbige / so sie nicht gar zu fett ist / ein Gläslein Rosen-Eßig lebendig in den Hals gießt / sie alsdann bey dem Kragen aufhänget / bis sie erstarrt / hernach mals samt den Kopf und Flügeln / welche ihr nebst den Füßen nicht dürfen abgehauen werden / rupffet / und an den Füßen die Haut dazwischen ausschneidet / damit sie einem Auerhahn gleichen möge; Wann nun dieses geschehen / kan sie in die Länge aufgeschnitten / das Eingeweid heraus genommen / und zu erst mit Wasser / hernach malen aber mit Wein ausgewaschen / darauf mit Salz und Gewürk bestreuet / und also über Nacht miteinander stehen gelassen werden / worauf man sie mit Zimmet und Negelein besteckt / wie einen Auerhahnen an den Spieß stecket und abbrätet / auch nach Belieben eine süße Brüh von Wein und Eyerdottern macht / dieselbige sodann in die Schüssel gießt / und die Gans darauf leget. Und auf diese Weise lassen sich auch die wilden Gänse zurichten / doch muß man sich bey denselben in acht nehmen / weil das Fleisch etwas härter als an den Einheimischen anzutreffen ist / daß man sie etwas länger braten läst.

§. 4.

Die Flügel / wie auch der Kopf und Hals / samt den Füßen / Lebern und Magen können auf folgende Manier bereitet werden: Man muß nemlichen die Federn vorher so sauber abbrühen / alsdann wann alles unreine so wohl vom Kopf / als auch vom Hals und Flügeln abgethan / die Haut auch von denen Füßen abbrühen / den Magen ausschneiden / und ebenfalls die Haut davon abziehen / darauf sodann alles mit saubern Wasser ausgewaschen / und es sodann

sodann (ausgenommen der Leber) zum Feuer setzen / da-
selbst aber fleißig verfaumen / und nachmals eine Brüh
nach Belieben darüber machen; (zu merken ist / daß die
Leber in einer Viertel Stund gefotten werden kan / dann
sie durch langes Sieden / gleichwie andere Lebern auch / nur
hart wird.) Eine Brüh aber kan man entweder von ein
wenig gebranntem Mehl / welches mit Wein und guten
Gewürz / nebst guter Fleischbrüh / gefotten wird / oder
man kan klein geschnittene Zwiebel / nebst etwas Sem-
mel-Mehl in Schmalz rösten / gutes Gewürz und But-
ter daran thun / in einer Fleischbrüh sieden lassen / und also
über die junge Gans / oder das Gans-Geräth / wie man es
zu nennen pfleget / anrichten; Will man aber eine Füll be-
reiten so kan die Lebern gehackt / und etwas geröst Sem-

mel-Mehl / nebst wohlgeschmackten gehackten Kräutern /
und gutem Gewürz / zusammen / mit Eiern angemacht
werden / alsdann solche Füll / wann vorher der Gans-
Kragen sauber ausgeräumt und ausgewaschen worden /
hinein gefüllt / und also der Kragen oder Hals zugenehet
werden. Die Gans-Lebern kan man auch im Mehl
schwingen / und also Stück-weis aus dem Schmalz bä-
chen / oder in ein Netz einschlagen / oder auch nur spicken /
und also abbraten / welches sodann ein herrlich es Essen
ist / doch muß man es nicht lang bey dem Feuer kochen las-
sen / weil es sonst hart wird; Die Gans-Herzlein pfe-
get man auch mit Speck zu spicken / und also an einem
Epießlein zu braten.

Das XIV. Capitel.

Von Enten / so wohl wilden / als auch zahmen.

Innhalt.

§. 1. Wie die zahmen Enten gefotten zuzurichten / und zu füllen;
desgleichen auch wie eine Brüh darüber zumachen. §. 2. Wie
die zahmen Enten so wohl mit als ohne Brüh zu braten / abson-
derlich aber / wie sie an statt der wilden Enten zuzurichten. §. 3.
Und endlich wie die wilden Enten zubereiten sind.

§. 1.

Nach den Gansen setzen wir die Enten / des-
ren dreyerley Arten sind / als die zahmen-
die stoek- und wilden Enten. Was die
zahmen Enten anlangt / so werden diesel-
bige wie die Gans abgethan / und berupfft /
darauf werden die Flügel / nebst den Füßen
und Hals / herab geschnitten / und die Ente entweder zum
Sieden / oder zum braten gerüstet; Will man selbige sieden /
muß es auf nachfolgende Weiß beschehen: Nämlich / man
muß sie zuvörderst wohl salzen / und im Wasser (wie ander
Fleisch) absieden / doch daß sie nicht gar zu weich werde /
woraus man eine Brüh / entweder von Fleischbrüh / mit
ein wenig gebranntem Mehl / Petersilien-Kraut / Gewürz
und Butter vermischt / oder auch von Lemoni-Schnittlein
darüber machen kan. So kan auch dieselbige unter La-
ctuck / Kuben und Kraut gekocht werden; Will man sie
aber füllen / so muß man also damit verfahren: Nämlich /
man muß die Ente halb in einer kurzen Brüh absieden /
hernach eine Füll von guten Kräutern / Gewürz / Rosin /
Mandeln / Weinbeeren / Zimmet / auch Brünellen / so
aber etwas zerschnitten seyn müssen / samt Biscuit und
Pfefferkuchen / wie auch Wein zubereiten / und also in die
Enten füllen / alsdann die Brüh noch ein wenig sieden
lassen / und also mit Zimmet bestruet anrichten; Wor-
beyaber dieses zu merken / daß die zahmen Enten sich
zum Sieden viel besser als die wilden schicken.

§. 2.

Will man aber die Enten braten / so kan solches
auch auf unterschiedene Manier beschehen / und zwar ent-
weder mit oder ohne Brüh / will man sie ohne Brüh bra-
ten / so kan man sie entweder mit klein geschnittenen
Speck / oder auch mit Zimmet und halb geschnittenen

Negelein spicken / alsdann saftig abbraten / und mit ein
wenig Ausgetropfften aus der Brat-Pfannen / zu Tisch
tragen; Will man aber eine Brüh darüber machen /
kan solches folgender Gestalt geschehen: Man nimmet
nemlich Wein / Essig / gutes Gewürz / Citronen und
Pomerangen-Schalen / wie auch den Saft oder das
Marck davon / und nimmet so man es süß haben will Zucker
und Wein dazu / läßt es also etwas sieden / gießt hernach
solche Brüh in die Schüssel / und legt die Enten darauf;
Desgleichen kan man auch von Zwiebeln / so nebst ein
klein wenig Mehl geröst worden / und darein Zimmet
und Negelein zu thun / eine Brüh machen / welche sich
so wohl über gefottene als auch gebratene Enten schicket.
Wann man die zahmen Enten etliche Tag in Essig
legt / denselbigen die Füß nicht abschneidet / sondern
vielmehr auf dem Rücken schlägt oder drehet / hernach
mals aber wohl einsalzet und würzet / und solcher Ges-
talt sie saftig abbrätet / kan man in Ermangelung der
wilden Enten / selbige verspeisen.

§. 3.

Die wilden Enten hingegen werden meistens
gebraten / wiewohl man sie auch auf solche Weise zu-
richten kan: wann man sie zuvörderst füllet / hernach
aber halb absiedet / alsdann an einen Epieß steckt
und gar abbrätet; Woraus man sie zerkräbet / etwas
von Zwiebeln / Petersilien / Kraut / Pfeffer / Mus-
caten-Blumen / Zimmet und Weinbeerlein nehmen /
Wein / nebst dem ausgekochten Fett / daran gießen /
hernach solcher Gestalt die abgebratene Ente noch ei-
nen Sud in solcher Brüh aufstehen lassen / und zu
Tisch tragen kan; Wer sie gerne süß haben will / kan
auch Zucker dazu nehmen. Gebraten aber werden sie
vorhero wohl abgerupfft / hernach gleich den zahmen
Enten ausgenommen / mit Wein oder Wein / Essig
ausgewaschen / und etliche Tag in gutes Gewürz /
Wein oder Wein / Essig gelegt / hernach wie die an-
dern Enten gespickt und gebraten / worauf man / auch
nach Belieben / eine süße oder saure Brüh
darüber machen kan.



Das XV. Capitel. Von Tauben allerley Arten.

Inhalt.

§. 1. Wie die Tauben gefotten zuzurichten/ und zu füllen. §. 2. Wie man sie fricassiren/eine Ollapodritta daraus machen/ selbige aus dem Schmalz bachen/ oder auf eine andere Manier zu bereiten solle. §. 3. Die Tauben gebraten/ item auch auf wilde Art zuzurichten. Dergleichen auch/ wie mit den wilden Turtel-Tauben zu verfahren.

§. 1.

Nach den Enten wollen wir von den Tauben handeln/ welche/ was das Sieden belanget/ folgender massen zubereitet werden. Nämlich man pfleget ihnen zu verderst/ wann sie zum Verspeissen (welches gemeinlich bey jungen Tauben geschieht) ausgesondert worden/ die Köpff abzureißen/ und selbige sauber zu beruffen/ auch das Eingeweid/ samt Magen und Lebern herauszunehmen/ sauber auszuwaschen/ und etwas zu salzen/ hernach kan man die Tauben oben bey dem Hals/ bis über die Brust/ ergreifen/ eine Kull von der Tauben-Leber/ welche gehackt/ und mit geröstlem Brod/ samt guten Gewürz/ Majoran/ oder andern guten Kräutern/ nebst daran geschlagene Eyer/ bereitet wird/ zu machen/ und dieselbige/ in die vorbesagter massen ergriffene Tauben zu füllen/ Worauf man so dann den Hals oben zubinden/ und die Tauben entweder im Schmalz rösten/ hernach aber in Wein und guten Gewürz/ oder auch in Fleischbrüh/ nebst Butter/ Petersilien/ Kraut und guten Gewürz dämpfen kan: Wer gern Wachholder-Beer zur Speise gebraucht/ der kan die Tauben mit frisch gehackten Speck/ nebst gehackten Wachholder-Beeren mit Salz und Pfeffer vermischt/ füllen.

§. 2.

Will man die Tauben aber fricassiren/ muß man folgender massen verfahren. Nämlich man muß die Tauben in etliche Stücke/ oder auch in Viertel zerschneiden/ hernachmals die Beinern mit einem Messer/ oder auch mit der Hand zerbrechen/ doch daß das Fleisch und die Haut beyfammen hängen bleibt/ selbige so dann ein wenig salzen/ und in Schmalz rösten/ darnach eine Brüh von klein geschnitten und gerösteln Zwiebeln/ oder Schnittlauch/ mit Wein/ Fleischbrüh/ gutem Gewürz/ Pomerangen- oder Citronen-Schalen/ nebst grünen/ guten Kräutern/ so man anders dieselbige gern dabey haben will/ machen/ die Tauben/ samt dem Schmalz/ darinnen sie geröst worden/ (man muß aber dessen nicht zu viel nehmen/ damit sie nicht zu fett werden/) in die Brüh thun/ und also miteinander kochen lassen. Man kan auch eine Brüh von Eyer/ oder eine schwarze Brüh von Negelein und guten Gewürz darüber machen. Dergleichen auch die Tauben unter Köhl/ grünen/ oder Zucker Erbsen/ Spargen/ oder andern Küchen-Kräutern kochen. Ja man kan auch/ nebst andern guten Sachen/ eine Ollapodritta zubereiten. Die gar junge Tauben a-

ber/ daran die Gebeine noch ganz weich sind/ können/ wann sie etwas gefalgen in zerfloßnen Eyer/ eingedunckt/ und hernach aus dem Schmalz gebachen werden. Oder/ man kan sie auch/ wann sie wohl ausgewaschen sind/ auf dem Rücken entzwey schneiden/ selbige nachgehends von einander platt legen/ mit einem Messer/ daß sie müßig werden/ wohl zerschlagen/ sodann in eine Schüssel thun/ Wein und Essig darüber gießen/ auch gutes Gewürz/ Salt/ Citronen-Schalen/ geschnittene Zwiebel/ und gute Kräuter dazu nehmen/ die Tauben etliche Tage darinnen liegen lassen/ dieselbigen/ damit sie einen guten Geschmack bekommen/ fleißig umwenden/ nach diesem wohl im Schmalz rösten/ und Citronen- oder Pomeranzen-Safft darauf drücken/ welches/ so man also damit umgegangen/ ein gutes Essen abgibt. Endlich kan man auch die Tauben/ wann sie auf bemeldte Weis geschnitten/ und mit Salt gerieben worden/ hernach auf den Kest legen/ und wohl abbräunen lassen/ alsdann aber eine Brüh von Wein/ Essig und Gewürz darüber machen/ und sodann zur Speise genießen.

§. 3.

Gebratene Tauben aber werden also zugerichtet: Nämlich man brühet oder rupffet sie/ wann ihnen zuvor der Köpff abgerißen/ auf eben die Art/ wie bey den gefottenen Tauben zuvor gedacht worden/ und wann sie sauber ausgenommen und gewaschen sind/ kan man sie ebenfalls/ wie wir oben gemeldet/ füllen/ hernach/ so sie wol gefalgen und inwendig gepfeffert worden/ am Spieß safftig abbraten/ und wann dieses geschieht/ selbige mit gerieben Brod bestreuen/ und so dann noch etwas bey dem Feuer bräunen lassen. Will man sie aber auf wilde Art zuzurichten/ muß man ihnen heißen Essig in den Hals gießen/ dieselbigen hernach zubinden/ und darauf aufhängen/ daß sie ersticken/ nach diesem kan man sie berupffen/ und die Füßlein entweder am Feuer absengen/ oder abbrühen/ daß die Haut abgehet/ der Köpff aber muß mit den Federn daran gelassen werden. Darauf muß man sie ganz ausnehmen und inwendig wohl würgen/ hernach aber in guten Essig legen/ und entweder mit Speck/ oder auch mit Zimmet und geschnittenen Negelein spicken/ und also wohl mit Schmalz betreuft braten/ man muß aber wohl acht haben/ daß die Federn am Köpff nicht verbrennen/ deswegen derselbige mit Papier einzubinden seyn wird/ und hierüber kan eine süße oder säuerliche Brüh/ entweder von Wein/ Nägelein/ oder Johannes-Beerlein/ oder auch von eingemachten Weizen/ nebst gutem Gewürz und Wein gemacht/ und die Tauben darauf angerichtet werden. Auf eben diese Weis kan man auch mit den wilden Tauben/ dergleichen auch mit den Turtel-Tauben verfahren.

* * *



Das XVI. Capitel. Von Hünern und Capaunen.

Inhalt.

S. 1. Wie die alten Hünere gefotten zuzurichten und zu braten; Item wie eine Brüh darüber zu machen. S. 2. Wie die jungen Hünere zu braten und zu füllen/ auch wie eine Brüh darüber zuzurichten. S. 3. Wie die Capaunen zu siedem/ und mit einer Brüh zu versetzen. S. 4. Wie die Capaunen zu braten. S. 5. Und endlich wie die Hünere und Tauben/ Mägelen und Ederlein zuzurichten.

S. 1.

Nach den Tauben sind wir entschlossen von den Hünern zu handeln/ welche vor andern Geflügel gesund und gut zu essen sind/ auch folgender massen gefotten zugerichtet zu werden pflegen; Die alten Hünere aber pfleget man/ wann sie abgestochen/ und die Federn mit warmen Wasser sauber abgebrühert worden/ aufzuschneiden/ und das Eingeweid heraus zu nehmen/ alsdann sauber auszuwaschen/ und so man anders Zeit dazu hat/ selbige etliche Stunden im Wasser liegen zu lassen/ inmassen sie nur davon desto müder werden. Darauf pfleget man sie mit einem Rindfleisch/ oder auch allein mit Wasser zu siedem/ bis sie weich worden/ und nachgehends entweder gekochten Reis/ oder geschnittene Nudeln/ oder auch grüne Erbes/ Lactuck/ und allerhand Garten-Wahr darüber anzurichten/ oder auch andere gute Brüh darüber zu machen; Als zumalen von Citronen/ wann man nemlich ein wenig gebrennt Mehl/ oder gerieben Brod/ nebst gutem Gewürz/ und so die Speise süß seyn soll/ Zucker daran thut/ alsdann die ausgezeichnete Citronen/ samt den Schelffen/ welche klein-geschnitten seyn müssen/ mit Kochen läßt/ wiewohl man auch/ so es beliebt/ Wein daran nehmen kan. Nicht weniger kan auch geriebener Krän/ wann derselbige unter Mandeln gestossen worden/ und in der Milch einen Sud aufgethan hat/ darüber angerichtet werden. Ja es lassen sich auch noch fern allerhand Brühen/ wie bey dem Kalbsfleisch gedacht darüber machen. So können auch die alten Hünere/ wann sie nicht gar stark sind/ mit Speck gespickt/ und anstatt der Capaunen gebraten werden/ man muß aber ihnen zuvor die Kämme abschneiden. Für Krancke ist absonderlich die Brüh der alten Hünere/ darinnen sie abgefotten worden/ sehr dienlich/ und will man dieselbige kräftig haben/ so kan man gangen Ingber und Muscaten-Blüh mit siedem lassen.

S. 2.

Was die Jungen anlangt/ können dieselbigen ebenfals/ wie die Alten gesäubert/ gefotten/ und in einer beliebigen Brüh eingemacht/ oder an einen Spieß/ so man sie vorher solet/ und inwendig würget/ saftig abgebraten werden/ ja man kan sie auch/ so sie schier fertig/ mit Brod bestreuen/ nachdem man sie vorher wohl mit Butter begossen/ und also noch ein wenig abbräunen; Will man aber über gebratene Hünere eine Brüh machen/ so können dieselbige in Viertel zerschnitten/ und auf ein gebähertes Brod gelegt/ hernach aber eine Brüh von Trisane/ Wein und Zucker darüber gegossen werden/ als welches warm und kalt gut zu genießen ist/ wiewohl man sie auch in Viertel zerschnitten/ in Speck oder Butter rösten/ und alsdann eine Brüh/ darinnen zuvor gute Kräuter/ als Rosmarin/ Majoran und dergleichen gefotten worden/ darüber gießen/ und dieselbigen

bis sie weich worden/ kochen lassen kan/ darauf kan eine kurze Brüh von Eyerdottern darüber angerichtet/ oder von Wein/ Gewürz/ Zwiebel und Pomerangen/ wie auch von Citronen-Schalen/ nebst gewürflichten Speck/ oder einem Stücklein Butter/ etwas Ruhe darüber gemacht werden; Ubrigens/ kan man auch die jungen Hünere auf den Rücken spalten/ und mit einem Messer die Ederlein/ doch daß die Haut ganz bleibt/ (wie bey den Tauben gemeldet worden/ zerbrechen/ selbige so dann also in eine Schüssel legen/ darnach eine Brüh von Wein/ Wein-Essig und gutem Gewürz/ Salz/ guten Küchen-Kräutern/ auch Zwiebeln und Citronen-Schalen vermischt/ darüber güssen/ und etliche Tag darinnen liegen lassen/ worauf man dieselbige/ wann sie so eingebeißt worden/ abrösten/ und eine Brüh von ausgedruckten Pomeranghen-Safft darüber machen/ oder auch die Brüh darinn sie gelegen/ darüber kochen thut; Sie können auch gleich wie bey den Tauben gemeldet/ ergrieffen/ mit einer guten Füll gefüllt/ und alsdann gebraten/ oder auch gefotten werden.

S. 3.

Die Capaunen können auch auf folgende Weis/ wie die alten Hünere zubereitet werden/ und zwar sind sie gut/ wann man sie mit Reis zuzuricht/ welches folgender massen beschiehet: Nemlich man nimmt den Capaun/ kochet denselbigen in Wasser/ saltet ihn/ und würffet eine Hand voll Haber-Mehl darein. Darnach nimmt man ein viertel Pfund Reis/ treibet denselbigen/ wann er halb abgekocht worden/ durch einen Durchschlag/ läßt ihn darauf in Milch siedem/ und thut Muscaten-Blumen und Zucker/ nebst etwas Rosen-Wasser dazu/ nachgehends nimt man auch ein halb Pfund abgezogener Mandeln/ stoffet sie in Ham und Rosen-Wasser/ setet sie in einen Topff/ und machet es bey dem Feuer warm. Endlich aber nimmt man den Capaun/ aus seiner Brüh/ legt ihn in eine Schüssel und gießt den durch geriebenen Reis mit den Mandeln darüber. So können auch die Capaunen gefüllt/ und auf diese Weis zugerichtet werden/ Nemlich man kochet dem Capaun/ wie gewöhnlich/ in Wasser ab/ nimmt alsdann von dieser Brüh/ nebst etwas Spanischen und weissen Wein/ eines so viel als des andern dazu/ gießt solches in einen Hasen/ thut dar auf klein-geschnittene Datteln/ ganze Muscat-Blumen/ Negelein/ Zimmet-Rinden/ und klein-geschnittene Muscat-Nüsse daran/ kochet solches durch einander/ bis die Datteln müder werden/ würffet darnach etwas Marek dazu/ und läßt den Capaunen darinnen langsam siedem/ wann er dann genug gefotten ist/ so nimmt man von zehen oder mehr Eyer die Dottern/ kloppet sie wohl/ schüttet es alsdann/ nebst grossen und kleinen Rosinen in die Brüh/ läßt es einen Wall aufstehen/ und richtet also den Capaunen in eine Schüssel/ und die Brüh darüber an.

S. 4.

Gebraten kan auch unter andern ein Capaun also zugerichtet werden/ wann man demselbigen weissen Wein/ in dem klein-gestossen Zimmet und Negelein geworffen sind/ lebendig in den Hals gießet/ einen Bind-Faden herum bindet/ und damit daß er erstickt aufhängt/ darauf aber aufs Wenigste ein baar Stund hangen läßt/ und wann solches beschehen/ trocken berupft und ausnimmt/ auch sauber auswäscht/ einsalzt/ und mit Zimmet und Negelein besseckert/ also saftig abbraten läßt. Will man aber eine

* U 2

gute

gute Brüh darüber anrichten / kan man es auf folgende Weise versüßen; Nemlich man nimmt süße Pomeranzen / schälet das Marck sauber heraus / thut Wein / Ingber / Zimmet und Zucker daran / läßt es sieden / richtet solches hernach über den gebratenen Capaunen an / und läßt es noch etwas auf der Kohlen kochen; So pfeget man auch Mandeln zu nehmen / selbige mit etwas Knoblauch abzustossen / darnach etwas Hünere-Brüh dazu schütten / doch daß es nicht zu dünne wird / und es alsdann über den gebratenen Capaunen zu gießen. Endlich ist noch eine andere Art / den Capaunen gut zuzurichten / wann man nemlich denselbigen / so er gebraten / von Spieß thut / und längst den Bauch her / etliche Stück schneidet / hernach etwas Salz darein streuet / und den selbigen auf einen Teller / darauf etwas Pomeranzen-Safft ist / leget / alsdann den Capaunen noch mit einem Teller drucket / daß die Brüh heraus dringet / worauf man ihn mit dieser Brüh wieder übergießet / und solches etlichmal thun muß / so voraus ein gut und herrlich Essen abgiebet.

§. 5.
Endlich lassen sich auch die Hünere- und Tauben-Lebern und Wägen / zu einem Bey-Essen zubereiten / wann man nemlich dieselbigen absiedet / und hernach / nach Belieben / entweder eine Butter-Brüh / oder auch auf folgende Weise eine Brüh darüber macht: Nemlich man schneidet Aepffel etwas klein / röstet solche im Schmalz / mit ein wenig Semmel-Mehl / thut alsdann süßen Wein / Zucker / Gewürk / Mandeln und Rosin daran / läßt es also miteinander sieden / und richters an; Doch muß man hierinnen acht haben / daß die Wägen den Lebern nicht gleich gesotten / dann durch vieles Sieden werden die Lebern nur hart / wiewegen man dieselbigen etwas später zulegen muß; Ubrigens / kan man auch etwas anders aus den Lebern machen / wann man nemlichen dieselbigen mit Hünere-Fett hackt / und daran geröstet Semmel-Mehl / Salz / Gewürk und Eyer thun / darauf solches in ein Kälber-Blut füllet / kleine Würstlein machet / und dieselbigen in einem Brat-Pfännlein brätet / diese Füll läßt sich auch / wie oben schon gedacht / in die Hünere und Tauben selbst füllen.

Das XVII. Capitel.

Von Indianischen Hünern / wie auch Reb- und Haselhünern / Auerhahnen / Fasanen und Pfauen.

Inhalt.

§. 1. Wie die Indianischen Hahnen zuzurichten. §. 2. Wie die Reb- und Hasel-Hünere / so wohl zu sieden als zu braten / auch mit einer Brüh zuzurichten sind. §. 3. Wie es mit den Auerhahnen und Fasanen zu halten. §. 4. Und endlich wie die Pfauen zu kochen.

§. 1.

Wann man einen Indianischen Hahnen oder Hennen zubereiten will / kan solches auf folgende Weise geschehen; Nemlich man muß denselbigen einen halben Tag aus hungern / hernach umiagen / daß er matt wird / alsdann Essig mit Ingber und Salz vermischt / demselbigen in den Hals gießen / und ihn mit einem Strick erwürgen; darnach man ihn ein paar Tag hangen läßt / rupffen / ausnehmen / puzen / und zu erst in siedend / darnach in kaltes Wasser stossen / und mit Gewürk und Salz austreiben; Endlich aber mit Speck / Zimmet und Negelein gespickt und gefalzen / am Spieß stecken / und saftig abbraten lassen / auch zusehen / daß er nicht zu schnell / sondern etwas langsam gebraten werde. Ubrigens / können auch die Indianischen Hahnen / wie die gemeinen Hünere zugericht / und das Fett so in die Brat-Pfannen abtreift / mit Zimmet / Citronat und Zucker / wie auch Wein und guten Gewürk vermischt / in die Schüssel dazu gegossen werden / so kan man auch denselbigen im Auftragen / mit Citronen-Plätzlein und Schelffen / wie auch mit eingemachten Wein-Negelein / und Lorbeer-Blättern zieren. Ja sie sind auch sehr gut / wann man sie mit ganzem Gewürk und etlichen guten Kräutern absiedet / hernach in der eignen / oder nach Belieben / in einer süßen oder säuerlichten Brüh aufträgt.

§. 2.

Die Rebhünere können so wohl gedämpfft / als auch gebraten werden. Dämpffen thut man sie auf nach gesetzte Weise: Nemlich man nimmt das Rebhun (wie ingleichen auch die Haselhünere / dann sie auf einerley Weis zugericht werden) spicket mit Zimmet und Negelein / wann nur die Negelein zuvor in Wasser geweicht /

alsdann in die Länge von einander zerschnitten / und wieder gedörrt worden sind / würzet und salzet es inwendig / und läßt es an einem Spieß halb abbraten / ziehet hernach ab / thut geschnittene Limonien mit Gewürk und Wein daran / und läßt es also miteinander dämpfen. Oder man kan auch von jungen Hünern den Schweiß nehmen / und dieselbige darinnen mit Gewürk / Wein und Wein-Beerlein kochen. Braten aber thut man sie folgender Gestalt: Nemlich man rupffet dieselbige wohl ab / bis auf den Kopf / nimmt hernach das Gedärm heraus / und wäscht die Hünere mit Wein aus / darauf spicket man sie mit Zimmet und Negelein / oder auch wohl mit Speck / stecket sie an einen Spieß / verbindet den Kopf wohl mit Papier / begießt mit Butter / und läßt alsdann saftig abbraten / wiewohl man sie auch / so man will / ungespicket braten kan. Etliche pflegen auch die Flügel / wie bey den jungen Gänsen / abzuschneiden / und die Rebhünere so hin zu braten. Wann sie dann gebraten / kan man eine Brüh von Citronen / Wein und Gewürk in die Schüssel machen. Oder man kan auch von Wein-Negelein / ingleichen von eingemachten Weizeln (wann dieselbige in Wein mit gebäheten Brod gesotten / und durch einen Seiber getrieben worden) kleiner zerschnittenen Citronat / guten Gewürk mit Zimmet darunter vermischt / eine Brüh bereiten / und das Rebhun / darauf legen; So pfeget man auch die Rebhünere / wann sie gebraten / in etliche Stücke zu zerschneiden / selbige in eine Schüssel zu thun / Wein / etwas Wasser / und Wein-Essig daran zu gießen; Ferner Pomeranzen-Schalen / etwas Salz und gutes Gewürk daran zu thun / und selbiges auf der Kohlen noch etwas kochen zu lassen. Will man sie aber trocken auftragen / so legt man sie gebraten auf Wein-Laub / bestreuet mit aus geschnittenen Citronen-Plätzlein / und bestreuet mit dergleichen Schelffen; Ja man schneidet auch zuweilen die Flügel samt den Federn herunter / und stecket solche zur Zierde / wann sie gebraten sind / wiederum an.

§. 3.

Und eben auf solche Art sind die Auerhahnen zuzurichten

richten / inmassen man selbige / wann sie ein baar Tag gehangen / sauber berupffet / doch daß an dem Kopff die Federn bleiben / darnach ausnimmt / und mit Essig oder Wein auswäscht / hernach mit Gewürz und Salz ausreibt / darauf mit Zimmet und Nägelein / oder auch mit einem Speck gespickt / an dem Spieß safftig abbrätet / Dieselbige auch immer mit Wein übergießt / und so sie fertig / mit Pomeranzen oder Citronen zu Tisch getragen werden können; will man aber eine Brüh darüber machen / so kan man selbige von Wein allerhand guten Gewürz / Lebkuchen / geschnittenen Mandeln und Rosinen zubereitet / und dazu angericht werden. Wäre es aber ein starkes Stück / so ist es am besten / wann es zuvor etwas abgekottet / hernach an den Spieß gesteckt / und so allgemach abgebraten wird / inmassen der Auerhanen oder Hennen / also warm und kalt gut zu essen ist; Auf gleiche Art / können auch die Fasanen zubereitet werden / will man aber dieselbigen gekottet geben / so kan man eine Brüh auf folgende Weise dazu machen; Nämlich man muß den Fasan sauber abwaschen / und aufquallen lassen / hernach etwas gebrennt Mehl / Gewürz / Zucker und Zimmet nehmen / und ihn darinnen abkochen lassen / oder man kan ihn mit Hüner - Brüh kochen / Petersilien - Wurzel und ganzes Gewürz dazu werffen / und ihn also in der eignen Brüh auftragen.

§. 4.
Einen Pfauen aber pfleget man folgender massen zuzurichten; Nämlich man muß den Pfauen / wann er getödtet / ein baar Tag aufhängen / den Kopff mit den Federn hinweg schneiden / darauf denselbigen rupffen / und wie den Auerhahnen zurichten / so er dann gebraten / muß man den Kopff / samt den schönen Federn / Schweiß und Flügeln wiederum anmachen / und ihn also schön gezieret zu Tisch tragen. Eine Brüh kan man gleichfalls / wie bey den Auerhanen und Fasanen gedacht / darüber machen. So kan man ihn auch mit dem Kopff und Schwanz zurichten / wie folget; Nämlich man muß den Pfauen / biß auf den Kopff und Schwanz / sauber berupffen / und ausnehmen / hernach wann er zuvor mit Wein wohl ausgewaschen worden / mit Gewürz ausreiben / alsdann denselbigen an den Spieß stecken / den Kopff samt dem Schwanz mit feuchten Tüchern verbinden / und ihn also safftig abbraten lassen. So er nun fertig / muß man ihn in eine Schüssel legen / doch daß der Kopff davon aufrecht stehe / hernach den Schwanz ausbreiten / und einen subtilen Drat durchziehen / daß er nicht zusammen fällt / worauf man ihn also zu Tisch tragen kan; So kan man auch in die Schüssel eine Brüh von Rosinen und Mandeln / oder eine andere / wie bey den Auerhanen gedacht worden / darüber machen.

Das XVIII. Capitel.

Von denen Schnepffen und allerhand Vögeln.

Inhalt.

§. 1. Wie die Wald- und Wasser-Schnepffen / nebst dem Eingeweid zuzurichten. §. 2. Wie mit den Wachteln / Krammers-Vögeln und Mistlern zu verfahren; Dergleichen auch mit den Staaren. §. 3. Wie die kleinen Vögel / als Lerchen / Fincken / Emeeling / sowol zu braten / als einzumachen; Item wie eine Füll / und Eingekottenes davon zumachen / und endlich wie die Raufen zuzurichten.

§. 1.

Nach dem jähren Geflügel-Werck / ist auch von den Vögeln zu handeln / unter welches wir zu erst die Schnepffen setzen / welche sie mögen Wald- oder Wasser-Schnepffen seyn / folgender Gestalt zugerichtet werden; Nämlich man rupffet dieselbigen trocken / ziehet ihnen die Haut von dem Kopff ab / steckt den Schnabel über quer durch den Leib / nimmt sie darauf aus / wäscht sie alsdann mit Wein sauber aus / und bestreuet inwendig mit Salz / Pfeffer und Negelein; darnach spicket man sie / und brätet an einem Spieß safftig ab; Das Eingeweid aber pfleget man / nachdem der Magen zuvor aufgeschnitten / und ausgereiniget worden / zu nehmen / und klein zu hacken / darauf aber etwas Semmel / Mehl in Butter zu rösten / und solches in das Gehackte / nebst gutem Gewürz / Citronen-Safft / und Wein zu thun. Worauf man es miteinander wol umbrühet / und noch etwas röset / dann auf geröst oder gebähete Schnitten Brod streichet / und solches mit Citronen-Schellen bestreuet / und also zu den gebratenen Schnepffen in die Schüssel leget. Auf eine andere Art werden sie auch nachfolgender massen gebraten; Nämlich man steckt es unausgenommen / jedoch mit Salz und Pfeffer bestreuet / an einen Spieß / hernach wann sie erwarmet / nimmt man eine Sabel oder Pfriemen / schiebt kleine Löchlein unten hinein / setzet eine Brat - Pfannen darunter / und legt etliche gebähete Schnitten Brod hinein / begießt alsdann die Schnepffen wohl mit Butter / und läßt also das Eingeweid / samt der Butter / über die Schnitten Brod lauffen / wann sie dann also gebraten / kan man sie samt dem Brod zu Tisch tragen.

§. 2.

Die Wachteln werden ebenfalls gerupfft / und ihnen die Haut gleich andern Vögeln über den Kopff gezogen / worauf man sie gleicher massen gespickt / oder ungespickt / wann sie vorher gefalgen worden / braten kan; Sie werden auch zuweilen in Weinlaub und Speck gewickelt / und damit gebraten; Oder sie werden auch wohl in ein wenig gebranntem Mehl / gutem Gewürz / Citronen-Safft und Wein gedämpft. Auf gleicher Weis können auch die Krammers-Vögel zugerichtet werden / doch daß man unter die Brüh gern gestossen Wachholder - Beer / ja auch zuweilen Zwiebel nimmt / und die Brüh / ehe das Gewürz daran kommt / zuvor durch einen Seiber treibt. So können auch die Krammers - Vögel / wie die Schnepffen gebraten / und das Eingeweid auf gleiche Weis zugerichtet werden. Ubrigens aber / werden sie selten gespickt / es wäre dann daß man eine Brüh in die Schüssel von Citronen-Mark / Wein / Zucker und Gewürz machte / so könnte man dieselbigen auch mit Negelein und Zimmet spicken / und könnten sie auch mit Citronen gezieret werden. Die Troscheln / Amseln und Mistler / werden auch insgemein gerupfft / die Haut über den Kopff gezogen / gefalgen / mit Butter begossen / und also gebraten / zuletzt aber mit geriebenem Brod überstreuet / und dann gar abgebräunt / jedoch kan man sie auch / nach Belieben / in einer Brüh einmachen; Die Staaren sind an sich selbst etwas trocken / und ihr Fleisch nicht gar zu köstlich / deswegen sie in guten Brühen gekottet / und damit annehmlich gemacht werden müssen. Man pfleget sie aber / wann sie zuvor trocken berupfft sind / in eine Wachholder-Brüh / mit gebäheter Brod und gutem Gewürz einzumachen / bißweilen auch in Negelein zu dämpfen / oder in einer Citronen- oder Limonien-Brüh zuzurichten. Will man sie aber braten / so können die jungen Staaren / als welche am dienlichsten dazu sind / mit Speck gespickt / oder auch Speck darüber

zwischen gesteckt/ und selbige also mit Salz und Pfeffer bestreuet/ abgebraten werden.

§. 3.

Endlich folgen auch die kleinen Vögel / und zwar erstlich die Lerchen/ als welche unter den kleinen Vögeln vor die beste zu halten / diese werden insgemein / wann sie ebenmäßig/ wie alle Vögel / sauber berupft/ und die Haut von den Köpfen abgezogen worden/ folgender massen gebraten. Nämlich man kan allezeit zu ein paar Lerchen/ ein Stücklein Speck an den Spieß stecken / als dann die Lerchen selbst wohl mit Schmalz oder Butter betreffen / endlich/ wann sie schier gar gebraten sind/ selbige mit geriebenem weissen Brod / worunter etwas Salz und Pfeffer gemenet / bestreuen / und wann sie gar abgebräunet / auftragen. Und eben auf diese Weis können auch die kleinen Vögel/ als Zinken/ Emerling/ und dergleichen Gattung mehr zubereitet werden/ jedoch daß es nicht nöthig allezeit einen Speck dazu zustecken / inmassen sie / wann sie nur wohl mit Schmalz betreffen / dannoch saftig bleiben. So können auch die kleinen

Vögel in guten Gewürk und Wein/ mit etwas gebranntem Mehl/ oder gebäheten und durchgetriebenen Brod/ wie auch in allerhand beliebigen Brühen eingemacht und gedämpft werden. Gesüllte Vögelein aber richtet man also zu; Nämlich man bläset ihnen/ wann sie gerupft/ oben in den Hals/ die Haut mit einem Federtuhl von dem Fleisch/ füllet hernach dieselbigen mit einer guten Füll/ von geröstem Brod an/ thut gestoffene Wachholder und Gewürk/ auch etwas gar kleingehackten Speck/ darunter / und machet ferner solche Füll mit Eiern an/ worauf dann diese Vögelein/ entweder gebraten oder gesotten / oder auch in einem Pastetlein eingeschlagen werden können. Ja man kan sie auch unter die Französischen Suppen kochen/ desgleichen auch ein Gefüllenes davon machen / welche Speis / absonderlich die Lerchen / vor Krancke/ die nicht wohl essen mögen/ gut ist; Die Maisen kan man auch/ wann die Schnäbelein und Füßlein davon abgeschnitten/ in einer Pfannen rösten/ darauf in gekochte und abgerührte Aepffel legen / und also miteinander auftragen.

Das XIX. Capitel.

Von Kochung der Fische/ absonderlich aber von Hechten/ Karpffen und Forellen.

Innhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Weise die Hechte zuzurichten/ und was vor Brühen darüber zu machen. §. 2. Wie die Hechte zu bachen/ und zu füllen; Item wie die gefüllene Hechte zuzurichten. §. 3. Wie mit den Forellen zu verfahren. §. 4. Wie Karpffen zu sieden. §. 5. Zu braten. §. 6. Zu bachen setzen/ wober allenthalben die Brühen angegeben werden.

§. 1.

Nachdem wir bissher von Fleisch und Vögel Speisen in den vorhergehenden Capiteln gehandelt / so folget nun auch/ daß wir von den Fischen etwas gedencken; Unter welche wir zu vörderst die Hechte setzen / welche bisweilen geschüpft/ bisweilen auch mit den Schuppen gesotten werden. Will man aber einen Hecht schön blau haben / so muß man ihn nicht schuppen / sondern nur in Stücke zerschneiden/ und das Inwendig etwas austroschen; Doch daß man ihn nicht lang in dem Wasser herum ziehet; Worauf frischer Wein-Essig darüber gegossen/ und der Hecht etwas darinnen liegend gelassen wird; wann dieses geschehen/ muß man halb Essig und halb Wasser/ welches aber wohl gefalzen muß seyn/ (gestalten die Fische alle miteinander wohl Salz erfordern) vorhero siedend werden lassen / und den Hecht alsdann bey hellem Feuer/ darinn absieden; Man muß auch im Aufmachen wohl zusehen / daß die Gall nicht zerdrückt/ und die Leber / welches vor das Beste von dem Hecht zu halten/ von dem Eingeweid abgesondert worden / welche man alsdann mit sieden / und mit den Hecht zu Tisch geben kan; Man kan aber den Hecht trocken auf ein Serviet legen/ mit Petersilien/ Kraut bestreuen / und mit guten Wein/ Viole/ Rosen/ Holler/ oder Weizel-Essig/ welcher in einem Glas oder Schällein wird aufgesetzt/ zu Tisch tragen. Ingleichen kan man auch über blau-gesottene Hecht eine Brüh/ und zwar folgender massen bereiten; Nämlich man thut Wein/ Erbis-Brüh/ Ingber/ Muscaten-Blüh/ und ein gutes Stück Butter in eine Pfannen. Läßt es nachmals mit den Fisch auffieden / und richtets an; Ja es kan auch über den Hecht/ wann er

blau gesotten worden / eine rothe Brüh folgender massen gemacht werden; Nämlich man nimmt Quitten-Latwergen/ weicht sie in rothen Wein / und rühret es darinnen glatt ab/ gießt darauf Rosen-Essig daran/ thut Zucker/ Zimmet/ allerley Gewürk / und Citronen dazu / läßt es also sieden; wann diese Brüh nun gesotten/ so gießt man dieselbige in eine Schüssel/ und richtet den Hecht dar ein an. Über geschupppte Hecht aber kan man auch andere Brüh zureichten: als zum Beyspiel auf Polnische Art/ wie folget; Nämlich man zerschneidet den Hecht / so er geschuppft/ in Stücke/ siedet denselbigen/ wie schon oben gedacht/ gleichfalls in Essig und Wasser/ gießt hernach die Brüh herab / und macht folgende darüber; Nämlich man nimmt ein paar Zwiebeln/ siedets in Wasser/ und seihets wieder ab/ ferner nimmt man ein paar Aepffel/ und etliche Schnitten gebäheten Weckes/ läßt solche in einem Wein sieden / wann es nun etwas gesotten / thut man auch die ausgedruckte Zwiebeln dazu / und läßt es noch ferner sieden / darnach thut man gutes Gewürk/ Zucker/ Saffran/ und etwas geschnittene Limonien daran / gießt solches über den Hecht/ und läßt es noch einen Ball aufthun. Will man aber eine Brüh von Sardellen haben/ muß man selbige also verfertigen; Nämlich/ man muß die Sardellen vorhero im schlechten Wein/ oder auch wohl in Wasser einlegen/ damit das Salz sich herous ziehe / darnach muß man sie von den mittlern Gräten reinigen/ und klein zerschneiden in Wein absieden/ weiter / selbige durch einen Seiher treiben / das Durchgetriebene aber mit Gewürk / Butter und Citronen / Marck gut machen / selbiges also über den Hecht gießen/ und noch einen Sud aufthun lassen. Endlich kan man auch von Capern und Limonien eine Brüh zureichten / wann man nemlich die Capern zerhackt/ in halb Wein und Wasser sieden läßt/ dieselbige so dann durch einen Seiher treibt/ darauf an die durchgetriebene Brüh ganze Capern/ Gewürk/ Butter/ auch noch mehr Wein oder Essig/ und so man die Brüh süß haben will/ Zucker thut / solche alsdann über dem Hecht noch auffieden läßt; Desgleichen kan man auch von Citronen/ wie bey dem Kalbsfleisch gedacht/ eine Brüh darüber machen.

§. 2. Wei-

§. 2.

Weiters können auch die Hechte im Schmalz oder auch in Del gebaden werden / wann man nemlich die-
selbige aufmacht / und die Stücke salzet / hernach in ein
wenig Wehl wälket / und so dann heraus bächet ; Es
kan auch / nach Belieben / eine Brüh / wie oben gedacht /
darüber gemacht werden. Oder man kan von Meer-
rettig (der zuvor gerieben / und hernach mit Mandeln o-
der frischen Nüssen in Wein abgessossen worden) eine
Brüh darüber machen ; Will man aber von Kräutern
eine Brüh haben / so löset man Petersilien-Kraut
und Kressen / treibet es mit Wein-Essig durch ein haren Tuch /
schlägt Eyerdottern daran / und würhet es mit Saffran /
und Pfeffer ; so man es aber süß haben will / kan etwas
Zucker darunter genommen werden / worauf man es im
Ruffieden / mit einem eisernen Löffel umrühret / und solche
Brüh hernachmals über oder unter die Fisch gieffet. So
werden auch die Hechte zum Theil in der Brat-Pfannen /
zum Theil auch auf dem Ross abgebraten / geschieht es
in der Brat-Pfannen / muß man selbige wohl salzen und
würzen / hernach aber in Lorbeer-Blätter einbinden / und
also in Butter oder in Del abbraten lassen / geschiehet
es aber auf dem Ross / so muß man sie an den Rücken öf-
nen und würzen / hernachmals aber platt auflegen / und
wohl mit Del oder Butter betreffen ; Wobey zu mer-
cken / daß man über die Hechte ebenfalls eine Brüh ma-
chen kan ; Die Hechte sind auch gut / so sie gespickt / und
also gefotten oder auch gebraten werden ; Ist es aber an
einem Fasttag / so kan man / an statt des Specks Hausen-
Blasen nehmen / dieselbige wie Speck schneiden / den
Hecht also mit spicken / hernach eine Brüh von Butter
oder sonst auf andere Art darüber machen. Die gefal-
tene Hecht können zuvor auch etwas eingewässert / hernach
in Stücke zerschnitten / und in purem Wasser abgefotten /
alsdann die Schuppen abgezogen / und also von Senff /
Wein / Muscaten-Blüh und etwas Zucker eine Brüh
darüber gemacht werden. Wiewol sie auch in Limonien /
oder sauren Milchram mit Butter und Gewürz gekocht
werden können. Sind es aber geräucherte Hecht / so
können sie ebenfalls / so sie vorhin etwas gewässert / in ei-
ner Erbes-Petersilien- oder Butter-Brüh gekocht wer-
den. So kan man auch Hecht / und zwar folgender mas-
sen / füllen ; Nemlich / man muß zuvörderst dieselbige
schuppen / hernach ihnen die Haut / jedoch dergestalten /
abziehen / daß der Kopff und Schwanz daran bleibt /
Worauf das dicke Fleisch von dem Hecht genommen / das
selbige von den Gräten gereinigt / mit etwas kleinen
Zwiebeln gehacket / Salt / Gewürz / Weinbeerlein und
etwas zerlassene Butter darunter genommen wird / und
diese Füll wird hernach mit Eyerdottern angemacht /
alsdann wieder in die Haut gefüllt / und auf einen Ross
also gemacht abgebraten. Oder man kan den Hecht in
Salt-Wasser absieden / denselbigen blättern / die Grät
davon thun / darauf ein sauer Kraut mit Wein / guten
Gewürz und Butter wohl abkochen / den geblättern
Hecht darunter legen / und noch ein wenig auf der Kohlen
auffieden lassen. Hecht-Rogen kan man ebenfalls un-
ter dem Kraut kochen / wann man nemlich denselbigen
löset / und hernach darunter sieden läset ; Oder man
kan ihn auch in einer Schüssel abrühren / etwas Wehl /
nebst gutem Gewürz und Wein-Beerlein darunter men-
gen / und also wie die kleine Fischlein aus dem Schmalz
bachen / alsdann eine süße Brüh darüber machen.

§. 3.

Nach den Hechten folgen die Forellen / welche mei-
stentheils an dem Bauch geöffnet und nach herausgenom-
menem Eingeweid / mit Wein und Wein-Essig begossen /

in Wein g. fotten werden / im Sieden aber muß man auch
ein gut Theil Salt darein werffen / worauf man sie so
dann auf ein Serviet legen / und mit Muscaten-Blüh be-
streuet / auch mit guten Essig / wie bey den Hechten ge-
dacht / zu Tisch tragen kan. Man siedet sie auch in ro-
then Wein / nebst Muscaten-Blüh / Negelein und Salt
bey ab / und träget sie alsdann trocken zu Tisch / nach-
dem man sie vorhero nach Belieben / mit Blumwerck ge-
zieret hat. So können auch die Forellen in Wehl ge-
wälket / und im Schmalz gebaden ; Item gleich einem
Hecht gebraten / und so wol über die gefottene / als auch
gebachene und gebratene Forellen / eine beliebige Brüh
gemacht werden. Will man sie aber einmachen / daß sie
ein ganzes Jahr gut bleiben / so werden sie in Del gebrat-
en / oder auch gebachen / hernach mit heißen Essig begos-
sen ; Wann sie dann kalt worden / so leget man zuerst in
ein kleines Fäßlein / oder steinernes Geschirz / eine Lage
Lorbeer- oder Salt-Blätter / nebst Rosmarin / Salt
und Pfeffer / darnach eine Lag von den Fischen / alsdann
werden wieder die Blätter / nebst den Gewürz / gelegt /
und so fort / wann dann die Fisch also eingelegt / so gieffet
man gutes Del darüber / und verwahret sie an einem kühl-
en Ort / oder in einem Keller / bis man sie so kalt zu Tisch
träget ; Und auf diese Weis / lassen sich auch andere Fisch /
als Herfing / Hechte / Schleyen und Weiß-Fisch / einma-
chen / wozu auch / nach Belieben / gutes Gewürz genom-
men werden kan.

§. 4.

Nach den Forellen setzen wir die Karpffen / welche
ebenfalls blau / wie die Hecht und Forellen / und mit Pe-
tersilien-Kraut bestreuet / nebst guten Essig aufgetragen
werden können / wiewohl man auch Meer-Rettig / wann
derselbige gerieben / und mit Essig vermischt worden /
dazu auftragen kan. Oder man kan auch dieselbige schup-
pen / und nach Belieben / eine Brüh / wie bey den Hechten
gedacht / darüber machen ; So kan man auch den
Schweiß von den Karpffen auffangen / halb Essig und
halb Wein / nebst Ingber / Pfeffer / Negelein und Mu-
scaten-Blüh / auch etwas wenig gebrantes Wehl da-
zu nehmen / will man es süß haben / auch Zucker / und den
Fisch sodann in dieser Brüh / bey jädem Feuer / noch
einen Sud aufstun lassen ; Ja / wann auch die Karpffen
in Essig gefotten / können sie in eine Schüssel gelegt / und
klein-geschnitten geröstes Brod darüber gebrennt / auch
in die Schüssel eine Brüh von Wein und Trisanet / nebst
Citronen-Marc u. klein-geschnittenen Schelllein daran
gethan werden ; Wiewohl man auch von Weizen- oder
Wein-Negelein-Safft / wann man etwas Wein und
Gewürz dazu nimmet / eine Brüh darüber machen kan.
Und endlich können auch die Karpffen gedämpft wer-
den / welches folgender massen beschiehet ; Nemlich man
pfeget dieselbige zu schuppen / und in Stücke zu zerschnei-
den / alsdann in einen Tiegel oder Hasen / welcher ge-
nau muß zugedeckt und vermachet werden / ein Dritttheil
Wein / nebst so vielen Wasser / wie auch dergleichen guten
Wein-Essig / nebst geriebenem Brod und Butter thun /
und solches wohl auffieden lassen / worauf man die Stü-
cke von dem Fisch / welche vorhero gesalzen / und mit
allerhand guten Gewürz wohl bestreuet werden müssen /
hinein thut / und Citronen-Plätzlein / nebst den Schell-
lein mit hinein legt / nachgehends aber den Hasen wohl
zumacht / und also über einer Kohlen sieden läst / bis man
meinet / daß es genug seye ; wann sie nun angerichtet wer-
den / pfeget man auch etwas Butter dazu zu thun / oder
auch Schmalz darüber zu brennen.

§. 5.

Es lassen sich aber auch die Karpffen nicht allein ge-
fotten /

gotten/ sondern auch gebraten zurichten/ welches folgen-
der massen beschiehet/ nemlich man pfeget sie zuvörderst
zu schuppen/ und an den Rücken zu eröffnen/ doch daß der
Kopff und Schwanz aneinander bleibt/ nachgehends
das Eingeweid heraus zu nehmen/ und die Galle hernach
abzuseindern/ wann man dasselbige/ absonderlich wann
es ein Rogen ist/ hacket/ geröst Brod/ Majoran/ oder
andere beliebige Kräuter/ nebst gutem Gewürz/ und ein
baar Epern darunter mischt/ solches wol untereinander
rühret/ und also wieder in den Fisch füllet/ selbigen dar-
aufsetzet/ von aussen gleichfalls salzet/ sodann in eine
Brat-Pfannen/ oder in einen dazu gemachten Kest
setzt/ solchen darauf mit heissen Schmalz/ oder Baum-
Del begießt/ und ihn also abbraten läßt; will man ihn a-
ber nicht füllen/ so können etliche Schnitt über quer/ doch
nicht durchaus/ und zwar zu dem End/ hinein gethan wer-
den/ damit das Salz und Gewürz/ welches von aussen
darauf gestreuet worden/ wohl hinein kriecht; Ja man
kan ihn auch/ wann er in der Brat-Pfannen gebraten
wird/ aufschleiffen/ oder dünne Hölzlein legen/ damit es
sich nicht so viel anhängen möge. Endlich/ kan man ihn
auf dem Kest/ wie bey den Hechten gedacht worden/ ab-
braten/ und hernach eine Brüh von Cappern/ oder was
sonsten beliebig/ darüber machen; Wer aber übrige Zeit
hat/ kan solche Fisch auch füllen/ und zwar auf diese Wei-
se/ wiewol es etwas mühsames ist; Nemlich man nimmet
den Karpffen/ schuppt ihn/ (wiewol es etwas mühsames
ist) doch daß die Haut nicht zerrissen wird/ öffnet darauf
denselbigen/ thut das Eingeweid heraus/ löset das Fleisch/
samt den Gräten/ von dem Hecht ab/ doch daß der Kopf
samt dem Schwanz an der Haut gelassen werde/
klaubet alsdann die Grät sauber aus/ und hacket das

Fleisch samt Erd Schwämmen/ Petersilien und Zwie-
bel vermengt/ würket solches mit gutem Gewürz/ thut
Eyer und Butter daran/ wann solches alles untereinan-
der gemengt ist/ füllet man es in die Haut/ nehet als-
dann dieselbige wieder zu/ und siehet/ wo möglich/ daß der
Fisch seine Form behält/ legt ihn hernach in eine Brat-
Pfannen auf Hölzlein/ oder brätet ihn in einer Reuf-
sen/ daß er sich nicht zuviel anhängt/ und läßt ihn also
abbraten/ wann er fertig/ werden die Fäden/ damit er
zugenähet worden/ heraus gezogen/ und der Fisch zu Fisch
getragen: Wiewohl man auch eine kurze Brüh darüber
machen kan.

§. 6.

Gebachen aber werden die Karpffen folgender mas-
sen/ nemlich man schneidet sie in Stück/ nach dem
sie vorhero geschuppt und sauber ausgewaschen wor-
den/ nimmet hernach gerieben Semmel und anders Mehl/
mücht solches wohl untereinander/ salzet die Stücke
Fisch/ und wälket dieselbige/ wie auch das Eingeweid/
wann man nemlich die Galle zuvor hinweg gethan hat/
in Mehl/ und bät sie fein rösch aus dem Schmalz;
So man will/ kan auch in die Schüssel eine Brüh von
Cappern gemacht/ und die gebachene Stücke darauf ge-
legt werden. Oder man kan auch von Zwiebeln eine
Brüh darüber machen/ wann man anders die Zwiebeln
vorhero wohl absiedet/ alsdann das Wasser rein abgießt/
die Zwiebeln darauf klein hacket/ und in Schmalz rö-
stet; Worauf man Pfeffer/ Safran/ Wein und Essig
daran thut/ und solches einen Sud aufthun läßt/ endlich
aber selbige entweder über/ oder unter die Fisch/ in die
Schüssel anrichten kan.

Das XX. Capitel.

Von Ahlen / Ruppen und Schleyen.

Inhalt.

§. 1. Auf wie vielerley Art die Ahl gefotten zurichten. §. 2. Wie
sie zu braten. §. 3. Wie die Ruppen zu fieden. §. 4. Und zu bra-
ten. §. 5. Und endlich/ wie mit den Schleyen zu verfahren. Wo-
bey allenthalben/ sowol von den Füllen/ die in die Fisch zu ma-
chen/ als auch von den Brühen/ wie dieselbigen zurichten/ ge-
dacht wird.

§. 1.

Achdem wir in dem vorhergehendem Capitel
von den Hechten/ Forellen und Karpffen ge-
handelt/ wollen wir in diesen von den Ah-
len/ Ruppen und Schleyen etwas wenigens
anmercken. Erstens aber von dem Ahl/ dem
selbigen nagelt man den Kopf an ein Bret/ ziehet ihm
die Haut bey den Kopf ab/ und nimmet alsdann das Ein-
geweid heraus/ zerschneidet den Ahl in Stück/ ziehet auch/
mit einem Strohalm/ das Aederlein oder Häutlein/
so durch das Rückgrad gehet/ durch/ brühet darauf die
Stück mit heissem Salz-Wasser und Essig ab/ wäschet
sie nach mats aus/ siedet also den Ahl mit Wein/ Wasser
und Essig/ und einen guten Theil Salz ab/ thut auch
klein-gemackten Salbey/ Petersilien/ Majoran/ nebst gu-
tem Gewürz dazu/ und trägt ihn/ wann er gefotten/ also
trocken auf den Tisch; Man kan auch/ nach Belieben/
eine Brüh darüber machen/ und zwar entweder von klein
geschnittenen und geschweiften Zwiebeln/ nebst einem
guten Theil Butter und Gewürz; Oder man kan von
obengedachter Brüh nehmen/ darinnen der Ahl gefot-
ten worden/ etwas Butter/ nebst Gewürz dazu thun/

und über den Ahl anrichten; Will man ihn aber ganz
auf den Tisch tragen/ so muß derselbige nicht abgezo-
gen/ sondern in heisser Asche abgerieben/ und mit Wasser
abgebrüh/ auch das Eingeweid ausgenommen/ und der
Ahl in Stücke zerschnitten werden/ doch also/ daß er an
dem Rückgrad beysammen hängen bleibt/ und also in
einer Kande in die Pfanne gelegt/ mit Essig/ Salz und
Wein/ darunter auch Petersilien gemengt/ gefotten/ und
der Fisch dabey fleißig verwendet werde/ damit er allent-
halben wohl durch kochet/ dann legt man ihn in eine
Schüssel/ bestreuet ihn nach Belieben mit Brod-Rinden
Mehl. Weiters kan auch den Ahl/ wann er abgezo-
gen und ausgenommen/ das Rückgrad heraus gelöst/ das
Fleisch sodann mit Salz/ gutem Gewürz/ Majoran und
Rosmarin (welches alles klein/ zerschnitten seyn muß) be-
streuet/ gegeneinander zusammen gerollet/ gebunden/ und
in ein Tuch genehet/ in Salz-Wasser gekochet/ alsdann
wieder aus dem Tuch genommen/ und auf den Tisch/ mit
einer beliebigen Duncke/ getragen werden. Dergleichen
kan man ihn auch in kein Tuch genehet/ sondern nur de-
sso fester zugebunden/ in einem Hasen mit einer kurzen
Brüh/ darinnen gutes Gewürz ist/ kochen/ und so er er-
kaltet/ den Fäden/ damit er gebunden/ davon nehmen/
alsdann den Ahl in Scheiben zerschneiden/ und ihn in ei-
ne Schüssel legen/ solchen darauf mit Petersilien/ und/ so
man will Citronen-Marck darauf drucken/ auch einen be-
liebigen Wein/ Essig dazu hingeben.

§. 2.

Einen gebratenen Ahl aber richtet man auf diese
Art

Art zu. Nämlich man würket (wann die Haut abgezogen/ und er in Stücke zerschnitten/ wie bey dem Anfang gemeldet worden/) die Stücke mit gutem Gewürk/ als Muscaten-Blüh/ Cardamomen/ Pfeffer und Ingber/ wie auch mit Salz/ umbindet sie alsdann mit Lorbeer-Blättern/ und brätet also in einer Pfannen/ oder an dem Spieß/ betreufft es auch wohl mit Butter/ thut hernach die Fäden/ damit die Lorbeer-Blätter gebunden/ davon/ und trägt/ diese Stücke mit Citronen zu Tisch. Endlichen aber nimmt man auch den Ahl/ wann er so zerschnitten ist/ thut das Rückgrad davon/ pfeffert und salzt denselbigen/ und brätet ihn auf dem Rost ab/ es kan auch nach Belieben/ eine Brüh in die Schüssel darzu gemacht werden.

§. 3.

Die Ruppen/ wann sie blau seyn sollen/ können also gefotten werden: Nämlich/ man öfnet dieselbige an dem Bauch/ nimmet das Eingeweid heraus und thut die Gall davon/ doch daß die Leber/ als welches das Delicatelye an diesem Fisch/ daran hangen bleibt/ gieffet alsdann Essig darüber/ und läßt es et was stehen/ sehet darauf Essig und Wasser/ welches gefalcken seyn muß/ zum Feuer/ thut die Ruppen/ wann dieselbige siedet/ darein/ und läßt es ein Sud aufstun/ seyhet alsdann die Brüh davon ab/ und gieffet Erbes-Brüh darüber/ thut auch Ingber und Muscatenblüh/ nebst Petersilien-Kraut/ Butter und etwas gebrannt Mehl dazu/ läßt es miteinander sieden/ und richtet es also an. Man kan auch die Erbes-Brüh davon lassen/ und etwas gute Fleischbrüh daran gieffen/ dann Lemoni darunter schneiden/ und mit Essig sauer machen; Oder man kan die Erbes-Brüh und Wein nehmen/ Rosmarin/ Weinbeer/ Pfeffer und Zucker daran thun/ dieselbige einen Sud aufstun lassen/ nachgehends durch einen Seyher treiben/ und die Ruppen in solcher Brüh sieden lassen/ Ist es aber beliebig eine gelbe Brüh zu haben/ so kan man die Ruppen zuvor im Salz-Wasser absieden/ alsdann dieselbige genau aufsehn/ Wein/ Gewürk u. Safran/ nebst geriebenen Lebkuchen/ daran thun/ und also die Ruppen darinnen aufsieden lassen. So kan man auch die Ruppen in Wein/ Gewürk und Safran einmachen.

§. 4.

Endlich sind auch die Ruppen gebraten gut/ und werden dieselbige gleich dem Ahl in Stücke zerschnitten/

wohl gewürkt/ und mit Salbey gespickt/ oder auch mit Lorbeer-Blättern eingebunden/ und also/ gleich dem Ahl/ abgebraten/ und kan man in die Schüssel entweder eine beliebige Brüh machen/ oder auch geschnittene Citronen dazu geben; Die Ruppen- Leber aber/ kan auch absonderlich zugericht werden/ wann man sie nemlich entweder brätet oder in einer Brüh zugericht; Ubrigens kan man auch Pomeranzen- oder Citronen- Safft darauf drucken. Ja es lassen sich auch die Lebern wie Austern zugerichten/ wann man nemlichen dieselbige vorher mit warmen Wasser quellet/ und hernach wieder etwas erkühlen läßt/ selbige darauf in Stücke zerschneidet/ und nebst ein wenig Butter/ Cardamomen/ Salz und Muscatenblüh in die Augern-Schalen füllet/ worauf man dieselbige auf einem Rost sehet und wohl umwendet/ hernach aber mit den Schalen zu Tisch tragen kan. Und also kan man auch mit der Karpffen- Milch verfahren.

§. 5.

Und dann können auch die Schleyhen folgender massen gekocht werden/ wann man nemlich dieselbigen an dem Bauch aufschneidet/ das Eingeweid heraus nimmt/ und den Fisch in siedendem Wasser überbrühet/ daß der Schleim und Urreine abgeheth/ hernach dieselbige in Stücke zerschneidet und entweder in Salz-Wasser oder aber in einer Erbes-Brüh kochet; So können sie auch/ nach Belieben/ wie die Ruppen zugericht/ nur daß sie/ wie schon gedacht/ wohl von dem Schleim und Schuppelreinigung werden. Man kan sie auch im Schmalz oder Del haben/ oder/ wie den Ahl und Ruppen/ in Lorbeer-Blätter einbinden und braten. Will man aber dieselbigen süßen/ so ziehet man ihnen die Haut/ welche ohne dem gerne abgeheth/ herab/ schneidet das Fleisch von dem Grät hinweg/ doch daß das Grät ganz bleibt; hacket alsdann das Fleisch mit Weinbeerlein/ geschweiften Zwiebeln und Eperdottern/ und nimmet Ingber/ Salz und Safran dazu/ wann es dann nun wohl untereinander gemenget ist/ so füllet man diese Füll über das Rückgrad/ ziehet die Haut wieder darüber/ und giebet dem Fisch seine Form/ leget ihn darauf auf einen Rost/ und brätet ihn also; worauf man entweder eine beliebige Brüh dazu machen/ oder den Fisch mit Butter betreufft also hingeben kan.

Das XXI. Capitel.

Von den Barben/ Brezen/ Versching und Karauschen/ wie auch Neunaugen.

Inhalt.

- §. 1. Wie die Barben und Brezen zugericht. §. 2. Wie die Versching zu kochen und zu braten/ auch mit einer guten Brüh zu versehen. §. 3. Wie mit den Karauschen zu verfahren. §. 4. Wie die Neunaugen zu sieden. §. 5. Wie selbige zu braten/ sonderlich wann sie geräuchert. Item/ wie sie zum Aufbehalten zugerichten.

§. 1.

Bolgen nun noch andere Arten von Fischen/ von deren Zubereitung zu handeln ist. Die Barben/ wann sie wie die Karpffen und andere Fisch aufgemacht/ werden in halb Essig und Wasser/ welches wohl gefalcken seyn muß/ gefotten/ und hernach trocken mit Petersilienkraut/ oder Muscatenblüh bestreuet/ auf den Tisch getragen/ wozu man auch einen beliebigen Essig/ wie bey dem Karpffen gedacht worden/ auf den Tisch mit seken kan/

bey welcher Art man ihnen gemeinlich die Schuppen löset. Oder man kan über dieselbige/ wann sie geschöpft/ eine Brüh/ entweder von Eperdottern/ oder/ wie es sonst beliebt/ darüber machen. Auf gleiche Art können auch die Brezen zugericht werden/ jedoch sind selbige besser/ so man sie geschöpft hat; so kan man sie auch entweder auf dem Rost/ wie schon bey andern Fischen gedacht worden/ oder gefüllt in einer Reussen oder Brat- Pfannen wie eben falls vorhin erwöhnet worden/ braten.

§. 2.

Die Versching können auf folgende Art zugericht werden: Nämlich/ man pfleget dieselbigen zuvörderst zu schuppen/ und das Eingeweid heraus zu nehmen/ alsdann in Essig und Wein/ oder Essig und Wasser/ mit Salz/ wie es beliebt/ abzusieden/ und trocken mit beliebigen Essig auf dem Tisch zu geben. So kan man auch eine
* Z Brüh