

## Von allerhand Gebratzenes

221. Ein gefüllten Kapaun zu braten.

**M**an soll den Kapaun zum Braten einsalzen / darnach die Leber nehmen / je mehr je besser / gebröcklet schneiden / und ein klein gehackten Zwifel in Kapaun / Faisien rösten / auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten / und Rosmarin / Petersil / Majoran / Pfeffer darzuthun / und alles in Kapaun füllen / mit gesottenen Schnecken / Aустern oder Rössen / auch einen gebratenen Kälbernen Nirn klein hacken / geröstes Brod darunter mischen / und damit füllen.

222. Gebratene Auerhanen.

**N**imm den Auerhan ein wenig sieden in einem Kessel / spick ihn / laß ihn allgemach braten / besteck ihn mit Nägeln und Zimmet : Und mach darnach ein Brüh darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten / dases schmeckt wie ein Rebhun.

**N**imm ein Hun / gieß ihr ein Essig in Hals / hängt auff / und laß verzapeln / rupffs / wasche mit Wein auß / gwürg wol innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln / setz ein Nacht in Keller / alsdann steck an und brate es / traiffs mit heissen Schmalz : darnach mach ein Brühlein darüber von Malvasier / und das Blut von einer Hennen / thue es in ein Häfen / rührs wol bis erwarmt / und gwürg mit Imber / Pfeffer / Nägeln und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

**N**imm Speck und Majoran / hacks unter einander / saltz / leg die Vögel in ein laues Wasser / alsdann fülls damit / und brats.

225. Gänbs-Schlegel braten.

**N**imm den Schlegel / häute ihn sauber / bleue ihn wol / daß er mürb wird / saltze ihn / und spicke ihn wol / stecke ihn an / und brat ihn : Und wann er gebraten ist / so nim 3. oder 4. gute Aepffel / schneide sie klein / röst es im Schmalz / nim ein Viertel Mandel / schneide sie klein / thue sie darunter / wie auch Weinbeerl und Rosinen / gieß süßen Wein daran / gwürg es nach deinem Gefallen : nim auch ein wenig geriben Brod daran / gibts / und laß es sieden / gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Reb-Zimner zu braten.

**B**rat das Hun / leg in ein Schüssel / decks zu / nim Reinval oder Malvasier / oder sonst einen guten Wein / was du haben kanst / ein wenig Holder-Essig / ein sauren Pomerangen / druck den Saft darein / man kan ein wenig Rosen / Spick / Wasser darein gießen / so riecht es schön darnach / thue Trisanet daran / laß mit einander sieden / gieß über das gebraten Hun.



## 227. Ein Spänsau zu braten.

**B**ereit es zu / und saltz es in einer Multern / stecke es an den Spieß / und brich ihm den Rücken / daß es nicht krumb werde / thus zum Feuer / schmirz mit Speck / sonst wirds bläßigt / brats geschwind.

## 228. Kleine Vögelein zu zurichten.

**N**imb Vögelein / so viel du willst / röst sie im Schmalz / und mach ein Brüh darüber / nimb 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 / nimb die Vögel / thue sie auch darzu in die Pfannen / laß sieden / zuckers auch / daß bizelt wird / und richts in ein Schüssel.

## 229. Kleine Vögeln im Safft zu braten.

**N**imb ein Speck / schneide ihn wüfflicht / laß ihn auß / thue die Gröbern darvon / und traiff alsdann die Vögel damit.

## 230. Hünner mit Mandeln gefüllt.

**N**imb weiche Semmelschmollen in ein gute obere süße Milch / stoß Mandel klein / nimb die Semmel darunter / etliche Ayrdotter und Rosens Wasser / zuckers und saltz es wenig / süßs alsdann in die Hünel und brats.

## 231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

**P**uße die Hünel sauber / untergreiff / hack Krebsenschweiffel klein / zerstoß Mandeln / und ein wenig geweichte Semmel / rührs unter einander mit Ayrdotter ab / zuckers und gwürz es / füll die Hünel damit / saltz und brats ; wann du willst / kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

## 232. Gebrattener Kapaun mit frischen Lemoni gefüllt.

**P**uße ein guten Capaun / untergreiff ihn wie ein Hünel / nimb 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 Kapaun mit Austern oder Sardellen füllen soll.

**P**uße den Kapauner sauber / nimb das Ingerweid / sambt Magen und Kropff heraus / füll Austern / frischen Butter / Muscatblühe / Nägel in dem Kropff und Bauch / spähl ihn wol zu / saltz und brat ihn schön braun / thue in ein Schüssel Lemoni Safft / Austern und frischen Butter / setz auff ein Glät / laß ein weil sieden / leg den Kapauner darauff / zier ihn mit Lemoni Spältl / du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

## 234. Cronabeth Vögel zu füllen.

**K**upff frische Cronabeth Vögel / zerreib sie nicht / untergreiffs wie die Hünel / stoß Mandel mit Rosens Wasser groblecht / schlag 2. Ayr daran / zuckers und rührs unter einander / füll die Vögel damit / brats / mach ein Süppel von Lemonisafft darüber.



235. Wie man auß einem Kapaun einen Faschan machen soll.

**E** Jed Cronabethbeer im starcken Essig / laß abtählen / 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 hengen / rupff ihn truckener / thue das Ingeweid herauß / wisch ihn mit einen saubern Tuch auß / pais ihn in siedenden Essig / thue in den Essig / Pfeffer / Nägeel und Cronabethbeer / gieß die Waiz Drey oder viermahl darüber / spick ihn mit Speck / Nägeel und Zimmet / steck ihn an ein Spieß / und speihl ihn wie ein Faschan / wann er ein wenig über truckert / begieß ihn mit seiner eignen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

**R**upff 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 beyhm Schenckel ein / und beyhm Flügel wider aufgehe / brat sie / leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Brat. Pfanen / damit das Abtropffen der Schnepffen darauff falle / oder auch vor den hindern Theil die Schnitten binden / wilst du / so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinbeersafft / und etwas Gewürk / in diser Suppen laß das Brod ein Sud thun / und richt die Schnepffen darauff / gib Lemoni darzu.

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

**W**ann er alt ist / und sauber gepugt / laß ihn über Nacht in Saltz-Wasser ligen / wasch ihn wieder sauber auß / und salz ihn / thue wohl Majoran und Pfeffer darein / und brate ihn langsam und schön im Safft / NB. Man soll in alle Hüner / Gänß und Kapauner jederzeit Majoran stecken / so schmecken sie schön.

238. Reb-Hasel-Hüner / Faschanen zu braten.

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

239. Ein Lämmernen Haasen zu braten.

**S**chneid einem Lämpel den Leib mit den vordern Füßen hinweg / wie mans mit einem Haasen zu machen pflegt / spick ihn mit kleinen Speck / brate ihn / und mach ein Sardellen Suppen darunter.

240. Gebratener Rech-Schlegel.

**S**pick ihn dick mit kleinem Speck / brate ihn / und begieß ihn stäts mit heißen Butrer und Essig / du kanst ihn auch mit einer Sardellensuppen geben / du kanst ihn auch etliche Tag im kalten Essig paisen / spicken / braten / und ein Suppen von Milchram / und von der Suppen auß der Brat. Pfanen darüber machen.



## 241. Indianische Hünel zu braten.

**B**erbind sie ganz über die Brust/ mit braiten Schnitten Speck / und laß sie also langsam braten.

## 242. Gebratener Fasshan.

**H**alben Theil gespickt/ und halben Theil mit Speck verbunden/ gebraten / und warm gegeben mit den Federn in den Flügeln.

## 243. Stuckada zu machen auff Wällich.

**R**auff ein Lungenbraten / paizge ihn mit halb Wein und Essig / Rüm / Cronabähen 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 Lemonischäler.

## 244. Mandel-Kren über gebratene Gänß oder Lungenbraten.

**S**chwül Mandel/ und stoß klein/ nimb weniger Kren als Mandel/ rührs unter einander/ thue Zucker darunter/ laß sieden/ wann du es wilt anrichten/ schüttts über das Gebratene.

NB. Zu den Gebratnen ist gebräuchlich / daß man jederzeit Salat gebe/ welchen ein jeglicher nach seinen Belieben gemische / oder allein geben kan / bey vornehmen Orthen gibt man auch von allerhand Welschen Früchten/ Lemoni / Citroni / Pomerangen / so mit Granat-Äpfel-Kerner regulirt / auch allerhand Salsen/ wie jeder will.



## Von allerhand Krapffen und Bachwerck.

## 245. Mandel-Krapffen zu machen.

**M**an soll Mandel auff das kleinst bereiten / und wol zuckern/ und von zwey oder drey Uyr die Klar nehmen/ nach dem man vill macht / mit einem frischen / oder Zimmet- Wasser wol kochen / und unter die Mandel rühren/ darnach soll man mit den Uyrdottern und schönen Mehl ein Zaigl annachen/ und zimlich zuckern/ und ein Blätl aufwalgen/ die Füll darauff legen/ und mit einem Radel fein lange Strükel / die eines Fingers lang/ und eines zwerchen Fingers dick seyn / abrödlen / und das Abgerödlte über sich kehren/ und an den Dorthern mit Uyrklar fein zusammen bicken/ wie ein Ringel / und in einer Dorten- Pfannen bachen ; wanns halb gebachen seyn / eiznen Uyrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen / und damit bestreichen/ und folgendts bachen.

## 246. Andere Mandel-Krapffen im Schmalz gebachen.

**M**an soll die Mandel auff das kleinst bereiten / und umb 1. Pfening

Gem.