

ter / und leget die Brätlinge darauf : Indessen lasset eine Butter in einem Häfelein zergehen / und bedupffet mit einem Penselein die Brätlinge immerzu / biß sie schön ausgebraten seynd / wendets auch fleissig um / daß sie auf beyden Seiten schön abbraten ; leget in eine Schüssel / und traget zu Tisch. Wanns beliebt / kan man ein wenig Butter schön gistic werden lassen / und über die gebratene Brätlinge in die Schüssel giessen / so bleiben sie desto safftiger : Auch mag man / so es gefällig / die Num. 200. bey den Morgeln beschriebene Butter-Brüh darüber machen.

207. Weiße Pfifferlinge zu kochen.

Wasche die Pfifferlinge reinlich / leg in ein frisches Wasser / wasche und salze sie / thue ein wenig Kümmel daran / schwing in der Schüssel herum ; leg in ein heisses Schmalz oder Butter / laß rösten / biß sie braun und rösch werden : seihe dann ein wenig Butter oder Schmalz davon herab / richte sie in eine Schüssel / und streue ein wenig Pfeffer darauf.

208. Gelbe Pfifferlinge zu kochen.

Saubere und puße die Pfifferlinge auf das reinlichste / und brüh sie dann einmal oder drey mit einem siedenden Wasser an : Wer will / kan es auch / an statt dessen / einen Sud im Wasser thun lassen / damit das Bittere recht davon komme : dann seihe das Wasser davon ab / und drucke sie wohl aus / hack klein / und röste sie im Schmalz / gieß in einen stollichten Hafen Fleischbrüh daran / würze es mit Ingber und Muscatblüh / und salz sie nach belieben ; laß es also mit einander / und zuletzt ein gut Stück Butter zugleich auffieden. Will man sie aber sauer haben / kan man ein wenig Essig daran giessen ; oder verlanget man Zwiebeln daran / so röstet kleingeschnittene im Schmalz / und mischt sie darunter : Oder man kan auch die Zwiebeln / weniger nicht Petersilien-Kraut oder Schnittlauch / welches hievon beliebig / zugleich mit den Pfifferlingen hacken / und