

12. Krambsvogel oder Lerchen zuverwahren/ daß man sie im Winter gebrauchen kan.

Man saubert sie / wie sonst / nur das man die Gedärme heraus ziehet / und an deren stat Wacholderbeer / und etwas gesalzen Speck hinein steckt. Sie müssen aber recht frisch und erst gefangen sein / denn brät man sie / aber nur so viel / daß sie recht durchher heiß werden / salzet sie auch / wie sonst / und lässet sie wieder erkalten / leget sie in einen steinern Topf / oder Eichen Tonnene. Auf den Boden aber streuet man Wacholderbeere un Saltz / auch von den Beeren was zwischen die Vogel / hernacher schmelzet man Butter / lässet die größte Hitze davon gehen / und giebt sie auf die Vögel / sie müssen aber wol bedekket sein. Wollet ihr sie gebrauchen / könnet ihr sie vollends braten / oder kochen nach eurem belieben. Wenn man sie recht in acht nimt / bleiben sie lange gut. Etliche bestreuen sie an stat der Butter mit Saltz / geben auch wol Wein darauf / und beschweren sie.

13. Lerchen zuverwahren / und über Land zuschikken.

Die Lerchen / wie ein jeder weiß / zehren / wenn sie in den Federn hängen / gleich ab / deswegen müssen sie fort gerupfet werden wil man sie nun etwas verwahren / halten sie sich nicht besser / als in Roggen / und wenn man sie in einer Schachtel verschikken wil / muß man Roggen darzwischen schütten / daß sie einander nicht berühren / so halten sie sich lange Zeit.

Des dritten Theils

Dritter Absatz /

Von Fischen / wie man dieselbe am besten veruahren kan.

I. Wie der Lachs zuveruahren sei.

¶ Elhier wollen wir allein von den Fischen handeln / die eine Zeitlang zum Gebrauch eingemacht und aufbehalten werden:

Uuu

den: