

**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:** 03.01.2026

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

[289] Túrten von St Johans Trübli  
Streif die trübli ab den stillen Und thûn  
Und Zúcker, Zimet Und roffenwaffer darin.

[290] Marillili Túrten  
beschinde die marillili Und halbier si Und nim  
die stein herús, sonst mach es wie die öpfel  
túrten.

[291] Öpfel túrten  
beschinde si und Rib si an einem Ribissen  
oder klein schnetzln Und lind fúden, die ge=  
ribnen darf man nit fieden, dan thûn ein  
gútheil Zúcker darin, das si frei sües werden,  
Und ein gút teil sües schmaltz  
[Und ½ glas Vol Rosenwaffer]<sup>82</sup>, geschele  
mandel, klein Und gros winber, biniöle,  
ein gúteil Zimet, ein wenig negele, strew  
Zúcker yn den dúrten boden und aúff die  
fülle Und das gwürtz; auch allso ein deckel  
von deig darúff. allso macht man auch die  
Zwetzgen túrten  
Die Zwetzgen Zúvor lind gefoten.

/98v/ [292] Fleisch túrten  
Nim kalb oder schaf fleisch, schnid düne schnitle,  
erwel si ein wenig, damit si desto besser  
Zú hacken sei, hack frei klein Und thûn gút  
gwürtz darin Und ein ei, Und klein Und  
groß winber, sües schmaltz, süssen speck múst  
in das fleisch hacken, ein wenig milch  
oder waffer, Und wollgeschmagte krütter Und  
Unriff trúben, wan dú hast oder ein wenig  
Zitronensafft.

[293] Eiertúrten  
Nim 3 eier<sup>83</sup>, mach ein Zarten teig  
wie ein kúchli teig Und dan tûn milch in  
ein pfanen Und Vil sües schmaltz Und  
wan es súd, so rüer den teig darin, dú

[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

müßt wol rüren, das nit grol\* werde und  
dan nim eier, rosenwaffer Und Zücker, biß  
das es dün wirt, dû magst etwas darin  
thûn, das auffs trib, müßt oben auffs kein  
deckel machen.

[294] Ein ander gatig

Nim 4 eier, klopf si woll, thûn frischs schmaltz  
in ein pfanen, schüt die eier darin Und 3 löf=  
fel fol rom Und Zücker, rüer es allewill, bis  
/99r/ eß ein wenig dicklecht würt, alsdan nim  
Vom für Und thûn darunder ein wenig  
Zimet Und kleine winber, auch auffs  
diffe macht man kein deckel von deig.

[295] Ein Milch türten

Nim 6 eier, klopf si frei woll, dan nim  
1 quertle milch Und 2 güt kellen  
Voll Zart mel, das rüer mit einen  
bessere frei woll, dan schüt die eier  
auch drin Und rüer es nach wol  
Undereinanderen, dan thûn schmaltz, so  
Vill alls ein groß ei in ein pfanen,  
las es heis werden, Und wider ein  
wenig erküllen, dan schüt dis da=  
rin Und mach glüt Unden Und  
ein deckel mit glüt oder fürflamen  
daruf, mach mer für druf als drü=  
nder, so laufft si bas auf, man mag  
auch Zücker Und Zimet darin thûn,  
wan man geren will.

[296] Ein brot türten

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



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 mûs, mach  
es nit Zû dick, damit si möge auff  
lauffen, wan es Zû dick were, so muß  
man noch ein wenig milch darin  
thun, Und mach si allerdings wie  
die vorig, aber Zûcker dient nit darin.

[297] Mûs turten

Nim Zû 6 eieren 1 quärtli milch Und  
ein gute gaufflata\* aus kerna gschelte,  
si schel si also, leg die kerna in heis  
wasser, las si darin ligen, bis das  
hüttle abgat, dan stos si gar klein in  
einem mörfel, dan thun si in die eier  
Und milch Und machs aller dingen  
/100r/ wie das milch dürtle auch, wan du  
geren wilt mit Zûcker Und Zimet.

[298] Ein Mandel türten

Nim ½ lb geschelte mandel, stos si klein  
Und schüt ein kleins wenig roffen Und  
Zimet wasser darin, will du si stosest,  
damit si nit öllig werden, dan  
nim 5 gantze eier Und Von 5 nur das  
gel, dise brich in die mandel Und  
rüer die mandel allewil, die=  
will die eier darin brichst, Und  
Zuvor 9 lot Zûcker in die mandel  
geton Und dan 1 stund auff einer  
fitten gerüert, dan schüt es in die dūr=  
ten pfanen ohne teig oder mit teig,  
etliche thun ein wenig dragant\*  
darin, macht sie auff lauffen Und  
bach sie in einem Verdeckten mar=  
tzenpan blech oder 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  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte Mandeln, zerstosse sie fein und giesse ein wenig Rosenwasser und Zimtwasser hinein, während du 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 türten  
Nim 6 eier oder so Vil du machen wilt  
Und so Vil milch alls eier, klopf die  
eier frei wol, dan tun darin ein  
wenig win berle, Zucker, Zimet Und  
muscablußt Und ein wenig saltz,  
dan bestreich ein dürfen pfana mitt  
frisch schmaltz Und tun ein wenig  
frisch schmaltz darin Und stel si auff  
ein glut Und ein deckel mit glut  
darauf, Und las es allgemach bachen.

[300] Mandel türten  
Zu ½ lb gestoffnen mandel mit sampt roffen  
wasser, 14 eier doter, ein andern nach  
in die mandel gebrochen  
[Und die mandl alewil gerürt]<sup>84</sup> Und das  
weise von den 14 eirn wol geklopft mit  
einem steckle, bis es ein Zehen schum hat,  
das nüt naffes mer über blibe, man  
muss es aneinander schlahen ohn auffhören,  
die mandel Und doter Zu wol  
Undereinander rüren Und den ¼ lb Zucker  
auch darin rüren Und den schum dar=  
nach auch darin gerürt Und als bald  
in den offen getan.

/101r/ [301] Eingeschlagne lebern  
Die lebern kleingehackt Und speck auch  
drunder, dan weich altbachen brot in  
wasser Und trücks aus, Zu ½ lb 3 eier,  
welches alles undereinander vermischt  
Und das netz drum gewirglet  
Und im schmaltz dan gebraten, du magst  
gewürtz drin dun nach belieben.

[302] Hipen  
nim ½ lb Zucker, 1 lb mel, ein ey, mach  
den teig mit frisch wasser an, schma=  
ltz wir ein ey 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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{4}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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 fol 100  
hipen geben.

[303] Krut Kapunen\*

nim ein altbachen wiß brod, weichs  
in wasser Und trücks wol auß, nim  
Zu einem brötle 6 eier wol geklopfft  
Und eim frischen schmaltz gerüert, biß  
daß sie dick sind auff der glüt, dan  
muß man sie hacken, dñ krut drñ=  
der wie man fünft die andern  
auch machet.

/101v/ [304] Kestenen türten

Nim kestenen, so Vil man will, stos sie  
klein Und mach sie allerding wie die  
Vorgescribnen mandel türten, alls  
tñ weniger Zucker darin.

[305] Ris türten

Nim ris, so Vil alls Zu einer ris fupa,  
füd es in milch gantz trücken Zu, aber  
das ris muß schön gantz bliben, dan  
nim 10 oder 8 eier Und Zucker, so Vil  
du wilt Und machs wie mandeltürten.

[306] Marillele türten

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

<sup>85</sup>/102v/ [307] Spanischen\* teig Zu machen

Nim schön mel, ein quertle milch grome=  
te, las sie lauw werden, schüt ½ quertle  
branten win darin Und frisch schmaltz,  
so Vil all [!] ein grose nuss, 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  $\frac{1}{2}$  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 auß,  
 dan nim füeß schmaltz, wesch es wol auß  
 in frisch waßer solang biß es sich mit eim  
 walholtz auß trölen laßt wie der teig  
 durch 10 oder 12 waßer, dan tröl es dün  
 auß Und leg eß auß den auß trölten  
 halben teig Und litz den anderen  
 halben teig darüber Und tröl in wider auß  
 und wider mit schmaltz Und machs  
 wie Zü Vor, dan tröl in breit auß Und  
 Überlitz in etwan 20 mal, aber strew alzit  
 ein klein wenig mel darzwüschet, aber  
 nit mer schmaltz.

/103r/ [308] Wie man guot leber türkten  
 machen sol

Nim ein kalbs lebern, hack si klein, nim dar=  
 Zü 3 [?] blützer\* wiß brot Und 8 eier  
 Und ein halbs milch nit gar Und ein gut  
 theil geffotten kestenen Und kleine win=  
 berli oder für die kestenen [bratamaren\*]<sup>86</sup> groffe winber  
 Und mandel ein [geschnetzlet]<sup>86</sup>, ein wenig Zimet, negeli  
 Und Jmber Und saltz, rüer es alles woll  
 Underein anderen Und ein wenig füez  
 schmaltz Und gewürfleten speck Und  
 magst auch massaron, betterli Und schnit=  
 lich darin thun, wan du gern wilt,  
 darnach thun schmaltz in ein pfannen  
 Und leg 4 höltzle darin, das es nit  
 anbach Und spreit ein netz auß die  
 holtzle, dan schüt die fülle darin und  
 mach das netz oben Züsamen, das es  
 die fülle deck Und bach si in einem  
 offen oder auß der glüod wie ein  
 andere dürtten [mach die fülle  
 nit zu dick, so laufft si desto bas auß]<sup>87</sup>.



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 haüw ein schön  
breit stück von dem stotzen Und plütſch  
es freiwol, ſo würt es deſto mürber  
Und lat ſich lieber Zúſamen machen, dan  
nim geribens brot, füeß ſchmaltz, gwürf=  
letten ſpeck, kleine winberli, ſchnitloch,  
betterli, Zimet Und negeli, pfeffer Und  
ſaltz, rüer es alles woll under einand=  
ren, dan ſo thûn die fül aúff das ge=  
plütſcht fleiſch und ſchlag das fleiſch wol da=  
rûm, bind es woll Zúſamen, thûn es  
Jn ein heffile, ſchüt ein wenig fleiſch  
brü darin und ein wenig Zimet und ne=  
geli, füeß ſchmaltz Und ſaltz oder  
magſt es Jm ſchmaltz bratten.

[310] Wie man pûlbetten\*  
machen ſol

Nim kalbs fleiſch, haüw düne ſchnitli,  
plütſchs ein wenig, dan nim eier  
und ein wenig<sup>88</sup> kleine winber,  
geriben brot, Zimet, negeli Und ſaltz,  
rüer es alles woll Undereinander,  
mach die fülle nit Zú dick, thûn ſi  
klein geſchnetzet ſpeck und peterle aúff<sup>89</sup>  
/104r/ das fleiſch, mach es woll ihn Und  
thûn es in ein wittes heffele und thûn  
daran fleiſch Brü, unriff trûben oden [!] ein  
füren wiſſen win, Zimet, negeli,  
neüws ſchmaltz, geſchnetzetten ſpeck  
und ſaltz, las es nûr aúff eim glüettli ſieden.

[311] Ein andere gattung bûlpetten\*

Nim auch kalbfleisch, hack es klein wie  
bratwürſt ohne neſſe, nimß dan  
in ein ſchüſſlen Und rüer neüwß ſchm=  
altz darin, biß es ein wenig linder  
würdt, dan thûn es aúff 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 geschnitzelten 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, geschnitzelten 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\* daruß Und leg die  
fülle daruff 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 vorigen.

[312] Ein gütte fülli in die kleinen  
Pastettli Zü machen

Nim gütts kalb fleisch und laß es ein  
wenig erwellen\*, dan nim es und hack  
/104v/ es nit gar Zü klein Und ein wenig Rinder=  
marg Und klein gewürffleten speck. Dú  
magst auch etliche hert geßotten eier doter  
darunder hacken [oder brich etliche eier in das fleisch, rüers  
wol Under das fleisch]<sup>90</sup> mit dem speck und  
fleisch, dan thûn es alles in ein geschier  
Und dún darin neüw schmaltz Und kleine  
winberli, Zimet Und negeli, rüer alles  
woll Undereinanderen, thúdes in den  
deig Und las es bachen.

[313] Wie man eier túrten machen  
soll

Nim Zü einer túrten 9 eier dotter, klopff  
si woll, dan thûn neüws schmaltz, so Vill  
alls ein fünft in ein pfanen, las es Zer=  
gon, dan nim es ab Und thûn die eier  
darin Und ein wenig winberli, Zimet,  
negeli, binioli, Candit, Zimetwasser, Roß=  
sen wasser Und ein gúot theill Zúcker, Und  
rüer es alles woll Under ein andern,  
dan thûn 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 dú es Vom für nimst bis  
/105r/ es kalt würt Und glates deigle wirt,  
darnach thûn 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 dürten machen

Nim Zú einer dürten 7 eier, klopf si woll,  
dan nim 3 guot löffell Voll rom, 1 löffel  
Voll mell, neüws schmaltz, so Vill alls  
ein guott fünft Und laß es Zergen  
in einer pfanen, Und mach si allerdin=  
gen wie die vorig mit gewürtz Und allem  
Und thûn auch darin ein guthill\* Zúcker.

[315] Nach 1 gút Spüffen mûs\* Zú machen

so nim eier dotter so Vil dú machen wildt  
Und Rom etwas mer alls eier, Zer=  
klopf es wol Undereinander, dan nim  
Roßfen waßer Und ein wenig ehnis Und  
Zúcker, das es woll fües wird, klopf es wol  
Undereinandern, fûd es allgemach,  
bis es ein wenig dicklecht wirt Und  
rüer es allewill, auch wan dú es vom  
für hebßt, bis es kalt Und glat würt.

[316] Wie man kütten lattwergen machen sol

Nim hüpsche küttenen, bschnid schnetz  
si klein Und fûd Und Zerür si wol, dan  
/105v/ trib si dúrch ein büttel\*, das die steinli da=  
hinden bliben, in ein pfanen Und hûng  
darin, das es fües wird, Und las es ein  
wenig sieden Und rüer es allewil, das  
es nit ansitz, dú magßt auch gewürtze  
darin thûn, was dich guot dúnckt,  
wan man Zittronen schelfere klein da=  
rin schnetzt, macht si gar gút.

[317] Mandel dort Zú machen

Nim ½ lb geschelte mandel, stosi klein  
Und schüt ein wenig Roßfen [Und Zúger]<sup>91</sup> wasser dorin,  
will dú si stoffest, damit si nit öllig werden,  
dan nim eier, klopf si wol, dún si Under  
die mandel [Und rier so derin [?] in ein stürtzenen  
pfanen]<sup>92</sup>, alls dan 1 stünd 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 milchmûs, dan  
las es bachen, biß es schön Und gelb wirt.

[318] Spanisch Reiß Zú machen  
Nim schön mel, 2 eier, wasser Und  
halb wísen win [ettwas mer win als waßer, wenig faifes  
schmaltz oder falb den teig mit  
diesem ... ...]<sup>91</sup>, ein wenig Zúcker,  
würck es wol Under einander, mach  
ein schön glatten teig, tlol [sic!] ihn auß,  
dan nim sües schmaltz, das wol im  
wasser aus knetten feig, schnid dün  
schnittli, glichsam all babir, Überleg  
den teig damit, leg dan den teig  
/106r/ Zúfamen, 3 oder 4 fach, dan tröl in wider  
auß, Überleg in wider mit dem schmaltz,  
das thûn 4 mall also, dan formier  
in wie du wilt.

[319] Wíffes effen  
Nim 8 lot Zúcker, 6 lot wiß mäll Und ein  
[halb maß milch, ein]<sup>91</sup>  
wenig bißem mit roffenwasser Zertriben,  
dan nim ein sübere pfanen, tú ein wenig  
mäl darin Und ein tröpfli milch, rüre es  
fin wol, dan tú [die ander milch auch drin]<sup>93</sup>  
es auff glut, las es algemach  
sieden, bis es dick ist Und rüer es all Zit,  
dan tûn es in ein schüßlen.

[320] Ein ander gattung kütten lattwergen  
Nim kütten, beschnide si Und haúw si in stück,  
hawa den kernen drûs, thûn es Über Zú  
sieden in süßem most, bis si lind sind,  
dan trücke es durch ein dúch, súd es in  
einem gúttten geschier, das nit küpferle,  
Und rüer es allewill Und wan es ein  
will gefotten ist, so thûn hung 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 gütungen, du magst auch  
gwürtz darin thun alls Jmber, Zimet,  
negele, müscatblüß, süd es allgemach,  
biß es sich schellen laßt Uf einem Zinen teller.

/106v/ [321] Kütt fafft Zu machen

Nim 6 mas küttenbrü in ein haffen, las  
einfieden, gieße darin  $\frac{1}{4}$  lb honig, las es  
fieden, biß es nur 1 mas Überblibt,  
so ist es recht.

[322] ein anders

Nimb küttenen, bschnide si, dan rib si  
mit einem ribißen, biß an kernen, dan  
trück es durch ein düchlin, dan las es  
fieden, tun hung darzu, Verschum es wol.

[323] Küttenfchnitz

bschnide die kütten Und mach 4 fchnitz  
auß einer, nim dan 4 lb fchnitz, tu si  
in ein mösche pfanen, lege einer nach  
dem andern darin, schütte daran 2  
mas kütten Brü, tu es auff ein kolfür,  
Verteck es Und las fieden, bis ein wenig  
lind find, nim dan die fchnitz auß der Brü,  
leg si auff ein Zinen deller, las erkalten,  
stecke in ieden fchnitz Zimet Und negele,  
lege si alls dan in ein erdinen haffen, schüte  
dan 1 mas hung in die Brü [darin die fchnitz gefoten find]<sup>94</sup>,  
las es mit einander fieden, biß die Brü schier ingfotten  
Und Zech worden ist wie honig, gieße si dan  
/107r/ an die fchnitz, las Über nacht Unvertegt  
sten, Wan si 2 monat gestanden ist, so  
tu die fchnitz herus Und fiede die Brü  
wider Und schüt si kalt an die fchnitz,  
so bliben si langut.

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  $\frac{1}{4}$  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, raffe 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 durch das Jar Zum  
kochen gut Zubehalten

Nim frische küttenen, die kein massen haben,  
wüsche si süber ab, lege si in einem leiminen  
haffen Zu frischen wasser, lege einen lei=  
minen deckel daruff, das die küttenen  
darunder bliben, so würt ein beltz  
daruffem deckel, wan du darus wilt  
nehmen, so lüpfe den deckel fin, hoffenlich\*  
mit dem beltz ab, nim mit einer kellen  
darus, was du wilt, Verteckes wider Und  
tun kein ander wasser daran, man muß  
si etwas lenger fieden alls die frischen.

[325] Erber<sup>95</sup> lattwergen

Nim berlin Und pflume si wol, dan tun  
si in ein sack, truck si wol uß, lasse die brü  
in eim ehernen [!] haffen woll fieden  
/107v/ Uff einem koll fürlin, bis dick ist alls  
honig, thun darnach honig oder Zucker  
darin nach dinem belieben.

Uff disse wis macht man auch von St.  
Johanes trübli, hollder, agten, spitzber\*  
Und mülber, wan man nit gern  
will, darff sich weder honig noch  
Zucker darin Zu tun, nur schauw  
das woll Verschümeß [in die mülber  
darf man kein hung tun, nur Zucker;  
man kann allerlei latwergen also  
machen, etliche tun gewürtz auch drin]<sup>96</sup>.

[326] St Johans trübli in Zucker oder hung  
in Zu machen [oder spitzber]<sup>97</sup>

Nim 1lb Zucker, schüt daran ½ glaß vol  
wasser, las den Zucker Zergon, wan  
hung nimst, darffst kein wasser ne=  
men, tun darin 3 lb trübli, Verteck  
es wol Und las es fieden, einen wall  
darnach nim die berlin [mit einer schümkellen]<sup>97</sup> daruß  
in ein Zucker 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  $\frac{1}{2}$  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,

füd dan den hũng oder Zũcker noch  
bas und wan er kũl ist, so schũt es an  
die berle, wan sim fomer abston weten,  
so fũd dem hũng oder Zũker wider dran, so blibts  
gũt, aũff diffe wis macht ma aũch den  
[... ...]<sup>98</sup>.

/108r/ [327] Erbslen ber in füeffen win oder most  
ein Zũmachen

Nim 4 mas berlin in ein eherinene  
haffen Zũ Zwen maß füeffen newen win,  
lasse si fieden, biß die berle ein brũne  
farb gewinen, gieffe daran ohn gefar ½  
maß honig, lasse die ber fast allerdingen  
einfieden, ist dreffenlich für kranke lüt  
in groffem dũrft.

[328] ein andere gatũng

Nim 1 lb schöne gantze trũbli in ein danine  
büchs. Zl [?]: im füeffen win mast sampt ½  
mas honig lasse es mit einanderen fieden  
biß der win schier ingesoten ist, darnach lasse  
die brũeh erkaltten Und gieße sie an die  
trũbli, so si grawen wollten, so lasse die brũh  
widerum fieden, Und gieße si widerũm  
erkaltet an die trũbli, solche werden ge=  
brũcht Zũm fleisch.

[329] Rofa Zũcker Zemachen oder latwergen

Nim der gmeina Rotten Rosenknöpf 4 lot, haũw  
hinden die spitzlin ab, stoffe sie aũffs kleinst  
alls dũ kanst, dan nim 8 lot fin gestoßnen Zũcker,  
stoffe in wol Under die roffen, laßes wol verbũnden in ein=  
nem gleßlin 40 tag ander fũnen sten, will die  
[rosen Und den Zũcker stofest, so schũt ein wenig  
roßwaßer darin, damit es desto besser Undereinander  
kame, rüer es Underwilen, an der sonen also macht  
man alerlei blũmen latwergen oder Zũcker]<sup>99</sup>.

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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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] Küttenen<sup>100</sup> in Zûmachen

Küttenen pschnide sie Und spalte sie in 4 stück,  
spick sie mit Zimet Und negele Und Übersüde  
sie in gesotnen most Und Zûch sie süber auß, dan leg  
sie in ein erdinen haffen, süde hung dran  
Und decke sie wol Zû, so ist es gerecht.

[331] Rosen hung

Nimb düne samet roffen, halb rosen  
Und halb hung, schnid das wis dar=  
Von, hack es klein, nim den hung, tûn  
in in ein pfanen, thûn ein wenig waß=  
fer darin, wan der hung sût, so brich ein ey  
darin, las es aber nit Zû starck<sup>101</sup> sieden.  
darnach thûn die roffen darin, las es sieden,  
so lang dû wilt.

[332] Roffen Zûcker

Nim dün samet roffen, haûw das wis  
darvon, darnach hack es klein, nim 8 lot  
Und 8 lot Zûcker, lütterte in dan, tûn  
die roffen darin, las es auff einen klein=  
nen kolfürle sieden, bis es dick gnûg ist.

/109r/ [333] Wie Man Küttenen stückle in  
machen sol

Nim schöne frische Küttenen, die beschnide  
Und Zerhaûwe sie in 4 stück Und<sup>102</sup>  
Dan nim küttenen brüe, darin aller=  
ley schlechte küttenen Und küttenen schnitzlen  
Und Pfersich schnitzlen ingesoten sind,  
Und durch ein dûch getrûgt, Und  
lege die stückle darin Und las sie sieden,  
biß sie ein wenig anfangen lind wer=  
den, dan nim sie daruß  
[Und spick sie mit Zimet und negle]<sup>103</sup> Und thûn  
hung in die brü, so Vill dich guot dunkt  
Und las es sieden, bis dû es frei woll  
Verschûmpt hast, dan leg die stückle  
wider darin Und las es auff 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 fieden frei woll, doch, das sie hüpfch  
Und gantz bliben, dan tûn sie in ein  
Jrdenen hafen Und fûd die brü noch  
bas bis sie frei dick ist, dan schüt sie an die  
stückle, das drob Zufamen gehe Und  
behalt sie also auff.

/109v/ [334] Schöne Rotte lütterer Küttenen  
lattwergen oder fafft

Nim die aller schlechtesten küttenen  
Und Zerfchnid si Zu stückle wie auch schnitz=  
len Und bißge Vonandern küttenen,  
auch schnitzlen von pferfich, wan du hast,  
dan fûd diß in wasser, biß es Zu  
muß würt gefoten, darnach schüt  
es in ein härin oder fûnst in ein thûch  
Und trück es durch, dan nim den  
3 teil welschen win in den fafft Und  
thûn Zimlich Vill Zucker darin, dan  
las es auff einem kollfürle fieden, biß es  
dicklecht worden ist, aber lûog, das  
du dûes alle will Woll Verschûmeß,  
das kein schûm daruff blib, du kanst  
es auf einem Zinenem teller mit  
einem tröpfle Probieren, wan es stat  
wie ein latwergen, so ist sie recht, du  
magst sie in mödel giesen nach dinem  
belieben, sie wirt schön rot Und durchsichtig.

/110r/ [335] Küttenen brodt Und kütten brüh

Nim kütten, schele sie fin Und schnide sie fin klein  
wie öpfel, tûn sie in einen topf, tûn wasser  
darzu, las algemach fieden, biß sie fin lind  
sind, decke sie fest zu Und wan sie nûn kochet  
sind, so las sie Über nacht in der fûpen stehen,  
das die fûpa brûn werd. Darnach Zûch  
die selbige bequeme fûpa herab Und  
heb sie auf, bis du wilt kütten fafft ma=  
chen, darnach nim die gekochte kütten, rib sie  
in einem ribtopf wol durcheinander, 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 durch ein tüchle, das die steinle  
im düch bliben, tûn das durchgetribenist  
in ein fisch tigel, tun honig oder Zûcker nach  
dem dû es gern fües haben wilt, und rüe=  
re es Um Über dem kolfürle, das nit  
anbren Und das es fin dick Und trûchen  
wirt, das es sich las Zûsamen trûcken wie  
ein teig an emem brod, als dan strichs in  
ein scatala\* Und las es in der warmen  
stûben trûcknen, wiltû gwürtz drin haben,  
so tûn es drin was dû es vom fur nimst,  
als mûscat nûs, mûscat blûst, Zimat,  
negele Und Jmber, alles klein gestoffen,  
/110v/ wiltû kein safft machen, so darffst kein sûpa ab=  
schöpfen, las nûr trûchen Zûfieden.

### [336] Kûtensafft

schele sie Und ribe sie raw an einem ribisen Und trûck  
sie durch ein tûch, gûs den safft in ein tigel Und las den  
3ten teil insieden, druß nim den brûnen safft, den dû  
abgeschöpft hast vom kûten brot Und gûs in Zû disem  
safft in den tigel Und drin wenig gelüterten Zûcker  
darzû und las es ein halb Vierteltûnd fieden.  
Darnach gûs ihn durch ein rein tûch Und gûs vil  
Zûcker daran, doch das der geschmack Von den kûten  
Vor Ziehe Und setz in Ubers für Und las in fieden  
biß er nit mer rindt, dan güß in in die scatelin\*.

### [337] Kûttensafft lieblich Zû trincken

Reibe die ungeschelten außf einem ribisen, bre=  
se den safft herûs, tûn Zûcker drin, gûs es in ein  
glas, das oben engist, dan gûs oben ein wenig  
baumöl drûf, das nit anlauff, setz es weg, Ver=  
machs wol, es blibt ein gantz Jahr gût.

### [338] Kûtenschnitz in safft einzumachen

schel Und 4 teil sie, schüt wasser dran Und las fieden, bis  
weich werden, schüte darnach gelüterten Zûcker dran  
Und ribe etwa 12 raw kûten aneinem ribisen, so dû  
20 kût[en] 4 teilt hast, prese den safft drûs Und güß in Zû

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, dū mußt den tegel imer  
Umrütlen bim stil, das sie nit anbren, sud sie, bis  
der safft nit mehr flüßt.

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

Nim schöne frische pferfchich, die kech  
Und nit gar Zittig find, schelle si fin süber  
ab, dan leg si in ein irdenen haffen  
Und schüt güt effich daran, das er drüber  
Zúfamen gange, dan laß es 14 tag oder  
mer an dem effig sten, darnach dū  
si gern für haben wilt, alsdan nim  
si drús Und lege si wider inden haffen  
Und tûn Zimet Und negel grob gestoßen<sup>104</sup>  
alzitt Zwischet iede  
lege da beseien [?], als dan mach ein gesodtnen  
most, den las etwas mer als den halben  
teil insieden Und Verschûm in gar süber  
Und dan las in erkallten, darnach schüt  
in an die pferfich, das drob Zúfamen gang,  
dan stel es an ein frisches andt [Ende], das nit  
füecht seige Und auch nit gefrier, so kanst  
si Über Jahr behalten .

/111v/ [340] Küten schnitz in Zúcker ein Zúmachen

Nim die kütene, schele und 4 teil sie, haúw  
die bitse wol aus Und lege sie in gelüterten  
Zück[er], der nit Zú hart gelüteret ist, las sie  
sieden, biß sie fin weich Und brún  
werden, darnach nim sie herús Und laß  
sie kaldt werden Und besteck sie mit  
gewürtz nach belieben, lege sie in ein  
büchs Und schüte hart gelüterten  
Zúcker auf das heißt daran Und las  
sie kalt werden, darnach lege ein deller  
Und ein steinle daruff 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 bützen, wan sie Zitig Und  
anfahend lind Zúwerden, tûn die ker=  
nen herûs, fiede sie in rotem win Zú  
mûs, tribs durch ein tûch, lass ohnallen  
ZúfatZ woll rüeren Und fieden wie andere  
latwergen, das ist gwaltig die rote rûhr  
Zústillen, so wol auch des magens Unwiln,  
andere machens Zú einer latwergen mit  
halb gesottnem most Und werffen gedempfte  
/112r/ kûten schnitz darin, dis dienet treffenlich  
dem erkalten magen.

[342] Kriefi über winter frisch Zu halten

laß dier ein erlen holtz auß boren, tûn rife  
Kirsche darin Und schlage Zú beiden siten Zapfen  
hinden Und fornen, das kein lüfflin nach  
einiges tropflin wasser hinein kome, wirfs  
in ein külen brünen oder sünst kül waser, las  
drinen ligen bis miten im winter, so bliben  
sie dier schön als wan sie erst Vom baum ge=  
brochen weren.

[343] gebachen imber

Nim 1 lb Zúcker Clikköer [?] in mit roßwaser  
Und Zúcker, biß er schier auff sin stat gkocht oder  
sich candieren wil, demnach mische darûnder  
½ lot imber, klein gestoßen, mache daruß tefelin

/112v/ [344] Kûten latwergen

Nim die kûten, wisch si ab, schnid si in 4 teil  
Und tûns Über mit waser, las sie wol lind  
fieden, dan tribs durch ein dûch, dan nim  
das mûs, das dûch gangen ist, tûs in ein  
hafen Und tûn honig darin nach belieben,  
tûns Über, las fieden Und rüers, das nit  
anbren Und wan es schier gnûog ist, so tûn  
imber, Zimet Und negele darin nach belieben.  
Und wan sich anfacht, sich vom haffen schelen  
Und den haffen lûter 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  $\frac{1}{2}$  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

gnũog Und muß der selbig woll trüchnen.  
 Darnach nim ein Zini teller Und netz in mit  
 roffenwasser Und strich die latwergen druf,  
 aber nit Zütün, du muß den löffel auch mit  
 ros wasser bestrichen, den du Zu schopfen bru=  
 cheßt, dan stel sie ein lufftig gemacht, dar=  
 nach magst sie abnemen Und schniden nach  
 belieben oder in ein scatteln tün, die mit roß  
 wasser bestrichen ist Und sie gletten Und behalten.

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

Nim 1 lb Zucker oder sovill du machen wilt Und  
 ein quertle wasser Und ½ glaß roß  
 wasser Und laß den Zucker in diffen  
 wasser wol fieden, Verschum in woll,  
 dan beschnid die Pfersich Und thün  
 si in den heissen Zucker Und las si darin  
 auff einem kolfürle zimlich wol fieden,  
 das behalltet si kech, das finit Zerfieden,  
 dan nim si mit einem gebele herausß  
 Und schüt nach mer wasser an den  
 Zucker Und las in wol fieden Und Ver=  
 schum in dan, thün die pfersich wider  
 darin Und las es auff einem kolfür  
 fieden, bis die brüe dicklecht ist, dan  
 nim die pfersich wider mit einem gebele  
 herus Und las sie ein wenig erkalten,  
 dan tün si in ein glaß oder irdi/ch geschir  
 Und süd die Zucker brüe nachn bas, dan  
 schüt sie woll erkaltet an die pfersich  
 oder marillele, die truben kann man  
 auch also in machen, allein müssen sie  
 nit zitig sin, wan sie recht beschloffen  
 Und anfangen rot werden, dan brich  
 /113v/ sie ab Und mach den Zucker wie Zu Vor  
 gemelt ist, darnach laß sie nür ein wil  
 in dem Zucker fieden, 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  $\frac{1}{2}$  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 Zúcker Zúvor woll erkaltet daran,  
das die brü ob den trüben Zúfsamen  
gange.

[346] Eingemachte marileli in honig  
nim honig, tûn ein gúteil wasser oder win,  
Verschûms 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 boûm  
kemen, also macht man auch die wiexlein in.

[347] Pfersich latwergen  
Nim 3 lb pfersich und beschnids und nim die  
stein drûs Und haûws in stückle, dan nim  
ein lb honig Und tûn die pfersich darin, stel  
es auf ein glút Und Zerüers wol Und tûn  
darin, wie in die kuten latwergen Und wan  
dû wilt wüssen, ob sie gnúog gesotten sind, tûn  
wie die kúten latwergen auff dem teller.<sup>105</sup>  
/114r/ [Wan die ingemachten ber wan si wendt  
welen die brú ab Zücht wider súd  
[Und erkaltet dran schüt]<sup>106</sup>, so blibts gút, auff disse  
wis macht man aú die spitzber in].<sup>107</sup>

[348] Wie Man Bûmarantzen schelffer  
einmachen sol  
Nemmet schöne frische baûmerantza schelf=  
fere Und leget die in ein frisches wasser  
Und lasset si ein wenig sieden, doch nicht  
fast, darnach so nemet si drûs Und  
stechet mit einem messer kleine lochle  
darin Und leget si wider in ein frisches  
wasser, ein oder Zwen tag darnach so  
nemet si herûs Und laset si trúcknen  
Und nemet ein schönen Zúcker Und lüt=  
teret in Und lasset wol dick sieden, dar=  
nach so gieffet in Über die bûmarantza,  
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,

fo gieffet den Zúcker wider herab Und wider  
fieden Und dick werden, das túth fo offt,  
biß der Zúcker fin dick aúff den  
búmarantza blibet. Allfo macht man  
aúch andere frúcht in.

/114v/ [349] St Johans trúbli latwergen  
Nim die berli, las fie ein wenig fúden,  
dan drúck fi wol aúß, nim húng, lütere  
in dan, nim den húng Unden fafft Zúfamen  
Und laß es allgemach fieden Und Verſchúme  
es wol. Und wan es nit mer flúßt, fo iſt  
iſt [!] fi recht.

[350] Múlber latwergen  
Nim die Múlber, laß es ein wenig warm  
werden, drúck es dúrch ein dúchle, dan thún den  
fafft Über Zefieden Und Verſchúme es wol, ſeüd  
es gemacht, wan es númen rindt, fo iſt es gnúg.

[351] Maſſaron latwergen  
blúck den maſaron ab dem ſtil Und hack in  
klein, nim húng, thún in ein geſchier, Ver=  
ſchúm es wol, dan thún das gehackte krút  
darin, las es ein wenig fieden, das es ein  
wenig neſſe hab, dan iſts gnúog.

[352] Nús ein Zúmachen  
brich die nús an St Johans abend ab Und [fádele?]  
fie an ein ſchnúr Und leg fie in friſch waßer 14 tag  
Und endere das waßer alle tag, dan fúd fie in waßer [oder win]<sup>108</sup>  
Und faltz, darnach Zúch fie fúber Uß Und leg fi in  
ein herdegeſchir Und fúd honig daran Und  
ſpicks mit Zimet Und negele Und ſchware fi Under.

/115r/ [353/354] Ein Schöne kúnſt Zittronen Öpfel oder  
Andere derglichen frúcht in machen ſol  
Nim derglichen frúchten eins, Zerſchnide  
fie in ſtück, dinem belieben nach nim  
das für ſampt den kernen aúß 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. Johannis-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

Zyttronenn Und limona Und Buma=  
 rantza, süde sie in wasser, nach dem  
 sie lind haben wilt Vast  $\frac{1}{2}$  stünd, dar=  
 nach nim sie auß dem waßer, lege sie  
 in ein ander kalt wasser biß am abend,  
 dan nim sie wider drüs Und in ein ander  
 frisches wasser Über das für Und laßes  
 wol erwarmen, aber nit heiß wer=  
 den, dan wider in ein kaltt waßer  
 legen, solches tûn 8 tag lang altag  
 2 mal morgens Und abends Und  
 allezit nach dem sie gewermet in ein  
 frisches wasser legen, dû magst die öpf=  
 fel<sup>109</sup> alltag nûr 1 mal wermen,  
 fûnderlich so dû si nit Vast weich han  
 wilt, Und am abend nûr in frisches  
 wasser legen, damit es die bittere  
 alle heraus Zihen möge, darnach so  
 nim Zûcker oder gûtten honig der auß  
 /115v/ folgende weis bereitet seige, dan lege  
 die Zitronen schnitz oder äpfel schnitz darin,  
 doch dz sie Zû Vor getrûchnet seigen,  
 namlich im somer über nacht auß  
 einem linenen tûchle ligen, im win=  
 ter fûnst an einem fûglichen ort, dar=  
 nach, so sie ein tag lang in dem Zûcker  
 oder honig gelegen sind, so nim sie wider  
 heraus, dan tûn den Zûcker oder honig  
 über dz für Und las in  $\frac{1}{2}$  stünd lang  
 fieden, dan nim in wider abb Und las  
 es erkalten, dan tûn die schnitz wider  
 darin, Und solches thûn 2 oder 3 tag nach=  
 ein anderen, alle tag ein mal.  
 Darnach, so der Zûcker oder hûng bis auß sin  
 stet gesoten ist, leg die schnitz darin,  
 koche sie mit ein anderen ein Viertel  
 stünd lang bei einem kleinen für, dar=  
 nach nim sie vom für Und las sie den gan=  
 tzen tag ston, den anderen tag tûn si wider  
 über und koche sie wider  $\frac{1}{2}$  stünd 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/ der Zúcker und die öpfel woll dúrch einander  
vormengt werden, dan die groſſe kúnſt ligt  
am kochen, dan ſo ſie nit recht gekocht werden,  
Überkomen ſie ein Übeln geſchmack, wo ſie  
abber recht gekocht ſind, iſt es ein fúrtref=  
fenlich Und lieblich konfect, aúff ſolche  
weiß macht man aúch die unzitigen  
Núſ ein Und ander gatúng frúcht  
Zúmercken, das Zú iedem lb ſchnitz 2 lb honig  
Und für Jedes 2 lb ſchnitz 1 lb Zúcker, dan der  
der [!] Zúcker bſchüſt Vill bas dan der húng.

[355] Zittronen öpfel aúff ein ander wis  
Welche den magen ſtercken Und das hertz,  
fürdern die teuwúng und machen  
ein gúttén aten

Nim Zittronen öpfel, ſchnide ſie den langen  
weg in 4 ſtück Und tún das für darvon,  
thún 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 thún ander friſch waſſer dran  
ohn ſaltz 7 tag lang biß ſich die farb Ver=  
endert, darnach vorſúch, ob das waſſer  
nach gefaltzen ſeige Und ſo es nit mer  
/116v/ gefaltzen iſt, ſo nim 2 teil waſſer Und  
ein teil húng, biß die Zittronen bedeckt  
werden, tún es dan Über das für in  
einem Verglaſten geſchier Und koch es,  
dan nim die Zittronen auß dem  
húng Und waſſer Und am andern  
tag hernach tún ander honig daran  
Und koche es núr ein mal mit den Zit=  
tronen, darnach behalte ſie in einem  
Verglaſten geſchier, beſpreng darúff  
diſſe nach Vollgende púlfer ſafara,  
baradis kórner, kardamúmali, Jedes  
anderhalb qúindtli.

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 wísen win daran Zú  
einer kartonen ein maß, dan thún es aúff ein  
fürle Und las es süden, biß lind find, dan lúpf  
es ab dem für Und Zerüre sie wie ein mûs, dar=  
nach tribs dúrch ein sib in ein süber geschir, dan  
nim Zú einer Jeden mas küttenenmûs ein  
halbs hung, aber leüttere in Zúvor  
/117r/ mit küttenensafft, ribe die küttenen mit sampt  
der schelfern Und pitschge Und den tribs dúrch ein  
seckle Und dann nim Zú einer mas hung 3 quertle  
des saffts, schüt eß Zema In ein möschene pfanen,  
halt es Über das für, biß es aúf süd, dan lúpf es  
ab, den rüere Und schúm süber ab, thún es wider  
Über das für Und laß es nach ein wenig sied<sup>en</sup>,  
darnach so schüte das muß darin Und las die  
2 theil insieden, rüere es stets, das nit an=  
brene, Zitronen schelfere klein geschnetzlet gehört  
aúch Zúletzt darin gerüert werden, dan lúpf  
es ab dem für Und thún es in Zinene mödel oder scatala\*.

[357] Gele kütana latwerga

Süde die gantze kütana in einem haffen mit  
wasser, so lot sich die schelfere ledig, Züche sie süber  
aúß dem waßer Und nim das best mit einem  
messer darvon, darnach so nim die 2 teil muß  
Und den 3 ten teil honig Zúvor gelüterten,  
thún es Zúfamen in ein möschene pfanen Über das  
für, rüere Und mache sie fertig wie die ander.

[358] Küttenen Safft

Ribe die gantza küttana, dan tribs dúrch  
ein seckle, darnach thún es in ein sübers  
keffele Über das für, knütsch ein gútte handfol  
/117v/ küttenen kerna Und binds in ein tüchle Und  
tún es darin, so würt es dick mit erkalten, wen  
es gefotten ist Und ein wenig Zitronasafft  
so menge mas safft dú nimbst, so mengen fierl=  
ling Zúcker Und thún 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 aufsiehet, 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 geschnitzelte 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

Raffe 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 gefoten hat, dan las es mit ein anderen  
fieden bis es der 2. theil ingefotten ist, so brob=  
bier es auff einem teller, dan thûn es in  
in [!] Zinene mödel Und las es erkallten  
[etliche nehmen altzit Zu ½ lb  
faßt ¼ lb Zucker Und fünft nichts anders  
Und lasens Zu rechter tige fieden].<sup>110</sup>

[359] Ein küttenen Mûs

fûde die küttenen in Waßer, darnach Zûche  
fie fûber auß, nim dz best darvon, thûn es in  
ein schüßelen, tûn das gel von 3 eiern darin  
Vor Zu mit rûren, ein wenig rosenwaßer Und  
Zucker Und Zimet, dan rûere es ein gût wil,  
striche ein Zinene platen mit frisch schmaltz,  
dan tûn das mûs darin Und stel si auff ein  
wenigle glût, ein Jfferna teckel mit Vill  
glût daruf, thûn ein hülltzenen reif Zwü=  
schend den reiff Und die schüßlen, damit die  
schüßlen nit schmeltze, so get es hüpsch auff, dar=  
nach strewe Zucker daruf, so ist es fertig.

/118r/ [360] Ein öpfel mûs

Brate 6 oder 7 öpfel in der eschen, dan nim das best  
dar von, thûns in ein schüßlen, thûn eier  
Und allen Züg darin Und mach es fertig  
alls wie das küttenen mûs.

[361] Ein gel Eier mûs

Nim das gel Von 5<sup>111</sup>eier, thûns in ein möschene  
[milch]<sup>112</sup> pfanen, kloge\* es woll, darnach tûn ein halbs  
nit gar rom darin, thûn es Über das für Und las es  
bis dick würt, dan tûn es in ein schüßla, thûn ein  
wenig roffen waßer Und Zimat Und Zucker [kleine win ber]<sup>125</sup>  
darin, rûer es ein gût wil, tûn es dan  
in ein Zinene platen, strew Zucker daruf Und  
steck blûme Züg daruff 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 Ander eier muß

Nim außf ein schüffel 10 eier, klopf sie woll,  
dñ Zúcker darin, das es sües werde,  
faltz es ein wenig, tñ mußcat nñs drin  
Und ein wenig safara, klopf das wol Under=  
einander, dan nim ein gñten löffel Vol wis=  
mel, rüer es woll darñnder, dan nim  
Vaß 1 qñärtli milch rom in ein pfanen  
Und las in fieden, dan schüt das geklopfft  
Und rüer es frei wol, so würt glat.  
/118v/ es muß nit lang stehen, eh man  
es macht, sonst wirt es teigicht, wan dñ  
es anrichtest, so strew Zúcker druff.

[363] Schöne strüblin Zñ machen

Mach einen schönen teig Von eier Und  
mel, tñ Zúcker Und ein wenig wísen  
win in den teig, klopf in nit zñ lang,  
das er nit Zñ Zech werd, bore etwan  
5 löchlin in die rñnde in ein töpflin,  
schüt den teig darin Und las in also  
dñrch die löchlin in das heis schma=  
ltz lauffen Und las es hüpsch packen  
Und treie sie hüpschlich Um, legs  
außf ein schüßlen, strew Zúcker druff.

[364] Gefült eier Cuttlen

Nim gesoten schmaltz, tñ es in pfanen, las  
heis werden Und wans heis ist, so tñs  
in ein ander pfenlin, dan nim eier  
Und Zerklopfs wol, dan tñ ein löffel  
Vol in die pfanen Und machs das den  
boden bedecke, tñs nacheinmal Über  
das für, so magst dñ der ding Vil machen  
/119r/ so Vill dñ wilt, dan mach die fülle, rib  
brodt Und tñ ein eÿ Und winberle, frisch  
schmaltz Und Zúcker Und ein wenig Zimet darin  
Und machs wie brot füle, magst auch  
ein wenig milch dar Zñ nehmen, wan  
dñ 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

küttlen Wie man kütlen schnetzet Und  
tuns in ein schüffel Und frisch schmaltz  
Und Zucker Und winber Und Zimet  
darin, stels auff ein glut Und las  
es ein wenig kochen.

[365] gebachne krieße

Nim Zittege krieße oder wiexlen, bind ihr etwan  
12 an ein büschele, das sie unden glich  
nebend einanderen seigend, dan mach ein schöns  
teiglin, nim 1 löffen [!] Vol wissen win Und frische  
eier Und schönmel wie ein düns strüble teigle,  
magst auch ein wenig Zucker drin tun, dan  
stos die Zusammengebündnen krieße darin,  
las den teig wol ablauffen, dan stoß sie in  
ein wol heis schmaltz, las schön röblecht bachen,  
bestrews woll mit Zucker.

/119v/ [366] gebache bieren

Nim der besten bieren, beschnids, dan hauw  
das ubrige auch Von der bieren, also  
das der stil das bißge aneinander blibe,  
dan nim die abgeschnitenen bieren, hacks  
klein, dan nim Inber, kleine winbele [!], knits  
wol an den stil Und biße, fucht die hend  
wol in woll geklopftem eierklar, so blibts  
desto lieber, formier wie die bieren, steck  
den butzen fornen dran wie er Vor gewe=  
sen ist, machs oder tröls frei wol im  
schön mel Umher, stels in die pfanen mit  
heis schmaltz, das schmaltz mus ob den bie=  
ren Zusammen gehen, bachs schön brün, wans  
drüs hebst, so blaß das schmaltz woll drab  
Und bestrews freiwol mit Zucker Und Zimet alls warm,  
so schleüfft er wol drin Und wans auff tregst,  
bestrewe sie nach ein mall.

[oder mach ein dün teigle von eiern Und mel  
Und Zuch die bieren dardurch gantz Und  
geschelt oder in 2 oder 4 teil geschniten].<sup>113</sup>

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 muß

Nim gute öpfel Und hack sie klein, tûn  
/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, dûn darin Zûcker  
oder honig Und würtz es ab Und tûn  
darin kleine Rosin Und klein geschnetz=  
let mandel Und rüer es wol Undereinander  
[diß opfelmuß kann man  
in allerlei gebachens füllen, alls krapfen Und derglichen].<sup>113</sup>

[368] Kriese muß

Zerstoß die kriesse in einem mörfel Und  
tûn sie in ein pfanen Und gies süesen win  
dran Und rüer es ab, das nit Zû tick nach Zû tûn  
werde, Und tûn darin klein geschnitne man-  
del Und machs sües mit Zûcker oder honig  
Und würtz es ab mit Zimet, negele Und  
mûscat blûst, pfeffer Und imber, rüers  
wol Undereinander und richts an, strew Zûcker dran.

[369] ein bieren muß von dÿr bieren

Nim bieren Und wäsch si rein auß, dan  
leg sie in ein topf Und gÿs druf ein  
gÿten win oder bier Und setz es Zÿm für  
Und las sie fin weich sieden, bis gar trûchen  
sind, dan schüt sie in ein mörfel, stos sie  
klein Und tûn drunden geröst semel,  
/120v/ stos woll dÿrcheinander, gÿs darin ein wenig  
win, trib dÿrch ein sib, tûn es in ein topf  
Und würtz es ab wie Vor geschriben stet Und  
tûn darin gestoffnen Coriander, richts an  
Und strew Zûcker daruff.

[370] Kÿtenen Muß

Hawe die in 4 oder 8 stück, schnid die kernen  
heraus, dan hacke sie klein Und tûn 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

allerley gewürtz Und röſte ſie ganz trů=
chen ab, darůs mag man ein můß oder
gebachens machen.

[371] Ein můß Von marillele oder pferſich
Nim erſtlich die kernen drůs, darnach ſtos
die marillele in mörſell klein Und tůn
wis brodt, ſtos es wol Undereinander Und tůn
ein wenig win drůnder, rüers woll Under=
einander, tribs důrch ein ſib, tůns in ein topf,
machs rechter tige Und tůn Zůcker oder honig
darin Und würtz es ab mit ſaffara Und
mit der Vorgenanten gwürtz, alſo macht
man auch mit pferſich.

/121r/ [372] Ein kes ſůpen Zůmachen
Nim gůten kes, weſch in rein auß einem
warmen waffer, ſchnid in klein, tůn in
in einen topf Und ſetz in Zů dem für mit
waffer Und tůn darin Zwiblen, peter=
lin krůt Und wůrtzel Und ſalbei bleter,
las das frei woll mit einander ſieden,
dan trucks důr ein tůch oder ſib, tůn ſie
wider in ein topf mit friſch ſchmaltz, las
nach ein mall auß ſieden, richt ſie an,
wiltů dan klůtzli darbei haben Von kes,
ſo nim gůten kes, der ſich riben leſt, rib in
auß eim ribeiſſen, ſchlag 4 eier drin,
rüers wol důrcheinander, mach hüpfche
klůtzle wie fleiſch klůtzle, leg ſie in die
Vorgenante ſůpa, las wol ſieda.

[373] Ein win můhs
Nim ½ mas gůten win in ein geſchir, dan
ſchnet mandel klein Und kleine winberle
Und tůns in den win, tůn honig oder 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  $\frac{1}{2}$  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,  $\frac{1}{4}$  ſtünd, trück den  
win wol drüs, dan Zertrib oder knidts frei  
wol, dan ſchlage 10 eier drin Und rühre es  
freiwill Undereinander, dan tûnes in den  
heiſſen win Und rüer es woll, das nit Zû=  
ſamen lauff Und tûn gwürtz darin  
nach belieben Und pütter.

[373a] Ein anders

Nim  $\frac{1}{4}$  mas win in ein topf Und honig oder  
Zücker drin, ſetze in Zûm für Und las in wol  
heiß werdem [!], dan nim von 12 eiern das gäl,  
Zerklopfs woll Und ſchûts in den heiſſen  
win, rüer es wol Und tûn bûter darin  
Und würtz es ab.

[374] Ein koſtlich negeleöl

Nim negele, groblecht geſtoſen, ſo Vil dû wilt.  
beitze ſie in roßwaſer ſo lang, bis es alle krafft  
Und geſchmack an ſich gezogen, darnach nim  
fües mandl, ſchnid ſie klein Und leg ſie in  
das negelewaſer, bis ſie weich werden,  
dan nim ſie wider heruß, dore ſie an der ſonen  
/122r/ Und ſo dû ſolches 5 oder 6 mal geton haſt, drücke das  
öl auß Und behalt es in eim glas wol Ver=  
macht. auff diſe wiß mag man auch das  
beltzion öl, biſem öl, ſtirxöl, aloeöl, auch  
Von Zimet, müßcatnûs, muſcat blüßt, Unnd  
ander derglichen dingen machen.

[375] ein ander müſcatnus öl

Nim 1 lb geſtoſen muſcatnûs, tûn ſie in ein  
newen Vergleſten hafen, miſche darunder ſo Vil  
malfasier oder ſonſt ſtarcken win biß ſie be=  
deckt werden, Und 2 lb friſche bûter, Ver=  
mach den hafen wol Zû Und laſe ſie allſo  
an einem warmen ort 5 tag ſtehn, darnach  
koche ſie ob einem kleinen für, biß der win aller  
ingefotten iſt Und ehes kalt worden, ſige es



¼ Stunde lang im Wein, während er noch kalt ist.  
Drücke den Wein gut heraus, zerreiße 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,

durch ein düch, behalt es in einem glas an  
der fonen, biß es sich wol gesetzt, darnach fige  
es wider Und behalt es in einander glas.

[376] ein ander müſcatnûs öl  
Nuſcatnûß [!] Zerſchnid ſie klein Und beitzte ſie  
/122v/ in malvaſier oder ſonſt gûtem win 3 tag,  
darnach nim ſie herûs Und dore ſie an  
der fonen 2 tag, beſpreng ſie mit roß=  
waſer Und tun ſie Über das für bis ſie  
wol heis werden, darnach trûcke das  
öl wol Uß Zwischen 2 teller oder breter  
Und einer preſen, bis das öl alles her=  
aûß flüßt, behalt es in einem glaß  
wol Vermacht.

[377] öl Von Pomarantzablûßt, gelfenen  
gras, negele Und aller blûmen  
oder blûßt Zû machen  
Nim fües mandel, fûbre ſie Und ſtoſe ſie  
wol, darnach machein leg Von blûmen  
oder blûßt aûff ein line düch  
in ein ſib, darnachein lege geſtoſen man=  
del Und mach allſo, ein lege Um die ander  
biß Zûletſt die blûmen die mandel  
gar bedecken, laß es alſo an einem fûchten  
ort ſtehn, 10 tag darnach nim die  
/123r/ mandel Und drûck das öl wol drûß, ſo kann [man]  
Villerlei köſtliche öl bereiten.

[378] ein gut ſpicken öl Zûmachen oder von lavander  
Nim ſpicanarden oder lavander blümlin, ſtos  
ſie wol, thûn ſie in ein ſtarck hempfin ſecklin  
Und trûcke ſie wol aûß Under einer preßen, tun=  
es in ein glaß wol Vermacht, ſo wirt es vonim  
ſelbs ſchön, lûter Und gût, diſ öl iſt ſtarck, hitzig  
Und durchtringend, ſterckt den magen,  
iſt auch gût Zu ſeifen Kûglen.

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] müſcatnůs öl

Nim 1 lb müſcatnůs, ſtoſe Und tůn ſie Über  
das für bis ſie wol warm werden Und  
miſch ſe on underlas, darnach tůn ſie in ein  
ſtarck dűch Under ein pres, trűck das öl wol  
aůs, ſchab es flűſig mit einem meſer ab dem  
ſeckle Und behats in eim glaſ, wol vermacht,  
dis öl iſt glich der manen Zű erwermen, den  
Zű ſtercken, Zűder bärműter ſo man  
den wiben den magen damit ſchmiert.

/123v/ [380] Ein eier toter öl das das gewaltig  
alle wűnden Und ſcheden heilt,  
ſonderlich aber der wiber geſchwolne  
Und offne brűűt

Nim eier toter, etwan 8 oder 10, rűer  
ſie Undereinander, tůn ſie in ein pfan=  
nen Übers für Und rűers immer mit  
einer kellen, bis es Zimlich rűcht Und  
glichſam brűntzelet wirt, dan nim  
ein linis tűch, legs in heis waſer Und  
winds ein wenig aůs Und tůn die eier  
doter darin, winde Und trűcke ſie aůű ihn  
ein ſchűűlin, ſo wirűt dű ein őhl darűs trűck=  
en, halb gelb Und hab [!] ſchwartz, las ein  
wenig ſtehn, ſo wurts gar ſchwartz,  
behalts in ein glaſ Zű diſem gebrűch.

[381] Auf Ein ander wiſ

Nim hart geſotne eiertoter, im Übrigen  
machs wie die obige. dis őhl iſt aűch gűt,  
die ſcheden an heimlichen ſtetten Und  
ſchinbeinen Zű heihlen.

/124r/ [382] fleiűchűűű

Nim das kalt gebratten oder Über blibne  
Von einem Rinderen bratten, hakh es  
klein, nim darűnder Zwiblen, aűch  
klein gehackt, gűű die brűne brat=  
brűh Von geſagten braten 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 Verfaltzen sei, nim  
dan limonen geschniten, bas damit,  
sieden sampt ein wenig pfeffer,  
tun ein wenig marg oder Rinderfeiste  
daran, so wirt es gut Und wolgethan.

[383] Ein kalber schlegel abzubraten  
spick den schlegel mit speck Und brat  
ihn in finer saft, dan nim ein wenig  
fleisch oder Von eim anderen braten brü=  
ne brüh Und ein wenig essig, knobloch,  
schnetz es gar klein Und las es mit ein=  
ander kochen, dan wan den braten an=  
richtest, so güß die brüh daran.

[384] Ein andere gatung  
Nim ein schönen grossen kalber schlegel,  
plütch in wol, leg in dan 8 tag in  
essich, dan spick in schön, laß in der  
/124v/ safft braten, dan nim Rosenessich mit  
wein Vermischet oder wiegslen saltzen,  
Zucker Und Zimet, rühr es wol ab, laß ein  
mal darüber thun, leg dan den braten  
auff eine schüssel, schüte die brü darüber,  
schnid ein Citronen Zu dünen schnitlin,  
leg sie auff den braten Und auff den  
den [!] schüssel Rand Um her, strew dan  
Zimet Und Zucker auch darauff Umher.

[385] Ein schaff schlegel oder stutzen  
Plütch in wol, spick in mit salbei  
oder roßmarin, brat ihn wie Zu Vor in  
finer brü, dan nim die brü darin er  
gebraten ist, mach sie mit essich für Und  
würtz sie wol, dan geüß si über 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 bütter,  
doch das sie nit brün werden, thün ein  
wenig mel darin, dan tün fleisch brü  
Und ein wenig pfeffer Und saltz, kleine  
/125r/ Winber, dan las mit einander auff fieden,  
das sie fin dick würt, so wirt die brü gút  
Und wol geschmagt Und wan die ganß  
gebraten ist, so schüt die brü daran.

[387] Entten gebratten Und mit saúr  
krút gekocht  
Nim ein entten, brat sie halb, dan nim  
sie ab dem spiß, Zerfchnide sie, dan koch  
sie in einem heffeli mit saúr krút, so  
mit speck geschmeltzet Und wan es  
gekochet ist, so bren Zweiblen darüber.

[388] Ein Wald hún Zu bereiten  
Brat in wie recht ist, dan nim dan deßen  
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 dúrch, las mit einander auff fieden,  
dan schüt es Über das gebratnen hún.

[389] Ein gút lempratten  
Nim ein gúttlen lempen Von eim och[s],  
schnid den, thün die hút Und oderen  
/125v/ darvon, das er frei dün werde, klopf  
in frei wol mit einem meffer rucken,  
dan nim rinder feiste Und hacks  
mit grünen krüttern, kümich,  
pfeffer, Jmber Und saltz alles dúrch=  
einander, strew es Auff das fleisch  
Und wickle es Über einander, 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 würtzen  
fingers lang geschnitten, mach es  
saur oder nit.

[390] Ein eingebeitzter kelber braten

Nim ein nier braten oder fünft 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 Über  
nacht darin ligen, so wirts die Brü mit  
dem knobloch durch bißsen, dű kanst auch  
/126r/ dűren wolgeműt\* darin thűn, es gibt dem  
fleisch ein lieblichen geschmack, dan nim  
den bratten darűs, 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 dűren krűt,  
dan tűn frisch schmaltz darin Und las  
es mit einander fieden, dan setz es under  
den braten Und begűß in oft, dar=  
mit das die Brü wider in die pfannen  
rine, so wirt er wol geschmagt, wan dű  
den braten wilt anrichten, so gűß disse  
Brű, ein wenig pfeffer darin geton, Über  
den braten.

[391] Lamsfleisch in einer bűllen Brü

Nim ein lid, trűchne in aűff einen  
Rost ab, tűn es darnach in ein fischkeßse  
oder erats haffen, gűß halb win halb  
essich Und ein wenig fleisch Brü darin  
Und bren ein wenig mel darin, dűn  
auch Zwei hand Vol geschnetzet bűllen,  
las mit einandern fieden, Und wan  
es halb gesotten ist, so makes ab mit  
pfeffer, saffara Und Zűcker, 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 geschnitzelte 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 wider fieden Und wans auff gefoten  
ift, fo ift es recht, dũ kanft auch ein wenig  
kleine Und groÙe winber darin tũn.

[392] Gefülte lebern  
die lebern klein gehacket Und  
geriben oder geweicht brot darũm  
Und woll frisch ſchmaltz darũnder  
goſſen Und 2 eier, pfeffer, imber,  
mũſcat blũt, alles wol Under ein=  
ander gerüert Und alfo auff der glũt  
in einer ſchũſſlen gekochet.

[393] hũner fũle  
Nim das leberle, den magen Und ein  
wenig ſpeck, alles dũrch ein ander klein  
gehackt, ein wenig brod Und eier, das  
es dũn gnũog ift.

[394] Ein ander gatũng fũle in allerlei  
gebratens  
Nim kalt fleiſch, gefoten oder braten, hacks klein  
Und tũn geriben brot Und eier Und klein  
geſchnetzelten ſpeck, ſchnitlich, peterle Und  
gewũrtz nach belieben Und kleine winberle.

/127r/ [395] Ein fũle in ein ſpanferle  
Nim alles ingweit Von ferle Und fũd es wol  
Und hacks, darzũ nim peterle Und maſſeron  
Und was dũ am liebſten haſt Und geribe brod  
Und ein gũts ſtũck ſpeck, hacke diſ alles woll  
Undereinander Und ſchlahe darnach darin 6  
oder 7 eier, machs nit Zũ tũn Und wũrtz es  
nach belieben.

/127v/ [396] Kriefe in Zũmachen  
Nim die kriefe, haũw die ſtil halb ab oder Zũch  
ſie gar auß, dan nim ein hunghaffen, ſtrew  
Zũcker Und ein wenig mũſcat blũt, Zimet  
Und negele pũlfer 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 geschnitzelten 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 krieße, dan wider wol mit Zû=cker Und des gewürtz bestrewt, Und so fort=an bis der hafen fol ist, dan tûn ein delerle daruff Und schwars mit einem steinle, dan decke ein tûch drüber, das nit hinin stûbe, so kanst si ein oder 2 Jahr gût behalten, so oft alls dar von nimst, so beschware si wider, es giret Und stiget sonst Über sich, etliche nemend honig für den Zûcker Und fieden ihn Und schütten das gewürtz driha den honig Und dan an die krieße auch [oder süd honig oder Zûcker Zû rechter dicke Und schûts an frische krieße Und beschwar sie Und tûnd auch gewürtz drin nach belieben.]<sup>114</sup>

#### [397] Nûs ein Zû machen

Nim ein hûng haffen, der wol glest ist, tûn ih [!] Vol wasser, bis an den hals, dan nim ein anderer haffen, das die hels Zû=samen dienen, fül den mit nûs, die Um St Johans tag abgebrochen sigent, Ver=/128r/ spriß ihn mit holtzle, das die nus nit auß fallen, stürzte den hafen mit den nûßen Über den mit dem wasser, klebs Um Und Um woll Zû, las ein stund oder 3 woll fieden, dan nim die nûs drûs Und machs ein wie die krieße Und setz es in den Keller, las ein tag 14 sten, wan dan das sod wolt Zû dün werden, so muß mans wider ab=fieden Und fin kül wider angieffen Und wan die söder fin dick gesotten sind auff das eingemachte, es sei wasserlei [!] es wölle, so darff man nime im keller halten, sonder an einem finem lufftigen ort woll bedeckt stehen lasen, doch das es nit Zû warm stehet, in den stûben blibt solche sachen nit gût.

#### [398] Pomarantzschelfere ein Zû machen

Nim düre pûmarantzschelfere, leg sie in frisch wasser, las 14 tag stehen, dan man all tag frisch wasser dran gûst, 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. Johannis 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 Zücker oder honig daran, las  
fieden, biß nimer flüßt auß dem deller, doch  
das die schelfere nit Zü lind oder zu hert  
/128v/ fieden, so aber das selbig geschehen wolt, so güs  
das fod Von den schelfere Und fünd das al=  
lein, bis Zü rechter ticke Und wans kül  
ist, schüt es wider auß die schalen Und schwar  
es Und behalt es wie die Vorigen.

[399] Bibnellen würtzel in Zü machen  
grab die bibenel im abren Und schel sie Und  
weich sie 8 tag in frischem wasser, doch  
das sie altag ein frisches wasser bekom, dan  
machs allerding wie die pomorontza.

[400] Allendt würtzel in Zümachen  
die gräbt man auch im abraellen  
schab sie rein Und schnid sie in klein schibli,  
dan 3 oder 4 wochen in frisch wasser weichen  
Und alle tag ein frisches daran schütten  
Und machen wie die 2 obigen.

[401] Confect von holunder  
Streife den blüß ab den stilen, dere sie ander  
sonen, röste sie darnach in honig, das sie gantz trücken  
werden, wurtz es ab mit mit [!] pfeffer, imber,  
negele, müscatnüs, müscatblüß.

/129r/ [402] Rutenfafft  
Nim wild ruten, rib sie in einen ribtopf  
trück den fafft dür ein tuch, las in woll  
fieden Und sch[u]me in immer ab, dan güs gelüt=  
terten Zücker drin Und laß in abr woll  
darmit fieden, güß ihn darnach wider durch  
ein tuch, las in wider fieden, bis er nimer  
flüßt, mach es nit Zü biter, wan darnach  
ein kind oder ein alts grimen in buch hat,  
so gib eim kind ein tropfle oder 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] Biberneln-Wurzeln einmachen

Grabe die Biberneln (*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, zerreiße 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] faürhampfla fafft wider die hitz Und allerlei  
Machach [!] in wie der ruten fafft, Und gibts  
darnach Jüngen Und alten ein, wan sie groſe  
hitz haben, allſo macht man alle ſefft Von  
Von [!] grünen krüttern machen [!], wer die hitz  
hat, der lige auß ruten Und ſtrewe ihm  
klein geſchnetzlete ruten auß die brüſt, die  
Zücht ihm die hitz auß.

/129v/ [404] Mülberſafft Und trübenſafft  
Nim die mülber, truck sie alſo row auß durch  
ein tuch, tün sie in ein tigel, las sie woll  
ſieden, dan tün Zucker oder honig danin, doch  
machs nit Zü ſües, dan las nach mehr ſieden,  
bis nit mehr flüſt; alſo mach man trübenſafft.

[405] heidelber, himber, krüſelber  
auch alle andere derglichen  
ber auß Züſieden  
Nim ber welcherlei du wilt, tün sie in  
ein keſel, las woll ſieden, darffſt kein  
waſſer dran tün, darnach truck sie wol  
auß, tün sie wider Über das für, rüre sie  
ab wie kirſche, man mag auch honig oder Zü=  
cker Und gwürtz darin tün.  
ſo man aber fafft von diſen beren haben  
will, ſo ſchopfe man den fafft von den beren ab  
wan sie erſtlich ſieden, durch ein dick tuch  
in ein tigel Und ſüd man wie von  
den mülbern geſagt iſt al[so].

[406] Opfflſafft  
Nim für opffel, ſchele Und ribe sie auß ein=  
/130r/ nem ribiſſen Und trucke sie durch ein tuch Und  
mache es dan wie die Vorigen ſefft, den bieren  
ſafft macht man auch 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 geschnitzelte 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 raffe 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] Kriesefafft Zũmachen

Nim kriesse welcherley dũ wilt, ris ihnen die stil  
aũß, tũn sie in ein keßle, tũn ein kolfür drũnder, rür  
sie wol Um, das sie nit anbrenen Und wan sie wol  
gesoten sind, so schopf de fafft drab, doch nit Zũvil, da=  
mit die kriesse aũch etwas behalten, gieß den  
fafft dũrch ein rein tũchle, tũn gelũttertẽ Zũcker  
dar Zũ, nachdem dũ sie gern süeß hast, laß sieden,  
bis nit mer flũßt, die anderen kriesse schlag dũrch  
ein dũrchschlag, dan trũchne sie wol ab in einem  
keßel, aber rũere sie wol Um, das sie nit anbren.

#### [408] Met Zũmachen

Nim Zũ einer mas gũten honig 8 mas waßer, las  
es in einem keßel beieinem sanfften für doch ohne  
raũch sieden Und schũmß ihmer, bis es anfacht  
gantz klar Zũ werden, las in kalt werden,  
tũn in in ein fas, aber nit Zũ Vol, dan ergiret, wan  
dũ in lang behaltest.

#### [409] Ein anderer in Jhl Zũmachen

Nim ein gũten mũscatnus, ein wenig Zimet  
/130v/ schüt 3 mas waßer drũf, las es d 3ten teil in  
sieden, tũn ein halb pfũnd gelũtertes honig  
dar Zũ, las sieden bis nũr anderhalb mas blibt.

#### [410] Von wachholderber

Nim die wachholderber, Zerßtos sie wol, tũn  
sie in ein topf, schüt des besten win daran, den  
dũ hast [las 1 tag dran sten, dan]<sup>115</sup>  
setz es Zũ dem für, las es erwallen, schũm  
es fũber ab, darnach gũs den win ab, den bern  
in ein glas wol bedeckt Und behalt ihn  
darnach, dũn nochmehr des wins an die selben  
ber Und sũd es wie das Vorigmal, trũck  
darnach des ersten wins am morgen frũh,  
den anderen am abend, wan dũ schlafen geheßt.  
Dis tranck ist gũt für alle wetagen des hauptes  
Und hertzens, aũch für alle gebreche des  
magens Und für alles giffit, 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=  
wüßend ist, item für den schlag, für die taub=  
fücht des libs, für alle apostema, die dan  
dich denselbigen tag nit blagen können,  
für alle gebresten des rûckens Und der lenden  
Und Zene, fûnderlich für den lendenstein, für  
dein stinkenden atem des mûnds, für das  
stechen im lib Und den tampf Und machet  
/131r/ gûte rûhe item für alle inwendige gebrechen des  
geâders das selbige bringts Zû recht Und erweichts,  
item wan man die wachholder ber Zerstoß Und  
[dûrch ein dûch getrûckt Und den safft]<sup>116</sup>  
wol fûdt in lin öl Und rüert sie flißig Um Und wens  
dan also wol gesoten ist, wol Zûgedeckt lasen er=  
kalten, tûn es in ein keler, wan dan etwen ein  
mensc sich Übel gestosen oder gefallen oder geschlagen  
ist, den sol man damit bei dem für salben wo  
es ihnen wehe tût, es dienet auch Zûm schlaf,  
wan man die schlef damit bestricht, man  
mag auch der ber am morgen nüchtern esen  
für die bosen lûfft, es dinet auch Zûm  
gesicht Und bring großen nûtz der gesûndheit.

#### [411] Von loröl Zûmachen

Nim 1 lot lorber gepûlfert, 1½ lot baûmöl,  
dûn darzû ein wenig grûnsa Und faden baûm,  
darzû dûn es in ein Zinis gefes, setz es in ein kefele  
mit waßer Zûm für, las fieden ein wenig wol,  
das ist ein gût lor öll.

#### [412] Mer Zwiblen esich oximel scilliricûm genant

Nim der wissen mer Zwiblen, fûber Und wesch  
sie wol, schnids Zû kleinen stûcklin, Zûch einen  
linen faden dardûrch also das kein stûckle das  
/131v/ ander berüere, henks in lûfft 40 tag aûff das sie  
recht wol dûr werden, darnach lege sie in  
einen steinenen krûg, schüt des besten wifen  
winefich dran, alweg aûff 15 lot Zwiblen  
2 lb esich, Vermach den krûg 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 Gebrechen 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 geruch darûs gange, heng den  
den [!] krûg den gantze fomer in die sonen,  
darnach ſige den eſick herab Und trûcke  
die ſtückle wol auß, ſo haſtû den ſcharpf=  
fen eſig von ſcila bereit, der Zû Vilen gebrechen  
dienſtlich iſt, Galenûs<sup>117</sup> kann diſſen eſig nit  
gnûog loben, dan er ſchribt, ſo iemand  
Von diſem eſig alle tag frühe einen löfel  
Vol trinckt, der iſt ſicher Vor aller mûnd=  
füle Und hals geſchweren, das magenmûnd=  
lin wirt dar Von geſtercket, der menſch be=  
kompt einen liechten atem, hele ſtim, klars  
geſicht, gût gehôr, Vertewt die ſpis wol,  
hat ſine gebürliche ſtûlgenge Und waſer  
laſûng, behelt nichts überflûſiges  
in libe, darff ſich keiner blâſt oder wind  
darin beſorgen, keiner inerlichen Verſtopf=  
fûng Zû beſorgen, gewind eine gûte farb,  
dar ſich auch keinen geſchwûlſt oder hertkeit  
Zû fürchten, in ſûma es iſt die eine  
/132r/ außſerwelte teûre heilſame Und geſûnde  
artznei Zû erhaltûng menſchlicher geſûndheit, ob=  
glich etwas Unſûbers miten inden gebeine Ver=  
borgen lege, den fallenden ſiechtagen, ſo er nach  
new iſt, heilet Und Vertribt er Von grûnd auß  
aber den alten Und Vorlangſt eingewûrtzletten  
bewaltiget diſe artznei denach, ſovil das er den  
krancken glich wol nit ſo oft auch nit ſo hefftig  
anſtoſſen kann, deſglichen ſol man Verſton Vom  
alten Und newen potagram, wider den ſchwe=  
ren atem darin er glich erſticken will, wirt  
keine artznei nit gût alls diſſer eſſig ein löf=  
fel Voll oder 2 ſin ſeüberlich hinab geſchlûngen,  
den er Zertrent mit gwalt den Zehen ſchlim,  
darinen die lûncken glich wie in einen pfûd=  
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 baumöl, leg  
die rosen drin Und setz sie auff ein klein für, laß  
es ein wenig durch ein ander fieden, tûn sie als=  
dan in ein glaß, stel sie an die sonen 4 wochen  
lang, dan trûck sie durch ein seckle, das ist  
ein rosenöll.

/132v/ [414] fisch brü Über bratenfisch

Nim kleine rosinle, Zerstoße sie im mörfel mit  
geribnen pfeffer kûchen oder mit gerofteten semel  
Und mache es auff mit esich Und eieren, den  
trûcks durch ein reins tûch Und würtz es  
an mit Zimet, negele, müscat blûst, ingwer,  
müscat nûs Und pfeffer, da lege die brat=  
nen fisch darin Und las es aufffieden oder  
lege ein stückle süeser schmaltz in die brü Und  
las es miteinander auff fieden Und schüt es  
an die bratne fisch.

[415] brüe an bachne fisch

Nim böllen Und kleine öpfel [Und gûgûmer]<sup>118</sup>  
Und schnid sie,  
röst sie im schmaltz, dan nim pfeffer kûchen Und  
win, kleine win berle Und gwürtz Und ein  
ein [!] wenig frisch schmaltz, laß ein wenig fieden,  
güß Über die gebachnen fisch oder nim für die pfeffer  
kûchen geriben wis brot, rösts im schmaltz Und dún  
ein wenig hung darzu ./ oder rib möretich Und  
mandel Undereinander, schüt es in gûten win Und  
ein wenig süeser schmaltz Und würtz es, las fieden,  
leg die bachnen fisch in ein schüßlen, schüt dise  
brüe daran.

/131r/<sup>119</sup> [416] Ein köstlicher mertzwiblen win Zûmachen

bringt alle gesündheit widerum,  
Zerteilt Und fûrdert auß alle  
Überflüßige böse Zehe fûchtekeit  
im gantzen leib, im magen, bûch  
Und haûpt, leber, miltz, in ner=

[413] Rosenöl

Nimm Rosen, hacke sie klein und nimm Baumöl (Olivenöl)],  
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 auß  
alle Verstopfungen, weicht  
den büch, trilt durch den harn  
alle böse füchtikeit, bürgiert  
das haüpt, ist güt für das  
potagram, die falend fucht.

Nim in den hündstagen 1 pfund  
mer Zwiblen, brich die bletle ab, einß  
nach den andern, laßi 10 tag am schaten  
oder lufft ligen, darnach thue sie in ein groß  
glas, güs darüber 6 mas guten alten win,  
las sie also 40 tag lang wol Vermacht stien,  
demnach güs den win ab den Zwiblen in ein  
ander glas, wol vermacht, Und so du in  
wilt gebrüchen, trinck Underwilen morgens  
nüchteren 4 lot darvon, so wirstu oberzelte  
tugent erfahren.<sup>120</sup>

/r/<sup>121</sup> Merzwiblen esig Zumachen fürdert die täwung [?],  
ist güt für die fallend fucht, schwindel, daub=  
fucht, für geschwülst des miltze, macht Und be=  
halt den menschen alle Zit gesund Und  
lengeret ihm sin leben, macht ein gute farb,  
ein guten Und lichten atem, tribet auß ale  
Überflüßige böse füechtigkeit, auß dem  
gantzen leib, in suma sin tugent ist nit  
gnügßam Zu loben.

Nim ein großen wifen merzwibel, welcher  
ein lb wigt, schnide das hart darvon,  
das Übrig schnide klein, tues in ein  
gros glas, güse darüber 4 mas guten  
starcken w[in] esig, Vermach das glas wol,  
stele es an die suna ein monot lang,  
darnach güse den esig in ein ander 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 eßich  
Nim mer Zwiblen 2 lot, Zimet, langen  
pfefer, iedes ½ lot, fißhmüntz, Reckholder=  
ber iedes ein quindtli, eßig ein maß  
tũ ales in ein glas, stel es 40 tag an  
die funen, darnach fig es und bhalts.<sup>122</sup>

/133r/ [418] gehack[t]e fißch  
Nim hecht oder karpfen, schüp sie wol, nim  
die gret auß Und hack sie klein mit beterle  
Und geriben wis brot, mischs Undereinander,  
würtz es ab Und setz es in einer pfanen  
mit wasser auß das für Und las es außsieden  
Und mach küglen darũ wie hünereier  
Und wirf sie in das waser Und las das  
wol siedein [!], dan nim sie herũ Und  
Zerßchnid sie in 2 teil Und mach darũf  
ein grün fod.

[419] Würßt von fißchen  
Wiltũ den von disen fißchen würßt machen,  
so nim darin negele, mußcat blumen, kleine  
Rosinle, safara Und temperiers woll ab  
wie Vorgescriben ist Und mach von den selben  
fißchen würßte eines fingers lang Und lege  
sie in heis siedend wasser, las sie wol einsieden,  
dan nim sie darũ Und mache darũf ein.  
brũn fod, nim geringen eßig Und pfeffer  
küchen Und win, würtz es wol ab Und laß  
es wol sieden, tũn rosinle drin.

/133v/ [420] große Jlancken Zũ kochen  
Thũn die fißch in ein pfanen waser Und  
faltz darin, wan das waser füt, so laße es  
ein wenig sieden, stels dan ab dem für,  
schüt ein wenig w[eiß] win Und eßig darin  
Und decke es mit einem dũch Zũ, las es  
ein wenig bliben, nim sie bald her=  
auß in ein schüslen, mach die brüe  
darũf, 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, felfe, peterle, faltz Und ein wenig  
öl Und wem es beliebt auch ein we=  
nig Zücker, difes alles dürcheinander  
gefoten Und an die fiſch geſchüt.

[421] Ein hecht Züfülen

Schupe den Und Züch im die hüt ab wie  
einem all, doch das *der* kopf Und ſchwantz  
daran blib, dan nim das fleiſch Vom hecht,  
hackes klein, nim peterle, pfeffer, negele,  
müſcatblüſt, imber, rüers wol Underein=  
ander, ker die haüt Um Und füle die füle  
darin Und ſo oft ein wenig darin tüt,  
/134r/ ſo tün ein wenig fües ſchmaltz darzwüſchet,  
neie in fin Zü Und brate in auf dem roſt,  
beſchüte in oft mit heis ſchmaltz.

[422] Stockfiſch Zü kochen

Nim die geweichten ſtockfiſch, ſüd ſie in waffer,  
biß man die gred darvon nemen kan, dan  
tün ſie auf ein bret, das ſie woll erſigen, tün  
friſch ſchmaltz in ein ſchüßlen Und ein wenig  
Zimet Und negele Und müſcat blüſt Und  
kleine winberle Und dan die fiſch Und wider  
Und gwürtz daruf Und ein wenig faltz  
[Und ein wenig fleiſchbrüe]<sup>123</sup>  
Und ein ſchüßlen daruf gedeckt Und auf die  
glüod geton Und laſen kochen.

[423] Wie man karpfen abſieden ſol

Nim gûten roten win, las in ſieden, dan  
ſpaldt den karpfen *miten* dürch den rücken  
Und den kopf, dan mach ſtückle daruf  
Und tuns in den ſiedenden win, dan  
friſch ſchmaltz Und Zerſchnid Vil bollen, tün  
ſie in das friſch ſchmaltz Und laß ſie darin  
braten, biß ſie gelblecht werden, als  
/134v/ dan ſchüt es an die fiſch, tün 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 siedend, 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 müſcat  
blüſt darin Und ein wenig geriben brot,  
man bacht ſie auch im ſchmaltz.

[424] Wie man gangfiſch kochen ſol  
brat ſie ab auß einem roſt, darnach tûn  
ſie in ein ſchüßlen, dan tûn friſch ſchmaltz  
in ein pſenlin, tûn klein Zerſchnetzlet  
knobloch darin, las brûnlecht werden,  
ſchüt es an die fiſch ſampt ein wenig  
eſſig Und Capern Und ein wenig pfeffer  
Und geriben brot, ſtel es auß ein glûot  
[Und laß es wol Vertegt fieden ein wenig  
oder bach ſie im ſchmaltz.]<sup>123</sup>

[425] Wie man Rencken kochen ſol  
tûn ein pſanen mit waſer Über, laß es fieden  
das es recht wal, dan tûn die fiſch darin Und  
laß ein einzigen wal darüber gon Und nit  
mer, das Zücht das ſaltz auß, ſünſt wan ſie  
lenger ſûten, ſo werden ſie das ſaltz wider an ſich  
Ziehen, dan tûn ſie auß dem roſt ein wenig  
tröchnen, dan tûn ſie auß ein ſchüßlen ſampt  
Zimet Und negele Und fil friſch ſchmatz [!] auß  
die glûtt pſanen vertegt laß es fieden .  
[oder tûn eſig Und öll dran wan ſie ufm roſt  
wol abtröchnet ſind Und nit geſoten]<sup>124</sup>

/r/<sup>125</sup> [426] Ein andere gatung gangfiſch  
Zû kochen  
brat ſie nûr halb auß dem roſt,  
dan tûn ſie in ein Zinene ſchüßlen  
auß die glûod ſampt Zimet  
Und negele Und fil ſües  
ſchmaltz, ein wenig kleine  
winberle Und wan dû  
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 zerschnitzelten  
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 siedend,  
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.

oder brat sie noch auß dem  
Roß Und thun esig Und öl  
Und ein wenig pfeffer  
daran.

große ilancken oder fünft ander große fisch  
oder förana Zu bereiten ist der fisch Zu  
g[r]oß, so Zerhaüw in in der mite ab ein=  
ander, thun ein keße[l] mit waßer Über Zu  
fieden Und wan es süt, thun die fisch  
/v/<sup>126</sup> darin Und las sie wol *sieden*, das si nit mer  
schweißig seigen, Und wan sie im süt sind,  
so würf ein hand Vol saltz darin Und wan  
er gar ist, so schüt ein güß glaß Vol essig darin,  
dan Züch sie auß auf ein bret Und laß sie  
erfigen, dan thun sie in ein schüßlen, thun esig  
Und öl daran, auch kleine winber Und  
Capern daruf Und also kalt auftragen.<sup>127</sup>

/135r/ [427] fleisch ein lange Zit güß Zúbehalten  
stoffe Coriander fomen Und wachholder ber,  
eines so Vil as das ander, dan nim ein  
feßle, leg ein schicht fleisch Und saltz es ein  
Und thun ein güßteil des gestoffnen druf  
Und wider eine schicht fleisch wie man es  
fünft einfaltzet Und allemal ein hand  
Vol des wachholder Und Coriander, dan spond es  
Vest Zu, legs in keller Und weltz es altag ein=  
mal Um, das es mit der sültz begoffen werde,  
wan man darvon kochen tut, so spünd es wider  
Zu Und weltz es Um, es wirt auch der ge=  
stalt ingemacht fer güß gereucht oder  
esich daran gegoffen. Und dan saurbrat gmacht.

[428] Güß fürbraten Zükochen  
Nim ein stück Rind, kalb, hirtzen oder gemße  
fleisch, blew es gar wol Und thun es in ein  
hafen, die herdenen sind die besten, thun 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 auß der glüd 3 oder 4 stünd  
[das kalbfleisch nûr 1 stünd]<sup>128</sup>

/135v/ fieden Und 1 oder 2 mal Umkert, bis es ein  
schone dicke brüe gibt; ist ein treffenlich  
essen.

/136r/ [429] Wilt dũ scharwilladen\* machen

So nim Zũ einem pfünd schwinin braten  
2 pfünd speck ohne die schwarten, haũw  
die leinstle\* Und die feiste alle fũber auß  
dem braten Und hack es alles so klein,  
daß es gar feig wie ein teig, dan nim  
ein halb pfũdn [!] kleine winberli Und ein  
halb pfünd geribnen barmassaner keß  
Und ein halb pfũd [!] fűeffes schmaltz, das  
Zerlas in einem pfenli allgemach, das  
es nit warm werde Und ein gũt glaß  
Vol Roffenwasser, ein wenig gel ge=  
macht mit saffara Und ein gũot  
theil Zimet Und muß Cat blũoft Und  
ein wenig Imber Und faltz, dan nim  
die derm drücknen si woll, dan thũn  
ein wenig roffen wasser in ein geschier  
Und ein gũot 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 außfwen=  
dig fast gel werdind, dan schop si Und  
las den darm Vast halb ler, dan henck  
si auß

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

si auß 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 dũ mortadella machen  
 So nim den<sup>130</sup> ſtinh\* Von dem ſchwi[n]  
 allſo blũottig, haũw die ſchwartten  
 darvon, dan nim aũch die lebern, la[ß]  
 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 ſtũg beſſũnder Und  
 gar klein, dan nim alles Zũffamen i[n]  
 ein geſchier Und knit  
 [oder hak]<sup>131</sup> es gar woll [un=]  
 der ein anderen, dan nim 2 groſſe  
 gleſer Voll des aller ſterchſten welfchen  
 wiß Und ein gũottheil Zimet  
 /137r/ Und muß Cart nũs Und ein wenig  
 negeli Und muß Cart blũſt, Jmber  
 Und ſaltz, dan ſo ſchop ſi Und underbind  
 ſi 2 mall Und laß ein gũot ſtũck darm  
 enzwũſchend wie an den ſcharwila=  
 den, henck ſi in den raũch nur 3 tag  
 Und reuch gar ſtarch, das ſi geſchwind  
 Und gech trũchnent.

[431] Wie mann ſchwine tſchũnck bereiten  
 ſoll  
 Nim die tſchũnka, ſaltz ſei in mit dem  
 Anderen fleiſch Und wan dũ das ander  
 fleiſch aũs der ſũltz nimpſt, ſo heldt dan  
 die ſtanden aũff ein ſeiten, ſo Rindt die  
 ſalmüren an ein ort, dan leg die tſchũncken  
 in die ſallmüren Und las ſie noch ein tag  
 Und ein nacht darin ligen, dan nim ſie aũß  
 Und leg ſie in ein hepf\*, das er dorob Zũffamen  
 gange [laß in 3 oder 4 tag darin ligen]<sup>131</sup>, dan nim ſie aũs Und ſtrich  
 ſie ſauber mit einem finger ab, heng ſie aũff,  
 laß ſie woll trũchnen<sup>132</sup>  
 Raũchs freỹ 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.