

Cardemomen. Drücke das Marck von einer Citronen darzu. Thue ein wenig Trisenet darein und Citronen-Schälgen, laß es noch mit auffieden, richte es an über Gebratenes, und belege es mit Citronen-Schnitten samt den Schalen.

408. Scharlotten-Brühe.

Nimm die Scharlotten, schneide sie klein, setze sie in Wein zu mit einem Stückgen gerösteten Brod, und ein wenig klein-geschnittener Rosmarin, laß es kochen, bis das Brod weich; zwinge es durch; thue darzu Pfeffer, Cardemomen, Muscatenblumen, drücke Citronen-Saft darein, und giesse aus der Brat-Pfanne, wenn es eine Schöps-Keule oder Nieren-Braten, etwas in die Brühe. Doch ist zu mercken, daß man allemahl die erste Brühe aus der Pfanne muß giesen, und von der letztern nehmen. Man kan auch die Scharlotten in ein wenig Fett rösten, mit geriebenem Brod, oder auch nur eine gang in die Brühe kochen. Dann gießt man es über einen Braten, schneidet Citronen-Schälgen und Rosmarin klein, streuet es über. NB. Man kan es auch in einem Schüßlein neben dem Braten setzen.

Allerley gute Salate zum Gebratenen.

409. Einen Granat-Aepfel Salat.

Nimm Granat-Aepfel, nachdem man wenig oder viel machen will, thue die Körner daraus, wasche schöne kleine Rosinen, ein wenig mehr als die Körner, trockne sie schön ab, daß nichts unsaubers dabey bleibe. Rühre dieses beydes mit einem Löffel wohl
unter