

Kochbuch 1559 : Edition und Übersetzung. Texte [1-152]

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte**

Band (Jahr): **36 (2018)**

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

2.4 Bündner Kochbuch 1559 (Edition)

/1r/ [1] Ein biber ſchwantz zůberaiten. Brēn den aůf kolen, das die haůt darůon gee. feůd Jn bis er griffig wierdeth. Darnach zeůch Jn aůs, ſchneidt Jn zů stůkhen, mach ain ſolitz darůber mit dűnn gefchnitten 6pfl, Zwifelln unnd wekh, die iij stůkh ſetz zůſamen zům feůer mit wein. thůe ſaffran, Ymber, Zůgkher darein, las ſieden bis es waich wierd, laů khalt wierden, ſtreichs dűrch, darnach wider aůf gfotten, leg den ſchwantz darein, so wiert er gűet.

[2] Jűnng v6gel Eintzůmachen
wildű Jűng v6gl einmachen Jn beű effen die kain Pain haben, nim v6gl, die man aůů den nestern hėbt. l6g ſű Jn ain ſcharpfen 6ffich ain tag unnd ain nacht, feůde ſű darnach, mags ein, ſo haűtű unngepaint V6gl.

[3] ain ſalitzen zů vischen
wildű ain ſalitzen zůn Vischen machen, nim ſalűaű, nűskern, zimmet, das reib mit ainem Effich unnd ſtreichs dűrch, ſo haűtű ain gűete ſolitzen.

/1v/ [4] Ein grűne ſolitzen machen
wildű ain grűene ſalitzen machen, nim Jűng korn, ſtes Jn ainem ſtain klain, waich ein brot Jn ein Effich, wűrffs zů dem gűtoffen korn unnd ein wenig pfeffer, ſaltz, ſtaů dűrch ainannder, dű magst aűch die kroűter dartzűe braűchen, als Ampfer, wilder knoblaűch, ſtain klee, fraűen kraűt*.

[5] Wildu knoblah ſalitzen
zůmachen
wildű ain knoblaűch ſaltzen machen, nim knoblaűch, mandel, wekh brosem, thůe es Jn ainenn ſtain, reibs klain, darnach thůe es Jn

2.4 Bündner Kochbuch 1559 (Übersetzung)

[1] Einen Biberschwanz zubereiten. Röste ihn auf Kohlen, dass sich die Haut ablöst. Siede ihn, bis er griffig wird. Dann zieh die Haut ab, schneide ihn in Stücke, gib eine Sauce darüber aus dünn geschnittenen Äpfeln, Zwiebeln und Weggen, setze die 3 Stücke mit Wein zusammen aufs Feuer. Gib Safran, Ingwer, Zucker dazu, lass (es) sieden, bis es weich wird, lass es erkalten, treib es durch ein Sieb, siede es dann wieder auf, lege den Schwanz hinein, so wird er gut.

[2] Junge Vögel einmachen
Willst du junge Vögel einmachen, die beim Essen keine Knochen haben, so nimm Vögel, die man aus den Nestern hebt. Lege sie in einen scharfen Essig einen Tag und eine Nacht, siede sie danach und mache sie ein, so hast du knochenlose Vögel.

[3] Eine Sauce zu Fischen
Willst du eine Sauce zu Fischen machen, nimm Salbei, Nusskerne und Zimt, rühre es mit einem Essig an und drücke es durch ein Sieb, so hast du eine gute Sauce.

[4] Eine grüne Sauce machen
Willst du eine grüne Sauce machen, nimm frisches Korn, zerstosse es in einem Mörser, weiche ein Brot in Essig ein und gib es zu dem gestossenen Korn, gib ein wenig Pfeffer und Salz dazu und mische es durcheinander. Du kannst auch Kräuter hinzu fügen, zum Beispiel Ampfer, Bärlauch, Steinklee und Beifuss.

[5] Sauce aus Bärlauch
machen
Willst du eine Bärlauch-Sauce machen, nimm Bärlauch, Mandeln und Weggen-Brosamen, gib sie in einen Mörser, zerreibe sie klein, schütte sie dann

ain hafen, riers ab mit manndmilch, effig
unnd ein wenig faltz, so Jst ſÿe gereht.

[6] Zimet faltzen zûmachen

wildû ain zimet faltzen machen, nÿmb
Zimbet, Ymber, Nâgeln, Zûgger, unnd Zimet
gleich Nâgeln halber, ſo wiert ſÿ gereht.

[7] Ein Kerfen faltzen zmachen.

wiltû ain Kerfen faltzen mahen, nim
weinftein ſafft, das drithail zûgger, las halb
einſieden, das dickh beheb zûe, ſtell es Jn ain
/2r/ kalt gwelb ſo haſtu ain guette ſalitzen.

[8] Ein faltzen von kreen*
zûmachen.

wildû ain kreen faltzen machen Jn ſeiber
ſchneid Jn zû klaine ſtûckhen, thûe Jn Jn ain hafn
oder ſtain, reib Jn klain. ſchôl manndl reib
ſÿ auch dartzûe, darnach thûe die ij ſtûckh in
ain hafen, rier ſÿ ab mit halb wein, halb Effich
auch ain wenig faltz, riers wol dûrchainannder,
deckhs beheb zûe, das es nit verrieche. Jst iiij *wochen*
gûet zûm gebratten.

[9] Ein ſchône laûtere faltzen
machen.

wildû ain ſchene laûtere ſalitzen mahen
nim Zûgger, mach ain ſchen ſiropel daraûs mit
waffer unnd eiß weiß geleûdtert, las Jn
dûrch ain ſackh lauffen Unnd Wann er kalt
Jst, ſo ſchÿt pferſich darein, ſo Rott dû Jn haben
wilt unnd las in noch ain mal dûrch ain ſackh
lauffen, ſo haſtû ain laûtere ſalitzen.

[10] Kreûtter zûn faltzen uber Jar
zubehalten.

wildû kreûter zûn faltzen Uber Jar behalten
das ſÿ Jren gſchmach nit verliern, ſo fache daû
waffer aûf mit.

in einen Hafen, verrühre sie mit Mandelmilch, Essig und ein wenig Salz, so wird die Sauce gut.

[6] Zimt-Sauce machen

Willst du eine Zimt-Sauce machen, so nimm Zimt, Ingwer, Nelken, Zucker – Zimt gleich viel wie Nelken – so wird sie gut.

[7] Eine Kirschen-Sauce machen

Willst du eine Kirschen-Sauce machen, nimm Kirschensaft, ein Drittel Zucker, lass es halb einsieden und behalte die Dicke (das Geronnene), stell es in einen kalten Keller, so hast du eine gute Sauce.

[8] Eine Meerrettich-Sauce machen

Willst du eine Meerrettich-Sauce machen, säubere ihn und schneide ihn zu kleinen Stücken, gib ihn in einen Hafen oder Mörser und zerreibe ihn klein. Schäle Mandeln und mahle sie auch hinein, dann gib beides in einen Hafen, verrühre sie mit halb Wein, halb Essig und auch ein wenig Salz. Rühre es gut durcheinander, decke es zu, um den Geschmack zu erhalten. In vier Wochen ist die Sauce gut zu Gebratenem.

[9] Eine schöne klare Sauce machen

Willst du eine schöne klare Sauce machen, nimm Zucker, mach einen schönen Sirup daraus mit Wasser und Eiweiss gemischt, lass ihn durch ein Tuchsieb ablaufen, und wenn er kalt ist, schütte so viele Pfirsiche hinein, dass er genug rot wird und lass ihn nochmals durch das Tuchsieb ablaufen, so hast du eine klare Sauce.

[10] Kräuter für Saucen übers Jahr zu bewahren

Willst du Kräuter zu Saucen übers Jahr behalten, dass die ihren Geschmack nicht verlieren, so fange Tauwasser damit auf.

/2v/ [11] Ein güette Rer Hafen faltzen
zû machen

wildû ain güete falitzen machen uber rër
hafn, Brûch vögl, ântfögl oder Ober kalbs
lebern, nim Någelein, Ymber, Zimmet, Zügger,
ein wenig müſcat due ain güete fleifch præ
Daran ain wenig güetten Effich, ſetz es auß
Ain kol, las ſieden bis Es dickh wiert, darnach
ſchits uber die obgenannten ſtückh.

[12] Ein güete ſolitz, die man nent
ſolitz madam.

wildû ſolitz machen, die man nennt ſolitz
madam, nim auß Ein Effen xv Air dotter,
halb as vill Effich, ſtreichs mit einander
dûrch ain tûech, nim ain güet fleifch brüe
auß ain mas dartzûe, ſetz auß ein kol, las auß
ſieden, rier darnach die air detter darein,
las es balt außſieden, rier es wol, das nit
gerinn, machs faiſt mit ainem gütten zing=
gen. dû machſt diſe ſalitzen Machen Uber
Lappen, Kalbsflûes, heht, Kalb Kreis, Kalb
ſchenckl, Jûng hüener, alt hüener, Kalbs
rigckhln.

/3r/ [13] Ein bres zû machen von
ſchwantzen und kôpfen.

wildû ain breß machen von ſchwântzen
unnd kôpfen, ſo ſeûd die ſtückh waich, ſchele die
ſchwarttn von dem fleifch, ſchneid die orn darûon
hackh das fleifch Klain, Würtz ab mit pfeffer,
Jmber, müſcatblüe unnd faltz. hakhes woll
dûrcheinander, mach ain ſchmaltz hais, wirf
das darein, reſte es, rûers woll unnderainander,
darnach nim ain tûech, legs auß ain Prôt, leg
die gefottn ſchwarttn auß das thûech, darnach
das gehagkht fleifch ainſtails, darnach die
orn auß das fleifch, darnach wider fleifch,
widern orn, ſo lanng dû haſt, dekh das fleifch
mit zûe, darnach das tûeh darûb unnd

[11] Eine gute Sumpfhasen Sauce
machen

Willst du eine gute Sauce über Sumpfhasen, Sumpfvögel, Enten oder über Kalbslebern machen, nimm Nelken, Ingwer, Zimt, Zucker, ein wenig Muskat, nimm eine gute Fleischbrühe mit etwas gutem Essig, setz es auf die Kohlen, lass es sieden, bis es dick wird, dann schütte es über die erwähnten Stücke.

[12] Eine gute Sauce, die man
Sauce Madame nennt

Willst du die Sauce machen, die man Sauce Madam nennt, nimm für ein Essen 15 Eierdotter, halb so viel Essig, treib es zusammen durch ein Tuch, nimm ein Mass gute Fleischbrühe dazu, setze es auf die Kohlen, lass es aufsieden, rühre dann die Eierdotter hinein lass es bald aufsieden, rühre es gut, damit es nicht gerinnt, mach es fett mit einem guten (Fleisch-)Stück. Du kannst diese Sauce über Brustlappen, Kalbsfüsse, Hecht, Kalbsgekröse, Kalbschenkel, junge Hühner, alte Hühner und Kalbrücken leeren.

[13] Einen Presskopf aus
Schwänzen und Köpfen machen

Willst du einen Presskopf aus Schwänzen und Köpfen machen, so siede die Stücke weich, schäle die Schwarte vom Fleisch ab, schneide die Ohren ab, hack das Fleisch klein, würz es ab mit Pfeffer, Ingwer, Muskatblust und Salz. Hacke es gut durcheinander, erhitz Schmalz, wirf es hinein, röste es, rühre es gut durcheinander, dann nimm ein Tuch und lege es auf ein Brot, leg die gesottenen Schwarten auf das Tuch, dann eine Schicht des gehackten Fleisches, dann die Ohren auf das Fleisch, dann wieder Fleisch wieder Ohren, so lange es reicht. Deck das Fleisch zu, schlag das Tuch darüber und

das prèt darüber, schwäre stain aûf das pròt,
das das schmaltz als herâus khomb, gibß Jn
ainer sieffen salizen oder Essich brait geschniten.

[14] Kelber wûrst zû machen.

wildû kelber wûrst machen, nim die arsch
dârbm, mach sÿ sauber, alsdann nim die lungen,
hackh sÿ klain, aûch ain stückh speckhs darûndter,
thûe wûrtz, Jmber, Pfeffer, saltz, khim darein
unnd binnt sÿ zûe.

/3v/ [15] Reh kopf zû machen

wildû rech kopf machen, so seude die gar waich,
hakh das fleisch klain, schlag aÿer darain,
gwürtz es mit saffran, Jmber, Pfeffer, klain
rostein unnd múscat plûe, hackhs wol durch
ainannder, darnach nim aÿer, las sÿ aûf=
sieden, schlag sÿ aûs, saltz, rûers wol durch=
ainannder, darnach rieb ain Pfann mit saltz,
las sÿ hais werden mit Pütter. Alsdann
schüt den püttern wider herâus und die
geschlagen aÿer darein, mach ain dinnes
Khiehlin, gleich als woltestû ain gesterckhten
Khûhen machen, wann er gepachen Ist so
nim ain stückh geharckhts fleisch, legs Jn
den kûchen, schlag Jn zûsamen gleich ainer
kûgel, darnach machs also, dieweil dû
fleisch unnd aÿr hast, thûe dann schmaltz
in ain Pfann, las warbm werden, lege
die stückh fleisch darein, setz es aûf ain kol,
mach oben aûch kol unnd allenthalben
herûmb las es Pachen aûf ain Stûndt, dar=
nach Riechts an, zerfchneits oder gibß Jn ainer
süeffn salitz oder trûckhen Prait zerfchniten,
thûe ain Ymber daraûf.

/4r/ [16] Ein feltzame ganns zûberaiten

wildû ain feltzame gannß machen oder be=
raittn, Stêß sÿ an ain spÿs, las sÿ pratten,
darnach nim iiij herte aÿer, ain wenig ge=

leg das Brot darauf, leg schwere Steine auf das Brot,
sodass das Schmalz herauskommt, lege es
breit geschnitten in eine süsse Sauce oder Essig.

[14] Kalbswurst machen

Willst du Kalbswurst machen, nimm Mastdärme,
säubere sie, dann nimm Lungen,
hacke sie klein, (mische) auch ein Stück Speck darunter,
würze es mit Ingwer, Pfeffer, Salz und Kümmel
und binde sie zu.

[15] Rehkopf machen

Willst du Rehköpfe machen, so siede sie ganz weich,
hacke das Fleisch klein, schlage Eier hinein,
würze es mit Safran, Ingwer, Pfeffer, kleinen
Rosinen und Muskatblust. Hacke das gut
durcheinander, dann nimm Eier, lass sie aufsieden
und schlag sie aus (den Schalen), salze und rühre es gut
durcheinander, dann reibe eine Pfanne mit Salz aus
und lasse sie mit Butter heiss werden. Schütte dann
die Butter wieder heraus und die
geschlagenen Eier hinein, mach ein dünnes
Küchlein, wie wenn du einen kräftigen
Kuchen machen willst. Wenn er gebacken ist, so
nimm ein Stück gehacktes Fleisch, lege es in
den Kuchen, forme es zu einer
Kugel. Dann mache es weiter so, so lange
du Fleisch und Eier hast, gib dann Butter
in eine Pfanne, erwärme sie, lege
die Fleischstücke hinein, setze es auf die Kohlen.
Gib auch Oberhitze (Kohlen auf Deckel) und
lasse es etwa eine Stunde braten, dann
richte es an, zerschneide es oder gib es in eine
süsse Sauce oder trocken, breit zerschnitten,
streue Ingwer drauf.

[16] Eine köstliche Gans zubereiten

Willst du eine köstliche Gans machen oder
bereiten, stosse sie auf einen Spiess, lass sie braten,
nimm dann vier harte Eier, ein wenig ge-

rieben weckh unnd ain hanndtfol gerieben
mandl, iii oder iiij hūner lebern, wūrtz
mit pfeffer, Ymber, faffran, Geschweift*
Zwiflen unnd òpfl, die faūer fein, ſtes alles
klain, ſtreichs dūrch, darnach las es aūf=
ſieden, ſchūt es Uber die ganns, ſaltz reht.

[17] Anntūogl ein zūmachen
wiltū anntūogl ein machen, brēnn
ſÿ ab nim klain geſchnitten zwifel unnd
òpfl, wūrffs an den antūogl In den hafn,
wūrtz In ab mit faffran, Ymber und Zugger
ſetz In an mit halb fleiſchprūe, halb wein, laß
In ſieden bis er marb* Wiert.

[18] Jūng hiener in arbais* prūe zūmachen
wildū Jūng hiener Jn arbais prūe machen,
ſo nim Jūnge hūener, ſeūde ſÿ, darnach brich di
ſcheffen aūs, ſetz ſÿe aūf ain koll, las aūf ain
viertl ſtūndt ſieden, wann dū die hūener an=
richteſt, ſo ſchūt die ſcheffen darūber, mach ſÿ
/4v/ faiſt mit ainem Zinnggen* von ainem ochſen.

[19] Ain coppaūn in ainer aÿr ſaltzen.
wildū ain Coppaūn in ainer aÿr ſaltzen
machen, ſeūde Jn, mach ein ſaliz mit aÿrs
dòtter, ſtreich ſÿ mit ainem Eſſich dūrch,
nim ain gūete fleiſchprūe, ſetz ſÿe aūf ain
kol, las ſieden, darnach ſchūt die obgemelten
aÿr unnd Eſſich darein, rūers wol bis es
ſeūdt, alſdann heb es ab, ſchūts uber den Coppaūn
uber kalbs ſchennckhl oder kalber füeß.

[20] Ein coppaūn füeß eintzūmachen
wildū ain cappaūn fües einmachen,
brēnn in ſchnell ab, das die frūchtigkait
bey Jme bleib, thūe Jne darnach in Ein
Hafen, ſchneid praid zwifl, ſchweis ſie Jn ainem
ſchmaltz braūn, alſdann thūe ſÿ an den
Coppaūn, ſetz in aūf ain kol, thūe pfeffer,

riebene Wecken und eine Handvoll geriebene Mandeln, 3 oder 4 Hühnerlebern, würze mit Pfeffer, Ingwer, Safran, gedünstete Zwiebeln und sauren Äpfeln, zerstoße es fein, siebe es, dann lass es aufsieden, schütte es über die Gans und salze recht.

[17] Enten einmachen

Willst du Enten einmachen, brate sie an, nimm klein geschnittene Zwiebeln und Äpfel, schütte sie über die Ente in einen Hafen, würze sie mit Safran, Ingwer und Zucker, schmore sie mit halb Fleischbrühe, halb Wein, lass sie einsieden, bis sie gar wird.

[18] Junge Hühner in Erbsenbrühe machen

Willst du junge Hühner in Erbsenbrühe machen, so nimm junge Hühner, siede sie, brich dann die Schoten heraus, setze sie auf den Herd und lasse sie eine Viertelstunde sieden. Wenn du die Hühner anrichtest, so schütte die Schoten darüber, mach sie fett mit dem unteren Bruststück eines Ochsens.

[19] Ein Kapaun in einer Eiersauce

Willst du einen Kapaun in einer Eiersauce machen, siede ihn, mache eine Sauce mit Eierdottern, verrühre sie mit Essig. Nimm eine gute Fleischbrühe, setze sie auf die Kohlen, lass sie sieden, dann schütte die erwähnten Eier und den Essig dazu, rühre es gut, bis es siedet, dann nimm es vom Herd, schütte es über den Kapaun, über Kalbsschenkel oder Kalbsfüsse.

[20] Einen Kapaun süß einmachen

Willst du einen Kapaun süß einmachen, so sautiere ihn, dass er saftig bleibt, leg ihn dann in einen Hafen, schneide Zwiebeln zu breiten Stücken, frittiere sie in Butter braun. Dann gib sie an den Kapaun, setze ihn auf die Kohlen, gib Pfeffer,

Jmber, fleischprûe, Zugger, Efflich unnd rosn
waffer auß, die lest darein, so er schier morb
Ist, so Ist er gûet.

[21] Rêbhûener zûfieden.

wildû Rebhûener fieden, so nim ain
gûete fleischprûe, setz sÿ mit an, hackh ain
specklin, thûe es darein, auch ain wenig
Efflich, saffran, Jmber, Pfeffer und klainer
/5r/ rosein.

[22] Ein gestoffens zûmachen.

wildû ain gûet gestoffens machen, nim alt
hûener, seude sÿe waich, thûe sÿ darnach Jn ain
stain, reib sÿ klein, gleich als vil mandeln
auch klain, thûe es Jn ain geschirr auch ain
gûet hûener prûe oder fleisch prûe, ein wenig
weis brot auch wan es gewaicht, darnach streich
es durch, laß auß fieden, schût es yber alte
hûener oder kalbs schennckhl.

[23] Ein gewonen pratten zûmachen

wildû ain gewonen Pratten machen, nim kalbs
fleisch, schneidts zû Praitten stûckhen dÿnn, schlag es
mit ainem mÿffer, darnach nim speckh, hackh
in klain, saltz in, nim koliander, den zerstoß
nit zûklain, wirffs In den speckh, auch pfeffer
daran, hackhs wol dÿrcheinander, schlags auß di
Praitten stûckh. Wêlge* sÿ Uberainander, stoß
ain spis dardurch, lôge sÿ auß ain rost, las praun
werden, saltz sÿe, wirff Jmber darauf, lege es
das nit zû dÿrr werde.

[24] Kalt fogl einzûmachen

wildû kalt fôgl ain machen, nim vògl, bradt
sÿ ab, nim weckh, Pââ den auß einem rost, waich
sÿ darnach Jn ain gûetten Vertigen wein, machs
ab mit saffran, Jmber, pfeffer unnd mit ainem
/5v/ stûckhlein zÿggers, das es zennger* halb sÿeß
halb sawer seÿ, streichs durch, laß wider auß

Ingwer, Fleischbrühe, Zucker, Essig und Rosenwasser dazu und lass es so, bis er fast mürb ist, so ist er gut.

[21] Rebhühner sieden

Willst du Rebhühner sieden, so nimm eine gute Fleischbrühe, setze sie an, hacke etwas Speck hinein, auch ein wenig Essig, Safran, Ingwer, Pfeffer und kleine Rosinen.

[22] Eine Füllung machen

Willst du eine gute Füllung machen, nimm alte Hühner, siede sie weich, lege sie in einen Mörser und zerstoppe sie fein, desgleichen auch ebenso viele Mandeln. Gib es in ein Geschirr, dazu eine gute Hühnerbrühe oder Fleischbrühe, ein wenig eingeweichtes Weissbrot, dann siebe es, lass es aufsieden, schütte es über alte Hühner oder Kalbsschenkel.

[23] Einen normalen Braten machen

Willst du einen normalen Braten machen, nimm Kalbfleisch, schneide es in breite dünne Stücke, schlag es mit einem Messer, nimm dann Speck, hacke ihn klein, salze ihn, nimm Koriander, zermahle ihn nicht zu klein und streue ihn über den Speck, auch mit Pfeffer. Hacke alles gut durcheinander und schlage es auf die breiten Stücke. Wälze sie übereinander, stoss einen Spiess hindurch, lege sie auf einen Rost und lass sie braun werden, salze sie, streu Ingwer darüber und schau, dass es nicht zu trocken wird.

[24] Kalte Vögel einmachen

Willst du kalte Vögel einmachen, nimm Vögel, brate sie an, nimm Wecken und bähe (trockne) ihn auf einen Rost, weiche sie danach in einem guten letztjährigen Wein ein, würz es mit Safran, Ingwer, Pfeffer und mit einem Stücklein Zucker, dass es kräftig halb süß, halb sauer sei. Siebe es, lass es wieder aufsieden,

fieden, schüt es uber die geprattnen Vögl, wirf
geschelt mandel darein, las kalt werden,
so haßtú ain güet Essen von kalten Vögeln.

[25] Ein feltzams hűen zűberaiten.
wildű ain feltzams hűen beraiten, erwele*
es vorhin, schneid das fleisch Alles von den kreiben,
hackh es klain, thűe saltz, Jmber, pfeffer, múscat
darein, hackhs woll dűrchainannder,
darnach klebe es wider an den Kűrpl wie es
vor gewesen, winnd eine thűech darűmb, legs
Jn ain hafen, geűs ain prűe daran, bis gar
wierdt.

[26] Ein hafen in ain pastetten zű=
machen
wildű ain hafen in ain pasteten machen,
der aűfrichtig sitzt, streiff Jn ab, darnach schneid
Jm kopf und fűes ab. das leg aűf ain hackh
panckh, schneid das gepret darűon, hackhs klain,
machs ab mit pfeffer, Jmber, múscat, saltz, hackhs
wol dűrchainannder, darnach schneid ain
lanngen dinnen speckh, leg Jn aűf ain Panckh
in die lenng, streich das gehackht fleisch dar
aűf, wűlge es zűsamen, darnach setz die fűeű
/6r/ Jn ain Pastet. Das gehackht fleisch daraűf
gericht, gleich ainem hafen, darnach den kopf obn
daraűf, die orn saűber gebrűet aűch daran on
Jr stat. Alsdann zűgedűckht Jn ain ofn geschossen,
kalt peffer dann warbm. Jst ain pastet fűr
kaifer, khűnig, fűrsten Unnd herrn.

[27] Jűng hűener den velthűenern gleich zű=
machen
wildű Junge hűener den velthűenern gleich
machen, Wirff die hűener zű todt, ropf sű, drűk
wie velt hűener, nimbs aűs, preűnű aűf koln,
das sű praűn werden. darnach spickhs mit
spűckh unnd nűgelein, prats gelingen ab, so Jst

schütte es über die gebratenen Vögel, streue geschälte Mandeln darüber, lass es kalt werden, so hast du ein gutes Essen aus kalten Vögeln.

[25] Ein köstliches Huhn zubereiten
Willst du ein köstliches Huhn zubereiten, blanchiere es zuvor, schneide alles Fleisch von den Eingeweiden, hacke es klein, gib Salz, Ingwer, Pfeffer, Muskat dazu, hacke es gut durcheinander, dann klebe es wieder an den Körper, wie es vorher gewesen ist. Winde ein Tuch darum, lege es in einen Hafen, giesse eine Brühe dazu, bis es gar wird.

[26] Einen Hasen in einer Pastete machen
Willst du einen Hasen in einer Pastete machen, der aufrecht sitzt, häute ihn, dann schneide ihm Kopf und Füße ab und lege die auf eine Hackbank. Schneide die Innereien heraus, hacke sie klein, würze sie mit Pfeffer, Ingwer, Muskat, Salz und hacke das gut durcheinander. Dann schneide einen langen dünnen Speck, lege ihn der Länge nach auf eine Bank, streiche das gehackte Fleisch darauf, rolle es zusammen, dann setze die Füße in eine Pastete in Form eines Hasen. Setz dann oben den Kopf darauf, setz ebenfalls die sauber gebrühten Ohren dazu und so steht er. Dann schiebe ihn zugedeckt in einen Ofen; kalt ist er besser als warm. Das ist eine Pastete für Kaiser, Könige, Fürsten und Herren.

[27] Junge Hühner wie Feldhühner zu machen
Willst du junge Hühner wie Feldhühner machen, wirf die Hühner zu Tode, rupfe sie, presse sie aus wie Feldhühner, nimm sie aus, röste sie auf Kohlen, dass sie braun werden. Dann spick sie mit Speck und Nelken und brate es hübsch ab, so ist

es gûet, wiltú es weis haben, so pindt ain praidt
stúckh spöckhs darzúe. Das man es nit seh, las
pradten bis marb wirt. Ist auch gûet.

[28] Ain Fuggkás zú machen von Jûngen hûenern

wildú ain fûgkes* machen von Jûngen hûenern
oder daûben, nim die, wirff sÿ zú dot, schint sÿ,
darnach schneid klaine griebelin, las außgeen, haw
die halb entzway, zerfchlag die pain gar, saltz sie
machs ab mit pfeffer, Ymber und wûrff sie in
die grûeblein, so sÿ auß sein ganngen, rost sÿe bis
sÿ braun werden, richt sÿ an, wûrff Jmber und
saltz darauf, dú mast auch ain Yber saltzen dar=
auß machen.

/6v/ [29] Ein gûet salper fleisch zúmachen
wildú ain gûet salper fleisch machen, unnd
lanng gûet behalten, so las Jn ain saubere dünn
faltzen auch zúgedeckht das khain lufft darzúe
kem am x. tag schau darzúe ob es glefferet
wol werden, so thue es heraus Jn ain frisch prûn=
en wasser, wasche es schon auß, auf ain tisch auf
reitlein gelégt, das es errinne unnd drúkhenn.
werde, so saltz es wider ein wenig Jn ein drúkhenn.
Donn nim dann das salper hennckh Jn Uber das
feuer, las Jn außsieden, schleim Jn sauber, las
dann wider erkalten. Darnach schút es Uber
das fleisch, deckh es wol zúe. Uber ain Viertl
Jars schaw wider darzúe wil es niht, so thue
es Jm Jar iij oder iiij mal wie obsteet.

[30] Von dem Fleisch Râchen.

Item wildú fleisch râchen, so wâffer es halber
ee dú es Jn dem rauch hennckhst, las iij
tag unnd naht hanngen. so dú es sieden wilt,
so wâffre es noch pas, heinkh es An pirckhen
weiden so wirt es nit wûrmessig. Ist uber
aus gûet.

es gut; willst du es weiss haben, so binde ein breites Stück Speck dazu. Damit man es nicht sieht, lass es braten, bis es mürb wird. Das ist auch gut.

[28] Ein Hühnergericht machen von jungen Hühnern

Willst du ein Hühnergericht machen von jungen Hühnern oder Tauben, so nimm sie, wirf sie zu Tode, häute sie, dann schneide kleine Vertiefungen, lass sie aufgehen, schneide sie entzwei, zerschlage die Knochen gut, salze sie, würze sie mit Pfeffer, Ingwer und steck es in die Vertiefungen. Wenn das Gewürz aufgebraucht ist, röste sie bis sie braun werden, richte sie an, streue Ingwer und Salz darüber. Du kannst auch eine Sauce daraus machen.

[29] Ein gutes Solperfleisch machen

Willst du ein gutes Solperfleisch (Pökelfleisch) machen und lange gut behalten, so lass es mit einer sauberen, dünnen Sauce so zugedeckt, dass keine Luft dazu kommt. Schau am 10. Tag, ob es glasig werden will, so nimm es heraus in frisches Brunnenwasser, wasche es schön aus und leg es auf einem Tisch auf ein Gestell, damit es abtropfe und trocken werde, dann salze es wieder ein wenig in einem Kasten. Dann nimm die Pökelbrühe, hänge sie über das Feuer, lass es aufsieden, wische es sauber ab, lass es dann wieder erkalten. Dann schütte es über das Fleisch und decke es gut zu. Überprüfe es nach einem Vierteljahr und wenn es noch nicht gut ist, so wiederhole das obige drei- bis viermal pro Jahr.

[30] Vom Fleisch räuchern

Willst du Fleisch räuchern, so wässere es etwas ehe du es in den Kamin hängst, lass es drei Tage und Nächte hangen. Wenn du es sieden willst, so wässere es noch besser und hänge es an Birkenweiden, so wird es nicht wurmig. Das ist überaus gut.

[31] Coppaun in silber zůmachen

So nim ain güetten frischen Coppaun.

Bradt Jn schon, schneit brait zwifl, thue sie Jn ain pfann, schit ain güetten milchrām darüber, /7r/ leg ain güet stůkh new gmachten Pütter da= rein, auch ain wenig saltz, las aůf siedn und wann der Copp gebradten Jst, so zeůche Jn ab leg Jn Jn ain silber unnd wann die zwifl waich sein, so schůts s̄y Uber den gepradten Coppaun. Laß Jn fůr tragen.

[32] Coppaun fües, kragen unnd magen in gelb růeben zůmachen.

Nim Cappaun fües, kragen unnd magen, setz s̄ye an, verschaum s̄ye sauber, zeůchs s̄y aůs, machs auch sauber, nim geel růeben, schab s̄ye sauber, schneidt s̄ye klain, dar nach nim des cappaun fües, kragen unnd magen, machs *rundter* die růeben, geůß die průe daran, setz zům feuer, laß siedn, hiet dich vor saltz, thue zůgger darein, mach ain klains průelein darüber unnd wann die füeß Im griff sein, so richt s̄y an.

[33] Gallerey zů machen von krebseñ.

Wildů ain gallerej von Krebsen Machen, feud die Jm warmen Waffer unnd saltz ain wenig, scheele s̄y unnd nim aůf ain Eßn xij klainer pferfing, nim s̄y aůs, setz an mit güettem Viernen Wein unnd ain Wenig /7v/ waffer, laß s̄yeden wirff zitwen*, ganntz safran unnd zůgger darein, laß miteinander siedn bis die pferfing gar zerfarn, schau das gelb unnd süeß gnůeg sey, schůt es in ain sackh, laß důrch lauffen, leg die geschelten krebß Jn ain Silber, schůt die důrchgelauffen brie darüber, las kalt werden, wůrf manndl daraůf ob dů wilt etc.

[31] Einen Kapaun auf einer Silberplatte anrichten

So nimm einen guten frischen Kapaun,
brate ihn schön, schneide Zwiebeln in breite Stücke, lege
sie in eine Pfanne, giesse guten Rahm darüber.
Lege ein gutes Stück frisch gemachte Butter hinein,
auch ein wenig Salz, lass es aufsieden und
wenn der Kapaun gebraten ist, so häute ihn,
lege ihn auf eine Silberplatte und wenn die Zwiebeln
weich sind, so schütte sie über den gebratenen
Kapaun. Lass ihn auftischen.

[32] Kapaunfüsse, -hälse und -mägen mit
gelben Rüben machen

Nimm Kapaunfüsse, Hälse und Mägen,
setze sie auf den Herd, koche sie, bis sich der Schaum gelegt hat,
häute sie, säubere sie, nimm gelbe Rüben, schabe sie
sauber, schneide sie klein. Dann nimm die
Kapaunfüsse, Hälse und Mägen, mische sie unter
die Rüben, giesse die Brühe dazu, setze es auf das
Feuer, lass es sieden. Hüte dich vor Salz, streue Zucker
hinein, giesse eine kleine Brühe darüber
und wenn die Füsse durch sind,
so richte sie an.

[33] Gallerte (Sulz) von
Krebsen machen

Willst du eine Gallerte von Krebsen machen,
siede sie im warmen Wasser und salze sie
ein wenig, schäle sie und nimm für ein Essen
12 kleine Pfirsiche, nimm sie aus, setze sie an mit
einem guten letztjährigen Wein und ein wenig
Wasser, lass sieden, wirf Zitwenwurz, ganzen
Safran und Zucker hinein, lass es miteinander
sieden, bis die Pfirsiche ganz zerfallen. Schau
dass es genug gelb und süß ist, schütte es in einen Sack
und lass es durchlaufen. Lege die geschälten Krebse
auf eine Silber(platte), giesse die durchgelaufene Brühe
darüber, lass es erkalten, bestreue es
mit Mandeln, wenn du willst etc.

[34] Ein anders.

seûd die krebs Jn wasser und saltz,
schele sÿ, las die schârn unnd schwântz gantz,
wirf das Unsaûber auß dem paûch hinweg.
Darnach leg sÿ Jn ain silber thail, die
schârn unnd schwântz herâus, Ein umb den
andern, unnd mach ein gallerej brûe wie
oben steet, schût sÿ Uber die krebs, las sÿ steen
bis sÿ kalt wierdeth, so wûrf manndle dar=
aûf.

[35] Ein andere schône unnd gûette gallerej
zûmachen

wildû ein andere schene unnd gûette
gallerej machen, So Nimb zû 8 lb hehten
iij mas Laûtern vierdins wein, der offt ab=
gelassen Ist, fûnnf lot haûsn platern*,
galgen, pariskernen, yedes ij lot, saffran j lot,
/8r/ mûscatplûemen ij lot, setz die haufen platern
mit wein an, zerquetsch die wûrtz, wirf sÿ dar=
tzûe, las mit der platern fieden bis sÿ gar
zergeth, darnach schût es an den hehten Uber dem
Feuer, wirf ain wenig zûgger darein ob
dû wilt, sÿ wiert liechter on zûgger, nim
zûgger ganndl* so dû sÿ sÿeß wilt haben
ganntzen zimet ij lot, der saffran soll auch
ganntz fein.

[36] Ein andere schône unnd gûette
gallerej zû machen.

Nimb zû ain silber 3 lb hehten iij
maß wein, ij lot galgen, ij lot zimet, j lot
lanngen Pfeffer, i quintet zitwan, iij lb zûg=
gers, ij lb haûsen platern, alles untzerstossen,
maht den hecht saûber in ainem kôssl, nim
die obgeschribne gwûrtz, zerquitsch sÿ Jn ainem
stain nit zû klain, wirff sÿ zû dem heht mit
dem zûgger unnd haûsn plafen, las es mit
ain annder waidlih fieden ob ainem gûeten
feuer, das der heht versiede, mach von vj aÿers

[34] Eine andere Gallerte

Siede die Krebse in Wasser und Salz,
schäle sie, lass die Scheren und Schwänze ganz,
wirf die unsauberen Innereinen weg.
Dann lege sie auf ein Silbergeschirr, hole die
Scheren und Schwänze heraus, einer nach dem
anderen, und mache eine Gallert-Brühe wie
oben beschrieben, schütte sie über die Krebse, lass
sie stehen, bis sie erkalten, dann streue Mandeln
darüber.

[35] Eine andere schöne und gute Gallerte
machen

Willst du eine andere schöne und gute
Gallerte machen, so nimm zu 8 Pfund Hecht
3 Mass reinen Vorjahreswein, der oft abgelassen ist,
fünf Lot Hausenblasen (Schwimmlase des Störs),
Galgant-Wurzel, Kardamom, jedes 2 Lot, Safran 1 Lot,
Muskatblüten 2 Lot. Setz die Hausenblasen
mit Wein an, zerquetsche die Wurzeln und wirf sie dazu,
lass sie mit den Hausenblasen sieden, bis sie fast
zerfallen, dann schütte sie an den Hecht über dem
Feuer. Gib ein wenig Zucker dazu, wenn
du willst, es wird leichter ohne Zucker, nimm
Zucker kand, wenn du es süß haben willst,
2 Lot ganzen Zimt, der Safran soll auch
ganz sein.

[36] Eine andere schöne und gute
Gallerte machen

Nimm zu einem Silber(gericht) von 3 Pfund Hecht
3 Mass Wein, 2 Lot Galgant, 2 Lot Zimt, 1 Lot
langen Pfeffer, 1 Quentchen Zitwenwurz, 3 Pfund Zucker,
2 Pfund Hausenblasen, alles unzerstossen.
Reinige den Hecht in einem Kessel, nimm
die erwähnten Gewürze, zerquetsche sie in einem
Mörser, aber nicht zu fein, wirf sie zu dem Hecht mit
dem Zucker und den Hausenblasen, lass es
recht lange über einem guten Feuer miteinander
sieden, dass der Hecht versiede. Mache von 6 Eiweiss

weis ain gäß*, wirf jn dartzúe, das es noch
bas fyede unnd wann der heht gar verfotten Jft,
/8v/ so heb jn ab, schid die brúe Jn ain wilden sackh,
las fyē durch lauffen Jn ain silber, das
es erkalte.

[37] Ein gúetten Stannd zú
machen

wildú ain gúetten stanndt machen, nim
kalbs fües, seúdt fy mit wasser ganntz waich,
das fy zerfarn, darnach streich fyē durch ain
sauber duech, dūe fy jn ain verglasten hafn,
der wol verdéckht sey, wann dū gallerej machen
wilt, so thūe ain leffl voll oder ij darain oder
mer, darnach dū machen wilt.

[38] Speis zúgilben.

wildú Speis gilben, so nim saffran, fanndel,
presilgen, yedes j lot, machs gleich, thūe es in
ain glas, geuß gúet aqua vitta* daran, das
es ij finger darúber gee wann dū gallerej
machen wilt, oder annder ding gilben so
thúet j lot mer dann sonnst vj lot.

von lorborn ┌ bleter das plat jft leis
aing stádt ├ schalen die schaln fein storkher
 ├ lorbor, die lorborn fein
 └ noch Stérgkher.

/9r/ Vifchsuppen mit wein gefotten gibt auch
ain gúetten Stanndt.
Der spint von ainer wilden saúe gibt auch
ain gúetten stanndt.

[39] Ganntz ópfl zúfieden.

wildú ganntz ópfl fieden, nim wúrtz,
ópfl, scheele fyē darnach, bestékh fy mit zim=
met unnd någelein, unnd setz fy an mit
laúterm wein, wúrrff zúgger und ain wenig
saffran darein, las fieden bis fyē griffig
fein, darnach richt fy an mit ain kúrtzen

einen Schaum, gib ihn dazu, damit er noch stärker siede und wenn der Hecht ganz versotten ist, so nimm ihn heraus, schütte die Brühe ab in einen groben Sack, lass sie durchlaufen auf eine Silber(platte), damit sie erkalte.

[37] Einen guten Einstand geben

Willst du einen guten Einstand geben, nimm Kalbsfüsse, siede sie mit Wasser ganz weich, dass sie zerfallen, dann drücke sie durch ein sauberes Tuch in einen emaillierten Hafen, der sich gut verschliessen lässt. Wenn du Gallerte machen willst, so gib einen, zwei oder mehr Löffel dazu, je nachdem, wieviel du machen willst.

[38] Speisen gelb machen

Willst du Speisen gelb machen, so nimm Safran, Sandelholz, Brasilholz, jedes 1 Lot, jedes gleich viel, und gib es in ein Glas, giesse gutes Aqua Vitæ dazu, dass es zwei Finger breit überdeckt ist. Wenn du Gallerte machen oder anderes gelb machen willst, so nimm 1 Lot mehr als die üblichen 6 Lot.

von Lorbeer	[Blätter: das Blatt ist schwach.
einige Zustände		Schalen: die Schalen sind stärker.
		Lorbeer: die Lorbeeren sind noch stärker.

Fischsuppe mit Wein gesotten gibt auch ein gutes Gericht.

Der Schmer (Bauchfett) von einem Wildschwein gibt auch ein gutes Gericht.

[39] Ganze Äpfel sieden

Willst du ganze Äpfel sieden, nimm Wurzapfel, schäle sie dann, bestecke sie mit Zimt und Nelken und setze sie an mit reinem Wein, Würfelzucker und ein wenig Safran. Lass sie sieden, bis sie griffig (?) sind, dann richte sie an mit einer kurzen

oder klain salitzen, f̄ye fein kalt auch ḡuet.
 wildú dann ganntz piern, qūitten f̄ieden
 gell, rott, praun, grien, th̄ue der gleichen.
 Molelan feud jn ainem f̄iropel, uber gens,
 Cappaun, pfawen, fassore, āuerhan, ant=
 v̄ogl, rechschlegl, kalt z̄u geben.
 wildú f̄y dann warm geben, setz f̄y gantz
 an mit wasser unnd z̄ugger, las f̄ieden, bis
 f̄y ain klaine pr̄ue gewinnen, schits āus, las
 kalt werden, streichs d̄urch, las es āuf koln
 wider warbm werden. Ist ein ḡuet gem̄ueß.

/9v/ [40] Pastetten z̄umachen.

wildú krebs Jn pastetten Machen, feude
 f̄y on saltz, schell̄ f̄y sauber, nit las z̄u herdt
 f̄ieden, schell̄ die schwanntz unnd scharen, legs
 z̄ufamen, mach ain pastet, wurtz die schwantz
 unnd scharen und Copf ab mit pfeffer, Ymber
 saltz, r̄uers wol d̄urchainannder, leg f̄y Jn
 ain pastet, leg ain wenig z̄uggers, auch ain
 st̄uckh mayien p̄uttern darauf, mach ain
 deckhl daruber, beschlag jn mit āyern, scheus
 sie jn den ofn, las āuf ain st̄undt pachen.

[41] V̄ogl in pasteten z̄u machen

wildú v̄ogl in pasteten machen, mach
 ain pastet, wasche die v̄ogl sauber, dr̄uckh
 den schwais heraus, hakh ain unschlit oder
 faists Von ainem ochsen, leg ain wenig
 unnden an den poden, wirff, Jmber, pfeffer
 unnd saltz darauf oder unndterainannder,
 lege die f̄ogl darauf, darnach wider unnschlit
 oder faists, Jmber, pfeffer, saltz darauf wie
 obsteet als lanng d̄u haft unnd oben mit
 Jmber, pfeffer, zimmet, z̄ugger, gantz n̄agelin,
 darnach mach si Z̄ue so wiert es ḡuet.

/10r/ [42] Tauben In pastettn z̄umachen

wildú Tauben Jn pastetten mahen, mach
 ain pastet, nim dauben, haw Jn den kopf

oder kleinen Sauce. Kalt sind sie auch gut.

Willst du dann ganze Birnen oder Quitten sieden, gelb, rot, braun oder grün, so mach es ebenso.

Siede Madeleine-Birnen in einem Sirup über Gans, Kapaun, Pfau, Fasan, Auerhahn, Ente, Rehschlegel. Tisch es kalt auf.

Willst du sie dann warm geben, setz sie mit Wasser und Zucker an, lass sieden, bis sie Saft lassen, schütte sie aus, lass sie kalt werden, drück sie durch ein Sieb, lass die auf den Kohlen wieder warm werden. Ist ein gutes Mus.

[40] Pasteten machen

Willst du Krebse in einer Pastete machen, siede sie ohne Salz, schäle sie sauber, lass sie nicht zu stark sieden, schäle die Schwänze und Scheren, lege sie zusammen, mach eine Pastete, würze die Schwänze, Scheren und Köpfe ab mit Pfeffer, Ingwer und Salz. Rühre es gut durcheinander. Lege sie in eine Pastete, gib etwas Zucker dazu und lege auch ein Stück Maienbutter darauf. Lege einen Deckel darüber, beschlage ihn mit Eiern, schieb sie in den Ofen und lass sie eine Stunde lang backen.

[41] Vögel in Pasteten machen

Willst du Vögel in Pasteten machen, so mache eine Pastete, wasche die Vögel sauber, drücke das Blut heraus, hacke etwas Unschlitt (Talg) oder Fett von einem Ochsen, lege ein wenig davon als unterste Schicht, streue Ingwer, Pfeffer und Salz darauf oder untereinander.

Lege die Vögel darauf, dann wieder Unschlitt oder Fett, Ingwer, Pfeffer, Salz darauf, wie oben erwähnt, so lange es reicht, und zuoberst Ingwer, Pfeffer, Zimt, Zucker, ganze Nelken. Dann mache (die Pastete) zu, so wird sie gut.

[42] Tauben in Pasteten machen

Willst du Tauben in Pasteten machen, mache eine Pastete, nimm Tauben, schneide ihnen den Kopf,

kragen unnd füeß ab. darnach würff würtz
als Jmber, Pfeffer, müscat, pariskerner unnd
Jn den pastetten poden leg die dauben darauf,
kråglin und máglin auch darzue. Darnach
wider gwürtz wie obsteet. Darnach schneid ain
praitn spekh darauf, mach fy zue, so werden
fy guet, faltz auch, es Ist zeit thue untzeitig
trauben auch darein oder stehpierlin*. Ist guet.

[43] Ein Pastet von wiltprat zu machen
wildu ain pastett machen von wiltpret als
von schwein, hirschen, quel des Wilprats, spiks
mit kurtzen spikhen, nim pfeffer, Jmber, Na=
gelein, faltz, wuffs an poden, leg das wilt
prat darauf. Darnach wider gwürtz wie
obsteet, machs zu, las packhen oder pachen.

[44] Ein Lamppret in pastettn zu
machen.

wildu ain pasteten von Lamppretten*
machen¹, so schleim unnd schneid fy zu stukhen
auf ainer seiten krumb sie lengs Jn die
/10v/ pastettem. Empfach den schwais daruon, mit ein=
em rotten wein. Den setz auf ain kol, thue
zimet darein, naglein, Ymber, galgen, mus=
cat, die geprennt fein auf koln unnd zügger,
faltz nit zuvil, thue puttern Jn die pastet,
faltz, scheus Jn den ofn, wen es erstarckht, so
mach ein loch darein unnd gewss die falitz
daruber, las pachen auf ij stund, so wiert
fy gerecht.

[45] Kitten Jn ein Pastetten
zumachen

wildu kyten Jn ain pastetten machen,
mach ain pastet, scheel die quitten, nim ain spitz
messer, stich fy ain, stails an den putz unnd
kern aus, das fy den poden pehalten bestekh
fy darnach mit zügger, zimet, nagelein,
setz fy Jn die pastet, leg Jn ain Yedlich loch

den Hals und die Füße ab. Dann streue Gewürz wie Ingwer, Pfeffer, Muskat und Kardamom auf den Pastetenboden, lege die Tauben darauf und gib auch die Kämme und Mägen dazu. Dann würze wieder wie oben erwähnt. Danach schneide ein breites Stück Speck darauf und mache (die Pastete) zu, so werden sie gut; salze auch. Gib je nach Jahreszeit auch unreife Trauben und Stehbirnen dazu. Ist gut.

[43] Eine Pastete von Wildbret machen

Willst du eine Pastete von Wildbret machen, wie etwa von Wildschwein oder Hirsch, lass das Wildbret aufquellen, spicke es mit kurzen Fettstücken (lardiere es), nimm Pfeffer, Ingwer, Nelken, Salz, wirf es auf den Boden und lege das Wildbret darauf. Dann würze wieder wie oben erwähnt, mache die Pastete zu und lass sie backen.

[44] Neunaugen in Pasteten machen

Willst du eine Pastete mit Neunaugen machen, so reibe sie sauber und schneide sie in Stücke und krümme sie längs einer Seite in die Pastete. Giesse das Blut in einen Rotwein. Setze ihn auf Kohlen, gib dazu Zimt, Nelken, Ingwer, Galgant und Muskat hinein, die auf Kohlen geröstet sind, sowie Zucker und nicht zu viel Salz. Gib Butter in die Pastete und Salz, schiebe (die Pastete) in den Ofen. Wenn sie fest wird, so mache ein Loch hinein und giesse die Sauce darüber. Lass sie rund 2 Stunden backen, so wird sie gut.

[45] Quitten in einer Pastete machen

Willst du Quitten in einer Pastete machen, nimm eine Pastete, schäle die Quitten, nimm ein spitzes Messer, stich sie ein, stell sie auf den Butz und kerne sie aus, dass sie aber den Boden behalten, bestecke sie dann mit Zucker, Zimt und Nelken, setze sie in die Pastete, gib in jedes (Quitten-)Loch

ain stückh büttern, würff zügger unnd zimmet darauf, machß zue, bestreichs mit airn, scheuß Jn den ofn, las nit zú lanng pachen, das sÿe die saltz behalt. Wiltú sÿ kalt haben, so thue kainen püttern darein.

/11r/ [46] Füll zú machen

wildú ain füll Jn Khás fladlin Machen, mach ain aÿer kás, den breß wol aus, reib Jn darnach in ainem stain unnd wann er glat wierdeth, so nim sonnst ain kás, der nit zú alt Jst, den reib auf ainem reibeisn, würffn Jn den stain zú dem Anndern, reib die zwen Kás noch pas unnderainannder, schlag aÿer doter darein, auf j kas vj dottern j schopen raum zwo hanndtfol züggers ain kochleffl vol wassers, das alles woll dūchainannder geriben, gros oder klain dorttn Jn den ofen geschossen, las sÿ hert werden, darnach schit das geriben ding darein, las pachen darnach bestreichs mit zügger Unnd aÿers weis, las pas pachen, sÿ sein gleich als güt kalt als warm.

[47] Ein dorttn fyll zú machen.

wildú ain dorttn füll mahen von pfraumen, quetschen, so seúdt die mit wasser, zügger das sÿ ain klains prúelein gewinnen, nim dj, schut sÿ auf ain seÿhn, bis sÿ erkalten, streich sÿ durch die seiche, das nichts heraus pleibe, dann die stain, darnach streichs auf die dortten laß pachen. Jst gleich als güt kalt als warbm.

/11v/ [48] Ein füll in ainen dorttn von ainer milch zúmachen

Wildú ain füll Jnn ainen dorttn machen von milch. Nim milch, setz si auf kol, mach ain taig von airs dottern, mel, der do dÿnn seÿ. Wann die milch seúdt, so schut den taig darein, gib Jm ain güt fewer, rier es wol, das es glad wierdt, zügger, Pütter und saltz

ein Stück Butter, streue Zucker und Zimt darüber, mache die Pastete zu, bestreiche sie mit Eiern. Schiebe sie in den Ofen, lass sie nicht zu lange backen, damit sie saftig bleibt. Willst du sie kalt haben, so gib keine Butter dazu.

[46] Füllung machen

Willst du eine Füllung zu Käsefladen machen, mache einen Eierkäse, presse ihn gut aus, zerreibe ihn danach in einem Mörser und wenn er glatt wird, so nimm sonst einen nicht zu alten Käse, reibe ihn auf einer Raffel, gib ihn in den Mörser zum anderen Käse, reibe die zwei Käse noch gehörig untereinander, schlage Eidotter hinein, auf 1 Käse 6 Dotter, 1 Schoppen Rahm, zwei Handvoll Zucker, einen Kochlöffel voll Wasser. Reibe das alles gut durcheinander, schiebe die grosse oder kleine Torte in den Ofen, lass sie fest werden, dann schütte das Geriebene hinein, lass es backen, dann bestreiche sie mit Zucker und Eiweiss und lass sie gut backen. Es ist kalt oder warm gleich gut.

[47] Eine Tortenfüllung machen

Willst du eine Tortenfüllung machen mit Pflaumen oder Zwetschgen, so siede diese mit Wasser und Zucker bis sie etwas Saft geben, nimm diese schütte sie auf ein Sieb, bis sie erkalten, drücke sie durch das Sieb, dass nichts übrigbleibt ausser den Steinen, dann streich sie auf die Torte und lass sie backen. Ist kalt und warm gleich gut.

[48] Eine Tortenfüllung mit Milch machen

Willst du mit Milch eine Tortenfüllung machen, so nimm Milch, setze sie auf die Kohlen, mache einen dünnen Teig aus Eidottern und Mehl. Wenn die Milch siedet, schütte den Teig hinein, mache ein starkes Feuer, rühre ihn gut, dass er sämig wird, gib Zucker, Butter und Salz

darein und wann es dickh wierdt, so schits
aûs, laß kalt werden, darnach schlags Jn
ain dortten, las pachen.

[49] Ein dorttn vÿll von Ôpfelln zûmachen
Wildû ain fûl Jn ainer dorttn von ôpfen
machen, hackh die klain mit zûgger und zimet,
leg sÿ Jn ain schiff, mach ain haÿßn pûtern,
geûs Jn Jn die Ôpfl, rûers wol dÿrch ain=
annder, schlags Jn den dortten, dekh sÿ zûe.

[50] Ein dortten fûll von kerfchen zûmachen
Wildû ain dorttn fûl von kerfchen machen,
brich die kern heraûs, legs Jn den dorttn,
wÿrff zûgger daraûf, deckh sÿ zûe, las pachen.
Dergleichen maûlbern, Ertbern, malelein*,
pferfis, pfraûmen, hintpern, die stain oder kern
heraûs unnd woll genÿggert.

/12r/ [51] Ein spinet dortn zûmachen.
wiltû ain spinat dorttn machen, prûe das
klaût², hackhs klain, darnach thûe es Jn ainen
stain, reibes klain, wÿrff mayien pûtter da=
rein, reib es noch pas unnd saltz, alsdann schlags
in ainen dorttn, scheûs in ofn, las nit lanng
pachen

[52] Ein manndl tortten
zûmachen.

Wilt dû manndl torttn machen, so leg die
manndl ubernacht Jn milch, am morgen schêl
sÿe, schût ain werm milch darûber, so lassen sie
sich schêlln. Reibs Jn ainem stain, weffer sÿe
mit milch unnd wenn sÿ gleim* sein so setz
milch aûf ain kol, wirff ain weiffn zûgger
darein unnd wann sÿ seûdt, so wirff die ge=
ribnen manndl aûch darein, rûers wol, das
es nit knollet werde unnd laß mit einander
sieden, bis es dickh wierdeth, thûe ain wenig
saltz darein, aûch ain wenig rosnwassers und

dazu und wenn es dick wird, so schütte ihn aus,
lass ihn erkalten, dann streiche ihn in
eine Torte und lass (es) backen.

[49] Eine Tortenfüllung mit Äpfeln machen
Willst du eine Tortenfüllung mit Äpfeln machen,
hacke sie klein, gib Zucker und Zimt dazu,
gib sie in eine Schüssel, mache Butter heiss und
giesse sie in die Äpfel, rühre alles gut durcheinander,
giesse es in die Torte und decke sie zu.

[50] Eine Tortenfüllung mit Kirschen machen
Willst du eine Tortenfüllung mit Kirschen machen,
entkerne sie, lege sie in die Torte,
streue Zucker darüber, decke die Torte zu und backe sie.
Desgleichen für Maulbeeren, Erdbeeren, Aprikosen (?),
Pflirsiche, Pflaumen, Himbeeren. Nimm die Steine
oder Kerne heraus und es ist genügend gut.

[51] Eine Spinattorte machen
Willst du eine Spinattorte machen, so brühe das
Kraut und hacke es klein, dann gib es in einen
Mörser und reibe es klein. Gib Maizenbutter
dazu, reibe es nochmals gut und salze es, dann
gib es in eine Torte, schiebe sie in den Ofen, aber
lasse sie nicht lange backen.

[52] Eine Mandeltorte
machen
Willst du eine Mandeltorte machen, so lege die
Mandeln über Nacht in Milch ein, schäle sie am Morgen,
giesse warme Milch darüber, so lassen sie
sich schälen. Zerreiße sie in einem Mörser, gib etwas
Milch dazu und wenn sie fast fertig sind, so setze
Milch auf die Kohle, wirf weissen Zucker hinein,
und wenn sie siedet, so wirf auch die
geriebenen Mandeln hinein, rühre gut, damit es
nicht verklumpt, und lass es miteinander
sieden, bis es dick wird. Gib ein wenig
Salz dazu, auch ein wenig Rosenwasser, und

fo es dickh Ist, fo schùts auß, laß kalt werden, schlags
Jn den dorttn poden, scheuß in ofn, las gemach
pachen, das weis pleib.

[53] Ein kalten milch kopf zů machen.

Wiltů ain kalten milch kopf machen, fo nim ráãm,
/12v/ lèg legkhuhen darein, las waichen, darnach schùt
in in ain stain, zerreis den legkhùhen klain,
schlag aÿr darein, wirff ain wenig weis
meel, ein wenig pfeffer unnd klain geschnittne
opfl darein, das alles woll dũrch ainannder ge=
rieben unnd dũrch gestrichen Jn den milhkopf
geschütt, wann er hert unnd praun wiert, thũe
Jn heraus, las Jn kallt werden.

[54] Ein prickhen* pfeffer zů machen.

wildů prigkhen pfeffer machen, fo Nimb roggen
prott, brenns außs kolen, das es schwartz werdt. Dar=
nach thũe es Jn ain wasser, lass waichen als
dann palle es auß wie ain kraut, schùt ain gũeten
iiij jarigen wein darũber, setz Jn aũf ain kol,
rũers wol dũrch ainannder, schaũe das khain
saifts darein kome, das er auch nit anlig,
wann er seudt fo wirtz Jn ab mit nãgelein, Jm=
ber und pfeffer, múscat plũe unnd nusen, las
Jn fieden, Versũeh Jn an der wũrtz, hater nit
genũeg wũtz, fo gib Jm mer, las Jn dickh fieden,
bis er am löffl hanngen pleibt, darnach heb Jn
ab, thũe zũgger unnd zimet Rindh darein, las
in dũrcheinannder fieden, ain Viertel stũndt
darnach heb Jn ab, nim die prigkhen*, prad
fÿ, darnach seũt sie in ainem wein bis fÿ
/13r/ waich werden. Zeũch fÿ Alsdann aus, das fÿ
erkalten mit dem pfeffer, darnach thũe
fÿ Jn ain fesslin, schlags behebt zũe, das khain
lũfft darzũekann, leg fÿe kalt.

wenn es dick ist, so schütte es aus, lass es kalt werden. Giesse es auf den Tortenboden, schiebe es in den Ofen, lass langsam backen, dass (es) weiss bleibt.

[53] Einen kalten Milchkopf machen

Willst du einen kalten Milchkopf machen, so nimm Rahm, lege Lebkuchen hinein und lass sie weich werden, dann schütte es in einen Mörser und zerreiße die Lebkuchen fein, schlage Eier hinein, gib ein wenig Weissmehl, ein wenig Pfeffer und klein geschnittene Äpfel dazu und schütte das alles gut durcheinander gerieben und gestrichen in den Milchkopf (die Form). Wenn er hart und braun wird, nimm ihn heraus und lass ihn erkalten.

[54] Einen Neunaugen-Pfeffer machen

Willst du einen Neunaugen-Pfeffer machen, so nimm Roggenbrot und röste es, dass es schwarz wird. Lege es dann in Wasser und lass es weich werden. Walle es dann dünn aus wie ein Kraut, giesse einen guten 4-jährigen Wein darüber, setze es auf den Herd und rühre es gut durcheinander. Achte darauf, dass kein Fett hinein kommt, dass nichts anklebt, und wenn es siedet, so würze es ab mit Nelken, Ingwer, Pfeffer, Muskatblust und -nüssen und lass es sieden. Probiere die Gewürze und würze mehr, wenn es noch nicht reicht. Lass es einsieden, bis es am Löffel hängen bleibt, dann hebe es heraus, gib Zucker und Zimtrinde hinein, lass es miteinander eine Viertelstunde sieden, dann nimm es heraus, nimm die Neunaugen, brate sie und siede sie in Wein, bis sie weich werden. Nimm sie dann heraus, dass sie mit dem Pfeffer erkalten, lege sie dann in ein Fässlein, verschliesse es dauerhaft, dass es luftdicht ist, und stelle es an die Kälte.

[55] Von ainem Aal züberaiten.

Wiltú ain aal beraitn, ſchleim Jn ſauber
Jn ainer kalten Aſchen, las die haüt beÿ dem
Copf und ſtraiff Jn Uber den ſchwanttz ab bis
an den Copf, darnach nim Jmber, pfeffer,
Anis, faltz, hackh ſalbeÿ, die ſtückh mach dÿrch=
ainannder, wÿrffs ab den aal, zeuch Jm die
haüt wider Uber, bis an den ſchwanttz, leg
in auß ain roſt, faltz In, las Jn pradten
bis er marb wirt, ſo Richt in alſo ganntz an,
mach Jmber, faltz darüber.

[56] Ein annthers.

Wilt dú ain andere fürbm mit dem
aal prauchen, ſo nim ain aal unnd zeuch
Jm die haüdt uber den ſchwanttz pis an den
Copf. Darnach nim Jmber, pfeffer, geſchnittne
ſalbeÿ, faltz, reib den aal alenthalben dar
mit unnd zeuch Jm die haüt wider Uber, ſtoß
Jn an ainen ſpÿs. laß Jn pradten, der aal
mües vorhin ſauber mit der hanndt ge=
/13v/ ſchleimbt werden, ee dú Jn ſtraÿffeſt.

[57] Ein güet weingemües zú machen

Wilt dú ain wein mües machen von Sÿmel,
nim weckh, reib in auß ainem ribeiſen, dar=
nach ſetz ain rainfal* auß ain kol. Jn ain
pfannen thue ain wenig ſaffran, klain roſein
oder zibeben [!] daran, las ain halbe ſtündt mit=
einannder ſieden. Darnach rier den Siml
darein, las ſieden bis dickh wierdeth, haſtu
kain rainfal, ſo nim ain güetten wein und
zügger, Jst auch güeth.

[58] Ein annder güet weingmües
zú machen.

Wilt dú ain annder güet wein mües
machen vor allen anntheren, so Nimb eittl=
ayer dotter, xx auß ain Eſſen, ſtreich ſÿ
mit ainer maß wein dÿrch, machs ſüeß

[55] Einen Aal zubereiten

Willst du einen Aal zubereiten, so reibe ihn sauber ab in kalter Asche, lass die Haut beim Kopf intakt, streife sie über den Schwanz bis zum Kopf, nimm dann Ingwer, Pfeffer, Anis, Salz und gehackte Salbei und vermische das alles und streue es über den Aal. Ziehe ihm dann die Haut wieder über bis zum Schwanz, lege ihn auf einen Rost, salze ihn und lasse in braten bis er mürb wird. Richte ihn dann so ganz an und würze mit Ingwer und Salz.

[56] Ein anderes Rezept

Willst du den Aal auf eine andere Art zubereiten, so nimm den Aal und ziehe ihm die Haut über den Schwanz bis an den Kopf. Dann nimm Ingwer, Pfeffer, geschnittene Salbei, Salz und reibe den Aal überall damit ein und ziehe ihm die Haut wieder über. Spiesse ihn mit einem Spiess auf und lass ihn braten. Der Aal muss zuvor sauber mit der Hand abgerieben werden, ehe du ihm die Haut abziehst.

[57] Ein gutes Weinmus machen

Willst du ein Weinmus machen mit Semmeln, so nimm einen Wecken, reibe ihn auf einer Raffel und setze danach einen Rainfall (welscher Wein) auf den Herd. Gib in eine Pfanne ein wenig Safran, kleine Rosinen und Zwiebeln, dass sie eine halbe Stunde lang miteinander sieden. Rühre dann die Semmel hinein, lass es sieden, bis es dick wird. Hast du keinen Rainfall, so nimm einen guten Wein und Zucker. So ist es auch gut.

[58] Ein anderes gutes Weinmus machen

Willst du ein anderes gutes Weinmus machen als die anderen, so nimm Enten-Eidotter, 20 für ein Essen, drücke sie mit einem Mass Wein durchs Sieb, süsse es,

wann dũ es ob gerierst, es legt fÿ sonnst gern
an, machs nit zũ dinn noch zũ dickh, wirf
ain wenig faltz darein, so hastũ ain gũet
gmũes.

[59] Ein Annders gmũes

Wilt dũ ain gmũes von kerschen machen,
nimb weynstain kirschen, brich fÿ ab Jn ainen
hafen, schneidt ein pfister werkh dartzue, thue
aũch ain zũgger daran unnd rotten wein,
/14r/ laß mit ainannder fieden bis es waich
wiert, darnach las kalt werden, streichs
dũrch, setz wider aũf kolen, las aũf fieden,
darnach richts an.

[60] Gebaches zũ machen.

Wilt dũ kichlin von krebzen machen, so
seude die krebs, scheele die scharn unnd schwanntz,
faltz ain wenig, maich ain taig darzue von
meel unnd Eer nit gar zũ dũn. Zeuhe die
scharn unnd schwanntz dardũrch und wũrffs
Jn warmon pũttern, bach fÿe braun, wirf
ain wenig zũgger daraũf, so dũ es anrihdest.

[61] Jũdn Hũet zũ machen.

Wilt dũ Jũdn hũet machen, so min zũ ainem
effen x aÿr dotter, ain halben pecher foll
bierheffen, schlags unndterainannder, dar=
nach nim ain semelmell, mach ain taig
daraũs, gleich ainem fafnacht taig, arbeit
das woll durchainannder, las jn rũeen
aũf ain halbe Stũndt, darnach greiff Jn wider
an unnd arbeit Jn noch bas*, mach hoch heffn*
daraũs gleich ainem zũgger hũet und laß
Jn wider aũf ain halbe stũndt rũeen daraũf,
darnach greif In zũm dritten mall an, und
/14v/ arbeit Jn aber noch pas*, mach wider hoch heffn
daraũs wie vorhin unnd scheus fÿ Jn den ofn,
las gmach bachen. Darnach nim maÿ Pũtter,
setz aũf ain koll, las zergeen, nim die hũet,

wenn du es rührst – es klebt sonst gerne an –,
mach es weder zu dünn noch zu dick und gib
ein wenig Salz dazu, so hast du ein gutes
Mus.

[59] Ein anderes Mus

Willst du ein Kirschenmus machen,
nimm Weinstein-Kirschen, gib sie ohne Stiele in
einen Hafen, zerkleinere ein Gebäck dazu, streue
auch Zucker dazu und Rotwein,
lass es miteinander sieden, bis es weich
wird, lass es dann erkalten, drücke es durch
ein Sieb, setze es wieder auf die Kohlen, lass es aufsieden,
dann richte es an.

[60] Gebackenes machen

Willst du Küchlein mit Krebsen machen, so
siede die Krebse, schäle Scheren und Schwänze,
salze ein wenig, mache dazu einen Teig aus
Mehl und Eiern, nicht zu dünn. Ziehe die
Scheren und Schwänze durch den Teig. Gib
sie in warme Butter, backe sie braun. Streue
ein wenig Zucker darüber, wenn du es anrichtest.

[61] Judenhüte machen

Willst du Judenhüte machen, so nimm für ein
Essen 10 Eidotter, einen halben Becher voll
Bierhefe, rühre es untereinander, nimm
dann Semmelmehl und mache einen Teig
daraus, ähnlich wie ein Fastnachtsteig, knete
ihn gut durcheinander, lass ihn eine
halbe Stunde lang ruhen, dann nimm ihn nochmals
und knete ihn noch fertig, mache hohe Tüten
daraus, wie Zuckerhüte und lass
sie wieder eine halbe Stunde lang ruhen.
Dann nimm den Teig zum dritten Mal und
knete ihn noch einmal kräftig, mache wieder hohe Tüten
daraus wie vorher und schiebe sie in den Ofen;
lass sie langsam backen. Dann nimm Maibutter,
setze sie auf die Glut, lass sie zergehen, nimm die Hüte,

ſchneit ſÿe Uber zwerch enttzwäÿ. Würff dz unndter ſtückh Jn den pütter, laß feucht werden. Zeügs alſdann heraus, legs In ain ſilber, würf zügger darauf, darnach das annder Stückh wider auf das gelegt und auch zügger darauf, das leſt auch getzügert, gleich auf ainannder, als wår es gantz unnd ÿe ainen heffen nach dem andern alſo gemacht wie der Erſt oder iij heffen* Jn ain ſilber oder ainen ſo er ſo gros Jſt unnd zügger darauf geworffen, ſo Jſt er gereht.

[62] Gebradtne milch zû machen.

Wiltû gepradne milch machen zû ainem Essen, nim ain mas milch, ain viertl åÿr, klopſ das wol dûrchainannder, ſtreichs dûrch ain düech, thûe es in ainen hafent, dekhs wol zûe, ſetz in ein ofen oder keſſl mit waffer, das es ob dem feuer ſiede oder auf aim koll, laß darein ſieden, bis ſÿ ſtarckh wûrdt, darnach ſchüts Jn ain ſeiche, beſchwåre es, das das waffer heraus kom, ſo zerſchneid es wie ain aütter unmd bradts auf ainem roſt. /15r/ beſtêkhs mit någelein, betreüffs mit pütter, mach ain Jmber darauf.

[63] Ein gmues von hûenern.

Wilt dû ain gmues von hûenern machen, ſo nim hûener, die wol gefotten ſein, nim das weis an der brüſt, zerhawe es klain, legs Jn ain pfann, heb es uber das feuer, las dûr werden, alſdann zerreib es In ainem reibſtain ganntz klain als meel. Darnach nim gefotten manndl milch unnd von den hûenern ein wenig darûnder, ſetz auf ain koll, wann es ſeüdt, ſo mach das mel darein, las auffſieden bis es dickh wierd, richts an, thûe ain zügger darauf, dû machſt es auch ſüeß machen ob dû wilt.

schneide sie in der Mitte entzwei, wirf die unteren Stücke in die Butter und lass sie feucht werden. Nimm sie dann heraus, lege sie auf eine Silberplatte, streue Zucker darauf, setze dann die anderen Stücke wieder drauf und streue auch Zucker darauf. Lass das gezuckert schön aufeinander, als wäre es ganz. Mach so eine Tüte nach der anderen, gleich wie die ersten, oder drei Tüten auf einer Silberplatte oder eine grössere und streue Zucker darüber, so kommt es gut.

[62] Gebrannte Milch machen

Willst du gebrannte Milch machen zu einem Essen, nimm ein Mass Milch, einen Viertel Eier, knete das gut durcheinander, drücke es durch ein Tuch, gib es in einen Hafen, decke es gut zu, setze es in einen Ofen oder in einen Wasserkessel, damit es über dem Feuer oder der Glut siede. Lass es so sieden, bis es dick wird, dann schütte es in ein Sieb und beschwere es, damit das Wasser herauskommt; zerschneide es dann wie ein Euter und brate es auf einem Rost. Bestecke es mit Nelken, beträufle es mit Butter und streue Ingwer darüber.

[63] Ein Mus von Hühnern

Willst du ein Mus von Hühnern machen, so nimm Hühner, die gut gesotten sind, nimm das weisse Brustfleisch, zerhacke es klein, lege es in eine Pfanne und stelle es aufs Feuer, lass es gar werden, dann zerreibe es in einem Mörser ganz fein wie Mehl. Dann nimm gesottene Mandelmilch und mische vom Hühnerfleisch ein wenig darunter, setze es auf die Glut und wenn es siedet, so gib das Mehl hinein, lass es aufsieden, bis es fest wird, richte es an, streue Zucker darüber. Du kannst es auch süss machen, wenn du willst.

[64] Ein gmues von Reis zů machen.

Wilt dũ ain gemues von Reis machen,
wãsch es sauber, thue es in ain gschirr, las
dirr werden an der sonnen oder bej dem
feuer aũf ainem duech, darnach stoß es
In ainem merfel klain, reib es dũrch ain
thuech oder beutl, es setz die manndl milch
zũ dem feuer und wan s̃y seudt, so thue
das mel darein, las sieden bis es dickh wiert.
/15v/ wilt dũ so mach es sieff oder geel, braun magst
dũ es auch machen. Jst feer ain guet gemues.

[65] Holder gmues zů machen.

Wilt dũ ain holler [!] gmues Machen, So
zopf s̃y ab, wũrf s̃ye In ein milch, las darin
steen aũf ij Stundt, darnach seyce es ab dũrch
ain tuech, setz es aũf ain kol unnd wanns
auffeudt, so mach ain taig gleich ainem
ayerbrey, nit zũuil ayr unnd riers in die
milch, leg ain stuckh butter darein, saltz es
recht, so wũrde es guet.

[66] Ein anndern Holder brey.

Wilt dũ ain anndern holder prej machen,
las die milch mit dem plue auffieden, laß
s̃y darnach dũrch ain tuech lauffen, nim
waizen mel rier das In ainer pfannen ab,
thue butter darein, schneid klaine wũrfflin
von brot daraũf, die geschweist sein In
butter, gibs jn fũr, saltz auch recht.

[67] Ein pianckh* zů machen.

Wilt dũ ain piannckh machen, Nim gewes=
fert manndl, reib s̃y In aim stain klain
mit milch raumb darinn, halb als Vill eis
weis, reibs dũrchainannder, darnach
nim ain wenig may pũttern, las es zergeen,
/16r/ nit zũ hais, schũt In auch darein, reib es
noch bas, rosnwasser unnd zũgger dartzue
unnd wann die vj stuckh pej ainannder sein,

[64] Ein Mus aus Reis machen

Willst du ein Mus aus Reis machen,
wasche den Reis sauber und schütte ihn in ein Geschirr,
lass ihn auf einem Tuch an der Sonne trocknen
oder beim Feuer. Dann zerreibe ihn
in einem Mörser fein, drücke ihn durch ein
Tuch oder einen Beutel, setze die Mandelmilch
auf das Feuer und wenn sie siedet, so schütte
das (Reis-)Mehl hinein. Lass es sieden, bis es dick wird.
Wenn du willst, so mache es süß oder gelb; du kannst
es auch braun machen. Das ist ein sehr gutes Mus.

[65] Holundermus machen

Willst du ein Holundermus machen, so
zupfe die Beeren ab, wirf sie in Milch, lass sie
darin zwei Stunden stehen, dann siebe sie durch
ein Tuch, setze sie auf die Glut und wenn es
aufsiedet, so mache einen Teig wie einen
Eierbrei, aber nicht zu viele Eier, und rühre ihn
in die Milch; lege ein Stück Butter hinein, salze es
gut, so wird es gut.

[66] Ein anderer Holunderbrei

Willst du einen Holunderbrei machen,
so lass die Milch mit dem Blust aufsieden, lass
sie dann durch ein Tuch ablaufen, nimm
Weizenmehl und rühre es in einer Pfanne,
gib Butter dazu und schneide kleine
Brotwürfel, die in Butter gebraten
werden, stell es auf das Feuer und salze auch recht.

[67] Eine Blancmanger machen

Willst du eine Blancmanger machen, nimm in Wasser
eingelegte Mandeln, reibe sie in einem Mörser klein
und gib Rahm dazu und halb so viel
Eiweiss, rühre es durcheinander, dann
nimm ein wenig Maibutter, lass sie zergehen,
aber nicht zu heiss, schütte sie auch dazu, zerreibe
es noch gut, gib Rosenwasser und Zucker dazu,
und wenn die sechs Zutaten beieinander sind,

fo schlags wol durchainannder, darnach
mach ain taig von eÿ weis, der dÿnn sey,
las ein pfann mit saltz reiben, thue den bÛt=
ter darein, las es hais werden, dann fo schüt
den bÛttern wider herauß ganntz und schüdt
den taig darein, machs gleich ainer dorthen
poden unnd wann er starkh Ist, fo schüt
das geriben darein, leg ain deckhel dar=
aûf, kolen oben daraûf unnd allennt=
halben herumb bis er ain wenig praun
wirt, fo schneidt Jn zÛ praidten stÛckhen
alsdann, so Ist er gerecht.

[68] Ein zÛgger martzabân zÛmachen
Wilt dÛ ain zÛgger martzipân machen,
fo nim grÛene dragande, legs In ain rosn=
wasser uber nacht, am morgen thue Jn
Jn ain mÛrfel stain, stes Jn aûf ain stÛnd
oder mer, bis er glat wierdt, darnach thue
ain halben leffl vol zÛgger darein, stes Jn
noch pas Uber ain klaine weil, noch ij handt=
/16v/ vol, stoß in aber noch pas Uber ain weil iij
darnach vier unnd so lanng bis der taig
alß veÛt wierdeth, gleich ainem pastÛtten taig,
darnach wÛlge In aûs aûf einem praidten
boden, leg in aûf ain manndlen, schele ßÿe
mit ainem meÛer drÛckhen, netz ßÿe nit,
reib ßÿ klain, schaw das khain wasser dar=
zÛe kom, darnach drÛckhs aûf ainen taig
wo es hol Ist, alsdann schlag die zipfel zÛ=
famen, leg ein offlad daraûf, schlag den
boden herumb, setz Jn Jn ain warme stÛben
uber nacht oder j tag an die sonnen. Dar=
nach Jn ainem lawen pachofn gepachen.

[69] GÛet maÿ mÛs zÛ machen.
Wilt dÛ ain gÛet maÿ mÛß machen,
fo Nimb ein reis, las sieden. Darnach
schits Jn ein seyhen, las es woll errinnen,
thue es Jn ainen stain, reibs woll bis es waich

so rühre sie gut durcheinander. Dann mache einen dünnen Teig aus Eiweiss, reibe eine Pfanne mit Salz ein, gib die Butter hinein und lass sie heiss werden, dann schütte die Butter wieder heraus und gib den Teig hinein und forme ihn wie einen Tortenboden. Und wenn er fest ist, so schütte das Geriebene hinein, lege einen Deckel darauf, lege Kohlen auf den Deckel und überall rund herum, bis der Teig ein wenig braun wird, dann schneide ihn in breite Stücke, so wird es gut.

[68] Zuckermarzipan machen

Willst du ein Zuckermarzipan machen, so nimm grünen Tragant, lege ihn über Nacht in Rosenwasser, gib ihn am Morgen in einen Mörser und zerstosse ihn eine Stunde lang oder länger, bis er glatt wird. Dann gib einen halben Löffel Zucker dazu, zerstosse ihn noch ein Weilchen lang gut, dann noch zwei Handvoll, zerstosse ihn aber auch noch eine Weile, dann drei und dann vier, so lange bis der Teig ganz fest wird wie ein Pastetenteig. Dann walle ihn auf einer breiten Unterlage aus, lege ihn auf die Mandeln, schäle diese mit einem Messerrücken, behalte sie trocken, reibe sie klein, schaue, dass kein Wasser dazu kommt. Dann drücke sie auf einem Teig in eine Höhlung, schlage sodann die Zipfel zusammen, lege eine Oblate darauf, schlage den Boden herum, stelle es über Nacht in eine warme Stube oder einen Tag an die Sonne. Dann backe es in einem lauwarmen Backofen.

[69] Gutes Maimus machen

Willst du ein gutes Maimus machen, so nimm Reis und lass ihn sieden. Schütte ihn dann in sein Sieb und lass es abtropfen, gib es in einen Mörser, reibe es gut bis es weich

und glad wierd, alßdann wûrf ain may
büttern darein, reibs noch bas, darnach
wider büttern, fo lang pis es gar wiert, fo
thûe pütter unnd zûgger daran.

[70] Marchel in ain Prûelein*

Wildû marchel Jn ain prûelein zûe
/17r/ machen, So Nim marchel, wasch fy sauber
aus ainem wasser oder x. schneid fy entzwaj
mach ain wasser uber das feuer, wann es
seudt, fo schüdt die marchel darein, las auß=
fieden, darnach zeuch fy aus, las das was=
fer fallen, den sannd am poden auch. Dar=
nach seihe das wasser obenhab unnd setz die
marchel mit an. Machs ab mit Ymber unnd
pfeffer, auch saffran, muscat, zûgger, Essig,
faltz, gros oder klain rosen, mach ain klaines
prûelein* daran, fo werden fy gûet. Dû
magst die wurtzl auch reschten, wann fy wol
geweschen sein, abgoquelt, gefaltzen, gejmbert
unnd zû hardt gereft sein sie auch gûet.

[71] Gefüllt biern zû machen.

Wilt dû gefüllte piern machen, fo scheel fy,
schneid die zû stückhen, las Jr den poden,
grotzen unnd Stil ganntz, das es anainannder
bleib, darnach nim die stückh, breun fy
Jm püttern, zeuch fy alßdann aus auß ain
hackpankh, hackh fy klain, darnach mach
mach [!] fy ab mit Jmber, Nägelein, pfeffer, thûe
henig Jn ain pfann, laß aufffieden, wûrf
/17v/ das gehackht darein, das es mit fiede, das sie sehen
als warn fy ganntz. Darnach mag ain taig von
mehel unnd wein, auch von saffran, welge die
biern darein, bach fy in bûter, fo werden fy
gûet.

und glatt wird. Dann gib Maibutter dazu, reibe es nochmals gut, dann gib wieder Butter dazu, so lange bis es gar wird, dann gib Butter und Zucker dazu.

[70] Morcheln an einer Sauce

Willst du Morcheln an einer Sauce machen, so nimm Morcheln, wasche sie ein- oder mehrmals sauber mit Wasser. Schneide sie entzwei, stelle Wasser über das Feuer und wenn es siedet, so schütte die Morcheln hinein, lass es aufsieden, dann nimm sie heraus und lasse das Wasser sich setzen und den Sand am Boden auch. Danach siebe das Wasser oben ab und setze die Morcheln damit an. Würze mit Ingwer und Pfeffer, auch Safran, Muskat, Zucker, Essig, Salz, grosse und kleine Rosen. Mache eine kleine Sauce damit, so werden die Morcheln gut. Du kannst die Wurzeln auch rösten, wenn sie gut gewaschen sind, ausgequetscht, gesalzen und mit Ingwer gewürzt. Hart geröstet sind sie auch gut.

[71] Gefüllte Birnen machen

Willst du gefüllte Birnen machen, so schäle sie, schneide sie in Stücke, lass aber den Boden, den Butzen (Kerngehäuse) und den Stiel ganz, sodass es zusammen bleibt. Dann nimm die Stücke, schmore sie in Butter braun, lege sie dann auf einem Hackbrett aus, hacke sie klein, dann würze sie mit Ingwer, Nelken und Pfeffer. Gib Honig in eine Pfanne, lass ihn aufsieden, wirf das Gehackte hinein, dass es mitsiede, dass sie aussehen, als wären sie ganz. Mach dann einen Teig mit Mehl und Wein, auch mit Safran, wälze die Birnen darin, back sie in Butter. So werden sie gut.

[72] Gefüllt biern von manndl zů
machen

Wiltú gefült biern von manndl machen,
fo schneid die biern zů stůkhen. laß Jn die bōden,
grotzen unnd stil ganntz, zerreib die manndl
klain, thůe nichts dann zůgger daran,
klebs an die grozen, mach biern gleich wie
fỹ vor gewesen sein, scheůs Jn den offen, las
pachen, bis fỹ gar praũn werden, thůe fỹ her=
aũs, las kalt werden. Wann dũ fỹ an rich=
test, spreng rosenwasser unnd zůgger daraũf.

[73] Ein martzipan von offladen zůmachen

Wildũ ain mǎrcipǎn von offladen machen,
nim zů ainer vj lot frischher manndl, schelle
unnd stōß fỹ klain, darnach nim j h weiffen
zůgger unnd ain glas vol rosenwassers, j schop
das feũt ob dem feũer, bis dũ es mit einem
spetlin kannst von dier werffen, wanns
fleũgt wie ain schnee. Dann fo müestũ die
[...]³

/19r/ nach schůt es Jn ain dũrch las es errinnen,
beschwǎre es woll, das das wasser darũon laũffe,
machs gleich ainem kǎs unnd wann es drůckhen
Jst, so legs Jn ain silber, besteckh es mit weiffn
mandeln, geũs ain kalte fűesse mandlmilch
darũber, das es halber darinn leg, so Jst es gũet.

[74] Kǎrpfen fladen zů machen

Wildũ ain kǎrpfen fladen machen, So
nim gstofften kǎrpfen rogen, streichs dũrch
ain dũech, thůe ain wenig weis mel, zůgger,
klain gehackht manndl darein, schlags aũf den
poden, scheůs in ofen, las pachen, bis fỹ braũn
werden, nit mach den rogen zu dỹnn.

[75] Ein annders. Kǎrpfen den hũe=
nern gleich zů machen.

Wilt dũ karpfen wilden hũenern gleich
zůmachen Jn der fasten, nim rohe karpfen, schneidt

[72] Gefüllte Birnen mit Mandeln
machen

Willst du gefüllte Birnen mit Mandeln machen,
so schneide die Birnen in Stücke, lass die Böden,
Butzen und Stiele ganz, zerreibe die Mandeln
fein, gib nichts dazu ausser Zucker,
klebe es an die Butzen und forme die Birnen so,
wie sie zuvor gewesen sind. Schiebe sie dann in den Ofen,
lasse sie backen, bis sie ganz braun werden, nimm sie
heraus und lass (sie) erkalten. Wenn du sie anrichtest,
spreng Rosenwasser und Zucker darüber.

[73] Ein Marzipan aus Oblaten machen

Willst du ein Marzipan aus Oblaten machen,
nimm einerseits 6 Lot frische Mandeln, schäle
sie und zerstoße sie klein, dann nimm 1 Pfund weissen
Zucker und ein Glas voll Rosenwasser, einen Schoppen,
das siede über dem Feuer, bis du es mit einem
kleinen Spachtel so von dir werfen kannst, dass
es wie Schnee fliegt. Dann musst du die
(...)

Dann schüttele es in ein Tuch und lass es abtropfen,
beschwere es gut, damit das Wasser ablaufe,
mach es wie bei einem Käse und wenn es trocken
ist, so leg es auf eine Silber(platte). Bestecke es mit weissen
Mandeln, giesse eine kalte süsse Mandelmilch
darüber, dass es halb darin liegt, so ist es gut.

[74] Karpfen-Fladen machen

Willst du Karpfen-Fladen machen, so
nimm gestossenen Karpfenrogen, drücke ihn
durch ein Tuch, gib ein wenig Weissmehl, Zucker und
klein gehackte Mandeln dazu, schlage den Fladen auf ein
Brett, schieb ihn in den Ofen, lass ihn backen, bis er braun
wird; mache den Roggen nicht zu dünn.

[75] Ein anderes Gericht, Karpfen wie
Hühner zu machen

Willst du Karpfen gleich wie wilde Hühner
machen in der Fastenzeit, nimm rohe Karpfen, schneide

die grêdt woll herâus, hackh das fleisch klain, wûrtz
 ab mit pfeffer, Jmber, faltz, múscat, las dier
 zwen modl mahen unnd schneiden Von faltz Jn=
 wendig gleich ainem Velthûen, ânten, gens
 oder was dû haben wilt. Darnach fill das
 gehackht Visch fleisch darein, leg die zween
 môdl Uberainannder, binndt sÿ Vast zû=
 /19v/ sâmen mit schnûern zûe, leg sie in ain siedent
 wasser, las sÿ sieden aûf ain Stündt. Darnach
 thûe es herâus, spicks mit Nâgelein unnd hechten
 fleisch, brats aûf ainem Rost oder machs Jn
 ain solitzen geel oder schwarz, halb sueß und
 halb sauer, so Jst gerecht.

[76] Ain Rechtschlôgl zû machen.

Wildû ain Reschlûgl machen, so nim Visch
 fleisch, so oben bemelt so gehackht Jst, mach ain
 múster wie ain rechschlêgl, nim sonnst ain
 schem von ainem Rehfûes, mach ain gûet múster
 daran, quèl Jn Jn ainem keßl aûf ain halbe
 stündt, darnach spickh Jn mit hochtfleisch,
 brat in aûf ainem Rost.

[77] Feigen fladen zû machen.

Wild dû feigen fladen machen, nim feigen,
 setz uber das feuer mit wasser, las sÿe auffsieden,
 zeug sÿ aûs, schneid die pûtzen darûon, hackh sÿ
 clain, nim aûf ain par opfl aûf ain Effen,
 schneid sÿ darûndter aûch clain. Darnach
 nim henig unnd Ein wenig weÿß. Leûter es
 saûber wûrff die gehackhten feigen unnd opfl
 darein, las wol dûrchainannder sieden biß
 dickh wierdt, darnach thûe es herâus, mach
 /20r/ patten*, schlags darein wie annder fladen,
 pachs Jm ofen, so hastû gûet fladen.

[78] Gebachen Kûechlein
 zû machen.

Wilt dû gepachen kûechl machen, nim feigen,
 klain rosen, laß sie auffsieden mit wein, thûe

die Gräten gut heraus, hacke das Fleisch klein, würze es ab mit Pfeffer, Ingwer, Salz, Muskat. Lass dir zwei Model machen und aus Salz schneiden, innen gleich wie ein Feldhuhn, eine Ente, Gans oder was du haben willst. Dann fülle das gehackte Fischfleisch hinein, lege die zwei Model übereinander, binde sie mit Schnüren fest zusammen, lege sie in siedendes Wasser und lass sie eine Stunde lang sieden. Dann nimm sie heraus, spicke sie mit Nelken und Hechtfleisch, brate sie auf einem Rost und mache sie in einer Sauce gelb oder schwarz, halb süß und halb sauer. So ist es gut.

[76] Einen Rehschlegel machen

Willst du einen Rehschlegel machen, so nimm Fischfleisch, das wie oben erwähnt gehackt ist, mache ein Muster wie ein Rehschlegel, nimm sonst ein Bild von einem Rehfuss, mach ein gutes Muster damit, quelle es in einem Kessel eine halbe Stunde auf, dann spick es mit Hechtfleisch und brat es auf einem Rost.

[77] Feigen-Fladen machen

Willst du Feigenfladen machen, nimm Feigen, setze sie mit Wasser über das Feuer, lass sie aufsieden, nimm sie heraus, schneide die Butzen heraus, hacke die Feigen klein, nimm für ein Essen ein paar Äpfel, schneide sie auch klein darunter. Dann nimm Honig und ein wenig Weissmehl (oder Eiweiss?), mache es sauber, wirf die gehackten Feigen und Äpfel hinein, lass das gut miteinander sieden, bis es dick wird. Dann nimm es heraus, mache Patten, schlag sie hinein wie bei anderen Fladen, backe sie im Ofen, so hast du gute Fladen.

[78] Gebackene Küchlein machen

Willst du gebackene Küchlein machen, nimm Feigen, kleine Rosen, lass sie mit Wein aufsieden, gib

fÿ in ain morfel, ſtoß woll, würrf mel darein
aûf ain groſſe hanndfol, machs ab mit zimet,
pfeffer, ſaffran, ſtoß wol dÿrchainander,
mach kÿgelein daraûs, mach ain gelben opfl
daig nit zÿ dÿnn. Zeÿch die kÿgelein dardÿrch,
bachs Jn pÿttern, wirff zÿgger daraûf.

[79] Gebachen Arbais zÿ machen.

Wildÿ gepachen arbais zÿ machen, Balg
die arbais ſaÿber unnd las fÿ waich werden
unnd dickh. ſchÿt fÿ aÿs unnd ſtreich fÿ dÿrch
einn mel, greif mit den hennden darein,
mach ſie wol melbig. Wÿlge die arbais darinn
unnd zeÿch fÿ dÿrch ain dicken opfl taig unnd
bachs Jm pÿttern.

[80] Ein gepachens von manndl milch zÿ
machen.

Wildÿ ain gÿet gepachens von manndl
milch Machen, nim mel, zÿgger unnd ſaltz
/20v/ mach ain daiglein daraûs, pach friſch ſemel aÿs
wie gÿldin ſchnitten unnd würrf zÿgger daraûf,
ſo werden ſÿe gÿet.

[81] Ein annder gebachens
zÿ machen.

Wilt tÿ ain annders gepachen machen,
nim offladen, beſtreichs mit biern Vill, nim
ain anndere, legs daraûf, beſtreichs mit gelbm
geriben manndl, leg ain anndere daraûf, be=
ſtreichs mit weiſſen manndlen. Darnach wider
biern fill, darnach wider geelb unnd weiÿ
mandlen nach ainannder, wie obſteet, alſo
offt, bis es ainer zweehen hanndt braidt wÿerdeth,
ſo drÿckhs woll aÿfainannder, welges In ain=
em Opfl daig, pachs Jn pÿttern, zerſchneits
in praitte ſtÿckh, legs Jn ain ſilber, wirff
zÿgger daraûf, ſo Jſts gerecht.

sie in einen Mörser und zerstosse sie gut, wirf Mehl dazu,
eine grosse Handvoll, würze es mit Zimt,
Pfeffer, Safran und stosse es gut durcheinander,
mache Kügelchen daraus, mache einen gelben
Apfelteig, aber nicht zu dünn. Ziehe die Kügelchen hindurch,
backe sie in Butter und streue Zucker darauf.

[79] Gebackene Erbsen machen

Willst du gebackene Erbsen machen, reibe
die Erbsen sauber ab und lass sie weich und
dick werden. Schütte sie aus und rolle sie durch
Mehl, greif mit den Händen hinein und
mache sie ganz mehlig. Wälze die Erbsen darin
und ziehe sie durch einen dicken Apfelteig und
backe sie in Butter.

[80] Ein Gebäck mit Mandelmilch machen

Willst du ein gutes Gebäck mit Mandel-
Milch machen, nimm Mehl, Zucker und Salz,
mach einen kleinen Teig daraus, backe frische Semmeln aus
wie goldene Schnitten und streue Zucker darauf.
So werden sie gut.

[81] Ein anderes Gebäck machen

Willst du ein anderes Gebäck machen,
nimm Oblaten, bestreiche sie mit Birnenmus, nimm
eine andere, leg sie darauf, bestreiche sie mit gelben
geriebenen Mandeln, leg eine andere darauf,
bestreiche sie mit weissen Mandeln. Dann wieder
Birnenmus, dann wieder gelbe und weisse
Mandeln nacheinander, wie oben beschrieben,
so oft, bis es zwei Handbreit wird.
Dann drücke sie gut aufeinander, wälze sie in
einem Apfelkuchlein, backe sie in Butter, zerschneide
sie in breite Stücke, lege sie auf eine Silberplatte, streue
Zucker darauf. So ist es richtig.

[82] Ein annder gebachens von Feigen
Wilt dũ ain annder gũet pachens machen
von feigen, Hackh feigen, machs ab mit zimmet
nãgelein, Jmber, machs woll dũrchainannder,
darnach mach lanngē Sticklin daraũs gleich
dem Credenntz pret, mach ain daig von wein
unnd mel, der do dickh fey. Wẽlge die stũckhlin
darinn, pach sy Jn pũttern, las kalt werden.
/21r/ Ist warm auch gũet, doch kalt am pẽsten,
wũrff zũgger daraũf.

[83] Krapffen zũ machen.
In der vaften.
Wiltũ krapfen in der Vaften machen, nim
klain gehackht feigen unnd nũskern, Ymber, Pfeffer
unnd Zũgger, auch gleim* gehackht, schlags In
ainen daig, pachs Jn bũttern in ainem ofen,
so Ist es gũet.

[84] Ein annders zũ machen.
Nim Visch rogen von Kãrpfen unnd hõchten
stoß das Jn ainem merfel klain, streichs
dũrch, machs ab mit mel, saffran, saltz, Ymber,
pfeffer, mũscat plũe, wann es dũrchgestrichen
Ist, so thũe die mũscat plũe in klaine roslein
darein, dempf es Jn ainem hafē, gleich ain=
em Ayr khiehl, machs Jn ain sũeß priedein.

[85] Ein Annders von Lũngen.
Wilt dũ krapfen von Lũngen machen, hackh
sy klain mit einem speckh, aber nit zũviel
darũndter, schlag ayr darein, gwũrtz ab mit
pfeffer, Ymber, saffran, saltz, mũscat, dũrch ain=
annder gehackht, schlags Jn ainen daig, bachs Jn
bũttern, wirff Zũgger daraũf, so Ist es gũet.

/21v/ [86] Ein gmues zũ machen.
Wildũ ain gmues von jũngen korn machen,
nim ain gũtten sieffen milchraũmb, setz in
ann, leg das korn in ain wasser. Wãsche es saũber,

[82] Ein anderes Gebäck aus Feigen
Willst du ein anderes gutes Gebäck aus Feigen
machen, so hacke Feigen, würze sie mit Zimt,
Nelken und Ingwer und rühre es gut durcheinander,
dann mache lange Stücklein daraus wie ein
(auf einem?) Anrichtebrett, mach einen dicken Teig aus
Wein und Mehl. Wälze die Stücklein
darin, backe sie in Butter und lass sie erkalten.
Das ist auch warm gut, doch kalt am besten.
Streue Zucker darüber.

[83] Karpfen machen
in der Fastenzeit
Willst du Karpfen in der Fastenzeit machen, nimm
klein gehackte Feigen und Nusskerne, Ingwer, Pfeffer
und Zucker, ebenfalls klein gehackt, schlage es
in einen Teig ein, backe es in Butter in einem Ofen.
So ist es gut.

[84] Ein anderes Gericht machen
Nimm Fischrogen von Karpfen und Hechten,
zerstosse es fein in einem Mörser, siebe es,
versetze es mit Mehl, Safran, Salz, Ingwer,
Pfeffer, Muskatblüten. Wenn es gesiebt ist,
so gib die Muskatblüten in (?) kleine Röslein
hinein, dämpfe es in einem Hafen, gleich
wie ein Eierkuchlein, richte es in einer süßen Sauce an.

[85] Ein anderes Gericht mit Lungen
Willst du Krapfen aus Lungen machen, hacke
sie klein mit Speck, gib aber nicht zu viel
dazu, schlage Eier hinein, würze es mit
Pfeffer, Ingwer, Safran, Salz, Muskat, alles
durcheinander gehackt, schlage es in einen Teig, backe
es in Butter und streue Zucker darüber. So ist es gut.

[86] Ein Mus machen
Willst du ein Mus von jungem Korn machen,
nimm einen guten süßen Rahm, setze ihn an,
lege das Korn in Wasser und wasche es sauber;

fchwem die gran woll daruon, wann der raum
feudt, so schüt das korn daruon, laß fieden auß ij
stündt, darnach nim iiij ayrstoter auß ein
effen. Zerklopf fy woll, mach fy dynn mit ein
wenig milchraum, schis es In das korn. Der raum
solt kalt sein, thû pütter unnd faltz darein, richts
an, thûe bütter darauf, so hastû ain gûet korn
gemueß.

[87] Gerenndte milch zû machen

Wildû ain gerenndte milch machen, nim reis,
stoß klain, beüdelß durch ain thûech, darnach mach
ain manndl milch, fei die pest ab, die annder setz
zûm feuer, das fy nit anprinn, schüt das Reis mel
darein, laß fieden bis dickh wierdt, darnach schüt
es in ain schiff], las kalt werden, schneid weckh
stückh daraus, legs In ain silber, schüt ain dickhe
kalte manndl milch darüber.

[88] Ein Kalt gmues von Malelein zûmachen.

Wild dû ain kalt gmues von malelein
machen, scheel unnd schneid fye Anttzway, feudt
/22r/ fy in ainem Siropel, las nit zû waich wer=
den, so fye griffig sein, thûe fy hinweg, las
fye kalt werden, so hastû ain gûet gmues.
Wilt dû fy warm geben, wâsche fy sauber, setz
mit wasser unnd zûgger an, laß fieden, bis
waich werden, schüt fy auß, laß kalt werden,
streichs durch, laß wider aufffieden, mach
fy fyeß. So hastû ain gûet gmues.

[89] Ein gûet gmues von Erdpern zû machen.

Wilt dû ain kalt gmues machen von
Erdpern, streich fy durch mit zûgger, setz In
ain kalt wasser. Wann dû sie anrichtest,
würff geschnitten weckh würfflet darauf.
Jst ain gûet kalt gmues.

schwemme die Grannen gut heraus. Wenn der Rahm siedet, so schütte das Korn davon, lass es zwei Stunden sieden, dann nimm vier Eidotter für ein Essen. Schläge sie gut, mache sie dünn mit ein wenig Rahm und giess es in das Korn. Der Rahm soll kalt sein; gib Butter und Salz hinein und richte es an, streue Butter darüber, so hast du ein gutes Korn-Mus.

[87] Geronnene Milch machen

Willst du eine geronnene Milch machen, nimm Reis, zerstoss es fein, press es durch ein Tuch, dann mach eine Mandelmilch, sieb den Unrat ab. Setz das andere so aufs Feuer, dass es nicht anbrennt. Schütte das Reismehl hinein und lass es sieden, bis es dick wird. Dann giesse es in eine lange Form, lass es erkalten, schneide Wecken-Stücke daraus und leg sie auf eine Silberplatte. Giesse dann die dicke kalte Mandelmilch darüber.

[88] Ein kaltes Mus aus Aprikosen (Marillen) machen

Willst du ein kaltes Mus von Aprikosen machen, schäle sie und schneide sie entzwei, siede sie in einem Sirup, lass sie nicht zu weich werden. Wenn sie griffig sind, stell sie weg und lass sie erkalten; so hast du ein gutes Mus.

Willst du es warm geben, wasche sie sauber, setz sie mit Wasser und Zucker an, lass sie sieden, bis sie weich werden, schütte sie aus und lass sie erkalten, drücke sie durch ein Sieb und lass sie wieder aufsieden. Mache sie süss; so hast du ein gutes Mus.

[89] Ein gutes Erdbeermus machen

Willst du ein kaltes Mus aus Erdbeeren machen, drücke sie mit Zucker durch ein Sieb, leg sie in kaltes Wasser. Wenn du sie anrichtest, wirf geschnittene Wecken-Würfel drauf. Das ist ein gutes kaltes Mus.

[90] Ein Kerfchen gmües zů
machen.

Wilt dũ ain kerfchen gmües machen, So
nim weinstain kerfchen, setz sie mit wein und
Zügger an Jn ainem hafen. Bãã wëckh *schniten*
dartzüe, wirff sie Jn die kerfchen, laß sÿe aũf ain
stũndt mit sieden. Darnach schũt sÿ aũs, las kalt
werden, streich sÿ dũrch, setz Wider aũf kolen,
las warbm werden, machs wol sieß, thũe
pũttern daraũf, so dũ es anrichest, wiltũ
/22v/ es kalt, so thũe kainen pũttern daran. Jst gũet
für die hũtz im somer.

[91] Ein gemües von Rosen

Wildũ ain gmües von Rosen machen, nim klain
rosen, setz sie an mit rottem wein. Ist der Pëst wann
sÿ waich sein, schũt sie in ain reibstain, reib sÿ wol
klain. Darnach streich sÿ dũrch, setz es aũf ain kol,
mach sieß, gib es kalt, oder warm Jsts aũch gũet.

[92] Ein gstoffens von vischen zů machen

Wildũ ain gstoffens von Vischen machen, seũdt
ain gũetten hehten in ainer manndl milch.
Darnach zeuch Jn heraũs, nim das gepret darũon,
thũe es in ainen stain, reibs klain, halbs als
ũil manndl aũch klain geriben mit dem hehten.
Darnach streichs dũrch mit der manndmilch,
darin der hehten gesotten ist worden. Dũ müest
aũch gesotten Reis darein thũen unnd das
Dritthail mit dũrch streichen. Darnach in ain
pfann laß aũffieden, hiet diech Vor saltz, thũe
Zügger darein, machs nit zů dickh, seũdt ain hehten
in ainer manndl milch wie obsteet, wann er
gesotten Jst, so zeuch in aũs, scheele die stũckh alle,
leg sie in ain silber, schũt das gestoffen darũber,
wirf mũscat plüemen daraũf, das Jst gũet. Dũ
magst es aũch geben, das es nit süeß Jst. Jst
aũch gũet, lese die grããt heraũs.

[90] Ein Kirschenmus
machen

Willst du ein Kirschenmus machen, so nimm Weinstein-Kirschen, setze sie mit Wein und Zucker in einem Hafen an. Bähe (trockne) Wecken-Schnitten dazu, wirf sie in die Kirschen und lass sie eine Stunde lang mitsieden. Dann schütte sie aus, lass sie erkalten, drücke sie durch ein Sieb, setze sie wieder auf die Kohlen und lass sie warm werden. Mache sie recht süß, gib Butter darüber, wenn du sie anrichtest. Willst du es kalt, so gib keine Butter darüber. Das ist gut in der Sommerhitze.

[91] Ein Rosenmus

Willst du ein Mus aus Rosen machen, nimm kleine Rosen und setze sie an mit Rotwein. Am besten ist es, wenn sie weich sind. Schütte das Mus in einen Mörser und zerreiße sie ganz fein. Dann drücke es durch ein Sieb, setze es auf Kohlen; mache es süß. Tische es kalt auf; warm ist es auch gut.

[92] Eine Sauce zu Fischen machen (?)

Willst du eine Sauce zu Fischen machen, siede einen guten Hecht in einer Mandelmilch. Dann zieh ihn heraus, nimm das Fleisch davon, gib es in einen Mörser, reibe es klein, gib noch halb so viel gut zerriebene Mandeln zum Hecht. Dann drücke es mit der Mandelmilch, in der der Hecht gesotten worden ist, durch ein Sieb. Du mußt auch gesottenen Reis dazugeben und ein Drittel ebenfalls durchs Sieb drücken. Lass es dann in einer Pfanne aufsieden. Hüte dich vor Salz, gib Zucker dazu und mache es nicht zu dick. Siede einen Hecht wie oben erwähnt in einer Mandelmilch. Wenn er gesotten ist, so ziehe ihn heraus, schäle alle Stücke, lege sie auf eine Platte, giesse den Brei darüber und streue Muskatblüten darauf, das ist gut. Du kannst es auch zubereiten, dass es nicht süß ist. Das ist auch gut; löse die Gräten heraus.

/23r/ [93] Ein Hürn gmües zů machen

Wildů ain Hirn gmües machen, So nim gefotten kalbs hirn, schlag äyr darein unnd Weis prodt, las darinn waichen, streichs důrch ain tůech, setz aůf kolen, laß warm werden, faltz ab, richts an, wůrff Ymber daraůf.

[94] Ein Mandl habern mües zů machen.

Wiltů ain mandl habern mües machen, mach ain güete mandl milh, setz zům feűer, las aůffieden. Darnach nim ain haber mel, er lese es saűber, schwing die gräten darůon, machs saűber, brenn es in Půttern, wenn die mandl milch feűdt, so schůt den habern darein, las fieden, bis es dickh wierdt, so gib Jm ein wenig faltz, richts an.

[95] Ein gedempffts pachens zů machen

Wildů ain gedempfts pachens machen, mach ain daig, nit zů dickh, Nit zů dűnn, faltz in, darnach nim ain pfann, thűe bůttern darein, setz aůf koln, laß woll haiß werden, den deckhel aůch, unnd wann die pfann wol hais Jft, so thűt der půttern heraűs drůckhen. Unnd schůt den taig Jn die pfann, den haißen deckhel daraůf, koln daraůf und darůnnder, las Jn pachen, bis er hewig [?] wierdeth, thűe in heraűs, schneid Jn zů stůkhen, ains zwaűer /23v/ finger lanng unnd las gemach pachen, das der půtter in ainer mittl sej.

[96] Ein annders güet pachens

Wiltů waffel gepachens machen, nim Weis mel, mach Es gleich ainem straűbentaig, thűe ain Wenig milchraűm daran, auch ain Wenig Pirheffen, Zűgger, půtter unnd faltz nit zůfil, so hastů ain güetten taig.

[93] Ein Hirn-Mus machen

Willst du ein Hirn-Mus machen, so nimm ein gesottenes Kalbshirn, schlage Eier hinein und Weissbrot, lass es darin weich werden, drücke es durch ein Tuch, setze es auf Kohlen, lass es warm werden, salze es, richte es an, streue Ingwer darüber.

[94] Ein Mandel-Hafermus machen

Willst du ein Mandel-Hafermus machen, mache eine gute Mandelmilch, setze sie aufs Feuer und lasse sie aufsieden. Dann nimm Hafermehl, verlese es sauber, wirf die Grannen weg, mache es sauber, brate es in Butter. Wenn die Mandelmilch siedet, so schütte den Hafer hinein, lass es sieden, bis es dick wird. Gib dann ein wenig Salz dazu und richte es an.

[95] Ein gedämpftes Gebäck machen

Willst du ein gedämpftes Gebäck machen, mach einen Teig, nicht zu dick und nicht zu dünn, salze ihn, dann nimm eine Pfanne, gib Butter hinein, setze sie auf Kohlen und lass sie recht heiss werden, den Deckel auch, und wenn die Pfanne recht heiss ist, so wird die Butter herausgedrückt. Und schütte den Teig in die Pfanne, setze den heissen Deckel darauf, lege Kohlen darauf und darunter, lass den Teig backen, bis er spröde (?) wird. Nimm ihn heraus, schneide ihn in Stücke, jedes zwei Finger lang und lass es langsam backen, sodass die Butter in der Mitte bleibt.

[96] Ein anderes gutes Gebäck

Willst du Waffel-Gebäck machen, nimm Weissmehl, mache es wie bei einem Straubenteig (für eine Art Spritzkuchen). Gib ein wenig Rahm dazu, auch ein wenig Bierhefe, Zucker, Butter und nicht zu viel Salz, so hast du einen guten Teig.

[97] Ein anders gebachens haift
man bien gebachens.

Wiltú ain bien gebachens machen, so nim
marckh auß den ochsenbain, las aufffieden, legs
darnach auß ain pret, laß kalt werden. Dar=
nach mag ainen daig, gleich ainem strauben
taig, der do dýnn sey, doch nit gar zú dýnn,
welge die marckhstúkh darin, bachs Jn bútter
bis der taig hert wirdt, so hat es genúeg.

[98] Ein Holbpachens zú machen.

Wiltú ain halbbaches machen, So mach ain
daig, gleich fafnacht kiechl, wélge fy auß brait
poden, lèg Ye zwen außainannder, darnach ain
model darauf Von ainem thier, es sey was es wól,
schneid es ab, so hastú ain gúet hol bachens, bachs
Jn pútttern, so laufft es auß unnd Wirt gereht.

/24r/ [99] Ein gúet gebachens von Kalbs lúngen
zú machen

Wiltú ain gúet gepachens von kalbs lúngen
machen, haackh fy klain, machs ab mit saltz,
wúrtz Ymber, pfeffer, saffran, iiij Air dótter
auß ain lúngen, hackhs wol durchainannder,
mach kúglein daraus, mach ain daig mit weiß
mel, der nit zú dinn oder zú dickh sey. Welger
die kúglein darinn, wúrffs in bútttern, laß
fye bachen, wúrff zúgger darauf, sodú sie
anrichtest, so hastú ain gúet gebaches.

[100] Wanntzen unnd Leis zuúerdreiben

Wiltú wanntzen unnd leis vertreiben,
So nim Loról, streichs Jn lechlin, darinn fy
wonen, ain mal oder vj, sie bleiben nit.

[101] Schneggen zú beraidten so in heúfern stéckhen

Wiltú schneggen beraidten, die in heúfern
stekhen, So nim die schneggen, wásch fy saúber,
las fy fieden auß ain halbe stúndt, hebe fy ab,
schüt kalt wasser daran, thue fy auß den heúfern,

[97] Ein anderes Gebäck, genannt
Bien-Gebäck

Willst du ein Bien-Gebäck machen, so nimm
Mark aus Ochsenknochen, lass es aufsieden, lege
es dann auf ein Brett und lasse es erkalten. Dann
mache einen Teig, wie einen Straubenteig,
der dünn, aber doch nicht allzu dünn ist.
Wälze die Markstücke darin, backe sie in Butter
bis der Teig hart wird; so ist es fertig.

[98] Ein Hohl-Gebäck machen

Willst du ein Hohl-Gebäck machen, so mache einen
Teig, wie für Fastnachts-Küchlein, walle ihn auf einer breiten
Unterlage aus und lege je zwei aufeinander. Nimm dann
ein Model von einem Tier, was immer es sei,
schneide es ab, so hast du ein gutes Hohl-Gebäck, backe es
in Butter, so geht es auf und wird gut.

[99] Ein gutes Gebäck aus Kalbslungen
machen

Willst du ein gutes Gebäck aus Kalbslungen
machen, hacke sie klein, schmecke sie ab mit Salz,
würze sie mit Ingwer, Pfeffer, Safran, 4 Eidotter
für eine Lunge, hacke alles gut durcheinander,
mache Kügelchen daraus, mache einen Teig mit
Weissmehl, der nicht zu dünn oder zu dick ist. Wälze
die Kügelchen darin, gib Butter dazu, lass
sie backen, streue Zucker darauf, wenn du sie
anrichtest. So hast du ein gutes Gebäck.

[100] Wanzen und Läuse vertreiben

Willst du Wanzen und Läuse vertreiben,
so nimm Lorbeer-Öl, streiche es in die Löchlein, in denen
sie leben, ein- bis sechsmal; so bleiben sie nicht.

[101] Schnecken in Häusern zubereiten

Willst du Schnecken zubereiten, die in Häusern
stecken, so nimm die Schnecken, wasche sie sauber,
lass sie eine halbe Stunde sieden, hebe sie heraus und
schütte kaltes Wasser dazu. Dann nimm sie aus den Häusern,

wäſche ſÿ mit ſaltzwaffer ſauber, darnach auß ainem kalten waffer ain mal oder x. Darnach Pal ſÿ Auß, würff ſÿ in ainen heiſſen püttern, reſts ſÿ bis ſÿ braun werden, mach ain gelbs prülein daran, las ſÿ woll ſieden, gib Jnen ain ſtichlin, /24v/ machs halb ſieß halb ſäuer, ſchneit güet gekhreüt daran, als petterlin, quennndl*, mayoran, ſalüaj, frauen kraüt, Yſopp, ſo werden ſÿ güet.

[102] Ein griene hecht zů machen.

Wilt dũ ain grien heht machen, nim ain heht, ſeud Jn mit wein, waffer, ſaltz in nit zůvaſt. Darnach zeug Jm die haüdt ab, thue ſÿ in ain ſtain, peterſilgen dartzue. Reib die ij ſtũkh mit ainannder unnd Wann es woll geriben Jſt, ſo ſchüt die heht brue darein, ſo wiert es grien, ſtreich dũrch und wann dũ den hechten anrichten wilt, ſo leg in in ain pfann, ſchüt die brue darüber, las es mit ain annder außſieden, würff ein wenig pfeffer darein unnd pütter. Alſo richt in an.

[103] Ain Rotten höchten zů machen.

Wiltũ ain rotten höchten machen, So nimb ferſich, mach in mit in das waffer, wie dũ ain ain [!] Effig Nimbſt. Wilt dũ Jn ſeer rot haben, ſo nim des ferſych deſto meer unnd des waffers deſto Weniger.

[104] Ein hechten ſuppen zů machen.

Wildũ ain hechten ſuppen machen, ſo nim ain güetten hecht, prad Jn ſchnell ab, das er noch ſafftig ſej, nit Verprenndt, thue in in ain Reib= eiſn, reib Jn klain, ſchüt ain halbe Pollen* Voll /25r/ Erbes prüe daran unnd ain halb pollen* voll milchraum, als groß als ain arbais, ſaffran, Ymber unnd pfeffer, ſtreichs dũrch ain thuech, thue ain güetten püttern daran. Pää ain weis prodt dartzue, Jſt ain krefftige ſuppen.

wasche sie mit Salzwasser sauber, dann ein- oder mehrmals mit kaltem Wasser. Schäle (pelle) sie dann heraus, wirf sie in heisse Butter und lass sie dort, bis sie braun werden. Mach eine gelbe Sauce dazu, lass sie gut sieden und gib ein Stecklein darin. Mache sie süss-sauer, schneide gute Kräuter darüber, zum Beispiel Petersilie, Quendel, Majoran, Salbei, Beifuss, Ysop; so wird es gut.

[102] Einen grünen Hecht machen

Willst du einen grünen Hecht machen, nimm einen Hecht, siede ihn in Wein und Wasser; salze ihn nicht zu stark. Zieh ihm dann die Haut ab, gib sie in einen Mörser und gib Petersilie dazu. Zerreiße beides miteinander und wenn es gut zerrieben ist, so schütte die Hechtbrühe darüber, so wird es grün. Siede sie und wenn du den Hecht anrichten willst, so lege ihn in eine Pfanne, schütte die Brühe darüber, lass es mit ain annder auffieden, würff ein wenig pfeffer darein unnd pütter. Also richt in an.

[103] Einen roten Hecht machen

Willst du einen roten Hecht machen, so nimm Pfirsich und gib ihn in das Wasser, wie du auch Essig nimmst. Willst du ihn sehr rot haben, so nimm mehr Pfirsich und desto weniger Wasser.

[104] Eine Hechtsuppe machen

Willst du eine Hechtsuppe machen, so nimm einen guten Hecht, brate ihn schnell ab, dass er noch saftig bleibt und nicht anbrennt, raffle ihn dann und zerreiße ihn klein. Schütte eine halbe Pulle voll Erbsenbrühe und eine halbe Pulle Rahm dazu, gleich viel wie Erbsenbrühe, gib Safran, Ingwer und Pfeffer dazu, drücke es durch ein Tuch, gib gute Butter dazu. Bähe (trockne) ein Weissbrot dazu. Das ist eine kräftige Suppe.

[105] Ain gefüllten höchten zů machen.
Wiltů ain gefülten hechten machen, So schiep
den hechten, schneid Jm den pauch auß, schneid
das fleisch alles heraus, den Růgggrad Unnd *andere*
gráát, lűeg, das die haůt, kopf unnd schwanntz gantz
bleib, nim dann das Vischfleisch, thűe die gráád alle
darůon, hackhs fis ch fleisch klain, machs ab mit
Ymber, Pfeffer můscat Unnd faltz, hackhs, machs
noch bas unnderainannder. Wann es ganntz
klain Jst, so fůl es in den hehtn Unnd Brat in
aůf ainem Roft, schaw, las in nit Verprinnen

[106] Dreyerlay aůs ainem hechten zů machen
So ferb den hechten in der mitten unnd laß
in sieden, darnach leg in aůf ain roft, zeűch dem
ain stůckh die haůt ab, kerffs, wůrff mel dar=
aůf, das annder les sűnft pradten fein praűn,
bedreűfs mit pűtter, ker Jn fein sűbtil umb
unnd laß in aůf der anddern seitn aűch pradten
unnd bachen, begeűs das tűech mit effich, so bleibt
es plab unnd gűet. Jst unnd wierdt gerecht.

/25v/ [107] Ain ganntz gűette unnd krefftige
prűe zůmachen

Wildů ain ganntz gűete unnd krefftige
prűe haben, so nim ain gűetten Coppau, aűch
als uűil kalbfleisch, schneidts zů stůckhen, faß an
ain faden mit ainer nadlen, darnach henngs
in ain kann dl, die drůckhen Jst ein stůckh goldes
dartzűe, Verbinnt die kann dl woll, das kain lűfft
heraus mag, setz Jn ain hafn mit wasser, der
do seűdt, laß darinn sieden aůf ij stűndt, alsdann
thűe es heraus die kann dl aůs dem hafen, schűt
die brűe aűch heraus, binnt sűe wider zűe, setz
wider in das wasser, las noch ij stűndt sieden,
so lang bis Crafft hat, das Jst die krefftigist
brűe, die man finnden mag.

[105] Einen gefüllten Hecht machen

Willst du einen gefüllten Hecht machen, so entschuppe den Hecht, schneide ihm den Bauch auf, schneide alles Fleisch heraus. Lass das Rückgrat und die anderen Gräten, schau, dass Haut, Kopf und Schwanz ganz bleiben, nimm dann das Fischfleisch, entferne alle Gräten, hacke das Fischfleisch klein, würze es mit Ingwer, Pfeffer, Muskat und Salz, zerhacke es und mische es gut untereinander. Wenn es ganz klein ist, so fülle es in den Hecht und brate ihn auf einem Rost. Pass auf, dass er nicht anbrennt.

[106] Dreierlei aus einem Hecht machen

Färbe den Hecht in der Mitte und lasse ihn sieden. Lege ihn dann auf einen Rost, ziehe ihm die Haut ein Stückweit ab, schneide ihn ein, streue Mehl darauf. Lass das andere sonst fein braun braten, beträufle ihn mit Butter, drehe ihn ganz vorsichtig um und lass ihn auch auf der anderen Seite braten und backen. Begiesse ein Tuch mit Essig, so bleibt es plab (?) und gut. So ist und wird es gut.

[107] Eine ganz gute und kräftige Brühe machen

Willst du eine ganz gute und kräftige Brühe haben, so nimm einen guten Kapaun und ebenso viel Kalbfleisch, schneide es in Stücke. Binde diese mit einer Nadel an einen Faden, hänge sie dann in ein trockenes Kännchen und gib ein Stück Gold dazu. Verschliesse das Kännchen gut, dass keine Luft herauskommt. Setze es in einen Hafen mit Wasser, der siedet, lass es darin zwei Stunden sieden. Nimm dann das Kännchen aus dem Hafen heraus, schütte die Brühe auch heraus. Binde es wieder zu, setze es wieder ins Wasser, lass (es) nochmals zwei Stunden sieden, so lange es noch Kraft hat. Das ist die kräftigste Brühe, die man finden kann.

[108] Ain grien Jmber zů machen.

Wildů ain grůen Ymber Einmachen, groffen
Ymber leg in Jn ain kalt fauber wasser
xiiij tag unnd nacht. gib Jm aũch alle tag ein frisch
wasser, darnach schũt in aũf ein feihen, laß in
erkaũffen, machen ain starckhe laũgen von weid
aßchen, Leg Jn darein, das die laũg kalt sei als
als [!] mach t̃b Jmber als mannh hanndfol saltz,
wirffs aũf den Jmber, laß in alß x oder xiiij waichen
darinn steen, bis er die haũdt lest geen. Darnach
wasche in aũs mit wasser, schabe die heũdtlin mit
/26r/ ainem messer ab, dann stich in mit ainem
spitzen messerlin Uber Zwerch. Darnach leg in
xiiij tag wider in ein wasser, das da frisch Jst,
gib Jm alle tag ain frisch wasser, darnach schũt
in aũf ain feihen, das das wasser darũon
lauff unnd wann er drũckhen Jst, so leg in Jn
ein Waldbũrgischen hafen, nim zů Yedem t̃b
Ymber iiij t̃b zũggers j neßl wassers zů yeden
iiij t̃b zũggers, ij damit man den zũgger leũter,
las in woll dickh werden, gleich ainem henig,
wann er kalt Jst, den anndern tag wider aũf
unnd laß in fieden wie ũor, unnd Wider kalt
darũber schũtten, das thũe so offt, bis der zũgger
dickh bleibt wie ain honig.

[109] Ain Rosn hõnig zů machen.

Wiltů ain rosn hõnig machen, so nimb iiij t̃b
geleũdtert hõnig, iiij groffe hanndũol hẽggenrosn,
misch dann die pleter Unnd wũrffs in das henig,
las aũf ain halbe stũnd darin fieden. Darnach
nim j t̃b Rosnsafft, schũts in das hõnig, laß aũf
fieden, laß dũrch lauffen, darnach las wider
fieden bis es dickh wierdt, gleich ainem siropel, so
Jst es gereht unnd gũet.

[110] Ain Rosnzũgger zů machen.

Wiltů ain rosnzũgger machen, so nimb rott
/26v/ heggn Rosn, die nit gar aũfganngen sein, schneid f̃y
ab, lũeg das kain griene kraũt darein kãme,

[108] Grünen Ingwer machen

Willst du grünen Ingwer einmachen, lege eine grosse Ingwer(wurzel) in kaltes sauberes Wasser 14 Tage und Nächte lang. Gib auch täglich frisches Wasser dazu, dann schütte ihn auf ein Sieb, lass ihn abtropfen (?). Mache eine starke Lauge aus Weidenasche, lege ihn hinein; die Lauge muss kalt sein. Für ein jedes Pfund Ingwer nimmst du eine Handvoll Salz, wirf es auf den Ingwer, lass ihn dann 10 oder 14 (Tage) weich darin liegen, bis die Haut sich löst. Wasche ihn dann mit Wasser und schabe die Haut mit einem Messer ab. Stich dann mit einem spitzen Messerchen quer hinein. Lege ihn dann wieder 14 Tage in frisches Wasser ein, gib ihm täglich frisches Wasser, dann schütte ihn auf ein Sieb, damit das Wasser abtropft und wenn er trocken ist, so lege ihn in einen waldburgischen (Süd-Mittelschwaben) Hafen. Nimm zu jedem Pfund Ingwer 4 Pfund Zucker, ein Nesselwasser zu 4 Pfund Zucker, 2 damit der Zucker rein wird, lass ihn gut eindicken wie einen Honig , wenn er kalt ist. Lass ihn am nächsten Tag wieder aufsieden wie zuvor und wieder kalt darüber schütten. Tue das so oft, bis der Zucker dick bleibt wie Honig.

[109] Rosenhonig machen

Willst du Rosenhonig machen, so nimm 3 Pfund reinen Honig, 4 grosse Handvoll Heckenrosen. Mische dann die Blätter, wirf sie in den Honig und lass sie eine halbe Stunde lang darin sieden. Dann nimm 1 Pfund Rosensaft, schütte es über den Honig, lass es aufsieden, lass es durch ein Sieb laufen, lass es dann wieder sieden, bis es dick wird wie ein Sirup. So ist es richtig und gut.

[110] Rosenzucker machen

Willst du Rosenzucker machen, so nimm rote Heckenrosen, die nicht ganz aufgegangen sind, schneide sie ab, pass auf, dass kein grünes Kraut hineinkommt,

hackh die Rosn klain, wirge⁴ si ab, darnach nim ain gstoffen Weißn Zügger. Wiege den auch, nim ij mal as üil zügger als gehackhter rosn, schüt es auß ain pannkh zúfamen, mache woll dúrchainannder mit den hennden, thúe es in ain merser, stoß woll dúrchainannder, thúe es dann in ain glas, machs woll zúe, setz an die sonnen auß xiiij tag.

[111] Ain mertz feiel Sirop zú machen.
Wildú ain mertz feiel sirop machen, Nim feiel, brich sie ab, legs in ain siedent wasser ein tag unnd ain Nacht. Darnach seihs dúrch ain dúech, nim dasselbig wasser, setz den zügger darein, leütter das saüber, mach ain sirop daraüs.

[112] Ain güetten Yppocras* zú machen
Wildú ain güetten Jpocras machen, j lb geprendten wein, der iij mal geprenndt Jst, iiij lot zimet, ij quintet pariskerner, ij lot güeten Ymber, j quintet någelein, j quintet pfeffer kórner, j quintat múscatnús, die obgeschribne stúckh sol man woll zú púlver steffen, darnach thúe das púluer in ain beheltglas, schüt denn pranndten wein darúber, riers wol dúrchainannder, Vermach das glaß woll, stéele es an die sonnen, laß ein /27r/ tag iiij oder v darin steen, riers alle tag ain mal oder iiij wol. Darnach seihe es dúrch ain dúech in ain glas, behebt vermacht, das der geschmackhen nit darúon riechen mag, so bleibt er lang güet unnd wann dú gern ein Jpocras hettest, so nim j maß güets rotts weins unnd vj lot gestan züggers, thúe es in den wein, das rier wol dúrchainannder, unnd thúe Von dem geprenndten wein ainen güeten leffel volln oder ij darein, laß es dúrch ain wilden fakh lauffen, ain mal oder iiij, so wierd er güet.

hacke die Rosen klein, wiege sie. Dann nimm zerstoßenen weissen Zucker, wiege ihn auch. Nimm doppelt so viel Zucker wie gehackte Rosen, schütte es auf einem Brett zusammen, mische es mit den Händen gut durcheinander, gib es in einen Mörser und zerstoße es gut durcheinander, leere es dann in ein Glas, verschliesse dieses gut und setze es für 14 Tage an die Sonne.

[111] Einen Märzenveilchen-Sirup machen
Willst du einen Märzenveilchen-Sirup machen, nimm Veilchen, breche sie ab, lege sie einen Tag und eine Nacht in siedendes Wasser. Siebe sie dann durch ein Tuch, nimm dieses Wasser, gib Zucker hinein, säubere es und mach einen Sirup daraus.

[112] Einen guten Hypocras machen
Willst du einen guten Hypocras (Würzwein) machen, nimm 1 Pfund gebrannten Wein, der dreimal gebrannt ist, 4 Lot Zimt, 2 Quintet Paradieskörner, 2 Lot guten Ingwer, 1 Quintet (3,75 g) Nelken, 1 Quintet Pfefferkörner, 1 Quintet Muskatnuss. Die erwähnten Beigaben soll man gut pulverisieren, dann gib das Pulver in ein Gefäss, schütte den Branntwein darüber, rühre es gut durcheinander, verschliesse das Glas gut, stelle es an die Sonne, lass es 4 bis 5 Tage so stehen, rühre es täglich ein- bis viermal gut. Siebe es dann durch ein Tuch in ein Glas, verschliesse es so, dass man den Geruch nicht mehr riechen kann, so bleibt er lange gut. Und wenn du gerne einen Hypocras hättest, so nimm ein Mass guten Rotwein und 6 Lot gestandenen (?) Zucker, gib es in den Wein, rühre es gut durcheinander und gib von dem Branntwein einen guten Löffel voll oder zwei hinein, lass es durch einen rauhen Sack ein- bis viermal ablaufen, so wird er gut.

[113] Ain claret* zů machen.

Wildů ain gůete claret machen, ſo nim
zů ainer maß wein ij lot zimet, j qůintet
Jmbers, ſechſten tail galgen, j ꝑ zůggers zer=
qůetſche in ainem ſtain, thůe es in ain
kanndten, ſchůt laůttern wein darůber oder
ain Rotten, laß in Uber nacht ſteen. Unnd
am morgen ſchůt in in ain wilden sackh, laß
in důrch laůffen, ij oder iij mal.

[114] Rot Růeben zů machen.

Wiltů Rot Růeben machen, waſch ſie ſaůber,
ſetz aůf das feůer, laß ſieden bis ſỹ griffig ſein.
Darnach ſchits in ain důech, las ſỹ wol dempfen,
/27v/ deckhs mit ainem důech zůe, darnach ſchell die klain=
en ſeitlin darůon, ſchneid ſỹ prait unnd růndt
gleich ainem Rettich. Alſdann nim kreen, hakh
in klain, koliander zerſtůß nit zůklain.
Enes Unnd fennchl die ij ſtůckh ganntz, dar=
nach nim die iij ſtůckh, wirffs ain wenig
in ain fěſlin unnden an den poden, leg ain,
leg rotter růeben daraůf, darnach wider den
ſamen, Wider růeben, ſo lanng dů hast; ſchůt
ain gůetten Effſich daran, ſchlags zůe, ſetz
in ain gwelb.

[115] Ain Riebůtz* von Sand Johannstraůblein
zů machen.

Wildů ain Riebůtz* von Johannis traub=
lin machen, ſtreichs důrch, nim ij mal als
ůil Johannes treiblin als zůggers, ſetz Uber das
feůer. Wann es seůdt, riers das es nit anlig,
laß es ſieden auf iij ſtůndt, bis es dieckh wierdeth,
gleich ainer dickhen Erbes, heb es ab, ſchůt es in
ain gſchirr, deckhs Wol zůe, ſetz an die kelt oder
gwelb.

[113] Einen Claret machen

Willst du einen guten Claret (Würzwein) machen, so nimm auf ein Mass Wein 2 Lot Zimt, 1 Quintet Ingwer, einen Sechstel Galgant, 1 Pfund Zucker; zerquetsche es in einem Mörser, gib es in eine Kanne, giesse reinen Wein darüber oder einen Rotwein, lass es über Nacht stehen. Und am Morgen schütte ihn in einen rauen Sack, lass ihn zwei oder dreimal durchlaufen.

[114] Rote Rüben machen

Willst du rote Rüben machen, so wasche sie sauber, setze sie auf das Feuer, lasse sie sieden, bis sie griffig sind. Dann schütte sie in ein Tuch und lass sie gut dämpfen. Decke sie mit einem Tuch zu, dann schäle die kleinen Würzelchen ab, schneide die Rüben breit und rund wie einen Rettich. Nimm dann Meerrettich, hacke ihn klein, zerstoße Koriander, aber nicht zu fein, nimm Anis und 2 ganze Fenchel. Dann nimm die vier Zutaten, wirf davon ein wenig auf den Boden eines Fässchens, leg rote Rüben darauf, dann wieder von den Zutaten, wieder Rüben, so lange wie es reicht. Giesse dann einen guten Essig dazu, mache das Fässchen zu und stelle es in den Keller.

[115] Einen Kompott aus Johannisbeeren machen

Willst du einen Kompott aus Johannisbeeren machen, drücke sie durch ein Sieb, nimm doppelt so viele Johannisbeeren wie Zucker und setze sie über das Feuer. Wenn es siedet, rühre es, damit es nicht anklebt, lass es vier Stunden sieden, bis es dick wird wie dickes Erbsenmus. Nimm es vom Feuer, schütte es in ein Geschirr, decke es gut zu, stelle es in die Kälte oder in den Keller.

[116] Ain Aÿ zů machen das es gros Jft als
sonnst xxv.

Nim air, ſcheid das weiß Von den dottern,
streichs beid dũrch Jn ain dũech, Yedliches
/28r/ Befonnder, darnach nim ain blatter oder
magen von ainer ſaw, ſchũt den dottern da=
rein, als gros dũ Jn haben wilt, leg Jn in
ain ſiedent waffer bis er herdt wierdt, ſo zeũch
Jn heraũs Unnd nim ain annder plater,
die do ſaũber Jft, hennkh den dottern an ain
dinne drãtlin darin, das er aũf richtig hang
Jn ainem hafen, ſo ſchũt das weis darzũe, las
ſieden, bis herd wierdeth. Alſdann ſo zeũche den
drat wider heraũs, ſo Jft es gũet, dũr die
platter darũon. Jft ain ganntz Eſſen.

⁵[117] Wie man gũtte Nũß hein machen foll
Nemett die grũnen Nũß vom baũmen, die nicht gar
zeydig ſint, ſo ũiell ÿr woltt, unnd ſcheellet die obere
rỹnden heerab, aũff daß dienest darnach, ſo leget dÿ in
einn waffer unnd laſett ſÿ 8 dage im waffer ligen,
man mũß inn aber alle Tage ein frÿſchers waffer
gebenn, darnach ſo ſtechett eine nach der anderen
fein kreũtzweiß dũrch unnd dũrch, unnd leget ſÿ wider
in ein friſches waffer ein Tag, zwenn oder dreÿ,
Bÿß das ſie im waffer fein Lÿnnd werdenn,
darnach ſo nemett ſie heraũß unnd laſſett ſÿe
Trũckhenn werdenn, darnach ſo nemmentt zimett
und negelÿn, unnd ſchnaidett die zimet fein klein,
darnach ſo nemett Ein honig oder Zũcker unnd
/28v/ gieſſett waffer darann unnd reũdertt [!] daß honig.
darnach, ſo laſſett daß honig gar dickh ſÿden, und
wann es dickh gefotten iſt, ſo laſſet das honig wi=
der kaltt werdenn unnd gÿſſet uber die nũß
unnd Laß es also einn tag und ein nacht ſtehen,
Darnach des andrenn tags, ſo gieſſett daß honig
wÿder herab, dann er wirt gar dinn, und laſet
es wÿder darũber dickh ſÿden, unnd gieſſet es
wÿder darũber, daß thũett ſo oft, bÿß daß honig
auff denn nũſſenn fein dickh bleibett.

[116] Ein Ei machen, das so gross ist
wie sonst 25

Nimm Eier, scheid das Eiweiss von den Dottern,
drücke beides durch ein Tuch, jedes
für sich. Nimm dann eine Blase oder
einen Magen von einem Schwein, schütte die Dotter
hinein, so gross wie du ihn (den Dotter) haben willst, lege ihn in
siedendes Wasser, bis er hart wird. Ziehe ihn
dann heraus und nimm eine andere Blase,
die sauber ist, hänge den Dotter an einem
dünnen Drähtchen hinein, dass er aufrecht in einem
Hafen richtig hängt, schütte dann das Eiweiss dazu, lass
sieden, bis es hart wird. Ziehe dann den Draht
durch die Blase wieder heraus, so ist es gut.
Das ist ein ganzes Essen.

[117] Wie man gute Nüsse einmachen soll

Nehmt die grünen Nüsse von einem Baum, die noch nicht
reif sind, so viel ihr wollt, und schält die obere
Schale ab, damit ihr sie danach brauchen könnt, und legt sie
dann in Wasser ein und lasst sie 8 Tage im Wasser liegen.
Man muss ihnen aber täglich frisches Wasser
geben. Durchstecht dann eine nach der anderen schön
kreuzweise und legt sie wieder
ein, zwei oder drei Tage lang in frisches Wasser,
bis sie im Wasser schön weich werden.
Nehmt sie dann heraus und lasst sie
trocknen. Nehmt dann Zimt
und Nelken und schneidet den Zimt schön klein,
nehmt dann Honig oder Zucker und
giesst Wasser dazu und seihet dann
den Honig. Lasst den Honig ganz dick einsieden und
wenn er dick gesotten ist, so lasst den Honig
wieder erkalten, giesst ihn über die Nüsse
und lasst ihn so einen Tag und eine Nacht stehen.
Giesst dann am nächsten Tag den Honig
wieder ab, denn er wird ganz flüssig, und lasst
ihn dann wieder fest sieden und giesst ihn
wieder darüber. Macht das so oft, bis der Honig
auf den Nüssen schön dick bleibt.

[118] Wie mann muscatell birren
Ein machenn söll

Nemmet muscatell birrenn, die fein Zeittig find
unnd schellet die feinn saüber, unnd schneidett
denn still halb herab, denn anderenn halben
still lassett ann der birren. Darnach so lassett
sie inn einem wasser Sydenn, byß daß sy Lünd
werdenn, unnd wann yer fechen wollt, ob sy Lündt
gefotten synd, so nemmett ein nadell unnd stechet
darain, bleiben sie ann der Nadell hangen, so syn
sy noch nichts genüg gefotten, fallent sy aber
herab, so sind sie gnüg gefotten. darnach so
Leget die birren herauß unnd Lassett sy drücken
werden. Darnoch so nemmett honig under Zucker
unnd Leüderett das fein saüber, darnach so Lassett
/29r/ daß honig gar woll dickh Siden unnd wans dick
gefotten ist, so Lassett es Ein wenig khalt werden,
doch nicht gar kaltt unnd gieffet das honig über
die byrrenn, unnd Lassett sie es also stehenn, ein
Tage oder Zwenn. Würt daß honig wyder
dönn, so gefett daß honig wyder herab, Und
lassett es wyder dickh werden, darnach so gieffet
das honig wyder auff die birrenn, daß thut
ouch so oft, byß daß honig fein dickh
auff denn byrren bleiwett.

[119] Wie mann Lichäri würtz rechtt
Einn machenn foll.

Nemmett schöne frysche Licherÿ würtz,
schabet unnd wachet [!] die fein saüber, darnoch so la=
sette sie inn einem wasser Woll sieden, daß sy
fein Lindt unnd mürmb werdenn, man muß
aber den ineren kerrenn fein herauß thuen, und
wann sy gar fein Lindt gefotten syndt, so leget
sy heraus in denn Lüfft, auff daß sie truckhen
werdenn, darnoch so nemet honig und zucker und
Leüderett dz honig, und wan sie geleüderet ist, so
Lassett es feyn Syden, bys dz es gar dickh würt,
darnoch so Legett die Licharj Wurtzele darein, und

[118] Wie man Muskateller Birnen
einmachen soll

Nehmt Muskateller Birnen, die schön reif sind
und schält sie fein sauber und schneidet
den Stiel halb weg, doch lasst den anderen halben
Stiel an der Birne. Lasst sie danach
in Wasser sieden, bis sie gar
werden und wenn ihr sehen wollt, ob sie gar
gesotten sind, so nehmt eine Nadel und stecht
hinein. Bleiben sie an der Nadel hängen, so sind
sie noch nicht genug gesotten; fallen sie aber
herab, so sind sie genug gesotten. Legt dann
die Birnen heraus und lasst die trocknen.
Nehmt dann Honig oder Zucker und
seihet das fein sauber durch. Lasst dann
den Honig ganz schön dick sieden und wenn er
dick gesotten ist, so lasst ihn ein wenig abkühlen,
aber nicht allzu sehr, und giesst den Honig über
die Birnen und lasst sie so stehen, einen
oder zwei Tage lang. Wird der Honig wieder
dünn, so giesst ihn wieder darüber und
lasst ihn wieder dick werden, dann giesst
den Honig wieder auf die Birnen. Tut das
auch so oft, bis der Honig schön dick
auf den Birnen bleibt.

[119] Wie man Lakritzen-Gewürz richtig
einmachen soll

Nehmt schöne frische Lakritzen-Wurzeln (Süßholz),
schabt sie und macht sie fein sauber, lasst sie
dann gut in Wasser sieden, dass sie
schön gar und mürbe werden. Man muss
aber den inneren Kern sauber herausschneiden. Und
wenn sie ganz lind gesotten sind, so legt
sie heraus an die Luft, damit sie trocknen
werden. Nehmt dann Honig und Zucker und
siebt den Honig, und wenn er durchgelaufen ist, so
lasst es schön sieden, bis es ganz dick wird.
Legt dann die Lakritzen-Wurzeln hinein und

laßet es wider mit ein ander Siden, biß dz die breu
ann der Lichorj feynn dickh würt, wie ein safft,
dar noch so ist es recht gemacht.

/29v/ [120] Wie mann kittenn lattwerg
Machen foll.

Nemmedt schöne kytten unnd wilstet [!] sie
mit eine⁶ düch feinn sauber ab, darnoch
so schneidett denn stil unnd den butzen herauß,
darnoch zerfchneidett die kitten noch der lenge
Jnn 8 oder 10 theil, ie diner ye besser. Dar=
noch so legett sie in einem keffel unnd gießet
wasser darann, unnd laßet sy fieden biß
das sie gar tönn unnd Lündt werdenn, unnd wann
daß wasser Einngesotenn ist, so gießet meher
waser darann, uff dz sy nicht an brünnenn,
bis daß sy gar mürb und Lind werden. Unnd
wann sy gnüg gesottenn synt, so nemet einn
Syb das vonn harr gemacht ist, unnd setzet
daß Syb auff ein schaff oder keffel, unnd leget
die gesottenen kittenn auff daß Syb, und dre=
bett die kitten durch mit einem Löffel, darnoch.
wann sy alle durch gedriewenn synt, so nemett
der durchgedriewenn kytten 2 lb, honig
oder Zucker i lb, unnd laßet es mit
einn anderen fieden, Biß das es gar dickh
würdt, Daß irs mit einem Messer schneiden
/30r/ könnt. Aber yer müßet einn fein holtz ha=
benn, dz fornn feinn bratt unnd thön ist,
daß ir umer darmitt umbrürett, sonst legget und
brenett es unndenn an, unnd würdt bruizele=
nett, unnd wenn es also dich [!] ist abgesottenn,
so ist sye recht gemacht ist. Darnach mach
yr sy in stadele fassenn noch eüwers gefallenn.

[121] Wie mann Bamerantzenn schel=
ler Ein machenn foll.⁷

Nemmet schöne frische bomerantzenn scheller und
legett die in einn frisches wassers unnd laß=
set sy ein wenig sydenn, nach nicht fyll, dar=
=

lasst es zusammen wieder sieden, bis die Brühe an den Lakritzen schön dick wird, wie ein Saft, dann ist es richtig gemacht.

[120] Wie man Quitten-Latwerge machen soll

Nehmt schöne Quitten und wischt sie mit einem Tuch fein sauber ab, schneidet dann den Stil und den Butzen (Kerngehäuse) heraus, zerschneidet darauf die Quitten der Länge nach in 8 bis 10 Teile, je dünner, desto besser. Legt sie dann in einen Kessel und giesst Wasser dazu und lasst sie sieden, bis sie ganz dünn und lind werden. Und wenn das Wasser eingedampft ist, so giesst mehr Wasser dazu, damit sie nicht anbrennen, bis sie ganz mürb und lind werden. Und wenn sie genug gesotten sind, so nehmt ein Rosshaar-Sieb und setzt das Sieb auf ein Gefäss oder einen Kessel und legt die gesottenen Quitten auf das Sieb und treibt sie mit einem Löffel hindurch. Wenn sie alle durchgedrückt sind, so nehmt auf zwei Pfund der durchgedrückten Quitten ein Pfund Honig oder Zucker und lasst es miteinander sieden, bis es ganz dick wird, dass ihr es mit dem Messer schneiden könnt. Aber ihr braucht ein feines Holz, das vorne schön breit und dünn ist, um damit ständig umzurühren, sonst klebt es an und brennt unten an und wird brutzelig. Und wenn es also dick gesotten ist, so ist es richtig gemacht. Macht sie dann nach eurem Belieben in Vorratsfässern ein.

[121] Wie man Orangenschalen einmachen soll

Nehmt schöne frische Orangenschalen und legt sie in frisches Wasser ein und lasst sie ein wenig sieden, doch nicht lange, dann

[...]⁸

/30v/ thüett so offt byß der zückh fein dickh
bleiwett auff denn Bamerantzenn.

[122] Für denn haütt wee unnd
kannckheitt.

Nemmett Cleine weise Rübenn Jfopp und
Raüttenn alleß zue sammen Jnn eine
Meßer gestoffenn unnd fölliches durch
Einenn faüberenn thüechel der Safft auß=
getrückh, unnd dem kranckhenn zue drin=
kenn gebenn, es hilfft gewiß, probatum est.

[122a] Ein seger für die Mütter

[...]⁹

¹⁰/32r/ Ad. d. 15.en tag Jünij 1604¹¹ Chür
G.G.G.V.G. Amen.

Volgend ettliche herrliche und schöne
wie ouch bewärte künst stücklj.

[123] Juleb Cordiale.

Nimm feinen Zückher ein pfündt, meliffen
wasser ein lb, thü alles in ein pfannen,
heb eß uber die glüt, darnach nim in ein
besonder geschir ein halb pfündt Roß=
wasser und schlah ein ey darein mit
sampt der schalen, wann eß nün anfacht
zú fieden, so schütte daß Roßwasser
mit sampt dem ey wenig zú mal
darein, darnach schüm eß unnd laß eß
sanfft fieden, biß eß gnüg ist, und
daß würst du mercken wann du ein
wenig in ein löffell nimpst und
eß dicklecht ist, und nit dünn wie
ein wasser, dann so ist es gnüg.
Und syge eß darnoch durch ein süber thuch.

(...)

... macht es so oft, bis der Zucker schön dick auf den Orangen bleibt.

[122] Für Hautweh und Krankheit

Nehmt kleine weisse Rüben, Ysop (*Hyssopus officinalis*) und Weinrauten, alles zusammen in einem Mörser zerstoßen und von diesem dann durch ein sauberes Tuch den Saft ausdrücken und dem Kranken zu trinken geben. Es hilft gewiss, probatum est.

[122a] Ein Segen für die Mutter (...)

Anno Domini, den 15. Juni 1604, Chur G.G.G.V.G. Amen.

Es folgen etliche herrliche und schöne, wie auch bewährte Meisterstücke.

[123] Juleb Cordiale (Minzen-Getränk)

Nimm ein Pfund feinen Zucker und ein Pfund Melissen-Wasser. Gib alles in eine Pfanne und setze sie über die Glut. Nimm dann in einem anderen Geschirr ein halbes Pfund Rosenwasser und schlage ein Ei hinein, samt der Schale. Wenn es nun zu sieden beginnt, so schütte das Rosenwasser samt dem Ei nach und nach hinein. Verschäume es dann und lass es leicht sieden, bis es genug ist. Das wirst du merken, wenn du ein wenig mit einem Löffel nimmst und es dicklich ist und nicht dünn wie Wasser, dann ist es genug. Siebe es dann noch durch ein sauberes Tuch.

/32v/¹² [124] Tintura Rosarum Zū machen.

Rot durre Rosen in pūlüer gestofen
ein loth, schütt darnach Rosen wasser
darin [und zwentzig dropffen Spiritus Vitrioli]¹³
biß daß sÿ wol naß wertendt
und ruer eß wol under ein anderen
und laß eß also ein wenig stan, so
würdt eß Rot werden wie ein Elütt.
Darnach sÿbe eß durch ein Rein sübers
thüchlin, darnach nimm Ambra Grisa* bÿße
ÿedes zweÿ gran schwär, Zereibeß in=
einem kleinen mörschell mit einem
löffell vol deß obgeschrybnen Julebs*,
darnach ruer es under ein andern und
schütt darin oüch so vil Tintura Rosarum
biß eß Rottlecht würdt, darnach misch oüch
daründer so vil spiritus vitrioli bÿß eß saüe=
lecht würdt. NB. diß alleß muß in einer
herdemem schüßlen oder glaß vermischet werden.

/33r/ [125] Die Tugendt vorgemelteß
Juleb.

Eß stercket daß hertz und daß hirne
Reiniget das gelbüt eröffnet die
verstopfte Lebern, stercket den magen
und süberet die Nieren und laßt khein
gaschwör in dem mentfchen ansitzen,
wann man es täglich brücht.¹⁴

[126] Cimmet woffer Zū machen.

Gestoffnen Zimmet Zwölff loth mal=
üasseiee fein Roß wasser ÿedeß zwentzig
loth, vermisch eß durch ein anderen, und laß
eß also ein tag oder zween ston, darnach
dÿstillire eß per balneum Mariæ*
biß daß es uß ist, diß Zimmet wasser ist
wol sehr lieblich, laßt sich aber nit lang
behalten, ohn gefahr Zwen monot uff
daß Lengste.

[124] Tintura Rosarum machen

Dürre rote Rosen, zu Pulver zerstoßen,
ein Lot (14–18 g). Schütte dann Rosenwasser
darüber und zwanzig Tropfen Spiritus Vitrioli,
bis dass sie ganz nass werden,
und rühre es gut untereinander
und lasse es so ein wenig stehen, so
wird es rot werden wie ein Eluat (ausgewaschene Lösung).
Siebe es dann durch ein reines, sauberes
Tüchlein, nimm dann Ambra Grisea
jedes zwei Gran (1 Gran = 65 mg) schwer. Zerreiße es
in einem kleinen Mörser mit einem
Löffel voll des oben erwähnten Julebs.
Rühre es dann untereinander und
schütte auch so viel Tintura Rosarum hinein,
bis es rötlich wird. Mische dann auch
so viel Spiritus Vitrioli darunter, bis es
säuerlich wird. NB. Dies alles muss in einer
tönernen Schüssel oder einem Glas vermischt werden.

[125] Die Eigenschaften des erwähnten
Julebs

Er stärkt das Herz und das Hirn,
reinigt die Galle (?), öffnet die
verstopfte Leber, stärkt den Magen
und säubert die Nieren. Er lässt kein
Geschwür im Menschen entstehen,
wenn man es täglich braucht.

[126] Zimtwasser machen

Zwölf Lot gestossenen Zimt,
Malvasier und feines Rosenwasser, je
zwanzig Lot. Vermische es miteinander und
lass es so einen oder zwei Tage stehen, dann
destilliere es mit einem Balneum Mariæ (Pfanne in Wasserbad),
bis es fertig destilliert ist. Dieses Zimtwasser ist
sehr lieblich, es lässt sich aber nicht lange
halten, längstens ungefähr
zwei Monate.

/33v/ [127] Ein andere gattung ein sehr kostlicheß und lieblicheß Zimmet= wasser Zü machen.

Gestoffnen Zimmet 4 [?] loth, Brenten= wein von starckhem wein gedistilliert 12 loth, fein Roffen wasser Zwenzig loth vermisch eß, und laß eß also ein tag und ein nacht ston, darnach distillier eß alles *per balneum Mariæ** und nimm ein gran Bÿsem, und Zerrib eß in einem kleinen mörsell, und vermisch eß darnach wider, daß Zimmet wasser und behalt eß, eß verdirbt nit.

[127a] Waß *Balneum Mariæ** seyge
Eß bedütt nichts anderß dann ein keffell vollen wasser so warm sein müß, dz daß wasser fiede, damit man daß distillier glaß in den keffell thütt.

/34r/ [128] Ein sehr kostlichen Branten Wein Zü machen mit Eniß vermisch, genant *Aqua vitæ anisata**.

Gestoffnen Ainiß ein halb pfündt und branten wein ein halb maß¹⁵ und distillier eß *per balneum Mariæ** biß eß gnüg ist. Dißes köstlich wasser ist gütt für den hūsten und Cattaren, wann dū zū beth gethst, so nimm ein halben löffell vol, macht vÿtt thrüwen und tribt *den* harn.

[129] Ein stattlich und kostlich wÿses salb wider die uberrötte.

Lÿfhargirij aurei, das ist Goldt glette, so wol gestoffen syge Zweÿ loth, schütt dar= nder starckhen Roffeneffig 4 loth, ver= misch es wol under ein anderen, und stelle es in ein warm orth 24 stündt lang, darnach Züch den effig laüter darvon ab und vermisch darunder 4 loth Roffenöll oder Mandellöll.

[127] Eine andere Art, ein
köstliches und liebliches
Zimtwasser zu machen

4 Lot gestossenen Zimt, 12 Lot von starkem
destilliertem Branntwein,
zwanzig Lot feines Rosenwasser.

Vermische es und lass es so einen Tag
und eine Nacht stehen. Destilliere es dann
mit einem Balneum Mariæ und nimm
ein Gran (65 mg) Bisam (Duftstoff) und zerreiße
es in einem kleinen Mörser und vermische
es dann wieder mit dem Zimtwasser.
Behalte es; es verdirbt nicht.

[127a] Was ein Balneum Mariæ ist
Es ist nichts anderes als ein Kessel
voll Wasser, das so warm sein muss, dass
das Wasser siedet, damit man das
Destillierglas in den Kessel stellt.

[128] Einen ganz köstlichen Branntwein
machen, mit Anis vermischt,
genannt Aqua Vitæ anisata
Ein halbes Pfund gestossenen Anis
und ein halbes Mass Branntwein. Destilliere
es mit einem Balneum Mariæ, bis es genug ist.
Dieses köstliche Wasser ist gut für den Husten
und Katarrh. Wenn du zu Bett gehst, so
nimm einen halben Löffel voll. Es macht das
Geschlecht treu (!) und wirkt harntreibend.

[129] Eine stattliche und köstliche weisse
Salbe gegen den Rotlauf
Lithargit aurei, das ist Goldglätte (rötliche Bleiglätte),
die gut pulverisiert ist, zwei Lot; schütte
darunter 4 Lot starken Rosenessig,
vermische es gut miteinander und stelle
es 24 Stunden lang an einen warmen Ort. Giesse
dann den Essig sorgfältig davon ab und mische
4 Lot Rosenöl oder Mandelöl darunter.

Rüre eß wol under einanderen, so hast du
das gewertte salb wider, die uberrötte wie
ouch alle andere hitzige¹⁶ rauden und blatteren
Zu verzeren [?].

/34v/ [130] Ein herrlich Mandellöll Zu machen.

Nimm Mandell so vil du wilt, stoffe
die selbige wol in einem steinen
Mörfell, so du in hoben khannst, und
röste darnach die selbigen in einem
pfändlin mit einem wenig Rossen=
wasser vermischet, darnach thue sy in
ein sauber thuch und thrückhe sy zwüschen
zweyen tellern mit einer beeffen
uß, so hast du dz Mandell öll, welche
trückte mandell du Zu dem anderen
mal wermen kanst, aber lüg daß
sy nit anbrennest.

/35r/ [131] Ein gütter Purgier wein Zumachen.

Foliorum Senæ	ʒ 5
Rhabarbari electi	ʒ ij
Radius mechoaca	ʒ ij
Epitimi	ʒ j
Diagridij	ʒ j
Radicis galanga	ʒ 5
Liquiritia	ʒ j ¹⁷

Mer dreÿßig loth gütten alten weißsen
wein, und vermisch eß, laß es also in
einem steinenen oder leimenen
gfschir ston ein tag oder dreÿ, du mußt
aber Zu vor alle obgeschryben ding
under einanderen stosen und eß in ein
kleines sübers wÿß liniß secklj¹⁸
nehmen und eß in das obgemelt gfschir mit
sampt dem wein inlegen, und wann
du dich purgiren wilt, so nimm vier loth
schwär deffelbigen weins in.

Rühre es gut untereinander, so hast du die gewünschte Salbe, die Rotlauf wie auch jede andere hitzige Räude und Ausschläge zum Verschwinden bringt.

[130] Ein herrliches Mandelöl machen

Nimm so viele Mandeln wie du willst, zerstoße dieseligen gut in einem steinernen Mörser, falls du einen hast, und röste sie dann in einem Pfännchen mit ein wenig Rosenwasser vermischt. Gib sie dann in ein sauberes Tuch und drücke sie zwischen zwei Tellern mit einem Besen aus, so hast du das Mandelöl. Gib die zerstoßenen Mandeln zu den anderen; du kannst sie noch einmal wärmen, aber pass auf, dass du sie nicht anbrennst.

[131] Einen guten Purgierwein machen

Folium Sennae	5 Unzen
Rhizoma Rhei	2 Drachme
Radix Mechoacannae	2 Drachme
Epitimi sive Cuscuta	1 Drachme
Gummi-resina Scammonium	1 Scrupel
Rhizoma Galangae	5 Drachme
Radix Liquiritiae	1 Unze

Überdies dreissig Lot guten alten Weisswein, und vermische es. Lass es so in einem Steingut- oder Tongeschirr ein bis drei Tage stehen. Du musst aber vorher alle oben aufgeführten Zutaten untereinander zerstoßen und sie in ein kleines sauberes weisses Leinensäckchen geben und es in das erwähnte Geschirr samt dem Wein einlegen. Und wenn du dich purgieren (abführen) willst, so nimm vier Lot dieses Weins ein.

/35v/ [132] Electuarium Cordiale.

Cinamoni electi	
Nuces Muscatæ aa	3 j
Cardamoni minoris	
Piperis longi	
Galangee	
Cubebæ aa	3 5
Ambræ Grisa*	
Mofci aa	gr iij
Sacchari albi	3 vj
Succi melissæ	3 ij
Diacidonites daß ist Kütten lattwergen	3 iij ¹⁷

Den Zuckher, die Lattwergen und den Meliffen safft vermisch es durch einander in einer pfannon, hebe eß über daß feür biß der Zuckher zergangen ist, darnach laß es kalt werden und vermisch darunder die vorgeante species so wol gestoffen sygendt.

/36r/¹⁹[133] Volgt Fisch Speiß Alß Vom Hacht gebraten mit einer Capern brühe

Brate den hächt woll in öll oder bütter nachdeme das landes gebrauch ist, und die gäste gerne äßen, dan nim wein, Eßig, Zuckher, Pfeffer, Cardaumen, muscatblüst und ein pahr handtvoll Cappern, loß mit einander auffieden, leg den gebratnen hächt in eine Schüßell, riechte solche brühe darübert, es ist ein kostlich güet gericht.

[134] Fleisch Speiß

Ein Rind braten in einer brüeh.
Nim einen güetten rindern braten, laß in woll außbraten, dan nim ein wenig rindern fleischbrüh, Eßig und wein, thue darein pfeffer, zuckher unnd ein zimlichen loffel zimmet und

[132] Electuarium Cordiale

Cortex Cinamoni ceylanici

Semen Myristicae aa 1 Drachme

Fructus Cardamoni

Piper longum (Fliegenpfeffer)

Rhizoma Galangae

Fructus Cubebae aa 5 Drachme

Ambra

Moschus aa 3 Gran

Weisser Zucker 6 Unze

Dicksaft der Melisse 2 Unze

Diacidonites, das ist Quittenlatwerge 3 Unze

Mische den Zucker, die Latwerge und den Melissensaft durcheinander in einer Pfanne, stelle es über das Feuer, bis der Zucker zergangen ist, lass es dann erkalten und vermische darunter die oben erwähnten Zutaten, die gut zerstoßen sein sollten.

[133] Als Fischgericht ein gebratener Hecht an einer Kapernsauce

Brate den Hecht gut in Öl oder Butter, je nach Brauch des Landes und je nach dem, was die Gäste gerne essen. Nimm dann Wein, Essig, Zucker, Pfeffer, Kardamom, Muskatblust und ein paar Handvoll Kapern. Lass das miteinander aufsieden, lege den gebratenen Hecht in eine Schüssel, richte diese Sauce darüber an. Es ist ein köstliches, gutes Gericht.

[134] Fleischgericht

Ein Rinderbraten in einer Brühe.

Nimm einen guten Rinderbraten und lass ihn gut ausbraten. Nimm dann ein wenig Rinder-Fleischbrühe, Essig und Wein, gib Pfeffer dazu, Zucker und einen reichlichen Löffel Zimt, und

laß miteinander auß fieden, wan dü
nün den braten wilt anrichten, so geüß
befagte brühe darübert, so wirt er Rot
braun und wollgeschmackh.

/36r/ [135] Vom Hēcht mit Senff kocht

Nim einen hächt von 2 oder 3 lb, der ein
zimlich starckh fleisch, sied in gar trocken
ab, leg in auß ein bret, das er kalt
wirt, zeuch die Schüpen sampt der haut
ab, das fleisch zerlettere wie einen
Stockfisch, klaub die grad fleißig heraus,
thue den fisch in eine zinnrne schüßell,
geus ein wenig Erbsen brüeh darüber,
thue den ofngeschmeltzten bütter sampt
etlich löffell voll senf in einen tiegel,
laß miteinander aufffieden, geüß es
über den hächt in der Schüßell, laß noch ein
weill ob einer glüett pfannen stehen, dan
gibs auß den Tisch, es ist ein wolge=
schmackhte fasten Speiß.

[136] Vom Hecht gespickhet

Wiltu gespickhte Hecht zue bereiten, so nim
½ lb dige Hechtli sovill du brauchst, schaw das sie
Schön von Schüopen seyen, und ist an einem
/37r/ fleishtag, so Spikhe sie fein zierlich mit kleinem
Speckh, wan das verrichtet, so sied trockhen ab,
geus darüber eßig, pfeffer und bütter,
die fein heiß ist, Jsts aber ein fastag,
so nim haüßun blasen, die woll gefotten
ist, schneidts klein wie Speckh, und Spickh
damit, sied sie fein blaw ab, gieß da=
rüber ein saure brüeh mit bütter
oder laütter bütter wie du wilt,
so wirt man meinen, sie sey mit Speckh
und nicht mit haüßen blasen gespickht.

lass es miteinander sieden. Wenn du nun den Braten anrichten willst, so giesse die erwähnte Brühe darüber; so wird er rotbraun und wohlschmeckend.

[135] Hecht mit Senf gekocht

Nimm einen Hecht von 2 bis 3 Pfund, der ziemlich viel Fleisch hat. Siede ihn ganz trocken ab, lege ihn auf ein Brett zum Erkalten, ziehe die Schuppen samt der Haut ab, zerblättere das Fleisch wie bei einem Stockfisch und klaube die Gräten gründlich heraus. Lege den Fisch in eine zinnerne Schüssel, giess ein wenig Erbsenbrühe darüber, gib die ungeschmolzene Butter samt einigen Löffeln Senf in einen Tiegel, lass es zusammen aufsieden, giess es über den Hecht in der Schüssel, lass sie noch eine Weile über einer heissen Pfanne stehen, dann tische es auf. Es ist eine wohlschmeckende Fastenspeise.

[136] Gespickter Hecht

Willst du gespickten Hecht zubereiten, so nimm halbpfündige Hechtlein, so viele du brauchst, pass auf, dass die schön abgeschuppt sind. Und wenn es an einem Fleischtag ist, so spicke sie ganz zierlich mit kleinen Speckstückchen. Ist das erledigt, so siede sie trocken ab, giesse Essig, Pfeffer und ganz heisse Butter darüber. Ist es aber ein Fastentag, so nimm Hausenblasen, die gut gesotten sind, schneide sie klein wie den Speck und spicke die Hechtlein damit. Siede sie schön blau ab, giesse eine saure Sauce mit Butter darüber oder ausschliesslich Butter, wie du willst, so wird man meinen, sie seien mit Speck und nicht mit Hausenblasen gespickt.

[137] Gebratne Hechtlebern

Nim etlich schöne lebern von großen hechten,
brat sie fein gelind in Öl oder bütter,
Spickh sie dan mit zimet und Negeli,
mach eine brüeh von kleinen Kapern,
geuß sie darüber, es ist ein delicat
eßn so man könig und Fürsten geben mag.

[138] Gebachne Hecht lebern

Bache hecht lebern in bütter, begeüs sie dan
/37v/ mit einer agroß brüeh, oder gib
sie trockhen mit Peterfilien kraüt
bestreüwet.

[139] Einen gefaltzen oder grünen
hecht zue bereiten

Nim den gefaltzen hecht, schneidt in Stückhen,
setz in auß ein waßer und laß in
bey einem gehen feür ein starcken
füd thuen, dan setz in ab und säubere
in, geüs die Saltzbrüeh daruon und
laß in woll trockhen werden, so
kombt das überflüßige Saltz hinweg,
geuß eine wolgeschmackhte Erbis
brüeh darüber, thue gantzen pfeffer,
gantzen Muscatblüß, gestoßnen Jmber
und geschnittene Petterfilien würtzel
daran, nim auß frischen bütter, und ein
wenig gebrandt meel, laß miteinander
sieden, so wirt die brüeh gar woll geschmacken,
das ist ein herlich güet Eßen.

/38r/ [140] Schmerling oder gründlen Erste
Zubereitung blaw abgefotten

Nim gründlen, thue sie in ein keßelin oder
hafen, geüs laüter wein darüber, das sie
darinn sterben, wenn sie gestorben, nim
sie auß dem Wein und geüs weineßig
darüber, so werden sie schön blaw, schüd sie
sampt dem eßig mit ein wenig wein

[137] Gebratene Hechtlebern

Nimm etliche schöne Lebern von grossen Hechten, brate sie ganz leicht in Öl oder Butter, spicke sie dann mit Zimt und Nelken, mache eine Brühe von kleinen Kapern und giess sie darüber. Es ist ein delikates Essen, wie man es Königen und Fürsten auftischen kann.

[138] Gebackene Hechtlebern

Backe Hechtlebern in Butter, begiesse sie dann mit einer sauren Brühe (lat. agresta) oder tische sie trocken auf, mit Petersilienkraut bestreut.

[139] Gesalzenen oder grünen Hecht zubereiten

Nimm den gesalzenen Hecht, schneide ihn in Stücke, lege ihn in Wasser und lass ihn bei einem gähen Feuer stark sieden. Nimm ihn dann heraus und säubere ihn, giesse die Salzbrühe weg und lass ihn gut trocknen, so geht das überflüssige Salz davon. Giesse eine schmackhafte Erbsenbrühe darüber, tue ganzen Pfeffer, ganzen Muskatblust, gestossenen Ingwer und geschnittene Petersilienwurzeln dazu. Nimm auch frische Butter und ein wenig gebranntes Mehl, lass es miteinander sieden, so wird die Brühe sehr wohlschmeckend. Das ist ein herrlich gutes Essen.

[140] Schmerling oder Grundeln. Erste Zubereitung: blau gesotten

Nimm Grundeln (Barsch-artiger Fisch), gib sie in einen Kessel oder Hafen, giesse reinen Wein darüber, dass sie darin sterben. Wenn sie gestorben sind, nimm sie aus dem Wein und giess Weinessig darüber, so werden sie schön blau. Schütte sie samt dem Essig mit ein wenig Wein

Vermifcht in ein fischkeßel oder pffannen,
wans fieden, fo fetz auß kohlen, laß gemach
fieden, verfaltz nicht, und wan du sie wilt
anrichten, fo geüs ein wenig meyenbutter
darüber, wirf Jmber darüber und be=
ftrew sie mit grünen Peterfilien, fo find
fchon und güett.

[141] 2^{te} Zubereitung von gebach=
nen gründlin in einer brüeh

Nim gründlen, bache sie auß öl oder Schmaltz,
mache dan eine faüre brüeh von eyer dotter,
nim darzu dün gefeigte Erbsbrüeh, eßig,
und frifchen bütter, haftu sie aber in öll gebackhen,
fo müßtú auch öll nemen und gestoßen
/38v/ Jmber, las damit auß fiedn fampt
woll gefchmackhtn gehackhten küchen
kreüterm, geüs folche brüeh über die
gebachne gründlen, fo werden sie güet
und woll gefchmackht.

[142] Gründlen fchwartz kocht

Nim karpffen fchweis, Wein und Eßig,
machs ab mit zückher, gestoßnem
pfeffer und ein wenig Saffran
und wan die gründlen im Saltz
gelegen haben, fo zeüch einer nach der
andern in die brüeh, ftreich sie ab,
das das Saltz daüon kompt, nim
ein wenig pfefferküchen in die
brüeh oder Schweis, fetz auß kohlen,
las fein Röfch* fieden, machs fües, doch
das der Eßig vorschlägt, dñe magst auch
Pertrüm kraüt daründer fchneiden,
es machts wollgefchmackh, fo kocht man
die gründlen fchwartz im fchweis, ist
ein delicat Eßen.

vermischt in einen Fischkessel oder eine Pfanne.
Wenn du sie siedest, so setze sie auf Kohlen und lass sie
allmählich sieden, versalze sie nicht, und wenn du sie
anrichten willst, so giesse ein wenig Maienbutter
darüber, streue Ingwer darüber und
bestreue sie mit grüner Petersilie, so sind
sie schön und gut.

[141] Zweite Zubereitung von gebackenen
Grundeln in einer Brühe

Nimm Grundeln, backe sie aus in Öl oder Fett,
mache dann eine saure Brühe mit Eidottern,
nimm dazu dünn gesiebte Erbsenbrühe, Essig
und frische Butter. Hast du sie aber in Öl gebacken,
so musst du auch Öl nehmen und zerstoßenen
Ingwer. Lass sie damit aufsieden samt
wohlschmeckenden gehackten
Küchenkräutern, giess diese Brühe über die
gebackenen Grundeln, so werden sie gut
und wohlschmeckend.

[142] Grundeln schwarz gekocht

Nimm Karpfenfett, Wein und Essig,
würze es mit Zucker, zerstoßenem
Pfeffer und ein wenig Safran,
und wenn die Grundeln im Salz
gelegen haben, so ziehe eine nach der
anderen in die Brühe, streife sie ab,
damit das Salz weggeht. Gib
ein wenig Pfefferkuchen in die
Brühe oder das Fett, setze es auf den Herd,
lass es ganz rasch sieden, süsse es aber so,
dass der Essig vorherrscht. Du kannst auch
Peterskraut (*scabiosa pratensis*) darunter schneiden,
das macht es wohlschmeckend. So kocht man
die Grundeln schwarz im Fett. Es ist
ein delikates Essen.

/39r/ [143] Kreßen Trückhen blaw gefotten

Nim kreßen, las sie in gutem wein Eßig sterben, sied sie trockhen ab, das sie schon blaw werden, und wan du sie wilt anrichten, so geüs frisch zerlaßen bütter darüber und bestrew sie woll mit Jmper. Du kanst auch gebachne kreßen trüchen geben, oder mit einer brüeh, maßen zuúor von den gründlen meldung gfschehen.

[144] Kreßen in Eßig kalt

Nim kreßen, sied sie trückhen und feinblaw ab maßen zuúor gemelt, las sie dan kalt werden, richt sie in ein schüßell und geüs eßig darüber mit zerhackhten grünen pettersilien, gib sie also kalt auf den tisch, so nennet man es ein Cassanat. Du kanst auch die kreßen in einer schwarzen brüeh von karpffenschweis bereiten wie von den gründlen gemeldet worden. Du magst sie auch mit eßig und zwieblen mit saffran gegilbet sauer machen, so sind sie warm und kalt guett und delicat.

/39v/ [145] Sangelein Zubereiten

Nim sangelein, besprütz sie mit eßig, so werden sie bald sterben, sied sie trückhen ab, besprütz mit eßig, das fein blaw werden, wen sie genug gefotten, richts in eine schüßell, geüs frisch bütter darüber und mit gestoßnem Jmper, so sind sie guett und geschmackh, du kanst sie auch haben wie die gründlen, sie sein auch guett in Erbis brüeh mit eßig und gestoßnem Jmper.

[146] Sangeln In Sülz oder Gallenat

Nim eine zimliche Schleien, hackh sie klein mit sampt den gerathen, setz

[143] Trockene Kressen blau gesotten
Nimm Kressen (Gründlinge), lass sie in gutem Weinessig sterben, siede sie trocken ab, dass sie schön blau werden, und wenn du sie anrichten willst, so giesse frisch zerlassene Butter darüber und bestreue sie reichlich mit Ingwer. Du kannst auch gebackene Kressen trocken anrichten oder mit einer Brühe, so wie das vorher für die Grundeln beschrieben wurde.

[144] Kalte Kressen in Essig
Nimm Kressen, siede sie trocken und schön blau, so wie oben beschrieben, lass sie dann erkalten, richte sie in einer Schüssel an und giesse Essig darüber mit zerhackter grüner Petersilie. Gib sie so kalt auf den Tisch, so nennt man das ein Cassanat (?). Du kannst auch die Kressen in einer schwarzen Brühe von Karpfenfett zubereiten, wie bei den Grundeln beschrieben. Du kannst sie auch mit Essig, Zwiebeln und gelbem Safran sauer machen. So sind sie warm oder kalt gut und delikat.

[145] Sangeln zubereiten
Nimm Sangeln (Schleien) und bespritze sie mit Essig, so werden sie bald sterben. Siede sie trocken ab, bespritze sie mit Essig, dass sie schön blau werden. Sind sie genug gesotten, so richte sie in einer Schüssel an, giesse frische Butter darüber, mit zerstoßenem Ingwer, so sind sie gut und geschmackvoll. Du kannst sie auch so machen wie die Grundeln; sie sind auch gut in Erbsenbrühe mit Essig und zerstoßenem Ingwer.

[146] Sangeln in Sulz oder Gallerte
Nimm eine recht grosse Schleie (karpfenartiger Fisch), hacke sie samt den Gräten klein, lege

sie in halb wein halb eßig, las wol fieden
 siges durch einen härin durchschlag,
 thües wider in einen saubern fischkeßel,
 fetz auß kohlen, las fiedn, pfeffers woll und
 machs gelb auch wolfües, dan figs
 durch ein sauber wüllentüoh, so wird
 /40r/ Es fein laüter. nim ein wenig haußßen
 blaßen daründer, so gestehet oder fültzet
 es sich desto beßer, geüs Inn eine
 Schüßel kaum halb voll und las ge=
 ftehen, nim Sanglen so schon blaw ab=
 gefotten, leg sie auß di brüeh fein zierlich
 und ordentlich, und geüs widerümb
 brüeh darüber, das die schüßell voll
 wirt, las gestehen, so fallen die fischlin nicht
 zü boden, sehen und lüftig, den die fisch
 sind blaw, die brüeh aber ist gelb, so
 kann man auch gründlen und kreßen
 bereiten, doch dünckhet mich das die
 gründlen am bequemsten zü folcher
 sültz sei, weilen sie nicht nür schon sehen,
 sondern auch gar woll geschmackh fein.

[147] ²⁰Forellen auß Ungerisch zü kochen

Nim ein stück weck oder semel, weich es
 in guttem wein, Under des dün die
 forela auß und faltz ein wan der wek
 weichist, so nim einen öpfel, zerschnid
 in fein klein und hacks mit dem
 weck durch einander, trib es mit gut=
 /40v/ tem wein ab und fetz auß das für und
 las fieden, güs darin ein wenig eßick
 und wan die brü süd, so strich die forela*
 ab, das das faltz woll abgange, leg
 sie darnach in die brüeh, sind die för=
 hana* groß, so haw si in 3 oder 4 stück,
 sind sie aber klein, so las si gantz und
 würtz si wol mit pfeffer und saffra,
 machs zimlich sües mit Zucker, schnid
 auch etlich gefaltzne lemonæ stück=

sie in halb Wein und halb Essig, lass sie gut sieden,
siebe sie durch ein Haarsieb,
gib sie wieder in einen sauberen Fischkessel,
stell ihn auf den Herd, lass sieden, pfeffere sie gut
und mach sie gelb und auch recht süß, dann sieb
sie durch ein sauberes Wolltuch, so wird
sie ganz rein. Gib ein wenig Hausenblasen
darüber, so erstarrt oder sulzt
es umso besser. Giess es in eine
Schüssel knapp halbvoll und lass es
fest werden. Nimm die Sangeln so schon blau
gesotten, lege sie schön zierlich und
ordentlich auf die Sauce und giess wiederum
Sauce darüber, dass die Schüssel voll
wird. Lass es auskühlen, so fallen die Fischlein
nicht zu Boden. Sie sehen lustig aus, denn die Fische
sind blau, die Sauce aber ist gelb. So
kann man auch Grundeln und Kressen
zubereiten, doch dünkt mich, dass die
Grundeln am bequemsten für ein solches
Sulz seien, weil sie nicht nur schön aussehen,
sondern auch gar wohlschmeckend sind.

[147] Forellen auf ungarische Art

Nimm ein Stück Wecken oder Semmel, weich es
in gutem Wein ein. Schneide unterdessen die
Forellen auf und salze sie ein, während du den Wecken
einweichst. Nimm dann einen Apfel, zerschneide
ihn schön klein und hacke es (alles) mit dem
Wecken durcheinander. Lösche es mit
gutem Wein ab und setze es auf das Feuer und
lass es sieden. Giesse ein wenig Essig hinein
und wenn die Brühe siedet, so streiche die Forellen
ab, dass das Salz gut weggehe; leg
sie dann in die Brühe. Sind die Forellen
gross, so schneide sie in 3 oder 4 Stücke,
sind sie aber klein, so lass die ganz und
würze sie gut mit Pfeffer und Safran,
süsse sie recht stark mit Zucker, schneide
auch etliche gesalzene Zitronenstücke

wis darin und las damit fieden.
Dú magst folche fisch ka[l]t oder warm
geben.

[148] Karpfen gefült

Nim ein zimlich Karpfen, der ein
roger ist, mach in auß, nim den
rogen herauß, setz in Über mit
wasser und las in fieden, nim Zwib=
len, schind si frei klein, schweis in
bütter, tûn si under den rogen, wan
dú in auß dem wasser gezogen
/41r/ haßt, hack es klein, tûn ein
eierdotter, pfeffer, saltz und ein wenig
kümich, nim dan den Zubereiteten
²¹karpfen der geschüpt, ein wenig
eingesaltzen und am bauch nit zû
vil außgeton, fülle in ver spis das
loch, das die fül nit auß lauffen kann,
leg in den auß den rost und brat
in woll, schnid in dan auß dem
rucken auß, leg in Zierlich auß ein
schußlen, bestrew in wol mit ing=
wer, kanst es kalt oder warm geben.

[149] Salmen oder lax²²

Dise fisch sind ser gût trucken in saltz
abgefotten, kalt werden lassen mit
pfeffer und peterle Überstrewt und
wineßich daran gegossen, item
trocken abgefoten und mit esich, pffefer,
öl und klein geschnittnen zwiblen
glich einem salat bereitet, ist ein
delicat gût essen.

[150] Zitwen win Und allerlei gewürtzte win

gewürtze win mag man Zu ieder Zit machen
allein den Zit wen win muß im Herbst von
süßem most gemacht werden, dan man
muß den machen schier wie den allendt wein

hinein und lass sie damit sieden.
Du kannst solche Fische kalt oder warm
auftischen.

[148] Gefüllte Karpfen

Nimm einen recht grossen Karpfen, der ein
Rogner (Weibchen) ist, mache ihn auf, nimm den
Rogen (Fischeier) heraus, setze ihn mit Wasser
aufs Feuer und lass ihn sieden, nimm Zwiebeln,
schäle sie ganz klein, dünste sie in
Butter und mische sie unter den Rogen. Wenn
du den Rogen aus dem Wasser gezogen
hast, hack ihn klein, gib einen
Eidotter, Pfeffer, Salz und ein wenig
Kümmel dazu. Nimm dann den zubereiteten
Karpfen, der abgeschuppt, ein wenig
gesalzen und am Bauch nicht allzu
fest aufgeschnitten ist, fülle ihn, mache das Loch
mit Holzspiesschen zu, damit die Füllung nicht auslaufen kann.
Lege ihn dann auf den Rost und brate
ihn gut, schneide ihn dann am
Rücken auf, lege ihn sorgfältig in eine
Schüssel, bestreue ihn gut mit Ingwer.
Du kannst es kalt oder warm auftischen.

[149] Salm oder Lachs

Diese Fische sind sehr gut, wenn sie trocken
in Salz abgesotten werden. Lass sie kalt werden,
überstreue sie mit Pfeffer und Petersilie und
giesse Weinessig dazu. Ebenso wird er
trocken abgesotten und mit Essig, Pfeffer,
Öl und klein geschnittenen Zwiebeln
gleich wie ein Salat zubereitet. Es ist
ein delikates gutes Essen.

[150] Zitwer-Wein und allerlei Gewürzweine

Gewürzweine kann man zu jeder Jahreszeit machen.
Nur der Zitwerwein muss zur Zeit der Weinernte aus
süßem Most gemacht werden, denn man
muss ihn fast wie Alant-Wein machen

und den most Über dem für fieden und kein für oder Rauch darin lassen schlagen, danach tûn den in ein Rein füber wol geschmagt feßlin, dan nim 2 lot Zimet, Zitwen der frisch ist, 1 lot negele, 1 lot ingwer, galgant, paradis körner, langen pfeffen, ein jedes 3 quintli, Cûbeben, Cardomömlin jedes 1 quî. Dife stûck stos ein wenig iedoch nit klein, tûn es in ein seckle und hencks darin. item wiltû ein win nach allerlei gwürtz ein geschm[a]g machen, so nim gewürtz welche dû haben wilt, tûn es in branten wein, las 8 tag darin, dan dûn es under den win. wilman fûnft gûten gewürtzten win haben, nim 22 lot zimet, 12 lot mußcat blûst, 25 lot Zitwen, stos es alles klein Und tûn es ins fas, wons noh fûffen most ist, und laß es mit ein ander geren und wans auß goren hat, so mach das fas zû Und las die materia ins fas in eim seckli hangen.

/42r/ [151] Wieman Zitwen Win machen sol

Nim erstlich alend würtzen, 5 lot Zimet, 2 ½ lot Zitwen, 1 ½ lot negele, ½ lot imber, 1 lot langen pfeffer, mußcatblûst, galgant, paradis körenli, jedes 1 quintli zû 80 Cûrer mas most; disse stûck gwürtz teil ab in 2 teil, fûd den einen teil im most, den andern teil tûn in ein seckli, henck es mit einem schnûrli Zûm sigelloch* in das feßle nit gar an den boden, den most muß den 3 teil in fieden Und wol Verschûmen Und alls dan das gwürtz darin tûn, wan es v[er]-schûmet ist.

[152] Verschlaggen fûesen win

Nim rotte trûben, lasse sie alls bald außtrûcken, thûn den most als bald in ein feßlin, Verwar es mit eiffernen reiffen, lege dan das feßle

und den Most über dem Feuer sieden und aufpassen, dass weder Feuer noch Rauch hinzukommt.

Dann giesst man ihn in ein ganz sauberes und gutriechendes Fässchen, nimmt dann 2 Lot Zimt, frische Zitwerwurzel (Curcuma), 1 Lot Nelken, 1 Lot Ingwer, Galgant, Paradieskörner (Guinea-Pfeffer), langen Pfeffer, von jedem 3 Quentchen (1 Quentchen = 3,9 g); Cubeben, Kardamom, je 1 Quentchen. Zerstoße diese Zutaten, aber nicht zu fein, gib sie in ein Säckchen und hänge es in den Most. Ebenso, wenn du einen Wein mit dem Geschmack von allerlei Gewürz machen willst, so nimm das gewünschte Gewürz, lege es in Branntwein ein, lasse es darin während 8 Tagen, dann gib es in den Wein. – Willst du sonst guten Würzwein haben, nimm 22 Lot Zimt, 12 Lot Muskatblust, 25 Lot Zitwer und zerstoße alles klein und gib es ins Fass, in dem Most ist, der noch süß ist, und lass es miteinander gären. Und wenn es fertig gegoren hat, so verschliesse das Fass und lass die Gewürze im Fass in einem Säckchen hängen.

[151] Wie man Zitwer-Wein machen soll

Nimm als erstes Alant-Wurzeln (*inula helenium*), 5 Lot Zimt, 2 ½ Lot Zitwerwurzel, 1 ½ Lot Nelken, ½ Lot Ingwer, 1 Lot langen Pfeffer, Muskatblust, Galgant, Paradieskörner, jedes 1 Quentchen zu 80 Churer Mass (1 Mass = 1,34 l) Most. Teile diese Gewürze in zwei Teile; siede den einen Teil im Most und stopfe den anderen Teil in ein Säckchen. Hänge es mit einer Schnur vom Spundloch ins Fässchen, aber nicht ganz bis zum Boden. Den Most musst du zu einem Drittel einsieden und verschäumen; dann musst du alle Gewürze hineingeben, wenn es verschäumt ist.

[152] Eingemachter süßer Wein

Nimm rote Trauben, lasse sie bald auspressen, schütte den Most (Traubensaft) schnell in ein Fässchen, verschliesse es mit eisernen Reifen, lege dann das Fässchen