

Kochbuch 1559 : Edition und Übersetzung. Texte [289-431]

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.

[289] Türten von St Johans Trübli
Streif die trübli ab den stillen Und thûn
Und Zûcker, Zimet Und roffenwaffer darin.

[290] Marillili Türten
beschinde die marillili Und halbier si Und nim
die stein herûs, sonst mach es wie die öpfel
türten.

[291] Öpfel türten
beschinde si und Rib si an einem Ribissen
oder klein schnetzln Und lind süden, die ge=
ribnen darf man nit siedem, dan thûn ein
gûtheil Zûcker darin, das si frei sües werden,
Und ein gût teil sües schmaltz
[Und ½ glas Vol Rosenwaser]⁸², geschelte
mandel, klein Und gros winber, biniöle,
ein gûteil Zimet, ein wenig negele, strew
Zûcker yn den türten boden und auff die
fülle Und das gwürtz; auch also ein deckel
von deig daruff. also macht man auch die
Zwetzgen türten
Die Zwetzgen Zûvor lind gesoten.

/98v/ [292] Fleisch türten
Nim kalb oder schaf fleisch, schnid düne schnitle,
erwel si ein wenig, damit si desto besser
Zû hacken sei, hack frei klein Und thûn gût
gwürtz darin Und ein ei, Und klein Und
groß winber, sües schmaltz, süssen speck müst
in das fleisch hacken, ein wenig milch
oder wasser, Und wollgeschmagte krütter Und
Unriff trûben, wan dû hast oder ein wenig
Zitronensaft.

[293] Eiertürten
Nim 3 eier⁸³, mach ein Zarten teig
wie ein küchli teig Und dan tûn milch in
ein pflanen Und Vil sües schmaltz Und
wan es süd, so rüer den teig darin, dû

[289] Torte mit Johannisbeeren
Streife die Beeren von den Stielen und gib
Zucker, Zimt und Rosenwasser dazu.

[290] Aprikosentorte
Enthäute die Aprikosen und halbiere sie und
nimm die Steine heraus; mache es sonst wie
bei der Apfeltorte.

[291] Apfeltorte
Schäle die Äpfel und reibe sie auf einer Raffel
oder schnetzle sie klein und lass sie lind sieden;
die geraffelten Äpfel darf man nicht sieden. Gib dann
recht viel Zucker hinein, dass sie genügend süß werden,
und ein rechtes Stück süsse Butter
(und ½ Glas voll Rosenwasser), geschälte
Mandeln, kleine und grosse Weinbeeren, Pinienkerne,
recht viel Zimt, ein wenig Nelken. Streue den
Zucker auf den Tortenboden und auf
die Füllung und das Gewürz. (Mache) auch einen
Deckel von Teig darauf. – Gleich macht man
auch die Zwetschgentorte.
Die Zwetschgen müssen zuerst weich gekocht werden.

[292] Fleischtorte
Nimm Kalb- oder Schaffleisch, schneide dünne Schnitten,
lass sie kurz aufkochen, damit sie leichter gehackt
werden können, hacke sie reichlich fein und gib
gute Gewürze dazu und ein Ei. Und kleine und
grosse Weinbeeren, süsse Butter und süssen Speck
musst du unter das Fleisch hacken. Gib ein wenig Milch
oder Wasser dazu und wohlschmeckende Kräuter und
unreife Trauben, sofern du hast, oder ein wenig
Zitronensaft.

[293] Eiertorte
Nimm 3 Eier, mache einen zarten Teig,
wie ein Küchliteig. Gib dann die Milch
in eine Pfanne und viel süsse Butter, und
wenn es siedet, so rühre den Teig darin. Du

müßt wol rüren, das nit grol* werde und
dan nim eier, rosenwaffer Und Zúcker, biß
das es dün wirt, dú magst etwas darin
thún, das aúff trib, müßt oben aúff kein
deckel machen.

[294] Ein ander gatig

Nim 4 eier, klopf si woll, thún frifchs schmaltz
in ein pfanen, schüt die eier darin Und 3 löf=
fel fol rom Und Zúcker, rüer es allewill, bis
/99r/ eß ein wenig dicklecht würt, alsdan nim
Vom für Und thún darúnder ein wenig
Zimet Und kleine winber, aúch aúff
diffe macht man kein deckel von deig.

[295] Ein Milch túrten

Nim 6 eier, klopf si frei woll, dan nim
1 quertle milch Und 2 gút kellen
Voll Zart mel, das rüer mit einen
bessle frei woll, dan schüt die eier
aúch drin Und rüer es nach wol
Undereinanderen, dan thún schmaltz, so
Vill alls ein groß ei in ein pfanen,
las es heis werden, Und wider ein
wenig erkúllen, dan schüt dis da=
rin Und mach glút Unden Und
ein deckel mit glút oder fürflamen
darúf, mach mer für drúf als drú=
nder, so laúfft si bas aúf, man mag
aúch Zúcker Und Zimet darin thún,
wan man geren will.

[296] Ein brot túrten

Nim 1 quärtli milch, las fieden, dan
/99v/ nim f[ür] 2 blutzger* wis brot, schüt die fie=
dendt milch daran, das wiß brot Zú=
Vor dün schnitle Zerschniten Und dan
wol Verdecken, das der dampf nit
dar Von gange, so wúrts frei lind,
darnach darnach [!] nim 6 eier, klopf

musst gut rühren, damit es keine Klümpchen gibt, und nimm dann Eier, Rosenwasser und Zucker, bis es dünn wird. Du kannst auch etwas hineingeben, damit es aufgeht. Oben darauf musst du keinen Deckel stellen.

[294] Eine andere Art

Nimm 4 Eier, schlage sie gut, gib frische Butter in eine Pfanne, schütte die Eier hinein und 3 Löffel Rahm und Zucker; rühre es ständig, bis es ein wenig dicklich wird. Nimm es dann vom Feuer und gib ein wenig Zimt und kleine Weinbeeren dazu. Auch auf diese (Torte) stellt man keinen Teigdeckel.

[295] Eine Milchtorte

Nimm 6 Eier, schlage sie genügend, nimm dann 1 Quart (2,67 dl) Milch und 2 gute Kellen voll zartes Mehl. Rühre das mit einem Besen genügend lang, schütte dann die Eier auch hinein und rühre es nochmals gut untereinander. Gib dann Butter, so viel wie ein grosses Ei, in eine Pfanne, lass es heiss werden und wieder etwas abkühlen. Schütte dies dann hinein und mache unten Glut und lege einen Deckel mit Glut oder Feuerflammen darauf. Mache oben mehr Hitze als unten, so geht sie besser auf. Man kann auch Zucker und Zimt hinein geben, wenn man gern will.

[296] Eine Brottorte

Nimm 1 Quart (2,67 dl) Milch, lass sie sieden, nimm dann für 2 Blutzger Weissbrot, giesse die siedende Milch dazu, das Weissbrot muss zuvor in dünne Schnitten geschnitten werden, und decke es dann gut zu, dass der Dampf nicht entweicht; so wird es genügend weich. Nimm dann 6 Eier, schlage sie genügend

frei wol und schüts Jn das muß, mach
es nit Zú dick, damit si möge aúff
laúffen, wan es Zú dick were, so muß
man noch ein wenig milch darin
thún, Und mach si allerdings wie
die vorig, aber Zúcker dient nit darin.

[297] Múß turten

Nim Zú 6 eieren 1 quártli milch Und
ein gúte gaúfflata* aúß kerna gschelte,
si schel si allso, leg die kerna in heis
waßer, las si darin ligen, bis das
hüttle abgat, dan stos si gar klein in
einem mörfel, dan thú si in die eier
Und milch Und machs aller dingen
/100r/ wie das milch dürtle aúch, wan dú
geren wilt mit Zúcker Und Zimet.

[298] Ein Mandel túrtten

Nim ½ lb geschelte mandel, stos si klein
Und schüt ein kleins wenig roffen Und
Zimet wasser darin, will dú si stofest,
damit si nit öllig werden, dan
nim 5 gantze eier Und Von 5 núr das
gel, dise brich in die mandel Und
rüer die mandel allewil, die=
will die eier darin brichst, Und
Zúvor 9 lot Zúcker in die mandel
geton Und dan 1 stúnd aúff einer
fitten gerüert, dan schüt es in die dúr=
ten pfanen ohne teig oder mit teig,
etliche thún ein wenig dragant*
darin, macht sie aúff laúffen Und
bach sie in einem Verdeckten mar=
tzenpan blech oder in einem bach=
offen, bis sie schön gel würt.

gut und schütte sie in das Mus. Mache es nicht zu dick, damit es aufgehen kann. Wenn es zu dick ist, so muss man noch ein wenig Milch hinein geben. Mache es ganz so wie im vorhergehenden Rezept, aber Zucker gehört nicht hinein.

[297] Mustorte

Nimm zu 6 Eiern 1 Quart Milch und zwei gute Hände voll entspelztes Korn, entspelze es also, lege das Korn in heisses Wasser, lass es darin liegen, bis sich das Häutchen ablöst, zerstosse sie dann ganz fein in einem Mörser. Schütte sie dann in die Eier und die Milch und verfare in jeder Hinsicht wie auch mit der Milchtorte, wenn du es gern hast mit Zucker und Zimt.

[298] Eine Mandeltorte

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, zerstosse sie fein und giesse ein wenig Rosenwasser und Zimtwasser hinein, während zu sie mörserst, damit sie nicht ölig werden. Nimm dann 5 ganze Eier und von 5 Eiern nur den Dotter, schlage diese in die Mandeln und rühre die Mandeln ständig, während du die Eier hineinschlägst. Gib zuvor 9 Lot Zucker in die Mandeln und rühre sie dann eine Stunde auf einer Seite. Schütte es dann in die Tortenpfanne ohne oder mit Teig. Manche geben ein wenig Tragant dazu. Lass die Torte aufgehen und backe sie in einem gedeckten Marzipanblech oder einem Backofen, bis sie schön gelb wird.

/100v/ [299] Ein Eier türten
Nim 6 eier oder so Vil du machen wilt
Und so Vil milch alls eier, klopf die
eier frei wol, dan tun darin ein
wenig win berle, Zucker, Zimet Und
muscatsblust Und ein wenig saltz,
dan bestreich ein türten pfana mitt
frisch schmaltz Und tun ein wenig
frisch schmaltz darin Und stel si auff
ein glut Und ein deckel mit glut
darauf, Und las es allgemach bachen.

[300] Mandel türten
Zu ½ lb gestoffnen mandel mit sampt roffen
wasser, 14 eier doter, ein andern nach
in die mandel gebrochen
[Und die mandl alewil gerürt]⁸⁴ Und das
wisse von den 14 eirn wol geklopft mit
einem steckle, bis es ein Zehen schum hat,
das nit naffes mer über blibe, man
muss es aneinander schlahen ohn auffhören,
die mandel Und doter Zu wol
Undereinander rüren Und den ¼ lb Zucker
auch darin rüren Und den schum dar=
nach auch darin gerürt Und als bald
in den offen getan.

/101r/ [301] Eingeschlagne lebern
Die leberen kleingehackt Und speck auch
dründer, dan weich altbachen brot in
wasser Und trücks aus, Zu ½ lb 3 eier,
welches alles undereinander vermischt
Und das netz drum gewirglet
Und im schmaltz dan gebraten, du magst
gewürtz drin dun nach belieben.

[302] Hipen
nim ½ lb Zucker, 1 lb mel, ein ey, mach
den teig mit frisch wasser an, schma=
ltz wir ein ey gror [!] im wasser Zerg=

[299] Eine Eiertorte

Nimm 6 Eier oder so viel du machen willst und ebenso viel Milch wie Eier, schlage die Eier genügend gut, gib dann ein wenig Weinbeeren, Zucker, Zimt, Muskatblust und ein wenig Salz dazu. Bestreiche dann die Tortenpfanne mit frischer Butter und gib ein wenig frische Butter hinein und stelle sie auf die Glut und lege einen Deckel mit Glut darauf und lass es allmählich backen.

[300] Mandeltorte

(Gib) zu $\frac{1}{2}$ Pfund zerstoßenen Mandeln samt Rosenwasser 14 Eidotter, und einen weiteren noch in die Mandeln geschlagen (und die Mandeln ständig gerührt), und das Eiweiss von den 14 Eiern gut geschlagen mit einem Steckchen, bis es einen zähen Schaum gibt und nichts Flüssiges übrig bleibt. Man muss es ununterbrochen schlagen und die Mandeln und das Eigelb gut untereinander rühren und das $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker auch hineinrühren. Und der Schaum muss danach auch hinein gerührt werden, dann kommt es alsbald in den Ofen.

[301] Eingemachte Leber

Die Leber klein hacken und auch Speck darunter; weiche dann altbackenes Brot in Wasser ein und drücke es aus. (Gib) zu $\frac{1}{2}$ Pfund 3 Eier, alles untereinander gemischt und ein Netz herum gewickelt, und dann im Schmalz gebraten. Du kannst nach Belieben Gewürze hineingeben.

[302] Hippen

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, ein Ei; mach den Teig mit frischem Wasser an, Butter so viel wie ein Ei gross ist, im Wasser

gengt in 2 löffel Vol wasser fol 100
hipen geben.

[303] Krüt Kapunen*

nim ein altbachen wiß brod, weichs
in wasser Und trücks wol auß, nim
Zú einem brötle 6 eier wol geklopfft
Und eim frischem schmaltz gerüert, biß
daß sie dick sind auff der glüt, dan
múß man sie hacken, dún krüt drún=
der wie man sünst die andern
auch machet.

/101v/ [304] Kestenen türten

Nim kestenen, so Vil man will, stos sie
klein Und mach sie allerding wie die
Vorgescribnen mandel türten, alls
tún weniger Zúcker darin.

[305] Ris türten

Nim ris, so Vil alls Zú einer ris süpa,
süd es in milch gantz trücken Zú, *aber*
das ris mús schön gantz bliben, dan
nim 10 oder 8 eier Und Zúcker, so Vil
dú willt Und machs wie mandeltürten.

[306] Marillele türten

Nim marilele, schele si Und hawe sie in 2 stück
Und süd sie in Zittwen win, biß sie lind
sind, Zerüer sie wol, tún Zimet Und rosen=
wasser darin sampt Zúcker Und winber=
le Und eier Und in ein spanischen* teig
geton.

⁸⁵/102v/ [307] Spanischen* teig Zú machen

Nim schön mel, ein quertle milch grome=
te, las sie lauw werden, schüt ½ quertle
branten win darin Und frisch schmaltz,
so Vil all [!] ein grose nús, dan würg in wol,
dan schlag in wol mit dem walholtz, biß er

zergangen. 2 Löffel voll Wasser sollen
100 Hippen geben.

[303] Kraut-Kapunen

Nimm ein altbackenes Weissbrot, weiche es
in Wasser ein und drücke es gut aus, nimm
zu einem Brötchen 6 gut geschlagene Eier mit
frischer Butter gerührt, bis
sie auf der Glut dick werden, dann
muss man sie hacken; gib das Kraut
darunter, wie man sonst auch
die anderen macht.

[304] Kastanientorte

Nimm so viele Kastanien wie du willst,
zerstosse sie fein und mache sie wie die
oben beschriebene Mandeltorte,
gib aber weniger Zucker dazu.

[305] Reistorte

Nimm so viel Reis wie zu einer Reissuppe,
siede es in Milch völlig ein, aber
der Reis muss schön ganz bleiben. Dann
nimm 10 oder 8 Eier und Zucker, so viel
du willst, und mache es wie eine Mandeltorte.

[306] Aprikosentorte

Nimm Aprikosen, schäle sie und schneide sie in
2 Stücke und siede sie in Zitwerwein, bis sie weich
sind. Verrühre sie gut, gib Zimt und Rosenwasser
hinein, samt Zucker und Weinbeeren
und Eiern, und schütte das in einen
spanischen Teig.

[307] Spanischen Teig machen

Nimm schönes Mehl, ein Quart gerahmte Milch,
lass sie lauwarm werden, giesse $\frac{1}{2}$ Quart
Branntwein hinein und frische Butter,
so viel wie eine grosse Nuss, knete dann (den Teig) gut,
schlage ihn dann kräftig mit dem Wallholz, bis er

blatern bekompt, dan tröl in breit auß,
dan nim füeß schmaltz, wesch es wol auß
in frisch wafer solang biß es sich mit eim
walholtz auß trölen laßt wie der teig
durch 10 oder 12 wafer, dan tröl es dün
auß Und leg eß auß den auß trölten
halben teig Und litz den anderen
halben teig darüber Und tröl in wider auß
und wider mit schmaltz Und machs
wie Zú Vor, dan tröl in breit auß Und
Uberlitz in etwan 20 mal, aber strew alzit
ein klein wenig mel darzwüfcht, aber
nit mer schmaltz.

/103r/ [308] Wie man gúot leber túrtten
machen sol

Nim ein kalbs lebern, hack si klein, nim dar=
Zú 3 [?] blútzger* wiß brot Und 8 eier
Und ein halbs milch nit gar Und ein gút
theil geffotten kestenen Und kleine win=
berli oder für die kestenen [bratamaren*]⁸⁶ groffe winber
Und mandel ein [geschnetzlet]⁸⁶, ein wenig Zimet, negeli
Und Jmber Und saltz, rüer es alles woll
Underein anderen Und ein wenig füez
schmaltz Und gewürfleten speck Und
magst auch massaron, betterli Und schnit=
lich darin thún, wan dú gern wilt,
darnach thún schmaltz in ein pfanen
Und leg 4 höltzle darin, das es nit
anbach Und spreit ein netz auß die
holtzle, dan schút die fülle darin und
mach das netz oben Zúfamen, das es
die fülle deck Und bach si in einem
offen oder auß der glúod wie ein
andere túrtten [mach die fülle
nit zu dick, so laufft si desto bas auß]⁸⁷.

Blasen bekommt, walle ihn dann breit aus.
Nimm dann süsse Butter, wasche sie in
frischen Wasser gut aus, bis sie sich mit einem
Wallholz auswallen lässt wie der Teig,
durch 10- oder 12-mal Wasser; walle es dann dünn
aus und lege es auf den ausgewallenen
halben Teig und schlage den anderen
halben Teig darüber und walle es wieder aus
und wieder mit Butter, und mache das
wie zuvor. Walle ihn dann breit aus und
überschlage ihn etwa 20-mal, aber streue immer
ein bisschen Mehl dazwischen, aber
keine Butter mehr.

[308] Wie man eine gute Lebertorte
machen soll

Nimm eine Kalbsleber, hacke sie klein, nimm dazu
für 3 Blutzger Weissbrot und 8 Eier
und nicht ganz ein halbes (Quart?) Milch und
recht viele gesottene Kastanien und kleine
Weinbeeren oder für die Kastanien, (Bratmaronen), grosse Weinbeeren
und Mandeln (geschnetzelt), ein wenig Zimt, Nelken
und Ingwer und Salz. Rühre es alles gut
untereinander und (gib dazu) ein wenig süsse
Butter und gewürfelten Speck. Und du
kannst auch Majoran, Petersilie und Schnittlauch
hinein tun, wenn du gerne willst.
Gib danach Butter in eine Pfanne
und lege 4 Hölzchen hinein, damit
es nicht anbrennt, und spreize ein Netz auf
die Hölzchen und schütte die Füllung hinein
und binde das Netz oben zusammen, dass es
die Füllung zudeckt, und backe sie in einem
Ofen oder auf der Glut wie eine
andere Torte. (Mache die Füllung
nicht zu dick, so geht sie umso besser auf.)

[309] Wie man ein geffült brättli
machen sol

/103v/ Nim kalbfleisch Und haúw ein schön
breit stück von dem stotzen Und plütſch
es freiwol, so würt es desto mürber
Und lat sich lieber Zúfamen machen, dan
nim geribens brot, süeß schmaltz, gwürf=
letten speck, kleine winberli, schnitloch,
betterli, Zimet Und negeli, pfeffer Und
faltz, rüer es alles woll under einand=
ren, dan so thún die fül aúff das ge=
plütſcht fleisch und schlag das fleisch wol da=
rúm, bind es woll Zúfamen, thún es
In ein heffile, schüt ein wenig fleisch
brü darin und ein wenig Zimet und ne=
geli, süeß schmaltz Und faltz oder
magst es Im schmaltz bratten.

[310] Wie man púlbetten*
machen sol

Nim kalbs fleisch, haúw düne schnitli,
plütſchs ein wenig, dan nim eier
und ein wenig⁸⁸ kleine winber,
geriben brot, Zimet, negeli Und faltz,
rüer es alles woll Undereinander,
mach die fülle nit Zú dick, thún si
klein geschnetzlet speck und peterle aúff⁸⁹
/104r/ das fleisch, mach es woll ihn Und
thún es in ein wittes heffele und thún
daran fleisch Brü, unriff trüben oden [!] ein
füren wissen win, Zimet, negeli,
neúws schmaltz, geschnetzletten speck
und faltz, las es núr aúff eim glüettli fieden.

[311] Ein andere gattung búlpetten*

Nim auch kalbfleisch, hack es klein wie
bratwürst ohne neffe, nimß dan
in ein schüßlen Und rüer neúwß schm=
altz darin, biß es ein wenig linder
würdt, dan thún es aúff ein britt und

[309] Wie man einen gefüllten Braten
machen soll

Nimm Kalbfleisch und schneide ein schön
breites Stück vom Stotzen (von der Keule) ab und klopfe es kräftig
dünn und weich, so wird es umso mürber
und lässt sich besser zusammen binden. Nimm
dann geriebenes Brot, süsse Butter, gewürfelten
Speck, kleine Weinbeeren, Schnittlauch,
Petersilie, Zimt und Nelken, Pfeffer und
Salz, rühre das alles gut untereinander.
Gib die Füllung auf das dünn geklopfte
Fleisch und schlage das Fleisch gut darum
herum, binde es gut zusammen, lege es
in einen kleinen Hafen, giesse ein wenig
Fleischbrühe dazu und ein wenig Zimt und
Nelken, süsse Butter und Salz, oder
du kannst es in Butter braten.

[310] Wie man Polpetten
machen soll

Nimm Kalbfleisch, schneide es in dünne Plätzchen,
klopfe sie ein wenig dünn, nimm dann Eier
und ein wenig kleine Weinbeeren,
geriebenes Brot, Zimt, Nelken und Salz,
rühre alles gut untereinander,
mache die Füllung nicht zu dick, gib
klein geschnetzten Speck und Petersilie auf
das Fleisch, rolle (?) es gut ein und
lege es in einen weiten Hafen und schütte
Fleischbrühe dazu und unreife Trauben oder einen
sauren Weisswein, Zimt, Nelken,
neues Schmalz, geschnetzten Speck
und Salz; lass es nur auf einer kleinen Glut sieden.

[311] Eine andere Art Polpetten

Nimm auch Kalbfleisch, hacke es klein wie
Bratwürste, ohne Flüssigkeit, schütte es dann
in eine Schüssel und rühre neue Butter
hinein, bis es ein wenig weicher wird.
Lege es dann auf ein Brett und

mach kleine bittle* daruß Und leg die
fülle daruff Und Überlitzesi wie
krepfle, die füll mach allso, nim geriben
brot, kleine win berli, gewürffletten
speck, neüws schmaltz, massaran, Jmber,
Zimet Und negeli Und saltz, Und
seüd si in einem brüly wie die vorigen.

[312] Ein gütte fülli in die kleinen
Pastettli Zü machen

Nim gütts kalb fleisch und laß es ein
wenig erwellen*, dan nim es und hack
/104v/ es nit gar Zü klein Und ein wenig Rinder=
marg Und klein gewürffleten speck. Dú
magst auch etliche hert gefstotten eier doter
darúnder hacken [oder brich etliche eier in das fleisch, rüers
wol Under das fleisch]⁹⁰ mit dem speck und
fleisch, dan thún es alles in ein geschier
Und dún darin neüw schmaltz Und kleine
winberli, Zimet Und negili, rüer alles
woll Undereinanderen, thúdes in den
deig Und las es bachen.

[313] Wie man eier túrten machen
soll

Nim Zü einer túrten 9 eier dotter, klopf
si woll, dan thún neüws schmaltz, so Vill
alls ein fünst in ein pfanen, las es Zer=
gon, dan nim es ab Und thún die eier
darin Und ein wenig winberli, Zimet,
negili, binioli, Candit, Zimetwasser, Roß=
sen wasser Und ein güot theill Zúcker, Und
rüer es alles woll Under ein andern,
dan thún es wider Über das für Und
las es allgemach sieden, biß es ein wenig
diglecht würt Und rüer es allewill ob dem
für Und wan dú es Vom für nimst bis
/105r/ es kalt würt Und glates deigle wirt,
darnach thún es in den deig Und
laß es allgemach bachen.

mache kleine Pitten daraus und lege die Füllung darauf und schlage es um wie Krapfen. Mache es gleich mit der Füllung, nimm geriebenes Brot, kleine Weinbeeren, gewürfelten Speck, neue Butter, Majoran, Ingwer, Zimt und Nelken und Salz, und siede sie in einer kleinen Brühe wie die vorhergehende.

[312] Eine gute Füllung für die kleinen Pastetchen machen

Nimm gutes Kalbfleisch und lass es ein wenig aufwallen. Nimm es dann und hacke es nicht zu fein und (gib) ein wenig Rindermark und klein gewürfelten Speck (dazu). Du kannst auch einige hart gesottene Eidotter darunter hacken (oder schlag einige Eier in das Fleisch, rühre es gut unter das Fleisch) mit dem Speck und Fleisch. Lege dann alles in ein Geschirr und gib neue Butter dazu und kleine Weinbeeren, Zimt und Nelken. Rühre alles gut untereinander, fülle es in den Teig und lass es backen.

[313] Wie man Eiertorten machen soll

Nimm zu einer Torte 9 Eidotter, schlage sie gut, gibt dazu neue Butter, so viel wie eine Faust, in eine Pfanne und lass es zergehen. Nimm es dann weg und gib die Eier hinein und ein wenig Weinbeeren, Zimt, Nelken, Pinienkerne, Kandiszucker, Zimtwasser, Rosenwasser und recht viel Zucker, und rühre es alles gut untereinander. Stelle es dann wieder über das Feuer und lass es langsam sieden, bis es ein wenig dicklich wird und rühre es ständig über dem Feuer und (auch) wenn du es vom Feuer nimmst, bis es kalt wird und der Teig glatt wird. Gib es dann in den Teig und lasse es langsam backen.

[314] Wilt ein schmaltz dürten machen

Nim Zú einer dürten 7 eier, klopf si woll,
dan nim 3 guot löffell Voll rom, 1 löffel
Voll mell, neüws schmaltz, so Vill alls
ein guott fünft Und laß es Zergen
in einer pfanen, Und mach si allerdin=
gen wie die vorig mit gwürtz Und allem
Und thûn auch darin ein guthill* Zúcker.

[315] Nach 1 gút Spüffen müß* Zú machen

so nim eier dotter so Vil dú machen wildt
Und Rom etwas mer alls eier, Zer=
klopf es wol Undereinander, dan nim
Roffen wasser Und ein wenig ehnis Und
Zúcker, das es woll fües wird, klopf es wol
Undereinandern, fud es allgemach,
bis es ein wenig dicklecht wirt Und
rüer es allewill, auch wan dú es vom
für hebft, bis es kalt Und glat würt.

[316] Wie man kütten lattwergen machen sol

Nim hüpsche küttenen, bschnid schnetz
si klein Und fud Und Zerür si wol, dan
/105v/ trib si dúrch ein büttel*, das die steinli da=
hinden bliben, in ein pfanen Und hung
darin, das es fües wird, Und las es ein
wenig sieden Und rüer es allewil, das
es nit ansitz, dú magft auch gewürtze
darin thûn, was dich guot dúnckt,
wan man Zittronen schelfere klein da=
rin schnetzt, macht si gar gút.

[317] Mandel dort Zú machen

Nim ½ lb geschelte mandel, stosi klein
Und schüt ein wenig Roffen [Und Zúger]⁹¹ wasser dorin,
will dú si stoffest, damit si nit öllig werden,
dan nim eier, klopf si wol, dún si Under
die mandel [Und rier so derin [?]] in ein stürtzenen
pfanen]⁹², alls dan 1 stünd gerüert,

[314] Willst du eine Buttertorte machen
Nimm zu einer Torte 7 Eier, schlage sie gut,
nimm dann 3 volle Löffel Rahm, 1 Löffel
volles Mehl, neue Butter, so viel wie
eine gute Faust, und lass es in einer
Pfanne zergehen. Mache die Torte ganz so
wie die vorhergehende, mit Gewürzen und allem,
und gib auch recht viel Zucker dazu.

[315] Noch ein gutes Spusenmus machen
Nimm Eidotter, so viel du machen willst,
und etwas mehr Rahm als Eier; schlage
es gut untereinander, nimm dann
Rosenwasser und ein wenig Anis und
Zucker, dass es recht süß wird. Schlage
es untereinander, siede es langsam,
bis es ein wenig dicklich wird und
rühre es ständig, auch wenn du es vom
Feuer wegnimmst, bis es kalt und glatt wird.

[316] Wie man Quitten-Latwerge machen soll
Nimm schöne Quitten, beschneide sie und schnetzle
sie klein. Siede sie und verrühre sie gut, dann
drücke sie durch ein Sieb, sodass die Steinchen
zurückbleiben, in eine Pfanne und (gib) Honig
hinein, damit es süß wird, und lass es ein
wenig sieden und rühre es ständig, damit
es nicht anklebt. Du kannst auch Gewürze
hinein tun, wie es dich gut dünkt.
Wenn man Zitronenschalen klein
hinein schnetzelt, macht es die Latwerge ganz gut.

[317] Mandeltorte machen
Nimm ½ Pfund geschälte Mandeln, zerstoße
sie fein und schütte ein wenig Rosenwasser (und Zucker) hinein,
während du sie zerstoßest, damit sie nicht ölig werden.
Nimm dann Eier, schlage sie gut, mische sie unter
die Mandeln (und rühre es ganz stark in einer Blech-
Pfanne). Rühre das alles eine Stunde,

das frei schön glatt wert, mach es nit
dicker alls ein dün milchmûs, dan
las es bachen, biß es schön Und gelb wirt.

[318] Spanifch Reiß Zú machen
Nim schön mel, 2 eier, waffer Und
halb wifen win [ettwas mer win als waßer, wenig faifes
schmaltz oder falb den teig mit
diesem]⁹¹, ein wenig Zúcker,
würck es wol Under einander, mach
ein schön glatten teig, tlo! [sic!] ihn auß,
dan nim sües schmaltz, das wol im
waffer aus knetten feig, schnid dün
schnittli, glichsam all babir, Überleg
den teig damit, leg dan den teig
/106r/ Zúfamen, 3 oder 4 fach, dan tröl in wider
auß, Überleg in wider mit dem schmaltz,
das thûn 4 mall allfo, dan formier
in wie du wilt.

[319] Wiffes effen
Nim 8 lot Zúcker, 6 lot wiß mäll Und ein
[halb maß milch, ein]⁹¹
wenig bissem mit roffenwaffer Zertriben,
dan nim ein sübere pfanen, tú ein wenig
mäl darin Und ein tröpfl milch, rüre es
fin wol, dan tú [die ander milch auch drin]⁹³
es auff glut, las es algemach
sieden, bis es dick ist Und rüer es all Zit,
dan tú es in ein schüßlen.

[320] Ein ander gattung kütten lattwergen
Nim kütten, beschnide si Und haúw si in stück,
hawa den kernen drús, thûn es Über Zú
sieden in süßem most, bis si lind sind,
dan trúcke es dúrch ein dúch, súd es in
einem gúttten geschier, das nit kúpferle,
Und rüer es allewill Und wan es ein
will gefotten ist, so thûn hung darin,

dass es recht schön glatt wird. Mache es nicht dicker als ein dünnes Milchmus, lass es dann backen, bis es schön gelb wird.

[318] Spanischen Reis machen

Nimm schönes Mehl, 2 Eier, halb Wasser und halb Weisswein (etwas mehr Wein als Wasser, wenig fette Butter oder schmiere den Teig mit dieser ein), ein wenig Zucker, knete es gut untereinander, mache einen schön glatten Teig, walle ihn aus. Nimm dann süsse Butter, die im Wasser gut geknetet worden ist, schneide dünne Tranchen, gleichsam wie Papier, überdecke den Teig damit; lege dann den Teig zusammen, 3- oder 4-fach, walle ihn wieder aus, überschlage ihn wieder mit der Butter; mache das 4-mal so, dann forme ihn, wie du willst.

[319] Weisses Essen

Nimm 8 Lot Zucker, 6 Lot Weissmehl und ein halbes Mass Milch, ein wenig Bisam, mit Rosenwasser zerrieben. Nimm dann eine saubere Pfanne, gib ein wenig Mehl hinein und ein Tröpfchen Milch, rühre es ganz schön, dann gib (die andere Milch auch hinein) es auf die Glut, lass es allmählich sieden, bis es dick wird und rühre es ständig. Gib es dann in eine Schüssel.

[320] Eine andere Art Quitten-Latwerge

Nimm Quitten, beschneide sie und haue sie in Stücke, schneide das Kerngehäuse heraus, lege sie zum Sieden in süssen Most, bis sie lind sind. Drücke sie dann durch ein Tuch, siede es in einem guten Geschirr, das kein Kupfer enthält, und rühre es ständig und wenn es eine Weile gesotten hat, so gib Honig hinein,

nach dinem gütungen, du magst auch
gwürtz darin thun alls Jmber, Zimet,
negele, müscatblüß, süd es allgemach,
biß es sich schellen laßt Uf einem Zinen teller.

/106v/ [321] Kütt fafft Zú machen

Nim 6 mas küttenbrü in ein haffen, las
einfieden, gieße darin $\frac{1}{4}$ lb honig, las es
fieden, biß es nur 1 mas Überblibt,
so ist es recht.

[322] ein anders

Nimb küttenen, bschnide si, dan rib sÿ
mit einem ribißen, biß an kernen, dan
trück es durch ein düchlin, dan las es
fieden, tun hung darzu, Verschum es wol.

[323] Küttenfchnitz

bschnide die kütten Und mach 4 schnitz
auß einer, nim dan 4 lb schnitz, tu si
in ein mösche pfanen, lege einer nach
dem andern darin, schütte daran 2
mas kütten Brü, tu es auff ein kolfür,
Verteck es Und las fieden, bis ein wenig
lind sind, nim dan die schnitz auß der Brü,
leg si auff ein Zinen deller, las erkalten,
stecke in ieden schnitz Zimet Und negele,
lege si alls dan in ein erdinen haffen, schüte
dan 1 mas hung in die Brü [darin die schnitz gefoten sind]⁹⁴,
las es mit einander fieden, biß die Brü schier ingfotten
Und Zech worden ist wie honig, gieße si dan
/107r/ an die schnitz, las Über nacht Unvertegt
sten, Wan si 2 monat gestanden ist, so
tu die schnitz herus Und fiede die Brü
wider Und schüt si kalt an die schnitz,
so bliben si langut.

nach deinem Gutdünken. Du kannst auch Gewürze hinein geben, wie Ingwer, Zimt, Nelken, Muskatblust. Siede es allmählich, bis sich die Quitten schälen lassen, und richte es auf einem Zinnteller an.

[321] Quittensaft machen

Nimm 6 Mass Quittenbrühe in einem Hafen, lass sie einsieden, giesse $\frac{1}{4}$ Pfund Honig hinein, lass es sieden, bis nur noch 1 Mass übrig bleibt; so ist es recht.

[322] Eine andere Art

Nimm Quitten, beschneide sie, raffle sie dann mit einer Raffel bis zum Kerngehäuse, drücke es dann durch ein Tuch, lass es dann sieden, gib Honig dazu, schäume es gut ab.

[323] Quittenschnitze

Beschneide die Quitten und mache 4 Schnitze aus einer, nimm dann 4 Pfund Schnitze, gib sie in eine Messingpfanne, lege sie eine nach der anderen hinein, schütte dann 2 Mass Quittenbrühe dazu, stelle es auf ein Kohlenfeuer, decke es zu und lass es sieden, bis (sie) ein wenig weich sind. Nimm dann die Schnitze aus der Brühe, lege sie auf einen Zinnteller, lass sie erkalten, stecke in jeden Schnitz Zimt und Nelken, lege sie sodann in einen tönernen Hafen, schütte dann 1 Mass Honig in die Brühe (worin die Schnitze gesotten worden sind), lass es miteinander sieden, bis die Brühe fast eingesotten und zäh wie Honig geworden ist. Giesse sie dann an die Schnitze, lasse sie über Nacht ungedeckt stehen. Wenn sie 2 Monate gestanden sind, so nimm die Schnitze heraus und siede die Brühe wieder und schütte sie kalt über die Schnitze; so bleiben sie lange gut.

[324] Küttenen durch das Jar Zum
kochen gut Zubehalten

Nim frische küttenen, die kein massen haben,
wüsche si süber ab, lege si in einem leiminen
haffen Zu frischen wasser, lege einen lei=
minen deckel daruff, das die küttenen
daründer bliben, so würt ein beltz
daruffem deckel, wan du darus wilt
nehmen, so lüpfe den deckel fin, hoffenlich*
mit dem beltz ab, nim mit einer kellen
darus, was du wilt, Verteckes wider Und
tun kein ander wasser daran, man muß
si etwas lenger fieden alls die frischen.

[325] Erber⁹⁵ lattwergen

Nim berlin Und pflume si wol, dan tun
si in ein sack, truck si wol uß, lasse die brü
in eim ehermen [!] haffen woll fieden
/107v/ Uff einem koll fürlin, bis dick ist alls
honig, thun darnach honig oder Zucker
darin nach dinem belieben.

Uff disse wis macht man auch von St.
Johanes trübli, hollder, agten, spitzber*
Und mulber, wan man nit gern
will, darff sich weder honig noch
Zucker darin Zu tun, nur schauw
das woll Verschümeß [in die mulber
darf man kein hung tun, nur Zucker;
man kann allerlei latwergen also
machen, etliche tun gewürtz auch drin]⁹⁶.

[326] St Johans trübli in Zucker oder hung
in Zu machen [oder spitzber]⁹⁷

Nim 1lb Zucker, schüt daran ½ glaß vol
wasser, las den Zucker Zergon, wan
hung nimst, darffst kein wasser ne=
men, tun darin 3 lb trübli, Verteck
es wol Und las es fieden, einen wall
darnach nim die berlin [mit einer schümkellen]⁹⁷ daruß
in ein Zucker Glaß, las unvertegt erkalten,

[324] Quitten übers Jahr gut zum
Kochen aufbewahren

Nimm frische Quitten, die keine Flecken haben, wische sie sauber ab, lege sie in einen tönernen Hafen mit frischem Wasser, lege einen tönernen Deckel darauf, damit die Quitten darunter bleiben. So gibt es eine (Schimmel-)Haut auf dem Deckel. Wenn du (etwas) herausnehmen willst, so hebe den Deckel ganz behutsam mit der Haut. Nimm dann mit einer Kelle heraus, was du willst. Decke den Hafen wieder zu und gib kein anderes Wasser dazu. Man muss diese Quitten etwas länger sieden als die frischen.

[325] Erdbeer-Latwerge

Nimm Erdbeeren und mache sie gut heiss, schütte sie dann in einen Sack, drücke sie gut aus, lasse die Brühe in einem eisernen Hafen gut auf einem Kohlenfeuerchen sieden, bis es dick wird wie Honig, gib dann Honig oder Zucker dazu, nach deinem Belieben.

Auf diese Weise macht man es auch mit Johannisbeeren, Holder, Agathen, Spitzbeeren und Maulbeeren, wenn man es nicht gerne hat, darf man weder Honig noch Zucker darauf geben, passe nur auf, dass du es gut abschäumst. (Zu den Maulbeeren darf man keinen Honig geben, nur Zucker. Man kann also allerlei Latwerge machen; manche geben auch Gewürze dazu.)

[326] Johannesbeeren in Zucker oder Honig
machen (oder Spitzbeeren)

Nimm 1 Pfund Zucker, giesse $\frac{1}{2}$ Glas voll Wasser dazu, lass den Zucker zergehen; wenn du Honig nimmst, darfst du kein Wasser nehmen. Gib 3 Pfund Beeren hinein, decke es gut zu und lass es sieden. Nimm dann nach dem Aufwallen die Beeren (mit einer Schaumkelle) heraus in ein Zuckerglas. Lass es ungedeckt abkühlen,

füd dan den hung oder Zúcker noch
bas und wan er kül ist, so schüt es an
die berle, wan sim fomer abston weten,
so füd dem hung oder Zúker wider dran, so blibts
gút, aúff diffe wis macht ma aúch den
[... ...]⁹⁸.

/108r/ [327] Erbslen ber in süessen win oder most
ein Zúmachen

Nim 4 mas berlin in ein eherinene
haffen Zú Zwen maß süessen newen win,
lasse si fieden, biß die berle ein brúne
farb gewinen, gieße daran ohn gefar ½
maß honig, lasse die ber fast allerdingen
einfieden, ist dreffenlich für kranke lüt
in grossen dúrst.

[328] ein andere gatung

Nim 1 lb schöne gantze trübli in ein danine
büchs. Zl [?]: im süessen win mast sampt ½
mas honig lasse es mit einanderen fieden
biß der win schier ingesoten ist, darnach lasse
die brüeh erkaltten Und gieße sie an die
trübli, so si grawen wollten, so lasse die brüh
widerum fieden, Und gieße si widerum
erkaltet an die trübli, solche werden ge=
brücht Zúm fleisch.

[329] Rosa Zúcker Zemachen oder latwergen

Nim der gmeina Rotten Rosenknöpf 4 lot, haúw
hinden die spitzlin ab, stoffe sie aúffs kleinst
alls dú kanst, dan nim 8 lot fin gestoßnen Zúcker,
stoffe in wol Under die roffen, lafes wol verbúnden in ein=
nem gleßlin 40 tag ander sunen sten, will die
[rosen Und den Zúcker stofest, so schüt ein wenig
roßwasser darin, damit es desto beser Undereinander
kame, rüer es Underwilen, an der sonen also macht
man alerlei blúmen latwergen oder Zúcker]⁹⁹.

siede dann den Honig oder Zucker noch etwas und wenn er kühl ist, so schütte ihn über die Beeren. Wenn sie im Sommer sauer werden wollen, so siede den Honig oder Zucker wieder daran, so bleiben sie gut. Auf diese Art macht man auch den (... ..).

[327] Sauerdorn in süßem Wein oder Most einmachen

Schütte 4 Mass Beeren in einen eisernen Hafen zu zwei Mass süßem neuen Wein. Lasse sie sieden, bis die Beeren eine braune Farbe bekommen; giesse dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Mass Honig dazu, lass die Beeren fast vollständig einsieden. Das ist vorzüglich für kranke Leute mit grossem Durst.

[328] Eine andere Art

Nimm 1 Pfund schöne ganze Beeren in eine tannene Holzbüchse. Mische sie im süßen Weinmost samt $\frac{1}{2}$ Mass Honig und lass es miteinander sieden, bis der Wein fast eingesotten ist. Lasse dann die Brühe abkühlen und giesse sie über die Beeren. Wenn sie alt werden wollen, so lasse die Brühe wiederum sieden und giesse sie wiederum erkaltet an die Beeren. Diese werden zum Fleisch gebraucht.

[329] Rosenzucker oder Latwerge machen

Nimm 4 Lot normale rote Rosenköpfe, schneide hinten die Spitzen ab, zerstoße sie so klein, wie wie du kannst, nimm dann 8 Lot fein zerstoßenen Zucker, mische ihn gut unter die Rosen, lass es gut verschlossen in einem Gläschen 40 Tage an der Sonne stehen. Während du die Rosen und den Zucker zerstoßest, so schütte ein wenig Rosenwasser hinein. Damit es umso besser untereinander gemischt wird, rühre es unterdessen an der Sonne. So macht man allerlei Blumen-Latwerge oder Zucker.

/108v/ [330] Küttenen¹⁰⁰ in Zúmachen
Küttenen pſchnide ſie Und ſpalte ſie in 4 ſtück,
ſpick ſie mit Zimet Und negele Und Überfüde
ſie in gefotnen moſt Und Züch ſie ſüber auß, dan leg
ſie in ein erdinen haſſen, füde húng dran
Und decke ſie wol Zú, ſo iſt es gerecht.

[331] Roſen húng
Nimb düne ſamet roſſen, halb roſen
Und halb húng, ſchnid das wiſ dar=
Von, hack es klein, nim den húng, túñ
in in ein pſanen, thún ein wenig waß=
ſer darin, wan der húng ſüt, ſo brich ein ey
darin, las es aber nit Zú ſtarck¹⁰¹ ſieden.
darnach thún die roſſen darin, las es ſieden,
ſo lang dú wilt.

[332] Roſſen Zúcker
Nim dün ſamet roſſen, haúw das wiſ
darvon, darnach hack es klein, nim 8 lot
Und 8 lot Zúcker, lütterre in dan, túñ
die roſſen darin, las es außf einen klein=
nen kolfürle ſieden, bis es dick gnúg iſt.

/109r/ [333] Wie Man Küttenen ſtückle in
machen ſol
Nim ſchöne friſche Küttenen, die beſchnide
Und Zerhaúwe ſie in 4 ſtück Und¹⁰²
Dan nim küttenen brüe, darin aller=
ley ſchlechte küttenen Und küttenen ſchnitzlen
Und Pſerſich ſchnitzlen ingefoten ſind,
Und dúrch ein dúch getrúgt, Und
lege die ſtückle darin Und las ſie ſieden,
biß ſie ein wenig anfangen lind wer=
den, dan nim ſie darúß
[Und ſpick ſie mit Zimet und negele]¹⁰³ Und thún
húng in die brü, ſo Vill dich guót dúñkt
Und las es ſieden, bis dú es frei woll
Verſchúmpft haſt, dan leg die ſtückle
wider darin Und las es außf einen kolfür=

[330] Quitten einmachen

Schäle die Quitten und teile sie in 4 Stücke,
spicke sie mit Zimt und Nelken und blanchiere
sie in gesottenem Most und ziehe sie sauber heraus,
lege sie dann in einen tönernen Hafan, giesse siedenden Honig dazu
und decke sie gut zu. So ist es richtig.

[331] Rosenhonig

Nimm dünne Samtrosen, halb Rosen
und halb Honig, schneide das Weisse weg,
hacke es klein, nimm den Honig, gib
ihn in eine Pfanne mit ein wenig Wasser darin.
Wenn der Honig siedet, so schlage ein Ei
hinein, lass es aber nicht zu stark sieden.
Gib dann die Rosen hinzu, lass es sieden,
so lange wie du willst.

[332] Rosenzucker

Nimm dünne Samtrosen, schneide das Weisse
weg, hacke es dann klein, nimm 8 Lot (davon)
und 8 Lot Zucker, säubere ihn dann, gib
die Rosen dazu, lass es auf einem kleinen
Kohlenfeuer sieden, bis es dick genug ist.

[333] Wie man Quittenstückchen machen soll

Nimm schöne frische Quitten, beschneide sie
und zerhaue sie in 4 Stücke und
nimm dann die Quittenbrühe, in der allerlei
schlechte Quitten und Quittenschnitze
und Pfirsichschnitze eingesotten sind,
und drücke sie durch ein Tuch. Lege
die Stückchen hinein und lass sie sieden,
bis sie beginnen ein wenig weich zu
werden. Nimm sie dann heraus
(und spicke sie mit Zimt und Nelken) und gib
Honig in die Brühe, so viel wie dich gut dünkt,
und lasse es sieden, bis du es reichlich gut
verschäumt hast. Lege dann die Stückchen
wieder hinein und lasse sie auf einem Kohlenfeuerchen

le fieden frei woll, doch, das sie hüpfch
Und gantz bliben, dan tûn sie in ein
Jrdenen hafem Und sîd die brü noch
bas bis sie frei dick ist, dan schüt sie an die
stückle, das drob Zûsamen gehe Und
behalt sie also außf.

/109v/ [334] Schöne Rotte lütterer Küttenen
lattwergen oder safft

Nim die aller schlechtesten küttenen
Und Zerfchnid si Zû stückle wie auch schnitz=
len Und bitßge Vonandern küttenen,
auch schnitzlen von pferfich, wan du hast,
dan sîd diß in wasser, biß es Zû
mûß würt gefoten, darnach schüt
es in ein härin oder sînst in ein thûch
Und trück es dûrch, dan nim den
3 teil welschen win in den safft Und
thûn Zimlich Vill Zûcker darin, dan
las es außf einem kollfürle fieden, biß es
dicklecht worden ist, aber lûog, das
du duses alle will Woll Verschûmeft,
das kein schûm daruff blib, du kanst
es außf einem Zinenem teller mit
einem tröpfle Probieren, wan es stat
wie ein latwergen, so ist sie recht, du
magst sie in mödel giesen nach dinem
belieben, sie wirt schön rot Und dûrchsichtig.

/110r/ [335] Küttenen brodt Und kütten brüh

Nim kütten, schele sie fin Und schnide sie fin klein
wie öpfel, tûn sie in einen topf, tûn wasser
darzû, las algemach fieden, biß sie fin lind
sînd, decke sie fest zû Und wan sie nûn kochet
sînd, so las sie Über nacht in der sîpen stehen,
das die sîpa brûn werd. Darnach Zûch
die selbige bequeme sîpa herab Und
heb sie außf, bis du wilt kütten safft ma=
chen, darnach nim die gekochte kütten, rib sie
in einem ribtopf wol dûrcheinander, tril sie

genügend lang sieden, aber so, dass sie hübsch und ganz bleiben. Gib sie dann in einen tönernen Hafen und siede die Brühe noch etwas, bis sie genug dick ist, schütte sie dann über die Stückchen, die dadurch einschrumpfen und bewahre sie so auf.

[334] Schöne rote reine Quitten-Latwerge oder Quittensaft

Nimm die allerschlechtesten Quitten und zerschneide sie in Stückchen wie auch Schnitze und Butzen von anderen Quitten, auch Schnitze von Pfirsichen, wenn du hast. Siede dies dann in Wasser, bis es zu einem Mus gesotten ist, schütte es dann in ein Haarsieb oder sonst in ein Tuch und drücke es durch. Gib dann den 3. Teil welschen Wein in den Saft und gib ziemlich viel Zucker dazu. Lass es dann auf einem Kohlenfeuerchen sieden, bis es dicklich geworden ist, aber pass auf, dass du es ständig gut abschäumst, dass kein Schaum oben darauf bleibt. Du kannst es auf einem Zinnteller mit einem Tröpfchen prüfen: Wenn es steht wie eine Latwerge, so ist es gut. Du kannst sie nach deinem Belieben in Model giessen, sie wird schön rot und durchsichtig.

[335] Quittenbrot und Quittenbrühe

Nimm Quitten, schäle sie fein und schneide sie ganz klein wie Äpfel; lege sie in einen Topf, gib Wasser dazu, lass es allmählich sieden, bis sie schön lind sind, decke sie fest zu. Und wenn sie nun gekocht sind, so lasse sie über Nacht in der Suppe liegen, dass die Suppe braun wird. Giesse dann diese dienliche Suppe ab und bewahre sie auf, bis du Quittensaft machen willst. Nimm dann die gekochten Quitten, reibe sie in einem Mörser gut durcheinander, drücke sie

darnach durch ein tüchle, das die steinle
im düch bliben, tûn das durchgetribenist
in ein fisch tigel, tun honig oder Zûcker nach
dem dû es gern fües haben wilt, und rüe=
re es Um Über dem kolfürle, das nit
anbren Und das es fin dick Und trûchen
wirt, das es sich las Zûsamen trûcken wie
ein teig an emem brod, als dan strichs in
ein scatala* Und las es in der warmen
stûben trûcknen, wiltû gwürtz drin haben,
so tûn es drin was dû es vom fur nimst,
als mûscat nûs, mûscat blûst, Zimat,
negele Und Jmber, alles klein gestoffen,
/110v/ wiltû kein safft machen, so darffst kein sûpa ab=
schöpfen, las nûr trûchen Zûsieden.

[336] Kûtensafft

schele sie Und ribe sie raw an einem ribisen Und trûck
sie durch ein tûch, gûs den safft in ein tigel Und las den
3ten teil insieden, druß nim den brûnen safft, den dû
abgeschöpft hast vom kûten brot Und gûs in Zû disem
safft in den tigel Und drin wenig gelüterten Zûcker
darzû und las es ein halb Vierteltûnd sieden.
Darnach gûs ihn durch ein rein tûch Und gûs vil
Zûcker daran, doch das der geschmack Von den kûten
Vor Ziehe Und setz in Ubers für Und las in sieden
biß er nit mer rindt, dan güß in in die scatelin*.

[337] Kûttensafft lieblich Zû trincken

Reibe die ungeschelten auff einem ribisen, bre=
se den safft herûs, tûn Zûcker drin, gûs es in ein
glas, das oben engist, dan gûs oben ein wenig
baumöl drûf, das nit anlauff, setz es weg, Ver=
machs wol, es blibt ein gantz Jahr gût.

[338] Kûtenschnitz in safft einzumachen

schel Und 4 teil sie, schüt wasser dran Und las sieden, bis
weich werden, schüte darnach gelüterten Zûcker dran
Und ribe etwa 12 raw kûten aneinem ribisen, so dû
20 küt[en] 4 teilt hast, prese den safft drûs Und güß in Zû

dann durch ein Tüchlein, dass die Steinchen im Tuch bleiben. Tue das Durchgedrückte in eine Fischpfanne, gib Honig oder Zucker dazu, je nachdem wie süß du es gerne hast, und rühre es über dem Kohlenfeuerchen um, damit es nicht anbrennt und dass es schön dick und trocken wird, dass es sich zusammendrücken lässt wie ein Teig bei einem Brot. Streiche es dann in eine Schachtel und lass es in der warmen Stube trocknen. Willst du Gewürze darin haben, so gib diese hinein, wenn du es vom Feuer nimmst, wie etwa Muskatnuss, Muskatblust, Zimt, Nelken und Ingwer, alles klein zerstoßen. Willst du keinen Saft machen, so darfst du keine Suppe abschöpfen, lass es nur trocken einsieden.

[336] Quittensaft

Schäle (die Quitten) und reibe sie roh an einer Raffel und drücke sie durch ein Tuch, giesse den Saft in einen Tiegel und lasse einen Drittel einsieden. Nimm den braunen Saft heraus, den du abgeschöpft hast vom Quittenbrot, und giesse ihn zum Saft im Tiegel und (gib) wenig gekochten Zucker dazu und lass es eine halbe Viertelstunde sieden. Giesse dann (den Saft) durch ein reines Tuch und schütte viel Zucker dazu, aber doch so, dass der Geschmack der Quitten vorherrscht und setze ihn übers Feuer und lasse ihn sieden, bis er nicht mehr flüssig ist; giesse ihn dann in die Schachteln.

[337] Quittensaft lieblich zu trinken

Reibe die ungeschälten (Quitten) auf einer Raffel, presse den Saft heraus, gib Zucker dazu. Giesse es in ein Glas, das oben eng ist, giesse dann oben ein wenig Baumöl dazu, damit es nicht anläuft. Stelle es weg, verschliesse es gut; es bleibt ein ganzes Jahr gut.

[338] Quittenschnitze im Saft einmachen

Schäle (Quitten) und viertle sie, giesse Wasser dazu und lass es sieden, bis sie weich werden. Schütte dann gekochten Zucker dazu und reibe etwa 12 rohe Quitten an einer Raffel. Wenn du 10 Quitten geviertelt hast, presse den Saft heraus und giesse ihn

den kütēn in dem tigel, dū muß̄t den tegel imer
Umrütlen bim st̄il, das sie nit anbren, sud sie, bis
der safft nit mehr flüßt.

/111r/ [339] Wie man Pfersich in machenn sol
das si sich Über Jar lassen
behalten

Nim schöne frische pferſchich, die kech
Und nit gar Zittig sind, schelle si fin süber
ab, dan leg si in ein irdenen haffen
Und schüt gütt effich daran, das er drüber
Zúſamen gange, dan laß es 14 tag oder
mer an dem effig sten, darnach dū
si gern für haben wilt, alsdan nim
si drús Und lege si wider inden haffen
Und tūn Zimet Und negel grob gestoßen¹⁰⁴
alzitt Zwifchet iede
lege da beſeien [?], als dan mach ein gefodtnen
moſt, den las etwas mer als den halben
teil infieden Und Verſchūm in gar süber
Und dan las in erkallten, darnach schüt
in an die pferſich, das drob Zúſamen gang,
dan stel es an ein frisches andt [Ende], das nit
füecht ſeige Und auch nit gefrier, so kanſt
si Über Jahr behalten .

/111v/ [340] Kütēn schnitz in Zúcker ein Zúmachen

Nim die kütēnen, ſchele und 4 teil sie, haúw
die bitſce wol aúß Und lege sie in gelüterten
Zúck[er], der nit Zú hart gelüteret iſt, las sie
fieden, biß sie fin weich Und brún
werden, darnach nim sie herús Und laß
sie kaldt werden Und beſteck sie mit
gewúrtz nach belieben, lege sie in ein
búchs Und ſchúte hart gelüterten
Zúcker aúf das heiſiſt daran Und las
sie kalt werden, darnach lege ein deller
Und ein ſteinle darúff Und beſchwere
sie ein wenig.

zu den Quitten im Tiegel. Du musst den Tiegel am Stiel immer rütteln, damit sie nicht anbrennen; siede sie bis der Saft nicht mehr fließt.

[339] Wie man Pfirsiche einmachen soll,
dass sie sich über das Jahr
halten lassen

Nimm schöne frische Pfirsiche, die fest und nicht ganz reif sind. Schäle sie schön sauber, lege sie dann in einen tönernen Hafen und giesse guten Essig dazu, dass er alles zudeckt. Lass es dann 14 Tage oder länger im Essig liegen, je nachdem wie du sie gerne haben willst. Nimm sie dann heraus und lege sie wieder in den Hafen und tue grob zerstoßenen Zimt und Nelken, ständig zwischen jede Lage dazwischen (?). Mache dann einen gesottenen Most, lasse den etwas mehr als zur Hälfte einsieden und verschäume ihn ganz sauber und lass ihn dann erkalten. Schütte ihn dann über die Pfirsiche, die dadurch zusammenschrumpfen, stelle es dann an einen kühlen Ort, der nicht feucht ist und auch nicht gefriert. So kannst du sie übers Jahr halten.

[340] Quittenschnitze in Zucker einmachen
Nimm die Quitten, schäle sie und viertle sie, schneide die Butzen gut heraus und lege sie in gesottenen Zucker, der nicht zu fest gekocht ist. Lass sie sieden, bis sie schön weich und braun werden. Nimm sie dann heraus und lasse sie erkalten und bestecke sie mit Gewürzen, nach Belieben. Lege sie in eine Büchse und schütte gut gekochten Zucker dazu, so heiss wie möglich, und lass sie abkühlen. Lege dann einen Teller und einen kleinen Stein darauf und beschwere sie ein wenig.

[341] Hagen bützen latwergen
Nim hagen bützen, wan sie Zitig Und
anfahend lind Zúwerden, tûn die ker=
nen herûs, fiede sie in rotem win Zú
mûs, tribs dÛrch ein tûch, lass ohnallen
Zúsatz woll rüeren Und fieden wie andere
latwergen, das ist gwaltig die rote rûhr
Zústillen, so wol auch des magens Unwiln,
andere machens Zú einer latwergen mit
halb gesottnem most Und werffen gedempfte
/112r/ kÛten schnitz darin, dis dienet treffentlich
dem erkalten magen.

[342] Kriefi über winter frisch Zu halten
laß dier ein erlen holtz auß boren, tûn rife
Kirsche darin Und schlage Zú beiden siten Zapfen
hinden Und fornen, das kein lÛfflin nach
einiges tropflin wasser hinein kome, wirfs
in ein kÛlen brÛnen oder sÛnft kül wasser, las
drinen ligen bis miten im winter, so bliben
sie dier schön als wan sie erst Vom baum ge=
brochen weren.

[343] gebachen imber
Nim 1 lb Zúcker Clikköer [?] in mit roßwasser
Und Zúcker, biß er schier auß sin stat gkocht oder
sich candieren wil, demnach mische darúnder
½ lot imber, klein gestoßen, mache daruß tefelin

/112v/ [344] KÛten latwergen
Nim die kÛten, wisch si ab, schnid si in 4 teil
Und tûns Über mit wasser, las sie wol lind
fieden, dan tribs dÛrch ein dÛch, dan nim
das mûs, das dÛch gangen ist, tûs in ein
hafen Und tûn honig darin nach belieben,
tûns Über, las fieden Und rüers, das nit
anbren Und wan es schier gnûog ist, so tûn
imber, Zimet Und negele darin nach belieben.
Und wan sich anfacht, sich vom haffen schelen
Und den haffen lüter anfacht sehen, so ist sie

[341] Hagebutten-Latwerge

Nimm Hagebutten, wenn sie reif sind und beginnen weich zu werden, nimm die Kernen heraus, siede sie in Rotwein zu Mus, drücke sie durch ein Tuch, lass sie ohne jeden Zusatz gut rühren und sieden wie andere Latwerge. Das ist sehr wirksam, die Rote Ruhr zu stillen, wie auch Magen-Übelkeit.

Andere machen es zu einer Latwerge mit halb gesottenem Most und fügen gedämpfte Quittenschnitze hinzu, das dient vortrefflich für erkaltete Mägen.

[342] Kirschen über den Winter frisch halten

Lass dir ein Stück Erlenholz ausbohren, gib reife Kirschen hinein und schlage zu beiden Seiten Zapfen hinein, vorne und hinten, dass weder Luft noch Wassertröpfchen hineinkommen. Wirf es in einen kühlen Brunnen oder sonst in kühles Wasser, lass es darin liegen bis Mitte des Winters, so bleiben sie dir schön, wie wenn sie erst vom Baum gebrochen worden wären.

[343] Gebackener Ingwer

Nimm 1 Pfund Zucker, übergiesse (?) ihn mit Rosenwasser und Zucker, bis er genügend gekocht ist oder kandieren will. Mische dann $\frac{1}{2}$ Lot klein zerstoßenen Ingwer darunter, mache daraus Täfelchen.

[344] Quitten-Latwerge

Nimm Quitten, wische sie ab, schneide sie in 4 Teile und stelle sie mit Wasser auf (den Herd). Lass sie schön lind sieden, drücke sie dann durch ein Tuch, nimm dann das Mus, das durchgegangen ist, schütte es in einen Hafen, gib nach Belieben Honig dazu, stelle es auf (den Herd), lass es sieden und rühre es, damit es nicht anbrennt. Und wenn es fast genug ist, so gib nach Belieben Ingwer, Zimt und Nelken hinzu. Wenn (die Latwerge) beginnt, sich vom Hafen zu lösen und der Hafen beginnt, sauber auszusehen, so ist sie

gnũog Und muß der selbig woll trũchen.
Darnach nim ein Zini teller Und netz in mit
rossenwasser Und strich die latwergen drũf,
aber nit Zũtũn, dũ muß den löffel auch mit
ros wasser bestrichen, den dũ Zũ schopfen bru=
chest, dan stel sie ein lufftig gemacht, dar=
nach magst sie abnemen Und schniden nach
belieben oder in ein scatteln tũn, die mit roß
wasser bestrichen ist Und sie gletten Und behalten.

/113r/ [345] Wie man pferseg, Marillele Und truba
Ein Machen sol

Nim 1 lb Zũcker oder sovill dũ machen wilt Und
ein quertle wasser Und ½ glaß roß
wasser Und laß den Zũcker in dissen
wasser wol fieden, Verschũm in woll,
dan beschnid die Pfersich Und thũn
si in den heissen Zũcker Und las si darin
auff einem kolfürle zimlich wol fieden,
das behalltet si kech, das finit Zerfieden,
dan nim si mit einem gebele herauß
Und schüt nach mer wasser an den
Zũcker Und las in wol fieden Und Ver=
schũm in dan, thũn die pfersich wider
darin Und las es auff einem kolfür
fieden, bis die brũe dicklecht ist, dan
nim die pfersich wider mit einem gebele
herũs Und las sie ein wenig erkalten,
dan tũn si in ein glaß oder irdi/ch geschir
Und sũd die Zũcker brũe nachn bas, dan
schüt sie woll erkaltet an die pfersich
oder marillele, die trũben kann man
auch allso in machen, allein müssen sie
nit zitig sin, wan sie recht beschloffen
Und anfangen rot werden, dan brich
/113v/ sie ab Und mach den Zũcker wie Zũ Vor
gemelt ist, darnach laß sie nũr ein wil
in dem Zũcker fieden, dan nim sie bim
stil Und leg sie in ein glaß Und schüt

genug (gesotten) und du musst diese gut trocknen. Nimm dann einen Zinnteller und netze ihn mit Rosenwasser an und streiche die Latwerge darauf, aber nicht zu dünn. Du musst den Löffel, den du zum Schöpfen brauchst, auch mit Rosenwasser benetzen. Stelle sie dann in einen luftigen Raum, dann kannst du sie ablösen und nach Belieben zuschneiden oder in eine Schachtel tun, die mit Rosenwasser bestrichen ist, und sie glätten und aufbewahren.

[345] Wie man Pfirsiche, Aprikosen und Trauben einmachen soll

Nimm 1 Pfund Zucker oder so viel, wie du machen willst, und ein Quart Wasser und $\frac{1}{2}$ Glas Rosenwasser und lass den Zucker in diesem Wasser gut sieden, verschäume es gut. Beschneide dann die Pfirsiche und lege sie in den heissen Zucker und lass sie darin auf einem Kohlenfeuerchen ziemlich gut sieden. Das hält sie fest, dass sie nicht verkochen. Nimm sie dann mit einer Gabel heraus und giesse noch mehr Wasser an den Zucker und lass ihn gut sieden und verschäume ihn dann. Lege die Pfirsiche wieder hinein und lass es auf einem Kohlenfeuer sieden, bis die Brühe dicklich wird. Nimm dann die Pfirsiche wieder mit einer Gabel heraus und lass sie ein wenig abkühlen. Gib sie dann in ein Glas oder Tongeschirr und siede die Zuckerbrühe noch stark, dann schütte sie, gut erkaltet, über die Pfirsiche oder Aprikosen. Die Trauben kann man auch so machen, doch sie sollten nicht reif sein. Wenn die Beeren voll und kompakt sind und anfangen, rot zu werden, dann brich sie ab und mache den Zucker wie oben erwähnt. Lass sie nur eine Weile im Zucker sieden, dann nimm sie beim Stiel und lege sie in ein Glas und schütte

den Zúcker Zúvor woll erkaltet daran,
das die brü ob den trúben Zúfsamen
gange.

[346] Eingemachte marileli in honig
nim honig, tún ein gúteil wasser oder win,
Verschúms woll ob dem für, las sieden
biß das wasser gar ingesoten war, dan laß
es kalt werden, dan schüt es Über die ma=
rilili alls frisch Und stel sie in den keller,
so bliben sie frisch alls wan sie erst ab dem boúm
kemen, also macht man auch die wiexlein in.

[347] Pfersich latwergen
Nim 3 ð pfersich und beschnids und nim die
stein drús Und haúws in stúckle, dan nim
ein ð honig Und tún die pfersich darin, stel
es auf ein glút Und Zerüers wol Und tún
darin, wie in die kuten latwergen Und wan
dú wilt wússen, ob sie gnúog gesotten sind, tún
wie die kúten latwergen auff dem teller.¹⁰⁵
/114r/ [Wan die ingemachten ber wan si wendt
welen die brú ab Zúcht wider súd
[Und erkaltet dran schüt]¹⁰⁶, so blibts gút, auff disse
wis macht man aú die spitzber in].¹⁰⁷

[348] Wie Man Búmarantzen schelffer
einmachen sol
Nemmet schöne frische baúmerantza schelf=
fere Und leget die in ein frisches wasser
Und lasset si ein wenig sieden, doch nicht
fast, darnach so nemet si drús Und
stechet mit einem messer kleine lochle
darin Und leget si wider in ein frisches
wasser, ein oder Zwen tag darnach so
nemet si herús Und laset si trúcknen
Und nemet ein schönen Zúcker Und lüt=
teret in Und lasset wol dick sieden, dar=
nach so gieffet in Über die búmarantza,
wan er kalt worden ist des andern tags,

den zuvor gut erkalteten Zucker dazu,
dass die Brühe oben die Trauben
überdeckt.

[346] In Honig eingemachte Aprikosen
Nimm Honig, gib recht viel Wasser oder Wein dazu,
verschäume es gut über dem Feuer, lass es sieden,
bis das Wasser ganz eingesotten ist. Lass es
dann kalt werden, schütte es über die frischen
Aprikosen und stelle sie in den Keller.
So bleiben sie frisch, wie wenn sie erst vom
Baum kämen. Ebenso macht man auch die Weichseln ein.

[347] Pfirsich-Latwerge
Nimm 3 Pfund Pfirsiche und beschneide sie und nimm
die Steine heraus und haue sie in Stückchen. Nimm
dann ein Pfund Honig und lege die Pfirsich hinein,
stelle es auf die Glut und verrühre es gut und mache
es so wie bei der Quitten-Latwerge. Und wenn
du wissen willst, ob sie genug gesotten sind,
gib sie wie die Quitten-Latwerge auf einen Teller.
Wenn die eingemachten Beeren die
Brühe aufsaugen wollen, so siede sie
(und schütte sie erkaltet dazu), so bleiben sie gut. Auf diese
Art macht man auch die Berberitzen ein.

[348] Wie man Orangenschalen
einmachen soll
Nehmt schöne frische Orangenschalen
und legt diese in frisches Wasser
und lasst sie ein wenig sieden, doch
nicht zu fest. Nehmt sie danach heraus und
stecht mit einem Messer kleine Löchlein
hinein und legt sie wieder in frisches
Wasser. Nehmt sie einen oder zwei Tage
später wieder heraus und lasst sie trocknen
und nehmt schönen Zucker und siedet
ihn und lasst ihn recht dick sieden.
Giesst ihn dann über die Orangen.
Wenn er am nächsten Tag kalt geworden ist,

fo gieffet den Zúcker wider herab Und wider
fieden Und dick werden, das túth fo offt,
biß der Zúcker fin dick aúff den
búmarantza blibet. Allfo macht man
aúch andere frúcht in.

/114v/ [349] St Johans trúbli latwergen
Nim die berli, las fie ein wenig fúden,
dan drúck fi wol aúß, nim húng, lütere
in dan, nim den húng Unden fafft Zúfamen
Und laß es allgemach fieden Und Verſchúme
es wol. Und wan es nit mer flüßt, fo iſt
iſt [!] fi recht.

[350] Múlber latwergen
Nim die Múlber, laß es ein wenig warm
werden, drúck es dúrch ein dúchle, dan thún den
fafft Über Zefieden Und Verſchúme es wol, feúd
es gemacht, wan es númen rindt, fo iſt es gnúg.

[351] Maſſaron latwergen
blúck den maſaron ab dem ſtil Und hack in
klein, nim húng, thún in ein geſchier, Ver=
ſchúm es wol, dan thún das gehackte krút
darin, las es ein wenig fieden, das es ein
wenig neſſe hab, dan iſts gnúog.

[352] Nús ein Zúmachen
brich die nús an St Johans abend ab Und [fádele?]
fie an ein ſchnúr Und leg fie in friſch waßer 14 tag
Und endere das waffer alle tag, dan fúd fie in waßer [oder win]¹⁰⁸
Und faltz, darnach Zúch fie fúber Uß Und leg fi in
ein herdegeſchir Und fúd honig daran Und
ſpicks mit Zimet Und negele Und ſchware fi Under.

/115r/ [353/354] Ein Schöne kúnſt Zittronen Öpfel oder
Andere derglichen frúcht in machen ſol
Nim derglichen frúchten eins, Zerſchnide
fie in ſtúck, dinem belieben nach nim
das für ſampt den kernen aúß den

so giesst den Zucker wieder ab und siedet ihn wieder und lasst ihn dick werden. Tut das so oft, bis der Zucker schön dick auf den Orangen bleibt. Ebenso macht man auch andere Früchte ein.

[349] Johannisbeer-Latwerge

Nimm die Beeren, lass sie ein wenig sieden, drücke sie gut aus, nimm Honig, koche ihn dann, nimm den Honig und den Saft zusammen und lass es allmählich sieden und schäume es gut ab. Und wenn es nicht mehr fließt, so ist es recht.

[350] Maulbeer-Latwerge

Nimm die Maulbeeren, lass sie ein wenig warm werden, drücke sie durch ein Tuch, stelle dann den Saft zum Sieden auf den Herd und schäume ihn gut ab. Wenn er nicht mehr fließt, ist es genug.

[351] Majoran-Latwerge

Pflücke den Majoran vom Stiel und hacke ihn klein, nimm Honig, gib ihn in ein Geschirr, schäume ihn gut ab. Gib dann das gehackte Kraut hinein, lass es ein wenig sieden, dass es etwas Feuchtigkeit bildet, dann ist es genug.

[352] Nüsse einmachen

Brich die Nüsse am St. Johannis-Abend ab und fädle sie an einer Schnur auf und lege sie 14 Tage in frisches Wasser. Wechsle das Wasser alle Tage. Siede sie dann in Wasser (oder Wein) und Salz, ziehe sie dann sorgfältig heraus und lege sie in ein Tongeschirr und giesse kochenden Honig darüber und spicke sie mit Zimt und Nelken und beschwere sie darunter.

[353/354] Eine schöne Art, wie man Zitronen, Äpfel oder andere ähnliche Früchte einmachen soll

Nimm eine Sorte dieser Früchte, zerschneide sie nach Belieben in Stücke. Nimm das Saure samt den Kernen aus den

Zyttronenn Und limona Und Buma=
 rantza, süde sie in wasser, nach dem
 sie lind haben wilt Vast $\frac{1}{2}$ stünd, dar=
 nach nim sie auß dem waßer, lege sie
 in ein ander kalt wasser biß am abend,
 dan nim sie wider drüs Und in ein ander
 frisches wasser Über das für Und laßes
 wol erwarmen, aber nit heiß wer=
 den, dan wider in ein kaltt wasser
 legen, solches tûn 8 tag lang altag
 2 mal morgens Und abends Und
 allezit nach dem sie gewermet in ein
 frisches wasser legen, dû magst die öpf=
 fel¹⁰⁹ alltag nûr 1 mal wermen,
 fûnderlich so dû si nit Vast weich han
 wilt, Und am abend nûr in frisches
 wasser legen, damit es die bittere
 alle heraus Zihen möge, darnach so
 nim Zûcker oder gûtten honig der auß
 /115v/ folgende weis bereitet seige, dan lege
 die Zitronen schnitz oder äpfel schnitz darin,
 doch dz sie Zû Vor getrüchnet seigen,
 namlich im somer über nacht außf
 einem linenen tûchle ligen, im win=
 ter fûnst an einem fûglichen ort, dar=
 nach, so sie ein tag lang in dem Zûcker
 oder honig gelegen sind, so nim sie wider
 heraus, dan tûn den Zûcker oder honig
 über dz für Und las in $\frac{1}{2}$ stünd lang
 fieden, dan nim in wider abb Und las
 es erkalten, dan tûn die schnitz wider
 darin, Und solches thûn 2 oder 3 tag nach=
 ein anderen, alle tag ein mal.
 Darnach, so der Zûcker oder hûng bis außf sin
 stet gesoten ist, leg die schnitz darin,
 koche sie mit ein anderen ein Viertel
 stünd lang bei einem kleinen für, dar=
 nach nim sie vom für Und las sie den gan=
 tzen tag ston, den anderen tag tûn si wider
 über und koche sie wider $\frac{1}{2}$ stünd lang, damit

Zitronen und Limonen und Orangen, siede sie in Wasser, je nachdem wie lind du sie haben willst, etwa ½ Stunde. Nimm sie dann aus dem Wasser, lege sie in anderes kaltes Wasser bis zum Abend. Nimm sie dann wieder heraus und stelle sie in anderem frischen Wasser auf das Feuer und lass es gut erwärmen, aber nicht heiss werden. Lege sie dann wieder in kaltes Wasser. Mache das 8 Tage lang jeden Tag, zweimal morgens und abends und lege sie jedes Mal, nachdem sie erwärmt wurden, in frisches Wasser. Du musst die Äpfel täglich nur einmal wärmen, insbesondere wenn du sie nicht sehr weich haben willst, und am Abend nur in frisches Wasser legen, damit es das Bittere ganz herausziehen kann. Nimm dann Zucker oder guten Honig, der auf folgende Art zubereitet wird: Lege die Zitronenschnitze oder Apfelschnitze hinein, doch sollten sie zuvor getrocknet sein, nämlich im Sommer über Nacht auf einem leinenen Tüchlein liegen, im Winter sonst an einem passenden Ort. Dann, wenn sie einen Tag lang im Zucker oder Honig gelegen haben, so nimm sie wieder heraus, stelle dann den Zucker oder Honig über das Feuer und lass ihn ½ Stunde lang sieden. Nimm ihn dann wieder weg und lass ihn erkalten. Gib dann die Schnitze wieder hinein und mache das 2 oder 3 Tage nacheinander, alle Tage einmal. Dann, wenn der Zucker oder Honig bis zum richtigen Punkt gesotten hat, lege die Schnitze hinein, koche sie miteinander eine Viertelstunde lang auf einem kleinen Feuer, nimm sie dann vom Feuer und lass sie den ganzen Tag lang stehen. Stelle sie am nächsten Tag wieder auf den Herd und koche sie wieder ½ Stunde lang, damit

/116r/ der Zücker und die öpfel woll dÿrch einander
vormengt werden, dan die groſſe künſt ligt
am kochen, dan ſo ſie nit recht gekocht werden,
Überkomen ſie ein Übeln geſchmack, wo ſie
abber recht gekocht ſind, iſt es ein fÿrtref=
fenlich Und lieblich konfect, aÿff ſolche
weiß macht man aÿch die unzeitigen
Nÿs ein Und ander gatung frÿcht
Zÿmercken, das Zÿ iedem lb ſchnitz 2 lb honig
Und für Jedes 2 lb ſchnitz 1 lb Zücker, dan der
der [!] Zücker bſchÿſt Vill bas dan der hÿng.

[355] Zittronen öpfel aÿff ein ander wis
Welche den magen ſtercken Und das hertz,
fürdern die teuwÿng und machen
ein gÿtten aten

Nim Zittronen öpfel, ſchnide ſie den langen
weg in 4 ſtück Und tÿn das für darvon,
thÿn ſie in ein Verglaſtes geſchier, gÿſſe
daran friſch waffer Und ſaltz, laſſe ſie allſo
ein tag lang ſtehen, biß ſi hertlecht wer=
den, dan gÿß das waffer mit dem ſaltz
darab Und thÿn ander friſch waffer dran
ohn ſaltz 7 tag lang biß ſich die farb Ver=
endert, darnach vorſÿch, ob das waffer
nach gefaltzen ſeige Und ſo es nit mer
/116v/ gefaltzen iſt, ſo nim 2 teil waffer Und
ein teil hÿng, bis die Zittronen bedeckt
werden, tÿn es dan Über das für in
einem Verglaſten geſchier Und koch es,
dan nim die Zittronen aÿß dem
hÿng Und waffer Und am andern
tag hernach tÿn ander honig daran
Und koche es nÿr ein mal mit den Zit=
tronen, darnach behalte ſie in einem
Verglaſten geſchier, beſpreng darÿff
diſſe nach Vollgende pÿlfer ſafara,
baradis körner, kardamÿmali, Jedes
anderhalb qÿindtli.

der Zucker und die Äpfel gut durcheinander vermengt werden, denn die grosse Kunst liegt beim Kochen. Wenn sie nicht recht gekocht werden, bekommen sie einen schlechten Geschmack; wenn sie aber recht gekocht sind, ist es ein vortreffliches und liebliches Konfekt. Auf solche Art macht man auch die unreifen Nüsse ein und andere Arten von Früchten. Es ist zu beachten, dass zu jedem Pfund Schnitze 2 Pfund Honig und für je 2 Pfund Schnitze 1 Pfund Zucker (nötig sind), da der Zucker viel ergiebiger ist als der Honig.

[355] Zitronenäpfel auf eine andere Art, welche den Magen und das Herz stärken, die Verdauung fördern und einen guten Atem machen.

Nimm Zitronenäpfel, schneide sie längs in 4 Stücke und schneide das Saure weg. Lege sie in ein glasiertes Geschirr, giesse frischen Wasser dazu und Salz, lass sie so einen Tag lang stehen, bis sie etwas hart werden. Giesse dann das Wasser mit dem Salz weg und gib anderes frisches Wasser ohne Salz dazu, 7 Tage lang, bis sich die Farbe verändert. Versuche dann, ob das Wasser noch gesalzen sei, und wenn es nicht mehr gesalzen ist, so nimm 2 Teile Wasser und einen Teil Honig, bis die Zitronen bedeckt werden. Stelle es dann über das Feuer in einem verglasten Geschirr und koche es. Nimm dann die Zitronen aus dem Honig und Wasser, und gib danach am nächsten Tag anderen Honig dazu und koche es nur einmal mit den Zitronen. Behalte sie dann in einem verglasten Geschirr, bestreue dann diese mit folgenden Pulvern: Safran, Paradieskörner (Guinea-Pfeffer), Kardamom, je anderthalb Quentchen (d. i. 1,8 g).

[356] Küttenen lattwergen

beschnide sie Und spalte in 4 stück Und lege sie in ein haffen Und schüte wifen win daran Zu einer kartonen ein maß, dan thûn es auff ein fürle Und las es süden, biß lind find, dan lûpf es ab dem für Und Zerüre sie wie ein mûs, darnach tribs dÛrch ein sib in ein süber geschir, dan nim Zu einer Jeden mas küttenenmûs ein halbs hung, aber leüttere in Zûvor /117r/ mit küttenensafft, ribe die küttenen mit sampt der schelfern Und pitschge Und den tribs dÛrch ein feckle Und dann nim Zu einer mas hung 3 quertle des saffts, schüt eß Zema In ein möschene pfanen, halt es Über das für, biß es auf süd, dan lûpf es ab, den rüere Und schûm süber ab, thûn es wider Über das für Und laß es nach ein wenig sied^{en}, darnach so schüte das muß darin Und las die 2 theil insieden, rüere es stets, das nit anbrene, Zitronen schelfere klein geschnetzlet gehört auch Zûletzt darin gerüert werden, dan lûpf es ab dem für Und thûn es in Zinene mödel oder scatala*.

[357] Gele kütana latwerga

Süde die gantze kütana in einem haffen mit wasser, so lot sich die schelfere ledig, Züche sie süber auß dem waßer Und nim das best mit einem messer darvon, darnach so nim die 2 teil muß Und den 3 ten teil honig Zûvor gelüterten, thûn es Zûsamen in ein möschene pfanen Über das für, rüere Und mache sie fertig wie die ander.

[358] Küttenen Safft

Ribe die gantza kütana, dan tribs dÛrch ein feckle, darnach thûn es in ein sübers keffele Über das für, knüttsch ein gütte handfol /117v/ küttenen kerna Und binds in ein tÛchle Und tûn es darin, so würt es dick mit erkalt^{en}, wen es gefotten ist Und ein wenig Zitronasafft so menge mas safft du nimbst, so mengen fierling Zûcker Und thûn es darin, wan es ein

[356] Quitten-Latwerge

Schäle sie und zerschneide sie in 4 Stücke, lege sie in einen Hafen und schütte Weisswein dazu, zu einer Quartane (7,5 l) ein Mass. Stelle es dann aufs Feuer und lass es sieden, bis sie lind sind. Nimm sie dann ab dem Feuer und verrühre sie wie ein Mus. Drücke sie dann durch ein Sieb in ein sauberes Geschirr. Nimm dann zu jedem Mass Quittenmus ein halbes (Mass) Honig, aber siede ihn vorher aus mit Quittensaft, zerreibe die Quitten samt den Schalen und Butzen und drücke sie durch ein Säckchen. Und dann nimm zu einem Mass Honig 3 Quart Saft, schütte es zusammen in eine Messingpfanne, halte es über das Feuer, bis es aufsiehet, hebe es dann ab, rühre es und schäume es sauber ab. Gib es wieder über das Feuer und lass es ein wenig sieden. Schütte dann das Mus hinein und lass die zwei Teile einsieden, rühre ständig, damit es nicht anbrennt. Klein geschnetzelte Zitronenschalen müssen zuletzt auch noch hineingerührt werden. Hebe es dann vom Feuer und gib es in Zinn-Model oder Schachteln.

[357] Gelbe Quitten-Latwerge

Siede die ganzen Quitten in einem Hafen mit Wasser, so löst sich die Schale ab. Ziehe sie sorgfältig aus dem Wasser und schabe mit einem Messer das Beste davon weg. Nimm dann die zwei Teile Mus und den dritten Teil zuvor geläuterten Honig, gib es zusammen in einer Messingpfanne über das Feuer, rühre es und mache es fertig wie die andere (Latwerge).

[358] Quittensaft

Raffe die ganzen Quitten, drücke sie dann durch ein Säckchen und stelle es dann in einem sauberen Kessel über das Feuer. Zerreibe eine gute Handvoll Quittenkerne und binde sie in ein Tüchlein und gib sie hinein, so wird es nach dem Erkalten fest, wenn es gesotten ist, sowie ein wenig Zitronensaft. So viele Mass du nimmst, so viele Vierlinge Zucker (brauchst du) und gib es hinein, wenn es eine

will gefoten hat, dan las es mit ein anderen
fieden bis es der 2. theil ingefotten ist, so brob=
bier es aüff einem teller, dan thûn es in
in [!] Zinene mödel Und las es erkallten
[etliche nehmen altzit Zu ½ lb
safft ¼ lb Zúcker Und sünst nichts anders
Und lasens Zú rechter tige fieden].¹¹⁰

[359] Ein küttenen Mûs

füde die küttenen in Waßer, darnach Züche
sie süber auß, nim dz best darvon, thûn es in
ein schüßelen, tûn das gel von 3 eiern darin
Vor Zú mit rüren, ein wenig rosenwaßer Und
Zúcker Und Zimet, dan rüere es ein gút wil,
striche ein Zinene platen mit frisch schmaltz,
dan tûn das mûs darin Und stel si aüff ein
wenigle glút, ein Jfferna teckel mit Vill
glút daruf, thûn ein hülltzenen reif Zwü=
schend den reiff Und die schüßelen, damit die
schüßelen nit schmeltze, so get es hüpsch aüff, dar=
nach strewe Zúcker daruf, so ist es fertig.

/118r/ [360] Ein öpfel mûs

Brate 6 oder 7 öpfel in der eschen, dan nim das best
dar von, thûns in ein schüßelen, thûn eier
Und allen Züg darin Und mach es fertig
alls wie das küttenen mûs.

[361] Ein gel Eier mûs

Nim das gel Von 5¹¹¹eier, thûns in ein möschene
[milch]¹¹² pfanen, kloge* es woll, darnach tûn ein halbs
nit gar rom darin, thûn es Über das für Und las es
bis dick würt, dan tûn es in ein schüßela, thûn ein
wenig roffen wasser Und Zimat Und Zúcker [kleine win ber]¹²⁵
darin, rüer es ein gút wil, tûn es dan
in ein Zinene platen, strew Zúcker daruf Und
steck blúme Züg daruff Um her ziert es wol.

Weile gesotten hat. Lass es dann miteinander
sieden, bis es zur Hälfte eingesotten ist. Probiere
es auf einem Teller, gib es dann in
einen Zinn-Model und lass es abkühlen.
Manche nehmen immer zu ½ Pfund Saft
¼ Pfund Zucker und sonst nichts anderes
und lassen es zu rechter Dicke sieden.

[359] Ein Quittenmus

Siede die Quitten in Wasser, ziehe sie vorsichtig
heraus, nimm das Beste (d. i. das weiche Fruchtfleisch) davon, gib es in
eine Schüssel, gib das Gelbe von 3 Eiern hinein,
bei ständigem Rühren, ein wenig Rosenwasser und
Zucker und Zimt. Rühre es dann eine gute Weile,
streiche die Zinnplatte mit frischer Butter ein,
schütte dann das Mus hinein und stelle sie auf eine
schwache Glut und lege einen Eisendeckel mit viel
Glut darauf. Lege dann einen hölzernen Reif
zwischen den Deckel und die Schüssel, damit
die Schüssel nicht schmilzt. So geht es schön auf;
streue dann Zucker darauf, so ist es fertig.

[360] Ein Apfelmus

Brate 6 oder 7 Äpfel in der Asche. Nimm dann das
Beste davon, gib es in eine Schüssel. Gib Eier
und alle Zutaten hinein und mache es fertig
ganz wie das Quittenmus.

[361] Ein gelbes Eiermus

Nimm das Gelbe von 5 Eiern, schütte sie in eine
Messing-(Milch-)Pfanne und schlage es gut, giesse dann
nicht ganz ein halbes (Quart?) Rahm hinein, stelle es über das Feuer,
lass es (dort), bis es dick wird. Schütte es dann in eine Schüssel,
gib ein wenig Rosenwasser und Zimt und Zucker und kleine Weinbeeren
dazu, rühre es eine gute Weile, richte es dann auf
einer Zinnplatte an, streue Zucker darauf und
stecke dann Blumen darum herum; das ziert es gut.

[362] Ein Ander eier muß

Nim auff ein schüffel 10 eier, klopf sie woll,
dün Zucker darin, das es sües werde,
faltz es ein wenig, tün mußcat nüs drin
Und ein wenig safara, klopf das wol Under=
einander, dan nim ein gúten löffel Vol wis=
mel, rüer es woll darúnder, dan nim
Vaft 1 quártli milch rom in ein pfanen
Und las in fieden, dan schüt das geklopfft
Und rüer es frei wol, so würt glat.
/118v/ es mús nit lang stehen, eh man
es macht, sonst wirt es teigicht, wan dú
es anrichtest, so strew Zucker druff.

[363] Schöne strüblin Zú machen

Mach einen schönen teig Von eier Und
mel, tün Zucker Und ein wenig wifen
win in den teig, klopf in nit zú lang,
das er nit Zú Zech werd, bore etwan
5 löchlin in die ründe in ein töpflin,
schüt den teig darin Und las in also
dúrch die löchlin in das heis schma=
ltz lauffen Und las es hüpsch packen
Und treie sie hüpschlich Um, legs
auff ein schüfflen, strew Zucker druff.

[364] Gefült eier Cuttlen

Nim gesoten schmaltz, tün es in pfanen, las
heis werden Und wans heis ist, so tuns
in ein ander pfenlin, dan nim eier
Und Zerklopfs wol, dan tün ein löffel
Vol in die pfanen Und machs das den
boden bedecke, tús nacheinmal Über
das für, so magst dú der ding Vil machen
/119r/ so Vill dú wilt, dan mach die fülle, rib
brodt Und tün ein eÿ Und winberle, frisch
schmaltz Und Zucker Und ein wenig Zimet darin
Und machs wie brot füle, magst auch
ein wenig milch dar Zú nehmen, wan
dú es nit wilt füllen, so schnetz die eÿer

[362] Ein anderes Eiermus

Nimm für eine Schüssel 10 Eier, schlage sie gut, gib Zucker dazu, dass es süß wird, salze es ein wenig, streue Muskatnuss und ein wenig Safran darauf, schlage das gut untereinander. Nimm dann einen guten Löffel voll Weissmehl, rühre es gut darunter; nimm dann gut ein Quart Rahm in eine Pfanne und lass es einsieden. Schütte dann das Geschlagene (die Eier) hinein und rühre es genug gut, so wird es glatt. Es darf nicht lange stehen, bevor man es macht, sonst wird es teigig. Wenn du es anrichtest, so streue Zucker darauf.

[363] Schöne Strübli (Spritz-Küchlein) machen

Mache einen schönen Teig aus Eiern und Mehl, gib Zucker und ein wenig Weisswein in den Teig, schlage es nicht zu lange, damit es nicht zu zäh wird. Bohre etwa 5 Löchlein in den Rand eines Töpfchens. Schütte den Teig hinein und lass ihn so durch die Löchlein in die heisse Butter laufen und lass es hübsch backen und drehe sie (die Strübli) schön um, lege sie auf eine Schüssel; streue Zucker darüber.

[364] Gefüllte Eierkutteln

Nimm eingesottene Butter, gib es in eine Pfanne, lass sie heiss werden und wenn sie heiss ist, so schütte sie in ein anderes Pfännchen. Nimm dann Eier und schlage sie gut, gib dann einen Löffel voll in die Pfanne und mache, dass es den Boden bedeckt. Stelle es noch einmal auf das Feuer, so kannst du viel davon machen, so viel du willst. Mache dann die Füllung, zerreibe Brot und gib ein Ei und Weinbeeren, frische Butter und Zucker und ein wenig Zimt hinein und mache es wie eine Brotfüllung. Du kannst auch ein wenig Milch dazu nehmen. Wenn du es nicht füllen willst, so schnetzle die

küttlen Wie man kütlen schnetzet Und
tuns in ein schüffel Und frisch schmaltz
Und Zúcker Und winber Und Zimet
darin, stels auff ein glút Und las
es ein wenig kochen.

[365] gebachne krieße

Nim Zittege krieße oder wiexlen, bind ihr etwan
12 an ein büschele, das sie unden glich
nebend einanderen seigend, dan mach ein schöns
teiglin, nim 1 löffen [!] Vol wissen win Und frische
eier Und schönmel wie ein düns strüble teigle,
magst auch ein wenig Zúcker drin tun, dan
stos die Zúsamengebündnen krieße darin,
las den teig wol ablauffen, dan stoß sie in
ein wol heis schmaltz, las schön röblecht bachen,
bestrews woll mit Zúcker.

/119v/ [366] gebache bieren

Nim der besten bieren, beschnids, dan haúw
das ubrige auch Von der bieren, also
das der stil das bißge aneinander blibe,
dan nim die abgeschnitene bieren, hacks
klein, dan nim Inber, kleine winbele [!], knits
wol an den stil Und bisce, fúcht die hend
wol in woll geklopftem eierklar, so blibts
desto lieber, formier wie die bieren, steck
den bútzen fornen dran wie er Vor gewe=
sen ist, machs oder tröls frei wol im
schön mel Umher, stels in die pfanen mit
heis schmaltz, das schmaltz mús ob den bie=
ren Zúfamen gehen, bachs schön brún, wans
drús hebst, so blaß das schmaltz woll drab
Und bestrews freiwol mit Zúcker Und Zimet alls warm,
so schleüfft er wol drin Und wans auff tregst,
bestrewe sie nach ein mall.

[oder mach ein dün teigle von eiern Und mel
Und Zúch die bieren dardurch gantz Und
geschelt oder in 2 oder 4 teil geschniten].¹¹³

Eierkutteln wie man Kutteln schnetzelt und gib sie in eine Schüssel mit frischer Butter, Zucker, Weinbeeren und Zimt darin, stelle sie auf die Glut und lass es ein wenig kochen.

[365] Gebackene Kirschen

Nimm reife Kirschen oder Weichseln, binde von ihnen etwa 12 zu einem Büschel, sodass sie unten gleich nebeneinander zu liegen kommen. Mache dann einen schönen Teig, nimm einen Löffel voll Weisswein und frische Eier und schönes Mehl, wie ein dünner Strübli-Teig. Du kannst auch ein wenig Zucker hineintun. Stosse die zusammengebundenen Kirschen hinein, lass den Teig gut ablaufen, stosse sie dann in heisse Butter, lass sie schön rosig backen, bestreue sie gut mit Zucker.

[366] Gebackene Birnen

Nimm von den besten Birnen, beschneide sie, haue dann auch das übrige von den Birnen ab, aber so, dass der Stiel und der Butzen aneinander bleiben. Nimm dann die abgeschnittenen Birnen, hacke sie klein, nimm dann Ingwer, kleine Weinbeeren, knete das gut an den Stiel und den Butzen. Feuchte die Hände gut an in gut geschlagenem Eierklar, so hält es umso besser. Forme es wie Birnen, stecke den Butzen vorne daran, wie er zuvor gewesen ist, mache es oder wälze es genügend gut im schönen Mehl umher, stelle es in die Pfanne mit heisser Butter. Die Butter muss die Birnen oben überdecken. Backe sie schön braun. Wenn du sie heraus nimmst, so blase die Butter gut ab und bestreue sie reichlich mit Zucker und Zimt, solange sie noch warm sind, so zieht es das gut hinein. Und wenn du es aufträgst, bestreue sie noch einmal. Oder mache einen dünnen Teig aus Eiern und Mehl und ziehe die Birnen ganz hindurch und (serviere sie) geschält oder in 2 oder 4 Stücke geschnitten.

[367] Opfel muß

Nim gute öpfel Und hack sie klein, tûn
/120r/ sie in ein pfanen mit frisch schmaltz Und ein we=
nig win, doch nit Vill, dan setz es Übers
für Und rösts wol ab, dún darin Zúcker
oder honig Und würtz es ab Und tûn
darin kleine Rosin Und klein geschnetz=
let mandel Und rüer es wol Undereinander
[diß opfel muß kann man
in allerlei gebachens füllen, alls krapfen Und derglichen].¹¹³

[368] Kriese muß

Zerstoß die kriesse in einem mörfel Und
tûn sie in ein pfanen Und gies süesen win
dran Und rüer es ab, das nit Zú tick nach Zú tûn
werde, Und tûn darin klein geschnitne man=
del Und machs sües mit Zúcker oder honig
Und würtz es ab mit Zimet, negele Und
múscat blúst, pfeffer Und imber, rüers
wol Undereinander und richts an, strew Zúcker dran.

[369] ein bieren muß von dür bieren

Nim bieren Und wäsch si rein auß, dan
leg sie in ein topf Und güs druf ein
gúten win oder bier Und setz es Zúm für
Und las sie fin weich fieden, bis gar trúchen
sind, dan schüt sie in ein mörfel, stos sie
klein Und tûn drunden geröst semel,
/120v/ stos woll dürcheinander, güs darin ein wenig
win, trib durch ein sib, tûn es in ein topf
Und würtz es ab wie Vor geschriben stet Und
tûn darin gestoffnen Coriander, richts an
Und strew Zúcker daruff.

[370] Kútenen Mús

Hawe die in 4 oder 8 stück, schnid die kernen
heraus, dan hacke sie klein Und tûn sie in
einen honig Und röst sie woll, das sie gar
weich werden, dan würtz sie ab mit

[367] Apfelmus

Nimm gute Äpfel und hacke sie klein, gib sie in eine Pfanne mit frischer Butter und ein wenig Wein, doch nicht (zu) viel. Setze es über das Feuer und röste es gut ab, gib Zucker oder Honig hinein und würze es und gib kleine Rosinen und klein geschnetzelte Mandeln hinein und rühre es gut untereinander. (Dieses Apfelmus kann man in allerlei Gebäck füllen, wie etwa Krapfen und dergleichen.)

[368] Kirschenmus

Zerstosse die Kirschen in einem Mörser und schütte sie in eine Pfanne, giesse süßen Wein dazu und rühre es, dass es weder zu dick noch zu dünn wird. Gib klein geschnittene Mandeln hinein und süsse es mit Zucker oder Honig und würze es mit Zimt, Nelken und Muskatblust, Pfeffer und Ingwer. Rühre es gut untereinander und richte es an, streue Zucker darüber.

[369] Ein Birnenmus von gedörrten Birnen

Nimm Birnen und wasche sie sauber aus, lege sie dann in einen Topf und giesse einen guten Wein oder Bier darauf. Setze es aufs Feuer und lass sie schön weich sieden, bis sie ganz trocken sind. Schütte sie dann in einen Mörser, zerstoppe sie fein und mische geröstete Semmel darunter. Stoss es gut durcheinander, giesse ein wenig Wein hinein, drücke es durch ein Sieb, gib es in einen Topf und würze es, wie oben beschrieben, und gib zerstoppenen Koriander hinein. Richte es an und streue Zucker darauf.

[370] Quittenmus

Haue die (Quitten) in 4 oder 8 Stücke, schneide die Kernen heraus, hacke sie dann klein und lege sie in Honig und röste sie gut, dass sie ganz weich werden. Würze sie dann mit

allerley gewürtz Und röſte ſie ganz trü=
chen ab, darús mag man ein múß oder
gebachens machen.

[371] Ein múß Von marillele oder pferſich
Nim erſtlich die kernen drús, darnach ſtos
die marillele in mörfell klein Und túñ
wis brodt, ſtos es wol Undereinander Und túñ
ein wenig win drúnder, rüers woll Under=
einander, tribs dúrch ein ſib, túñ in ein topf,
machs rechter tige Und túñ Zúcker oder honig
darin Und würtz es ab mit ſaffara Und
mit der Vorgenanten gwürtz, alfo macht
man auch mit pferſich.

/121r/ [372] Ein kes ſúpen Zúmachen
Nim gúten kes, weſch in rein aus einem
warmen waffer, ſchnid in klein, túñ in
in einen topf Und ſetz in Zú dem für mit
waffer Und túñ darin Zwiblen, peter=
lin krút Und wúrtzel Und ſalbei bleter,
las das frei woll mit einander ſieden,
dan trucks dúr ein túch oder ſib, túñ ſie
wider in ein topf mit friſch ſchmaltz, las
nach ein mall auff ſieden, richt ſie an,
wiltú dan klötzli darbei haben Von kes,
fo nim gúten kes, der ſich riben leſt, rib in
auff eim ribeiſſen, ſchlag 4 eier drin,
rüers wol dúrcheinander, mach hüpfche
klötzle wie fleiſch klötzle, leg ſie in die
Vorgenante ſúpa, las wol ſieda.

[373] Ein win múhs
Nim ½ mas gúten win in ein geſchir, dan
ſchnetz mandel klein Und kleine winberle
Und túñ in den win, túñ honig oder Zúcker
drin, ſetz es Zúm für, las heis werden,
dan nim etwan für 2 k wiß brodt, ſchnid die
/121v/ rinden darvon Und weich das ander in dem

allerlei Gewürzen und röste sie ganz trocken. Daraus kann man ein Mus oder Gebäck machen.

[371] Ein Mus von Aprikosen oder Pfirsichen
Nimm zuerst die Steine heraus, zerstosse dann die Aprikosen in einem Mörser klein und gib Weissbrot (dazu). Stosse es gut untereinander und mische ein wenig Wein darunter, rühre es gut untereinander, drücke es durch ein Sieb, gib es in einen Topf. Mache es recht dick und gib Zucker oder Honig hinein und würze es mit Safran und mit den oben genannten Gewürzen. Gleich macht man es auch mit Pfirsichen.

[372] Eine Käsesuppe machen
Nimm guten Käse, wasche ihn sauber mit warmem Wasser, schneide ihn klein, gib ihn in einen Topf und setze ihn mit Wasser aufs Feuer. Gib dann Zwiebel, Petersilienkraut und -wurzeln und Salbeiblätter dazu, lass es reichlich miteinander sieden. Drücke es dann durch ein Tuch oder Sieb, schütte es wieder in einen Topf mit frischer Butter, lass es noch einmal aufsieden, richte es an. Willst du dann vom Käse Klötzchen haben, so nimm guten Käse, der sich raffeln lässt, reibe ihn auf einer Raffel, schlage 4 Eier hinein, rühre es gut durcheinander, mache hübsche Klötzchen, wie Fleischklötzchen, lege sie in die erwähnte Suppe, lass es gut sieden.

[373] Ein Weinmus
Giesse $\frac{1}{2}$ Mass guten Wein in ein Geschirr, schnetzle dann Mandeln klein und (nimm) kleine Weinbeeren und schütte sie in den Wein, gib Honig oder Zucker dazu, setze es aufs Feuer, lass es heiss werden. Nimm dann etwa für 2 Kreuzer (?) Weissbrot, schneide die Rinde weg und weiche das andere

win, wil er nach kalt ist, $\frac{1}{4}$ stünd, trück den
win wol drús, dan Zertrib oder knidts frei
wol, dan schlage 10 eier drin Und rühre es
freiwill Undereinander, dan tûnes in den
heiffen win Und rüer es woll, das nit Zû=
famen lauff Und tûn gwürtz darin
nach belieben Und pütter.

[373a] Ein anders

Nim $\frac{1}{4}$ mas win in ein topf Und honig oder
Zúcker drin, setze in Zúm für Und las in wol
heiß werdem [!], dan nim von 12 eiern das gäl,
Zerklopfs woll Und schúts in den heiffen
win, rüer es wol Und tûn búter darin
Und würtz es ab.

[374] Ein kostlich negeleöl

Nim negele, groblecht gestofen, so Vil dú wilt.
beitze sie in roßwaser so lang, bis es alle krafft
Und geschmack an sich gezogen, darnach nim
fües mandl, schnid sie klein Und leg sie in
das negelewaser, bis sie weich werden,
dan nim sie wider heruß, dore sie an der sonen
/122r/ Und so dú solches 5 oder 6 mal geton hast, drúcke das
öl auß Und behalt es in eim glas wol Ver=
macht. auff dise wiß mag man auch das
beltzion öl, bifem öl, stirxöl, aloeöl, auch
Von Zimet, múßcatnú, muscat blúst, Unnd
ander derglichen dingen machen.

[375] ein ander múscatnus öl

Nim 1 lb gestofen muscatnú, tûn sie in ein
newen Verglesten hafn, mische darunder so Vil
malfasier oder sonst starcken win biß sie be=
deckt werden, Und 2 lb frische búter, Ver=
mach den hafn wol Zú Und las sie allso
an einem warmen ort 5 tag stehn, darnach
koche sie ob einem kleinen für, biß der win aller
ingesotten ist Und ehes kalt worden, sige es

¼ Stunde lang im Wein, während er noch kalt ist. Drücke den Wein gut heraus, zerreiße oder knete es reichlich, schlage 10 Eier hinein und rühre es reichlich untereinander, gib es dann in den heißen Wein und rühre es gut, dass es nicht zusammenläuft und gib nach Belieben Gewürze und Butter dazu.

[373a] Ein anderes Mus

Nimm ¼ Mass Wein in einem Topf und (gib) Honig oder Zucker dazu. Setze es aufs Feuer und lass ihn gut heiss werden, nimm dann das Eigelb von 12 Eiern, schlage es gut und schüttele es in den heißen Wein, rühre es gut und gib Butter hinein und würze es ab.

[374] Ein köstliches Nelkenöl

Nimm Nelken, recht grob zerstoßen, so viel du willst, beize sie so lange in Rosenwasser, bis es alle Kraft und den Geschmack an sich gezogen hat. Nimm dann süsse Mandeln, schneide sie klein und lege sie in das Nelkenwasser, bis sie weich werden.

Nimm sie dann wieder heraus, dörre sie an der Sonne. Und wenn du das 5- oder 6-mal gemacht hast, drücke das Öl aus und behalte es in einem gut verschlossenen Glas. Auf diese Weise kann man auch Belzion-Öl (?), Bisam-Öl, Amber-Öl, Aloe-Öl, auch von Zimt, Muskatnuss, Muskatblust und dergleichen Spezereien machen.

[375] Ein anderes Muskatnuss-Öl

Nimm 1 Pfund zerstoßene Muskatnüsse, gib sie in einen neuen glasierten Hafen, mische darunter so viel Malvasier oder anderen starken Wein, bis sie bedeckt werden, und 2 Pfund frische Butter. Verschliesse den Hafen gut und lass sie so an einem warmen Ort 5 Tage lang stehen. Koche sie dann auf einem kleinen Feuer, bis der Wein ganz eingesotten ist, und seihe es durch ein Tuch,

durch ein dũch, behalt es in einem glas an
der sonen, biß es sich wol gesetzt, darnach fige
es wider Und behalt es in einander glas.

[376] ein ander múscatnũs öl
Nuscatnũß [!] Zerschnid sie klein Und beitze sie
/122v/ in malvasier oder sonst gũtem win 3 tag,
darnach nim sie herũs Und dore sie an
der sonen 2 tag, bespreng sie mit roß=
waser Und tun sie Über das für bis sie
wol heis werden, darnach trũcke das
öl wol Uß Zwischen 2 teller oder breter
Und einer presen, bis das öl alles her=
aũß flũft, behalt es in einem glaß
wol Vermacht.

[377] öl Von Pomarantzablũft, gelfenen
gras, negele Und aller blũmen
oder blũft Zũ machen
Nim sües mandel, sübre sie Und stose sie
wol, darnach machein leg Von blũmen
oder blũft aũff ein line dũch
in ein sib, darnachein lege gestosen man=
del Und mach allso, ein lege Um die ander
biß Zũletzt die blũmen die mandel
gar bedecken, laß es also an einem fũchten
ort stehn, 10 tag darnach nim die
/123r/ mandel Und drũck das öl wol drũß, so kann [man]
Villerlei köstliche öl bereiten.

[378] ein gut spicken öl Zũmachen oder von lavander
Nim spicanarden oder lavander blũmlin, stos
sie wol, thũn sie in ein starck hempfin secklin
Und trũcke sie wol aũß Under einer preßen, tun=
es in ein glaß wol Vermacht, so wirt es vonim
selbs schön, lũter Und gũt, dis öl ist starck, hitzig
Und durchtringend, sterckt den magen,
ist auch gũt Zu seifen Kũglen.

ehe es kalt wird. Bewahre es in einem Glas an der Sonne auf, bis es sich gut gesetzt hat. Seihe es dann wieder und bewahre es in einem anderen Glas auf.

[376] Ein anderes Muskatnuss-Öl
Zerschneide Muskatnüsse klein und beize sie 3 Tage in Malvasier oder anderem guten Wein. Nimm sie dann heraus und dörre sie an der Sonne 2 Tage lang, besprenge sie mit Rosenwasser und gib sie über das Feuer bis sie recht heiss werden. Drücke dann das Öl gut zwischen 2 Tellern oder Brettern und einer Presse aus, bis alles Öl herausfließt. Verwahre es in einem gut verschlossenen Glas.

[377] Öl aus Orangenblüten, gelbem Sennenkraut, Nelken und allen Blumen oder Blüten machen
Nimm süsse Mandeln, säubere sie und zerstoße sie gut, dann tue eine Lage von Blumen oder Blüten auf einem leinenen Tuch in ein Sieb. Danach lege eine Lage zerstoßene Mandeln (darauf) und mache so eine Schicht um die andere, bis zuletzt die Blumen die Mandeln ganz bedecken. Lass es so an einem feuchten Ort stehen. Nimm 10 Tage später die Mandeln und presse das Öl gut heraus, so kann man vielerlei köstliche Öle zubereiten.

[378] Ein gutes Spica- oder Lavendel-Öl machen
Nimm Spicarden (*lavendula spica*) oder Lavendelblüten, zerstoße sie gut, schütte sie in ein starkes Hanf-Säckchen und drücke sie unter einer Presse gut aus. Gib es in ein gut verschlossenes Glas, so wird es von alleine schön, rein und gut. Dieses Öl ist stark, wärmend und durchdringend. Es stärkt den Magen und ist auch gut zu Seifen-Kugeln.

[379] müſcatnůs öl

Nim 1 lb müſcatnůs, ſtoſe Und tůn ſie Über das für bis ſie wol warm werden Und miſch ſe on underlas, darnach tůn ſie in ein ſtarck důch Under ein pres, trůck das öl wol auß, ſchab es flifig miteinem meſer ab dem ſeckle Und behats in eim glaſ, wol vermacht, diſ öl iſt glich der manen Zů erwermen, den Zů ſtercken, Zůder bärmůter ſo man den wiben den magen damit ſchmiert.

/123v/ [380] Ein eier toter öl das das gewaltig alle wůnden Und ſcheden heilt, ſonderlich aber der wiber geſchwolne Und offne brůſt

Nim eier toter, etwan 8 oder 10, růer ſie Undereinander, tůn ſie in ein pfan= nen Übers für Und růers immer mit einer kellen, bis es Zimlich růcht Und glichſam brůntzelet wirt, dan nim ein linis tůch, legs in heis waſer Und winds ein wenig auß Und tůn die eier doter darin, winde Und trůcke ſie auß ihn ein ſchůfilin, ſo wirft dů ein öhl darůs trůck= en, halb gelb Und hab [!] ſchwartz, las ein wenig ſtehn, ſo wurts gar ſchwartz, behalts in ein glaſ Zů diſem gebrůch.

[381] Auf Ein ander wis

Nim hart geſotne eiertoter, im Übrigen machs wie die obige. diſ öhl iſt auch gůt, die ſcheden an heimlichen ſteten Und ſchinbeinen Zů heihlen.

/124r/ [382] fleiſchſpiß

Nim das kalt gebratten oder Über blibne Von einem Rinderen bratten, hakh es klein, nim darůnder Zwiblen, auch klein gehackt, güß die brůne brat= brůh Von geſagten braten in das ge=

[379] Muskatnuss-Öl

Nimm 1 Pfund Muskatnüsse, zerstoße sie und stelle sie über das Feuer, bis sie schön warm werden und mische sie ohne Unterbruch. Lege sie dann in ein starkes Tuch unter eine Presse, drücke das Öl gut heraus, schabe es mit einem Messer fleissig vom Säckchen ab und bewahre es in einem Glas gut verschlossen auf. Dieses Öl ist dafür, die Männer zu erwärmen (?), sie zu stärken; es (hilft) der Gebärmutter, wenn man den Frauen den Bauch damit einschmiert.

[380] Ein Eierdotter-Öl, das wirksam alle Wunden und Schäden heilt, besonders aber die geschwollenen oder offenen Brüste der Frauen

Nimm etwa 8 bis 10 Eierdotter, rühre sie untereinander, gib sie in einer Pfanne aufs Feuer und rühre sie ständig mit einer Kelle, bis es ziemlich raucht und gleichsam verbrannt riecht. Nimm dann ein leinenes Tuch, lege es in heisses Wasser und winde es ein wenig aus und schütte dann die Eierdotter hinein. Winde und drücke sie in einem Schüsselchen aus, so wirst du ein Öl daraus drücken, halb gelb und halb schwarz. Lass es ein wenig stehen, so wird es ganz schwarz. Bewahre es in einem Glas bis zum Gebrauch auf.

[381] Auf eine andere Art

Nimm hart gesottene Eidotter; im Übrigen mach es wie oben. Dieses Öl ist auch gut, die Hautläsionen an den Geschlechtsteilen und an den Schienbeinen zu heilen.

[382] Fleischspeise

Nimm kaltes Gebratenes oder Reste von einem Rinderbraten, hacke es klein, gib Zwiebeln darunter, auch klein gehackt, giesse die braune Bratensauce vom erwähnten Braten in das Gehackte,

heck, doch das si nit Verfaltzen sei, nim
dan limonen gefchniten, bas damit,
sieden sampt ein wenig pfeffer,
tún ein wenig marg oder Rinderfeiste
daran, so wirt es gút Und wolgethan.

[383] Ein kalber schlegel abzúbraten
spick den schlegel mit speck Und brat
ihn in finer saft, dan nim ein wenig
fleisch oder Von eim anderen braten brü=
ne brüh Und ein wenig essig, knobloch,
schnetz es gar klein Und las es mit ein=
ander sieden, dan wan den braten an=
richtest, so güß dise brüh daran.

[384] Ein andere gatung
Nim ein schönen grossen kalber schlegel,
plütſch in wol, leg in dan 8 tag in
essich, dan spick in schön, laß in der
/124v/ safft braten, dan nim Rosenessich mit
win Vermischet oder wiegslen saltzen,
Zúcker Und Zimet, rüer es wol ab, laß ein
wal darüber thún, leg dan den braten
aúff eine schüssel, schüte die brü darüber,
schnid ein Citronen Zú dünen schnitlin,
leg sie aúff den braten Und aúff den
den [!] schüssel Rand Um her, strew dan
Zimet Und Zúcker aúch daraúff Umher.

[385] Ein schaff schlegel oder stotzen
Plütſch in wol, spick in mit salbei
oder roßmarin, brat ihn wie Zú Vor in
finer brü, dan nim die brü darin er
gebraten ist, mach sie mit essich für Und
würtz sie wol, dan geüß si über den bra=
ten.

doch sollte sie nicht versalzen sein. Nimm dann geschnittene Limonen, es ist besser damit, lass es sieden samt ein wenig Pfeffer, gib ein wenig Mark oder Rinderfett dazu, so wird es gut und schön.

[383] Einen Kalbsschlegel braten
Spicke den Schlegel mit Speck und brate ihn in seinem Saft. Nimm dann ein wenig Fleisch(-brühe) oder von einem anderen Braten braune Brühe und ein wenig Essig, Knoblauch; schnetzle es ganz fein und lass es miteinander sieden. Dann, wenn du den Braten anrichtest, so giesse diese Brühe dazu.

[384] Eine andere Art
Nimm einen schönen grossen Kalbsschlegel, klopfe ihn gehörig, lege ihn dann 8 Tage in Essig. Spicke ihn dann schön, lass ihn im Saft braten. Nimm dann Rosenessig mit Wein vermischt oder Weichselsaft, Zucker und Zimt. Rühre es gut, lass es einmal aufwallen, lege dann den Braten auf eine Schüssel, schütte die Brühe darüber. Schneide die Zitronen zu dünnen Scheiben, lege sie auf den Braten und um den Schüsselrand herum, streue dann auch Zimt und Zucker darauf herum.

[385] Einen Schafschlegel oder -stotzen
Klopfe ihn gehörig, spicke ihn mit Salbei oder Rosmarin, brate ihn, wie oben, in seiner Brühe, nimm dann die Brühe, in der er gebraten wurde, mache sie mit Essig sauer und würze sie gut. Giess sie dann über den Braten.

[386] Ein brü Über ein gebratne ganß
Nim Zwiblen, schel Und schnid sie breit
Und gar dün, schweiß sie wol im bütter,
doch das sie nit brün werden, thün ein
wenig mel darin, dan tün fleisch brü
Und ein wenig pfeffer Und faltz, kleine
/125r/ Winber, dan las mit einander auff sieden,
das sie fin dick würt, so wirt die brü güt
Und wol geschmagt Und wan die ganß
gebraten ist, so schüt die brü daran.

[387] Entten gebratten Und mit saür
krüt gekocht
Nim ein entten, brat sie halb, dan nim
sie ab dem spiß, Zerschnide sie, dan koch
sie in einem heffeli mit saür krüt, so
mit speck geschmeltzet Und wan es
gekochet ist, so bren Zweiblen darüber.

[388] Ein Wald hün Zu bereiten
Brat in wie recht ist, dan nim dan deßen
lebern, brat sie Und hack sie klein, nim
gebeit wecken schnitten Und kleine win=
berlin, stoß alles mit einandern, Zer=
rüers frei mit warmem win, strichs dar=
mit dürlich, las mit einander auff sieden,
dan schüt es Über das gebratnen hün.

[389] Ein güt lempratten
Nim ein güttlen lempen Von eim och[s],
schnid den, thün die hüt Und oderen
/125v/ darvon, das er frei dün werde, klopff
in frei wol mit einem messer rucken,
dan nim rinder feiste Und hacks
mit grünen krüttern, kümich,
pfeffer, Jmber Und faltz alles dürlich=
einander, strew es Auff das fleisch
Und wickle es Über einander, steck es
anden spiß, laß woll bratten, Züchs

[386] Eine Sauce über eine gebratene Gans
Nimm Zwiebeln, schäle sie und schneide sie breit
und ganz dünn, dünste sie gut in Butter,
ohne dass sie braun werden. Gib ein
wenig Mehl hinein, schütte dann Fleischbrühe
und ein wenig Pfeffer und Salz dazu (und) kleine
Weinbeeren. Lass es dann miteinander aufsieden,
dass es dick wird; so wird die Sauce gut
und wohlschmeckend. Und wenn die Gans
gebraten ist, so giesse die Sauce dazu.

[387] Ente gebraten und mit
Sauerkraut gekocht
Nimm eine Ente, brate sie halb, nimm sie
dann ab dem Spiess, zerschneide sie, koche
sie dann in einem Hafen mit Sauerkraut und
mit Speck gewürzt, und wenn sie gekocht ist,
so streue gebratene Zwiebeln darüber.

[388] Ein Waldhuhn zubereiten
Brate es, wie es richtig ist, nimm dann dessen
Leber, brate sie und hacke sie klein. Nimm
leicht geröstete Wecken-Schnitten und kleine
Weinbeeren, zerstoße alles miteinander,
verrühre es genügend mit warmem Wein. Drücke
es dann durch ein Sieb, lass es miteinander aufsieden,
schütte es dann über das gebratene Huhn.

[389] Ein guter Wammenbraten
Nimm eine gute Wamme von einem Ochsen,
schneide sie auf, entferne die Haut und die Adern,
dass sie genug dünn wird, klopfe
sie genügend gut mit einem Messerrücken.
Nimm dann Rinderfett und hacke es
mit grünen Kräutern, Kümmel,
Pfeffer, Ingwer und Salz, alles
durcheinander. Streue es auf das Fleisch
und wickle es übereinander, stecke es
an den Spiess, lass es gut braten. Ziehe es

dan ab, legs in ein haffen mit
fleisch Brü Und peterle würtzen
fingers lang geschnitten, mach es
saur oder nit.

[390] Ein eingebeitzter kelber braten

Nim ein nier braten oder fünft kalbfleisch,
dan nim knobloch Und stos in, dan
nim esich Und saltz, ein wenig wasser
Und tů den knobloch darin, dan Zer=
stich den braten mit einem messer
Und legs in disse Brü Und laß es Über
nacht darin ligen, so wirts die Brü mit
dem knobloch durch bissen, du kanst auch
/126r/ duren wolgemut* darin thun, es gibt dem
fleisch ein lieblichen geschmack, dan nim
den bratten darus, saltz in noch ein wenig,
steck in an Und wan gebratten ist, so nim
die Brü darin er gelegen ist, schöpf sie
obenherab sampt dem duren krut,
dan tůn frisch schmaltz darin Und las
es mit einander sieden, dan setz es under
den braten Und begüß in oft, dar=
mit das die Brü wider in die pflanen
rine, so wirt er wol geschmagt, wan du
den braten wilt anrichten, so güß disse
Brü, ein wenig pfeffer darin geton, Über
den braten.

[391] Lamsfleisch in einer böllen Brü

Nim ein lid, trüchne in auff einen
Rost ab, tůn es darnach in ein fischkeffe
oder erats haffen, güß halb win halb
essich Und ein wenig fleisch Brü darin
Und bren ein wenig mel darin, dún
auch Zwei hand Vol geschnetzlet böllen,
las mit einandern sieden, Und wan
es halb gefotten ist, so makes ab mit
pfeffer, saffara Und Zucker, las es dar=

dann ab, lege es in einen Hafen mit
Fleischbrühe und Petersilie-Wurzeln,
in Fingerlänge geschnitten; mache es
sauer oder nicht.

[390] Ein gebeizter Kalbsbraten

Nimm einen Nierenbraten oder sonst Kalbfleisch,
dann nimm Knoblauch und zerstosse ihn, dann
Essig und Salz und ein wenig Wasser
und gib den Knoblauch hinein. Zersteche
dann den Braten mit einem Messer
und lege ihn in diese Brühe und lass ihn über
Nacht darin liegen, so wird es die Brühe mit
dem Knoblauch durchdringen. Du kannst auch
getrockneten Oregano hineintun; es gibt dem
Fleisch einen lieblichen Geschmack. Nimm dann
den Braten heraus, salze ihn noch ein wenig,
stecke ihn an (einen Spiess) und wenn er gebraten ist,
so nimm die Brühe, in der er gelegen ist, schöpfe sie
oben ab, samt den gedörrten Kräutern,
gib dann frische Butter hinein und lasse
es miteinander sieden. Setze dann (die Pfanne) unter
den Braten (am Spiess) und begiesse ihn oft, damit
die Brühe wieder in die Pfanne rinnt,
so wird er wohlschmeckend. Wenn du
den Braten anrichten willst, so giesse diese
Brühe, mit ein wenig Pfeffer darin, über
den Braten.

[391] Lammfleisch an einer Zwiebelsauce

Nimm ein grosses Fleischstück, trockne es auf einem
Rost, lege es dann in einen Fischkessel
oder ein Erzgefäss, giesse halb Wein, halb
Essig und ein wenig Fleischbrühe hinein.
Brenne ein wenig Mehl darin an und gib
auch zwei Handvoll geschnetzelte Zwiebeln
(hinein), lass es miteinander sieden und wenn
es halb gesotten ist, so würze es ab mit
Pfeffer, Safran und Zucker. Lass es dann

/126v/ nach wider fieden Und wans auff gefoten
ift, fo ift es recht, du kanft auch ein wenig
kleine Und große winber darin tun.

[392] Gefülte lebern

die lebern klein gehacket Und
geriben *oder* geweicht brot darûm
Und woll frisch ſchmaltz darûnder
goffen Und 2 eier, pfeffer, imber,
mûſcat blüſt, alles wol Under ein=
ander gerüert Und alfo auff der glût
in einer ſchüſſlen gekochet.

[393] hûner füle

Nim das leberle, den magen Und ein
wenig ſpeck, alles dÛrch ein *ander* klein
gehacket, ein wenig brod Und eier, das
es dün gnûog ift.

[394] Ein *ander* gatung füle in allerlei
gebratens

Nim kalt fleiſch, gefoten *oder* braten, hacks klein
Und tun geriben brot Und eier Und klein
geſchnetzet ſpeck, ſchnitlich, peterle Und
gewürtz nach belieben Und kleine winberle.

/127r/ [395] Ein füle in ein ſpanferle
Nim alles ingweit Von ferle Und ſÛd es wol
Und hacks, darzû nim peterle Und maſſeron
Und was du am liebſten haſt Und geribe brod
Und ein gÛts ſtück ſpeck, hacke dis alles woll
Undereinander Und ſchlahe darnach darin 6
oder 7 eier, machs nit ZÛ tun Und würtz es
nach belieben.

/127v/ [396] Krieſe in ZÛmachen

Nim die krieſe, haÛw die ſtil halb ab *oder* ZÛch
ſie gar auß, dan nim ein hunghaffen, ſtrew
ZÛcker Und ein wenig mûſcat blüſt, Zimet
Und negele pÛlfer anden boden, dan leg

wieder sieden und wenn es stark gesotten ist, so ist es richtig. Du kannst auch ein wenig kleine und grosse Weinbeeren hineingeben.

[392] Gefüllte Leber

Die Leber klein hacken und schaben oder mit eingeweichem Brot darum und ganz frische Butter darunter gegossen und 2 Eier, Pfeffer, Ingwer, Muskatblust, alles gut untereinander gerührt und so auf der Glut in einer Schüssel gekocht.

[393] Hühnerfüllung

Nimm die Leber, den Magen und ein wenig Speck, alles klein und durcheinander gehackt, ein wenig Brot und Eier, dass es dünn genug ist.

[394] Eine andere Art Füllung für allerlei Gebratenes

Nimm kaltes Fleisch, gesotten oder gebraten, hacke es klein und gib geriebenes Brot und Eier (hinzu) und klein geschnetzelter Speck, Schnittlauch, Petersilie und Gewürze nach Belieben sowie kleine Weinbeeren.

[395] Eine Füllung in einem Spanferkel

Nimm alle Eingeweide vom Ferkel und siede sie gut und zerhacke sie. Nimm dazu Petersilie und Majoran und was du am liebsten hast und geriebenes Brot und ein rechtes Stück Speck. Hacke dies alles gut untereinander und schlage dann 6 oder 7 Eier hinein. Mache es nicht zu dünn und würze es nach Belieben.

[396] Kirschen einmachen

Nimm die Kirschen, haue die Stiele halb ab oder ziehe sie ganz heraus. Nimm dann einen Honighafen, streue Zucker und ein wenig Muskatblust, Zimt und Nelkenpulver auf den Boden, lege dann

ein legata der krieſe, dan wider wol mit Zú=
cker Und des gwürtz beſtrewt, Und ſo fort=
an bis der hafen fol iſt, dan tûn ein delerle
daruff Und ſchwars mit einem ſteinle,
dan decke ein tûch drüber, das nit hinin
ſtûbe, ſo kanſt ſi ein oder 2 Jahr gût behalten,
ſo oft alls dar von nimſt, ſo beſchware ſi wider,
es giret Und ſtiget ſonſt Über ſich, etliche
nemend honig für den Zúcker Und ſieden
ihn Und ſchütten das gewürtz driha
den honig Und dan an die krieſe auch
[oder ſüd honig oder Zúcker Zú rechter dicke Und ſchûts an
friſche krieſe Und beſchwar ſie Und tûnd
auch gwürtz drin nach belieben.]¹¹⁴

[397] Nûs ein Zú machen

Nim ein hûng haffen, der wol gleſt iſt,
tûn ih [!] Vol waffer, bis an den hals, dan
nim ein anderer haffen, das die hels Zú=
ſamen dienen, fül den mit nûs, die Um
St Johans tag abgebrochen ſigent, Ver=
/128r/ ſpriß ihn mit holtzle, das die nus nit auß fallen,
ſtürzte den hafen mit den nûßen Über den mit
dem waffer, klebs Um Und Um woll Zú, las ein
ſtûnd oder 3 woll ſieden, dan nim die nûs drûs
Und machs ein wie die krieſſe Und ſetz es in den
Keller, las ein tag 14 ſten, wan dan das ſod
wolt Zú dün werden, ſo mûs mans wider ab=
ſieden Und fin kül wider angieſſen Und
wan die ſöder fin dick gefotten ſind auff das ein=
gemachte, es ſei wafferlei [!] es wölle, ſo darff
man nime im keller halten, ſonder an einem
finem lufftigen ort woll bedeckt ſtehen laſen,
doch das es nit Zú warm ſtehet, in den ſtûben
bliht ſolche ſachen nit gût.

[398] Pomarantzſchelfere ein Zú machen

Nim düre pumarantzſchelfere, leg ſie in
friſch waffer, las 14 tag ſtehen, dan man
all tag friſch waffer dran güſt, darnach füds

eine Lage Kirschen, streue dann wieder reichlich Zucker und Gewürze darüber, und so fort, bis der Hafen voll ist. Lege dann ein Tellerchen darauf und beschwere es mit einem kleinen Stein. Decke dann ein Tuch darüber, dass nichts hinein stiebt, so kannst du sie ein oder zwei Jahre gut halten. So oft wie du davon nimmst, so beschwere es wieder; es gärt sonst und wirft Blasen. Manche nehmen Honig für den Zucker und sieden ihn und schütten das Gewürz in den Honig und dann auch an die Kirschen. Oder siede Honig oder Zucker zu rechter Dicke und schütte es an die frischen Kirschen und beschwere sie und gib auch beliebig Gewürze hinein.

[397] Nüsse einmachen

Nimm einen Honighafen, der gut glasiert ist, giesse ihn voll Wasser, bis zum Hals, nimm dann einen anderen Hafen, so dass die Hälse zusammenpassen. Fülle den mit Nüssen, die um St. Johannis Tag (24. Juni) abgebrochen wurden, verschliesse ihn mit Stäbchen, dass die Nüsse nicht herausfallen, stürze dann den Hafen mit den Nüssen über jenen mit dem Wasser, klebe (die Häfen) rundum zu, lass es eine bis drei Stunden gut sieden. Nimm dann die Nüsse heraus und mache sie ein wie die Kirschen. Stelle sie in den Keller, lass es etwa 14 Tage stehen. Wenn dann der Sud zu dünn werden will, so muss man sie wieder absieden und wieder schön gekühltes Wasser nachgiessen. Und wenn der Sud auf dem Eingemachten, es sei was immer es wolle, schön dick gesotten ist, so darf man es nicht mehr im Keller behalten, sondern (muss es) an einem feinen luftigen Ort gut zugedeckt stehen lassen, doch darf es nicht zu warm werden; in der Stube bleiben solche Sachen nicht gut.

[398] Orangenschalen einmachen

Nimm gedörrte Orangenschalen, lege sie in frisches Wasser und lass sie 14 Tage stehen. Dann giesst man täglich frisches Wasser dazu. Nachher

im wasser, las sie fin weich werden, darnach
güs gelütterten Zúcker oder honig daran, las
sieden, biß nimer flüßt aúff dem deller, doch
das die schelfere nit Zú lind oder zu hert
/128v/ sieden, so aber das selbig geschehen wolt, so güs
das sod Von den schelfere Und súd das al=
lein, bis Zú rechter ticke Und wans kül
ift, schüt es wider aúff die schalen Und schwar
es Und behalt es wie die Vorigen.

[399] Bibnellen würtzel in Zú machen
grab die bibenel im abrelen Und schel sie Und
weich sie 8 tag in frischem wasser, doch
das sie altag ein frifchs wasser bekom, dan
machs allerding wie die pomorontza.

[400] Allendt würtzel in Zú machen
die gräbt man aúch im abraellen
schab sie rein Und schnid sie in klein schibli,
dan 3 oder 4 wochen in frifch wasser weichen
Und alle tag ein frifchs daran schütten
Und machen wie die 2 obigen.

[401] Confect von holúnder
Streife den blúft ab den stilen, dere sie ander
sonen, röste sie darnach in honig, das sie gantz trúcken
werden, wurtz es ab mit mit [!] pfeffer, imber,
negele, múscatnúß, múscatblúft.

/129r/ [402] Rútenfafft
Nim wild rúten, rib sie in einen ribtopf
trúck den fafft dúr ein túch, las in woll
sieden Und sch[u]me in immer ab, dan güs gelüt=
terten Zúcker drin Und laß in abr woll
darmit sieden, güß ihn darnach wider dúrch
ein túch, las in wider sieden, bis er nimer
flüßt, mach es nit Zú biter, wan darnach
ein kind oder ein alts grimen in búch hat,
so gib eim kind ein tropfle oder 3 darnach das
kind groß ist Und eim alten ein löffel Vol.

siedet man sie im Wasser, lässt sie schön weich werden, giesst dann gekochten Zucker oder Honig dazu, lässt es sieden, bis es nicht mehr auf dem Teller fliesst, doch sollten die Schalen weder zu weich noch zu hart sieden. Wenn das aber passieren sollte, so giesse den Sud von den Schalen und siede ihn allein bis zu einer rechten Dicke. Und wenn er kühl ist, schütte ihn wieder auf die Schalen und beschwere sie, und bewahre es auf wie im vorherigen (Rezept).

[399] Biberneln-Wurzeln einmachen

Grabe die Biberneln (*pimpinella*) im April aus und schäle sie und weiche sie 8 Tage lang in frischem Wasser ein, doch müssen sie täglich frisches Wasser erhalten. Mache es dann in jeder Hinsicht so wie mit den Orangen.

[400] Alantwurzeln einmachen

Diese (Wurzeln) gräbt man auch im April aus. Schabe sie sauber und schneide sie in kleine Scheibchen, weiche sie dann 3 bis 4 Wochen lang in frischem Wasser ein und schütte jeden Tag frisches dazu und mache es wie bei den 2 obigen (Rezepten).

[401] Holunder-Konfekt

Streife die Blüten von den Stielen, dörre sie an der Sonne, röste sie dann in Honig, dass sie ganz trocken werden, würze sie mit Pfeffer, Ingwer, Nelken, Muskatnuss und Muskatblust ab.

[402] Rauten-Saft

Nimm wilde Rauten, zerreiße sie in einem Mörser, presse den Saft durch ein Tuch, lass ihn gut sieden und schäume ihn fortlaufend ab. Giesse dann den gesottenen Zucker hinein und lass ihn gut damit sieden, giesse ihn dann wieder durch ein Tuch, lass ihn wieder sieden, bis er nicht mehr fliesst. Mache es nicht zu bitter. Wenn dann ein Kind oder eine alte Person Bauchgrimmen hat, so gib dem Kind einen Tropfen oder 3, je nach der Grösse des Kindes, und einem Alten einen Löffel voll.

[403] faürhampfla fafft wider die hitz Und allerlei
Machach [!] in wie der rüten fafft, Und gibs
darnach Jüngen Und alten ein, wan sie grose
hitz haben, allso macht man alle sefft Von
Von [!] grünen krüttern machen [!], wer die hitz
hat, der lige auß rüten Und strewe ihm
klein geschnetzlete rüten auß die brüst, die
Zücht ihm die hitz auß.

/129v/ [404] Mülberfafft Und trübenfafft
Nim die mülber, truck sie also row auß durch
ein tuch, tün sie in ein tigel, las sie woll
fieden, dan tün Zucker oder honig danin, doch
machs nit Zü sües, dan las nach mehr fieden,
bis nit mehr flüßt; also mach man trübenfafft.

[405] heidelber, himber, krüselber
auch alle andere derglichen
ber auß Züsieden
Nim ber welcherlei dü wilt, tün sie in
ein kesel, las woll fieden, darffst kein
wasser dran tün, darnach truck sie wol
auß, tün sie wider Über das für, rüre sie
ab wie kirsche, man mag auch honig oder Zü-
cker Und gwürtz darin tün.
so man aber fafft von disen beren haben
will, so schopfe man den fafft von den beren ab
wan sie erstlich fieden, durch ein dick tuch
in ein tigel Und süd man wie von
den mülbern gesagt ist al[so].

[406] Opffelafft
Nim für opffel, schele Und ribe sie auß ein=
/130r/ nem ribissen Und trucke sie durch ein tuch Und
mache es dan wie die Vorigen sefft, den bieren
fafft macht man auch allso. Nim fafftig bieren, darffst sie nit schelen.

[403] Sauerampfern-Saft gegen Fieber und allerlei (anderes)

Mache es ein wie den Rauten-Saft und gib es dann Jungen und Alten ein, wenn sie hohes Fieber haben. Ebenso muss man alle Säfte von grünen Kräutern machen. Wer Fieber hat, der soll auf Rauten liegen, und streue ihm klein geschnetzelte Rauten auf die Brust; die ziehen ihm die Hitze heraus.

[404] Maulbeersaft und Traubensaft

Nimm die Maulbeeren, presse sie roh durch ein Tuch aus, gib sie in einen Tiegel, lass sie gut sieden, gib dann Zucker oder Honig hinein, doch mache es nicht zu süß. Lass es dann noch mehr sieden, bis es nicht mehr fließt; ebenso macht man Traubensaft.

[405] Heidelbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, auch alle andere solche

Beeren aussieden

Nimm Beeren welcher Art du willst, schüttele sie in einen Kessel, lass sie gut sieden. Du darfst kein Wasser dazugeben. Drücke sie dann gut aus, stelle sie wieder über das Feuer, rühre sie wie Kirschen. Man kann auch Honig oder Zucker und Gewürze hinein tun.

Wenn man den Saft dieser Beeren haben will, so schöpft man den Saft von den Beeren ab, wenn sie erstmals sieden. (Giesse ihn) durch ein dickes Tuch in einen Tiegel und siede ihn so, wie es für die Maulbeeren beschrieben worden ist.

[406] Apfelsaft

Nimm saure Äpfel, schäle sie und raffe sie auf einer Rassel und drücke sie durch ein Tuch und mache es dann wie bei den oben erwähnten Säften. Den Birnensaft macht man ebenso. Nimm saftige Birnen, du darfst sie nicht schälen.

[407] Kriesefafft Zúmachen

Nim kriesfe welcherley dú wilt, ris ihnen die stíl auß, tún sie in ein kefele, tún ein kolfür drúnder, rür sie wol Um, das sie nit anbrenen Und wan sie wol gesoten sind, so schopf de fafft drab, doch nit Zúvil, damit die kriesfe auch etwas behalten, gieß den fafft dúrch ein rein tühle, tún gelütterten Zúcker dar Zú, nachdem dú sie gern süeß hast, laß *sieden*, bis nit mer flüßt, die anderen kriesfi schlag dúrch ein dúrchschlag, dan trüchne sie wol ab in einem kessel, aber rüere sie wol Um, das sie nit anbren.

[408] Met Zúmachen

Nim Zú einer mas gúten honig 8 mas wafer, las es in einem kefel beieinem sanfften für doch ohne rauch *sieden* Und schúmß ihmer, bis es anfacht gantz klar Zú werden, las in kalt werden, tún in in ein fas, aber nit Zú Vol, dan ergiret, wan dú in lang behaltest.

[409] Ein anderer in Jhl Zúmachen

Nim ein gúten múscatnus, ein wenig Zimet /130v/ schüt 3 mas wasser druf, las es d 3ten teil in *sieden*, tún ein halb pfúnd gelütertes honig dar Zú, las *sieden* bis nür anderhalb mas blibt.

[410] Von wachholderber

Nim die wachholderber, Zerftos sie wol, tún sie in ein topf, schüt des besten win daran, den dú hast [las 1 tag dran sten, dan]¹¹⁵ setz es Zú dem für, las es erwallen, schúm es süber ab, darnach gús den win ab, den bern in ein glas wol bedeckt Und behalt ihn darnach, dú nochmehr des wins an die selben ber Und süd es wie das Vorigmal, trück darnach des ersten wins am morgen früh, den anderen am abend, wan dú schlafen geheft. Dis tranck ist gút für alle wetagen des háupts Und hertzens, auch für alle gebreche des magens Und für alles giffit, item für allen

[407] Kirschensaft machen

Nimm Kirschen welcher Art du willst, reisse ihnen die Stiele aus, schütte sie in einen Kessel, mache ein Kohlenfeuer darunter, rühre sie gut um, dass sie nicht anbrennen. Und wenn sie gut gesotten sind, so schöpfe den Saft ab, doch nicht zu viel, damit die Kirschen auch etwas behalten. Giesse den Saft durch ein sauberes Tuch, gib gekochten Zucker dazu, je nachdem wie süß du sie gerne hast, lass es sieden, bis es nicht mehr fließt. Drücke die anderen Kirschen auch durch ein Sieb, trockne sie dann gut ab in einem Kessel, aber rühre sie gut um, dass sie nicht anbrennen.

[408] Met machen

Nimm zu einem guten Mass Honig 8 Mass Wasser, lass es in einem Kessel über einem kleinen Feuer, aber doch ohne Rauch, sieden und schäume fortlaufend ab, bis es beginnt, ganz klar zu werden. Lass es kalt werden, giesse es in ein Fass, aber nicht zu voll, denn er gärt, wenn du ihn zu lange aufbewahrst.

[409] Eine andere Art in Eile zu machen

Nimm eine gute Muskatnuss, ein wenig Zimt, schütte 3 Mass Wasser darauf, lass einen Drittel einsieden, gib ein halbes Pfund gekochten Honig dazu, lass es sieden, bis nur anderthalb Mass (übrig) bleiben.

[410] Von Wacholderbeeren

Nimm die Wacholderbeeren, zerstoße sie gut, gib sie in einen Topf, schütte den besten Wein, den du hast, dazu, (lass es dann einen Tag stehen), setze es auf das Feuer, lass es aufwallen, schäume es sauber ab, giesse dann den Wein ab den Beeren in ein Glas, decke es gut zu und verwahre sie dann. Giesse noch mehr Wein an dieselben Beeren und siede sie wie zuvor, presse dann den ersten Wein früh am Morgen, den anderen am Abend, wenn du schlafen gehst. Dieser Trank ist gut für alle Kopf- und Herzschmerzen, auch für alle Gebrechen des Magens und für alles Gift, ebenso für alle

inwendige gebrechen, die dem menschen Un=
wüfend ist, item für den schlag, für die taub=
fücht des libs, für alle apostema, die dan
dich denselbigen tag nit blagen können,
für alle gebresten des rûckens Und der lenden
Und Zene, sünd~~er~~lich für den lendenstein, für
dein stinkenden atem des mûnds, für das
stechen im lib Und den tampf Und machet
/131r/ gûte rûhe item für alle inwendige gebrechen des
geâders das selbige bringts Zû recht Und erweichts,
item wan man die wachholder ber Zerstoft Und
[dûrch ein dûch getrûckt Und den safft]¹¹⁶
wol sùdt in lin öl Und rüert sie flifig Um Und wens
dan also wol gesoten ist, wol Zûgedeckt lasen er=
kalten, tûn es in ein keler, wan dan etwen ein
mensch sich Übel gestosen oder gefallen oder geschlagen
ist, den sol man damit bei dem für salben wo
es ihnen wehe tût, es dienet auch Zûm schlaf,
wan man die schlef damit bestricht, man
mag auch der ber am morgen nüchtern esen
für die bosen lüfft, es dienet auch Zûm
gesicht Und bring grosen nûtz der gesûndheit.

[411] Von loröl Zûmachen

Nim 1 lot lorber gepûlfert, 1½ lot baûmöl,
dûn darzû ein wenig grûns~~pa~~ Und faden baûm,
darzû dûn es in ein Zinis gefes, setz es in ein kefele
mit wafer Zûm für, las sieden ein wenig wol,
das ist ein gût lor öll.

[412] Mer Zwiblen esich oximel scilliricûm genant

Nim der wissen mer Zwiblen, süber Und wesch
sie wol, schnids Zû kleinen stûcklin, Zûch einen
linen faden dardûrch also das kein stûckle das
/131v/ ander berüere, henks in lüfft 40 tag aûff das sie
recht wol dûr werden, darnach lege sie in
einen steinenen krûg, schüt des besten wifen
winefich dran, alweg aûff 15 lot Zwiblen
2 lb esich, Vermach den krûg gar woll, das

inneren Gebrechen, die dem Menschen unbewusst sind, ebenso für Schlaganfälle, für die Tobsucht, für alle Abszesse, die dich dann am betreffenden Tag nicht plagen können, für alle Gebrechen des Rückens und der Lenden und Reizungen, insbesondere durch die Nierensteine, für den stinkenden Atem des Munds, für das Stechen im Leib und Atembeschwerden und gibt gute Ruhe, ebenso für alle inneren Gebrechen der Adern (hilft es) und bringt sie in Ordnung und erweicht sie. Auch wenn man die Wacholderbeeren zerstösst und (durch ein Tuch drückt und den Saft) gut in Leinöl siedet und fleissig umrührt. Und wenn er dann so gesotten ist, lass ihn gut zugedeckt erkalten, stelle ihn in einen Keller. Wenn dann etwa jemand sich übel gestossen hat oder gefallen ist oder geschlagen wurde, so soll man ihn am Feuer damit salben, wo es ihm weh tut. Es dient auch zum Schlafen, wenn man die Schläfen damit bestreicht. Man kann die Beeren auch am Morgen nüchtern essen bei Blähungen. Es dient auch den Augen und bringt der Gesundheit grossen Nutzen.

[411] Lorbeeröl machen

Nimm 1 Lot pulverisierten Lorbeer, 1 ½ Lot Baumöl (Olivenöl), gib dazu ein wenig Grünspan und Sade-Wacholder. Gib das in ein Zinngefäss, stelle es in einem Kessel mit Wasser aufs Feuer, lass es ein wenig sieden; das ist ein gutes Lorbeeröl.

[412] Meerzwiebel-Essig, oximel scilliricum genannt

Nimm weisse Meerzwiebeln, säubere sie und wasche sie gut, schneide sie zu kleinen Stückchen, ziehe einen Leinenfaden hindurch, sodass kein Stückchen das andere berührt, hänge es 40 Tage lang in der Luft auf, dass sie recht dürr werden. Lege sie dann in einen steinernen Krug, schütte vom besten weissen Weinessig dazu, immer auf 15 Lot Zwiebeln 2 Pfund Essig, verschliesse den Krug ganz gut,

das [!] kein geruch darus gange, heng den
 den [!] krug den gantze fomer in die sonen,
 darnach fige den esick herab Und trucke
 die stückle wol aus, so hastu den scharpf=
 fen esig von scila bereit, der Zu Vilen gebrechen
 dienstlich ist, Galenus¹¹⁷ kann dissen esig nit
 gnug loben, dan er schribt, so iemand
 Von disem esig alle tag frühe einen löfel
 Vol trinckt, der ist sicher Vor aller münd=
 füle Und hals geschweren, das magenmünd=
 lin wirt dar Von gestercket, der mensch be=
 kompt einen liechten atem, hele stim, klars
 gesicht, gut gehör, Vertewt die spis wol,
 hat sine gebürliche stülgenge Und waser
 laßung, behelt nichts überflüssiges
 in libe, darff sich keiner bläst oder wind
 darin besorgen, keiner inerlichen Verstopf=
 fung Zu besorgen, gewind eine gute farb,
 dar sich auch keinen geschwulst oder hertkeit
 Zu fürchten, in suma es ist die eine
 /132r/ außserwelte teure heilsame Und gesunde
 artzney Zu erhaltung menschlicher gesundheit, ob=
 glich etwas Unßübers miten inden gebeine Ver=
 borgen lege, den fallenden siechtagen, so er nach
 new ist, heilet Und Vertribt er Von grund auß
 aber den alten Und Vorlangst eingewurtzletten
 bewaltiget dise artzney denach, sovil das er den
 krancken glich wol nit so oft auch nit so hefftig
 anstossen kann, desglichen sol man Verston Vom
 alten Und newen potagram, wider den schwe=
 ren atem darin er glich ersticken will, wirt
 keine artzney nit gut alls differ essig ein löf=
 fel Voll oder 2 fin seüberlich hinab geschlungen,
 den er Zertrent mit gwalt den Zehen schlim,
 darinen die lüncken glich wie in einen pfüd=
 len ligt.

dass kein Geruch herauskommt, hänge den Krug den ganzen Sommer über an die Sonne. Seihe dann den Essig ab und drücke die Stückchen gut aus, so hast du scharfen Essig von Scila bereit, der für viele Gebrechen dienlich ist. Galenus kann diesen Essig nicht genug loben, denn er schreibt, dass wenn jemand von diesem Essig täglich frühmorgens einen Löffel voll trinkt, er sicher ist vor aller Mundfäule und Halsgeschwüren; der Magenmund wird davon gestärkt (Reflux, Sodbrennen), der Mensch bekommt einen guten Atem, eine helle Stimme, klare Augen, ein gutes Gehör, verdaut die Speisen gut, hat seinen regelmässigen Stuhlgang und (gutes) Wasserlösen, behält nichts Überflüssiges im Leib, muss sich um keine Blähung oder Winde sorgen, hat keine innerliche Verstopfung zu befürchten, gewinnt eine gute Farbe, muss sich vor keiner Geschwulst oder vor Verhärtungen fürchten. In summa ist es eine auserwählte, teure, heilsame und gesunde Arznei zur Erhaltung der menschlichen Gesundheit, auch wenn etwas Unsauberes mitten in den Gebeinen verborgen liegt. Die fallenden Krankheitstage (epileptische Anfälle), falls sie neu sind, heilt und vertreibt er von Grund auf, ebenso die alten und längst eingewurzelten (Anfälle) bewältigt diese Arznei dennoch, gleichwohl es die Kranken nicht so oft und auch nicht so heftig treffen kann. Desgleichen gilt auch für alte und neue Gicht, gegen schweren Atem (Asthma), woran er fast ersticken mag, wird keine Arznei besser sein als ein oder zwei gehörig hinabgeschluckte Löffel voll von diesem Essig, denn er löst mit Gewalt den zähen Schleim auf, worin die Lunge wie in einer Pfütze liegt.

[413] Rosenöhl

Nim rosen, hack sie klein Und nim baumöl, leg die rosen drin Und setz sie auff ein klein für, laß es ein wenig durch ein ander sieden, tûn sie alsdan in ein glaß, stel sie an die sonen 4 wochen lang, dan trück sie durch ein seckle, das ist ein rosenöll.

/132v/ [414] fisch brü Über bratenfisch
Nim kleine rosinle, Zerstoße sie im mörfel mit geribnen pfeffer kûchen oder mit gerosteten semel Und mache es auff mit esich Und eieren, den trücks durch ein reins tûch Und würtz es an mit Zimet, negele, müscat blûst, ingwer, müscat nûs Und pfeffer, da lege die braten fisch darin Und las es auffsieden oder lege ein stückle süeser schmaltz in die brü Und las es miteinander auff sieden Und schüt es an die bratne fisch.

[415] brüe an bachne fisch

Nim böllen Und kleine öpfel [Und gûgûmer]¹¹⁸
Und schnid sie,
röst sie im schmaltz, dan nim pfeffer kûchen Und win, kleine win berle Und gwürtz Und ein ein [!] wenig frisch schmaltz, laß ein wenig sieden, gûß Über die gebachnen fisch oder nim für die pfeffer kûchen geriben wis brot, rösts im schmaltz Und dún ein wenig hung darzu ./ oder rib möretich Und mandel Undereinander, schüt es in gûten win Und ein wenig süeser schmaltz Und würtz es, las sieden, leg die bachnen fisch in ein schüßlen, schüt dise brüe daran.

/131r/¹¹⁹ [416] Ein köstlicher mertzwiblen win Zûmachen
bringt alle gesündheit widerum,
Zerteilt Und fûrdert auß alle
Überflüßige böse Zehe fûchtekeit
im gantzen leib, im magen, bûch
Und haüpt, leber, miltz, in ner=

[413] Rosenöl

Nimm Rosen, hacke sie klein und nimm Baumöl (Olivenöl)],
lege die Rosen hinein und setze sie auf ein kleines Feuer,
lass es ein wenig durcheinander sieden, gib sie dann
in ein Glas, stelle sie 4 Wochen lang an die Sonne,
drücke sie dann durch ein Säckchen; das ist
ein Rosenöl.

[414] Fischbrühe über gebratene Fische

Nimm kleine Rosinen, zerstoße sie im Mörser mit
geriebenem Pfefferkuchen oder mit gerösteten Semmeln
und mache es mit Essig und Eiern an. Drücke
es dann durch ein sauberes Tuch und würze es
mit Zimt, Nelken, Muskatblust, Ingwer,
Muskatnuss und Pfeffer. Lege da die gebratenen
Fische hinein und lass es aufsieden oder
lege ein Stückchen süsse Butter in die Brühe
und lass es miteinander aufsieden und schütte es
an die gebratenen Fische.

[415] Brühe an gebackene Fische

Nimm Zwiebeln und kleine Äpfel (und Gurken)
und schneide sie,
röste sie in Butter, nimm dann Pfefferkuchen und
Wein, kleine Weinbeeren und Gewürze und
ein wenig frische Butter, lass es ein wenig sieden,
giesse es über die gebackenen Fische. Oder nimm für die
Pfefferkuchen geriebenes Weissbrot, röste es in Butter
und gib ein wenig Honig dazu. – Oder reibe Meerrettich
und Mandeln untereinander, schütte es in guten Wein
und ein wenig süsse Butter und würze es, lass es sieden,
lege die gebackenen Fische in eine Schüssel, schütte
diese Brühe dazu.

[416] Einen köstlichen Meerzwiebel-Wein machen

Bringt wiederum alle Gesundheit,
zerteilt und befördert alle überflüssige
und zähe Feuchtigkeit hinaus
im ganzen Leib, im Magen, Bauch
und Kopf, Leber, Milz, in den Nerven

wen Und in gebeinen, löset auß
alle Verstopfungen, weicht
den büch, trilt durch den harn
alle böse füchtikeit, bürgiert
das haüpt, ist güť für das
potagram, die falend sücht.

Nim in den hündstagen 1 pfünd
mer Zwiblen, brich die bletle ab, einß
nach den andern, laßi 10 tag am schaten
oder lüfft ligen, darnach thue sie in ein groß
glas, güs darüber 6 mas güten alten win,
las sie also 40 tag lang wol Vermacht sten,
demnach güs den win ab den Zwiblen in ein
ander glas, wol vermacht, Und so du in
wilt gebrüchen, trinck Underwilen morgens
nüchteren 4 lot darvon, so wirstu oberzelte
tügent erfahren.¹²⁰

/r/¹²¹ Merzwiblen esig Zumachen furdert die täwung [?],
ist güť für die fallend sücht, schwindel, daub=
fücht, für geschwülst des miltze, macht Und be=
halt den menschen alle Zit gesund Und
lengeret ihm sin leben, macht ein güte farb,
ein güten Und lichten atem, tribet auß ale
Überflüßige böse füchtigkeit, auß dem
gantzen leib, in süma sin tügent ist nit
gnüßsam Zu loben.

Nim ein grosen wifen merzwibel, welcher
ein ð wigt, schnide das hart darvon,
das Übirig schnide klein, tues in ein
gros glas, güße daruber 4 mas güten
starcken w[in] esig, Vermach das glas wol,
stele es an die süna ein monot lang,
darnach güße den esig in ein ander glaß
Und behalt in, trinck all morgen
nüchteren ein wenig darvon.

und in den Gebeinen, löst alle
Verstopfungen auf, weicht
den Bauch, treibt den Harn durch
alle schlechte Feuchtigkeit, reinigt
den Kopf, ist gut für die
Gicht, die Epilepsie.

Nimm in den Hundstagen (24. Juli–23. Aug.) 1 Pfund
Meerzwiebeln, brich die Blätter ab, eins
nach dem anderen, lass sie 10 Tage im Schatten
oder an der Luft liegen. Lege sie dann in ein grosses
Glas, giesse 6 Mass guten alten Wein darüber,
lass es so 40 Tage lang gut verschlossen stehen,
giesse danach den Wein von den Zwiebeln in
ein anderes Glas, verschliesse es gut. Und wenn du
ihn brauchen willst, trinke gelegentlich morgens
nüchtern 4 Lot davon, so wirst du die
oben erwähnten guten Wirkungen erfahren.

Meerzwiebel-Essig zu machen fördert die Verdauung,
ist gut für die Epilepsie, Schwindel, Tobsucht,
für Geschwülste der Milz, macht und bewahrt
den Menschen zu jeder Zeit gesund und
verlängert ihm sein Leben, gibt eine gute Farbe,
einen guten und leichten Atem, treibt alle
überflüssige schlechte Feuchtigkeit aus dem
ganzen Leib. In Summa kann seine Wirksamkeit
nicht genug gelobt werden.

Nimm eine grosse weisse Meerzwiebel, welche
ein Pfund wiegt, schneide das Harte weg,
schneide das Übrige klein, gib es in ein
grosses Glas, giesse 4 Mass guten starken
Weinessig darüber, verschliesse das Glas gut,
stelle es einen Monat lang an die Sonne,
giesse danach den Essig in ein anderes Glas
und bewahre ihn auf, trinke jeden Morgen
nüchtern ein wenig davon.

[417] Ein ander merzwiblen eſich
Nim mer Zwiblen 2 lot, Zimet, langen
pfefer, iedes ½ lot, fiſchmüntz, Reckholder=
ber iedes ein quindtli, eſig ein maß
tũ ales in ein glas, ſtel es 40 tag an
die funen, darnach ſig es und bhaltſ.¹²²

/133r/ [418] gehack[t]e fiſch
Nim hecht oder karpfen, ſchüp ſie wol, nim
die gret auß Und hack ſie klein mit beterle
Und geriben wiſ brot, miſchs Undereinander,
würtz es ab Und ſetz es in einer pfanen
mit waſſer auß das für Und laſ es außſieden
Und mach küglen darũ wie hünereier
Und wirf ſie in das waſer Und laſ das
wol ſiedein [!], dan nim ſie herũ Und
Zerſchnid ſie in 2 teil Und mach darũf
ein grün ſod.

[419] Würſt von fiſchen
Wiltũ den von diſen fiſchen würſt machen,
ſo nim darin negele, müſcat blũmen, kleine
Roſinle, ſafara Und temperiers woll ab
wie Vorgeſchriben iſt Und mach von den ſelben
fiſchen würſte eines fingers lang Und lege
ſie in heis ſiedend waſſer, laſ ſie wol einſieden,
dan nim ſie darũ Und mache darũf ein.
brũn ſod, nim geringen eſſig Und pfeffer
küchen Und win, würtz es wol ab Und laß
es wol ſieden, tũ roſinle drin.

/133v/ [420] groſe Jlancken Zũ kochen
Thũ die fiſch in ein pfanen waſer Und
faltz darin, wan das waſer ſüt, ſo laſe es
ein wenig ſieden, ſtels dan ab dem für,
ſchüt ein wenig w[eißer] win Und eſig darin
Und decke es mit einem dũch Zũ, laſ es
ein wenig bliben, nim ſie bald her=
auß in ein ſchüſlen, mach die brüe
darũf, allſo nim Capere, piniöle, ein

[417] Ein anderer Meerzwiebel-Essig
Nimm 2 Lot Meerzwiebeln, je ½ Lot Zimt und
langen Pfeffer, je ein Quintli Pfefferminz
und Wacholder, ein Mass Essig.
Gib alles in ein Glas, stelle es 40 Tage
an die Sonne, seihe es dann und bewahre es auf.

[418] Gehackte Fische
Nimm Hechte oder Karpfen, entschuppe sie gut,
nimm die Gräten heraus und hacke sie (die Fische) klein
mit Petersilie, geriebenem Weissbrot. Mische es
untereinander, würze es ab und schütte es in einer Pfanne
mit Wasser auf das Feuer und lass es aufsieden.
Mache Kugeln daraus, (so gross) wie Hühnereier,
und wirf sie ins Wasser und lass das
gut sieden. Nimm sie dann heraus und
zerschneide sie in zwei Teile und mache
darauf eine grüne Brühe.

[419] Würste von Fischen
Willst du dann von diesen Fischen Würste machen,
so gib Nelken, Muskatblüten, kleine Rosinen
und Safran hinein und mische es gut untereinander
wie oben beschrieben, und mache von diesen
Fischen einen Finger lange Würste und lege sie
in heiss siedendes Wasser, bis sie gut einsieden.
Nimm sie dann heraus und mache darüber
eine braune Brühe. Nimm ein wenig Essig und
Pfefferkuchen und Wein, würze es gut ab und
lass es gut sieden; gib Rosinen hinein.

[420] Grosse Lanken (Lachse) kochen
Lege die Fische in eine Pfanne (mit) Wasser und
Salz darin. Wenn das Wasser siedet, so lass es
ein wenig sieden, nimm es dann vom Feuer,
giesse ein wenig Weisswein und Essig hinein
und decke es mit einem Tuch zu. Lass es
ein wenig stehen, nimm sie bald heraus
auf eine Schüssel, schütte die Brühe
darüber, nimm auch Kapern, Pinienkerne, ein

wenig w[eiß] win, Zimet, negele, roßmarin,
knobloch, felfe, peterle, faltz Und ein wenig
öl Und wem es beliebt auch ein we=
nig Zücker, difes alles dürcheinander
gefoten Und an die fiſch geſchüt.

[421] Ein hecht Züfülen

Schupe den Und Züch im die hüt ab wie
einem all, doch das *der* kopf Und ſchwantz
daran blib, dan nim das fleiſch Vom hecht,
hackes klein, nim peterle, pfeffer, negele,
müſcatblüſt, imber, rüers wol Underein=
ander, ker die haüt Um Und füle die füle
darin Und ſo oft ein wenig darin tüſt,
/134r/ ſo tün ein wenig fües ſchmaltz darzwüſchet,
neie in ſin Zü Und brate in auß dem roſt,
beſchüte in oft mit heis ſchmaltz.

[422] Stockfiſch Zü kochen

Nim die geweichten ſtockfiſch, ſüd ſie in waffer,
biß man die gred darvon nemen kan, dan
tün ſie auß ein bret, das ſie woll erſigen, tün
friſch ſchmaltz in ein ſchüßlen Und ein wenig
Zimet Und negele Und müſcat blüſt Und
kleine winberle Und dan die fiſch Und wider
Und gwürtz daruf Und ein wenig faltz
[Und ein wenig fleiſchbrüe]¹²³
Und ein ſchüßlen daruf gedeckt Und auß die
glüod geton Und laſen kochen.

[423] Wie man karpfen abſieden ſol

Nim güten roten win, las in ſieden, dan
ſpaldt den karpfen *miten* dürch den rücken
Und den kopf, dan mach ſtückle daruf
Und tüns in den ſiedenden win, dan
friſch ſchmaltz Und Zerſchnid Vil bollen, tün
ſie in das friſch ſchmaltz Und laß ſie darin
braten, biß ſie gelblecht werden, als
/134v/ dan ſchüt es an die fiſch, tün etliche gantze

wenig Weisswein, Zimt, Nelken, Rosmarin, Knoblauch, Salbei, Petersilie, Salz und ein wenig Öl und, wem es beliebt, auch ein wenig Zucker. Das alles (wird) durcheinander gesotten und über den Fisch geschüttet.

[421] Einen Hecht füllen

Entschuppe ihn und ziehe ihm die Haut ab wie einem Aal, doch dass der Kopf und der Schwanz daran bleiben. Nimm dann das Fleisch vom Hecht, hacke es klein, nimm Petersilie, Pfeffer, Nelken, Muskatblust, Ingwer; rühre es gut untereinander, stülpe die Haut um und fülle die Füllung hinein. Und wann immer du ein wenig hinein gibst, so gib ein wenig süsse Butter dazwischen. Nähe ihn fein zu und brate ihn auf dem Rost, übergiesse ihn oft mit heisser Butter.

[422] Stockfisch kochen

Nimm eingeweichte Stockfische, siede sie in Wasser, bis man die Gräten abnehmen kann. Lege sie dann auf ein Brett, lass sie gut abtropfen, gib frische Butter in eine Schüssel und ein wenig Zimt und Nelken und Muskatnuss und kleine Weinbeeren, und dann die Fische und wieder Gewürz darauf und ein wenig Salz (und ein wenig Fleischbrühe). Decke es mit einer Schüssel zu und gib es auf die Glut und lass es kochen.

[423] Wie man Karpfen absieden soll

Nimm guten Rotwein, lass ihn sieden, zerteile dann den Karpfen mitten durch den Rücken und den Kopf. Mache dann Stückchen daraus und gib sie in den siedenden Wein, dann (nimm) frische Butter und zerschneide viele Zwiebeln, gib sie in frische Butter und lass sie darin braten, bis sie gelblich werden. Schütte es sodann über die Fische, gib etliche

negele, ein wenig Zimet Und müſcat
blüſt darin Und ein wenig geriben brot,
man bacht ſie auch im ſchmaltz.

[424] Wie man gangfiſch kochen ſol
brat ſie ab auß einem roſt, darnach tûn
ſie in ein ſchüßlen, dan tûn friſch ſchmaltz
in ein pfenlin, tûn klein Zerſchnetzlet
knobloch darin, las brúnlecht werden,
ſchüt es an die fiſch ſampt ein wenig
effig Und Capern Und ein wenig pfeffer
Und geriben brot, ſtel es auß ein glúot
[Und laß es wol Vertegt fieden ein wenig
oder bach ſie im ſchmaltz.]¹²³

[425] Wie man Rencken kochen ſol
tûn ein pfanen mit waſer Über, laß es fieden
das es recht wal, dan tûn die fiſch darin Und
laß ein eintzigen wal darüber gon Und nit
mer, das Zücht das ſaltz auß, ſünſt wan ſie
lenger ſüten, ſo werden ſie das ſaltz wider an ſich
Ziehen, dan tûn ſie auß dem roſt ein wenig
tröchnen, dan tûn ſie auß ein ſchüßlen ſampt
Zimet Und negele Und fil friſch ſchmatz [!] auß
die glútt pfanen vertegt laß es fieden .
[oder tûn eſig Und öll dran wan ſie ufm roſt
wol abtröchnet ſind Und nit gefoten]¹²⁴

/r/¹²⁵ [426] Ein andere gatung gangfiſch
Zû kochen
brat ſie nûr halb auß dem roſt,
dan tûn ſie in ein Zinene ſchüßlen
auß die glúod ſampt Zimet
Und negele Und fil fües
ſchmaltz, ein wenig kleine
winberle Und wan dû
haſt ein klein wenig fleiſch=
brüe Und las es ein wenig
kochen.

ganze Nelken, ein wenig Zimt und Muskatblust
hinzu und ein wenig geriebenes Brot.
Man bäckt sie auch in Butter.

[424] Wie man Albelen (Gangfische) kochen soll
Brate sie auf einem Rost, lege sie dann
in eine Schüssel. Gib frische Butter
in ein Pfännlein, gib fein zerschnitzelten
Knoblauch hinein, lass es bräunlich werden,
schütte es an die Fische samt ein wenig
Essig und Kapern und ein wenig Pfeffer
und geriebenes Brot. Stelle es auf die Glut
und lass es gut zugedeckt ein wenig
sieden oder backe sie in Butter.

[425] Wie man Blaufelchen (Renken) kochen soll
Stelle eine Pfanne mit Wasser aufs Feuer, lass es siedern,
bis es stark aufwallt. Gib dann die Fische hinein und
lass es ein einziges Mal aufwallen und nicht mehr,
das zieht das Salz heraus; sonst, wenn sie
länger siedern, so werden sie das Salz wieder
an sich ziehen. Lege sie dann auf den Rost, um
ein wenig zu trocknen, lege sie dann auf eine Schüssel
samt Zimt und Nelken und viel frischer Butter.
Lass es in der zugedeckten Glutpfanne siedern.
Oder gib Essig und Öl dazu, wenn sie auf dem Rost
gut abgetrocknet und nicht gesotten sind.

[426] Eine andere Art Gangfische
zu kochen
Brate sie nur halb auf dem Rost,
lege sie dann in einer Zinnschüssel
auf die Glut, samt Zimt
und Nelken und viel süsse
Butter, ein wenig kleine
Weinbeeren und, wenn du
hast, ein klein wenig Fleisch-
brühe und lass es ein wenig
kochen.

oder brat sie noch auß dem
Rost Und tûn esig Und öl
Und ein wenig pfeffer
daran.

große ilancken oder fünft ander große fisch
oder förana Zû bereiten ist der fisch Zû
g[r]oß, so Zerhaûw in in der mite ab ein=
ander, tûn ein kefe[l] mit wafer Über Zû
fieden Und wan es sût, tûn die fisch
/v/¹²⁶ darin Und las sie wol sieden, das si nit mer
schweißig seigen, Und wan sie im sût find,
so würf ein hand Vol saltz darin Und wan
er gar ist, so schüt ein gût glaß Vol essig darin,
dan Zûch sie auß auf ein bret Und laß sie
erfigen, dan tûn sie in ein schüflen, tûn esig
Und öl daran, auch kleine winber Und
Capern daruf Und also kalt auftragen.¹²⁷

/135r/ [427] fleisch ein lange Zit gût Zûbehalten
stoffe Coriander fomen Und wachholder ber,
eines so Vil as das ander, dan nim ein
feßle, leg ein schicht fleisch Und saltz es ein
Und tûn ein gûteil des gestoffnen druf
Und wider eine schicht fleisch wie man es
fünft einfaltzet Und allemal ein hand
Vol des wachholder Und Coriander, dan spond es
Vest Zû, legs in keller Und weltz es altag ein=
mal Um, das es mit der sultz begoffen werde,
wan man darvon kochen tût, so spünd es wider
Zû Und weltz es Um, es wirt auch der ge=
stalt ingemacht ser gût gereucht oder
esich daran gegoffen. Und dan saurbrat gmacht.

[428] Gût fürbraten Zûkochen
Nim ein stück Rind, kalb, hirtzen oder gemse
fleisch, blew es gar wol Und thûn es in ein
hafen, die herdenen sind die besten, tûn ein
wenig speck, esig, negele, Roßmarin darin
Und Vermachs gar wol, das kein dampf darvon

Oder brate sie noch auf dem
Rost und gib Essig und Öl
und ein wenig Pfeffer
dazu.

Grosse Lanken oder sonst grosse Fische
oder Forellen zubereiten: Ist der Fisch zu gross,
so schneide ihn in der Mitte entzwei.
Stelle einen Kessel mit Wasser auf zum
Sieden und wenn es siedet, lege die
Fische hinein und lass sie gut sieden, dass sie
nicht mehr blutig sind. Und wenn sie im Sud sind,
so wirf eine Handvoll Salz hinein und wenn
sie gar sind, so giesse ein gutes Glas voll Essig hinein.
Ziehe sie dann heraus auf ein Brett und lass sie
abtropfen. Lege sie dann in eine Schüssel, gib Essig
und Öl dazu, auch kleine Weinbeeren und
Kapern darauf, und lass es so kalt auftragen.

[427] Fleisch lange gut haltbar machen
Zerstoße Koriandersamen und Wacholderbeeren,
von beiden gleich viel. Nimm dann ein Fässchen,
lege eine Schicht Fleisch hinein und salze es ein
und gib einen guten Teil des Zerstoßenen darauf
und wieder eine Schicht Fleisch, wie man es sonst
einpökelt, und jedes Mal eine Handvoll
Wacholder und Koriander. Verschliesse es
fest, lege es in den Keller und wälze es täglich
um, dass es mit Sulz begossen wird.
Wenn man davon kocht, so verschliesse es
wieder und wälze es um. Es wird auch so
eingemacht sehr gut: geräuchert oder
Essig dazu gegossen – und dann Sauerbraten gemacht.

[428] Guten Sauerbraten kochen
Nimm ein Stück Rind-, Kalb-, Hirsch- oder Gams-
fleisch, klopfe es gründlich und lege es in einen
Hafen, die tönernen sind am besten. Gib ein
wenig Speck, Essig, Nelken, Rosmarin hinein
und verschliesse es sehr gut, dass kein Dampf

gange, laß es also auß der glüd 3 oder 4 stünd
[das kalbfleisch nür 1 stünd]¹²⁸

/135v/ fieden Und 1 oder 2 mal Umkert, bis es ein
schone dicke brüe gibt; ist ein treffenlich
essen.

/136r/ [429] Wilt dũ scharwilladen* machen

So nim Zũ einem pfünd schwinin braten
2 pfünd speck ohne die schwarten, haũw
die leinstle* Und die feiste alle süber auß
dem braten Und hack es alles so klein,
daß es gar seig wie ein teig, dan nim
ein halb pfüdn [!] kleine winberli Und ein
halb pfünd geribnen barmaffaner keß
Und ein halb pfüd [!] süesses schmaltz, das
Zerlas in einem pfenli allgemach, das
es nit warm werde Und ein gũt glaß
Vol Roffenwasser, ein wenig gel ge=
macht mit saffara Und ein gũot
theil Zimet Und muß Cat blüoft Und
ein wenig Imber Und faltz, dan nim
die derm drücknen si woll, dan thũn
ein wenig roffen wasser in ein geschier
Und ein gũot theil saffaren, das es frei
gel werd, dan leg die derm darin
Und laß si darin, biß si vast gel
sind, dan ker si, das si Jn Und außffwen=
dig vast gel werdind, dan schop si Und
las den darm Vast halb ler, dan henck
si auß

/136v/ [Præcatio ad Christum

pro unum ex ea vita

D[omi]ne ti Criste verus homo & Deus
qui toleras]¹²⁹

si auß Und reuch sie nit.

herauskommt. Lass es so auf der Glut 3 bis 4 Stunden
(das Kalbfleisch nur eine Stunde)
sieden und wende es ein- oder zweimal, bis
es eine schöne dicke Brühe gibt. Es ist ein vortreffliches
Essen.

[429] Willst du Scharwillade (Cervelat) machen

So nimm zu einem Pfund Schweinebraten
2 Pfund Speck ohne Schwarten. Haue
die Bauchwand (Zwerchfell) und das Fett alles sauber
aus dem Braten und hacke es alles so klein,
dass es ganz wie ein Teig wird. Nimm dann
ein halbes Pfund kleine Weinbeeren und ein
halbes Pfund geriebenen Parmesan
und ein halbes Pfund süßes Schmalz.

Lass das in einem Pfännchen allmählich
zergehen, ohne dass es warm wird. Gib ein
gutes Glas voll Rosenwasser, ein wenig gelb
gefärbt mit Safran, und einen guten Teil
Zimt und Muskatblust und ein
wenig Ingwer und Salz dazu. Nimm
dann die Därme, trockne sie gut. Gib dann
ein wenig Rosenwasser in ein Geschirr
und einen guten Teil Safran, dass es reichlich
gelb wird. Lege dann die Därme hinein
und lass sie darin, bis sie stark gelb
sind. Wende sie, dass sie innen und aussen
stark gelb werden. Dann stopfe sie und
lass die Därme fast halb leer; hänge
sie dann auf ...

... und räuchere sie nicht.

[430] Wilt dũ mortadella machen
 So nim den¹³⁰ ſtinh* Von dem ſchwi[n]
 allſo blũottig, haũw die ſchwartten
 darvon, dan nim aũch die lebern, la[ß]
 keins netzen, dan nim den dritten th[eil]
 ſo Vil ſpeck oder ſchmer, aber der ſpeck
 iſt Vill beſſer des fleiſchs Und der l[e]=
 bern ſol glich Vill ſin, dan nim da[s]
 Und hack ein iedas ſtũg beſſũnder Und
 gar klein, dan nim alles Zũffamen i[n]
 ein geſchier Und knit
 [oder hak]¹³¹ es gar woll [un=]
 der ein anderen, dan nim 2 groſſe
 gleſer Voll des aller ſterchſten welfchen
 wiß Und ein gũottheil Zimet
 /137r/ Und mũß Cart nũs Und ein wenig
 negeli Und mũß Cart blũft, Jmber
 Und ſaltz, dan ſo ſchop ſi Und underbind
 ſi 2 mall Und laß ein gũot ſtũck darm
 enzwũſchend wie an den ſcharwila=
 den, henck ſi in den raũch nur 3 tag
 Und reuch gar ſtarch, das ſi geſchwind
 Und gech trũchnent.

[431] Wie mann ſchwine tſchũnck bereiten
 ſoll
 Nim die tſchũnka, ſaltz ſei in mit dem
 Anderen fleiſch Und wan dũ das ander
 fleiſch aũs der ſũltz nimpſt, ſo heldt dan
 die ſtanden aũff ein ſeiten, ſo Rindt die
 ſalmüren an ein ort, dan leg die tſchũncken
 in die ſallmüren Und las ſie noch ein tag
 Und ein nacht darin ligen, dan nim ſie aũß
 Und leg ſie in ein hepf*, das er dorob Zũffamen
 gange [laß in 3 oder 4 tag darin ligen]¹³¹, dan nim ſie aũs Und ſtrich
 ſie ſauber mit einem finger ab, heng ſie aũff,
 laß ſie woll trũchnen¹³²
 Raũchs frey wol.

[430] Willst du Mortadella machen
So nimm die Haxe vom Schwein,
noch blutig, haue die Schwarten weg,
nimm dann auch die Leber, lass
keines nass werden. Nimm dann einen Drittel
so viel Speck oder Schmer (Bauchfett vom Schwein),
aber der Speck ist viel besser. Vom Fleisch und von
der Leber soll gleich viel (darin) sein. Nimm dann das
und hacke jedes Stück einzeln und
ganz klein, gib dann alles zusammen in
ein Geschirr und knete
(oder hacke) es sehr gut untereinander.
Nimm dann 2 grosse Gläser voll
des allerstärksten welschen
Weins und recht viel Zimt
und Muskatnuss und ein wenig
Nelken und Muskatblust, Ingwer
und Salz. Stopfe dann sie (die Wurst) und umbinde
sie zweimal und lass ein gutes Stück Darm
dazwischen wie bei den Scharwilladen,
hänge sie nur 3 Tage in den Kamin
und räuchere sie ganz stark, dass sie schnell
und rasch trocknet.

[431] Wie man Schweineschinken
zubereiten soll
Nimm die Schinken, salze sie mit dem
anderen Fleisch und wenn du das andere
Fleisch aus der Sülze nimmst, so halte dann
den Bottich auf einer Seite, so rinnt die
Salzbrühe an einen Ort. Lege dann die Schinken
in die Salzbrühe und lass sie noch einen Tag
und eine Nacht darin liegen. Nimm sie dann heraus
und lege sie in einen Hefebranntwein, dass er sich dadurch
zusammenzieht (lass ihn 3 oder 4 Tage darin liegen), dann nimm
sie heraus und streiche sie sauber mit einem Finger ab. Hänge sie auf,
dass sie gut trocknen,
räuchere sie gut.