

sieden/ biß die Hünen weich sind: Wann ihr sie nun anrichten wollet / verklopffet zuvor etliche Eyerdottern / rühret sie mit etwas lauterer Brüh / darinnen die Hünen oder Capaunen gesotten / wohl an / und richtet sie dann darüber: Nehmet aber auch von zwey oder drey hart-gesottenen Eyern die Dottern heraus / hacket selbige klein / vermischet sie mit frischem klein-zerschnittenem Schnittlauch / und streuet sie oben darauf / auf den Rand der Schüssel aber gröblich-zerstossene Muscaten-Blüh.

18. Hünen oder Capaunen im Reiß.

Sochet dem Reiß in einer Fleischbrühe auf eben solche Art / wie selbiger im andern Theil Num. 80. zu finden / jedoch nur biß auf die Helffte ab / das Hun oder den Capaun aber siedet gleichfalls nur zur Helffte; legts alsdann unter den Reiß / und lasts zusammen mit einander völlig abkochen / doch also / daß das Hun oder der Capaun nicht gar zu weich werde: Thut aber zuletzt ein gutes Stuck Butter und Muscatblühe daran / und richtet in eine Schüssel.



Oder:

MAn siede das Hun oder den Capaun absonderlich und ganz allein schön weiß ab / den Reiß aber brühe man auch besonders vier oder fünff mal mit siedenden Wasser an / seihe dann solches wieder davon / und setze ihn im siedenden Wasser zu / biß er mehr als halb gesotten; hierauf seihet das Wasser ab / giesset dagegen eine gute siedende Fleischbrüh daran / lasset solchen gar sieden / würzet ihn auch wie sonst / last zuletzt ein gut Stuck Butter mit auffsieden: Leget das Hun in eine Schüssel / und richtet den Reiß darüber an.

19. Hünen oder Capaunen in Nudeln.

Siedet das Hun oder Capaunen schön weiß / indessen machet und kochet die Nudeln / wie selbige im andern Theil Num. 28. bey

H h h iij

bey