Wann mans nun zu Tisch trägt / kan man / nach belieben / klein geschnittene Citronen-Schelffen darauf streuen.

41. Tauben zu dämpffen / auf Welsche Weise.

Reisset denen Tauben die Köpffe ab / kröpffet / rupffet / und nehmet sie aus / waschet selbige / saltzet und pfefferts einwendig; thut dann eine gesaltzene Butter in einen stollichten Hafen / und zugleich auch ein wenig Rosmarin-Blätlein zusamt denen Tauben / lasset sie über einer Glut oder Kohlfeuer gleichsam ein wenig rösten oder braten / daß sie etwas gelblicht werden / doch muß der Topff oder Hafen wohl zugedeckt bleiben : giesset dann eine gute Fleischbrüh daran / drucket den Safft / und werffet dann auch das Marck von Citronen / wie auch würfflicht-geschnittene Limonien darein / würtzets mit Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / last alles zusammen kochen / und tragets dann in einer Schüssel zu Tisch.

42. Rebhüner zu dämpffen.

Rupffet die Rebhüner schön / und kröpffet sie / nehmet die Gedärm / Leber und Magen heraus / waschets mit Wein rein aus / wiewol mans auch im Wein ligend etliche Tage aufbehalten kan ; spickets mit Speck / saltzets auch ein- und auswendig / und würtzt es nach belieben mit Pfeffer / Negelein / Cardamomen und Muscaten-Blüh / legts in einen stollichten Hafen / giesset Wein daran / und last sie eine viertel Stund dämpffen : Indessen bähet einen Schnitten weisses Brod wohl braun / giesset süssen Wein daran / und last ihn sieden / biß er weich wird / dann treibet ihn durch einen Durchschlag ; thut Trisanet / und klein-würfflicht-geschnittenen eingemachten Citronat / darein / seihet den Wein von den Rebhünern / worinnen sie gedämpffet haben / ab / giesst diese letztere Brüh darüber / und last sie eine viertel Stund noch ferner dämpffen : Alsdann