

geröstete Fleisch zusamt der Butter in ein Häselein / und ein Stücklein gebährtes rocken Brod dazu / giesset eine gute Fleisch = Brüh und etwas Essig daran / lasset es sieden / biß alles wohl weich wird / zwingets dann durch / und würket es mit Megelein / Pfeffer / Muscatblüh und Cardamomen ; solte sie nicht sauer genug seyn / kan man noch ein wenig Rosen = Holbeer = oder Weixel = Essig daran giessen / und also über das Gebratens in eine Schüssel richten : jedoch aber / wann man will / ganz zu lest würfflicht = geschnittene Citronen = Schelffen mit auffieden lassen.

### 62. Eine Brüh über einen Hasen zu machen.

**M**achet ein wenig Schmalz in einem Pfännlein heiß / röstet ein geriebenes weisses = oder Rocken = Brod schön braun darinnen / giesset Wein und Essig daran / würket es mit allerley guter Gewürz / als : Pfeffer / Cardamomen / Megelein und Muscatblüh / zuckerts nach belieben / drucket auch ein wenig Citronen = Safft dar ein / dann sie wird davon nur desto wohl = geschmackter / und lasset zu lest ein wenig klein = geschnittene Citronen = Schelffen mit auffieden ; giesset dann diese Brüh über den Hasen / belegt denselbigen mit Citronen = Pläßen / und bestreuet ihn mit dergleichen würfflicht = geschnittenen Schelffen.

### 63. Eine Brüh über Hünner.

**M**achet ein wenig Semmel = Mehl / streuet ein gut theil Zimmet darein / gießt in einem Töpfflein oder Häselein einen Wein daran / zuckerts / und last es mit einander sieden : marcket indessen eine Citronen aus / zerrühret sie in einem Seiherlein wohl / daß der Safft heraus komme / thut sie zu lest zusamt ein wenig Holbeer = und Liebes = oder Johannes = Beerlein = Safft in obige Brüh / und last sie nur einen einigen wall mit aufthun ; sollte nun diese also verfertigte Brüh zu sauer seyn / streuet noch ein wenig Zucker