

an statt des Kocken = Brods / Dotter = oder Zucker = Brod / in dem Weixel = Essig weich sieden lassen / durchzwingen / zuckern und würzen / wie gedacht.

Wolte man aber diese Brüh klar und lauter haben / so würbe man nur einen ganz lautern Weixel = Essig / streue Trisanet darin / zuckere ihn nach belieben / und lasse dann selbigen mit einem guten Theil im Essig gelegenen Weixeln auffieden.



Man kan auch die Weixel = Brüh ganz auf diese Art machen / wie die Num. 32. beschriebene Brüh von Amarelln.

### Eine Brüh über ein Vorbratens.

Nach Num. 63. zu setzen.

Bähet einen Schnitten Kocken = Brod wohl braun / lassets im Wein und Rosen = Essig sieden / treibets durch / würzets mit Ingber / Pfeffer / Megelein / Zimmet / Muscaten = Blüh / und Cardamomen wohl starck / lasset es sieden ; thut hernach zwey oder drey Löffel voll schönes Mehl daran / giesset ein wenig Citronen = Essig dazu / lassets noch ein und andern Sud thun ; giesset dann diese Brüh in einen reinen Tiegel / und setzets in einen Keller / oder an ein anderes kühl = und wohl = verwahrtes Ort : Wann ihr nun davon gebrauchen wollet / rührets mit einem reinen Löffel erstlich unter einander / giesset dann so viel davon heraus / als ihr vermeynet auf einmal nöthig zu haben ; schneidet hernach eine Limonien oder Citronen darein / setzets zum Feuer / lassets einmal hersieden / giesset noch ein wenig Citronen = Essig daran / und richtets dann / nach belieben / über einen Lendbraten / Schlegel / oder ander dergleichen Gebratens :

Es bleibet aber diese Brüh / wo man recht damit umgeheth / ein ganzes Jahr lang gut / und nützlich zu gebrauchen.

Zu