

wolgeschmack. Hastu kein Zucker so geuß süßen Wein der gesotten ist darin vnd laß damit sieden so ist es auch gut.

195. Nimm Spenat quell in in Wasser drück das Wasser wol davon heraus nimm Materan vnd Kerbelkraut darunter von einem Beck schneidt darunter Muscatennuß vnd ein wenig gestossen Ingwer hack das alles fein klein durcheinander machs mit Eherdottern ab machs süß vñ versalz es nit nimb kleine schwarze Roseinlein darunter thu Butter in ein Turtenpfannen mach sie heiß vñ zeuchs mit einem hölzern Löffel hinein mach solcher häufflein drey oder vier backs geschwindt aus vnd kehrs offt vmb mit einem Eysern Schäufflein gibts warm auff ein Tisch vnd zuckers den halben theil so ist es gut vñ wolgeschmack. Und also macht man die Turten vom Spenat.

196. Schwammen. Weiss bitter Schwammen wasch aus pfeffers vnd salzs so legt man es auff ein Roszt bräts vnd begeuszt es mit Butter. Und wenn sie gebraten seyn so gib es warm auff ein Tisch bestraw es mit Pfeffer vnd Salz so werden sie desto besser.

197. Weiss schwammen die auff der Heiden wachsen nimpt man scheit sie wäsch sie aus vnd thut sie in zwei Schüsseln setzt es auff Kole so wird ein schwarz Wasser heraus rinnen geuß dasselbige hinweg nimm die Schwamme pfeffers vnd salzs legs auff den Roszt vnd bräts begeuszt mit heißer Butter gibts warm auff ein Tisch bestraw es mit Pfeffer vnd mit Salz so werden sie gut vnd wolgeschmack.

198. Nimm Stockschwammen zerschneidt vnd wasch sie aus quell sie in Wasser kül sie aus vnd drück das Wasser wol davon hack sie klein vnd röst sie aus heißer Butter geuß süße Milch darüber laß auch damit sieden pfeffers salzs vnd thu grüne wolschmeckende Kräuter die klein gehackt seyn darein so seind sie gut vnd wolgeschmack.

199. Stockschwammen mit Ehern gekocht seind auch nicht böß.

200. Nimm Spenat vnd quell in kül in aus vñ drück das Wasser wol davon reib ein Beck darunter vnd Parmesankäss auch Kerbelkraut nimb etliche Eherdotter darunter ein wenig Ingwer gestossen Muscatenuß vñ frische Butter hacks durcheinander vnd versalz es nicht schlags in einen Teig der dünn ausgetrieben vnd sein durchsichtig ist mach Krapffen daraus nimb ein wolgeschmackte Erbesbrüh thu ein wenig Muscatenblüt vñ frische Butter darein laß aussieden vñ thu ein Krapffen nach dem andern hinein laß damit sieden thu grüne wolschmeckende Kräuter darein so werde sie gut vñ wolgeschmack. Und wenn du es wilt trucken geben so hebs aus der Brüh vnd bestraw es mit geriebenem Beck vnd Parmesankäss

Qq iij geuß