

- Eyngemacht Kramatsvögel weiß mit Pettersilgen Wurzel/ vnd fein saur gemacht. 26
- Ein Hirsch Zemmer/der in Essig vnd Saltz gesotten ist/ vnd auff dem Roßt abgebreunt/ mit geriebenem Brot vnd Zimmet darüber gestreuwet. 27
- Zunge-Hünner kalt abgesotten in Saltz/ vnd auff den Tisck geben mit einem Essig/ vnd grünen Pettersilgen darüber geworffen. 28
- Hirsch Füß gesotten kalt/ vnd ein süßen Senff darüber gossen. 29

Der ander Gang zum Nachtmahl / am Fleischtage.

- L** In Rehschlegel gebraten warm/ mit einem Epffelgescharb. 1
- Ein Fasanen mit sauren Limonien Schelffen vnd mit Zimmet gespickt vnd ein süßen Pobrat darvnter. 2
- Ein Hinderlauff von einem Frischling gebraten fein warm/ vnd ein saures Brühlein darüber gossen. 3
- Gebratene Haselhüner warm. 4
- Rephüner warm/ mit Pomeranzen Schelffen gespickt/ vnd mit Speck/ auch saur Limoniensafft darüber gossen. 5
- Ein Kälbern Braten gespickt/ vnd drucken auff den Tisck geben warm. 6
- Pouesen von Kälbern Niern gemacht. 7
- Schnepffen warm gebraten/ vnd saures braunes Brühlein darüber gossen. 8
- Ein Pfawen ganz abgebratē / mit seim auffrichtigen Schwanz vnd Hals/ auch mit den Federn/ vnd in ein Gallrat gesetzt. 9
- Ein Indianischen Hanen warm gebraten. 10
- Kleine Vögel in ein Gescharb eyngemacht. 11
- Eyngemacht Rehwildpret in ein Mandelgescharb. 12
- Gebraten Königlein. 13
- Ein Zemmer Pasteten von ein Hirsch warm. 14
- Gebraten Lerchen warm. 15
- Ein Hünner Pasteten warm/ 16
- Ein Vngerische Turten warm. 17
- Ein gebratnen Hasen fein warm auff den Tisck geben/ mit einem Epffelgescharb darvnter. 18
- Ein ganz Kalb/ das sauber zugericht ist/ vnd kalt abgebratē/ fein ganz aufgesetzt in einer silbern Schüssel/ vnd das im hinten vnd fornen Feuer herauf gehet. 19
- Von einem Wilden Schwein nimb die Därme/ vnd schneid sie nicht von einander/ sonder laß sie ganz/ vnd füll ein theil mit Knobloch/ ein theil mit Pfeffer/ so vnter das Wildt Schwein fleisch vermischet/ vnd mach Bratwürst darauß. 20
- Kleine Hündlein lebendig in ein Pasteten gemacht. 21