

www.e-rara.ch

New, köstlich und nützliches Kochbuoch

Wecker, Anna

Getruckt zu Basel, 1652

Universitätsbibliothek Basel

Persistent Link: <https://doi.org/10.3931/e-rara-64246>

Der sibende Theil

www.e-rara.ch

Die Plattform e-rara.ch macht die in Schweizer Bibliotheken vorhandenen Drucke online verfügbar. Das Spektrum reicht von Büchern über Karten bis zu illustrierten Materialien – von den Anfängen des Buchdrucks bis ins 20. Jahrhundert.

e-rara.ch provides online access to rare books available in Swiss libraries. The holdings extend from books and maps to illustrated material – from the beginnings of printing to the 20th century.

e-rara.ch met en ligne des reproductions numériques d'imprimés conservés dans les bibliothèques de Suisse. L'éventail va des livres aux documents iconographiques en passant par les cartes – des débuts de l'imprimerie jusqu'au 20e siècle.

e-rara.ch mette a disposizione in rete le edizioni antiche conservate nelle biblioteche svizzere. La collezione comprende libri, carte geografiche e materiale illustrato che risalgono agli inizi della tipografia fino ad arrivare al XX secolo.

Nutzungsbedingungen Dieses Digitalisat kann kostenfrei heruntergeladen werden. Die Lizenzierungsart und die Nutzungsbedingungen sind individuell zu jedem Dokument in den Titelinformationen angegeben. Für weitere Informationen siehe auch [Link]

Terms of Use This digital copy can be downloaded free of charge. The type of licensing and the terms of use are indicated in the title information for each document individually. For further information please refer to the terms of use on [Link]

Conditions d'utilisation Ce document numérique peut être téléchargé gratuitement. Son statut juridique et ses conditions d'utilisation sont précisés dans sa notice détaillée. Pour de plus amples informations, voir [Link]

Condizioni di utilizzo Questo documento può essere scaricato gratuitamente. Il tipo di licenza e le condizioni di utilizzo sono indicate nella notizia bibliografica del singolo documento. Per ulteriori informazioni vedi anche [Link]

Der ſiebende Theil.

Von mancherley guten Södern vber Gebratenens oder etwas anders.

Ein Brühlin vber Wildprät.

Nimm ein mäſſlin ſüſſen oder andern guten Wein/ vñ ſehr vil Brüh von Wildprät/ iſt es aber ſüſſer Wein/ ſo thu Zucker oder Honig daran/ brenne ein wenig Mal in heißem Butter/ geuß ein gläſſlin Eſſig darzu / würke es mit Ingwer/ Zimmet vnd Nägelin / thu es zuſammen / laß es mit einander ſieden / vnd geuß es vber das Wildprät.

Ein Södlin vber einen Gebratenen Haſen/ oder Rindszungen.

Mache ein Butter wol heiß / geuß dann drey Löffelin voll guten Weineſſig / vnd ein gläſſlin Wein darzu / röſte auch ein wenig kleine gehackte Zwiebeln beſonder / vnd thu ſie darein / auch Ingwer / Pfeffer / Nägelin / ein wenig Salk / Zucker oder Honig / vnd laß es mit einander ſieden / aber nicht zu lang / daß es nicht zu dick werde / richte dann das Gebrates an / vnd geuß es darüber.

Diß Brühlin mag man geben/ oder
 machen worüber man will:
 es ist gut.

Nimm vngesehr zwen Löffel voll schön
 weiß Mal/ brenn oder rösts in einem heissen Schmalz/
 darnach geuß ein Glas Wein daran/ salze es ein we-
 nig/ vnd thu Ingwer vnd Nägelin/ Zucker vnd geri-
 bene Muscatnuß darein/ vnd laß es einen guten Sude
 thun/ bis es will schwarz werden/ so richte es an/ wo-
 rüber man will: es ist recht vnd gut.

Ein gute Brüh oder Södlin ober Wild-
 prät oder Rebhüner.

Nimm ein Schnitten Rockenbrot / oder
 drey Semmelschnitten/ bähe sie auff einem Rost / bis
 sie wollen braun werden / darnach weiche sie in einer
 Brüh von Wildprät oder Rebhünern/ thu ein Stück-
 lin Kirschmüß darzu/ vnd treibe es miteinander durch
 ein Siblin oder Härin Tuch/ geuß ein gläcklin Eßig
 daran/ dann thu es in ein Pfannen oder Tigel/ schütte
 kleine Rosinlin / vnd einen Löffel voll Zucker darein/
 würke es mit Ingwer/ Nägelin/ vnd ein wenig
 Pfeffer / laß es miteinander sieden: so
 wird es recht vnd
 gut.

Ein

Ein Södlin vber Capaunen oder Hüner.

Nimm ein gut theil Wein / Pfeffer / Nä-
geln / Zimmet / Muscaten / ein gut theil klein geschnit-
tene Zwibeln oder Deyffel / welches man am liebsten
hat / mache es mit Zucker oder Honig wol süß / vnd gel-
be es mit Saffran / laß alles miteinander sieden / biß
die Deyffel oder Zwibeln wol weich werden / richte es
darnach in ein Schüssel an / vnd leg die Hüner oder
Capaunen darauff.

Brühlin vber ein Schweinstopff oder etwas anders.

Nimm ein wenig schön Mäl / röste es in
einem Schmalz fein braun. Nimm dann einen gu-
ten Wein / Ingwer / Zimmet / Zucker vnd kleine Ko-
sinlin. Will man aber einen süßen Wein nehmen /
so darff man keinen Zucker darzu gebrauchen : laß es
dann miteinander sieden / vnd richte darnach an : so ist
es recht vnd gut.

Ein ander gut Brühlin vber allerley Gebratens.

Laß ein guten Butter wol heiß vnd braun
werden / nimmin dann ein Glas mit Wein / vnd drey
oder vier Löffel voll guten Essig / vnd thu es darzu.
Würke es mit Ingwer / Pfeffer / Zucker vnd Näge-
lin / vnd ein wenig Salk / rühre es durcheinander / vnd
laß es wol sieden : so wird es recht vnd gut.

Ein gutes Brühlin vber ein Hirschen Wildes oder andere Zämel.

Weil der Zämel auff einem Kost/ oder in andere wege brät/ so mache diß Södlin/ brenne oder röste ein wenig Mäl im Schmalz / nimm darnach ein Löffel voll Rirschmüß / vnd weiche es in Wein/ treibe es darmit durch einen Durchschlag / oder Siblin/das es aber nicht zu dick sey/ thu dann das gebränte Mäl darzu / auch ein gut theil grosse oder kleine Rosinlin / Zucker oder Honig / damit es genug sey/ würke es mit Ingwer vnd Zimmet / vnd laß es mit einander sieden/ vnd so man anrichten will/ so thu ein wenig Nägeln in die Brüh/ vnd geuß es vber den Zämel/ will man aber nicht so viel darauff wenden/ so mache ein anders. Nimm Zimmet vnd Zucker / menge es durch einander / bestrew den Zämel damit / vnd thu den halben theil von dem Trisanet in ein mäßlin Wein vnd geuß darunder/ oder bestreich den Zämel mit Ingwer / vnd mache ein Brüh von einer Rindfleischsuppen/ Ingwer vnd Pfeffer darunder : so ist es auch rechte vnd gut.

Ein Södlin oder Brüh vber Bäckfisch.

Röste ein gut theil kleine geschchnittne Zwißeln in Schmalz / biß sie braun werden/ geuß dann ein gut Glas Weinessig darzu / vnd thue Ingwer/ ein wenig Pfeffer / Saffran / Sals / vnd einen Löffel voll Rosinen daran/ so man will/ laß es mit einander
sieden/

haben / wann nun die Fisch gebacken seyn / so richte das Södlin erstlich an / vnd lege die Fisch darüber : so ist es recht vnd gut.

Eine Brüh ober alle Brat vnd Backfisch.

Nimm ein maßlin Maluastier / oder andern süßen Wein / was man haben kan / oder in manglung dessen / einen andern guten Wein mit Zucker süß gemacht / thu drey oder vier Löffeln voll Essig / ein gut theil Ingwer vnd Zimmet daran / alles kalt / rühr es wol durcheinander / geuß es dann vnder Brat oder Backfisch : so ist es recht vnd gut.

Eine Brüh ober allerley Fisch.

Nimm ein gut theil Petersilgenwurkeln / oder ein hand voll grüne Petersilgen / thus in ein töpfflin / geuß Wasser daran / vnd laß sieden / darnach drey oder vier gebähete Semmelschnitten / weich sie in dem gefotenen Wasser / reib in dessen die Petersilgenwurkel / oder das grüne / vnd treibe es sampt der geweichten Semmel / vnd dem Wasser durch ein enges Siblin oder Thuch / geuß ein Glas guten Weinessig dran / thu die Brüh darnach in eine Pfannen oder Zigel / lege die Fisch was es sey in die Brüh / salze es recht / würke es mit Ingwer / wenig Pfeffer / Saffran / vnd einen Löffel voll Zucker / vnd laß es miteinander sieden / wann es nun gefotten ist / so thu ein wenig Nägeln darein / die lasse aber nit mit sieden / sie verlieren sonst den geschmack /

schmact/ den die Fische han/ vnd geuß dann die Brüh
drüber. Man mag auch dises Södlin vber kleine Fisch/
als Schmerlin / Elderßlin vnd Gründling machen
vnd gebrauchen: es ist gut.

**Ein ander gut gelbes oder braunes Södlin/
vber Hausen / Stör / Wäiß vnd
andere Fisch.**

Wann die Fisch abgefotten seyn / es sey
was es wölle / so nimm die Brüh von Fischen / vnd
ein mäßlin Wein / weiche drey oder vier gebähre Sem-
melschnitten darcin / vnd treibe es durch ein Siblin /
reibe dann dicken Pfefferkuchen / vnd thue ihn darzu /
würke es mit Ingwer / Pfeffer / Zimmet / Zucker vnd
Saffran / thue auch grosse oder kleine Rosinen daran /
vnd geschnittene Mandeln / leg den Fisch in die Brüh /
vnd laß es miteinander sieden / so werden sie gut. Wil
man sie aber in einem braunen Söde haben / so nimm
an statt des Pfefferkuchens vnd Saffrans ein Kelle
voll Kirschmüß / oder Kirschsafft / weiche es in Wein /
würke es / vnd mache es wie vorgemeldet / wann man
es anrichten will / so thue Nägelin daran : so wird es
auch recht vnd gut. Sind es aber gefaltne Fisch / so
nimm dieselbe Suppe nicht zu dem Brühlin / sondern
nimm nur allein schlecht Wasser vnd halb Wein.

**Ein Fischbrüh mit Butter vber al-
lerley Fisch.**

Nimm ein Gläßlin Wein / vier Löffel voll
Weinessig / ein Löffel vol schön weiß Mäl / Ingwer / ein
wenig

wenig Pfeffer/ vnd einen Löffel voll Zucker/ guten frischen Butter/ laß es miteinander sieden/ vnd geuß es vber die Fisch / wann sie angerichtet sind.

Ein gut Citronen Södlin.

Nimm ein oder zwo Citronen / schöle sie/ vnd thu die Kernen darauß/ vnd schneid fein dünne schnitzlin davon/ lege sie in ein Pfann oder Tigel/ geuß ein gut Glas Wein darauß/ thu ein Löffel voll Zucker/ ein wenig Zimmet vnd Ingwer darzu/ vnd laß sie ein halb vierthel stund sieden. Alsdann richt das Södlin vber Gebratens was es sey / oder vber gebratene Fisch an/ strewe Zimmet darüber/ vnd trage es fein warm zu Tische: es ist recht gut.

Ein ander gut Södlin mit geribenen Citronen.

Nimm eine oder zwo Citronen / schneid sie zu sampt den schalen fein dünne schnitzlin davon/ thu sie in ein Pfannen/ Tigel oder Töpffin/ geuß zwey Gläßlin oder ein Kennlin Wein darau/ vnd laß sie gar wol weich sieden/ vnd wann sie verkület/ so reib sie in einem Reibetopff gar klein. Ist es zu dick / so geuß noch ein wenig Wein darzu/ vnd treibe es durch ein enges Sieblin oder Durchschlag / dann wasche ein zimlich theil kleine Rosulin rein / vnd menge sie darunder: auch ein gut theil Zucker/ Zimmet vnd Ingwer/ wann man es haben will/ so mache es mit Saffran wol gelbe/ oder laß es also / dieses alles rühre in eine Pfann oder Tigel vberm Fewr wol vndereinander/ vnd gib es warm oder kalt/ worüber man will: es ist gut. Ein

Ein gut Pommeranzen Södlin.

Laß erstlichen ein Stücklin geschmäkten Butter in einer Pfannen oder Tigel wol heiß werden/ vnd thu ein Löffel voll gut Weizenmäl darzu / röste es darinnen / biß es will breunlicht werden / dann geuß ein gut Glas Wein / vnd ein halb Glästlin Weinessig daran. Nimm darnach drey oder vier Pommeranzen / auch mehr oder weniger / so man es gut haben will / schöle sie / trücke den Safft gar rein darzu / würke es mit Ingwer / Zucker vnd Nägellin. Dann nimm andere zwo Pommeranzen / schneide sie sampt den Schalen runde schnitzlin davon / leggs in das Södlin / vnd laß es noch ein wenig auffsieden : so wird es gut : richte es darnach an worüber man will.

Ein ander Pommeranzen Södlin.

Nimm ein gute feiste Rindfleischsuppen / geuß ein Glas sawren Weinessig darzu / nimm dann zwo oder drey Pommeranzen / schneid gar kleine dünne schnitzlin davon / vnd laß sie in der Rindfleischsuppen wol sieden / darnach weiche ein gebähete Semmel in die Suppen / biß sie wol weich wird / so quirle oder rühre es wol vndereinander. Würk es mit einem Löffel voll Zucker / Ingwer vnd Muscaten / vnd laß es noch ein Södlin thun : vnd richte es an worüber man will.

Ein

Ein gut Södlin von Johannes Beerlin.

Liß vnd wasche die Johannis Beerlin fein
rein/ reibe sie dann in einem Reibetopff wol klein/ geuß
ein Gläßlin süßen oder andern Wein darzu/ vnd treib
es durch ein härin Thuch oder enges Sibtlin/ daß die
Hülsen vnd Kern davon kommen/ darnach thu es in
eine Pfannen oder Tigel/ vnd einen guten Löffel voll
Zucker/ auch Zimmet/ Ingwer vnd ein klein wenig
Saltz darzu/ rühre es vber dem Fewr ein wenig ab/
biß es ein rechte dicke bekompt/ gib es dann warm oder
kalt/ gebratens oder etwas anders: es ist recht gesund
vnd gut.

Ein gut Södlin von grünen Weins beeren.

Wann die Weinbeeren abgepfloctet/ vnd
rein gewaschen seyn/ thu sie in einen Mörstel oder Reib-
topff/ stosse vnd reibe sie daß sie werden wie ein Müß/
thu sie dann in ein rein Thuch/ lege es zwischen zwey
reine Bretterlin/ beschwäre es wol/ vnd presse den
Safft gar rein darauß/ daß nur die Hülsen vnd Kern
in dem Thuch bleiben. Darnach thu den Safft in ein
Pfannen oder Tigel/ setze es vber das Fewr/ rühre es
statts vmb/ vnd laß es ein halbe stund sieden/ in dessen
nimm zwo Semmelschnitten/ röste sie auff einem
Roß/ biß sie wol hart vnd braun werden/ dann stosse
sie in einem Mörstel gar klein/ vnd rühre es vnder das
Södlin/

Söddlin/ jedoch nicht zu viel / daß es nicht zu dick wird.
Menge ein wenig kleine Rosinlin/ ein Löffelin Zucker
oder Honig darein/ vnd würike es mit Ingwer/ Zim-
met/ vnd ein gut theil Nāgelin/ laß es noch ein wenig
sieden/ gib es dann vnder Gebratens/ oder vber ein an-
der Essen/ warm oder kalt: es ist recht gut.

Ein gut Söddlin von Rosinen.

Nimm ein hand voll grosse oder kleine Ro-
sinen/ wasch sie rein/ thu sie in ein Töpflin/ Pfanne oder
Eigel/ geuß ein gut glaß Wein daran/ vñ laß sie sieden/
bis die Rosinen weich werden / darnach schütte sie zu
samt der Suppen in einen Reibetopff / vnd reibe sie
klein wie ein Müss / dann treibe es miteinander durch
ein enges Siblin oder Durchschlag/ daß die Kern vnd
Schaleli davon kommen. Ist es aber zu dick/ so geuß
noch ein wenig Wein darzu / würike es mit Ingwer
vñ Zimmet/ will man es noch süßer haben/ so meng ein
Löffelin voll Zucker oder Honig drein: gibß daß warm
oder kalt/ vber Gebratens/ oder andere Essen.

Ein gut Söddlin vber Gebratens oder Fisch.

Nimm drey oder vier gute grüne Deyffel/
schöle vnd schneide sie fein klein gewürffelt/ vnd laß sie
in einem kleinen Wein wol sieden/ bis sie weich werden/
dann nimm ein gut theil kleine Rosinlin/ wasch sie rein
vnd menge sie darunder. Darnach würik es mit Ing-
wer/ Zimmet/ Zucker vnd Saffran/ vnd gib es dann
warm

warm oder kalt / vber Gebratenes / oder Fische : es ist
gut.

Ein ander Depffel oder Zwibelbrüh
lin vber Gebratens.

Nimm gute Depffel oder Zwibeln / welches
man am liebsten hat / schäle 7 schneide vnd hache sie
klein / röste sie erstlichen in einem heissen Butter / bis
sie fein breinlicht werden / darnach geuß ein Gläflin
guten Wein daran. Würge es mit Ingwer / Pfeffer /
Zimmer vnd Muscatenblumen. Mach es mit Zucker
oder Honig süß / gelbe es mit Safran / vnd laß dieses
alles miteinander sieden / bis die Zwibeln vnd Depffel
fein weich werden / so richte sie dann in eine Schüssel
an / vnd lege das Gebratens darauff.

Ein ander Södlin vber Ge
bratens.

Nimm ein Löffel voll schön Weizenmäl /
röste es in einem Schmalz oder warmen Butter bis es
braun wird / geuß dann ein Gläflin süßen oder andern
guten Wein darzu / vnd thu ein gut theil kleine Ro-
sinlin daran : vnd würge es mit Ingwer / Zimmer /
Zucker vnd Nägelin / laß es miteinander sieden /
vnd richte es dann an / worüber
man will.

Aber ein gut Brühlin vber Gebratenens / oder etwas anders.

Nimm ein Stücklin frischen Butter / laß ihn wol heiß werden biß er braun wird / dann geuß ein halb Gläßlin Wein / vnd halb so viel guten sauren Weinessig darzu / würck es mit Ingwer / Pfeffer / Zucker / vnd viel Nägelin / salck es ein wenig / rühre es durcheinander / vnd laß es wol sieden : so wird es recht vnd gut.

Ein ander gut Södlin.

Nimm ein Gläßlin Reinfall / oder andern süßen Wein / thu ihn in eine Pfann oder Tigel / rühre ein wenig geribenen Pfeffertüchen / oder von einer altbackenen Semmel darein / thu kleine Rosinlin / Ingwer vnd viel Zimmet darzu / laß es miteinander siedeln / vnd richte es an worüber man will.

Ein gut gesundes grünes Södlin /
vber Gebratens vnd anders.

Nimm gute grüne Kresse / wasch sie rein / vnd schneide sie erstlichen / dann reibe sie wol klein / salck sie ein wenig / vnd geuß Weinessig daran / treibs durch ein Siblin oder Thuch / vnd thu es in eine Pfann oder Tigel / setze es vbers Feuer / lege ein Stücklin Butter darein / vnd schütte einen Löffel voll Zucker oder Honig darzu / würck es mit Ingwer vnd Pfeffer / laß es
mit

miteinander sieden / vnd richte es also warm vber Gebratens / Fisch oder etwas anders an: es ist recht anmütig / gesund vnd gut. So man aber die Kresse kalt geben will / so mache vnd würke es wie vorgemeldet / setze sie aber nicht vbers Feuer / thue auch keinen Butter darein / sondern laß sie also : so ist sie auch recht vnd gut.

Ein gut braunes Söblin / kalt oder warm zu geben.

Schneide von einer Semmel oder Brot feine lange Schnitten / bähē sie auff einem Roste vbern Kolen / biß sie fein ganz braun werden / lege sie in eine Schüssel / laß sie kalt werden / geuß dann einen Reinsfall oder anderen guten Wein daran / laß sie weichen / vnd treibe es darnach miteinander durch einen engen Durchschlag oder Söblin / thue es in eine Pfannen oder Tigel / vnd viel Nügelin / Zimmet / Ingwer vnd Zucker darein / vnd laß es miteinander sieden biß daß ein dünnes Nüßlin darauß wird : gib es dann warm oder kalt worüber man will / vnd so es angerichtet ist / so strewe vberzogenen Eriß oder Zimmet darüber : so ist es recht vnd gut. Will man es aber gern noch brenner haben / so thu ein stücklin Rirschmüß einer Nuß groß in den Reinsfall oder Wein / vnd treibe es damit durch wie vorgemelt.

Noch ein ander gut Södin vber Federwild-
prät/ Capaunen Hüner oder ander
Fleisch gut zu bereiten.

Nimm zwey hand voll oder mehr Petersil-
gen grünes wasche die rein/ schneide sie erstlichen/ dar-
nach stoß sie in einem Mö:sel/ oder reib sie in einem Reib-
betopff wol klein/ schlag vier oder fünff Eyer also roh
darant/ vnd reibs immerfort außeinander/ dahn geuß
guten Wein/ oder eine laulichte Rindfleischsuppe dar-
zu/ jedoch nicht zu viel/ daß es nicht zu dünn wird/ treib
es miteinander durch ein enges Siblin oder Thuch.
Würrs mit Ingwer/ Pfeffer/ Zimet/ Zucker oder Ho-
nig. Will man es aber nicht süß haben/ so nimam an
statt des Zuckers oder Honigs geriben oder geschnitte-
ne Muscaten darzu/ laß es darnach gar gemacht mit-
einander auffieden/ rühre es aber stäts vmb/ so bekom-
met es ein hüpsche vnd schön farb/ die richte dann vber
Capaunen/ Hüner/ Federwildprät/ oder ander Fleisch
an/ worüber man will: es ist gut.

Ein gut Trisanet vber allerley kalt
Gebratens.

Schneid erstlich etliche Semmelschnitten/
vnd brate sie auff einem Rost/ biß sie fein braun wer-
den/ laß sie dann wol verkülen/ vnd mache den Tri-
sanet also:

Nimm ein Glas Malvasier/ Reinfalt/ oder andern
süßen Wein/ wahn man es gut machen will/ vnd ei-
ner

hier haben kan. In manglung aber dessen / nimm et-
 nen andern guten Wein / thue einen Löffel voll gestosse-
 nen Zucker / viel Zimmet / Ingwer / vnd eine geribene
 Muscatnuß darein : auch so man es gern haben will /
 zwen Lot Manus Christi / oder Borragenzucker : diß
 alles quirle wol vnder den Wein / nimm dann die gebä-
 heten Semmeln / vnd leg sie darein / vñ laß sie weichen /
 biß sie fein dick werden / vñnd auffläuffen : darnach
 richte das kalte Gebratens / oder was es sey in eine
 Schüssel an / besteck es mit vberzoguem Zimmetenge-
 lin / oder laß es also / lege dann die geweichten Semmeln
 auff das angerichte Gebratens / rühr den Trisanet noch-
 mals fein vmb / geuß es miteinander auff Semmeln
 vnd Gebratens / vnd strewe gestossenen Zimmet darüber /
 vnd trage es zu Tisch : es ist Sommerszeit ein gute
 kühlung vñd stärckung nach dem trinck.

Aber ein gut Södlin vber Capaunen / Hün-
 ner / Federwildprät / oder ander
 Fleisch.

Nimm ein gute feiste Rindfleischsuppe /
 geuß halb so viel guten Weinessig vñ Wein darunder /
 thue ein wenig geriben Brot oder Semmel darein /
 schneide drey oder vier Depffel / vnd ein wenig Zwibeln
 gar klein / röste sie in einem heissen Butter / biß sie fein
 breunlich werden / thue sie in die Suppen / vnd laß al-
 les miteinander sieden / darnach treibe es miteinander
 durch ein enges Siblin oder Durchschlag / vnd würg es

mit Ingwer / Pfeffer / Nägeln / thu auch ein Löffel
 voll Zucker oder Honig darzu / vnd mache es also / daß
 es weder zu süß noch zu sawr sey : will es aber zu dick
 werden / so geuß noch ein wenig Wein oder Eßig da
 ran / vnd laß es noch ein wenig auffsieden. Will man
 es aber lieber gelbe haben / so thue an statt des geribe
 nen Brots eine geribene Semmel / vnd an statt der
 Zwibeln / nimm gehackte Depffel oder Piren / auch klei
 ne Rosinlin / vnd an statt der Nägeln nimm Zim
 met vnd Saffran / sonst würke vnd mache es allen
 thalben wie vorgemeldet : so wird es recht vnd gut.

Sib es dann vber gekochte oder gebratene Ca
 pannen / Hünner / Federwildprät / oder
 was es sey.

