

mit zerlassener Butter noch einmal übertreiffet worden / Semmel
Mehl darauf.

29. Einheimische Tauben wie Rebhü- ner zu braten.

Nehmet Tauben die (wo man sie haben kan/) rotthe Füße ha-
ben/ und zu einem paar derselben/den achten Theil einer Maas
Essig/ thut ein Gewürz = Löfflein voll Pfeffer darein / sper-
ret denen Tauben die Schnäbelein mit einem Holz auf / oder aber/
welches besser/ stecket ihnen ein Triechterlein in den Hals / und gieffet
von besagtem Essig jeder die helfte hinein; bindet dann den Hals
mit einem Trümmlein Band oder Faden geschwind / und wohl vest/
zu/ damit der Essig nicht wieder heraus lauffe/ dann hängen die Tau-
ben bey dem Band oder Faden auf / last sie also verzappeln und ster-
ben / rupffet sie dann wie die Rebhüner biß an den Kopff / nehmt den
Kropff heraus / und stülpet oder stecket die Füße unter; (etliche aber
rupffen die Tauben / nach dem sie getränkct worden / und lassen sie
also annoch den ganzen Tag hangen /) waschet sie dann mit Essig/
oder halb Wein/halb Essig/aus/ streuet ein wenig gestossene Megelein
und Pfeffer in die Tauben / legts in Essig / oder halb Wein und Es-
sig / nach dem man sie gerne sauer haben mag / last sie zwey oder
drey Tage darinnen beizen / spickts fein klein auf der Brust / wascht
sie nochmal mit Wein oder Essig aus / salzt und würckt sie innen
und aussen/ stecket sie an / verbindet ihnen die Köpffe mit Papier/oder
einem feuchten Tuch / daß sie nicht verbrennen / und lasts dann saft-
tig abbraten: Will man eine Brüß darüber machen / kan man sich
derselben so im nachfolgenden Theil über die Rebhüner zu machen ge-
lehret wird / bedienen; so man sie aber trocken auf zu tragen beliebt/
mit Citronen / theils Pläs = oder Scheiben = weiß / theils was die
Schelßen betrifft / klein = und würfflicht geschnitten / belegen und bes-
streuen.

30. Ge