

Wein ein Dotter = oder ein lang = und leichtes / auch nur ein weiß = gebähtes / Brod / zusamt dem Saurach = und Wein = Lägelein = Beer = lein sieden lassen / durchzwingen / und ferner allerdings mit Gewürz und Saft / wie zuvor beschrieben / verfertigen : alsdann diese Brüh in eine Schüssel giessen / das Gebratens darauf legen / und mit dergleichen eingemachten Wein = Lägelein = oder Saurach = Sträußlein auszieren. *

25. Eine Brüh von Muscateller = Wein = Beeren über Auerhannen / auch Reh = Schlegel / Rebhüner und Capaunen.

Nehmet schöne Muscateller = Wein = Beere / die ganz zeitig sind / blätet sie in eine Schüssel / lassets im guten Spanischen Wein sieden / und wann er ein wenig erkaltet ist / werfft zwey oder drey zimlich grosse Blumen Muscaten = Blüh / ein Stengelein langen Pfeffer / eine schöne Ingber = Zehen / und ein halb Loth der besten Zimmet darein ; bindet gröblich = zerstoffene Cardamomen in ein weiß reines Tüchlein / legets in die Brüh zu der andern Specerey / lasts mit einander einen wall thun ; wann es übersich siedet / schüttet drey oder vier Löffel voll des schönsten Zuckers darein / rührets unter einander / deckets mit einem schönen weissen Tüchlein zu / daß kein Dunst davon gehet / und setz es / so es erkaltet ist / in den Keller ; dann mag mans also kalt zu einem Braten aufsetzen / oder aber in einem Häfelein auffieden lassen / und über einen Auerhannen / Reh = Schlegel / Capaunen oder Rebhüner richten / auch so offft man davon nimmt / jedesmal einen oder zwey Löffel voll Weinbeer / jedoch daß dieselbige schön ganz bleiben / heraus nehmen.

G 9

26. Eine

* Auf diese Weise kan man auch allerdings von frischen oder eingemachten Riebes = oder Johannis = Beerlein eine dergleichen Brüh machen // welche man aber mehrentheils nur über das weisse Gebratens / als über welsche Hanen / Capaunen oder Hüner / zu machen pfleget.