

gebraten sind / bestreuet sie mit geriebenen weissen oder rockenen Brod / und wann dieses ein wenig an ihnen ertrocknet ist / betropffet sie nochmal mit zerlassener Butter / damit sie fein licht-braun und gisting werden / ziehets dann ab / legts in eine Schüssel / und zieret sie aus nach gefallen.

### 38. Gespickte Troscheln oder Krammets- Vögel zu braten.

**R**upffet die Troscheln oder Krammets- Vögel / nehmet sie aus / und spicket ihnen die Brüstlein mit klein-geschnittenen Speck / nehmet das Eingeweid heraus / waschet die Vögel ein wenig mit Wein / hacket das Eingeweid ohne den Magen / wie bey dem Schnepffen- Schweiß gedacht worden / zusamt etlichen Taubens- Leberlein / klein / röstet sie mit ein wenig geriebenen Brod im Schmals / doch also daß es nicht zu fett wird ; giesset ein wenig Wein / oder auch / nach belieben / Rosen- Essig daran / thut allerley gute Gewürß / oder auch ein wenig Trisanet darunter / lasset alles zusammen in einem stollichten Häfelein auffieden / daß es ein wenig dicklicht werde ; nehmet ein Eyerringlein / oder anderes klein- und weisses Brod / schneidet runde Pläslein daraus / bacht es im Schmals / und streichet das gehackt und geröstete darauf : Indessen bereitet und stecket die Troscheln oder Krammets- Vögel an / wie die andern so schon beschrieben / bratet sie schön licht / legts in eine Schüssel / die Pläslein aber neben herum / und streuet klein- geschnittene Citronen- Schelffen darauf.

### 39. Lerchen zu braten.

**D**ie Lerchen werden gerupffet / und ihnen hernach die Haut über den Kopff abgezogen / gleich wie den andern : Lasset sie ein wenig im Wasser ligen / waschet / saltet und pfeffert sie ein / steckets überzwerch an / doch also daß der Kopff und die Füße frey hangen / und nicht untergesteckt werden / treiffet sie mit heißem Schmals oder Butter / und bestreuts / wann sie schier gebraten sind / mit geriebenen