

39. Noch eine Brüh von Stachelbeerlein über gebratene Hüner.

Siedet Stachelbeerlein in halb Wein und Fleischbrüh / zwins
gets durch / giest noch mehr Wein und Malvasier daran /
würket es mit Pfeffer / Muscaten = Blüh / Zucker und Trisa
net / werfft ein wenig Butter darein / laßt es mit einander aufsieden :
richtet dann diese Brüh über das Gebratene / und streuet Trisanet
darauf.

40. Eine Rosmarin = Brüh über Gebratens.

Nimm eine frische Butter oder Schmalz in einer Pfannen zerger
hen / jedoch aber nicht gar zu heiß werden ; schneide ein wenig
Zwiebeln gar klein / würff sie zusamt so viel Mehl / als man
zwischen zweyen Fingern halten kan / in die Butter / und laß es mit
einander rösten ; alsdann gieß eine Fleischbrüh und ein wenig Essig
daran / laß sieden / streue auch Gewürz / als Pfeffer / Muscatblüh /
Negerlein / Zimmet und Zucker darein : nimm indessen Citronen =
Schelffen / schneide von denselben einwendig das Weiße heraus / und
so dann das Gelbe länglicht wie ein Kraut ; laß es im Wasser vor
einen Sud thun / aber ja nicht weich sieden : lege sie dann in ein fris
ches Wasser / seihe selbiges wieder davon wohl ab / und wann man
dann diese Brüh schier anrichten will / lege diese Citronen = Schelf
fen / und etliche kleine Rosmarin = Zweiglein / darein / laß nochmal
nur einen einigen Sud mit aufthun / und giesse es alsdann über das
Gebratens ; belege aber selbiges mit runden ausgestochenen Citro
nen = Plätzlein.

41. Noch eine Rosmarin = Brüh über allerley Wildpret.

Supffet oder pflicket einen Rosmarin ab / waschet und hacket
ihn klein ; nehmet ein Mandel = Lebfüchlein / reibet oder zerbro
cktet es