

nach wieder davon herab; thut in ein stollichtes Häfelein beedes / die
 Aepffel zusamt den Mandeln / mischt ein wenig kleine ausgewaschene
 Weinbeerlein darunter / giesset einen guten süßen Wein daran /
 würkets nach belieben / mit Zimmet / Cardamomen / Muscatblüh
 und Muscatnüssen / reibet auch etwas Brod daran / aber nicht
 zu viel / damit die Brüh nicht zu dick werde / wiewol man ihr allezeit
 mit dem Wein helfen kan : richtet dann das Gebratens in eine
 Schüssel / und giesset diese Brüh darüber.

21. Eine Brüh von Aepffeln über allerley weiß = Gebratens.

Schneidet zwey säuerlichte Aepffel / wie zu einem Aepffel-Mus /
 giesset einen Wein daran / lassets sieden / biß sie weich werden ;
 treibts durch einen Seiher oder Durchschlag / giesset einen Per
 ter Simonis oder andern süßen Wein / wie auch einen Hollunders
 oder Citronen-Essig daran / streuet ein Trisanet / Zucker und anderes
 Gewürß / nach selbst belieben / darein ; lasset also diese Brüh ein we
 nig auffieden / richtets über das Gebratens / und bestreuet selbiges
 mit klein- und würfflicht = geschnittenen Citronen = Schelffen.

22. Eine Aepffel = Brüh über gebeitzte und ungebeitzte Schlegel.

Nehmet ein oder zwey Aepffel / schählet und schneidet sie ein /
 wie oben gedacht / dann bähet ein Stücklein rocken Brod /
 thut es zusammen in ein Häfelein / giesset halb Wein und
 halb Fleischbrüh daran / lassets sieden / biß das Brod und die Aepffel
 wol weich sind ; dann treibt es durch / giesset noch mehr Wein / wie
 auch ein wenig Essig / es sey gleich ein gemeiner / oder aber ein Holler
 Rosen = oder anderer Essig / daran / würkset es mit Cardamomen /
 Pfeffer / Zimmet und Muscatnüssen / nach selbst eigenen belieben /
 man kan auch einen Citronen = Safft darein drucken / oder aber zu
 legt ein wenig dergleichen Scheiben und Plätzlein in der Brüh mit
 auffiez