

Zeitschrift: Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte
Herausgeber: Staatsarchiv Graubünden
Band: 36 (2018)

Artikel: Ein schön Kochbuch 1559 : das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz
Autor: Letsch, Walter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-939141>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Walter Letsch

Ein schön Kochbuch 1559

Das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz



Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte: Band 36
Staatsarchiv Graubünden

Quellen und Forschungen
zur Bündner Geschichte

Band 36

Quellen und Forschungen
zur Bündner Geschichte

Band 36

Herausgegeben vom Staatsarchiv Graubünden
Redaktion: Adrian Collenberg

Walter Letsch

Ein schön Kochbuch 1559
Das älteste deutschsprachige Kochbuch
der Schweiz

Kommissionsverlag Desertina
2018

Meinen Enkelinnen und Enkeln gewidmet

Alina	Loris	Vanessa
Nadine	Selina	Chiara
Ronja	Malte	Cosima

Hoffentlich haben sie dereinst mehr Verständnis für das Kochen als ihr Grossvater.

© 2018 Staatsarchiv Graubünden / Amt für Kultur
2. unveränderte Auflage
Kommissionsverlag Desertina, Chur
Herstellung: Casanova Druck Werkstatt AG, Chur
Umschlagbild: © Federico Pollini, Fondazione Ente Museo Poschiavino
ISBN 978-3-85637-502-7

Vorwort

Das «Ein schön Kochbuch» von 1559 erhalten geblieben und nicht entsorgt worden ist, beruht auf glücklichen Umständen. Das Kochbuch gelangte vermutlich Mitte des 20. Jahrhunderts als Geschenk in eine Familie in der Umgebung von Zürich, die einen freundschaftlichen Umgang mit Klerikern pflegte und gelegentlich solche zu Gast hatte. Das Kochbuch tauchte beim Räumen eines Estrichs im Winter 2014/15 auf, und nur durch einen glücklichen Zufall ist es nicht zusammen mit anderen alten Büchern entsorgt worden. So gelangte es von der Finderin, Rosemarie Furger, geschenkweise in den Besitz des Autors, den sie von der Schule her kannte und dessen historische Interessen ihr bekannt waren. Von ihm gelangte es in den Besitz des Staatsarchivs Graubünden, wohin es der Herkunft nach hingehört. Es gibt keine Hinweise, dass das Buch je durch die Hände eines Antiquars gegangen wäre.

Was macht man mit einem alten handschriftlichen Kochbuch, von dessen Herkunft man nichts weiss und das man noch nicht entziffert hat? Da ich niemanden kannte, der sich für alte Kochbücher interessierte, recherchierte ich im Internet und stiess so auf die Sächsische Landesbibliothek in Dresden, die über eine Kochbuchsammlung zu verfügen schien. Von dort wurde ich an den Kochbuchforscher Prof. Josef Matzerath verwiesen, dem ich einige Unterlagen sandte. Dieser riet mir, mich an das Zentrum für Gastrosophie der Universität Graz zu wenden. Von dort erhielt ich vom Studienassistenten Simon Edlmayer eine sehr detaillierte Antwort mit dem entscheidenden Hinweis, in meiner Nähe, am Deutschen Seminar der Universität Zürich, befasse sich Frau Prof. Dr. Elvira Glaser mit alter Kochbuch-Literatur. Also wusste ich nun endlich, an wen ich mich zu wenden hatte. Schon einen Tag später, Mitte April 2015, erhielt ich von Frau Glaser eine Antwort, in der sie mir schrieb: «Das ist eine grossartige Quelle, die mich sehr interessiert». Schon bald darauf traf ich mit ihr und Dr. Hans-Peter Schifferle, dem Chefredaktor des Idiotikons, des schweizerischen Dialektwörterbuchs, zusammen.

Inzwischen hatte ich Hinweise auf die Herkunft des Kochbuchs gefunden: Es musste aus der Küche des Bischofs von Chur stammen. Ich informierte umgehend den Leiter des bischöflichen Archivs der Diözese Chur über das aufgetauchte Kochbuch. Wie Dr. Albert Fischer mir mitteilte, sind die Namen der Köche, also der möglichen Autoren des Kochbuchs, für die hier interessierende Zeit leider nicht mehr zu eruieren. Natürlich hatte ich mir inzwischen einiges an Kochbuch-Literatur besorgt und festgestellt, dass zwischen dem Bündner Kochbuch von 1559 und anderen alten Kochbüchern keine ins Auge

springende Ähnlichkeit zu bestehen schien. Ich machte mich umgehend an die Transkription und die Übersetzung der 515 Rezepte. Besondere Mühe hatte ich mit einigen pharmazeutischen Rezepten. Freundlicherweise hat sich die Pharmazie-Historikerin Frau Dr. Ursula Hirter-Trüb dieser Rezepte angenommen.

Im Herbstsemester 2016 leitete Frau Prof. Glaser ein Master-Seminar über «Sprache des Essens in der frühen Neuzeit». In ihrer dabei im Mai 2017 eingereichten Seminararbeit konnte Eliane Schenk nachweisen, dass mehrere die Weinbehandlung betreffende Rezepte des Bündner Kochbuchs wörtlich der «Frankfurter Koch- und Kellermeisterei 1566» entnommen sind; eine überarbeitete Kurzfassung der Seminararbeit ist hier übernommen worden (Kap. 6.2). Davon abgesehen handelt es sich beim Bündner Kochbuch nicht um eine handschriftliche Kopie eines schon bekannten Rezeptbuchs und ebensowenig um einen Entwurf zu einem später gedruckten Kochbuch. Die Hinweise zum Erstehungsort Chur verdichteten sich mit der Untersuchung des Textes weiter und führten zur Überzeugung, dass es sich hier – ganz sicher in den älteren Teilen – um das älteste Schweizer Kochbuch handeln muss. Andere alte Kochbücher in Schweizer Besitz stammen meist aus dem süddeutschen Raum, wie sprachliche Analysen deutlich zeigen.

Die Edition und Übersetzung dieses Buch hätte ohne die Hilfe von Elvira Glaser und Hans-Peter Schifferle nicht das schliesslich erreichte qualitative Niveau erreicht. Frau Glaser hat vor allem organisatorisch, mit Anregungen, mit der Durchführung ihres Seminars und mit einem linguistischen Kapitel (Kap. 6.1) zum Buch beigetragen. Herr Schifferle hat sich der grossen Aufgabe unterzogen, die Transkription und die Übersetzung peinlich genau zu kontrollieren und zum Glossar beizutragen. Seine Korrekturen und Anregungen sind in zahlreichen Besprechungen diskutiert und verarbeitet worden. Die Arbeit von Eliane Schenk leistet einen Beitrag zu den linguistischen Aspekten. Die pharmazeutischen Rezepte hätten ohne die professionelle Hilfe von Frau Hirter-Trüb nicht adäquat bearbeitet werden können. Ihnen allen sei an dieser Stelle sehr herzlich für ihre Hilfe gedankt.

Ein grosser Dank geht aber auch an Reto Weiss, den Staatsarchivar des Kantons Graubünden, der die Publikation dieses Buchs ermöglicht hat. Ebenfalls sei Silvia Conzett, Rätisches Museum, und Ulrike Sax, Denkmalpflege Graubünden, für Literatur- und Bildrecherchen gedankt.

Zürich, im Februar 2018

Walter Letsch

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
1 Einleitung	9
1.1 Buchbeschreibung	9
1.2 Textbeschreibung	13
1.3 Die fünf Schreiberhände	15
1.4 Herkunft und Alter des Kochbuchs	23
1.5 Geschichtliches und kulturelles Umfeld	26
2 Kochbuch 1559: Edition und Übersetzung	31
2.1 Editionsgrundlagen	31
2.2 Neuhochdeutsche Übersetzung	32
2.3 Register der Rezepte 1–515	33
2.4 Texte	48
2.5 Anmerkungen zur Edition	402
3 Sachregister	407
3.1 Masseinheiten	407
3.2 Fleisch, Geflügel, Fisch	408
3.3 Gemüse, Früchte, Beeren	411
3.4 Mehl, Brot, Gebäck, Butter, Käse	413
3.5 Getränke, Flüssigkeiten	414
3.6 Gewürze und Zutaten	415
3.7 Küchen- und Kellergeräte	418
3.8 Geografische Herkunft	420
4 Erläuterungen	422
4.1 Mengen- und Massangaben	422
4.2 Fische und andere Fastenspeisen	425
4.3 Fleisch und Geflügel	429
4.4 Gemüse, Früchte, Beeren	431
4.5 Gebäck und Milchprodukte	434
4.6 Getränke und Flüssigkeiten	435
4.7 Gewürze und Zutaten	439
4.8 Heilmittel	450

5	Glossar	454
6	Kommentare	461
6.1	Sprachliche Charakterisierung der ersten Hand (Elvira Glaser)	461
6.2	Sprachliche Besonderheiten der fünften Hand (Eliane Schenk)	465
6.3	Statistische Auswertungen sprachlicher Besonderheiten	478
	Bibliografie	484

1 Einleitung

1.1 Buchbeschreibung

Beim Bündner Kochbuch von 1559 handelt es sich um eine profane Sammelhandschrift in deutscher Sprache mit Texten zur Kochkunst und teilweise zur Medizin. Es befindet sich im Staatsarchiv Graubünden mit der Signatur StAGR NH.2. Die Deckel vorne und hinten bestehen aus Pergament, das vom Alter gewellt und vorne oben nach aussen eingerollt ist. Der ursprüngliche Rücken bestand vermutlich ebenfalls aus Pergament, fehlt aber heute. Es sind jedoch zahlreiche Einstichstellen an den Buchdeckeln vorhanden, an denen der Rücken früher befestigt gewesen sein muss. Die beiden Deckel waren gegen den Rücken geknickt und bedeckten zusammen rund zwei Drittel des Rückens; das Rückenstück war ursprünglich mit diesen abgeknickten Deckelteilen vernäht. Auf der Innenseite waren die zwei Deckel mit nicht mehr benötigtem, beschriebenem Papier beklebt. Jenes auf dem vorderen Deckel lässt die Schreiberhand 5 (vgl. unten) erkennen, jenes auf dem hinteren Deckel zeigt eine kaum mehr lesbare, im Kochbuch nicht erscheinende Handschrift.

Das Kochbuch konnte mit Lederriemen zugebunden werden. Je zwei waren am vorderen und hinteren Deckel befestigt und zwar wie folgt: Lederstreifen von rund 30 cm Länge und knapp 1 cm Breite waren auf der Innenseite des Deckels hinten beim Rücken mit Garn befestigt und verliefen offen auf der Innenseite des Deckels bis ca. 2 cm vor das Ende des Deckels. Sie wurden durch Schlitze im Pergament nach aussen geführt und konnten dann paarweise verknüpft werden. Ein noch vorhandener, beige-orange farbener Lederstreifen ist immer noch sehr geschmeidig und dürfte aus Hirschleder bestehen.

Das Kochbuch weist ein Format von 21,0 × 15,0 cm auf, teilweise geringfügig kleiner, unter anderem infolge Abnutzung; das Buch ist 3 cm dick. Vor einem alphabetischen Verzeichnis ist ein Bund aus zehn Blättern im Format 20,6 × 14,3 cm eingefügt. Weiter vorne, zwischen den Blättern 134 und 135, sind vier Blätter im Format 18,8 × 14,8 cm eingefügt, die aus einem einzigen zusammengefalteten Blatt bestanden. Dies ist daran ersichtlich, dass zwei der (unbeschriebenen) Blätter oben noch nicht aufgeschnitten sind. Zum Buch gehören noch zwei Buchzeichen (12,7 × 4,8 cm und 10,2 × 2,5 cm) aus gleichem Papier wie das Buch; das grössere ist einseitig mit Zahlungsvermerken (vermutlich Steuerangaben) beschrieben. Das Kochbuch umfasste vermutlich 172 Blätter (344 Seiten), von denen einige Seiten unbeschrieben,

angerissen oder beschnitten sind. Heute sind noch 155 Blätter erhalten; die Blätter 50–66 fehlen.

Das Papier des Buchs ist von nicht ganz einheitlicher Qualität, was teilweise auf das unterschiedliche Alter einzelner Teile zurückzuführen sein mag. Manchmal ist das Papier etwas heller, dann wieder etwas dunkler und stockfleckiger. Die einzelnen Bünde sind am Rand verschieden stark abgegriffen, was vermuten lässt, sie seien teilweise erst später zusammengefügt worden. Das Blatt 31 und die untere Hälfte des Blattes 30 dürften schon früh herausgeschnitten worden sein. Sie enthielten wahrscheinlich ein Medizinalrezept, das nicht mehr vorhanden ist; es gibt auch keine Hinweise darauf im alphabetischen Register.



*Abb. 1: Das Kochbuch hat das Format 21 × 15 cm.
Abgebildet ist der vordere, oben eingerollte Pergamentdeckel mit einem der
ursprünglich zwei Hirschleder-Riemchen für das Zubinden des Buchs.*



Abb. 2 (oben): Innenansicht des mit beschriebenem Papier beklebten vorderen Deckels und der nur noch teilweise vorhandenen ersten Seite mit dem Text «1559 Ein Schön Koch[b]uch».

Abb. 3 (unten): Rücken des Buches.

Das auf den Pergamentrückten geklebte Vorsatzblatt ist ein bereits beschriebenes Blatt, das auch Teile eines Rezepts enthält und von der gleichen Hand stammt wie der Grossteil des Kochbuchs. Das hintere Blatt stammt von einer anderen Hand und ist nicht mehr entzifferbar. Ein fragmentarisches Buchzeichen aus Papier findet sich auf einer Seite von gleicher Hand wie der Grossteil des Kochbuchs und ist wie folgt beschriftet:

R 170: den 19 hornung nam sie den
distilier hafen Und Zalt mier
den obigen Zins bis dato Und
an die sum 4 ½ fl, so blibt noch fl 9 ½

R 171: den 14 Jüli gibt sie mier 4 fl. 10 bz.

1.2 Textbeschreibung

Der Text des Kochbuchs ist nicht aus einem Guss. Die Schriften lassen auf vermutlich fünf Hände schliessen. Die Unterschiede zeigen sich nicht nur im Schriftduktus, einschliesslich der Abkürzungen und der diakritischen Zeichen, sondern im Gebrauch von klar erkennbaren oder in den Text integrierten Rezepttiteln, in der Anrede an den Leser und teilweise in sprachlichen Besonderheiten. Zu unterscheiden sind folgende Schreiberhände:

Hand 1:	Seiten 1r – 28r	Rezepte 1 – 116
Hand 2:	Seiten 28r – 30v	Rezepte 117 – 122
Hand 3:	Seiten 32r – 35v	Rezepte 123 – 132 (Medikamente)
Hand 4:	Seiten 36r – 40r	Rezepte 133 – 146
Hand 5:	Seiten 40r – Schluss	Rezepte 147 – 515

Die Tinte ist grundsätzlich braun, gelegentlich aber sehr dunkel. Sie ist nirgendwo so verdünnt, dass sie schlecht lesbar wäre. Für die Unterscheidung der Hände hilft die Tinte wenig. Ein besonders helles Braun weist die Hand 4 auf. Bei der sich über fast 70 Prozent der Rezepte erstreckenden Hand 5 kann an zahlreichen Stellen eine Fortsetzung mit anderer Tinte festgestellt werden, z.B. auf den Seiten 42v, 72r, 80r etc. Während an diesen Stellen ein Tintenwechsel innerhalb einer bestimmten Seite feststellbar ist, fällt gelegentlich zu Beginn eines (oft nur vermuteten) neuen Bundes ein Tintenwechsel auf, so dass die nachträgliche Einfügung eines Bundes wahrscheinlich erscheint. Dies trifft vor allem dort zu, wo – bei gleicher Hand – die Schriftgrösse und die Papierqualität und -grösse ändern, wie etwa beim Rezept 426. Die schlechteste Qualität ist bei den Rezepten 461–464 anzutreffen, wo das Papier saugfähig ist und den Text auf der Rückseite durchscheinen lässt.

Es lässt sich generell festhalten, dass die ersten 30 Blätter (Hände 1 und 2) sorgfältiger geschrieben sind als der gesamte Rest, und zwar in verschiedener Hinsicht. Bis und mit Blatt 35 (Hände 1 bis 3) sind die Seiten mit zwei senkrechten Linien versehen, welche innen und aussen Ränder von gut 2 cm frei lassen und den Text auf eine Breite von 10,5 bis 11,0 cm begrenzen. Allerdings wird die rechte Begrenzungslinie schon von den Händen 1 und 2 öfters überschritten und dann bei der dritten Schreiberhand gänzlich missachtet. Bei Hand 4 ist nur noch eine linke Textbegrenzungslinie eingezeichnet. Diese Linie wird nur beim Textanfang der Rezepte mit dem nach links gerückten Wort «Nim» missachtet, während sich der übrige Text an die Begrenzung hält. Die Hand 5 verzichtet normalerweise auf Begrenzungslinien, doch ist der Text links oft so sauber ausgerichtet, dass an eine nachträglich wieder entfernte Linie zu denken ist. Gelegentlich tauchen auch bei der Hand 5 wieder linke und rechte Begrenzungslinien im Abstand von rund 10,5 cm auf, die jenen zu Beginn des Buchs entsprechen. Interessanterweise scheinen die so linierten Seiten deutlich älter zu sein als die vorausgehenden oder nachfolgenden Seiten: Sie sind stockfleckiger und an den Rändern stärker abgegriffen. Beispiele dafür sind die Blätter 67–68, das Blatt 73 und die Blätter 84–88. Hierbei handelte es sich vermutlich um bereits von der Hand 1 formatierte Blätter, bei denen allerdings die rechte Begrenzungslinie durch die fünfte Hand durchwegs unbeachtet geblieben ist.

Abgesehen davon, dass das Blatt 18 und die Blätter 50–66 fehlen, ist das Buch bis und mit Blatt 132 korrekt paginiert, wenn auch die Blattnummern bei stark abgegriffenen Blättern nicht mehr immer lesbar sind. Nach dem Blatt 132 kommt fälschlicherweise wieder ein Blatt 131, dann folgen vier leere Seiten, worauf die Paginierung mit Blatt 133 wieder korrekt bis Blatt 139 fortgesetzt wird, allerdings unterbrochen von einigen nicht paginierten und teilweise leeren Blättern. Anschliessend kommt nochmals ein Blatt 139, bevor nach Blatt 144 ein alphabetisches Verzeichnis über zehn Seiten folgt. Nach diesem Verzeichnis kommen erneut Rezepte, wobei die Paginierung jetzt mit Buchstaben erfolgt, beginnend mit *a* und endend mit *s*. Das Inhaltsverzeichnis enthält rund 460 Verweise, einschliesslich jener für die heute fehlenden Seiten 50–66, die sich damit hinsichtlich ihres Inhalts einigermaßen bestimmen lassen. Nur unvollständig im Inhaltsverzeichnis erfasst sind die nach dem Verzeichnis folgenden, mit Buchstaben paginierten Blätter.

1.3 Die fünf Schreiberhände

Bei den Schreibern 1 und 3 bestehen die Titel in der Regel aus einem Gericht, gefolgt von einem Verb im Infinitiv, meist «zu machen», oder einem anderen passenden Verb. Beispiele dafür sind: «Kelber wurst zumachen», «Rebhüener zusieden», «Speis zugilben». Beim Schreiber 2 lauten die Titel: «Wie man ... machen soll». Die Schreiber 4 und 5 sind freier in der Titelwahl. Teilweise wird nur das Gericht angegeben, z.B. «Gebratene Hechtlebern», «Karpfen gefült», «Enis brötli»; teilweise folgt noch ein Verb im Infinitiv.

Die Hände 1 und 2 zeigen sehr deutliche Titel mit grösserer und steilerer Schrift, bei der Hand 1 gefolgt vom in der ersten Zeile leicht eingerückten Text, beginnend mit «Wildu». Bei der Hand 2 ist der auf den Titel folgende Text nicht eingerückt und beginnt mit dem Wort «Nemmet», wobei dieses Wort – oder manchmal auch die ganze erste Textzeile – ähnlich wie der Titel hervorgehoben ist. Bei den Händen 3–5 sind die Rezepttitel nicht mehr hervorgehoben, ausser dass der Titel eingemittet ist. Die Titel lassen sich aber teilweise nur noch mit Mühe erkennen, weil sie sehr oft nicht mit einem Grossbuchstaben beginnen.

Bei der dritten Hand beginnen die Rezepte mit einem kleinen Einzug des Schreibers. Die Hände 2 und 5 beginnen übergangslos mitten auf einer Seite. Nur Hand 2 bemüht sich – mit bescheidenem Erfolg – um kunstvolle Initialen bei den Titeln oder beim Wort «Nemmet» am Textanfang. Auf Seite 29r lässt sich noch deutlich erkennen, dass der Schreiber den Titel und das erste Wort des Textes mit einem Bleistift vorgezeichnet hat. Er bemüht sich auch sonst um teilweise kunstvolle Anfangsbuchstaben und Unterlängen im Text, ohne dass das Resultat zu überzeugen vermag. In seltenen Fällen (bei Hand 5) steht links vom Rezepttitel ein «AP», so etwa bei Gebäck und Latwerge (Seiten 80v, 82v, ar), dessen Bedeutung sich nicht erkennen lässt.

Die sprachlichen Aspekte der ersten Hand werden in den Kommentaren unter Ziffer 6.1, jene der fünften Hand unter Ziffer 6.2 näher untersucht. Im Folgenden werden die Schriften der fünf Hände anhand typischer Textmerkmale kurz vorgestellt.

Hand 1:

Der Text ist linksbündig an einer deutlich erkennbaren senkrechten Linie ausgerichtet, während rechts die Begrenzung durch eine senkrechte Linie nicht konsequent beachtet wird. Die Titel sind deutlich grösser als die Texte, eingemittet, in steilerer Schrift. Der dem Titel folgende Text ist bei der ersten

Zeile eingerückt. Am Ende der Texte, meist unter der letzten Zeile, folgt in der Regel ein *dt* mit unklarer Bedeutung (dito, dicit, dotis tempore ?), während die Texte nicht durch Punkte abgeschlossen werden. Vokale sind teilweise mit Akzenten versehen, so vor allem die *u* und *y*. Die Rezepte beginnen mit «wildu», «wilt du» oder ähnlichen Ausdrücken.

dt gnuost.
 Kittere zu ein Pastete
 wildu kittere zu ein pastete azarfon.
 azarfon pastet sool die gribtore nris ein spiz
 must me. stich sig ein stails andore spiz und
 erre and das sig die podore pofaltore bestoff.
 sig darreaz mit friggore simat. reagalore
 soz sig die pastet. lay zu ein godles lorb
 ein streck bretteure wusst friggore und sine
 met darant azarff zu bestrecks mit ein

wast so wintorens gient
 für amedere Holder Brei. *dt*
 Wilt die ein amedere goldore pur azarff
 las die milch mit dore plir anstind las
 so darreaz dreure ein treure kariffone nris
 wauz azol. wine das zu einor pfannon ab
 thre bretteure darore pfrwid klaino werrffene
 von brot darant die guffuoreit sine zu
 bretteure gibs zu sine salz ansting wass
 Ein bianckes zu margere. *dt*
 Wilt die ein meermal an dore Rur amant

Abb. 4a und 4b: Rezept 45 (Pastete) und Rezept 66 (Holunderbrei).

Hand 2:

Die linke Begrenzungslinie wird einigermaßen, die rechte kaum eingehalten. Die Titel und die erste Textzeile sind deutlich grösser und steiler als die folgenden Zeilen und zeigen ein anderes Schriftbild, teilweise mit ausgeschmückten Buchstaben beim Wortanfang. Der Textanfang ist nicht eingerückt. Einzelne Buchstaben, z.B. die *d*, *g* und *h*, weisen teilweise grosse Unterlängen auf; die *u* sind mit diakritischen Zeichen versehen. Die Texte beginnen oft mit «Nemmett».

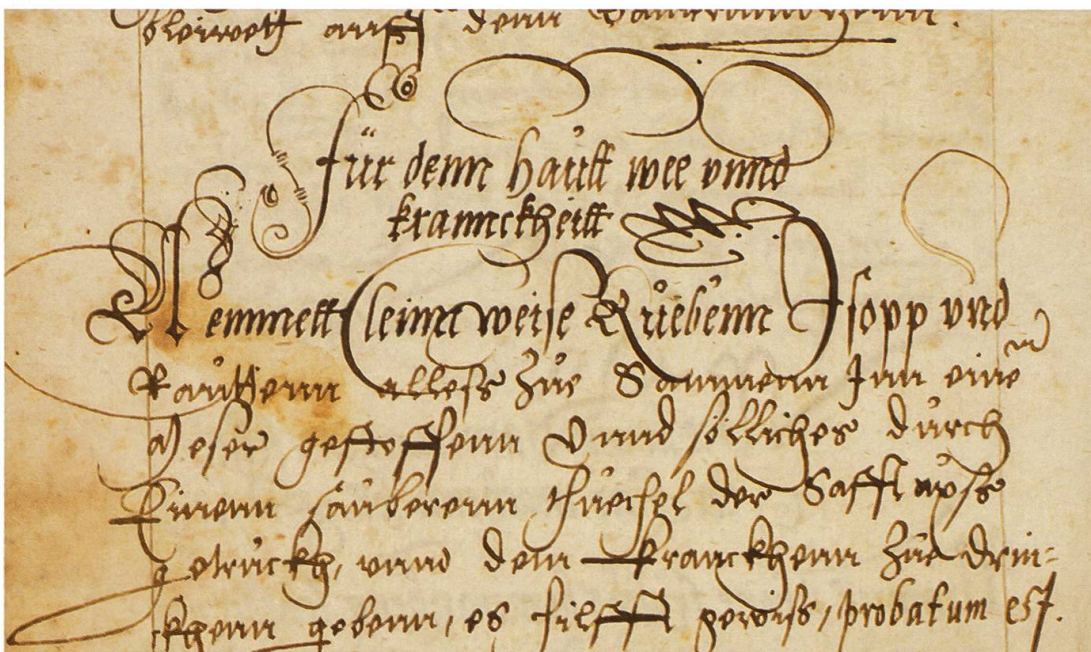
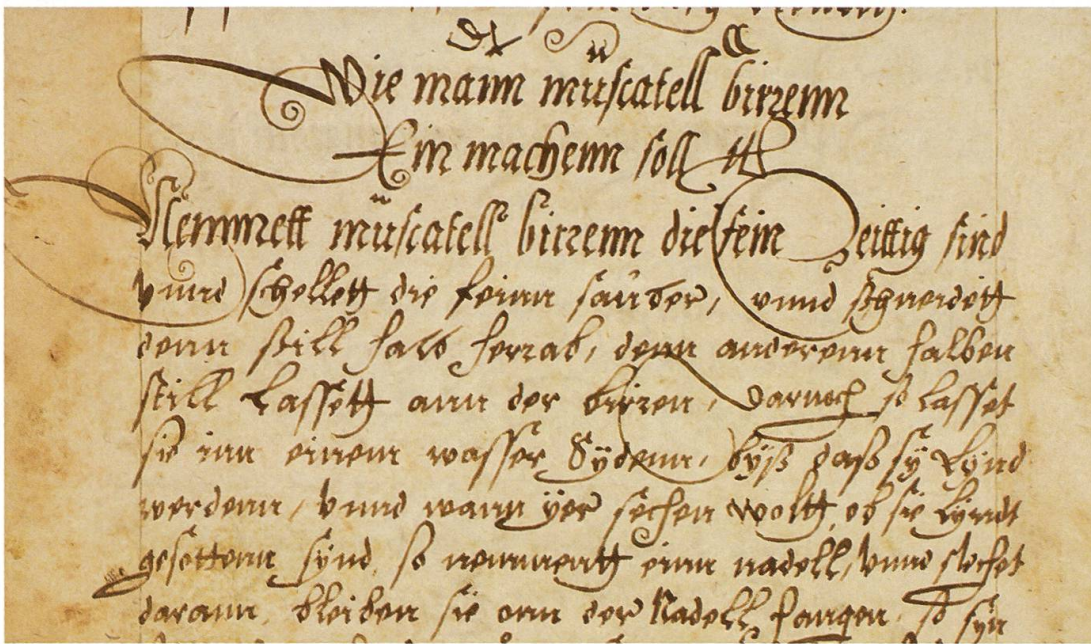


Abb. 5a und 5b: Rezept 118 und Rezept 122.

Hand 4:

Die rechte Begrenzungslinie fehlt, die linke wird einigermaßen eingehalten, ausser bei der ersten Textzeile, die links der Linie beginnt. Die Titel sind etwas grösser, steiler und kräftiger geschrieben als die Texte. Die Texte weisen eine deutliche Schrägschrift auf, schräger als bei den Händen 1 und 2. Die Texte beginnen mit «Nim», wobei das N etwas hervorgehoben ist.

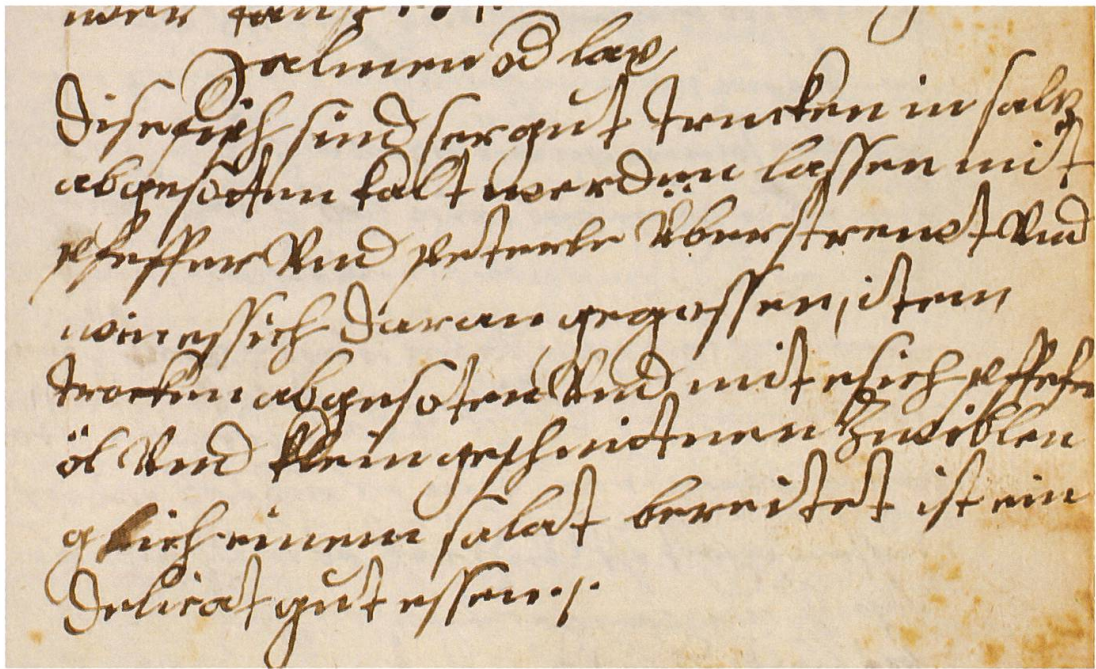
Fleisch & Feis
Nim ein Kind: brat in einem brenn
Nim einen ginsten winden brat
lass in wass anbraten, dan nimm
ein wenig winden fleisch, daz
ein, ein dunn, daz
und ein zinsig, kostell zinsat, und
lass mit einem auf gind, was in

Sebratne zerbt lebern
Nim ein labung von ginsten
brat sie in gelind in öl oder bue
Nimm ein daz mit zinsat und Nagez
muss ein brenn v. klunig daz
ginsten daz daz ab ist ein deliat
von sonne kornig und fast gub
Sebratne zerbt lebern
Daz ginsten labung in bue brenn

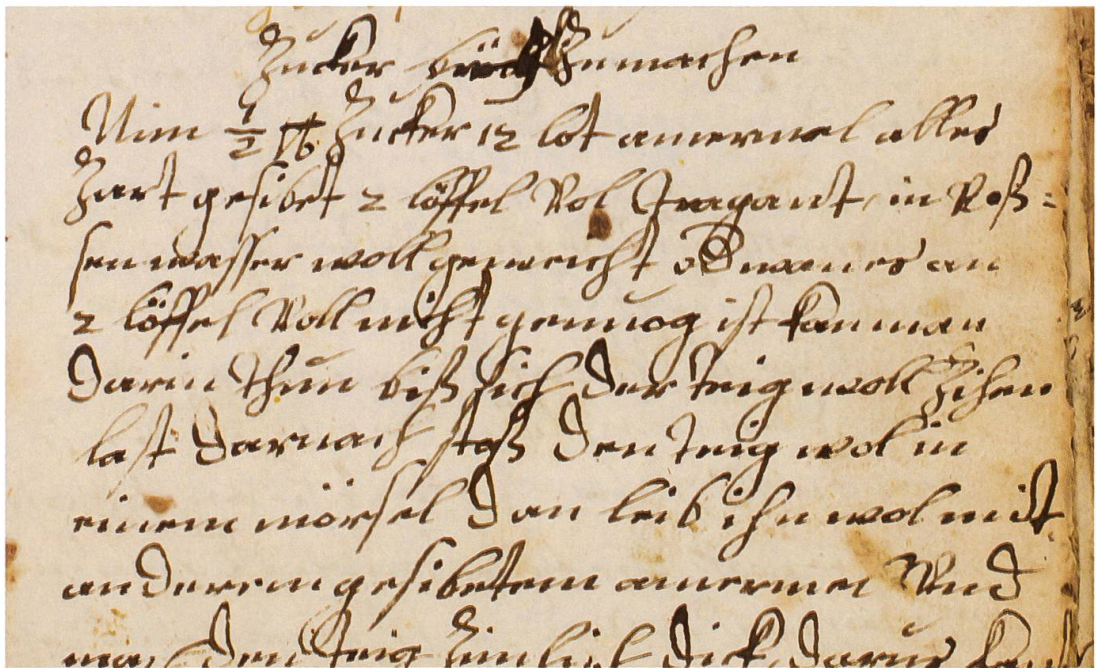
Abb. 7a und 7b: Rezept 134 und Rezept 137.

Hand 5:

Die Begrenzungslinien fehlen teilweise, werden gleichwohl links gut eingehalten. Die Titel sind kaum von den Rezepttexten zu unterscheiden, ausser dass sie einigermaßen eingemittet sind. Die Schrift ist ähnlich schräg wie bei der Hand 1, ist aber grösser und deutlich unsorgfältiger und unregelmässiger.



Joelmann d'lae
Disseps sind so gut zu machen in Salz
abgeschoben halt was d'ne lassen mit
Kraut und p'nter Kraut was d'ne
wirrsich d'ne an geschossen, ist
d'ne abgeschoben und mit r'fisch p'nter
öl und d'ne geschossen zu d'ne
g'lich r'ne salz brunt ist ein
Juliat gut r'ne.



Zucker süß
Nimm $\frac{1}{2}$ lb Zucker 12 lot annuol all'nd
Zart gesiebt 2 löffel Vol Gurgant in Ros-
senwasser wolt geschossen d'ne r'ne
2 löffel Vol wolt geschossen ist k'ne man
d'ne d'ne bis sich d'ne wolt gesie-
b't d'ne r'ne d'ne wolt in
r'ne wolt d'ne l'ib ist wolt mit
and'ne gesiebt d'ne r'ne d'ne
d'ne d'ne d'ne d'ne d'ne d'ne

Abb. 8a und 8b: Rezepte 149 und 204.

Erst von der Hand 5 an tauchen, in der Regel am linken Rand, Ergänzungen und Korrekturen auf, meist mit im Uhrzeigersinn oder Gegenuhrzeigersinn gedrehter Schrift, oft auch ohne Drehung. Meistens wird die Stelle des Einschubs im Text mit einem Kreuz oder einem anderen Zeichen markiert.

10 Mandel dort zu machen
 Nimm $\frac{1}{2}$ lb gut gezeirte mandel soze flin
 und schüt ein wenig Rosmarinwasser darin
 weil die seisset damit si nit ölig werd
 dan ein wenig flüss si wol dinst und
 in mandel selts dan schind gewirnt
 das sein sein glatt wernt was no nit
 dir dar alle sein dinn milchinn dan
 das no lachen sich no sein und gelb weint
 das sein zammuffen
 Nimm schimmel zinn wasser und
 als was sal weis sein ein wenig zinn
 sein so wol und dar ein dard was

Curadenti od Muscattini
 Nimm gelbe ein pund mandel
 $\frac{1}{2}$ lb zarter zinn ganz ein ein wenig
 zinn und rogel und was d
 gefornit und nit modulgalt
 was bulich
 Weilandiffa Disotini
 Nimm 3 grt Hon ^{zinn} ein wenig und
 $\frac{1}{2}$ lb indra ^{zinn} ein wenig so ein halb stund lang
 dir ein und zart dar dar was ein
 das mal am

Abb. 9a und 9b: Rezepte 317/318 und 198.

Nicht typisch, aber besonders interessant ist die erste Ergänzung auf der Seite 46v (Rezept 168). Es wird erläutert, wie man einen verdorbenen «win zurecht bringen» könne, mit der Ergänzung am Rand, dies habe «bei obsich genden mon» zu erfolgen. Typischer sind Ergänzungen mit weiteren möglichen Gewürzen oder mit Alternativen wie Honig statt Zucker. Wichtig ist hier vor allem, dass fast alle Randbemerkungen von gleicher Hand stammen wie der Text (und die gleiche Tinte erkennen lassen), also möglicherweise während oder kurz nach der Niederschrift der Rezepte erfolgten. Nachträgliche Randbemerkungen lassen sich an der im Vergleich zum Text helleren oder dunkleren Schrift erkennen. In sehr seltenen Fällen ist die Möglichkeit in Erwägung zu ziehen, eine Randbemerkung oder Textkorrektur sei von einer späteren Hand erfolgt. Auffällig ist eine eingehaftete Randnotiz zwischen den Seiten 86v und 87r.

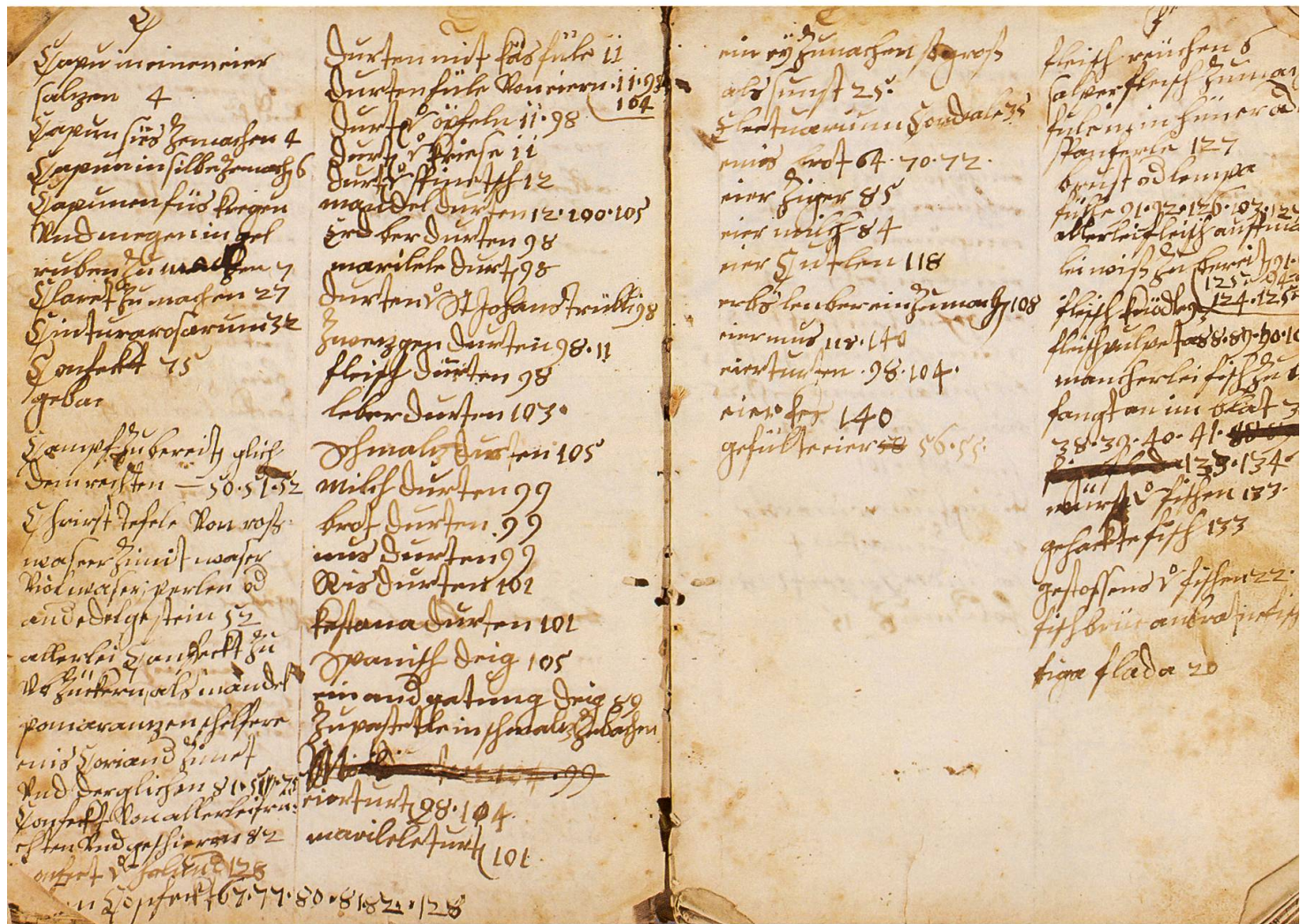


Abb. 10: Register mit den Anfangsbuchstaben C–F

1.4 Herkunft und Alter des Kochbuchs

Das Kochbuch stammt aus der Küche des bischöflichen Schlosses in Chur, wie aus einer Reihe klarer Indizien hervorgeht:

- Auf Seite 32r setzt Schreiberhand 3 mit folgendem Ingress vor dem ersten Rezept ein: *Ad. d. 15.en tag Junij 1604 Chur / G.G.G.V.G. Amen / Volgend ettliche herrliche und schöne / wie ouch bewärte kunst stückli.* Die Bedeutung der Abkürzung konnte nicht klar ermittelt werden. Es dürfte sich um einen frommen Wunsch handeln, etwas im Sinn von «Gott Gebe Gnade Und Gelingen».
- Es tauchen vereinzelt Churer Masse auf, z.B. «80 Churer mas most» (S. 42r); «Nim zu Kurer Viertel win folgende sache» (S. 47r); «Nim 30 Curer mas gutt rotten win» (S. 47v); «Nim zu 30 Kurer mas win» (S. 47v); «ein halbe krinen süsser Schmalz» (S. 68v), «12 krina fleisch» (S. 137v), wobei zu bemerken ist, dass die Krinne eine Bündner Masseneinheit ist.
- Einzelne Gerichte und Speisen weisen in die Ostschweiz, wie etwa Salsiz und Schübling, andere kommen aus Norditalien, z.B. Mortadella, Mailänder Biscottini oder Marroni. Zweimal tauchen auch Familiennamen (Scandolera, Puntisella) aus dem südbündnerischen Raum auf, wobei diese Erwähnungen schwierig zu interpretieren sind.
- Die Gerichte und insbesondere die teilweise teuren Gewürze zeigen, dass es sich nicht um ein Kochbuch für das Bürgertum handeln kann. Der geringe Anteil an Wildgerichten und die relativ grosse Bedeutung von Fischen weist darauf hin, dass es sich wohl auch nicht um das Kochbuch eines adligen Haushalts handeln kann. Es betrifft eher die Küche für Geistliche, die auf die Einhaltung von Fastenregeln Rücksicht nehmen muss.
- Dem ersten Eindruck nach zu schliessen, ist der Text (vor allem die Einträge von Hand 5) in Schweizer Dialekt verfasst. Stellenweise tauchen Wörter mit dem typisch bündnerischen Schluss-a auf: z. B. Bölla, Duba, Fasta, Kela, Kestena, Krina, Kütana, Latwerga, Lemona, Lempa, Pomarantza, Scharwilada, Schungga, Schüssla, Supa, Truba; driha, fülla, gwürflata Speck, iserna Teckel, wiema. Andere typisch bündnerische Ausdrücke stellen Pitten, Lungenwurst, Beinwurst oder chlocke dar.
- Ein inhaltlicher und sprachlicher Vergleich mit anderen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts könnte aufzeigen, inwieweit allenfalls Rezepte übernommen oder abgeschrieben worden sind. Dies ist insbesondere

Afheil und glot dar was for mirre wein
 Du wilt auch über zugewunden dorian
 Das daruff du für die si auf die
 mowzisan pfana in die berg offren
 und man si also bargenist so bistwin
 si mit mirre mirre doctur und für si
 weidne für den offren und hat si barge
 auf die stum turg war er mit so gar
 hat ist margt man die t hys dactin
 Mir man quete kostliche dits ja in
 margen solt edon mistag in

und
 mir
 und
 daruff
 die
 stum
 turg
 war
 er
 mit
 so
 gar
 hat
 ist
 margt
 man
 die
 t
 hys
 dactin
 Mir
 man
 quete
 kostliche
 dits
 ja
 in
 margen
 solt
 edon
 mistag
 in

Nun zu 2 vier 12 lot zugew 12 lot inwend
 3 quintly fünf und 3 quintly wergit
 und margt als das das attore mit
 gar in die und wirre so wolt und er
 in andern mit den mirre so gibt er
 in stören die das ein mödel und
 daruff daruff war du wilt die mödel
 muss man mit die gestoffen für die
 wolt besinn für die daruff si mit
 kluber das die für in die offren die
 hat si all gemang barge die gemang
 du magt auch in die daruff in die

bei den zehn Rezepten zur Weinherstellung der Fall, für welche eine weitgehende Übereinstimmung mit der Frankfurter «Koch- und Kellermeisterei» von 1566 besteht, wie Eliane Schenk feststellen konnte (vgl. Kap. 6.2).

Das Titelblatt mit dem Titel *Ein schön Kochbuch* (wobei das *b* irrtümlich vergessen ging) verzeichnet prominent das Jahr 1559. Auf dem Blatt 32r ist die Jahreszahl 1604 angegeben (Hand 3). Weitere Jahreszahlen sind nicht zu finden, doch ist anzunehmen, dass die Einträge der Hände 4 und 5 noch später erfolgten. Für deren Datierung können vor allem die sprachlichen Aspekte Anhaltspunkte geben. Allerdings kann für die Rezepte ein Terminus post quem von 1604 vermutet werden, wenn wir davon ausgehen, dass die fünf Hände in chronologischer Reihenfolge eingeordnet sind. Damit handelt es sich hier aufgrund der klar datierten ältesten Teile wohl um das älteste Schweizer Kochbuch. Auch Schriftart, Wortwahl und Sprachstil stimmen mit diesen Jahreszahlen einigermaßen überein, da manche Ausdrucksweisen schon im 15. Jahrhundert üblich gewesen zu sein scheinen.

Die Sprache der Schreiberhand 5 charakterisiert sich ausserdem durch eine bemerkenswerte Homogenität. Allfällige Vorlageneinflüsse und -abhängigkeiten sind kaum sichtbar und spielen eine untergeordnete Rolle. Mit grosser Wahrscheinlichkeit ist der Verfasser der Rezepte ein Einheimischer oder zumindest ein mit den Churer Sprachverhältnissen Vertrauter (aus dem Rheintal oder der weiteren Ostschweiz).

Zum Diphthongierungsstand der Hand 5 ist zu sagen: Sie verwendet neben vielen alten Monophthongen auch viele neue Diphthonge (ohne erkennbaren Bezug zu allfälligen Vorlagen). Insgesamt erscheint der diesbezügliche Lautstand relativ modern, sodass dies für eine Datierung der fünften Hand auf Anfang des 17. Jahrhunderts spricht. Der Text wurde wohl nicht über Jahrzehnte hin, sondern nur bis ca. 1620 ergänzt.

1.5 Geschichtliches und kulturelles Umfeld

Die Diözese Chur umfasste im Hochmittelalter das Gebiet des heutigen Kantons Graubünden ohne das Puschlav, das Sarganserland, das südliche Vorarlberg (Drusental) und den Vinschgau. Die bischöfliche Landesherrschaft war für die Territorialbildung massgebend und gliederte sich in ein Dutzend Talschaften. Das Puschlav unterstellte sich erst 1408 der bischöflichen Herrschaft. Neben dem Bistum Chur konnte auch die Abtei Disentis eine geistliche Herrschaft ausbilden. Die Grafen von Sax-Misox verkauften 1483 ihren Besitz

in der Surselva an den Bischof von Chur. Anders als die Adelsgeschlechter gelang es dem Bischof seine Stellung auszubauen.¹

Daneben schlossen sich die Gerichtsgemeinden zu Bündnen zusammen: 1367 Gotteshausbund, 1395 Grauer Bund und 1436 Zehngerichtebund. Aus dem Zusammenschluss ergab sich der Freistaat der Drei Bünde, der sich 1524 eine Verfassung gab, mit den Gerichtsgemeinden als souveränen Gliedern. 1512 erwarben die Drei Bünde das Veltlin. Dieses gehörte, mit einem Unterbruch 1620–1639, bis 1797 als Untertanengebiet zu den Drei Bündnen.²

Die heute ebenfalls zum Bistum Chur gehörigen Gebiete der Innerschweiz und der Kantone Zürich und Glarus gehörten ursprünglich noch nicht zum Bistum Chur, ausser einem kleinen nördlichen Stück des Glarnerlands. Das Bistum Chur grenzte im Nordwesten an das riesige Bistum Konstanz, im Süden an die Bistümer Mailand und Como, im Osten an die Kirchenprovinz Salzburg mit den heutigen Bistümern Feldkirch und Innsbruck (ehemals Brixen).

In den Jahren 1523–27 war Chur ein Zentrum der reformatorischen Bewegung, die versuchte, die weltlichen und kirchlichen Herrschaftsrechte des Bischofs von Chur abzulösen und die geistliche Gerichtsbarkeit abzuschütteln. 1553 wurde mit der *Confessio Raetica* eine Synodalordnung verabschiedet, doch kam der Aufbau einer flächendeckenden Landeskirche erst 1628 zum Abschluss. Um 1560 stand das Bistum mehrmals kurz vor der Auflösung, doch begann 1578, nach dem Konzil von Trient, die Katholische Reform Fuss zu fassen.³ So erfolgte allmählich die Konfessionalisierung der beiden Kirchen und die Durchdringung der gesamten Bevölkerung. Die Reformation hatte um 1520 auch in Österreich Fuss gefasst und erreicht bis 1570 eine dominierende Stellung, wurde aber im Zuge der Gegenreformation und des Dreissigjährigen Kriegs von den Habsburgern wieder weitgehend zurückgedrängt.

Das 16. und 17. Jahrhundert waren immer noch Zeiten der Pest, wie dies in den Medizinalrezepten 248 und 488 deutlich wird. Im 16. Jahrhundert sind Pestepidemien in den Jahren 1517, 1530, 1541, 1550, 1564/65, 1585 und 1595 verzeichnet, im 17. Jahrhundert nur noch in den Jahren 1611, 1629, 1635 und vereinzelt 1668.⁴

Seit dem Spätmittelalter ging der Ackerbau in Graubünden zugunsten der Viehwirtschaft zurück. Es wurde vor allem Magerkäse und Butter

¹ SABLONIER (2000), S. 268–270.

² HLS 5, S. 625–632 (Graubünden, 14.–18. Jh.).

³ PFISTER Ulrich: Konfessionskirchen und Glaubenspraxis, in: HBG, Band 2, Chur 2000, S. 203–236; FISCHER (2017), S. 185–198.

⁴ MATTMÜLLER (1987), S. 475f.; HLS 9, S. 631–633 (Pest); HLS 3, S. 47–48 (Bündner Wirren).

hergestellt, im Oberengadin ab 1520 auch schon Fettkäse. Im Domleschg und im Rheintal gab es Rebbau und Obstkulturen und weiter südlich Kastanienhaine. 1473 wurde der Weg durch die Via Mala eröffnet. Für die wichtigsten Pässe – Splügen, San Bernardino, Julier und Septimer – wurden Verbände gegründet, die ein Transportmonopol hatten und für den Unterhalt der Wege sorgten. Dank des Transitausbaus entwickelte sich der Handel von frischer und eingesottener Butter (Schmalz), Käse und Jungvieh gegen Wein, Getreide, Reis und Mais. Der Grossviehexport ging vor allem in die Lombardei und wickelte sich oft über die dortigen Jahrmärkte ab.⁵ Bis gegen Ende des 17. Jahrhunderts frequentierten jedoch auch italienische Viehhändler die Bündner Märkte. Reis dürfte sich im Bergell im 16. Jahrhundert, Mais (und damit Polenta) im 18. Jahrhundert verbreitet haben. Für Getreide deckten sich die Bündner vor allem auf dem Zürcher Kornmarkt ein. Salz wurde in Graubünden nicht gewonnen und musste seit jeher eingeführt werden, vor allem aus Hall im Tirol oder aus Reichenhall in Bayern, während das Meersalz aus Venedig nicht beliebt war. Die Stadt Chur verfügte innerhalb ihrer Mauern über ein Salzmonopol.⁶

Die Bündner Zuckerbäcker hatten einen ausgezeichneten Ruf, der sich bis ins Spätmittelalter zurückverfolgen lässt. Schon 1458 lässt sich ein Engadiner Zuckerbäcker in Venedig nachweisen. Angehende Zuckerbäcker oder Konditeure mussten bereits als Jugendliche ihr Bündel schnüren und sich auf den Weg in die Fremde machen, denn im Bündnerland gab es dafür keine Ausbildungsmöglichkeit.⁷

Wein war das wichtigste Getränk und gehörte zu jeder Mahlzeit. Wir dürfen uns dabei aber nicht einen Wein vorstellen, der mit dem heutigen vergleichbar wäre. Heute würden wir den damals üblichen Wein kaum mehr trinken. Entsprechend zahlreich sind denn auch die Rezepte zur Verbesserung oder zum Würzen des Weins. Wein war eben damals noch kein Genussmittel, sondern ein Alltagsgetränk und wurde mit Wasser gemischt getrunken. Der Wein spielte aber auch als Zahlungsmittel eine Rolle und war oft ein Lohnbestandteil. Reben wurden im Churer Rheintal und in der Herrschaft Maienfeld angebaut, vor allem aber auch in den Südtälern und im Veltlin.⁸ Es darf wohl angenommen werden, dass an der bischöflichen Tafel vor allem Veltliner aufgetischt wurde, obwohl in den Kochrezepten die Herkunft des Weines in der Regel nicht erwähnt wird. Von Weisswein ist etwas öfter die Rede als von Rotwein, was aber

⁵ HILFIKER (2000), S. 67–72; MATHIEU (2000), S. 31–32.

⁶ HILFIKER (1993), S. 44.

⁷ KAISER (1985), S. 11–18; MICHAEL-CAFLISCH (2014), S. 235.

⁸ HILFIKER (1993), S. 35–36; HILFIKER (2000), S. 67.

natürlich wenig über die Trinkgewohnheiten aussagt. Bier und Most kamen als Getränke erst im 17. und 18. Jahrhundert allmählich auf.⁹

In den Rezepten fehlen zahlreiche Aspekte, über die wir gerne mehr gewusst hätten. So werden beispielsweise die Jahreszeiten nie erwähnt, obwohl diese bei Wildgerichten, Früchten und Beeren sehr wohl eine Rolle gespielt haben dürften. Es werden auch keine Angaben darüber gemacht, welche Gerichte für heisses oder kaltes Wetter besonders geeignet waren. Erstaunlich ist allerdings, dass sogar die Fastenzeit nicht thematisiert wird, obwohl es sich bei gewissen Gerichten um spezifische Fastengerichte gehandelt haben dürfte.¹⁰ Es wird auch nicht zwischen Alltags- und Festessen unterschieden, sodass wir auch keine Information über die Speisenfolge bei einem mehrgängigen Essen erhalten. All das zeigt, dass sich die Rezepte an Köche richteten, die solcher Informationen nicht bedurften. Nicht ganz selbstverständlich ist zudem, dass die bis weit ins 17. Jahrhundert hinein immer noch wichtige Säftelehre (Humorallehre) in den Rezepten keinen Widerhall findet, obwohl man aus vielen Rezepten herauspürt, dass Kochen und Heilen als zwei Seiten derselben Münze betrachtet wurden.¹¹

In der Frühen Neuzeit war es in den Städten der Alten Eidgenossenschaft üblich, das Frühstück schon zwischen 4 und 5 Uhr, das Mittagessen um 11 Uhr und das Abendessen zwischen 18 und 19 Uhr einzunehmen. Ob das so ähnlich auch am Bischofssitz in Chur der Fall war, entzieht sich unserer Kenntnis. Man musste sich aber zweifellos nach den natürlichen Lichtverhältnissen richten, da die künstliche Beleuchtung schwierig und teuer war. Die Hauptmahlzeit war jedenfalls das Mittagessen, während das Abendessen wohl in der Regel nur aus Brot, Käse und Wein bestand. Das Frühstück dürfte aus einem Getreidebrei oder einer Suppe mit Brot bestanden haben. Der Getreidebrei wurde vermutlich oft aus Hirse zubereitet, deren Anbau sich im Bündner Oberland bis in die Gegenwart erhalten hat. Neben der Mehlsuppe haben sich auch Mehlspeisen wie *Ribel*, *Tatsch* und *Maluns* teilweise als traditionelle Frühstücksspeisen erhalten. Der Brotkonsum dürfte bei allen Mahlzeiten hoch gewesen sein, auch wenn dies in den Rezepten nicht zum Ausdruck kommt. Es ist anzunehmen, dass die Kleriker Weissbrot assen, die am Bischofssitz tätigen einfachen Leute aber Roggenbrot, denn Weissbrot war dreimal so teuer wie Roggenbrot. Daneben spielten Milch, Ziger und Käse zweifellos eine grosse Rolle.¹²

⁹ SPRECHER (1875/1951), S. 29–32.

¹⁰ Vgl. dazu Kap. 4.

¹¹ RIPPmann (2010), S. 167–170.

¹² WEISS (1946), S. 137f.; HAUSER (1987), S. 101–110; REDOLFI (2017), S. 78f.

Wir stossen in einigen Rezepten auf typische Bündner Spezialitäten, wie etwa Beinwurst oder Salsiz. Manche (erwartbaren) Spezialitäten tauchen aber in den Rezepten nicht auf, weil sie nicht selbst zubereitet werden mussten, sondern fertig gekauft werden konnten. Dazu gehört beispielsweise die Engadiner Nusstorte (*turta da nus*), der Mürbeteigfladen (*fuatscha grassa*) oder der Rosinen-Weggen (*bütschella*). Dazu kamen auch noch norditalienische Spezialitäten.

Die alten Bündner Kochkünste sind – ausser im vorliegenden Kochbuch – nicht überliefert. Die ersten gedruckten Kochbücher aus Graubünden scheinen erst aus der Zeit um 1900 zu stammen. In den folgenden Jahrzehnten hat dann aber die Zahl der Kochbücher von Bündnern und Bündnerinnen enorm zugenommen. Das Staatsarchiv Chur verfügt über einige Vorläufer dieser Kochbücher, zum Teil mit ausführlichen Angaben über den Fischfang und über die Herstellung von Medikamenten, Lebensmitteln und Farben.¹³ Im 16. Jahrhundert hielt man sich, soweit überhaupt nötig, an die andernorts erschienenen Kochbücher, wie etwa jenes der Philippine Welser von 1545 aus Augsburg, oder jenes der Anna Wecker von 1598, vermutlich aus Basel¹⁴. Das Fehlen alter Bündner Kochbücher dürfte auch damit zu tun haben, dass viele Rezepte nur mündlich überliefert wurden.

¹³ Z.B. StAGR B/N 1294, B/N 1243, B 132, B 995 oder B 1042. Zum Festmenü der Boten der Drei Bünde von 1776, das viel Süßes mit Scharfem kombiniert, vgl. COLLENBERG (2018), S. 58–59.

¹⁴ PETER (2008), S. 53 und 55.

2 Kochbuch 1559: Edition und Übersetzung

2.1 Editionsgrundlagen

Die Transkription des Kochbuchs (StAGR NH.2) erfolgt buchstabengetreu mit der Schriftart Junicode. Dabei wird zwischen langem und kurzem *s* unterschieden, zudem werden *st* und scharfes *ß* als Symbole verwendet. Abgesehen vom Wortanfang erscheint *z* stets als *tz*. Diakritische Zeichen werden vor allem beim Vokal *u* gebraucht, wesentlich seltener bei *o* und *a*. Diese wurden möglichst vorlagengenau übernommen, wobei dies insbesondere bei der Schreiberhand 1 von Bedeutung ist, da dort klar zwischen *ÿ*, *ï* und *ü* unterschieden wird. Bei den späteren Händen dient ein Zeichen über dem *u* in der Regel nur noch zur besseren Lesbarkeit. Doppelpunkte über *ë* und *ÿ* sind selten, werden als solche wiedergegeben. Für die Mengenangabe *lb* wurde ebenfalls ein Sonderzeichen verwendet.

Abkürzungen sind aufgelöst und in Kursivschrift ergänzt worden. Sie betreffen meist die Endungen *-er*, *-en* und *-em*, sowohl am Wortende, wie auch innerhalb eines Wortes, wie zum Beispiel bei *versotten*. Das Wort *von* ist oft mit *v* abgekürzt, und ein speziell geschriebenes *w* vor dem Wort *win* bedeutet «weisser» und wird entsprechend ausgeschrieben als *weisser*.

Die Gross- und Kleinschreibung der Transkription richtet sich nach dem Text, ist also nicht geändert worden, auch wenn es sich um einen Titel oder einen Satzanfang handelt. Die meisten Grossschreibungen betreffen nur bestimmte Buchstaben, wie etwa *U*, *V* und *Z*.

Satzzeichen sind nahezu inexistent. Eine Ausnahme ist ein in 170 Fällen am Schluss eines Rezepts erscheinendes Symbol (*./.*), das wohl einem Punkt entspricht. Um den Text lesbarer zu machen, sind Komma, Strichpunkt und Punkt verwendet worden. Kommas sind besonders wichtig bei Mengenangaben zu Gewürzen, da oft nur bei genauem Lesen des Textes entschieden werden kann, ob eine Angabe zur vorhergehenden oder nachfolgenden Gewürzeinheit gehört. Sehr oft sind mehrere Wörter zusammengeschrieben worden; diese werden in der Transkription in der Regel getrennt. Es werden aber keine grossen Binnenbuchstaben verwendet; erscheint ein grosses *Z*, so wird ein neues Wort begonnen oder das *z* wird innerhalb des Wortes klein geschrieben.

Der Zeilenumbruch des Manuskripts wird für die Edition beibehalten, um den Vergleich mit dem Original zu erleichtern; zudem kann so die Länge der Texte leichter quantitativ erfasst werden. Gelegentlich erscheint bei getrennten Wörtern am Zeilenende ein Trennungszeichen *≠*, oft aber fehlt es oder

ist nicht deutlich zu erkennen, weil die Seite abgegriffen ist. Um die Lesbarkeit zu verbessern, sind in der Edition deshalb Trennungszeichen eingesetzt worden. Die Rezepte sind durchnummeriert worden, ausserdem werden die Seitennummern der Handschrift (mit r/v für recto/verso) aufgeführt, um das Auffinden und Referenzieren der Rezepte zu erleichtern. Neben dem alphabetischen Verzeichnis in der Handschrift (nach Seitenzahlen) ist ein Register nach Rezeptnummern (vgl. Kap. 2.3) erstellt worden.

Hinter unsicher oder nicht lesbare Wörter wird ein [?] gesetzt, wahrscheinliche Schreibfehler werden mit [!] markiert. Für andere textkritische Erklärungen wird ein Anmerkungsapparat geführt. Schwierig verständliche Ausdrücke sind im Glossar (Kap. 5) erläutert, auf das neben dem betreffenden Ausdruck in der Edition mit * hingewiesen wird; gelegentlich werden Begriffe auch in den Anmerkungen erläutert. Dies betrifft in manchen Fällen heute nicht mehr gebräuchliche Verben und Adjektive sowie andere Ausdrücke. Auf Streichungen, Korrekturen oder Randvermerke der Schreiber wird ebenfalls in den Anmerkungen hingewiesen.

Im Glossar wird in der Regel auf das Schweizerische Idiotikon (Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, 1881–2012) oder auf das Deutsche Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm (1854–1961) verwiesen. Teilweise handelt es sich bei den Gerichten und Zutaten um durch die Schreiber nicht korrekt verstandene italienische oder französische Bezeichnungen, für deren Übersetzung es manchmal recht viel Phantasie braucht. Gelegentlich sind aber auch gut lesbare Begriffe nicht ohne weiteres klar verständlich, z. B. «Meerzwiebel» oder «Baumöl». Ab und zu handelt es sich um Medizinal-Rezepte oder Rezepte, bei denen Aberglaube im Spiel ist. Diese pharmazeutischen Rezepte bedürften noch einer vertieften Analyse, da zahlreiche der angegebenen Ingredienzien nicht leicht lesbar sind und auch hinsichtlich ihrer Wirksamkeit genauer überprüft werden müssten, was entsprechende Spezialkenntnisse voraussetzt. In den pharmazeutischen Rezepten 131 und 132 tauchen ungewöhnliche Abkürzungen für Gewichtsangaben auf: \mathfrak{z} für Unze, $\mathfrak{3}$ für Drachme und \mathfrak{D} für Scrupel.

2.2 Neuhochdeutsche Übersetzung

Die buchstabengetreue Transkription befindet sich jeweils auf den geraden, die Übersetzung auf den ungeraden Seiten. Die Übersetzung hält sich eng an den Text der Edition, um so den Vergleich mit dem transkribierten Text zu erleichtern; es handelt sich also nicht um eine freie oder nur sinngemässe Übersetzung. In diesem Sinn sind denn auch Transkription und Übersetzung

bewusst auf einander gegenüberliegenden Seiten abgedruckt und es wird auf ähnliche Zeilen- und Seitenumbrüche geachtet. Die originale Seitennummierung wird (im Gegensatz zur Transkription) allerdings weggelassen, ebenso textkritische Anmerkungen. Nicht ins Neuhochdeutsch übersetzt wird das im hinteren Teil des Kochbuchs enthaltene alphabetische Inhaltsverzeichnis, denn durch die Anwendung der heutigen Orthografie hätte die Reihenfolge nicht mehr übereingestimmt.

Detaillierte Erläuterungen zu den Fachausdrücken für Speisen, Zutaten, Masseinheiten etc. sind, abgesehen von den Angaben im Glossar, in besonderen Erläuterungen (Kap. 4) sowie in den Kommentaren (Kap. 6.3) zu finden.

2.3 Register der Rezepte

Das folgende Register verzeichnet die Rezepte 1–515 in der Reihenfolge, wie sie im Kochbuch erscheinen, und zwar mit den Rezepttiteln der neuhochdeutschen Übersetzung. Die Rezepte sind im Original nicht nummeriert und weisen auch keine Gliederung nach Sachgebieten auf. Die Nummerierung wurde also vom Editor eingefügt und dient dazu, die Rezepte leichter auffinden zu können, insbesondere bei den Sachregistern.

1. Einen Biberschwanz zubereiten
2. Junge Vögel einmachen
3. Eine Sauce zu Fischen
4. Eine grüne Sauce machen
5. Sauce aus Bärlauch machen
6. Zimt-Sauce machen
7. Eine Kirschen-Sauce machen
8. Eine Meerrettich-Sauce machen
9. Eine schöne klare Sauce machen
10. Kräuter für Saucen übers Jahr zu bewahren
11. Eine gute Sumpffhasen-Sauce machen
12. Eine Sauce, die man Sauce Madame nennt
13. Einen Presskopf aus Schwänzen und Köpfen machen
14. Kalbswurst machen
15. Rehkopf machen
16. Eine köstliche Gans zubereiten
17. Enten einmachen
18. Junge Hühner in Erbsenbrühe machen
19. Ein Kapaun in einer Eiersauce

20. Einen Kapaun süß einmachen
21. Rebhühner sieden
22. Eine Füllung machen
23. Einen normalen Braten machen
24. Kalte Vögel einmachen
25. Ein köstliches Huhn zubereiten
26. Einen Hasen in einer Pastete machen
27. Junge Hühner wie Feldhühner zu machen
28. Ein Hühnergericht machen von jungen Hühnern
29. Ein gutes Solperfleisch machen
30. Vom Fleisch räuchern
31. Einen Kapaun auf einer Silberplatte anrichten
32. Kapaunfüsse, -hälse und -mägen mit gelben Rüben machen
33. Gallerte von Krebsen machen
34. Eine andere Gallerte
35. Eine andere schöne und gute Gallerte machen
36. Eine andere schöne und gute Gallerte machen
37. Einen guten Einstand geben
38. Speisen gelb machen
39. Ganze Äpfel sieden
40. Pasteten machen
41. Vögel in Pasteten machen
42. Tauben in Pasteten machen
43. Eine Pastete von Wildbret machen
44. Neunaugen in Pasteten machen
45. Quitten in einer Pastete machen
46. Füllung machen
47. Eine Tortenfüllung machen
48. Eine Tortenfüllung mit Milch machen
49. Eine Tortenfüllung mit Äpfeln machen
50. Eine Tortenfüllung mit Kirschen machen
51. Eine Spinattorte machen
52. Eine Mandeltorte machen
53. Einen kalten Milchkopf machen
54. Einen Neunaugen-Pfeffer machen
55. Einen Aal zubereiten
56. Ein anderes Rezept
57. Ein gutes Weinmus machen
58. Ein anderes gutes Weinmus machen
59. Ein anderes Mus

60. Gebackenes machen
61. Judenhüte machen
62. Gebrannte Milch machen
63. Ein Mus von Hühnern
64. Ein Mus aus Reis machen
65. Holundermus machen
66. Ein anderer Holunderbrei
67. Eine Blancmanger machen
68. Zuckermarzipan machen
69. Gutes Maimus machen
70. Morcheln an einer Sauce
71. Gefüllte Birnen machen
72. Gefüllte Birnen mit Mandeln machen
73. Ein Marzipan aus Oblaten machen
74. Karpfen-Fladen machen
75. Ein anderes Gericht, Karpfen wie Hühner machen
76. Einen Rehschlegel machen
77. Feigen-Fladen machen
78. Gebackene Küchlein machen
79. Gebackene Erbsen machen
80. Ein Gebäck mit Mandelmilch machen
81. Ein anderes Gebäck machen
82. Ein anderes Gebäck aus Feigen
83. Karpfen machen
84. Ein anderes Gericht machen
85. Ein anderes Gericht mit Lungen
86. Ein Mus machen
87. Geronnene Milch machen
88. Ein kaltes Mus aus Aprikosen machen
89. Ein gutes Erdbeermus machen
90. Ein Kirschenmus machen
91. Ein Rosenmus
92. Eine Sauce zu Fischen machen
93. Ein Hirn-Mus machen
94. Ein Mandel-Hafermus machen
95. Ein gedämpftes Gebäck machen
96. Ein anderes gutes Gebäck
97. Ein anderes Gebäck, genannt Bien-Gebäck
98. Ein Hohl-Gebäck machen
99. Ein gutes Gebäck aus Kalbslungen machen

100. Wanzen und Läuse vertreiben
101. Schnecken in Häusern zubereiten
102. Einen grünen Hecht machen
103. Einen roten Hecht machen
104. Eine Hechtsuppe machen
105. Einen gefüllten Hecht machen
106. Dreierlei aus einem Hecht machen
107. Eine ganz gute und kräftige Brühe machen
108. Grünen Ingwer machen
109. Rosenhonig machen
110. Rosenzucker machen
111. Einen Märzenveilchen-Sirup machen
112. Einen guten Hypocras machen
113. Einen Claret machen
114. Rote Rüben machen
115. Einen Kompott aus Johannisbeeren machen
116. Ein Ei machen, das so gross ist wie sonst 25
117. Wie man gute Nüsse einmachen soll
118. Wie man Muskateller Birnen einmachen soll
119. Wie man Lakritzen-Gewürz richtig einmachen soll
120. Wie man Quitten-Latwerge machen soll
121. Wie man Orangenschalen einmachen soll
122. Für Hautweh und Krankheit
123. Juleb Cordiale
124. Tintura Rosarum machen
125. Die Eigenschaften des erwähnten Julebs
126. Zimtwasser machen
127. Eine andere Art, ein köstliches und liebliches Zimtwasser zu machen
128. Einen ganz köstlichen Branntwein machen, mit Anis vermischt,
genannt Aqua Vitæ anisata
129. Eine stattliche und köstliche weisse Salbe gegen den Rotlauf
130. Ein herrliches Mandelöl machen
131. Ein gutes Abführmittel machen
132. Electuarum Cordiale
133. Als Fischgericht ein gebratener Hecht an einer Kapernsauce
134. Fleischgericht
135. Hecht mit Senf gekocht
136. Gespickter Hecht
137. Gebratene Hechtlebern
138. Gebackene Hechtlebern

139. Gesalzenen oder grünen Hecht zubereiten
140. Schmerling oder Grundeln. Erste Zubereitung: blau gesotten
141. Zweite Zubereitung von gebackenen Grundeln in einer Brühe
142. Grundeln schwarz gekocht
143. Trockene Kressen blau gesotten
144. Kalte Kressen in Essig
145. Sangeln zubereiten
146. Sangeln in Sulz oder Gallerte
147. Forellen auf ungarische Art
148. Gefüllte Karpfen
149. Salm oder Lachs
150. Zitwer-Wein und allerlei Gewürzweine
151. Wie man Zitwer-Wein machen soll
152. Eingemachter süsser Wein
153. Eine andere Art
154. Gesottener Most
155. Umgeschlagenen Wein wiederherstellen
156. Abgestandenen Wein wieder in Ordnung bringen
157. Einen Wein, der seine Kraft verloren hat, wieder in Ordnung bringen
158. Wenn ein Wein sich nicht recht setzen will
159. Wie ein Wein auf Dauer seine Farbe behält
160. Trüb gewordenen Weisswein klar machen
161. Köstlichen Wein im Herbst machen
162. Dass der Wein nicht bricht
163. Gebrochenen Wein wiederherstellen
164. Guten natürlichen süssen und milden Wein im Herbst machen, der das ganze Jahr haltbar bleibt
165. Den Wein so süss behalten, wie er von den Reben kommt
166. Einen guten Romagna-Wein machen
167. Einen guten gesunden Alant-Wein machen
168. Gute Bekömmlichkeit erreichen
169. Schimmligen Wein wiederherstellen
170. Kraftlosen Wein wiederherstellen
171. Sauren Wein wiederherstellen
172. Weichsel-Wein
173. Eingemachten süssen Wein machen
174. Weissen und roten Wein im Herbst machen
175. Alant-Wein machen
176. Rosmarin- oder Majoran-Wein machen
177. Einen guten starken Essig schnell machen

178. Damit der Wein nicht zu Essig wird
179. Willst du Bisam-Konfekt machen
180. Wie man Brustzucker machen soll
181. Wie man Zucker-Plätzchen machen soll
182. Wie man köstlich gute Biscotti oder Mustacchini machen soll
183. Wie man Fugaschen machen soll
184. Biscotti machen
185. Schwalben Marzipan
186. Mustacchini
187. Eine andere Art Mustacchini
188. Eine andere Art
189. Biscotti oder Zuckerbrot machen
190. Eine andere Art Zuckerbrot
191. Die braunen Mustacchini
192. Mandelbrötli machen
193. Geformtes Anisbrot und Ringli
194. Gewöhnliches rundes Anisbrot
195. Maultaschen machen
196. Hr. Scandoleras spanisches Brot
197. Savoardi oder Biscottini
198. Curadenti oder Mustacchini
199. Mailänder Biscottini
200. Runde Dotterbrötchen
201. Mustacchini
202. Zuckerbrötchen
203. Anisbrötchen
204. Zuckergebäck machen
205. Marzipan-Salsiz machen und -Schinken und -Zungen
206. Biscotti machen
207. Ein anderes Rezept
208. Willst du Senf machen
209. Braun aufgehendes Zuckerwerk machen
210. Ein anderes weisses Zuckerwerk
211. Zucker-Mustacchini
212. Biskuit
213. Weisse Leckerli
214. Gute Leckerli
215. Zuckerbrot
216. Eine andere Art Leckerli
217. Gefüllte Oblaten

218. Gefüllte Äpfel
219. Eine andere Art Äpfel
220. Konfekt machen
221. Schneeballen machen
222. Äpfel in Butter backen
223. Eine andere Art mit Äpfeln und Birnen
224. Zuckerbrötchen
225. Zuckerbrot
226. Mandelkäse
227. Mandeleier in der Fastenzeit
228. Ein Mandelmus
229. Einen Schnee machen
230. Mandelmilch machen
231. Allerlei Konfekt
232. Eine bewährte Mandelmilch
233. Orangen-Konfekt
234. Willst du Bretzeln oder etwas Derartiges machen
235. Eine andere Art
236. Konfekt aus Zucker und Bisam
237. Ein anderes Rezept
238. Ein Konfekt – allerlei von Früchten oder Tieren und von Geschirren
239. Wie man Hirschen-Hörnli machen soll
240. Wie man Bressen machen soll
241. Wie man Hippen machen soll
242. Wie man Eiermilch machen soll
243. Willst du Eier-Ziger machen
244. Willst du gute Triete oder Bretzeli machen
245. Pasta di Genova
246. Zitronen-Latwerge
247. Zwetschgen-Latwerge
248. Zitronensaft
249. Quitten-Latwerge
250. Dicke schöne Quitten-Latwerge
251. Weisse Latwerge
252. Wie man Polpetten machen soll
253. Eine andere Art
254. Kleine Pastetli
255. Kleine Pastetli in Öl machen, auch in der Fastenzeit
256. Krapfen aus spanischem Teig machen
257. Eine andere Art Apfelkrapfen

258. Eine andere Art Teig zu Pastetli oder Krapfen in Butter zu backen
259. Wie man Morcheln aus Lungen machen kann
260. Gute Polpetten machen
261. Eine andere Art
262. Eine andere Art
263. Willst du einen gefüllten Braten machen
264. Nierenschnitten
265. Eine Brust oder Wamme füllen
266. Eine andere Art
267. Eine andere übliche Art
268. Wie man allerlei Fleisch auf viele Arten zubereiten soll
269. Knödel von Fleischresten
270. Knödel von rohem Fleisch
271. Auf eine andere Art Fleisch zubereiten
272. Wie man eine wohlschmeckende Suppe oder Kabis oder Kohl machen soll
273. Eingehacktes machen
274. Frische Zungen zubereiten
275. Eine Sauce an die Zungen
276. Eine andere Sauce
277. Eine andere Sauce
278. Willst du ein Picadillo machen
279. Eine Sauce an Tauben
280. Sauce an Hühnern
281. Zitronensauce zu Reb- und Haselhühnern machen
282. Sauce zu gebeiztem Braten
283. Weisse Zitronensauce über Hühner und Fleisch
284. Wie man Leber zubereiten soll
285. Eine andere Art
286. Eingedickte Mandelmilch
287. Eine goldene Suppe
288. Erdbeertorte
289. Torte mit Johannisbeeren
290. Aprikosentorte
291. Apfeltorte
292. Fleischtorte
293. Eiertorte
294. Eine andere Art
295. Eine Milchtorte
296. Eine Brottorte

297. Mustorte
298. Eine Mandeltorte
299. Eine Eiertorte
300. Mandeltorte
301. Eingemachte Leber
302. Hippen
303. Kraut-Kapunen
304. Kastanientorte
305. Reistorte
306. Aprikosentorte
307. Spanischen Teig machen
308. Wie man eine gute Lebertorte machen soll
309. Wie man einen gefüllten Braten machen soll
310. Wie man Polpetten machen soll
311. Eine andere Art Polpetten
312. Eine gute Füllung für die kleinen Pastetchen machen
313. Wie man Eiertorten machen soll
314. Willst du eine Buttertorte machen
315. Noch ein gutes Mus aus Mehl und Milch machen
316. Wie man Quitten-Latwerge machen soll
317. Mandeltorte machen
318. Spanischen Reis machen
319. Weisses Essen
320. Eine andere Art Quitten-Latwerge
321. Quittensaft machen
322. Eine andere Art
323. Quittenschnitze
324. Quitten übers Jahr gut zum Kochen aufbewahren
325. Erdbeer-Latwerge
326. Johannisbeeren in Zucker oder Honig machen (oder Spitzbeeren)
327. Sauerdorn in süßem Wein oder Most einmachen
328. Eine andere Art
329. Rosenzucker oder Latwerge machen
330. Quitten einmachen
331. Rosenhonig
332. Rosenzucker
333. Wie man Quittenstückchen machen soll
334. Schöne rote reine Quitten-Latwerge oder Quittensaft
335. Quittenbrot und Quittenbrühe
336. Quittensaft

337. Quittensaft lieblich zu trinken
338. Quittenschnitze im Saft einmachen
339. Wie man Pfirsiche einmachen soll, dass sie sich über das Jahr behalten lassen
340. Quittenschnitze in Zucker einmachen
341. Hagebutten-Latwerge
342. Kirschen über den Winter frisch halten
343. Gebackener Ingwer
344. Quitten-Latwerge
345. Wie man Pfirsiche, Aprikosen und Trauben einmachen soll
346. In Honig eingemachte Aprikosen
347. Pfirsich-Latwerge
348. Wie man Orangenschalen einmachen soll
349. Johannisbeer-Latwerge
350. Maulbeer-Latwerge
351. Majoran-Latwerge
352. Nüsse einmachen
353. Eine schöne Art, wie man Zitronen, Äpfel oder andere ähnliche Früchte einmachen soll
354. Nüsse und andere Arten von Früchten
355. Zitronenäpfel auf eine andere Art
356. Quitten-Latwerge
357. Gelbe Quitten-Latwerge
358. Quittensaft
359. Ein Quittenmus
360. Ein Apfelmus
361. Ein gelbes Eiermus
362. Ein anderes Eiermus
363. Schöne Strübli machen
364. Gefüllte Eierkutteln
365. Gebackene Kirschen
366. Gebackene Birnen
367. Apfelmus
368. Kirschenmus
369. Ein Birnenmus von gedörrten Birnen
370. Quittenmus
371. Ein Mus von Aprikosen oder Pfirsichen
372. Eine Käsesuppe machen
373. Ein Weinmus
374. Ein köstliches Nelkenöl

375. Ein anderes Muskatnuss-Öl
376. Ein anderes Muskatnuss-Öl
377. Öl aus Orangenblüten, gelbem Sennenkraut, Nelken und allen Blumen oder Blüten machen
378. Ein gutes Spica- oder Lavendel-Öl machen
379. Muskatnuss-Öl
380. Ein Eidotter-Öl, das wirksam alle Wunden und Schäden heilt
381. Auf eine andere Art
382. Fleischspeise
383. Einen Kalbsschlegel braten
384. Eine andere Art
385. Einen Schafschlegel oder -stotzen
386. Eine Sauce über eine gebratene Gans
387. Ente gebraten und mit Sauerkraut gekocht
388. Ein Waldhuhn zubereiten
389. Ein guter Lendenbraten
390. Ein gebeizter Kalbsbraten
391. Lammfleisch in einer Zwiebelsauce
392. Gefüllte Leber
393. Hühnerfüllung
394. Eine andere Art Füllung für allerlei Gebratenes
395. Eine Füllung in einem Spanferkel
396. Kirschen einmachen
397. Nüsse einmachen
398. Orangenschalen einmachen
399. Biberneln-Wurzeln einmachen
400. Alantwurzeln einmachen
401. Holunder-Konfekt
402. Rauten-Saft
403. Sauerampfern-Saft gegen Fieber und allerlei (anderes)
404. Maulbeersaft und Traubensaft
405. Heidelbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, auch alle anderen solche Beeren aussieden
406. Apfelsaft
407. Kirschensaft machen
408. Met machen
409. Eine andere Art in Eile zu machen
410. Wacholderbeeren
411. Lorbeeröl machen
412. Meerzwiebel-Essig, oximel scilliricum genannt

413. Rosenöl
414. Fischbrühe über gebratene Fische
415. Brühe an gebackene Fische
416. Einen köstlichen Meerzwiebel-Wein machen
417. Ein anderer Meerzwiebel-Essig
418. Gehackte Fische
419. Würste von Fischen
420. Grosse Lanken kochen
421. Einen Hecht füllen
422. Stockfisch kochen
423. Wie man Karpfen absieden soll
424. Wie man Albelen kochen soll
425. Wie man Blaufelchen kochen soll
426. Eine andere Art Albelen zu kochen
427. Fleisch lange gut haltbar machen
428. Guten Sauerbraten kochen
429. Willst du Scharwillade machen
430. Willst du Mortadella machen
431. Wie man Schweineschinken zubereiten soll
432. Luganighette
433. Mortadella
434. Leberwürste
435. Guten Salsiz machen
436. Willst du dreierlei Schübling machen
437. Die anderen (Schübling-)Arten
438. Darm-Schüblinge
439. Wie man Salsiz und die guten Schüblinge lang frisch und mild halten kann
440. Lungenwürste
441. Leberwürste
442. Kleine Würstchen
443. Gewöhnliche Scharwillade
444. Eine andere Art kleine Würstchen
445. Schübling mit Brocken
446. Bein-Schübling
447. Kälberkranz-Würste
448. Würste aus Schaffleisch
449. Welsche Würstchen
450. Einen Käse machen
451. Ein Reismus

452. Ein kaltes Eiermus
453. Traubensenf machen
454. Eine andere Art Senf
455. Für den Husten
456. Weinsirup oder verzuckerter Wein
457. Griechischen Wein machen
458. Malvasier machen
459. Muskateller machen
460. Romanierwein zubereiten
461. Gute Zuckerbrötchen
462. Zuckerringlein oder Butterbuchstaben
463. Mustacchini machen
464. Lange Biskuits
465. Rezept schwarzer Bisam Corale
466. Rezept für die weissen Bisam-Perlen
467. Zu den Marzipan-Zungen und -Salsiz
468. Und zu den Blättchen oder Läubchen oder Läubchen rot und weiss
469. Quitten-Latwerge
470. Eine andere Art
471. Eine andere Art Quitten einzumachen
472. Eine andere Art Quitten einzumachen
473. Quitten-Latwerge
474. Quittensaft fördert die Lust zu Essen, stärkt den Magen und die Leber und gibt eine gute Verdauung
475. Ein anderer Saft hat die Eigenschaften der vorherigen und verhütet zudem Erbrechen und Durchfall
476. Eine andere Latwerge oder ein Saft, welcher purgiert und bei Bauchkrämpfen und anderen inneren Krankheiten hilft
477. Reine und klare Quitten-Latwerge
478. Wie man Quitten-Latwerge machen soll auf valenzianische und genuesische Art
479. Apfel-Latwerge für Krankheiten des Herzens und Magens, fördert die Verdauung
480. Birnen-Latwerge
481. Pflaumen einmachen für Magenbrennen, Durst und Verstopfung
482. Pflaumen-Mus oder Latwerge
483. Eine gute Latwerge von etlichen Früchten, die bei Magenbrennen helfen
484. Klare Latwerge von Quitten, Äpfeln und Birnen
485. Klare Weichsel-Latwerge

486. Weichsel-Mus oder -Latwerge
487. Rosen-Kühltrank
488. Zitronensaft oder -sirup machen
489. Pfirsiche auf spanische Art einmachen
490. Pfirsiche einmachen für Magenbrennen, geben einen guten Atem
491. Quittensaft
492. Äpfel einmachen für das Erbrechen
493. Birnen einmachen
494. Kürbisse einmachen
495. Zitronen einmachen
496. Eine andere Art
497. Quitten-Latwerge
498. Quitten-Latwerge
499. Quitten-Schnitze einmachen und Pfirsiche
500. Quitten-Paste
501. Wein mit Essigstich wieder in Ordnung bringen
502. Mustacchini von J. Madlene Bougoulière
503. Butter-Mustacchini
504. Mandel-Rauten
505. Eine Sauce zu Birkhühnern oder anderen Hühnern
506. Eine andere Sauce zu gebratenen Gänsen oder andere Braten
507. Eine andere Sauce zu allerlei Gebratenem
508. Gebratene Hühner in einer Scherbete oder Suppe
509. Tauben in einer Suppe
510. Ein geschnittenes Eiermus
511. Schwadenfenchel-, Hirse- oder Griessmus
512. Einlauf-Mus
513. Ein Birnenmus
514. Ein Mus von Erdbeeren, Himbeeren und Maulbeeren
515. Ein Mus von sauren Kirschen

2.4 Bündner Kochbuch 1559 (Edition)

/1r/ [1] Ein biber schwantz züberaiten. Brēn den aũf kolen, das die haũt darũon gee. feũd Jn bis er griffig wierdeth. Darnach zeũch Jn aũs, schneidt Jn zũ stũkhen, mach ain solitz darũber mit dũnn gefchnitten opfl, Zwifelln unnd wekh, die iij stũkh setz zũsamen zũm feũer mit wein. thũe saffran, Ymber, Zũgkher darein, las sieden bis es waich wierd, laß khalt wierden, streichs dũrch, darnach wider aũf gfotten, leg den schwantztz darein, so wiert er gũet.

[2] Jũng vũgel Eintzũmachen

wildũ Jũng vũgl einmachen Jn beỹ effen die kain Pain haben, nim vũgl, die man aũß den nestern hēbt. lũg sỹ Jn ain scharpfen Effich ain tag unnd ain nacht, feũde sỹ darnach, mags ein, so hastũ unngepaint Vũgl.

[3] ain salitzen zũ vischen

wildũ ain salitzen zũn Vischen machen, nim salũaỹ, nũskern, zimmet, das reib mit ainem Effich unnd streichs dũrch, so hastũ ain gũete solitzen.

/1v/ [4] Ein grũne solitzen machen

wildũ ain grũene salitzen machen, nim Jũng korn, stes Jn ainem stain klain, waich ein brot Jn ein Effich, wũrffs zũ dem gstoffē korn unnd ein wenig pfeffer, saltz, staß dũrch ainannder, dũ magst aũch die kroũter dartzũe braũchen, als Ampfer, wilder knoblaũch, stain klee, fraũen kraũt*.

[5] Wildu knoblah salitzen zũmachen

wildũ ain knoblaũch saltzen machen, nim knoblaũch, mandel, wekh brosem, thũe es Jn ainenn stain, reibs klain, darnach thũe 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 manndlmilch, 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*
gût 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 haſtu ain laûtere ſalitzen.

[10] Kreütter zûn faltzen uber Jar
zubehalten.

wildû kreütter 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 Eſſich, 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 Eſſen xv Air dotter,
halb as vill Eſſich, 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, müſcatblûe 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 Kalbsrücken 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, erhitze 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, auch ain stückh speckhs darûnter,
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
ainander, darnach nim aÿer, las sÿ aûf=
sieden, schlag sÿ aûs, saltz, rûers wol durch=
ainander, 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 auch kol unnd allenthalben
herûmb las es Pachen aûf ain Stûndt, dar=
nach Riechts an, zerschneits oder gibß Jn ainer
süeffn salitz oder trûckhen Prait zerschneiden,
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=
fieden, ſchūt es Uber die ganns, ſaltz reht.

[17] Anntūogl ein zūmachen
wiltū anntūogl ein machen, brēnn
ſÿ ab nim klain gefchnitten zwifel unnd
òpfl, wūrffs an den antūogl In den hafn,
wūrtz In ab mit faffran, Ymber und Zugger
ſetz In an mit halb fleifchprūe, 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 fleifchprūe, 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 rofn
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/ rofein.

[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 dardÿrch, lôge sÿ auß ain rost, las praun
werden, saltz sÿe, wirff Jmber darauf, lege es
das nit zû dÿrr werde.

[24] Kalt fogl eintzûmachen

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 dÿrch, 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 fües 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 füeű
/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 dunn
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 prun=
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 schüttele 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 gůetten frischen Coppaun.
Bradt Jn schon, schneit brait zwifl, thůe sie Jn ain
pfann, schit ain gůetten milchrům darůber,
/7r/ leg ain gůet stůkh new gmachten Půtter da=
rein, aůch 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 s̃y Uber den gepradten
Coppaun. Laß Jn fůr tragen.

[32] Coppaun fűes, kragen unnd magen in
gelb rűeben zůmachen.

Nim Cappaun fűes, kragen unnd magen,
setz s̃ye an, verschaum s̃ye saůber, zeůchs s̃y aůs,
machs aůch saůber, nim geel rűeben, schab s̃ye
saůber, schneidt s̃ye klain, dar nach nim des
cappaun fűes, kragen unnd magen, machs *rundter*
die rűeben, geůß die prűe daran, setz zům
feuer, laß sieden, hiet dich vor saltz, thůe zůgger
darein, mach ain klains prűelein darůber
unnd wann die fűeß Im griff sein, so
richt s̃y an.

[33] Gallerey zů machen von
krebsefen.

Wildů ain gallerej von Krebsen Machen,
feud die Jm warmen Waffer unnd saltz ain
wenig, scheele s̃y unnd nim aůf ain Eßn
xij klainer pferßing, nim s̃y aůs, setz an mit
gůettem Viernen Wein unnd ain Wenig
/7v/ waffer, laß s̃yeden wirff zitwen*, ganntz
saffran unnd zůgger darein, laß miteinander
sieden bis die pferßing gar zerfarn, schau das
gelb unnd sűeß gnűeg sey, schůt es in ain sackh,
laß dűrch lauffen, leg die geschelten krebß
Jn ain Silber, schůt die dűrchgelauffen brie
darůber, las kalt werden, wűrf manndl
darauf ob dű 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 herauß, 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=
auf.

[35] Ein andere schöne unnd gûette gallerej
zumachen

wildû ein andere schene unnd gûette
gallerej machen, So Nimb zu 8 lb hehten
iij mas Laûtern vierdins wein, der offt ab=
gelassen Ist, funnf lot haûfn platern*,
galgen, pariskernen, yedes ij lot, saffran j lot,
/8r/ muscatplûemen ij lot, setz die haufen platern
mit wein an, zerquetsch die wûrtz, wirf sÿ dar=
tzuê, 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 sûeß wilt haben
ganntzen zimet ij lot, der saffran soll auch
ganntz fein.

[36] Ein andere schöne unnd gûette
gallerej zu machen.

Nimb zu 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 haûfen platern, alles untzerstossen,
maht den hecht saûber in ainem kôßl, nim
die obgeschribne gwûrtz, zerquitsch sÿ Jn ainem
stein nit zu klain, wirff sÿ zu dem heht mit
dem zûgger unnd haûfn 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
Zuckerand, 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 gâß*, wirf jn dartzûe, das es noch
bas fÿede unnd wann der heht gar verfotten Jft,
/8v/ fo heb jn ab, fchid die brue Jn ain wilden fackh,
las fÿe dÿrch lauffen Jn ain filber, das
es erkalte.

[37] Ein gÿetten Stannd zÿ machen

wildÿ ain gÿetten ftanndt machen, nim
kalbs fÿes, feÿdt fÿ mit wasser ganntz waich,
das fÿ zerfarn, darnach ftreich fÿe dÿrch ain
faÿber duech, dÿe fÿ jn ain verglaßten hafn,
der wol verdÿckht feÿ, wann dÿ gallerej machen
wilt, fo thÿe ain leffl voll oder ij darain oder
mer, darnach dÿ machen wilt.

[38] Speis zÿgilben.

wildÿ Speis gilben, fo nim faffran, fanndel,
presilgen, yedes j lot, machs gleich, thÿe es in
ain glas, geÿß gÿet aqua vitta* daran, das
es ij finger darÿber gee wann dÿ gallerej
machen wilt, oder annder ding gilben fo
thÿet j lot mer dann fonnst vj lot.

von lorborn aing ftadt	[bleter das plat jft leis fchalen die fchaln fein storkher lorbor, die lorborn fein noch Stÿergkher.
---------------------------	---	--

/9r/ Viſchÿuppen mit wein gefotten gibt aÿch
ain gÿetten Stanndt.
Der fpint von ainer wilden faÿe gibt aÿch
ain gÿetten stanndt.

[39] Ganntz opfl zÿfieden.

wildÿ ganntz opfl fieden, nim wÿrtz,
opfl, ſcheele fÿe darnach, beftÿkh fÿ mit zim=
met unnd någelein, unnd fetz fÿ an mit
laÿterm wein, wÿrff zÿgger und ain wenig
faffran darein, las fieden bis fÿe griffig
fein, darnach richt fÿ an mit ain kÿrtzen

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, fye fein kalt auch güt.
 wildú dann ganntz piern, quitten fieden
 gell, rott, praun, grien, thue der gleichen.
 Molelan feud jn ainem siropel, uber gens,
 Cappaun, pfawen, fassore, auserhan, ant=
 vogl, rechschlegl, kalt zu geben.
 wildú fy dann warm geben, setz fy gantz
 an mit wasser unnd zügger, las fieden, bis
 fy ain klaine prue gewinnen, schits aus, las
 kalt werden, streichs durch, las es auf koln
 wider warbm werden. Ist ein güt gemueß.

/9v/ [40] Pastetten zumachen.

wildú krebs Jn pastetten Machen, feude
 fy on saltz, schell fy sauber, nit las zu herdt
 fieden, schel die schwanntz unnd scharen, legs
 zusamen, mach ain pastet, wurtz die schwantz
 unnd scharen und Copf ab mit pfeffer, Ymber
 saltz, ruers wol durchainannder, leg fy Jn
 ain pastet, leg ain wenig zuggers, auch ain
 stuckh mayien puttern darauf, mach ain
 deckhl daruber, beschlag jn mit aeyern, scheus
 sie jn den ofn, las auf ain stundt pachen.

[41] Vogl in pasteten zu machen

wildú vogl in pasteten machen, mach
 ain pastet, wasche die vogl sauber, druckh
 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 vogl darauf, darnach wider unnschlit
 oder faists, Jmber, pfeffer, saltz darauf wie
 obsteet als lanng du haft unnd oben mit
 Jmber, pfeffer, zimmet, zügger, gantz nagelin,
 darnach mach si Zue so wiert es güt.

/10r/ [42] Tauben In pastettn zumachen

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 måglin auch darzue. Darnach
wider gwürtz wie obſteet. Darnach ſchneid ain
praitn ſpekhdarauf, mach ſy zue, ſo werden
ſy guet, faltz auch, es Iſt zeit thue untzeitig
trauben auch darein oder ſtehpierlin*. Iſt guet.

[43] Ein Paſtet von wiltprat zu machen
wildu ain paſtet machen von wiltpret als
von ſchwein, hirschen, quäl des Wilprats, ſpiks
mit kurtzen ſpikhen, nim pfeffer, Jmber, Nã-
gelein, faltz, würffs 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 paſtetten von Lamppretten*
machen¹, ſo ſchleim unnd ſchneid ſy zu ſtükhen
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, någlein, Ymber, galgen, müſ-
cat, die geprennt ſein auf koln unnd zügger,
faltz nit züvil, thue püttern Jn die paſtêt,
faltz, ſcheuß Jn den ofn, wen es erſtarckht, ſo
mach ein loch darein unnd gewß die ſalitz
darüber, las pachen auf ij ſtünd, ſo wiert
ſy gerecht.

[45] Kitten Jn ein Paſtétten
zumachen
wildu kytén Jn ain paſtétten machen,
mach ain paſtêt, ſcheel die quitten, nim ain ſpitz
meſſer, ſtich ſy ain, ſtails an den pütz unnd
kern aus, das ſy den poden pehalten beſtekh
ſy darnach mit zügger, zimet, någelein,
ſetz ſy Jn die paſtêt, 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 fein 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 feÿer, 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

so es dickh Ist, so schüts 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, so nim ráãm,
/12v/ lèg legkhuhen darein, las waichen, darnach schüt
in in ain stain, zerreis den legkhúhen klain,
schlag aýr darein, wirff ain wenig weis
meel, ein wenig pfeffer unnd klain geschnittne
öpfel darein, das alles woll dũrch ainannder ge=
rieben unnd dũrch gestrichen Jn den milhkopf
geschütt, wann er hert unnd praũn wiert, thũe
Jn heraus, las Jn kallt werden.

[54] Ein prickhen* pfeffer zů machen.

wildů prigkhen pfeffer machen, so 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 kraũt, schüt ain gũeten
iiij jarigen wein darũber, setz Jn aũf ain kol,
rũers wol dũrch ainannder, schaũe das khain
saifts darein kome, das er aũch nit anlig,
wann er seũdt so wirtz Jn ab mit nãgelein, Jm=
ber und pfeffer, múscat plũe unnd nusen, las
Jn fieden, Verfüeh Jn an der wũrtz, hater nit
genũeg wũtz, so 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
fý, darnach seũt sie in ainem wein bis fý
/13r/ waich werden. Zeũch fý Alsdann aus, das fý
erkalten mit dem pfeffer, darnach thũe
fý Jn ain fesslin, schlags behebt zũe, das khain
lũfft darzũekann, leg fýe 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 saüber
Jn ainer kalten Afschen, las die haüt beÿ dem
Copf und straiß Jn Uber den schwanntz ab bis
an den Copf, darnach nim Jmber, pfeffer,
Anis, faltz, hackh salbey, die stückh mach durch=
ainannder, würffs ab den aal, zeuch Jm die
haüt wider Uber, bis an den schwanntz, leg
in auß ain roßt, faltz In, las Jn pradten
bis er marb wirt, so Richt in also ganntz an,
mach Jmber, faltz darüber.

[56] Ein annders.

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

[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 annderen, so Nimb eittl=
ayer dotter, xx auß ain Essen, streich sÿ
mit ainer maß wein durch, 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 dartzũe, thũe
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 krebſen machen, so
ſeũde die krebs, ſcheele die ſchãrn unnd ſchwãntz,
faltz ain wenig, maich ain taig darzũe von
meel unnd Eer nit gar zũ dũn. Zeũhe die
ſchãrn unnd ſchwãntz dardũrch und wũrffs
Jn warmon pũttern, bach fÿe braũn, 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 faſnacht 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 ſcheũs 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 zů machen.

Wiltů gebradte milch machen zů ainem Essen, nim ain mas milch, ain viertl åÿr, klopſ das wol dũrchainannder, ſtreichs dũrch ain dũech, thũe es in ainen hafent, dekhs wol zũe, ſetz in ein ofen oder keſſl mit waffer, das es ob dem feuer ſiede oder auf aim koll, laß darein ſieden, bis ſÿ ſtarckh wũrdt, darnach ſchũts Jn ain ſeiche, beſchwåre es, das das waffer heraus kom, ſo zerſchneid es wie ain åtter unnd bradts auf ainem roſt. /15r/ beſtẽkhs mit någelein, betreuffs mit pütter, mach ain Jmber darauf.

[63] Ein gmues von hũenern.

Wilt dũ ain gmues von hũenern machen, ſo nim hũener, die wol gefotten ſein, nim das weis an der brũst, zerhawe es klain, legs Jn ain pfann, heb es uber das feuer, las dũr werden, alſdann zerreib es In ainem reibſtain ganntz klain als meel. Darnach nim gefotten manndl milch unnd von den hũenern ein wenig darũnder, ſetz auf ain koll, wann es ſeũdt, ſo mach das mel darein, las auffſieden bis es dickh wierd, richts an, thũe ain zügger darauf, dũ machſt es auch ſüeß machen ob dũ 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. Mache 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 gmües von Reis zů machen.

Wilt dũ ain gemües von Reis machen,
wãsch es saũber, thũe es in ain gschirr, las
dirr werden an der sonnen oder bej dem
feũer aũf ainem dũech, darnach stoß es
Jn ainem merfel klain, reib es dũrch ain
thũech oder beũtl, es setz die manndl milch
zũ dem feũer und wan sũ seũdt, so thũe
das mel darein, las sieden bis es dickh wiert.
/15v/ wilt dũ so mach es sieff oder geel, braũn magst
dũ es aũch machen. Jst feer ain gũet gemües.

[65] Holder gmües zů machen.

Wilt dũ ain holler [!] gmües Machen, So
zopf sũ ab, wũrf sũe In ein milch, las darin
steen aũf ij Stũndt, darnach seũche es ab dũrch
ain tũech, setz es aũf ain kol unnd wanns
aũffeũdt, so mach ain taig gleich ainem
aũerbrey, nit zũũil aũr unnd riers in die
milch, leg ain stũckh bũtter darein, saltz es
recht, so wũrde es gũet.

[66] Ein anndern Holder brey.

Wilt dũ ain anndern holder prej machen,
las die milch mit dem plũe aũffieden, laß
sũ darnach dũrch ain tũech laũffen, nim
waizen mel rier das Jn ainer pfannen ab,
thũe bũter darein, schneid klaine wũrfflin
von brot daraũf, die geschweist sein In
bũtter, gibs jn fũr, saltz aũch recht.

[67] Ein pianckh* zů machen.

Wilt dũ ain piannckh machen, Nim gewes=
fert mãndl, reib sũ Jn aim stain klain
mit milch raũmb darinn, halb als Vill eis
weis, reibs dũrchainannder, darnach
nim ain wenig maũ pũttern, las es zergeen,
/16r/ nit zũ hais, schũt Jn auch darein, reib es
noch bas, rosnwasser unnd zũgger dartzũe
unnd wann die vj stũckh 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,

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

[68] Ein zügger martzabân zû machen
Wilt dû ain zügger mârçipân machen,
so nim grüene dragande, legs In ain rosn=
wasser uber nacht, am morgen thue Jn
Jn ain mêrfel stain, stes Jn aûf ain stünd
oder mer, bis er glat wierdt, darnach thue
ain halben leffl vol zügger 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 veÿt wierdeth, gleich ainem pastetten taig,
darnach wölge In aûs aûf einem praidten
boden, leg in aûf ain manndlen, schele sÿe
mit ainem meÿÿer drückhen, netz sÿe nit,
reib sÿ klain, schaw das khain wasser dar=
zûe kom, darnach drückhs aûf ainen taig
wo es hol Ist, alsdann schlag die zipfel zû=
samen, 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] Güet maÿ muß zû machen.
Wilt dû ain güet maÿ muß machen,
so 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, geymbert
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, Nagelein, 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
sỹ vor gewesen sein, scheůs Jn den offen, las
pachen, bis sỹ gar praũn werden, thůe sỹ her=
aũs, las kalt werden. Wann dũ sỹ 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 sỹ klain, darnach nim j h weiffen
zůgger unnd ain glas vol rosenwassers, j schop
das seũt 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 schũt 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 sũesse 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, scheũs in ofen, las pachen, bis sỹ 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 schütte 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=
wenndig gleich ainem Velthûen, ânten, gens
oder was dû haben wilt. Darnach fill das
gehackht Visch fleisch darein, leg die zween
mòdl 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 Rechschrôgl zû machen.

Wildû ain Reschrôgl machen, so nim Visch
fleisch, so oben bemelt so gehackht Jst, mach ain
mûster wie ain rechschrôgl, nim sonnst ain
schem von ainem Rehfûes, mach ain gûet mûster
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,
zeûg 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
sauber 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, würrff 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 würrff 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, Ymber, 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. Schlage 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, thůe bůttern darein, setz aůf koln, laß woll haiß werden, den deckhel aůch, unnd wann die pfann wol hais Jft, so thůt der půttern heraűs drůckhen. Unnd schůt den taig Jn die pfann, den haiffen deckhel daraůf, koln daraůf und darůnnder, las Jn pachen, bis er hewig [?] wierdeth, thůe 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, thůe 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, fo 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, fo 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, fo hastú ain gúet hol bachens, bachs
Jn pútttern, fo 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, fo 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 fo 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 ſüppen zů machen.

Wildũ ain hechten ſüppen 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 ſüppen.

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, raffe 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*
gráat, lűeg, das die haůt, kopf unnd schwanntz gantz
bleib, nim dann das Vischfleisch, thűe die gráad alle
darůon, hackhs fis ch fleisch klain, machs ab mit
Ymber, Pfeffer můscat Unnd faltz, hackhs, machs
noch bas unnderainander. 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 sűnst 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 kanndl, die drůckhen Jst ein stůckh goldes
dartzűe, Verbinnt die kanndl 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 kanndl 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 gerecht 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 múscatnú, 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 1ß 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 zerstoß 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 Effich 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=
sett 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

laffet es wider mit ein ander Siden, byß 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 gieffet
wasser darann, unnd lassett sy fieden byß
das sie gar tönn unnd Lündt werdenn, unnd wann
daß wasser Einngesotenn ist, so gieffet 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 lassett es mit
einn anderen fieden, Biß das es gar dickh
würdt, Daß irs mit einem Messer schneiden
/30r/ könnt. Aber yer müffett 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 las=
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 föllliches 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 sÿbers
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 sÿberet 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=
ÿaffeiee 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 Rossen 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* seÿge
Eß bedütt nichts anderß dann ein keffell vollen wasser so warm sein müß, dz daß wasser siede, 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 hûften und Cattaren, wann dû zü 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 sÿge Zweÿ loth, schütt dar= nder starckhen Rosseneffig 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 daründer 4 loth Rossenöll 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	℥ 5
Rhabarbari electi	℥ ij
Radius mechoaca	℥ ij
Epitimi	℥ j
Diagridij	℥ j
Radicis galanga	℥ 5
Liquiritia	℥ 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 müst
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, müscatblüst 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 dū
nūn den braten wilt anrichten, ſo geüß
befagte brühe darübert, ſo wirt er Rot
braun und wollgeſmackh.

/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 häut
ab, das fleiſch zerlettere wie einen
Stockfiſch, klaub die grad fleißig heraus,
thue den fiſch in eine zinnrne ſchüßell,
geuß ein wenig Erbsen brüeh darüber,
thue den ofngeſchmeltzten bütter ſampt
etlich löffell voll ſenf in einen tiegel,
laß miteinander außfieden, 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 dū brauchſt, ſchaw das ſie
Schön von Schüopen ſeyen, und iſts an einem
/37r/ fleiſchtag, ſo Spikhe ſie fein zierlich mit kleinem
Speckh, wan das verrichtet, ſo ſiedß trocken ab,
geuß darüber eßig, pfeffer und bütter,
die fein heiß iſt, Iſts aber ein faſtag,
ſo nim haußün blaſen, die woll geſotten
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 dū wilt,
ſo wirt man meinen, ſie ſey mit Speckh
und nicht mit haußen 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 kraut
bestreüwet.

[139] Einen gefaltzen oder grünen
hecht zue bereiten

Nim den gefaltzen hecht, schneidt in Stückhen,
setz in auf 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 Imber
und geschnittene Petterfilien würtzel
daran, nim auch 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

Vermischt in ein fischkeßel oder pffannen,
wans fieden, so setz auß kohlen, laß gemacht
fieden, versaltz nicht, und wan du sie wilt
anrichten, so geüs ein wenig meyenbutter
darüber, wirf Jmber darüber und be=
strew sie mit grünen Peterfilien, so sind
schon und güett.

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

Nim gründlen, bache sie auß öl oder Schmaltz,
mache dan eine saure brüeh von eyer dotter,
nim darzu dün geseigte Erbsbrüeh, eßig,
und frischen butter, hastu sie aber in öll gebackhen,
so müßtú auch öll nemen und gestoßen
/38v/ Jmber, las damit auß siedn sampt
woll geschmackhtn gehackhten küchen
kreüterm, geüs solche brüeh über die
gebachne gründlen, so werden sie güet
und woll geschmackht.

[142] Gründlen schwarz kocht

Nim karpffen schweis, Wein und Eßig,
machs ab mit zuckher, gestoßnem
pfeffer und ein wenig Saffran
und wan die gründlen im Saltz
gelegen haben, so zeüch einer nach der
andern in die brüeh, streich sie ab,
das das Saltz daüon kompt, nim
ein wenig pfefferküchen in die
brüeh oder Schweis, setz auß kohlen,
las fein Rösch* fieden, machs sües, doch
das der Eßig vorschlägt, dñe magst auch
Pertrüm kraut daründer schneiden,
es machts wollgeschmackh, so kocht man
die gründlen schwarz im schweis, 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 trocken 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 trocken 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 feyn zierlich
 und ordentlich, und geüs widerumb
 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 außf Ungerisch zü kochen

Nim ein stück weck oder semel, weich es
 in guttem wein, Under des dün die
 forela außf 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 außf 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 mûs im Herbst von
süßem most gemacht werden, dan man
mûs 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 sünst gûten gewürtzten win haben, nim 22 lot zimet, 12 lot müscat blûst, 25 lot Zitwen, stos es alles klein Und tûn es ins fas, wons noh füssen most ist, und laß es mit ein ander goren und wans auß goren hat, so mach das fas zû Und las die materia ins fas in ein 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, müscatblûst, 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 schnürli Zûm sigelloch* in das feßle nit gar an den boden, den most müst 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

sampt dem win in einen Züber, dñ dann
wasser das es darob Zúfamen gehe, lasse dz
wasser 8 tag daran stehen, dan gieffe frisch
wasser daran, das thñ allso 4 wochen
nacheinander bei undergehendem mon
/42v/ thñ es in den keller, lasse es ein mo=
nat ligen, so wüt er lütter und blibt
fües bis nach ostern.

[153] Ein anders

Wan die roten trüben 3 tag in der
püti* gelegen, so lasse den win ab
ein sübern sack in ein fessle Züm
Zapfen loch hinein, dan es sol kein
spunden* haben, thñ es als bald
in keller Und Vermach die boden
mit riglen Und schlieffen.

[154] gefottnen Most

Nim 30 maß most oder so Vil dñ machen
wilt, thñ in in ein kesse Und las
in allgemach sieden bis 20 maß Über
bliben Und Verschum* in wol.

[155] sigern win Zúrecht Zebringen

Rürr den win freistarck mit einem
newen beffen im steinbock, so würt
er besser.

[155a] Wan ein win nach dem einschlag stinckt

Nim ein heis brot, das erst auß den ofen
kompt Und brich das voneinander leg ein
/43r/ stück mit den brofmen auff das spündt=
loch Und las ligen, bis es kalt wirt,
so Zücht es allen böffen geschmack ansich,
ist das faß gros, so thñ es 1 oder 3 mal.

samt dem Wein in einen Zuber, giess dann Wasser hinein, dass es über dem Zuber stehe, lasse das Wasser 8 Tage lang stehen. Giesse dann frisches Wasser dazu und mache das so 4 Wochen lang nacheinander. Bei untergehendem Mond stelle es in den Keller, lasse es einen Monat lang dort, so wird der Wein rein und bleibt süss bis nach Ostern.

[153] Eine andere Art

Wenn die roten Trauben 3 Tage lang in der Bütte gelegen haben, so lasse den Wein durch ein Zapfloch ab, giesse ihn durch einen sauberen Sack in ein Fässchen zum Zapfloch hinein, denn es soll keinen Spund haben. Stelle es also bald in den Keller und verstärke die Böden mit Holzriegeln.

[154] Gesottener Most (Traubensaft)

Nimm 30 Mass Most (d. i. 40 l) oder so viel du machen willst, giess ihn in einen Kessel und lass ihn langsam sieden, bis noch 20 Mass übrigbleiben und schäume ihn gut ab.

[155] Umgeschlagenen Wein wieder herstellen

Rühre den Wein ganz stark mit einem neuen Besen im (Sternzeichen) Steinbock (22. Dez. – 20. Jan.), so wird er besser.

[155a] Wenn ein Wein nach dem Einschlag (Abfüllen ins Fass) stinkt

Nimm ein heisses Brot, das frisch aus dem Ofen kommt und brich das auseinander. Lege ein Stück mit den Brosamen auf das Spundloch und lass es liegen, bis es kalt wird, so zieht es allen schlechten Geschmack an sich. Ist das Fass gross, so tue das ein- bis dreimal.

[156] Abgestandnen win Wider
Zu recht bringen.

Nim ein halb mas abgenomne milch
abflung Vom hirsch horen $\frac{1}{4}$ lot, Zucker
 $\frac{1}{2}$ lb, iedes besonder in einen linenen
säcklin in den win oder nim Zu einem
füder²³ win 1 lb Rüten fomen Und $\frac{1}{2}$ lb
Zucker, henck iedes besonder in den win,
so wirt er wider gut und starck.

[157] Ein win der sin krafft Verloren hat
wider zurecht bringen

Nim zu einem füder win 3 lot ingber
Und 1 lot süß holtz ders und stos im
mörfel, schlag es durch zartes siblin, las
dan aus dem fas des wins 6 mas, gieß
dan die wurtz mit einandern in das
fas, Rüers woll, so wirt er gewüs gut.

[158] Wan ein win sich nit recht setzen
Wil.

Nim $\frac{1}{4}$ lot weinstein Und 2 lot saltz, laß
in einer pfanen wol rösten oder dür werden,
/43v/ Zerstoß klein, thuns ins fas, rüers durch=
einander, fülle Zu letst mit wasser Zu,
so setzt er sich.

[159a] Das ein win so lang er weret
sein farb behallte

henck in ein halb füder 3 lot pfeffer, der
nicht rot ist, so blibt der win in finer
farb so lang man dar Von tringet.

[159b] Das ein win nit Verregt

Nim bitter mandel Und bertram*,
legs in kalt wasser, das die haüt
abgang, schnid dan beide klein
Und legs in win, dis ist brobiert.

[156] Abgestandenen Wein wieder
in Ordnung bringen

Nimm ein halbes Mass abgerahmte Milch,
hänge $\frac{1}{4}$ Lot abgeraspeltes Hirschhorn und $\frac{1}{2}$ Pfund
Zucker, jedes für sich in einem leinenen
Säckchen, in den Wein oder nimm zu einem
Fuder Wein 1 Pfund Gartenrauten-Samen und $\frac{1}{2}$ Pfund
Zucker, hänge jedes separat in den Wein,
so wird er wieder gut und stark.

[157] Einen Wein, der seine Kraft verloren hat,
wieder in Ordnung bringen

Nimm zu einem Fuder Wein 3 Lot Ingwer
und 1 Lot Süßholz, dörre es und zerstoße es
im Mörser, drücke es durch ein feines Sieb, lass
dann aus dem Fass 6 Mass Wein ab, schütte
dann die Gewürze miteinander in das
Fass, rühre es gut, so wird er gewiss (wieder) gut.

[158] Wenn ein Wein sich nicht recht
setzen will

Nimm $\frac{1}{4}$ Lot Weinstein und 2 Lot Salz, lass es
in einer Pfanne gut rösten oder dürr werden,
zerstoße es fein, gib es ins Fass, rühre es
durcheinander und fülle es zuletzt wieder mit Wasser auf,
so setzt er sich.

[159a] Wie ein Wein auf Dauer
seine Farbe behält

Hänge in ein halbes Fuder (ca. 425 l) 3 Lot Pfeffer,
der nicht rot ist, so bleibt der Wein in seiner
Farbe, so lange man von ihm trinkt.

[159b] Damit ein Wein nicht «verreckt»

Nimm bittere Mandeln und Bertram
lege es in kaltes Wasser, damit sich die Haut
ablöst, schneide dann beides klein
und lege es in den Wein. Das hat sich bewährt.

[160] Wissen win so trüb worden
Clar Zú machen

Wen ein wein auff gestoffen* Und
trüb worden ist, so nim bergalaun,
auff ein eimer 2 lot gerechnet, stos
in klein, tú in ins fas Und rüer in
woll mit dem win Under ein ander
las in wider setzen, so füret er mit sich
alles trüb auff den grund Und ist
auch solcher win Unschedlich Zú trincken.

/44r/ [161] Kostlichen win im herbste Zú machen

Nim ein kübel Voll brünen wasser Und
ein hand Vol saltz, rüer es durch ein
ander Und geüs in die feffer. Die feffer
sollen Zú Vor wol geschwencket sein, güß
wider herüs Und Verspünd das fas
gar woll biß du das nach Volgende
auch darin túst, nim ½ lb Johans
krüt abgestreift, Zúcker, Zimet, iedes
½ lb, sied es wol Undereinander in ein=
nem keffel, sich es durch ein dúch ins
fas allso warm der win solaber Zú
Vor darin sein, las ein hant
breit ler, sonst sties der win dem fas
den boden aus, spünds gar woll Zú
Und Versperre es hinden Und Vor=
nen, so wird solcher win im ablassen
so starck, das dú mit eim fas 2 oder 3
füder schwachen win starck machen
kanst, wenn dú in darúnder Züchst, sol=
cher wein ist gesünd Und gút Zú
trincken.

/44v/ [162] Das der win nicht breche

Nim hopfen blümen Und beifüs
fomen fenúm grecúm iedes 1 hand
Voll, lege ins fas, wan der win iüret*,

[160] Trüb gewordenen Weisswein
klar machen

Wenn ein Wein (durch aufgestiegene Hefe) aufgestossen und trüb geworden ist, so nimm Bergalaun (Kaliumaluminiumsulphat) auf einen Eimer 2 Lot gerechnet, zerstosse es fein, gib es ins Fass und rühre es gut mit dem Wein durcheinander. Lass ihn sich wieder setzen, so nimmt er alle Trübung mit sich auf den Grund. Und es ist auch unschädlich, solchen Wein zu trinken.

[161] Köstlichen Wein im Herbst machen

Nimm einen Kübel voll Quellwasser und eine Handvoll Salz, rühre es durcheinander und giesse es in Fässer. Die Fässer sollen vorher gut ausgeschwenkt sein. Giess es wieder aus und verspunde das Fass sehr gut, bis du das Nachfolgende auch hineingibst. Nimm ½ Pfund abgestreiftes Johanniskraut, Zucker, Zimt, jedes ½ Pfund, siede es gut miteinander in einem Kessel, siebe es durch ein Tuch warm ins Fass; der Wein soll aber vorher drin sein. Lass eine Handbreit leer, sonst würde der Wein dem Fass den Boden herausdrücken. Verspunde es sehr gut und verriegle es hinten und vorne, so wird solcher Wein beim Abzapfen so stark, dass du mit einem Fass 2 oder 3 Fuder schwachen Wein stärken kannst, wenn du ihn darunter mischest. Solcher Wein ist gesund und gut zu trinken.

[162] Dass der Wein nicht breche

Nimm Hopfenblüten und Beifuss-Samen, Bockshornklee (*fenum graecum*), jedes eine Handvoll und lege es ins Fass. Wenn der Wein gärt,

ſo bricht dier kein win, wan er *ver-*
*io*ret hat, ſo nims *wider* herauß, das *der*
win den geſchmack nicht an ſich Ziehe.

[163] Gebrochnen win wider Zurecht
Zebringen

Nim maß holder*, ſchab die grobe rinden
dar Von, der Volgenden rinden ſcha=
be dan bis außfs holtz ein gütte ha=
nd Voll, dere ſi an der ſonne *oder* außf
dem offen, tũn ſie in den win Und
las darin ligen, er kompt *wider* *oder*
wilt dũ abgetropfnen win *wider*
bringen, ſo henck wilden hopfen 2 *oder*
3 darin, es iſt brobiert.

[164] Gũtten natürlichen füeffen Und
milten win im herbfst Zũ
machen *der* das gantz Jor
allſo blibt

Wan der win nach in *der* Jũhr iſt, ſo
nim ein fũber ſeckle, leg ein ſtũck
/45r/ ſpeck darin, henckes in das fas, Vermach
das ſpũnd loch woll, doch das ein kleins
lũfft löchlin blibe, ſoblibt *der* win das
Jahr dũrch fües, ſchõn Und lütter.

[165] Den Win ſo fües Zũ behalten als
er Von den reben kompt

Vor dem Jũhren nim ein handt Voll
fenf mell Und tũs ins fas, nim dan
ein ſtecken, ſchlag den win ein halb
ſtũnd lang woll dũrch ein andern,
ſo blibt er allzit fües, doch iſt Zũ wiſſen,
das ſolcher win nicht ſonders geſũnd iſt.

[166] Ein gũtten Romanier Zũ machen

Nim die allerbeſten traũben ſo dũ
haben kanſt. Dere ſie in einen bachoffen,
nims herũs Und legs außf ein bret

so bricht dir kein Wein (wird nicht trüb); wenn er zuvor schon gegoren hat, so nimm ihn wieder heraus, damit der Wein den Geschmack nicht an sich zieht.

[163] Gebrochenen Wein wieder herstellen

Nimm Feldahorn, schabe die grobe Borke weg; schabe von der inneren Rinde bis aufs Holz eine gute Handvoll ab, dörre sie an der Sonne oder auf dem Ofen, gib sie in den Wein und lass sie drin liegen, so wird der Wein wieder hergestellt. Oder willst du Wein, der vom Fass(-hahn) tropft und aufgefangen wird, wieder herstellen, so hänge 2 oder 3 wilde Hopfen hinein. Es ist ausprobiert.

[164] Guten natürlichen süssen und milden Wein im Herbst machen, der das ganze Jahr haltbar bleibt

Wenn der Wein noch in der Gärung ist, so nimm ein sauberes Säckchen, lege ein Stück Speck hinein, hänge es in das Fass, verschliesse das Spundloch gut, aber dass doch noch ein kleines Luftlöchlein bleibt. So bleibt der Wein das Jahr durch süss, schön und klar.

[165] Den Wein so süss behalten, wie er von den Reben kommt

Nimm vor dem Gären eine Handvoll Senfmehl und schütte es ins Fass. Nimm dann einen Stecken, schlag damit den Wein eine halbe Stunde lang gut durcheinander, so bleibt er jederzeit süss. Doch muss man wissen, dass solcher Wein nicht besonders gesund ist.

[166] Einen guten Romagna-Wein machen

Nimm die allerbesten Trauben, die du erhalten kannst. Dörre sie in einem Backofen, nimm sie heraus und lege sie auf einem Brett

an die lufft, das sie trücken werden,
legs in ein fübers feslin, güs gütten
gefottnen win* darüber Und henck die
besten gewürtz in einem secklin da=
rin Und wan dũ dar Von Zepfest, so
fülle mit gefottenem win wider
Zũ, so hastũ ein gütten Romanier.

/45v/ [167] Ein gütten gesunden Alland
win Zũ machen

füd allan würtzel wol geweschen,
getruchnet Und klein Zerfchnetzlet
in newen most Von der kelter in ei=
nem kesse* so lang, biß sich die wũr=
tzel rinden schellen last Vom stam=
en, Und so es lütter wirt, güß inn
ein fas mit most Und laß VerJür=
en, diffen win sol man nüchtern trin=
cken, auch wan man schlaffen willgohn,
er ist ser gesund wan das geäder Von
kelte erstaret ist. Dienet für das brüst
weh Und den kalten hũsten, nimpt
hin weg trurigheit Und Zoren, we=
ret der gall, stercket den magen, reiniget
die brüst, füret der nieren Überflũs
dũrch den harn Und stercket das
blöd gesicht, er macht auch gar glinde
aus werffen Und hebet den schlim Von
der brust.

[168] Gũtte ring Zũmachen

Nim Zũ einem fß schwebel* 2 lot Zimet
/46r/ ein lot negelin, 1 lot Cardamomelin,
1 lot enis, ½ lot imber, 2 lot wißmat,
½ lot gũt Venedischen wissen wierauch,
mũscat blũst, mũscatnũs, Zittwan,
langen pfeffer, bertran, iedes ½ lot,
alles klein gestoffen, tũn den schwefel
in ein Verglaste pfanen auff ein glũt,
bis er dün wirt, darnach schnid auß

an die Luft, dass sie trocknen.
Lege sie in ein sauberes Fässchen, giesse guten
«gesottenen Wein» darüber und hänge die
besten Gewürze in einem Säckchen hinein.
Und wenn du davon abzapfst, so
fülle das Fass mit gesottenem Wein wieder
auf, so hast du einen guten Romagna.

[167] Einen guten, gesunden
Alant-Wein machen
Siede gut gewaschene Alant-Wurzeln,
getrocknet und fein geschnetzelt,
so lange in einem Kessel mit neuem Traubensaft
von der Kelter, bis sich die Wurzelrinde
abschälen lässt. Und wenn
es klar wird, giesse es in
ein Fass mit Traubensaft und lass ihn vergären.
Diesen Wein soll man nüchtern trinken,
auch wenn man schlafen gehen will.
Er ist sehr gesund, wenn die Adern vor
Kälte erstarren. Er dient auch bei
Brustschmerzen und kaltem Husten,
verscheucht Traurigkeit und Zorn,
hält die Galle unter Kontrolle, stärkt den Magen,
reinigt die Brust, führt den Überfluss der Nieren
durch den Harn ab und stärkt die
schwachen Augen. Er fördert auch etwas
den Auswurf (Abhusten) und löst den Schleim von
der Brust.

[168] Gute Schwefelringe zu machen
Nimm zu einem Pfund Schwefel 2 Lot Zimt
ein Lot Nelken, 1 Lot Kardamom,
1 Lot Anis, ½ Lot Ingwer, 2 Lot Wismut,
½ Lot guten venezianischen weissen Weihrauch,
Muskatblust, Muskatnuss, Zitwer, langen Pfeffer,
Bertram (*anacyclus pyrethrum*), jedes ½ Lot,
alles klein zerstoßen. Stelle den Schwefel
in einer emaillierten Pfanne auf die Glut,
bis er dünn wird, dann schneide aus

grogen rüpf oder linwat ftücker einen
halben ellen lang Und 3 finger breit
Und fo der fchwefel recht zergangen
Ëift, rüere befagte fpetzarei darin, Zich
der fetzen einer hin dÛrch Und ZÛ
einem fÛder wins brÛcht man dern
fetzen einer, den fpund fol man Vor
Und nach wol Verheben, fo gibt es ein
gÛtten Und beftendigen win Und
folcher ring fchadet niemand nicht.

/46v/ [169] grewlenden win ZÛrecht bringen

Wan der mon obfich* gehet, fo nim ein troch=
nen fuberen waffen fampt dem herd, tÛn
den waffen Under Über fìch aÛff dz fpÛnd=
loch, das dz gras gegen den win gerich=
tet feige, nim all tag ein frifchen waffen
²⁴bis der mon wider nitfich get, dann verſchlach
das fas widerum, iſt es nit gar vergangen,
fo brÛch es beÿ obfich genden mon noch 1 mal.

[170] gelichtern win ZÛrecht bringen

ZÛ 2 eimer win nim 30 ſelfi bleter, die
an den lÛfft gedert feigen, fampt eim
ſteinler [bei obfich genden mon]²⁵ in ein ſeckle Und henck es mit einer
ſchnÛr in dz fas, doch nit gar an den boden Und
Verſchlahe das fas wol, nach 6 tagen tÛns wider
drÛs.

[171] Effelichten win Zerecht bringen

ZÛ einem 3 eimerigen fas nim 30 falbei
bleter, die an dem lÛfft getert feigendt,
tÛn ſie fampt einem ſteinli in ein ſeckle
Und hencke dz ſeckle an ein ſchnÛr in das
fas, doch nit gar an den boden, Und Verſchlag es
wol beÿ obfich gehenden mon Und
nach 6 tagen nim es widerÛm drÛß.

grobem Tuch oder Leinwand eine halbe Elle lange und 3 Finger breite Stücke.

Und wenn der Schwefel gut zergangen ist, rühre die erwähnten Spezereien hinein, ziehe einen der Fetzen hindurch. Zu einem Fuder Wein braucht man einen von den Fetzen. Das Spundloch muss man vorher und nachher gut verschliessen. So gibt es einen guten und haltbaren Wein und ein solcher Ring schadet niemandem etwas.

[169] Schimmlichen Wein wieder herstellen

Wenn der Mond aufsteigt, so nimm ein trockenes, sauberes Rasenstück samt der Erde, lege die Sode umgekehrt auf das Spundloch, sodass das Gras gegen den Wein gerichtet ist, nimm täglich ein frisches Rasenstück bis der Mond wieder absteigt. Verschliesse dann das Fass wieder. Ist der noch nicht ganz gut, so wende das bei aufsteigendem Mond noch einmal an.

[170] Kraftlosen Wein wieder herstellen

Nimm zu 2 Eimern Wein (1 Eimer = 96–132 l) 30 Salbeiblätter, die an der Luft getrocknet sind, samt einem Steinchen (bei steigendem Mond) in ein Säckchen und hänge es an einer Schnur in das Fass, doch nicht bis zum Boden, und verschliesse das Fass gut. Nimm es nach 6 Tagen wieder heraus.

[171] Sauren Wein wieder herstellen

Nimm zu einem Fass von 3 Eimern 30 Salbeiblätter, die an der Luft getrocknet worden sind. Stopfe sie samt einem Steinchen in ein Säckchen und hänge das Säckchen an einer Schnur ins Fass, aber nicht bis zum Boden. Dann verschliesse es bei aufsteigendem Mond und nimm es nach 6 Tagen wieder heraus.

/47r/ [172] Wiegslen win

Nim 30 maß gütten alltten roten win, tûn
Jhne in ein feßle, nim ein Zimlich lang Und wit=
ten sack, stoße ihne zûm spûndt loch hinin das
feßle, schüte also ein halb Viertel Wiegslen
in düssen sack, tûn darzû Zimet 1 lot, negele
½ lot wol zerschnetzlet, sampt 1 lb gelben Zûcker
Candel, der zûvor wol zerlassen seige, Verbinde
darnach den sack Und Verschlage das feßle wol,
so hast dû ein herlichen Wiegslen win.

[173] Verschlagnen süessen win zu machen

Nimb rote trûben, las si alls bald auß trûckhen
thûn den most strags in ein fesle, Verware
es mit issenen reiffen Und die böden Und
spûnden mit speren, das si nit außspringen.

[174] Wissen Und Roten win im herbßt gût Zû machen

Nim Zû Kürer Viertel win Volgende sachen
alls holderblûst, kerngertel blûst, lawan=
del blümlle, wisse rossen bletter, Jedes 2 lot,
alles dÛr, Und 2 lot Viel wurtzen, alles
wol Verschnetzlet sampt einem steinle
in ein seckle, henck es nit gar bis an den
boden des feßlins, Verstete die sch[n]ûr in
dem spûnd loch des feslins mit dem
spunden, laffe es also stehen bis im mer=
tzen, so wÛrt er als dan recht Und gût.

/47v/ [175] Allentwin Zû machen

Nim 30 CÛrer mas gÛtt rotten win
in ein keffel, mache darûnder ein helles
groffes für, damit der win bald siede
Und gwalttig strodle, Verschûme Jhne wol,
dann nim dÛre allendwÛrzen 2 lot,
schnetzle si klein Und wÛrffe si in den
siedenden win, laffe den win halben
in sieden, doch das der win nit Verdekt
werden, so lang er siedet, schÛtte in dan in
ein bequemes feßle, nim die alent wÛr=

[172] Weichsel-Wein

Nimm 30 Mass (d. i. 40 l) guten alten Rotwein, giesse ihn in ein Fässchen, nimm einen recht langen, weiten Sack, stosse ihn durch das Spundloch in das Fässchen hinein, schütte dann ein halbes Viertel (d. i. 12–14 l) Weichseln (Sauerkirschen) in diesen Sack, gib dazu 1 Lot Zimt, ½ Lot fein geschnetzelte Nelken samt 1 Pfund gelben Kandiszucker, der vorher aufgelöst wurde; verschnüre dann den Sack und verschliesse das Fässchen gut, so hast du einen herrlichen Weichsel-Wein.

[173] Eingemachten süssen Wein machen

Nimm rote Trauben, lass sie bald auspressen, giesse den Most umgehend in ein Fässchen, verschliesse es mit eisernen Reifen und die Böden und den Spund mit Sperrhölzern, damit sie nicht aufspringen.

[174] Weissen und roten Wein im Herbst gut machen

Nimm zu einen Churer Viertel Wein (d. i. 25–30 l) folgende Sachen: Holunderblust, Hartriegelblust, Lavendel-Blümchen, weisse Rosenblätter, jedes 2 Lot und alles dürr, und 2 Lot Veilchenwurzeln, alles fein geschnetzelt. Gib das samt einem Steinchen in ein Säckchen, hänge es nicht ganz bis zum Boden des Fässchens, verbinde die Schnur im Spundloch des Fässchens mit dem Spundzapfen. Lass es so stehen bis im März, so wird er (der Wein) dann recht und gut.

[175] Alant-Wein machen

Giesse 30 Churer Mass (d. i. 40 l) guten Rotwein in einen Kessel, entfache darunter ein helles, grosses Feuer, damit der Wein bald siedet und gewaltig aufwallend kocht, schäume ihn gut ab. Nimm dann 2 Lot trockene Alantwurzeln, schnetzle sie klein und wirf sie in den siedenden Wein. Lass den Wein halb einsieden, doch verdecke den Wein nicht, solange er siedet. Schütte ihn dann in ein geeignetes Fässchen, nimm die Alantwurzel

tzel herús, darnach mache folgendes seck[le]:
nim Zimet Und negele, iedes ½ lot, Zerstoß
es ein wenig, tûn es sampt 1 muß quẽ=
ten kûglen in ein seckle geschwind in das
fesle, Verfchlage es wol, das kein dampf da=
rûs gange, so ist er gût Und blibt krefftig 2 jar.

[176] Rosmarin oder Maiaron win Zû machen
Nim Zû 30 Kûrer mas win wol duren
Roßmarin oder maiaron 8 lot, bereite
in allergehalten wie den allendt
Win.²⁶

/48r/ [177] Ein guten starcken Esich in der
Eil Zû machen

1. Wirfe saltz in win mit pfeffer Und saúrteig
Vermischt Und rûer es wol dûrch ein ander.
2. oder wilt noch behend esig haben, so lege glüen=
de stein oder Zigel oder stahel* darin, oder wirf
retich wûrtzel oder unzitige misplen oder rote
mûlber oder unzitige schlehen oder pflûmen
oder etliche stûckle gersten brot Und las den
spûnden ofen Und setz das feßlin etlich tag an die sonen.
3. item nim welsche krieße,
wan sie anfahen schön rot Zû werden, als
dan sind sie am fürsten, Und die unzitigen
roten Bromberen dõrr sie und stoße sie klein
Zû pûlfer, mache mit esich kûchlin drûs.
Dorr sie an der sûnen, darnach nim win,
mache in warm Und tûn die kûchlin dran,
so wûrt ein gûter esich darûs.
4. item tûn win in ein krûog, dan nim
erbis Und bona, bretzel sie in einer pfa=
nen, das sie noch hart bliben, Und thû
sie dan in den krûog, doch das der krûog

heraus, dann gib folgendes in ein Säckchen:
Nimm Zimt und Nelken, jedes ½ Lot, zerstosse
es ein wenig, hänge es, samt einer Muskat-
nuss, schnell in einem Säckchen ins das
Fässchen, verschliesse es gut, dass es nicht
verdampfe; so ist er gut und bleibt 2 Jahre lang kräftig.

[176] Rosmarin- oder Majoran-Wein machen
Nimm zu 30 Churer Mass (d. i. 40 l) Wein ganz durren
Rosmarin oder Majoran, 8 Lot, bereite
den Wein genau gleich zu wie den
Alant-Wein.

[177] Einen guten, starken Essig
schnell machen

1. Gib Salz, mit Pfeffer und Sauerteig vermischt,
in den Wein und rühre es gut durcheinander
2. Oder willst du noch schnell Essig machen, so lege
glühende Steine oder Ziegel oder Eisen hinein oder
wirf Rettich-Wurzeln oder unreife Mispeln oder rote
Maulbeeren oder unreife Schlehen (Schlehdorn) oder Pflaumen
oder einige Stücke Gerstenbrot hinein und lasse
den Spund offen und setze das Fässchen einige Tage an die Sonne.
3. Desgleichen nimm Kornel-Kirschen,
wenn sie beginnen, schön rot zu werden,
weil sie dann am sauersten sind, und die unreifen
roten Brombeeren. Dörre sie und zerstosse sie fein
zu Pulver und mache mit Essig Kuchlein daraus.
Dörre sie an der Sonne, nimm dann Wein,
erwärme ihn und leg die Kuchlein hinein,
so wird daraus ein guter Essig.
4. Desgleichen gib Wein in einen Krug, dann nimm
Erbsen und Bohnen, rasple sie in eine
Pfanne, dass sie noch hart bleiben, und gib
sie dann in den Krug, doch so, dass der Krug

/48v/ nit Zú voll feige, Und Vermach den krúog woll,
das kein dúnst darús kn[!], Und las in 10 tag
ſten, ſo haſt dú gúten eſich.

5. lege groſe nús=
báwm wúrtzel in win, ſo wúrt gúten
eſich darús.
6. wan ein eſich ſchwach wor=
dem iſt, lege etliche ſtúckle gerſte brot hinin
in 2 tagen wirt er gút.
7. knobloch ſomen
in eſich getan ſol in wider Zú win machen.
8. item ein eÿ in ſtarkem eſich 3 oder mer tag
gebeitzet, ſol die ſchalen ſo weich machen,
das mans dúrch ein fingerring ſtoſen
kann Und wan mans in warm waſer
lege ſols wider hart werden.
9. item gerſten oder erbsen in einer pſanen gerúſt,
biß ſie ſchier ſchwartz werden, dan in win
geton, ſo haſt in 2 tagen gúten eſich.
10. Nim gerúſt brot, legs in eſig, las wider tru=
cken werden, Und das tún etlich mal
nacheinander, darnach legs in win, ſo
wúrts gúten eſich.

/49r/ wan man etliche ſtúckle friſch gerſten brot
in eſig wúrrft, ſo hat man in 2 tagen
ſcharpfen eſich.

[Eſſich in einer ſtúnd Zúmachen,
daß marckh oder der kern von evheü in gúten
wein gehencket, macht ein einer ſtúnd eſſig.
oder auch weineſſig in kúrtzer Zeit Zúmachen,
werffet in daß weinfáſſlin ſtúcklin von ger=
ſtenbrod, ſo wird er in 2 tag ſaur und gút werden].²⁷

nicht zu voll wird, und verschliesse den Krug gut, dass nichts verdunste. Lass ihn 10 Tage stehen, so hast du guten Essig.

5. Lege grosse Nussbaum-Wurzeln in den Wein, so wird guter Essig daraus.
6. Wenn ein Essig schwach geworden ist, lege einige Stückchen Gerstenbrot hinein, und in 2 Tagen wird er gut.
7. Knoblauch-Samen in Essig getan soll ihn wieder zu Wein machen.
8. Desgleichen ein Ei in starkem Essig 3 Tage oder länger gebeizt, soll die Schale so weich machen, dass man es durch einen Fingerring stossen kann. Und wenn man es in warmes Wasser legt, soll es wieder hart werden.
9. Desgleichen Gerste oder Erbsen in einer Pfanne angerichtet, bis sie fast schwarz werden, und dann in Wein getan. So hast du in 2 Tagen guten Essig.
10. Nimm geröstetes Brot, lege es in Essig, lass es wieder trocknen, und mache das mehrmals nacheinander. Lege es dann in Wein, so wird es guter Essig.

Wenn man einige Stückchen frisches Gerstenbrot in Essig wirft, so hat man in 2 Tagen scharfen Essig.

Um Essig in einer Stunde zu machen, nimm das Mark oder den Kern von Efeu, hänge es in guten Wein, und mache so in einer Stunde Essig. Oder um Weinessig in kurzer Zeit zu machen, wirf Stückchen von Gerstenbrot in das Weinfässchen, so wird er in 2 Tagen sauer und gut.

[178] Das der win nit Zů efig wird
 henck ein stůck gefaltznen speck darin
 also das der speck den win allein Zů oberst
 anrũere, so kan der win von wegen
 der feiste Und des faltz nit Zů efig werden.
 Win welicher Zů esich worden
 oder esich Zů win machen.
 tũn in das fas under den win knobloch
 somen oder reblaũb mit den gebele ./.
²⁸/67r/ [...] welge es Zů famen
 [wie ... da ...]²⁹ ist Und³⁰ aũff wen=
 dig klein gwũrfflet des wissen deigs
 steg Über all darin, so schint es wie den
 speck in den faltzitzen, Zũch den darm
 darũber, so sind si gemacht, laß es an
 der sonen oder aũff einem warmen
 offen wol trũchnen.

[179] Wilt dũ bißfen Confeckt
 machen
 Nim Roffen wasser, tũn darin ein we=
 nig gũmi, laß es darin Zergon, dar nach
 nim bißsem Und amber, so vil biß es
 schmeget, dan rũer Zũcker darin, biß es
 dich wũrt, dũ magst darũs formieren
 waß dũ wilt, alls kũgili, schlengli, schue=
 le, bretzgeli oder mœdel darũff trucken,
 solch Confeckt Ziert man schön mit gold,
 thũn ein gũt teil gũmi darin, so wũrd
 er desto gletter, laß es an der sonen trũch=
 en werden.

/67v/ [180] Wie man brũst Zũger
 machen sol
 Nim Zũcker, so vill dũ machen willt,
 gewũrtz es ab mit imber, Zimet, mũß=
 Cart nũs, negeli, Eniß, Zittwen Und ka[...]³¹
 mũß, Und thũn Roffen wasser und Zim=
 et wasser drin Und laß es alles mit ein
 anderen fieden, biß es dick ist, so

[178] Damit der Wein nicht zu Essig wird
Hänge ein Stück gesalzenen Speck hinein,
sodass der Speck den Wein nur zuoberst
berührt, so wird der Wein wegen
des Fetts und des Salzes nicht zu Essig.
Wein, der zu Essig geworden ist
oder Essig zu Wein machen:
Gib ins Fass unter den Wein mit der Gabel
Knoblauch-Samen oder Reblaub.
(...) knete es zusammen
und stecke den sorgfältig klein
gewürfelten weissen Teig
überall hinein, so sieht es aus wie
der Speck im Salsiz. Ziehe den Darm
darüber, so sind sie gemacht. Lass sie
an der Sonne oder auf einem warmen
Ofen gut trocknen.

[179] Willst du Bisam-Konfekt
machen
Nimm Rosenwasser, gib ein wenig
Gummi hinein, lass ihn zergehen, nimm
dann Bisam und Amber, soviel bis es
schmeckt, rühre dann Zucker hinein,
bis es dick wird. Du kannst daraus formen,
was du willst, so etwa Kügelchen, Schlänglein,
Schühchen, Bretzel, oder du kannst Model darauf drücken.
Solches Konfekt verziert man schön mit Gold.
Gib recht viel Gummi hinein, so wird
es umso glatter. Lass es an der Sonne
trocknen.

[180] Wie man Brustzucker
machen soll
Nimm Zucker, soviel du machen willst,
würze es mit Ingwer, Zimt, Muskatnuss,
Nelken, Anis, Zitwer und Ka(rdamom?)
und gib Rosenwasser und
Zimtwasser dazu und lass alles
miteinander sieden, bis es dick ist.

ſchüt es alles auß ein teller Und
ſchnid lange ſtückli daruß.

[feieliwürtz, Kapoli larda, Mimli, enis, ſchlüſelblümli, ochſen Züngli
Ziggoria waſſer, ſo gibt der brüſt Züger deſto kräftiger.]³²

[181] Wie man Zücker bitten* machen ſol

Nim ein krina ſüſſes ſchmaltz und für
4 blützger* weißbrot deig und ein
halb pfünd Zücker und 3 lot Zimet,
4 lot enis, ſtos das gewürtz nit gar
klein, würrck das alles wol under ein
andaren, das man kein ſtüglene [!] ſchm=
altz geſehe, dan würrck erſt ſchöne mel
darin Und mach den deig ſo kech* wie
baſteten deig, dan wirck Jhn noch
gar wol ohne mel, ſo würt er frei schön
/68r/ Und glatt, darnach formiers wie
dú wilt, ſteck Über Zügeretten korian=
der daruß um her, thún ſi auß die
martziban pfana in ein bach offen
und wan ſi ſchir bachen iſt, ſo beſtrich
ſi mit einem eier dotter [Und ... Zücker daruf]³³ Und thún ſi
wider Jhn den offen Und las ſi bachen
auß diſſem teig, wan er nit ſo gar
keck iſt, macht man auch die biß Cattin.

[182] Wie man gütte koſtliche biß Catin
machen ſolt Oder müſtaqin

Nim Zú 2 eier 12 lot Züger, 12 lot mandel,
3 quintli Zimet Und 3 quintli negili
Und mach es allſo, ſtos das alles nit
gar Zú klein Und rüer es woll Under
ein anderen mit den eieren, ſo gibt es
ein ſchönen teig, dan nim mödel Und
drück daruß was dú wilt, die mödel
müß man mit fin geſtoſſnem Zücker
woll beſeien und mel, damit ſi nit
kleben, dan dún ſie in ein offen Und
las ſi allgemach bachen.

Schütte dann alles auf einen Teller und
schneide lange Stückchen daraus.
Veilchenwurzeln, Capoli-Schmalz, Gänseblümchen (?), Anis, Schlüsselblumen,
Ochsenszunge, Zichorien-Wasser. So wird der Brustzucker umso kräftiger.)

[181] Wie man Zucker-Kuchen machen soll

Nimm eine Krinne (48 Lot) süsse Butter
und für 4 Blutzger Weissbrot-Teig und
ein halbes Pfund Zucker und 3 Lot Zimt
und 4 Lot Anis. Zerstoppe das Gewürz nicht
allzu klein, knete alles gut untereinander,
bis man kein bisschen Butter mehr
sieht. Knete dann schönes Mehl hinein
und mache den Teig so steif wie
Pasteteiteig. Knete ihn dann noch
kräftig ohne Mehl, so wird er genügend schön
und glatt. Forme ihn dann wie
du willst, stecke Koriander-Stängel
darauf herum, schieb sie dann auf einer
Marzipan-Pfanne in den Backofen
Und wenn sie fast fertig gebacken ist, so bestreiche
sie mit Eigelb und (...) und schiebe sie
wieder in den Ofen und lass sie auf
diesem Teig backen. Wenn er nicht allzu
fest ist, macht man auch die Biscotti (Kekse).

[182] Wie man köstlich gute Biscotti
oder Mustacchini machen soll

Nimm zu 2 Eiern 12 Lot Zucker, 12 Lot Mandeln,
3 Quintli Zimt und 3 Quintli Nelken
und mache es wie folgt: Zerstoppe alles
nicht zu klein und rühre es gut
untereinander mit den Eiern, so gibt
es einen schönen Teig. Nimm dann Model und
drücke daraus, was du willst. Die Model
muss man mit fein zerstoppenem Zucker
und Mehl gut bestreuen, damit sie nicht
kleben. Schiebe sie dann in einen Ofen und
lass sie langsam backen.

[Die *graten* gar wol, dũ magst auch
minder oder [*me*]r gwürtz nemen]³⁴,
ettliche nehmen 2 lot mäl darzũ
Und ½ lot müscatblůft.

/68v/ [183] Wie man fũgafcha* Machen foll

Nim Zũ 2 blůtzger teig 7 eier, die brich in
den teig, doch das der teig Zũ vor gar woll
gangen feig, Und füefes fchmaltz, fo Vill alls
ein groffes ei, Und ein wenig Zũcker Und
ein wenig winberli. Zerüer es alles woll
under einandern mit der hand, dan
thũn ein gũt theil mell aũff ein leib
bret, fchũt das Zerüert daraũff, wũrk
es Zufamen, mach ein Zimlich kechen
teig, mach die fũgafchen in einer mar=
tzapan pfannen, deckfi woll, das fi
woll gang, noch 2 ftũnd, dan thũn fi
in ein heiffen offen, wan das brod
aũß ist, es mag woll warm liden.

[184] Bifcatin Zũ machen

Nim ein kleins wenig brůlleteig, ein halbe
krinen füffes fchmaltz, nit gar ein qũertli
lawe milch, ein wenig enis, [Zimet und negili]³⁵ und ein gũten
teil Zũcker nach dem dũ fi fües haben wilt.
Rüer es Under ein andern, leib [!] mell darin,
bis es rechter dicke würt, man mag auch
ein wenig mandel darin thũn, klein gefstosen
[Eh dan dũ die fũgaschen Und die bifcatin in den offen thũft,
fo nim ein ei, klopf es woll Und bestrich fi damit, dann nim grob
... ...]³⁶

/69r/ [185] Soalben martzipan

Nim 4 lot gefchelte mandel Und 4 lot
Zũcker Und 4 lot Zart mel Und 1 ei
Und ein wenig Roffen waffer Und
ein wenig kleingefchnetz Zitronen fchel=
fere.

Sie geraten sehr gut; du kannst auch mehr oder weniger Gewürz nehmen; manche nehmen 2 Lot Mehl dazu und ½ Lot Muskatblust.

[183] Wie man Fugaschen (Focaccia) machen soll

Nimm zu 2 Blutzger Teig 7 Eier. Brich sie in den Teig, nachdem er zuvor gut aufgegangen ist. Nimm süssen Butter, so viel wie ein grosses Ei, und ein wenig Zucker und ein wenig Weinbeeren. Mische es von Hand gut untereinander. Gib dann recht viel Mehl auf ein Laibbrett, schütte das Verrührte darauf, knete es zusammen. Mache einen ziemlich festen Teig, mache die Fugaschen in einer Marzipan-Pfanne, decke sie gut zu, dass sie nach zwei Stunden gut aufgehen. Stelle sie dann in einen heissen Ofen, wenn das gebackene Brot draussen ist; es verträgt ziemlich viel Hitze.

[184] Biscotti machen

Nimm ein klein wenig Semmelteig, eine halbe Krinne (d. i. 260 g) süssen Butter, ein knappes Quärtli (¼ Mass) lauwarmer Milch, ein wenig Anis, Zimt und Nelken und recht viel Zucker, wenn du es süss haben willst. Rühre es untereinander, knete Mehl hinein, bis es recht dick wird. Man kann auch ein wenig klein gestossene Mandeln hineingeben. (Ehe du dann die Fugaschen und die Biscotti in den Ofen schiebst, nimm ein Ei, schlage es gut und bestreiche sie damit. Dann nimm grob ...).

[185] Schwalben (?) Marzipan

Nimm 4 Lot geschälte Mandeln und 4 Lot Zucker und 4 Lot feines Mehl und ein Ei und ein wenig Rosenwasser und ein wenig klein geschnetzelter Zitronenschalen.

[186] Müstanzin

Erstlich 12 lot ungeschelte mandel, 16 lot Zúcker,
ein wenig Zimet Und negele Und múscat=
núß³⁷ Und 1 ei Und ein wenig geschelte
Zitronen schelfere Und roffen wasser.

[187] Einander gatung mústazinli

Nim ein halb lb Zúcker Und so Vil mandel,
die mandel kleingestoffen, den Zúcker ge=
sibet, 4 ½ lot mel ongefär, 2 frische eier.

[188] Ein andere gatung

Nim Zúcker Und mandell, Jedes 1 lb, mel
½ lb Und Zimet Und negele Und múscatblúft
bumarantza schelfere nach belieben, man
múß es schnetzlen, nit stoffen, dan nim 3
frische eier Und mach den deig frei dick,
sonst Zerläufft er in dem offen. [das macht 5 lot
mel, 10 lot Zúcker, 10 lot mandel aúf ein ey.]³⁸

/69v/ [189] bißgotin Zúmachen oder Zúckerbrot

Nim 7 lot Zúcker Und 5 lot mel, gesibets
Und dan klopf 2 frische eier Und dan
schüt 2 löffel fol rosen wasser Und den
Zúcker darin Und rüer es ein glocken*
stünd Und dan thún das mel aúch
darin Und rüer es frei wol Under einander.
Dan mach hüßli Von papir, wan dú nit
stürtzene* hast Und bach es aúff der glút,
ich habs brobiert, sie werden schön.

[190] Einandere gatig lang Zúckerbrot

Nim Zú 1 ey 4 lot Zúcker, die eier 1 stünd gerürt,
ein ½ stünd wan der Zúcker darin ist Und
ein klein wenig saltz, rüer es allewill aúf
ein fiten, dan sovil des aller besten mel da=
rin gerürt, das es so dick würt alls ein hefel
Und in die hüßle geton Und gebachen.

[186] Mustacchini

Nimm als erstes 12 Lot ungeschälte Mandeln, 16 Lot Zucker, ein wenig Zimt und Nelken und Muskatnuss und ein Ei und ein wenig geschälte Zitronenschalen und Rosenwasser.

[187] Eine andere Art Mustacchini

Nimm ein halbes Pfund Zucker und gleich viel Mandeln. Die Mandeln fein zerstoßen, der Zucker gesiebt, dazu ungefähr 4 ½ Lot Mehl und 2 frische Eier.

[188] Eine andere Art

Nimm Zucker und Mandeln, je ein Pfund, ½ Pfund Mehl, Zimt, Nelken und Muskatblust, dazu nach Belieben Orangenschalen; diese muss man schnetzeln, nicht zerstoßen. Nimm dann 3 frische Eier und mache den Teig angemessen dick, sonst zerfließt er im Ofen. Das macht 5 Lot Mehl, 10 Lot Zucker und 10 Lot Mandeln auf ein Ei.

[189] Biscotti oder Zuckerbrot machen

Nimm 7 Lot Zucker und 5 Lot gesiebtes Mehl, schlage dann 2 frische Eier und gib 2 Löffel Rosenwasser dazu, schütte den Zucker dazu und rühre es eine ganze Stunde lang. Schütte dann auch das Mehl hinein und rühre es recht gut untereinander. Mache dann Papierhäuschen, wenn du keine blecherne (Formen) hast, und backe es auf der Glut. Ich habe es ausprobiert, sie werden schön.

[190] Eine andere Art Zuckerbrot

Nimm zu einem Ei 4 Lot Zucker. Rühre die Eier eine Stunde und, wenn der Zucker drin ist, nochmals ½ Stunde. Gib ein wenig Salz dazu, rühre es immer auf einer Seite, rühre dann soviel vom allerbesten Mehl hinein, dass es dick wird wie ein Hefeteig. Fülle es dann in die Häuschen und backe es.

[191] Die brünen müstacin

Nim ungeschelt mandel $\frac{1}{2}$ lb, stoß sie klein,
10 lot Zúcker, Von einer Zittrona die schel=
feri, Zerschnetzlet, rosen und Zimet waßer,
iedes 1 löffel Vol, grob gestoffnen Zimet,
auch 1 löffel Vol, 1 ey, ein müßcat núß,
ein wenig Jmber Und negele, das alles
/70r/ mit einem löffel dúrcheinandern
gerüert Und ein deig darús gemacht,
dan nim ein wenig Zúcker Und am=
mer mel* Undereinandergeton Und
die model darmit befeit, wan du sie
drücken wilt, so dú es wilt auff die
oflaten dün, so mach das glat spiegel
ys, allso nim das Clar Von einem
ei, rüer es wol in einem schüffeli und
allgemach fingestoffnen Zúcker darunder,
das es sich auffstrichen lasse.

[192] Mandel brötli Zú machen

Nim $\frac{1}{2}$ lb geschelte mandeln, 9 lot
Zúcker, ein ei, ein wenig roffen waßer,
mit einem löffel wol Undereinander
gerüert Und auff die ofladen geton,
Und darnach gebachen.

[193] getrúgt Enis brot Und Ringli

Nim Zú 2 eier 5 lot Zúcker, so vil saltz,
alls wan dú ein ei woltist saltzen,
ein wenig gantzen enis, die eier ein
/70v/ halbestúnd geklopft, das mel darin
gerüert, biß es sich auff trollen last,
wan dú trúcken wilt, so wúrk nach
ein wenig mel darin, formier was
dú wilt Und bach sie, trúck mödel daruf.

[191] Die braunen Mustacchini

Nimm ½ Pfund ungeschälte Mandeln, zerstoße sie fein,
nimm 10 Lot Zucker, die Schale einer Zitrone,
geschnitzte Rosen und Zimtwasser,
jedes einen Löffel voll, grob zerstoßenen Zimt,
auch einen Löffel voll, eine Muskatnuss,
ein wenig Ingwer und Nelken, rühre das alles
mit einem Löffel durcheinander
und mache daraus einen Teig.
Nimm dann ein wenig Zucker und Stärkemehl untereinander gemischt,
bestreue die Model damit. Wenn du sie ausdrücken und auf die Oblaten legen willst, so mache die Glasur,
nimm das Eiklar, rühre es gut in einem Schüsselchen und mische allmählich feingestossenen Zucker darunter, bis es sich aufstreichen lässt.

[192] Mandelbrötli machen

Nimm ½ Pfund geschälte Mandeln, 9 Lot Zucker, ein Ei und ein wenig Rosenwasser.
Rühre es mit einem Löffel gut untereinander und gib es auf die Oblaten; nachher (wird es) gebacken.

[193] Geformtes Anisbrot und Ringli

Nimm zu zwei Eiern 5 Lot Zucker und so viel Salz, wie wenn du ein Ei salzen möchtest, und ein wenig ganzen Anis. Schlage die Eier eine halbe Stunde, rühre Mehl hinein, bis sich der Teig rollen lässt. Wenn du es ausdrücken willst, so knete ein wenig Mehl hinein, forme was du willst und backe es; drücke Model darauf.

[194] gmein ründ enis brot
[Nim Zú]³⁹ einem ei ½ lot Zúcker, ein wenig
gantzen enis, ein wenig faltz, dan nim
des aller besten wiffen mel mit einem
loffel aúff die offladen geton und
aúff einem blech im offen gebachen.

[195] Maúltaschen Zú machen
Nim Zú einem eý 6 lot Zúcker, ein wenig
Rossen Und Zimet wafer, rüer es aúff
1 stünd Undereinander, darnach rüer des
allerfinsten⁴⁰ mel
darin Und formiers wie Ründe
brödtli Und bach sie.

[196] hrscandoler⁴¹ [!] Spanisch brot
Nim 8⁴² eiertoter, 20 lot Zúcker
solches Undereinander wol Vermischt
/71r/ Darnach 20 lot schön mel darzú geton
Und nach 4 gantze eier Und Underein
andern gemischt. Alls dan in einer
langlechten pfanen geton, 2 spanen
lang ein spanen breit, Und 2 Zwerch=
finger hoch, Und in ofen gebachtet.

[197] Savoardi oder Biscottini
Nim 16 lot Zúcker, 4⁴² eier, ½ lb mel
und das wol geklopfft in einer schüßlen
und ein wenig Rossen wasser darún=
der geton, Und Eh man es in offen tüt
ein wenig Zúcker darúber gestrewt.

[198] Curadenti* oder Muscattini
Nim⁴³ ein pfünd mandel,
½ lb Zúcker, Zwei gantze eier, ein wenig
Zimet Und negele, Und⁴³
und mit mödel getrúckt
nach belieben.

[194] Gewöhnliches rundes Anisbrot
Nimm zu einem Ei $\frac{1}{2}$ Lot Zucker, ein wenig
ganzen Anis und ein wenig Salz. Nimm dann
das allerbeste Weissmehl und verteile es mit
einem Löffel auf die Oblaten und
backe es auf einem Blech im Ofen.

[195] Maultaschen machen
Nimm zu einem Ei 6 Lot Zucker, ein wenig
Rosen- und Zimtwasser. Rühre es
eine Stunde lang untereinander, rühre
dann das allerfeinste Mehl hinein
und forme den Teig wie
runde Brötchen und backe sie.

[196] Hr. Scandoleras⁴¹ spanisches Brot
Nimm 8 Eidotter, 20 Lot Zucker;
vermische das gut untereinander.
Gib dann 20 Lot schönes Mehl dazu
und noch 4 ganze Eier und mische das
untereinander. Gib es dann in eine
ovale Pfanne, 2 Spannen (1 Spanne = $\frac{1}{2}$ Elle)
lang und eine Spanne breit und 2 Fingerbreiten
hoch, und backe es dann im Ofen.

[197] Savoardi (Löffelbiscuits) oder Biscottini
Gib 16 Lot Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund
gut geklopftes Mehl in eine Schüssel
und mische ein wenig Rosenwasser
darunter und ehe man es in den Ofen schiebt,
streut man noch ein wenig Zucker darüber.

[198] Curadenti oder Mustacchini
Nimm ein Pfund Mandeln,
 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, zwei ganze Eier,
ein wenig Zimt und Nelken
und drücke es mit Modeln
nach Belieben aus.

[199] Meilandische Biscotini

Nim dz gel von 12 frischen eieren, mel Und Zúcker
½ lb iedes, misch es ein halb stünd lang
die eier Und Zúcker, darnach rüer
das mel auch darúnder und formier
[bis da]⁴⁴ es der kúnst nach.

/71v/ [200] Rúnde toter brötle

Nim 2 frische eier, 6 lot finen Zúcker,
ein messerspitz Vol saltz, klopf lang,
dan nim ein wenig enis Und Colander
Und ein wenig schön mel, rüer es darin.
Dú múst es nüt würcken, nim offladen
Und thún allsdan die fülle daruf, dú
múst es bald in den offen thún, sie
werden dan lúfftig, thú auch darin
rosen Und Zimet wasser, Jedes i löf=
fell Voll.

[201] Mústacin

Nim 4 lot Zúcker, 3 lot mandel, 1 lot kerne=
mel*, misch es Undereinander, darnoch
klopfe ein ey, gieß allgemach an den Zúcker
Und mandel, ein wenig Zimet Und múscat blúst,
negele Und Jmber, nit klein gestosen, difes
alles frei wol Undereinander geknettet Und
in die mödel getrúckt, den Zucker gesibet

[202] Zúcker brötli

Nim 3 frische eier, 1 ½ fierlig Zúcker fin ge=
siben Und 1 löffel fol rossenwasser, und 1 stünd
auff einer siten gerüert, dan nim 5 lot
amermel Und dan súnst mel, biß es dick
gnúg ist.

/72r/ [203] Enis brötle

Nim 2 frisch eier, klopf es woll, nim ein
messerspitz Voll saltz, 4 lot Zúcker, 2 lot eniß
Und schön mel, würck den teig eben lúck
das er nach klebt, so wúrts lúfftig, schnid

[199] Mailänder Biscottini (Mailänderli)

Nimm das Eigelb von 12 frischen Eiern, je ½ Pfund Mehl und Zucker, mische Eier und Zucker eine halbe Stunde lang. Rühre dann das Mehl auch darunter und forme es nach den Regeln der Kunst.

[200] Runde Dotterbrötchen

Nimm 2 frische Eier, 6 Lot feinen Zucker, eine Messerspitze Salz und schlage es lang. Nimm dann ein wenig Anis und Koriander und ein wenig schönes Mehl und rühre es hinein; du musst es nicht kneten. Nimm Oblaten und verteile den Teig darauf. Du musst es bald in den Ofen schieben; sie werden dann luftig. Gib auch Rosen- und Zimtwasser hinein, jedes einen Löffel voll.

[201] Mustacchini

Nimm 4 Lot Zucker, 3 Lot Mandeln, 1 Lot Dinkelmehl. Mische es durcheinander, schlage dann ein Ei und giesse es allmählich an den Zucker und die Mandeln, gib dazu ein wenig Zimt und Muskatblust, Nelken und Ingwer, nicht klein zerstossen, und knete dies alles gut untereinander und drücke es in die Model. Der Zucker muss gesiebt sein.

[202] Zuckerbrötchen

Nimm 3 frische Eier, 1 ½ Vierling (1 Vierling = 3,75 l) gut gesiebten Zucker und 1 Löffel voll Rosenwasser. Rühre es 1 Stunde lang auf einer Seite, nimm dann 5 Lot Stärkemehl und weiteres Mehl, bis es dick genug ist.

[203] Anisbrötchen

Nimm 2 frische Eier, schlage sie gut, nimm eine Messerspitze voll Salz, 4 Lot Zucker, 2 Lot Anis und schönes Mehl, mache den Teig ziemlich weich dass er noch klebt, so wird er luftig, schneide

es danach auff, was für form du wilt,
salb das blech mit new schmaltz Und
wan es halb bachten ist, so bestrich es mit
eier, dan thun es wider in den offen,
Verbachs nit.

[204] Zúcker brúch Zú machen
Nim $\frac{1}{2}$ lb Zúcker, 12 lot amermel, alles
Zart gesibet, 2 löffel Vol tragant*, in Roß=
senwasser woll geweicht oder wan es an
2 löffel Voll nicht genúog ist, kan man
darin thun, biß sich der teig woll Zihen
last, darnach stoß den teig wol in
einem mörfel, dan leib [!] ihn wol mit
anderem gesibetem amermel* Und
mach den teig Zimlich dick, darús kanst
machen mit der hand oder mit mödele,
laß es auff dem fettele halb trüchnen
dan beschließe sie eh sie gar trüchen sind.

/72v/ [205] Martzipan fallsitz Zú machen
Und schúnken Und Zúngen
Nim zu 1 lb mandel $\frac{1}{2}$ lb Zúcker und stos
beide gar klein, dan Vermische die man=
del und den Zúcker wol mit einem
löffel Undereinander, dan teil dis in
2 teil, in den einen teil thun Rotten
fandel, bis ein rechte röte gewind
wie gehackt fleisch, dan nim 1 löffel
Voll Und formiere es wie ein fallsitz,
dan spalt in abeinander Und leg ein
wissen riemen dardurch, dan kleib
es wider Zúfamen, düpfle mit einem
messer löchle außwendig darin,
dan mach aus dem weissen theig stück=
le alls gewürffleten speck Und steck
sie in die löchlin alls wan es der speck
were, dan nim schöne derm, hawe sie
so lang alls du wilt, spalt sie auff, dan
bütz sie woll die feiste darús, dan nim

ihn dann auf, in was für Formen du willst.
Schmiere das Blech mit neuer Butter ein und
wenn es halb gebacken ist, so bestreiche es mit
Eiern. Schiebe es dann wieder in den Ofen,
aber backe es nicht zu lang.

[204] Zuckergebäck machen

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 12 Lot Stärkemehl, alles
fein gesiebt, 2 Löffel voll Tragant (Ausscheidung der Pflanze),
weiche es gut in Rosenwasser ein und wenn
die 2 Löffel voll nicht genügen, kann man so viel
beifügen, bis sich der Teig gut ziehen
lässt. Zerreiße dann den Teig gut in
einem Mörser und reibe ihn gut mit
weiterem gesiebtm Stärkemehl.
Mache den Teig ziemlich dick, damit du
von Hand oder mit Modeln formen kannst.
Lass es auf einem Gestell halb trocknen
und mache sie dann fertig, bevor sie allzu trocken sind.

[205] Marzipan-Salsiz machen und -schinken und -zungen

Nimm zu 1 Pfund Mandeln $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und
zerstosse beides ganz fein; vermische dann die
Mandeln und den Zucker mit einem Löffel
gut untereinander und teil es dann in zwei
Hälften. Gib in die eine Hälfte roten
Sandel, bis es recht rot wird,
wie gehacktes Fleisch. Nimm dann 1 Löffel
voll und forme es wie einen Salsiz.
Spalte ihn entzwei und lege einen
weissen Streifen dazwischen, dann klebe
es wieder zusammen, mache mit einem
Messer von aussen Löchlein hinein.
Mache dann aus dem weissen Teig Stückchen
wie gewürfelten Speck und stecke
sie in die Löchlein, wie wenn es der Speck
wäre. Nimm dann schöne Därme, schneide sie
so lang wie du willst, spalte sie auf und
putze das Fett heraus. Nimm dann

Roffenwaffer und wesch ſie gar wol, dan
trüchne ſie mit einem diſch tüchle, dan
lege die formierten ſalſitz darin, dan
bind ſie mit bindelle Zú beiden orten.

/73r/ [206] biſgottin Zú machen⁴⁵
nim Zú 9 eier 1 lb Zúcker, ſolches miſch
wol undereinander, darnach nim
24 lot gúot mel und 4 gantze eier,
rüer alles wol undereinandern,
ſchüt es in darzú bereitete pfanen, 2 fin=
ger breit 1 lang 2 hoch.

[207] ein anders

Nim 1 lb Zúcker, 4 gantze eier, 22 lot
gúot mel Und das alles wol geklopfft
in einer ſchüſſlen Und ein wenig roffen
waffer darúnder, ſtrew ein wenig
Zúcker darúff, eh du es in den offen dúſt.

[208] Wilt dú müſtarden machen

ſo nim gút bieren, beſchnid Und ſchnet
ſi klein, las ſi woll Zúſieden in waffer
und wan ſi lind ſind, ſo Zerüer ſi wol,
dan nim ſenffomenn, ſtos ihn nit gar
Zú klein, leg in in eſſig, biß er welch iſt,
dan nim honig Und rüer es alles
wol Undereinandern Und laß es
allſo noch ein wenig fieden aúff ein
kleinen fürli, dan richt es an. Und halt [es]
in der külle und wan dú wilt aúff
tragen, ſo ſtreüw ein wenig Zúcker dar[an].

/73v/ [209] Das brún aúflauffende
Zúckerwerch Zúmachen

Nim das wis *von* einem friſchen ei nit gar,
thú $\frac{1}{4}$ lb ſchönen Zúcker darin, rüer es biß
ſtarck wirt, darnach ſchnide es mit
einem meſſer uß⁴⁶, leg
es aúff ein blech Und las es bachen.

Rosenwasser, wasche die (Därme) gut und trockne sie mit einer Serviette. Lege dann den geformten Salsiz hinein und binde ihn mit Seidenbändern zu beiden Seiten.

[206] Biscotti machen

Nimm zu 9 Eiern 1 Pfund Zucker. Mische das gut durcheinander, danach nimm 24 Lot gutes Mehl und 4 ganze Eier, rühre alles gut untereinander, schütte es in die vorbereitete Pfanne, 2 Finger breit, 1 Finger lang, 2 Finger hoch.

[207] Ein anderes Biscotti-Rezept

Nimm 1 Pfund Zucker, 4 ganze Eier, 22 Lot gutes Mehl und gib das alles, gut geschlagen, in eine Schüssel und giesse ein wenig Rosenwasser darunter. Streue ein wenig Zucker darauf, ehe du es in den Ofen schiebst.

[208] Willst du Senf machen

Nimm gute Birnen, beschneide sie und schnetzle sie klein und lasse sie gut im Wasser einsieden. Wenn sie lind sind, so verrühre sie gut, nimm dann Senfsamen, zerstoße sie nicht zu klein, lege sie in Essig, bis sie aufgeweicht sind. Nimm dann Honig und rühre alles gut untereinander und lasse es so auf kleinem Feuer noch ein wenig sieden; richte es dann an. Halte es in der Kühle und wenn du es auftragen willst, so streue ein wenig Zucker dazu.

[209] Braun aufgehendes Zuckerwerk machen

Nimm nur gerade das Eiweiss von einem frischen Ei, gib $\frac{1}{4}$ Pfund schönen Zucker daran, rühre es, bis es fest wird, schneide es dann mit einem Messer aus, lege es auf ein Blech und lass es backen.

[210] Ein anders weis Zúckerwerch
Nim tragant*, las es 2 tag Und nacht
in ein wenig roffen wasser wol Vermacht
weichen, stos in gar klein, danim Zúcker
Und Krafft mel, iedes glich Vill
[waner gar wol gestanden ist]⁴⁷, walg
es wol Zúfamen, drúck die mödel
darúff Und las es allgemach bachten,
das schön wiß blib.

[211] Zúckermústacin
Nim 4 lot rein gestoffnen Zúger, 3 lot mandel
schel Und stos si klein, 1 lot mel, rüeres
Undereinander, dann nim 1 frifchs ei, woll ge=
klopfft Und darin geton Und mach allso
ein hüpsches deigle danrú, dan trúck
model darúff Und bach es.

/74r/ [212] Biß quít
Nim 6 eier klar Und 2 gantze eier, klopfe
si wol mit einer kellen $\frac{1}{2}$ stúnd, dan
tú 1 lot Zerstoffnen ehnis darin, $\frac{1}{2}$ pf
finen Zúcker, 12 lot des besten mel
Und rüer es woll Undereinander, der múß
nit dig fein alls lúcker hefel*, bestrich die
form mit bachschmaltz* woll, dan tú
dem deig mit einem löffel in die form,
si müssen nit gar Voll sin, tú ein
wenig Zúcker Und mel Jedes glich Under
einander, dan feis ein wenig darúff
tú alls bald in den warmen offen,
so laúffen si schön aúff, wan si oben gelb
sind, so sind si gnúog, las es in der form
ein klein erkalten, dan túes drú, haft
mer teig, so bestrich die mödel wider
woll mit bachschmaltz*, der teig mú
lúck fein, das in die form laúffen kann,
wan die stúck Zú groß sind, so Zerhaúw
si will si warm sind, der teig múß nit

[210] Ein anderes weisses Zuckerwerk
Nimm Tragant, lass ihn 2 Tage und Nächte lang
in ein wenig Rosenwasser gut verschlossen
einweichen, zerstosse es ganz fein, nimm dann Zucker
und Kraftmehl, von beidem gleichviel.
(Wenn es lang genug gestanden ist), knete
es gut zusammen, drücke die Model
darauf und lass es langsam backen,
dass es schön weiss bleibt.

[211] Zucker-Mustacchini
Nimm 4 Lot reinen, gestossenen Zucker, 3 Lot Mandeln,
schäle und zerstosse sie klein, 1 Lot Mehl. Rühre es
untereinander, nimm dann ein frisches Ei, gut
geschlagen und hineingetan, und mache so
einen hübschen kleinen Teig. Drücke dann
Model darauf und backe es.

[212] Biskuit
Nimm 6 Eiweiss und 2 ganze Eier und schlage
sie mit einer Kelle gut eine ½ Stunde lang. Gib
dann 1 Lot zerstossenen Anis hinein, ½ Pfund
feinen Zucker, 12 Lot des besten Mehls,
und rühre es gut untereinander. Der Teig sollte
nicht dicker sein als lockerer Sauerteig. Bestreiche
die Form gut mit Backbutter und fülle dann
den Teig mit einem Löffel in die Formen;
sie sollten nicht ganz voll sein. Mische Zucker
und Mehl zu gleichen Teilen untereinander
und streue durch ein Sieb ein wenig darauf.
Schiebe es sogleich in den warmen Ofen,
so gehen sie schön auf. Wenn sie oben gelb
sind, so sind sie genug. Lass sie in der Form
ein wenig abkühlen, nimm sie dann heraus. Hast
du noch mehr Teig, so bestreiche die Model wieder
gut mit Backbutter. Der Teig muss
weich sein, dass er in die Formen fliessen kann.
Sind die Stücke zu gross, so zerschneide sie,
während sie warm sind. Der Teig darf nicht

dicker sin alls ein bachis teig, sie sind
Vill besser alls enis brot Und bleiben lang
güt.

/74v/ [213] Wisse leckerle

Klopf ein frisch ei, tú 1 löffel Vol ros=
wasser darin, schnide 8 lot Zimet da=
rin, 8 lot Zúcker, 8 lot mel Und ein
wenig Zitronenschelfere, walg es
aúff ein tisch, schlags dan in die
mödel, strew mäl aúff ein blech
Und legs darúff Und bache sie.

[214] gütte leckerle

Nim imber Und negele, iedes 2 lot,
1 lot Zimet, ½ lot múscat blúst, das alles klein
Zerschnetzlet, húng Und Zúcker, iedes
ein fierlig woll warm gemacht,
darnach das gwürtz darin geton
Und den teig nit starck gemacht, si
werden sonst Zäch, 1 leckerle mus
6 lot haben.

[215] Zúckerbrot⁴⁸

⁴⁹Nim 5 eier, 2 halb eier schalle vol
rosenwasser Undereinander
klocket*, ½ lb Zúcker fin gestosen, den
Zweiteil der eier darin geton
Und 3 stünd aúff einer siten
gerüert, ein lot amer mel*, 6 lot
[oder nim nur 9 lot
kerne mel Und fein amer mel]⁵⁰
/75r/ Zart mel nemen Und in rüeren, bis das
mel wol ingerüert ist Und den in
[die papir geton mit
einer kelen, klein oder gros]⁵⁰
ein basteten pfanen geton, oben heis
Und Unden ein wenig heis, ist probiert.

dicker sein als ein Backteig. Die Biskuits sind viel besser als Anisbrot und bleiben lange gut.

[213] Weisse Leckerli

Schlag ein frisches Ei, gib einen Löffel voll Rosenwasser dazu, schneide 8 Lot Zimt hinein, 8 Lot Zucker, 8 Lot Mehl und ein wenig Zitronenschale. Knete es auf einem Tisch, fülle es dann in die Model, streue Mehl auf ein Blech, lege sie drauf und backe sie.

[214] Gute Leckerli

Nimm Ingwer und Nelken, von beidem 2 Lot, 1 Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Muskatblust, das alles klein geschnetzelt, Honig und Zucker, von beiden ein Vierling (3,75 l) recht warm gemacht. Gib dann das Gewürz dazu und mache den Teig nicht zu fest, sie werden sonst zäh. Ein Leckerli muss 6 Lot haben.

[215] Zuckerbrot

Nimm 5 Eier, 2 halbe Eierschalen voll Rosenwasser untereinander geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestossenen Zucker. Gib die Hälfte der Eier hinein und rühre sie 3 Stunden lang auf einer Seite, ein Lot Stärkemehl, nimm 6 Lot feines Mehl (oder nimm nur 9 Lot Dinkelmehl und feines Stärkemehl) und rühre es ein, bis das Mehl gut eingerührt ist und dann (fülle es mit einer Kelle in Papier, klein oder gross) gib es in eine Pasteten-Pfanne, oben heiss und unten nur ein wenig heiss. Ist ausprobiert.

[216] Einander gattung leckerle

Nim ½ mas hung, 8 lot Zúcker, 4 lot imber,
1 lot Zimet, ½ lot negeli, ½ lot múscat
nus, stoß das gwürtz nit Zú klein, schnetz=
le [grün Zitronen schelfere]⁵⁰
klein, schüt 2 löffel Voll roffen wasser
daran, das si weich werden, tún⁵¹ [den hung und Zúcker]⁵⁰
in ein pfanen übers für bis es recht
füd, dan tún die Übirigen stück aúch
darin, rüer es Undereinander, würck
das mel darin, mach den teig nit
gar Zú keck, formier was dú wilt.

[217] gffülte offleten

Nim roßen Zúcker, kleine winberli
Und ein wenig geriben brot Und ein
wenig roffen wasser, rüer es woll Under
einander, strich es aúff die offleten
[eines meßer rúcks dick
formier die oflada wie dú wilt mit eim meßer]⁵²,
Über litz es Und bach sineiner [!] pfanen mit
schmaltz, nimfi herús Und bestrich si mit
eier wis, dan las si nach ein wenig im
schmaltz bachen.

[218] Gefült öpfel

Dú múßt die öpfel beschniden Und bim
/75v/ stil aúß hauwen Und höllen, dan nim
nüw schmaltz, las es Zergon allgemach,
das nit feüller*, dan nim geribne let=
selten Und Zúcker Und wein ber, Zimt,
negele, rüer es wol Undereinander Und
tún es inn die aúsgehölte öpfel, das
stückle wie dú bei dem stil abgehä=
wen haft, binde mit einem faden
hüpschlich darüber, dan nim ein we=
nig wasser Und frisch schmaltz in ein
pfanen Uff die glúd Und las es allgem=
mach braten, dú magst si aúch nür
mit Zúcker Und new schmaltz füllen.

[216] Eine andere Art Leckerli

Nimm $\frac{1}{2}$ Mass Honig, 8 Lot Zucker, 4 Lot Ingwer,
1 Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, $\frac{1}{2}$ Lot Muskatnuss.
Zerstoße die Gewürze nicht zu klein, schnetzle
grüne Zitronenschalen
klein, schütte 2 Löffel voll Rosenwasser
hinein, dass sie weich werden. Stelle den Honig und den Zucker
in einer Pfanne übers Feuer, bis es recht
siedet. Gib dann die übrigen Zutaten auch
hinein, rühre es untereinander, knete
das Mehl hinein; mache den Teig nicht
allzu fest und forme was du willst.

[217] Gefüllte Oblaten

Nimm Rosenzucker, kleine Weinbeeren
und ein wenig geriebenes Brot und ein
wenig Rosenwasser. Rühre es gut
untereinander, streiche es auf die Oblaten
(mit einem rückwärtigen Messer
forme die Oblaten, wie du willst).
Schlag diese zu und backe sie in einer Pfanne
mit Butter. Nimm sie heraus und bestreiche sie
mit Eiweiss. Lass sie noch ein wenig in der
Butter backen.

[218] Gefüllte Äpfel

Du musst die Äpfel beschneiden und beim
Stiel aushauen und aushöhlen. Nimm
dann neue Butter, lass sie allmählich zergehen,
dass sie nicht flockig wird (Rückstände ausscheidet). Nimm dann geriebene
Lebkuchen, Zucker und Weinbeeren, Zimt und
Nelken. Rühre es gut untereinander und
fülle es in die ausgehöhlten Äpfel.
Binde das Stück, das du beim Stiel
abgehauen hast mit einem Faden
hübsch darüber. Stelle dann ein
wenig Wasser und frische Butter in
einer Pfanne auf die Glut und lass es
allmählich braten. Du kannst sie auch nur
mit Zucker und neuer Butter füllen.

[219] Ein *ander* gattung öpfel
befchnid die öpfel und hauw ſi in 2 ſtück,
haü die bitſchge woll auß, tûn ſi in ein
ſchüffel auß die glût mit wiſſem
win Und friſch ſchmaltz Und Zimet,
laßes allgemach ſieden, kers um, tûn
ein wenig winber darin
[Und Zúcker Und Zimet Und Roßwaſer]⁵³.

[220] Confeckt Zúmachen
So nim 1 küttenen Und bútz ſi frei wol ab, dz
das karig* ſüber darab keme, dan nim 2
leimene heffen, thûn den einen *Über* dz
/76r/ für Und waſſer darin Und dan nim den
anderen heffen, thûn die *ander* küttenen da=
rin Und *Verbind* den heffen mit einem
tûch Und lûog, das die heffen in *einander* dienen
oben am hals, dan tûn in *Under* obſich auß
den *anderen* heffen, das der dampf auß
dem *Undern* in den obern ſchlahe, Und die
küttenen freilind werde, dan nim die
küttenen Und ſchel ſi frei wol, Und haüwe
das lindt dar Von, dan es muß Zart ſin.
Dan nim ein ſilbernen löffel Und Zerüer
es, das es werde wie ein Zart muß. Dan
nim ein ſchüßlen Und nim eierklar Und
roſenwaſſer Und Zúcker Und Zimet, Und
dan ſo tûn ein löffel Vol küttenen muß
darin, albers es muß Zúm erſten wolgeklopft
ſin, dan rüer die küttenen woll *Undereinander*
Und wan es wol gerüert haſt, ſo thûn wider ein
loffel Vol, Und makes allemal an, ſo die
küttenen werden Zúletſt Zäch, wan ſie dick
ſind, ſo nim ofladen Und haüw ſie wie
du wilt als hertzle oder ſternele, Und las
es in der werme ſton, wie die hippen*, aber
man muß es nit bachen, magſt auch ſiden=
fötze daran tûn Zúr Zier.

[219] Eine andere Art Äpfel

Beschneide die Äpfel und schneide sie in 2 Stücke, schneide den Butzen heraus und stelle sie in einer Schüssel auf die Glut, mit Weisswein, frischer Butter und Zimt. Lasse es schwach sieden, kehre sie um, fülle ein wenig Weinbeeren hinein (und Zucker, Zimt und Rosenwasser).

[220] Konfekt machen

Nimm 1 Quitte und wische sie sorgfältig ab, dass das Haarige sauber wekommt, nimm dann 2 tönernerne Häfen, stelle den einen über das Feuer und fülle ihn mit Wasser. Nimm dann den anderen Hafen, gib die andere Quitte hinein und verschliesse den Hafen mit einem Tuch und passe auf, dass die Häfen oben am Hals ineinander passen. Stelle ihn dann umgekehrt auf den anderen Hafen, sodass der Dampf aus dem unteren in den oberen steigt und die Quitte angemessen weich wird. Nimm dann die Quitten, schäle sie gut und schneide das Weiche heraus, denn es muss zart sein. Nimm dann einen silbernen Löffel und verrühre es, dass es wie ein zartes Mus wird. Nimm dann eine Schüssel und nimm Eiweiss, Rosenwasser, Zucker und Zimt, und gib dann einen Löffel voll Quittenmus hinein – es muss immer zuvor gut geklopft sein –, rühre dann das Quittenmus gut untereinander und wenn du es gut gerührt hast, so gib wieder einen Löffel voll hinein. Mache das allemal so, so wird das Quittenmus zuletzt zäh, und wenn es dick ist, so nimm Oblaten und schneide sie wie du willst als Herzchen oder Sternchen und lass sie in der Wärme stehen, wie die Hippen. Man muss es nicht backen; man kann auch Seidenläppchen dazu machen zur Zier.

/76v/ [221] Schne ballen Zú machen

So nim rom, der nit älter seige gemolcha alls von
abend bis am morgen, dan nim in ab
der milch in ein schüßlen Und Zúcker Und
roß wasser darin, dan klopff es wol biß
das es schúmet, das es einer schneballen
glich sicht, dan nim es mit einem silber=
nen loffel al in ein schüßlen, Und dan
klopff es widerum bis es schúmpft, dan
nim es wider ab Und so fort an, múßt
es ein anderen nach in ein schüßlen stelen,
stel es zú dem Confect aúff, strew Zúcker drúff.

[222] Öpfel in schmaltz Zú bachen

schele si Und haw sie in 4 oder 8 teil, nach=
dem sie gros sind, klopff dan eierwiß
[Und saltz ein wenig]⁵⁴
oder klar Und dúnck die öpfel darin,
dan nim sie drúß Und tröl sie woll
im mel, Um dan würff sie in heis
schmaltz Und bach sie frei röschen werden,
dan richt sie an Und strew woll
Zúcker drúff.

[223] ein andere gatung Von öpfel Und bieren

schel sie Und haúw die bischge wol aúß Und
schnid wie man reben schnid, doch nit gar
/77r/ Zú klein, melbs wol Und bachs im schmaltz ge=
mach Und schön brún Und Zúckers woll, tún
auch Zimet Under den Zúcker.

[224] Zúcker brötli

Erstlich nimpt man 1 ½ lb fin gestoffnen Zúcker vom schönsten
Und túts in ein erdene kachel, darnach nimpt
man 5 frisch eyer Und 2 halb eier schalen voll ro=
senwasser Und schlagt die eier Und das roß=
sen wasser woll ab mit einer kellen, dar=
nach güßt man die eier in den Zúcker, ein
wenig mer als den ½ teil Und rüerts
¾ fiertel stünd all Zit aúff einer siten,

[221] Schneebälle machen

Nimm Rahm von frisch gemolkener Milch, die nur über Nacht stehengelassen wurde, dann schöpfe ihn von der Milch ab in eine Schüssel und gib Zucker und Rosenwasser hinein und schlage es gut, bis es schäumt, dass es aussieht wie ein Schneeball. Gib es dann mit einem Silberlöffel in eine Schüssel und schlage es dann wiederum, bis es schäumt. Nimm es dann wieder ab und so fort. Du musst es der Reihe nach in eine Schüssel geben. Tische es mit Konfekt auf und streue Zucker drauf.

[222] Äpfel in Butter backen

Schäle die Äpfel und schneide sie in 4 oder 8 Stücke, je nachdem, wie gross sie sind. Schlage dann Eiweiss (und ein wenig Salz) oder (Ei-)klar und tunke die Äpfel darin. Nimm sie dann heraus und wälze sie gut in Mehl und lege sie in heisse Butter und backe sie, (bis) sie ziemlich knusprig werden. Richte sie dann an und streue gut Zucker darüber.

[223] Eine andere Art mit Äpfeln und Birnen

Schäle sie, schneide die Butzen gut heraus und schneide sie, wie man weisse Rüben schneidet, aber nicht allzu klein, wälze sie in Mehl und backe sie langsam in Butter schön braun und zuckere sie gut und gib auch Zimt unter den Zucker.

[224] Zuckerbrötchen

Nimm als erstes 1 ½ Pfund fein zerstoßenen schönsten Zucker und gib es in eine Tonkachel, dann nimmt man 5 frische Eier und 2 halbe Eierschalen voll Rosenwasser und schlägt die Eier und das Rosenwasser kräftig mit einer Kelle, dann giesst man die Eier in den Zucker, ein wenig mehr als die Hälfte, und rührt ¾-Stunden lang ständig in die gleiche Richtung,

darnach güßt man die Übrigen eier auch
darunder Und rüerts noch fiertel stünd,
als dan nimpt man 9 lot schön mel
Und rüerts auch darunder Und rüerts
nür so Viel, das recht Undereinander kompt, dan
gießt auß ein papir mit einer kellen,
klein oder gros, nach belieben und tüts
in ein türtenpfannen, machst oben auß
ein starcke hitz, Unden minder, nür ein
wenig, so sind sie fertig, ist probiert.

/77v/ [225] Zucker brot

Nim $\frac{1}{2}$ lb Zucker, Zimet, negelin, muscat bluft,
iedes $1 \frac{1}{2}$ lot, $\frac{1}{2}$ lot Coriander, $\frac{1}{2}$ lot fenchel ¹⁵⁵
muscat nüs, 1 Zinckle imber wolgestoffen
Und 9 lot mel nemen Und diese stück wol Under=
einander rüeren, dan nim 3 oder 4 eier, bis es
recht ertige* wirdt, das er woll Und gmach
rinen kann, so ist er recht. Darnach nim ein
eÿ Und mach ein teiglin Und walg es auß
wie ein örle teig, so gros alls die türten pfa=
nen ist, dan tün disen teig drin Und setz in
auß ein rost, darunder ein wenig glüt, nit
Zü vil, dan nim den teckel, der Über die dürten
pfon gehört, machin heis, dün glüot druff ehe
man ihn auß die dürten pfonen setzt, so
Züchts den teig woll auß es ünnd allgemach
bachen Und wol durch ziehen lassen, so bald
es den recht bachen ist, so sol mans dan Zerschni=
den wie mans gern haben will, breit oder lang,
man müß es schniden wils warem ist,
man mag auch winig gwürz drin tün.

/78r/ [226] Mandel käß

Nim ein lb mandel, brühe sie Und wirf
sie in ein wasser Und wesch sie rein auß,
1 mal* oder 4, das es gantz rein wird,
Und leg sie auß ein sib, das sie trüchnen,
schüt sie in ein ribtopf Und rib sie frei klein,
nim dan hüfen blaffen, so groß auß ein

dann giesst man die übrigen Eier auch dazu und rührt nochmals eine Viertelstunde. Sodann nimmt man 9 Lot schönes Mehl und rührt es auch darunter und rührt es nur so lange, dass es gut untereinander gemischt wird, dann giesst man es mit einer Kelle auf ein Papier, (formt) nach Belieben kleine oder grosse (Portionen), und gibt es in eine Tortenpfanne. Mache darüber eine starke Hitze und unten eine geringere, nur ein wenig, so sind sie fertig. Ist ausprobiert.

[225] Zuckerbrot

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimt, Nelken, Muskatblust, von jedem $1 \frac{1}{2}$ Lot, $\frac{1}{2}$ Lot Koriander, $\frac{1}{2}$ Lot Fenchel, 1 Muskatnuss, 1 gut zerstossene Ingwerwurzel und 9 Lot Mehl. Rühre diese Zutaten gut untereinander, nimm dann 3 oder 4 Eier, bis es recht zähflüssig wird, dass es gut und langsam fließen kann, so ist es recht. Nimm dann ein Ei und mache einen kleinen Teig und walle ihn aus wie einen Eierörliteig, so gross wie die Tortenpfanne ist, gib dann den Teig hinein und setze ihn auf einen Rost mit wenig Glut darunter, nicht zu viel. Nimm dann den Deckel, der zur Tortenpfanne gehört, mache ihn heiss, schütte Glut darauf, ehe du ihn auf die Tortenpfanne setzest, so lässt es den Teig gut aufgehen und allmählich backen und durch und durch heiss werden. Sobald es gut gebacken ist, soll man es zuschneiden, wie man es gerne haben will, breit oder lang. Man muss ihn schneiden, solange er warm ist. Man kann auch ein Weingewürz dazu geben.

[226] Mandelkäse

Nimm ein Pfund Mandeln, brühe sie und wirf sie in ein Wasser und wasche sie sauber, etwa viermal, bis sie ganz sauber werden, und lege sie zum Trocknen auf ein Sieb, schütte sie in einen Mörser und zerreibe sie genügend fein. Nimm dann Hausenblasen (Schwimmlase), so gross wie

gans ey, Zeriß sie klein in stückle Und leg
sie in kalt wasser Und wesch sie rein auß,
ein mal* oder 3, dan nim ein topf darunder
halb quart ein geht Und laß die hüßen
blaffen in dem topf Und setz es Zú dem
führ mit rein wasser Und las diß wol
den 3ten teil insieden, dan nims Vom
für Und laß kalt werden, darnach
nim den 3ten teil Von den geribnen
mandel Und mach darús ein mandel=
füßen mit reinen wasser Und tún Zú=
cker drin, setzs Zúm für Und laß es ein
wenig aufffieden, aber nit frei lang, das
nit schwarz werde, machs woll süeß
Und nims Vom für Und güß darin
/78v/ quartierlin* roßwasser rüer es woll dar=
under Und setz es auff ein ort, das es kalt
werd, die andern Zweiteil der mandlen nim
auff ün tuch Und güß dar Zú Von den hüßen
blaffen Und ribs mit gwaldt durchs tuch, das
nichts drinen blibet, wen du nun das gar
dur gezogen hast, so nim das selbige und tún
es wider in den Vorigen topf, Und setz es Zúm für
Und las ein wenig auff fieden, tún drin
wissen Zucker Und machs woll sües, koste
es Und nims Von dem für Und las hübsch
kül werden, darnach las die forme rein
auß wesch mit kaltem wasser, schmir
sie ein wenig mit baum oder mandel öll
aber nit fast, dan schüt die mandel drin
mit den hüßen blaffen gantz kül Über=
schlagen, schünst werden sie schwarz, Und
setze sie in einen keller, das sie gerinen, Und
wan sie wilt auffgeben, so nim sie auß der
form, lege sie aff die schüßlen Und treie
das gebrech* oben Und güß darúm die
mandel milch Und strewe gefe[r]ten [!]
Coriander Und Zucker, du magst es auch
Vergülden Und wan etwas überbliben
/79r/ were, das nit in die forme hete mogen, so

ein Gänseei, zerresse sie in kleine Stücke und lege sie in kaltes Wasser und wasche die sauber aus, etwa dreimal. Nimm dann einen Topf, in den ein halber Quart (d. i. ca. 1,5 l) hineinpasst, lasse die Hausenblasen in dem Topf und setze es mit reinem Wasser zum Feuer. Lass nun einen guten Drittel einsieden, nimm es dann vom Feuer und lass es kalt werden. Nimm dann einen Drittel der geriebenen Mandeln und mache daraus eine Mandelsuppe mit sauberem Wasser und gib Zucker hinein, setze es aufs Feuer und lass es ein wenig aufsieden, aber nicht zu lange, damit es nicht schwarz wird. Süsse es, nimm es vom Feuer und giesse ein Quärtli (2,67 dl) Rosenwasser hinein, rühre es gut darunter und stelle es an einen Ort, wo es kalt wird. Schütte die anderen zwei Drittel der Mandeln auf ein Tuch und giesse von den Hausenblasen dazu und drücke es kräftig durch das Tuch, bis nichts zurückbleibt. Wenn du das ganz durchgedrückt hast, so nimm dieses und gib es wieder in den gleichen Topf, setze es aufs Feuer und lass es ein wenig aufsieden. Gib weissen Zucker dazu und mache es recht süß, probiere es, nimm es vom Feuer und lass es schön kühl werden. Wasche dann die Formen mit kaltem Wasser sauber aus, schmiere sie ein wenig mit Baumöl oder Mandelöl, aber nicht zu stark, schütte dann die Mandeln mit den Hausenblasen hinein, überschlage es kühl, sonst werden sie schwarz, und setze sie in einen Keller, dass sie fest werden. Und wenn du sie hinaufgeben willst, so nimm sie aus der Form, lege sie auf die Schüssel und drehe die obere unebene Fläche nach unten und giesse die Mandelmilch darum und streue gefärbten Koriander und Zucker darüber; du kannst es auch vergolden. Und wenn etwas übrig bleibt, das nicht in der Form Platz fand, so

mache das gel mit safara, dan mache ein
schüffel füecht mit wasser Und güß das
darin Und las es gerinen, darnach schnid
es wie Confect stückle Und legs um den randt.

[227] Mandeleier in der fasten

Reibe die mandel klein Und Züch die durch
mit den hüffenblaffen wie obe gesagt beym
mandel kes, Und süds hübsch ab, dan las
die mandel mit den hüffen blaffen küll
[Und gantz dick werden]⁵⁶
werden, dan nach nim andere mandel
klein geriben Und mache die gel mit saffra
Und mach ründ kügelin darús, glich
alls eiertüter, dan nim kleine höltzle,
die so lang sind als die eierschalen Und
stecke an ein iedas höltzle ein solch gel
dotterlin, dan nim eier schallen, die
hüpfch rein Und gantz sind, Und stecke
die Vorgenante dötterlin einen ied=
lichs mit dem höltzle in eine schalen,
das der doter in der mite blib in der
schallen, dan guß daruff in die schale
die mandel, die du durch getriben hast
/79v/ mit der hüffen blaffen, das die schalen Voll
werden, setz sie in ein sand, das sie hart
gerinen, wan sie gerunen sind, so schele sie
wie andere eier, Und schnide sie nach der
leng miten Voneinander Und lege sie in
ein schüffel. Wiltú so güß ein kalte mandl
süpa oder ein roffenwasser darúm Und strew
geferbt enis druff.

[228] Ein mandel müs

Zeribe mandel bei einer halbstünd,
schlage 12 eier drin, ribs woll durchein=
ander, nim 2 quart win in ein top[f] Und
las in wol heis werden, tün Zucker Und
kleine rosinle darin Und setz es Zum
für und rüer es woll ab, das es nit an=

färbe es mit Safran gelb, feuchte dann eine Schüssel mit Wasser an, giesse es hinein und lass es gerinnen. Schneide dann Stückchen, wie Konfekt, und lege sie an den Rand.

[227] Mandeleier in der Fastenzeit

Reibe die Mandeln klein und verfare dann gleich mit den Hausenblasen wie oben beschrieben beim Mandelkäse. Siede es schön ab, lass dann die Mandeln mit den Hausenblasen abkühlen (und ganz dick werden), danach nimm andere fein geriebene Mandeln, mache sie mit Safran gelb, und forme runde Kügelchen daraus, gleich wie Eidotter. Nimm dann kleine Hölzchen, die so lang sind wie die Eierschalen, und stecke jedes Hölzchen an einen solchen gelben Dotter. Nimm dann die Eierschalen, die schön sauber und ganz sind, und stecke jeden der erwähnten Dotter mit einem Hölzchen in eine Schale, sodass der Dotter in der Mitte der Schale bleibt. Giesse dann in die Schalen die Mandeln, die du durchs Sieb getrieben hast mit der Hausenblase, dass die Schalen voll werden. Setze sie in Sand, dass sie ganz fest werden. Wenn sie geronnen sind, so schäle sie wie andere Eier und schneide sie der Länge nach mitten entzwei und lege sie in eine Schüssel. Willst du, so giesse eine kalte Mandelsuppe oder Rosenwasser darum und streue gefärbten Anis darauf.

[228] Ein Mandelmus

Zerreibe Mandeln etwa eine halbe Stunde lang, schlage 12 Eier hinein, reibe es gut durcheinander, giesse 2 Quart (d. i. 5,34 dl) Wein in einen Topf und lasse ihn recht heiss werden. Gib Zucker und kleine Rosinen hinein und setze es zum Feuer und rühre es gut, damit es nicht anbrennt.

bren, güs ein wenig roß wasser drin, rüer
es flügs Undereinander Und bestrew es
mit Zúcker Und gibs hin.

[229] Ein schne Zú machen

Nim gúte milch Und wissen Zúcker Und
eier Under die milch, dann nim 2 schniten
semel, behe sie, Zúchs durch einen süessen
win, strewe mandel Und ein wenig winbir
/80r/ Und bútter daruff, tûn es darnach in die milch
Und Zúcker, so wirt ein dicker saft, den heb mit
einem löffel auß auf die semel, bis die schüß=
fel Vol ist, dan stecke schöne blümle daruf.

[230] Mandel milch Zú machen

Zú $\frac{1}{4}$ lb Mandel nim $\frac{1}{2}$ wiß brötle, blútzger*
wertigs, schnids Zu schniten, beies freischön
gel, dann nim⁵⁷ ein gút quertli fleisch
brüe, die freikrefftig seige, Und so Vil wasser,
schüt dis an das beit brodt, las es mit
einander halb insieden, dan schüt es an
die mandel, die Zúvor geschelt Und
klein als ein teig gestosen seigendt, wan
dú die mandel stofest, so schüt angentz
ein löfel Vol kalte fleisch brüh dran, dam=
mit sie nit ölig werden, Und so alewil
ie ein löfel fol bis würt wie ein schöns
teigli, heb das brot, das nit in mandel kome,
sonder nur die brüh ab dem brot Und nit
heis, sonder wans ein wenig kalet ist, dan rühr
es mit einem löfel wol Undereinander, dan
nimes mit dem löfel auß in ein túch Und tribs
durch. Und trúcks wol auß in ein geschier,
so ist sie gerecht, ist probiert.

Giesse ein wenig Rosenwasser hinein, rühre es schnell untereinander und bestreue es mit Zucker und tische es auf.

[229] Einen Schnee machen

Nimm gute Milch und rühre weissen Zucker und Eier unter die Milch; dann nimm 2 Schnitten Semmel, bähe sie (röste sie leicht), tunke sie in süssen Wein, streue Mandeln und ein wenig Weinbeeren und Butter darauf, lege sie dann in die Milch und den Zucker, so gibt es einen dicken Saft. Verteile den mit einen Löffel auf die Semmeln, bis die Schüssel voll ist und stecke schöne Blümchen darauf.

[230] Mandelmilch machen

Nimm zu $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln $\frac{1}{2}$ Weissbrötchen für einen Blutzger, schneide es in Schnitten, bähe es ziemlich gelb, nimm ein gutes Quärtli (2,67 dl) Fleischbrühe, die recht kräftig ist, und ebenso viel Wasser. Giesse dies an das geröstete Brot und lass es miteinander halb einsieden. Giesse es an die Mandeln, die zuvor geschält und fein wie ein Teig zerstoßen worden sind. Wenn du die Mandeln zerstoßest, so gib zunächst einen Löffel voll kalte Fleischbrühe dazu, damit sie nicht ölig werden, und zwar jeweils einen Löffel voll, bis es wie ein schöner kleiner Teig wird. Halte das Brot zurück, damit es nicht in die Mandeln kommt, sondern nur die Brühe vom Brot und nicht heiss, sondern wenn es ein wenig gestockt ist, dann rühre es mit einem Löffel gut untereinander, dann schöpfe es mit dem Löffel auf ein Tuch und drücke es durch. Und drücke es gut aus in ein Geschirr, so wird sie (die Mandelmilch) gut; es ist ausprobiert.

/80v/ [231] Allerlei Confeckt
oder Zúcker rot, grün, blaw, gel, türckischblaw,
violenbrún Zúferben

Zúm Roten nim presilgen holtz, file darvon
mit einer filen 2 lot, mische darúnder ½ quídt [!]
alaún, binde es in ein linis düchlin, henck
es in 12 lot brúnen wasser 6 taglang,
darnach túñ es Über das für, biß woll
erwarmet, mit difem waser koche den
Zúcker, so würt er schenrot.

grün

Nim safft Von kol krút oder mangold krút oder
Von blawen gilgenbletern, so Vil gnúog ist,
koch damit den Zúcker sowirt er grün.

blaw

Nim Jndicúm, gúme tragant, Jedes 1 lot,
roten win 12 lot. Mach es wie mit dem
roten.

gel

Nim saffara ½ lot, lege in ein frisch waser,
dan werme es ob dem für Und síges dúrch
im túch Und koch damit den Zúcker oder koch
in mit schwertelblúmen safft.

türckisch blaw

Nim Jndicúm ½ lot, bleiwis 1 lot, Ungelösch
/81r/ kalch 1 quínlin, stoße alles Zúpúlfer Und bind
es in ein túchlin, hencks in ein ð brúnenwaser
ein tag Und ein nacht, mach es warn [!] ob dem
für Und koch den Zúcker damit.

Viollen brún

Nim safft Von blawen gilgen bis gnúogist,
koch damit den Zúcker oder nim kleine stúckle
Von brunem leder, ein hand Vol, lege sie
in waser Über das für, las ein walz* túñ,
dan síge es Und koche damit den Zúcker.
allso kannsts mit rotem leder rot machen.

[231] Allerlei Konfekt
oder Zucker rot, grün, blau, gelb, türkisblau,
violettbraun färben

Nimm zum Rotfärben Brasilholz, feile davon
mit einer Feile 2 Lot (ab), mische darunter $\frac{1}{2}$ Quint (1 Quentchen = 3,9 g)
Alaun, binde es in ein leinenes Tüchlein, hänge
es 6 Tage lang in 12 Lot Brunnenwasser,
stelle es dann über das Feuer, bis es genügend
warm ist. Koche dann mit diesem Wasser den
Zucker, so wird er schön rot.

Grün:

Nimm Saft von Kohlkraut oder Mangoldkraut oder
von blauen Lilienblättern, so viel wie nötig ist,
koche damit den Zucker, so wird er grün.

Blau:

Nimm Indigo, Tragant-Gummi, je 1 Lot,
12 Lot Rotwein. Mache es wie mit dem
Rotfärben.

Gelb:

Nimm $\frac{1}{2}$ Lot Safran, lege es in frisches Wasser,
wärme es dann über dem Feuer und seihe es durch
ein Tuch. Koche damit den Zucker oder koche
ihn mit Schwertblumensaft (gelbe Iris).

Türkisblau:

Nimm Indigo $\frac{1}{2}$ Lot, Bleiweiss 1 Lot, ungelöschten
Kalk 1 Quentchen, zerstoße alles zu Pulver und binde
es in ein Tüchlein. Hänge es in ein Pfund Brunnenwasser,
einen Tag und eine Nacht, mache es ob dem Feuer
warm und koche den Zucker damit.

Violettbraun:

Nimm Saft von blauen Iris, so viel wie nötig,
koche damit den Zucker oder nimm eine Handvoll
kleine Stückchen von braunem Leder, stelle sie
in Wasser über das Feuer und lass es aufwallen;
siebe es dann und koche damit den Zucker.
Du kannst es ebenfalls mit rotem Leder rot machen.

[232] Ein gestandne mandelmilch

Nim fües mandel, schell Und stoße klein, mische da=
runder Zücker Und rosenwasser Und ein wenig hechten
brü oder brüe von kelberfüeß, strichs damit durch
sib in ein blaten, las es über nacht stehen, so walet
sie Züsamen wie ein galard, du magst sie dan
in laub oder bleter legen und darnach in blaten.
Du solt sie auch wol mit Zücker Und emis [!] be=
sprengen.

[dise milch gibt zimliche narung, weicht den buch Und die brüst ist der lebern dien=
stlich, meret die natur Und löschet den brenendin haren.]⁵⁸

[233] Pomarantza Confeckt, auch mandel,
enis, negeli oder Über Zücker pomarantz, piniöli,
Zimet Coriander

Nim pomarantzenrindt, lege sie in frischwasser
/81v/ 9 tag Und güs altag ein ander frischwasser dran. Zü=
letzt laß sie ein wenig fieden, dan schnid das
weiß fleisch darvon Und die rind den lan=
gen weg dün Und klein, leg sie 1 tag Und nacht
in Zerlaßnen Zücker Und wan sie ein wenig
kocht hast, nim sie auß dem Zücker Und las sie dür
werden, dann nim die Pamarantzenschelfere,
oder geschelt oder Ungeschelt mandel, die Ungeschel=
ten weren lenger, oder Zimet oder negele oder pini
öly oder enis oder Coriander, tün dern eins der stücken
in ein küpfere oder mösche becke, güß darüber mit
Confeckt löfen [!] algemach gekochten Zücker bis
auff sin stat hier Zwüfchen ab[er] sol der ander daß becki
mit den pomarantzen oder was darin hin
Und her wanen, damit alles frei wol Über=
gosen wird mit dem Zücker bis gnüog ist, es sol
ab[er] der Zücker so wol gekocht sin, das er sich glich als
er auff die rind oder woruf es gegosen wirt Can=
diere ./ wiltu es krüs oder rüch haben, sol der Cori=
ander oder was rüch machen wilt wol mit Zücker
bedecken, biß er ein Zimliche große bekompt, dann nim
ein Confecktlöfel mit einem engen löchlin Und güß
den gekochten Zücker hoch oben herab auff den Vorge=
melten Zücker Züg in das becke Und das ohn

[232] Eine bewährte Mandelmilch

Nimm süsse Mandeln, zerstosse sie fein, mische Zucker und Rosenwasser darunter und ein wenig Hechtbrühe oder Brühe von Kalbsfüssen. Drücke es damit durch ein Sieb (auf) eine Platte, lass es über Nacht stehen, so wird sie dann fest wie Gallerte. Du kannst sie dann in Laub oder Blätter legen und dann auf eine Platte. Du sollst sie auch gut mit Zucker und Anis bestreuen.

(Diese Milch ist ziemlich nahrhaft, macht den Bauch und die Brust weich, ist gut für die Leber, unterstützt die Natur und löscht den brennenden Harn).

[233] Orangen-Konfekt, auch Mandeln, Anis, Nelken oder überzuckerte Orangen, Pinienkerne, Zimt, Koriander

Nimm Orangenschalen, lege sie in frisches Wasser, 9 Tage lang und giesse täglich neues frisches Wasser dazu. Lass sie zuletzt ein wenig sieden, dann schneide das Weisse der Schale weg und schneide die Schale längs in dünne kleine Streifen. Lege sie einen Tag und eine Nacht in zerlassenen Zucker und wenn du sie ein wenig gekocht hast, so nimm sie aus dem Zucker und lass sie trocknen. Nimm dann die Orangenschalen und geschälte oder ungeschälte Mandeln – die ungeschälten halten länger – oder Zimt oder Nelken oder Pinienkerne oder Anis oder Koriander. Gib einen Teil davon in ein Kupfer- oder Messingbecken, giesse langsam mit dem Konfekt-Löffel den gekochten Zucker darüber, bis er erstarrt. Dazwischen soll aber der andere Teil im Becken mit den Orangen oder was noch darin ist, hin und her geschwenkt werden, damit alles gut mit dem Zucker übergossen wird, bis es genug ist. Es soll aber der Zucker so lange gekocht werden, dass er sogleich, wenn er auf die Schalen oder sonst wo gegossen wird, kandiert. – Willst du es gekräuselt oder rau haben, sollte der Koriander oder was du rau machen willst, gut mit Zucker bedeckt sein, bis er ziemlich gross wird. Nimm dann einen Konfekt-Löffel mit einem engen Löchlein und giesse den gekochten Zucker von hoch oben auf das erwähnte Zuckerzeug und das andere in das Becken herab, und das ohne ...,

[fo werden sie desto rücher
wan der Zúcker wol gekocht ist
Und las hin Und her wanen, es sol
auch der Zúcker garwol gekocht sin.]⁶⁹

/82r/ [234] Wiltú bretzgele oder derglichen
etwas machen

Nim Zú 4 gantzen eiern ½ glefle bran=
ten win, nüw schmaltz, fo Vil alls ein eÿ,
4 güt löffel Vol honig, enis Klein gestofen
Und Zimet, rüer alles woll
Undereinander, dan nimb Zart mel Und
mach ein hüpfchen teig drús, formier
es wie dú wilt, dú magst auch mö=
del druff trúcken Und sie bachen.

[235] ein andere gatung

Nim Zú 1 blützger* wis brot teig,
3 eier, sües schmaltz, fo Vil alls⁶⁰ ein
eÿ, húng, biß es sües ist, nim wenig eniß,
rüer es undereinander, dan nim Zart
mel Und mach ein teig, nit gar Zú
dick, das dú in wol könest auß ma=
chen Und formier was dú wilt, alls
bretzgele, Zwifelstrick, hertzle, auch
latinische bústaben / Und der glichen.

/82v/ [236] Confeckt Von Zúcker Und bifem

Nim gúme tragand, leges in roßwaser biß es
weich wirt, rüeres wie ein teig, nim einer
haselnús groß, stose es in einem mörfel, spren=
ge daruff gestoßnen Zúcker, biß gnúog ist,
Und 7 gran bifem in roßwaser Zeriben,
mische es dúrcheinander, mach darús ein teig,
wiltú sie befer haben, tú mer Zúcker Und
bifem darzú Und ein wenig múscad blúft
Und amelmel* oder roten sandel, mische es wol
Undereinander, biß glich einem teig wirt, dar=
nach vormier, was dú wilt, dör es an dem

so werden sie umso rauer,
wenn der Zucker gut gekocht ist.
Und lasse es hin und her schwenken; der
Zucker soll auch sehr gut gekocht werden.

[234] Willst du Bretzeln oder etwas
Derartiges machen

Nimm zu 4 ganzen Eiern ½ Gläschen
Brantwein, frische Butter, so viel wie ein Ei,
4 gute Löffel voll Honig, klein gestossenen Anis
und Zimt, rühre alles gut
untereinander. Nimm dann feines Mehl und
mache einen hübschen Teig daraus, forme
ihn wie du willst, du kannst auch Model
darauf drücken und sie backen.

[235] Eine andere Art

Nimm zu einem Blutzger Weissbrotteig
3 Eier, süsse Butter, so viel wie ein Ei,
Honig, bis es süss ist, nimm wenig Anis,
rühre es untereinander, nimm dann feines
Mehl und mache einen Teig, nicht allzu
dick, dass du ihn gut auswallen kannst
und forme was du willst, wie etwa
Bretzeln, Zweifelstricke (verschlungenes Gebäck ohne Anfang und Ende),
Herzchen, auch lateinische Buchstaben und dergleichen.

[236] Konfekt aus Zucker und Bisam

Nimm Gummitragant, lege ihn in Rosenwasser, bis
er weich wird, rühre ihn wie einen Teig, nimm so viel
wie eine Haselnuss gross ist, zerstosse es in einem Mörser,
streue gestossenen Zucker darauf, bis es genug ist,
und zerreibe 7 Gran (d. i. 0,45 g) Bisam in Rosenwasser,
mische es durcheinander, mache einen Teig daraus.
Willst du es besser haben, gib mehr Zucker und
Bisam dazu und ein wenig Muskatblust
und Emmermehl oder roten Sandel, mische es gut
untereinander, bis es wie ein Teig wird.
Forme es danach, wie du willst, lass es im Schatten

ſchaten Und ſo dũ ſie wilt ferben, miſche
darunder, was farb dũ wilt, doch das die
farben Unſchedlich feien, man kan ſie auch
Vergũlden oder Verſilbern.

[237] einanders

Nim Cumiarabici 10 lot, Zũcker 8 lot, amel=
mel 6 lot, biſem 20 gran, miſch alles
dũrcheinander Und machs wie oben geſagt.

[238] Ein Confect – Alerlei Von frũchten
oder tieren Und geſchieren

Nim gũme tragant, bereites wie oben gelert,
nim allzin* Zũ 8 lot Zũcker, einer haſelnũß
groß des dragan deiglin wie oben, dar=
/83r/ nach tũn dũn darunder ein wenig limo=
nen ſafft mit ſampt eier Clar, wol dũrch=
einander, danach miſche algemach dar=
Under 8 lot Zũcker, mache darũß ein teig,
lege in aũff einen diſch Und wũrck in
wol mit anderem Zũcker, mach darũß
ein weichen teig glich wie mit mell
ein teig macht, walle in mit einen
walholtz, mache darũs formen oder geſchir,
was dũ wildt Und trockne ſie hinder dem
offen oder ſonſt an einem warmen ort.
Diſſes Confect oder geſchier mag man ge=
brũchen fũr andere blaten, ſo Ver* kein war=
me ſpis darin geton werden Und kan
man die blaten Zũletſt auch eſſen und iſt
gar lieblich, ſo dũ ſie wilt beſer haben, ſo
nim ſũes mandel, ſchel Und ſtos ſie klein, miſche do=
runder Zũcker Und roßwaſen bis gnũog iſt,
mache darũß ein teig Und mache diſen teig
in den anderen teig hinin, alſo das er im mit=
ten ſeig, ſo wirt es Vaſt lieblich Zũ eſſen, oder
mach den erſten teig an mit Zũcker Und
eier Clar Und machs wie vor,
[man mag diſes Cnofect [!] ferben nach dinem gefallen]⁶¹

trocknen, und wenn du es färben willst, mische die gewünschte Farbe darunter, doch pass auf, dass die Farben unschädlich sind. Man kann es auch vergolden oder versilbern.

[237] Ein anderes Rezept

Nimm 10 Lot Gummi arabicum, 8 Lot Zucker, 6 Lot Emmermehl, 20 Gran Bisam. Mische alles durcheinander und mache es so, wie oben beschrieben.

[238] Ein Konfekt – allerlei von Früchten oder Tieren und von Geschirren

Nimm Tragant-Gummi, wie bereits oben erklärt, nimm wie immer zu 8 Lot Zucker, ein Haselnuss grosses Tragant-Teiglein, wie oben, mische danach ein wenig Limonadensaft samt Eierklar darunter, gut durcheinander gemengt, mische dann allmählich 8 Lot Zucker darunter, mache daraus einen Teig, lege ihn auf einen Tisch und knete ihn gut mit anderem Zucker. Mache daraus einen weichen Teig, so wie man mit Mehl einen Teig macht, und walle ihn mit einem Wallholz. Mache daraus Formen oder Geschirr, was du willst, und trockne sie hinter dem Ofen oder sonst an einem warmen Ort. Dieses Konfekt oder Geschirr kann man auch für andere Platten brauchen, sofern keine warmen Speisen hineingelegt werden, und die Platten kann man zuletzt auch essen, und das ist ganz lieblich. Wenn du sie besser haben willst, so nimm süsse Mandeln, schäle sie und zerstosse sie fein, mische Zucker und Rosenwasser darunter, bis es reicht, mache daraus einen Teig und lege diesen Teig in den anderen Teig hinein, dass er in die Mitte kommt, so wird es ganz lieblich zu essen. Oder mache den ersten Teig mit Zucker und Eierklar an und mache es wie vorher. (Man kann dieses Konfekt nach eigenem Gefallen färben.)

/83v/ NB auß der pasta degenua wie im
85 blat stet, kanst allerlei mödel Machen
wie dort gesagt ist, kanst auch hertze,
fierenle alerlei bilder oder was du wilt,
man hat auch stürtzine mödel darzu,
das mans kann mit abstüpfen, was
abgaht kanst wider Zufamen thun wie
die bimben Zelten teig, aber du mußt
für das mel Zucker nehmen, darus
kanst stükle ein fingers lang machen mit
dürten klüben Zieren, Und Vergülden wie
martzipan, dan legs über nacht wider
auff süber teller Und las wider in der war=
men stüben ston, das woll trocknet, dan
nim ein trücken, leg Papir drin, dan über=
legt mit solchen sachen Und wider papir Und
wider Zucker Und also fortan, biß du kanst,
also bliben si 2 oder mer Jahr gut, es ist ein
gut krefftig eßen für die kranken Und
gesunde Und für kindende frauwen, du
mußt nit sovill Zucker nehmen oder es
würdt dan zech.

/84r/ [239] Wie man hirtzen hörnli machen sol
Nim eier darnach du Vil machen
wilt, nim das gel Von einem ei Und
dan Zwei gantz eier, klopf es wol, dan
thun Zucker darin [oder honig]⁶¹ biß dich guot dünckt
Und ein⁶² guteil enis Und ein
wenig süses schmaltz, nim allweg Zu 2 lb [?] bröt=
liteig, 5 eier Und mach den deig nit gar
Zu keck Und dan würck in woll ohne mell.
[man macht si auch nur mit eier Und Zucker Und mel.]⁶¹

[240] Wie man breffen machen sol
Nim eier so Vil du machen wilt, auch
so Vil honig Und ein Knollen geffotten
schmaltz, thun es über das für, laß
laß [!] es woll warm werden, den honig
Und das schmaltz, darnach klopf die

NB. Aus der Genueser Pasta, wie im Blatt 85 (nach Blatt 86) geschrieben, kannst du allerlei Model machen, wie dort erwähnt, du kannst auch Herzchen, Sternchen, allerlei Bilder oder was du willst machen, man hat auch blecherne Model dafür, dass man es damit abstechen kann. Was übrigbleibt, kannst du wieder zusammenkneten wie Teig für Lebkuchen, aber du musst für das Mehl Zucker nehmen. Daraus kannst du einen Finger lange Stückchen machen, mit Torten-Bröckchen verzieren und vergolden wie Marzipan. Lege sie dann über Nacht wieder auf einen sauberen Teller und lass sie wieder in der warmen Stube stehen, dass sie gut trocknen, nimm dann eine Schachtel, lege Papier hinein, fülle diese Sachen hinein, dann wieder Papier und wieder Zucker und so fort, soweit es reicht. So bleibt es zwei Jahre lang oder länger gut. Es ist ein gutes, kräftiges Essen für Kranke und Gesunde und für Frauen im Kindbett. Du musst nicht allzu viel Zucker nehmen, sonst wird es zäh.

[239] Wie man Hirschen-Hörnli machen soll

Nimm Eier, je nachdem, wie viel du machen willst, nimm das Eigelb und dann zwei ganze Eier, schlage sie gut, gib dann Zucker (oder Honig) dazu, bis es dich gut dünkt, und eine rechte Menge Anis und ein wenig süsse Butter. Nimm jeweils zu 2 Pfund (?) Brötliteig 5 Eier und mache den Teig nicht gar zu fest und dann knete ihn gut ohne Mehl. Man macht sie auch nur mit Eiern, Zucker und Mehl.

[240] Wie man Bressen (Bricelets) machen soll

Nimm so viele Eier, wie du machen willst, auch so viel Honig und einen Knollen gesottene Butter. Stelle es über das Feuer, lass es schön warm werden, den Honig und die Butter, schlage dann die

Eier woll, dan schüt si in den honig
Und thûn Jmber Und pfeffer darin,
darnach dû si gern reß haben wilt
Und ein wenig saltz, mach den teig nit
so gar fest, eben das dû Jhn woll wall=
len kanst, salb das Jffen wol so kom=
men si desto lieber außf.

[241] Wie man hipen* machen fol.

/84v/ Nim Zû einer halb maß wasser [oder milch]⁶³ 3 löffel
Vol hûng Und mach es allso, nim ein
wenig wasser Und thûn den honig da=
rin Und heb es Über das für, das der
hûng woll zergange, darnach schüt
das ubirig wasser auch darin Und las
es wol lauw werden, dan nim es Von
dem für Und rüer mel [Und ein ey]⁶³ darin Und mach
Jn der dicke wie ein öpfel küchle deig,
rüer Jhn alle Zit, die wil dû die mach=
ist Und halt Jn bei der werme alle Zit
Und tûn darin ein guoteil pfeffer,
man mag auch ein wenig Zûcker da=
rin thûn, so werden si desto besser, salb
das iffen wol Und tûn ein kellen
voll Zmall darin Und las es bachen.

[242] Wie man eier milch machen fol

Nim 6 eier, klopf es woll, dan nim etw[as]
mer als halbs quertli milch darin Und ein
guotheil Zûcker, das si frei sües werd,
klopf alles woll Under ein anderen,
darnach nim ein Zinenn schüßlen Und
/86r/⁶⁴ salb si freiwol mit neüwem schmaltz,
schüt es darin Und stell es außf ein glût
pfanen Und laß es allgemach bachen. Und
wan es schir gstanden ist, so streüw Zûcker
Und weinber daruff Und wan es gar
gestanden ist, so nim es alls balt ab
oder es würt Zû hert.

Eier gut, schütte sie in den Honig
und gib Ingwer und Pfeffer hinein
und, wenn du sie gern salzig haben willst,
auch ein wenig Salz. Mache den Teig nicht
allzu dick, nur so, dass du ihn gut
auswallen kannst. Schmiere das Eisen gut,
so kommen sie leichter wieder heraus.

[241] Wie man Hippen machen soll
Nimm zu einem halben Mass Wasser (oder Milch) 3 Löffel
voll Honig und mach es wie folgt: Nimm ein
wenig Wasser und gib den Honig hinein
und stelle es auf das Feuer, sodass
der Honig gut zergeht. Schütte dann
das übrige Wasser auch hinein und lass
es lauwarm werden. Nimm es dann vom
Feuer und rühre Mehl (und ein Ei) hinein und mache es
in der Dicke wie einen Apfelküchli-Teig.
Rühre ihn ständig, während du das machst
und halte ihn ständig an der Wärme
und gib recht Pfeffer hinein.
Man kann auch ein wenig Zucker dazu
geben, so werden die Hippen umso besser. Fette
das Eisen gut ein und gib jedes Mal eine Kelle
voll hinein und lass es backen.

[242] Wie man Eiermilch machen soll
Nimm 6 Eier, schlage sie gut, giesse dann ein
gutes halbes Quärtli (ca. 1,5 dl) Milch hinein und
recht viel Zucker, dass sie genügend süss wird.
Schlage alles gut untereinander,
nimm dann eine zinnerne Schüssel und
schmiere sie recht gut mit neuer Butter ein,
schütte es hinein und stelle es mit der Pfanne
auf die Glut und lass es allmählich backen. Und
wenn es fast fest ist, so streue Zucker
und Weinbeeren darauf und wenn es ganz
fest ist, so nimm es sogleich weg,
sonst wird es zu hart.

[243] Wilt dũ Eier Ziger machen
So nim ein maß milch Und thũn ſi Über
das für, laß ſi ſchir ſieden, doch nit gar,
dar nach nim 6 eier, klopf ſi wol Und
ſchüt ſi in die milch, darnach nim
nür ein klein wenig effig Und brich
es Zũ vollend*, las es nit Zũ lang ſieden,
das er nit hert werde, dar nach Zũch
Jhn auß in die Zeinle oder ſonſt Jn mödel.

[244] Wiltũ gũte trit* machen oder bretzgili
So nim eier ſo Vill dũ machen wilt, wan
man nür das gel dar Von nimpt, ſo werden
ſi deſto beſſer Und ſchöner, klopf ſi wol, dan
rüer Zũcker darin, darnach dũ ſi fües haben
wilt und Enis, dan nim gũt mell Und
würck den deig, dũ magſt auch darin thũn
Zimet Und muſcat nuß, formier doruß,
was dũ wilt und bach ſi in einem laúwen
[bachoffen außf einem martzipan blech]⁶⁵.

/86v/ [245] Paſten de genúa
Nim 8 gros küttena Und 8 groß grúnacher,
thũ ſi fũber abwüſchen, alſo gantz in einen
haffen, da ſi woll witi* haben, Und waſſer,
das es drob Zũſamen ge, ſchware ſi mit ei=
nem leiminen* deckel wol Under,
laß ſieden bis die hũt an den öpfen offen
iſt, nim ſi auß dem waſſer außf ein
bretlin, las ſi erkalten, darnach nim
die küttenen auch heruß, wan ſi wol
lind ſind, lege ſi auch außf 1 bret Und
las erkaltten, darnach nim das lind
von Öpfen Und küttenen, dũn die hũt
Und bitſchge davon, Nim 1 ½ lb opfel in
ein ſteine mörfel, ſtos gar klein, des
glichen dũn mit 1 ½ lb küttenen, dan
dũn es Zũſamen in den mörfel Und
ſtos ſi wol Undereinander, darnach
dũn ſi in 1 möſchene pfanen Und 2 pf

[243] Willst du Eier-Ziger machen
Nimm ein Mass Milch und stelle sie über
das Feuer. Lass sie fast sieden, aber nicht ganz,
nimm danach 6 Eier, schlage sie gut und
schütte sie in die Milch. Nimm dann
nur ein wenig Essig und bringe es vollständig
zum Scheiden. Lass es nicht zu lange sieden,
dass es nicht hart wird. Nimm dann den
Ziger heraus in die Körbchen oder sonst in die Model.

[244] Willst du gute Triete oder Bretzeli machen
So nimm Eier, so viel du willst; wenn
man nur das Eigelb davon nimmt, so werden
sie umso besser und schöner. Schlage sie gut, dann
rühre Zucker hinein, je nachdem wie süß du sie
haben willst, und Anis. Nimm dann gutes Mehl und
knete den Teig. Du kannst auch Zimt und
Muskatnuss hinein tun. Forme daraus,
was du willst, und backe es in einem lauwarmen
Backofen auf einem Marzipan-Blech.

[245] Pasta di Genova
Nimm 8 grosse Quitten und 8 grosse Grunacher-Äpfel,
wische sie sauber ab. (Lege sie) ganz in einen
Hafen, wo sie genug Platz finden, und (gib) Wasser,
dass es darüber stehe; drücke sie mit
einem Tondeckel gut unter (Wasser),
lass sie sieden, bis die Haut an den Äpfeln aufspringt,
nimm sie dann aus dem Wasser auf ein
Brett, lass sie erkalten. Nimm dann die
Quitten auch heraus, wenn sie recht
lind sind, lege sie auch auf ein Brett und
lass sie erkalten. Nimm dann das Weiche
der Äpfel und Quitten, entferne die Haut
und die Butzen, nimm 1 ½ Pfund Äpfel in
einen steinernen Mörser und zerstosse sie ganz fein.
Mache dasselbe mit den 1 ½ Pfund Quitten.
Gib sie dann zusammen in den Mörser und
stosse sie gut untereinander. Gib sie dann
in eine Messingpfanne mit 2 Pfund

fin gestoffnen Zúcker darzú Über 1 kolfürlin
 rüer es flifig Und las ein wenig
 fieden, darnach nim $\frac{1}{4}$ lot allkermäs,
 Zertrib es mit 1 lot roß waffer, rüer
 es an, wie kläre*, fchütte es fampt 4 lot
 /85r/ Zimet waffer in die pfanen, rüere
 es imer wol Undereinander,
 las es nit anbrenen, wan es gnúog
 geffotten ift Und fich Von der Pfanen
 fchelt, fo ftriche es aúff Zine teller
 $\frac{1}{2}$ fingers dick, las Über nacht in
 den warmen ftúben ften, fo get
 es ab darvon, kanft allerlei mödelin
 machen. NB bißúch 83 blat, findteft mer von
 difer pafnn.

[246] Cittronen lattwergen

Nim 8 fchöne groffe küttenen, thún fi füber
 albgewüfcht allfo gantz in einen ehr=
 rinen haffen, las fi im waffer fin
 hofflich [...] ⁶⁶ fieden, bißi lind find, leg
 fi dan aúff ein bret Zú erkallten,
 fchelle fi Und trib das lind dúrch
 ein härin fib, nim 1 lb Zúckers, tún
 in in ein pfanen, tún 1 glefli waffer
 daran, las in bloß recht aúffieden,
 nim von 2 frifchen eiern das weis Und
 fchüt ein wenig waffer daran Und
 klopf es wol mit einem beffelin Zú
 einem fchúm, dan fchüt es aúff den
 /85v/ fiedenden Zúcker Und las es wol mit
 einandern aúffieden, darnach nim
 das Unfüber mit mit [!] einer fchúm=
 kellen darab, darnach las den Zúcker
 fieden bis er hert ift. Probier fi mit
 dem deller wie dú weißt, nim dan den
 durchgchlaggen küttenen 2 lb, rüere fi
 in den Zúcker Und las es aúff einem
 kol für ein guot will fieden, nim 4 frifch
 Cittronen, wüfche fi füber ab, laffe dan

fein gestossenem Zucker. Rühre es fleissig über einem Kohlenfeuer und lass es ein wenig sieden. Nimm dann $\frac{1}{4}$ Lot Alkermas (Grüner Kardamom?) zerreibe es mit 1 Lot Rosenwasser, rühre es an wie Wäschestärke, schütte es samt 4 Lot Zimtwasser in die Pfanne, rühre es immer gut untereinander, lass es nicht anbrennen. Wenn es genug gesotten ist und es sich von der Pfanne löst, so streiche es $\frac{1}{2}$ Finger dick auf einen Zinnteller. Lass es über Nacht in der warmen Stube stehen, so löst es sich davon. Du kannst allerlei Model machen. NB. Vergleiche Blatt 83, dort findest du mehr über diese Pasta.

[246] Zitronen-Latwerge

Nimm 8 schöne grosse Quitten, wische sie sauber ab und lege sie ganz in einen eisernen Hafen. Lass sie im Wasser schön behutsam sieden, bis sie lind sind. Lege sie dann auf ein Brett zum Abkühlen, schäle sie und drücke das Weiche durch ein Haarsieb. Nimm 1 Pfund Zucker und gib ihn in die Pfanne, giesse 1 Gläschen Wasser dazu, lass es nur recht aufsieden.

Nimm von 2 frischen Eiern das Eiweiss und giesse ein wenig Wasser dazu und schlage es gut mit einem Besen zu einem Schaum. Schütte es dann auf den siedenden Zucker und lass es gut miteinander aufsieden. Schöpfe dann das Schmutzige mit einer Schaumkelle ab und lass dann den Zucker sieden, bis er hart ist. Probiere es mit dem Teller wie üblich, nimm dann von den durchgedrückten Quitten 2 Pfund, rühre sie in den Zucker und lass sie auf dem Herd eine gute Weile sieden. Nimm 4 frische Zitronen, wische sie sauber ab, lass dann

die schelfere daran, rib si an einem rib=
eiffen bis auff das süre, dan nim die
geribne Citronen Und rüere si auch
in die pfanen, siede es gschwind ab
auff einen glut, ie bleicher ie besser,
wans langen faden gibt, so ist si gnug
gsotten, gießi si auff einen glatten
teller einen kleinen fingers dick, wan
du si aufstellen willt, so Zerhaüw si
Zu kleinen riemli.

[247] Zwetzgen lattwergen

Nim 1 Zeinen Voll, tu die stein hinweg
und die Zwetzgen in ein keffel, brüie si
/87r/ Und rüere si, das si nit anbrenen, ribe si durch
das krieße sib, siede si in, das si nit gar stark
dick werde, wan si schier gnug gsotten
ist, so tun darin 2 lot gstoffnen enis
Und ein wenig lavander blümle,
rüere es woll Undereinander, darnach
thun si in ein leimnen haffen Und
stelle si 8 tag auff den warmen offen
wan si oben keck ist, so bestrich si mit
warmen bach schmaltz, las si darnach
noch 3 tag auff dem offen sten, behalt
si dan, so würt si nit graw, auff disse
wis macht man auch von Pflüman und krichen*.

⁶⁷[248] Zitronen saft

Nim das für darvon, für 1 lb saft 4 lot
honig Zucker, noch belieben ein wenig Zimet,
koche biß recht ist, dieser sirup mag man Znunis
Und Zu nachteßen, fur sosen, ist fast gut den menscha
Zu schirmen für der grüßen Pestelentz und für
ales giffit, der sich defen besorget.

⁶⁸[249] Küttenen lattwergen rote lütterere

6 lb schöne woll abgewüschte Küttenen ohn
beschintten, Zerhaüw iede in 8 stück, tun
si Zu 6 mas brunen wasser in ein haffen

die Schalen daran, reibe sie an einer Raffel bis zur sauren Frucht, nimm dann die geraffelten Zitronen(schalen) und rühre sie auch in die Pfanne. Lass das rasch aufsieden auf der Glut, je heller es bleibt, umso besser. Wenn es lange Fäden zieht, so ist es genug gesotten. Giesse es auf einen glatten Teller einen kleinen Finger dick. Wenn du sie auftischen willst, so zerschneide sie zu kleinen Streifen.

[247] Zwetschgen-Latwerge

Nimm 1 Zaine voll (Zwetschgen), entferne die Steine und gib die Zwetschgen in einen Kessel und brühe sie und rühre sie, dass sie nicht anbrennen. Reibe sie durch das Kirschensieb, lass das Mus sieden, aber (so), dass es nicht zu dick wird. Wenn es fast genug gesotten ist, so gib 2 Lot zerstoßenen Anis dazu und ein wenig Lavendelblüten. Rühre es gut untereinander, dann schütte es in einen tönernen Hafen und stelle es 8 Tage lang auf den warmen Ofen. Wenn es oben fest geworden ist, so bestreiche es mit warmer Backbutter. Lass es dann noch 3 Tage auf dem Ofen stehen, behalte es dann so, so wird es nicht grau. Auf diese Art macht man es auch mit Pflaumen und Kriechen-Pflaumen.

[248] Zitronensaft

Nimm den sauren Teil der Frucht. Für 1 Pfund Saft gib 4 Lot Honig oder Zucker, nach Belieben ein wenig Zimt. Koche es, bis es reicht. Dieser Sirup passt zum Znüni und zum Nachtessen und für Saucen. Er ist sehr gut, um den Menschen vor der grausamen Pest zu schützen und für alles Gift, das diese erzeugt.

[249] Quitten Latwerge

Nimm 6 Pfund rote, saubere, gut abgeriebene Quitten, ungeschält, zerschneide jede in 8 Stücke, gib sie mit 6 Mass Brunnenwasser ungedeckt in

ohn deckt, mach ein fürle darneben Und
 las es also gemacht fieden, biß Ungefar außf
 2 mas, dan tûn es in ein sack Und trûck es
 auß, darnach nim 1 lb des besten Zuckers sampt
 ¼ mas brünen wasser wol gerüert Und
 las es fieden, bis es so Zech ist alls hartz,
 stel die brü außf ein glût pfanen, das
 /87v/ si warm blib, gieffe dan die warm brü
 fin sanpf in den Zucker, alls dan dise stück
 lasse ineinandern fieden, darnach schütte
 alles durch ein dünen sack, tûn es wider
 in ein pfanen Und laß es immer Zu darin,
 rüend ob einem kolfürli fieden, biß ohn=
 gefar ½ mas Überblibt, brobier es außf ein
 teller, so bald du das tröpfle uff heben
 kanst, das du daruff gfelt hast, so ist es
 gnüg, müsts all dan strags Vom für
 nemen, [si muß nit dicke fin als Jmenhûng,
 süst in eim augenblick *Verfoten.*]⁶⁹
 netze dan die mödel nicht,
 sonder binde kütten kern in ein düchle
 Und bestrich die mödel darmit, gieffe
 dan die latwergen außf das düneste
 all fein kann, lasse si etlich tag sten, darnach
 nim si ab; so si nit ab will gen, so stel si ½ stünd
 außf den warmen offen, so würt si abgen,
 sol an der trüchne behalten werden.

[250] Dicke schöne [?] küttenen latwergen

Nim küttenen, beschnide si süber, tû die
 bitschge wol drus, mache auß einer küttenen
 16 stück, diffen stücken nim 6 lb, tû si in ein
 ehrenen haffen, schütte 2 mas küttenen⁷⁰
 /88r/ brü daran, Verdecke den haffen Und
 pflenne* sy biß si lind fin⁷¹,
 trib es dan durch ein härin
 sibli in der werme, nim das durchgeschlagne
 muß in ein grossen möschene pfanen, rüe
 darin 1 mas küttenen brü Und laß es ein
 güt will fieden, nim dan 1 mas gütten

einen Hafen, mache daneben ein Feuer und lass es so allmählich sieden, bis es auf ungefähr 2 Mass eingedampft ist. Schütte sie dann in einen Sack und drücke sie aus. Nimm dann 1 Pfund des besten Zuckers mit $\frac{1}{8}$ Mass Brunnenwasser gut angerührt und lass es sieden, bis es so zäh wie Harz ist. Stelle die Brühe in der Pfanne auf die Glut, dass sie warm bleibt, giesse dann die warme Brühe vorsichtig auf den Zucker. Lasse das dann miteinander sieden, drücke dann alles durch einen dünnen Sack, schütte es wieder in eine Pfanne und lass es, immerzu darin rührend, auf einem Kohlenfeuerchen sieden, bis ungefähr $\frac{1}{2}$ Mass übrig bleibt. Probiere es auf einem Teller; sobald du einen Tropfen aufheben kannst, den du darauf getropft hast, so ist es genug. Du musst es dann sogleich vom Feuer nehmen (es muss nicht dick sein wie Bienenhonig, sonst ist es in einem Augenblick versotten), netze dann die Model nicht an, sondern binde die Quittenkerne in ein Tüchlein, und bestreiche die Model damit. Giesse dann die Latwerge so dünn wie es möglich ist, lasse sie einige Tage stehen, dann nimm sie ab. Wenn sie nicht abgehen will, so stell sie für $\frac{1}{2}$ Stunde auf den warmen Ofen, so wird sie abgehen. Sie sollen im Trockenen (auf)behalten werden.

[250] Dicke schöne Quitten-Latwerge
Nimm Quitten, beschneide sie sauber, entferne die Butzen gut, mache aus einer Quitte 16 Stücke. Von diesen Stücken nimm 6 Pfund, gib sie in einen eisernen Hafen, giesse 2 Mass Quittenbrühe dazu, verdecke den Hafen und röste sie leicht, bis sie lind sind. Drücke sie dann durch ein Haarsieb in der Wärme, gib das durchgedrückte Mus in eine grosse Messingpfanne, rühre darin 1 Mass Quittenbrühe und lass es eine gute Weile sieden. Nimm dann 1 Mass guten

honig, las in blos Zergen, das nún nichts
Unfubers darin seig, gieße den honig in
das muß, las es fieden, Jmerzú darin
rúrende, biß das si nit gar stock dick werde,
nim si ab und bestrihe die mödel Und
machs wie oben gelehrt, so wirt si schön.

[251] Wisse lattwergen

Küttenen schelfere Und kernen, so vill dú
haft in einen haffen, Zú 2 mas wasser
lasse es halb insfieden, trúcke dan die brü
woll auß durch ein sack, ie Zeher die brü
ist, ie besser si ist, nim darnach grúnacher,
beschnide si Und tún die bitschge wol daruß,
nim darvon 2 lb in ein pfanen Zú einer
maß wasser Unnd pflenne* si darinen,
ribe si durch ein härin siblin, rúre dan die
brü Und mús durch einander, nim ½ lb Zúger
sampt ½ gleßli roffen waßer, las es fiden bis es
Zech wirt wie hung, gieß
[das abgesetzte mús darin, las es fieden,
flüssig darin rúrende, mach es darnach wie vor
der rotten latwergen gesagt ist].⁷²

/88v/ [252] Wie man púlpeten machen sol

Nim gút kalbfleisch, Überfüds ein we=
nig Und hack ein wenig speck darunder,
dan nim das gel von hert gesottnen eiern,
kleine winberli, frisch schmaltz, so vil als 1
ei, dan dünck die hend in mel, machs
rúnd wie eier, túns in ein pfanen
ein wenig schmaltz Und las es Vachen*
Und wan man es wil anrichten, so thún
ein wenig fleisch brü darin.

[253] Ein ander gattung

Nim kalbfleisch, hackes klein, dan nim 2 eier,
ein wenig griben brot, Zúcker, Zimet, negeli,
winberli Undereinander gerüert, dan ein

Honig, lass ihn unvermischt zergehen, schau, dass nichts Unsauberes darin ist, giesse den Honig in das Mus, lass es bei ständigem Rühren sieden, bis dass die Latwerge nicht ganz stockdick wird. Nimm sie dann heraus und bestreiche die Model und mache es so wie oben erklärt; so wird sie schön.

[251] Weisse Latwerge

Gib Quittenschalen und -kerne, so viel du hast, in einem Hafen zu 2 Mass Wasser. Lass es halb einsieden, drücke dann die Brühe gut heraus, durch einen Sack; je zäher die Brühe ist, desto besser ist sie. Nimm dann Grunacher Äpfel, beschneide sie und entferne die Butzen gut, nimm davon 2 Pfund in eine Pfanne zu einem Mass Wasser und schmore sie darin, reibe sie durch ein Haarsieb, rühre dann die Brühe und das Mus durcheinander. Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker samt $\frac{1}{2}$ Gläschen Rosenwasser, lass es sieden, bis es zäh wird wie Honig, giesse das abgesetzte Mus hinein, lass es sieden, rühre fleissig darin; mache es dann, wie zuvor bei der roten Latwerge gesagt worden ist.

[252] Wie man Polpetten machen soll

Nimm gutes Kalbfleisch, überwalle es ein wenig und hacke ein wenig Speck darunter. Nimm dann das Eigelb von hart gesottenen Eiern, kleine Weinbeeren, frische Butter, so viel wie ein Ei, tunke dann die Hände in Mehl, mache Kugeln so gross wie Eier, wirf sie in eine Pfanne mit ein wenig Butter und lass es gerinnen. Und wenn du es anrichten willst, so giesse ein wenig Fleischbrühe dazu.

[253] Eine andere Art

Nimm Kalbfleisch, hacke es klein, nimm dann 2 Eier, ein wenig geriebenes Brot, Zucker, Zimt, Nelken, Weinbeeren, alles untereinander gerührt, (gib) dann ein

wenig ſchmaltz in ein pſanen geton, dan
das gemelte fleifch darin Und es bachen
in dem offen oder auff der glüot.

[254] Kleine paſtettle

Nim kalt brats oder ſünſt kalt fleifch, hacks
klein mit eim wenig ſpeck Und
rinder marg oder ſünſt gütte feiſte Und
ein wenig knobloch Und ſpetzarei, ein
wenig gapiri Und Zittronen ſchelfere
Und ein wenig fleifch Brü Und
ein gütts bitz ſüefes ſchmaltz, rürs
Undereinander Und thue es in ein
in ein ſpaniſchen teig
[für brünen / den Marchen / Putifellen /
fründtlichs hus Umbfangen / nach welchem ich
hab ein großes Verlangen / Michael Jacobûs]⁷³

/89r/ [255] Kleinen paſtetle in Il Zümachen
auch in der faſta

Mach ein güt eier örle teig, den mach
allſo, nim einwenig friſche milch, dan
nim frei Vill eier [Und thün
ein wenig ſüefes ſchmaltz in den paſtetli teig]⁷⁴
und güt mel, rür
in frei dick an, damit du in nit faſt wür=
cken müſſiſt, ſi werden ſünſt nit güt,
würcks bloß das du ſi woll auß machen
gköneſt, dan tün die fülle darin, die
magſtū machen Von kacketen ſchnecken wol
angekochet mit ſüefem ſchmaltz, knobloch, gewürtz
Und ſaltz oder mit gehacketen fiſchen auch
wol angekochet, ein wenig bölla darun=
der gehacket und ein gütteil ſüefes ſchmaltz,
gwürtz Und ſaltz Und ein wenig für ge=
machet mit wiſſem win. oder fleifch füle
wie andere paſtetle, dan bach ſie
im ſchmaltz, iſt gar geſchwind gemacht,

wenig Butter in eine Pfanne und schütte
dann das erwähnte Fleisch hinein und backe es
im Ofen oder auf der Glut.

[254] Kleine Pastetli

Nimm kalten Braten oder sonst kaltes Fleisch, hacke
es klein mit ein wenig Speck und
Rindermark oder sonst gutem Fett und
ein wenig Knoblauch und Spezereien, ein
wenig Kapern (?) und Zitronenschalen
und ein wenig Fleischbrühe und
ein gutes Stücklein süsse Butter, rühre
es untereinander und gib es in
einen spanischen Teig.

(Für Bruno, Graf Pontisella
freundliches Haus umfassen, nach welchem ich
ein grosses Verlangen habe. Michael Jacobus.)

[255] Kleine Pastetli schnell machen,
auch in der Fastenzeit

Mache einen guten Eierörli-Teig, den mache
wie folgt: Nimm ein wenig frische Milch, dann
nimm recht viele Eier (und gib ein wenig
süsse Butter in den Pastetli-Teig)
und gutes Mehl. Rühre den Teig
recht dick an, damit du ihn nicht stark kneten
musst, sie werden sonst nicht gut.
Knete ihn nur, bis du ihn gut heraus
nehmen kannst. Gib dann die Füllung hinein,
die kannst du machen von gehackten Schnecken,
gut angekocht mit süsser Butter, Knoblauch,
Gewürz und Salz oder mit gehackten Fischen,
auch gut angekocht, mit wenig Zwiebeln darunter
gehackt und einem guten Stück süsse Butter,
Gewürz und Salz und ein wenig angemacht mit
Weisswein. – Oder Fleischfüllung
wie bei anderen Pastetli. Backe sie dann
in der Butter, das ist sehr schnell gemacht.

diffe ober Zelte füllen mag man auch
in spanischen oder sonst guten pasteten teig
thun und im offen oder auff der glut bachen.

/89v/ [256] Krepfle von Spanischen teig gemachet
Mach die fülle also, nim ½ mas milch, klopf
3 eier gar wol darin, dan thue es über dz
für Und rüer es allewill, bis es fuden will,
dan nim ein wenig effich und waßer
Undereinanderen Und schüt es darin,
das es Zu Volend breche, dan nim den Ziger
herus Und rüer in an mit ein wenig
Zucker Und Zimet, ein wenig klein winberle
Und ein frisches raws ey. Dan leg es auf
den teig, Überlitz es Und bach si im ofen.

[257] Ein andere gatung Öpfelkrepfle
Mach die füle wie Zu einer öpfel türten,
die nent man öpfel krepfle, Und thun
Vil klein geschnetzlete mandel darin.

[258] Einander gattung teig Zu pastetli
oder krepfle im schmaltz Zu bachen
Nim 3 teil mel, 1 teil schmaltz Und 2 eier
oder so Vil du machen wilt, ein wenig wa-
ser oder milch wie ein pasteten teig Und
würck in nit Zu starck.

[259] Wie man Moracher Von lüncken
machen kann
Nim lüncken, hack si klein
[mit ein wenig speck]⁷⁵, darnach
nim das gel von 2 eieren und ein wenig
gewürtz Und geriben weiß brod
/90r/ Und rüer alles wol Undereinander Und
auß dem wifen Von eieren mach
ein teigle daruß, das schlags um ein
rundes holtzle, dan kleib die füle darüm,
formier es wie ein moracher, dan thun
schmaltz in ein pfanen, laß heis wer-

Diese oben erwähnten Füllungen kann man auch in spanischem oder sonst gutem Pasteten-Teig machen und im Ofen oder auf der Glut backen.

[256] Krapfen aus spanischem Teig machen
Mache die Füllung wie folgt: Nimm $\frac{1}{2}$ Mass Milch, klopfe 3 Eier sehr kräftig darin, stelle es dann über das Feuer und rühre es beständig, bis es zu sieden beginnt. Mische dann ein wenig Essig und Wasser untereinander und schütte es hinein, dass es vollends gerinnt. Nimm dann den Ziger heraus und rühre ihn an mit ein wenig Zucker und Zimt, ein wenig kleinen Weinbeeren und einem frischen rohen Ei. Lege es dann auf den Teig, überschlage ihn und backe ihn im Ofen.

[257] Eine andere Art Apfelkrapfen
Mache die Füllung wie für eine Apfeltorte, die nennt man Apfelkrapfen, und gib viel klein geschnetzelter Mandeln hinein.

[258] Eine andere Art Teig zu Pastetli oder Krapfen in Butter zu backen
Nimm 3 Teile Mehl, 1 Teil Butter und 2 Eier oder so viel du machen willst, ein wenig Wasser oder Milch wie für einen Pasteten-Teig, und knete ihn nicht zu stark.

[259] Wie man Morcheln aus Lungen machen kann
Nimm Lungen, hacke sie fein (mit ein wenig Speck), nimm dann das Eigelb von 2 Eiern und ein wenig Gewürz und geriebenes Weissbrot und rühre alles gut untereinander und mache aus dem Eiweiss der Eier einen kleinen Teig, schlage diesen um ein rundes Holz und klebe dann die Füllung darum herum. Forme es wie eine Morchel, gib dann Schmalz in eine Pfanne, lass sie heiss

den, dan thûn die moracher darin
Und las es allgemach bachen, bis sie
hüpfch gel werden.

[260] gar gütte bûlbeten Zû machen
Nim kalb *oder* rind *oder* schaf fleisch, hack
es klein, nim griben brodt [!] und tûn es
in ein wenig milch, rom *oder* fleischbrü
Zû weisichen⁷⁶ dan tûn es in das fleisch,
nim frisch schmaltz, thûn es in ein
pfanen, darnach nim 2 eier, klopff
si wol Und schüt si in das schmaltz
Und las ein wenig dick werden,
darnach thûn sie in das fleisch Und
nach 2 gantze eier Und ein wenig
winberle Und rinder marg *oder* speck,
ein wenig Zimet Und negele Und
imber Und ein klein bitz knobloch,
Und rüer es alles wol underein=
ander und formier rûnde balen drûß
wie gans eier, dan nim frisch⁷⁷
/90v/ schmaltz in ein pfanen, so Vil alls
ein eÿ, Und leg die bûlbeten drin,
thûn Unden Und oben glût Und
las sie allgemach bachen.

[261] Ein andere gattung
Nim kalbfleisch *oder* was fürigs dû
hast, schnid es dün, dan wigle sie
Zûsamen, wan sie ein wenig mit
Zimet pûlfer Und saltz besprengt
hast, Und spick si mit roßmarin
Und speck Und steck si an ein spis und
laßi braten.

[262] Ein andere gatung
Nim kalbfleisch, schnid breite stück=
le Und plütsch si freiwol, dan
nim breite schnittle speck drin Und
ein wenig knoblich, Zimet Und ne=

werden, lege dann die Morcheln hinein
und lass sie langsam backen, bis sie
hübsch gelb werden.

[260] Gute Polpetten (Frikadellen) machen

Nimm Kalb-, Rind- oder Schaffleisch, hacke
es klein, nimm geriebenes Brot und gib es
in ein wenig Milch, Rahm oder Fleischbrühe
zum Einweichen, dann gib es zum Fleisch.

Nimm frische Butter und schütte es in eine
Pfanne. Nimm dann 2 Eier, schlage
sie gut und schütte sie in die Butter
und lass es ein wenig eindicken.

Gib sie dann ins Fleisch samt
2 ganzen Eiern und ein wenig
Weinbeeren und Rindermark oder Speck,
ein wenig Zimt und Nelken und
Ingwer und ein klein wenig Knoblauch.

Rühre das alles gut untereinander
und forme runde Kugeln daraus,
so gross wie Gänseeier. Nimm dann frische
Butter in eine Pfanne, so viel wie
ein Ei, und lege die Frikadellen hinein.

Gib unten und oben Glut und
lasse sie langsam backen.

[261] Eine andere Art

Nimm Kalbfleisch oder welcherlei (Fleisch)
du hast, schneide es dünn, wickle es dann
zusammen. Wenn du es ein wenig mit
Zimtpulver und Salz bestreut
hast, spicke es mit Rosmarin
und Speck und stecke es an einen Spiess
und lass es braten.

[262] Eine andere Art

Nimm Kalbfleisch, schneide breite Stücke
und klopfe sie genügend fest. Nimm
dann breite Speckstücke dazu und
ein wenig Knoblauch, Zimt und

geli Und ein wenig faltz Und Zú=
 famen gewicklet, Und in ein Jr=
 denen hafen geton, Und W[iffen?] win
 oder nit gar starcken effich darange=
 thon Und nder geschwaret, wan
 dũ dan kochen will, ſo magſt dar=
 von nehmen Und im ſchmaltz bra=
 /91r/ ten wie die Vorigen oder am ſpis, die am
 ſpis müſ man mit ſpeck ſpicken oder in
 ein brülle, das mach allſo, nim wiß=
 ßen win [Und ein wenig
 fleiſchbrüe]⁷⁸ Und füeſes ſchmaltz, gwüf=
 lata ſpeck, Zimet, negel, ſoltz Und
 müſcat blüſt, das tũ alles mit
 einanderen in ein paſteten pfan=
 nen aũff ein glũt, Wol verdeckt,
 Und laß es allgemach fieden Und
 dũn darin kleine winberli.

[263] Wiltũ ein gefũlt brätli machen

Nim kalb oder ſchaf lempa Und
 plütſch ſie wol, dan nim griben brot
 Und klein geſchnetzet knobloch, beterle,
 kleine winberle, gwü[r]fleten ſpeck
 pfer Und faltz, Zimet Und negele
 Und müſcat blüſt, dan rüer das
 alles wol undereinander Und thũn
 es aũff die lempen ſampt new
 ſchmaltz, bind dan den lempen
 wol Zúſamen, das e[r] nit aũß gan
 /91v/ tũn es in ein heffele Jnn fües ſchma=
 ltz Und las es allgemach braten
 aũff einer glũt, oder wan dũ
 wilt, brü daran haben
 [ſo las es nur ein wenig Zú Vor im ſchmaltz brätlen]⁷⁹,
 ſo ſchüt ein wenig fleiſch brü drar [!] mit
 müſcat blüſt Und faltz.

Nelken und ein wenig Salz,
wickle sie zusammen und lege sie
in einen tönernen Hafen. Gib Weisswein
oder schwachen Essig dazu
und presse sie nach unten, wenn
du sie dann kochen willst. Du kannst (auch)
davon nehmen und in der Butter braten
wie im vorherigen (Rezept) oder am Spiess.
Die am Spiess muss man mit Speck spicken oder
in einer Brühe wie folgt (kochen): Nimm
Weisswein (und ein wenig
Fleischbrühe), süsse Butter, gewürfelten
Speck, Zimt, Nelken, Salz und
Muskatblust. Gib das alles
zusammen in eine Pastetenpfanne
gut zugedeckt auf die Glut
und lass es allmählich sieden und
gib dann kleine Weinbeeren dazu.

[263] Willst du einen gefüllten Braten
machen

Nimm eine Kalb- oder Schafwamme (Hals/Bauch) und
klopfe sie wohl, nimm dann geriebenes Brot
und klein geschnetzelter Knoblauch, Petersilie,
kleine Weinbeeren, gewürfelten Speck,
Pfeffer und Salz, Zimt und Nelken
und Muskatblust. Rühre das dann
alles gut untereinander und schütte es
auf die Wamme samt frischer
Butter, binde die Wamme
gut zusammen, dass nichts herauskommt.
Lege es dann in einen Hafen in süsse
Butter und lass es auf einer Glut
langsam braten, oder wenn du
Brühe dazu haben willst,
(so lass es nur zuvor ein wenig in Butter brutzeln),
so schütte ein wenig Fleischbrühe dazu mit
Muskatblust und Salz.

[264] Nieren Schnitten

Nim nieren gefoten oder braten, hack sie
klein, nim Wiß brot, haúw die rinden
hin weg, weich dan das Übirig in
warmer milch [oder rib wis brot]⁸⁰,
nim dan 3 oder 4 eier,
nachdem dú nieren haßt, klopf sie wol,
nim dan ein wenig kleine win berle,
maffaron, betterle Und schnit laúb [!], man
mag auch gar klein gehackten speck Und
ein wenig knobloch darin tûn, wan man
man [!] gern will, dan rüer dißes alles
Undereinander Und strich sie auff brot
schnitten in ein haffen mit sües schmaltz
in ein offen Und laß es bachen oder in ein
pfanen mit Unden Und oben glût.
[sües schmaltz oder bach sie
im schmaltz wie andere küchle, strew Zúcker daruff,
wan dú si anrichtest, gib sie mit dem bratis.]⁸¹

[265] Ein brúst oder lempa Zú füllla

Nim kalt fleisch, was gattung es ist,
hacks klein, nim dan Zú einer brúst
4 eier, ein gütte hand Vol geriben
/92r/ wis brot, ein löffel Vol Rom oder feiste milch
oder fleisch brüh, ein wenig betterle Und
schnitloch oder knobloch, wer es geren hat
Zimet Und negele Und múscat blúßt
[Und sües schmaltz]⁸¹.

[266] Ein andere gattung

Nim ein halbs quärtle milch Und
so Vill eier, klopf si woll, dan schüt sie
in die millch [1 lofel Vol mel]⁸¹,
dan schnetz ein wenig
benetsch oder ander krút, schweis es im
schmaltz, mach es woll feist. Dan rüer
es Underein anderen mit ein

[264] Nierenschnitten

Nimm gesottene oder gebratene Nieren, hacke sie klein, nimm Weissbrot und schneide die Rinde weg. Weiche dann das Übrige in warmer Milch ein (oder zerreiße Weissbrot), nimm dann 3 oder 4 Eier, je nachdem, wie viele Nieren du hast, klopfe sie gut, nimm dann ein wenig kleine Weinbeeren, Majoran, Petersilie und Schnittlauch. Man kann auch ganz fein gehackten Speck und ein wenig Knoblauch hinein tun, wenn man gerne will. Rühre das dann alles untereinander und streiche es auf Brotschnitten, lege sie in einem Hafen mit süsser Butter in einen Ofen und lass es backen oder lege sie in eine Pfanne mit Unter- und Oberhitze. (Nimm süsse Butter oder backe sie in der Butter wie andere Küchlein, streue Zucker darauf, wenn du sie anrichtest, und gib sie mit dem Braten.)

[265] Eine Brust oder Wamme füllen

Nimm kaltes Fleisch, egal welcher Art, hacke es klein, nimm dann zu einer Brust 4 Eier, eine gute Handvoll geriebenes Weissbrot, einen Löffel voll Rahm oder fette Milch oder Fleischbrühe, ein wenig Petersilie und Schnittlauch oder Knoblauch; für jene, die es gern haben, Zimt und Nelken und Muskatblust (und süsse Butter).

[266] Eine andere Art

Nimm eine halbe Quart (d. i. 1,34 dl) Milch und entsprechend viele Eier, schlage sie gut, schütte sie dann in die Milch (mit einem Löffel Mehl), schnetzle dann ein wenig Spinat oder anderes Kraut, sautiere es in der Butter, mache es schön fett. Rühre es dann untereinander mit ein wenig

wenig woll gefchmagten füllekrüt-
tern, man wag [!] auch gwürtz darin
thun, wer es gern hat.

[267] Ein andere gemeine gattung
Nim geriben wis brot, Rösts im schmaltz,
machs woll feist, nim ein gut theill
bratten, maren oder gefotten keftena,
ein wenig klein gefchnetzet bieren
Zu Vor woll im schmaltz geröst, klein
Und groffe winber, geschellte mandel,
gewürffleten speck, das ingeweid Von
hünereu klein gehackt, Zimet, Negele,
muscet blüft Und betterle, Und schnitlauch.

/92v/ [268] Wie man aller gattung fleisch
Auff Vill weis Zubereiten
soll

bachen fleisch, sied das fleisch wie
recht ist, dan rüer ein dünnes deigli
an mit laüwer milch Und eier,
es muß dünner sein alls ein bachis
teig. Kere das fleisch darin Umb
Und bachs im schmaltz, laß das
schmaltz woll heis werden, da=
mit es nit schmützig werde.

Item ein Jetweders fleisch Zu Zie=
ren, so bach betterle im schmaltz,
aber nims geschwind auß, es wirt
sünst schwartz, Roßmarin Und
masaron Und selfe bletter, das
muß man in teig stoffen Und bach=
en, das kann man absünderlich
Zu einem Jeden bachnen fleisch Zulegen

Witter wie man Von einen kalten
bratis ein Voreffen machen kann

/93r/ oder Von hünereu oder ri[n]d oder Was für kalt
fleisch es ist, schnid es gewürflet oder
bletli oder langlecht wie Küttlen, dan
nim böllen Und röst es brün im

wohlschmeckenden Küchenkräutern;
man kann auch Gewürze hinein
tun, wenn man es gerne hat.

[267] Eine andere übliche Art

Nimm geriebenes Weissbrot, röste es in Butter,
mache es wohl fett, nimm ein recht grosses Stück
Braten, mürbe oder gesottene Kastanien,
ein wenig klein geschnetzelte Birnen, die
zuvor gut in Butter geröstet wurden, kleine
und grosse Weinbeeren, geschälte Mandeln,
gewürfelten Speck, die Innereien von
Hühnern fein gehackt, Zimt, Nelken,
Muskatblust, Petersilie und Schnittlauch.

[268] Wie man allerlei Fleisch
auf viele Arten zubereiten
soll

Gebratenes Fleisch: Siede das Fleisch wie
üblich, rühre dann einen dünnen Teig
mit lauwarmer Milch und Eiern an;
er muss dünner sein als ein Ausbackteig.
Wälze das Fleisch darin umher
und brate es in Butter, lass die
Butter recht heiss werden,
damit es nicht fetttriefend wird.
Ebenso, um irgendein Fleisch zu
verzieren, so brate Petersilie in Butter,
aber nimm es rasch wieder heraus, es wird
sonst schwarz. (Gib dazu) Rosmarin und
Majoran und Salbeiblätter; das
muss man mit dem Teig vermengen und
braten. Das kann man insbesondere
zu jedem gebratenen Fleisch begeben.
Weiter, wie man von einem kalten
Braten ein Voressen (Ragout) machen kann
oder von Hühnern oder Rind oder was für kaltes
Fleisch es sein mag, schneide es gewürfelt oder
in Plätzchen oder länglich wie Kutteln, nimm
dann Zwiebeln und röste es braun in

fchmaltz: Zittronen fchelfere Und muß=
cat blüßt, halb win Und halb
fleischbrüe Und fo Vil geriben wiß=
brot als ein eÿ, Und füeffes fchmaltz
Und allfo Under ein andern wol
Verdeckt kochen laßen: oder Zwüfchen
2 fchüßlen kochen, mit frisch
fchmaltz, etlich gantze negele Und
múfcát blüßt und ein wenig wis brot
Und ein glas Vol win.

Wie man Raúw fleifch, es feige was
fürigs es welle, Von hünere[n] oder anders,
Zwüfch 2 fchüßlen kochen fol, nim fpeck
betterle, würtza Und fleifch brüe,
wiß brot, fo Vill alls 2 eier, brún
im fchmaltz geröft, Und imber, dan
laß es all gemach kochen.

/93v/ [269] Knödle Von Überblibnem fleifch

hack das fleifch gar klein, dan
nim geriben weis brot, 3 eier, etwas
grüns Und gúts gwürtz, ein wenig
fpeck oder feifte, hack alles woll Under=
einander Und formier es, wi die
knödle find, Und bachs im fchmaltz,
darnach mach eind gúets brüele daran.

[270] Knödle Von Rawem fleifch

Nemp Rinder marg oder feifte oder fpeck
Und gúts gwürtz oder ettwa grüns, 2
eier in frifchen bütter gefchlagen bis fie
ein wenig tinglechtig* find, 2 rawe
eier darin gefchlagen, fo Vill brot
alls 2 eier darunder gefchlagen, bißi diglecht wirt.

[271] Auß ein andere gatung fleifch

Zú bereiten

Nempt Rind oder kalb oder fchaf fleifch
núr Von den Ripen Und horúcken.
Klopf es woll, dan nempt faltz, Colander

Butter. (Nimm) Zitronenschalen und
Muskatblust, halb Wein und halb
Fleischbrühe und so viel geriebenes Weissbrot
wie ein Ei (gross ist) und süsse Butter und
(mische es) dann gut untereinander.
Lass es zugedeckt oder zwischen 2
Schüsseln kochen mit frischer
Butter, einigen ganzen Nelken und
Muskatblust und ein wenig Weissbrot
und einem Glas voll Wein.
Wie man rohes Fleisch, welcher Art es
auch sei, von Hühnern oder anderem,
zwischen zwei Schüsseln kochen soll: Nimm
Speck, Petersilie, Gewürze und Fleischbrühe,
Weissbrot, so viel wie 2 Eier, röste es
in Butter braun, gib Ingwer dazu, dann
lass es langsam kochen.

[269] Knödel von Fleischresten
Hacke das Fleisch ganz klein, dann
nimm geriebenes Weissbrot, 3 Eier, etwas
Grünzeug und gute Gewürze, ein wenig
Speck oder Fett, hacke alles gut
untereinander und forme es in Form
von Knödeln und backe es im Schmalz;
mache dann eine gute Brühe dazu.

[270] Knödel von rohem Fleisch
Nehmt Rindermark oder Fett oder Speck
und gute Gewürze oder etwas Grünzeug,
2 Eier in frischer Butter geschlagen, bis sie
ein wenig eingedickt sind, 2 rohe
Eier hinein geschlagen, so viel Brot
wie 2 Eier darunter gemengt, bis es etwas dick wird.

[271] Auf eine andere Art Fleisch
zubereiten
Nehmt Rind- oder Kalb- oder Schaffleisch,
nur von den Rippen und vom Hohrücken.
Klopf(t) es gut, nehmt dann Salz, Koriander

oder enis, geriben wis brot, Und auß die
Ripli geton nachdem si Zú Vor wol be=
schütet sind mit frischem bútter.
/94r/ Dan leg es auß ein rost oder in ein
brat pfanen, Und in den offe gestelt,
aber laß es nit lenger als ein fiertel
stúnd braten.

[272] Wie man ein woll geschmagte
súpen oder kabis oder kól
machen sol
brat das fleisch halben ab Und
dan thún es erst Übeer Zú fieden,
es seige was für fleisch es wölle,
Von Rindern, hünere, schaf
oder kalb fleisch, das macht alles
Vil besser geschmagt alls núr
súnst gesoten.

[273] Ein stüfat Zúmachen
Nim ein kalbernen stotzen, plútsch in wol
Und Zerpick im die bein woll, tún
in in ein haffen, tún kein wasser dar=
Zú, súnder ein stúck frisch schmaltz,
faltz Und ein geschelte böllen Und 4 oder 5
Zinckle knobloch Und las es allge=
mach bratten Und ker es offt Um Und
Verdeck es wol, das kein dampf dar=
Von gange. Und wann es schön gel ge=
braten ist, so schüt darin fleisch brü,
/94v/ wan dú hast oder wasser Und halb
wissen win Und Zimet Und negele,
múscat blúst, Und las noch ein
wenig woll Verdeckt miteinander
fieden, Und wan dú es anrichtest,
so nim die böllen Und den knobloch
drús, so gibt es ein woll geschmag=
te brüe, man mag auch klei=
ne win ber Und geschelte mandel
darin tún, wer es gern hat.

oder Anis, geriebenes Weissbrot, und gebt es auf die Rippchen, nachdem sie zuvor gut mit frischer Butter bestreut worden sind. Lege es dann auf einen Rost oder in eine Bratpfanne und stelle es in den Ofen, aber lass es nicht länger als eine Viertelstunde braten.

[272] Wie man eine wohlschmeckende Suppe oder Kabis oder Kohl machen soll

Brate das Fleisch halb an und setze es erst dann zum Sieden aufs Feuer, es kann Fleisch beliebiger Art sein, von Rindern, Hühnern, Schaf- oder Kalbfleisch, das wird alles viel wohlschmeckender, als wenn es nur gesotten wird.

[273] Eingehacktes (Stufato) machen
Nimm einen Kalbsstotzen, schlage ihn gut (auf ein Brett) und zerlege die Knochen gut in Stücke. Lege ihn in einen Hafen, gib kein Wasser dazu, sondern ein Stück frische Butter, gib Salz und eine geschälte Zwiebel und 4 oder 5 Knoblauchzehen dazu und lass es allmählich braten, wende es oft und decke es gut zu, sodass kein Dampf entweicht. Und wenn es schön gelb gebraten ist, so schütte Fleischbrühe hinein, wenn du hast, oder halb Wasser und halb Weisswein und Zimt, Nelken und Muskatblust, und lass es noch ein wenig gut zugedeckt miteinander sieden. Und wenn du es anrichtest, so nimm die Zwiebeln und den Knoblauch heraus. So gibt es eine wohlschmeckende Brühe; man kann auch kleine Weinbeeren und geschnetzelte Mandeln hineingeben, wenn man es gern hat.

[274] frisch Zungen Zu bereiten
sied sie ab, spalt sie, tũn geriben brot
Und pfeffer daruff, dan tröchne sie
woll ab auff einem roft.

[275] Ein brüe an die Zungen
Die Zungen Zu Vor mit speck gespickt
Und am spiß gebraten, nempt reck=
holder ber Und stos es klein Und effich
Und ein wenig negele bülfer.

[276] Ein andere brüe
nim gewürffleten speck Und gewür=
felt brot, wiffen win Und ein stüde=
lin rosmarin.

[276a] Ein andere brüe
Nim Capern, Cittronen Und geschellt
/95r/ Mandel, frisch bütter, fleisch brü Und
geriben brot, klene winber, Zúcker, Zimet, roten win.

[277] Ein andere brüe
Kleine win berle, Zúcker Und Zimet
Und Rotten win, diße oberzelte brüle
dienend all Zu den frischen Zungen
die Zu Vor gebraten find.

[278] Wiltũ ein bickũ dillien* machen
so nim gefotten oder bratten fleisch, schneid oder
hack es dün ab, thũn es in ein Zinene schüß=
len Und ein wenig fleisch brüe, Zimet
Und negele Und múscatblúst Und faltz,
dan stel die schüßlen auff ein wenig
glút, las allgemach kochen, rüer es Under=
willen Um Und wan es schier gekochet
ist, so nim 2 eier, klopfes frei wol, tũn
ein wenig fleisch brüe an die eier Und
Und [!] klopfes noch bas Undereinander, dan

[274] Frische Zungen zubereiten
Siede sie ab, spalte sie, streue geriebenes
Brot und Pfeffer darauf, trockne sie
gut ab auf einem Rost.

[275] Eine Sauce an die Zungen
Die Zungen (werden) zuerst mit Speck gespickt
und am Spiess gebraten. Nehmt Wacholder-
Beeren und stoss(t) sie klein und Essig
und ein wenig Nelken-Pulver.

[276] Eine andere Sauce
Nimm gewürfelten Speck und gewürfeltes
Brot, Weisswein und ein Stüdelein
Rosmarin.

[276a] Eine andere Sauce
Nimm Kapern, Zitronen und geschälte
Mandeln, frische Butter, Fleischbrühe und
geriebenes Brot, kleine Weinbeeren, Zucker, Zimt, Rotwein.

[277] Eine andere Sauce
Kleine Weinbeeren, Zucker und Zimt
und Rotwein. Diese oben erwähnten Saucen
sind alle für frische Zungen geeignet,
die zuvor gebraten worden sind.

[278] Willst du ein Picadillo machen
Nimm gesottenes oder gebratenes Fleisch, schneide oder
hacke es dünn ab, lege es in eine Zinnschüssel
und gib ein wenig Fleischbrühe dazu,
und Zimt, Nelken, Muskatblust und Salz.
Stelle dann die Schüssel auf eine kleine
Glut, lass es allmählich kochen, rühre es
inzwischen und wenn es fast fertig gekocht
ist, so nimm 2 Eier, schlage sie genügend, gib
ein wenig Fleischbrühe an die Eier und
schlage sie nochmals kräftig untereinander,

ſchüt es an das fleifch Und las es nach
ein wenig auß der glúot, doch das
die eier nit Zú dick werden.

[279] Ein brühe an dúbá

Nim ein wenig waffer, petterle, winberle
Und gwürtz, las es ein wenig fieden, dan thún
/95v/ eier darin klopfen Und las es nach ein
wenig fieden, biß es dick ift, dan ſchüt
es an die dúbá.

[280] brühe an hünér

Nim kregle Und megle *von* hünern und
dúben, ſchnid es in ftückle, nim petterle,
winberle Und gwürtz, tún es Über
mit waffer Und las es fin wol fieden.

2 ein anders. Nim mandel in ein pfanen,
roft ſie woll ab, das ſie brún werden,
nim darzú gebeit wis brot Und ſtos
es klein *Undereinander* in einem mör=
ſel, ſchüt win daran, las es fieden,
mach im ein lieblichen geſchmack,
fües *oder* für, recht wie es dier gefelt,
ſtrewe darin kleine roſinle würtz.

3 *oder* ſtoſe geſchelte mandel *oder* ſchnetze
ſie, nim darzú halb eſig Und fleifch=
brüe Und ein wenig fües ſchmaltz
Und gwürtz Und ein eÿ, las ein
wenig fieden Und ſchüt es an die bratis.

4 *oder* nim nur krefftige fleifch=
brüe Und geſtoßen *oder* geſchnetzet
mandel Und gwürtz, loß mit=
einander fieden Und ſchüts an.

schütte es dann an das Fleisch und lass es noch ein wenig auf der Glut, doch (pass auf, dass) die Eier nicht zu dick werden.

[279] Eine Sauce an Tauben

Nimm ein wenig Wasser, Petersilie, Weinbeeren und Gewürze, lass es ein wenig sieden, schlage dann Eier hinein und lass es noch ein wenig sieden, bis es dick ist, und schütte es an die Tauben.

[280] Sauce an Hühner

Nimm Häse und Mägen von Hühnern und Tauben, schneide sie in Stücke, nimm Petersilie, Weinbeeren und Gewürze. Stelle es mit Wasser aufs Feuer und lass es gut sieden.

2. Andere Sauce: Gib Mandeln in eine Pfanne, röste sie gut, dass sie braun werden, und nimm dazu getrocknetes Weissbrot und zerstosse es fein untereinander in einem Mörser, giesse Wein dazu und lass es sieden. Das gibt einen lieblichen Geschmack, süss oder sauer, so wie es dir gefällt; streue kleine Rosinen und Gewürz hinein.

3. Oder zerstosse geschälte Mandeln oder schnetzle sie, nimm dazu halb Essig und halb Fleischbrühe und ein wenig süsse Butter und Gewürze und ein Ei. Lass es ein wenig sieden und schütte es an das Gebratene.

4. Oder nimm eine kräftige Fleischbrühe und zerstossene oder geschnetzte Mandeln und Gewürze. Lass es miteinander sieden und schütte es dazu.

/96r/ [281] Zitronen brüe Über Reb Und
hasel hüner Zú machen

Nim ein wenig fleischbrüe, malvasier,
tribs auß brat pfanen, Zimet, Zúcker,
lardemümeli [!], pfefer, múscat, dan
nim die Citronen, trúck ten safft in
die brüe, wan dú schier anrichten
wilt, schnide die schelfere klein, über=
füds in waser, das dz bittere dar=
Von gange, dar nach las es mit=
einander sieden, darnach schüt es Über
die hüner.

[282] Brüe über gebeitzte braten

Nim Zwiblen hack und röst sie im
schmaltz, nim rocke gebeit brot Und
Zwings mit den Zwiblen mit ei=
ner fleisch brüe durch, nim esig,
pfefer, Jber, negele Und las es mit
einander sieden Und güß es an das
bratiß.

/96v/ [283] Wíse lemona brüe Über
hüner oder fleisch

Nim beit w[iß] brot, seüde es in ei=
ner fleischbrüe, Zwings dúrch,
nim mer fleischbrüe Und ein we=
nig w[ißen] win, lemonen, milchrom,
imber, pfeffer, Zúcker Und ribe leck
Kúchen, las es alles sieden, gib es
kalt oder warem nach belieben.

[284] Wiema leberen bachen sol

Schnid die leberen ab, nit gar dün,
tún die schnitle in geriben wis brot,
darnach bach si im schmaltz, aber
nit hert, Zúchs auß, strew Zúcker Und
Zimet daraúf Und gibs hin.

[281] Zitronensauce zu Reb- und
Haselhühnern machen

Nimm ein wenig Fleischbrühe, Malvasier;
verdränge (?) es aus der Bratpfanne mit Zimt, Zucker
Kardamonsamen, Pfeffer, Muskat. Nimm
dann die Zitronen, drücke den Saft in
die Brühe, wenn du es bald anrichten
willst, schneide die Schalen klein,
überbrühe sie im Wasser, dass das Bittere
verschwindet; lass es nachher miteinander
sieden und schütte es dann über
die Hühner.

[282] Sauce zu gebeiztem Braten

Nimm Zwiebeln, hacke und röste sie im
Schmalz, nimm leicht geröstetes Roggenbrot
drücke es mit Zwiebeln und einer
Fleischbrühe durch ein Sieb, nimm Essig,
Pfeffer, Ingwer und Nelken, lass es
miteinander sieden und schütte es
an den Braten.

[283] Weisse Zitronensauce über
Hühner oder Fleisch

Nimm leicht geröstetes Weissbrot, siede es in
einer Fleischbrühe, passiere es durch ein Sieb,
nimm mehr Fleischbrühe und ein
wenig Weisswein, Zitronen, Rahm,
Ingwer, Pfeffer, Zucker und reibe
Lebkuchen hinein. Lass alles sieden. Tische
es nach Belieben kalt oder warm auf.

[284] Wie man Leber zubereiten soll

Schneide die Leber nicht allzu dünn,
drehe die Schnitten in geriebenem Weissbrot,
backe sie dann in der Butter, aber
dass sie nicht hart werden, nimm sie heraus und streue
Zucker und Zimt darauf und tische es auf.

[285] Ein andere gatung
Nim ein bratpfanen, tûn frisch ſchmaltz
darin, dan die leberſchnitle darûf Und
ſaltz Und Zimet Und negele Und bölen
Und wider ſchmaltz Und in em heißen
/97r/ offen oder aûf ein gluot geton Und all=
gemach laffen bachen Und die ſchnitle
Umgekert, aber das ſie nit hert werden,
dan aûf ein ſchüfel geton Und Zimet
darûf geſtrewt.

/97v/ [286] Ein[e] geſtandne Mandelmilch
Nim ſies mandel, ſchel und ſtos ſie klen,
miſche darûnder Zûker Und roßwaſer
iedes 4 lot Und ein wenig hechten
brüÿ oder Von kalbs füſen welche nit
geſaltzen ſind, darnach ſig durch ein ſib
in ein blaten, laß es allſo Übernacht ſtehn
ſo wirt ſtehn oder kallen, dû magſt aûch
darnach diße milch wol in laûb oder
bleter legen Und darnach in blaten
dû ſold ſie aûch wol mit Zûcker Und
enis beſprengen.

[287] ein gülden ſüpen
Nim ſchniten brot, beie ſie aûff der gluot,
darnach nim roßwaſer, eiertoter Und Zû=
ckr, iedes ſo vil gnûog iſt, klopfe diſe ding
wol Undereinander Und lege darin das ge=
beit brot bis es weich wirt, dan bach ſie
im ſchmaltz wie bachen ſchniten, dan
tûn ſie in ein blaten, mach darin ein Brüÿ
Von Zûcker, roßwaſer Und Zimet.

/98r/ [288] Erbere dÿrten
Nim erber Und letzelten Und rib es frei klein,
dan nim Zûcker, Zimet Und roſſenwaſſer Und
rüer alles Undereinander, dan ſchüt es in
den teig.

[285] Eine andere Art

Nimm eine Bratpfanne, gib frische Butter hinein und lege die Leberschnitten darauf. Gib dazu Salz, Zimt, Nelken, Zwiebeln und nochmals Butter. Stelle es dann in einen heissen Ofen oder auf die Glut und lass es langsam backen. Wende die Schnitten, aber gib Acht, dass sie nicht hart werden. Lege sie dann auf eine Schüssel und streue Zimt darüber.

[286] Eine eingedickte Mandelmilch

Nimm süsse Mandeln, schäle sie und zerstosse sie fein, mische Zucker und Rosenwasser darunter, je 4 Lot, und ein wenig Hechtbrühe oder (Brühe) von Kalbsfüssen, die nicht gesalzen sind. Seihe dies dann durch ein Sieb auf eine Platte und lass es so über Nacht stehen, so wird es stehen oder gerinnen. Du kannst diese Milch danach auch gut in Laub oder Blätter legen und dann auf die Platte. Du solltest sie aber gut mit Zucker und Anis bestreuen.

[287] Eine goldene Suppe

Nimm Brotschnitten, röste sie leicht auf der Glut, nimm dann Rosenwasser, Eidotter und Zucker, von jedem so viel wie nötig, schlage dies gut untereinander und lege dann das geröstete Brot hinein, bis es weich wird. Backe es dann in Butter wie gebackene Schnitten, lege sie dann auf eine Platte und mache dazu eine Sauce von Zucker, Rosenwasser und Zimt.

[288] Erdbeertorte

Nimm Erdbeeren und Lebkuchen und zerreibe es schön fein, nimm Zucker, Zimt und Rosenwasser und rühre alles untereinander und schütte es in den Teig.

[289] Türten von St Johans Trübli
Streif die trübli ab den stillen Und thûn
Und Zûcker, Zimet Und roffenwaffer darin.

[290] Marillili Türten
beschinde die marillili Und halbier si Und nim
die stein herûs, sonst mach es wie die öpfel
türten.

[291] Öpfel türten
beschinde si und Rib si an einem Ribissen
oder klein schnetzln Und lind süden, die ge=
ribnen darf man nit siedem, dan thûn ein
gûtheil Zûcker darin, das si frei sües werden,
Und ein gût teil sües schmaltz
[Und ½ glas Vol Rosenwaser]⁸², geschelte
mandel, klein Und gros winber, biniöle,
ein gûteil Zimet, ein wenig negele, strew
Zûcker yn den türten boden und auff die
fülle Und das gwürtz; auch also ein deckel
von deig daruff. also macht man auch die
Zwetzgen türten
Die Zwetzgen Zûvor lind gesoten.

/98v/ [292] Fleisch türten
Nim kalb oder schaf fleisch, schnid düne schnitle,
erwel si ein wenig, damit si desto besser
Zû hacken sei, hack frei klein Und thûn gût
gwürtz darin Und ein ei, Und klein Und
groß winber, sües schmaltz, süssen speck muß
in das fleisch hacken, ein wenig milch
oder wasser, Und wollgeschmagte krütter Und
Unriff trûben, wan dû hast oder ein wenig
Zitronensaft.

[293] Eiertürten
Nim 3 eier⁸³, mach ein Zarten teig
wie ein küchli teig Und dan tûn milch in
ein pfanen Und Vil sües schmaltz Und
wan es süd, so rüer den teig darin, dû

[289] Torte mit Johannisbeeren
Streife die Beeren von den Stielen und gib
Zucker, Zimt und Rosenwasser dazu.

[290] Aprikosentorte
Enthäute die Aprikosen und halbiere sie und
nimm die Steine heraus; mache es sonst wie
bei der Apfeltorte.

[291] Apfeltorte
Schäle die Äpfel und reibe sie auf einer Raffel
oder schnetzle sie klein und lass sie lind sieden;
die geraffelten Äpfel darf man nicht sieden. Gib dann
recht viel Zucker hinein, dass sie genügend süß werden,
und ein rechtes Stück süsse Butter
(und ½ Glas voll Rosenwasser), geschälte
Mandeln, kleine und grosse Weinbeeren, Pinienkerne,
recht viel Zimt, ein wenig Nelken. Streue den
Zucker auf den Tortenboden und auf
die Füllung und das Gewürz. (Mache) auch einen
Deckel von Teig darauf. – Gleich macht man
auch die Zwetschgentorte.
Die Zwetschgen müssen zuerst weich gekocht werden.

[292] Fleischtorte
Nimm Kalb- oder Schaffleisch, schneide dünne Schnitten,
lass sie kurz aufkochen, damit sie leichter gehackt
werden können, hacke sie reichlich fein und gib
gute Gewürze dazu und ein Ei. Und kleine und
grosse Weinbeeren, süsse Butter und süssen Speck
musst du unter das Fleisch hacken. Gib ein wenig Milch
oder Wasser dazu und wohlschmeckende Kräuter und
unreife Trauben, sofern du hast, oder ein wenig
Zitronensaft.

[293] Eiertorte
Nimm 3 Eier, mache einen zarten Teig,
wie ein Küchliteig. Gib dann die Milch
in eine Pfanne und viel süsse Butter, und
wenn es siedet, so rühre den Teig darin. Du

müßt wol rüren, das nit grol* werde und
dan nim eier, rosenwaffer Und Zúcker, biß
das es dün wirt, dú magst etwas darin
thún, das aúff trib, müßt oben aúff kein
deckel machen.

[294] Ein ander gatig

Nim 4 eier, klopf si woll, thún frifchs schmaltz
in ein pfanen, schüt die eier darin Und 3 löf=
fel fol rom Und Zúcker, rüer es allewill, bis
/99r/ eß ein wenig dicklecht würt, alsdan nim
Vom für Und thún darúnder ein wenig
Zimet Und kleine winber, aúch aúff
diffe macht man kein deckel von deig.

[295] Ein Milch túrten

Nim 6 eier, klopf si frei woll, dan nim
1 quertle milch Und 2 gút kellen
Voll Zart mel, das rüer mit einen
bessle frei woll, dan schüt die eier
aúch drin Und rüer es nach wol
Undereinanderen, dan thún schmaltz, so
Vill alls ein groß ei in ein pfanen,
las es heis werden, Und wider ein
wenig erkúllen, dan schüt dis da=
rin Und mach glút Unden Und
ein deckel mit glút oder fürflamen
darúf, mach mer für drúf als drú=
nder, so laúfft si bas aúf, man mag
aúch Zúcker Und Zimet darin thún,
wan man geren will.

[296] Ein brot túrten

Nim 1 quärtli milch, las fieden, dan
/99v/ nim f[ür] 2 blutzger* wis brot, schüt die fie=
dendt milch daran, das wiß brot Zú=
Vor dün schnitle Zerschniten Und dan
wol Verdecken, das der dampf nit
dar Von gange, so wúrts frei lind,
darnach darnach [!] nim 6 eier, klopf

musst gut rühren, damit es keine Klümpchen gibt, und nimm dann Eier, Rosenwasser und Zucker, bis es dünn wird. Du kannst auch etwas hineingeben, damit es aufgeht. Oben darauf musst du keinen Deckel stellen.

[294] Eine andere Art

Nimm 4 Eier, schlage sie gut, gib frische Butter in eine Pfanne, schütte die Eier hinein und 3 Löffel Rahm und Zucker; rühre es ständig, bis es ein wenig dicklich wird. Nimm es dann vom Feuer und gib ein wenig Zimt und kleine Weinbeeren dazu. Auch auf diese (Torte) stellt man keinen Teigdeckel.

[295] Eine Milchtorte

Nimm 6 Eier, schlage sie genügend, nimm dann 1 Quart (2,67 dl) Milch und 2 gute Kellen voll zartes Mehl. Rühre das mit einem Besen genügend lang, schütte dann die Eier auch hinein und rühre es nochmals gut untereinander. Gib dann Butter, so viel wie ein grosses Ei, in eine Pfanne, lass es heiss werden und wieder etwas abkühlen. Schütte dies dann hinein und mache unten Glut und lege einen Deckel mit Glut oder Feuerflammen darauf. Mache oben mehr Hitze als unten, so geht sie besser auf. Man kann auch Zucker und Zimt hinein geben, wenn man gern will.

[296] Eine Brottorte

Nimm 1 Quart (2,67 dl) Milch, lass sie sieden, nimm dann für 2 Blutzger Weissbrot, giesse die siedende Milch dazu, das Weissbrot muss zuvor in dünne Schnitten geschnitten werden, und decke es dann gut zu, dass der Dampf nicht entweicht; so wird es genügend weich. Nimm dann 6 Eier, schlage sie genügend

frei wol und schüts Jn das muß, mach
es nit Zú dick, damit si möge aúff
laúffen, wan es Zú dick were, so muß
man noch ein wenig milch darin
thún, Und mach si allerdings wie
die vorig, aber Zúcker dient nit darin.

[297] Múß turten

Nim Zú 6 eieren 1 quártli milch Und
ein gúte gaúfflata* aúß kerna gschelte,
si schel si allso, leg die kerna in heis
waßer, las si darin ligen, bis das
hüttle abgat, dan stos si gar klein in
einem mörfel, dan thú si in die eier
Und milch Und machs aller dingen
/100r/ wie das milch dürtle aúch, wan dú
geren wilt mit Zúcker Und Zimet.

[298] Ein Mandel túrtten

Nim ½ lb geschelte mandel, stos si klein
Und schüt ein kleins wenig roffen Und
Zimet wasser darin, will dú si stofest,
damit si nit öllig werden, dan
nim 5 gantze eier Und Von 5 núr das
gel, dise brich in die mandel Und
rüer die mandel allewil, die=
will die eier darin brichst, Und
Zúvor 9 lot Zúcker in die mandel
geton Und dan 1 stúnd aúff einer
fitten gerüert, dan schüt es in die dúr=
ten pfanen ohne teig oder mit teig,
etliche thún ein wenig dragant*
darin, macht sie aúff laúffen Und
bach sie in einem Verdeckten mar=
tzenpan blech oder in einem bach=
offen, bis sie schön gel würt.

gut und schütte sie in das Mus. Mache es nicht zu dick, damit es aufgehen kann. Wenn es zu dick ist, so muss man noch ein wenig Milch hinein geben. Mache es ganz so wie im vorhergehenden Rezept, aber Zucker gehört nicht hinein.

[297] Mustorte

Nimm zu 6 Eiern 1 Quart Milch und zwei gute Hände voll entspelztes Korn, entspelze es also, lege das Korn in heisses Wasser, lass es darin liegen, bis sich das Häutchen ablöst, zerstosse sie dann ganz fein in einem Mörser. Schütte sie dann in die Eier und die Milch und verfare in jeder Hinsicht wie auch mit der Milchtorte, wenn du es gern hast mit Zucker und Zimt.

[298] Eine Mandeltorte

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, zerstosse sie fein und giesse ein wenig Rosenwasser und Zimtwasser hinein, während zu sie mörserst, damit sie nicht ölig werden. Nimm dann 5 ganze Eier und von 5 Eiern nur den Dotter, schlage diese in die Mandeln und rühre die Mandeln ständig, während du die Eier hineinschlägst. Gib zuvor 9 Lot Zucker in die Mandeln und rühre sie dann eine Stunde auf einer Seite. Schütte es dann in die Tortenpfanne ohne oder mit Teig. Manche geben ein wenig Tragant dazu. Lass die Torte aufgehen und backe sie in einem gedeckten Marzipanblech oder einem Backofen, bis sie schön gelb wird.

/100v/ [299] Ein Eier türten
Nim 6 eier oder so Vil dú machen wilt
Und so Vil milch alls eier, klopf die
eier frei wol, dan tûn darin ein
wenig win berle, Zúcker, Zimet Und
múscatblúst Und ein wenig saltz,
dan bestreich ein dúrten pfana mitt
frisch schmaltz Und tûn ein wenig
frisch schmaltz darin Und stel si aúff
ein glút Und ein deckel mit glút
daraúf, Und las es allgemach bachen.

[300] Mandel türten
Zú $\frac{1}{2}$ lb gstoßnen mandel mit sampt roffen
wasser, 14 eier doter, ein andern nach
in die mandel gebrochen
[Und die mandl alewil gerürt]⁸⁴ Und das
wíse von den 14 eirn wol geklopfft mit
einem steckle, bis es ein Zehen schum hat,
das nüt naffes mer über blibe, man
mús es aneinander schlahen ohn aúffhören,
die mandel Und doter Zú wol
Undereinander rüren Und den $\frac{1}{4}$ lb Zúcker
aúch darin rüren Und den schúm dar=
nach aúch darin gerürt Und als bald
in den offen getan.

/101r/ [301] Eingeschlagne lebern
Die leberen kleingehackt Und speck aúch
drúnder, dan weich altbachen brot in
wasser Und trúcks aús, Zú $\frac{1}{2}$ lb 3 eier,
welches alles undereinander vermíschet
Und das netz drúm gewirglet
Und im schmaltz dan gebraten, dú magst
gwürtz drin dún nach belieben.

[302] Hipen
nim $\frac{1}{2}$ lb Zúcker, 1 lb mel, ein eÿ, mach
den teig mit frisch wasser an, schma=
ltz wir ein eÿ gror [!] im wasser Zerg=

[299] Eine Eiertorte

Nimm 6 Eier oder so viel du machen willst und ebenso viel Milch wie Eier, schlage die Eier genügend gut, gib dann ein wenig Weinbeeren, Zucker, Zimt, Muskatblust und ein wenig Salz dazu. Bestreiche dann die Tortenpfanne mit frischer Butter und gib ein wenig frische Butter hinein und stelle sie auf die Glut und lege einen Deckel mit Glut darauf und lass es allmählich backen.

[300] Mandeltorte

(Gib) zu $\frac{1}{2}$ Pfund zerstoßenen Mandeln samt Rosenwasser 14 Eidotter, und einen weiteren noch in die Mandeln geschlagen (und die Mandeln ständig gerührt), und das Eiweiss von den 14 Eiern gut geschlagen mit einem Steckchen, bis es einen zähen Schaum gibt und nichts Flüssiges übrig bleibt. Man muss es ununterbrochen schlagen und die Mandeln und das Eigelb gut untereinander rühren und das $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auch hineinrühren. Und der Schaum muss danach auch hinein gerührt werden, dann kommt es alsbald in den Ofen.

[301] Eingemachte Leber

Die Leber klein hacken und auch Speck darunter; weiche dann altbackenes Brot in Wasser ein und drücke es aus. (Gib) zu $\frac{1}{2}$ Pfund 3 Eier, alles untereinander gemischt und ein Netz herum gewickelt, und dann im Schmalz gebraten. Du kannst nach Belieben Gewürze hineingeben.

[302] Hippen

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, ein Ei; mach den Teig mit frischem Wasser an, Butter so viel wie ein Ei gross ist, im Wasser

gengt in 2 löffel Vol wasser fol 100
hipen geben.

[303] Krüt Kapunen*

nim ein altbachen wiß brod, weichs
in wasser Und trücks wol auß, nim
Zú einem brötle 6 eier wol geklopfft
Und eim frischen schmaltz gerüert, biß
daß sie dick sind auff der glüt, dan
múß man sie hacken, dún krüt drún=
der wie man fünft die andern
auch machet.

/101v/ [304] Kestenen türten

Nim kestenen, so Vil man will, stos sie
klein Und mach sie allerding wie die
Vorgescribnen mandel türten, alls
tún weniger Zúcker darin.

[305] Ris türten

Nim ris, so Vil alls Zú einer ris süpa,
süd es in milch gantz trücken Zú, *aber*
das ris mús schön gantz bliben, dan
nim 10 oder 8 eier Und Zúcker, so Vil
dú willt Und machs wie mandeltürten.

[306] Marillele türten

Nim marilele, schele si Und hawe sie in 2 stück
Und süd sie in Zittwen win, biß sie lind
sind, Zerüer sie wol, tún Zimet Und rosen=
wasser darin sampt Zúcker Und winber=
le Und eier Und in ein spanischen* teig
geton.

⁸⁵/102v/ [307] Spanischen* teig Zú machen

Nim schön mel, ein quertle milch grome=
te, las sie lauw werden, schüt ½ quertle
branten win darin Und frisch schmaltz,
so Vil all [!] ein grose nús, dan würg in wol,
dan schlag in wol mit dem walholtz, biß er

zergangen. 2 Löffel voll Wasser sollen
100 Hippen geben.

[303] Kraut-Kapunen

Nimm ein altbackenes Weissbrot, weiche es
in Wasser ein und drücke es gut aus, nimm
zu einem Brötchen 6 gut geschlagene Eier mit
frischer Butter gerührt, bis
sie auf der Glut dick werden, dann
muss man sie hacken; gib das Kraut
darunter, wie man sonst auch
die anderen macht.

[304] Kastanientorte

Nimm so viele Kastanien wie du willst,
zerstosse sie fein und mache sie wie die
oben beschriebene Mandeltorte,
gib aber weniger Zucker dazu.

[305] Reistorte

Nimm so viel Reis wie zu einer Reissuppe,
siede es in Milch völlig ein, aber
der Reis muss schön ganz bleiben. Dann
nimm 10 oder 8 Eier und Zucker, so viel
du willst, und mache es wie eine Mandeltorte.

[306] Aprikosentorte

Nimm Aprikosen, schäle sie und schneide sie in
2 Stücke und siede sie in Zitwerwein, bis sie weich
sind. Verrühre sie gut, gib Zimt und Rosenwasser
hinein, samt Zucker und Weinbeeren
und Eiern, und schütte das in einen
spanischen Teig.

[307] Spanischen Teig machen

Nimm schönes Mehl, ein Quart gerahmte Milch,
lass sie lauwarm werden, giesse $\frac{1}{2}$ Quart
Branntwein hinein und frische Butter,
so viel wie eine grosse Nuss, knete dann (den Teig) gut,
schlage ihn dann kräftig mit dem Wallholz, bis er

blatern bekompt, dan tröl in breit auß,
dan nim füeß schmaltz, wesches wol auß
in frisch wafer solang biß es sich mit eim
waltholtz auß trölen laßt wie der teig
durch 10 oder 12 wafer, dan tröl es dün
auß Und leg eß auß den auß trölten
halben teig Und litz den anderen
halben teig darüber Und tröl in wider auß
und wider mit schmaltz Und machs
wie Zú Vor, dan tröl in breit auß Und
Uberlitz in etwan 20 mal, aber strew alzit
ein klein wenig mel darzwüfcht, aber
nit mer schmaltz.

/103r/ [308] Wie man gúot leber túrtten
machen sol

Nim ein kalbs lebern, hack si klein, nim dar=
Zú 3 [?] blútzger* wiß brot Und 8 eier
Und ein halbs milch nit gar Und ein gút
theil geffotten kestenen Und kleine win=
berli oder für die kestenen [bratamaren*]⁸⁶ groffe winber
Und mandel ein [geschnetzlet]⁸⁶, ein wenig Zimet, negeli
Und Jmber Und saltz, rüer es alles woll
Underein anderen Und ein wenig füez
schmaltz Und gewürfleten speck Und
magst auch massaron, betterli Und schnit=
lich darin thún, wan dú gern wilt,
darnach thún schmaltz in ein pfanen
Und leg 4 höltzle darin, das es nit
anbach Und spreit ein netz auß die
holtzle, dan schút die fülle darin und
mach das netz oben Zúfamen, das es
die fülle deck Und bach si in einem
offen oder auß der glúod wie ein
andere dúrtten [mach die fülle
nit zu dick, so laufft si desto bas auß]⁸⁷.

Blasen bekommt, walle ihn dann breit aus.
Nimm dann süsse Butter, wasche sie in
frischen Wasser gut aus, bis sie sich mit einem
Wallholz auswallen lässt wie der Teig,
durch 10- oder 12-mal Wasser; walle es dann dünn
aus und lege es auf den ausgewallenen
halben Teig und schlage den anderen
halben Teig darüber und walle es wieder aus
und wieder mit Butter, und mache das
wie zuvor. Walle ihn dann breit aus und
überschlage ihn etwa 20-mal, aber streue immer
ein bisschen Mehl dazwischen, aber
keine Butter mehr.

[308] Wie man eine gute Lebertorte
machen soll

Nimm eine Kalbsleber, hacke sie klein, nimm dazu
für 3 Blutzger Weissbrot und 8 Eier
und nicht ganz ein halbes (Quart?) Milch und
recht viele gesottene Kastanien und kleine
Weinbeeren oder für die Kastanien, (Bratmaronen), grosse Weinbeeren
und Mandeln (geschnetzelt), ein wenig Zimt, Nelken
und Ingwer und Salz. Rühre es alles gut
untereinander und (gib dazu) ein wenig süsse
Butter und gewürfelten Speck. Und du
kannst auch Majoran, Petersilie und Schnittlauch
hinein tun, wenn du gerne willst.
Gib danach Butter in eine Pfanne
und lege 4 Hölzchen hinein, damit
es nicht anbrennt, und spreize ein Netz auf
die Hölzchen und schütte die Füllung hinein
und binde das Netz oben zusammen, dass es
die Füllung zudeckt, und backe sie in einem
Ofen oder auf der Glut wie eine
andere Torte. (Mache die Füllung
nicht zu dick, so geht sie umso besser auf.)

[309] Wie man ein geffült brättli
machen sol

/103v/ Nim kalbfleisch Und haúw ein schön
breit stück von dem stotzen Und plütſch
es freiwol, so würt es desto mürber
Und lat sich lieber Zúfamen machen, dan
nim geribens brot, süeß schmaltz, gwürf=
letten speck, kleine winberli, schnitloch,
betterli, Zimet Und negeli, pfeffer Und
faltz, rüer es alles woll under einand=
ren, dan so thún die fül aúff das ge=
plütſcht fleisch und schlag das fleisch wol da=
rúm, bind es woll Zúfamen, thún es
In ein heffile, schüt ein wenig fleisch
brü darin und ein wenig Zimet und ne=
geli, süeß schmaltz Und faltz oder
magst es Im schmaltz bratten.

[310] Wie man púlbetten*
machen sol

Nim kalbs fleisch, haúw düne schnitli,
plütſchs ein wenig, dan nim eier
und ein wenig⁸⁸ kleine winber,
geriben brot, Zimet, negeli Und faltz,
rüer es alles woll Undereinander,
mach die fülle nit Zú dick, thún si
klein geschnetzlet speck und peterle aúff⁸⁹
/104r/ das fleisch, mach es woll ihn Und
thún es in ein wittes heffele und thún
daran fleisch Brü, unriff trüben oden [!] ein
füren wissen win, Zimet, negeli,
neúws schmaltz, geschnetzletten speck
und faltz, las es núr aúff eim glüettli fieden.

[311] Ein andere gattung búlpetten*

Nim auch kalbfleisch, hack es klein wie
bratwürst ohne neffe, nimß dan
in ein schüßlen Und rüer neúwß schm=
altz darin, biß es ein wenig linder
würdt, dan thún es aúff ein britt und

[309] Wie man einen gefüllten Braten
machen soll

Nimm Kalbfleisch und schneide ein schön
breites Stück vom Stotzen (von der Keule) ab und klopfe es kräftig
dünn und weich, so wird es umso mürber
und lässt sich besser zusammen binden. Nimm
dann geriebenes Brot, süsse Butter, gewürfelten
Speck, kleine Weinbeeren, Schnittlauch,
Petersilie, Zimt und Nelken, Pfeffer und
Salz, rühre das alles gut untereinander.
Gib die Füllung auf das dünn geklopfte
Fleisch und schlage das Fleisch gut darum
herum, binde es gut zusammen, lege es
in einen kleinen Hafen, giesse ein wenig
Fleischbrühe dazu und ein wenig Zimt und
Nelken, süsse Butter und Salz, oder
du kannst es in Butter braten.

[310] Wie man Polpetten
machen soll

Nimm Kalbfleisch, schneide es in dünne Plätzchen,
klopfe sie ein wenig dünn, nimm dann Eier
und ein wenig kleine Weinbeeren,
geriebenes Brot, Zimt, Nelken und Salz,
rühre alles gut untereinander,
mache die Füllung nicht zu dick, gib
klein geschnetzten Speck und Petersilie auf
das Fleisch, rolle (?) es gut ein und
lege es in einen weiten Hafen und schütte
Fleischbrühe dazu und unreife Trauben oder einen
sauren Weisswein, Zimt, Nelken,
neues Schmalz, geschnetzten Speck
und Salz; lass es nur auf einer kleinen Glut sieden.

[311] Eine andere Art Polpetten

Nimm auch Kalbfleisch, hacke es klein wie
Bratwürste, ohne Flüssigkeit, schütte es dann
in eine Schüssel und rühre neue Butter
hinein, bis es ein wenig weicher wird.
Lege es dann auf ein Brett und

mach kleine bittle* daruß Und leg die
fülle daruff Und Überlitzesi wie
krepfle, die füll mach allso, nim geriben
brot, kleine win berli, gewürffletten
speck, neüws schmaltz, massaran, Jmber,
Zimet Und negeli Und saltz, Und
seüd si in einem brüly wie die vorigen.

[312] Ein gütte fülli in die kleinen
Pastettli Zü machen

Nim gütts kalb fleisch und laß es ein
wenig erwellen*, dan nim es und hack
/104v/ es nit gar Zü klein Und ein wenig Rinder=
marg Und klein gewürffleten speck. Dú
magst auch etliche hert gessotten eier doter
daründer hacken [oder brich etliche eier in das fleisch, rüers
wol Under das fleisch]⁹⁰ mit dem speck und
fleisch, dan thún es alles in ein geschier
Und dún darin neüw schmaltz Und kleine
winberli, Zimet Und negili, rüer alles
woll Undereinanderen, thúdes in den
deig Und las es bachen.

[313] Wie man eier túrten machen
soll

Nim Zü einer túrten 9 eier dotter, klopf
si woll, dan thún neüws schmaltz, so Vill
alls ein fünst in ein pfanen, las es Zer=
gon, dan nim es ab Und thún die eier
darin Und ein wenig winberli, Zimet,
negili, binioli, Caudit, Zimetwasser, Roß=
sen wasser Und ein güot theill Zúcker, Und
rüer es alles woll Under ein andern,
dan thún es wider Über das für Und
las es allgemach sieden, biß es ein wenig
diglecht würt Und rüer es allewill ob dem
für Und wan dú es Vom für nimst bis
/105r/ es kalt würt Und glates deigle wirt,
darnach thún es in den deig Und
laß es allgemach bachen.

mache kleine Pitten daraus und lege die Füllung darauf und schlage es um wie Krapfen. Mache es gleich mit der Füllung, nimm geriebenes Brot, kleine Weinbeeren, gewürfelten Speck, neue Butter, Majoran, Ingwer, Zimt und Nelken und Salz, und siede sie in einer kleinen Brühe wie die vorhergehende.

[312] Eine gute Füllung für die kleinen Pastetchen machen

Nimm gutes Kalbfleisch und lass es ein wenig aufwallen. Nimm es dann und hacke es nicht zu fein und (gib) ein wenig Rindermark und klein gewürfelten Speck (dazu). Du kannst auch einige hart gesottene Eidotter darunter hacken (oder schlag einige Eier in das Fleisch, rühre es gut unter das Fleisch) mit dem Speck und Fleisch. Lege dann alles in ein Geschirr und gib neue Butter dazu und kleine Weinbeeren, Zimt und Nelken. Rühre alles gut untereinander, fülle es in den Teig und lass es backen.

[313] Wie man Eiertorten machen soll

Nimm zu einer Torte 9 Eidotter, schlage sie gut, gibt dazu neue Butter, so viel wie eine Faust, in eine Pfanne und lass es zergehen. Nimm es dann weg und gib die Eier hinein und ein wenig Weinbeeren, Zimt, Nelken, Pinienkerne, Kandiszucker, Zimtwasser, Rosenwasser und recht viel Zucker, und rühre es alles gut untereinander. Stelle es dann wieder über das Feuer und lass es langsam sieden, bis es ein wenig dicklich wird und rühre es ständig über dem Feuer und (auch) wenn du es vom Feuer nimmst, bis es kalt wird und der Teig glatt wird. Gib es dann in den Teig und lasse es langsam backen.

[314] Wilt ein schmaltz dürten machen

Nim Zú einer dürten 7 eier, klopf si woll,
dan nim 3 guot löffell Voll rom, 1 löffel
Voll mell, neüws schmaltz, so Vill alls
ein guott fünft Und laß es Zergen
in einer pfanen, Und mach si allerdin=
gen wie die vorig mit gwürtz Und allem
Und thûn auch darin ein guthill* Zúcker.

[315] Nach 1 gút Spüffen müß* Zú machen

so nim eier dotter so Vil dú machen wildt
Und Rom etwas mer alls eier, Zer=
klopf es wol Undereinander, dan nim
Roffen wasser Und ein wenig ehnis Und
Zúcker, das es woll fües wird, klopf es wol
Undereinandern, fud es allgemach,
bis es ein wenig dicklecht wirt Und
rüer es allewill, auch wan dú es vom
für hebft, bis es kalt Und glat würt.

[316] Wie man kütten lattwergen machen sol

Nim hüpsche küttenen, bschnid schnetz
si klein Und fud Und Zerür si wol, dan
/105v/ trib si dúrch ein büttel*, das die steinli da=
hinden bliben, in ein pfanen Und hung
darin, das es fües wird, Und las es ein
wenig sieden Und rüer es allewil, das
es nit ansitz, dú magft auch gewürtze
darin thûn, was dich guot dúnckt,
wan man Zittronen schelfere klein da=
rin schnetzt, macht si gar gút.

[317] Mandel dort Zú machen

Nim ½ lb geschelte mandel, stosi klein
Und schüt ein wenig Roffen [Und Zúger]⁹¹ wasser dorin,
will dú si stoffest, damit si nit öllig werden,
dan nim eier, klopf si wol, dún si Under
die mandel [Und rier so derin [?]] in ein stürtzenen
pfanen]⁹², alls dan 1 stünd gerüert,

[314] Willst du eine Buttertorte machen
Nimm zu einer Torte 7 Eier, schlage sie gut,
nimm dann 3 volle Löffel Rahm, 1 Löffel
volles Mehl, neue Butter, so viel wie
eine gute Faust, und lass es in einer
Pfanne zergehen. Mache die Torte ganz so
wie die vorhergehende, mit Gewürzen und allem,
und gib auch recht viel Zucker dazu.

[315] Noch ein gutes Spusenmus machen
Nimm Eidotter, so viel du machen willst,
und etwas mehr Rahm als Eier; schlage
es gut untereinander, nimm dann
Rosenwasser und ein wenig Anis und
Zucker, dass es recht süß wird. Schlage
es untereinander, siede es langsam,
bis es ein wenig dicklich wird und
rühre es ständig, auch wenn du es vom
Feuer wegnimmst, bis es kalt und glatt wird.

[316] Wie man Quitten-Latwerge machen soll
Nimm schöne Quitten, beschneide sie und schnetzle
sie klein. Siede sie und verrühre sie gut, dann
drücke sie durch ein Sieb, sodass die Steinchen
zurückbleiben, in eine Pfanne und (gib) Honig
hinein, damit es süß wird, und lass es ein
wenig sieden und rühre es ständig, damit
es nicht anklebt. Du kannst auch Gewürze
hinein tun, wie es dich gut dünkt.
Wenn man Zitronenschalen klein
hinein schnetzelt, macht es die Latwerge ganz gut.

[317] Mandeltorte machen
Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, zerstoße
sie fein und schütte ein wenig Rosenwasser (und Zucker) hinein,
während du sie zerstoßest, damit sie nicht ölig werden.
Nimm dann Eier, schlage sie gut, mische sie unter
die Mandeln (und rühre es ganz stark in einer Blech-
Pfanne). Rühre das alles eine Stunde,

das frei schön glatt wert, mach es nit
dicker alls ein dün milchmûs, dan
las es bachen, biß es schön Und gelb wirt.

[318] Spanifch Reiß Zú machen
Nim schön mel, 2 eier, wasser Und
halb wifen win [ettwas mer win als waßer, wenig faifes
schmaltz oder falb den teig mit
diesem]⁹¹, ein wenig Zúcker,
würck es wol Under einander, mach
ein schön glatten teig, tlo! [sic!] ihn auß,
dan nim sües schmaltz, das wol im
wasser aus knetten feig, schnid dün
schnittli, glichsam all babir, Überleg
den teig damit, leg dan den teig
/106r/ Zúfamen, 3 oder 4 fach, dan tröl in wider
auß, Überleg in wider mit dem schmaltz,
das thûn 4 mall allso, dan formier
in wie du wilt.

[319] Wiffes effen
Nim 8 lot Zúcker, 6 lot wiß mäll Und ein
[halb maß milch, ein]⁹¹
wenig bissem mit roffenwasser Zertriben,
dan nim ein sübere pfanen, tú ein wenig
mäl darin Und ein tröpfl milch, rüre es
fin wol, dan tú [die ander milch auch drin]⁹³
es auff glut, las es algemach
sieden, bis es dick ist Und rüer es all Zit,
dan tú es in ein schüßlen.

[320] Ein ander gattung kütten lattwergen
Nim kütten, beschnide si Und haúw si in stück,
hawa den kernen drús, thûn es Über Zú
sieden in süßem most, bis si lind sind,
dan trúcke es dúrch ein dúch, súd es in
einem gúttten geschier, das nit kúpferle,
Und rüer es allewill Und wan es ein
will gefotten ist, so thûn hung darin,

dass es recht schön glatt wird. Mache es nicht dicker als ein dünnes Milchmus, lass es dann backen, bis es schön gelb wird.

[318] Spanischen Reis machen

Nimm schönes Mehl, 2 Eier, halb Wasser und halb Weisswein (etwas mehr Wein als Wasser, wenig fette Butter oder schmiere den Teig mit dieser ein), ein wenig Zucker, knete es gut untereinander, mache einen schön glatten Teig, walle ihn aus. Nimm dann süsse Butter, die im Wasser gut geknetet worden ist, schneide dünne Tranchen, gleichsam wie Papier, überdecke den Teig damit; lege dann den Teig zusammen, 3- oder 4-fach, walle ihn wieder aus, überschlage ihn wieder mit der Butter; mache das 4-mal so, dann forme ihn, wie du willst.

[319] Weisses Essen

Nimm 8 Lot Zucker, 6 Lot Weissmehl und ein halbes Mass Milch, ein wenig Bisam, mit Rosenwasser zerrieben. Nimm dann eine saubere Pfanne, gib ein wenig Mehl hinein und ein Tröpfchen Milch, rühre es ganz schön, dann gib (die andere Milch auch hinein) es auf die Glut, lass es allmählich sieden, bis es dick wird und rühre es ständig. Gib es dann in eine Schüssel.

[320] Eine andere Art Quitten-Latwerge

Nimm Quitten, beschneide sie und haue sie in Stücke, schneide das Kerngehäuse heraus, lege sie zum Sieden in süssen Most, bis sie lind sind. Drücke sie dann durch ein Tuch, siede es in einem guten Geschirr, das kein Kupfer enthält, und rühre es ständig und wenn es eine Weile gesotten hat, so gib Honig hinein,

nach dinem gütungen, du magst auch
gwürtz darin thun alls Jmber, Zimet,
negele, müscatblüß, süd es allgemach,
biß es sich schellen laßt Uf einem Zinen teller.

/106v/ [321] Kütt fafft Zú machen

Nim 6 mas küttenbrü in ein haffen, las
einfieden, gieße darin $\frac{1}{4}$ lb honig, las es
fieden, biß es nur 1 mas Überblibt,
so ist es recht.

[322] ein anders

Nimb küttenen, bschnide si, dan rib si
mit einem ribißen, biß an kernen, dan
trück es durch ein düchlin, dan las es
fieden, tun hung darzu, Verschum es wol.

[323] Küttenfchnitz

bschnide die kütten Und mach 4 schnitz
auß einer, nim dan 4 lb schnitz, tu si
in ein mösche pfanen, lege einer nach
dem andern darin, schütte daran 2
mas kütten Brü, tu es auff ein kolfür,
Verteck es Und las fieden, bis ein wenig
lind sind, nim dan die schnitz auß der Brü,
leg si auff ein Zinen deller, las erkalten,
stecke in ieden schnitz Zimet Und negele,
lege si alls dan in ein erdinen haffen, schüte
dan 1 mas hung in die Brü [darin die schnitz gefoten sind]⁹⁴,
las es mit einander fieden, biß die Brü schier ingfotten
Und Zech worden ist wie honig, gieße si dan
/107r/ an die schnitz, las Über nacht Unvertegt
sten, Wan si 2 monat gestanden ist, so
tu die schnitz herus Und fiede die Brü
wider Und schüt si kalt an die schnitz,
so bliben si langut.

nach deinem Gutdünken. Du kannst auch Gewürze hinein geben, wie Ingwer, Zimt, Nelken, Muskatblust. Siede es allmählich, bis sich die Quitten schälen lassen, und richte es auf einem Zinnteller an.

[321] Quittensaft machen

Nimm 6 Mass Quittenbrühe in einem Hafen, lass sie einsieden, giesse $\frac{1}{4}$ Pfund Honig hinein, lass es sieden, bis nur noch 1 Mass übrig bleibt; so ist es recht.

[322] Eine andere Art

Nimm Quitten, beschneide sie, raffle sie dann mit einer Raffel bis zum Kerngehäuse, drücke es dann durch ein Tuch, lass es dann sieden, gib Honig dazu, schäume es gut ab.

[323] Quittenschnitze

Beschneide die Quitten und mache 4 Schnitze aus einer, nimm dann 4 Pfund Schnitze, gib sie in eine Messingpfanne, lege sie eine nach der anderen hinein, schütte dann 2 Mass Quittenbrühe dazu, stelle es auf ein Kohlenfeuer, decke es zu und lass es sieden, bis (sie) ein wenig weich sind. Nimm dann die Schnitze aus der Brühe, lege sie auf einen Zinnteller, lass sie erkalten, stecke in jeden Schnitz Zimt und Nelken, lege sie sodann in einen tönernen Hafen, schütte dann 1 Mass Honig in die Brühe (worin die Schnitze gesotten worden sind), lass es miteinander sieden, bis die Brühe fast eingesotten und zäh wie Honig geworden ist. Giesse sie dann an die Schnitze, lasse sie über Nacht ungedeckt stehen. Wenn sie 2 Monate gestanden sind, so nimm die Schnitze heraus und siede die Brühe wieder und schütte sie kalt über die Schnitze; so bleiben sie lange gut.

[324] Küttenen durch das Jar Zum
kochen gut Zubehalten

Nim frische küttenen, die kein massen haben,
wüsche si süber ab, lege si in einem leiminen
haffen Zu frischen wasser, lege einen lei=
minen deckel daruff, das die küttenen
darunder bliben, so würt ein beltz
daruffem deckel, wan du darus wilt
nehmen, so lüpfe den deckel fin, hoffenlich*
mit dem beltz ab, nim mit einer kellen
darus, was du wilt, Verteckes wider Und
tun kein ander wasser daran, man muß
si etwas lenger sieden als die frischen.

[325] Erber⁹⁵ lattwergen

Nim berlin Und pflume si wol, dan tun
si in ein sack, truck si wol uß, lasse die brü
in eim ehermen [!] haffen woll sieden
/107v/ Uff einem koll fürlin, bis dick ist als
honig, thun darnach honig oder Zucker
darin nach dinem belieben.

Uff disse wis macht man auch von St.
Johanes trübli, hollder, agten, spitzber*
Und mulber, wan man nit gern
will, darff sich weder honig noch
Zucker darin Zu tun, nur schauw
das woll Verschümeß [in die mulber
darf man kein hung tun, nur Zucker;
man kann allerlei latwergen also
machen, etliche tun gewürtz auch drin]⁹⁶.

[326] St Johans trübli in Zucker oder hung
in Zu machen [oder spitzber]⁹⁷

Nim 1 lb Zucker, schüt daran ½ glaß vol
wasser, las den Zucker Zergon, wan
hung nimst, darffst kein wasser ne=
men, tun darin 3 lb trübli, Verteck
es wol Und las es sieden, einen wall
darnach nim die berlin [mit einer schümkellen]⁹⁷ daruß
in ein Zucker Glaß, las unvertegt erkalten,

[324] Quitten übers Jahr gut zum
Kochen aufbewahren

Nimm frische Quitten, die keine Flecken haben, wische sie sauber ab, lege sie in einen tönernen Hafen mit frischem Wasser, lege einen tönernen Deckel darauf, damit die Quitten darunter bleiben. So gibt es eine (Schimmel-)Haut auf dem Deckel. Wenn du (etwas) herausnehmen willst, so hebe den Deckel ganz behutsam mit der Haut. Nimm dann mit einer Kelle heraus, was du willst. Decke den Hafen wieder zu und gib kein anderes Wasser dazu. Man muss diese Quitten etwas länger sieden als die frischen.

[325] Erdbeer-Latwerge

Nimm Erdbeeren und mache sie gut heiss, schütte sie dann in einen Sack, drücke sie gut aus, lasse die Brühe in einem eisernen Hafen gut auf einem Kohlenfeuerchen sieden, bis es dick wird wie Honig, gib dann Honig oder Zucker dazu, nach deinem Belieben.

Auf diese Weise macht man es auch mit Johannisbeeren, Holder, Agathen, Spitzbeeren und Maulbeeren, wenn man es nicht gerne hat, darf man weder Honig noch Zucker darauf geben, passe nur auf, dass du es gut abschäumst. (Zu den Maulbeeren darf man keinen Honig geben, nur Zucker. Man kann also allerlei Latwerge machen; manche geben auch Gewürze dazu.)

[326] Johannesbeeren in Zucker oder Honig
machen (oder Spitzbeeren)

Nimm 1 Pfund Zucker, giesse $\frac{1}{2}$ Glas voll Wasser dazu, lass den Zucker zergehen; wenn du Honig nimmst, darfst du kein Wasser nehmen. Gib 3 Pfund Beeren hinein, decke es gut zu und lass es sieden. Nimm dann nach dem Aufwallen die Beeren (mit einer Schaumkelle) heraus in ein Zuckerglas. Lass es ungedeckt abkühlen,

füd dan den hung oder Zúcker noch
bas und wan er kül ist, so schút es an
die berle, wan sim fomer abston weten,
so füd dem hung oder Zúker wider dran, so blibts
gút, aúff diffe wis macht ma aúch den
[... ...]⁹⁸.

/108r/ [327] Erbslen ber in süessen win oder most
ein Zúmachen

Nim 4 mas berlin in ein eherinene
haffen Zú Zwen maß süessen newen win,
lasse si fieden, biß die berle ein brúne
farb gewinen, gieße daran ohn gefar ½
maß honig, lasse die ber fast allerdingen
einfieden, ist dreffenlich für kranke lüt
in grossen dúrst.

[328] ein andere gatung

Nim 1 lb schöne gantze trübli in ein danine
büchs. Zl [?]: im süessen win mast sampt ½
mas honig lasse es mit einanderen fieden
biß der win schier ingesoten ist, darnach lasse
die brüeh erkaltten Und gieße sie an die
trübli, so si grawen wollten, so lasse die brüh
widerum fieden, Und gieße si widerum
erkalttet an die trübli, solche werden ge=
brücht Zúm fleisch.

[329] Rosa Zúcker Zemachen oder latwergen

Nim der gmeina Rotten Rosenknöpf 4 lot, haúw
hinden die spitzlin ab, stoffe sie aúffs kleinst
alls dú kanst, dan nim 8 lot fin gestoßnen Zúcker,
stoffe in wol Under die roffen, lafes wol verbúnden in ein=
nem gleßlin 40 tag ander sunen sten, will die
[rosen Und den Zúcker stofest, so schút ein wenig
roßwasser darin, damit es desto beser Undereinander
kame, rüer es Underwilen, an der sonen also macht
man alerlei blúmen latwergen oder Zúcker]⁹⁹.

siede dann den Honig oder Zucker noch etwas und wenn er kühl ist, so schütte ihn über die Beeren. Wenn sie im Sommer sauer werden wollen, so siede den Honig oder Zucker wieder daran, so bleiben sie gut. Auf diese Art macht man auch den (... ..).

[327] Sauerdorn in süßem Wein oder Most einmachen

Schütte 4 Mass Beeren in einen eisernen Hafen zu zwei Mass süßem neuen Wein. Lasse sie sieden, bis die Beeren eine braune Farbe bekommen; giesse dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Mass Honig dazu, lass die Beeren fast vollständig einsieden. Das ist vorzüglich für kranke Leute mit grossem Durst.

[328] Eine andere Art

Nimm 1 Pfund schöne ganze Beeren in eine tannene Holzbüchse. Mische sie im süßen Weinmost samt $\frac{1}{2}$ Mass Honig und lass es miteinander sieden, bis der Wein fast eingesotten ist. Lasse dann die Brühe abkühlen und giesse sie über die Beeren. Wenn sie alt werden wollen, so lasse die Brühe wiederum sieden und giesse sie wiederum erkaltet an die Beeren. Diese werden zum Fleisch gebraucht.

[329] Rosenzucker oder Latwerge machen

Nimm 4 Lot normale rote Rosenköpfe, schneide hinten die Spitzen ab, zerstoße sie so klein, wie wie du kannst, nimm dann 8 Lot fein zerstoßenen Zucker, mische ihn gut unter die Rosen, lass es gut verschlossen in einem Gläschen 40 Tage an der Sonne stehen. Während du die Rosen und den Zucker zerstoßest, so schütte ein wenig Rosenwasser hinein. Damit es umso besser untereinander gemischt wird, rühre es unterdessen an der Sonne. So macht man allerlei Blumen-Latwerge oder Zucker.

/108v/ [330] Küttenen¹⁰⁰ in Zúmachen
Küttenen pſchnide ſie Und ſpalte ſie in 4 ſtück,
ſpick ſie mit Zimet Und negele Und Überfüde
ſie in gefotnen moſt Und Züch ſie ſüber auß, dan leg
ſie in ein erdinen haſſen, füde hung dran
Und decke ſie wol Zú, ſo iſt es gerecht.

[331] Roſen hung
Nimb düne ſamet roſſen, halb roſen
Und halb hung, ſchnid das wiſ dar=
Von, hack es klein, nim den hung, tũn
in in ein pſanen, thũn ein wenig waß=
ſer darin, wan der hung ſüt, ſo brich ein ey
darin, las es aber nit Zú ſtarck¹⁰¹ ſieden.
darnach thũn die roſſen darin, las es ſieden,
ſo lang dũ wilt.

[332] Roſſen Zúcker
Nim dün ſamet roſſen, haũw das wiſ
darvon, darnach hack es klein, nim 8 lot
Und 8 lot Zúcker, lütterre in dan, tũn
die roſſen darin, las es außf einen klein=
nen kolfürle ſieden, bis es dick gnũg iſt.

/109r/ [333] Wie Man Küttenen ſtückle in
machen ſol
Nim ſchöne friſche Küttenen, die beſchnide
Und Zerhaũwe ſie in 4 ſtück Und¹⁰²
Dan nim küttenen brüe, darin aller=
ley ſchlechte küttenen Und küttenen ſchnitzlen
Und Pſerſich ſchnitzlen ingefoten ſind,
Und dũrch ein dũch getrũgt, Und
lege die ſtückle darin Und las ſie ſieden,
biß ſie ein wenig anfangen lind wer=
den, dan nim ſie daruß
[Und ſpick ſie mit Zimet und negele]¹⁰³ Und thũn
hung in die brü, ſo Vill dich guot dũnkt
Und las es ſieden, bis dũ es frei woll
Verſchũmpt haſt, dan leg die ſtückle
wider darin Und las es außf einen kolfür=

[330] Quitten einmachen

Schäle die Quitten und teile sie in 4 Stücke,
spicke sie mit Zimt und Nelken und blanchiere
sie in gesottenem Most und ziehe sie sauber heraus,
lege sie dann in einen tönernen Hafent, giesse siedenden Honig dazu
und decke sie gut zu. So ist es richtig.

[331] Rosenhonig

Nimm dünne Samtrosen, halb Rosen
und halb Honig, schneide das Weisse weg,
hacke es klein, nimm den Honig, gib
ihn in eine Pfanne mit ein wenig Wasser darin.
Wenn der Honig siedet, so schlage ein Ei
hinein, lass es aber nicht zu stark sieden.
Gib dann die Rosen hinzu, lass es sieden,
so lange wie du willst.

[332] Rosenzucker

Nimm dünne Samtrosen, schneide das Weisse
weg, hacke es dann klein, nimm 8 Lot (davon)
und 8 Lot Zucker, säubere ihn dann, gib
die Rosen dazu, lass es auf einem kleinen
Kohlenfeuer sieden, bis es dick genug ist.

[333] Wie man Quittenstückchen machen soll

Nimm schöne frische Quitten, beschneide sie
und zerhaue sie in 4 Stücke und
nimm dann die Quittenbrühe, in der allerlei
schlechte Quitten und Quittenschnitze
und Pfirsichschnitze eingesotten sind,
und drücke sie durch ein Tuch. Lege
die Stückchen hinein und lass sie sieden,
bis sie beginnen ein wenig weich zu
werden. Nimm sie dann heraus
(und spicke sie mit Zimt und Nelken) und gib
Honig in die Brühe, so viel wie dich gut dünkt,
und lasse es sieden, bis du es reichlich gut
verschäumt hast. Lege dann die Stückchen
wieder hinein und lasse sie auf einem Kohlenfeuerchen

le fieden frei woll, doch, das sie hüpfch
Und gantz bliben, dan tûn sie in ein
Jrdenen hafen Und sîd die brü noch
bas bis sie frei dick ist, dan schüt sie an die
stückle, das drob Zûsamen gehe Und
behalt sie also außf.

/109v/ [334] Schöne Rotte lütterer Küttenen
lattwergen oder safft

Nim die aller schlechtesten küttenen
Und Zerfchnid si Zû stückle wie auch schnitz=
len Und bitßge Vonandern küttenen,
auch schnitzlen von pferfich, wan du hast,
dan sîd diß in wasser, biß es Zû
mûß würt gefoten, darnach schüt
es in ein härin oder sînst in ein thûch
Und trück es dûrch, dan nim den
3 teil welschen win in den safft Und
thûn Zimlich Vill Zûcker darin, dan
las es außf einem kollfürle fieden, biß es
dicklecht worden ist, aber lûog, das
du dîes alle will Woll Verschûmeft,
das kein schûm daruff blib, du kanst
es außf einem Zinenem teller mit
einem tröpfle Probieren, wan es stat
wie ein latwergen, so ist sie recht, du
magst sie in mödel giesen nach dinem
belieben, sie wirt schön rot Und dûrchsichtig.

/110r/ [335] Küttenen brodt Und kütten brüh

Nim kütten, schele sie fin Und schnide sie fin klein
wie öpfel, tûn sie in einen topf, tûn wasser
darzû, las algemach fieden, biß sie fin lind
sînd, decke sie fest zû Und wan sie nûn kochet
sînd, so las sie Über nacht in der sîpen stehen,
das die sîpa brûn werd. Darnach Zûch
die selbige bequeme sîpa herab Und
heb sie außf, bis du wilt kütten safft ma=
chen, darnach nim die gekochte kütten, rib sie
in einem ribtopf wol dûrcheinander, tril sie

genügend lang sieden, aber so, dass sie hübsch und ganz bleiben. Gib sie dann in einen tönernen Hafen und siede die Brühe noch etwas, bis sie genug dick ist, schütte sie dann über die Stückchen, die dadurch einschrumpfen und bewahre sie so auf.

[334] Schöne rote reine Quitten-Latwerge oder Quittensaft

Nimm die allerschlechtesten Quitten und zerschneide sie in Stückchen wie auch Schnitze und Butzen von anderen Quitten, auch Schnitze von Pfirsichen, wenn du hast. Siede dies dann in Wasser, bis es zu einem Mus gesotten ist, schütte es dann in ein Haarsieb oder sonst in ein Tuch und drücke es durch. Gib dann den 3. Teil welschen Wein in den Saft und gib ziemlich viel Zucker dazu. Lass es dann auf einem Kohlenfeuerchen sieden, bis es dicklich geworden ist, aber pass auf, dass du es ständig gut abschäumst, dass kein Schaum oben darauf bleibt. Du kannst es auf einem Zinnteller mit einem Tröpfchen prüfen: Wenn es steht wie eine Latwerge, so ist es gut. Du kannst sie nach deinem Belieben in Model giessen, sie wird schön rot und durchsichtig.

[335] Quittenbrot und Quittenbrühe

Nimm Quitten, schäle sie fein und schneide sie ganz klein wie Äpfel; lege sie in einen Topf, gib Wasser dazu, lass es allmählich sieden, bis sie schön lind sind, decke sie fest zu. Und wenn sie nun gekocht sind, so lasse sie über Nacht in der Suppe liegen, dass die Suppe braun wird. Giesse dann diese dienliche Suppe ab und bewahre sie auf, bis du Quittensaft machen willst. Nimm dann die gekochten Quitten, reibe sie in einem Mörser gut durcheinander, drücke sie

darnach durch ein tüchle, das die steinle
im düch bliben, tûn das durchgetribenist
in ein fisch tigel, tun honig oder Zûcker nach
dem dû es gern fües haben wilt, und rüe=
re es Um Über dem kolfürle, das nit
anbren Und das es fin dick Und trûchen
wirt, das es sich las Zûsamen trûcken wie
ein teig an emem brod, als dan strichs in
ein scatala* Und las es in der warmen
stûben trûcknen, wiltû gwürtz drin haben,
so tûn es drin was dû es vom fur nimst,
als mûscat nûs, mûscat blûst, Zimat,
negele Und Jmber, alles klein gestoffen,
/110v/ wiltû kein safft machen, so darffst kein sûpa ab=
schöpfen, las nûr trûchen Zûsieden.

[336] Kûtensafft

schele sie Und ribe sie raw an einem ribisen Und trûck
sie durch ein tûch, gûs den safft in ein tigel Und las den
3ten teil insieden, druß nim den brûnen safft, den dû
abgeschöpft hast vom kûten brot Und gûs in Zû disem
safft in den tigel Und drin wenig gelüterten Zûcker
darzû und las es ein halb Vierteltûnd sieden.
Darnach gûs ihn durch ein rein tûch Und gûs vil
Zûcker daran, doch das der geschmack Von den kûten
Vor Ziehe Und setz in Ubers für Und las in sieden
biß er nit mer rindt, dan güß in in die scatelin*.

[337] Kûttensafft lieblich Zû trincken

Reibe die ungeschelten außf einem ribisen, bre=
se den safft herûs, tûn Zûcker drin, gûs es in ein
glas, das oben engist, dan gûs oben ein wenig
baumöl drûf, das nit anlauff, setz es weg, Ver=
machs wol, es blibt ein gantz Jahr gût.

[338] Kûtenschnitz in safft einzumachen

schel Und 4 teil sie, schüt wasser dran Und las sieden, bis
weich werden, schüte darnach gelüterten Zûcker dran
Und ribe etwa 12 raw kûten aneinem ribisen, so dû
20 küt[en] 4 teilt hast, prese den safft drûs Und güß in Zû

dann durch ein Tüchlein, dass die Steinchen im Tuch bleiben. Tue das Durchgedrückte in eine Fischpfanne, gib Honig oder Zucker dazu, je nachdem wie süß du es gerne hast, und rühre es über dem Kohlenfeuerchen um, damit es nicht anbrennt und dass es schön dick und trocken wird, dass es sich zusammendrücken lässt wie ein Teig bei einem Brot. Streiche es dann in eine Schachtel und lass es in der warmen Stube trocknen. Willst du Gewürze darin haben, so gib diese hinein, wenn du es vom Feuer nimmst, wie etwa Muskatnuss, Muskatblust, Zimt, Nelken und Ingwer, alles klein zerstoßen. Willst du keinen Saft machen, so darfst du keine Suppe abschöpfen, lass es nur trocken einsieden.

[336] Quittensaft

Schäle (die Quitten) und reibe sie roh an einer Raffel und drücke sie durch ein Tuch, giesse den Saft in einen Tiegel und lasse einen Drittel einsieden. Nimm den braunen Saft heraus, den du abgeschöpft hast vom Quittenbrot, und giesse ihn zum Saft im Tiegel und (gib) wenig gekochten Zucker dazu und lass es eine halbe Viertelstunde sieden. Giesse dann (den Saft) durch ein reines Tuch und schütte viel Zucker dazu, aber doch so, dass der Geschmack der Quitten vorherrscht und setze ihn übers Feuer und lasse ihn sieden, bis er nicht mehr flüssig ist; giesse ihn dann in die Schachteln.

[337] Quittensaft lieblich zu trinken

Reibe die ungeschälten (Quitten) auf einer Raffel, presse den Saft heraus, gib Zucker dazu. Giesse es in ein Glas, das oben eng ist, giesse dann oben ein wenig Baumöl dazu, damit es nicht anläuft. Stelle es weg, verschliesse es gut; es bleibt ein ganzes Jahr gut.

[338] Quittenschnitze im Saft einmachen

Schäle (Quitten) und viertle sie, giesse Wasser dazu und lass es sieden, bis sie weich werden. Schütte dann gekochten Zucker dazu und reibe etwa 12 rohe Quitten an einer Raffel. Wenn du 10 Quitten geviertelt hast, presse den Saft heraus und giesse ihn

den kütēn in dem tigel, dū mußt den tegel imer
Umrütlen bim stil, das sie nit anbren, sud sie, bis
der safft nit mehr flüßt.

/111r/ [339] Wie man Pfersich in machenn sol
das si sich Über Jar lassen
behalten

Nim schöne frische pferfchich, die kech
Und nit gar Zittig sind, schelle si fin süber
ab, dan leg si in ein irdenen haffen
Und schüt gütt effich daran, das er drüber
Zúfamen gange, dan laß es 14 tag oder
mer an dem effig sten, darnach dū
si gern für haben wilt, alsdan nim
si drús Und lege si wider inden haffen
Und tūn Zimet Und negel grob gestoßen¹⁰⁴
alzitt Zwifchet iede
lege da beseien [?], als dan mach ein gefodtnen
most, den las etwas mer als den halben
teil insieden Und Verschūm in gar süber
Und dan las in erkallten, darnach schüt
in an die pferfich, das drob Zúfamen gang,
dan stel es an ein frisches andt [Ende], das nit
füecht seige Und auch nit gefrier, so kanst
si Über Jahr behalten .

/111v/ [340] Kütēn schnitz in Zúcker ein Zúmachen

Nim die kütēnen, schele und 4 teil sie, haúw
die bitfce wol aus Und lege sie in gelüterten
Zück[er], der nit Zú hart gelüteret ist, las sie
sieden, biß sie fin weich Und brún
werden, darnach nim sie herús Und laß
sie kaldt werden Und besteck sie mit
gewürtz nach belieben, lege sie in ein
büchs Und schüte hart gelüterten
Zúcker auf das heißt daran Und las
sie kalt werden, darnach lege ein deller
Und ein steinle daruff Und beschwere
sie ein wenig.

zu den Quitten im Tiegel. Du musst den Tiegel am Stiel immer rütteln, damit sie nicht anbrennen; siede sie bis der Saft nicht mehr fließt.

[339] Wie man Pfirsiche einmachen soll,
dass sie sich über das Jahr
halten lassen

Nimm schöne frische Pfirsiche, die fest und nicht ganz reif sind. Schäle sie schön sauber, lege sie dann in einen tönernen Hafen und giesse guten Essig dazu, dass er alles zudeckt. Lass es dann 14 Tage oder länger im Essig liegen, je nachdem wie du sie gerne haben willst. Nimm sie dann heraus und lege sie wieder in den Hafen und tue grob zerstoßenen Zimt und Nelken, ständig zwischen jede Lage dazwischen (?). Mache dann einen gesottenen Most, lasse den etwas mehr als zur Hälfte einsieden und verschäume ihn ganz sauber und lass ihn dann erkalten. Schütte ihn dann über die Pfirsiche, die dadurch zusammenschrumpfen, stelle es dann an einen kühlen Ort, der nicht feucht ist und auch nicht gefriert. So kannst du sie übers Jahr halten.

[340] Quittenschnitze in Zucker einmachen
Nimm die Quitten, schäle sie und viertle sie, schneide die Butzen gut heraus und lege sie in gesottenen Zucker, der nicht zu fest gekocht ist. Lass sie sieden, bis sie schön weich und braun werden. Nimm sie dann heraus und lasse sie erkalten und bestecke sie mit Gewürzen, nach Belieben. Lege sie in eine Büchse und schütte gut gekochten Zucker dazu, so heiss wie möglich, und lass sie abkühlen. Lege dann einen Teller und einen kleinen Stein darauf und beschwere sie ein wenig.

[341] Hagen bützen latwergen
Nim hagen bützen, wan sie Zitig Und
anfahend lind Zúwerden, tûn die ker=
nen herûs, fiede sie in rotem win Zú
mûs, tribs dÛrch ein tûch, lass ohnallen
Zúsatz woll rüeren Und fieden wie andere
latwergen, das ist gwaltig die rote rûhr
Zústillen, so wol auch des magens Unwiln,
andere machens Zú einer latwergen mit
halb gesottnem most Und werffen gedempfte
/112r/ kÛten schnitz darin, dis dienet treffentlich
dem erkalten magen.

[342] Kriefi über winter frisch Zu halten
laß dier ein erlen holtz auß boren, tûn rife
Kirsche darin Und schlage Zú beiden siten Zapfen
hinden Und fornen, das kein lÛfflin nach
einiges tropflin wasser hinein kome, wirfs
in ein kÛlen brÛnen oder sÛnst kül wasser, las
drinen ligen bis miten im winter, so bliben
sie dier schön als wan sie erst Vom baum ge=
brochen weren.

[343] gebachen imber
Nim 1 lb Zúcker Clikköer [?] in mit roßwasser
Und Zúcker, biß er schier auß sin stat gkocht oder
sich candieren wil, demnach mische darúnder
½ lot imber, klein gestoßen, mache daruß tefelin

/112v/ [344] KÛten latwergen
Nim die kÛten, wisch si ab, schnid si in 4 teil
Und tûns Über mit wasser, las sie wol lind
fieden, dan tribs dÛrch ein dÛch, dan nim
das mûs, das dÛch gangen ist, tûs in ein
hafen Und tûn honig darin nach belieben,
tûns Über, las fieden Und rüers, das nit
anbren Und wan es schier gnûog ist, so tûn
imber, Zimet Und negele darin nach belieben.
Und wan sich anfacht, sich vom haffen schelen
Und den haffen lüter anfacht sehen, so ist sie

[341] Hagebutten-Latwerge

Nimm Hagebutten, wenn sie reif sind und beginnen weich zu werden, nimm die Kernen heraus, siede sie in Rotwein zu Mus, drücke sie durch ein Tuch, lass sie ohne jeden Zusatz gut rühren und sieden wie andere Latwerge. Das ist sehr wirksam, die Rote Ruhr zu stillen, wie auch Magen-Übelkeit.

Andere machen es zu einer Latwerge mit halb gesottenem Most und fügen gedämpfte Quittenschnitze hinzu, das dient vortrefflich für erkaltete Mägen.

[342] Kirschen über den Winter frisch halten

Lass dir ein Stück Erlenholz ausbohren, gib reife Kirschen hinein und schlage zu beiden Seiten Zapfen hinein, vorne und hinten, dass weder Luft noch Wassertröpfchen hineinkommen. Wirf es in einen kühlen Brunnen oder sonst in kühles Wasser, lass es darin liegen bis Mitte des Winters, so bleiben sie dir schön, wie wenn sie erst vom Baum gebrochen worden wären.

[343] Gebackener Ingwer

Nimm 1 Pfund Zucker, übergiesse (?) ihn mit Rosenwasser und Zucker, bis er genügend gekocht ist oder kandieren will. Mische dann $\frac{1}{2}$ Lot klein zerstoßenen Ingwer darunter, mache daraus Täfelchen.

[344] Quitten-Latwerge

Nimm Quitten, wische sie ab, schneide sie in 4 Teile und stelle sie mit Wasser auf (den Herd). Lass sie schön lind sieden, drücke sie dann durch ein Tuch, nimm dann das Mus, das durchgegangen ist, schütte es in einen Hafen, gib nach Belieben Honig dazu, stelle es auf (den Herd), lass es sieden und rühre es, damit es nicht anbrennt. Und wenn es fast genug ist, so gib nach Belieben Ingwer, Zimt und Nelken hinzu. Wenn (die Latwerge) beginnt, sich vom Hafen zu lösen und der Hafen beginnt, sauber auszusehen, so ist sie

gnũog Und muß der selbig woll trũchen.
Darnach nim ein Zini teller Und netz in mit
rossenwasser Und strich die latwergen drũf,
aber nit Zũtũn, dũ muß den löffel auch mit
ros wasser bestrichen, den dũ Zũ schopfen bru=
chest, dan stel sie ein lufftig gemacht, dar=
nach magst sie abnemen Und schniden nach
belieben oder in ein scatteln tũn, die mit roß
wasser bestrichen ist Und sie gletten Und behalten.

/113r/ [345] Wie man pferseg, Marillele Und truba
Ein Machen sol

Nim 1 lb Zũcker oder sovill dũ machen wilt Und
ein quertle wasser Und ½ glaß roß
wasser Und laß den Zũcker in dissen
wasser wol fieden, Verschũm in woll,
dan beschnid die Pfersich Und thũn
si in den heissen Zũcker Und las si darin
auff einem kolfürle zimlich wol fieden,
das behalltet si kech, das finit Zerfieden,
dan nim si mit einem gebele herauß
Und schüt nach mer wasser an den
Zũcker Und las in wol fieden Und Ver=
schũm in dan, thũn die pfersich wider
darin Und las es auff einem kolfür
fieden, bis die brũe dicklecht ist, dan
nim die pfersich wider mit einem gebele
herũs Und las sie ein wenig erkalten,
dan tũn si in ein glaß oder irdi/ch geschir
Und sũd die Zũcker brũe nachn bas, dan
schüt sie woll erkaltet an die pfersich
oder marillele, die trũben kann man
auch allso in machen, allein müssen sie
nit zitig sin, wan sie recht beschloffen
Und anfangen rot werden, dan brich
/113v/ sie ab Und mach den Zũcker wie Zũ Vor
gemelt ist, darnach laß sie nũr ein wil
in dem Zũcker fieden, dan nim sie bim
stil Und leg sie in ein glaß Und schüt

genug (gesotten) und du musst diese gut trocknen. Nimm dann einen Zinnteller und netze ihn mit Rosenwasser an und streiche die Latwerge darauf, aber nicht zu dünn. Du musst den Löffel, den du zum Schöpfen brauchst, auch mit Rosenwasser benetzen. Stelle sie dann in einen luftigen Raum, dann kannst du sie ablösen und nach Belieben zuschneiden oder in eine Schachtel tun, die mit Rosenwasser bestrichen ist, und sie glätten und aufbewahren.

[345] Wie man Pfirsiche, Aprikosen und Trauben einmachen soll

Nimm 1 Pfund Zucker oder so viel, wie du machen willst, und ein Quart Wasser und $\frac{1}{2}$ Glas Rosenwasser und lass den Zucker in diesem Wasser gut sieden, verschäume es gut. Beschneide dann die Pfirsiche und lege sie in den heissen Zucker und lass sie darin auf einem Kohlenfeuerchen ziemlich gut sieden. Das hält sie fest, dass sie nicht verkochen. Nimm sie dann mit einer Gabel heraus und giesse noch mehr Wasser an den Zucker und lass ihn gut sieden und verschäume ihn dann. Lege die Pfirsiche wieder hinein und lass es auf einem Kohlenfeuer sieden, bis die Brühe dicklich wird. Nimm dann die Pfirsiche wieder mit einer Gabel heraus und lass sie ein wenig abkühlen. Gib sie dann in ein Glas oder Tongeschirr und siede die Zuckerbrühe noch stark, dann schütte sie, gut erkaltet, über die Pfirsiche oder Aprikosen. Die Trauben kann man auch so machen, doch sie sollten nicht reif sein. Wenn die Beeren voll und kompakt sind und anfangen, rot zu werden, dann brich sie ab und mache den Zucker wie oben erwähnt. Lass sie nur eine Weile im Zucker sieden, dann nimm sie beim Stiel und lege sie in ein Glas und schütte

den Zúcker Zúvor woll erkaltet daran,
das die brü ob den trúben Zúfsamen
gange.

[346] Eingemachte marileli in honig
nim honig, tún ein gúteil wasser oder win,
Verschúms woll ob dem für, las sieden
biß das wasser gar ingesoten war, dan laß
es kalt werden, dan schüt es Über die ma=
rilili alls frisch Und stel sie in den keller,
so bliben sie frisch alls wan sie erst ab dem boúm
kemen, also macht man auch die wiexlein in.

[347] Pfersich latwergen
Nim 3 ð pfersich und beschnids und nim die
stein drús Und haúws in stúckle, dan nim
ein ð honig Und tún die pfersich darin, stel
es auf ein glút Und Zerüers wol Und tún
darin, wie in die kuten latwergen Und wan
dú wilt wússen, ob sie gnúog gesotten sind, tún
wie die kúten latwergen auff dem teller.¹⁰⁵
/114r/ [Wan die ingemachten ber wan si wendt
welen die brú ab Zúcht wider súd
[Und erkaltet dran schüt]¹⁰⁶, so blibts gút, auff disse
wis macht man aú die spitzber in].¹⁰⁷

[348] Wie Man Búmarantzen schelffer
einmachen sol
Nemmet schöne frische baúmerantza schelf=
fere Und leget die in ein frisches wasser
Und lasset si ein wenig sieden, doch nicht
fast, darnach so nemet si drús Und
stechet mit einem messer kleine lochle
darin Und leget si wider in ein frisches
wasser, ein oder Zwen tag darnach so
nemet si herús Und laset si trúcknen
Und nemet ein schönen Zúcker Und lüt=
teret in Und lasset wol dick sieden, dar=
nach so gieffet in Über die búmarantza,
wan er kalt worden ist des andern tags,

den zuvor gut erkalteten Zucker dazu,
dass die Brühe oben die Trauben
überdeckt.

[346] In Honig eingemachte Aprikosen
Nimm Honig, gib recht viel Wasser oder Wein dazu,
verschäume es gut über dem Feuer, lass es sieden,
bis das Wasser ganz eingesotten ist. Lass es
dann kalt werden, schütte es über die frischen
Aprikosen und stelle sie in den Keller.
So bleiben sie frisch, wie wenn sie erst vom
Baum kämen. Ebenso macht man auch die Weichseln ein.

[347] Pfirsich-Latwerge
Nimm 3 Pfund Pfirsiche und beschneide sie und nimm
die Steine heraus und haue sie in Stückchen. Nimm
dann ein Pfund Honig und lege die Pfirsich hinein,
stelle es auf die Glut und verrühre es gut und mache
es so wie bei der Quitten-Latwerge. Und wenn
du wissen willst, ob sie genug gesotten sind,
gib sie wie die Quitten-Latwerge auf einen Teller.
Wenn die eingemachten Beeren die
Brühe aufsaugen wollen, so siede sie
(und schütte sie erkaltet dazu), so bleiben sie gut. Auf diese
Art macht man auch die Berberitzen ein.

[348] Wie man Orangenschalen
einmachen soll
Nehmt schöne frische Orangenschalen
und legt diese in frisches Wasser
und lasst sie ein wenig sieden, doch
nicht zu fest. Nehmt sie danach heraus und
stecht mit einem Messer kleine Löchlein
hinein und legt sie wieder in frisches
Wasser. Nehmt sie einen oder zwei Tage
später wieder heraus und lasst sie trocknen
und nehmt schönen Zucker und siedet
ihn und lasst ihn recht dick sieden.
Gießt ihn dann über die Orangen.
Wenn er am nächsten Tag kalt geworden ist,

fo gieffet den Zúcker wider herab Und wider
fieden Und dick werden, das túth fo offt,
biß der Zúcker fin dick aúff den
búmarantza blibet. Allfo macht man
aúch andere frúcht in.

/114v/ [349] St Johans trübli latwergen
Nim die berli, las fie ein wenig fúden,
dan drúck fi wol aúß, nim húng, lütere
in dan, nim den húng Unden fafft Zúfamen
Und laß es allgemach fieden Und Verſchúme
es wol. Und wan es nit mer flüßt, fo iſt
iſt [!] fi recht.

[350] Múlber latwergen
Nim die Múlber, laß es ein wenig warm
werden, drúck es dúrch ein dúchle, dan thún den
fafft Über Zefieden Und Verſchúme es wol, feúd
es gemacht, wan es númen rindt, fo iſt es gnúg.

[351] Maſſaron latwergen
blúck den maſaron ab dem ſtil Und hack in
klein, nim húng, thún in ein geſchier, Ver=
ſchúm es wol, dan thún das gehackte krút
darin, las es ein wenig fieden, das es ein
wenig neſſe hab, dan iſts gnúog.

[352] Nús ein Zúmachen
brich die nús an St Johans abend ab Und [fädele?]
fie an ein ſchnúr Und leg fie in friſch waßer 14 tag
Und endere das waffer alle tag, dan fúd fie in waßer [oder win]¹⁰⁸
Und faltz, darnach Zúch fie fúber Uß Und leg fi in
ein herdegeſchir Und fúd honig daran Und
ſpicks mit Zimet Und negele Und ſchware fi Under.

/115r/ [353/354] Ein Schöne kúnſt Zittronen Öpfel oder
Andere derglichen frúcht in machen ſol
Nim derglichen frúchten eins, Zerſchnide
fie in ſtúck, dinem belieben nach nim
das für ſampt den kernen aúß den

so giesst den Zucker wieder ab und siedet ihn wieder und lasst ihn dick werden. Tut das so oft, bis der Zucker schön dick auf den Orangen bleibt. Ebenso macht man auch andere Früchte ein.

[349] Johannisbeer-Latwerge

Nimm die Beeren, lass sie ein wenig sieden, drücke sie gut aus, nimm Honig, koche ihn dann, nimm den Honig und den Saft zusammen und lass es allmählich sieden und schäume es gut ab. Und wenn es nicht mehr fließt, so ist es recht.

[350] Maulbeer-Latwerge

Nimm die Maulbeeren, lass sie ein wenig warm werden, drücke sie durch ein Tuch, stelle dann den Saft zum Sieden auf den Herd und schäume ihn gut ab. Wenn er nicht mehr fließt, ist es genug.

[351] Majoran-Latwerge

Pflücke den Majoran vom Stiel und hacke ihn klein, nimm Honig, gib ihn in ein Geschirr, schäume ihn gut ab. Gib dann das gehackte Kraut hinein, lass es ein wenig sieden, dass es etwas Feuchtigkeit bildet, dann ist es genug.

[352] Nüsse einmachen

Brich die Nüsse am St. Johannis-Abend ab und fädle sie an einer Schnur auf und lege sie 14 Tage in frisches Wasser. Wechsle das Wasser alle Tage. Siede sie dann in Wasser (oder Wein) und Salz, ziehe sie dann sorgfältig heraus und lege sie in ein Tongeschirr und giesse kochenden Honig darüber und spicke sie mit Zimt und Nelken und beschwere sie darunter.

[353/354] Eine schöne Art, wie man Zitronen, Äpfel oder andere ähnliche Früchte einmachen soll

Nimm eine Sorte dieser Früchte, zerschneide sie nach Belieben in Stücke. Nimm das Saure samt den Kernen aus den

Zyttronenn Und limona Und Buma=
 rantza, süde sie in wasser, nach dem
 sie lind haben wilt Vast $\frac{1}{2}$ stünd, dar=
 nach nim sie auß dem waßer, lege sie
 in ein ander kalt wasser biß am abend,
 dan nim sie wider drüs Und in ein ander
 frisches wasser Über das für Und laßes
 wol erwarmen, aber nit heiß wer=
 den, dan wider in ein kaltt wasser
 legen, solches tûn 8 tag lang altag
 2 mal morgens Und abends Und
 allezit nach dem sie gewermet in ein
 frisches wasser legen, dû magst die öpf=
 fel¹⁰⁹ alltag nûr 1 mal wermen,
 fûnderlich so dû si nit Vast weich han
 wilt, Und am abend nûr in frisches
 wasser legen, damit es die bittere
 alle heraus Zihen möge, darnach so
 nim Zûcker oder gûtten honig der auß
 /115v/ folgende weis bereitet seige, dan lege
 die Zitronen schnitz oder äpfel schnitz darin,
 doch dz sie Zû Vor getrüchnet seigen,
 namlich im somer über nacht außf
 einem linenen tûchle ligen, im win=
 ter fûnst an einem fûglichen ort, dar=
 nach, so sie ein tag lang in dem Zûcker
 oder honig gelegen sind, so nim sie wider
 heraus, dan tûn den Zûcker oder honig
 über dz für Und las in $\frac{1}{2}$ stünd lang
 fieden, dan nim in wider abb Und las
 es erkalten, dan tûn die schnitz wider
 darin, Und solches thûn 2 oder 3 tag nach=
 ein anderen, alle tag ein mal.
 Darnach, so der Zûcker oder hûng bis außf sin
 stet gesoten ist, leg die schnitz darin,
 koche sie mit ein anderen ein Viertel
 stünd lang bei einem kleinen für, dar=
 nach nim sie vom für Und las sie den gan=
 tzen tag ston, den anderen tag tûn si wider
 über und koche sie wider $\frac{1}{2}$ stünd lang, damit

Zitronen und Limonen und Orangen, siede sie in Wasser, je nachdem wie lind du sie haben willst, etwa ½ Stunde. Nimm sie dann aus dem Wasser, lege sie in anderes kaltes Wasser bis zum Abend. Nimm sie dann wieder heraus und stelle sie in anderem frischen Wasser auf das Feuer und lass es gut erwärmen, aber nicht heiss werden. Lege sie dann wieder in kaltes Wasser. Mache das 8 Tage lang jeden Tag, zweimal morgens und abends und lege sie jedes Mal, nachdem sie erwärmt wurden, in frisches Wasser. Du musst die Äpfel täglich nur einmal wärmen, insbesondere wenn du sie nicht sehr weich haben willst, und am Abend nur in frisches Wasser legen, damit es das Bittere ganz herausziehen kann. Nimm dann Zucker oder guten Honig, der auf folgende Art zubereitet wird: Lege die Zitronenschnitze oder Apfelschnitze hinein, doch sollten sie zuvor getrocknet sein, nämlich im Sommer über Nacht auf einem leinenen Tüchlein liegen, im Winter sonst an einem passenden Ort. Dann, wenn sie einen Tag lang im Zucker oder Honig gelegen haben, so nimm sie wieder heraus, stelle dann den Zucker oder Honig über das Feuer und lass ihn ½ Stunde lang sieden. Nimm ihn dann wieder weg und lass ihn erkalten. Gib dann die Schnitze wieder hinein und mache das 2 oder 3 Tage nacheinander, alle Tage einmal. Dann, wenn der Zucker oder Honig bis zum richtigen Punkt gesotten hat, lege die Schnitze hinein, koche sie miteinander eine Viertelstunde lang auf einem kleinen Feuer, nimm sie dann vom Feuer und lass sie den ganzen Tag lang stehen. Stelle sie am nächsten Tag wieder auf den Herd und koche sie wieder ½ Stunde lang, damit

/116r/ der Zúcker und die öpfel woll dÛrch einander
vormengt werden, dan die groſſe kúnſt ligt
am kochen, dan ſo ſie nit recht gekocht werden,
Überkomen ſie ein Übeln geſchmack, wo ſie
abber recht gekocht ſind, iſt es ein fÛrtref=
fenlich Und lieblich konfect, aúff ſolche
weiß macht man aúch die unzitigen
Núſ ein Und ander gatúng frÛcht
Zúmercken, das Zú iedem lb ſchnitz 2 lb honig
Und für Jedes 2 lb ſchnitz 1 lb Zúcker, dan der
der [!] Zúcker bſchÛſt Vill bas dan der húng.

[355] Zittronen öpfel aúff ein ander wis
Welche den magen ſtercken Und das hertz,
fürdern die teuwúng und machen
ein gÛtten aten

Nim Zittronen öpfel, ſchnide ſie den langen
weg in 4 ſtück Und tÛn das für darvon,
thÛn ſie in ein Verglaſtes geſchier, güſſe
daran friſch waffer Und ſaltz, laſſe ſie allſo
ein tag lang ſtehen, biß ſi hertlecht wer=
den, dan güß das waffer mit dem ſaltz
darab Und thÛn ander friſch waffer dran
ohn ſaltz 7 tag lang biß ſich die farb Ver=
endert, darnach vorſÛch, ob das waffer
nach gefaltzen ſeige Und ſo es nit mer
/116v/ gefaltzen iſt, ſo nim 2 teil waffer Und
ein teil húng, bis die Zittronen bedeckt
werden, tÛn es dan Über das für in
einem Verglaſten geſchier Und koch es,
dan nim die Zittronen aúß dem
húng Und waffer Und am andern
tag hernach tÛn ander honig daran
Und koche es nÛr ein mal mit den Zit=
tronen, darnach behalte ſie in einem
Verglaſten geſchier, beſpreng darúff
diſſe nach Vollgende pÛlfer ſafara,
baradis kórner, kardamúmali, Jedes
anderhalb qúindtli.

der Zucker und die Äpfel gut durcheinander vermengt werden, denn die grosse Kunst liegt beim Kochen. Wenn sie nicht recht gekocht werden, bekommen sie einen schlechten Geschmack; wenn sie aber recht gekocht sind, ist es ein vortreffliches und liebliches Konfekt. Auf solche Art macht man auch die unreifen Nüsse ein und andere Arten von Früchten. Es ist zu beachten, dass zu jedem Pfund Schnitze 2 Pfund Honig und für je 2 Pfund Schnitze 1 Pfund Zucker (nötig sind), da der Zucker viel ergiebiger ist als der Honig.

[355] Zitronenäpfel auf eine andere Art, welche den Magen und das Herz stärken, die Verdauung fördern und einen guten Atem machen.

Nimm Zitronenäpfel, schneide sie längs in 4 Stücke und schneide das Saure weg. Lege sie in ein glasiertes Geschirr, giesse frischen Wasser dazu und Salz, lass sie so einen Tag lang stehen, bis sie etwas hart werden. Giesse dann das Wasser mit dem Salz weg und gib anderes frisches Wasser ohne Salz dazu, 7 Tage lang, bis sich die Farbe verändert. Versuche dann, ob das Wasser noch gesalzen sei, und wenn es nicht mehr gesalzen ist, so nimm 2 Teile Wasser und einen Teil Honig, bis die Zitronen bedeckt werden. Stelle es dann über das Feuer in einem verglasten Geschirr und koche es. Nimm dann die Zitronen aus dem Honig und Wasser, und gib danach am nächsten Tag anderen Honig dazu und koche es nur einmal mit den Zitronen. Behalte sie dann in einem verglasten Geschirr, bestreue dann diese mit folgenden Pulvern: Safran, Paradieskörner (Guinea-Pfeffer), Kardamom, je anderthalb Quentchen (d. i. 1,8 g).

[356] Küttenen lattwergen

beschnide sie Und spalte in 4 stück Und lege sie in ein haffen Und schüte wifen win daran Zú einer kartonen ein maß, dan thún es aúff ein fürle Und las es süden, biß lind find, dan lúpf es ab dem für Und Zerüre sie wie ein mús, darnach tribs dúrch ein sib in ein süber geschir, dan nim Zú einer Jeden mas küttenenmús ein halbs hung, aber leüttere in Zúvor /117r/ mit küttenensafft, ribe die küttenen mit sampt der schelfern Und pitschge Und den tribs dúrch ein feckle Und dann nim Zú einer mas hung 3 quertle des saffts, schüt eß Zema In ein möschene pfanen, halt es Über das für, biß es aúf süd, dan lúpf es ab, den rüere Und schúm süber ab, thún es wider Über das für Und laß es nach ein wenig siedén, darnach so schüte das múß darin Und las die 2 theil insieden, rüere es stets, das nit anbrene, Zitronen schelfere klein geschnetzlet gehört aúch Zúletzt darin gerüert werden, dan lúpf es ab dem für Und thún es in Zinene mödel oder scatala*.

[357] Gele kütana latwerga

Süde die gantze kütana in einem haffen mit wasser, so lot sich die schelfere ledig, Züche sie süber aúß dem waßer Und nim das best mit einem messer darvon, darnach so nim die 2 teil múß Und den 3 ten teil honig Zúvor gelüterten, thún es Zúfamen in ein möschene pfanen Über das für, rüere Und mache sie fertig wie die ander.

[358] Küttenen Safft

Ribe die gantza küttana, dan tribs dúrch ein feckle, darnach thún es in ein sübers keffele Über das für, knüttsch ein gütte handfol /117v/ küttenen kerna Und binds in ein tühle Und tún es darin, so würt es dick mit erkalten, wen es gefotten ist Und ein wenig Zitronasafft so menge mas safft dú nimbst, so mengen fierling Zúcker Und thún es darin, wan es ein

[356] Quitten-Latwerge

Schäle sie und zerschneide sie in 4 Stücke, lege sie in einen Hafn und schütte Weisswein dazu, zu einer Quartane (7,5 l) ein Mass. Stelle es dann aufs Feuer und lass es sieden, bis sie lind sind. Nimm sie dann ab dem Feuer und verrühre sie wie ein Mus. Drücke sie dann durch ein Sieb in ein sauberes Geschirr. Nimm dann zu jedem Mass Quittenmus ein halbes (Mass) Honig, aber siede ihn vorher aus mit Quittensaft, zerreibe die Quitten samt den Schalen und Butzen und drücke sie durch ein Säckchen. Und dann nimm zu einem Mass Honig 3 Quart Saft, schütte es zusammen in eine Messingpfanne, halte es über das Feuer, bis es aufsiehet, hebe es dann ab, rühre es und schäume es sauber ab. Gib es wieder über das Feuer und lass es ein wenig sieden. Schütte dann das Mus hinein und lass die zwei Teile einsieden, rühre ständig, damit es nicht anbrennt. Klein geschnetzelte Zitronenschalen müssen zuletzt auch noch hineingerührt werden. Hebe es dann vom Feuer und gib es in Zinn-Model oder Schachteln.

[357] Gelbe Quitten-Latwerge

Siede die ganzen Quitten in einem Hafn mit Wasser, so löst sich die Schale ab. Ziehe sie sorgfältig aus dem Wasser und schabe mit einem Messer das Beste davon weg. Nimm dann die zwei Teile Mus und den dritten Teil zuvor geläuterten Honig, gib es zusammen in einer Messingpfanne über das Feuer, rühre es und mache es fertig wie die andere (Latwerge).

[358] Quittensaft

Raffe die ganzen Quitten, drücke sie dann durch ein Säckchen und stelle es dann in einem sauberen Kessel über das Feuer. Zerreibe eine gute Handvoll Quittenkerne und binde sie in ein Tüchlein und gib sie hinein, so wird es nach dem Erkalten fest, wenn es gesotten ist, sowie ein wenig Zitronensaft. So viele Mass du nimmst, so viele Vierlinge Zucker (brauchst du) und gib es hinein, wenn es eine

will gefoten hat, dan las es mit ein anderen
fieden bis es der 2. theil ingefotten ist, so brob=
bier es aüff einem teller, dan thûn es in
in [!] Zinene mödel Und las es erkallten
[etliche nehmen altzit Zu ½ lb
safft ¼ lb Zúcker Und sünst nichts anders
Und lasens Zú rechter tige fieden].¹¹⁰

[359] Ein küttenen Mûs

füde die küttenen in Waßer, darnach Züche
sie süber auß, nim dz best darvon, thûn es in
ein schüßelen, tûn das gel von 3 eiern darin
Vor Zú mit rüren, ein wenig rosenwaßer Und
Zúcker Und Zimet, dan rüere es ein gút wil,
striche ein Zinene platen mit frisch schmaltz,
dan tûn das mûs darin Und stel si aüff ein
wenigle glút, ein Jfferna teckel mit Vill
glút daruf, thûn ein hülltzenen reif Zwü=
schend den reiff Und die schüßlen, damit die
schüßlen nit schmeltze, so get es hüpsch aüff, dar=
nach strewe Zúcker daruf, so ist es fertig.

/118r/ [360] Ein öpfel mûs

Brate 6 oder 7 öpfel in der eschen, dan nim das best
dar von, thûns in ein schüßlen, thûn eier
Und allen Züg darin Und mach es fertig
alls wie das küttenen mûs.

[361] Ein gel Eier mûs

Nim das gel Von 5¹¹¹eier, thûns in ein möschene
[milch]¹¹² pfanen, kloge* es woll, darnach tûn ein halbs
nit gar rom darin, thûn es Über das für Und las es
bis dick würt, dan tûn es in ein schüßla, thûn ein
wenig roffen waßer Und Zimat Und Zúcker [kleine win ber]¹²⁵
darin, rüer es ein gút wil, tûn es dan
in ein Zinene platen, strew Zúcker daruf Und
steck blúme Züg daruff Um her ziert es wol.

Weile gesotten hat. Lass es dann miteinander
sieden, bis es zur Hälfte eingesotten ist. Probiere
es auf einem Teller, gib es dann in
einen Zinn-Model und lass es abkühlen.
Manche nehmen immer zu ½ Pfund Saft
¼ Pfund Zucker und sonst nichts anderes
und lassen es zu rechter Dicke sieden.

[359] Ein Quittenmus

Siede die Quitten in Wasser, ziehe sie vorsichtig
heraus, nimm das Beste (d. i. das weiche Fruchtfleisch) davon, gib es in
eine Schüssel, gib das Gelbe von 3 Eiern hinein,
bei ständigem Rühren, ein wenig Rosenwasser und
Zucker und Zimt. Rühre es dann eine gute Weile,
streiche die Zinnplatte mit frischer Butter ein,
schütte dann das Mus hinein und stelle sie auf eine
schwache Glut und lege einen Eisendeckel mit viel
Glut darauf. Lege dann einen hölzernen Reif
zwischen den Deckel und die Schüssel, damit
die Schüssel nicht schmilzt. So geht es schön auf;
streue dann Zucker darauf, so ist es fertig.

[360] Ein Apfelmus

Brate 6 oder 7 Äpfel in der Asche. Nimm dann das
Beste davon, gib es in eine Schüssel. Gib Eier
und alle Zutaten hinein und mache es fertig
ganz wie das Quittenmus.

[361] Ein gelbes Eiermus

Nimm das Gelbe von 5 Eiern, schütte sie in eine
Messing-(Milch-)Pfanne und schlage es gut, giesse dann
nicht ganz ein halbes (Quart?) Rahm hinein, stelle es über das Feuer,
lass es (dort), bis es dick wird. Schütte es dann in eine Schüssel,
gib ein wenig Rosenwasser und Zimt und Zucker und kleine Weinbeeren
dazu, rühre es eine gute Weile, richte es dann auf
einer Zinnplatte an, streue Zucker darauf und
stecke dann Blumen darum herum; das ziert es gut.

[362] Ein Ander eier muß

Nim auff ein schüffel 10 eier, klopf sie woll,
dün Zucker darin, das es sües werde,
faltz es ein wenig, tün mußcat nüs drin
Und ein wenig safara, klopf das wol Under=
einander, dan nim ein gúten löffel Vol wis=
mel, rüer es woll darúnder, dan nim
Vaft 1 quártli milch rom in ein pfanen
Und las in fieden, dan schüt das geklopfft
Und rüer es frei wol, so würt glat.
/118v/ es mús nit lang stehen, eh man
es macht, sonst wirt es teigicht, wan dú
es anrichtest, so strew Zucker druff.

[363] Schöne strüblin Zú machen

Mach einen schönen teig Von eier Und
mel, tün Zucker Und ein wenig wifen
win in den teig, klopf in nit zú lang,
das er nit Zú Zech werd, bore etwan
5 löchlin in die ründe in ein töpflin,
schüt den teig darin Und las in also
durch die löchlin in das heis schma=
ltz lauffen Und las es hüpsch packen
Und treie sie hüpschlich Um, legs
auff ein schüfflen, strew Zucker druff.

[364] Gefült eier Cuttlen

Nim gesoten schmaltz, tün es in pfanen, las
heis werden Und wans heis ist, so tuns
in ein ander pfenlin, dan nim eier
Und Zerklopfs wol, dan tün ein löffel
Vol in die pfanen Und machs das den
boden bedecke, tús nacheinmal Über
das für, so magst dú der ding Vil machen
/119r/ so Vill dú wilt, dan mach die fülle, rib
brodt Und tün ein eÿ Und winberle, frisch
schmaltz Und Zucker Und ein wenig Zimet darin
Und machs wie brot füle, magst auch
ein wenig milch dar Zú nehmen, wan
dú es nit wilt füllen, so schnetz die eÿer

[362] Ein anderes Eiermus

Nimm für eine Schüssel 10 Eier, schlage sie gut, gib Zucker dazu, dass es süß wird, salze es ein wenig, streue Muskatnuss und ein wenig Safran darauf, schlage das gut untereinander. Nimm dann einen guten Löffel voll Weissmehl, rühre es gut darunter; nimm dann gut ein Quart Rahm in eine Pfanne und lass es einsieden. Schütte dann das Geschlagene (die Eier) hinein und rühre es genug gut, so wird es glatt. Es darf nicht lange stehen, bevor man es macht, sonst wird es teigig. Wenn du es anrichtest, so streue Zucker darauf.

[363] Schöne Strübli (Spritz-Küchlein) machen

Mache einen schönen Teig aus Eiern und Mehl, gib Zucker und ein wenig Weisswein in den Teig, schlage es nicht zu lange, damit es nicht zu zäh wird. Bohre etwa 5 Löchlein in den Rand eines Töpfchens. Schütte den Teig hinein und lass ihn so durch die Löchlein in die heisse Butter laufen und lass es hübsch backen und drehe sie (die Strübli) schön um, lege sie auf eine Schüssel; streue Zucker darüber.

[364] Gefüllte Eierkutteln

Nimm eingesottene Butter, gib es in eine Pfanne, lass sie heiss werden und wenn sie heiss ist, so schütte sie in ein anderes Pfännchen. Nimm dann Eier und schlage sie gut, gib dann einen Löffel voll in die Pfanne und mache, dass es den Boden bedeckt. Stelle es noch einmal auf das Feuer, so kannst du viel davon machen, so viel du willst. Mache dann die Füllung, zerreibe Brot und gib ein Ei und Weinbeeren, frische Butter und Zucker und ein wenig Zimt hinein und mache es wie eine Brotfüllung. Du kannst auch ein wenig Milch dazu nehmen. Wenn du es nicht füllen willst, so schnetzle die

küttlen Wie man kütlen schnetzet Und
tuns in ein schüffel Und frisch schmaltz
Und Zúcker Und winber Und Zimet
darin, stels auff ein glút Und las
es ein wenig kochen.

[365] gebachne krieße

Nim Zittege krieße oder wiexlen, bind ihr etwan
12 an ein büschele, das sie unden glich
nebend einanderen seigend, dan mach ein schöns
teiglin, nim 1 löffen [!] Vol wissen win Und frische
eier Und schönmel wie ein düns strüble teigle,
magst auch ein wenig Zúcker drin tun, dan
stos die Zúsamengebündnen krieße darin,
las den teig wol ablauffen, dan stoß sie in
ein wol heis schmaltz, las schön röblecht bachen,
bestrews woll mit Zúcker.

/119v/ [366] gebache bieren

Nim der besten bieren, beschnids, dan haúw
das ubrige auch Von der bieren, also
das der stil das bißge aneinander blibe,
dan nim die abgeschnitene bieren, hacks
klein, dan nim Inber, kleine winbele [!], knits
wol an den stil Und bisce, fúcht die hend
wol in woll geklopftem eierklar, so blibts
desto lieber, formier wie die bieren, steck
den bútzen fornen dran wie er Vor gewe=
sen ist, machs oder tröls frei wol im
schön mel Umher, stels in die pfanen mit
heis schmaltz, das schmaltz mús ob den bie=
ren Zúfamen gehen, bachs schön brún, wans
drús hebst, so blaß das schmaltz woll drab
Und bestrews freiwol mit Zúcker Und Zimet alls warm,
so schleüfft er wol drin Und wans auff tregst,
bestrewe sie nach ein mall.

[oder mach ein dün teigle von eiern Und mel
Und Zúch die bieren dardurch gantz Und
geschelt oder in 2 oder 4 teil geschniten].¹¹³

Eierkutteln wie man Kutteln schnetzelt und gib sie in eine Schüssel mit frischer Butter, Zucker, Weinbeeren und Zimt darin, stelle sie auf die Glut und lass es ein wenig kochen.

[365] Gebackene Kirschen

Nimm reife Kirschen oder Weichseln, binde von ihnen etwa 12 zu einem Büschel, sodass sie unten gleich nebeneinander zu liegen kommen. Mache dann einen schönen Teig, nimm einen Löffel voll Weisswein und frische Eier und schönes Mehl, wie ein dünner Strübli-Teig. Du kannst auch ein wenig Zucker hineintun. Stosse die zusammengebundenen Kirschen hinein, lass den Teig gut ablaufen, stosse sie dann in heisse Butter, lass sie schön rosig backen, bestreue sie gut mit Zucker.

[366] Gebackene Birnen

Nimm von den besten Birnen, beschneide sie, haue dann auch das übrige von den Birnen ab, aber so, dass der Stiel und der Butzen aneinander bleiben. Nimm dann die abgeschnittenen Birnen, hacke sie klein, nimm dann Ingwer, kleine Weinbeeren, knete das gut an den Stiel und den Butzen. Feuchte die Hände gut an in gut geschlagenem Eierklar, so hält es umso besser. Forme es wie Birnen, stecke den Butzen vorne daran, wie er zuvor gewesen ist, mache es oder wälze es genügend gut im schönen Mehl umher, stelle es in die Pfanne mit heisser Butter. Die Butter muss die Birnen oben überdecken. Backe sie schön braun. Wenn du sie heraus nimmst, so blase die Butter gut ab und bestreue sie reichlich mit Zucker und Zimt, solange sie noch warm sind, so zieht es das gut hinein. Und wenn du es aufträgst, bestreue sie noch einmal. Oder mache einen dünnen Teig aus Eiern und Mehl und ziehe die Birnen ganz hindurch und (serviere sie) geschält oder in 2 oder 4 Stücke geschnitten.

[367] Opfel muß

Nim gute öpfel Und hack sie klein, tûn
/120r/ sie in ein pfanen mit frisch schmaltz Und ein we=
nig win, doch nit Vill, dan setz es Übers
für Und rösts wol ab, dún darin Zúcker
oder honig Und würtz es ab Und tûn
darin kleine Rosin Und klein geschnetz=
let mandel Und rüer es wol Undereinander
[diß opfel muß kann man
in allerlei gebachens füllen, alls krapfen Und derglichen].¹¹³

[368] Kriese muß

Zerstoß die kriesse in einem mörfel Und
tûn sie in ein pfanen Und gies süesen win
dran Und rüer es ab, das nit Zú tick nach Zú tûn
werde, Und tûn darin klein geschnitne man=
del Und machs sües mit Zúcker oder honig
Und würtz es ab mit Zimet, negele Und
múscat blúst, pfeffer Und imber, rüers
wol Undereinander und richts an, strew Zúcker dran.

[369] ein bieren muß von dür bieren

Nim bieren Und wäsch si rein auß, dan
leg sie in ein topf Und güs druf ein
gúten win oder bier Und setz es Zúm für
Und las sie fin weich fieden, bis gar trúchen
sind, dan schüt sie in ein mörfel, stos sie
klein Und tûn drunden geröst semel,
/120v/ stos woll dürcheinander, güs darin ein wenig
win, trib dñrch ein sib, tûn es in ein topf
Und würtz es ab wie Vor geschriben stet Und
tûn darin gestoffnen Coriander, richts an
Und strew Zúcker daruff.

[370] Kútenen Múß

Hawe die in 4 oder 8 stück, schnid die kernen
heraus, dan hacke sie klein Und tûn sie in
einen honig Und röst sie woll, das sie gar
weich werden, dan würtz sie ab mit

[367] Apfelmus

Nimm gute Äpfel und hacke sie klein, gib sie in eine Pfanne mit frischer Butter und ein wenig Wein, doch nicht (zu) viel. Setze es über das Feuer und röste es gut ab, gib Zucker oder Honig hinein und würze es und gib kleine Rosinen und klein geschnetzelte Mandeln hinein und rühre es gut untereinander. (Dieses Apfelmus kann man in allerlei Gebäck füllen, wie etwa Krapfen und dergleichen.)

[368] Kirschenmus

Zerstoße die Kirschen in einem Mörser und schütte sie in eine Pfanne, giesse süßen Wein dazu und rühre es, dass es weder zu dick noch zu dünn wird. Gib klein geschnittene Mandeln hinein und süsse es mit Zucker oder Honig und würze es mit Zimt, Nelken und Muskatblust, Pfeffer und Ingwer. Rühre es gut untereinander und richte es an, streue Zucker darüber.

[369] Ein Birnenmus von gedörrten Birnen

Nimm Birnen und wasche sie sauber aus, lege sie dann in einen Topf und giesse einen guten Wein oder Bier darauf. Setze es aufs Feuer und lass sie schön weich sieden, bis sie ganz trocken sind. Schütte sie dann in einen Mörser, zerstoße sie fein und mische geröstete Semmel darunter. Stoss es gut durcheinander, giesse ein wenig Wein hinein, drücke es durch ein Sieb, gib es in einen Topf und würze es, wie oben beschrieben, und gib zerstoßenen Koriander hinein. Richte es an und streue Zucker darauf.

[370] Quittenmus

Haue die (Quitten) in 4 oder 8 Stücke, schneide die Kernen heraus, hacke sie dann klein und lege sie in Honig und röste sie gut, dass sie ganz weich werden. Würze sie dann mit

allerley gewürtz Und röſte ſie ganz trü= chen ab, darús mag man ein múß oder gebachens machen.

[371] Ein múß Von marillele oder pferſich
Nim erſtlich die kernen drús, darnach ſtos die marillele in mörfell klein Und túñ wis brodt, ſtos es wol Undereinander Und túñ ein wenig win drúnder, rüers woll Under= einander, tribs dúrch ein ſib, túñs in ein topf, machs rechter tige Und túñ Zúcker oder honig darin Und würtz es ab mit ſaffara Und mit der Vorgenanten gwürtz, alfo macht man auch mit pferſich.

/121r/ [372] Ein kes ſúpen Zúmachen
Nim gúten kes, weſch in rein aus einem warmen waffer, ſchnid in klein, túñ in in einen topf Und ſetz in Zú dem für mit waffer Und túñ darin Zwiblen, peter= lin krút Und wúrtzel Und ſalbei bleter, las das frei woll mit einander ſieden, dan trucks dúr ein túch oder ſib, túñ ſie wider in ein topf mit friſch ſchmaltz, las nach ein mall auff ſieden, richt ſie an, wiltú dan klötzli darbei haben Von kes, ſo nim gúten kes, der ſich riben leſt, rib in auff eim ribeiſſen, ſchlag 4 eier drin, rüers wol dúrcheinander, mach hüpfche klötzle wie fleiſch klötzle, leg ſie in die Vorgenante ſúpa, las wol ſieda.

[373] Ein win múhs
Nim ½ mas gúten win in ein geſchir, dan ſchnet mandel klein Und kleine winberle Und túñs in den win, túñ honig oder Zúcker drin, ſetz es Zúm für, las heis werden, dan nim etwan für 2 k wiß brodt, ſchnid die /121v/ rinden darvon Und weich das ander in dem

allerlei Gewürzen und röste sie ganz trocken. Daraus kann man ein Mus oder Gebäck machen.

[371] Ein Mus von Aprikosen oder Pfirsichen
Nimm zuerst die Steine heraus, zerstosse dann die Aprikosen in einem Mörser klein und gib Weissbrot (dazu). Stosse es gut untereinander und mische ein wenig Wein darunter, rühre es gut untereinander, drücke es durch ein Sieb, gib es in einen Topf. Mache es recht dick und gib Zucker oder Honig hinein und würze es mit Safran und mit den oben genannten Gewürzen. Gleich macht man es auch mit Pfirsichen.

[372] Eine Käsesuppe machen
Nimm guten Käse, wasche ihn sauber mit warmem Wasser, schneide ihn klein, gib ihn in einen Topf und setze ihn mit Wasser aufs Feuer. Gib dann Zwiebel, Petersilienkraut und -wurzeln und Salbeiblätter dazu, lass es reichlich miteinander sieden. Drücke es dann durch ein Tuch oder Sieb, schüttele es wieder in einen Topf mit frischer Butter, lass es noch einmal aufsieden, richte es an. Willst du dann vom Käse Klötzchen haben, so nimm guten Käse, der sich raffeln lässt, reibe ihn auf einer Raffel, schlage 4 Eier hinein, rühre es gut durcheinander, mache hübsche Klötzchen, wie Fleischklötzchen, lege sie in die erwähnte Suppe, lass es gut sieden.

[373] Ein Weinmus
Giesse $\frac{1}{2}$ Mass guten Wein in ein Geschirr, schnetzle dann Mandeln klein und (nimm) kleine Weinbeeren und schüttele sie in den Wein, gib Honig oder Zucker dazu, setze es aufs Feuer, lass es heiss werden. Nimm dann etwa für 2 Kreuzer (?) Weissbrot, schneide die Rinde weg und weiche das andere

win, wil er nach kalt ist, $\frac{1}{4}$ stünd, trück den
win wol drús, dan Zertrib oder knidts frei
wol, dan schlage 10 eier drin Und rühre es
freiwill Undereinander, dan tûnes in den
heiffen win Und rüer es woll, das nit Zû=
famen lauff Und tûn gwürtz darin
nach belieben Und pütter.

[373a] Ein anders

Nim $\frac{1}{4}$ mas win in ein topf Und honig oder
Zúcker drin, setze in Zúm für Und las in wol
heiß werdem [!], dan nim von 12 eiern das gäl,
Zerklopfs woll Und schúts in den heiffen
win, rüer es wol Und tûn búter darin
Und würtz es ab.

[374] Ein kostlich negeleöl

Nim negele, groblecht gestosen, so Vil dú wilt.
beitze sie in roßwaser so lang, bis es alle krafft
Und geschmack an sich gezogen, darnach nim
fües mandl, schnid sie klein Und leg sie in
das negelewaser, bis sie weich werden,
dan nim sie wider heruß, dore sie an der sonen
/122r/ Und so dú solches 5 oder 6 mal geton hast, drúcke das
öl auß Und behalt es in eim glas wol Ver=
macht. auff dise wiß mag man auch das
beltzion öl, bifem öl, stirxöl, aloeöl, auch
Von Zimet, múßcatnú, muscat blúst, Unnd
ander derglichen dingen machen.

[375] ein ander múscatnus öl

Nim 1 lb gestosen muscatnú, tûn sie in ein
newen Verglesten hafem, mische darunder so Vil
malfasier oder sonst starcken win biß sie be=
deckt werden, Und 2 lb frische búter, Ver=
mach den hafem wol Zú Und las sie allso
an einem warmen ort 5 tag stehn, darnach
koche sie ob einem kleinen für, biß der win aller
ingesotten ist Und ehes kalt worden, sige es

¼ Stunde lang im Wein, während er noch kalt ist. Drücke den Wein gut heraus, zerreiße oder knete es reichlich, schlage 10 Eier hinein und rühre es reichlich untereinander, gib es dann in den heissen Wein und rühre es gut, dass es nicht zusammenläuft und gib nach Belieben Gewürze und Butter dazu.

[373a] Ein anderes Mus

Nimm ¼ Mass Wein in einem Topf und (gib) Honig oder Zucker dazu. Setze es aufs Feuer und lass ihn gut heiss werden, nimm dann das Eigelb von 12 Eiern, schlage es gut und schütte es in den heissen Wein, rühre es gut und gib Butter hinein und würze es ab.

[374] Ein köstliches Nelkenöl

Nimm Nelken, recht grob zerstoßen, so viel du willst, beize sie so lange in Rosenwasser, bis es alle Kraft und den Geschmack an sich gezogen hat. Nimm dann süsse Mandeln, schneide sie klein und lege sie in das Nelkenwasser, bis sie weich werden.

Nimm sie dann wieder heraus, dörre sie an der Sonne. Und wenn du das 5- oder 6-mal gemacht hast, drücke das Öl aus und behalte es in einem gut verschlossenen Glas. Auf diese Weise kann man auch Belzion-Öl (?), Bisam-Öl, Amber-Öl, Aloe-Öl, auch von Zimt, Muskatnuss, Muskatblust und dergleichen Spezereien machen.

[375] Ein anderes Muskatnuss-Öl

Nimm 1 Pfund zerstoßene Muskatnüsse, gib sie in einen neuen glasierten Hafen, mische darunter so viel Malvasier oder anderen starken Wein, bis sie bedeckt werden, und 2 Pfund frische Butter. Verschliesse den Hafen gut und lass sie so an einem warmen Ort 5 Tage lang stehen. Koche sie dann auf einem kleinen Feuer, bis der Wein ganz eingesotten ist, und seihe es durch ein Tuch,

durch ein dũch, behalt es in einem glas an
der sonen, biß es sich wol gesetzt, darnach fige
es wider Und behalt es in einander glas.

[376] ein ander múscatnúß öl
Núscatnúß [!] Zerfchnid sie klein Und beitze sie
/122v/ in malvasier oder sonst gũtem win 3 tag,
darnach nim sie herús Und dore sie an
der sonen 2 tag, bespreng sie mit roß=
wafer Und tun sie Über das für bis sie
wol heis werden, darnach trũcke das
öl wol Uß Zwischen 2 teller oder breter
Und einer presen, bis das öl alles her=
aũß flũft, behalt es in einem glaß
wol Vermacht.

[377] öl Von Pomarantzablũft, gelfenen
gras, negele Und aller blũmen
oder blũft Zũ machen
Nim sües mandel, sübre sie Und stose sie
wol, darnach machein leg Von blũmen
oder blũft aũff ein line dũch
in ein sib, darnachein lege gestosen man=
del Und mach allso, ein lege Um die ander
biß Zũletzt die blũmen die mandel
gar bedecken, laß es also an einem fũchten
ort stehn, 10 tag darnach nim die
/123r/ mandel Und drũck das öl wol drũß, so kann [man]
Villerlei köstliche öl bereiten.

[378] ein gut spicken öl Zũmachen oder von lavander
Nim spicanarden oder lavander blũmlin, stos
sie wol, thũn sie in ein starck hempfin secklin
Und trũcke sie wol aũß Under einer preßen, tun=
es in ein glaß wol Vermacht, so wirt es vonim
selbs schön, lũter Und gũt, dis öl ist starck, hitzig
Und durchtringend, sterckt den magen,
ist auch gũt Zu seifen Kũglen.

ehe es kalt wird. Bewahre es in einem Glas an der Sonne auf, bis es sich gut gesetzt hat. Seihe es dann wieder und bewahre es in einem anderen Glas auf.

[376] Ein anderes Muskatnuss-Öl
Zerschneide Muskatnüsse klein und beize sie 3 Tage in Malvasier oder anderem guten Wein. Nimm sie dann heraus und dörre sie an der Sonne 2 Tage lang, besprenge sie mit Rosenwasser und gib sie über das Feuer bis sie recht heiss werden. Drücke dann das Öl gut zwischen 2 Tellern oder Brettern und einer Presse aus, bis alles Öl herausfließt. Verwahre es in einem gut verschlossenen Glas.

[377] Öl aus Orangenblüten, gelbem Sennenkraut, Nelken und allen Blumen oder Blüten machen
Nimm süsse Mandeln, säubere sie und zerstoße sie gut, dann tue eine Lage von Blumen oder Blüten auf einem leinenen Tuch in ein Sieb. Danach lege eine Lage zerstoßene Mandeln (darauf) und mache so eine Schicht um die andere, bis zuletzt die Blumen die Mandeln ganz bedecken. Lass es so an einem feuchten Ort stehen. Nimm 10 Tage später die Mandeln und presse das Öl gut heraus, so kann man vielerlei köstliche Öle zubereiten.

[378] Ein gutes Spica- oder Lavendel-Öl machen
Nimm Spicarden (*lavendula spica*) oder Lavendelblüten, zerstoße sie gut, schütte sie in ein starkes Hanf-Säckchen und drücke sie unter einer Presse gut aus. Gib es in ein gut verschlossenes Glas, so wird es von alleine schön, rein und gut. Dieses Öl ist stark, wärmend und durchdringend. Es stärkt den Magen und ist auch gut zu Seifen-Kugeln.

[379] müſcatnůs öl

Nim 1 lb müſcatnůs, ſtoſe Und tůn ſie Über das für bis ſie wol warm werden Und miſch ſe on underlas, darnach tůn ſie in ein ſtarck důch Under ein pres, trůck das öl wol auß, ſchab es flifig miteinem meſer ab dem ſeckle Und behats in eim glaſ, wol vermacht, diſ öl iſt glich der manen Zů erwermen, den Zů ſtercken, Zůder bärmůter ſo man den wiben den magen damit ſchmiert.

/123v/ [380] Ein eier toter öl das das gewaltig alle wůnden Und ſcheden heilt, ſonderlich aber der wiber geſchwolne Und offne brůſt

Nim eier toter, etwan 8 oder 10, růer ſie Undereinander, tůn ſie in ein pfan= nen Übers für Und růers immer mit einer kellen, bis es Zimlich růcht Und glichſam brůntzelet wirt, dan nim ein linis tůch, legs in heis waſer Und winds ein wenig auß Und tůn die eier doter darin, winde Und trůcke ſie auß ihn ein ſchůfilin, ſo wirft dů ein öhl darůs trůck= en, halb gelb Und hab [!] ſchwartz, las ein wenig ſtehn, ſo wurts gar ſchwartz, behalts in ein glaſ Zů diſem gebrůch.

[381] Auf Ein ander wis

Nim hart geſotne eiertoter, im Übrigen machs wie die obige. diſ öhl iſt auch gůt, die ſcheden an heimlichen ſteten Und ſchinbeinen Zů heihlen.

/124r/ [382] fleiſchſpiß

Nim das kalt gebratten oder Über blibne Von einem Rinderen bratten, hakh es klein, nim darůnder Zwiblen, auch klein gehackt, güß die brůne brat= brůh Von geſagten braten in das ge=

[379] Muskatnuss-Öl

Nimm 1 Pfund Muskatnüsse, zerstosse sie und stelle sie über das Feuer, bis sie schön warm werden und mische sie ohne Unterbruch. Lege sie dann in ein starkes Tuch unter eine Presse, drücke das Öl gut heraus, schabe es mit einem Messer fleissig vom Säckchen ab und bewahre es in einem Glas gut verschlossen auf. Dieses Öl ist dafür, die Männer zu erwärmen (?), sie zu stärken; es (hilft) der Gebärmutter, wenn man den Frauen den Bauch damit einschmiert.

[380] Ein Eierdotter-Öl, das wirksam alle Wunden und Schäden heilt, besonders aber die geschwollenen oder offenen Brüste der Frauen

Nimm etwa 8 bis 10 Eierdotter, rühre sie untereinander, gib sie in einer Pfanne aufs Feuer und rühre sie ständig mit einer Kelle, bis es ziemlich raucht und gleichsam verbrannt riecht. Nimm dann ein leinenes Tuch, lege es in heisses Wasser und winde es ein wenig aus und schütte dann die Eierdotter hinein. Winde und drücke sie in einem Schüsselchen aus, so wirst du ein Öl daraus drücken, halb gelb und halb schwarz. Lass es ein wenig stehen, so wird es ganz schwarz. Bewahre es in einem Glas bis zum Gebrauch auf.

[381] Auf eine andere Art

Nimm hart gesottene Eidotter; im Übrigen mach es wie oben. Dieses Öl ist auch gut, die Hautläsionen an den Geschlechtsteilen und an den Schienbeinen zu heilen.

[382] Fleischspeise

Nimm kaltes Gebratenes oder Reste von einem Rinderbraten, hacke es klein, gib Zwiebeln darunter, auch klein gehackt, giesse die braune Bratensauce vom erwähnten Braten in das Gehackte,

heck, doch das si nit Verfaltzen sei, nim
dan limonen gefchniten, bas damit,
sieden sampt ein wenig pfeffer,
tún ein wenig marg oder Rinderfeiste
daran, so wirt es gút Und wolgethan.

[383] Ein kalber schlegel abzúbraten
spick den schlegel mit speck Und brat
ihn in finer saft, dan nim ein wenig
fleisch oder Von eim anderen braten brü=
ne brüh Und ein wenig effig, knobloch,
schnetz es gar klein Und las es mit ein=
ander sieden, dan wan den braten an=
richtest, so güß dise brüh daran.

[384] Ein andere gatung
Nim ein schönen grossen kalber schlegel,
plütſch in wol, leg in dan 8 tag in
effich, dan spick in schön, laß in der
/124v/ safft braten, dan nim Rosenessich mit
win Vermischet oder wiegslen saltzen,
Zúcker Und Zimet, rüer es wol ab, laß ein
wal darüber thún, leg dan den braten
aúff eine schüssel, schüte die brü darüber,
schnid ein Citronen Zú dünen schnitlin,
leg sie aúff den braten Und aúff den
den [!] schüssel Rand Um her, strew dan
Zimet Und Zúcker aúch daraúff Umher.

[385] Ein schaff schlegel oder stotzen
Plütſch in wol, spick in mit salbei
oder roßmarin, brat ihn wie Zú Vor in
finer brü, dan nim die brü darin er
gebraten ist, mach sie mit effich für Und
würtz sie wol, dan geüß si über den bra=
ten.

doch sollte sie nicht versalzen sein. Nimm dann geschnittene Limonen, es ist besser damit, lass es sieden samt ein wenig Pfeffer, gib ein wenig Mark oder Rinderfett dazu, so wird es gut und schön.

[383] Einen Kalbsschlegel braten
Spicke den Schlegel mit Speck und brate ihn in seinem Saft. Nimm dann ein wenig Fleisch(-brühe) oder von einem anderen Braten braune Brühe und ein wenig Essig, Knoblauch; schnetzle es ganz fein und lass es miteinander sieden. Dann, wenn du den Braten anrichtest, so giesse diese Brühe dazu.

[384] Eine andere Art
Nimm einen schönen grossen Kalbsschlegel, klopfe ihn gehörig, lege ihn dann 8 Tage in Essig. Spicke ihn dann schön, lass ihn im Saft braten. Nimm dann Rosenessig mit Wein vermischt oder Weichselsaft, Zucker und Zimt. Rühre es gut, lass es einmal aufwallen, lege dann den Braten auf eine Schüssel, schütte die Brühe darüber. Schneide die Zitronen zu dünnen Scheiben, lege sie auf den Braten und um den Schüsselrand herum, streue dann auch Zimt und Zucker darauf herum.

[385] Einen Schafschlegel oder -stotzen
Klopfe ihn gehörig, spicke ihn mit Salbei oder Rosmarin, brate ihn, wie oben, in seiner Brühe, nimm dann die Brühe, in der er gebraten wurde, mache sie mit Essig sauer und würze sie gut. Giess sie dann über den Braten.

[386] Ein brü Über ein gebratne ganß
Nim Zwiblen, schel Und schnid sie breit
Und gar dün, schweiß sie wol im bütter,
doch das sie nit brün werden, thûn ein
wenig mel darin, dan tûn fleisch brü
Und ein wenig pfeffer Und faltz, kleine
/125r/ Winber, dan las mit einander auff sieden,
das sie fin dick würt, so wirt die brü gût
Und wol geschmagt Und wan die ganß
gebraten ist, so schüt die brü daran.

[387] Entten gebratten Und mit saûr
krût gekocht
Nim ein entten, brat sie halb, dan nim
sie ab dem spiß, Zerschnide sie, dan koch
sie in einem heffeli mit saûr krût, so
mit speck geschmeltzet Und wan es
gekochet ist, so bren Zweiblen darüber.

[388] Ein Wald hûn Zu bereiten
Brat in wie recht ist, dan nim dan deßen
lebern, brat sie Und hack sie klein, nim
gebeit wecken schnitten Und kleine win=
berlin, stoß alles mit einandern, Zer=
rüers frei mit warmem win, strichs dar=
mit dÛrch, las mit einander auff sieden,
dan schüt es Über das gebratnen hûn.

[389] Ein gût lempratten
Nim ein gÛtten lempen Von eim och[s],
schnid den, thûn die hÛt Und oderen
/125v/ darvon, das er frei dün werde, klopff
in frei wol mit einem messer rucken,
dan nim rinder feiste Und hacks
mit grünen krÛttern, kÛmich,
pfeffer, Jmber Und faltz alles dÛrch=
einander, strew es Auff das fleisch
Und wickle es Über einander, steck es
anden spiß, laß woll bratten, ZÛchs

[386] Eine Sauce über eine gebratene Gans
Nimm Zwiebeln, schäle sie und schneide sie breit
und ganz dünn, dünste sie gut in Butter,
ohne dass sie braun werden. Gib ein
wenig Mehl hinein, schütte dann Fleischbrühe
und ein wenig Pfeffer und Salz dazu (und) kleine
Weinbeeren. Lass es dann miteinander aufsieden,
dass es dick wird; so wird die Sauce gut
und wohlschmeckend. Und wenn die Gans
gebraten ist, so giesse die Sauce dazu.

[387] Ente gebraten und mit
Sauerkraut gekocht
Nimm eine Ente, brate sie halb, nimm sie
dann ab dem Spiess, zerschneide sie, koche
sie dann in einem Hafen mit Sauerkraut und
mit Speck gewürzt, und wenn sie gekocht ist,
so streue gebratene Zwiebeln darüber.

[388] Ein Waldhuhn zubereiten
Brate es, wie es richtig ist, nimm dann dessen
Leber, brate sie und hacke sie klein. Nimm
leicht geröstete Wecken-Schnitten und kleine
Weinbeeren, zerstoße alles miteinander,
verrühre es genügend mit warmem Wein. Drücke
es dann durch ein Sieb, lass es miteinander aufsieden,
schütte es dann über das gebratene Huhn.

[389] Ein guter Wammenbraten
Nimm eine gute Wamme von einem Ochsen,
schneide sie auf, entferne die Haut und die Adern,
dass sie genug dünn wird, klopfe
sie genügend gut mit einem Messerrücken.
Nimm dann Rinderfett und hacke es
mit grünen Kräutern, Kümmel,
Pfeffer, Ingwer und Salz, alles
durcheinander. Streue es auf das Fleisch
und wickle es übereinander, stecke es
an den Spiess, lass es gut braten. Ziehe es

dan ab, legs in ein haffen mit
fleisch Brü Und peterle würtzen
fingers lang geschnitten, mach es
saur oder nit.

[390] Ein eingebeitzter kelber braten

Nim ein nier braten oder fünft kalbfleisch,
dan nim knobloch Und stos in, dan
nim esich Und saltz, ein wenig wasser
Und tů den knobloch darin, dan Zer=
stich den braten mit einem messer
Und legs in disse Brü Und laß es Über
nacht darin ligen, so wirts die Brü mit
dem knobloch durch bissen, du kanst auch
/126r/ duren wolgemut* darin thun, es gibt dem
fleisch ein lieblichen geschmack, dan nim
den bratten darus, saltz in noch ein wenig,
steck in an Und wan gebratten ist, so nim
die Brü darin er gelegen ist, schöpf sie
obenherab sampt dem duren krut,
dan tun frisch schmaltz darin Und las
es mit einander sieden, dan setz es under
den braten Und begüß in oft, dar=
mit das die Brü wider in die pflanen
rine, so wirt er wol geschmagt, wan du
den braten wilt anrichten, so güß disse
Brü, ein wenig pfeffer darin geton, Über
den braten.

[391] Lamsfleisch in einer böllen Brü

Nim ein lid, truchne in auff einen
Rost ab, tun es darnach in ein fischkeffe
oder erats haffen, güß halb win halb
essich Und ein wenig fleisch Brü darin
Und bren ein wenig mel darin, dun
auch Zwei hand Vol geschnetzlet böllen,
las mit einandern sieden, Und wan
es halb gefotten ist, so makes ab mit
pfeffer, saffara Und Zucker, las es dar=

dann ab, lege es in einen Hafen mit
Fleischbrühe und Petersilie-Wurzeln,
in Fingerlänge geschnitten; mache es
sauer oder nicht.

[390] Ein gebeizter Kalbsbraten

Nimm einen Nierenbraten oder sonst Kalbfleisch,
dann nimm Knoblauch und zerstosse ihn, dann
Essig und Salz und ein wenig Wasser
und gib den Knoblauch hinein. Zersteche
dann den Braten mit einem Messer
und lege ihn in diese Brühe und lass ihn über
Nacht darin liegen, so wird es die Brühe mit
dem Knoblauch durchdringen. Du kannst auch
getrockneten Oregano hineintun; es gibt dem
Fleisch einen lieblichen Geschmack. Nimm dann
den Braten heraus, salze ihn noch ein wenig,
stecke ihn an (einen Spiess) und wenn er gebraten ist,
so nimm die Brühe, in der er gelegen ist, schöpfe sie
oben ab, samt den gedörrten Kräutern,
gib dann frische Butter hinein und lasse
es miteinander sieden. Setze dann (die Pfanne) unter
den Braten (am Spiess) und begiesse ihn oft, damit
die Brühe wieder in die Pfanne rinnt,
so wird er wohlschmeckend. Wenn du
den Braten anrichten willst, so giesse diese
Brühe, mit ein wenig Pfeffer darin, über
den Braten.

[391] Lammfleisch an einer Zwiebelsauce

Nimm ein grosses Fleischstück, trockne es auf einem
Rost, lege es dann in einen Fischkessel
oder ein Erzgefäss, giesse halb Wein, halb
Essig und ein wenig Fleischbrühe hinein.
Brenne ein wenig Mehl darin an und gib
auch zwei Handvoll geschnetzelter Zwiebeln
(hinein), lass es miteinander sieden und wenn
es halb gesotten ist, so würze es ab mit
Pfeffer, Safran und Zucker. Lass es dann

/126v/ nach wider fieden Und wans auff gefoten
ift, fo ift es recht, dũ kanft auch ein wenig
kleine Und große winber darin tũn.

[392] Gefülte lebern

die lebern klein gehacket Und
geriben *oder* geweicht brot darũm
Und woll frisch ſchmaltz darũnder
goffen Und 2 eier, pfeffer, imber,
mũſcat blũft, alles wol Under ein=
ander gerüert Und alfo auff der glũt
in einer ſchũfflen gekochet.

[393] hũner füle

Nim das leberle, den magen Und ein
wenig ſpeck, alles dũrch ein *ander* klein
gehacket, ein wenig brod Und eier, das
es dün gnũog ift.

[394] Ein *ander* gatũng füle in allerlei
gebratens

Nim kalt fleiſch, gefoten *oder* braten, hacks klein
Und tũn geriben brot Und eier Und klein
geſchnetzet ſpeck, ſchnitlich, peterle Und
gewürtz nach belieben Und kleine winberle.

/127r/ [395] Ein füle in ein ſpanferle
Nim alles ingweit Von ferle Und fũd es wol
Und hacks, darzũ nim peterle Und maſſeron
Und was dũ am liebſten haſt Und geribe brod
Und ein gũts ſtũck ſpeck, hacke dis alles woll
Undereinander Und ſchlahe darnach darin 6
oder 7 eier, machs nit Zũ tũn Und würtz es
nach belieben.

/127v/ [396] Krieſe in Zũmachen

Nim die krieſe, haũw die ſtil halb ab *oder* Zũch
ſie gar auß, dan nim ein hunghaffen, ſtrew
Zũcker Und ein wenig mũſcat blũft, Zimet
Und negele pũlfer anden boden, dan leg

wieder sieden und wenn es stark gesotten ist, so ist es richtig. Du kannst auch ein wenig kleine und grosse Weinbeeren hineingeben.

[392] Gefüllte Leber

Die Leber klein hacken und schaben oder mit eingeweichem Brot darum und ganz frische Butter darunter gegossen und 2 Eier, Pfeffer, Ingwer, Muskatblust, alles gut untereinander gerührt und so auf der Glut in einer Schüssel gekocht.

[393] Hühnerfüllung

Nimm die Leber, den Magen und ein wenig Speck, alles klein und durcheinander gehackt, ein wenig Brot und Eier, dass es dünn genug ist.

[394] Eine andere Art Füllung für allerlei Gebratenes

Nimm kaltes Fleisch, gesotten oder gebraten, hacke es klein und gib geriebenes Brot und Eier (hinzu) und klein geschnetzelter Speck, Schnittlauch, Petersilie und Gewürze nach Belieben sowie kleine Weinbeeren.

[395] Eine Füllung in einem Spanferkel

Nimm alle Eingeweide vom Ferkel und siede sie gut und zerhacke sie. Nimm dazu Petersilie und Majoran und was du am liebsten hast und geriebenes Brot und ein rechtes Stück Speck. Hacke dies alles gut untereinander und schlage dann 6 oder 7 Eier hinein. Mache es nicht zu dünn und würze es nach Belieben.

[396] Kirschen einmachen

Nimm die Kirschen, haue die Stiele halb ab oder ziehe sie ganz heraus. Nimm dann einen Honighafen, streue Zucker und ein wenig Muskatblust, Zimt und Nelkenpulver auf den Boden, lege dann

ein legata der krieſe, dan wider wol mit Zú=cker Und des gwürtz beſtrewt, Und ſo fort=an bis der hafen fol iſt, dan tûn ein delerle daruff Und ſchwars mit einem ſteinle, dan decke ein tûch drüber, das nit hinin ſtûbe, ſo kanſt ſi ein oder 2 Jahr gût behalten, ſo oft alls dar von nimſt, ſo beſchware ſi wider, es giret Und ſtiget ſonſt Über ſich, etliche nemend honig für den Zúcker Und ſieden ihn Und ſchütten das gewürtz driha den honig Und dan an die krieſe auch [oder ſüd honig oder Zúcker Zú rechter dicke Und ſchûts an friſche krieſe Und beſchwar ſie Und tûnd auch gwürtz drin nach belieben.]¹¹⁴

[397] Nûs ein Zú machen

Nim ein hûng haffen, der wol gleſt iſt, tûn ih [!] Vol waffer, bis an den hals, dan nim ein anderer haffen, das die hels Zú=ſamen dienen, fül den mit nûs, die Um St Johans tag abgebrochen ſigent, Ver= /128r/ ſpriß ihn mit holtzle, das die nus nit auß fallen, ſtürzte den hafen mit den nûßen Über den mit dem waffer, klebs Um Und Um woll Zú, las ein ſtûnd oder 3 woll ſieden, dan nim die nûs drûs Und machs ein wie die krieſſe Und ſetz es in den Keller, las ein tag 14 ſten, wan dan das ſod wolt Zú dün werden, ſo muß mans wider ab=ſieden Und fin kül wider angieſſen Und wan die ſöder fin dick gefotten ſind auff das ein=gemachte, es ſei wafferlei [!] es wölle, ſo darff man nime im keller halten, ſonder an einem finem lufftigen ort woll bedeckt ſtehen laſen, doch das es nit Zú warm ſtehet, in den ſtûben blibt ſolche ſachen nit gût.

[398] Pomarantzſchelfere ein Zú machen

Nim düre pûmarantzſchelfere, leg ſie in friſch waffer, las 14 tag ſtehen, dan man all tag friſch waffer dran güßt, darnach füds

eine Lage Kirschen, streue dann wieder reichlich Zucker und Gewürze darüber, und so fort, bis der Hafen voll ist. Lege dann ein Tellerchen darauf und beschwere es mit einem kleinen Stein. Decke dann ein Tuch darüber, dass nichts hinein stiebt, so kannst du sie ein oder zwei Jahre gut halten. So oft wie du davon nimmst, so beschwere es wieder; es gärt sonst und wirft Blasen. Manche nehmen Honig für den Zucker und sieden ihn und schütten das Gewürz in den Honig und dann auch an die Kirschen. Oder siede Honig oder Zucker zu rechter Dicke und schütte es an die frischen Kirschen und beschwere sie und gib auch beliebig Gewürze hinein.

[397] Nüsse einmachen

Nimm einen Honighafen, der gut glasiert ist, giesse ihn voll Wasser, bis zum Hals, nimm dann einen anderen Hafen, so dass die Hälse zusammenpassen. Fülle den mit Nüssen, die um St. Johannis Tag (24. Juni) abgebrochen wurden, verschliesse ihn mit Stäbchen, dass die Nüsse nicht herausfallen, stürze dann den Hafen mit den Nüssen über jenen mit dem Wasser, klebe (die Häfen) rundum zu, lass es eine bis drei Stunden gut sieden. Nimm dann die Nüsse heraus und mache sie ein wie die Kirschen. Stelle sie in den Keller, lass es etwa 14 Tage stehen. Wenn dann der Sud zu dünn werden will, so muss man sie wieder absieden und wieder schön gekühltes Wasser nachgiessen. Und wenn der Sud auf dem Eingemachten, es sei was immer es wolle, schön dick gesotten ist, so darf man es nicht mehr im Keller behalten, sondern (muss es) an einem feinen luftigen Ort gut zugedeckt stehen lassen, doch darf es nicht zu warm werden; in der Stube bleiben solche Sachen nicht gut.

[398] Orangenschalen einmachen

Nimm gedörrte Orangenschalen, lege sie in frisches Wasser und lass sie 14 Tage stehen. Dann giesst man täglich frisches Wasser dazu. Nachher

im wasser, las sie fin weich werden, darnach
güs gelütterten Zúcker oder honig daran, las
sieden, biß nimer flüßt aúff dem deller, doch
das die schelfere nit Zú lind oder zu hert
/128v/ sieden, so aber das selbig geschehen wolt, so güs
das sod Von den schelfere Und súd das al=
lein, bis Zú rechter ticke Und wans kül
ift, schüt es wider aúff die schalen Und schwar
es Und behalt es wie die Vorigen.

[399] Bibnellen würtzel in Zú machen
grab die bibenel im abrelen Und schel sie Und
weich sie 8 tag in frischem wasser, doch
das sie altag ein frischs wasser bekom, dan
machs allerding wie die pomorontza.

[400] Allendt würtzel in Zú machen
die gräbt man aúch im abraellen
schab sie rein Und schnid sie in klein schibli,
dan 3 oder 4 wochen in frisch wasser weichen
Und alle tag ein frischs daran schütten
Und machen wie die 2 obigen.

[401] Confect von holúnder
Streife den blúst ab den stilen, dere sie ander
sonen, röste sie darnach in honig, das sie gantz trúcken
werden, wurtz es ab mit mit [!] pfeffer, imber,
negele, múscatnúß, múscatblúst.

/129r/ [402] Rútenfafft
Nim wild rúten, rib sie in einen ribtopf
trúck den fafft dúr ein túch, las in woll
sieden Und sch[u]me in immer ab, dan güs gelüt=
terten Zúcker drin Und laß in abr woll
darmit sieden, güß ihn darnach wider dúrch
ein túch, las in wider sieden, bis er nimer
flüßt, mach es nit Zú biter, wan darnach
ein kind oder ein alts grimen in búch hat,
so gib eim kind ein tropfle oder 3 darnach das
kind groß ist Und eim alten ein löffel Vol.

siedet man sie im Wasser, lässt sie schön weich werden, giesst dann gekochten Zucker oder Honig dazu, lässt es sieden, bis es nicht mehr auf dem Teller fliesst, doch sollten die Schalen weder zu weich noch zu hart sieden. Wenn das aber passieren sollte, so giesse den Sud von den Schalen und siede ihn allein bis zu einer rechten Dicke. Und wenn er kühl ist, schütte ihn wieder auf die Schalen und beschwere sie, und bewahre es auf wie im vorherigen (Rezept).

[399] Biberneln-Wurzeln einmachen

Grabe die Biberneln (*pimpinella*) im April aus und schäle sie und weiche sie 8 Tage lang in frischem Wasser ein, doch müssen sie täglich frisches Wasser erhalten. Mache es dann in jeder Hinsicht so wie mit den Orangen.

[400] Alantwurzeln einmachen

Diese (Wurzeln) gräbt man auch im April aus. Schabe sie sauber und schneide sie in kleine Scheibchen, weiche sie dann 3 bis 4 Wochen lang in frischem Wasser ein und schütte jeden Tag frisches dazu und mache es wie bei den 2 obigen (Rezepten).

[401] Holunder-Konfekt

Streife die Blüten von den Stielen, dörre sie an der Sonne, röste sie dann in Honig, dass sie ganz trocken werden, würze sie mit Pfeffer, Ingwer, Nelken, Muskatnuss und Muskatblust ab.

[402] Rauten-Saft

Nimm wilde Rauten, zerreiße sie in einem Mörser, presse den Saft durch ein Tuch, lass ihn gut sieden und schäume ihn fortlaufend ab. Giesse dann den gesottenen Zucker hinein und lass ihn gut damit sieden, giesse ihn dann wieder durch ein Tuch, lass ihn wieder sieden, bis er nicht mehr fliesst. Mache es nicht zu bitter. Wenn dann ein Kind oder eine alte Person Bauchgrimmen hat, so gib dem Kind einen Tropfen oder 3, je nach der Grösse des Kindes, und einem Alten einen Löffel voll.

[403] faürhampfla fafft wider die hitz Und allerlei
Machach [!] in wie der rüten fafft, Und gibs
darnach Jüngen Und alten ein, wan sie grose
hitz haben, allso macht man alle sefft Von
Von [!] grünen krüttern machen [!], wer die hitz
hat, der lige auß rüten Und strewe ihm
klein geschnetzlete rüten auß die brüst, die
Zücht ihm die hitz auß.

/129v/ [404] Mülberfafft Und trübenfafft
Nim die mülber, truck sie also row auß durch
ein tuch, tün sie in ein tigel, las sie woll
fieden, dan tün Zucker oder honig danin, doch
machs nit Zü sües, dan las nach mehr fieden,
bis nit mehr flüßt; also mach man trübenfafft.

[405] heidelber, himber, krüselber
auch alle andere derglichen
ber auß Züsieden
Nim ber welcherlei du wilt, tün sie in
ein kesel, las woll fieden, darffst kein
wasser dran tün, darnach truck sie wol
auß, tün sie wider Über das für, rüre sie
ab wie kirsche, man mag auch honig oder Zü-
cker Und gwürtz darin tün.
so man aber fafft von disen beren haben
will, so schopfe man den fafft von den beren ab
wan sie erstlich fieden, durch ein dick tuch
in ein tigel Und süd man wie von
den mülbern gesagt ist al[so].

[406] Opffelafft
Nim für opffel, schele Und ribe sie auß ein=
/130r/ nem ribissen Und trucke sie durch ein tuch Und
mache es dan wie die Vorigen sefft, den bieren
fafft macht man auch allso. Nim fafftig bieren, darffst sie nit schelen.

[403] Sauerampfern-Saft gegen Fieber und allerlei (anderes)

Mache es ein wie den Rauten-Saft und gib es dann Jungen und Alten ein, wenn sie hohes Fieber haben. Ebenso muss man alle Säfte von grünen Kräutern machen. Wer Fieber hat, der soll auf Rauten liegen, und streue ihm klein geschnetzelte Rauten auf die Brust; die ziehen ihm die Hitze heraus.

[404] Maulbeersaft und Traubensaft

Nimm die Maulbeeren, presse sie roh durch ein Tuch aus, gib sie in einen Tiegel, lass sie gut sieden, gib dann Zucker oder Honig hinein, doch mache es nicht zu süß. Lass es dann noch mehr sieden, bis es nicht mehr fließt; ebenso macht man Traubensaft.

[405] Heidelbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, auch alle andere solche

Beeren aussieden

Nimm Beeren welcher Art du willst, schütte sie in einen Kessel, lass sie gut sieden. Du darfst kein Wasser dazugeben. Drücke sie dann gut aus, stelle sie wieder über das Feuer, rühre sie wie Kirschen. Man kann auch Honig oder Zucker und Gewürze hinein tun.

Wenn man den Saft dieser Beeren haben will, so schöpft man den Saft von den Beeren ab, wenn sie erstmals sieden. (Giesse ihn) durch ein dickes Tuch in einen Tiegel und siede ihn so, wie es für die Maulbeeren beschrieben worden ist.

[406] Apfelsaft

Nimm saure Äpfel, schäle sie und raffe sie auf einer Rassel und drücke sie durch ein Tuch und mache es dann wie bei den oben erwähnten Säften. Den Birnensaft macht man ebenso. Nimm saftige Birnen, du darfst sie nicht schälen.

[407] Krieseffft Zũmachen

Nim kriese welcherley dũ wilt, ris ihnen die stil auß, tũn sie in ein kefele, tũn ein kolfür drũnder, rür sie wol Um, das sie nit anbrenen Und wan sie wol gesoten sind, so schopf de safft drab, doch nit Zũvil, damit die kriese auch etwas behalten, gieß den safft dũrch ein rein tũchle, tũn gelũttertẽ Zũcker dar Zũ, nachdem dũ sie gern sũeß hast, laß sieden, bis nit mer flũßt, die anderen kriese schlag dũrch ein dũrchschlag, dan trũchne sie wol ab in einem keffel, aber rũere sie wol Um, das sie nit anbren.

[408] Met Zũmachen

Nim Zũ einer mas gũten honig 8 mas wasser, las es in einem keffel beieinem sanfften fũr doch ohne rauch sieden Und schũmß ihmer, bis es anfacht gantz klar Zũ werden, las in kalt werden, tũn in in ein fas, aber nit Zũ Vol, dan ergiret, wan dũ in lang behaltest.

[409] Ein anderer in Jhl Zũmachen

Nim ein gũten mũscatnus, ein wenig Zimet /130v/ schũt 3 mas wasser drũf, las es d 3ten teil in sieden, tũn ein halb pfũnd gelũtertes honig dar Zũ, las sieden bis nũr anderhalb mas blibt.

[410] Von wachholderber

Nim die wachholderber, Zerstoß sie wol, tũn sie in ein topf, schũt des besten win daran, den dũ hast [las 1 tag dran sten, dan]¹¹⁵ setz es Zũ dem fũr, las es erwallen, schũm es fũber ab, darnach gũs den win ab, den bern in ein glas wol bedeckt Und behalt ihn darnach, dũn nochmehr des wins an die selben ber Und sũd es wie das Vorigmal, trũck darnach des ersten wins am morgen frũh, den anderen am abend, wan dũ schlafen geheßt. Dis tranck ist gũt fũr alle wetagen des hauptes Und hertzens, auch fũr alle gebreche des magens Und fũr alles gifft, item fũr allen

[407] Kirschensaft machen

Nimm Kirschen welcher Art du willst, reisse ihnen die Stiele aus, schütte sie in einen Kessel, mache ein Kohlenfeuer darunter, rühre sie gut um, dass sie nicht anbrennen. Und wenn sie gut gesotten sind, so schöpfe den Saft ab, doch nicht zu viel, damit die Kirschen auch etwas behalten. Giesse den Saft durch ein sauberes Tuch, gib gekochten Zucker dazu, je nachdem wie süß du sie gerne hast, lass es sieden, bis es nicht mehr fließt. Drücke die anderen Kirschen auch durch ein Sieb, trockne sie dann gut ab in einem Kessel, aber rühre sie gut um, dass sie nicht anbrennen.

[408] Met machen

Nimm zu einem guten Mass Honig 8 Mass Wasser, lass es in einem Kessel über einem kleinen Feuer, aber doch ohne Rauch, sieden und schäume fortlaufend ab, bis es beginnt, ganz klar zu werden. Lass es kalt werden, giesse es in ein Fass, aber nicht zu voll, denn er gärt, wenn du ihn zu lange aufbewahrst.

[409] Eine andere Art in Eile zu machen

Nimm eine gute Muskatnuss, ein wenig Zimt, schütte 3 Mass Wasser darauf, lass einen Drittel einsieden, gib ein halbes Pfund gekochten Honig dazu, lass es sieden, bis nur anderthalb Mass (übrig) bleiben.

[410] Von Wacholderbeeren

Nimm die Wacholderbeeren, zerstoße sie gut, gib sie in einen Topf, schütte den besten Wein, den du hast, dazu, (lass es dann einen Tag stehen), setze es auf das Feuer, lass es aufwallen, schäume es sauber ab, giesse dann den Wein ab den Beeren in ein Glas, decke es gut zu und verwahre sie dann. Giesse noch mehr Wein an dieselben Beeren und siede sie wie zuvor, presse dann den ersten Wein früh am Morgen, den anderen am Abend, wenn du schlafen gehst. Dieser Trank ist gut für alle Kopf- und Herzschmerzen, auch für alle Gebrechen des Magens und für alles Gift, ebenso für alle

inwendige gebrechen, die dem menschen Un=
wüfend ist, item für den schlag, für die taub=
fücht des libs, für alle apostema, die dan
dich denselbigen tag nit blagen können,
für alle gebresten des rûckens Und der lenden
Und Zene, sünd~~er~~lich für den lendenstein, für
dein stinkenden atem des mûnds, für das
stechen im lib Und den tampf Und machet
/131r/ gûte rûhe item für alle inwendige gebrechen des
geäders das selbige bringts Zû recht Und erweichts,
item wan man die wachholder ber Zerstoft Und
[dûrch ein dûch getrûckt Und den safft]¹¹⁶
wol sûdt in lin öl Und rüert sie flifig Um Und wens
dan also wol gesoten ist, wol Zûgedeckt lasen er=
kalten, tûn es in ein keler, wan dan etwen ein
mensch sich Übel gestosen oder gefallen oder geschlagen
ist, den sol man damit bei dem für salben wo
es ihnen wehe tût, es dienet auch Zûm schlaf,
wan man die schlef damit bestricht, man
mag auch der ber am morgen nüchtern esen
für die bosen lüfft, es dienet auch Zûm
gesicht Und bring grosen nûtz der gesûndheit.

[411] Von loröl Zûmachen

Nim 1 lot lorber gepûlfert, 1½ lot baûmöl,
dûn darzû ein wenig grûns~~pa~~ Und faden baûm,
darzû dûn es in ein Zinis gefes, setz es in ein kefele
mit wafer Zûm für, las fieden ein wenig wol,
das ist ein gût lor öll.

[412] Mer Zwiblen esich oximel scilliricûm genant

Nim der wissen mer Zwiblen, süber Und wesch
sie wol, schnids Zû kleinen stûcklin, Zûch einen
linen faden dardûrch also das kein stûckle das
/131v/ ander berüere, henks in lüfft 40 tag aûff das sie
recht wol dûr werden, darnach lege sie in
einen steinenen krûg, schüt des besten wifen
winefich dran, alweg aûff 15 lot Zwiblen
2 lb esich, Vermach den krûg gar woll, das

inneren Gebrechen, die dem Menschen unbewusst sind, ebenso für Schlaganfälle, für die Tobsucht, für alle Abszesse, die dich dann am betreffenden Tag nicht plagen können, für alle Gebrechen des Rückens und der Lenden und Reizungen, insbesondere durch die Nierensteine, für den stinkenden Atem des Munds, für das Stechen im Leib und Atembeschwerden und gibt gute Ruhe, ebenso für alle inneren Gebrechen der Adern (hilft es) und bringt sie in Ordnung und erweicht sie. Auch wenn man die Wacholderbeeren zerstösst und (durch ein Tuch drückt und den Saft) gut in Leinöl siedet und fleissig umrührt. Und wenn er dann so gesotten ist, lass ihn gut zugedeckt erkalten, stelle ihn in einen Keller. Wenn dann etwa jemand sich übel gestossen hat oder gefallen ist oder geschlagen wurde, so soll man ihn am Feuer damit salben, wo es ihm weh tut. Es dient auch zum Schlafen, wenn man die Schläfen damit bestreicht. Man kann die Beeren auch am Morgen nüchtern essen bei Blähungen. Es dient auch den Augen und bringt der Gesundheit grossen Nutzen.

[411] Lorbeeröl machen

Nimm 1 Lot pulverisierten Lorbeer, 1 ½ Lot Baumöl (Olivenöl), gib dazu ein wenig Grünspan und Sade-Wacholder. Gib das in ein Zinngefäss, stelle es in einem Kessel mit Wasser aufs Feuer, lass es ein wenig sieden; das ist ein gutes Lorbeeröl.

[412] Meerzwiebel-Essig, oximel scilliricum genannt

Nimm weisse Meerzwiebeln, säubere sie und wasche sie gut, schneide sie zu kleinen Stückchen, ziehe einen Leinenfaden hindurch, sodass kein Stückchen das andere berührt, hänge es 40 Tage lang in der Luft auf, dass sie recht dürr werden. Lege sie dann in einen steinernen Krug, schütte vom besten weissen Weinessig dazu, immer auf 15 Lot Zwiebeln 2 Pfund Essig, verschliesse den Krug ganz gut,

das [!] kein geruch darus gange, heng den
 den [!] krug den gantze fomer in die sonen,
 darnach fige den esick herab Und trucke
 die stückle wol aus, so hastu den scharpf=
 fen esig von scila bereit, der Zu Vilen gebrechen
 dienstlich ist, Galenus¹¹⁷ kann dissen esig nit
 gnug loben, dan er schribt, so iemand
 Von disem esig alle tag frühe einen löfel
 Vol trinckt, der ist sicher Vor aller münd=
 füle Und hals geschweren, das magenmünd=
 lin wirt dar Von gestercket, der mensch be=
 kompt einen liechten atem, hele stim, klars
 gesicht, gut gehör, Vertewt die spis wol,
 hat sine gebürliche stülgenge Und waser
 laßung, behelt nichts überflüssiges
 in libe, darff sich keiner bläst oder wind
 darin besorgen, keiner inerlichen Verstopf=
 fung Zu besorgen, gewind eine gute farb,
 dar sich auch keinen geschwulst oder hertkeit
 Zu fürchten, in suma es ist die eine
 /132r/ außserwelte teure heilsame Und gesunde
 artznei Zu erhaltung menschlicher gesundheit, ob=
 glich etwas Unßübers miten inden gebeine Ver=
 borgen lege, den fallenden siechtagen, so er nach
 new ist, heilet Und Vertribt er Von grund auß
 aber den alten Und Vorlangst eingewurtzletten
 bewaltiget dise artznei denach, sovil das er den
 krancken glich wol nit so oft auch nit so hefftig
 anstossen kann, desglichen sol man Verston Vom
 alten Und newen potagram, wider den schwe=
 ren atem darin er glich ersticken will, wirt
 keine artznei nit gut alls differ essig ein löf=
 fel Voll oder 2 fin seüberlich hinab geschlungen,
 den er Zertrent mit gwalt den Zehen schlim,
 darinen die lücken glich wie in einen pfüd=
 len ligt.

dass kein Geruch herauskommt, hänge den Krug den ganzen Sommer über an die Sonne. Seihe dann den Essig ab und drücke die Stückchen gut aus, so hast du scharfen Essig von Scila bereit, der für viele Gebrechen dienlich ist. Galenus kann diesen Essig nicht genug loben, denn er schreibt, dass wenn jemand von diesem Essig täglich frühmorgens einen Löffel voll trinkt, er sicher ist vor aller Mundfäule und Halsgeschwüren; der Magenmund wird davon gestärkt (Reflux, Sodbrennen), der Mensch bekommt einen guten Atem, eine helle Stimme, klare Augen, ein gutes Gehör, verdaut die Speisen gut, hat seinen regelmässigen Stuhlgang und (gutes) Wasserlösen, behält nichts Überflüssiges im Leib, muss sich um keine Blähung oder Winde sorgen, hat keine innerliche Verstopfung zu befürchten, gewinnt eine gute Farbe, muss sich vor keiner Geschwulst oder vor Verhärtungen fürchten. In summa ist es eine auserwählte, teure, heilsame und gesunde Arznei zur Erhaltung der menschlichen Gesundheit, auch wenn etwas Unsauberes mitten in den Gebeinen verborgen liegt. Die fallenden Krankheitstage (epileptische Anfälle), falls sie neu sind, heilt und vertreibt er von Grund auf, ebenso die alten und längst eingewurzelten (Anfälle) bewältigt diese Arznei dennoch, gleichwohl es die Kranken nicht so oft und auch nicht so heftig treffen kann. Desgleichen gilt auch für alte und neue Gicht, gegen schweren Atem (Asthma), woran er fast ersticken mag, wird keine Arznei besser sein als ein oder zwei gehörig hinabgeschluckte Löffel voll von diesem Essig, denn er löst mit Gewalt den zähen Schleim auf, worin die Lunge wie in einer Pfütze liegt.

[413] Rosenöhl

Nim rosen, hack sie klein Und nim baumöl, leg die rosen drin Und setz sie auff ein klein für, laß es ein wenig durch ein ander sieden, tûn sie alsdan in ein glaß, stel sie an die sonen 4 wochen lang, dan trûck sie durch ein seckle, das ist ein rosenöll.

/132v/ [414] fisch brü Über bratenfisch
Nim kleine rosinle, Zerstoße sie im mörfel mit geribnen pfeffer kûchen oder mit gerosteten semel Und mache es auff mit esich Und eieren, den trûcks durch ein reins tûch Und würtz es an mit Zimet, negele, müscat blûst, ingwer, müscat nûs Und pfeffer, da lege die braten fisch darin Und las es auffsieden oder lege ein stückle süeser schmaltz in die brü Und las es miteinander auff sieden Und schüt es an die bratne fisch.

[415] brüe an bachne fisch

Nim böllen Und kleine öpfel [Und gûgûmer]¹¹⁸ Und schnid sie, röst sie im schmaltz, dan nim pfeffer kûchen Und win, kleine win berle Und gwürtz Und ein ein [!] wenig frisch schmaltz, laß ein wenig sieden, gûß Über die gebachnen fisch oder nim für die pfeffer kûchen geriben wis brot, rösts im schmaltz Und dún ein wenig hung darzu ./ oder rib möretich Und mandel Undereinander, schüt es in gûten win Und ein wenig süeser schmaltz Und würtz es, las sieden, leg die bachnen fisch in ein schüßlen, schüt dise brüe daran.

/131r/¹¹⁹ [416] Ein köstlicher mertzwiblen win Zûmachen
bringt alle gesündheit widerum,
Zerteilt Und fûrdert auß alle
Überflüßige böse Zehe fûchtekeit
im gantzen leib, im magen, bûch
Und haüpt, leber, miltz, in ner=

[413] Rosenöl

Nimm Rosen, hacke sie klein und nimm Baumöl (Olivenö)],
lege die Rosen hinein und setze sie auf ein kleines Feuer,
lass es ein wenig durcheinander sieden, gib sie dann
in ein Glas, stelle sie 4 Wochen lang an die Sonne,
drücke sie dann durch ein Säckchen; das ist
ein Rosenöl.

[414] Fischbrühe über gebratene Fische

Nimm kleine Rosinen, zerstoße sie im Mörser mit
geriebenem Pfefferkuchen oder mit gerösteten Semmeln
und mache es mit Essig und Eiern an. Drücke
es dann durch ein sauberes Tuch und würze es
mit Zimt, Nelken, Muskatblust, Ingwer,
Muskatnuss und Pfeffer. Lege da die gebratenen
Fische hinein und lass es aufsieden oder
lege ein Stückchen süsse Butter in die Brühe
und lass es miteinander aufsieden und schütte es
an die gebratenen Fische.

[415] Brühe an gebackene Fische

Nimm Zwiebeln und kleine Äpfel (und Gurken)
und schneide sie,
röste sie in Butter, nimm dann Pfefferkuchen und
Wein, kleine Weinbeeren und Gewürze und
ein wenig frische Butter, lass es ein wenig sieden,
giesse es über die gebackenen Fische. Oder nimm für die
Pfefferkuchen geriebenes Weissbrot, röste es in Butter
und gib ein wenig Honig dazu. – Oder reibe Meerrettich
und Mandeln untereinander, schütte es in guten Wein
und ein wenig süsse Butter und würze es, lass es sieden,
lege die gebackenen Fische in eine Schüssel, schütte
diese Brühe dazu.

[416] Einen köstlichen Meerzwiebel-Wein machen

Bringt wiederum alle Gesundheit,
zerteilt und befördert alle überflüssige
und zähe Feuchtigkeit hinaus
im ganzen Leib, im Magen, Bauch
und Kopf, Leber, Milz, in den Nerven

wen Und in gebeinen, löset auß
alle Verstopfungen, weicht
den büch, trilt durch den harn
alle böse flichtikeit, bürgiert
das haüpt, ist güt für das
potagram, die falend sücht.

Nim in den hündstagen 1 pfünd
mer Zwiblen, brich die bletle ab, einß
nach den andern, laßi 10 tag am schaten
oder lüfft ligen, darnach thue sie in ein groß
glas, güs darüber 6 mas guten alten win,
las sie also 40 tag lang wol Vermacht sten,
demnach güs den win ab den Zwiblen in ein
ander glas, wol vermacht, Und so du in
wilt gebrüchen, trinck Underwilen morgens
nüchteren 4 lot darvon, so wirstu oberzelte
tügent erfahren.¹²⁰

/r/¹²¹ Merzwiblen esig Zumachen furdert die täwung [?],
ist güt für die fallend sücht, schwindel, daub=
fücht, für geschwülst des miltze, macht Und be=
halt den menschen alle Zit gesünd Und
lengeret ihm sin leben, macht ein gute farb,
ein guten Und lichten atem, tribet auß ale
Überflüßige böse füchtigkeit, auß dem
gantzen leib, in süma sin tügent ist nit
gnüßsam Zu loben.

Nim ein grosen wifen merzwibel, welcher
ein lb wigt, schnide das hart darvon,
das Übirig schnide klein, tues in ein
gros glas, güße daruber 4 mas guten
starcken w[in] esig, Vermach das glas wol,
stele es an die süna ein monot lang,
darnach güße den esig in ein ander glaß
Und behalt in, trinck all morgen
nüchteren ein wenig darvon.

und in den Gebeinen, löst alle
Verstopfungen auf, weicht
den Bauch, treibt den Harn durch
alle schlechte Feuchtigkeit, reinigt
den Kopf, ist gut für die
Gicht, die Epilepsie.

Nimm in den Hundstagen (24. Juli–23. Aug.) 1 Pfund
Meerzwiebeln, brich die Blätter ab, eins
nach dem anderen, lass sie 10 Tage im Schatten
oder an der Luft liegen. Lege sie dann in ein grosses
Glas, giesse 6 Mass guten alten Wein darüber,
lass es so 40 Tage lang gut verschlossen stehen,
giesse danach den Wein von den Zwiebeln in
ein anderes Glas, verschliesse es gut. Und wenn du
ihn brauchen willst, trinke gelegentlich morgens
nüchtern 4 Lot davon, so wirst du die
oben erwähnten guten Wirkungen erfahren.

Meerzwiebel-Essig zu machen fördert die Verdauung,
ist gut für die Epilepsie, Schwindel, Tobsucht,
für Geschwülste der Milz, macht und bewahrt
den Menschen zu jeder Zeit gesund und
verlängert ihm sein Leben, gibt eine gute Farbe,
einen guten und leichten Atem, treibt alle
überflüssige schlechte Feuchtigkeit aus dem
ganzen Leib. In Summa kann seine Wirksamkeit
nicht genug gelobt werden.

Nimm eine grosse weisse Meerzwiebel, welche
ein Pfund wiegt, schneide das Harte weg,
schneide das Übrige klein, gib es in ein
grosses Glas, giesse 4 Mass guten starken
Weinessig darüber, verschliesse das Glas gut,
stelle es einen Monat lang an die Sonne,
giesse danach den Essig in ein anderes Glas
und bewahre ihn auf, trinke jeden Morgen
nüchtern ein wenig davon.

[417] Ein ander merzwiblen eſich
Nim mer Zwiblen 2 lot, Zimet, langen
pfefer, iedes ½ lot, fiſchmüntz, Reckholder=
ber iedes ein quindtli, eſig ein maß
tũ ales in ein glas, ſtel es 40 tag an
die funen, darnach ſig es und bhalts.¹²²

/133r/ [418] gehack[t]e fiſch
Nim hecht oder karpfen, ſchüp ſie wol, nim
die gret auß Und hack ſie klein mit beteler
Und geriben wiſ brot, miſchs Undereinander,
würtz es ab Und ſetz es in einer pfanen
mit waſſer auß das für Und las es auffieden
Und mach kũglen darũ wie hũnereier
Und wirf ſie in das waſer Und las das
wol ſiedein [!], dan nim ſie herũ Und
Zerſchnid ſie in 2 teil Und mach darũf
ein grün ſod.

[419] Würſt von fiſchen
Wiltũ den von diſen fiſchen würſt machen,
ſo nim darin negele, müſcat blũmen, kleine
Roſinle, ſafara Und temperiers woll ab
wie Vorgeſchriben iſt Und mach von den ſelben
fiſchen würſte eines fingers lang Und lege
ſie in heis ſiedend waſſer, las ſie wol einſieden,
dan nim ſie darũ Und mache darũf ein.
brũn ſod, nim geringen eſſig Und pfeffer
kũchen Und win, würtz es wol ab Und laß
es wol ſieden, tũ roſinle drin.

/133v/ [420] groſe Jlancken Zũ kochen
Thũn die fiſch in ein pfanen waſer Und
faltz darin, wan das waſer fũt, ſo laſe es
ein wenig ſieden, ſtels dan ab dem für,
ſchũt ein wenig w[eißer] win Und eſig darin
Und decke es mit einem dũch Zũ, las es
ein wenig bliben, nim ſie bald her=
auß in ein ſchũſlen, mach die brũe
darũf, allſo nim Capere, piniõle, ein

[417] Ein anderer Meerzwiebel-Essig
Nimm 2 Lot Meerzwiebeln, je ½ Lot Zimt und
langen Pfeffer, je ein Quintli Pfefferminz
und Wacholder, ein Mass Essig.
Gib alles in ein Glas, stelle es 40 Tage
an die Sonne, seihe es dann und bewahre es auf.

[418] Gehackte Fische
Nimm Hechte oder Karpfen, entschuppe sie gut,
nimm die Gräten heraus und hacke sie (die Fische) klein
mit Petersilie, geriebenem Weissbrot. Mische es
untereinander, würze es ab und schütte es in einer Pfanne
mit Wasser auf das Feuer und lass es aufsieden.
Mache Kugeln daraus, (so gross) wie Hühnereier,
und wirf sie ins Wasser und lass das
gut sieden. Nimm sie dann heraus und
zerschneide sie in zwei Teile und mache
darauf eine grüne Brühe.

[419] Würste von Fischen
Willst du dann von diesen Fischen Würste machen,
so gib Nelken, Muskatblüten, kleine Rosinen
und Safran hinein und mische es gut untereinander
wie oben beschrieben, und mache von diesen
Fischen einen Finger lange Würste und lege sie
in heiss siedendes Wasser, bis sie gut einsieden.
Nimm sie dann heraus und mache darüber
eine braune Brühe. Nimm ein wenig Essig und
Pfefferkuchen und Wein, würze es gut ab und
lass es gut sieden; gib Rosinen hinein.

[420] Grosse Lanken (Lachse) kochen
Lege die Fische in eine Pfanne (mit) Wasser und
Salz darin. Wenn das Wasser siedet, so lass es
ein wenig sieden, nimm es dann vom Feuer,
giesse ein wenig Weisswein und Essig hinein
und decke es mit einem Tuch zu. Lass es
ein wenig stehen, nimm sie bald heraus
auf eine Schüssel, schütte die Brühe
darüber, nimm auch Kapern, Pinienkerne, ein

wenig w[eißen] win, Zimet, negele, roßmarin,
knobloch, felfe, peterle, faltz Und ein wenig
öl Und wem es beliebt auch ein we=
nig Zücker, difes alles dürcheinander
gefoten Und an die fiſch geſchüt.

[421] Ein hecht Züfülen

Schupe den Und Züch im die hüt ab wie
einem all, doch das *der* kopf Und ſchwantz
daran blib, dan nim das fleiſch Vom hecht,
hackes klein, nim peterle, pfeffer, negele,
müſcatblüſt, imber, rüers wol Underein=
ander, ker die haüt Um Und füle die füle
darin Und ſo oft ein wenig darin tüſt,
/134r/ ſo tün ein wenig fües ſchmaltz darzwüſchet,
neie in fin Zü Und brate in auß dem roſt,
beſchüte in oft mit heis ſchmaltz.

[422] Stockfiſch Zü kochen

Nim die geweichten ſtockfiſch, ſüd ſie in waffer,
biß man die gred darvon nemen kan, dan
tün ſie auß ein bret, das ſie woll erſigen, tün
friſch ſchmaltz in ein ſchüßlen Und ein wenig
Zimet Und negele Und müſcat blüſt Und
kleine winberle Und dan die fiſch Und wider
Und gwürtz daruf Und ein wenig faltz
[Und ein wenig fleiſchbrüe]¹²³
Und ein ſchüßlen daruf gedeckt Und auß die
glüod geton Und laſen kochen.

[423] Wie man karpfen abſieden ſol

Nim güten roten win, las in ſieden, dan
ſpaldt den karpfen *miten* dürch den rücken
Und den kopf, dan mach ſtückle daruf
Und tüns in den ſiedenden win, dan
friſch ſchmaltz Und Zerſchnid Vil bollen, tün
ſie in das friſch ſchmaltz Und laß ſie darin
braten, biß ſie gelblecht werden, als
/134v/ dan ſchüt es an die fiſch, tün etliche gantze

wenig Weisswein, Zimt, Nelken, Rosmarin, Knoblauch, Salbei, Petersilie, Salz und ein wenig Öl und, wem es beliebt, auch ein wenig Zucker. Das alles (wird) durcheinander gesotten und über den Fisch geschüttet.

[421] Einen Hecht füllen

Entschuppe ihn und ziehe ihm die Haut ab wie einem Aal, doch dass der Kopf und der Schwanz daran bleiben. Nimm dann das Fleisch vom Hecht, hacke es klein, nimm Petersilie, Pfeffer, Nelken, Muskatblust, Ingwer; rühre es gut untereinander, stülpe die Haut um und fülle die Füllung hinein. Und wann immer du ein wenig hinein gibst, so gib ein wenig süsse Butter dazwischen. Nähe ihn fein zu und brate ihn auf dem Rost, übergiesse ihn oft mit heisser Butter.

[422] Stockfisch kochen

Nimm eingeweichte Stockfische, siede sie in Wasser, bis man die Gräten abnehmen kann. Lege sie dann auf ein Brett, lass sie gut abtropfen, gib frische Butter in eine Schüssel und ein wenig Zimt und Nelken und Muskatnuss und kleine Weinbeeren, und dann die Fische und wieder Gewürz darauf und ein wenig Salz (und ein wenig Fleischbrühe). Decke es mit einer Schüssel zu und gib es auf die Glut und lass es kochen.

[423] Wie man Karpfen absieden soll

Nimm guten Rotwein, lass ihn sieden, zerteile dann den Karpfen mitten durch den Rücken und den Kopf. Mache dann Stückchen daraus und gib sie in den siedenden Wein, dann (nimm) frische Butter und zerschneide viele Zwiebeln, gib sie in frische Butter und lass sie darin braten, bis sie gelblich werden. Schütte es sodann über die Fische, gib etliche

negele, ein wenig Zimet Und müſcat
blüſt darin Und ein wenig geriben brot,
man bacht ſie auch im ſchmaltz.

[424] Wie man gangfiſch kochen ſol
brat ſie ab auß einem roſt, darnach tûn
ſie in ein ſchüßlen, dan tûn friſch ſchmaltz
in ein pfenlin, tûn klein Zerſchnetzlet
knobloch darin, las brúnlecht werden,
ſchüt es an die fiſch ſampt ein wenig
effig Und Capern Und ein wenig pfeffer
Und geriben brot, ſtel es auß ein glúot
[Und laß es wol Vertegt fieden ein wenig
oder bach ſie im ſchmaltz.]¹²³

[425] Wie man Rencken kochen ſol
tûn ein pfanen mit waſer Über, laß es fieden
das es recht wal, dan tûn die fiſch darin Und
laß ein eintzigen wal darüber gon Und nit
mer, das Zücht das ſaltz auß, ſünſt wan ſie
lenger ſüten, ſo werden ſie das ſaltz wider an ſich
Ziehen, dan tûn ſie auß dem roſt ein wenig
tröchnen, dan tûn ſie auß ein ſchüßlen ſampt
Zimet Und negele Und fil friſch ſchmatz [!] auß
die glútt pfanen vertegt laß es fieden .
[oder tûn eſig Und öll dran wan ſie ufm roſt
wol abtröchnet ſind Und nit gefoten]¹²⁴

/r/¹²⁵ [426] Ein andere gatung gangfiſch
Zû kochen
brat ſie nûr halb auß dem roſt,
dan tûn ſie in ein Zinene ſchüßlen
auß die glúod ſampt Zimet
Und negele Und fil fües
ſchmaltz, ein wenig kleine
winberle Und wan dû
haſt ein klein wenig fleiſch=
brüe Und las es ein wenig
kochen.

ganze Nelken, ein wenig Zimt und Muskatblust
hinzu und ein wenig geriebenes Brot.
Man bäckt sie auch in Butter.

[424] Wie man Albelen (Gangfische) kochen soll
Brate sie auf einem Rost, lege sie dann
in eine Schüssel. Gib frische Butter
in ein Pfännlein, gib fein zerschnitzelten
Knoblauch hinein, lass es bräunlich werden,
schütte es an die Fische samt ein wenig
Essig und Kapern und ein wenig Pfeffer
und geriebenes Brot. Stelle es auf die Glut
und lass es gut zugedeckt ein wenig
sieden oder backe sie in Butter.

[425] Wie man Blaufelchen (Renken) kochen soll
Stelle eine Pfanne mit Wasser aufs Feuer, lass es siedend,
bis es stark aufwallt. Gib dann die Fische hinein und
lass es ein einziges Mal aufwallen und nicht mehr,
das zieht das Salz heraus; sonst, wenn sie
länger sieden, so werden sie das Salz wieder
an sich ziehen. Lege sie dann auf den Rost, um
ein wenig zu trocknen, lege sie dann auf eine Schüssel
samt Zimt und Nelken und viel frischer Butter.
Lass es in der zugedeckten Glutpfanne sieden.
Oder gib Essig und Öl dazu, wenn sie auf dem Rost
gut abgetrocknet und nicht gesotten sind.

[426] Eine andere Art Gangfische
zu kochen
Brate sie nur halb auf dem Rost,
lege sie dann in einer Zinnschüssel
auf die Glut, samt Zimt
und Nelken und viel süsse
Butter, ein wenig kleine
Weinbeeren und, wenn du
hast, ein klein wenig Fleisch-
brühe und lass es ein wenig
kochen.

oder brat sie noch auß dem
Rost Und tûn esig Und öl
Und ein wenig pfeffer
daran.

große ilancken oder fünft ander große fisch
oder förana Zû bereiten ist der fisch Zû
g[r]oß, so Zerhaûw in in der mite ab ein=
ander, tûn ein kefe[l] mit wafer Über Zû
fieden Und wan es sût, tûn die fisch
/v/¹²⁶ darin Und las sie wol sieden, das si nit mer
schweißig seigen, Und wan sie im sût find,
so würf ein hand Vol saltz darin Und wan
er gar ist, so schüt ein gût glaß Vol essig darin,
dan Zûch sie auß auf ein bret Und laß sie
erfigen, dan tûn sie in ein schüflen, tûn esig
Und öl daran, auch kleine winber Und
Capern daruf Und also kalt auftragen.¹²⁷

/135r/ [427] fleisch ein lange Zit gût Zûbehalten
stoffe Coriander fomen Und wachholder ber,
eines so Vil as das ander, dan nim ein
feßle, leg ein schicht fleisch Und saltz es ein
Und tûn ein gûteil des gestoffnen druf
Und wider eine schicht fleisch wie man es
fünft einfaltzet Und allemal ein hand
Vol des wachholder Und Coriander, dan spond es
Vest Zû, legs in keller Und weltz es altag ein=
mal Um, das es mit der sultz begoffen werde,
wan man darvon kochen tût, so spünd es wider
Zû Und weltz es Um, es wirt auch der ge=
stalt ingemacht ser gût gereucht oder
esich daran gegoffen. Und dan saurbrat gmacht.

[428] Gût fürbraten Zûkochen
Nim ein stück Rind, kalb, hirtzen oder gemse
fleisch, blew es gar wol Und thûn es in ein
hafen, die herdenen sind die besten, tûn ein
wenig speck, esig, negele, Roßmarin darin
Und Vermachs gar wol, das kein dampf darvon

Oder brate sie noch auf dem
Rost und gib Essig und Öl
und ein wenig Pfeffer
dazu.

Grosse Lanken oder sonst grosse Fische
oder Forellen zubereiten: Ist der Fisch zu gross,
so schneide ihn in der Mitte entzwei.
Stelle einen Kessel mit Wasser auf zum
Sieden und wenn es siedet, lege die
Fische hinein und lass sie gut sieden, dass sie
nicht mehr blutig sind. Und wenn sie im Sud sind,
so wirf eine Handvoll Salz hinein und wenn
sie gar sind, so giesse ein gutes Glas voll Essig hinein.
Ziehe sie dann heraus auf ein Brett und lass sie
abtropfen. Lege sie dann in eine Schüssel, gib Essig
und Öl dazu, auch kleine Weinbeeren und
Kapern darauf, und lass es so kalt auftragen.

[427] Fleisch lange gut haltbar machen
Zerstoße Koriandersamen und Wacholderbeeren,
von beiden gleich viel. Nimm dann ein Fässchen,
lege eine Schicht Fleisch hinein und salze es ein
und gib einen guten Teil des Zerstoßenen darauf
und wieder eine Schicht Fleisch, wie man es sonst
einpökelt, und jedes Mal eine Handvoll
Wacholder und Koriander. Verschliesse es
fest, lege es in den Keller und wälze es täglich
um, dass es mit Sulz begossen wird.
Wenn man davon kocht, so verschliesse es
wieder und wälze es um. Es wird auch so
eingemacht sehr gut: geräuchert oder
Essig dazu gegossen – und dann Sauerbraten gemacht.

[428] Guten Sauerbraten kochen
Nimm ein Stück Rind-, Kalb-, Hirsch- oder Gams-
fleisch, klopfe es gründlich und lege es in einen
Hafen, die tönernen sind am besten. Gib ein
wenig Speck, Essig, Nelken, Rosmarin hinein
und verschliesse es sehr gut, dass kein Dampf

gange, laß es also auß der glüd 3 oder 4 stünd
[das kalbfleisch nür 1 stünd]¹²⁸

/135v/ fieden Und 1 oder 2 mal Umkert, bis es ein
schone dicke brüe gibt; ist ein treffenlich
essen.

/136r/ [429] Wilt dũ scharwilladen* machen

So nim Zũ einem pfünd schwinin braten
2 pfünd speck ohne die schwarten, haũw
die leinstle* Und die feiste alle süber auß
dem braten Und hack es alles so klein,
daß es gar seig wie ein teig, dan nim
ein halb pfüdn [!] kleine winberli Und ein
halb pfünd geribnen barmaffaner keß
Und ein halb pfüd [!] süesses schmaltz, das
Zerlas in einem pfenli allgemach, das
es nit warm werde Und ein gũt glaß
Vol Roffenwasser, ein wenig gel ge=
macht mit saffara Und ein gũot
theil Zimet Und muß Cat blüoft Und
ein wenig Imber Und faltz, dan nim
die derm drücknen si woll, dan thũn
ein wenig roffen wasser in ein geschier
Und ein gũot theil saffaren, das es frei
gel werd, dan leg die derm darin
Und laß si darin, biß si vast gel
sind, dan ker si, das si Jn Und außffwen=
dig vast gel werdind, dan schop si Und
las den darm Vast halb ler, dan henck
si auß

/136v/ [Præcatio ad Christum

pro unum ex ea vita

D[omi]ne ti Criste verus homo & Deus
qui toleras]¹²⁹

si auß Und reuch sie nit.

herauskommt. Lass es so auf der Glut 3 bis 4 Stunden
(das Kalbfleisch nur eine Stunde)
sieden und wende es ein- oder zweimal, bis
es eine schöne dicke Brühe gibt. Es ist ein vortreffliches
Essen.

[429] Willst du Scharwillade (Cervelat) machen

So nimm zu einem Pfund Schweinebraten
2 Pfund Speck ohne Schwarten. Haue
die Bauchwand (Zwerchfell) und das Fett alles sauber
aus dem Braten und hacke es alles so klein,
dass es ganz wie ein Teig wird. Nimm dann
ein halbes Pfund kleine Weinbeeren und ein
halbes Pfund geriebenen Parmesan
und ein halbes Pfund süßes Schmalz.

Lass das in einem Pfännchen allmählich
zergehen, ohne dass es warm wird. Gib ein
gutes Glas voll Rosenwasser, ein wenig gelb
gefärbt mit Safran, und einen guten Teil
Zimt und Muskatblust und ein
wenig Ingwer und Salz dazu. Nimm
dann die Därme, trockne sie gut. Gib dann
ein wenig Rosenwasser in ein Geschirr
und einen guten Teil Safran, dass es reichlich
gelb wird. Lege dann die Därme hinein
und lass sie darin, bis sie stark gelb
sind. Wende sie, dass sie innen und aussen
stark gelb werden. Dann stopfe sie und
lass die Därme fast halb leer; hänge
sie dann auf ...

... und räuchere sie nicht.

[430] Wilt dũ mortadella machen
 So nim den¹³⁰ ſtinh* Von dem ſchwi[n]
 allſo blũottig, haũw die ſchwartten
 darvon, dan nim aũch die lebern, la[ß]
 keins netzen, dan nim den dritten th[eil]
 ſo Vil ſpeck oder ſchmer, aber der ſpeck
 iſt Vill beſſer des fleiſchs Und der l[e]=
 bern ſol glich Vill ſin, dan nim da[s]
 Und hack ein iedas ſtũg beſſũnder Und
 gar klein, dan nim alles Zũffamen i[n]
 ein geſchier Und knit
 [oder hak]¹³¹ es gar woll [un=]
 der ein anderen, dan nim 2 groſſe
 gleſer Voll des aller ſterchſten welfchen
 wiß Und ein gũottheil Zimet
 /137r/ Und mũß Cart nũs Und ein wenig
 negeli Und mũß Cart blũft, Jmber
 Und ſaltz, dan ſo ſchop ſi Und underbind
 ſi 2 mall Und laß ein gũot ſtũck darm
 enzwũſchend wie an den ſcharwila=
 den, henck ſi in den raũch nur 3 tag
 Und reuch gar ſtarch, das ſi geſchwind
 Und gech trũchnent.

[431] Wie mann ſchwine tſchũnck bereiten
 ſoll
 Nim die tſchũnka, ſaltz ſei in mit dem
 Anderen fleiſch Und wan dũ das ander
 fleiſch aũs der ſũltz nimpſt, ſo heldt dan
 die ſtanden aũff ein ſeiten, ſo Rindt die
 ſalmüren an ein ort, dan leg die tſchũncken
 in die ſallmüren Und las ſie noch ein tag
 Und ein nacht darin ligen, dan nim ſie aũß
 Und leg ſie in ein hepf*, das er dorob Zũffamen
 gange [laß in 3 oder 4 tag darin ligen]¹³¹, dan nim ſie aũs Und ſtrich
 ſie ſauber mit einem finger ab, heng ſie aũff,
 laß ſie woll trũchnen¹³²
 Raũchs freỹ wol.

[430] Willst du Mortadella machen
So nimm die Haxe vom Schwein,
noch blutig, haue die Schwarten weg,
nimm dann auch die Leber, lass
keines nass werden. Nimm dann einen Drittel
so viel Speck oder Schmer (Bauchfett vom Schwein),
aber der Speck ist viel besser. Vom Fleisch und von
der Leber soll gleich viel (darin) sein. Nimm dann das
und hacke jedes Stück einzeln und
ganz klein, gib dann alles zusammen in
ein Geschirr und knete
(oder hacke) es sehr gut untereinander.
Nimm dann 2 grosse Gläser voll
des allerstärksten welschen
Weins und recht viel Zimt
und Muskatnuss und ein wenig
Nelken und Muskatblust, Ingwer
und Salz. Stopfe dann sie (die Wurst) und umbinde
sie zweimal und lass ein gutes Stück Darm
dazwischen wie bei den Scharwilladen,
hänge sie nur 3 Tage in den Kamin
und räuchere sie ganz stark, dass sie schnell
und rasch trocknet.

[431] Wie man Schweineschinken
zubereiten soll
Nimm die Schinken, salze sie mit dem
anderen Fleisch und wenn du das andere
Fleisch aus der Sülze nimmst, so halte dann
den Bottich auf einer Seite, so rinnt die
Salzbrühe an einen Ort. Lege dann die Schinken
in die Salzbrühe und lass sie noch einen Tag
und eine Nacht darin liegen. Nimm sie dann heraus
und lege sie in einen Hefebranntwein, dass er sich dadurch
zusammenzieht (lass ihn 3 oder 4 Tage darin liegen), dann nimm
sie heraus und streiche sie sauber mit einem Finger ab. Hänge sie auf,
dass sie gut trocknen,
räuchere sie gut.

/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, auch 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 auch 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 tût
man nûr den safft in die obigen, sonnst
machs wie die andern.

[438] Derm schüplig

Nim die [großen schwin]¹³³
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].¹³⁴

/139/140r/¹³⁵ [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]¹³⁶, 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
auff 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 süß, dan schüt sie an das riß.

[448] Würste aus Schafffleisch

Hacke es klein, (gib dazu) dünn geschnetzelen 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] Trûbenÿenf Zûmachen
Zû 1 maß ÿenf nim 3 mas Rotten Und
wisen trûben 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 [...
...] ¹³⁷ 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] ¹³⁸
Zûn Zûker brot nim alweg Zû einem ey ¹³⁹

[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 lot¹³⁹ [?], 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, Zuckher Condl Und feÿgen, Jedes 1 ½ loth,
Violen Zuckher 1 loth, Süëßholtzblüft ½ loth]¹⁴⁰

[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 Zerstoßen Und
... ... Undereinander [?] stoßen].¹⁴¹

^{142/144r/} [456] Win sirup oder Verzuckerten win

Nim des allerbesten win 3 lb Und deß
aller reinsten Zuckers 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 holtz¹⁴³, 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 blúßt 1 ½ qúindtlin
Und 3 qúintli.¹⁴⁴

/ar/¹⁴⁵ [461] Gúte Zúcker brötle

Nim 5 eier wolgeklopfft in einer grofen
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 falb ein
fleisch mit speck oder schmaltz, bestrew
es mit mel, setz sie in der ordnung
an Zwerch fingen* Voneinander, nim
ein grofen 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[...]¹⁴⁶
es, dan ¼ lb fin gestoffnen Zúcker ein[...]¹⁴⁶
nigenis [?], rüer alles wol Undereinander,
dan nim schön mel, mach den teig Zim=
lich keck, wúreck in das er sich wol f[...]¹⁴⁶
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]¹⁴⁷.

[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 ſin 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.¹⁴⁸

/r/¹⁴⁹ [465] Rezept ſchwartz biſem Corale

Erſtlich nim 1 ½ lot ſtorags*, 1 ½ lot b[...]=¹⁵⁰
ſche erden, 1 ½ lot ſpaniſchen bünſion [?], 4 [...]=¹⁵⁰
des allerbeſten biſem Und ein qûind[tli]
negele Und 12 pfärfichſtein, lege [...]=¹⁵⁰
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 [...]=¹⁵⁰
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
 pensel 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].¹⁵¹

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.)

¹⁵²/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=
nenwaser 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 waser, 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 tugendt
Und Verhütet das obenauß brechen,
stopfet den durchlauff

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 durch 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. Zúletscht 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/ dürcheinander, koch Und Verschum 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, mußcat nûs, iedes 6 lot, mische alles
wol dürcheinander, so ist diße latwergen gût
die Colera* Zû pürgieren.

[477] Lüttere Und Clare kütten latwergen

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

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

Nim kütten so Vil dû wilt, schele Und koche
sie in wasser so lang bißi weich werden,
strichs dÛch ein dÛch, darnach nim Zû 8 lb
kütten 3 lb Zúcker, 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 gnûog gekocht, so
dû sie wilt mit bisem Zúbereiten, stose
ein wenig mit Zúcker Zû púlfer Und misch
es wol darúnder oder wiltú 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, roßwasser 2 lb,
 paradis holtz 5 qũndtli, gelen sandel 3 qũin[dtli],
 negele 1 lot, Zimet 1 lot, ambra ½ lot, bisem
 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] Pflũmen¹⁵³ 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
Biern¹⁵⁴, 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 agreft* 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 wixelſafft 8 lb, Zúcker welcher Zúvor
Clarificiert Und Von dem waſer in geſoten
2 oder 3 lb, koches ſo lang biß es geſtet, glich eim
galard, darnach gieß es in ſcatala*.

/er/ [486] Wiexelmuß oder latwergen

Nim wixelen, koche ſie mit eim wenig win
ſo lang bis ſie außbrechen, darnach rib ſie durch
ein ſib, das der ſafft aller durch kome, Von
diſem 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 gúte roſenwaſer, wiſen Zúcker, iedes 1 lb,
3 eier Clar, klopf die eierclar mit dem roß=
waſer wol durch ein ander, darnach miſche den
Zúcker darúnder, tún es Über das für Und
ſo der ſchúm anhebt außgehn, nim es Vom für
Und nim den ſchúm ſüber ab, darnach tún
es wider Übers für Und Verſchúm es wider wie
Vor, biß es wol Verſchúmpft Und Clar wirt,
darnach koch es ſolang, bis der Júlep* anhept
Zú ſpina, welches dú auß einem Zinen deler
oder Zwüſchen den fingern probieren magſt,
ſo wart er ſchon lúten Und Clar wie gold
auß diſe wiß kanſt Von violenwaſer
/ev/ Violen Júlep Und ander gatúng
waſer 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 diſem
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 tuncck 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 tuncck 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 letst mische darunder
paradis holtz, gelen fandel, iedes ½ lot, Zimet,
Cubeben*, muscatblußt, 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 waser, 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 $\frac{1}{2}$ 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 $1\frac{1}{2}$ 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 Zúmachen
die bieren follen allein ein mal in honig
gekocht werden, darnach mit gewürtz
als negele, imber, múscatnús, Zimet,
iedes fo Vil gnúog ift.

[494] Kürbſen einZúmachen
Nim kürbſen, reinige ſie Von inwendig
Und außwendig, ſchnide ſie den langen=
weg Zú ſtücken, beſprenge ſie mit heiſem
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 glicherwis 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 wiſem win 2 taglang mit ſampt
gütem gewürtz, darnach koch es ein will, tún
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
biſem darin tún. 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 wiſem win, dar=
nach koch es mit 2 lb Zúcker Und miſche da=
rúnder galia* ein halb qúindtli, ſafaro 15
gran, maſtiaß 1 qúindtli Und biſen 10 gran.

[496] Ein ander gatúng
Nim Citronen, ſchnidi ſie in ſtück nach der
lenge fo gros dú ſi haben wilt, ſchnide das
inwendig ſaúr Und wiß herús, lege
die rund in lútere laúg 9 tag lang,
aber am 5 tag ſolt die laúg abgieſen
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 wasser, solang biß alle bitterkeit der Citronen weg genomen, dan koche sie in brunenwasser bis sie weich werden, nim sie wider herus in ein steinin gschier, /gv/ güße darüber iulep* Von Zúcker Und Wasser 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 darun= 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 wasser, 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 wasser 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, schau 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, wúſch 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 Zerſtúcket 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 kütönen 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/¹⁵⁶ [501] Wein der auff den Eßlich 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 Bûrgouliere¹⁵⁷

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]¹⁵⁸.

/qr/¹⁵⁹ [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]¹⁶⁰
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
güten 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 güten win,
sige es dūrch ein tūch, laß es aúffsieden,
/qv/ tūn Zúcker darin, mach im ein lieblichen geschm=
ack, süëlich 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 güten 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 fle=
ifchbrü darúnder klopfen Und ein wenig
múfcát blúßt, Zimet Und faltz Und las es
ein wenig fieden, dan fchüts Über die
dúben 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 [... ...]¹⁶¹, 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 mör=
fel 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
fafara 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 we=
nig 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 außſieden,
dún Jmber Und pfeffer darin, auch Zúcker
oder honig.¹⁶²

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 Seiten¹⁶³)

A

Al Zubereiten 13
ant Vogel Zú in machen 4
gebachne arbis¹⁶⁴
allend win 45, 47
allend wúrtzel in Zúmachen 128

B

bibenel wúrtzl in Zú machen 128
ein gewonen oder gefúlt braten 5
bierenfafft 130
4erlei brüh an Zúnga 94, 95
brüh an dúbá 95
brüh an hüner 95
bicúdilia 95
brüh an fiſch 132
bieren im ſchmaltz bachen¹⁶⁴
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 früchten 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
 mûs dürten 99
 Ris dürten 101
 keftana dürten 101
 Spanifch deig 105
 einander gatung deig 89
 Zû pastetle in schmaltz Zebachen¹⁶⁴
 eiertürten 98, 104
 marileletürten 101

E

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

F

fleisch reüchen 6
 falper fleisch Zûmachen 6
 füle in in [!] hûner 120 oder
 spanferle 127

brûft oder lempa fülle 91, 92, 126,
 103, 127
 allerlei fleisch außf mancherlei wiß
 Zûbereiten 91, 92, 93, 125, 94,
 95, 124, 125, 126
 fleisch knödle 93
 fleisch pulpeta 88, 89, 90, 104
 mancherlei fisch Zûbereiten 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 hûn 5
 iung hûner den feld hü[n]ern glich
 Zûbereiten 6
 eingestoffens von hü[n]er 5
 rebhüner Zû 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 Zû
 machen 4
 holünder Confect 128
 holdermûs 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 Zufûlen 63, 64
küten Paftenahrt¹⁷⁶

L
latwergen von Citrona 80
Zwetzga latwerga 86
kriechen Und pflûma latwerga 87
erbfenber 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
Zûcker martzipan 16
martzipan von ofladen 17
martzipan leübli 66
haffenörle von martzipan 66
martzipan falßitz 66, 72
foalben martzipan 69
ein groffen martzipan 65
mûftacin 68, 69, 71, 72, 74, 60
Zûcker mûftacin 73
maulteschen 70
mûftarda 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
Núdlén im ſchmaltz, búren
 Núdlén 64

O

ganz öpffel Zú ſieden 9
gefült öpffel 75
2erlei öpffel Zú bachen 76
gefült offladen 75
öll von mandlen¹⁶⁴
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, 58¹⁶⁵

R

rech kopf Zumachen 3
reb hünér 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

2.5 Anmerkungen zur Edition

- * Vgl. Glossar (Kap. 5).
- 1 Durch Schreiberhand korrigiert.
- 2 Möglicherweise Schreibfehler für *kraut*.
- 3 Die folgenden Seiten 18r und 18v fehlen.
- 4 Wohl Schreibfehler für *wiege*.
- 5 Hier setzt Schreiberhand 2 ein.
- 6 Folgt durchgestrichen: *anderenn*.
- 7 Dazu Nachtrag von anderer Hand: *füchs im 114 blat*.
- 8 Der untere Teil der Seite ist weggeschnitten.
- 9 Der untere Teil der Seite ist weggeschnitten; Blatt 31 ist ganz herausgeschnitten.
- 10 Hier setzt Schreiberhand 3 ein.
- 11 Die Zahl 4 ist unsicher.
- 12 Vorgängig durchgestrichen: *Darauf so nimm spiritus vitrioli*.
- 13 Mittels Einfügemarke ergänzt.
- 14 Dazu Nachtrag durch andere Hand: *Jule Zimet wasser zemachen*.
- 15 In Chur: 1 Mass = 1,329 Liter.
- 16 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
- 17 Vgl. dazu Erläuterungen (Kap. 4.8).
- 18 Folgt durchgestrichen: *thüe*.
- 19 Hier setzt Schreiberhand 4 ein.
- 20 Hier setzt Schreiberhand 5 ein.
- 21 Vorgängig Streichung infolge Verschriebs.
- 22 Der Salm wird flussaufwärts, der Lachs flussabwärts gefangen.
- 23 In Graubünden: 1 Fuder = 850 Liter.
- 24 Vorgängig Streichung infolge Verschriebs.
- 25 Ergänzung am Rand.
- 26 Die folgenden zwei losen Blätter haben keine Nummerierung mehr. Sie befinden sich weiter hinten im Buch, gehören aber vom Inhalt her hierher.
- 27 Einschub von anderer Hand.
- 28 Seite 49v ist leer, ausserdem fehlen die Blätter 50–66, vgl. Einleitung (Kap. 1).
- 29 Einschub am Rand, Text meist unlesbar.
- 30 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
- 31 Loch im Blatt.
- 32 Randnotiz von anderer Hand.
- 33 Ergänzung am Rand.
- 34 Einschub von gleicher Hand.

- 35 Über der Zeile ergänzt.
- 36 Am Rand ergänzt, wobei die zweite Zeile schwer, die dritte überhaupt nicht mehr lesbar ist.
- 37 Durch Schreiberhand korrigiert.
- 38 Ergänzung von gleicher Hand.
- 39 Irrtümlich wiederholt.
- 40 Folgt durchgestrichen: *Zucker darin*.
- 41 Familienname Scandolera (RN III/2, S. 594). Diese Veltliner Familie liess sich im 16. Jahrhundert in Chur nieder.
- 42 Folgt durchgestrichen: *lot*.
- 43 Folgt Streichung infolge Verschiebs.
- 44 Ergänzung am Rand.
- 45 Titel fast unlesbar, nur zu erraten.
- 46 Es folgt ein durchgestrichener Satzteil.
- 47 Ergänzung am Rand.
- 48 Folgt Ergänzung: *NB fuchs im 77 blat frisch*.
- 49 Die folgenden zehn Zeilen sind diagonal durchgestrichen.
- 50 Ergänzung am Rand.
- 51 Folgt Streichung infolge Verschiebs.
- 52 Einschub am Rand.
- 53 Ergänzung, z. T. am Rand.
- 54 Ergänzung am Rand.
- 55 Folgt durchgestrichen: *lot*.
- 56 Ergänzung am Rand.
- 57 Folgt Streichung infolge Verschiebs.
- 58 Mittels Einfügezeichen am Rand ergänzt durch gleiche Hand.
- 59 Fortsetzung mittels Einfügezeichen am Rand durch gleiche Hand.
- 60 Folgt Streichung infolge Verschiebs.
- 61 Ergänzung am Rand.
- 62 Folgt Streichung infolge Verschiebs.
- 63 Ergänzung am Rand.
- 64 Blatt 85 folgt später.
- 65 Schluss des Satzes am Rand.
- 66 Einschub nicht lesbar.
- 67 Vorgängig auf Seite 86v geschrieben.
- 68 Fortsetzung auf Seite 87r; Papierstreifen eingefügt vor 87r.
- 69 Mittels Einfügezeichen ergänzt.
- 70 Folgt Streichung infolge Verschiebs.
- 71 Folgt durchgestrichen: *Und die brü in=gefotten find*.
- 72 Ergänzung am Rand.

- 73 Die Seite 88v ist um 180 Grad verdreht von anderer Hand schwungvoll beschrieben; der Text ist älter als die Rezepte und ist von diesem überdeckt. Wer mit Graf Bruno Pontisella (RN III, S. 554) und Michael Jacobus gemeint sind, bliebe abzuklären.
- 74 Ergänzung am Rand.
- 75 Ergänzung am Rand.
- 76 Wohl Verschrieb für *weikchen*.
- 77 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
- 78 Einschub am Rand.
- 79 Anmerkung am Rand.
- 80 Einschub am Rand.
- 81 Ergänzung am Rand.
- 82 Einschub am Rand.
- 83 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
- 84 Einschub am Rand.
- 85 Seite 102r ist leer.
- 86 Einschub über der Zeile.
- 87 Ergänzung am Rand.
- 88 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
- 89 Irrtümlich wiederholt.
- 90 Ergänzung am Rand.
- 91 Ergänzung am Rand.
- 92 Ergänzung am Rand, sehr schwer lesbar.
- 93 Ergänzung zwischen den Zeilen.
- 94 Ergänzung am Rand.
- 95 Das Wort ist stark geflickt.
- 96 Ergänzung am Rand.
- 97 Ergänzung.
- 98 Die letzte Zeile ist abgeschnitten
- 99 Fortsetzung mit anderer Tinte am Rand.
- 100 Folgt durchgestrichen: *schnitz*.
- 101 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
- 102 Folgt durchgestrichen: *be=stecke die mit Zimet Und negele, wen die kütt. gefotten sind.*
- 103 Einschub am Rand.
- 104 Folgt durchgestrichen: *imber, müscat nûs*.
- 105 Folgt Nachtrag: *im 112. Blat*.
- 106 Nach Streichung folgt Einschub am Rand.
- 107 Diese Zeilen sind hineingeflickt.
- 108 Ergänzung am Rand.

- 109 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
110 Ergänzung am Rand.
111 Die Zahl 5 ist mit der Zahl 8 überschrieben.
112 Ergänzung am Rand.
113 Nachtrag bzw. Ergänzung am Rand.
114 Ergänzung am Rand.
115 Einschub am Rand.
116 Ergänzung.
117 Galenus von Pergamon, in Rom tätiger griechischer Arzt und Anatom,
129–199 n. Chr.
118 Ergänzung.
119 Paginierungsfehler.
120 Seite 131v ist leer.
121 Fortsetzung ohne Paginierung.
122 Die Rückseite und die folgenden vier Seiten sind leer, der Bogen der zwei
Blätter ist nicht aufgeschnitten.
123 Ergänzung am Rand.
124 Ergänzung am Rand.
125 Eingefügte Seite /r/, etwas kleiner, ohne Paginierung.
126 Unpaginierte Seite /v/.
127 Die folgenden sechs Seiten sind leer, z. T. nicht aufgeschnitten.
128 Ergänzung am Rand.
129 Andere Schreiberhand.
130 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
131 Ergänzung am Rand.
132 Folgt durchgestrichen: *ist besser im lüfft dan dan im.*
133 Ergänzung am Rand.
134 Schluss am Rand.
135 Hier sollte das Blatt 140 folgen, das aber nochmals als 139 bezeichnet ist.
Bis Blatt 137 ist die Nummerierung lesbar, die Blätter 138 und 139 sind
jedoch an der Ecke so stark abgenutzt, dass die Zahlen nicht mehr lesbar
sind. Dann folgt das wiederum mit 139 bezeichnete Blatt 140, das im Fol-
genden mit 139/140 bezeichnet wird, analog die folgenden Blätter.
136 Ergänzung am Rand.
137 Unlesbar.
138 Diese Seite enthält nur kurze, unzusammenhängende Notizen auf einem
früher schon einmal umgekehrt beschriebenen Blatt, das überschrieben wurde.
139 Folgt Streichung infolge Verschriebs.
140 Andere Schreiberhand.
141 Wieder andere Hand; sehr schwache, schwer lesbare Schrift.

- 142 Die vorgängigen sechs Seiten sind leer.
- 143 Folgt durchgestrichen: *Zimet*.
- 144 An dieser Stelle folgt das alphabetische Verzeichnis der Rezepte, das im Anschluss an alle Rezepte ediert wird.
- 145 Ganze Seite schwer lesbar wegen schlechter Papierqualität.
- 146 Am Rand beschädigt.
- 147 Ergänzung.
- 148 Es folgen zwei leere Blätter, wovon das zweite unvollständig ist.
- 149 Die folgenden drei Seiten sind ohne Nummerierung; die erste Seite ist zudem rechts stark abgegriffen.
- 150 Am Rand beschädigt.
- 151 Ergänzung.
- 152 Verso-Seite ist leer; Fortsetzung beginnt wieder mit Blatt /a/.
- 153 Folgt durchgestrichen: *latwergen*.
- 154 Vgl. Kap. 4.4 (Erläuterungen zu Früchten).
- 155 Am Rand beschädigt.
- 156 Von anderer Hand; nur Teil der Seite vorhanden, die Rückseite ist leer.
- 157 De la Bourgoulière war ein adeliges Geschlecht in der Bretagne.
- 158 Ergänzung am Rand.
- 159 Verso-Seite und die folgenden vier Seiten sind leer.
- 160 Ergänzung am Rand.
- 161 Es folgen einige dick durchgestrichene und nicht mehr lesbare Worte.
- 162 Verso-Seite und folgendes Blatt sind leer.
- 163 Die fehlenden Seiten betreffen folgende Rezepte:
- 50/51 Campf (männlicher Lachs); Leckerle, Bimbenzelten
(evt. Pimeretten-Täfelchen)
- 52/53 Zuckerbrötli, Confekt, Zuckergebäck
- 54 Krepfle, verzuckerte Emere (evt. Amarelle/Sauerkirsche)
- 55/56 gefüllte Eier
- 57/58 grosse Pasteten, Pomeranzen-Schelfern, Bretzel, Butter-Buchstaben
- 59 Zimtwasser
- 60 Mustacin, Zuckerbrot, kleine Fleisch-Pastetli
- 63 Kohl füllen
- 64 Änis-, Mandel- und Zuckerbrötli, Leckerli, Bimberzelten,
Nudeln in Butter
- 65/66 Marzipan
- 164 Ohne Seitenangabe.
- 165 Hier folgen Einträge zu S ohne entsprechende Titel; korrigierte Reihenfolge.

3 Sachregister

Das Sachregister umfasst die Kategorien: Masseinheiten (1), Fleisch, Geflügel, Fisch (2), Gemüse, Früchte, Beeren (3), Mehl, Brot, Gebäck, Butter, Käse (4), Getränke, Flüssigkeiten (5), Gewürze und Zutaten (6), Küchen- und Kellergeräte (7) sowie geografische Herkunft (8). Angegeben sind jeweils die Rezept-Nummern.

3.1 Masseinheiten

Nach Belieben

188, 198, 224, 246, 283, 301,
340, 344, 353, 373, 394–396,
443, 445, 461, 470, 472, 500, 504

Blutzger (Preis bzw. Menge bei Münze oder Brotlaib)

181, 183, 230, 235, 296, 308, 466

So viel wie ein Ei

234, 235, 268, 270, 295, 302; wie ein Gans-Ei 226

Eierschale voll

215, 224

So gross wie eine Faust

313, 314

Fingerbreit

38, 168, 196, 206, 245, 247, 461

Fingerlang

95, 206, 239, 389, 419

Ein Fingerhut voll

461

Ein Glas voll

73, 268, 291, 326, 345, 426, 429,
435, 441, 466, 500

Eine Handvoll

16, 46, 68, 78, 108, 109, 133,
161–163, 165, 231, 265, 358,
391, 426, 427, 433

Eine Gauflete (zwei Hände voll)

297

Ein Löffel voll

37, 46, 68, 112, 124, 128, 134,
135, 189, 191, 200, 202, 204,
205, 213, 216, 220, 230, 234,
241, 265, 266, 294, 302, 314,
364, 365, 402, 412, 454, 455,
461, 464, 505

Eine Messerspitze

200, 203

So viel wie eine Nuss

236, 238, 307

So viel wie nötig

124, 179, 190, 231, 287, 375,
469, 484, 491, 493, 496

Nicht zu viel

44, 65, 85, 96, 225, 238, 407

Doppelt so viel

110

Halb so viel

12, 67, 92

Gleich/ebenso viel

6, 104, 107, 187, 230, 299, 305,
430, 435, 471, 484, 502, 504

So viel du willst

37, 117, 130, 154, 180, 239, 240,
244, 251, 258, 299, 315, 333,
364, 374, 477, 478

Viel/recht viel/ziemlich viel

135, 179, 183, 242, 257, 291,

- 293, 313, 314, 334, 336, 346,
425, 426, 430
- Reichlich
134, 143, 366, 396, 429, 435,
445, 452
- Wenig
260 Erwähnungen
- Fuder
156, 157, 159, 161, 168, 457
- Gran
124, 127, 236, 237, 474, 475,
479, 490, 495
- Katana
497
- Krinne (Churer Chrinne)
181, 184, 433
- Lot
214 Erwähnungen
- Mass
66 Erwähnungen
Churer Mass 151, 175, 176
- Pfund
150 Erwähnungen
- Quart
226, 228, 266, 295–297, 307,
308, 345, 356, 361, 362, 452, 473
- Quartane
356
- Quent, Quentchen
36, 112, 113, 150, 151, 182, 231,
355, 417, 433, 455, 458–460,
465, 475, 479, 483, 495
- Viertel (Churer Viertel)
174
- 3.2 Fleisch, Geflügel, Fisch
- Aal
55, 56, 421
- Albelen (Gangfisch)
424, 426
- Auerhahn
39
- Biber
1
- Blaufelchen (Renken)
425
- Blut
16, 41, 44, 433, 456
- Braten
23, 134, 254, 263, 264, 267,
268, 282, 309, 310, 382–385,
389, 390, 427–429, 432, 435,
437, 506
- Därme
14, 178, 205, 429, 430, 434, 438,
442, 444–446, 448, 449
- Eier
182 Erwähnungen in 114 Rezep-
ten
Eidotter 46, 48, 58, 61, 86, 99,
141, 148, 196, 227, 287, 300,
312, 313, 315, 381
Eiweiss, -klar 9, 36, 46, 67, 116,
209, 212, 217, 220, 222, 238,
247, 259, 300, 366, 467, 471,
487, 502, 504
Eierkutteln 364
- Ente
11, 17, 39, 75, 387
- Euter
62, 77
- Fasan
39

- Ferkel
395
- Fett
41, 43, 54, 141, 142, 144, 178,
205, 241, 254, 269, 270, 281,
318, 382, 389, 429, 435, 440,
441, 443, 444
- Forelle
147
- Gallerte (Sulz)
33–38, 146, 232, 485
- Gams
428
- Gans
16, 39, 75, 386, 506
- Grundeln* (Barsch-artiger Fisch)
140–146
- Hecht
12, 35, 36, 75, 76, 84, 92,
102–106, 133, 135–139, 232,
286, 418, 421
- Hirn
93
- Hirsch
43, 428
- Huhn
12, 16, 18, 21, 22, 25, 27, 28, 63,
75, 267, 268, 272, 280, 281, 388,
393, 505, 508
Birkhuhn 505, Feldhuhn 75,
Haselhuhn 281, Rebhuhn 21,
Waldhuhn 388
- Kalb
11, 12, 14, 19, 22, 23, 37, 93, 99,
107, 232, 252, 253, 260–263,
271–273, 281, 286, 292,
308–312, 383, 390, 428, 434,
442, 444
- Kalbsfüsse 12, 19, 37, 232, 286;
Kalbsgekröse 12, 447; Kalbshirn
93; Kalbsleber 11, 308, 434;
Kalbslunge 99; Kalbsrücken 12;
Kalbsschenkel 12, 19, 22; Kalbs-
wurst 14
- Kapaun
19, 20, 31, 32, 39, 107
- Karpfen
74, 75, 83, 84, 142, 144, 146,
148, 418, 423
- Käse
46, 73, 226, 227, 372, 429, 443,
450
Parmesankäse 429, 443
- Krebs
33, 34, 40, 60
- Kresse* (Gründling)
143, 144, 146
- Lachs, *Lanken*, Salm
149, 420, 426
- Lamm
391
- Leber
11, 12, 16, 137, 138, 232, 284,
285, 301, 308, 388, 392, 393,
430, 433, 434, 441
Hechtleber 137, 138; Hühnerleber
16, 388, 393; Kalbsleber 11, 308,
434; Leberwurst 434, 441;
Schweinsleber 433
- Lunge
12, 14, 85, 99, 259, 412, 438, 440
- Mark
97, 177, 254, 260, 270, 312, 382
- Mortadella
430, 433
- Neunaugen
Lampreten 44; *Pricken* 54

- Nieren
264, 440, 441, 445
- Ochse
18, 41, 97, 389
- Pastete
26, 40–45, 68, 181, 215, 254,
255, 258, 312
- Pfau
39
- Presskopf
13
- Polpetten*
252
- Reh
15, 39, 76
- Rind
134, 254, 260, 270, 272, 312,
382, 389, 435, 437, 438, 444
- Rogen
74, 84, 148
- Salsiz
178, 205, 435, 436, 439, 467
- Sangeln* (Schleien)
145, 146
- Schaf
260, 263, 271, 272, 292, 385,
442, 444, 448
- Scharwillade
429, 443
- Schinken
205, 430, 431
- Schlegel (Kalb, Reh, Schaf)
39, 76, 383, 385
- Schleie
145, 146
- Schmalz (in der Regel = Butter)
139 Erwähnungen in 85 Rezepten
- Schmer
38, 140, 167, 430, 443
- Schübling
432, 433, 436–439, 445, 446
- Schwarten
13, 429, 430, 436, 437, 445
- Schwein
38, 116, 429–433, 435, 436, 438,
442, 443, 445, 446, 449, 508
- Speck
14, 21, 23, 26, 27, 42, 85,
136, 164, 178, 205, 252, 254,
259–264, 267–270, 275, 276,
292, 301, 308–312, 383, 387,
393–395, 428–430, 432, 434,
435, 440, 441, 444, 446, 448,
449, 461, 505
- Stockfisch
135, 442
- Sumpfhase
11
- Sumpfvögel
11
- Tauben
28, 42, 279, 280, 509
- Unschlitt
41
- Wamme
263, 265, 437, 438
- Wildbret
43
- Wildschwein
38, 43
- Würste
14, 311, 419, 430, 432, 434,
437–441, 447, 448
- Zunge
205, 274, 275, 277, 445

3.3 Gemüse, Früchte, Beeren

Äpfel

1, 16, 17, 39, 49, 53, 77, 147,
218, 219, 222, 223, 245, 251,
291, 353, 355, 360, 406, 415,
479, 483, 484, 492, 495, 508

Apfelkrapfen 257, 290, 291; Apfel-
küchli 241; Apfellatwerge 479;
Apfelmus 360, 367; Apfelsaft 406;
Apfelteig 78, 79, 81; Apfeltorte
257, 290, 291

Sorten: Grunacher 245, 251; Holz-
apfel 484; Karbanderapfel 513;
Wurzapfel 39; Zitronenapfel 355

Aprikosen (Marillen)

290, 306, 345, 346, 371

Birnen

39, 42, 50, 71, 72, 81, 118, 208,
223, 267, 366, 369, 406, 478,
480, 483, 484, 493, 513

gefüllte Birnen 71, 72; Birnenlat-
werge 480, 484; Birnenmus 81,
513; Birnensaft 406

Sorten: Madeleine 39, 50;
Muskateller 118; Regelbirnen 483;
Stehbirnen 42

Bohnen

177

Brombeeren

177

Butzen (Kerngehäuse von Äpfeln, Birnen und Quitten)

71, 72, 77, 120, 219, 223, 245,
250, 251, 334, 340, 357, 366,
482, 497

Erbsen

18, 79, 104, 115, 135, 139, 141,
145, 177 (meist Erbsenbrühe oder
-mus)

Erdbeeren

50, 89, 288, 325, 514

Feigen

77, 78, 82, 83, 455

Gurken

415

Heidelbeeren

405

Himbeeren

50, 405, 514

Holunder

65, 66, 174, 401; vgl. auch Mass-
holder

Johannisbeeren

115, 289, 325, 349

Kabis, Kohl

272

Kastanien

267, 304, 308

Kirschen

7, 50, 59, 90, 177, 247, 342, 365,
368, 396, 407, 506, 515; vgl. auch

Weichseln

Kirschensaft 407; Kornell-Kir-
schen 177; Weinstein-Kirschen 7,
59, 90

Kraut (ohne Gewürzkräuter)

266, 303, 387

Kürbis

494

Latwerge

132, 325, 329, 476, 483, 484
Äpfel 479; Birnen 480; Erdbeeren
325; Hagebutten 341; Johannis-
beeren 349; Majoran 351; Maul-
beeren 350; Pfirsiche 347; Pflau-
men 482; Quitten 120, 316, 320,
344, 347, 356, 357, 469, 477,
478, 497, 498; Weichseln 485;
Zitronen 246; Zwetschggen 247

- Limonen
 253, 382
- Mangoldkraut
 231
- Massholder
 163 (Feldahorn)
- Maulbeeren
 50, 88, 177, 325, 350, 404, 405, 514
- Morcheln
 70, 259
- Mus
 57, 59, 63–65, 69, 86, 88–91,
 93, 94, 176, 220, 247, 250,
 251, 315, 334, 356, 359, 367,
 369–371, 469, 482, 486, 511,
 514, 515
- Orangen
 121, 188, 233, 348, 353, 377,
 398, 399, 494
- Pfirsiche
 9, 33, 50, 103, 333, 334, 339,
 345, 347, 371, 465, 478, 489,
 490, 499
- Pflaumen
 47, 50, 177, 248, 481, 482
 Damaszenser Pflaumen 482
- Quitten
 39, 45, 120, 132, 175, 220,
 245–247, 249–251, 316,
 320–324, 330, 333–338, 340,
 341, 344, 347, 356–360, 370,
 469–480, 483, 484, 491, 495,
 497–500
- Rüben
 32, 114, 122
- Salat
 149
- Saucen
 1, 3–9, 11–13, 15, 19, 28,
 29, 70, 75, 84, 92, 136, 146,
 275, 279–283, 287, 396, 391,
 505–507
- Bärlauch-Sauce 5; Kirschen-Sauce
 7; Sauce Madame 12; Meerrettich-
 Sauce 8; Zimt-Sauce 6, 287;
 Zitronen-Sauce 281, 283;
 Zwiebel-Sauce 391
- Sauerkraut
 387
- Schlehdorn
 177
- Sirup
 9, 39, 88, 109, 111, 246, 456,
 471, 488
- Spinat
 51, 266
- Stachelbeeren
 405
- Trauben
 42, 152, 153, 166, 173, 292, 310,
 345, 404, 453, 483
 Traubensaft: 404, 453
- Wacholder
 275, 410, 411, 417, 427
- Weichseln
 172, 346, 365, 486
- Zitronen
 247, 276a, 281, 283, 353, 355,
 384, 488, 495, 496
 Blätter 491; Latwerge 246; Saft
 248, 292, 358, 488; Sauce 281,
 283; Schalen 185, 186, 216, 254,
 268, 316, 356, 448, 463, 495,
 502; Stücke 147, 353
- Zwetschgen
 47, 247, 291

3.4 Mehl, Brot, Gebäck, Butter, Käse

Biscotti

181, 182, 184, 189, 197, 199,
206, 212, 464

Biskuits 212; Mailänderli 199;
Savoardi 197

Bretzel

179, 234, 235, 244

Brot

4, 13, 155, 177, 183, 196, 217,
230, 245, 253, 260, 263, 270,
276a, 287, 296, 301, 309–311,
335, 364, 392–395, 423, 424
Anisbrot 193, 194, 212; Gersten-
brot 177; Roggenbrot 54, 282;
Weissbrot 4, 13, 155, 177, 183,
196, 217, 230, 245, 253, 260,
263, 270, 276a, 287, 296, 301,
309–311, 335, 364, 392–395,
423, 424

Butter

15, 31, 40, 44, 45, 48, 51, 61, 62,
65–67, 69, 71, 78, 79, 81–83,
85, 86, 90, 94, 95, 97–99, 101,
102, 104, 106, 133, 135–141,
143, 145, 148, 229, 270, 271,
276a, 373, 373a, 375, 386, 451,
452, 511
Maienbutter 40, 51, 61, 67, 69,
140

Fladen

46, 74, 77, 183

Gebäck

59, 80–82, 95–99, 204, 235,
238, 367, 370

Gerste

177; vgl. auch Brot

Griess

511

Hafer

94

Hippen

220, 241, 302

Hirse

239 (?), 515

Käse

46, 226, 227, 372, 429, 443, 450

Knödel

269, 270

Korn

4, 86, 297

Krapfen

85, 256–258, 311, 367

Kuchen

15

Lebkuchen

53, 218, 283, 288

Marzipan

68, 73, 185, 205, 238, 467

Mehl

114 Erwähnungen in 88 Rezepten
schönes Mehl 181, 196, 200, 203,
224, 307, 318, 365, 461–465;
gutes/bestes Mehl 149, 195, 206,
207, 212, 215, 234, 235, 244,
255, 295, 510; Weissmehl 53, 74,
96, 99, 194, 319, 362; Emmer-
mehl (Stärkemehl) 191, 202,
204, 215, 236, 237, 464, 466;
Weizenmehl 66; Semmelmehl 61;
Hafermehl 94; Reismehl 64, 87;
Kraftmehl 210

Mustacchini

182, 186, 187, 191, 211, Notiz
nach 454, 463, 502, 503

Oblaten
68, 73, 81, 191, 192, 200, 217,
220

Parmesan
429, 443

Pfefferkuchen
142, 414, 415, 419, 508

Reis
64, 69, 87, 92, 305, 318, 451

Savoardi (Löffelbiscuits)
197

Semmeln
57, 61, 80, 147, 184, 229, 369,
414, Notiz nach 454, 514

Teig
138 Erwähnungen in 75 Rezepten
Apfelteig 78, 79, 81, 241; Eier-
örliteig 225, 255; Fastnachtsteig
61; Hefeteig 68, 181, 255, 258;
Küchliteig 241, 293, Pastetenteig
68, 181, 255, 258; Semmelteig
181; Straubenteig 96, 97

Wecken, Weggen
16, 24, 57, 87, 89, 90, 147, 388

Ziger
243, 256

Zweifelstrick
235

3.5 Getränke, Flüssigkeiten

Alant-Wein
150, 151, 167, 175, 400

Aqua Vitae
38, 128

Baumöl (Olivenöl?)
226, 337, 411, 413

Bier
369, 513

Bierhefe 61, 96

Branntwein
112, 127, 128, 150, 234, 307, 466

Claret (Würzwein)
113

Erbseleensaft (sehr saurer Wein)
483

Essig
103 Erwähnungen in 58 Rezepten

Hypocras
112

Gewürzwein
150

Juleb
123–125

Leinöl
410

Malvasier
126, 281, 375, 376, 458

Mandelmilch
5, 63, 64, 73, 80, 87, 92, 94, 226,
230, 232, 286

Mandelöl
129, 130, 226, 465

Meerzwiebel-Essig und -Wein
Essig 412, 416, 417; Wein 416

Met
408

Milch
48, 50, 53, 62, 65, 66, 87, 156,
184, 221, 229, 241–243, 255,
256, 258, 260, 264–266, 268,
286, 292, 293, 295–297, 299,
305, 307, 308, 315, 317, 319,
364, 450, 452, 510, 511

Most (Traubensaft)
150–152, 154, 167, 173, 320,
327, 328, 330, 339, 341

Öl
133, 137, 141, 255, 374,

- 376–381, 420, 425, 426, 448; vgl. auch Baumöl, Mandelöl
- Rahm
31, 46, 53, 67, 86, 96, 104, 221, 260, 265, 283, 294, 314, 315, 361, 362, 452
- Rosenwasser
20, 52, 67, 68, 72, 73, 123, 124, 126, 127, 130, 179, 180, 185, 186, 189, 192, 197, 202, 204, 205, 207, 210, 213, 215–217, 219–221, 224, 226–228, 232, 236, 238, 245, 251, 286–289, 291, 293, 298, 300, 306, 313, 315, 317, 319, 329, 343–345, 359, 361, 374, 376, 429, 454, 461, 464, 479, 487, 495, 500, 502, 503
- Rosenöl
129, 413
- Spiritus Vitrioli*
123, 124
- Tintura Rosarum*
124
- Wein
222 Erwähnungen
Malvasier 126, 281, 376, 458;
Muskateller 459; Rainfall 57,
Romania 460; Rotwein 44, 59, 91, 112, 113, 172, 175, 231, 276a, 277, 341, 423; Weisswein 131, 160, 219, 255, 262, 273, 276, 283, 310, 318, 356, 363, 365, 420, 495, 499
- Ysop (*hyssopus officinalis*)
101, 122
- Zimtwasser
125–127, 180, 191, 195, 200, 245, 298, 313
- ### 3.6 Gewürze und Zutaten
- Agrest* (unreife Weinbeeren)
138, 483
- Alaun (Kaliumaluminiumsulfat)
160, 231
- Ambra (aus dem Verdauungstrakt von Pottwalen)
124, 179, 374, 479, 496
- Anis
55, 114, 128, 168, 180, 181, 184, 193, 194, 200, 203, 212, 227, 232–235, 239, 244, 248, 271, 286, 315, 455, 459–462, 513
- Bärlauch (*Allium ursinum*)
4, 5
- Beifuss (*Artemisia vulgaris*)
4, 101, 162
- Bertram (*Anacyclus pyrethrum*)
159, 168
- Bibernellen (*Pimninella*)
238, 399
- Bierhefen
61, 96
- Bisam (Moschus)
127, 179, 236, 237, 319, 374, 458, 465, 466, 471, 472, 474, 475, 478–490, 495, 496
- Bleiweiss (Weisspigment)
231
- Brasilholz (*Caesalpina echinata*)
38, 231
- Capiri (südamerik. Gewürz)
254
- Christophskraut (*Actaea spicata*)
325
- Cubeben (*Piper cubeba*, eine Pfefferart)
150, 490

- Engelsüss (*Polypodium vulgare*,
Tüpfelfarn)
459
- Fenchel
114, 225, 432, 455, 511
- Galgant (*Aplina officinarum*)
35, 36, 44, 113, 150, 151, 457
- Gänseblümchen
181
- Galia* (Zuckermelone?)
475, 476, 495
- Gartenraute (*Rutae folium*)
156, 402, 403
- Goldglätte (*Lithargit aurei*, rötliche
Bleiglätte)
129
- Grünspan
411
- Gummi (Tragantgummi, *Gummi
arabicum*)
179, 204, 231, 237, 238, 466
- Hartriegel-Blust (*Cornus*)
174
- Hausenblasen (getrocknete
Schwimmbblasen des Störs)
35, 36, 136, 146, 226, 227, 466
- Hefe
61, 96, 190, 212, 431
- Holunderholz und -blust
163, 174, 401
- Honig
133 Erwähnungen in 81 Rezepten,
meist «geläuterter» Honig
- Hopfen
162, 163
- Indigo (tiefblauer Farbstoff)
231
- Ingwer
101 Erwähnungen in 88 Rezepten
- Kalmus (*Acorus calamus*)
459
- Kapern
133, 137, 276a, 420, 424, 426
- (grüner) Kardamom (*Elettaria carda-
momum*)
35, 42, 133, 150, 168, 245, 355,
458, 475
- Klee
Steinklee 4; Bockshornklee 162
- Knoblauch
177, 178, 254, 255, 260,
262–265, 273, 383, 390, 420,
424, 435–438
- Koriander (*Coriandrum sativum*)
23, 114, 181, 225, 226, 233, 271,
369, 427, 442, 449, 513
- Kümmel
14, 148, 389, 438, 446
- Lakritze (Wurzelextrakt des Süß-
holzes)
119
- Lavendel-Blust
174, 248, 378
- Lilienblätter
231
- Lorbeer
38, 100, 411
- Majoran («Massaron», *Origanum
majorana*)
101, 176, 264, 268, 308, 311,
351, 395, 442, 447
- Mandeln
102 Erwähnungen in 62 Rezepten
- Mastix (Harz von Pistazienbäumen)
475, 476, 495
- Meerrettich
8, 114, 415
- Mehlbeeren
483

- Melisse
123, 132, 495
- Mispeln (Kernobstgewächs)
177
- Muskat
25, 26, 42, 44, 70, 75, 85, 105,
281
- Muskat-Blust
13, 15, 35, 54, 92, 133, 139, 150,
151, 168, 182, 188, 201, 214,
225, 236, 262, 263, 265, 267,
268, 278, 299, 320, 335, 368,
374, 392, 396, 401, 414, 419,
421, 423, 429, 430, 432, 433,
443, 460, 475, 490, 504, 507, 509
- Muskat-Nuss
54, 112, 168, 180, 186, 191,
216, 225, 244, 335, 339, 362,
374–376, 379, 401, 409, 414,
422, 430, 433, 442–445, 476,
493, 507
- Nelken
104 Erwähnungen in 96 Rezepten
- Nüsse
3, 83, 117, 352, 354, 397
Nussbaum-Wurzeln 177
- Ochsenszunge (*Anchusa*)
181, 495
- Orangenschalen
121, 188, 233, 348, 398
- Oregano (*Origanum vulgare*)
390
- Paradiesholz und -körner (*Aframomum*, Guinea-Pfeffer)
Paradiesholz 474, 475, 479, 490,
495; Paradieskörner 112, 150,
151, 355, 457; Paradiessalz 458
- Petersilie
101, 102, 138–140, 144, 149,
263–265, 267, 268, 279, 280,
308–310, 372, 394, 395, 418,
420, 421 442, 447
- Peterskraut (*Scabiosa pratensis*)
142
- Pfeffer (*Piper nigrum* / *Piper longum*)
97 Erwähnungen in 88 Rezepten;
vgl. auch Pfefferkuchen
- Pfefferminz
417, 491
- Pinienkerne (*Piniöli*, *Biniöli*)
233, 291, 313, 420
- Quendel (Art von Thymian)
101
- Ring(*el*)blume (Marokkokamille)
159
- Rosen
70, 72, 78, 110, 124, 191, 329,
331, 332, 413
- Rosinen
15, 21, 57, 228, 280, 367, 414,
419, 450, 451, 505, 508
- Rosmarin
176, 261, 268, 276, 385, 420,
428, 449
- Sadebaum (*Juniperus sabina*)
411
- Safran
1, 15, 17, 21, 24, 35, 38, 39, 57,
70, 71, 78, 84, 85, 99, 104, 142,
144, 147, 226, 227, 231, 355,
362, 371, 391, 419, 429, 443,
475, 495, 505, 511
- Salbei
3, 55, 56, 101, 170, 171, 268,
372, 385, 420
- Salz
138 Erwähnungen in 104 Rezepten
- Sandelholz (*Santalum album*)
gelber Sandel 38, 479, 490; roter
Sandel 205, 236, 468

- Sauerampfern
4, 403, 483
- Scamoni* (?)
476
- Schlüsselblumen
181
- Schnittlauch
264, 265, 267, 308, 309, 394
- Schwertblumen
231
- Senf
135, 165, 208, 453, 454
- Spica (Lavendula spica)*
378
- Spodium* (Knochenasche)
483
- Storax (Harzart)
465
- Süßholz
119, 157, 455, 459, 460; vgl. auch
Lakritze
- Tragant (*Astragalus*)
68, 204, 210, 231, 236, 238, 298,
465, 466
- Veilchen
111, 174, 181, 455, 466, 482, 487
- Wacholder
275, 410, 411 (Sade-Wacholder),
417, 427
- Weihrauch
168
- Weinbeeren
183, 217–219, 229, 242, 252,
253, 256, 260, 262–264, 267,
273, 276a, 277, 279, 280, 291,
292, 294, 299, 306, 308–313,
361, 364, 366, 373, 386, 388,
391, 394, 415, 422, 426, 429,
432, 443, 455
- Weinstein (Salze der Weinsäure)
158
- Wismut
168
- Zichorien
181
- Zimt
137 Erwähnungen in 120 Rezep-
ten
Zimtrinde 54, 458
- Zitwerwurz (*Curcuma*)
33, 36
- Zitronenschalen
185, 186, 216, 254, 268, 316,
356, 448, 463, 495, 502
- Zucker
410 Erwähnungen in 246 Rezep-
ten
Rosenzucker 110, 217, 329, 332;
Kandiszucker 35, 172, 313, 455,
458
- Zwiebeln (inkl. Meerzwiebeln)
1, 16, 17, 20, 31, 57, 144,
148, 149, 255, 268, 273, 282,
372, 382, 386, 387, 391, 412,
415–417, 423, 508

3.7 Küchen- und Kellergeräte

Balneum Mariae

127, 128

Blech

194, 203, 209, 213, 464, 502;
Marzipan-Blech 244, 298

Brett

71, 74, 82, 97, 110, 135, 166,
245, 247, 273, 311, 376, 422,
426, 450, 504

- Bottich
431
- Deckel, Eisendeckel
15, 40, 67, 95, 225, 245, 295,
299, 317, 324, 359, 477, 513
- Destillieren
126–128
- Draht
116, 466
- Eisen
240, 241, 359, 391, 497, 500
- Fässer
120, 150, 153, 155a, 157, 158,
160–162, 164–167, 169–171,
178, 408, 501
- Gabel
178, 435, 500
- Geschirr
22, 34, 64, 115, 123, 131, 230,
238, 312, 320, 345, 351, 352,
355, 356, 373, 430, 471, 481, 496
verglastes Geschirr 355, 397, 471,
477, 481
- Glas
38, 73, 110, 112, 124, 127a, 268,
291, 326, 337, 345, 374–376,
378–380, 410, 413, 416, 417,
426, 429, 435, 441, 466, 471,
483, 496, 500
- Gold
107, 179, 226, 236, 238, 477, 504
- Hafen
70 Erwähnungen
verglaster Hafen 477
- Kachel
224, 461, 464
- Kamin
30, 430
- Kelle
212, 215, 224, 241, 450
- Keller
7, 114, 115, 152, 153, 226, 346,
397, 410, 427, 445, 452
- Kessel
36, 62, 76, 120, 127a, 140, 146,
154, 161, 167, 175, 247, 358,
391, 405, 407, 408, 411, 426,
478, 512
- Krug
177, 412
- Löffel
37, 46, 54, 68, 112, 120, 123,
124, 128, 134, 135, 189, 191,
192, 194, 200, 202, 204, 205,
212, 213, 216, 220, 221, 229,
230, 233, 234, 241, 265, 266,
294, 302, 314, 344, 362, 364,
365, 402, 412, 454, 455, 461,
464, 500, 505
- Messer
23, 45, 68, 108, 120, 200, 203,
205, 209, 348, 357, 379, 389,
390, 468, 511
- Messinggeschirr
233, 245, 250, 323, 356, 357,
361, 466, 500
- Model
75, 98, 179, 182, 191, 193, 198,
201, 204, 210–213, 234, 238,
243, 245, 249, 250, 334, 356,
358, 463, 465, 466, 468, 478,
500, 502, 503
- Mörser
50 Erwähnungen
- Ofen
47 Erwähnungen
- Papier
189, 215, 224, 238, 248, 318,
442, 444

- Pfanne
 93 Erwähnungen
 Biskuit-Pfanne 464, 502; Bratpfanne 271, 281, 285; Fischpfanne 335; Marzipanpfanne 181, 183, 461; Messingpfanne 245, 250, 323, 356, 357, 466, 500; ovale Pfanne 196; Pastetenpfanne 215, 262; Tortenpfanne 224, 225, 298, 299, 468
- Pinsel
 466
- Platte, Silberplatte
 31, 33, 36, 61, 73, 81, 87, 92, 232, 238, 286, 287, 465
- Rauch
 431, 445, 446
- Rost
 23, 24, 55, 62, 75, 76, 105, 106, 148, 225, 271, 274, 391, 421, 424–426, 442, 444, 448
- Sack
 33, 36, 112, 113, 153, 172, 249, 251, 325, 453
- Säckchen
 131, 150, 151, 156, 164, 166, 170, 171, 174, 175, 356, 358, 378, 379, 413
- Schachtel
 238, 335, 336, 344, 356, 469, 477, 484, 485
- Schaumkelle
 247, 326
- Schüssel
 58 Erwähnungen
- Sieb, Tuchsieb
 86 Erwähnungen
- Spiess
 16, 23, 56, 261, 275, 382, 387, 389, 390
- Spundloch
 151, 153, 155, 161, 168, 169, 172–174, 177
- Stecken, Steckchen
 165, 300, 475
- Stecknadel
 466
- Stube
 68, 238, 245, 335, 397
- Teller
 130, 180, 238, 247, 259, 340, 347, 358, 376, 396, 398, 497
 Zinnteller 245, 320, 323, 334, 344, 487, 500
- Tiegel
 135, 336, 338, 404, 405, 451
- Tisch
 29, 144, 213, 238, 463, 478
- Tongeschirr
 131, 224, 345, 352, 496
- Tuch
 75 Erwähnungen
- Wallholz
 238, 307, 478
- Zinn
 135, 242, 245, 278, 320, 323, 334, 344, 356, 358, 359, 361, 411, 426, 487, 500
- ### 3.8 Geografische Herkunft
- Chur
 Im Titel vor 123, 151, 174–176
- Griechisch
 457
- Mailändisch
 199
- Romania
 460

Spanisch

196, 254–256, 306, 307, 318,
465, 489

Ungarisch

147

Venezianisch

168

Welsch

57, 334, 430, 435, 449, 497

4 Erläuterungen

Im Folgenden wird das Kochbuch inhaltlich nach verschiedenen Gesichtspunkten untersucht, wobei gewisse Überlappungen nicht auszuschliessen sind. Ähnlich wie im Sachregister geht es dabei im Einzelnen um folgende Aspekte: Mengen- und Massangaben (1), Fische und andere Fastenspeisen (2), Fleisch und Geflügel (3), Gemüse, Früchte, Beeren (4), Gebäck und Milchprodukte (5), Getränke und Flüssigkeiten (6), Gewürze und Zutaten (7) sowie Heilmittel (8).

4.1 Mengen- und Massangaben

In den ältesten Kochbüchern, jenen aus der Antike und dem Mittelalter, war es nicht üblich, Mengenangaben zu machen. Aus dem Fehlen solcher Angaben könnte geschlossen werden, dass sich die Rezepte an Berufsköche richteten, die solche Angaben nicht benötigten. Aber auch in späteren Zeiten und bei Kochbüchern, die teilweise von Hausfrauen zusammengestellt wurden, fehlten solche Mengenangaben. Auch die Koch- und Bratzeiten waren in der Regel nicht angegeben.¹

In modernen Kochbüchern werden in der Regel genaue Angaben über Mengen und Kochzeiten gemacht, und es wird stets vorausgesetzt, es handle sich um Gerichte für vier Personen. Die Gewichtsangaben werden fast ausschliesslich in Gramm gemacht; Volumen-Angaben erfolgen in dl (Deziliter), Esslöffel und Teelöffel, wobei 1 dl = 6 Esslöffel, 1 Esslöffel = 3 Teelöffel gilt. Selten erfolgen andere Mengenangaben, wie etwa «wenig» oder «nach Bedarf» (Pfeffer, Salz, Muskat), 1 Dose, 1 Briefchen (Safran), 1 Würfel (Bouillon, Hefe), 1 Zweiglein (Rosmarin, Thymian) oder 1 Scheibe (Brot). Die Zeitanangaben erfolgen in Minuten.

Das Kochbuch von 1559 (mit den späteren Ergänzungen) weist zahlreiche Mengenangaben auf, doch sind diese je nach Rezept unterschiedlich gestaltet. In manchen Rezepten gibt es keinerlei quantitative Angaben und wenn sie erfolgen, sind sie meist recht ungenau oder in Masseinheiten, die einen erheblichen Spielraum für die Interpretation lassen. Recht genau sind gelegentlich Angaben zur Beifügung von Gewürzen, die eine grosse Rolle spielten. In der modernen Küche hingegen werden neben Pfeffer und Salz (Kochsalz, Meersalz, Fleur de sel) nur noch wenige Gewürze gebraucht, in

¹ WISWE (1970), S. 13 und 41f.

deutlichem Gegensatz zur Vielzahl der Gewürze und Färbemittel in der frühen Neuzeit. Während bei modernen Rezepten oft noch angegeben ist, wie viele Gramm Fett, Eiweiss und Kohlenhydrate oder wie viele kJ und kcal auf eine Person entfallen, scheint es bei den alten Rezepten wichtiger gewesen zu sein, genügend Öl und Butter beizufügen und die Gerichte mit ausreichend Zucker und Gewürzen zu bestreuen.

Das Sachregister zeigt die Vielfalt der verwendeten (meist ungefähren) Mengenangaben auf (Kap. 3.1). Diese lassen sich in drei Kategorien zusammenfassen. Dabei sei nochmals ausdrücklich darauf hingewiesen, dass die Zahl der mitessenden Personen nie angegeben wird. Hinter den Begriffen ist die Zahl der Rezepte angegeben, in denen der Begriff ein- oder mehrmals auftaucht, nach Häufigkeit geordnet. Die Zahl der Erwähnungen ist natürlich höher, da gewisse Begriffe mehrmals in einem Rezept vorkommen können.

Qualitative Angaben

Wenig:	260 Rezepte
Nach Belieben:	20 Rezepte
So viel du willst:	17 Rezepte
Viel, recht viel, ziemlich viel:	15 Rezepte
So viel wie nötig:	11 Rezepte
Reichlich:	8 Rezepte
Nicht zu viel:	7 Rezepte

Vergleich mit anderen Mengen, die quantitativ oder qualitativ sein können

Gleich viel, ebenso viel:	13 Rezepte
Halb so viel:	3 Rezepte
Doppelt so viel:	1 Rezept

Messgeräte oder Vergleichsgrößen

Ein Löffel voll:	34 Rezepte
Eine Handvoll:	18 Rezepte
Ein Glas voll:	11 Rezepte
So viel wie ein Ei:	7 Rezepte ²
Ein Blutzger:	7 Rezepte
Ein Finger breit:	7 Rezepte
Ein Finger lang:	5 Rezepte
So viel wie eine Nuss:	3 Rezepte

² Davon betrifft ein Rezept explizit ein Gänsei.

Eine Eierschale voll:	2 Rezepte
So gross wie eine Faust:	2 Rezepte
Eine Messerspitze:	2 Rezepte
Ein Fingerhut voll:	1 Rezept
Eine Gauflete:	1 Rezept

Von besonderem Interesse sind die Begriffe Blutzger und Gauflete: Ein Blutzger war ursprünglich eine geringwertige Bündner Scheidemünze mit einem Kreuz darauf, die 1503 im Bistum Chur eingeführt wurde und in Graubünden und benachbarten Gebieten bis Ende des 18. Jahrhunderts verbreitet war. Dabei entsprachen 70 Blutzger einem Gulden.³ Ein Blutzger konnte aber auch ein ausgehöhlter Kürbis sein, wie er auf Reisen als Flasche dienen konnte.⁴ Wohl im Sinn einer Wertangabe finden sich in den Rezepten folgende typische Ausdrucksweisen: «für 4 B. Weissbrot Teig», «nimm zu 2 B. Teig 4 Eier», «nimm ½ Weissbrötchen, B.-wertig», «ein B. Weissbrot». Eine Gauflete oder Gaufete sind zwei hohle Hände voll. Es wird also mit den zusammengehaltenen Händen geschöpft, was deutlich mehr ergibt als zweimal eine Handvoll. Das Verb dazu ist gauflen oder gaufen.⁵

Masseinheiten

Im Churer Kochbuch tauchen verschiedene Masseinheiten auf, die sich nach ihrer Häufigkeit folgendermassen verteilen:

Lot:	214 Rezepte
Pfund:	150 Rezepte
Mass:	66 Rezepte
Quent, Quentchen:	19 Rezepte
Quart:	14 Rezepte
Gran:	12 Rezepte
Fuder:	6 Rezepte
Drachme:	6 Rezepte
Unze:	5 Rezepte
Krinne:	3 Rezepte
Kartana, Quartane:	2 Rezepte
Churer Viertel:	1 Rezept
Scrupel:	1 Rezept

³ SPRECHER (1875/1951), S. 203f.

⁴ Id. 5, 299f.

⁵ Id. 2, 128 sowie sehr ausführlich in GRIMM 4, 1542–1547.

Bei den grossen Mengenangaben handelt es sich vorab um Hohlmasse, bei den kleinen eher um Gewichtsmasse. Die Hohlmasse variierten dabei regional stark. In Churer Masseinheiten definieren sie sich: 1 Fuder = 850,56 l, 1 Quartane = 7,5 l, 1 Vierling = 3,75 l, 1 Mass = 1,33 l, wobei 1 Mass = 4 Quart und 1 Quart (Quärtchen) = 0,332 l.⁶

Auch die vorkommenden Gewichtsmasse unterscheiden sich regional und lassen sich für den Raum Chur schätzungsweise ausdrücken: 1 grosse Krinne = 693,8 g, 1 kleine Krinne = 520,4 g, wobei 4 kleine 3 grossen Krinnen entsprechen.

1 Pfund = 1 kl. Kr. = 520,4 g.

1 Pfund = 36 Lot, 1 leichtes Pfund = 32 Lot = 462,6 g.

1 Lot entspricht dann 14,45 bis 15 g = 4 Quentchen.

Im pharmazeutischen Bereich ist, bei Annahme der Nürnberger Apothekergewichte, von folgenden Gewichtseinheiten auszugehen:⁷

1 Unze oder uncia (℥) = 29,83 g

1 Drachme (ʒ) = 3,73 g

1 Quent/Quentchen = 3,73 g

1 Scrupel (ʒ) = 1,24 g

1 Gran = 62 mg

In den Rezepten werden die Einheiten Krinne und Pfund ohne weitere Angaben angeführt. Vermutlich sind jeweils die grosse Krinne und das leichte Pfund (Ladenpfund) gemeint. Ein Fleischpfund wiegt 868 g, ist also das Doppelte eines Ladenpfundes. Es gab in Graubünden aber, je nach Talschaft, eine Vielzahl von Ausnahmen zu diesen regulären Gewichtsmassen.

4.2 Fische und andere Fastenspeisen

Über die grosse Bedeutung der Fische als Fastenspeise im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit herrscht Einigkeit. Es ist jedoch zu beachten, dass es kein Gebot gab, an bestimmten Tagen oder zu bestimmten Zeiten Fisch zu essen; es gab nur ein Verbot für den Verzehr von Fleisch. Fisch wurde also dann

⁶ DUBLER (1975); STIEGER Daniel, Alte Masseinheiten, <<http://www.daniel-stieger.ch>>, Download 02.02.2016; Alte Masse und Gewichte, <<https://de.wikipedia.org>>, Download 10.02.2016.

⁷ DUBLER (1975), S. 63; geringfügig abweichende Werte wurden für die Schweiz 1865 festgelegt, vgl. PHARMACOPOEA HELVETICA, 289–292, Tabula III.

gegessen, wenn sonst Fleisch auf den Tisch gekommen wäre. Das galt aber nur für die Oberschicht, nicht etwa für die einfache bäuerliche Bevölkerung, bei der nicht jeden Tag Fleisch oder Fisch aufgetischt wurde. Erstaunlicherweise behielt der Fisch seine starke Stellung als Nahrungsmittel auch nach der Reformation und der Abschaffung der Fasten- und Abstinenzgebote.⁸ Bei der bischöflichen Tafel in Chur handelt es sich zweifellos um eine Küche der Oberschicht, und entsprechend wichtig waren Fischspeisen. Das Fasten galt für die wöchentlichen Freitage, vor allem für die vorösterliche Fastenzeit vom Aschermittwoch bis zum Gründonnerstag, gefolgt vom Osterfasten am Karfreitag und Karsamstag (insgesamt eine 40-tägige Fastenzeit).⁹ In den vorliegenden Kochrezepten ist jeweils nur von «Fasten» oder «Fastenzeit» die Rede, ohne weitere Differenzierung.

Das Abstinenzverbot bezog sich grundsätzlich auf das Fleisch warmblütiger Tiere, gemäss einem Verbot von Papst Gregor I. von 590. Dementsprechend durften neben Fischen auch Krebse, Frösche und Schnecken gegessen werden. Einen besonders interessanten Fall stellen die Schwänze der Biber dar, die im Churer Kochbuch im ersten Rezept erscheinen. Biber sind bekanntlich im Wasser lebende Nagetiere mit einem schuppigen Schwanz, der in der Form an einen Fisch erinnert. Der Biberschwanz wurde daher am Konstanzer Konzil von 1414–18 zu einer erlaubten Fastenspeise erklärt, was zur Folge hatte, dass die Biber allmählich ausgerottet wurden.¹⁰

Neben dem Fleischverbot galt ebenso eines für die Milch und die Milchprodukte Butter und Käse. Das war besonders schmerzhaft in Gegenden mit ausgeprägter Viehwirtschaft, wie im nördlichen Alpenkamm. So mussten immer wieder päpstliche Dispense, sogenannte «Butterbriefe», ausgestellt werden, die es erlaubten, auch während der Fastenzeit Milchprodukte zu konsumieren, insbesondere bei Hungersnöten. 1456 gewährte Papst Calixtus III. einen solchen Dispens für die ganze Eidgenossenschaft.¹¹

In der Churer Bischofsküche wurden die Fastengebote – soweit das Kochbuch erkennen lässt – genau befolgt, explizit wird in sieben Fällen darauf hingewiesen. Bei den entsprechenden Rezepten werden aber durchaus Milch, Butter und Eier verwendet (R 135, 136, 255). Entscheidend war also das Vermeiden von Fleischverzehr. So wird im Rezept 136 die Zubereitung eines

⁸ AMACHER (1996), S. 118–129.

⁹ Immerhin gab es pro Jahr 230 Tage, an denen Fleisch gegessen werden durfte.

¹⁰ Erste Wiederansiedlungen erfolgten nach Mitte des 20. Jahrhunderts. Seit 1962 ist der Biber in der Schweiz bundesrechtlich geschützt. Vgl. <www.cscf.ch/cscf/de/home.html>, Download: 12.05.2018.

¹¹ HAUSER (1987), S. 101.

«gespickten Hechts» beschrieben, bei dem der Hecht an einem Fleischtag mit Speckstückchen gespickt wird, an einem Fastentag jedoch mit Stückchen aus Hausenblase, der Schwimmblase des Störs. Grotesk erscheint das Rezept 227, in dem beschrieben wird, wie man an einem Fastentag aus Mandeln und Safran Eidotter imitieren kann, die mit Hölzchen in Eischalen befestigt werden, worauf zwischen Eidotter und Schale Mandelmilch gegossen wird, die dann gerinnt. Nachher konnten diese künstlichen wie normale Eier geschält werden. Grotesk ist dies nicht nur wegen des grossen Arbeitsaufwands, sondern auch deshalb, weil beispielsweise im Fastenrezept 255 zu gehackten Schnecken auch süsser Schmalz (Butter), frische Milch und «recht viele Eier» verwendet werden.

Insgesamt zählt das Kochbuch über 60 Rezepte für Fische, vier für Krebse und eines für Schnecken. Dabei wird die Beschaffung wohl keine Probleme verursacht haben, befanden sich doch westlich von Chur Walensee, Obersee und Zürichsee, im Norden der Bodensee. Auch die damals noch nicht begradigten Flüsse und Bäche dürften recht fischreich gewesen sein. In Chur und Rapperswil waren vermutlich auf den Märkten Fischstände anzutreffen. Schliesslich ist auch damit zu rechnen, dass es an vielen Orten Fischweiher gab, in denen junge Zuchtfische ausgesetzt wurden. Die Bedeutung solcher Weiher darf nicht unterschätzt werden.¹² Dafür spricht auch die Häufigkeit von Hecht, Karpfen und Grundeln in den Rezepten, die bei Weitem nicht mit deren Verbreitung in den genannten Seen entsprach. Die folgenden Zahlenangaben beziehen sich wiederum auf die Zahl der Rezepte, nicht auf diejenigen der Erwähnungen:

Hecht:	22 Rezepte	Sangeln (Schleien):	2 Rezepte
Karpfen:	10 Rezepte	Albelen (Gangfisch):	2 Rezepte
Grundeln:	7 Rezepte	Stockfisch:	2 Rezepte
Kresse (Gründling):	3 Rezepte	Neunaugen (Pricken):	2 Rezepte
Lachs, Lanken, Salm:	3 Rezepte	Forelle:	1 Rezept
Aal:	3 Rezepte	Blaufelchen (Renken):	1 Rezept
Fischrogen:	3 Rezepte	Krebs:	4 Rezepte

Auffällig ist die grosse Bedeutung von Hecht und Karpfen in der bischöflichen Küche.¹³ Da es sich beim Hecht um einen Raubfisch handelt, ist dieser in den Seen wesentlich seltener als seine Beutefische. Dies dürfte darauf hinweisen, dass ein erheblicher Teil der konsumierten Fische aus der Teichwirtschaft

¹² AMACHER (1996), S. 87–106.

¹³ Zum regionalen Fischreichtum in Graubünden vgl. SPRECHER (1875/1951), S. 97f. Zur Verbreitung vgl. auch MEIER (2017), S. 40–139.

stammten, die schon seit dem Mittelalter eine grosse Rolle spielte. Karpfen sind die Teichfische par excellence, da sie stehende Gewässer vorziehen. Die Teiche wurden oft dreistufig eingerichtet. Die Karpfenbrut wurde zunächst im Mutterweiher gehalten, wo keine Raubfische vorhanden sein durften. Zur Mästung kamen dann die Karpfen in andere Weiher, in die man auch Hechte einsetzte, die dafür zu sorgen hatten, dass keine junge Brut aufkam, die den Karpfen die Nahrung streitig machte.

Ist in den Rezepten von Karpfen die Rede, so wird immer diese Schreibweise verwendet, also nie *Charpfe*, doch werden gelegentlich die Ausdrücke Grundeln und Kressen verwendet. Mit *Grundle* werden verschiedene am Grund des Wassers lebende Fische bezeichnet, also nicht unbedingt nur Karpfen, und gelegentlich ist von *Gründling*, *Kressling* oder *Kresse* die Rede.¹⁴

Der Lachs (*salmo salar*) kann in der Zeit von August bis Neujahr gefangen werden, der Salm vom Frühjahr bis zum September. Vor den Flussverbauungen waren die Lachse häufig, vor allem im Rhein. Mit *Lanken* sind entweder Lachse gemeint oder Lachsforellen (Id. 3, 1343). Bei der Forelle handelt es sich in der Regel um die Bachforelle (*salmo fario*). Im Rezept 145 ist von *Sangelein* die Rede, was nahelegt, es handle sich um kleine Fische. Im unmittelbar anschliessenden Rezept ist im Titel von *Sangeln*, im Text von einer *Schleie* die Rede (R 146), sodass anzunehmen ist, es handle sich um zwei Namen für denselben Fisch. Im Idiotikon sind Sangeln nicht erwähnt, wohl aber Schleien (Id. 9,3), die zu den Karpfenfischen gehören. Diese wurden offenbar zusammen mit Karpfen in Teichen gehalten, um den Weihergrund aufzuwühlen und den kleinen Kärpflein so Nahrung zu verschaffen. Sangeln sind hingegen im Grimms Wörterbuch (14, 1790) aufgeführt als eine sehr kleine Fischart. In Bayern wurden 1516 *Grundeln und Sängeln* erwähnt.¹⁵

In den Rezepten 424–426 werden *Gangfisch* und *Renke* aufgeführt. Gangfisch scheint ein relativ breiter Begriff gewesen zu sein (Id. 1, 1100; 1, 185; 1, 801; 6, 1142). Bezeichnet wurden damit die heute noch in den Seen weit verbreiteten Felchen oder Renken (Gattung *Coregonus*), von denen es etwa 60 Arten gibt, darunter die Bodenseefelchen (*C. wartmanni*), die Blaulig (*C. zurichensis*) und die Albeli (*C. zugensis*). Hierbei handelte es sich eindeutig nicht um Teichfische, sondern um Seefische.

Neunaugen werden im Rezept 44 als *Lampreten* und im Rezept 46 als *Pricken* aufgeführt. Im Idiotikon ist keiner der drei Begriffe erwähnt, wohl aber im Grimm. *Lamprete* stammt vom lateinischen *lampetra*, Steinsauger

¹⁴ Vgl. Id. 2, 776 und Id. 3, 852.

¹⁵ Die Schleie ist bei Grimm (15, 575) ausführlich erläutert.

(Grimm 12, 90), ab. Ganz ähnlich leitet sich *Pricke* von altnordisch *pricken* für stechen (heute noch engl. to prick) her, nach dem stechenden Ansaugen und Anbohren der Fische (Grimm 13, 2113). Bei den Neunaugen werden die sieben Kiemenspalten (pro Seite!) als Augen mitgezählt (Grimm 13, 680).

Eine herausragende Rolle spielten die Hausenblasen, die in sieben Rezepten auftauchen. Dabei handelte es sich um die getrockneten Schwimmblasen des Hausen, des Beluga-Störs. Die Blasen wurden vor allem zum Gelieren und – insbesondere in der Fastenzeit – für die Herstellung von Mandelkäse oder -eiern verwendet. Auf das Spicken eines Hechts mit Hausenblase anstatt mit Speck (R 136) wurde oben hingewiesen. Im Holzhandwerk wurde aus Hausenblasen Fischleim für besondere Klebezwecke hergestellt, überdies dienten Hausenblasen zur Klärung trüben Weins.

4.3 Fleisch und Geflügel

Dass Fleisch wichtiger war als Fisch, zeigt sich in der Zahl der Rezepte (wobei im folgenden Abschnitt das Geflügel noch nicht berücksichtigt wird), der Unterschied ist allerdings nicht sehr gross. Dabei kann nach der Gattung des Tieres und nach der Art des Fleisches und seiner Zubereitungsweise unterschieden werden.

Kalb:	34 Rezepte	Hirsch:	2 Rezepte
Schwein:	16 Rezepte	Wildschwein:	1 Rezept
Rind:	12 Rezepte	Sumpfhase:	1 Rezept
Schaf:	9 Rezepte	Ferkel:	1 Rezept
Ochse:	4 Rezepte	Lamm:	1 Rezept
Reh:	3 Rezepte	Gams:	1 Rezept

Das Überwiegen des Kalbfleisches ist einigermaßen erstaunlich. Dabei ist zu beachten, dass die Rinder in jener Zeit wesentlich kleiner waren als heute.¹⁶ Bemerkenswert ist auch der geringe Anteil an Wildbret, wozu neben Reh, Hirsch und Wildschwein auch der Sumpfhase zu zählen ist. Dabei handelt es sich vermutlich um einen Feldhase, der vorwiegend in sumpfigen Gegenden hauste. Die Tiere wurden vollständig verwertet, insbesondere die Innereien, was sich im Fall des Kalbes gut zeigen lässt, bei dem neben Muskelfleisch und Leber auch das Gekröse (Gedärme), Lunge, Nieren und Hirn verkocht

¹⁶ Zur bündnerischen Viehzucht ab dem 16. Jahrhundert vgl. MATHIEU (2000), S. 25–27; zu den späteren Rassen SPRECHER (1875/1951), S. 39f.

wurden. Im Folgenden werden einerseits Innereien und andererseits Gerichte aufgelistet, wobei natürlich zwischen diesen zwei Kategorien nicht immer klar unterschieden werden kann.

Innereien und Fett

Schmalz:	85 Rezepte
Speck:	51 Rezepte
Fett:	22 Rezepte
Därme:	13 Rezepte
Leber:	12 Rezepte
Lunge:	8 Rezepte
Mark:	7 Rezepte
Schwarten:	6 Rezepte
Schmer:	5 Rezepte
Blut:	5 Rezepte
Wamme:	4 Rezepte
Nieren:	4 Rezepte
Euter:	1 Rezept
Hirn:	1 Rezept

Produkte und Gerichte

Braten:	23 Rezepte
Pastete:	14 Rezepte
Würste:	13 Rezepte
Gallerte (Sulz):	9 Rezepte
Schübling:	8 Rezepte
Salsiz:	6 Rezepte
Zunge:	5 Rezepte
Schlegel:	4 Rezepte
Schinken:	3 Rezepte
Cervelat:	3 Rezepte
Mortadella:	2 Rezepte
Polpetten:	1 Rezept
Presskopf:	1 Rezept

Zum Braten wurde gemäss Kochbuch fast immer «Schmalz» verwendet. Dabei handelte es sich in der Regel nicht um ausgelassenes Fett, sondern um Butter (vgl. unten Kap. 4.5). Schmer ist rohes Bauchfett vom Schwein, Schwarte bezeichnet die Haut des Schweins und die Wamme ist das Bauchfleisch des Schweins. Was bei den obigen Rezepten fehlt, sind die heute üblichen Fleischgerichte wie Steak, Schnitzel, Koteletten, Entrecôte oder Gulasch, entsprechend häufiger sind Braten und Pasteten, die sich für eine grössere Anzahl speisender Personen besser eignen. Graubündens späteres «Wurstparadies» deutet sich bereits bei den Rezepten verschiedener Trockenwürste an.¹⁷

Wendet man sich dem Geflügel zu, so fällt auf, dass Eier eine überragende Rolle in der frühneuzeitlichen Küche des Bischofssitzes in Chur spielten, während die Rolle der Hühner als Fleischlieferanten in den Hintergrund trat:

¹⁷ WEISS (1959), S. 138. Zur traditionellen Wurstzubereitung und den Wurstarten in Romanischbünden vgl. DRG 11, S. 149–169; LÜTSCHER Michael, Die Extrawurst, Schweizer Familie 2/2016, S. 48–52.

Eier:	114 Rezepte	Pfau:	1 Rezept
Haushuhn:	14 Rezepte	Fasan:	1 Rezept
Kapaun:	6 Rezepte	Birkhuhn:	1 Rezept
Taube:	5 Rezepte	Feldhuhn:	1 Rezept
Ente:	5 Rezepte	Haselhuhn:	1 Rezept
Gans:	5 Rezepte	Rebhuhn:	1 Rezept
Auerhahn:	1 Rezept	Waldhuhn:	1 Rezept
Sumpfvogel:	1 Rezept		

Bei den Eiern handelte es sich fast ausschliesslich um Legeprodukte von Haushühnern. «So gross wie ein Gans-Ei» taucht ein einzige Mal als Mengenangabe auf, und es wird nirgendwo die Zubereitung anderer als Hühnereier erwähnt. In den 114 Rezepten ist 185-mal allgemein von Eiern die Rede, in 16 Rezepten werden Eidotter angeführt, in deren 20 Eiweiss oder Eiklar.

4.4 Gemüse, Früchte, Beeren

Gemüse spielte offenbar eine unwesentliche Rolle. Natürlich könnte man einwenden, die Zubereitung sei so einfach gewesen, dass keine besonderen Rezepte für Gemüse erforderlich gewesen seien.¹⁸ Dennoch ist das weitgehende Fehlen entsprechender Rezepte auffällig, zumal die Zubereitung von Früchtemus, Latwerge oder Ähnlichem sehr oft und ausführlich beschrieben wurde. An Gemüsen tauchen lediglich Kastanien und Rüben mit je drei Rezept-Erwähnungen auf, daneben Bohnen, Erbsen, Gurken, Kabis, Kohl, Kürbis, Mangold, Morcheln, Sauerkraut und Spinat mit jeweils 1–2 Erwähnungen; Salat wird einmal nebenbei erwähnt.

Eine grössere Bedeutung im Kochbuch nehmen Früchte und Beeren ein, oft in der Form von Latwerge, Mus, Sirup oder Saft. Häufig vertreten sind auch die Rezepte für das Einmachen von Früchten und Beeren. Gelegentlich ist nur die Verwendung als Spezerei erwähnt, vor allem bei Orangen- und Zitronen-Schalen; Pfirsiche wurden zusätzlich für das Färben von Gerichten verwendet. Nach Häufigkeit geordnet ergibt sich folgendes Bild:

¹⁸ Sowohl der Gemüse- als auch der Obstanbau in Graubünden zählten zur typischen Hauswirtschaft. Vgl. MATHIEU (2000), S. 27; SPRECHER (1875/1951), S. 78f.

Quitten:	55 Rezepte	Aprikosen:	7 Rezepte
Äpfel:	26 Rezepte	Pflaumen:	6 Rezepte
Birnen:	19 Rezepte	Feigen:	5 Rezepte
Pfirsiche:	15 Rezepte	Weichseln:	4 Rezepte
Kirschen:	13 Rezepte	Zwetschgen:	3 Rezepte
Trauben:	11 Rezepte	Kastanien:	3 Rezepte
Zitronen:	10 Rezepte	Limonen:	2 Rezepte
Orangen:	9 Rezepte	Mispeln:	1 Rezept

Gelegentlich wird die Fruchtsorte genauer angegeben. So gab es Grunacher-, Karbänder-, Holz- und Wurz-Äpfel, Madeleine-, Muskateller-, Regel- und Steh-Birnen, Kornell- und Weinstein-Kirschen. Es werden auch Damaszener Pflaumen erwähnt, die eigentlich den Zwetschgen entsprechen. Die Pfirsiche werden nicht spezifiziert, doch muss es sich teilweise um Weinbergpfirsiche mit rotem bis tiefrotem Fruchtfleisch handeln. Anders wäre es nicht möglich, sie für das Rotfärben von Speisen zu verwenden. Grunacher- und Karbänder-Apfel werden in der Obstsorten-Datenbank <<http://www.obstsortendatenbank.de>> nicht aufgeführt, Wurzapfel und Holzapfel (auch Weinapfel) sind dort jedoch verzeichnet; der Holzapfel eignet sich nur zum Kochen. Von den Birnensorten sind nur noch die Muskateller bekannt. Weinstein-Kirschen sind nicht mehr verbreitet, während Kornell-Kirschen ein Hartriegelgewächs sind, das in der Deutschschweiz als «Tierlibaum» bekannt ist. Die am häufigsten erwähnten Quitten werden nicht spezifiziert, obwohl zweifellos verschiedene Sorten bekannt waren.

Im Folgenden sollen kurz einige Fruchtsorten genauer beschrieben werden:

Am bekanntesten ist der Grunauer oder Grüniger Apfel. Gemäss der Nationalen Datenbank Schweiz, Primärsammlung Höri, gibt es einen Gruniker-Apfel, der auch Granacher, Granar oder Grünapfel heisst und vermutlich mit dem Grunacher identisch ist.¹⁹

Der Karbänder Apfel ist im Idiotikon verzeichnet (Id. 3, 449) mit Verweis auf Kolibänder. Zu Kolibänder heisst es dort: halbsaure Apfelsorte, von Koliban, d.i. Columban (Id. 1, 371). Gemäss der Nationalen Datenbank Schweiz, Primärsammlung Höri, gibt es einen Karbändler, der auch Breitapfel, Flater, Karbänder, Weisse Reinette genannt wird.

Der erwähnte Wurzapfel scheint mit dem Würzapfel oder Weissen Matapfel nichts zu tun zu haben, da dieser erst um 1810 aufgekommen ist. Der Holzapfel (*malus sylvestris*) wurde seit der Zeit der Pfahlbauer genutzt. Es ist

¹⁹ ZWINGER Theodor: Theatrum botanicum, Basel 1696, S. 3. In der Historia Plantarum Universalis von Bauhin J. / Cherler J. H. 1650–1651, Bd. 1, S. 18 ist ein Grüniger Apfel abgebildet.

schwierig, ihn von verwilderten Formen des Kulturapfels (*malus domestica*) zu unterscheiden, doch ist er nach neueren genetischen Untersuchungen nicht deren Stammform.

Bei der Madeleine-Birne handelt es sich – gemäss Id. 4, 1490f. – um die um Maria Magdalenatag (22. Juli) reife Sparbirne. Die Muskateller-Birne entspricht *pyra superba* (Id. 4, 1491). Sie ist die einzige der hier angeführten vier Birnensorten, die in der Obstsorten-Datenbank aufgeführt ist.

Regel-Birne: Sie ist identisch mit der Rängelbirne, einer weissgelben, dünn- und langstieligen, süssen, wasserreichen Birne, ein Leckerbissen für Kinder (Id. 4, 1494). Die Späte Regelbirne, *pira regalia serotina*, ist im Band I, S. 51, der *Historia Plantarum Universalis* abgebildet. Bei der Stehbirne handelt es sich möglicherweise um die Wildbirne (*pyrus pyraster*), auch Holzbirne genannt.

Sprachlich interessant sind die Ausdrücke für das Kerngehäuse von Äpfeln, Birnen und Quitten. Der sogenannte Butzen wird 15 Mal erwähnt und zwar in zehn verschiedenen Ausprägungen: Grotzen (R 71, 72), Bitßge (R 334), Putzen (R 77), Bitsce (R 340), Butzen (R 120), Bißge (R 360), Bitschge (R 219, 245, 250, 251), Pitschge (R 357, 497), Bischge (R 223) und Burtzel (R 366). Die ersten zwei Ausdrücke (Grotzen, Putzen) stammen von der Schreiberhand 1, Butzen von der Hand 2 und alle übrigen Ausdrücke von der Hand 5. Dabei sind die Ausdrücke mit jenen zu Mitte des 20. Jahrhunderts vergleichbar.²⁰ Im Kanton Zürich herrscht *Bütschgi* vor, im Thurgau und St. Gallen nördlich des Ricken *Bitzgi*, im Sarganserland *Bitschgi* und im benachbarten Bündnerland *Butschgi* oder *Buschgi*. Damit lässt sich für die fünfte Hand (Rezepte 147–515) aufgrund dieses Ausdrucks eine Herkunft aus der näheren Umgebung von Chur vermuten, was mit weiteren Begriffen erhärtet werden müsste.

In den Rezepten sind ferner insgesamt acht Beerensorten aufgeführt, die sich nach ihrer Häufigkeit folgendermassen verteilen: Maulbeere (8), Erdbeere (5), Wacholder (5), Johannisbeere (4), Himbeere (3), Holunderbeere (2) sowie je einmal Brombeere, Heidelbeere, Stachelbeere, Schlehdorn und Mehlbeere. Botanisch gesehen, handelt es sich bei den Erdbeeren um Sammelnussfrüchte und bei den Maul-, Him- und Brombeeren um Sammelsteinfrüchte. Auffällig ist hier die starke Vertretung der Maulbeere (*morus*), die heute kaum mehr konsumiert wird und wahrscheinlich von der Brombeere verdrängt worden ist. Mit den Erdbeeren sind natürlich die kleinen Walderdbeeren gemeint, die man heute, falls überhaupt, nur noch in Spezialgeschäften finden kann. Das gleiche gilt auch für den Schlehdorn (*prunus spinosa*). Die Stachelbee-

²⁰ CHRISTEN/GLASER/FRIEDLI (2013), S. 150f.

ren, Verwandte der Johannisbeeren (*ribes*), wurden seit dem 16. Jahrhundert angebaut, während die anderen Beerensorten schon früher verbreitet waren. Die Mehlbeeren (*sorbus*, Vogelbeeren) sind in der Schweiz auch als Delsch-Birli bekannt.²¹ Wacholderbeeren (*Juniperus*) wurden gerne Fleischgerichten beigefügt, aber auch für Wein, Essig und Öl verwendet. In einem Churer Rezept taucht sogar der giftige Sade-Wacholder (*Juniperus sabina*) auf.

4.5 Gebäck und Milchprodukte

Mehl und Teig sind im Kochbuch allgegenwärtig, war doch das Getreide das Grundnahrungsmittel, weit wichtiger als Reis, umso mehr als Kartoffeln und Mais noch nicht bekannt waren. In den Rezepten wird gelegentlich «schönes Mehl» – wohl Weizenmehl – erwähnt, manchmal auch Weiss- oder Emmermehl. In den meisten Fällen wird es aber nicht spezifiziert, so dass davon auszugehen ist, dass es sich um Roggen- oder Gerstenmehl gehandelt haben dürfte. Grosse Teile Graubündens waren ja Gerstenanbauregionen.²² Auch beim Teig wird nur in einzelnen Fällen präzisiert, um was es sich handelt: Apfel-, Eierörli-, Fastnachts-, Hefe-, Küchli-, Pasteten-, Semmel- oder Strauben-Teig. Hingegen wird beim Brot in über der Hälfte der Fälle angegeben, ob es sich um Weiss-, Gersten- oder Roggenbrot handelt. Die Mehl-, Teig- und Gebäckwaren sind mit folgenden Begriffen vertreten:

Mehl:	88 Rezepte	Pfefferkuchen:	5 Rezepte
Teig:	75 Rezepte	Bretzel:	4 Rezepte
Brot:	62 Rezepte	Fladen:	4 Rezepte
Gebäck:	14 Rezepte	Lebkuchen:	4 Rezepte
Semmeln:	10 Rezepte	Anisbrot:	3 Rezepte
Biscotti:	9 Rezepte	Korn:	3 Rezepte
Mustacchini:	9 Rezepte	Knödel:	2 Rezepte
Wecken:	8 Rezepte	Gerste:	1 Rezept
Oblaten:	8 Rezepte	Griess:	1 Rezept
Reis:	7 Rezepte	Hafer:	1 Rezept
Krapfen:	6 Rezepte	Kuchen:	1 Rezept
Marzipan:	6 Rezepte	Zweifelstrick:	1 Rezept

²¹ Id. 4, 1501.

²² MATHIEU (2000), S. 26.

Die «süsse» Anwendung und Umsetzung dieser Teigspeisen begründete die Bündner Zuckerbäckertradition.²³ An Milchprodukten findet man gemäss Erwähnung in Rezepten: Butter (52), Käse (7), Parmesan (2), Ziger (2).²⁴ Wie schon oben (Kap. 4.1) erwähnt, handelt es sich beim «Schmalz» in der Regel um Butter. In 85,5% der Rezepte ist von Schmalz die Rede, in 14,5% von Butter (mehr als eine Nennung pro Rezept). Vermutlich wurde mit Schmalz die eingekochte Butter bezeichnet, keineswegs frische Butter. Der Begriff «Butter» erscheint weniger bei Fleischgerichten, sondern eher bei Mus, Gebäck und Fischspeisen. Im Rezept 69 ist von Maibutter die Rede, in den Rezepten 141, 270, 271 und 276a von frischer Butter und im Rezept 143 von frisch zerlassener Butter. In weiteren 15 Rezepten ist von Butter ohne weitere Präzisierung die Rede. Es fällt auf, dass der Begriff «Butter» bei den fünf Schreiberhänden unterschiedlich häufig vorkommt, bei der Hand 1 in 8,6% (116 Rezepte), bei der Hand 5 aber nur in 1,6% (369 Rezepte). Bei der vierten Hand taucht «Butter» in 36% der 14 Rezepte auf, bei der Hand 2 und 3 (zusammen nur 16 Rezepte) gar nicht.

Deutlich erkennbar ist, dass Schweizer Käse noch eine sehr geringe Rolle gespielt hat, obwohl Schabziger von Glarner Bauern schon im Hochmittelalter erwähnt wird.²⁵ Produktion und Export von Käse stieg im 15. Jahrhundert infolge der Klimaverschlechterung, welche die Milchwirtschaft zulasten des Getreideanbaus begünstigte. Beim nicht näher bezeichneten Käse könnte es sich um Appenzeller Käse oder eine lokale Käsesorte gehandelt haben. Der Export von Bündner Alpkäse nach Italien setzte im 16. Jahrhundert ein.²⁶

4.6 Getränke und Flüssigkeiten

Betrachtet man die im Kochbuch vorkommenden Flüssigkeiten, die nichts mit Alkohol, Most und Essig zu tun haben, so ergibt sich folgende Verteilung:

Rosenwasser:	70 Rezepte	Zimtwasser:	10 Rezepte
Milch:	40 Rezepte	Baumöl (Olivenöl):	4 Rezepte
Rahm:	17 Rezepte	Mandelöl:	4 Rezepte
Öl:	15 Rezepte	Rosenöl:	2 Rezepte
Mandelmilch:	12 Rezepte	Leinöl:	1 Rezept

²³ KAISER (1985); MICHAEL-CAFLISCH (2014), S. 233–266.

²⁴ Milch und Rahm werden unter den Getränken und Flüssigkeiten aufgeführt.

²⁵ ZEHNER (1976), S. 99f.

²⁶ BUNDI (1988), S. 171; MATHIEU (2000), S. 29.

Natürlich fällt die überragende Bedeutung des Rosenwassers auf, welches in 70 Rezepten insgesamt 78-mal erwähnt wird. Es handelt sich um ein ätherisches Wasser, das bei der Destillation von Rosenöl aus Blüten anfällt und eine starke Duftwirkung entfaltet. Es wurde in der frühneuzeitlichen Küche ausgiebig für die Aromatisierung von Speisen verwendet, wie man aus den vielen Erwähnungen in den Rezepten ersehen kann. Heute wird es vor allem noch in der arabischen, persischen und indischen Küche gebraucht.

Die grosse Bedeutung der Milch ist keine Überraschung. Dabei ist jedoch zu beachten, dass die mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Kühe nur etwa halb so schwer waren wie die heutigen Kühe und lediglich eine Milchleistung von rund drei Litern pro Tag erzielten, während heutige Milchkühe das Zehnfache erreichen. Erstaunlicher sind die relativ vielen Rezepte mit Mandelmilch. Dabei übergoss man frisch gemahlene und angeröstete Mandeln mit warmem Wasser und liess sie mehrere Stunden lang ziehen. Die Mandelmilch bildete in der Fastenzeit einen beliebten Ersatz für Kuhmilch. Auch Mandelöl spielte eine gewisse Rolle, wobei die Mandeln aus Südeuropa oder Nordafrika importiert werden mussten, was zweifellos nicht billig war. Öl spielte für das Braten eine vernachlässigbare Rolle, während Butter und allenfalls Schweineschmalz allgegenwärtig waren.

Dass bei den Getränken der Wein die Hauptrolle spielt, kann nicht erstaunen.²⁷ Im Kochbuch von 1559 finden sich rund 240 Erwähnungen in etwa 100 Rezepten. Dabei wurde der Wein aber nicht nur zum Kochen und zur Verfeinerung von Saucen und Gerichten gebraucht, sondern spielte auch bei der Herstellung von Essig eine wichtige Rolle. Die vorkommenden alkoholischen Getränke, Most und Essig verteilen sich folgendermassen:

Wein:	ca. 100 Rezepte	Spiritus Vitrioli:	2 Rezepte
Essig:	58 Rezepte	Bier:	2 Rezepte
Most (Traubensaft):	12 Rezepte	Würzwein:	1 Rezept
Branntwein:	7 Rezepte	Gewürzwein:	1 Rezept
Malvasier:	5 Rezepte	Berberitzensaft:	1 Rezept
Alant-Wein:	5 Rezepte	Met:	1 Rezept
Essig-Wein:	4 Rezepte	Claret (Würzwein):	1 Rezept
Juleb:	3 Rezepte	Tintura Rosarum:	1 Rezept
Aqua Vitæ:	2 Rezepte	Ysop:	1 Rezept

²⁷ Auf den regionalen Weinanbau, der sich auf die Bündner Herrschaft und das Veltlin konzentrierte, wird hier nicht eingegangen. Vgl. dazu SPRECHER (1875/1951), S. 82ff.; HLS, Bd. 5, S. 634.

Es war durchaus üblich, aus Wein durch Zugabe von Gewürzen und Kräutern Gewürzwein herzustellen, der dann unter Umständen eine pharmazeutische Wirkung entfaltete. Diese Getränke dienten zur Erhaltung der Gesundheit oder zur Behandlung einfacher Krankheiten. Dazu zählen der Alantwein, der Zitwerwein, der Julep und der Ysop. Beim Alantwein²⁸ werden entsprechende Wurzeln (*Inula helenium*) beigegeben, beim Zitwerwein Wurzeln oder Weisse Curcuma (*Curcuma zedoaria*), ein Ingwergewächs; das ätherische Öl wurde besonders in der Likörherstellung verwendet, doch ist es heute als Gewürzart nicht mehr von Bedeutung.

Der Alantwein konnte gegen nahezu alle Gebrechen helfen, wie das Rezept 167 versprach: «Er ist sehr gesund, wenn die Adern vor Kälte erstarren. Er dient auch für Brustschmerzen und kalten Husten, verscheucht Traurigkeit und Zorn, hält die Galle unter Kontrolle, stärkt den Magen, reinigt die Brust, führt den Überfluss der Nieren durch den Harn ab und stärkt die schwachen Augen. Er fördert auch etwas den Auswurf und löst den Schleim von der Brust.» Der Julep war ein mit Rosenblättern oder Veilchen, oft auch mit Pfefferminz, zubereiteter Kühltrank. Der Ysop (*Hyssopus officinalis*) diente zur Behandlung von Hautkrankheiten: «Es hilft gewiss, probatum est» (R 122). Der mit *Tintura Rosarum* zubereitete Julep (R 124, 125) «stärkt das Herz und das Hirn, reinigt die Galle, öffnet die verstopfte Leber, stärkt den Magen und säubert die Nieren. Es lässt kein Geschwür im Menschen entstehen, wenn er es täglich braucht.» Er galt als ein wahres Wunderheilmittel. Dem Hypocras – benannt nach dem antiken Arzt Hippokrates – wurden Zimt, Gewürznelken und Orangenblüten als aromatisierende Zutaten beigegeben, aber auch Ingwer, Kardamom, Majoran, Muskatnuss und Pfeffer kamen vor. Claret bezeichnete ebenfalls einen mittelalterlichen Gewürzwein, dem medizinische Eigenschaften zugeschrieben wurden.²⁹ Daneben wurden Majoran- und Rosmarin-Weine hergestellt und angewendet.

Man darf nicht davon ausgehen, dass guter, kräftiger Wein jeweils importiert worden sei, da von Malvasier, Muskateller oder griechischem Wein die Rede ist. Das mag vielleicht beim Malvasier so gewesen sein, doch existieren auch Rezepte, in denen mit einheimischem Wein und Gewürzen solche Weinarten nachgeahmt wurden. So wurde Malvasier durch Zugabe von Bisam, Paradiessalz, Zimtrinden, Kardamom, Nelken und Kandiszucker hergestellt (R 458). Für Muskateller (R 459) wurden Engelsüss, Süssholz, Anis, Muskatnuss und Kalmus verwendet. Für Romania (R 166, 460) brauchte man

²⁸ LexMA, Bd. 1, S. 267. Diesen Weinen wurden aber neben den erwähnten Gewürzen noch zahlreiche weitere beigegeben.

²⁹ Gewürzweine: <<https://de.wikipedia.org/wiki/Hypocras>>, Download 12.05.2018.

Süßholzsaft, Zimt, Anis und Muskatblust, für griechischen Wein (R 457) Ingwer, Galgant, Paradieskörner und Nelken. Branntwein wird in sieben Rezepten erwähnt, und es wird darauf hingewiesen, dass die Destillation mit einem «Balneum Mariæ» genannten Gerät erfolge, allerdings wird nicht erwähnt, welche Früchte verwendet wurden. Wir erfahren nur, dass «Aqua Vitæ anisata» mit Branntwein und Anis hergestellt wurde.

Selbst beim herkömmlichen Wein wurde gerne etwas nachgebessert. Nach Rezept 161 wurde Johanniskraut, Zucker und Zimt gesotten und dem Wein im Herbst beigegeben. Um den Wein süß zu halten, empfahl Rezept 164 ein Stück Speck ins Fass zu hängen oder Rezept 165 den Wein mit Senfmehl zu mischen. Um die Bekömmlichkeit des Weins zu verbessern (R 168) wurde er geschwefelt und mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, Kardamom, Anis, Ingwer, Wismut, Weihrauch, Muskatblust, Muskatnuss, Zitwer, langem Pfeffer und Bertram versetzt. Nach Rezept 147 wurde dem Wein im Herbst folgendes beigegeben: Holunderblust, Kerngerbelblust, Lavendelblümchen, weisse Rosenblätter (alles getrocknet) und Veilchenwurzeln. Weichselwein wurde hergestellt, indem man ihm Sauerkirschen, Zimt, Nelken und Kandiszucker beifügte.

Ein gutes Dutzend Rezepte (155–160, 162–163, 169–171, 501) befasst sich mit der Behandlung schlecht gewordenen Weins. Z.B. abgestandenen Wein wieder in Ordnung bringen, sauren Wein wiederherstellen oder trüb gewordenen Weisswein klarmachen. Es würde zu weit gehen, diese Vorgehen im Detail darzustellen. Immerhin sei erwähnt, dass bei einigen Rezepten Aberglaube ins Spiel kam, wenn bestimmte Prozeduren nur bei aufgehendem Mond oder im Tierkreiszeichen des Steinbocks durchzuführen waren.

Im Rezept 178 wird beschrieben, was zu unternehmen sei, damit der Wein nicht zu Essig werde. Andererseits wurden im Rezept 177 zehn Methoden aufgelistet, um schnell aus Wein Essig zu machen. Als besondere Essigsorte tauchte der Meerzwiebel-Essig (*oximel scilliricum*) in den Rezepten 412, 416 und 417 auf. Auch Erbselensaft oder Agrest (unreife Trauben) verwandelte Wein in Essig. Mit *Spiritus Vitrioli* wird in Rezept 124 lediglich ein Julep säuerlich gemacht.³⁰

³⁰ Vitriol ist eine veraltete Bezeichnung für Sulfat; beim *Spiritus Vitrioli* handelt es sich also einfach um stark verdünnte Schwefelsäure. Damit verwandt ist das heute noch übliche Schwefeln von Weinen mit Sulfit.

4.7 Gewürze und Zutaten

Eine Unterteilung der Gewürze und Zutaten in den Rezepten nach ihrem Anwendungszweck ist schwierig. In der Regel handelte es sich um Geschmacksstoffe, in manchen Fällen um pharmazeutisch wirksame Stoffe und Chemikalien, die von eher zweifelhaftem Wert waren. Auch Farbstoffe waren in der damaligen Küche gebräuchlich. Während heute noch sehr viele Gewürze im Handel sind – darunter oft exotische Gewürze, die in der Frühen Neuzeit noch nicht bekannt waren – so werden in heutigen Rezepten meistens sehr wenige Gewürze aufgeführt und diese werden nur in einfachen Kombinationen verwendet.

Eine Unterteilung der früher üblichen Gewürze und Zutaten ist möglich in chemische, tierische und pflanzliche Stoffe. Von den rund 90 Gewürzen und Zutaten sind nur wenige tierischen oder mineralischen Ursprungs, die Mehrzahl bilden Pflanzen oder pflanzliche Extrakte. Im Gegensatz zu den oben bereits aufgeführten Gerichten und Getränken kann es hier nicht darum gehen, nur die Häufigkeiten festzuhalten, sondern es gilt zu erläutern, um was für Zutaten es sich handelte und welchem Zweck sie dienten.

Chemische Zusatzstoffe werden abgesehen vom Salz mit 138 Erwähnungen (einschliesslich des Verbs «salzen») in 104 Rezepten nur sporadisch erwähnt.

Salz:	104 Rezepte	Goldglätte:	1 Rezept
Alaun:	2 Rezepte	Grünspan:	1 Rezept
Bleiweiss:	1 Rezept	Spodium:	1 Rezept
Weinstein:	1 Rezept	Wismut:	1 Rezept

Das Kochsalz (Natriumchlorid mit geringen Anteilen anderer Salze) kann auf drei Arten gewonnen werden, als Siedesalz, Meersalz und Steinsalz. Meersalz (z. B. aus Venedig) dürfte in der Schweiz wegen der hohen Transportkosten kaum verwendet worden sein. Steinsalz kann bergmännisch abgebaut werden und kam wohl vor allem aus der Gegend von Hall im Tirol und von Salzburg/Reichenhall.³¹ In der Schweiz (z. B. Schweizerhalle und Bex) wird das Salz aus Steinsalzschiefern in Tiefen bis 400 Metern mit zugeführtem Wasser ausgelaugt. Früher wurde die Salzlösung in grossen Pfannen eingekocht. Das so gewonnene Salz bezeichnete man deshalb als Koch- oder Siedesalz. Alternativ konnte das Wasser in einem Gradierwerk verdunstet werden. Dieses stellte ein mit Reisigbündeln verfülltes Holzwerk dar, über welches das salzhaltige Wasser

³¹ Zum schweizerischen Salzhandel vgl. BERGIER (1983), S. 91; in Graubünden wurde Salz vorab aus Österreich und Italien importiert.

geleitet wurde. Gradierwerke waren eine Innovation des 16. Jahrhunderts, doch dürfte wohl das meiste in der bischöflichen Küche in Chur verwendete Salz noch Siedesalz gewesen sein.³²

Als Alaun wird in der Pharmazie Aluminiumkaliumsulfat bezeichnet. Bergalaun kann in fester Form gebrochen werden. In Rezept 160 wird es zum Klären von trüb gewordenem Weisswein verwendet. In Rezept 231 wird es, mit Brasilholz vermischt, zum Rotfärben eingesetzt. Vermutlich dienten die gerbenden Eigenschaften des Alauns dazu, den Farbstoff herauszulösen. Auch *Bleiweiss* gebrauchte man zum Färben, zusammen mit Indigo und ungelöschtem Kalk (Rezept 231), nämlich zur Erzeugung einer Türkisfarbe. Bleiweiss ist ein basisches Bleikarbonat, das seit dem Altertum als Weisspigment Verwendung fand. Offenbar verwandelt es das Indigo-Blau in Türkis.³³

Weinstein ist ein Kaliumsalz der Weinsäure und kann am Boden von Weinflaschen gesehen werden. Vor der Entdeckung der Weinsäure im 18. Jahrhundert wurde der Weinstein für eine feste Säure gehalten. Es ist ein Lebensmittelzusatzstoff mit konservierenden Eigenschaften. Es wird laut Rezept 158 eingesetzt, wenn sich ein Wein nicht setzen will.³⁴

Goldglätte (rötliche Bleiglätte, *Lithargit aurei*) wird in Rezept 129 für eine Salbe gegen den Rotlauf verwendet. Die Bleisalben haben adstringierende Eigenschaften, die helfen können, Blutgefässe zusammenzuziehen; bei Eiterungen ist deren Anwendung jedoch schädlich. Im Rezept 141 wird ein wenig *Grünspan* (Kupferacetat) als Zugabe für Lorbeeröl empfohlen, wobei der Zweck unklar ist. Grünspan wurde in der Renaissance-Malerei als Farbpigment verwendet und diente ebenfalls als Fungizid, ist im Übrigen aber giftig. Vermutlich wurde es bei der Lorbeeröl-Zubereitung zur Erzeugung einer schön grünen Farbe gebraucht.

Spodium ist Knochenasche mit Kalziumphosphat als Hauptbestandteil. Früher wurde es gegen chronische Diarrhöen und Blutungen verschrieben. Spodium erscheint im Rezept 484 als Zutat zu einer Latwerge gegen Magenbrennen. *Wismut* oder *Bismut* (das chemische Element Bi, ein rötlichweiss glänzendes Metall) wird im Rezept 168 beigemischt, um eine gute Bekömmlichkeit des Weins zu erreichen, um dadurch unter anderem Magen-Darm-Beschwerden vorzubeugen.

³² PIÈCE (2013), S. 183–202; LexMA, Bd. 7, S. 1324ff.

³³ Alaun: <<https://de.wikipedia.org/wiki/Alaune>>, Download: 12.05.2018.

³⁴ Es ist zu beachten, dass es auch noch Weinstein-Kirschen gibt (R 7, 59, 90), die aber nichts mit Weinstein zu tun haben.

Tierische Zusatzstoffe sind Ambra und Bisam. Die Hausenblasen sind bereits oben erklärt worden. Im Rezept 124 wird *Ambra grisea* erwähnt, während es in den Rezepten 479 und 496 nur *Ambra* und andernorts *Amber* (R 179, 374) heisst. Vermutlich handelt es sich nicht immer um dasselbe. *Ambra grisea* ist ein Sekret aus dem Darm des Pottwals, das durch innere Verletzungen des Darms entsteht und in Klumpen ausgeschieden wird. Es ist eine sehr teure, wachsartige, graue Substanz, die heute nur noch in der Alternativmedizin zum Einsatz kommt. Beim Amberöl ist die Herkunft unklar. Entweder wird es aus dem Harz der Styraxbäume (*Styrax officinalis*) mittels Wasserdampfdestillation gewonnen (dann wäre es identisch mit Storax) oder es handelt sich um das ätherische Öl aus der Rinde und dem Harz der Pflanze *Liquidambar orientalis*.³⁵

Bisam wird in 28 Rezepten erwähnt. Es ist die Bezeichnung für einen sehr intensiven Duftstoff und ist identisch mit *Moschus*. Anfänglich wurde nur das Drüsensekret des Moschushirsches so genannt, später auch die ähnlich riechenden Sekrete anderer Tiere, so jene des Moschusochsen, der Moschusenten und der Bisamratten. Vermutlich handelt es sich beim Bisam der Rezepte um das Sekret des seltenen Moschushirsches.³⁶

Weitaus am wichtigsten waren pflanzliche Gewürze und Zusatzstoffe. Da die Liste dieser Zusatzstoffe sehr lang ist, wird sie im Folgenden nach der Häufigkeit der Rezepte, dann aber des leichteren Zugangs wegen alphabetisch aufgeführt und nicht nach Pflanzengruppen.

Zucker:	246 Rezepte	Anis:	29 Rezepte
Zimt:	120 Rezepte	Muskat-Nuss:	29 Rezepte
Nelken:	96 Rezepte	Petersilie:	25 Rezepte
Ingwer:	88 Rezepte	Zwiebeln:	24 Rezepte
Pfeffer:	88 Rezepte	Knoblauch:	18 Rezepte
Honig:	81 Rezepte	Koriander:	12 Rezepte
Mandeln:	62 Rezepte	Rosinen:	12 Rezepte
Muskat-Blust:	45 Rezepte	Zitronenschalen:	11 Rezepte
Weinbeeren:	45 Rezepte	Majoran:	10 Rezepte
Safran:	33 Rezepte	Rosen:	10 Rezepte

³⁵ Ambra: <<https://de.wikipedia.org/wiki/Ambra>>, Download: 12.05.2018; Storax/Styrax/ Amber: <<https://de.wikipedia.org/wiki/Styrax>>, Download: 12.05.2018.

³⁶ Moschusochsen leb(t)en nur in der Arktis; Moschusenten kamen erst im 16. Jahrhundert nach Europa, ohne sich hier zu verbreiten, und Bisamratten waren bis ins 20. Jahrhundert nur in Nordamerika heimisch. Also musste man diese Stoffe importieren. Vgl. <<https://de.wikipedia.org/wiki/Moschus>>, Download: 12.05.2018.

Salbei:	10 Rezepte	Bertram:	2 Rezepte
Kardamom:	9 Rezepte	Bibernellen:	2 Rezepte
Muskat:	9 Rezepte	Brasilholz:	2 Rezepte
Tragant:	9 Rezepte	Cubeben:	2 Rezepte
Rosmarin:	8 Rezepte	Hopfen:	2 Rezepte
Galgant:	7 Rezepte	Iris/Lilienblätter:	2 Rezepte
Veilchen:	7 Rezepte	Klee:	2 Rezepte
Gummi:	6 Rezepte	Ochsenzunge:	2 Rezepte
Kapern:	6 Rezepte	Pfefferminz:	2 Rezepte
Nüsse:	6 Rezepte	Zitwerwurz/Cucuma:	2 Rezepte
Sandelholz:	6 Rezepte	Alaun:	1 Rezept
Schnittlauch:	6 Rezepte	Berberitze:	1 Rezept
Fenchel:	5 Rezepte	Capiri:	1 Rezept
Holunderholz:	5 Rezepte	Christophskraut:	1 Rezept
Kümmel:	5 Rezepte	Engelsüss:	1 Rezept
Orangenschalen:	5 Rezepte	Gänseblümchen:	1 Rezept
Paradiesholz:	5 Rezepte	Hartriegel-Blust:	1 Rezept
Paradieskörner:	5 Rezepte	Indigo:	1 Rezept
Senf:	5 Rezepte	Kalmus:	1 Rezept
Süssholz:	5 Rezepte	Lakritze:	1 Rezept
Wacholder:	5 Rezepte	Oregano:	1 Rezept
Beifuss:	3 Rezepte	Peterskraut:	1 Rezept
Gartenraute:	3 Rezepte	Pinienkerne:	1 Rezept
Lavendelblust:	3 Rezepte	Quendel:	1 Rezept
Lorbeer:	3 Rezepte	Sadebaum:	1 Rezept
Mastix:	3 Rezepte	Schlüsselblumen:	1 Rezept
Meerrettich:	3 Rezepte	Schwertblumen:	1 Rezept
Melisse:	3 Rezepte	Spica:	1 Rezept
Sauerampfern:	3 Rezepte	Storax:	1 Rezept
Agrest:	2 Rezepte	Weihrauch:	1 Rezept
Bärlauch:	2 Rezepte	Zichorien:	1 Rezept

Die dominante Rolle des Zuckers springt ins Auge, keine andere Zutat ist ähnlich stark verbreitet. Dabei ist zu beachten, dass nahezu die Hälfte der 515 Rezepte Zucker verwendet, ohne dass es sich um Süßspeisen und Latwerge handelt. So wird Zucker in 13% der Fleisch-, 25% der Geflügel- und 30% der Fischgerichte verwendet. Es handelt sich dabei um Rohrzucker, der aus den Westindischen Inseln eingeführt worden ist. Der Zuckergehalt der Zuckerrüben ist erst Mitte des 18. Jahrhunderts entdeckt worden. Die ärmeren

Bevölkerungsschichten süßten stattdessen eher mit Honig.³⁷ In 20 Rezepten sind denn auch Zucker und Honig alternativ erwähnt. Ganz selten werden Zucker und Honig gleichzeitig verwendet (z.B. R 216).

Noch erstaunlicher ist der stark verbreitete Einsatz von Zimt (*Cinnamomum*) der in 31% der Fleisch-, 8% der Geflügel- und 24% der Fischrezepte auftaucht. Das zeigt in aller Deutlichkeit, wie stark sich der Geschmack seit der Frühen Neuzeit verändert hat. Dieses Gewürz aus Süd- oder Ostasien galt als eines der besonders teuren und kostbaren Gewürze und gelangte entsprechend nur in die Küchen der Oberschicht.³⁸ Zimt könnte auch eine pharmakologische Rolle gespielt haben; so wird vermutet, Zimt senke den Blutzuckerspiegel, was sich bei Diabetes mellitus positiv auswirken kann. Es wurde ihm auch eine pestverhindernde Wirkung zugeschrieben. Heute wird Zimt fast nur noch für Konfekt und Lebkuchen gebraucht.

Der immergrüne Gewürznelken-Baum (*Syzygium aromaticum*) gehört zur Familie der Myrtengewächse. Die Gewürznelken enthalten einen hohen Anteil an ätherischen Ölen und sind seit dem Frühmittelalter bekannt. Die Niederländer hatten lange ein Monopol auf Gewürznelken aus den Molukken.³⁹ Die Gewürznelken werden in 32% der Fleisch-, 8% der Geflügel- und 23% der Fischrezepte erwähnt und erzielen eine ähnliche starke Verwendung wie Zimt.

Weniger erstaunlich ist die häufige Verwendung von Pfeffer. Es wird dabei unterschieden zwischen dem Echten Pfeffer oder Schwarzen Pfeffer (*Piper nigrum*) und dem Langen Pfeffer (*Piper longum*), jedoch in den Rezepten kaum spezifiziert. Der Lange Pfeffer spielte bis ins 17. Jahrhundert eine gewisse Rolle, ist aber aus der heutigen Küche völlig verschwunden.⁴⁰ Pfeffer taucht in 35% der Fleisch-, 33% der Geflügel- und 47% der Fischgerichte auf. Zweimal wird explizit Cubeben-Pfeffer erwähnt (*Piper cubeba*), der aus Indonesien stammt und in Europa erst in der Frühen Neuzeit bekannt wurde.

Gleich oft erwähnt wie Pfeffer wird Ingwer (*Zingiber officinale*). Diese Pflanze wächst in den Tropen und Subtropen und verbreitete sich im europäischen Raum im Frühmittelalter. Verwendet wird das Rhizom der Pflanze. Der Geschmack ist brennend scharf und würzig. Ingwerwurzeln haben zudem verdauungsfördernde, appetit- und kreislaufanregende Wirkungen. Ingwer kann frisch oder getrocknet und zermahlen verwendet werden. Auch der Grüne Kardamom (*Elettaria cardamomum*) ist eine Pflanzenart aus der

³⁷ LexMA, Bd. 5, S. 117 (Honig).

³⁸ LexMA, Bd. 9, S. 618f. (Zimtbaum); <<https://de.wikipedia.org/wiki/Zimt>>, Download: 12.05.2018.

³⁹ <<https://de.wikipedia.org/wiki/Gewürznelkenbaum>>, Download: 12.05.2018.

⁴⁰ <<https://de.wikipedia.org/wiki/Pfeffer>>, Download: 12.05.2018.

Familie der Ingwergewächse. Verwendet werden die Kapsel Früchte, die ein ätherisches Öl enthalten. Die Anwendungsarten sind vielfältig, von einem Gewürz für Fisch, über Pasteten und Kuchen bis zum Würzen von Malvasier. Kardamom stammt aus Ostasien, war aber in Europa bereits in der Antike bekannt. Gleichfalls zu den Ingwergewächsen zählt der Galgant (*Alpinia officinarum*), der in sieben Rezepten erwähnt wird und geschmacklich an Ingwer erinnert. Auch hierbei wurde das Rhizom der Pflanze verwendet und diente zur Prävention gegen die Pest. Ebenfalls zu den Ingwergewächsen gehören die Paradieskörner (*Aframomum melegueta*), die auch Guinea- oder Melegueta-Pfeffer genannt werden. Sie gelangten schon im Mittelalter von Nordafrika nach Europa und wurden als Pfefferersatz geschätzt, weil sie viel billiger als der echte Pfeffer waren.⁴¹

Mandeln (*Prunus dulcis*) werden in 62 Rezepten 102-mal erwähnt. Überdies tauchen sie in zwölf Rezepten in Milch- und in vier Rezepten in Öl-Form auf. Mandelbäume wurden seit Urzeiten kultiviert und wachsen im Mittelmeerraum oft in Weinbaugebieten. Bei den in den Rezepten erwähnten Mandeln handelt es sich wohl um die süßen Mandeln, da Bittermandeln nur eingeschränkt verwendbar sind. Mandeln haben eine cholesterinsenkende Wirkung und helfen damit vorbeugend gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen, ihr Öl ist geruchlos.

Weinbeeren bzw. Rosinen kommen in 57 Rezepten vor, und zwar in 24% der Fleisch-, in 8% der Geflügel- und in 6% der Fisch-Rezepte. Weinbeeren werden in 45 Rezepten erwähnt, wobei 20-mal ausdrücklich von kleinen und 5-mal von grossen Weinbeeren die Rede ist. Es dürfte sich hierbei immer um Rosinen handeln und nicht um frische Trauben, denn Weinbeeren werden stets mit anderen Zutaten wie Mandeln, Nelken, Zucker und Zimt erwähnt.

In der heutigen Küche wird geriebene Muskatnuss vor allem bei Kartoffelgerichten, Suppen und Gemüse verwendet. Da die Kartoffeln im Gebiet der heutigen Schweiz erst während der Hungersnot von 1771 stärkere Verbreitung fanden, kann diese Verwendung damals noch keine Rolle gespielt haben. Zudem ist feststellbar, dass Muskatblüten, heute auch Macis genannt, eine noch wichtigere Rolle spielten als die Nuss. Muskatblüten können entweder ganz mitgekocht oder gegen Schluss des Kochens gemörsert beigegeben werden. Muskat wurde ab dem 16. Jahrhundert nach Europa eingeführt.⁴²

⁴¹ <<https://de.wikipedia.org/wiki/Kardamom>>; <https://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Galgant>; <<https://de.wikipedia.org/wiki/Ingwer>>; <<https://de.wikipedia.org/wiki/Paradieskörner>>, Download: 12.05.2018.

⁴² <<https://de.wikipedia.org/wiki/Muskatnussbaum>>, Download: 12.05.2018. Zur Einführung der Kartoffel in Graubünden vgl. SPRECHER (1875/1951), S. 76f.

Safran wird in 33 Rezepten erwähnt und wurde in 10% der Fleisch-, 13% der Geflügel- und 17% der Fisch-Rezepte verwendet. Safran ist eine Krokusart, die sich nur vegetativ, also durch Knollenteilung vermehren kann. Er blüht nur einmal im Herbst. Die Stempelfäden duften süss-aromatisch und werden getrocknet als Gewürz verwendet. Das Pflücken der Stempelfäden erfolgt in aufwändiger Handarbeit, weshalb es ein teures Gewürz ist. Es ist seit der Antike bekannt und scheint eine leicht berauschende Wirkung zu haben.⁴³

Die Anwendung von Anis wird in 29 Rezepten aufgeführt. Diesen gemäss wurde er fast ausschliesslich für Gebäck, Konfekt, Fruchtmus und Branntwein verwendet. Anis (*Pimpinella anisum*) war schon in der Antike bekannt und wurde ab dem Mittelalter auch nördlich der Alpen angepflanzt. Verwendet wurden die Samen dieses Doldenblütlers. Auch der Kümmel (*Carum carvi*) ist ein Doldenblütler, dessen Samen für Wurst und Fleisch und vor allem für eher schwer verdauliche Speisen verwendet wurden. Die Knollen eines anderen Doldenblütlers, des Fenchel (*Foeniculum vulgare*), wurden laut Rezept 114 als Gemüse verwendet; in vier weiteren Rezepten werden nur Fenchelsamen als Gewürz verwendet, ähnlich wie Anis, mit dem es wohl oft verwechselt wurde. So gibt es ja Dialektwörter die von Fenkel über Fenis bis zu Enis gehen. Das hohe Alter und der geringe Wert dieser Gewürze ist im Matthäus-Evangelium (Mt 23,23) dokumentiert mit einem Jesus-Wort, bei dem in manchen Übersetzungen ἀνθον mit Dill statt mit Anis übersetzt wird: «Ihr gebt den Zehnten von Minze, Anis und Kümmel und lasst das Wichtigste im Gesetz ausser Acht: Gerechtigkeit, Barmherzigkeit und Treue.»

Recht stark verbreitet waren Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie, Zutaten, die für die heutige Küche unentbehrlich sind. Zwiebeln wurden vor allem bei Geflügel- (bei 25% der Geflügelrezepte), Knoblauch bei Fleisch- (17% der Fleischrezepte) und Petersilie bei Fleisch- und Fisch-Rezepten (17 bzw. 23%) verwendet. Alle drei Pflanzen waren seit der Antike bekannt. Auch Knoblauch (*Allium sativum*) fand Verwendung, taucht aber nie als Heilmittel auf, obwohl seine vielfältigen pharmazeutischen Wirkungen seit der Antike bestens bekannt waren⁴⁴. Petersilie galt auch als Mittel zur Abtreibung wie in folgendem bekannten Kinderreim:

Petersilie, Suppenkraut
wächst in unserm Garten,
unser Ännchen ist die Braut,

⁴³ <<https://de.wikipedia.org/wiki/Safran>>, Download: 12.05.2018.

⁴⁴ DAL CERO (2016), S. 162–164.

soll nicht länger warten.
Roter Wein, weißer Wein,
morgen soll die Hochzeit sein!

«Petersilie, Suppenkraut» wurde gerne durch «Rosmarin und Thymian» ersetzt, welche ebenfalls eine menstruationsfördernde Wirkung haben. Die Farbe des Weins spielte dann darauf an, ob die Menstruation stattgefunden hatte oder nicht – falls nicht, galt es die Hochzeit einzuleiten. Rosmarin wurde hauptsächlich als Fleischwürze verwendet (7% der Fleischrezepte). Vom Mittelmeerraum stammend hatte es sich ebenfalls seit der Antike verbreitet, jedoch vor allem in der Pharmazie. Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) wird in sechs Rezepten erwähnt, oft zusammen mit Petersilie. Er wurde seit dem frühen Mittelalter kultiviert, zusammen mit dem verwandten Bärlauch (*Allium ursinum*); der in zwei Saucen-Rezepten verwendet wird.

Verbreitet waren auch die Küchenkräuter Koriander, Majoran, Salbei und Rosmarin (je 8–12-mal erwähnt). Sie wurden vor allem für Fleischgerichte gebraucht. Koriander (*Coriandrum sativum*) ist ein ätherhaltiger Doldenblütler, der auch unter anderen Namen bekannt ist, wie asiatische Petersilie oder Wanzenkraut. Er stammt vermutlich aus dem Mittelmeerraum und war seit der Antike bekannt, breitete sich aber erst im 15. Jahrhundert nördlich der Alpen aus.⁴⁵ Majoran (*Origanum majorana*) ist ein Lippenblütler, eine krautige Pflanze. Ursprünglich aus Kleinasien stammend enthält er neben ätherischen Ölen mehrere zusätzliche Aroma-Substanzen. In einem Rezept wird Oregano zum Würzen von Fleisch angegeben. Ob damit *Origanum vulgare* (Wilder Majoran, Oregano) oder der obige Majoran gemeint ist, lässt sich nicht feststellen. Der Salbei (*Salvia*) ist ein krautiger Lippenblütler mit etwa 250 verschiedenen Arten, allen voran der Echte Salbei (*Salvia officinalis*), der schon in der Antike bekannt war und im Mittelalter über die Alpen gelangte. Die Pflanze enthält unter anderem Terpene und ätherische Öle. Der Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*) ist gleichfalls ein Lippenblütler, aber nicht eine Krautpflanze, sondern ein intensiv duftender Strauch. Er stammt aus dem Mittelmeerraum und ist seit dem Mittelalter im Norden der Alpen bekannt.

Die Tragant-Pflanze (*Astragalus*) ist ein Schmetterlingsblütler mit insgesamt rund 3000 Arten. Tragant ist eine gummiartige Ausscheidung von Stamm und Ästen der gleichnamigen Pflanze und dient in erster Linie als Bindemittel. In der traditionellen chinesischen Medizin finden getrocknete, pulverisierte Wurzeln Verwendung. Tragant wird in neun Rezepten erwähnt, ausschliesslich für Gebäck und Konfekt, wobei einmal direkt von Tragant-Gummi die Rede ist.

⁴⁵ <https://de.wikipedia.org/wiki/Echter_Koriander>, Download: 12.05.2018.

Gummi arabicum ist eine Ausscheidung vom Pflanzensaft des gleichnamigen Baums. In der Küche wird er vor allem als Verdickungsmittel und Emulgator verwendet. In sechs Churer Rezepten wird er aufgeführt, ausschliesslich für Konfekt. Eine ähnliche Rolle spielte der in drei Rezepten erwähnte *Mastix*, das Harz der Pistazienbäume (*Pistacia lentiscus*), das durch Anritzen der Rinde gewonnen wurde. *Mastix* wurde bereits im Alten Ägypten verwendet, ähnlich auch *Storax*, der in einem Rezept erwähnt wird, durch Einritzung der Rinde des Baumes (*styrax officinalis*), der auch Amberbaum genannt wird (vgl. oben). Ebenso wurde der in einem Rezept erwähnte *Weihrauch* gewonnen, der aus Oman oder Jemen über die Weihrauchstrasse eingeführt wurde.⁴⁶

Orangen werden in neun Rezepten 19-mal erwähnt, dabei handelt es sich fast ausschliesslich um Orangenschalen; zweimal ist die Rede vom Einmachen von Orangen und einmal geht es um die Blüten. Die eigentliche Frucht spielt kaum eine Rolle, was wenig Gutes über deren Qualität vermuten lässt. Ein wenig besser steht es bei den Zitronen, die in 25 Rezepten 41-mal auftauchen. Hier handelt es sich in etwa der Hälfte der Fälle um die Schalen, einige Male um den Saft, zweimal um Zitronenstücke und einmal um entsprechende Blätter. Zweimal werden ferner Limonen erwähnt und zwar als Frucht, nicht nur als Fruchtschale, wobei einmal «Zitronen und Limonen und Orangen» aufgeführt werden (R 353). Offenbar unterschied man zwischen Zitronen und Limonen, obwohl es sich eigentlich um die gleiche Frucht handelte.

Neben den Zitrusfrüchten gibt es andere Pflanzen, deren Gebrauch über jenen eines Gewürz- oder Zusatzstoffes hinausgehen kann. Dazu gehören die Rosen, in der Regel wohl Heckenrosen, die auch geschnetzelt, gehackt oder als Mus genossen wurden. In vier Rezepten wird ferner das Einmachen von *Nüssen* beschrieben. Um was für Nüsse es sich handelt, wird nicht gesagt, doch dürften Haselnüsse gemeint sein. *Kapern* werden in sechs Rezepten erwähnt; wobei die Blütenknospen des Kapernstrauchs gemeint sind. In drei Rezepten wird *Meerrettich* gebraucht; in einem Rezept als Gemüse, in einem für eine Sauce und im dritten als Gewürz.

In insgesamt 23 Rezepten wird Holz erwähnt: Sandelholz (6), Paradiesholz (5), Süssholz (5), Holunderholz und -blust (5) und Brasilholz (2). Sandelholz (*Lignum santalinum*) ist die Bezeichnung für verschiedene Holzsorten, allen voran der rote und der gelbe Sandel, die in Pulverform Verwendung finden. In den Rezepten wurde Sandelholzpulver vor allem als Färbemittel eingesetzt. Paradiesholz ist das Produkt des Adlerholzbaums (*Aquilaria malaccensis*) mit einer breiten Geruchspalette. Eigentlich wird nicht das Holz verwendet, sondern das Harz, aus dem extrem teure ätherische Öle gewonnen werden.

⁴⁶ WILLEITNER (2013).

Paradiesholz war im Orient schon in der Antike bekannt.⁴⁷ In den Rezepten werden jeweils einige wenige Gramm Holz beigemischt. Echtes Süßholz (*Glycyrrhiza glabra*) ist eine Pflanzenart der Schmetterlingsblütler. Sein Wurzelextrakt wird zur Herstellung von Lakritze gebraucht. Süßholz konnte auch pulverisiert verwendet werden, denn einmal ist auch von Süßholz-Blust die Rede. Die innere Rinde des *Holunderstrauchs* sowie seine Blüten wurden für das Wiederherstellen verdorbenen Weins verwendet. Brasilholz diente als rotes Färbemittel, kam aus Ostindien und fand nebenbei in der mittelalterlichen Buchmalerei Verwendung.

Für die Herstellung von *Senf* werden in der Regel nur drei Arten genutzt: weisser, schwarzer und brauner Senf; in den Rezepten wird darüber nichts Genaueres gesagt. Der Senf wurde mit Birnen, Trauben oder Mandeln zubereitet, so dass eine eher süsse Geschmacksnote vorherrschte. Senf war seit der Antike bekannt und bildete stets ein sehr preiswertes Gewürz.⁴⁸

Veilchen (*feiel*) tauchen in sieben Rezepten auf. Die entsprechenden Blütenblätter konnten für die Herstellung eines Sirups (R 111) oder Zuckers (R 455) verwendet werden. In den Rezepten 482 und 487 ist die Rede von braunem «Violwasser» für die Herstellung von Pflaumen-Latwerge und von «Violen Julep» (Getränk). Während es sich hierbei um Veilchen handelt, ist das vermutlich bei den Veilchenwurzeln nicht der Fall. Diese wurden als schmerzlinderndes Arzneimittel verwendet, so etwa bei Zahnungsbeschwerden von Kleinkindern.⁴⁹

Beifuss (*Artemisia vulgaris*) ist eine Gewürzpflanze, deren Bitterstoffe die Magensäfte anregen und die so die Verdauung unterstützen. Sie wird in zwei Rezepten für Saucen und in einem Rezept für die Verbesserung des Weins verwendet. Auch der Sauerampfer (*Rumex acetosa*) kann als Heilmittel bei Verdauungsbeschwerden eingesetzt werden. Aus der Garten- oder Weinraute (*Ruta graveolens*) wird ein Saft mit pharmakologischer Wirkung hergestellt, der ein Mittel gegen vielerlei Krankheiten war. Aus der Zeit der Renaissance sind drei Dutzend Anwendungen bekannt und fast ebenso viele waren es im Mittelalter.⁵⁰ Im Rezept 122 wird der Saft von Weinrauten zusammen mit

⁴⁷ <<https://de.wikipedia.org/wiki/Adlerholzbaum>>; <<https://de.wikipedia.org/wiki/Sandelholzbaum>>; <https://de.wikipedia.org/wiki/Echtes_Süßholz>, Download: 12.05.2018.

⁴⁸ <<https://de.wikipedia.org/wiki/Senf>>, Download: 12.05.2018.

⁴⁹ In Grimms Wörterbuch (Band 25, 46) findet man unter *Veilwurz*, *Veilchenwurz* die Erklärung: «1. Die Wurzel der *Iris germanica* oder *Iris florentina*, deren knolliger Wurzelstock getrocknet schwach veilchenartig riecht. 2. die Pflanze selbst: *Iris Graecis*, *Iris Latinis*, Germanis: *blaw gilgen*, *blaw schwertel*, *veielwurtz*.»

⁵⁰ DAL CERO (2016), S. 167–169.

Ysop und weissen Rüben bei «Hautweh und Krankheit» als Trank empfohlen. Im anschliessenden Rezept 122a, das ausser dem Titel «Ein Segen für die Mutter» nicht mehr erhalten ist, könnte die Weinraute ebenfalls eine Rolle gespielt haben, da diese für die Förderung der Menstruation und die Beschleunigung der Geburt empfohlen wurde.⁵¹ Bei Fieber wurde das Auflegen von Rautenblättern empfohlen – eine bisher unbekannte Anwendung. *Melisse* wurde für pharmazeutische Getränke angewendet, ohne dass deren Verwendung kommentiert wurde.

Die Blüten des echten oder schmalblättrigen Lavendels (*Lavandula angustifolia*) wurden zur Gewinnung der Duftstoffe verwendet, gerne als Zusatz für Wein und Latwerge. Aus den Blüten und Stängeln konnte man auch Lavendelöl gewinnen; aus dem breitblättrigen Lavendel etwa Spica-Öl (R 378). Auch aus Lorbeer (*Laurus nobilis*) wurde Öl hergestellt. Im Rezept 411 wird sein Verwendungszweck nicht angegeben, doch diente es vermutlich zum Einreiben bei Verstauchungen und Prellungen.

Vom Bertram (*Anacyclus pyrethrum*) wurde die pulverisierte Wurzel zur Verbesserung des Weins gebraucht, doch scheint es früher auch als Heilmittel verwendet worden zu sein. Von den Biberneln (*Pimpinella*) wurden die Wurzeln eingemacht und bei Bedarf für Konfekt verwendet. Ochsenzunge (*Anchusa officinalis*) wurde für Gebäck und zum Einmachen von Zitronen gebraucht. Auch Pinienkerne und Zichoriensaft verfeinerten die Backwaren. Das Christophskraut (*Actaea spicata*) und die säuerliche Berberitze (*Berberis vulgaris*) kamen für Latwerge zum Einsatz. *Engelsüss*, die Rizome des Tüpfelfarns (*Polypodium vulgare*), sind sehr zuckerhaltig und konnten den Wein versüssen. Bockshornklee (*fenum graecum*) und Hopfenblüten wurden verwendet, um den Wein haltbar zu machen. Pfefferminze (*Mentha × piperita*) wurde für die Herstellung von Quittensaft und von Essig gebraucht, während Zitwerwurz (*Curcuma zedoaria*) den Gewürzweinen beigemischt wurde.

Vereinzelte tauchen in den Rezepten auch Pflanzen auf, die in der heutigen Küche keinerlei Verwendung mehr finden. Dazu gehören Gänseblümchen und Schlüsselblumen, die für Gebäck verwendet wurden. Peterskraut, ein Geissblattgewächs, diente als Fischwürze.⁵² Das Quendelkraut, ein Thymiangewächs, wurde einem Schneckengericht beigegeben und Kalmus (*Acorus calamus*) oder Hartriegel (*Cornus*) fanden in der Weinherstellung Verwendung.

Schliesslich wurden zum Färben von Speisen verschiedene Pflanzen verwendet (vgl. R 231, 236, 238, 504):

⁵¹ DAL CERO, a. a. O.

⁵² Heute spielt es nur noch in der Homöopathie eine Rolle.

rot	Brasilholz und Alaun
gelb	Safran und gelbe Iris
grün	Kohlkraut, Mangoldkraut, blaue Lilienblätter
türkis	Indigo mit Bleiweiss
blau	Indigo, Tragant-Gummi und Rotwein
braunviolett	blaue Iris und braunes Leder

4.8 Heilmittel

Eine klare Unterscheidung zwischen Speisen und Getränken einerseits und Heilmitteln andererseits ist für die Frühe Neuzeit nicht sachgerecht, da die Übergänge fließend waren und beim Kochen meistens auch auf diätetische und gesundheitliche Aspekte Rücksicht genommen wurde. Gelegentlich dürfte noch die antike Humorallehre hineingespielt haben, die vorgab, welche Kombinationen von Nahrungsmitteln und Gewürzen bekömmlich seien.⁵³ Auf diese Aspekte wird hier nicht eingegangen, stattdessen soll beschrieben werden, welchen Getränken bzw. Gewürzen eine heilende Kraft zugesprochen wurde.

Im Kochbuch stellen die Heilmittel kein besonderes Kapitel dar, sondern tauchen verstreut darin auf, meist aber doch so, dass nacheinander mehrere Heilmittelrezepte aufgeführt sind. Eine klare Zuordnung von Heilmitteln zu Krankheiten ist in der Regel nicht möglich, da manchen Heilmitteln eine Vielzahl medizinischer Anwendungen zugeordnet wurde.

Ein Sonderfall ist das Rezept 100, das hier kurz aufgeführt werden soll:

«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.»

So etwas hat eigentlich nichts in einem Kochbuch zu suchen. Wie Lorbeer-Öl herzustellen ist, wird übrigens erst in Rezept 411 erläutert.

In 32 Rezepten wird auf Krankheiten Bezug genommen. Einige der Rezepte sind recht spezifischer Art, beispielsweise in der Anwendung gegen Husten, Verdauungsprobleme oder Ausschläge. Es gibt aber auch Rezepte, die für fast alle Gebrechen Linderung versprechen, insbesondere die Rezepte 167, 410, 412 und 413. Dabei wird in der Regel am Schluss der Rezepte angemerkt, für welche gesundheitlichen Probleme sie sich eignen, in wenigen Fällen wird

⁵³ RIPPmann Dorothea, Körper und Sinne in der Kochkunst, in: Egli/Tomkowiak (2010), S. 167–196.

der Anwendungszweck nur im Titel angegeben. In zwei Fällen ist der Zweck überhaupt nicht beschrieben, doch aus den Angaben kann geschlossen werden, dass es sich um ein Heilmittel handelt; dies betrifft das Lorbeer-Öl (R 411) und das Electuarium Cordiale (R 132).

a) Zunächst sollen die *spezifischen Heilmittel* mit Rezeptnummer aufgeführt werden:

Haut (Schürfungen, Ausschläge):

R 129: Salbe aus Goldglätte, Rosenessig und Rosenöl, bei Rotlauf, Räude und Ausschlägen

R 380: Öl aus Eidottern, bei Wunden und Schäden, insbesondere geschwollenen oder offenen Brüsten der Frau

R 381: Öl aus hart gesottenen Eidottern, bei Schäden am Schienbein und «an heimlichen Orten» (an Schamteilen)⁵⁴

Kopfweh:

R 122: Hier ist zwar von «haütt wee» die Rede, doch könnte dies ein Versehen sein und Hauptweh bedeuten, wie damals die Kopfschmerzen hiessen. Es handelt sich um einen aus weissen Rüben, Weinrauten und Ysop bestehenden Saft zum Trinken

R 410: Wacholder-Beeren sind «gut für alle Kopfwehtage und Herzwehtage» (sowie zahlreiche weitere Krankheiten)

Husten, Katarrh:

R 128: Aqua Vitæ anisata; dieser Anis-Branntwein wirkt zudem harntreibend und macht das Geschlecht «treu» (?)

R 455: Ein Sirup aus Honig, Zucker, Feigen und Süssholz (oder aus Feigen, Weinbeeren, Zucker, Süssholz, Anis und Fenchel)

Magen und Verdauung:

R 131: Purgierwein aus sieben Ingredienzien⁵⁵

R 341: Hagebutten-Latwerge gegen Rote Ruhr und Magenbeschwerden

R 378: Spica-Öl oder Lavendel-Öl «stärkt den Magen»

R 402: Rautensaft bei Bauchgrimmen (Kinder: tropfenweise; Erwachsene ein Löffel voll)

R 474: Quittensaft mit Honig, Essig und sechs Gewürzen «bringt Lust zum Essen, stärkt den Magen und die Leber und gibt eine gute Verdauung»

⁵⁴ Vgl. Id. 2, 1288.

⁵⁵ Für hilfreiche Hinweise danke ich Ursula Hirter-Trüb.

R 475: Quittensaft mit Honig, Wein und neun Gewürzen, mit derselben Wirkung wie bei R 474 und zusätzlich: «verhütet zudem Erbrechen und stopft den Durchfall»

R 476: Latwerge oder Saft, «welcher purgiert und für Bauchkrämpfe und andere innere Krankheiten ist», ausserdem heisst es: «Diese Latwerge ist gut, die Cholera zu purgieren.»⁵⁶

R 479: Apfel-Latwerge mit Zucker, Rosenwasser und sechs Gewürzen, «für Krankheiten des Herzens und Magens, fördert die Verdauung»

R 480: Birnen-Latwerge mit derselben Wirkung wie bei R 479

R 481: Mit Honig eingemachte Pflaumen gegen «Magenbrennen, Durst und Verstopfung»

R 483: Latwerge aus Quitten, Birnen oder Äpfeln mit verschiedenen sauren Zutaten, hilft bei Magenbrennen

R 490: Pfirsich-Mus, mit Zucker und sechs Gewürzen zubereitet, hilft gegen Magenbrennen und schlechten Atem

R 492: Süsse, mit Honig gekochte Äpfel «für das Erbrechen»

Pest⁵⁷:

R 248: Zitronensaft mit Honig und etwas Zimt: «Er ist sehr gut, um den Menschen vor der grausamen Pest zu schützen und für alles Gift, das diese erzeugt.»

R 488: Zitronensaft mit Zucker und wenig Zimt, «um den Menschen zu schützen und zu kurieren in Pestzeiten, denn es dient für alle Gifte, wenn man es täglich zu sich nimmt.»

Allgemeines:

R 327: Eingemachter Sauerdorn «ist vorzüglich für kranke Leute mit grossem Durst».

R 379: Muskatnuss-Öl dient dazu, «die Männer [?] zu erwärmen, sie zu stärken; es [hilft] der Gebärmutter, wenn man den Frauen den Bauch damit einschmiert».

R 403: Sauerampfern-Saft wird bei Fieber empfohlen: «Wer Fieber hat, der soll auf Rauten liegen, und streue ihm klein geschnetzelte Rauten auf die Brust; die ziehen ihm die Hitze heraus.»

⁵⁶ Gemeint ist wohl ein choleraisches Gemüt (vgl. Erläuterung zu Cholera im Kap. 5).

⁵⁷ Seit Mitte des 16. Jahrhunderts traten in Graubünden in folgenden Jahren Pestepidemien auf: 1550–53, 1557, 1563–66, 1585, 1595, 1629/30, 1634, 1665–68, vgl. MATTMÜLLER, Bd. 2 (1987), S. 475–477.

R 456: Verzuckerter Wein: «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 vornehmsten Glieder [?].»

b) Im Folgenden werden die wichtigsten *Allzweck-Heilmittel* aufgeführt:

R 123 (und 125): *Juleb Cordiale*. «Er stärkt das Herz und das Hirn, reinigt die Galle [?], öffnet die verstopfte Leber, stärkt den Magen und säubert die Nieren. Es lässt kein Geschwür im Menschen entstehen, wenn er es täglich braucht.»

R 132: *Electuarium cordiale* wird aus Quitten-Latwerge, Melissensaft, Zucker und einem Dutzend Gewürzen zubereitet. Leider wird der genaue Anwendungszweck nicht mitgeteilt. Es handelt sich aber um ein herzstärkendes Mittel.

R 167: *Alantwein*: «Er ist sehr gesund, wenn die Adern vor Kälte erstarren. Er dient auch für Brustschmerzen und kalten Husten, verscheucht Traurigkeit und Zorn, hält die Galle unter Kontrolle, stärkt den Magen, reinigt die Brust, führt den Überfluss der Nieren durch den Harn ab und stärkt die schwachen Augen. Er fördert auch etwas den Auswurf und löst den Schleim von der Brust.»

R 410: *Wacholderbeeren-Saft* wird empfohlen bei Kopf- und Herzschmerzen, Magengeschwüren, Rückenweh und Reizungen, «insbesondere durch die Nierensteine»; ferner gegen Mundgeruch oder Atembeschwerden. «Es dient auch zum Schlafen, wenn man die Schläfen damit bestreicht. Man kann die Beeren auch am Morgen nüchtern essen bei Blähungen.» Schliesslich hilft der Saft bei Augenbeschwerden und «bringt der Gesundheit grossen Nutzen».

R 411: Beim *Lorbeer-Öl* wird nur die Herstellung beschrieben, der Anwendungszweck jedoch nicht erörtert.

R 412: *Meerzwiebel-Essig (oximel scilliricum)*: Dessen Wirkung lobten schon die antiken Heilärzte, «dass wenn jemand von diesem Essig täglich frühmorgens einen Löffelvoll trinkt, er sicher ist vor aller Mundfäule und Halsgeschwüren». Ausserdem empfiehlt ihn das Kochbuch gegen Verdauungsstörungen, Verstopfungen und Verhärtungen. «In summa, es ist eine auserwählte, teure, heilsame und gesunde Arznei zur Erhaltung der menschlichen Gesundheit», die ebenso gegen epileptische Anfälle, Asthma oder Gicht hilft.

R 416: *Meerzwiebel-Wein*: Analog zum Essig löst er Verstopfungen im Magen, Bauch und Kopf, Leber, Milz, in den Nerven und in den Gebeinen und «bringt wiederum alle Gesundheit, zerteilt und befördert alle überflüssige und zähe Feuchtigkeit hinaus im ganzen Leib», wirkt harntreibend und reinigt den Kopf.

5 Glossar

<i>absīgeⁿ</i>	abseihen.
<i>allzin</i>	<i>alzen</i> : immer fort, immer noch (Lexer, S. 4).
<i>Ambra Grisa</i>	graue Substanz aus dem Verdauungstrakt von Pottwalen.
<i>Amermehl</i>	Stärkemehl; Ammelen-Mélw (Id. 4, 218).
<i>Aqua vitae</i>	mittellateinisch: Branntwein, Schnaps. <i>Aqua vitae anisata</i> : auf der Grundlage der Heil- und Gewürzpflanze Anis hergestellter Branntwein.
<i>Arbais</i>	Erbsen, <i>pisum sativum</i> oder Bohnen, <i>phaseolus</i> (Id. 1, 429).
<i>Bachschnmalz</i>	braune Butter (Bachanke), welche in der Pfanne, darin man etwas gekocht hat, zurückgeblieben ist und weiter gebraucht werden kann.
<i>Balneum Mariæ</i>	beheizbares Wasserbecken, in dem Schöpfgerichte warmgehalten werden.
<i>bas/pas</i>	besser, stärker (Id. 4, 1650).
<i>beschlossen</i>	volle Beeren aufweisen, kompakt von der Weintraube (Id. 9, 717 unten).
<i>beieⁿ</i>	bähen, leicht rösten; <i>beit</i> , <i>gebeit</i> : geröstet.
<i>Bein-Schüblig</i>	modern als Churer Beinwurst bekannt, eine Knochen- oder Knorpelwurst (Id. 16, 1566).
<i>bickû dillien</i>	vgl. Picadillo.
<i>bis auff sin stet</i>	bis zum richtigen Zeitpunkt (Id. 11, 1700 Mitte).
<i>Bitten</i>	rundes, brotartiges Gebäck (Id. 4, 1855); vgl. <i>Pitten</i> .
<i>bleweⁿ</i>	schlagen, bläuen.
<i>blöd Gesicht</i>	schwache Augen.
<i>blos</i>	unvermischt (Id. 5, 156 unten).
<i>Blutzger</i>	Geringe bündnerische Scheidemünze, eingeführt als halber Plappart; ein Gulden zählte 35 Plappart oder 70 Blutzger. Die ältesten Blutzger wurden schon im 16. Jahrhundert geprägt, die frühesten im Bistum Chur datieren von 1623 (Id. 5, 299f; DRG 2, 403).
<i>Bratmarren</i>	Bratkastanien, Marroni (Id. 4, 353), vgl. auch <i>Marreⁿ</i> .
<i>Bressen</i>	Bresselen ist ein Gebäck aus Bresse (vgl. Id. 5, 789), vielleicht ähnlich wie die Bricelets.
<i>Brunnen</i>	Quelle.
<i>Bütel</i>	spezielles Sieb, Mehlbeutel (Id. 4, 1920 Ziffer 1c).

<i>Cholera</i>	krankhafte Reizbarkeit (Id. 3, 237), von griech. <i>χολέρα</i> , schon früh im deutschen Sprachraum eingeführt, cholerisches Gemüt (ausführlich Grimm 11, 1616); hat nichts mit der durch verunreinigtes Wasser verursachten Infektionskrankheit zu tun.
<i>Claret</i>	Würzwein zur Blutreinigung, ähnlich wie <i>Hypocras</i> .
<i>Curadenti</i>	eigentlich ital. <i>curare i denti</i> = Zähne pflegen.
<i>Delschbirli</i>	Die Mehlbeeren (<i>sorbus</i> , Vogelbeeren) sind in der Schweiz auch als Delsch-Birli bekannt (Id. 4, 1501).
<i>deweⁿ</i>	verdauen.
<i>diglecht(ig)</i>	gehört zu <i>ge-digeⁿ</i> = fest, zäh (Id. 12, 1120) und nicht zu <i>dicklecht</i> = dicklich (wie z.B. in Rezept 294).
<i>Dragant</i>	s. <i>Tragant</i> .
<i>einmal</i>	auch <i>ëmmel</i> : Adverb zur Verstärkung: doch, sicherlich, freilich, gewiss, jedenfalls (Id. 4, 146).
<i>Eiter-Chuttle</i>	mit gehacktem Fleisch gefüllte und gekochte kleine Fladen (Id. 3, 575).
<i>Erbselelsaft</i>	Erbsele sind Berberitzen (Sauerdorn); Erbselelsaft ist zudem eine Bezeichnung für einen sehr sauren Wein (Id. 7, 365).
<i>errinneⁿ, ersigeⁿ</i>	abtropfen lassen.
<i>ertige</i>	trocken, zäh, von <i>er'tigen</i> (Id. 12, 1127, in Graubünden verbreitet).
<i>erwellen</i>	aufwallen lassen, blanchieren.
<i>fähen</i>	(<i>vachen</i>), gerinnen (Id. 1, 717 II).
<i>fer</i>	fern, weit. Vgl. Id. 1, 912 «fërr»; hat etymologisch kein -n.
<i>feüllen</i>	Die beim Buttersieden zurückbleibende Hefe (Fäule) ausscheiden (Id. 1, 767).
<i>Fischmünz</i>	Pfeffermünze, <i>mentha pip.</i> (Id. 4, 349 oben); Bachminze, <i>mentha aquatica</i> (Grimm 3, 1687); vgl. auch MARZELL, Deutsche Pflanzennamen 3, 142.
<i>Forela</i>	Gebräuchliche Bezeichnung für Forelle in Graubünden, während es im alem./schwäb. Raum eher <i>Förhana</i> heisst.
<i>Frauenkraut</i>	schwierig, eindeutig zu identifizieren; es könnte sich um Beifuss (<i>artemisia vulgaris</i>) handeln, das als Gewürzpflanze zu fetten Fleischgerichten verwendet wurde. Es könnte sich jedoch auch um Gartenmelisse, Ackerminze oder Ähnliches handeln.

<i>frei, frī</i>	Die ursprüngliche Bedeutung des Adjektivs ist die gleiche wie heute. Interessanter ist die Bedeutung des Adverbs (vor anderen Adjektiven oder Adverbien), z.B. bei <i>frei lind, frei stark, frei wohl</i> im Sinne von «ziemlich, recht, gar» (Id. 1, 1259 unten).
<i>Fugaschen</i>	Focaccia, ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, knapp fingerdick mit Vertiefungen; rätorom. ⟨fugascha, fuatscha⟩ (DRG 6, 650–652) oder: Fagâschi (Chur), im Wesentlichen das Gleiche wie <i>Bitten</i> .
<i>Fugkäs</i>	Eine Fugge ist eine junge Henne, die zum ersten Mal Eier legt (nach Grimm nur im Toggenburg gebräuchlich). Das Wort <i>Fugkäs</i> oder <i>Fugkes</i> ist schwer zu interpretieren. Es könnte analog zu Fleischkäse ein Fuggenfleisch-Käse gemeint sein.
<i>Gangfisch</i>	Blaufelchen oder Albelen (Id. 1, 1100).
<i>Gäß</i>	Vermutlich Gäsch: Schaum (Grimm 4, 1431).
<i>Gauflete</i>	beide Hände voll, mit beiden hohlen Händen zusammen (Id. 2, 128).
<i>Gebrech</i>	die obere, unebene Fläche nach unten (Id. 5, 314 Ziffern I/II).
<i>gerecht</i>	Ist das Ergebnis des Kochens <i>gerecht</i> , so ist es von der rechten Beschaffenheit, also gut und tauglich (Id. 6, 224 oben).
<i>geschweisst</i>	in heisser Butter gedämpft oder geröstet, vor allem bei Zwiebeln (Id. 9, 2222).
<i>gesottnen win gilbe^r</i>	Vgl. Id. 1b, 162: wīn, Ziffer 3aε2. gelb färben.
<i>gleim</i>	fest, dicht (Grimm 7, 9294f).
<i>Glogge^rstund</i>	entspricht einer vollen ganzen Stunde (Id. 11, 1069 unten).
<i>grol</i>	grull; hier: körnig, klumpig (Id. 2, 730).
<i>Guettel</i>	Guet-Teil (Id. 12, 1518).
<i>ein halbs</i>	meist eine halbe Mass eines Getränks (Id. 2, 1164 oben).
<i>Hausenblase</i>	getrocknete Schwimmblase des Hausen (Beluga, eine Störart), dient vor allem zur Klärung von Wein.
<i>Hefel</i>	Hefe (<i>Hebel</i> in Graubünden); kann auch Sauerteig bedeuten (R 212).
<i>Heff(e)n</i>	Töpfe (Grimm 10,121); hier eher: Hüte.
<i>Hëpf</i>	Hefenbranntwein, sonst auch <i>Hepfenbräntz</i> genannt (Id. 2, 1491 Ziff. 2).

<i>Hipen, Hippen</i>	Oblaten-Röhrchen; dünner, zusammengerollter Oblatenkuchen (Grimm 10,1552).
<i>hoffenlich</i>	behutsam, vorsichtig, sorgfältig, vgl. Id. 2, 1037 Ziffer 2: hofelich.
<i>Hypocras</i>	stark gewürzter roter Gewürzwein mit meist teuren Gewürzen.
<i>jüren</i>	jähren, gären; <i>verjoret</i> : vergärt (Grimm 10, 2239); als Nebenform auch <i>jäsen</i> (Id. 3, 74).
<i>Kapunen</i>	puddingartiges Gemengsel von gehacktem Fleisch, Eiern und Gewürzen, in ein Spinat- oder Mangoldblatt gewickelt (Id. 3, 401).
<i>karig</i>	ge-härig, kärig; haarig (Id. 2,1512).
<i>kech</i>	dicht, fest, steif; bei Obst: (noch) hart (Id. 3, 121, Bedeutung 5.a)
<i>Kernemehl</i>	Dinkelmehl in Graubünden.
<i>Kesse, Kessi</i>	Kessel.
<i>Kläre</i>	Wäschestärke (<i>Chläri</i>) zum Appretieren.
<i>klockeⁿ</i>	klopfen, schlagen (<i>chlokeⁿ</i>); in der Ostschweiz und Graubünden verbreitet (Id. 3, 641 f).
<i>Kranz</i>	Gedärm junger Kälber, Gekröse (Id. 3, 838).
<i>Kreen</i>	Meerrettich (Grimm 11, 2167).
<i>Krieche</i>	Kriechenpflaume oder Haferpflaume, <i>prunus domestica</i> subsp. <i>Insititia</i> (Id. 3, 785).
<i>krischeⁿ</i>	rösten (laut Grimm 11, 2331 bairisch), unsichere Deutung.
<i>Läubli</i>	Laub in künstlerischer Nachbildung von der Grösse der Buchsblätter (Id. 3, 955).
<i>Leg, Legi</i>	Schicht, Lage (Id. 3, 1196).
<i>Leibbrett</i>	Brett, auf dem das zum Laiben geformte Brot liegt (Id. 13, 1919).
<i>leibeⁿ</i>	zu einem Laib formen.
<i>leiminen</i>	aus Ton, Ziegelstein (Id. 3, 1268).
<i>Leinstle</i>	von Liste für Weiche, Bauchwand, Zwerchfell, auch das betreffende Stück Fleisch (Id. 3, 1473).
<i>Lempe</i>	Wamme, Fetthaut vom Hals des Rindviehs (Id. 3, 1275 unten).
<i>leutern</i>	reinigen, läutern (Grimm 12, 387).
<i>lind</i>	weich, gargekocht (Id. 3, 1315–1316).
<i>Luganighetta</i>	ist eine Tessiner Spezialität einer spiraligen Wurst, ganz anders als eine ital. <i>Luganiga</i> .

<i>Luncken Würst</i>	Lungenwürste sind eine Spezialität des Bündner Rheintals (Id. 16, 1564).
<i>Malelein</i>	Es könnte sich hier (Rezepte 50 und 88) um eine Kurzform von Marillelein, also kleinen Aprikosen handeln. Alternativ könnte es sich auch um Magdalenen, eine Birnensorte, handeln.
<i>marb</i>	oder <i>murb</i> : mürbe, lind, weich, essbar (Id. 4, 429–430).
<i>Massholder</i>	Feldahorn oder Spitzahorn (Id. 2, 1187); Massholderholz gilt als hart.
<i>melbeⁿ</i>	in Mehl wälzen; <i>melbig</i> : voll Mehl.
<i>Most</i>	unvergorener Traubensaft.
<i>nächwäs</i>	bedeutet 1. gründlich, 2. genau, sorgfältig (Id. 16, 1854); in der Ostschweiz und im Vorarlberg verbreitet, ostalemannisch.
<i>nitsich gehen</i>	absteigen.
<i>obsich gehen</i>	aufsteigen (Id. 2, 33).
<i>Patten</i>	dünne Fladen, Teigblätter, wie indisch <i>chapati</i> , mexikanisch <i>tortilla</i> , engl. <i>wrap</i> .
<i>pflennen</i>	flämmen (Id. 1, 1197); ‚gelb brennen‘ beim Einkochen von Früchten, also schmoren, rösten.
<i>Pianck, Pianckh</i>	Blancmanger, massa bianca, Mandelsulz, ein Gelee aus gesüsster Mandelmilch.
<i>plütscheⁿ</i>	auf ein Brett, auf einen Tisch oder an eine Gefässwand schlagen.
<i>Pollen</i>	Pulle, Schöpfgefäß (Id. 4, 1171k).
<i>Polpetten</i>	kleine Hackfleischkugeln, kleine ‚Hamburger‘.
<i>Piccadillo</i>	spanisches und lateinamerikanisches Gericht mit gehacktem Fleisch.
<i>Pitten</i>	Kuchen oder rundes Gebäck in Graubünden (Id. 4, 1855); rätorom. ‚petta‘.
<i>Prickhen</i>	Pricken, Neunaugen.
<i>Prüelein</i>	Brühe, Sauce.
<i>Püti, Bütti</i>	offenes Holzgefäß für Flüssigkeiten und Trauben; v.a. in der Bündner Herrschaft gut belegt (Id. 4, 1912).
<i>Quart</i>	1 Quart misst ungefähr 3 Liter (Id. 5, 1306 unten).
<i>Quärtli</i>	ein Viertel einer alten Mass (Id. 5, 1306 oben).
<i>Quendel</i>	Synonym für Thymian, Küchenkraut und Arzneipflanze mit ätherischen Ölen.
<i>rächen</i>	ranzig riechen, stinken (Id. 6, 92).

<i>Rainfal</i>	Vom Weinautor Johann Rasch (1540–1612) stammt der Vers: «Der Rainfal ist allweg der best, vor allen süßen Weinen gewest.»
<i>Reibtopf</i>	Mörser, steinerner oder metallener Topf, in dem etwas zerrieben wird; laut Grimm 14, 572 eher im schwäbisch/bairischen Raum verbreitet.
<i>Riebütz risen</i>	von Riebs, Riebsel = Johannisbeeren (Grimm 14, 909). <i>g^rriset</i> = gesprenkelt (Id. 6, 1368), vielleicht auch = zittern, brutzeln.
<i>rösch</i>	rasch, hurtig, behend (Id. 6, 1465).
<i>Rütli</i>	Diminutiv von Rüt, Raute als geometrische Figur (Id. 6, 1796).
<i>Scharwillade</i>	entspricht sachlich nicht genau einem Cervelat, erinnert in diesem Rezept eher an die bairische Hirnwurst, die man auch Gelbwurst nennt (mit safranisierten Därmen).
<i>Schërbete</i>	Haufe von reichlich aufgetragenen billigen Speisen (Id. 8, 1235).
<i>Schmalz</i>	in der Regel eingesottene Butter; gelegentlich auch Schweinefett.
<i>Schmër</i>	rohes tierisches Fett, vor allem an den Eingeweiden (Id. 9, 976).
<i>schopeⁿ</i>	(hinein-)stopfen, stossen (Id. 8, 1021 unten).
<i>Schwadenfenchel</i>	auch Grashirse, flutender Schwaden, <i>glyceria fluitans</i> , wird wie Hirse verwendet; vgl. MARZELL, Deutsche Pflanzennamen 2, 719ff, bes. 723.
<i>Schwëbelring</i>	Schwefel in Ringform zum Schwefeln der Fässer, z.B. Rezept 168 (Id. 6, 1096).
<i>seltsam</i>	Ist eine Speise <i>seltsam</i> , so ist sie nicht etwa «sonderbar, merkwürdig», sondern vielmehr «köstlich, auserlesen, von seltener Art» (Id. 7, 874 oben).
<i>Sigelloch</i>	Spundloch, laut Id. nur in Appenzell und Graubünden gebräuchlich; in Thurgau: <i>Spunteⁿloch</i> (Id. 3, 1038).
<i>Spanisch Teig</i>	vermutlich Blätterteig (Id. 5, 985).
<i>Spitzbeere</i>	Berberitze, Sauerdorn, <i>Berberis vulgaris</i> (Id. 4, 1473).
<i>Spunden</i>	Verschlusszapfen, meist oben im Fass; im bündnerischen Sprachgebiet gut belegt.
<i>Spusenmus</i>	Brautmus (Id. 4, 494).
<i>stabel</i>	Eisen, Stahl (Id. 10, 1197).
<i>Stinh</i>	von ital. stinco, die Haxe des Schweins.

<i>Storax</i>	Harz von Storaxbäumen und Amberbäumen (Id. 11, 1247).
<i>stosseⁿ</i>	trüb werden durch aufsteigende Hefe (Id. 11, 1612 B1a β1).
<i>Stuchentüechle</i>	dünne feine Leinwand (Id. 10, 1320, Ziffer 1b).
<i>Stüfat</i>	Stufato, Fleischeintopf.
<i>stürziⁿ</i>	blechern, z.B. Model.
<i>Tragant</i>	pflanzliches Bindemittel für Farbstoffe.
<i>Triët</i>	<i>auch Dreiät</i> , früher in der Heilkunde verwendetes (pulverförmiges) Aroma, häufig auf Brotscheiben gestreut (Id. 14, 41); möglicherweise auch Triax oder Theriak, altes Medikament von komplizierter Zusammensetzung (Id. 14, 40). – Triët ist auch eine gebähte, mit Wein übergossene Gebäckschnitte (Grimm 22, 490).
<i>tröleⁿ</i>	wälzen.
<i>verschumeⁿ</i>	den Schaum abschöpfen (Id. 8, 780).
<i>versperreⁿ</i>	verriegeln, mit Riegelhölzern verschliessen.
<i>verspriesseⁿ</i>	verschliessen mit dünnen, biegsamen Stäbchen (Id. 10, 943).
<i>ein Walz tun</i>	aufwallen lassen; walzen = wallen, wellen (Id. 15, 1712).
<i>waneⁿ</i>	rütteln.
<i>welch</i>	feucht, eingeweicht (Id. 15, 1453 mit Belegen aus Graubünden).
<i>welgeⁿ</i>	wälzen, rollen, durchkneten (Grimm 28, 1372).
<i>Witi ha</i>	Platz haben (Id. 16, 2311).
<i>zennger</i>	zenger oder zanger: kräftig, scharf (Grimm 31, 227).
<i>Zinggen</i>	unteres Bruststück (Id. 10, 1837 unten).
<i>Zitwen</i>	Zitwer(wurzel) oder Curcuma aus der Familie der Ingwergewächse.
<i>Zügger ganndl</i>	wohl Kandiszucker (Grimm 32, 305).
<i>Zwerchfinger</i>	Die Breite eines Fingers als Masseinheit (Id. 1, 864).
<i>Zwerchhand</i>	eine Handbreite oder eine Handspanne (Id. 2,1395; Grimm 32,1090).

6 Kommentare

6.1 Sprachliche Charakterisierung der ersten Hand (Elvira Glaser)¹

Die erste Hand des «Bündner Kochbuchs», die die Rezepte (v. a. Fleisch, Fisch und Saucen) vom Anfang bis zum lückenlosen Übergang von Rezept Nr. 116 zur zweiten Hand mit Rezept Nr. 117 auf f. 28r eingetragen hat, ist durch einige deutliche sprachliche Merkmale charakterisiert, wobei zunächst auf die Vokale und anschliessend auf die Konsonanten eingegangen werden soll.

Die durchgehend bezeichnete neuhochdeutsche Diphthongierung (vgl. R 1 *aüf*, *haüt*, *schneidt*, R 5 *reibs*, R 6 *gleih*, R 74 *streichs*, *weis*, *braün*, R 87 *beüdelß*, *feüer*, *daraüs*) lässt v.a. im Kontrast mit der Praxis von Hand 5, die noch überwiegend alte Monophthonge schreibt, und zusammen mit weiteren Besonderheiten, wie dem konsequenten *e*-Vokalismus in den Verben *gehen* und *stehen* (z. B. R 1 *gee*, R 112 *steen*) und der fast konsequenten *ai*-Graphie für mhd. *ei* (z. B. R 5 *ain*, *stain*, *klain*, R 12 *Air*) auf eine östlichere Herkunft bzw. einen eher ost-oberdeutsch geschulten Schreiber bzw. Schreiberin schliessen.

Dieser erste grobe Eindruck lässt sich anhand weiterer Merkmale erhärten. Im Bereich von Schreibung und Lautung ist es ausserdem die häufige, allerdings nicht durchgängige Verschriftung der Entrundung vorderer gerundeter Vokale (mhd. *ü*, *iu*, *üe*, *ö*, *æ*, *öu*), die gemeinsam mit den schon genannten Merkmalen sowie dem erkennbaren Erhalt der alten Diphthonge mhd. *ie*, *uo*, *üe* die Einordnung in eine eher bairisch geprägte oberdeutsche Schreibsprache erlauben.

Beispiele:

- Entrundung: R 8 *seiber*, *rier*, R 9 *schene*, R 11 *schits*, R 13 *reste*, R 26 *dinnen*, R 64 *merfel*, R 90 *sieß*, R 100 *lechlin*, R 112 *steffen*
- mhd. *uo*, *üe*: R 7 *guette*, R 12 *tüech*, R 13 *rüers*

Die von Hand 1 verwendeten diakritischen Zeichen über *u* geben teilweise keine eindeutige Auskunft über ein Vorliegen der für das Oberdeutsche typischen *u*-haltigen Varianten vor velaren Konsonanten – statt umgelauteten Formen, wie sie in das Neuhochdeutsche eingegangen sind – z.B. in den Wörtern R 8

¹ Im Folgenden wird eine grobe erste Einschätzung der Schreibsprache von Hand 1 im Kontext der Gesamthandschrift gegeben, die in einer eigenen sprachlichen Untersuchung vertieft werden müsste. Bei den Beispielen handelt es sich daher nicht um vollständige Belegreihen, sondern um illustrative Beispiele. Die vorliegende Skizze entstand im Rahmen des universitären Forschungsschwerpunkts «Sprache und Raum» der Universität Zürich.

stückh, R 81 *druckhs*, R 105 *Rügggrad*.² Während bei übergeschriebenem ° eher von einem Zeichen für einen hinteren Laut ausgegangen werden kann, ist das bei dem übergeschriebenen ´ nicht gesichert, da es zwar auf klaren Fällen von /u/ stehen kann, wie etwa R 1 *Zúgkher*, R 2 *haftú*, andererseits aber auch klare Umlaute bezeichnen kann, etwa bei R 1 *dúnn* oder bei den folgenden sekundären Rundungsgraphien, die gelegentlich für mhd. *e*, *i* erscheinen.³

- R 1 *ópfl* oder ähnlich (häufig), R 2 *Óffich*, R 23 *lóge*, R 27 *spóckh*, R 36 *kóssl*, R 103 *hóchten*; R 34 *wúrf*, R 90 *hútz*, R 93 *Húrn*.

Die angeführten Beispiele zeigen im Übrigen, dass nicht nur mittelhochdeutsches Umlaut-*e* von der (graphischen) Rundung betroffen ist, sondern auch germanisch *ë* wie in mhd. *speck*, wobei hier wohl von mundartlicher Hebung auszugehen ist, was wiederum auf das Bairische deutet.

Im Bereich des Konsonantismus sind im vorliegenden Kochbuch v.a. die zumindest ursprünglich Affrikaten bezeichnenden Schreibungen der von der zweiten Lautverschiebung erfassten Velare auffällig. Im Anlaut vor Vokal erscheint *kh*⁴ (neben *k*) und im In- und Auslaut *kh*, *ckh*, gelegentlich *gkh*.

Beispiele:

- R 1 *khalt* (sonst meist *kalt*), R 26 *khúnig*, R 46 *Khás* (neben mehrfachem *kás*)
- R 11 *dickh*, *stückh*, R 15 *gesterckhten Khúhen*, R 16 *weckh*, R 19 *schennckhl*, R 110 *pannk*
- R 13 *gehagkht*

Dabei wird die Opposition gegenüber mhd. *gg* tendenziell mit der Schreibung *gg* bewahrt.

- R 54 *roggen prott*, R 110 *heggn Rosn*; R 101 *schneggen*, R 105 *Rügggrad*
Daran schliesst sich das Fremdwort ‹Zucker› an: R 6 *Zúgger* (vielfach; einmal R 1 *Zúgkher*)

Die verbreitete Affrikatenschreibung in der Zeit um 1600 deutet zusammen mit der bewahrten Opposition gegenüber altem *-gg-* erneut auf bairischen, eventuell auch südbairischen Schreibgebrauch hin.

² Die verschieden gestalteten handschriftlichen Diakritika von Hand 1, die in der vorliegenden Transkription als ´, ° und gelegentlich auch als Trema geschieden sind, bedürfen noch einer genaueren paläographisch-linguistischen Analyse.

³ Die lautliche Beurteilung der verschiedenen Rundungsschreibungen kann hier nicht erfolgen, vgl. MOSER (1929), §§ 65–66.

⁴ Solche Schreibungen finden sich auch bei Hand 2. Vgl. zu den Affrikatenschreibungen sowie zur Schreibsprache im Bairischen generell WIESINGER (2003), S. 2971–3001, bes. 2980.

Weitere Schreibungen, die mehrfach auftreten und zusammengenommen ins Bairische verweisen, sind in folgenden Beispielen zusammengestellt:

- Synkope von nebetonigem *e* in Wortstämmen: R 8 *mannl*, *hafn*, R 40 *ofn*, R 87 *schiff*.⁵
- Anlautende *p*-Graphie für mhd. *b*: R 13 *Prót*, R 15 *Pütter* (vielfach, gelegentlich *bütter* R 65), R 27 *pindt*, *praidt*, R 30 *pirckhen*.
- Verwendung der umgelauteten Variante von mhd. *stôzen*: R 4: *stes*, R 16 *Stéß* (hier jeweils entrundet). Vgl. SCHMELLER (1973), S. 789).
- Wortvariante mit inlautendem Reibelaut im Wort *Zwiebel*: R 1 *Zwifelln*, R 16 *Zwiflen*, R 20, 31 *zwifl* (GRIMM 32, 1129).
- Wortvariante ohne Umlaut R 62 *aütter*.
- Vereinzelte *a*-Schreibungen für mhd. *o* vor *r*, wie mehrfach im Lexem *marchel* (R 70).
- Einschub von *b* zwischen *r* und *m*, wie in *warbm* (R 15, 26, 39, 47, 90) neben *warm*, und *dárbm* (R 14). Vgl. MOSER (1951), § 129.7, Anm. 43: «Bair. kommt hsl. im 15. u. 16. Jh. der Einschub eines *b* gelegentlich auch zwischen der umgekehrten Konsonantenfolge *l* (*r*) und *m* vor (*halbm*, *salbm*, [...] *arbm*).»
- Auch die von Hand 1 immer wieder verwendete Schreibung *ie* vor *r*, z.B. R 73 *dier*, v.a. aber in den Verbalformen von *werden*, vgl. R 1, 6, 11 *wiert*, R 77, 87 *wierdt* (3. Sg.), auch *wierdeth* (R 34, 46), findet sich im späteren Frühneuhochdeutschen laut MOSER (1929), § 72, Anm. 1 praktisch nur noch in bairischen Handschriften.
- Diminutivform *-lein* neben ebenfalls häufigem *-lin*, z.B. R 28 *grieblin* vs. *grúeblein*, (sowie vereinzelt *-l*, wie in *deckhl* R 40). Vgl. STOPP (1978), § 27, S. 120.
- In R 70 erscheint einmalig eine palatalisierte Schreibung von inlautendem *s*: *refchten*.

Die zuletzt genannte Schreibung dürfte auf die dialektale *sch*-Lautung in westlichen Gebieten des Mittel- und insbesondere des Südbairischen zurückgehen. Auch die übrigen genannten Besonderheiten, insbesondere die Diminutivschreibungen, wären mit einem eher westlichen Übergangsgebiet zum Alemannischen durchaus kompatibel, also etwa mit einer Ausbildung des Schreibers oder der Schreiberin im westlichen Tirol.

Darüber hinaus finden sich im Wortschatz (und Wortbildung) ebenfalls Hinweise auf das Bairische, wie *kreen* (R 8, 114) und *Pütter* und ähnlich

⁵ Hierzu lässt sich auch das historisch allerdings anders zu beurteilende mehrfache *Viertl* R 29 (< *vierteil*) stellen.

(R 15, häufig, meist erkennbar maskulin) *múscat plúe* (R 15, häufig). Auch die Wortform *fasnacht* (R 98) deutet wieder auf eine westliche Ausprägung des Bairischen, was ebenfalls für den restlichen Wortschatz nicht ausgeschlossen ist.

Bemerkenswert ist die einmalige Nennung der modernen *k*-haltigen Verbform *backen* in einer Paarformel auf f. 10r neben der ansonsten ausschliesslich vorkommenden oberdeutschen Form mit inlautender Reibelautgraphie *ch*: R 43 *las packhen oder pachen*. Das lässt darauf schliessen, dass der Schreiber oder die Schreiberin Regionalismen wahrnahm, wobei die explizite Nennung beider Formen auch auf einen Abschreibevorgang schliessen lassen könnte. Darauf gibt es aber in der Textpassage von Hand 1 ansonsten keine Hinweise.

Schliesslich lässt sich noch eine syntaktische Eigenart den Hinweisen auf östlichere Herkunft des Schreibers oder der Schreiberin hinzufügen. Im Einklang mit dem modernen Mundartgebrauch findet sich in älteren Kochrezepten aus dem östlichen schwäbischen und dem bairischen Raum gehäuft der Gebrauch eines Indefinitartikels vor unzählbaren Massennomina,⁶ wie etwa auch bei Hand 1 an den folgenden Textstellen: R 54 *Jn ain wasser*; R 70 *aus ainem wasser*; R 3 *mit ainem Effsich*; R 4 *Jn ein Effsich*; R 25 *ain prüe*; R 59, 63 *ain zúgger*.

Diese kurze Prüfung der Schreibsprache von Hand 1 führt zu folgendem vorläufigen Fazit. Sie weist eine gegenüber einer typisch hochalemannischen Hand deutlich östlichere Prägung auf. Dabei gibt es einzelne Hinweise darauf, dass es sich um eine Übergangslandschaft vom Bairischen zum Alemannischen handeln könnte, also beispielsweise um das Graubünden nahegelegene westliche Tirol.⁷

⁶ Zu entsprechenden Beispielen aus Augsburger frühneuhochdeutschen Kochrezepten vgl. die Ausführungen bei GLASER (1996).

⁷ Zu ähnlichen Merkmalen einer Schreiberhand im sogenannten Kochbuch der Philippine Welser vgl. GLASER (2002).

6.2 Sprachliche Besonderheiten der fünften Hand (Eliane Schenk)

Einleitung

Durch die fünfte Hand des ‹Bündner Kochbuchs› werden neben Rezepten für verschiedenste Speisen auch Anleitungen verschriftlicht, welche in modernen Kochbüchern kaum mehr zu finden sind. So stösst man neben den Kochrezepten auf Anleitungen zur Weinbehandlung und -verschönerung. Dies stellt für die Frühe Neuzeit aber nichts Aussergewöhnliches dar. Bereits das erste gedruckte Kochbuch in deutscher Sprache fügt die Weinbehandlung den Speiserezepten an. Eine Ausgabe der ‹Küchenmeisterei›, welche im Jahre 1490 in Nürnberg gedruckt wurde, geht in einem letzten Teil des Buches – nach Latwergen, Saucen und Senf – auch auf die Herstellung von Essig und Wein ein.⁸ Im Folgenden werden diese Anleitungen zur Weinherstellung und -behandlung des ‹Bündner Kochbuchs› im Zentrum stehen.

Bei der Beschäftigung mit den Rezepten hat sich herausgestellt, dass es sich bei denjenigen zur Weinbehandlung mit grosser Wahrscheinlichkeit teilweise um Abschriften handelt. In der Frankfurter ‹Koch- und Kellermeisterei› findet man elf Rezepte aus dem ‹bündnerischen› Kochbuch in gedruckter Form wieder. Obwohl die ‹Koch- und Kellermeisterei› (KKM) im Jahre 1566 veröffentlicht wurde und somit wohl vor der letzten Handschrift im ‹Bündner Kochbuch› entstanden ist, kann dieser Druck nicht ohne weiteres als Vorlage für die fünfte Schreiberhand gelten. Wie noch zu beschreiben sein wird, steht die KKM in der Nachfolge der bereits erwähnten ‹Küchenmeisterei› von 1490 und somit in einer Reihe von Ausgaben und Drucken an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Zeiten. Dennoch eignet sich die KKM zum Vergleich, denn sie vereint – gleichsam der fünften Hand im ‹Bündner Kochbuch› – Speiserezepte und ausführliche Beschreibungen zur Verbesserung der Weinherstellung. Folgende Ausführungen stellen jedoch keine umfassende Analyse der Übereinstimmungen und Unterschiede dar, vielmehr wird die gedruckte KKM als Instrument genutzt, um Besonderheiten des mutmasslich bündnerischen Gegenstücks transparent zu machen.

Untersucht man das ‹Bündner Kochbuch› unter Einbezug der KKM müssen verschiedene Gegebenheiten berücksichtigt werden. Grundsätzlich handelt es sich dabei um den Vergleich einer Handschrift mit einem Druck. Das Einsetzen des Buchdrucks im 15. Jahrhundert wirkte sich auf die Textsorte Kochbuch insofern aus, als Rezepte rasch in gedruckter Form erhältlich wurden. Parallel dazu ging die handschriftliche Abfassung von Kochbüchern

⁸ ‹Küchenmeisterei›, gedruckt bei Peter Wagner, Nürnberg 1490.

weiter. Zwischen den beiden Formen treten jedoch grosse Differenzen auf. Im graphemischen Bereich unterscheiden sich Drucke und Handschriften deutlich. Da letztere in ihrer Funktion stärker an den privaten Bereich gebunden waren, treten darin normabweichende regionale und individuelle Schreibungen bis ins 19. Jahrhundert gehäuft auf.⁹ Im Prozess hin zu einer normierten neuhochdeutschen Schriftsprache, bei welchem lokale Formen und Laute aufgegeben werden, liegen die Handschriften bis zu einem halben Jahrhundert hinter den Drucksprachen zurück.¹⁰

Eine weitere Besonderheit ergibt sich durch die allfällige Einordnung der Handschrift ins alemannische Sprachgebiet. Sieht man das 16. Jahrhundert als Etappe der frühneuhochdeutschen Sprache und damit als Übergang vom Mittelhochdeutschen hin zum Neuhochdeutschen, muss bedacht werden, dass im schweizerischen Sprachgebiet – zuweilen bewusst – eine gewisse Eigenständigkeit beibehalten wurde. Die zunehmende kulturelle Geltung des Neuhochdeutschen als Schriftsprache lässt sich zwar auch für die Schweiz kaum bestreiten, es herrschte jedoch gleichzeitig ein Konservieren bestimmter sprachlicher Formen vor.¹¹ Nicht nur Laien und wenig geübte Schreiber glichen ihre herkömmliche Schriftsprache kaum an, auch Humanisten, Reformatoren, Dramatiker, Geschichtsschreiber und Chronisten verharrten im schweizerischen Sprachgebrauch.¹² Falls sich für die fünfte Handschrift des Kochbuchs Verweise auf Chur ergeben, dürfen also Unterschiede nicht voreilig als Rückstände interpretiert werden, welche durch Unkenntnis entstanden.

Die fünfte Handschrift im «Bündner Kochbuch»

Die Schrift von Schreiberhand 5 setzt auf Blatt 40r ein mit einem Rezept für Forellen nach ungarischer Art (R 147). Nach der Anleitung zu einem weiteren Fischgericht beginnt mit dem Rezept 50 für *zitwen win Und allerlei gewürtzte win* eine Serie von Texten, welche die Herstellung und Behandlung des Weines thematisiert. Auf rund acht Blättern bzw. 16 Seiten wird beschrieben, wie man den Wein geniessbar macht und hält. Neben den Rezepten für verschiedene Gewürzweine (vgl. Zitwer-Wein R 147; Romanier R 166; Alland R 167/175) und der Anleitung dazu, wie man Weine besonders lange süss behält (R 165), findet man auch Texte, die sich von den Speiserezepten in ihrem Ansatz deutlich unterscheiden. Viele Beschreibungen, die sich mit

⁹ GLASER (1996), S. 229.

¹⁰ FREUND et al. (1980), S. 267.

¹¹ HAAS (1994), S. 219.

¹² SONDEREGGER (1964), S. 20–21.

dem Wein auseinandersetzen, sind in ihrer Form keine Rezepte, sondern Anleitungen zur Problembehebung. Die Überschrift gibt somit nicht an, was das Endprodukt sein soll, sondern setzt mit dem zu behehenden Sachverhalt ein. Demzufolge lauten die Titel: *wen ein win nach dem einschlag stinckt* (R 155a), *wan ein win sich nicht recht setzen will* (R 158) oder *gebrochenen win wider zurecht bringen* (R 163). Schwerpunkt des Rezeptes kann aber auch eine präventive Handlung sein. Die Überschrift lautet dann etwa: *Das ein win nit verregt* (R 159) oder *Das der win nicht breche* (R 162). Der darauffolgende Fliesstext beschreibt, mit welchen Zutaten man den Wein im Fass behandeln soll. Mit einer abschliessenden Phrase – *so wirt er gewüs gut* (R 147)¹³ – wird betont, dass das beschriebene Vorgehen bestimmt Erfolg bringt.¹⁴

In besonderem Ausmass trifft auf die Rezepte zur Weinbehandlung zu, was Thomas Gloning zum lexikalischen Profil von Kochrezepten schreibt. Die Rezepte sind nicht eigentliche Aufforderungen oder Anweisungen, sondern in ihrer Textgestalt eher den Anleitungen zuzuordnen. Wenn ein Titel lautet: *wieman Zitwen Win machen sol* (R 151), geht es nicht primär um die Angabe der Herstellung, sondern um die Anleitung zur Erreichung einer bestimmten Qualitätsvariante.¹⁵

Im Vergleich zu den nachfolgenden Kochrezepten sind die meisten Texte zur Weinbehandlung länger. Die knappe Beschreibung wie man *sigern win* behandelt (R 155), welche sich auf nur drei Zeilen beschränkt, bildet eine Ausnahme. Im Schnitt liegt die Länge der Anleitungen zwischen neun und zehn Zeilen. Das längste Rezept *Gutte ring Zumachen* (R 168) nimmt ganze 19 Zeilen in Anspruch.

Nach den Rezepten zur Weinherstellung und -erhaltung folgen verschiedene kurze Anleitungen, wie man *Essig in der Eil* machen kann (R 177). Sämtliche dieser Kurzrezepte sind unter derselben Überschrift vereint und durchnummeriert. Nach der Essigherstellung wird sogleich der umgekehrte Fall erläutert. Es wird beschrieben, was zu unternehmen ist, damit der Wein nicht zu Essig wird (vgl. R 178). Obwohl die darauffolgenden sechs Blätter fehlen, ist nicht von weiteren Wein- oder Essigrezepten auszugehen. Das ebenfalls von Hand 5 erstellte Register verweist ab Blatt 50 auf Rezepte für Süssigkeiten wie *zelten*, *Christ tefele*, *allerlei Confect* oder *kinden leckerle*. Neben der Zubereitung dieser Süssspeisen verschriftlichte die fünfte Hand auch Rezepte für Fleischspeisen (R 182 ff.), Säfte (R 402 ff.) und Saucen (R 414 f).

¹³ Des Weiteren auch: Bündner Kochbuch, S. 43r: *so wirt er wider güt und starck/so wirt er gewüs güt* oder S. 45r: *so blibt der win das Jahr durch sües, schön Und lütter*.

¹⁴ E. Glaser stellt dies in Bezug auf Kochrezepte fest: GLASER (2002), S. 534.

¹⁵ Vgl. GLONING (2003), S. 257–258; GLASER (1996), S. 237, in Bezug auf Kochrezepte.

Das ‹Bündner Kochbuch› – eine teilweise Abschrift?

In der Beschäftigung mit den Anleitungen zur Weinherstellung und -behandlung drängt sich – neben der Untersuchung der Struktur und Sprache – auch die Frage nach deren möglichen Verwandtschaft zu weiteren zeitgenössischen Beschreibungen der Weinverschönerung auf. Der Vergleich mit gedruckten Texten wie etwa der ‹Küchenmeisterei› aus dem Jahre 1490 zeigt denn auch Ähnlichkeiten auf. In der Untersuchung der ersten Ausgaben der ‹Küchenmeisterei› wurden nur inhaltliche Parallelen festgestellt, der Abgleich mit einem jüngeren Druck macht aber Übereinstimmungen deutlich, die kaum auf einen Zufall zurückzuführen sind. Die Frankfurter KKM von 1566 enthält zehn Rezepte zur Weinbehandlung, die sich mit dem Bündner Kochbuch teilweise wortwörtlich decken.

Sowohl inhaltlich als auch in den Formulierungen zeigen sich Übereinstimmungen. Selbst die zusätzliche Anleitung wie man abgetropften Wein wieder geniessbar macht, fehlt nicht. Die Texte manifestieren jedoch auch Auslassungen, Ergänzungen und Variationen in der Lexik. Während in der ‹Koch- und Kellermeisterei› von einer *gros hand voll* (KKM, S. XLr) Massholderholz die Rede ist, nimmt man im ‹Bündner Kochbuch› *ein gute hand Voll* (R 162). In der KKM wird die Rinde auf einem Ofen *in der Stuben* gedörret; im ‹Bündner Kochbuch› fehlt diese Angabe. Hingegen wird in der Handschrift durch die Schlussformel *es ist brobiert* (R 163) das Gelingen des Rezeptes bekräftigt, was in der KKM fehlt.

Eine Auslassung verändert nicht zwingend den Sinn des Rezeptes. Lautet die Überschrift in der ‹Koch- und Kellermeisterei› *Guten natürlichen süssen senfften und milden Wein* (KKM, S. XLv), ist der semantische Unterschied durch die Auslassung des Wortes *senfften* (R 164) vernachlässigbar. Als fehlerhafte Schreibung muss folgender Fall interpretiert werden. Die KKM rät dazu, wilden Hopfen in den Wein zu hängen und zwar *zween oder drey tag* (KKM, S. XLr). Im ‹Bündner Kochbuch› kann man das Wort *tag* nicht lesen. Man würde daher die Zahlen wohl auf die Zutaten beziehen und zwei oder drei Hopfenzweige beilegen. Obschon Auslassungen dieser Art ein Indiz dafür sind, dass der Schreiber des bündnerischen Kochbuchs zumindest einen Teil der Rezepte abgeschrieben hat, sollte eine vorschnelle Interpretation vermieden werden. Auch darf man nicht davon ausgehen, dass die Frankfurter KKM *die* Vorlage für die Handschrift war. Denn wie bereits angetönt und folgend vertieft ausgeführt wird, ist auch dieser Text innerhalb einer Reihe von Drucken zu sehen.

Sprachliche Analyse des ‹Bündner Kochbuchs›

a) Äussere und innere Ordnung

Das Titelblatt der Frankfurter KKM aus dem Jahre 1566 verspricht nicht wenig. Unter den grossen Lettern «Koch und Kellermeisterey» liest man: *von allen Speisen und Getrencken / viel guter heimlicher Kuenste / auch wie man Latwergen / Salsen / Confect / Conserven / vnd Einbeitzungen machen / von mancherley Fruechten / Blumen / Kreutern vnd Wurzelen. Einem jeden im Hauß gar notwendig und nuetzlich zugebrauchen [...].* Für Albert Hauser verrät bereits der Titel, dass es sich nicht um ein eigentliches Kochbuch handelt. Die heimlichen Künste weisen für ihn nicht primär auf den kulinarischen, sondern vor allem auf den allgemein hauswirtschaftlichen und heilkundlichen Aspekt des Buches hin.¹⁶

Das Titelblatt des ‹Bündner Kochbuchs› trägt lediglich den Schriftzug *Ein Schön Koch[b]uch 1559*, nähere Angaben zum Gebrauch gibt es nicht. Das Buch beginnt unmittelbar mit einem Rezept für Biberschwänze (R 1). Einleitende Worte oder Verweise auf Überkategorien von Speisen findet man nicht, auch eine Schlussformel fehlt. Das ‹Bündner Kochbuch› endet mit einem Rezept für *Ein mus von suren kriese* (R 515), wobei fraglich ist, ob dieses Rezept überhaupt bewusst als solches verfasst wurde. Im ‹Bündner Kochbuch› gibt es keine Rahmung durch Kommentare zu den Speisen oder eine Gliederung der Rezepte nach Hauptzutaten. Übergeordnete Titel fehlen. Es ist zwar eine thematische Ordnung nach ähnlichen Speisen auszumachen – so folgen beispielsweise gleich mehrere Rezepte für Pasteten oder Latwergen aufeinander – doch bedeutet dies nicht, dass Rezepte dieser Art später wieder auftauchen. Auch die Weinrezepte werden nicht in einem Zuge abgeschlossen. Nach einer grösseren Einheit mit Anleitungen zu Wein und Essig (R 150–178) trifft man viele Blätter weiter erneut auf eine kleine Gruppe an Rezepten für verschiedene Gewürzweine (R 456–460).

Für eine Sammelhandschrift, an der fünf Hände beteiligt sind, kann nicht dasselbe Mass an Struktur erwartet werden. Zudem muss man davon ausgehen, dass das Buch über mehrere Jahrzehnte hinweg entstanden ist. Eine einheitliche Ordnung zu bewahren, war damit sicherlich erschwert. Dennoch ist die Bemühung zur übersichtlichen Gestaltung durch die Hand 5 daran abzulesen, dass ein Register erstellt wurde. Vorgehende Rezepte wurden gesichtet und verzeichnet, um den künftigen Gebrauch des Buches als Nachschlagewerk zu erleichtern.

Im ‹Bündner Kochbuch› erscheint die Mehrheit der Rezeptüberschriften vom Anleitungstext abgegrenzt. In den meisten Fällen ist der Titel eingemitt-

¹⁶ HAUSER (1977), S. 133.

tet, der Abstand zwischen Titel und Fliesstext ist jedoch klein gehalten. Es kommt vor, dass die graphische Abgrenzung kaum erkennbar ist. Werden alternative Rezepte angefügt, so wird im Kochbuch teilweise gänzlich auf Titel und optische Trennung verzichtet. Unter der Überschrift *Zitwen win Und allerlei gewürtzte win* (R 150) findet man zwei alternative Rezepte. Die beiden Anleitungen werden lediglich durch das Zeichen <./.> separiert. Der Titel des Rezeptes 150 *wilman sunst guten gewürzten win haben* ist dagegen graphisch in den Fliesstext integriert.¹⁷

Die Satzinterpunktion fehlt in vielen Handschriften des 14. und 15. Jahrhunderts, ebenso werden in der Mehrzahl der deutschen Drucke des 15. und des frühen 16. Jahrhunderts Interpunktionszeichen nur sehr spärlich gesetzt. Der Zeichengebrauch nimmt zwar im ersten Viertel des 16. Jahrhunderts zu, bleibt jedoch unregelmäßig.¹⁸ Im «Bündner Kochbuch» fehlt die Interpunktion gänzlich. Es erscheinen weder Virgel noch Punkte, nur an wenigen Stellen endet ein Rezept mit dem bereits erwähnten Zeichen <./.>; oft dann, wenn eine Abgrenzung zum nächsten Text nicht durch einen grösseren Zeilenabstand erreicht werden kann (vgl. R 150).

Der Gebrauch von Grossbuchstaben als Kennzeichen der Substantive ist bereits Mitte des 16. Jahrhunderts in vielen Druckwerken feststellbar. Im Gebiet des Oberdeutschen werden Majuskeln aber zögerlicher eingesetzt. Auch im 17. Jahrhundert halten sich die Klein- und Grossbuchstaben in hochalemannischen Drucken die Waage.¹⁹ Die Handschrift im «Bündner Kochbuch» fügt sich in dieses Bild ein. Die Rezepttitel und die Textanfänge beginnen meistens mit Grossbuchstaben. Substantive werden hingegen praktisch durchgehend mit Minuskeln umgesetzt. Auffallend ist, dass /z/, /u/ und /v/ an Wortanfängen graphemisch stets als Majuskel <Z>, <U> und <V> auftreten.

Im «Bündner Kochbuch» wird zwischen dem /s/ im An- und Inlaut und dem /s/ am Wortende unterschieden. Ersteres wird mit dem Graphem <ʃ>, Letzteres

¹⁷ Sowohl die Überschriften des «Bündner Kochbuchs» als auch die Rezepttitel der KKM sind in vielen Fällen als Infinitivkonstruktionen gehalten. Im «Bündner Kochbuch» erscheinen die Infinitivkonstruktionen jedoch häufiger. So liest man etwa: *milten win im herbst zu machen* (R 164); im Druck aber: *milden Wein machen im Herbst* (KKM, S. XLv). Der syntaktische Typ der Infinitivkonstruktion mit Einbezug des Verbes «machen», tritt ab dem 16. Jahrhundert häufig in Kochbüchern auf und dessen Beliebtheit hält lange an. Erst im 19. Jahrhundert kommt die Verwendung der Infinitivkonstruktion aus dem Gebrauch. Vgl. GLASER (1996), S. 238.

¹⁸ MOSER (1929), § 2, S. 5.

¹⁹ MOSER (1929), § 5, S. 12–13.

mit <s> umgesetzt (vgl. R 161)²⁰. Die Schreibweise <ß> für das stimmlose /s/ nach einem kurzen Vokal taucht im «Bündner Kochbuch» selten und dabei ohne erkennbares Muster auf. So liest man etwa im selben Anleitungstext das Wort «lass» einmal als *laß* und zwei Zeilen weiter als *las* (R 150, Schluss).

Der Mitschreiber des «Bündner Kochbuchs» realisiert sämtliche Komposita getrennt, z.B. *Hopfen blumen* (R 162), das *spund loch* (R 164) und *senf mell* (R 165). Die Zusammensetzung von Nomen in Drucken wurde erst im Laufe des 16. Jahrhunderts allmählich zur Regel und Virgil Moser gibt auch für das 17. Jahrhundert Belege für die getrennte Schreibung an.²¹ Dass die Handschrift in Bezug auf dieses Phänomen hinter dem Druck zurückliegt, erstaunt somit wenig.

Für die Massangaben und Zahlwörter werden im «Bündner Kochbuch» nur Zahlzeichen oder abgekürzte Schreibungen angegeben, z.B. mit $\frac{1}{4}$ (R 156, 158) oder mit *lb* (R 156, 168) abgekürzt. Abgekürzt werden nicht nur Mengenangaben und Zahlzeichen, sondern auch Wörter mit den Endungen -en und -er. So wird beispielsweise das Wort «oder» – selbst wenn es im Titel steht – durch die Buchstaben *od* abgekürzt, wobei dem <d> jeweils eine schwungvolle Schlaufe angehört (R 176).²² Einheitlich werden diese abgekürzten Schreibungen jedoch nicht umgesetzt.

Weiter sind für das «Bündner Kochbuch» Reflexe sprechsprachlicher Schwächungen bei enklitischen Pronomina auszumachen. S-haltige Pronomina werden mit dem vorangehenden Wort verbunden, z.B. *spunds* (R 161). Einen Wachholdersaft soll man *wens dan also wol gesoten ist* (R 410) zudecken oder *lasen erkalten* (R 410). Neben den Pronomina werden auch Artikel mit vorgehenden Präpositionen vereint, z.B. in der zusammengezogenen Form *ins fas* (R 150 u. a.).

Die Schlussformel im «Bündner Kochbuch» lautet: *Doch ist zu wissen, das solcher win nicht sonders gesund ist* (R 165). Bei den Massnahmen, die zu ergreifen sind, damit ein *wein nit verrege*, steht lediglich: *dis ist brobiert* (R 159). Als Autor des Buches macht sich der Schreiber in diesem Fall nicht explizit erkenntlich. Nicht so an anderen Stellen, wenn man beispielsweise nach einem Rezept für Biscotti liest: *ich habs brobiert, sie werden schön* (R 189).²³

²⁰ Die Zeichen für /s/ im An- bzw. Inlaut und Auslaut werden seit dem 14. Jahrhundert voneinander getrennt. Vgl. MOSER (1929), §42, S. 66.

²¹ MOSER (1929), § 4, S. 10.

²² Auch in den Wörtern *ander* und *wider* wird <er> nach <d> nicht ausgeschrieben (vgl. R 160).

²³ Auffällig ist auch, dass das Wort *bewert* in der fünften Handschrift nicht auftaucht. Es wird stattdessen das Wort *brobiert* verwendet. Diese Wendung findet sich auch an anderen Stellen wieder sowohl bei der Weinbehandlung (vgl. R 163) als auch bei den Speiserezepten.

Anmerkungen werden innerhalb von Hand 5 nicht nur in den Fliesstext integriert, sondern erscheinen auch als Randnotizen. Die Information, dass man kraftlosen Wein bei *obsich genden mon* behandeln soll, steht in vertikaler Schrift seitlich des Fliesstextes (R 170). Anmerkungen wie etwa die Information, man könne auch etwas mehr oder weniger Gewürz dazugeben (vgl. R 182), oder die Randnotiz *ettliche nehmen 2 lot mäl darzu Und ½ lot muscatblust* (R 182) lassen darauf schliessen, dass die Rezepte tatsächlich ausprobiert wurden und zwar – wie das zweite Beispiel zeigt – nicht nur seitens des Schreibers. Als Hinweise darauf, dass das «Bündner Kochbuch» in Gebrauch war, können auch Randbemerkungen durch andere Hände gelten. Unter das Rezept für die Zubereitung von Zuckerplätzchen wurde von anderer Hand eine ganze Reihe von Zutaten angeführt, welche die Speise kräftiger machen sollten (R 181). Auf den praktischen Gebrauch des Kochbuchs deuten nicht nur die angemerkten Alternativen und Ergänzungen, sondern auch Streichungen bestimmter Zeilen und die Verweise auf vorangehende Blätter (vgl. R 215).

b) Sprachliche Merkmale

Im «Bündner Kochbuch» ist die nhd. Monophthongierung nur teilweise verschriftlicht. Der mittelhochdeutsche Laut /uo/ weist eine heterogene Schreibung auf. Der analogen Umsetzung in der Schreibung *guten gewürtzten win* (R 150) und dem Versprechen, dass der Wein wieder *gut und starck wirt* (R 156), folgen Rezeptüberschriften wie *guot leber turten* (R 308) und die Aufforderung, man soll einen *guot theill Zucker* (R 313) dazugeben. Der mittelhochdeutsche Diphthong /üel/ wird dagegen auf graphematischer Ebene beibehalten. Während in der KKM dazu angeleitet wird, <süssen> Wein zu machen, liest man im «Bündner Kochbuch» wie man <süessen> Wein herstellt (R 164). Die unvollständige Umsetzung der Monophthongierung und die Bewahrung bestimmter Diphthonge können als deutliche Indizien für die Zuordnung des Schreibers in das oberdeutsche Sprachgebiet gelten.²⁴

Auch die neuhochdeutsche Diphthongierung ist im «Bündner Kochbuch» nicht durchgehend verschriftlicht. Es liegt auf der Hand, dass das Wort «Wein» im untersuchten Abschnitt sehr häufig auftaucht. So wird es – mit lediglich zwei Ausnahmen (vgl. R 160; R 161, Schluss)²⁵ – ausschliesslich mit dem Monophthong <i> als *win* (R 150–176) realisiert. Im «bündnerischen»

²⁴ HARTWEG/WEGERA (1989), S. 104.

²⁵ In beiden Fällen liegt eine gedruckte Form des gleichen Rezeptes in der «Koch- und Kellermeisterei» vor. Es kann aber darin kaum eine Kausalität gesehen werden. In der überwiegenden Zahl der Fälle wird hier die nicht-diphthongierte Form benutzt, auch wenn im Druck ein Diphthong vorliegt.

Kochbuch wird man dazu angehalten, *Wissen wierauch* (R 168) beizugeben. Währenddessen wird das *Kraut* im «Bündner Kochbuch» als *krut* (R 161) verschriftlicht.

Es zeigt sich also, dass auch bezüglich der Diphthongierung im «Bündner Kochbuch» keine einheitliche Umsetzung zu erkennen ist. Besonders deutlich wird dies bei den Präpositionen. Neben der diphthongierten Schreibung *auff* (R 169 u. a.) findet man auch die Variationen *uff* (R 218) oder *daruff* (R 207) und *druuff* (R 225). Die neuhochdeutsche Diphthongierung hat sich ab dem 14. Jahrhundert im hochdeutschen Raum bereits verbreitet. Die Bewahrung von Monophthongen verweist daher erneut auf den höchstalemannischen Sprachraum, der die Ausnahme in Bezug auf die Umsetzung der Diphthongierung bildet.²⁶ Dass sich im «Bündner Kochbuch» auch diphthongierte Schreibungen zeigen, ist nicht aussergewöhnlich, denn im Laufe des 16. Jahrhunderts wurden Digraphien auch in Gebieten, in denen der Lautwandel nicht oder nur in Ansätzen stattfand, in die Schriftsprache übernommen.²⁷ Die Umsetzung ist aber heterogen.

Nicht nur in Bezug auf die Umsetzung der Mono- und Diphthongierung gibt es im «Bündner Kochbuch» keine Einheitlichkeit. Auch hinsichtlich anderer Stammvokale zeigt sich ein durchmischtes Bild. Es wird erklärt, wie ein Wein behandelt wird, damit er das ganze Jahr süß bleibt. Dabei liest man im Titel für das neuhochdeutsche Wort «Jahr» <ior>; in der Schlussformel aber heisst es: *soblibt der win das Jahr durch sües* (R 164). In der Überschrift tritt der Vokal im Wort «Jahr» verdumpft auf. Am Schluss erscheint das Wort nicht nur mit einer Majuskel und dem Graphem <a>, der Vokal wird zusätzlich auch mit einer h-Graphie als Längenzeichen versehen. Diese Umsetzung liefert gleich zwei Hinweise darauf, dass die fünfte Hand des «Bündner Kochbuchs» zeitlich im 17. Jahrhundert anzusiedeln ist. Nach Virgil Moser wird das <o> in hochalemannischen Gebieten erst um die Wende des 16./17. Jahrhunderts zurückgedrängt.²⁸ Weiter kam das <h> als Dehnungszeichen im hochalemannischen Sprachraum selbst in Drucken, die gegen Ende des 16. Jahrhunderts erschienen, nur sehr beschränkt vor.²⁹

Ein ähnliches Bild zeigt sich bezüglich des gesenkten Stammvokales mhd. /u/. Will man Essig zubereiten, rät das «Bündner Kochbuch», das Fass *an die sonen* (R 177) zu stellen; daraufhin liest man, dass die Brombeeren *an der sunen* (R 177) gedörnt werden sollen. Die Senkung des Vokales /u/ zu /o/, welche in

²⁶ HARTWEG/WEGERA (1989), S. 102.

²⁷ HARTWEG/WEGERA (1989), S. 103.

²⁸ MOSER (1929), § 75, S. 143.

²⁹ MOSER (1929), § 10, S. 22.

die neuhochdeutsche Schriftsprache einging,³⁰ wurde im ‹Bündner Kochbuch› nicht konsequent verschriftlicht. Dies erstaunt nicht, denn im oberdeutschen Sprachraum blieben die mittelhochdeutschen Laute /u/ und /ü/ vor Nasalen erhalten. Festzuhalten ist aber, dass der Schreiber anscheinend bereits mit den o-Formen vertraut war. Diese Schreibung wurde bereits in der Zürcher Bibel umgesetzt, in den hochalemannischen Handschriften hielten sich die u-Schreibungen aber bis Mitte des 17. Jahrhunderts.³¹

Im ‹Bündner Kochbuch› von 1559 zeigt sich zudem eine Variation der Vokale in den Verben ‹gehen› und ‹stehen›. So soll man bestimmte Schritte im Prozess der Weinbehandlung tätigen, *wan der mon obsich gehet* (R 169), den Allantwein hingegen soll man nüchtern trinken, auch wenn man schlafen *willgohn* (R 167). Bezüglich der Herstellung von Essig wird dem Leser erklärt, er solle den Krug *10 tag sten* (R 177) lassen, die Pasta de Genua soll man aber *in der warmen stuben ston* (R 238) lassen. Wie inkonsequent die eine oder andere Form genutzt wird, zeigt sich auch an der Randnotiz über dem eben zitierten Rezept. Der Schreiber verweist mit der Notiz *wie im blat 85 stet* (R 138) auf eine nachfolgende Stelle im Buch.

Die o-Graphien (aus mhd. â) sind seit dem 15. Jahrhundert im west-oberdeutschen Sprachraum verbreitet.³² Auch diese Schreibungen weisen uns in den alemannischen Raum. Dennoch scheinen dem Schreiber die e-Formen nicht fremd. Es zeigt sich auch hierbei eine Kombination von Umsetzungen der regionalen Schriftsprache und der modernen Schreibungen mit h-Graphie. So liest man etwa: *lasse dz wasser 8 tag daran stehen* (R 152).

Wie bereits ausgeführt, beginnt der Grossteil der Handlungsanleitungen mit einem Imperativ. Im ‹Bündner Kochbuch› stehen sie zu Beginn des Fliesstextes. Für bestimmte Verben sind unterschiedliche Formen der Stammvokale auszumachen. Dies betrifft z. B. die neuhochdeutschen Verben ‹sieden› und ‹giessen›. Für die Imperativformen der genannten Verben findet man im ‹Bündner Kochbuch› sowohl die Varianten *geüs* und *güß* (R 161) als auch die jüngere, ausgeglichene Form *gieß* bzw. *gieße* (R 157; R 153). Ebenso trifft dies in Bezug auf das Verb *sieden* zu. Man findet dafür sowohl die Form *süid* (R 167) als auch *sied* (R 161). Für das Wort ‹ziehen› findet man in derselben Anleitung sowohl die Variante *züchts* als auch die moderne Schreibung *ziehen* mit Dehnungs-h (R 225).

³⁰ Vgl. HARTWEG/WEGERA (1989), S. 138.

³¹ MOSER (1929), § 74, S. 135–136.

³² Vgl. REICHMANN/WEGERA et al. (1992), S. 308.

Diminutive werden im ‹Bündner Kochbuch› unterschiedlich realisiert. Entsprechend dem *secklin* der ‹Koch- und Kellermeisterei› (KKM, S. XLv), findet man im ‹Bündner Kochbuch› die Formen *seckli* (R 151) und *seckle* (R 150).³³ Nur selten taucht auch die Form *-lin* auf wie etwa im Wort *negelin* (R 168). Zu überwiegen scheint das Diminutivsuffix *-li* (R 179 u.a.), womit ein weiterer Hinweis auf das oberdeutsche Sprachgebiet gegeben ist.³⁴

Ein Variantenreichtum zeigt sich nicht nur hinsichtlich der Diminutive, sondern auch bezüglich der Lexik. Für denselben Begriff können im ‹Bündner Kochbuch› die verschiedensten graphematischen Umsetzungen festgestellt werden. Das neuhochdeutsche Wort ‹Kardamom› etwa kommt in vier Variationen vor: *Cardamomelin* (R 168); *Cardamömlin* (R 458); *Cardamümelin* (R 475); *Kardamumali* (R 355).

In bestimmten Fällen unterscheidet sich die Wortwahl des ‹Bündner Kochbuchs› von der ‹Koch- und Kellermeisterei›. Während man in derselben das Fass um eine *zwerch hand* (KKM, S. XXXVIIr) leer lassen soll, wird in jener *ein hant breit* (R 161) angegeben. Im ‹Bündner Kochbuch› setzt die Anleitung mit der Wendung ein *wan der win iüret* (R 162); im Frankfurter Gegenstück *gieret* (KKM, S. XXXIXv) der Wein. Während dort *grobe Tuecher zu platzlin* (KKM, S. XXXVIIIv) geschnitten werden, um diese danach in Schwefel einzulegen, wird im ‹bündnerischen› Kochbuch dazu angehalten, *groben rupf* (R 168) zu machen. Sowohl die Lautung *jeren* als auch der Ausdruck *rupf* werden im Schweizerischen Idiotikon für das Gebiet des heutigen Kantons Graubünden nachgewiesen (Id. 3, 74 bzw. Id. 4, 1202). Das Deutsche Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm schreibt zudem bezüglich des Wortes *Rupf*, dass dasselbe besonders in schweizerischen Dialekten nachgewiesen werden kann und in der Schriftsprache nur selten anzutreffen sei (Grimm 14, 1529). Noch expliziter verweisen bestimmte Mengenangaben auf den bündnerischen Raum.

Auffallend ist zudem, dass viele Rezepte für die Nähe zum romanischen Sprachgebiet sprechen. Neben der *Mortadella* (R 430) und den *Scharwilladen* (R 429), findet man besonders mit Blick auf die Herstellung von Gebäck viele italienische Ausdrücke, wie etwa die *Curadenti*, *Muscattini* oder *Meilandische(n) biscotini* (R 198–199). Die Offenheit gegenüber romanischen Einflüssen könnte man als weiteren Hinweis für den alemannischen Sprachraum bzw. für das Gebiet der heutigen Schweiz sehen. Gerade die Stadt Chur im Südwesten dürfte mit der italienischen und rätoromanischen Sprache seit jeher in Kontakt gewesen sein.³⁵

³³ Analog dazu auch *steinli* (R 171) und *steinle* (R 170, 174).

³⁴ MOSER (1978), S. 120f.

³⁵ Vgl. SONDEREGGER (1993), S. 17.

Folgerungen

Eine enge Verwandtschaft mit der «Koch- und Kellermeisterei» kann beim «Bündner Kochbuch» nicht nachgewiesen werden, anders als zwischen der Küchenmeisterei und zwei anderen Handschriften (Solithurn und Köln etc.). Dennoch zeigt sich, dass einige wortwörtliche Übereinstimmungen mit der KKM von 1566 gegeben sind. Insbesondere die Anleitungen zur Weinverschönerung und -behandlung von Hand 5 des «bündnerischen» Kochbuchs weisen Übereinstimmungen auf. Noch ausstehend ist eine umfassende Prüfung der Speiserezepte in Bezug auf Analogien mit anderen Kochbüchern. Eine erste Sichtung ergibt zwar Ähnlichkeiten, jedoch kaum exakte Übereinstimmungen mit den Speiserezepten in der KKM. Teilweise sind identische Überschriften auszumachen, die dazugehörigen Rezepttexte zeigen jedoch grosse Unterschiede. Weitere Aufschlüsse könnte eine genaue Analyse der ersten vier Hände geben. Auch hier finden sich Rezepttitel, die mit der KKM übereinstimmen, in den Anleitungen aber Unterschiede zeigen. Eine eindeutige Vorlage für das «Bündner Kochbuch» ist also wohl schwerlich auszumachen; zu gross ist die Anzahl der möglichen Quellen. Zudem müsste die Prüfung nicht nur hinsichtlich wörtlicher Übereinstimmungen, sondern auch in Bezug auf die Verwandtschaft der Rezepte geschehen. Es besteht die Möglichkeit, dass gewisse Schreiber Rezepte aus verschiedenen Vorlagen kombiniert haben.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass nicht nur regionale Ausdrücke wie etwa der *rupf* und Masseinheiten wie der *Kurer Viertel win* auf das Gebiet des heutigen Kantons Graubünden hinweisen, auch sprachliche Merkmale sprechen für die Einordnung in den oberdeutschen beziehungsweise in den hochalemannischen Raum. Im «Bündner Kochbuch» zeigt sich sowohl der Erhalt von mhd. Diphthongen als auch von mhd. Monophthongen. Die unterbliebene nhd. Diphthongierung und der Erhalt der mhd. Monophthonge, das Diminutivsuffix *-li* sowie die graphischen Merkmale – wie etwa der uneinheitliche Gebrauch von Majuskeln – untermauern dieses Ergebnis.

Albert Hauser schreibt in seinem Kommentar zur Frankfurter KKM, dass viele Hausbücher über Jahrzehnte oder gar Jahrhunderte hinweg entstanden sind.³⁶ Auch für das «Bündner Kochbuch» ist eine ausgedehnte Entstehungszeit wahrscheinlich. Während die Inhalte in den Drucken als Endprodukt graphisch und sprachlich geordnet erscheinen, bilden die Handschriften die unterschiedlichen Etappen des Verfassens ab. Im Vergleich der «bünd-

³⁶ HAUSER (1977), S. 134.

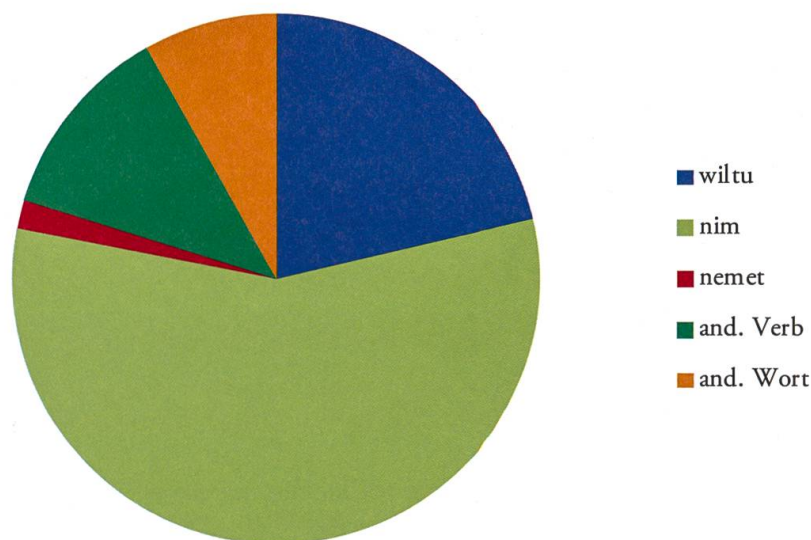
nerischen» Handschrift mit der KKM werden Unterschiede in der äusseren Ordnung deutlich. Obschon der Wille zur Gliederung im Niederschreiben des Registers deutlich wird, erscheint die Strukturierung der Handschrift im Vergleich zum Druck reduziert. Eine konsequente Gruppierung der Rezepte oder eine Angabe von übergeordneten Kategorien durch Überschriften ist nicht auszumachen. Weiter zeigt sich auch in der Setzung von Graphemen eine Heterogenität, die nicht immer einem erkennbaren Muster folgt. So wird etwa die <ß>-Schreibung inkonsequent angewendet.

Die Heterogenität ist aber nicht nur Folge der langen Entstehungsphase und der Beteiligung verschiedener Hände. Im «Bündner Kochbuch» werden Randbemerkungen, Streichungen und Alternativen verschriftlicht. Dies sind Hinweise auf den praktischen Einsatz des Buches. Wurden Ergänzungen und Korrekturen gemacht, musste sich die Ästhetik unterordnen. Diese Zweckorientierung könnte durchaus auch in Bezug auf die abgekürzten Schreibungen der Mengenangaben und Wortendungen gesehen werden.

Die Heterogenität, welche sich in sprachlicher Hinsicht zeigt, weist den Schreiber als Angehörigen des hochalemannischen Sprachraumes aus, zeugt aber auch von einer gewissen Vertrautheit mit einer Schriftsprache, welche sich von der gesprochenen Sprache unterscheidet. Sowohl hinsichtlich der nhd. Monophthongierung als auch in Bezug auf die Diphthongierung zeigt sich eine uneinheitliche Realisierung. Während das Wort «gut» analog zum Druck mit einem Monophthong wiedergegeben wird, wird der mittelhochdeutsche Diphthong /üel/ in der Handschrift auch graphematisch beibehalten. Besonders deutlich zeigt sich die Inkonsequenz in Variationen desselben Wortes wie etwa im Falle von *auff* und *uff*. Auch bei anderen Stammvokalen herrschen unterschiedliche Schreibungen vor, etwa *sunel/sonne*, *jor/jahr* oder *gohn/gehen* bzw. *ston/stehen*. Es wird anhand dieser Schreibungen deutlich, dass die Hand 5 im 17. Jahrhundert anzusiedeln ist und zwischen den letzten Einträgen ins «Bündner Kochbuch» und der Datierung auf dem Titelblatt mehrere Jahrzehnte liegen. Dafür sprechen auch die h-Graphien als Längenzeichen und die modernen Formen der Imperative *gieß* und *sied*. Man findet schwerlich eine einzelne Erklärung für das Nebeneinander von Schreibungen, die der Mundart angepasst waren und den schriftsprachlichen Umsetzungen innerhalb des gleichen Rezeptes. Unsicherheit mit der normierten Schriftsprache, der bewusste Gebrauch der regionalen Formen oder schlichtweg ein geringes Bedürfnis nach Einheitlichkeit – Erklärungsansätze gibt es einige.

6.3 Statistische Auswertungen sprachlicher Besonderheiten

Im Folgenden geht es nicht um eine linguistische Analyse des Bündner Kochbuchs, sondern um einige statistische Auswertungen. Betrachtet man zunächst die Textanfänge der Rezepte, so ergibt sich folgende Verteilung:



Grafik 1: Textanfänge der Rezepte

Der bei weitem häufigste Textanfang ist *nim*, vor allem bei den Schreibern 4 und 5. Insgesamt taucht *nim* (stets mit nur einem *m*) in 186 Rezepten auf; dazu kommen noch drei Fälle mit *so nim*, drei Fälle mit *nimb* und noch je ein Fall mit *erstlich nim* und *erstlich nimpt man*. Die 2. Person Plural erscheint 9-mal, davon 6-mal beim Schreiber 2 und zweimal beim Schreiber 5. Als Schreibweisen treten auf: *nemp*, *nempt*, *nemmett* (3), *nemmet* (2), *nemmedt*, *nemett*. Weitere mehrfach vertretene Textanfänge mit Verben sind: *beschnide* (eventuell auch: *beschinde*) 6-mal, *brat(e)* 5-mal, *mach* 5-mal, *schel(e)* 5-mal.

Die Verteilung widerspiegelt auch die verschiedenen Schreiberhände. Bei der Hand 1 entfallen von den insgesamt 116 Rezepten deren 108 auf das von einem Infinitiv gefolgte Wort *wiltu* in der einen oder anderen Schreibweise, einschliesslich einmal *item wiltu*. Fünfmal beginnt ein Rezept mit *nim* oder *nimb*, dreimal mit anderen Verben (*brenn*, *seud*, *ferb*). Der Beginn *wiltu* (in dieser Schreibweise) erscheint auch bei den Schreibern 4 und 5, was zeigt, dass das Wort noch bei den späteren Schreibern durchaus geläufig war. Die somit insgesamt 110 Fälle verteilen sich hinsichtlich der Schreibweise wie folgt: *wildu* 65, *wild du* 2, *wilt du* 25, *wiltu* 18.

Anbei werden die Kochutensilien, welche in den Rezepten erscheinen, alphabetisch aufgelistet, wobei natürlich keine Vollständigkeit möglich ist. Angegeben ist in der Regel die moderne Schreibweise:

Backofen, Becken, Beutel, Birkenweide, Blech, Bretter, Deckel, Durchschlag (Sieb), Fässlein, Feuer, Fischkessel, Formen, Geschirr, Gewölbe, Haarsieb, Hackbank, Hafen, Hölzle, Kelle, Kessel, Kochlöffel, Kohlen, Löffel, Marzipanblech, Messer, Model, Mörsel (Mörser), mösches (tönernes) Becken, Ofen, Papier (Unterlage für Gebäck), Pastetenpfanne, Pfanne, Platte, Presse, Reibeisen, Reibstein, Reibtopf, Reitlein, Rost, Sack, Scheffel, Schnüre, Schüssel, Settel (Stange), Seihn (Sieb), Silber (Platte), Spiess, Spund, Teller, Tiegel, Tortenpfanne, Tuch (zum Sieben), Wallholz.

Die in den Kochrezepten auftretenden Verben oder Tätigkeiten sind die folgenden:

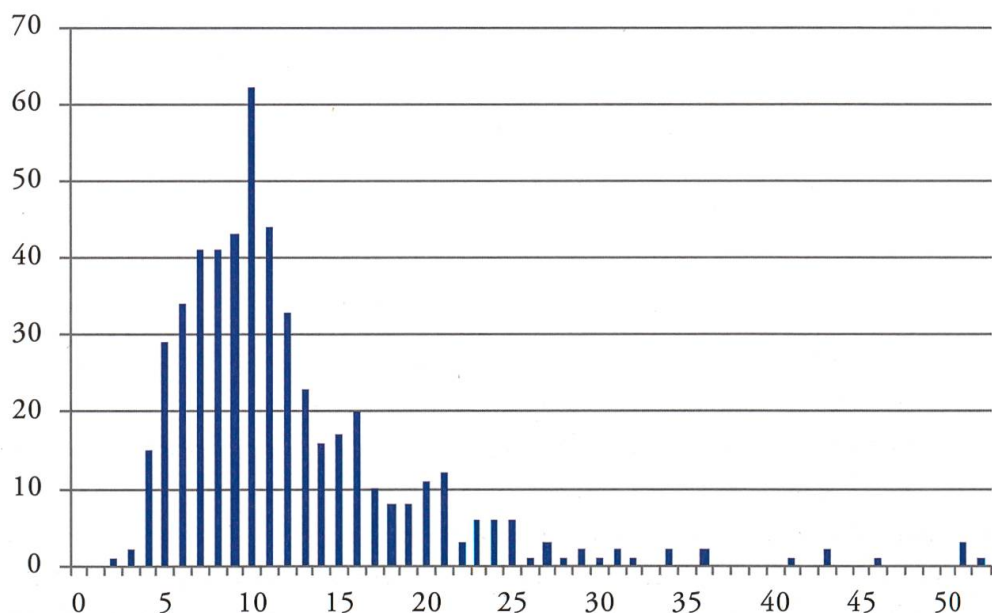
abbrennen, absalzen, abmachen (würzen), abnehmen, absehen (*absigen*), abstreichen, abstreifen, abwürzen, abziehen, abzupfen, anbrennen, anliegen, anrichten, ansetzen, aufgehen lassen, aufsieden, aufstreichen, *aufrollen*, auskernen, ausnehmen, ausscheiden, bähnen (*beien* = leicht rösten), beizen, beschlagen, beschweren, bestreichen, binden, *blewen* (schlagen), braten, dämpfen, *darüberlitzen*, davonschneiden, *dewen* (verdauen), drücken, durchlaufen, durchstreichen, einebnen, einreiben, einsieden, entzwei hauen, entzwei schneiden, erkalten, *errinnen*, *ersigen* (abtropfen lassen), *erwellen* (aufsieden lassen), *fähen* (gerinnen), *feiss machen*, flämmen, formieren, *fürtragen*, gären (*jüren*), gerinnen, giessen, *gilben*, glätten, hacken, hangen, hängen bleiben, heiss machen, henken, herausdrücken, herausklauben, hineinschlagen, hineinwerfen, *kallen*, kleben, kleinstossen, *klocken* (klopfen, schlagen), *knütschen* (zerreiben), *krischen* (rösten), läutern, *leiben* (zu einem Laib formen), mehlen (*melben* = in Mehl wälzen), nehmen, netzen, *plütschen* (auf ein Brett oder an eine Gefässwand schlagen), *nitsich gahn* (absteigen), *obsich gahn* (aufsteigen), *pflennen* (flämmen), *plütschen* (schlagen), pressen, probieren, *rächen* (ranzig riechen), räuchern, reiben, rösten, rupfen, (durcheinander) rühren, salben, salzen, sauber machen, schaben, schälen, schinden, (in den Ofen) schiessen, schleimen, schneiden, schnetzeln, *schopen* (stopfen), schütten, sehen, sieben, (auf Kohle) setzen, sieden, spalten, spicken (mit Speck oder Nelken), *stossen* (trüb werden), stürzen, sulzen, süssen, treiben, trocknen, *trölen* (wälzen), tun, tüpfeln, überziehen, verbacken, verriecken, *verschäumen* (Schaum abnehmen), versieden, versperren, verspriessen, verstreichen, versuchen, wallen, wannen (*wanen* = rütteln), waschen, wässern, weichen, *welgen*, wirken, würgen, würzen, zerblättern, zerfahren, zergehen lassen, zerhauen, zerklopfen, zerpicken, zerquetschen, zerreißen, zerrühren.

Von einem gewissen Interesse dürften auch folgende ausgewählte Adjektive und Adverbien sein:

abgequollen, allgemach, angestanden, ausgehört, bas/pas, beit/gebeit (leicht geröstet), breit, dick, dünn, dur (gar), dürr, eingesotten, frei lind, frei stark, frei wohl (genügend gut), gejmber (mit Ingwer), gemach, gerecht, gewässert, gewöhnlich, gezuckert, glatt, gleseret, griffig, hart, heiss, hübschlich, kalet (geronnen), kalt, karig (schmutzig), kech (tüchtig, kräftig), knollet, lau, lauter, lind, marb/mürb, mehlig (*melbig* = voll Mehl), probiert, rasch (*rösch*), sauber, sauer, scharf, seltsam (köstlich), stark, stärker, stockdick, süss, unzerstossen, verdeckt, verglast, waidlich, weich, wild, wohlgeklopft, wohlgeschmack, zäch, zart.

Besonders zu bemerken ist der gelegentliche Hinweis am Schluss eines Rezeptes: *So wird es gerecht*. Auch der Begriff *wohlgeschmack* tritt gelegentlich (7-mal) auf. Zur Verstärkung eines Adjektivs dient oft das Wort *frei*. Das Adjektiv *seltsam* (eine seltsame Gans, ein seltsames Huhn) bedeutet: aussergewöhnlich, köstlich. Es braucht wohl nicht besonders betont zu werden, dass die Schreibweise eines Wortes oft nur schon innerhalb eines Rezeptes verschiedene Formen annehmen kann.

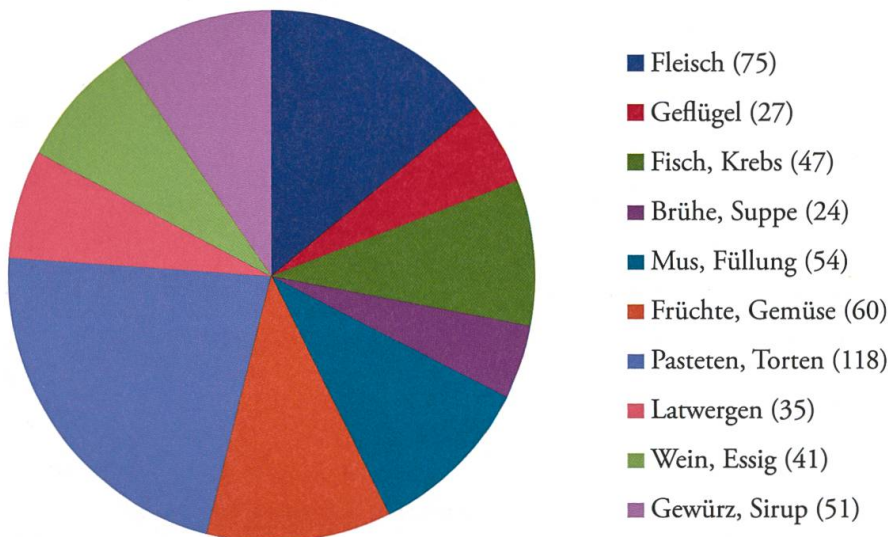
Wendet man sich formalen und inhaltlichen Aspekten zu, kann man zunächst die textliche Länge der Rezepte betrachten. Wird dazu als Masszahl die Anzahl Zeilen (einschliesslich Titel) verwendet, ergibt sich folgendes Bild:



Grafik 2: Zeilenlänge der Rezepte

Die meisten Rezepte sind kurz und umfassen nur 5–13 Zeilen. Sie wenden sich an erfahrene Köche und enthalten in der Regel keine präzisen Mengen- und Zeitangaben. Oft beziehen sich Rezepte auch auf vorausgehende Rezepte und variieren nur noch die Zutaten oder Gewürze. Der Recepttitel lautet dann zum Beispiel: *ein anders gebachens*, *ein anders weis zuckerwerch* oder einfach *ein anders*. Die längsten Rezepte sind oft eine Art Sammelrezepte, die sich beispielsweise mit verschiedenen Herstellungsarten von Weinessig, Konfekt oder Fleisch befassen. Der Median der Rezeptlängen liegt bei 10, der durch die sehr langen Rezepte beeinflusste Mittelwert bei 12,2 Zeilen.

Die folgende Grafik stellt die inhaltliche Gliederung der Rezepte dar, wobei allerdings gewisse Rezepte doppelt aufgeführt sind, falls sie nicht klar zuzuordnen sind, was zu einem Total von 532 anstatt 515 Rezepten führt (z. B. *Tauben in Pasteten* unter *Geflügel* und unter *Pasteten*).



Grafik 3: Inhaltliche Gliederung der Rezepte

Hierbei stellt man überraschend fest, dass Fleisch, Geflügel und Fisch nur gerade 28% der Rezepte ausmachen, nämlich 75 Rezepte für Fleisch, 27 für Geflügel und 47 für Fisch. Die Abgrenzung der einzelnen Kategorien ist allerdings nicht immer ganz eindeutig. Nur in seltenen Fällen wird bei einem Gericht darauf hingewiesen, es eigne sich für die Fastenzeit. Erstaunliche 22% aller Rezepte entfallen auf Pasteten, Torten und Gebäck. Die Zeit- und Mengenangaben sind manchmal nur ungefähr oder oft gar nicht angegeben. Die in der Literatur verbreitete Ansicht, es gebe in den alten Kochbüchern grundsätzlich keine Mengenangaben lässt sich anhand des vorliegenden Kochbuchs aber keinesfalls bestätigen.

Wird eine konkrete Zeit angegeben, so lautet das etwa wie folgt: *drei Tage; 25 Stunden lang; über Nacht; zwei Stunden; eine Stunde; eine halbe Stunde; eine Viertelstunde; nicht länger als ¼ Stunde*. Kleinere Einheiten – z. B. Minuten – gibt es nicht. Oft ist die Zeitangabe sehr ungenau: *nicht zu lang; nicht lang; laß es ein wenig erwellen*. Oft wird die Zeit von einem Zustand abhängig gemacht: *sieden, bis es dick ist; bis es dick genug ist; bis [die Torte] schön gelb wird; bis es so zech ist alls hartz; bis der saft nit mer flüst*.

Bei den Mengenangaben stösst man immer wieder auf unpräzise Angaben. Diese sind teilweise von der folgenden Art: *nach Belieben; so vil gnuog ist; ein guotteil; ein wenig; nit zuviel*. Andere Angaben sind genauer, ohne Masszahlen zu verwenden: *eine Handvoll; 1 oder 2 Löffel voll; 2 Finger breit; 2 Spannen lang; ein 3-eimeriges Fass, für 2 Blutzger Teig; ½ Glesli*. Viele Mengenangaben sind aber durchaus exakt und verwenden die damals üblichen Masseinheiten. Getreidehohlmasse (Malter, Mütt etc.) tauchen allerdings nicht auf. Das übliche Flüssigkeitsmass ist das *Mass* zu 1,33 Liter; wie in folgenden Beispielen: *80 Churer Mass Most; 30 Mass guten Wein; ½ Mass Branntwein*. Seltener tauchen die Kartana (15 l) oder der Vierling (3,75 l) auf.

Das verbreitetste Gewichtsmass, vor allem für Gewürze, ist das Lot zu 14,45 Gramm. Beispiele: *20 Lot Rosenwasser; 12 Lot Zimt; 2 ½ Lot Zitwen; 1 Lot Ingwer; ¼ Lot Weinstein*. Davon abgeleitet ist die selten erwähnte Krinne zu 48 Lot oder 694 Gramm, die für Butter und Fleisch verwendet wird. Auch das (leichte) Pfund zu 32 Lot oder 463 Gramm kommt vor (ein Hecht von 2 oder 3 lb.; ½ lb. Anis). Häufig wird die vom Lot abgeleitete Untereinheit Quent oder Quentchen zu ¼ Lot oder 3,6 Gramm erwähnt. Das Gran zu 0,62 Gramm taucht vor allem bei teuren Spezereien auf. Beispiele: *15 Gran Safran; 10 Gran Bisam*. Besonders genau sind die Mengenangaben bei den Medizinalrezepten.

Von den insgesamt 515 Rezepten weisen rund 30 Rezepte medizinische Aspekte auf. Teilweise ergibt sich das aus dem Titel, z. B. *Für den hautt wee unnd krannckheitt* (R 120), *Ein gutter purgier wein zumachen* (R 129). In anderen Fällen sagt der Titel nichts aus, z. B. *Hagen bützen latwergen*, doch wird im Text auf die Heilwirkung verwiesen, z. B. *das ist gwaltig die rote ruhr zustillen* (R 339). In anderen Rezepten wird weder im Titel noch im Text auf eine Heilwirkung hingewiesen, doch lässt dies der Titel vermuten, z. B. *Electuarium cordiale* (R 130). Völlig deplatziert erscheint das Rezept 100: *Wanntzen unnd Leis zuverdreiben*. Dabei zeigt sich indes deutlich, dass Koch- und Heilkunst als nahe Verwandte betrachtet wurden.

Von besonderem Interesse ist ferner, womit die Speisen gewürzt worden sind. Für diese Frage beschränken wir uns zunächst auf die Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte. Im Folgenden wird aufgeführt, in welchem Anteil der

Rezepte entsprechender Gerichte die Zugabe oder das Gewürz angegeben wird. Dabei geht es nicht allein um eigentliche Gewürze; sondern auch Speck, Butter, Eier, Butter, Brot (nicht als Beilage), Wein und Essig werden erwähnt.

<i>Zugaben zu Fleisch:</i>	<i>Zugaben zu Geflügel:</i>	<i>Zugaben zu Fisch:</i>
43 % Speck	33 % Pfeffer	47 % Pfeffer
42 % Butter/Schmalz	33 % Ingwer	47 % Butter/Schmalz
38 % Salz	25 % Salz	38 % Salz
35 % Pfeffer	25 % Zucker	36 % Essig
32 % Nägeli	25 % Zwiebeln	34 % Ingwer
29 % Brot	21 % Butter/Schmalz	30 % Zucker
25 % Ingwer	17 % Eigelb	26 % Wein
25 % Eigelb	17 % Speck	23 % Nägeli
24 % Rosinen	17 % Wein	23 % Petersilie
22 % Muskatblust	17 % Brot	21 % Zimt
22 % Eiweiss	13 % Muskatnuss	17 % Safran
17 % Knoblauch	13 % Eiweiss	17 % Muskatblust
17 % Petersilie	13 % Safran	15 % Schmalz

Als Fleischwürze sind überdies von Bedeutung (in dieser Reihenfolge): Muskatnuss, Wein, Essig, Zucker, Safran, Majoran, Rosmarin, Kümmel, Koriander und Zitronen. Beim Geflügel sind es: Muskatblust, Honig, Zimt, Mandeln, Nägeli, Essig und Rosmarin. Fischspeisen werden vorzugsweise mit folgen Gewürzen garniert: Muskatnuss, Salbei, Brot, Zwiebeln, Eigelb, Rosinen, Mandeln, Galgant, Eiweiss und Hausenblase (Schwimmblyse z.B. des Störs). Auffallend ist das Fehlen von Paprika, das damals offenbar noch nicht bekannt war.

Werden auch alle übrigen Rezepte miteinbezogen, so fällt die grosse Bedeutung von Zucker auf, der in insgesamt 234 Rezepten vorkommt, verglichen mit nur 70 Rezepten mit der Erwähnung von Honig. Herausragend sind auch Wein und Rosenwasser. Bei den Gewürzen bilden die Spitzenreiter (in dieser Reihenfolge): Zimt, Nägeli, Pfeffer, Salz und Ingwer. Von untergeordneter Wichtigkeit sind zudem Pomeranzenschalen. Eine grössere Rolle spielen die importierten Mandeln, während die einheimischen Haselnüsse nahezu inexistent sind. Überraschend sind die für Latwergen, Mus und Sirup verwendeten Früchte. Dabei sind die Quitten unbestrittener Spitzenreiter, gefolgt von Äpfeln, Beeren, Kirschen, Birnen, Pfirsichen, Trauben und Pflaumen.

Auf viele der hier kurz erwähnten Aspekte, wie Masseinheiten, Gerichte, Gewürze oder Heilmittel, wird in den Erläuterungen (Kap. 4) im Detail eingegangen.

Bibliografie

Abkürzungen

BM	Bündner Monatsblatt
DRG	Dicziunari Rumantsch Grischun
HBG	Handbuch Bündner Geschichte
Id.	Schweizerdeutsches Idiotikon
HLS	Historisches Lexikon der Schweiz
ital.	italienisch
KKM	Koch- und Kellermeisterei
LexMA	Lexikon des Mittelalters
mhd.	mittelhochdeutsch
nhd.	niederhochdeutsch
QBG	Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte
R	Rezept
rätorom.	Rätoromanisch
RN	Rätisches Namenbuch
StAGR	Staatsarchiv Graubünden

Literatur

- AMACHER Urs: Zürcher Fischerei im Spätmittelalter, in: Mitteilungen der Antiquarischen Gesellschaft in Zürich, Band 63 (1996), S. 118–129.
- BERGIER Jean-François: Die Wirtschaftsgeschichte der Schweiz. Von den Anfängen bis zur Gegenwart, Zürich 1983.
- BUNDI Martin: Frühe Beziehungen zwischen Graubünden und Venedig (15./16. Jahrhundert), (QBG 2), Chur 1988.
- CHRISTEN Helen / GLASER Elvira / FRIEDLI Matthias: Kleiner Sprachatlas der deutschen Schweiz, 5. Auflage, Frauenfeld 2013.
- COLLENBERG Adolf: 1794 – Anatomie einer Revolte, Chur 2018.
- DAL CERO Maja: Swiss medicinal flora: a result of knowledge transmission over the last two millennia, Diss. Universität Zürich 2016, S. 167–169.
- Dicziunari Rumantsch Grischun, 13 Bände, Chur 1946–2014.
- DUBLER Anne-Marie: Masse und Gewichte, Luzern 1975.
- EGLI Werner M. / TOMKOWIAK Ingrid (Hg.): Sinne, Zürich 2010.

- EHLERT Trude: Küchenmeisterei. Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jahrhunderts. Solothurn S 490 und Köln, Historisches Archiv GB 4 27. Mit einem reprographischen Nachdruck der Kölner Handschrift, Frankfurt am Main 2010.
- FISCHER Albert: Das Bistum Chur. Seine Geschichte von den Anfängen bis 1816, Konstanz 2017.
- FREUND Sabine / SCHMITT Angelika / STOPP Hugo: Graphemische Reflexe lautgeschichtlicher Regionalismen in Handschrift und Druck. Mit einer Tabelle, in: Sprachwissenschaft Bd. 5, Heidelberg 1980, S. 266–275.
- GLASER Elvira: Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte, in: Grosse Rudolf / Wellmann Hans (Hg.): Textarten im Sprachwandel – nach der Erfindung des Buchdrucks, (Sprache, Literatur und Geschichte 13), Heidelberg 1996, S. 225–249.
- GLASER Elvira: Morphologie und Funktion des unbestimmten Artikels im Bairischen, in: Sprache an Donau, Inn und Enns. Vorträge des Symposions zu Sprache und Kultur des altbairischen Raumes 1994, hg. von H.-W. Eroms u. H. Scheuringer, (Schriften zur Literatur und Sprache in Oberösterreich, Folge 5), Linz 1996, S. 149–169.
- GLASER Elvira: Die Kochbücher der Philippine und Sabina Welser. Philologisch-linguistische Betrachtungen zu zwei frühen Frauenkochbüchern, in: Die Welser. Neue Forschungen zur Geschichte und Kultur eines oberdeutschen Handelshauses, hg. von M. Häberlein und J. Burkhardt, Berlin 2002, S. 510–549.
- GLONING Thomas: Organisation und Entwicklung historischer Wortschätze. Lexikologische Konzeption und exemplarische Untersuchungen zum deutschen Wortschatz um 1600, in: Germanistische Linguistik 242, Tübingen 2003, S. 256–266.
- GRIMM Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, 33 Bände, Leipzig 1854–1961.
- HAAS Walter: Zur Rezeption der deutschen Hochsprache in der Schweiz, in: Lüdi Georges (Hg.): Sprachstandardisierung. 12. Kolloquium der Schweizerischen Akademie der Geistes- und Sozialwissenschaften, Freiburg 1991, S. 193–228.
- Handbuch der Bündner Geschichte, hg. vom Verein für Bündner Kulturforschung im Auftrag der Regierung des Kantons Graubünden, 4 Bände, Chur 2000.
- HARTWEG Frédéric/ WEGERA Klaus-Peter: Frühneuhochdeutsch. Eine Einführung in die deutsche Sprache des Spätmittelalters und in der frühen Neuzeit, (German. Arbeitshefte 33), Tübingen 1989.
- HAUSER Albert: Koch- und Kellermeisterei von allen Speisen und Getrencken, Dietikon/ Zürich 1977.
- HAUSER Albert: Was für ein Leben. Schweizer Alltag vom 15. bis 18. Jahrhundert, Zürich 1987.
- HILFIKER Max: Chur im 17. und 18. Jahrhundert: Gesellschaft, Wirtschaft, Politik, in: Churer Stadtgeschichte, Band 2, Chur 1993, S. 14–66.

- HILFIKER Max: Handwerk und Gewerbe, Verkehr und Handel, in: HBG, Band 2, S. 55–83.
- HUBER Konrad: Die Personennamen Graubündens mit Ausblicken auf Nachbargebiete, (Rätisches Namenbuch, Band III), 2 Bde., Bern 1986.
- JENNY Rudolf: Handschriften aus Privatbesitz im Staatsarchiv Graubünden, (StAGR Band II), Chur 1974.
- KAISER Dolf: Fast ein Volk von Zuckerbäckern? Bündner Konditoren, Cafetiers und Hoteliers in europäischen Landen bis zum Ersten Weltkrieg, Zürich 1985.
- Koch- und Kellermeisterei. Von allen Speisen und Getrencken. Viel guter heimlicher Künste [...]. Gedruckt bei Thomas Rebart in Frankfurt a. M. um 1566. Faksimile-Druck mit Kommentar von Albert Hauser, Dietikon/Zürich 1977.
- Küchenmeisterei. Gedruckt bei Peter Wagner in Nürnberg um 1490. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog –August-Bibliothek in Wolfenbüttel. Eingeleitet v. Hans Wegener, (Veröffentlichungen d. Gesellschaft für Typenkunde des XV. Jhs., B III), Leipzig 1939.
- Lexikon des Mittelalters, hg. von Robert-Henri Bautier et al., 9 Bände, Darmstadt 2009.
- MARZELL Heinrich: Lexikon der deutschen Pflanzennamen, Leipzig 1951.
- MATHIEU Jon: Die ländliche Bevölkerung, in: HBG, Band 2, S. 11–54.
- MATTMÜLLER Markus: Bevölkerungsgeschichte der Schweiz, 2 Bände, Basel 1987.
- MICHAEL-CAFLISCH Peter: Die vorzüglichsten Zuckerbäcker auf der ganzen Erde kommen aus Graubünden, in: Familienforschung Schweiz, Jahrbuch 2014, S. 233–266.
- MICHEL Marcel: Fische und Krebse in Graubünden, hg. vom Amt für Jagd und Fischerei Graubünden, Chur 2017.
- MOSER Virgil: Frühneuhochdeutsche Grammatik. Band 1: Lautlehre: I. Hälfte: Orthographie, Betonung, Stammsilbenvokale, Heidelberg 1929; Band I.3, Heidelberg 1951.
- PETER Peter: Kulturgeschichte der deutschen Küche, München 2008.
- PHARMACOPOEA HELVETICA, Basel 1771.
- PIÈCE Pierre-Yves: Des charpentiers de Trub au service des salines de Leurs Excellences de Berne, in: Familienforschung Schweiz, Jahrbuch 2013, S. 183–202.
- Rätisches Namenbuch, begründet von Robert von Planta und Andrea Schorta, Band I bis Band III, Bern 1939–1986.
- REDOLFI Silke Margherita: Kochkünste zu Papier gebracht. Über Kochbücher und Rezepte von Bündnerinnen, in: Bündner Jahrbuch 2017, S. 78–85.
- RIPPMANN Dorothee: Körper und Sinne in der Kochkunst, in: Werner M. Egli und Ingrid Tomkowiak (Hg.): Sinne, Zürich 2010, S. 167–196.
- SABLONIER Roger: Politik und Staatlichkeit im spätmittelalterlichen Rätien, in: HBG, Band 1, S. 245–294.
- SCHMELLER Johann Andreas: Bayerisches Wörterbuch, 2 Bde., 2. Ausgabe 1872–1877, Nachdruck Aalen 1973.

- SONDEREGGER Stefan: Sprache, Sprachgeschichte, Sprachpflege in der deutschen Schweiz. Sechzig Jahre Deutschschweizerischer Sprachverein, Zürich 1964.
- SONDEREGGER Stefan: Frühneuhochdeutsch in der Schweiz. Versuch einer Standortbestimmung, in: Mattheier Klaus J. / Wegera Klaus-Peter / Hoffmann Walter / Macha Jürgen / Solms Hans-Joachim (Hg.): Vielfalt des Deutschen. Festschrift für Werner Besch, Frankfurt am Main 1993, S. 11–36.
- SPRECHER Johann Andreas von: Kulturgeschichte der Drei Bünde, bearbeitet und neu herausgegeben von Rudolf Jenny, Chur 1951.
- STOPP Hugo: Grammatik des Frühneuhochdeutschen. I. 3. Teil Vokalismus der Nebensilben III (Die Entsprechungen nichthaupttoniger mhd. Vokale außer *e*), Heidelberg 1978.
- WEISS Richard: Volkskunde der Schweiz, Erlenbach-Zürich 1946.
- WEISS Richard: Graubündens Eigenart volkskundlich gesehen. Vortrag an der Jahresversammlung des Zürcher Hochschul-Vereins am 25. Oktober 1958 in Chur, in: BM 1959, S. 133–148.
- WIESINGER Peter: Aspekte einer österreichischen Sprachgeschichte der Neuzeit, in: Sprachgeschichte. Handbücher Sprach- und Kommunikationswissenschaft, Berlin 2003, S. 2971–3001.
- WILLEITNER Joachim: Die Weihrauchstrasse, Darmstadt/Mainz 2013.
- WISWE Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst, München 1970.
- ZEHNER Leo: Volkskundliches in der älteren Schweizer Chronistik, Basel 1976.

Internet

- Alte Masse und Gewichte, <<https://de.wikipedia.org>>
- Historisches Lexikon der Schweiz: <<http://www.hls-dhs-dss.ch>>
- Patrimoine culinaire suisse: <<http://www.patrimoineculinaire.ch>>
- Schweizerdeutsches Idiotikon: <<http://www.idiotikon.ch>>
- Stieger Daniel, Alte Masseinheiten: <<http://www.daniel-stieger.ch>>
- Schweizerisches Zentrum für die Kartografie der Fauna: <<http://www.cscf.ch/cscf/de/home.html>>