

26. Hasel- oder Rebhüner auf eine andere Art zu braten.

Wann die Rebhüner / wie vor gedacht / gebraten sind / löset die Viertel auf / besteckets mit Zimmet und Megelein / legts in eine Schüssel / und deckts zu / daß sie nicht erkalten / nehmet saure Pommeranzen oder Citronen / schneidet es von einander / drückt den Safft über die Hüner / und streuet ein wenig Zucker / Trisanet / Zimmet und Pfeffer darauf / giesset ein klein wenig süßen oder andern guten Wein / und etwas Rosen- Weixel- Holbeer- oder Citronen- Essig daran / und laßt es zugedeckt / auf einer Kohlen / nur ein klein wenig auffieden / übergiessets etlich mal mit der Brüh ; dann kan mans wieder in eine andere reine Schüssel richten / mit Citronen-Pläßen auszieren / und dergleichen klein-geschchnittene Schelffen darauf streuen. *

27. Wilde Tauben zu braten.

Wann nehme die Tauben / rupffe / kröpffe / und nehme sie aus / wie die Hüner / wasche sie zu erst von innen und aussen mit Wasser / dann mit Wein und Essig ; nechst deme würbe man selbige / und lasse sie vier bis fünf Tage lang im Essig ligen und beizen ; dann spicke und brate man sie wie ein Rebhun / jedoch etwas länger / weil sie zäher vom Fleisch sind : wann sie dann fertig / werden sie in eine Schüssel gelegt / mit Blumwerck und Citronen ausgeziret / oder aber eine Brüh / wie über die Rebhüner / im nachfolgenden Theil beschrieben / darüber gemacht.

28. Einheimische Tauben zu braten.

Würget die Tauben / und reisset ihnen die Köpff ab / kröpffet / brühet oder rupffet sie / lassts hernach eine weile im Wasser ligen ; nach diesem salzet / würbet / und steckt sie an / treiffets mit heissem Schmalz / und streuet / wann sie schier gebraten / und

LI

mit

* Auf diese Art kan man auch die Fasanen- und Pirckhüner braten.