

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: 12.12.2025

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

fampt dem win in einen Züber, dñ dann
waffer das es darob Zufamen gehe, laffe dz
waffer 8 tag daran ſtehen, dan gieffe friſch
waffer daran, das thñ allſo 4 wochen
nacheinander bei undergehendem mon
/42v/ thñ es in den keller, laffe es ein mo=
nat ligen, ſo wüt er lütter und blibt
fües bis nach oſtern.

[153] Ein anders

Wan die roten truben 3 tag in der
püti* gelegen, ſo laffe den win ab
ein fübern ſack in ein feſſle Zum
Zapfen loch hinein, dan es ſol kein
ſpunden* haben, thñ es als bald
in keller Und Vermach die boden
mit riglen Und ſchließen.

[154] gefottnen Moſt

Nim 30 maß moſt oder ſo Vil dñ machen
wilt, thñ in in ein keſſe Und las
in allgemach ſieden bis 20 maß Über
bliben Und Verſchñm* in wol.

[155] ſigern win Zurecht Zebringen

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

[155a] Wan ein win nach dem
einfchlag ſtinckt

Nim ein heis brot, das erſt auß den ofen
kompt Und brich das voneinander leg ein
/43r/ ſtück mit den broſmen auß das ſpündt=
loch Und las ligen, bis es kalt wirt,
ſo Zücht es allen böſſen geſchmack anſich,
iſt das faß gros, ſo thñ es 1 oder 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 Wider
Zû recht bringen.

Nim ein halb mas abgenomne milch
abfilung Vom hirsch horen $\frac{1}{4}$ lot, Zûcker
 $\frac{1}{2}$ lb, iedes besonder in einen linenen
säcklin in den win oder nim Zû einem
füder²³ win 1 lb Rüten fomen Und $\frac{1}{2}$ lb
Zûcker, henck iedes besonder in den win,
so wirt er wider gût und starck.

[157] Ein win der fin krafft Verloren hat
wider zûrecht bringen

Nim zu einem füder win 3 lot ingber
Und 1 lot füeß holtz ders und stos im
mörfel, schlages durch zartes siblin, las
dan auß dem fas des wins 6 mas, gieß
dan die wûrtz mit einandern in das
fas, Rüers woll, so wirt er gewüs gût.

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

Nim $\frac{1}{4}$ lot weinstein Und 2 lot saltz, laß
in einer pfanen wol rösten oder dör werden,
/43v/ Zerstoß klein, thûns ins fas, rüers durch=
einander, fülle Zû letst mit wasser Zû,
so setzt er sich.

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

henck in ein halb füder 3 lot pfeffer, der
nicht rot ist, so blibt der win in finer
farb so lang man dar Von tringet.

[159b] Das ein win nit Verregt

Nim bitter mandel Und bertram*,
legs in kalt wasser, das die haût
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 $\frac{1}{4}$ Lot abgeraspeltes Hirschhorn und $\frac{1}{2}$ Pfund
Zucker, jedes für sich in einem leinenen
Säckchen, in den Wein oder nimm zu einem
Fuder Wein 1 Pfund Gartenrauten-Samen und $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{4}$ 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 trüb worden
Clar Zů machen

Wen ein wein auß gestoffen* Und
trüb worden ist, so nim bergalaun,
auß ein eimer 2 lot gerechnet, stos
in klein, tů in ins fas Und ruer in
woll mit dem win Under ein ander
las in wider setzen, so füret er mit sich
alles trüb auß den grund Und ist
auch solcher win Unschedlich Zů trincken.

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

Nim ein kübel Voll brünen wasser Und
ein hand Vol saltz, ruer es durch ein
ander Und geüs in die feffer. Die feffer
sollen Zů Vor wol geschwencket sein, güß
wider herüs Und Verspünd das fas
gar woll biß du das nach Volgende
auch darin tůst, nim ½ lb Johans
krüt abgestreift, Zůcker, Zimet, iedes
½ lb, sied es wol Undereinander in ein=
nem keffel, sich es durch ein dűch ins
fas allso warm der win solaber Zů
Vor darin sein, las ein hant
breit ler, sonst sties der win dem fas
den boden auß, spűnds gar woll Zů
Und Versperre es hinden Und Vor=
nen, so wird solcher win im ablasen
so starck, das dű mit eim fas 2 oder 3
fűder schwachen win starck machen
kanst, wenn dű in darűnder Zűchst, sol=
cher wein ist gesűnd Und gűt Zů
trincken.

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

Nim hopfen blűmen Und beifűs
fomen fenűm grecűm iedes 1 hand
Voll, lege ins fas, wan der win iűret*,

[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 ver-
ioret hat, so nims wider heraus, das der
win den geschmack nicht an sich Ziehe.

[163] Gebrochnen win wider Zurecht
Zebringen

Nim maß holder*, schab die grobe rinden
dar Von, der Volgenden rinden schab
be dan bis auff's holtz ein gütte ha-
nd Voll, dere si an der sonne oder auff
dem offen, tûn sie in den win Und
las darin ligen, er kompt wider oder
wilt dû abgetropfen win wider
bringen, so henck wilden hopfen 2 oder
3 darin, es ist brobiert.

[164] Gûtten natürlichen füessen Und
milten win im herbst Zû
machen der das gantz Jor
also blibt

Wan der win nach in der Jühr ist, so
nim ein fûber seckle, leg ein stûck
/45r/ speck darin, henckes in das fas, Vermach
das spûnd loch woll, doch das ein kleins
lufft löchlin blibe, so blibt der win das
Jahr dûrch fües, schön Und lütter.

[165] Den Win so fües Zû behalten als
er Von den reben kompt

Vor dem Jühren nim ein handt Voll
senf mell Und tûs ins fas, nim dan
ein stecken, schlag den win ein halb
stûnd lang woll dûrch ein andern,
so blibt er allzit fües, doch ist Zû wissen,
das solcher win nicht sonders gesund ist.

[166] Ein gûtten Romanier Zû machen

Nim die allerbesten traûben so dû
haben kanst. Dere sie in einen bachoffen,
nims herûs Und legs auff 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 lufft, das ſie trůcken werden,
legs in ein fũbers feslin, gũs gũtten
gefottnen win* darũber Und henck die
beſten gewũrtz in einem ſecklin da=
rin Und wan dũ dar Von Zepfeſt, ſo
fülle mit gefottenem win wider
Zũ, ſo haſtũ ein gũtten Romanier.

/45v/ [167] Ein gũtten geſũnden Alland
win Zũ machen

fũd allan wũrtzel wol gewefchen,
getrũchnet Und klein Zerſchnetzlet
in newen moſt Von der kelter in ei=
nem keſſe* ſo lang, biß ſich die wũr=
tzel rinden ſchellen laſt Vom ſtam=
en, Und ſo es lũtter wirt, gũß inn
ein fas mit moſt Und laß VerJũr=
en, diſſen win ſol man nũchtern trin=
cken, aũch wan man ſchlaffen willgohn,
er iſt ſer geſũnd wan das geäder Von
kelte erſtaret iſt. Dienet fũr das brũſt
weh Und den kalten hũſten, nimpt
hin weg trũrigkeit Und Zoren, we=
ret der gall, ſtercket den magen, reiniget
die brũſt, fũret der nieren Ŭberflũs
dũrch den harn Und ſtercket das
blød geſicht, er macht aũch gar glinde
aũs werffen Und hebet den ſchlim Von
der bruſt.

[168] Gũtte ring Zũmachen

Nim Zũ einem fß ſchwebel* 2 lot Zimet
/46r/ ein lot negelin, 1 lot Cardamomelin,
1 lot enis, ½ lot imber, 2 lot wißmat,
½ lot gũt Venediſchen wiſſen wieraũch,
mũſcat blũſt, mũſcatnũs, Zittwan,
langen pfeffer, bertran, iedes ½ lot,
alles klein geſtoſſen, tũn den ſchweffel
in ein Verglaſte pſanen aũff ein glũt,
bis er dũn wirt, darnach ſchnid aũß

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

grogen rūpf oder linwat stücker einen
halben ellen lang Und 3 finger breit
Und so der schwefel recht zergangen
Ist, rüere besagte spetzarey darin, Zich
der fetzen einer hin durch Und Zu
einem fuder wins brucht man dern
fetzen einer, den spund sol man Vor
Und nach wol Verheben, so gibt es ein
gütten Und bestendigen win Und
solcher ring schadet niemand nicht.

/46v/ [169] grewlenden win Zurecht bringen

Wan der mon obsich* gehet, so nim ein troch=
nen suberen waffen sampt dem herd, tûn
den waffen Under Über sich auff dz spund=
loch, das dz gras gegen den win gerich=
tet seige, nim all tag ein frischen waffen
²⁴bis der mon wider nit sich get, dann verschlach
das fas widerum, ist es nit gar vergangen,
so bruch es bey obsich genden mon noch 1 mal.

[170] gelichtern win Zurecht bringen

Zu 2 eimer win nim 30 selfi bleter, die
an den lufft gedert seigen, sampt eim
steinler [bei obsich genden mon]²⁵ in ein seckle Und henck es mit einer
schnur in dz fas, doch nit gar an den boden Und
Verschlahe das fas wol, nach 6 tagen tûns wider
drûs.

[171] Effelichten win Zerecht bringen

Zu einem 3 eimerigen fas nim 30 falbei
bleter, die an dem lufft getert seigendt,
tûn sie sampt einem steinli in ein seckle
Und hencke dz seckle an ein schnur in das
fas, doch nit gar an den boden, Und Verschlag es
wol bey obsich gehenden mon Und
nach 6 tagen nim es widerum drûß.

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 gütten alltten roten win, tûn
Jhne in ein feßle, nim ein Zimlich lang Und wit=
ten sack, stoße ihne zum spûndt loch hinin das
feßle, schüte also ein halb Viertel Wiegslen
in diffen sack, tûn darzu Zimet 1 lot, negele
½ lot wol zerschnetzlet, sampt 1 lb gelben Zucker
Candel, der zuvor wol zerlassen seige, Verbinde
darnach den sack Und Verschlage das feßle wol,
so haßt du ein herlichen Wiegslen win.

[173] Verschlagnen süessen win zu machen

Nimb rote trûben, las si alls bald auß trûckhen
thûn den most strags in ein fesle, Verware
es mit issenen reiffen Und die böden Und
spûnden mit speren, das si nit außspringen.

[174] Wissen Und Roten win im herbst gut Zu machen

Nim Zu Kürer Viertel win Volgende sachen
alls holderblûst, kerngertel blûst, lawan=
del blümle, wisse roffen bletter, Jedes 2 lot,
alles dÿr, 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]ûr in
dem spûnd loch des feslins mit dem
spunden, lasse es also stehen bis im mer=
tzen, so wÿrt er als dan recht Und gut.

/47v/ [175] Allentwin Zu machen

Nim 30 Cÿrer mas gutt rotten win
in ein keßel, mache darûnder ein helles
großes für, damit der win bald siede
Und gwalttig strodle, Verschûme Jhne wol,
dann nim dÿre allendwÿrzen 2 lot,
schnetzle si klein Und wÿrffe 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 bequemes feßle, nim die alent wÿr=

[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 geschnitzte 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 geschnitzelt. 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 herûs, darnach mache folgendes seck[le]:
nim Zimet Und negele, iedes ½ lot, Zerſtos
es ein wenig, tûn es ſampt 1 muß qûe=
ten kûglen in ein ſeckle geſchwind in das
feſle, Verſchlage es wol, das kein dampf da=
rûs gange, ſo iſt er gût Und blibt krefftig 2 jar.

[176] Roßmarin oder Maiaron win Zû machen
Nim Zû 30 Kûrer mas win wol dûren
Roßmarin oder maiaron 8 lot, bereite
in allergeſtaltten wie den allendt
Win.²⁶

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

1. Wirfe ſaltz in win mit pfeffer Und ſaurteig
Vermiſcht Und rûer es wol dûrch ein ander.
2. oder wilt noch behend eſig haben, ſo lege glûen=
de ſtein oder Zigel oder ſtahel* darin, oder wirf
retich wûrtzel oder unzitige misplen oder rote
mûlber oder unzitige ſchlehen oder pflûmen
oder etliche ſtûckle gerſten brot Und las den
ſpûnden ofen Und ſetz das feßlin etlich tag an die ſonen.
3. item nim welfche krieſe,
wan ſie anfahen ſchön rot Zû werden, als
dan ſind ſie am fürſten, Und die unzitigen
roten Bromberen dôrr ſie und ſtoſe ſie klein
Zû pûlfer, mache mit eſich kûchlin drûs.
Dorr ſie an der ſûnen, darnach nim win,
mache in warm Und tûn die kûchlin dran,
ſo wûrt ein gûter eſich darûs.
4. item tûn win in ein krûog, dan nim
erbis Und bona, bretzel ſie in einer pfa=
nen, das ſie noch hart bliben, Und thû
ſie dan in den krûog, doch das der krûog

heraus, dann gib folgendes in ein Säckchen:
Nimm Zimt und Nelken, jedes $\frac{1}{2}$ 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 durren
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 Kuchlein daraus.
Dörre sie an der Sonne, nimm dann Wein,
erwärme ihn und leg die Kuchlein 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 Zû voll feige, Und Vermach den krûog woll,
das kein dûnſt darûs kn[!], Und las in 10 tag
ſten, ſo haſt dû gûten eſich.

5. lege groſe nûs=
bâwm wûrtzel in win, ſo wûrt gûten
eſich darûs.
6. wan ein eſich ſchwach wor=
dem iſt, lege etliche ſtückle gerſte brot hinin
in 2 tagen wirt er gût.
7. knobloch ſomen
in eſich getan ſol in wider Zû win machen.
8. item ein eÿ in ſtarkem eſich 3 oder mer tag
gebeitzet, ſol die ſchalen ſo weich machen,
das mans dûrch ein fingerring ſtoſen
kann Und wan mans in warm waſer
lege ſols wider hart werden.
9. item gerſten oder erbsen in einer pſanen gerûſt,
biß ſie ſchier ſchwartz werden, dan in win
geton, ſo haſt in 2 tagen gûten eſich.
10. Nim gerûſt brot, legs in eſig, las wider tru=
cken werden, Und das tûn etlich mal
nacheinander, darnach legs in win, ſo
würts gûten eſich.

/49r/ wan man etliche ſtückle friſch gerſten brot
in eſig würfft, ſo hat man in 2 tagen
ſcharpfen eſich.

[Eſſich in einer ſtûnd Zûmachen,
daß marckh oder der kern von evheü in gûten
wein gehencket, macht ein einer ſtûnd eſſig.
oder auch weineſſig in kûrtzer Zeit Zûmachen,
werffet in daß weinfäſſlin ſtücklin von ger=
ſtenbrod, ſo wird er in 2 tag ſaur und gût 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 Zû efig wird
 henck ein stück gefaltznen speck darin
 also das der speck den win allein Zû oberst
 anrüere, so kan der win von wegen
 der feiste Und des saltz nit Zû efig werden.
 Win welicher Zû esich worden
 oder esich Zû win machen.
 tûn in das fas under den win knobloch
 somen oder reblaûb mit den gebele ./.
²⁸/67r/ [...] welge es Zû samer
 [wie ... da ...]²⁹ ist Und³⁰ außf wen=
 dig klein gwürfflet des wissen deigs
 stet Über all darin, so schint es wie den
 speck in den saltzitzen, Zûch den darm
 darüber, so sind si gemacht, laß es an
 der sonen oder außf einem warmen
 offen wol trûchnen.

[179] Wilt dû bißfen Confeckt
 machen
 Nim Rossen wasser, tûn darin ein we=
 nig gûmi, laß es darin Zergon, dar nach
 nim bißsem Und amber, so vil biß es
 schmeget, dan rüer Zûcker darin, biß es
 dich würt, dû magst darûs formieren
 waß dû wilt, alls kûgili, schlengli, schue=
 le, bretzgeli oder mödel daruff trucken,
 solch Confeckt Ziert man schön mit gold,
 thûn ein gûteil gûmi darin, so würd
 er desto gletter, laß es an der sonen trûch=
 en werden.

/67v/ [180] Wie man brûst Zûger
 machen sol
 Nim Zûcker, so vill dû machen willt,
 gewürtz es ab mit imber, Zimet, muß=
 Cart nûs, negeli, Eniß, Zittwen Und ka[...] ³¹
 muß, Und thûn Rossen wasser und Zim=
 et wasser drin Und laß es alles mit ein
 anderen fieden, 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 auß ein teller Und

ſchnid lange ſtückli daruß.

[feieliwürtz, Kapoli larda, Mimli, enis, ſchlüſelblümli, ochſen Züngli
Ziggoria waſſer, ſo gibt der brüſt Züger deſto kräftiger.]³²

[181] Wie man Zücker bitten* machen ſol

Nim ein krina ſüßes ſchmaltz und für

4 blützger* weißbrot deig und ein

halb pfünd Zücker 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

dú wilt, ſteck Über Zügeretten korian=

der daruß um her, thún ſi auß die

martziban pfana in ein bach offen

und wan ſi ſchir bachten iſt, ſo beſtrich

ſi mit einem eier dotter [Und ... Zücker daruß]³³ Und thún ſi

wider Jhn den offen Und las ſi bachten

auß diſſem teig, wan er nit ſo gar

keck iſt, macht man auch die biß Cattin.

[182] Wie man gütte koſtliche biß Catin
machen ſolt Oder mußtaqin

Nim Zú 2 eier 12 lot Züger, 12 lot mandel,

3 quintli Zimet Und 3 quintli negili

Und mach es allſo, ſtos das alles nit

gar Zú klein Und rüer es woll Under

ein anderen mit den eieren, ſo gibt es

ein ſchönen teig, dan nim mödel Und

drück daruß was dú wilt, die mödel

muß man mit fin geſtoſſnem Zücker

woll beſeien und mel, damit ſi nit

kleben, dan dún ſie in ein offen Und

las ſi allgemach bachten.

Schütte dann alles auf einen Teller und
schneide lange Stückchen daraus.
Veilchenwurzeln, Capoli-Schmalz, Gänseblümchen (?), Anis, Schlüsselblumen,
Ochsenszunge, 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 *graten* gar wol, dũ magst auch
minder oder [*me*]r gwürtz nemen]³⁴,
ettliche nehmen 2 lot mäl darzũ
Und ½ lot müscatblůft.

/68v/ [183] Wie man fũgafcha* Machen foll

Nim Zũ 2 blůtzger teig 7 eier, die brich in
den teig, doch das der teig Zũ vor gar woll
gangen feig, Und fũefes fchmaltz, fo Vill alls
ein groffes ei, Und ein wenig Zũcker Und
ein wenig winberli. Zerüer es alles woll
under einandern mit der hand, dan
thũn ein gũt theil mell aũff ein leib
bret, fchüt das Zerüert daraũff, wůrk
es Zufamen, mach ein Zimlich kechen
teig, mach die fũgafchen in einer mar=
tzapan pfannen, deckfi woll, das fi
woll gang, noch 2 ftũnd, dan thũn fi
in ein heiffen offen, wan das brod
aũß ist, es mag woll warm liden.

[184] Bifcatin Zũ machen

Nim ein kleins wenig brötliteig, ein halbe
krinen fũffes fchmaltz, nit gar ein qũertli
lawe milch, ein wenig enis, [Zimet und negili]³⁵ und ein gũten
teil Zũcker nach dem dũ fi fũes haben wilt.
Rüer es Under ein andern, leib [!] mell darin,
bis es rechter dicke wůrt, man mag auch
ein wenig mandel darin thũn, klein gefstosen
[Eh dan dũ die fũgaschen Und die bifcatin in den offen thũft,
fo nim ein ei, klopf es woll Und bestrich fi damit, dann nim grob
... ...]³⁶

/69r/ [185] Soalben martzipan

Nim 4 lot gefchelte mandel Und 4 lot
Zũcker Und 4 lot Zart mel Und 1 ei
Und ein wenig Roffen waffter Und
ein wenig kleingefchnetz Zitronen fchel=
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. Machen 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 ($\frac{1}{4}$ Mass) lauwarmer 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 geschnitzte Zitronenschalen.

[186] Müstanzin

Erstlich 12 lot ungeschelte mandel, 16 lot Zúcker,
ein wenig Zimet Und negele Und müscat=
núß³⁷ Und 1 ei Und ein wenig geschelte
Zitronen schelfere Und roffen wasser.

[187] Einander gatung müstazinli

Nim ein halb lb Zúcker Und so Vil mandel,
die mandel kleingestoffen, den Zúcker ge=
sibet, 4 ½ lot mel ongefär, 2 frische eier.

[188] Ein andere gatung

Nim Zúcker Und mandell, Jedes 1 lb, mel
½ lb Und Zimet Und negele Und müscatblúft
bumarantza schelfere nach belieben, man
múß es schnetzlen, nit stoffen, dan nim 3
frische eier Und mach den deig frei dick,
sonst Zerläufft er in dem offen. [das macht 5 lot
mel, 10 lot Zúcker, 10 lot mandel aúf ein ey.]³⁸

/69v/ [189] bißgotin Zúmachen oder Zúckerbrot

Nim 7 lot Zúcker Und 5 lot mel, gesibets
Und dan klopf 2 frische eier Und dan
schüt 2 löffel fol rosen wasser Und den
Zúcker darin Und rüer es ein glocken*
stünd Und dan thún das mel auch
darin Und rüer es frei wol Under einander.
Dan mach hüßli Von papir, wan dú nit
stürtzene* hast Und bach es aúff der glút,
ich habs brobiert, sie werden schön.

[190] Einandere gatig lang Zúckerbrot

Nim Zú 1 ey 4 lot Zúcker, die eier 1 stünd gerürt,
ein ½ stünd wan der Zúcker darin ist Und
ein klein wenig saltz, rüer es allewill aúf
ein fiten, dan sovil des aller besten mel da=
rin gerürt, 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 brünen müſtacin

Nim ungeſchelt mandel $\frac{1}{2}$ lb, ſtoß ſie klein,
10 lot Zúcker, Von einer Zittrona die ſchel=
feri, Zerſchnetzlet, roſen und Zimet waßer,
iedes 1 löffel Vol, grob geſtoſſnen Zimet,
auch 1 löffel Vol, 1 ey, ein müſcat nuß,
ein wenig Imber Und negele, das alles
/70r/ mit einem löffel dũrcheinandern
gerüert Und ein deig darũs gemacht,
dan nim ein wenig Zúcker Und am=
mer mel* Undereinandergeton Und
die model darmit beſeit, wan du ſie
drũcken wilt, ſo dũ es wilt auß die
oflaten dũn, ſo mach das glat ſpiegel
ys, allſo nim das Clar Von einem
ei, rüer es wol in einem ſchũffeli und
allgemach fingestoſſnen Zúcker darunder,
das es ſich außſtrichen laſſe.

[192] Mandel brötli Zũ machen

Nim $\frac{1}{2}$ lb geſchelte mandeln, 9 lot
Zúcker, ein ei, ein wenig roſſen waſer,
mit einem löffel wol Undereinander
gerüert Und auß die ofladen geton,
Und darnach gebachen.

[193] getrũgt Enis brot Und Ringli

Nim Zũ 2 eier 5 lot Zúcker, ſo vil ſaltz,
alls wan dũ ein ei woltiſt ſaltzen,
ein wenig gantzen enis, die eier ein
/70v/ halbeſtũnd geklopft, das mel darin
gerüert, biß es ſich auß trollen laſt,
wan dũ trũcken wilt, ſo wũrk nach
ein wenig mel darin, formier was
dũ wilt Und bach ſie, trũck mödel darũf.

[191] Die braunen Mustacchini

Nimm ½ Pfund ungeschälte Mandeln, zerstosse sie fein,
nimm 10 Lot Zucker, die Schale einer Zitrone,
geschnitzte 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 Stärkemehl untereinander gemischt,
bestreue die Model damit. Wenn du sie
ausdrücken 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 rûnd enis brot
[Nim Zû]³⁹ einem ei ½ lot Zûcker, ein wenig
gantzen enis, ein wenig faltz, dan nim
des aller besten wissen mel mit einem
loffel aûff die offladen geton und
aûff einem blech im offen gebachen.

[195] Maûltaschen Zû machen
Nim Zû einem eÿ 6 lot Zûcker, ein wenig
Roßfen Und Zimet waßer, rüer es aûff
1 stûnd Undereinander, darnach rüer des
allerfinstern⁴⁰ mel
darin Und formiers wie Rûnde
brödtli Und bach sie.

[196] hrscandoler⁴¹ [!] Spanisch brot
Nim 8⁴² eiertoter, 20 lot Zûcker
solches Undereinander wol Vermischt
/71r/ Darnach 20 lot schön mel darzû geton
Und nach 4 gantze eier Und Underein
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 oder Biscottini
Nim 16 lot Zûcker, 4⁴² eier, ½ lb mel
und das wol geklopfft in einer schûßlen
und ein wenig Roßfen waßer darûn=
der geton, Und Eh man es in offen tût
ein wenig Zûcker darûber gestrewt.

[198] Curadenti* oder Muscattini
Nim⁴³ ein pfûnd mandel,
½ lb Zûcker, Zwei gantze eier, ein wenig
Zimet Und negele, Und⁴³
und mit môdel getrûckt
nach belieben.

[194] Gewöhnliches rundes Anisbrot
Nimm zu einem Ei $\frac{1}{2}$ 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. Scandoleras⁴¹ 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 = $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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,
 $\frac{1}{2}$ 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 Zúcker
½ lb iedes, misch es ein halb stünd lang
die eier Und Zúcker, darnach rüer
das mel auch darúnder und formier
[bis da]⁴⁴ es der kúnst nach.

/71v/ [200] Rúnde toter brötle

Nim 2 frische eier, 6 lot finen Zúcker,
ein messerspitz Vol saltz, klopf lang,
dan nim ein wenig enis Und Colander
Und ein wenig schön mel, rüer es darin.
Dú múst es nüt würcken, nim offladen
Und thún allsdan die fülle darúf, dú
múst es bald in den offen thún, sie
werden dan lúfftig, thú auch darin
rosen Und Zimet wasser, Jedes i löf=
fell Voll.

[201] Mústacin

Nim 4 lot Zúcker, 3 lot mandel, 1 lot kerne=
mel*, misch es Undereinander, darnoch
klopfe ein ey, gieß allgemach an den Zúcker
Und mandel, ein wenig Zimet Und múscat blúst,
negele Und Imber, nit klein gestosen, dises
alles frei wol Undereinander geknettet Und
in die mödel getrúckt, den Zucker gesibet

[202] Zúcker brötli

Nim 3 frische eier, 1 ½ fierlig Zúcker fin ge=
siben Und 1 löffel fol roffenwasser, und 1 stünd
aúff einer siten gerüert, dan nim 5 lot
amermel Und dan súnst mel, biß es dick
gnúg ist.

/72r/ [203] Enis brötle

Nim 2 frisch eier, klopfe es woll, nim ein
messerspitz Voll saltz, 4 lot Zúcker, 2 lot eniß
Und schön mel, würck den teig eben lúck
das er nach klebt, so wúrts lúfftig, 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 auff, was für form du wilt,
falb das blech mit new schmaltz Und
wan es halb bachten ist, so bestrich es mit
eier, dan thun es wider in den offen,
Verbachs nit.

[204] Zucker bruch Zu machen
Nim $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 12 lot amermel, alles
Zart gesibet, 2 löffel Vol tragant*, in Roß=
senwasser woll geweicht oder wan es an
2 löffel Voll nicht genug ist, kan man
darin thun, biß sich der teig woll Zihen
laßt, darnach stoß den teig wol in
einem mörfel, dan leib [!] ihn wol mit
anderem gesibetem amermel* Und
mach den teig Zimlich dick, darûs kanst
machen mit der hand oder mit mödele,
laß es auff dem fettele halb trüchnen
dan beschließe sie eh sie gar trüchen sind.

/72v/ [205] Martzipan fallsitz Zu machen
Und schünken Und Zungen
Nim zu 1 lb mandel $\frac{1}{2}$ lb Zucker und stos
beide gar klein, dan Vermische die man=
del und den Zucker wol mit einem
löffel Undereinander, dan teil dis in
2 teil, in den einen teil thun Rotten
fandel, bis ein rechte röte gewind
wie gehackt fleisch, dan nim 1 löffel
Voll Und formiere es wie ein falsitz,
dan spalt in abeinander Und leg ein
wissen riemen dardurch, dan kleib
es wider Zufamen, düpfle mit einem
messer löchle außwendig darin,
dan mach auß 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 du wilt, spalt sie auff, dan
bütz sie woll die feiste darûs, 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 $\frac{1}{2}$ 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. Zerreiße dann den Teig gut in
einem Mörser und reibe ihn gut mit
weiterem gesiebtten 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 $\frac{1}{2}$ 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

Roffenwaffer und weſch ſie gar wol, dan
trüchne ſie mit einem diſch tüchle, dan
lege die formierten falſitz darin, dan
bind ſie mit bindelle Zú beiden orten.

/73r/ [206] biſgottin Zú machen⁴⁵
nim Zú 9 eier 1 lb Zúcker, folches miſch
wol undereinander, darnach nim
24 lot gúot mel und 4 gantze eier,
rüer alles wol undereinandern,
ſchüt es in darzú bereitete pfanen, 2 fin=
ger breit 1 lang 2 hoch.

[207] ein anders
Nim 1 lb Zúcker, 4 gantze eier, 22 lot
gúot mel Und das alles wol geklopfft
in einer ſchüſſlen Und ein wenig roffen
waffer darúnder, ſtrew ein wenig
Zúcker darúff, eh du es in den offen dúſt.

[208] Wilt dú müſtarden machen
ſo nim gút bieren, beſchnid Und ſchnet
ſi klein, las ſi woll Zúſieden in waffer
und wan ſi lind ſind, ſo Zerüer ſi wol,
dan nim ſenffomenn, ſtos ihn nit gar
Zú 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 fieden aúff ein
kleinen fürli, dan richt es an. Und halt [es]
in der külle und wan dú wilt aúff
tragen, ſo ſtreüw ein wenig Zúcker dar[an].

/73v/ [209] Das brún aúflaúffende
Zúckerwerch Zúmachen
Nim das wis *von* einem friſchen ei nit gar,
thú $\frac{1}{4}$ lb ſchönen Zúcker darin, rüer es biß
ſtarck wirt, darnach ſchnide es mit
einem meſſer uß⁴⁶, leg
es aúff 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 $\frac{1}{4}$ 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 Zúckerwerch

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

[211] Zúckermústacin

Nim 4 lot rein gestoffnen Zúger, 3 lot mandel
schel Und stos si klein, 1 lot mel, rüeres
Undereinander, dann nim 1 frischs ei, woll ge=
klopfft Und darin geton Und mach allso
ein hüpfches deigle danrú, dan trúck
model darúff Und bach es.

/74r/ [212] Biß qúit

Nim 6 eier klar Und 2 gantze eier, klopfe
si wol mit einer kellen $\frac{1}{2}$ stúnd, dan
tú 1 lot Zerstoffnen ehnis darin, $\frac{1}{2}$ pf
finen Zúcker, 12 lot des besten mel
Und rüer es woll Undereinander, der múß
nit dig fein alls lúcker hefel*, bestrich die
form mit bachschmaltz* woll, dan tún
dem deig mit einem löffel in die form,
si müssen nit gar Voll sin, tún ein
wenig Zúcker Und mel Jedes glich Under
einander, dan feis ein wenig darúff
tú alls bald in den warmen offen,
so laúffen si schön aúff, wan si oben gelb
sind, so sind si gnúog, las es in der form
ein klein erkalten, dan túes drú, haßt
mer teig, so bestrich die mödel wider
woll mit bachschmaltz*, der teig múß
lúck fein, das in die form laúffen kann,
wan die stück Zú groß sind, so Zerhaúw
si will si warm sind, der teig múß 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
güt.

/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
auff ein tisch, schlags dan in die
mödel, strew mäl auff ein blech
Und legs daruff Und bache sie.

[214] gütte leckerle
Nim imber Und negele, iedes 2 lot,
1 lot Zimet, ½ lot müscat blůst, das alles klein
Zerschnetzlet, hung 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] Zůckerbrot⁴⁸
⁴⁹Nim 5 eier, 2 halb eier schalle vol
rosenwasser Undereinander
klocket*, ½ lb Zůcker fin gestosen, den
Zweiteil der eier darin geton
Und 3 stůnd auff einer siten
gerüert, ein lot amermel*, 6 lot
[oder 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 oder gros]⁵⁰
ein basteten pfanen geton, oben heis
Und Unden 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, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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 gattung leckerle

Nim $\frac{1}{2}$ mas hung, 8 lot Zúcker, 4 lot imber,
1 lot Zimet, $\frac{1}{2}$ lot negeli, $\frac{1}{2}$ lot múscat
nus, stoß das gwürtz nit Zú klein, schnetz=
le [grün Zitronen schelfere]⁵⁰
klein, schüt 2 löffel Voll roffen wasser
daran, das si weich werden, tûn⁵¹ [den hung und Zúcker]⁵⁰
in ein pfanen übers für bis es recht
füd, dan tûn die Übirigen stück auch
darin, rüer es Undereinander, würck
das mel darin, mach den teig nit
gar Zú keck, formier was dû wilt.

[217] gffülte offleten

Nim roßen Zúcker, kleine winberli
Und ein wenig geriben brot Und ein
wenig roffen wasser, rüer es woll Under
einander, strich es auff die offleten
[eines meßer rúcks dick
formier die oflada wie dû wilt mit eim meßer]⁵²,
Über litz es Und bach siineiner [!] pfanen mit
schmaltz, nimfi herús Und bestrich si mit
eier wis, dan las si nach ein wenig im
schmaltz bachen.

[218] Gefült öpfel

Dû muß die öpfel beschniden Und bim
/75v/ stil auß hauwen Und hollen, dan nim
nűw schmaltz, las es Zergon allgemach,
das nit feüller*, dan nim geribne let=
selten Und Zúcker Und wein ber, Zimt,
negele, rüer es wol Undereinander Und
tûn es inn die außgehölte öpfel, das
stückle wie dû bei dem stil abgehaü=
wen haßt, binde mit einem faden
hüpschlich darüber, dan nim ein we=
nig wasser Und frisch schmaltz in ein
pfanen Uff die glúd Und las es allgem=
mach braten, dû magst si auch nűr
mit Zúcker Und new schmaltz füllen.

[216] Eine andere Art Leckerli

Nimm $\frac{1}{2}$ Mass Honig, 8 Lot Zucker, 4 Lot Ingwer,
1 Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, $\frac{1}{2}$ Lot Muskatnuss.
Zerstoppe 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 *ander* gattung öpfel
befchnid die öpfel und hauw ſi in 2 ſtück,
haũ die bitſchge woll auß, tũn ſi in ein
ſchüffel außf die glũt mit wiſſem
win Und friſch ſchmaltz Und Zimet,
laßes allgemach ſieden, kers um, tũn
ein wenig winber darin
[Und Zũcker Und Zimet Und Roßwaſer]⁵³.

[220] Confeckt Zũmachen
So nim 1 kũttenen Und bũtz ſi frei wol ab, dz
das karig* ſũber darab keme, dan nim 2
leimene heffen, thũn den einen *Über* dz
/76r/ für Und waſſer darin Und dan nim den
anderen haffen, thũn die *ander* kũttenen da=
rin Und *Verbind* den haffen mit einem
tũch Und lũog, das die heffen in *einander* dienen
oben am hals, dan tũn in *Under* obſich außf
den *anderen* haffen, das der dampf auß
dem *Undern* in den obern ſchlahe, Und die
kũttenen freilind werde, dan nim die
kũttenen Und ſchel ſi frei wol, Und haũwe
das lindt dar Von, dan es mũs Zart ſin.
Dan nim ein ſilbernen löffel Und Zerüer
es, das es werde wie ein Zart mũß. Dan
nim ein ſchũßlen Und nim eierklar Und
roſenwaſſer Und Zũcker Und Zimet, Und
dan ſo tũn ein löffel Vol kũttenen mũß
darin, albers es mũs Zũm erſten wolgeklopft
ſin, dan rüer die kũttenen woll *Undereinander*
Und wan es wol gerüert haſt, ſo thũn wider ein
loffel Vol, Und makes allemal an, ſo die
kũttenen werden Zũletſt Zäch, wan ſie dick
ſind, ſo nim ofladen Und haũw ſie wie
du wilt als hertzle oder ſternele, Und las
es in der werme ſton, wie die hippen*, aber
man mũß es nit bachten, magſt auch ſiden=
fötze daran tũn Zũr 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 wekommt, nimm dann
2 tönernen 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 Seiden-
läppchen dazu machen zur Zier.

/76v/ [221] Schne ballen Zů machen
So nim rom, der nit älter seige gemolcha alls von
abend bis am morgen, dan nim in ab
der milch in ein schüßlen Und Zůcker Und
roß wasser darin, dan klopff 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
klopff es widerum bis es schůmpt, dan
nim es wider ab Und so fort an, muß
es ein anderen nach in ein schüßlen stelen,
stel es zů dem Confect auff, strew Zůker drůf.

[222] Öpfel in schmaltz Zů bachen
schele si Und haw sie in 4 oder 8 teil, nach=
dem sie gros sind, klopff dan eierwiß
[Und saltz ein wenig]⁵⁴
oder klar Und dúnck die öpfel darin,
dan nim sie drůß Und tröl sie woll
im mel, Um dan würff sie in heis
schmaltz Und bach sie frei röschen werden,
dan richt sie an Und strew woll
Zůcker drůff.

[223] ein andere gatung Von öpfel Und bieren
schel sie Und haúw die bischge wol auß 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 Under den Zůker.

[224] Zůcker brötli
Erstlich nimpt man 1 ½ lb fin gestoffnen Zůker vom schönsten
Und túts in ein erdene kachel, darnach nimpt
man 5 frisch eyer Und 2 halb eier schalen voll ro=
senwasser Und schlägt die eier Und das roß=
sen wasser woll ab mit einer kellen, dar=
nach gűßt man die eier in den Zůker, ein
wenig mer als den ½ teil Und rüerts
¾ fiertel stůnd all Zit auff 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 güßt man die Übrigen eier auch
darunder Und rüerts noch fiertel stünd,
als dan nimpt man 9 lot schön mel
Und rüerts auch darunder Und rüerts
nür so Viel, das recht Undereinander kompt, dan
gießt auß ein papir mit einer kellen,
klein oder gros, nach belieben und tüts
in ein türtenpfannen, machst oben auß
ein starcke hitz, Unden minder, nür ein
wenig, so sind sie fertig, ist probiert.

/77v/ [225] Zucker brot

Nim $\frac{1}{2}$ lb Zucker, Zimet, negelin, muscat bluft,
iedes 1 $\frac{1}{2}$ lot, $\frac{1}{2}$ lot Coriander, $\frac{1}{2}$ lot fenchel ¹⁵⁵
muscat nüs, 1 Zinckle imber wolgestoffen
Und 9 lot mel nemen Und diese stück wol Under=
einander rüeren, dan nim 3 oder 4 eier, bis es
recht ertige* wirdt, das er woll Und gmach
rinen kann, so ist er recht. Darnach nim ein
ey Und mach ein teiglin Und walg es auß
wie ein örle teig, so gros alls die türten pfa=
nen ist, dan tün disen teig drin Und setz in
auß ein roßt, darunder ein wenig glüt, nit
Zu vil, dan nim den teckel, der Über die dürten
pfon gehört, machin heis, dün glüt drüff ehe
man ihn auß die dürten pfonen setzt, so
Züchts den teig woll auß es ünnd allgemach
bachen Und wol durch ziehen lassen, so bald
es den recht bachen ist, so sol mans dan Zerschni=
den wie mans gern haben will, breit oder lang,
man muß es schniden wils warem ist,
man mag auch winig gwürz drin tün.

/78r/ [226] Mandel käß

Nim ein lb mandel, brühe sie Und wirf
sie in ein wasser Und wesch sie rein auß,
1 mal* oder 4, das es gantz rein wird,
Und leg sie auß ein sib, das sie trüchnen,
schüt sie in ein ribtopf Und rib sie frei klein,
nim dan hüfen blaffen, 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 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimt, Nelken, Muskatblust, von jedem 1 $\frac{1}{2}$ Lot, $\frac{1}{2}$ Lot Koriander, $\frac{1}{2}$ 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 zuschneiden, 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 (Schwimmlase), so gross wie

gans ey, Zeriß sie klein in stückle Und leg
 sie in kalt waßer Und wesch sie rein auß,
 ein mal* oder 3, dan nim ein topf darunder
 halb quart ein geht Und laß die hüßen
 blaffen in dem topf Und setz es Zû 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 darûs ein mandel=
 füßen mit reinen waßer Und tûn Zû=
 cker drin, setzs Zûm für Und laß es ein
 wenig aufffieden, aber nit frei lang, das
 nit schwartz werde, machs woll süeß
 Und nims Vom für Und güß darin
 /78v/ quartierlin* roßwaßer rüer es woll dar=
 under Und setz es auff ein ort, das es kalt
 werd, die andern Zweiteil der mandlen nim
 auff ün tûch Und güß dar Zû Von den hüßen
 blaffen Und ribs mit gwaldt durchs tûch, das
 nichts drinen blibet, wen dû nûn das gar
 dûr gezogen hast, so nim das selbige und tûn
 es wider in den Vorigen topf, Und setz es Zûm für
 Und las ein wenig auff fieden, tûn drin
 wißsen Zûcker Und machs woll sües, koste
 es Und nims Von dem für Und las hübsch
 kül werden, darnach las die forme rein
 auß wesch mit kaltem waßer, schmir
 sie ein wenig mit baûm oder mandel öll
 aber nit fast, dan schüt die mandel drin
 mit den hüßen blaffen gantz kül Über=
 schlagen, schünst werden sie schwartz, Und
 setze sie in einen keller, das sie gerinen, Und
 wan sie wilt auffgeben, so nim sie auß der
 form, lege sie aff die schüßlen Und treie
 das gebrech* oben Und güß darûm die
 mandel milch Und strewe gefer[b]ten [!]
 Coriander Und Zûcker, dû magst es auch
 Vergûlden 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
ſchüffel füecht mit waſſer Und güß das
darin Und las es gerinen, darnach ſchnid
es wie Confect ſtückle Und legs um den randt.

[227] Mandeleier in der faſten

Reibe die mandel klein Und Züch die durch
mit den hüſſenblaſſen wie obe geſagt beÿm
mandel kes, Und ſüds hübfch ab, dan las
die mandel mit den hüſſen blaſſen küll
[Und gantz dick werden]⁵⁶
werden, dan nach nim andere mandel
klein geriben Und mache die gel mit ſaffra
Und mach rûnd kûgelin darûs, glich
alls eiertûter, 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
hüpfch 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 darûff in die ſchale
die mandel, die dû durch getriben haſt
/79v/ mit der hüſſen 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 Voneinander Und lege ſie in
ein ſchüffel. Wiltû ſo güß ein kalte mandl
ſüpa oder ein roſſenwaſſer darûm Und ſtrew
geferbt enis drûff.

[228] Ein mandel muß

Zeribe mandel bei einer halbtûnd,
ſchlage 12 eier drin, ribs woll dûrchein=
ander, nim 2 qûart win in ein top[f] Und
las in wol heis werden, tûn Zûcker Und
kleine roſinle darin Und ſetz es Zûm
für und rûer 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 verfare 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 flügs Undereinander Und bestrew es
mit Zücker Und gibs hin.

[229] Ein schne Zü machen

Nim gute milch Und wissen Zücker Und
eier Under die milch, dann nim 2 schniten
semel, behe sie, Züchs durch einen süessen
win, strewe mandel Und ein wenig winbir
/80r/ Und bütter daruff, tün es darnach in die milch
Und Zücker, so wirt ein dicker saft, den heb mit
einem löffel auß auß die semel, bis die schüß=
fel Vol ist, dan stecke schöne blümle daruf.

[230] Mandel milch Zü machen

Zü $\frac{1}{4}$ lb Mandel nim $\frac{1}{2}$ wiß brötle, blützger*
wertigs, schnids Zu schniten, beies freischön
gel, dann nim⁵⁷ ein gut quertli fleisch
brüe, die freikrefftig seige, Und so Vil wasser,
schüt dis an das beit brodt, las es mit
einander halb insieden, dan schüt es an
die mandel, die Zuvor geschelt Und
klein als ein teig gestosen seigendt, wan
du 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,
sonder nur die brüh ab dem brot Und nit
heis, sonder wans ein wenig kalet ist, dan rühr
es mit einem löfel wol Undereinander, dan
nimes mit dem löfel auß in ein tuch Und tribs
durch. Und trucks wol auß 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 $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln $\frac{1}{2}$ 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
oder Zúcker rot, grün, blaw, gel, türckischblaw,
violenbrún Zúferben

Zúm Roten nim presilgen holtz, file darvon
mit einer file 2 lot, mische darúnder ½ quídt [!]
alaún, binde es in ein linis düchlin, henck
es in 12 lot brúnen wasser 6 taglang,
darnach tún es Über das für, biß woll
erwarmet, mit difem waser koche den
Zúcker, so würt er schenrot.

grün

Nim safft Von kol krút oder mangold krút oder
Von blawen gilgenbletern, so Vil gnúog ist,
koch damit den Zúcker sowirt er grün.

blaw

Nim Jndicúm, gúme 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 síges dúrch
im tuch Und koch damit den Zúcker oder koch
in mit schwertelblúmen safft.

türckisch blaw

Nim Jndicúm ½ lot, bleiwiß 1 lot, Ungelöscht
/81r/ kalch 1 quínlin, stoße alles Zúpúlfer Und bind
es in ein tuchlin, hencks in ein tuch brúnenwaser
ein tag Und ein nacht, mach es warn [!] ob dem
für Und koch den Zúcker damit.

Viollen brún

Nim safft Von blawen gilgen bis gnúogist,
koch damit den Zúcker oder nim kleine stückle
Von brunem leder, ein hand Vol, lege sie
in waser Über das für, las ein walz* tún,
dan síge es Und koche damit den Zúcker.
allso kannsts mit rotem leder 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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 fües mandel, schell Und stoße klein, mische da=
runder Zucker Und rosenwasser Und ein wenig hechten
brü oder brüe von kelberfüeß, strichs damit durch
sib in ein blaten, las es über nacht stehen, so walet
sie Zufamen wie ein galard, du magst sie dan
in laub oder bleter legen und darnach in blaten.
Du solt sie auch wol mit Zucker Und emis [!] be=
sprengen.

[dise milch gibt zimliche narung, weicht den buch Und die brüst ist der lebern dien=
stlich, meret die natur Und löschet den brenendin haren.]⁵⁸

[233] Pomarantza Confeckt, auch mandel,
enis, negeli oder Über Zuckert pomarantz, piniöli,
Zimet Coriander

Nim pomarantzenrindt, lege sie in frischwasser
/81v/ 9 tag Und güs altag ein ander frischwasser dran. Zu=
letzt laß sie ein wenig fieden, dan schnid das
weiß fleisch darvon Und die rind den lan=
gen weg dün Und klein, leg sie 1 tag Und nacht
in Zerlaßnen Zucker Und wan sie ein wenig
kocht hast, nim sie auß dem Zucker Und las sie dür
werden, dann nim die Pamarantzenschelfere,
oder geschelt oder Ungeschelt mandel, die Ungeschel=
ten weren lenger, oder Zimet oder negele oder pini
öly oder enis oder Coriander, tûn dern eins der stücken
in ein küpfere oder mösche becke, güß darüber mit
Confeckt löfen [!] algemach gekochten Zucker bis
aûf sin stat hier Zwüschen ab[er] sol der ander daß becki
mit den pomarantzen oder was darin hin
Und her wanen, damit alles frei wol Über=
goßen wird mit dem Zucker bis gnûog ist, es sol
ab[er] der Zucker so wol gekocht sin, das er sich glich als
er aûf die rind oder worûf es gegossen wirt Can=
diere ./.. wiltu es krûs oder rûch haben, sol der Cori=
ander oder was rûch machen wilt wol mit Zucker
bedecken, biß er ein Zimliche große bekompt, dann nim
ein Confecktlöfel mit einem engen löchlin Und güß
den gekochten Zucker hoch oben herab aûff den Vorge=
melten Zucker 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 ...,

[fo werden sie desto rücher
wan der Zúcker wol gekocht ist
Und las hin Und her wanen, es sol
auch der Zúcker garwol gekocht sin.]⁶⁹

/82r/ [234] Wiltú bretzgele oder derglichen
etwas machen

Nim Zú 4 gantzen eiern $\frac{1}{2}$ gleſle bran=
ten win, nüw ſchmaltz, fo Vil alls ein eÿ,
4 gút löffel Vol honig, enis Klein geſtoſen
Und Zimet, rüer alles woll
Undereinander, dan nimb Zart mel Und
mach ein hüpfchen teig drús, formier
es wie dú wilt, dú magſt auch mö=
del drúff trúcken Und ſie bachen.

[235] ein andere gatúng

Nim Zú 1 blútzger* wis brot teig,
3 eier, fües ſchmaltz, fo Vil alls⁶⁰ ein
eÿ, húng, biß es fües iſt, nim wenig eniß,
rüer es undereinander, dan nim Zart
mel Und mach ein teig, nit gar Zú
dick, das dú in wol köneſt auß ma=
chen Und formier was dú wilt, alls
bretzgele, Zwifelſtrick, hertzle, auch
latiniſche búſtaben / Und der glichen.

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

Nim gúme tragand, leges in roßwaſer biß es
weich wirt, rüeres wie ein teig, nim einer
haſelnús groß, ſtoſe es in einem mörfel, ſpren=
ge darúff geſtoßnen Zúcker, biß gnúog iſt,
Und 7 gran biſem in roßwaſer Zeriben,
miſche es dúrcheinander, mach darús ein teig,
wiltú ſie beſer haben, túñ mer Zúcker Und
biſem darzú Und ein wenig múſcad blúſt
Und amelmel* oder roten ſandel, miſche es wol
Undereinander, biß glich einem teig wirt, dar=
nach vormier, was dú 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 $\frac{1}{2}$ 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 dũ ſie wilt ferben, miſche
darunder, was farb dũ wilt, doch das die
farben Unſchedlich ſeien, man kan ſie auch
Vergũlden oder Verſilbern.

[237] einanders

Nim Cumiarabici 10 lot, Zũcker 8 lot, amel=
mel 6 lot, biſem 20 gran, miſch alles
dũrcheinander Und machs wie oben geſagt.

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

Nim gũme tragant, bereites wie oben gelert,
nim allzin* Zũ 8 lot Zũcker, einer haſelnũß
groß des dragan deiglin wie oben, dar=
/83r/ nach tũn dũn darunder ein wenig limo=
nen ſafft mit ſampt eier Clar, wol dũrch=
einander, danach miſche algemach dar=
Under 8 lot Zũcker, mache darũß ein teig,
lege in auff einen diſch Und wũrck in
wol mit anderem Zũcker, mach darũß
ein weichen teig glich wie mit mell
ein teig macht, walle in mit einen
walholtz, mache darũs formen oder geſchir,
was dũ wildt Und trockne ſie hinder dem
offen oder ſonſt an einem warmen ort.
Diſſes Confect oder geſchier mag man ge=
brũchen fũr andere blaten, ſo Ver* kein war=
me ſpis darin geton werden Und kan
man die blaten Zũletſt auch eſſen und iſt
gar lieblich, ſo dũ ſie wilt beſer haben, ſo
nim ſũes mandel, ſchel Und ſtos ſie klein, miſche do=
runder Zũcker Und roßwaſen bis gnũog iſt,
mache darũß ein teig Und mache diſen teig
in den anderen teig hinin, alſo das er im mit=
ten ſeig, ſo wirt es Vaſt lieblich Zũ eſſen, oder
mach den erſten teig an mit Zũcker 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 auß der pasta degenûa wie im
 85 blat stet, kanst allerlei mödel Machen
 wie dört gesagt ist, kanst auch hertzle,
 fterenle alerlei bilder oder was du wilt,
 man hat auch stürtzine mödel darzu,
 das mans kann mit abstüpfen, was
 abgaht kanst wider Zufamen thun wie
 die bimben Zelten teig, aber du mußt
 für das mel Zucker nehmen, darûs
 kanst stükle ein fingers lang machen mit
 dürten kluben Zieren, Und Vergülden wie
 martzipan, dan legs über nacht wider
 auff süber teller Und las wider in der war=
 men stüben ston, das woll trocknet, dan
 nim ein trücken, leg Papir drin, dan über=
 legt mit solchen sachen Und wider papir Und
 wider Zucker Und also fortan, biß du kanst,
 also bliben si 2 oder mer Jahr gut, es ist ein
 gut krefftig eßen für die kranken Und
 gesunde Und für kindende frauwen, du
 mußt nit sovill Zucker nehmen oder es
 würdt dan zech.

/84r/ [239] Wie man hirtzen hörnli machen sol
 Nim eier darnach du Vil machen
 wilt, nim das gel Von einem ei Und
 dan Zwei gantz eier, klopf es wol, dan
 thun Zucker darin [oder honig]⁶¹ biß dich gut dünckt
 Und ein⁶² guteil enis Und ein
 wenig süses schmaltz, nim allweg Zu 2 lb [?] bröt=
 liteig, 5 eier Und mach den deig nit gar
 Zu keck Und dan würck in woll ohne mell.
 [man macht si auch nur mit eier Und Zucker Und mel.]⁶¹

[240] Wie man breffen machen sol
 Nim eier so Vil du machen wilt, auch
 so Vil honig Und ein Knollen geßotten
 schmaltz, thun 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 thûn Jmber Und pfeffer darin,
darnach dû si gern reß haben wilt
Und ein wenig saltz, mach den teig nit
so gar fest, eben das dû Jhn woll wall=
len kanst, salb das Jffen wol so kom=
men si desto lieber außß.

[241] Wie man hipen* machen sol.

/84v/ Nim Zû einer halb maß wasser [oder milch]⁶³ 3 löffel
Vol hûng Und mach es allso, nim ein
wenig wasser Und thûn den honig da=
rin Und heb es Über das für, das der
hûng woll zergange, darnach schüt
das ubirig wasser auch darin Und las
es wol laûw werden, dan nim es Von
dem für Und rûer mel [Und ein ey]⁶³ darin Und mach
Jn der dicke wie ein öpfel küchle deig,
rûer Jhn alle Zit, die wil dû die mach=
ist Und halt Jn bei der werme alle Zit
Und tûn darin ein guoteil pfeffer,
man mag auch ein wenig Zûcker da=
rin thûn, so werden si desto besser, salb
das iffen wol Und tûn 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 quertli milch darin Und ein
guotheil Zûcker, 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 außß ein glût
pfanen Und laß es allgemach bachen. Und
wan es schir gstanden ist, so streüw Zûcker
Und weinber daruff Und wan es gar
gestanden ist, so nim es alls balt ab
oder es würt Zû 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 Apfelkuchli-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 dũ Eier Ziger machen
 So nim ein maß milch Und thũn 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 Zũ vollend*, las es nit Zũ lang ſieden,
 das er nit hert werde, dar nach Zũch
 Jhn auß in die Zeinle oder ſonſt Jn mödel.

[244] Wiltũ gũte trit* machen oder bretzgili
 So nim eier ſo Vill dũ machen wilt, wan
 man nür das gel dar Von nimpt, ſo werden
 ſi deſto beſſer Und ſchöner, klopf ſi wol, dan
 rüer Zũcker darin, darnach dũ ſi ſües haben
 wilt und Enis, dan nim gũt mell Und
 würck den deig, dũ magſt auch darin thũn
 Zimet Und muſcat nuß, formier doruß,
 was dũ wilt und bach ſi in einem laúwen
 [bachoffen außf einem martzipan blech]⁶⁵.

/86v/ [245] Paſten de genúa
 Nim 8 gros küttena Und 8 groß grúnacher,
 thũ ſi ſüber abwüſchen, alſo gantz in einen
 haſſen, da ſi woll witi* haben, Und waſſer,
 das es drob Zũſamen ge, ſchware ſi mit ei=
 nem leiminen* deckel wol Under,
 laß ſieden bis die hũt an den öpfen offen
 iſt, nim ſi auß dem waſſer außf ein
 bretlin, las ſi erkalten, darnach nim
 die küttenen auch heruß, wan ſi wol
 lind ſind, lege ſi auch außf 1 bret Und
 las erkaltten, darnach nim das lind
 von Öpfen Und küttenen, dũn die hũt
 Und bitſchge davon, Nim 1 ½ lb opfel in
 ein ſteine mörfel, ſtos gar klein, des
 glichen dũn mit 1 ½ lb küttenen, dan
 dũn es Zũſamen in den mörfel Und
 ſtos ſi wol Undereinander, darnach
 dũn 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

fin gestoßnen Zúcker darzú Über 1 kolfürlin
 rüer es flißig Und las ein wenig
 fieden, darnach nim $\frac{1}{4}$ 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 gnúog
 geßotten ist Und sich Von der Pfanen
 schelt, so striche es auff Zine teller
 $\frac{1}{2}$ fingers dick, las Über nacht in
 den warmen stúben sten, so get
 es ab darvon, kanst allerlei mödelin
 machen. NB bißúch 83 blat, findest mer von
 diser pastnn.

[246] Cittronen lattwergen

Nim 8 schöne groffe küttenen, thún si füber
 albgewüschet also gantz in einen ehr=
 rinen haffen, las si im wasser fin
 hofflich [...] ⁶⁶ fieden, bißi lind sind, leg
 si dan auff ein bret Zú erkallten,
 schelle si Und trib das lind durch
 ein härin sib, nim 1 lb Zúckers, tún
 in in ein pfanen, tún 1 gleßli wasser
 daran, las in bloß recht aufffieden,
 nim von 2 frischen eiern das weis Und
 schüt ein wenig wasser daran Und
 klop es wol mit einem beßelin Zú
 einem schúm, dan schüt es auff den
 /85v/ fiedenden Zúcker Und las es wol mit
 einandern aufffieden, darnach nim
 das Unfüber mit mit [!] einer schúm=
 kellen darab, darnach las den Zúcker
 fieden bis er hert ist. Probier si mit
 dem deller wie dú weißt, nim dan den
 durchgschlagnen küttenen 2 lb, rüere si
 in den Zúcker Und las es auff einem
 kol für ein guot will fieden, nim 4 frisch
 Cittronen, wüsch si füber ab, lasse dan

fein gestossenem Zucker. Rühre es fleissig
über einem Kohlenfeuer und lass es ein wenig
sieden. Nimm dann $\frac{1}{4}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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=
eiffen bis auß das süre, dan nim die
geribne Citronen Und rüere si auch
in die pfanen, fiede es gschwind ab
auß einen glüt, ie bleicher ie besser,
wans langen faden gibt, so ist si gnüg
gsotten, gießi si auß einen glatten
teller einen kleinen fingers dick, wan
dú si aufstellen willt, so Zerhaúw si
Zú kleinen riemli.

[247] Zwetzgen lattwergen

Nim 1 Zeinen Voll, tú die stein hinweg
und die Zwetzgen in ein keffel, brüie si
/87r/ Und rüere si, das si nit anbrenen, ribe si durch
das krieße sib, fiede si in, das si nit gar stark
dick werde, wan si schier gnúog gsotten
ist, so tún darin 2 lot gstoßnen enis
Und ein wenig lavander blümle,
rüere es woll Undereinander, darnach
thún si in ein leimenen haffen Und
stelle si 8 tag auß den warmen offen
wan si oben keck ist, so bestrich si mit
warmen bach schmaltz, las si darnach
noch 3 tag auß dem offen sten, behalt
si dan, so würt si nit graw, auß disse
wis macht man auch von Pflúman und krichen*.

⁶⁷[248] Zitronen saft

Nim das für darvon, für 1 lb saft 4 lot
honig Zúcker, noch belieben ein wenig Zimet,
koche biß recht ist, dieser sirúp mag man Znúnis
Und Zú nachteßen, fur soßen, ist fast gút den menscha
Zú schirmen für der grúßen Pestelentz und für
ales giffit, der sich defen besorget.

⁶⁸[249] Küttenen lattwergen rote lütterere

6 lb schöne woll abgewüschte Küttenen ohn
beschintten, Zerhaúw iede in 8 stück, tún
si Zú 6 mas brúnen 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 darneben Und
 las es also gemacht fieden, biß Ungefar auff
 2 mas, dan tûn es in ein sack Und trûck es
 auß, darnach nim 1 lb des besten Zuckers sampt
 ¼ mas brünen wasser wol gerüert Und
 las es fieden, bis es so Zech ist alls hartz,
 stel die Brü auff ein glû pfanen, das
 /87v/ si warm blib, gieße dan die warm Brü
 fin sanpf in den Zucker, alls dan dise stück
 lasse ineinandern fieden, darnach schütte
 alles durch ein dünen sack, tûn es wider
 in ein pfanen Und laß es immer Zu darin,
 rürend ob einem kolfürli fieden, biß ohn=
 gefar ½ mas Überblibt, brobier es auff ein
 teller, so bald du das tröpfle uff heben
 kanst, das du daruff gfelt hast, so ist es
 gnûg, müsts all dan strags Vom für
 nemen, [si muß nit dicke fin als Jmenhûng,
 süst in eim augenblick Verfoten.]⁶⁹
 netze dan die mödel nicht,
 sonder binde kütten kern in ein düchle
 Und bestrich die mödel darmit, gieße
 dan die latwergen auff das düneste
 all fein kann, lasse si etlich tag sten, darnach
 nim si ab; so si nit ab will gen, so stel si ½ stund
 auff den warmen offen, so würt si abgen,
 sol an der trüchne behalten werden.

[250] Dicke schöne [?] küttenen latwergen

Nim küttenen, beschnide si süber, tû die
 bitschge wol drûs, mache auß einer küttenen
 16 stück, diffen stücken nim 6 lb, tû si in ein
 ehrenen haffen, schütte 2 mas küttinen⁷⁰
 /88r/ Brü daran, Verdecke den haffen Und
 pflenne* sy biß si lind fin⁷¹,
 trib es dan durch ein härin
 sibli in der werme, nim das durchgeschlagne
 muß in ein groffen möschene pfanen, rüre
 darin 1 mas küttenen Brü Und laß es ein
 gût will fieden, nim dan 1 mas gütten

einen Hafen, mache daneben ein Feuer und
lass es so allmählich siedend, 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 $\frac{1}{8}$ Mass Brunnenwasser gut angerührt und
lass es siedend, 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 siedend, drücke dann alles
durch einen dünnen Sack, schütte es wieder
in eine Pfanne und lass es, immerzu darin
rührend, auf einem Kohlenfeuerchen siedend,
bis ungefähr $\frac{1}{2}$ 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),
setze 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 $\frac{1}{2}$ 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 siedend. Nimm dann 1 Mass guten

honig, las in blos Zergen, das nûn nichts
Unfubers darin feig, gieße den honig in
das muß, las es fieden, Jmerzû darin
rûrende, biß das si nit gar stock dick werde,
nim si ab und bestrihe die môdel Und
machs wie oben gelehrt, so wirt si schön.

[251] Wisse lattwergen

Küttenen schelfere Und kernen, so vill dû
haft in einen haffen, Zû 2 mas wasser
lasse es halb insieden, trûcke dan die brü
woll auß durch ein sack, ie Zeher die brü
ist, ie besser si ist, nim darnach grûnacher,
beschnide si Und tûn die bitschge wol darûß,
nim darvon 2 lb in ein pfanen Zû einer
maß wasser Unnd pflenne* si darinen,
ribe si durch ein härin siblin, rûre dan die
brü Und muß durch einander, nim ½ lb Zûger
samt ½ gleßli roffen waßer, las es fiden bis es
Zech wirt wie hûng, gieß
[das abgesetzte muß darin, las es fieden,
flüssig darin rûrende, mach es darnach wie vor
der rotten latwergen gesagt ist].⁷²

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

Nim gût kalbfleisch, Übersûds ein we=
nig Und hack ein wenig speck darunder,
dan nim das gel von hert gesottnen eiern,
kleine winberli, frisch schmaltz, so vil als 1
ei, dan dûnck die hend in mel, machs
rûnd wie eier, tûns in ein pfanen
ein wenig schmaltz Und las es Vachen*
Und wan man es wil anrichten, so thûn
ein wenig fleisch brü darin.

[253] Ein ander gattung

Nim kalbfleisch, hackes klein, dan nim 2 eier,
ein wenig griben brot, Zûcker, Zimet, negeli,
winberli Undereinander 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 pflanen geton, dan
das gemelte fleisch darin Und es bachen
in dem offen oder auff der glüot.

[254] Kleine pastetle

Nim kalt brats oder sünst kalt fleisch, hacks
klein mit eim wenig speck Und
rinder marg oder sünst gütte feiste Und
ein wenig knobloch Und spetzarei, ein
wenig gapiri Und Zittronen schelfere
Und ein wenig fleisch brü Und
ein gütts bitz süeser schmaltz, rüers
Undereinander Und thue es in ein
in ein spanischen teig
[für brünen / den Marchen / Putifellen /
fründtlichs hus Umbfangen / nach welchem ich
hab ein großes Verlangen / Michael Jacobus]⁷³

/89r/ [255] Kleinen pastetle in Il Zümachen
auch in der fasta

Mach ein gütt eier örle teig, den mach
also, nim einwenig frische milch, dan
nim frei Vill eier [Und thun
ein wenig süeser schmaltz in den pastetli teig]⁷⁴
und gut mel, rüer
in frei dick an, damit du in nit fast wür=
cken müßist, si werden sünst nit gut,
würcks blos das du si woll auß machen
gkönest, dan tun die fülle darin, die
magstü machen Von kacketen schnecken wol
angekocht mit süesem schmaltz, knobloch, gewürtz
Und saltz oder mit gehacketen fisken auch
wol angekocht, ein wenig bölla darun=
der gehacket und ein guteill süeser schmaltz,
gewürtz Und saltz Und ein wenig für ge=
machet mit wisssem win. oder 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 umfassen, 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.

diffe ober Zelte füllen mag man auch
in spanischen oder sonst guten pasteten deig
thun und im offen oder auff der glut bachen.

/89v/ [256] Krepfle von Spanischen teig gemachet

Mach die fülle also, nim $\frac{1}{2}$ mas milch, klopf
3 eier gar wol darin, dan thue es über dz
für Und rüer es allewill, bis es fuden will,
dan nim einn wenig effich und waßer
Undereinanderen Und schüt es darin,
das es Zu Volend breche, dan nim den Ziger
herus Und rüer in an mit eim wenig
Zucker Und Zimet, ein wenig klein winberle
Und ein frisches raws ey. Dan leg es auf
den teig, Überlitz es Und bach si im ofen.

[257] Ein andere gatung Öpfelkrepfle

Mach die füle wie Zu einer öpfel türten,
die nent man öpfel krepfle, Und thun
Vil klein geschnetzlete mandel darin.

[258] Einander gattung teig Zu pastetli
oder krepfle im schmaltz Zu bachen

Nim 3 teil mel, 1 teil schmaltz Und 2 eier
oder so Vil du machen wilt, ein wenig wa-
ßer oder milch wie ein pasteten teig Und
würck in nit Zu starck.

[259] Wie man Moracher Von lüncken
machen kann

Nim lüncken, hack si klein
[mit eim wenig speck]⁷⁵, darnach
nim das gel von 2 eieren und ein wenig
gewürtz Und geriben weiß brod
/90r/ Und rüer alles wol Undereinander Und
auß dem wifen Von eieren mach
ein teigle daruß, das schlags um ein
rundes holtzle, dan kleib die füle darum,
formier es wie ein moracher, dan thun
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 $\frac{1}{2}$ 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 thûn die moracher darin
Und las es allgemach bachen, bis sie
hüpsch gel werden.

[260] gar gütte bûlbeten Zû machen
Nim kalb oder rind oder schaf fleisch, hack
es klein, nim griben bbrodt [!] und tûn es
in ein wenig milch, rom oder fleischbrü
Zû weisichen⁷⁶ dan tûn es in das fleisch,
nim frisch schmaltz, thûn es in ein
pfanen, darnach nim 2 eier, klopfe
si wol Und schüt si in das schmaltz
Und las ein wenig dick werden,
darnach thûn sie in das fleisch Und
nach 2 gantze eier Und ein wenig
winberle Und rinder marg oder speck,
ein wenig Zimet Und negele Und
imber Und ein klein bitz knobloch,
Und rüer es alles wol underein=
ander und formier rûnde balen drûß
wie gans eier, dan nim frisch⁷⁷
/90v/ schmaltz in ein pfanen, so Vil alls
ein eÿ, Und leg die bûlbeten drin,
thûn Unden Und oben glût Und
las sie allgemach bachen.

[261] Ein andere gattung
Nim kalbfleisch oder was fürigs dû
hast, schnid es dün, dan wigle sie
Zûsamen, wan sie ein wenig mit
Zimet pûlfer Und saltz besprenget
hast, Und spick si mit roßmarin
Und speck Und steck si an ein spis und
laßi braten.

[262] Ein andere gatung
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 Schafffleisch, 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 faltz Und Zû=
 famen gewicklet, Und in ein Jr=
 denen hafē geton, Und W[iſſen?] win
 oder nit gar ſtarcken eſſich darange=
 thon Und ûnder geſchwaret, wan
 dû dan kochen will, ſo magſt dar=
 von nehmen Und im ſchmaltz bra=
 /91r/ ten wie die Vorigen oder am ſpis, die am
 ſpis muß man mit ſpeck ſpicken oder 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
 mußcat blüſt, das tûn alles mit
 einanderen in ein paſteten pfan=
 nen außf ein glût, Wol verdeckt,
 Und laß es allgemach fieden Und
 dûn darin kleine winberli.

[263] Wiltû ein gefült brätli machen

Nim kalb oder ſchaf lempa Und
 plütſch ſie wol, dan nim griben brot
 Und klein geſchnetzet knobloch, beterle,
 kleine winberle, gwü[r]fleten ſpeck
 pfer Und faltz, Zimet Und negele
 Und mußcat blüſt, dan rüer das
 alles wol undereinander Und thûn
 es außf die lempen ſampt new
 ſchmaltz, bind dan den lempen
 wol Zûſamen, das e[r] nit auß gan
 /91v/ tûn es in ein heffele Jnn ſües ſchma=
 ltz Und las es allgemach braten
 außf einer glût, oder wan dû
 wilt, brü daran haben
 [ſo las es nur ein wenig Zû Vor im ſchmaltz brätlen]⁷⁹,
 ſo ſchüt ein wenig fleiſch brü drar [!] mit
 mußcat blüſt Und faltz.

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 geschnetzelter 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 gefoten oder braten, hack sie
klein, nim Wiß brot, haũw die rinden
hin weg, weich dan das Übirig in
warmer milch [oder rib wis brot]⁸⁰,
nim dan 3 oder 4 eier,
nachdem dũ nieren haßt, klopff sie wol,
nim dan ein wenig kleine win berle,
maffaron, betterle Und schnit laũb [!], man
mag auch gar klein gehackten speck Und
ein wenig knobloch darin tũn, wan man
man [!] gern will, dan rüer diffes alles
Undereinander Und strich sie auff 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 Zúcker daruff,
wan dũ si anrichtest, gib sie mit dem bratis.]⁸¹

[265] Ein brůst oder lempa Zũ fůlla

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

[266] Ein andere gattung

Nim ein halbs quãrtle milch Und
so Vill eier, klopff 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 zerreiße 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 gefchmagten füllekrüt=
tern, man wag [!] auch gwürtz darin
thun, wer es gern hat.

[267] Ein andere gmeine gattung
Nim geriben wis brot, Rösts im schmaltz,
machs woll feist, nim ein gut theill
bratten, maren oder gefotten keftena,
ein wenig klein gefchnetzet bieren
Zu Vor woll im schmaltz geröst, klein
Und groffe winber, geschellte mandel,
gewürffleten speck, das ingeweid Von
hünereu klein gehackt, Zimet, Negele,
muscet blüet Und betterle, Und schnitlauch.

/92v/ [268] Wie man aller gattung fleisch
Auff Vill weis Zubereiten
soll

bachen fleisch, sied das fleisch wie
recht ist, dan rüer ein dünes deigli
an mit lauwere milch Und eier,
es mus dünner sein als ein bachis
teig. Kere das fleisch darin Umb
Und bache im schmaltz, laß das
schmaltz woll heis werden, da=
mit es nit schmützig werde.

Item ein Jetweders fleisch Zu Zie=
ren, so bache betterle im schmaltz,
aber nims geschwind auß, es wirt
sünst schwartz, Rosmarin Und
maïaron Und selte bletter, das
muß man in teig stossen Und bache=
en, das kann man absunderlich
Zu einem Jeden bachen fleisch Zulegen

Witter wie man Von einen kalten
braten ein Voressen machen kann

/93r/ oder Von hünereu oder ri[n]d oder Was für kalt
fleisch es ist, schnid es gewürfelt oder
bletli oder langlecht wie Küttlen, dan
nim böllen Und röst es brün 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 begeben.
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 muß=
cat blüßt, halb win Und halb
fleifchbrüe Und ſo Vil geriben wiß=
brot als ein eÿ, Und füeffes ſchmaltz
Und allſo Under ein andern wol
Verdeckt kochen laßen: oder Zwüſchen
2 ſchüßlen kochen, mit friſch
ſchmaltz, etlich gantze negele Und
muſcat blüßt und ein wenig wis brot
Und ein glas Vol win.

Wie man Raúw fleifch, es feige was
fürigs es welle, Von hünere[n] oder anders,
Zwüſch 2 ſchüßlen kochen ſol, nim ſpeck
betterle, würtza Und fleifch brüe,
wiß brot, ſo Vill alls 2 eier, brún
im ſchmaltz geröſt, Und imber, dan
laß es all gemach kochen.

/93v/ [269] Knödle Von Überblibnem fleifch
hack das fleifch gar klein, dan
nim geriben weis brot, 3 eier, etwas
grüns Und gúts gwürtz, ein wenig
ſpeck oder feiſte, hack alles woll Under=
einander Und formier es, wi die
knödle ſind, Und bachs im ſchmaltz,
darnach mach eind gúets brüele daran.

[270] Knödle Von Rawem fleifch
Nemp Rinder marg oder feiſte oder ſpeck
Und gúts gwürtz oder ettwa grüns, 2
eier in friſchen bútter geſchlagen bis ſie
ein wenig tinglechtig* ſind, 2 rawe
eier darin geſchlagen, ſo Vill brot
all 2 eier darunder geſchlagen, bißi diglecht wirt.

[271] Auß ein andere gatung fleifch
Zú bereiten
Nempt Rind oder kalb oder ſchaf fleifch
nú Von den Ripen Und horúcken.
Klopf es woll, dan nempt faltz, Colander

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 Schafffleisch,
nur von den Rippen und vom Hohrücken.
Klopf(t) es gut, nehmt dann Salz, Koriander

oder enis, geriben wis brot, Und auß die
Ripli geton nachdem si Zú Vor wol be=
schütet sind mit frischem bútter.
/94r/ Dan leg es auß ein rost oder in ein
brat pfanen, Und in den offe gestelt,
aber laß es nit lenger als ein fiertel
stünd braten.

[272] Wie man ein woll geschmagte
supen oder kabis oder köl
machen sol
brat das fleisch halben ab Und
dan thûn es erst Übeer Zú fieden,
es seige was für fleisch es wölle,
Von Rindern, hünere, schaf
oder kalb fleisch, das macht alles
Vil besser geschmagt alls nûr
sûnst gesoten.

[273] Ein stüfat Zúmachen
Nim ein kalbernen stotzen, plútsch in wol
Und Zerpick im die bein woll, tûn
in in ein haffen, tûn kein wasser dar=
Zú, sûnder ein stück frisch schmaltz,
faltz Und ein geschelte böllen Und 4 oder 5
Zinckle knobloch Und las es allge=
mach bratten Und ker es oft 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 dû hast oder wasser Und halb
wissen win Und Zimet Und negele,
múscat blúst, Und las noch ein
wenig woll Verdeckt miteinander
fieden, Und wan dû es anrichtest,
so nim die böllen Und den knobloch
drûs, so gibt es ein woll geschmag=
te Brü, man mag auch klei=
ne win ber Und geschelte mandel
darin tûn, 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 Zungen Zú bereiten
fied sie ab, spalt sie, tûn geriben brot
Und pfeffer daruff, dan tröchne sie
woll ab auff einem roßt.

[275] Ein brüe an die Zungen
Die Zungen Zú Vor mit speck gespickt
Und am spiß gebraten, nempt reck=
holder ber Und stos es klein Und effich
Und ein wenig negele búlfer.

[276] Ein andere brüe
nim gewürffleten speck Und gewür=
felt brot, wissen win Und ein stüde=
lin roßmarin.

[276a] Ein andere brüe
Nim Capern, Cittronen Und geschellt
/95r/ Mandel, frisch bútter, fleisch brü Und
geriben brot, klene winber, Zúcker, Zimet, roten win.

[277] Ein andere brüe
Kleine win berle, Zúcker Und Zimet
Und Rotten win, diße oberzelte brüle
dienend all Zú den frischen Zungen
die Zú Vor gebraten find.

[278] Wiltú ein bickú dillien* machen
so nim gefotten oder bratten fleisch, schneid oder
hack es dün ab, thûn es in ein Zinene schüß=
len Und ein wenig fleisch brüe, Zimet
Und negele Und múscatblúst Und faltz,
dan stel die schüßlen auff ein wenig
glút, las allgemach kochen, rüer es Under=
willen Um Und wan es schier gekochet
ist, so nim 2 eier, klopfes frei wol, tûn
ein wenig fleisch brüe an die eier Und
Und [!] klopfes noch bas Undereinander, 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,

ſchüt es an das fleiſch Und las es nach
ein wenig auß der glúot, doch das
die eier nit Zú dick werden.

[279] Ein brühe an dúba

Nim ein wenig waffer, petterle, winberle
Und gwürtz, las es ein wenig fieden, dan thún
/95v/ eier darin klopfen Und las es nach ein
wenig fieden, biß es dick iſt, dan ſchüt
es an die dúba.

[280] brühe an hünere

Nim kregle Und megle *von* hünern und
dúben, ſchnid es in ſtúckle, nim petterle,
winberle Und gwürtz, túne es Über
mit waffer Und las es fin wol fieden.

2 ein anders. Nim mandel in ein pfanen,
roſt ſie woll ab, das ſie brún werden,
nim darzú gebeit wiß brot Und ſtoß
es klein Und *einander* in einem mör=
ſel, ſchüt win daran, las es fieden,
mach im ein lieblichen geſchmack,
fües *oder* für, recht wie es dier gefelt,
ſtrewe darin kleine roſinle würtz.

3 *oder* ſtoße geſchelte mandel *oder* ſchnetzle
ſie, nim darzú halb eßig Und fleiſch=
brüe Und ein wenig fües ſchmaltz
Und gwürtz Und ein eÿ, las ein
wenig fieden Und ſchüt es an die bratis.

4 *oder* nim nur krefftige fleiſch=
brüe Und geſtoßen *oder* geſchnetzlet
mandel Und gwürtz, loß mit=
einander fieden 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 Häse 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 geschnetzte Mandeln und Gewürze. Lass es miteinander sieden und schütte es dazu.

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

Nim ein wenig fleiſchbrüe, malvaſier,
tribs auß brat pſanen, Zimet, Zůcker,
lardemūmeli [!], pfefer, müſcat, dan
nim die Citronen, trůck ten ſafft in
die brüe, wan dũ ſchier anrichten
wilt, ſchnide die ſchelfere klein, über=
füds in waſer, das dz bittere dar=
Von gange, dar nach las es mit=
einander ſieden, darnach ſchüt es Über
die hūner.

[282] Brüe über gebeitzte braten

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
einander ſieden Und güß es an das
bratiß.

/96v/ [283] Wiſe lemona brüe Über
hūner oder fleiſch

Nim beit w[iß] brot, ſeüde es in ei=
ner fleiſchbrüe, Zwings dũrch,
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 oder warem nach belieben.

[284] Wiema leberen bachen ſol

Schnid die leberen ab, nit gar dün,
tũ die ſchnitle in geriben wiſ brot,
darnach bach ſi im ſchmaltz, aber
nit hert, Zůchs auß, 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 gatung
Nim ein bratpfanen, tûn frisch schmaltz
darin, dan die leberschnitle darûf Und
faltz Und Zimet Und negele Und bölen
Und wider schmaltz Und in em heißen
/97r/ offen oder aûf ein gluot geton Und all=
gemach lassen bachen Und die schnitle
Umgekert, aber das sie nit hert werden,
dan aûf ein schüfel geton Und Zimet
darûf gestrewt.

/97v/ [286] Ein[e] gestandne Mandelmilch
Nim fies mandel, schel und stos sie klen,
mische darûnder Zûker Und roßwaßer
iedes 4 lot Und ein wenig hechten
brüÿ oder Von kalbs füßen welche nit
geßaltzen sind, darnach sig durch ein sib
in ein blaten, laß es also Übernacht stehn
so wirt stehn oder kallen, dû magst auch
darnach diße milch wol in laûb oder
bleter legen Und darnach in blaten
dû sold sie auch wol mit Zûcker Und
enis besprengen.

[287] ein gülden süßen
Nim schniten brot, beie sie aûff der glûot,
darnach nim roßwaßer, eiertoter Und Zû=
cker, iedes so vil gnûog ist, klopfe diße ding
wol Undereinander Und lege darin das ge=
beit brot bis es weich wirt, dan bach sie
im schmaltz wie bachen schniten, dan
tûn sie in ein blaten, mach darin ein Brüÿ
Von Zûcker, roßwaßer Und Zimet.

/98r/ [288] Erbere dÿrten
Nim erber Und letzelten Und rib es frei klein,
dan nim Zûcker, Zimet Und roßwasser 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.