

# Kochbuch 1559 : Edition und Übersetzung. Texte [432-515]

Objektyp: **Chapter**

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

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

PDF erstellt am: **26.06.2024**

## **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.

/137v/ [432] Lûganigeta\*

Nim ſchwininen broten, darzû den halben theil ſpeck, alles Zûſamen gehacket, etwas kleiner alls ſchûplick teig, ein wenig Zimet Und negele pûlfer aber nit gar klein geſtoſen, aûch ein wenig múſcat blûſt, kleine winber Und ein wenig fenchel.

[433] Mortadela

Nim das blüttig Vom hals der ſchwin[a] Und Vom bûch der ſchwina Und das beſt Von einer ſchwina lebara, würt alles klein gehackt, darzû tût man 1 oder 2 handt Vol ſchûblick teig für 12 krina fleiſch ſol man nehmen nach folgendes gewürtz: pfeffer 6 lot, múſcat blûſt 1 quindtli, Zimat ½ lot, negele ½ lot, múſcat nûs 6, imber i lot gedört, faltz ii lot.

[434] Leber Würſt

Nim kalbs lebern Und ſpeck, hacks klein, würtz es ab, ſchlach eier drunder, rüer es wol Undereinander, mach den darm nit gar Voll.

/138r/ [435] falſitz gût Zûmachen

Nim den braten Von einem ſchwin Und haûw alle liſtle und feiſte ſûber drûs, dan hack das klein wie teig, wan man den 3 ten teil rinder braten darzû nimbt, ſo würt es aûch gût, das man alles liſtig Und feiſt drûs haûw, dan nim den 3 ten teil, ſo Vil gewürffleten ſpeck als dû fleiſch haſt Und ein gût groû glas Vol des beſten welfchen win, ein wenig pfefer Und ein wenig knoblochſafft Und faltz, dan ſchop\* ſi frei wol Und eben, das kein lûcken blib.

[432] Luganighette (Schweinswürstchen)

Nimm Schweinebraten, dazu den halben Teil Speck, hacke alles zusammen, etwas kleiner als Schübling-Masse (Brühwurst), ein wenig Zimt und Nelkenpulver, aber nicht allzu klein gestossen, auch ein wenig Muskatblust, kleine Weinbeeren und ein wenig Fenchel.

[433] Mortadella

Nimm das Blutige vom Hals des Schweins und vom Bauch des Schweins und das Beste von einer Schweinsleber. Es wird alles klein gehackt, dazu gibt man 1 oder 2 Handvoll Schübling-Masse. Für 12 Krinnen Fleisch (kl. K.: 520 g, gr. K.: 690 g) soll man noch folgende Gewürze nehmen: Pfeffer 6 Lot, Muskatblust 1 Quint, Zimt  $\frac{1}{2}$  Lot, Nelken  $\frac{1}{2}$  Lot, Muskatnuss 6 Lot, Ingwer 1 Lot getrocknet, Salz 2 Lot.

[434] Leberwürste

Nimm Kalbsleber und Speck, hacke es klein, würze es ab, schlage Eier darunter, rühre es gut untereinander, mache den Darm nicht allzu voll.

[435] Guten Salsiz machen

Nimm den Braten von einem Schwein und haue die Bauchwand und alles Fett sauber heraus. Hacke das dann klein wie einen Teig. Wenn man den dritten Teil Rinderbraten dazu nimmt, so wird es auch gut, wenn man alles Sehnige oder Fette heraushaut. Nimm dann ein Drittel so viel gewürfelten Speck wie du Fleisch hast und ein gutes grosses Glas voll des besten welschen Weins, ein wenig Pfeffer und ein wenig Knoblauchsaff und Salz. Stopfe sie dann reichlich und gleichmässig, dass keine Lücken bleiben.

[436] Wiltú schüplig machen 3er ley

Die gar gûten mach allso, nim gût feist  
schwine fleisch, doch das kein schmerbig  
darbei seig Und kein schwarten, sonst mit  
knobloch saft Und pfeffer, wie die falsitz,  
dise wie auch die falsitz bliben Übers Jahr  
frisch, wan man ordenlich mit Umgad.

[437] Die andern

Nim die schwarten Und ein wenig rinder  
braten, derauß gehauen seige wie oben  
Und machs wie die obermelten in allem.

/138v/ [437a] die 3ten nim das aller schmerligest\* Und  
das listig Wie Von den andere auß=  
gehauwen haft Und die lempa Vom  
büch, in dise kanst den knobloch, daruß  
der safft getrückt worden ist, tûn,  
dan dises rechet\* geren, darûm tû  
man nûr den safft in die obigen, sonnst  
machs wie die andern.

[438] Derm schüplig

Nim die [großen schwin]<sup>133</sup>  
derm, das glünck Und etwas  
geschmeter, das von den andern würsten  
Überbliben ist Und ein wenig rinder=  
lempa, kümich, pf[eff]er Und knobloch,  
hack keine schüplick klein, sie werden  
Vil gefaffter.

[439] Wie man falsitz Und die gûten  
schüplick lang frisch Und milt  
behalten kan

Reüch sie recht wie es fein ghört Und  
trüchne sie noch wol im lufft, dan leg sie  
/139r/ fin ordenlich in ein schmaltz kübel, dan  
füd sch[m]altz Und las es kalt werden, eben  
das es noch rinn, dû kanst es rüen wie  
fünst schmaltz, dan man kann es brüchen



[436] Willst du dreierlei Schübling machen

Die ganz guten (Schüblinge) mache wie folgt: Nimm gutes fettes Schweinefleisch, doch (soll) kein widerlich fettiges dabei sein und keine Schwarten. Sonst nimm Knoblauchsft und Pfeffer, wie für die Salsize. Diese, wie auch die Salsize, bleiben übers Jahr frisch, wenn man ordentlich mit ihnen umgeht.

[437] Die zweite Art (Schübling)

Nimm die Schwarten und ein wenig Rinderbraten, der wie oben gehauen ist, und mache es in allem wie die oben erwähnten.

[437a] (Für) die dritte (Art) nimm das allerfeisseste Bauchfett

und das Sehnige, wie bei den anderen ausgehauen, und die Wamme vom Bauch. In diese kannst du den Knoblauch geben, aus dem der Saft gedrückt worden ist. Denn diese (Wamme) riecht gerne ranzig, deshalb gibt man nur den Saft in die obigen (Würste), sonst macht man es wie die anderen.

[438] Darm-Schüblinge

Nimm die (grossen Schweine-) Därme, die Lungen und etwas Mischmasch, das von den anderen Würsten übriggeblieben ist und ein wenig Rinderwamme, Kümmel, Pfeffer und Knoblauch. Hacke niemals die Schüblinge zu fein; sie werden viel saftiger.

[439] Wie man Salsiz und die guten Schüblinge lange frisch und mild halten kann

Räuchere sie recht, wie es sich gehört, und trockne sie noch gut an der Luft. Lege sie dann schön ordentlich in einen Schmalzkübel, siede dann Schmalz und lass es erkalten, dass es gerade noch rinnt. Du kannst es rühren wie sonst Schmalz, damit man es brauchen kann

wie ander schmaltz, güß es an die  
würft, so blibens schön rot frisch Und  
lind oder mildt, wüsch sie fin süber ab,  
ehe sie inebnest, so darf man sie nit  
weschen.

[440] Lúncken Würft\*

Nim lúncken, welcherlei es siße, hack  
sie klein, nim dar Zú feiste Von den nieren  
oder gewürffleten speck Und ein wenig  
krefftige fleischbrühe, hack es wol Underein=  
ander, tûn dar Zú pfeffer Und salitz Und  
reüch sie nit gar starck.

[441] Leber würft

Nim lebern, hacks klein, nim Zú einer  
2 glaß starcken win Und ein güteil feiste  
Von den nieren oder gewürffleten speck,  
hacks Undereinander, tûn darzú Zimet Und  
negele, imber Und múscat núß Und blúßt  
reüchs gar wenig.

/139v/ [442] Kleine Würstle

Nim halb kalb Und halb schweine fleisch,  
hacks klein, dan nim ein wenig saltz,  
pfeffer, negele, múscatnúß, gantzen  
Coriander, peterle, mafaran, rüers  
wol Undereinander, schops in schaf derm Und  
brats auß dem rost ./.. auß papir

[443] gmeine scharwilada\*

Nim frischchen schmer Und schwine  
fleisch Und hert geriben wiß brodt,  
iedes glich Vil, hack das gar klein  
Undereinander, dan nim barmafan kes  
oder alten trüchnen feisten geriben nach be=  
lieben, dan tûn darin kleine winber, mú=  
scat blúßt Und múscat núß, Zimet, negele  
Und imber Und ein wenig safara, alles  
nach belieben.

wie anderes Schmalz. Giesse es an die Würste, so bleiben sie schön rot, frisch und lind oder mild. Wische sie schön sauber ab, bevor du sie ganz einfüllst, denn man darf sie nicht waschen.

#### [440] Lungenwürste

Nimm Lungen, welcher Art sie sein mögen, hacke sie klein, nimm dazu Fett von den Nieren oder gewürfelten Speck und ein wenig kräftige Fleischbrühe. Hacke es gut untereinander, gib Pfeffer und Salz dazu und räuchere sie nicht zu stark.

#### [441] Leberwürste

Nimm Leber, hacke sie klein, nimm zu einer (Wurst) 2 Glas starken Wein und ein rechtes Stück Fett von den Nieren oder gewürfelten Speck. Hacke das zusammen, gib dazu Zimt und Nelken, Ingwer, Muskatnuss und -blust. Räuchere nur ganz wenig.

#### [442] Kleine Würstchen

Nimm halb Kalb- und halb Schweinefleisch, hacke es klein, nimm dann ein wenig Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, ganzen Koriander, Petersilie, Majoran. Rühre es gut untereinander, stopfe es in Schafdärme und brate es auf dem Rost – auf Papier (?).

#### [443] Gewöhnliche Scharwillade

Nimm frisches Schmer (Bauchfett vom Schwein) und Schweinefleisch und hart geriebenes Weissbrot, von jedem gleich viel, hacke es ganz klein untereinander, nimm dann Parmesankäse oder nach Belieben alten, trockenen, fetten (Käse). Gib dann kleine Weinbeeren, Muskatblust und Muskatnuss, Zimt, Nelken und Ingwer und ein wenig Safran dazu, alles nach Belieben.

[444] Einander gattig klein Würftle  
Nim 1 lb kalbfleisch Vom stotzen, ½ lb speck,  
½ lb Rinder feiste, hacks gar klein, sprengs  
mit frisch wasser, nim dan 4 eier, ein muß=  
cat nûs, Zimet, negele, pfeffer, hacks Under=  
einander, füls in schafderm, nim ein  
[papier, falbs mit schmaltz, legs auß den roft].<sup>134</sup>

/139/140r/<sup>135</sup> [445] schüblig mit brocken  
Nim schwarten Und allerlei schweinefleisch,  
magst auch das hertz, nieren Und Zungen  
nemen, wan du gern wilt; dis alles schnetz  
Zimlich groß gwürfflet, dün darin pfeffer,  
negele, mußcat nûs Und blüßt nach  
belieben, mischs wol Undereinander, dan  
nim die großen schwin derm oder die großen  
boden derm Von einem rind, schops frey  
wol, binds stark Zu ring Um, machs rund  
wie ein ballen, reuch wol, das sie frey  
trüchen werden. dan hen[ck] in k[ell]er  
Und wan sie lind würden, so henck wider  
in rauch, laßi wol trüchnen.

[446] bein schüblig\*  
Nim den horücken, kanst den speck darvon  
haüwen, wan du geren wilt, aber nit  
Zu nachwes\* Und die fües Zerhaüws Zu  
stückle [sprengs wol mit saltz  
Und gwürtz]<sup>136</sup>, dan schops in die krümen schwin  
derm Und hencks in rauch. tûn pfeffer,  
kümig Und saltz darin.

/139/140v/ [447] Kelber Krantz würft\*  
Nim den krantz, schweitze in wol, hack in  
klein, tûn geröst geriben w[eiß] brot, gwürtz,  
peterli Und mafaron Und ein wenig  
fleisch Brü darin Und sied sie so lang  
alls das rißit\*, magst auch ein ey oder 2 darin tûn  
samt ein wenig frisch schmaltz.

[444] Eine andere Art kleine Würstchen  
Nimm 1 Pfund Kalbfleisch vom Stotzen, ½ Pfund Speck,  
½ Pfund Rinderfett. Hacke es ganz klein, besprenge  
es mit frischem Wasser, nimm dann 4 Eier, eine  
Muskatnuss, Zimt, Nelken, Pfeffer; hacke es  
untereinander, fülle es in Schafdärme, nimm ein  
Papier, bestreiche es mit Schmalz, lege es auf den Rost.

[445] Schübling mit Brocken  
Nimm Schwarten und allerlei Schweinefleisch,  
du kannst auch das Herz, die Nieren und Zunge  
nehmen, wenn du gerne willst. Schnetzle dies  
alles ziemlich gross gewürfelt, gib Pfeffer hinein,  
Nelken, Muskatnuss und -blust nach Belieben,  
mische es gut untereinander. Nimm dann die  
grossen Schweinsdärme oder die grossen  
Bodendärme von einem Rind, stopfe sie reichlich,  
binde sie fest zu einem Ring zusammen, mache sie  
wie einen Ballen, räuchere gut, dass sie  
genügend trocken werden. Hänge sie in den Keller  
und wenn sie lind werden, so hänge sie wieder  
in den Rauch; lass sie gut trocknen.

[446] Bein-Schübling  
Nimm den Hohrücken, du kannst den Speck  
davon abhauen, wenn du gerne willst, aber nicht  
zu knapp, und zerhaue die Füsse zu  
Stückchen, (besprenge es gut mit  
Salz und Gewürzen), stopfe es dann in die krummen Schweine-  
därme und hänge sie in den Rauch. Gib Pfeffer,  
Kümmel und Salz dazu.

[447] Kälberkranz-Würste  
Nimm den Kranz, röste ihn gut, hacke ihn  
klein, gib geröstetes Weissbrot, Gewürze,  
Petersilie und Majoran und ein wenig  
Fleischbrühe hinein und siede es so lange,  
bis alles gefleckt wird (?). Du kannst auch ein Ei oder 2 hineintun,  
zusammen mit ein bisschen Butter.

[448] Würst von schaffleisch

hacks klein, dün geschnetzleten speck,  
ein wenig fleisch brü, gehackt Zitrona  
schelfere Und gwürtz, schopß in schafderm  
Und auff dem Roß gebraten Und mit öl gefalbet.

[449] Welsche würstle

Nim 5 lb Rind, 1 ½ lb schwinefleisch,  
¼ lb speck, 2 lot saltz, ½ lot pfefer,  
ein wenig Coriander, roßmarin, al=  
les dürcheinander gehacket Und die  
derm gefült Und in  
rauch gehengt.

/140/141r/ [450] Ein kes Zümachen

Nim ein mas milch Und 18 eier, klopf  
sie wol, güs dan die milch daründer Und  
meng das dürcheinander mit einer kela,  
setz auff kollen Und rüer es hüpsch, das  
es nit stinket wird, leg darin Zúcker Und  
kleine rosinle, machs wol sües, wan das  
Zúfamen ist geloffen, so schüt es in ein  
form Und stürtz es auff ein bret, das  
das wasser herüs fige, legs auf ein schüfel  
Und strew Zúcker daruf.

[451] Ein müs Von ris

Wesche das ris rein aus Und süd es in waß=  
fer, das es hüpsch gantz blib, dan schüt in  
auf ein sib, das das wasser dar Von lauff,  
dan nim büter in ein tigel, schüte das ris  
darin, krische\* in hüpsch ab, tün darin klein  
rosinle Und Zúcker, saltz ein wenig Und gib  
in hin, solch riß mach hoch auf der schüß=  
len Und bestrew in mit gantzen mand=  
len, mach darub [!] ein mandell süpen, die da  
fin dick ist Und las sie kalt werden Und  
mach sie süeß, dan schüt sie an das riß.

[448] Würste aus Schafffleisch

Hacke es klein, (gib dazu) dünn geschnitzelten Speck, ein wenig Fleischbrühe, gehackte Zitronenschalen und Gewürze. Stopfe es in den Schafdarm und brate es auf dem Rost und schmiere es mit Öl ein.

[449] Welsche Würstchen

Nimm 5 Pfund Rindfleisch, 1 ½ Pfund Schweinefleisch, ¼ Pfund Speck, 2 Lot Salz, ½ Lot Pfeffer, ein wenig Koriander, Rosmarin, alles durcheinander gehackt und in die Därme gefüllt und in den Rauch gehängt.

[450] Einen Käse machen

Nimm ein Mass Milch und 18 Eier, schlage sie gut. Giesse dann die Milch darunter und menge es mit einer Kelle durcheinander, setze es auf Kohlen und rühre es hübsch, dass es nicht stinkig wird. Lege Zucker und kleine Rosinen hinein, mache es recht süß. Wenn es zusammengelaufen ist, so schütte es in eine Form und stürze es auf ein Brett, dass das Wasser heraustropft. Lege es auf eine Schüssel und streue Zucker darüber.

[451] Ein Reismus

Wasche den Reis aus und siede ihn im Wasser, dass er hübsch ganz bleibt. Schütte ihn dann auf ein Sieb, sodass das Wasser abläuft. Gib dann Butter in den Tiegel, schütte den Reis hinein, röste ihn hübsch, gib kleine Rosinen und Zucker hinzu, salze ein wenig und tische ihn auf. Häufe solchen Reis auf der Schüssel und bestreue ihn mit ganzen Mandeln. Mache inzwischen eine Mandelsuppe, die ziemlich dick ist und lass sie kalt werden und mache sie süß; schütte sie dann an den Reis.

/140/141v/ [452] Ein kalt muß Von eiern  
Auf einer schüssel nim 30 eier Und 2  
quart milch, Zerschlach die eier in  
einem topf Und tûn die milch dar=  
Zû, rüer es wol dÛrcheinander, setz  
es Zûm für Und rüer es ab, das  
es nit brintzelet werd, wan es  
Zûfamen geloffen ist, so schüt es auf  
ein engen dÛrchsclag, las in trû=  
ken absiegen, schüts in einen ribtopf  
Und ribs klein, tûn darin frisch bûter  
Und Zucker, das frei fües wird, ribs  
in einem keller Und nim desto=  
mer bûter, das es fein hart Und  
Zech werd, richtes an hoch dÛrch=  
triben oder glat wie ein ander muß,  
dû magst ein hüpschen milch rom  
daran schüten.

/141/142r/ [453] Trübenÿenf Zûmachen  
Zû 1 maß ÿenf nim 3 mas Rotten Und  
wisen trüben ber, tûn ÿi in ein pfan=  
nen Verdeckt Über das für, las ÿi  
wall fieden, dan tribe ÿi dÛrch  
ein ÿak Zû ¼ mas honig, las es mit  
einander fieden, doch nit stock dick, dan  
es würt ie lenger ie diker, wan  
es erkaltet.

[454] Ein ander gatung ÿenf  
Nim ÿenff, weffer in rein Und schüte in in  
ein ribtopf\* Und nim darzû gebrüeten mandel [?]  
Und ribs woll dÛrcheinander gantz klein [...  
...] <sup>137</sup> hinauf mit einem win Und trib in  
dÛrch ein tûch, wiltû in fües haben, so tû[n]  
honig Und Zûcker darin.

/141/142v/ [... ...  
Ein läugen aüg macht mich Unnd dich taub] <sup>138</sup>  
Zûn Zûker brot nim alweg Zû einem ey <sup>139</sup>



[452] Ein kaltes Eiermus

Nimm auf eine Schüssel 30 Eier und  
2 Quart Milch, schlage die Eier in  
einen Topf und gib die Milch dazu,  
rühre es gut durcheinander, setze  
es aufs Feuer und rühre es weiter, dass  
es nicht anbrennt. Wenn es  
zusammengelaufen ist, so schütte es  
auf ein enges Sieb, lass es abtropfen, bis  
es trocken ist. Schütte es in einen Mörser  
und zerreibe es fein, nimm dann frische Butter  
und Zucker, dass es reichlich süß wird,  
zerreibe es in einem Keller und nimm  
soviel Butter, dass es schön hart und  
zäh wird. Richte es an, grob gesiebt (?)  
oder glatt wie ein anderes Mus.  
Du kannst einen hübschen Rahm  
dazu schütten.

[453] Traubensenf machen

Nimm zu 1 Mass Senf 3 Mass rote und  
weisse Traubenbeeren, gib sie in einer  
gedeckten Pfanne auf das Feuer, lass es  
aufwallen. Drücke dann (die Trauben) durch  
einen Sack mit  $\frac{1}{8}$  Mass Honig. Lass es  
miteinander sieden, doch nicht stockdick,  
denn es wird je länger je dicker, wenn  
es erkaltet.

[454] Eine andere Art Senf

Nimm Senf, wässere ihn gut und schütte  
ihn in einen Mörser und nimm dazu gebrühte Mandeln (?)  
und zerreibe es ganz fein durcheinander.  
Weiche (?) ihn auf mit einem Wein und drücke ihn  
durch ein Tuch. Willst du ihn süß haben, so gib  
Honig und Zucker hinein.

(... ...)

Ein Laugenauge macht mich und dich taub.)  
Zum Zuckerbrot nimm immer zu einem Ei

Zücker oder 3 ½ lot<sup>139</sup> [?], 2 ½ lot mel,  
1 löffel Vol roßwaser, dise hab ich probiert  
Zun Müstacin auff ein ey 6 lot  
Zücker, 6 lot mandel, 3 lot mel  
1 ey 2 ½ lot Zücker 4 ¼ lot mel  
etliche nehmen Zu einem ey Zuck Und  
mandel, Jedes 10 lot, mel 5 lot

[455] [für den hūsten

Honig, Zückher Condl Und feÿgen, Jedes 1 ½ loth,  
Violen Zückher 1 loth, Süëßholtzblüft ½ loth]<sup>140</sup>

[ein anders nimt figen ein lot, winberle  
ein lot, Zückerkandelblüft ½ lot, fües holtz,  
enis Und fenkel, iedes ½ qündtli,  
honig 2 löfel Vol, iedes Zerstofen Und  
... ... Undereinander [?] stofen].<sup>141</sup>

<sup>142/144r/</sup> [456] Win sirup oder Verzuckerten win

Nim des allerbesten win 3 lb Und deß  
aller reinsten Zückers 1 lb Und kochs bei  
einem sanfften für wie andere sirup,  
denselben behalt Und bruch ihn mit  
dem Zweiten teil wassers oder auff einander  
wiß wie es die notürfft erfordert, ist  
ein treffenlich stuk fur alte leüt, die  
so kalter Und blöder natür sind, dan diser  
neret, macht blüt Und fület Und er=  
quickt die fürnemsten glider.

[457] Griecheschen win Zu machen

Nim Jmber, galgen\*, beider ½ lb, paradiß  
körnlin, negelein ana 6 lot Und henks  
in ein fuder win.

[458] Malvasier Zu machen

Nim bifem, baradis faltz, beider ein quintli,  
Zimetrinden, Cardamömlin, negelin ana  
2 quintlin, Zückerkandel 1 lot

3 ½ Lot Zucker, 2 ½ Lot Mehl,  
1 Löffel voll Rosenwasser; das habe ich probiert.  
Zu Mustacchini auf ein Ei 6 Lot  
Zucker, 6 Lot Mandeln, 3 Lot Mehl,  
1 Ei, 2 ½ Lot Zucker, 4 ¼ Lot Mehl,  
etliche nehmen zu einem Ei Zucker und  
Mandeln, jedes 10 Lot, Mehl 5 Lot.

[455] Für den Husten

Honig, Zuckerkandis und Feigen, jedes 1 ½ Lot,  
Veilchenzucker 1 Lot, Süssholzblust ½ Lot.

Ein anderes (Rezept) nimmt Feigen ein Lot, Weinbeeren  
ein Lot, Zuckerkandelblust ½ Lot, Süssholz,  
Anis und Fenchel, jedes ½ Quint,  
Honig 2 Löffel voll; jedes zerstoßen und  
... untereinander stossen.

[456] Weinsirup oder verzuckerter Wein

Nimm vom allerbesten Wein 3 Pfund und vom  
allerreinsten Zucker 1 Pfund und koche es auf  
einem kleinen Feuer wie andere Sirupe.  
Bewahre diesen auf und brauche ihn mit  
der Hälfte Wasser oder auf eine andere  
Art, wie es die Notwendigkeit erfordert.  
Es ist ein vortrefflicher Wein für alte Leute,  
die von so kalter und schwächerer Natur sind, dass  
dieser nährt, Blut macht und füllt und  
erquickt die wichtigsten Glieder.

[457] Griechischen Wein machen

Nimm Ingwer, Galgant, beides ½ Pfund,  
Paradieskörner, Nelken je 6 Lot, und hänge  
es in ein Fuder (850 l) Wein.

[458] Malvasier machen

Nimm Bisam, Paradiessalz, beides ein Quint,  
Zimtrinden, Kardamom, Nelken je  
2 Quint, Zuckerkandis 1 Lot.

[459] Múscateler Zúmachen

Nim engelfües, fües holtz<sup>143</sup>, aenis, eines  
ieden 1 qúindtli, múscatnús 3 qúindtli.  
Calmúß 1 qúindtlin.

[460] Win von Romania Zúbereita

Nim füesholtzfafft, Zimet, beider 2 qúintli  
/144v/ aenis 1 quinli [!] muscat blúft 1 ½ qúindtlin  
Und 3 qúintli.<sup>144</sup>

/ar/<sup>145</sup> [461] Gúte Zúcker brötle

Nim 5 eier wolgeklopfft in einer grosen  
kachlen, dan 15 lot klein gestofnen Zúcker,  
2 loffel Roßwaser, da 1 [?] stúnd aúf  
einer siten gerüert, dan schön mel  
rin gerüert, biß nit meh rinen [...]  
ehnis nach belieben, dan salb ein  
fleisch mit speck oder schmaltz, bestrew  
es mit mel, setz sie in der ordnung  
an Zwerch fingen\* Voneinander, nim  
ein grosen fingerhút Vol, bach sie im  
offen oder in der marzipan pfanen.

[462] Zúcker ringle oder schmaltz búchstaben

Nim 4 eier, ¼ lb frisch schmaltz, Zer[...]<sup>146</sup>  
es, dan ¼ lb fin gestoffnen Zúcker ein[...]<sup>146</sup>  
nigenis [?], rüer alles wol Undereinander,  
dan nim schön mel, mach den teig Zim=  
lich keck, wúreck in das er sich wol f[...]<sup>146</sup>  
mög, bach sie wie die brötle.

[463] Mústacin Zúmachen

Nim ½ lb mandel, stoß sie klein, 14 lot  
Zúcker aúch fin gestofen, frisch eir wol  
klopfft, dan tún den Zúcker Und man[...]  
/av/ sampt Zimet Und negele, Zitronenschel=  
fere darin, dan nim schön mel aúff  
den tisfch, das dú es in die möde[l] tún  
könest. [mach es Zúfamen]<sup>147</sup>.

[459] Muskateller machen

Nimm Engelsüss (*polypodium vulgare*), Süssholz, Anis, jedes 1 Quint, Muskatnuss 3 Quint  
Kalmus (Aronstabgewächs) 1 Quint.

[460] Romanierwein zubereiten

Nimm Süssholzsaft und Zimt, jedes 2 Quint,  
Anis 1 Quint, Muskatblust 1 ½ Quint  
und 3 Quint.

[461] Gute Zuckerbrötchen

Nimm 5 Eier, schlag sie gut in einer grossen  
Kachel, (gib) dann 15 Lot klein gestossenen Zucker,  
2 Löffel Rosenwasser (hinein). Rühre es 1 Stunde auf  
einer Seite, rühre dann schönes Mehl  
hinein, bis es nicht mehr flüssig ist, (gib)  
Anis nach Belieben. Schmiere dann ein (Stück)  
Fleisch mit Speck oder Schmalz ein, bestreue  
es mit Mehl, setze es in der Ordnung von  
einem Finger breit voneinander, nimm  
einen grossen Fingerhut voll, backe sie im  
Ofen oder in der Marzipan-Pfanne.

[462] Zuckerringlein oder Butterbuchstaben

Nimm 4 Eier, ¼ Pfund frische Butter, zerreibe  
es, (gib) dann ¼ Pfund fein zerstossenen Zucker, ein  
wenig Anis (hinein); rühre alles gut untereinander.  
Nimm dann schönes Mehl, mache den Teig  
ziemlich fest, knete ihn, dass er sich gut formen (?)  
lässt, backe sie wie die Brötchen.

[463] Mustacchini machen

Nimm ½ Pfund Mandeln, zerstosse sie klein, 14 Lot  
Zucker, auch fein zerstossen, frische Eier gut  
geschlagen. Gib dann Zucker und Mandeln  
samt Zimt und Nelken, Zitronenschalen  
hinein; schütte dann schönes Mehl auf  
den Tisch, dass du es in die Model füllen  
kannst (mache es zusammen).

[464] lange biſchgot

Nim 4 friſch eier in ein groſſe kachlen,  
klopf ſie wol, tûn ein lofel Vol roßwa=  
fer darin, nim 15 lot Zûcker fin geſtoſen,  
tûn in darin, rier es ein ſtûnd lang  
auff einer ſiten, rûer 4 lot ſchon mel,  
6 lot amer mel darin, tûn ſie in  
die heußle, kanſt ihnen helfen, wan  
ſie Zû tik oder Zû tûn ſind mit eier oder  
mel, bach ſie auff dem blech nach  
dem brot oder in der biſchgot pſanen,  
das ſie nit Zû brûn werden.<sup>148</sup>

/r/<sup>149</sup> [465] Rezept ſchwartz biſem Corale

Erſtlich nim 1 ½ lot ſtorags\*, 1 ½ lot b[...]=<sup>150</sup>  
ſche erden, 1 ½ lot ſpaniſchen bünſion [?], 4 [...]=<sup>150</sup>  
des allerbeſten biſem Und ein qûind[tli]  
negele Und 12 pfärfichſtein, lege [...]=<sup>150</sup>  
in das für, laſe ſie glüend werden,  
nim ſie auß in ein friſch waſer, ſpa[lte?]  
ſie Von einander, dan dere die ſchalen  
an der ſonen oder auff der blaten bim fü[r],  
darnach ſtoſe ſie klein Und ſibe ſie d[ûrch]  
ein ſtûchen tûchle, dan nim P 1 bz[?] t[ra]=  
gant\* Und weich in in wolriechen[dem?]  
waſer, dan ſchüt alles mit einand[er]  
in ein mörfel Und ſtos alles woll bi[s]  
es ein Zehe baſta wirt, darnach ſalbe [den]  
model mit fües mandelöll Und ma[che]  
die Corallen darmit.

[466] Rezept Zû den wiſen biſem berlen

Nim 1 ½ lot der hûpſche ſielwûrtz Und 4 [...]=<sup>150</sup>  
des aller beſten biſem, ſtoſe die ſielwûr[tz]  
ſo Zart alls es immer möglich iſt Und ſib[e]  
es dûrch ein Zartes Zûcker ſib, dan n[im]  
/v/ wolgeweichte tragant\* Und ein gûte  
nûs ſchalen Vol Zarts amermell\*, dûn es  
in den mörfel alles Zûſamen Und ſtoſe  
es wol, biß es ein Zehe baſta wirt, das

[464] Lange Biskuits (Biscotti)

Nimm 4 frische Eier in eine grosse Kachel, schlage sie gut, gib einen Löffel voll Rosenwasser hinein, nimm 15 Lot fein zerstoßenen Zucker, gib ihn hinzu, rühre es eine Stunde lang auf einer Seite. Rühre 4 Lot schönes Mehl und 6 Lot Stärkemehl hinzu, fülle es in die Häuschen. Du kannst ihnen mit Eiern oder Mehl helfen, wenn sie zu dick oder zu dünn sind. Backe sie auf dem Blech nach dem Brot oder in der Biskuit-Pfanne, dass sie nicht zu braun werden.

[465] Rezept schwarzer Bisam Corale

Nimm als erstes 1 ½ Lot Storax, 1 ½ Lot ... Erde, 1 ½ Lot spanische Körner (punzón?), 4 (Lot?) des allerbesten Bisam und ein Quint Nelken und 12 Pfirsichsteine. Lege (diese?) ins Feuer, lass sie glühend werden, nimm sie heraus in frisches Wasser, spalte sie entzwei; dörre dann die Schalen an der Sonne oder auf der Platte beim Feuer; zerstoße sie dann fein und siebe sie durch eine dünne Leinwand. Nimm dann ... Tragant und weiche ihn in wohlriechendem Wasser ein, schütte dann alles miteinander in einen Mörser und zerstoße alles gut, bis es eine zähe Paste wird. Schmiere dann den Model mit süßem Mandelöl und mache die Korallen damit.

[466] Rezept für die weissen Bisam-Perlen

Nimm 1 ½ Lot der hübschen Veilchenwurzeln und 4 Lot (?) des allerbesten Bisam, zerstoße die Veilchenwurzeln so fein, wie es immer möglich ist, und siebe es durch ein feines Zuckersieb; nimm dann gut eingeweichten Tragant und eine gute Nusschale voll zartem Stärkemehl. Gib im Mörser alles zusammen und zerstoße es gut, bis es eine zähe Paste wird, dass

es sich Von dem morfel schelen tüt, dan  
 mach sie in den model, glichsam wie  
 die schwartzen, dan nim für 1 bz haü=  
 senblasen\*, weiche sie in güten branten  
 wein Über nacht, dan nim 1 ½ glaß  
 Vol waser Und schnetze die husenblasen  
 klein darin, dan siede sie algemach  
 auff einen kleinen kolfür in einer  
 moschenen pfenle, Züch die Corallen  
 an ein trättele wan sie trochen sind,  
 das sie einander nit anrüeren, dan  
 dün sie in die gesotne huseblasen  
 Und lasse sie trüchnen an dem lufft,  
 dan nim sie ab, eine nach der ander an  
 ein glüfa oder nadelspitz, nim ein maler  
 penfele Und netze es ein wenig in  
 gume waser, darnach dem  
 müschele Und bestrich die bifam kralen  
 /r/ damit, darnach Zühe sie wider an den  
 drat, wan sie bestrichen sind Und d[ün]=  
 cke sie widerum in die huseblasen\*  
 Und lasse es wider trüchnen.

[467] Zü den martzeban Züngen  
 Und faltzitß  
 Zü ein lb mand[el] ½ lb Zücker Und  
 das wiß Von einem ey.

[468] Und Zü den bletle oder leüble\*  
 oder leüble rot und weis  
 Nim Zü einem lb manden [!] ½ lb Zück[er]  
 Und das wis von 2 eieren Und die  
 bletle Zü gleten in dem model  
 dünckt man auch das meser in  
 eier wiß [Under die roten dün roten fandel bis  
 rot wirt Und bache sie in der türten pfanen,  
 ie gleter man sie macht, ie schöner es würt].<sup>151</sup>



es sich vom Mörser löst, dann  
fülle sie in den Model, gleich wie  
die schwarzen (Bisam-Perlen). Nimm dann für 1 Blutzger (?)  
Hausenblasen, weiche sie in gutem  
Branntwein über Nacht ein. Nimm dann 1 ½ Glas  
voll Wasser und schnetzle die Hausenblasen  
klein hinein, siede sie dann allmählich  
auf einem kleinen Kohlenfeuer in einer  
Messingpfanne. Ziehe die Korallen,  
wenn sie trocken sind, an einem Drähtchen auf,  
dass sie einander nicht berühren. Tunke  
sie dann in die gesottenen Hausenblasen  
und lass sie an der Luft trocknen.  
Nimm sie dann ab, eine nach der anderen  
an eine Stecknadel oder einen Nadelspitz. Nimm einen  
kleinen Malerpinsel und netze ihn ein wenig in  
Gummi-Wasser, danach im Moschus (?)  
und bestreiche die Bisam-Krallen  
damit. Ziehe sie dann wieder am Draht  
auf, wenn sie bestrichen sind und tunke  
sie wiederum in die Hausenblasen  
und lasse sie wieder trocknen.

[467] Zu den Marzipan-Zungen  
und -Salsiz

Zu einem Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker und  
das Eiweiss von einem Ei.

[468] Und zu den Blättchen oder Läubchen  
oder Läubchen rot und weiss

Nimm zu einem Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker  
und das Eiweiss von 2 Eiern und um die  
Blättchen im Model zu glätten,  
tunkt man auch das Messer in  
Eiweiss. (Unter die roten gib roten Sandel, bis  
es rot wird und backe sie in der Tortenpfanne;  
je glatter man sie macht, desto schöner werden sie.)

<sup>152</sup>/ar/ [469] Kütönen latwergen

Nim kütönenen [!] so Vil gnúog ist, schele sie  
Und nim die kernen drús, koche sie mit win,  
bis sie Zúmúoß werden, da strichs durch  
ein sib, nim Von disen durch gestrichnen  
12 lb Zúcker Clarificiert, 8 lb koch es mit  
ein anderen Und rüer es on underlas bis  
gnúog gekocht, darnach behalt sie in sca=  
talen, Und ist dise bereitung die allerbest.

[470] ein ander gatung

Nim die kütönen, schel Und schnide sie in dün  
stücke, koche sie in honig, bis das halb teil  
ingefoten, mische darúnder pfeffer nach belieben.

[471] ein ander gatung kütönen ein Zúmachen

Nim kütönen, schele Und schnid sie in stück Und  
das inwendig darús, darnach nim brú=  
nenwasser Und Zúcker, glich Vill Clar eficier  
es mit eier Clar ob dem für Und koche es bis  
es schier einem sirúp glich wirt, dun darin die  
kütönen schnitz, koches g[emach?] algemach mit einander, biß  
der Zúcker eim sirúp glich worden, darnach  
mische darúnder ein wenig bisam Und behalt  
sie in einem glas oder Verglesten geschier.

/av/ [472] ein ander gatung kütönen  
ein Zúmachen

Nim kütönen, rúst sie wie Vor, darnach  
nim 2 teil wasser, 1 teil honig, koche die kütönen  
darin, etlich kochen sie Zúm ersten in win  
Und honig, darnach allein in honig  
Und so sie gekochet sind, magstú sie bespren=  
gen mit gewürtz nach belieben oder mit  
bisam allein.

[469] Quitten-Latwerge

Nimm Quitten, so viel genug ist, schäle sie und nimm die Kernen heraus. Koche sie mit Wein, bis sie zu Mus werden. Drücke sie dann durch ein Sieb, nimm zu diesem Durchgedrückten 12 Pfund 8 Pfund geläuterten (klarifizierten) Zucker; koche es miteinander und rühre es ohne Unterlass, bis es genug gekocht ist. Bewahre sie dann in Schachteln auf. Diese Zubereitung ist die allerbeste.

[470] Eine andere Art

Nimm die Quitten, schäle sie und schneide sie in dünne Stückchen, koche sie in Honig, bis die Hälfte eingesotten ist. Mische nach Belieben Pfeffer darunter.

[471] Eine andere Art Quitten einzumachen

Nimm Quitten, schäle sie und schneide sie in Stücke und (nimm) das Inwendige heraus. Nimm dann Brunnenwasser und Zucker, gleich viel Eiweiss. Mache es mit Eiweiss über dem Feuer und koche es, bis es fast wie ein Sirup wird. Gib dann die Quitten-Schnitze hinein, koche es allmählich miteinander, bis der Zucker wie ein Sirup geworden ist. Mische dann ein wenig Bisam darunter und bewahre sie in einem Glas oder verglasten Geschirr auf.

[472] Eine andere Art Quitten einzumachen

Nimm Quitten, rüste sie wie zuvor, nimm dann 2 Teile Wasser, 1 Teil Honig. Koche die Quitten darin. Manche kochen sie zuerst in Wein und Honig, dann nur noch in Honig. Und wenn sie gekocht sind, kannst du sie beliebig mit Gewürzen besprengen oder mit Bisam allein.

[473] Küten latwergen

Nim kuten safft 1 mas, esig 3 quart, honig 1 mas, misch es alles dürcheinander, koch es solang bis der safft Und esig ingesoten, darnach misch darunder pfefer Und imber 4 lot.

[474] Küten safft bringt lust Zú essen,  
sterck den magen Und lebern,  
macht wol dewen

Nim küten safft gút Verschúmpften honig, iedes 3 lb, esig 2lb, koch dise stück mit einander bis auff fein stat, darnach nim es Vom für Und misch darunder dise stück rein gepülfert Und gesibet imber, langen pfeffer, Zimet, iedes 2 lot, negele, paradis holtz, iedes 1 lot, bisem 10 gran.

/br/ [475] Einander safft hat die Vorig tündt  
Und Verhütet das obenauß brechen,  
stopfet den dürlichlauf

Nim küten safft 20 lb, alter win 10 lb, koch es ob einem kleinen f[ü]rle, bis der 3 teil ingesoten Und wol Verschúmpft ist worden, demnach so es sich gesetzt, sige es dürlich ein düch, tün dar Zú Verschúmpft honig 6 lb, koches wider Und Verschúmes wol, darnach tün darin dise species gepülfert Und in ein düchlin gebunden, Zimet, Cardamümelin, iedes 3 quindtli, negelin ½ lot, imber, müscatblüß, paradiß holtz, mastix, iedes 1 ½ quindtli, safara ½ lot, koch es alles miteinander Und trucke das düchle oft auß, so lang biß es dick Und auff fein stat gekocht ist. Zúletst mische darunder 20 gran bisem, galia 1 quindtli, mag auch für den honig Zúcker gebrúchen, Und auch ohne gewürtz Zúbereiten.

[473] Quitten-Latwerge

Nimm 1 Mass Quittensaft, 3 Quart Essig, 1 Mass Honig. Mische alles durcheinander, koche es so lange, bis der Saft und der Essig eingekocht sind, mische dann Pfeffer und 4 Lot Ingwer darunter.

[474] Quittensaft fördert die Lust zu Essen, stärkt den Magen und die Leber und gibt eine gute Verdauung

Nimm Quittensaft, gut verschäumten Honig, beides 3 Pfund, Essig 2 Pfund. Koche dies miteinander, bis es fertig ist. Nimm es dann vom Feuer und mische die folgenden Zutaten, schön pulverisiert und gesiebt, hinein: Ingwer, langen Pfeffer, Zimt, jedes 2 Lot, Nelken, Paradiesholz, jedes 1 Lot, Bisam 10 Gran.

[475] Ein anderer Saft hat die Eigenschaften des vorherigen und verhütet zudem Erbrechen und Durchfall

Nimm Quittensaft 20 Pfund, alten Wein 10 Pfund, koche es über einem kleinen Feuer, bis ein Drittel eingesotten und es gut verschäumt worden ist. Nachdem es sich gesetzt hat, seihe es durch ein Tuch, gib 6 Pfund verschäumten Honig dazu, koche es wieder und verschäume es gut. Gib danach die folgenden Zutaten bei, gepulvert und in ein Tüchlein gebunden: Zimt, Kardamom, jedes 3 Quint, Nelken  $\frac{1}{2}$  Lot, Muskatblust, Paradiesholz, Mastix, jedes  $1 \frac{1}{2}$  Quint, Safran  $\frac{1}{2}$  Lot. Koche alles miteinander und drücke es oft durch Tüchlein, so lange bis es dick wird und eingekocht ist.

Mische zuletzt 20 Gran Bisam darunter und 1 Quint Galia (?). Man kann auch Zucker anstatt Honig brauchen und (es) auch ohne Gewürze zubereiten.

[476] ein ander latwerg oder safft welches bürgiert  
Und ist für grimen Und ander inwendig  
kranckheit

Nim kütensafft 3 lb, honig 2 lb, misch es  
/bv/ dūrcheinander, koch Und Verschūm es ohn Un=  
derlas, biß auff fein stat gesoten, darnach  
nim scammony in malo cotoneo corecti 3 lot,  
galia, negeli, Imber, mastix, langen pfeffer,  
Zimet, müscat nūs, iedes 6 lot, mische alles  
wol dūrcheinander, so ist diße latwergen gūt  
die Colera\* Zū pürgieren.

[477] Lūtere Und Clare küten latwergen

Nim küten so Vil dū wilt, schele Und Zer=  
schnide sie klein, koche sie mit wenig win  
in einem Verglesten haffen wol mit ein=  
nem deckel Und linen dūch Vermacht,  
das kein dampf daruß kome, so lang  
bißi genūog sind, demnach nim die küt=  
tenen mit sampt dem safft auß dem ha=  
fen, trück das sanfftlich durch ein line  
dūch Und dūn Under ein iedes pfūndt safft  
1 lb schön wifen Zūcker, Versch[u]mes wol Und  
koches bis auf sin stat, darnach behalts  
in scatelen\* in welchen goldbletlin gespreit=  
tet sind.

/cr/ [478] Wie man küten lantwergen machen  
sol auß Valentzische Und genüesche Wiß

Nim küten so Vil dū wilt, schele Und koche  
sie in wasser so lang bißi weich werden,  
strichs dūrch ein dūch, darnach nim Zū 8 lb  
küten 3 lb Zūcker, misch es ohn Underlas mit  
einem steckle ob einem kleinen für biß  
sie wol gekocht werden Und sie sich Von  
dem kesel schelt, so ist sie gnūog gekocht, so  
dū sie wilt mit bisem Zūbereiten, stose  
ein wenig mit Zūcker Zū pūlfer Und misch  
es wol darūnder oder wiltū sie mit gwürtz  
machen, so nim Zimet, negelin, imber,

[476] Eine andere Latwerge oder ein Saft, welcher purgiert und bei Bauchkrämpfen und anderen inneren Krankheiten hilft

Nimm 3 Pfund Quittensaft, 2 Pfund Honig. Mische es durcheinander, koche und verschäume es ohne Unterlass, bis es eingesotten ist. Nimm dann 3 Lot Scamoni richtig in schlechter Baumwolle, Galia, Nelken, Ingwer, Mastix, langen Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, jedes 6 Lot. Mische alles gut durcheinander. Diese Latwerge hilft, die Cholera zu purgieren

[477] Reine und klare Quitten-Latwerge

Nimm Quitten so viel du willst, schäle und schneide sie klein, koche sie gut mit wenig Wein in einem glasierten Hafen, mit einem Deckel und einem leinenen Tuch verschlossen, dass kein Dampf heraus kommt, so lange bis sie genug (gesotten) sind. Dann nimm die Quitten samt dem Saft aus dem Hafen, drücke ihn sanft durch ein leinenes Tuch und gib zu jedem Pfund Saft 1 Pfund schönen Weisszucker. Schäume es gut ab und koche es ein. Verwahre es in Schachteln, in denen Goldblättchen ausgebreitet sind.

[478] Wie man Quitten-Latwerge machen soll auf valenzianische und genuesische Art

Nimm Quitten, so viel du willst, schäle und koche sie im Wasser so lange, bis sie weich werden. Drücke sie durch ein Tuch, nimm dann zu 8 Pfund Quitten 3 Pfund Zucker. Mische es ohne Unterlass mit einem Steckchen über einem kleinen Feuer, bis sie gut gekocht sind und sie sich von dem Kessel schälen; so ist es genug gekocht. Wenn du sie mit Bisam zubereiten willst, zerstoße ein wenig mit Zucker zu Pulver und mische es gut darunter; oder willst du sie mit Gewürzen machen, so nimm Zimt, Nelken, Ingwer,

iedes so Vil dũ wilt Und misches darũnder,  
 dan nim auß dem kesel kũten, tũn sie  
 auß ein disch auß welchem Zũ Vor wol  
 Zũcker gesprengt hast, wal es auß mit  
 einem walholtz, doch sprenges oft Und  
 wol allenthalben mit Zũcker bis sie ein  
 rinden Von Zucker gewinen, dan Vor=  
 mier sie wie dũ wilt oder trũck model  
 drũff, Zũletzt dõrr sie ander sonen oder  
 /cv/ in einem offen, so sind sie Vast gũot Und lieblich  
 Und dem hertzen ser dienstlich.  
 Auß folcherwis mag man auch pferfich  
 Und bieren Und ander derglichen frũcht  
 bereiten Und ist dis ein schõne kũnst  
 Und lieblich Zũ niesen.

[479] apfel latwergen für schwachheit  
 des hertzens Und magens, befur=  
 dert die tewũng

Nim öpfel gereiniget, gekocht Und dũrch ein  
 dũch gestrichen 6 lb, Zũcker 5 lb, roßwaser 2 lb,  
 paradis holtz 5 qũndtli, gelen sandel 3 qũin[dtli],  
 negele 1 lot, Zimet 1 lot, ambra ½ lot, bifem  
 20 gran, koche Und mische alles dũrcheinander,  
 glich wie dũ oben mit der kũtenlatwergen  
 gehandelt.

[480] Bierenlatwergen  
 die macht man wei [!] die obig kũt[en]latwergen.

[481] Pflũmen<sup>153</sup> jn Zũmachen für  
 grose hitz des magens, dũrst  
 Und Verstopffũng

/dr/ Nim frisch pflũmen, die gantz sind,  
 koch sie Zũ ersten Und honig darnach aklein  
 in honig, darnach behalt sie in Verglesten  
 geschiren Und gũse daran Verschũmpt honig.



von jedem so viel wie du willst, und mische es darunter. Nimm dann die Quitten aus dem Kessel, lege sie auf einen Tisch, auf den du zuvor recht Zucker gestreut hast, walle es aus mit einem Wallholz, doch streue oft und immerzu Zucker, bis sie eine Rinde aus Zucker bekommen. Forme sie dann wie du willst oder drücke Model darauf. Dörre sie zuletzt an der Sonne oder in einem Ofen; so sind die sehr gut und lieblich und dem Herzen sehr nützlich. Auf diese Art kann man auch Pfirsiche und Birnen und andere ähnliche Früchte zubereiten, und dies ist eine schöne Kunst und lieblich zu geniessen.

[479] Apfel-Latwerge für Krankheiten des Herzens und Magens, fördert die Verdauung

Nimm 6 Pfund gereinigte Äpfel, gekocht und durch ein Tuch gedrückt, 5 Pfund Zucker, 2 Pfund Rosenwasser, 5 Quint Paradiesholz, 3 Quint gelben Sandel, 1 Lot Nelken, 1 Lot Zimt, ½ Lot Ambra, 20 Gran Bisam. Koche und mische alles durcheinander, gleich wie du oben mit den Quitten-Latwerge verfahren bist.

[480] Birnen-Latwerge  
Mach die wie die obige Quitten-Latwerge.

[481] Pflaumen einmachen für Magenbrennen, Durst und Verstopfung

Nimm frische Pflaumen, die ganz sind, koche sie zuerst, gib Honig dazu und koche sie ein wenig im Honig. Bewahre sie auf in glasierten Geschirren und giesse abgeschäumten Honig dazu.

[482] Pflumen muß oder  
latwergen

Nim damascener pflumen, koche sie in  
waser, in welchem Zú Vor bürtzel gesoten  
ist, danach strich sie durch ein dűch, nim  
Von disen durchgestrichnen 2 lb, Zűcker 1 lb,  
brűn Violwasen 2 lb, mische alles durchein=  
ander, koche es ob einem kleinen für, biß es  
dick glich einer latwergen Und behalt sie so.

[483] ein gűte latwergen Von  
etlichen frűchten dienstlich  
für ein hitzigen magen

Nim kutenen, Regelbieren oder ander rűch  
Biern<sup>154</sup>, sűre opfel, iedes glich Vil, koch sie  
mit wenig win, strichs durch ein dűch,  
nim des durchgestrichnen 3 lb, koche es  
im esich in welchem Zűvor rhűs oder sűma[..  
in der apoteck genant, 10 tag gelegen, dan  
/dv/ dűn dar Zű agrest\* 1 lb durgestrichen delchbier=  
lin, welche nach nit deig sind, 5 quindli, Zű=  
cker 4 lb, koche alles mideinander, bißes dick  
glich einer latwergen wirt, darnach  
mische darunder erbsal\* safft 4 lot, saurham=  
pfer somen, spodium, iedes 2 lot Und be=  
halt es in ein glas.

155

[484] ein lűterer latwergen  
Von kűten, öpfel Und bieren

Nim kuten 2 teil, holtzöpfel, bieren ie=  
des 1 [?] teil, win so vil gnűog ist, koches  
alles miteinander in einem hafen wol  
Vermacht, bis es wol gekocht wirt, dar=  
nach drűck den safft durch ein dűch,  
mische darunder glich Vil Zűcker, Und koch  
es bis aűff sin stat Und behalts in scotlen\*.

[482] Pflaumen-Mus oder  
Latwerge

Nimm Damaszener Pflaumen, koche sie in Wasser, in dem zuvor die Butzen gesotten worden sind. Drücke sie dann durch ein Tuch, nimm vom Durchgedrückten 2 Pfund, Zucker 1 Pfund, braunes Violwasser (Veilchen) 2 Pfund. Mische alles durcheinander, koche es über einem kleinen Feuer, bis es dick wie Latwerge wird und bewahre es so auf.

[483] Eine gute Latwerge von  
etlichen Früchten, die bei  
Magenbrennen helfen

Nimm Quitten, Regelpirnen (süsse, wasserreiche Birnen) und andere grobe Birnen, saure Äpfel, von jedem gleich viel. Koche sie mit wenig Wein, drücke sie durch ein Tuch, nimm vom Durchgedrückten 3 Pfund, koche es im Essig, in dem zuvor Russ oder Suma (Giftsumach?) in der Apotheke genannt, 10 Tage gelegen hat, dann gib dazu 1 Pfund Agrest (Saft aus unreifen Trauben), 5 Quint durchs Sieb gedrückte Mehlbeeren (Delschbirli), welche noch nicht überreif sind, 4 Pfund Zucker. Koche alles miteinander, bis es dick wird wie eine Latwerge. Mische danach 4 Lot Erbselensaft (sehr saurer Wein), je 2 Lot Sauerampfer-Samen und Spodium (Knochenkohle) darunter und bewahre es in einem Glas auf.

[484] Klare Latwerge  
von Quitten, Äpfeln und Birnen

Nimm 2 Teile Quitten und je 1 Teil Holzäpfel und Birnen, Wein so viel wie nötig. Koche es alles miteinander in einem gut verschlossenen Hafen, bis es gut gekocht ist. Drücke dann den Saft durch ein Tuch, mische gleich viel Zucker darunter und koche es, bis es eingekocht ist und bewahre es in Schachteln auf.

[485] Lutere Wixel latwergen

Nim wiexelfafft 8 lb, Zúcker welcher Zúvor Clarificiert Und Von dem wasser in gefoten 2 oder 3 lb, koches so lang biß es gestet, glich eim galard, darnach gieß es in scatala\*.

/er/ [486] Wiexelmúß oder latwergen

Nim wiexelen, koche sie mit eim wenig win so lang bis sie auffbrechen, darnach rib sie durch ein sib, das der safft aller durch kome, Von diesem safft nim 12 lb, Zúcker 8 lb, mische durch= einander Und koch es so lang biß einer lat= wergen glich wirt.

[487] Rosen Jolep\*

Nim gute rosenwasser, wifen Zúcker, iedes 1 lb, 3 eier Clar, klopf die eierclar mit dem roß= wasser wol durch ein ander, darnach mische den Zúcker darúnder, tûn es Über das für Und so der schûm anhebt außgehn, nim es Vom für Und nim den schûm süber ab, darnach tûn es wider Übers für Und Verschûm es wider wie Vor, biß es wol Verschûmpt Und Clar wirt, darnach koch es solang, bis der Júlep\* anhept Zú spina, welches dú auf einem Zinen deler oder Zwüfchen den fingern probieren magst, so wart er schon lúten Und Clar wie gold auff dise wif kanst Von violenwasser /ev/ Violen Júlep Und ander gatúng wasser ander gatúng Júlep machen.

[488] Citronen safft oder sirúp Zúmachen

Nim das für safft Von den Citronen so Vil dú wilt, für iedes lb safft 4 lot Zúcker Und ein wenig Zimet, mischs durch ein ander Und kochs Zú einem sirúp ./.. Von diesem sirúp sol man Zú mitag Und Zú nacht essen gebrúchen, dan dis ein gút ding den menschen

[485] Klare Weichsel-Latwerge

Nimm Weichselsaft 8 Pfund, Zucker, welcher zuvor gereinigt und das Wasser dafür eingesotten ist, 2 oder 3 Pfund. Koche es so lange, bis es eingekocht ist wie eine Gallerte; giesse es dann in Schachteln.

[486] Weichsel-Mus oder -Latwerge

Nimm Weichseln, koche sie mit ein wenig Wein so lange, bis sie aufplatzen. Drücke sie dann durch ein Sieb, dass aller Saft hindurch kommt. Nimm von diesem Saft 12 Pfund, Zucker 8 Pfund; mische es durcheinander und koche es so lange, bis es wie eine Latwerge aussieht.

[487] Rosen-Kühltrank (Julep)

Nimm gutes Rosenwasser, weissen Zucker, von beidem 1 Pfund, 3 Eiweiss. Schlage die Eiklar mit dem Rosenwasser gut durcheinander, mische dann den Zucker darunter, stelle es auf das Feuer. Und wenn sich der Schaum zu bilden beginnt, nimm es vom Feuer und nimm den Schaum sauber ab. Stelle es dann wieder aufs Feuer, schäume es wieder ab wie zuvor, bis es gut verschäumt und klar wird. Koche es danach so lange, bis der Julep beginnt Fäden zu ziehen, was du auf einem Zinnteller oder zwischen den Fingern probieren kannst. So wird er schön rein und klar wie Gold. Auf diese Art kannst du von Veilchenwasser Violon-Julep und von anderen Arten Wasser und andere Arten Kühltränke machen.

[488] Zitronensaft oder -sirup machen

Nimm vom sauren Saft der Zitronen so viel wie du willst, für jedes Pfund Saft 4 Lot Zucker und ein wenig Zimt. Mische es durcheinander und koche es zu einem Sirup. – Von diesem Sirup soll man zum Mittag- und zum Nachtessen nehmen, da dieser eine gute Sache ist, um den

Zu schirmen Und Zu oder Z cürieren in pestii-  
lantz Zit, dan es dienstlich für alle giff  
wan mans teglich gebrücht.

[489] Pfersich auß spanische wiß  
ein Zu machen

Nim pfersich, schele Und schnide sie in stückle, lege  
sie 2 tag an die sonen, kere sie morgens Und ab=  
ens Um, darnach tunc sie in warm Zucker  
Julep\*, darnach nim sie wider herus, tun sie wider  
an die sonen, ker sie oft Um, biß sie wol dür  
werden, dan tunc sie wider in den Zucker  
Und dorr sie wider Und mach also 3 oder 4  
/fr/ mall oder so oft bis sie ein rinden Von Zucker  
Überkomen.

[490] Pfersich in Zu machen für einen  
hitzigen magen, machen ein guten atem

Nim pfersich, die nit wol Zitig sind 3 lb, schele  
sie, nim die stein druß, stose Zu muß, da tun das  
Zu pfersich safft 3 lb Zucker, koche alles mit ein  
ander biß gnuog ist, Zu lest mische darunder  
paradis holtz, gelen fandel, iedes ½ lot, Zimet,  
Cubeben\*, muscatblust, iedes 1 lot, bisem 10 gran,  
alles wol gestossen, dis muß ohn gewürtz gemacht,  
ist es mer keltter Und fuchter.

[491] Küten safft

Nim küten safft 40 lb, düre fisch müntz\*, Citronen=  
bleter, iedes 1 ½ lb, rosenbleter 6 lot, koche alles  
miteinander bis das halbteil ingefoten, dem=  
nach siege es durch ein tuch [?], mische darunder w[ißen]  
aland win 25 lb, honig oder Zucker so Vil gnuog ist  
Und koche es mit oder ohne gewürtz, du magst auch  
wol esig für win nehmen.

[492] öpfel ein Zumachen fürs erbrechen

Nim süesse öpfel, die gereiniget, koche es Zum Ersten  
in 1 teil honig Und 2 teil wasser, darnach allein.

Menschen zu schützen und zu kurieren in Pestzeiten, denn es dient für alle Gifte, wenn man es täglich zu sich nimmt.

[489] Pfirsiche auf spanische Art einmachen

Nimm Pfirsiche, schäle sie und schneide sie in Stückchen, lege sie 2 Tage an die Sonne, wende sie am Morgen und Abend um. Tunke sie dann in warmen Zucker-Julep, nimm sie dann wieder heraus und lege sie wieder an die Sonne. Wende sie oft, bis sie richtig gedörst sind. Tunke sie dann wieder in den Zucker und dörre sie wieder und mache das so 3- oder 4-mal oder so oft, bis sie eine Rinde von Zucker bekommen.

[490] Pfirsiche einmachen für Magenbrennen, geben einen guten Atem

Nimm 3 Pfund Pfirsiche, die nicht ganz reif sind, schäle sie, nimm die Steine heraus, zerstoße sie zu Mus, gib dann zum Pfirsichsaft 3 Pfund Zucker, koche alles miteinander, bis es genug ist. Mische zuletzt Paradies-Holz darunter, gelben Sandel, je ½ Lot, Zimt, Cubeben (unreife Frucht eines Pfeffergewächses), Muskatblust, je 1 Lot, Bisam 10 Gran, alles wohl zerstoßen. Wird dieses Mus ohne Gewürze gemacht, ist es kälter und feuchter.

[491] Quittensaft

Nimm 40 Pfund Quittensaft, trockene Bachminze, Zitronenblätter, je 1 ½ Pfund, Rosenblätter 6 Lot. Koche alles miteinander, bis die Hälfte eingesotten ist, drücke es dann durch ein Tuch, mische darunter 25 Pfund weissen Aland-Wein, Honig und Zucker, so viel genug ist, und koche es mit oder ohne Gewürze. Du kannst auch Essig anstatt Wein nehmen.

[492] Äpfel einmachen für das Erbrechen

Nimm süsse Äpfel, mache sie sauber, koche sie zunächst in 1 Teil Honig und 2 Teile Wasser, dann allein.

/fv/ [493] bieren ein Zùmachen  
die bieren follen allein ein mal in honig  
gekocht werden, darnach mit gewürtz  
als negele, imber, müſcatnúß, Zimet,  
iedes ſo Vil gnúog iſt.

[494] Kürbſen einZùmachen  
Nim kürbſen, reinige ſie Von inwendig  
Und außwendig, ſchnide ſie den langen=  
weg Zú ſtücken, beſprenge ſie mit heißem  
waſer nün tag, altag ein mal, demnach  
koche ſie, aber doch nit Zúlang, damit ſie nit  
Zú weich werden, dan lege ſie auß ein lin=  
ne dúch an ſchaten 2 tag, bißie ertrock=  
nen, da füde ſie in honig gleicherwiß wie  
die pomerantzen.

[495] Citronen in Zúmamachen [!]  
Nim Citronen rinden 8 lot, kútenen 4 lot,  
wolriechende öpfel, Zerſchnit 4, beitze diſe ding  
alle in 8 lb wißem win 2 taglang mit ſampt  
gütem gewürtz, darnach koch es ein will, túñ  
dar Zú Verſchúmpft honig oder Zúcker, roſenwaſer,  
/gr/ iedes 2 lb Und koche es mit ein ander bis auß  
ſin ſtat, glich einem ſirúp, dú magſt auch  
bißem darin túñ. oder nim Citronen  
rinden 14 lot, ochſen Zúngen 3 lot, meliſen  
1 lot, negele ½ lot, paradís holtz ¼ lot, beitze  
diſe ding 4 tag in 4 lb wißem win, dar=  
nach koch es mit 2 lb Zúcker Und miſche da=  
rúnder galia\* ein halb quíndtli, ſafaro 15  
gran, maſtiaß 1 quíndtli Und bißem 10 gran.

[496] Ein ander gatúng  
Nim Citronen, ſchnidi ſie in ſtück nach der  
länge ſo gros dú ſi haben wilt, ſchnide das  
inwendig ſaúr Und wiß herúß, lege  
die rund in lútere laúg 9 tag lang,  
aber am 5 tag ſolt die laúg abgießen  
Und andere laúterr laúgen daran



#### [493] Birnen einmachen

Die Birnen sollen allein einmal in Honig gekocht werden, danach mit Gewürzen wie Nelken, Ingwer, Muskatnuss, Zimt, jedes so viel wie genug ist.

#### [494] Kürbisse einmachen

Nimm Kürbisse, reinige sie innen und aussen, schneide sie längs zu Stücken, besprenge sie mit heissem Wasser neun Tage lang, täglich einmal, koche sie dann, aber nicht allzu lange, damit sie nicht zu weich werden. Lege sie dann auf einem leinenen Tuch 2 Tage an den Schatten, bis sie trocken sind. Siede sie dann in Honig gleich wie die Orangen.

#### [495] Zitronen einmachen

Nimm 8 Lot Zitronenschalen, 4 Lot Quitten, wohlriechende Äpfel, zerschneide 4. Beize diese Dinge alle in 8 Pfund Weisswein 2 Tage lang samt gutem Gewürz. Koche es dann gut ein, gib dazu verschäumten Honig oder Zucker, Rosenwasser, jedes 2 Pfund, und koche es miteinander, bis es wie ein Sirup eingekocht ist. Du kannst auch Bisam hinzugeben. Oder nimm Zitronenschalen 14 Lot, Ochsenzungen (eine Ackerpflanze) 3 Lot, Melissen 1 Lot, Nelken  $\frac{1}{2}$  Lot, Paradies-Holz  $\frac{1}{4}$  Lot. Beize diese Zutaten 4 Tage in 4 Pfund Weisswein; koche es danach mit 2 Pfund Zucker und mische ein halbes Quint Galia darunter, 15 Gran Safran, 1 Quint Mastix und 10 Gran Bisam.

#### [496] Eine andere Art

Nimm Zitronen, schneide sie der Länge nach in Stücke, so gross wie du sie haben willst, schneide das Saure und Weisse innen heraus, lege die runden Stücke 9 Tage lang in klare Lauge, am 5. Tag muss man aber die Lauge abgiessen und andere klare Lauge dazu giessen.

gießen, Und wan solches alles geschehen, güß=
 se darüber brunen waser, solang biß alle
 bitterkeit der Citronen weg genomen, dan
 koche sie in brunenwaser bis sie weich werden,
 nim sie wider herus in ein steinin gschier,
 /gv/ güße darüber iulep\* Von Zúcker Und Waser
 gemacht, so Vill gnúog ist, Und so es allso
 24 stúnd gestanden, koche es sitlich ob dem
 für, biß gnúog ist, dan nim die rinden her=
 auß, tún sie in ein glas, güße auß ein iede
 rind, in sonderheit rosen iulep, welcher so
 wol gefoten, das er sich Candiere, damit
 die rind mit difem iulep Über Zogen werde,
 dú magst auch wol bifem Und ambra darún=
 der mischen.

[497] Kütönen latwergen

beschnide si, haúw die pitschge darvon,
 haúw sie in Vil stúckle, tún siin ein erez
 hafen Zu  $\frac{1}{2}$  katona 1 mas welschen win
 Und waser, das drob Zamen gang, laß
 wol vertegt fieden biß kein füchte mer
 hat, lúg flifig, das nit anbren, dan
 tún  $\frac{3}{4}$  m honig oder Zúcker darin, las es
 wider außf einem glüetle fieden, bis
 kein füechte mer ist, darnach güß sie
 außf teler Und Zerschnid si alls dan.

/hr/ [498] Kütönen latwergen

Nim die kütönen also gantz, tún es in ein
 ehrenen hafen Und brunen waser
 daran, las es fieden bis sie lind sind,
 dan schel Und haw das lind darvon,
 nim die 2 teil kütönen Und den 3ten
 teil Zúcker, las in Zergon auß einem
 kolfür, tún die kütönen darin, las fieden
 bis hart wirt.

Und wenn das alles geschehen ist, giesse so lange Brunnenwasser darüber, bis alle Bitterkeit der Zitronen verschwunden ist. Dann koche sie in Brunnenwasser, bis sie weich werden. Nimm sie wieder heraus in ein Tongeschirr, giesse darüber einen Julep von Zucker und Wasser, soviel genug ist, und wenn es so 24 Stunden gestanden ist, koche es seitlich ob dem Feuer, bis es genug ist. Nimm dann die Schalen heraus, schütte sie in ein Glas, giesse auf jede Schale insbesondere Rosen-Julep, welcher so gut gesotten ist, dass er kandierte, damit die Schalen mit diesem Julep überzogen werden. Du kannst auch gut Bisam und Ambra darunter mischen.

#### [497] Quitten-Latwerge

Beschneide sie, haue die Butzen weg, haue sie in viele Stückchen. Schütte sie in einen Eisenhafen zu  $\frac{1}{2}$  Quartana (d. i. 7,65 l), 1 Mass welschen Wein und Wasser, dass sie damit eingehen. Lass sie gut zugedeckt sieden, bis keine Feuchtigkeit mehr vorhanden ist, schaue fleissig, dass es nicht anbrennt. Nimm dann  $\frac{3}{4}$  Mass Honig oder Zucker dazu, lass es wieder auf einer kleinen Glut sieden, bis es keine Feuchtigkeit mehr hat. Giesse es dann auf einen Teller und zerschneide sie sodann.

#### [498] Quitten-Latwerge

Nimm ganze Quitten, lege sie in einen Eisenhafen mit Brunnenwasser darin, lass sie sieden, bis sie lind werden. Schäle sie dann und schneide das Weiche davon ab. Nimm 2 Teile Quitten und den 3. Teil Zucker, lass ihn auf einem Kohlenfeuer zergehen, gib die Quitten hinein, lass es sieden, bis es hart wird.

[499] Kütönen schnitz in Zú machen  
Und pferſich

Befchneide die frúchten eine [?] Und haws in 4 teil,  
laſe ſie in gúten Wiſen win ſieden bißi ein  
wenig lind ſind, ſo nim ſie herauß Und laß  
es ertrocknen, ſpicks mit Zimet Und negele,  
tún es in glúterten honig Und las es ein  
wenig ſieden, darnach túns in ein hefele  
Und ſchüt dan den honig 3mal daran, decke  
dz hefele Und wan ſie oben trúchen ſind, ſo  
ſchüt den honig hübschlich darab Und dan  
wider oben drin Und Verwar dz hefele.

/hv/ [500] Kütönen Paſten

Nim ſchöne kütönen, wüſch ſie ſüber  
ab, leg ſie in ein ſüberen ehretz hafen,  
tún waſſer darin, das es woll  
darob Zúſamen gat, las ſie ſieden  
bis ſie Zerſpalten, dan nim ſie  
aúß, ſteck ſie an ein gebele, ſchel ſie  
Und nim das lind dar Von, nim  
ein ſüber melſib, trúck ſie dúrch  
mit einem löffel, nim 1 lb kúte=  
nen Und 1 lb Zúcker, dan tún den  
Zúcker in ein möſchene pfanen, den  
Zúcker Zerſtúcklet Und nit geſtoſen ſam=  
pt ein glaß Vol roßwaſer Und ein halb glaß  
vol friſchwaſer, laß es ſieden, biß glich eim  
ſirúp wirt Und faden würfft, darnach  
lege die obgemelten kuttönen darin Und  
rüer es wol Undereinander, ſo lang bis man  
ein par eier ſüt Und iſſet; gús ſie aúff  
Zine tellen oder in mödel, Zú vor mit  
öl gefalbet, dan ſchnid ſie aúß wie ſie  
haben wilt Und Vergüt ſie nach belieben.

[499] Quitten-Schnitze einmachen  
und Pfirsiche

Schäle die Früchte und schneide sie in 4 Teile, lass sie in gutem Weisswein sieden, bis sie ein wenig lind werden. Nimm sie dann heraus und lass sie trocknen. Spicke sie mit Zimt und Nelken, gib sie in gekochten Honig und lass es ein wenig sieden. Gib es dann in einen kleinen Hafen und schütte dann den Honig 3-mal daran, decke den Hafen zu. Und wenn sie oben trocken sind, so schütte den Honig vorsichtig ab und dann wieder oben hinein und verwahre den Hafen.

[500] Quitten-Paste

Nimm schöne Quitten, wische sie sauber ab, lege sie in einen sauberen Eisenhafen, giesse Wasser hinein, dass sie gut überdeckt werden. Lass sie sieden, bis sie aufplatzen. Nimm sie dann heraus, stecke sie an eine Gabel, schäle sie und nimm das Weiche davon. Nimm ein sauberes Mehlsieb, drücke sie mit einem Löffel hindurch, nimm 1 Pfund Quitten und 1 Pfund Zucker. Gib dann den Zucker in eine Messing-Pfanne, den Zucker zerstückelt und nicht pulverisiert, samt einem Glas voll Rosenwasser und einem halben Glas voll Frischwasser. Lass es sieden, bis es wie ein Sirup wird und Fäden zieht, lege dann die erwähnten Quitten hinein und rühre es gut untereinander, so lange bis man ein paar Eier siedet und isst. Giess sie auf Zinnteller oder in Model, die zuvor mit Öl eingeschmiert worden sind, schneide sie aus, wie du sie haben willst und verbessere sie nach Belieben.

/jr/<sup>156</sup> [501] Wein der auff den Effich sticht wiederumb zu  
recht zu Bringen

Nim ein neuen haffen, fülle Jhn voll wasser,  
vermach ihn wohl, dz kein wasser heraß möge,  
stelle den haffen in dz faß mit dem wein, so  
wirdt der wein in dreÿ tagen wiederumb gut und  
dz wasser in dem haffen stinckendt.

/kr/ [502] Müstazin von J. Madlena Bûrgouliere<sup>157</sup>

Nim 8 lot mandel Und sovil Zûcker,  
stoß die mandel nit gar klein, schüt  $\frac{1}{2}$  gleß=  
le roswasser darin Und dan nim das weis  
von einem frischen eÿ sampt Zimet Und negele  
Und Zitronenschelfere, alles klein geschnetz=  
let darin, dan nim halb Zûcker Und  
mel Und besey die mödel damit,  
schel die mandel Und trüchne sie woll,  
tûn sie in die bischgot pfanen oder auß  
ein blech in offen, bütz sie wol ab mit  
einem benzele.

[503] Schmaltz Müstazin

Nim anstat eier Und roßwasser sües  
schmaltz, sünst mach sie in glichem wie  
die obigem.

[504] Mandel rüttele

Nim ein  $\frac{1}{4}$  lb mandel Und so vil Zûcker,  
die mandel schon süber geschelt Und wol ge=  
trüchnet Und grob gestoßnen Zimet Und  
mûscat blûst Und das wiß von einem  
frischen eÿ oder das gantz eÿ, dan gar grob  
geschnitne mandel auß die bort geton,  
dû kanst sie ferben oder Vergûlden noch  
belieben, [dan tûn sie in die mödel, die sind fiereckend]<sup>158</sup>.

/qr/<sup>159</sup> [505] ein fod auß birckhüner oder ander hüner

Nim gesotnen speck Und ein schnitten beit  
wis brodt, rib es mit einander, schlag es mit  
ein wenig eßig durch, tûn darnach ein

[501] Wein mit Essigstich wieder  
in Ordnung bringen

Nimm einen neuen Hafen, fülle ihn voll Wasser,  
verschliesse ihn gut, dass kein Wasser herauskommen kann,  
stelle den Hafen in das Fass mit dem Wein, so  
wird der Wein in drei Tagen wiederum gut und  
das Wasser im Hafen stinkend.

[502] Mustacchini von J. Madlene Bougoulière

Nimm 8 Lot Mandeln und gleichviel Zucker,  
stosse die Mandeln nicht ganz klein, giesse  $\frac{1}{2}$  Gläschen  
Rosenwasser hinein und gib dann das Eiweiss  
von einem frischen Ei, samt Zimt, Nelken  
und Zitronenschalen, alles klein geschnetzelt  
hinein. Nimm dann halb Zucker und  
Mehl, bestreue die Model damit,  
schäle die Mandeln und trockne sie gut,  
gib sie in die Biskuit-Pfanne oder auf  
ein Blech im Ofen, putze sie gut mit  
einem kleinen Besen ab.

[503] Butter-Mustacchini

Nimm statt Eier und Rosenwasser süsse  
Butter; mache sie sonst gleich wie  
die obigen.

[504] Mandel-Rauten

Nimm  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln und gleichviel Zucker,  
die Mandeln schön sauber geschält und gut  
getrocknet, und grob zerstoßenen Zimt und  
Muskatblust und das Eiweiss von einem  
frischen Ei oder das ganze Ei, dann ganz grob  
geschnittene Mandeln auf die Ränder gelegt; du  
kannst sie färben oder vergolden nach Belieben.  
(Gib sie dann in die Model, die sind viereckig.)

[505] Eine Sauce zu Birkhühnern oder anderen Hühnern

Nimm gesottenen Speck und eine Schnitte geröstetes  
Weissbrot, zerreibe es miteinander, drücke es mit  
ein wenig Essig durch (ein Sieb), gib dann einen bis drei

löffel Vol oder 3 hüner oder fünft gütte fleisch=  
brüh darin, las es mit einander sieden,  
darnach würtz es ab mit safara, ing=  
wer Und pfeffer, [negele]<sup>160</sup>  
tún Zúcker Und kleine  
rosinle Und klein geschnitne mandel  
darin, las aúf sieden, dan strew Zúcker,  
mandel Und rosin aúf die schüfel.

[506] einander sod an gebrate genß  
oder ander gebratens  
Nim kirschchen Und wiß brod, sūd es in einem  
gūten win, dan tribs dūrch ein sib, tūn  
darin Zúcker oder honig Und allerlei gewü=  
rtz Und brūche das Zúallerlei geflügel.

[507] ein ander sod Über allerlei gebratens  
Nim Ungefelte mandel in en pfanen Und  
röste sie wol ab, dan stoß sie in einem mör=  
sel mit gebeitem wiß brod schniten aúffs  
aller kleinst, nim dar Zú ein gūten win,  
sige es dūrch ein tūch, laß es aúffsieden,  
/qv/ tūn Zúcker darin, mach im ein lieblichen geschm=  
ack, süßlich oder sürlich, wie es dier gefalt,  
würtz es ab mit ingwer, múscat blúft  
Und múscatnú.

[508] gebratne hüner in ein gescherbe\* oder sūpa  
Nim gefhelte epfel Und Zwipplen Und hacke es Under=  
einander klein Und tūn darzú kleine rosinle  
Und röste es frei wol in schwine schmaltz, dan  
nim geriben pfefer Kúchen, Zúcker oder honig  
Und ½ mas gūten win Und las es sieden  
mit dem pfefer Kúchen Und würtz es ab,  
dan leg die gbratens darin Und strew  
die gerösten epfel Und Zwipplen also warm  
darúf Und las es mit einander aúffsieden.



Löffel voll Hühnerbrühe oder andere gute Fleischbrühe dazu. Lass es miteinander sieden, würze es dann mit Safran, Ingwer und Pfeffer (und Nelken), gib Zucker und kleine Rosinen und klein geschnittene Mandeln hinein, lass es aufsieden, streue dann Zucker, Mandeln und Rosinen auf die Schüssel.

[506] Eine andere Sauce zu gebratenen Gänsen oder anderen Braten

Nimm Kirschen und Weissbrot, siede sie in einem guten Wein, drücke sie durch ein Sieb, gib Zucker und Honig hinein und allerlei Gewürze und brauche es zu allerlei Geflügel.

[507] Eine andere Sauce zu allerlei Gebratenem

Gib ungeschälte Mandeln in eine Pfanne und röste sie gut. Zerstoße sie dann in einen Mörser mit leicht gerösteten Weissbrot-Schnitten aufs Allerfeinste. Nimm dazu einen guten Wein, drücke es durch ein Tuch, lass es aufsieden, gib Zucker hinein, mache einen lieblichen Geschmack, süsslich oder säuerlich, wie es dir gefällt. Würze es ab mit Ingwer, Muskatblust und Muskatnuss.

[508] Gebratene Hühner in einer Scherbete oder Suppe

Nimm geschälte Äpfel und Zwiebeln und hacke sie klein untereinander und gib dann kleine Rosinen dazu und röste es recht gut in Schweineschmalz. Nimm dann geriebenen Pfefferkuchen, Zucker oder Honig und  $\frac{1}{2}$  Mass guten Wein und lass es sieden mit dem Pfefferkuchen und würze es ab. Lege dann das Gebratene hinein und streue die gerösteten Äpfel und Zwiebeln warm darauf und lass es miteinander aufsieden.

[509] Dúba in einer fúpa

las die dúba fieden mit *ander* grün fleifch oder allein, dan beie w[iß] brot fchniten Und tûn fie in ein fchüßlen Und tûn die dúba drúf, dan nim 4 eier, klopfs wol, dún ein wenig fleifchbrü darúnder klopfen Und ein wenig múfcat blúft, Zimet Und faltz Und las es ein wenig fieden, dan fchüts Über die dúbén Und trags aúf.

/rr/ [510] Ein gefchniten eiermúß

Nim etwan 10 eier aúf ein fchüfel, nim gút mel, fchlach die eier darin Und mach ein harten teig, das dú in wol leiben kanft, tröl in dün aúß Und beftrew in wol [... ...]<sup>161</sup>, das er gantz trúcken wirt, dan fchnid es wie Zetel krút, dan fchüts in heis fchmaltz, dan fchüts in heiße milch Und las wol fieden, das es fin dick wirt, faltz es ein wenig, beftrewe es mit Zúcker.

[511] Schwadenfenchel\* hirsch oder gries múß

Nim deren ftúcken eins, Zerftos es im mörfel klein, rib es dúrch ein eng fib, fchlahe 12 eier darin Und mach einen hüpfchen teig, Zerklopfe in wol, das er nit klotzig blibe, dan fchüt difen teig mit den eiern in heife milch Und rüer es wol, das es hüpfch glat wird, dú kanft es gel mit fáfara machen, dú magft aúch búter darin tûn, man [!] dú geren wilt Und /rv/ las in hüpfch langfam fieden gegen dem für, das er fin dick Und brún dem rand werde, faltz ein wenig Und gib in hin, gewine das

### [509] Tauben in einer Suppe

Lass die Tauben sieden mit anderem frischen Fleisch oder allein, röste dann Weissbrot-Schnitten und gib sie in eine Schüssel und lege die Tauben darauf.

Nimm dann 4 Eier, schlage sie gut. Tue ein wenig Fleischbrühe darunter und wenig Muskatblust, Zimt und Salz und lass es ein wenig sieden. Schütte es dann über die Tauben und tische es auf.

### [510] Ein geschnittenes Eiermus

Nimm etwa 10 Eier auf eine Schüssel, nimm gutes Mehl, schlage die Eier hinein und mache einen harten Teig, dass du ihn gut zu einem Laib formen kannst. Walle ihn dünn aus und bestreue ihn gut ..., dass er ganz trocken wird. Schneide ihn dann wie einen Kohlkopf, schütte ihn dann in heisse Butter und dann in heisse Milch und lass es gut sieden, dass es schön dick wird. Salze es ein wenig, bestreue es mit Zucker.

### [511] Schwadenfenchel-, Hirse- oder Griesmus

Nimm davon ein Stück, zerstosse es fein im Mörser, reibe es dann durch ein enges Sieb, schlage 12 Eier hinein und mache einen hübschen Teig, zerklopfe ihn gut, dass er nicht zu fest bleibt. Schütte dann diesen Teig mit den Eiern in heisse Milch und rühre es gut, dass es hübsch glatt wird; du kannst es mit Safran gelb machen. Du kannst auch Butter hineingeben, wenn du gerne willst. Und lass es hübsch langsam auf dem Feuer sieden, dass es schön dick und der Rand braun wird. Salze es ein wenig und tische es auf. Nimm das Braune

brüne hüpfch mit einem meſer Von  
dem topf Und legs fin auß das müſ  
Und beſtrews mit traie\*.

[512] Einlauf müſ

Waſche den hanf rein auß, ſtos in in  
einem mörfel, güſ waſer darzú Und  
las in durch ein ſib laúfen, tún in in  
ein keſel oder topf Und las es Zufamen  
laufen, dan ſchüte es in ein dúch, das  
das waſer heraus laúfft, leg es in  
ein ſchüſel Und Vermifch es mit Zú-  
cker Und roſincken Und lege es fin  
hoch auß die ſchüſel Und gibſ hin.

[513] Ein bieren müſ

ſchele ſie Und leg ſie in ein newen topf, thún darzú  
gantze karba, enis Und Coriander, honig Und ein  
wenig pfeffer, güß darúf ein wenig bier oder  
win, deck ein deckel veſt Zú, Verkleib in wol, das  
/sr/ kein dampf auß gange, ſetz es gegen dem  
feúr Und las ſie ſchön brün bachen, richt  
ſie an, ſtrew Zúcker darúf.

[514] Ein müſ von Erdber, hindber Und mülber

Nim dern ber eins [?], nim ſemel darunder,  
ſchüt ein wenig win dran, las mit ein=  
ander ſieden, thún darin Zúcker oder honig Und  
gwürtz, wans anrichteſt, ſtrew Zúcker darúf.

[515] Ein müſ von ſüren krieſe

füd die krieſe in win, trúcks durch ein  
túch, nim Wis brot drúnder, las auffſieden,  
dún Jmber Und pfeffer darin, auch Zúcker  
oder honig.<sup>162</sup>

vorsichtig mit einem Messer vom Topf  
und lege es schön auf das Mus  
und bestreue es mit Triet-Pulver.

#### [512] Einlauf-Mus

Wasche den Hanf sauber aus, zerstoße ihn  
in einem Mörser, giesse Wasser dazu und  
lass ihn durch ein Sieb laufen. Gib ihn  
in einen Kessel oder Topf und lass es  
zusammen laufen, schütte es dann in ein Tuch,  
dass das Wasser herausläuft, lege es in  
eine Schüssel und vermische es mit  
Zucker und Rosinchen und lege es schön  
hoch auf die Schüssel und tische es auf.

#### [513] Ein Birnenmus

Schäle sie und lege sie in einen neuen Topf, gib dazu  
ganze Karbänder (Apfelsorte), Anis und Koriander, Honig und ein  
wenig Pfeffer. Giesse darauf ein wenig Bier oder  
Wein, decke es gut mit einem Deckel zu, verklebe es gut,  
damit kein Dampf herauskommt. Setze es aufs  
Feuer und lass es schön braun backen, richte es  
an; streue Zucker darauf.

#### [514] Ein Mus von Erdbeeren, Himbeeren und Maulbeeren

Nimm von einer der Beeren(-sorten), mische Semmel darunter,  
schütte ein wenig Wein dazu, lass es miteinander  
sieden, gib Zucker oder Honig und  
Gewürze hinein. Wenn du es anrichtest, streue Zucker darauf.

#### [515] Ein Mus von sauren Kirschen

Siede die Kirschen in Wein, drücke sie durch  
ein Tuch, gib Weissbrot darunter, lass es aufsieden,  
gib Ingwer und Pfeffer hinein, auch Zucker  
oder Honig.

## *Alphabetisches Verzeichnis*

*(Fett markiert sind fehlende Seiten<sup>163</sup>)*

### A

Al Zúbereiten 13  
ant Vogel Zú in machen 4  
gebachne arbis<sup>164</sup>  
allend win 45, 47  
allend wúrtzel in Zúmachen 128

### B

bibenel wúrtzl in Zú machen 128  
ein gewonen oder gefúlt braten 5  
bierenſafft 130  
4erlei brüh an Zúnga 94, 95  
brüh an dúbá 95  
brüh an hüner 95  
bicúdilia 95  
brüh an fiſch 132  
bieren im ſchmaltz bachen<sup>164</sup>  
biber ſchwantz Zebereiten 1  
bres Zúmachen von ſchwantz und  
köpfen 3  
bieren 2lei Zú fülen 17  
brüh krefftig Zú machen 25  
Múſcateller biren ein Zúmachen 28  
enis bröttle 64, 70, 72  
mandel brötle 64, 70  
Zúckerbita 67, 52, 59  
brúſt Zúcker 67  
Zúckerbrötle 64, 71, 73, 74, 77,  
69, 52  
biſem Confegt 67, 51  
biſcotim 69, 71, 73, 74, 68  
Spaniſch brot 70  
fügaſcha bita 68  
gefúlt brötle 91, 103, 121  
búmarantza ſchelfere ein  
Zúmachen 114

bretzgele oder etwa derglichen  
Zúmachen 82, 88, 58

breßen 84  
doter bröttle 71  
gebachen bieren 17, 120  
bimben Zelten 50, 64  
holder brei 15  
bieren ſieden 9 [?]

### C

Capú in einer eier faltzen 4  
Capún fües Zemachen 4  
Capún in ſilbe[r] Zemachen 6  
Capúnen füs, kregen Und megen  
in gel rúben Zú machen 7  
Claret Zú machen 27  
Cintúra roſarúm 32  
Confect 75  
gebac  
Campf Zú bereiten glich dem  
rechten 50, 51, 52  
Chriſt tefele Von roßwaſer, Zimit-  
waſer, Violwaſer, perlen oder  
ander edelgeſtein 52  
allerlei Confeckt Zú Ub[er]zü-  
ckern, als mandel, pomarantzen  
ſchelfere, enis, Coriander, Zimet  
Und derglichen 81, 52 (?), 75  
Confeckt Von allerlei frúchten Und  
geſchieren 82  
Confect von holúnder 128  
[...] Confeckt 67, 77, 80, 81, 82, 128

### D

dúrten mit kás füle 11  
dúrten füle Von eiern 11, 94, 104

dürten von öpfeln 11, 98  
 dürten von kriese 11  
 dürten von spinetsch 12  
 mandel dürten 12, 100, 105  
 Erdber dürten 98  
 marilele dürten 98  
 dürten von St Johans trüblig 98  
 Zwetzgen dürten 98, 11  
 fleisch dürten 98  
 leber dürten 103  
 Schmaltz dürten 105  
 milch dürten 99  
 brot dürten 99  
 müs dürten 99  
 Ris dürten 101  
 keftana dürten 101  
 Spanifch deig 105  
 einander gatung deig 89  
 Zü pastetle in schmaltz Zebachen<sup>164</sup>  
 eiertürten 98, 104  
 marileletürten 101

## E

ein ey Zümachen so groß als fünft 25  
 Electuariũ Cordiale 35  
 Enis brot 64, 70, 72  
 eier Ziger 85  
 eier milch 84  
 eier Cütlen 118  
 erbslenber ein Zümachen 108  
 eier müs 118, 140  
 eiertürten 98, 104  
 eier kes 140  
 gefülte eier 56, 55

## F

fleisch reüchen 6  
 falper fleisch Zümachen 6  
 füle in in [!] hünner 120 oder  
 spanferle 127

brüft oder lempa fülle 91, 92, 126,  
 103, 127  
 allerlei fleisch auff mancherlei wiß  
 Zübereiten 91, 92, 93, 125, 94,  
 95, 124, 125, 126  
 fleisch knödle 93  
 fleisch pulpeta 88, 89, 90, 104  
 mancherlei fisch Zübereiten fangt  
 an im blat 36, 37, 38, 39, 40, 41,  
 133, 134  
 würft von fischen 133  
 gehackte fisch 133  
 gestoffens von fischen 22  
 fischbrüe an bratenfisch 132  
 figa flada 20

## G

ein feltfame gans 4  
 ein gestoffens 5  
 4erlei galarei 7  
 4erlei gebachens 20

## H

ein felsams hün 5  
 iung hünner den feld hü[n]ern glich  
 Zübereiten 6  
 eingestoffens von hü[n]er 5  
 rebhüner Zü fieden 4  
 ein grünen hecht 24  
 ein roten hecht 24  
 ein gefülten hecht 25  
 3lei auß einem hecht 25  
 ein süpa von einem hecht 25  
 hirtzen hörenli 84  
 hipa 84, 101  
 Jünghüner in erbis brüe Zü  
 machen 4  
 holünder Confect 128  
 holdermüs 15

J  
ein grünen Jmber ein Zùmachen 25  
Jpocras Zùmachen 26  
Jolep Cordiale 32  
gepachnen Jmber 112

K  
küchle 20  
kuchle Von krebßen 14  
Jüdenhüt küchle 14  
krapfen von fladen 19  
krapfen den hünern gleich 19  
3erlei krapfen 21  
krepfle 89, 54  
küten fafft 106, 117, 110  
küten schnitz 106, 108, 109, 110,  
111  
küten das gantz Johr frifch Zübe-  
halten 107  
küten latwergen 87, 29, 105, 100,  
109, 112, 116  
Und wifè küten latwergen 88, 117  
gebachne krieße 119  
küten mûs 117  
käs fûpa 121  
küten brodt 110  
krieße ein Zùmachen 127  
küten brüh 110  
krießfafft 130  
küten Confekt 75  
köl oder kabis Züfülen 63, 64  
küten Paftenahrt<sup>176</sup>

L  
latwergen von Citrona 80  
Zwetzga latwerga 86  
kriechen Und pflûma latwerga 87  
erbßenber latwergen 107  
St Johans trüble latwerga 114  
mûl ber latwergen 114

güte leckerle 48, 49, 50, 74, 75, 64  
kinder leckerle 49, 51  
wiffe leckerle 74  
mafaron latwerga 114  
pfersichlatwerga 113  
licheriwürtz ein Zùmachen 29  
gehackte lebern 126  
eingefchlagne lebern 101  
lebera bachten 96

M  
Milch kopf 12  
Win mûs 13  
krieße mûß 13, 22, 120  
mûs von hünern 15, 23  
mûs von Ris 15, 140  
holder mûs 15  
meiamûs 16  
ein kalt gemüs von marilele 21, 120  
ein gmüs von erdber 22  
ein mûs von roffen 22  
mandel haber mûs 23  
bieren mûs 126  
küten mûs 117, 120  
fpûffenmûs 105  
öpfel mûs 118, 119  
eier mûos 118  
win mûs 121  
gebraten milch 14  
Zücker martzipan 16  
martzipan von ofladen 17  
martzipan leübli 66  
haffenörle von martzipan 66  
martzipan falßitz 66, 72  
foalben martzipan 69  
ein groffen martzipan 65  
mûßtacin 68, 69, 71, 72, 74, 60  
Zücker mûßtacin 73  
maulteschen 70  
mûstarda 73



mandel milch 80, 81  
met Zú machen 130  
moracher von lúncken 89  
moracher in einer brüh 16  
marillele in Zúcker Zúmachen 113  
marillele in honig 113  
marilele mús 120  
mandeleier 79  
pferſich mús 120  
mandel kás 78  
mandel múos 79  
wis milchmús oder wiseſſen 106

## N

Nús ein Zúmachen 28, 114  
nieren ſchniten 91  
Núdlen im ſchmaltz, búren  
    Núdlen 64

## O

ganz öpffel Zú ſieden 9  
gefült öpffel 75  
2erlei öpffel Zú bachen 76  
gefült offladen 75  
öll von mandlen<sup>164</sup>  
öpffel von Zittrona ein Zúmachen  
    115  
öl Von negele 122  
múſcat nús öl 123  
ö[l] von Pomarantzen blúſt Und  
    allerlei blúma 123  
ſpicaöll 123  
loröl 131  
rofenöl 132

## P

ein gewonen praten 5  
paſteten 10  
haſſen paſteten 5  
Vögel paſteten 9

túben paſteten 10  
paſteten von wildpret 10  
lampret in paſteten 10  
küttenen in paſteten 10  
kleine paſtetle 88, 89, 104  
kleine paſtetle in der faſta 89  
pricken pfeffer 12  
ein pianck 15  
ein gtempft pachers 23  
3erlei pachens 23  
gepachens von kalbs lunken 24  
paſta de genúa 85, h  
púlpeta 88, 89, 90, 103, 104  
pferſich Über Jahr Zú halten 111  
pferſich in Zúmachen 113  
púmarantzaſchelfere ein Zúmachen  
    58, 114, 128  
kleine paſtetle von fleiſch 88, 60 [?]  
kleine paſtetle in der faſta 89  
groſe paſteten 57, 58<sup>165</sup>

## R

rech kopf Zumachen 3  
reb hünner Zúſieda 4  
rech ſchlegel 19  
roſſa Zúcker 26  
roſſa húng 26  
rot rúba Zúmachen 27  
rúten ſafft 129

## S

Alerlei krüterſafft 129  
Rúten Safft 129  
Múlber ſafft 129  
trúben ſafft 129  
heidelber, himpber, krúfelber  
    Und alle andern derglichen ber  
    ſafft 129  
öpffelſafft 129  
birenſafft 130

füpa Zümachen 97  
spanifchen teig 102  
fchmaltz büchftaben a, 58  
9nerlei falitzen 1, 2  
krütter Zün faltzen Über Jahr Zü  
behalten 2  
Spieß Zü gilben 8  
ein ftand Zümachen 8  
fchnecken Zübereiten 24  
firüp von Violen 26  
St Johans trüble Und fpitzber ein  
Zümachen 107  
Schneballen Zümachen 76  
Reibütz von St Johans trüble 27  
Strüble 118  
fenff 2erlei 145  
fchne Zümachen 79

## V

Jüng Vögel in Zümachen 1  
kalt Vögel in Zümachen 5

## W

Wantzen Und lüs Zü Vertriben 24  
ein köftlich w. falb wider die  
Überröte 34  
ein güt pürgier win 35  
Zitronen win 42  
wixlen win 47  
allend win 47, 45  
wernat win 48  
Verfchlagnen füeffen win 42  
Zitwan win 41, 42  
güten natürlichen füeffen Und  
mildten win im herbft  
Zümachen, der das gantz Jahr  
allfo blibt 43  
roßmarin oder mafaron win 47  
geffotnen moft 42  
figern win Zü recht Zubringen 42

wan ein win nach dem einfchlag  
ftingt 42  
abgeftandne win Zürecht  
Zebringen 43  
wan ein win fich nit fetzen wilt 43  
das ein win fein farb fo lang  
er weret fin farb e[r]halte 43  
wiffen win fo trüb wider klar  
Zümachen 43  
ein koftlichen win im herbft  
Zümachen 44  
das der win nit brech 44  
gebrochne win wider Zürecht  
Zebringen 44  
den win fo fües Zübehalten als er  
von den reben kompt 45  
ein güten romanier 45  
ein güten ring Zümachen 45  
greweleten win Zürech[t] bringen 46  
effelechten win Zürecht bringen 46  
allerlei würft alls mortadela 136, 137  
Scharwilada 136, 138  
lüganigeta 137  
faltzfitz 137  
fchüblig 3erlei 137  
leber würft 137, 138  
lüncken würft 138  
Schünck ein Züfaltzen 137  
würft von fifchen 133  
kleine würftle 138  
derm fchüpick 137  
Wacholder ber in Zü machen 130

## Z

Zimet waffer 33, 59  
brün auff lauffend Zücker werch  
73, 78  
Zückerbrot 64, 71, 73, 74, 77,  
69, 60, a  
Zücker büchle 72

Zucker müstacin 73  
Zucker oder biffen confegt 67  
rosse Zucker 26  
Zitronen öpffel oder *ander*  
    *derglichen frucht einmachen*  
    115, 116, G  
brüßt Zucker 67  
Zucker biten 67, 52  
Zucker martzipan 16

frisch Zungen Zü bereiten 94, 95  
4erlei brüe an die Zungen 94, 95  
Zucker alerlei farb Zü ferben 80  
Zucker letelen [?] 53  
pomarantzen schelfere Zü  
    VerZückern 58  
Verzückerte Emere 54