

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 züberaiten. Brēn den auf kolen, das die haūt darūon gee. seūd Jn bis er griffig wierdeth. Darnach zeūch Jn aus, schneidt Jn zu stükhen, mach ain solitz darüber mit dünn geschnittenen öpfl, Zwifelln unnd wekh, die iij stükhs setz zufammen zum feuer mit wein. thüe saffran, Ymber, Zugkher darein, las sieden bis es waich wierd, laß khalt wierden, streichs durch, darnach wider auf gsotten, leg den schwanntz darein, so wiert er güt.

[2] Jünng vogel Eintzümachen

wildū Jüng vogl einmachen Jn bey essen die kain Pain haben, nim vogl, die man auß den nestern hebt. lög fŷ Jn ain scharpfen Öffich ain tag unnd ain nacht, seude fŷ darnach, mags ein, so haſtū unngepaint Vogl.

[3] ain falitzen zu vischen

wildu ain falitzen zun Vischen machen, nim faluaÿ, nuskern, zimmet, das reib mit ainem Effich unnd streichs durch, so haſtū ain güete solitzen.

/1v/ [4] Ein grüne solitzen machen

wildū ain grüne salitzen machen, nim Jüng korn, stes Jn ainem stain klain, waich ein brot Jn ein Effich, würffs zu dem gstoßen korn unnd ein wenig pfeffer, saltz, staß durch ainannder, du magst auch die krouter dartzue brauchen, als Ampfer, wilder knoblauch, stain klee, frauen kraut*.

[5] Wildu knoblah salitzen zumachen

wildū ain knoblauch saltzen machen, nim knoblauch, mandel, wekh brosem, thüe es Jn ainenn stain, reibs klain, darnach thüe 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 hinzufügen, zum Beispiel Ampfer, Bärlauch, Stein-klee und Beifuss.

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

ain hafen, riers ab mit manndl'milch, effig
unnd ein wenig saltz, so Jſt fye gereht.

[6] Zimet saltzen zumachen

wildu ain zimet saltzen machen, nymb
Zimbet, Ymber, Någeln, Zugger, unnd Zimet
gleih Någelin halber, so wiert fy gereht.

[7] Ein Kerfen saltzen zmachen.

wiltu ain Kerfen saltzen mahan, nim
weinstain safft, das drithail zugger, las halb
einsieden, das dickh beheb zue, stell es Jn ain
/2r/ kalt gwelb so haſtu ain guette falitzen.

[8] Ein saltzen von kreen*
zumachen.

wildu ain kreen saltzen machen Jn feiber
ſchneid Jn zu klaine ſtukhen, thue Jn jn ain hafn
oder stain, reib Jn klain. ſchol manndl reib
fy auch dartzue, darnach thue die ij ſtuckh in
ain hafen, rier fy ab mit halb wein, halb Effich
auch ain wenig saltz, riers wol durchannder,
deckhs behebt zue, das es nit verrieche. Jſt iiij wochen
guet zum gebratten.

[9] Ein ſchöne laütere saltzen
machen.

wildu ain ſchene laütere falitzen mahan
nim Zugger, mach ain ſchen ſiropel daraus mit
waffer unnd eiß weiß geleudert, las Jn
durch ain fakh lauffen Unnd Wann er kalt
Jſt, fo ſchyt pferſich darein, fo Rott du Jn haben
wilt unnd las in noch ain mal durch ain fackh
lauffen, fo hastu ain laütere falitzen.

[10] Kreütter zun saltzen über Jar
zubehalten.

wildu kreuter zun saltzen Über Jar behalten
das fy Jren gſchmach nit verliern, fo fache daū
waffer auf 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 zerreiße 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 ḡeute Rer Hafn saltzen
z̄ machen

wildū ain ḡeute salitzen machen über r̄er
hasfn, Brüch v̄ogl, ḡantfögl oder Ober kalbs
lebern, nim Nägelein, Ymber, Zimmet, Zügger,
ein wenig müscat due ain ḡeute fleisch pr̄ue
Daran ain wenig ḡuetten Eſſich, setz es auf
Ain kol, las fieden bis Es dickh wiert, darnach
ſchits über die obgenannten stückh.

[12] Ein ḡeute folitz, die man nent
folitz madam.

wildū folitz machen, die man nennt folitz
madam, nim auf Ein Eſſen xv Air dotter,
halb as vill Eſſich, ſtreichs mit einannder
durch ain t̄uech, nim ain ḡuet fleýſch br̄ue
auf ain mas dartzüe, setz auf ein kol, las auf
fieden, rier darnach die air detter darein,
las es balt auffieden, rier es wol, das nit
gerinn, machs faift mit ainem ḡütten zing=gen.
dū machſt diſe ſalitzen Machen Über
Lappen, Kalbsflües, heht, Kalb Kreis, Kalb
ſchennckl, Jüng h̄uener, alt h̄uener, Kalbs
rigckhln.

/3r/ [13] Ein bres z̄ machen von
ſchwantzen und köpfen.

wildū ain breß machen von schwantzen
unnd köpfen, so feud die ſtückh waich, ſchele die
ſchwarttn von dem fleisch, ſchneid die orn daruon
hackh das fleisch Klain, Würtz ab mit pfeffer,
Jmber, müscatblüe unnd saltz. hakhes woll
dürcheinannder, mach ain ſchmaltz hais, wirf
das darein, reſte es, r̄uers woll unnderainander,
darnach nim ain t̄uech, legs auf ain Pröt, leg
die gesottn schwarttn auf das th̄uech, darnach
das gehagkht fleisch ainstails, darnach die
orn auf das fleisch, darnach wider fleisch,
widern orn, ſo lanng dū haſt, dekh das fleisch
mit züe, darnach das t̄ueh darūb unnd

[11] Eine gute Sumpfhasen Sauce machen

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

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

Willst du die Sauce machen, die man Sauce Madam nennt, nimm für ein Essen 15 Eierdotter, halb so viel Essig, treib es zusammen durch ein Tuch, nimm ein Mass gute Fleischbrühe dazu, setze es auf die Kohlen, lass es aufsieden, rühre dann die Eierdotter hinein lass es bald aufsieden, rühre es gut, damit es nicht gerinnt, mach es fett mit einem guten (Fleisch-)Stück. Du kannst diese Sauce über Brustlappen, Kalbsfüsse, Hecht, Kalbsgekröse, Kalbschenkel, junge Hühner, alte Hühner und Kalbsrücken leeren.

[13] Einen Presskopf aus Schwänzen und Köpfen machen

Willst du einen Presskopf aus Schwänzen und Köpfen machen, so siede die Stücke weich, schäle die Schwarze 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 prēt darüber, schwāre stain auf das prōt,
das das schmaltz als heraus khomb, gibß Jn
ainer sieffen salizen oder Eßlich brait geschniten.

[14] Kelber wûrst zu machen.

wildū kelber wûrst machen, nim die arsch
dârbm, mach s̄y sauber, alsdann nim die lüngen,
hackh s̄y klain, auch ain stückh spéckhs daründter,
thüe wûrtz, Jmber, Pfeffer, saltz, khim darein
unnd binnt s̄y zûe.

/3v/ [15] Reh kopf zu machen

wildū rech kopf machen, so feude die gar waich,
hakh das fleisch klain, schlag aÿer darain,
gwûrtz es mit saffran, Jmber, Pfeffer, klain
rostein unnd müscat plüe, hackhs wol durch
ainannder, darnach nim aÿer, las s̄y auf=
sieden, schlag s̄y aûs, saltz, rüers wol durch=
ainannder, darnach rieb ain Pfann mit saltz,
las s̄y hais werden mit Pütter. Alsdann
schüt den püttern wider heraus und die
geschlagen aÿer darein, mach ain dinnes
Khielin, gleich als woltestū ain gesterckten
Khühen machen, wann er gepachen Ist so
nim ain stückh geharckts fleisch, legs Jn
den küchen, schlag Jn zùsamen gleich ainer
kügel, darnach machs also, dieweil dû
fleisch unnd aÿr hast, thüe dann schmaltz
in ain Pfann, las warbm werden, lege
die stückh fleisch darein, setz es auf ain kol,
mach oben auch kol unnd allenthalben
herumb las es Pachen auf ain Stündt, dar=
nach Riechts an, zerschneits oder gibs Jn ainer
süeffn salitz oder trückhen Prait zerschniten,
thüe ain Ymber darauf.

/4r/ [16] Ein feltzame ganns züberaiten

wildū ain feltzame gannß machen oder be=
raittn, Stéß s̄y an ain spýs, las s̄y 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
lass es etwa eine Stunde braten, dann
richte es an, zerschneide es oder gib es in eine
süsse Sauce oder trocken, breit zerschnitten,
streue Ingwer drauf.

[16] Eine köstliche Gans zubereiten

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

rieben weckh unnd ain hanndtfol gerieben
manndl, iii oder iiij húner lebern, wúrtz
mit pfeffer, Ymber, saffran, Geschweift*
Zwiflen unnd ópfl, die sauer sein, stes alles
klain, streichs dürch, darnach las es auf=
sieden, schút es Uber die ganns, saltz reht.

[17] Anntúogl ein zúmachen
wiltú anntúogl ein machen, brénn
fý ab nim klain geschnitten zwifel unnd
ópfl, wúrffs an den antúogl In den hafn,
wúrtz In ab mit saffran, Ymber und Zugger
setz In an mit halb fleischprüe, halb wein, laß
In sieden bis er marb* Wiert.

[18] Júng hiener in arbais* prüe zúmachen
wildú Júng hiener Jn arbais prüe machen,
so nim Júnge húener, seúde fý, darnach brich di
scheffen aús, setz fýe auf ain koll, las auf ain
viertl stündt sieden, wann dú die húener an=
richtest, so schút die scheffen darüber, mach fý
/4v/ faist mit ainem Zinnggen* von ainem ochsen.

[19] Ain coppaún in ainer aýr saltzen.
wildú ain Coppaún in ainer aýr saltzen
machen, seúde Jn, mach ein faliz mit aýrs
dótter, streich fý mit ainem Eßlich dürch,
nim ain gúete fleischprüe, setz fýe auf ain
kol, las sieden, darnach schút die obgemelten
aýr unnd Eßlich darein, rúers wol bis es
seúdt, alsdann heb es ab, schúts über den Coppaún
über kalbs schennckhl oder kalber füeß.

[20] Ein coppaún füeß eintzúmachen
wildú ain cappaún fües einmachen,
brénn in schnell ab, das die fruchtigkait
bey Jme bleib, thüe Jne darnach in Ein
Hafen, schneid praid zwifl, schweis sie Jn ainem
schmaltz braún, alsdann thüe fý an den
Coppaún, setz in auf ain kol, thüe 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, fleischprüe, Zugger, Effich unnd roſn
waffer auf, die leſt darein, ſo er ſchier morb
Iſt, ſo Iſt er güet.

[21] Rēbhūener zūſieden.

wildū Rebhūener ſieden, ſo nim ain
gūete fleischprüe, ſetz fȳ mit an, hackh ain
ſpecklin, thüe es darein, auch ain wenig
Effich, ſaffran, Jmber, Pfeffer und klainer
/5r/ roſein.

[22] Ein geſtoſſens zūmachēn.

wildū ain güet geſtoſſens machen, nim alt
hūener, ſeude fȳe waich, thüe fȳ darnach Jn ain
ſtain, reib fȳ klein, gleich als vil manndeln
auch klain, thüe es Jn ain geſchirr auch ain
gūet hūener prüe oder fleiſch prüe, ein wenig
weis brot auch wan es gewaicht, darnach ſtreich
es dūrch, laß auf ſieden, ſchüt es yber alte
hūener oder kalbs ſchenckhl.

[23] Ein gewonen pratten zūmachēn

wildū ain gewonen Pratten machen, nim kalbs
fleiſch, ſchneidts zu Praitten ſtückhen dȳnn, ſchlag es
mit ainem mēffer, darnach nim ſpēckh, hackh
in klain, ſaltz in, nim koliandner, den zerſtoß
nit zūklain, wirffs In den ſpēckh, auch pfeffer
daran, hackhs wol dūrcheinannder, ſchlags auf di
Praitten ſtückh. Wēlge* fȳ Uberainannder, ſtoß
ain ſpis dardūrch, lōge fȳ auf ain roſt, las praūn
werden, ſaltz fȳe, wirff Jmber darauf, lege es
das nit zu dȳrr werde.

[24] Kalt fogl eintzūmachēn

wildū kalt fogl ain machen, nim vōgl, bradt
fȳ ab, nim weckh, Påå den auf einem roſt, waich
fȳ darnach Jn ain gūetten Vertigen wein, machs
ab mit ſaffran, Jmber, pfeffer unnd mit ainem
/5v/ ſtücklein züggers, das es zennger* halb ſüeß
halb ſawer fey, ſtreichs dūrch, laß wider auf

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 bähé (trockne) ihn auf einen Rost, weiche sie danach in einem guten letztjährigen Wein ein, würz es mit Safran, Ingwer, Pfeffer und mit einem Stücklein Zucker, dass es kräftig halb süß, halb sauer sei. Siebe es, lass es wieder aufsieden,

sieden, schüt es über die geprattnen Vögl, wirf
geschelt manndel darein, las kalt werden,
so haftu ain güet Effen von kalten Vögeln.

[25] Ein feltzambs hüen züeberaiten.

wildu ain feltzambs hüen beraiten, erwele*
es vorhin, schneid das fleisch Alles von den kreben,
hackh es klain, thüe saltz, Jmber, pfeffer, müs=
caten darein, hackhs woll dürchainannder,
darnach klebe es wider an den Körpl wie es
vor gewesen, winnd eine thüech darumb, legs
Jn ain hafen, geüs ain prüe daran, bis gar
wierdt.

[26] Ein hasen in ain pastetten zü= machen

wildu ain hasen in ain pasteten machen,
der aufrichtig sitzt, streiff Jn ab, darnach schneid
Jm kopf und fües ab. das leg auf ain hackh
pannkh, schneid das gepret daruon, hackhs klain,
machs ab mit pfeffer, Jmber, müscat, saltz, hackhs
wol dürchainannder, darnach schneid ain
lanngen dinnen speckh, leg Jn auf ain Panckh
in die lenng, streich das gehackht fleisch dar
auf, wélge es zusamen, darnach setz die füeß
/6r/ Jn ain Pastet. Das gehackht fleisch darauf
gericht, gleich ainem hasen, darnach den kopf obn
darauf, die orn sauber gebrüet auch daran on
Jr stat. Alsdann zügedeckht Jn ain ofn geschoffen,
kalt pesser dann warbm. Jst ain pastet für
kaiser, khünig, fürsten Unnd herrn.

[27] Jung hüener den velthüenern gleich zü= machen

wildu Junge hüener den velthüenern gleich
machen, Wirff die hüener zu todt, ropf fý, drük
wie velt hüener, nimbs aus, preunß auf koln,
das fý praün werden. darnach spickhs mit
spöckh unnd någelein, 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. Wende 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 ḡuet, wiltū es weis haben, so pindt ain praitd
ſtückh ſpōckhs darzüe. Das man es nit seh, las
pradten bis marb wirt. Ist auch ḡuet.

[28] Ain Fuggkás zu machen von Jüngen hüenern

wildū ain fūgkes* machen von Jüngen hüenern
oder daūben, nim die, wirff ſy zu dot, ſchint ſy,
darnach ſchneid klaine grieblin, las aūſgeen, haw
die halb entzwaý, zerſchlag die pain gar, ſaltz ſie
machs ab mit pfeffer, Ymber und wūrff ſie in
die grüblein, so ſy aūſ ſein ganngen, roſt ſyē bis
ſy braün werden, richt ſy an, wūrff Jmber und
ſaltz darauf, du maſt auch ain Yber ſaltzen dar=
aūß machen.

/6v/ [29] Ein ḡuet falper fleiſch zumachen
wildū ain ḡuet falper fleiſch machen, unnd
lanng ḡuet behalten, so las Jn ain ſaubere dūnn
ſaltzen auch zügedeckht das khain lüfft darzüe
kem am x. tag ſchaū darzüe ob es gleſſeret
wol werden, so thüe es herauſ Jn ain frisch prün=
en waſſer, waſche es ſchon aūſ, auf ain tifch auf
reitlein gelégt, das es errinne unnd drükhen
werde, so ſaltz es wider ein wenig Jn ein drükhen.
Donn nim dann das falper hennckh Jn Uber das
feuer, las Jn aūſſieden, ſchleim Jn ſauber, las
dann wider erkalten. Darnach ſchüt es Uber
das fleiſch, deckh es wol züe. Uber ain Viertl
Jars ſchaw wider darzüe wil es niht, so thüe
es Jm Jar iij oder iiij mal wie obſteet.

[30] Von dem Fleiſch Rächen.

Item wildū fleiſch rächen, so wāſſer es halber
ee du es Jn dem rauch hennckhſt, las iij
tag unnd naht hanngen. so du es ſieden wilt,
so wāſſre es noch pas, heinkh es An pirckhen
weiden ſo wirt es nit wūrmmeſſig. Ist über
aūſ ḡuet.

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 Birken-
weiden, so wird es nicht wormig. Das ist über-
aus gut.

[31] Coppaün in silber zůmachen

So nim ain gütten frischen Coppaün.
Bradt Jn schon, schneit brait zwifl, thüe sie Jn ain
pfann, schit ain gütten milchrām darüber,
/7r/ leg ain güet stūkh new gmachten Pütter da=
rein, auch ain wenig saltz, las auf siedn und
wann der Copp gebradten Jst, so zeúche Jn ab
leg Jn Jn ain silber unnd wann die zwifl
waich sein, so schüts fý Uber den gepradten
Coppaün. Laß Jn für tragen.

[32] Coppaün fües, kragen unnd magen in
gelb rüeben zůmachen.

Nim Cappaün fües, kragen unnd magen,
setz fýe an, verschaüm fýe saúber, zeúchs fý aus,
machs auch saúber, nim geel rüeben, schab fýe
saúber, schneidt sýe klain, dar nach nim des
cappaün fües, kragen unnd magen, machs rundter
die rüeben, geuß die prüe daran, setz zum
feuer, laß sieden, hiet dich vor saltz, thüe zugger
darein, mach ain klains prüelein darüber
unnd wann die füeß Im griff sein, so
richt fý an.

[33] Gallereý zů machen von
krebsen.

Wildu ain gallerej von Krebsen Machen,
seúd die Jm warmen Waffer unnd saltz ain
wenig, scheele fý unnd nim auf ain Eßn
xij klainer pfersing, nim fý aus, setz an mit
güttem Viernen Wein unnd ain Wenig
/7v/ wasser, laß fýeden wirff zitwen*, ganntz
saffran unnd zugger darein, laß miteinander
sieden bis die pfersing gar zerfarn, schau das
gelb unnd füeß gnüeg seý, schút es in ain sackh,
laß durch laüffen, leg die geschelten krebß
Jn ain Silber, schút die durchgelaüffen brie
darüber, las kalt werden, würf manndl
darauf 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 auftischen.

[32] Kapaunfüsse, -hälse und -mägen mit
gelben Rüben machen
Nimm Kapaunfüsse, Hälse und Mägen,
setze sie auf den Herd, koch 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 letzjährigen 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 s̄y, las die schârn unnd schwântz gantz,
wirf das Unsaûber aûs dem paûch hinweg.
Darnach leg s̄y Jn ain silber thail, die
schârn unnd schwântz heraus, Ein umb den
anndern, unnd mach ein gallerej brûe wie
oben steet, schût s̄y Über die krebs, las s̄y steen
bis s̄y kalt wierdeth, so wûrf manndle dar=
aûf.

[35] Ein anndere schône unnd gûette gallerej
zûmachen

wildû ein anndere schene unnd gûette
gallerej machen, So Nimb zu 8 lb hehten
ij mas Lautern vierdins wein, der offt ab=
gelassen Ist, fûnnf lot haûsn platern*,
galgen, pariskernen, yedes ij lot, saffran j lot,
/8r/ mûscatpluemem ij lot, setz die hausen platern
mit wein an, zerquetsch die wûrtz, wirf s̄y dar=
tzûe, las mit der plattern sieden bis s̄y gar
zergeth, darnach schût es an den hehten Uber dem
Feuer, wirf ain wenig zûgger darein ob
dû wilt, s̄y wiert liehter on zûgger, nim
zûgger ganndl* so dû s̄y sûeß wilt haben
ganntzen zimet ij lot, der saffran soll auch
ganntz sein.

[36] Ein anndere schône unnd gûette
gallerej zu machen.

Nimb zu ain silber 3 lb hehten ij
maß wein, ij lot galgen, ij lot zimet, j lot
lanngen Pfeffer, i quintet zitwan, iij lb zug=
gers, ij lb haûsen platern, alles unterstossen,
maht den hecht saûber in ainem kôssl, nim
die obgeschribne gwûrtz, zerquetsch s̄y Jn ainem
ftain nit zu klain, wirff s̄y zu dem heht mit
dem zûgger unnd haûsn plasen, las es mit
ain annder waidlih sieden ob ainem gûeten
feuer, das der heht versiede, mach von vj aÿers

[34] Eine andere Gallerte

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

[35] Eine andere schöne und gute Gallerte machen

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

[36] Eine andere schöne und gute Gallerte machen

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

weis ain gâß*, wirf jn dartzüe, das es noch
bas fýede unnd wann der heht gar verfotten Jſt,
/8v/ so heb jn ab, schid die brûe Jn ain wilden sackh,
las fýe durch laûffen Jn ain silber, das
es erkalte.

[37] Ein güteten Stannd zù machen

wildû ain güteten stanndt machen, nim
kalbs fûes, seûdt fý mit wasser ganntz waich,
das fý zerfarn, darnach streich fýe durch ain
saûber duech, dûe fý jn ain verglaßten hafn,
der wol verdeckht seý, wann dû gallerej machen
wilt, so thûe ain leffl voll oder ij darain oder
mer, darnach dû machen wilt.

[38] Speis zûgilben.

wildû Speis gilben, so nim saffran, sanndel,
presilgen, yedes j lot, machs gleich, thûe es in
ain glas, geûß gütet aqûa vitta* daran, das
es ij finger darüber gee wann dû gallerej
machen wilt, oder annder ding gilben so
thûet j lot mer dann sonnst vj lot.

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

/9r/ Viſchſüppen mit wein gefotten gibt auch
ain güteten Stanndt.

Der ſpint von ainer wilden faûe gibt auch
ain güteten stanndt.

[39] Ganntz ópfl zûſieden.

wildû ganntz opfl sieden, nim wûrtz,
ópfl, scheele fýe darnach, bestékh fý mit zim=
met unnd någelein, unnd setz fý an mit
laûterm wein, wûrff zûgger und ain wenig
saffran darein, las sieden bis fýe griffig
sein, darnach richt fý 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
sauberer 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 Wurzäpfel,
schäle sie dann, bestecke sie mit Zimt
und Nelken und setze sie an mit
reinem Wein, Würfelzucker und ein wenig
Safran. Lass sie sieden, bis sie griffig (?)
sind, dann richte sie an mit einer kurzen

oder klain salitzen, s̄ye sein kalt auch ḡuet.
wildū dann ganntz piern, quitten sieden
gell, rott, praūn, grien, thue der gleichen.
Molelan seūd jn ainem siropel, über gens,
Cappaūn, pfawen, fassore, auerhan, ant=

vōgl, rechschlegl, kalt zu geben.

wildū s̄y dann warm geben, setz s̄y gantz
an mit waffer unnd zügger, las sieden, bis
s̄y ain klaine prüe gewinnen, schits aus, las
kalt werden, streichs durch, las es auf koln
wider warbm werden. Jst ein ḡuet gemüeß.

/9v/ [40] Paſtetten zumachen.

wildū krebs Jn paſtetten Machen, seude
s̄y on saltz, schell s̄y sauber, nit las zu herdt
sieden, schel die schwāntz unnd schären, legs
zusammen, mach ain paſtet, würtz die schwantz
unnd schären und Copf ab mit pfeffer, Ymber
saltz, ruers wol dürchainannder, leg s̄y Jn
ain paſtēt, leg ain wenig züggers, auch ain
ſtückh mayien püttern darauf, mach ain
deckhl darüber, beschlag jn mit ayern, scheus
sie jn den ofn, las auf ain ſtündt pachen.

[41] Vōgl in pastēten zu machen

wildū vōgl in paſtetten machen, mach
ain paſtēt, wäſche die vōgl fauber, drückh
den schwais herauß, hakh ain unschlit oder
faifts Von ainem ochsen, leg ain wenig
unnden an den poden, wirff, Jmber, pfeffer
unnd saltz darauf oder unndterainannder,
lege die fögl darauf, darnach wider unnschlit
oder faifts, Jmber, pfeffer, saltz darauf wie
obsteet als lanng dū haſt unnd oben mit
Jmber, pfeffer, zimmet, zügger, gantz någelin,
darnach mach si Züe ſo wiert es ḡuet.

/10r/ [42] Tauben In paſtettn zumachen

wildū Tauben Jn paſtetten mahan, mach
ain paſtēt, nim dauben, haw Jn den kopf

oder kleinen Sauce. Kalt sind sie auch gut.
Willst du dann ganze Birnen oder Quitten sieden,
gelb, rot, braun oder grün, so mach es ebenso.
Siede Madeleine-Birnen in einem Sirup über Gans,
Kapaun, Pfau, Fasan, Auerhahn, Ente,
Rehschlegel. Tisch es kalt auf.
Willst du sie dann warm geben, setz sie
mit Wasser und Zucker an, lass sieden, bis
sie Saft lassen, schütte sie aus, lass sie
kalt werden, drück sie durch ein Sieb, lass die auf
den Kohlen wieder warm werden. Ist ein gutes Mus.

[40] Pasteten machen

Willst du Krebse in einer Pastete machen, siede
sie ohne Salz, schäle sie sauber, lass sie nicht zu stark
sieden, schäle die Schwänze und Scheren, lege sie
zusammen, mach eine Pastete, würze die Schwänze,
Scheren und Köpfe ab mit Pfeffer, Ingwer und
Salz. Rühre es gut durcheinander. Lege sie in
eine Pastete, gib etwas Zucker dazu und lege auch
ein Stück Maienbutter darauf. Lege einen
Deckel darüber, beschlage ihn mit Eiern, schieb
sie in den Ofen und lass sie eine Stunde lang backen.

[41] Vögel in Pasteten machen

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

[42] Tauben in Pasteten machen

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

kragen unnd füeß ab. darnach wûrff wûrtz
als Jmber, Pfeffer, müscat, paris kern unnd
Jn den pastetten poden leg die daûben darauf,
krâglin und máglin auch darzüe. Darnach
wider gwûrtz wie obsteet. Darnach schneid ain
praitn spekh darauf, mach fý züe, so werden
fý guet, saltz auch, es Ist zeit thüe untzeitig
traûben auch darein oder stehpierlin*. Ist guet.

[43] Ein Pastet von wiltpråt zu machen
wildu ain pastett machen von wiltpret als
von schwein, hirschen, quel des Wilprats, spiks
mit kurtzen spikhen, nim pfeffer, Jmber, Nâ=
gelein, saltz, wûrffs an poden, leg das wilt
pråt darauf. Darnach wider gwûrtz wie
obsteet, machs zu, las packhen oder pachen.

[44] Ein Lamppretn in pastettin zu
machen.

wildu ain pasteten von Lampretten*
machen¹, so schleim unnd schneid fý zu stukhen
auf ainer seiten krumb sie lengs Jn die
/10v/ pastettem. Empfach den schwais daruon, mit ein=
em rotten wein. Den setz auf ain kol, thüe
zimet darein, nglein, Ymber, galgen, müf=
cat, die geprennt sein auf koln unnd zugger,
saltz nit zuvil, thüe puttern Jn die pastet,
saltz, scheus Jn den ofn, wen es erstarckht, so
mach ein loch darein unnd gews die salitz
darüber, las pachen auf ij stund, so wiert
fý gerecht.

[45] Kitten Jn ein Pastetten
zumachen

wildu kÿten Jn ain pastetten machen,
mach ain pastet, scheel die quitten, nim ain spitz
messer, stich fý ain, stails an den putz unnd
kern aus, das fý den poden gehalten bestekh
fý darnach mit zugger, zimet, nägelein,
setz fý 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, wûrff zûgger unnd zim=met darauf, machß züe, bestreichs mit airn, scheuß Jn den ofn, las nit zû lanng pachen, das fye die salitz behalt. Wiltu fî kalt haben, so thûe kainen püttern darein.

/11r/ [46] Füll zû machen

wildu ain full Jn Khâs fladlin Machen, mach ain ayer kás, den breß wol aüs, reib Jn darnach in ainem stain unnd wann er glat wierdeth, so nim sonnst ain kás, der nit zû alt Jst, den reib auf ainem reibeisn, wûrfen Jn den stain zû dem Anndern, reib die zwen Kâs noch pas unnderainannder, schlag ayer doter darein, auf j kas vj dottern j schopen raüm zwo hanndtfol zûggers ain kochleffl vol wassers, das alles woll dûrchainannder geriben, gros oder klain dorttn Jn den ofen geschlossen, las fî hert werden, darnach schit das geriben ding darein, las pachen darnach bestreichs mit zûgger Unnd ayers weis, las pas pachen, fî sein gleich als gûet kalt als warm.

[47] Ein dorttn fyll zû machen.

wildu ain dorttn full mahan von pfraû=men, quetſchen, so feudt die mit waſſer, zûgger das fî ain klains pruelein gewinnen, nim dj, schut fî auf ain ſeyhn, bis fî erkalten, streich fî durch die ſeiche, das nichts herauß pleibe, dann die stain, darnach streichs auf die dortten laß pachen. Jst gleich als gûet kalt als warbm.

/11v/ [48] Ein full in ainen dorttn von ainer milch zûmachen

Wildu ain full Jnn ainen dorttn machen von milch. Nim milch, setz si auf kol, mach ain taig von airs dottern, mel, der do dynn ſey. Wann die milch feudt, so schût den taig darein, gib Jm ain gûet feuer, rier es wol, das es glad wierdt, zûgger, Pütter und saltz

ein Stück Butter, streue Zucker und Zimt
darüber, mache die Pastete zu, bestreiche sie mit Eiern.
Schiebe sie in den Ofen, lass sie nicht zu lange backen,
damit sie saftig bleibt. Willst du sie kalt haben, so
gib keine Butter dazu.

[46] Füllung machen

Willst du eine Füllung zu Käsefladen machen,
mache einen Eierkäse, presse ihn gut aus, zerreibe ihn
danach in einem Mörser und wenn er glatt
wird, so nimm sonst einen nicht zu alten Käse,
reibe ihn auf einer Raffel, gib ihn in
den Mörser zum anderen Käse, reibe die zwei Käse
noch gehörig untereinander, schlage Eidotter
hinein, auf 1 Käse 6 Dotter, 1 Schoppen Rahm,
zwei Handvoll Zucker, einen Kochlöffel voll
Wasser. Reibe das alles gut durcheinander,
schiebe die grosse oder kleine Torte in den Ofen,
lass sie fest werden, dann schütte das
Geriebene hinein, lass es backen, dann
bestreiche sie mit Zucker und Eiweiss und lass sie
gut backen. Es ist kalt oder warm gleich gut.

[47] Eine Tortenfüllung machen

Willst du eine Tortenfüllung machen mit Pflaumen
oder Zwetschgen, so siede diese mit Wasser und Zucker
bis sie etwas Saft geben, nimm diese
schütte sie auf ein Sieb, bis sie erkalten, drücke
sie durch das Sieb, dass nichts übrigbleibt
ausser den Steinen, dann streich sie auf die Torte
und lass sie backen. Ist kalt und warm gleich gut.

[48] Eine Tortenfüllung mit Milch machen

Willst du mit Milch eine Tortenfüllung machen,
so nimm Milch, setze sie auf die Kohlen, mache
einen dünnen Teig aus Eidottern und Mehl.
Wenn die Milch siedet, schütte den Teig
hinein, mache ein starkes Feuer, rühre ihn gut,
dass er sämig wird, gib Zucker, Butter und Salz

darein und wann es dickh wierdt, so schits
aüs, laß kalt werden, darnach schlags Jn
ain dortten, las pachen.

[49] Ein dorttn vyll von Öpfelln zumachen
Wildū ain fül Jnainer dorttn von öpflen
machen, hackh die klain mit zügger und zimet,
leg fý Jn ain schiffl, mach ain haÿþn pütern,
geüs Jn Jn die Öpfl, rüers wol durch ain=
annder, schlags Jn den dortten, dekh fý züe.

[50] Ein dortten füll von kerſchen zumachen
Wildū ain torttn fül von kerſchen machen,
brich die kern heraüs, legs Jn den dorttn,
würff zügger darauf, deckh fý züe, las pachen.
Dergleichen maülbern, Ertbern, malelein*,
pfersis, pfraumen, hintpern, die stain oder kern
heraüs unnd woll genüggert.

/12r/ [51] Ein spinet dortn zumachen.
wiltdū ain spinat dorttn machen, prüe das
klaüt², hackhs klain, darnach thüe es Jn ainen
stain, reibes klain, würff maÿien püttter da=
rein, reib es noch pas unnd saltz, alsdann schlags
in ainen dorttn, scheüs in ofn, las nit lanng
pachen

[52] Ein manndl tortten
zumachen.
Wilt dū manndl torttn machen, so leg die
mannndl übernacht Jn milch, am morgen schel
fye, schüt ain werm milch darüber, so lassen sie
sich schélln. Reibs Jn ainem stain, wesser fye
mit milch unnd wenn fý gleim* sein so setz
milch auf ain kol, wirff ain weissn zügger
darein unnd wann fý feüdt, so wirff die ge=
ribnen manndl auch darein, rüers wol, das
es nit knollet werde unnd laß mit einander
sieden, bis es dickh wierdeth, thüe ain wenig
saltz darein, auch ain wenig rofnwassers und

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

[49] Eine Tortenfüllung mit Äpfeln machen

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

[50] Eine Tortenfüllung mit Kirschen machen

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

[51] Eine Spinattorte machen

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

[52] Eine Mandeltorte

machen

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

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

[53] Ein kalten milch kopf zu machen.

Wiltû ain kalten milch kopf machen, so nim râam,
/12v/ lêg legkhuhen darein, las waichen, darnach schût
in in ain stain, zerreis den legkhûhen klain,
schlag ay'r darein, wirff ain wenig weis
meel, ein wenig pfeffer unnd klain geschnittne
ôpfl darein, das alles woll dûrth ainannder ge=
rieben unnd dûrth gestrichen Jn den milhkopf
geschütt, wann er hert unnd praûn wiert, thûe
Jn heraûs, las Jn kallt werden.

[54] Ein prickhen* pfeffer zu machen.

wildû prigkhen pfeffer machen, so Nimb rodden
prott, brenns aûfs kolen, das es schwartz werdt. Dar=
nach thûe es Jn ain waffer, laff waichen als
dann palle es aûs wie ain kraüt, schût ain gûeten
iiij jarigen wein darüber, setz Jn auf ain kol,
rûers wol dûrth ainannder, schaûe das khain
saifts darein kome, das er auch nit anlig,
wann er seûdt so wirtz Jn ab mit nûgelein, Jm=
ber und pfeffer, müscat plûe unnd nusen, las
Jn sieden, Verfueh Jn an der wûrtz, hater nit
genûeg wûtz, so gib Jm mer, las Jn dickh sieden,
bis er am löffl hanngen pleibt, darnach heb Jn
ab, thûe zûgger unnd zimet Rindh darein, las
in dûrcheinannder sieden, ain Viertl stûndt
darnach heb Jn ab, nim die prigkhen*, prad
fî, darnach seût sie in ainem wein bis fî
/13r/ waich werden. Zeûch fî Alsdann aus, das fî
erkalten mit dem pfeffer, darnach thûe
fî Jn ain fesslin, schlags behebt zûe, das khain
lûfft darzûekann, leg fîe kalt.

wenn es dick ist, so schütte es aus, lass es kalt werden. Giesse es auf den Tortenboden, schiebe es in den Ofen, lass langsam backen, dass (es) weiss bleibt.

[53] Einen kalten Milchkopf machen

Willst du einen kalten Milchkopf machen, so nimm Rahm, lege Lebkuchen hinein und lass sie weich werden, dann schütte es in einen Mörser und zerreibe die Lebkuchen fein, schlage Eier hinein, gib ein wenig Weissmehl, ein wenig Pfeffer und klein geschnittene Äpfel dazu und schütte das alles gut durcheinander gerieben und gestrichen in den Milchkopf (die Form). Wenn er hart und braun wird, nimm ihn heraus und lass ihn erkalten.

[54] Einen Neunaugen-Pfeffer machen

Willst du einen Neunaugen-Pfeffer machen, so nimm Roggenbrot und röste es, dass es schwarz wird. Lege es dann in Wasser und lass es weich werden. Walle es dann dünn aus wie ein Kraut, giesse einen guten 4-jährigen Wein darüber, setze es auf den Herd und rühre es gut durcheinander. Achte darauf, das kein Fett hinein kommt, dass nichts anklebt, und wenn es siedet, so würze es ab mit Nelken, Ingwer, Pfeffer, Muskatblust und -nüssen und lass es sieden. Probiere die Gewürze und würze mehr, wenn es noch nicht reicht. Lass es einsieden, bis es am Löffel hängen bleibt, dann hebe es heraus, gib Zucker und Zimtrinde hinein, lass es miteinander eine Viertelstunde sieden, dann nimm es heraus, nimm die Neunaugen, brate sie und siede sie in Wein, bis sie weich werden. Nimm sie dann heraus, dass sie mit dem Pfeffer erkalten, lege sie dann in ein Fässlein, verschliesse es dauerhaft, dass es luftdicht ist, und stelle es an die Kälte.

[55] Von ainem Åål züberaiten.

Wiltu ain åål beraitn, schleim Jn sauber
Jn ainer kalten Åschen, las die haüt beý dem
Copf und straiff Jn Uber den schwanntz ab bis
an den Copf, darnach nim Jmber, pfeffer,
Ånis, saltz, hackh falbeý, die stückh mach dürch=
ainannder, würffs ab den åål, zeúch Jm die
haüt wider Uber, bis an den schwanntz, leg
in auf ain rost, saltz In, las Jn pradten
bis er marb wirt, so Richt in also ganntz an,
mach Jmber, saltz darüber.

[56] Ein annders.

Wilt du ain andere fürbm mit dem
åål praúchen, so nim ain åål unnd zeúch
Jm die haúdt über den schwanntz pis an den
Copf. Darnach nim Jmber, pfeffer, geschnittne
falbeý, saltz, reib den åål alenthalben dar
mit unnd zeúch Jm die haüt wider Uber, stóß
Jn an ainen spýs. laß Jn pradten, der åål
mües vorhin sauber mit der hanndt ge=
/13v/ schleimbt werden, ee du Jn strayffest.

[57] Ein güet weingemües zu machen

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

[58] Ein annder güet weingmües
zu machen.

Wilt du ain annder güet wein mües
machen vor allen annderen, so Nimb eittl=
ayer dotter, xx auf ain Effen, streich fý
mit ainer maß wein dürch, machs füeß

[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 abziebst.

[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 dū es ob gerierſt, es legt fȳ ſonnſt gern
an, machs nit zū dinn noch zū dickh, wirf
ain wenig ſaltz darein, fo haſtū ain güet
gmües.

[59] Ein Annders gmües

Wilt dū ain gmües von kerſchen machen,
nimbi weynſtaiñ kirschen, brich fȳ ab Jn ainēn
hafen, ſchneidt ein pfifte werkh dartzüe, thüe
auch ain zügger daran unnd rotten wein,
/14r/ laß mit ainannder ſieden bis es waich
wiert, darnach las kalt werden, ſtreichs
dürch, ſetz wider auf kolen, las auf ſieden,
darnach richts an.

[60] Gebaches zū machen.

Wilt dū kichlin von krebsen machen, so
ſeüde die krebs, ſcheele die ſchārn unnd ſchwānntz,
ſaltz ain wenig, maich ain taig darzüe von
meel unnd Eer nit gar zū dün. Zeuhe die
ſchāarn unnd ſchwānntz dardürch und würrffs
Jn warmon püttern, bach fȳe braün, wirf
ain wenig zügger darauf, fo dū es anrihtest.

[61] Jüdn Hüet zū machen.

Wilt dū Jüdn hüet machen, fo min zū ainem
effen x aýr dotter, ain halben pecher foll
bierheffen, ſchlags unndterainannder, dar=
nach nim ain ſemelmell, mach ain taig
daraus, gleich ainem fafnacht taig, arbait
das woll durchainannder, las jn rüeen
auf ain halbe Stündt, darnach greiff Jn wider
an unnd arbait Jn noch bas*, mach hoch heffn*
daraus gleich ainem zügger hüet und laß
Jn wider auf ain halbe ſtündt rüeen darauf,
darnach greif In zum dritten mall an, und
/14v/ arbait Jn aber noch pas*, mach wider hoch heffn
daraus wie vorhin unnd ſcheüs fȳ Jn den ofn,
las gmach bachen. Darnach nim maÿ Pütter,
ſetz auf ain koll, las zergeen, nim die hüet,

wenn du es rührst – es klebt sonst gerne an –,
mach es weder zu dünn noch zu dick und gib
ein wenig Salz dazu, so hast du ein gutes
Mus.

[59] Ein anderes Mus

Willst du ein Kirschenmus machen,
nimm Weinstein-Kirschen, gib sie ohne Stiele in
einen Hafen, zerkleinere ein Gebäck dazu, streue
auch Zucker dazu und Rotwein,
lass es miteinander sieden, bis es weich
wird, lass es dann erkalten, drücke es durch
ein Sieb, setze es wieder auf die Kohlen, lass es aufsieden,
dann richte es an.

[60] Gebackenes machen

Willst du Küchlein mit Krebsen machen, so
siede die Krebse, schäle Scheren und Schwänze,
salze ein wenig, mache dazu einen Teig aus
Mehl und Eiern, nicht zu dünn. Ziehe die
Scheren und Schwänze durch den Teig. Gib
sie in warme Butter, backe sie braun. Streue
ein wenig Zucker darüber, wenn du es anrichtest.

[61] Judenhüte machen

Willst du Judenhüte machen, so nimm für ein
Essen 10 Eidotter, einen halben Becher voll
Bierhefe, rühre es untereinander, nimm
dann Semmelmehl und mache einen Teig
daraus, ähnlich wie ein Fastnachtsteig, knete
ihn gut durcheinander, lass ihn eine
halbe Stunde lang ruhen, dann nimm ihn nochmals
und knete ihn noch fertig, mache hohe Tüten
daraus, wie Zuckerhüte und lass
sie wieder eine halbe Stunde lang ruhen.
Dann nimm den Teig zum dritten Mal und
knete ihn noch einmal kräftig, mache wieder hohe Tüten
daraus wie vorher und schiebe sie in den Ofen;
lass sie langsam backen. Dann nimm Maibutter,
setze sie auf die Glut, lass sie zergehen, nimm die Hüte,

schneit fye Uber zwerch enttzway. Würff dz unndter Stückh Jn den pütter, laß feucht werden. Zeugs alsdann heraus, legs In ain silber, würf zügger darauf, darnach das annder Stückh wider auf das gelegt und auch zügger darauf, das leß auch getzügert, gleich auf 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 zugger darauf geworffen, so Jst er gereht.

[62] Gebradtne milch zu machen.

Wiltdu gepradne milch machen zu ainem Essen, nim ain mas milch, ain viertl åyr, klopf das wol durchainannder, streichs durch ain duech, thue es in ainem hafen, dekhs wol zue, setz in ein ofen oder kefsl mit wasser, das es ob dem feuer siede oder auf aim koll, laß darein sieden, bis fy starckh würdt, darnach schüts Jn ain seiche, beschwäre es, das das wasser heraus kom, so zerschneid es wie ain aüter unmd bradts auf ainem rost.
/15r/ bestekhs mit någelein, betreüfs mit pütter, mach ain Jmber darauf.

[63] Ein gmues von hüenern.

Wilt du ain gmues von hüenern machen, so nim hüener, die wol gesotten sein, nim das weis an der brüst, zerhawe es klain, legs Jn ain pfann, heb es über das feuer, las dür werden, alsdann zerreib es In ainem reibstain ganzt klain als meel. Darnach nim gesotten manndl milch unnd von den hüenern ein wenig daründer, setz auf ain koll, wann es seüdt, so mach das mel darein, las aüffieden bis es dickh wierd, richts an, thue ain zügger darauf, du machst es auch füeß machen ob du wilt.

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

[62] Gebrannte Milch machen

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

[63] Ein Mus von Hühnern

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

[64] Ein gm̄ues von Reis z̄ machen.

Wilt d̄u ain gem̄ues von Reis machen,
wāsch es sauber, th̄ue es in ain gschirr, las
dirr werden an der sonnen oder bei dem
feuer auf ainem t̄uech, darnach stoß es
Jn ainem mer sel klain, reib es durch ain
th̄uech oder beütl, es setz die manndl milch
z̄ dem feuer und wan f̄y seüdt, so th̄ue
das mel darein, las sieden bis es dickh wiert.
/15v/ wilt d̄u so mach es sieff oder geel, braün magst
d̄u es auch machen. Jst seer ain ḡuet gem̄ues.

[65] Holder gm̄ues z̄ machen.

Wilt d̄u ain holler [!] gm̄ues Machen, So
zopf f̄y ab, wūrf f̄ye In ein milch, las darin
steen auf ij Stündt, darnach seýche es ab durch
ain t̄uech, setz es auf ain kol unnd wanns
auffseüdt, so mach ain taig gleich ainem
aýerbrey, nit zuül aýr unnd riers in die
milch, leg ain st̄uckh bütter darein, saltz es
recht, so wūrde es ḡuet.

[66] Ein anndern Holder brey.

Wilt d̄u ain anndern holder prej machen,
las die milch mit dem pl̄ue auffieden, laß
f̄y darnach durch ain t̄uech laüffen, nim
waizen mel rier das Jn ainer pfannen ab,
th̄ue bütter darein, schneid klaine wūrfflin
von brot darauf, die geschweift sein In
bütter, gib jn für, saltz auch recht.

[67] Ein pianckh* z̄ machen.

Wilt d̄u ain piannckh machen, Nim geweſ= fert mānndl, reib f̄y Jn aim stain klain
mit milch raumb darinn, halb als Vill eis
weis, reibs durchchainannder, darnach
nim ain wenig maý püttern, las es zergeen,
/16r/ nit zu hais, schüt Jn auch darein, reib es
noch bas, rofnwaffer unnd zügger dartzüe
unnd wann die vj st̄uckh pej ainannder sein,

[64] Ein Mus aus Reis machen

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

[65] Holundermus machen

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

[66] Ein anderer Holunderbrei

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

[67] Eine Blancmanger machen

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

so schlags wol durchainannder, darnach
mach ain taig von e᷑y weis, der d᷑ynn se᷑y,
las ein pfann mit saltz reiben, thüe den büt-
ter darein, las es hais werden, dann so schüt
den büttern wider heraus 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-
auf, kolen oben darauf unnd allennt-
halben herümb bis er ain wenig praun
wirt, so schneidt Jn zu praidten ſtückhen
alſdann, so Iſt er gerecht.

[68] Ein zügger märtzabän zümachen
Wilt du ain zügger märcipän machen,
so nim grüene dragande, legs In ain rofn-
waffer über nacht, am morgen thüe Jn
Jn ain mersel stain, ſtes Jn auf ain ſtund
oder mer, bis er glat wierdt, darnach thüe
ain halben leſſl vol zügger darein, ſtes Jn
noch pas Über ain klaine weil, noch ij handt=

/16v/ vol, ſtoß in aber noch pas Über ain weil iij
darnach vier unnd so lanng bis der taig
alß verſt wierdeth, gleich ainem paſtettten taig,
darnach wolge In aus auf einem praidten
boden, leg in auf ain manndlens, ſchele ſye
mit ainem meſſer drückhen, netz ſye nit,
reib ſye klain, ſchaw das khain waffer dar-
züe kom, darnach drückhs auf ainem taig
wo es hol Jſt, alſdann ſchlag die zipfel zü=
famen, leg ein offlad darauf, ſchlag den
boden herümb, ſetz Jn Jn ain warme ſtüben
über nacht oder j tag an die ſonnen. Dar=
nach Jn ainem lawen pachofn gepachen.

[69] Güet ma᷑y müs zu machen.
Wilt du ain güet ma᷑y müß machen,
ſo Nimb ein reis, las ſieden. Darnach
ſchits Jn ein ſeyhen, las es woll errinnen,
thüe es Jn ainem stain, reibs woll bis es waich

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

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

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

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

[70] Marchel in ain Prûlein*

Wildû marchel Jn ain prûlein zûe
/17r/ machen, So Nim marchel, wasch fî saûber
aus ainem wasser oder x. schneid fî enttzwaj
mach ain wasser über das feuer, wann es
seûdt, so schüdt die marchel darein, las auf=
sieden, darrnach zeûch fy aus, las das waf=
ser fallen, den fannd am poden auch. Dar=
nach seihe das wasser obenhab unnd setz die
marchel mit an. Machs ab mit Ymber unnd
pfeffer, auch saffran, müscat, zûgger, Effig,
saltz, gros oder klain rosen, mach ain klaines
prûlein* daran, so werden fy güt. Dû
magst die wûrtzl auch reschten, wann fy wol
geweschen sein, abgoqûelt, gesaltzen, gejmbert
unnd zu hardt gereft sein sie auch güt.

[71] Gefüllt biern zu machen.

Wilt du gefüllte piern machen, so scheel fye,
schneid die zu stückhen, las Jr den poden,
grotzen unnd Stil ganntz, das es anainannder
bleib, darnach nim die stückh, breûn fye
Jm püttern, zeûch fy alsdann aus auf ain
hackpankh, hackh fy klain, darnach mach
mach [!] fy ab mit Jmber, Nâgelein, pfeffer, thûe
henig Jn ain pfann, laß auffieden, wûrf
/17v/ das gehackt darein, das es mit fiede, das sie sehen
als wårn fy ganntz. Darnach mag ain taig von
mehel unnd wein, auch von saffran, welge die
biern darein, bach fy in bûter, so werden fy
güt.

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. Da-
nach 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 zù machen

Wiltu gefüllt biern von manndl machen,
so schneid die biern zù stükhen. laß Jn die boden,
grotzen unnd stil ganntz, zerreib die manndl
klain, thüe nichts dann zügger daran,
klebs an die grozen, mach biern gleich wie
ſy vor gewesen sein, scheüs Jn den offen, las
pachen, bis ſy gar praün werden, thüe ſy her=
aus, las kalt werden. Wann du ſy an rich=
test, spreng rosenwaffer unnd zügger darauf.

[73] Ein martzipan von offladen zumachen

Wildu ain märcipân von offladen machen,
nim zù ainer vj lot frischer manndl, schelle
unnd stöß ſy klain, darnach nim j h weissen
zügger unnd ain glas vol rosenwassers, j schop
das seit ob dem feuer, bis du es mit einem
spetlin kannst von dier werffen, wanns
fleugt wie ain schnee. Dann so müestu die
[...]³

/19r/ nach schüt es Jn ain durch las es errinnen,
beschware es woll, das das wasser daruon lauffe,
machs gleich ainem käs unnd wann es drückhen
Jst, so legs Jn ain silber, bestech es mit weissn
manndeln, geüs ain kalte füesse mandlmilch
darüber, das es halber darinn leg, so Jst es guet.

[74] Kärpfen fladen zù machen

Wildu ain kärpfen fladen machen, So
nim gstoßen kärpfen rogen, streichs durch
ain duech, thüe ain wenig weis mel, zügger,
klain gehackt manndl darein, schlags auf den
poden, scheüs in ofen, las pachen, bis ſy braün
werden, nit mach den rogen zu dýnn.

[75] Ein annders. Kärpfen den hüe=
nern gleich zù machen.

Wilt du karpfen wilden hüenern gleich
zumachen 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,
lass 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 grēdt woll heraus, hackh das fleisch klain, wûrtz
ab mit pfeffer, Jmber, saltz, müscat, las dier
zwen modl mahen unnd schneiden Von saltz Jn=
wenndig gleich ainem Velthüen, anten, gens
oder was dû haben wilt. Darnach fill das
gehackt Visch fleisch darein, leg die zween
módl Überainannder, binndt fý Vast zú=
/19v/ sâmen mit schnüern zúe, leg sie in ain fiedent
wasser, las fý fieden auf ain Stündt. Darnach
thüe es heraus, spicks mit Nâgelein unnd hechten
fleisch, brats auf ainem Rost oder machs Jn
ain solitzen geel oder schwartz, halb sueß und
halb sauer, so Jst gerecht.

[76] Ain Rechschlôgl zú machen.

Wildu ain Reschlûgl machen, so nim Visch
fleisch, so oben bemelt so gehackt Jst, mach ain
müster wie ain rechschlêgl, nim sonnst ain
schem von ainem Rehfues, mach ain güt müster
daran, quel Jn Jn ainem kessl auf ain halbe
stündt, darnach spickh Jn mit hochtfleisch,
brat in auf ainem Rost.

[77] Feigen fladen zú machen.

Wild dû feigen fladen machen, nim feigen,
setz über das feuer mit wasser, las fye auffieden,
zeug fý aus, schneid die putzen darûon, hackh fý
clain, nim auf ain par opfl auf ain Effen,
schneid fý darûnndter auch clain. Darnach
nim henig unnd Ein wenig weyff. Leuter es
sauber wûrff die gehackten feigen unnd opfl
darein, las wol dûrchainannder fieden biß
dickh wierdt, darnach thüe es heraus, mach
/20r/ patten*, schlags darein wie annder fladen,
pachs Jm ofen, so haftu güt fladen.

[78] Gebachen Kuechlein
zú machen.

Wilt dû gepachen kuechl machen, nim feigen,
klain rosen, laß sie auffieden mit wein, thüe

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

fý in ain morfel, stoß woll, würff mel darein
auf ain grosse hanndfol, machs ab mit zimet,
pfeffer, saffran, stoß wol dürchainannder,
mach kúgelein daraüs, mach ain gelben ópfl
daig nit zu dýnn. Zeúch die kúgelein dardürch,
bachs Jn püttern, wirff zügger darauf.

[79] Gebachen Arbais zu machen.

Wildu gepachen arbais zu machen, Balg
die arbais sauber unnd las fý waich werden
unnd dickh. schüt fý aus unnd streich fý durch
einn mel, greif mit den hennden darein,
mach sie wol melbig. Wélgé die arbais darinn
unnd zeúch fý durch ain dicken opfl taig unnd
bachs Jm püttern.

[80] Ein gepachens von manndl milch zu
machen.

Wildu ain güet gepachens von manndl
milch Machen, nim mel, zügger unnd saltz
/20v/ mach ain daiglein daraüs, pach frisch semel aus
wie güldin schnitten unnd würff zügger darauf,
so werden fye güet.

[81] Ein annder gebachens
zu machen.

Wilt tu ain annders gepachen machen,
nim offladen, bestreichs mit biern Vill, nim
ain anndere, legs darauf, bestreichs mit gelbm
geriben manndl, leg ain anndere darauf, be=
streichs mit weissen manndlen. Darnach wider
biern fill, darnach wider geelb unnd weiß
mandlen nach ainander, wie obsteet, also
offt, bis es ainer zweehen hanndt braidt wuerdeth,
so drückhs woll aufainannder, welges In ain=
em Opfl daig, pachs Jn püttern, zerschneits
in praitte stückh, legs Jn ain silber, wirff
zügger darauf, so Jsts gereht.

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

[79] Gebackene Erbsen machen

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

[80] Ein Gebäck mit Mandelmilch
machen

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

[81] Ein anderes Gebäck
machen

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

[82] Ein annder gebachens von Feigen

Wilt du ain annder güet pachens machen
von feigen, Hackh feigen, machs ab mit zimmet
nägelein, Jmber, machs woll dürchainannder,
darnach mach lannge Sticklin daraus gleich
dem Credenntz pret, mach ain daig von wein
unnd mel, der do dickh sey. Wélgé die stücklin
darinn, pach sy Jn püttern, las kalt werden.
/21r/ Ist warm auch güet, doch kalt am peisten,
würff zügger darauf.

[83] Krapffen zu machen.

In der vasten.

Wiltu krapfen in der Västen machen, nim
klain gehakht feigen unnd nüskern, Ymber, Pfeffer
unnd Zügger, auch gleim* gehackht, schlags In
ainen daig, pachs Jn büttern in ainem ofen,
so Ist es güet.

[84] Ein annders zu machen.

Nim Vißch rogen von Kärfen unnd höchten
stoß das Jn ainem mersel klain, streichs
durch, machs ab mit mel, saffran, saltz, Ymber,
pfeffer, müscat plüe, wann es durchgestrichen
Ist, so thüe die müscat plüe in klaine roslein
darein, dempf es Jn ainem hafen, gleich ain-
em Ayr khiehl, machs Jn ain füeß prielein.

[85] Ein Annders von Lüngen.

Wilt du krapfen von Lüngen machen, hackh
sy klain mit einem speckh, aber nit zuviel
darünndter, schlag ayr darein, gwürtz ab mit
pfeffer, Ymber, saffran, saltz, müscat, durch ain-
annder gehackht, schlags Jn ainen daig, bachs Jn
büttern, wirff Zügger darauf, so Ist es güet.

/21v/ [86] Ein gmues zu machen.

Wildu ain gmües von jüngem korn machen,
nim ain gütten sieffen milchraumb, setz in
ann, leg das korn in ain waffer. Wäsche es fauber,

[82] Ein anderes Gebäck aus Feigen

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

[83] Karpfen machen
in der Fastenzeit

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

[84] Ein anderes Gericht machen

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

[85] Ein anderes Gericht mit Lungen

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

[86] Ein Mus machen

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

schwem die gran woll darūon, wann der raūm
ſeūdt, ſo ſchüt das korn darūon, laß ſieden auf ij
ſtündt, darnach nim iiij ayrlſtoter auf ein
eſſen. Zerklopſ fŷ woll, mach fŷ dýnn mit ein
wenig milchraūm, ſchis es In das korn. Der raūm
ſolt kalt fein, thû pütter unnd faltz darein, richts
an, thûe bûtter darauf, ſo haſtū ain gütet korn
gemüeß.

[87] Gerenndte milch zu
machen

Wildū ain gerenndte milch machen, nim reis,
ſtoß klain, beüdelß durch ain thûech, darnach mach
ain manndl milch, ſei die peſt ab, die annder ſetz
zûm feuer, das fŷ nit anprinn, ſchüt das Reis mel
darein, laß ſieden bis dickh wierdt, darnach ſchüt
es in ain ſchiffl, las kalt werden, ſchneid weckh
ſtückh daraus, legs Jn ain filber, ſchüt ain dickhe
kalte manndl milch darüber.

[88] Ein Kalt gmües von Malelein
zumachen.

Wild dû ain kalt gmües von malelein
machen, ſcheel unnd ſchneid fŷe Antzwaŷ, ſeūdt
/22r/ fŷ in ainem Siropel, las nit zû waich wer= den, ſo fŷe griffig fein, thûe fŷ hinweg, las
fŷe kalt werden, ſo haſtû ain gütet gemües.
Wilt dû fŷ warm geben, wâſche fŷ fauber, ſetz
mit waſſer unnd zûgger an, laß ſieden, bis
waich werden, ſchüt fŷ aus, laß kalt werden,
ſtreichs durch, laß wider auffſieden, mach
fŷ fŷeß. So haſtû ain gütet gemües.

[89] Ein gütet gemües von Erdpern
zumachen.

Wilt dû ain kalt gmües machen von
Erdpérn, ſtreich fŷ durch mit zûgger, ſetz In
ain kalt waſſer. Wann dû ſie anrichtest,
wûrff geſchnitten wéckh wûrflet darauf.
Jst ain gütet kalt gmües.

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

[87] Geronnene Milch machen

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

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

Willst du ein kaltes Mus von Aprikosen machen, schäle sie und schneide sie entzwei, siede sie in einem Sirup, lass sie nicht zu weich werden. Wenn sie griffig sind, stell sie weg und lass sie erkalten; so hast du ein gutes Mus.

Willst du es warm geben, wasche sie sauber, setz sie mit Wasser und Zucker an, lass sie sieden, bis sie weich werden, schütte sie aus und lass sie erkalten, drücke sie durch ein Sieb und lass sie wieder aufsieden. Mache sie süß; so hast du ein gutes Mus.

[89] Ein gutes Erdbeermus machen

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

[90] Ein Kerschen gmües zu machen.

Wilt du ain kerschen gmües machen, So nim weinstain kerschen, setz sie mit wein und Zügger an Jn ainem hafen. Bää wéckh schniten dartzüe, wirff sie Jn die kerschen, laß fye auf ain stündt mit sieden. Darnach schüt fý aus, las kalt werden, streich fý durch, setz Wider auf kolen, las warbm werden, machs wol sieß, thüe püttern darauf, so du es anrichest, wiltu /22v/ es kalt, so thüe kainen püttern daran. Jst güet für die hütz im somer.

[91] Ein gemües von Rosen

Wildu ain gmües von Rosen machen, nim klain rosen, setz sie an mit rottem wein. Ist der Pëft wann fý waich sein, schüt sie in ain reibstain, reib fý wol klain. Darnach streich fý durch, setz es auf ain kol, mach sieß, gib es kalt, oder warm Jsts auch güet.

[92] Ein gstoffens von vischen zu machen

Wildu ain gstoffens von Vischen machen, seüdt ain güetten hechten in ainer manndl milch. Darnach zeuch Jn heraus, nim das gepret daruon, thüe es in ainen stain, reibs klain, halbs als üil manndl auch klain geriben mit dem hechten. Darnach streichs durch mit der manndl milch, darin der hechten gesotten ist worden. Du müest auch gesotten Reis darein thüen unnd das Dritthail mit durch streichen. Darnach in ain pfann laß aufsieden, hiet diech Vor saltz, thüe Zügger darein, machs nit zu dickh, seüdt ain hechten in ainer manndl milch wie obsteet, wann er gesotten Jst, so zeuch in aus, scheele die stückh alle, leg sie in ain silber, schüt das gestoffen darüber, wirf müscat plüemen darauf, das Jst güet. Du magst es auch geben, das es nit füeß Jst. Jst auch güet, lese die gråat heraus.

[90] Ein Kirschenmus
machen

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

[91] Ein Rosenmus

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

[92] Eine Sauce zu Fischen machen (?)

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

/23r/ [93] Ein Hûrn gmûes zû machen

Wildû ain Hirn gmûes machen, So nim gesotten
kalbs hirn, schlag aîr darein unnd Weis prodt, las
darinn waichen, streichs dûrch ain tûech, setz auf
kolen, laß warm werden, saltz ab, richts an,
wûrff Ymber darauf.

[94] Ein Manndl habern mûes
zû machen.

Wiltû ain manndl habern mûes machen,
mach ain gûete manndl milh, setz zum feuer,
las aûfzieden. Darnach nim ain haber mel,
er lese es sauber, schwing die grâten darûon,
machs sauber, brenn es in Pûttern, wenn die
manndl milch seûdt, so schüt den habern darein,
las fieden, bis es dickh wierdt, so gib Jm ein we=
nig saltz, richts an.

[95] Ein gedempfts pachens zû machen

Wildû ain gedempfts pachens machen, mach
ain daig, nit zû dickh, Nit zû dýnn, saltz in, darnach
nim ain pfann, thûe bûttern darein, setz auf koln,
laß woll haiß werden, den deckhel auch, unnd
wann die pfann wol hais Jst, so thût der pûttern
heraus drückhen. Unnd schüt den taig Jn die pfann,
den haissen deckhel darauf, koln darauf 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 straübentaig, thûe ain Wenig
milchraûm daran, auch ain Wenig Pirheffen,
Zûgger, pûtter unnd saltz nit zufil, so hastû ain
gûetten taig.

[93] Ein Hirn-Mus machen

Willst du ein Hirn-Mus machen, so nimm ein gesottertes 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
lass sie aufsieden. Dann nimm Hafermehl,
verlese es sauber, wirf die Grannen weg,
mache es sauber, brate es in Butter. Wenn die
Mandelmilch siedet, so schütte den Hafer hinein,
lass es sieden, bis es dick wird. Gib dann ein wenig
Salz dazu und richte es an.

[95] Ein gedämpftes Gebäck machen

Willst du ein gedämpftes Gebäck machen, mach
einen Teig, nicht zu dick und nicht zu dünn, salze ihn, dann
nimm eine Pfanne, gib Butter hinein, setze sie auf Kohlen und
lass sie recht heiss werden, den Deckel auch, und
wenn die Pfanne recht heiss ist, so wird die Butter
herausgedrückt. Und schütte den Teig in die Pfanne,
setze den heißen Deckel darauf, lege Kohlen darauf und
darunter, lass den Teig backen, bis er spröde (?) wird. Nimm
ihn heraus, schneide ihn in Stücke, jedes zwei
Finger lang und lass es langsam backen, sodass die
Butter in der Mitte bleibt.

[96] Ein anderes gutes Gebäck

Willst du Waffel-Gebäck machen, nimm Weissmehl,
mache es wie bei einem Straubenteig (für eine Art Spritzkuchen). Gib
ein wenig Rahm dazu, auch ein wenig Bierhefe,
Zucker, Butter und nicht zu viel Salz, so hast du
einen guten Teig.

[97] Ein annders gebachens haiſt
man bien gebachens.

Wiltū ain bien gebachens machen, so nim
marckh aüs den ochsenbain, las aüßfieden, legs
darnach auf ain pret, laß kalt werden. Dar=
nach mag ainen daig, gleich ainem straüben
taig, der do dýnn seý, doch nit gar zu dýnn,
welge die marckhſtükh darin, bachs Jn bütter
bis der taig hert wirdt, so hat es genüeg.

[98] Ein Holbpachens zu machen.

Wiltū ain halbbaches machen, So mach ain
daig, gleich fasnacht kiechl, wélge fý auf brait
poden, lèg Yé zwen aúfainannder, darnach ain
model darauf Von ainem thier, es fej was es wól,
schneid es ab, so haſtū ain güet hol bachens, bachs
Jn püttern, so laüfft es auf unnd Wirt gereht.

/24r/ [99] Ein güet gebachens von Kalbs lüngen
zu machen

Wiltū ain güet gepachens von kalbs lüngen
machen, haackh fý klain, machs ab mit saltz,
würtz Ymber, pfeffer, saffran, iiij Air dótter
auf ain lüngen, hackhs wol durchainannder,
mach kúglein daraüs, mach ain daig mit weiß
mel, der nit zu dinn oder zu dickh seý. Welger
die kúglein darinn, würffs in büttern, laß
fýe bachen, würff zúgger darauf, sodú sie
anrichtest, so hastū ain güet gebaches.

[100] Wanntzen unnd Leis zuüerdreiben

Wiltū wanntzen unnd leis vertreiben,
So nim Loröl, ſtreichs Jn lechlin, darinn fý
wonen, ain mal oder vj, sie bleiben nit.

[101] Schneggen zu beraidten fo in heußern ſteckhen

Wiltū schneggen beraidten, die in heußern
ſteckhen, So nim die schneggen, wåſch fý ſauber,
las fý ſieden auf ain halbe ſtündt, hebe fý ab,
ſchüt kalt waſſer daran, thüe fý aüs den heußern,

[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,

wásche fý mit saltzwaffer sauber, darnach aüs ainem kalten waffer ain mal oder x. Darnach Pal fý Aüs, würff fý in ainen haissen püttern, rest sý bis fý braün werden, mach ain gelbs prüelein daran, las fý woll fieden, gib Jnen ain stichlin, /24v/ machs halb sieß halb sauer, schneit güet gekhreüt daran, als petterlin, quenndl*, mayoran, saluaj, frauen kraut, Ysopp, so werden sy güet.

[102] Ein griene hecht zu machen.

Wilt du ain grien heht machen, nim ain heht, seud Jn mit wein, waffer, saltz in nit zuvaßt. Darnach zeug Jm die haudt ab, thue fý in ain stain, peterfilgen dartzue. Reib die ij stukh mit ainannder unnd Wann es woll geriben Jst, so schut die heht brue darein, so wiert es grien, streich durch und wann du den hechten anrichten wilt, so leg in in ain pfann, schut die brue daruber, las es mit ain annder außfieden, würff ein wenig pfeffer darein unnd pütter. Also richt in an.

[103] Ain Rotten höchten zu machen.

Wiltu ain rotten höchten machen, So nimb fersich, mach in mit in das waffer, wie du ain ain [!] Eßig Nimbst. Wilt du Jn seer rot haben, so nim des fersich desto meer unnd des waffers desto Weniger.

[104] Ein hechten süppen zu machen.

Wildu ain hechten süppen machen, so nim ain güetten hecht, prad Jn schnell ab, das er noch saftig sej, nit Verprendt, thue in in ain Reibeisn, reib Jn klain, schut ain halbe Pollen* Voll /25r/ Erbes prue daran unnd ain halb pollen* voll milchraum, als groß als ain arbais, saffran, Ymber unnd pfeffer, streichs durch ain thuech, thue ain güetten püttern daran. Paa ain weis prodt dartzue, Jst ain krefftige süppen.

wasche sie mit Salzwasser sauber, dann ein- oder mehrmals mit kaltem Wasser. Schäle (pelle) sie dann heraus, wirf sie in heisse Butter und lass sie dort, bis sie braun werden. Mach eine gelbe Sauce dazu, lass sie gut sieden und gib ein Stecklein darin. Mache sie süss-sauer, schneide gute Kräuter darüber, zum Beispiel Petersilie, Quendel, Majoran, Salbei, Beifuss, Ysop; so wird es gut.

[102] Einen grünen Hecht machen

Willst du einen grünen Hecht machen, nimm einen Hecht, siede ihn in Wein und Wasser; salze ihn nicht zu stark. Zieh ihm dann die Haut ab, gib sie in einen Mörser und gib Petersilie dazu. Zerreibe beides miteinander und wenn es gut zerrieben ist, so schütte die Hechtbrühe darüber, so wird es grün. Siede sie und wenn du den Hecht anrichten willst, so lege ihn in eine Pfanne, schütte die Brühe darüber, lass es mit ain annder äuffieden, wûrff 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, raffle ihn dann und zerreibe ihn klein. Schütte eine halbe Pulle voll Erbsenbrühe und eine halbe Pulle Rahm dazu, gleich viel wie Erbsenbrühe, gib Safran, Ingwer und Pfeffer dazu, drücke es durch ein Tuch, gib gute Butter dazu. Bähe (trockne) ein Weissbrot dazu. Das ist eine kräftige Suppe.

[105] Ain gefüllten höchten zu machen.

Wiltu ain gefüllten hechten machen, So schiep
den hechten, schneid Jm den pauch auf, schneid
das fleisch alles herauß, den Rügggrad Unnd anndere
gråat, lueg, das die haüt, kopf unnd schwanntz gantz
bleib, nim dann das Vischfleisch, thüe die gråad alle
daruon, hackhs fisch fleisch klain, machs ab mit
Ymber, Pfeffer müscat Unnd saltz, hackhs, machs
noch bas unnderainannder. Wann es ganntz
klain Jst, so ful es in den hehtn Unnd Brat in
auf ainem Roß, schaw, las in nit Verprinnen

[106] Dreyerlay aus ainem hechten zu machen

So ferb den hechten in der mitten unnd laß
in sieden, darnach leg in auf ain roß, zeuch dem
ain stückh die haüt ab, kerffs, würff mel dar=
auf, das annder les fünf pradten fein praün,
bedreuffs mit pütter, ker Jn fein sübtil umb
unnd laß in auf der anndern seitn auch pradten
unnd bachen, begeüs das tüech mit effich, so bleibt
es plab unnd güet. Jst unnd wierdt gerecht.

/25v/ [107] Ain ganntz güette unnd krefftige
prüe zumachen

Wildu ain ganntz güete unnd krefftige
prüe haben, so nim ain güetten Coppaün, auch
als üil kalbfleisch, schneidts zu stükhen, faß an
ain faden mit ainer nadlen, darnach henngs
in ain kanndl, die drückhen Jst ein stückh goldes
dartzüe, Verbinnt die kanndl woll, das kain lüfft
herauß mag, setz Jn ain hafn mit wasser, der
do seüdt, laß darinn sieden auf ij stündt, alsdann
thüe es herauß die kanndl aus dem hafen, schüt
die brüe auch herauß, binnt sye wider züe, setz
wider in das wasser, las noch ij stündt sieden,
so lanng bis Crafft hat, das Jst die krefftigist
brüe, 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 zù machen.

Wildù ain grüen Ymber Einmachen, großen
Ymber leg in Jn ain kalt sauber wasser
xiiij tag unnd nacht. gib Jm auch alle tag ein frisch
wasser, darnach schüt in auf ein seihen, laß in
erkauffen, machen ain starckhe laugen von weid
åschen, Leg Jn darein, das die laug kalt sei als
als [!] mach tib Jmber als manch hanndfol saltz,
wirffs auf den Jmber, laß in alß x oder xiiij waichen
darinn steen, bis er die haudt leßt geen. Darnach
wasche in aus mit wasser, schabe die heüdtlin mit
/26r/ ainem messer ab, dann stich in mit ainem
spitzen messerlin Uber Zwerch. Darnach leg in
xiiij tag wider in ein wasser, das da frisch Jst,
gib Jm alle tag ain frisch wasser, darnach schüt
in auf ain seihen, das das wasser daruon
lauff unnd wann er drückhen Jst, so leg in Jn
ein Waldbürgischen hafen, nim zù Yedem tib
Ymber iiij tib züggers j nessl wassers zù yeden
iiij tib züggers, 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 sieden wie uor, unnd Wider kalt
darüber schütten, das thüe so offt, bis der zügger
dickh bleibt wie ain honig.

[109] Ain Rosn hönig zù machen.

Wiltù ain rosn hönig machen, so nimb iij tib
geleüdert hönig, iiij grosse hannduol héggenrosn,
misch dann die pleter Unnd würffs in das henig,
las auf ain halbe stund darin sieden. Darnach
nim j tib Rosnsafft, schüts in das hönig, laß auf
sieden, laß durch lauffen, darnach las wider
sieden bis es dickh wierdt, gleich ainem siropel, so
Jst es gereht unnd güet.

[110] Ain Rosnzügger zù machen.

Wiltù ain rosnzügger machen, so nimb rott
/26v/ heggn Rosn, die nit gar aufgangen sein, schneid sy
ab, lueg das kain griene kraut darein käme,

[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 gſtffen Weissn Zügger. Wiege den auch,
nim ij mal as üil zügger als gehackhter roſn,
ſchüt es auf ain pannkh zufamen, mache woll
dürchainannder mit den hennden, thüe es in
ain mērfēr, ſtoß woll durchainannder, thüe es
dann in ain glas, machs woll zue, ſetz an die
fonnen auf xiiij tag.

[111] Ain mertz feiel Sirop zu machen.
Wildu ain mertz feiel ſirop machen, Nim
feiel, brich ſie ab, legs in ain ſiedent waffer
ein tag unnd ain Nacht. Darnach ſeihs durch
ain duech, nim daffelbig waffer, ſetz den zügger
darein, leütter das fauber, mach ain ſirop daraus.

[112] Ain güetten Yppocras* zu machen
Wildu ain güetten Jpocras machen, j lb geprend=ten wein, der iij mal geprenndt Jſt, iiij lot zimet, ij quintet pariskerner, ij lot güeten Ymber, j quintet nägelein, j quintet pfesser körner, j quintat müſ=catnüs, die obgeschribne ſtückh fol man woll
zu pūlver ſteſſen, darnach thüe das pūluer
in ain beheltglas, ſchüt denn pranndten wein
darüber, riers wol durchainannder, Vermach
das glaß woll, ſtēele es an die fonnen, laß ein
/27r/ tag iiij oder v darin ſteen, riers alle tag
ain mal oder iiij wol. Darnach ſeihe es durch ain
duech in ain glas, behebt ver macht, das der geſchmackhen nit daruon riechen mag, fo bleibt
er lanng güet unnd wann du gern ein Jpocras
hetteſt, fo nim j maß güets rott weins unnd
vj lot geſtan züggers, thüe es in den wein, das
rier wol durchainannder, unnd thüe Von dem
geprendten wein ain en güeten leffel volln
oder ij darein, laß es durch ain wilden fakh
lauffen, ain mal oder iiij, fo wierd er güet.

hacke die Rosen klein, wiege sie. Dann nimm
zerstossenen weissen Zucker, wiege ihn auch.
Nimm doppelt so viel Zucker wie gehackte Rosen,
schütte es auf einem Brett zusammen, mische es
mit den Händen gut durcheinander, gib es in
einen Mörser und zerstosse es gut durcheinander,
leere es dann in ein Glas, verschliesse dieses gut und
setze es für 14 Tage an die Sonne.

[111] Einen Märzenveilchen-Sirup machen
Willst du einen Märzenveilchen-Sirup machen, nimm
Veilchen, breche sie ab, lege sie einen Tag und eine Nacht
in siedendes Wasser. Siebe sie dann durch
ein Tuch, nimm dieses Wasser, gib Zucker
hinein, säubere es und mach einen Sirup daraus.

[112] Einen guten Hypocras machen
Willst du einen guten Hypocras (Würzwein) machen, nimm 1 Pfund
gebrannten Wein, der dreimal gebrannt ist, 4 Lot Zimt,
2 Quintet Paradieskörner, 2 Lot guten Ingwer, 1 Quintet (3,75 g)
Nelken, 1 Quintet Pfefferkörner, 1 Quintet
Muskatnuss. Die erwähnten Beigaben soll man gut
pulverisieren, dann gib das Pulver
in ein Gefäss, schütte den Branntwein
darüber, rühre es gut durcheinander, verschliesse
das Glas gut, stelle es an die Sonne, lass es
4 bis 5 Tage so stehen, rühre es täglich
ein- bis viermal gut. Siebe es dann durch
ein Tuch in ein Glas, verschliesse es so, dass man
den Geruch nicht mehr riechen kann, so bleibt
er lange gut. Und wenn du gerne einen Hypocras
hättest, so nimm ein Mass guten Rotwein und
6 Lot gestandenen (?) Zucker, gib es in den Wein,
rühre es gut durcheinander und gib von dem
Branntwein einen guten Löffel voll
oder zwei hinein, lass es durch einen rauen
Sack ein- bis viermal ablaufen, so wird er gut.

[113] Ain claret* zu machen.

Wildū ain ḡeute claret machen, so nim
zū ainer maß wein ij lot zimet, j qūintet
Jmbers, sechsten tail galgen, j l̄b züggers zer=
qūetsche in ainem stain, th̄ue es in ain
kanndten, schūt laüttern wein darüber oder
ain Rotten, laß in Uber nacht steen. Unnd
am morgen schüt in in ain wilden sackh, laß
in dürch laüffen, ij oder iij mal.

[114] Rot Rüeben zu machen.

Wiltū Rot Rüeben machen, wasch sie sauber,
setz auf das feuer, laß sieden bis f̄y griffig sein.
Darnach schits in ain düech, las f̄y wol dempfen,
/27v/ deckhs mit ainem düech züe, darnach schell die klain=
en seitlin daruon, schneid f̄y prait unnd ründt
gleich ainem Rettich. Alsdann nim kreen, hakh
in klain, koliannder zerftöß nit züklain.
Enes Unnd fennchl die ij stückh ganntz, dar=
nach nim die iiij stückh, wirffs ain wenig
in ain fēslin unnden an den poden, leg ain,
leg rotter rüeben darauf, darnach wider den
samēn, Wider rüeben, so lanng dū hast; schüt
ain ḡuetten Eſſich daran, schlags züe, setz
in ain gwelb.

[115] Ain Riebütz* von Sand Johannstraüblein
zu machen.

Wildū ain Riebütz* von Johanns traub=
lin machen, streichs dürch, nim ij mal als
üil Johannes treiblin als züggers, setz Über das
feuer. Wann es seüdt, riers das es nit anlig,
laß es sieden auf iiij stündt, bis es dieckh wierdeth,
gleich ainer dickhen Erbes, heb es ab, schüt es in
ain gſchirr, deckhs Wol züe, 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 zu machen das es gros Jſt als
ſonnſt xxv.

Nim air, ſcheid das weiß Von den dottern,
ſtreichs beid durch Jn ain duech, Yedliches
/28r/ Besonnder, darnach nim ain blatter oder
magen von ainer saw, ſchüt den dottern da= rein, als gros dū Jn haben wilt, leg Jn in ain ſiedent waffer bis er herdt wierdt, fo zeúch Jn herauß Unnd nim ain annder plater, die do faüber Jſt, hennkh den dottern an ain dinne drātlin darin, das er auf richtig hang Jn ainem hafen, fo ſchüt das weis darzüe, las ſieden, bis herd wierdeth. Alſdann fo zeúche den drat wider herauß, fo Jſt es gütet, dür die platter daruon. Jſt ain ganntz Effen.

⁵[117] Wie man gütte Nüß hein machen foll
Nemet die grünen Nüß vom baumen, die nicht gar zeýdig sint, fo üiell yr woltt, unnd ſcheellet die obere rýnden heerab, auff daß dienest darnach, fo leget dÿ in einn waffer unnd laſett sÿ 8 dage im waffer ligen, man müß inn aber alle Tage ein frýſchers waffer gebbenn, darnach fo ſtechett eine nach der annderen fein kreützweiß durch unnd durch, unnd leget fÿ wider in ein frisches waffer ein Tag, zwenn oder dreÿ, Bÿß das ſie im waffer fein Lÿnnd werdenn, darnach fo nemett ſie herauß unnd laſett fÿe Trückhenn werdenn, darnach fo nemmentt zimett und negelyn, unnd ſchnaidett die zimet fein klein, darnach fo nemett Ein honig oder Zucker unnd /28v/ gieſſett waffer darann unnd reudertt [!] daß honig. darnach, fo laſett daß honig gar dickh fÿden, und wann es dickh gesotten iſt, fo laſſet das honig wi= der kaltt werdenn unnd gÿſſet über die nüß unnd Laß es also einn tag und ein nacht ſtehen, Darnach des anndrenn tags, fo gieſſett daß honig wÿder herab, dann er wirt gar dinn, und laſet es wÿder darüber dickh fÿden, unnd gieſſet es wÿder darüber, daß thüett fo offt, bÿß daß honig auff denn nüßenn fein dickh bleibett.

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

Nimm Eier, scheide das Eiweiss von den Dottern,
drücke beides durch ein Tuch, jedes
für sich. Nimm dann eine Blase oder
einen Magen von einem Schwein, schütte die Dotter
hinein, so gross wie du ihn (den Dotter) haben willst, lege ihn in
siedendes Wasser, bis er hart wird. Ziehe ihn
dann heraus und nimm eine andere Blase,
die sauber ist, hänge den Dotter an einem
dünnen Drähtchen hinein, dass er aufrecht in einem
Hafen richtig hängt, schütte dann das Eiweiss dazu, lass
sieden, bis es hart wird. Ziehe dann den Draht
durch die Blase wieder heraus, so ist es gut.
Das ist ein ganzes Essen.

[117] Wie man gute Nüsse einmachen soll

Nehmt die grünen Nüsse von einem Baum, die noch nicht
reif sind, so viel ihr wollt, und schält die obere
Schale ab, damit ihr sie danach brauchen könnt, und legt sie
dann in Wasser ein und lasst sie 8 Tage im Wasser liegen.
Man muss ihnen aber täglich frisches Wasser
geben. Durchstecht dann eine nach der anderen schön
kreuzweise und legt sie wieder
ein, zwei oder drei Tage lang in frisches Wasser,
bis sie im Wasser schön weich werden.
Nehmt sie dann heraus und lasst sie
trocknen. Nehmt dann Zimt
und Nelken und schneidet den Zimt schön klein,
nehmt dann Honig oder Zucker und
giesst Wasser dazu und seihet dann
den Honig. Lasst den Honig ganz dick einsieden und
wenn er dick gesotten ist, so lasst den Honig
wieder erkalten, giesst ihn über die Nüsse
und lasst ihn so einen Tag und eine Nacht stehen.
Giesst dann am nächsten Tag den Honig
wieder ab, denn er wird ganz flüssig, und lasst
ihn dann wieder fest sieden und giesst ihn
wieder darüber. Macht das so oft, bis der Honig
auf den Nüssen schön dick bleibt.

[118] Wie mann muscatell birren
Ein machenn föll
Nemmet muscatell birren, die fein Zeittig sind
unnd schellett die feinn saüber, unnd schneidett
denn still halb herab, denn anderenn halben
still laffett ann der birren. Darnach so laffet
sie inn einem wasser Sýdenn, býß daß sý Lýndt
werdenn, unnd wann ýer sechen wollt, ob sý Lýndt
gesotten sýnd, so nemmentt einn nadell unnd stechet
darain, bleiben sie ann der Nadell hangen, so sýn
sý noch nichts genüg gesotten, fallent sý aber
herab, so sind sie gnüg gesotten. darnach so
Leget die birren herauß unnd Laffett sý drücken
werden. Darnoch so nemmett honig under Zucker
unnd Leúderett das fein saüber, darnach so Laffet
/29r/ daß honig gar woll dickh Siden unnd wans dick
gesotten Ist, so Laffett es Ein wenig khalt werden,
doch nicht gar kaltt unnd gieffet das honig über
die býrren, unnd Laffet sie es also stehenn, ein
Tage oder Zwenn. Würt daß honig wýder
dönn, so gessett daß honig wýder herab, Und
laffet es wýder dickh werden, darnach so gieffet
das honig wýder auff die birren, daß thüt
oúch so offt, býß daß honig fein dickh
aúff denn býrren bleiwett.

[119] Wie mann Lichäri würtz rechtt
Einn machenn foll.
Nemmett schöinne frýsche Licherý würtz,
schabet unnd wachet [!] die fein saüber, darnoch so la=sett
sie inn einem wasser Woll sieden, daß sý
fein Lindt unnd mürmb werdenn, man mûß
aber den inneren kerren fein herauß thüen, und
wann sý gar fein Lindt gesotten sýndt, so leget
sý heraus in denn Lüfft, aúff daß sie truckhen
werdenn, darnoch so nemet honig und zucker und
Leúderett dz honig, und wan sie geleúderet ist, so
Laffett es feyn Sýden, býs 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 sehn wollt, ob sie gar gesotten sind, so nehmt eine Nadel und stecht hinein. Bleiben sie an der Nadel hängen, so sind sie noch nicht genug gesotten; fallen sie aber herab, so sind sie genug gesotten. Legt dann die Birnen heraus und lasst die trocknen.

Nehmt dann Honig oder Zucker und seihet das fein sauber durch. Lasst dann den Honig ganz schön dick sieden und wenn er dick gesotten ist, so lasst ihn ein wenig abkühlen, aber nicht allzu sehr, und giesst den Honig über die Birnen und lasst sie so stehen, einen oder zwei Tage lang. Wird der Honig wieder dünn, so giesst ihn wieder darüber und lasst ihn wieder dick werden, dann giesst den Honig wieder auf die Birnen. Tut das auch so oft, bis der Honig schön dick auf den Birnen bleibt.

[119] Wie man Lakritzen-Gewürz richtig
einmachen soll

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

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

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

Nemmedt schönne kÿttenn unnd wichertet [!] sie
mit eine⁶ düch feinn sauber ab, darnoch
so schneidett denn stil unnd den bützen herauß,
darnoch zerschneidett die kitten noch der lenge
Jnn 8 oder 10 theil, ie diner yé besser. Dar=
noch so legett sie in einem keffel unnd gießet
waffer darann, unnd laffett sy sieden bÿß
das sie gar tönn unnd Lÿndt werden, unnd wann
daß waffer Einngesotenn ist, so gießet meher
waser darann, uff dz sy nicht an brÿnnenn,
bis daß sy gar mürb und Lind werden. Unnd
wann sy gnug gesottenn synt, so nemet einn
Syb das vonn harr gemachett ist, unnd setzet
daß Syb auß ein schaff oder kesell, unnd leget
die gesottenen kitten auß daß Syb, und dre=
bett die kitten durch mit einem Löffel, darnoch.
wann sy alle durch gedriewenn synn, so nemett
der durchgedriewenn kÿtten 2 lb, honig
oder Zucker i lb, unnd laffett es mit
einn anderen sieden, Biß das es gar dickh
würt, Daß irs mit einem Messer schneiden
/30r/ könnt. Aber yer müßett 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 soll.⁷

Nemmett schöne frÿsche bomerantzenn scheller und
legett die in einn frÿsches waffers unnd laf=
set sy ein wenig sÿdenn, nach nicht fÿll, dar=

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

[120] Wie man Quitten-Latwerge machen soll

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

[121] Wie man Orangenschalen einmachen soll

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

[...]⁸

/30v/ thüett so offt bÿß der zückh fein dickh
bleiwett auff denn Bameranntzenn.

[122] Für denn haußt wee unnd
kannckheit.

Nemmett Cleine weise Rübenn Jfopp und
Raütten alleß züe sammen Jnn eine
Meſer geſtoffenn unnd fölliches durch
Einenn faüberenn thüechel der Safft auß=
getrückh, unnd dem kranckhenn züe drin=
kenn gebenn, es hilftt gewiß, probatum eſt.

[122a] Ein seger für die Mütter

[...]⁹

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

Volgend ettliche herrliche und ſchöne
wie auch bewärte künft ſtücklj.

[123] Juleb Cordiale.

Nimm feinen Zückher ein pfündt, meliffen
waffer ein lb, thü alles in ein pfannen,
heb eß über die glüt, darnach nim in ein
besonder geschir ein halb pfündt Roß=
waffer und schlah ein eÿ darein mit
ſampt der ſchalen, wann eß nûn anfacht
zù fieden, ſo ſchütte daß Roßwaffer
mit ſampt dem eÿ wenig zù mal
darein, darnach ſchüm eß unnd laß eß
fanfft fieden, biß eß gnûg iſt, und
daß würſt du mercken wann du ein
wenig in ein löffell nimpft und
eß dickecht iſt, und nit dünn wie
ein waffer, dann ſo iſt es gnûg.
Und ſyge eß darnoch durch ein ſüber thûch.

(...)

... 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 sauberer Tuch den Saft aus-
drücken und dem Kranken zu trinken
geben. Es hilft gewiss, probatum est.

[122a] Ein Segen für die Mutter

(...)

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

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

[123] Juleb Cordiale (Minzen-Getränk)

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

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

Rot dürre Rosen in püluer geflossen
ein loth, schütt darnach Rosen wasser
darin [und zwentzig dropfen Spiritus Vitrioli]¹³
biß daß sij 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 sijbe eß durch ein Rein fübers
thüchlin, darnach nimm Ambra Grisa* býse
yedes zwey gran schwär, Zereibeß in=
einem kleinen mörschell mit einem
löfstell vol deß obgeschrÿbnen Julebs*,
darnach ruer es under ein andern und
schütt darin oûch so vil Tintura Rosarum
biß eß Rottlecht würdt, darnach misch oûch
darunder so vil spiritus vitrioli býß eß saûe=
lecht würdt. NB. diß alleß müß in einer
herdemem schüßlen oder glaß vermischt werden.

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

Eß stercket daß hertz und daß hirne
Reiniget das gelbüt eröffnet die
verstopfte Lebern, stercket den magen
und füberet die Nieren und laßt khein
gaschwör in dem menschen ansitzen,
wann man es täglich brücht.¹⁴

[126] Cimmet wosser Zü machen.

Gestoffnen Zimmet Zwölff loth mal=
üasseie fein Roß wasser yedeß zwentzig
loth, vermischt eß durch ein anderen, und laß
eß also ein tag oder zween ston, darnach
dyßstillire 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. Zerreibe es
in einem kleinen Mörser mit einem
Löffel voll des oben erwähnten Julebs.
Rühre es dann untereinander und
schütte auch so viel Tintura Rosarum hinein,
bis es rötlich wird. Mische dann auch
so viel Spiritus Vitrioli darunter, bis es
säuerlich wird. NB. Dies alles muss in einer
tönernen Schüssel oder einem Glas vermischt werden.

[125] Die Eigenschaften des erwähnten
Julebs

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

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

/33v/ [127] Ein andere gattung ein sehr kostlicheß und lieblicheß Zimmet-waffer Zü machen.

Gestoffnen Zimmet 4 [?] loth, Brenten-wein von starckhem wein gedistilliert
12 loth, fein Rossen waffer 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 vermischt
eß darnach wider, daß Zimmet waffer
und behalt eß, eß verdirbt nit.

[127a] Waß Balneum Mariæ* seyge
Eß bedütt nichts anderß dann ein keßell
vollen waffer so warm sein müß, dz
daß waffer siede, damit man daß
distillier glaß in den keßell thütt.

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

Gestoffnen Ainiß ein halb pfündt
und branten wein ein halb maß¹⁵ und distillier
eß per balneum Mariæ* biß eß gnug ist. Dißes
köstlich waffer ist gütt für den hüsten und
Cattaren, wann du zü beth gethft, so
nimm ein halben löffell vol, macht vytt
thrüwen und trift den harn.

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

Lÿfhargirij aurei, das ist Goldt glette,
so wol gestoffen syge Zwey loth, schütt dar-
über starckhen Rosseneßig 4 loth, ver-
mischt es wol under ein anderen, und stelle
es in ein warm orth 24 stündt lang, darnach
Züch den effig lauter darvon ab und vermischt
darunder 4 loth Rossenöll oder Mandellöll.

[127] Eine andere Art, ein köstliches und liebliches Zimtwasser zu machen

4 Lot gestossenen Zimt, 12 Lot von starkem destilliertem Branntwein,
zwanzig Lot feines Rosenwasser.

Vermische es und lass es so einen Tag und eine Nacht stehen. Destilliere es dann mit einem Balneum Mariæ und nimm ein Gran (65 mg) Bisam (Duftstoff) und zerreibe es in einem kleinen Mörser und vermische es dann wieder mit dem Zimtwasser.
Behalte es; es verdirbt nicht.

[127a] Was ein Balneum Mariæ ist

Es ist nichts anderes als ein Kessel voll Wasser, das so warm sein muss, dass das Wasser siedet, damit man das Destillierglas in den Kessel stellt.

[128] Einen ganz köstlichen Branntwein machen, mit Anis vermischt, genannt Aqua Vitæ anisata
Ein halbes Pfund gestossenen Anis und ein halbes Mass Branntwein. Destilliere es mit einem Balneum Mariæ, bis es genug ist. Dieses köstliche Wasser ist gut für den Husten und Katarrh. Wenn du zu Bett gehst, so nimm einen halben Löffel voll. Es macht das Geschlecht treu (!) und wirkt harntreibend.

[129] Eine stattliche und köstliche weisse Salbe gegen den Rotlauf

Lithargit aurei, das ist Goldglätte (rötliche Bleiglätte), die gut pulverisiert ist, zwei Lot; schütte darunter 4 Lot starken Rosenessig, vermische es gut miteinander und stelle es 24 Stunden lang an einen warmen Ort. Giesse dann den Essig sorgfältig davon ab und mische 4 Lot Rosenöl oder Mandelöl darunter.

Rüre eß wol under einanderen, so haſt du
das gewertte ſalb wider, die uberrötte wie
oūch alle andere hitzige¹⁶ raußen und blatteren
Zu verzeren [?].

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

Nimm Mandell ſo vil du wilt, ſtoſſe
die ſelbige wol in einem ſteinen
Mörſell, ſo du in hoben khannſt, und
rōſte darnach die ſelbigen in einem
pfändlin mit einem wenig Roffen=
waffer vermiſcht, darnach thüe ſy in
ein fauber thüch und thrückhe ſy zwüschen
zweyēn tellern mit einer beeſſen
uß, ſo haſt du dz Mandell öll, welche
trückte mandell du Zu dem anderen
mal wermen kanſt, aber lüg daß
ſy nit anbrennest.

/35r/ [131] Ein gütter Pürgier wein Zümachen.

Foliorum Senæ	᷂ 5
Rhabarbari electi	3 ij
Radius mechoaca	3 ij
Epitimi	3 j
Diagridij	ᢃ j
Radicis galanga	3 5
Liquiritia	᷂ j ¹⁷
Mer dreÿſſig loth gütten alten weÿſſen wein, und vermiſch eß, laß es also in einem ſteinenen oder leimenen gſchir ſton ein tag oder dreÿ, du muſt aber Zu vor alle obgeschrÿben ding under einanderen ſtoſſen und eß in ein kleines ſübbers wÿß liniß fecklj ¹⁸ nehmen und eß in das obgemelt gſchir mit ſampt dem wein inlegen, und wann du dich pürgiren wilt, fo nimm vier loth ſchwär deſſelbiſen weins in.	

Röhre 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
röst 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
sammt 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	
Cubebarum aa	3 5
Ambræ Grisa*	
Mosci aa	gr iij
Sacchari albi	3 vj
Succi melissæ	3 ij
Diacidonites daß ift Kütten lattwergen	3 iiij ¹⁷

Den Zückher, die Lattwergen und den Melissen safft vermischt es durch einen anderen in einer pfannon, hebe eß über daß feür biß der Zückher zergangen ift, darnach laß es kalt werden und vermischt darunder die vorgenante species so wol gestossen s̄ygendt.

/36r/¹⁹[133] Volgt Fisch Speiß Alß
Vom Hacht gebraten mit einer Capern brühe
Brate den hächt woll in öll oder bùtter nachdem das landes gebrauch ift, und die gäste gerne äßen, dan nim wein, Eßig, Zückher, Pfeffer, Cardaūmen, müscatblüst und ein pahr handtvoll Cappern, loß mit einander aufsieden, leg den gebratnen hächt in eine Schüßell, riechte solche brühe darüber, es ift ein kostlich güet gericht.

[134] Fleisch Speiß
Ein Rind braten in einer brüeh.
Nim einen güetten rindern braten, laß in woll außbraten, dan nim ein wenig rindern fleischbrüh, Eßig und wein, thüe darein pfeffer, zückher unnd ein zimlichen loffell 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, Muskatblust
und ein paar Handvoll Kapern. Lass das
miteinander aufsieden, lege den gebratenen
Hecht in eine Schüssel, richte diese Sauce
darüber an. Es ist ein köstliches, gutes Gericht.

[134] Fleischgericht

Ein Rinderbraten in einer Brühe.

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

laß mitteinander auß sieden, wan du
nün den braten wilt anrichten, so geüß
besagte brühe darübert, so wirt er Rot
braün und wollgeschmackh.

/36r/ [135] Vom Hécht mit Senff kocht
Nim einen hächt von 2 oder 3 lb, der ein
zimlich starckh fleisch, sied in gar trocken
ab, leg in auf ein bret, das er kalt
wirt, zeüch die Schüpen sampt der haüt
ab, das fleisch zerblettete wie einen
Stockfisch, klaüb die gräd fleißig heraus,
thüe den fisçh in eine zinnrne schübell,
geüs ein wenig Erbsen brüeh darüber,
thüe den ofngeschmeltzten bùtter sampt
etlich löffell voll senf in einen tiegel,
laß miteinander auffieden, geüß es
über den hächt in der Schübell, laß noch ein
weill ob einer glüett pfannen stehen, dan
gibs auf den Tisch, es ist ein wolge=
schmackhte faſten Speiβ.

[136] Vom Hecht gespickhet
Wiltu gespickhte Hecht züe bereiten, so nim
½ lb dige Hechtli sovill du brauchst, schaw das sie
Schön von Schüopen seyen, und iſts an einem
/37r/ fleischtage, so Spikhe sie fein zierlich mit kleinem
Speckh, wan das verrichtet, so siedb trockhen ab,
geüs darüber eßig, pfeffer und bùtter,
die fein heiß ist, Jſts aber ein fastag,
so nim haußn blasen, die woll gesotten
iſt, schneidts klein wie Speckh, und Spickh
damit, sied sie fein blaw ab, gieß da=
rüber ein saûre brüeh mit bùtter
oder laütter bùtter wie du wilt,
so wirt man meinen, sie sey mit Speckh
und nicht mit haußn 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
halbpündige 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,
geüß 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 kraût
bestreüwet.

[139] Einen gesaltznen oder grüenen
hecht züe bereiten

Nim den gesaltznen hecht, schneidt in Stückhen,
setz in auf ein waßer und laß in
beÿ einem gehen feŵr ein starcken
füd thüen, dan setz in ab und saübere
in, geüs die Saltzbrüeh darûon und
laß in woll trockhen werden, so
kombt das überflüßige Saltz hinweg,
geüß eine wolgeschmackhte Erbis
brüeh darüber, thüe gantzen pfeffer,
gantzen Muscatblüft, gestoßenen Jmber
und geschnittene Pettersfilien würtzel
daran, nim auch frischen bütter, und ein
wenig gebrandt meel, laß miteinander
sieden, so wirt die brüeh gar woll geschmacken,
das ist ein herlich güet Eßn.

/38r/ [140] Schmerling oder gründlen Erste
Zübereitung blaw abgesotten

Nim gründlen, thüe 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
sampt dem eßig mit ein wenig wein

[137] Gebratene Hechtlebern

Nimm etliche schöne Lebern von grossen Hechten,
brate sie ganz leicht in Öl oder Butter,
spicke sie dann mit Zimt und Nelken,
mache eine Brühe von kleinen Kapern und
giess sie darüber. Es ist ein delikates Essen,
wie man es Königen und Fürsten auftischen kann.

[138] Gebackene Hechtlebern

Backe Hechtlebern in Butter, begiesse sie dann
mit einer sauren Brühe (lat. agresta) oder
tische sie trocken auf, mit Petersilienkraut
bestreut.

[139] Gesalzenen oder grünen
Hecht zubereiten

Nimm den gesalzenen Hecht, schneide ihn in Stücke,
lege ihn in Wasser und lass ihn
bei einem gähen Feuer stark
sieden. Nimm ihn dann heraus und säubere
ihn, giesse die Salzbrühe weg und
lass ihn gut trocknen, so
geht das überflüssige Salz davon.
Giesse eine schmackhafte Erbsenbrühe
darüber, tue ganzen Pfeffer,
ganzen Muskatblust, gestossenen Ingwer
und geschnittene Petersilienwurzeln
dazu. Nimm auch frische Butter und ein
wenig gebranntes Mehl, lass es miteinander
sieden, so wird die Brühe sehr wohlgeschmeckend.
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 sieden, so setz auf kohlen, laß gemach
sieden, versaltz nicht, und wan du sie wilt
anrichten, so geüs ein wenig meÿenbutter
darüber, wirf Jmber darüber und be=
strew sie mit grünen Petersilien, 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 saüre brüeh von eyer dotter,
nim darzu dün gefeigte Erbsbrüeh, eßig,
und frischen bütter, hastu sie aber in öll gebackhen,
so müßt u auch öll nemen und gestoßen
/38v/ Jmber, las damit auf siedn sampt
woll geschmackhtn gehackhten küchen
kreüterm, geüs solche brüeh über die
gebachne gründlen, so werden sie güet
und woll geschmackht.

[142] Gründlen schwartz kocht

Nim karpffen schweis, Wein und Eßig,
machs ab mit zückher, 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 daûon kompt, nim
ein wenig pfefferküchen in die
brüeh oder Schweis, setz auf kohlen,
las fein Rösch* sieden, machs fües, doch
das der Eßig vorschlägt, due magst auch
Pertrüm kraût darunder schneiden,
es macht wollegeschmackh, so kocht man
die gründlen schwartz im schweis, ist
ein delicat Eßen.

vermischt in einen Fischkessel oder eine Pfanne.
Wenn du sie siedest, so setze sie auf Kohlen und lass sie
allmählich sieden, versalze sie nicht, und wenn du sie
anrichten willst, so giesse ein wenig Maienbutter
darüber, streue Ingwer darüber und
bestreue sie mit grüner Petersilie, so sind
sie schön und gut.

[141] Zweite Zubereitung von gebackenen
Grundeln in einer Brühe

Nimm Grundeln, backe sie aus in Öl oder Fett,
mache dann eine saure Brühe mit Eidottern,
nimm dazu dünn gesiebte Erbsenbrühe, Essig
und frische Butter. Hast du sie aber in Öl gebacken,
so musst du auch Öl nehmen und zerstossenen
Ingwer. Lass sie damit aufsieden samt
wohlschmeckenden gehackten
Küchenkräutern, giess diese Brühe über die
gebackenen Grundeln, so werden sie gut
und wohlschmeckend.

[142] Grundeln schwarz gekocht

Nimm Karpfenfett, Wein und Essig,
würze es mit Zucker, zerstossenem
Pfeffer und ein wenig Safran,
und wenn die Grundeln im Salz
gelegen haben, so ziehe eine nach der
anderen in die Brühe, streife sie ab,
damit das Salz weggeht. Gib
ein wenig Pfefferkuchen in die
Brühe oder das Fett, setze es auf den Herd,
lass es ganz rasch sieden, süsse es aber so,
dass der Essig vorherrscht. Du kannst auch
Peterskraut (*scabiosa pratensis*) darunter schneiden,
das macht es wohlschmeckend. So kocht man
die Grundeln schwarz im Fett. Es ist
ein delikates Essen.

/39r/ [143] Kreßen Trückhen blaw gesotten
Nim kreßen, las sie in gütēm wein Eßig
sterben, sied sie trockhen ab, das sie schon blaw
werden, und wan dū sie wilt anrichten,
so geüs frisch zerlaßen bütter darüber
und bestrew sie woll mit Jmper. Dū
kanſt auch gebachne kreßen trüchen
geben, oder mit einer brüeh, maßen
zúor von den gründlen meldung gschehen.

[144] Kreßen in Eßig kalt

Nim kreßen, sied sie trückhen und feinblaw
ab maßen zúor gemelt, las sie dan
kalt werden, richt sie in ein schüßell
und geüs eßig darüber mit zerhackten
grüenen pettersilien, gib sie also kalt auf
den tisch, so nennet man es ein Caffanat.
Dū kanſt auch die kreßen in einer schwartzen
brühe von karpfenschweis bereiten
wie von den gründlen gemeldet worden.
Dū magſt sie auch mit eßig und zwieblen
mit saffran gegilbet sauer machen, so ſind
ſie warm und kalt güett und delicat.

/39v/ [145] Sangelein Zübereiten

Nim sangelein, besprütz ſie mit eßig,
ſo werden ſie bald sterben, sied ſie
trückhen ab, besprütz mit eßig, das fein
blaw werden, wen ſie genüg gesotten,
richts in eine schüßell, geüs frisch
bütter darüber und mit geſtoßnem
Jmper, ſo ſind ſie güett und geſchmackh, dū kanſt ſie auch haben wie
die gründlen, ſie fein auch güett
in Erbis brüeh mit eßig und geſtoßnem 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 bespritz sie mit Essig, so werden sie bald sterben. Siede sie trocken ab, bespritz sie mit Essig, dass sie schön blau werden. Sind sie genug gesotten, so richte sie in einer Schüssel an, giesse frische Butter darüber, mit zerstossenem Ingwer, so sind sie gut und geschmackvoll. Du kannst sie auch so machen wie die Grundeln; sie sind auch gut in Erbsenbrühe mit Essig und zerstossenem Ingwer.

[146] Sangeln in Sulz oder Gallerte

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

sie in halb wein halb eßig, las wol sieden
siges durch einen härin durchschlag,
thües wider in einen saubern fischkeßel,
setz auf kohlen, las fiedn, pfeffers woll und
machs gelb auch wolfsües, dan figs
durch ein sauber wüllentüoh, so wird
/40r/ Es fein laüter. nim ein wenig haüßben
blaßben daründer, so gestehet oder sülzett
es sich desto beßer, geüs Inn eine
Schüßel kaum halb voll und las ge=
stehen, nim Sanglen so schon blaw ab=
gesotten, leg sie auf di brüehe fein zierlich
und ordentlich, und geüs widerumb
brüeh darüber, das die schüßell voll
wirt, las gestehen, so fallen die fischlin nicht
zù boden, sehen und lüstig, den die fisch
find blaw, die brüehe aber ist gelb, so
kann man auch gründlen und kreßen
bereiten, doch dünckhet mich das die
gründlen am bequemsten zù folcher
sülz sei, weilen sie nicht nur schon sehen,
sondern auch gar woll geschmackh sein.

[147] ²⁰Forellen auff Ungerisch zù kochen
Nim ein stück weck oder semel, weich es
in güttem wein, Under des dün die
forela auff und saltz ein wan der wek
weichist, so nim einen öpfel, zerschnid
in fein klein und hacks mit dem
weck durch einander, trib es mit gút=
/40v/ tem wein ab und setz auff 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 brüe, find die för=
hana* groß, so haw si in 3 oder 4 stück,
find sie aber klein, so las si gantz und
würtz si wol mit pfeffer und saffra,
machs zimlich sües mit Zucker, schnid
auch etlich gesaltzne 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 sieden.
Dú magst folche fisch ka[l]t oder warm
geben.

[148] Karpfen gefült

Nim ein zimlich Karpfen, der ein
roger iſt, mach in auff, nim den
rogen herauß, setz in Über mit
waffer und las in sieden, nim Zwib=
len, schind si frei klein, schweis in
bütter, tün si under den rogen, wan
dú in auß dem waffer gezogen
/41r/ haſt, hack es klein, tün ein
eierdotter, pfeffer, saltz und ein wenig
kümich, nim dan den Zübereitteten
²¹karpfen der geschüpt, ein wenig
eingesaltzen und am bauch nit zu
vil auffgeton, fülle in ver spis das
loch, das die füll nit aus lauffen kann,
leg in den auf den roſt und brat
in woll, schnid in dan auff dem
rucken auff, leg in Zierlich auff ein
schüßlen, bestrew in wol mit ing=
wer, kanſt es kalt oder warm geben.

[149] Salmen oder lax²²

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

[150] Zitwen win Und allerlei gewürzte win
gewürzte win mag man Zu ieder Zit machen
allein den Zit wen win müs im Herbſt von
füſem moſt gemacht werden, dan man
müs den machen ſchier wie den allendt wein

hinein und lass sie damit sieden.
Du kannst solche Fische kalt oder warm
auftischen.

[148] Gefüllte Karpfen

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

[149] Salm oder Lachs

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

[150] Zitwer-Wein und allerlei Gewürzweine

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

und den moſt Über dem für ſieden und kein
für oder Rauch darin laſſen ſchlagen, dar=
nach tūn den in ein Rein ſüber wol ge=
ſchmagt feßlin, dan nim 2 lot Zimet, Zit=
wen der frisch iſt, 1 lot negele, 1 lot ingwer,
galgent, paradis körner, langen pfeffen, ein
iedes 3 quīntli, Cūbeben, Cardomömlin jedes
1 quī. Diſe ſtück ſtos ein wenig iedoch nit klein,
tūn es in ein ſeckle und hencks darin. item
wiltū ein win nach allerlei gwürtz ein geſchm[a]g
machen, fo nim gewürtz welche du haben wilt,
tūn es in branten wein, las 8 tag darin, dan
dūn es under den win. wilman ſünft gütten
gewürtzten win haben, nim 22 lot zimet,
12 lot muſcat blußt, 25 lot Zitwen, ſtos es
alles klein Und tūn es ins fas, wons noh
ſüffen moſt iſt, und laß es mit ein ander ge=
ren und wans aus goren hat, fo mach das
fas zu Und las die materia ins fas in eim
ſeckli hangen.

/42r/ [151] Wieman Zitwen Win machen fol
Nim erſtlich alend würtzen, 5 lot
Zimet, 2 ½ lot Zitwen, 1 ½ lot negele, ½ lot
imber, 1 lot langen pfeffer, muſcatblußt,
galgent, paradis körenli, iedes 1 quīntli
zu 80 Cürer mas moſt; diſe ſtück gwürtz
teil ab in 2 teil, ſüd den einen teil im
moſt, den andern teil tūn in ein
ſeckli, henck es mit einem ſchnürli Zum
ſigelloch* in das feßle nit gar an den
boden, den moſt muſt den 3 teil in
ſieden Und wol Verschümen Und alls
dan das gwürtz darin tūn, wan es v[er]-
ſchümet iſt.

[152] Verschlagnen füefen win
Nim rotte trüben, laſſe sie alls bald außtrücken,
thūn den moſt als bald in ein feßlin, Verwar
es mit eiffernen reiffen, lege dan das feßle

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

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

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