

Stund mit einander dämpffen: Nichtets alsdann in eine Schüssel/ und streuet klein-geschchnittene Schelffen von Citronen darauf.

#### 45. Wilde Enten zu dämpffen.

**B**licket oder rupffet denenselben die Federn rein aus/hauet ihnen den Kopff und die Flügel ab/nehmet das Gedärm heraus/waschet sie mit Wein und Essig reinlich aus/und legets einen Tag zwey oder drey in halb Wein und Essig/ oder auch/ nach belieben/ in lautern Essig/ und last es darinnen beizen; salzets hernach innen und aussen/ würzet sie auch einwendig mit Pfeffer und Megelein/ auswendig aber besteket die Brust mit Zimmet und Megelein: Oder/wann man will/spicket beedes/ die Brust und Schenckel/ mit klein-geschnittenen Speck/ legts in einen stollichten Hasen/ giesset Wein/ ein wenig Wasser und Essig daran/ lasts eine gute weile/ nach dem sie starck sind/ auf einer Gluth dämpffen; hernach röstet ein Weizen-Mehl im frischen Schmalz wohl braun/rührts mit der Brüß/darinnen die Enten gedämpffet/an/würzet es auch mit Cardamomen/Muscablüß und Megelein/ thut Plätz-oder Scheiben-weiß-geschchnittene Limonien und Zucker darein/ und last es also mit einander sieden: Nichtets alsdann an/ und leget die Limonien-Pläßlein darauf. So es beliebt/ kan man auch Citronen-Safft darein drücken/ und dergleichen klein-geschchnittene Schelffen darauf streuen.

#### 46. Gedämpffte Vögel.

**N**ehmet den Vögeln/ wann sie gerupffet sind/ die Gedärme heraus/ und waschet sie schön/ salzet und röstets hernach ein wenig im frischen Schmalz; alsdann legts in ein stollichtes Häfelein/nehmet Zucker/ Trisanet/ und gebähtes rocken Brod/ so zuvor besonders im Wein abgessotten und durchgezungen worden/und richtet es über die Vögel in das Häfelein; ist die Brüß zu dick/ so giesset noch etwas Wein nach: auch kan man/ so es beliebt/ ein wenig kleine ganze Weinbeerlein darein thun/ wem aber dergleichen nicht