

51. Eine Zwiebel-Brüh über einen gebratenen Schöps- Schlegel oder Kastran.

Nehmet Zwiebeln/ hacket solche klein/ röstets / und zugleich / so es beliebt / ein Stäublein Mehl im Schmalz / daß sie schön licht-braun werden ; seihet das Schmalz davon / giesset eine gute Fleischbrüh und Essig daran / dann diese Brüh muß ein wenig säuerlicht seyn / streuet gute Gewürz darein / wiewol mans auch ohne Gewürz genießen kan / giest etwas von dem trübsten aus der Bratpfannen dazu / und richtet dann diese Brüh über den Schlegel / oder aber setzet selbige besonders auf.

52. Eine Knoblauch-Brüh über einen Schlegel.

Die Knoblauch-Brüh kan man auf gleiche Weiß machen / wie diese beschriebene Zwiebel-Brüh ; oder auch den Knoblauch / welcher klein zertheilet worden / zuvor in einem Essig absieden / damit der gröbste Geschmack davon komme / alsdann den Essig herab seihen / an dessen statt aber ein wenig Fleischbrüh / und ein gut theil von dem Trüben aus der Bratpfannen / in gleichen auch ein wenig Essig daran giessen / alles mit einander aufsieden lassen / und über den Schlegel richten / oder auch besonders aufsetzen.

53. Eine Brüh von Rosen-Essig über allerley Gebratens.

Nehmet Rosen-Essig / Zucker / Trisanet / Zimmet und Citronat / zerschneidet diesen würfflicht / lasset ihn mit obgedachter Gewürz in dem Essig aufsieden / und richtet dann diese Brüh über das Gebratens. *

54. Eine

* An statt des Rosen-Essigs / kan man auch einen andern / als etwa Holbeer- oder Weixel-Essig gebrauchen / und die Brüh davon besagter Massen zusammen machen.