

grüne Petersilgen / hache vnd stosse sie klein /
 geuß einen Löffelvoll Wein daran / vnd drücke
 die grüne Farbe daraus / thue sie dann zu der
 Brüe / laß sie nur warm damit werden / vnd
 das im sieden sie die Farbe nicht verliere / vnd
 geuß dann diese Brüe ober Fische / worüber man
 wil. Zu einer braunen oder blauen Gallar-
 ten aber / So nim blau Tuch / welches mit
 blauen Violetsafft gesotten wird / vnd in den
 Apotecken zu bekommen ist / weiche es in Wein
 oder Rosentwasser / laß eine stunde darinne lie-
 gen / drücke es dann aus / So gibet es eine schö-
 ne blaue Farbe / gesund vnd dienstlichen zu Vö-
 gelcin essen / Wil man es aber noch brauner ha-
 ben / So weiche einen guten Löffelvoll Kirsch-
 muß oder Safft in Wein / treibe es dann durch
 ein Tuch / vnd thue es zu der beschriebenen Brüe /
 mit dem abewürtzen laß es allenthalben blei-
 ben / allein an stat des Saffran / thue viel Neg-
 lin darzu. Also hat man auff vier arten / als
 weiß / gelb / grün vnd braune Gallarten Brüe /
 zu allen Fischen.

Gestalt