

Wein / schneidet Zibeben / Mandeln und Citronat klein / würzet es mit Zimmet und Cardamomen / drückt Citronen = Safft darein / und laßt es zusammen in einem Häfelein auffieden ; zulezt aber werffet ein wenig klein = geschnittene Citronen = Schelffen dazu : wann nun die Vögel abgebraten / legt sie in eine Schüssel / giesset die Brüh darüber / setzt sie auf eine Kohlen / deckts mit einer Schüssel zu / lassets noch eine weile sieden / und streuet zu lezt nochmal Zimmet und klein = geschnittene Citronen = Schelffen darauf.

43. Fincken / Emmerlinge / Geger und Meisen 2c. zu braten.

Fincken / Emmerlinge / Geger und Meisen 2c. kan man eben = falls braten wie andere Vögel / ausser daß man die Köpffe und Füße frey läßt / und nicht mit an den Spieß steckt : Oder / wann man will / kan man sie nur im Schmalts rösten.

44. Gebratene oder geröstete Vögel / in Weintrauben.

Rupffet die Vögel / nehmet das Gedärm heraus / bratets oder röstets im Schmalts / legts in einen stollichten Hafen / giesst ein wenig Wein dazu / thut frische Beer von Weintrauben / wie auch Zucker und Trisanet daran ; lasset die Vögelein einen Sud in der Brüh aufthun : dann leget sie in eine Schüssel / richtet die Brüh darüber / und streuet Zimmet und klein = geschnittene Citronen = Schelffen darauf.

45. Einen Rastran oder Kalb = Schlegel / so gebeitzt / zu braten.

Säufet den Schlegel oder Rastran fleissig ab / beiket ihn acht oder zehen / oder auch vierzehen Tage lang / im Wein = Essig / solte er aber gar zu scharff seyn / kan man wohl ein wenig weissen Bier = Essig mit daran giessen / ein Luchlein in besagten Essig

M m

duncken /