

und / wann ihr wollt / mit Trisanet / lasset alles durch einander auf-
sieden ; zu lezt kan man ein wenig klein-geschnittene Citronen-
Schelffen dazu thun : dann richtet die Brüh in eine Schüssel / und
leget den Auerhannen / oder ein anders hieher gehöriges Gebratens
darauf / und zierets ferner aus / wie schon beschrieben.

4. Eine Citronat-Brüh / auf andere Art.

Nehmet Malvasier / klein-geschnittene Mandeln und Citron-
nat / wie auch eingemachte Citronen- und Pomeranzens-
Schelffen / alles / wie gedacht / klein zerschnitten ; thut viel von
gestossener Zimmet und Trisanet darein / lasset also auffieden / und
werfft zu lezt noch ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schelffen
dazu : richtet alsdann diese Brüh in eine Schüssel über das Gebras-
tene / und bezieret es mit einigen zuvor über Nacht in Zucker gelege-
nen / oder aber in Trisanet eingeweichten Citronen-Pläsen.

5. Eine Citronen-Brüh über Wildpret und schwarzes Geflügel / wie auch über einen Fäl- bernen Schlegel.

Man nehme einen Schnitten rocken Brod / und bähe ihn schön
licht-braun / brocke solchen in ein Häfelein / giesse einen Wein
daran / und lasse ihn eine gute weil sieden ; dann zwinge
mans durch einen Seiher / daß die Brüh klar werde : giesse selbige
wieder in ein Häfelein / und ein wenig Spanischen oder sonst andern
guten Wein daran / streue Trisanet darein / und zuckers nach belie-
ben / biß man selbst vermeinet / daß es süß genug ist / würzet es auch
mit Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh / ein wenig Megelein / und
läst es also sieden ; alsdann drucket man viel Citronen-Safft dar-
ein / oder marcket die Citronen aus / reibet solches in einem Mörsner
mit ein wenig Zucker wohl ab / daß es ganz klar und dinn werde ;
dann mischt man es unter die Brüh / und richtet selbige über einen
Reh-Schlegel / Rehmer / und ander Wildpret / auch wol über einen
Fälber-