

mit Cardamomen und Muscatblüh; will man es aber gelb haben/ wird es ein wenig mit Safran gegilbt/ wo nicht/ kan man es auch also weiß lassen/ und in dieser weissen Brühe nur ein klein Löffelein sauren Milchram zerflößen/ gießt sie über die Hüner oder Capaunen in den stollichten Hafen/ last es gar gemacht damit ferner sieden/ und thut/ ehe es zusammen angerichtet wird/ ein wenig Butter darein. Auf diese weise kan man auch die Lebern = Brüh machen/ und nur an statt der Limonien/ die Leber nehmen.

## 12. Hüner oder Capaunen in einer Cappern = Brüh.

**W**ann das Hun gebührender massen zubereitet ist/ zerschneidet dasselbe in vier Theile/ salzt es ein wenig ein/ und röstets wohl im heissen Schmalz/ daß es schön gelb wird; leget hernach in einen stollichten Hafen oder Tiegel/ gießet Wein und Fleischbrühe/ wie auch ein klein Tröpflein Essig daran/ würzet es mit Cardamomen und Muscatblüh/ röstet kleine Essig = Cappern/ samt ein wenig Semmel = Mehl/ oder an statt des Semmel = Mehls nur ein Löffelein voll Mehl/ welches noch besser/ schön licht = gelb im Schmalz/ mischt es darunter/ und zuckerts nach belieben/ doch also/ daß die Brühe ein wenig zängerlich bleibe.

## 13. Hüner oder Capaunen in einer Agrest oder unzeitigen grünen Weintrauben = Beer = Brüh.

**B**ereitet das Hun wie bekandt/ salzet es einwendig etwas ein/ und setzets in einer kalten Fleischbrühe zum Feuer/ last es sieden bis weich ist; leget hernach das Hun in einen Tiegel oder Hafen/ gießet Wein und diejenige Brühe/ darinnen das Hun zuvor gesotten hat/ darein/ thut nach belieben Agrest/ oder unzeitige grüne Weinbeer/ und Limonien = Pläßlein dazu/ würzets mit Pfeffer und Muscatblühe/ deckets zu/ und lasts also dünsten; wann man es dann anrichten will/ leget einen guten Theil Butter darein/ und richtet diese Brüh zusamt dem Hun in eine Schüssel/ den Agrest aber/ oder die unzeitige Trauben/ zierlich um die Hüner herum/ und die Limonien