

sie auch etliche erst nach dem Füllen einwürken / richtet den Schnepffen-Schweiß zu / wie schon gedacht ; lasset aber den Schnepffen / nach belieben / über Nacht im Wein ligen / und machet die Füll den Tag zuvor allerdings an / füllet sie dann in den Schnepffen / doch also / daß die Füll überal auf der Brust biß an die Schenckel ein recht zertheilet werde ; nehet die Schnepffen fleißig zu / würket sie auch auswendig / stecket sie an / wie die vorher beschriebenen / betreiffet sie mit zerlassener Butter / und lasts safftig abbraten : dabey dann zu mercken / daß man die Füll zu den Schnepffen anfänglich nicht darff siedent lassen / auch nicht alle hinein füllen / sondern etwas davon übrig lassen : diese übrige Füll nun thut man in eine Schüssel / und gießet noch ein wenig Wein und Citronen-Safft daran / dann sie muß dinner seyn / als man sie sonst zu den Schnepffen-Schweiß zu machen pfleget / und gleichsam eine dicklichte Brüh abgeben : wann nun der Schnepff schön abgebraten / legt man ihn darauf hinein in diese Brüh / und zieret ihn schön aus mit Citronen-Pläzen / und dergleichen klein-geschnittenen Schelffen.

36. Häher zu braten.

Füllet die Häher mit gutem Essig und Pfeffer / bindet ihnen den Hals zu / schlaget ein saubers Tüchlein darum / hanget sie also einen Tag und eine Nacht in einen Keller ; dann rupffet und nehmet sie aus / steckts an einen Spieß / lasts gemach abbraten / und tragt sie entweder trocken zu Tisch / oder aber macht eine Brüh darüber / und zieret sie nach belieben.

37. Krammets-Vögel / Wistler und Troscheln zu braten.

Nehmet die Vögel / rupffet und ziehet sie über den Kopff ab / legts eine weil in ein Wasser / dann saltet und pfeffert sie / lasset also im Salz und Gewürß ein wenig ligen / steckts darnach überzwerch an den Spieß / steckt ihnen die Füße fein übersich / und betreiffets mit Butter oder heissem Schmalz : wan sie nun schier gebras