

### 3. Alte Hünner zu sieden / davon man auch die Brühe trincken kan.

**S**etze ein Stück Rindfleisch / samt einem guten Schlößlein / zum Feuer / salze es aber nicht hart / hingegen verfaume es schön / und seihe die Brüh durch ein reines Tüchlein ; wann nun das alte Hun gebrühet / und erst = gedachter massen schön zubereitet ist / kan man selbiges / so es beliebt / mit einem siedenden Wasser anbrühen / daß das blutige schön rein davon komme / hernach einwendig salzen / Muscat = Blumen darein stecken / zu dem Rindfleisch in die Brühe / welche schön rein abgeseihet und verfaumet ist / hinein legen / samt dem Fleisch sieden lassen / biß es weich wird / und alsdann mit demselben anrichten : Will man aber die Brühe davon trincken / so nehmet das Fette davon genau herab / und lasset es erkalten ; solte sie aber vor eine Kindbetterin dienen / kan man eine Hand voll rother Kichern / und ein Stücklein von einem Rind = oder Ochsen = Niern zugleich mit sieden lassen.

### 4. Capaunen oder Hünner in Reinfal.

**B**ereite den Capaun oder die Hünner / wie oben gemeldet / sieds hernach in halb Wasser halb Wein / samt ein wenig Ochsen = Marck / oder einem guten so genannten Schlößlein / salze sie einwendig ; wann sie nun halb gesotten haben / nimm das Fette davon herab / und gieß einen Reinfal in die Brüh / würff auch ein wenig Ingber / Muscatblüh und Zimmet darein / und deck es fleißig zu / laß also bey dem Feuer gar gemacht sieden : Lege dann gebähete Semmelschnitten in eine Schüssel / streue Trisanet darauf / richte ein theil der Brühe darüber / den Capaun aber / oder die Hünner / lege darauf / bestreue sie mit würfflicht = geschnittenen Citronen = Schelfen / und trags zu Tisch.

5. Hü-