

aufsieden lassen/ die gelbe Schelffen/ klein- und würfflicht geschnitten/ darauf streuen / auch die Brüh / so man sie süß verlangt / zuckern/ und über das Gebratens richten.

23. Eine Aepffel- Brüh / auf andere Art.

Schälet und schneidet Aepffel / wie gedacht / wie auch kleine Zwiebeln / aber würfflicht / laßt sie zusamt einem zerbrockten Stücklein Brod im Wein sieden/ biß es alles wohl weich ist; zwingets dann durch/ würzets mit allerley guter Gewürz; so ihr die Brüh süß haben wollet / zuckerts / wiewol es auch verbleiben kan; solte sie zu dick werden wollen / mag man mit Zugießung eines Weins / oder auch etwas wenigß Essig / annoch helfen / alles miteinander sieden lassen / und zulest ein oder zwey zerfloßte Eyerdötterlein mit dieser siedenden Brüh anrühren / und so dann über das Gebratens giessen.

24. Eine Saurach- oder Wein- Lägeleins- Brüh über Wildpret / auch schwarz- und weisses Geflügel.

Strupffet die kleine rothe Beerlein von dem Saurach oder Wein- Lägelein ab/ und laßet sie nur einen einigen Sud / entweder in lauter süßen / oder aber in halb süßen und halb andern Wein thun / auch nur in der Schüssel / allwo das Gebratens gelegen wird / zusammen machen / und auf einer Kohlen aufsieden; würzets mit Cardamomen / Zimmet und Trisanet / und so die Brüh schön roth verlangt wird / kan man / wann selbige annoch im aufsieden ist / ein wenig Saurach- oder Wein- Lägelein- Safft darein giessen / alsdann aber / so bald der Safft hinein kommt / nicht mehr sieden lassen / dieweil sie sonst die Farb verliert. Diese Brüh mag über alles weiß-gebratene Geflügel / über Reb- und Hasel- Hünen / gemacht werden : wann sie über das weiße Geflügel dienen soll / und man solche gern etwas dicklicht verlangt / kan man nur in den ob- beschriebenen Wein