

26. Eine Brüh von Weintrauben/  
auf andere Art.

**N**ehmet gute zeitige Weintrauben/ zuckert solche in einem Häselein / gieffet ein wenig Wein darein / lassets sieden / biß sie weich oder lind werden ; zwingets dann durch / gieffet nach belieben ein wenig Citronen oder andern Essig daran / thut Zucker/ Cardamomen/ Muscatblüh / auch nach belieben ein wenig Zimmet/ und noch mehr ganze Weinbeer darein ; ist die Brüh zu dick / so gieffet noch etwas guten Wein dazu / lasset solches ein wenig mit einander auffieden / und streuet noch zulezt ein Trisanet darein. Diese Brüh kan man alsdann über ein Wildpret / wie auch Reb- Hasel- und andere Hüner richten.

27. Eine Zibeben-Brüh über allerley  
weiß Gebratens.

**B**isset einen Wein in einen stollichten Hasen / werfft ein gut theil Zucker / wie auch Pfeffer / Ingber / Cardamomen / Muscaten-Blüh / und in einem Säcklein ein wenig Saffran darein / last alles in dem Wein sieden ; leget indessen die allerschönste Zibeben oder Rosin in ein Wasser / lasset sie also aufquellen / und nehmet die Kerne nicht heraus / waschet sie so lang aus Wein / biß nichts Trübes mehr davon gehet / seihet dann den Wein herab / schüttet die Zibeben oder Rosin in ein Häselein / gießt Malvasier und den jenigen Wein / darinnen zuvor das Gewürß gesotten / und durch ein härtnes Tuch geseiht worden / daran / last es zusammen auffieden : leget die gebratene Hüner / und zwar nach belieben / auf Rosmarin-Sträußlein in eine Schüssel / gieffet die Brüh zusamt denen Zibeben darüber / und bestreuet den Bord oder Rand der Schüssel / mit durchgeseihten Zimmet und Zucker.

28. Eine