

Trisanet dazu / nach selbst eigenen belieben / lassets aber nicht auffiesden / sondern nur wohl warm werden : dann richtets über das Gebratens; ist die Brüh zu dinn / kan man ein wenig geriebenes Brod/ und klein-geschnittene Citronen- Schelffen darein thun / und so dann absonderlich über Schweinen Wildpret gebrauchen ; auch wann mans nicht will über das Gebratene richten / besonders in einer Schüssel / zum einduncken / aufsetzen.

31. Eine Weixel-Brüh über allerley Wildpret und Gebratens.

Rebet einen Lebfuchen / thut solchen in ein stollichtes Häfelein / gieffet guten Wein daran / und lasset ihn sieden / nehmet eine Weixel-Sulzen / oder Latwergen / rühret sie ein wenig mit Wein ab / und so dann unter den Lebfuchen; streuet Pfeffer / Cardamomen / ein wenig Muscatnuß oder Muscatblüh / wie auch / nach belieben / Trisanet / ein gut theil Zimmet und Zucker darein / lasset es noch ein wenig mit einander auffieden / und richtets dann über das Essen / oder auch / wie die obige Weixel-Brüh / besonder in eine Schüssel. Das Gebratens kan man mit Citronen-Pläßen belegen / und mit dergleichen Schelffen bestreuen.

32. Eine Brüh von Amarelln über allerley weisses Geflügel.

Supffet die Amarelln von den Stielen / waschet sie sauber / gieffet in einem stollichten Häfelein einen guten Wein daran / lassets sieden / biß sie ein wenig weich werden / thut Zucker und Trisanet darein / und richtets über das Gebratens ; oder aber man kan auch diese Brüh etwas dicklicht machen / und ein gut theil Amarelln / mit einem Stuck Dotter-oder Zucker-Brod / im Wein sieden / biß sie ganz weich werden / dann durchzwingen / und wieder frische Amarelln in dieser Brüh auffieden lassen / Zucker und Trisanet darein streuen / und über das Gebratene richten.

33. Eine