

cket es in ein Häfelein / thut den Rosmarin dazu / gießt einen Wein daran / und laßt es sieden; zwingts durch daß es fein dicklicht werde / streuet Pfeffer / Cardamomen / Mus anüsse / auch / so ihr wollet / Muscatblüh und Zucker darein / laßt ferner sieden: werfft aber auch ganz zuletzt würfflicht = geschnittene Citronen = Schelffen / und klein zerschnittenen Rosmarin darein / richtets über das Gebratene / drückt nach belieben Citronen = Safft darauf / und bestreuet es mit klein geschnittenen Citronen = Schelffen.

42. Eine Wachholder = Brüh über Wildpret.

Nehmet gestossene Wachholdern / nach eigenen belieben / gießt in einem Töpfflein oder Häfelein eine gute Fleischbrüh daran / werfft ein wenig geriebenes Eyer = Brod darein / würfet sie mit Pfeffer / Muscaten = Blüh / Megelein und Ingber / laßt es zusammen / und zwar zu lezt ein Stücklein Butter mit aufsieden: damit es aber desto wohlgeschmackter werde / gießet etwas Essig und Wein dazu hinein / laßt es ferner sieden; leget dann das allbereit abgebratene in eine Schüssel / zerschneidet es / und gießet diese Brüh darüber: setzet hierauf die Schüssel auf eine Kohlen / decket sie mit einer andern Schüssel zu / laßt selbige also noch einen wall aufthun / und traget sie dann zu Tisch.

43. Eine Wachholder = Brüh über Hünner / auf andere Art.

Schneidet Wachholder = Beere klein / thut sie zusamt ein wenig geriebenen Eyer = Brod in ein Häfelein / gießt Fleischbrüh und Holler = Essig darein / thut Pfeffer / Cardamomen und Muscaten = Blüh / wie auch ein wenig Butter / und klein = geschnittene Citronen = Schelffen dazu / zuckerts / laßt es zusammen aufsieden / und richtet also diese Brüh über die Hünner an. *

44. Eine

* Man kan auch / welches noch besser / an statt des Eyer = Brods / ein Stücklein gebähtes Rocken = Brod im Wein und Fleischbrüh sieden lassen / dann durchzwingen / und die Brüh verfertigen / wie gemeldt; auch kan ein wenig Lebkuchen noch darzu genommen werden.