

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: 13.01.2026

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

2.4 Bündner Kochbuch 1559 (Edition)

/1r/ [1] Ein biber ſchwantz zůberaiten. Brën den auß kolen, das die haüt daruon gee. feüd Jn bis er griffig wierdeth. Darnach zeüch Jn auß, ſchneidt Jn zů stůkhen, mach ain solitz darüber mit dünn geschnitten opfl, Zwifelln unnd wekh, die iij stůkh setz zůsamen zům feüer mit wein. thue saffran, Ymber, Zůgkher darein, las sieden bis es waich wierd, laß khalt werden, streichs durch, darnach wider auß gfotten, leg den ſchwanntz darein, so wiert er güet.

[2] Jůnng vōgel Eintzůmachen
wildů Jůng vōgl einmachen Jn beý essen die kain Pain haben, nim vōgl, die man auß den nestern hēbt. lōg ſý Jn ain ſcharpfen Öffich ain tag unnd ain nacht, feude ſý darnach, mags ein, so haſtů unngepaint Vōgl.

[3] ain ſalitzen zů vischen
wildů ain ſalitzen zůn Vischen machen, nim ſalůaý, nůskern, zimmet, das reib mit ainem Effich unnd ſtreichs durch, so haſtů ain güete ſolitzen.

/1v/ [4] Ein grüne ſolitzen machen
wildů ain grüne ſalitzen machen, nim Jůng korn, ſtes Jn ainem ſtain klain, waich ein brot Jn ein Effich, wůrffs zů dem gſtoffen korn unnd ein wenig pfeffer, ſaltz, ſtaß durch ainannder, dů magst auch die kroüter dartzůe brauchen, als Ampfer, wilder knoblauch, ſtain klee, frauen kraut*.

[5] Wildu knoblah ſalitzen
zůmachen
wildů ain knoblauch ſaltzen machen, nim knoblauch, mandel, wekh brosem, thue es Jn ainenn ſtain, reibs klain, darnach thue 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 hafn, riers ab mit manndlmilch, effig
unnd ein wenig faltz, so Jst ſÿe gereht.

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

[7] Ein Kerſen faltzen zmachen.
wiltû ain Kerſen faltzen mahen, nim
weinſtain ſafft, das drithail zûgger, las halb
einſieden, das dickh beheb zûe, ſtell es Jn ain
/2r/ kalt gwelb ſo haſtu ain guette ſalitzen.

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

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

[10] Kreûtter zûn faltzen uber Jar
zubehalten.
wildû kreûter zûn faltzen Uber Jar behalten
das ſÿ Jren gſchmach nit verliern, ſo fache daû
waſſer aûf mit.

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

[6] Zimt-Sauce machen

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

[7] Eine Kirschen-Sauce machen

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

[8] Eine Meerrettich-Sauce machen

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

[9] Eine schöne klare Sauce machen

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

[10] Kräuter für Saucen übers Jahr zu bewahren

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

/2v/ [11] Ein gûette Rer Haſen ſaltzen
zû machen

wildû ain gûete ſalitzen machen uber rêr
haſn, Brûch vögl, ântfögl oder Ober kalbs
lebern, nim Någelein, Ymber, Zimmet, Zûgger,
ein wenig müſcat due ain gûete fleiſch præ
Daran ain wenig gûetten Eſſich, ſetz es aûf
Ain kol, las ſieden bis Es dickh wiert, darnach
ſchits uber die obgenannten ſtückh.

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

wildû ſolitz machen, die man nennt ſolitz
madam, nim aûf Ein Eſſen xv Air dotter,
halb as vill Eſſich, ſtreichs mit einannder
dûrch ain tûech, nim ain gûet fleiſch brûe
aûf ain mas dartzûe, ſetz aûf ein kol, las aûf
ſieden, rier darnach die air detter darein,
las es balt aûffieden, rier es wol, das nit
gerinn, machs faiſt mit ainem gûten zing=
gen. dû machſt diſe ſalitzen Machen Uber
Lappen, Kalbsflûes, heht, Kalb Kreis, Kalb
ſchenckl, Jûng hûener, alt hûener, Kalbs
rigckhln.

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

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

[11] Eine gute Sumpfhasen Sauce
machen

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

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

Willst du die Sauce machen, die man Sauce Madam nennt, nimm für ein Essen 15 Eiertotter, 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 Eiertotter hinein lass es bald aufsieden, rühre es gut, damit es nicht gerinnt, mach es fett mit einem guten (Fleisch-)Stück. Du kannst diese Sauce über Brustlappen, Kalbsfüsse, Hecht, Kalbsgekröse, Kalbschenkel, junge Hühner, alte Hühner und Kalbsrücken leeren.

[13] Einen Presskopf aus
Schwänzen und Köpfen machen

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

das prèt darüber, schware stain aûf das pròt,
das das schmaltz als heräus khomb, gibß Jn
ainer fießßen salizen oder Eßlich brait geschniten.

[14] Kelber wûrst zû machen.

wildû kelber wûrft machen, nim die arsch
dârbm, mach sÿ sauber, alßdann nim die lûngen,
hackh sÿ klain, aûch ain stûckh spëckhs darûndter,
thûe wûrtz, Jmber, Pfeffer, saltz, khim darein
unnd binnt sÿ zûe.

/3v/ [15] Reh kopf zû machen

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

/4r/ [16] Ein feltzame ganns zûberaiten

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

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

[14] Kalbswurst machen

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

[15] Rehkopf machen

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

[16] Eine köstliche Gans zubereiten

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

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

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

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

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

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

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

[17] Enten einmachen

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

[18] Junge Hühner in Erbsenbrühe machen

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

[19] Ein Kapaun in einer Eiersauce

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

[20] Einen Kapaun süß einmachen

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

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

[21] Rêbhûener zûfieden.

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

[22] Ein gestoffens zûmachen.

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

[23] Ein gewonen pratten zûmachen

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

[24] Kalt fogl eintzûmachen

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

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

[21] Rebhühner sieden

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

[22] Eine Füllung machen

Willst du eine gute Füllung machen, nimm alte Hühner, siede sie weich, lege sie in einen Mörser und 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,

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

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

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

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

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

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

[26] Einen Hasen in einer Pastete
machen
Willst du einen Hasen in einer Pastete machen,
der aufrecht sitzt, häute ihn, dann schneide ihm
Kopf und Füße ab und lege die auf eine 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 gûet, wiltû es weis haben, so pindt ain praidt
stûckh spöckhs darzûe. Das man es nit seh, las
pradten bis marb wirt. Ist auch gûet.

[28] Ain Fuggkás zû machen von Jûngen
hûenern

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

/6v/ [29] Ein gûet falper fleisch zûmachen
wildû ain gûet falper fleisch machen, unnd
lanng gûet behalten, so las Jn ain saubere dünn
faltzen auch zûgedeckht das khain lufft darzûe
kem am x. tag schau darzûe ob es glefferet
wol werden, so thûe es heraus Jn ain frisch prûn=
en wasser, wasche es schon auß, auß ain tisch auß
reitlein gelêgt, das es errinne unnd drûkhen
werde, so saltz es wider ein wenig Jn ein drûkhen.
Donn nim dann das falper hennckh Jn Uber das
feuer, las Jn außsieden, schleim Jn sauber, las
dann wider erkalten. Darnach schût es Uber
das fleisch, deckh es wol zûe. Uber ain Viertl
Jars schaw wider darzûe wil es niht, so thûe
es Jm Jar iij oder iiij mal wie obsteet.

[30] Von dem Fleisch Râchen.

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

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

[28] Ein Hühnergericht machen von jungen Hühnern

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

[29] Ein gutes Solperfleisch machen

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

[30] Vom Fleisch räuchern

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

[31] Coppaun in silber zûmachen

So nim ain gûetten frischen Coppaun.

Bradt Jn schon, schneit brait zwifl, thûe sie Jn ain pfann, schit ain gûetten milchrâm darûber, /7r/ leg ain gûet stûkh new gmachten Pûtter da= rein, auch ain wenig saltz, las aûf siedn und wann der Copp gebradten Jst, so zeûche Jn ab leg Jn Jn ain silber unnd wann die zwifl waich sein, so schûts sÿ Uber den gepradten Coppaun. Laß Jn fûr tragen.

[32] Coppaun fûes, kragen unnd magen in gelb rûeben zûmachen.

Nim Cappaun fûes, kragen unnd magen, setz sÿe an, verschaum sÿe saûber, zeûchs sÿ aûs, machs auch saûber, nim geel rûeben, schab sÿe saûber, schneidt sÿe klain, dar nach nim des cappaun fûes, kragen unnd magen, machs *rundter* die rûeben, geuß die prûe daran, setz zûm feuer, laß fieden, hiet dich vor saltz, thûe zûgger darein, mach ain klains prûelein darûber unnd wann die fûeß Im griff fein, so richt sÿ an.

[33] Gallerey zû machen von krebßen.

Wildû ain gallerey von Krebsen Machen, feud die Jm warmen Wasser unnd saltz ain wenig, scheele sÿ unnd nim aûf ain Eßn xij klainer pferßing, nim sÿ aûs, setz an mit gûettem Viernen Wein unnd ain Wenig /7v/ wasser, laß sÿeden wirff zitwen*, ganntz saffran unnd zûgger darein, laß miteinander fieden bis die pferßing gar zerfarn, schau das gelb unnd sûeß gnûeg seÿ, schût es in ain sackh, laß dûrch lauffen, leg die geschelten krebß Jn ain Silber, schût die dûrchgelauffen brie darûber, las kalt werden, wûrf manndl daraûf ob dû 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 auftragen.

[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.

seûd die krebs Jn wasser und saltz,
schele fy, las die scharn unnd schwantz gantz,
wirf das Unsaûber aus dem pauch hinweg.
Darnach leg fy Jn ain silber thail, die
scharn unnd schwantz heraus, Ein umb den
anndern, unnd mach ein gallerej brue wie
oben steet, schut fy Uber die krebs, las fy steen
bis fy kalt wierdeth, so wurf manndle dar=
auf.

[35] Ein anndere schone unnd guette gallerej
zumachen

wildu ein anndere schene unnd guette
gallerej machen, So Nimb zu 8 lb hechten
iij mas Laûtern vierdins wein, der offt ab=
gelassen Ist, funnf lot haûfn platern*,
galgen, pariskernen, yedes ij lot, saffran j lot,
/8r/ muscatplûemen ij lot, setz die haufen platern
mit wein an, zerquetsch die wurtz, wirf fy dar=
tzu, las mit der plattern fieden bis fy gar
zergeth, darnach schut es an den hechten Uber dem
Feuer, wirf ain wenig zugger darein ob
du wilt, fy wiert liechter on zugger, nim
zugger ganndl* so du fy sueß wilt haben
ganntzen zimet ij lot, der saffran soll auch
ganntz fein.

[36] Ein anndere schone unnd guette
gallerej zu machen.

Nimb zu ain silber 3 lb hechten iij
maß wein, ij lot galgen, ij lot zimet, j lot
lanngen Pfeffer, i quintet zitwan, iij lb zug=
gers, ij lb haufen platern, alles untzerstossen,
maht den hecht sauber in ainem koss, nim
die obgeschribne gwurtz, zerquetsch fy Jn ainem
stein nit zu klain, wirff fy zu dem heht mit
dem zugger unnd haufen plafen, las es mit
ain annder waidlih fieden ob ainem gueten
feuer, das der heht versiede, mach von vj ayers

[34] Eine andere Gallerte

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

[35] Eine andere schöne und gute Gallerte
machen

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

[36] Eine andere schöne und gute
Gallerte machen

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

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

[37] Ein gûetten Stannd zû
 machen

wildû ain gûetten stanndt machen, nim
 kalbs fües, seûdt fy mit wasser ganntz waich,
 das fy zerfarn, darnach streich fyẽ durch ain
 sauber duech, dûe fy jn ain verglass̃ten hafn,
 der wol verdẽckht sey, wann dû gallerej machen
 wilt, so thue ain leffl voll oder ij darain oder
 mer, darnach dû machen wilt.

[38] Speis zûgilben.

wildû Speis gilben, so nim saffran, fanndel,
 presilgen, yedes j lot, machs gleich, thue es in
 ain glas, geuß gûet aqua vitta* daran, das
 es ij finger darûber gee wann dû gallerej
 machen wilt, oder annder ding gilben so
 thuet j lot mer dann sonnst vj lot.

von lorborn	[bleter das plat jft leis
aing stadt		schalen die schaln fein storkher
		lorbor, die lorborn fein
		noch Stẽrgkher.

/9r/ Vischsuppen mit wein gesotten gibt auch
 ain gûetten Stanndt.
 Der spint von ainer wilden saue gibt auch
 ain gûetten stanndt.

[39] Ganntz opfl zûsieden.

wildû ganntz opfl sieden, nim wûrtz,
 opfl, scheele fyẽ darnach, bestekh fy mit zim=
 met unnd någelein, unnd setz fy an mit
 lauterm wein, wûrff zûgger und ain wenig
 saffran darein, las sieden bis fyẽ griffig
 fein, darnach richt fy an mit ain kûrtzen

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

[37] Einen guten Einstand geben

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

[38] Speisen gelb machen

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

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

Fischsuppe mit Wein gesotten gibt auch ein gutes Gericht.

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

[39] Ganze Äpfel sieden

Willst du ganze Äpfel sieden, nimm Wurzüpfel, 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 falitzen, fye fein kalt auch güt.
 wildu dann ganntz piern, quitten fieden
 gell, rott, praun, grien, thue der gleichen.
 Molelan feud jn ainem firopel, uber gens,
 Cappaun, pfawen, faffore, auserhan, ant=
 vogl, rechschlegl, kalt zu geben.
 wildu fy dann warm geben, setz fy gantz
 an mit wasser unnd zugger, las fieden, bis
 fy ain klaine prue gewinnen, schits aus, las
 kalt werden, streichs durch, las es auf koln
 wider warbm werden. Ist ein güt gemueß.

/9v/ [40] Pastetten zumachen.

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

[41] Vogl in pasteten zu machen

wildu vogl in pasteten machen, mach
 ain pastet, wasche die vogl sauber, druckh
 den schweis heraus, hakh ain unschlit oder
 faists Von ainem ochsen, leg ain wenig
 unnden an den poden, wirff, Jmber, pfeffer
 unnd saltz darauf oder unndterainannder,
 lege die vogl darauf, darnach wider unnschlit
 oder faists, Jmber, pfeffer, saltz darauf wie
 obsteet als lanng du hast unnd oben mit
 Jmber, pfeffer, zimmet, zugger, gantz nagelin,
 darnach mach si Zu so wiert es güt.

/10r/ [42] Tauben In pastettn zumachen

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

oder kleinen Sauce. Kalt sind sie auch gut.
Willst du dann ganze Birnen oder Quitten sieden,
gelb, rot, braun oder grün, so mach es ebenso.
Siede Madeleine-Birnen in einem Sirup über Gans,
Kapaun, Pfau, Fasan, Auerhahn, Ente,
Rehshlegel. 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 Maibutter darauf. Lege einen
Deckel darüber, beschlage ihn mit Eiern, schieb
sie in den Ofen und lass sie eine Stunde lang backen.

[41] Vögel in Pasteten machen

Willst du Vögel in Pasteten machen, so mache
eine Pastete, wasche die Vögel sauber, drücke
das Blut heraus, hacke etwas Unschlitt (Talg) oder
Fett von einem Ochsen, lege ein wenig davon
als unterste Schicht, streue Ingwer, Pfeffer
und Salz darauf oder untereinander.
Lege die Vögel darauf, dann wieder Unschlitt
oder Fett, Ingwer, Pfeffer, Salz darauf, wie oben
erwähnt, so lange es reicht, und zuoberst
Ingwer, Pfeffer, Zimt, Zucker, ganze Nelken.
Dann mache (die Pastete) zu, so wird sie gut.

[42] Tauben in Pasteten machen

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

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

[43] Ein Pastet von wiltprät zů machen
wildů ain pastett machen von wiltpret als
von schwein, hirschen, quēl des Wilprats, spiks
mit kurtzen spikhen, nim pfeffer, Jmber, Nā=
gelein, saltz, würffs an poden, leg das wilt
prät darauf. Darnach wider gwürtz wie
obsteet, machs zů, las packhen oder pachen.

[44] Ein Lamppretn in pastettn zů
machen.
wildů ain pasteten von Lampretten*
machen¹, so schleim unnd schneid fy zů stůkhen
aůf ainer seiten krůmb sie lengs Jn die
/10v/ pastettem. Empfach den schwais darůon, mit ein=
em rotten wein. Den setz aůf ain kol, thue
zimet darein, nāglein, Ymber, galgen, müf=
cat, die geprennt sein aůf koln unnd zůgger,
saltz nit zůvil, thue půttern Jn die pastet,
saltz, scheůs Jn den ofn, wen es erstarckht, so
mach ein loch darein unnd gewůs die salitz
darůber, las pachen aůf ij stůnd, so wiert
fy gerecht.

[45] Kitten Jn ein Pastetten
zůmachen
wildů kytē Jn ain pastetten machen,
mach ain pastet, scheel die quitten, nim ain spitz
messer, stich fy ain, stails an den půtz unnd
kern aůs, das fy den poden pehalten bestekh
fy darnach mit zůgger, zimet, nāgelein,
setz fy Jn die pastet, leg Jn ain Yedlich loch

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

[43] Eine Pastete von Wildbret machen

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

[44] Neunaugen in Pasteten machen

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

[45] Quitten in einer Pastete machen

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

ain stückh büttern, würff zügger unnd zim=
met darauf, machß zue, bestreichs mit airn,
scheuß Jn den ofn, las nit zů lanng pachen,
das s̃ye die salitz behalt. Wiltu s̃y kalt haben, so
thue kainen püttern darein.

/11r/ [46] Füll zů machen

wildu ain füll Jn Khås fladlin Machen,
mach ain ãyer kås, den breß wol aus, reib Jn
darnach in ainem stain unnd wann er glat
wierdeth, so nim sonnst ain kås, der nit zů alt
Jst, den reib auf ainem reibeis̃n, würffn Jn
den stain zů dem Anndern, reib die zwen Kås
noch pas unnderainannder, schlag ãyer doter
darein, auf j kas vj dottern j schopen raum
zwo hanndtfol züggers ain kochleffl vol
wassers, das alles woll dūrchainannder gerib=
en, gros oder klain dorttn Jn den ofen ge=
schossen, las s̃y hert werden, darnach schit das
geriben ding darein, las pachen darnach be=
streichs mit zügger Unnd ãyers weis, las pas
pachen, s̃y fein gleich als g̃uet kalt als warm.

[47] Ein dorttn fyll zů machen.

wildu ain dorttn füll mahen von pfrau=
men, q̃uetschen, so seudt die mit wasser, zügger
das s̃y ain klains pr̃uelein gewinnen, nim dj,
schut s̃y auf ain sẽyhn, bis s̃y erkalten, streich
s̃y dūrch die seiche, das nichts heraus pleibe,
dann die stain, darnach streichs auf die dortten
laß pachen. Jst gleich als g̃uet kalt als warbm.

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

Wildu ain füll Jnn ainen dorttn machen
von milch. Nim milch, setz si auf kol, mach
ain taig von airs dottern, mel, der do d̃ynn
sẽy. Wann die milch seudt, so schut den taig
darein, gib Jm ain g̃uet fẽwer, rier es wol,
das es glad wierdt, zügger, Putter 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
aus, laß kalt werden, darnach schlags Jn
ain dortten, las pachen.

[49] Ein dorttn vüll von Öpfelln zûmachen
Wildû ain fûl Jn ainer dorttn von öpfen
machen, hackh die klain mit zûgger und zimet,
leg sÿ Jn ain schißl, mach ain haÿßn pûtern,
geûs Jn Jn die Öpfl, rûers wol durch ain=
annder, schlags Jn den dortten, dekh sÿ zûe.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[53] Ein kalten milch kopf zû machen.

Wiltû ain kalten milch kopf machen, so nim råâm,
/12v/ lèg legkhuhen darein, las waichen, darnach schût
in in ain stain, zerreis den legkhûhen klain,
schlag aÿr darein, wirff ain wenig weis
meel, ein wenig pfeffer unnd klain geschnittne
opfl darein, das alles woll dÿrch ainannder ge=
rieben unnd dÿrch gestrichen Jn den milhkopf
geschütt, wann er hert unnd praûn wiert, thûe
Jn heraus, las Jn kalt werden.

[54] Ein prickhen* pfeffer zû machen.

wiltû prigkhen pfeffer machen, so Nimb roggen
prott, brenns außs kolen, das es schwartz werdt. Dar=
nach thûe es Jn ain wasser, laß waichen als
dann palle es auß wie ain kraût, schût ain gûeten
iiij jarigen wein darûber, setz Jn aûf ain kol,
rÿers wol dÿrch ainannder, schaûe das khain
saÿfts darein kome, das er auch nit anlig,
wann er seûdt so wirtz Jn ab mit någelein, Jm=
ber und pfeffer, mÿscat plûe unnd nusen, las
Jn fieden, Versûeh Jn an der wÿrtz, hater nit
genÿeg wÿtz, so gib Jm mer, las Jn dickh fieden,
bis er am löffl hanngen pleibt, darnach heb Jn
ab, thûe zÿgger unnd zimet Rindh darein, las
in dÿrcheinannder fieden, ain Viertel stÿndt
darnach heb Jn ab, nim die prigkhen*, prad
ÿÿ, darnach seût ÿe in ainem wein bis ÿÿ
/13r/ waich werden. Zeûch ÿÿ Alsdann aus, das ÿÿ
erkalten mit dem pfeffer, darnach thûe
ÿÿ Jn ain fesslin, schlags behebt zûe, das khain
lÿfft darzûekann, leg ÿÿe 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 Aal züberaiten.

Wiltu ain aal beraitn, schleim Jn saüber
Jn ainer kalten Afschen, las die haüt beÿ dem
Copf und straiß Jn Uber den schwanntz ab bis
an den Copf, darnach nim Jmber, pfeffer,
Anis, faltz, hackh falbey, die stückh mach durch=
ainannder, würffs ab den aal, zeuch Jm die
haüt wider Uber, bis an den schwanntz, leg
in auß ain roßt, faltz In, las Jn pradten
bis er marb wirt, so Richt in also ganntz an,
mach Jmber, faltz darüber.

[56] Ein annders.

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

[57] Ein guet weingemües zu machen

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

[58] Ein annder guet weingmües
zu machen.

Wilt du ain annder guet wein mües
machen vor allen annderen, so Nimb eittl=
ayer dotter, xx auß ain Eßsen, streich sy
mit ainer maß wein durch, machs süeß

[55] Einen Aal zubereiten

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

[56] Ein anderes Rezept

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

[57] Ein gutes Weinmus machen

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

[58] Ein anderes gutes Weinmus machen

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

wann dû es ob gerierst, es legt fÿ sonnst gern
an, machs nit zû dinn noch zû dickh, wirf
ain wenig saltz darein, so hastû ain gûet
gmûes.

[59] Ein Annders gmûes

Wilt dû ain gmûes von kerschen machen,
nimb weynstain kirschen, brich fÿ ab Jn ainen
hafen, schneidt ein pfister werkh dartzûe, thûe
auch ain zûgger daran unnd rotten wein,
/14r/ laß mit ainannder fieden bis es waich
wiert, darnach las kalt werden, streichs
durch, setz wider aûf kolen, las aûf fieden,
darnach richts an.

[60] Gebaches zû machen.

Wilt dû kichlin von krebßen machen, so
seude die krebs, scheele die schârn unnd schwânntz,
saltz ain wenig, maich ain taig darzûe von
meel unnd Eer nit gar zû dün. Zeuhe die
schârn unnd schwânntz dardurch und würffs
Jn warmon pûttern, bach fÿe braun, wirf
ain wenig zûgger daraûf, so dû es anrihtest.

[61] Jûdn Hûet zû machen.

Wilt dû Jûdn hûet machen, so min zû ainem
effen x aÿr dotter, ain halben pecher foll
bierheffen, schlags unndterainannder, dar=
nach nim ain semelmell, mach ain taig
daraûs, gleich ainem faßnacht taig, arbeit
das woll durchainannder, las jn rûeen
aûf ain halbe Stûndt, darnach greiff Jn wider
an unnd arbeit Jn noch bas*, mach hoch heffn*
daraûs gleich ainem zûgger hûet und laß
Jn wider aûf ain halbe stûndt rûeen daraûf,
darnach greif In zûm dritten mall an, und
/14v/ arbeit Jn aber noch pas*, mach wider hoch heffn
daraûs wie vorhin unnd scheuß fÿ Jn den ofn,
las gmach bachen. Darnach nim maÿ Pûtter,
setz aûf ain koll, las zergeen, nim die hûet,

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 ſye Uber zwerch enttzway. Wûrff dz
 unndter ſtückh Jn den pûtter, laß feucht
 werden. Zeûgs alſdann heraus, legs In ain
 ſilber, wûrf zûgger daraûf, darnach das
 annder Stûckh wider aûf das gelegt und
 aûch zûgger daraûf, das leſt aûch getzûg=
 gert, gleich aûf ainannder, als wår es gantz
 unnd ye ainen heffen nach dem andern alſo
 gemacht wie der Erſt oder iij heffen* Jn
 ain ſilber oder ainen ſo er ſo gros Jſt unnd zûg=
 ger daraûf geworffen, ſo Jſt er gereht.

[62] Gebradtne milch zû machen.

Wiltû gebradne milch machen zû ainem
 Essen, nim ain mas milch, ain viertl
 åyr, klopſ das wol dûrchainannder, ſtreichs
 dûrch ain dûech, thûe es in ainen hafen, dekhs
 wol zûe, ſetz in ein ofen oder keſſl mit waffer,
 das es ob dem feûer ſiede oder aûf aim koll,
 laß darein ſieden, bis ſy ſtarckh wûrdt, dar=
 nach ſchûts Jn ain ſeiche, beſchwåre es, das das
 waffer heraus kom, ſo zerſchneid es wie
 ain aûtter unmd bradts aûf ainem roſt.
 /15r/ beſtêkhs mit någelein, betreûffs mit
 pûtter, mach ain Jmber daraûf.

[63] Ein gmûes von hûenern.

Wilt dû ain gmues von hûenern machen,
 ſo nim hûener, die wol gefotten ſein, nim
 das weis an der brûſt, zerhawe es klain,
 legs Jn ain pfann, heb es uber das feûer,
 las dûr werden, alſdann zerreib es In ain=
 em reibſtain ganntz klain als meel. Dar=
 nach nim gefotten manndl milch unnd
 von den hûenern ein wenig darûnder, ſetz
 aûf ain koll, wann es ſeûdt, ſo mach das mel
 darein, las aûffſieden bis es dickh wierd,
 richts an, thûe ain zûgger daraûf, dû
 machſt es aûch ſûeß machen ob dû wilt.

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

[62] Gebrannte Milch machen

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

[63] Ein Mus von Hühnern

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

[64] Ein gmües von Reis zů machen.

Wilt dũ ain gemües von Reis machen,
wáſch es ſauber, thũe es in ain gſchirr, las
dirr werden an der ſonnen oder bej dem
feüer aũf ainem dũech, darnach ſtoß es
Jn ainem merſel klain, reib es dũrch ain
thũech oder beütl, es ſetz die manndl milch
zũ dem feüer und wan ſỹ ſeüdt, ſo thũe
das mel darein, las ſieden bis es dickh wiert.
/15v/ wilt dũ ſo mach es ſieff oder geel, braũ magſt
dũ es aũch machen. Jſt ſeer ain gũet gemües.

[65] Holder gmües zů machen.

Wilt dũ ain holler [!] gmües Machen, So
zopf ſỹ ab, wũrf ſỹe In ein milch, las darin
ſteen aũf ij Stündt, darnach ſeỹche es ab dũrch
ain tũech, ſetz es aũf ain kol unnd wanns
aũffseüdt, ſo mach ain taig gleich ainem
aýerbrey, nit zũũil aýr unnd riers in die
milch, leg ain ſtũckh bũtter darein, ſaltz es
recht, ſo wũrde es gũet.

[66] Ein anndern Holder breỹ.

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

[67] Ein pianckh* zů machen.

Wilt dũ ain piannckh machen, Nim gewef=
fert mánndl, reib ſỹ Jn aim ſtain klain
mit milch raũmb darinn, halb als Vill eis
weis, reibs dũrchainannder, darnach
nim ain wenig maỹ pũttern, las es zergeen,
/16r/ nit zũ hais, ſchüt Jn auch darein, reib es
noch bas, roſnwaſſer unnd zũgger dartzũe
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 zerreiße 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 siedend, 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, zerreiße
es noch gut, gib Rosenwasser und Zucker dazu,
und wenn die sechs Zutaten beieinander sind,

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

[68] Ein zûgger martzabân zûmachen
 Wilt dû ain zûgger mårcipân machen,
 so nim grüne dragande, legs In ain rosn=
 wasser uber nacht, am morgen thue Jn
 Jn ain mærfel stain, stes Jn aûf ain stund
 oder mer, bis er glat wierdt, darnach thue
 ain halben leffl vol zûgger darein, stes Jn
 noch pas Uber ain klaine weil, noch ij handt=
 /16v/ vol, stoß in aber noch pas Uber ain weil iij
 darnach vier unnd so lanng bis der taig
 alß veßt wierdeth, gleich ainem pastetten taig,
 darnach wölge In aûs aûf einem praidten
 boden, leg in aûf ain manndlen, schele sÿe
 mit ainem meßer drückhen, netz sÿe nit,
 reib sÿ klain, schaw das khain wasser dar=
 zûe kom, darnach drückhs aûf ainen taig
 wo es hol Ist, alsdann schlag die zipfel zû=
 famen, leg ein offlad daraûf, schlag den
 boden herumb, setz Jn Jn ain warme stûben
 uber nacht oder j tag an die sonnen. Dar=
 nach Jn ainem lawen pachofn gepachen.

[69] Gûet maÿ muß zû machen.
 Wilt dû ain gûet maÿ muß machen,
 so Nimb ein reis, las sieden. Darnach
 schits Jn ein seÿhen, las es woll errinnen,
 thue es Jn ainen stain, reibs woll bis es waich

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

[68] Zuckermarzipan machen

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

[69] Gutes Maimus machen

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

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

[70] Marchel in ain Prûelein*

Wildû marchel Jn ain prûelein zûe
/17r/ machen, So Nim marchel, wasch ðy saûber
aûs ainem wasser oder x. schneid ðy entzwaj
mach ain wasser uber das feuer, wann es
seûdt, ðo schûdt die marchel darein, las aûf=
fieden, darnach zeûch ðy aûs, las das was=
fer fallen, den ðannd am poden aûch. Dar=
nach seihe das wasser obenhab unnd setz die
marchel mit an. Machs ab mit Ymber unnd
pfeffer, aûch saffran, mûscat, zûgger, Essig,
faltz, gros oder klain rosen, mach ain klaines
prûelein* daran, ðo werden ðy gûet. Dû
magst die wûrtzl aûch reschten, wann ðy wol
geweschen sein, abgoqûelt, gefaltzen, geymbert
unnd zû hardt gereßt sein sie aûch gûet.

[71] Gefûllt biern zû machen.

Wilt dû gefûllte piern machen, ðo scheel ðye,
schneid die zû stûckhen, las Jr den poden,
grotzen unnd Stil ganntz, das es anainannder
bleib, darnach nim die stûckh, breûn ðye
Jm pûttern, zeûch ðy alßdann aûs aûf ain
hackpannk, hackh ðy klain, darnach mach
mach [!] ðy ab mit Jmber, Nâgelein, pfeffer, thûe
henig Jn ain pfann, laß aûffieden, wûrf
/17v/ das gehackht darein, das es mit fiede, das sie sehen
als wârn ðy ganntz. Darnach mag ain taig von
mehel unnd wein, aûch von saffran, welge die
biern darein, bach ðy in bûter, ðo werden ðy
gûet.

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

[70] Morcheln an einer Sauce

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

[71] Gefüllte Birnen machen

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

[72] Gefüllt biern von manndl zů
machen

Wiltů gefůlt biern von manndl machen,
fo ſchneid die biern zů ſtůkhen. laß Jn die bůden,
grotzen unnd ſtil ganntz, zerreib die manndl
klain, thůe nichts dann zůgger daran,
klebs an die grozen, mach biern gleich wie
ſỹ vor gewefen 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 zůmachen

Wildů ain mǎrcipǎn von offladen machen,
nim zů ainer vj lot friſcher manndl, ſchėlle
unnd ſtůß ſỹ klain, darnach nim j h weiſſen
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 fo můeſtů die
[...]³

/19r/ nach ſchůt es Jn ain důrch las es errinnen,
beſchwǎre es woll, das das waſſer darůon laůffe,
machs gleich ainem kǎs unnd wann es drůckhen
Jſt, fo legs Jn ain ſilber, beſteckh es mit weiſſn
mandeln, geůs ain kalte ſűeſſe mandlmilch
darůber, das es halber darinn leg, fo Jſt es gűet.

[74] Kǎrpfen fladen zů machen

Wildů ain kǎrpfen fladen machen, So
nim gſtoffen kǎrpfen rogen, ſtreichs důrch
ain dűech, 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 dűnn.

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

Wilt dů karpfen wilden hűenern gleich
zůmachen Jn der faſten, nim rohe karpfen, ſchneidt

[72] Gefüllte Birnen mit Mandeln
machen

Willst du gefüllte Birnen mit Mandeln machen,
so schneide die Birnen in Stücke, lass die Böden,
Butzen und Stiele ganz, zerreibe die Mandeln
fein, gib nichts dazu ausser Zucker,
klebe es an die Butzen und forme die Birnen so,
wie sie zuvor gewesen sind. Schiebe sie dann in den Ofen,
lasse sie backen, bis sie ganz braun werden, nimm sie
heraus und lass (sie) erkalten. Wenn du sie anrichtest,
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 grëdt woll heräus, hackh das fleisch klain, würtz
 ab mit pfeffer, Jmber, faltz, müscat, las dier
 zwen modl mahen unnd schneiden Von faltz Jn=
 wenndig gleich ainem Velthuen, anten, gens
 oder was du haben wilt. Darnach fill das
 gehackht Visch fleisch darein, leg die zween
 mödl Uberainannder, binndt sy Vast zu=
 /19v/ samen mit schnüren zu, leg sie in ain siedent
 wasser, las sy fieden auf ain Stündt. Darnach
 thue es heräus, spicks mit Nägelein unnd hechten
 fleisch, brats auf ainem Rost oder machs Jn
 ain solitzen geel oder schwartz, halb sueß und
 halb sauer, so Ist gerecht.

[76] Ain Rechschlög zu machen.

Wildu ain Reschlög machen, so nim Visch
 fleisch, so oben bemelt so gehackht Ist, mach ain
 müster wie ain rechschlög, nim sonnst ain
 schem von ainem Rehfues, mach ain guet müster
 daran, quel Jn Jn ainem keßl auf ain halbe
 stündt, darnach spickh Jn mit hochtfleisch,
 brat in auf ainem Rost.

[77] Feigen fladen zu machen.

Wild du feigen fladen machen, nim feigen,
 setz uber das feuer mit wasser, las sy auffieden,
 zeug sy aus, schneid die putzen daruon, hackh sy
 clain, nim auf ain par opfl auf ain Essen,
 schneid sy darunndter auch clain. Darnach
 nim henig unnd Ein wenig weiß. Leuter es
 sauber würff die gehackhten feigen unnd opfl
 darein, las wol durchainannder fieden biß
 dickh wierdt, darnach thue es heräus, mach
 /20r/ patten*, schlags darein wie annder fladen,
 pachs Jm ofen, so hastu guet fladen.

[78] Gebachen Kuechlein
 zu machen.

Wilt du gepachen kuechl machen, nim feigen,
 klain rosen, laß sie auffieden mit wein, thue

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

ſÿ in ain morſel, ſtoß woll, würrf mel darein
aûf ain groſſe hanndfol, machs ab mit zimet,
pfeffer, ſaffran, ſtoß wol dũrchainannder,
mach kũgelein daraûs, mach ain gelben opfl
daig nit zũ dÿnn. Zeũch die kũgelein dardũrch,
bachs Jn pũttern, wirff zũgger daraûf.

[79] Gebachen Arbais zũ machen.

Wildũ gepachen arbais zũ machen, Balg
die arbais ſaûber unnd las ſÿ waich werden
unnd dickh. ſchũt ſÿ aûs unnd ſtreich ſÿ dũrch
einn mel, greif mit den hennden darein,
mach ſie wol melbig. Wẽlge die arbais darinn
unnd zeũch ſÿ dũrch ain dicken opfl taig unnd
bachs Jm pũttern.

[80] Ein gepachens von manndl milch zũ
machen.

Wildũ ain gũet gepachens von manndl
milch Machen, nim mel, zũgger unnd ſaltz
/20v/ mach ain daiglein daraûs, pach friſch ſemel aûs
wie gũldin ſchnitten unnd würrf zũgger daraûf,
ſo werden ſÿe gũet.

[81] Ein annder gebachens
zũ machen.

Wilt tũ ain annders gepachen machen,
nim offladen, beſtreichs mit biern Vill, nim
ain anndere, legs daraûf, beſtreichs mit gelbm
geriben manndl, leg ain anndere daraûf, be=
ſtreichs mit weiſſen manndlen. Darnach wider
biern fill, darnach wider geelb unnd weiû
mandlen nach ainannder, wie obſteet, alſo
offt, bis es ainer zweehen hanndt braidt wũerdeth,
ſo drũckhs woll aũfainannder, welges In ain=
em Opfl daig, pachs Jn pũttern, zerſchneits
in praitte ſtũckh, legs Jn ain ſilber, wirff
zũgger daraûf, ſo Jſts gerecht.

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

[79] Gebackene Erbsen machen

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

[80] Ein Gebäck mit Mandelmilch machen

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

[81] Ein anderes Gebäck machen

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

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

[83] Krapffen zũ machen.
In der vaſten.
Wiltũ krapfen in der Vaſten machen, nim
klain gehakht feigen unnd nũßkern, Ymber, Pfeffer
unnd Zũgger, aũch gleim* gehackht, ſchlags In
ainen daig, pachs Jn bũttern in ainem ofen,
ſo Iſt es gũet.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[87] Gerenndte milch zu machen

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

[88] Ein Kalt gmues von Malelein zumachen.

Wild du ain kalt gmues von malelein
machen, scheel unnd schneid fy Anttwaß, feudt
/22r/ fy in ainem Siropel, las nit zu waich wer=
den, so fy griffig fein, thue fy hinweg, las
fy kalt werden, so hastu ain guet gmues.
Wilt du fy warm geben, wasche fy sauber, setz
mit wasser unnd zugger an, laß fieden, bis
waich werden, schüt fy auß, laß kalt werden,
streichs durch, laß wider auffieden, mach
fy fyß. So hastu ain guet gmues.

[89] Ein guet gmues von Erdpern zu machen.

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

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

[87] Geronnene Milch machen

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

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

Willst du ein kaltes Mus von Aprikosen machen, schäle sie und schneide sie entzwei, siede sie in einem Sirup, lass sie nicht zu weich werden. Wenn sie griffig sind, stell sie weg und lass sie erkalten; so hast du ein gutes Mus.
Willst du es warm geben, wasche sie sauber, setz sie mit Wasser und Zucker an, lass sie sieden, bis sie weich werden, schütte sie aus und lass sie erkalten, drücke sie durch ein Sieb und lass sie wieder aufsieden. Mache sie süß; so hast du ein gutes Mus.

[89] Ein gutes Erdbeermus machen

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

[90] Ein Kerfchen gmües zů
machen.

Wilt dũ ain kerfchen gmües machen, So
nim weinstain kerfchen, setz sie mit wein und
Zügger an Jn ainem hafem. Bää wëckh schniten
dartzue, wirff sie Jn die kerfchen, laß s̃ye aũf ain
stündt mit sieden. Darnach schüt s̃y aũs, las kalt
werden, streich s̃y dũrch, setz Wider aũf kolen,
las warbm werden, machs wol sieß, thũe
pũttern daraũf, so dũ es anrichest, wiltũ
/22v/ es kalt, so thũe kainen pũttern daran. Jst gũet
für die hũtz im somer.

[91] Ein gemües von Rosen

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

[92] Ein gstoffens von vischen zů machen

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

[90] Ein Kirschenmus
machen

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

[91] Ein Rosenmus

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

[92] Eine Sauce zu Fischen machen (?)

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

/23r/ [93] Ein Hûrn gmûes zû machen

Wildû ain Hirn gmûes machen, So nim gefotten
kalbs hirn, ſchlag âyr darein unnd Weis prodts, las
darinn waichen, ſtreichs dûrch ain tûech, ſetz auß
kolen, laß warm werden, ſaltz ab, richts an,
würff Ymber daraûf.

[94] Ein Manndl habern mûes
zû machen.

Wiltû ain manndl habern mûes machen,
mach ain gûete manndl milh, ſetz zûm feûer,
las aufffieden. Darnach nim ain haber mel,
er leſe es ſaûber, ſchwing die grâten darûon,
machs ſaûber, brenn es in Pûttern, wenn die
manndl milch ſeûdt, ſo ſchût den habern darein,
las ſieden, bis es dickh wierdt, ſo gib Jm ein we=
nig ſaltz, richts an.

[95] Ein gedempffts pachens zû machen

Wildû ain gedempfts pachens machen, mach
ain daig, nit zû dickh, Nit zû dÿnn, ſaltz in, darnach
nim ain pfann, thûe bûttern darein, ſetz auß koln,
laß woll haiß werden, den deckhel auß, unnd
wann die pfann wol hais Jft, ſo thût der pûttern
heraus drûckhen. Unnd ſchût den taig Jn die pfann,
den haißen deckhel daraûf, koln daraûf und
darûnnder, las Jn pachen, bis er hewig [?] wierdeth, thûe
in heraus, ſchneid Jn zû ſtûkhen, ains zwayer
/23v/ finger lanng unnd las gemach pachen, das der
pûtter in ainer mittl sej.

[96] Ein annders gûet pachens

Wiltû waffel gepachens machen, nim Weis mel,
mach Es gleich ainem ſtraûbentaig, thûe ain Wenig
milchraum daran, auch ain Wenig Pirheffen,
Zûgger, pûtter unnd ſaltz nit zûfil, ſo hastû ain
gûetten 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 haift
man bien gebachens.

Wiltu ain bien gebachens machen, so nim
marckh aus den ochsenbain, las auffieden, legs
darnach auf ain pret, laß kalt werden. Dar=
nach mag ainen daig, gleich ainem strauben
taig, der do dynn sey, doch nit gar zu dynn,
welge die marckhstuckh darin, bachs In butter
bis der taig hert wirdt, so hat es genug.

[98] Ein Holbpachens zu machen.

Wiltu ain halbbaches machen, So mach ain
daig, gleich faßnacht kiechl, welge sy auf brait
poden, leg Ye zwen auffainannder, darnach ain
model darauf Von ainem thier, es sey was es wol,
schneid es ab, so hastu ain guet hol bachens, bachs
In puttern, so laufft es auf unnd Wirt gereht.

/24r/ [99] Ein guet gebachens von Kalbs lungen
zu machen

Wiltu ain guet gepachens von kalbs lungen
machen, haackh sy klain, machs ab mit saltz,
wurtz Ymber, pfeffer, safran, iij Air dotter
auf ain lungen, hackhs wol durchainannder,
mach kuglein daraus, mach ain daig mit weiß
mel, der nit zu dinn oder zu dickh sey. Welger
die kuglein darinn, wurffs in buttern, laß
sy bachen, wurff zugger darauf, sodu sie
anrichtest, so hastu ain guet gebaches.

[100] Wanntzen unnd Leis zuuerdreiben

Wiltu wanntzen unnd leis vertreiben,
So nim Lorol, streichs In lechlin, darinn sy
wonen, ain mal oder vj, sie bleiben nit.

[101] Schneggen zu beraidten so in heufern steckhen

Wiltu schneggen beraidten, die in heufern
stekhen, So nim die schneggen, wasch sy sauber,
las sy fieden auf ain halbe stundt, hebe sy ab,
schut kalt wasser daran, thue sy aus den heufern,

[97] Ein anderes Gebäck, genannt
Bien-Gebäck

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

[98] Ein Hohl-Gebäck machen

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

[99] Ein gutes Gebäck aus Kalbslungen
machen

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

[100] Wanzen und Läuse vertreiben

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

[101] Schnecken in Häusern zubereiten

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

wäſche ſÿ mit ſaltzwaffer ſauber, darnach auß ainem kalten waffer ain mal oder x. Darnach Pal ſÿ Auß, würff ſÿ in ainen heiſſen pütter, reſts ſÿ bis ſÿ braun werden, mach ain gelbs prûelein daran, las ſÿ woll ſieden, gib Jnen ain ſtichlin, /24v/ machs halb ſieß halb ſäuer, ſchneit gûet gekhreut daran, als petterlin, qûenndl*, mayoran, ſalûaj, frauen kraut, Yſopp, ſo werden ſÿ gûet.

[102] Ein griene hecht zû machen.

Wilt dû ain grien heht machen, nim ain heht, ſeud Jn mit wein, waffer, ſaltz in nit zûvaſt. Darnach zeug Jm die haudt ab, thue ſÿ in ain ſtain, peterſilgen dartzûe. Reib die ij ſtûkh mit ainannder unnd Wann es woll geriben Jſt, ſo ſchût die heht brue darein, ſo wiert es grien, ſtreich durch und wann dû den hechten anrichten wilt, ſo leg in in ain pfann, ſchût die brue darûber, las es mit ain annder auffſieden, würff ein wenig pfeffer darein unnd pütter. Alſo richt in an.

[103] Ain Rotten hõchten zû machen.

Wiltû ain rotten hõchten machen, So nimb ferſich, mach in mit in das waffer, wie dû ain ain [!] Eſſig Nimbſt. Wilt dû Jn ſeer rot haben, ſo nim des ferſÿch deſto meer unnd des waffers deſto Weniger.

[104] Ein hechten ſûppen zû machen.

Wildû ain hechten ſûppen machen, ſo nim ain gûetten hecht, prad Jn ſchnell ab, das er noch ſafftig ſej, nit Verprenndt, thue in in ain Reib= eiſn, reib Jn klain, ſchût ain halbe Pollen* Voll /25r/ Erbes prue daran unnd ain halb pollen* voll milchraum, als groû als ain arbais, ſaffran, Ymber unnd pfeffer, ſtreichs durch ain thuech, thue ain gûetten pütter daran. Pää ain weis prodt dartzûe, Jſt ain krefftige ſûppen.

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. Mach sie süß-sauer, schneide gute Kräuter darüber, zum Beispiel Petersilie, Quendel, Majoran, Salbei, Beifuss, Ysop; so wird es gut.

[102] Einen grünen Hecht machen

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

[103] Einen roten Hecht machen

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

[104] Eine Hechtsuppe machen

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

[105] Ain gefüllten hõchten zû machen.

Wiltû ain gefülten hechten machen, So schiep
den hechten, schneid Jm den pauch auß, schneid
das fleisch alles heraus, den Rugggrad Unnd anndere
gråât, lûeg, das die haût, kopf unnd schwanntz gantz
bleib, nim dann das Vischfleisch, thûe die gråâd alle
darûon, hackhs fisch fleisch klain, machs ab mit
Ymber, Pfeffer mûscat Unnd faltz, hackhs, machs
noch bas unnderainannder. Wann es ganntz
klain Jst, so fûl es in den hehtn Unnd Brat in
aûf ainem Roßt, schaw, las in nit Verprinnen

[106] Dreyerlay aûs ainem hechten zû machen

So ferb den hechten in der mitten unnd laß
in fieden, darnach leg in aûf ain roßt, zeuch dem
ain stückh die haût ab, kerffs, würff mel dar=
aûf, das annder les sûnst pradten fein praûn,
bedreûffs mit pûtter, ker Jn fein sûbtil umb
unnd laß in aûf der anndern seitn aûch pradten
unnd bachen, begeûs das tûech mit effich, so bleibt
es plab unnd gûet. Jst unnd wierdt gerecht.

/25v/ [107] Ain ganntz gûette unnd krefftige
prûe zûmachen

Wildû ain ganntz gûete unnd krefftige
prûe haben, so nim ain gûetten Coppau, aûch
als ûil kalbfleisch, schneidts zû stückhen, faß an
ain faden mit ainer nadlen, darnach henngs
in ain kanndl, die drückhen Jst ein stückh goldes
dartzûe, Verbinnt die kanndl woll, das kain lûfft
heraus mag, setz Jn ain hafn mit wasser, der
do seûdt, laß darinn fieden aûf ij stûndt, alsdann
thûe es heraus die kanndl aûs dem hafn, schüt
die brûe aûch heraus, binnt fye wider zûe, setz
wider in das wasser, las noch ij stûndt fieden,
so lanng bis Crafft hat, das Jst die krefftigist
brûe, die man finnden mag.

[105] Einen gefüllten Hecht machen

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

[106] Dreierlei aus einem Hecht machen

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

[107] Eine ganz gute und kräftige
Brühe machen

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

[108] Ain grien Jmber zů machen.

Wildů ain grůen Ymber Einmachen, groffen
Ymber leg in Jn ain kalt fauber wasser
xiiij tag unnd nacht. gib Jm auch alle tag ein frisch
wasser, darnach schüt in auf ein feihen, laß in
erkauffen, machen ain starckhe laugen von weid
aschen, Leg Jn darein, das die laug kalt sei als
als [!] mach t̃b Jmber als mannh hanndfol saltz,
wirffs auf den Jmber, laß in alß x oder xiiij waichen
darinn steen, bis er die haudt lest geen. Darnach
wasche in aus mit wasser, schabe die heudtlin 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 auf ain feihen, das das wasser daruon
lauff unnd wann er druckhen Jst, so leg in Jn
ein Waldburgischen hafen, nim zů Yedem t̃b
Ymber iiij t̃b zuggers j neßl wassers zů yeden
iiij t̃b zuggers, ij damit man den zügger leüter,
las in woll dickh werden, gleich ainem henig,
wann er kalt Jst, den anndern tag wider auf
unnd laß in fieden wie uor, unnd Wider kalt
darüber schütten, das thue so oft, bis der zügger
dickh bleibt wie ain honig.

[109] Ain Rosn hõnig zů machen.

Wiltů ain rosn hõnig machen, so nimb iiij t̃b
geleudert hõnig, iiij groffe hannduol heggenrosn,
misch dann die pleter Unnd würffs in das henig,
las auf ain halbe stund darin fieden. Darnach
nim j t̃b Rosnsafft, schuts in das hõnig, laß auf
fieden, laß durch lauffen, darnach las wider
fieden bis es dickh wierdt, gleich ainem siropel, so
Jst es gerecht unnd guet.

[110] Ain Rosnzügger zů machen.

Wiltů ain rosnzügger machen, so nimb rott
/26v/ heggn Rosn, die nit gar aufganngen sein, schneid fy
ab, lueg das kain griene kraut darein kame,

[108] Grünen Ingwer machen

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

[109] Rosenhonig machen

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

[110] Rosenzucker machen

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

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

[111] Ain mertz feiel Sirop zû machen.

Wildû ain mertz feiel sirop machen, Nim
feiel, brich sie ab, legs in ain siedent wasser
ein tag unnd ain Nacht. Darnach seihs durch
ain dñech, nim dasselbig wasser, setz den zügger
darein, leütter das sauber, mach ain sirop daraûs.

[112] Ain gûetten Yppocras* zû machen

Wildû ain gûetten Jpocras machen, j lb geprend=
ten wein, der iij mal geprenndt Jst, iiij lot zimet,
ij quintet pariskerner, ij lot gûeten Ymber, j quintet
nâgelein, j quintet pfeffer kôrner, j quintat mûf=
catnûs, die obgeschribne stückh sol man woll
zû pûlver steffen, darnach thûe das pûluer
in ain beheltglas, schüt denn pranndten wein
darüber, riers wol dûrchainannder, Vermach
das glaß woll, stêele es an die sonnen, laß ein
/27r/ tag iiij oder v darin steen, riers alle tag
ain mal oder iiij wol. Darnach seihe es durch ain
dñech in ain glas, behebt vermacht, das der ge=
schmackhen nit darûon riechen mag, so bleibt
er lanng gûet unnd wann dû gern ein Jpocras
hettest, so nim j maß gûets rotts weins unnd
vj lot gestan zûggers, thûe es in den wein, das
rier wol dûrchainannder, unnd thûe Von dem
geprenndten wein ainen gûeten leffel volln
oder ij darein, laß es durch ain wilden fakh
lauffen, ain mal oder iiij, so wird er gûet.

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, verschliese 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 Brantwein darüber, rühre es gut durcheinander, verschliese 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, verschliese 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 Brantwein 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 16 zůggers zer=
qůetſche in ainem ſtain, thůe es in ain
kanndten, ſchůt laůttern wein darůber oder
ain Rotten, laß in Uber nacht ſteen. Unnd
am morgen ſchůt in in ain wilden sackh, laß
in důrch laůffen, ij oder iij mal.

[114] Rot Růeben zů machen.

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

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

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

[113] Einen Claret machen

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

[114] Rote Rüben machen

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

[115] Einen Kompott aus Johannisbeeren machen

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

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

Nim air, scheid das weiß Von den dottern,
streichs beid durch Jn ain düech, Yedliches
/28r/ Besonnder, darnach nim ain blatter oder
magen von ainer saw, schüt den dottern da=
rein, als gros dũ Jn haben wilt, leg Jn in
ain siedent wasser bis er herdt wierdt, so zeũch
Jn herauß Unnd nim ain annder plater,
die do sauber Jst, hennkh den dottern an ain
dinne drätlin darin, das er auß richtig hang
Jn ainem hafen, so schüt das weis darzue, las
sieden, bis herd wierdeth. Alsdann so zeũche den
drat wider herauß, so Jst es gũet, dũr die
platter daruon. Jst ain ganntz Eßsen.

⁵[117] Wie man gũtte Nũß hein machen soll
Nemett die grünen Nũß vom baumen, die nicht gar
zeydig sint, so uell yr woltt, unnd scheellet die obere
rýnden heerab, auff daß dienst darnach, so leget dý in
einn wasser unnd lasett sy 8 dage im wasser ligen,
man muß inn aber alle Tage ein frýschers wasser
gebenn, darnach so stehett eine nach der annderen
fein kreützweiß durch unnd durch, unnd leget sy wider
in ein frisches wasser ein Tag, zwenn oder dreý,
Býß das sie im wasser fein Lýnnnd werdenn,
darnach so nemett sie herauß unnd lassett sye
Truckhenn werdenn, darnach so nemmentt zimett
und negelýn, unnd schnaidett die zimet fein klein,
darnach so nemett Ein honig oder Zũcker unnd
/28v/ gießett wasser darann unnd reudertt [!] daß honig.
darnach, so lassett daß honig gar dickh syden, und
wann es dickh gefotten ist, so lassett das honig wi=
der kaltt werdenn unnd gýßet uber die nũß
unnd Laß es also ein tag und ein nacht stehen,
Darnach des andrenn tags, so gießett daß honig
wýder herab, dann er wirt gar dinn, und laset
es wýder darüber dickh syden, unnd gießet es
wýder darüber, daß thũett so oft, býß daß honig
auff denn nüßfenn 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 föll

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

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

Nemmet schöne frysche Licherÿ würtz,
schabet unnd wachet [!] die fein sauber, darnoch so la=
sett sie inn einem wasser Woll fieden, daß sy
fein Lindt unnd mürmb werdenn, man muß
aber den ineren kerrenn fein heraß thun, und
wann sy gar fein Lindt gesotten syndt, so leget
sy heraus in denn Lüfft, auff daß sie truckhen
werdenn, darnoch so nemet honig und zucker und
Leuderett dz honig, und wan sie geleuderet ist, so
Lassett es feyn Syden, bys dz es gar dickh würt,
darnoch so Legett die Licharj Wurtzele darein, und

[118] Wie man Muskateller Birnen
einmachen soll

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

[119] Wie man Lakritzen-Gewürz richtig
einmachen soll

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

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

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

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

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

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

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

[120] Wie man Quitten-Latwerge machen soll

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

[121] Wie man Orangenschalen einmachen soll

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

[...]⁸

/30v/ thüett ſo oft bÿß der zückh fein dickh
bleiwett außf denn Bamerantzenn.

[122] Für denn haütt wee unnd
kannckheitt.

Nemmett Cleine weiße Rüebenn Jfopp und
Raüttenn alleß zue ſammen Jnn eine
Meßer geſtoffenn unnd ſölliches durch
Einenn ſauberenn thüechel der Saft auß=
getrückh, unnd dem kranckhenn zue drin=
kenn gebenn, es hilfft gewiß, probatum eſt.

[122a] Ein ſeger für die Mütter

[...]⁹

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

Volgend ettliche herrliche und ſchöne
wie ouch bewärte kunſt ſtücklj.

[123] Juleb Cordiale.

Nimm feinen Zuckher ein pfündt, meliſſen
waſſer ein lb, thû alles in ein pfannen,
heb eß uber die glût, darnach nim in ein
beſonder geſchir ein halb pfündt Roß=
waſſer und ſchlah ein ey darein mit
ſampt der ſchalen, wann eß nun anfacht
zu ſieden, ſo ſchütte daß Roßwaſſer
mit ſampt dem ey wenig zu mal
darein, darnach ſchûm eß unnd laß eß
ſanfft ſieden, biß eß gnüg iſt, und
daß würſt du mercken wann du ein
wenig in ein löffell nimpſt und
eß dicklecht iſt, und nit dünn wie
ein waſſer, dann ſo iſt es gnüg.
Und ſÿge eß darnoch durch ein ſüßer thuch.

(...)

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

[122] Für Hautweh und
Krankheit

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

[122a] Ein Segen für die Mutter
(...)

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

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

[123] Juleb Cordiale (Minzen-Getränk)

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

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

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

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

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

[126] Cimmet woffer Zū machen.

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

[124] Tintura Rosarum machen

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

[125] Die Eigenschaften des erwähnten
Julebs

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

[126] Zimtwasser machen

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

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

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

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

/34r/ [128] Ein sehr kostlichen Branten Wein
Zû machen mit Eniß vermischet,
genant Aqua vitæ anisata*.
Gestoffnen Ainiß ein halb pfündt
und branten wein ein halb maß¹⁵ und distillier
eß *per balneum Mariæ** biß eß gnûg ist. Dißes
köstlich wasser ist gûtt für den hûsten und
Cattaren, wann dû zû beth gethst, so
nimm ein halben löffell vol, macht vÿtt
thrüwen und tribt *den* harn.

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

Lÿfhargirij aurei, das ist Goldt glette,
so wol gestoffen sÿge Zweÿ loth, schütt dar=
ûnder starckhen Rosseneßfig 4 loth, ver=
misch es wol under ein anderen, und stelle
es in ein warm orth 24 stündt lang, darnach
Züch den eßfig laüter darvon ab und vermisch
darûnder 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 haßt du
das gewertte salb wider, die uberrötte wie
ouch alle andere hitzige¹⁶ rauden und blatteren
Zu verzeren [?].

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

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

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

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

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

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

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

[131] Einen guten Purgierwein machen

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

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

/35v/ [132] Electuarium Cordiale.

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

Den Zuckher, die Lattwergen und den
Meliffen fafft vermisch es durch ein=
anderen in einer pfannon, hebe eß
über daß feür biß der Zuckher zer=
gangen ist, darnach laß es kalt werden
und vermisch darunder die vorgeante
species so wol gestoffen sygendt.

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

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

[134] Fleisch Speiß

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

[132] Electuarium Cordiale

Cortex Cinamoni ceylanici	
Semen Myristicae aa	1 Drachme
Fructus Cardamoni	
Piper longum (Fliegenpfeffer)	
Rhizoma Galangae	
Fructus Cubebae aa	5 Drachme
Ambra	
Moschus aa	3 Gran
Weisser Zucker	6 Unze
Dicksaft der Melisse	2 Unze
Diacidonites, das ist Quittenlatwerge	3 Unze

Mische den Zucker, die Latwerge
und den Melissensaft durcheinander
in einer Pfanne, stelle es
über das Feuer, bis der Zucker 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, Muskatblut
und ein paar Handvoll Kapern. Lass das
miteinander aufsieden, lege den gebratenen
Hecht in eine Schüssel, richte diese Sauce
darüber an. Es ist ein köstliches, gutes Gericht.

[134] Fleischgericht

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

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

/36r/ [135] Vom Hēcht mit Senff kocht

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

[136] Vom Hecht geſpickhet

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

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

[135] Hecht mit Senf gekocht

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

[136] Gespickter Hecht

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

[137] Gebratne Hechtlebern

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

[138] Gebachne Hecht lebern

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

[139] Einen gefaltzen oder grünen
hecht zue bereiten

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

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

Nim gründlen, thue sie in ein keßelin oder
hafen, geüs lauter wein darüber, das sie
darinn sterben, wenn sie gestorben, nim
sie auß dem Wein und geüs weineßig
darüber, so werden sie schön blaw, schüd sie
samt 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 auftragen 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 pfannen,
wans fieden, so setz auß kohlen, laß gemach
fieden, versaltz nicht, und wan du sie wilt
anrichten, so geüs ein wenig meyenbutter
darüber, wirf Jmber darüber und be=
strew sie mit grünen Peterfilien, so sind
schon und güett.

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

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

[142] Gründlen schwarz kocht

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

vermischt in einen Fischkessel oder eine Pfanne.
Wenn du sie siedest, so setze sie auf Kohlen und lass sie
allmählich siedend, versalze sie nicht, und wenn du sie
anrichten willst, so giesse ein wenig Maibutter
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 siedend, süsse es aber so,
dass der Essig vorherrscht. Du kannst auch
Peterskraut (*scabiosa pratensis*) darunter schneiden,
das macht es wohlschmeckend. So kocht man
die Grundeln schwarz im Fett. Es ist
ein delikates Essen.

/39r/ [143] Kreßen Trückhen blaw gefotten

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

[144] Kreßen in Eßig kalt

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

/39v/ [145] Sangelein Zubereiten

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

[146] Sangeln Jn Sülz oder Gallenat

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

[143] Trockene Kressen blau gesotten

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

[144] Kalte Kressen in Essig

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

[145] Sangeln zubereiten

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

[146] Sangeln in Sulz oder Gallerte

Nimm eine recht grosse Schleie (karpfenartiger Fisch), hacke sie samt den Gräten klein, lege

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

[147] ²⁰Forellen auß Ungerisch zu kochen

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

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

[147] Forellen auf ungarische Art

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

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

[148] Karpfen gefült

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

[149] Salmen oder lax²²

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

[150] Zitwen win Und allerlei gewürtzte win

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

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

[149] Salm oder Lachs

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

[150] Zitwer-Wein und allerlei Gewürzweine

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

und den most Über dem für fieden und kein
für oder Rauch darin lassen schlagen, dar=
nach tûn den in ein Rein füber 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 quintli, Cûbeben, Cardomömlin jedes
1 quî. Dîse stûck stos ein wenig iedoch nit klein,
tûn es in ein seckle und hencks darin. item
wiltû ein win nach allerlei gwürtz ein geschm[a]g
machen, so nim gewürtz welche dû haben wilt,
tûn es in branten wein, las 8 tag darin, dan
dûn es under den win. wilman fûnst gûten
gewürtzten win haben, nim 22 lot zimet,
12 lot mußcat blûst, 25 lot Zitwen, stos es
alles klein Und tûn es ins fas, wons noh
füffen most ist, und laß es mit ein ander ge=
ren und wans auß goren hat, so mach das
fas zû Und las die materia ins fas in eim
seckli hangen.

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

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

[152] Verschlaggen fûesen win

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

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

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

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