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: 11.12.2025

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

/137v/ [432] Lůganigeta*
Nim ſchwininen broten, darzů den
halben theil ſpeck, alles Zůſamen geha=
cket, etwas kleiner alls ſchüplick teig,
ein wenig Zimet Und negele půlfer
aber nit gar klein geſtoſen, aůch ein
wenig můßcat blůſt, kleine winber
Und ein wenig fenchel.

[433] Mortadela
Nim das blůttig Vom hals der ſchwin[a]
Und Vom bůch der ſchwina Und das
beſt Von einer ſchwina lebara, würt
alles klein gehackt, darzů tůt man
1 od*er* 2 handt Vol ſchüblick teig für
12 krina fleiſch ſol man nehmen nach
folgendes gewürtz: pfeffer 6 lot, můſcat
blůſt 1 quindtli, Zimat ½ lot, negele
½ lot, můſcat nůs 6, imber i lot
gedört, ſaltz ii lot.

[434] Leber Würſt
Nim kalbs lebern Und ſpeck, hacks klein,
würtz es ab, ſchlach eier drunder, rüer
es wol Und*er*einand*er*, mach den darm
nit gar Voll.

/138r/ [435] ſalſitz gůt Zůmachen
Nim den braten Von einem ſchwin Und
haůw alle liſtle und feiſte ſůber drůs,
dan hack das klein wie teig, wan man
den 3 ten teil rinder braten darzů nimbt,
ſo würt es aůch gůt, das man alles liſtig
Und feiſt drůs haůw, dan nim den 3 ten
teil, ſo Vil gewürffleten ſpeck als dů fleiſch
haſt Und ein gůt groß glas Vol des beſten
welſchen win, ein wenig pfefer Und ein
wenig knoblochſafft Und ſaltz, dan ſchop*
ſi frei wol Und eben, das kein lůcken 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 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] Wiltů ſchüplig machen 3er leÿ

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

[437] Die andern

Nim die ſchwarten Und ein wenig rind*er*
braten, deraůs 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 aůß=
gehauwen haſt Und die lempa Vom
bůch, in diſe kanſt den knoploch, darůs
der ſafft getrůckt worden iſt, tůn,
dan dises rechet* geren, darům tůt
man nůr 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 würſten
Überbliben iſt Und ein wenig rind*er*=
lempa, kümich, pf[eff]er Und knobloch,
hack keine ſchüplick klein, ſie werd*en*
Vil geſaffter.

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

Reüch ſie recht wie es ſein ghört Und
trüchne ſie noch wol im lůfft, dan leg ſie
/139r/ fin ordenlich in ein ſchmaltz kübel, dan
ſüd ſch[m]altz Und las es kalt werden, eben
das es noch rin*n*, dů kanſt es rüren wie
ſůnſt ſchmaltz, dan man kann es brůchen

[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 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 Rinder-
wamme, 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 od*er* mildt, wüſch ſie fin ſůber ab,
ehe ſie inebneſt, ſo darf man ſie nit
weſchen.

[440] Lůncken Würſt*

Nim lůncken, welcherlei es ſige, hack
ſie klein, nim dar Zů feiſte Von den nieren
od*er* gewürffleten ſpeck Und ein wenig
krefftige fleiſchbrühe, hack es wol Und*er*ein=
and*er*, tůn dar Zů pfeffer Und ſalitz Und
reüch ſie nit gar ſtarck.

[441] Leber würſt

Nim lebern, hacks klein, nim Zů einer
2 glaß ſtarcken win Und ein gůteil feiſte
Von den nieren od*er* gewürffleten ſpeck,
hacks Und*er*einand*er*, tůn darzů Zimet Und
negele, imber Und můſcat nůs Und blůſt
reüchs gar wenig.

/139v/ [442] Kleine Würſtle

Nim halb kalb Und halb ſchweine fleiſch,
hacks klein, dan nim ein wenig ſaltz,
pfeffer, negele, můſcatnůs, gantzen
Coriand*er*, peterle, maſaran, rüers
wol Und*er*einand*er*, ſchops in ſchaf derm Und
brats aůff dem roſt ./. aůff papir

[443] gmeine ſcharwilada*

Nim friſchen ſchmer Und ſchwine
fleiſch Und hert geriben wiß brodt,
iedes glich Vil, hack das gar klein
Und*er*einand*er*, dan nim barmaſan kes
od*er* alten trůchnen feiſten geriben nach be=
lieben, dan tůn darin kleine winber, mů=
ſcat blůſt Und můſcat nůs, 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 ℔ kalbfleiſch Vom ſtotzen, ½ ℔ ſpeck,
½ ℔ Rind*er* feiſte, hacks gar klein, ſprengs
mit friſch waſſer, nim dan 4 eier, ein můſ=
cat nůs, Zimet, negele, pfeffer, hacks Under=
einand*er*, füls in ſchafderm, nim ein
[papier, ſalbs mit ſchmaltz, legs aůf den roſt].[134]

/139/140r/[135] [445] ſchüblig mit brocken

Nim ſchwarten Und allerlei ſchweinefleiſch,
magſt aůch das hertz, nieren Und Zůngen
nemen, wan dů gern wilt; dis alles ſchnetz
Zimlich groß gwürfflet, důn darin pfeffer,
negele, můßcat nůs Und blůſt nach
belieben, miſchs wol Und*er*einand*er*, dan
nim die groſen ſchwin derm od*er* die groſen
boden derm Von einem rind, ſchops freÿ
wol, binds ſtark Zů ring Um, machs růnd
wie ein ballen, reüch wol, das ſie freÿ
trůchen werden. dan hen[ck] in k[ell]er
Und wan ſie lind wůrden, ſo henck wider
in raůch, laßi wol trüchnen.

[446] bein ſchüblig*

Nim den horůcken, kanſt den ſpeck darvon
haůwen, wan dů geren wilt, aber nit
Zů nachwes* Und die fües Zerhaůws Zů
ſtückle [ſprengs wol mit ſaltz
Und gwürtz][136], dan ſchops in die krůmen ſchwin
derm Und hencks in raůch. tůn pfeffer,
kümig Und ſaltz darin.

/139/140v/ [447] Kelber Krantz würſt*

Nim den krantz, ſchweitze in wol, hack in
klein, tůn geröſt geriben w[eiß] brot, gwürtz,
pet*er*li Und maſaron Und ein wenig
fleiſch brü darin Und ſied ſie ſo lang
alls das ribit*, magſt aůch ein eÿ od*er* 2 darin tůn
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 Schweinedärme 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, důn geſchnetzleten ſpeck,
ein wenig fleiſch brü, gehackt Zitrona
ſchelfere Und gwürtz, ſchopß in ſchafderm
Und aůff dem Roſt gebraten Und mit öl geſalbet.

[449] Welſche würſtle

Nim 5 ℔ Rind, 1 ½ ℔ ſchwinefleiſch,
¼ ℔ ſpeck, 2 lot ſaltz, ½ lot pfefer,
ein wenig Coriand*er*, roßmarin, al=
les důrcheinand*er* gehacket Und die
derm gefült Und in
raůch gehengt.

/140/141r/ [450] Ein kes Zůmachen

Nim ein mas milch Und 18 eier, klopf
ſie wol, güs dan die milch darůnd*er* Und
meng das důrcheinand*er* mit einer kela,
ſetz aůff kollen Und rüer es hüpſch, das
es nit ſtinket wird, leg darin Zůcker Und
kleine roſinle, machs wol ſües, wan das
Zůſamen iſt geloffen, ſo ſchüt es in ein
form Und ſtürtz es aůff ein bret, das
das waſſer herůs ſige, legs aůf ein ſchüſel
Und ſtrew Zůcker darůf.

[451] Ein můs Von ris

Wesche das ris rein aůs Und ſüd es in waß=
ſer, das es hüpſch gantz blib, dan ſchüt in
aůf ein ſib, das das waſer dar Von laůf,
dan nim bůter in ein tigel, ſchüte das ris
darin, kriſche* in hüpſch ab, tůn darin klein
roſinle Und Zůcker, ſaltz ein wenig Und gib
in hin, ſolch riß mach hoch aůf der ſchüß=
len Und beſtrew in mit gantzen mand=
len, mach darůb [!] ein mandell ſůpen, 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 můs Von eiern
Aůf einer ſchüſel nim 30 eier Und 2
qůart milch, Zerschlach die eier in
einem topf Und tůn die milch dar=
Zů, rüer es wol důrcheinand*er*, ſetz
es Zům für Und rüer es ab, das
es nit brintzelet werd, wan es
Zůſamen geloffen iſt, ſo ſchüt es aůf
ein engen důrchſchlag, las in trů=
ken abſiegen, ſchüts in einen ribtopf
Und ribs klein, tůn darin friſch bůt*er*
Und Zucker, das frei ſües wird, ribs
in einem keller Und nim deſto=
mer bůter, das es fein hart Und
Zech werd, richtes an hoch důrch=
triben od*er* glat wie ein ander můs,
dů magſt ein hüpſchen milch rom
daran ſchüten.

/141/142r/ [453] Trůbenſenf Zůmachen
Zů 1 maß ſenf nim 3 mas Rotten Und
wiſen trůben ber, tůn ſi in ein pfan=
nen Verdeckt Über das für, las ſi
wall ſieden, dan tribe ſi důrch
ein ſak Zů ⅛ mas honig, las es mit
einand*er* ſieden, doch nit ſtock dick, dan
es würt ie lenger ie diker, wan
es erkaltet.

[454] Ein and*er* gatůng ſenf
Nim ſenff, weſſer in rein Und ſchüte in in
ein ribtopf* Und nim darzů gebrüeten mandel [?]
Und ribs woll důrcheinand*er* gantz klein [...
...][137] hinaůf mit einem win Und trib in
důrch ein tůch, wiltů in ſües haben, ſo tů[n]
honig Und Zůcker darin.

/141/142v/ [... ...
Ein laügen aůg macht mich Unnd dich taůb][138]
Zůn Zůker brot nim alweg Zů einem eÿ[139]

[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 ⅛ 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

Zůker oder 3 ½ lot[139] [?], 2 ½ lot mel,
1 löffel Vol roßwaſer, diſe hab ich probiert
Zůn Můſtacin aůff ein eÿ 6 lot
Zůcker, 6 lot mandel, 3 lot mel
1 eÿ 2 ½ lot Zůcker 4 ¼ lot mel
etliche nehmen Zů einem eÿ Zůck Und
mandel, Jedes 10 lot, mel 5 lot

[455] [für den hůſten

Honig, Zůckher Condl Und feÿgen, Jedes 1 ½ loth,
Violen Zůckher 1 loth, Süeßholtzblůſt ½ loth][140]

[ein anders nimt figen ein lot, winberle
ein lot, Zůckerkandelblůſt ½ lot, ſües holtz,
enis Und fenkel, iedes ½ qůindtli,
honig 2 löfel Vol, iedes Zerſtoſen Und
... ... Und*er*einand*er* [?] ſtoſen].[141]

[142]/144r/ [456] Win ſirůp od*er* Verzuckerten win

Nim des allerbeſten win 3 ℔ Und deß
aller reineſten Zůckers 1 ℔ Und kochs bei
einem ſanfften für wie andere ſirůp,
denſelben behalt Und brůch ihn mit
dem Zweiten teil waſſers oder aůff einand*er*
wiß wie es die notůrfft erfordert, iſt
ein treffenlich ſtuk fur alte leüt, die
ſo kalter Und blöd*er* natůr ſind, dan diſer
neret, macht blůt Und fület Und er=
qůickt die fürnemſten glid*er*.

[457] Griecheſchen win Zů machen

Nim Jmber, galgen*, beider ½ ℔, paradiß
körnlin, negelein ana 6 lot Und henks
in ein fůder win.

[458] Malvaſier Zů machen

Nim biſem, baradis ſaltz, beid*er* ein qůintli,
Zimetrinden, Cardamömlin, negelin ana
2 quintlin, Zůkerkandel 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] Můſcateler Zůmachen

Nim engelſües, ſües holtz[143], aenis, eines
ieden 1 qůindtli, můſcatnůs 3 qůindtli.
Calmůß 1 qůindtlin.

[460] Win von Romania Zůbereita

Nim ſüesholtzſafft, Zimet, beid*er* 2 qůintli
/144v/ aenis 1 quinli [!] muſcat blůſt 1 ½ qůindtlin
Und 3 qůintli.[144]

/ar/[145] [461] Gůte Zůcker brötle

Nim 5 eier wolgeklopfft in einer groſen
kachlen, dan 15 lot klein geſtoſnen Zůck*er*,
2 loffel Roßwaſer, da 1 [?] ſtůnd aůf
einer ſiten gerüert, dan schön mel
rin gerüert, biß nit meh rinen [...]
ehnis nach belieben, dan ſalb ein
fleiſch mit ſpeck od*er* ſchmaltz, beſtrew
es mit mel, ſetz ſie in der ordnůng
an Zwerch fingen* Voneinand*er*, nim
ein groſen fing*er*hůt Vol, bach ſie im
offen od*er* in der marzipan pfanen.

[462] Zůcker ringle od*er* ſchmaltz bůchſtab*en*

Nim 4 eier, ¼ ℔ friſch ſchmaltz, Zer[...][146]
es, dan ¼ ℔ fin geſtoſſnen Zůcker ein[...][146]
nigenis [?], rüer alles wol Und*er*einand*er*,
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] Můſtacin Zůmachen

Nim ½ ℔ mandel, ſtoß ſie klein, 14 lot
Zůcker aůch fin geſtoſen, friſch eir wol
klopfft, dan tůn den Zůcker Und man[...]
/av/ ſampt Zimet Und negele, Zitronenſchel=
fere darin, dan nim ſchön mel aůff
den tiſch, das dů es in die möde[l] tůn
köneſt. [mach es Zůſamen][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, tůn ein lofel Vol roßwa=
ſer darin, nim 15 lot Zůcker fin geſtoſen,
tůn in darin, rier es ein ſtůnd lang
aůff einer ſiten, rüer 4 lot ſchon mel,
6 lot amer mel darin, tůn ſie in
die heüßle, kanſt ihnen helfen, wan
ſie Zů tik od*er* Zů tün ſind mit eier od*er*
mel, bach ſie aůff dem blech nach
dem brot od*er* in d*er* biſchgot pfanen,
das ſie nit Zů brün 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 bünſiion [?], 4 [...][150]
des allerbeſten biſem Und ein qůind[tli]
negele Und 12 pfärſichſtein, lege [...][150]
in das für, laſe ſie glüend werd*en*,
nim ſie aůß in ein friſch waſer, ſpa[lte?]
ſie Von einand*er*, dan dere die ſchalen
an d*er* ſonen od*er* aůff der blat*en* bim fü[r],
darnach ſtoſe ſie klein Und ſibe ſie d[ůrch]
ein ſtůchen tůchle, dan nim P 1 bz[?] t[ra]=
gant* Und weich in in wolriechen[dem?]
waſer, dan ſchüt alles mit einand[*er*]
in ein mörſel Und ſtos alles woll bi[s]
es ein Zehe baſta wirt, darnach ſalbe [den]
model mit ſües mandelöll Und ma[che]
die Corallen darmit.

[466] Rezept Zů den wiſen biſem berlen

Nim 1 ½ lot der hůpſche fielwůrtz Und 4 [...][150]
des aller beſten biſem, ſtoſe die fielwůr[tz]
ſo Zart alls es immer möglich iſt Und ſib[e]
es důrch ein Zartes Zůcker ſib, dan n[im]
/v/ wolgeweichte tragant* Und ein gůte
nůs ſchalen Vol Zarts amermell*, důn es
in den mörſel alles Zůſamen 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 Nussschale 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 tůt, dan
mach ſie in den model, glichſam wie
die ſchwartzen, dan nim für 1 bz haů=
ſenblaſen*, weiche ſie in gůten brant*en*
wein Über nacht, dan nim 1 ½ glaß
Vol waſer Und ſchnetze die huſenblaſen
klein darin, dan ſiede ſie algemach
aůff einen kleinen kolfür in einer
moſchenen pfenle, Züch die Corallen
an ein trätle wan ſie trochen ſind,
das ſie einand*er* nit anrüeren, dan
důn ſie in die geſotne hůſeblaſen
Und laſſe ſie trüchnen an dem lůfft,
dan nim ſie ab, eine nach der and*er* an
ein glůfa od*er* nadelſpitz, nim ein maler
penſele Und netze es ein wenig in
gůme waſer, darnach dem
müſchele Und beſtrich die biſam kral*en*
/r/ damit, darnach Zühe ſie wid*er* an den
drat, wan ſie beſtrichen ſind Und d[ůn]=
cke ſie wid*er*um in die hůſenblaſen*
Und laſe es wid*er* trůchnen.

[467] Zů den martzeban Zůngen Und ſaltzitß

Zů eim ℔ mand[el] ½ ℔ Zůcker Und
das wiß Von einem eÿ.

[468] Und Zů den bletle od*er* leüble* od*er* leüble rot und weis

Nim Zů einem ℔ manden [!] ½ ℔ Zůck[er]
Und das wis von 2 eieren Und die
bletle Zů gleten in dem model
důnckt man aůch das meſer in
eier wiß [Und*er* die rot*en* důn rot*en* ſandel bis
rot wirt Und bache ſie in d*er* tůrt*en* 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 gnůog iſt, ſchele ſie
Und nim die kernen drůs, koche ſie mit win,
bis ſie Zůnmůoß werden, da ſtrichs důrch
ein ſib, nim Von diſen důrch geſtrichnen
12 ℔ Zůcker Clorificiert, 8 ℔ koch es mit
ein and*er*en Und rüer es on und*er*las bis
gnůog gekocht, darnach behalt ſie in ſca=
talen, Und iſt diſe bereitůng die allerbeſt.

[470] ein ander gatůng

Nim die kütenen, ſchel Und ſchnide ſie in dün
ſtückle, koche ſie in honig, bis das halb teil
ingeſoten, miſche darůnd*er* pfeffer nach belieb*en*.

[471] ein and*er* gatůng küten ein Zůmach*en*

Nim kütten, ſchele Und ſchnid ſie in ſtück Und
das inwendig darůs, darnach nim brů=
nenwaſer Und Zůcker, glich Vill Clar eficier
es mit eier Clar ob dem für Und koche es bis
es ſchier einem ſirůp glich wirt, dun darin die
küten ſchnitz, koches g[emach?] algemach mit einand*er*, biß
der Zůcker eim ſirůp glich worden, darnach
miſche darůnd*er* ein wenig biſam Und behalt
ſie in einem glas od*er* Vergleſten geſchier.

/av/ [472] ein ander gatůng küten ein Zůmachen

Nim kütenen, růſt ſie wie Vor, darnach
nim 2 teil waſer, 1 teil honig, koche die küten
darin, etlich kochen ſie Zům erſten in win
Und honig, darnach allein in honig
Und ſo ſie gekochet ſind, magſtů ſie beſpren=
gen mit gewürtz nach belieben od*er* 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, eſig 3 qůart, honig 1
mas, miſch es alles důrcheinand*er*, koch es
ſolang bis d*er* ſafft Und eſig ingeſoten, darnach
miſch darůnd*er* pfefer Und imber 4 lot.

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

Nim küten ſafft gůt Verſchůmpten honig,
iedes 3 ℔, eſig 2℔, koch diſe ſtück mit einand*er*
bis aůff ſein ſtat, darnach nim es Vom für
Und miſch darůnd*er* diſe 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 tůgendt Und Verhütet das obenaůß brechen, ſtopfet den důrchlaůf

Nim küten ſafft 20 ℔, alter win 10 ℔, koch es ob
einem kleinen f[ü]rle, bis der 3 teil ingeſoten
Und wol Verſchůmpt iſt worden, demnach
ſo es ſich geſetzt, ſige es důrch ein důch, tůn
dar Zů Verſchůmpt honig 6 ℔, koches wid*er*
Und Verſchůmes wol, darnach tůn darin
diſe ſpecies gepülfert Und in ein düchlin
gebunden, Zimet, Cardamümelin, iedes
3 qůindtli, negelin ½ lot, imber, můſcat=
blůſt, paradiß holtz, maſtix, iedes 1 ½ qůindtli,
ſafara ½ lot, koch es alles miteinand*er* Und
trůcke das düchle offt aůß, ſo lang biß
es dick Und aůff ſein ſtat gekocht iſt.
Zůletſcht miſche darund*er* 20 gran biſem,
galia 1 qůindtli, mag aůch für den ho=
nig Zůcker gebrůchen, Und aůch ohne
gewürtz Zůbereiten.

[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 ½ Lot, Muskatblust, Paradiesholz, Mastix, jedes 1 ½ Quint, Safran ½ 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 and*er* latwerg od*er* ſafft welches bůrgiert Und iſt für grimen Und ander inwendig kranckheit

Nim kütenſafft 3 ℔, honig 2 ℔, miſch es
/bv/ důrcheinand*er*, koch Und Verſchům es ohn Un=
derlas, biß aůff ſein ſtat geſoten, darnach
nim ſcammonÿ in malo cotoneo corecti 3 lot,
galia, negeli, Jmber, maſtix, langen pfeffer,
Zimet, můſcat nůs, iedes 6 lot, miſche alles
wol důrcheinand*er*, ſo iſt diße latwergen gůt
die Colera* Zů půrgieren.

[477] Lůtere Und Clare küten latwerg*en*

Nim küten ſo Vil dů wilt, ſchele Und Zer=
ſchnide ſie klein, koche ſie mit wenig win
in einem Vergleſten haffen wol mit ein=
nem deckel Und linen důch Vermacht,
das kein dampf darůß kome, ſo lang
bißi genůog ſind, demnach nim die küt=
tenen mit ſampt dem ſafft aůß dem ha=
fen, trůck das ſanfftlich durch ein line
důch Und důn Und*er* ein iedes pfůndt ſafft
1 ℔ ſchön wiſen Zůcker, 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 aůff Valentziſche Und genůeſche Wiß

Nim küten ſo Vil dů wilt, ſchele Und koche
ſie in waſer ſo lang bißi weich werden,
ſtrichs důrch ein důch, darnach nim Zů 8 ℔
küten 3 ℔ Zůcker, miſch es ohn Und*er*las mit
einem ſteckle ob einem kleinen für biß
ſie wol gekocht werden Und ſie ſich Von
dem keſel ſchelt, ſo iſt ſie gnůog gekocht, ſo
dů ſie wilt mit biſem Zůbereiten, ſtoſe
ein wenig mit Zůcker Zů půlfer Und miſch
es wol darůnd*er* od*er* wiltů 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 dů wilt Und miſches darůnd*er*,
dan nim aůß dem keſel küten, tůn ſie
aůff ein diſch aůff welchem Zů Vor wol
Zůcker gesprengt haſt, wal es aůß mit
einem walholtz, doch ſprenges offt Und
wol allenthalben mit Zůcker bis ſie ein
rinden Von Zucker gewinen, dan Vor=
mier ſie wie dů wilt od*er* trůck model
drůff, Zůletſt dörr ſie and*er* ſonen od*er*
/cv/ in einem offen, ſo ſind ſie Vaſt gůot Und lieblich
Und dem hertzen ſer dienſtlich.
Aůff ſolcherwis mag man aůch pferſich
Und bieren Und and*er* d*er*glichen frücht
bereiten Und iſt dis ein ſchöne kůnſt
Und lieblich Zů nieſen.

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

Nim öpfel gereiniget, gekocht Und důrch ein
důch geſtrichen 6 ℔, Zůcker 5 ℔, roßwaſer 2 ℔,
paradis holtz 5 qůindtli, gelen ſandel 3 qůin[dtli],
negele 1 lot, Zimet 1 lot, ambra ½ lot, biſem
20 gran, koche Und miſche alles důrcheinand*er*,
glich wie dů oben mit der kütenlatwergen
gehandlet.

[480] Bierenlatwergen

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

[481] Pflůmen[153] jn Zůmachen für groſe hitz des magens, důrſt Und Verſtopffůng

/dr/ Nim friſch pflůmen, die gantz ſind,
koch ſie Zům erſten Und honig darnach aklein
in honig, darnach behalt ſie in Vergleſten
geſchiren Und güſe daran Verſchůmpt 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] Pflůmen můß oder latwergen

Nim damaſcener pflumen, koche ſie in waſer, in welchem Zů Vor bůrtzel geſoten iſt, danach ſtrich ſie důrch ein důch, nim Von diſen durchgeſtrichnen 2 ℔, Zůcker 1 ℔, brůn Violwaſen 2 ℔, miſche alles durchein= and*er*, koche es ob einem kleinen für, biß es dick glich einer latwergen Und behalt ſie ſo.

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

Nim kutenen, Regelbieren oder ander růch Biern[154], ſůre opfel, iedes glich Vil, koch ſie mit wenig win, ſtrichs důrch ein důch, nim des důrchgeſtrichnen 3 ℔, koche es im eſich in welchem Zůvor rhůs oder ſůma[..] [155] in der apoteck genant, 10 tag gelegen, dan /dv/ důn dar Zů agreſt* 1 ℔ durgeſtrichen delchbier= lin, welche nach nit deig ſind, 5 qůindli, Zů= cker 4 ℔, koche alles mideinand*er*, biſes dick glich einer latwergen wirt, darnach miſche darund*er* erbſal* ſafft 4 lot, ſaurham= pfer ſomen, ſpodium, iedes 2 lot Und be= halt es in ein glas.

[484] ein lůterer latwergen Von küten, öpfel Und bieren

Nim kuten 2 teil, holtzopfel, bieren ie= des 1 [?] teil, win ſo vil gnůog iſt, koches alles miteinand*er* in einem hafen wol Vermacht, bis es wol gekocht wirt, dar= nach drůck den ſafft důrch ein důch, miſche darůnd*er* glich Vil Zůcker, Und koch es bis aůff ſin ſtat Und behalts in ſcotl*en**.

[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, 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, 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 wiexelſafft 8 ℔, Zůcker welcher Zůvor
Clarificiert Und Von dem waſer in geſoten
2 od*er* 3 ℔, koches ſo lang biß es geſtet, glich eim
galard, darnach gieß es in ſcatala*.

/er/ [486] Wiexelmůß od*er* latwergen

Nim wiexelen, koche ſie mit eim wenig win
ſo lang bis ſie aůffbrechen, darnach rib ſie důrch
ein ſib, das der ſafft aller důrch kome, Von
diſem ſafft nim 12 ℔, Zůcker 8 ℔, miſche důrch=
einand*er* Und koch es ſo lang biß einer lat=
wergen glich wirt.

[487] Roſen Jolep*

Nim gůte roſenwaſer, wiſen Zůcker, iedes 1 ℔,
3 eier Clar, klopf die eierclar mit dem roß=
waſer wol důrch ein and*er*, darnach miſche den
Zůcker darůnd*er*, tůn es Über das für Und
ſo der ſchům anhebt aůfgehn, nim es Vom für
Und nim den ſchům ſůber ab, darnach tůn
es wid*er* Ubers für Und Verſchům es wid*er* wie
Vor, biß es wol Verſchůmpt Und Clar wirt,
darnach koch es ſolang, bis der Jůlep* anhept
Zů ſpina, welches dů aůf einem Zinen deler
od*er* Zwüſchen den fingern probieren magſt,
ſo wart er ſchon lůten Und Clar wie gold
aůff diſe wiſ kanſt Von violenwaſer
/ev/ Violen Jůlep Und ander gatůng
waſer ander gatůng Jůlep machen.

[488] Citronen ſafft od*er* ſirůp Zůmachen

Nim das ſůr ſafft Von den Citronen ſo
Vil dů wilt, für iedes ℔ ſafft 4 lot Zůcker
Und ein wenig Zimet, miſchs důrch ein
and*er* Und kochs Zů einem ſirůp ./. Von diſem
ſirůp ſol man Zů mitag Und Zů nacht eſſen
gebrůchen, dan dis ein gůt 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 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 koche es zu einem Sirup. – Von diesem Sirup soll man zum Mittag- und zum Nachtessen nehmen, da dieser eine gute Sache ist, um den

Zů ſchirmen Und Zů oder Z cůrieren in peſtii=
lentz Zit, dan es dienſtlich für alle gifft
wan mans teglich gebrůcht.

[489] Pferſich aůf ſpaniſche wiß ein Zů machen

Nim pferſich, ſchele Und ſchnide ſie in ſtückle, lege
ſie 2 tag an die ſonen, kere ſie morgens Und ab=
ens Um, darnach tůnck ſie in warm Zůcker
Jůlep*, darnach nim ſie wid*er* herůs, tůn ſie wid*er*
an die ſonen, ker ſie offt Um, biß ſie wol dür
werden, dan tůnck ſie wid*er* in den Zůcker
Und dorr ſie wider Und mach alſo 3 od*er* 4
/fr/ mall od*er* ſo offt bis ſie ein rinden Von Zůcker
Überkomen.

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

Nim pferſich, die nit wol Zitig ſind 3 ℔, ſchele
ſie, nim die ſtein drůß, ſtoſe Zů můß, da tůn das
Zů pferſich ſafft 3 ℔ Zůcker, koche alles mit ein
and*er* biß gnuog iſt, Zů letſt miſche darůnd*er*
paradis holtz, gelen ſandel, iedes ½ lot, Zimet,
Cubeben*, můſcatblůſt, iedes 1 lot, biſem 10 gran,
alles wol geſtoſſen, dis můß 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
miteinand*er* bis das halbteil ingeſoten, dem=
nach ſiege es důrch ein tuch [?], miſche darůnd*er* w[ißen]
aland win 25 ℔, honig od*er* Zůcker ſo Vil gnůog iſt
Und koche es mit od*er* ohne gewürtz, dů magſt aůch
wol eſig für win nehmen.

[492] öpfel ein Zůmachen fürs erbrechen

Nim ſüeſſe öpfel, die gereiniget, koche es Zům 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, koche alles miteinander, bis es genug ist. Mische zuletzt Paradies-Holz darunter, gelben Sandel, je ½ 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 ½ 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 Zůmachen
die bieren ſollen allein ein mal in honig
gekocht werden, darnach mit gewürtz
als negele, imber, můſcatnůs, Zimet,
iedes ſo Vil gnůog iſt.

[494] Kürbſen einZůmachen
Nim kürbſen, reinige ſie Von inwendig
Und aůßwendig, ſchnide ſie den langen=
weg Zů ſtücken, beſprenge ſie mit heiſem
waſer nün tag, altag ein mal, demnach
koche ſie, aber doch nit Zůlang, damit ſie nit
Zů weich werden, dan lege ſie aůf ein lin=
ne důch an ſchaten 2 tag, biße ertrock=
nen, da ſüde ſie in honig glicherwis wie
die pomerantzen.

[495] Citronen in Zůmamachen [!]
Nim Citronen rinden 8 lot, kütenen 4 lot,
wolriechende öpfel, Zerſchnit 4, beitze diſe ding
alle in 8 ℔ wiſem win 2 taglang mit ſampt
gůtem gewürtz, darnach koch es ein will, tůn
dar Zů Verſchůmpt honig od*er* Zůcker, roſenwaſer,
/gr/ iedes 2 ℔ Und koche es mit ein and*er* bis aůf
ſin ſtat, glich einem ſirůp, dů magſt aůch
biſem darin tůn. od*er* nim Citronen
rinden 14 lot, ochſen Zůngen 3 lot, meliſen
1 lot, negele ½ lot, paradis holtz ¼ lot, beitze
diſe ding 4 tag in 4 ℔ wiſem win, dar=
nach koch es mit 2 ℔ Zůcker Und miſche da=
růnd*er* galia* ein halb qůindtli, ſafaro 15
gran, maſtiaß 1 qůindtli Und biſen 10 gran.

[496] Ein ander gatůng
Nim Citronen, ſchnidi ſie in ſtück nach d*er*
lenge ſo gros dů ſi haben wilt, ſchnide das
inwendig ſaůr Und wiß herůs, lege
die rund in lůtere laůg 9 tag lang,
aber am 5 tag ſolt die laůg abgieſen
Und andere laůterr laůgen 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 ½ Lot, Paradies-Holz ¼ 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.

gieſen, Und wan ſolches alles geſchehen, güß=
se darüber brunen waſer, ſolang biß alle
biterkeit der Citronen weg genomen, dan
koche ſie in brůnenwaſer bis ſie weich werd*en*,
nim ſie wider herůs in ein ſteinin gſchier,
/gv/ güſe darüber iůlep* Von Zůcker Und Waſer
gemacht, ſo Vill gnůog iſt, Und ſo es allſo
24 ſtůnd geſtanden, koche es ſitlich ob dem
für, biß gnůog iſt, dan nim die rinden her=
aůß, tůn ſie in ein glas, güſe aůf ein iede
rind, in ſonderheit roſen iůlep, welcher ſo
wol geſoten, das er ſich Candiere, damit
die rind mit diſem iůlep Über Zogen werde,
dů magſt aůch wol biſem Und ambra darůn=
der miſchen.

[497] Kütenen latwergen

beſchnide ſi, haůw die pitſchge darvon,
haůw ſie in Vil ſtückle, tůn 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, lůg fliſig, das nit anbren, dan
tůn ¾ m honig od*er* Zůcker darin, las es
wid*er* aůff einem glüetle ſieden, bis
kein füechte mer iſt, darnach güß ſie
aůff teler Und Zerſchnid ſi alls dan.

/hr/ [498] Kütenen latwergen

Nim die kütenen alſo gantz, tůn es in ein
ehrenen hafen Und brůnen 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 Zůcker, las in Zergon aůf einem
kolfür, tůn die kütenen darin, las ſied*en*
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 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 ½ 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 ¾ 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 Zů machen Und pferſich

Beſchnide die früchte*n* eine [?] Und haws in 4 teil, laſe ſie in gůten Wiſen win ſieden biβi ein wenig lind ſind, ſo nim ſie heraůβ Und laβ es ertrochnen, ſpicks mit Zimet Und negele, tůn es in glüterten honig Und las es ein wenig ſieden, darnach tůns in ein hefele Und ſchüt dan den honig 3mal daran, decke dz hefele Und wan ſie oben trůchen ſind, ſo ſchüt den honig hübſchlich darab Und dan wide*r* oben drin Und Verwar dz hefele.

/hv/ [500] Kütenen Paſten

Nim ſchöne kütenen, wüſch ſie ſůber ab, leg ſie in ein ſůberen ehretz hafen, tůn waſſer darin, das es woll darob Zůſamen gat, las ſie ſiede*n* bis ſie Zerſpalten, dan nim ſie aůβ, ſteck ſie an ein gebele, ſchel ſie Und nim das lind dar Von, nim ein ſůber melſib, trůck ſie důrch mit einem löffel, nim 1 ℔ küte=nen Und 1 ℔ Zůcker, dan tůn den Zůcker in ein möſchene pfanen, den Zücker Zerſtücklet Und nit geſtoſen ſam=pt ein glaβ Vol roβwaſer Und ein halb glaβ vol friſchwaſer, laβ es ſieden, biβ glich eim ſirůp wirt Und faden würfft, darnach lege die obgemelten kuttenen darin Und rüer es wol Und*er*einand*er*, ſo lang bis man ein par eier ſüt Und iſſet; güs ſie aůff Zine tellen od*er* in mödel, Zů vor mit öl geſalbet, dan ſchnid ſie aůβ 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 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 aůff den Eſſich ſticht wiederůmb zů recht zů Bringen

Nim ein neůen haffen, fülle Jhn voll waſſer,
vermach ihn wohl, dz kein waſſer heraůß möge,
ſtelle den haffen in dz faß mit dem wein, ſo
wirdt der wein in dreÿ tagen wiederůmb gůt ůnd
dz waſſer in dem haffen ſtinckendt.

/kr/ [502] Můſtazin v*on* J. Madlena Bůrgoůliere[157]

Nim 8 lot mandel Und ſovil Zůcker,
ſtoß die mandel nit gar klein, ſchüt ½ gleß=
le roswaſer darin Und dan nim das weis
v*on* einem friſchen eÿ ſampt Zimet Und negele
Und Zitronenſchelfere, alles klein geſchnetz=
let darin, dan nim halb Zůcker Und
mel Und beſeÿ die mödel damit,
ſchel die mandel Und trüchne ſie woll,
tůn ſie in die biſchgot pfanen oder aůf
ein blech in offen, bůtz ſie wol ab mit
einem benzele.

[503] Schmaltz Můſtazin

Nim anſtat eier Und roßwaſer ſůes
ſchmaltz, ſůnſt mach ſie in glichem wie
die obigem.

[504] Mandel rütle

Nim ein ¼ ℔ mandel Und ſo Vil Zůcker,
die mandel ſchon ſůber geſchelt Und wol ge=
trüchnet Und grob geſtoßnen Zimet Und
můſcat blůſt Und das wiß v*on* einem
friſchen eÿ od*er* das gantz eÿ, dan gar grob
geſchnitne mandel aůf die bort geton,
dů kanſt ſie ferben od*er* Vergülden noch
belieben, [dan tůn ſie in die mödel, die ſind fiereckend][158].

/qr/[159] [505] ein ſod aůf birckhüner od*er* and*er* hüner

Nim geſotnen ſpeck Und ein ſchnitten beit
wis brodt, rib es mit einand*er*, ſchlag es mit
ein wenig eſig důrch, tůn 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 ½ 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 ¼ 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 od*er* 3 hüner od*er* ſůnſt gůtte fleiſch=
brüh darin, las es mit einand*er* ſieden,
darnach würtz es ab mit ſafara, ing=
wer Und pfeffer, [negele][160]
tůn Zůcker Und kleine
roſinle Und klein geſchnitne mandel
darin, las aůf ſieden, dan ſtrew Zůcker,
mandel Und roſin aůf die ſchüſel.

[506] einand*er* ſod an gebrate genß od*er* ander gebratens

Nim kirſchen Und wiß brod, ſüd es in einem
gůten win, dan tribs důrch ein ſib, tůn
darin Zůcker od*er* honig Und allerlei gewü=
rtz Und brůche das Zůallerlei geflügel.

[507] ein and*er* ſod Übe*r* allerlei gebratens

Nim Ungeſchelte mandel in en pfanen Und
röſte ſie wol ab, dan ſtoß ſie in einem mör=
ſel mit gebeitem wiß brod ſchniten aůffs
aller kleineſt, nim dar Zů ein gůten win,
ſige es důrch ein tůch, laß es aůffſieden,
/qv/ tůn Zůcker darin, mach im ein lieblichen geſchm=
ack, ſüeßlich od*er* ſůrlich, wie es dier gefalt,
würtz es ab mit ingwer, můſcat blůſt
Und můſcatnůs.

[508] gebratne hüner in ein geſcherbe* od*er* ſůpa

Nim geſchelte epfel Und Zwipplen Und hacke es Und*er*=
einand*er* klein Und tůn darzů kleine roſinle
Und röſte es frei wol in ſchwine ſchmaltz, dan
nim geriben pfefer Kůchen, Zůcker oder honig
Und ½ mas gůten win Und las es ſieden
mit dem pfefer Kůchen Und würtz es ab,
dan leg die gbratens darin Und ſtrew
die geröſten epfel Und Zwipplen alſo warm
darůf Und las es mit einand*er* aůffſieden.

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 ½ 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] Důba in einer ſůpa

las die důba ſieden mit and*er* grün fleiſch od*er*
allein, dan beie w[iß] brot ſchnit*en* Und tůn ſie
in ein ſchüßlen Und tůn die důba drůf,
dan nim 4 eier, klopfs wol, důn ein wenig fle=
iſchbrü darůnd*er* klopfen Und ein wenig
můſcat blůſt, Zimet Und ſaltz Und las es
ein wenig ſieden, dan ſchüts Über die
důben Und trags aůf.

/rr/ [510] Ein geſchniten eiermůs

Nim etwan 10 eier aůf ein ſchüſel,
nim gůt mel, ſchlach die eier darin
Und mach ein harten teig, das dů in
wol leiben kanſt, tröl in dün aůs
Und beſtrew in wol [... ...][161], das
er gantz trůcken wirt, dan ſchnid es
wie Zetel krůt, dan ſchüts in heis
ſchmaltz, dan ſchüts in heiße milch
Und las wol ſieden, das es fin dick
wirt, ſaltz es ein wenig, beſtrewe es
mit Zůcker.

[511] Schwadenfenchel* hirſch od*er* gries můß

Nim deren ſtůcken eins, Zerſtos es im mör=
ſel klein, rib es důrch 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 rüer es wol, das es
hüpſch glat wird, dů kanſt es gel mit
ſafara machen, dů magſt aůch bůter
darin tůn, man [!] dů geren wilt Und
/rv/ las in hüpſch langſam ſieden gegen
dem für, das er fin dick Und brůn
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

brůne hüpſch mit einem meſer Von
dem topf Und legs fin aůf das můs
Und beſtrews mit traie*.

[512] Einlauf můs

Waſche den hanf rein aůs, ſtos in in
einem mörſel, güs waſer darzů Und
las in důrch ein ſib laůfen, tůn in in
ein keſel od*er* topf Und las es Zuſamen
laufen, dan ſchüte es in ein důch, das
das waſer heraůs laůfft, leg es in
ein ſchüſel Und Vermiſch es mit Zů=
cker Und roſincken Und lege es fin
hoch aůf die ſchüsel Und gibs hin.

[513] Ein bieren můs

ſchele ſie Und leg ſie in ein newen topf, thůn darzů
gantze karba, enis Und Coriand*er*, honig Und ein
wenig pfeffer, güß darůf ein wenig bier od*er*
win, deck ein deckel veſt Zů, Verkleib in wol, das
/sr/ kein dampf aůß gange, ſetz es gegen dem
feür Und las ſie ſchön brün bachen, richt
ſie an, ſtrew Zůcker darůf.

[514] Ein můs v*on* Erdber, hindber Und můlber

Nim dern ber eins [?], nim ſemel darund*er*,
ſchüt ein wenig win dran, las mit ein=
and*er* ſieden, thůn darin Zůcker od*er* honig Und
gwürtz, wans anrichteſt, ſtrew Zůcker darůf.

[515] Ein můs von ſůren krieſe

ſüd die krieſe in win, trůcks důrch ein
tůch, nim Wis brot drůnd*er*, las aůffied*en*,
důn Jmber Und pfeffer darin, aůch Zůcker
od*er* 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 Seiten[163])

A
Al Zůbereiten 13
ant Vogel Zů in mach*en* 4
gebachne arbis[164]
allend win 45, 47
allend wůrtzel in Zůmachen 128

B
bibenel wůrtzl in Zů machen 128
ein gewonen od*er* gefült braten 5
bierenſafft 130
4erlei brüh an Zůnga 94, 95
brüh an důba 95
brüh an hüner 95
bicůdilia 95
brüh an fiſch 132
bieren im ſchmaltz bachen[164]
biber ſchwantz Zebereit*en* 1
bres Zůmachen von ſchwantz und köpfen 3
bieren 2lei Zů fülen 17
brüh krefftig Zů mach*en* 25
Můſcateller biren ein Zůmachen 28
enis bröttle **64**, 70, 72
mandel brötle **64**, 70
Zůck*er*bita 67, **52**, 59
brůſt Zůcker 67
Zůckerbrötle 64, 71, 73, 74, 77, 69, **52**
biſem Confegt 67, **51**
biſcotim 69, 71, 73, 74, 68
Spaniſch brot 70
fůgaſcha bita 68
gefült brötle 91, 103, 121
bůmarantza ſchelfere ein Zůmachen 114
bretzgele od*er* etwa d*er*glichen Zůmachen 82, 88, **58**
breßen 84
doter bröttle 71
gebachen bieren 17, 120
bimben Zelten **50, 64**
hold*er* brei 15
bieren ſieden 9 [?]

C
Capů in einer eier ſaltzen 4
Capůn ſües Zemachen 4
Capůn in ſilbe[r] Zemach*en* 6
Capůnen füs, kregen Und megen in gel růben Zů machen 7
Claret Zů machen 27
Cintůra roſarům 32
Confect 75
gebac
Campf Zů bereiten glich dem recht*en* **50, 51, 52**
Chriſt tefele Von roßwaſer, Zimitwaſer, Violwaſer, perlen od*er* and*er* edelgeſtein **52**
allerlei Confeckt Zů Ub[er]zückern, als mandel, pomarantzen ſchelfere, enis, Coriand*er*, Zimet Und derglichen 81, **52** (?), 75
Confeckt Von allerlei früchten Und geschieren 82
Confect von holůnd*er* 128
[...] Confeckt 67, 77, 80, 81, 82, 128

D
důrten mit käs füle 11
důrten füle Von eiern 11, 94, 104

důrt*en* v*on* öpfeln 11, 98
důrt*en* v*on* kriese 11
důrt*en* v*on* ſpinetſch 12
mandel důrten 12, 100, 105
Erdber důrten 98
marilele důrten 98
důrten v*on* St Johans trüblig 98
Zwetzgen důrten 98, 11
fleiſch důrten 98
leber důrten 103
Schmaltz důrten 105
milch důrten 99
brot důrten 99
můs důrten 99
Ris důrten 101
keſtana důrten 101
Spaniſch deig 105
einand*er* gatůng deig 89
Zů paſtetle in ſchmaltz Zebachen[164]
eiertůrt*en* 98, 104
marileletůrt*en* 101

E

ein eÿ Zůmachen ſo groß als ſůnſt 25
Electůariům Cordiale 35
Enis brot **64**, 70, 72
eier Ziger 85
eier milch 84
eier Cůtlen 118
erbslenber ein Zůmach*en* 108
eier můs 118, 140
eiertůrten 98, 104
eier kes 140
gefülte eier **56, 55**

F

fleiſch reüchen 6
ſalper fleiſch Zůmachen 6
füle in in [!] hüner 120 od*er* ſpanferle 127
brůſt oder lempa fülle 91, 92, 126, 103, 127
allerlei fleiſch aůff manch*er*lei wiß Zůbereiten 91, 92, 93, 125, 94, 95, 124, 125, 126
fleiſch knödle 93
fleiſch půlpeta 88, 89, 90, 104
mancherlei fiſch Zůbereiten fangt an im blat 36, 37, 38, 39, 40, 41, 133, 134
würſt v*on* fiſchen 133
gehackte fiſch 133
geſtoſſens v*on* fiſchen 22
fiſchbrüe an bratenfiſch 132
figa flada 20

G

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

H

ein ſelſams hůn 5
iůng hůner den feld hü[n]ern glich Zůbereit*en* 6
eingeſtoſſens v*on* hü[n]er 5
rebhüner Zů ſieden 4
ein grünen hecht 24
ein roten hecht 24
ein gefülten hecht 25
3lei aůß einem hecht 25
ein ſůpa v*on* einem hecht 25
hirtzen hörenli 84
hipa 84, 101
Jůnghüner in erbis brüe Zů machen 4
holůnder Confect 128
hold*er*můs 15

J
ein grünen Jmber ein Zůmachen 25
Jpocras Zůmachen 26
Jolep Cordiale 32
gepachnen Jmber 112

K
küchle 20
kuchle Von krebſen 14
Jůdenhüt 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 Zůbehalt*en* 107
küten latwergen 87, 29, 105, 100, 109, 112, 116
Und wiſe küt*en* latwerg*en* 88, 117
gebachne krieſe 119
küten můs 117
käs ſůpa 121
küten brodt 110
krieſe ein Zůmachen 127
küten brüh 110
krieſiſafft 130
küten Confekt 75
köl oder kabis Zůfülen **63, 64**
küten Paſtenaht[176]

L
latwergen v*on* Citrona 80
Zwetzga latwerga 86
kriechen Und pflůma latwerga 87
erbſlenber latwerg*en* 107
St Johans trüble latwerga 114
můl ber latwerg*en* 114
gůte leckerle 48, 49, **50**, 74, 75, **64**
kinden leckerle 49, **51**
wiſſe leckerle 74
maſaron latwerga 114
pfersichlatwerga 113
licheriwůrtz ein Zůmach*en* 29
gehackte lebern 126
eingeſchlagne lebern 101
lebera bachen 96

M
Milch kopf 12
Win můs 13
krieſe můß 13, 22, 120
můs v*on* hünern 15, 23
můs v*on* Ris 15, 140
holder můs 15
meiamůs 16
ein kalt gemüs v*on* marilele 21, 120
ein gmüs v*on* erdber 22
ein můs v*on* roſſen 22
mandel haber můs 23
bieren můs 126
küten můs 117, 120
ſpůſſenmůs 105
öpfel můs 118, 119
eier můos 118
win můs 121
gebraten milch 14
Zůcker martzipan 16
martzipan v*on* ofladen 17
martzipan leübli **66**
haſſenörle von martzipan **66**
martzipan ſalſitz **66**, 72
ſoalben martzapan 69
ein groſſen martzipan 65
můſtacin 68, 69, 71, 72, 74, **60**
Zůcker můſtacin 73
maůlteschen 70
můſtarda 73

mandel milch 80, 81
met Zů machen 130
moracher *von* lůncken 89
moracher in einer brüh 16
marillele in Zůcker Zůmach*en* 113
marillele in honig 113
marilele můs 120
mandeleier 79
pferſich můs 120
mandel käs 78
mandel můos 79
wis milchmůs od*er* wiseſſen 106

N

Nůs ein Zůmachen 28, 114
nieren ſchniten 91
Nůdlen im ſchmaltz, bůren Nůdlen **64**

O

ganz öpffel Zů ſieden 9
gefült öpffel 75
2erlei opffel Zů bachen 76
gefült offladen 75
öll *von* mandlen[164]
öpfel *von* Zittrona ein Zůmachen 115
öl Von negele 122
můſcat nůs öl 123
ö[l] *von* Pomarantzen blůſt Und allerlei blůma 123
ſpicaöll 123
loröl 131
roſenöl 132

P

ein gewonen praten 5
paſteten 10
haſſen paſteten 5
Vögel paſteten 9
tůben 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 genůa 85, h
půlpeta 88, 89, 90, 103, 104
pferſich Über Jahr Zů halten 111
pferſich in Zůmachen 113
půmarantzaſchelfere ein Zůmachen **58**, 114, 128
kleine paſtetle von fleiſch 88, 60 [?]
kleine paſtetle in der faſta 89
groſe paſteten **57**, **58**[165]

R

rech kopf Zumachen 3
reb hüner Zůſieda 4
rech ſchlegel 19
roſſa Zůcker 26
roſſa hůng 26
rot růba Zůmachen 27
růten ſafft 129

S

Alerlei krüterſafft 129
Růten Safft 129
Můlber ſafft 129
trůben ſafft 129
heidelber, himpber, krůſelber Und alle andern derglichen ber ſafft 129
öpfelſafft 129
birenſafft 130

ſůpa Zůmachen 97
ſpaniſchen teig 102
ſchmaltz bůchſtaben a, **58**
9nerlei ſalitzen 1, 2
krütter Zůn ſaltzen Üb*er* Jahr Zů behalten 2
Spiß Zů gilben 8
ein ſtand Zůmachen 8
ſchnecken Zůbereiten 24
ſirůp v*on* Violen 26
St Johans trüble Und ſpitzber ein Zůmachen 107
Schneballen Zůmachen 76
Reibůtz v*on* St Johans trüble 27
Strüble 118
ſenff 2erlei 145
ſchne Zůmachen 79

V

Jůng Vögel in Zůmach*en* 1
kalt Vögel in Zůmach*en* 5

W

Wantzen Und lüs Zů Vertriben 24
ein köſtlich w. ſalb wider die Überröte 34
ein gůt půrgier win 35
Zitronen win 42
wixlen win 47
allend win 47, 45
wernat win 48
Verſchlagnen ſüeſen win 42
Zitwan win 41, 42
gůten natürlichen ſüeſſen Und mildten win im herbſt Zůmachen, der das gantz Jahr allſo blibt 43
roßmarin od*er* maſaron win 47
geſſotnen moſt 42
ſigern win Zů recht Zubringen 42
wan ein win nach dem einſchlag ſtingt 42
abgeſtandne win Zůrecht Zebringen 43
wan ein win ſich nit ſetzen wilt 43
das ein win ſein farb ſo lang er weret ſin farb e[r]halte 43
wiſſen win ſo trüb wid*er* klar Zůmachen 43
ein koſtlichen win im herbſt Zůmachen 44
das d*er* win nit brech 44
gebrochne win wid*er* Zůrecht Zebringen 44
den win ſo ſües Zůbehalten als er von den reben kompt 45
ein gůt*en* romanier 45
ein gůt*en* ring Zůmachen 45
grewelet*en* win Zůrech[t] bringen 46
eſſelechten win Zůrecht bringen 46
allerlei würſt alls mortadela 136, 137
Scharwilada 136, 138
lüganigeta 137
ſaltzſitz 137
ſchüblig 3erlei 137
leber würſt 137, 138
lůncken würſt 138
Schůnck ein Zůſaltzen 137
würſt v*on* fiſchen 133
kleine würſtle 138
derm ſchüplick 137
Wacholder ber in Zů machen 130

Z

Zimet waſſer 33, 59
brůn aůff laůffend Zůcker werch 73, 78
Zůckerbrot **64**, 71, 73, 74, 77, 69, **60**, a
Zůcker bůchle 72

Zůcker můſtacin 73
Zůcker oder biſſen confegt 67
roſſe Zůcker 26
Zitronen öpffel od*er* and*er* d*er*glichen früchtt einmach*en* 115, 116, G
brůſt Zůcker 67
Zůcker biten 67, 52
Zůcker martzipan 16
friſch Zůngen Zů bereiten 94, 95
4erlei brüe an die Zůngen 94, 95
Zůcker alerlei farb Zů ferben 80
Zůcker letelen [?] **53**
pomarantzen ſchelfere Zů VerZückern **58**
Verzückerte Emere **54**