

und siedet das gebähte Brod mit den gestossenen Mandeln in halb Wein halb Fleischbrühe / treibts durch einen Seiher / würzet es mit Zucker / Trisanet / und wann man will / ein klein wenig Saffran / gießet auch etwas von süßen Wein daran / last es auffieden: Leget die abgefottene Hünner in eine Schüssel / und richtet diese Brühe also siedend darüber an.

8. Hünner oder Capaunen in Mandeln und Krän oder Meerrettig.

Bereitet und siedet die Hünner oder Capaunen / wie ein und ander mal schon gedacht / daß sie schön weiß werden; hernach reibet den Meerrettig / stoffet Mandeln klein / und mischets darunter / gießt auch Fleischbrühe oder dicke Milch daran / last es einen Sud aufthun / und richtet es über die gesottene Hünner oder Capaunen in eine Schüssel.

9. Hünner oder Capaunen in einer Citronen- oder Pomeranzen-Brühe.

Bereite und siede die Capaunen oder Hünner auf obangezeigte Weise; wann sie nun ein wenig in ihrer eigenen lautern Brühe gesotten haben / seihe selbige ab / lege die Hünner oder Capaunen in einen stollichten Hafen oder Pasteten- Tiegel / gieß einen Wein daran / schneide Citronen oder Pomeranzen / welches von beeden beliebt / zu dinnen und runden Plätzlein / wann zuvor die äußerste Schelffen bereits davon geschnitten worden / weil es sonst zu bitter wird / oder man kan auch nur das Marck von Citronen und Pomeranzen dazu gebrauchen / laß es mit einander sieden / biß die Hünner weich werden; indessen bähne einen Semmel- Schnitten / die Leber aber von den Hünnern oder Capaunen hacke klein / wie auch noch mehr Marck von Citronen oder Pomeranzen / welche man von beeden erwöhlet: Diese drey Stück zerstoffet durch einander / seihet ein wenig von der Hünner- Brühe / darinnen sie zuletzt gesotten haben / herabtreibet oder zwinget das zerstoffene mit durch / und gießet dann diese durchgezwungene Brühe wieder an die Hünner oder Capaunen / würzet sie