

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] Lûganigeta*

Nim ſchwininen broten, darzû den
halben theil ſpeck, alles Zûſamen geha=
cket, etwas kleiner alls ſchûplick teig,
ein wenig Zimet Und negele pûlfer
aber nit gar klein geſtoſen, auch ein
wenig mûſcat blûſt, 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, darzû tût man
1 oder 2 handt Vol ſchûblick teig für
12 krina fleiſch ſol man nehmen nach
folgendes gewürtz: pfeffer 6 lot, mûſcat
blûſt 1 quindtli, Zimat ½ lot, negele
½ lot, mûſcat nûs 6, imber i lot
gedört, faltz ii lot.

[434] Leber Würſt

Nim kalbs lebern Und ſpeck, hacks klein,
würtz es ab, ſchlach eier drunder, rüer
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 ſûber drûs,
dan hack das klein wie teig, wan man
den 3 ten teil rinder braten darzû 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 dû fleiſch
haſt Und ein gût groû glas Vol des beſten
welfchen win, ein wenig pfefer Und ein
wenig knoblochſafft Und faltz, dan ſchop*
ſi frei wol Und eben, das kein lûcken blib.

[432] Luganighette (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 $\frac{1}{2}$ Lot, Nelken $\frac{1}{2}$ 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 Knoblauchsaff und Salz. Stopfe sie dann reichlich und gleichmässig, dass keine Lücken bleiben.

[436] Wiltu schüplig machen 3er ley

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

[437] Die andern

Nim die schwarten Und ein wenig rinder
braten, deraûs 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 auß=
gehauwen haft Und die lempa Vom
bûch, in dise kanst den knobloch, 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 [großen schwin]¹³³
derm, das glünck Und etwas
geschmelter, das von den andern wûrsten
Überbliben ist Und ein wenig rinder=
lempa, kûmich, pf[eff]er Und knobloch,
hack keine schüplick klein, sie werden
Vil gefaffter.

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

Reûch sie recht wie es fein ghört Und
trûchne sie noch wol im lûfft, dan leg sie
/139r/ fin ordenlich in ein schmaltz kübel, dan
sûd sch[m]altz Und las es kalt werden, eben
das es noch rinn, dû kanst es rûren wie
sûnst 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 Knoblauchsft 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 allerfeisseste 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
würft, so blibens schön rot frisch Und
lind oder mildt, wüsch sie fin süber ab,
ehe sie inebnest, so darf man sie nit
weschen.

[440] Lüncken Würst*

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

[441] Leber würft

Nim lebern, hacks klein, nim Zú einer
2 glaß starcken win Und ein gúteil feiste
Von den nieren oder gewürffleten speck,
hacks Undereinander, tûn darzú Zimet Und
negele, imber Und müscat nûs Und blüßt
reüchs gar wenig.

/139v/ [442] Kleine Würstle

Nim halb kalb Und halb schweine fleisch,
hacks klein, dan nim ein wenig saltz,
pfeffer, negele, müscatnûs, gantzen
Coriander, peterle, masaran, rüers
wol Undereinander, schops in schaf derm Und
brats auß dem rost ./.. auß 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 barmasan kes
oder alten trüchnen feisten geriben nach be=
lieben, dan tûn darin kleine winber, mü=
scat blüßt Und müscat nûs, 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 Würftle
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 muß=
cat nûs, Zimet, negele, pfeffer, hacks Under=
einander, füls in schafderm, nim ein
[papier, falbs mit schmaltz, legs auß den roßt].¹³⁴

/139/140r/¹³⁵ [445] schüblig 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, dün darin pfeffer,
negele, mußcat nûs 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 Zu ring Um, machs rund
wie ein ballen, reuch 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 schüblig*
Nim den horücken, kanst den speck darvon
haúwen, wan du geren wilt, aber nit
Zu nachwes* Und die fües Zerhaúws Zu
stückle [sprengs wol mit saltz
Und gwürtz]¹³⁶, dan schops in die krümen schwin
derm Und hencks in rauch. tûn pfeffer,
kümig Und saltz darin.

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

[444] Eine andere Art kleine Würstchen

Nimm 1 Pfund Kalbfleisch vom Stotzen, ½ Pfund Speck, ½ 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 Hohrücken, 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 Schweindärme 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 schafffleisch

hacks klein, dün geschnetzleten speck,
ein wenig fleisch brü, gehackt Zitrona
schelfere Und gewürtz, schopß in schafderm
Und auff dem Roß gebraten Und mit öl gefalbet.

[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 Zûmachen

Nim ein mas milch Und 18 eier, klopff
sie wol, gûs dan die milch darûnder Und
meng das dürcheinander mit einer kela,
setz auff kollen Und rûer es hüpsch, das
es nit stinket wird, leg darin Zûcker Und
kleine rosinle, machs wol sües, wan das
Zûsamen ist geloffen, so schüt es in ein
form Und stürtz es auff ein bret, das
das wasser herûs fige, legs auf ein schûfel
Und strew Zûcker darûf.

[451] Ein mûs Von ris

Wesche das ris rein auß Und sîd es in waß=
ser, das es hüpsch gantz blib, dan schüt in
auff ein sib, das das wasser dar Von lauff,
dan nim bûter in ein tigel, schüte das ris
darin, krische* in hüpsch ab, tûn darin klein
rosinle Und Zûcker, saltz ein wenig Und gib
in hin, solch riß mach hoch auf der schûß=
len Und bestrew in mit gantzen mand=
len, mach darûb [!] 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 Schafffleisch

Hacke es klein, (gib dazu) dünn geschnitzelten
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 muß Von eiern
 Auß einer schüssel nim 30 eier Und 2
 quart milch, Zerschlach die eier in
 einem topf Und tûn die milch dar=
 Zû, rûer es wol dÛrcheinander, setz
 es Zûm für Und rûer es ab, das
 es nit brintzelet werd, wan es
 Zûfamen geloffen ist, so schüt es auß
 ein engen dÛrchschlag, las in trû=
 ken absiegen, schüts in einen ribtopf
 Und ribs klein, tûn darin frisch bûter
 Und Zucker, das frei fües wird, ribs
 in einem keller Und nim desto=
 mer bûter, das es fein hart Und
 Zech werd, richtes an hoch dÛrch=
 triben oder glat wie ein ander muß,
 dû magst ein hüpfchen milch rom
 daran schüten.

/141/142r/ [453] Trûbenÿenf Zûmachen
 Zû 1 maß ÿenf nim 3 mas Rotten Und
 wißen trûben ber, tûn si in ein pfan=
 nen Verdeckt Über das für, las si
 wall fieden, dan tribe si dÛrch
 ein ÿak Zû ¼ 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 ÿenf
 Nim ÿenff, weffer in rein Und schüte in in
 ein ribtopf* Und nim darzû gebrüeten mandel [?]
 Und ribs woll dÛrcheinander gantz klein [...
 ...]¹³⁷ hinauß mit einem win Und trib in
 dÛrch ein tûch, wiltû in fües haben, so tû[n]
 honig Und Zûcker darin.

/141/142v/ [... ...
 Ein läugen auß macht mich Unnd dich taub]¹³⁸
 Zûn Zûker brot nim alweg Zû 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

Zucker oder 3 ½ lot¹³⁹ [?], 2 ½ lot mel,
1 löffel Vol roßwaßer, diße hab ich probiert
Zun Müstacin auff ein ey 6 lot
Zucker, 6 lot mandel, 3 lot mel
1 ey 2 ½ lot Zucker 4 ¼ lot mel
etliche nehmen Zu einem ey Zuck Und
mandel, Jedes 10 lot, mel 5 lot

[455] [für den hūsten
Honig, Zuckher Condl Und feýgen, Jedes 1 ½ loth,
Violen Zuckher 1 loth, Süeßholtzblüß ½ loth]¹⁴⁰

[ein anders nimt figen ein lot, winberle
ein lot, Zuckerkandelblüß ½ lot, fües holtz,
enis Und fenkel, iedes ½ qúindtli,
honig 2 löfel Vol, iedes Zerstoßen Und
... ... Undereinander [?] stoßen].¹⁴¹

^{142/144r/} [456] Win sirup oder Verzuckerten win
Nim des allerbesten win 3 lb Und deß
aller reinsten Zuckers 1 lb Und kochs bei
einem sanfften für wie andere sirup,
denselben behalt Und bruch ihn mit
dem Zweiten teil wassers oder auff einander
wiß wie es die notturfft erfordert, ist
ein treffenlich stuk fur alte leüt, die
so kalter Und blöder natúr find, dan diser
neret, macht blüt Und fület Und er=
quicket die fürnemsten glider.

[457] Griecheschen win Zu machen
Nim Jmber, galgen*, beider ½ lb, paradiß
körnlin, negelein ana 6 lot Und henks
in ein fuder win.

[458] Malvasier Zu machen
Nim bisem, baradis faltz, beider ein qúintli,
Zimetrinden, Cardamömlin, negelin ana
2 quintlin, Zuckerkandel 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 koche 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 Zúmachen

Nim engelfües, fües holtz¹⁴³, aenis, eines
ieden 1 qúindtli, müſcatnú 3 qúindtli.
Calmúß 1 qúindtlin.

[460] Win von Romania Zúbereita

Nim füesholtzſafft, Zimet, beider 2 qúintli
/144v/ aenis 1 quinli [!] muſcat blúft 1 ½ qúindtlin
Und 3 qúintli.¹⁴⁴

/ar/¹⁴⁵ [461] Gúte Zúcker brötle

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

[462] Zúcker ringle oder ſchmaltz búchſtaben

Nim 4 eier, ¼ lb friſch ſchmaltz, Zer[...] ¹⁴⁶
es, dan ¼ lb fin geſtoſſnen Zúcker ein[...] ¹⁴⁶
nigenis [?], rüer 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 Zúmachen

Nim ½ lb mandel, ſtoß ſie klein, 14 lot
Zúcker aúch fin geſtoſen, friſch eir wol
klopfft, dan tûn den Zúcker Und man[...]
/av/ ſampt Zimet Und negele, Zitronenſchel=
fere darin, dan nim ſchön mel aúff
den tiſch, das dû es in die möde[l] tûn
köneſt. [mach es Zúſamen] 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 zerstossenen 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, tũn ein lofel Vol roßwa=
ſer darin, nim 15 lot Zũcker fin geſtoſen,
tũn in darin, rier es ein ſtũnd lang
aũff einer ſiten, rüer 4 lot ſchon mel,
6 lot amer mel darin, tũn ſie in
die heũßle, kanſt ihnen helfen, wan
ſie Zũ tik oder Zũ tũn ſind mit eier oder
mel, bach ſie aũff dem blech nach
dem brot oder in der biſchgot pſanen,
das ſie nit Zũ brũn werden.¹⁴⁸

/r/¹⁴⁹ [465] Rezept ſchwartz biſem Corale

Erſtlich nim 1 ½ lot ſtorags*, 1 ½ lot b[...] =¹⁵⁰
ſche erden, 1 ½ lot ſpaniſchen bũnſion [?], 4 [...] =¹⁵⁰
des allerbeſten biſem Und ein qũind[tli]
negele Und 12 pfärfichſtein, lege [...] =¹⁵⁰
in das für, laſe ſie glüend werden,
nim ſie aũß in ein friſch waſer, ſpa[lte?]
ſie Von einander, dan dere die ſchalen
an der ſonen oder aũff der blaten bim fü[r],
darnach ſtoſe ſie klein Und ſibe ſie d[ũrch]
ein ſtũchen tũchle, dan nim P 1 bz[?] t[ra] =
gant* Und weich in in wolriechen[dem?]
waſer, dan ſchũt 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 Zũ den wiſen biſem berlen

Nim 1 ½ lot der hũpſche ſielwũrtz Und 4 [...] =¹⁵⁰
des aller beſten biſem, ſtoſe die ſielwũr[tz]
ſo Zart alls es immer möglich iſt Und ſib[e]
es dũrch ein Zartes Zũcker ſib, dan n[im]
/v/ wolgeweichte tragant* Und ein gũte
nũß ſchalen Vol Zarts amermell*, dũn es
in den mörfel alles Zũſamen 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 tût, dan
 mach ſie in den model, glichſam wie
 die ſchwartzen, dan nim für 1 bz haû=
 ſenblaſen*, weiche ſie in gûten branten
 wein Über nacht, dan nim 1 ½ glaß
 Vol waſer Und ſchnetze die huſenblaſen
 klein darin, dan fiede ſie algemach
 außf einen kleinen kolfür in einer
 moſchenen pſenle, Züch die Corallen
 an ein trättele wan ſie trochen ſind,
 das ſie einander nit anrüren, dan
 dün ſie in die geſotne huſeblaſen
 Und laſſe ſie trüchnen an dem lufft,
 dan nim ſie ab, eine nach der ander an
 ein glûſa oder nadelpitz, nim ein maler
 penſele Und netze es ein wenig in
 gûme waſer, darnach dem
 müſchele Und beſtrich die biſam kralen
 /r/ damit, darnach Zühe ſie wider an den
 drat, wan ſie beſtrichen ſind Und d[ûn]=
 cke ſie widerum in die huſenblaſen*
 Und laſe es wider trüchnen.

[467] Zû den martzeban Zûngen
 Und ſaltzitß
 Zû ein lb mand[el] ½ lb Zûcker Und
 das wiß Von einem ey.

[468] Und Zû den bletle oder leüble*
 oder leüble rot und weis
 Nim Zû einem lb manden [!] ½ lb Zûck[er]
 Und das wiß von 2 eieren Und die
 bletle Zû gleten in dem model
 dünckt man auch das meſer in
 eier wiß [Under die roten dün roten ſandel bis
 rot wirt Und bache ſie in der türten pſanen,
 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] Kütönen latwergen

Nim küttenenen [!] so Vil gnũog iſt, ſchele ſie
Und nim die kernen drũs, koche ſie mit win,
bis ſie Zũnmũoß werden, da ſtrichs dũrch
ein ſib, nim Von diſen dũrch geſtrichnen
12 lb Zũcker Clorificiert, 8 lb koch es mit
ein anderen Und rũer es on underlas bis
gnũog gekocht, darnach behalt ſie in ſca=
talen, Und iſt diſe bereitung die allerbeſt.

[470] ein ander gatũng

Nim die kütönen, ſchel Und ſchnide ſie in dün
ſtũckle, koche ſie in honig, bis das halb teil
ingefoten, miſche darũnder pfeffer nach belieben.

[471] ein ander gatũng kũten ein Zũmachen

Nim kũtten, ſchele Und ſchnid ſie in ſtũck Und
das inwendig darũs, darnach nim brũ=
nenwaſer Und Zũcker, glich Vill Clar eficier
es mit eier Clar ob dem für Und koche es bis
es ſchier einem ſirũp glich wirt, dun darin die
kũten ſchnitz, koches g[emach?] algemach mit einander, biß
der Zũcker eim ſirũp glich worden, darnach
miſche darũnder ein wenig biſam Und behalt
ſie in einem glas oder Vergleſten geſchier.

/av/ [472] ein ander gatũng kũten
ein Zũmachen

Nim kũtönen, rũſt ſie wie Vor, darnach
nim 2 teil waſer, 1 teil honig, koche die kũten
darin, etlich kochen ſie Zũm erſten in win
Und honig, darnach allein in honig
Und ſo ſie gekochet ſind, magſtũ ſie beſpren=
gen mit gewũrtz 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; koche 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, koche 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 koche es, bis es fast wie ein Sirup wird. Gib dann die Quitten-Schnitze hinein, koche 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, eßig 3 quart, honig 1 mas, misch es alles dürcheinander, koch es solang bis der safft Und eßig ingesoten, darnach misch darunder pfefer Und imber 4 lot.

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

Nim küten safft gut Verschumpten honig, iedes 3 lb, eßig 2lb, koch dise stück mit einander bis auff sein stat, darnach nim es Vom für Und misch darunder dise stück rein gepölfert 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 tündt
Und Verhütet das obenauß brechen,
stopfet den durchlauff

Nim küten safft 20 lb, alter win 10 lb, koch es ob einem kleinen f[ü]rle, bis der 3 teil ingesoten Und wol Verschumpt ist worden, demnach so es sich gesetzt, siße es durch ein düch, tün dar Zu Verschumpt honig 6 lb, koches wider Und Verschumes wol, darnach tün darin dise species gepölfert Und in ein düchlin gebunden, Zimet, Cardamümelin, iedes 3 quintli, negelin ½ lot, imber, müscatblüß, paradiß holtz, mastix, iedes 1 ½ quintli, safara ½ lot, koch es alles miteinander Und trücke das düchle offft auß, so lang biß es dick Und auff sein stat gekocht ist. Zulestcht mische darunder 20 gran bisem, galia 1 quintli, mag auch für den honig Zucker gebrüchen, Und auch ohne gewürtz Zubereiten.

[473] Quitten-Latwerge

Nimm 1 Mass Quittensaft, 3 Quart Essig, 1 Mass Honig. Mische alles durcheinander, koche 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, koche 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, koche 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 kütensafft 3 lb, honig 2 lb, misch es
/bv/ dürcheinander, koch Und Verschûm es ohn Un=
derlas, biß auff fein stat gesoten, darnach
nim scammony in malo cotoneo corecti 3 lot,
galia, negeli, Imber, mastix, langen pfeffer,
Zimet, mußcat nûs, iedes 6 lot, mische alles
wol dürcheinander, so ist diße latwergen gû
die Colera* Zû pûrgieren.

[477] Lûtere Und Clare kûten latwergen

Nim kûten so Vil dû wilt, schele Und Zer=
schnide sie klein, koche sie mit wenig win
in einem Verglesten haffen wol mit ein=
nem deckel Und linen dûch Vermacht,
das kein dampf darûß kome, so lang
bißi genûog sind, demnach nim die kût=
tenen mit sampt dem safft auß dem ha=
fen, trûck das sanfftlich durch ein line
dûch Und dûn Under ein iedes pfûndt safft
1 lb schön wîsen Zûcker, Versch[u]mes wol Und
koches bis auf sin stat, darnach behalts
in scatelen* in welchen goldbletlin gespreit=
tet sind.

/cr/ [478] Wie man kûten lantwergen machen
sol auß Valentzische Und genûesche Wiß

Nim kûten so Vil dû wilt, schele Und koche
sie in waßer so lang bißi weich werden,
strichs dûrch ein dûch, darnach nim Zû 8 lb
kûten 3 lb Zûcker, 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 gnûog gekocht, so
dû sie wilt mit bißem Zûbereiten, stose
ein wenig mit Zûcker Zû pûlfer Und misch
es wol darûnder oder wiltû 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, koche 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, koche 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 koche 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 koche
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 dũ wilt Und misches darũnder,
 dan nim auß dem kesel kũten, tũn sie
 auff ein disch auff welchem Zũ Vor wol
 Zũcker gesprengt hast, wal es auß mit
 einem walholtz, doch sprenges offft Und
 wol allenthalben mit Zũcker bis sie ein
 rinden Von Zucker gewinen, dan Vor=
 mier sie wie dũ wilt oder trũck model
 drũff, Zũletzt dõrr sie ander sonen oder
 /cv/ in einem offen, so sind sie Vast gũot Und lieblich
 Und dem hertzen ser dienstlich.
 Auff solcherwis mag man auch pferfich
 Und bieren Und ander derglichen frũcht
 bereiten Und ist dis ein schõne kũnst
 Und lieblich Zũ niesen.

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

Nim öpfel gereiniget, gekocht Und dũrch ein
 dũch gestrichen 6 lb, Zũcker 5 lb, roßwasser 2 lb,
 paradis holtz 5 qũndtli, gelen sandel 3 qũin[dtli],
 negele 1 lot, Zimet 1 lot, ambra ½ lot, bissem
 20 gran, koche Und mische alles dũrcheinander,
 glich wie dũ oben mit der kũtenlatwergen
 gehandelt.

[480] Bierenlatwergen
 die macht man wei [!] die obig kũt[en]latwergen.

[481] Pflũmen¹⁵³ jn Zũmachen für
 grose hitz des magens, dũrst
 Und Verstopffũng

/dr/ Nim frisch pflũmen, die gantz sind,
 koch sie Zũm ersten Und honig darnach aklein
 in honig, darnach behalt sie in Verglesten
 geschiren Und gũse daran Verschũmpt 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, ½ 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] Pflumen muß oder
latwergen

Nim damascener pflumen, koche sie in
wasser, in welchem Zú Vor búrtzel gesoten
ist, danach strich sie durch ein dúch, nim
Von disen durchgestrichnen 2 lb, Zúcker 1 lb,
brún Violwasen 2 lb, mische alles durchein=
ander, koche es ob einem kleinen für, biß es
dick glich einer latwergen Und behalt sie so.

[483] ein gute latwergen Von
etlichen fruchten dienstlich
für ein hitzigen magen

Nim kutenen, Regelbieren oder ander rúch
Biern¹⁵⁴, füre opfel, iedes glich Vil, koch sie
mit wenig win, strichs durch ein dúch,
nim des durchgestrichnen 3 lb, koche es
im esich in welchem Zúvor rhús oder fúma[..¹⁵⁵
in der apoteck genant, 10 tag gelegen, dan
/dv/ dún dar Zú agreft* 1 lb durgestrichen delchbier=
lin, welche nach nit deig find, 5 quindli, Zú=
cker 4 lb, koche alles mideinander, bißes dick
glich einer latwergen wirt, darnach
mische darunder erbsal* safft 4 lot, saurham=
pfer somen, spodium, iedes 2 lot Und be=
halt es in ein glas.

[484] ein lúterer latwergen
Von kúten, öpfel Und bieren

Nim kuten 2 teil, holtzopfel, bieren ie=
des 1 [?] teil, win so vil gnúog ist, koches
alles miteinander in einem hafen wol
Vermacht, bis es wol gekocht wirt, dar=
nach drúck den safft durch ein dúch,
mische darunder glich Vil Zúcker, Und koch
es bis auff sin stat Und behalts in scotlen*.

[482] Pflaumen-Mus oder
Latwerge

Nimm Damaszener Pflaumen, koche 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, koche 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, Regelpirnen (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, koche 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 Mehlbeeren (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 koche es, bis es eingekocht ist und bewahre es in Schachteln auf.

[485] Lutere Wixel latwergen

Nim wiexelfafft 8 lb, Zúcker welcher Zúvor
Clarificiert Und Von dem wafer 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 win
so lang bis sie auffbrechen, darnach rib sie durch
ein sib, das der safft aller durch kome, Von
disem safft nim 12 lb, Zúcker 8 lb, mische durch=
einander Und koch es so lang biß einer lat=
wergen glich wirt.

[487] Rosen Jolep*

Nim gute rosenwafer, wifen Zúcker, iedes 1 lb,
3 eier Clar, klopfe die eierclar mit dem roß=
wafer wol durch ein ander, darnach mische den
Zúcker darunder, tûn es Über das für Und
so der schûm anhebt außgehn, nim es Vom für
Und nim den schûm fûber ab, darnach tûn
es wider Übers für Und Verschûm es wider wie
Vor, biß es wol Verschûmpt Und Clar wirt,
darnach koch es solang, bis der Jûlep* anhept
Zú spina, welches du auf einem Zinen deler
oder Zwûschen den fingern probieren magst,
so wart er schon lûten Und Clar wie gold
auff dise wiß kanst Von violenwafer
/ev/ Violen Jûlep Und ander gatung
wafer ander gatung Jûlep machen.

[488] Citronen safft oder sirûp
Zûmachen

Nim das für safft Von den Citronen so
vil du wilt, für iedes lb safft 4 lot Zúcker
Und ein wenig Zimet, mischs durch ein
ander Und kochs Zú einem sirûp ./.. Von disem
sirûp sol man Zú mitag Und Zú nacht essen
gebrûchen, dan dis ein gût 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 Gallerte; giesse es dann in Schachteln.

[486] Weichsel-Mus oder -Latwerge

Nimm Weichseln, koche 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 koche 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 Violon-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 koche es zu einem Sirup. – Von diesem Sirup soll man zum Mittag- und zum Nachtessen nehmen, da dieser eine gute Sache ist, um den

Zu schirmen Und Zu oder Z cürieren in pestii=
lentz Zit, dan es dienstlich für alle giff
wan mans teglich gebrucht.

[489] Pfersich auß spanische wiß
ein Zu machen

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

[490] Pfersich in Zu machen für einen
hitzigen magen, machen ein guten atem

Nim pfersich, die nit wol Zitig sind 3 lb, schele
sie, nim die stein druß, stose Zu muß, da tun das
Zu pfersich safft 3 lb Zucker, koche alles mit ein
ander biß gnuog ist, Zu lest mische darunder
paradis holtz, gelen fandel, iedes ½ lot, Zimet,
Cubeben*, muscatblust, iedes 1 lot, bisem 10 gran,
alles wol gestossen, dis muß ohn gewürtz gemacht,
ist es mer keltter Und fuchter.

[491] Küten safft

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

[492] öpfel ein Zumachen fürs erbrechen

Nim süesse öpfel, die gereinigt, koche es Zum Ersten
in 1 teil honig Und 2 teil waser, darnach allein.

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 gedörst
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, koche 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 koche es mit oder ohne Gewürze. Du kannst auch
Essig anstatt Wein nehmen.

[492] Äpfel einmachen für das Erbrechen

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

/fv/ [493] bieren ein Zûmachen
die bieren follen allein ein mal in honig
gekocht werden, darnach mit gewürtz
als negele, imber, müſcatnûs, Zimet,
iedes ſo Vil gnûog iſt.

[494] Kürbſen einZûmachen
Nim kürbſen, reinige ſie Von inwendig
Und außwendig, ſchnide ſie den langen=
weg Zû ſtücken, beſprenge ſie mit heiſem
waſer nûn tag, altag ein mal, demnach
koche ſie, aber doch nit Zûlang, damit ſie nit
Zû weich werden, dan lege ſie auß ein lin=
ne dûch an ſchatten 2 tag, biſſie ertrock=
nen, da ſüde ſie in honig glicherwis wie
die pomerantzen.

[495] Citronen in Zûmamachen [!]
Nim Citronen rinden 8 lot, kütenen 4 lot,
wolriechende öpfel, Zerſchnit 4, beitze diſe ding
alle in 8 lb wiſem win 2 taglang mit ſampt
gûtem gewürtz, darnach koch es ein will, tûn
dar Zû Verſchûmpt honig oder Zûcker, roſenwaſer,
/gr/ iedes 2 lb Und koche es mit ein ander bis auß
ſin ſtat, glich einem ſirûp, dû magſt auch
biſem darin tûn. oder nim Citronen
rinden 14 lot, ochſen Zûngen 3 lot, meliſen
1 lot, negele ½ lot, paradis holtz ¼ lot, beitze
diſe ding 4 tag in 4 lb wiſem win, dar=
nach koch es mit 2 lb Zûcker Und miſche da=
rûnder galia* ein halb qûindtli, ſafaro 15
gran, maſtiaß 1 qûindtli Und biſen 10 gran.

[496] Ein ander gatûng
Nim Citronen, ſchnidi ſie in ſtück nach der
lenge ſo gros dû ſi haben wilt, ſchnide das
inwendig ſaûr Und wiß herûs, lege
die rund in lûtere laûg 9 tag lang,
aber am 5 tag ſolt die laûg abgieſen
Und andere laûterr laûgen 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, koche 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 koche 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; koche 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.

gießen, Und wan folches alles geschehen, güß= se darüber brunen waßer, solang biß alle bitterkeit der Citronen weg genomen, dan koche sie in brunenwaßer bis sie weich werden, nim sie wider herus in ein steinin gschie, /gv/ güße darüber iulep* Von Zúcker Und Waßer gemacht, so Vill gnúog ist, Und so es allso 24 stúnd gestanden, koche es sitlich ob dem für, biß gnúog ist, dan nim die rinden her= auß, tún sie in ein glas, güße auß ein iede rind, in sonderheit rosen iulep, welcher so wol gefoten, das er sich Candiere, damit die rind mit disem iulep Über Zogen werde, dú magst auch wol bisem Und ambra darun= der mischen.

[497] Kútenen latwergen

beschnide si, haúw die pitschge darvon, haúw sie in Vil stúckle, tún siin ein eretz hafén Zu $\frac{1}{2}$ katona 1 mas welschen win Und waßer, das drob Zamen gang, laß wol vertegt sieden biß kein füchte mer hat, lúg flüßig, das nit anbren, dan tún $\frac{3}{4}$ m honig oder Zúcker darin, las es wider außf einem glüetle sieden, bis kein füechte mer ist, darnach güß sie außf teler Und Zerschnid si alls dan.

/hr/ [498] Kútenen latwergen

Nim die kútenen also gantz, tún es in ein ehrenen hafén Und brunen waßer daran, las es sieden bis sie lind sind, dan schel Und haw das lind darvon, nim die 2 teil kútenen Und den 3ten teil Zúcker, las in Zergon auß einem kolfür, tún die kútenen 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 koche 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, koche 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 kandierte, 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] Kütönen ſchnitz in Zů machen
Und pferſich

Befchnide die fruchten eine [?] Und haws in 4 teil,
laſe ſie in gůten Wiſen win ſieden bißi ein
wenig lind ſind, ſo nim ſie herauß Und laß
es ertrocknen, ſpicks mit Zimet Und negele,
tůn es in glůterten honig Und las es ein
wenig ſieden, darnach tůns in ein hefele
Und ſchůt dan den honig 3mal daran, decke
dz hefele Und wan ſie oben trůchen ſind, ſo
ſchůt den honig hůbſchlich darab Und dan
wider oben drin Und Verwar dz hefele.

/hv/ [500] Kütönen Paſten

Nim ſchůne kütönen, wůſch ſie ſůber
ab, leg ſie in ein ſůberen ehretz hafē,
tůn waſſer darin, das es woll
darob Zůſamen gat, las ſie ſieden
bis ſie Zerſpalten, dan nim ſie
aůß, ſteck ſie an ein gebele, ſchel ſie
Und nim das lind dar Von, nim
ein ſůber melfib, trůck ſie důrch
mit einem löffel, nim 1 lb kůte=
nen Und 1 lb Zůcker, dan tůn den
Zůcker in ein mōſchene pſanen, den
Zůcker Zerſtůcklet Und nit geſtoſen ſam=
pt ein glaß Vol roßwaſer Und ein halb glaß
vol friſchwaſer, laß es ſieden, biß glich eim
ſirůp wirt Und faden wůrfft, darnach
lege die obgemelten kuttenen darin Und
růer es wol Undereināder, ſo lang bis man
ein par eier ſůt Und iſſet; gůs ſie aůff
Zine tellen oder in mōdel, Zů vor mit
öl geſalbet, dan ſchnid ſie aůß wie ſie
haben wilt Und Vergůt 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
Zinnteller 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 wasser,
vermach ihn wohl, dz kein wasser heraß möge,
stelle den haffen in dz faß mit dem wein, so
wirdt der wein in dreÿ tagen wiederumb gut und
dz wasser in dem haffen stinckendt.

/kr/ [502] Mustazin von J. Madlena Burgoüliere¹⁵⁷

Nim 8 lot mandel Und sovil Zucker,
stoß die mandel nit gar klein, schüt $\frac{1}{2}$ gleß=
le roswasser darin Und dan nim das weis
von einem frischen ey 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,
tun sie in die bischgot pfanen oder auf
ein blech in offen, butz sie wol ab mit
einem benzele.

[503] Schmaltz Mustazin

Nim anstat eier Und roßwasser sües
schmaltz, sunst mach sie in glichem wie
die obigem.

[504] Mandel rüttele

Nim ein $\frac{1}{4}$ lb mandel Und so Vil Zucker,
die mandel schon süber geschelt Und wol ge=
trüchnet Und grob gestoßnen Zimet Und
muscet blüßt Und das wiß von einem
frischen ey oder das gantz ey, dan gar grob
geschnitne mandel auf die bort geton,
du kanst sie ferben oder Vergulden noch
belieben, [dan tun sie in die mödel, die sind fiereckend]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 eßig durch, tun 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 geschnetzelt
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 gesottenen 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 hūner oder fünft gütte fleisch=
brüh darin, las es mit einander sieden,
darnach würtz es ab mit safara, ing=
wer Und pfeffer, [negele]¹⁶⁰
tūn Zúcker Und kleine
rosinle Und klein geschnitne mandel
darin, las aűf sieden, dan strew Zúcker,
mandel Und rosin aűf die schűfel.

[506] einander sod an gebrate genß
oder ander gebratens
Nim kirfchen Und wiß brod, sűd es in einem
gűten win, dan tribs dűrch ein sib, tūn
darin Zúcker oder honig Und allerlei gewű=
rtz Und brűche das Zúallerlei geflűgel.

[507] ein ander sod Über allerlei gebratens
Nim Ungefelte mandel in en pfanen Und
rűste sie wol ab, dan stoß sie in einem mőr=
fel mit gebeitem wiß brod schniten aűffs
aller kleinst, nim dar Zű ein gűten win,
sűge es dűrch ein tűch, laß es aűfsieden,
/qv/ tūn Zúcker darin, mach im ein lieblichen geschm=
ack, sűeßlich oder sűrlich, wie es dier gefalt,
wűrtz es ab mit ingwer, műscat blűft
Und műscatnűs.

[508] gebratne hūner in ein gescherbe* oder sűpa
Nim gefhelte epfel Und Zwipplen Und hacke es Under=
einander klein Und tūn darzű kleine rosinle
Und rűste es frei wol in schwine schmaltz, dan
nim geriben pfefer Kűchen, Zúcker oder honig
Und ½ mas gűten win Und las es sieden
mit dem pfefer Kűchen Und wűrtz es ab,
dan leg die gbratens darin Und strew
die gerűsten epfel Und Zwipplen also warm
darűf Und las es mit einander aűfsieden.

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 fleifch *oder*
allein, dan beie w[iß] brot fchniten Und tûn fie
in ein fchüßlen Und tûn die dúba drûf,
dan nim 4 eier, klopfs wol, dún ein wenig fle=
ifchbrü darúnder klopfen Und ein wenig
múfcat blúßt, Zimet Und faltz Und las es
ein wenig fieden, dan fchüts Über die
dúben Und trags aúf.

/rr/ [510] Ein gefchniten eiermúß

Nim etwan 10 eier aúf ein fchüfel,
nim gút mel, fchlach die eier darin
Und mach ein harten teig, das dú in
wol leiben kanft, tröl in dün aúß
Und beftrew in wol [... ...]¹⁶¹, das
er gantz trücken wirt, dan fchnid es
wie Zetel krút, dan fchüts in heis
fchmaltz, dan fchüts in heiße milch
Und las wol fieden, das es fin dick
wirt, faltz es ein wenig, beftrewe es
mit Zúcker.

[511] Schwadenfenchel* hirsch *oder* gries
múß

Nim deren ftücken eins, Zerftos es im mör=
fel klein, rib es dúrch ein eng fib, fchlahe
12 eier darin Und mach einen hüpfchen
teig, Zerklopfe in wol, das er nit klotzig
blibe, dan fchüt difen teig mit den eiern
in heiße milch Und rüer es wol, das es
hüpfch glat wird, dú kanft es gel mit
fafara machen, dú magft aúch búter
darin tûn, man [!] dú geren wilt Und
/rv/ las in hüpfch langfam fieden gegen
dem für, das er fin dick Und brún
dem rand werde, faltz 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 meßer Von
dem topf Und legs fin auß das mûs
Und bestrews mit traie*.

[512] Einlauf mûs

Wasche den hanf rein auß, stos in in
einem mörfel, gûs waßer darzû Und
las in durch ein sib lauffen, tûn in in
ein keßel oder topf Und las es Zusamen
laufen, dan schüte es in ein dûch, das
das waßer heraus laufft, leg es in
ein schüssel Und Vermisch es mit Zû-
cker Und rofincken Und lege es fin
hoch auß die schüssel Und gibs hin.

[513] Ein bieren mûs

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

[514] Ein mûs von Erdber, hindber Und mûlber

Nim dern ber eins [?], nim semel darunder,
schüt ein wenig win dran, las mit ein=
ander fieden, thûn darin Zûcker oder honig Und
gewürtz, wans anrichtest, strew Zûcker darûf.

[515] Ein mûs von füren krieße

fûd die krieße in win, trûcks durch ein
tûch, nim Wis brot drûnder, las aufffieden,
dûn Jmber Und pfeffer darin, auch Zûcker
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 Karbänder (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 Zůbereiten 13
ant Vogel Zů in machen 4
gebachne arbis¹⁶⁴
allend win 45, 47
allend wůrtzel in Zůmachen 128

B

bibenel wůrtzl in Zů machen 128
ein gewonen oder gefůlt braten 5
bierenſafft 130
4erlei brůh an Zůnga 94, 95
brůh an důba 95
brůh an hůner 95
bicůdilia 95
brůh an fiſch 132
bieren im ſchmaltz bachen¹⁶⁴
biber ſchwantz Zebereiten 1
bres Zůmachen von ſchwantz und
 kőpfen 3
bieren 2lei Zů fůlen 17
brůh krefftig Zů machen 25
Můſcateller biren ein Zůmachen 28
enis brőttle 64, 70, 72
mandel brőtle 64, 70
Zůckerbita 67, 52, 59
brůft Zůcker 67
Zůckerbrőtle 64, 71, 73, 74, 77,
 69, 52
biſem Confegt 67, 51
biſcotim 69, 71, 73, 74, 68
Spaniſch brot 70
fůgaſcha bita 68
gefůlt brőtle 91, 103, 121
bůmarantza ſchelfere ein
 Zůmachen 114

bretzgele oder etwa derglichen

 Zůmachen 82, 88, 58

breßen 84

doter brőttle 71

gebachen bieren 17, 120

bimben Zelten 50, 64

holder brei 15

bieren ſieden 9 [?]

C

Capů in einer eier faltzen 4

Capůn fůes Zemachen 4

Capůn in ſilbe[r] Zemachen 6

Capůnen fůs, kregen Und megen

 in gel růben Zů machen 7

Claret Zů machen 27

Cintůra roſarům 32

Confect 75

gebac

Campf Zů bereiten glich dem

 rechten 50, 51, 52

Chriſt tefele Von roßwaſer, Zimit-

 waſer, Violwaſer, perlen oder

 ander edelgeſtein 52

allerlei Confeckt Zů Ub[er]zü-

 ckern, als mandel, pomarantzen

 ſchelfere, enis, Coriander, Zimet

 Und derglichen 81, 52 (?), 75

Confeckt Von allerlei frůchten Und

 geſchieren 82

Confect von holůnder 128

[...] Confeckt 67, 77, 80, 81, 82, 128

D

důrten mit kás fůle 11

důrten fůle Von eiern 11, 94, 104

dūrten von öpfeln 11, 98
 dūrten von kriesse 11
 dūrten von spinetsch 12
 mandel dūrten 12, 100, 105
 Erdber dūrten 98
 marilele dūrten 98
 dūrten von St Johans trüblig 98
 Zwetzgen dūrten 98, 11
 fleisch dūrten 98
 leber dūrten 103
 Schmaltz dūrten 105
 milch dūrten 99
 brot dūrten 99
 mūs dūrten 99
 Ris dūrten 101
 keftana dūrten 101
 Spanifch deig 105
 einander gatung deig 89
 Zū pastetle in schmaltz Zebachen¹⁶⁴
 eiertūrten 98, 104
 marileletūrten 101

E

ein ey Zūmachen so groß als fünft 25
 Electuariūm Cordiale 35
 Enis brot 64, 70, 72
 eier Ziger 85
 eier milch 84
 eier Cūtlen 118
 erbslenber ein Zūmachen 108
 eier mūs 118, 140
 eiertūrten 98, 104
 eier kes 140
 gefülte eier 56, 55

F

fleisch reüchen 6
 falper fleisch Zūmachen 6
 füle in in [!] hūner 120 oder
 spanferle 127

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

G

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

H

ein ſelfams hūn 5
 iung hūner den feld hü[n]ern glich
 Zūbereiten 6
 eingestoffens von hü[n]er 5
 rebhūner Zū ſieden 4
 ein grünen hecht 24
 ein roten hecht 24
 ein gefülten hecht 25
 3lei auß einem hecht 25
 ein ſüpa von einem hecht 25
 hirtzen hörenli 84
 hipa 84, 101
 Jūnghūner in erbis brüe Zū
 machen 4
 holūnder Confect 128
 holdermūs 15

J

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

K

küchle 20
kuchle Von krebßen 14
Jûdenhût küchle 14
krapfen von fladen 19
krapfen den hünern gleich 19
3erlei krapfen 21
krepfle 89, 54
küten fafft 106, 117, 110
küten schnitz 106, 108, 109, 110,
111
küten das gantz Johr frisch Zûbe-
halten 107
küten latwergen 87, 29, 105, 100,
109, 112, 116
Und wîse küten latwergen 88, 117
gebachne krieße 119
küten mûs 117
käs fûpa 121
küten brodt 110
krieße ein Zûmachen 127
küten brüh 110
krießfafft 130
küten Confekt 75
köl oder kabis Zûfülen 63, 64
küten Paßtenaht¹⁷⁶

L

latwergen von Citrona 80
Zwetzga latwerga 86
kriechen Und pflûma latwerga 87
erbslenber latwergen 107
St Johans trûble latwerga 114
mûl ber latwergen 114

gûte leckerle 48, 49, 50, 74, 75, 64
kinder leckerle 49, 51
wîße leckerle 74
mafaron latwerga 114
pfersichlatwerga 113
licheriwûrtz ein Zûmachen 29
gehackte lebern 126
eingeschlagne lebern 101
lebera bachten 96

M

Milch kopf 12
Win mûs 13
krieße mûß 13, 22, 120
mûs von hünern 15, 23
mûs von Ris 15, 140
holder mûs 15
meiamûs 16
ein kalt gemûs von marilele 21, 120
ein gmûs von erdber 22
ein mûs von roßfen 22
mandel haber mûs 23
bieren mûs 126
küten mûs 117, 120
spûßfenmûs 105
öpfel mûs 118, 119
eier mûos 118
win mûs 121
gebraten milch 14
Zûcker martzipan 16
martzipan von ofladen 17
martzipan leübli 66
hassenörle von martzipan 66
martzipan falsitz 66, 72
soalben martzipan 69
ein großfen martzipan 65
mûßtacin 68, 69, 71, 72, 74, 60
Zûcker mûßtacin 73
maûlteschen 70
mûstarda 73

mandel milch 80, 81
 met Zû machen 130
 moracher von lûncken 89
 moracher in einer brüh 16
 marillele in Zûcker Zûmachen 113
 marillele in honig 113
 marilele mûs 120
 mandeleier 79
 pferſich mûs 120
 mandel kâs 78
 mandel mûos 79
 wis milchmûs oder wiſeſſen 106

N

Nûs ein Zûmachen 28, 114
 nieren ſchniten 91
 Nûdlen im ſchmaltz, bûren
 Nûdlen 64

O

ganz öpffel Zû ſieden 9
 gefült öpffel 75
 2erlei öpffel Zû bachen 76
 gefült offladen 75
 öll von mandlen¹⁶⁴
 öpfel von Zittrona ein Zûmachen
 115
 öl Von negele 122
 mûſcat nûs öl 123
 ö[l] von Pomarantzen blûſt Und
 allerlei blûma 123
 ſpicaöll 123
 loröl 131
 roſenöl 132

P

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

tûben 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 genûa 85, h
 pulpeta 88, 89, 90, 103, 104
 pferſich Über Jahr Zû halten 111
 pferſich in Zûmachen 113
 pûmarantzaſchelfere ein Zûmachen
 58, 114, 128
 kleine paſtetle von fleiſch 88, 60 [?]
 kleine paſtetle in der faſta 89
 groſe paſteten 57, 58¹⁶⁵

R

rech kopf Zumachen 3
 reb hûner Zûſieda 4
 rech ſchlegel 19
 roſſa Zûcker 26
 roſſa hûng 26
 rot rûba Zûmachen 27
 rûten ſafft 129

S

Alerlei krüterſafft 129
 Rûten Safft 129
 Mûlber ſafft 129
 trûben ſafft 129
 heidelber, himpber, krûſelber
 Und alle andern derglichen ber
 ſafft 129
 öpfelſafft 129
 birenſafft 130

fūpa Zūmachen 97
 ſpaniſchen teig 102
 ſchmaltz bůchſtaben 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
 ſirůp von Violen 26
 St Johans trůble Und ſpitzber ein
 Zūmachen 107
 Schneballen Zūmachen 76
 Reibůtz von St Johans trůble 27
 Strůble 118
 ſenff 2erlei 145
 ſchne Zūmachen 79

V

Jůng Vůgel in Zūmachen 1
 kalt Vůgel in Zūmachen 5

W

Wantzen Und lůs Zū Vertriben 24
 ein kůftlich w. ſalb wider die
 Überrůte 34
 ein gůt pűrgier win 35
 Zitronen win 42
 wixlen win 47
 allend win 47, 45
 wernat win 48
 Verſchlagnen ſűeſen win 42
 Zitwan win 41, 42
 gůten natűrlichen ſűeſſen 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 Zűrecht
 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 trűb wider klar
 Zūmachen 43
 ein koſtlichen win im herbſt
 Zūmachen 44
 das der win nit brech 44
 gebrochne win wider Zűrecht
 Zebringen 44
 den win ſo ſűes Zűbehalten als er
 von den reben kompt 45
 ein gűten romanier 45
 ein gűten ring Zūmachen 45
 greweleten win Zűrech[t] bringen 46
 eſſelechten win Zűrecht bringen 46
 allerlei wűrſt alls mortadela 136, 137
 Scharwilada 136, 138
 lűganigeta 137
 ſaltzſitz 137
 ſchűblig 3erlei 137
 leber wűrſt 137, 138
 lűncken wűrſt 138
 Schűnck ein Zűſaltzen 137
 wűrſt von fiſchen 133
 kleine wűrſtle 138
 derm ſchűplick 137
 Wacholder ber in Zű machen 130

Z

Zimet waſſer 33, 59
 brűn aűff laűffend Zűcker werch
 73, 78
 Zűckerbrot 64, 71, 73, 74, 77,
 69, 60, a
 Zűcker bűchle 72

Zucker müſtacin 73
Zucker oder biſſen 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 Zungen Zü bereiten 94, 95
4erlei brüe an die Zungen 94, 95
Zucker alerlei farb Zü ferben 80
Zucker letelen [?] 53
pomarantzen ſchelfere Zü
 VerZückern 58
Verzückerte Emere 54