

Hünner anders gut einzumachen.

Gün die Hünner im Wasser halb gesotten sind / so zurlege sie. Nim den eklichen Zwiebeln / hacke sie klein / vnd röste sie in Schmalthe. Wenn sie nun wol braun worden sind / so geus ein Kenlein guten Weinessig dran / darnach würze sie mit Ingwer / Pfesser vnd Saffran / vnd las es mit der Henne fein treuge einsieden / so werden sie gut.

Hünner in einer grünen Suppen.

Mache die Hünner fein rein vnd koch sie im Wasser / oder in einer guten Kindfleisch Suppen / wo man sie haben kan. Darnach nim eine gute handvol oder mehr grüne Petersilgen / die hacke vnd stosse gar klein in einem Mörsel / oder reibe sie in einein retbe Töpfse / thue 8 oder 10 rohe Eyer darunter / vnd treibe es

E

be es