

18. Wild- und einheimische Enten zu braten.

WAn rupffet dieselbige / öffnet die Haut am Hals mit einem Messer / nimmt den Kropff heraus / hauet den Kopff und die Flügel ab / und nimmt die Enten aus / wäscht sie erstlich mit Wasser / dann Wein und Essig / würzet sie einwendig mit Pfeffer und Mezelein / und läßt sie also einen Tag und Nacht / auch wol etliche Tage im Essig / oder halb Wein halb Essig / auch wol lauter schlechten Wein beizen / nachdeme sie nemlichen frisch oder alt sind / und man selbige wenig oder hart gebeißt zu essen beliebt; dann werden sie mit frischen Wein oder Essig nochmal ausgewaschen / gespickt / (wiewol sie auch etliche zuvor spicken / und schon gespickter beissen / allein der Speck wird in dem braten / so er nicht gebeißt worden / viel schöner) und wie die zuvor beschriebene Gänse angestecket / betreiffet und wohl gemacht abgebraten: wann sie nun halb fertig / pflegt man sie / zwischen den Speck / mit Zimmet und Mezelein zu bestecken / daher man sich im spicken darnach richten / oder selbiges gar unterlassen kan: Will man eine Brüß darüber machen / stehet es zu eines jeden belieben. Die einheimische Enten kan man entweder gebeißt auf eben diese oder aber ungebeißt auf diejenige Art abbraten / wie Num. 16. bey der einheimischen Gans genugsame Anweisung geschehen.

19. Capaunen zu braten.

Würzet und brühet die Capaunen / lasset sie auch zimlich lang im kalten Wasser liegen / daß sie schön weiß werden; spreiffelt ihnen / so ihr wollet / die Füße bey denen Schenckeln / wie auch die Flügel mit einem Zweck hinauf / wie den Welschen Hanen; wiewol man ihnen auch die Füße gestreckt lassen kan / so in eines jeden belieben stehet: spicket sie dann auf der Brust / salzet und würzet sie einwendig mit guter Gewürß / und steckets also an den Spieß / daß selbiger oben an dem Hals bey dem Brust-Bein wieder heraus komme /