

54. Eine Brüh von Rosen = Essig über Rebhüner / auf andere Art.

Nehmet ein wenig Rosen = Essig in Wein / streuet Zucker / Pfeffer / Cardamomen / Zimmet / Muscatenblüh / und ein Trisanet darein / laßt es alles zusammen auffieden; gießt zu lezt ein wenig braunen Megelein = oder Gras = Blumen = Saft dazu / richtet sie dann über die Rebhüner / und bezieret selbige mit eingemachten Saurach oder Wein = Lägelein.

55. Eine Brüh von Holbeer = und Weixel = Essig über Rebhüner und Capaunen.

Nehmet ein weißes Brod / bähet und thut es in ein Häfelein / gießet einen Wein daran / laßt es sieden / treibts hernach durch einen Durchschlag; gießet einen Holbeer = oder Weixel = Essig daran / streuet Zucker / Pfeffer / Muscatblüh / Cardamomen und Zimmet / wie auch ein wenig Trisanet / und zu lezt kleingeschnittene Citronen = Schelffen darein / laßt es auffieden; richtet dann diese Brüh über das Gebratens / und zieret es / nach belieben / mit Citronen. *

56. Eine Spanische Brüh über Hüner / von Lebkuchen.

Nehmet geriebene oder klein = zerbrockte Lebkuchen / gießet einen Wein daran / thut eine Limonien und kleine Citronen wohl zerhackt dazu / laßt es also auffieden / zwingt es durch / gießets in ein anderes Häfelein oder Töpfflein / zuckerts und würzets mit
 Nr iij Trisas

* Wann man diese Brüh schwärzlich haben will / kan man nur an statt des weißen Brods rothen Brod nehmen / auch nur in einer Fleischbrüh sieden / und dann mit Wein durchzwingen; oder auch ein wenig Malvasier und andern süßen Wein darunter mischen / welches in eines jeden belieben stehet.