

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 [432-515]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-939141

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.12.2025

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

/137v/ [432] Lüganigeta*

Nim schwininen broten, darzù den
halben theil speck, alles Züfamen geha-
cket, etwas kleiner als schüplick teig,
ein wenig Zimet Und negele püller
aber nit gar klein gestosfen, auch ein
wenig müßcat blüßt, kleine winber
Und ein wenig fenchel.

[433] Mortadela

Nim das blüttig Vom hals der schwin[a]
Und Vom bûch der schwina Und das
best Von einer schwina lebara, würt
alles klein gehackt, darzù tût man
1 oder 2 handt Vol schüblick teig für
12 krina fleisch sol man nehmen nach
folgendes gewürtz: pfeffer 6 lot, müßcat
blüßt 1 quindtli, Zimat $\frac{1}{2}$ lot, negele
 $\frac{1}{2}$ lot, müßcat nûs 6, imber i lot
gedört, saltz ii lot.

[434] Leber Würst

Nim kalbs lebern Und speck, hacks klein,
würtz es ab, schlach eier drunder, ruer
es wol Undereinander, mach den darm
nit gar Voll.

/138r/ [435] falsitz gût Zûmachen
Nim den braten Von einem schwin Und
haûw alle listle und feiste fûber drûs,
dan hack das klein wie teig, wan man
den 3 ten teil rinder braten darzù nimbt,
so würt es auch gût, das man alles listig
Und feist drûs haûw, dan nim den 3 ten
teil, so Vil gewürffleten speck als du fleisch
haft Und ein gût groß glas Vol des besten
welschen win, ein wenig pfefer Und ein
wenig knoblochsaft Und saltz, dan schop*
si frei wol Und eben, das kein lûcken blib.

[432] Lunganighette (Schweinswürstchen)

Nimm Schweinebraten, dazu den halben Teil Speck, hacke alles zusammen, etwas kleiner als Schübling-Masse (Brühwurst), ein wenig Zimt und Nelkenpulver, aber nicht allzu klein gestossen, auch ein wenig Muskatblust, kleine Weinbeeren und ein wenig Fenchel.

[433] Mortadella

Nimm das Blutige vom Hals des Schweins und vom Bauch des Schweins und das Beste von einer Schweinsleber. Es wird alles klein gehackt, dazu gibt man 1 oder 2 Handvoll Schübling-Masse. Für 12 Krinnen Fleisch (kl. K.: 520 g, gr. K.: 690 g) soll man noch folgende Gewürze nehmen: Pfeffer 6 Lot, Muskatblust 1 Quint, Zimt ½ Lot, Nelken ½ Lot, Muskatnuss 6 Lot, Ingwer 1 Lot getrocknet, Salz 2 Lot.

[434] Leberwürste

Nimm Kalbsleber und Speck, hacke es klein, würze es ab, schlage Eier darunter, rühre es gut untereinander, mache den Darm nicht allzu voll.

[435] Guten Salsiz machen

Nimm den Braten von einem Schwein und haue die Bauchwand und alles Fett sauber heraus. Hacke das dann klein wie einen Teig. Wenn man den dritten Teil Rinderbraten dazu nimmt, so wird es auch gut, wenn man alles Sehnige oder Fette heraushaut. Nimm dann ein Drittel so viel gewürfelten Speck wie du Fleisch hast und ein gutes grosses Glas voll des besten welschen Weins, ein wenig Pfeffer und ein wenig Knoblauchsaft und Salz. Stopfe sie dann reichlich und gleichmässig, dass keine Lücken bleiben.

[436] Wiltū schüplig machen 3er leÿ

Die gar gûten mach allso, nim gût feist
schwine fleisch, doch das kein schmerbigs
darbei seig Und kein schwarten, sonst mit
knobloch saft Und pfeffer, wie die salſitz,
diſe wie auch die salſitz bliben Übers Jahr
frisch, wan man ordenlich mit Umgad.

[437] Die andern

Nim die schwarten Und ein wenig rinder
braten, deraus gehauen ſeige wie oben
Und machs wie die obermelten in allem.

/138v/ [437a] die 3ten nim das aller ſchmerligeſt* Und
das listig Wie Von den andere aûß=
gehauwen haſt Und die lempa Vom
bûch, in diſe kanſt den knoploch, darûs
der ſafft getrûckt worden iſt, tûn,
dan diſes rechet* geren, darûm tût
man nûr den ſafft in die obigen, ſonnſt
machs wie die andern.

[438] Derm ſchüplig

Nim die [groſen ſchwin]¹³³
derm, das glünck Und etwas
geſchmeter, das von den andern wûrſten
Überbliven iſt Und ein wenig rinder=
lempa, kümich, pf[eff]er Und knobloch,
hack keine ſchüplick klein, ſie werden
Vil geſaffter.

[439] Wie man salſitz Und die gûten
ſchüplick lang frisch Und milt
behalten kan

Reüch ſie recht wie es fein ghört Und
trüchne ſie noch wol im lûfft, dan leg ſie
/139r/ fin ordenlich in ein ſchmaltz kübel, dan
ſüd ſch[m]altz Und las es kalt werden, eben
das es noch rinn, du kanſt es rüren wie
fünſt ſchmaltz, dan man kann es brûchen

[436] Willst du dreierlei Schübling machen

Die ganz guten (Schüblinge) mache wie folgt: Nimm gutes fettes Schweinefleisch, doch (soll) kein widerlich fettiges dabei sein und keine Schwarten. Sonst nimm Knoblauchsaft und Pfeffer, wie für die Salsize. Diese, wie auch die Salsize, bleiben übers Jahr frisch, wenn man ordentlich mit ihnen umgeht.

[437] Die zweite Art (Schübling)

Nimm die Schwarten und ein wenig Rinderbraten, der wie oben gehauen ist, und mache es in allem wie die oben erwähnten.

[437a] (Für) die dritte (Art) nimm das allerfeisste Bauchfett und das Sehnige, wie bei den anderen ausgehauen, und die Wamme vom Bauch. In diese kannst du den Knoblauch geben, aus dem der Saft gedrückt worden ist. Denn diese (Wamme) riecht gerne ranzig, deshalb gibt man nur den Saft in die obigen (Würste), sonst macht man es wie die anderen.

[438] Darm-Schüblinge

Nimm die (grossen Schweine-) Därme, die Lungen und etwas Mischmasch, das von den anderen Würsten übriggeblieben ist und ein wenig Rinderwamme, Kümmel, Pfeffer und Knoblauch. Hacke niemals die Schüblinge zu fein; sie werden viel saftiger.

[439] Wie man Salsiz und die guten Schüblinge lange frisch und mild halten kann

Räuchere sie recht, wie es sich gehört, und trockne sie noch gut an der Luft. Lege sie dann schön ordentlich in einen Schmalzkübel, siede dann Schmalz und lass es erkalten, dass es gerade noch rinnt. Du kannst es rühren wie sonst Schmalz, damit man es brauchen kann

wie ander schmaltz, güß es an die
würſt, so blibens schön rot frisch Und
lind oder mildt, wüſch sie fin ſüber ab,
ehe sie inebneſt, so darf man sie nit
wefchen.

[440] Lüncken Würſt*

Nim lüncken, welcherlei es ſige, hack
ſie klein, nim dar Zú feiſte Von den nieren
oder gewürffleten ſpeck Und ein wenig
krefftige fleiſchbrühe, hack es wol Underein=
ander, tún dar Zú pfeffer Und ſalitz Und
reüch ſie nit gar ſtarck.

[441] Leber würſt

Nim lebern, hacks klein, nim Zú einer
2 glaß ſtarcken win Und ein güteſt feiſte
Von den nieren oder gewürffleten ſpeck,
hacks Undereinander, tún darzú Zimet Und
negele, imber Und muſcat nús Und blußt
reüchs gar wenig.

/139v/ [442] Kleine Würſtle

Nim halb kalb Und halb ſchweine fleiſch,
hacks klein, dan nim ein wenig ſaltz,
pfeffer, negele, muſcatnús, gantzen
Coriander, peterle, maſaran, rüers
wol Undereinander, ſchops in ſchaf derm Und
brats auff dem roſt ./ auff papir

[443] gmeine ſcharwilada*

Nim frischen ſchmer Und ſchwine
fleiſch Und hert geriben wiß brodt,
iedes glich Vil, hack das gar klein
Undereinander, dan nim barmafan kes
oder alten trüchnen feiſten geriben nach be=
lieben, dan tún darin kleine winber, muſ=
cat blußt Und muſcat nús, Zimet, negele
Und imber Und ein wenig ſafara, alles
nach belieben.

wie anderes Schmalz. Giesse es an die Würste, so bleiben sie schön rot, frisch und lind oder mild. Wische sie schön sauber ab, bevor du sie ganz einfüllst, denn man darf sie nicht waschen.

[440] Lungenwürste

Nimm Lungen, welcher Art sie sein mögen, hacke sie klein, nimm dazu Fett von den Nieren oder gewürfelten Speck und ein wenig kräftige Fleischbrühe. Hacke es gut untereinander, gib Pfeffer und Salz dazu und räuchere sie nicht zu stark.

[441] Leberwürste

Nimm Leber, hacke sie klein, nimm zu einer (Wurst) 2 Glas starken Wein und ein rechtes Stück Fett von den Nieren oder gewürfelten Speck. Hacke das zusammen, gib dazu Zimt und Nelken, Ingwer, Muskatnuss und -blust. Räuchere nur ganz wenig.

[442] Kleine Würstchen

Nimm halb Kalb- und halb Schweinefleisch, hacke es klein, nimm dann ein wenig Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, ganzen Koriander, Petersilie, Majoran. Rühre es gut untereinander, stopfe es in Schafdärme und brate es auf dem Rost – auf Papier (?).

[443] Gewöhnliche Scharwillade

Nimm frisches Schmer (Bauchfett vom Schwein) und Schweinefleisch und hart geriebenes Weissbrot, von jedem gleich viel, hacke es ganz klein untereinander, nimm dann Parmesankäse oder nach Belieben alten, trockenen, fetten (Käse). Gib dann kleine Weinbeeren, Muskatblust und Muskatnuss, Zimt, Nelken und Ingwer und ein wenig Safran dazu, alles nach Belieben.

[444] Einander gattig klein Würstle
Nim 1 lb kalbfleisch Vom stotzen, ½ lb speck,
½ lb Rinder feiste, hacks gar klein, sprengs
mit frisch wasser, nim dan 4 eier, ein müß-
cat nüs, Zimet, negele, pfeffer, hacks Under-
einander, füls in schafderm, nim ein
[papier, salbs mit schmaltz, legs auf den rost].¹³⁴

/139/140r/¹³⁵ [445] schübling mit brocken
Nim schwarten Und allerlei schweinefleisch,
magst auch das hertz, nieren Und Zungen
nemen, wan du gern wilt; dis alles schnetz
Zimlich groß gwürfflet, dünn darin pfeffer,
negele, müßcat nüs Und blüßt nach
belieben, mischs wol Undereinander, dan
nim die großen schwin derm oder die großen
boden derm Von einem rind, schops frey
wol, binds stark Zü ring Um, machs rund
wie ein ballen, reüch wol, das sie frey
trüchen werden. dan hen[ck] in k[ell]er
Und wan sie lind würden, so henck wider
in rauch, laßi wol trüchnen.

[446] bein schübling*
Nim den horücken, kanft den speck darvon
haüwen, wan du geren wilt, aber nit
Zü nachwes* Und die fües Zerhaüws Zü
stückle [sprengs wol mit saltz
Und gwürtz]¹³⁶, dan schops in die krümen schwin
derm Und hencks in rauch. tun pfeffer,
kümic Und saltz darin.

/139/140v/ [447] Kelber Krantz würst*
Nim den krantz, schweitze in wol, hack in
klein, tun geröst geriben w[eiß] brot, gwürtz,
peterli Und masaron Und ein wenig
fleisch brü darin Und sied sie so lang
alls das rißit*, magst auch ein eÿ oder 2 darin tun
samt ein wenig frisch schmaltz.

[444] Eine andere Art kleine Würstchen

Nimm 1 Pfund Kalbfleisch vom Stotzen, $\frac{1}{2}$ Pfund Speck,
 $\frac{1}{2}$ Pfund Rinderfett. Hacke es ganz klein, besprenge
es mit frischem Wasser, nimm dann 4 Eier, eine
Muskatnuss, Zimt, Nelken, Pfeffer; hacke es
untereinander, fülle es in Schafdärme, nimm ein
Papier, bestreiche es mit Schmalz, lege es auf den Rost.

[445] Schübling mit Brocken

Nimm Schwarten und allerlei Schweinefleisch,
du kannst auch das Herz, die Nieren und Zunge
nehmen, wenn du gerne willst. Schnetzle dies
alles ziemlich gross gewürfelt, gib Pfeffer hinein,
Nelken, Muskatnuss und -blust nach Belieben,
mische es gut untereinander. Nimm dann die
grossen Schweinsdärme oder die grossen
Bodendärme von einem Rind, stopfe sie reichlich,
binde sie fest zu einem Ring zusammen, mache sie
wie einen Ballen, räuchere gut, dass sie
genügend trocken werden. Hänge sie in den Keller
und wenn sie lind werden, so hänge sie wieder
in den Rauch; lass sie gut trocknen.

[446] Bein-Schübling

Nimm den Hohrrücken, du kannst den Speck
davon abhauen, wenn du gerne willst, aber nicht
zu knapp, und zerhaue die Füsse zu
Stückchen, (besprenge es gut mit
Salz und Gewürzen), stopfe es dann in die krummen Schweine-
därme und hänge sie in den Rauch. Gib Pfeffer,
Kümmel und Salz dazu.

[447] Kälberkranz-Würste

Nimm den Kranz, röste ihn gut, hacke ihn
klein, gib geröstetes Weissbrot, Gewürze,
Petersilie und Majoran und ein wenig
Fleischbrühe hinein und siede es so lange,
bis alles gefleckt wird (?). Du kannst auch ein Ei oder 2 hineintun,
zusammen mit ein bisschen Butter.

[448] Würſt von ſchaffleiſch

hacks klein, dün geſchnetzeſten ſpeck,
ein wenig fleiſch brü, gehackt Zitrona
ſchelfere Und gwürtz, ſchopß in ſchafderm
Und auff dem Roſt gebraten Und mit öl geſalbet.

[449] Welsche würſtle

Nim 5 lb Rind, 1 ½ lb ſchwinefleiſch,
¼ lb ſpeck, 2 lot ſaltz, ½ lot pfefer,
ein wenig Coriander, roßmarin, al=les dürcheinander gehacket Und die
derm gefült Und in
rauch gehengt.

/140/141r/ [450] Ein kes Zümachen

Nim ein mas milch Und 18 eier, klopf ſie wol, güs dan die milch daründer Und meng das dürcheinander mit einer kela, ſetz auff kollen Und rüer es hüpfch, das es nit ſtinket wird, leg darin Zucker Und kleine roſinle, machs wol ſües, wan das Zufamen iſt geloffen, fo ſchüt es in ein form Und ſtürtz es auff ein bret, das das waffer heruſ ſige, legs auf ein ſchüſel Und ſtrew Zucker daruſ.

[451] Ein müſ Von riſ

Wesche das riſ rein aus Und ſüd es in waßfer, das es hüpfch gantz bliſ, dan ſchüt in auf ein ſib, das das waſer dar Von lauf, dan nim bûter in ein tigel, ſchüte das riſ darin, kriſche* in hüpfch ab, tûn darin klein roſinle Und Zucker, ſaltz ein wenig Und gib in hin, folch riß mach hoch auf der ſchüßlen Und beſtrew in mit gantzen mandlen, mach darüb [!] ein mandell ſüpen, die da fin dick iſt Und las ſie kalt werden Und mach ſie ſüeß, dan ſchüt ſie an das riß.

[448] Würste aus Schaffleisch

Hacke es klein, (gib dazu) dünn geschnetzelten
Speck, ein wenig Fleischbrühe, gehackte
Zitronenschalen und Gewürze. Stopfe es in den Schafdarm
und brate es auf dem Rost und schmiere es mit Öl ein.

[449] Welsche Würstchen

Nimm 5 Pfund Rindfleisch, 1 ½ Pfund Schweinefleisch,
¼ Pfund Speck, 2 Lot Salz, ½ Lot Pfeffer,
ein wenig Koriander, Rosmarin, alles
durcheinander gehackt und in die
Därme gefüllt und in den
Rauch gehängt.

[450] Einen Käse machen

Nimm ein Mass Milch und 18 Eier, schlage
sie gut. Giesse dann die Milch darunter und
menge es mit einer Kelle durcheinander,
setze es auf Kohlen und rühre es hübsch, dass
es nicht stinkig wird. Lege Zucker und
kleine Rosinen hinein, mache es recht süß. Wenn es
zusammengelaufen ist, so schütte es in eine
Form und stürze es auf ein Brett, dass
das Wasser heraustropft. Lege es auf eine
Schüssel und streue Zucker darüber.

[451] Ein Reismus

Wasche den Reis aus und siede ihn im Wasser,
dass er hübsch ganz bleibt. Schütte ihn dann
auf ein Sieb, sodass das Wasser abläuft.
Gib dann Butter in den Tiegel, schütte den
Reis hinein, röste ihn hübsch, gib kleine
Rosinen und Zucker hinzu, salze ein wenig und
tische ihn auf. Häufe solchen Reis auf der
Schüssel und bestreue ihn mit ganzen
Mandeln. Mache inzwischen eine Mandelsuppe, die
ziemlich dick ist und lass sie kalt werden und
mache sie süß; schütte sie dann an den Reis.

/140/141v/ [452] Ein kalt müs Von eiern
Auf einer schüsel nim 30 eier Und 2
quārt milch, Zerschlach die eier in
einem topf Und tūn die milch dar=
Zū, rüer es wol dürcheinander, setz
es Zūm für Und rüer es ab, das
es nit brintzelet werd, wan es
Zusamen geloffen iſt, so schüt es auf
ein engen durchschlag, las in trū=
ken absiegen, schüts in einen ribtopf
Und ribs klein, tūn darin frisch būter
Und Zucker, das frei sūes wird, ribs
in einem keller Und nim defto=
mer būter, das es fein hart Und
Zech werd, richtes an hoch durch=
triben oder glat wie ein ander müs,
dū magſt ein hüpschen milch rom
daran schüten.

/141/142r/ [453] Trübensenf Zūmachen
Zū 1 maß senf nim 3 mas Rotten Und
wisen trüben ber, tūn ſi in ein pfan=
nen Verdeckt Über das für, las ſi
wall fieden, dan tribe ſi durch
ein ſak Zū $\frac{1}{8}$ mas honig, las es mit
einander fieden, doch nit ſtock dick, dan
es würt ie lenger ie diker, wan
es erkaltet.

[454] Ein ander gatung ſenf
Nim ſenff, wesser in rein Und ſchüte in in
ein ribtopf* Und nim darzū gebrüeten mandel [?]
Und ribs woll dürcheinander gantz klein [...
...]¹³⁷ hinauf mit einem win Und trib in
durch ein tūch, wiltū in sūes haben, ſo tū[n]
honig Und Zucker darin.

/141/142v/ [... ...
Ein läugen aūg macht mich Unnd dich taūb]¹³⁸
Zūn Zucker brot nim alweg Zū einem ey¹³⁹

[452] Ein kaltes Eiermus

Nimm auf eine Schüssel 30 Eier und
2 Quart Milch, schlage die Eier in
einen Topf und gib die Milch dazu,
rühre es gut durcheinander, setze
es aufs Feuer und rühre es weiter, dass
es nicht anbrennt. Wenn es
zusammengelaufen ist, so schütte es
auf ein enges Sieb, lass es abtropfen, bis
es trocken ist. Schütte es in einen Mörser
und zerreibe es fein, nimm dann frische Butter
und Zucker, dass es reichlich süß wird,
zerreibe es in einem Keller und nimm
soviel Butter, dass es schön hart und
zäh wird. Richte es an, grob gesiebt (?)
oder glatt wie ein anderes Mus.
Du kannst einen hübschen Rahm
dazu schütten.

[453] Traubensenf machen

Nimm zu 1 Mass Senf 3 Mass rote und
weisse Traubenbeeren, gib sie in einer
gedeckten Pfanne auf das Feuer, lass es
aufwallen. Drücke dann (die Trauben) durch
einen Sack mit $\frac{1}{8}$ Mass Honig. Lass es
miteinander sieden, doch nicht stockdick,
denn es wird je länger je dicker, wenn
es erkaltet.

[454] Eine andere Art Senf

Nimm Senf, wässere ihn gut und schütte
ihn in einen Mörser und nimm dazu gebrühte Mandeln (?)
und zerreibe es ganz fein durcheinander.
Weiche (?) ihn auf mit einem Wein und drücke ihn
durch ein Tuch. Willst du ihn süß haben, so gib
Honig und Zucker hinein.

(....

Ein Laugenauge macht mich und dich taub.)
Zum Zuckerbrot nimm immer zu einem Ei

Züker oder 3 1/2 lot¹³⁹ [?], 2 1/2 lot mel,
1 löffel Vol roßwaſer, diſe hab ich probiert
Zün Müſtacin auß ein eÿ 6 lot
Zucker, 6 lot mandel, 3 lot mel
1 eÿ 2 1/2 lot Zucker 4 1/4 lot mel
etliche nehmen Zü einem eÿ Zück Und
mandel, Jedes 10 lot, mel 5 lot

[455] [für den hūſten

Honig, Zückher Condl Und feÿgen, Jedes 1 1/2 loth,
Violen Zückher 1 loth, Süeßholtzblußt 1/2 loth]¹⁴⁰

[ein anders nimt figen ein lot, winberle
ein lot, Zückerkandelblußt 1/2 lot, fües holtz,
enis Und fenkel, iedes 1/2 quindtli,
honig 2 löfel Vol, iedes Zerſtoſen Und
... ... Undereinander [?] ſtoſen].¹⁴¹

^{142/144r/} [456] Win ſirüp oder Verzuckerten win
Nim des allerbesten win 3 flb Und deß
aller reineſten Zückers 1 flb Und kochs bei
einem ſanfften für wie andere ſirüp,
denselben behalt Und brüch ihn mit
dem Zweiten teil wäſſers oder auß einander
wiß wie es die notürfft erfordert, iſt
ein treffenlich ſtuk fur alte leüt, die
ſo kalter Und blöder natür ſind, dan diſer
neret, macht blüt Und fület Und er=
quickt die fürnemſten glider.

[457] Griecheschen win Zü machen
Nim Jmber, galgen*, beider 1/2 flb, paradiß
körnlin, negelein ana 6 lot Und henks
in ein füder win.

[458] Malvasier Zü machen

Nim bifem, baradis saltz, beider ein quīntli,
Zimetrinden, Cardamömlin, negelin ana
2 quīntlin, Zückerkandel 1 lot

3 ½ Lot Zucker, 2 ½ Lot Mehl,
1 Löffel voll Rosenwasser; das habe ich probiert.
Zu Mustacchini auf ein Ei 6 Lot
Zucker, 6 Lot Mandeln, 3 Lot Mehl,
1 Ei, 2 ½ Lot Zucker, 4 ¼ Lot Mehl,
etliche nehmen zu einem Ei Zucker und
Mandeln, jedes 10 Lot, Mehl 5 Lot.

[455] Für den Husten

Honig, Zuckerkandis und Feigen, jedes 1 ½ Lot,
Veilchenzucker 1 Lot, Süssholzblust ½ Lot.

Ein anderes (Rezept) nimmt Feigen ein Lot, Weinbeeren
ein Lot, Zuckerkandelblust ½ Lot, Süssholz,
Anis und Fenchel, jedes ½ Quint,
Honig 2 Löffel voll; jedes zerstossen und
... untereinander stossen.

[456] Weinsirup oder verzuckerter Wein

Nimm vom allerbesten Wein 3 Pfund und vom
allerreinsten Zucker 1 Pfund und koch es auf
einem kleinen Feuer wie andere Sirupe.
Bewahre diesen auf und brauche ihn mit
der Hälfte Wasser oder auf eine andere
Art, wie es die Notwendigkeit erfordert.
Es ist ein vortrefflicher Wein für alte Leute,
die von so kalter und schwächlicher Natur sind, dass
dieser nährt, Blut macht und füllt und
erquickt die wichtigsten Glieder.

[457] Griechischen Wein machen

Nimm Ingwer, Galgant, beides ½ Pfund,
Paradieskörner, Nelken je 6 Lot, und hänge
es in ein Fuder (850 l) Wein.

[458] Malvasier machen

Nimm Bisam, Paradiessalz, beides ein Quint,
Zimtrinden, Kardamom, Nelken je
2 Quint, Zuckerkandis 1 Lot.

[459] Müscateler Zümachen

Nim engelfües, fües holtz¹⁴³, aenis, eines
ieden 1 quindtli, müscatnüs 3 quindtli.
Calmuß 1 quindtlin.

[460] Win von Romania Zübereita

Nim süesholtzsaft, Zimet, beider 2 quintli
/144v/ aenis 1 quinli [!] muscat blüft 1 ½ quindtlin
Und 3 quintli.¹⁴⁴

/ar/¹⁴⁵ [461] Gûte Zûcker brötle

Nim 5 eier wolgeklopfft in einer grosen
kachlen, dan 15 lot klein gestosnen Zûcker,
2 loffel Roßwaser, da 1 [?] stünd auf
einer siten gerüert, dan schön mel
rin gerüert, biß nit meh rinen [...]
ehnis nach belieben, dan salb ein
fleisch mit speck oder schmaltz, bestrew
es mit mel, setz sie in der ordnung
an Zwerch fingen* Voneinander, nim
ein grosen fingerhût Vol, bach sie im
offen oder in der marzipan pfanen.

[462] Zûcker ringle oder schmaltz bûchstäben

Nim 4 eier, ¼ lb frisch schmaltz, Zer [...]¹⁴⁶
es, dan ¼ lb fin gestoffnen Zûcker ein [...]¹⁴⁶
nigenis [?], ruer alles wol Undereinander,
dan nim schön mel, mach den teig Zim=
lich keck, würck in das er sich wol f [...]¹⁴⁶
mög, bach sie wie die brötle.

[463] Müstacin Zümachen

Nim ½ lb mandel, stoß sie klein, 14 lot
Zûcker auch fin gestosfen, frisch eir wol
klopfft, dan tûn den Zûcker Und man [...]
/av/ sampt Zimet Und negele, Zitronenschel=
fere darin, dan nim schön mel auff
den tisch, das du es in die möde[l] tûn
könest. [mach es Zûfamen]¹⁴⁷.

[459] Muskateller machen

Nimm Engelsüss (*polypodium vulgare*), Süssholz, Anis,
jedes 1 Quint, Muskatnuss 3 Quint
Kalmus (Aronstabgewächs) 1 Quint.

[460] Romanierwein zubereiten

Nimm Süssholzsaft und Zimt, jedes 2 Quint,
Anis 1 Quint, Muskatblust 1 ½ Quint
und 3 Quint.

[461] Gute Zuckerbrötchen

Nimm 5 Eier, schlag sie gut in einer grossen
Kachel, (gib) dann 15 Lot klein gestossenen Zucker,
2 Löffel Rosenwasser (hinein). Rühre es 1 Stunde auf
einer Seite, rühre dann schönes Mehl
hinein, bis es nicht mehr flüssig ist, (gib)
Anis nach Belieben. Schmiere dann ein (Stück)
Fleisch mit Speck oder Schmalz ein, bestreue
es mit Mehl, setze es in der Ordnung von
einem Finger breit voneinander, nimm
einen grossen Fingerhut voll, backe sie im
Ofen oder in der Marzipan-Pfanne.

[462] Zuckerringlein oder Butterbuchstaben

Nimm 4 Eier, ¼ Pfund frische Butter, zerreibe
es, (gib) dann ¼ Pfund fein zerstossen Zucker, ein
wenig Anis (hinein); rühre alles gut untereinander.
Nimm dann schönes Mehl, mache den Teig
ziemlich fest, knete ihn, dass er sich gut formen (?)
lässt, backe sie wie die Brötchen.

[463] Mustacchini machen

Nimm ½ Pfund Mandeln, zerstosse sie klein, 14 Lot
Zucker, auch fein zerstossen, frische Eier gut
geschlagen. Gib dann Zucker und Mandeln
samt Zimt und Nelken, Zitronenschalen
hinein; schütte dann schönes Mehl auf
den Tisch, dass du es in die Model füllen
kannst (mache es zusammen).

[464] lange bischgot

Nim 4 frisch eier in ein grosse kachlen,
klopf sie wol, tün ein lofel Vol roßwa-
ser darin, nim 15 lot Zucker fin gestosen,
tün in darin, rier es ein stünd lang
auff einer siten, rüer 4 lot schon mel,
6 lot amer mel darin, tün sie in
die heüßle, kanft ihnen helfen, wan
sie Zü tik oder Zü tün sind mit eier oder
mel, bach sie auff dem blech nach
dem brot oder in der bischgot pfanen,
das sie nit Zü brün werden.¹⁴⁸

/r/¹⁴⁹ [465] Rezept schwartz bisem Corale

Erftlich nim 1 ½ lot storags*, 1 ½ lot b [...] =¹⁵⁰
sche erden, 1 ½ lot spanischen bünſiion [?], 4 [...] ¹⁵⁰
des allerbesten bisem Und ein quind[tli]
negele Und 12 pfärsichſtein, lege [...] ¹⁵⁰
in das für, laſe sie glüend werden,
nim sie auß in ein frisch waſer, ſpa[lte?]
ſie Von einander, dan dere die ſchalen
an der ſonen oder auff der blaten bim fü[r],
darnach ſtoſe ſie klein Und ſibe ſie d[ürch]
ein ſtüchen tüchle, dan nim P 1 bz[?] t[ra]=
gant* Und weich in in wolriechen[dem?]
waſer, dan ſchüt alles mit einand[er]
in ein mörfel Und ſtos alles woll bi[s]
es ein Zehe baſta wirt, darnach ſalbe [den]
model mit fües mandelöll Und ma[che]
die Corallen darmit.

[466] Rezept Zü den wiſen bisem berlen

Nim 1 ½ lot der hüpſche fielwürtz Und 4 [...] ¹⁵⁰
des aller besten bisem, ſtoſe die fielwür[tz]
ſo Zart alls es immer möglich iſt Und ſib[e]
es durch ein Zartes Zucker ſib, dan n[im]
/v/ wolgeweichte tragant* Und ein gute
nüs ſchalen Vol Zarts amer mell*, dün es
in den mörfel alles Züſamen Und ſtoſe
es wol, biß es ein Zehe baſta wirt, das

[464] Lange Biskuits (Biscotti)

Nimm 4 frische Eier in eine grosse Kachel,
schlage sie gut, gib einen Löffel voll Rosenwasser
hinein, nimm 15 Lot fein zerstossenen Zucker,
gib ihn hinzu, rühre es eine Stunde lang
auf einer Seite. Rühre 4 Lot schönes Mehl
und 6 Lot Stärkemehl hinzu, fülle es in
die Häuschen. Du kannst ihnen mit Eiern
oder Mehl helfen, wenn sie zu dick oder
zu dünn sind. Backe sie auf dem Blech
nach dem Brot oder in der Biskuit-Pfanne,
dass sie nicht zu braun werden.

[465] Rezept schwarzer Bisam Corale

Nimm als erstes 1 ½ Lot Storax, 1 ½ Lot ...
Erde, 1 ½ Lot spanische Körner (punzón?), 4 (Lot?)
des allerbesten Bisam und ein Quint
Nelken und 12 Pfirsichsteine. Lege (diese?)
ins Feuer, lass sie glühend werden,
nimm sie heraus in frisches Wasser, spalte
sie entzwei; dörre dann die Schalen
an der Sonne oder auf der Platte beim Feuer;
zerstosse sie dann fein und siebe sie durch
eine dünne Leinwand. Nimm dann ... Tragant
und weiche ihn in wohlriechendem
Wasser ein, schütte dann alles miteinander
in einen Mörser und zerstosse alles gut, bis
es eine zähe Paste wird. Schmiere dann den
Model mit süßem Mandelöl und mache
die Korallen damit.

[466] Rezept für die weissen Bisam-Perlen

Nimm 1 ½ Lot der hübschen Veilchenwurzeln und 4 Lot (?)
des allerbesten Bisam, zerstosse die Veilchenwurzeln
so fein, wie es immer möglich ist, und siebe
es durch ein feines Zuckersieb; nimm dann
gut eingeweichten Tragant und eine gute
Nusschale voll zartem Stärkemehl. Gib
im Mörser alles zusammen und zerstosse
es gut, bis es eine zähe Paste wird, dass

es sich Von dem morsel schelen tút, dan
mach sie in den model, glichsam wie
die schwartzen, dan nim für 1 bz haú-
senblasen*, weiche sie in gúten branten
wein Über nacht, dan nim 1 ½ glaß
Vol waſer Und ſchnetze die huſenblasen
klein darin, dan ſiede sie algemach
aúff einen kleinen kolfür in einer
moschenen pfenle, Züch die Corallen
an ein trätle wan sie trochen ſind,
das sie einander nit anrüeren, dan
dún ſie in die gesotne huſeblasen
Und laſſe ſie trüchnen an dem lúfft,
dan nim ſie ab, eine nach der ander an
ein glúfa oder nadelfſpitz, nim ein maler
penſele Und netze es ein wenig in
gúme waſer, darnach dem
müschele Und beſtrich die bisam kralen
/r/ damit, darnach Zühe ſie wider an den
drat, wan ſie beſtrichen ſind Und d[ún]=
cke ſie widerum in die huſenblasen*
Und laſſe es wider trüchnen.

[467] Zú den martzeban Zúngen
Und ſaltzitß
Zú eim lb mand[el] ½ lb Zucker Und
das wiß Von einem eÿ.

[468] Und Zú den btle oder leüble*
oder leüble rot und weis
Nim Zú einem lb manden [!] ½ lb Zück[er]
Und das wiſ von 2 eieren Und die
btle Zú gleten in dem model
dúnckt man auch das meſer in
eier wiß [Under die roten dún roten ſandel bis
rot wirt Und bache ſie in der türten pfanen,
ie gleter man ſie macht, ie ſchöner es würt].¹⁵¹

es sich vom Mörser löst, dann
fülle sie in den Model, gleich wie
die schwarzen (Bisam-Perlen). Nimm dann für 1 Blutzger (?)
Hausenblasen, weiche sie in gutem
Branntwein über Nacht ein. Nimm dann 1 ½ Glas
voll Wasser und schnetzle die Hausenblasen
klein hinein, siede sie dann allmählich
auf einem kleinen Kohlenfeuer in einer
Messingpfanne. Ziehe die Korallen,
wenn sie trocken sind, an einem Drähtchen auf,
dass sie einander nicht berühren. Tunke
sie dann in die gesottenen Hausenblasen
und lass sie an der Luft trocknen.
Nimm sie dann ab, eine nach der anderen
an eine Stecknadel oder einen Nadelspitz. Nimm einen
kleinen Malerpinsel und netze ihn ein wenig in
Gummi-Wasser, danach im Moschus (?)
und bestreiche die Bisam-Krallen
damit. Ziehe sie dann wieder am Draht
auf, wenn sie bestrichen sind und tunke
sie wiederum in die Hausenblasen
und lasse sie wieder trocknen.

[467] Zu den Marzipan-Zungen
und -Salsiz
Zu einem Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker und
das Eiweiss von einem Ei.

[468] Und zu den Blättchen oder Läubchen
oder Läubchen rot und weiss
Nimm zu einem Pfund Mandeln ½ Pfund Zucker
und das Eiweiss von 2 Eiern und um die
Blättchen im Model zu glätten,
tunkt man auch das Messer in
Eiweiss. (Unter die roten gib roten Sandel, bis
es rot wird und backe sie in der Tortenpfanne;
je glatter man sie macht, desto schöner werden sie.)

¹⁵²/ar/ [469] Kütenen latwergen

Nim küttenenen [!] so Vil gnuog iſt, schele ſie
Und nim die kernen drüs, koche ſie mit win,
bis ſie Zünmuoß werden, da ſtrichs durch
ein ſib, nim Von diſen durch geſtrichnen
12 lb Zucker Clorificiert, 8 lb koch es mit
ein anderen Und ruer es on underlas bis
gnuog gekocht, darnach behalt ſie in ſca=
talen, Und iſt diſe bereitung die allerbeſt.

[470] ein ander gatung

Nim die küttenen, ſchel Und ſchnide ſie in dün
ſtückle, koche ſie in honig, bis das halb teil
ingefoten, miſche darunter pfeffer nach belieben.

[471] ein ander gatung kütten ein Zümachen

Nim kütten, ſchel Und ſchnid ſie in ſtück Und
das inwendig darüs, darnach nim brü=
nenwaſer Und Zucker, glich Vill Clar eficier
es mit eier Clar ob dem für Und koche es bis
es ſchier einem ſirüp glich wirt, dun darin die
kütten ſchnitz, koches g[emach?] algemach mit einander, biß
der Zucker eim ſirüp glich worden, darnach
miſche darunter ein wenig biſam Und behalt
ſie in einem glas oder Vergleſten geſchier.

/av/ [472] ein ander gatung kütten
ein Zümachen

Nim küttenen, rüſt ſie wie Vor, darnach
nim 2 teil waſer, 1 teil honig, koche die kütten
darin, etlich kochen ſie Züm erſten in win
Und honig, darnach allein in honig
Und ſo ſie gekochet ſind, magſtū ſie beſprengen mit gewürtz nach belieben oder mit
biſam allein.

[469] Quitten-Latwerge

Nimm Quitten, so viel genug ist, schäle sie und nimm die Kernen heraus. Koche sie mit Wein, bis sie zu Mus werden. Drücke sie dann durch ein Sieb, nimm zu diesem Durchgedrückten 12 Pfund 8 Pfund geläuterten (klarifizierten) Zucker; koch es miteinander und rühre es ohne Unterlass, bis es genug gekocht ist. Bewahre sie dann in Schachteln auf. Diese Zubereitung ist die allerbeste.

[470] Eine andere Art

Nimm die Quitten, schäle sie und schneide sie in dünne Stückchen, koch sie in Honig, bis die Hälfte eingesotten ist. Mische nach Belieben Pfeffer darunter.

[471] Eine andere Art Quitten einzumachen

Nimm Quitten, schäle sie und schneide sie in Stücke und (nimm) das Inwendige heraus. Nimm dann Brunnenwasser und Zucker, gleich viel Eiweiss. Mache es mit Eiweiss über dem Feuer und koch es, bis es fast wie ein Sirup wird. Gib dann die Quitten-Schnitze hinein, koch es allmählich miteinander, bis der Zucker wie ein Sirup geworden ist. Mische dann ein wenig Bisam darunter und bewahre sie in einem Glas oder verglasten Geschirr auf.

[472] Eine andere Art Quitten einzumachen

Nimm Quitten, rüste sie wie zuvor, nimm dann 2 Teile Wasser, 1 Teil Honig. Koche die Quitten darin. Manche kochen sie zuerst in Wein und Honig, dann nur noch in Honig. Und wenn sie gekocht sind, kannst du sie beliebig mit Gewürzen besprengen oder mit Bisam allein.

[473] Küten latwergen

Nim kuten safft 1 mas, efig 3 quārt, honig 1
mas, misch es alles dürcheinander, koch es
solang bis der safft Und efig ingesoten, darnach
misch darunder pfefer Und imber 4 lot.

[474] Küten safft bringt lust Zü essen,
sterck den magen Und lebern,
macht wol dewen

Nim küten safft güt Verschümpten honig,
iedes 3 lb, efig 2 lb, koch disē stück mit einander
bis auff sein stat, darnach nim es Vom für
Und misch darunder disē stück rein gepülfert
Und gesibet imber, langen pfeffer, Zimet, iedes
2 lot, negele, paradis holtz, iedes 1 lot, bisem 10 gran.

/br/ [475] Einander safft hat die Vorig tūgendl
Und Verhütet das obenauß brechen,
stopfet den dūrchlauf

Nim küten safft 20 lb, alter win 10 lb, koch es ob
einem kleinen fürlle, bis der 3 teil ingesoten
Und wol Verschümpft iſt worden, demnach
so es sich gesetzt, sige es durch ein dūch, tūn
dar Zü Verschümpft honig 6 lb, koches wider
Und Verschūmes wol, darnach tūn darin
disē species gepülfert Und in ein dūchlin
gebunden, Zimet, Cardamümelin, iedes
3 quindtli, negelin ½ lot, imber, mūscat=blūſt, paradiß holtz, maſtix, iedes 1 ½ quindtli,
safara ½ lot, koch es alles miteinander Und
trücke das dūchle offt auß, so lang biß
es dick Und auff sein stat gekocht iſt.
Zületscht mische darunder 20 gran bisem,
galia 1 quindtli, mag auch für den ho=rig
Zucker gebrüchen, Und auch ohne
gewürtz Zübereiten.

[473] Quitten-Latwerge

Nimm 1 Mass Quittensaft, 3 Quart Essig, 1 Mass Honig. Mische alles durcheinander, kuche es so lange, bis der Saft und der Essig eingekocht sind, mische dann Pfeffer und 4 Lot Ingwer darunter.

[474] Quittensaft fördert die Lust zu Essen, stärkt den Magen und die Leber und gibt eine gute Verdauung

Nimm Quittensaft, gut verschäumten Honig, beides 3 Pfund, Essig 2 Pfund. Koche dies miteinander, bis es fertig ist. Nimm es dann vom Feuer und mische die folgenden Zutaten, schön pulverisiert und gesiebt, hinein: Ingwer, langen Pfeffer, Zimt, jedes 2 Lot, Nelken, Paradiesholz, jedes 1 Lot, Bisam 10 Gran.

[475] Ein anderer Saft hat die Eigenschaften des vorherigen und verhütet zudem Erbrechen und Durchfall

Nimm Quittensaft 20 Pfund, alten Wein 10 Pfund, kuche es über einem kleinen Feuer, bis ein Drittel eingesotten und es gut verschäumt worden ist. Nachdem es sich gesetzt hat, seihe es durch ein Tuch, gib 6 Pfund verschäumten Honig dazu, kuche es wieder und verschäume es gut. Gib danach die folgenden Zutaten bei, gepulvert und in ein Tüchlein gebunden: Zimt, Kardamom, jedes 3 Quint, Nelken $\frac{1}{2}$ Lot, Muskatblust, Paradiesholz, Mastix, jedes 1 $\frac{1}{2}$ Quint, Safran $\frac{1}{2}$ Lot. Koche alles miteinander und drücke es oft durch Tüchlein, so lange bis es dick wird und eingekocht ist. Mische zuletzt 20 Gran Bisam darunter und 1 Quint Galia (?). Man kann auch Zucker anstatt Honig brauchen und (es) auch ohne Gewürze zubereiten.

[476] ein ander latwerg oder safft welches bürgiert
Und ist für grimen Und ander inwendig
kranckheit

Nim kütenafft 3 lb, honig 2 lb, misch es
/bv/ dürcheinander, koch Und Verschüm es ohn Un-
derlas, biß auff sein stat gesoten, darnach
nim scammony in malo cotoneo corecti 3 lot,
galia, negeli, Jmber, mastix, langen pfeffer,
Zimet, mūscat nūs, iedes 6 lot, mische alles
wol dürcheinander, so ist diße latwergen güt
die Colera* Zù pürgieren.

[477] Lütere Und Clare küten latwergen

Nim küten so Vil dū wilt, schele Und Zer-
schnide sie klein, koche sie mit wenig win
in einem Verglesten haffen wol mit ein-
nem deckel Und linen duch Vermacht,
das kein dampf daruß kome, so lang
bißi genüog sind, demnach nim die küt-
tenen mit sampt dem safft auß dem ha-
fen, trück das sanftlich durch ein line
duch Und dün Under ein iedes pfündt safft
1 lb schön wisen Zucker, Versch[u]mes wol Und
koches bis auf sin stat, darnach behalts
in scatelen* in welchen goldbletlin gespreit-
tet sind.

/cr/ [478] Wie man küten lantwergen machen
sol auff Valentzische Und genüesche Wiß
Nim küten so Vil dū wilt, schele Und koch
sie in waser so lang bißi weich werden,
strichs durch ein duch, darnach nim Zù 8 lb
küten 3 lb Zucker, misch es ohn Underlas mit
einem steckle ob einem kleinen für biß
sie wol gekocht werden Und sie sich Von
dem kesel schelt, so ist sie gnüog gekocht, so
dū sie wilt mit bisem Zübereiten, stose
ein wenig mit Zucker Zù pülfen Und misch
es wol daründer oder wiltü sie mit gwürtz
machen, so nim Zimet, negelin, imber,

[476] Eine andere Latwerge oder ein Saft, welcher purgiert und bei Bauchkrämpfen und anderen inneren Krankheiten hilft

Nimm 3 Pfund Quittensaft, 2 Pfund Honig. Mische es durcheinander, kuche und verschäume es ohne Unterlass, bis es eingesotten ist. Nimm dann 3 Lot Scamoni richtig in schlechter Baumwolle, Galia, Nelken, Ingwer, Mastix, langen Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, jedes 6 Lot. Mische alles gut durcheinander. Diese Latwerge hilft, die Cholera zu purgieren

[477] Reine und klare Quitten-Latwerge

Nimm Quitten so viel du willst, schäle und schneide sie klein, kuche sie gut mit wenig Wein in einem glasierten Hafen, mit einem Deckel und einem leinenen Tuch verschlossen, dass kein Dampf heraus kommt, so lange bis sie genug (gesotten) sind. Dann nimm die Quitten samt dem Saft aus dem Hafen, drücke ihn sanft durch ein leinenes Tuch und gib zu jedem Pfund Saft 1 Pfund schönen Weisszucker. Schäume es gut ab und kuche es ein. Verwahre es in Schachteln, in denen Goldblättchen ausgebreitet sind.

[478] Wie man Quitten-Latwerge machen soll auf valenzianische und genuesische Art

Nimm Quitten, so viel du willst, schäle und kuche sie im Wasser so lange, bis sie weich werden.

Drücke sie durch ein Tuch, nimm dann zu 8 Pfund Quitten 3 Pfund Zucker. Mische es ohne Unterlass mit einem Steckchen über einem kleinen Feuer, bis sie gut gekocht sind und sie sich von dem Kessel schälen; so ist es genug gekocht.

Wenn du sie mit Bisam zubereiten willst, zerstosse ein wenig mit Zucker zu Pulver und mische es gut darunter; oder willst du sie mit Gewürzen machen, so nimm Zimt, Nelken, Ingwer,

iedes so Vil dū wilt Und misches daründer,
dan nim aüß dem kefel küten, tún sie
aüff ein disch aüff welchem Zù Vor wol
Zucker gesprengt haſt, wal es aüß mit
einem walholtz, doch sprenges offt Und
wol allenthalben mit Zucker bis sie ein
rinden Von Zucker gewinen, dan Vor=

mier sie wie dū wilt oder trück model

drüff, Zületſt dörr sie ander ſonen oder

/cv/ in einem offen, ſo find ſie Vaſt guot Und lieblich

Und dem hertzen ſer dienſtlich.

Aüff folcherwiſ mag man auch pferſich

Und bieren Und ander derglichen frucht

bereiten Und iſt diſ ein ſchöne künſt

Und lieblich Zù niefen.

[479] apfel latwergen für ſchwachheit
des hertzens Und magens, befur=

dert die tewüng

Nim öpfel gereiniget, gekocht Und durch ein
dūch geſtrichen 6 lb, Zucker 5 lb, roßwaſer 2 lb,
paradis holtz 5 quindtli, gelen ſandel 3 quin[dtli],
negele 1 lot, Zimet 1 lot, ambra ½ lot, biſem
20 gran, koche Und miſche alles dürcheinander,
glich wie dū oben mit der kütenlatwergen
gehandlet.

[480] Bierenlatwergen

die macht man wei [!] die obig küt[en]latwergen.

[481] Pflümen¹⁵³ jn Zü machen für
groſe hitz des magens, dürſt
Und Verſtopffüng

/dr/ Nim frisch pflümen, die gantz ſind,
koch ſie Züm erſten Und honig darnach aklein
in honig, darnach behalt ſie in Vergleſten
geſchiren Und güſe daran Verſchümpf honig.

von jedem so viel wie du willst, und mische es
darunter. Nimm dann die Quitten aus dem Kessel,
lege sie auf einen Tisch, auf den du zuvor recht
Zucker gestreut hast, walle es aus mit
einem Wallholz, doch streue oft und
immerzu Zucker, bis sie eine
Rinde aus Zucker bekommen. Forme
sie dann wie du willst oder drücke Model
darauf. Dörre sie zuletzt an der Sonne oder
in einem Ofen; so sind die sehr gut und lieblich
und dem Herzen sehr nützlich.
Auf diese Art kann man auch Pfirsiche
und Birnen und andere ähnliche Früchte
zubereiten, und dies ist eine schöne Kunst
und lieblich zu geniessen.

[479] Apfel-Latwerge für Krankheiten
des Herzens und Magens, fördert
die Verdauung

Nimm 6 Pfund gereinigte Äpfel, gekocht und durch ein
Tuch gedrückt, 5 Pfund Zucker, 2 Pfund Rosenwasser,
5 Quint Paradiesholz, 3 Quint gelben Sandel,
1 Lot Nelken, 1 Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Ambra, 20 Gran
Bisam. Koche und mische alles durcheinander,
gleich wie du oben mit den Quitten-Latwerge
verfahren bist.

[480] Birnen-Latwerge
Mach die wie die obige Quitten-Latwerge.

[481] Pflaumen einmachen für
Magenbrennen, Durst
und Verstopfung

Nimm frische Pflaumen, die ganz sind,
koche sie zuerst, gib Honig dazu und koche sie
ein wenig im Honig. Bewahre sie auf in glasierten
Geschirren und giesse abgeschäumten Honig dazu.

[482] Pflümen müß oder
latwergen

Nim damascener pflumen, kuche sie in
waser, in welchem Zü Vor bürzel gesoten
ift, danach strich sie durch ein dūch, nim
Von disen durchgestrichnen 2 ℥, Zucker 1 ℥,
brün Violwasen 2 ℥, mische alles durchein=
ander, kuche es ob einem kleinen für, biß es
dick glich einer latwergen Und behalt sie so.

[483] ein güte latwergen Von
etlichen früchten dienſtlich
für ein hitzigen magen

Nim kutenen, Regelbieren oder ander rüch
Biern¹⁵⁴, füre opfel, iedes glich Vil, koch sie
mit wenig win, strichs durch ein dūch,
nim des durchgestrichnen 3 ℥, kuche es
im esich in welchem Zuvor rhüs oder sūma[.]¹⁵⁵
in der apoteck genant, 10 tag gelegen, dan
/dv/ dün dar Zü agreſt* 1 ℥ durgestrichen delchbier=
lin, welche nach nit deig sind, 5 quindli, Zü=
cker 4 ℥, kuche alles mideinander, bißes dick
glich einer latwergen wirt, darnach
mische darunder erbsal* safft 4 lot, faurham=
pfer somen, spodium, iedes 2 lot Und be=
halt es in ein glas.

[484] ein lüterer latwergen
Von küten, öpfel Und bieren
Nim kuten 2 teil, holtzopfel, bieren ie=
des 1 [?] teil, win so vil gnüog ift, koches
alles miteinander in einem hafen wol
Vermacht, bis es wol gekocht wirt, dar=
nach drück den safft durch ein dūch,
mische darunder glich Vil Zucker, Und koch
es bis auff sin stat Und behalts in scotlen*.

[482] Pflaumen-Mus oder
Latwerge

Nimm Damaszener Pflaumen, koch sie in
Wasser, in dem zuvor die Butzen gesotten
worden sind. Drücke sie dann durch ein Tuch,
nimm vom Durchgedrückten 2 Pfund, Zucker 1 Pfund,
braunes Violwasser (Veilchen) 2 Pfund. Mische alles
durcheinander, koch es über einem kleinen Feuer,
bis es dick wie Latwerge wird und bewahre es so auf.

[483] Eine gute Latwerge von
etlichen Früchten, die bei
Magenbrennen helfen

Nimm Quitten, Regelbirnen (süsse, wasserreiche Birnen) und andere grobe
Birnen, saure Äpfel, von jedem gleich viel. Koche sie
mit wenig Wein, drücke sie durch ein Tuch,
nimm vom Durchgedrückten 3 Pfund, koch es im Essig,
in dem zuvor Russ oder Suma (Giftsumach?)
in der Apotheke genannt, 10 Tage gelegen hat,
dann gib dazu 1 Pfund Agrest (Saft aus unreifen Trauben), 5 Quint
durchs Sieb gedrückte Mehlsäuerchen (Delschbirli), welche noch nicht überreif sind,
4 Pfund Zucker. Koche alles miteinander, bis es dick
wird wie eine Latwerge. Mische danach
4 Lot Erbselensaft (sehr saurer Wein), je 2 Lot Sauerampfer-
Samen und Spodium (Knochenkohle) darunter
und bewahre es in einem Glas auf.

[484] Klare Latwerge
von Quitten, Äpfeln und Birnen

Nimm 2 Teile Quitten und je 1 Teil Holzäpfel
und Birnen, Wein so viel wie nötig. Koche es
alles miteinander in einem gut verschlossenen
Hafen, bis es gut gekocht ist. Drücke
dann den Saft durch ein Tuch, mische
gleich viel Zucker darunter und koch es, bis es
eingekocht ist und bewahre es in Schachteln auf.

[485] Lutere Wixel latwergen

Nim wixelafft 8 lb, Zucker welcher Zuvor
Clarificiert Und Von dem waſer in gefoten
2 oder 3 lb, koches ſo lang biß es geſtet, glich eim
galard, darnach gieß es in ſcatala*.

/er/ [486] Wiexelmuß oder latwergen

Nim wiexelen, koche ſie mit eim wenig wiſ
ſo lang bis ſie auffbrechen, darnach rib ſie durch
ein ſib, das der ſafft aller durch kome, Von
diſem ſafft nim 12 lb, Zucker 8 lb, miſche durch=
einander Und koch es ſo lang biß einer lat=
wergen glich wirt.

[487] Roſen Jolep*

Nim gute roſenwaſer, wiſen Zucker, iedes 1 lb,
3 eier Clar, klopf die eierclar mit dem roß=
waſer wol durch ein ander, darnach miſche den
Zucker darunter, tün es Über das für Und
ſo der ſchüm anhebt aufgehn, nim es Vom für
Und nim den ſchüm ſüber ab, darnach tün
es wider Ubers für Und Verschüm es wider wie
Vor, biß es wol Verschümpt Und Clar wirt,
darnach koch es ſolang, bis der Julep* anhept
Zu ſpina, welches du auf einem Zinen deler
oder Zwüschen den fingern probieren magſt,
ſo wart er ſchon lüten Und Clar wie gold
auff diſe wiſ kanſt Von violenwaſer
/ev/ Violen Julep Und ander gatung
waſer ander gatung Julep machen.

[488] Citronen ſafft oder ſirüp

Zumachen

Nim das für ſafft Von den Citronen ſo
Vil du wilt, für iedes lb ſafft 4 lot Zucker
Und ein wenig Zimet, miſchs durch ein
ander Und kochs Zu einem ſirüp ./. Von diſem
ſirüp ſol man Zu mitag Und Zu nacht eſſen
gebrüchen, dan diſ ein güt ding den menschen

[485] Klare Weichsel-Latwerge

Nimm Weichselsaft 8 Pfund, Zucker, welcher zuvor gereinigt und das Wasser dafür eingesotten ist, 2 oder 3 Pfund. Koche es so lange, bis es eingekocht ist wie eine Gallerie; giesse es dann in Schachteln.

[486] Weichsel-Mus oder -Latwerge

Nimm Weichseln, koch sie mit ein wenig Wein so lange, bis sie aufplatzen. Drücke sie dann durch ein Sieb, dass aller Saft hindurch kommt. Nimm von diesem Saft 12 Pfund, Zucker 8 Pfund; mische es durcheinander und koch es so lange, bis es wie eine Latwerge aussieht.

[487] Rosen-Kühltrank (Julep)

Nimm gutes Rosenwasser, weissen Zucker, von beidem 1 Pfund, 3 Eiweiss. Schlage die Eiklar mit dem Rosenwasser gut durcheinander, mische dann den Zucker darunter, stelle es auf das Feuer. Und wenn sich der Schaum zu bilden beginnt, nimm es vom Feuer und nimm den Schaum sauber ab. Stelle es dann wieder aufs Feuer, schäume es wieder ab wie zuvor, bis es gut verschäumt und klar wird. Koche es danach so lange, bis der Julep beginnt Fäden zu ziehen, was du auf einem Zinnteller oder zwischen den Fingern probieren kannst. So wird er schön rein und klar wie Gold. Auf diese Art kannst du von Veilchenwasser Violen-Julep und von anderen Arten Wasser und andere Arten Kühltränke machen.

[488] Zitronensaft oder -sirup machen

Nimm vom sauren Saft der Zitronen so viel wie du willst, für jedes Pfund Saft 4 Lot Zucker und ein wenig Zimt. Mische es durcheinander und koch es zu einem Sirup. – Von diesem Sirup soll man zum Mittag- und zum Nachtessen nehmen, da dieser eine gute Sache ist, um den

Zǔ schirmen Und Zǔ oder Z curieren in pestii=
lentz Zit, dan es dienſtlich für alle gifft
wan mans teglich gebrücht.

[489] Pfersich auf spanische wiß
ein Zǔ machen

Nim pfersich, schele Und schnide sie in ſtückle, lege
ſie 2 tag an die ſonen, kere ſie morgens Und ab= ens Um, darnach tünck ſie in warm Zucker
Julep*, darnach nim ſie wider herüs, tün ſie wider
an die ſonen, ker ſie offt Um, biß ſie wol dür
werden, dan tünck ſie wider in den Zucker
Und dorr ſie wider Und mach alſo 3 oder 4
/fr/ mall oder ſo offt bis ſie ein rinden Von Zucker
Überkommen.

[490] Pfersich in Zǔ machen für einen
hitzigen magen, machen ein guten atem
Nim pfersich, die nit wol Zitig ſind 3 ℥, schele
ſie, nim die ſtein druß, ſtoſe Zǔ muß, da tün das
Zǔ pfersich ſafft 3 ℥ Zucker, koche alles mit ein
ander biß gnuog iſt, Zǔ letſt miſche daründer
paradis holtz, gelen ſandel, iedes ½ lot, Zimet,
Cubeben*, muſcatblußt, iedes 1 lot, biſem 10 gran,
alles wol geſtoſſen, diſ muß ohn gewürtz gemacht,
iſt es mer keltter Und füchter.

[491] Küten ſafft

Nim küten ſafft 40 ℥, düre fiſch müntz*, Citronen= bleter, iedes 1 ½ ℥, roſenbleter 6 lot, koche alles miteinander bis das halbteil ingeſoten, dem= nach ſiege es durch ein tuch [?], miſche daründer w[ißen] aland win 25 ℥, honig oder Zucker ſo Vil gnuog iſt Und koche es mit oder ohne gewürtz, du magſt auch wol eſig für win nehmen.

[492] öpfel ein Zümachen fürs erbrechen

Nim ſüeſſe öpfel, die gereiniget, koche es Züm Erſten in 1 teil honig Und 2 teil waſer, darnach alein.

Menschen zu schützen und zu kurieren in Pestzeiten, denn es dient für alle Gifte, wenn man es täglich zu sich nimmt.

[489] Pfirsiche auf spanische Art einmachen

Nimm Pfirsiche, schäle sie und schneide sie in Stückchen, lege sie 2 Tage an die Sonne, wende sie am Morgen und Abend um. Tunke sie dann in warmen Zucker-Julep, nimm sie dann wieder heraus und lege sie wieder an die Sonne. Wende sie oft, bis sie richtig gedörrt sind. Tunke sie dann wieder in den Zucker und dörre sie wieder und mache das so 3- oder 4-mal oder so oft, bis sie eine Rinde von Zucker bekommen.

[490] Pfirsiche einmachen für Magenbrennen, geben einen guten Atem

Nimm 3 Pfund Pfirsiche, die nicht ganz reif sind, schäle sie, nimm die Steine heraus, zerstosse sie zu Mus, gib dann zum Pfirsichsaft 3 Pfund Zucker, kochte alles miteinander, bis es genug ist. Mische zuletzt Paradies-Holz darunter, gelben Sandel, je $\frac{1}{2}$ Lot, Zimt, Cubeben (unreife Frucht eines Pfeffergewächses), Muskatblust, je 1 Lot, Bisam 10 Gran, alles wohl zerstossen. Wird dieses Mus ohne Gewürze gemacht, ist es kälter und feuchter.

[491] Quittensaft

Nimm 40 Pfund Quittensaft, trockene Bachminze, Zitronenblätter, je 1 $\frac{1}{2}$ Pfund, Rosenblätter 6 Lot. Koche alles miteinander, bis die Hälfte eingesotten ist, drücke es dann durch ein Tuch, mische darunter 25 Pfund weissen Aland-Wein, Honig und Zucker, so viel genug ist, und kochte es mit oder ohne Gewürze. Du kannst auch Essig anstatt Wein nehmen.

[492] Äpfel einmachen für das Erbrechen

Nimm süsse Äpfel, mache sie sauber, kochte sie zunächst in 1 Teil Honig und 2 Teile Wasser, dann allein.

/fv/ [493] bieren ein Zǔmachen
die bieren sollen allein ein mal in honig
gekocht werden, darnach mit gewürtz
als negele, imber, mǔscatnǔs, Zimet,
iedes so Vil gnūog ift.

[494] Kürbsen einZǔmachen
Nim kürbsen, reinige sie Von inwendig
Und außwendig, schnide sie den langen=
weg Zǔ stücken, besprenge sie mit heisem
wasfer nün tag, altag ein mal, demnach
koch sie, aber doch nit Zǔlang, damit sie nit
Zǔ weich werden, dan lege sie auf ein lin=
ne dūch an schaten 2 tag, bißie ertrock=
nen, da füde sie in honig glicherwis wie
die pomerantzen.

[495] Citronen in Zǔmamachen [!]
Nim Citronen rinden 8 lot, kütenen 4 lot,
wolriechende öpfel, Zerschnit 4, beitze disē ding
alle in 8 lb wifsem win 2 taglang mit sampt
gūtem gewürtz, darnach koch es ein will, tūn
dar Zǔ Verschǔmpt honig oder Zucker, rosenwasfer,
/gr/ iedes 2 lb Und koch es mit ein ander bis auf
sin stat, glich einem sirǔp, du magst auch
bijem darin tūn. oder nim Citronen
rinden 14 lot, ochsen Zünden 3 lot, melisen
1 lot, negele ½ lot, paradis holtz ¼ lot, beitze
disē ding 4 tag in 4 lb wifsem win, dar=
nach koch es mit 2 lb Zucker Und mische da=
runder galia* ein halb quindtli, safaro 15
gran, mastiaß 1 quindtli Und bisen 10 gran.

[496] Ein ander gatǔng
Nim Citronen, schnidi sie in stück nach der
lenge so gros du si haben wilt, schnide das
inwendig saür Und wiß herüs, lege
die rund in lüttere laug 9 tag lang,
aber am 5 tag solt die laug abgießen
Und andere lauterr laugen daran

[493] Birnen einmachen

Die Birnen sollen allein einmal in Honig gekocht werden, danach mit Gewürzen wie Nelken, Ingwer, Muskatnuss, Zimt, jedes so viel wie genug ist.

[494] Kürbisse einmachen

Nimm Kürbisse, reinige sie innen und aussen, schneide sie längs zu Stücken, besprenge sie mit heissem Wasser neun Tage lang, täglich einmal, koch sie dann, aber nicht allzu lange, damit sie nicht zu weich werden. Lege sie dann auf einem leinenen Tuch 2 Tage an den Schatten, bis sie trocken sind. Siede sie dann in Honig gleich wie die Orangen.

[495] Zitronen einmachen

Nimm 8 Lot Zitronenschalen, 4 Lot Quitten, wohlriechende Äpfel, zerschneide 4. Beize diese Dinge alle in 8 Pfund Weisswein 2 Tage lang samt gutem Gewürz. Koche es dann gut ein, gib dazu verschäumten Honig oder Zucker, Rosenwasser, jedes 2 Pfund, und koch es miteinander, bis es wie ein Sirup eingekocht ist. Du kannst auch Bisam hinzugeben. Oder nimm Zitronenschalen 14 Lot, Ochsenzungen (eine Ackerpflanze) 3 Lot, Melissen 1 Lot, Nelken $\frac{1}{2}$ Lot, Paradies-Holz $\frac{1}{4}$ Lot. Beize diese Zutaten 4 Tage in 4 Pfund Weisswein; koch es danach mit 2 Pfund Zucker und mische ein halbes Quint Galia darunter, 15 Gran Safran, 1 Quint Mastix und 10 Gran Bisam.

[496] Eine andere Art

Nimm Zitronen, schneide sie der Länge nach in Stücke, so gross wie du sie haben willst, schneide das Saure und Weisse innen heraus, lege die runden Stücke 9 Tage lang in klare Lauge, am 5. Tag muss man aber die Lauge abgiessen und andere klare Lauge dazu giessen.

giesen, Und wan solches alles geschehen, güß= se darüber brunen waſer, ſolang biß alle biterkeit der Citronen weg genomen, dan koche ſie in brünenwaſer bis ſie weich werden, nim ſie wider heruſ in ein ſteinin gſchier, /gv/ güſe darüber iülep* Von Zucker Und Waſer gemacht, ſo Vill gnuog iſt, Und ſo es allſo 24 ſtund geſtanden, koche es ſitlich ob dem für, biß gnuog iſt, dan nim die rinden her= auß, tuñ ſie in ein glas, güſe auf ein iede rind, in ſonderheit roſen iülep, welcher ſo wol geſoten, das er ſich Candiere, damit die rind mit diſem iülep Über Zogen werde, du magſt auch wol biſem Und ambra darün= der miſchen.

[497] Kütenen latwergen

beſchnide ſi, hauß die pitschge darvon, hauß ſie in Vil ſtückle, tuñ ſiin ein eretz hafen Zu ½ katona 1 mas welschen win Und waſer, das drob Zamen gang, laß wol vertegt ſieden biß kein füchte mer hat, lüg flifig, das nit anbren, dan tuñ ¾ m honig oder Zucker darin, las es wider auß einem glüetle ſieden, bis kein füchte mer iſt, darnach güß ſie auß teler Und Zerſchnid ſi alls dan.

/hr/ [498] Kütenen latwergen

Nim die kütenen alſo gantz, tuñ es in ein ehrenen hafen Und brünen waſer daran, las es ſieden bis ſie lind ſind, dan ſchel Und haw das lind darvon, nim die 2 teil kütenen Und den 3ten teil Zucker, las in Zergon auf einem kolfür, tuñ die kütenen darin, las ſieden bis hart wirt.

Und wenn das alles geschehen ist, giesse
so lange Brunnenwasser darüber, bis alle
Bitterkeit der Zitronen verschwunden ist.
Dann kuche sie in Brunnenwasser, bis sie weich werden.
Nimm sie wieder heraus in ein Tongeschirr,
giesse darüber einen Julep von Zucker und
Wasser, soviel genug ist, und wenn es so
24 Stunden gestanden ist, kuche es seitlich ob
dem Feuer, bis es genug ist. Nimm dann die Schalen
heraus, schütte sie in ein Glas, giesse auf jede
Schale insbesondere Rosen-Julep, welcher so
gut gesotten ist, dass er kandiert, damit
die Schalen mit diesem Julep überzogen werden.
Du kannst auch gut Bisam und Ambra
darunter mischen.

[497] Quitten-Latwerge

Beschneide sie, haue die Butzen weg,
haue sie in viele Stückchen. Schütte sie in
einen Eisenhafen zu $\frac{1}{2}$ Quartana (d. i. 7,65 l), 1 Mass welschen
Wein und Wasser, dass sie damit eingehen. Lass
sie gut zugedeckt sieden, bis keine Feuchtigkeit
mehr vorhanden ist, schaue fleissig, dass es nicht anbrennt.
Nimm dann $\frac{3}{4}$ Mass Honig oder Zucker dazu,
lass es wieder auf einer kleinen Glut sieden, bis
es keine Feuchtigkeit mehr hat. Giesse es dann
auf einen Teller und zerschneide sie sodann.

[498] Quitten-Latwerge

Nimm ganze Quitten, lege sie in einen
Eisenhafen mit Brunnenwasser darin,
lass sie sieden, bis sie lind werden.
Schäle sie dann und schneide das Weiche davon ab.
Nimm 2 Teile Quitten und den 3. Teil
Zucker, lass ihn auf einem Kohlenfeuer
zergehen, gib die Quitten hinein, lass es
sieden, bis es hart wird.

[499] Kütenen schnitz in Zǔ machen
Und pferfisch

Beschnide die früchten eine [?] Und haws in 4 teil,
lase sie in gütten Wisen win sieden bißi ein
wenig lind sind, so nim sie herauß Und laß
es ertrochnen, spicks mit Zimet Und negele,
tūn es in glüterten honig Und las es ein
wenig sieden, darnach tūns in ein hefele
Und schüt dan den honig 3mal daran, decke
dz hefele Und wan sie oben trūchen sind, so
schüt den honig hübschlich darab Und dan
wider oben drin Und Verwar dz hefele.

/hv/ [500] Kütenen Paſten

Nim schöne kütenen, wüſch sie füber
ab, leg sie in ein füberen ehretz hafen,
tūn waſſer darin, das es woll
darob Zūſamen gat, las sie sieden
bis sie Zerſpalten, dan nim sie
auß, ſteck sie an ein gebele, ſchel sie
Und nim das lind dar Von, nim
ein füber melfib, trück sie durch
mit einem löffel, nim 1 lb küte=
nen Und 1 lb Zucker, dan tūn den
Zucker in ein möſchene pfanen, den
Zucker Zerſtücklet Und nit gestoſen ſam=
pt ein glaß Vol roßwaſer Und ein halb glaß
vol frischwaſer, laß es sieden, biß glich eim
ſirüp wirt Und faden würfft, darnach
lege die obgemelten kuttenen darin Und
rüer es wol Undereinander, fo lang bis man
ein par eier füt Und iſſet; güs sie auff
Zine tellen oder in mödel, Zǔ vor mit
öl gefalbet, dan ſchnid sie auß wie ſie
haben wilt Und Vergüt ſie nach belieben.

[499] Quitten-Schnitze einmachen und Pfirsiche

Schäle die Früchte und schneide sie in 4 Teile, lass sie in gutem Weisswein sieden, bis sie ein wenig lind werden. Nimm sie dann heraus und lass sie trocknen. Spicke sie mit Zimt und Nelken, gib sie in gekochten Honig und lass es ein wenig sieden. Gib es dann in einen kleinen Hafen und schütte dann den Honig 3-mal daran, decke den Hafen zu. Und wenn sie oben trocken sind, so schütte den Honig vorsichtig ab und dann wieder oben hinein und verwahre den Hafen.

[500] Quitten-Paste

Nimm schöne Quitten, wische sie sauber ab, lege sie in einen sauberen Eisenhafen, giesse Wasser hinein, dass sie gut überdeckt werden. Lass sie sieden, bis sie aufplatzen. Nimm sie dann heraus, stecke sie an eine Gabel, schäle sie und nimm das Weiche davon. Nimm ein sauberes Mehlsieb, drücke sie mit einem Löffel hindurch, nimm 1 Pfund Quitten und 1 Pfund Zucker. Gib dann den Zucker in eine Messing-Pfanne, den Zucker zerstückelt und nicht pulverisiert, samt einem Glas voll Rosenwasser und einem halben Glas voll Frischwasser. Lass es sieden, bis es wie ein Sirup wird und Fäden zieht, lege dann die erwähnten Quitten hinein und rühre es gut untereinander, so lange bis man ein paar Eier siedet und isst. Giess sie auf Zinteller oder in Model, die zuvor mit Öl eingeschmiert worden sind, schneide sie aus, wie du sie haben willst und verbessere sie nach Belieben.

/jr/¹⁵⁶ [501] Wein der auff den Eßlich sticht wiederumb zu
recht zu Bringen

Nim ein neuen haffen, fülle Jhn voll waffer,
vermach ihn wohl, dz kein waffer herauß möge,
stelle den haffen in dz faß mit dem wein, so
wirdt der wein in dreÿ tagen wiederumb güt und
dz waffer in dem haffen stinckendt.

/kr/ [502] Müstazin von J. Madlena Bürgouliere¹⁵⁷

Nim 8 lot mandel Und sovil Zucker,
stoß die mandel nit gar klein, schüt ½ gleß=
le roswafer darin Und dan nim das weis
von einem frischen eÿ sampt Zimet Und negele
Und Zitronenschelfere, alles klein geschnetz=
let darin, dan nim halb Zucker Und
mel Und besey die mödel damit,
schel die mandel Und trüchne sie woll,
tün sie in die bischgot pfanen oder auf
ein blech in offen, bütz sie wol ab mit
einem benzele.

[503] Schmaltz Müstazin

Nim anstat eier Und roßwafer fües
schmaltz, fünf mach sie in glichem wie
die obigem.

[504] Mandel rütle

Nim ein ¼ lb mandel Und so Vil Zucker,
die mandel schon füber geschelt Und wol ge=
trüchnet Und grob gestoßenen Zimet Und
muscat blüft Und das wiß von einem
frischen eÿ oder das gantz eÿ, dan gar grob
geschnitne mandel auf die bort geton,
dú kanft sie ferben oder Vergülden noch
belieben, [dan tün sie in die mödel, die sind fierreckend]¹⁵⁸.

/qr/¹⁵⁹ [505] ein fod auf birckhüner oder ander hüner

Nim gesotnen speck Und ein schnitten beit
wis brodt, rib es mit einander, schlag es mit
ein wenig efig durch, tün darnach ein

[501] Wein mit Essigstich wieder
in Ordnung bringen

Nimm einen neuen Hafen, fülle ihn voll Wasser,
verschliesse ihn gut, dass kein Wasser herauskommen kann,
stelle den Hafen in das Fass mit dem Wein, so
wird der Wein in drei Tagen wiederum gut und
das Wasser im Hafen stinkend.

[502] Mustacchini von J. Madlene Bougoulière

Nimm 8 Lot Mandeln und gleichviel Zucker,
stosse die Mandeln nicht ganz klein, giesse $\frac{1}{2}$ Gläschen
Rosenwasser hinein und gib dann das Eiweiss
von einem frischen Ei, samt Zimt, Nelken
und Zitronenschalen, alles klein geschnetzelte
hinein. Nimm dann halb Zucker und
Mehl, bestreue die Model damit,
schäle die Mandeln und trockne sie gut,
gib sie in die Biskuit-Pfanne oder auf
ein Blech im Ofen, putze sie gut mit
einem kleinen Besen ab.

[503] Butter-Mustacchini

Nimm statt Eier und Rosenwasser süsse
Butter; mache sie sonst gleich wie
die obigen.

[504] Mandel-Rauten

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln und gleichviel Zucker,
die Mandeln schön sauber geschält und gut
getrocknet, und grob zerstossenen Zimt und
Muskatblust und das Eiweiss von einem
frischen Ei oder das ganze Ei, dann ganz grob
geschnittene Mandeln auf die Ränder gelegt; du
kannst sie färben oder vergolden nach Belieben.
(Gib sie dann in die Model, die sind viereckig.)

[505] Eine Sauce zu Birkhühnern oder anderen Hühnern

Nimm gesotteten Speck und eine Schnitte geröstetes
Weissbrot, zerreibe es miteinander, drücke es mit
ein wenig Essig durch (ein Sieb), gib dann einen bis drei

löffel Vol oder 3 hüner oder fünft gütte fleisch=
brüh darin, las es mit einander sieden,
darnach würtz es ab mit safara, ing=
wer Und pfeffer, [negele]¹⁶⁰
tün Zucker Und kleine
rośinle Und klein geschnitne mandel
darin, las auf sieden, dan strew Zucker,
mandel Und rośin auf die schüsel.

[506] einander sod an gebrate genβ
oder ander gebratens

Nim kirschen Und wiß brod, süd es in einem
gütten win, dan tribs durch ein sib, tün
darin Zucker oder honig Und allerlei gewü=
rtz Und brüche das Zúallerlei geflügel.

[507] ein ander sod Über allerlei gebratens

Nim Uneschelte mandel in en pfanen Und
röst sie wol ab, dan stoß sie in einem mör=
sel mit gebeitem wiß brod schniten auffs
aller kleinst, nim dar Zú ein gütten win,
sige es durch ein tuch, laß es auffsieden,
/qv/ tün Zucker darin, mach im ein lieblichen geschm=
ack, süßlich oder sürlich, wie es dier gefalt,
würtz es ab mit ingwer, müscat blüſt
Und müscatnüs.

[508] gebratne hüner in ein gescherbe* oder füpa

Nim geschelte epfel Und Zwipplen Und hacke es Under=
einander klein Und tün darzú kleine rośinle
Und röst es frei wol in schwine schmaltz, dan
nim geriben pfefer Kuchen, Zucker oder honig
Und ½ mas gütten win Und las es sieden
mit dem pfefer Kuchen Und würtz es ab,
dan leg die gbratens darin Und strew
die geröstten epfel Und Zwipplen also warm
daruf Und las es mit einander auffsieden.

Löffel voll Hühnerbrühe oder andere gute Fleischbrühe dazu. Lass es miteinander sieden, würze es dann mit Safran, Ingwer und Pfeffer (und Nelken), gib Zucker und kleine Rosinen und klein geschnittene Mandeln hinein, lass es aufsieden, streue dann Zucker, Mandeln und Rosinen auf die Schüssel.

[506] Eine andere Sauce zu gebratenen Gänsen oder anderen Braten

Nimm Kirschen und Weissbrot, siede sie in einem guten Wein, drücke sie durch ein Sieb, gib Zucker und Honig hinein und allerlei Gewürze und brauche es zu allerlei Geflügel.

[507] Eine andere Sauce zu allerlei Gebratenem

Gib ungeschälte Mandeln in eine Pfanne und röste sie gut. Zerstosse sie dann in einen Mörser mit leicht gerösteten Weissbrot-Schnitten aufs Allerfeinste. Nimm dazu einen guten Wein, drücke es durch ein Tuch, lass es aufsieden, gib Zucker hinein, mache einen lieblichen Geschmack, süßlich oder säuerlich, wie es dir gefällt. Würze es ab mit Ingwer, Muskatblust und Muskatnuss.

[508] Gebratene Hühner in einer Scherbete oder Suppe

Nimm geschälte Äpfel und Zwiebeln und hacke sie klein untereinander und gib dann kleine Rosinen dazu und röste es recht gut in Schweineschmalz. Nimm dann geriebenen Pfefferkuchen, Zucker oder Honig und $\frac{1}{2}$ Mass guten Wein und lass es sieden mit dem Pfefferkuchen und würze es ab. Lege dann das Gebratene hinein und streue die gerösteten Äpfel und Zwiebeln warm darauf und lass es miteinander aufsieden.

[509] Dúba in einer fúpa

las die dúba fieden mit ander grün fleisch oder
allein, dan beie w[iβ] brot schniten Und tún sie
in ein schüßlen Und tún die dúba druf,
dan nim 4 eier, klopfen wol, dún ein wenig flei-
schbrü darunder klopfen Und ein wenig
múscat blüft, Zimet Und saltz Und las es
ein wenig fieden, dan schüts Über die
dúben Und trags auf.

/rr/ [510] Ein geschniten eiermús

Nim etwan 10 eier auf ein schüsel,
nim gút mel, schlach die eier darin
Und mach ein harten teig, das dú in
wol leiben kanft, tröl in dün aus
Und bestrew in wol [...]¹⁶¹, das
er gantz trücken wirt, dan schnid es
wie Zetel krút, dan schüts in heis
schmaltz, dan schüts in heiße milch
Und las wol fieden, das es fin dick
wirt, saltz es ein wenig, bestrewe es
mit Zucker.

[511] Schwadenfenchel* hirsch oder gries
múß

Nim deren stücke eins, Zerftos es im mör-
sel klein, rib es durch ein eng sib, schlahe
12 eier darin Und mach einen hüpschen
teig, Zerklopfe in wol, das er nit klotzig
blibe, dan schüt disen teig mit den eiern
in heise milch Und ruer es wol, das es
hüpsch glat wird, dú kanft es gel mit
safara machen, dú magst auch bûter
darin tún, man [!] dú geren wilt Und
/rv/ las in hüpsch langsam fieden gegen
dem für, das er fin dick Und brün
dem rand werde, saltz ein we-
nig Und gib in hin, gewine das

[509] Tauben in einer Suppe

Lass die Tauben sieden mit anderem frischen Fleisch oder allein, röste dann Weissbrot-Schnitten und gib sie in eine Schüssel und lege die Tauben darauf. Nimm dann 4 Eier, schlage sie gut. Tue ein wenig Fleischbrühe darunter und wenig Muskatblust, Zimt und Salz und lass es ein wenig sieden. Schütte es dann über die Tauben und tische es auf.

[510] Ein geschnittenes Eiermus

Nimm etwa 10 Eier auf eine Schüssel, nimm gutes Mehl, schlage die Eier hinein und mache einen harten Teig, dass du ihn gut zu einem Laib formen kannst. Walle ihn dünn aus und bestreue ihn gut ..., dass er ganz trocken wird. Schneide ihn dann wie einen Kohlkopf, schütte ihn dann in heisse Butter und dann in heisse Milch und lass es gut sieden, dass es schön dick wird. Salze es ein wenig, bestreue es mit Zucker.

[511] Schwadenfenchel-, Hirse- oder Griesmus

Nimm davon ein Stück, zerstosse es fein im Mörser, reibe es dann durch ein enges Sieb, schlage 12 Eier hinein und mache einen hübschen Teig, zerklopfe ihn gut, dass er nicht zu fest bleibt. Schütte dann diesen Teig mit den Eiern in heisse Milch und rühre es gut, dass es hübsch glatt wird; du kannst es mit Safran gelb machen. Du kannst auch Butter hineingeben, wenn du gerne willst. Und lass es hübsch langsam auf dem Feuer sieden, dass es schön dick und der Rand braun wird. Salze es ein wenig und tische es auf. Nimm das Braune

brüne hüpfch mit einem meſer Von
dem topf Und legs fin auf das müſ
Und beſtrews mit traie*.

[512] Einlauf müſ

Waſche den hanf rein aus, ſtos in in
einem mörfel, güs waſer darzü Und
las in durch ein ſib laufen, tuſ in in
ein keſel oder topf Und las es Zufamen
laufen, dan ſchüte es in ein dūch, das
das waſer herauſ laüfft, leg es in
ein ſchüſel Und Vermiſch es mit Zük=
cker Und roſincken Und lege es fin
hoch auf die ſchüſel Und gibſ hin.

[513] Ein bieren müſ

ſchele ſie Und leg ſie in ein newen topf, thün darzü
gantze karba, enis Und Coriander, honig Und ein
wenig pfeffer, güß daruf ein wenig bier oder
win, deck ein deckel veſt Zü, Verkleib in wol, das
/sr/ kein dampf auß gange, ſetz es gegen dem
feür Und las ſie ſchön brün bachen, richt
ſie an, ſtrew Zucker daruf.

[514] Ein müſ von Erdber, hindber Und mülber
Nim dern ber eins [?], nim ſemel darunder,
ſchüt ein wenig win dran, las mit ein=
ander ſieden, thün darin Zucker oder honig Und
gwürtz, wans anrichteſt, ſtrew Zucker daruf.

[515] Ein müſ von ſüren krieſe

ſüd die krieſe in win, trücks durch ein
tüch, nim Wis brot dründer, las auffieden,
dün Jmber Und pfeffer darin, auch Zucker
oder honig.¹⁶²

vorsichtig mit einem Messer vom Topf
und lege es schön auf das Mus
und bestreue es mit Triet-Pulver.

[512] Einlauf-Mus

Wasche den Hanf sauber aus, zerstosse ihn
in einem Mörser, giesse Wasser dazu und
lass ihn durch ein Sieb laufen. Gib ihn
in einen Kessel oder Topf und lass es
zusammen laufen, schütte es dann in ein Tuch,
dass das Wasser herausläuft, lege es in
eine Schüssel und vermische es mit
Zucker und Rosinchen und lege es schön
hoch auf die Schüssel und tische es auf.

[513] Ein Birnenmus

Schäle sie und lege sie in einen neuen Topf, gib dazu
ganze Karbander (Apfelsorte), Anis und Koriander, Honig und ein
wenig Pfeffer. Giesse darauf ein wenig Bier oder
Wein, decke es gut mit einem Deckel zu, verklebe es gut,
damit kein Dampf herauskommt. Setze es aufs
Feuer und lass es schön braun backen, richte es
an; streue Zucker darauf.

[514] Ein Mus von Erdbeeren, Himbeeren und Maulbeeren

Nimm von einer der Beeren(-sorten), mische Semmel darunter,
schütte ein wenig Wein dazu, lass es miteinander
sieden, gib Zucker oder Honig und
Gewürze hinein. Wenn du es anrichtest, streue Zucker darauf.

[515] Ein Mus von sauren Kirschen

Siede die Kirschen in Wein, drücke sie durch
ein Tuch, gib Weissbrot darunter, lass es aufsieden,
gib Ingwer und Pfeffer hinein, auch Zucker
oder Honig.

Alphabetisches Verzeichnis
(Fett markiert sind fehlende Seiten¹⁶³⁾

A

Al Zübереiten 13
ant Vogel Zǔ in machen 4
gebachne arbis¹⁶⁴
allend win 45, 47
allend wúrtzel in Zǔmachen 128

B

bibenel wúrtzl in Zǔ machen 128
ein gewonen oder gefült braten 5
bierenſafft 130
4erlei brüh an Zǔnga 94, 95
brüh an dúba 95
brüh an hüner 95
bicúdilia 95
brüh an fisch 132
bieren im schmaltz bachen¹⁶⁴
biber schwantz Zebereiten 1
bres Zǔmachen von schwantz und
köpfen 3
bieren 2lei Zǔ fülen 17
brüh krefftig Zǔ machen 25
Múscateller biren ein Zǔmachen 28
enis bröttle 64, 70, 72
mandel brötle 64, 70
Zúckerbita 67, 52, 59
brúſt Zucker 67
Zúckerbrötle 64, 71, 73, 74, 77,
69, 52
bisem Confecht 67, 51
biscotim 69, 71, 73, 74, 68
Spanisch brot 70
fügascha bita 68
gefült brötle 91, 103, 121
búmarantza ſchelfere ein
Zǔmachen 114

bretzgele oder etwa derglichen
Zǔmachen 82, 88, 58
breßen 84
doter bröttle 71
gebachen bieren 17, 120
bimben Zelten 50, 64
holder brei 15
bieren ſieden 9 [?]

C

Capú in einer eier ſaltzen 4
Capún fües Zemachen 4
Capún in ſilbe[r] Zemachen 6
Capúnen füs, kregen Und megen
in gel rúben Zǔ machen 7
Claret Zǔ machen 27
Cintúra roſarúm 32
Confect 75
gebac
Campf Zǔ bereiten glich dem
rechten 50, 51, 52
Chrifſt tefele Von roßwaſer, Zimit-
waſer, Violwaſer, perlen oder
ander edelgeſtein 52
allerlei Confeckt Zǔ Ub[er]zü-
ckern, als mandel, pomarantzen
ſchelfere, enis, Coriander, Zimet
Und derglichen 81, 52 (?), 75
Confeckt Von allerlei früchten Und
geschieren 82
Confect von holunder 128
[...] Confeckt 67, 77, 80, 81, 82, 128

D

dürten mit käſ füle 11
dürten füle Von eiern 11, 94, 104

dürten von öpfeln 11, 98
dürten von kriese 11
dürten von spinetsch 12
mandel dürten 12, 100, 105
Erdber dürten 98
marilele dürten 98
dürten von St Johans trübig 98
Zwetzgen dürten 98, 11
fleisch dürten 98
leber dürten 103
Schmaltz dürten 105
milch dürten 99
brot dürten 99
müs dürten 99
Ris dürten 101
keftana dürten 101
Spanisch deig 105
einander gatüng deig 89
Zù paftetle in schmaltz Zebachen¹⁶⁴
eiertürten 98, 104
marileletürten 101

E

ein eÿ Zümachen so groß als sünst 25
Electuariûm Cordiale 35
Enis brot 64, 70, 72
eier Ziger 85
eier milch 84
eier Cütlen 118
erbslenber ein Zümachen 108
eier müs 118, 140
eiertürten 98, 104
eier kes 140
gefülte eier 56, 55

F

fleisch reüchen 6
falper fleisch Zümachen 6
füle in in [!] hüner 120 oder
spanferle 127

brüft oder lempa fülle 91, 92, 126,
103, 127
allerlei fleisch aüff mancherlei wiß
Zübereiten 91, 92, 93, 125, 94,
95, 124, 125, 126
fleisch knödle 93
fleisch pülpeta 88, 89, 90, 104
mancherlei fischt Zübereiten fangt
an im blat 36, 37, 38, 39, 40, 41,
133, 134
würst von fischen 133
gehackte fischt 133
gestoffens von fischen 22
fischbrüe an bratenfisch 132
figa flada 20

G

ein seltsame gans 4
ein gestoffens 5
4erlei galarei 7
4erlei gebachens 20

H

ein selsams hûn 5
iûng hüner den feld hü[n]ern glich
Zübereiten 6
eingestoffens von hü[n]er 5
rebhüner Zù sieden 4
ein grünen hecht 24
ein roten hecht 24
ein gefüllten hecht 25
3lei aüß einem hecht 25
ein füpa von einem hecht 25
hirtzen hörenli 84
hipa 84, 101
Jünghüner in erbis brüe Zù
machen 4
holunder Confect 128
holdermüüs 15

J

ein grünen Jmber ein Zümachen 25
Jpocras Zümachen 26
Jolep Cordiale 32
gepachnen Jmber 112

K

küchle 20
kuchle Von krebsen 14
Jüdenhüt küchle 14
krapfen von fladen 19
krapfen den hünern gleich 19
3erlei krapfen 21
krepfle 89, 54
küten safft 106, 117, 110
küten schnitz 106, 108, 109, 110,
111
küten das gantz Johr frisch Zübe-
halten 107
küten latwergen 87, 29, 105, 100,
109, 112, 116
Und wíse küten latwergen 88, 117
gebachne kriese 119
küten müs 117
käs füpa 121
küten brodt 110
kriese ein Zümachen 127
küten brüh 110
kriesfafft 130
küten Confekt 75
köl oder kabis Züfülen 63, 64
küten Pastenaht¹⁷⁶

L

latwergen von Citrona 80
Zwetzga latwerga 86
kriechen Und pflüma latwerga 87
erbſlenber latwergen 107
St Johans trüble latwerga 114
mül ber latwergen 114

gûte leckerle 48, 49, 50, 74, 75, 64
kinden leckerle 49, 51
wisse leckerle 74
masaron latwerga 114
pfersichlatwerga 113
licheriwürz ein Zümachen 29
gehackte lebern 126
eingeschlagne lebern 101
lebera bachen 96

M

Milch kopf 12
Win müs 13
kriese müß 13, 22, 120
müs von hünern 15, 23
müs von Ris 15, 140
holder müs 15
meiamüs 16
ein kalt gemüs von marilele 21, 120
ein gmüs von erdber 22
ein müs von roffen 22
mandel haber müs 23
bieren müs 126
küten müs 117, 120
spüffenmüs 105
öpfel müs 118, 119
eier müos 118
win müs 121
gebraten milch 14
Zucker martzipan 16
martzipan von ofladen 17
martzipan leübli 66
haffenörle von martzipan 66
martzipan salſitz 66, 72
foalben martzapan 69
ein groſſen martzipan 65
müſtacin 68, 69, 71, 72, 74, 60
Zucker müſtacin 73
maulteschen 70
müſtarda 73

mandel milch 80, 81
met Zǔ machen 130
moracher *von lüncken* 89
moracher in einer brüh 16
marillele in Zücker Zümachen 113
marillele in honig 113
marilele müs 120
mandeleier 79
pferfisch müs 120
mandel käs 78
mandel müos 79
wis milchmüös oder wiseffen 106

N

Nüs ein Zümachen 28, 114
nieren schniten 91
Nüdlen im schmaltz, büren
Nüdlen 64

O

ganz öpffel Zǔ fieden 9
gefült öpffel 75
2erlei opffel Zǔ bachen 76
gefült offladen 75
öll *von mandlen*¹⁶⁴
öpfel *von Zitrona* ein Zümachen
115
öl Von negele 122
müscat nüs öl 123
ö[!] *von Pomarantzen* blüst Und
allerlei blüma 123
spicaöll 123
loröl 131
rosenöl 132

P

ein gewonen praten 5
pasteten 10
hassen pasteten 5
Vögel pasteten 9

tüben pasteten 10
pasteten *von wildpret* 10
lampret in pasteten 10
küttenen in pasteten 10
kleine pastetle 88, 89, 104
kleine pastetle in der fasta 89
pricken pfeffer 12
ein pianck 15
ein gtempft pachers 23
3erlei pachens 23
gepachens *von kalbs lunken* 24
pasta de genúa 85, h
pülpeta 88, 89, 90, 103, 104
pferfisch Über Jahr Zǔ halten 111
pferfisch in Zümachen 113
pumarantzaeschelfere ein Zümachen
58, 114, 128
kleine pastetle von fleisch 88, 60 [?]
kleine pastetle in der fasta 89
große pasteten 57, 58¹⁶⁵

R

rech kopf Zumachen 3
reb hüner Züsieda 4
rech schlegel 19
rossa Zücker 26
rossa hünd 26
rot rüba Zümachen 27
rüten safft 129

S

Alerlei krütersafft 129
Rüten Safft 129
Mülber safft 129
trüben safft 129
heidelber, himpber, krüselber
Und alle andern derglichen ber
safft 129
öpfelsafft 129
birensafft 130

ſūpa Zūmachen 97
ſpaniſchen teig 102
ſchmaltz būchſtaben a, 58
9nerlei ſalitzen 1, 2
krütter Zūn ſaltzen Über Jahr Zū
behalten 2
Spiß Zū gilben 8
ein ſtand Zūmachen 8
ſchnecken Zūbereiten 24
ſirüp von Violen 26
St Johans trüble Und ſpitzber ein
Zūmachen 107
Schneballen Zūmachen 76
Reibütz von St Johans trüble 27
Strüble 118
ſenff 2erlei 145
ſchne Zūmachen 79

V

Jüng Vögel in Zūmachen 1
kalt Vögel in Zūmachen 5

W

Wantzen Und lüs Zū Vertriben 24
ein köftlich w. falb wider die
Überröte 34
ein güt pürgier win 35
Zitronen win 42
wixlen win 47
allend win 47, 45
wernat win 48
Verschlagnen ſüefen win 42
Zitwan win 41, 42
gütten natürlichen ſüeffen Und
mildten win im herbſt
Zūmachen, der das gantz Jahr
allſo blibt 43
roßmarin oder maſaron win 47
geſſotnen moſt 42
ſigern win Zū recht Zubringen 42

wan ein win nach dem einschlag
ſtingt 42
abgeſtandne win Zürech
Zebringen 43
wan ein win ſich nit ſetzen wilt 43
das ein win fein farb ſo lang
er weret ſin farb e[r]halte 43
wiſſen win ſo trüb wider klar
Zūmachen 43
ein kostlichen win im herbſt
Zūmachen 44
das der win nit brech 44
gebrochne win wider Zürech
Zebringen 44
den win ſo ſües Zübehalten als er
von den reben kompt 45
ein gütten romanier 45
ein gütten ring Zūmachen 45
geweletonen win Zürech[t] bringen 46
eſſelechten win Zürech bringen 46
allerlei würſt alls mortadela 136, 137
Scharwilada 136, 138
lüganigeta 137
ſaltzſitz 137
ſchüblig 3erlei 137
leber würſt 137, 138
lüncken würſt 138
Schünck ein Zūſaltzen 137
würſt von fiſchen 133
kleine würſtſte 138
derm ſchüplick 137
Wacholder ber in Zū machen 130

Z

Zimet waſſer 33, 59
brün auff lauffend Zücker werch
73, 78
Zückerbrot 64, 71, 73, 74, 77,
69, 60, a
Zücker būchle 72

Zucker müſtacin 73
Zucker oder biffen confegt 67
rosſe Zucker 26
Zitronen öpffel oder ander
 derglichen frucht einmachen
 115, 116, G
brüſt Zucker 67
Zucker biten 67, 52
Zucker martzipan 16

frisch Zünden Zú bereiten 94, 95
4erlei brüe an die Zünden 94, 95
Zucker alerlei farb Zú ferben 80
Zucker letelen [?] 53
pomarantzen ſchelfere Zú
 VerZückern 58
Verzückerte Emere 54