

nien = Pläglein oben darauf / das Brühlein aber muß wohl gewürkt seyn / man kan auch Trisanet an die Brühe thun / und die Hünner ebenfalls damit bestreuen / oder aber auf die Art dieser gleich hernach folgenden Brüh von Stachel = Beerlein zusammen machen.

**14. Hünner oder Capaunen in einer Agrest
oder Stachel = Beerlein = Brüh / auf an-
dere Art.**

Siedet das Hun wie man es sonst zu sieden pflegt ; indessen
nehmet weiß = gerieben Brod / oder eine Semmel = Brosam /
oder auch gebähete Semmelschnitten / gießt in einem Häfelein
eine Fleischbrüh und etwas wenig Essig daran ; nehmet auch ein
wenig halb = zeitige Stachel = oder Agrest = Beerlein / putzet und was-
schet selbige / lassets also mit einander sieden / biß das Brod und die
Beerlein weich sind / zwinget sie durch / und thut ein paar Löffel voll
sauren Milchram daran / würzt es auch mit Cardamomen und
Muscablüß / mischet noch mehr ganze Stachelbeerlein darunter / laßt
also diese Brühe noch einmal / zuletzt aber ein Stück Butter / mit
auffsieden / und richtets dann über die Hünner oder Capaunen. *

**15. Hünner oder Capaunen in einer Agrest
oder Stachel = Beerlein = Brüh / noch anderst.**

Stoß Agrest = oder Stachel = Beerlein in einem Mörsel / in glei-
chen hacke auch die Leberlein von Hünern oder Capaunen ;
treibe sie mit ein wenig Fleischbrüh durch / würff ein Stücklein
Butter / und zuletzt etliche ganze Stachelbeerlein / darein / würz es mit
Ingber / Pfeffer / Muscaten = Blüß und Cardamomen / laß die Brüh
auffsieden / thu zu lezt ein Stück Butter hinein ; siedet inzwischen

H h ij

Hünner

* Wer will / kan das Hun aus seiner eigenen Brühe heraus nehmen / in
einen stollichten Hasen legen / und mit Zugießung dieser zusamm = gemach-
ten Brüh / entweder einen Sud aufthun lassen / oder aber diese Brüh be-
sonders in einem Häfelein sieden / und alsdann über das Hun in der Schüs-
sel anrichten ; doch muß man zu lezt / so wol auf diese als jene Art / in der
Brühe ein Stück Butter mit auffsieden lassen.