

me / welches bey allen Geflüg absonderlich wohl zu mercken / weil es auf solche Weise sehr vest steckt ; dann wird auch ein gut Stück Butter in den Hals gesteckt / weil sie davon gar mürb und safftig im braten werden : nechst diesem betreiffet man sie so inn- als auswendig mit heissem Schmalz / oder bedupffet sie nur auswendig allein mit Butter / und läßt es allgemach abbraten ; zulezt betreiffet oder bedupffet man sie nochmal mit Butter / wie alles weiß- gebratenes / weil es davon schön gichtig auf den Tisch kommt ; dann ziehet man die Capaunen ab / leget sie in eine Schüssel / bezierets mit Citronen-Pläzen / und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen. Will man aber eine Brüh darüber haben / kan man selbige von Ribes- oder Johannes-Beerlein / ingleichen auch von Saurach oder Wein-Negelein / oder auch eine andere süsse Brüh darüber machen ; dergleichen unterschiedliche / nachgehends in einem besondern Theil / beschriben zu finden.

20. Einen Capaunen mit Sardellen zu braten.

Breite den Capaunen allerdings / wie gedacht ; indessen wasser- re etliche Sardellen ein / lege sie in Wein / und richte sie zu / wie man sonst pflegt ; ehe man nun den Capaunen / so zuvor innen und aussen eingesalzen und gewürzet worden / anstecken will / so stecke unten / wo der Capaunen aufgeschnitten wird / die Sardellen / wie auch ein gut Stück Butter / hinein / und nehe solchen mit weiten Stichen zu ; oben in den Hals kanst du auch ein Stücklein Butter legen / und so dann den Capaunen anstecken und braten wie den vorigen ; will man ihn aber im Anfang mit heissem Schmalz treiffen / muß man dasselbige Schmalz in der Bratpfannen nicht darunter stehen lassen / sondern etwas anders unter setzen / damit das was von dem Capaunen heraus gebraten / nochmal in die Schüssel / darein er geleet wird / angerichtet / und zugleich damit zu Tisch getragen werden könne ; doch kan man ihn auch mit Butter immerzu fleissig bedupffen oder betropffen / ingleichen auch eine Sardellen- Brüh darüber