

zusammen sieden / und so ihr es anrichten wollet / leget ein Stück Butter darein ; richtet sie über das abgefottene Fleisch / und streuet würfflicht-geschnittene Citronen- Scheliffen darauf. *

102. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch / in einer Agrest- oder Stachelbeerlein- Brüh.

Nehmet gerieben Semmel- Mehl / oder weiß- gebähtes Brod und halbzeitige Agrest- oder Stachelbeerlein / thut sie zusammen in ein Häfelein / gieffet Fleischbrüh und ein wenig Essig daran / und last sie sieden / biß die Beerlein weich sind ; alsdann zwingt es durch einen Durchschlag und gieffet wieder Fleischbrüh daran / würst es mit Ingber / Pfeffer / und geriebener Muscaten- Nuß / thut noch mehr Agrest oder Stachelbeerlein / wie auch etliche Löffel voll Milchram darein / und last es sieden / biß die Beerlein weich sind ; hernach thut Butter dazu / und richtet es alsdann über das gefottene Fleisch. Will man aber die Brüh noch besser haben / so kan man sie / wie die Num. 98. 99. und 100. beschriebene Limonien- Brühen / zusammen machen.

103. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch / in einer Agrest- oder Stachelbeerlein- Brüh / auf andere Art.

Lasset das Fleisch eine Zeitlang im Wasser ligen / waschets aus zweyen Wassern schön heraus ; brühets alsdann mit einem siedenden Wasser ab / (welches billich bey allem Kalb- Fleisch / so gesotten wird / geschehen solte / weil es davon weisser und schöner wird /) setzet es hernach in einem andern warmen Wasser in einem Hasen zu / werfft Salz darein so viel vonnöthen / versäumet es auf das beste / und last es weich sieden : Indessen nehmet gewaschene Agrest- oder Stachelbeerlein / giefft in einem besondern Häfelein eine Fleischbrüh daran /

* An statt des gebähten Brods / kan auch ein weiß- geriebenes Brod genommen / oder auch diese Brüh nur mit gerösteten Mehl gemacht werden.