

gets dann durch/ doch muß die Brüh dicklicht/ nicht aber gar zu dick seyn; zu welchem Ende man mehr Wein / oder Malvasier / nach belieben/ daran und nachgiessen kan; dann würzets mit Cardamomen/ Zimmet / Muscatblüh und Muscatnüssen / thut auch ein gut theil Trisanet daran / zuckerts nach gefallen/ schneidet einen Citronat klein würfflicht / lasset ihn einen Sud mit aufthun / und richtet dann solche Brüh über das Gebratens: will man sie aber ein wenig säuerlicht haben / kan man einen Citronen- Eßig darein giessen. Dergleichen Citronat-Brüh kan man auch über weiß Gebratens machen/ als über welsche Hanen und Capaunen/ aber an statt des Lebkuchens/ lasset man ein Dotter- oder langes weisses Brod im Wein sieden/ zwinget solches durch / und machet es allerdings mit Gewürz / Citronat und Trisanet auf die bereits beschriebene Art: Will man aber diese Citronat-Brüh machen/ daß sie nicht dicklicht seyn soll/ so giesset halb süßen- und halb andern Wein in eine Schüssel / worein das Gebratens geleget wird / würzset ihn mit obiger Gewürz und Trisanet / schneidet den Citronat klein würfflicht darein; lasset alles auf einer Kohlen nur einen Sud mit einander aufthun / drucke nach belieben ein wenig saure Pomeranzen darein / und legt das Gebratens darauf / es sey gleich ein Reh- oder Gamsen- Schlegel / oder Auerhannen. *

3. Eine Citronat-Brüh über Wildpret/ Auerhannen und Pfauen.

Machmet einen Mandel- Lebkuchen / reibet und thut ihn in ein Häfelein / giesset Malvasier daran / last es zusammen sieden/ zwingets durch; ist es zu dick / so kan man noch mehr Malvasier daran giessen / dann diese Brüh muß gar nicht dick seyn: marcket eine saubere Pomeranzen aus / thut sie auch hinein / schneidet Citronat klein würfflicht / auch / so es beliebt / Pistacien- Nüßlein darein / würzets wohl mit Zimmet / Cardamomen/ und

* Diese Brüh schicket sich über alles Wildpret / und kan man selbige auch in einem Häfelein besonders auffieden lassen.