

daran / last sie weich sieden ; zwingets hernach durch einen Seiber / macht in einem Pfännlein ein Schmalz heiß / brennet vier Löffelein Mehl darein / und röstets darinnen / doch nicht lang / damit es schön lichte bleibe ; giestt dieses Schmalz und geröstete Mehl an die durchgezwungene Agrest- oder Stachelbeerlein / thut ein gut theil Milch-ram / wie auch Pfeffer / Muscatenblüh / Cardamomen / und theils würfflicht / theils Plätz-weiß geschnittene Limonien darein ; giestt / so es nöthig / noch mehr Fleischbrüh dazu / sonderlich so diese Brüh zu sauer seyn solte / last es mit einander / und zulezt ein Stück Butter darinnen auffieden : Richtet dann das Fleisch in eine Schüssel / und diese jetzt beschriebene Brüh darüber.

104. Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Agrest- oder Stachelbeerlein- Brüh / noch anderst.

Machet diese Brüh über das bereits abgekochene Kalb- oder Lamms- Fleisch / wie die beide kurz vorher beschriebene ; lasset aber mit dem Brod die Agrest (welche von dem unzeitigen Weintrauben genommen werden) oder auch mit denen Stachelbeeren zugleich sieden / und treibt es hernach mit durch : machet sie im übrigen allerdings zusammen / wie die Limonien- Brüh Num. 99. nur daß ihr an statt der geschnittenen Limonien noch mehr ganze Agrest- oder Stachel- Beere in die durchgetriebene Brüh werffet / und selbige ferner damit sieden lasset.

105. Ein Kalb- oder Lamms- Fleisch in einer Petersilien- oder Peterlein- Kraut- Brüh.

Bereitet das Peterlein- oder Petersilien- Kraut allerdings / wie selbiges in diesem Theil / bey den Hünern Num. 16. beschrieben worden / und kochet das Fleisch ab / wie gebräuchlich / doch nicht ganz vollkommen / sondern lasset es in der Peterlein- oder Petersilien- Brüh noch einen Sud / zusamt einer Butter mit aufthun.

¶ ¶ ¶

106. Ein