

Trisanet / Ingber / Pfeffer / Muscaten = Blüh und Cardamomen /  
setzt es zum Feuer / und gießet in dem Sud ein wenig Rosen = Essig  
darein / werfft eingemachte Klein = zerschnittene Pomeranzen und Ci-  
tronen Schelffen dazu / leget dann ein Muscaten = oder anderes  
Zucker = Brod Schnitten = weiß in eine Schüssel / das gebratene Hun-  
darauf / und richtet die Brüh darüber : streuet aber zu lest Trisanet  
und Zimmet darauf / und beleet das Gebratene in der Brüh / so es  
beliebig ist / rings um / mit gebachenen Datteln.

### 57. Eine Lebkuchen = Brüh über ein Wild = pret und allerley schwarzes Ge- bratens.

**S**tedet einen Leb = oder Pfeffer = Kuchen in einem guten Rhein-  
schen Wein / treibet ihn aber nicht durch / sondern würket selb-  
bigen mit Pfeffer / Zimmet / Cardamomen / und Muscatens  
Blüh / gießt ein wenig Citronen = oder Rosen = Essig hinzu / und lasset  
also diese Brüh noch ferner sieden ; schneidet indessen etliche Citros-  
nen = Pläzlein / duncket selbige in ein Trisanet / und leget sie dann /  
wann die Brüh schon allerdings aufgesotten hat / darein / gießet jetzt  
besagte Brüh in einen Tiegel / und lasset sie also wohl zugedeckt in  
einem Keller oder sonst kühlen Ort / erkalten : wann man dann etwas  
von selbiger gebrauchen will / nimmt man so viel / als man benöthiget  
ist / zusamt etlichen Citronen = Pläzen heraus / läßt es einen einigen  
wall aufthun / richtet über das Gebratens / beleet selbiges mit des-  
sen vorbesagten in der Brüh gelegenen Pläzen / und streuet frisch  
und würfflicht = geschnittene Citronen = Schelffen darauf.

### 58. Eine Brüh über einen Riemen oder Lendbraten.

**B**resset einen Wein in ein Häfelein / thut ein wenig Bach-  
schmalz / oder aber das Trübe aus der Pfannen / darein / wie  
auch Ingber / Pfeffer / Megelein / abgezogene länglicht = ge-  
schnitt