

Das Ander Buch /

Von der nutzlichen Wissenschaft des
Kochens / Clarificirens des Zuckers / auch va-
ren Sorten = und Zucker-
bachens.

Ein gut Essen von einem kalten Braten
zuzurichten.

Nimm das Gebratens / es sey Schöp-
sen / Lämmers oder Kälbers /
schneid es zu kleinen dünnen Plätzlein /
aufs dünneste / hernach gewürffelt / thue es in
eine Schüssel / thue Ingber / Pfeffer und ge-
stossene Muscatblüh daran / gieß ein wenig
Wein-Essig und Fleischbrüh darüber / setz auf
ein warmen Hesen / auf einen Rost / decke es zu /
laß es sieden / ist das Fleisch fett / so darffst du
es nicht schmalken / ist es aber dürr / so thue ei-
nen Löffel voll Bach = oder Mayenschmalz da-
ran / laß oft einsieden / rühre es oft mit einem
Löffel um / auf die lezt thu auch ein Löffel voll
Rosen-Essig daran / darnach richts in eine ande-
re Schüssel / und streu Muscatenblüh darauf /
so ist es fertig.

Einem guten Reh = Schlegel zu braten /
daß er mürb wird.

Nimm ein Reh = Schlegel / und brühe ihn ein
Nacht und einen halben Tag in einem Essig / und
salk ihn darnach / nimm denselben und zerstopff
ihn wol mit einem Messer / und nimm denselben
Essig / darinn er gebeikt ist / und ein wenig Wein /
Pfeff