

Rosen-Essig daran / last es auf einer Kohlen zugedeckt sieden / und tragt es dann zu Tisch. *

I 38. Einen kalten Braten einzuschneiden.

Den Braten schneidet entweder in kleine Stücklein / oder aber würfflicht / thut selbige in einen stollichten Hasen oder Tiegel / giesset Fleischbrüh / Essig / und ein wenig Wasser daran ; würket es mit Ingber / Pfeffer / und geriebener Muscaten-Nuß / brennet ein wenig Weizen-Mehl daran / last es sieden / daß das Brühlein dicklicht wird : werfft zulezt ein Stück Butter hinein / und richtets dann an. **

I 39. Einen kalten Braten einzuschneiden / auf andere Art.

Dasset zuvörderst den kalten Braten zu kleinen dinnen Schnittlein oder Plätzlein zerschneiden / giesset Fleischbrüh und entweder einen Holbeer- oder aber nur gemeinen Essig daran ; mischet gerieben rocken Brod / oder auch ein wenig eingebrenntes Mehl / und zu lezt das Marck von einer Citronen / und etwan dergleichen würfflicht-geschnittene Schelffen darunter : mischets mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscaten-Blüh / last es sieden ; werfft aber zu lezt ein Stück Butter darein / daß es zu einem dicken Brühlein werde / und tragets dann zu Tisch.

P p p ij

I 40. Ei

* Auf solche Weise kan man auch einen kalten Braten einschneiden / wie hiernechst folgen wird.

** Wer diesen eingeschnittnen Braten besser haben will / kan kleine Essig-Sappern / Limonien / und etwas Zucker dazu thun / selbige mit auffsteden lassen / und leztlich würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen darauf streuen.