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 [153-288]

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: 20.08.2025

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

ſampt dem win in einen Zůber, důn dann
waſſer das es darob Zůſamen gehe, laſſe dz
waſſer 8 tag daran ſtehen, dan gieſſe friſch
waſſer daran, das thůn allſo 4 wochen
nacheinand*er* bei undergehendem mon
/42v/ thůn es in den keller, laſſe es ein mo=
nat ligen, ſo wüt er lůtter und blibt
ſües bis nach oſtern.

[153] Ein anders

Wan die roten trůben 3 tag in der
püti* gelegen, ſo laſſe den win ab
ein ſůbern ſack in ein feſſle Zům
Zapfen loch hinein, dan es ſol kein
ſpunden* haben, thůn es als bald
in keller Und Vermach die boden
mit riglen Und ſchlieſſen.

[154] geſottnen Moſt

Nim 30 maß moſt od*er* ſo Vil dů mach*en*
wilt, thůn in in ein keſſe Und las
in allgemach ſieden bis 20 maß Üb*er*
bliben Und Verſchům* in wol.

[155] ſigern win Zůrecht Zebring*en*

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

[155a] Wan ein win nach dem einſchlag ſtinckt

Nim ein heis brot, das erſt aůs den ofen
kompt Und brich das v*on*einnd*er* leg ein
/43r/ ſtůck mit den broſmen aůff das ſpůndt=
loch Und las ligen, bis es kalt wirt,
ſo Zücht es allen böſſen geſchmack anſich,
iſt das faſ gros, ſo thůn es 1 od*er* 3 mal.

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

[153] Eine andere Art

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

[154] Gesottener Most (Traubensaft)

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

[155] Umgeschlagenen Wein wieder herstellen

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

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

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

[156] Abgeſtandnen win Wid*er* Zů recht bringen.

Nim ein hal*b* mas abgenomne milch
abfilung Vom hirſch horen ¼ lot, Zůcker
½ ℔, iedes beſond*er* in einen linenen
ſäcklin in den win od*er* nim Zů einem
fůd*er*[23] win 1 ℔ Růten ſomen Und ½ lb
Zůcker, henck iedes beſonder in den win,
ſo wirt er wid*er* gůt und ſtarck.

[157] Ein win der ſin krafft Verloren hat wid*er* zůrecht bringen

Nim zu einem fůd*er* win 3 lot ingber
Und 1 lot ſüeß holtz ders und ſtos im
mörſel, ſchlages důrch zartes ſiblin, las
dan aůs dem fas des wins 6 mas, gieß
dan die wůrtz mit einandern in das
fas, Rüers woll, ſo wirt er gewüs gůt.

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

Nim ¼ lot weinſtein Und 2 lot ſaltz, laß
in einer pfanen wol röſten od*er* dür werd*en*,
/43v/ Zerſtoß klein, thůns ins fas, rüers důrch=
einand*er*, fülle Zů letſt mit waſſer Zů,
ſo ſetzt er ſich.

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

henck in ein halb fůd*er* 3 lot pfeffer, der
nicht rot iſt, ſo blibt der win in ſiner
farb ſo lang man dar Von tringet.

[159b] Das ein win nit Verregt

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

[156] Abgestandenen Wein wieder in Ordnung bringen

Nimm ein halbes Mass abgerahmte Milch, hänge ¼ Lot abgeraspeltes Hirschhorn und ½ Pfund Zucker, jedes für sich in einem leinenen Säckchen, in den Wein oder nimm zu einem Fuder Wein 1 Pfund Gartenrauten-Samen und ½ Pfund Zucker, hänge jedes separat in den Wein, so wird er wieder gut und stark.

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

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

[158] Wenn ein Wein sich nicht recht setzen will

Nimm ¼ Lot Weinstein und 2 Lot Salz, lass es in einer Pfanne gut rösten oder dürr werden, zerstosse es fein, gib es ins Fass, rühre es durcheinander und fülle es zuletzt wieder mit Wasser auf, so setzt er sich.

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

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

[159b] Damit ein Wein nicht «verreckt»

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

[160] Wiſſen win ſo trůb worden Clar Zů machen

Wen ein wein aůff geſtoſſen* Und trüb worden iſt, ſo nim bergalaůn, aůff ein eimer 2 lot gerechnet, ſtos in klein, tů in ins fas Und rüer in woll mit dem win Und*er* ein and*er* las in wid*er* ſetzen, ſo füret er mit ſich alles trüb aůff den grůnd Und iſt aůch ſolcher win Unſchedlich Zů trinck*en*.

/44r/ [161] Koſtlichen win im herbſt Zůmachen

Nim ein kübel Voll brůnen waſſer Und ein hand Vol ſaltz, rüer es důrch ein and*er* Und geüs in die feſſer. Die feſſer ſollen Zů Vor wol geſchwencket ſein, güß wid*er* herůs Und Verſpünd das fas gar woll biß du das nach Volgende aůch darin tůſt, nim ½ ℔ Johans krůt abgeſtreifft, Zůcker, Zimet, iedes ½ lb, ſied es wol Undereinand*er* in ein= nem keſſel, ſich es důrch ein důch ins fas allſo warm der win ſolaber Zů Vor darin ſein, las ein hant breit ler, ſonſt ſties der win dem fas den boden aůs, ſpůnds gar woll Zů Und Verſperre es hinden Und Vor= nen, ſo wird ſolcher win im ablaſen ſo ſtarck, das dů mit eim fas 2 od*er* 3 fůder ſchwachen win ſtarck machen kanſt, wenn dů in darůnd*er* Züchſt, ſol= cher wein iſt geſůnd Und gůt Zů trincken.

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

Nim hopfen blůmen Und beifůs ſomen fenům grecům iedes 1 hand Voll, lege ins fas, wan der win iüret*,

[160] Trüb gewordenen Weisswein klar machen

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

[161] Köstlichen Wein im Herbst machen

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

[162] Dass der Wein nicht breche

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

ſo bricht dier kein win, wan er v*er*-
ioret hat, ſo nims wid*er* heraůs, das d*er*
win den geſchmack nicht an ſich Ziehe.

[163] Gebrochnen win wider Zůrecht Zebringen

Nim maß holder*, ſchab die grobe rind*en*
dar Von, der Volgenden rinden ſcha=
be dan bis aůffs holtz ein gůtte ha=
nd Voll, dere ſi an der ſonne od*er* aůff
dem offen, tůn ſie in den win Und
las darin ligen, er kompt wider od*er*
wilt dů abgetropfnen win wid*er*
bringen, ſo henck wilden hopfen 2 od*er*
3 darin, es iſt brobiert.

[164] Gůtten natürlichen ſüeſſen Und milten win im herbſt Zů machen d*er* das gantz Jor allſo blibt

Wan der win nach in d*er* Jühr iſt, ſo
nim ein ſůber ſeckle, leg ein ſtůck
/45r/ ſpeck darin, henckes in das fas, Vermach
das ſpůnd loch woll, doch das ein kleins
lůfft löchlin blibe, ſoblibt d*er* win das
Jahr důrch ſües, ſchön Und lůtter.

[165] Den Win ſo ſües Zů behalten als er Von den reben kompt

Vor dem Jühren nim ein handt Voll
ſenf mell Und tůs ins fas, nim dan
ein ſtecken, ſchlag den win ein halb
ſtůnd lang woll důrch ein andern,
ſo blibt er allzit ſües, doch iſt Zů wiſſen,
das ſolcher win nicht ſonders geſůnd iſt.

[166] Ein gůtten Romanier Zů machen

Nim die allerbeſten traůben ſo dů
haben kanſt. Dere ſie in einen bachoffen,
nims herůs Und legs aůff ein bret

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

[163] Gebrochenen Wein wieder herstellen

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

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

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

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

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

[166] Einen guten Romagna-Wein machen

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

an die lůfft, das ſie trůcken werden,
legs in ein ſůbers feslin, güs gůtten
geſottnen win* darüber Und henck d*ie*
beſten gewürtz in einem ſecklin da=
rin Und wan dů dar Von Zepfeſt, ſo
fülle mit geſottenem win wider
Zů, ſo haſtů ein gůtten Romanier.

/45v/ [167] Ein gůtten geſůnden Alland win Zů machen

ſüd allan wůrtzel wol geweſchen,
getrüchnet Und klein Zerſchnetzlet
in newen moſt Von der kelter in ei=
nem keſſe* ſo lang, biß ſich die wůr=
tzel rinden ſchellen laſt Vom ſtam=
en, Und ſo es lůtter wirt, güß inn
ein fas mit moſt Und laß VerJür=
en, diſſen win ſol man nüchtern trin=
cken, aůch wan man ſchlaffen willgohn,
er iſt ſer geſůnd wan das geäder Von
kelte erſtaret iſt. Dienet für das brůſt
weh Und den kalten hůſten, nimpt
hin weg trůrigkeit Und Zoren, we=
ret d*er* gall, ſtercket den magen, reiniget
die brůſt, füret der nieren Überflůs
důrch den harn Und ſtercket das
blöd geſicht, er macht aůch gar glinde
aůs werffen Und hebet den ſchlim Von
d*er* bruſt.

[168] Gůtte ring Zůmachen

Nim Zů einem ℔ ſchwebel* 2 lot Zimet
/46r/ ein lot negelin, 1 lot Cardamomelin,
1 lot enis, ½ lot imber, 2 lot wißmat,
½ lot gůt Venediſchen wiſſen wieraůch,
můſcat blůſt, můſcatnůs, Zittwan,
langen pfeffer, bertran, iedes ½ lot,
alles klein geſtoſſen, tůn den ſchweffel
in ein Verglaſte pfanen aůff ein glůt,
bis er dün wirt, darnach ſchnid aůß

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

[167] Einen guten, gesunden Alant-Wein machen

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

[168] Gute Schwefelringe zu machen

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

groben růpf od*er* linwat ſtůcker einen
halben ellen lang Und 3 finger breit
Und ſo der ſchwefel recht zergangen
£iſt, rüere beſagte ſpetzarei darin, Zich
der fetzen einer hin důrch Und Zů
einem fůd*er* wins brůcht man dern
fetzen einer, den ſpund ſol man Vor
Und nach wol Verheben, ſo gibt es ein
gůtten Und beſtendigen win Und
ſolcher ring ſchadet niemand nicht.

/46v/ [169] grewlenden win Zůrecht bringen

Wan d*er* mon obſich* gehet, ſo nim ein troch=
nen ſub*er*en waſſen ſampt dem herd, tůn
den waſſen Und*er* Über ſich aůff dz ſpůnd=
loch, das dz gras gegen den win gerich=
tet ſeige, nim all tag ein friſchen waſſen
[24]bis der mon wid*er* nitſich get, dann v*er*ſchlach
das fas wid*er*um, iſt es nit gar v*er*gangen,
ſo brůch es beÿ obſich gend*en* mon noch 1 mal.

[170] gelichtern win Zůrecht bring*en*

Zů 2 eimer win nim 30 ſelfi blet*er*, die
an den lůfft gedert ſeigen, ſampt eim
ſteinler [bei obſich gend*en* mon][25] in ein ſeckle Und henck es mit einer
ſchnůr in dz fas, doch nit gar an den bod*en* Und
V*er*ſchlahe das fas wol, nach 6 tag*en* tůns wid*er*
drůs.

[171] Eſſelichten win Zerecht bringen

Zů einem 3 eimerigen fas nim 30 ſalbei
bleter, die an dem lůfft getert ſeigendt,
tůn ſie ſampt einem ſteinli in ein ſeckle
Und hencke dz ſeckle an ein ſchnůr in das
fas, doch nit gar an den boden, Und Verſchlag es
wol beÿ obſich gehenden mon Und
nach 6 tagen nim es widerům drůß.

grobem Tuch oder Leinwand eine halbe Elle
lange und 3 Finger breite Stücke.
Und wenn der Schwefel gut zergangen ist,
rühre die erwähnten Spezereien hinein, ziehe
einen der Fetzen hindurch. Zu einem
Fuder Wein braucht man einen von
den Fetzen. Das Spundloch muss man vorher
und nachher gut verschliessen. So gibt es einen
guten und haltbaren Wein und ein
solcher Ring schadet niemandem etwas.

[169] Schimmligen Wein wieder herstellen

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

[170] Kraftlosen Wein wieder herstellen

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

[171] Sauren Wein wieder herstellen

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

/47r/ [172] Wiegslen win

Nim 30 maß gůtten alltten roten win, tůn
Jhne in ein feßle, nim ein Zimlich lang Und wit=
ten ſack, ſtoſe ihne zům ſpůndt loch hinin das
feßle, ſchüte allſo ein halb Viertel Wiegſlen
in diſſen ſack, tůn darzů Zimet 1 lot, negele
½ lot wol zerſchnetzlet, ſampt 1 ℔ gelben Zůck*er*
Candel, der zůvor wol zerlaſſen ſeige, Verbinde
darnach den ſack Und Verſchlage das feßle wol,
ſo haſt dů ein herlichen Wiegslen win.

[173] Verſchlagnen ſüeſſen win zu machen

Nimb rote trůben, las ſi alls bald aůß trůckh*en*
thůn den moſt ſtrags in ein fesle, Verware
es mit iſſenen reiffen Und die böden Und
ſpůnden mit ſperen, das ſi nit aůsſpring*en*.

[174] Wiſſen Und Rot*en* win im herbſt gůt Zů mach*en*

Nim Zů Kůrer Viertel win Volgende ßachen
alls holderblůſt, kerngertel blůſt, lawan=
del blümle, wiſſe roſſen bletter, Jedes 2 lot,
alles dür, Und 2 lot Viel wurtzen, alles
wol Verſchnetzlet ſampt einem ſteinle
in ein ſeckle, henck es nit gar bis an den
boden des feßlins, Verſtete die ſch[n]ůr in
dem ſpůnd loch des feslins mit dem
ſpunden, laſſe es allſo ſtehen bis im mer=
tzen, ſo würt er als dan recht Und gůt.

/47v/ [175] Allentwin Zů machen

Nim 30 Cůrer mas gůtt rotten win
in ein keſſel, mache darůnder ein helles
groſſes für, damit d*er* win bald ſiede
Und gwalttig ſtrodle, Verſchůme Jhne wol,
dann nim düre allendwůrzen 2 lot,
ſchnetzle ſi klein Und würffe ſi in den
ſiedenden win, laſſe den win halben
in ſieden, doch das der win nit Verdekt
werden, ſo lang er ſiedet, ſchütte in dan in
ein beqůemes feſſle, nim die alent wůr=

[172] Weichsel-Wein

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

[173] Eingemachten süssen Wein machen

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

[174] Weissen und roten Wein im Herbst gut machen

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

[175] Alant-Wein machen

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

tzel herůs, darnach mache folgendes seck[le]:
nim Zimet Und negele, iedes ½ lot, Zerſtos
es ein wenig, tůn es ſampt 1 muß qůe=
ten kůglen in ein ſeckle geſchwind in das
fesle, Verſchlage es wol, das kein dampf da=
růs gange, ſo iſt er gůt Und blibt krefftig 2 jar.

[176] Roſmarin od*er* Maiaron win Zů machen

Nim Zů 30 Kůrer mas win wol düren
Roßmarin od*er* maiaron 8 lot, bereite
in allergeſtalten wie den allendt
Win.[26]

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

1. Wirfe ſaltz in win mit pfeffer Und ſaůrteig
   Vermiſcht Und rüer es wol důrch ein and*er*.

2. od*er* wilt noch behend eſig haben, ſo lege glüen=
   de ſtein od*er* Zigel od*er* ſtahel* darin, od*er* wirf
   retich wůrtzel od*er* unzitige misplen od*er* rote
   můlber od*er* unzitige ſchlehen od*er* pflůmen
   od*er* etliche ſtückle gerſten brot Und las den
   ſpůnden ofen Und ſetz das feßlin etlich tag an die ſonen.

3. item nim welſche krieſe,
   wan ſie anfahen ſchön rot Zů werden, als
   dan ſind ſie am fürſten, Und d*ie* unzitigen
   roten Bromberen dörr ſie und ſtoſe ſie klein
   Zů půlfer, mache mit eſich küchlin drůs.
   Dorr ſie an d*er* ſůnen, darnach nim win,
   mache in warm Und tůn die küchlin dr*an*,
   ſo würt ein gůter eſich darůs.

4. item tůn win in ein krůog, dan nim
   erbis Und bona, bretzel ſie in einer pfa=
   nen, das ſie noch hart bliben, Und thů
   ſie dan in den krůog, doch das d*er* krůog

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

[176] Rosmarin- oder Majoran-Wein machen

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

[177] Einen guten, starken Essig schnell machen

1. Gib Salz, mit Pfeffer und Sauerteig vermischt,
   in den Wein und rühre es gut durcheinander

2. Oder willst du noch schnell Essig machen, so lege
   glühende Steine oder Ziegel oder Eisen hinein oder
   wirf Rettich-Wurzeln oder unreife Mispeln oder rote
   Maulbeeren oder unreife Schlehen (Schlehdorn) oder Pflaumen
   oder einige Stücke Gerstenbrot hinein und lasse
   den Spund offen und setze das Fässchen einige Tage an die Sonne.

3. Desgleichen nimm Kornel-Kirschen,
   wenn sie beginnen, schön rot zu werden,
   weil sie dann am sauersten sind, und die unreifen
   roten Brombeeren. Dörre sie und zerstosse sie fein
   zu Pulver und mache mit Essig Küchlein daraus.
   Dörre sie an der Sonne, nimm dann Wein,
   erwärme ihn und leg die Küchlein hinein,
   so wird daraus ein guter Essig.

4. Desgleichen gib Wein in einen Krug, dann nimm
   Erbsen und Bohnen, rasple sie in eine
   Pfanne, dass sie noch hart bleiben, und gib
   sie dann in den Krug, doch so, dass der Krug

/48v/ nit Zů voll ſeige, Und Vermach den krůog woll,
das kein důnſt darůs kn[!], Und las in 10 tag
ſten, ſo haſt dů gůten eſich.

5. lege groſe nůs=
bäwm wůrtzel in win, ſo würt gůten
eſich darůs.

6. wan ein eſich ſchwach wor=
dem iſt, lege etliche ſtückle gerſte brot hinin
in 2 tagen wirt er gůt.

7. knobloch ſomen
in eſich getan ſol in wider Zů win machen.

8. item ein eÿ in ſtarkem eſich 3 od*er* mer tag
gebeitzet, ſol die ſchalen ſo weich machen,
das mans důrch ein fingerring ſtoſen
kann Und wan mans in warm waſer
lege ſols wid*er* hart werden.

9. item gerſten od*er* erbſen in einer pfanen gerüſt,
biß ſie ſchier ſchwartz werden, dan in win
geton, ſo haſt in 2 tagen gůten eſich.

10. Nim geröſt brot, legs in eſig, las wid*er* tru=
cken werden, Und das tůn etlich mal
nacheinand*er*, darnach legs in win, ſo
würts gůten eſich.

/49r/ wan man etliche ſtückle friſch gerſten brot
in eſig würfft, ſo hat man in 2 tagen
ſcharpfen eſich.
[Eſſich in einer ſtůnd Zůmachen,
daß marckh oder der kern von evheü in gůten
wein gehencket, macht ein einer ſtůnd eſſig.
oder aůch weineſſig in kůrtzer Zeit Zůmachen,
werffet in daß weinfäſſlin ſtücklin von ger=
ſtenbrod, ſo wird er in 2 tag ſaůr und gůt werden].[27]

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

5. Lege grosse Nussbaum-Wurzeln in den Wein, so wird guter Essig daraus.

6. Wenn ein Essig schwach geworden ist, lege einige Stückchen Gerstenbrot hinein, und in 2 Tagen wird er gut.

7. Knoblauch-Samen in Essig getan soll ihn wieder zu Wein machen.

8. Desgleichen ein Ei in starkem Essig 3 Tage oder länger gebeizt, soll die Schale so weich machen, dass man es durch einen Fingerring stossen kann. Und wenn man es in warmes Wasser legt, soll es wieder hart werden.

9. Desgleichen Gerste oder Erbsen in einer Pfanne angerichtet, bis sie fast schwarz werden, und dann in Wein getan. So hast du in 2 Tagen guten Essig.

10. Nimm geröstetes Brot, lege es in Essig, lass es wieder trocknen, und mache das mehrmals nacheinander. Lege es dann in Wein, so wird es guter Essig.

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

[178] Das der win nit Zů eſig wird

henck ein ſtůck geſaltznen ſpeck darin
alſo das der ſpeck den win allein Zů oberſt
anrüere, ſo kan der win von wegen
der feiſte Und des ſaltz nit Zů eſig werden.
Win welicher Zů eſich worden
od*er* eſich Zů win machen.
tůn in das fas und*er* den win knobloch
ſomen od*er* reblaůb mit den gebele ./.
[28]/67r/ [...] welge es Zů ſamen
[wie ... da ...][29] iſt Und[30] aůſſ wen=
dig klein gwürfflet des wiſſen deigs
ſteg Über all darin, ſo ſchint es wie de*n*
ſpeck in den ſaltzitzen, Züch den dar*m*
darüber, ſo ſind ſi gemacht, laß es an
der ſonen oder aůff einem warmen
offen wol trůchnen.

[179] Wilt dů biſſen Confeckt machen

Nim Roſſen waſſer, tůn darin ein we=
nig gůmi, laß es darin Zergon, dar nach
nim biſſem Und amber, ſo vil biß es
ſchmegt, dan rüer Zůcker darin, biß es
dich würt, dů magſt darůs formieren
waß dů wilt, alls kügili, ſchlengli, ſchue=
le, bretzgeli oder mödel darůff trucken,
ſolch Confeckt Ziert man ſchön mit gold,
thůn ein gůt teil gůmi darin, ſo würd
er deſto gletter, laß es an der ſonen trůch=
en werden.

/67v/ [180] Wie man brůſt Zůger machen ſol

Nim Zůcker, ſo vill dů machen willt,
gewürtz es ab mit imber, Zimet, můß=
Cart nůs, negeli, Eniß, Zittwen Und ka[...][31]
můß, Und thůn Roſſen waſſer und Zim=
et waſſer drin Und laß es alles mit ein
anderen ſieden, biß es dick iſt, ſo

[178] Damit der Wein nicht zu Essig wird

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

[179] Willst du Bisam-Konfekt machen

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

[180] Wie man Brustzucker machen soll

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

ſchüt es alles aůff ein teller Und
ſchnid lange ſtückli darůß.
[feieliwůrtz, Kapoli larda, Mimli, enis, ſchlüſelblümli, ochſen Zůn*gli*
Ziggoria waſſer, ſo gibt der brůſt Zůger deſto kräfftiger.][32]

[181] Wie man Zůcker bitten* machen ſol

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

[182] Wie man gůtte koſtliche biß Catin machen ſolt Oder můſtaqin

Nim Zů 2 eier 12 lot Zůger, 12 lot mandel,
3 qůintli Zimet Und 3 qůintli negili
Und mach es allſo, ſtos das alles nit
gar Zů klein Und rüer es woll Under
ein anderen mit den eieren, ſo gibt es
ein ſchönen teig, dan nim mödel Und
drůck darůß was dů wilt, die mödel
můß man mit fin geſtoſſnem Zůcker
woll beſeien und mel, damit ſi nit
kleben, dan důn ſie in ein offen Und
las ſi allgemach bachen.

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

[181] Wie man Zucker-Kuchen machen soll

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

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

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

[Die grat*en* gar wol, dů magſt aůch
mind*er* od*er* [*me*]r gwürtz nemen][34],
ettliche nehmen 2 lot mäl darzů
Und ½ lot můſcatblůſt.

/68v/ [183] Wie man fůgaſcha* Machen ſoll

Nim Zů 2 blůtzger teig 7 eier, die brich in
den teig, doch das der teig Zů vor gar woll
gangen ſeig, Und ſüeſes ſchmaltz, ſo Vill alls
ein groſſes ei, Und ein wenig Zůcker Und
ein wenig winberli. Zerüer es alles woll
under einandern mit der hand, dan
thůn ein gůt theil mell aůff ein leib
bret, ſchüt das Zerüert daraůff, würk
es Zuſamen, mach ein Zimlich kechen
teig, mach die fůgaſchen in einer mar=
tzapan pfannen, deckſi woll, das ſi
woll gang, noch 2 ſtůnd, dan thůn ſi
in ein heiſſen offen, wan das brod
aůß ist, es mag woll warm liden.

[184] Biſcatin Zů machen

Nim ein kleins wenig brötliteig, ein halbe
krinen ſüſſes ſchmaltz, nit gar ein qůertli
lawe milch, ein wenig enis, [Zimet und negili][35] und ein gůten
teil Zůcker nach dem dů ſi ſües haben wilt.
Rüer es Under ein andern, leib [!] mell darin,
bis es rechter dicke würt, man mag aůch
ein wenig mandel darin thůn, klein geſtosen
[Eh dan dů die fůgaschen Und die biſcatin in den offen thůſt,
ſo nim ein ei, klopf es woll Und beſtrich ſi damit, dann nim grob
... ...][36]

/69r/ [185] Soalben martzipan

Nim 4 lot geſchelte mandel Und 4 lot
Zůcker Und 4 lot Zart mel Und 1 ei
Und ein wenig Roſſen waſſer Und
ein wenig kleingeſchnetz Zitronen ſchel=
fere.

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

[183] Wie man Fugaschen (Focaccia) machen soll

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

[184] Biscotti machen

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

[185] Schwalben (?) Marzipan

Nimm 4 Lot geschälte Mandeln und 4 Lot
Zucker und 4 Lot feines Mehl und ein Ei
und ein wenig Rosenwasser und
ein wenig klein geschnetzelte Zitronen-
schalen.

[186] Můſtanzin

Erſtlich 12 lot ungeſchelte mandel, 16 lot Zůck*er*,
ein wenig Zimet Und negele Und můſcat=
nůß[37] Und 1 ei Und ein wenig geſchelte
Zitronen ſchelfere Und roſſen waſſer.

[187] Einander gatůng můſtazinli

Nim ein halb ℔ Zůcker Und ſo Vil mandel,
die mandel kleingeſtoſſen, den Zůcker ge=
ſibet, 4 ½ lot mel ongefar, 2 friſche eier.

[188] Ein andere gatůng

Nim Zůcker Und mandell, Jedes 1 lb, mel
½ ℔ Und Zimet Und negele Und můſcatblůſt
bumarantza ſchelfere nach belieben, man
můß es ſchnetzlen, nit ſtoſſen, dan nim 3
friſche eier Und mach den deig frei dick,
ſonſt Zerlaůfft er in dem offen. [das macht 5 lot
mel, 10 lot Zůcker, 10 lot mandel aůf ein eÿ.][38]

/69v/ [189] biſſgotin Zůmachen oder Zůckerbrot

Nim 7 lot Zůcker Und 5 lot mel, geſibets
Und dan klopf 2 friſche eier Und dan
ſchüt 2 löffel fol roſen waſſer Und den
Zůcker darin Und rüer es ein glocken*
ſtůnd Und dan thůn das mel aůch
darin Und rüer es frei wol Und*er* einand*er*.
Dan mach hüßli Von papir, wan dů nit
ſtürtzene* haſt Und bach es aůff der glůt,
ich habs brobiert, ſie werd*en* ſchön.

[190] Einandere gatig lang Zůckerbrot

Nim Zů 1 eÿ 4 lot Zůcker, die eier 1 ſtůnd gerürt,
ein ½ ſtůnd wan der Zůcker darin iſt Und
ein klein wenig ſaltz, rüer es allewill aůf
ein ſit*en*, dan ſovil des aller beſten mel da=
rin gerüert, das es ſo dick würt alls ein hefel
Und in die hüßle geton Und gebachen.

[186] Mustacchini

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

[187] Eine andere Art Mustacchini

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

[188] Eine andere Art

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

[189] Biscotti oder Zuckerbrot machen

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

[190] Eine andere Art Zuckerbrot

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

[191] Die brůnen můſtacin

Nim ungeſchelt mandel ½ lb, ſtoß ſie klein,
10 lot Zůcker, Von einer Zittrona die ſchel=
feri, Zerſchnetzlet, roſen und Zimet waßer,
iedes 1 löffel Vol, grob geſtoſſnen Zimet,
aůch 1 löffel Vol, 1 eÿ, ein můßcat nůß,
ein wenig Jmber Und negele, das alles
/70r/ mit einem löffel důrcheinandern
gerüert Und ein deig darůs gemacht,
dan nim ein wenig Zůcker Und am=
mer mel* Und*er*einandergeton Und
die model darmit beſeit, wan du ſie
drůcken wilt, ſo dů es wilt aůff die
oflaten důn, ſo mach das glat ſpiegel
ys, allſo nim das Clar Von einem
ei, rüer es wol in einem ſchüſſeli und
allgemach fingeſtoſſnen Zůcker darund*er*,
das es ſich aůffſtrichen laſſe.

[192] Mandel brötli Zů machen

Nim ½ ℔ geſchelte mandeln, 9 lot
Zůcker, ein ei, ein wenig roſſen waſer,
mit einem löffel wol Und*er*einand*er*
gerüert Und aůff die ofladen geton,
Und darnach gebachen.

[193] getrůgt Enis brot Und Ringli

Nim Zů 2 eier 5 lot Zůcker, ſo vil ſaltz,
alls wan dů ein ei woltiſt ſaltzen,
ein wenig gantzen enis, die eier ein
/70v/ halbeſtůnd geklopft, das mel darin
gerüert, biß es ſich aůff trollen laſt,
wan dů trůcken wilt, ſo würk nach
ein wenig mel darin, formier was
dů wilt Und bach ſie, trůck mödel darůf.

[191] Die braunen Mustacchini

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

[192] Mandelbrötli machen

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

[193] Geformtes Anisbrot und Ringli

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

[194] gmein růnd enis brot

[Nim Zů][39] einem ei ½ lot Zůcker, ein wenig
gantzen enis, ein wenig ſaltz, dan nim
des aller beſten wiſſen mel mit einem
loffel aůff die offladen geton und
aůff einem blech im offen gebachen.

[195] Maůltaſchen Zů machen

Nim Zů einem eÿ 6 lot Zůcker, ein wenig
Roſſen Und Zimet waſer, rüer es aůff
1 ſtůnd Und*er*einand*er*, darnach rüer des
allerfinſten[40] mel
darin Und formiers wie Růnde
brödtli Und bach ſie.

[196] hrscandoler[41] [!] Spaniſch brot

Nim 8[42] eiertoter, 20 lot Zůcker
ſolches Und*er*einand*er* wol Vermiſcht
/71r/ Darnach 20 lot ſchön mel darzů geton
Und nach 4 gantze eier Und Und*er*ein
andern gemiſcht. Alls dan in einer
langlechten pfanen geton, 2 ſpanen
lang ein ſpanen breit, Und 2 Zwerch=
finger hoch, Und in ofen gebachet.

[197] Savoardi od*er* Biscottini

Nim 16 lot Zücker, 4[42] eier, ½ ℔ mel
und das wol geklopfft in einer ſchüßlen
und ein wenig Roſſen waſſer darůn=
der geton, Und Eh man es in offen tůt
ein wenig Zůcker darůber geſtrewt.

[198] Curadenti* od*er* Muscattini

Nim[43] ein pfůnd mandel,
½ ℔ Zůcker, Zwei gantze eier, ein wenig
Zimet Und negele, Und[43]
und mit mödel getrůckt
nach belieb*en*.

[194] Gewöhnliches rundes Anisbrot

Nimm zu einem Ei ½ Lot Zucker, ein wenig
ganzen Anis und ein wenig Salz. Nimm dann
das allerbeste Weissmehl und verteile es mit
einem Löffel auf die Oblaten und
backe es auf einem Blech im Ofen.

[195] Maultaschen machen

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

[196] Hr. Scandoleras[41] spanisches Brot

Nimm 8 Eidotter, 20 Lot Zucker;
vermische das gut untereinander.
Gib dann 20 Lot schönes Mehl dazu
und noch 4 ganze Eier und mische das
untereinander. Gib es dann in eine
ovale Pfanne, 2 Spannen (1 Spanne = ½ Elle)
lang und eine Spanne breit und 2 Fingerbreiten
hoch, und backe es dann im Ofen.

[197] Savoardi (Löffelbiscuits) oder Biscottini

Gib 16 Lot Zucker, 4 Eier, ½ Pfund
gut geklopftes Mehl in eine Schüssel
und mische ein wenig Rosenwasser
darunter und ehe man es in den Ofen schiebt,
streut man noch ein wenig Zucker darüber.

[198] Curadenti oder Mustacchini

Nimm ein Pfund Mandeln,
½ Pfund Zucker, zwei ganze Eier,
ein wenig Zimt und Nelken
und drücke es mit Modeln
nach Belieben aus.

[199] Meilandiſche Biſcotini

Nim dz gel von 12 friſchen eieren, mel Und Zůck*er*
½ ℔ iedes, miſch es ein halb ſtůnd lang
die eier Und Zůcker, darnach rüer
das mel aůch darůnd*er* und formier
[bis da][44] es der kůnſt nach.

/71v/ [200] Růnde toter brötle

Nim 2 friſche eier, 6 lot finen Zůcker,
ein meſſerſpitz Vol ſaltz, klopfs lang,
dan nim ein wenig enis Und Coland*er*
Und ein wenig ſchön mel, rüer es darin.
Dů můſt es nüt würcken, nim offlad*en*
Und thůn allsdan die fülle darůf, dů
můſt es bald in den offen thůn, ſie
werden dan lůfftig, thů aůch darin
roſen Und Zimet waſſer, Jedes i löf=
fell Voll.

[201] Můstacin

Nim 4 lot Zůcker, 3 lot mandel, 1 lot kerne=
mel*, miſch es Undereinander, darnoch
klopfe ein eÿ, gieß allgemach an den Zůcker
Und mandel, ein wenig Zimet Und můſcat blůſt,
negele Und Jmber, nit klein geſtoſen, diſes
alles frei wol Und*er*einand*er* geknettet Und
in die mödel getrůckt, den Zucker geſibet

[202] Zůcker brötli

Nim 3 friſche eier, 1 ½ fierlig Zůcker fin ge=
ſiben Und 1 löffel fol roſſenwaſer, und 1 ſtůnd
aůff einer ſiten gerüert, dan nim 5 lot
amermel Und dan ſůnſt mel, biß es dick
gnůg iſt.

/72r/ [203] Enis brötle

Nim 2 friſch eier, klopf es woll, nim ein
meſſerſpitz Voll ſaltz, 4 lot Zůcker, 2 lot eniß
Und ſchön mel, würck den teig eben lůck
das er nach klebt, ſo würts lůfftig, ſchnid

[199] Mailänder Biscottini (Mailänderli)

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

[200] Runde Dotterbrötchen

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

[201] Mustacchini

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

[202] Zuckerbrötchen

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

[203] Anisbrötchen

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

es danach aůff, was für form dů wilt,
ſalb das blech mit new ſchmaltz Und
wan es halb bachen iſt, ſo beſtrich es mit
eier, dan thůn es wid*er* in den offen,
Verbachs nit.

[204] Zůcker brüch Zů machen

Nim ½ ℔ Zůcker, 12 lot amermel, alles
Zart geſibet, 2 löffel Vol tragant*, in Roß=
ſenwaſſer woll geweicht od*er* wan es an
2 löffel Voll nicht genůog iſt, kan man
darin thůn, biß ſich der teig woll Zihen
laſt, darnach ſtoß den teig wol in
einem mörſel, dan leib [!] ihn wol mit
anderem geſibetem amermel* Und
mach den teig Zimlich dick, darůs kanſt
machen mit der hand od*er* mit mödele,
laß es aůff dem ſettele halb trüchnen
dan beſchlieſe ſie eh ſie gar trůchen ſind.

/72v/ [205] Martzipan ſallſitz Zů machen Und ſchůnken Und Zůngen

Nim zu 1 ℔ mandel ½ ℔ Zůcker und ſtos
beide gar klein, dan Vermiſche die man=
del und den Zůcker wol mit einem
löffel Und*er*einand*er*, dan teil dis in
2 teil, in den einen teil thůn Rotten
ſandel, bis ein rechte röte gewind
wie gehackt fleiſch, dan nim 1 löffel
Voll Und formiere es wie ein ſalſitz,
dan ſpalt in abeinand*er* Und leg ein
wiſſen riemen dardůrch, dan kleib
es wid*er* Zůſamen, düpfle mit einem
meſſer löchle aůßwendig darin,
dan mach aůs dem weiſſen theig ſtück=
le alls gewürffleten ſpeck Und ſteck
ſie in die löchlin alls wan es der ſpeck
were, dan nim ſchöne derm, hawe ſie
ſo lang alls dů wilt, ſpalt ſie aůff, dan
bůtz ſie woll die feiſte darůs, dan nim

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

[204] Zuckergebäck machen

Nimm ½ Pfund Zucker, 12 Lot Stärkemehl, alles
fein gesiebt, 2 Löffel voll Tragant (Ausscheidung der Pflanze),
weiche es gut in Rosenwasser ein und wenn
die 2 Löffel voll nicht genügen, kann man so viel
beifügen, bis sich der Teig gut ziehen
lässt. Zerreibe dann den Teig gut in
einem Mörser und reibe ihn gut mit
weiterem gesiebten Stärkemehl.
Mache den Teig ziemlich dick, damit du
von Hand oder mit Modeln formen kannst.
Lass es auf einem Gestell halb trocknen
und mache sie dann fertig, bevor sie allzu trocken sind.

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

Nimm zu 1 Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker und
zerstosse beides ganz fein; vermische dann die
Mandeln und den Zucker mit einem Löffel
gut untereinander und teil es dann in zwei
Hälften. Gib in die eine Hälfte roten
Sandel, bis es recht rot wird,
wie gehacktes Fleisch. Nimm dann 1 Löffel
voll und forme es wie einen Salsiz.
Spalte ihn entzwei und lege einen
weissen Streifen dazwischen, dann klebe
es wieder zusammen, mache mit einem
Messer von aussen Löchlein hinein.
Mache dann aus dem weissen Teig Stückchen
wie gewürfelten Speck und stecke
sie in die Löchlein, wie wenn es der Speck
wäre. Nimm dann schöne Därme, schneide sie
so lang wie du willst, spalte sie auf und
putze das Fett heraus. Nimm dann

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

/73r/ [206] biſgottin Zů machen[45]

nim Zů 9 eier 1 ℔ Zůcker, ſolches miſch
wol undereinander, darnach nim
24 lot gůot mel und 4 gantze eier,
rüer alles wol undereinandern,
ſchüt es in darzů bereitete pfanen, 2 fin=
ger breit 1 lang 2 hoch.

[207] ein anders

Nim 1 ℔ Zůcker, 4 gantze eier, 22 lot
gůot mel Und das alles wol geklopfft
in einer ſchüſſlen Und ein wenig roſſen
waſſer darůnder, ſtrew ein wenig
Zůcker darůff, eh du es in den offen důſt.

[208] Wilt dů můſtarden machen

ſo nim gůt bieren, beſchnid Und ſchnetz
ſi klein, las ſi woll Zůſieden in waſſer
und wan ſi lind ſind, ſo Zerüer ſi wol,
dan nim ſenfffſomenn, ſtos ihn nit gar
Zů klein, leg in in eſſig, biß er welch iſt,
dan nim honig Und rüer es alles
wol Undereinandern Und laß es
allſo noch ein wenig ſieden aůff ein
kleinen fürli, dan richt es an. Und halt [es]
in der külle und wan dů wilt aůff
tragen, ſo ſtreüw ein wenig Zůcker dar[an].

/73v/ [209] Das brůn aůflaůffende Zůckerwerch Zůmachen

Nim das wis v*on* einem friſchen ei nit gar,
thů ¼ ℔ ſchönen Zůcker darin, rüer es biß
ſtarck wirt, darnach ſchnide es mit
einem meſſer uß[46], leg
es aůff ein blech Und las es bachen.

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

[206] Biscotti machen

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

[207] Ein anderes Biscotti-Rezept

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

[208] Willst du Senf machen

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

[209] Braun aufgehendes Zuckerwerk machen

Nimm nur gerade das Eiweiss von einem frischen Ei,
gib ¼ Pfund schönen Zucker daran, rühre es, bis
es fest wird, schneide es dann
mit einem Messer aus, lege es
auf ein Blech und lass es backen.

[210] Ein anders weis Zůckerwerch

Nim tragant*, las es 2 tag Und nacht
in ein wenig roſſen waſſer wol Vermacht
weichen, ſtos in gar klein, danim Zůcker
Und Krafft mel, iedes glich Vill
[waner gar wol geſtanden iſt][47], walg
es wol Zůſamen, drůck die mödel
darůff Und las es allgemach bachen,
das ſchön wiß blib.

[211] Zůckermůſtacin

Nim 4 lot rein geſtoſſnen Zůger, 3 lot mandel
ſchel Und ſtos ſi klein, 1 lot mel, rüeres
Und*er*einand*er*, dann nim 1 friſchs ei, woll ge=
klopfft Und darin geton Und mach allſo
ein hüpſches deigle danrůs, dan trůck
model darůff Und bach es.

/74r/ [212] Biß qůit

Nim 6 eier klar Und 2 gantze eier, klopfe
ſi wol mit einer kellen ½ ſtůnd, dan
tů 1 lot Zerſtoſſnen ehnis darin, ½ pf
finen Zůcke*r*, 12 lot des beſten mel
Und rüer es woll Und*er*einand*er*, der můß
nit dig ſein alls lůcker hefel*, beſtrich die
form mit bachſchmaltz* woll, dan tůn
dem deig mit einem löffel in die form,
ſi müſſen nit gar Voll ſin, tůn ein
wenig Zůcker Und mel Jedes glich Under
einand*er*, dan ſeis ein wenig darůff
tůs alls bald in den warmen offen,
ſo laůffen ſi ſchön aůff, wan ſi oben gelb
ſind, ſo ſind ſi gnůog, las es in der form
ein klein erkalt*en*, dan tůes drůs, haſt
mer teig, ſo beſtrich die mödel wider
woll mit bachſchmaltz*, der teig můs
lůck ſein, das in d*ie* form laůffen kann,
wan die ſtück Zů groß ſind, ſo Zerhaůw
ſi will ſi warm ſind, der teig můß nit

[210] Ein anderes weisses Zuckerwerk

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

[211] Zucker-Mustacchini

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

[212] Biskuit

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

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

/74v/ [213] Wiſſe leckerle

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

[214] gůtte leckerle

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

[215] Zůckerbrot[48]

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

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

[213] Weisse Leckerli

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

[214] Gute Leckerli

Nimm Ingwer und Nelken, von beidem 2 Lot,
1 Lot Zimt, ½ Lot Muskatblust, das alles klein
geschnetzelt, Honig und Zucker, von beiden
ein Vierling (3,75 l) recht warm gemacht.
Gib dann das Gewürz dazu
und mache den Teig nicht zu fest, sie
werden sonst zäh. Ein Leckerli muss
6 Lot haben.

[215] Zuckerbrot

Nimm 5 Eier, 2 halbe Eierschalen voll
Rosenwasser untereinander geschlagen,
½ Pfund fein gestossenen Zucker.
Gib die Hälfte der Eier hinein
und rühre sie 3 Stunden lang auf
einer Seite, ein Lot Stärkemehl, nimm 6 Lot
feines Mehl (oder nimm nur 9 Lot
Dinkelmehl und feines Stärkemehl)
und rühre es ein, bis
das Mehl gut eingerührt ist und dann
(fülle es mit einer Kelle
in Papier, klein oder gross)
gib es in eine Pasteten-Pfanne, oben heiss
und unten nur ein wenig heiss. Ist ausprobiert.

[216] Einander gattůng leckerle

Nim ½ mas hůng, 8 lot Zůcker, 4 lot imber,
1 lot Zimet, ½ lot negeli, ½ lot můſcat
nus, ſtoß das gwürtz nit Zů klein, ſchnetz=
le [grün Zitronen ſchelfere][50]
klein, ſchüt 2 löffel Voll roſſen waſſer
daran, das ſi weich werden, tůn[51] [den hůng und Zůcker][50]
in ein pfanen übers für bis es recht
ſüd, dan tůn die Übirigen ſtück aůch
darin, rüer es Undereinander, würck
das mel darin, mach den teig nit
gar Zů keck, formier was dů wilt.

[217] gffülte offleten

Nim roßen Zůcker, kleine winberli
Und ein wenig geriben brot Und ein
wenig roſſen waſſer, rüer es woll Und*er*
einand*er*, ſtrich es aůff die offleten
[eines meſer růcks dick
formier die oflada wie dů wilt mit eim meſer][52],
Über litz es Und bach ſiineiner [!] pfanen mit
ſchmaltz, nimſi herůs Und beſtrich ſi mit
eier wis, dan las ſi nach ein wenig im
ſchmaltz bachen.

[218] Gefült öpfel

Dů můſt die öpfel beſchniden Und bim
/75v/ ſtil aůß haůwen Und höllen, dan nim
nüw ſchmaltz, las es Zergon allgemach,
das nit feüller*, dan nim geribne let=
ſelten Und Zůcker Und wein ber, Zimt,
negele, rüer es wol Undereinand*er* Und
tůn es inn die aůsgehölte öpfel, das
ſtückle wie dů bei dem ſtil abgehaü=
wen haſt, binde mit einem fad*en*
hüpſchlich darüber, dan nim ein we=
nig waſſer Und friſch ſchmaltz in ein
pfanen Uff die glůd Und las es allgem=
mach braten, dů magſt ſi aůch nůr
mit Zůcker Und new ſchmaltz füllen.

[216] Eine andere Art Leckerli

Nimm ½ Mass Honig, 8 Lot Zucker, 4 Lot Ingwer,
1 Lot Zimt, ½ Lot Nelken, ½ Lot Muskatnuss.
Zerstosse die Gewürze nicht zu klein, schnetzle
grüne Zitronenschalen
klein, schütte 2 Löffel voll Rosenwasser
hinein, dass sie weich werden. Stelle den Honig und den Zucker
in einer Pfanne übers Feuer, bis es recht
siedet. Gib dann die übrigen Zutaten auch
hinein, rühre es untereinander, knete
das Mehl hinein; mache den Teig nicht
allzu fest und forme was du willst.

[217] Gefüllte Oblaten

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

[218] Gefüllte Äpfel

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

[219] Ein and*er* gattůng öpfel

beſchnid die öpfel und hauw ſi in 2 ſtück,
haů die bitſchge woll aůß, tůn ſi in ein
ſchüſſel aůff die glůt mit wiſſem
win Und friſch ſchmaltz Und Zimet,
laßes allgemach ſieden, kers um, tůn
ein wenig winber darin
[Und Zůcker Und Zimet Und Roßwaſer][53].

[220] Confeckt Zůmachen

So nim 1 küttenen Und bůtz ſi frei wol ab, dz
das karig* ſůber darab keme, dan nim 2
leimene heffen, thůn den einen Üb*er* dz
/76r/ für Und waſſer darin Und dan nim den
and*er*en haffen, thůn die and*er* küttenen da=
rin Und V*er*bind den haffen mit einem
tůch Und lůog, das die heffen in einand*er* dienen
oben am hals, dan tůn in Und*er* obſich aůff
den and*er*en haffen, das der dampf aůß
dem Undern in den obern ſchlahe, Und die
küttenen freilind werde, dan nim die
küttenen Und ſchel ſi frei wol, Und haůwe
das lindt dar Von, dan es můs Zart ſin.
Dan nim ein ſilbernen löffel Und Zerüer
es, das es werde wie ein Zart můß. Dan
nim ein ſchüßlen Und nim eierklar Und
roſenwaſſer Und Zůcker Und Zimet, Und
dan ſo tůn ein löffel Vol küttenen můß
darin, albers es můs Zům erſten wolgeklopft
ſin, dan rüer die küttenen woll Und*er*einand*er*
Und wan es wol gerüert haſt, ſo thůn wid*er* ein
loffel Vol, Und maches allemal an, ſo die
küttenen werden Zůletſt Zäch, wan ſie dick
ſind, ſo nim ofladen Und haůw ſie wie
du wilt als hertzle od*er* ſternele, Und las
es in der werme ſton, wie die hippen*, aber
man můß es nit bachen, magſt auch ſiden=
fötzle daran tůn Zůr Zier.

[219] Eine andere Art Äpfel

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

[220] Konfekt machen

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

/76v/ [221] Schne ballen Zů machen

So nim rom, der nit ält*er* ſeige gemolcha alls v*on*
abend bis am morgen, dan nim in ab
der milch in ein ſchüſſlen Und Zůcker Und
roß waſſer darin, dan klopf es wol biß
das es ſchůmet, das es einer ſchneballen
glich ſicht, dan nim es mit einem ſilber=
nen loffel al in ein ſchüßlen, Und dan
klopf es widerum bis es ſchůmpt, dan
nim es wider ab Und ſo fort an, můſt
es ein and*er*en nach in ein ſchüßlen ſtelen,
ſtel es zů dem Confect aůff, ſtrew Zůk*er* drůf.

[222] Öpfel in ſchmaltz Zů bachen

ſchele ſi Und haw ſie in 4 od*er* 8 teil, nach=
dem ſie gros ſind, klopf dan eierwiß
[Und saltz ein wenig][54]
od*er* klar Und důnck die öpfel darin,
dan nim ſie drůß Und tröl ſie woll
im mel, Um dan würf ſie in heis
ſchmaltz Und bach ſie frei röſch werd*en*,
dan richt ſie an Und ſtrew woll
Zůcker drůff.

[223] ein andere gatůng Von öpfel Und bieren

ſchel ſie Und haůw die biſchge wol aůs Und
ſchnid wie man reben ſchnid, doch nit gar
/77r/ Zů klein, melbs wol Und bachs im ſchmaltz ge=
mach Und ſchön brün Und Zückers woll, tůn
auch Zimet Und*er* den Zůcker.

[224] Zůcker brötli

Erſtlich nimpt man 1 ½ ℔ fin geſtoſſnen Zůcker v*om* ſchönſt*en*
Und tůts in ein erdene kachel, darnach nimpt
man 5 friſch eyer Und 2 halb eier ſchalen voll ro=
ſenwaſſer Und ſchlagt die eier Und das roß=
ſen waſſer woll ab mit einer kellen, dar=
nach güſt man die eier in den Zůcker, ein
wenig mer als den ½ teil Und rüerts
¾ fiertel ſtůnd all Zit aůf einer ſiten,

[221] Schneebälle machen

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

[222] Äpfel in Butter backen

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

[223] Eine andere Art mit Äpfeln und Birnen

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

[224] Zuckerbrötchen

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

darnach güſt man die Übrigen eier aůch
darund*er* Und rüerts noch fiertel ſtůnd,
als dan nimpt man 9 lot ſchön mel
Und rüerts aůch darůnder Und rüerts
nůr ſo Viel, das recht Und*er*einand*er* kompt, dan
gieſt aůf ein papir mit einer kellen,
klein od*er* gros, nach belieben und tůts
in ein tůrtenpfannen, machſt oben aůff
ein ſtarcke hitz, Unden mind*er*, nůr ein
wenig, ſo ſind ſie fertig, iſt probiert.

/77v/ [225] Zůcker brot

Nim ½ ℔ Zůcker, Zimet, negelin, můſcat bluſt,
iedes 1 ½ lot, ½ lot Coriand*er*, ½ lot fenchel 1[55]
můscat nůs, 1 Zinckle imber wolgeſtoſſen
Und 9 lot mel nemen Und diſe ſtück wol Und*er*=
einand*er* rüeren, dan nim 3 od*er* 4 eier, bis es
recht ertige* wirdt, das er woll Und gmach
rinen kann, ſo iſt er recht. Darnach nim ein
eÿ Und mach ein teiglin Und walg es aůs
wie ein örle teig, ſo gros alls die tůrten pfa=
nen iſt, dan tůn disen teig drin Und ſetz in
aůff ein roſt, darůnd*er* ein wenig glůt, nit
Zů vil, dan nim den teckel, d*er* Über die důrt*en*
pfon gehört, machin heis, důn glůot drůff ehe
man ihn aůff die důrten pfonen ſetzt, ſo
Züchts den teig woll aůff es ůnnd allgemach
bachen Und wol důrch ziehen laſſen, ſo bald
es den recht bachen iſt, ſo ſol mans dan Zerschni=
den wie mans gern haben will, breit od*er* lang,
man můs es ſchniden wils warem iſt,
man mag aůch winig gwürz drin tůn.

/78r/ [226] Mandel käß

Nim ein ℔ mandel, brühe ſie Und wirf
ſie in ein waſſer Und weſch ſie rein aůß,
1 mal* od*er* 4, das es gantz rein wird,
Und leg ſie aůff ein ſib, das ſie trůchnen,
ſchüt ſie in ein ribtopf Und rib ſie frei klein,
nim dan hůſen blaſſen, ſo groß alß ein

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

[225] Zuckerbrot

Nimm ½ Pfund Zucker, Zimt, Nelken, Muskatblust,
von jedem 1 ½ Lot, ½ Lot Koriander, ½ Lot Fenchel,
1 Muskatnuss, 1 gut zerstossene Ingwerwurzel
und 9 Lot Mehl. Rühre diese Zutaten gut
untereinander, nimm dann 3 oder 4 Eier, bis es
recht zähflüssig wird, dass es gut und langsam
fliessen kann, so ist es recht. Nimm dann ein
Ei und mache einen kleinen Teig und walle ihn
aus wie einen Eierörliteig, so gross wie die Tortenpfanne
ist, gib dann den Teig hinein und setze ihn
auf einen Rost mit wenig Glut darunter, nicht
zu viel. Nimm dann den Deckel, der zur Tortenpfanne
gehört, mache ihn heiss, schütte Glut darauf, ehe
du ihn auf die Tortenpfanne setzest, so
lässt es den Teig gut aufgehen und allmählich
backen und durch und durch heiss werden. Sobald
es gut gebacken ist, soll man es zuschnei-
den, wie man es gerne haben will, breit oder lang.
Man muss ihn schneiden, solange er warm ist.
Man kann auch ein Weingewürz dazu geben.

[226] Mandelkäse

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

gans eÿ, Zeriß ſie klein in ſtückle Und leg
ſie in kalt waſer Und weſche ſie rein aůß,
ein mal* od*er* 3, dan nim ein topf darund*er*
halb qůart ein geht Und laß die hůſen
blaſſen in dem topf Und ſetz es Zů dem
führ mit rein waſſer Und las diß wol
den 3ten teil inſieden, dan nims Vom
für Und laß kalt werden, darnach
nim den 3ten teil Von den geribnen
mandel Und mach darůs ein mandel=
ſůpen mit reinen waſſer Und tůn Zů=
cker drin, ſetzs Zům für Und laß es ein
wenig aůfſſieden, aber nit frei lang, das
nit ſchwartz werde, machs woll ſüeß
Und nims Vom für Und güß darin
/78v/ qůartierlin* roßwaſſer rüer es woll dar=
under Und ſetz es aůff ein ort, das es kalt
werd, die andern Zweiteil der mandlen nim
aůff ün tůch Und güß dar Zů Von den hůſſen
blaſſen Und ribs mit gwaldt důrchs tůch, das
nichts drinen blibet, wen dů nůn das gar
důr gezogen haſt, ſo nim das ſelbige und tůn
es wider in d*en* Vorigen topf, Und ſetz es Zům für
Und las ein wenig aůff ſieden, tůn drin
wiſſen Zůcker Und machs woll ſües, koſte
es Und nims Von dem für Und las hübſch
kül werden, darnach las die forme rein
aůß weſchen mit kaltem waſſer, ſchmir
ſie ein wenig mit baům od*er* mandel öll
aber nit faſt, dan ſchüt die mandel drin
mit den hůſſen blaſſen gantz kül Über=
ſchlagen, ſchůnſt werden ſie ſchwartz, Und
ſetze ſie in einen keller, das ſie gerinen, Und
wan ſie wilt aůffgeben, ſo nim ſie aůß d*er*
form, lege ſie aff die ſchüßlen Und treie
das gebrech* oben Und güß darům die
mandel milch Und ſtrewe gefer[b]ten [!]
Coriander Und Zůcker, dů magſt es aůch
Vergülden Und wan etwas überbliben
/79r/ were, das nit in die forme hete mogen, ſo

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

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

[227] Mandeleier in der faſten

Reibe die mandel klein Und Züch die důrch
mit den hůſſenblaſſen wie obe geſagt beÿm
mandel kes, Und ſüds hübſch ab, dan las
die mandel mit den hůſſen blaſſen kül
[Und gantz dick werd*en*][56]
werden, dan nach nim andere mandel
klein geriben Und mache die gel mit ſaffra
Und mach růnd kügelin darůs, glich
alls eiertůter, dan nim kleine höltzle,
die ſo lang ſind als die eierſchalen Und
ſtecke an ein iedas höltzle ein ſolch gel
dotterlin, dan nim eier ſchallen, die
hüpſch rein Und gantz ſind, Und ſtecke
die Vorgenante dötterlin einen ied=
lichs mit dem höltzle in eine ſchalen,
das der doter in der mite blib in der
ſchallen, dan guß darůff in die ſchale
die mandel, die dů důrch getriben haſt
/79v/ mit der hůſſen blaſſen, das die ſchalen Voll
werden, ſetz ſie in ein ſand, das ſie hart
gerinen, wan ſie gerunen ſind, ſo ſchele ſie
wie andere eier, Und ſchnide ſie nach der
lenge miten Voneinand*er* Und lege ſie in
ein ſchüſſel. Wiltů ſo güß ein kalte mandl
ſůpa od*er* ein roſſenwaſſer darům Und ſtrew
geferbt enis drůff.

[228] Ein mandel můs

Zeribe mandel bei einer halbſtůnd,
ſchlage 12 eier drin, ribs woll důrchein=
ander, nim 2 qůart win in ein top[f] Und
las in wol heis werden, tůn Zůcker Und
kleine roſinle darin Und ſetz es Zům
für und rüer es woll ab, das es nit an=

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

[227] Mandeleier in der Fastenzeit

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

[228] Ein Mandelmus

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

bren, güs ein wenig roß waſſer drin, rüer
es flůgs Und*er*einander Und beſtrew es
mit Zůcker Und gibs hin.

[229] Ein ſchne Zů machen

Nim gůte milch Und wiſſen Zůcker Und
eier Under die milch, dann nim 2 ſchniten
ſemel, behe ſie, Züchs důrch einen ſüeſſen
win, ſtrewe mandel Und ein wenig winbir
/80r/ Und bůtter darůff, tůn es darnach in die milch
Und Zůcker, ſo wirt ein diker ſaft, den heb mit
einem löffel aůß aůf die ſemel, bis die ſchüß=
ſel Vol iſt, dan ſtecke ſchöne blümle darůf.

[230] Mandel milch Zů machen

Zů ¼ ℔ Mandel nim ½ wiß brötle, blůtzg*er**
wertigs, ſchnids Zu ſchniten, beies freiſchön
gel, dann nim[57] ein gůt qůertli fleiſch
brüe, die freikrefftig ſeige, Und ſo Vil waſer,
ſchüt dis an das beit brodt, las es mit
einand*er* halb inſieden, dan ſchüt es an
die mandel, die Zůvor geſchelt Und
klein als ein teig geſtoſen ſeigendt, wan
dů die mandel ſtoſeſt, ſo ſchüt angentz
ein löfel Vol kalte fleiſch brüh dran, dam=
mit ſie nit ölig werden, Und ſo alewil
ie ein löfel fol bis würt wie ein ſchöns
teigli, heb das brot, das nit in mandel kome,
ſond*er* nur die brüh ab dem brot Und nit
heis, ſond*er* wans ein wenig kalet iſt, dan rühr
es mit einem löfel wol Und*er*einand*er*, dan
nimes mit dem löfel aůs in ein tůch Und tribs
důrch. Und trůcks wol aůs in ein geſchier,
ſo iſt ſie gerecht, iſt probiert.

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

[229] Einen Schnee machen

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

[230] Mandelmilch machen

Nimm zu ¼ Pfund Mandeln ½ Weissbrötchen für einen Blutzger,
schneide es in Schnitten, bähe es ziemlich
gelb, nimm ein gutes Quärtli (2,67 dl) Fleischbrühe,
die recht kräftig ist, und ebenso viel Wasser.
Giesse dies an das geröstete Brot und lass es
miteinander halb einsieden. Giesse es an
die Mandeln, die zuvor geschält und
fein wie ein Teig zerstossen worden sind.
Wenn du die Mandeln zerstossest, so gib zunächst
einen Löffel voll kalte Fleischbrühe dazu,
damit sie nicht ölig werden, und zwar jeweils
einen Löffel voll, bis es wie ein schöner kleiner
Teig wird. Halte das Brot zurück, damit es nicht in die Mandeln
kommt, sondern nur die Brühe vom Brot und
nicht heiss, sondern wenn es ein wenig gestockt ist, dann rühre
es mit einem Löffel gut untereinander, dann
schöpfe es mit dem Löffel auf ein Tuch und drücke es
durch. Und drücke es gut aus in ein Geschirr,
so wird sie (die Mandelmilch) gut; es ist ausprobiert.

/80v/ [231] Allerlei Confeckt od*er* Zůcker rot, grün, blaw, gel, türckiſchblaw, violenbrůn Zůferben

Zům Roten nim preſilgen holtz, file darvon
mit einer filen 2 lot, miſche darůnd*er* ½ qůidt [!]
alaůn, binde es in ein linis düchlin, henck
es in 12 lot brůnen waſſer 6 taglang,
darnach tůn es Über das für, biß woll
erwarmet, mit diſem waſer koche den
Zůcker, ſo würt er ſchenrot.

grün

Nim ſafft Von kol krůt od*er* mangold krůt od*er*
Von blawen gilgenbletern, ſo Vil gnůog iſt,
koch damit den Zůcker ſowirt er grün.

blaw

Nim Jndicům, gůme tragant, Jedes 1 lot,
roten win 12 lot. Mach es wie mit dem
roten.

gel

Nim ſaffara ½ lot, lege in ein friſch waſer,
dan werme es ob dem für Und ſiges důrch
im tůch Und koch damit den Zůcker od*er* koch
in mit ſchwertelblůmen ſafft.

türckiſch blaw

Nim Jndicům ½ lot, bleiwis 1 lot, Ungelöſcht
/81r/ kalch 1 qůinlin, ſtoße alles Zůpůlfer Und bind
es in ein tüchlin, hencks in ein ℔ brůnenwaſer
ein tag Und ein nacht, mach es warn [!] ob dem
für Und koch den Zůcker damit.

Viollen brůn

Nim ſafft Von blawen gilgen bis gnůogiſt,
koch damit den Zůcker od*er* nim kleine ſtückle
Von brunem leder, ein hand Vol, lege ſie
in waſer Über das für, las ein walz* tůn,
dan ſige es Und koche damit den Zůcker.
allſo kannſts mit rotem led*er* rot machen.

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

Nimm zum Rotfärben Brasilholz, feile davon mit einer Feile 2 Lot (ab), mische darunter ½ Quint (1 Quentchen = 3,9 g) Alaun, binde es in ein leinenes Tüchlein, hänge es 6 Tage lang in 12 Lot Brunnenwasser, stelle es dann über das Feuer, bis es genügend warm ist. Koche dann mit diesem Wasser den Zucker, so wird er schön rot.

Grün:

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

Blau:

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

Gelb:

Nimm ½ Lot Safran, lege es in frisches Wasser, wärme es dann über dem Feuer und seihe es durch ein Tuch. Koche damit den Zucker oder koche ihn mit Schwertblumensaft (gelbe Iris).

Türkisblau:

Nimm Indigo ½ Lot, Bleiweiss 1 Lot, ungelöschten Kalk 1 Quentchen, zerstosse alles zu Pulver und binde es in ein Tüchlein. Hänge es in ein Pfund Brunnenwasser, einen Tag und eine Nacht, mache es ob dem Feuer warm und koche den Zucker damit.

Violettbraun:

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

[232] Ein geſtandne mandelmilch

Nim ſües mandel, ſchell Und ſtoße klein, miſche da=
růnd*er* Zůcker Und roſenwaſer Und ein wenig hechten
brü oder brüe v*on* kelberfüeß, ſtrichs damit důrch
ſib in ein blaten, las es üb*er* nacht ſtehen, ſo walet
ſie Zůſamen wie ein galard, dů magſt ſie dan
in laub od*er* bleter legen und darnach in blat*en*.
Du ſolt ſie aůch wol mit Zůcker Und emis [!] be=
ſprengen.
[diſe milch gibt zimliche narung, weicht den bůch Und die brůſt iſt der lebern dien=
ſtlich, meret die natůr Und löſcht den brenendin haren.][58]

[233] Pomarantza Confeckt, aůch mandel, enis, negeli od*er* Üb*er* Zückert pomarantz, piniöli, Zimet Coriand*er*

Nim pomarantzenrindt, lege ſie in friſchwaſer
/81v/ 9 tag Und güs altag ein and*er* friſchwaſer dran. Zů=
letſt laß ſie ein wenig ſieden, dan ſchnid das
wiß fleiſch darvon Und die rind den lan=
gen weg dün Und klein, leg ſie 1 tag Und nacht
in Zerlaßnen Zůcker Und wan ſie ein wenig
kochet haſt, nim ſie aůß dem Zůcker Und las ſie dür
werden, dann nim die Pamarantzenſchelfere,
od*er* geſchelt od*er* Ungeſchelt mandel, die Ungeſchel=
ten weren lenger, od*er* Zimet od*er* negele od*er* pini
ölÿ od*er* enis od*er* Coriander, tůn dern eins d*er* ſtücken
in ein küpfere od*er* möſche becke, güß darüb*er* mit
Confeckt löfen [!] algemach gekochten Zůcker bis
aůf ſin ſtat hier Zwüſchen ab[er] ſol d*er* and*er* daß becki
mit den pomarantzen od*er* was darin hin
Und her wanen, damit alles frei wol Über=
goſen wird mit dem Zůcker bis gnůog iſt, es ſol
ab[er] d*er* Zůcker ſo wol gekochet ſin, das er ſich glich als
er aůf die rind od*er* worůf es gegoſen wirt Can=
diere ./. wiltu es krůs od*er* růch haben, ſol d*er* Cori=
and*er* od*er* was růch machen wilt wol mit Zůcker
bedecken, biß er ein Zimliche groſe bekompt, dann nim
ein Confecktlöfel mit einem engen löchlin Und güß
den gekochten Zůcker hoch oben herab aůff den Vorge=
melten Zůcker Züg in das becke Und das ohn

[232] Eine bewährte Mandelmilch

Nimm süsse Mandeln, zerstosse sie fein, mische
Zucker und Rosenwasser darunter und ein wenig
Hechtbrühe oder Brühe von Kalbsfüssen. Drücke es damit
durch ein Sieb (auf) eine Platte, lass es über Nacht stehen, so
wird sie dann fest wie Gallerte. Du kannst sie dann
in Laub oder Blätter legen und dann auf eine Platte.
Du sollst sie auch gut mit Zucker und Anis
bestreuen.
(Diese Milch ist ziemlich nahrhaft, macht den Bauch und die Brust weich,
ist gut für die Leber, unterstützt die Natur und löscht den brennenden Harn).

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

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

[ſo werden ſie deſto rücher
wan d*er* Zůcker wol gekocht iſt
Und las hin Und her wanen, es ſol
aůch d*er* Zůcker garwol gekocht ſin.][69]

/82r/ [234] Wiltů bretzgele od*er* d*er*glichen etwas machen

Nim Zů 4 gantzen eiern ½ gleſle bran=
ten win, nüw ſchmaltz, ſo Vil alls ein eÿ,
4 gůt löffel Vol honig, enis Klein geſtoſ*en*
Und Zimet, rüer alles woll
Und*er*einand*er*, dan nimb Zart mel Und
mach ein hüpſchen teig drůs, formier
es wie dů wilt, dů magſt aůch mö=
del drůff trůcken Und ſie bachen.

[235] ein andere gatůng

Nim Zů 1 blůtzger* wis brot teig,
3 eier, ſůes ſchmaltz, ſo Vil alls[60] ein
eÿ, hůng, biß es ſües iſt, nim wenig eniß,
rüer es und*er*einand*er*, dan nim Zart
mel Und mach ein teig, nit gar Zů
dick, das dů in wol köneſt aůß ma=
chen Und formier was dů wilt, alls
bretzgele, Zwifelſtrick, hertzle, aůch
latiniſche bůſtaben / Und der glichen.

/82v/ [236] Confeckt Von Zůcker Und biſem

Nim gůme tragand, leges in roßwaſer biß es
weich wirt, rüeres wie ein teig, nim einer
haſelnůs groß, ſtoſe es in einem mörſel, ſpren=
ge darůff geſtoßnen Zůcker, biß gnůog iſt,
Und 7 gran biſem in roßwaſer Zeriben,
miſche es důrcheinand*er*, mach darůs ein teig,
wiltů ſie beſer haben, tůn mer Zůcker Und
biſem darzů Und ein wenig můſcad blůſt
Und amelmel* od*er* roten ſandel, miſche es wol
Und*er*einand*er*, biß glich einem teig wirt, dar=
nach vormier, was dů wilt, dör es an dem

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

[234] Willst du Bretzeln oder etwas Derartiges machen

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

[235] Eine andere Art

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

[236] Konfekt aus Zucker und Bisam

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

ſchaten Und ſo dů ſie wilt ferben, miſche
darund*er*, was farb dů wilt, doch das die
farben Unſchedlich ſeien, man kan ſie aůch
Vergülden od*er* Verſilbern.

[237] einanders

Nim Cumiarabici 10 lot, Zůcker 8 lot, amel=
mel 6 lot, biſem 20 gran, miſch alles
důrcheinand*er* Und machs wie oben geſagt.

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

Nim gůme tragant, bereites wie oben gelert,
nim allzin* Zů 8 lot Zůcker, einer haſelnůß
groß des dragan deiglin wie oben, dar=
/83r/ nach tůn důn darund*er* ein wenig limo=
nen ſafft mit ſampt eier Clar, wol důrch=
einand*er*, danach miſche algemach dar=
Und*er* 8 lot Zůcker, mache darůß ein teig,
lege in aůff einen diſch Und würck in
wol mit and*er*em Zůcker, mach darůß
ein weichen teig glich wie mit mell
ein teig macht, walle in mit einen
walholtz, mache darůs formen od*er* geſchir,
was dů wildt Und trockne ſie hind*er* dem
offen od*er* ſonſt an einem warmen ort.
Diſſes Confect od*er* geſchier mag man ge=
brůchen für and*er*e blaten, ſo Ver* kein war=
me ſpis darin geton werden Und kan
man die blaten Zůletſt aůch eſſen und iſt
gar lieblich, ſo dů ſie wilt beſer haben, ſo
nim ſües mandel, ſchel Und ſtos ſie klein, miſche do=
rund*er* Zůcker Und roßwaſen bis gnůog iſt,
mache darůß ein teig Und mache diſen teig
in den and*er*en teig hinin, alſo das er im mit=
ten ſeig, ſo wirt es Vaſt lieblich Zů eſſen, oder
mach den erſten teig an mit Zůcker Und
eier Clar Und machs wie vor,
[man mag diſes Cnofect [!] ferben nach dinem gefallen][61]

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

[237] Ein anderes Rezept

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

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

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

/83v/ NB aůß der paſta degenůa wie im
85 blat ſtet, kanſt allerlei mödel Mach*en*
wie dört geſagt iſt, kanſt aůch hertzle,
ſterenle al*er*lei bild*er* oder was dů wilt,
man hat aůch ſtürtzine mödel darzů,
das mans kann mit abſtůpfen, was
abgaht kanſt wid*er* Zuſamen thůn wie
die bimben Zelt*en* teig, aber dů můſt
für das mel Zůcker nehmen, darůs
kanſt ſtükle ein fingers lang mach*en* mit
důrt*en* klůben Zieren, Und V*er*gülde*n* wie
martzipan, dan legs über nacht wid*er*
aůff ſůber teller Und las wid*er* in d*er* war=
men ſtůben ſton, das woll trocknet, dan
nim ein trůcken, leg Papir drin, dan üb*er*=
legt mit ſolchen ſachen Und wid*er* papir Und
wid*er* Zůcker Und allſo fortan, biß dů kanſt,
allſo bliben ſi 2 oder mer Jahr gůt, es iſt ein
gůt krefftig eßen für die kranken Und
geſůnde Und für kindende fraůwen, dů
můſt nit ſovill Zůcker nehmen od*er* es
würdt dan zech.

/84r/ [239] Wie man hirtzen hörnli machen ſol

Nim eier darnach dů Vil machen
wilt, nim das gel Von einem ei Und
dan Zwei gantz eier, klopf es wol, dan
thůn Zůcker darin [oder honig][61] biß dich gůot důnckt
Und ein[62] gůteil enis Und ein
wenig ſüſes ſchmaltz, nim allweg Zů 2 ℔ [?] bröt=
liteig, 5 eier Und mach den deig nit gar
Zů keck Und dan würck in woll ohne mell.
[man macht ſi aůch nůr mit eier Und Zůcker Und mel.][61]

[240] Wie man breſſen machen ſol

Nim eier ſo Vil dů machen wilt, aůch
ſo Vil honig Und ein Knollen geſſotten
ſchmaltz, thůn es über das für, laß
laß [!] es woll warm werden, den honig
Und das ſchmaltz, darnach klopf die

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

[239] Wie man Hirschen-Hörnli machen soll

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

[240] Wie man Bressen (Bricelets) machen soll

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

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

[241] Wie man hipen* machen ſol.

/84v/ Nim Zů einer halb maß waſſer [oder milch][63] 3 löffel
Vol hůng Und mach es allſo, nim ein
wenig waſſer Und thůn den honig da=
rin Und heb es Über das für, das der
hůng woll zergange, darnach ſchüt
das ubirig waſſer aůch darin Und las
es wol laůw werden, dan nim es Von
dem für Und rüer mel [Und ein eÿ][63] darin Und mach
Jn der dicke wie ein öpfel küchle deig,
rüer Jhn alle Zit, die wil dů die mach=
iſt Und halt Jn bei der werme alle Zit
Und tůn darin ein gůoteil pfeffer,
man mag aůch ein wenig Zůcker da=
rin thůn, ſo werden ſi deſto beſſer, ſalb
das iſſen wol Und tůn ein kellen
voll Zmall darin Und las es bachen.

[242] Wie man eier milch machen ſol

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

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

[241] Wie man Hippen machen soll

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

[242] Wie man Eiermilch machen soll

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

[243] Wilt dů Eier Ziger machen

So nim ein maß milch Und thůn ſi Über
das für, laß ſi ſchir ſieden, doch nit gar,
dar nach nim 6 eier, klopf ſi wol Und
ſchüt ſi in die milch, darnach nim
nür ein klein wenig eſſig Und brich
es Zů vollend*, las es nit Zů lang ſieden,
das er nit hert werde, dar nach Züch
Jhn aůß in die Zeinle oder ſonſt Jn mödel.

[244] Wiltů gůte trit* machen oder bretzgili

So nim eier ſo Vill dů machen wilt, wan
man nůr das gel dar Von nimpt, ſo werden
ſi deſto beſſer Und ſchöner, klopff ſi wol, dan
rüer Zůcker darin, darnach dů ſi ſües haben
wilt und Enis, dan nim gůt mell Und
würck den deig, dů magſt aůch darin thůn
Zimet Und muſcat nuß, formier dorůß,
was dů wilt und bach ſi in einem laůwen
[bachoffen aůff einem martzipan blech][65].

/86v/ [245] Paſten de genůa

Nim 8 gros küttena Und 8 groß grůnacher,
thů ſi ſůber abwüſchen, alſo gantz in einen
haffen, da ſi woll witi* haben, Und waſſer,
das es drob Zůſamen ge, ſchware ſi mit ei=
nem leiminen* deckel wol Under,
laß ſied*en* bis die hůt an den öpflen off*en*
iſt, nim ſi aůs dem waſſer aůff ein
bretlin, las ſi erkalten, darnach nim
die küttenen aůch herůs, wan ſi wol
lind ſind, lege ſi aůch aůff 1 bret Und
las erkaltten, darnach nim das lind
v*on* Öpflen Und kütenen, důn die hůt
Und bitſchge davon, Nim 1 ½ ℔ opfel in
ein ſteine mörſel, ſtos gar klein, des
glichen důn mit 1 ½ ℔ küttenen, dan
důn es Zůſamen in den mörſel Und
ſtos ſi wol Undereinand*er*, darnach
důn ſi in 1 möſchene pfanen Und 2 pf

[243] Willst du Eier-Ziger machen

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

[244] Willst du gute Triete oder Bretzeli machen

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

[245] Pasta di Genova

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

ſin geſtoſſnen Zůcker darzů Über 1 kolfürlin
rüer es fliſig Und las ein wenig
ſieden, darnach nim ¼ lot allkermäs,
Zertrib es mit 1 lot roß waſſer, rüer
es an, wie kläre*, ſchütte es ſampt 4 lot
/85r/ Zimet waſſer in die pfanen, rüere
es imer wol Undereinander,
las es nit anbrenen, wan es gnůog
geſſotten iſt Und ſich Von der Pfanen
ſchelt, ſo ſtriche es aůff Zine teller
½ fingers dick, las Über nacht in
den warmen ſtůben ſten, ſo get
es ab darvon, kanſt allerlei mödelin
machen. NB bißůch 83 blat, findteſt mer von
diſer paſtnn.

[246] Cittronen lattwergen

Nim 8 ſchöne groſſe küttenen, thůn ſi ſůber
albgewüſcht allſo gantz in einen ehr=
rinen haffen, las ſi im waſſer ſin
hofflich [...][66] ſieden, bißi lind ſind, leg
ſi dan aůff ein bret Zů erkallten,
ſchelle ſi Und trib das lind důrch
ein härin ſib, nim 1 ℔ Zůckers, tůn
in in ein pfanen, tůn 1 gleſli waſſer
daran, las in bloß recht aůfſſieden,
nim von 2 friſchen eiern das weis Und
ſchüt ein wenig waſſer daran Und
klopf es wol mit einem beſſelin Zů
einem ſchům, dan ſchüt es aůff den
/85v/ ſiedenden Zůcker Und las es wol mit
einandern aůfſſieden, darnach nim
das Unſůber mit mit [!] einer ſchům=
kellen darab, darnach las den Zůcker
ſieden bis er hert iſt. Probier ſi mit
dem deller wie dů weiſt, nim dan den
důrchgſchlagnen küttenen 2 ℔, rüere ſi
in den Zůcker Und las es aůff einem
kol für ein gůot will ſieden, nim 4 friſch
Cittronen, wüſche ſi ſůber ab, laſſe dan

fein gestossenem Zucker. Rühre es fleissig
über einem Kohlenfeuer und lass es ein wenig
sieden. Nimm dann ¼ Lot Alkermas (Grüner Kardamom?)
zerreibe es mit 1 Lot Rosenwasser, rühre
es an wie Wäschestärke, schütte es samt 4 Lot
Zimtwasser in die Pfanne, rühre
es immer gut untereinander,
lass es nicht anbrennen. Wenn es genug
gesotten ist und es sich von der Pfanne
löst, so streiche es ½ Finger dick auf
einen Zinnteller. Lass es über Nacht in
der warmen Stube stehen, so löst es
sich davon. Du kannst allerlei Model
machen. NB. Vergleiche Blatt 83, dort findest du mehr über
diese Pasta.

[246] Zitronen-Latwerge

Nimm 8 schöne grosse Quitten, wische
sie sauber ab und lege sie ganz in einen
eisernen Hafen. Lass sie im Wasser schön
behutsam sieden, bis sie lind sind. Lege
sie dann auf ein Brett zum Abkühlen,
schäle sie und drücke das Weiche durch
ein Haarsieb. Nimm 1 Pfund Zucker und
gib ihn in die Pfanne, giesse 1 Gläschen Wasser
dazu, lass es nur recht aufsieden.
Nimm von 2 frischen Eiern das Eiweiss und
giesse ein wenig Wasser dazu und
schlage es gut mit einem Besen zu
einem Schaum. Schütte es dann auf den
siedenden Zucker und lass es gut
miteinander aufsieden. Schöpfe dann
das Schmutzige mit einer Schaumkelle
ab und lass dann den Zucker
sieden, bis er hart ist. Probiere es mit
dem Teller wie üblich, nimm dann von den
durchgedrückten Quitten 2 Pfund, rühre sie
in den Zucker und lass sie auf dem
Herd eine gute Weile sieden. Nimm 4 frische
Zitronen, wische sie sauber ab, lass dann

die ſchelfere daran, rib ſi an einem rib=
eiſſen bis aůf das ſůre, dan nim die
geribne Citronen Und rüere ſi aůch
in die pfanen, ſiede es gſchwind ab
aůff einen glůt, ie bleicher ie beſſer,
wans langen faden gibt, ſo iſt ſi gnůg
gſotten, gieſſi ſi aůf einen glatten
teller einen kleinen fingers dick, wan
dů ſi aůfſtellen willt, ſo Zerhaůw ſi
Zů kleinen riemli.

[247] Zwetzgen lattwergen

Nim 1 Zeinen Voll, tů die ſtein hinweg
und die Zwetzgen in ein keſſel, brüie ſi
/87r/ Und rüere ſi, das ſi nit anbrenen, ribe ſi důrch
das krieſe ſib, ſiede ſi in, das ſi nit gar ſtark
dick werde, wan ſi ſchier gnůog gſotten
iſt, ſo tůn darin 2 lot gſtoſſnen enis
Und ein wenig lavander blümle,
rüere es woll Undereinand*er*, darnach
thůn ſi in ein leimenen haffen Und
ſtelle ſi 8 tag aůff den warmen offen
wan ſi oben keck iſt, ſo beſtrich ſi mit
warmen bach ſchmaltz, las ſi darnach
noch 3 tag aůff dem offen ſten, behalt
ſi dan, ſo würt ſi nit graw, aůff diſſe
wis macht man aůch v*on* Pflůman und krichen*.

[67][248] Zitronen ſaft

Nim das ſür darvon, für 1 ℔ ſaft 4 lot
honig Zůcker, noch belieben ein wenig Zimet,
koche biß recht iſt, dieser ſirůp mag man Znůnis
Und Zů nachteßen, fur ſoſen, iſt faſt gůt den menſcha
Zů ſchirmen für der grůſen Peſtelentz und für
ales gifft, der ſich deſen beſorget.

[68][249] Küttenen lattwergen rote lůttere

6 ℔ ſchöne woll abgewüſchte Küttenen ohn
beſchintten, Zerhaůw iede in 8 ſtůck, tůn
ſi Zů 6 mas brůnen waſſer in ein haffen

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

[247] Zwetschgen-Latwerge

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

[248] Zitronensaft

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

[249] Quitten Latwerge

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

ohn deckt, mach ein fürle darnebend Und
las es allſo gemach ſieden, biß Ungefar aůff
2 mas, dan tůn es in ein ſack Und trůck es
aůs, darnach nim 1 ℔ des beſten Zůckers ſamp*t*
⅛ mas brůnen waſſer wol gerüert Und
las es ſieden, bis es ſo Zech iſt alls hartz,
ſtel die brü aůff ein glůt pfanen, das
/87v/ ſi warm blib, gieſſe dan die warm brü
fin ſanpf in den Zůcker, alls dan diſe ſtück
laſſe ineinandern ſieden, darnach ſchütte
alles důrch ein dünen ſack, tůn es wid*er*
in ein pfanen Und laß es immer Zů darin,
rürend ob einem kolfürli ſieden, biß ohn=
gefar ½ mas Überblibt, brobier es aůff ein
teller, ſo bald dů das tröpfle uff heben
kanſt, das dů darůff gfelt haſt, ſo iſt es
gnůg, můſts all dan ſtrags Vom für
nemen, [ſi můß nit dicke ſin als Jmenhůng,
ſüſt in eim aůgenblick V*er*ſot*en*.][69]
netze dan die mödel nicht,
ſonder binde kütten kern in ein düchle
Und beſtrich die mödel darmit, gieſe
dan die latwergen aůff das düneſte
all ſein kann, laſſe ſi etlich tag ſten, darnach
nim ſi ab; ſo ſi nit ab will gen, ſo ſtel ſi ½ ſtůnd
aůff den warmen offen, ſo würt ſi abgen,
ſol an der trüchne behalten werden.

[250] Dicke ſchöne [?] küttenen latwerg*en*

Nim küttenen, beschnide ſi ſůber, tů die
bitschge wol drůs, mache aůs einer küttenen
16 ſtück, diſſen ſtücken nim 6 ℔, tů ſi in ein
ehrenen haffen, ſchütte 2 mas küttinen[70]
/88r/ brü daran, Verdecke den haffen Und
pflenne* ſÿ biß ſi lind ſin[71],
trib es dan důrch ein härin
ſibli in d*er* werme, nim das důrchgeſchlagne
můß in ein groſſen möſchene pfanen, rüre
darin 1 mas küttenen brü Und laß es ein
gůt will ſieden, nim dan 1 mas gůtten

einen Hafen, mache daneben ein Feuer und
lass es so allmählich sieden, bis es auf ungefähr 2 Mass
eingedampft ist. Schütte sie dann in einen Sack und
drücke sie aus. Nimm dann 1 Pfund des besten Zuckers
mit ⅛ Mass Brunnenwasser gut angerührt und
lass es sieden, bis es so zäh wie Harz ist.
Stelle die Brühe in der Pfanne auf die Glut, dass
sie warm bleibt, giesse dann die warme Brühe
vorsichtig auf den Zucker. Lasse das dann
miteinander sieden, drücke dann alles
durch einen dünnen Sack, schütte es wieder
in eine Pfanne und lass es, immerzu darin
rührend, auf einem Kohlenfeuerchen sieden,
bis ungefähr ½ Mass übrig bleibt. Probiere es auf
einem Teller; sobald du einen Tropfen aufheben
kannst, den du darauf getropft hast, so ist es
genug. Du musst es dann sogleich vom
Feuer nehmen (es muss nicht dick sein wie Bienenhonig,
sonst ist es in einem Augenblick versotten),
netze dann die Model nicht an,
sondern binde die Quittenkerne in ein Tüchlein,
und bestreiche die Model damit. Giesse
dann die Latwerge so dünn wie es möglich ist,
lasse sie einige Tage stehen, dann
nimm sie ab. Wenn sie nicht abgehen will, so stell sie für ½ Stunde
auf den warmen Ofen, so wird sie abgehen.
Sie sollen im Trockenen (auf)behalten werden.

[250] Dicke schöne Quitten-Latwerge

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

honig, las in blos Zergen, das nůn nichts
Unſubers darin ſeig, gieſſe den honig in
das můoß, las es ſieden, Jmerzů darin
rürende, biß das ſi nit gar ſtock dick werde,
nim ßi ab und beſtrihe die mödel Und
machs wie oben gelehrt, ſo wirt ſi ſchön.

[251] Wiſſe lattwergen

Küttenen ſchelfere Und kernen, ſo vill dů
haſt in einen haffen, Zů 2 mas waſſer
laſſe es halb inſieden, trůcke dan die brü
woll aůß důrch ein ſack, ie Zeher die brü
iſt, ie beſſer ſi iſt, nim darnach grůnacher,
beſchnide ſi Und tůn die bitſchge wol darůß,
nim darvon 2 ℔ in ein pfanen Zů einer
maß waſſer Unnd pflenne* ſi darinen,
ribe ſi důrch ein härin ſiblin, rüre dan die
brü Und můs důrch einand*er*, nim ½ ℔ Zůg*er*
ſampt ½ gleſli roſſen waß*er*, las es ſid*en* bis es
Zech wirt wie hůng, gieß
[das abgſetzte můs darin, las es ſieden,
fliſſig darin rürende, mach es darnach wie v*or*
der rotten latwergen geſagt iſt].[72]

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

Nim gůt kalbfleiſch, Überſüds ein we=
nig Und hack ein wenig ſpeck darund*er*,
dan nim das gel v*on* hert geſottnen eiern,
kleine winberli, friſch ſchmaltz, ſo vil als 1
ei, dan důnck die hend in mel, machs
růnd wie eier, tůns in ein pfanen
ein wenig ſchmaltz Und las es Vachen*
Und wan man es wil anrichten, ſo thůn
ein wenig fleiſch brü darin.

[253] Ein and*er* gattůng

Nim kalbfleiſch, hackes klein, dan nim 2 eier,
ein wenig griben brot, Zůck*er*, Zimet, negeli,
winberli Und*er*einand*er* gerüert, dan ein

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

[251] Weisse Latwerge

Gib Quittenschalen und -kerne, so viel du
hast, in einem Hafen zu 2 Mass Wasser.
Lass es halb einsieden, drücke dann die Brühe
gut heraus, durch einen Sack; je zäher die Brühe
ist, desto besser ist sie. Nimm dann Grunacher Äpfel,
beschneide sie und entferne die Butzen gut,
nimm davon 2 Pfund in eine Pfanne zu einem
Mass Wasser und schmore sie darin,
reibe sie durch ein Haarsieb, rühre dann die Brühe
und das Mus durcheinander. Nimm ½ Pfund Zucker
samt ½ Gläschen Rosenwasser, lass es sieden,
bis es zäh wird wie Honig, giesse
das abgesetzte Mus hinein, lass es sieden,
rühre fleissig darin; mache es dann, wie zuvor
bei der roten Latwerge gesagt worden ist.

[252] Wie man Polpetten machen soll

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

[253] Eine andere Art

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

wenig ſchmaltz in ein pfanen geton, dan
das gemelte fleiſch darin Und es bachen
in dem offen od*er* auff der glůot.

[254] Kleine paſtettle

Nim kalt brats oder ſůnſt kalt fleiſch, hacks
klein mit eim wenig ſpeck Und
rind*er* marg od*er* ſůnſt gůtte feiſte Und
ein wenig knobloch Und ſpetzarei, ein
wenig gapiri Und Zittronen ſchelfere
Und ein wenig fleiſch brü Und
ein gůtts bitz ſüeſes ſchmaltz, rürs
Und*er*einander Und thůe es in ein
in ein ſpaniſchen teig
[ſůr brůnen / den Marchen / Putiſellen /
fründtlichs hus Umbfang*en* / nach welchem ich
hab ein groſſes Verlang*en* / Michael Jacobůs][73]

/89r/ [255] Kleinen paſtetle in Il Zůmachen aůch in d*er* faſta

Mach ein gůtt eier örle teig, den mach
allſo, nim einwenig friſche milch, dan
nim frei Vill eier [Und thůn
ein wenig ſüeſes ſchmaltz in den paſtetli teig][74]
und gůt mel, rüer
in frei dick an, damit dů in nit faſt wür=
cken müſſiſt, ſi werden ſůnſt nit gůt,
würcks blos das dů ſi woll aůß mach*en*
gköneſt, dan tůn die fülle darin, die
magſtů mach*en* Von kacketen ſchnecken wol
angekochet mit ſüeſem ſchmaltz, knobloch, gewürtz
Und ſaltz od*er* mit gehacketen fiſchen aůch
wol angekochet, ein wenig bölla darun=
d*er* gehacket und ein gůteill ſieſes ſchmaltz,
gwürtz Und ſaltz Und ein wenig ſür ge=
machet mit wiſſem win. od*er* fleiſch füle
wie andere paſtetle, dan bach ſie
im ſchmaltz, iſt gar geſchwind gemacht,

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

[254] Kleine Pastetli

Nimm kalten Braten oder sonst kaltes Fleisch, hacke
es klein mit ein wenig Speck und
Rindermark oder sonst gutem Fett und
ein wenig Knoblauch und Spezereien, ein
wenig Kapern (?) und Zitronenschalen
und ein wenig Fleischbrühe und
ein gutes Stücklein süsse Butter, rühre
es untereinander und gib es in
einen spanischen Teig.
(Für Bruno, Graf Pontisella
freundliches Haus umfangen, nach welchem ich
ein grosses Verlangen habe. Michael Jacobus.)

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

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

diſſe ober Zelte füllenen mag man aůch
in ſpaniſchen od*er* ſůnſt gůt*en* paſteten deig
thůn und im off*en* od*er* aůff d*er* glůt bachen.

/89v/ [256] Krepfle v*on* Spaniſchen teig gemachet

Mach die fülle allſo, nim ½ mas milch, klopf
3 eier gar wol darin, dan thůe es über dz
für Und rüer es allewill, bis es ſüden will,
dan nim einn wenig eſſich und waßer
Und*er*einanderen Und ſchüt es darin,
das es Zů Volend breche, dan nim den Zig*er*
herůs Und rüer in an mit eim wenig
Zůcker Und Zimet, ein wenig klein winberle
Und ein friſches raws eÿ. Dan leg es aůf
den teig, Überlitz es Und bach ſi im ofen.

[257] Ein andere gatůng Öpfelkrepfle

Mach die füle wie Zů einer öpfel tůrt*en*,
die nent man öpfel krepfle, Und thůn
Vil klein geſchnetzlete mandel darin.

[258] Einand*er* gattung teig Zů paſtetli od*er* krepfle im ſchmaltz Zů bachen

Nim 3 teil mel, 1 teil ſchmaltz Und 2 eier
od*er* ſo Vil dů machen wilt, ein wenig wa=
ſer od*er* milch wie ein paſteten teig Und
würck in nit Zů ſtarck.

[259] Wie man Moracher Von lůncken machen kann

Nim lůncken, hack ſi klein
[mit eim we*nig* ſpeck][75], darnach
nim das gel v*on* 2 eieren und ein wenig
gewürtz Und geriben w*eiß* brod
/90r/ Und rüer alles wol Undereinand*er* Und
aůß dem wiſen Von eieren mach
ein teigle darůß, das ſchlags um ein
růndes holtzle, dan kleib die füle darům,
formier es wie ein moracher, dan thůn
ſchmaltz in ein pfanen, laß heis wer=

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

[256] Krapfen aus spanischem Teig machen

Mache die Füllung wie folgt: Nimm ½ Mass Milch, klopfe
3 Eier sehr kräftig darin, stelle es dann über das
Feuer und rühre es beständig, bis es zu sieden beginnt.
Mische dann ein wenig Essig und Wasser
untereinander und schütte es hinein,
dass es vollends gerinnt. Nimm dann den Ziger
heraus und rühre ihn an mit ein wenig
Zucker und Zimt, ein wenig kleinen Weinbeeren
und einem frischen rohen Ei. Lege es dann auf
den Teig, überschlage ihn und backe ihn im Ofen.

[257] Eine andere Art Apfelkrapfen

Mache die Füllung wie für eine Apfeltorte,
die nennt man Apfelkrapfen, und gib
viel klein geschnetzelte Mandeln hinein.

[258] Eine andere Art Teig zu Pastetli oder Krapfen in Butter zu backen

Nimm 3 Teile Mehl, 1 Teil Butter und 2 Eier
oder so viel du machen willst, ein wenig Wasser
oder Milch wie für einen Pasteten-Teig, und
knete ihn nicht zu stark.

[259] Wie man Morcheln aus Lungen machen kann

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

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

[260] gar gůtte bůlbeten Zů machen

Nim kalb od*er* rind od*er* ſchaf fleiſch, hack
es klein, nim griben bbrodt [!] und tůn es
in ein wenig milch, rom od*er* fleiſchbrü
Zů weiſchen[76] dan tůn es in das fleiſch,
nim friſch ſchmaltz, thůn es in ein
pfanen, darnach nim 2 eier, klopf
ſi wol Und ſchüt ſi in das ſchmaltz
Und las ein wenig dick werden,
darnach thůn ſie in das fleiſch Und
nach 2 gantze eier Und ein wenig
winberle Und rinder marg od*er* ſpeck,
ein wenig Zimet Und negele Und
imber Und ein klein bitz knobloch,
Und rüer es alles wol underein=
and*er* und formier růnde balen drůß
wie gans eier, dan nim friſch[77]
/90v/ ſchmaltz in ein pfanen, ſo Vil alls
ein eÿ, Und leg die bůlbeten drin,
thůn Unden Und oben glůt Und
las ſie allgemach bachen.

[261] Ein andere gattung

Nim kalbfleiſch od*er* was fürigs dů
hast, ſchnid es dün, dan wigle ſie
Zůſamen, wan ſie ein wenig mit
Zimet půlfer Und ſaltz beſprengt
haſt, Und ſpick ſi mit roßmarin
Und ſpeck Und ſteck ſi an ein ſpis und
laßi braten.

[262] Ein andere gatůng

Nim kalbfleiſch, ſchnid breite ſtück=
le Und plütſch ſi freiwol, dan
nim breite ſchnittle ſpeck drin Und
ein wenig knoblich, Zimet Und ne=

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

[260] Gute Polpetten (Frikadellen) machen

Nimm Kalb-, Rind- oder Schaffleisch, hacke
es klein, nimm geriebenes Brot und gib es
in ein wenig Milch, Rahm oder Fleischbrühe
zum Einweichen, dann gib es zum Fleisch.
Nimm frische Butter und schütte es in eine
Pfanne. Nimm dann 2 Eier, schlage
sie gut und schütte sie in die Butter
und lass es ein wenig eindicken.
Gib sie dann ins Fleisch samt
2 ganzen Eiern und ein wenig
Weinbeeren und Rindermark oder Speck,
ein wenig Zimt und Nelken und
Ingwer und ein klein wenig Knoblauch.
Rühre das alles gut untereinander
und forme runde Kugeln daraus,
so gross wie Gänseeier. Nimm dann frische
Butter in eine Pfanne, so viel wie
ein Ei, und lege die Frikadellen hinein.
Gib unten und oben Glut und
lasse sie langsam backen.

[261] Eine andere Art

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

[262] Eine andere Art

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

geli Und ein wenig ſaltz Und Zů=
ſamen gewicklet, Und in ein Jr=
denen hafen geton, Und W[iſſen?] win
od*er* nit gar ſtarcken eſſich darange=
thon Und ůnd*er* geſchwaret, wan
dů dan kochen will, ſo magſt dar=
von nehmen Und im ſchmaltz bra=
/91r/ ten wie die Vorigen od*er* am ſpis, die am
ſpis můs man mit ſpeck ſpicken od*er* in
eim brülle, das mach allſo, nim wiß=
ßen win [Und ein wenig
fleiſchbrüe][78] Und ſüeſes ſchmaltz, gwürf=
lata ſpeck, Zimet, negel, ſoltz Und
můſcat blůſt, das tůn alles mit
einanderen in ein paſteten pfan=
nen aůff ein glůt, Wol verdeckt,
Und laß es allgemach ſieden Und
důn darin kleine winberli.

[263] Wiltů ein gefült brätli machen

Nim kalb od*er* ſchaf lempa Und
plütſch ſie wol, dan nim griben brot
Und klein geſchnetzet knobloch, beterle,
kleine winberle, gwü[r]fleten ſpeck
pfer Und ſaltz, Zimet Und negele
Und můſcat blůſt, dan rüer das
alles wol und*er*einand*er* Und thůn
es aůff die lempen ſampt new
ſchmaltz, bind dan den lempen
wol Zůſamen, das e[r] nit aůß gan
/91v/ tůn es in ein heffele Jnn ſües ſchma=
ltz Und las es allgemach braten
aůff einer glůt, od*er* wan dů
wilt, brü daran haben
[ſo las es nur ein wenig Zů Vor im ſchmaltz brätlen][79],
ſo ſchüt ein wenig fleiſch brü drar [!] mit
můſcat blůſt Und ſaltz.

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

[263] Willst du einen gefüllten Braten machen

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

[264] Nieren Schnitten

Nim nieren geſoten oder braten, hack ſie
klein, nim Wiß brot, haůw die rinden
hin weg, weich dan das Übirig in
warmer milch [oder rib wis brot][80],
nim dan 3 oder 4 eier,
nachdem dů nieren haſt, klopf ſie wol,
nim dan ein wenig kleine win berle,
maſſaron, betterle Und ſchnit laůb [!], man
mag aůch gar klein gehackten ſpeck Und
ein wenig knobloch darin tůn, wan man
man [!] gern will, dan rüer diſſes alles
Undereinander Und ſtrich ſie aůff brot
ſchnitten in ein haffen mit ſües ſchmaltz
in ein offen Und laß es bachen oder in ein
pfanen mit Unden Und oben glůt.
[sües ſchmaltz oder bach ſie
im ſchmaltz wie andere küchle, ſtrew Zůcker darůff,
wan dů ſi anrichteſt, gib ſie mit dem bratis.][81]

[265] Ein brůſt oder lempa Zů fülla

Nim kalt fleiſch, was gattůng es iſt,
hacks klein, nim dan Zů einer brůſt
4 eier, ein gůtte hand Vol geriben
/92r/ wis brot, ein löffel Vol Rom oder feiſte milch
oder fleiſch brüh, ein wenig betterle Und
ſchnitloch oder knobloch, wer es geren hat
Zimet Und negele Und můſcat blůſt
[Und ſües ſchmaltz][81].

[266] Ein andere gattůng

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

[264] Nierenschnitten

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

[265] Eine Brust oder Wamme füllen

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

[266] Eine andere Art

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

wenig woll geſchmagten füllekrüt=
tern, man wag [!] aůch gwürtz darin
thůn, wer es gern hat.

[267] Ein andere gmeine gattůng

Nim geriben wis brot, Röſts im ſchmaltz,
machs woll feiſt, nim ein gůt theill
bratten, maren od*er* geſotten keſtena,
ein wenig klein geſchnetzlet bieren
Zů Vor woll im ſchmaltz geröſt, klein
Und groſſe winber, geſchellte mandel,
gewürffleten ſpeck, das ingeweid V*on*
hůneren klein gehackt, Zimet, Negele,
můſcat blůſt Und betterle, Und ſchnitlaůch.

/92v/ [268] Wie man aller gattůng fleiſch Aůff Vill weis Zůbereit*en* ſoll

bachen fleiſch, ſied das fleiſch wie
recht iſt, dan rüer ein dünes deigli
an mit laůwer milch Und eier,
es můs düner ſein alls ein bachis
teig. Kere das fleiſch darin Umb
Und bachs im ſchmaltz, laß das
ſchmalltz woll heis werden, da=
mit es nit ſchmůtzig werde.
Jtem ein Jetweders fleiſch Zů Zie=
ren, ſo bach betterle im ſchmaltz,
aber nims geſchwind aůß, es wirt
ſůnſt ſchwartz, Roßmarin Und
maſaron Und ſelfe bletter, das
můß man in teig ſtoſſen Und bach=
en, das kann man abſůnderlich
Zů einem Jeden bachnen fleiſch Zůlegen
Witter wie man Von einen kalten
bratis ein Voreſſen machen kann
/93r/ od*er* V*on* hüneren od*er* ri[n]d od*er* Was für kalt
fleiſch es iſt, ſchnid es gewürflet od*er*
bletli od*er* langlecht wie Kůttlen, dan
nim böllen Und röſt es brůn im

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

[267] Eine andere übliche Art

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

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

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

ſchmaltz: Zittronen ſchelfere Und můß=
cat blůſt, halb win Und halb
fleiſchbrüe Und ſo Vil geriben wiß=
brot als ein eÿ, Und ſüeſſes ſchmaltz
Und allſo Under ein andern wol
Verdeckt kochen laßen: od*er* Zwüſchen
2 ſchüſſlen kochen, mit friſch
ſchmaltz, etlich gantze negele Und
můſcat blůſt und ein wenig wis brot
Und ein glas Vol win.
Wie man Raůw fleiſch, es ſeige was
fürigs es welle, Von hüneren od*er* anders,
Zwüſch 2 ſchüßlen kochen ſol, nim ſpeck
betterle, wůrtza Und fleiſch brüe,
wiß brot, ſo Vill alls 2 eier, brůn
im ſchmaltz geröſt, Und imber, dan
laß es all gemach kochen.

/93v/ [269] Knödle Von Überblibnem fleiſch

hack das fleiſch gar klein, dan
nim geriben weis brot, 3 eier, etwas
grüns Und gůts gwürtz, ein wenig
ſpeck od*er* feiſte, hack alles woll Und*er*=
einand*er* Und formier es, wi die
knödle ſind, Und bachs im ſchmaltz,
darnach mach eind gůets brüele daran.

[270] Knödle Von Rawem fleiſch

Nemp Rind*er* marg od*er* feiſte od*er* ſpeck
Und gůtts gwürtz od*er* ettwa grüns, 2
eier in friſchen bůtt*er* geſchlagen bis ſie
ein wenig tiglechtig* ſind, 2 rawe
eier darin geſchlagen, ſo Vill brot
alls 2 eier darund*er* geschlagen, biβi diglecht wirt.

[271] Aůff ein andere gatůng fleiſch Zů bereiten

Nempt Rind od*er* kalb od*er* ſchaf fleiſch
nůr Von den Ripen Und horůcken.
Klopf es woll, dan nempt ſaltz, Coland*er*

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

[269] Knödel von Fleischresten

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

[270] Knödel von rohem Fleisch

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

[271] Auf eine andere Art Fleisch zubereiten

Nehmt Rind- oder Kalb- oder Schaffleisch,
nur von den Rippen und vom Hohrücken.
Klopf(t) es gut, nehmt dann Salz, Koriander

od*er* enis, geriben wis brot, Und aůf die
Ripli geton nachdem ſi Zů Vor wol be=
ſchütet ſind mit friſchem bůtter.
/94r/ Dan leg es aůf ein roſt od*er* in ein
brat pfanen, Und in den offe geſtelt,
aber laß es nit lenger als ein fiertel
ſtůnd braten.

[272] Wie man ein woll geſchmagte ſůpen oder kabis oder köl machen ſol

brat das fleiſch halben ab Und
dan thůn es erſt Übeer Zů ſied*en*,
es ſeige was für fleiſch es wölle,
Von Rindern, hüneren, ſchaf
od*er* kalb fleiſch, das macht alles
Vil beſſer geſchmagt alls nůr
ſůnſt geſoten.

[273] Ein ſtüfat Zůmachen

Nim ein kalbernen ſtotzen, plůtſch in wol
Und Zerpick im die bein woll, tůn
in in ein haffen, tůn kein waſer dar=
Zů, ſůnder ein ſtůck friſch ſchmaltz,
ſaltz Und ein geſchelte böllen Und 4 od*er* 5
Zinckle knobloch Und las es allge=
mach bratten Und ker es offt Um Und
Verdeck es wol, das kein dampf dar=
Von gange. Und wann es ſchön gel ge=
braten iſt, ſo ſchüt darin fleiſch brü,
/94v/ wan dů haſt oder waſſer Und halb
wiſſen win Und Zimet Und negele,
můſcat blůſt, Und las noch ein
wenig woll Verdeckt miteinand*er*
ſieden, Und wan dů es anrichteſt,
ſo nim die böllen Und den knobloch
drůs, ſo gibt es ein woll geſchmag=
te brüe, man mag aůch klei=
ne win ber Und geſchelte mandel
darin tůn, wer es gern hat.

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

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

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

[273] Eingehacktes (Stufato) machen

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

[274] friſch Zůngen Zů bereiten

ſied ſie ab, ſpalt ſie, tůn geriben brot
Und pfeffer darůff, dan tröchne ſie
woll ab aůff einem roſt.

[275] Ein brüe an die Zůngen

Die Zůngen Zů Vor mit ſpeck geſpickt
Und am ſpiß gebraten, nempt reck=
hold*er* ber Und ſtos es klein Und eſſich
Und ein wenig negele bůlfer.

[276] Ein andere brüe

nim gewürffleten ſpeck Und gewür=
felt brot, wiſſen win Und ein ſtüde=
lin roſmarin.

[276a] Ein andere brüe

Nim Capern, Cittronen Und geſchellt
/95r/ Mandel, friſch bůtter, fleiſch brü Und
geriben brot, klene winber, Zůcker, Zimet, rot*en* win.

[277] Ein andere brüe

Kleine win berle, Zůcker Und Zimet
Und Rotten win, diße oberzelte brüle
dienend all Zů den friſchen Zůngen
die Zů Vor gebraten ſind.

[278] Wiltů ein bicků dillien* machen

ſo nim geſotten od*er* bratten fleiſch, ſchneid od*er*
hack es dün ab, thůn es in ein Zinene ſchüß=
len Und ein wenig fleiſch brüe, Zimet
Und negele Und můscatblůſt Und ſaltz,
dan ſtel die ſchüßlen aůff ein wenig
glůt, las allgemach kochen, rüer es Und*er*=
willen Um Und wan es ſchier gekochet
iſt, ſo nim 2 eier, klopfs frei wol, tůn
ein wenig fleiſch brüe an die eier Und
Und [!] klopfs noch bas Und*er*einand*er*, dan

[274] Frische Zungen zubereiten

Siede sie ab, spalte sie, streue geriebenes
Brot und Pfeffer darauf, trockne sie
gut ab auf einem Rost.

[275] Eine Sauce an die Zungen

Die Zungen (werden) zuerst mit Speck gespickt
und am Spiess gebraten. Nehmt Wacholder-
Beeren und stoss(t) sie klein und Essig
und ein wenig Nelken-Pulver.

[276] Eine andere Sauce

Nimm gewürfelten Speck und gewürfeltes
Brot, Weisswein und ein Stäudelein
Rosmarin.

[276a] Eine andere Sauce

Nimm Kapern, Zitronen und geschälte
Mandeln, frische Butter, Fleischbrühe und
geriebenes Brot, kleine Weinbeeren, Zucker, Zimt, Rotwein.

[277] Eine andere Sauce

Kleine Weinbeeren, Zucker und Zimt
und Rotwein. Diese oben erwähnten Saucen
sind alle für frische Zungen geeignet,
die zuvor gebraten worden sind.

[278] Willst du ein Picadillo machen

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

ſchůt es an das fleiſch Und las es nach
ein wenig aůf der glůot, doch das
die eier nit Zů dick werden.

[279] Ein brühe an důba

Nim ein wenig waſſer, petterle, winberle
Und gwürtz, las es ein wenig ſieden, dan thůn
/95v/ eier darin klopffen Und las es nach ein
wenig ſieden, biß es dick iſt, dan ſchüt
es an die důba.

[280] brühe an hüner

Nim kregle Und megle v*on* hünern und
důben, ſchnid es in ſtückle, nim petterle,
winberle Und gwürtz, tůn es Über
mit waſſer Und las es fin wol ſieden.

2 ein anders. Nim mandel in ein pfan*en*,
roſt ſie woll ab, das ſie brůn werden,
nim darzů gebeit wis brot Und ſtos
es klein Und*er*einand*er* in einem mör=
ſel, ſchüt win daran, las es ſieden,
mach im ein lieblichen geſchmack,
ſües od*er* ſůr, recht wie es dier gefelt,
ſtrewe darin kleine roſinle würtz.

3 od*er* ſtoſe geſchelte mandel od*er* ſchnetzle
ſie, nim darzů halb eſig Und fleiſch=
brüe Und ein wenig ſües ſchmaltz
Und gwürtz Und ein eÿ, las ein
wenig ſieden Und ſchüt es an die bratis.

4 od*er* nim nur krefftige fleiſch=
brüe Und geſtoßen od*er* geſchnetzlet
mandel Und gwürtz, loß mit=
einand*er* ſieden Und ſchüts an.

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

[279] Eine Sauce an Tauben

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

[280] Sauce an Hühner

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

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

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

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

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

Nim ein wenig fleiſchbrüe, malvaſier,
tribs aůs brat pfanen, Zimet, Zůcker,
lardemümeli [!], pfefer, můſcat, dan
nim die Citronen, trůck ten ſafft in
die brüe, wan dů ſchier anricht*en*
wilt, ſchnide die ſchelfere klein, über=
ſüds in waſer, das dz bittere dar=
Von gange, dar nach las es mit=
einand*er* ſied*en*, darnach ſchüt es Üb*er*
die hüner.

[282] Brüe üb*er* gebeitzte brat*en*

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

/96v/ [283] Wiſe lemona brüe Über hüner od*er* fleiſch

Nim beit w[iß] brot, ſeüde es in ei=
ner fleiſchbrüe, Zwings důrch,
nim mer fleiſchbrüe Und ein we=
nig w[ißen] win, lemonen, milchrom,
imber, pfeffer, Zůcker Und ribe leck
Kůchen, las es alles ſieden, gib es
kalt od*er* warem nach belieben.

[284] Wiema leberen bachen ſol

Schnid die leberen ab, nit gar dün,
tůn die ſchnitle in geriben wis brot,
darnach bach ſi im ſchmaltz, aber
nit hert, Züchs aůß, ſtrew Zůcker Und
Zimet daraůf Und gibs hin.

[281] Zitronensauce zu Reb- und Haselhühnern machen

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

[282] Sauce zu gebeiztem Braten

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

[283] Weisse Zitronensauce über Hühner oder Fleisch

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

[284] Wie man Leber zubereiten soll

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

[285] Ein andere gatůng

Nim ein bratpfanen, tůn frisch schmaltz
darin, dan die leberschnitle darůf Und
saltz Und Zimet Und negele Und bölen
Und wid*er* schmaltz Und in em heisen
/97r/ offen od*er* aůf ein gluot geton Und all=
gemach lassen bachen Und die schnitle
Umgekert, aber das sie nit hert werd*en*,
dan aůf ein schüsel geton Und Zimet
darůf gestrewt.

/97v/ [286] Ein[e] gestandne Mandelmilch

Nim sies mandel, schel und stos sie klen,
mische darůnd*er* Zůker Und roßwaser
iedes 4 lot Und ein wenig hechten
brüÿ od*er* Von kalbs füsen welche nit
geßaltzen sind, darnach sig durch ein sib
in ein blaten, laß es allso Übernacht stehn
so wirt stehn od*er* kallen, dů magst aůch
darnach diße milch wol in laůb od*er*
bleter legen Und darnach in blaten
dů sold sie aůch wol mit Zůcker Und
enis besprengen.

[287] ein gůlden sůpen

Nim schniten brot, beie sie aůff d*er* glůot,
darnach nim roßwaser, eiertoter Und Zů=
ckr, iedes so vil gnůog ist, klopfe dise ding
wol Und*er*einand*er* Und lege darin das ge=
beit brot bis es weich wirt, dan bach sie
im schmaltz wie bachen schniten, dan
tůn sie in ein blaten, mach darin ein brüÿ
Von Zůcker, roßwaßer Und Zimet.

/98r/ [288] Erbere důrten

Nim erber Und letzelten Und rib es frei klein,
dan nim Zůcker, Zimet Und rossenwasser Und
rüer alles Undereinander, dan schüt es in
den teig.

[285] Eine andere Art

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

[286] Eine eingedickte Mandelmilch

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

[287] Eine goldene Suppe

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

[288] Erdbeertorte

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