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

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: 08.10.2025

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

2.4 Bündner Kochbuch 1559 (Edition)

/1r/ [1] Ein biber ſchwantz zůberaiten. Brën

den aůf kolen, das die haůt darůon gee. ſeůd Jn bis er griffig wierdeth. Darnach zeůch Jn aůs, ſchneidt Jn zů stůkhen, mach ain ſolitz darůber mit důnn geſchnitten ȯpfl, Zwifelln unnd wekh, die iij ſtůkh ſetz zůſamen zům feůer mit wein. thůe ſaffran, Ymber, Zůgkher darein, las ſieden bis es waich wierd, laß khalt wierden, ſtreichs důrch, darnach wider aůf gſotten, leg den ſchwanntz darein, so wiert er gůet.

[2] Jůnng vȯgel Eintzůmachen

wildů Jůng vȯgl einmachen Jn beẏ eſſen die kain Pain haben, nim vȯgl, die man aůß den nestern hȩbt. lȯg ſẏ Jn ain ſcharpfen Ȯſſich ain tag unnd ain nacht, ſeůde ſẏ darnach, mags ein, ſo haſtů unngepaint Vȯgl.

[3] ain ſalitzen zů vischen

wildu ain ſalitzen zůn Vischen machen, nim ſalůaẏ, nůſkern, zimmet, das reib mit ainem Eſſich unnd ſtreichs důrch, ſo haſtů ain gůete ſolitzen.

/1v/ [4] Ein grůne ſolitzen machen

wildů ain grůene ſalitzen machen, nim Jůng korn, ſtes Jn ainem ſtain klain, waich ein brot Jn ein Eſſich, wůrffs zů dem gſtoſſen korn unnd ein wenig pfeffer, ſaltz, ſtaß důrch ainannder, dů magst aůch die kroůter dartzůe braůchen, als Ampfer, wilder knoblaůch, ſtain klee, fraůen kraůt*.

[5] Wildu knoblah ſalitzen zůmachen

wildů ain knoblaůch ſaltzen machen, nim knoblaůch, mandel, wekh brosem, thůe es Jn ainenn ſtain, reibs klain, darnach thůe es Jn

2.4 Bündner Kochbuch 1559 (Übersetzung)

[1] Einen Biberschwanz zubereiten. Röste

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

[2] Junge Vögel einmachen

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

[3] Eine Sauce zu Fischen

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

[4] Eine grüne Sauce machen

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

[5] Sauce aus Bärlauch machen

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

ain hafen, riers ab mit manndlmilch, eſſig
unnd ein wenig ſaltz, so Jſt ſÿe gereht.

[6] Zimet ſaltzen zůmachen

wildů ain zimet ſaltzen machen, nÿmb
Zimbet, Ymber, Nåageln, Zůgger, unnd Zimet
gleih Nåagelin halber, ſo wiert ſÿ gereht.

[7] Ein Kerſen ſaltzen zmachen.

wiltů ain Kerſen ſaltzen mahen, nim
weinſtain safft, das drithail zůgger, las halb
einſieden, das dickh beheb zůe, ſtell es Jn ain
/2r/ kalt gwelb ſo haſtu ain guette ſalitzen.

[8] Ein ſaltzen von kreen* zůmachen.

wildů ain kreen ſaltzen machen Jn ſeiber
ſchneid Jn zů klaine ſtůkhen, thůe Jn jn ain hafn
oder ſtain, reib Jn klain. ſchȯl manndl reib
ſÿ aůch dartzůe, darnach thůe die ij stůckh in
ain hafen, rier ſÿ ab mit halb wein, halb Eſſich
aůch ain wenig ſaltz, riers wol důrchainannder,
deckhs behebt zůe, das es nit verrieche. Jſt iiij woch*en*
gůet zům gebratten.

[9] Ein ſchȯne laůtere ſaltzen machen.

wildů ain ſchene laůtere ſalitzen mahen
nim Zůgger, mach ain ſchen ſiropel daraůs mit
waſſer unnd eiß weiß geleůdtert, las Jn
důrch ain ſakh laůffen Unnd Wann er kalt
Jſt, ſo ſchÿt pferſich darein, ſo Rott dů Jn haben
wilt unnd las in noch ain mal důrch ain ſackh
laůffen, ſo hastů ain laůtere ſalitzen.

[10] Kreůtter zůn ſaltzen uber Jar zubehalten.

wildů kreůter zůn ſaltzen Uber Jar behalten
das ſÿ Jren gſchmach nit verliern, ſo fache daů
waſſer aůf 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 gůette Rer Haſen ſaltzen zů machen

wildů ain gůete ſalitzen machen uber rẻr
haſn, Brůch vỏgl, ảntfögl oder Ober kalbs
lebern, nim Nągelein, Ymber, Zimmet, Zůgg*er*,
ein wenig můſcat due ain gůete fleiſch průe
Daran ain wenig gůetten Eſſich, ſetz es aůf
Ain kol, las ſieden bis Es dickh wiert, darnach
ſchits uber die obgenannten stůckh.

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

wildů ſolitz machen, die man nennt ſolitz
madam, nim aůf Ein Eſſen xv Air dotter,
halb as vill Eſſich, ſtreichs mit einannder
důrch ain tůech, nim ain gůet fleỷſch brůe
aůf ain mas dartzůe, ſetz aůf ein kol, las aůf
ſieden, rier darnach die air detter darein,
las es balt aůfſieden, rier es wol, das nit
gerinn, machs faiſt mit ainem gůtten zing=
gen. dů machſt diſe ſalitzen Machen Uber
Lappen, Kalbsflůes, heht, Kalb Kreis, Kalb
ſchennckl, Jůng hůener, alt hůener, Kalbs
rigckhln.

/3r/ [13] Ein bres zů machen von ſchwantzen und kỏpfen.

wildů ain breß machen von ſchwảntzen
unnd kỏpfen, ſo ſeůd die ſtůckh waich, ſchele die
ſchwarttn von dem fleiſch, ſchneid die orn darůon
hackh das fleiſch Klain, Wůrtz ab mit pfeffer,
Jmber, můſcatblůe unnd ſaltz. hakhes woll
důrcheinannder, mach ain ſchmaltz hais, wirf
das darein, reſte es, růers woll unnderainand*er*,
darnach nim ain tůech, legs aůf ain Prỏt, leg
die geſottn ſchwarttn aůf das thůech, darnach
das gehagkht fleisch ainſtails, darnach die
orn aůf das fleiſch, darnach wider fleiſch,
widern orn, ſo lanng dů haſt, dekh das fleiſch
mit zůe, darnach das tůeh darůb unnd

[11] Eine gute Sumpfhasen Sauce machen

Willst du eine gute Sauce über Sumpf-
hasen, Sumpfvögel, Enten oder über Kalbs-
lebern 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, Kalbs-
schenkel, junge Hühner, alte Hühner und Kalbs-
rücken 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 prẻt darůber, ſchwåre ſtain aůf das prȯt,
das das ſchmaltz als herȧus khomb, gibß Jn
ainer ſieſſen ſalizen oder Eſſich brait geſchnit*en*.

[14] Kelber wůrst zů machen.

wildů kelber wůrſt machen, nim die arſch
dȧrbm, mach ſỹ ſauber, alſdann nim die lůng*en*,
hackh ſỹ klain, aůch ain ſtůckh ſpẻckhs darůndt*er*,
thůe wůrtz, Jmber, Pfeffer, ſaltz, khim darein
unnd binnt ſỹ zůe.

/3v/ [15] Reh kopf zů machen

wildů rech kopf machen, ſo ſeůde die gar waich,
hakh das fleiſch klain, ſchlag aỹer darain,
gwůrtz es mit ſaffran, Jmber, Pfeffer, klain
roſtein unnd můſcat plůe, hackhs wol důrch
ainannder, darnach nim aỹer, las ſỹ aůf=
ſieden, ſchlag ſỹ aůs, ſaltz, růers wol důrch=
ainannder, darnach rieb ain Pfann mit ſaltz,
las ſỹ hais werden mit Půtter. Alſdann
ſchüt den půttern wider heraůs und die
geschlagen aỹer darein, mach ain dinnes
Khiehlin, gleich als wolteſtů ain geſterckhten
Khůhen machen, wann er gepachen Iſt ſo
nim ain ſtůckh geharckhts fleiſch, legs Jn
den kůchen, ſchlag Jn zůsamen gleich ainer
kůgel, darnach machs alſo, dieweil dů
fleiſch unnd aỹr haſt, thůe dann ſchmaltz
in ain Pfann, las warbm werden, lege
die ſtůckh fleiſch darein, ſetz es aůf ain kol,
mach oben aůch kol unnd allenthalben
herůmb las es Pachen aůf ain Stůndt, dar=
nach Riechts an, zerſchneits oder gibs Jn ainer
ſůeſſn ſalitz oder trůckhen Prait zerſchnit*en*,
thůe ain Ymber daraůf.

/4r/ [16] Ein ſeltzame ganns zůberaiten

wildů ain ſeltzame gannß machen od*er* be=
raittn, Stẻß ſỹ an ain ſpỹs, las ſỹ pratten,
darnach nim iiij herte aỹer, 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
manndl, iii oder iiij hůner lebern, wůrtz
mit pfeffer, Ymber, ſaffran, Geſchweiſt*
Zwiflen unnd ȯpfl, die ſaůer ſein, ſtes alles
klain, ſtreichs důrch, darnach las es aůf=
ſieden, ſchůt es Uber die ganns, ſaltz reht.

[17] Anntůogl ein zůmachen

wiltů anntůȯgl ein machen, brẻnn
ſỹ ab nim klain geſchnitten zwifel unnd
ȯpfl, wůrffs an den antůogl In den hafn,
wůrtz In ab mit ſaffran, Ymber und Zugg*er*
ſetz In an mit halb fleiſchprůe, halb wein, laß
In ſieden bis er marb* Wiert.

[18] Jůng hiener in arbais* průe zůmachen

wildů Jůng hiener Jn arbais průe mach*en*,
ſo nim Jůnge hůener, ſeůde ſỹ, darnach brich di
ſcheffen aůs, ſetz ſỹe aůf ain koll, las aůf ain
viertl ſtůndt ſieden, wann dů die hůener an=
richteſt, ſo ſchůt die ſcheffen darůber, mach ſỹ
/4v/ faiſt mit ainem Zinnggen* von ainem ochſen.

[19] Ain coppaůn in ainer aỹr ſaltzen.

wildů ain Coppaůn in ainer aỹr ſaltzen
machen, ſeůde Jn, mach ein ſaliz mit aỹrs
dȯtter, ſtreich ſỹ mit ainem Eſſich důrch,
nim ain gůete fleiſchprůe, setz ſỹe aůf ain
kol, las ſieden, darnach ſchůt die obgemelt*en*
aỹr unnd Eſſich darein, růers wol bis es
ſeůdt, alſdann heb es ab, ſchůts uber den Coppaůn
uber kalbs ſchennckhl oder kalber fůeß.

[20] Ein coppaůn ſůeß eintzůmachen

wildů ain cappaůn ſůes einmachen,
brẻnn in ſchnell ab, das die frůchtigkait
beỹ Jme bleib, thůe Jne darnach in Ein
Hafen, ſchneid praid zwifl, ſchweis ſie Jn ainem
ſchmaltz braůn, alſdann thůe ſỹ an den
Coppaůn, ſetz in aůf ain kol, thůe 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 auf-
sieden, 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 an-
richtest, 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, fleiſchprůe, Zugg*er*, Eſſich unnd roſn
waſſer aůf, die lest darein, ſo er ſchier morb
Iſt, ſo Iſt er gůet.

[21] Rebhůener zůſieden.

wildů Rebhůener ſieden, ſo nim ain
gůete fleiſchprůe, ſetz ſỹ mit an, hackh ain
ſpecklin, thůe es darein, aůch ain wenig
Eſſich, ſaffran, Jmber, Pfeffer und klainer
/5r/ roſein.

[22] Ein geſtoſſens zůmachen.

wildů ain gůet geſtoſſens machen, nim alt
hůener, ſeůde ſỹe waich, thůe ſỹ darnach Jn ain
ſtain, reib ſỹ klein, gleich als vil manndeln
aůch klain, thůe es Jn ain geſchirr aůch ain
gůet hůener průe oder fleiſch průe, ein wenig
weis brot aůch wan es gewaicht, darnach ſtreich
es důrch, laß aůf ſieden, ſchůt es ỹber alte
hůener oder kalbs ſchennckhl.

[23] Ein gewonen pratten zůmachen

wildů ain gewonen Pratten machen, nim kalbs
fleiſch, ſchneidts zů Praitten ſtůckhen dỹnn, ſchlag es
mit ainem meſſer, darnach nim ſpeckh, hackh
in klain, ſaltz in, nim koliannder, den zerſtoß
nit zůklain, wirffs In den ſpeckh, aůch pfeffer
daran, hackhs wol důrcheinannder, ſchlags aůf di
Praitten ſtůckh. Welge* ſỹ Uberainannder, ſtoß
ain ſpis dardůrch, loge ſỹ aůf ain roſt, las praůn
werden, ſaltz ſỹe, wirff Jmber daraůf, lege es
das nit zů dỹrr werde.

[24] Kalt fogl eintzůmachen

wildů kalt fogl ain machen, nim vogl, bradt
ſỹ ab, nim weckh, Paa den aůf einem roſt, waich
ſỹ darnach Jn ain gůetten Vertigen wein, machs
ab mit ſaffran, Jmber, pfeffer unnd mit ainem
/5v/ ſtůckhlein zůggers, das es zennger* halb ſůeß
halb ſawer ſeỹ, ſtreichs důrch, laß wider aůf

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 zerstosse 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,

ſieden, ſchůt es uber die geprattnen Vȯgl, wirf
geſchelt manndel darein, las kalt werden,
ſo haſtů ain gůet Eſſen von kalten Vȯgeln.

[25] Ein ſeltzambs hůen zůeberaiten.

wildů ain ſeltzambs hůen beraiten, erwele*
es vorhin, ſchneid das fleiſch Alles von den kreben,
hackh es klain, thůe ſaltz, Jmber, pfeffer, můſ=
caten darein, hackhs woll důrchainannder,
darnach klebe es wider an den Kȯrpl wie es
vor geweſen, winnd eine thůech darůmb, legs
Jn ain hafen, geůs ain průe daran, bis gar
wierdt.

[26] Ein haſen in ain paſtetten zů= machen

wildů ain haſen in ain paſteten machen,
der aůfrichtig ſitzt, ſtreiff Jn ab, darnach ſchneid
Jm kopf und fües ab. das leg aůf ain hackh
pannckh, ſchneid das gepret darůon, hackhs klain,
machs ab mit pfeffer, Jmber, můſcat, ſaltz, hackhs
wol důrchainannder, darnach ſchneid ain
lanngen dinnen ſpeckh, leg Jn aůf ain Panckh
in die lenng, ſtreich das gehackht fleiſch dar
aůf, wȩlge es zůſamen, darnach setz die fůeß
/6r/ Jn ain Paſtet. Das gehackht fleiſch daraůf
gericht, gleich ainem haſen, darnach den kopf obn
daraůf, die orn ſaůber gebrüet aůch daran on
Jr ſtat. Alſdann zůgedȩckht Jn ain ofn geſchoſſen,
kalt peſſer dann warbm. Jſt ain pastet fůr
kaiſer, khůnig, fůrſten Unnd herrn.

[27] Jůng hüener den velthůenern gleich zů= machen

wildů Junge hůener den velthůenern gleich
machen, Wirff die hůener zů todt, ropf ſy̆, drůk
wie velt hůener, nimbs aůs, preůnß aůf koln,
das ſy̆ praůn werden. darnach ſpickhs mit
ſpȯckh unnd nȧgelein, 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 Hack-
bank. 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 gůet, wiltů es weis haben, ſo pindt ain praidt ſtůckh ſpöckhs darzůe. Das man es nit seh, las pradten bis marb wirt. Iſt aůch gůet.

[28] Ain Fuggkás zů machen von Jůngen hůenern

wildů ain fůgkes* machen von Jůngen hůenern oder daůben, nim die, wirff ſỹ zů dot, ſchint ſỹ, darnach ſchneid klaine grieblin, las aůſgeen, haw die halb entzwaỹ, zerſchlag die pain gar, ſaltz ſie machs ab mit pfeffer, Ymber und wůrff ſie in die grůeblein, ſo ſỹ aůs ſein ganngen, roſt ſỹe bis ſỹ braůn werden, richt ſỹ an, wůrff Jmber und ſaltz daraůf, dů maſt aůch ain Yber ſaltzen dar=aůß mach*en*.

/6v/ [29] Ein gůet ſalper fleiſch zůmachen

wildů ain gůet ſalper fleiſch machen, unnd lanng gůet behalten, ſo las Jn ain ſaůbere dúnn ſaltzen aůch zůgedeckht das khain lůfft darzůe kem am x. tag ſchaů darzůe ob es gleſſeret wol werden, ſo thůe es heraůs Jn ain friſch průn=en waſſer, waſche es ſchon aůs, aůf ain tiſch aůf reitlein gelegt, das es errinne unnd drůkhen werde, ſo ſaltz es wider ein wenig Jn ein drůkh*en*. Donn nim dann das ſalper hennckh Jn Uber das feůer, las Jn aůſſieden, ſchleim Jn ſaůber, las dann wider erkalten. Darnach ſchůt es Uber das fleiſch, deckh es wol zůe. Uber ain Viertl Jars ſchaw wider darzůe wil es niht, ſo thůe es Jm Jar iij oder iiij mal wie obſteet.

[30] Von d*em* Fleiſch Rächen.

Item wildů fleiſch rächen, ſo wäſſer es halber ee dů es Jn dem raůch hennckhſt, las iij tag unnd naht hanngen. ſo dů es ſieden wilt, ſo wäſſre es noch pas, heinkh es An pirckhen weiden ſo wirt es nit wůrmmeſſig. Iſt uber aůs gůet.

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

[28] Ein Hühnergericht machen von jungen Hühnern

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

[29] Ein gutes Solperfleisch machen

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

[30] Vom Fleisch räuchern

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

[31] Coppaůn in ſilber zůmach*en*

So nim ain gůetten friſchen Coppaůn.
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 ſchüts ſỹ Uber den gepradten
Coppaůn. Laß Jn fůr tragen.

[32] Coppaůn fůes, kragen unnd magen in gelb růeben zůmachen.

Nim Cappaůn fües, kragen unnd mag*en*,
ſetz ſỹe an, verſchaům ſỹe ſaůber, zeůchs ſỹ aůs,
machs aůch ſaůber, nim geel růeben, ſchab ſỹe
ſaůber, ſchneidt sỹe klain, dar nach nim des
cappaůn fůes, kragen unnd magen, machs r*u*ndt*er*
die růeben, geůſß die průe daran, ſetz zům
feůer, laß ſieden, hiet dich vor ſaltz, thůe zůgg*er*
darein, mach ain klains průelein darůber
unnd wann die fůeß Im griff ſein, ſo
richt ſỹ an.

[33] Gallereỹ zů machen von krebſen.

Wildů ain gallerej von Krebſen Machen,
ſeůd die Jm warmen Waſſer unnd ſaltz ain
wenig, ſcheele ſỹ unnd nim aůf ain Eſſn
xij klainer pferſing, nim ſỹ aůs, ſetz an mit
gůettem Viernen Wein unnd ain Wenig
/7v/ waſſer, laß ſỹeden wirff zitwen*, ganntz
ſaffran unnd zůgger darein, laß miteinand*er*
ſieden bis die pferſing gar zerfarn, ſchaů das
gelb unnd ſůeß gnůeg ſeỹ, ſchůt es in ain ſackh,
laß důrch laůffen, leg die geſchelten krebß
Jn ain Silber, ſchůt die důrchgelaůffen brie
darůber, las kalt werden, wůrf manndl
daraůf ob dů wilt etc.

[31] Einen Kapaun auf einer Silberplatte anrichten

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

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

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

[33] Gallerte (Sulz) von Krebsen machen

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

[34] Ein annders.

seůd die krebs Jn waſſer und ſaltz,
ſchele ſỹ, las die ſchȧrn unnd ſchwȧntz gantz,
wirf das Unſaůber aůs dem paůch hinweg.
Darnach leg ſỹ Jn ain ſilber thail, die
ſchȧrn unnd ſchwȧntz heraůs, Ein umb den
anndern, unnd mach ein gallerej brůe wie
oben ſteet, ſchůt ſỹ Uber die krebs, las ſỹ ſteen
bis ſỹ kalt wierdeth, ſo wůrf manndle dar=
aůf.

[35] Ein anndere ſchȯne unnd gůette gallerej zůmachen

wildů ein anndere ſchene unnd gůette
gallerej machen, So Nimb zů 8 ℔ hehten
iij mas Laůtern vierdins wein, der offt ab=
gelaſſen Iſt, fůnnf lot haůſn platern*,
galgen, pariskernen, yedes ij lot, ſaffran j lot,
/8r/ můſcatplůemen ij lot, ſetz die hauſen platern
mit wein an, zerqůetſch die wůrtz, wirf ſỹ dar=
tzůe, las mit der plattern ſieden biſ ſỹ gar
zergeth, darnach ſchůt es an den heht*en* Uber dem
Feůer, wirf ain wenig zůgger darein ob
dů wilt, ſỹ wiert liehter on zůgger, nim
zůgger ganndl* ſo dů ſỹ ſůeß wilt haben
ganntzen zimet ij lot, der ſaffran ſoll aůch
ganntz ſein.

[36] Ein anndere ſchȯne unnd gůette gallerej zů machen.

Nimb zů ain ſilber 3 ℔ hehten iij
maß wein, ij lot galgen, ij lot zimet, j lot
lanngen Pfeffer, i quintet zitwan, iij ℔ zůg=
gers, ij ℔ haůſen platern, alles untzerſtoſſen,
maht den hecht ſaůber in ainem kȯſſl, nim
die obgeſchribne gwůrtz, zerqůitſch ſỹ Jn ainem
ſtain nit zů klain, wirff ſỹ zů dem heht mit
dem zůgger unnd haůſn plaſen, las es mit
ain annder waidlih ſieden ob ainem gůet*en*
feůer, das der heht verſiede, mach von vj aỹers

[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 (Schwimmblase 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 Zuckerkand, 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 gåß*, wirf jn dartzůe, das es noch
bas ſÿede unnd wann der heht gar verſotten Jſt,
/8v/ ſo heb jn ab, ſchid die brůe Jn ain wilden ſackh,
las ſÿe důrch laůffen Jn ain ſilber, das
es erkalte.

[37] Ein gůetten Stannd zů machen

wildů ain gůetten ſtanndt machen, nim
kalbs fůes, ſeůdt ſÿ mit waſſer ganntz waich,
das ſÿ zerfarn, darnach ſtreich ſÿe důrch ain
ſaůber duech, důe ſÿ jn ain verglaſſten hafn,
der wol verdẻckht ſeÿ, wann dů gallerej mach*en*
wilt, ſo thůe ain leffl voll oder ij darain od*er*
mer, darnach dů machen wilt.

[38] Speis zůgilben.

wildů Speis gilben, ſo nim ſaffran, ſanndel,
preſilgen, yedes j lot, machs gleich, thůe es in
ain glas, geůß gůet aqůa vitta* daran, das
es ij finger darůber gee wann dů gallerej
machen wilt, oder annder ding gilben ſo
thůet j lot mer dann ſonnſt vj lot.

von lorborn aing ſtådt
bleter das plat jſt leis
ſchalen die ſchaln ſein storkher
lorbor, die lorborn ſein
noch Stẻrgkher.

/9r/ Viſchſůppen mit wein geſotten gibt aůch
ain gůetten Stanndt.
Der ſpint von ainer wilden ſaůe gibt aůch
ain gůetten stanndt.

[39] Ganntz ỏpfl zůſieden.

wildů ganntz opfl ſieden, nim wůrtz,
ỏpfl, ſcheele ſÿe darnach, beſtẻkh ſÿ mit zim=
met unnd någe lein, unnd ſetz ſÿ an mit
laůterm wein, wůrff zůgger und ain wenig
ſaffran darein, las ſieden bis ſÿe griffig
ſein, darnach richt ſÿ an mit ain kůrtzen

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 einige Zustände
- Blätter: das Blatt ist schwach.
- 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 Wurzäpfel,
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, ſÿe ſein kalt aůch gůet.
wildů dann ganntz piern, qůitten ſieden
gell, rott, praůn, grien, thůe der gleichen.
Molelan ſeůd jn ainem ſiropel, uber gens,
Cappaůn, pfawen, faſſore, aůerhan, ånt=
vỏgl, rechſchlegl, kalt zů geben.
wildů ſÿ dann warm geben, ſetz ſÿ gantz
an mit waſſer unnd zůgger, las ſieden, bis
ſÿ ain klaine průe gewinnen, ſchits aůs, las
kalt werden, ſtreichs důrch, las es aůf koln
wider warbm werden. Jſt ein gůet gemůeß.

/9v/ [40] Paſtetten zůmachen.

wildů krebs Jn paſtetten Machen, ſeůde
ſÿ on ſaltz, ſchẻll ſÿ ſaůber, nit las zů herdt
ſieden, ſchẻl die ſchwånntz unnd ſchåren, legs
zůſamen, mach ain paſtet, wůrtz die ſchwa*n*tz
unnd ſchåren und Copf ab mit pfeffer, Ymber
ſaltz, růers wol důrchainannder, leg ſÿ Jn
ain paſtẻt, leg ain wenig zůggers, aůch ain
ſtůckh mayien půttern daraůf, mach ain
deckhl darůber, beschlag jn mit aÿern, ſcheůs
ſie jn den ofn, las aůf ain ſtůndt pachen.

[41] Vỏgl in pastẻten zů machen

wildů vỏgl in paſtẻtten machen, mach
ain paſtẻt, wåſche die vỏgl ſaůber, drůckh
den ſchwais heraůs, hakh ain unſchlit oder
faiſts Von ainem ochſen, leg ain wenig
unnden an den poden, wirff, Jmber, pfeffer
unnd saltz daraůf oder unndterainannder,
lege die fỏgl daraůf, darnach wider unnſchlit
oder faiſts, Jmber, pfeffer, saltz daraůf wie
obſteet als lanng dů haſt unnd oben mit
Jmber, pfeffer, zimmet, zůgger, gantz nągelin,
darnach mach ſi Zůe ſo wiert es gůet.

/10r/ [42] Tauben In paſtettn zůmachen

wildů Taůben Jn paſtetten mahen, mach
ain paſtẻt, nim daůben, 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 fůeß ab. darnach wůrff wůrtz
als Jmber, Pfeffer, můſcat, pariſkerner unnd
Jn den paſtetten pod*en* leg die daůben daraůf,
kråglin und måglin aůch darzůe. Darnach
wider gwůrtz wie obſteet. Darnach ſchneid ain
praitn ſpekh daraůf, mach ſỹ zůe, ſo werden
ſỹ gůet, ſaltz aůch, es Iſt zeit thůe untzeittig
traůben aůch darein oder ſtehpierlin*. Iſt gůet.

[43] Ein Paſtet von wiltpråt zů machen

wildů ain paſtett machen von wiltpret als
von ſchwein, hirschen, qůel des Wilprats, spiks
mit kůrtzen ſpikhen, nim pfeffer, Jmber, Nå=
gelein, ſaltz, wůrffs an poden, leg das wilt
råt daraůf. Darnach wider gwůrtz wie
obſteet, machs zů, las packhen od*er* pachen.

[44] Ein Lampprettn in paſtettn zů machen.

wildů ain paſteten von Lampretten*
machen[1], ſo ſchleim unnd ſchneid ſỹ zů ſtůkh*en*
aůf ainer ſeiten krůmb ſie lengs Jn die
/10v/ paſtettem. Empfach den ſchwais darůon, mit ein=
em rotten wein. Den ſetz aůf ain kol, thůe
zimet darein, någlein, Ymber, galgen, můſ=
cat, die geprennt ſein aůf koln unnd zůgger,
ſaltz nit zůvil, thůe půttern Jn die paſtẻt,
ſaltz, ſcheůs Jn den ofn, wen es erſtarckht, ſo
mach ein loch darein unnd gewẽs die ſalitz
darůber, las pachen aůf ij ſtůnd, ſo wiert
ſỹ gerecht.

[45] Kitten Jn ein Pastẻtten zůmach*en*

wildů kÿten Jn ain paſtẻtten machen,
mach ain paſtẻt, ſcheel die qůitten, nim ain ſpitz
meſſer, ſtich ſỹ ain, ſtails an den půtz unnd
kern aůs, das ſỹ den poden pehalten beſtekh
ſỹ darnach mit zůgger, zimet, någelein,
ſetz ſỹ Jn die paſtẻt, 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 ſtůckh bůttern, wůrff zůgger unnd zim=
met daraůf, machβ zůe, beſtreichs mit airn,
ſcheůβ Jn den ofn, las nit zů lanng pachen,
das ſỹe die ſalitz behalt. Wiltů ſỹ kalt haben, ſo
thůe kainen půttern darein.

/11r/ [46] Fůll zů machen

wildů ain fůll Jn Khås fladlin Machen,
mach ain aỹer kás, den breβ wol aůs, reib Jn
darnach in ainem ſtain unnd wann er glat
wierdeth, ſo nim ſonnſt ain kås, der nit zů alt
Jſt, den reib aůf ainem reibeiſn, wůrffn Jn
den ſtain zů dem Anndern, reib die zwen Kås
noch pas unnderainannder, ſchlag aỹer doter
darein, aůf j kas vj dottern j ſchopen raům
zwo hanndtfol zůggers ain kochleffl vol
waſſers, das alles woll důrchainannder gerib=
en, gros oder klain dorttn Jn den ofen ge=
ſchoſſen, las ſỹ hert werden, darnach ſchit das
geriben ding darein, las pachen darnach be=
ſtreichs mit zůgger Unnd aỹers weis, las pas
pachen, ſỹ ſein gleich als gůet kalt als warm.

[47] Ein dorttn fyll zů machen.

wildů ain dorttn füll mahen von pfraů=
men, qůetſchen, ſo ſeůdt die mit waſſer, zůgg*er*
das ſỹ ain klains průelein gewinnen, nim dj,
ſchut ſỹ aůf ain ſeỹhn, bis ſỹ erkalten, ſtreich
ſỹ důrch die ſeiche, das nichts heraůs pleibe,
dann die ſtain, darnach ſtreichs aůf die dortt*en*
laβ pachen. Jst gleich als gůet kalt als warbm.

/11v/ [48] Ein fůll in ainen dorttn von ainer milch zůmachen

Wildů ain fůll Jnn ainen dorttn machen
von milch. Nim milch, ſetz ſi aůf kol, mach
ain taig von airs dottern, mel, der do dỹnn
ſeỹ. Wann die milch ſeůdt, ſo ſchůt den taig
darein, gib Jm ain gůet feẅer, rier es wol,
das es glad wierdt, zůgger, Půtter 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
aůs, laß kalt werden, darnach ſchlags Jn
ain dortten, las pachen.

[49] Ein dorttn vÿll von Ȯpfelln zůmach*en*

Wildů ain fůl Jn ainer dorttn von ȯpflen
machen, hackh die klain mit zůgger und zimet,
leg ſÿ Jn ain ſchiſſl, mach ain haÿßn půtern,
geůs Jn Jn die Ȯpfl, růers wol důrch ain=
annder, ſchlags Jn den dortten, dekh ſÿ zůe.

[50] Ein dortten fůll von kerſchen zůmach*en*

Wildů ain torttn fůl von kerſchen machen,
brich die kern heraůs, legs Jn den dorttn,
wůrff zůgger daraůf, deckh ſÿ zůe, las pach*en*.
Dergleichen maůlbern, Ertbern, malelein*,
pferſis, pfraůmen, hintpern, die ſtain od*er* kern
heraůs unnd woll genůggert.

/12r/ [51] Ein ſpinet dortn zůmachen.

wiltdů ain ſpinȧt dorttn machen, průe das
klaůt[2], hackhs klain, darnach thůe es Jn ainen
ſtain, reibes klain, wůrff maÿien půtter da=
rein, reib es noch pas unnd ſaltz, alſdann ſchlags
in ainen dorttn, ſcheůs in ofn, las nit lanng
pachen

[52] Ein manndl tortten zůmachen.

Wilt dů manndl torttn machen, ſo leg die
manndl ubernacht Jn milch, am morgen ſchȩl
ſÿe, ſchůt ain werm milch darůber, ſo laſſen ſie
ſich ſchȩlln. Reibs Jn ainem ſtain, weſſer ſÿe
mit milch unnd wenn ſÿ gleim* ſein ſo ſetz
milch aůf ain kol, wirff ain weiſſn zůgger
darein unnd wann ſÿ ſeůdt, ſo wirff die ge=
ribnen manndl aůch darein, růers wol, das
es nit knollet werde unnd laß mit einand*er*
ſieden, bis es dickh wierdeth, thůe ain wenig
ſaltz darein, aůch 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 (?),
Pfirsiche, 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 Maienbutter
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. Zerreibe 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 ſchůts aůs, laß kalt werden, ſchlags
Jn den dorttn poden, ſcheůß in ofn, las gemach
pachen, das weis pleib.

[53] Ein kalten milch kopf zů machen.

Wiltů ain kalt*en* milch kopf machen, ſo nim rااm,
/12v/ lẻg legkhuhen darein, las waichen, darnach ſchůt
in in ain ſtain, zerreis den legkhůhen klain,
ſchlag aỷr darein, wirff ain wenig weis
meel, ein wenig pfeffer unnd klain geſchnitt*ne*
ỏpfl darein, das alles woll důrch ainannd*er* ge=
rieben unnd důrch geſtrichen Jn den milhkopf
geſchütt, wann er hert unnd praůn wiert, thůe
Jn heraůs, las Jn kallt werden.

[54] Ein prickhen* pfeffer zů machen.

wildů prigkhen pfeffer machen, ſo Nimb rogg*en*
prott, brenns aůfs kolen, das es ſchwartz werdt. Dar=
nach thůe es Jn ain waſſer, laſſ waichen als
dann palle es aůs wie ain kraůt, ſchůt ain gůet*en*
iiij jarigen wein darůber, ſetz Jn aůf ain kol,
růers wol důrch ainannder, ſchaůe das khain
ſaiſts darein kome, das er aůch nit anlig,
wann er ſeůdt ſo wirtz Jn ab mit nągelein, Jm=
ber und pfeffer, můſcat plůe unnd nus*en*, las
Jn ſieden, Verſůeh Jn an der wůrtz, hater nit
genůeg wůtz, ſo gib Jm mer, las Jn dickh ſieden,
bis er am lỏffl hanngen pleibt, darnach heb Jn
ab, thůe zůgger unnd zimet Rindh darein, las
in důrcheinannder ſieden, ain Viertl ſtůndt
darnach heb Jn ab, nim die prigkhen*, prad
ſỹ, darnach ſeůt ſie in ainem wein bis ſỹ
/13r/ waich werden. Zeůch ſỹ Alſdann aus, das ſỹ
erkalten mit dem pfeffer, darnach thůe
ſỹ Jn ain feſſlin, ſchlags behebt zůe, das khain
lůfft darzůekann, leg ſỹe 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 zerreibe 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, das 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 Åål zůberaiten.

Wiltů ain åål beraitn, ſchleim Jn ſaůber
Jn ainer kalten Åſchen, las die haůt beẏ dem
Copf und ſtraiff Jn Uber den ſchwanntz ab bis
an den Copf, darnach nim Jmber, pfeffer,
Ånis, ſaltz, hackh ſalbeẏ, die ſtůckh mach důrch=
ainannder, wůrffs ab den åål, zeůch Jm die
haůt wider Uber, bis an den ſchwanntz, leg
in aůf ain roſt, ſaltz In, las Jn pradten
bis er marb wirt, ſo Richt in alſo ganntz an,
mach Jmber, ſaltz darůber.

[56] Ein annders.

Wilt dů ain andere fůrbm mit dem
åål praůchen, ſo nim ain åål unnd zeůch
Jm die haůdt uber den ſchwanntz pis an den
Copf. Darnach nim Jmber, pfeffer, geſchnitt*ne*
ſalbeẏ, ſaltz, reib den åål alenthalben dar
mit unnd zeůch Jm die haůt wider Uber, ſtůß
Jn an ainen spÿs. laß Jn pradten, der åål
můes vorhin ſaůber mit der hanndt ge=
/13v/ ſchleimbt werden, ee dů Jn ſtraẏffeſt.

[57] Ein gůet weingemůes zů mach*en*

Wilt dů ain wein můes machen von Sẏmel,
nim weckh, reib in aůf ainem ribeiſen, dar=
nach ſetz ain rainfal* aůf ain kol. Jn ain
pfannen thůe ain wenig ſaffran, klain roſein
oder zibeben [!] daran, las ain halbe ſtůndt mit=
einannder ſieden. Darnach rier den Siml
darein, las ſieden bis dickh wierdeth, haſtu
kain rainfal, ſo nim ain gůetten wein und
zůgger, Jst aůch gůeth.

[58] Ein annder gůet weingmůes zů machen.

Wilt dů ain annder gůet wein můes
machen vor allen annderen, so Nimb eittl=
ayer dotter, xx aůf ain Eſſen, ſtreich ſẏ
mit ainer maß wein důrch, machs ſůeß

[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 dů es ob gerierſt, es legt ſỹ ſonnſt gern
an, machs nit zů dinn noch zů dickh, wirf
ain wenig ſaltz darein, ſo haſtů ain gůet
gmůes.

[59] Ein Annders gmůes

Wilt dů ain gmůes von kerſchen mach*en*,
nimb weỷnſtain kirſchen, brich ſỹ ab Jn aine*n*
hafen, ſchneidt ein pfiſter werkh dartzůe, thůe
aůch ain zůgger daran unnd rotten wein,
/14r/ laß mit ainannder ſieden bis es waich
wiert, darnach las kalt werden, ſtreichs
důrch, ſetz wider aůf kolen, las aůf ſieden,
darnach richts an.

[60] Gebaches zů machen.

Wilt dů kichlin von krebſen machen, so
ſeůde die krebs, ſcheele die ſchårn unnd ſchwånntz,
ſaltz ain wenig, maich ain taig darzůe von
meel unnd Eer nit gar zů důn. Zeůhe die
ſchåårn unnd ſchwånntz dardůrch und wůrffs
Jn warmon půttern, bach ſỹe braůn, wirf
ain wenig zůgger daraůf, ſo dů es anrihteſt.

[61] Jůdn Hůet zů machen.

Wilt dů Jůdn hůet machen, ſo min zů aine*m*
eſſen x aỷr dotter, ain halben pecher foll
bierheffen, ſchlags unndterainannder, dar=
nach nim ain ſemelmell, mach ain taig
daraůs, gleich ainem faſnacht taig, arbait
das woll durchainannder, las jn růeen
aůf ain halbe Stůndt, darnach greiff Jn wid*er*
an unnd arbait Jn noch bas*, mach hoch heffn*
daraůs gleich ainem zůgger hůet und laß
Jn wider aůf ain halbe ſtůndt růeen daraůf,
darnach greif In zům dritten mall an, und
/14v/ arbeit Jn aber noch pas*, mach wider hoch heffn
daraůs wie vorhin unnd ſcheůs ſỹ Jn den ofn,
las gmach bachen. Darnach nim maỷ Půtter,
ſetz aůf ain koll, las zergeen, nim die hüet,

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 enttzwaÿ. Wůrff dz
unndter ſtůckh Jn den půtter, laß feůcht
werden. Zeůgs alſdann heraůs, legs In ain
ſilber, wůrf zůgger daraůf, darnach das
annder Stůckh wider aůf das gelegt und
aůch zůgger daraůf, das leſt aůch getzůg=
gert, gleich aůf ainannder, als wår es gantz
unnd ÿe ainen heffen nach dem andern alſo
gemacht wie der Erſt oder iij heffen* Jn
ain ſilber od*er* ainen ſo er ſo gros Jſt unnd zůg=
ger daraůf geworffen, ſo Jſt er gereht.

[62] Gebradtne milch zů machen.

Wiltdů gepradne milch machen zů ainem
Essen, nim ain mas milch, ain viertl
åyr, klopf das wol důrchainannder, ſtreichs
důrch ain důech, thůe es in ainen hafen, dekhs
wol zůe, ſetz in ein ofen oder keſſl mit waſſer,
das es ob dem feůer ſiede oder aůf aim koll,
laß darein ſieden, bis ſÿ ſtarckh wůrdt, dar=
nach ſchůts Jn ain ſeiche, beſchwåre es, das das
waſſer heraůs kom, ſo zerſchneid es wie
ain aůtter unmd bradts aůf ainem roſt.
/15r/ beſtěkhs mit någelein, betreůffs mit
půtter, mach ain Jmber daraůf.

[63] Ein gmůes von hůenern.

Wilt dů ain gmues von hůenern mach*en*,
ſo nim hůener, die wol geſotten ſein, nim
das weis an der brůst, zerhawe es klain,
legs Jn ain pfann, heb es uber das feůer,
las důr werden, alſdann zerreib es In ain=
em reibſtain ganntz klain als meel. Dar=
nach nim geſotten manndl milch unnd
von den hůenern ein wenig darůnder, ſetz
aůf ain koll, wann es ſeůdt, ſo mach das mel
darein, las aůffieden bis es dickh wierd,
richts an, thůe ain zůgger daraůf, dů
machſt es aůch ſůeß machen ob dů 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 gmůes von Reis zů machen.

Wilt dů ain gemůes von Reis machen,
wảſch es ſaůber, thůe es in ain gſchirr, las
dirr werden an der ſonnen oder bej dem
feůer aůf ainem důech, darnach ſtoß es
Jn ainem merſel klain, reib es důrch ain
thůech oder beůtl, es ſetz die manndl milch
zů dem feůer und wan ſỷ ſeůdt, ſo thůe
das mel darein, las ſieden bis es dickh wiert.
/15v/ wilt dů ſo mach es ſieſſ oder geel, braůn magſt
dů es aůch machen. Jſt ſeer ain gůet gemůes.

[65] Holder gmůes zů machen.

Wilt dů ain holler [!] gmůes Machen, So
zopf ſỷ ab, wůrf ſỷe In ein milch, las darin
ſteen aůf ij Stůndt, darnach ſeỷche es ab důrch
ain tůech, ſetz es aůf ain kol unnd wanns
aůfſeůdt, ſo mach ain taig gleich ainem
aỷerbreỷ, nit zůůil aỷr unnd riers in die
milch, leg ain ſtůckh bůtter darein, ſaltz es
recht, ſo wůrrde es gůet.

[66] Ein anndern Holder breỷ.

Wilt dů ain anndern holder prej mach*en*,
las die milch mit dem plůe aůfſieden, laß
ſỷ darnach důrch ain tůech laůffen, nim
waiz*en* mel rier das Jn ainer pfannen ab,
thůe bůter darein, ſchneid klaine wůrfflin
von brot daraůf, die geſchweiſt ſein In
bůtter, gibs jn fůr, ſaltz aůch recht.

[67] Ein pianckh* zů machen.

Wilt dů ain piannckh machen, Nim geweſ=
ſert månndl, reib ſỷ Jn aim ſtain klain
mit milch raůmb darinn, halb als Vill eis
weis, reibs důrchainannder, darnach
nim ain wenig maỷ půttern, las es zergeen,
/16r/ nit zů hais, ſchüt Jn auch darein, reib es
noch bas, roſnwaſſer unnd zůgger dartzůe
unnd wann die vj ſtuckh pej ainannder sein,

[64] Ein Mus aus Reis machen

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

[65] Holundermus machen

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

[66] Ein anderer Holunderbrei

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

[67] Eine Blancmanger machen

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

ſo ſchlags wol durchainannder, darnach
mach ain taig von eỷ weis, der dỷnn seỷ,
las ein pfann mit ſaltz reiben, thůe den bůt=
ter darein, las es hais werden, dann ſo ſchüt
den bůttern wider heraůs ganntz und ſchüdt
den taig darein, machs gleich ainer dorth*en*
poden unnd wann er ſtarkh Iſt, ſo ſchüt
das geriben darein, leg ain deckhel dar=
aůf, kolen oben daraůf unnd allennt=
halben herůmb bis er ain wenig praůn
wirt, ſo ſchneidt Jn zů praidten ſtůckhen
alſdann, ſo Iſt er gerecht.

[68] Ein zůgger mȧrtzabȧn zůmachen

Wilt dů ain zůgger mȧrcipȧn mach*en*,
ſo nim grůene dragande, legs In ain roſn=
waſſer uber nacht, am morgen thůe Jn
Jn ain mẻrſel ſtain, ſtes Jn aůf ain ſtůnd
oder mer, bis er glat wierdt, darnach thůe
ain halben leffl vol zůgger 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 vẻſt wierdeth, gleich ainem paſtẻtten taig,
darnach wỏlge In aůs aůf einem praidten
boden, leg in aůf ain manndlen, ſchele ſỷe
mit ainem meſſer drůckhen, netz ſỷe nit,
reib ſỷ klain, ſchaw das khain waſſer dar=
zůe kom, darnach drůckhs aůf ainen taig
wo es hol Jſt, alſdann ſchlag die zipfel zů=
ſamen, leg ein offlad daraůf, ſchlag den
boden herůmb, ſetz Jn Jn ain warme ſtůben
uber nacht oder j tag an die ſonnen. Dar=
nach Jn ainem lawen pachofn gepach*en*.

[69] Gůet maỷ můs zů machen.

Wilt dů ain gůet maỷ můß machen,
ſo Nimb ein reis, las ſieden. Darnach
ſchits Jn ein ſeỷhen, las es woll errinnen,
thůe 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, alſdann wůrf ain maỷ
bůttern darein, reibs noch bas, darnach
wider bůttern, ſo lang pis es gar wiert, ſo
thůe půtter unnd zůgger daran.

[70] Marchel in ain Průelein*

Wildů marchel Jn ain průelein zůe
/17r/ machen, So Nim marchel, waſch ſỷ ſaůber
aůs ainem waſſer oder x. ſchneid ſỷ enttzwaj
mach ain waſſer uber das feůer, wann es
ſeůdt, ſo ſchüdt die marchel darein, las aůf=
ſieden, darrnach zeůch ſy aůs, las das waſ=
ſer fallen, den ſannd am poden aůch. Dar=
nach ſeihe das waſſer obenhab unnd ſetz die
marchel mit an. Machs ab mit Ymber unnd
pfeffer, aůch ſaffran, můſcat, zůgger, Eſſig,
ſaltz, gros oder klain roſen, mach ain klaines
průelein* daran, ſo werden ſỷ gůet. Dů
magſt die wůrtzl aůch reſchten, wann ſỷ wol
geweſchen ſein, abgoqůelt, geſaltzen, gejmbert
unnd zů hardt gereſt ſein ſie aůch gůet.

[71] Gefůllt biern zů machen.

Wilt dů gefüllte piern machen, ſo ſcheel ſỷe,
ſchneid die zů ſtůckhen, las Jr den poden,
grotzen unnd Stil ganntz, das es anainannd*er*
bleib, darnach nim die ſtůckh, breůn ſỷe
Jm půttern, zeůch ſỷ alſdann aůs aůf ain
hackpannkh, hackh ſỷ klain, darnach mach
mach [!] ſỷ ab mit Jmber, Nůgelein, pfeffer, thůe
henig Jn ain pfann, laß aůffieden, wůrf
/17v/ das gehackht darein, das es mit ſiede, das ſie ſehen
als wůrn ſỷ ganntz. Darnach mag ain taig von
mehel unnd wein, aůch von ſaffran, welge die
biern darein, bach ſỷ in bůter, ſo werden ſỷ
gůet.

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] Gefůllt biern von manndl zů machen

Wiltů gefůlt biern von manndl machen,
ſo ſchneid die biern zů ſtůkhen. laß Jn die bȯd*en,*
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 praůn werden, thůe ſỹ her=
aůs, las kalt werden. Wann dů ſỹ an rich=
teſt, spreng roſenwaſſer unnd zůgger daraůf.

[73] Ein martzipan von offladen zůmach*en*

Wildů ain mȧrcipȧn von offladen mach*en*,
nim zů ainer vj lot friſcher manndl, ſchȅlle
unnd ſtȯß ſỹ klain, darnach nim j h weiſſ*en*
zůgger unnd ain glas vol roſenwaſſers, j ſchop
das ſeůt ob dem feůer, bis dů es mit einem
ſpetlin kannſt von dier werffen, wanns
fleůgt wie ain ſchnee. Dann ſo můeſtů die
[...][3]
/19r/ nach ſchůt es Jn ain důrch las es errinnen,
beſchwȧre es woll, das das waſſer darůon laůffe,
machs gleich ainem kȧs unnd wann es drůckhen
Jſt, ſo legs Jn ain ſilber, beſteckh es mit weiſſn
manndeln, geůs ain kalte ſůeſſe mandlmilch
darůber, das es halber darinn leg, ſo Jſt es gůet.

[74] Kȧrpfen fladen zů machen

Wildů ain kȧrpfen fladen machen, So
nim gſtoſſen kȧrpfen rogen, ſtreichs důrch
ain důech, thůe ain wenig weis mel, zůgger,
klain gehackht manndl darein, ſchlags aůf den
poden, ſcheůs in ofen, las pachen, bis ſỹ braůn
werden, nit mach den rogen zu dỹnn.

[75] Ein annders. Kȧrpfen den hůe= nern gleich zů machen.

Wilt dů karpfen wilden hůenern gleich
zůmachen Jn der faſt*en*, 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, sprenge 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 Rogen 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 grẻdt woll heraůs, hackh das fleiſch klain, wůrtz
ab mit pfeffer, Jmber, ſaltz, můſcat, las dier
zwen modl mahen unnd ſchneiden Von ſaltz Jn=
wenndig gleich ainem Velthůen, ånten, gens
oder was dů haben wilt. Darnach fill das
gehackht Viſch fleiſch darein, leg die zween
mỏdl Uberainannder, binndt ſỹ Vaſt zů=
/19v/ ſåmen mit ſchnůern zůe, leg ſie in ain ſiedent
waſſer, las ſỹ ſieden aůf ain Stůndt. Darnach
thůe es heraůs, spicks mit Någe lein unnd hecht*en*
fleiſch, brats aůf ainem Roſt oder machs Jn
ain ſolitzen geel oder ſchwartz, halb ſueß und
halb ſaůer, ſo Jſt gerecht.

[76] Ain Rechschlỏgl zů machen.

Wildů ain Reſchlůgl machen, ſo nim Viſch
fleiſch, ſo oben bemelt ſo gehackt Jſt, mach ain
můſter wie ain rechſchlẻgl, nim ſonnſt ain
ſchem von ainem Rehfůes, mach ain gůet můſt*er*
daran, qůel Jn Jn ainem keſſl aůf ain halbe
ſtůndt, darnach spickh Jn mit hochtfleiſch,
brat in aůf ainem Roſt.

[77] Feigen fladen zů machen.

Wild dů feigen fladen machen, nim feigen,
ſetz uber das feůer mit waſſer, las ſỹe aůffieden,
zeůg ſỹ aůs, ſchneid die půtzen darůon, hackh ſỹ
clain, nim aůf ain par opfl aůf ain Eſſen,
ſchneid ſỹ darůnndter aůch clain. Darnach
nim henig unnd Ein wenig weỷſſ. Leůter es
ſaůber wůrff die gehackhten feigen unnd ỏpfl
darein, las wol důrchainannder ſieden biß
dickh wierdt, darnach thůe es heraůs, mach
/20r/ patten*, ſchlags darein wie annder fladen,
pachs Jm ofen, ſo haſtů gůet fladen.

[78] Gebachen Kůechlein zů machen.

Wilt dů gepachen kůechl machen, nim feig*en*,
klain roſen, laß ſie aůffieden mit wein, thůe

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

ſy̆ in ain morſel, ſtoß woll, wůrff mel darein
aůf ain groſſe hanndfol, machs ab mit zimet,
pfeffer, ſaffran, ſtoß wol důrchainannder,
mach kůgelein daraůs, mach ain gelben ȯpfl
daig nit zů dy̆nn. Zeůch die kůgelein dardůrch,
bachs Jn půttern, wirff zůgger daraůf.

[79] Gebachen Arbais zů machen.

Wildů gepachen arbais zů machen, Balg
die arbais ſaůber unnd las ſy̆ waich werden
unnd dickh. ſchüt ſy̆ aůs unnd ſtreich ſy̆ důrch
einn mel, greif mit den hennden darein,
mach ſie wol melbig. Wȩlge die arbais darinn
unnd zeůch ſy̆ důrch ain dicken opfl taig unnd
bachs Jm půttern.

[80] Ein gepachens von manndl milch zů machen.

Wildů ain gůet gepachens von manndl
milch Machen, nim mel, zůgger unnd ſaltz
/20v/ mach ain daiglein daraůs, pach friſch ſemel aůs
wie gůldin ſchnitten unnd wůrff zůgger daraůf,
ſo werden ſy̆e gůet.

[81] Ein annder gebachens zů machen.

Wilt tů ain annders gepachen machen,
nim offladen, beſtreichs mit biern Vill, nim
ain anndere, legs daraůf, beſtreichs mit gelbm
geriben manndl, leg ain anndere daraůf, be=
ſtreichs mit weiſſen manndlen. Darnach wid*er*
biern fill, darnach wider geelb unnd weiß
mandlen nach ainannder, wie obſteet, alſo
offt, bis es ainer zweehen hanndt braidt wůerdeth,
ſo drůckhs woll aůfainannder, welges In ain=
em Opfl daig, pachs Jn půttern, zerſchneits
in praitte ſtůckh, legs Jn ain ſilber, wirff
zůgger daraůf, ſo Jſts gereht.

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 Apfelküchlein, 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 Feig*en*

Wilt dů ain annder gůet pachens mach*en*
von feigen, Hackh feigen, machs ab mit zimmet
nągelein, Jmber, machs woll důrchainannd*er*,
darnach mach lannge Sticklin daraůs gleich
dem Credenntz pret, mach ain daig von wein
unnd mel, der do dickh ſeỷ. Wẻlge die ſtůckhlin
darinn, pach ſỷ Jn půttern, las kalt werden.
/21r/ Jſt warm aůch gůet, doch kalt am pẻſten,
wůrff zůgger daraůf.

[83] Krapffen zů machen.
In der vaſten.

Wiltů krapfen in der Vaſten machen, nim
klain gehakht feigen unnd nůſkern, Ymber, Pfeffer
unnd Zůgger, aůch gleim* gehackht, ſchlags In
ainen daig, pachs Jn bůttern in ainem ofen,
ſo Iſt es gůet.

[84] Ein annders zů machen.

Nim Viſch rogen von Kårpfen unnd hỏcht*en*
ſtoß das Jn ainem merſel klain, ſtreichs
důrch, machs ab mit mel, ſaffran, ſaltz, Ymber,
pfeffer, můſcat plůe, wann es důrchgeſtrichen
Iſt, ſo thůe die můſcat plůe in klaine roſlein
darein, dempf es Jn ainem hafen, gleih ain=
em Aỷr khiehl, machs Jn ain ſůeß prielein.

[85] Ein Annders von Lůngen.

Wilt dů krapfen von Lůngen machen, hackh
ſỷ klain mit einem ſpeckh, aber nit zůviel
darůnndter, ſchlag aỷr darein, gwůrtz ab mit
pfeffer, Ymber, ſaffran, ſaltz, můſcat, důrch ain=
annder gehackht, ſchlags Jn ainen daig, bachs Jn
bůttern, wirff Zůgger daraůf, ſo Jſt es gůet.

/21v/ [86] Ein gmues zů machen.

Wildů ain gmůes von jůngen korn mach*en*,
nim ain gůtten ſieſſen milchraůmb, ſetz in
ann, leg das korn in ain waſſer. Wąſche es ſaůber,

[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 Eierküchlein, 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;

ſchwem die gran woll darůon, wann der raům
ſeůdt, ſo ſchüt das korn darůon, laß ſieden aůf ij
ſtůndt, darnach nim iiij aỷrſtoter aůf ein
eſſen. Zerklopf ſỷ woll, mach ſỷ dỷnn mit ein
wenig milchraům, ſchis es In das korn. D*er* raům
ſolt kalt ſein, thů půtter unnd ſaltz darein, richts
an, thůe bůtter daraůf, ſo haſtů ain gůet korn
gemůeß.

[87] Gerenndte milch zů mach*en*

Wildů ain gerenndte milch machen, nim reis,
ſtoß klain, beůdelß důrch ain thůech, darnach mach
ain manndl milch, ſei die peſt ab, die annder ſetz
zům feůer, das ſỷ nit anprinn, ſchüt das Reis mel
darein, laß ſied*en* bis dickh wierdt, darnach ſchüt
es in ain ſchiſſl, las kalt werden, ſchneid weckh
ſtůckh daraůs, legs Jn ain ſilber, ſchüt ain dickhe
kalte manndl milch darůber.

[88] Ein Kalt gmůes von Malelein zůmachen.

Wild dů ain kalt gmůes von malelein
machen, ſcheel unnd ſchneid ſỷe Anttzwaỷ, ſeůdt
/22r/ ſỷ in ainem Siropel, las nit zů waich wer=
den, ſo ſỷe griffig ſein, thůe ſỷ hinweg, las
ſỷe kalt werden, ſo haſtů ain gůet gemůes.
Wilt dů ſỷ warm geben, wảſche ſỷ ſaůber, ſetz
mit waſſer unnd zůgger an, laß ſieden, bis
waich werden, ſchüt ſỷ aůs, laß kalt werden,
ſtreichs důrch, laß wider aůffſieden, mach
ſỷ ſỷeß. So haſtů ain gůet gemůes.

[89] Ein gůet gemůes von Erdpern zů machen.

Wilt dů ain kalt gmůes machen von
Erdpẻrn, ſtreich ſỷ důrch mit zůgger, ſetz In
ain kalt waſſer. Wann dů ſie anrichteſt,
wůrff geſchnitten wẻckh wůrfflet daraůf.
Jst ain gůet kalt gmůes.

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 Kerſchen gmůes zů machen.

Wilt dů ain kerſchen gmůes machen, So nim weinſtain kerſchen, ſetz ſie mit wein und Zůgger an Jn ainem hafen. Bااا wẻckh ſchnit*en* dartzůe, wirff ſie Jn die kerſchen, laß ſỹe aůf ain ſtůndt mit ſieden. Darnach ſchůt ſỹ aůs, las kalt werden, ſtreich ſỹ důrch, ſetz Wider aůf kolen, las warbm werden, machs wol ſieß, thůe půttern daraůf, ſo dů es anricheſt, wiltů /22v/ es kalt, ſo thůe kainen půttern daran. Jſt gůet fůr die hůtz im ſomer.

[91] Ein gemůes von Roſen

Wildů ain gmůes von Roſen machen, nim klain roſen, ſetz ſie an mit rottem wein. Iſt der Pẻſt wann ſỹ waich ſein, ſchüt ſie in ain reibſtain, reib ſỹ wol klain. Darnach ſtreich ſỹ důrch, ſetz es aůf ain kol, mach ſieß, gib es kalt, oder warm Jſts aůch gůet.

[92] Ein gſtoſſens von viſchen zů mach*en*

Wildů ain gſtoſſens von Viſchen machen, ſeůdt ain gůetten hehten in ainer manndl milch. Darnach zeuch Jn heraůs, nim das gepret darůon, thůe es in ainen ſtain, reibs klain, halbs als ůil manndl aůch klain geriben mit dem hehte*n*. Darnach ſtreichs důrch mit der manndlmilch, darin der hehten geſotten iſt worden. Dů můeſt aůch geſotten Reis darein thůen unnd das Dritthail mit důrch ſtreichen. Darnach in ain pfann laß aůffieden, hiet diech Vor ſaltz, thůe Zůgger darein, machs nit zů dickh, ſeůdt ain hehte*n* in ainer manndl milch wie obſteet, wann er geſotten Jſt, ſo zeůch in aůs, ſcheẻle die ſtůckh alle, leg ſie in ain ſilber, ſchüt das geſtoſſen darůber, wirf můſcat plůemen daraůf, das Jſt gůet. Dů magſt es aůch geben, das es nit ſůeß Jſt. Jſt aůch gůet, leſe die grااt heraůs.

[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 zerreibe 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 Hůrn gmůes zů machen

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

[94] Ein Manndl habern můes zů machen.

Wiltů ain manndl habern můes machen, mach ain gůete manndl milh, ſetz zům feůer, las aůfſieden. Darnach nim ain haber mel, er leſe es ſaůber, ſchwing die gråten darůon, machs ſaůber, brenn es in Půttern, wenn die manndl milch ſeůdt, ſo ſchüt den habern darein, las ſieden, bis es dickh wierdt, ſo gib Jm ein we= nig ſaltz, richts an.

[95] Ein gedempffts pachens zů machen

Wildů ain gedempfts pachens machen, mach ain daig, nit zů dickh, Nit zů dÿnn, ſaltz in, darnach nim ain pfann, thůe bůttern darein, ſetz aůf koln, laß woll haiß werden, den deckhel aůch, unnd wann die pfann wol hais Jſt, ſo thůt der půttern heraůs drůckhen. Unnd ſchüt den taig Jn die pfann, den haiſſen deckhel daraůf, koln daraůf und darůnnder, las Jn pachen, bis er hewig [?] wierdeth, thůe in heraůs, ſchneid Jn zů ſtůkhen, ains zwaÿer /23v/ finger lanng unnd las gemach pachen, das der půtter in ainer mittl sej.

[96] Ein annders gůet pachens

Wiltů waffel gepachens machen, nim Weis mel, mach Es gleich ainem ſtraůbentaig, thůe ain Wenig milchraům daran, auch ain Wenig Pirheffen, Zůgg*er*, půtter unnd ſaltz nit zůfil, ſo hastů ain gůetten 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 annders gebachens haiſt man bien gebachens.

Wiltů ain bien gebachens machen, ſo nim marckh aůs den ochſenbain, las aůffſieden, legs darnach aůf ain pret, laß kalt werden. Dar= nach mag ainen daig, gleich ainem ſtraůben taig, der do dỷnn ſeỷ, doch nit gar zů dỷnn, welge die marckhſtůkh darin, bachs Jn bůtt*er* bis der taig hert wirdt, ſo hat es genůeg.

[98] Ein Holbpachens zů machen.

Wiltů ain halbbaches machen, So mach ain daig, gleich faſnacht kiechl, wẻlge ſỷ aůf brait poden, lẻg Ỷe zwen aůfainannder, darnach ain model daraůf Von ainem thier, es ſej was es wỏl, ſchneid es ab, ſo haſtů ain gůet hol bachens, bachs Jn půttern, ſo laůfft es aůf unnd Wirt gereht.

/24r/ [99] Ein gůet gebachens von Kalbs lůngen zů machen

Wiltů ain gůet gepachens von kalbs lůngen machen, haackh ſỷ klain, machs ab mit ſaltz, wůrtz Ymber, pfeffer, ſaffran, iiij Air dỏtter aůf ain lůngen, hackhs wol durchainannder, mach kůglein daraůs, mach ain daig mit weiß mel, der nit zů dinn oder zů dickh ſeỷ. Welger die kůglein darinn, wůrffs in bůttern, laß ſỷe bachen, wůrff zůgger daraůf, ſodů ſie anrichteſt, ſo hastů ain gůet gebaches.

[100] Wanntzen unnd Leis zuůerdreiben

Wiltů wanntzen unnd leis vertreiben,
So nim Lorỏl, ſtreichs Jn lechlin, darinn ſỷ wonen, ain mal od*er* vj, ſie bleiben nit.

[101] Schneggen zů beraidten ſo in heůſern ſtẻckh*en*

Wiltů ſchneggen beraidten, die in heůſern ſtekhen, So nim die ſchneggen, wåſch ſỷ ſaůber, las ſỷ ſieden aůf ain halbe ſtůndt, hebe ſỷ ab, ſchüt kalt waſſer daran, thůe ſỷ aůs den heůſern,

[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,

wåſche ſỹ mit ſaltzwaſſer ſauber, darnach aůs ainem
kalten waſſer ain mal od*er* x. Darnach Pal ſỹ
Aůs, wůrff ſỹ in ainen haiſſen půttern, reſts
ſỹ bis ſỹ braůn werden, mach ain gelbs průelein
daran, las ſỹ woll ſied*en*, gib Jnen ain ſtichlin,
/24v/ machs halb ſieß halb ſaůer, ſchneit gůet gekhreůt
daran, als petterlin, qůenndl*, maỹoran, ſalůaj,
fraůen kraůt, Yſopp, ſo werden ſy gůet.

[102] Ein griene hecht zů machen.

Wilt dů ain grien heht machen, nim ain heht,
ſeůd Jn mit wein, waſſer, ſaltz in nit zůvaſt.
Darnach zeůg Jm die haůdt ab, thůe ſỹ in ain ſtain,
peterſilgen dartzůe. Reib die ij ſtůkh mit ainannd*er*
unnd Wann es woll geriben Jſt, ſo ſchůt die heht
brůe darein, ſo wiert es grien, ſtreich důrch und
wann dů den hechten anrichten wilt, ſo leg in
in ain pfann, ſchůt die brůe darůber, las es
mit ain annder aůffieden, wůrff ein wenig
pfeffer darein unnd půtter. Alſo richt in an.

[103] Ain Rotten hỏchten zů machen.

Wiltů ain rotten hỏchten machen, So nimb
ferſich, mach in mit in das waſſer, wie dů ain
ain [!] Eſſig Nimbſt. Wilt dů Jn ſeer rot hab*en*,
ſo nim des ferſỹch deſto meer unnd des waſſers
desto Weniger.

[104] Ein hechten ſůppen zů machen.

Wildů ain hechten ſůppen machen, ſo nim
ain gůetten hecht, prad Jn ſchnell ab, das er noch
ſafftig ſej, nit Verprenndt, thůe in in ain Reib=
eiſn, reib Jn klain, ſchůt ain halbe Pollen* Voll
/25r/ Erbes průe daran unnd ain halb pollen*
voll milchraům, als groß als ain arbais,
ſaffran, Ymber unnd pfeffer, ſtreichs důrch
ain thůech, thůe ain gůetten půttern daran.
Påå ain weis prodt dartzůe, Jſt ain krefftige ſůpp*en*.

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. Zerreibe 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 aůfſieden, wůrff ein wenig
pfeffer darein unnd půtter. Alſo richt in an.

[103] Einen roten Hecht machen

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

[104] Eine Hechtsuppe machen

Willst du eine Hechtsuppe machen, so nimm
einen guten Hecht, brate ihn schnell ab, dass er noch
saftig bleibt und nicht anbrennt, raffle ihn dann
und zerreibe 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 gefůllten hȯchten zů machen.

Wiltů ain gefůlten hehten machen, So ſchiep
den hechten, ſchneid Jm den paůch aůf, ſchneid
das fleiſch alles heraůs, den Růgggrad Unnd annd*ere*
grååt, lůeg, das die haůt, kopf unnd ſchwanntz gantz
bleib, nim dann das Viſchfleiſch, thůe die grååd alle
darůon, hackhs fiſch fleiſch klain, machs ab mit
Ymber, Pfeffer můſcat Unnd ſaltz, hackhs, machs
noch bas unnderainannder. Wann es ganntz
klain Jſt, ſo fůl es in den hehtn Unnd Brat in
aůf ainem Roſt, ſchaw, las in nit Verprinnen

[106] Dreẏerlaẏ aůs ainem hechten zů mache*n*

So ferb den hehten in der mitten unnd laß
in ſieden, darnach leg in aůf ain roſt, zeůch dem
ain ſtůckh die haůt ab, kerffs, wůrff mel dar=
aůf, das annder les ſůnſt pradten fein praůn,
bedreůffs mit půtter, ker Jn fein ſůbtil umb
unnd laß in aůf der anndern ſeitn aůch pradt*en*
unnd bachen, begeůs das tůech mit eſſich, ſo bleibt
es plab unnd gůet. Jſt unnd wierdt gerecht.

/25v/ [107] Ain ganntz gůette unnd krefftige průe zůmachen

Wildů ain ganntz gůete unnd krefftige
průe haben, ſo nim ain gůetten Coppaůn, aůch
als ůil kalbfleiſch, ſchneidts zů ſtůkhen, faß an
ain faden mit ainer nadlen, darnach henngs
in ain kanndl, die drůckhen Jſt ein ſtůkh goldes
dartzůe, Verbinnt die kanndl woll, das kain lůfft
heraůs mag, ſetz Jn ain hafn mit waſſer, der
do ſeůdt, laß darinn ſieden aůf ij ſtůndt, alſdann
thůe es heraůs die kanndl aůs dem hafen, ſchüt
die brüe aůch heraůs, binnt ſẏe wider zůe, ſetz
wider in das waſſer, las noch ij ſtůndt ſieden,
ſo lanng bis Crafft hat, das Jſt die krefftigiſt
brůe, 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, groſſ*en*
Ymber leg in Jn ain kalt ſauber waſſer
xiiij tag unnd nacht. gib Jm aůch alle tag ein friſch
waſſer, darnach ſchüt in aůf ein ſeihen, laß in
erkaůffen, machen ain ſtarckhe laůgen von weid
åſchen, Leg Jn darein, das die laůg kalt ſei als
als [!] mach ℔ Jmber als mannch hanndfol ſaltz,
wirffs aůf den Jmber, laß in alß x oder xiiij waich*en*
darinn ſteen, bis er die haůdt leſt geen. Darnach
waſche in aůs mit waſſer, ſchabe die heüdtlin 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 ſchüt
in aůf ain ſeihen, das das waſſer darůon
laůff unnd wann er drůckhen Jſt, ſo leg in Jn
ein Waldbůrgiſchen hafen, nim zů Yedem ℔
Ymber iiij ℔ zůggers j neſſl waſſers zů ẏed*en*
iiij ℔ zůggers, ij damit man den zůgger leüter,
las in woll dickh werden, gleich ainem henig,
wann er kalt Jſt, den anndern tag wider aůf
unnd laß in ſied*en* wie ůor, unnd Wider kalt
darůber ſchůtten, das thůe ſo offt, bis der zůgger
dickh bleibt wie ain honig.

[109] Ain Roſn hȯnig zů machen.

Wiltů ain roſn hȯnig machen, ſo nimb iij ℔
geleůdtert hȯnig, iiij groſſe hanndůol hė̇ggenroſn,
miſch dann die pleter Unnd wůrffs in das henig,
las aůf ain halbe ſtůnd darin ſieden. Darnach
nim j ℔ Roſnſafft, ſchůts in das hȯnig, laß aůf
ſieden, laß důrch laůffen, darnach las wider
ſieden bis es dickh wierdt, gleich ainem ſiropel, ſo
Jſt es gereht unnd gůet.

[110] Ain Roſnzůgger zů machen.

Wiltů ain roſnzůgger machen, ſo nimb rott
/26v/ heggn Roſn, die nit gar aůfganngen ſein, ſchneid ſẏ
ab, lůeg das kain griene kraůt darein kȧme,

[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, wirge[4] ſi ab, darnach nim
ain gſtoſſen Weiſſn Zůgger. Wiege den aůch,
nim ij mal as ůil zůgger als gehackhter roſn,
ſchüt es aůf ain pannkh zůſamen, mache woll
důrchainannder mit den hennden, thůe es in
ain mẻrſẽr, ſtoß woll důrchainannder, thůe es
dann in ain glas, machs woll zůe, ſetz an die
ſonnen aůf xiiij tag.

[111] Ain mertz feiel Sirop zů machen.

Wildů ain mertz feiel ſirop machen, Nim
feiel, brich ſie ab, legs in ain ſiedent waſſer
ein tag unnd ain Nacht. Darnach ſeihs důrch
ain důech, nim daſſelbig waſſer, ſetz den zůgg*er*
darein, leůtter das ſaůber, mach ain ſirop daraůs.

[112] Ain gůetten Yppocras* zů machen

Wildů ain gůetten Jpocras machen, j ℔ geprend=
ten wein, der iij mal geprenndt Jſt, iiij lot zimet,
ij qůintet pariskerner, ij lot gůeten Ymber, j qůintet
nągelein, j qůintet pfeffer kỏrner, j qůintat můſ=
catnůs, die obgeſchribne ſtůckh ſol man woll
zů půlver ſteſſen, darnach thůe das půlůer
in ain beheltglas, ſchüt denn pranndten wein
darůber, riers wol důrchainannder, Vermach
das glaß woll, ſtẻẻle es an die ſonnen, laß ein
/27r/ tag iiij oder v darin ſteen, riers alle tag
ain mal oder iiij wol. Darnach ſeihe es důrch ain
důech in ain glas, behebt vermacht, das der ge=
ſchmackhen nit darůon riechen mag, ſo bleibt
er lanng gůet unnd wann dů gern ein Jpocras
hetteſt, ſo nim j maß gůets rotts weins unnd
vj lot geſtan zůggers, thůe es in den wein, das
rier wol důrchainannder, unnd thůe Von dem
geprenndten wein ainen gůeten leffel volln
od*er* ij darein, laß es důrch ain wilden ſakh
laůffen, ain mal oder iiij, ſo wierd er gůet.

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 rauen
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 ℔ 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 ſchüt 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 ſy̆ griffig ſein.
Darnach ſchits in ain důech, las ſy̆ wol dempf*en*,
/27v/ deckhs mit ainem důech zůe, darnach ſchell die klain=
en ſeitlin darůon, ſchneid ſy̆ prait unnd růndt
gleich ainem Rettich. Alſdann nim kreen, hakh
in klain, koliannder zerſtöß nit zůklain.
Enes Unnd fennchl die ij ſtůckh ganntz, dar=
nach nim die iiij ſtůckh, wirffs ain wenig
in ain fẽſlin unnden an den poden, leg ain,
leg rotter růeben daraůf, darnach wider den
ſamen, Wider růeben, ſo lanng dů hast; ſchüt
ain gůetten Eſſich daran, ſchlags zůe, ſetz
in ain gwelb.

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

Wildů ain Riebůtz* von Johanns 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 ſied*en* auf iiij ſtůndt, bis es dieckh wierdeth,
gleich ainer dickhen Erbes, heb es ab, ſchüt 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 Aỷ zů machen das es gros Jſt als ſonnſt xxv.

Nim air, ſcheid das weiß Von den dottern,
streichs beid důrch Jn ain důech, Yedliches
/28r/ Beſonnder, darnach nim ain blatter od*er*
magen von ainer ſaw, ſchůt den dottern da=
rein, als gros dů Jn haben wilt, leg Jn in
ain ſiedent waſſer bis er herdt wierdt, ſo zeůch
Jn heraůs Unnd nim ain annder plater,
die do ſaůber Jſt, hennkh den dottern an ain
dinne drůtlin darin, das er aůf richtig hang
Jn ainem hafen, ſo ſchüt das weis darzůe, las
ſieden, bis herd wierdeth. Alſdann ſo zeůche den
drat wider heraůs, ſo Jſt es gůet, důr die
platter darůon. Jſt ain ganntz Eſſen.

[117] Wie man gůtte Nůß hein machen ſoll

Nemett die grůnen Nůß vom baůmen, die nicht gar
zeÿdig sint, ſo ůiell ÿr woltt, unnd ſcheellet die obere
rÿnden heerab, aůff daß dienest darnach, ſo leget dÿ in
einn waſſer unnd laſett sÿ 8 dage im waſſer ligen,
man můß inn aber alle Tage ein frÿſchers waſſer
gebbenn, darnach ſo ſtechett eine nach der annderen
fein kreützweiß důrch unnd důrch, unnd leget ſÿ wid*er*
in ein friſches waſſer ein Tag, zwenn oder dreÿ,
Bÿß das ſie im waſſer fein Lÿnnd werdenn,
darnach ſo nemett ſie heraůß unnd laſſett ſÿe
Trůckhenn werdenn, darnach ſo nemmentt zimett
und negelÿn, unnd ſchnaidett die zimet fein klein,
darnach ſo nemett Ein honig oder Zůcker unnd
/28v/ gieſſett waſſer darann unnd reůdertt [!] daß honig.
darnach, ſo laſſett daß honig gar dickh ſÿden, und
wann es dickh geſotten iſt, ſo laſſet das honig wi=
der kaltt werdenn unnd gÿſſet uber die nůß
unnd Laß es also einn tag und ein nacht ſtehen,
Darnach des anndrenn tags, ſo gieſſett daß honig
wÿder herab, dann er wirt gar dinn, und laset
es wÿder darüber dickh ſÿden, unnd gieſſet es
wÿder darüber, daß thůett ſo offt, bÿß daß honig
auff denn nüſſenn fein dickh bleibett.

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

Nimm Eier, scheide 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 ſind
unnd ſchellett die feinn ſaůber, unnd ſchneidett
denn ſtill halb herab, denn anderenn halben
ſtill laſſett ann der birren. Darnach ſo laſſet
ſie inn einem waſſer Sÿdenn, bÿß daß ſÿ Lÿnd
werdenn, unnd wann ÿer ſechen wollt, ob ſÿ Lÿndt
geſotten ſÿnd, ſo nemmentt einn nadell unnd ſtechet
darain, bleiben ſie ann der Nadell hangen, ſo ſÿn
ſÿ noch nichts genůg geſotten, fallent ſÿ aber
herab, ſo ſind ſie gnůg geſotten. darnach ſo
Leget die birren heraůß unnd Laſſett ſÿ drůck*en*
werden. Darnoch ſo nemmett honig under Zücker
unnd Leůderett das fein ſaůber, darnach ſo Laſſet
/29r/ daß honig gar woll dickh Siden unnd wans dick
geſotten Iſt, ſo Laſſett es Ein wenig khalt werd*en*,
doch nicht gar kaltt unnd gieſſet das honig über
die bÿrrenn, unnd Laſſet ſie es also ſtehenn, ein
Tage oder Zwenn. Würt daß honig wÿder
dönn, ſo geſſett daß honig wÿder herab, Und
laſſet es wÿder dickh werd*en*, darnach ſo gieſſet
das honig wÿder auff die birrenn, daß thůt
oůch ſo offt, bÿß daß honig fein dickh
aůff denn bÿrren bleiwett.

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

Nemmett ſchönne frÿſche Licherÿ wůrtz,
ſchabet unnd wachet [!] die fein ſaůber, darnoch ſo la=
sett ſie inn einem waſſer Woll ſieden, daß ſÿ
fein Lindt unnd můrmb werdenn, man můß
aber den ineren kerrenn fein heraůß thůen, und
wann ſÿ gar fein Lindt geſotten ſÿndt, ſo leget
ſÿ heraůs in denn Lůfft, aůff daß ſie truckhen
werdenn, darnoch ſo nemet honig und zůcker und
Leůderett dz honig, und wan ſie geleůderet iſt, ſo
Laſſett es feÿn Sÿden, bÿs dz es gar dickh würt,
darnoch ſo Legett die Licharj Wurtzele darein, und

[118] Wie man Muskateller Birnen einmachen soll

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

[119] Wie man Lakritzen-Gewürz richtig einmachen soll

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

laſſet es wider mit ein ander Siden, bÿß dz die breů
ann der Lichorj feÿnn dickh würt, wie ein ſafft,
dar noch so iſt es recht gemachett.

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

Nemmedt ſchönne kÿttenn unnd wichſtet [!] ſie
mit eine[6] düch feinn ſaůber ab, darnoch
ſo ſchneidett denn ſtil unnd den bůtzen heraůß,
darnoch zerſchneidett die kitten noch der lenge
Jnn 8 oder 10 theil, ie diner ÿe beſſer. Dar=
noch ſo legett ſie in einem keſſel unnd gieſſet
waſſer darann, unnd laſſett ſÿ ſieden bÿß
das ſie gar tönn unnd Lÿndt werdenn, unnd wa*nn*
daß waſſer Einngeſotenn iſt, ſo gieſſet meher
waser darann, uff dz ſÿ nicht an brÿnnenn,
bis daß ſÿ gar můrb und Lind werden. Unnd
wann ſÿ gnůg geſottenn ſÿnt, ſo nemet einn
Sÿb das vonn harr gemachett iſt, unnd ſetzet
daß Sÿb aůff ein ſchaff oder keſell, unnd leget
die geſottenen kittenn aůff daß Sÿb, und dre=
bett die kitten důrch mit einem Löffel, darnoch.
wann ſÿ alle důrch gedriewenn ſÿnn, ſo nemett
der důrchgedriewenn kÿtten 2 ℔, honig
oder Zůcker i ℔, unnd laſſett es mit
einn anderen ſieden, Biß das es gar dickh
würt, Daß irs mit einem Meſſer ſchneiden
/30r/ könnt. Aber ÿer můſſett einn fein holtz ha=
benn, dz fornn feinn bratt unnd thön iſt,
daß ir umer darmitt umbrůrett, ſonſt legget und
brenett es unndenn an, unnd würdt bruizele=
nett, unnd wenn es also dich [!] iſt abgeſottenn,
ſo iſt ſÿe recht gemacht iſt. Darnach mach
ÿr sÿ in ſtadele faſſenn noch eüwers gefallenn.

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

Nemmett ſchöne frÿſche bomerantzenn ſcheller und
legett die in einn frÿſches waſſers unnd laſ=
set ſÿ ein wenig sÿdenn, nach nicht fÿll, 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 bÿß der zůckh fein dickh
bleiwett aůff denn Bameranntzenn.

[122] Für denn haůtt wee unnd kanncknheitt.

Nemmett Cleine weiſe Růebẻnn Jſopp und
Raůttenn alleß zůe sammen Jnn eine
Meſer geſtoffenn unnd ſölliches důrch
Einenn ſaůberenn thůechel der Safft aůß=
getrůckh, unnd dem kranckhenn zůe drin=
kenn gebenn, es hilfft gewiß, probatum eſt.

[122a] Ein seger für die Můtter

[...][9]

[10]/32r/ Ad. d. 15.*en* tag Jůnij 1604[11] Chůr G.G.G.V.G. Amen.

Volgend ettliche herrliche und ſchöne
wie ouch bewärte kůnſt ſtůcklj.

[123] Juleb Cordiale.

Nim*m* feinen Zůckher ein pfůndt, meliſſen
waſſer ein ℔, thů alles in ein pfannen,
heb eß uber die glůt, darnach nim in ein
beſonder geſchir ein halb pfůndt Roß=
waſſer und schlah ein eÿ darein mit
ſampt der ſchalen, wan*n* eß nůn anfacht
zů ſieden, ſo ſchütte daß Roßwaſſer
mit ſampt dem eÿ wenig zů mal
darein, darnach ſchům eß unnd laß eß
ſanfft ſieden, biß eß gnůg iſt, und
daß würſt dů merck*en* wan*n* dů ein
wenig in ein löffell nimpſt und
eß dicklecht iſt, und nit dünn wie
ein waſſer, dan*n* ſo iſt es gnůg.
Und ſÿge eß darnoch důrch ein ſůber thůch.

(…)
… 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 aus-
drücken 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 Zů machen.

Rot dürre Roſen in půlůer geſtoſe*n*
ein loth, ſchütt darnach Roſen waſſer
darin [und zwentzig dropffen Spiritus Vitrioli][13]
biß daß ſÿ wol naß wertendt
und růer eß wol under ein anderen
und laß eß alſo ein wenig ſtan, ſo
würdt eß Rot werden wie ein Elůtt.
Darnach ſÿbe eß důrch ein Rein ſůb*ers*
thůchlin, darnach nim*m* Ambra Grisa* bÿſe
ÿedes zweÿ gran ſchwär, Zereibeß in=
einem kleinen mörſchell mit einem
löffell vol deß obgeſchrÿbnen Julebs*,
darnach růer es under ein andern und
ſchütt darin oůch ſo vil Tintura Roſaru*m*
biß eß Rottlecht würdt, darnach miſch oůch
darůnder ſo vil spiritus vitrioli bÿß eß ſaůe=
lecht würdt. NB. diß alleß můß in einer
herdemem ſchüßlen oder glaß vermiſcht werd*en*.

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

Eß ſtercket daß hertz und daß hirne
Reiniget das gelbůt eröffnet die
verſtopfte Lebern, ſtercket den magen
und ſüberet die Nieren und laßt khein
gaſchwör in dem mentſchen anſitzen,
wan*n* man es täglich brůcht.[14]

[126] Cim*m*et woſſer Zů machen.

Geſtoſſnen Zim*m*et Zwölff loth mal=
ůaſſeiee fein Roß waſſer ÿedeß zwentzig
loth, vermiſch eß důrch ein anderen, und laß
eß alſo ein tag oder zween ſton, darnach
dÿſtillire eß per balneum Mariæ*
biß daß es uß iſt, diß Zim*m*et 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. Zerreibe 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 gattůng ein ſehr koſtlicheß und liebliche ß Zim*m*et= waſſer Zů machen.

Geſtoſſnen Zimmet 4 [?] loth, Brenten= wein von ſtarckhem wein gediſtelliert 12 loth, fein Roſſen waſſer Zwenzig loth vermiſch eß, und laß eß alſo ein tag und ein nacht ſton, darnach diſtillier eß alles p*er* balneum Mariæ* und nim*m* ein gran Byÿſem, und Zerrib eß in einem kleinen mörſell, und vermiſch eß darnach wider, daß Zim*m*et waſſer und behalt eß, eß verdirbt nit.

[127a] Waß Balneum Mariæ* ſeÿge

Eß bedütt nichts anderß dan*n* ein keſſell vollen waſſer ſo warm ſein můß, dz daß waſſer ſiede, damit man daß diſtillier glaß in den keſſell thůtt.

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

Geſtoſſnen Ainiß ein halb pfůndt und branten wein ein halb maß[15] und diſtillier eß p*er* balneum Mariæ* biß eß gnůg iſt. Diß es köſtlich waſſer iſt gůtt für den hůſten und Cattaren, wan*n* dů zů beth gethſt, ſo nim*m* ein halben löffell vol, macht vÿtt thrüwen und tribt d*en* harn.

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

Lÿfhargirij aurei, das iſt Goldt glette, ſo wol geſtoſſen ſÿge Zweÿ loth, ſchütt dar= ůnder ſtarckhen Roſſeneſſig 4 loth, ver= miſch es wol under ein anderen, und ſtelle es in ein warm orth 24 ſtůndt lang, darnach Züch den eſſig laůter darvon ab und vermiſch darůnder 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 zerreibe 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 dů
das gewertte ſalb wider, die uberrötte wie
oůch alle andere hitzige[16] raůden und blatteren
Zů verzeren [?].

/34v/ [130] Ein herrlich Mandellöll Zů mach*en*.

Nim*m* Mandell ſo vil dů wilt, ſtoſſe
die ſelbige wol in einem ſteinen
Mörſell, ſo dů in hoben khannſt, und
röſte darnach die ſelbigen in einem
pfändlin mit einem wenig Roſſen=
waſſer vermiſcht, darnach thůe ſÿ in
ein ſaůber thůch und thrůckhe ſÿ zwüſch*en*
zweÿen tellern mit einer beeſſen
uß, ſo haſt dů dz Mandell öll, welche
trůckte mandell dů Zů dem anderen
mal wermen kanſt, aber lůg daß
ſÿ nit anbrenneſt.

/35r/ [131] Ein gůtter Půrgier wein Zůmach*en*.

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

Mer dreÿſſig loth gůtten alten weÿſſen
wein, und vermiſch eß, laß es alſo in
einem ſteinenen oder leimenen
gſchir ſton ein tag oder dreÿ, dů můſt
aber Zů vor alle obgeſchrÿben ding
under einanderen ſtoſen und eß in ein
kleines ſůbers wÿß liniß ſecklj[18]
nehmen und eß in das obgemelt gſchir mit
ſampt dem wein inlegen, und wan*n*
dů dich půrgiren wilt, ſo nim*m* vier loth
ſchwär deſſelbig*en* 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 Liquiritia e	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	ʒ j
Cardamoni minoris	
Piperis longi	
Galangee	
Cubebarum aa	ʒ 5
Ambræ Grisa*	
Moſci aa	gr iij
Sacchari albi	℥ vj
Succi melissæ	℥ ij
Diacidonites daß iſt Kütten lattwergen	℥ iij[17]

Den Zůckher, die Lattwergen und den Meliſſen ſafft vermiſch es důrch einanderen in einer pfannon, hebe eß über daß feür biß der Zůckher zergangen iſt, darnach laß es kalt werd*en* und vermiſch darůnder die vorgenante ſpecies ſo wol geſtoſſen ſÿgendt.

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

Brate den hächt woll in öll oder bůtter nachdeme das landes gebraůch iſt, und die gäſte gerne äßen, dan nim wein, Eßig, Zůckher, Pfeffer, Cardaůmen, můſcatblůst und ein pahr handtvoll Capper*n*, loß mit einander aůffſieden, leg den gebratne*n* hächt in eine Schüßell, riechte ſolche brühe darübert, es iſt ein koſtlich gůet gericht.

[134] Fleiſch Speiß

Ein Rind braten in einer brüeh.
Nim einen gůetten rindern braten, laß in woll aůßbraten, dan nim ein wenig rindern fleiſchbrüh, Eßig und wein, thůe darein pfeffer, zůckher unnd ein zimlichen loffell zim*m*et 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 zer-
gangen 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 mitteinand*er* aůß ſieden, wan dů
nů*n* den braten wilt anrichten, ſo geüß
beſagte brühe darübert, ſo wirt er Rot
braůn und wollgeſchmackh.

/36r/ [135] Vom Hẻcht mit Senff kocht

Nim eine*n* hächt von 2 oder 3 ℔, der ein
zimlich ſtarckh fleiſch, ſied in gar trock*en*
ab, leg in aůf ein bret, das er kalt
wirt, zeůch die Schůpen ſampt der haůt
ab, das fleiſch zerblettere wie einen
Stockfiſch, klaůb die gräd fleißig heraůs,
thůe den fiſch in eine zinnrne ſchůßell,
geůs ein wenig Erbſen brüeh darüber,
thůe den ofngeſchmeltzte*n* bůtter ſampt
etlich löffell voll ſenf in eine*n* tiegel,
laß miteinand*er* aůffſieden, geüß es
über d*en* hächt in der Schüßell, laß noch ein
weill ob einer glůett pfan*n*en ſtehen, dan
gibs aůf den Tiſch, es iſt ein wolge=
ſchmackhte faſten Speiß.

[136] Vom Hecht geſpickhet

Wiltů geſpickhte Hecht zůe bereiten, ſo nim
½ ℔ dige Hechtli ſovill dů braůchſt, ſchaw das ſie
Schön von Schůopen ſeÿen, und iſts an einem
/37r/ fleiſchtag, ſo Spikhe ſie fein zierlich mit kleine*m*
Speckh, wan das verrichtet, ſo ſiedß trockhen ab,
geüs darüber eßig, pfeffer und bůtter,
die fein heiß iſt, Jſts aber ein faſtag,
ſo nim haůſůn blaſen, die woll geſotten
iſt, ſchneidts klein wie Speckh, und Spickh
damit, ſied ſie fein blaw ab, gieß da=
rüber ein ſaůre brüeh mit bůtter
oder laůtter bůtter wie dů wilt,
ſo wirt man meinen, ſie ſeÿ mit Speckh
und nicht mit haůßen 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 groß*en* hechte*n*,
brat ſie fein gelind in Öl oder bůtt*er*,
Spickh ſie dan mit zimet und Negeli,
mach eine brüeh v*on* kleinen Kapern,
geüß ſie darüber, es iſt ein delicat
eßn ſo man könig und Fürſt*en* geb*en* mag.

[138] Gebachne Hecht lebern

Bache hecht lebern in bůtter, begeüs ſie dan
/37v/ mit einer agroß brüeh, oder gib
ſie trockhen mit Peterſilien kraůt
beſtreüwet.

[139] Einen geſaltznen oder grüenen hecht zůe bereiten

Nim den geſaltznen hecht, ſchneidt in Stůckh*en*,
ſetz in aůf ein waßer und laß in
beÿ einem gehen feẅr ein ſtarcken
ſůd thůen, dan ſetz in ab und ſaübere
in, geüs die Saltzbrüeh darůon und
laß in woll trockhen werden, ſo
kombt das überflüßige Saltz hinweg,
geüß eine wolgeſchmackhte Erbis
brüeh darüber, thůe gantzen pfeffer,
gantzen Muſcatblůſt, geſtoßnen Jmber
und geſchnittene Petterſilien wůrtzel
daran, nim aůch friſchen bůtter, und ein
wenig gebrandt meel, laß miteinand*er*
ſied*en*, ſo wirt die brüeh gar woll geſchmack*en*,
das iſt ein herlich gůet Eß*en*.

/38r/ [140] Schmerling oder grůndlen Erſte Zůbereitůng blaw abgeſotten

Nim grůndlen, thůe ſie in ein keßelin oder
hafen, geüs laůter wein darüber, das ſie
darinn ſterben, wenn ſie geſtorben, nim
ſie aůß dem Wein und geüs weineßig
darüber, ſo werden ſie ſchön blaw, ſchůd 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 pfan*n*en,
wans ſieden, ſo ſetz aůf kohlen, laß gemach
ſieden, verſaltz nicht, und wan dů ſie wilt
anrichten, ſo geüs ein wenig meÿenbutt*er*
darüber, wirf Jmber darüber und be=
ſtrew ſie mit grünen Peterſilien, ſo ſind
ſchon und gůett.

[141] 2te Zůbereitůng von gebach=nen grůndlin in einer brühe

Nim grůndlen, bache ſie aůß öl oder Schmaltz,
mache dan eine ſaůre brüeh von eÿer dotter,
nim darzů dün geſeigte Erbsbrüeh, eßig,
und friſchen bůtter, haſtů ſie aber in öll gebackhen,
ſo můſtů aůch öll neme*n* und geſtoße*n*
/38v/ Jmber, las damit aůf ſiedn ſampt
woll geſchmackhtn gehackhten kůchen
kreüterm, geüs ſolche brüeh über die
gebachne grůndle*n*, ſo werde*n* ſie gůet
und woll geſchmackht.

[142] Grůndlen ſchwartz kocht

Nim karpffen ſchweis, Wein und Eßig,
machs ab mit zůckher, geſtoßne*m*
pfeffer und ein wenig Saffran
und wan die grůndlen im Saltz
gelegen haben, ſo zeüch einer nach der
andern in die brüeh, ſtreich ſie ab,
das das Saltz daůon kompt, nim
ein wenig pfefferkůchen in die
brüeh oder Schweis, ſetz aůf kohlen,
las fein Röſch* ſieden, machs ſües, doch
das der Eßig vorſchlägt, důe magſt auch
Pertrům kraůt darůnd*er* ſchneiden,
es machts wollgeſchmackh, ſo kocht man
die grůndlen ſchwartz 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 Trůckhen blaw geſotten

Nim kreßen, las ſie in gůtem wein Eßig
ſterben, ſied ſie trockhen ab, das ſie ſchon blaw
werden, und wan dů ſie wilt anrichte*n*,
ſo geüs friſch zerlaßen bůtter darüber
und beſtrew ſie woll mit Jmper. Dů
kanſt aůch gebachne kreßen trůchen
geben, oder mit einer brüeh, maßen
zůůor von den grůndlen meldůng gſcheh*en*.

[144] Kreßen in Eßig kalt

Nim kreßen, ſied ſie trůckhen und feinblaw
ab maßen zůůor gemelt, las ſie dan
kalt werden, richt ſie in ein ſchüßell
und geüs eßig darüber mit zerhackhten
grüenen petterſilien, gib ſie alſo kalt aůf
den tiſch, ſo nen*n*et man es ein Caſſanat.
Dů kanſt aůch die kreßen in einer ſchwar=
tzen brühe von karpffenſchweis bereiten
wie von den grůndlen gemeldet worden.
Dů magſt ſie aůch mit eßig und zwieblen
mit ſaffran gegilbet ſaůer machen, ſo ſind
ſie warm und kalt gůett und delicat.

/39v/ [145] Sangelein Zůbereiten

Nim ſangelein, beſprütz ſie mit eßig,
ſo werden ſie bald ſterben, ſied ſie
trůckhen ab, beſprütz mit eßig, das fein
blaw werden, wen ſie genůg geſott*en*,
richts in eine ſchüßell, geüs friſch
bůtter darüber und mit geſtoßnem
Jmper, ſo ſind ſie gůett und ge=
ſchmackh, dů kanſt ſie aůch haben wie
die grůndlen, ſie ſein aůch gůett
in Erbis brüeh mit eßig und ge=
ſtoßnem Jmper.

[146] Sangeln Jn Sůlz 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 ſieden
siges důrch einen härin důrchſchlag,
thůes wider in einen saubern fiſchkeßel,
ſetz aůf kohlen, las ſiedn, pfeffers woll und
machs gelb aůch wolſües, dan ſigs
důrch ein saůber wůllentůoh, ſo wird
/40r/ Es fein laůter. nim ein wenig haůßen
blaße*n* darůnder, ſo geſtehet od*er* ſůltzet
es ſich desto beßer, geüs Inn eine
Schüßel kaům halb voll und las ge=
ſtehen, nim Sanglen ſo schon blaw ab=
geſotten, leg ſie aůf di brüehe fein zierlich
und ordentlich, und geüs wid*er*ůmb
brüeh darüber, das die schüßell voll
wirt, las geſtehen, ſo fallen die fiſchlin nicht
zů boden, ſehen und lůſtig, den die fiſch
ſind blaw, die brühe aber iſt gelb, ſo
kann man aůch grůndlen und kreßen
bereiten, doch důnckhet mich das die
grůndlen am beqůemſten zů ſolcher
sůltz ſei, weilen ſie nicht nůr ſchon ſehen,
ſondern aůch gar woll geſchmackh ſein.

[147] [20]Forellen aůff Ungeriſch zů kochen

Nim ein ſtůck weck od*er* ſemel, weich es
in gůttem wein, Under des důn die
forela aůff und ſaltz ein wan der wek
weichist, ſo nim einen öpfel, zerſchnid
in fein klein und hacks mit dem
weck durch einand*er*, trib es mit gůt=
/40v/ tem wein ab und ſetz aůff das für und
las ſieden, güs darin ein wenig eßick
und wan die brü ſüd, ſo ſtrich die forela*
ab, das das ſaltz woll abgange, leg
ſie darnach in die brüe, ſind die för=
hana* groß, ſo haw ſi in 3 od*er* 4 ſtůck,
ſind ſie aber klein, ſo las ſi gantz und
würtz ſi wol mit pfeffer und ſaffra,
machs zimlich ſües mit Zůcker, ſchnid
aůch etlich geſaltzne lemonæ ſtůck=

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 ſieden.
Dů magſt ſolche fiſch ka[l]t od*er* warm
geben.

[148] Karpfen gefült

Nim ein zimlich Karpfen, der ein
roger iſt, mach in aůff, nim den
rogen heraůß, ſetz in Über mit
waſſer und las in ſieden, nim Zwib=
len, ſchind ſi frei klein, ſchweis in
bůtter, tůn ſi und*er* den rogen, wan
dů in aůß dem waſſer gezogen
/41r/ haſt, hack es klein, tůn ein
eierdotter, pfeffer, ſaltz und ein wenig
kümich, nim dan den Zůbereitteten
[21]karpfen der geſchüpt, ein wenig
eingeſaltzen und am baůch nit zů
vil aůffgeton, fülle in ver ſpis das
loch, das die fül nit aůs laůffen kann,
leg in den aůf den roſt und brat
in woll, ſchnid in dan aůff dem
rucken aůff, leg in Zierlich aůff ein
ſchůßlen, beſtrew in wol mit ing=
wer, kanſt es kalt od*er* warm geben.

[149] Salmen od*er* lax[22]

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

[150] Zitwen win Und allerlei gewürtzte win

gewürtze win mag man Zu ied*er* Zit machen
allein den Zit wen win můs im Herbſt von
ſüſem moſt gemacht werden, dan man
můs 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 ſieden und kein
für od*er* Raůch darin laſſen ſchlagen, dar=
nach tůn den in ein Rein ſůber wol ge=
ſchmagt feßlin, dan nim 2 lot Zimet, Zit=
wen der friſch iſt, 1 lot negele, 1 lot ingwer,
galgant, paradis körner, langen pfeffen, ein
iedes 3 qůintli, Cůbeben, Cardomömlin jed*es*
1 qůi. Diſe ſtůck ſtos ein wenig iedoch nit klein,
tůn es in ein ſeckle und hencks darin. item
wiltů ein win nach allerlei gwürtz ein geſchm[a]g
machen, ſo nim gewürtz welche dů haben wilt,
tůn es in branten wein, las 8 tag darin, dan
důn es und*er* den win. wilman ſůnſt gůt*en*
gewürtzten win haben, nim 22 lot zimet,
12 lot můſcat blůſt, 25 lot Zitwen, ſtos es
alles klein Und tůn es ins fas, wons noh
ſüſſen moſt iſt, und laß es mit ein and*er* ge=
ren und wans aůs goren hat, ſo mach das
fas zů Und las die materia ins fas in eim
ſeckli hangen.

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

Nim erſtlich alend wůrtzen, 5 lot
Zimet, 2 ½ lot Zitwen, 1 ½ lot negele, ½ lot
imber, 1 lot langen pfeffer, můſcatblůſt,
galgent, paradis körenli, iedes 1 qůintli
zů 80 Cůrer mas moſt; diſſe ſtück gwürtz
teil ab in 2 teil, ſüd den einen teil im
moſt, den andern teil tůn in ein
ſeckli, henck es mit einem ſchnürli Zům
ſigelloch* in das feßle nit gar an den
boden, den moſt můſt den 3 teil in
ſieden Und wol Verſchůmen Und alls
dan das gwürtz darin tůn, wan es v[er]-
ſchůmet iſt.

[152] Verſchlagnen ſüeſen win

Nim rotte trůben, laſſe ſie alls bald aůßtrůck*en*,
thůn den moſt als bald in ein feſſlin, Verwar
es mit eiſſernen 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 Zitwerwurz, 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