

13. Nimb neuwe Nüß vnd Mandeln/die sauber geschelet seyn / vnd etwan ein halbe zeh Knobloch/stoß es durcheinander/vnd nimb ein gute Kappaunenbrüh/die lauter vnd nit feißt/nimb die Brosamen von einem Beck/vnd weich sie in die Brüh enn/stoß die Nüß darvnter/dz sein dick wirt/nimb die Brüh darvnter / daß nit gar zu dick wirt / gib es auff eine kleine Schüssel/so ist es gut vnd wolgeschmack.

14. Du kanst auch solche Speiß von lautern frischen Mandeln zureichten/mit Knobloch/Brot vnd Kappaunenbrüh/wie vorhin auch vermeldet ist.

15. Nimb neuw Korn/wasch sauber/vnd schwings wol auß / daß das Wasser wol davon kompt/thu es in einen Mörstel/vnd stoß/laß gebehrt Ruckebrot mit Weinessig auffsieden / laß kalt werden / nimb darnach grün Safft darvnter / streichs durch ein Härin Tuch/das sein dick ist/machs ab mit Pfeffer/Ingwer vnd Salz. Vnd solche grüne Salsen gibt man gern zum Braten/es sey kalt oder warm.

16. Saurampffer Salsen/wie vorhin vermeldet ist/wie man die Salsen machen sol.

17. Nimb Brunnkräß / vnd wasch sie sauber auß / reibs darnach in einem Reibstein/zerlaß mit Weinessig/vnd rür Pfeffer/Ingwer/vnd ein wenig Salz/darvnter/so ist es gut vnd wolgeschmack.

18. Nimb Margaranten Epffel/schneidt sie von einander/vnd floyff die Kern heraus / bestraw sie mit weißem Zucker / so ist es gut vnd wolgeschmack.

19. Groß Oliuen.

20. Klein Oliuen.

21. Groß Capern/wenn sie gequellt vnd gewässert seyn/mit Essig vnd Baumöl angemacht.

22. Klein Capern.

23. Nimb saur frische Limonten/walg sie/daß sie welch werden /schneidt sie voneinander/vnd druck den Safft heraus / thu die Kern davon / machs ab mit Zimmet vnd Zucker / so ist es gut vnd wolgeschmack. Du kanst auch solchen Safft/der lauter ist/sieden lassen mit geläutertem Zucker/vnd wenn er sein dick gesotten/so kan mans zum Braten brauchen.

24. Nimb