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

Kapitel: 2.1-3: Kochbuch 1559: Edition und Übersetzung

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: 03.12.2025

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

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 f 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 u, u und u unterschieden wird. Bei den späteren Händen dient ein Zeichen über dem u in der Regel nur noch zur besseren Lesbarkeit. Doppelpunkte über u und u sind selten, werden als solche wiedergegeben. Für die Mengenangabe u0 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: 3 für Unze, 3 für Drachme und 9 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 Seitennummerierung 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 Sumpfhasen-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 Apfeln 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 Quittenstückehen 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. Bibernellen-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