

Cardamomen und Muscablüh / laßt sie noch eine gute weile mit einander sieden / und drückt / so es beliebt / ein wenig Citronen-Safft daran; auf die leßt aber werfft ein gut theil Butter hinein: Richtet das Hun in eine Schüssel an / gießt die Brüh darüber / leget Limoniens-Plätzlein darauf / und bestreuet es mit dergleichen würfflicht-geschnittenen Schelffen.

30. Gedämpfte Hünner oder Capaunen / auf andere Art.

Nehmet die bereitete Hünner oder Capaunen / bestreckt sie mit Zimmet und Negelein / salzets einwendig / thut auch eine ganze Muscaten-Blumen darein / legt's in einen stollichten Hasen / gießet Wein daran / und laßt sie also eine viertel Stund lang dämpffen; reibet dann einen Lebkuchen / gießet ein wenig Wein daran / daß er weiche / und treibt ihn hernach mit dem Wein durch / darinnen das Hun gedämpffet hat / gießt es wieder an das Hun / thut Zucker und Trisanet dazu / drückt / nach belieben / Citronen-Safft darein / und laßt selbiges noch eine viertel Stund dämpffen; alsdann richtets an / und streuet klein-geschchnittene Citronen-Schelffen darauf.

31. Gefüllte Hünner oder Capaunen.

Wann die Hünner oder Capaunen gewürzt und geköpfft seyn / so blaset oben am Hals hinein / daß sich die Haut liberal wohl ablöse; brühet sie hernach im heissen Wasser / waschet und putzet sie / so wol innen als aussen; hacket Petersilien-Kraut / röstets im Butter / mischet ein wenig Semmel-Mehl darunter / schlaget Eyer daran / daß die Füll schön lehn und dinnlich bleibe / würket es mit Ingber / Pfeffer / Cardamomen / Muscablüh und Saffran / salzets auch ein wenig / und rührt alles wohl durch einander / füllts hernach oben bey dem Hals in das Hun hinein / daß sie fein überal zwischen die Haut hin lauffe / salzet und würket alsdann auch die Hünner oder Capaunen einwendig / und nehet sie zu; leget's hierauf in eine siedende Fleischbrüh / laßt's gemach / und auf das längste / eine gute halbe Stund