

Erstlichen.

Son gesottenen=und
 Eingemachten Speem oder Spei-
 semit von Wildpret, Allerley
 Fleisch Federwildpret und
 Feder Viehe.

Einen Cappauen in Reinfahl zu
 kochen.

Das ist der Cappauen, und laßet ihn
 fein rein waschen, schneid ihn dann in kleinen
 reinen Creasor und salb Wein mit ein we-
 nig Ainspöngel frey, oder Ochsenmaagel
 salz ihn ein wenig, und wasch er halb geset-
 ten ist, so blasde oder nimm dar frey oben da-
 von, und nimm ein kleines Naisfall, göuß
 ihn daran, thut ein wenig Ingwer und sic-

met