

# Kochbuch 1559 : Edition und Übersetzung. Texte [153-288]

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.

sampt dem win in einen Züber, dñ dann  
wasser das es darob Zúfamen gehe, lasse dz  
wasser 8 tag daran stehen, dan gieffe frisch  
wasser daran, das thñ allso 4 wochen  
nacheinander bei undergehendem mon  
/42v/ thñ es in den keller, lasse es ein mo=  
nat ligen, so wüt er lütter und blibt  
fües bis nach ostern.

### [153] Ein anders

Wan die roten trüben 3 tag in der  
püti\* gelegen, so lasse den win ab  
ein sübern sack in ein fessle Züm  
Zapfen loch hinein, dan es sol kein  
spunden\* haben, thñ es als bald  
in keller Und Vermach die boden  
mit riglen Und schlieffen.

### [154] gefottnen Most

Nim 30 maß most oder so Vil dñ machen  
wilt, thñ in in ein kesse Und las  
in allgemach siedn bis 20 maß Über  
bliben Und Verschum\* in wol.

### [155] sigern win Zúrecht Zebringen

Rürr den win freistarck mit einem  
newen beffen im steinbock, so würt  
er besser.

### [155a] Wan ein win nach dem einschlag stinckt

Nim ein heis brot, das erst auß den ofen  
kompt Und brich das voneinander leg ein  
/43r/ stück mit den brofmen auß das spündt=  
loch Und las ligen, bis es kalt wirt,  
so Zücht es allen böffen geschmack ansich,  
ist das faß gros, so thñ es 1 oder 3 mal.

samt dem Wein in einen Zuber, giess dann Wasser hinein, dass es über dem Zuber stehe, lasse das Wasser 8 Tage lang stehen. Giesse dann frisches Wasser dazu und mache das so 4 Wochen lang nacheinander. Bei untergehendem Mond stelle es in den Keller, lasse es einen Monat lang dort, so wird der Wein rein und bleibt süss bis nach Ostern.

[153] Eine andere Art

Wenn die roten Trauben 3 Tage lang in der Bütte gelegen haben, so lasse den Wein durch ein Zapfloch ab, giesse ihn durch einen sauberen Sack in ein Fässchen zum Zapfloch hinein, denn es soll keinen Spund haben. Stelle es also bald in den Keller und verstärke die Böden mit Holzriegeln.

[154] Gesottener Most (Traubensaft)

Nimm 30 Mass Most (d. i. 40 l) oder so viel du machen willst, giess ihn in einen Kessel und lass ihn langsam sieden, bis noch 20 Mass übrigbleiben und schäume ihn gut ab.

[155] Umgeschlagenen Wein wieder herstellen

Rühre den Wein ganz stark mit einem neuen Besen im (Sternzeichen) Steinbock (22. Dez. – 20. Jan.), so wird er besser.

[155a] Wenn ein Wein nach dem Einschlag (Abfüllen ins Fass) stinkt

Nimm ein heisses Brot, das frisch aus dem Ofen kommt und brich das auseinander. Lege ein Stück mit den Brosamen auf das Spundloch und lass es liegen, bis es kalt wird, so zieht es allen schlechten Geschmack an sich. Ist das Fass gross, so tue das ein- bis dreimal.

[156] Abgestandnen win Wider  
Zu recht bringen.

Nim ein halb mas abgenomne milch  
abflung Vom hirsch horen  $\frac{1}{4}$  lot, Zucker  
 $\frac{1}{2}$  lb, iedes besonder in einen linenen  
säcklin in den win oder nim Zu einem  
füder<sup>23</sup> win 1 lb Rüten fomen Und  $\frac{1}{2}$  lb  
Zucker, henck iedes besonder in den win,  
so wirt er wider gut und starck.

[157] Ein win der sin krafft Verloren hat  
wider zurecht bringen

Nim zu einem füder win 3 lot ingber  
Und 1 lot süß holtz ders und stos im  
mörfel, schlag es durch zartes siblin, las  
dan aus dem fas des wins 6 mas, gieß  
dan die wurtz mit einandern in das  
fas, Rüers woll, so wirt er gewüs gut.

[158] Wan ein win sich nit recht setzen  
Wil.

Nim  $\frac{1}{4}$  lot weinstein Und 2 lot saltz, laß  
in einer pfanen wol rösten oder dör werden,  
/43v/ Zerstoß klein, thuns ins fas, rüers durch=  
einander, fülle Zu letst mit wasser Zu,  
so setzt er sich.

[159a] Das ein win so lang er weret  
sein farb behallte

henck in ein halb füder 3 lot pfeffer, der  
nicht rot ist, so blibt der win in finer  
farb so lang man dar Von tringet.

[159b] Das ein win nit Verregt

Nim bitter mandel Und bertram\*,  
legs in kalt wasser, das die haüt  
abgang, schnid dan beide klein  
Und legs in win, dis ist brobiert.

[156] Abgestandenen Wein wieder  
in Ordnung bringen

Nimm ein halbes Mass abgerahmte Milch,  
hänge  $\frac{1}{4}$  Lot abgeraspeltes Hirschhorn und  $\frac{1}{2}$  Pfund  
Zucker, jedes für sich in einem leinenen  
Säckchen, in den Wein oder nimm zu einem  
Fuder Wein 1 Pfund Gartenrauten-Samen und  $\frac{1}{2}$  Pfund  
Zucker, hänge jedes separat in den Wein,  
so wird er wieder gut und stark.

[157] Einen Wein, der seine Kraft verloren hat,  
wieder in Ordnung bringen

Nimm zu einem Fuder Wein 3 Lot Ingwer  
und 1 Lot Süßholz, dörre es und zerstoße es  
im Mörser, drücke es durch ein feines Sieb, lass  
dann aus dem Fass 6 Mass Wein ab, schütte  
dann die Gewürze miteinander in das  
Fass, rühre es gut, so wird er gewiss (wieder) gut.

[158] Wenn ein Wein sich nicht recht  
setzen will

Nimm  $\frac{1}{4}$  Lot Weinstein und 2 Lot Salz, lass es  
in einer Pfanne gut rösten oder dürr werden,  
zerstoße es fein, gib es ins Fass, rühre es  
durcheinander und fülle es zuletzt wieder mit Wasser auf,  
so setzt er sich.

[159a] Wie ein Wein auf Dauer  
seine Farbe behält

Hänge in ein halbes Fuder (ca. 425 l) 3 Lot Pfeffer,  
der nicht rot ist, so bleibt der Wein in seiner  
Farbe, so lange man von ihm trinkt.

[159b] Damit ein Wein nicht «verreckt»

Nimm bittere Mandeln und Bertram  
lege es in kaltes Wasser, damit sich die Haut  
ablöst, schneide dann beides klein  
und lege es in den Wein. Das hat sich bewährt.

[160] Wissen win so trüb worden  
Clar Zú machen

Wen ein wein auff gestoffen\* Und  
trüb worden ist, so nim bergalaun,  
auff ein eimer 2 lot gerechnet, stos  
in klein, tú in ins fas Und rüer in  
woll mit dem win Under ein ander  
las in wider setzen, so füret er mit sich  
alles trüb auff den grund Und ist  
auch solcher win Unschedlich Zú trincken.

/44r/ [161] Kostlichen win im herbste Zú machen

Nim ein kübel Voll brünen wasser Und  
ein hand Vol saltz, rüer es durch ein  
ander Und geüs in die feffer. Die feffer  
sollen Zú Vor wol geschwencket sein, güß  
wider herüs Und Verspünd das fas  
gar woll biß du das nach Volgende  
auch darin túst, nim ½ lb Johans  
krüt abgestreift, Zúcker, Zimet, iedes  
½ lb, sied es wol Undereinander in ein=  
nem kessel, sich es durch ein dúch ins  
fas allso warm der win solaber Zú  
Vor darin sein, las ein hant  
breit ler, sonst sties der win dem fas  
den boden aus, spúnds gar woll Zú  
Und Versperre es hinden Und Vor=  
nen, so wird solcher win im ablassen  
so starck, das dú mit eim fas 2 oder 3  
füder schwachen win starck machen  
kanst, wenn dú in darúnder Züchst, sol=  
cher wein ist gesünd Und gút Zú  
trincken.

/44v/ [162] Das der win nicht breche

Nim hopfen blúmen Und beifüs  
fomen fenúm grecúm iedes 1 hand  
Voll, lege ins fas, wan der win iüret\*,

[160] Trüb gewordenen Weisswein  
klar machen

Wenn ein Wein (durch aufgestiegene Hefe) aufgestossen und trüb geworden ist, so nimm Bergalaun (Kaliumaluminiumsulphat) auf einen Eimer 2 Lot gerechnet, zerstosse es fein, gib es ins Fass und rühre es gut mit dem Wein durcheinander. Lass ihn sich wieder setzen, so nimmt er alle Trübung mit sich auf den Grund. Und es ist auch unschädlich, solchen Wein zu trinken.

[161] Köstlichen Wein im Herbst machen

Nimm einen Kübel voll Quellwasser und eine Handvoll Salz, rühre es durcheinander und giesse es in Fässer. Die Fässer sollen vorher gut ausgeschwenkt sein. Giess es wieder aus und verspunde das Fass sehr gut, bis du das Nachfolgende auch hineingibst. Nimm ½ Pfund abgestreiftes Johanniskraut, Zucker, Zimt, jedes ½ Pfund, siede es gut miteinander in einem Kessel, siebe es durch ein Tuch warm ins Fass; der Wein soll aber vorher drin sein. Lass eine Handbreit leer, sonst würde der Wein dem Fass den Boden herausdrücken. Verspunde es sehr gut und verriegle es hinten und vorne, so wird solcher Wein beim Abzapfen so stark, dass du mit einem Fass 2 oder 3 Fuder schwachen Wein stärken kannst, wenn du ihn darunter mischest. Solcher Wein ist gesund und gut zu trinken.

[162] Dass der Wein nicht breche

Nimm Hopfenblüten und Beifuss-Samen, Bockshornklee (*fenum graecum*), jedes eine Handvoll und lege es ins Fass. Wenn der Wein gärt,

ſo bricht dier kein win, wan er *ver-*  
*io*ret hat, ſo nims *wider* herauß, das *der*  
win den geſchmack nicht an ſich Ziehe.

[163] Gebrochnen win wider Zurecht  
Zebringen

Nim maß holder\*, ſchab die grobe rinden  
dar Von, der Volgenden rinden ſcha=  
be dan bis außfs holtz ein gütte ha=  
nd Voll, dere ſi an der ſonne *oder* außf  
dem offen, tũn ſie in den win Und  
las darin ligen, er kompt *wider* *oder*  
wilt dũ abgetropfnen win *wider*  
bringen, ſo henck wilden hopfen 2 *oder*  
3 darin, es iſt brobiert.

[164] Gũtten natürlichen füeffen Und  
milten win im herbfst Zũ  
machen *der* das gantz Jor  
allſo blibt

Wan der win nach in *der* Jũhr iſt, ſo  
nim ein fũber ſeckle, leg ein ſtũck  
/45r/ ſpeck darin, henckes in das fas, Vermach  
das ſpũnd loch woll, doch das ein kleins  
lũfft löchlin blibe, ſoblibt *der* win das  
Jahr dũrch fües, ſchõn Und lütter.

[165] Den Win ſo fües Zũ behalten als  
er Von den reben kompt

Vor dem Jũhren nim ein handt Voll  
fenf mell Und tũs ins fas, nim dan  
ein ſtecken, ſchlag den win ein halb  
ſtũnd lang woll dũrch ein andern,  
ſo blibt er allzit fües, doch iſt Zũ wiſſen,  
das ſolcher win nicht ſonders geſũnd iſt.

[166] Ein gũtten Romanier Zũ machen

Nim die allerbeſten traũben ſo dũ  
haben kanſt. Dere ſie in einen bachoffen,  
nims herũs Und legs außf ein bret

so bricht dir kein Wein (wird nicht trüb); wenn er zuvor schon gegoren hat, so nimm ihn wieder heraus, damit der Wein den Geschmack nicht an sich zieht.

[163] Gebrochenen Wein wieder herstellen

Nimm Feldahorn, schabe die grobe Borke weg; schabe von der inneren Rinde bis aufs Holz eine gute Handvoll ab, dörre sie an der Sonne oder auf dem Ofen, gib sie in den Wein und lass sie drin liegen, so wird der Wein wieder hergestellt. Oder willst du Wein, der vom Fass(-hahn) tropft und aufgefangen wird, wieder herstellen, so hänge 2 oder 3 wilde Hopfen hinein. Es ist ausprobiert.

[164] Guten natürlichen süssen und milden Wein im Herbst machen, der das ganze Jahr haltbar bleibt

Wenn der Wein noch in der Gärung ist, so nimm ein sauberes Säckchen, lege ein Stück Speck hinein, hänge es in das Fass, verschliesse das Spundloch gut, aber dass doch noch ein kleines Luftlöchlein bleibt. So bleibt der Wein das Jahr durch süss, schön und klar.

[165] Den Wein so süss behalten, wie er von den Reben kommt

Nimm vor dem Gären eine Handvoll Senfmehl und schütte es ins Fass. Nimm dann einen Stecken, schlag damit den Wein eine halbe Stunde lang gut durcheinander, so bleibt er jederzeit süss. Doch muss man wissen, dass solcher Wein nicht besonders gesund ist.

[166] Einen guten Romagna-Wein machen

Nimm die allerbesten Trauben, die du erhalten kannst. Dörre sie in einem Backofen, nimm sie heraus und lege sie auf einem Brett

an die lufft, das sie trücken werden,  
legs in ein fübers feslin, güs gütten  
gefottnen win\* darüber Und henck die  
besten gewürtz in einem secklin da=  
rin Und wan dũ dar Von Zepfest, so  
fülle mit gefottenem win wider  
Zũ, so hastũ ein gütten Romanier.

/45v/ [167] Ein gütten gesunden Alland  
win Zũ machen

füd allan würtzel wol geweschen,  
getruchnet Und klein Zerfchnetzlet  
in newen most Von der kelter in ei=  
nem kesse\* so lang, biß sich die wũr=  
tzel rinden schellen last Vom stam=  
en, Und so es lütter wirt, güß inn  
ein fas mit most Und laß VerJür=  
en, diffen win sol man nüchtern trin=  
cken, auch wan man schlaffen willgohn,  
er ist ser gesund wan das geäder Von  
kelte erstaret ist. Dienet für das brüst  
weh Und den kalten hũsten, nimpt  
hin weg trurigheit Und Zoren, we=  
ret der gall, stercket den magen, reiniget  
die brüst, füret der nieren Überflũs  
dũrch den harn Und stercket das  
blöd gesicht, er macht auch gar glinde  
aus werffen Und hebet den schlim Von  
der brust.

[168] Gütte ring Zũmachen

Nim Zũ einem fß schwebel\* 2 lot Zimet  
/46r/ ein lot negelin, 1 lot Cardamomelin,  
1 lot enis, ½ lot imber, 2 lot wißmat,  
½ lot gũt Venedischen wissen wierauch,  
mũscat blũst, mũscatnũs, Zittwan,  
langen pfeffer, bertran, iedes ½ lot,  
alles klein gestoffen, tũn den schwefel  
in ein Verglaste pfanen auff ein glũt,  
bis er dün wirt, darnach schnid auß

an die Luft, dass sie trocknen.  
Lege sie in ein sauberes Fässchen, giesse guten  
«gesottenen Wein» darüber und hänge die  
besten Gewürze in einem Säckchen hinein.  
Und wenn du davon abzapfst, so  
fülle das Fass mit gesottenem Wein wieder  
auf, so hast du einen guten Romagna.

[167] Einen guten, gesunden  
Alant-Wein machen

Siede gut gewaschene Alant-Wurzeln,  
getrocknet und fein geschnetzelt,  
so lange in einem Kessel mit neuem Traubensaft  
von der Kelter, bis sich die Wurzelrinde  
abschälen lässt. Und wenn  
es klar wird, giesse es in  
ein Fass mit Traubensaft und lass ihn vergären.  
Diesen Wein soll man nüchtern trinken,  
auch wenn man schlafen gehen will.  
Er ist sehr gesund, wenn die Adern vor  
Kälte erstarren. Er dient auch bei  
Brustschmerzen und kaltem Husten,  
verscheucht Traurigkeit und Zorn,  
hält die Galle unter Kontrolle, stärkt den Magen,  
reinigt die Brust, führt den Überfluss der Nieren  
durch den Harn ab und stärkt die  
schwachen Augen. Er fördert auch etwas  
den Auswurf (Abhusten) und löst den Schleim von  
der Brust.

[168] Gute Schwefelringe zu machen  
Nimm zu einem Pfund Schwefel 2 Lot Zimt  
ein Lot Nelken, 1 Lot Kardamom,  
1 Lot Anis, ½ Lot Ingwer, 2 Lot Wismut,  
½ Lot guten venezianischen weissen Weihrauch,  
Muskatblust, Muskatnuss, Zitwer, langen Pfeffer,  
Bertram (*anacyclus pyrethrum*), jedes ½ Lot,  
alles klein zerstoßen. Stelle den Schwefel  
in einer emaillierten Pfanne auf die Glut,  
bis er dünn wird, dann schneide aus

grogen rüpf oder linwat stücker einen  
halben ellen lang Und 3 finger breit  
Und so der schwefel recht zergangen  
Ist, rüere besagte spetzerei darin, Zich  
der fetzen einer hin durch Und Zú  
einem fuder wins brucht man dern  
fetzen einer, den spund sol man Vor  
Und nach wol Verheben, so gibt es ein  
gütten Und bestendigen win Und  
solcher ring schadet niemand nicht.

/46v/ [169] grewlenen win Zúrecht bringen

Wan der mon obsich\* gehet, so nim ein troch=  
nen suberen waffen sampt dem herd, tûn  
den waffen Under Über sich auff dz spund=  
loch, das dz gras gegen den win gerich=  
tet seige, nim all tag ein frischen waffen  
<sup>24</sup>bis der mon wider nitsich get, dann verschlach  
das fas widerum, ist es nit gar vergangen,  
so bruch es beÿ obsich genden mon noch 1 mal.

[170] gelichtern win Zúrecht bringen

Zú 2 eimer win nim 30 selfi bleter, die  
an den lufft gedert seigen, sampt ein  
steinler [bei obsich genden mon]<sup>25</sup> in ein seckle Und henck es mit einer  
schnür in dz fas, doch nit gar an den boden Und  
Verschlahe das fas wol, nach 6 tagen tûns wider  
drûs.

[171] Effelichten win Zerecht bringen

Zú einem 3 eimerigen fas nim 30 falbei  
bleter, die an dem lufft getert seigendt,  
tûn sie sampt einem steinli in ein seckle  
Und hencke dz seckle an ein schnür in das  
fas, doch nit gar an den boden, Und Verschlag es  
wol beÿ obsich gehenden mon Und  
nach 6 tagen nim es widerum drûß.

grobem Tuch oder Leinwand eine halbe Elle lange und 3 Finger breite Stücke.

Und wenn der Schwefel gut zergangen ist, rühre die erwähnten Spezereien hinein, ziehe einen der Fetzen hindurch. Zu einem Fuder Wein braucht man einen von den Fetzen. Das Spundloch muss man vorher und nachher gut verschliessen. So gibt es einen guten und haltbaren Wein und ein solcher Ring schadet niemandem etwas.

#### [169] Schimmlichen Wein wieder herstellen

Wenn der Mond aufsteigt, so nimm ein trockenes, sauberes Rasenstück samt der Erde, lege die Sode umgekehrt auf das Spundloch, sodass das Gras gegen den Wein gerichtet ist, nimm täglich ein frisches Rasenstück bis der Mond wieder absteigt. Verschliesse dann das Fass wieder. Ist der noch nicht ganz gut, so wende das bei aufsteigendem Mond noch einmal an.

#### [170] Kraftlosen Wein wieder herstellen

Nimm zu 2 Eimern Wein (1 Eimer = 96–132 l) 30 Salbeiblätter, die an der Luft getrocknet sind, samt einem Steinchen (bei steigendem Mond) in ein Säckchen und hänge es an einer Schnur in das Fass, doch nicht bis zum Boden, und verschliesse das Fass gut. Nimm es nach 6 Tagen wieder heraus.

#### [171] Sauren Wein wieder herstellen

Nimm zu einem Fass von 3 Eimern 30 Salbeiblätter, die an der Luft getrocknet worden sind. Stopfe sie samt einem Steinchen in ein Säckchen und hänge das Säckchen an einer Schnur ins Fass, aber nicht bis zum Boden. Dann verschliesse es bei aufsteigendem Mond und nimm es nach 6 Tagen wieder heraus.

/47r/ [172] Wiegslen win

Nim 30 maß gütten alltten roten win, tûn  
Jhne in ein feßle, nim ein Zimlich lang Und wit=  
ten sack, stoße ihne zûm spûndt loch hinin das  
feßle, schüte also ein halb Viertel Wiegslen  
in düssen sack, tûn darzû Zimet 1 lot, negele  
½ lot wol zerschnetzlet, sampt 1 lb gelben Zûcker  
Candel, der zûvor wol zerlassen seige, Verbinde  
darnach den sack Und Verschlage das feßle wol,  
so hast dû ein herlichen Wiegslen win.

[173] Verschlagnen süessen win zu machen

Nimb rote trûben, las si alls bald auß trûckhen  
thûn den most strags in ein fesle, Verware  
es mit issenen reiffen Und die böden Und  
spûnden mit speren, das si nit außspringen.

[174] Wissen Und Roten win im herbßt gût Zû machen

Nim Zû Kürer Viertel win Volgende sachen  
alls holderblûst, kerngertel blûst, lawan=  
del blümlle, wisse rossen bletter, Jedes 2 lot,  
alles dÛr, Und 2 lot Viel wurtzen, alles  
wol Verschnetzlet sampt einem steinle  
in ein seckle, henck es nit gar bis an den  
boden des feßlins, Verstete die sch[n]ûr in  
dem spûnd loch des feslins mit dem  
spunden, laffe es also stehen bis im mer=  
tzen, so wÛrt er als dan recht Und gût.

/47v/ [175] Allentwin Zû machen

Nim 30 CÛrer mas gÛtt rotten win  
in ein keffel, mache darûnder ein helles  
groffes für, damit der win bald siede  
Und gwalttig strodle, Verschûme Jhne wol,  
dann nim dÛre allendwÛrzen 2 lot,  
schnetzle si klein Und wÛrffe si in den  
siedenden win, laffe den win halben  
in sieden, doch das der win nit Verdekt  
werden, so lang er siedet, schÛtte in dan in  
ein bequemes feßle, nim die alent wÛr=

[172] Weichsel-Wein

Nimm 30 Mass (d. i. 40 l) guten alten Rotwein, giesse ihn in ein Fässchen, nimm einen recht langen, weiten Sack, stosse ihn durch das Spundloch in das Fässchen hinein, schütte dann ein halbes Viertel (d. i. 12–14 l) Weichseln (Sauerkirschen) in diesen Sack, gib dazu 1 Lot Zimt, ½ Lot fein geschnetzelte Nelken samt 1 Pfund gelben Kandiszucker, der vorher aufgelöst wurde; verschnüre dann den Sack und verschliesse das Fässchen gut, so hast du einen herrlichen Weichsel-Wein.

[173] Eingemachten süssen Wein machen

Nimm rote Trauben, lass sie bald auspressen, giesse den Most umgehend in ein Fässchen, verschliesse es mit eisernen Reifen und die Böden und den Spund mit Sperrhölzern, damit sie nicht aufspringen.

[174] Weissen und roten Wein im Herbst gut machen

Nimm zu einen Churer Viertel Wein (d. i. 25–30 l) folgende Sachen: Holunderblust, Hartriegelblust, Lavendel-Blümchen, weisse Rosenblätter, jedes 2 Lot und alles dürr, und 2 Lot Veilchenwurzeln, alles fein geschnetzelt. Gib das samt einem Steinchen in ein Säckchen, hänge es nicht ganz bis zum Boden des Fässchens, verbinde die Schnur im Spundloch des Fässchens mit dem Spundzapfen. Lass es so stehen bis im März, so wird er (der Wein) dann recht und gut.

[175] Alant-Wein machen

Giesse 30 Churer Mass (d. i. 40 l) guten Rotwein in einen Kessel, entfache darunter ein helles, grosses Feuer, damit der Wein bald siedet und gewaltig aufwallend kocht, schäume ihn gut ab. Nimm dann 2 Lot trockene Alantwurzeln, schnetzle sie klein und wirf sie in den siedenden Wein. Lass den Wein halb einsieden, doch verdecke den Wein nicht, solange er siedet. Schütte ihn dann in ein geeignetes Fässchen, nimm die Alantwurzel

tzel herús, darnach mache folgendes seck[le]:  
nim Zimet Und negele, iedes ½ lot, Zerstoß  
es ein wenig, tûn es sampt 1 muß quẽ=  
ten kûglen in ein seckle geschwind in das  
fesle, Verfchlage es wol, das kein dampf da=  
rûs gange, so ist er gût Und blibt krefftig 2 jar.

[176] Rosmarin oder Maiaron win Zû machen  
Nim Zû 30 Kûrer mas win wol duren  
Rosmarin oder maiaron 8 lot, bereite  
in allergehalten wie den allendt  
Win.<sup>26</sup>

/48r/ [177] Ein guten starcken Esich in der  
Eil Zû machen

1. Wirfe saltz in win mit pfeffer Und saúrteig  
Vermischt Und rûer es wol dûrch ein ander.
2. oder wilt noch behend esig haben, so lege glüen=  
de stein oder Zigel oder stahel\* darin, oder wirf  
retich wûrtzel oder unzitige misplen oder rote  
mûlber oder unzitige schlehen oder pflûmen  
oder etliche stûckle gersten brot Und las den  
spûnden ofen Und setz das feßlin etlich tag an die sonen.
3. item nim welsche krieße,  
wan sie anfahen schön rot Zû werden, als  
dan sind sie am fürsten, Und die unzitigen  
roten Bromberen dõrr sie und stoße sie klein  
Zû pûlfer, mache mit esich kûchlin drûs.  
Dorr sie an der sûnen, darnach nim win,  
mache in warm Und tûn die kûchlin dran,  
so wûrt ein gûter esich darûs.
4. item tûn win in ein krûog, dan nim  
erbis Und bona, bretzel sie in einer pfa=  
nen, das sie noch hart bliben, Und thû  
sie dan in den krûog, doch das der krûog

heraus, dann gib folgendes in ein Säckchen:  
Nimm Zimt und Nelken, jedes ½ Lot, zerstosse  
es ein wenig, hänge es, samt einer Muskat-  
nuss, schnell in einem Säckchen ins das  
Fässchen, verschliesse es gut, dass es nicht  
verdampfe; so ist er gut und bleibt 2 Jahre lang kräftig.

[176] Rosmarin- oder Majoran-Wein machen  
Nimm zu 30 Churer Mass (d. i. 40 l) Wein ganz durren  
Rosmarin oder Majoran, 8 Lot, bereite  
den Wein genau gleich zu wie den  
Alant-Wein.

[177] Einen guten, starken Essig  
schnell machen

1. Gib Salz, mit Pfeffer und Sauerteig vermischt,  
in den Wein und rühre es gut durcheinander
2. Oder willst du noch schnell Essig machen, so lege  
glühende Steine oder Ziegel oder Eisen hinein oder  
wirf Rettich-Wurzeln oder unreife Mispeln oder rote  
Maulbeeren oder unreife Schlehen (Schlehdorn) oder Pflaumen  
oder einige Stücke Gerstenbrot hinein und lasse  
den Spund offen und setze das Fässchen einige Tage an die Sonne.
3. Desgleichen nimm Kornel-Kirschen,  
wenn sie beginnen, schön rot zu werden,  
weil sie dann am sauersten sind, und die unreifen  
roten Brombeeren. Dörre sie und zerstosse sie fein  
zu Pulver und mache mit Essig Kuchlein daraus.  
Dörre sie an der Sonne, nimm dann Wein,  
erwärme ihn und leg die Kuchlein hinein,  
so wird daraus ein guter Essig.
4. Desgleichen gib Wein in einen Krug, dann nimm  
Erbsen und Bohnen, rasple sie in eine  
Pfanne, dass sie noch hart bleiben, und gib  
sie dann in den Krug, doch so, dass der Krug

/48v/ nit Zú voll feige, Und Vermach den krúog woll,  
das kein dúnst darús kn[!], Und las in 10 tag  
ſten, ſo haſt dú gúten eſich.

5. lege groſe núſ=  
báwm wúrtzel in win, ſo wúrt gúten  
eſich darús.
6. wan ein eſich ſchwach wor=  
dem iſt, lege etliche ſtúckle gerſte brot hinin  
in 2 tagen wirt er gút.
7. knobloch ſomen  
in eſich getan ſol in wider Zú win machen.
8. item ein eÿ in ſtarkem eſich 3 oder mer tag  
gebeitzet, ſol die ſchalen ſo weich machen,  
das mans dúrch ein fingerring ſtoſen  
kann Und wan mans in warm waſer  
lege ſols wider hart werden.
9. item gerſten oder erbsen in einer pſanen gerúſt,  
biß ſie ſchier ſchwartz werden, dan in win  
geton, ſo haſt in 2 tagen gúten eſich.
10. Nim gerúſt brot, legs in eſig, las wider tru=  
cken werden, Und das tún etlich mal  
nacheinander, darnach legs in win, ſo  
wúrts gúten eſich.

/49r/ wan man etliche ſtúckle friſch gerſten brot  
in eſig wúrrft, ſo hat man in 2 tagen  
ſcharpfen eſich.

[Eſſich in einer ſtúnd Zúmachen,  
daß marckh oder der kern von evheü in gúten  
wein gehencket, macht ein einer ſtúnd eſſig.  
oder auch weineſſig in kúrtzer Zeit Zúmachen,  
werffet in daß weinfáſſlin ſtúcklin von ger=  
ſtenbrod, ſo wird er in 2 tag ſaur und gút werden].<sup>27</sup>

nicht zu voll wird, und verschliesse den Krug gut, dass nichts verdunste. Lass ihn 10 Tage stehen, so hast du guten Essig.

5. Lege grosse Nussbaum-Wurzeln in den Wein, so wird guter Essig daraus.
6. Wenn ein Essig schwach geworden ist, lege einige Stückchen Gerstenbrot hinein, und in 2 Tagen wird er gut.
7. Knoblauch-Samen in Essig getan soll ihn wieder zu Wein machen.
8. Desgleichen ein Ei in starkem Essig 3 Tage oder länger gebeizt, soll die Schale so weich machen, dass man es durch einen Fingerring stossen kann. Und wenn man es in warmes Wasser legt, soll es wieder hart werden.
9. Desgleichen Gerste oder Erbsen in einer Pfanne angerichtet, bis sie fast schwarz werden, und dann in Wein getan. So hast du in 2 Tagen guten Essig.
10. Nimm geröstetes Brot, lege es in Essig, lass es wieder trocknen, und mache das mehrmals nacheinander. Lege es dann in Wein, so wird es guter Essig.

Wenn man einige Stückchen frisches Gerstenbrot in Essig wirft, so hat man in 2 Tagen scharfen Essig.

Um Essig in einer Stunde zu machen, nimm das Mark oder den Kern von Efeu, hänge es in guten Wein, und mache so in einer Stunde Essig. Oder um Weinessig in kurzer Zeit zu machen, wirf Stückchen von Gerstenbrot in das Weinfässchen, so wird er in 2 Tagen sauer und gut.

[178] Das der win nit Zů efig wird  
 henck ein stůck gefaltznen speck darin  
 also das der speck den win allein Zů oberst  
 anrũere, so kan der win von wegen  
 der feiste Und des faltz nit Zů efig werden.  
 Win welicher Zů esich worden  
 oder esich Zů win machen.  
 tũn in das fas under den win knobloch  
 somen oder reblaũb mit den gebele ./.  
<sup>28/67r/</sup> [...] welge es Zů famen  
 [wie ... da ...]<sup>29</sup> ist Und<sup>30</sup> aũff wen=  
 dig klein gwũrfflet des wissen deigs  
 steg Über all darin, so schint es wie den  
 speck in den faltzitzen, Zũch den darm  
 darũber, so sind si gemacht, laß es an  
 der sonen oder aũff einem warmen  
 offen wol trũchnen.

[179] Wilt dũ bißfen Confeckt  
 machen  
 Nim Roffen wasser, tũn darin ein we=  
 nig gũmi, laß es darin Zergon, dar nach  
 nim bißsem Und amber, so vil biß es  
 schmeget, dan rũer Zũcker darin, biß es  
 dich wũrt, dũ magst darũs formieren  
 waß dũ wilt, alls kũgili, schlengli, schue=  
 le, bretzgeli oder mödel darũff trucken,  
 solch Confeckt Ziert man schön mit gold,  
 thũn ein gũt teil gũmi darin, so wũrd  
 er desto gletter, laß es an der sonen trũch=  
 en werden.

/67v/ [180] Wie man brũst Zũger  
 machen sol  
 Nim Zũcker, so vill dũ machen willt,  
 gewũrtz es ab mit imber, Zimet, mũß=  
 Cart nũs, negeli, Eniß, Zittwen Und ka[...]<sup>31</sup>  
 mũß, Und thũn Roffen wasser und Zim=  
 et wasser drin Und laß es alles mit ein  
 anderen fieden, biß es dick ist, so

[178] Damit der Wein nicht zu Essig wird  
Hänge ein Stück gesalzenen Speck hinein,  
sodass der Speck den Wein nur zuoberst  
berührt, so wird der Wein wegen  
des Fetts und des Salzes nicht zu Essig.  
Wein, der zu Essig geworden ist  
oder Essig zu Wein machen:  
Gib ins Fass unter den Wein mit der Gabel  
Knoblauch-Samen oder Reblaub.  
(...) knete es zusammen  
und stecke den sorgfältig klein  
gewürfelten weissen Teig  
überall hinein, so sieht es aus wie  
der Speck im Salsiz. Ziehe den Darm  
darüber, so sind sie gemacht. Lass sie  
an der Sonne oder auf einem warmen  
Ofen gut trocknen.

[179] Willst du Bisam-Konfekt  
machen  
Nimm Rosenwasser, gib ein wenig  
Gummi hinein, lass ihn zergehen, nimm  
dann Bisam und Amber, soviel bis es  
schmeckt, rühre dann Zucker hinein,  
bis es dick wird. Du kannst daraus formen,  
was du willst, so etwa Kügelchen, Schlänglein,  
Schühchen, Bretzel, oder du kannst Model darauf drücken.  
Solches Konfekt verziert man schön mit Gold.  
Gib recht viel Gummi hinein, so wird  
es umso glatter. Lass es an der Sonne  
trocknen.

[180] Wie man Brustzucker  
machen soll  
Nimm Zucker, soviel du machen willst,  
würze es mit Ingwer, Zimt, Muskatnuss,  
Nelken, Anis, Zitwer und Ka(rdamom?)  
und gib Rosenwasser und  
Zimtwasser dazu und lass alles  
miteinander sieden, bis es dick ist.

ſchüt es alles auß ein teller Und  
ſchnid lange ſtückli daruß.

[feieliwürtz, Kapoli larda, Mimli, enis, ſchlüſelblümli, ochſen Züngli  
Ziggoria waſſer, ſo gibt der brüſt Züger deſto kräftiger.]<sup>32</sup>

[181] Wie man Zücker bitten\* machen ſol

Nim ein krina ſüßes ſchmaltz und für  
4 blützger\* weißbrot deig und ein  
halb pfünd Zücker und 3 lot Zimet,  
4 lot enis, ſtos das gewürtz nit gar  
klein, würck das alles wol under ein  
andaren, das man kein ſtüglene [!] ſchm=  
altz geſehe, dan würck erſt ſchöne mel  
darin Und mach den deig ſo kech\* wie  
baſteten deig, dan wirck Jhn noch  
gar wol ohne mel, ſo würt er frei schön  
/68r/ Und glat, darnach formiers wie  
dú wilt, ſteck Über Zügeretten korian=  
der daruß um her, thún ſi auß die  
martziban pfana in ein bach offen  
und wan ſi ſchir bachten iſt, ſo beſtrich  
ſi mit einem eier dotter [Und ... Zücker daruf]<sup>33</sup> Und thún ſi  
wider Jhn den offen Und las ſi bachten  
auß diſſem teig, wan er nit ſo gar  
keck iſt, macht man auch die biß Cattin.

[182] Wie man gütte koſtliche biß Catin  
machen ſolt Oder müſtaqin

Nim Zú 2 eier 12 lot Züger, 12 lot mandel,  
3 quintli Zimet Und 3 quintli negili  
Und mach es allſo, ſtos das alles nit  
gar Zú klein Und rüer es woll Under  
ein anderen mit den eieren, ſo gibt es  
ein ſchönen teig, dan nim mödel Und  
drück daruß was dú wilt, die mödel  
müß man mit fin geſtoſſnem Zücker  
woll beſeien und mel, damit ſi nit  
kleben, dan dún ſie in ein offen Und  
las ſi allgemach bachten.

Schütte dann alles auf einen Teller und  
schneide lange Stückchen daraus.  
Veilchenwurzeln, Capoli-Schmalz, Gänseblümchen (?), Anis, Schlüsselblumen,  
Ochsenszunge, Zichorien-Wasser. So wird der Brustzucker umso kräftiger.)

[181] Wie man Zucker-Kuchen machen soll

Nimm eine Krinne (48 Lot) süsse Butter  
und für 4 Blutzger Weissbrot-Teig und  
ein halbes Pfund Zucker und 3 Lot Zimt  
und 4 Lot Anis. Zerstoppe das Gewürz nicht  
allzu klein, knete alles gut untereinander,  
bis man kein bisschen Butter mehr  
sieht. Knete dann schönes Mehl hinein  
und mache den Teig so steif wie  
Pastetenteig. Knete ihn dann noch  
kräftig ohne Mehl, so wird er genügend schön  
und glatt. Forme ihn dann wie  
du willst, stecke Koriander-Stängel  
darauf herum, schieb sie dann auf einer  
Marzipan-Pfanne in den Backofen  
Und wenn sie fast fertig gebacken ist, so bestreiche  
sie mit Eigelb und (...) und schiebe sie  
wieder in den Ofen und lass sie auf  
diesem Teig backen. Wenn er nicht allzu  
fest ist, macht man auch die Biscotti (Kekse).

[182] Wie man köstlich gute Biscotti  
oder Mustacchini machen soll

Nimm zu 2 Eiern 12 Lot Zucker, 12 Lot Mandeln,  
3 Quintli Zimt und 3 Quintli Nelken  
und mache es wie folgt: Zerstoppe alles  
nicht zu klein und rühre es gut  
untereinander mit den Eiern, so gibt  
es einen schönen Teig. Nimm dann Model und  
drücke daraus, was du willst. Die Model  
muss man mit fein zerstoppenem Zucker  
und Mehl gut bestreuen, damit sie nicht  
kleben. Schiebe sie dann in einen Ofen und  
lass sie langsam backen.

[Die *graten* gar wol, dū magst auch  
minder oder [*me*]r gwürtz nemen]<sup>34</sup>,  
ettliche nehmen 2 lot mäl darzū  
Und ½ lot müscatblüft.

/68v/ [183] Wie man fūgafcha\* Machen foll

Nim Zū 2 blützger teig 7 eier, die brich in  
den teig, doch das der teig Zū vor gar woll  
gangen feig, Und füefes fchmaltz, fo Vill alls  
ein groffes ei, Und ein wenig Zūcker Und  
ein wenig winberli. Zerüer es alles woll  
under einandern mit der hand, dan  
thūn ein gūt theil mell auff ein leib  
bret, fchüt das Zerüert darauff, würk  
es Zufamen, mach ein Zimlich kechen  
teig, mach die fūgafchen in einer mar=  
tzapan pfannen, deckfi woll, das fi  
woll gang, noch 2 ftünd, dan thūn fi  
in ein heiffen offen, wan das brod  
auß ist, es mag woll warm liden.

[184] Bifcatin Zū machen

Nim ein kleins wenig brötliteig, ein halbe  
krinen füffes fchmaltz, nit gar ein qüertli  
lawe milch, ein wenig enis, [Zimet und negili]<sup>35</sup> und ein gūten  
teil Zūcker nach dem dū fi fües haben wilt.  
Rüer es Under ein andern, leib [!] mell darin,  
bis es rechter dicke würt, man mag auch  
ein wenig mandel darin thūn, klein gefstosen  
[Eh dan dū die fūgaschen Und die bifcatin in den offen thūft,  
fo nim ein ei, klopf es woll Und bestrich fi damit, dann nim grob  
... ...]<sup>36</sup>

/69r/ [185] Soalben martzipan

Nim 4 lot gefchelte mandel Und 4 lot  
Zūcker Und 4 lot Zart mel Und 1 ei  
Und ein wenig Roffen waffer Und  
ein wenig kleingefchnetz Zitronen fchel=  
fere.

Sie geraten sehr gut; du kannst auch mehr oder weniger Gewürz nehmen; manche nehmen 2 Lot Mehl dazu und ½ Lot Muskatblust.

[183] Wie man Fugaschen (Focaccia) machen soll

Nimm zu 2 Blutzger Teig 7 Eier. Brich sie in den Teig, nachdem er zuvor gut aufgegangen ist. Nimm süssen Butter, so viel wie ein grosses Ei, und ein wenig Zucker und ein wenig Weinbeeren. Mische es von Hand gut untereinander. Gib dann recht viel Mehl auf ein Laibbrett, schütte das Verrührte darauf, knete es zusammen. Mache einen ziemlich festen Teig, mache die Fugaschen in einer Marzipan-Pfanne, decke sie gut zu, dass sie nach zwei Stunden gut aufgehen. Stelle sie dann in einen heissen Ofen, wenn das gebackene Brot draussen ist; es verträgt ziemlich viel Hitze.

[184] Biscotti machen

Nimm ein klein wenig Semmelteig, eine halbe Krinne (d. i. 260 g) süssen Butter, ein knappes Quärtli (¼ Mass) lauwarmer Milch, ein wenig Anis, Zimt und Nelken und recht viel Zucker, wenn du es süss haben willst. Rühre es untereinander, knete Mehl hinein, bis es recht dick wird. Man kann auch ein wenig klein gestossene Mandeln hineingeben. (Ehe du dann die Fugaschen und die Biscotti in den Ofen schiebst, nimm ein Ei, schlage es gut und bestreiche sie damit. Dann nimm grob ...).

[185] Schwalben (?) Marzipan

Nimm 4 Lot geschälte Mandeln und 4 Lot Zucker und 4 Lot feines Mehl und ein Ei und ein wenig Rosenwasser und ein wenig klein geschnetzelter Zitronenschalen.

[186] Müstanzin

Erstlich 12 lot ungeschelte mandel, 16 lot Zúcker,  
ein wenig Zimet Und negele Und múscat=  
núß<sup>37</sup> Und 1 ei Und ein wenig geschelte  
Zitronen schelfere Und roffen wasser.

[187] Einander gatung mústazinli

Nim ein halb lb Zúcker Und so Vil mandel,  
die mandel kleingestoffen, den Zúcker ge=  
sibet, 4 ½ lot mel ongefär, 2 frische eier.

[188] Ein andere gatung

Nim Zúcker Und mandell, Jedes 1 lb, mel  
½ lb Und Zimet Und negele Und múscatblúft  
bumarantza schelfere nach belieben, man  
múß es schnetzlen, nit stoffen, dan nim 3  
frische eier Und mach den deig frei dick,  
sonst Zerläufft er in dem offen. [das macht 5 lot  
mel, 10 lot Zúcker, 10 lot mandel aúf ein ey.]<sup>38</sup>

/69v/ [189] bißgotin Zúmachen oder Zúckerbrot

Nim 7 lot Zúcker Und 5 lot mel, gesibets  
Und dan klopf 2 frische eier Und dan  
schüt 2 löffel fol rosen wasser Und den  
Zúcker darin Und rüer es ein glocken\*  
stünd Und dan thún das mel aúch  
darin Und rüer es frei wol Under einander.  
Dan mach hüßli Von papir, wan dú nit  
stürtzene\* hast Und bach es aúff der glút,  
ich habs brobiert, sie werden schön.

[190] Einandere gatig lang Zúckerbrot

Nim Zú 1 ey 4 lot Zúcker, die eier 1 stünd gerürt,  
ein ½ stünd wan der Zúcker darin ist Und  
ein klein wenig saltz, rüer es allewill aúf  
ein fiten, dan sovil des aller besten mel da=  
rin gerürt, das es so dick würt alls ein hefel  
Und in die hüßle geton Und gebachen.

[186] Mustacchini

Nimm als erstes 12 Lot ungeschälte Mandeln, 16 Lot Zucker, ein wenig Zimt und Nelken und Muskatnuss und ein Ei und ein wenig geschälte Zitronenschalen und Rosenwasser.

[187] Eine andere Art Mustacchini

Nimm ein halbes Pfund Zucker und gleich viel Mandeln. Die Mandeln fein zerstoßen, der Zucker gesiebt, dazu ungefähr 4 ½ Lot Mehl und 2 frische Eier.

[188] Eine andere Art

Nimm Zucker und Mandeln, je ein Pfund, ½ Pfund Mehl, Zimt, Nelken und Muskatblust, dazu nach Belieben Orangenschalen; diese muss man schnetzeln, nicht zerstoßen. Nimm dann 3 frische Eier und mache den Teig angemessen dick, sonst zerfließt er im Ofen. Das macht 5 Lot Mehl, 10 Lot Zucker und 10 Lot Mandeln auf ein Ei.

[189] Biscotti oder Zuckerbrot machen

Nimm 7 Lot Zucker und 5 Lot gesiebttes Mehl, schlage dann 2 frische Eier und gib 2 Löffel Rosenwasser dazu, schütte den Zucker dazu und rühre es eine ganze Stunde lang. Schütte dann auch das Mehl hinein und rühre es recht gut untereinander. Mache dann Papierhäuschen, wenn du keine blecherne (Formen) hast, und backe es auf der Glut. Ich habe es ausprobiert, sie werden schön.

[190] Eine andere Art Zuckerbrot

Nimm zu einem Ei 4 Lot Zucker. Rühre die Eier eine Stunde und, wenn der Zucker drin ist, nochmals ½ Stunde. Gib ein wenig Salz dazu, rühre es immer auf einer Seite, rühre dann soviel vom allerbesten Mehl hinein, dass es dick wird wie ein Hefeteig. Fülle es dann in die Häuschen und backe es.

[191] Die brünen müstacin

Nim ungeschelt mandel ½ lb, stoß sie klein,  
10 lot Zúcker, Von einer Zittrona die schel=  
feri, Zerschnetzlet, rosen und Zimet waßer,  
iedes 1 löffel Vol, grob gestoffnen Zimet,  
auch 1 löffel Vol, 1 ey, ein müßcat núß,  
ein wenig Jmber Und negele, das alles  
/70r/ mit einem löffel dúrcheinandern  
gerüert Und ein deig darús gemacht,  
dan nim ein wenig Zúcker Und am=  
mer mel\* Undereinandergeton Und  
die model darmit befeit, wan du sie  
drücken wilt, so dú es wilt auff die  
oflaten dün, so mach das glat spiegel  
ys, allso nim das Clar Von einem  
ei, rüer es wol in einem schüffeli und  
allgemach fingestoffnen Zúcker darunder,  
das es sich auffstrichen lasse.

[192] Mandel brötli Zú machen

Nim ½ lb geschelte mandeln, 9 lot  
Zúcker, ein ei, ein wenig roffen waßer,  
mit einem löffel wol Undereinander  
gerüert Und auff die ofladen geton,  
Und darnach gebachen.

[193] getrúgt Enis brot Und Ringli

Nim Zú 2 eier 5 lot Zúcker, so vil saltz,  
alls wan dú ein ei woltist saltzen,  
ein wenig gantzen enis, die eier ein  
/70v/ halbestúnd geklopft, das mel darin  
gerüert, biß es sich auff trollen last,  
wan dú trúcken wilt, so wúrk nach  
ein wenig mel darin, formier was  
dú wilt Und bach sie, trúck mödel daruf.

[191] Die braunen Mustacchini

Nimm ½ Pfund ungeschälte Mandeln, zerstoße sie fein,  
nimm 10 Lot Zucker, die Schale einer Zitrone,  
geschnitzte Rosen und Zimtwasser,  
jedes einen Löffel voll, grob zerstoßenen Zimt,  
auch einen Löffel voll, eine Muskatnuss,  
ein wenig Ingwer und Nelken, rühre das alles  
mit einem Löffel durcheinander  
und mache daraus einen Teig.  
Nimm dann ein wenig Zucker und Stärkemehl untereinander gemischt,  
bestreue die Model damit. Wenn du sie ausdrücken und auf die Oblaten legen willst, so mache die Glasur,  
nimm das Eiklar, rühre es gut in einem Schüsselchen und mische allmählich feingestossenen Zucker darunter, bis es sich aufstreichen lässt.

[192] Mandelbrötli machen

Nimm ½ Pfund geschälte Mandeln, 9 Lot Zucker, ein Ei und ein wenig Rosenwasser.  
Rühre es mit einem Löffel gut untereinander und gib es auf die Oblaten; nachher (wird es) gebacken.

[193] Geformtes Anisbrot und Ringli

Nimm zu zwei Eiern 5 Lot Zucker und so viel Salz, wie wenn du ein Ei salzen möchtest, und ein wenig ganzen Anis. Schlage die Eier eine halbe Stunde, rühre Mehl hinein, bis sich der Teig rollen lässt. Wenn du es ausdrücken willst, so knete ein wenig Mehl hinein, forme was du willst und backe es; drücke Model darauf.

[194] gmein ründ enis brot  
[Nim Zú]<sup>39</sup> einem ei ½ lot Zúcker, ein wenig  
gantzen enis, ein wenig faltz, dan nim  
des aller besten wiffen mel mit einem  
loffel aúff die offladen geton und  
aúff einem blech im offen gebachen.

[195] Maúltaschen Zú machen  
Nim Zú einem eý 6 lot Zúcker, ein wenig  
Roffen Und Zimet wafer, rüer es aúff  
1 stúnd Undereinander, darnach rüer des  
allerfinstn<sup>40</sup> mel  
darin Und formiers wie Ründe  
brödtli Und bach sie.

[196] hrscandoler<sup>41</sup> [!] Spanisch brot  
Nim 8<sup>42</sup> eiertoter, 20 lot Zúcker  
folches Undereinander wol Vermischt  
/71r/ Darnach 20 lot schön mel darzú geton  
Und nach 4 gantze eier Und Underein  
andern gemischt. Alls dan in einer  
langlechten pfanen geton, 2 spanen  
lang ein spanen breit, Und 2 Zwerch=  
finger hoch, Und in ofen gebachtet.

[197] Savoardi oder Biscottini  
Nim 16 lot Zúcker, 4<sup>42</sup> eier, ½ lb mel  
und das wol geklopfft in einer schüßlen  
und ein wenig Roffen wasser darún=  
der geton, Und Eh man es in offen tút  
ein wenig Zúcker darúber gestrewt.

[198] Curadenti\* oder Muscattini  
Nim<sup>43</sup> ein pfünd mandel,  
½ lb Zúcker, Zwei gantze eier, ein wenig  
Zimet Und negele, Und<sup>43</sup>  
und mit mödel getrúckt  
nach belieben.

[194] Gewöhnliches rundes Anisbrot  
Nimm zu einem Ei  $\frac{1}{2}$  Lot Zucker, ein wenig  
ganzen Anis und ein wenig Salz. Nimm dann  
das allerbeste Weissmehl und verteile es mit  
einem Löffel auf die Oblaten und  
backe es auf einem Blech im Ofen.

[195] Maultaschen machen  
Nimm zu einem Ei 6 Lot Zucker, ein wenig  
Rosen- und Zimtwasser. Rühre es  
eine Stunde lang untereinander, rühre  
dann das allerfeinste Mehl hinein  
und forme den Teig wie  
runde Brötchen und backe sie.

[196] Hr. Scandoleras<sup>41</sup> spanisches Brot  
Nimm 8 Eidotter, 20 Lot Zucker;  
vermische das gut untereinander.  
Gib dann 20 Lot schönes Mehl dazu  
und noch 4 ganze Eier und mische das  
untereinander. Gib es dann in eine  
ovale Pfanne, 2 Spannen (1 Spanne =  $\frac{1}{2}$  Elle)  
lang und eine Spanne breit und 2 Fingerbreiten  
hoch, und backe es dann im Ofen.

[197] Savoardi (Löffelbiscuits) oder Biscottini  
Gib 16 Lot Zucker, 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund  
gut geklopftes Mehl in eine Schüssel  
und mische ein wenig Rosenwasser  
darunter und ehe man es in den Ofen schiebt,  
streut man noch ein wenig Zucker darüber.

[198] Curadenti oder Mustacchini  
Nimm ein Pfund Mandeln,  
 $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, zwei ganze Eier,  
ein wenig Zimt und Nelken  
und drücke es mit Modeln  
nach Belieben aus.

[199] Meilandische Biscotini

Nim dz gel von 12 frischen eieren, mel Und Zúcker  
½ lb iedes, misch es ein halb stund lang  
die eier Und Zúcker, darnach rüer  
das mel auch darúnder und formier  
[bis da]<sup>44</sup> es der kúnst nach.

/71v/ [200] Rúnde toter brötle

Nim 2 frische eier, 6 lot finen Zúcker,  
ein messerspitz Vol saltz, klopf lang,  
dan nim ein wenig enis Und Colander  
Und ein wenig schön mel, rüer es darin.  
Dú múst es nüt würcken, nim offladen  
Und thún allsdan die fülle daruf, dú  
múst es bald in den offen thún, sie  
werden dan lúfftig, thú auch darin  
rosen Und Zimet wasser, Jedes i löf=  
fell Voll.

[201] Mústacin

Nim 4 lot Zúcker, 3 lot mandel, 1 lot kerne=  
mel\*, misch es Undereinander, darnoch  
klopfe ein ey, gieß allgemach an den Zúcker  
Und mandel, ein wenig Zimet Und múscat blúst,  
negele Und Jmber, nit klein gestosen, difes  
alles frei wol Undereinander geknettet Und  
in die mödel getrúckt, den Zucker gesibet

[202] Zúcker brötli

Nim 3 frische eier, 1 ½ fierlig Zúcker fin ge=  
siben Und 1 löffel fol rossenwasser, und 1 stund  
auff einer siten gerüert, dan nim 5 lot  
amermel Und dan súnst mel, biß es dick  
gnúg ist.

/72r/ [203] Enis brötle

Nim 2 frisch eier, klopf es woll, nim ein  
messerspitz Voll saltz, 4 lot Zúcker, 2 lot eniß  
Und schön mel, würck den teig eben lúck  
das er nach klebt, so wúrts lúfftig, schnid

[199] Mailänder Biscottini (Mailänderli)

Nimm das Eigelb von 12 frischen Eiern, je ½ Pfund Mehl und Zucker, mische Eier und Zucker eine halbe Stunde lang. Rühre dann das Mehl auch darunter und forme es nach den Regeln der Kunst.

[200] Runde Dotterbrötchen

Nimm 2 frische Eier, 6 Lot feinen Zucker, eine Messerspitze Salz und schlage es lang. Nimm dann ein wenig Anis und Koriander und ein wenig schönes Mehl und rühre es hinein; du musst es nicht kneten. Nimm Oblaten und verteile den Teig darauf. Du musst es bald in den Ofen schieben; sie werden dann luftig. Gib auch Rosen- und Zimtwasser hinein, jedes einen Löffel voll.

[201] Mustacchini

Nimm 4 Lot Zucker, 3 Lot Mandeln, 1 Lot Dinkelmehl. Mische es durcheinander, schlage dann ein Ei und giesse es allmählich an den Zucker und die Mandeln, gib dazu ein wenig Zimt und Muskatblust, Nelken und Ingwer, nicht klein zerstossen, und knete dies alles gut untereinander und drücke es in die Model. Der Zucker muss gesiebt sein.

[202] Zuckerbrötchen

Nimm 3 frische Eier, 1 ½ Vierling (1 Vierling = 3,75 l) gut gesiebten Zucker und 1 Löffel voll Rosenwasser. Rühre es 1 Stunde lang auf einer Seite, nimm dann 5 Lot Stärkemehl und weiteres Mehl, bis es dick genug ist.

[203] Anisbrötchen

Nimm 2 frische Eier, schlage sie gut, nimm eine Messerspitze voll Salz, 4 Lot Zucker, 2 Lot Anis und schönes Mehl, mache den Teig ziemlich weich dass er noch klebt, so wird er luftig, schneide

es danach auff, was für form du wilt,  
falb das blech mit new schmaltz Und  
wan es halb bachten ist, so bestrich es mit  
eier, dan thun es wider in den offen,  
Verbachs nit.

[204] Zúcker brúch Zú machen  
Nim  $\frac{1}{2}$  lb Zúcker, 12 lot amermel, alles  
Zart gesibet, 2 löffel Vol tragant\*, in Roß=  
senwasser woll geweicht oder wan es an  
2 löffel Voll nicht genúog ist, kan man  
darin thun, biß sich der teig woll Zihen  
last, darnach stoß den teig wol in  
einem mörfel, dan leib [!] ihn wol mit  
anderem gesibetem amermel\* Und  
mach den teig Zimlich dick, darús kanst  
machen mit der hand oder mit mödele,  
laß es auff dem fettele halb trüchnen  
dan beschließe sie eh sie gar trüchen sind.

/72v/ [205] Martzipan fallsitz Zú machen  
Und schúnken Und Zúngen  
Nim zu 1 lb mandel  $\frac{1}{2}$  lb Zúcker und stos  
beide gar klein, dan Vermische die man=  
del und den Zúcker wol mit einem  
löffel Undereinander, dan teil dis in  
2 teil, in den einen teil thun Rotten  
fandel, bis ein rechte röte gewind  
wie gehackt fleisch, dan nim 1 löffel  
Voll Und formiere es wie ein fallsitz,  
dan spalt in abeinander Und leg ein  
wissen riemen dardurch, dan kleib  
es wider Zúfamen, düpfle mit einem  
messer löchle außwendig darin,  
dan mach aus dem weissen theig stück=  
le alls gewürffleten speck Und steck  
sie in die löchlin alls wan es der speck  
were, dan nim schöne derm, hawe sie  
so lang alls du wilt, spalt sie auff, dan  
bütz sie woll die feiste darús, dan nim

ihn dann auf, in was für Formen du willst.  
Schmiere das Blech mit neuer Butter ein und  
wenn es halb gebacken ist, so bestreiche es mit  
Eiern. Schiebe es dann wieder in den Ofen,  
aber backe es nicht zu lang.

#### [204] Zuckergebäck machen

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 12 Lot Stärkemehl, alles  
fein gesiebt, 2 Löffel voll Tragant (Ausscheidung der Pflanze),  
weiche es gut in Rosenwasser ein und wenn  
die 2 Löffel voll nicht genügen, kann man so viel  
beifügen, bis sich der Teig gut ziehen  
lässt. Zerreiße dann den Teig gut in  
einem Mörser und reibe ihn gut mit  
weiterem gesiebtm Stärkemehl.  
Mache den Teig ziemlich dick, damit du  
von Hand oder mit Modeln formen kannst.  
Lass es auf einem Gestell halb trocknen  
und mache sie dann fertig, bevor sie allzu trocken sind.

#### [205] Marzipan-Salsiz machen und -schinken und -zungen

Nimm zu 1 Pfund Mandeln  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker und  
zerstosse beides ganz fein; vermische dann die  
Mandeln und den Zucker mit einem Löffel  
gut untereinander und teil es dann in zwei  
Hälften. Gib in die eine Hälfte roten  
Sandel, bis es recht rot wird,  
wie gehacktes Fleisch. Nimm dann 1 Löffel  
voll und forme es wie einen Salsiz.  
Spalte ihn entzwei und lege einen  
weissen Streifen dazwischen, dann klebe  
es wieder zusammen, mache mit einem  
Messer von aussen Löchlein hinein.  
Mache dann aus dem weissen Teig Stückchen  
wie gewürfelten Speck und stecke  
sie in die Löchlein, wie wenn es der Speck  
wäre. Nimm dann schöne Därme, schneide sie  
so lang wie du willst, spalte sie auf und  
putze das Fett heraus. Nimm dann

Roffenwaffer und wesch fie gar wol, dan  
trüchne fie mit einem difch tüchle, dan  
lege die formierten falſitz darin, dan  
bind fie mit bindelle Zú beiden orten.

/73r/ [206] biſgottin Zú machen<sup>45</sup>  
nim Zú 9 eier 1 lb Zúcker, folches miſch  
wol undereinander, darnach nim  
24 lot gúot mel und 4 gantze eier,  
rüer alles wol undereinandern,  
ſchüt es in darzú bereitete pfanen, 2 fin=  
ger breit 1 lang 2 hoch.

[207] ein anders

Nim 1 lb Zúcker, 4 gantze eier, 22 lot  
gúot mel Und das alles wol geklopft  
in einer ſchüſſlen Und ein wenig roffen  
waffer darúnder, ſtrew ein wenig  
Zúcker darúff, eh du es in den offen dúft.

[208] Wilt dú müſtarden machen

ſo nim gút bieren, beſchnid Und ſchnet  
ſi klein, las ſi woll Zúfieden in waffer  
und wan ſi lind ſind, ſo Zerüer ſi wol,  
dan nim ſenffomenn, ſtos ihn nit gar  
Zú klein, leg in in eſſig, biß er welch iſt,  
dan nim honig Und rüer es alles  
wol Undereinandern Und laß es  
allſo noch ein wenig fieden aúff ein  
kleinen fürli, dan richt es an. Und halt [es]  
in der külle und wan dú wilt aúff  
tragen, ſo ſtreüw ein wenig Zúcker dar[an].

/73v/ [209] Das brún aúflauffende  
Zúckerwerch Zúmachen

Nim das wis *von* einem friſchen ei nit gar,  
thú  $\frac{1}{4}$  lb ſchönen Zúcker darin, rüer es biß  
ſtarck wirt, darnach ſchnide es mit  
einem meſſer uß<sup>46</sup>, leg  
es aúff ein blech Und las es bachen.

Rosenwasser, wasche die (Därme) gut und trockne sie mit einer Serviette. Lege dann den geformten Salsiz hinein und binde ihn mit Seidenbändern zu beiden Seiten.

#### [206] Biscotti machen

Nimm zu 9 Eiern 1 Pfund Zucker. Mische das gut durcheinander, danach nimm 24 Lot gutes Mehl und 4 ganze Eier, rühre alles gut untereinander, schütte es in die vorbereitete Pfanne, 2 Finger breit, 1 Finger lang, 2 Finger hoch.

#### [207] Ein anderes Biscotti-Rezept

Nimm 1 Pfund Zucker, 4 ganze Eier, 22 Lot gutes Mehl und gib das alles, gut geschlagen, in eine Schüssel und giesse ein wenig Rosenwasser darunter. Streue ein wenig Zucker darauf, ehe du es in den Ofen schiebst.

#### [208] Willst du Senf machen

Nimm gute Birnen, beschneide sie und schnetzle sie klein und lasse sie gut im Wasser einsieden. Wenn sie lind sind, so verrühre sie gut, nimm dann Senfsamen, zerstoße sie nicht zu klein, lege sie in Essig, bis sie aufgeweicht sind. Nimm dann Honig und rühre alles gut untereinander und lasse es so auf kleinem Feuer noch ein wenig sieden; richte es dann an. Halte es in der Kühle und wenn du es auftragen willst, so streue ein wenig Zucker dazu.

#### [209] Braun aufgehendes Zuckerwerk machen

Nimm nur gerade das Eiweiss von einem frischen Ei, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund schönen Zucker daran, rühre es, bis es fest wird, schneide es dann mit einem Messer aus, lege es auf ein Blech und lass es backen.

[210] Ein anders weis Zúckerwerch  
Nim tragant\*, las es 2 tag Und nacht  
in ein wenig roffen wasser wol Vermacht  
weichen, stos in gar klein, danim Zúcker  
Und Krafft mel, iedes glich Vill  
[waner gar wol gestanden ist]<sup>47</sup>, walg  
es wol Zúfamen, drúck die mödel  
darúff Und las es allgemach bachten,  
das schön wiß blib.

[211] Zúckermústacin  
Nim 4 lot rein gestoffnen Zúger, 3 lot mandel  
schel Und stos si klein, 1 lot mel, rüeres  
Undereinander, dann nim 1 frifchs ei, woll ge=  
klopfft Und darin geton Und mach allso  
ein hüpsches deigle danrú, dan trúck  
model darúff Und bach es.

/74r/ [212] Biß quít  
Nim 6 eier klar Und 2 gantze eier, klopfe  
si wol mit einer kellen ½ stúnd, dan  
tú 1 lot Zerstoffnen ehnis darin, ½ pf  
finen Zúcker, 12 lot des besten mel  
Und rüer es woll Undereinander, der múß  
nit dig fein alls lúcker hefel\*, bestrich die  
form mit bachschmaltz\* woll, dan tú  
dem deig mit einem löffel in die form,  
si müssen nit gar Voll sin, tú ein  
wenig Zúcker Und mel Jedes glich Under  
einander, dan feis ein wenig darúff  
tú alls bald in den warmen offen,  
so laúffen si schön aúff, wan si oben gelb  
sind, so sind si gnúog, las es in der form  
ein klein erkalten, dan túes drú, haft  
mer teig, so bestrich die mödel wider  
woll mit bachschmaltz\*, der teig mú  
lúck fein, das in die form laúffen kann,  
wan die stúck Zú groß sind, so Zerhaúw  
si will si warm sind, der teig múß nit

[210] Ein anderes weisses Zuckerwerk  
Nimm Tragant, lass ihn 2 Tage und Nächte lang  
in ein wenig Rosenwasser gut verschlossen  
einweichen, zerstosse es ganz fein, nimm dann Zucker  
und Kraftmehl, von beidem gleichviel.  
(Wenn es lang genug gestanden ist), knete  
es gut zusammen, drücke die Model  
darauf und lass es langsam backen,  
dass es schön weiss bleibt.

[211] Zucker-Mustacchini  
Nimm 4 Lot reinen, gestossenen Zucker, 3 Lot Mandeln,  
schäle und zerstosse sie klein, 1 Lot Mehl. Rühre es  
untereinander, nimm dann ein frisches Ei, gut  
geschlagen und hineingetan, und mache so  
einen hübschen kleinen Teig. Drücke dann  
Model darauf und backe es.

[212] Biskuit  
Nimm 6 Eiweiss und 2 ganze Eier und schlage  
sie mit einer Kelle gut eine ½ Stunde lang. Gib  
dann 1 Lot zerstossenen Anis hinein, ½ Pfund  
feinen Zucker, 12 Lot des besten Mehls,  
und rühre es gut untereinander. Der Teig sollte  
nicht dicker sein als lockerer Sauerteig. Bestreiche  
die Form gut mit Backbutter und fülle dann  
den Teig mit einem Löffel in die Formen;  
sie sollten nicht ganz voll sein. Mische Zucker  
und Mehl zu gleichen Teilen untereinander  
und streue durch ein Sieb ein wenig darauf.  
Schiebe es sogleich in den warmen Ofen,  
so gehen sie schön auf. Wenn sie oben gelb  
sind, so sind sie genug. Lass sie in der Form  
ein wenig abkühlen, nimm sie dann heraus. Hast  
du noch mehr Teig, so bestreiche die Model wieder  
gut mit Backbutter. Der Teig muss  
weich sein, dass er in die Formen fliessen kann.  
Sind die Stücke zu gross, so zerschneide sie,  
während sie warm sind. Der Teig darf nicht

dicker sin alls ein bachis teig, sie sind  
Vill besser alls enis brot Und bleiben lang  
güt.

/74v/ [213] Wisse leckerle

Klopf ein frisch ei, tú 1 löffel Vol ros=  
wasser darin, schnide 8 lot Zimet da=  
rin, 8 lot Zúcker, 8 lot mel Und ein  
wenig Zitronenschelfere, walg es  
auff ein tisch, schlags dan in die  
mödel, strew mäl auff ein blech  
Und legs daruff Und bache sie.

[214] gütte leckerle

Nim imber Und negele, iedes 2 lot,  
1 lot Zimet, ½ lot múscat blúst, das alles klein  
Zerschnetzlet, hung Und Zúcker, iedes  
ein fierlig woll warm gemacht,  
darnach das gwürtz darin geton  
Und den teig nit starck gemacht, si  
werden sonst Zäch, 1 leckerle mus  
6 lot haben.

[215] Zúckerbrot<sup>48</sup>

<sup>49</sup>Nim 5 eier, 2 halb eier schalle vol  
rosenwasser Undereinander  
klocket\*, ½ lb Zúcker fin gestosen, den  
Zweiteil der eier darin geton  
Und 3 stünd auff einer siten  
gerüert, ein lot amermel\*, 6 lot  
[oder nim nur 9 lot  
kerne mel Und fein amermel]<sup>50</sup>  
/75r/ Zart mel nemen Und in rüeren, bis das  
mel wol ingerüert ist Und den in  
[die papir geton mit  
einer kelen, klein oder gros]<sup>50</sup>  
ein basteten pfanen geton, oben heis  
Und Unden ein wenig heis, ist probiert.

dicker sein als ein Backteig. Die Biskuits sind viel besser als Anisbrot und bleiben lange gut.

#### [213] Weisse Leckerli

Schlag ein frisches Ei, gib einen Löffel voll Rosenwasser dazu, schneide 8 Lot Zimt hinein, 8 Lot Zucker, 8 Lot Mehl und ein wenig Zitronenschale. Knete es auf einem Tisch, fülle es dann in die Model, streue Mehl auf ein Blech, lege sie drauf und backe sie.

#### [214] Gute Leckerli

Nimm Ingwer und Nelken, von beidem 2 Lot, 1 Lot Zimt,  $\frac{1}{2}$  Lot Muskatblust, das alles klein geschnetzelt, Honig und Zucker, von beiden ein Vierling (3,75 l) recht warm gemacht. Gib dann das Gewürz dazu und mache den Teig nicht zu fest, sie werden sonst zäh. Ein Leckerli muss 6 Lot haben.

#### [215] Zuckerbrot

Nimm 5 Eier, 2 halbe Eierschalen voll Rosenwasser untereinander geschlagen,  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestossenen Zucker. Gib die Hälfte der Eier hinein und rühre sie 3 Stunden lang auf einer Seite, ein Lot Stärkemehl, nimm 6 Lot feines Mehl (oder nimm nur 9 Lot Dinkelmehl und feines Stärkemehl) und rühre es ein, bis das Mehl gut eingerührt ist und dann (fülle es mit einer Kelle in Papier, klein oder gross) gib es in eine Pasteten-Pfanne, oben heiss und unten nur ein wenig heiss. Ist ausprobiert.

[216] Einander gattung leckerle

Nim ½ mas hung, 8 lot Zúcker, 4 lot imber,  
1 lot Zimet, ½ lot negeli, ½ lot múscat  
nus, stoß das gwürtz nit Zú klein, schnetz=  
le [grün Zitronen schelfere]<sup>50</sup>  
klein, schüt 2 löffel Voll roffen wasser  
daran, das si weich werden, tún<sup>51</sup> [den hung und Zúcker]<sup>50</sup>  
in ein pfanen übers für bis es recht  
füd, dan tún die Übirigen stück aúch  
darin, rüer es Undereinander, würck  
das mel darin, mach den teig nit  
gar Zú keck, formier was dú wilt.

[217] gffülte offleten

Nim roßen Zúcker, kleine winberli  
Und ein wenig geriben brot Und ein  
wenig roffen wasser, rüer es woll Under  
einander, strich es aúff die offleten  
[eines meßer rúcks dick  
formier die oflada wie dú wilt mit eim meßer]<sup>52</sup>,  
Über litz es Und bach sineiner [!] pfanen mit  
schmaltz, nimfi herús Und bestrich si mit  
eier wis, dan las si nach ein wenig im  
schmaltz bachen.

[218] Gefült öpfel

Dú múßt die öpfel beschniden Und bim  
/75v/ stil aúß hauwen Und höllen, dan nim  
nüw schmaltz, las es Zergon allgemach,  
das nit feüller\*, dan nim geribne let=  
selten Und Zúcker Und wein ber, Zimt,  
negele, rüer es wol Undereinander Und  
tún es inn die aúsgehölte öpfel, das  
stückle wie dú bei dem stil abgehäu=  
wen haft, binde mit einem faden  
hüpschlich darüber, dan nim ein we=  
nig wasser Und frisch schmaltz in ein  
pfanen Uff die glúd Und las es allgem=  
mach braten, dú magst si aúch nür  
mit Zúcker Und new schmaltz füllen.

[216] Eine andere Art Leckerli

Nimm  $\frac{1}{2}$  Mass Honig, 8 Lot Zucker, 4 Lot Ingwer,  
1 Lot Zimt,  $\frac{1}{2}$  Lot Nelken,  $\frac{1}{2}$  Lot Muskatnuss.  
Zerstoppe die Gewürze nicht zu klein, schnetzle  
grüne Zitronenschalen  
klein, schütte 2 Löffel voll Rosenwasser  
hinein, dass sie weich werden. Stelle den Honig und den Zucker  
in einer Pfanne übers Feuer, bis es recht  
siedet. Gib dann die übrigen Zutaten auch  
hinein, rühre es untereinander, knete  
das Mehl hinein; mache den Teig nicht  
allzu fest und forme was du willst.

[217] Gefüllte Oblaten

Nimm Rosenzucker, kleine Weinbeeren  
und ein wenig geriebenes Brot und ein  
wenig Rosenwasser. Rühre es gut  
untereinander, streiche es auf die Oblaten  
(mit einem rückwärtigen Messer  
forme die Oblaten, wie du willst).  
Schlag diese zu und backe sie in einer Pfanne  
mit Butter. Nimm sie heraus und bestreiche sie  
mit Eiweiss. Lass sie noch ein wenig in der  
Butter backen.

[218] Gefüllte Äpfel

Du musst die Äpfel beschneiden und beim  
Stiel aushauen und aushöhlen. Nimm  
dann neue Butter, lass sie allmählich zergehen,  
dass sie nicht flockig wird (Rückstände ausscheidet). Nimm dann geriebene  
Lebkuchen, Zucker und Weinbeeren, Zimt und  
Nelken. Rühre es gut untereinander und  
fülle es in die ausgehöhlten Äpfel.  
Binde das Stück, das du beim Stiel  
abgehauen hast mit einem Faden  
hübsch darüber. Stelle dann ein  
wenig Wasser und frische Butter in  
einer Pfanne auf die Glut und lass es  
allmählich braten. Du kannst sie auch nur  
mit Zucker und neuer Butter füllen.

[219] Ein *ander* gattung öpfel  
befchnid die öpfel und hauw ſi in 2 ſtück,  
haü die bitſchge woll auß, tûn ſi in ein  
ſchüffel auß die glût mit wiſſem  
win Und friſch ſchmaltz Und Zimet,  
laßes allgemach ſieden, kers um, tûn  
ein wenig winber darin  
[Und Zúcker Und Zimet Und Roßwaſer]<sup>53</sup>.

[220] Confeckt Zúmachen  
So nim 1 küttenen Und bútz ſi frei wol ab, dz  
das karig\* ſüber darab keme, dan nim 2  
leimene heffen, thûn den einen *Über* dz  
/76r/ für Und waſſer darin Und dan nim den  
*anderen* heffen, thûn die *ander* küttenen da=  
rin Und *Verbind* den heffen mit einem  
tûch Und lûog, das die heffen in *einander* dienen  
oben am hals, dan tûn in *Under* obſich auß  
den *anderen* heffen, das der dampf auß  
dem *Undern* in den obern ſchlahe, Und die  
küttenen freilind werde, dan nim die  
küttenen Und ſchel ſi frei wol, Und haüwe  
das lindt dar Von, dan es muß Zart ſin.  
Dan nim ein ſilbernen löffel Und Zerüer  
es, das es werde wie ein Zart muß. Dan  
nim ein ſchüßlen Und nim eierklar Und  
roſenwaſſer Und Zúcker Und Zimet, Und  
dan ſo tûn ein löffel Vol küttenen muß  
darin, albers es muß Zúm erſten wolgeklopft  
ſin, dan rüer die küttenen woll *Undereinander*  
Und wan es wol gerüert haſt, ſo thûn wider ein  
loffel Vol, Und makes allemal an, ſo die  
küttenen werden Zúletſt Zäch, wan ſie dick  
ſind, ſo nim ofladen Und haüw ſie wie  
du wilt als hertzle oder ſternele, Und las  
es in der werme ſton, wie die hippen\*, aber  
man muß es nit bachen, magſt auch ſiden=  
fötze daran tûn Zúr Zier.

### [219] Eine andere Art Äpfel

Beschneide die Äpfel und schneide sie in 2 Stücke, schneide den Butzen heraus und stelle sie in einer Schüssel auf die Glut, mit Weisswein, frischer Butter und Zimt. Lasse es schwach sieden, kehre sie um, fülle ein wenig Weinbeeren hinein (und Zucker, Zimt und Rosenwasser).

### [220] Konfekt machen

Nimm 1 Quitte und wische sie sorgfältig ab, dass das Haarige sauber wegkommt, nimm dann 2 tönernerne Häfen, stelle den einen über das Feuer und fülle ihn mit Wasser. Nimm dann den anderen Hafen, gib die andere Quitte hinein und verschliesse den Hafen mit einem Tuch und passe auf, dass die Häfen oben am Hals ineinander passen. Stelle ihn dann umgekehrt auf den anderen Hafen, sodass der Dampf aus dem unteren in den oberen steigt und die Quitte angemessen weich wird. Nimm dann die Quitten, schäle sie gut und schneide das Weiche heraus, denn es muss zart sein. Nimm dann einen silbernen Löffel und verrühre es, dass es wie ein zartes Mus wird. Nimm dann eine Schüssel und nimm Eiweiss, Rosenwasser, Zucker und Zimt, und gib dann einen Löffel voll Quittenmus hinein – es muss immer zuvor gut geklopft sein –, rühre dann das Quittenmus gut untereinander und wenn du es gut gerührt hast, so gib wieder einen Löffel voll hinein. Mache das allemal so, so wird das Quittenmus zuletzt zäh, und wenn es dick ist, so nimm Oblaten und schneide sie wie du willst als Herzchen oder Sternchen und lass sie in der Wärme stehen, wie die Hippen. Man muss es nicht backen; man kann auch Seidenläppchen dazu machen zur Zier.

/76v/ [221] Schne ballen Zú machen

So nim rom, der nit *älter* seige gemolcha alls *von*  
abend bis am morgen, dan nim in ab  
der milch in ein schüßlen Und Zúcker Und  
roß wasser darin, dan klopff es wol biß  
das es schúmet, das es einer schneballen  
glich sicht, dan nim es mit einem silber=  
nen loffel al in ein schüßlen, Und dan  
klopff es widerum bis es schúmpft, dan  
nim es wider ab Und so fort an, múßt  
es ein *anderen* nach in ein schüßlen stelen,  
stel es zú dem Confect aúff, strew Zúcker drúff.

[222] Öpfel in schmaltz Zú bachen

schele si Und haw sie in 4 oder 8 teil, nach=  
dem sie gros sind, klopff dan eierwiß  
[Und saltz ein wenig]<sup>54</sup>  
oder klar Und dúnck die öpfel darin,  
dan nim sie drúß Und tröl sie woll  
im mel, Um dan würff sie in heis  
schmaltz Und bach sie frei röschen werden,  
dan richt sie an Und strew woll  
Zúcker drúff.

[223] ein andere gatung Von öpfel Und bieren

schel sie Und haúw die bischge wol aúß Und  
schnid wie man reben schnid, doch nit gar  
/77r/ Zú klein, melbs wol Und bachs im schmaltz ge=  
mach Und schön brún Und Zúckers woll, tún  
auch Zimet Under den Zúcker.

[224] Zúcker brötli

Erstlich nimpt man 1 ½ lb fin gestoffnen Zúcker *vom schönsten*  
Und túts in ein erdene kachel, darnach nimpt  
man 5 frisch eyer Und 2 halb eier schalen voll ro=  
senwasser Und schlagt die eier Und das roß=  
sen wasser woll ab mit einer kellen, dar=  
nach güßt man die eier in den Zúcker, ein  
wenig mer als den ½ teil Und rüerts  
¾ fiertel stünd all Zit aúff einer siten,

[221] Schneebälle machen

Nimm Rahm von frisch gemolkener Milch, die nur über Nacht stehengelassen wurde, dann schöpfe ihn von der Milch ab in eine Schüssel und gib Zucker und Rosenwasser hinein und schlage es gut, bis es schäumt, dass es aussieht wie ein Schneeball. Gib es dann mit einem Silberlöffel in eine Schüssel und schlage es dann wiederum, bis es schäumt. Nimm es dann wieder ab und so fort. Du musst es der Reihe nach in eine Schüssel geben. Tische es mit Konfekt auf und streue Zucker drauf.

[222] Äpfel in Butter backen

Schäle die Äpfel und schneide sie in 4 oder 8 Stücke, je nachdem, wie gross sie sind. Schlage dann Eiweiss (und ein wenig Salz) oder (Ei-)klar und tunke die Äpfel darin. Nimm sie dann heraus und wälze sie gut in Mehl und lege sie in heisse Butter und backe sie, (bis) sie ziemlich knusprig werden. Richte sie dann an und streue gut Zucker darüber.

[223] Eine andere Art mit Äpfeln und Birnen

Schäle sie, schneide die Butzen gut heraus und schneide sie, wie man weisse Rüben schneidet, aber nicht allzu klein, wälze sie in Mehl und backe sie langsam in Butter schön braun und zuckere sie gut und gib auch Zimt unter den Zucker.

[224] Zuckerbrötchen

Nimm als erstes 1 ½ Pfund fein zerstoßenen schönsten Zucker und gib es in eine Tonkachel, dann nimmt man 5 frische Eier und 2 halbe Eierschalen voll Rosenwasser und schlägt die Eier und das Rosenwasser kräftig mit einer Kelle, dann giesst man die Eier in den Zucker, ein wenig mehr als die Hälfte, und rührt ¾-Stunden lang ständig in die gleiche Richtung,

darnach güßt man die Übrigen eier auch  
darunder Und rüerts noch fiertel stünd,  
als dan nimpt man 9 lot schön mel  
Und rüerts auch darunder Und rüerts  
nür so Viel, das recht Undereinander kompt, dan  
gießt auß ein papir mit einer kellen,  
klein oder gros, nach belieben und tüts  
in ein türtenpfannen, machst oben auß  
ein starcke hitz, Unden minder, nür ein  
wenig, so sind sie fertig, ist probiert.

/77v/ [225] Zucker brot

Nim  $\frac{1}{2}$  lb Zucker, Zimet, negelin, muscat bluft,  
iedes  $1 \frac{1}{2}$  lot,  $\frac{1}{2}$  lot Coriander,  $\frac{1}{2}$  lot fenchel <sup>155</sup>  
muscat nüs, 1 Zinckle imber wolgestoffen  
Und 9 lot mel nemen Und diese stück wol Under=  
einander rüeren, dan nim 3 oder 4 eier, bis es  
recht ertige\* wirdt, das er woll Und gmach  
rinen kann, so ist er recht. Darnach nim ein  
ey Und mach ein teiglin Und walg es auß  
wie ein örle teig, so gros alls die türten pfa=  
nen ist, dan tün disen teig drin Und setz in  
auß ein rost, darunder ein wenig glüt, nit  
Zü vil, dan nim den teckel, der Über die dürten  
pfon gehört, machin heis, dün glüot druff ehe  
man ihn auß die dürten pfonen setzt, so  
Züchts den teig woll auß es ünnd allgemach  
bachen Und wol durch ziehen lassen, so bald  
es den recht bachen ist, so sol mans dan Zerschni=  
den wie mans gern haben will, breit oder lang,  
man müs es schniden wils warem ist,  
man mag auch winig gwürz drin tün.

/78r/ [226] Mandel käß

Nim ein lb mandel, brühe sie Und wirf  
sie in ein wasser Und wesch sie rein auß,  
1 mal\* oder 4, das es gantz rein wird,  
Und leg sie auß ein sib, das sie trüchnen,  
schüt sie in ein ribtopf Und rib sie frei klein,  
nim dan hüfen blaffen, so groß auß ein

dann giesst man die übrigen Eier auch dazu und rührt nochmals eine Viertelstunde. Sodann nimmt man 9 Lot schönes Mehl und rührt es auch darunter und rührt es nur so lange, dass es gut untereinander gemischt wird, dann giesst man es mit einer Kelle auf ein Papier, (formt) nach Belieben kleine oder grosse (Portionen), und gibt es in eine Tortenpfanne. Mache darüber eine starke Hitze und unten eine geringere, nur ein wenig, so sind sie fertig. Ist ausprobiert.

#### [225] Zuckerbrot

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, Zimt, Nelken, Muskatblust, von jedem  $1 \frac{1}{2}$  Lot,  $\frac{1}{2}$  Lot Koriander,  $\frac{1}{2}$  Lot Fenchel, 1 Muskatnuss, 1 gut zerstossene Ingwerwurzel und 9 Lot Mehl. Rühre diese Zutaten gut untereinander, nimm dann 3 oder 4 Eier, bis es recht zähflüssig wird, dass es gut und langsam fließen kann, so ist es recht. Nimm dann ein Ei und mache einen kleinen Teig und walle ihn aus wie einen Eierörliteig, so gross wie die Tortenpfanne ist, gib dann den Teig hinein und setze ihn auf einen Rost mit wenig Glut darunter, nicht zu viel. Nimm dann den Deckel, der zur Tortenpfanne gehört, mache ihn heiss, schütte Glut darauf, ehe du ihn auf die Tortenpfanne setzest, so lässt es den Teig gut aufgehen und allmählich backen und durch und durch heiss werden. Sobald es gut gebacken ist, soll man es zuschneiden, wie man es gerne haben will, breit oder lang. Man muss ihn schneiden, solange er warm ist. Man kann auch ein Weingewürz dazu geben.

#### [226] Mandelkäse

Nimm ein Pfund Mandeln, brühe sie und wirf sie in ein Wasser und wasche sie sauber, etwa viermal, bis sie ganz sauber werden, und lege sie zum Trocknen auf ein Sieb, schütte sie in einen Mörser und zerreibe sie genügend fein. Nimm dann Hausenblasen (Schwimmlase), so gross wie

gans ey, Zeriß sie klein in stückle Und leg  
sie in kalt wasser Und wesch sie rein auß,  
ein mal\* oder 3, dan nim ein topf darunder  
halb quart ein geht Und laß die hüßen  
blaffen in dem topf Und setz es Zú dem  
führ mit rein wasser Und las diß wol  
den 3ten teil insieden, dan nims Vom  
für Und laß kalt werden, darnach  
nim den 3ten teil Von den geribnen  
mandel Und mach darús ein mandel=  
füßen mit reinen wasser Und tún Zú=  
cker drin, setzs Zúm für Und laß es ein  
wenig aufffieden, aber nit frei lang, das  
nit schwarz werde, machs woll süeß  
Und nims Vom für Und güß darin  
/78v/ quartierlin\* roßwasser rüer es woll dar=  
under Und setz es auff ein ort, das es kalt  
werd, die andern Zweiteil der mandlen nim  
auff ün tuch Und güß dar Zú Von den hüßen  
blaffen Und ribs mit gwaldt durchs tuch, das  
nichts drinen blibet, wen du nun das gar  
dur gezogen hast, so nim das selbige und tún  
es wider in den Vorigen topf, Und setz es Zúm für  
Und las ein wenig auff fieden, tún drin  
wissen Zucker Und machs woll sües, koste  
es Und nims Von dem für Und las hübsch  
kül werden, darnach las die forme rein  
auß weschen mit kaltem wasser, schmir  
sie ein wenig mit baum oder mandel öll  
aber nit fast, dan schüt die mandel drin  
mit den hüßen blaffen gantz kül Über=  
schlagen, schünst werden sie schwarz, Und  
setze sie in einen keller, das sie gerinen, Und  
wan sie wilt auffgeben, so nim sie auß der  
form, lege sie aff die schüßlen Und treie  
das gebrech\* oben Und güß darúm die  
mandel milch Und strewe gefe[r]ten [!]  
Coriander Und Zucker, du magst es auch  
Vergülden Und wan etwas überbliben  
/79r/ were, das nit in die forme hete mogen, so

ein Gänseei, zerresse sie in kleine Stücke und lege sie in kaltes Wasser und wasche die sauber aus, etwa dreimal. Nimm dann einen Topf, in den ein halber Quart (d. i. ca. 1,5 l) hineinpasst, lasse die Hausenblasen in dem Topf und setze es mit reinem Wasser zum Feuer. Lass nun einen guten Drittel einsieden, nimm es dann vom Feuer und lass es kalt werden. Nimm dann einen Drittel der geriebenen Mandeln und mache daraus eine Mandelsuppe mit sauberem Wasser und gib Zucker hinein, setze es aufs Feuer und lass es ein wenig aufsieden, aber nicht zu lange, damit es nicht schwarz wird. Süsse es, nimm es vom Feuer und giesse ein Quärtli (2,67 dl) Rosenwasser hinein, rühre es gut darunter und stelle es an einen Ort, wo es kalt wird. Schütte die anderen zwei Drittel der Mandeln auf ein Tuch und giesse von den Hausenblasen dazu und drücke es kräftig durch das Tuch, bis nichts zurückbleibt. Wenn du das ganz durchgedrückt hast, so nimm dieses und gib es wieder in den gleichen Topf, setze es aufs Feuer und lass es ein wenig aufsieden. Gib weissen Zucker dazu und mache es recht süss, probiere es, nimm es vom Feuer und lass es schön kühl werden. Wasche dann die Formen mit kaltem Wasser sauber aus, schmiere sie ein wenig mit Baumöl oder Mandelöl, aber nicht zu stark, schütte dann die Mandeln mit den Hausenblasen hinein, überschlage es kühl, sonst werden sie schwarz, und setze sie in einen Keller, dass sie fest werden. Und wenn du sie hinaufgeben willst, so nimm sie aus der Form, lege sie auf die Schüssel und drehe die obere unebene Fläche nach unten und giesse die Mandelmilch darum und streue gefärbten Koriander und Zucker darüber; du kannst es auch vergolden. Und wenn etwas übrig bleibt, das nicht in der Form Platz fand, so

mache das gel mit safara, dan mache ein  
schüffel füecht mit wasser Und güß das  
darin Und las es gerinen, darnach schnid  
es wie Confect stückle Und legs um den randt.

[227] Mandeleier in der fasten

Reibe die mandel klein Und Züch die durch  
mit den hüffenblaffen wie obe gesagt beym  
mandel kes, Und süds hübsch ab, dan las  
die mandel mit den hüffen blaffen kü  
[Und gantz dick werden]<sup>56</sup>  
werden, dan nach nim andere mandel  
klein geriben Und mache die gel mit saffra  
Und mach ründ kügelin darús, glich  
alls eiertüter, dan nim kleine höltzle,  
die so lang sind als die eierschalen Und  
stecke an ein iedas höltzle ein solch gel  
dotterlin, dan nim eier schallen, die  
hüpfch rein Und gantz sind, Und stecke  
die Vorgenante dötterlin einen ied=  
lichs mit dem höltzle in eine schalen,  
das der doter in der mite blib in der  
schallen, dan guß daruff in die schale  
die mandel, die du durch getriben hast  
/79v/ mit der hüffen blaffen, das die schalen Voll  
werden, setz sie in ein sand, das sie hart  
gerinen, wan sie gerunen sind, so schele sie  
wie andere eier, Und schnide sie nach der  
leng miten Voneinander Und lege sie in  
ein schüffel. Wiltú so güß ein kalte mandl  
süpa oder ein roffenwasser darúm Und strew  
geferbt enis druff.

[228] Ein mandel müs

Zeribe mandel bei einer halbstünd,  
schlage 12 eier drin, ribs woll durchein=  
ander, nim 2 quart win in ein top[f] Und  
las in wol heis werden, tün Zucker Und  
kleine rosinle darin Und setz es Zum  
für und rüer es woll ab, das es nit an=

färbe es mit Safran gelb, feuchte dann eine Schüssel mit Wasser an, giesse es hinein und lass es gerinnen. Schneide dann Stückchen, wie Konfekt, und lege sie an den Rand.

[227] Mandeleier in der Fastenzeit

Reibe die Mandeln klein und verfare dann gleich mit den Hausenblasen wie oben beschrieben beim Mandelkäse. Siede es schön ab, lass dann die Mandeln mit den Hausenblasen abkühlen (und ganz dick werden), danach nimm andere fein geriebene Mandeln, mache sie mit Safran gelb, und forme runde Kügelchen daraus, gleich wie Eidotter. Nimm dann kleine Hölzchen, die so lang sind wie die Eierschalen, und stecke jedes Hölzchen an einen solchen gelben Dotter. Nimm dann die Eierschalen, die schön sauber und ganz sind, und stecke jeden der erwähnten Dotter mit einem Hölzchen in eine Schale, sodass der Dotter in der Mitte der Schale bleibt. Giesse dann in die Schalen die Mandeln, die du durchs Sieb getrieben hast mit der Hausenblase, dass die Schalen voll werden. Setze sie in Sand, dass sie ganz fest werden. Wenn sie geronnen sind, so schäle sie wie andere Eier und schneide sie der Länge nach mitten entzwei und lege sie in eine Schüssel. Willst du, so giesse eine kalte Mandelsuppe oder Rosenwasser darum und streue gefärbten Anis darauf.

[228] Ein Mandelmus

Zerreibe Mandeln etwa eine halbe Stunde lang, schlage 12 Eier hinein, reibe es gut durcheinander, giesse 2 Quart (d. i. 5,34 dl) Wein in einen Topf und lasse ihn recht heiss werden. Gib Zucker und kleine Rosinen hinein und setze es zum Feuer und rühre es gut, damit es nicht anbrennt.

bren, güs ein wenig roß wasser drin, rüer  
es flügs Undereinander Und bestrew es  
mit Zúcker Und gibs hin.

[229] Ein schne Zú machen

Nim gute milch Und wissen Zúcker Und  
eier Under die milch, dann nim 2 schniten  
semel, behe sie, Zúchs durch einen süessen  
win, strewe mandel Und ein wenig winbir  
/80r/ Und bútter daruff, tûn es darnach in die milch  
Und Zúcker, so wirt ein dicker saft, den heb mit  
einem löffel auß auf die semel, bis die schüß=  
fel Vol ist, dan stecke schöne blümle daruf.

[230] Mandel milch Zú machen

Zú  $\frac{1}{4}$  lb Mandel nim  $\frac{1}{2}$  wiß brötle, blútzger\*  
wertigs, schnids Zu schniten, beies freischön  
gel, dann nim<sup>57</sup> ein gút quertli fleisch  
brüe, die freikrefftig seige, Und so Vil wasser,  
schüt dis an das beit brodt, las es mit  
einander halb insieden, dan schüt es an  
die mandel, die Zúvor geschelt Und  
klein als ein teig gestosen seigendt, wan  
dú die mandel stofest, so schüt angentz  
ein löfel Vol kalte fleisch brüh dran, dam=  
mit sie nit ölig werden, Und so alewil  
ie ein löfel fol bis würt wie ein schöns  
teigli, heb das brot, das nit in mandel kome,  
sonder nur die brüh ab dem brot Und nit  
heis, sonder wans ein wenig kalet ist, dan rühr  
es mit einem löfel wol Undereinander, dan  
nimes mit dem löfel auß in ein túch Und tribs  
durch. Und trúcks wol auß in ein geschier,  
so ist sie gerecht, ist probiert.

Giesse ein wenig Rosenwasser hinein, rühre es schnell untereinander und bestreue es mit Zucker und tische es auf.

#### [229] Einen Schnee machen

Nimm gute Milch und rühre weissen Zucker und Eier unter die Milch; dann nimm 2 Schnitten Semmel, bähe sie (röste sie leicht), tunke sie in süssen Wein, streue Mandeln und ein wenig Weinbeeren und Butter darauf, lege sie dann in die Milch und den Zucker, so gibt es einen dicken Saft. Verteile den mit einen Löffel auf die Semmeln, bis die Schüssel voll ist und stecke schöne Blümchen darauf.

#### [230] Mandelmilch machen

Nimm zu  $\frac{1}{4}$  Pfund Mandeln  $\frac{1}{2}$  Weissbrötchen für einen Blutzger, schneide es in Schnitten, bähe es ziemlich gelb, nimm ein gutes Quärtli (2,67 dl) Fleischbrühe, die recht kräftig ist, und ebenso viel Wasser. Giesse dies an das geröstete Brot und lass es miteinander halb einsieden. Giesse es an die Mandeln, die zuvor geschält und fein wie ein Teig zerstoßen worden sind. Wenn du die Mandeln zerstoßest, so gib zunächst einen Löffel voll kalte Fleischbrühe dazu, damit sie nicht ölig werden, und zwar jeweils einen Löffel voll, bis es wie ein schöner kleiner Teig wird. Halte das Brot zurück, damit es nicht in die Mandeln kommt, sondern nur die Brühe vom Brot und nicht heiss, sondern wenn es ein wenig gestockt ist, dann rühre es mit einem Löffel gut untereinander, dann schöpfe es mit dem Löffel auf ein Tuch und drücke es durch. Und drücke es gut aus in ein Geschirr, so wird sie (die Mandelmilch) gut; es ist ausprobiert.

/80v/ [231] Allerlei Confeckt  
oder Zúcker rot, grün, blaw, gel, türckischblaw,  
violenbrún Zúferben

Zúm Roten nim presilgen holtz, file darvon  
mit einer filen 2 lot, mische darúnder ½ quídt [!]  
alaún, binde es in ein linis düchlin, henck  
es in 12 lot brúnen wasser 6 taglang,  
darnach túñ es Über das für, biß woll  
erwarmet, mit difem waser koche den  
Zúcker, so würt er schenrot.

grün

Nim safft Von kol krút oder mangold krút oder  
Von blawen gilgenbletern, so Vil gnúog ist,  
koch damit den Zúcker sowirt er grün.

blaw

Nim Jndicúm, gúme tragant, Jedes 1 lot,  
roten win 12 lot. Mach es wie mit dem  
roten.

gel

Nim saffara ½ lot, lege in ein frisch waser,  
dan werme es ob dem für Und síges dúrch  
im túch Und koch damit den Zúcker oder koch  
in mit schwertelblúmen safft.

türckisch blaw

Nim Jndicúm ½ lot, bleiwis 1 lot, Ungelösch  
/81r/ kalch 1 quínlin, stoße alles Zúpúlfer Und bind  
es in ein túchlin, hencks in ein ð brúnenwaser  
ein tag Und ein nacht, mach es warn [!] ob dem  
für Und koch den Zúcker damit.

Viollen brún

Nim safft Von blawen gilgen bis gnúogist,  
koch damit den Zúcker oder nim kleine stúckle  
Von brunem leder, ein hand Vol, lege sie  
in waser Über das für, las ein walz\* túñ,  
dan síge es Und koche damit den Zúcker.  
allso kannsts mit rotem leder rot machen.

[231] Allerlei Konfekt  
oder Zucker rot, grün, blau, gelb, türkisblau,  
violettbraun färben

Nimm zum Rotfärben Brasilholz, feile davon  
mit einer Feile 2 Lot (ab), mische darunter  $\frac{1}{2}$  Quint (1 Quentchen = 3,9 g)  
Alaun, binde es in ein leinenes Tüchlein, hänge  
es 6 Tage lang in 12 Lot Brunnenwasser,  
stelle es dann über das Feuer, bis es genügend  
warm ist. Koche dann mit diesem Wasser den  
Zucker, so wird er schön rot.

Grün:

Nimm Saft von Kohlkraut oder Mangoldkraut oder  
von blauen Lilienblättern, so viel wie nötig ist,  
koche damit den Zucker, so wird er grün.

Blau:

Nimm Indigo, Tragant-Gummi, je 1 Lot,  
12 Lot Rotwein. Mache es wie mit dem  
Rotfärben.

Gelb:

Nimm  $\frac{1}{2}$  Lot Safran, lege es in frisches Wasser,  
wärme es dann über dem Feuer und seihe es durch  
ein Tuch. Koche damit den Zucker oder koche  
ihn mit Schwertblumensaft (gelbe Iris).

Türkisblau:

Nimm Indigo  $\frac{1}{2}$  Lot, Bleiweiss 1 Lot, ungelöschten  
Kalk 1 Quentchen, zerstoße alles zu Pulver und binde  
es in ein Tüchlein. Hänge es in ein Pfund Brunnenwasser,  
einen Tag und eine Nacht, mache es ob dem Feuer  
warm und koche den Zucker damit.

Violettbraun:

Nimm Saft von blauen Iris, so viel wie nötig,  
koche damit den Zucker oder nimm eine Handvoll  
kleine Stückchen von braunem Leder, stelle sie  
in Wasser über das Feuer und lass es aufwallen;  
siebe es dann und koche damit den Zucker.  
Du kannst es ebenfalls mit rotem Leder rot machen.

[232] Ein gestandne mandelmilch

Nim fües mandel, schell Und stoße klein, mische da=  
runder Zücker Und rosenwasser Und ein wenig hechten  
brü oder brüe von kelberfüeß, strichs damit durch  
sib in ein blaten, las es über nacht stehen, so walet  
sie Züsamen wie ein galard, du magst sie dan  
in laub oder bleter legen und darnach in blaten.  
Du solt sie auch wol mit Zücker Und emis [!] be=  
sprengen.

[dise milch gibt zimliche narung, weicht den buch Und die brüst ist der lebern dien=  
stlich, meret die natur Und löschet den brenendin haren.]<sup>58</sup>

[233] Pomarantza Confeckt, auch mandel,  
enis, negeli oder Über Zücker pomarantz, piniöli,  
Zimet Coriander

Nim pomarantzenrindt, lege sie in frischwasser  
/81v/ 9 tag Und güs altag ein ander frischwasser dran. Zü=  
letzt laß sie ein wenig fieden, dan schnid das  
weiß fleisch darvon Und die rind den lan=  
gen weg dün Und klein, leg sie 1 tag Und nacht  
in Zerlaßnen Zücker Und wan sie ein wenig  
kocht hast, nim sie auß dem Zücker Und las sie dür  
werden, dann nim die Pamarantzenschelfere,  
oder geschelt oder Ungeschelt mandel, die Ungeschel=  
ten weren lenger, oder Zimet oder negele oder pini  
öly oder enis oder Coriander, tün dern eins der stücken  
in ein küpfere oder mösche becke, güß darüber mit  
Confeckt löfen [!] algemach gekochten Zücker bis  
auff sin stat hier Zwüfchen ab[er] sol der ander daß becki  
mit den pomarantzen oder was darin hin  
Und her wanen, damit alles frei wol Über=  
gosen wird mit dem Zücker bis gnüg ist, es sol  
ab[er] der Zücker so wol gekocht sin, das er sich glich als  
er auff die rind oder woruf es gegosen wirt Can=  
diere ./ wiltu es krüs oder rüch haben, sol der Cori=  
ander oder was rüch machen wilt wol mit Zücker  
bedecken, biß er ein zimliche große bekompt, dann nim  
ein Confecktlöfel mit einem engen löchlin Und güß  
den gekochten Zücker hoch oben herab auff den Vorge=  
melten Zücker Züg in das becke Und das ohn

[232] Eine bewährte Mandelmilch

Nimm süsse Mandeln, zerstosse sie fein, mische Zucker und Rosenwasser darunter und ein wenig Hechtbrühe oder Brühe von Kalbsfüssen. Drücke es damit durch ein Sieb (auf) eine Platte, lass es über Nacht stehen, so wird sie dann fest wie Gallerte. Du kannst sie dann in Laub oder Blätter legen und dann auf eine Platte. Du sollst sie auch gut mit Zucker und Anis bestreuen.

(Diese Milch ist ziemlich nahrhaft, macht den Bauch und die Brust weich, ist gut für die Leber, unterstützt die Natur und löscht den brennenden Harn).

[233] Orangen-Konfekt, auch Mandeln, Anis, Nelken oder überzuckerte Orangen, Pinienkerne, Zimt, Koriander

Nimm Orangenschalen, lege sie in frisches Wasser, 9 Tage lang und giesse täglich neues frisches Wasser dazu. Lass sie zuletzt ein wenig sieden, dann schneide das Weisse der Schale weg und schneide die Schale längs in dünne kleine Streifen. Lege sie einen Tag und eine Nacht in zerlassenen Zucker und wenn du sie ein wenig gekocht hast, so nimm sie aus dem Zucker und lass sie trocknen. Nimm dann die Orangenschalen und geschälte oder ungeschälte Mandeln – die ungeschälten halten länger – oder Zimt oder Nelken oder Pinienkerne oder Anis oder Koriander. Gib einen Teil davon in ein Kupfer- oder Messingbecken, giesse langsam mit dem Konfekt-Löffel den gekochten Zucker darüber, bis er erstarrt. Dazwischen soll aber der andere Teil im Becken mit den Orangen oder was noch darin ist, hin und her geschwenkt werden, damit alles gut mit dem Zucker übergossen wird, bis es genug ist. Es soll aber der Zucker so lange gekocht werden, dass er sogleich, wenn er auf die Schalen oder sonst wo gegossen wird, kandiert. – Willst du es gekräuselt oder rau haben, sollte der Koriander oder was du rau machen willst, gut mit Zucker bedeckt sein, bis er ziemlich gross wird. Nimm dann einen Konfekt-Löffel mit einem engen Löchlein und giesse den gekochten Zucker von hoch oben auf das erwähnte Zuckerzeug und das andere in das Becken herab, und das ohne ...,

[fo werden sie desto rücher  
wan der Zúcker wol gekocht ist  
Und las hin Und her wanen, es sol  
auch der Zúcker garwol gekocht sin.]<sup>69</sup>

/82r/ [234] Wiltú bretzgele oder derglichen  
etwas machen

Nim Zú 4 gantzen eiern ½ glefle bran=  
ten win, nüw schmaltz, fo Vil alls ein eÿ,  
4 güt löffel Vol honig, enis Klein gestofen  
Und Zimet, rüer alles woll  
Undereinander, dan nimb Zart mel Und  
mach ein hüpfchen teig drús, formier  
es wie dú wilt, dú magst auch mö=  
del druff trücken Und sie bachen.

[235] ein andere gatung

Nim Zú 1 blützger\* wis brot teig,  
3 eier, sües schmaltz, fo Vil alls<sup>60</sup> ein  
eÿ, hüng, biß es sües ist, nim wenig eniß,  
rüer es undereinander, dan nim Zart  
mel Und mach ein teig, nit gar Zú  
dick, das dú in wol könest auß ma=  
chen Und formier was dú wilt, alls  
bretzgele, Zwifelstrick, hertzle, auch  
latinische büstaben / Und der glichen.

/82v/ [236] Confeckt Von Zúcker Und bifem

Nim gúme tragand, leges in roßwaser biß es  
weich wirt, rüeres wie ein teig, nim einer  
haselnús groß, stose es in einem mörfel, spren=  
ge daruff gestoßnen Zúcker, biß gnúog ist,  
Und 7 gran bifem in roßwaser Zeriben,  
mische es dürcheinander, mach darús ein teig,  
wiltú sie befer haben, tún mer Zúcker Und  
bifem darzú Und ein wenig múscad blúft  
Und amelmel\* oder roten sandel, mische es wol  
Undereinander, biß glich einem teig wirt, dar=  
nach vormier, was dú wilt, dör es an dem

so werden sie umso rauer,  
wenn der Zucker gut gekocht ist.  
Und lasse es hin und her schwenken; der  
Zucker soll auch sehr gut gekocht werden.

[234] Willst du Bretzeln oder etwas  
Derartiges machen

Nimm zu 4 ganzen Eiern  $\frac{1}{2}$  Gläschen  
Brantwein, frische Butter, so viel wie ein Ei,  
4 gute Löffel voll Honig, klein gestossenen Anis  
und Zimt, rühre alles gut  
untereinander. Nimm dann feines Mehl und  
mache einen hübschen Teig daraus, forme  
ihn wie du willst, du kannst auch Model  
darauf drücken und sie backen.

[235] Eine andere Art

Nimm zu einem Blutzger Weissbrotteig  
3 Eier, süsse Butter, so viel wie ein Ei,  
Honig, bis es süss ist, nimm wenig Anis,  
rühre es untereinander, nimm dann feines  
Mehl und mache einen Teig, nicht allzu  
dick, dass du ihn gut auswallen kannst  
und forme was du willst, wie etwa  
Bretzeln, Zweifelstricke (verschlungenes Gebäck ohne Anfang und Ende),  
Herzchen, auch lateinische Buchstaben und dergleichen.

[236] Konfekt aus Zucker und Bisam

Nimm Gummitragant, lege ihn in Rosenwasser, bis  
er weich wird, rühre ihn wie einen Teig, nimm so viel  
wie eine Haselnuss gross ist, zerstosse es in einem Mörser,  
streue gestossenen Zucker darauf, bis es genug ist,  
und zerreibe 7 Gran (d. i. 0,45 g) Bisam in Rosenwasser,  
mische es durcheinander, mache einen Teig daraus.  
Willst du es besser haben, gib mehr Zucker und  
Bisam dazu und ein wenig Muskatblust  
und Emmermehl oder roten Sandel, mische es gut  
untereinander, bis es wie ein Teig wird.  
Forme es danach, wie du willst, lass es im Schatten

ſchaten Und ſo dũ ſie wilt ferben, miſche  
darunder, was farb dũ wilt, doch das die  
farben Unſchedlich feien, man kan ſie auch  
Vergũlden oder Verſilbern.

[237] einanders

Nim Cumiarabici 10 lot, Zũcker 8 lot, amel=  
mel 6 lot, biſem 20 gran, miſch alles  
dũrcheinander Und machs wie oben geſagt.

[238] Ein Confect – Alerlei Von frũchten  
oder tieren Und geſchieren

Nim gũme tragant, bereites wie oben gelert,  
nim allzin\* Zũ 8 lot Zũcker, einer haſelnũß  
groß des dragan deiglin wie oben, dar=  
/83r/ nach tũn dũn darunder ein wenig limo=  
nen ſafft mit ſampt eier Clar, wol dũrch=  
einander, danach miſche algemach dar=  
Under 8 lot Zũcker, mache darũß ein teig,  
lege in auff einen diſch Und wũrck in  
wol mit anderem Zũcker, mach darũß  
ein weichen teig glich wie mit mell  
ein teig macht, walle in mit einen  
walholtz, mache darũs formen oder geſchir,  
was dũ wildt Und trockne ſie hinder dem  
offen oder ſonſt an einem warmen ort.  
Diſſes Confect oder geſchier mag man ge=  
brũchen fũr andere blaten, ſo Ver\* kein war=  
me ſpis darin geton werden Und kan  
man die blaten Zũletſt auch eſſen und iſt  
gar lieblich, ſo dũ ſie wilt beſer haben, ſo  
nim ſũes mandel, ſchel Und ſtos ſie klein, miſche do=  
runder Zũcker Und roßwaſen bis gnũog iſt,  
mache darũß ein teig Und mache diſen teig  
in den anderen teig hinin, alſo das er im mit=  
ten ſeig, ſo wirt es Vaſt lieblich Zũ eſſen, oder  
mach den erſten teig an mit Zũcker Und  
eier Clar Und machs wie vor,  
[man mag diſes Cnofect [!] ferben nach dinem gefallen]<sup>61</sup>

trocknen, und wenn du es färben willst, mische die gewünschte Farbe darunter, doch pass auf, dass die Farben unschädlich sind. Man kann es auch vergolden oder versilbern.

[237] Ein anderes Rezept

Nimm 10 Lot Gummi arabicum, 8 Lot Zucker, 6 Lot Emmermehl, 20 Gran Bisam. Mische alles durcheinander und mache es so, wie oben beschrieben.

[238] Ein Konfekt – allerlei von Früchten oder Tieren und von Geschirren

Nimm Tragant-Gummi, wie bereits oben erklärt, nimm wie immer zu 8 Lot Zucker, ein Haselnuss grosses Tragant-Teiglein, wie oben, mische danach ein wenig Limonadensaft samt Eierklar darunter, gut durcheinander gemengt, mische dann allmählich 8 Lot Zucker darunter, mache daraus einen Teig, lege ihn auf einen Tisch und knete ihn gut mit anderem Zucker. Mache daraus einen weichen Teig, so wie man mit Mehl einen Teig macht, und walle ihn mit einem Wallholz. Mache daraus Formen oder Geschirr, was du willst, und trockne sie hinter dem Ofen oder sonst an einem warmen Ort. Dieses Konfekt oder Geschirr kann man auch für andere Platten brauchen, sofern keine warmen Speisen hineingelegt werden, und die Platten kann man zuletzt auch essen, und das ist ganz lieblich. Wenn du sie besser haben willst, so nimm süsse Mandeln, schäle sie und zerstosse sie fein, mische Zucker und Rosenwasser darunter, bis es reicht, mache daraus einen Teig und lege diesen Teig in den anderen Teig hinein, dass er in die Mitte kommt, so wird es ganz lieblich zu essen. Oder mache den ersten Teig mit Zucker und Eierklar an und mache es wie vorher. (Man kann dieses Konfekt nach eigenem Gefallen färben.)

/83v/ NB auß der pasta degenua wie im  
 85 blat stet, kanst allerlei mödel Machen  
 wie dort gesagt ist, kanst auch hertze,  
 fterene allerlei bilder oder was du wilt,  
 man hat auch stürtzine mödel darzu,  
 das mans kann mit abstüpfen, was  
 abgaht kanst wider Zufamen thun wie  
 die bimben Zelten teig, aber du mußt  
 für das mel Zucker nehmen, darus  
 kanst stükle ein fingers lang machen mit  
 dürten klüben Zieren, Und Vergülden wie  
 martzipan, dan legs über nacht wider  
 auff süber teller Und las wider in der war=  
 men stüben ston, das woll trocknet, dan  
 nim ein trücken, leg Papir drin, dan über=  
 legt mit solchen sachen Und wider papir Und  
 wider Zucker Und also fortan, biß du kanst,  
 also bliben si 2 oder mer Jahr gut, es ist ein  
 gut krefftig eßen für die kranken Und  
 gesunde Und für kindende frauwen, du  
 mußt nit sovill Zucker nehmen oder es  
 würdt dan zech.

/84r/ [239] Wie man hirtzen hörnli machen sol  
 Nim eier darnach du Vil machen  
 wilt, nim das gel Von einem ei Und  
 dan Zwei gantz eier, klopf es wol, dan  
 thun Zucker darin [oder honig]<sup>61</sup> biß dich guot dünckt  
 Und ein<sup>62</sup> guteil enis Und ein  
 wenig süses schmaltz, nim allweg Zu 2 lb [?] bröt=  
 liteig, 5 eier Und mach den deig nit gar  
 Zu keck Und dan würck in woll ohne mell.  
 [man macht si auch nur mit eier Und Zucker Und mel.]<sup>61</sup>

[240] Wie man breffen machen sol  
 Nim eier so Vil du machen wilt, auch  
 so Vil honig Und ein Knollen geffotten  
 schmaltz, thun es über das für, laß  
 laß [!] es woll warm werden, den honig  
 Und das schmaltz, darnach klopf die

NB. Aus der Genueser Pasta, wie im Blatt 85 (nach Blatt 86) geschrieben, kannst du allerlei Model machen, wie dort erwähnt, du kannst auch Herzchen, Sternchen, allerlei Bilder oder was du willst machen, man hat auch blecherne Model dafür, dass man es damit abstechen kann. Was übrigbleibt, kannst du wieder zusammenkneten wie Teig für Lebkuchen, aber du musst für das Mehl Zucker nehmen. Daraus kannst du einen Finger lange Stückchen machen, mit Torten-Bröckchen verzieren und vergolden wie Marzipan. Lege sie dann über Nacht wieder auf einen sauberen Teller und lass sie wieder in der warmen Stube stehen, dass sie gut trocknen, nimm dann eine Schachtel, lege Papier hinein, fülle diese Sachen hinein, dann wieder Papier und wieder Zucker und so fort, soweit es reicht. So bleibt es zwei Jahre lang oder länger gut. Es ist ein gutes, kräftiges Essen für Kranke und Gesunde und für Frauen im Kindbett. Du musst nicht allzu viel Zucker nehmen, sonst wird es zäh.

[239] Wie man Hirschen-Hörnli machen soll

Nimm Eier, je nachdem, wie viel du machen willst, nimm das Eigelb und dann zwei ganze Eier, schlage sie gut, gib dann Zucker (oder Honig) dazu, bis es dich gut dünkt, und eine rechte Menge Anis und ein wenig süsse Butter. Nimm jeweils zu 2 Pfund (?) Brötliteig 5 Eier und mache den Teig nicht gar zu fest und dann knete ihn gut ohne Mehl. Man macht sie auch nur mit Eiern, Zucker und Mehl.

[240] Wie man Bressen (Bricelets) machen soll

Nimm so viele Eier, wie du machen willst, auch so viel Honig und einen Knollen gesottene Butter. Stelle es über das Feuer, lass es schön warm werden, den Honig und die Butter, schlage dann die

Eier woll, dan schüt si in den honig  
Und thûn Jmber Und pfeffer darin,  
darnach dû si gern reß haben wilt  
Und ein wenig saltz, mach den teig nit  
so gar fest, eben das dû Jhn woll wall=  
len kanst, salb das Jffen wol so kom=  
men si desto lieber außf.

[241] Wie man hipen\* machen fol.

/84v/ Nim Zû einer halb maß wasser [oder milch]<sup>63</sup> 3 löffel  
Vol hung Und mach es allso, nim ein  
wenig wasser Und thûn den honig da=  
rin Und heb es Über das für, das der  
hung woll zergange, darnach schüt  
das ubirig wasser auch darin Und las  
es wol lauw werden, dan nim es Von  
dem für Und rüer mel [Und ein ey]<sup>63</sup> darin Und mach  
Jn der dicke wie ein öpfel küchle deig,  
rüer Jhn alle Zit, die wil dû die mach=  
ist Und halt Jn bei der werme alle Zit  
Und tûn darin ein guoteil pfeffer,  
man mag auch ein wenig Zûcker da=  
rin thûn, so werden si desto besser, salb  
das iffen wol Und tûn ein kellen  
voll Zmall darin Und las es bachen.

[242] Wie man eier milch machen fol

Nim 6 eier, klopf es woll, dan nim etw[as]  
mer als halbs quertli milch darin Und ein  
guotheil Zûcker, das si frei sües werd,  
klopf alles woll Under ein anderen,  
darnach nim ein Zinenn schüßlen Und  
/86r/<sup>64</sup> salb si freiwol mit neüwem schmaltz,  
schüt es darin Und stell es außf ein glût  
pfanen Und laß es allgemach bachen. Und  
wan es schir gstanden ist, so streüw Zûcker  
Und weinber daruff Und wan es gar  
gestanden ist, so nim es alls balt ab  
oder es würt Zû hert.

Eier gut, schütte sie in den Honig  
und gib Ingwer und Pfeffer hinein  
und, wenn du sie gern salzig haben willst,  
auch ein wenig Salz. Mache den Teig nicht  
allzu dick, nur so, dass du ihn gut  
auswallen kannst. Schmiere das Eisen gut,  
so kommen sie leichter wieder heraus.

[241] Wie man Hippen machen soll  
Nimm zu einem halben Mass Wasser (oder Milch) 3 Löffel  
voll Honig und mach es wie folgt: Nimm ein  
wenig Wasser und gib den Honig hinein  
und stelle es auf das Feuer, sodass  
der Honig gut zergeht. Schütte dann  
das übrige Wasser auch hinein und lass  
es lauwarm werden. Nimm es dann vom  
Feuer und rühre Mehl (und ein Ei) hinein und mache es  
in der Dicke wie einen Apfelküchli-Teig.  
Rühre ihn ständig, während du das machst  
und halte ihn ständig an der Wärme  
und gib recht Pfeffer hinein.  
Man kann auch ein wenig Zucker dazu  
geben, so werden die Hippen umso besser. Fette  
das Eisen gut ein und gib jedes Mal eine Kelle  
voll hinein und lass es backen.

[242] Wie man Eiermilch machen soll  
Nimm 6 Eier, schlage sie gut, giesse dann ein  
gutes halbes Quärtli (ca. 1,5 dl) Milch hinein und  
recht viel Zucker, dass sie genügend süss wird.  
Schlage alles gut untereinander,  
nimm dann eine zinnerne Schüssel und  
schmiere sie recht gut mit neuer Butter ein,  
schütte es hinein und stelle es mit der Pfanne  
auf die Glut und lass es allmählich backen. Und  
wenn es fast fest ist, so streue Zucker  
und Weinbeeren darauf und wenn es ganz  
fest ist, so nimm es sogleich weg,  
sonst wird es zu hart.

[243] Wilt dũ Eier Ziger machen  
So nim ein maß milch Und thũn ſi Über  
das für, laß ſi ſchir ſieden, doch nit gar,  
dar nach nim 6 eier, klopf ſi wol Und  
ſchüt ſi in die milch, darnach nim  
nür ein klein wenig effig Und brich  
es Zũ vollend\*, las es nit Zũ lang ſieden,  
das er nit hert werde, dar nach Zũch  
Jhn auß in die Zeinle oder ſonſt Jn mödel.

[244] Wiltũ gũte trit\* machen oder bretzgili  
So nim eier ſo Vill dũ machen wilt, wan  
man nür das gel dar Von nimpt, ſo werden  
ſi deſto beſſer Und ſchöner, klopf ſi wol, dan  
rüer Zũcker darin, darnach dũ ſi fües haben  
wilt und Enis, dan nim gũt mell Und  
würck den deig, dũ magſt auch darin thũn  
Zimet Und muſcat nuß, formier doruß,  
was dũ wilt und bach ſi in einem laúwen  
[bachoffen außf einem martzipan blech]<sup>65</sup>.

/86v/ [245] Paſten de genúa  
Nim 8 gros küttena Und 8 groß grúnacher,  
thũ ſi fũber abwüſchen, alſo gantz in einen  
haffen, da ſi woll witi\* haben, Und waſſer,  
das es drob Zũſamen ge, ſchware ſi mit ei=  
nem leiminen\* deckel wol Under,  
laß ſieden bis die hũt an den öpfen offen  
iſt, nim ſi auß dem waſſer außf ein  
bretlin, las ſi erkalten, darnach nim  
die küttenen auch heruß, wan ſi wol  
lind ſind, lege ſi auch außf 1 bret Und  
las erkaltten, darnach nim das lind  
von Öpfen Und küttenen, dũn die hũt  
Und bitſchge davon, Nim 1 ½ lb opfel in  
ein ſteine mörfel, ſtos gar klein, des  
glichen dũn mit 1 ½ lb küttenen, dan  
dũn es Zũſamen in den mörfel Und  
ſtos ſi wol Undereinander, darnach  
dũn ſi in 1 möſchene pfanen Und 2 pf

[243] Willst du Eier-Ziger machen  
Nimm ein Mass Milch und stelle sie über  
das Feuer. Lass sie fast sieden, aber nicht ganz,  
nimm danach 6 Eier, schlage sie gut und  
schütte sie in die Milch. Nimm dann  
nur ein wenig Essig und bringe es vollständig  
zum Scheiden. Lass es nicht zu lange sieden,  
dass es nicht hart wird. Nimm dann den  
Ziger heraus in die Körbchen oder sonst in die Model.

[244] Willst du gute Triete oder Bretzeli machen  
So nimm Eier, so viel du willst; wenn  
man nur das Eigelb davon nimmt, so werden  
sie umso besser und schöner. Schlage sie gut, dann  
rühre Zucker hinein, je nachdem wie süß du sie  
haben willst, und Anis. Nimm dann gutes Mehl und  
knete den Teig. Du kannst auch Zimt und  
Muskatnuss hinein tun. Forme daraus,  
was du willst, und backe es in einem lauwarmen  
Backofen auf einem Marzipan-Blech.

[245] Pasta di Genova  
Nimm 8 grosse Quitten und 8 grosse Grunacher-Äpfel,  
wische sie sauber ab. (Lege sie) ganz in einen  
Hafen, wo sie genug Platz finden, und (gib) Wasser,  
dass es darüber stehe; drücke sie mit  
einem Tondeckel gut unter (Wasser),  
lass sie sieden, bis die Haut an den Äpfeln aufspringt,  
nimm sie dann aus dem Wasser auf ein  
Brett, lass sie erkalten. Nimm dann die  
Quitten auch heraus, wenn sie recht  
lind sind, lege sie auch auf ein Brett und  
lass sie erkalten. Nimm dann das Weiche  
der Äpfel und Quitten, entferne die Haut  
und die Butzen, nimm 1 ½ Pfund Äpfel in  
einen steinernen Mörser und zerstosse sie ganz fein.  
Mache dasselbe mit den 1 ½ Pfund Quitten.  
Gib sie dann zusammen in den Mörser und  
stosse sie gut untereinander. Gib sie dann  
in eine Messingpfanne mit 2 Pfund

fin gestoffnen Zúcker darzú Über 1 kolfürlin  
 rüer es flifig Und las ein wenig  
 fieden, darnach nim  $\frac{1}{4}$  lot allkermäs,  
 Zertrib es mit 1 lot roß wasser, rüer  
 es an, wie kläre\*, fchütte es fampt 4 lot  
 /85r/ Zimet wasser in die pfanen, rüere  
 es imer wol Undereinander,  
 las es nit anbrenen, wan es gnúog  
 geffotten ift Und fich Von der Pfanen  
 fchelt, fo ftriche es aúff Zine teller  
 $\frac{1}{2}$  fingers dick, las Über nacht in  
 den warmen ftúben ften, fo get  
 es ab darvon, kanft allerlei mödelin  
 machen. NB bißúch 83 blat, findteft mer von  
 difer pastnn.

[246] Cittronen lattwergen

Nim 8 fchöne groffe küttenen, thún fi füber  
 albgewüfcht allfo gantz in einen ehr=  
 rinen haffen, las fi im wasser fin  
 hofflich [...] <sup>66</sup> fieden, bißi lind find, leg  
 fi dan aúff ein bret Zú erkallten,  
 fchelle fi Und trib das lind dúrch  
 ein härin fib, nim 1 lb Zúckers, tún  
 in in ein pfanen, tún 1 glefli wasser  
 daran, las in bloß recht aúfffieden,  
 nim von 2 frifchen eiern das weis Und  
 fchüt ein wenig wasser daran Und  
 klopff es wol mit einem beffelin Zú  
 einem fchúm, dan fchüt es aúff den  
 /85v/ fiedenden Zúcker Und las es wol mit  
 einandern aúfffieden, darnach nim  
 das Unfüber mit mit [!] einer fchúm=  
 kellen darab, darnach las den Zúcker  
 fieden bis er hert ift. Probier fi mit  
 dem deller wie dú weißt, nim dan den  
 durchgchlaggen küttenen 2 lb, rüere fi  
 in den Zúcker Und las es aúff einem  
 kol für ein guot will fieden, nim 4 frifch  
 Cittronen, wüfche fi füber ab, lasse dan

fein gestossenem Zucker. Rühre es fleissig über einem Kohlenfeuer und lass es ein wenig sieden. Nimm dann  $\frac{1}{4}$  Lot Alkermas (Grüner Kardamom?) zerreibe es mit 1 Lot Rosenwasser, rühre es an wie Wäschestärke, schütte es samt 4 Lot Zimtwasser in die Pfanne, rühre es immer gut untereinander, lass es nicht anbrennen. Wenn es genug gesotten ist und es sich von der Pfanne löst, so streiche es  $\frac{1}{2}$  Finger dick auf einen Zinnteller. Lass es über Nacht in der warmen Stube stehen, so löst es sich davon. Du kannst allerlei Model machen. NB. Vergleiche Blatt 83, dort findest du mehr über diese Pasta.

#### [246] Zitronen-Latwerge

Nimm 8 schöne grosse Quitten, wische sie sauber ab und lege sie ganz in einen eisernen Hafen. Lass sie im Wasser schön behutsam sieden, bis sie lind sind. Lege sie dann auf ein Brett zum Abkühlen, schäle sie und drücke das Weiche durch ein Haarsieb. Nimm 1 Pfund Zucker und gib ihn in die Pfanne, giesse 1 Gläschen Wasser dazu, lass es nur recht aufsieden.

Nimm von 2 frischen Eiern das Eiweiss und giesse ein wenig Wasser dazu und schlage es gut mit einem Besen zu einem Schaum. Schütte es dann auf den siedenden Zucker und lass es gut miteinander aufsieden. Schöpfe dann das Schmutzige mit einer Schaumkelle ab und lass dann den Zucker sieden, bis er hart ist. Probiere es mit dem Teller wie üblich, nimm dann von den durchgedrückten Quitten 2 Pfund, rühre sie in den Zucker und lass sie auf dem Herd eine gute Weile sieden. Nimm 4 frische Zitronen, wische sie sauber ab, lass dann

die schelfere daran, rib si an einem rib=  
eiffen bis auff das süre, dan nim die  
geribne Citronen Und rüere si auch  
in die pfanen, siede es gschwind ab  
auff einen glut, ie bleicher ie besser,  
wans langen faden gibt, so ist si gnug  
gsotten, gießsi si auff einen glatten  
teller einen kleinen fingers dick, wan  
du si aufstellen willt, so Zerhaüw si  
Zu kleinen riemli.

#### [247] Zwetzgen lattwergen

Nim 1 Zeinen Voll, tu die stein hinweg  
und die Zwetzgen in ein keffel, brüie si  
/87r/ Und rüere si, das si nit anbrenen, ribe si durch  
das krieße sib, siede si in, das si nit gar stark  
dick werde, wan si schier gnug gsotten  
ist, so tun darin 2 lot gestoffnen enis  
Und ein wenig lavander blümle,  
rüere es woll Undereinander, darnach  
thun si in ein leimnen haffen Und  
stelle si 8 tag auff den warmen offen  
wan si oben keck ist, so bestrich si mit  
warmen bach schmaltz, las si darnach  
noch 3 tag auff dem offen sten, behalt  
si dan, so würt si nit graw, auff disse  
wis macht man auch von Pflüman und krichen\*.

#### <sup>67</sup>[248] Zitronen saft

Nim das für darvon, für 1 lb saft 4 lot  
honig Zucker, noch belieben ein wenig Zimet,  
koche biß recht ist, dieser sirup mag man Znunis  
Und Zu nachteßen, fur sosen, ist fast gut den menscha  
Zu schirmen für der grüßen Pestelentz und für  
ales giffit, der sich defen besorget.

#### <sup>68</sup>[249] Küttenen lattwergen rote lütterere

6 lb schöne woll abgewüschte Küttenen ohn  
beschintten, Zerhaüw iede in 8 stück, tun  
si Zu 6 mas brunen wasser in ein haffen

die Schalen daran, reibe sie an einer Raffel bis zur sauren Frucht, nimm dann die geraffelten Zitronen(schalen) und rühre sie auch in die Pfanne. Lass das rasch aufsieden auf der Glut, je heller es bleibt, umso besser. Wenn es lange Fäden zieht, so ist es genug gesotten. Giesse es auf einen glatten Teller einen kleinen Finger dick. Wenn du sie auftischen willst, so zerschneide sie zu kleinen Streifen.

#### [247] Zwetschgen-Latwerge

Nimm 1 Zaine voll (Zwetschgen), entferne die Steine und gib die Zwetschgen in einen Kessel und brühe sie und rühre sie, dass sie nicht anbrennen. Reibe sie durch das Kirschensieb, lass das Mus sieden, aber (so), dass es nicht zu dick wird. Wenn es fast genug gesotten ist, so gib 2 Lot zerstoßenen Anis dazu und ein wenig Lavendelblüten. Rühre es gut untereinander, dann schütte es in einen tönernen Hafen und stelle es 8 Tage lang auf den warmen Ofen. Wenn es oben fest geworden ist, so bestreiche es mit warmer Backbutter. Lass es dann noch 3 Tage auf dem Ofen stehen, behalte es dann so, so wird es nicht grau. Auf diese Art macht man es auch mit Pflaumen und Kriechen-Pflaumen.

#### [248] Zitronensaft

Nimm den sauren Teil der Frucht. Für 1 Pfund Saft gib 4 Lot Honig oder Zucker, nach Belieben ein wenig Zimt. Koche es, bis es reicht. Dieser Sirup passt zum Znüni und zum Nachtessen und für Saucen. Er ist sehr gut, um den Menschen vor der grausamen Pest zu schützen und für alles Gift, das diese erzeugt.

#### [249] Quitten Latwerge

Nimm 6 Pfund rote, saubere, gut abgeriebene Quitten, ungeschält, zerschneide jede in 8 Stücke, gib sie mit 6 Mass Brunnenwasser ungedeckt in

ohn deckt, mach ein fürle darneben Und  
 las es also gemacht fieden, biß Ungefar außf  
 2 mas, dan tûn es in ein sack Und trûck es  
 auß, darnach nim 1 lb des besten Zûckers sampt  
 ¼ mas brûnen wasser wol gerüert Und  
 las es fieden, bis es so Zech ist alls hartz,  
 stel die brü außf ein glût pfanen, das  
 /87v/ si warm blib, gieffe dan die warm brü  
 fin sanpf in den Zûcker, alls dan dise stûck  
 lasse ineinandern fieden, darnach schütte  
 alles dÛrch ein dÛnen sack, tûn es wider  
 in ein pfanen Und laß es immer Zû darin,  
 rÛrend ob einem kolfÛrli fieden, biß ohn=  
 gefar ½ mas Überblibt, brobier es außf ein  
 teller, so bald dÛ das tröpfle uff heben  
 kanst, das dÛ daruff gfelt hast, so ist es  
 gnûg, müsts all dan strags Vom für  
 nemen, [si muß nit dicke fin als Jmenhûng,  
 süst in eim aügenblick *Verfoten.*]⁶⁹  
 netze dan die mödel nicht,  
 sonder binde kÛtten kern in ein dÛchle  
 Und bestrich die mödel darmit, gieffe  
 dan die latwergen außf das dÛneste  
 all fein kann, lasse si etlich tag sten, darnach  
 nim si ab; so si nit ab will gen, so stel si ½ stûnd  
 außf den warmen offen, so wÛrt si abgen,  
 sol an der trÛchne behalten werden.

[250] Dicke schöne [?] kÛttenen latwergen

Nim kÛttenen, beschnide si sÛber, tÛ die  
 bitschge wol drÛs, mache auß einer kÛttenen  
 16 stûck, diffen stûcken nim 6 lb, tÛ si in ein  
 ehrenen haffen, schÛtte 2 mas kÛttinen⁷⁰  
 /88r/ brü daran, Verdecke den haffen Und  
 pflenne\* sÛ biß si lind fin⁷¹,  
 trib es dan dÛrch ein hÛrin  
 sibli in der werme, nim das dÛrchgeschlagne  
 muß in ein groffen mÛschene pfanen, rÛre  
 darin 1 mas kÛttenen brü Und laß es ein  
 gÛt will fieden, nim dan 1 mas gÛtten

einen Hafen, mache daneben ein Feuer und lass es so allmählich sieden, bis es auf ungefähr 2 Mass eingedampft ist. Schütte sie dann in einen Sack und drücke sie aus. Nimm dann 1 Pfund des besten Zuckers mit  $\frac{1}{8}$  Mass Brunnenwasser gut angerührt und lass es sieden, bis es so zäh wie Harz ist. Stelle die Brühe in der Pfanne auf die Glut, dass sie warm bleibt, giesse dann die warme Brühe vorsichtig auf den Zucker. Lasse das dann miteinander sieden, drücke dann alles durch einen dünnen Sack, schütte es wieder in eine Pfanne und lass es, immerzu darin rührend, auf einem Kohlenfeuerchen sieden, bis ungefähr  $\frac{1}{2}$  Mass übrig bleibt. Probiere es auf einem Teller; sobald du einen Tropfen aufheben kannst, den du darauf getropft hast, so ist es genug. Du musst es dann sogleich vom Feuer nehmen (es muss nicht dick sein wie Bienenhonig, sonst ist es in einem Augenblick versotten), netze dann die Model nicht an, sondern binde die Quittenkerne in ein Tüchlein, und bestreiche die Model damit. Giesse dann die Latwerge so dünn wie es möglich ist, lasse sie einige Tage stehen, dann nimm sie ab. Wenn sie nicht abgehen will, so stell sie für  $\frac{1}{2}$  Stunde auf den warmen Ofen, so wird sie abgehen. Sie sollen im Trockenen (auf)behalten werden.

[250] Dicke schöne Quitten-Latwerge  
Nimm Quitten, beschneide sie sauber, entferne die Butzen gut, mache aus einer Quitte 16 Stücke. Von diesen Stücken nimm 6 Pfund, gib sie in einen eisernen Hafen, giesse 2 Mass Quittenbrühe dazu, verdecke den Hafen und röste sie leicht, bis sie lind sind. Drücke sie dann durch ein Haarsieb in der Wärme, gib das durchgedrückte Mus in eine grosse Messingpfanne, rühre darin 1 Mass Quittenbrühe und lass es eine gute Weile sieden. Nimm dann 1 Mass guten

honig, las in blos Zergen, das nún nichts  
Unfubers darin seig, gieße den honig in  
das muß, las es fieden, Jmerzú darin  
rúrende, biß das si nit gar stock dick werde,  
nim si ab und bestrihe die mödel Und  
machs wie oben gelehrt, so wirt si schön.

### [251] Wisse lattwergen

Küttenen schelfere Und kernen, so vill dú  
haft in einen haffen, Zú 2 mas wasser  
lasse es halb insfieden, trúcke dan die brü  
woll auß durch ein sack, ie Zeher die brü  
ist, ie besser si ist, nim darnach grúnacher,  
beschnide si Und tún die bitschge wol daruß,  
nim darvon 2 lb in ein pfanen Zú einer  
maß wasser Unnd pflenne\* si darinen,  
ribe si durch ein härin siblin, rúre dan die  
brü Und mús durch einander, nim ½ lb Zúger  
sampt ½ gleßli roffen waßer, las es fiden bis es  
Zech wirt wie hung, gieß  
[das abgesetzte mús darin, las es fieden,  
flüssig darin rúrende, mach es darnach wie vor  
der rotten latwergen gesagt ist].<sup>72</sup>

### /88v/ [252] Wie man púlpeten machen sol

Nim gút kalbfleisch, Überfüds ein we=  
nig Und hack ein wenig speck darunder,  
dan nim das gel von hert gesottnen eiern,  
kleine winberli, frisch schmaltz, so vil als 1  
ei, dan dünck die hend in mel, machs  
rúnd wie eier, túns in ein pfanen  
ein wenig schmaltz Und las es Vachen\*  
Und wan man es wil anrichten, so thún  
ein wenig fleisch brü darin.

### [253] Ein ander gattung

Nim kalbfleisch, hackes klein, dan nim 2 eier,  
ein wenig griben brot, Zúcker, Zimet, negeli,  
winberli Undereinander gerüert, dan ein

Honig, lass ihn unvermischt zergehen, schau, dass nichts Unsauberes darin ist, giesse den Honig in das Mus, lass es bei ständigem Rühren sieden, bis dass die Latwerge nicht ganz stockdick wird. Nimm sie dann heraus und bestreiche die Model und mache es so wie oben erklärt; so wird sie schön.

#### [251] Weisse Latwerge

Gib Quittenschalen und -kerne, so viel du hast, in einem Hafen zu 2 Mass Wasser. Lass es halb einsieden, drücke dann die Brühe gut heraus, durch einen Sack; je zäher die Brühe ist, desto besser ist sie. Nimm dann Grunacher Äpfel, beschneide sie und entferne die Butzen gut, nimm davon 2 Pfund in eine Pfanne zu einem Mass Wasser und schmore sie darin, reibe sie durch ein Haarsieb, rühre dann die Brühe und das Mus durcheinander. Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker samt  $\frac{1}{2}$  Gläschen Rosenwasser, lass es sieden, bis es zäh wird wie Honig, giesse das abgesetzte Mus hinein, lass es sieden, rühre fleissig darin; mache es dann, wie zuvor bei der roten Latwerge gesagt worden ist.

#### [252] Wie man Polpetten machen soll

Nimm gutes Kalbfleisch, überwalle es ein wenig und hacke ein wenig Speck darunter. Nimm dann das Eigelb von hart gesottenen Eiern, kleine Weinbeeren, frische Butter, so viel wie ein Ei, tunke dann die Hände in Mehl, mache Kugeln so gross wie Eier, wirf sie in eine Pfanne mit ein wenig Butter und lass es gerinnen. Und wenn du es anrichten willst, so giesse ein wenig Fleischbrühe dazu.

#### [253] Eine andere Art

Nimm Kalbfleisch, hacke es klein, nimm dann 2 Eier, ein wenig geriebenes Brot, Zucker, Zimt, Nelken, Weinbeeren, alles untereinander gerührt, (gib) dann ein

wenig ſchmaltz in ein pſanen geton, dan  
das gemelte fleifch darin Und es bachen  
in dem offen oder auff der glüot.

[254] Kleine paſtettle

Nim kalt brats oder ſünſt kalt fleifch, hacks  
klein mit eim wenig ſpeck Und  
rinder marg oder ſünſt gütte feiſte Und  
ein wenig knobloch Und ſpetzarei, ein  
wenig gapiri Und Zittronen ſchelfere  
Und ein wenig fleifch Brü Und  
ein gütts bitz füefes ſchmaltz, rürs  
Undereinander Und thue es in ein  
in ein ſpaniſchen teig  
[für brünen / den Marchen / Putifellen /  
fründtlichs hus Umbfangen / nach welchem ich  
hab ein großes Verlangen / Michael Jacobûs]<sup>73</sup>

/89r/ [255] Kleinen paſtetle in Il Zümachen  
auch in der faſta

Mach ein güt eier örle teig, den mach  
allſo, nim einwenig friſche milch, dan  
nim frei Vill eier [Und thün  
ein wenig füefes ſchmaltz in den paſtetli teig]<sup>74</sup>  
und güt mel, rür  
in frei dick an, damit du in nit faſt wür=  
cken müſſiſt, ſi werden ſünſt nit güt,  
würcks bloß das du ſi woll auß machen  
gköneſt, dan tün die fülle darin, die  
magſtú machen Von kacketen ſchnecken wol  
angekochet mit füefem ſchmaltz, knobloch, gewürtz  
Und ſaltz oder mit gehacketen fiſchen auch  
wol angekochet, ein wenig bölla darun=  
der gehacket und ein gütteill füefes ſchmaltz,  
gwürtz Und ſaltz Und ein wenig für ge=  
machet mit wiſſem win. oder fleifch füle  
wie andere paſtetle, dan bach ſie  
im ſchmaltz, iſt gar geſchwind gemacht,

wenig Butter in eine Pfanne und schütte dann das erwähnte Fleisch hinein und backe es im Ofen oder auf der Glut.

[254] Kleine Pastetli

Nimm kalten Braten oder sonst kaltes Fleisch, hacke es klein mit ein wenig Speck und Rindermark oder sonst gutem Fett und ein wenig Knoblauch und Spezereien, ein wenig Kapern (?) und Zitronenschalen und ein wenig Fleischbrühe und ein gutes Stücklein süsse Butter, rühre es untereinander und gib es in einen spanischen Teig.

(Für Bruno, Graf Pontisella freundliches Haus umfassen, nach welchem ich ein grosses Verlangen habe. Michael Jacobus.)

[255] Kleine Pastetli schnell machen, auch in der Fastenzeit

Mache einen guten Eierörli-Teig, den mache wie folgt: Nimm ein wenig frische Milch, dann nimm recht viele Eier (und gib ein wenig süsse Butter in den Pastetli-Teig) und gutes Mehl. Rühre den Teig recht dick an, damit du ihn nicht stark kneten musst, sie werden sonst nicht gut. Knete ihn nur, bis du ihn gut heraus nehmen kannst. Gib dann die Füllung hinein, die kannst du machen von gehackten Schnecken, gut angekocht mit süssem Butter, Knoblauch, Gewürz und Salz oder mit gehackten Fischen, auch gut angekocht, mit wenig Zwiebeln darunter gehackt und einem guten Stück süsse Butter, Gewürz und Salz und ein wenig angemacht mit Weisswein. – Oder Fleischfüllung wie bei anderen Pastetli. Backe sie dann in der Butter, das ist sehr schnell gemacht.

diffe ober Zelte füllen mag man auch  
in spanischen oder sonst guten pasteten teig  
thun und im offen oder auff der glut bachen.

/89v/ [256] Krepfle von Spanischen teig gemacht  
Mach die fülle also, nim ½ mas milch, klopf  
3 eier gar wol darin, dan thue es über dz  
für Und rüer es allewill, bis es fuden will,  
dan nim ein wenig effich und waßer  
Undereinanderen Und schüt es darin,  
das es Zú Volend breche, dan nim den Ziger  
herus Und rüer in an mit eim wenig  
Zucker Und Zimet, ein wenig klein winberle  
Und ein frisches raws ey. Dan leg es auf  
den teig, Überlitz es Und bach si im ofen.

[257] Ein andere gatung Öpfelkrepfle  
Mach die füle wie Zú einer öpfel türten,  
die nent man öpfel krepfle, Und thun  
Vil klein geschnetzlete mandel darin.

[258] Einander gattung teig Zú pastetli  
oder krepfle im schmaltz Zú bachen  
Nim 3 teil mel, 1 teil schmaltz Und 2 eier  
oder so Vil du machen wilt, ein wenig wa-  
ser oder milch wie ein pasteten teig Und  
würck in nit Zú starck.

[259] Wie man Moracher Von lúncken  
machen kann  
Nim lúncken, hack si klein  
[mit eim wenig speck]<sup>75</sup>, darnach  
nim das gel von 2 eieren und ein wenig  
gewürtz Und geriben weiß brod  
/90r/ Und rüer alles wol Undereinander Und  
auß dem wifen Von eieren mach  
ein teigle daruß, das schlags um ein  
rundes holtzle, dan kleib die füle darum,  
formier es wie ein moracher, dan thun  
schmaltz in ein pfanen, laß heis wer-

Diese oben erwähnten Füllungen kann man auch in spanischem oder sonst gutem Pasteten-Teig machen und im Ofen oder auf der Glut backen.

[256] Krapfen aus spanischem Teig machen  
Mache die Füllung wie folgt: Nimm  $\frac{1}{2}$  Mass Milch, klopfe 3 Eier sehr kräftig darin, stelle es dann über das Feuer und rühre es beständig, bis es zu sieden beginnt. Mische dann ein wenig Essig und Wasser untereinander und schütte es hinein, dass es vollends gerinnt. Nimm dann den Ziger heraus und rühre ihn an mit ein wenig Zucker und Zimt, ein wenig kleinen Weinbeeren und einem frischen rohen Ei. Lege es dann auf den Teig, überschlage ihn und backe ihn im Ofen.

[257] Eine andere Art Apfelkrapfen  
Mache die Füllung wie für eine Apfeltorte, die nennt man Apfelkrapfen, und gib viel klein geschnetzelter Mandeln hinein.

[258] Eine andere Art Teig zu Pastetli oder Krapfen in Butter zu backen  
Nimm 3 Teile Mehl, 1 Teil Butter und 2 Eier oder so viel du machen willst, ein wenig Wasser oder Milch wie für einen Pasteten-Teig, und knete ihn nicht zu stark.

[259] Wie man Morcheln aus Lungen machen kann  
Nimm Lungen, hacke sie fein (mit ein wenig Speck), nimm dann das Eigelb von 2 Eiern und ein wenig Gewürz und geriebenes Weissbrot und rühre alles gut untereinander und mache aus dem Eiweiss der Eier einen kleinen Teig, schlage diesen um ein rundes Holz und klebe dann die Füllung darum herum. Forme es wie eine Morchel, gib dann Schmalz in eine Pfanne, lass sie heiss

den, dan thûn die moracher darin  
Und las es allgemach bachen, bis sie  
hüpfch gel werden.

[260] gar gütte bûlbeten Zû machen  
Nim kalb *oder* rind *oder* schaf fleisch, hack  
es klein, nim griben bbrodt [!] und tûn es  
in ein wenig milch, rom *oder* fleischbrü  
Zû weisfen<sup>76</sup> dan tûn es in das fleisch,  
nim frisch schmaltz, thûn es in ein  
pfanen, darnach nim 2 eier, klopff  
si wol Und schüt si in das schmaltz  
Und las ein wenig dick werden,  
darnach thûn sie in das fleisch Und  
nach 2 gantze eier Und ein wenig  
winberle Und rinder marg *oder* speck,  
ein wenig Zimet Und negele Und  
imber Und ein klein bitz knobloch,  
Und rüer es alles wol underein=  
ander und formier rûnde balen drûß  
wie gans eier, dan nim frisch<sup>77</sup>  
/90v/ schmaltz in ein pfanen, so Vil alls  
ein eÿ, Und leg die bûlbeten drin,  
thûn Unden Und oben glût Und  
las sie allgemach bachen.

[261] Ein andere gattung  
Nim kalbfleisch *oder* was fürigs dû  
hast, schnid es dün, dan wigle sie  
Zûsamen, wan sie ein wenig mit  
Zimet pûlfer Und saltz besprengt  
hast, Und spick si mit roßmarin  
Und speck Und steck si an ein spis und  
laßi braten.

[262] Ein andere gatung  
Nim kalbfleisch, schnid breite stück=  
le Und plütsch si freiwol, dan  
nim breite schnittle speck drin Und  
ein wenig knoblich, Zimet Und ne=

werden, lege dann die Morcheln hinein  
und lass sie langsam backen, bis sie  
hübsch gelb werden.

[260] Gute Polpetten (Frikadellen) machen

Nimm Kalb-, Rind- oder Schaffleisch, hacke  
es klein, nimm geriebenes Brot und gib es  
in ein wenig Milch, Rahm oder Fleischbrühe  
zum Einweichen, dann gib es zum Fleisch.  
Nimm frische Butter und schütte es in eine  
Pfanne. Nimm dann 2 Eier, schlage  
sie gut und schütte sie in die Butter  
und lass es ein wenig eindicken.  
Gib sie dann ins Fleisch samt  
2 ganzen Eiern und ein wenig  
Weinbeeren und Rindermark oder Speck,  
ein wenig Zimt und Nelken und  
Ingwer und ein klein wenig Knoblauch.  
Rühre das alles gut untereinander  
und forme runde Kugeln daraus,  
so gross wie Gänseeier. Nimm dann frische  
Butter in eine Pfanne, so viel wie  
ein Ei, und lege die Frikadellen hinein.  
Gib unten und oben Glut und  
lasse sie langsam backen.

[261] Eine andere Art

Nimm Kalbfleisch oder welcherlei (Fleisch)  
du hast, schneide es dünn, wickle es dann  
zusammen. Wenn du es ein wenig mit  
Zimtpulver und Salz bestreut  
hast, spicke es mit Rosmarin  
und Speck und stecke es an einen Spiess  
und lass es braten.

[262 ] Eine andere Art

Nimm Kalbfleisch, schneide breite Stücke  
und klopfe sie genügend fest. Nimm  
dann breite Speckstücke dazu und  
ein wenig Knoblauch, Zimt und

geli Und ein wenig faltz Und Zú=  
 famen gewicklet, Und in ein Jr=  
 denen hafen geton, Und W[iffen?] win  
 oder nit gar starcken effich darange=  
 thon Und nder geschwaret, wan  
 dũ dan kochen will, ſo magſt dar=  
 von nehmen Und im ſchmaltz bra=  
 /91r/ ten wie die Vorigen oder am ſpis, die am  
 ſpis müß man mit ſpeck ſpicken oder in  
 ein brülle, das mach allſo, nim wiß=  
 ßen win [Und ein wenig  
 fleiſchbrüe]<sup>78</sup> Und füeſes ſchmaltz, gwüf=  
 lata ſpeck, Zimet, negel, ſoltz Und  
 müſcat blüßt, das tũn alles mit  
 einanderen in ein paſteten pfan=  
 nen auß ein glüt, Wol verdeckt,  
 Und laß es allgemach fieden Und  
 dũn darin kleine winberli.

### [263] Wiltũ ein gefült brätli machen

Nim kalb oder ſchaf lempa Und  
 plütſch ſie wol, dan nim griben brot  
 Und klein geſchnetzet knobloch, beterle,  
 kleine winberle, gwü[r]fleten ſpeck  
 pfer Und faltz, Zimet Und negele  
 Und müſcat blüßt, dan rüer das  
 alles wol undereinander Und thũn  
 es auß die lempen ſampt new  
 ſchmaltz, bind dan den lempen  
 wol Zúſamen, das e[r] nit auß gan  
 /91v/ tũn es in ein heffele Jnn fües ſchma=  
 ltz Und las es allgemach braten  
 auß einer glüt, oder wan dũ  
 wilt, brü daran haben  
 [ſo las es nur ein wenig Zú Vor im ſchmaltz brätlen]<sup>79</sup>,  
 ſo ſchüt ein wenig fleiſch brü drar [!] mit  
 müſcat blüßt Und faltz.

Nelken und ein wenig Salz,  
wickle sie zusammen und lege sie  
in einen tönernen Hafen. Gib Weisswein  
oder schwachen Essig dazu  
und presse sie nach unten, wenn  
du sie dann kochen willst. Du kannst (auch)  
davon nehmen und in der Butter braten  
wie im vorherigen (Rezept) oder am Spiess.  
Die am Spiess muss man mit Speck spicken oder  
in einer Brühe wie folgt (kochen): Nimm  
Weisswein (und ein wenig  
Fleischbrühe), süsse Butter, gewürfelten  
Speck, Zimt, Nelken, Salz und  
Muskatblust. Gib das alles  
zusammen in eine Pastetenpfanne  
gut zugedeckt auf die Glut  
und lass es allmählich sieden und  
gib dann kleine Weinbeeren dazu.

[263] Willst du einen gefüllten Braten  
machen

Nimm eine Kalb- oder Schafwamme (Hals/Bauch) und  
klopfe sie wohl, nimm dann geriebenes Brot  
und klein geschnetzelter Knoblauch, Petersilie,  
kleine Weinbeeren, gewürfelten Speck,  
Pfeffer und Salz, Zimt und Nelken  
und Muskatblust. Rühre das dann  
alles gut untereinander und schütte es  
auf die Wamme samt frischer  
Butter, binde die Wamme  
gut zusammen, dass nichts herauskommt.  
Lege es dann in einen Hafen in süsse  
Butter und lass es auf einer Glut  
langsam braten, oder wenn du  
Brühe dazu haben willst,  
(so lass es nur zuvor ein wenig in Butter brutzeln),  
so schütte ein wenig Fleischbrühe dazu mit  
Muskatblust und Salz.

[264] Nieren Schnitten

Nim nieren gefoten oder braten, hack sie  
klein, nim Wiß brot, haúw die rinden  
hin weg, weich dan das Übirig in  
warmer milch [oder rib wis brot]<sup>80</sup>,  
nim dan 3 oder 4 eier,  
nachdem dú nieren haßt, klopf sie wol,  
nim dan ein wenig kleine win berle,  
maffaron, betterle Und schnit laúb [!], man  
mag auch gar klein gehackten speck Und  
ein wenig knobloch darin tûn, wan man  
man [!] gern will, dan rüer dißes alles  
Undereinander Und strich sie auff brot  
schnitten in ein haffen mit sües schmaltz  
in ein offen Und laß es bachen oder in ein  
pfanen mit Unden Und oben glût.  
[sües schmaltz oder bach sie  
im schmaltz wie andere küchle, strew Zúcker daruff,  
wan dú si anrichtest, gib sie mit dem bratis.]<sup>81</sup>

[265] Ein brúst oder lempa Zú füllla

Nim kalt fleisch, was gattung es ist,  
hacks klein, nim dan Zú einer brúst  
4 eier, ein gütte hand Vol geriben  
/92r/ wis brot, ein löffel Vol Rom oder feiste milch  
oder fleisch brüh, ein wenig betterle Und  
schnitloch oder knobloch, wer es geren hat  
Zimet Und negele Und múscat blúßt  
[Und sües schmaltz]<sup>81</sup>.

[266] Ein andere gattung

Nim ein halbs quärtle milch Und  
so Vill eier, klopf si woll, dan schüt sie  
in die millch [1 lofel Vol mel]<sup>81</sup>,  
dan schnetz ein wenig  
benetsch oder ander krút, schweis es im  
schmaltz, mach es woll feist. Dan rüer  
es Underein anderen mit ein

#### [264] Nierenschnitten

Nimm gesottene oder gebratene Nieren, hacke sie klein, nimm Weissbrot und schneide die Rinde weg. Weiche dann das Übrige in warmer Milch ein (oder zerreiße Weissbrot), nimm dann 3 oder 4 Eier, je nachdem, wie viele Nieren du hast, klopfe sie gut, nimm dann ein wenig kleine Weinbeeren, Majoran, Petersilie und Schnittlauch. Man kann auch ganz fein gehackten Speck und ein wenig Knoblauch hinein tun, wenn man gerne will. Rühre das dann alles untereinander und streiche es auf Brotschnitten, lege sie in einem Hafen mit süsser Butter in einen Ofen und lass es backen oder lege sie in eine Pfanne mit Unter- und Oberhitze. (Nimm süsse Butter oder backe sie in der Butter wie andere Küchlein, streue Zucker darauf, wenn du sie anrichtest, und gib sie mit dem Braten.)

#### [265] Eine Brust oder Wamme füllen

Nimm kaltes Fleisch, egal welcher Art, hacke es klein, nimm dann zu einer Brust 4 Eier, eine gute Handvoll geriebenes Weissbrot, einen Löffel voll Rahm oder fette Milch oder Fleischbrühe, ein wenig Petersilie und Schnittlauch oder Knoblauch; für jene, die es gern haben, Zimt und Nelken und Muskatblust (und süsse Butter).

#### [266] Eine andere Art

Nimm eine halbe Quart (d. i. 1,34 dl) Milch und entsprechend viele Eier, schlage sie gut, schütte sie dann in die Milch (mit einem Löffel Mehl), schnetzle dann ein wenig Spinat oder anderes Kraut, sautiere es in der Butter, mache es schön fett. Rühre es dann untereinander mit ein wenig

wenig woll gefchmagten füllekrüttern, man wag [!] auch gwürtz darin thun, wer es gern hat.

[267] Ein andere gemeine gattung  
Nim geriben wis brot, Rösts im schmaltz,  
machs woll feist, nim ein gut theill  
bratten, maren oder gefotten keftena,  
ein wenig klein gefchnetzet bieren  
Zu Vor woll im schmaltz geröst, klein  
Und groffe winber, geschellte mandel,  
gewürffleten speck, das ingeweid Von  
hünereu klein gehackt, Zimet, Negele,  
muscate blüß Und betterle, Und schnitlauch.

/92v/ [268] Wie man aller gattung fleisch  
Auff Vill weis Zubereiten  
soll

bachen fleisch, sied das fleisch wie  
recht ist, dan rüer ein dünnes deigli  
an mit laüwer milch Und eier,  
es muß dünner sein alls ein bachis  
teig. Kere das fleisch darin Umb  
Und bachs im schmaltz, laß das  
schmaltz woll heis werden, da=  
mit es nit schmützig werde.

Item ein Jetweders fleisch Zu Zie=  
ren, so bach betterle im schmaltz,  
aber nims geschwind auß, es wirt  
sünst schwartz, Roßmarin Und  
masaron Und selfe bletter, das  
muß man in teig stoffen Und bache=  
en, das kann man absünderlich  
Zu einem Jeden bachen fleisch Zulegen

Witter wie man Von einen kalten  
bratis ein Voreffen machen kann

/93r/ oder Von hünereu oder ri[n]d oder Was für kalt  
fleisch es ist, schnid es gewürflet oder  
bletli oder langlecht wie Küttlen, dan  
nim böllen Und röst es brün im

wohlschmeckenden Küchenkräutern;  
man kann auch Gewürze hinein  
tun, wenn man es gerne hat.

[267] Eine andere übliche Art

Nimm geriebenes Weissbrot, röste es in Butter,  
mache es wohl fett, nimm ein recht grosses Stück  
Braten, mürbe oder gesottene Kastanien,  
ein wenig klein geschnetzelte Birnen, die  
zuvor gut in Butter geröstet wurden, kleine  
und grosse Weinbeeren, geschälte Mandeln,  
gewürfelten Speck, die Innereien von  
Hühnern fein gehackt, Zimt, Nelken,  
Muskatblust, Petersilie und Schnittlauch.

[268] Wie man allerlei Fleisch  
auf viele Arten zubereiten  
soll

Gebratenes Fleisch: Siede das Fleisch wie  
üblich, rühre dann einen dünnen Teig  
mit lauwarmer Milch und Eiern an;  
er muss dünner sein als ein Ausbackteig.  
Wälze das Fleisch darin umher  
und brate es in Butter, lass die  
Butter recht heiss werden,  
damit es nicht fetttriefend wird.  
Ebenso, um irgendein Fleisch zu  
verzieren, so brate Petersilie in Butter,  
aber nimm es rasch wieder heraus, es wird  
sonst schwarz. (Gib dazu) Rosmarin und  
Majoran und Salbeiblätter; das  
muss man mit dem Teig vermengen und  
braten. Das kann man insbesondere  
zu jedem gebratenen Fleisch begeben.  
Weiter, wie man von einem kalten  
Braten ein Voressen (Ragout) machen kann  
oder von Hühnern oder Rind oder was für kaltes  
Fleisch es sein mag, schneide es gewürfelt oder  
in Plätzchen oder länglich wie Kutteln, nimm  
dann Zwiebeln und röste es braun in

fchmaltz: Zittronen fchelfere Und muß=  
cat blüßt, halb win Und halb  
fleischbrüe Und fo Vil geriben wiß=  
brot als ein ey, Und füeffes fchmaltz  
Und allfo Under ein andern wol  
Verdeckt kochen laßen: oder Zwüfchen  
2 fhüßlen kochen, mit frisch  
fchmaltz, etlich gantze negele Und  
múscat blüßt und ein wenig wis brot  
Und ein glas Vol win.

Wie man Raúw fleifch, es feige was  
fürigs es welle, Von hünereu oder anders,  
Zwüfch 2 fhüßlen kochen fol, nim fpeck  
betterle, würtza Und fleifch brüe,  
wiß brot, fo Vill alls 2 eier, brún  
im fchmaltz geröft, Und imber, dan  
laß es all gemach kochen.

#### /93v/ [269] Knödle Von Überblibnem fleifch

hack das fleifch gar klein, dan  
nim geriben weis brot, 3 eier, etwas  
grüns Und gúts gwürtz, ein wenig  
fpeck oder feifte, hack alles woll Under=  
einander Und formier es, wi die  
knödle find, Und bachs im fchmaltz,  
darnach mach eind gúets brüele daran.

#### [270] Knödle Von Rawem fleifch

Nemp Rinder marg oder feifte oder fpeck  
Und gúts gwürtz oder ettwa grüns, 2  
eier in frifchen bütter gefchlagen bis fie  
ein wenig tinglechtig\* find, 2 rawe  
eier darin gefchlagen, fo Vill brot  
alls 2 eier darunder gefchlagen, bißi diglecht wirt.

#### [271] Auß ein andere gatung fleifch

Zú bereiten

Nempt Rind oder kalb oder fchaf fleifch  
núr Von den Ripen Und horúcken.  
Klopf es woll, dan nempt faltz, Colander

Butter. (Nimm) Zitronenschalen und  
Muskatblust, halb Wein und halb  
Fleischbrühe und so viel geriebenes Weissbrot  
wie ein Ei (gross ist) und süsse Butter und  
(mische es) dann gut untereinander.  
Lass es zugedeckt oder zwischen 2  
Schüsseln kochen mit frischer  
Butter, einigen ganzen Nelken und  
Muskatblust und ein wenig Weissbrot  
und einem Glas voll Wein.  
Wie man rohes Fleisch, welcher Art es  
auch sei, von Hühnern oder anderem,  
zwischen zwei Schüsseln kochen soll: Nimm  
Speck, Petersilie, Gewürze und Fleischbrühe,  
Weissbrot, so viel wie 2 Eier, röste es  
in Butter braun, gib Ingwer dazu, dann  
lass es langsam kochen.

[269] Knödel von Fleischresten  
Hacke das Fleisch ganz klein, dann  
nimm geriebenes Weissbrot, 3 Eier, etwas  
Grünzeug und gute Gewürze, ein wenig  
Speck oder Fett, hacke alles gut  
untereinander und forme es in Form  
von Knödeln und backe es im Schmalz;  
mache dann eine gute Brühe dazu.

[270] Knödel von rohem Fleisch  
Nehmt Rindermark oder Fett oder Speck  
und gute Gewürze oder etwas Grünzeug,  
2 Eier in frischer Butter geschlagen, bis sie  
ein wenig eingedickt sind, 2 rohe  
Eier hinein geschlagen, so viel Brot  
wie 2 Eier darunter gemengt, bis es etwas dick wird.

[271] Auf eine andere Art Fleisch  
zubereiten  
Nehmt Rind- oder Kalb- oder Schaffleisch,  
nur von den Rippen und vom Hohrücken.  
Klopf(t) es gut, nehmt dann Salz, Koriander

oder enis, geriben wis brot, Und auß die  
Ripli geton nachdem si Zú Vor wol be=  
schütet sind mit frischem bútter.  
/94r/ Dan leg es auß ein rost oder in ein  
brat pfanen, Und in den offe gestelt,  
aber laß es nit lenger als ein fiertel  
stúnd braten.

[272] Wie man ein woll geschmagte  
füpen oder kabis oder köl  
machen sol  
brat das fleisch halben ab Und  
dan thún es erst Übeer Zú fieden,  
es seige was für fleisch es wölle,  
Von Rindern, hünere, schaf  
oder kalb fleisch, das macht alles  
Vil besser geschmagt alls núr  
fünst gesoten.

[273] Ein stüfat Zúmachen  
Nim ein kalbernen stotzen, plútsch in wol  
Und Zerpick im die bein woll, tún  
in in ein haffen, tún kein wasser dar=  
Zú, fünder ein stúck frisch schmaltz,  
faltz Und ein geschelte böllen Und 4 oder 5  
Zinckle knobloch Und las es allge=  
mach bratten Und ker es offt Um Und  
Verdeck es wol, das kein dampf dar=  
Von gange. Und wann es schön gel ge=  
braten ist, so schüt darin fleisch brü,  
/94v/ wan dú hast oder wasser Und halb  
wissen win Und Zimet Und negele,  
múscat blúst, Und las noch ein  
wenig woll Verdeckt miteinander  
fieden, Und wan dú es anrichtest,  
so nim die böllen Und den knobloch  
drús, so gibt es ein woll geschmag=  
te brüe, man mag auch klei=  
ne win ber Und geschelte mandel  
darin tún, wer es gern hat.

oder Anis, geriebenes Weissbrot, und gebt es auf die Rippchen, nachdem sie zuvor gut mit frischer Butter bestreut worden sind. Lege es dann auf einen Rost oder in eine Bratpfanne und stelle es in den Ofen, aber lass es nicht länger als eine Viertelstunde braten.

[272] Wie man eine wohlschmeckende Suppe oder Kabis oder Kohl machen soll

Brate das Fleisch halb an und setze es erst dann zum Sieden aufs Feuer, es kann Fleisch beliebiger Art sein, von Rindern, Hühnern, Schaf- oder Kalbfleisch, das wird alles viel wohlschmeckender, als wenn es nur gesotten wird.

[273] Eingehacktes (Stufato) machen  
Nimm einen Kalbsstotzen, schlage ihn gut (auf ein Brett) und zerlege die Knochen gut in Stücke. Lege ihn in einen Hafen, gib kein Wasser dazu, sondern ein Stück frische Butter, gib Salz und eine geschälte Zwiebel und 4 oder 5 Knoblauchzehen dazu und lass es allmählich braten, wende es oft und decke es gut zu, sodass kein Dampf entweicht. Und wenn es schön gelb gebraten ist, so schütte Fleischbrühe hinein, wenn du hast, oder halb Wasser und halb Weisswein und Zimt, Nelken und Muskatblust, und lass es noch ein wenig gut zugedeckt miteinander sieden. Und wenn du es anrichtest, so nimm die Zwiebeln und den Knoblauch heraus. So gibt es eine wohlschmeckende Brühe; man kann auch kleine Weinbeeren und geschnetzelte Mandeln hineingeben, wenn man es gern hat.

[274] frisch Zungen Zú bereiten  
sied sie ab, spalt sie, tûn geriben brot  
Und pfeffer daruff, dan tröchne sie  
woll ab auff einem roft.

[275] Ein brüe an die Zungen  
Die Zungen Zú Vor mit speck gespickt  
Und am spiß gebraten, nempt reck=  
holder ber Und stos es klein Und effich  
Und ein wenig negele búlfer.

[276] Ein andere brüe  
nim gewürffleten speck Und gewür=  
felt brot, wiffen win Und ein stüde=  
lin rosmarin.

[276a] Ein andere brüe  
Nim Capern, Cittronen Und geschellt  
/95r/ Mandel, frisch bútter, fleisch brü Und  
geriben brot, klene winber, Zúcker, Zimet, roten win.

[277] Ein andere brüe  
Kleine win berle, Zúcker Und Zimet  
Und Rotten win, diße oberzelte brüle  
dienend all Zú den frischen Zungen  
die Zú Vor gebraten find.

[278] Wiltú ein bickú dillien\* machen  
so nim gefotten oder bratten fleisch, schneid oder  
hack es dün ab, thûn es in ein Zinene schüß=  
len Und ein wenig fleisch brüe, Zimet  
Und negele Und múscatblúft Und faltz,  
dan stel die schüßlen auff ein wenig  
glút, las allgemach kochen, rüer es Under=  
willen Um Und wan es schier gekochet  
ist, so nim 2 eier, klopfes frei wol, tûn  
ein wenig fleisch brüe an die eier Und  
Und [!] klopfes noch bas Undereinander, dan

[274] Frische Zungen zubereiten  
Siede sie ab, spalte sie, streue geriebenes  
Brot und Pfeffer darauf, trockne sie  
gut ab auf einem Rost.

[275] Eine Sauce an die Zungen  
Die Zungen (werden) zuerst mit Speck gespickt  
und am Spiess gebraten. Nehmt Wacholder-  
Beeren und stoss(t) sie klein und Essig  
und ein wenig Nelken-Pulver.

[276] Eine andere Sauce  
Nimm gewürfelten Speck und gewürfeltes  
Brot, Weisswein und ein Stüdelein  
Rosmarin.

[276a] Eine andere Sauce  
Nimm Kapern, Zitronen und geschälte  
Mandeln, frische Butter, Fleischbrühe und  
geriebenes Brot, kleine Weinbeeren, Zucker, Zimt, Rotwein.

[277] Eine andere Sauce  
Kleine Weinbeeren, Zucker und Zimt  
und Rotwein. Diese oben erwähnten Saucen  
sind alle für frische Zungen geeignet,  
die zuvor gebraten worden sind.

[278] Willst du ein Picadillo machen  
Nimm gesottenes oder gebratenes Fleisch, schneide oder  
hacke es dünn ab, lege es in eine Zinnschüssel  
und gib ein wenig Fleischbrühe dazu,  
und Zimt, Nelken, Muskatblust und Salz.  
Stelle dann die Schüssel auf eine kleine  
Glut, lass es allmählich kochen, rühre es  
inzwischen und wenn es fast fertig gekocht  
ist, so nimm 2 Eier, schlage sie genügend, gib  
ein wenig Fleischbrühe an die Eier und  
schlage sie nochmals kräftig untereinander,

ſchüt es an das fleifch Und las es nach  
ein wenig auß der glúot, doch das  
die eier nit Zú dick werden.

[279] Ein brühe an dũa

Nim ein wenig waffer, petterle, winberle  
Und gwürtz, las es ein wenig fieden, dan thún  
/95v/ eier darin klopfen Und las es nach ein  
wenig fieden, biß es dick ift, dan ſchüt  
es an die dũa.

[280] brühe an hünere

Nim kregle Und megle *von* hünern und  
dũben, ſchnid es in ftücker, nim petterle,  
winberle Und gwürtz, tũn es Über  
mit waffer Und las es fin wol fieden.

2 ein anders. Nim mandel in ein pfanen,  
roft ſie woll ab, das ſie brũn werden,  
nim darzũ gebeit wis brot Und ſtos  
es klein *Undereinander* in einem mör=  
ſel, ſchüt win daran, las es fieden,  
mach im ein lieblichen geſchmack,  
fües *oder* für, recht wie es dier gefelt,  
ſtrewe darin kleine roſinle würtz.

3 *oder* ſtoſe geſchelte mandel *oder* ſchnetze  
ſie, nim darzũ halb eſig Und fleifch=  
brüe Und ein wenig fües ſchmaltz  
Und gwürtz Und ein eÿ, las ein  
wenig fieden Und ſchüt es an die bratis.

4 *oder* nim nur krefftige fleifch=  
brüe Und geſtoßen *oder* geſchnetzet  
mandel Und gwürtz, loß mit=  
*einander* fieden Und ſchüts an.

schütte es dann an das Fleisch und lass es noch ein wenig auf der Glut, doch (pass auf, dass) die Eier nicht zu dick werden.

#### [279] Eine Sauce an Tauben

Nimm ein wenig Wasser, Petersilie, Weinbeeren und Gewürze, lass es ein wenig sieden, schlage dann Eier hinein und lass es noch ein wenig sieden, bis es dick ist, und schütte es an die Tauben.

#### [280] Sauce an Hühner

Nimm Häse und Mägen von Hühnern und Tauben, schneide sie in Stücke, nimm Petersilie, Weinbeeren und Gewürze. Stelle es mit Wasser aufs Feuer und lass es gut sieden.

2. Andere Sauce: Gib Mandeln in eine Pfanne, röste sie gut, dass sie braun werden, und nimm dazu getrocknetes Weissbrot und zerstosse es fein untereinander in einem Mörser, giesse Wein dazu und lass es sieden. Das gibt einen lieblichen Geschmack, süss oder sauer, so wie es dir gefällt; streue kleine Rosinen und Gewürz hinein.

3. Oder zerstosse geschälte Mandeln oder schnetzle sie, nimm dazu halb Essig und halb Fleischbrühe und ein wenig süsse Butter und Gewürze und ein Ei. Lass es ein wenig sieden und schütte es an das Gebratene.

4. Oder nimm eine kräftige Fleischbrühe und zerstossene oder geschnetzelte Mandeln und Gewürze. Lass es miteinander sieden und schütte es dazu.

/96r/ [281] Zitronen brüe Über Reb Und  
hasel hüner Zů machen

Nim ein wenig fleischbrüe, malvasier,  
tribs auß brat pfanen, Zimet, Zúcker,  
lardemümeli [!], pfefer, múscat, dan  
nim die Citronen, trúck ten safft in  
die brüe, wan dú schier anrichten  
wilt, schnide die schelfere klein, über=  
füds in waser, das dz bittere dar=  
Von gange, dar nach las es mit=  
einander sieden, darnach schüt es Über  
die hüner.

[282] Brüe über gebeitzte braten

Nim Zwiblen hack und röst sie im  
schmaltz, nim rocke gebeit brot Und  
Zwings mit den Zwiblen mit ei=  
ner fleisch brüe durch, nim esig,  
pfefer, Jber, negele Und las es mit  
einander sieden Und güß es an das  
bratiß.

/96v/ [283] Wíse lemona brüe Über  
hüner oder fleisch

Nim beit w[iß] brot, seüde es in ei=  
ner fleischbrüe, Zwings dúrch,  
nim mer fleischbrüe Und ein we=  
nig w[ißen] win, lemonen, milchrom,  
imber, pfeffer, Zúcker Und ribe leck  
Kúchen, las es alles sieden, gib es  
kalt oder warem nach belieben.

[284] Wiema leberen bachen sol

Schnid die leberen ab, nit gar dün,  
tún die schnitle in geriben wis brot,  
darnach bach si im schmaltz, aber  
nit hert, Zúchs auß, strew Zúcker Und  
Zimet daraúf Und gibs hin.

[281] Zitronensauce zu Reb- und  
Haselhühnern machen

Nimm ein wenig Fleischbrühe, Malvasier;  
verdränge (?) es aus der Bratpfanne mit Zimt, Zucker  
Kardamonsamen, Pfeffer, Muskat. Nimm  
dann die Zitronen, drücke den Saft in  
die Brühe, wenn du es bald anrichten  
willst, schneide die Schalen klein,  
überbrühe sie im Wasser, dass das Bittere  
verschwindet; lass es nachher miteinander  
sieden und schütte es dann über  
die Hühner.

[282] Sauce zu gebeiztem Braten

Nimm Zwiebeln, hacke und röste sie im  
Schmalz, nimm leicht geröstetes Roggenbrot  
drücke es mit Zwiebeln und einer  
Fleischbrühe durch ein Sieb, nimm Essig,  
Pfeffer, Ingwer und Nelken, lass es  
miteinander sieden und schütte es  
an den Braten.

[283] Weisse Zitronensauce über  
Hühner oder Fleisch

Nimm leicht geröstetes Weissbrot, siede es in  
einer Fleischbrühe, passiere es durch ein Sieb,  
nimm mehr Fleischbrühe und ein  
wenig Weisswein, Zitronen, Rahm,  
Ingwer, Pfeffer, Zucker und reibe  
Lebkuchen hinein. Lass alles sieden. Tische  
es nach Belieben kalt oder warm auf.

[284] Wie man Leber zubereiten soll

Schneide die Leber nicht allzu dünn,  
drehe die Schnitten in geriebenem Weissbrot,  
backe sie dann in der Butter, aber  
dass sie nicht hart werden, nimm sie heraus und streue  
Zucker und Zimt darauf und tische es auf.

[285] Ein andere gatung  
Nim ein bratpfanen, tûn frisch ſchmaltz  
darin, dan die leberſchnitle darûf Und  
ſaltz Und Zimet Und negele Und bölen  
Und wider ſchmaltz Und in em heißen  
/97r/ offen oder auß ein gluot geton Und all=  
gemach laffen bachen Und die ſchnitle  
Umgekert, aber das ſie nit hert werden,  
dan auß ein ſchüfel geton Und Zimet  
darûf geſtrewt.

/97v/ [286] Ein[e] geſtandne Mandelmilch  
Nim ſies mandel, ſchel und ſtos ſie klen,  
miſche darûnder Zûker Und roßwaſer  
iedes 4 lot Und ein wenig hechten  
brüÿ oder Von kalbs füſen welche nit  
geſaltzen ſind, darnach ſig durch ein ſib  
in ein blaten, laß es allſo Übernacht ſtehn  
ſo wirt ſtehn oder kallen, dû magſt auch  
darnach diße milch wol in laub oder  
bleter legen Und darnach in blaten  
dû ſold ſie auch wol mit Zûcker Und  
enis beſprengen.

[287] ein gülden ſüpen  
Nim ſchniten brot, beie ſie auß der gluot,  
darnach nim roßwaſer, eiertoter Und Zû=  
cker, iedes ſo vil gnûog iſt, klopfe diſe ding  
wol Undereinander Und lege darin das ge=  
beit brot bis es weich wirt, dan bach ſie  
im ſchmaltz wie bachen ſchniten, dan  
tûn ſie in ein blaten, mach darin ein Brüÿ  
Von Zûcker, roßwaſer Und Zimet.

/98r/ [288] Erbere dÿrten  
Nim erber Und letzelten Und rib es frei klein,  
dan nim Zûcker, Zimet Und roſſenwaſſer Und  
rüer alles Undereinander, dan ſchüt es in  
den teig.

[285] Eine andere Art

Nimm eine Bratpfanne, gib frische Butter hinein und lege die Leberschnitten darauf. Gib dazu Salz, Zimt, Nelken, Zwiebeln und nochmals Butter. Stelle es dann in einen heissen Ofen oder auf die Glut und lass es langsam backen. Wende die Schnitten, aber gib Acht, dass sie nicht hart werden. Lege sie dann auf eine Schüssel und streue Zimt darüber.

[286] Eine eingedickte Mandelmilch

Nimm süsse Mandeln, schäle sie und zerstoppe sie fein, mische Zucker und Rosenwasser darunter, je 4 Lot, und ein wenig Hechtbrühe oder (Brühe) von Kalbsfüssen, die nicht gesalzen sind. Seihe dies dann durch ein Sieb auf eine Platte und lass es so über Nacht stehen, so wird es stehen oder gerinnen. Du kannst diese Milch danach auch gut in Laub oder Blätter legen und dann auf die Platte. Du solltest sie aber gut mit Zucker und Anis bestreuen.

[287] Eine goldene Suppe

Nimm Brotschnitten, röste sie leicht auf der Glut, nimm dann Rosenwasser, Eidotter und Zucker, von jedem so viel wie nötig, schlage dies gut untereinander und lege dann das geröstete Brot hinein, bis es weich wird. Backe es dann in Butter wie gebackene Schnitten, lege sie dann auf eine Platte und mache dazu eine Sauce von Zucker, Rosenwasser und Zimt.

[288] Erdbeertorte

Nimm Erdbeeren und Lebkuchen und zerreibe es schön fein, nimm Zucker, Zimt und Rosenwasser und rühre alles untereinander und schütte es in den Teig.