

theils aber desto weniger anlege / werffet zu lest ein Stücklein Butter darein / und brennet entweder würfflicht-geschnittenes / oder aber nur geriebenes weisses / jedoch aber geröstetes Brod darauf.

27. Eine Wamme in einer Limonien-Brüh.

Waschet und säubert die Wammen aufs schönste / schneidet selbige Stücklein-weiss / und siedet sie ab / wie bekandt ; wann sie weich gesotten hat / und vorher gesalzen ist / nehmet selbige aus der Brüh heraus / thuts in einen stollichten Hasen / giesset Fleisch-brüh daran / mischt ein wenig geriebenes Semmel-Mehl darunter / oder aber / an dessen statt / ein zuvor im Schmalz eingebrenntes Mehl / schneidet eine Limonien halb zu Plätzlein / und halb klein und würfflicht / werfft sie auch dazu hinein / würzet es mit Ingber / Pfeffer und Muscatnuß / und lasset alles noch eine halbe Stund aneinander / und zu lest ein gut Stück Butter mit auffsieden / so gewinnet es eine dicklichte Brüh : Wobey dann noch einmal zu erinnern / daß man sie erst etwan eine Stund zuvor / ehe sie aus der Brüh kommt / und ja nicht eher salzen müsse.

28. Eine Wamme in einer Apffel-Brüh.

Wann die Wamme allerdings abgesotten / und schön weiss ist ; wird sie zu viereckichten Stücklein geschnitten / im Schmalz geröstet / und in einen stollichten Hasen gelegt ; dann nimmet man Pürg- oder andere säuerlichte Apffel / schäblet / und hacket sie klein / mischt selbige unter die Wammen / röstet auch ein geriebenes weisses Brod im Schmalz / und thuts auch daran / giesset dann eine Fleischbrüh dazu / würzet und lasset es eine weil sieden : Dann richtet man die Wammen in eine Schüssel / und giesset die Brüh darüber.