



I. Eine Brüh von Sardellen über einen Schlegel.

Schmet die Sardellen / wässert und bereitet sie allerdings zu/ wie solches in dem Dritten Theil Num. 23. am 112. Blat beschrieben zu finden / setzt selbige in einem Häflein mit einem Stücklein von gebähten Rocken = Brod/ daran ein Wein gegossen/ zum Feuer; last sie so lang sieden / bis das Brod weich ist / zwingets dann durch / und würzet es mit Pfeffer/ Cardamomen / Muscatblüh und Negelein / gießt ein wenig Rosens Essig daran/ und nehmet die erste Bratpfannen/ darinnen der Schlegel mit Wasser getreiff / und nun halb abgebraten worden / hinweg/ setzet eine andere unter / gießet ein wenig von der Brüh / so als dann aus dem Schlegel heraus gebraten / an die durch = gezwungene Sardellen = Brüh; drucket ein wenig Citronen = Safft darein / aber zulezt/ wann die Brüh zuvor ein wenig aufgesotten hat: Wann es beliebt / kan man auch klein = geschnittene Citronen = Schelffen darinnen / gegen das End / mit auffsieden lassen / und diese Brüh noch etwas zuckern / aber ja nicht viel / damit sie nicht unannemlich werde: wann nun der Schlegel gebraten ist / leget man ihn in eine Schüssel/ belegt und bestreuet selbigen mit Pläßen von Citronen/ wie auch dergleichen würfflicht = geschnittenen Schelffen / und richtet die Brüh darüber. *

2. Eine Citronat = Brüh über allerley schwarzes Gebratens.

Wann ihr die Citronat = Brüh etwas dicklicht haben wollet/ so nehmet etwas von einem guten Lebkuchen / oder aber Wein = Latwerg / und lasset selbigen im starcken Wein sieden; zwinz
Do iij gets

* Diese Brüh schicket sich über alle Schlegel / am besten aber über die/ so mit Sardellen gespicket sind; deren Beschreibung in dem zu lezt mit beygefügten Anhang nachzusehen und zu finden.