

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] Türten von St Johans Trüбли
Streif die trüбли ab den stillen Und thün
Und Zucker, Zimet Und roffenwaffer darin.

[290] Marillili Türten
beschinde die marillili Und halbier si Und nim
die stein herüs, sonst mach es wie die öpfel
türten.

[291] Öpfel türten
beschinde si und Rib si an einem Ribissen
oder klein schnetzln Und lind süden, die ge=
ribnen darf man nit sieden, dan thün ein
gútheil Zucker darin, das si frei sües werden,
Und ein gút teil sües schmaltz
[Und $\frac{1}{2}$ glas Vol Rosenwaser]⁸², geschelte
mandel, klein Und gros winber, biniöle,
ein guteil Zimet, ein wenig negele, strew
Zucker yn den dürten boden und aüff die
fülle Und das gwürtz; auch allso ein deckel
von deig darüff. allso macht man auch die
Zwetzgen türten
Die Zwetzgen Zuvor lind gesoten.

/98v/ [292] Fleisch türten
Nim kalb oder schaf fleisch, schnid düne schnitle,
erwel si ein wenig, damit si desto besser
Zu hacken sei, hack frei klein Und thün gút
gwürtz darin Und ein ei, Und klein Und
groß winber, sües schmaltz, süffen speck müst
in das fleisch hacken, ein wenig milch
oder waffer, Und wollgeschmagte krüitter Und
Unriff trüben, wan du hast oder ein wenig
Zitronensaft.

[293] Eiertürten
Nim 3 eier⁸³, mach ein Zarten teig
wie ein kühli teig Und dan tün milch in
ein pfanen Und Vil sües schmaltz Und
wan es süd, so rüer den teig darin, du

[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 $\frac{1}{2}$ 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 wohl schmeckende 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

müſt wol rüren, das nit grol* werde und
dan nim eier, roſenwaffer Und Zucker, biß
das es dün wirt, du magſt etwas darin
thün, das auff trib, müſt oben auff kein
deckel machen.

[294] Ein ander gatig

Nim 4 eier, klopf ſi woll, thün frischs ſchmaltz
in ein pfanen, ſchüt die eier darin Und 3 löf=
fel fol rom Und Zucker, ruer es allewill, bis
/99r/ eß ein wenig dicklecht würt, alsdan nim
Vom für Und thün darunder ein wenig
Zimet Und kleine winber, auch auff
diſſe 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 ruer mit einen
beſſeſe frei woll, dan ſchüt die eier
auch drin Und ruer es nach wol
Undereinanderen, dan thün ſchmaltz, fo
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 drū=
nder, fo laufft ſi bas auf, man mag
auch Zucker Und Zimet darin thün,
wan man geren will.

[296] Ein brot türten

Nim 1 quärtli milch, las ſieden, dan
/99v/ nim f[ür] 2 blutzger* wiß 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, fo würt frei lind,
darnach darnach [!] nim 6 eier, klopfſ

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

[294] Eine andere Art

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

[295] Eine Milchtorte

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

[296] Eine Brottorte

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

frei wol und schüts Jn das müs, mach
es nit Zü dick, damit si möge auff
lauffen, wan es Zü dick were, so müß
man noch ein wenig milch darin
thün, Und mach si allerdings wie
die vorig, aber Zucker dient nit darin.

[297] Müs turten

Nim Zü 6 eieren 1 quärtli milch Und
ein gute gaufflata* aus kerna gschelte,
si schel si allso, leg die kerna in heis
waßer, las si darin ligen, bis das
hütte abgat, dan stös si gar klein in
einem mörfel, dan thü si in die eier
Und milch Und machs aller dingen
/100r/ wie das milch dürtle auch, wan du
geren wilt mit Zucker Und Zimet.

[298] Ein Mandel türten

Nim ½ lb geschelte mandel, stös si klein
Und schüt ein kleins wenig roffen Und
Zimet waffer darin, will du si stoseft,
damit si nit öllig werden, dan
nim 5 gantze eier Und Von 5 nur das
gel, disē brich in die mandel Und
rüber die mandel allewil, die=
will die eier darin brichst, Und
Zuvor 9 lot Zucker in die mandel
geton Und dan 1 stünd auff einer
sitten gerüert, dan schüt es in die dür=
ten pfanen ohne teig oder mit teig,
etliche thün ein wenig dragant*
darin, macht sie auff lauffen Und
bach sie in einem Verteckten 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 zu sie mörserst, damit sie nicht ölig werden. Nimm dann 5 ganze Eier und von 5 Eiern nur den Dotter, schlage diese in die Mandeln und rühre die Mandeln ständig, während du die Eier hineinschlägst. Gib zuvor 9 Lot Zucker in die Mandeln und rühre sie dann eine Stunde auf einer Seite. Schütte es dann in die Tortenpfanne ohne oder mit Teig. Manche geben ein wenig Tragant dazu. Lass die Torte aufgehen und backe sie in einem gedeckten Marzipanblech oder einem Backofen, bis sie schön gelb wird.

/100v/ [299] Ein Eier türten

Nim 6 eier oder so Vil dū machen wilt
Und so Vil milch alls eier, klopf die
eier frei wol, dan tūn darin ein
wenig win berle, Zucker, Zimet Und
mūscatblūst Und ein wenig saltz,
dan bestreich ein dürten pfana mitt
frisch schmaltz Und tūn ein wenig
frisch schmaltz darin Und stel si auff
ein glüt Und ein deckel mit glüt
darauf, Und las es allgemach bachen.

[300] Mandel türten

Zù $\frac{1}{2}$ lb gstoßnen mandel mit sampt roffen
wasser, 14 eier doter, ein andern nach
in die mandel gebrochen
[Und die mandl alewil gerürt]⁸⁴ Und das
wīse von den 14 eirn wol geklopft mit
einem steckle, bis es ein Zehen schum hat,
das nüt nasses mer über blibe, man
müs es aneinander schlähnen ohn auffhören,
die mandel Und doter Zù wol
Undereinander rüren Und den $\frac{1}{4}$ lb Zucker
auch darin rüren Und den schüm dar=
nach auch darin gerüert Und als bald
in den offen getan.

/101r/ [301] Eingeschlagne lebern

Die leberen kleingehackt Und speck auch
dründer, dan weich altbachen brot in
wasser Und trücks aus, Zù $\frac{1}{2}$ lb 3 eier,
welches alles undereinander vermischt
Und das netz drüm gewirglet
Und im schmaltz dan gebraten, dū magst
gwürtz drin dün nach belieben.

[302] Hipen

nim $\frac{1}{2}$ lb Zucker, 1 lb mel, ein ej, mach
den teig mit frisch wasser an, schma=
ltz wir ein ej gror [!] im wafer 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 waffer sol 100
hipen geben.

[303] Krüt Kapünen*

nim ein altbachen wiß brod, weichs
in waffer Und trücks wol aüs, nim
Zü einem brötle 6 eier wol geklopft
Und eim frischen schmaltz gerüert, biß
daß sie dick sind auff der glüt, dan
muß man sie hacken, dün krüt drün=
der wie man fünft die andern
auch machet.

/101v/ [304] Keſtenen türten

Nim keſtenen, fo Vil man will, ſtos sie
klein Und mach sie allerding wie die
Vorgeschrifnen mandel türten, alls
tün weniger Zucker darin.

[305] Ris türten

Nim ris, fo Vil alls Zü einer ris ſüpa,
ſüd es in milch gantz trücken Zü, aber
das ris müs schön gantz bliben, dan
nim 10 oder 8 eier Und Zucker, fo Vil
dú willt Und machs wie mandeltürten.

[306] Marillele türten

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

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

Nim ſchön mel, ein quertle milch grome=
te, las sie lauw werden, ſchüt ½ quertle
branten win darin Und frisch ſchmaltz,
fo Vil all [!] ein groſe nüs, 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 Zitwer Wein, 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 aüß,
dan nim füeß schmaltz, wesches wol aüß
in frisch waſer ſolang biß es ſich mit eim
walholtz aüß trölen laſt wie der teig
dürch 10 oder 12 waſer, dan tröl es dün
aüß Und leg eß aüß den aüß trölt
halben teig Und litz den anderen
halben teig darüber Und tröl in wider aüß
und wider mit schmaltz Und machs
wie Zü Vor, dan tröl in breit aüß Und
Überlitz in etwan 20 mal, aber ſtrew alzit
ein klein wenig mel darzwüſcht, aber
nit mer ſchmaltz.

/103r/ [308] Wie man ḡuot leber türtten
machen fol

Nim ein kalbs lebern, hack ſi klein, nim dar=
Zü 3 [?] blützger* wiß brot Und 8 eier
Und ein halbs milch nit gar Und ein güt
theil geſſotten keſtenen Und kleine win=
berli oder für die keſtenen [bratamaren*]⁸⁶ groſſe winber
Und mandel ein [geſchnetzlet]⁸⁶, ein wenig Zimet, negeli
Und Jmber Und ſaltz, rüer es alles woll
Underein anderen Und ein wenig füez
ſchmaltz Und gewürfleten ſpeck Und
magſt auch maſſaron, betterli Und ſchnit=
lich darin thün, wan du gern wilt,
darnach thün ſchmaltz in ein pfanen
Und leg 4 höltzle darin, das es nit
anbach Und ſpreit ein netz aüß die
holtzle, dan ſchüt die fülle darin und
mach das netz oben Zufamen, das es
die fülle deck Und bach ſi in einem
offen oder aüß der gluod wie ein
andere dürtten [mach die fülle
nit zu dick, fo laußt ſi deſto bas aüß]⁸⁷.

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

[308] Wie man eine gute Lebortorte
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 (geschnetzel), 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 fol
/103v/ Nim kalbfleisch Und haǔw ein schön
breit stück von dem stotzen Und plütsch
es freiwal, so würt es desto mürber
Und lat sich lieber Züsamen machen, dan
nim geribens brot, süeß schmaltz, gwürf=letten speck, kleine winberli, schnitloch,
betterli, Zimet Und negeli, pfeffer Und
saltz, rüer es alles woll under einand=ren, dan so thün die füll auff das ge=plütscht fleisch und schlag das fleisch wol da=rüm, bind es woll Züsamen, thün es
Jn ein heffile, schüt ein wenig fleisch
brü darin und ein wenig Zimet und ne=geli, süeß schmaltz Und saltz oder
magst es Jm schmaltz bratten.

[310] Wie man pülbetten*
machen fol
Nim kalbs fleisch, haǔw düne schnitli,
plütschs ein wenig, dan nim eier
und ein wenig⁸⁸ kleine winber,
geriben brot, Zimet, negeli Und saltz,
rüer es alles woll Undereinander,
mach die fülle nit Zü dick, thün si
klein geschnetzlet speck und peterle auff⁸⁹
/104r/ das fleisch, mach es woll ihn Und
thün ef in ein wittes heffele und thün
daran fleisch brü, unriff trüben oden [!] ein
füren wissen win, Zimet, negeli,
neūws schmaltz, geschnetzletten speck
und saltz, las es nür auff eim glüettli sieden.

[311] Ein andere gattung bülpetten*
Nim auch kalbfleisch, hack es klein wie
bratwürst ohne neße, nimβ dan
in ein schüsslen Und rüer neuwβ schm=altz darin, biß es ein wenig linder
würt, dan thün es auff ein britt und

[309] Wie man einen gefüllten Braten
machen soll

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

[310] Wie man Polpetten
machen soll

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

[311] Eine andere Art Polpetten

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

mach kleine bittle* daruß Und leg die
fülle darüff 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 gewürffletten speck. Du
magst auch etliche hert gessotten eier doter
daründer hacken [oder brich etliche eier in das fleisch, rüers
wol Under das fleisch]⁹⁰ mit dem speck und
fleisch, dan thün es alles in ein geschier
Und dün darin neüw schmaltz Und kleine
winberli, Zimet Und negili, rüer alles
woll Undereinanderen, thüdes in den
deig Und las es bachen.

[313] Wie man eier türten machen
foll

Nim Zü einer türten 9 eier dotter, klopf
si woll, dan thün neüws schmaltz, so Vill
alls ein fünft in ein pfanen, las es Zer=
gon, dan nim es ab Und thün die eier
darin Und ein wenig winberli, Zimet,
negili, binioli, Candit, Zimetwaffer, Roß=
sen waffer Und ein güt theill Zucker, Und
rüer es alles woll Under ein andern,
dan thün es wider Über das für Und
las es allgemach fieden, biß es ein wenig
diglecht würt Und rüer es allewill ob dem
für Und wan du es Vom für nimft bis
/105r/ es kalt würt Und glates deigle wirt,
darnach thün 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, gib 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 Zǔ einer dürten 7 eier, klopf si woll,
dan nim 3 ḡuot löffell Voll rom, 1 löffel
Voll mell, neüws schmaltz, so Vill alls
ein ḡuott fünft Und laß es Zergen
in einer pfanen, Und mach si allerdin-
gen wie die vorig mit gwürtz Und allem
Und thǔn auch darin ein ḡuthill* Zucker.

[315] Nach 1 ḡut Spüffen müs* Zǔ machen

so nim eier dotter so Vil dū machen wildt
Und Rom etwas mer alls eier, Zer-
klopf es wol Undereinander, dan nim
Roffen waſer Und ein wenig ehnis Und
Zucker, das es woll fües wird, klopf es wol
Undereinandern, süd es allgemach,
bis es ein wenig dickelecht wirt Und
rüber es allewill, auch wan dū es vom
für hebſt, bis es kalt Und glat würt.

[316] Wie man kütten lattwergen machen sol

Nim hüpsche küttenen, bſchnid schnetz
ſi klein Und süd Und Zerür ſi wol, dan
/105v/ trib ſi durch ein büttel*, das die ſteinli da-
hindern bliben, in ein pfanen Und hǔng
darin, das es fües wird, Und las es ein
wenig fieden Und rüber es allewil, das
es nit anſitz, dū magſt auch gewürzte
darin thǔn, was dich ḡuot dūnckt,
wan man Zittronen ſchelfere klein da-
rin ſchnetzt, macht ſi gar ḡut.

[317] Mandel dort Zǔ machen

Nim $\frac{1}{2}$ lb gefchelte mandel, ſtosi klein
Und schüt ein wenig Roffen [Und Züger]⁹¹ waſſer dorin,
will dū ſi ſtoſſest, damit ſi nit öllig werden,
dan nim eier, klopf ſi wol, dūn ſi Under
die mandel [Und rier ſo derin [?] in ein ſtützzenen
pfanen]⁹², 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 $\frac{1}{2}$ 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 milchmüs, dan
las es bachen, biß es schön Und gelb wirt.

[318] Spanisch Reiß Zǔ machen

Nim schön mel, 2 eier, waffer Und
halb wisen win [etwas mer win als waßer, wenig faises
schmaltz oder salb den teig mit
diesem]⁹¹, ein wenig Zucker,
würck es wol Under einander, mach
ein schön glatten teig, tlol [sic!] ihn aüs,
dan nim süsses schmaltz, das wol im
waffer aus knetten seig, schnid dün
schnittli, glichsam all babir, Überleg
den teig damit, leg dan den teig
/106r/ Züsamen, 3 oder 4 fach, dan tröl in wider
aus, Überleg in wider mit dem schmaltz,
das thün 4 mall allso, dan formier
in wie du wilt.

[319] Wiffes effen

Nim 8 lot Zucker, 6 lot wiß mäll Und ein
[halb maß milch, ein]⁹¹
wenig bissem mit roffenwaffer Zertriben,
dan nim ein sübere pfanen, tu ein wenig
mäl darin Und ein tröpfli milch, rüre es
fin wol, dan tu [die ander milch auch drin]⁹³
es auff glut, las es algemach
sieden, bis es dick ißt Und rüer es all Zit,
dan tu'n es in ein schüßlen.

[320] Ein ander gattung kütten lattwergen

Nim kütten, beschnide si Und hauw si in stück,
hawa den kernen drüs, thün es Über Zǔ
sieden in süssem most, bis si lind sind,
dan trücke es durch ein duch, süd es in
einem gütten geschier, das nit küpferle,
Und rüer es allewill Und wan es ein
will gesotten ißt, so thün hünd 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 thün alls Jmber, Zimet,
negele, müscatblüst, süd es allgemach,
biß es sich schellen last uf einem Zinen teller.

/106v/ [321] Kütt safft Zü machen
Nim 6 mas küttenbrü in ein haffen, las
einsieden, giesse darin $\frac{1}{4}$ lb honig, las es
sieden, biß es nur 1 mas Überblit,
so ist es recht.

[322] ein anders

Nimb küttenen, bschnide si, dan rib fy
mit einem ribissen, biß an kernen, dan
trück es durch ein duchlin, dan las es
sieden, tün hünd darzü, verschüm es wol.

[323] Küttenbschnitz

bschnide die kütten Und mach 4 schnitz
auß einer, nim dan 4 lb schnitz, tū si
in ein mösche pfanen, lege einer nach
dem andern darin, schütte daran 2
mas kütten brü, tū es auff ein kolfür,
Verteck es Und las sieden, bis ein wenig
lind sind, nim dan die schnitz auß der brü,
leg si auff ein Zinen deller, las erkalten,
stecke in ieden schnitz Zimet Und negele,
lege si alls dan in ein erdinen haffen, schüte
dan 1 mas hünd in die brü [darin die schnitz gesoten sind]⁹⁴,
las es mit einander sieden, biß die brü schier ingsotten
Und Zech worden ist wie honig, giesse si dan
/107r/ an die schnitz, las Über nacht Unvertegt
sten, Wan si 2 monat gestanden ist, so
tū die schnitz herüs Und siede die brü
wider Und schüt si kalt an die schnitz,
so bliben si langüt.

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

[323] Quittenschnitze

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

[324] Küttenen dürch das Jar Züm
kochen güt Zübehallten
Nim frische küttenen, die kein massen haben,
wüsche si füber ab, lege si in einem leiminen
haffen Zü frischen wasser, lege einen lei=
minen deckel darüff, das die küttenen
daründer blichen, so würt ein beltz
darüffem deckel, wan du darüs wilt
nehmen, so lüpfe den deckel fin, hoffenlich*
mit dem beltz ab, nim mit einer kellen
darüs, was du wilt, Verteckes wider Und
tün kein ander wasser daran, man müß
si etwas lenger fieden alls die frischen.

[325] Erber⁹⁵ lattwergen
Nim berlin Und ppleme si wol, dan tün
si in ein sack, trück si wol uß, laße die brü
in eim ehermen [!] haffen woll fieden
/107v/ Uff einem koll fürlin, bis dick ist alls
honig, thün darnach honig oder Zucker
darin nach dinem belieben.
Uff diffe 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 Zü tün, nür schaûw
das woll Verschümest [in die mülber
darf man kein hünd tün, nur Zucker;
man kann allerlei latwergen also
machen, etliche tün gewürtz auch drin]⁹⁶.

[326] St Johans trübli in Zucker oder hünd
in Zü machen [oder spitzber]⁹⁷
Nim 1lb Zucker, schüt daran ½ glaß vol
wasser, las den Zucker Zergon, wan
hünd nimst, darfft kein wasser ne=
men, tün darin 3 lb trübli, Verteck
es wol Und las es fieden, einen wall
darnach nim die berlin [mit einer schümkellen]⁹⁷ 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,

ſüd dan den hünd oder Zücker noch
bas und wan er kül iſt, ſo ſchüt es an
die berle, wan ſim ſomer abſton weten,
ſo ſüd dem hünd oder Züker wider dran, ſo blipts
güt, auff diſſe wiſ macht ma auch den
[...]⁹⁸.

/108r/ [327] Erbslen ber in ſüeffen win oder moſt
ein Zümachen

Nim 4 mas berlin in ein eherinene
haffen Zü Zwen maß ſüeffen newen win,
laſſe ſi ſieden, biß die berle ein brüne
farb gewinen, gieſſe daran ohn gefar ½
maß honig, laſſe die ber faſt allerdingen
einfieden, iſt dreffenlich für kranke lüt
in groſſem dürſt.

[328] ein andere gatüng

Nim 1 ſb ſchöne gantze trübli in ein danine
büchs. Zl [?]: im ſüeffen win maſt ſampt ½
mas honig laſſe es mit einanderen ſieden
biß der win ſchier ingefoten iſt, darnach laſe
die brüeh erkaltten Und gieſſe ſie an die
trübli, ſo ſi graven wollten, ſo laſſe die brüh
widerum ſieden, Und gieſſe ſi widerum
erkalttet an die trübli, folche werden ge=
brücht Züm fleiſch.

[329] Rosa Zücker Zemachen oder latwergen

Nim der gmeina Rotten Roſenknöpf 4 lot, hauß
hinden die ſpitzlin ab, ſtoſſe ſie auffs kleineſt
alls du kanſt, dan nim 8 lot fin geſtoßnen Zücker,
ſtoſſe in wol Under die roſſen, laſes wol verbünden in ein=
nem gleßlin 40 tag ander ſünen ſten, will die
[roſen Und den Zücker ſtoſſet, ſo ſchüt ein wenig
roßwaſer darin, damit es deſto beſer Undereinander
kame, rüer es Underwilen, an der ſonen alſo macht
man alerlei blümen latwergen oder Zücker]⁹⁹.

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

[327] Sauerdorn in süsem Wein oder Most einmachen

Schütte 4 Mass Beeren in einen eisernen Hafen zu zwei Mass süsem 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 süsen 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, röhre es unterdessen an der Sonne. So macht man allerlei Blumen-Latwerge oder Zucker.

/108v/ [330] Küttenen¹⁰⁰ in Zümachen

Küttenen pschnide sie Und spalte sie in 4 stück,
spick sie mit Zimet Und negele Und Überfüde
sie in gesotnen most Und Züch sie füber aus, dan leg
sie in ein erdinen haffen, süde hünd dran
Und decke sie wol Zü, so ist es gerecht.

[331] Rosen hünd

Nimb düne samet roffen, halb rosen
Und halb hünd, schnid das wis dar=
Von, hack es klein, nim den hünd, tün
in in ein pfanen, thün ein wenig waß=
fer darin, wan der hünd süt, so brich ein eÿ
darin, las es aber nit Zü starck¹⁰¹ sieden.
darnach thün die roffen darin, las es sieden,
so lang du wilt.

[332] Roffen Zucker

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

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

Nim schöne frische Küttenen, die beschnidde
Und Zerhaûwe sie in 4 stück Und¹⁰²
Dan nim küttenen brüe, darin aller=
leÿ schlechte küttenen Und küttenen schnitzlen
Und Pfersich schnitzlen ingesotnen sind,
Und durch ein duch getrûgt, Und
lege die stückle darin Und las sie sieden,
biß sie ein wenig anfangen lind wer=
den, dan nim sie darûß
[Und spick sie mit Zimet und negle]¹⁰³ Und thün
hünd in die brü, so Vill dich guot dûnkt
Und las es sieden, bis du es frei woll
Verschûmpt haft, 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 sieden frei woll, doch, das sie hüpsch
Und gantz bliben, dan tünd sie in ein
Jrdenen hafen Und süd die brü noch
bas bis sie frei dick ist, dan schüt sie an die
stückle, das drob Züsamens gehe Und
behalt sie allso auff.

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

Nim die allerschlechtesten küttenen
Und Zerschnid si Zü stückle wie auch schnitz=

len Und bitßege Vonandern küttenen,
auch schnitzlen von pferisch, wan du hast,
dan süd diß in wasser, biß es Zü
müß würt gesoten, darnach schüt
es in ein härin oder fünst in ein thüch
Und truck es durch, dan nim den
3 teil welschen win in den safft Und
thün Zimlich Vill Zucker darin, dan
las es auff einem kollfürle sieden, biß es
dicklecht worden ist, aber lüog, das
du dues alle will Woll Verschümeßt,
das kein schüm darüff blib, du kanßt
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, tünd sie in einen topf, tünd wasser
darzü, las algemach sieden, biß sie fin lind
find, decke sie fest zu Und wan sie nün kochet
find, so las sie Über nacht in der sūpen stehet,
das die sūpa brün werd. Darnach Züch
die selbige bequeme sūpa herab Und
heb sie auf, bis du wilt kütten safft ma=

chen, darnach nim die gekochte kuten, rib sie
in einem ribtopf wol dürcheinander, tril sie

genügend lang sieden, aber so, dass sie hübsch und ganz bleiben. Gib sie dann in einen tönenen 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 duch bliben, tün das durchgetriebenist
in ein fisch tigel, tun honig oder Zucker nach
dem du es gern sües haben wilt, und rüe=
re es Um Über dem kolfürle, das nit
anbren Und das es fin dick Und trüchen
wirt, das es sich las Züsamen trücken wie
ein teig an emem brod, als dan strichs in
ein scatala* Und las es in der warmen
stüben trücknen, wiltü gwürtz drin haben,
so tün es drin was du es vom fur nimst,
als müscat nüs, müscat blüft, Zimat,
negele Und Jmber, alles klein gestoffen,
/110v/ wiltü kein safft machen, so darfft kein süpa ab=
schöpfen, las nur trüchen Züsieden.

[336] Kütenafft

schele sie Und ribe sie raw an einem ribisen Und trück
sie durch ein tüch, güs den safft in ein tigel Und las den
3ten teil insieden, druß nim den brünen safft, den du
abgeschöpft hast vom küten brot Und güs in Zü disem
safft in den tigel Und drin wenig gelüterten Zucker
darzü und las es ein halb Viertelstünd sieden.

Darnach güs ihn durch ein rein tüch Und güs vil
Zucker daran, doch das der geschmack Von den küten
Vor Ziehe Und setz in Ubers für Und las in sieden
biß er nit mer rindt, dan güß in in die scatelin*.

[337] Küttenafft lieblich Zü trincken

Reibe die ungeschelten auf einem ribisen, bre=
se den safft herüs, tün Zucker drin, güs es in ein
glas, das oben engift, dan güs oben ein wenig
baümöl drüf, das nit anlaüff, setz es weg, Ver=
machs wol, es blibt ein gantz Jahr güt.

[338] Kütenschnitz in safft einzumachen

schel Und 4 teil sie, schüt wasser dran Und las sieden, bis
weich werden, schüte darnach gelüterten Zucker dran
Und ribe etwa 12 raw küten aneinem ribisen, so du
20 küt[en] 4 teilt hast, prese den safft drüs Und güß in Zü

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 Drittelpint 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 müſt den tegel imer
Umrütlen bim ſtil, das ſie nit anbren, ſud ſie, bis
der ſafft nit mehr flüst.

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

Nim ſchöne frische pferschich, die kech
Und nit gar Zittig ſind, ſchelle ſi fin ſüber
ab, dan leg ſi in ein irdenen haſſen
Und ſchüt gūtt eſſich daran, das er drüber
Zuſamen gange, dan laß es 14 tag oder
mer an dem eſſig ſten, darnach dū
ſi gern für haben wilt, alſdan nim
ſi drüs Und lege ſi wider inden haſſen
Und tūn Zimet Und negel grob geſtoßen¹⁰⁴
alzitt Zwifchet iede
lege da beſeien [?], als dan mach ein geſodtnen
moſt, den laſ etwas mer als den halben
teil inſieden Und Verschüm in gar ſüber
Und dan laſ in erkallten, darnach ſchüt
in an die pfersich, das drob Zuſamen 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 Zucker ein Zümachen

Nim die kütenen, ſchele und 4 teil ſie, haúw
die bitſce wol aúſ Und lege ſie in gelüterten
Zück[er], der nit Zü hart gelüteret iſt, laſ ſie
ſieden, biß ſie fin weich Und brün
werden, darnach nim ſie herūs Und laß
ſie kaldt werden Und beſteck ſie mit
gewürz nach belieben, lege ſie in ein
buchs Und ſchüte hart gelüterten
Zucker auf das heiſt daran Und laſ
ſie kalt werden, darnach lege ein deller
Und ein ſteinle darüff 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 gesotteten 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] Quittenschnitte 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, tún die ker-
nen herüs, siede sie in rotem win Zú
müs, tribs durch ein tuch, lass ohnallen
Zúfatz woll rüeren Und sieden wie *andere*
latwergen, das ist gwaltig die rote rühr
Zústillen, so wol auch des magens Unwiln,
andere machens Zú einer latwergen mit
halb gesottnem most Und werffen gedempfte
/112r/ küten schnitz darin, dis dienet treffenlich
dem erkalten magen.

[342] Kriesi über winter frisch Zu halten

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

[343] gebachen imber

Nim 1 lb Zucker Clikkör [?] in mit roßwasser
Und Zucker, biß er schier auff sin stat gkocht oder
sich candieren wil, demnach mische daründer
½ lot imber, klein gestoßen, mache daruß tefelin

/112v/ [344] Küten latwergen

Nim die küten, wiſch ſi ab, ſchnid ſi in 4 teil
Und tūns Über mit waser, las sie wol lind
ſieden, dan tribs durch ein dūch, dan nim
das müs, das dūch gangen iſt, tūs in ein
hafen Und tún honig darin nach belieben,
tūns Über, las ſieden Und rüers, das nit
anbren Und wan es ſchier gnüog iſt, so tún
imber, Zimet Und negele darin nach belieben.
Und wan ſich anfacht, ſich vom haffen ſchelen
Und den haffen lüter 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. Wurf 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

gnüog Und müſt der selbig woll trüchnen.
Darnach nim ein Zini teller Und netz in mit
roffenwaffer Und ſtrich die latwergen drüf,
aber nit Zütün, du müſt den löffel auch mit
ros waffer beſtrichen, den du Zü ſchopfen bru-
cheſt, dan ſtel ſie ein lüfftig gemach, dar-
nach magſt ſie abnemen Und ſchniden nach
belieben oder in ein ſcatteln tün, die mit roß
waſer beſtrichen iſt Und ſie gletten Und behalten.

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

Nim 1 $\frac{1}{2}$ Zucker oder ſovill du machen wilt Und
ein quertle waſſer Und $\frac{1}{2}$ glaß roß
waſſer Und laß den Zucker in diſſen
waſſer wol ſieden, Verſchüm in woll,
dan beſchnid die Pfersich Und thün
ſi in den heißen Zucker Und las ſi darin
auff einem kolfürle Zimlich wol ſieden,
das behaltet ſi kech, das ſinit Zerſieden,
dan nim ſi mit einem gebele herauß
Und ſchüt nach mer waſſer an den
Zucker Und las in wol ſieden Und Ver-
ſchüm in dan, thün die pfersich wider
darin Und las es auff einem kolfür
ſieden, 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 irdiſch geſchir
Und ſüd die Zucker brüe nachn bas, dan
ſchüt ſie woll erkaltet an die pfersich
oder marillele, die trüben kann man
auch allſo in machen, allein müſſen ſie
nit Zitig ſin, wan ſie recht beſchloſſen
Und anfangen rot werden, dan brich
/113v/ ſie ab Und mach den Zucker wie Zü Vor
geſmelt iſt, darnach laß ſie nur ein wil
in dem Zucker ſieden, dan nim ſie bim
ſtil Und leg ſie in ein glaß Und ſchüt

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

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

Nimm 1 Pfund Zucker oder so viel, wie du machen willst, und
ein Quart Wasser und $\frac{1}{2}$ 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 Zucker Zuvor woll erkalltet daran,
das die brü ob den trüben Züsamen
gange.

[346] Eingemachte marileli in honig
nim honig, tün ein gütteil waffer oder win,
Verschüms woll ob dem für, las fieden
biß das waffer 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 boüm
kemen, also macht man auch die wieklein in.

[347] Pferfich latwergen

Nim 3 lb pferfich und beschnids und nim die
stein drüs Und haüws in stückle, dan nim
ein lb honig Und tün die pferfich darin, stel
es auf ein glüt Und Zerüers wol Und tün
darin, wie in die kuten latwergen Und wan
dū wilt wüffen, ob sie gnüog gesotten sind, tün
wie die küten latwergen aüff dem teller.¹⁰⁵
/114r/ [Wan die ingemachten ber wan si wendt
welen die brü ab Zücht wider süd
[Und erkaltet dran schüt]¹⁰⁶, so blibts güt, aüff disse
wis macht man aü die spitzber in].¹⁰⁷

[348] Wie Man Būmarantzen schelffer
einmachen sol

Nemmet schöne frische baūmerantza schelf=

fere Und leget die in ein frisches waffer
Und laffet si ein wenig fieden, doch nicht
fast, darnach so nemet si drüs Und
stechet mit einem messer kleine lochle
darin Und leget si wider in ein frisches
waffer, ein oder Zwen tag darnach so
nemet si herüs Und laffet si trucknen
Und nemet ein schönen Zucker Und lüt=

teret in Und laffet wol dick fieden, dar=

nach so gießet in Über die būmarantza,
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 eingesottern 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 gesottern sind,
gib sie wie die Quitten-Latwerge auf einen Teller.
Wenn die eingemachten Beeren die
Brühe aufsaugen wollen, so siede sie
(und schütte sie erkaltet dazu), so bleiben sie gut. Auf diese
Art macht man auch die Berberitzen ein.

[348] Wie man Orangenschalen einmachen soll

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

so gieffet den Zucker wider herab Und wider
sieden Und dick werden, das tūth so offt,
biß der Zucker fin dick auff den
būmarantza blibet. Allso macht man
auch andere frucht in.

/114v/ [349] St Johans trüбли latwergen
Nim die berli, las sie ein wenig süden,
dan drück si wol auß, nim hünd, lütere
in dan, nim den hünd Unden safft Zūfamen
Und laß es allgemach sieden Und Verschüme
es wol. Und wan es nit mer flüst, so iſt
iſt [!] si recht.

[350] Mülber latwergen

Nim die Mülber, laß es ein wenig warm
werden, drück es durch ein düchle, dan thün den
safft Über Zesieden Und Verschüme es wol, seüd
es gemach, wan es nümen rindt, so iſt es gnüg.

[351] Maffaron latwergen

blück den masaron ab dem stil Und hack in
klein, nim hünd, thün in ein geschier, Ver=
schüm es wol, dan thün das gehackte krüt
darin, las es ein wenig sieden, das es ein
wenig nesse hab, dan iſts gnüog.

[352] Nüs ein Zūmachen

brich die nüs an St Johans abend ab Und [fädele?]
sie an ein schnür Und leg sie in frisch waßer 14 tag
Und endere das wasser alle tag, dan süd sie in waßer [oder win]¹⁰⁸
Und saltz, darnach Züch sie süber Uß Und leg si in
ein herdegeschir Und süd honig daran Und
spicks mit Zimet Und negele Und schware si Under.

/115r/ [353/354] Ein Schöne künſt Zittronen Öpfel oder
Andere derglichen frucht in machen fol
Nim derglichen fruchten eins, Zerschnide
sie in Stück, dinem belieben nach nim
das für sampt den kernen auß 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, koch
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 Búma=
rantza, süde sie in waffer, nach dem
sie lind haben wilt Vaſt $\frac{1}{2}$ ſtünd, dar=
nach nim sie auß dem waßer, lege sie
in ein ander kalt waffer biß am abend,
dan nim sie wider drüs Und in ein ander
frisches waffer Über das für Und laßes
wol erwarmen, aber nit heiß wer=
den, dan wider in ein kaltt waſer
legen, folches tún 8 tag lang altag
2 mal morgens Und abends Und
allezit nach dem sie gewermet in ein
frisches waffer legen, du magſt die öpf=
fel¹⁰⁹ alltag nûr 1 mal wermen,
ſunderlich fo du ſi nit Vaſt weich han
wilt, Und am abend nûr in frisches
waffer legen, damit es die bittere
alle heraüs Zihen möge, darnach fo
nim Zucker oder gütten honig der auf
/115v/ folgende weis bereitet ſeige, dan lege
die Zitronen ſchnitz oder äpfel ſchnitz darin,
doch dz sie Zú Vor getrüchnet ſeigen,
namlich im ſomer über nacht auff
einem linenen tüchle ligen, im win=
ter fünf an einem füglichen ort, dar=
nach, fo sie ein tag lang in dem Zucker
oder honig gelegen ſind, fo nim sie wider
heraüs, dan tún den Zucker oder honig
über dz für Und las in $\frac{1}{2}$ ſtünd lang
ſieden, dan nim in wider abb Und las
es erkalten, dan tún die ſchnitz wider
darin, Und ſolches thün 2 oder 3 tag nach=
ein anderen, alle tag ein mal.
Darnach, fo der Zucker oder hünd bis auff 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=
zen tag ſton, den anderen tag tún 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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,
koch 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 koch sie wieder $\frac{1}{2}$ Stunde lang, damit

/116r/ der Zucker und die öpfel woll durch einander
vormengt werden, dan die grosse künſt ligt
am kochen, dan so sie nit recht gekocht werden,
Überkomen sie ein Übeln geschmack, wo sie
abber recht gekocht sind, ift es ein fürtref-
fenlich Und lieblich konfect, auff solche
weiß macht man auch die unzitigen
Nüs ein Und ander gatung frucht
Zümercken, das Zü iedem 1b schnitz 2 1b honig
Und für Jedes 2 1b schnitz 1 1b Zucker, dan der
der [!] Zucker bſchüſt Vill bas dan der hünd.

[355] Zittronen öpfel auff ein ander wis
Welche den magen stercken Und das hertz,
fürdern die teuwung und machen
ein gütten aten
Nim Zittronen öpfel, schnide sie den langen
weg in 4 stück Und tün das für darvon,
thün sie in ein Verglaſtes geschier, gütſſe
daran frisch waffer Und saltz, laſſe sie allſo
ein tag lang ſtehen, biß ſi hertlecht wer-
den, dan güß das waffer mit dem saltz
darab Und thün ander frisch waffer dran
ohn saltz 7 tag lang biß ſich die farb Ver-
endert, darnach vorsüch, ob das waffer
nach geſaltzen ſeige Und ſo es nit mer
/116v/ geſaltzen ift, ſo nim 2 teil waffer Und
ein teil hünd, bis die Zittronen bedeckt
werden, tün es dan Über das für in
einem Verglaſten geschier Und koch es,
dan nim die Zittronen auß dem
hünd Und waffer Und am andern
tag hernach tün ander honig daran
Und koch es nur ein mal mit den Zit-
tronen, darnach behalte ſie in einem
Verglaſten geschier, beſpreng daruß
diſſe nach Vollgende pülfersafara,
baradis körner, kardamumali, Jedes
anderhalb quindtli.

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 koch es.

Nimm dann die Zitronen aus dem Honig und Wasser, und gib danach am nächsten Tag anderen Honig dazu und koch es nur einmal mit den Zitronen. Behalte sie dann in einem verglasten Geschirr, bestreue dann diese mit folgenden Pulvern: Safran, Paradieskörner (Guinea-Pfeffer), Kardamom, je anderthalb Quentchen (d. i. 1,8 g).

[356] Küttenen lattwergen

beschnide sie Und spalte in 4 stück Und lege
sie in ein haffen Und schüte wisen win daran Zǔ
einer kartonen ein maß, dan thǔn es auff ein
fürle Und las es süden, biß lind sind, dan lüpfe
es ab dem für Und Zerüre sie wie ein müs, dar=
nach tribs durch ein sib in ein süber geschir, dan
nim Zǔ einer Jeden mas küttenenmüs ein
halbs hünd, aber leüttere in Zuvor
/117r/ mit küttenensafft, ribe die küttenen mit sampt
der schelfern Und pitschge Und den tribs durch ein
seckle Und dann nim Zǔ einer mas hünd 3 quertle
des saffts, schüt eß Zema Jn ein möschene pfanen,
halt es Über das für, biß es auf süd, dan lüpfe es
ab, den rüere Und schüm süber ab, thǔn es wider
Über das für Und laß es nach ein wenig sieden,
darnach so schüte das müß darin Und las die
2 theil insieden, rüre es stets, das nit an=brene,
Zitronen schelfere klein geschnetzlet gehört
auch Zuletzt darin gerüert werden, dan lüpfe
es ab dem für Und thǔn es in Zinene mödel oder scatala*.

[357] Gele kütana latwerga

Süde die gantze kütana in einem haffen mit
waffer, so lot sich die schelfere ledig, Züche sie süber
auß dem waßer Und nim das best mit einem
meffer darvon, darnach so nim die 2 teil müß
Und den 3 ten teil honig Zuvor gelüterten,
thǔn es Zusamen in ein möschene pfanen Über das
für, rüere Und mache sie fertig wie die ander.

[358] Küttenen Safft

Ribe die gantza kütana, dan tribs durch
ein seckle, darnach thǔn es in ein sÜbers
keffele Über das für, knütsch ein gütte handfol
/117v/ küttenen kerna Und binds in ein tüchle Und
tün es darin, so würt es dick mit erkalten, wen
es gesotten ist Und ein wenig Zitronensafft
so menge mas safft dÜ nimbst, so mengen fierl=ling
Zucker Und thǔn es darin, wan es ein

[356] Quitten-Latwerge

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

[357] Gelbe Quitten-Latwerge

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

[358] Quittensaft

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

will gesoten hat, dan las es mit ein anderen
sieden bis es der 2. theil ingesotten iſt, so brob=
bier es auff einem teller, dan thün es in
in [!] Zinene mödel Und las es erkallten
[etliche nehmen altzit Zu ½ ℥
ſafft ¼ ℥ Zucker Und fünſt nichts anders
Und laſens Zù rechter tige ſieden].¹¹⁰

[359] Ein küttenen Mûs

füde die kuttenen in Waßer, darnach Züche
ſie ſüber auß, nim dz beſt darvon, thün es in
ein ſchüſſelen, tün das gel von 3 eiern darin
Vor Zù mit rüren, ein wenig roſenwaſer Und
Zucker Und Zimet, dan rüere es ein güt wil,
ſtriche ein Zinene platen mit frisch ſchmaltz,
dan tün das mûſ darin Und ſtel ſi auff ein
wenigle glüt, ein Jſſerna teckel mit Vill
glüt daruf, thün ein hüllzenen reif Zwü=
ſchend den reiff Und die ſchüßlen, damit die
ſchüßlen nit ſchmeltze, ſo get es hüpfch 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, thüns in ein ſchüßlen, thün eier
Und allen Züg darin Und mach es fertig
alls wie das küttenen mûſ.

[361] Ein gel Eier mûſ

Nim das gel Von 5¹¹¹ eier, thüns in ein möſchene
[milch]¹¹² pfanen, kloge* es woll, darnach tün ein halbs
nit gar rom darin, thün es Über das für Und las es
bis dick würt, dan tün es in ein ſchübla, thün ein
wenig roſſen waſſer Und Zimat Und Zucker [kleine win ber]¹²⁵
darin, rüer es ein güt wil, tün es dan
in ein Zinene platen, ſtrew Zucker daruf Und
ſteck blüme 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 $\frac{1}{2}$ Pfund Saft
 $\frac{1}{4}$ 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 müß

Nim auff ein schüssel 10 eier, klopf sie woll,
dün Zucker darin, das es sües werde,
satz es ein wenig, tün müscat nüs drin
Und ein wenig safara, klopf das wol *Under-einander*, dan nim ein gütten löffel Vol wis=mel, rüer es woll daründer, dan nim
Vast 1 quärtli milch rom in ein pfanen
Und las in sieden, dan schüt das geklopfft
Und rüer es frei wol, so würt glat.
/118v/ es müs nit lang stehen, eh man
es macht, sonst wirt es teigicht, wan du
es anrichtest, so strew Zucker drüff.

[363] Schöne strüblin Zü machen

Mach einen schönen teig Von eier Und
mel, tün Zucker Und ein wenig wisen
win in den teig, klopf in nit zu lang,
das er nit Zü Zech werd, bore etwan
5 löchlin in die ründe in ein töpflin,
schüt den teig darin Und las in also
durch die löchlin in das heis schma=ltz laüffen Und las es hüpsch packen
Und treie sie hüpschlich Um, legs
auff ein schüsslen, strew Zucker drüff.

[364] Gefült eier Cuttlen

Nim gesoten schmaltz, tün es in pfanen, las
heis werden Und wans heis ist, so tüns
in ein ander pfenlin, dan nim eier
Und Zerklopf wol, dan tün ein löffel
Vol in die pfanen Und machs das den
boden bedecke, tüs nacheinmal Über
das für, so magst du der ding Vil machen
/119r/ so Vill du wilt, dan mach die fülle, rib
brodt Und tün ein eÿ Und winberle, frisch
schmaltz Und Zucker Und ein wenig Zimet darin
Und machs wie brot füle, magst auch
ein wenig milch dar Zü nehmen, wan
du 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
tüns in ein schüssel Und frisch schmaltz
Und Zucker Und winber Und Zimet
darin, stels auff ein glüt Und las
es ein wenig kochen.

[365] gebachne kriese

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 wiffen win Und frische
eier Und schönmel wie ein düns strüble teigle,
magst auch ein wenig Zucker drin tün, dan
stos die Züsamengebündnen kriese 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 Jnber, kleine winbele [!], knits
wol an den stil Und bifce, fücht die hend
wol in woll geklopftem eierklar, so blibts
desto lieber, formier wie die bieren, steck
den bützen 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 müs ob den bie-
ren Züsamien gehen, bachs schön brün, wans
drüs hebst, so blaß das schmaltz woll drab
Und bestrews freiwal 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 Züch die bieren dardürch gantz Und
geschelt oder in 2 oder 4 teil geschniten].¹¹³

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

[365] Gebackene Kirschen

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

[366] Gebackene Birnen

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

[367] Opfel müß

Nim gûte 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 röfts wol ab, dûn darin Zucker
oder honig Und würtz es ab Und tûn
darin kleine Rosin Und klein geschnetz=
let mandel Und rüer es wol Undereinander
[diß opfelmüß kann man
in allerlei gebachens füllen, alls krapfen Und derglichen].¹¹³

[368] Kriese müß

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

[369] ein bieren müs von där bieren

Nim bieren Und wäsch si rein aûß, dan
leg sie in ein topf Und güs drûf ein
gûten win oder bier Und setz es Zûm für
Und las sie fin weich sieden, bis gar trûchen
find, dan schüt sie in ein mörfel, stos sie
klein Und tûn drûnden geröst semel,
/120v/ stos woll dûrcheinander, güs darin ein wenig
win, trib dûrth ein fib, tûn es in ein topf
Und würtz es ab wie Vor geschriben stet Und
tûn darin gestoßnen Coriander, richts an
Und strew Zucker darûff.

[370] Kütenen Mûs

Hawe die in 4 oder 8 stück, schnid die kernen
heraus, dan hacke sie klein Und tûn sie in
einen honig Und röft 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 gewürz Und röste sie ganz trü=
chen ab, darüs mag man ein müß oder
gebachens machen.

[371] Ein müß Von marille oder pferfich
Nim erſtlich die kernen drüs, darnach ſtos
die marille in möſell klein Und tün
wis brodt, ſtos es wol *Undereinander* Und tün
ein wenig win dründter, rüers woll *Under=*
einander, tribs durch ein ſib, tüns in ein topf,
machs rechter tige Und tün Zucker oder honig
darin Und würtz es ab mit saffara Und
mit der Vorgenanten gwürtz, alſo macht
man auch mit pferfich.

/121r/ [372] Ein kes füpen Zümachen
Nim güten kes, wesch in rein aus einem
warmen waffer, ſchnid in klein, tün in
in einen topf Und ſetz in Zü dem für mit
waffer Und tün darin Zwiblen, peter=
lin krüt Und würzel Und falbei bleter,
las das frei woll mit einander ſieden,
dan trucks dür ein tuch oder ſib, tün ſie
wider in ein topf mit frisch ſchmaltz, las
nach ein mall auff ſieden, richt ſie an,
wiltü dan klötzli darbei haben Von kes,
ſo nim güten kes, der ſich riben leſt, rib in
auff eim ribeiffen, ſchlag 4 eier drin,
rüers wol dürcheinander, mach hüpsche
klötzle wie fleiſch klötzle, leg ſie in die
Vorgenante ſüpa, las wol ſieda.

[373] Ein win mühs
Nim $\frac{1}{2}$ mas güten win in ein geschir, dan
ſchnetz mandel klein Und kleine winberle
Und tüns in den win, tün honig oder Zucker
drin, ſetz es Züm 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 Zerrib oder knidts frei
wol, dan ſchlage 10 eier drin Und röhre es
freiwill Undereinander, dan tūnes in den
heiffen win Und rüer es woll, das nit Zū=
ſamen laūff Und tūn gwürtz darin
nach belieben Und pütter.

[373a] Ein anders

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

[374] Ein kostlich negeleöl

Nim negele, groblecht geſtoſen, fo Vil du wilt.
beitze ſie in roßwaſer ſo lang, bis es alle krafft
Und geſchmack an ſich gezoſen, darnach nim
ſües 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 du ſolches 5 oder 6 mal geſtoſen haſt, drücke das
öl auß Und behalt es in eim glas wol Ver=
macht. auß diſe wiß mag man auch das
beltzion öl, biſem öl, ſtirxöl, aloeöl, auch
Von Zimet, mußcatnüs, muſcat blußt, Unnd
ander derglichen dingen machen.

[375] ein ander muſcatnus öl

Nim 1 lb geſtoſen muſcatnüs, tūn ſie in ein
newen Vergleſten hafen, miſche darunter fo Vil
malfaſier oder ſonſt ſtarcken win biß ſie be=
deckt werden, Und 2 lb frische bûter, Ver=
macht den hafen wol Zü 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, zerreibe oder knete
es reichlich, schlage 10 Eier hinein und rühre es
reichlich untereinander, gib es dann in den
heissen Wein und rühre es gut, dass es nicht
zusammenläuft und gib nach Belieben
Gewürze und Butter dazu.

[373a] Ein anderes Mus

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

[374] Ein köstliches Nelkenöl

Nimm Nelken, recht grob zerstossen, so viel du willst,
beize sie so lange in Rosenwasser, bis es alle Kraft
und den Geschmack an sich gezogen hat. Nimm dann
süsse Mandeln, schneide sie klein und lege sie in
das Nelkenwasser, bis sie weich werden.

Nimm sie dann wieder heraus, dörre sie an der Sonne.
Und wenn du das 5- oder 6-mal gemacht hast,
drücke das Öl aus und behalte es in einem gut
verschlossenen Glas. Auf diese Weise kann man auch
Belzion-Öl (?), Bisam-Öl, Amber-Öl, Aloe-Öl,
auch von Zimt, Muskatnuss, Muskatblust und
dergleichen Spezereien machen.

[375] Ein anderes Muskatnuss-Öl

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

dürch ein dûch, behalt es in einem glas an
der sonen, biß es sich wol gesetzt, darnach sige
es wider Und behalt es in einander glas.

[376] ein ander müscatnûs öl

Nuscatnûß [!] Zerschnid sie klein Und beitze sie
/122v/ in malvasier oder sonst gûtem win 3 tag,
darnach nim sie herûs Und dore sie an
der sonen 2 tag, bespreng sie mit roß=
wasier 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 flûst, behalt es in einem glaß
wol Vermacht.

[377] öl Von Pomarantzablûst, gelsenen
gras, negele Und aller blûmen
oder blûst Zû machen

Nim sües mandel, sübre sie Und stose sie
wol, darnach machein leg Von blûmen
oder blûst aûff ein line dûch
in ein sib, darnachein lege gestosen man=
del Und mach allso, ein lege Um die ander
biß Zuletzt die blûmen die mandel
gar bedecken, laß es also an einem füchten
ort stehn, 10 tag darnach nim die
/123r/ mandel Und drück das öl wol drûß, so kann [man]
Villerlei köftliche 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] müscatnüs öl

Nim 1 ff müscatnüs, stose Und tün sie Über
das für bis sie wol warm werden Und
misch se on underlas, darnach tün sie in ein
starck dūch Under ein pres, trück das öl wol
aus, schab es flisig miteinem meser ab dem
seckle Und behats in eim glas, wol ver macht,
dis öl ist glich der manen Zù er wermen, den
Zù stercken, Zùder bär mütter so man
den wiben den magen damit schmiert.

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

Nim eier toter, etwan 8 oder 10, ruer
sie Undereinander, tün sie in ein pfan=
nen Übers für Und rüers immer mit
einer kellen, bis es Zimlich rücht Und
glichsam brüntzelet wirt, dan nim
ein linis tūch, legs in heis wafer Und
winds ein wenig aus Und tün die eier
doter darin, winde Und trücke sie auß ihn
ein schüfilin, so wirft du ein öhl darüs trück=
en, halb gelb Und hab [!] schwartz, las ein
wenig stehn, so wurts gar schwartz,
behalts in ein glas Zù disem gebrüch.

[381] Auf Ein ander wis

Nim hart gesotne eiertoter, im Übrigen
machs wie die obige. dis öhl ist auch güt,
die scheden an heimlichen steten Und
schinbeinen Zù heihlen.

/124r/ [382] fleischspiß

Nim das kalt gebratten oder Über bplibne
Von einem Rinderen bratten, hak h es
klein, nim daründer Zwiblen, auch
klein gehackt, güß die brüne brat=
brüh 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,
tün ein wenig marg oder Rinderfeiste
daran, so wirt es güt Und wolgethan.

[383] Ein kelber schlegel abzübraten
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 effig, knobloch,
schnetz es gar klein Und las es mit ein= ander fieden, dan wan den braten an= richteſt, so güß diſe brüh daran.

[384] Ein andere gatüng
Nim ein schönen grossen kalber schlegel,
plütsch in wol, leg in dan 8 tag in
effich, dan spick in schön, laß in der
/124v/ safft braten, dan nim Roseneffich mit
win Vermischet oder wiegslen faltzen,
Zucker Und Zimet, rüer es wol ab, laß ein
wal darüber thün, leg dan den braten
auff eine schüssel, schüte die brü darüber,
schnid ein Citronen Zü 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 ſtotzen
Plütsch in wol, spick in mit falbei
oder roßmarin, brat ihn wie Zü Vor in
finer brü, dan nim die brü darin er
gebraten iſt, mach sie mit effich 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 sieden,
das sie fin dick würt, so wirt die brü güt
Und wol geschmagt Und wan die ganß
gebraten ist, so schüt die brü daran.

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

[388] Ein Wald hün 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 durch, las mit einander auff sieden,
dan schüt es Über das gebratnen hün.

[389] Ein güt lempratten
Nim ein gütten lempen Von eim och[s],
schnid den, thün die hüt Und oderen
/125v/ darvon, das er frei dün werde, klopf
in frei wol mit einem messer rucken,
dan nim rinder feiste Und hacks
mit grünen krütern, kümich,
pfeffer, Jmber Und saltz alles durch-
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 wohlgeschmeckend. 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, koch
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,
verröhre 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
saür oder nit.

[390] Ein eingebetzter kelber braten
Nim ein nier braten oder fünst kalbfleisch,
dan nim knobloch Und stos in, dan
nim esich Und saltz, ein wenig wasser
Und tu den knobloch darin, dan Zer=
stich den braten mit einem messer
Und legs in diffe brü Und laß es Über
nacht darin ligen, so wirts die brü mit
dem knobloch durch bissen, du kanst auch
/126r/ düren wolgemüt* darin thün, es gibt dem
fleisch ein lieblichen geschmack, dan nim
den bratten darüs, saltz in noch ein wenig,
steck in an Und wan gebratten ist, so nim
die brü darin er gelegen ist, schöpf sie
obenherab sampt dem düren krüt,
dan tün frisch schmaltz darin Und las
es mit einander sieden, dan setz es under
den braten Und begüß in offt, dar=
mit das die brü wider in die pfanen
rine, so wirt er wol geschmacht, wan du
den braten wilt anrichten, so güß diffe
brü, ein wenig pfeffer darin geton, Über
den braten.

[391] Lamsfleisch in einer böllen brü
Nim ein lid, trüchne in auff einen
Roßt ab, tün es darnach in ein fischkesse
oder erats haffen, güß halb win halb
esich Und ein wenig fleisch brü darin
Und bren ein wenig mel darin, dün
auch Zwei hand Vol geschnetzlet böllen,
las mit einandern sieden, Und wan
es halb gesotten ist, so maches ab mit
pfeffer, saffara Und Zucker, las es dar=

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

[390] Ein gebeizter Kalbsbraten

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

[391] Lammfleisch an einer Zwiebelsauce

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

/126v/ nach wider sieden Und wans auff gesoten
iſt, ſo iſt es recht, du kanſt auch ein wenig
kleine Und groÙe winber darin tun.

[392] Gefülte lebern

die lebern klein gehacket Und
geriben oder geweicht brot darum
Und woll frisch ſchmaltz darunder
goffen Und 2 eier, pfeffer, imber,
muÙcat bluÙt, alles wol Under ein=
ander gerüert Und alſo auff der glut
in einer ſchüsslen gekochet.

[393] hüner füle

Nim das leberle, den magen Und ein
wenig ſpeck, alles durch ein ander klein
gehackt, ein wenig brod Und eier, das
es dün gnug iſt.

[394] Ein ander gatung füle in allerlei
gebratens

Nim kalt fleiÙch, gesoten oder braten, hacks klein
Und tun geriben brot Und eier Und klein
geschnetzleten ſpeck, ſchnitlich, peterle Und
gewürtz nach belieben Und kleine winberle.

/127r/ [395] Ein füle in ein ſpanferle
Nim alles ingweit Von ferle Und ſüd es wol
Und hacks, darzu nim peterle Und mafferon
Und was du am liebſten haft Und geribe brod
Und ein gûts ſtück ſpeck, hake dis alles woll
Undereinander Und ſchlahe darnach darin 6
oder 7 eier, machs nit zu tun Und würtz es
nach belieben.

/127v/ [396] Krieße in Zümachen
Nim die krieße, hauß die ſtil halb ab oder Züch
ſie gar auß, dan nim ein hunghaffen, ſtrew
Zucker Und ein wenig muÙcat bluÙt, Zimet
Und negele pülfen 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 (hinz) und klein
geschnetzelten Speck, Schnittlauch, Petersilie und
Gewürze nach Belieben sowie kleine Weinbeeren.

[395] Eine Füllung in einem Spanferkel

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

[396] Kirschen einmachen

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

ein legata der kriese, dan wider wol mit Zücker Und des gwürtz bestrewt, Und so fort=an bis der hafen fol ist, dan tün ein delerle darüff Und schwars mit einem steinle, dan decke ein tuch drüber, das nit hinin stübe, so kanft si ein oder 2 Jahr güt behalten, so offt alls dar von nimft, so beschware si wider, es giret Und stiget sonst Über sich, etliche nemend honig für den Zucker Und sieden ihn Und schütten das gewürtz driha den honig Und dan an die kriese auch [oder süd honig oder Zucker Zü rechter dicke Und schüts an frische kriese Und beschwar sie Und tünd auch gwürtz drin nach belieben.]¹¹⁴

[397] Nüs ein Zü machen

Nim ein hünd haffen, der wol glest ist, tün ih [!] Vol wasser, bis an den hals, dan nim ein anderer haffen, das die hels Züfamen dienen, füll den mit nüs, die Um St Johans tag abgebrochen sigent, Ver= /128r/ spriß ihn mit holtzle, das die nus nit auß fallen, stürze den hafen mit den nüßen Über den mit dem wasser, klebs Um Und Um woll Zü, las ein stünd oder 3 woll sieden, dan nim die nüs drüs Und machs ein wie die kriesse Und setz es in den Keller, las ein tag 14 sten, wan dan das fod wolt Zü dün werden, so müs mans wider absieden Und fin kül wider angießen Und wan die föder fin dick gesotten sind auß das eingemachte, es sei wasserlei [!] es wölle, so darff man nime im keller halten, sonder an einem finem lüfttigen ort woll bedeckt stehet lassen, doch das es nit Zü warm stehet, in den stüben blibt solche fachen nit güt.

[398] Pomarantzschelfere ein Zü machen

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

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

[397] Nüsse einmachen

Nimm einen Honighafen, der gut glasiert ist, giesse ihn voll Wasser, bis zum Hals, nimm dann einen anderen Hafen, so dass die Hälse zusammenpassen. Fülle den mit Nüssen, die um St. 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 gedörzte 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 Zucker oder honig daran, las
sieden, biß nimer flüst auff dem deller, doch
das die schelfere nit Zü lind oder zu hert
/128v/ sieden, so aber das selbig geschehen wolt, so güs
das sod Von den schelfere Und süd das al=le
lein, bis Zü rechter ticke Und wans kül
iſt, schüt es wider auff die schalen Und schwarz
es Und behalt es wie die Vorigen.

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

[400] Allendt 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 frischs daran schütten
Und machen wie die 2 obigen.

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

/129r/ [402] Rütenſafft
Nim wild rüten, rib sie in einen ribtopf
trück den ſafft dür ein tuch, las in woll
ſieden Und ſch[u]me in immer ab, dan güs gelüt=terten Zucker drin Und laß in abr woll
darmit ſieden, güß ihn darnach wider durch
ein tuch, las in wider ſieden, bis er nimer
flüst, 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 fliest, doch sollten die Schalen weder zu weich noch zu hart sieden. Wenn das aber passieren sollte, so giesse den Sud von den Schalen und siede ihn allein bis zu einer rechten Dicke. Und wenn er kühl ist, schütte ihn wieder auf die Schalen und beschwere sie, und bewahre es auf wie im vorherigen (Rezept).

[399] Bibernellen-Wurzeln einmachen

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

[400] Alantwurzeln einmachen

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

[401] Holunder-Konfekt

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

[402] Rauten-Saft

Nimm wilde Rauten, zerreibe sie in einem Mörser, presse den Saft durch ein Tuch, lass ihn gut sieden und schäume ihn fortlaufend ab. Giesse dann den gesotteten Zucker hinein und lass ihn gut damit sieden, giesse ihn dann wieder durch ein Tuch, lass ihn wieder sieden, bis er nicht mehr fliest. 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] saürhampfla safft wider die hitz Und allerlei
Machach [!] in wie der rüten safft, Und gib
darnach Jüngen Und alten ein, wan sie groſe
hitz haben, allſo macht man alle ſefft Von
Von [!] grünen krütern machen [!], wer die hitz
hat, der lige auff rüten Und ſtrewe ihm
klein geſchnetzlete rüten auff die brüſt, die
Zücht ihm die hitz aus.

/129v/ [404] Mülbersafft Und trübenſafft
Nim die mülber, trück 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, darfſt kein
waffer dran tün, darnach trück 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 ſafft von diſen beren haben
will, ſo ſchopfe man den ſafft 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] Opſſafft
Nim für opſſel, ſchele Und ribe ſie auff ein=

/130r/ nem ribiſſen Und trücke ſie durch ein tuch Und
mache es dan wie die Vorigen ſefft, den bieren
ſafft macht man auch allſo. Nim ſafftig bieren, darfſt ſie nit ſchelen.

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

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

[404] Maulbeersaft und Traubensaft

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

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

Nimm Beeren welcher Art du willst, schütte sie in
einen Kessel, lass sie gut sieden. Du darfst kein
Wasser dazugeben. Drücke sie dann gut
aus, stelle sie wieder über das Feuer, rühre sie
wie Kirschen. Man kann auch Honig oder
Zucker und Gewürze hinein tun.

Wenn man den Saft dieser Beeren haben
will, so schöpft man den Saft von den Beeren ab,
wenn sie erstmals sieden. (Giesse ihn) durch ein
dickes Tuch in einen Tiegel und siede ihn so,
wie es für die Maulbeeren beschrieben worden ist.

[406] Apfelsaft

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

[407] Kriesefafft Zǔmachen

Nim kriese welcherleyd dü wilt, ris ihnen die stile
aǔß, tǔn sie in ein kesele, tǔn ein kolfür drunder, rür
sie wol Um, das sie nit anbrenen Und wan sie wol
gesoten sind, so schopf de safft drab, doch nit Zǔvil, da=
mit die kriese auch etwas behalten, gieß den
safft durch ein rein tückle, tǔn gelütterten Zucker
dar Zǔ, nachdem dü sie gern füeß haſt, laß fieden,
bis nit mer flüst, die anderen kriesi schlag durch
ein durchschlag, dan trüchne sie wol ab in einem
keſſel, aber rüere sie wol Um, das sie nit anbren.

[408] Met Zǔmachen

Nim Zǔ einer mas gütten honig 8 mas waſer, las
es in einem keſel beieinem fanſſten für doch ohne
rauch fieden Und schümß ihmer, bis es anfacht
gantz klar Zǔ werden, las in kalt werden,
tǔn in in ein fas, aber nit Zǔ Vol, dan ergiret, wan
dū in lang behaltest.

[409] Ein anderer in Jhl Zǔmachen

Nim ein gütten muſcatnus, ein wenig Zimet
/130v/ schüt 3 mas waſſer druf, las es d 3ten teil in
fieden, tǔn ein halb pfund gelüttertes honig
dar Zǔ, las fieden bis nür anderhalb mas blibt.

[410] Von wachholderber

Nim die wachholderber, Zerſtos sie wol, tǔn
sie in ein topf, schüt des besten win daran, den
dū haſt [las 1 tag dran ſten, dan]¹¹⁵
ſetz es Zǔ dem für, las es erwallen, ſchüm
es füber ab, darnach güs den win ab, den bern
in ein glas wol bedeckt Und behalt ihn
darnach, dün nochmehr des wins an die ſelben
ber Und ſüd es wie das Vorigmal, trück
darnach des ersten wins am morgen fröh,
den anderen am abend, wan dū ſchlafen geheſt.
Dis tranck iſt güt für alle wetagen des haúpts
Und hertzens, auch für alle gebreche des
magens Und für alles gifft, item für allen

[407] Kirschen Saft 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 Drittelsieden, 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 Unwüsend ist, item für den schlag, für die taubfücht des libs, für alle apostema, die dan dich denselbigen tag nit blagen können, für alle gebrechten des rückens Und der lenden Und Zene, sündlich für den lendenstein, für dein stinkenden atem des münds, für das stechen im lib Und den tampf Und machet /131r/ gute rühe item für alle inwendige gebrechen des geäders das selbige bringts Zù recht Und erweichts, item wan man die wachholder ber Zerftost Und [dürch ein duch getrückt Und den safft]¹¹⁶ wol südt in lin öl Und rüert sie fligig Um Und wens dan also wol gesoten ist, wol Zügedeckt lasen erkalten, tün es in ein keler, wan dan etwen ein mensch sich Übel gestosfen oder gefalen oder geschlagen ist, den sol man damit bei dem für salben wo es ihnen wehe tüt, es dienet auch Zùm schlaf, wan man die schlef damit bestricht, man mag auch der ber am morgen nüchtern esen für die bosen lüfft, es dienet auch Zùm gesicht Und bring großen nütz der gesundheit.

[411] Von loröl Zùmachen

Nim 1 lot lorber gepülfert, 1½ lot baümöl, dün darzù ein wenig grünspa Und faden baüm, darzù dün es in ein Zinis gefes, setz es in ein kefale mit wafer Zùm für, las fieden ein wenig wol, das ist ein güt lor öll.

[412] Mer Zwiblen esich oximel scilliricūm genant

Nim der wiffen mer Zwiblen, über Und wesch sie wol, schnids Zù kleinen stücklin, Züch einen linen faden dardürch also das kein stückle das /131v/ ander berüere, henks in lüfft 40 tag auff das sie recht wol dür werden, darnach lege sie in einen steinenen krüg, schüt des besten wisen winefisch dran, alweg auff 15 lot Zwiblen 2 lb esich, Vermach den krüg 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 Mundes, 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 scillircum 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 gerüch darüs gange, heng den
den [!] krüg den gantze somer in die sonen,
darnach sige den esick herab Und trücke
die stückle wol aus, so hastu den scharpf=

fen esig von scila bereit, der Zü Vilen gebrechen
dienstlich ist, Galenüs¹¹⁷ kann dissen esig nit
gnüog loben, dan er schribt, so iemand
Von disem esig alle tag frühe einen löfel
Vol trinckt, der ist sicher Vor aller münd=

füle Und hals geschweren, das magenmünd=

lin wirt dar Von gestercket, der mensch be=

kompt einen liechten atem, hele stim, klars
gesicht, gut gehör, Vertewt die spis wol,
hat sine gebürliche stülgenge Und wafer
laßung, behelt nichts überflüsiges
in libe, darff sich keiner bläst oder wind
darin besorgen, keiner inerlichen Verstopf=

fung Zü besorgen, gewind eine gute farb,
dar sich auch keinen geschwülf oder hertkeit
Zü fürchten, in suma es ist die eine

/132r/ außerwelte teüre heilsame Und gesunde
artznei Zü erhaltung menschlicher gesundheit, ob=

glich etwas Unföbers miten inden gebeine Ver=

borgen lege, den fallenden siechtagen, so er nach
new ist, heilet Und Vertribt er Von gründ auß
aber den alten Und Vorlangst eingewürtzletten
bewältiget dise artznei denach, sovil das er den
krancken glich wol nit so offt auch nit so heftig
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 gut als differ effig ein löf=

fel Voll oder 2 fin seüberlich hinab geschlüngen,
den er Zertrent mit gwalt den Zehen schlim,
darinen die lüncken glich wie in einen pfüd=

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 baūmöl, leg
die roſen drin Und ſetz ſie aūff ein klein für, laß
es ein wenig durch ein ander ſieden, tūn ſie als= dan in ein glaß, ſtel ſie an die ſonen 4 wochen lang, dan trück ſie durch ein ſeckle, das iſt ein roſenöll.

/132v/ [414] fiſch brü Über bratenfiſch

Nim kleine roſinle, Zerſtoſe ſie im mörfel mit geribnen pfeffer kūchen oder mit gerösteten ſemel Und mache es aūff mit eſich Und eieren, den trücks durch ein reins tūch Und würtz es an mit Zimet, negele, muſcat blußt, ingwer, muſcat nūs Und pfeffer, da lege die brat=nen fiſch darin Und las es auffſieden oder lege ein ſtückle ſüeſes ſchmaltz in die brü Und las es miteinander aūff ſieden Und ſchüt es an die bratne fiſch.

[415] brüe an bachne fiſch

Nim böllen Und kleine öpfel [Und gügūmer]¹¹⁸ Und ſchnid ſie, röſt ſie im ſchmaltz, dan nim pfeffer kūchen Und win, kleine win berle Und gwürtz Und ein ein [!] wenig frisch ſchmaltz, laß ein wenig ſieden, güß Über die gebachnen fiſch oder nim für die pfeffer kūchen geriben wiſ brot, röſts im ſchmaltz Und dün ein wenig hūng darzu ./ oder rib möretich Und mandel Undereinander, ſchüt es in gütēn win Und ein wenig ſüeſes ſchmaltz Und würtz es, las ſieden, leg die bachnen fiſch in ein ſchüßlen, ſchüt diſe brüe daran.

/131r/¹¹⁹ [416] Ein köſtlicher mertzwiblen win Zūmachen

bringt alle gefündheit widerum,
Zerteilt Und fürdert aūß alle
Überflüſige böſe Zehe füchtekeit
im gantzen leib, im magen, būch
Und haūpt, leber, miltz, in ner=

[413] Rosenöl

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

[414] Fischbrühe über gebratene Fische

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

[415] Brühe an gebackene Fische

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

[416] Einen köstlichen Meerzwiebel-Wein machen

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

wen Und in gebeinen, löset auf
alle Verstopfungen, weichet
den buch, trilt durch den harn
alle böse füchtigkeit, bürgiert
das haupt, ist güt für das
potagram, die falend sucht.

Nim in den hündstagen 1 pfünd
mer Zwiblen, brich die bletle ab, einß
nach den andern, laßi 10 tag am schaten
oder lüfft ligen, darnach thüe sie in ein groß
glas, güs darüber 6 mas gütten alten win,
las sie also 40 tag lang wol Vermacht sten,
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 wirfstu oberzelte
tugent erfahren.¹²⁰

/r/¹²¹ Merzwiblen esig Zumachen fürdert die täwung [?],
ist güt für die fallend sucht, schwindel, dauß=
sucht, für geschwülf des miltze, macht Und be=
halt den menschen alle Zit gefünd Und
lengeret ihm sin leben, macht ein gute farb,
ein gütten Und lichten atem, tribet auß ale
Überflüfige böse füchtigkeit, auß dem
gantzen leib, in suma sin tugent ist nit
gnügsam Zu loben.

Nim ein großen wisen merzwibel, welcher
ein ff wigt, schnide das hart darvon,
das Übirig schnide klein, tues in ein
gros glas, güse daruber 4 mas gütten
starcken w[in] esig, Vermach das glas wol,
stele es an die suma 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 esich
Nim mer Zwiblen 2 lot, Zimet, langen
pfefer, iedes $\frac{1}{2}$ lot, fischemüntz, Reckholder=
ber iedes ein quindtli, esig ein maß
tū ales in ein glas, stel es 40 tag an
die funen, darnach sig es und bhalts.¹²²

/133r/ [418] gehack[t]e fisch
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 auf das für Und las es aufsieden
Und mach küglen darūs wie hünereier
Und wirf sie in das wafer Und las das
wol siedein [!], dan nim sie herūs Und
Zerschnid sie in 2 teil Und mach daruf
ein grün sod.

[419] Würst von fischen
Wiltū den *von* disen fischen würst machen,
so nim darin negele, mūscat blumen, kleine
Rosinle, safara Und temperiers woll ab
wie Vorgeschriven ist Und mach *von* den selben
fischen würste eines fingers lang Und lege
sie in heis fiedend wasser, las sie wol einsieden,
dan nim sie darūs Und mache daruf ein.
brün sod, nim geringen esig Und pfesser
küchen Und win, würtz es wol ab Und laß
es wol sieden, tūn rosinle drin.

/133v/ [420] groſe Jlancken Zū kochen
Thūn die fisch in ein pfanen wafer Und
saltz darin, wan das wafer süt, so laſe es
ein wenig fieden, stels dan ab dem für,
schüt ein wenig w[eißen] win Und esig darin
Und decke es mit einem dūch Zū, las es
ein wenig bliben, nim sie bald her=
auß in ein schüslen, mach die brüe
daruf, allso nim Capere, piniöle, ein

[417] Ein anderer Meerzwiebel-Essig

Nimm 2 Lot Meerzwiebeln, je $\frac{1}{2}$ Lot Zimt und langen Pfeffer, je ein Quintli Pfefferminz und Wacholder, ein Mass Essig.
Gib alles in ein Glas, stelle es 40 Tage an die Sonne, seihe es dann und bewahre es auf.

[418] Gehackte Fische

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

[419] Würste von Fischen

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

[420] Grosse Lanken (Lachse) kochen

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

wenig w[eißen] win, Zimet, negele, roßmarin,
knobloch, selfe, peterle, saltz Und ein wenig
öl Und wem es beliebt auch ein we-
nig Zucker, dises alles dürcheinander
gesoten 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,
mūscatblūst, imber, rüers wol Underein=
ander, ker die haüt Um Und füle die füle
darin Und so offt ein wenig darin tuſt,
/134r/ so tün ein wenig fües schmaltz darzwüſchet,
neie in fin Zü Und brate in auf dem roſt,
beschüte in offt 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 erfigen, tün
frisch schmaltz in ein schüßlen Und ein wenig
Zimet Und negele Und mūscat blūst Und
kleine winberle Und dan die fisch Und wider
Und gwürtz daruf Und ein wenig saltz
[Und ein wenig fleischbrüe]¹²³
Und ein schüßlen daruf gedeckt Und auf die
gluod geton Und lasen kochen.

[423] Wie man karpfen absieden sol

Nim gütten roten win, las in sieden, dan
spaldt den karpfen miten durch den rücken
Und den kopf, dan mach stückle darüs
Und tuſns 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, hache es klein, nimm Petersilie, Pfeffer, Nelken, Muskatblust, Ingwer; rühre es gut untereinander, stülpe die Haut um und fülle die Füllung hinein. Und wann immer du ein wenig hinein gibst, so gib ein wenig süsse Butter dazwischen. Nähe ihn fein zu und brate ihn auf dem Rost, übergiesse ihn oft mit heisser Butter.

[422] Stockfisch kochen

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

[423] Wie man Karpfen absieden soll

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

negele, ein wenig Zimet Und müscat
blüft darin Und ein wenig geriben brot,
man bacht sie auch im schmaltz.

[424] Wie man gangfisch kochen sol
brat sie ab auf einem rost, darnach tun
sie in ein schüßlen, dan tun frisch schmaltz
in ein pfenlin, tun klein Zerschnetzlet
knobloch darin, las brünlecht werden,
schüt es an die fisch sampt ein wenig
essig Und Capern Und ein wenig pfeffer
Und geriben brot, stel es auf ein glüot
[Und laß es wol Verteigt sieden ein wenig
oder bach sie im schmaltz.]¹²³

[425] Wie man Rencken kochen sol
tun ein pfanen mit waser Über, laß es sieden
das es recht wal, dan tun die fisch darin Und
laß ein eintzigen wal darüber gon Und nit
mer, das Zücht das saltz auß, fünft wan sie
lenger süten, so werden sie das saltz wider an sich
Ziehen, dan tun sie auf dem rost ein wenig
tröchnen, dan tun sie auf ein schüßlen sampt
Zimet Und negele Und fil frisch schmatz [!] auf
die glütt pfanen verteigt laß es sieden .
[oder tun efig Und öll dran wan sie ufm rost
wol abtröchnet sind Und nit gesoten]¹²⁴

/r/¹²⁵ [426] Ein andere gatung gangfisch
Zu kochen
brat sie nur halb auff dem rost,
dan tun sie in ein Zinene schüslen
auf die glüod sampt Zimet
Und negele Und fil fües
schmaltz, ein wenig kleine
winberle Und wan du
haft ein klein wenig fleisch=
brüe Und las es ein wenig
kochen.

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

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

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

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

oder brat sie noch auf dem
Roß Und tun esig Und öl
Und ein wenig pfeffer
daran.

große ilancken oder fünft ander große fisch
oder förana Zü bereiten ist der fisch Zü
g[r]ob, so Zerhauw in in der mite ab ein=
ander, tun ein kese[l] mit waser Über Zü
sieden Und wan es füt, tun die fisch
/v/¹²⁶ darin Und las sie wol sieden, das si nit mer
schweißig seigen, Und wan sie im füt sind,
so würf ein hand Vol saltz darin Und wan
er gar ist, so schüt ein güt glaß Vol esig darin,
dan Züch sie auß auf ein bret Und laß sie
ersigen, dan tun sie in ein schüslen, tun esig
Und öl daran, auch kleine winber Und
Capern daruf Und also kalt auftragen.¹²⁷

/135r/ [427] fleisch ein lange Zit güt Zübehalten
stosse Coriander somen Und wachholder ber,
eines so Vil as das ander, dan nim ein
feßle, leg ein schicht fleisch Und saltz es ein
Und tun ein güteil des gestosßenen druf
Und wider eine schicht fleisch wie man es
fünft einsaltzet Und allemal ein hand
Vol des wachholder Und Coriander, dan spond es
Vest Zü, legs in keller Und weltz es altag ein=
mal Um, das es mit der fültz begossen werde,
wan man darvon kochen tut, so spünd es wider
Zü Und weltz es Um, es wirt auch der ge=
stalt ingemacht ser güt gereucht oder
esich daran gegossen. Und dan saürbrat gmacht.

[428] Güt fürbraten Zükochen
Nim ein stück Rind, kalb, hirtzen oder gemse
fleisch, bleu es gar wol Und thün es in ein
hafen, die herdenen sind die besten, tun 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 auff der glüd 3 oder 4 stünd
[das kalbfleisch nur 1 stünd]¹²⁸
/135v/ sieden Und 1 oder 2 mal Umkert, bis es ein
schone dicke brüe gibt; ist ein treffenlich
essen.

/136r/ [429] Wilt du scharwilladen* machen
So nim Zu einem pfünd schwinn braten
2 pfünd speck ohne die schwarten, hauw
die leinstle* Und die feiste alle füber auß
dem braten Und hack es alles so klein,
daß es gar seig wie ein teig, dan nim
ein halb pfündn [!] kleine winberli Und ein
halb pfünd geribnen barmassaner keß
Und ein halb pfünd [!] süßes schmaltz, das
Zerlas in einem pfenli allgemach, das
es nit warm werde Und ein güt glaß
Vol Rossenwaffer, ein wenig gel ge=
macht mit saffara Und ein guot
theil Zimet Und muß Cat bluoßt Und
ein wenig Jmber Und saltz, dan nim
die derm drücknen si woll, dan thün
ein wenig roffen wasser in ein geschier
Und ein guot 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 auffwen=
dig fast gel werdind, dan schop si Und
las den darm Vaſt halb ler, dan henck
si auff

/136v/ [Præcatio ad Christum
pro unum ex ea vita
D[omi]ne ti Criste verus homo & Deus
qui toleras]¹²⁹
si auff 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 du mortadella machen
So nim den¹³⁰ stinh* Von dem schwi[n]
allso bluottig, hauw die schwartten
darvon, dan nim auch die lebern, la[β]
keins netzen, dan nim den dritten th[eil]
so Vil speck oder schmer, aber der speck
ist Vill besser des fleischs Und der l[e]=
bern sol glich Vill sin, dan nim da[s]
Und hack ein iedas stug beffunder Und
gar klein, dan nim alles Zussamen i[n]
ein geschier Und knit
[oder hak]¹³¹ es gar woll [un=]
der ein anderen, dan nim 2 grosse
gleser Voll des aller sterchsten welschen
winß Und ein guottheil Zimet
/137r/ Und muß Cart nus Und ein wenig
negeli Und muß Cart blüst, Jmber
Und saltz, dan so schop si Und underbind
si 2 mall Und laß ein guot stück darm
enzwüschend wie an den scharwila=
den, henck si in den rauch nur 3 tag
Und reuch gar starch, das si geschwind
Und gech trüchnent.

[431] Wie mann schwine tschünck bereiten
foll
Nim die tschünka, saltz sei in mit dem
Anderen fleisch Und wan du das ander
fleisch aus der fültz nimpft, so heldt dan
die standen auf ein seiten, so Rindt die
salmüren an ein ort, dan leg die tschüncken
in die fallmüren Und las sie noch ein tag
Und ein nacht darin ligen, dan nim sie auß
Und leg sie in ein hepf*, das er dorob Zussamen
gange [laß in 3 oder 4 tag darin ligen]¹³¹, dan nim sie aus Und strich
sie sauber mit einem finger ab, heng sie auf,
laß sie woll trüchnen¹³²
Rauchs frey 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 Drittels
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.