

87. Ein Britz- oder Gries-Brey
in der Fleischbrüh.

Bestlich nimm eine Pfanne und röste den Gries darinnen im Schmalz/ daß er schön weiß bleibt; giesse alsdann eine Fleischbrüh / oder auch ein wenig Wasser zusamt der Brüh daran/ laß ihn in besagter Pfanne anfänglich auffieden: gieß es in einen Hafen / würff Salz und ein wenig Bachschmalz / oder auch nur Butter darein / laß ferner sieden / und richte so dann den Brey an.

88. Ein Haber-Mus.

Röste Habermehl in Butter/ daß es braun werde; gieß hernach eine gute Fleischbrüh/ wie auch ein wenig Rosen- oder andern Essig darein / würze es mit Ingber / Pfeffer und Muscaten-Nüssen/ laß also sieden biß es dicklicht wird/ und trags dann auf.

89. Eine Ulmer-Gerste.

Laube die Gersten auf das beste / dann wasche sie im kalten Wasser / setze es in zwey Drittel Wasser / und einem Drittel Fleischbrühe / zum Feuer; wann sie dann eingesotten / gieß wiederum eine gute Fleischbrühe daran / laß nochmal sieden / doch nicht zu lang / sonst wird sie gar roth: wann sie nun weich gesotten hat / thue ein Stück Butter / wie auch kleine würfflicht geschnittene Limonien / in gleichen auch Pfeffer und Muscatblühe darein / und laß es auffieden / so ist sie recht. *

90. Eine andre gemeinere Gerste.

Laub und wasche die Gersten auf das fleißigste / laß sie eine Stund im Wasser sieden; alsdann wasche es wieder sauber aus/

* Man kan / so es beliebt / Citronen dazu nehmen / den Safft davon / an statt des Essigs/ darein drucken / und die würfflicht-geschnittene Schelfen darauf streuen / oder auch ein wenig sauern Milchram darein rühren.