

### 5. Hünner oder Capaunen in einer Wandel-Brüh.

**L**asset die Hünner in lauterer Brühe sieden / wann sie dann bald weich sind / stosset abgezogene Mandeln / hacket die Leber von dem Hun / rühret zwey Eyerdottern / wie auch ein wenig Semmel-Mehl daran; treibts samt den Mandeln mit der Hünner-Brühe durch einen Seiher oder Sieblein / und würzt es mit Cardamomen und Muscaten-Blühe / seihet aber die lautere Brüh von dem Hun oder Capaun ab / legts in einen stollichten Hasen / und giesst die Brüh mit den Mandeln darüber; alsdann last es noch ein wenig / und zugleich / wann es beliebt / gegen die leise klein länglicht-geschnittene / oder klein gehackte Mandeln / mit auffsieden / werffet auch kurz zuvor / ehe ihr es anrichtet / ein wenig Butter darein: alsdann leget die Hünner oder den Capaun in eine Schüssel / und richtet die Brüh darüber.

### 6. Hünner oder Capaunen in einer Wandel-Brüh / auf andere Art.

**S**acke das Fleisch von einem Hun oder Capaun / stosse abgezogene Mandeln / thue das Fleisch / wie auch ein Stücklein weiß-gebähtes Broddazu / und stoß es ferner wohl unter einander; treibts mit der Hünner-Brühe durch / gieß hernach ein wenig Wein daran / würzt es mit Ingber / Pfeffer / Muscatblüh / und wenn du wilt / ein wenig Zimmet und Zucker; laß es also mit einander sieden / würff ein wenig Salz darein / und wann die Hünner gesotten seyn / legts in eine Schüssel / und richte die Brüh darüber.

### 7. Hünner oder Capaunen in einer Wandel-Brüh / noch auf eine andere Weise.

**S**edet das Hun oder den Capaun in halb Wein halb Fleisch-Brühe / salzet es auch vorhero etwas einwendig ein / und macht indessen nachfolgende Brüh zusammen: Erstlich nehmet einen Schnitten weiß-gebähtes Brod / stosset abgezogene Mandeln klein / und