

richte die Brüh darüber / und ziere sie mit Citronen = Pläßen / frischen Granat = Apffel = Kernen und Saurach / oder Wein = Lägelein / aus.

### 16. Eine Granat = Apffel = Brüh über Hüner Kastranen und Prisilln / auf andere Art.

**H**ut die Körner von einem Granat = Apffel in ein Häselein / gießt ein wenig Wein und Rosen = Essig daran / streuet Pfeffer darein / und laßt eine gute weile sieden ; seihet dann die Brüh herab / werfft Zucker / Zimmet / Cardamomen und Muscaten = Blüh darein / körnet einen andern Granat = Apffel aus / leget diese frische Körner in Zucker / und streuet sie auf das Gebratene und den Rand der Schüssel.

### 17. Eine Cappern = Brüh über einen Schlegel und Prisilln.

**R**östet ein wenig Mehl und gehackte Cappern im Schmals / gießt Wein / Fleischbrüh und Essig daran / streuet Pfeffer / Cardamomen und Muscatnüsse darein / laßt es mit einander auffieden / und werfft zu lest noch ein gut theil Cappern darein ; will man es süß haben / kan mans auch nach belieben zuckern ; ein wenig Butter / und trübes von dem Gebratenen aus der Bratpfannen dar ein thun : die Prisilln oder den Schlegel / wann sie safftig abgebraten / in eine Schüssel legen / und dann diese Brüh darüber richten. \*

### 18. Eine Oliven = Brüh über einen Reh = oder Gemsen = Schlegel.

**S**chmet Oliven / schneidet sie von dem Kern herab / und zwar viel oder wenig / nach dem ihr viel oder wenig Brüh brauchet / hacket solche ganz klein / bähet ein Stück rocken Brod schön

pp ij

\* Die Cappern = Brüh ist auch auf diese Art über aus gut / wann man ein gebähtes rocken Brod im Wein und Fleischbrüh siedet / durchzwinget / und im übrigen mit Gewürk und allen verfertiget / wie bereits gedacht.