

Hüner oder Capaunen ab / entweder in einer Fleischbrüh / oder auch nur im Wasser / seihet / wann sie genug gesotten / die Brüh davon ab / legt die Hüner oder Capaunen in eine Schüssel / und richtet die zuvor zusamm-gemachte / und besonders gesottene / Agrest-oder Stachelbeerlein-Brüh darüber.

16. Hüner oder Capaunen in einer Petersilien-Brüh.

Siedet die Hüner oder Capaunen / aber nicht zu weich / damit sie in nachfolgender Brüh noch einen Sud thun können; haket hernach Petersilien-Kraut klein / thut es zusamt einem Semmel-Mehl in einen stollichten Hasen / gieffet Fleischbrüh daran / würzets mit gut- und scharffer Gewürk / leget die Hüner darein / und lassets ferner sieden / biß sie weich werden : Oder aber machet die Brüh besonders zusammen / leget die gesottene Hüner oder Capaunen in eine Schüssel / und gieffet dann die Brüh darüber / last aber zuvor ein Stück Butter darinnen mit auffsieden.

17. Hüner oder Capaunen in Schnittlauch oder Schnittlingen.

Wann die junge Hüner oder Capaunen auf offte-gemeldete Art zubereitet worden / schneidet sie zu Vierteln / waschet / salzet und würzets sie / thut auch / nach belieben / Kalbs-Briese dazu / mischet sie in einen stollichten Hasen oder Tiegel zusammen / gieffet Wasser daran / und last es wohl veräumen und abschipffen; nehmet dann beedes heraus / legts in eine Schüssel / seihet das Wasser / darinnen sie gesotten haben / durch ein reines Tüchlein / und wischet den stollichten Hasen oder Tiegel auf das reinlichste aus / schlichtet dann die Briese / und Viertel von denen Hünern oder Capaunen / ordentlich wiederum hinein / und würzets jede Lag derselben mit Cardamomen / Muscaten-Blüh / Pfeffer / und klein-geschnittenen / zuvor gewaschenen Schnittlauch oder Schnittlingen / und gieffet dann die zuvor durchgeseihete Brüh darüber / last alles zusammen sieden /