

nig gemeinen / oder welches besser / Rosen- Essig und so viel Zucker daran / daß mans kaum spühet / dann das säuerliche muß vorschlagen; wann er nun im sieden zu dick wird / gießt man noch ein wenig Wein daran / aber ja nicht viel / damit er auch nicht zu dinn werde: wann er fertig und wohlgeschmack ist / so richtet ihn in eine Schüssel / und leget die Schnepffen darauf / bestreuet sie mit würfflicht- geschnittenen Citronen- Schelffen / und dergleichen Plätzlein; will man aber den Schnepffen- Schweiß auf einem Brod haben / so muß man selbigen ein wenig dicker machen; dann nimmt man Gogelhepfflein / oder ein ander weißes Brod / schneidet runde Plätzlein daraus / klopffet etliche Eyer in einer Schüssel / ziehet die Plätzlein dadurch / und bächt sie schön hell aus dem Schmalz heraus; wiewol man selbige auch ohne Eyer bachen kan: dann streichet man den Schnepffen- Schweiß darauf / streuet klein- geschnittene Citronen- Schelffen darüber / und leget sie um die Schüssel herum / und zwischen selbige entweder halb- oder Viertel- weiß geschnittene Citronen.

34. Wasser- Schnepfflein zu braten.

Die andere kleinere Schnepffen / können auch ganz auf diese Weiß gebraten / und der Schweiß von selbigen also zusammen gerichtet werden; bereitet ihn allerdings / wie vor gedacht / röstet selbigen zusamt ein wenig geriebenen Brod wohl trocken im Schmalz / gießet dann einen süßen Wein / und ein wenig Holbeers oder Rosen- Essig daran / drückt Citronen- Safft darein / würzet ihn mit Cardamomen / Muscatblüh / Megelein und Pfeffer / laßet alles in einem stollichten Häfelein auffieden / rühret zulest klein- geschnittene Citronen- Schelffen darunter / richtet ihn in eine Schüssel / oder streicht ihn auch auf ein Brod / und zieret die Schnepffen mit Blumwerck und Citronen aus.

35. Gefüllte Schnepffen zu richten.

Aupffet die Schnepffen / untergreiffet sie wie ein Hun / waschets mit Wein aus / würzet und salzets einwendig / wiewol sie