

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>

samt dem win in einen Züber, dün dann
wasser das es darob Züsamēn gehe, lasse dz
wasser 8 tag daran stehē, dan gieſſe frisch
wasser daran, das thün allſo 4 wochen
nacheinander bei undergehendem mon
/42v/ thün es in den keller, lasſe es ein mo=
nat ligen, so wüt er lütter und blibt
ſües bis nach oſtern.

[153] Ein anders

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

[154] gefottnen Moſt

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

[155] ſigern win Zürech Zebringen

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

[155a] Wan ein win nach dem
einschlag ſtinckt

Nim ein heis brot, das erſt aüs den ofen
kompt Und brich das voneinnder leg ein
/43r/ ſtück mit den broſmen aüff das ſpündt=
loch Und las ligen, bis es kalt wirt,
ſo Zücht es allen böffen geſchmack anſich,
iſt das faſ gros, ſo thün 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
Zu recht bringen.

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

[157] Ein win der ſin krafft Verloren hat
wider zurecht bringen

Nim zu einem füder win 3 lot ingber
Und 1 lot ſüeß holtz ders und ſtos im
mörſel, ſchläges durch zartes ſiblin, las
dan aus dem fas des wins 6 mas, gieß
dan die würtz mit einandern in das
fas, Rüers woll, ſo wirt er gewüs güt.

[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 där werden,
/43v/ Zerſtoß klein, thüns ins fas, rüers durch-
einander, fülle Zu leſt mit waſſer Zu,
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 ſiner
farb ſo lang man dar Von tringet.

[159b] Das ein win nit Verregt
Nim bitter mandel Und bertram*,
legs in kalt waſſer, das die haut
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 «verreickt»

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 Zú machen

Wen ein wein aúff gestoffen* Und
trüb worden iſt, so nim bergalaún,
aúff ein eimer 2 lot gerechnet, ſtos
in klein, tu in ins fas Und ruer in
woll mit dem win Under ein ander
las in wider ſetzen, so ſüret er mit ſich
alles trüb aúff den gründ Und iſt
aúch folcher win Unſchedlich Zú trincken.

/44r/ [161] Koftlichen win im herbſt Zú machen

Nim ein kübel Voll brünen waffer Und
ein hand Vol ſaltz, ruer es durch ein
ander Und geüs in die feſſer. Die feſſer
ſollen Zú Vor wol geschwencket fein, güß
wider herüs Und Verſpünd das fas
gar woll biß du das nach Volgende
aúch darin tuſt, nim ½ lb Johans
krüt abgeſtreift, Zucker, Zimet, iedes
½ lb, ſied es wol Undereinander in ein-
nem keſſel, ſich es durch ein dūch ins
fas allſo warm der win folaber Zú
Vor darin fein, las ein hant
breit ler, ſonſt ſties der win dem fas
den boden aus, ſpünds gar woll Zú
Und Verſperre es hinden Und Vor-
nen, ſo wird folcher win im ablaſen
ſo ſtarck, das dū mit eim fas 2 oder 3
füder ſchwachen win ſtarck machen
kanſt, wenn dū in daründer Züchſt, fol-
cher wein iſt geſund Und güt Zú
trincken.

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

Nim hopfen blümen Und beifüs
ſomen fenüm grecüm iedes 1 hand
Voll, lege ins fas, wan der win iüret*,

[160] Trüb gewordenen Weisswein
klar machen

Wenn ein Wein (durch aufgestiegene Hefe) aufgestossen und
trüb geworden ist, so nimm Bergalaun (Kaliumaluminiumsulphat)
auf einen Eimer 2 Lot gerechnet, zerstosse
es fein, gib es ins Fass und rühre es
gut mit dem Wein durcheinander.

Lass ihn sich wieder setzen, so nimmt er alle Trübung
mit sich auf den Grund. Und es ist
auch unschädlich, solchen Wein zu trinken.

[161] Köstlichen Wein im Herbst machen

Nimm einen Kübel voll Quellwasser und
eine Handvoll Salz, rühre es durcheinander
und giesse es in Fässer. Die Fässer
sollen vorher gut ausgeschwenkt sein. Giess
es wieder aus und verspunde das Fass
sehr gut, bis du das Nachfolgende
auch hineingibst. Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund abgestreiftes
Johanniskraut, Zucker, Zimt, jedes
 $\frac{1}{2}$ 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-*
iore hat, so nims *wider* herauß, das *der*
win den geschmack nicht an sich Ziehe.

[163] Gebrochnen win wider Zürech
Zebringen

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

[164] Gütten natürlichen süessen Und
milten win im herbst Zü
machen *der* das gantz Jor
allso blibt

Wan der win nach in der Jühr ist, so
nim ein füber seckle, leg ein stück
/45r/ speck darin, henckes in das fas, Vermach
das spünd loch woll, doch das ein kleins
lüfft löchlin blibe, soblibt *der* win das
Jahr durch sües, schön Und lütter.

[165] Den Win so sües Zü behalten als
er Von den reben kompt
Vor dem Jühren nim ein handt Voll
senf mell Und tüs ins fas, nim dan
ein stecken, schlag den win ein halb
stünd lang woll durch ein andern,
so blibt er allzit sües, doch ist Zü wißen,
das solcher win nicht sonders gesünd ist.

[166] Ein gütten Romanier Zü machen
Nim die allerbesten traüben so du
haben kanst. Dere sie in einen bachoffen,
nims herauß 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 Luflöchlein 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 lüfft, das sie trücken werden,
legs in ein sūbers feslin, güs gütten
gesottnen win* darüber Und henck die
besten gewürtz in einem secklin da=rin
Und wan du dar Von Zepfest, so
fülle mit gesottenem win wider
Zu, so hastu ein gütten Romanier.

/45v/ [167] Ein gütten gefünden Alland
win Zu machen

süd allan würtzel wol geweschen,
getrüchnet Und klein Zerschnetzlet
in newen most Von der kelter in ei= nem kesse* so lang, biß sich die würtzel
rinden schellen last Vom stam=en, Und so es lütter wirt, güß inn
ein fas mit most Und laß VerJür=en, diffen win sol man nüchtern trincken, auch wan man schlaffen willgohn,
er ist fer gesünd wan das geäder Von kelte erstaret ist. Dienet für das brüft
weh Und den kalten hūsten, nimpt
hin weg trüigkeit Und Zoren, we=ret der gall, stercket den magen, reiniget
die brüft, füret der nieren Überflüs durch den harn Und stercket das
blöd gesicht, er macht auch gar glinde aus werffen Und hebet den schlim Von der brust.

[168] Gütte ring Zumachen

Nim Zu einem fīb schwebel* 2 lot Zimet
/46r/ ein lot negelin, 1 lot Cardamomelin,
1 lot enis, $\frac{1}{2}$ lot imber, 2 lot wißmat,
 $\frac{1}{2}$ lot güt Venedischen wiffen wierauch,
mūscat blūft, mūscatnūs, Zittwan,
langen pfeffer, bertran, iedes $\frac{1}{2}$ lot,
alles klein gestossen, tūn den schweffel
in ein Verglaste pfanen aūff ein glüt,
bis er dün wirt, darnach schnid aūß

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 gesottemem Wein wieder
auf, so hast du einen guten Romagna.

[167] Einen guten, gesunden
Alant-Wein machen
Siede gut gewaschene Alant-Wurzeln,
getrocknet und fein geschnetzelten,
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, $\frac{1}{2}$ Lot Ingwer, 2 Lot Wismut,
 $\frac{1}{2}$ Lot guten venezianischen weissen Weihrauch,
Muskatblust, Muskatnuss, Zitwer, langen Pfeffer,
Bertram (*anacyclus pyrethrum*), jedes $\frac{1}{2}$ Lot,
alles klein zerstossen. Stelle den Schwefel
in einer emaillierten Pfanne auf die Glut,
bis er dünn wird, dann schneide aus

groben rüpf oder linwat stücker einen
halben ellen lang Und 3 finger breit
Und so der schwefel recht zergangen
Eist, rüere besagte spetzarei darin, Zich
der fetzen einer hin durch Und Zü
einem füder wins brücht 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 Zürech bringen
Wan der mon obsich* gehet, so nim ein troch=
nen suberen wassen sampt dem herd, tün
den wassen Under Über sich aüff dz spünd=
loch, das dz gras gegen den win gerich=
tet seige, nim all tag ein frischen wassen
²⁴bis der mon wider nitsich get, dann verschlach
das fas widerum, ist es nit gar vergangen,
so brüch es beÿ obsich genden mon noch 1 mal.

[170] gelichtern win Zürech bringen
Zü 2 eimer win nim 30 selfi bleter, die
an den lüfft gedert seigen, sampt eim
steinler [bei obsich genden mon]²⁵ in ein seckle Und henck es mit einer
schnür in dz fas, doch nit gar an den boden Und
Verschlahe das fas wol, nach 6 tagen tüns wider
drüs.

[171] Esselichten win Zerecht bringen
Zü einem 3 eimerigen fas nim 30 salbei
bleter, die an dem lüfft getert seigendt,
tün sie sampt einem steinli in ein seckle
Und hencke dz seckle an ein schnür in das
fas, doch nit gar an den boden, Und Verschlag es
wol beÿ obsich gehenden mon Und
nach 6 tagen nim es widerum drüß.

grobem Tuch oder Leinwand eine halbe Elle
lange und 3 Finger breite Stücke.
Und wenn der Schwefel gut zergangen ist,
röhre 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, tūn
Jhne in ein feßle, nim ein Zimlich lang Und wit=
ten sack, ſtoſe ihne zum ſpündt loch hinin das
feßle, ſchüte allſo ein halb Viertel Wiegſlen
in diſſen sack, tūn darzū Zimet 1 lot, negele
½ lot wol zerschnetzlet, ſampt 1 lb gelben Zucker
Candel, der zúvor wol zerlaſſen ſeige, Verbinde
darnach den sack Und Verschlage das feßle wol,
ſo haſt du ein herlichen Wiegſlen win.

[173] Verschlagnen ſüeffen win zu machen

Nimb rote trüben, las ſi alls bald auß trückhen
thūn den moſt ſtrags in ein fesle, Verware
es mit iſſen reiffen Und die böden Und
ſpünden mit ſperen, das ſi nit ausſpringen.

[174] Wiffen Und Roten win im herbst güt Zü machen

Nim Zü Kürer Viertel win Volgende βachen
alls holderblüſt, kerngertel blüſt, lawan=
del blümle, wiffe roſſen bletter, Jedes 2 lot,
alles dür, Und 2 lot Viel wurtzen, alles
wol Verschnetzlet ſampt einem ſteinle
in ein ſeckle, henck es nit gar bis an den
boden des feßlins, Verſtete die ſch[n]ür in
dem ſpünd loch des feslins mit dem
ſpunden, laſſe es allſo ſtehen bis im mer=
tzen, ſo würt er als dan recht Und güt.

/47v/ [175] Allentwin Zü machen

Nim 30 Cürer mas gütten rotten win
in ein keſſel, mache darunder ein helles
groſſes für, damit der win bald ſiede
Und gwaltig ſtrodle, Verſchüme Jhne wol,
dann nim düre allendwürzen 2 lot,
ſchneſzle ſi klein Und würfte 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 wü=

[172] Weichsel-Wein

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

[173] Eingemachten süßen Wein machen

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

[174] Weissen und roten Wein im Herbst gut machen

Nimm zu einen Churer Viertel Wein (d. i. 25–30 l) folgende Sachen: Holunderblust, Hartriegelblust, Lavendel-Blümchen, weisse Rosenblätter, jedes 2 Lot und alles dürr, und 2 Lot Veilchenwurzeln, alles fein geschnetzelte. 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, schnetze 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 herüs, darnach mache folgendes seck[le]:
nim Zimet Und negele, iedes ½ lot, Zerftos
es ein wenig, tün es sampt 1 muß que-
ten küglen in ein seckle geschwind in das
fesle, Verschlage es wol, das kein dampf da-
rüs gange, so ist er güt Und blibt krefftig 2 jar.

[176] Rosmarin oder Maiaron win Zü machen

Nim Zü 30 Kürer mas win wol düren

Roßmarin oder maiaron 8 lot, bereite

in allergeftalten wie den allendt

Win.²⁶

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

1. Wirfe saltz in win mit pfeffer Und saürteig
Vermischt Und rüer es wol durch ein ander.
2. oder wilt noch behend eſig haben, so lege glüen-
de ſtein oder Zigel oder ſtahel* darin, oder wirf
retich würtzel oder unzitige misplen oder rote
mülber oder unzitige ſchlehen oder pflümen
oder etliche ſtückle gerſten brot Und las den
ſpünden ofen Und ſetz das feßlin etlich tag an die ſonen.
3. item nim welsche krieſe,
wan ſie anfahen ſchön rot Zü werden, als
dan ſind ſie am fürſten, Und die unzitigen
roten Bromberen dörr ſie und ſtoſe ſie klein
Zü pülfer, mache mit eſich küchlin drüs.
Dorr ſie an der ſünen, darnach nim win,
mache in warm Und tün die küchlin dran,
ſo würt ein gütter eſich darüs.
4. item tün win in ein krüog, dan nim
erbis Und bona, bretzel ſie in einer pfa-
nen, das ſie noch hart bliben, Und thü
ſie dan in den krüog, doch das der krüog

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 ganzdürren
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 (Schlehendorn) oder Pflaumen
oder einige Stücke Gerstenbrot hinein und lasse
den Spund offen und setze das Fässchen einige Tage an die Sonne.
3. Desgleichen nimm Kornel-Kirschen,
wenn sie beginnen, schön rot zu werden,
weil sie dann am sauersten sind, und die unreifen
roten Brombeeren. Dörre sie und zerstosse sie fein
zu Pulver und mache mit Essig Küchlein daraus.
Dörre sie an der Sonne, nimm dann Wein,
erwärme ihn und leg die Küchlein hinein,
so wird daraus ein guter Essig.
4. Desgleichen gib Wein in einen Krug, dann nimm
Erbsen und Bohnen, rasple sie in eine
Pfanne, dass sie noch hart bleiben, und gib
sie dann in den Krug, doch so, dass der Krug

/48v/ nit Zü voll seige, Und Vermach den krüog woll,
das kein dünſt darüs kn[!], Und las in 10 tag
ſten, ſo haſt du gütē eſich.

5. lege groſe nüs=
bäwm würtzel in win, ſo würt gütē
eſich darüs.
6. wan ein eſich ſchwach wor=
dem iſt, lege etliche ſtückle gerſte brot hinin
in 2 tagen wirt er güt.
7. knobloch ſomen
in eſich getan ſol in wider Zü win machen.
8. item ein eÿ in ſtarkem eſich 3 oder mer tag
gebeitzet, ſol die ſchalen ſo weich machen,
das mans durch ein fingerring ſtoſen
kann Und wan mans in warm waſer
lege ſols wider hart werden.
9. item gerſten oder erbſen in einer pfanen gerüſt,
biß ſie ſchier schwartz werden, dan in win
geton, ſo haſt in 2 tagen gütē eſich.
10. Nim geröſt brot, legs in eſig, las wider tru=
cken werden, Und das tuñ etlich mal
nacheinander, darnach legs in win, ſo
würts gütē eſich.

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

[Eſſich in einer ſtünd Zümachen,
daß marckh oder der kern von evheü in gütē
wein gehencket, macht ein einer ſtünd eſſig.
oder auch weineſſig in kürzter Zeit Zümachen,
werfft in daß weinfäßlin ſtücklin von ger=
ſtenbrod, ſo wird er in 2 tag ſaûr und güt 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 Zǔ efig wird
henck ein stück gesaltznen speck darin
also das der speck den win allein Zǔ oberst
anrüere, so kan der win von wegen
der feiste Und des saltz nit Zǔ efig werden.
Win welicher Zǔ efigich worden
oder efigich Zǔ win machen.

tǔn in das fas under den win knobloch
somen oder reblaüb mit den gebele ./.

²⁸/67r/ [...] welge es Zǔ famen
[wie ... da ...]²⁹ ist Und³⁰ aüßf wen=
dig klein gwürfflet des wiffen deigs
steg Über all darin, so schint es wie den
speck in den saltzitzen, Züch den darm
darüber, so find si gemacht, laß es an
der sonen oder aüßf einem warmen
offen wol trüchnen.

[179] Wilt dǔ biffen Confeckt
machen

Nim Roffen waffer, tǔn darin ein we=
nig gumi, laß es darin Zergon, dar nach
nim biffem Und amber, so vil biß es
schmegt, dan rüer Zucker darin, biß es
dich würt, dǔ magst darüs formieren
waß dǔ wilt, alls kügili, schlengli, schue=
le, bretzgeli oder mödel darüff trucken,
solch Confeckt Ziert man schön mit gold,
thǔn ein güt teil gumi darin, so würd
er desto gletcher, laß es an der sonen trüch=
en werden.

/67v/ [180] Wie man brüft Züger
machen sol

Nim Zucker, so vill dǔ machen willt,
gewürtz es ab mit imber, Zimet, müß=
Cart nüs, negeli, Eniß, Zittwen Und ka[...]³¹
müß, Und thǔn Roffen waffer und Zim=
et waffer drin Und laß es alles mit ein
anderen sieden, biß es dick ist, so

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

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

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

schüt es alles aüff ein teller Und
schnid lange stückli daruß.
[feieliwürtz, Kapoli larda, Mimli, enis, schlüselblüml, ochsen Züngli
Ziggoria wässer, so gibt der brüst Züger desto kräfftiger.]³²

[181] Wie man Zucker bitten* machen sol
Nim ein krina süßes schmaltz und für
4 blützger* weißbrot deig und ein
halb pfünd Zucker 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 gefehe, dan würck erft schöne mel
darin Und mach den deig so kech* wie
baßteten 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, thün si aüff die
martziban pfana in ein bach offen
und wan si schir bachen ist, so bestrich
si mit einem eier dotter [Und ... Zucker daruf]³³ Und thün si
wider Jhn den offen Und las si bachen
aüff diffem teig, wan er nit so gar
keck ist, macht man auch die biß Cattin.

[182] Wie man gütte kostliche biß Catin
machen solt Oder müſtaqin
Nim Zü 2 eier 12 lot Zucker, 12 lot mandel,
3 quäntli Zimet Und 3 quäntli negili
Und mach es allso, stos das alles nit
gar Zü 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
müß man mit fin gestoffnem Zucker
woll beseien und mel, damit si nit
kleben, dan dün sie in ein offen Und
las si allgemach bachen.

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

[181] Wie man Zucker-Kuchen machen soll

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

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

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

[Die graten gar wol, du magst auch
minder oder [me]r gwürtz nemen]³⁴,
ettliche nehmen 2 lot mäl darzü
Und ½ lot müscatblüft.

/68v/ [183] Wie man fügascha* Machen soll
Nim Zü 2 blützger teig 7 eier, die brich in
den teig, doch das der teig Zü vor gar woll
gangen seig, Und füses schmaltz, so Vill alls
ein grosses ei, Und ein wenig Zucker Und
ein wenig winberli. Zerüer es alles woll
under einandern mit der hand, dan
thün ein güt theil mell auff ein leib
bret, schüt das Zerüert darauff, würk
es Zusammen, mach ein Zimlich kechen
teig, mach die fügaschen in einer mar-
tzapan pfannen, decksi woll, das si
woll gang, noch 2 stünd, dan thün si
in ein heißen offen, wan das brod
auß ist, es mag woll warm liden.

[184] Biscatin Zü machen
Nim ein kleins wenig brötliteig, ein halbe
krinen füses schmaltz, nit gar ein quertli
lawe milch, ein wenig enis, [Zimet und negili]³⁵ und ein gütten
teil Zucker nach dem du si fües haben wilt.
Rüer es Under ein andern, leib [!] mell darin,
bis es rechter dicke würt, man mag auch
ein wenig mandel darin thün, klein gestosen
[Eh dan du die fügaschen Und die biscatin in den offen thüft,
so nim ein ei, klopf es woll Und bestrich si damit, dann nim grob
... ...]³⁶

/69r/ [185] Soalben martzipan
Nim 4 lot geschelte mandel Und 4 lot
Zucker Und 4 lot Zart mel Und 1 ei
Und ein wenig Rossen wasser Und
ein wenig kleingeschnetz Zitronen schel-
fere.

Sie geraten sehr gut; du kannst auch mehr oder weniger Gewürz nehmen; manche nehmen 2 Lot Mehl dazu und $\frac{1}{2}$ Lot Muskatblust.

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

[184] Biscotti machen

Nimm ein klein wenig Semmelteig, eine halbe Krinne (d. i. 260 g) süßen Butter, ein knappes Quärtli ($\frac{1}{4}$ Mass) lauwarme Milch, ein wenig Anis, Zimt und Nelken und recht viel Zucker, wenn du es süß haben willst. Rühre es untereinander, knete Mehl hinein, bis es recht dick wird. Man kann auch ein wenig klein gestossene Mandeln hineingeben. (Ehe du dann die Fugaschen und die Biscotti in den Ofen schiebst, nimm ein Ei, schlage es gut und bestreiche sie damit. Dann nimm grob ...).

[185] Schwalben (?) Marzipan

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

[186] Müftanzin

Erſtlich 12 lot ungeschelte mandel, 16 lot Zucker,
ein wenig Zimet Und negele Und müſcat=
nüß³⁷ Und 1 ei Und ein wenig geschelte
Zitronen ſchelfere Und roſſen waffer.

[187] Einander gatüng müftazinli

Nim ein halb lb Zucker Und ſo Vil mandel,
die mandel kleingefloſſen, den Zucker ge=
ſibet, 4 ½ lot mel ongefar, 2 frische eier.

[188] Ein andere gatüng

Nim Zucker Und mandell, Jedes 1 lb, mel
½ lb Und Zimet Und negele Und müſcatblußt
bumarantza ſchelfere nach belieben, man
müß es ſchnetzlen, nit floſſen, dan nim 3
frische eier Und mach den deig frei dick,
fonft Zerlaüfft er in dem offen. [das macht 5 lot
mel, 10 lot Zucker, 10 lot mandel auf ein ey.]³⁸

/69v/ [189] bißgotin Zümachen oder Zuckerbrot

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

[190] Einandere gatig lang Zuckerbrot

Nim Zü 1 ey 4 lot Zucker, die eier 1 ſtünd gerürt,
ein ½ ſtünd wan der Zucker darin iſt Und
ein klein wenig saltz, rüer es allewill auf
ein ſiten, dan ſovil des aller beſten mel da=
rin gerürt, das es fo 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 $\frac{1}{2}$ Lot Mehl und 2 frische Eier.

[188] Eine andere Art

Nimm Zucker und Mandeln, je ein Pfund, $\frac{1}{2}$ Pfund
Mehl, Zimt, Nelken und Muskatblust, dazu
nach Belieben Orangenschalen; diese
muss man schnetzen, 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 $\frac{1}{2}$ 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 brūnen müſtacin

Nim ungeschelt mandel $\frac{1}{2}$ lb, ſtoß ſie klein,
10 lot Zucker, Von einer Zittiona die ſcheli-
feri, Zerschnetzlet, roſen und Zimet waßer,
iedes 1 löffel Vol, grob geſtoſſnen Zimet,
auch 1 löffel Vol, 1 eÿ, ein müßcat nüß,
ein wenig Jmber Und negele, das alles
/70r/ mit einem löffel dürcheinandern
gerüert Und ein deig daruß gemacht,
dan nim ein wenig Zucker Und am-
mer mel* Undereinandergeton Und
die model darmit beſeit, wan du ſie
drücken wilt, ſo du es wilt auf die
oſlaten dün, ſo mach das glat ſpiegel
ys, allſo nim das Clar Von einem
ei, ruer es wol in einem ſchüffeli und
allgemach fingeſtoſſnen Zucker darunder,
das es ſich aufſtrichen laſſe.

[192] Mandel brötli Zü machen

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

[193] getrūgt Enis brot Und Ringli

Nim Zü 2 eier 5 lot Zucker, ſo vil ſaltz,
alls wan du ein ei wolſt ſaltzen,
ein wenig gantzen enis, die eier ein
/70v/ halbſtünd geklopft, das mel darin
gerüert, biß es ſich auf trollen laſt,
wan du trücken wilt, ſo würk nach
ein wenig mel darin, formier was
du wilt Und bach ſie, trück mödel daruß.

[191] Die braunen Mustacchini

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte Mandeln, zerstosse sie fein, nimm 10 Lot Zucker, die Schale einer Zitrone, geschnetzte Rosen und Zimtwasser, jedes einen Löffel voll, grob zerstossenen Zimt, auch einen Löffel voll, eine Muskatnuss, ein wenig Ingwer und Nelken, rühre das alles mit einem Löffel durcheinander und mache daraus einen Teig.

Nimm dann ein wenig Zucker und Stärke-mehl untereinander gemischt, bestreue die Model damit. Wenn du sie ausdrucken und auf die Oblaten legen willst, so mache die Glasur, nimm das Eiklar, rühre es gut in einem Schüsselchen und mische allmählich feingestossenen Zucker darunter, bis es sich aufstreichen lässt.

[192] Mandelbrötli machen

Nimm $\frac{1}{2}$ 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 ründ enis brot

[Nim Zǔ]³⁹ einem ei $\frac{1}{2}$ lot Zucker, ein wenig gantzen enis, ein wenig saltz, dan nim des aller besten wiffen mel mit einem loffel aúff die offladen geton und aúff einem blech im offen gebachen.

[195] Maúltaschen Zǔ machen

Nim Zǔ einem eÿ 6 lot Zucker, ein wenig Rossen Und Zimet waſſer, rüer es aúff 1 stünd Undereinander, darnach rüer des allerfinsten⁴⁰ mel darin Und formiers wie Ründe brödtli Und bach sie.

[196] hrscandoler⁴¹ [!] Spanisch brot

Nim 8⁴² eiertoter, 20 lot Zucker folches Undereinander wol Vermischt /71r/ Darnach 20 lot schön mel darzú 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 Zucker, 4⁴² eier, $\frac{1}{2}$ lb mel und das wol geklopfft in einer schüßlen und ein wenig Rossen waſſer daründ= der geton, Und Eh man es in offen tut ein wenig Zucker darüber gestrewt.

[198] Curadenti* oder Muscattini

Nim⁴³ ein pfünd mandel, $\frac{1}{2}$ lb Zucker, Zwei gantze eier, ein wenig Zimet Und negele, Und⁴³ und mit mödel getrückt 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 Zücker
½ lb iedes, misch es ein halb stünd lang
die eier Und Zücker, darnach ruer
das mel auch darunder und formier
[bis da]⁴⁴ es der künft nach.

/71v/ [200] Runde toter brötle

Nim 2 frische eier, 6 lot finen Zücker,
ein messerspitz Vol saltz, klopf lang,
dan nim ein wenig enis Und Colander
Und ein wenig schön mel, ruer es darin.
Dü müst es nüt würcken, nim offladen
Und thün allsdan die fülle daruf, dü
müst es bald in den offen thün, sie
werden dan lüftig, thü auch darin
rosen Und Zimet waffer, Jedes i löf=
fell Voll.

[201] Müstacin

Nim 4 lot Zücker, 3 lot mandel, 1 lot kerne=
mel*, misch es Undereinander, darnoch
klopfe ein ej, gieß allgemach an den Zücker
Und mandel, ein wenig Zimet Und müscat blüft,
negele Und Jmber, nit klein gestosfen, dises
alles frei wol Undereinander geknettet Und
in die mödel getrückt, den Zucker gesibet

[202] Zucker bröti

Nim 3 frische eier, 1 ½ fierlig Zücker fin ge=
siben Und 1 löffel fol roffenwaser, und 1 stünd
auff einer siten gerüert, dan nim 5 lot
amermel Und dan fünft mel, biß es dick
gnug ißt.

/72r/ [203] Enis brötle

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

[199] Mailänder Biscottini (Mailänderli)

Nimm das Eigelb von 12 frischen Eiern, je $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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,
salb das blech mit new schmaltz Und
wan es halb bachen ist, so bestrich es mit
eier, dan thün es wider in den offen,
Verbachs nit.

[204] Zucker brüch Zü machen
Nim ½ lb Zucker, 12 lot amermel, alles
Zart gesibet, 2 löffel Vol tragant*, in Roß=
senwaffer woll geweicht oder wan es an
2 löffel Voll nicht genüog ist, kan man
darin thün, biß sich der teig woll Zihen
laßt, darnach stoß den teig wol in
einem mörsel, dan leib [!] ihn wol mit
anderem gesibetem amermel* Und
mach den teig Zimlich dick, darüs kanſt
machen mit der hand oder mit mödele,
laß es auff dem settele halb trüchnen
dan beschlieſſe ſie eh ſie gar trüchen ſind.

/72v/ [205] Martzipan fallsitz Zü machen
Und ſchünken Und Zünden
Nim zu 1 lb mandel ½ 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 thün Rotten
ſandel, bis ein rechte röte gewind
wie gehackt fleiſch, dan nim 1 löffel
Voll Und formiere es wie ein ſalfitz,
dan ſpalt in abeinander Und leg ein
wiſſen riemen dardürch, dan kleib
es wider Züſamen, düpfle mit einem
meſſer löchle außwendig darin,
dan mach aus dem weißen theig ſtück=
le alls gewürſteten 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 darüs, 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. Zerreibe dann den Teig gut in
einem Mörser und reibe ihn gut mit
weiterem gesiebten Stärkemehl.
Mache den Teig ziemlich dick, damit du
von Hand oder mit Modeln formen kannst.
Lass es auf einem Gestell halb trocknen
und mache sie dann fertig, bevor sie allzu trocken sind.

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

Nimm zu 1 Pfund Mandeln $\frac{1}{2}$ 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

Rosserwasser und wesch sie gar wol, dan
trüchne sie mit einem disch tüchle, dan
lege die formierten salfiz darin, dan
bind sie mit bindelle Zü beiden orten.

/73r/ [206] bisgottin Zü machen⁴⁵
nim Zü 9 eier 1 lb Zucker, solches misch
wol undereinander, darnach nim
24 lot guot mel und 4 gantze eier,
rüer alles wol undereinandern,
schüt es in darzü bereitete pfanen, 2 fin-
ger breit 1 lang 2 hoch.

[207] ein anders

Nim 1 lb Zucker, 4 gantze eier, 22 lot
guot mel Und das alles wol geklopft
in einer schüsslen Und ein wenig rossen
wasser daründer, strew ein wenig
Zucker darüff, eh du es in den offen düst.

[208] Wilt du müstarden machen
so nim güt bieren, beschnid Und schnetz
si klein, las si woll Züsieden in wasser
und wan si lind sind, so Zerüer si wol,
dan nim senffomenn, stos ihn nit gar
Zü klein, leg in in effig, biß er Welch iſt,
dan nim honig Und rüer es alles
wol Undereinandern Und laß es
allso noch ein wenig sieden auff ein
kleinen fürli, dan richt es an. Und halt [es]
in der külle und wan du wilt auff
tragen, so strew ein wenig Zucker dar[an].

/73v/ [209] Das brün aufflauffende Zuckerwerch Zumachen

Nim das wis von einem frischen ei nit gar,
thü 1/4 lb schönen Zucker darin, rüer es biß
starck wirt, darnach schnide es mit
einem messer uß⁴⁶, leg
es auff 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,
röhre 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 verröhre sie gut,
nimm dann Senfsamen, zerstosse sie nicht
zu klein, lege sie in Essig, bis sie aufgeweicht sind.
Nimm dann Honig und röhre 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, röhre 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 Zuckerwerch

Nim tragant*, las es 2 tag Und nacht
in ein wenig roffen waffer wol Vermacht
weichen, stos in gar klein, danim Zucker
Und Krafft mel, iedes glich Vill
[waner gar wol gestanden ift]⁴⁷, walg
es wol Zufamen, drück die mödel
darüff Und las es allgemach bachen,
das schön wiß blib.

[211] Zuckermüstacin

Nim 4 lot rein gestoffnen Zuger, 3 lot mandel
schel Und stos si klein, 1 lot mel, rüeres
Undereinander, dann nim 1 frischs ei, woll ge=
klopft Und darin geton Und mach allfo
ein hüpsches deigle danrüs, dan trück
model darüff Und bach es.

/74r/ [212] Biß quít

Nim 6 eier klar Und 2 gantze eier, klopfe
si wol mit einer kellen $\frac{1}{2}$ stünd, dan
tū 1 lot Zerstoffnen ehnis darin, $\frac{1}{2}$ pf
finen Zucker, 12 lot des besten mel
Und rüer es woll Undereinander, der müß
nit dig sein alls lücker hefel*, bestrich die
form mit bachschmaltz* woll, dan tün
dem deig mit einem löffel in die form,
si müffen nit gar Voll siin, tün ein
wenig Zucker Und mel Jedes glich Under
einander, dan seis ein wenig darüff
tūs alls bald in den warmen offen,
so laüffen si schön aüff, wan si oben gelb
find, so find si gnüog, las es in der form
ein klein erkalten, dan tūes drüs, haft
mer teig, so bestrich die mödel wider
woll mit bachschmaltz*, der teig müß
lück sein, das in die form laüffen kann,
wan die stück Zü groß sind, so Zerhaüw
si will si warm find, der teig müß 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 $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Gib
dann 1 Lot zerstossenen Anis hinein, $\frac{1}{2}$ 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 fin alls ein bachis teig, sie find
Vill besser alls enis brot Und bleiben lang
güt.

/74v/ [213] Wisse leckerle

Klopf ein frisch ei, tu 1 löffel Vol ros-
waffer darin, schnide 8 lot Zimet da-
rin, 8 lot Zucker, 8 lot mel Und ein
wenig Zitronenschelfere, walgs es
auff ein tisch, schlags dan in die
mödel, strew mäl auff ein blech
Und legs darüff Und bache sie.

[214] gütte leckerle

Nim imber Und negele, iedes 2 lot,
1 lot Zimet, $\frac{1}{2}$ lot mūscat blüst, das alles klein
Zerschnetzlet, hūng Und Zucker, 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] Zuckerbrot⁴⁸

⁴⁹Nim 5 eier, 2 halb eier schalle vol
rosenwaffer Undereinander
klocket*, $\frac{1}{2}$ lb Zucker fin gestosen, den
Zweiteil der eier darin geton
Und 3 stünd 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 bafteten 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 hünd, 8 lot Zucker, 4 lot imber,
1 lot Zimet, $\frac{1}{2}$ lot negeli, $\frac{1}{2}$ lot müscat
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, tún⁵¹ [den hünd und Zucker]⁵⁰
in ein pfanen übers für bis es recht
süd, dan tún die Übirigen stück auch
darin, ruer es Undereinander, würck
das mel darin, mach den teig nit
gar Zú keck, formier was dū wilt.

[217] gffülte offleten

Nim roßen Zucker, kleine winberli
Und ein wenig geriben brot Und ein
wenig roffen wasser, ruer es woll Under
einander, strich es auff die offleten
[eines meser rücks dick
formier die oflada wie dū wilt mit eim meser]⁵²,
Über litz es Und bach siineiner [!] pfanen mit
schmaltz, nim si herüs Und bestrich si mit
eier wis, dan las si nach ein wenig im
schmaltz bachen.

[218] Gefült öpfel

Dū müßt die öpfel beschniden Und bim
/75v/ stil auß haûwen Und höllen, dan nim
nuw schmaltz, las es Zergon allgemach,
das nit feüller*, dan nim geribne let=
selten Und Zucker Und wein ber, Zimt,
negele, ruer es wol Undereinander Und
tún es inn die ausgehölte öpfel, das
stückle wie dū bei dem stil abgehaü=
wen hast, binde mit einem faden
hüpschlich darüber, dan nim ein we=
nig wasser Und frisch schmaltz in ein
pfanen Uff die glüd Und las es allgem=
mach braten, dū magst si auch nür
mit Zucker 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.
Zerstosse die Gewürze nicht zu klein, schnetzle
grüne Zitronenschalen
klein, schütte 2 Löffel voll Rosenwasser
hinein, dass sie weich werden. Stelle den Honig und den Zucker
in einer Pfanne übers Feuer, bis es recht
siedet. Gib dann die übrigen Zutaten auch
hinein, rühre es untereinander, knete
das Mehl hinein; mache den Teig nicht
allzu fest und forme was du willst.

[217] Gefüllte Oblaten

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

[218] Gefüllte Äpfel

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

[219] Ein ander gattung öpfel
beschnid die öpfel und hauw si in 2 stück,
haū die bitschge woll aüß, tūn si in ein
schüssel aüff die glüt mit wiffem
win Und frisch schmaltz Und Zimet,
laßes allgemach sieden, kers um, tūn
ein wenig winber darin
[Und Zucker Und Zimet Und Roßwaſer]⁵³.

[220] Confeckt Zūmachen
So nim 1 küttenen Und bütz si frei wol ab, dz
das karig* füber darab keme, dan nim 2
leimene heffen, thün den einen Über dz
/76r/ für Und waffer darin Und dan nim den
anderen haffen, thün die ander küttenen da-
rin Und Verbind den haffen mit einem
tuch Und lüog, das die heffen in einander dienen
oben am hals, dan tūn in Under obfich aüff
den anderen haffen, das der dampf aüß
dem Undern in den obern schlahe, Und die
küttenen freilind werde, dan nim die
küttenen Und schel si frei wol, Und haūwe
das lindt dar Von, dan es müs Zart fin.
Dan nim ein filbernen löffel Und Zerüer
es, das es werde wie ein Zart müß. Dan
nim ein schüßlen Und nim eierklar Und
rosenwaſſer Und Zucker Und Zimet, Und
dan so tūn ein löffel Vol küttenen müß
darin, albers es müs Zūm ersten wolgeklopft
fin, dan rüer die küttenen woll Undereinander
Und wan es wol gerüert haſt, so thün wider ein
loffel Vol, Und maches allemal an, so die
küttenen werden Zületſt Zäch, wan sie dick
ſind, so nim ofladen Und haūw sie wie
du wilt als hertzle oder sternele, Und las
es in der werme ſton, wie die hippen*, aber
man müß es nit bachen, magſt auch ſiden-
fötzle daran tūn Zur Zier.

[219] Eine andere Art Äpfel

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

[220] Konfekt machen

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

/76v/ [221] Schne ballen Zǔ machen

So nim rom, der nit älter seige gemolcha alls *von*
abend bis am morgen, dan nim in ab
der milch in ein schüssflen Und Zucker Und
roß waffer darin, dan klopf es wol biß
das es schümet, das es einer schneballen
glich sicht, dan nim es mit einem silber= *nen*
loffel al in ein schüßlen, Und dan
klopf es widerum bis es schümpft, dan
nim es wider ab Und so fort an, müst
es ein anderen nach in ein schüßlen stelen,
stel es zǔ dem Confect aüff, strew Zucker drüf.

[222] Öpfel in schmaltz Zǔ bachen

schele si Und haw sie in 4 oder 8 teil, nach= *dem*
dem sie gros sind, klopf dan eierwiß
[Und saltz ein wenig]⁵⁴
oder klar Und dünck die öpfel darin,
dan nim sie druß Und tröl sie woll
im mel, Um dan würf sie in heis
schmaltz Und bach sie frei rösch werden,
dan richt sie an Und strew woll
Zucker drüff.

[223] ein andere gatüng Von öpfel Und bieren

schel sie Und hauw die bischge wol aus Und
schnid wie man reben schnid, doch nit gar
/77r/ Zǔ klein, melbs wol Und bachs im schmaltz ge= *mach*
Und schön brün Und Zückers woll, tun
auch Zimet Under den Zucker.

[224] Zucker brölli

Erftlich nimpt man 1 ½ lb fin gestoffnen Zucker *vom* schönsten
Und túts in ein erdene kachel, darnach nimpt
man 5 frisch eyer Und 2 halb eier schalen voll ro= *sen*
wenwaffer Und schlagt die eier Und das roß= *sen*
waffer woll ab mit einer kellen, dar= *nach*
güst man die eier in den Zucker, ein
wenig mer als den ½ teil Und rüerts
¾ fiertel stünd all Zit auf 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 röhrt $\frac{3}{4}$ -Stunden lang ständig in die gleiche Richtung,

darnach güft 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
gieft auf ein papir mit einer kellen,
klein oder gros, nach belieben und tuſts
in ein türtenpfannen, machſt oben auff
ein starcke hitz, Unden minder, nür ein
wenig, so find sie fertig, iſt probiert.

/77v/ [225] Zucker brot

Nim $\frac{1}{2}$ lb Zucker, Zimet, negelin, mūſcat bluſt,
iedes $1\frac{1}{2}$ lot, $\frac{1}{2}$ lot Coriander, $\frac{1}{2}$ lot fenchel ¹⁵⁵
mūſcat nūs, 1 Zinckle imber wolgetoſſen
Und 9 lot mel nemen Und diſe 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
eÿ Und mach ein teiglin Und walg es aus
wie ein örle teig, so gros alls die türten pfa=‐
nen iſt, dan tuñ disen teig drin Und ſetz in
auff ein roſt, darunder ein wenig glüt, nit
Zü vil, dan nim den teckel, der Über die dürten
pfon gehört, machin heis, dün gluot druß ehe
man ihn auff die dürten pfonen ſetzt, so
Züchts den teig woll auff es unnd allgemach
bachen Und wol durch ziehen laſſen, so bald
es den recht bachen iſt, so fol mans dan Zerschni‐
den wie mans gern haben will, breit oder lang,
man mūs es ſchniden wils warem iſt,
man mag auch winig gwürz drin tuñ.

/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 auff ein ſib, das ſie trüchnen,
ſchüt ſie in ein ribtopf Und rib ſie frei klein,
nim dan huſen blaſſen, so groß alß ein

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

[225] Zuckerbrot

Nimm $\frac{1}{2}$ 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 zuschnei-
den, wie man es gerne haben will, breit oder lang.
Man muss ihn schneiden, solange er warm ist.
Man kann auch ein Weingewürz dazu geben.

[226] Mandelkäse

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

gans eÿ, Zeriß sie klein in stückle Und leg
sie in kalt waſſer Und weſche sie rein auß,
ein mal* oder 3, dan nim ein topf darunder
halb quārt ein geht Und laß die hūſen
blaſſen in dem topf Und ſetz es Zū dem
führ mit rein waſſer Und las diß wol
den 3ten teil infieden, dan nims Vom
für Und laß kalt werden, darnach
nim den 3ten teil Von den geribnen
mandel Und mach darūs ein mandel=
ſūpen mit reinen waſſer Und tūn Zū=
cker drin, ſetzs Zūm für Und laß es ein
wenig auſſieden, aber nit frei lang, das
nit schwartz werde, machs woll füeß
Und nims Vom für Und güß darin
/78v/ quārtierlin* roßwaſſer rüer es woll dar=
under Und ſetz es auſſ ein ort, das es kalt
werd, die andern Zweiteil der mandlen nim
auſſ ün tūch Und güß dar Zū Von den hūſen
blaſſen Und ribs mit gwaldt durchs tūch, das
nichts drinen blibet, wen dū nūn das gar
dūr gezogen haſt, fo nim das ſelbige und tūn
es wider in den Vorigen topf, Und ſetz es Zūm für
Und las ein wenig auſſieden, tūn drin
wiffen Zucker Und machs woll fües, koſte
es Und nims Von dem für Und las hübsch
kūl werden, darnach las die forme rein
auß weſchen mit kaltem waſſer, ſchmir
ſie ein wenig mit baūm oder mandel öll
aber nit faſt, dan ſchüt die mandel drin
mit den hūſen blaſſen gantz kūl Über=
ſchlagen, ſchünſt werden ſie schwartz, Und
ſetze ſie in einen keller, das ſie gerinen, Und
wan ſie wilt auſſgeben, fo nim ſie auß der
form, lege ſie aff die ſchüßlen Und treie
das gebrech* oben Und güß darūm die
mandel milch Und ſtrewe gefer[b]ten [!]
Coriander Und Zucker, dū magſt es auch
Vergülden Und wan etwas überbliben
/79r/ were, das nit in die forme hete mogen, fo

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 Drittels aufsieden, nimm es dann vom Feuer und lass es kalt werden. Nimm dann einen Drittels 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, röhre es gut darunter und stelle es an einen Ort, wo es kalt wird. Schütte die anderen zwei Drittels der Mandeln auf ein Tuch und giesse von den Hausenblasen dazu und drücke es kräftig durch das Tuch, bis nichts zurückbleibt. Wenn du das ganz durchgedrückt hast, so nimm dieses und gib es wieder in den gleichen Topf, setze es aufs Feuer und lass es ein wenig aufsieden. Gib weissen Zucker dazu und mache es recht süß, probiere es, nimm es vom Feuer und lass es schön kühl werden. Wasche dann die Formen mit kaltem Wasser sauber aus, schmiere sie ein wenig mit Baumöl oder Mandelöl, aber nicht zu stark, schütte dann die Mandeln mit den Hausenblasen hinein, überschlage es kühl, sonst werden sie schwarz, und setze sie in einen Keller, dass sie fest werden. Und wenn du sie hinaufgeben willst, so nimm sie aus der Form, lege sie auf die Schüssel und drehe die obere unebene Fläche nach unten und giesse die Mandelmilch darum und streue gefärbten Koriander und Zucker darüber; du kannst es auch vergolden. Und wenn etwas übrig bleibt, das nicht in der Form Platz fand, so

mache das gel mit safara, dan mache ein
schüssel füecht mit waffer 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 hüffenblassen wie obe gesagt beym
mandel kes, Und füds hübsch ab, dan las
die mandel mit den hüffen blassen kül
[Und gantz dick werden]⁵⁶
werden, dan nach nim andere mandel
klein geriben Und mache die gel mit saffra
Und mach ründ kügelin darüs, glich
alls eiertüter, dan nim kleine höltzle,
die so lang sind als die eierschalen Und
stecke an ein iedas höltzle ein solch gel
dotterlin, dan nim eier schallen, die
hüpsch rein Und gantz sind, Und stecke
die Vorgenante dötterlin einen ied=
lichs mit dem höltzle in eine schalen,
das der doter in der mite blib in der
schallen, dan guß darüff in die schale
die mandel, die du durch getrieben haſt
/79v/ mit der hüffen 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 schüssel. Wiltu so güß ein kalte mandl
füpa oder ein roffenwaffer darum Und strew
geferbt enis drüff.

[228] Ein mandel müs

Zeribe mandel bei einer halbstünd,
schlage 12 eier drin, ribs woll dürchein=

ander, nim 2 quārt win in ein top[f] Und
las in wol heis werden, tun Zucker Und
kleine rofinle darin Und setz es Züm
für und ruer es woll ab, das es nit an=

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

[227] Mandeleier in der Fastenzeit

Reibe die Mandeln klein und verfahre dann gleich
mit den Hausenblasen wie oben beschrieben beim
Mandelkäse. Siede es schön ab, lass dann
die Mandeln mit den Hausenblasen abkühlen
(und ganz dick werden),
danach nimm andere fein geriebene
Mandeln, mache sie mit Safran gelb,
und forme runde Kugelchen 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
lass 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 waffer drin, ruer
es flugs Undereinander Und bestrew es
mit Zucker Und gibs hin.

[229] Ein schne Zǔ machen

Nim gute milch Und wissen Zucker 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 darüff, tün es darnach in die milch
Und Zucker, so wirt ein diker saft, den heb mit
einem löffel auß auf die semel, bis die schüß-
sel Vol iſt, dan stecke schöne blümle daruf.

[230] Mandel milch Zǔ machen

Zǔ $\frac{1}{4}$ lb Mandel nim $\frac{1}{2}$ wiß brötle, blützger*
wertigs, schnids Zu schniten, beies freischön
gel, dann nim⁵⁷ ein güt quertli fleisch
brüe, die freikreffig seige, Und so Vil waſer,
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
dū 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 aus in ein tuch Und tribs
durch. Und trücks wol aus 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, bähе sie (röstе 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, bähе 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 Zücker rot, grün, blaw, gel, türckischblaw,
violenbrün Züferben

Züm Roten nim presilgen holtz, file darvon
mit einer filen 2 lot, mische daründer $\frac{1}{2}$ quidt [!]
alaün, binde es in ein linis düchlin, henck
es in 12 lot brünen waffer 6 taglang,
darnach tün es Über das für, biß woll
erwarmet, mit disem waser kochē den
Zücker, so würt er schenrot.

grün

Nim safft Von kol krüt oder mangold krüt oder
Von blawen gilgenbletern, so Vil gnüog iſt,
koch damit den Zücker sowirt er grün.

blaw

Nim Jndicūm, gume tragant, Jedes 1 lot,
roten win 12 lot. Mach es wie mit dem
roten.

gel

Nim saffara $\frac{1}{2}$ lot, lege in ein frisch waser,
dan werme es ob dem für Und sige durch
im tuch Und koch damit den Zücker oder koch
in mit schwertelblümen safft.

türckisch blaw

Nim Jndicūm $\frac{1}{2}$ lot, bleewis 1 lot, Ungelöſcht
/81r/ kalch 1 quinlin, stoße alles Züpülfen Und bind
es in ein tuchlin, hencks in ein $\frac{1}{2}$ brünenwaser
ein tag Und ein nacht, mach es warn [!] ob dem
für Und koch den Zücker damit.

Viollen brün

Nim safft Von blawen gilgen bis gnüogift,
koch damit den Zücker oder nim kleine stückle
Von brunem leder, ein hand Vol, lege sie
in waser Über das für, las ein walz* tün,
dan sige es Und kochē damit den Zücker.
allso kannſt 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= ründer Zucker Und rosenwaser Und ein wenig hechten brü oder brüe von kelberfüeß, strichs damit durch sib in ein blaten, las es über nacht stehen, so walet sie Züfamen 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 büch Und die brüft ist der lebern dien= stlich, meret die natür Und löscht den brenendin haren.]⁵⁸

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

Nim pomarantzenrindt, lege sie in frischwaser /81v/ 9 tag Und güs altag ein ander frischwaser dran. Zü= letst laß sie ein wenig sieden, dan schnid das wiß fleisch darvon Und die rind den lan= gen weg dün Und klein, leg sie 1 tag Und nacht in Zerlaßnen Zucker Und wan sie ein wenig kochet 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, tün dern eins der stücke in ein küpfere oder mösche becke, güß darüber mit Confeckt löfen [!] algemach gekochten Zucker bis auf sin stat hier Zwüschen ab[er] sol der ander daß beck mit den pomarantzen oder was darin hin Und her wanen, damit alles frei wol Über= goßen wird mit dem Zucker bis gnüog ist, es sol ab[er] der Zucker so wol gekochet sin, das er sich glich als er auf die rind oder woruf es gegosen wirt Can= diere ./ wiltu es krüs oder rüch haben, sol der Coriander oder was rüch machen wilt wol mit Zucker bedecken, biß er ein Zimliche groſe bekompt, dann nim ein Confecktlöfel mit einem engen löchlin Und güß den gekochten Zucker hoch oben herab auff 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 Gallerie. 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,
kandierte. – Willst du es gekräuselt oder rau haben, sollte der
Koriander oder was du rau machen willst, gut mit Zucker
bedeckt sein, bis er ziemlich gross wird. Nimm dann
einen Konfekt-Löffel mit einem engen Löchlein und giesse
den gekochten Zucker von hoch oben auf das erwähnte
Zuckerzeug und das andere in das Becken herab, und das ohne ...,

[so werden sie desto rücher
wan der Zucker wol gekocht ist
Und las hin Und her wanen, es fol
auch der Zucker gar wol gekocht sin.]⁶⁹

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

Nim Zü 4 gantzen eiern ½ glesle bran=ten win, nüw schmaltz, so Vil alls ein eÿ,
4 güt löffel Vol honig, enis Klein gestoßen
Und Zimet, ruer alles woll
Undereinander, dan nimb Zart mel Und
mach ein hüpschen teig drüs, formier
es wie du wilt, du magst auch mö=del drüff trücken Und sie bachen.

[235] ein andere gatung

Nim Zü 1 blützger* wis brot teig,
3 eier, fües schmaltz, so Vil alls⁶⁰ ein
eÿ, hünd, biß es fües ist, nim wenig eniß,
ruer es undereinander, dan nim Zart
mel Und mach ein teig, nit gar Zü
dick, das du in wol köneßt aüß ma=chen
Und formier was du wilt, alls
bretzgele, Zwifelstrick, hertzle, auch
latinische büstabben / Und der glichen.

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

Nim gume tragand, leges in roßwaſer biß es
weich wirt, rüeres wie ein teig, nim einer
haselnüs groß, stoße es in einem mörfel, spren=ge
darüff gestoßenen Zucker, biß gnüog ist,
Und 7 gran bisem in roßwaſer Zeriben,
mische es dürcheinander, mach darüs ein teig,
wiltu sie beser haben, tün mer Zucker Und
bisem darzü Und ein wenig müſcad blüſt
Und amelmel* oder roten fandel, mische es wol
Undereinander, biß glich einem teig wirt, dar=nach vormier, was du 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 duſ sie wilt ferben, miſche
darunder, was farb duſ wilt, doch das die
farben Unſchedlich ſeien, man kan ſie auch
Vergülden oder Verſilbern.

[237] einanders

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

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

Nim gume tragant, bereites wie oben gelert,
nim allzin* Zü 8 lot Zucker, einer haſelnuß
groß des dragan deiglin wie oben, dar= /83r/
nach tuñ dün darunder ein wenig limo=nen ſafft mit ſampt eier Clar, wol durch= einander, danach miſche algemach dar= Under 8 lot Zucker, mache daruß ein teig, lege in auff einen diſch Und würck in wol mit anderem Zucker, mach daruß ein weichen teig glich wie mit mell ein teig macht, walle in mit einen walholtz, mache darus ſormen oder geschir, was duſ wildt Und trockne ſie hinder dem offen oder ſonſt an einem warmen ort.
Diſſes Confect oder geschier mag man ge=brüchen für andere blaten, ſo Ver* kein war=me ſpis darin geton werden Und kan man die blaten Zuletſt auch effen und iſt gar lieblich, ſo duſ ſie wilt beſer haben, ſo nim ſües mandel, ſchel Und ſtos ſie klein, miſche do= runder Zucker Und roßwasen bis gnüog iſt, mache daruß ein teig Und mache diſen teig in den anderen teig hinin, also das er im mit=ten ſeig, ſo wirt es Vaſt lieblich Zü effen, oder mach den ersten teig an mit Zucker 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, eine 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 aüß der pasta degenüa wie im
85 blat stet, kanſt allerlei mödel Machen
wie dört gesagt iſt, kanſt auch hertzle,
ſterenle alerlei bilder oder was du wilt,
man hat auch ſtützine mödel darzü,
das mans kann mit abſtūpfen, was
abgaht kanſt wider Zusamen thün wie
die bimben Zelten teig, aber du muſt
für das mel Zucker nehmen, darüs
kanſt ſtükle ein fingers lang machen mit
dürten klüben Zieren, Und Vergülden wie
martzipan, dan legs über nacht wider
auff ſüber teller Und las wider in der war-
men ſtuben ſton, das woll trocknet, dan
nim ein trücken, leg Papir drin, dan über=
legt mit folchen fachen Und wider papir Und
wider Zucker Und allſo fortan, biß du kanſt,
allſo bliben ſi 2 oder mer Jahr güt, es iſt ein
güt krefftig eßen für die kranken Und
geſunde Und für kindende frauwen, du
muſt nit ſovill Zucker nehmen oder es
würdt dan zech.

/84r/ [239] Wie man hirtzen hörnli machen fol
Nim eier darnach du Vil machen
wilt, nim das gel Von einem ei Und
dan Zwei gantz eier, klopf es wol, dan
thün Zucker darin [oder honig]⁶¹ biß dich guot dünckt
Und ein⁶² güteil enis Und ein
wenig füſes ſchmaltz, nim allweg Zü 2 lb [?] bröt=
liteig, 5 eier Und mach den deig nit gar
Zü 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 fol
Nim eier ſo Vil du machen wilt, auch
ſo Vil honig Und ein Knollen geſſotten
ſchmaltz, thün 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 thün Jmber Und pfeffer darin,
darnach dū si gern reß haben wilt
Und ein wenig saltz, mach den teig nit
so gar fest, eben das dū Jhn woll wall-
len kanſt, falb das Jſſen wol so kom-
men si desto lieber auß.

[241] Wie man hipen* machen sol.

/84v/ Nim Zú einer halb maß waffer [oder milch]⁶³ 3 löffel
Vol hünd Und mach es allſo, nim ein
wenig waffer Und thün den honig da-
rin Und heb es Über das für, das der
hünd woll zergange, darnach schüt
das ubirig waffer auch darin Und las
es wol lauw werden, dan nim es Von
dem für Und rüer mel [Und ein eÿ]⁶³ darin Und mach
Jn der dicke wie ein öpfel küchle deig,
rüer Jhn alle Zit, die wil dū die mach-
ift Und halt Jn bei der werme alle Zit
Und tün darin ein guoteil pfeffer,
man mag auch ein wenig Zucker da-
rin thün, so werden si desto besser, falb
das iſſen wol Und tün 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 Zucker, das si frei fües werd,
klopf alles woll Under ein anderen,
darnach nim ein Zinenn schüßlen Und
/86r/⁶⁴ falb si freiſol mit neuwem schmaltz,
ſchüt es darin Und ſtell es auff ein glüt
pfanen Und laß es allgemach bachen. Und
wan es ſchir gſtanden iſt, fo ſtreuw Zucker
Und weinber daruff Und wan es gar
geſtanden iſt, fo nim es alls balt ab
oder es würt Zú 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
auswählen kannst. Schmiere das Eisen gut,
so kommen sie leichter wieder heraus.

[241] Wie man Hippen machen soll

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

[242] Wie man Eiermilch machen soll

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

[243] Wilt du Eier Ziger machen
So nim ein maß milch Und thün si Über
das für, laß si schir fieden, doch nit gar,
dar nach nim 6 eier, klopf si wol Und
schüt si in die milch, darnach nim
nür ein klein wenig effig Und brich
es Zü vollend*, las es nit Zü lang fieden,
das er nit hert werde, dar nach Züch
Jhn auß in die Zeinle oder sonst Jn mödel.

[244] Wiltu gute trit* machen oder bretzgili
So nim eier so Vill du machen wilt, wan
man nur das gel dar Von nimpt, so werden
si desto besser Und schöner, klopf si wol, dan
rüber Zucker darin, darnach du si fües haben
wilt und Enis, dan nim gut mell Und
würck den deig, du magst auch darin thün
Zimet Und muscat nuß, formier doruß,
was du wilt und bach si in einem lauwen
[bachoffen auff einem martzipan blech]⁶⁵.

/86v/ [245] Pasten de genúa
Nim 8 gros küttena Und 8 groß grünacher,
thü si über abwüschen, also gantz in einen
haffen, da si woll witi* haben, Und waffer,
das es drob Züfamen ge, schware si mit ei-
nem leiminen* deckel wol Under,
laß fieden bis die hüt an den öpfen offen
ist, nim si aus dem waffer auff ein
bretlin, las si erkalten, darnach nim
die kütteten auch herüs, wan si wol
lind sind, lege si auch auff 1 bret Und
las erkaltten, darnach nim das lind
von Öpfen Und kütenen, dün die hüt
Und bitschge davon, Nim 1 ½ lb opfel in
ein steine mörfel, stos gar klein, des
glichen dün mit 1 ½ lb kütteten, dan
dün es Züfamen in den mörfel Und
stos si wol Undereinander, darnach
dün 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
röhre 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 gestoffnen Zucker darzü Über 1 kolfürlin
rüber es flisig Und las ein wenig
sieden, darnach nim $\frac{1}{4}$ lot allkermäs,
Zertrib es mit 1 lot roß waffer, rüber
es an, wie kläre*, schütte es sampt 4 lot
/85r/ Zimet waffer in die pfanen, rüere
es imer wol Undereinander,
las es nit anbrenen, wan es gnüog
geffotten ist Und sich Von der Pfanen
schelt, so striche es auff Zine teller
 $\frac{1}{2}$ fingers dick, las Über nacht in
den warmen stüben sten, so get
es ab darvon, kanſt allerlei mödelin
machen. NB bißüch 83 blat, findtest mer von
difer paſtnn.

[246] Cittronen lattwergen

Nim 8 schöne grosse küttenen, thün ſi füber
albgewüscht allſo gantz in einen ehr=
rinen haffen, las ſi im waffer fin
hofflich [...]⁶⁶ sieden, bißi lind ſind, leg
ſi dan auff ein bret Zü erkallten,
ſchelle ſi Und trib das lind durch
ein härin ſib, nim 1 lb Zuckers, tün
in in ein pfanen, tün 1 glesli waffer
daran, las in bloß recht auffſieden,
nim von 2 frischen eiern das weis Und
ſchüt ein wenig waffer daran Und
klopf es wol mit einem beffelin Zü
einem ſchüm, dan ſchüt es auff den
/85v/ ſiedenden Zucker Und las es wol mit
einandern auffſieden, darnach nim
das Unſüber mit mit [!] einer ſchüm=
kellen darab, darnach las den Zucker
ſieden bis er hert iſt. Probier ſi mit
dem deller wie du weißt, nim dan den
durchſchlagnen küttenen 2 lb, rüere ſi
in den Zucker Und las es auff einem
kol für ein güot will ſieden, nim 4 frisch
Cittronen, wüsche ſi füber ab, laſſe dan

fein gestossenem Zucker. Röhre 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, röhre
es an wie Wäschestärke, schütte es samt 4 Lot
Zimtwasser in die Pfanne, röhre
es immer gut untereinander,
lass es nicht anbrennen. Wenn es genug
gesotten ist und es sich von der Pfanne
lässt, 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, röhre sie
in den Zucker und lass sie auf dem
Herd eine gute Weile sieden. Nimm 4 frische
Zitronen, wische sie sauber ab, lass dann

die schelfere daran, rib si an einem rib=
eissen bis auf das füre, dan nim die
geribne Citronen Und rüere si auch
in die pfanen, siede es gschwind ab
auff einen glüt, ie bleicher ie besser,
wans langen faden gibt, so ist si gnüg
gsotten, giessi si auf einen glatten
teller einen kleinen fingers dick, wan
dū si aufstellen willt, so Zerhauß si
Zu kleinen riemli.

[247] Zwetzgen lattwergen

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

⁶⁷[248] Zitronen saft

Nim das für darvon, für 1 lb saft 4 lot
honig Zucker, noch belieben ein wenig Zimet,
kuche biß recht ist, dieser sirüp mag man Znünis
Und Zu nachteßen, fur soßen, ist fast güt den menscha
Zu schirmen für der grüsen Pestelentz und für
ales gifft, der sich desen besorget.

⁶⁸[249] Küttenen lattwergen rote lüttere

6 lb schöne woll abgewüschte Küttenen ohn
beschintten, Zerhauß iede in 8 stück, tun
si Zu 6 mas brünen wasser in ein haffen

die Schalen daran, reibe sie an einer Raffel
bis zur sauren Frucht, nimm dann die
geraffelten Zitronen(schalen) und röhre 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 röhre 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.
Röhre es gut untereinander, dann
schütte es in einen tönernen Hafen und
stelle es 8 Tage lang auf den warmen Ofen.
Wenn es oben fest geworden ist, so bestreiche es mit
warmer Backbutter. Lass es dann
noch 3 Tage auf dem Ofen stehen, behalte
es dann so, so wird es nicht grau. Auf diese
Art macht man es auch mit Pflaumen und Kriechen-Pflaumen.

[248] Zitronensaft

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

[249] Quitten Latwerge

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

ohn deckt, mach ein fürle darnebend Und
las es allso gemach sieden, biß Ungefär auff
2 mas, dan tün es in ein sack Und trück es
aus, darnach nim 1 lb des besten Zuckers sampt
1/8 mas brünen wasser wol gerüert Und
las es sieden, bis es so Zech ist alls hartz,
stel die brü auff ein glüt pfanen, das
/87v/ si warm blib, gieße dan die warm brü
fin fanpf in den Zucker, alls dan dise stück
lasse ineinandern sieden, darnach schütte
alles durch ein dünen sack, tün es wider
in ein pfanen Und laß es immer Zü darin,
rürend ob einem kolfürli sieden, biß ohngefar
1/2 mas Überblibt, brobier es auff ein
teller, so bald du das tröpfle uff heben
kanst, das du darüff gfelt hast, so ist es
gnüg, müsts all dan strags Vom für
nemen, [si müß nit dicke sin als Jmenhüng,
füst in eim aügenblick *Verfoten*.]⁶⁹
netze dan die mödel nicht,
sonder binde kütten kern in ein düchle
Und bestrich die mödel darmit, giese
dan die latwergen auff das dünest
all sein kann, lasse si etlich tag sten, darnach
nim si ab; so si nit ab will gen, so stel si 1/2 stünd
auff den warmen offen, so würt si abgen,
sol an der trüchne behalten werden.

[250] Dicke schöne [?] küttenen latwergen
Nim küttenen, beschnide si über, tū die
bitschge wol drüs, mache aus einer küttenen
16 stück, diffen stücken nim 6 lb, tū si in ein
ehrenen haffen, schütte 2 mas küttinen⁷⁰
/88r/ brü daran, Verdecke den haffen Und
pflenne* sy biß si lind sin⁷¹,
trib es dan durch ein härin
sibli in der werme, nim das durchgeschlagne
müß in ein grossen möschene pfanen, rüre
darin 1 mas küttenen brü Und laß es ein
güt will sieden, nim dan 1 mas gütten

einen Hafen, mache daneben ein Feuer und
lass es so allmählich sieden, bis es auf ungefähr 2 Mass
eingedampft ist. Schütte sie dann in einen Sack und
drücke sie aus. Nimm dann 1 Pfund des besten Zuckers
mit $\frac{1}{8}$ Mass Brunnenwasser gut angerührt und
lass es sieden, bis es so zäh wie Harz ist.
Stelle die Brühe in der Pfanne auf die Glut, dass
sie warm bleibt, giesse dann die warme Brühe
vorsichtig auf den Zucker. Lasse das dann
miteinander sieden, drücke dann alles
durch einen dünnen Sack, schütte es wieder
in eine Pfanne und lass es, immerzu darin
rührend, auf einem Kohlenfeuerchen sieden,
bis ungefähr $\frac{1}{2}$ 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),
netze dann die Model nicht an,
sondern binde die Quittenkerne in ein Tüchlein,
und bestreiche die Model damit. Giesse
dann die Latwerge so dünn wie es möglich ist,
lasse sie einige Tage stehen, dann
nimm sie ab. Wenn sie nicht abgehen will, so stell sie für $\frac{1}{2}$ 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
röst sie leicht, bis sie lind sind.
Drücke sie dann durch ein Haarsieb
in der Wärme, gib das durchgedrückte
Mus in eine grosse Messingpfanne, rühre
darin 1 Mass Quittenbrühe und lass es eine
gute Weile sieden. Nimm dann 1 Mass guten

honig, las in blos Zergen, das nün nichts
Unsubers darin seig, gieße den honig in
das müoß, las es fieden, Jmerzú darin
rürende, biß das si nit gar stock dick werde,
nim ßi ab und bestrihe die mödel Und
machs wie oben gelehrt, so wirt si schön.

[251] Wisse lattwergen

Küttenen schelfere Und kernen, so vill du
haßt in einen haffen, Zú 2 mas wasser
lasse es halb insieden, trücke dan die brü
woll auß durch ein sack, ie Zeher die brü
ist, ie besser si ist, nim darnach grünacher,
beschnide si Und tún die bitschge wol daruß,
nim darvon 2 lb in ein pfanen Zú einer
maß wasser Unnd pflenne* si darinen,
ribe si durch ein härin siblin, rüre dan die
brü Und müs durch einander, nim ½ lb Züger
sampt ½ glesli roffen waßer, las es fiden bis es
Zech wirt wie hünd, gieß
[das abgsetzte müs darin, las es fieden,
flissig darin rürende, mach es darnach wie vor
der rotten latwergen gesagt ist].⁷²

/88v/ [252] Wie man pülpeten machen sol
Nim güt kalbfleisch, Überfüds 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 dünck die hend in mel, machs
rund wie eier, tüns in ein pfanen
ein wenig schmaltz Und las es Vachen*
Und wan man es wil anrichten, so thün
ein wenig fleisch brü darin.

[253] Ein ander gattung

Nim kalbfleisch, hackes klein, dan nim 2 eier,
ein wenig griben brot, Zucker, 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 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker
samt $\frac{1}{2}$ Gläschen Rosenwasser, lass es sieden,
bis es zäh wird wie Honig, giesse
das abgesetzte Mus hinein, lass es sieden,
rühre fleissig darin; mache es dann, wie zuvor
bei der roten Latwerge gesagt worden ist.

[252] Wie man Polpetten machen soll

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

[253] Eine andere Art

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

wenig schmaltz in ein pfanen geton, dan
das gemelte fleisch darin Und es bachen
in dem offen oder auff der glüot.

[254] Kleine pastettle

Nim kalt brats oder fünft kalt fleisch, hacks
klein mit eim wenig speck Und
rinder marg oder fünft gütte feiste Und
ein wenig knobloch Und spetzarei, ein
wenig gapiri Und Zittronen schelfere
Und ein wenig fleisch brü Und
ein gütts bitz süeses schmaltz, rürs
Undereinander Und thüe es in ein
in ein spanischen teig
[für brünen / den Marchen / Putisellen /
fründlichs 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 güt eier örle teig, den mach
allso, nim einwenig frische milch, dan
nim frei Vill eier [Und thün
ein wenig süeses schmaltz in den pastetli teig]⁷⁴
und güt mel, rüer
in frei dick an, damit du in nit fast wür-
cken müßist, si werden fünft nit güt,
würcks blos das du si woll aüß machen
gköneßt, dan tün die fülle darin, die
magstu machen Von kacketen schnecken wol
angekochet mit süesem schmaltz, knobloch, gewürtz
Und saltz oder mit gehacketen fischen auch
wol angekochet, ein wenig bölla darun-
der gehacket und ein güteill süesem schmaltz,
gwürtz Und saltz Und ein wenig für ge-
machet mit wissem 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 umfangen, nach welchem ich
ein grosses Verlangen habe. Michael Jacobus.)

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

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

diſſe ober Zelte füllenen mag man auch
in spanischen oder fünſt gütēn paſtetēn deig
thūn und im offen oder auff der glüt bachen.

/89v/ [256] Krepfle von Spanischen teig gemachet
Mach die füle allſo, nim $\frac{1}{2}$ mas milch, klopf

3 eier gar wol darin, dan thüe es über dz
für Und rüer es allewill, bis es füden will,
dan nim einn wenig effich und waßer
Undereinanderen Und schüt es darin,
das es Zü Volend breche, dan nim den Ziger
herüs Und rüer in an mit eim wenig
Zucker Und Zimet, ein wenig klein winberle
Und ein frisches raws eÿ. Dan leg es auf
den teig, Überlitz es Und bachen si im ofen.

[257] Ein andere gatung Öpfelkrepfle
Mach die füle wie Zü einer öpfel türten,
die nent man öpfel krepfle, Und thūn
Vil klein geschnetzlete mandel darin.

[258] Einander gattung teig Zü paſtetli
oder krepfle im schmaltz Zü bachen
Nim 3 teil mel, 1 teil schmaltz Und 2 eier
oder so Vil dū machen wilt, ein wenig wa=ser
oder milch wie ein paſtetēn teig Und
würck in nit Zü 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 weiβ brod
/90r/ Und rüer alles wol Undereinander Und
auff dem wifen Von eieren mach
ein teigle daruß, das ſchlags um ein
rundes holtzle, dan kleib die füle darüm,
formier es wie ein moracher, dan thūn
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 thün die moracher darin
Und las es allgemach bachen, bis sie
hüpſch gel werden.

[260] gar gütte bülbeten Zǔ machen
Nim kalb oder rind oder schaf fleisch, hack
es klein, nim griben bbrodt [!] und tǔn es
in ein wenig milch, rom oder fleischbrü
Zǔ weſchen⁷⁶ dan tǔn es in das fleisch,
nim frisch schmaltz, thün es in ein
pfanen, darnach nim 2 eier, klopf
ſi wol Und ſchüt ſi in das ſchmaltz
Und las ein wenig dick werden,
darnach thün 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 runde balen druß
wie gans eier, dan nim frisch⁷⁷
/90v/ ſchmaltz in ein pfanen, fo Vil alls
ein eÿ, Und leg die bülbeten drin,
thün Unden Und oben glüt Und
las ſie allgemach bachen.

[261] Ein andere gattung
Nim kalbfleisch oder was fürigs du
hast, ſchnid es dün, dan wigle ſie
Zǔſamen, wan ſie ein wenig mit
Zimet pülfer Und ſaltz beſprengt
haſt, Und ſpick ſi mit roßmarin
Und ſpeck Und ſteck ſi an ein ſpis und
laſi braten.

[262] Ein andere gatǔng
Nim kalbfleisch, ſchnid breite ſtück=
le Und plütſch ſi freiſol, dan
nim breite ſchnittle ſpeck drin Und
ein wenig knoblich, Zimet Und ne=

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

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

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

[262] Eine andere Art
Nimm Kalbfleisch, schneide breite Stücke
und klopfe sie genügend fest. Nimm
dann breite Speckstücke dazu und
ein wenig Knoblauch, Zimt und

geli Und ein wenig saltz Und Zü=
famen gewicklet, Und in ein Jr= denen hafen geton, Und W[iffen?] win
oder nit gar starcken effich darange= thon Und ȳnder geschwaret, wan
dū dan kochen will, so magst dar= von nehmen Und im schmaltz bra= /91r/ ten wie die Vorigen oder am spis, die am spis müs man mit speck spicken oder in eim brülle, das mach allso, nim wiß= βen win [Und ein wenig fleischbrüe]⁷⁸ Und fües schmaltz, gwürf= lata speck, Zimet, negel, soltz Und müscat blüst, das tün alles mit einanderen in ein pasteten pfan= nen auff ein glüt, Wol verdeckt, Und laß es allgemach sieden Und dün darin kleine winberli.

[263] Wiltū 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 saltz, Zimet Und negele Und müscat blüst, dan ruer das alles wol undereinander Und thün es auff die lempen sampt new schmaltz, bind dan den lempen wol Züfamen, das e[r] nit auß gan /91v/ tün es in ein heffele Jnn fües schma= ltz Und las es allgemach braten auff einer glüt, oder wan dū wilt, brü daran haben [so las es nur ein wenig Zü Vor im schmaltz brätlen]⁷⁹, so schüt ein wenig fleisch brü drar [!] mit müscat blüst Und saltz.

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

[263] Willst du einen gefüllten Braten
machen

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

[264] Nieren Schnitten

Nim nieren gesoten oder braten, hack sie
klein, nim Wiß brot, hauß die rinden
hin weg, weich dan das Übirig in
warmer milch [oder rib wis brot]⁸⁰,
nim dan 3 oder 4 eier,
nachdem du nieren hast, klopf sie wol,
nim dan ein wenig kleine win berle,
maßaron, betterle Und schnit laub [!], man
mag auch gar klein gehackten speck Und
ein wenig knobloch darin tun, wan man
man [!] gern will, dan ruer diffes alles
Undereinander Und strich sie auf brot
schnitten in ein haffen mit sües schmaltz
in ein offen Und laß es bachen oder in ein
pfanen mit Unden Und oben glüt.
[sües schmaltz oder bach sie
im schmaltz wie andere küchle, strew Zucker daruff,
wan du si anrichtest, gib sie mit dem bratis.]⁸¹

[265] Ein brüst oder lempa Zü fülla

Nim kalt fleisch, was gattung es ist,
hacks klein, nim dan Zü einer brüst
4 eier, ein gütte hand Vol geriben
/92r/ wis brot, ein löffel Vol Rom oder feiste milch
oder fleisch brüh, ein wenig betterle Und
schnitloch oder knobloch, wer es geren hat
Zimet Und negele Und müscat blüst
[Und sües schmaltz]⁸¹.

[266] Ein andere gattung

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

[264] Nierenschnitten

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

[265] Eine Brust oder Wamme füllen

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

[266] Eine andere Art

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

wenig woll geschmagten füllekrütern, man wag [!] auch gwürtz darin thün, wer es gern hat.

[267] Ein andere gmeine gattung
Nim geriben wis brot, Rösts im schmaltz,
machs woll feift, nim ein güt theill
bratten, maren oder gesotten keftena,
ein wenig klein geschnetzlet bieren
Zu Vor woll im schmaltz geröst, klein
Und grosse winber, geschellte mandel,
gewürffleten speck, das ingeweid Von
hüneren klein gehackt, Zimet, Negele,
mūscat blüst Und betterle, Und schnitlauch.

/92v/ [268] Wie man aller gattung fleisch
Auff Vill weis Zübereiten
foll

bachen fleisch, sied das fleisch wie
recht ist, dan ruer ein dünes deigli
an mit lauwer milch Und eier,
es müs dünner sein alls ein bachis
teig. Kere das fleisch darin Umb
Und bachs im schmaltz, laß das
schmalltz woll heis werden, da=
mit es nit schmützig werde.

Jtem ein Jetweders fleisch Zu Zie=
ren, so bach betterle im schmaltz,
aber nims geschwind auß, es wirt
fünft schwartz, Roßmarin Und
masaron Und selfe bletter, das
müß man in teig stossen Und bach=
en, das kann man absündlich
Zu einem Jeden bachnen fleisch Zulegen

Witter wie man Von einen kalten
bratis ein Voreffen machen kann

/93r/ oder Von hüneren oder ri[n]d oder Was für kalt
fleisch es ist, schnid es gewürflet 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 fettriefend wird.
Ebenso, um irgendein Fleisch zu
verzieren, so brate Petersilie in Butter,
aber nimm es rasch wieder heraus, es wird
sonst schwarz. (Gib dazu) Rosmarin und
Majoran und Salbeiblätter; das
muss man mit dem Teig vermengen und
braten. Das kann man insbesondere
zu jedem gebratenen Fleisch beigeben.
Weiter, wie man von einem kalten
Braten ein Voressen (Ragout) machen kann
oder von Hühnern oder Rind oder was für kaltes
Fleisch es sein mag, schneide es gewürfelt oder
in Plätzchen oder länglich wie Kutteln, nimm
dann Zwiebeln und röste es braun in

schmaltz: Zittronen schelfere Und müß-
cat blüßt, halb win Und halb
fleischbrüe Und so Vil geriben wiß=
brot als ein eÿ, Und füesses schmaltz
Und allso Under ein andern wol
Verdeckt kochen laßen: oder Zwüschen
2 schüßlen kochen, mit frisch
schmaltz, etlich gantze negele Und
müßcat blüßt und ein wenig wis brot
Und ein glas Vol win.

Wie man Rauw fleisch, es seige was
fürigs es welle, Von hüneren oder anders,
Zwüschen 2 schüßlen kochen sol, nim speck
betterle, würtza Und fleisch brüe,
wiß brot, so Vill alls 2 eier, brün
im schmaltz geröst, Und imber, dan
laß es all gemach kochen.

/93v/ [269] Knödle Von Überblibnem fleisch
hack das fleisch gar klein, dan
nim geriben weis brot, 3 eier, etwas
grüns Und gûts 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 gûets brüele daran.

[270] Knödle Von Rawem fleisch
Nemp Rinder marg oder feiste oder speck
Und gûts gwürtz oder ettwa grüns, 2
eier in frischen bûtter geschlagen bis sie
ein wenig tiglechtig* sind, 2 rawe
eier darin geschlagen, so Vill brot
alls 2 eier darunder geschlagen, bißi dinglecht wirt.

[271] Auff ein andere gatüng fleisch
Zu bereiten
Nempt Rind oder kalb oder schaf fleisch
nûr Von den Ripen Und horücken.
Klopf es woll, dan nempt saltz, 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 Schaffleisch,
nur von den Rippen und vom Hohrücken.
Klopft es gut, nehmt dann Salz, Koriander

oder enis, geriben wis brot, Und auf die
Ripli geton nachdem si Zü Vor wol be=
schütet sind mit frischem bütter.

/94r/ Dan leg es auf 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
ſüpen oder kabis oder köl
machen sol

brat das fleisch halben ab Und
dan thün es erst Übeer Zü sieden,
es seige was für fleisch es wölle,
Von Rindern, hüneren, schaf
oder kalb fleisch, das macht alles
Vil besser geschmagt alls nur
fünft gesoten.

[273] Ein stüfat Zümachen

Nim ein kalbernen stotzen, plütsch in wol
Und Zerpick im die bein woll, tün
in in ein haffen, tün kein waser dar=
Zü, sündar ein stück frisch schmaltz,
saltz Und ein geschelte böllen Und 4 oder 5
Zinckle knobloch Und las es allge=
mach bratten Und ker es offt Um Und
Verdeck es wol, das kein dampf dar=
Von gange. Und wann es schön gel ge=
braten ist, so schüt darin fleisch brü,
/94v/ wan du hast oder wasser Und halb
wissen win Und Zimet Und negele,
mūscat blüft, Und las noch ein
wenig woll Verdeckt miteinander
sieden, Und wan du es anrichtest,
so nim die böllen Und den knobloch
drüs, so gibt es ein woll geschmag=
te brüe, man mag auch klei=
ne win ber Und geschelte mandel
darin tün, 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 wohlgeschmeckende
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 wohlgeschmeckender, 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 wohlgeschmeckende
Brühe; man kann auch kleine
Weinbeeren und geschnetzelte Mandeln
hineingeben, wenn man es gern hat.

[274] frisch Zünden Zú bereiten
sied sie ab, spalt sie, tún geriben brot
Und pfeffer darüff, dan tröchne sie
woll ab aüff einem rost.

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

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

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

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

[278] Wiltú ein bickú dillien* machen
so nim gesotten oder bratten fleisch, schneid oder
hack es dün ab, thün es in ein Zinene schüß=
len Und ein wenig fleisch brüe, Zimet
Und negele Und müsscatblüft Und saltz,
dan stel die schüßlen aüff ein wenig
glüt, las allgemach kochen, ruer es Under=
willen Um Und wan es schier gekochet
ijst, so nim 2 eier, klopf frei wol, tún
ein wenig fleisch brüe an die eier Und
Und [!] klopf 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 gesotenes 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 auf der glüot, doch das
die eier nit Zü dick werden.

[279] Ein brühe an dúa

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

[280] brühe an hüner

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

2 ein anders. Nim mandel in ein pfanen,
roſt ſie woll ab, das ſie brün werden,
nim darzú gebeit wiſ brot Und ſtos
es klein Undereinander 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 ſtoſe geſchelte mandel oder ſchnetzle
ſie, nim darzú halb eſig 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 Hälse und Mägen von Hühnern und Tauben, schneide sie in Stücke, nimm Petersilie, Weinbeeren und Gewürze. Stelle es mit Wasser aufs Feuer und lass es gut sieden.

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

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

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

/96r/ [281] Zitronen brüe Über Reb Und
hafel hüner Zǔ machen

Nim ein wenig fleischbrüe, malvasier,
tribs aus brat pfanen, Zimet, Zucker,
lardemümeli [!], pfefer, müscat, dan
nim die Citronen, trück ten safft in
die brüe, wan du schier anrichten
wilt, schnide die schelfere klein, über=
füds in wafer, das dz bittere dar=
Von gange, dar nach las es mit=
einander sieden, darnach schüt es Über
die hüner.

[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] Wīse lemona brüe Über
hüner oder fleisch

Nim beit w[iß] brot, seüde es in ei=
ner fleischbrüe, Zwings durch,
nim mer fleischbrüe Und ein we=
nig w[ißen] win, lemonen, milchrom,
imber, pfeffer, Zucker Und ribe leck
Kuchen, las es alles sieden, gib es
kalt oder warem nach belieben.

[284] Wiema leberen bachen fol

Schnid die leberen ab, nit gar dün,
tün die schnitle in geriben wis brot,
darnach bach si im schmaltz, aber
nit hert, Züchs aüß, strew Zucker Und
Zimet darauf 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, hache 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 gatüng

Nim ein bratpfanen, tun frisch schmaltz
darin, dan die leberschnitle daruf Und
saltz Und Zimet Und negele Und bölen
Und wider schmaltz Und in em heisen
/97r/ offen oder auf ein gluot geton Und all=gemach lassen bachen Und die schnitle
Umgekert, aber das sie nit hert werden,
dan auf ein schüsel geton Und Zimet
daruf gestrewt.

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

Nim sies mandel, schel und stos sie klen,
mische darunder Zükter Und roßwaſer
iedes 4 lot Und ein wenig hechten
brüy oder Von kalbs füſen welche nit
geßaltzen sind, darnach sig durch ein ſib
in ein blaten, laß es allſo Übernacht ſtehn
ſo wirt ſtehn oder kallen, du magſt auch
darnach diße milch wol in laüb oder
bleter legen Und darnach in blaten
du fold sie auch wol mit Zükter Und
enis besprengen.

[287] ein gülden ſüpen

Nim ſchniten brot, beie sie auff der gluot,
darnach nim roßwaſer, eiertoter Und Zükter,
iedes fo vil gnuog iſt, klopfe diſe ding
wol Undereinander Und lege darin das gebeit
brot bis es weich wirt, dan bach sie
im schmaltz wie bachen ſchniten, dan
tun sie in ein blaten, mach darin ein brüy
Von Zükter, roßwaſer Und Zimet.

/98r/ [288] Erbere dürten

Nim erber Und letzelten Und rib es frei klein,
dan nim Zükter, Zimet Und roſſenwaffer Und
rüber 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.