

bet sie mit Ingber / Pfeffer / Muscatblüh und Cardamomen / auch wann man will / nur ein klein wenig Zucker / lasset es also noch etwas zusammen auffieden ; werfft zulezt ein Stücklein Butter dar ein / legt die Hünner oder Capaunen in eine Schüssel / richtet die Brühe darüber / und bestreuet sie mit würfflicht-geschnittenen Citronen oder Pomeranzen-Schelffen.

10. Capaunen oder Hünner in einer Citronen- oder Pomeranzen-Brüh / auf andere Art.

Nehmet die Brosamen von einer Semmel / oder aber gebähte Semmel-Schnitten / siedet sie in guter Fleischbrüh und ein wenig Wein ; treibts alsdann durch / drucket den Saft von Citronen oder Pomeranzen daran / thut auch Pfeffer / Ingber / Muscatblüh / Cardamomen und Zucker daran / leget die Hünner / so zuvor in ihrer eigenen Brüh halb abgesotten worden / in einen stollichten Hasen / gießt die durch-gezwungene Brüh darüber / und last es mit einander sieden / biß sie wohl weich werden : Leget zulezt dinn-geschnittene Citronen-Pläslein / und ein Stück Butter darein / last es noch einen Sud aufthun / und richtet es an / gießt die Brühe darüber / leget oben darauf die Pläze / und bestreuet mit klein-geschnittenen Schelffen von Citronen oder Pomeranzen.

11. Hünner oder Capaunen in einer Limonien-Brüh.

Siedet die Hünner oder Capaunen / wie beandt / leget selbige / wann sie bald gesotten sind / heraus in einen weiten stollichten Hasen ; thut ein weiß-gebähtes Brod / und etwas würfflicht-geschnittene Limonien in ein besonders Häfelein / gießt halb Wein halb Fleischbrüh daran / und last es sieden ; treibts durch / ist es aber zu dick / so helfft ihr mit ein wenig Wein oder Fleischbrüh / will mans aber säuerlich haben / kan man etwas Essig dazu gießen ; alsdann schneidet man noch eine Limonien zu Pläslein / und legts auch dazu / und dergleichen würfflicht-geschnittene / würzets
 H h h mit