

Brühlein verbleibe: Legts alsdann fein zierlich in eine Schüssel/ gießt die Brüh darüber/ und streuet Trisanet darauf; es muß aber die Brüh vom Gewürz wohl scharff seyn.

27. Süß eingebickte Hünner oder Capaunen auf andere Art.

Röstet die Hünner oder Capaunen/ wie obgedacht / zerviertheilet im Schmals / gießt hernach Wein und Fleischbrüh daran / reibet einen Lebkuchen / thut ihn samt Zucker / Trisanet / Ingber / Pfeffer / Saffran und Cardamomen darein / laßt alles mit einander sieden / biß es recht ist: Alsdann richtets in eine Schüssel / und streuet klein und würfflicht-geschnittene Citronen-Schelffen darauf.

28. Sauer eingebickte Hünner oder Capaunen.

Zerviertheilet die Hünner oder Capaunen / salzt / und röstet sie im Schmals; alsdann legts in einen Hafen / gießt Wein / Fleischbrüh und Essig daran / streuet Semmel-Mehl / Ingber / Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh / Saffran und Limonien / theils klein und würfflicht / theils zu runden Plätzlein geschnitten / darein / laßt es gemach sieden / richtets hernach an / und die Brüh darüber / die Limonien-Plätzlein aber leget oben darauf / und tragts zu Tisch.

29. Gedämpfte Hünner oder Capaunen.

Bühet und richtet die Hünner oder Capaunen zu / wie sie seyn sollen / salzt und würzet sie einwendig / thut solche in einen stollichten Hafen / und ein wenig Semmel-Mehl darein / gießt Wein / Fleischbrüh / etwas von Essig und Wasser daran / deckets fleißig zu / und laßt sie eine halbe Stund sieden; indessen schneidet Limonien halb klein und würfflicht / halb aber zu dinnen Plätzlein / und thut sie gleichfalls dazu / würkets mit guter Gewürz / als Pfeffer / Cardam