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 [289-431]

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

[289] Tůrten v*on* St Johans Trübli

Streif die trübli ab den ſtillen Und thůn
Und Zůcker, Zimet Und roſſenwaſſer darin.

[290] Marillili Tůrten

beschinde die marillili Und halbier ſi Und nim
die ſtein herůs, ſonſt mach es wie die öpfel
tůrten.

[291] Öpfel tůrten

beſchinde ſi und Rib ſi an einem Ribiſſen
od*er* klein ſchnetzln Und lind ſüden, die ge=
ribnen darf man nit ſieden, dan thůn ein
gůtheil Zůcker darin, das ſi frei ſües werden,
Und ein gůt teil ſüſes ſchmaltz
[Und ½ glas Vol Roſenwaſer][82], geſchelte
mandel, klein Und gros winber, biniöle,
ein gůteil Zimet, ein wenig negele, ſtrew
Zůcker ÿn den důrten boden und aůff die
fülle Und das gwürtz; aůch allſo ein decke*l*
v*on* deig darůff. allſo macht man aůch die
Zwetzgen tůrten
Die Zwetzgen Zůvor lind geſoten.

/98v/ [292] Fleiſch tůrten

Nim kalb oder ſchaf fleiſch, ſchnid düne ſchnitle,
erwel ſi ein wenig, damit ſi deſto beſſer
Zů hacken ſei, hack frei klein Und thůn gůt
gwürtz darin Und ein ei, Und klein Und
groß winber, ſües ſchmaltz, ſüſſen ſpeck můſt
in das fleiſch hacken, ein wenig milch
od*er* waſſer, Und wollgeſchmagte krütter Und
Unriff trůben, wan dů haſt od*er* ein wenig
Zitronenſafft.

[293] Eiertůrten

Nim 3 eier[83], mach ein Zarten teig
wie ein küchli teig Und dan tůn milch in
ein pfanen Und Vil ſüeſes ſchmaltz Und
wan es ſüd, ſo rüer den teig darin, dů

[289] Torte mit Johannisbeeren

Streife die Beeren von den Stielen und gib
Zucker, Zimt und Rosenwasser dazu.

[290] Aprikosentorte

Enthäute die Aprikosen und halbiere sie und
nimm die Steine heraus; mache es sonst wie
bei der Apfeltorte.

[291] Apfeltorte

Schäle die Äpfel und reibe sie auf einer Raffel
oder schnetzle sie klein und lass sie lind sieden;
die geraffelten Äpfel darf man nicht sieden. Gib dann
recht viel Zucker hinein, dass sie genügend süss werden,
und ein rechtes Stück süsse Butter
(und ½ Glas voll Rosenwasser), geschälte
Mandeln, kleine und grosse Weinbeeren, Pinienkerne,
recht viel Zimt, ein wenig Nelken. Streue den
Zucker auf den Tortenboden und auf
die Füllung und das Gewürz. (Mache) auch einen
Deckel von Teig darauf. – Gleich macht man
auch die Zwetschgentorte.
Die Zwetschgen müssen zuerst weich gekocht werden.

[292] Fleischtorte

Nimm Kalb- oder Schaffleisch, schneide dünne Schnitten,
lass sie kurz aufkochen, damit sie leichter gehackt
werden können, hacke sie reichlich fein und gib
gute Gewürze dazu und ein Ei. Und kleine und
grosse Weinbeeren, süsse Butter und süssen Speck
musst du unter das Fleisch hacken. Gib ein wenig Milch
oder Wasser dazu und wohlschmeckende Kräuter und
unreife Trauben, sofern du hast, oder ein wenig
Zitronensaft.

[293] Eiertorte

Nimm 3 Eier, mache einen zarten Teig,
wie ein Küchliteig. Gib dann die Milch
in eine Pfanne und viel süsse Butter, und
wenn es siedet, so rühre den Teig darin. Du

můſt wol rüren, das nit grol* werde und
dan nim eier, roſenwaſſer Und Zůcker, biß
das es dün wirt, dů magſt etwas darin
thůn, das aůff trib, můſt oben aůff kein
deckel machen.

[294] Ein and*er* gatig

Nim 4 eier, klopf ſi woll, thůn friſchs ſchmaltz
in ein pfanen, ſchüt die eier darin Und 3 löf=
fel fol rom Und Zůcker, rüer es allewill, bis
/99r/ eß ein wenig dicklecht würt, alsdan nim
Vom für Und thůn darůnd*er* ein wenig
Zimet Und kleine winber, aůch aůff
diſſe macht man kein deckel v*on* deig.

[295] Ein Milch tůrten

Nim 6 eier, klopf ſi frei woll, dan nim
1 qůertle milch Und 2 gůt kellen
Voll Zart mel, das rüer mit einen
beſſele frei woll, dan ſchüt die eier
aůch drin Und rüer es nach wol
Und*er*einand*er*en, dan thůn ſchmaltz, ſo
Vill alls ein groß ei in ein pfanen,
las es heis werden, Und wider ein
wenig erkůllen, dan ſchüt dis da=
rin Und mach glůt Unden Und
ein deckel mit glůt od*er* fürflamen
darůf, mach mer für drůf als drů=
nd*er*, ſo laůfft ſi bas aůf, man mag
aůch Zůcker Und Zimet darin thůn,
wan man geren will.

[296] Ein brot tůrten

Nim 1 qůärtli milch, las ſieden, dan
/99v/ nim f[ür] 2 blutzger* wis brot, ſchüt die ſie=
dendt milch daran, das wiß brot Zů=
Vor dün ſchnitle Zerſchniten Und dan
wol Verdecken, das der dampf nit
dar Von gange, ſo würts frei lind,
darnach darnach [!] nim 6 eier, klopfs

musst gut rühren, damit es keine Klümpchen gibt, und nimm dann Eier, Rosenwasser und Zucker, bis es dünn wird. Du kannst auch etwas hineingeben, damit es aufgeht. Oben darauf musst du keinen Deckel stellen.

[294] Eine andere Art

Nimm 4 Eier, schlage sie gut, gib frische Butter in eine Pfanne, schütte die Eier hinein und 3 Löffel Rahm und Zucker; rühre es ständig, bis es ein wenig dicklich wird. Nimm es dann vom Feuer und gib ein wenig Zimt und kleine Weinbeeren dazu. Auch auf diese (Torte) stellt man keinen Teigdeckel.

[295] Eine Milchtorte

Nimm 6 Eier, schlage sie genügend, nimm dann 1 Quart (2,67 dl) Milch und 2 gute Kellen voll zartes Mehl. Rühre das mit einem Besen genügend lang, schütte dann die Eier auch hinein und rühre es nochmals gut untereinander. Gib dann Butter, so viel wie ein grosses Ei, in eine Pfanne, lass es heiss werden und wieder etwas abkühlen. Schütte dies dann hinein und mache unten Glut und lege einen Deckel mit Glut oder Feuerflammen darauf. Mache oben mehr Hitze als unten, so geht sie besser auf. Man kann auch Zucker und Zimt hinein geben, wenn man gern will.

[296] Eine Brottorte

Nimm 1 Quart (2,67 dl) Milch, lass sie sieden, nimm dann für 2 Blutzger Weissbrot, giesse die siedende Milch dazu, das Weissbrot muss zuvor in dünne Schnitten geschnitten werden, und decke es dann gut zu, dass der Dampf nicht entweicht; so wird es genügend weich. Nimm dann 6 Eier, schlage sie genügend

frei wol und ſchüts Jn das můs, mach
es nit Zů dick, damit ſi möge aůff
laůffen, wan es Zů dick were, ſo můß
man noch ein wenig milch darin
thůn, Und mach ſi allerdings wie
die vorig, aber Zůcker dient nit darin.

[297] Můs turten

Nim Zů 6 eieren 1 qůärtli milch Und
ein gůte gaůfflata* aůs kerna gſchelte,
ſi ſchel ſi allſo, leg die kerna in heis
waßer, las ſi darin ligen, bis das
hüttle abgat, dan ſtos ſi gar klein in
einem mörſel, dan thů ſi in die eier
Und milch Und machs aller dingen
/100r/ wie das milch dürtle aůch, wan dů
geren wilt mit Zůcker Und Zimet.

[298] Ein Mandel tůrten

Nim ½ ℔ geſchelte mandel, ſtos ſi klein
Und ſchüt ein kleins wenig roſſen Und
Zimet waſſer darin, will dů ſi ſtoſeſt,
damit ſi nit öllig werden, dan
nim 5 gantze eier Und Von 5 nůr das
gel, diſe brich in die mandel Und
rüer die mandel allewil, die=
will die eier darin brichſt, Und
Zůvor 9 lot Zůcker in die mandel
geton Und dan 1 ſtůnd aůff einer
ſitten gerüert, dan ſchůt es in die důr=
ten pfanen ohne teig od*er* mit teig,
etliche thůn ein wenig dragant*
darin, macht ſie aůff laůffen Und
bach ſie in einem Verteckten mar=
tzenpan blech od*er* in einem bach=
offen, bis ſie ſchön gel würt.

gut und schütte sie in das Mus. Mache es nicht zu dick, damit es aufgehen kann. Wenn es zu dick ist, so muss man noch ein wenig Milch hinein geben. Mache es ganz so wie im vorhergehenden Rezept, aber Zucker gehört nicht hinein.

[297] Mustorte

Nimm zu 6 Eiern 1 Quart Milch und zwei gute Hände voll entspelztes Korn, entspelze es also, lege das Korn in heisses Wasser, lass es darin liegen, bis sich das Häutchen ablöst, zerstosse sie dann ganz fein in einem Mörser. Schütte sie dann in die Eier und die Milch und verfahre in jeder Hinsicht wie auch mit der Milchtorte, wenn du es gern hast mit Zucker und Zimt.

[298] Eine Mandeltorte

Nimm ½ Pfund geschälte Mandeln, zerstosse sie fein und giesse ein wenig Rosenwasser und Zimtwasser hinein, während zu sie mörserst, damit sie nicht ölig werden. Nimm dann 5 ganze Eier und von 5 Eiern nur den Dotter, schlage diese in die Mandeln und rühre die Mandeln ständig, während du die Eier hineinschlägst. Gib zuvor 9 Lot Zucker in die Mandeln und rühre sie dann eine Stunde auf einer Seite. Schütte es dann in die Tortenpfanne ohne oder mit Teig. Manche geben ein wenig Tragant dazu. Lass die Torte aufgehen und backe sie in einem gedeckten Marzipanblech oder einem Backofen, bis sie schön gelb wird.

/100v/ [299] Ein Eier tůrten

Nim 6 eier od*er* ſo Vil dů machen wilt
Und ſo Vil milch alls eier, klopf die
eier frei wol, dan tůn darin ein
wenig win berle, Zůcker, Zimet Und
můſcatblůſt Und ein wenig ſaltz,
dan beſtreich ein důrten pfana mitt
friſch ſchmaltz Und tůn ein wenig
friſch ſchmaltz darin Und ſtel ſi aůff
ein glůt Und ein deckel mit glůt
daraůf, Und las es allgemach bach*en*.

[300] Mandel tůrten

Zů ½ ℔ gſtoſſnen mandel mit ſampt roſſen
waſſer, 14 eier doter, ein andern nach
in die mandel gebrochen
[Und die mandl alewil gerürt][84] Und das
wiſe v*on* den 14 eirn wol geklopfft mit
einem ſteckle, bis es ein Zehen ſchum hat,
das nüt naſſes mer über blibe, man
můs es aneinand*er* ſchlahen ohn aůffhören,
die mandel Und doter Zů wol
Und*er*einand*er* rüren Und den ¼ ℔ Zůcker
aůch darin rüren Und den ſchům dar=
nach aůch darin gerüert Und als bald
in den offen getan.

/101r/ [301] Eingeschlagne lebern

Die leberen kleingehackt Und ſpeck aůch
drůnd*er*, dan weich altbachen brot in
waſſer Und trůcks aůs, Zů ½ ℔ 3 eier,
welches alles undereinand*er* vermiſcht
Und das netz drům gewirglet
Und im ſchmaltz dan gebraten, dů magſt
gwürtz drin důn nach belieben.

[302] Hipen

nim ½ ℔ Zůcker, 1 ℔ mel, ein eÿ, mach
den teig mit friſch waſſer an, ſchma=
ltz wir ein eÿ gror [!] im waſer Zerg=

[299] Eine Eiertorte

Nimm 6 Eier oder so viel du machen willst
und ebenso viel Milch wie Eier, schlage die
Eier genügend gut, gib dann ein wenig
Weinbeeren, Zucker, Zimt,
Muskatblust und ein wenig Salz dazu.
Bestreiche dann die Tortenpfanne mit
frischer Butter und gib ein wenig
frische Butter hinein und stelle sie auf
die Glut und lege einen Deckel mit Glut
darauf und lass es allmählich backen.

[300] Mandeltorte

(Gib) zu ½ Pfund zerstossenen Mandeln samt
Rosenwasser 14 Eidotter, und einen weiteren noch
in die Mandeln geschlagen
(und die Mandeln ständig gerührt), und das
Eiweiss von den 14 Eiern gut geschlagen mit
einem Steckchen, bis es einen zähen Schaum gibt
und nichts Flüssiges übrig bleibt. Man
muss es ununterbrochen schlagen und
die Mandeln und das Eigelb gut
untereinander rühren und das ¼ Pfund Zucker
auch hineinrühren. Und der Schaum muss
danach auch hinein gerührt werden,
dann kommt es alsbald in den Ofen.

[301] Eingemachte Leber

Die Leber klein hacken und auch Speck
darunter; weiche dann altbackenes Brot in
Wasser ein und drücke es aus. (Gib) zu ½ Pfund
3 Eier, alles untereinander gemischt
und ein Netz herum gewickelt,
und dann im Schmalz gebraten. Du kannst
nach Belieben Gewürze hineingeben.

[302] Hippen

Nimm ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, ein Ei;
mach den Teig mit frischem Wasser an,
Butter so viel wie ein Ei gross ist, im Wasser

gengt in 2 löffel Vol waſſer ſol 100
hipen geben.

[303] Krůt Kapůnen*

nim ein altbachen wiß brod, weichs
in waſſer Und trůcks wol aůs, nim
Zů einem brötle 6 eier wol geklopfft
Und eim friſchen ſchmaltz gerüert, biß
daß ſie dick ſind auff der glůt, dan
můß man ſie hacken, důn krůt drůn=
der wie man ſůnſt die andern
aůch machet.

/101v/ [304] Keſtenen tůrten

Nim keſtenen, ſo Vil man will, ſtos ſie
klein Und mach ſie allerding wie die
Vorgeschribnen mandel tůrten, alls
tůn weniger Zůcker darin.

[305] Ris tůrten

Nim ris, ſo Vil alls Zů einer ris ſůpa,
ſüd es in milch gantz trůcken Zů, ab*er*
das ris můs ſchön gantz bliben, dan
nim 10 oder 8 eier Und Zůcker, ſo Vil
dů willt Und machs wie ma*n*deltůrt*en*.

[306] Marillele tůrten

Nim marilele, ſchele ſi Und hawe ſie in 2 ſtück
Und ſüd ſie in Zittwen win, biß ſie lind
ſind, Zerüer ſie wol, tůn Zimet Und roſen=
waſſer darin ſampt Zůcker Und winber=
le Und eier Und in ein ſpaniſchen* teig
geton.

[85]/102v/ [307] Spaniſchen* teig Zů machen

Nim ſchön mel, ein qůertle milch grome=
te, las ſie laůw werden, ſchüt ½ qůertle
branten win darin Und friſch ſchmaltz,
ſo Vil all [!] ein groſe nůs, dan würg in wol,
dan ſchlag in wol mit dem walholtz, biß er

zergangen. 2 Löffel voll Wasser sollen
100 Hippen geben.

[303] Kraut-Kapunen

Nimm ein altbackenes Weissbrot, weiche es
in Wasser ein und drücke es gut aus, nimm
zu einem Brötchen 6 gut geschlagene Eier mit
frischer Butter gerührt, bis
sie auf der Glut dick werden, dann
muss man sie hacken; gib das Kraut
darunter, wie man sonst auch
die anderen macht.

[304] Kastanientorte

Nimm so viele Kastanien wie du willst,
zerstosse sie fein und mache sie wie die
oben beschriebene Mandeltorte,
gib aber weniger Zucker dazu.

[305] Reistorte

Nimm so viel Reis wie zu einer Reissuppe,
siede es in Milch völlig ein, aber
der Reis muss schön ganz bleiben. Dann
nimm 10 oder 8 Eier und Zucker, so viel
du willst, und mache es wie eine Mandeltorte.

[306] Aprikosentorte

Nimm Aprikosen, schäle sie und schneide sie in
2 Stücke und siede sie in Zitwerwein, bis sie weich
sind. Verrühre sie gut, gib Zimt und Rosenwasser
hinein, samt Zucker und Weinbeeren
und Eiern, und schütte das in einen
spanischen Teig.

[307] Spanischen Teig machen

Nimm schönes Mehl, ein Quart gerahmte Milch,
lass sie lauwarm werden, giesse ½ Quart
Branntwein hinein und frische Butter,
so viel wie eine grosse Nuss, knete dann (den Teig) gut,
schlage ihn dann kräftig mit dem Wallholz, bis er

blatern bekompt, dan tröl in breit aůß,
dan nim ſüeß ſchmaltz, weſches wol aůß
in friſch waſer ſolang biß es ſich mit eim
walholtz aůß trölen laſt wie der teig
důrch 10 od*er* 12 waſer, dan tröl es dün
aůß Und leg eß aůf den aůß trölten
halben teig Und litz den anderen
halben teig darüber Und tröl in wid*er* aůß
und wider mit ſchmaltz Und machs
wie Zů Vor, dan tröl in breit aůß Und
Uberlitz in etwan 20 mal, aber ſtrew alzit
ein klein wenig mel darzwüſcht, aber
nit mer ſchmaltz.

/103r/ [308] Wie man gůot leber tůrtten machen ſol

Nim ein kalbs lebern, hack ſi klein, nim dar=
Zů 3 [?] blůtzger* wiß brot Und 8 eier
Und ein halbs milch nit gar Und ein gůt
theil geſſotten keſtenen Und kleine win=
berli oder für die keſtenen [bratamaren*][86] groſſe winber
Und mandel ein [geſchnetzlet][86], ein wenig Zimet, negeli
Und Jmber Und ſaltz, rüer es alles woll
Underein anderen Und ein wenig ſüez
ſchmaltz Und gewürfleten ſpeck Und
magſt aůch maſſaron, betterli Und ſchnit=
lich darin thůn, wan dů gern wilt,
darnach thůn ſchmaltz in ein pfanen
Und leg 4 höltzle darin, das es nit
anbach Und ſpreit ein netz aůff die
holtzle, dan ſchůt die fülle darin und
mach das netz oben Zůſamen, das es
die fülle deck Und bach ſi in einem
offen oder aůff der glůod wie ein
andere důrtten [mach die fülle
nit zu dick, ſo laůfft ſi deſto bas aůff][87].

Blasen bekommt, walle ihn dann breit aus.
Nimm dann süsse Butter, wasche sie in
frischen Wasser gut aus, bis sie sich mit einem
Wallholz auswallen lässt wie der Teig,
durch 10- oder 12-mal Wasser; walle es dann dünn
aus und lege es auf den ausgewallenen
halben Teig und schlage den anderen
halben Teig darüber und walle es wieder aus
und wieder mit Butter, und mache das
wie zuvor. Walle ihn dann breit aus und
überschlage ihn etwa 20-mal, aber streue immer
ein bisschen Mehl dazwischen, aber
keine Butter mehr.

[308] Wie man eine gute Lebertorte machen soll

Nimm eine Kalbsleber, hacke sie klein, nimm dazu
für 3 Blutzger Weissbrot und 8 Eier
und nicht ganz ein halbes (Quart?) Milch und
recht viele gesottene Kastanien und kleine
Weinbeeren oder für die Kastanien, (Bratmaronen), grosse Weinbeeren
und Mandeln (geschnetzelt), ein wenig Zimt, Nelken
und Ingwer und Salz. Rühre es alles gut
untereinander und (gib dazu) ein wenig süsse
Butter und gewürfelten Speck. Und du
kannst auch Majoran, Petersilie und Schnittlauch
hinein tun, wenn du gerne willst.
Gib danach Butter in eine Pfanne
und lege 4 Hölzchen hinein, damit
es nicht anbrennt, und spreize ein Netz auf
die Hölzchen und schütte die Füllung hinein
und binde das Netz oben zusammen, dass es
die Füllung zudeckt, und backe sie in einem
Ofen oder auf der Glut wie eine
andere Torte. (Mache die Füllung
nicht zu dick, so geht sie umso besser auf.)

[309] Wie man ein geffült brättli machen ſol

/103v/ Nim kalbfleiſch Und haůw ein ſchön
breit ſtůck von dem ſtotzen Und plütſch
es freiwol, ſo würt es deſto mürber
Und lat ſich lieber Zůſamen machen, dan
nim geribens brot, ſüeß ſchmaltz, gwürf=
letten ſpeck, kleine winberli, ſchnitloch,
betterli, Zimet Und negeli, pfeffer Und
ſaltz, rüer es alles woll under einand=
ren, dan ſo thůn die fül aůff das ge=
plütſcht fleiſch und ſchlag das fleiſch wol da=
rům, bind es woll Zůſamen, thůn es
Jn ein heffile, ſchüt ein wenig fleiſch
brü darin und ein wenig Zimet und ne=
geli, ſüeß ſchmaltz Und ſaltz oder
magſt es Jm ſchmaltz bratten.

[310] Wie man půlbetten* machen ſol

Nim kalbs fleiſch, haůw düne ſchnitli,
plütſchs ein wenig, dan nim eier
und ein wenig[88] kleine winber,
geriben brot, Zimet, negeli Und ſaltz,
rüer es alles woll Undereinander,
mach die fülle nit Zů dick, thůn ſi
klein geſchnetzlet ſpeck und peterle aůff[89]
/104r/ das fleiſch, mach es woll ihn Und
thůn eſ in ein wittes heffele und thůn
daran fleiſch brü, unriff trůben oden [!] ein
ſůren wiſſen win, Zimet, negeli,
neůws ſchmaltz, geſchnetzletten ſpeck
und ſaltz, las es nůr aůff eim glüettli ſieden.

[311] Ein andere gattůng bůlpetten*

Nim aůch kalbfleiſch, hack es klein wie
bratwürſt ohne neſſe, nimß dan
in ein ſchüſſlen Und rüer neüwß ſchm=
altz darin, biß es ein wenig linder
würt, dan thůn es aůff ein britt und

[309] Wie man einen gefüllten Braten machen soll

Nimm Kalbfleisch und schneide ein schön
breites Stück vom Stotzen (von der Keule) ab und klopfe es kräftig
dünn und weich, so wird es umso mürber
und lässt sich besser zusammen binden. Nimm
dann geriebenes Brot, süsse Butter, gewürfelten
Speck, kleine Weinbeeren, Schnittlauch,
Petersilie, Zimt und Nelken, Pfeffer und
Salz, rühre das alles gut untereinander.
Gib die Füllung auf das dünn geklopfte
Fleisch und schlage das Fleisch gut darum
herum, binde es gut zusammen, lege es
in einen kleinen Hafen, giesse ein wenig
Fleischbrühe dazu und ein wenig Zimt und
Nelken, süsse Butter und Salz, oder
du kannst es in Butter braten.

[310] Wie man Polpetten machen soll

Nimm Kalbfleisch, schneide es in dünne Plätzchen,
klopfe sie ein wenig dünn, nimm dann Eier
und ein wenig kleine Weinbeeren,
geriebenes Brot, Zimt, Nelken und Salz,
rühre alles gut untereinander,
mache die Füllung nicht zu dick, gib
klein geschnetzelten Speck und Petersilie auf
das Fleisch, rolle (?) es gut ein und
lege es in einen weiten Hafen und schütte
Fleischbrühe dazu und unreife Trauben oder einen
sauren Weisswein, Zimt, Nelken,
neues Schmalz, geschnetzelten Speck
und Salz; lass es nur auf einer kleinen Glut sieden.

[311] Eine andere Art Polpetten

Nimm auch Kalbfleisch, hacke es klein wie
Bratwürste, ohne Flüssigkeit, schütte es dann
in eine Schüssel und rühre neue Butter
hinein, bis es ein wenig weicher wird.
Lege es dann auf ein Brett und

mach kleine bittle* darůß Und leg die
fülle darůff Und Überlitzesi wie
krepfle, die füll mach allſo, nim geriben
brot, kleine win berli, gewürffletten
ſpeck, neüws ſchmaltz, maſſaran, Jmber,
Zimet Und negeli Und ſaltz, Und
ſeüd ſi in einem brüly wie die vorig*en*.

[312] Ein gůtte fülli in die kleinen Paſtettli Zů machen

Nim gůtts kalb fleiſch und laß es ein
wenig erwellen*, dan nim es und hack
/104v/ es nit gar Zů klein Und ein wenig Rinder=
marg Und klein gewürffleten ſpeck. Dů
magſt aůch etliche hert geſſotten eier doter
darůnder hacken [oder brich etliche eier in das fleiſch, rüers
wol Under das fleiſch][90] mit dem ſpeck und
fleiſch, dan thůn es alles in ein geſchier
Und důn darin neüw ſchmaltz Und kleine
winberli, Zimet Und negili, rüer alles
woll Undereinanderen, thůdes in den
deig Und las es bachen.

[313] Wie man eier tůrten machen ſoll

Nim Zů einer tůrten 9 eier dotter, klopf
ſi woll, dan thůn neüws ſchmaltz, ſo Vill
alls ein fünſt in ein pfanen, las es Zer=
gon, dan nim es ab Und thůn die eier
darin Und ein wenig winberli, Zimet,
negili, binioli, Candit, Zimetwaſſer, Roß=
ſen waſſer Und ein gůot theill Zůcker, Und
rüer es alles woll Under ein andern,
dan thůn es wider Über das für Und
las es allgemach ſieden, biß es ein wenig
diglecht würt Und rüer es allewill ob dem
für Und wan dů es Vom für nimſt bis
/105r/ es kalt würt Und glates deigle wirt,
darnach thůn es in den deig Und
laß es allgemach bachen.

mache kleine Pitten daraus und lege die
Füllung darauf und schlage es um wie
Krapfen. Mache es gleich mit der Füllung, nimm
geriebenes Brot, kleine Weinbeeren, gewürfelten
Speck, neue Butter, Majoran, Ingwer,
Zimt und Nelken und Salz, und siede sie
in einer kleinen Brühe wie die vorhergehende.

[312] Eine gute Füllung für die kleinen Pastetchen machen

Nimm gutes Kalbfleisch und lass es ein
wenig aufwallen. Nimm es dann und hacke
es nicht zu fein und (gib) ein wenig
Rindermark und klein gewürfelten Speck (dazu).
Du kannst auch einige hart gesottene Eidotter
darunter hacken (oder schlag einige Eier in das Fleisch, rühre
es gut unter das Fleisch) mit dem Speck und
Fleisch. Lege dann alles in ein Geschirr
und gib neue Butter dazu und kleine
Weinbeeren, Zimt und Nelken. Rühre alles
gut untereinander, fülle es in den Teig
und lass es backen.

[313] Wie man Eiertorten machen soll

Nimm zu einer Torte 9 Eidotter, schlage
sie gut, gibt dazu neue Butter, so viel
wie eine Faust, in eine Pfanne und lass es
zergehen. Nimm es dann weg und gib die
Eier hinein und ein wenig Weinbeeren, Zimt,
Nelken, Pinienkerne, Kandiszucker, Zimtwasser,
Rosenwasser und recht viel Zucker, und
rühre es alles gut untereinander.
Stelle es dann wieder über das Feuer und
lass es langsam sieden, bis es ein wenig
dicklich wird und rühre es ständig über dem
Feuer und (auch) wenn du es vom Feuer nimmst,
bis es kalt wird und der Teig glatt wird.
Gib es dann in den Teig und
lasse es langsam backen.

[314] Wilt ein ſchmaltz důrten machen

Nim Zů einer důrten 7 eier, klopf ſi woll,
dan nim 3 gůot löffell Voll rom, 1 löffel
Voll mell, neüws ſchmaltz, ſo Vill alls
ein gůott fůnſt Und laß es Zergen
in einer pfanen, Und mach ſi allerdin=
gen wie die vorig mit gwürtz Und allem
Und thůn aůch darin ein gůthill* Zůck*er*.

[315] Nach 1 gůt Spůſſen můs* Zů mach*en*

ſo nim eier dotter ſo Vil dů machen wildt
Und Rom etwas mer alls eier, Zer=
klopf es wol Undereinander, dan nim
Roſſen waſ*er* Und ein wenig ehnis Und
Zůcker, das es woll ſües wird, klopf es wol
Undereinandern, ſüd es allgemach,
bis es ein wenig dicklecht wirt Und
rüer es allewill, aůch wan dů es vom
für hebſt, bis es kalt Und glat würt.

[316] Wie man kütten lattwergen machen ſol

Nim hüpſche küttenen, bſchnid ſchnetz
ſi klein Und ſüd Und Zerür ſi wol, dan
/105v/ trib ſi důrch ein büttel*, das die ſteinli da=
hinden bliben, in ein pfanen Und hůng
darin, das es ſües wird, Und las es ein
wenig ſieden Und rüer es allewil, das
es nit anſitz, dů magſt aůch gewürtze
darin thůn, was dich gůot důnckt,
wan man Zittronen ſchelfere klein da=
rin ſchnetzt, macht ſi gar gůt.

[317] Mandel dort Zů machen

Nim ½ ℔ geſchelte mandel, ſtosi klein
Und ſchüt ein wenig Roſſen [Und Zůger][91] waſſer dorin,
will dů ſi ſtoſſeſt, damit ſi nit öllig werd*en*,
dan nim eier, klopf ſi wol, důn ſi Und*er*
die mandel [Und rier ſo derin [?] in ein ſtürtzenen
pfanen][92], alls dan 1 ſtůnd gerüert,

[314] Willst du eine Buttertorte machen

Nimm zu einer Torte 7 Eier, schlage sie gut, nimm dann 3 volle Löffel Rahm, 1 Löffel volles Mehl, neue Butter, so viel wie eine gute Faust, und lass es in einer Pfanne zergehen. Mache die Torte ganz so wie die vorhergehende, mit Gewürzen und allem, und gib auch recht viel Zucker dazu.

[315] Noch ein gutes Spusenmus machen

Nimm Eidotter, so viel du machen willst, und etwas mehr Rahm als Eier; schlage es gut untereinander, nimm dann Rosenwasser und ein wenig Anis und Zucker, dass es recht süss wird. Schlage es untereinander, siede es langsam, bis es ein wenig dicklich wird und rühre es ständig, auch wenn du es vom Feuer wegnimmst, bis es kalt und glatt wird.

[316] Wie man Quitten-Latwerge machen soll

Nimm schöne Quitten, beschneide sie und schnetzle sie klein. Siede sie und verrühre sie gut, dann drücke sie durch ein Sieb, sodass die Steinchen zurückbleiben, in eine Pfanne und (gib) Honig hinein, damit es süss wird, und lass es ein wenig sieden und rühre es ständig, damit es nicht anklebt. Du kannst auch Gewürze hinein tun, wie es dich gut dünkt.
Wenn man Zitronenschalen klein hinein schnetzelt, macht es die Latwerge ganz gut.

[317] Mandeltorte machen

Nimm ½ Pfund geschälte Mandeln, zerstosse sie fein und schütte ein wenig Rosenwasser (und Zucker) hinein, während du sie zerstossest, damit sie nicht ölig werden.
Nimm dann Eier, schlage sie gut, mische sie unter die Mandeln (und rühre es ganz stark in einer Blech-Pfanne). Rühre das alles eine Stunde,

das frei ſchön glat wert, mach es nit
dicker alls ein dün milchmůs, dan
las es bachen, biß es ſchön Und gelb wirt.

[318] Spaniſch Reiß Zů machen

Nim ſchön mel, 2 eier, waſſer Und
halb wiſen win [ettwas mer win als waßer, wenig faiſes
ſchmaltz od*er* ſalb den teig mit
dieſem ... ...][91], ein wenig Zůcker,
würck es wol Under einand*er*, mach
ein schön glatten teig, tlol [sic!] ihn aůs,
dan nim ſües ſchmaltz, das wol im
waſſer aus knetten ſeig, ſchnid dün
ſchnittli, glichſam all babir, Überleg
den teig damit, leg dan den teig
/106r/ Zůſamen, 3 oder 4 fach, dan tröl in wid*er*
aůs, Überleg in wider mit dem ſchmaltz,
das thůn 4 mall allſo, dan formier
in wie dů wilt.

[319] Wiſſes eſſen

Nim 8 lot Zůcker, 6 lot wiß mäll Und ein
[halb maß milch, ein][91]
wenig biſſem mit roſſenwaſſer Zertriben,
dan nim ein ſůbere pfanen, tů ein wenig
mäl darin Und ein tröpfli milch, rüre es
fin wol, dan tů [die and*er* milch auch drin][93]
es auff glut, las es algemach
ſieden, bis es dick iſt Und rüer es all Zit,
dan tůn es in ein ſchüßlen.

[320] Ein ander gattůng kütten lattwerg*en*

Nim kütt*en*, beſchnide ſi Und haůw ſi in ſtück,
hawa den kernen drůs, thůn es Über Zů
ſieden in ſüſſem moſt, bis ſi lind ſind,
dan trůcke es důrch ein důch, ſüd es in
einem gůtten geſchier, das nit küpferle,
Und rüer es allewill Und wan es ein
will geſotten iſt, ſo thůn hůng darin,

dass es recht schön glatt wird. Mache
es nicht dicker als ein dünnes Milchmus,
lass es dann backen, bis es schön gelb wird.

[318] Spanischen Reis machen

Nimm schönes Mehl, 2 Eier, halb Wasser und
halb Weisswein (etwas mehr Wein als Wasser, wenig fette
Butter oder schmiere den Teig mit
dieser ein … …), ein wenig Zucker,
knete es gut untereinander, mache
einen schön glatten Teig, walle ihn aus.
Nimm dann süsse Butter, die im
Wasser gut geknetet worden ist, schneide
dünne Tranchen, gleichsam wie Papier,
überdecke den Teig damit; lege dann den Teig
zusammen, 3- oder 4-fach, walle ihn
wieder aus, überschlage ihn wieder mit der Butter;
mache das 4-mal so, dann forme
ihn, wie du willst.

[319] Weisses Essen

Nimm 8 Lot Zucker, 6 Lot Weissmehl und
ein halbes Mass Milch, ein
wenig Bisam, mit Rosenwasser zerrieben.
Nimm dann eine saubere Pfanne, gib ein wenig
Mehl hinein und ein Tröpfchen Milch, rühre es
ganz schön, dann gib (die andere Milch auch hinein)
es auf die Glut, lass es allmählich
sieden, bis es dick wird und rühre es
ständig. Gib es dann in eine Schüssel.

[320] Eine andere Art Quitten-Latwerge

Nimm Quitten, beschneide sie und haue sie in Stücke,
schneide das Kerngehäuse heraus, lege sie zum
Sieden in süssen Most, bis sie lind sind.
Drücke sie dann durch ein Tuch, siede es
in einem guten Geschirr, das kein Kupfer enthält,
und rühre es ständig und wenn es eine
Weile gesotten hat, so gib Honig hinein,

nach dinem gůtůngen, dů magſt aůch
gwürtz darin thůn alls Jmber, Zimet,
negele, můſcatblůſt, ſüd es allgemach,
biß es ſich ſchëllen laſt Uf einem Zinen teller.

/106v/ [321] Kütt ſafft Zů machen

Nim 6 mas küttenbrü in ein haffen, las
einſieden, gieſſe darin ¼ ℔ honig, las es
ſieden, biß es nur 1 mas Überblibt,
ſo iſt es recht.

[322] ein anders

Nimb küttenen, bſchnide ſi, dan rib ſÿ
mit einem ribiſſen, biß an kernen, dan
trůck es důrch ein důchlin, dan las es
ſieden, tůn hůng darzů, Verſchům es wol.

[323] Küttenſchnitz

bſchnide die kütten Und mach 4 ſchnitz
aůß einer, nim dan 4 ℔ ſchnitz, tů ſi
in ein möſche pfanen, lege einer nach
dem andern darin, ſchütte daran 2
mas kütten brü, tů es aůff ein kolfür,
Verteck es Und las ſieden, bis ein wenig
lind ſind, nim dan die ſchnitz aůß der brü,
leg ſi aůff ein Zinen deller, las erkalt*en*,
ſtecke in ieden ſchnitz Zimet Und negele,
lege ſi alls dan in ein erdinen haffen, ſchüte
dan 1 mas hůng in die brü [darin die ſchnitz geſoten ſind][94],
las es mit einand*er* ſieden, biß die brü ſchier ingſotten
Und Zech worden iſt wie honig, gieſſe ſi dan
/107r/ an die ſchnitz, las Über nacht Unvertegt
ſten, Wan ſi 2 monat geſtanden iſt, ſo
tů die ſchnitz herůs Und ſiede die brü
wider Und ſchüt ſi kalt an die ſchnitz,
ſo bliben ſi langůt.

nach deinem Gutdünken. Du kannst auch
Gewürze hinein geben, wie Ingwer, Zimt,
Nelken, Muskatblust. Siede es allmählich,
bis sich die Quitten schälen lassen, und richte es auf einem Zinnteller an.

[321] Quittensaft machen

Nimm 6 Mass Quittenbrühe in einem Hafen,
lass sie einsieden, giesse ¼ Pfund Honig hinein,
lass es sieden, bis nur noch 1 Mass übrig bleibt;
so ist es recht.

[322] Eine andere Art

Nimm Quitten, beschneide sie, raffle sie dann
mit einer Raffel bis zum Kerngehäuse,
drücke es dann durch ein Tuch, lass es
dann sieden, gib Honig dazu, schäume es gut ab.

[323] Quittenschnitze

Beschneide die Quitten und mache 4 Schnitze
aus einer, nimm dann 4 Pfund Schnitze, gib
sie in eine Messingpfanne, lege sie eine nach
der anderen hinein, schütte dann 2
Mass Quittenbrühe dazu, stelle es auf ein Kohlenfeuer,
decke es zu und lass es sieden, bis (sie) ein
wenig weich sind. Nimm dann die Schnitze aus der Brühe,
lege sie auf einen Zinnteller, lass sie erkalten,
stecke in jeden Schnitz Zimt und Nelken,
lege sie sodann in einen tönernen Hafen, schütte
dann 1 Mass Honig in die Brühe (worin die Schnitze gesotten worden sind),
lass es miteinander sieden, bis die Brühe fast eingesotten
und zäh wie Honig geworden ist. Giesse sie dann
an die Schnitze, lasse sie über Nacht ungedeckt
stehen. Wenn sie 2 Monate gestanden sind, so
nimm die Schnitze heraus und siede die Brühe
wieder und schütte sie kalt über die Schnitze;
so bleiben sie lange gut.

[324] Küttenen důrch das Jar Zům kochen gůt Zůbehallten

Nim friſche küttenen, die kein maſſen haben,
wüſche ſi ſůber ab, lege ſi in einem leiminen
haffen Zů friſchen waſſer, lege einen lei=
minen deckel darůff, das die küttenen
darůnder bliben, ſo würt ein beltz
darůffem deckel, wan dů darůs wilt
nehmen, ſo lůpfe den deckel fin, hoffenlich*
mit dem beltz ab, nim mit einer kellen
darůs, was dů wilt, Verteckes wid*er* Und
tůn kein and*er* waſſer daran, man můß
ſi etwas lenger ſieden alls die friſchen.

[325] Erber[95] lattwergen

Nim berlin Und pfleme ſi wol, dan tůn
ſi in ein ſack, trůck ſi wol uß, laſſe die brü
in eim ehermen [!] haffen woll ſieden
/107v/ Uff einem koll fürlin, bis dick iſt alls
honig, thůn darnach honig od*er* Zůcker
darin nach dinem belieben.
Uff diſſe wis macht man aůch v*on* St.
Johanes trübli, hollder, agten, spitzber*
Und můlber, wan man nit gern
will, darff ſich weder honig noch
Zůcker darin Zů tůn, nůr ſchaůw
das woll Verſchůmeſt [in die můlber
darf man kein hůng tůn, nur Zůcker;
man kann allerlei latwergen alſo
machen, etliche tůn gewürtz aůch drin][96].

[326] St Johans trübli in Zůcker od*er* hůng in Zů machen [od*er* ſpitzber][97]

Nim 1℔ Zůcker, ſchüt daran ½ glaß vol
waſſer, las den Zůcker Zergon, wan
hůng nimſt, darffſt kein waſſer ne=
men, tůn darin 3 ℔ trübli, Verteck
es wol Und las es ſieden, einen wall
darnach nim die berlin [mit einer ſchůmkellen][97] darůß
in ein Zůck*er* Glaß, las unvertegt erkalten,

[324] Quitten übers Jahr gut zum Kochen aufbewahren

Nimm frische Quitten, die keine Flecken haben, wische sie sauber ab, lege sie in einen tönernen Hafen mit frischem Wasser, lege einen tönernen Deckel darauf, damit die Quitten darunter bleiben. So gibt es eine (Schimmel-)Haut auf dem Deckel. Wenn du (etwas) herausnehmen willst, so hebe den Deckel ganz behutsam mit der Haut. Nimm dann mit einer Kelle heraus, was du willst. Decke den Hafen wieder zu und gib kein anderes Wasser dazu. Man muss diese Quitten etwas länger sieden als die frischen.

[325] Erdbeer-Latwerge

Nimm Erdbeeren und mache sie gut heiss, schütte sie dann in einen Sack, drücke sie gut aus, lasse die Brühe in einem eisernen Hafen gut auf einem Kohlenfeuerchen sieden, bis es dick wird wie Honig, gib dann Honig oder Zucker dazu, nach deinem Belieben.
Auf diese Weise macht man es auch mit Johannisbeeren, Holder, Agathen, Spitzbeeren und Maulbeeren, wenn man es nicht gerne hat, darf man weder Honig noch Zucker darauf geben, passe nur auf, dass du es gut abschäumst. (Zu den Maulbeeren darf man keinen Honig geben, nur Zucker. Man kann also allerlei Latwerge machen; manche geben auch Gewürze dazu.)

[326] Johannesbeeren in Zucker oder Honig machen (oder Spitzbeeren)

Nimm 1 Pfund Zucker, giesse ½ Glas voll Wasser dazu, lass den Zucker zergehen; wenn du Honig nimmst, darfst du kein Wasser nehmen. Gib 3 Pfund Beeren hinein, decke es gut zu und lass es sieden. Nimm dann nach dem Aufwallen die Beeren (mit einer Schaumkelle) heraus in ein Zuckerglas. Lass es ungedeckt abkühlen,

ſüd dan den hůng od*er* Zůcker noch
bas und wan er kül iſt, ſo ſchůt es an
die berle, wan ſim ſomer abſton weten,
ſo ſüd dem hůng oder Zůker wid*er* dran, ſo blibts
gůt, aůff diſſe wis macht ma aůch den
[... ...][98].

/108r/ [327] Erbslen ber in ſüeſſen win oder moſt ein Zůmachen

Nim 4 mas berlin in ein eherinene
haffen Zů Zwen maß ſüeſſen newen win,
laſſe ſi ſieden, biß die berle ein brůne
farb gewinen, gieſſe daran ohn gefar ½
maß honig, laſſe die ber faſt allerdingen
einſieden, iſt dreffenlich für kranke lüt
in groſſem důrſt.

[328] ein andere gatůng

Nim 1 ℔ ſchöne gantze trübli in ein danine
büchs. Zl [?]: im ſüeſſen win maſt ſampt ½
mas honig laſſe es mit einand*er*en ſied*en*
biß der win ſchier ingeſoten iſt, darnach laſe
die brüeh erkaltten Und gieſe ſie an die
trübli, ſo ſi grawen wollten, ſo laſſe die brüh
wid*er*um ſieden, Und gieſſe ſi wid*er*ům
erkalttet an die trübli, ſolche werden ge=
brůcht Zům fleiſch.

[329] Roſa Zůcker Zemachen od*er* latwergen

Nim der gmeina Rott*en* Roſenknöpf 4 lot, haůw
hind*en* die ſpitzlin ab, ſtoſſe ſie aůffs kleineſt
alls dů kanſt, dan nim 8 lot fin geſtoßnen Zůck*er*,
ſtoſſe in wol Und*er* die roſſen, laſes wol v*er*bůnd*en* in ein=
nem gleßlin 40 tag and*er* ſůnen ſten, will die
[roſen Und den Zůcker ſtoſeſt, ſo ſchüt ein wenig
roßwaſer darin, damit es deſto beſer Und*er*einand*er*
kame, rüer es Und*er*wilen, an d*er* ſonen alſo macht
man alerlei blůmen latwergen od*er* Zůcker][99].

siede dann den Honig oder Zucker noch
etwas und wenn er kühl ist, so schütte ihn über
die Beeren. Wenn sie im Sommer sauer werden wollen,
so siede den Honig oder Zucker wieder daran, so bleiben
sie gut. Auf diese Art macht man auch den
(… …).

[327] Sauerdorn in süssem Wein oder Most einmachen

Schütte 4 Mass Beeren in einen eisernen
Hafen zu zwei Mass süssem neuen Wein.
Lasse sie sieden, bis die Beeren eine braune
Farbe bekommen; giesse dann ungefähr ½ Mass
Honig dazu, lass die Beeren fast vollständig
einsieden. Das ist vorzüglich für kranke Leute
mit grossem Durst.

[328] Eine andere Art

Nimm 1 Pfund schöne ganze Beeren in eine tannene
Holzbüchse. Mische sie im süssen Weinmost samt
½ Mass Honig und lass es miteinander sieden,
bis der Wein fast eingesotten ist. Lasse dann
die Brühe abkühlen und giesse sie über die
Beeren. Wenn sie alt werden wollen, so lasse die Brühe
wiederum sieden und giesse sie wiederum
erkaltet an die Beeren. Diese werden
zum Fleisch gebraucht.

[329] Rosenzucker oder Latwerge machen

Nimm 4 Lot normale rote Rosenköpfe, schneide
hinten die Spitzen ab, zerstosse sie so klein, wie
wie du kannst, nimm dann 8 Lot fein zerstossenen Zucker,
mische ihn gut unter die Rosen, lass es gut verschlossen
in einem Gläschen 40 Tage an der Sonne stehen. Während du die
Rosen und den Zucker zerstossest, so schütte ein wenig
Rosenwasser hinein. Damit es umso besser untereinander
gemischt wird, rühre es unterdessen an der Sonne. So macht
man allerlei Blumen-Latwerge oder Zucker.

/108v/ [330] Kütenen[100] in Zůmachen

Küttenen pſchnide ſie Und ſpalte ſie in 4 ſtück,
ſpick ſie mit Zimet Und negele Und Uberſüde
ſie in geſotnen moſt Und Züch ſie ſůber aůs, dan leg
ſie in ein erdinen haffen, ſüde hůng dran
Und decke ſie wol Zů, ſo iſt es gerecht.

[331] Roſen hůng

Nimb düne ſamet roſſen, halb roſen
Und halb hůng, ſchnid das wis dar=
Von, hack es klein, nim den hůng, tůn
in in ein pfanen, thůn ein wenig waß=
ſer darin, wan d*er* hůng ſüt, ſo brich ein eÿ
darin, las es ab*er* nit Zů ſtarck[101] ſied*en*.
darnach thůn die roſſen darin, las es ſied*en*,
ſo lang dů wilt.

[332] Roſſen Zůck*er*

Nim dün ſamet roſſen, haůw das wis
darvon, darnach hack es klein, nim 8 lot
Und 8 lot Zůcker, lüttere in dan, tůn
die roſſen darin, las es aůff einen klein=
nen kolfürle ſieden, bis es dick gnůg iſt.

/109r/ [333] Wie Man Küttenen ſtückle in mach*en* ſol

Nim ſchöne friſche Küttenen, die beſchnide
Und Zerhaůwe ſie in 4 ſtück Und[102]
Dan nim küttenen brüe, darin aller=
leÿ ſchlechte küttenen Und küttenen ſchnitzlen
Und Pferſich ſchnitzlen ingeſoten ſind,
Und důrch ein důch getrůgt, Und
lege die ſtückle darin Und las ſie ſied*en*,
biß ſie ein wenig anfangen lind wer=
den, dan nim ſie darůß
[Und ſpick ſie mit Zimet und negle][103] Und thůn
hůng in die brü, ſo Vill dich gůot důnkt
Und las es ſieden, bis dů es frei woll
Verſchůmpt haſt, dan leg die ſtückle
wid*er* darin Und las es aůff einen kolfür=

[330] Quitten einmachen

Schäle die Quitten und teile sie in 4 Stücke,
spicke sie mit Zimt und Nelken und blanchiere
sie in gesottenem Most und ziehe sie sauber heraus,
lege sie dann in einen tönernen Hafen, giesse siedenden Honig dazu
und decke sie gut zu. So ist es richtig.

[331] Rosenhonig

Nimm dünne Samtrosen, halb Rosen
und halb Honig, schneide das Weisse weg,
hacke es klein, nimm den Honig, gib
ihn in eine Pfanne mit ein wenig Wasser darin.
Wenn der Honig siedet, so schlage ein Ei
hinein, lass es aber nicht zu stark sieden.
Gib dann die Rosen hinzu, lass es sieden,
so lange wie du willst.

[332] Rosenzucker

Nimm dünne Samtrosen, schneide das Weisse
weg, hacke es dann klein, nimm 8 Lot (davon)
und 8 Lot Zucker, säubere ihn dann, gib
die Rosen dazu, lass es auf einem kleinen
Kohlenfeuer sieden, bis es dick genug ist.

[333] Wie man Quittenstückchen machen soll

Nimm schöne frische Quitten, beschneide sie
und zerhaue sie in 4 Stücke und
nimm dann die Quittenbrühe, in der allerlei
schlechte Quitten und Quittenschnitze
und Pfirsichschnitze eingesotten sind,
und drücke sie durch ein Tuch. Lege
die Stückchen hinein und lass sie sieden,
bis sie beginnen ein wenig weich zu
werden. Nimm sie dann heraus
(und spicke sie mit Zimt und Nelken) und gib
Honig in die Brühe, so viel wie dich gut dünkt,
und lasse es sieden, bis du es reichlich gut
verschäumt hast. Lege dann die Stückchen
wieder hinein und lasse sie auf einem Kohlenfeuerchen

le ſieden frei woll, doch, das ſie hüpſch
Und gantz bliben, dan tůn ſie in ein
Jrdenen hafen Und ſůd die brü noch
bas bis ſie frei dick iſt, dan ſchüt ſie an die
ſtückle, das drob Zůſamen gehe Und
behalt ſie allſo aůff.

/109v/ [334] Schöne Rotte lůttere Küttenen lattwergen oder ſafft

Nim die allerſchlechteſten küttenen
Und Zerſchnid ſi Zů ſtückle wie aůch ſchnitz=
len Und bitβge Vonandern küttenen,
aůch ſchnitzlen v*on* pferſich, wan dů haſt,
dan ſůd diβ in waſſer, biβ es Zů
můβ würt geſot*en*, darnach ſchüt
es in ein härin od*er* ſůnſt in ein thůch
Und trůck es důrch, dan nim den
3 teil welſchen win in den ſafft Und
thůn Zimlich Vill Zůcker darin, dan
las es aůff einem kollfürle ſied*en*, biβ es
dicklecht worden iſt, aber lůog, das
dů důes alle will Woll Verſchůmeſt,
das kein ſchům darůff blib, dů kanſt
es aůf einem Zinenem teller mit
einem tröpfle Probieren, wan es ſtat
wie ein latwergen, ſo iſt ſie recht, dů
magſt ſie in mödel gieſen nach dinem
belieben, ſie wirt ſchön rot Und důrchſichtig.

/110r/ [335] Kütenen brodt Und küten brüh

Nim küten, ſchele ſie fin Und ſchnide ſie fin klein
wie öpfel, tůn ſie in einen topf, tůn waſſer
darzů, las algemach ſieden, biβ ſie fin lind
ſind, decke ſie feſt zů Und wan ſie nůn kochet
ſind, ſo las ſie Über nacht in d*er* ſůpen ſtehen,
das die ſůpa brůn werd. Darnach Züch
die ſelbige beqůeme ſůpa herab Und
heb ſie aůf, bis dů wilt küten ſafft ma=
chen, darnach nim die gekochte kuten, rib ſie
in einem ribtopf wol důrcheinand*er*, tril ſie

genügend lang sieden, aber so, dass sie hübsch
und ganz bleiben. Gib sie dann in einen
tönernen Hafen und siede die Brühe noch
etwas, bis sie genug dick ist, schütte sie dann über die
Stückchen, die dadurch einschrumpfen und
bewahre sie so auf.

[334] Schöne rote reine Quitten-Latwerge oder Quittensaft

Nimm die allerschlechtesten Quitten
und zerschneide sie in Stückchen wie auch
Schnitze und Butzen von anderen Quitten,
auch Schnitze von Pfirsichen, wenn du hast.
Siede dies dann in Wasser, bis es zu einem
Mus gesotten ist, schütte es dann
in ein Haarsieb oder sonst in ein Tuch
und drücke es durch. Gib dann den
3. Teil welschen Wein in den Saft und
gib ziemlich viel Zucker dazu. Lass
es dann auf einem Kohlenfeuerchen sieden, bis
es dicklich geworden ist, aber pass auf, dass
du es ständig gut abschäumst, dass
kein Schaum oben darauf bleibt. Du kannst
es auf einem Zinnteller mit einem
Tröpfchen prüfen: Wenn es steht
wie eine Latwerge, so ist es gut. Du
kannst sie nach deinem Belieben in Model giessen,
sie wird schön rot und durchsichtig.

[335] Quittenbrot und Quittenbrühe

Nimm Quitten, schäle sie fein und schneide sie ganz klein
wie Äpfel; lege sie in einen Topf, gib Wasser
dazu, lass es allmählich sieden, bis sie schön lind
sind, decke sie fest zu. Und wenn sie nun gekocht
sind, so lasse sie über Nacht in der Suppe liegen,
dass die Suppe braun wird. Giesse dann
diese dienliche Suppe ab und bewahre
sie auf, bis du Quittensaft machen willst.
Nimm dann die gekochten Quitten, reibe sie
in einem Mörser gut durcheinander, drücke sie

darnach důrch ein tüchle, das die ſteinle
im důch bliben, tůn das důrchgetribeniſt
in ein fiſch tigel, tun honig od*er* Zůcker nach
dem dů es gern ſües haben wilt, und rüe=
re es Um Über dem kolfürle, das nit
anbren Und das es fin dick Und trůchen
wirt, das es ſich las Zůſamen trůcken wie
ein teig an emem brod, als dan ſtrichs in
ein ſcatala* Und las es in der warmen
ſtůben trücknen, wiltů gwürtz drin haben,
ſo tůn es drin was dů es vom fur nimſt,
als můſcat nůs, můſcat blůſt, Zimat,
negele Und Jmber, alles klein geſtoſſen,
/110v/ wiltů kein ſafft machen, ſo darffſt kein ſůpa ab=
ſchöpfen, las nůr trůchen Zůſieden.

[336] Kütenſafft

ſchele ſie Und ribe ſie raw an einem ribiſen Und trůck
ſie důrch ein tůch, güs den ſafft in ein tigel Und las den
3ten teil inſieden, druß nim den brůnen ſafft, den dů
abgeſchöpft haſt vom küten brot Und güs in Zů diſem
ſafft in den tigel Und drin wenig gelüterten Zůcker
darzů und las es ein halb Viertelſtůnd ſieden.
Darnach güs ihn důrch ein rein tůch Und güs vil
Zůcker daran, doch das der geſchmack Von den küt*en*
Vor Ziehe Und ſetz in Ubers für Und las in ſieden
biß er nit mer rindt, dan güß in in die ſcatelin*.

[337] Küttenſafft lieblich Zů trincken

Reibe die ungeſchelten aůff einem ribiſen, bre=
ſe den ſafft herůs, tůn Zůcker drin, güs es in ein
glas, das oben engiſt, dan güs oben ein wenig
baůmöl drůf, das nit anlaůff, ſetz es weg, Ver=
machs wol, es blibt ein gantz Jahr gůt.

[338] Kütenſchnitz in ſafft einzumachen

ſchel Und 4 teil ſie, ſchüt waſſer dran Und las ſied*en*, bis
weich werden, ſchüte darnach gelüterten Zůcker dran
Und ribe etwa 12 raw küten aneinem ribiſen, ſo dů
20 küt[en] 4 teilt haſt, preſe den ſafft drůs Und güß in Zů

dann durch ein Tüchlein, dass die Steinchen
im Tuch bleiben. Tue das Durchgedrückte
in eine Fischpfanne, gib Honig oder Zucker dazu, je
nachdem wie süss du es gerne hast, und rühre
es über dem Kohlenfeuerchen um, damit es nicht
anbrennt und dass es schön dick und trocken
wird, dass es sich zusammendrücken lässt wie
ein Teig bei einem Brot. Streiche es dann in
eine Schachtel und lass es in der warmen
Stube trocknen. Willst du Gewürze darin haben,
so gib diese hinein, wenn du es vom Feuer nimmst,
wie etwa Muskatnuss, Muskatblust, Zimt,
Nelken und Ingwer, alles klein zerstossen.
Willst du keinen Saft machen, so darfst du keine Suppe
abschöpfen, lass es nur trocken einsieden.

[336] Quittensaft

Schäle (die Quitten) und reibe sie roh an einer Raffel und drücke
sie durch ein Tuch, giesse den Saft in einen Tiegel und lasse
einen Drittel einsieden. Nimm den braunen Saft heraus, den du
abgeschöpft hast vom Quittenbrot, und giesse ihn
zum Saft im Tiegel und (gib) wenig gekochten Zucker
dazu und lass es eine halbe Viertelstunde sieden.
Giesse dann (den Saft) durch ein reines Tuch und schütte
viel Zucker dazu, aber doch so, dass der Geschmack der Quitten
vorherrscht und setze ihn übers Feuer und lasse ihn sieden,
bis er nicht mehr flüssig ist; giesse ihn dann in die Schachteln.

[337] Quittensaft lieblich zu trinken

Reibe die ungeschälten (Quitten) auf einer Raffel, presse
den Saft heraus, gib Zucker dazu. Giesse es in ein
Glas, das oben eng ist, giesse dann oben ein wenig
Baumöl dazu, damit es nicht anläuft. Stelle es weg,
verschliesse es gut; es bleibt ein ganzes Jahr gut.

[338] Quittenschnitze im Saft einmachen

Schäle (Quitten) und viertle sie, giesse Wasser dazu und lass es sieden,
bis sie weich werden. Schütte dann gekochten Zucker dazu
und reibe etwa 12 rohe Quitten an einer Raffel. Wenn du
10 Quitten geviertelt hast, presse den Saft heraus und giesse ihn

den küten in dem tigel, dů můſt den tegel imer
Umrütlen bim ſtil, das ſie nit anbren, ſud ſie, bis
der ſafft nit mehr flüſt.

/111r/ [339] Wie man Pferſich in machenn ſol das ſi ſich Über Jar laſſen behalten

Nim ſchöne friſche pferſchich, die kech
Und nit gar Zittig ſind, ſchelle ſi fin ſůb*er*
ab, dan leg ſi in ein irdenen haffen
Und ſchüt gůtt eſſich daran, das er drüb*er*
Zůſamen gange, dan laß es 14 tag od*er*
mer an dem eſſig ſten, darnach dů
ſi gern ſůr haben wilt, alsdan nim
ſi drůs Und lege ſi wid*er* inden haffen
Und tůn Zimet Und negel grob geſtoß*en*[104]
alzitt Zwiſchet iede
lege da beſeien [?], als dan mach ein geſodtnen
moſt, den las etwas mer als den halben
teil inſieden Und Verſchům in gar ſůber
Und dan las in erkallten, darnach ſchüt
in an die pferſich, das drob Zůſamen gang,
dan ſtel es an ein friſches andt [Ende], das nit
füecht ſeige Und aůch nit gefrier, ſo kanſt
ſi Über Jahr behalten .

/111v/ [340] Küten ſchnitz in Zůcker ein Zůmachen

Nim die kütenen, ſchele und 4 teil ſie, haůw
die bitſce wol aůs Und lege ſie in gelüterten
Zück[er], der nit Zů hart gelüteret iſt, las ſie
ſieden, biß ſie fin weich Und brůn
werden, darnach nim ſie herůs Und laß
ſie kaldt werden Und beſteck ſie mit
gewůrtz nach belieben, lege ſie in ein
bůchs Und ſchůte hart gelüterten
Zůcker aůf das heiſiſt daran Und las
ſie kalt werden, darnach lege ein deller
Und ein ſteinle darůff Und beſchwere
ſie ein wenig.

zu den Quitten im Tiegel. Du musst den Tiegel am Stiel immer rütteln, damit sie nicht anbrennen; siede sie bis der Saft nicht mehr fliesst.

[339] Wie man Pfirsiche einmachen soll, dass sie sich über das Jahr halten lassen

Nimm schöne frische Pfirsiche, die fest und nicht ganz reif sind. Schäle sie schön sauber, lege sie dann in einen tönernen Hafen und giesse guten Essig dazu, dass er alles zudeckt. Lass es dann 14 Tage oder länger im Essig liegen, je nachdem wie du sie gerne haben willst. Nimm sie dann heraus und lege sie wieder in den Hafen und tue grob zerstossenen Zimt und Nelken, ständig zwischen jede Lage dazwischen (?). Mache dann einen gesottenen Most, lasse den etwas mehr als zur Hälfte einsieden und verschäume ihn ganz sauber und lass ihn dann erkalten. Schütte ihn dann über die Pfirsiche, die dadurch zusammenschrumpfen, stelle es dann an einen kühlen Ort, der nicht feucht ist und auch nicht gefriert. So kannst du sie übers Jahr halten.

[340] Quittenschnitze in Zucker einmachen

Nimm die Quitten, schäle sie und viertle sie, schneide die Butzen gut heraus und lege sie in gesottenen Zucker, der nicht zu fest gekocht ist. Lass sie sieden, bis sie schön weich und braun werden. Nimm sie dann heraus und lasse sie erkalten und bestecke sie mit Gewürzen, nach Belieben. Lege sie in eine Büchse und schütte gut gekochten Zucker dazu, so heiss wie möglich, und lass sie abkühlen. Lege dann einen Teller und einen kleinen Stein darauf und beschwere sie ein wenig.

[341] Hagen bützen latwergen

Nim hagen bůtzen, wan ſie Zitig Und anfahend lind Zůwerden, tůn die ker= nen herůs, ſiede ſie in rotem win Zů můs, tribs důrch ein tůch, lass ohnallen Zůſatz woll rüeren Und ſieden wie and*er*e latwergen, das iſt gwaltig die rote růhr Zůſtillen, ſo wol aůch des magens Unwiln, andere machens Zů einer latwergen mit halb geſottnem moſt Und werffen gedempfte /112r/ küten ſchnitz darin, dis dienet treffenlich dem erkalten magen.

[342] Krieſi über winter friſch Zu halten

laß dier ein erlen holtz aůß boren, tůn rife Kirſche darin Und ſchlage Zů beiden ſiten Zapfen hinden Und fornen, das kein lüfftlin nach einiges tropflin waſſer hinein kome, wirfs in ein külen brůnen od*er* ſůnſt kül waſer, las drinen ligen bis miten im winter, ſo bliben ſie dier ſchön als wan ſie erſt Vom baům ge= brochen weren.

[343] gebachen imber

Nim 1 ℔ Zůcker Clikköer [?] in mit roßwaſer Und Zůcker, biß er ſchier aůff ſin ſtat gkocht od*er* ſich candieren wil, demnach miſche darůnder ½ lot imber, klein geſtoßen, mache darůß tefelin

/112v/ [344] Küten latwergen

Nim die küten, wiſch ſi ab, ſchnid ſi in 4 teil Und tůns Über mit waſer, las ſie wol lind ſieden, dan tribs důrch ein důch, dan nim das můs, das důch gangen iſt, tůs in ein hafen Und tůn honig darin nach belieben, tůns Über, las ſieden Und rüers, das nit anbren Und wan es ſchier gnůog iſt, ſo tůn imber, Zimet Und negele darin nach belieb*en*. Und wan ſich anfacht, ſich vom haffen ſchelen Und den haffen lůter anfacht ſehen, ſo iſt ſie

[341] Hagebutten-Latwerge

Nimm Hagebutten, wenn sie reif sind und beginnen weich zu werden, nimm die Kernen heraus, siede sie in Rotwein zu Mus, drücke sie durch ein Tuch, lass sie ohne jeden Zusatz gut rühren und sieden wie andere Latwerge. Das ist sehr wirksam, die Rote Ruhr zu stillen, wie auch Magen-Übelkeit.
Andere machen es zu einer Latwerge mit halb gesottenem Most und fügen gedämpfte Quittenschnitze hinzu, das dient vortrefflich für erkaltete Mägen.

[342] Kirschen über den Winter frisch halten

Lass dir ein Stück Erlenholz ausbohren, gib reife Kirschen hinein und schlage zu beiden Seiten Zapfen hinein, vorne und hinten, dass weder Luft noch Wassertröpfchen hineinkommen. Wirf es in einen kühlen Brunnen oder sonst in kühles Wasser, lass es darin liegen bis Mitte des Winters, so bleiben sie dir schön, wie wenn sie erst vom Baum gebrochen worden wären.

[343] Gebackener Ingwer

Nimm 1 Pfund Zucker, übergiesse (?) ihn mit Rosenwasser und Zucker, bis er genügend gekocht ist oder kandieren will. Mische dann ½ Lot klein zerstossenen Ingwer darunter, mache daraus Täfelchen.

[344] Quitten-Latwerge

Nimm Quitten, wische sie ab, schneide sie in 4 Teile und stelle sie mit Wasser auf (den Herd). Lass sie schön lind sieden, drücke sie dann durch ein Tuch, nimm dann das Mus, das durchgegangen ist, schütte es in einen Hafen, gib nach Belieben Honig dazu, stelle es auf (den Herd), lass es sieden und rühre es, damit es nicht anbrennt. Und wenn es fast genug ist, so gib nach Belieben Ingwer, Zimt und Nelken hinzu.
Wenn (die Latwerge) beginnt, sich vom Hafen zu lösen und der Hafen beginnt, sauber auszusehen, so ist sie

gnůog Und můſt der selbig woll trüchnen.
Darnach nim ein Zini teller Und netz in mit
roſſenwaſſer Und ſtrich die latwergen drůf,
aber nit Zůtün, dů můſt den löffel aůch mit
ros waſſer beſtrichen, den dů Zů ſchopfen bru=
cheſt, dan ſtel ſie ein lůfftig gemach, dar=
nach magſt ſie abnemen Und ſchniden nach
belieben od*er* in ein scatteln tůn, die mit roß
waſer beſtrichen iſt Und ſie gletten Und behalten.

/113r/ [345] Wie man pferseg, Marillele Und truba Ein Machen ſol

Nim 1 ℔ Zůck*er* od*er* ſovill dů mach*en* wilt Und
ein qůertle waſſer Und ½ glaß roß
waſſer Und laß den Zůcker in diſſen
waſſer wol ſieden, Verſchům in woll,
dan beſchnid die Pferſich Und thůn
ſi in den heiſſen Zůck*er* Und las ſi darin
aůff einem kolfürle Zimlich wol ſied*en*,
das behalltet ſi kech, das ſinit Zerſied*en*,
dan nim ſi mit einem gebele heraůß
Und ſchüt nach mer waſſer an den
Zůck*er* Und las in wol ſieden Und Ver=
ſchům in dan, thůn die pferſich wid*er*
darin Und las es aůff einem kolfür
ſieden, bis die brüe dicklecht iſt, dan
nim die pferſich wid*er* mit einem gebele
herůs Und las ſie ein wenig erkalt*en*,
dan tůn ſi in ein glaß oder irdi*ſch* geſchir
Und ſüd die Zůcker brüe nachn bas, dan
ſchüt ſie woll erkaltet an die pferſich
od*er* marillele, die trůben kann man
aůch allſo in machen, allein müſſen ſie
nit Zitig ſin, wan ſie recht beſchloſſen
Und anfangen rot werden, dan brich
/113v/ ſie ab Und mach den Zůcker wie Zů Vor
gemelt iſt, darnach laß ſie nůr ein wil
in dem Zůcker ſieden, dan nim ſie bim
ſtil Und leg ſie in ein glaß Und ſchüt

genug (gesotten) und du musst diese gut trocknen.
Nimm dann einen Zinnteller und netze ihn mit
Rosenwasser an und streiche die Latwerge darauf,
aber nicht zu dünn. Du musst den Löffel, den du
zum Schöpfen brauchst, auch mit Rosenwasser
benetzen. Stelle sie dann in einen luftigen Raum,
dann kannst du sie ablösen und nach Belieben
zuschneiden oder in eine Schachtel tun, die mit
Rosenwasser bestrichen ist, und sie glätten und aufbewahren.

[345] Wie man Pfirsiche, Aprikosen und Trauben einmachen soll

Nimm 1 Pfund Zucker oder so viel, wie du machen willst, und
ein Quart Wasser und ½ Glas Rosenwasser
und lass den Zucker in diesem
Wasser gut sieden, verschäume es gut.
Beschneide dann die Pfirsiche und lege
sie in den heissen Zucker und lass sie darin
auf einem Kohlenfeuerchen ziemlich gut sieden.
Das hält sie fest, dass sie nicht verkochen.
Nimm sie dann mit einer Gabel heraus
und giesse noch mehr Wasser an den
Zucker und lass ihn gut sieden und
verschäume ihn dann. Lege die Pfirsiche wieder
hinein und lass es auf einem Kohlenfeuer
sieden, bis die Brühe dicklich wird. Nimm
dann die Pfirsiche wieder mit einer Gabel
heraus und lass sie ein wenig abkühlen.
Gib sie dann in ein Glas oder Tongeschirr
und siede die Zuckerbrühe noch stark, dann
schütte sie, gut erkaltet, über die Pfirsiche
oder Aprikosen. Die Trauben kann man
auch so machen, doch sie sollten nicht reif
sein. Wenn die Beeren voll und kompakt sind
und anfangen, rot zu werden, dann brich
sie ab und mache den Zucker wie oben
erwähnt. Lass sie nur eine Weile
im Zucker sieden, dann nimm sie beim
Stiel und lege sie in ein Glas und schütte

den Zůcker Zůvor woll erkalltet daran,
das die brü ob den trůben Zůſsamen
gange.

[346] Eingemachte marileli in honig

nim honig, tůn ein gůteil waſſer od*er* win,
Verſchůms woll ob dem für, las ſieden
biß das waſſer gar ingeſoten war, dan laß
es kalt werden, dan ſchüt es Über die ma=
rilili alls friſch Und ſtel ſie in den keller,
ſo bliben ſie friſch alls wan ſie erſt ab dem boům
kemen, alſo macht man aůch die wiexlein in.

[347] Pferſich latwergen

Nim 3 ℔ pferſich und beſchnids und nim die
ſtein drůs Und haůws in ſtückle, dan nim
ein ℔ honig Und tůn die pferſich darin, ſtel
es auf ein glůt Und Zerüers wol Und tůn
darin, wie in die kuten latwergen Und wan
dů wilt wüſſen, ob ſie gnůog geſotten ſind, tůn
wie die küten latwergen aůff dem teller.[105]
/114r/ [Wan die ingemachten ber wan ſi wendt
welen die brů ab Zücht wider ſüd
[Und erkaltet dran ſchüt][106], ſo blibts gůt, aůff diſſe
wis macht man aů die ſpitzber in].[107]

[348] Wie Man Bůmarantzen ſchelffer einmachen ſol

Nemmet ſchöne friſche baůmerantza ſchelf=
fere Und leget die in ein friſches waſſer
Und laſſet ſi ein wenig ſieden, doch nicht
faſt, darnach ſo nemet ſi drůs Und
ſtechet mit einem meſſer kleine lochle
darin Und leget ſi wider in ein friſches
waſſer, ein od*er* Zwen tag darnach ſo
nemet ſi herůs Und laſet ſi trůcknen
Und nemet ein ſchönen Zůcker Und lüt=
teret in Und laſſet wol dick ſieden, dar=
nach ſo gieſſet in Über die bůmarantza,
wan er kalt worden iſt des andern tags,

den zuvor gut erkalteten Zucker dazu,
dass die Brühe oben die Trauben
überdeckt.

[346] In Honig eingemachte Aprikosen

Nimm Honig, gib recht viel Wasser oder Wein dazu,
verschäume es gut über dem Feuer, lass es sieden,
bis das Wasser ganz eingesotten ist. Lass es
dann kalt werden, schütte es über die frischen
Aprikosen und stelle sie in den Keller.
So bleiben sie frisch, wie wenn sie erst vom
Baum kämen. Ebenso macht man auch die Weichseln ein.

[347] Pfirsich-Latwerge

Nimm 3 Pfund Pfirsiche und beschneide sie und nimm
die Steine heraus und haue sie in Stückchen. Nimm
dann ein Pfund Honig und lege die Pfirsich hinein,
stelle es auf die Glut und verrühre es gut und mache
es so wie bei der Quitten-Latwerge. Und wenn
du wissen willst, ob sie genug gesotten sind,
gib sie wie die Quitten-Latwerge auf einen Teller.
Wenn die eingemachten Beeren die
Brühe aufsaugen wollen, so siede sie
(und schütte sie erkaltet dazu), so bleiben sie gut. Auf diese
Art macht man auch die Berberitzen ein.

[348] Wie man Orangenschalen einmachen soll

Nehmt schöne frische Orangenschalen
und legt diese in frisches Wasser
und lasst sie ein wenig sieden, doch
nicht zu fest. Nehmt sie danach heraus und
stecht mit einem Messer kleine Löchlein
hinein und legt sie wieder in frisches
Wasser. Nehmt sie einen oder zwei Tage
später wieder heraus und lasst sie trocknen
und nehmt schönen Zucker und siedet
ihn und lasst ihn recht dick sieden.
Giesst ihn dann über die Orangen.
Wenn er am nächsten Tag kalt geworden ist,

ſo gieſſet den Zůcker wider herab Und wid*er*
ſieden Und dick werden, das tůth ſo offt,
biß der Zůcker ſin dick aůff den
bůmarantza blibet. Allſo macht man
aůch andere frücht in.

/114v/ [349] St Johans trübli latwergen

Nim die berli, las ſie ein wenig ſüd*en*,
dan drůck ſi wol aůß, nim hůng, lütere
in dan, nim den hůng Unden ſafft Zůſamen
Und laß es allgemach ſieden Und Verſchůme
es wol. Und wan es nit mer flüſt, ſo iſt
iſt [!] ſi recht.

[350] Můlber latwergen

Nim die Můlber, laß es ein wenig warm
werd*en*, drůck es důrch ein düchle, dan thůn den
ſafft Über Zeſieden Und V*er*ſchůme es wol, ſeüd
es gemach, wan es nümen rindt, ſo iſt es gnůg.

[351] Maſſaron latwergen

blůck den maſaron ab dem ſtil Und hack in
klein, nim hůng, thůn in ein geſchier, V*er*=
ſchům es wol, dan thůn das gehackte krůt
darin, las es ein wenig ſieden, das es ein
wenig neſſe hab, dan iſts gnůog.

[352] Nůs ein Zůmach*en*

brich die nůs an St Johans abend ab Und [fädele?]
ſie an ein ſchnůr Und leg ſie in friſch waßer 14 tag
Und end*er*e das waſſer alle tag, dan ſüd ſie in waß*er* [od*er* win][108]
Und ſaltz, darnach Züch ſie ſůb*er* Uß Und leg ſi in
ein herdegeſchir Und ſüd honig daran Und
ſpicks mit Zimet Und negele Und ſchware ſi Und*er*.

/115r/ [353/354] Ein Schöne kůnſt Zittronen Öpfel od*er* Andere derglichen frücht in mach*en* ſol

Nim derglichen früchten eins, Zerſchnide
ſie in ſtück, dinem belieben nach nim
das ſůr ſampt den kernen aůß den

so giesst den Zucker wieder ab und siedet
ihn wieder und lasst ihn dick werden. Tut das
so oft, bis der Zucker schön dick auf den
Orangen bleibt. Ebenso macht man
auch andere Früchte ein.

[349] Johannisbeer-Latwerge

Nimm die Beeren, lass sie ein wenig sieden,
drücke sie gut aus, nimm Honig, koche
ihn dann, nimm den Honig und den Saft zusammen
und lass es allmählich sieden und schäume
es gut ab. Und wenn es nicht mehr fliesst, so ist
es recht.

[350] Maulbeer-Latwerge

Nimm die Maulbeeren, lass sie ein wenig warm
werden, drücke sie durch ein Tuch, stelle dann den
Saft zum Sieden auf den Herd und schäume
ihn gut ab. Wenn er nicht mehr fliesst, ist es genug.

[351] Majoran-Latwerge

Pflücke den Majoran vom Stiel und hacke ihn
klein, nimm Honig, gib ihn in ein Geschirr,
schäume ihn gut ab. Gib dann das gehackte Kraut
hinein, lass es ein wenig sieden, dass es
etwas Feuchtigkeit bildet, dann ist es genug.

[352] Nüsse einmachen

Brich die Nüsse am St. Johanns-Abend ab und fädele
sie an einer Schnur auf und lege sie 14 Tage in frisches Wasser.
Wechsle das Wasser alle Tage. Siede sie dann in Wasser (oder Wein)
und Salz, ziehe sie dann sorgfältig heraus und lege sie in
ein Tongeschirr und giesse kochenden Honig darüber und
spicke sie mit Zimt und Nelken und beschwere sie darunter.

[353/354] Eine schöne Art, wie man Zitronen, Äpfel oder andere ähnliche Früchte einmachen soll

Nimm eine Sorte dieser Früchte, zerschneide
sie nach Belieben in Stücke. Nimm
das Saure samt den Kernen aus den

Zÿttronenn Und limona Und Bůma=
rantza, ſüde ſie in waſſer, nach dem
ſie lind haben wilt Vaſt ½ ſtůnd, dar=
nach nim ſie aůß dem waßer, lege ſie
in ein and*er* kalt waſſer biß am abend,
dan nim ſie wid*er* drůs Und in ein and*er*
friſches waſſer Über das für Und laßes
wol erwarmen, aber nit heiß wer=
den, dan wider in ein kaltt waſer
legen, ſolches tůn 8 tag lang altag
2 mal morgens Und abends Und
allezit nach dem ſie gewermet in ein
friſches waſſer legen, dů magſt die öpf=
fel[109] alltag nůr 1 mal wermen,
ſůnderlich ſo dů ſi nit Vaſt weich han
wilt, Und am abend nůr in friſches
waſſer legen, damit es die bittere
alle heraůs Zihen möge, darnach ſo
nim Zůcker od*er* gůtten honig der aůf
/115v/ folgende weis bereitet ſeige, dan lege
die Zitronen ſchnitz od*er* äpfel ſchnitz darin,
doch dz ſie Zů Vor getrüchnet ſeigen,
namlich im ſomer über nacht aůff
einem linenen tůchle ligen, im win=
ter ſůnſt an einem füglichen ort, dar=
nach, ſo ſie ein tag lang in dem Zůcker
od*er* honig gelegen ſind, ſo nim ſie wid*er*
heraůs, dan tůn den Zücker od*er* honig
über dz für Und las in ½ ſtůnd lang
ſieden, dan nim in wid*er* abb Und las
es erkalten, dan tůn die ſchnitz wid*er*
darin, Und solches thůn 2 od*er* 3 tag nach=
ein anderen, alle tag ein mal.
Darnach, ſo d*er* Zůck*er* od*er* hůng bis aůff ſin
ſtet geſoten iſt, leg die ſchnitz darin,
koche ſie mit ein anderen ein Viertel
ſtůnd lang bei einem kleinen für, dar=
nach nim ſie vom für Und las ſie den gan=
tzen tag ſton, den anderen tag tůn ſi wid*er*
über und koche ſie wid*er* ½ ſtůnd lang, damit

Zitronen und Limonen und Orangen,
siede sie in Wasser, je nachdem wie
lind du sie haben willst, etwa ½ Stunde.
Nimm sie dann aus dem Wasser, lege sie
in anderes kaltes Wasser bis zum Abend.
Nimm sie dann wieder heraus und stelle
sie in anderem frischen Wasser auf das Feuer
und lass es gut erwärmen, aber nicht heiss
werden. Lege sie dann wieder in kaltes
Wasser. Mache das 8 Tage lang jeden Tag,
zweimal morgens und abends und lege
sie jedes Mal, nachdem sie erwärmt wurden,
in frisches Wasser. Du musst die Äpfel
täglich nur einmal wärmen, insbesondere
wenn du sie nicht sehr weich haben
willst, und am Abend nur in frisches
Wasser legen, damit es das Bittere
ganz herausziehen kann. Nimm dann
Zucker oder guten Honig, der auf
folgende Art zubereitet wird: Lege
die Zitronenschnitze oder Apfelschnitze hinein,
doch sollten sie zuvor getrocknet sein,
nämlich im Sommer über Nacht auf
einem leinenen Tüchlein liegen, im Winter
sonst an einem passenden Ort. Dann,
wenn sie einen Tag lang im Zucker
oder Honig gelegen haben, so nimm sie
wieder heraus, stelle dann den Zucker oder
Honig über das Feuer und lass ihn ½ Stunde
lang sieden. Nimm ihn dann wieder weg und lass
ihn erkalten. Gib dann die Schnitze wieder
hinein und mache das 2 oder 3 Tage
nacheinander, alle Tage einmal.
Dann, wenn der Zucker oder Honig bis zum
richtigen Punkt gesotten hat, lege die Schnitze hinein,
koche sie miteinander eine Viertelstunde
lang auf einem kleinen Feuer, nimm
sie dann vom Feuer und lass sie den
ganzen Tag lang stehen. Stelle sie am nächsten Tag wieder
auf den Herd und koche sie wieder ½ Stunde lang, damit

/116r/ d*er* Zůcker und die öpfel woll důrch einand*er*
v*or*mengt werden, dan die groſſe kůnſt ligt
am kochen, dan ſo ſie nit recht gekocht werd*en*,
Überkomen ſie ein Übeln geſchmack, wo ſie
abber recht gekocht ſind, iſt es ein fürtref=
fenlich Und lieblich konfect, aůff ſolche
weiß macht man aůch die unzitigen
Nůs ein Und and*er* gatůng frücht
Zůmercken, das Zů iedem ℔ ſchnitz 2 ℔ honig
Und für Jedes 2 ℔ ſchnitz 1 ℔ Zůcker, dan der
der [!] Zůcker bſchüſt Vill bas dan d*er* hůng.

[355] Zittronen öpfel aůff ein and*er* wis Welche den magen ſtercken Und das hertz, fürdern die teuwůng und machen ein gůtten aten

Nim Zittronen öpfel, ſchnide ſie den langen
weg in 4 ſtück Und tůn das ſůr darvon,
thůn ſie in ein Verglaſtes geſchier, güſſe
daran friſch waſſer Und ſaltz, laſſe ſie allſo
ein tag lang ſtehen, biß ſi hertlecht wer=
den, dan güß das waſſer mit dem ſaltz
darab Und thůn and*er* friſch waſſer dran
ohn ſaltz 7 tag lang biß ſich die farb Ver=
endert, darnach v*or*ſůch, ob das waſſer
nach geſaltzen ſeige Und ſo es nit mer
/116v/ geſaltzen iſt, ſo nim 2 teil waſſer Und
ein teil hůng, bis die Zittronen bedeckt
werden, tůn es dan Über das für in
einem Verglaſten geſchier Und koch es,
dan nim die Zittronen aůß dem
hůng Und waſſer Und am andern
tag hernach tůn ander honig daran
Und koche es nůr ein mal mit den Zit=
tronen, darnach behalte ſie in einem
Verglaſten geſchier, beſpreng darůff
diſſe nach Vollgende půlfer ſafara,
baradis körner, kardamůmali, Jedes
anderhalb qůindtli.

der Zucker und die Äpfel gut durcheinander
vermengt werden, denn die grosse Kunst liegt
beim Kochen. Wenn sie nicht recht gekocht
werden, bekommen sie einen schlechten Geschmack;
wenn sie aber recht gekocht sind, ist es ein
vortreffliches und liebliches Konfekt. Auf solche
Art macht man auch die unreifen
Nüsse ein und andere Arten von Früchten.
Es ist zu beachten, dass zu jedem Pfund Schnitze 2 Pfund Honig
und für je 2 Pfund Schnitze 1 Pfund Zucker (nötig sind),
da der Zucker viel ergiebiger ist als der Honig.

[355] Zitronenäpfel auf eine andere Art, welche den Magen und das Herz stärken, die Verdauung fördern und einen guten Atem machen.

Nimm Zitronenäpfel, schneide sie längs
in 4 Stücke und schneide das Saure weg.
Lege sie in ein glasiertes Geschirr, giesse
frischen Wasser dazu und Salz, lass sie so
einen Tag lang stehen, bis sie etwas hart werden.
Giesse dann das Wasser mit dem Salz weg
und gib anderes frisches Wasser ohne Salz
dazu, 7 Tage lang, bis sich die Farbe
verändert. Versuche dann, ob das Wasser
noch gesalzen sei, und wenn es nicht mehr
gesalzen ist, so nimm 2 Teile Wasser und
einen Teil Honig, bis die Zitronen bedeckt
werden. Stelle es dann über das Feuer in
einem verglasten Geschirr und koche es.
Nimm dann die Zitronen aus dem Honig
und Wasser, und gib danach am
nächsten Tag anderen Honig dazu und
koche es nur einmal mit den
Zitronen. Behalte sie dann in einem
verglasten Geschirr, bestreue dann
diese mit folgenden Pulvern: Safran,
Paradieskörner (Guinea-Pfeffer), Kardamom,
je anderthalb Quentchen (d. i. 1,8 g).

[356] Küttenen lattwergen

beſchnide ſie Und ſpalte in 4 ſtück Und lege
ſie in ein haffen Und ſchüte wiſen win daran Zů
einer kartonen ein maß, dan thůn es aůff ein
fürle Und las es ſüden, biß lind ſind, dan lůpf
es ab dem für Und Zerüre ſie wie ein můs, dar=
nach tribs důrch ein ſib in ein ſůber geſchir, dan
nim Zů einer Jeden mas küttenenmůs ein
halbs hůng, aber leüttere in Zůvor
/117r/ mit küttenenſafft, ribe die kütenen mit ſampt
d*er* ſchelfern Und pitſchge Und den tribs důrch ein
ſeckle Und d*ann* nim Zů einer mas hůng 3 qůertle
des ſaffts, ſchüt eß Zema Jn ein möſchene pfanen,
halt es Üb*er* das für, biß es aůf ſüd, dan lůpf es
ab, den rüere Und ſchům ſůber ab, thůn es wid*er*
Über das für Und laß es nach ein wenig ſied*en*,
darnach ſo ſchüte das můß darin Und las die
2 theil inſieden, rüre es ſtets, das nit an=
brene, Zitronen ſchelfere klein geſchnetzlet gehört
aůch Zůletzt darin gerüert werd*en*, dan lůpf
es ab dem für Und thůn es in Zinene mödel od*er* ſcatala*.

[357] Gele kütana latwerga

Süde die gantze kütana in einem haffen mit
waſſer, ſo lot ſich die ſchelfere ledig, Züche ſie ſůber
aůß dem waßer Und nim das beſt mit einem
meſſer darvon, darnach ſo nim die 2 teil můß
Und den 3 ten teil honig Zůvor gelůterten,
thůn es Zůſamen in ein möſchene pfanen Üb*er* das
für, rüere Und mache ſie fertig wie die ander.

[358] Kütenen Safft

Ribe die gantza küttana, dan tribs důrch
ein ſeckle, darnach thůn es in ein ſůbers
keſſele Über das für, knütſch ein gůtte handfol
/117v/ küttenen kerna Und binds in ein tüchle Und
tůn es darin, ſo würt es dick mit erkalt*en*, wen
es geſotten iſt Und ein wenig Zitronaſafft
ſo menge mas ſafft dů nimbſt, ſo mengen fierl=
ling Zůcker Und thůn es darin, wan es ein

[356] Quitten-Latwerge

Schäle sie und zerschneide sie in 4 Stücke, lege sie in einen Hafen und schütte Weisswein dazu, zu einer Quartane (7,5 l) ein Mass. Stelle es dann aufs Feuer und lass es sieden, bis sie lind sind. Nimm sie dann ab dem Feuer und verrühre sie wie ein Mus. Drücke sie dann durch ein Sieb in ein sauberes Geschirr. Nimm dann zu jedem Mass Quittenmus ein halbes (Mass) Honig, aber siede ihn vorher aus mit Quittensaft, zerreibe die Quitten samt den Schalen und Butzen und drücke sie durch ein Säckchen. Und dann nimm zu einem Mass Honig 3 Quart Saft, schütte es zusammen in eine Messingpfanne, halte es über das Feuer, bis es aufsiedet, hebe es dann ab, rühre es und schäume es sauber ab. Gib es wieder über das Feuer und lass es ein wenig sieden. Schütte dann das Mus hinein und lass die zwei Teile einsieden, rühre ständig, damit es nicht anbrennt. Klein geschnetzelte Zitronenschalen müssen zuletzt auch noch hineingerührt werden. Hebe es dann vom Feuer und gib es in Zinn-Model oder Schachteln.

[357] Gelbe Quitten-Latwerge

Siede die ganzen Quitten in einem Hafen mit Wasser, so löst sich die Schale ab. Ziehe sie sorgfältig aus dem Wasser und schabe mit einem Messer das Beste davon weg. Nimm dann die zwei Teile Mus und den dritten Teil zuvor geläuterten Honig, gib es zusammen in einer Messingpfanne über das Feuer, rühre es und mache es fertig wie die andere (Latwerge).

[358] Quittensaft

Raffle die ganzen Quitten, drücke sie dann durch ein Säckchen und stelle es dann in einem sauberen Kessel über das Feuer. Zerreibe eine gute Handvoll Quittenkerne und binde sie in ein Tüchlein und gib sie hinein, so wird es nach dem Erkalten fest, wenn es gesotten ist, sowie ein wenig Zitronensaft. So viele Mass du nimmst, so viele Vierlinge Zucker (brauchst du) und gib es hinein, wenn es eine

will geſoten hat, dan las es mit ein and*er*en
ſieden bis es der 2. theil ingeſotten iſt, ſo brob=
bier es aůff einem teller, dan thůn es in
in [!] Zinene mödel Und las es erkallt*en*
[etliche nehmen altzit Zu ½ ℔
ſafft ¼ ℔ Zůcker Und ſünſt nichts anders
Und laſens Zů rechter tige ſieden].[110]

[359] Ein küttenen Můs

ſüde die kuttenen in Waßer, darnach Züche
ſie ſůber aůß, nim dz beſt darvon, thůn es in
ein ſchüſſelen, tůn das gel v*on* 3 eiern darin
Vor Zů mit rüren, ein wenig roſenwaſer Und
Zůcker Und Zimet, dan rüere es ein gůt wil,
ſtriche ein Zinene plat*en* mit friſch ſchmaltz,
dan tůn das můs darin Und ſtel ſi aůff ein
wenigle glůt, ein Jſſerna teckel mit Vill
glůt darůf, thůn ein hülltzenen reif Zwü=
ſchend den reiff Und die ſchüßlen, damit die
ſchüßlen nit ſchmeltze, ſo get es hüpſch aůff, dar=
nach ſtrewe Zůcker darůf, ſo iſt es fertig.

/118r/ [360] Ein öpfel můs

Brate 6 od*er* 7 öpfel in der eſchen, dan nim das beſt
dar von, thůns in ein ſchüßlen, thůn eier
Und allen Züg darin Und mach es fertig
alls wie das küttenen můs.

[361] Ein gel Eier můs

Nim das gel Von 5[111]eier, thůns in ein möſchene
[milch][112] pfanen, kloge* es woll, darnach tůn ein halbs
nit gar rom darin, thůn es Über das für Und las es
bis dick würt, dan tůn es in ein ſchüßla, thůn ein
wenig roſſen waſſer Und Zimat Und Zůcker [kleine win ber][125]
darin, rüer es ein gůt wil, tůn es dan
in ein Zinene platen, ſtrew Zůcker darůf Und
ſteck blůme Züg darůff Um her ziert es wol.

Weile gesotten hat. Lass es dann miteinander
sieden, bis es zur Hälfte eingesotten ist. Probiere
es auf einem Teller, gib es dann in
einen Zinn-Model und lass es abkühlen.
Manche nehmen immer zu ½ Pfund Saft
¼ Pfund Zucker und sonst nichts anderes
und lassen es zu rechter Dicke sieden.

[359] Ein Quittenmus

Siede die Quitten in Wasser, ziehe sie vorsichtig
heraus, nimm das Beste (d. i. das weiche Fruchtfleisch) davon, gib es in
eine Schüssel, gib das Gelbe von 3 Eiern hinein,
bei ständigem Rühren, ein wenig Rosenwasser und
Zucker und Zimt. Rühre es dann eine gute Weile,
streiche die Zinnplatte mit frischer Butter ein,
schütte dann das Mus hinein und stelle sie auf eine
schwache Glut und lege einen Eisendeckel mit viel
Glut darauf. Lege dann einen hölzernen Reif
zwischen den Deckel und die Schüssel, damit
die Schüssel nicht schmilzt. So geht es schön auf;
streue dann Zucker darauf, so ist es fertig.

[360] Ein Apfelmus

Brate 6 oder 7 Äpfel in der Asche. Nimm dann das
Beste davon, gib es in eine Schüssel. Gib Eier
und alle Zutaten hinein und mache es fertig
ganz wie das Quittenmus.

[361] Ein gelbes Eiermus

Nimm das Gelbe von 5 Eiern, schütte sie in eine
Messing-(Milch-)Pfanne und schlage es gut, giesse dann
nicht ganz ein halbes (Quart?) Rahm hinein, stelle es über das Feuer,
lass es (dort), bis es dick wird. Schütte es dann in eine Schüssel,
gib ein wenig Rosenwasser und Zimt und Zucker und kleine Weinbeeren
dazu, rühre es eine gute Weile, richte es dann auf
einer Zinnplatte an, streue Zucker darauf und
stecke dann Blumen darum herum; das ziert es gut.

[362] Ein And*er* eier můß

Nim aůff ein ſchüſſel 10 eier, klopf ſie woll,
důn Zůcker darin, das es sües werde,
ſaltz es ein wenig, tůn můſcat nůs drin
Und ein wenig ſafara, klopf das wol Und*er*=
einand*er*, dan nim ein gůt*en* löffel Vol wis=
mel, rüer es woll darůnd*er*, dan nim
Vaſt 1 qůärtli milch rom in ein pfanen
Und las in ſieden, dan ſchüt das geklopfft
Und rüer es frei wol, ſo würt glat.
/118v/ es můs nit lang ſtehen, eh man
es macht, ſonſt wirt es teigicht, wan dů
es anrichteſt, ſo ſtrew Zůcker drůff.

[363] Schöne ſtrüblin Zů machen

Mach einen ſchönen teig Von eier Und
mel, tůn Zůcker Und ein wenig wiſen
win in den teig, klopf in nit zů lang,
das er nit Zů Zech werd, bore etwan
5 löchlin in die ründe in ein töpflin,
ſchüt den teig darin Und las in alſo
důrch die löchlin in das heis ſchma=
ltz laůffen Und las es hüpſch packen
Und treie ſie hüpſchlich Um, legs
aůff ein ſchüſſlen, ſtrew Zůcker drůff.

[364] Gefült eier Cuttlen

Nim geſoten ſchmaltz, tůn es in pfanen, las
heis werden Und wans heis iſt, ſo tůns
in ein and*er* pfenlin, dan nim eier
Und Zerklopfs wol, dan tůn ein löffel
Vol in die pfanen Und machs das den
boden bedecke, tůs nacheinmal Über
das für, ſo magſt dů der ding Vil machen
/119r/ ſo Vill dů wilt, dan mach die fülle, rib
brodt Und tůn ein eÿ Und winberle, friſch
ſchmaltz Und Zůcker Und ein wenig Zimet darin
Und machs wie brot füle, magſt aůch
ein wenig milch dar Zů nehmen, wan
dů es nit wilt füllen, ſo ſchnetz die eÿer

[362] Ein anderes Eiermus

Nimm für eine Schüssel 10 Eier, schlage sie gut,
gib Zucker dazu, dass es süss wird,
salze es ein wenig, streue Muskatnuss und
ein wenig Safran darauf, schlage das gut untereinander.
Nimm dann einen guten Löffel voll Weissmehl,
rühre es gut darunter; nimm dann
gut ein Quart Rahm in eine Pfanne
und lass es einsieden. Schütte dann das Geschlagene (die Eier) hinein
und rühre es genug gut, so wird es glatt.
Es darf nicht lange stehen, bevor man
es macht, sonst wird es teigig. Wenn du
es anrichtest, so streue Zucker darauf.

[363] Schöne Strübli (Spritz-Küchlein) machen

Mache einen schönen Teig aus Eiern und
Mehl, gib Zucker und ein wenig Weisswein
in den Teig, schlage es nicht zu lange,
damit es nicht zu zäh wird. Bohre etwa
5 Löchlein in den Rand eines Töpfchens.
Schütte den Teig hinein und lass ihn so
durch die Löchlein in die heisse Butter
laufen und lass es hübsch backen
und drehe sie (die Strübli) schön um, lege sie
auf eine Schüssel; streue Zucker darüber.

[364] Gefüllte Eierkutteln

Nimm eingesottene Butter, gib es in eine Pfanne,
lass sie heiss werden und wenn sie heiss ist, so schütte
sie in ein anderes Pfännchen. Nimm dann Eier
und schlage sie gut, gib dann einen Löffel
voll in die Pfanne und mache, dass es den
Boden bedeckt. Stelle es noch einmal auf
das Feuer, so kannst du viel davon machen,
so viel du willst. Mache dann die Füllung,
zerreibe Brot und gib ein Ei und Weinbeeren, frische
Butter und Zucker und ein wenig Zimt hinein
und mache es wie eine Brotfüllung. Du kannst auch
ein wenig Milch dazu nehmen. Wenn
du es nicht füllen willst, so schnetzle die

kůttlen Wie man kůtlen ſchnetzet Und
tůns in ein ſchüſſel Und friſch ſchmaltz
Und Zůcker Und winber Und Zimet
darin, ſtels aůff ein glůt Und las
es ein wenig kochen.

[365] gebachne krieſe

Nim Zittege krieſſe od*er* wiexlen, bind ihr etwan
12 an ein büſchele, das ſie unden glich
nebend einand*er*en ſeigend, dan mach ein ſchöns
teiglin, nim 1 löffen [!] Vol wiſſen win Und friſche
eier Und ſchönmel wie ein düns ſtrüble teigle,
magſt aůch ein wenig Zůcker drin tůn, dan
ſtos die Zůſamengebůndnen krieſe darin,
las den teig wol ablaůffen, dan ſtoß ſie in
ein wol heis ſchmaltz, las ſchön rößlecht bachen,
beſtrews woll mit Zůcker.

/119v/ [366] gebache bieren

Nim der beſten bieren, beſchnids, dan haůw
das ubrige aůch Von der bieren, alſo
das der ſtil das biße aneinander blibe,
dan nim die abgeſchnitenen bieren, hacks
klein, dan nim Jnber, kleine winbele [!], knits
wol an den ſtil Und biſce, fůcht die hend
wol in woll geklopftem eierklar, ſo blibts
deſto lieber, formier wie die bieren, ſteck
den bůtzen fornen dran wie er Vor gewe=
ſen iſt, machs od*er* tröls frei wol im
ſchön mel Umher, ſtels in die pfanen mit
heis ſchmaltz, das ſchmaltz můs ob den bie=
ren Zůſamen gehen, bachs ſchön brůn, wans
drůs hebſt, ſo blaß das ſchmaltz woll drab
Und beſtrews freiwol mit Zůcker Und Zimet alls warm,
ſo ſchleüfft er wol drin Und wans aůff tregſt,
beſtrewe ſie nach ein mall.
[oder mach ein dün teigle v*on* eiern Und mel
Und Zůch die bieren dardůrch gantz Und
geſchelt od*er* in 2 od*er* 4 teil geſchniten].[113]

Eierkutteln wie man Kutteln schnetzelt und
gib sie in eine Schüssel mit frischer Butter,
Zucker, Weinbeeren und Zimt darin,
stelle sie auf die Glut und lass
es ein wenig kochen.

[365] Gebackene Kirschen

Nimm reife Kirschen oder Weichseln, binde von ihnen
etwa 12 zu einem Büschel, sodass sie unten gleich
nebeneinander zu liegen kommen. Mache dann einen
schönen Teig, nimm einen Löffel voll Weisswein und frische
Eier und schönes Mehl, wie ein dünner Strübli-Teig.
Du kannst auch ein wenig Zucker hineintun.
Stosse die zusammengebundenen Kirschen hinein,
lass den Teig gut ablaufen, stosse sie dann
in heisse Butter, lass sie schön rosig backen,
bestreue sie gut mit Zucker.

[366] Gebackene Birnen

Nimm von den besten Birnen, beschneide sie, haue
dann auch das übrige von den Birnen ab, aber so,
dass der Stiel und der Butzen aneinander bleiben.
Nimm dann die abgeschnittenen Birnen, hacke
sie klein, nimm dann Ingwer, kleine Weinbeeren, knete
das gut an den Stiel und den Butzen. Feuchte die Hände
gut an in gut geschlagenem Eierklar, so hält es
umso besser. Forme es wie Birnen, stecke
den Butzen vorne daran, wie er zuvor gewesen
ist, mache es oder wälze es genügend gut im
schönen Mehl umher, stelle es in die Pfanne mit
heisser Butter. Die Butter muss die Birnen
oben überdecken. Backe sie schön braun. Wenn
du sie heraus nimmst, so blase die Butter gut ab
und bestreue sie reichlich mit Zucker und Zimt, solange sie noch warm sind,
so zieht es das gut hinein. Und wenn du es aufträgst,
bestreue sie noch einmal.
Oder mache einen dünnen Teig aus Eiern und Mehl
und ziehe die Birnen ganz hindurch und (serviere sie)
geschält oder in 2 oder 4 Stücke geschnitten.

[367] Opfel můß

Nim gůte öpfel Und hack ſie klein, tůn
/120r/ ſie in ein pfanen mit friſch ſchmaltz Und ein we=
nig win, doch nit Vill, dan ſetz es Übers
für Und röſts wol ab, důn darin Zůcker
od*er* honig Und würtz es ab Und tůn
darin kleine Roſin Und klein geſchnetz=
let mandel Und rüer es wol Und*er*einand*er*
[diß opfelmůß kann man
in allerlei gebachens füllen, alls krapfen Und d*er*glichen].[113]

[368] Krieſe můß

Zerſtoß die krieſſe in einem mörſel Und
tůn ſie in ein pfanen Und gies ſüeſen win
dran Und rüer es ab, das nit Zů tick nach Zů tün
werde, Und tůn darin klein geſchnitne man=
del Und machs ſües mit Zůcker od*er* honig
Und würtz es ab mit Zimet, negele Und
můſcat blůſt, pfeffer Und imber, rüers
wol Und*er*einand*er* und richts an, ſtrew Zůcker dran.

[369] ein bieren můs v*on* dür bieren

Nim bieren Und wäſch ſi rein aůß, dan
leg ſie in ein topf Und güs drůf ein
gůten win od*er* bier Und ſetz es Zům für
Und las ſie fin weich ſieden, bis gar trůchen
ſind, dan ſchüt ſie in ein mörſel, ſtos ſie
klein Und tůn drůnden geröſt ſemel,
/120v/ ſtos woll důrcheinand*er*, güs darin ein wenig
win, trib důrch ein ſib, tůn es in ein topf
Und würtz es ab wie Vor geſchriben ſtet Und
tůn darin geſtoſſnen Coriander, richts an
Und ſtrew Zůcker darůff.

[370] Kütenen Můs

Hawe die in 4 od*er* 8 ſtück, ſchnid die kernen
heraůs, dan hacke ſie klein Und tůn ſie in
einen honig Und röſt ſie woll, das ſie gar
weich werden, dan würtz ſie ab mit

[367] Apfelmus

Nimm gute Äpfel und hacke sie klein, gib sie in eine Pfanne mit frischer Butter und ein wenig Wein, doch nicht (zu) viel. Setze es über das Feuer und röste es gut ab, gib Zucker oder Honig hinein und würze es und gib kleine Rosinen und klein geschnetzelte Mandeln hinein und rühre es gut untereinander. (Dieses Apfelmus kann man in allerlei Gebäck füllen, wie etwa Krapfen und dergleichen.)

[368] Kirschenmus

Zerstosse die Kirschen in einem Mörser und schütte sie in eine Pfanne, giesse süssen Wein dazu und rühre es, dass es weder zu dick noch zu dünn wird. Gib klein geschnittene Mandeln hinein und süsse es mit Zucker oder Honig und würze es mit Zimt, Nelken und Muskatblust, Pfeffer und Ingwer. Rühre es gut untereinander und richte es an, streue Zucker darüber.

[369] Ein Birnenmus von gedörrten Birnen

Nimm Birnen und wasche sie sauber aus, lege sie dann in einen Topf und giesse einen guten Wein oder Bier darauf. Setze es aufs Feuer und lass sie schön weich sieden, bis sie ganz trocken sind. Schütte sie dann in einen Mörser, zerstosse sie fein und mische geröstete Semmel darunter. Stoss es gut durcheinander, giesse ein wenig Wein hinein, drücke es durch ein Sieb, gib es in einen Topf und würze es, wie oben beschrieben, und gib zerstossenen Koriander hinein. Richte es an und streue Zucker darauf.

[370] Quittenmus

Haue die (Quitten) in 4 oder 8 Stücke, schneide die Kernen heraus, hacke sie dann klein und lege sie in Honig und röste sie gut, dass sie ganz weich werden. Würze sie dann mit

allerleÿ gewürtz Und röſte ſie ganz trů=
chen ab, darůs mag man ein můß od*er*
gebachens machen.

[371] Ein můß Von marillele od*er* pferſich

Nim erſtlich die kernen drůs, darnach ſtos
die marillele in mörſell klein Und tůn
wis brodt, ſtos es wol Und*er*einand*er* Und tůn
ein wenig win drůnd*er*, rüers woll Und*er*=
einand*er*, tribs důrch ein ſib, tůns in ein topf,
machs rechter tige Und tůn Zůcker od*er* honig
darin Und würtz es ab mit ſaffara Und
mit der Vorgenanten gwürtz, alſo macht
man aůch mit pferſich.

/121r/ [372] Ein kes ſůpen Zůmachen

Nim gůten kes, weſch in rein aůs einem
warmen waſſer, ſchnid in klein, tůn in
in einen topf Und ſetz in Zů dem für mit
waſſer Und tůn darin Zwiblen, peter=
lin krůt Und wůrtzel Und ſalbei bleter,
las das frei woll mit einand*er* ſieden,
dan trucks důr ein tůch od*er* ſib, tůn ſie
wid*er* in ein topf mit friſch ſchmaltz, las
nach ein mall aůff ſieden, richt ſie an,
wiltů dan klötzli darbei haben Von kes,
ſo nim gůten kes, der ſich riben leſt, rib in
aůff eim ribeiſſen, ſchlag 4 eier drin,
rüers wol důrcheinand*er*, mach hüpſche
klötzle wie fleiſch klötzle, leg ſie in die
Vorgenante ſůpa, las wol ſieda.

[373] Ein win můhs

Nim ½ mas gůten win in ein geſchir, dan
ſchnetz mandel klein Und kleine winberle
Und tůns in den win, tůn honig od*er* Zůcker
drin, ſetz es Zům für, las heis werden,
dan nim etwan für 2 k wiß brod, ſchnid die
/121v/ rinden darvon Und weich das ander in dem

allerlei Gewürzen und röste sie ganz
trocken. Daraus kann man ein Mus oder
Gebäck machen.

[371] Ein Mus von Aprikosen oder Pfirsichen

Nimm zuerst die Steine heraus, zerstosse dann
die Aprikosen in einem Mörser klein und gib
Weissbrot (dazu). Stosse es gut untereinander und
mische ein wenig Wein darunter, rühre es gut
untereinander, drücke es durch ein Sieb, gib es in einen Topf.
Mache es recht dick und gib Zucker oder Honig
hinein und würze es mit Safran und mit
den oben genannten Gewürzen. Gleich
macht man es auch mit Pfirsichen.

[372] Eine Käsesuppe machen

Nimm guten Käse, wasche ihn sauber mit
warmem Wasser, schneide ihn klein, gib ihn
in einen Topf und setze ihn mit Wasser
aufs Feuer. Gib dann Zwiebel, Petersilienkraut
und -wurzeln und Salbeiblätter dazu,
lass es reichlich miteinander sieden.
Drücke es dann durch ein Tuch oder Sieb, schütte
es wieder in einen Topf mit frischer Butter,
lass es noch einmal aufsieden, richte es an.
Willst du dann vom Käse Klötzchen haben,
so nimm guten Käse, der sich raffeln lässt, reibe
ihn auf einer Raffel, schlage 4 Eier hinein,
rühre es gut durcheinander, mache hübsche
Klötzchen, wie Fleischklötzchen, lege sie in die
erwähnte Suppe, lass es gut sieden.

[373] Ein Weinmus

Giesse ½ Mass guten Wein in ein Geschirr, schnetzle
dann Mandeln klein und (nimm) kleine Weinbeeren
und schütte sie in den Wein, gib Honig oder Zucker
dazu, setze es aufs Feuer, lass es heiss werden.
Nimm dann etwa für 2 Kreuzer (?) Weissbrot, schneide
die Rinde weg und weiche das andere

win, wil er nach kalt iſt, ¼ ſtůnd, trůck den
win wol drůs, dan Zertrib oder knidts frei
wol, dan ſchlage 10 eier drin Und rühre es
freiwoll Undereinand*er*, dan tůnes in den
heiſſen win Und rüer es woll, das nit Zů=
ſamen laůff Und tůn gwürtz darin
nach belieben Und půtter.

[373a] Ein anders

Nim ¼ mas win in ein topf Und honig od*er*
Zůcker drin, ſetze in Zům für Und las in wol
heiß werdem [!], dan nim v*on* 12 eiern das gäl,
Zerklopfs woll Und ſchůts in den heiſſen
win, rüer es wol Und tůn bůter darin
Und würtz es ab.

[374] Ein koſtlich negeleöl

Nim negele, groblecht geſtoſen, ſo Vil dů wilt.
beitze ſie in roßwaſer ſo lang, bis es alle krafft
Und geſchmack an ſich gezogen, darnach nim
ſües mandl, ſchnid ſie klein Und leg ſie in
das negelewaſer, bis ſie weich werden,
dan nim ſie wid*er* herůß, dore ſie an der ſonen
/122r/ Und ſo dů ſolches 5 od*er* 6 mal geton haſt, drůcke das
öl aůß Und behalt es in eim glas wol Ver=
macht. aůff diſe wiß mag man aůch das
beltzion öl, biſem öl, ſtirxöl, aloeöl, aůch
Von Zimet, můßcatnůs, muſcat blůſt, Unnd
and*er* d*er*glichen dingen machen.

[375] ein ander můſcatnus öl

Nim 1 ℔ geſtoſen muſcatnůs, tůn ſie in ein
newen Vergleſten hafen, miſche darund*er* ſo Vil
malfaſier od*er* ſonſt ſtarcken win biß ſie be=
deckt werden, Und 2 ℔ friſche bůter, Ver=
mach den hafen wol Zů Und laſe ſie allſo
an einem warmen ort 5 tag ſtehn, darnach
koche ſie ob einem kleinen für, biß d*er* win aller
ingeſotten iſt Und ehes kalt worden, ſige es

¼ Stunde lang im Wein, während er noch kalt ist. Drücke den Wein gut heraus, zerreibe oder knete es reichlich, schlage 10 Eier hinein und rühre es reichlich untereinander, gib es dann in den heissen Wein und rühre es gut, dass es nicht zusammenläuft und gib nach Belieben Gewürze und Butter dazu.

[373a] Ein anderes Mus

Nimm ¼ Mass Wein in einem Topf und (gib) Honig oder Zucker dazu. Setze es aufs Feuer und lass ihn gut heiss werden, nimm dann das Eigelb von 12 Eiern, schlage es gut und schütte es in den heissen Wein, rühre es gut und gib Butter hinein und würze es ab.

[374] Ein köstliches Nelkenöl

Nimm Nelken, recht grob zerstossen, so viel du willst, beize sie so lange in Rosenwasser, bis es alle Kraft und den Geschmack an sich gezogen hat. Nimm dann süsse Mandeln, schneide sie klein und lege sie in das Nelkenwasser, bis sie weich werden.
Nimm sie dann wieder heraus, dörre sie an der Sonne. Und wenn du das 5- oder 6-mal gemacht hast, drücke das Öl aus und behalte es in einem gut verschlossenen Glas. Auf diese Weise kann man auch Belzion-Öl (?), Bisam-Öl, Amber-Öl, Aloe-Öl, auch von Zimt, Muskatnuss, Muskatblust und dergleichen Spezereien machen.

[375] Ein anderes Muskatnuss-Öl

Nimm 1 Pfund zerstossene Muskatnüsse, gib sie in einen neuen glasierten Hafen, mische darunter so viel Malvasier oder anderen starken Wein, bis sie bedeckt werden, und 2 Pfund frische Butter. Verschliesse den Hafen gut und lass sie so an einem warmen Ort 5 Tage lang stehen. Koche sie dann auf einem kleinen Feuer, bis der Wein ganz eingesotten ist, und seihe es durch ein Tuch,

důrch ein důch, behalt es in einem glas an
der ſonen, biß es ſich wol geſetzt, darnach ſige
es wid*er* Und behalt es in einand*er* glas.

[376] ein ander můſcatnůs öl

Nuſcatnůß [!] Zerſchnid ſie klein Und beitze ſie
/122v/ in malvaſier oder ſonſt gůtem win 3 tag,
darnach nim ſie herůs Und dore ſie an
der ſonen 2 tag, beſpreng ſie mit roß=
waſer Und tun ſie Über das für bis ſie
wol heis werden, darnach trůcke das
öl wol Uß Zwiſchen 2 teller od*er* breter
Und einer preſen, bis das öl alles her=
aůß flüſt, behalt es in einem glaß
wol Vermacht.

[377] öl Von Pomarantzablůſt, gelſenen gras, negele Und aller blůmen oder blůſt Zů machen

Nim ſües mandel, ſübre ſie Und ſtoſe ſie
wol, darnach machein leg Von blůmen
od*er* blůſt aůff ein line důch
in ein ſib, darnachein lege geſtoſen man=
del Und mach allſo, ein lege Um die and*er*
biß Zůletſt die blůmen die mandel
gar bedecken, laß es alſo an einem füchten
ort ſtehn, 10 tag darnach nim die
/123r/ mandel Und drůck das öl wol drůß, ſo kann [man]
Villerlei köſtliche öl bereiten.

[378] ein gut ſpicken öl Zůmachen oder v*on* lavander

Nim ſpicanarden od*er* lavand*er* blümlin, ſtos
ſie wol, thůn ſie in ein ſtarck hempfin ſecklin
Und trůcke ſie wol aůß Under einer preßen, tun·
es in ein glaß wol Vermacht, ſo wirt es vonim
ſelbs ſchön, lůter Und gůt, dis öl iſt ſtarck, hitzig
Und důrchtringend, ſterckt den magen,
iſt aůch gůt Zu ſeifen Kůglen.

ehe es kalt wird. Bewahre es in einem Glas an der Sonne auf, bis es sich gut gesetzt hat. Seihe es dann wieder und bewahre es in einem anderen Glas auf.

[376] Ein anderes Muskatnuss-Öl

Zerschneide Muskatnüsse klein und beize sie 3 Tage in Malvasier oder anderem guten Wein. Nimm sie dann heraus und dörre sie an der Sonne 2 Tage lang, besprenge sie mit Rosenwasser und gib sie über das Feuer bis sie recht heiss werden. Drücke dann das Öl gut zwischen 2 Tellern oder Brettern und einer Presse aus, bis alles Öl herausfliesst. Verwahre es in einem gut verschlossenen Glas.

[377] Öl aus Orangenblüten, gelbem Sennen-Kraut, Nelken und allen Blumen oder Blüten machen

Nimm süsse Mandeln, säubere sie und zerstosse sie gut, dann tue eine Lage von Blumen oder Blüten auf einem leinenen Tuch in ein Sieb. Danach lege eine Lage zerstossene Mandeln (darauf) und mache so eine Schicht um die andere, bis zuletzt die Blumen die Mandeln ganz bedecken. Lass es so an einem feuchten Ort stehen. Nimm 10 Tage später die Mandeln und presse das Öl gut heraus, so kann man vielerlei köstliche Öle zubereiten.

[378] Ein gutes Spica- oder Lavendel-Öl machen

Nimm Spicarden (*lavendula spica*) oder Lavendelblüten, zerstosse sie gut, schütte sie in ein starkes Hanf-Säckchen und drücke sie unter einer Presse gut aus. Gib es in ein gut verschlossenes Glas, so wird es von alleine schön, rein und gut. Dieses Öl ist stark, wärmend und durchdringend. Es stärkt den Magen und ist auch gut zu Seifen-Kugeln.

[379] můſcatnůs öl

Nim 1 ℔ můſcatnůs, ſtoſe Und tůn ſie Über
das für bis ſie wol warm werden Und
miſch ſe on und*er*las, darnach tůn ſie in ein
ſtarck důch Under ein pres, trůck das öl wol
aůs, ſchab es fliſig miteinem meſer ab dem
ſeckle Und behats in eim glaſ, wol vermacht,
dis öl iſt glich der manen Zů erwermen, den
Zů ſtercken, Zůder bärmůter ſo man
den wiben den magen damit ſchmiert.

/123v/ [380] Ein eier toter öl das das gewaltig alle wůnden Und ſcheden heilt, ſond*er*lich aber der wiber geſchwolne Und offne brüſt

Nim eier toter, etwan 8 od*er* 10, rüer
ſie Und*er*einand*er*, tůn ſie in ein pfan=
nen Übers für Und rüers immer mit
einer kellen, bis es Zimlich rücht Und
glichſam brüntzelet wirt, dan nim
ein linis tůch, legs in heis waſer Und
winds ein wenig aůs Und tůn die eier
doter darin, winde Und trůcke ſie aůß ihn
ein ſchüſilin, ſo wirſt dů ein öhl darůs trůck=
en, halb gelb Und hab [!] ſchwartz, las ein
wenig ſtehn, ſo wurts gar ſchwartz,
behalts in ein glas Zů diſem gebrůch.

[381] Auf Ein ander wis

Nim hart geſotne eiertoter, im Übrigen
machs wie die obige. dis öhl iſt aůch gůt,
die ſcheden an heimlichen ſteten Und
ſchinbeinen Zů heihlen.

/124r/ [382] fleiſchſpiß

Nim das kalt gebratten od*er* Üb*er* blibne
Von einem Rind*er*en bratten, hakh es
klein, nim darůnd*er* Zwiblen, aůch
klein gehackt, güß die brůne brat=
brüh Von geſagten brat*en* in das ge=

[379] Muskatnuss-Öl

Nimm 1 Pfund Muskatnüsse, zerstosse sie und stelle sie über das Feuer, bis sie schön warm werden und mische sie ohne Unterbruch. Lege sie dann in ein starkes Tuch unter eine Presse, drücke das Öl gut heraus, schabe es mit einem Messer fleissig vom Säckchen ab und bewahre es in einem Glas gut verschlossen auf. Dieses Öl ist dafür, die Männer zu erwärmen (?), sie zu stärken; es (hilft) der Gebärmutter, wenn man den Frauen den Bauch damit einschmiert.

[380] Ein Eierdotter-Öl, das wirksam alle Wunden und Schäden heilt, besonders aber die geschwollenen oder offenen Brüste der Frauen

Nimm etwa 8 bis 10 Eierdotter, rühre sie untereinander, gib sie in einer Pfanne aufs Feuer und rühre sie ständig mit einer Kelle, bis es ziemlich raucht und gleichsam verbrannt riecht. Nimm dann ein leinenes Tuch, lege es in heisses Wasser und winde es ein wenig aus und schütte dann die Eierdotter hinein. Winde und drücke sie in einem Schüsselchen aus, so wirst du ein Öl daraus drücken, halb gelb und halb schwarz. Lass es ein wenig stehen, so wird es ganz schwarz. Bewahre es in einem Glas bis zum Gebrauch auf.

[381] Auf eine andere Art

Nimm hart gesottene Eidotter; im Übrigen mach es wie oben. Dieses Öl ist auch gut, die Hautläsionen an den Geschlechtsteilen und an den Schienbeinen zu heilen.

[382] Fleischspeise

Nimm kaltes Gebratenes oder Reste von einem Rinderbraten, hacke es klein, gib Zwiebeln darunter, auch klein gehackt, giesse die braune Bratensauce vom erwähnten Braten in das Gehackte,

heck, doch das ſi nit Verſaltzen ſei, nim
dan limonen geſchniten, bas damit,
ſieden ſampt ein wenig pfeffer,
tůn ein wenig marg oder Rinderfeiſte
daran, ſo wirt es gůt Und wolgethan.

[383] Ein kelber ſchlegel abzůbraten

ſpick den ſchlegel mit ſpeck Und brat
ihn in ſiner ſaft, dan nim ein wenig
fleiſch od*er* Von eim and*er*en braten brů=
ne brüh Und ein wenig eſſig, knobloch,
ſchnetz es gar klein Und las es mit ein=
and*er* ſieden, dan wan den braten an=
richteſt, ſo güß diſe brüh daran.

[384] Ein andere gatůng

Nim ein ſchönen groſſen kalber ſchlegel,
plütſch in wol, leg in dan 8 tag in
eſſich, dan ſpick in ſchön, laß in der
/124v/ ſafft brat*en*, dan nim Roſeneſſich mit
win Vermiſchet od*er* wiegslen ſaltzen,
Zůcker Und Zimet, rüer es wol ab, laß ein
wal darüber thůn, leg dan den brat*en*
aůff eine ſchüſſel, ſchüte die brü darüb*er*,
ſchnid ein Citronen Zů dünen ſchnitlin,
leg ſie aůff den braten Und aůff den
den [!] ſchüſſel Rand Um her, ſtrew dan
Zimet Und Zůcker aůch daraůff Umher.

[385] Ein ſchaff ſchlegel od*er* ſtotzen

Plütſch in wol, ſpick in mit ſalbei
od*er* roßmarin, brat ihn wie Zů Vor in
ſiner brü, dan nim die brü darin er
gebraten iſt, mach ſie mit eſſich für Und
würtz ſie wol, dan geüß ſi üb*er* den bra=
ten.

doch sollte sie nicht versalzen sein. Nimm dann geschnittene Limonen, es ist besser damit, lass es sieden samt ein wenig Pfeffer, gib ein wenig Mark oder Rinderfett dazu, so wird es gut und schön.

[383] Einen Kalbsschlegel braten

Spicke den Schlegel mit Speck und brate ihn in seinem Saft. Nimm dann ein wenig Fleisch(-brühe) oder von einem anderen Braten braune Brühe und ein wenig Essig, Knoblauch; schnetzle es ganz fein und lass es miteinander sieden. Dann, wenn du den Braten anrichtest, so giesse diese Brühe dazu.

[384] Eine andere Art

Nimm einen schönen grossen Kalbsschlegel, klopfe ihn gehörig, lege ihn dann 8 Tage in Essig. Spicke ihn dann schön, lass ihn im Saft braten. Nimm dann Rosenessig mit Wein vermischt oder Weichselsaft, Zucker und Zimt. Rühre es gut, lass es einmal aufwallen, lege dann den Braten auf eine Schüssel, schütte die Brühe darüber. Schneide die Zitronen zu dünnen Scheiben, lege sie auf den Braten und um den Schüsselrand herum, streue dann auch Zimt und Zucker darauf herum.

[385] Einen Schafschlegel oder -stotzen

Klopfe ihn gehörig, spicke ihn mit Salbei oder Rosmarin, brate ihn, wie oben, in seiner Brühe, nimm dann die Brühe, in der er gebraten wurde, mache sie mit Essig sauer und würze sie gut. Giess sie dann über den Braten.

[386] Ein brü Über ein gebratne ganß

Nim Zwiblen, ſchel Und ſchnid ſie breit
Und gar dün, ſchweiß ſie wol im bůtt*er*,
doch das ſie nit brůn werd*en*, thůn ein
wenig mel darin, dan tůn fleiſch brü
Und ein wenig pfeffer Und ſaltz, kleine
/125r/ Winber, dan las mit einand*er* aůff ſieden,
das ſie fin dick würt, ſo wirt die brü gůt
Und wol geſchmagt Und wan die ganß
gebraten iſt, ſo ſchüt die brü daran.

[387] Entten gebratten Und mit ſaůr krůt gekocht

Nim ein entten, brat ſie halb, dan nim
ſie ab dem ſpiß, Zerſchnide ſie, dan koch
ſie in einem heffeli mit ſaůr krůt, ſo
mit ſpeck geſchmeltzet Und wan es
gekochet iſt, ſo bren Zweiblen darüber.

[388] Ein Wald hůn Zu bereit*en*

Brat in wie recht iſt, dan nim dan deß*en*
lebern, brat ſie Und hack ſie klein, nim
gebeit wecken ſchnitten Und kleine win=
berlin, ſtoß alles mit einandern, Zer=
rüers frei mit warmem win, ſtrichs dar=
mit důrch, las mit einand*er* aůff ſied*en*,
dan ſchüt es Üb*er* das gebratnen hůn.

[389] Ein gůt lempratten

Nim ein gůtten lempen Von eim och[s],
ſchnid den, thůn die hůt Und od*er*en
/125v/ darvon, das er frei dün werde, klopf
in frei wol mit einem meſſer ruck*en*,
dan nim rind*er* feiſte Und hacks
mit grünen krüttern, kümich,
pfeffer, Jmber Und ſaltz alles důrch=
einand*er*, ſtrew es Aůff das fleiſch
Und wickle es Üb*er* einand*er*, ſteck es
anden ſpiß, laß woll bratten, Züchs

[386] Eine Sauce über eine gebratene Gans

Nimm Zwiebeln, schäle sie und schneide sie breit
und ganz dünn, dünste sie gut in Butter,
ohne dass sie braun werden. Gib ein
wenig Mehl hinein, schütte dann Fleischbrühe
und ein wenig Pfeffer und Salz dazu (und) kleine
Weinbeeren. Lass es dann miteinander aufsieden,
dass es dick wird; so wird die Sauce gut
und wohlschmeckend. Und wenn die Gans
gebraten ist, so giesse die Sauce dazu.

[387] Ente gebraten und mit Sauerkraut gekocht

Nimm eine Ente, brate sie halb, nimm sie
dann ab dem Spiess, zerschneide sie, koche
sie dann in einem Hafen mit Sauerkraut und
mit Speck gewürzt, und wenn sie gekocht ist,
so streue gebratene Zwiebeln darüber.

[388] Ein Waldhuhn zubereiten

Brate es, wie es richtig ist, nimm dann dessen
Leber, brate sie und hacke sie klein. Nimm
leicht geröstete Wecken-Schnitten und kleine
Weinbeeren, zerstosse alles miteinander,
verrühre es genügend mit warmem Wein. Drücke
es dann durch ein Sieb, lass es miteinander aufsieden,
schütte es dann über das gebratene Huhn.

[389] Ein guter Wammenbraten

Nimm eine gute Wamme von einem Ochsen,
schneide sie auf, entferne die Haut und die Adern,
dass sie genug dünn wird, klopfe
sie genügend gut mit einem Messerrücken.
Nimm dann Rinderfett und hacke es
mit grünen Kräutern, Kümmel,
Pfeffer, Ingwer und Salz, alles
durcheinander. Streue es auf das Fleisch
und wickle es übereinander, stecke es
an den Spiess, lass es gut braten. Ziehe es

dan ab, legs in ein haffen mit
fleiſch brü Und peterle wůrtzen
fingers lang geſchnitten, mach es
ſaůr od*er* nit.

[390] Ein eingebeitzter kelber brat*en*

Nim ein nier brat*en* od*er* ſůnſt kalbfleiſch,
dan nim knobloch Und ſtos in, dan
nim eſich Und ſaltz, ein wenig waſſer
Und tů den knobloch darin, dan Zer=
ſtich den braten mit einem meſſer
Und legs in diſſe brü Und laß es Üb*er*
nacht darin ligen, ſo wirts die brü mit
dem knobloch důrch biſſen, dů kanſt aůch
/126r/ düren wolgemůt* darin thůn, es gibt dem
fleiſch ein lieblichen geſchmack, dan nim
den bratten darůs, ſaltz in noch ein wenig,
ſteck in an Und wan gebratten iſt, ſo nim
die brü darin er gelegen iſt, ſchöpf ſie
obenherab ſampt dem düren krůt,
dan tůn friſch ſchmaltz darin Und las
es mit einand*er* ſied*en*, dan ſetz es und*er*
den braten Und begüß in offt, dar=
mit das die brü wid*er* in die pfanen
rine, ſo wirt er wol geſchmagt, wan dů
den braten wilt anrichten, ſo güß diſſe
brü, ein wenig pfeffer darin geton, Üb*er*
den braten.

[391] Lamsfleiſch in einer böllen brü

Nim ein lid, trüchne in aůff einen
Roſt ab, tůn es darnach in ein fiſchkeſſe
oder erats haffen, güß halb win halb
eſſich Und ein wenig fleiſch brü darin
Und bren ein wenig mel darin, důn
aůch Zwei hand Vol geſchnetzlet böllen,
las mit einandern ſieden, Und wan
es halb geſotten iſt, ſo maches ab mit
pfeffer, ſaffara Und Zůcker, las es dar=

dann ab, lege es in einen Hafen mit
Fleischbrühe und Petersilie-Wurzeln,
in Fingerlänge geschnitten; mache es
sauer oder nicht.

[390] Ein gebeizter Kalbsbraten

Nimm einen Nierenbraten oder sonst Kalbfleisch,
dann nimm Knoblauch und zerstosse ihn, dann
Essig und Salz und ein wenig Wasser
und gib den Knoblauch hinein. Zersteche
dann den Braten mit einem Messer
und lege ihn in diese Brühe und lass ihn über
Nacht darin liegen, so wird es die Brühe mit
dem Knoblauch durchdringen. Du kannst auch
getrockneten Oregano hineintun; es gibt dem
Fleisch einen lieblichen Geschmack. Nimm dann
den Braten heraus, salze ihn noch ein wenig,
stecke ihn an (einen Spiess) und wenn er gebraten ist,
so nimm die Brühe, in der er gelegen ist, schöpfe sie
oben ab, samt den gedörrten Kräutern,
gib dann frische Butter hinein und lasse
es miteinander sieden. Setze dann (die Pfanne) unter
den Braten (am Spiess) und begiesse ihn oft, damit
die Brühe wieder in die Pfanne rinnt,
so wird er wohlschmeckend. Wenn du
den Braten anrichten willst, so giesse diese
Brühe, mit ein wenig Pfeffer darin, über
den Braten.

[391] Lammfleisch an einer Zwiebelsauce

Nimm ein grosses Fleischstück, trockne es auf einem
Rost, lege es dann in einen Fischkessel
oder ein Erzgefäss, giesse halb Wein, halb
Essig und ein wenig Fleischbrühe hinein.
Brenne ein wenig Mehl darin an und gib
auch zwei Handvoll geschnetzelte Zwiebeln
(hinein), lass es miteinander sieden und wenn
es halb gesotten ist, so würze es ab mit
Pfeffer, Safran und Zucker. Lass es dann

/126v/ nach wid*er* ſieden Und wans aůff geſot*en*
iſt, ſo iſt es recht, dů kanſt aůch ein wenig
kleine Und große winber darin tůn.

[392] Gefülte lebern

die lebern klein gehacket Und
geriben od*er* geweicht brot darům
Und woll friſch ſchmaltz darů*nder*
goſſen Und 2 eier, pfeffer, imber,
můſcat blůſt, alles wol Under ein=
and*er* gerüert Und alſo aůff der glůt
in einer ſchüſſlen gekochet.

[393] hüner fůle

Nim das leberle, den magen Und ein
wenig ſpeck, alles důrch ein and*er* klein
gehackt, ein wenig brod Und eier, das
es dün gnůog iſt.

[394] Ein ander gatůng füle in allerlei gebratens

Nim kalt fleiſch, geſoten od*er* braten, hacks klein
Und tůn geriben brot Und eier Und klein
geſchnetzleten ſpeck, ſchnitlich, peterle Und
gewürtz nach belieben Und kleine winberle.

/127r/ [395] Ein füle in ein ſpanferle

Nim alles ingweit Von ferle Und ſüd es wol
Und hacks, darzů nim peterle Und maſſeron
Und was dů am liebſten haſt Und geribe brod
Und ein gůts ſtůck ſpeck, hacke dis alles woll
Und*er*einand*er* Und ſchlahe darnach darin 6
od*er* 7 eier, machs nit Zů tůn Und würtz es
nach belieben.

/127v/ [396] Krieſe in Zůmachen

Nim die krieſe, haůw die ſtil halb ab od*er* Zůch
ſie gar aůß, dan nim ein hunghaffen, ſtrew
Zůcker Und ein wenig můſcat blůſt, Zimet
Und negele půlfer anden boden, dan leg

wieder sieden und wenn es stark gesotten
ist, so ist es richtig. Du kannst auch ein wenig
kleine und grosse Weinbeeren hineingeben.

[392] Gefüllte Leber

Die Leber klein hacken und
schaben oder mit eingeweichtem Brot darum
und ganz frische Butter darunter
gegossen und 2 Eier, Pfeffer, Ingwer,
Muskatblust, alles gut untereinander
gerührt und so auf der Glut
in einer Schüssel gekocht.

[393] Hühnerfüllung

Nimm die Leber, den Magen und ein
wenig Speck, alles klein und durcheinander
gehackt, ein wenig Brot und Eier, dass
es dünn genug ist.

[394] Eine andere Art Füllung für allerlei Gebratenes

Nimm kaltes Fleisch, gesotten oder gebraten, hacke es klein
und gib geriebenes Brot und Eier (hinzu) und klein
geschnetzelten Speck, Schnittlauch, Petersilie und
Gewürze nach Belieben sowie kleine Weinbeeren.

[395] Eine Füllung in einem Spanferkel

Nimm alle Eingeweide vom Ferkel und siede sie gut
und zerhacke sie. Nimm dazu Petersilie und Majoran
und was du am liebsten hast und geriebenes Brot
und ein rechtes Stück Speck. Hacke dies alles gut
untereinander und schlage dann 6 oder 7 Eier
hinein. Mache es nicht zu dünn und würze es
nach Belieben.

[396] Kirschen einmachen

Nimm die Kirschen, haue die Stiele halb ab oder ziehe
sie ganz heraus. Nimm dann einen Honighafen, streue
Zucker und ein wenig Muskatblust, Zimt
und Nelkenpulver auf den Boden, lege dann

ein legata der kriefe, dan wid*er* wol mit Zů=
cker Und des gwürtz beſtrewt, Und ſo fort=
an bis der hafen fol iſt, dan tůn ein delerle
darůff Und ſchwars mit einem ſteinle,
dan decke ein tůch drüber, das nit hinin
ſtübe, ſo kanſt ſi ein od*er* 2 Jahr gůt behalten,
ſo offt alls dar von nimſt, ſo beſchware ſi wid*er*,
es giret Und ſtiget ſonſt Üb*er* ſich, etliche
nemend honig für den Zůcker Und ſieden
ihn Und ſchütden das gewürtz driha
den honig Und dan an die kriefe aůch
[oder ſüd honig oder Zůcker Zů rechter dicke Und ſchůts an
friſche kriefe Und beschwar ſie Und tůnd
aůch gwürtz drin nach belieben.][114]

[397] Nůs ein Zů machen

Nim ein hůng haffen, der wol gleſt iſt,
tůn ih [!] Vol waſſer, bis an den hals, dan
nim ein and*er*er haffen, das die hels Zů=
ſamen dienen, fül den mit nůs, die Um
St Johans tag abgebrochen ſigent, Ver=
/128r/ ſpriß ihn mit holtzle, das die nus nit aůß fallen,
ſtürtze den hafen mit den nůßen Über den mit
dem waſſer, klebs Um Und Um woll Zů, las ein
ſtůnd od*er* 3 woll ſieden, dan nim die nůs drůs
Und machs ein wie die krieſſe Und ſetz es in den
Keller, las ein tag 14 ſten, wan dan das ſod
wolt Zů dün werden, ſo můs mans wid*er* ab=
ſieden Und fin kül wid*er* angieſſen Und
wan die söd*er* fin dick geſotten ſind aůff das ein=
gemachte, es ſei waſſerlei [!] es wölle, ſo darff
man nime im keller halten, ſond*er* an einem
finem lůfftigen ort woll bedeckt ſtehen laſen,
doch das es nit Zů warm ſtehet, in den ſtůben
blibt ſolche ſachen nit gůt.

[398] Pomarantzaſchelfere ein Zů machen

Nim düre půmarantzaſchelfere, leg ſie in
friſch waſſer, las 14 tag ſtehen, dan man
all tag friſch waſſer dran güſt, darnach ſüds

eine Lage Kirschen, streue dann wieder reichlich
Zucker und Gewürze darüber, und so fort,
bis der Hafen voll ist. Lege dann ein Tellerchen
darauf und beschwere es mit einem kleinen Stein.
Decke dann ein Tuch darüber, dass nichts hinein
stiebt, so kannst du sie ein oder zwei Jahre gut halten.
So oft wie du davon nimmst, so beschwere es wieder;
es gärt sonst und wirft Blasen. Manche
nehmen Honig für den Zucker und sieden
ihn und schütten das Gewürz in
den Honig und dann auch an die Kirschen.
Oder siede Honig oder Zucker zu rechter Dicke und schütte es
an die frischen Kirschen und beschwere sie und
gib auch beliebig Gewürze hinein.

[397] Nüsse einmachen

Nimm einen Honighafen, der gut glasiert ist,
giesse ihn voll Wasser, bis zum Hals, nimm
dann einen anderen Hafen, so dass die Hälse
zusammenpassen. Fülle den mit Nüssen, die um
St. Johanns Tag (24. Juni) abgebrochen wurden,
verschliesse ihn mit Stäbchen, dass die Nüsse nicht herausfallen,
stürze dann den Hafen mit den Nüssen über jenen mit
dem Wasser, klebe (die Häfen) rundum zu, lass es
eine bis drei Stunden gut sieden. Nimm dann die Nüsse
heraus und mache sie ein wie die Kirschen. Stelle sie in
den Keller, lass es etwa 14 Tage stehen. Wenn dann der Sud
zu dünn werden will, so muss man sie wieder
absieden und wieder schön gekühltes Wasser nachgiessen.
Und wenn der Sud auf dem Eingemachten, es sei was
immer es wolle, schön dick gesotten ist, so darf man
es nicht mehr im Keller behalten, sondern (muss es) an
einem feinen luftigen Ort gut zugedeckt stehen lassen,
doch darf es nicht zu warm werden; in der Stube
bleiben solche Sachen nicht gut.

[398] Orangenschalen einmachen

Nimm gedörrte Orangenschalen, lege sie in
frisches Wasser und lass sie 14 Tage stehen. Dann
giesst man täglich frisches Wasser dazu. Nachher

im waſſer, las ſie fin weich werden, darnach
güs gelütterten Zůcker od*er* honig daran, las
ſieden, biß nimer flüſt aůff dem deller, doch
das die ſchelfere nit Zů lind od*er* zu hert
/128v/ ſieden, ſo ab*er* das ſelbig geſchehen wolt, ſo güs
das ſod Von den ſchelfere Und ſüd das al=
lein, bis Zů rechter ticke Und wans kül
iſt, ſchüt es wid*er* aůff die ſchalen Und ſchwar
es Und behalt es wie die Vorigen.

[399] Bibnellen wůrtzel in Zů machen

grab die bibenel im abrelen Und ſchel ſie Und
weich ſie 8 tag in friſchem waſſer, doch
das ſie altag ein friſchs waſſer bekom, dan
machs allerding wie die pomorontza.

[400] Allendt wůrtzel in Zůmachen

die gräbt man aůch im abraellen
ſchab ſie rein Und ſchnid ſie in klein ſchibli,
dan 3 od*er* 4 woch*en* in friſch waſſer weichen
Und alle tag ein friſchs daran ſchütten
Und machen wie die 2 obigen.

[401] Confect v*on* holůnd*er*

Streife den blůſt ab den ſtilen, dere ſie and*er*
ſonen, röſte ſie darnach in honig, das ſie gantz trůcken
werden, wurtz es ab mit mit [!] pfeffer, imber,
negele, můſcatnůs, můſcatblůſt.

/129r/ [402] Růtenſafft

Nim wild růten, rib ſie in einen ribtopf
trůck den ſafft důr ein tůch, las in woll
ſieden Und ſch[u]me in immer ab, dan güs gelüt=
terten Zůcker drin Und laß in abr woll
darmit ſieden, güß ihn darnach wid*er* důrch
ein tůch, las in wider ſieden, bis er nimer
flüſt, mach es nit Zů biter, wan darnach
ein kind od*er* ein alts grimen in bůch hat,
ſo gib eim kind ein tropfle od*er* 3 darnach das
kind groß iſt Und eim alten ein löffel Vol.

siedet man sie im Wasser, lässt sie schön weich werden, giesst dann gekochten Zucker oder Honig dazu, lässt es sieden, bis es nicht mehr auf dem Teller fliesst, doch sollten die Schalen weder zu weich noch zu hart sieden. Wenn das aber passieren sollte, so giesse den Sud von den Schalen und siede ihn allein bis zu einer rechten Dicke. Und wenn er kühl ist, schütte ihn wieder auf die Schalen und beschwere sie, und bewahre es auf wie im vorherigen (Rezept).

[399] Bibernellen-Wurzeln einmachen

Grabe die Bibernellen (*pimpinella*) im April aus und schäle sie und weiche sie 8 Tage lang in frischem Wasser ein, doch müssen sie täglich frisches Wasser erhalten. Mache es dann in jeder Hinsicht so wie mit den Orangen.

[400] Alantwurzeln einmachen

Diese (Wurzeln) gräbt man auch im April aus. Schabe sie sauber und schneide sie in kleine Scheibchen, weiche sie dann 3 bis 4 Wochen lang in frischem Wasser ein und schütte jeden Tag frisches dazu und mache es wie bei den 2 obigen (Rezepten).

[401] Holunder-Konfekt

Streife die Blüten von den Stielen, dörre sie an der Sonne, röste sie dann in Honig, dass sie ganz trocken werden, würze sie mit Pfeffer, Ingwer, Nelken, Muskatnuss und Muskatblust ab.

[402] Rauten-Saft

Nimm wilde Rauten, zerreibe sie in einem Mörser, presse den Saft durch ein Tuch, lass ihn gut sieden und schäume ihn fortlaufend ab. Giesse dann den gesottenen Zucker hinein und lass ihn gut damit sieden, giesse ihn dann wieder durch ein Tuch, lass ihn wieder sieden, bis er nicht mehr fliesst. Mache es nicht zu bitter. Wenn dann ein Kind oder eine alte Person Bauchgrimmen hat, so gib dem Kind einen Tropfen oder 3, je nach der Grösse des Kindes, und einem Alten einen Löffel voll.

[403] ſaůrhampfla ſafft wider die hitz Und allerlei

Machach [!] in wie der růten ſafft, Und gibs
darnach Jůngen Und alten ein, wan ſie groſe
hitz haben, allſo macht man alle ſefft Von
Von [!] grünen krüttern machen [!], wer die hitz
hat, der lige aůff růten Und ſtrewe ihm
klein geſchnetzlete růten aůff die brůſt, die
Zücht ihm die hitz aůs.

/129v/ [404] Můlberſafft Und trůbenſafft

Nim die můlber, trůck ſie alſo row aůß důrch
ein tůch, tůn ſie in ein tigel, las ſie woll
ſieden, dan tůn Zůcker od*er* honig danin, doch
machs nit Zů ſües, dan las nach mehr ſieden,
bis nit mehr flüſt; alſo mach man trůbenſafft.

[405] heidelber, himber, krůſelber aůch alle andere derglichen ber aůß Zůſieden

Nim ber welcherlei dů wilt, tůn ſie in
ein keſel, las woll ſieden, darffſt kein
waſſer dran tůn, darnach trůck ſie wol
aůß, tůn ſie wider Über das für, rüre ſie
ab wie kirſche, man mag aůch honig od*er* Zů=
cker Und gwürtz darin tůn.
ſo man aber ſafft von diſen beren haben
will, ſo ſchopfe man den ſafft v*on* den beren ab
wan ſie erſtlich ſieden, důrch ein dick tůch
in ein tigel Und ſüd man wie von
den můlbern geſagt iſt al[so].

[406] Opfflſafft

Nim ſůr opffel, ſchele Und ribe ſie aůff ein=
/130r/ nem ribiſſen Und trůcke ſie důrch ein tůch Und
mache es dan wie die Vorigen ſefft, den bieren
ſafft macht man aůch allſo. Nim ſafftig bieren, darffſt ſie nit ſchelen.

[403] Sauerampfern-Saft gegen Fieber und allerlei (anderes)

Mache es ein wie den Rauten-Saft und gib es dann Jungen und Alten ein, wenn sie hohes Fieber haben. Ebenso muss man alle Säfte von grünen Kräutern machen. Wer Fieber hat, der soll auf Rauten liegen, und streue ihm klein geschnetzelte Rauten auf die Brust; die ziehen ihm die Hitze heraus.

[404] Maulbeersaft und Traubensaft

Nimm die Maulbeeren, presse sie roh durch ein Tuch aus, gib sie in einen Tiegel, lass sie gut sieden, gib dann Zucker oder Honig hinein, doch mache es nicht zu süss. Lass es dann noch mehr sieden, bis es nicht mehr fliesst; ebenso macht man Traubensaft.

[405] Heidelbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, auch alle andere solche Beeren aussieden

Nimm Beeren welcher Art du willst, schütte sie in einen Kessel, lass sie gut sieden. Du darfst kein Wasser dazugeben. Drücke sie dann gut aus, stelle sie wieder über das Feuer, rühre sie wie Kirschen. Man kann auch Honig oder Zucker und Gewürze hinein tun.
Wenn man den Saft dieser Beeren haben will, so schöpft man den Saft von den Beeren ab, wenn sie erstmals sieden. (Giesse ihn) durch ein dickes Tuch in einen Tiegel und siede ihn so, wie es für die Maulbeeren beschrieben worden ist.

[406] Apfelsaft

Nimm saure Äpfel, schäle sie und raffle sie auf einer Raffel und drücke sie durch ein Tuch und mache es dann wie bei den oben erwähnten Säften. Den Birnensaft macht man ebenso. Nimm saftige Birnen, du darfst sie nicht schälen.

[407] Kriefefafft Zůmachen

Nim kriefe welcherleÿ dů wilt, ris ihnen die ſtil
aůß, tůn ſie in ein kefele, tůn ein kolfür drůnd*er*, rür
ſie wol Um, das ſie nit anbrenen Und wan ſie wol
gefoten ſind, ſo ſchopf de ſafft drab, doch nit Zůvil, da=
mit die kriefe aůch etwas behalten, gieß den
ſafft důrch ein rein tüchle, tůn gelütterten Zůcker
dar Zů, nachdem dů ſie gern ſüeß haſt, laß ſied*en*,
bis nit mer flüſt, die and*er*en krieſi ſchlag důrch
ein důrchſchlag, dan trüchne ſie wol ab in einem
keſſel, aber rüere ſie wol Um, das ſie nit anbren.

[408] Met Zůmachen

Nim Zů einer mas gůten honig 8 mas waſer, las
es in einem kefel beieinem ſanfften für doch ohne
raůch ſieden Und ſchůmß ihmer, bis es anfacht
gantz klar Zů werden, las in kalt werd*en*,
tůn in in ein fas, aber nit Zů Vol, dan ergiret, wan
dů in lang behalteſt.

[409] Ein anderer in Jhl Zůmachen

Nim ein gůten můſcatnus, ein wenig Zimet
/130v/ ſchüt 3 mas waſſer drůf, las es d 3ten teil in
ſieden, tůn ein halb pfůnd gelütertes honig
dar Zů, las ſieden bis nür and*er*halb mas blibt.

[410] Von wachholderber

Nim die wachholderber, Zerſtos ſie wol, tůn
ſie in ein topf, ſchüt des beſten win daran, den
dů haſt [las 1 tag dran ſten, dan][115]
ſetz es Zů dem für, las es erwallen, ſchům
es ſůber ab, darnach güs den win ab, den bern
in ein glas wol bedeckt Und behalt ihn
darnach, důn nochmehr des wins an die ſelb*en*
ber Und ſüd es wie das Vorigmal, trůck
darnach des erſten wins am morgen früh,
den and*er*en am abend, wan dů ſchlafen geheſt.
Dis tranck iſt gůt für alle wetagen des haůpts
Und hertzens, aůch für alle gebreche des
magens Und für alles gifft, item für allen

[407] Kirschensaft machen

Nimm Kirschen welcher Art du willst, reisse ihnen die Stiele aus, schütte sie in einen Kessel, mache ein Kohlenfeuer darunter, rühre sie gut um, dass sie nicht anbrennen. Und wenn sie gut gesotten sind, so schöpfe den Saft ab, doch nicht zu viel, damit die Kirschen auch etwas behalten. Giesse den Saft durch ein sauberes Tuch, gib gekochten Zucker dazu, je nachdem wie süss du sie gerne hast, lass es sieden, bis es nicht mehr fliesst. Drücke die anderen Kirschen auch durch ein Sieb, trockne sie dann gut ab in einem Kessel, aber rühre sie gut um, dass sie nicht anbrennen.

[408] Met machen

Nimm zu einem guten Mass Honig 8 Mass Wasser, lass es in einem Kessel über einem kleinen Feuer, aber doch ohne Rauch, sieden und schäume fortlaufend ab, bis es beginnt, ganz klar zu werden. Lass es kalt werden, giesse es in ein Fass, aber nicht zu voll, denn er gärt, wenn du ihn zu lange aufbewahrst.

[409] Eine andere Art in Eile zu machen

Nimm eine gute Muskatnuss, ein wenig Zimt, schütte 3 Mass Wasser darauf, lass einen Drittel einsieden, gib ein halbes Pfund gekochten Honig dazu, lass es sieden, bis nur anderthalb Mass (übrig) bleiben.

[410] Von Wacholderbeeren

Nimm die Wacholderbeeren, zerstosse sie gut, gib sie in einen Topf, schütte den besten Wein, den du hast, dazu, (lass es dann einen Tag stehen), setze es auf das Feuer, lass es aufwallen, schäume es sauber ab, giesse dann den Wein ab den Beeren in ein Glas, decke es gut zu und verwahre sie dann. Giesse noch mehr Wein an dieselben Beeren und siede sie wie zuvor, presse dann den ersten Wein früh am Morgen, den anderen am Abend, wenn du schlafen gehst. Dieser Trank ist gut für alle Kopf- und Herzschmerzen, auch für alle Gebrechen des Magens und für alles Gift, ebenso für alle

inwendige gebrechen, die dem menſchen Un=
wüſend iſt, item für den ſchlag, für die taůb=
ſůcht des libs, für alle apoſtema, die dan
dich denſelbigen tag nit blagen könen,
für alle gebreſten des růckens Und der lend*en*
Und Zene, ſůnd*er*lich für den lendenſtein, für
dein ſtinkenden atem des můnds, für das
ſtechen im lib Und den tampf Und machet
/131r/ gůte růhe item für alle inwendige gebrechen des
geäders das ſelbige bringts Zů recht Und erweichts,
item wan man die wachhold*er* ber Zerſtoſt Und
[důrch ein důch getrůckt Und den ſafft][116]
wol ſüdt in lin öl Und rüert ſie fliſig Um Und wens
dan alſo wol geſoten iſt, wol Zůgedeckt laſen er=
kalten, tůn es in ein keler, wan dan etwen ein
menſch ſich Übel geſtoſen od*er* gefalen od*er* geſchlagen
iſt, den ſol man damit bei dem für ſalben wo
es ihnen wehe tůt, es dienet aůch Zům ſchlaf,
wan man die ſchlef damit beſtricht, man
mag aůch der ber am morgen nüchtern eſen
für die boſen lüfft, es dinet aůch Zům
geſicht Und bring groſen nůtz der geſůndheit.

[411] Von loröl Zůmachen

Nim 1 lot lorber gepülfert, 1½ lot baůmöl,
důn darzů ein wenig grünſpa Und ſaden baům,
darzů důn es in ein Zinis gefes, ſetz es in ein keſele
mit waſer Zům für, las ſieden ein wenig wol,
das iſt ein gůt lor öll.

[412] Mer Zwiblen eſich oximel ſcilliricům genant

Nim der wiſſen mer Zwiblen, ſüber Und weſch
ſie wol, ſchnids Zů kleinen ſtücklin, Züch einen
linen faden dardůrch alſo das kein ſtůckle das
/131v/ and*er* berüere, henks in lůfft 40 tag aůff das ſie
recht wol dür werden, darnach lege ſie in
einen ſteinenen krůg, ſchüt des beſten wiſen
wineſich dran, alweg aůff 15 lot Zwiblen
2 ℔ eſich, Vermach den krůg gar woll, das

inneren Gebrechen, die dem Menschen
unbewusst sind, ebenso für Schlaganfälle, für die
Tobsucht, für alle Abszesse, die dich dann
am betreffenden Tag nicht plagen können,
für alle Gebresten des Rückens und der Lenden
und Reizungen, insbesondere durch die Nierensteine,
für den stinkenden Atem des Munds, für das
Stechen im Leib und Atembeschwerden und
gibt gute Ruhe, ebenso für alle inneren Gebrechen
der Adern (hilft es) und bringt sie in Ordnung und erweicht sie.
Auch wenn man die Wacholderbeeren zerstösst und
(durch ein Tuch drückt und den Saft)
gut in Leinöl siedet und fleissig umrührt. Und wenn er
dann so gesotten ist, lass ihn gut zugedeckt
erkalten, stelle ihn in einen Keller. Wenn dann etwa
jemand sich übel gestossen hat oder gefallen ist oder
geschlagen wurde, so soll man ihn am Feuer damit salben,
wo es ihm weh tut. Es dient auch zum Schlafen,
wenn man die Schläfen damit bestreicht. Man
kann die Beeren auch am Morgen nüchtern essen
bei Blähungen. Es dient auch den Augen
und bringt der Gesundheit grossen Nutzen.

[411] Lorbeeröl machen

Nimm 1 Lot pulverisierten Lorbeer, 1 ½ Lot Baumöl (Olivenöl),
gib dazu ein wenig Grünspan und Sade-Wacholder.
Gib das in ein Zinngefäss, stelle es in einem Kessel
mit Wasser aufs Feuer, lass es ein wenig sieden;
das ist ein gutes Lorbeeröl.

[412] Meerzwiebel-Essig, oximel scilliricum genannt

Nimm weisse Meerzwiebeln, säubere sie
und wasche sie gut, schneide sie zu kleinen Stückchen, ziehe
einen Leinenfaden hindurch, sodass kein Stückchen das
andere berührt, hänge es 40 Tage lang in der Luft auf,
dass sie recht dürr werden. Lege sie dann in einen
steinernen Krug, schütte vom besten weissen
Weinessig dazu, immer auf 15 Lot Zwiebeln
2 Pfund Essig, verschliesse den Krug ganz gut,

das [!] kein gerůch darůs gange, heng den
den [!] krůg den gantze ſomer in die ſonen,
darnach ſige den eſick herab Und trůcke
die ſtückle wol aůs, ſo haſtů den ſcharpf=
fen eſig v*on* scila bereit, der Zů Vilen gebrech*en*
dienſtlich iſt, Galenůs[117] kann diſſen eſig nit
gnůog loben, dan er ſchribt, ſo iemand
Von diſem eſig alle tag frühe einen löfel
Vol trinckt, der iſt ſicher Vor aller můnd=
füle Und hals geſchweren, das magenmünd=
lin wirt dar Von geſtercket, der menſch be=
kompt einen liechten atem, hele ſtim, klars
geſicht, gůt gehör, Vertewt die ſpis wol,
hat ſine gebürliche ſtůlgenge Und waſer
laſůng, behelt nichts überflüſiges
in libe, darff ſich keiner bläſt od*er* wind
darin beſorgen, keiner inerlichen Verſtopf=
fůng Zů beſorgen, gewind eine gůte farb,
dar ſich aůch keinen geſchwůlſt oder hertkeit
Zů fürchten, in ſůma es iſt die eine
/132r/ aůſſerwelte teüre heilſame Und geſůnde
artznei Zů erhaltůng menſchlicher geſůndheit, ob=
glich etwas Unſůbers miten inden gebeine Ver=
borgen lege, den fallenden ſiechtagen, ſo er nach
new iſt, heilet Und Vertribt er Von grůnd aůß
ab*er* den alten Und Vorlangſt eingewůrtzletten
bewaltiget diſe artznei denach, ſovil das er den
krancken glich wol nit ſo offt aůch nit ſo hefftig
anſtoſſen kann, desglichen ſol man Verſton Vom
alten Und newen potagram, wid*er* den ſchwe=
ren atem darin er glich erſticken will, wirt
keine artznei nit gůt alls diſſer eſſig ein löf=
fel Voll od*er* 2 fin ſeüberlich hinab geſchlůngen,
den er Zertrent mit gwalt den Zehen ſchlim,
darinen die lůncken glich wie in einen pfůd=
len ligt.

dass kein Geruch herauskommt, hänge den
Krug den ganzen Sommer über an die Sonne.
Seihe dann den Essig ab und drücke
die Stückchen gut aus, so hast du scharfen
Essig von Scila bereit, der für viele Gebrechen
dienlich ist. Galenus kann diesen Essig nicht
genug loben, denn er schreibt, dass wenn jemand
von diesem Essig täglich frühmorgens einen Löffel
voll trinkt, er sicher ist vor aller Mundfäule
und Halsgeschwüren; der Magenmund wird
davon gestärkt (Reflux, Sodbrennen), der Mensch
bekommt einen guten Atem, eine helle Stimme,
klare Augen, ein gutes Gehör, verdaut die Speisen gut,
hat seinen regelmässigen Stuhlgang und (gutes)
Wasserlösen, behält nichts Überflüssiges
im Leib, muss sich um keine Blähung oder Winde
sorgen, hat keine innerliche Verstopfung zu
befürchten, gewinnt eine gute Farbe, muss
sich vor keiner Geschwulst oder vor Verhärtungen
fürchten. In summa ist es eine
auserwählte, teure, heilsame und gesunde
Arznei zur Erhaltung der menschlichen Gesundheit,
auch wenn etwas Unsauberes mitten in den Gebeinen
verborgen liegt. Die fallenden Krankheitstage (epileptische Anfälle),
falls sie neu sind, heilt und vertreibt er von Grund auf,
ebenso die alten und längst eingewurzelten (Anfälle)
bewältigt diese Arznei dennoch, gleichwohl es die
Kranken nicht so oft und auch nicht so heftig
treffen kann. Desgleichen gilt auch für
alte und neue Gicht, gegen schweren Atem
(Asthma), woran er fast ersticken mag, wird
keine Arznei besser sein als ein oder zwei
gehörig hinabgeschluckte Löffel voll
von diesem Essig, denn er löst mit Gewalt den zähen Schleim auf,
worin die Lunge wie in einer Pfütze
liegt.

[413] Roſenöhl

Nim roſen, hack ſie klein Und nim baůmöl, leg
die roſen drin Und ſetz ſie aůff ein klein für, laß
es ein wenig důrch ein and*er* ſieden, tůn ſie als=
dan in ein glaß, ſtel ſie an die ſonen 4 wochen
lang, dan trůck ſie důrch ein ſeckle, das iſt
ein roſenöll.

/132v/ [414] fiſch brü Üb*er* bratenfiſch

Nim kleine roſinle, Zerſtoſe ſie im mörſel mit
geribnen pfeffer kůchen od*er* mit geroſteten ſemel
Und mache es aůff mit eſich Und eieren, den
trůcks důrch ein reins tůch Und würtz es
an mit Zimet, negele, můſcat blůſt, ingwer,
můſcat nůs Und pfeffer, da lege die brat=
nen fiſch darin Und las es auffſieden od*er*
lege ein ſtückle ſüeſes ſchmaltz in die brü Und
las es miteinand*er* aůff ſieden Und ſchüt es
an die bratne fiſch.

[415] brüe an bachne fiſch

Nim böllen Und kleine öpfel [Und gůgůmer][118]
Und ſchnid ſie,
röſt ſie im ſchmaltz, dan nim pfeffer kůchen Und
win, kleine win berle Und gwürtz Und ein
ein [!] wenig friſch ſchmaltz, laß ein wenig ſieden,
güß Über die gebachnen fiſch od*er* nim für die pfeffer
kůchen geriben wis brot, röſts im ſchmaltz Und důn
ein wenig hůng darzu ./. oder rib möretich Und
mandel Und*er*einand*er*, ſchüt es in gůten win Und
ein wenig ſüeſes ſchmaltz Und würtz es, las ſied*en*,
leg die bachnen fiſch in ein ſchüßlen, ſchüt diſe
brüe daran.

/131r/[119] [416] Ein köſtlicher mertzwiblen win Zůmach*en*

bringt alle geſůndheit wid*er*um,
Zerteilt Und fürdert aůß alle
Überflüſige böſe Zehe füchtekeit
im gantzen leib, im magen, bůch
Und haůpt, leber, miltz, in ner=

[413] Rosenöl

Nimm Rosen, hacke sie klein und nimm Baumöl (Olivenö)],
lege die Rosen hinein und setze sie auf ein kleines Feuer,
lass es ein wenig durcheinander sieden, gib sie dann
in ein Glas, stelle sie 4 Wochen lang an die Sonne,
drücke sie dann durch ein Säckchen; das ist
ein Rosenöl.

[414] Fischbrühe über gebratene Fische

Nimm kleine Rosinen, zerstosse sie im Mörser mit
geriebenem Pfefferkuchen oder mit gerösteten Semmeln
und mache es mit Essig und Eiern an. Drücke
es dann durch ein sauberes Tuch und würze es
mit Zimt, Nelken, Muskatblust, Ingwer,
Muskatnuss und Pfeffer. Lege da die gebratenen
Fische hinein und lass es aufsieden oder
lege ein Stückchen süsse Butter in die Brühe
und lass es miteinander aufsieden und schütte es
an die gebratenen Fische.

[415] Brühe an gebackene Fische

Nimm Zwiebeln und kleine Äpfel (und Gurken)
und schneide sie,
röste sie in Butter, nimm dann Pfefferkuchen und
Wein, kleine Weinbeeren und Gewürze und
ein wenig frische Butter, lass es ein wenig sieden,
giesse es über die gebackenen Fische. Oder nimm für die
Pfefferkuchen geriebenes Weissbrot, röste es in Butter
und gib ein wenig Honig dazu. – Oder reibe Meerrettich
und Mandeln untereinander, schütte es in guten Wein
und ein wenig süsse Butter und würze es, lass es sieden,
lege die gebackenen Fische in eine Schüssel, schütte
diese Brühe dazu.

[416] Einen köstlichen Meerzwiebel-Wein machen

Bringt wiederum alle Gesundheit,
zerteilt und befördert alle überflüssige
und zähe Feuchtigkeit hinaus
im ganzen Leib, im Magen, Bauch
und Kopf, Leber, Milz, in den Nerven

wen Und in gebeinen, löſet aůf
alle Verſtopfůngen, weichet
den bůch, trilt durch den harn
alle böſe füchtikeit, bůrgiert
das haůpt, iſt gůt für das
potagram, die falend ſůcht.
Nim in den hůndstagen 1 pfůnd
mer Zwiblen, brich die bletle ab, einß
nach den andern, laßi 10 tag am ſchaten
od*er* lůfft ligen, darnach thůe ſie in ein groß
glas, güs darüber 6 mas gůten alten win,
las ſie alſo 40 tag lang wol Vermacht ſten,
demnach güs den win ab den Zwiblen in ein
and*er* glas, wol vermacht, Und ſo dů in
wilt gebrůchen, trinck Und*er*wilen morgens
nüchteren 4 lot darvon, ſo wirſtů oberzelte
tůgent erfaren.[120]
/r/[121] Merzwiblen eſig Zůmachen fürdert die täwůng [?],
iſt gůt für die fallend ſůcht, ſchwindel, daůb=
ſůcht, für geſchwůlſt des miltze, macht Und be=
halt den menſchen alle Zit geſůnd Und
lengeret ihm ſin leben, macht ein gůte farb,
ein gůten Und lichten atem, tribet aůß ale
Überflüſige böſe füechtigkeit, aůß dem
gantzen leib, in ſůma ſin tůgent iſt nit
gnůgſam Zů loben.
Nim ein groſen wiſen merzwibel, welcher
ein ℔ wigt, ſchnide das hart darvon,
das Übirig ſchnide klein, tůes in ein
gros glas, güſe daruber 4 mas gůten
ſtarcken w[in] eſig, Vermach das glas wol,
ſtele es an die ſůna ein monot lang,
darnach güſe den eſig in ein and*er* glaß
Und behalt in, trinck all morgen
nüchteren ein wenig darvon.

und in den Gebeinen, löst alle
Verstopfungen auf, weicht
den Bauch, treibt den Harn durch
alle schlechte Feuchtigkeit, reinigt
den Kopf, ist gut für die
Gicht, die Epilepsie.
Nimm in den Hundstagen (24. Juli–23. Aug.) 1 Pfund
Meerzwiebeln, brich die Blätter ab, eins
nach dem anderen, lass sie 10 Tage im Schatten
oder an der Luft liegen. Lege sie dann in ein grosses
Glas, giesse 6 Mass guten alten Wein darüber,
lass es so 40 Tage lang gut verschlossen stehen,
giesse danach den Wein von den Zwiebeln in
ein anderes Glas, verschliesse es gut. Und wenn du
ihn brauchen willst, trinke gelegentlich morgens
nüchtern 4 Lot davon, so wirst du die
oben erwähnten guten Wirkungen erfahren.
Meerzwiebel-Essig zu machen fördert die Verdauung,
ist gut für die Epilepsie, Schwindel, Tobsucht,
für Geschwülste der Milz, macht und bewahrt
den Menschen zu jeder Zeit gesund und
verlängert ihm sein Leben, gibt eine gute Farbe,
einen guten und leichten Atem, treibt alle
überflüssige schlechte Feuchtigkeit aus dem
ganzen Leib. In Summa kann seine Wirksamkeit
nicht genug gelobt werden.
Nimm eine grosse weisse Meerzwiebel, welche
ein Pfund wiegt, schneide das Harte weg,
schneide das Übrige klein, gib es in ein
grosses Glas, giesse 4 Mass guten starken
Weinessig darüber, verschliesse das Glas gut,
stelle es einen Monat lang an die Sonne,
giesse danach den Essig in ein anderes Glas
und bewahre ihn auf, trinke jeden Morgen
nüchtern ein wenig davon.

[417] Ein ander merzwiblen eſich

Nim mer Zwiblen 2 lot, Zimet, langen
pfefer, iedes ½ lot, fiſchmüntz, Reckhold*er=*
ber iedes ein quindtli, eſig ein maß
tů ales in ein glas, ſtel es 40 tag an
die ſunen, darnach ſig es u*n*d bhalts.[122]

/133r/ [418] gehack[t]e fiſch

Nim hecht od*er* karpfen, ſchüp ſie wol, nim
die gret aůß Und hack ſie klein mit beterle
Und geriben wis brot, miſchs Und*er*einand*er*,
würtz es ab Und ſetz es in einer pfanen
mit waſſer aůf das für Und las es aůffied*en*
Und mach kůglen darůs wie hünereier
Und wirf ſie in das waſer Und las das
wol ſiedein [!], dan nim ſie herůs Und
Zerſchnid ſie in 2 teil Und mach darůf
ein grün ſod.

[419] Würſt v*on* fiſchen

Wiltů den v*on* diſen fiſchen würſt machen,
ſo nim darin negele, můſcat blůmen, kleine
Roſinle, ſafara Und temperiers woll ab
wie Vorgeſchriben iſt Und mach v*on* den ſelben
fiſchen würſte eines fingers lang Und lege
ſie in heis ſiedend waſſer, las ſie wol einſied*en*,
dan nim ſie darůs Und mache darůf ein.
brůn ſod, nim geringen eſſig Und pfeffer
kůchen Und win, würtz es wol ab Und laß
es wol ſieden, tůn roſinle drin.

/133v/ [420] groſe Jlancken Zů kochen

Thůn die fiſch in ein pfanen waſer Und
ſaltz darin, wan das waſer ſüt, ſo laſe es
ein wenig ſieden, ſtels dan ab dem für,
ſchüt ein wenig w[eißen] win Und eſig darin
Und decke es mit einem důch Zů, las es
ein wenig bliben, nim ſie bald her=
aůß in ein ſchüſlen, mach die brüe
darůf, allſo nim Capere, piniöle, ein

[417] Ein anderer Meerzwiebel-Essig

Nimm 2 Lot Meerzwiebeln, je ½ Lot Zimt und langen Pfeffer, je ein Quintli Pfefferminz und Wacholder, ein Mass Essig. Gib alles in ein Glas, stelle es 40 Tage an die Sonne, seihe es dann und bewahre es auf.

[418] Gehackte Fische

Nimm Hechte oder Karpfen, entschuppe sie gut, nimm die Gräten heraus und hacke sie (die Fische) klein mit Petersilie, geriebenem Weissbrot. Mische es untereinander, würze es ab und schütte es in einer Pfanne mit Wasser auf das Feuer und lass es aufsieden. Mache Kugeln daraus, (so gross) wie Hühnereier, und wirf sie ins Wasser und lass das gut sieden. Nimm sie dann heraus und zerschneide sie in zwei Teile und mache darauf eine grüne Brühe.

[419] Würste von Fischen

Willst du dann von diesen Fischen Würste machen, so gib Nelken, Muskatblüten, kleine Rosinen und Safran hinein und mische es gut untereinander wie oben beschrieben, und mache von diesen Fischen einen Finger lange Würste und lege sie in heiss siedendes Wasser, bis sie gut einsieden. Nimm sie dann heraus und mache darüber eine braune Brühe. Nimm ein wenig Essig und Pfefferkuchen und Wein, würze es gut ab und lass es gut sieden; gib Rosinen hinein.

[420] Grosse Lanken (Lachse) kochen

Lege die Fische in eine Pfanne (mit) Wasser und Salz darin. Wenn das Wasser siedet, so lass es ein wenig sieden, nimm es dann vom Feuer, giesse ein wenig Weisswein und Essig hinein und decke es mit einem Tuch zu. Lass es ein wenig stehen, nimm sie bald heraus auf eine Schüssel, schütte die Brühe darüber, nimm auch Kapern, Pinienkerne, ein

wenig w[eißen] win, Zimet, negele, roßmarin,
knobloch, ſelfe, peterle, ſaltz Und ein wenig
öl Und wem es beliebt aůch ein we=
nig Zůcker, diſes alles důrcheinand*er*
geſoten Und an die fiſch geſchüt.

[421] Ein hecht Zůfülen

Schupe den Und Züch im die hůt ab wie
einem all, doch das d*er* kopf Und ſchwantz
daran blib, dan nim das fleiſch Vom hecht,
hackes klein, nim peterle, pfeffer, negele,
můſcatblůſt, imber, rüers wol Und*er*ein=
and*er*, ker die haůt Um Und füle die füle
darin Und ſo offt ein wenig darin tůſt,
/134r/ ſo tůn ein wenig ſües ſchmaltz darzwüſchet,
neie in fin Zů Und brate in aůf dem roſt,
beſchüte in offt mit heis ſchmaltz.

[422] Stockfiſch Zů kochen

Nim die geweichten ſtockfiſch, ſüd ſie in waſſer,
biß man die gred darvon nemen kan, dan
tůn ſie aůf ein bret, das ſie woll erſigen, tůn
friſch ſchmaltz in ein ſchüßlen Und ein wenig
Zimet Und negele Und můſcat blůſt Und
kleine winberle Und dan die fiſch Und wid*er*
Und gwürtz darůf Und ein wenig ſaltz
[Und ein wenig fleiſchbrüe][123]
Und ein ſchüßlen darůf gedeckt Und aůf die
glůod geton Und laſen kochen.

[423] Wie man karpfen abſieden ſol

Nim gůten roten win, las in ſieden, dan
ſpaldt den karpfen mit*en* důrch den růcken
Und den kopf, dan mach ſtückle darůs
Und tůns in den ſiedenden win, dan
friſch ſchmaltz Und Zerſchnid Vil bollen, tůn
ſie in das friſch ſchmaltz Und laß ſie darin
braten, biß ſie gelblecht werden, als
/134v/ dan ſchüt es an die fiſch, tůn etliche gantze

wenig Weisswein, Zimt, Nelken, Rosmarin, Knoblauch, Salbei, Petersilie, Salz und ein wenig Öl und, wem es beliebt, auch ein wenig Zucker. Das alles (wird) durcheinander gesotten und über den Fisch geschüttet.

[421] Einen Hecht füllen

Entschuppe ihn und ziehe ihm die Haut ab wie einem Aal, doch dass der Kopf und der Schwanz daran bleiben. Nimm dann das Fleisch vom Hecht, hacke es klein, nimm Petersilie, Pfeffer, Nelken, Muskatblust, Ingwer; rühre es gut untereinander, stülpe die Haut um und fülle die Füllung hinein. Und wann immer du ein wenig hinein gibst, so gib ein wenig süsse Butter dazwischen.
Nähe ihn fein zu und brate ihn auf dem Rost, übergiesse ihn oft mit heisser Butter.

[422] Stockfisch kochen

Nimm eingeweichte Stockfische, siede sie in Wasser, bis man die Gräten abnehmen kann. Lege sie dann auf ein Brett, lass sie gut abtropfen, gib frische Butter in eine Schüssel und ein wenig Zimt und Nelken und Muskatnuss und kleine Weinbeeren, und dann die Fische und wieder Gewürz darauf und ein wenig Salz (und ein wenig Fleischbrühe).
Decke es mit einer Schüssel zu und gib es auf die Glut und lass es kochen.

[423] Wie man Karpfen absieden soll

Nimm guten Rotwein, lass ihn sieden, zerteile dann den Karpfen mitten durch den Rücken und den Kopf. Mache dann Stückchen daraus und gib sie in den siedenden Wein, dann (nimm) frische Butter und zerschneide viele Zwiebeln, gib sie in frische Butter und lass sie darin braten, bis sie gelblich werden.
Schütte es sodann über die Fische, gib etliche

negele, ein wenig Zimet Und můſcat
blůſt darin Und ein wenig geriben brot,
man bacht ſie aůch im ſchmaltz.

[424] Wie man gangfiſch kochen ſol

brat ſie ab aůf einem roſt, darnach tůn
ſie in ein ſchüßlen, dan tůn friſch ſchmaltz
in ein pfenlin, tůn klein Zerſchnetzlet
knobloch darin, las brůnlecht werden,
ſchüt es an die fiſch ſampt ein wenig
eſſig Und Capern Und ein wenig pfeffer
Und geriben brot, ſtel es aůf ein glůot
[Und laß es wol Vertegt ſieden ein wenig
oder bach ſie im ſchmaltz.][123]

[425] Wie man Rencken kochen ſol

tůn ein pfanen mit waſer Über, laß es ſieden
das es recht wal, dan tůn die fiſch darin Und
laß ein eintzigen wal darüber gon Und nit
mer, das Zücht das ſaltz aůß, ſůnſt wan ſie
leng*er* ſůten, ſo werden ſie das ſaltz wid*er* an ſich
Ziehen, dan tůn ſie aůf dem roſt ein wenig
tröchnen, dan tůn ſie aůf ein ſchüßlen ſampt
Zimet Und negele Und fil friſch ſchmatz [!] aůf
die glůtt pfanen vertegt laß es ſieden .
[oder tůn eſig Und öll dran wan ſie ufm roſt
wol abtröchnet ſind Und nit geſoten][124]

/r/[125] [426] Ein andere gatůng gangfiſch Zů kochen

brat ſie nůr halb aůff dem roſt,
dan tůn ſie in ein Zinene ſchüſlen
aůf die glůod ſampt Zimet
Und negele Und fil ſůes
ſchmaltz, ein wenig kleine
winberle Und wan dů
haſt ein klein wenig fleiſch=
brüe Und las es ein wenig
kochen.

ganze Nelken, ein wenig Zimt und Muskatblust
hinzu und ein wenig geriebenes Brot.
Man bäckt sie auch in Butter.

[424] Wie man Albelen (Gangfische) kochen soll

Brate sie auf einem Rost, lege sie dann
in eine Schüssel. Gib frische Butter
in ein Pfännlein, gib fein zerschnetzelten
Knoblauch hinein, lass es bräunlich werden,
schütte es an die Fische samt ein wenig
Essig und Kapern und ein wenig Pfeffer
und geriebenes Brot. Stelle es auf die Glut
und lass es gut zugedeckt ein wenig
sieden oder backe sie in Butter.

[425] Wie man Blaufelchen (Renken) kochen soll

Stelle eine Pfanne mit Wasser aufs Feuer, lass es sieden,
bis es stark aufwallt. Gib dann die Fische hinein und
lass es ein einziges Mal aufwallen und nicht mehr,
das zieht das Salz heraus; sonst, wenn sie
länger sieden, so werden sie das Salz wieder
an sich ziehen. Lege sie dann auf den Rost, um
ein wenig zu trocknen, lege sie dann auf eine Schüssel
samt Zimt und Nelken und viel frischer Butter.
Lass es in der zugedeckten Glutpfanne sieden.
Oder gib Essig und Öl dazu, wenn sie auf dem Rost
gut abgetrocknet und nicht gesotten sind.

[426] Eine andere Art Gangfische zu kochen

Brate sie nur halb auf dem Rost,
lege sie dann in einer Zinnschüssel
auf die Glut, samt Zimt
und Nelken und viel süsse
Butter, ein wenig kleine
Weinbeeren und, wenn du
hast, ein klein wenig Fleisch-
brühe und lass es ein wenig
kochen.

od*er* brat ſie noch aůf dem
Roſt Und tůn eſig Und öl
Und ein wenig pfeffer
daran.
groſe ilancken od*er* ſůnſt and*er* große fiſch
od*er* förana Zů bereit*en* iſt d*er* fiſch Zů
g[r]oß, ſo Zerhaůw in in d*er* mite ab ein=
and*er*, tůn ein keſe[l] mit waſer Über Zů
ſieden Und wan es ſůt, tůn die fiſch
/v/[126] darin Und las ſie wol sied*en*, das ſi nit mer
ſchweiſig ſeigen, Und wan ſie im ſůt ſind,
ſo würf ein hand Vol ſaltz darin Und wan
er gar iſt, ſo ſchüt ein gůt glaß Vol eſſig darin,
dan Züch ſie aůß auf ein bret Und laß ſie
erſigen, dan tůn ſie in ein ſchüſlen, tůn eſig
Und öl daran, aůch kleine winber Und
Capern darůf Und alſo kalt aůftrag*en*.[127]

/135r/ [427] fleiſch ein lange Zit gůt Zůbehalten

ſtoſſe Coriander ſomen Und wachhold*er* ber,
eines ſo Vil as das ander, dan nim ein
feßle, leg ein ſchicht fleiſch Und ſaltz es ein
Und tůn ein gůteil des geſtoſſnen drůf
Und wid*er* eine ſchicht fleiſch wie man es
ſůnſt einſaltzet Und allemal ein hand
Vol des wachhold*er* Und Coriand*er*, dan ſpond es
Veſt Zů, legs in keller Und weltz es altag ein=
mal Um, das es mit der ſůltz begoſſen werde,
wan man darvon kochen tůt, ſo ſpůnd es wid*er*
Zů Und weltz es Um, es wirt aůch der ge=
ſtalt ingemacht ſer gůt gereucht od*er*
eſich daran gegoſſen. Und dan ſaůrbrat gmacht.

[428] Gůt ſůrbrat*en* Zůkochen

Nim ein ſtůck Rind, kalb, hirtzen oder gemſe
fleiſch, blew es gar wol Und thůn es in ein
hafen, die herdenen ſind die beſten, tůn ein
wenig ſpeck, eſig, negele, Roßmarin darin
Und Vermachs gar wol, das kein dampf darvon

Oder brate sie noch auf dem
Rost und gib Essig und Öl
und ein wenig Pfeffer
dazu.
Grosse Lanken oder sonst grosse Fische
oder Forellen zubereiten: Ist der Fisch zu gross,
so schneide ihn in der Mitte entzwei.
Stelle einen Kessel mit Wasser auf zum
Sieden und wenn es siedet, lege die
Fische hinein und lass sie gut sieden, dass sie
nicht mehr blutig sind. Und wenn sie im Sud sind,
so wirf eine Handvoll Salz hinein und wenn
sie gar sind, so giesse ein gutes Glas voll Essig hinein.
Ziehe sie dann heraus auf ein Brett und lass sie
abtropfen. Lege sie dann in eine Schüssel, gib Essig
und Öl dazu, auch kleine Weinbeeren und
Kapern darauf, und lass es so kalt auftragen.

[427] Fleisch lange gut haltbar machen

Zerstosse Koriandersamen und Wacholderbeeren,
von beiden gleich viel. Nimm dann ein Fässchen,
lege eine Schicht Fleisch hinein und salze es ein
und gib einen guten Teil des Zerstossenen darauf
und wieder eine Schicht Fleisch, wie man es sonst
einpökelt, und jedes Mal eine Handvoll
Wacholder und Koriander. Verschliesse es
fest, lege es in den Keller und wälze es täglich
um, dass es mit Sulz begossen wird.
Wenn man davon kocht, so verschliesse es
wieder und wälze es um. Es wird auch so
eingemacht sehr gut: geräuchert oder
Essig dazu gegossen – und dann Sauerbraten gemacht.

[428] Guten Sauerbraten kochen

Nimm ein Stück Rind-, Kalb-, Hirsch- oder Gams-
fleisch, klopfe es gründlich und lege es in einen
Hafen, die tönernen sind am besten. Gib ein
wenig Speck, Essig, Nelken, Rosmarin hinein
und verschliesse es sehr gut, dass kein Dampf

gange, laß es alſo aůff der glůd 3 od*er* 4 ſtůnd
[das kalbfleiſch nůr 1 ſtůnd][128]
/135v/ ſieden Und 1 od*er* 2 mal Umkert, bis es ein
ſchone dicke brüe gibt; iſt ein treffenlich
eſſen.

/136r/ [429] Wilt dů ſcharwilladen* machen

So nim Zů einem pfůnd ſchwinin brat*en*
2 pfůnd ſpeck ohne die ſchwarten, haůw
die leinſtle* Und die feiſte alle ſůber aůß
dem braten Und hack es alles ſo klein,
daß es gar ſeig wie ein teig, dan nim
ein halb pfůdn [!] kleine winberli Und ein
halb pfůnd geribnen barmaſſaner keß
Und ein halb pfůd [!] ſüeſſes ſchmaltz, das
Zerlas in einem pfenli allgemach, das
es nit warm werde Und ein gůt glaß
Vol Roſſenwaſſer, ein wenig gel ge=
macht mit ſaffara Und ein gůot
theil Zimet Und můß Cat blůoſt Und
ein wenig Jmber Und ſaltz, dan nim
die derm drücknen ſi woll, dan thůn
ein wenig roſſen waſſer in ein geſchier
Und ein gůot theil ſaffaren, das es frei
gel werd, dan leg die derm darin
Und laß ſi darin, biß ſi vaſt gel
ſind, dan ker ſi, das ſi Jn Und aůſſwen=
dig faſt gel werdind, dan ſchop ſi Und
las den darm Vaſt halb ler, dan henck
ſi aůff

/136v/ [Præcatio ad Christum
pro unum ex ea vita
D[omi]ne ti Criste verus homo & Deus
qui toleras][129]

ſi aůff Und reuch ſie nit.

herauskommt. Lass es so auf der Glut 3 bis 4 Stunden
(das Kalbfleisch nur eine Stunde)
sieden und wende es ein- oder zweimal, bis
es eine schöne dicke Brühe gibt. Es ist ein vortreffliches
Essen.

[429] Willst du Scharwillade (Cervelat) machen

So nimm zu einem Pfund Schweinebraten
2 Pfund Speck ohne Schwarten. Haue
die Bauchwand (Zwerchfell) und das Fett alles sauber
aus dem Braten und hacke es alles so klein,
dass es ganz wie ein Teig wird. Nimm dann
ein halbes Pfund kleine Weinbeeren und ein
halbes Pfund geriebenen Parmesan
und ein halbes Pfund süsses Schmalz.
Lass das in einem Pfännchen allmählich
zergehen, ohne dass es warm wird. Gib ein
gutes Glas voll Rosenwasser, ein wenig gelb
gefärbt mit Safran, und einen guten Teil
Zimt und Muskatblust und ein
wenig Ingwer und Salz dazu. Nimm
dann die Därme, trockne sie gut. Gib dann
ein wenig Rosenwasser in ein Geschirr
und einen guten Teil Safran, dass es reichlich
gelb wird. Lege dann die Därme hinein
und lass sie darin, bis sie stark gelb
sind. Wende sie, dass sie innen und aussen
stark gelb werden. Dann stopfe sie und
lass die Därme fast halb leer; hänge
sie dann auf …

… und räuchere sie nicht.

[430] Wilt dů mortadella machen

So nim den[130] ſtinh* Von dem ſchwi[n]
allſo blůottig, haůw die ſchwartten
darvon, dan nim aůch die lebern, la[β]
keins netzen, dan nim den dritten th[eil]
ſo Vil ſpeck oder ſchmer, aber der ſpeck
iſt Vill beſſer des fleiſchs Und der l[e]=
bern ſol glich Vill ſin, dan nim da[s]
Und hack ein iedas ſtůg beſſůnder Und
gar klein, dan nim alles Zůſſamen i[n]
ein geſchier Und knit
[oder hak][131] es gar woll [un=]
der ein anderen, dan nim 2 groſſe
gleſer Voll des aller ſterchſten welſchen
winβ Und ein gůottheil Zimet
/137r/ Und můβ Cart nůs Und ein wenig
negeli Und můβ Cart blůſt, Jmber
Und ſaltz, dan ſo ſchop ſi Und underbind
ſi 2 mall Und laβ ein gůot ſtůck darm
enzwüſchend wie an den ſcharwila=
den, henck ſi in den raůch nur 3 tag
Und reuch gar ſtarch, das ſi geſchwind
Und gech trüchnent.

[431] Wie mann ſchwine tſchůnck bereiten ſoll

Nim die tſchůnka, ſaltz ſei in mit dem
Anderen fleiſch Und wan dů das ander
fleiſch aůs der ſůltz nimpſt, ſo heldt dan
die ſtanden aůff ein ſeiten, ſo Rindt die
ſalmüren an ein ort, dan leg die tſchůncken
in die ſallmüren Und las ſie noch ein tag
Und ein nacht darin ligen, dan nim ſie aůβ
Und leg ſie in ein hepf*, das er dorob Zůſamen
gange [laβ in 3 oder 4 tag darin ligen][131], dan nim ſie aůs Und ſtrich
ſie ſauber mit einem finger ab, heng ſie aůff,
laβ ſie woll trůchnen[132]
Raůchs freÿ wol.

[430] Willst du Mortadella machen

So nimm die Haxe vom Schwein,
noch blutig, haue die Schwarten weg,
nimm dann auch die Leber, lass
keines nass werden. Nimm dann einen Drittel
so viel Speck oder Schmer (Bauchfett vom Schwein),
aber der Speck ist viel besser. Vom Fleisch und von
der Leber soll gleich viel (darin) sein. Nimm dann das
und hacke jedes Stück einzeln und
ganz klein, gib dann alles zusammen in
ein Geschirr und knete
(oder hacke) es sehr gut untereinander.
Nimm dann 2 grosse Gläser voll
des allerstärksten welschen
Weins und recht viel Zimt
und Muskatnuss und ein wenig
Nelken und Muskatblust, Ingwer
und Salz. Stopfe dann sie (die Wurst) und umbinde
sie zweimal und lass ein gutes Stück Darm
dazwischen wie bei den Scharwilladen,
hänge sie nur 3 Tage in den Kamin
und räuchere sie ganz stark, dass sie schnell
und rasch trocknet.

[431] Wie man Schweineschinken zubereiten soll

Nimm die Schinken, salze sie mit dem
anderen Fleisch und wenn du das andere
Fleisch aus der Sülze nimmst, so halte dann
den Bottich auf einer Seite, so rinnt die
Salzbrühe an einen Ort. Lege dann die Schinken
in die Salzbrühe und lass sie noch einen Tag
und eine Nacht darin liegen. Nimm sie dann heraus
und lege sie in einen Hefebranntwein, dass er sich dadurch
zusammenzieht (lass ihn 3 oder 4 Tage darin liegen), dann nimm
sie heraus und streiche sie sauber mit einem Finger ab. Hänge sie auf,
dass sie gut trocknen,
räuchere sie gut.