

benen Brod / betreiffets nochmal ein wenig mit Butter / und legetß dann wohl ausgezieret in eine Schüssel.

#### 40. Gefüllte Lerchen zu braten.

**R**upffet die Lerchen / doch daß keine kleine Löchlein darein fallen / blaset sie oben an dem Hals mit einem Feder = Kiel auf / nehmt Hünere = Leberlein / ein wenig Speck und Majoran / hackts klein unter einander / röstets im Schmals / zerlopffet ein Ey / gießt ein wenig Fleischbrüh daran / daß die Füll nicht zu dick sey / thut Salt / Ingber / Pfeffer und Muscatblüh dazu / und füllts oben zum Hals hinein / bindet die Lerchen in Lorbeer = Blätter / stecketß an Spieß / betreiffet sie mit zerlassener Butter / und bratets allgemach ab / daß sie nicht aufbrechen.

#### 41. Lerchen mit Speck zu braten.

**W**ann die Lerchen gerupffet / stecket man ihnen die Füß nicht unter / wäschet aber / salzet und würzet sie wohl / stecket allezeit ein Stück von einem Speck / welches ein wenig breitlicht geschnitten seyn muß / und alsdann die Vögelein / an einen Spieß / nemlich so viel Vögelein / so viel Stücklein Speck ; sie sind auch gut / wann man überal ein Blätlein Salbey noch darzwischen mit anstecket / doch stehet es in eines jeden selbst eigenen belieben : wann man sie nun treiffen will / nimmt man ein Stück Speck / wickelt es in ein Papier / und zündets an / daß der Speck zerschmilzt / und läßt es auf die Vögel tropffen / daß sie davon getreiffet werden : wann sie nun schön abgebraten / können sie in einer Schüssel / nach belieben / ausgezieret werden.

#### 42. Gebratene Lerchen in einer Brüh.

**S**chmet die Lerchen / nach dem sie / wie schon gedacht / zugerichet / bratet sie schön safftig ab / bestreuet sie nicht mit Brod / sondern macht folgende Brüh darüber : Nehmet süßen rothen Wein /