

Kochbuch 1559 : Edition und Übersetzung

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte**

Band (Jahr): **36 (2018)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

2 Kochbuch 1559: Edition und Übersetzung

2.1 Editionsgrundlagen

Die Transkription des Kochbuchs (StAGR NH.2) erfolgt buchstabengetreu mit der Schriftart Junicode. Dabei wird zwischen langem und kurzem *s* unterschieden, zudem werden *st* und scharfes *ß* als Symbole verwendet. Abgesehen vom Wortanfang erscheint *z* stets als *tz*. Diakritische Zeichen werden vor allem beim Vokal *u* gebraucht, wesentlich seltener bei *o* und *a*. Diese wurden möglichst vorlagengenau übernommen, wobei dies insbesondere bei der Schreiberhand 1 von Bedeutung ist, da dort klar zwischen *ÿ*, *ı̇* und *ü* unterschieden wird. Bei den späteren Händen dient ein Zeichen über dem *u* in der Regel nur noch zur besseren Lesbarkeit. Doppelpunkte über *ë* und *ÿ* sind selten, werden als solche wiedergegeben. Für die Mengenangabe *lb* wurde ebenfalls ein Sonderzeichen verwendet.

Abkürzungen sind aufgelöst und in Kursivschrift ergänzt worden. Sie betreffen meist die Endungen *-er*, *-en* und *-em*, sowohl am Wortende, wie auch innerhalb eines Wortes, wie zum Beispiel bei *versotten*. Das Wort *von* ist oft mit *v* abgekürzt, und ein speziell geschriebenes *w* vor dem Wort *win* bedeutet «weisser» und wird entsprechend ausgeschrieben als *weisser*.

Die Gross- und Kleinschreibung der Transkription richtet sich nach dem Text, ist also nicht geändert worden, auch wenn es sich um einen Titel oder einen Satzanfang handelt. Die meisten Grossschreibungen betreffen nur bestimmte Buchstaben, wie etwa *U*, *V* und *Z*.

Satzzeichen sind nahezu inexistent. Eine Ausnahme ist ein in 170 Fällen am Schluss eines Rezepts erscheinendes Symbol (*./.*), das wohl einem Punkt entspricht. Um den Text lesbarer zu machen, sind Komma, Strichpunkt und Punkt verwendet worden. Kommas sind besonders wichtig bei Mengenangaben zu Gewürzen, da oft nur bei genauem Lesen des Textes entschieden werden kann, ob eine Angabe zur vorhergehenden oder nachfolgenden Gewürzeinheit gehört. Sehr oft sind mehrere Wörter zusammengeschrieben worden; diese werden in der Transkription in der Regel getrennt. Es werden aber keine grossen Binnenbuchstaben verwendet; erscheint ein grosses *Z*, so wird ein neues Wort begonnen oder das *z* wird innerhalb des Wortes klein geschrieben.

Der Zeilenumbruch des Manuskripts wird für die Edition beibehalten, um den Vergleich mit dem Original zu erleichtern; zudem kann so die Länge der Texte leichter quantitativ erfasst werden. Gelegentlich erscheint bei getrennten Wörtern am Zeilenende ein Trennungszeichen *≠*, oft aber fehlt es oder

ist nicht deutlich zu erkennen, weil die Seite abgegriffen ist. Um die Lesbarkeit zu verbessern, sind in der Edition deshalb Trennungszeichen eingesetzt worden. Die Rezepte sind durchnummeriert worden, ausserdem werden die Seitennummern der Handschrift (mit r/v für recto/verso) aufgeführt, um das Auffinden und Referenzieren der Rezepte zu erleichtern. Neben dem alphabetischen Verzeichnis in der Handschrift (nach Seitenzahlen) ist ein Register nach Rezeptnummern (vgl. Kap. 2.3) erstellt worden.

Hinter unsicher oder nicht lesbare Wörter wird ein [?] gesetzt, wahrscheinliche Schreibfehler werden mit [!] markiert. Für andere textkritische Erklärungen wird ein Anmerkungsapparat geführt. Schwierig verständliche Ausdrücke sind im Glossar (Kap. 5) erläutert, auf das neben dem betreffenden Ausdruck in der Edition mit * hingewiesen wird; gelegentlich werden Begriffe auch in den Anmerkungen erläutert. Dies betrifft in manchen Fällen heute nicht mehr gebräuchliche Verben und Adjektive sowie andere Ausdrücke. Auf Streichungen, Korrekturen oder Randvermerke der Schreiber wird ebenfalls in den Anmerkungen hingewiesen.

Im Glossar wird in der Regel auf das Schweizerische Idiotikon (Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, 1881–2012) oder auf das Deutsche Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm (1854–1961) verwiesen. Teilweise handelt es sich bei den Gerichten und Zutaten um durch die Schreiber nicht korrekt verstandene italienische oder französische Bezeichnungen, für deren Übersetzung es manchmal recht viel Phantasie braucht. Gelegentlich sind aber auch gut lesbare Begriffe nicht ohne weiteres klar verständlich, z. B. «Meerzwiebel» oder «Baumöl». Ab und zu handelt es sich um Medizinal-Rezepte oder Rezepte, bei denen Aberglaube im Spiel ist. Diese pharmazeutischen Rezepte bedürften noch einer vertieften Analyse, da zahlreiche der angegebenen Ingredienzien nicht leicht lesbar sind und auch hinsichtlich ihrer Wirksamkeit genauer überprüft werden müssten, was entsprechende Spezialkenntnisse voraussetzt. In den pharmazeutischen Rezepten 131 und 132 tauchen ungewöhnliche Abkürzungen für Gewichtsangaben auf: \mathfrak{z} für Unze, \mathfrak{z} für Drachme und \mathfrak{D} für Scrupel.

2.2 Neuhochdeutsche Übersetzung

Die buchstabengetreue Transkription befindet sich jeweils auf den geraden, die Übersetzung auf den ungeraden Seiten. Die Übersetzung hält sich eng an den Text der Edition, um so den Vergleich mit dem transkribierten Text zu erleichtern; es handelt sich also nicht um eine freie oder nur sinngemässe Übersetzung. In diesem Sinn sind denn auch Transkription und Übersetzung

bewusst auf einander gegenüberliegenden Seiten abgedruckt und es wird auf ähnliche Zeilen- und Seitenumbrüche geachtet. Die originale Seitennummierung wird (im Gegensatz zur Transkription) allerdings weggelassen, ebenso textkritische Anmerkungen. Nicht ins Neuhochdeutsch übersetzt wird das im hinteren Teil des Kochbuchs enthaltene alphabetische Inhaltsverzeichnis, denn durch die Anwendung der heutigen Orthografie hätte die Reihenfolge nicht mehr übereingestimmt.

Detaillierte Erläuterungen zu den Fachausdrücken für Speisen, Zutaten, Masseinheiten etc. sind, abgesehen von den Angaben im Glossar, in besonderen Erläuterungen (Kap. 4) sowie in den Kommentaren (Kap. 6.3) zu finden.

2.3 Register der Rezepte

Das folgende Register verzeichnet die Rezepte 1–515 in der Reihenfolge, wie sie im Kochbuch erscheinen, und zwar mit den Rezepttiteln der neuhochdeutschen Übersetzung. Die Rezepte sind im Original nicht nummeriert und weisen auch keine Gliederung nach Sachgebieten auf. Die Nummerierung wurde also vom Editor eingefügt und dient dazu, die Rezepte leichter auffinden zu können, insbesondere bei den Sachregistern.

1. Einen Biberschwanz zubereiten
2. Junge Vögel einmachen
3. Eine Sauce zu Fischen
4. Eine grüne Sauce machen
5. Sauce aus Bärlauch machen
6. Zimt-Sauce machen
7. Eine Kirschen-Sauce machen
8. Eine Meerrettich-Sauce machen
9. Eine schöne klare Sauce machen
10. Kräuter für Saucen übers Jahr zu bewahren
11. Eine gute Sumpffhasen-Sauce machen
12. Eine Sauce, die man Sauce Madame nennt
13. Einen Presskopf aus Schwänzen und Köpfen machen
14. Kalbswurst machen
15. Rehkopf machen
16. Eine köstliche Gans zubereiten
17. Enten einmachen
18. Junge Hühner in Erbsenbrühe machen
19. Ein Kapaun in einer Eiersauce

20. Einen Kapaun süß einmachen
21. Rebhühner sieden
22. Eine Füllung machen
23. Einen normalen Braten machen
24. Kalte Vögel einmachen
25. Ein köstliches Huhn zubereiten
26. Einen Hasen in einer Pastete machen
27. Junge Hühner wie Feldhühner zu machen
28. Ein Hühnergericht machen von jungen Hühnern
29. Ein gutes Solperfleisch machen
30. Vom Fleisch räuchern
31. Einen Kapaun auf einer Silberplatte anrichten
32. Kapaunfüsse, -hälse und -mägen mit gelben Rüben machen
33. Gallerte von Krebsen machen
34. Eine andere Gallerte
35. Eine andere schöne und gute Gallerte machen
36. Eine andere schöne und gute Gallerte machen
37. Einen guten Einstand geben
38. Speisen gelb machen
39. Ganze Äpfel sieden
40. Pasteten machen
41. Vögel in Pasteten machen
42. Tauben in Pasteten machen
43. Eine Pastete von Wildbret machen
44. Neunaugen in Pasteten machen
45. Quitten in einer Pastete machen
46. Füllung machen
47. Eine Tortenfüllung machen
48. Eine Tortenfüllung mit Milch machen
49. Eine Tortenfüllung mit Äpfeln machen
50. Eine Tortenfüllung mit Kirschen machen
51. Eine Spinattorte machen
52. Eine Mandeltorte machen
53. Einen kalten Milchkopf machen
54. Einen Neunaugen-Pfeffer machen
55. Einen Aal zubereiten
56. Ein anderes Rezept
57. Ein gutes Weinmus machen
58. Ein anderes gutes Weinmus machen
59. Ein anderes Mus

60. Gebackenes machen
61. Judenhüte machen
62. Gebrannte Milch machen
63. Ein Mus von Hühnern
64. Ein Mus aus Reis machen
65. Holundermus machen
66. Ein anderer Holunderbrei
67. Eine Blancmanger machen
68. Zuckermarzipan machen
69. Gutes Maimus machen
70. Morcheln an einer Sauce
71. Gefüllte Birnen machen
72. Gefüllte Birnen mit Mandeln machen
73. Ein Marzipan aus Oblaten machen
74. Karpfen-Fladen machen
75. Ein anderes Gericht, Karpfen wie Hühner machen
76. Einen Rehschlegel machen
77. Feigen-Fladen machen
78. Gebackene Küchlein machen
79. Gebackene Erbsen machen
80. Ein Gebäck mit Mandelmilch machen
81. Ein anderes Gebäck machen
82. Ein anderes Gebäck aus Feigen
83. Karpfen machen
84. Ein anderes Gericht machen
85. Ein anderes Gericht mit Lungen
86. Ein Mus machen
87. Geronnene Milch machen
88. Ein kaltes Mus aus Aprikosen machen
89. Ein gutes Erdbeermus machen
90. Ein Kirschenmus machen
91. Ein Rosenmus
92. Eine Sauce zu Fischen machen
93. Ein Hirn-Mus machen
94. Ein Mandel-Hafermus machen
95. Ein gedämpftes Gebäck machen
96. Ein anderes gutes Gebäck
97. Ein anderes Gebäck, genannt Bien-Gebäck
98. Ein Hohl-Gebäck machen
99. Ein gutes Gebäck aus Kalbsslungen machen

100. Wanzen und Läuse vertreiben
101. Schnecken in Häusern zubereiten
102. Einen grünen Hecht machen
103. Einen roten Hecht machen
104. Eine Hechtsuppe machen
105. Einen gefüllten Hecht machen
106. Dreierlei aus einem Hecht machen
107. Eine ganz gute und kräftige Brühe machen
108. Grünen Ingwer machen
109. Rosenhonig machen
110. Rosenzucker machen
111. Einen Märzenveilchen-Sirup machen
112. Einen guten Hypocras machen
113. Einen Claret machen
114. Rote Rüben machen
115. Einen Kompott aus Johannisbeeren machen
116. Ein Ei machen, das so gross ist wie sonst 25
117. Wie man gute Nüsse einmachen soll
118. Wie man Muskateller Birnen einmachen soll
119. Wie man Lakritzen-Gewürz richtig einmachen soll
120. Wie man Quitten-Latwerge machen soll
121. Wie man Orangenschalen einmachen soll
122. Für Hautweh und Krankheit
123. Juleb Cordiale
124. Tintura Rosarum machen
125. Die Eigenschaften des erwähnten Julebs
126. Zimtwasser machen
127. Eine andere Art, ein köstliches und liebliches Zimtwasser zu machen
128. Einen ganz köstlichen Branntwein machen, mit Anis vermischt,
genannt Aqua Vitæ anisata
129. Eine stattliche und köstliche weisse Salbe gegen den Rotlauf
130. Ein herrliches Mandelöl machen
131. Ein gutes Abführmittel machen
132. Electuarum Cordiale
133. Als Fischgericht ein gebratener Hecht an einer Kapernsauce
134. Fleischgericht
135. Hecht mit Senf gekocht
136. Gespickter Hecht
137. Gebratene Hechtlebern
138. Gebackene Hechtlebern

139. Gesalzenen oder grünen Hecht zubereiten
140. Schmerling oder Grundeln. Erste Zubereitung: blau gesotten
141. Zweite Zubereitung von gebackenen Grundeln in einer Brühe
142. Grundeln schwarz gekocht
143. Trockene Kressen blau gesotten
144. Kalte Kressen in Essig
145. Sangeln zubereiten
146. Sangeln in Sulz oder Gallerte
147. Forellen auf ungarische Art
148. Gefüllte Karpfen
149. Salm oder Lachs
150. Zitwer-Wein und allerlei Gewürzweine
151. Wie man Zitwer-Wein machen soll
152. Eingemachter süsser Wein
153. Eine andere Art
154. Gesottener Most
155. Umgeschlagenen Wein wiederherstellen
156. Abgestandenen Wein wieder in Ordnung bringen
157. Einen Wein, der seine Kraft verloren hat, wieder in Ordnung bringen
158. Wenn ein Wein sich nicht recht setzen will
159. Wie ein Wein auf Dauer seine Farbe behält
160. Trüb gewordenen Weisswein klar machen
161. Köstlichen Wein im Herbst machen
162. Dass der Wein nicht bricht
163. Gebrochenen Wein wiederherstellen
164. Guten natürlichen süssen und milden Wein im Herbst machen, der das ganze Jahr haltbar bleibt
165. Den Wein so süss behalten, wie er von den Reben kommt
166. Einen guten Romagna-Wein machen
167. Einen guten gesunden Alant-Wein machen
168. Gute Bekömmlichkeit erreichen
169. Schimmligen Wein wiederherstellen
170. Kraftlosen Wein wiederherstellen
171. Sauren Wein wiederherstellen
172. Weichsel-Wein
173. Eingemachten süssen Wein machen
174. Weissen und roten Wein im Herbst machen
175. Alant-Wein machen
176. Rosmarin- oder Majoran-Wein machen
177. Einen guten starken Essig schnell machen

178. Damit der Wein nicht zu Essig wird
179. Willst du Bisam-Konfekt machen
180. Wie man Brustzucker machen soll
181. Wie man Zucker-Plätzchen machen soll
182. Wie man köstlich gute Biscotti oder Mustacchini machen soll
183. Wie man Fugaschen machen soll
184. Biscotti machen
185. Schwalben Marzipan
186. Mustacchini
187. Eine andere Art Mustacchini
188. Eine andere Art
189. Biscotti oder Zuckerbrot machen
190. Eine andere Art Zuckerbrot
191. Die braunen Mustacchini
192. Mandelbrötli machen
193. Geformtes Anisbrot und Ringli
194. Gewöhnliches rundes Anisbrot
195. Maultaschen machen
196. Hr. Scandoleras spanisches Brot
197. Savoardi oder Biscottini
198. Curadenti oder Mustacchini
199. Mailänder Biscottini
200. Runde Dotterbrötchen
201. Mustacchini
202. Zuckerbrötchen
203. Anisbrötchen
204. Zuckergebäck machen
205. Marzipan-Salsiz machen und -Schinken und -Zungen
206. Biscotti machen
207. Ein anderes Rezept
208. Willst du Senf machen
209. Braun aufgehendes Zuckerwerk machen
210. Ein anderes weisses Zuckerwerk
211. Zucker-Mustacchini
212. Biskuit
213. Weisse Leckerli
214. Gute Leckerli
215. Zuckerbrot
216. Eine andere Art Leckerli
217. Gefüllte Oblaten

218. Gefüllte Äpfel
219. Eine andere Art Äpfel
220. Konfekt machen
221. Schneeballen machen
222. Äpfel in Butter backen
223. Eine andere Art mit Äpfeln und Birnen
224. Zuckerbrötchen
225. Zuckerbrot
226. Mandelkäse
227. Mandeleier in der Fastenzeit
228. Ein Mandelmus
229. Einen Schnee machen
230. Mandelmilch machen
231. Allerlei Konfekt
232. Eine bewährte Mandelmilch
233. Orangen-Konfekt
234. Willst du Bretzeln oder etwas Derartiges machen
235. Eine andere Art
236. Konfekt aus Zucker und Bisam
237. Ein anderes Rezept
238. Ein Konfekt – allerlei von Früchten oder Tieren und von Geschirren
239. Wie man Hirschen-Hörnli machen soll
240. Wie man Bressen machen soll
241. Wie man Hippen machen soll
242. Wie man Eiermilch machen soll
243. Willst du Eier-Ziger machen
244. Willst du gute Triete oder Bretzeli machen
245. Pasta di Genova
246. Zitronen-Latwerge
247. Zwetschgen-Latwerge
248. Zitronensaft
249. Quitten-Latwerge
250. Dicke schöne Quitten-Latwerge
251. Weisse Latwerge
252. Wie man Polpetten machen soll
253. Eine andere Art
254. Kleine Pastetli
255. Kleine Pastetli in Öl machen, auch in der Fastenzeit
256. Krapfen aus spanischem Teig machen
257. Eine andere Art Apfelkrapfen

258. Eine andere Art Teig zu Pastetli oder Krapfen in Butter zu backen
259. Wie man Morcheln aus Lungen machen kann
260. Gute Polpetten machen
261. Eine andere Art
262. Eine andere Art
263. Willst du einen gefüllten Braten machen
264. Nierenschnitten
265. Eine Brust oder Wamme füllen
266. Eine andere Art
267. Eine andere übliche Art
268. Wie man allerlei Fleisch auf viele Arten zubereiten soll
269. Knödel von Fleischresten
270. Knödel von rohem Fleisch
271. Auf eine andere Art Fleisch zubereiten
272. Wie man eine wohlschmeckende Suppe oder Kabis oder Kohl machen soll
273. Eingehacktes machen
274. Frische Zungen zubereiten
275. Eine Sauce an die Zungen
276. Eine andere Sauce
277. Eine andere Sauce
278. Willst du ein Picadillo machen
279. Eine Sauce an Tauben
280. Sauce an Hühnern
281. Zitronensauce zu Reb- und Haselhühnern machen
282. Sauce zu gebeiztem Braten
283. Weisse Zitronensauce über Hühner und Fleisch
284. Wie man Leber zubereiten soll
285. Eine andere Art
286. Eingedickte Mandelmilch
287. Eine goldene Suppe
288. Erdbeertorte
289. Torte mit Johannisbeeren
290. Aprikosentorte
291. Apfeltorte
292. Fleischtorte
293. Eiertorte
294. Eine andere Art
295. Eine Milchtorte
296. Eine Brottorte

297. Mustorte
298. Eine Mandeltorte
299. Eine Eiertorte
300. Mandeltorte
301. Eingemachte Leber
302. Hippen
303. Kraut-Kapunen
304. Kastanientorte
305. Reistorte
306. Aprikosentorte
307. Spanischen Teig machen
308. Wie man eine gute Lebertorte machen soll
309. Wie man einen gefüllten Braten machen soll
310. Wie man Polpetten machen soll
311. Eine andere Art Polpetten
312. Eine gute Füllung für die kleinen Pastetchen machen
313. Wie man Eiertorten machen soll
314. Willst du eine Buttertorte machen
315. Noch ein gutes Mus aus Mehl und Milch machen
316. Wie man Quitten-Latwerge machen soll
317. Mandeltorte machen
318. Spanischen Reis machen
319. Weisses Essen
320. Eine andere Art Quitten-Latwerge
321. Quittensaft machen
322. Eine andere Art
323. Quittenschnitze
324. Quitten übers Jahr gut zum Kochen aufbewahren
325. Erdbeer-Latwerge
326. Johannisbeeren in Zucker oder Honig machen (oder Spitzbeeren)
327. Sauerdorn in süßem Wein oder Most einmachen
328. Eine andere Art
329. Rosenzucker oder Latwerge machen
330. Quitten einmachen
331. Rosenhonig
332. Rosenzucker
333. Wie man Quittenstückchen machen soll
334. Schöne rote reine Quitten-Latwerge oder Quittensaft
335. Quittenbrot und Quittenbrühe
336. Quittensaft

337. Quittensaft lieblich zu trinken
338. Quittenschnitze im Saft einmachen
339. Wie man Pfirsiche einmachen soll, dass sie sich über das Jahr behalten lassen
340. Quittenschnitze in Zucker einmachen
341. Hagebutten-Latwerge
342. Kirschen über den Winter frisch halten
343. Gebackener Ingwer
344. Quitten-Latwerge
345. Wie man Pfirsiche, Aprikosen und Trauben einmachen soll
346. In Honig eingemachte Aprikosen
347. Pfirsich-Latwerge
348. Wie man Orangenschalen einmachen soll
349. Johannisbeer-Latwerge
350. Maulbeer-Latwerge
351. Majoran-Latwerge
352. Nüsse einmachen
353. Eine schöne Art, wie man Zitronen, Äpfel oder andere ähnliche Früchte einmachen soll
354. Nüsse und andere Arten von Früchten
355. Zitronenäpfel auf eine andere Art
356. Quitten-Latwerge
357. Gelbe Quitten-Latwerge
358. Quittensaft
359. Ein Quittenmus
360. Ein Apfelmus
361. Ein gelbes Eiermus
362. Ein anderes Eiermus
363. Schöne Strübli machen
364. Gefüllte Eierkutteln
365. Gebackene Kirschen
366. Gebackene Birnen
367. Apfelmus
368. Kirschenmus
369. Ein Birnenmus von gedörrten Birnen
370. Quittenmus
371. Ein Mus von Aprikosen oder Pfirsichen
372. Eine Käsesuppe machen
373. Ein Weinmus
374. Ein köstliches Nelkenöl

375. Ein anderes Muskatnuss-Öl
376. Ein anderes Muskatnuss-Öl
377. Öl aus Orangenblüten, gelbem Sennenkraut, Nelken und allen Blumen oder Blüten machen
378. Ein gutes Spica- oder Lavendel-Öl machen
379. Muskatnuss-Öl
380. Ein Eidotter-Öl, das wirksam alle Wunden und Schäden heilt
381. Auf eine andere Art
382. Fleischspeise
383. Einen Kalbsschlegel braten
384. Eine andere Art
385. Einen Schafschlegel oder -stotzen
386. Eine Sauce über eine gebratene Gans
387. Ente gebraten und mit Sauerkraut gekocht
388. Ein Waldhuhn zubereiten
389. Ein guter Lendenbraten
390. Ein gebeizter Kalbsbraten
391. Lammfleisch in einer Zwiebelsauce
392. Gefüllte Leber
393. Hühnerfüllung
394. Eine andere Art Füllung für allerlei Gebratenes
395. Eine Füllung in einem Spanferkel
396. Kirschen einmachen
397. Nüsse einmachen
398. Orangenschalen einmachen
399. Biberneln-Wurzeln einmachen
400. Alantwurzeln einmachen
401. Holunder-Konfekt
402. Rauten-Saft
403. Sauerampfern-Saft gegen Fieber und allerlei (anderes)
404. Maulbeersaft und Traubensaft
405. Heidelbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, auch alle anderen solche Beeren aussieden
406. Apfelsaft
407. Kirschensaft machen
408. Met machen
409. Eine andere Art in Eile zu machen
410. Wacholderbeeren
411. Lorbeeröl machen
412. Meerzwiebel-Essig, oximel scilliricum genannt

413. Rosenöl
414. Fischbrühe über gebratene Fische
415. Brühe an gebackene Fische
416. Einen köstlichen Meerzwiebel-Wein machen
417. Ein anderer Meerzwiebel-Essig
418. Gehackte Fische
419. Würste von Fischen
420. Grosse Lanken kochen
421. Einen Hecht füllen
422. Stockfisch kochen
423. Wie man Karpfen absieden soll
424. Wie man Albelen kochen soll
425. Wie man Blaufelchen kochen soll
426. Eine andere Art Albelen zu kochen
427. Fleisch lange gut haltbar machen
428. Guten Sauerbraten kochen
429. Willst du Scharwillade machen
430. Willst du Mortadella machen
431. Wie man Schweineschinken zubereiten soll
432. Luganighette
433. Mortadella
434. Leberwürste
435. Guten Salsiz machen
436. Willst du dreierlei Schübling machen
437. Die anderen (Schübling-)Arten
438. Darm-Schüblinge
439. Wie man Salsiz und die guten Schüblinge lang frisch und mild halten kann
440. Lungenwürste
441. Leberwürste
442. Kleine Würstchen
443. Gewöhnliche Scharwillade
444. Eine andere Art kleine Würstchen
445. Schübling mit Brocken
446. Bein-Schübling
447. Kälberkranz-Würste
448. Würste aus Schaffleisch
449. Welsche Würstchen
450. Einen Käse machen
451. Ein Reismus

452. Ein kaltes Eiermus
453. Traubensenf machen
454. Eine andere Art Senf
455. Für den Husten
456. Weinsirup oder verzuckerter Wein
457. Griechischen Wein machen
458. Malvasier machen
459. Muskateller machen
460. Romanierwein zubereiten
461. Gute Zuckerbrötchen
462. Zuckerringlein oder Butterbuchstaben
463. Mustacchini machen
464. Lange Biskuits
465. Rezept schwarzer Bisam Corale
466. Rezept für die weissen Bisam-Perlen
467. Zu den Marzipan-Zungen und -Salsiz
468. Und zu den Blättchen oder Läubchen oder Läubchen rot und weiss
469. Quitten-Latwerge
470. Eine andere Art
471. Eine andere Art Quitten einzumachen
472. Eine andere Art Quitten einzumachen
473. Quitten-Latwerge
474. Quittensaft fördert die Lust zu Essen, stärkt den Magen und die Leber und gibt eine gute Verdauung
475. Ein anderer Saft hat die Eigenschaften der vorherigen und verhütet zudem Erbrechen und Durchfall
476. Eine andere Latwerge oder ein Saft, welcher purgiert und bei Bauchkrämpfen und anderen inneren Krankheiten hilft
477. Reine und klare Quitten-Latwerge
478. Wie man Quitten-Latwerge machen soll auf valenzianische und genuesische Art
479. Apfel-Latwerge für Krankheiten des Herzens und Magens, fördert die Verdauung
480. Birnen-Latwerge
481. Pflaumen einmachen für Magenbrennen, Durst und Verstopfung
482. Pflaumen-Mus oder Latwerge
483. Eine gute Latwerge von etlichen Früchten, die bei Magenbrennen helfen
484. Klare Latwerge von Quitten, Äpfeln und Birnen
485. Klare Weichsel-Latwerge

486. Weichsel-Mus oder -Latwerge
487. Rosen-Kühltrank
488. Zitronensaft oder -sirup machen
489. Pfirsiche auf spanische Art einmachen
490. Pfirsiche einmachen für Magenbrennen, geben einen guten Atem
491. Quittensaft
492. Äpfel einmachen für das Erbrechen
493. Birnen einmachen
494. Kürbisse einmachen
495. Zitronen einmachen
496. Eine andere Art
497. Quitten-Latwerge
498. Quitten-Latwerge
499. Quitten-Schnitze einmachen und Pfirsiche
500. Quitten-Paste
501. Wein mit Essigstich wieder in Ordnung bringen
502. Mustacchini von J. Madlene Bougoulière
503. Butter-Mustacchini
504. Mandel-Rauten
505. Eine Sauce zu Birkhühnern oder anderen Hühnern
506. Eine andere Sauce zu gebratenen Gänsen oder andere Braten
507. Eine andere Sauce zu allerlei Gebratenem
508. Gebratene Hühner in einer Scherbete oder Suppe
509. Tauben in einer Suppe
510. Ein geschnittenes Eiermus
511. Schwadenfenchel-, Hirse- oder Griessmus
512. Einlauf-Mus
513. Ein Birnenmus
514. Ein Mus von Erdbeeren, Himbeeren und Maulbeeren
515. Ein Mus von sauren Kirschen

