

wenig / thut ein Schmalz in eine Bratpfannen / und laßt sie also in einem Bach = Deselein braten / drucket aber gegen die leze Citronensafft darein: Wann sie dann fertig / leget selbige in eine Schüssel / gießt die Brüh aus der Bratpfannen darüber / und bestreuet sie mit würfflicht = geschnittenen Citronen = Schelffen.

13. Eine gebratene Zunge / auf andere Art.

Stedet die Zungen weich / ziehet dann die äusserste Haut davon ab / und bräunet sie auf einem Rost; stosset indessen abgezogene Mandeln mit ein wenig Wein und Fleischbrüh ab / thut solches in ein Töpfflein oder Häfelein / gießt noch ein wenig Wein und etwas Essig hinzu / streuet Pfeffer / Zimmet / ein wenig Saffran und Zucker darein / mischt auch / nach belieben / etwas von kleinen Weinbeerlein oder Corinthen darunter / brennet / so ihr wohllet / ein Stäublein Mehl darein / und laßt es alles zusammen wohl sieden / daß die Brüh nicht zu dick und nicht zu dinn werde: Legt dann die abgebräunte Zungen in eine Schüssel / und richtet die Brüh darüber.

14. Eine gesottene Zunge in Kreen oder Meerrettig.

Stedet Mandeln ab / stosset sie klein / reibet einen Kreen oder Meerrettig an einem Reibeisen / und mischet die gestossene Mandeln darunter; streuet / nach belieben / ein wenig Muscatblüh und Ingber darein / gießt eine halbe Maas Fleischbrüh daran / und laßt alles zusammen einen Wall aufthun: Wann dann die Zunge weich gesotten und die äusserste Haut abgezogen worden / leget selbige halb entzwey geschnitten in eine Schüssel / richtet obige Brüh mit dem Meerrettig darüber / und traget sie zu Tisch.

15. Eine