

umbunden ist / dann also läst sich der Faum auf das schönste mit abnehmen / und soll alles Fleisch schön weiß bleiben / wann man es mit einem hölzernen Löffel verfaumet ; salzet hernach den Capaunen oder das Hun/ wann es schön gebrühet und gewaschen ; einwendig thut ganze Muscat-Blumen hinein / legets in die schon verfaumte Brühe / und last es gemach sieden / verfaumet es auch mit dem hölzernen Löffel / und lasset den Capaun ungefehr eine oder anderthalb Stunden lang sieden / nachdem er alt ist / ein junges Hun aber nicht viel über eine halbe Stund ; wanns nun die Helfft gesotten hat / nehmet es heraus / legts in eine Schüssel mit kalten Wasser / wischet mit einem reinen Tüchlein den Faum überall herab / und seihet die Brühe / darinnen sie gesotten haben / durch ein härines Sieblein / wieder in einen andern reinen Hafen / (welchen man zuvor mit Wasser bey dem Feuer stehend haben kan / damit es hernach heiß seye / und so dann gleich wieder zu sieden anfangen /) leget den Capaun oder das Hun wieder darein / und last es folgendes gar sieden / wanns gesotten ist / legts in eine Schüssel / zuvor aber ehe man es anrichten will / salzt es : damit aber auch die Brühe genug gesalzen werde / giesset sie darüber / und streuet Muscaten-Blühe darauf.



Oder:

MAn kan auch auf diese Weise / nachdem die Hüner und Capaunen reinlich gewaschen / selbige mit einem siedenden Wasser / innen und aussen / anbrühen / so wird das blutige alles davon kommen / dann einwendig salzen / auch Muscaten-Blumen dazu hinein thun / hernach solche in einen schönen neuen Hafen legen / halb siedend Röhren-Wasser und Fleischbrühe daran gieszen / und also sieden lassen / oder aber in lauter siedenden Röhren-Wasser / ohne Fleischbrühe / zusezen. Wiewol manche Leute selbiges auch nur im blossen kalten Röhren-Wasser gleich zusezen / stehet also beedes in eines jeden belieben.