

so an ein Brat-Spieß zugleich gesteckt/ Werffet in die Butter einige frische Limonien-Scheiben / auch einige stücke ganzen Kaneel und gestossene Nägelein/begiest damit die Braten.

Gebratene Himer auff Französische Manier mit einer Suppe zubereiten.

Nehmt junge Zwiebeln / last sie einmahl im Wasser auffwallen / gießt denn das Wasser rein ab/ nehmt Butter aus der Brat-Pfanne / thut dann diese Zwiebeln/ etwas Limonien-Safft und Pfeffer / wie auch ein wenig gestossene Muscaten-Nüsse dazu/rührt es durcheinander / last es an Feuer stehen/biß es siedet/und gießt es alsdenn über die gebratene Himer.

Einen Capaum oder Huhn mit Mustern zufüllen und zu braten.

Nehmt einen guten Capaum oder ein fettes Huhn/nehmt es aus/und wascht es rein / füllet es denn mit Mustern/ ein wenig gestossen in Zwieback/Pfeffer / Muscaten-blumen / gestossnen Nägelein und einige dünne frische Citronen-Schnitte / stecket es ans Spieß und bratet es/ richtet es an/und gießt das ausgebratene darüber.

Ein Ente zu kochen.

Nehmt eine reine außgeweidete Ente/ salzt sie nach Gebühr und kocht sie gar / nehmt die Brühe worin die Ente gesotten/ thut Butter / Pfeffer / in Scheiben geschnittene Zwiebeln/ und etwas klein geschnittenen Thymian und Majoran dazu / last es zur gnüge sieden / gießt das über die Ente / und last sie damit eine zeitlang kochen. In diese Brühe kommet ihr die Ente legen / thut noch dazu ein wenig Essig und Zucker / und last es also ein wenig damit durchkochen.

Eine Suppe über eine gebratene Ente.

Nehmet Hamel-Brühe/ thut Zwiebeln dazu / und kocht sie biß die Zwiebeln ihre Krafft verlohren / legt in zwischen geröstert Weiß-brod in Wein / daß es weich wird/reibt es durch ein Sieb / thut dann etwas Wein-Essig / Pfeffer und gestossene Nägelein dabey / auch nach belieben Zucker und ein wenig Saffran/umb der Brühe eine Farbe zugeben/kocht es zusammen durch und begiest die Ente damit.