

Koch vnd Kellermeiste-
rey / von allen Speisen vnd Getrencken / viel
guter heimlicher Künste / auch wie man Sattvergen /
Salsen / Confect / Conseruen / vnd Einbeyhungen ma-
chen / von mancherley Früchten / Blumen / Kreutern vnd
Wurzelen. Einem jeden in Hauß gar not-
wendig vnd nützlich zuge-
brauchen.



Gedruckt zu Frankfurt am Main / Durch
Thomam Rebart / Anno M. D. LXVI.

Von Fischen vnd Fastenspeiß.

Die Fische so in gemeinem brauchel
sein natürlich kalt vnd feucht / Meerfisch
doch am wenigsten / von wegen des Salzs
wassers. Gesalzen Fisch sein am vnges
ündesten / denn sie speisen vbel / vnd brin
gen durst. Je herter / steinichter vnd fris
cher ein Wasser ist / je besser die Fisch dars
innen sein / vnd auch gesünder / weder andere.

Alle Fischwerck seind vnderlich / von wegen irer kette
vnd schleimigkeit / machen ein kalt Slegmatisch geblüte / dar
aus mancherley Siechtagen entstehen / schwächen die Glies
der / bringen Wasser sucht vnd grossen durst / feucht im Leib /
vnd vnfruchtbarkeit. Darumb hüt dich vor Fischen die
nicht wol gesotten seind.

Fisch wol sieden.

Mache stets darunter ein gut Fiewr on Rauch / wenn
die Gräd abgehen / so haben sie sein genug / scheum sie schön /
vnd mach sie ab zu rechter maß / mit Würzen vnd Salz /
versuch sie wol / vnd trücken sie denn mit Essig ab / vnd lege
sie in trucken oder naß / vnd trag sie für. Werden sie trucken
für getragen / so strewe viel guten gestossen Imber dars
auff.

Von Fischen

Holbrahten oder Rechbrahten in der Fasten zu machen.



Im Feigen/Weinbeer/erweill
sie in gutem Wein / hacte sie
klein/ thu Mehl darein/vermis
sche es wol/ machs ab mit Sals vnd
Würz/ nehe die Hende in einem teige
wasser / schlag die Feigen vmb ein Spiß / als ein Holbraht
ten / mit nassen Henden / vnd truck in wol an / lege in zum
Fewer / Soer num gebrahten ist/ so schneid in nach der leng
auff beiden seiten am Spiß / mach hübsche stück darauff vnd
bestecke sie mit Mandelkern/ vergilbe oder geferber/ vnd gibs
dar. Du magst Zucker darauff thun/ oder frisch Imber.
Den Brahten begeust man auch mit Buttern.

Einen Fischbrahten zu machen.

Mach in gleicher weis/ als die jetzt gemelten Holbraht
ten/ Nim ein Hecht/ bereit in schön/ löß im den Grad ab/ vnd
mit Würz abgefotten/ als er sein sol/ behalte die Brähe/ vnd
stoß in in einem Mörser mit Weinbeer/ vnd mit Honig/
Würz/ Sals/ vnd wenig Mehl gefotten/ das temperier wol
mit Buttern / schlag es vmb ein Spiß/ als den Holbrahten/
vnd leg in zum Fewer / nim das Haupt / den Grad / vnd den
Schwanz/ hact das zu stücklin mit dem schweiß/ seud es gar
wol ab mit Wein / reib Lebfuchen drein / mach es ab mit
Würz vnd Sals/ oder mit Fischbräh/ versuch es wol.

Wiltu

Wiltu den Hecht nicht vor-sieden/ so hack in gar klein/ stoß in wol in einem Mörser/ bereit in mit der Specerey/ wie vor gesagt ist.

Würst von Fischen.

Schöp vnd hack sie klein/ stoß in einem Mörser/ thu Würst vnd Salz darzu/ füll die därm/ vnd seud sie ab als mit Wein/mach ein Pfefferlin dran.

Rüchlin von Fischen.

Bereit sie schön/ sahe den Schweiß auff/ vnd löß die Gräd ab/ behalt das Haupte/ Schwanz vnd Inngeweid/ wirff die Gall aus/ denn nim die Fisch/hack sie klein also roh vnd gesotten/ stoß sie wol in ein Mörser/ thu Mehl/ Weinbeer vnd gut Würst/ Salz vnd Buttern darunter/das hack wol/mach es in ein ziselin mit Lebkuchen/so ist es bereit.

Das ander von den Fischen/haupt/ grad/ vnd inngereusch/ daraus mach ein voreffen schön gesotten in Wein/ vnd abgemacht als ander Fisch/ gegilbet vnd gewürzet/ versuch es am Salz/ seind zwey höfliche Essen von Fischen.

Dreierley essen von einem Fisch/das doch der Fisch nach beduncken gang bleib.

Theil einen Hecht/ oder andern Fisch/ in vier theil. Das erst theil braht auff ein Kost. Das ander theil seud ab mit Wein vnd Würst. Das dritte gefüllt. Das vierdt der Schwanz gebacken/ vnd der Fisch sol zusamen gelegt werden/ jedes stück/ als er gang sey/ vnd mit Peterlein wol bestrewet

Von Fischen

strewet vnd dargesehet. Darbey sol gesezt werden gut Salz
sen oder Essig in viel kleinen schüsselin/ so ist ein jeder was
im gefelle/ vnd ist selzam.

Ein meisterliche Gallrad vber Fisch / als da sein Salmen/vnd ander grosse Fisch.

Diese Fisch mach zu guten stücken / spisse je zwey oder
drey guter stück in ein hölzin spißlin / seud sie also ab mit
Wein vnd Essig / Salz vnd Würg / behalt die Brüh als
vorgeschrieben stehet / behe das Brot / vnd thu im als vor.
Wärde die Gallrad zu dünn / so nim Lorberblätter / oder die
Schalen / oder auff ein halb Lorbeer / vnd stosse si mit dem
gebeheten Brot / vnd mit Fischbrüh / treibe das durch / vnd
temperiers / versuch ob es recht gewürst vnd gefalzen sey /
darnach lege die Fischstück ein / vnd schütte die Gallrad dar
über / lasse es gesehen. Wiltu gern so strew Imber dar
über / oder Zimmet / oder Muscatblühe / vnd gilbes.

Gefülzt Fisch im Sommer zu bereiten / so sie doch nicht gern gesehen.

Wenn du die Fisch bereitest / so behalt den Schweiß
vnd die Schuppen / vnd den Brad / thu es in ein Hafen / sie
de es mit Wein / scheume es schön / schütt es in ein Mörser /
stoß es wol / vnd streich es durch ein Tuch mit seiner eigenen
Brüh / darinn es gefotten ist / Ein Lorbeerblat darcin gestos
sen / vnd durch gerieben / so gesehet es. Leg die Fisch ein /
so sie schon gefotten seind / als viel du schüsselin wilt. Nimb
denn die Fischbrüh / thu die Schuppenbrüh darunter mie
Würg

vnd Fastenspeiß.

v

Wärß vnd allem/versuch was gebricht/in geschmack/Essig/
Salz oder Wärß / las es in einer Pfannen erwallen einen
wall/darnach schäts vber die Fisch/die las erkalten im Luffel/
vnd salt sie denn eine. Wiltu Mandel oder Weinbeer darß
auff strewen/ das thu bey zeiten/ehe sie halben weg gesehen/
so bleiben sie rein vnd gut.

Fisch behalten/ das sie lang frisch bleiben.

Leg sie in ein Feslin / oder in einen ardin Hafen / vnd
geuß guten Essig darauff/ leg Peterlin daran/ vergrabs in
ein frisches Erdrich/ Vnd wenn du die Fisch vnd Essig aus
nimst / so gieß allwegz frische Essig wider daran/vñ te. Das
mit guten decken wider zu/so bleiben sie lang frisch/vnd werß
den dir gar nicht stinckend / sondern bleiben allwegen frisch.

Von Krebsen.



WAn mag sie kochen mit Wasser/
Essig / vnd vielem Salz/ vnd solt
sie also sieden/das der schaum zwey
oder drey mal vber schieße.

Krebs schalen zu aschen gebrent / mit
Honig vnd Encian getruncken / heilet Ras
sender Hun dabiß.

**Gesülzt Krebs/ gar ein höflich vnd dewiges
Essen / on schaden.**

Seud die Krebs mit Wein ab / vnd schel die scheren/
hällse vnd schwemz/ behalt das ander/wärß es besonder. Nun
mach

Von Krebsen.

mach die Brüh also: Nim Versing die klein seind/seud sie in Wein vnd Essig/als viel du jr haben wilt/oder bedarffest/ schüt sie aus / vnd thu die Gall aus den köpffen / nim denn die beuch / scherens vnd schwens / stoß sie wol in ein Mörser / zertreib sie mit der Brüh / darinnen sie gesotten sind / durch ein Tuch. Nim darnach aber frische Krebs / nur die geschelten scherens vnd schwens / thu sie in die durchgetrieben Krebs in ein Pfann / erwell sie schon ein kleinen wall / mach sie ab von würgen vnd salt / versuch sie was jnen gebrech / vnd las erkalten.

Gallrad zu den eingemachten Krebsen.

Seud Krebs ab / wie viel du wilt / in Wein vnd Essig / schel sie / thu das bitter aus den köpffen / schele die scherens vnd beuch / thu sie in ein Mörser / Mandeln / vnd ein Brosemlein weiß Brots darzu / stoß wol mit gutem Wein / treibe es durch ein Tuch / thu es in ein Pfann / vnd Buttern darcin / mach es ab mit Würgen vnd Salt / versuch es / wer er dann zu stark / temperiers mit Wasser / also das Essig / Wein vnd Würs recht maß haben / setze sie für kalt vnd warm / bestrewe sie mit Welschen Weinbeeren / oder frischem Imber / so du sie warm gibst / wiltu sie kalt haben / wann es wol gestanden ist / so bestecke sie mit Mandeln.

Gefüllte Krebs.

Seud sie in Wasser / schele sie schön / lege die grossen Scheren besondern / nimb die andern geschelten kleinen Krebs / Hals / Beuch vnd Scheren / hack es gar klein / schlag frische

frische Eyer darunter / nach der viele der Krebs / mach es ab mit Würß vnd Salk / gib sie ein wenig / hack Peterlin bletter drein / knirsche wol mit einem rohen Ey / so bleibe es fleberig / vnd bey einander / dann nim die Höfel oder Kuck schalen / füll sie wol / stürß ein andern Höfel drüber / also das die Köpff vnter einander gefert / die Beuch gegen einander. Wilt du sie dann brähten / so stos zween oder drey an ein Spislein / legs auff ein Kost / thu in nicht zu heiß / bis die füll erstarrt / vnd gerecht werd / gib sie also warm für. Magst sie auch in Buttern rösten / bis die füll gnüg hat. Darnach nim das ander theil der behaltenen Krebs / schön geschelt / vnd rein bereitet / Stos mit rein gebeutel- ter Brodbrosam in einen Mörser / Treibs durch ein tuch / leg die grössien Krebscheren vnd schweng drein / machs ab mit würß vnd salk / las erwallen / also heissens gestos- sen Krebs. Darnach ist ein höfflichkeit darauff / wenn der gestossen Krebsbrühe schön bereit / ab gegilbet / gewürz- get vnd gefalzen / so nim ein weis Brot / machs innen holl als ein Stärß / oder Blocken weis / nicht zu gros / noch zu hoch / stos die geschelten Scheren drein / stürß sie in eine Schüssel / zwö / drey / oder vier / darnach denn der Gest viel sind / schütt denn mit ein Löffel der gestossen Krebs darü- ber / wo es blos wer / vnd leg die kleinen schweng / beuch / vnd die Scheren drum / darzu in die Brüß getruckt / das nichts blos sey / besprengs oben mit lauter Buttern / tra- ges für.

Pasteten von Krebsen.

B

Scud

Von Krebsen

Seud Krebs an Salz/schel sie schön/vnd leg sie zusammen/vnd hack Peterlin gar klein/Nim frische Eperkloyff sie gar wol/die schütt in den teighafen/schneid gut Biern lengleicht schnitz/stos sie in die füll/thu Feigen vnd Weinbeer darein/stos die Krebscheren/beuch vñ schwensel/alle nach der leng darein. Darnach mache ein guten Wein ab mit wärz vnd salt/versuchs was jm brech/vnd schütte es vber die füll in den teighafen/beschlag die renff mit eim geschlagen Ey oder zweien/so weichen sie nicht/thu butter zwischen den teighafen vnd scherben/sehs in einen Backofen/las sieden oder brahten/Lug se darzugibts Rauch/so brennet es/wends mit buttern zu giessen.

Ein Torten von Krebsen.

Ein Tortenteig gelegt in ein feist Pfann/mach ein füll von Epern vnd gerieben Kess/oder Lebkuchen/Temperiers wol/vnd nicht zu dünn/schütts in die Teigpfann/Ist es zu dünn/so misch es mit Milchraum/machs ab mit Wärz vnd Salz/Saffran vnd Peterlin. Magst nemen Salbey/Poley/oder andere wärz wol gehackt/Temperier die füll damit/vnd stos die Krebs ein. Wiltu Biern darein thun/Feigen oder süß dyffel/lengleicht geschnitten/vnd mit den Krebsen drein gestossen/ist gut/Mach die Deck vber die teigpfannen/thu Butter darauff/setz vber ein klein Fawr/vnd je bas vnd bas/röst Kolen darumb/oder treib die Pfann herumb vnd warte auff den Rauch/den dempff mit buttern/vnd wenn die decke braun wird/so hat es sein gnüg. Setze den Teighafen also ganz aus in ein weite schüssel/vñ trags für/vnd mach dan stück daraus/vnd legs den Gessen für gar hösslich. Ein

Ein Gebäckens von Krebsen.

Bereit die Krebs gar schön / mache ein gelbes teiglin von Epern / abgewürst vnd gefalzen / nicht zu dünn oder zu dick / welch die Krebs drein / jedes stücklin besonder / vnd back sie / aber die kleinen Scheren vnd bröcklin mach in Rüchlinweis / oder in Straubenweis / vnd back sie. Hast du nicht schöne Eper / so nim ein wenig Saffran darzu / trag das Gebäckens also warm für. Wiltu Honig vnd Zucker darauff streuen das ist gut.

Ein Müsli von Krebsen.

Von höfflichen farben machs also on schaden: Nim gute Milch vnd Kornblumensafft / klopfes / vnd temperires durch einander / thu auch schönes Mehl darzu / vnd temperies noch bas / bereit die Krebs gar wol / wirff nur die Gall aus dem Haut / so magstu sie stossen mit Wein bereit / oder mit schalen vnd allem / thu weis Brot darunter / truck es durch ein Tuch / mache es ab mit würgen vnd Saltz / thu es in ein Müsli / vor gezworen mit Mehl vnd Honig / temperiers wol mit etm Löffel / ist es vor nicht abgemacht mit Würgen vnd Saltz / so mach es ab. Ist es zu dick / so mehre es mit Milch zu rechter mas / thu es in ein friste Pfann / las sieden als ein Kindermus / wilt du es warm geben / je mehr gestossener Krebs in dem Müsli sein / je besser zu guter dicke / vnd Butter darauff gestrewet vnd Imber / seß also für / das helt gut dawung. Wilt u es kalt geben / so sol das Müsli mit Wein oder Essig gemacht werden / oder die Krebs sollen mit Wein

Von Krebsen

oder Essig gestossen oder durchtrieben werden. Dasselbig mit einem feublin Mehls ein Mäslin gemacht/vnd abbereitet mit Würz vnd Sals/darein geleet die guten grossen Krebs/Schwenz vnd Scheren allein/wol erkaltet/gibs also für ein gebratens/ein felsams Essen.

Fisch/Krebs/vnd allerley Speis/so da ist kalter Natur/auch Milch vnd Wasser/mus man mit Würzen abtemperieren. Aber Kranckleut/heisser Natur/bedrffen nicht Würzen/noch viel Sals/dann jr gebrech mehr sich dauon. Auch guter starcker Wein vngemischt mit Wasser/verderbt sie. Erkennest du dein Natur/so erkennest du auch was wider dein Natur ist/darnach bereit dein Essen.

Einem Menschen der kalter Natur ist/schadet alles das da kalt vnd schleimig ist/als Fisch/je feister/je schedlicher sie sind/er mach oder bereit sie wie er wöll. Yfsee er dann Fisch/vnd trincket Wasser dazu/so vberfelle in das Fieber. Also auch die verdorbnen/zehen vnd gemachten Wein/bringen den tode. Hierumb gedenc/wie dein Essen vnd getrenck bereit sol werden/vnd was deiner Natur zugehört. Der lang leben/vnd rechte vernunfft haben wil/der neme sein selbs war/Iderman nach seinem stand/nach dem die vier Complexion von Gott in den geschöpfen geordinirt sind/heis/kalt/trucken vnd nas. Doch hilfft man der Natur mit Arzney. Vnd der Frawen heimligkeit grössert in vnmesigkeit/in vnordenlichen wercken/darumb müssen jr viel sterben.

Thn

Krebs zu sieden.

Thu sie in ein Hasen/vnd verdeckt sie gar wol/geus Wein/Essig oder Wasser daran/vnd Saltz vnd Pfeffer sie/mach auch ein feuer stets darunter/vnd wann sie rot worden/so haben sie ein genüg. Die sol man heis fürtragen in verdecketen Schüsseln. Zu Fischen vnd Krebsen mag man Weichsel Salsen haben.

Wer Fisch vnd Krebs isset/der hüte sich vor Milch vnd Wasser trincken.

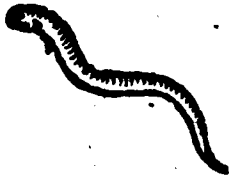
Rüchlin von Krebsen.

Nim Krebs/feud sie mit Wasser vnd Saltz/schle sie schön/Nim die Hets/Scheren vnd Schweng/Recht Saltz vnd Würz/hack sie schön/bestreich die Hent inwendig mit Honig/vnd welge die Tüchlin zusammen/gib ein Teiglin/vnd zeuch die Rüchlin durch/Dack sie braun/gib sie trucken/oder in ein Ziselin/gibst du sie trucken/so bestrew sie mit Zucker.

Fisch/Krebs vnd Biber Schweng sind viel besser gesotten mit Wein/dann mit Wasser/Bier oder eitel Essig. All feist essen sind dem Menschen schad/vnd die feinsten Fisch noch schedlicher. So ist Brot trucken gessen auch schedlich. Wil aber der Mensch Reß vnd Brot essen/der thu es nicht vngetruncken.

Von älen.

Von Alen

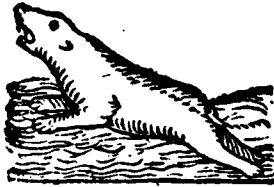


Acht Jar mag ein Al leben/sechs
tage one wasser sein.

Wie man Al kochen sol.

Zeuch jm die Haut ab bis ans
Haube / schneide jn auff / Nim das eingereusch vnd die
Gallen aus / so hat Peterlin / Salbey / Beimenten / vnd
Mettrin / oder gut Kreuter klein / temperieres mit Essig
vnd gutem Wein / das es wol feucht werde / darnach nim
Imber / Negelin / wol gestossen / Muscat vnd Sals / thur es
in das gebeck / füll den Al / vnd bestreich jn darmit vmb vnd
vmb / daß zeuch jm die Haut wider bis zu dem Schwanz /
leg jn auff einen heissen Kost / las jn brähten / oder mach
stück daraus / reihe sie an ein breitlecht hölzlin spislin / wenz
de den beim Feuer vmb / bis du dadurch greiffest / so hat er
sein gnüg. Er bräht also in seinem eigen Schmalz / das
man jm sonst nichts mehr darff darauff thun. Setz Salz
sen oder gestossen Imber damit für.

Vom Biber.



Der Biber ist ein Thier /
wie ein Meerhund / lang
vnd schwanger / hat sehr
lange Zeen / er mag nicht lange le-
ben / er hab dann den Schwanz im
Wasser / dann er ist halb Fleisch / vnd das ander theil am
Schwanz ist Fisch / der Schwanz ist etwan einer Ellen
lang / vnd hat viel fettigkeit in jm / hat hinden Füß wie ein
Gans

vnd Fastenspeis.

Gans / die fördern als ein Hund. Solchs hat in die Nasur geben/ das er hinden wie ein Fisch im Wasser schwimmt/vñ mit den fördern wie ein ander Thier gehen mag.

Des Biberns Hoden abgeschnitten / vnd an ein dunkle statt auffgehendet / vnd behalten zu der Arzney / genandt Castorium / das sein die Biberhoden / die sein gut wider den fallenden Siechttag des Hauptis / wider den Schlag der Zungen/ setz Pulffer gelegt vnter die Zung/ daruon es zergethet vnd verstoret wird. Es benimpt auch das stechend Bauwehe mit Essig geiruncken / vnd vertreibt die blest im leibe/ bringt der Frawen zeit/ vnd dringe aus die ander Geburt.

Stockfisch oder Rheinisch zu kochen.

Stockfisch mus man blewen vnd einweichen mit Wein oder wasser/ vnd mit würz abmachen.

Rheinisch vnd Bolchen im wasser gesotten / bey Kraut oder Salsen. Diese vnd alle gereuchte Fisch mag man an Fasttagen neben Suppen oder Kraut geben.

Gute Suppen zu machen.

Nim dürr Ruben brüh/ leuter sie schön mit abseihen durch ein Tuch in ein Pfann/ vnd ein wenig Honig darinn/ mach es ab mit sals vnd würz. Du magest ein Erbs brüh damit bessern / vnd zu allen Suppen von gebehem Brot vnd Imber darauff thun. Thu Zucker daran/wilt du es besser machen/ vnd heis Fisch trucken darbey.

Gut Kirschenmus.

Brich

Vom Viber.

Brich die stiel ab/stos in ein Mörser mit Kern vnd
al/ Nim Feigen/ Kofin auff ein Essen/weiche weis Brots
schneiden in Wein/ Temperier es durch einander /streich
es durch ein Tuch mit andern Wein /mach es nicht zu
dick/ noch zu dünn / thu ein steublin Mehl vnd Butter
darein/ zertreib es wol in einer Pfann/ richt es an dieweil
es seude wie ein ander Mus/ thu lauter Schmals vnd
Wärz darauff / trags also für. Also magstu Amerellen/
Weichseln / vnd Erdbeer Mäser machen. Koter Wein
zümpf besser darzu denn weisser / vnd das steublin Mehls
sol man vorhin wol mit dem Wein zwitteren ehe mans das
rein thut / denn rüre es wol bis es geseud/so müset es sich/
vnd stehet wol.

Gerennet Milch.

Reis stos klein/ schlag in durch ein Siblin/darnach
mach Milch von abgestossen Mandeln/seihe die besten ab/
die andern setz zum Fewr das sie nicht anbrenn noch vbers
gehe/ thu das Reismehl darein ehe das die Milch heis werz
de/ mache ein dickes Müsln daraus/ Darnach so schüts in
ein feuchte Schüssel / las erkalten / schneids in stück/ weck
lins weis / leg es in ein ander Schüssel / denn gieße die dic
cke Milch von Mandeln Milch darüber / besteck es mit
Mandeln/vergült oder geferbt.

Vergülden.

Mach ein klein Honig Wasser/ bestreich die Man
deln damit/ schüts das Goldt oder Silber also nas dar
auff

vnd Fastenspeis.

xi

auff/drück es mit Baumwollen zu/wo es nicht gleich ligt.
Du magst Lebluchen oder anders auch also vergülten/
Sonst taug kein ander Assit zu essen speis. Mach ein
Hölzin Scher /damit du das Goldt hebest/ greiff es mit
blosser hand nicht an/ es verdirbt sonst alles.

Ein blaw Mus von Mandeln vnd Reis.

Kornblumen stos gar wol mit Wasser/trucks durch
ein Tuch/ das behalt. Stos Mandeln mit demselbbigen
Wasser/ zwing es durch/ so hastu ein blawe Milch/dauon
mach das mus von Reis/oder ein Weizen müslin/magst
wol klein Rosinen darauff strewen/verfalg nicht/las nicht
anbrennen. Die Müslin stehen gar wol in weissem Ge-
schirr.

Ein schwarz gemüß.

Nim Weinbeer/ Dpffel/ Biern/ gebrachten oder ge-
sotten / vnd Zucker / ein wenig Mehls/ seud es in einer
pfannen/ vnd rür es wol durch einander.

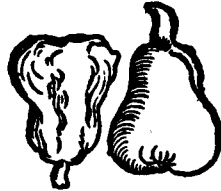
Ein gut Gemüß von Fischen vnd Mandeln.

Thu das ingeweid aus/ reinigs vnd hact's wol / acht
der Gallen/ seud das bret der Fisch ab mit Wasser/seihe es
ab / thu die Brüh hin/ stoffe die Fisch gar wol mit Man-
delmich / vnd weis Brot in Mandelmich geweicht/ treibe
es aus mit weich gesotten Reis / las es vber ein Frew in
einer pfann erhitzen/rüre es wol/ Ist es zu dick/ so thu mehr
Mandelmilch dar zu/ machs ab mit Zucker.

E

Von

Von Obs
Von Obs.



Lehle sich in einem truckenen Keller empor/ auff
ein Hirt/ auff Stro/legs geraum/wirff die faulen
aus.

Von Nüssen.

Haselnuß von irer durren werm/bringen Haube
wehe/ erkunden den Magen. Die gestossen/vnd mit Ho-
nigwasser getruncken / stillen den alten Husten.

Nuß frisch behalten.

Leg sie in ein frischen Sand/ in ein Eck eines trucknen
Kellers/nicht in Häfen.

Weinbeer frisch behalten.

Mach ein dünnen Leimen mit Brunnenwasser in
ein weit Geschirt/ flos die Traubenstengel darein/das sie
vnden nicht anrüren/henck sie in ein Keller. So du irer be-
darffst / so füll ein Zuber mit Brunnenwasser / henck sie
darein/ bis das der Leimen erweicht / vnd flos in ab / dar-
nach begeus mit anderm frischem Wasser sauber.

Korn oder Weizen lang frisch zubehalten.

Nim

vnd Fastenspeis.

xi

Nim sie in der grüne / derr sie in einem Backofen oder an der Sonnen / behalt sie oben in einem Haus lufftig in einem Kesforn / wie man auch Kirschen helt. Wenn du sie brauchen wilt / leg es in ein frisches Brunnenwasser / so komens wider zu irer krafft. Damit seud junge Hünen / oder mache sie ab mit einem kleinen Specklin vnd Salz / oder Buttern. Wilde Vögel sind gut vnd demig also gesotten.

Holdermus zu machen.

Holderblüt brich in gut siedend Milch / ein gut theil / Las sieden / treibs durch ein Tuch / mache einen harten Teig von Eyern / welge dünne bletter daraus / schneid den teig klein in wärmlins weis / thu sie in die siedend Milch / salz vnd machs ab mit Buttern.

Ein Holdermus von Beern.

Nim Holderbeer / wasch sie schön / stos sie mit gebes hetem weis Brot vud Hünenbrüh / oder gutem Wein / thu gerieben Lebfuchen oder Honig dazu / machs ab mit würze / treib es durch ein Tuch in ein Hasen oder pfannen / laser wallen / strewe wärz darauff.

Ein Mus von Biern.

Schneid sie in ein weit kurz häselin / schet Zwiblen / thu Wein / Salz vnd Schmalz dran / sezs verdeckt in ein alüt / es verzehret vnd müset sich selber / richt es an / strew Imber darauff.

C ij

Ein

Von Obs.

Ein Apffelmuß ohne Zwiblen.

Schneid kleine schnicklin in wenig milch oder wein/
Würg/Salz vnd Schmalz/ seud es verdeckt bey einem
kleinen feur.

Brombeer oder Weigselmaß.

Stos sie in einem Mörser / thu weis Brot darzu/
streichs durch ein Tuch / darnach zwier Mehl vnd Milch
gar wol / thu es vnter einander in ein pfann vbers feur/
rürs wol vnd versalts nicht / das wird ein braun Mus/
strewwe Imber darauff. Die pfann sol schmalzig sein/das
es nicht anbrenn. Ists zu dick/ so mehre es mit Milch.
Maulbeer mus mach auch also. Kirschen oder Amerel-
senmach auch also / on das man die Kern vnd alles stofft/
durchrieben mit Wein/Wasser oder Fleischbrüh.

Von Bieren.

Bierbaumen wurkelen / bletter vnd frucht / haben
viel krafft. Gesotten Bierbaumen bletter / heilen Wun-
den. Die Kern gestossen vnd nüchtern genüt / vertreibet
Leberwehe. Man mach Biern ein wie Treublin/ Opffel/
Pflaumen/ Pflirsing vnd Quitten.

Mehlbiern/ Eschenbachrin/ Wasserbiern / Kolbiern/
oder Schmalzbiern / wol gederret in einem Backofen/
vnd die behalten vber jar/ So man die Kochen will/ seubere
vnd stilet man sie sauber in warmen Wasser / vnd lest sie
ertrucknen. Wer sie in Wein seud/ vnd zu Feigen legt in
ein Essen/ sie schäcken als Feigen.

Rüch

vnd Fastenspeis.

Rüchlin von durren Biern. xiij

Schel sie schön / seud sie woll / stos in einem Mörser Mehl vnd Lebluchen / gib Wein oder Milch / geus daran / so müset sichs / thu sie aus / klopf ein frisches Ey / bestreich innen die hend / welger die Rüchlin wol zusammen / zeuch sie auch durch ein gelbes Teiglin / heb sie aus mit ein Löffel in die pfannen / vnd backe sie schön / seud Wein vnd Honig in einem pfennlin / damit bespreng sie schön / Trags also für / es ist ein höflichs demigs Essen.

Wer dürr gefotten Biern gnug möchte haben / sie dienen für Feigen / vnd denen sehr in blöden Leuten.

Solche Biern aus ein Brotpfeffer essen / ist ein gut armer Leut speis / Kockenbrot darcin gerürt speist woll / vnd sterckt den bösen Magen / abgemacht mit Salz vnd lauterem Imber / nur mit Wein vnd Essig.

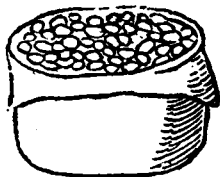
Gesülzt Morchen.

Hastu gefalken Fischbrüh / ist gut / oder mach eine also : Nim ein wenig Essig vnd Wein vnter einander / seud vier kleine Birsing darin / oder Hausen blasen oder Lorbeer / oder die bletter / treib es durch ein Tuch / las es gefallen / seih es ab / saltz vnd würk es / darnach schütt es vber dieselbigen Morchen / wiltu die Brüh gelb haben / so thu safran darcin / las es stehen bis gestehet / so mach geschelt Mandelkern / bestecks hübschlich / das stehet wol.

Solche füll mocht man auch in den Krebschalen machen oder füllen.

Von Obs Von Mandeln.

Mandelmilch/ grün/ blau oder gelb.



Leg vmb Mangoldt/ oder Datelkern Blumen / oder ander Grünkraut / das nicht schmeckt/ es neme sonst dem Mandel die Krafft. Es sol keine farbe darzu/ denn von vntersgeschmackten Kreutern/ stos die Mandeln wie sitt ist/ vermischs mit Fischbrüh/ da Bersing inn gesotten/ las gestehen. Also magst du es von Saffran gelb/ von Kornblumen blau machen / von rotem Wein / rot. So du sie wilt fürtragen / so brich sie auff ein Schüssel/ als Glasmilch/ misch Zucker vnd Saltz/ strewe ein wenig darauff/ magst du höfflich vergölden/ vnd Mandelkern darein stossen.

Ein höfflicher Ziger von Mandeln.

Stos Mandeln klein / streichs durch ein Tuch mit wasser/ mach die Milch warm in einem Hasen/ rüre es gar wol. Nim ein geläubt Brüh von Fischen vnd Bersing gesotten / oder von Kelbern oder Schaf füßen gesotten/ wol lauter gestanden/ abgefalsen / vnd mit Mandelmilch das mit vermischet/ las erkalten vnd gestehen/ etc.

Kes von Mandelmilch.

Temperier Eper vnd Mandelmilch/ saltz vnd sied sie wol/ magst sie wärken oder gilben wenn sie gesotten/ vnd
von

von den Eyern hart wird/ so rauff sie mit einem Löffel wol zusammen/ thu ein seichtuch in ein pfefferpfann/ das ist ein Durchschlag/ das breit wol vber/ schütt die Reß dar auff/ las das Molcken abgehen/ mach wie viel du Schöpf seln wilt/ bestrew sie mit Zucker.

Gebackens von Oblaten.

Erwell Feigen/ Rosin/ vnd hack sie klein/ mach es ab mit Würz vnd Saffran/ Salz/ vnd temperirs wol. Nim ein Oblat/ vnd ziehe die Feigen drauff/ Mach ein Oblat darüber/ ziehe es durch ein Teiglin von weissem Mehl back sie schön.

Gebackens von Mandeln vnd Reiß.

Stosse den Mandel mit wasser/ vnd stosse den Reiß trucken/ schlag in durch ein sieblin/ las erwallen ein dicke Milch/ strew das Mehl darcin/ rüre es wol/ mach ein dick Mäs/ vnd ein dünns mit warmen Wein/ gib den wol/ schütt das Ruß aus auff ein sauber feucht Bret/ vnd las es erkalten/ denn schneid dauon als weck/ oder wie du wilt/ ziehe es durch ein Teiglin/ vnd backe es.

Ein gut gezogen Gebackens.

Erwell Feigen vnd Rosin in Wein/ stoß in einem Mörser/ misch mehl vnd würz darcin/ mach Ruchlin dar aus/ die ziehe durch ein teiglin/ back sie schön. Das Mäslin mach mit warmen Wein/ vnd weis Mehl/ gib es/ etc. Man sol es trucken fürtragen.

Von

Von Erbsen Von Erbsen.

Ein höflich Essen von Erbsen.

Sud vnd belg die Erbsen schön mit Wasser/ seih die suppen ab/ behalt die Brüh zu gebeheten suppen/ abgemacht mit würgen/ kome zu prüffen/ vnd gegilbt/ nim der Erbs in ein sauber Deckel/ zertreib sie mit einem grossen Löffel gar wol/ Nim jr auff ein Essen/ thus in ein Pfeffer Pfann/ schlah sie mit der hand durch in ein weite Schüssel/ heb die pfann hoch/ so werden die Erbsen gezettele wie Regenwürm/ seind gros vnd klein/ bewar sie also gang/ das sie eben in die schüssel komen / vnd niche vberhangen / las gestehen/ etc. Aus dem andern theil der Erbsen mach Röchlin / also: Thu Mehl in die hend/ vnd welger die Röchlin zusammen/ mach ein teiglin von gegilbtem Wein / zeuch die Röchlin dadurch/ heb sie mit einem Löffel daraus in die Pfann / back wie viel du wilt/ mache ein Erbsbrüh darüber gegilbt / mit Würgen vnd Salz abgemacht / spreng Buttern vnd Rosin drein / trage es verdeckt für.

Man backet auch Erbsköchlin lind in einem Pfefferlin / von gebehetem weis Brot/ abgemacht mit Salz/ wie ander trachten sonst auch.

Ein Mehlpfefferlin.

Brenn Mehl in Buttern nicht zu sehr / temperirs mit wein/ gilb vnd würg es ab/ back Erbsköchlin/ vor Selet/ thu den Pfeffer drauff.

Ein

Ein höflich Essen in Fastagen.

Wleis dich der Erbskuchlin / vnd der guten Huzlen/
 Biern geschelt vnd bereit / legs zu den Erbskuchlin in ein
 Blatten. Nim das Biernwasser / vnd ein wenig Honig druns
 der / mach ein Ziselin oder Pfeffer vber die Kuchlin / die Dies
 ren drauff / mit Imber vnd Buttern. Hastu kein Biern / so
 viertheil brahtene Opffel / oder in einem Teiglin mit But
 ter gebacken.

Von Fleischspeis.

Fleisch das man stossen mus / als al
 ten Krancken Leuten / die nicht
 kauen mögen.



Im Wiltbreht / Kalbfleisch /
 oder ander Fleisch / das da
 frisch ist / seud es ohne Sals /
 scheum es / vnd seihe die Brüh lauter
 ab / vnd behalt sie / stoß das Fleisch in
 einem Mörser wol / mit ein wenig
 Semmelbrof / Das streich durch ein

Tuch mit der vorbehaltenen Brüh / vermisch die mit Wein
 vnd Essig / Wilt du es dick haben / so klopff Eyertotter mit
 der selbigen durchgetriebenen Brüh / Wiltu es dünn haben / so
 las es on Eyer bleiben / aber mit würg / sals vnd butter. Wilt
 tu es dünn geben / so mach gebehets Brot / gibs vor ein sup
 pen.

Ein Gallrad / warüber du wilt.

D

Dünn

Von Fleisch

Dünn weiß Brot geschnitten/ beße auff einem Koff/
brenne sie wol/ vnd seuber sie/ die lege in ein warmen Wein/
weiche sie wol/ vnd treib sie durch ein Tuch/ Nim Feigen/
Kosin/ gerieben Lebkuchen/ treibe es durch mit einer Hünere
oder Fleischbrüh/ vermisch vnter den Brotpfeffer/rüre Kos
sin darein in Hasen/ rüres stets im siedem das nicht anbrenn
ne/ machs ab mit wärz/ Imber/ Pfeffer vnd Saffran/ ziehe
es vom Feur/ rüre es stets bis kalt wird/ geus es also warü
ber du wilt/ es gestehet bald. Magst darauff thun gestossen
Imber/ bracht ein Specklin drauff. Gibstu es aber kalt/ so be
darffstu des Specks nicht.

Von Hünern.



Böner Fleisch stercket den Mas
gen/ vnd erlinderet die Brust/
macht ein helle stim/ meisset den
Leid.

Ein gut Essen von Hünern.

So sie recht vnd wol gesotten
sein/ so zerlege sie in vier theil/ das haubt/ fragen vnd alles
innegeweid hack vnd stoß in ein Mörser. Nim Eyer/ Peters
lin/ vnd auff zween löffel vol weizenmehls/ das schätt dran
mit wein oder wasser/ gegilbet mit Saffran. So das alles
gestossen/ so thu es aus/nim die andern Glieder der Hünere/
beschlage sie mit gestossenem Teig vmb vnd vmb/ jedes
stück gleich als Kuchen/ nimm die hend in Wein/ streichs wol
vmb vnd vmb/ legs in die alt Hünerebrüh/ das sie darüber ges
helein

best in ein weiten Hasen / las auch also sieden. So es nun gesotten / so mach die Brüh mit würtz vnd salt / streu Peterlin darüber klein gehackt. Wiltu es besser haben / so nim Feigen vnd Kofulin / kome zu prüffen ins gehäcke / vnd wie klein die Glieder seind / sol man doch jedes besondern umbschlagen vnd einlegen. Ein solches gehäck on Wehl möchte man zu guten Hünerefüllen machen.

Wiltu Hünerefüll machen / so las die Leberlin vnd Mäglin vor wol sieden / hack sie klein in die füll. Da mustu Essig vnd Kauten zu haben / vnd Pfeffer ist jr würtz / der sie gern / sset. Gehört vor grobe Leut.

Ein gut Hun sieden / brahten oder füllen.

Bereit das Hun schön / scherff die därm / nim kopff / kraß gen / leber / magen vnd alles ingeweid / seuds in ein Hasen / oder Pfannen / hacks wol mit Peterlin / schlahe rohe Eyer darein / würtz vnd salt es ab / hack Specklin darunter / klein Kofin / oder Biern / knitschs also wol vnter einander / Fülle das Hun damit / vnd erwell es in Wasser / da Wein vnd Essig innen sey / das es erstarr / vnd die füll erhart / steck also an / begeus es se mit zu.

Wiltu es sieden / so bedarff man das ingereusch nicht sieden / hacks vngesotten / vnd bereit die füllen damit / wie vor / seud eins mit dem andern in eitel wasser / salt zimlich. Der Hasen sol weit sein / das es nicht anbrenn / scheum es schön / bedeckts wol / geus senff daran / so bleibe die Brüh wol geschmack. So du es anrichten wilt / magstu es mit Saffran abmachen / versuchs eben.

D ij

Gestossen

Von Fleisch Gestossen Hünen.

Seud die alten feisten Hünen wol/seim die Brüh/vnd mach sie lauter als ein Wasserbrüh/ geus nicht mehr dran/ salt es/ verseuds nicht/ Thu die Hünen aus/ vnd behalt die Brüh/seibe das feiste ab in einen andern Hasen/vnd die mager Brüh aber in ein andern/die las also stehen. Denn zeuch die grossen bein aus den Hünen /hack sie gar klein / Weich ein Brot brosam Weissen Brots wol in der magern Brüh/ darnach nim das Brot vnd Hünen / stoss es gar wol in ein Mörser / zwings durch ein Pfeffertuch mit der alten Hünnersuppen/stoss noch einst/ zwings aber durch/ ist zu dünn/ so thu mehr weis Brot drein / zwings durch / Ist zu dick / so zwing es ohn Brot durch / erwells in einer Pfann/ Mach es ab mit wärz vnd salt. Wenn es nun durch ist gangen/so sind es gestoffene Hünen/thu lauter buttern darauff. Du magst all Vögel also stossen vnd machen/ vnd mit seiner farb absieden.

Geprester Schweinskopff.

Sied den Kopff in einem saubern Kessel / das die bein sich ablösen. Seuber in schön/zeuch die Bein draus/schneit die schwart dauon /hack das ander. Nim die ohren / wang vnd zung/stoss wol in ein Mörser mit ein wenig Brüh/das mach ab mit wärzen vnd gerieben Lebkuchen / als viel du bedarffest. Leg die schwart auff ein feuchtes Pfeffertuch/ thu das Gehect in ein Mörser zum Gemecht der Zungen/ temperirs / vnd nicht zu dünn/ schlage es auff die schwarten magst Rosin darein thun / richts mit den Henden auff dem Tuch

Tuch vmb vnd vmb / schlage das Tuche ben zu / verheffts wol mit einem faden / legs alles in ein preß zwischen zwey bletter / die breit gnug sein / oder beschwers mit steinen / las tag vnd nacht trucknen / schneid stück darab in einen Pseffer.

Von geprestem Schweinßtopff gebrahtens.

Schneid Zentring einer spannen oder zweyer lang / spick das mit einer nadlen vmb vnd vmb kleine runde specklin / mach einen schmalen hölzin spies / stoß an / leg in zum feur. Am ersten wend in sitziglich zum feur / je lenger je neher / bis er durch hist / so hat er sein genüg / vnd versalt ihn nicht / denn er ist vom Gemecht gesalzen / hastu nicht Speck / so begeus in je leicht mit heisser buttern oder fleischbrüh. Also thut man Rehbrahten / Lendbrahten / Wildbret vnd Besußgel zu brahten.

Ein füll in Brahten / oder Seußgel zu machen.

Hack Peterlin / Rosin / gebrahten opffel / oder Diern / vnter zwey harte Eyer / knitsch mit ein rohen Ey / Würge vnd ein wenig saffran. So du die brahten mit einem finger / Holz oder Messer wol durchgriffen vnd eingefüllet / so versorg die mit zwecken / oder verheffe es mit faden / das sie nicht ausgehe. Ragst auch gehackt Specklin darein thun / oder Buttern in die Brüh / ob du wilt.

Ein Sultzbrüh.

Seud junge Schweinoohren vnd Fuß / drey oder vier
D iij kleine

Von Fleisch

kleine Birſing in einem neuen Haſen/ on ſalz. Darnach ſtoß das Fleisch gebeinet/ vnd die Birſing in einem Mörsert on Brot/ mit ſeiner eigenen Brüh/ trucken/ vnd treib es durch ein Pfeffertuch in einen andern Haſen/ las gefallen/ ſeich die Brüh ſittlich ab/ las das trüb an dem bodem. Las die Sülzbrüh in einer Pfannen erwallen / machs mit ſalt/ würz vnd Saffran / geus ſie also heis an etwan vbernechtis ge Vögel / Hünner / oder kalt fleiſch / las am Luſt geſtehen/ im Sommer im Keller. Wenn du es wilt auff tragen/ ſo beſtecks mit weis geſchelten Mandeln.

Ein gut Leberſülz.

Ein gut Kalbs gelüng ſeud rein/ ſeich die Brüh ab/ vnd behalt die ſchön/ verſalz jr niche/ darnach weich Brot in Wein mit Honig geſotten/ damit ſtoß die Leber/ reibs beſonder in ein Schüffel/ behalts. Wiltu das die Sülz hart geſtehe / ſo ſeud Keſberfüß in der erſten Brüh/ vnd vier klei- ner Birſing / vnd zwey Lorberbletter / reib aber weis Brot durch mit der Brüh / die zwey Brüh vor vnd jet durchgerie- ben / thu zuſamen / rür ſie wol / thu Würz vnd Sals dar- rein/ gibs/ ob du wilt/ nur das ſie ſchön ſey/ vnd wol geſeimpt ehe man ſie durchtreibt / verſuchs / ſchütt es vber / ſtell es an Luſt.

Lungen Kächlin.

Kalbs Lungen/ Milz vnd Herz hack gar klein/ hüt nur der Gallen / mache also kächlin/ wie man die Knöpfſlin mas- chet / mit Würzen / alle gar ſchön geſotten/ vnd trucken ein-
gelegt

gelegt zu anderm fleisch / welcherley fleisches ist / so fügen
 sich die Lungen kächlin wol darzu.

Lungen kächlin zweierley.

Zum ersten machs von jm selber / mit Eyern wol ge-
 hacht vnd gestossen / auch Peterlin / Salz vnd Würz drein
 gethan / ausgewelt mit einem rohen Ey / vnd flach kächlin
 daraus gemacht / also sind sie von jm selbs. Zum andern / hach
 das Herz vnd Milz / stoß in ein Mörser mit harten Eyern /
 Lebfuchen vnd ein wenig salt / darnach knitsch mit rohen
 Eyern / mache kächlin daraus / die seud als Hünere / leg sie in
 die Lebersüß / zu den andern Fischen.

In die Lungenkächlin mag man alles hachen / so von
 Hünern oberbleibet / köpff / kragen vnd darm / vnd in einer
 Brüh essen / abgemacht mit Buttern vnd Würz / schön ver-
 gilbet.

Gebackens von Kelberlungen.

Hachs gar klein / mach ein Teiglin von Ewertottern
 gewürzt vnd gesalzen / mach auch klein kächlin draus /
 zeuch sie auch durch ein Straubenteig / vnd back sie wol in
 Buttern.

Knöpflein von Fleisch.

Hach welcherley das ist gar klein mit Peterlin / mach
 es ab mit salt vnd würz / vnd ein wenig specklin / schlah zwey
 rohe Eyer drein / mache kächlin daraus / seud sie in Hünere /
 oder irer eignen Brüh / gib sie wol / vnd richte es an. Man
 mag es zu Lebersüßsen legen / damit vereinen.

Holbrah:

Von Fleisch

Holbrahten von Kalbfleisch.

Thu es vor klein gehackt in ein Mörser / schlahe eitel Eiertotter darein / vnd ein wenig schön Mehl / würg es ab im Mörser / salt / stoß vntereinander / behalt das weis von den Eiern / vnd klopp es auffo halb / denn mach ein bretlechten Genspis / dick vnd rauch / vnd nims Fleisch aus dem Mörser / bestreiche den Spis mit Eyerklar / vnd neß die hend darinnen / fleib das Fleisch vmb vnd vmb den Spis wol lenglecht / in einer dicke gar eigentlich / truckts wol zu mit nassen henden / als lang der Draht ist / lege in zum feuer / wende in sitelich vom feur / je lenger je röschter kolen / treuffe in mit Speck / Schmalz oder Buttern. Da magst Speck oder gar buttern drein füllen / so brähes heraus / feier nicht des wendens / so wird er rösch / schneid lange schnitt / strewe gestossenen Imber drein / stich mit einem Holz darein / zilb ein Fleischbrüh / thu Buttern daran / vnd mach es heis / in einer Pfannen / begeus den Brahten darmit / so bleibet er lind.

Von Pasteten.

Pasteten auff Welsche art zu machen.

Hitt Weissen Mehl / vnd stoß es hart / mach einen Hasen daraus in einander verglast scherben gerecht / thu warme Butter darzwischen / klopps gar wol zum teig / füll drein Eyer / Händerbrüh / Milch oder Wein / würg ab / Salt / vnd gehackte Peterlin / thu gebrähten Händer vnd Vogel geschicklich auch darein / desgleichen Fleisch / Birn / oder

Epels.

117

oder derre Würst/alles gebrachten oder gesotten. Also sey du den Hasen zu einer Blüt/on rauch/ je lenger je neher/geus je ein wenig buttern in Scherben/ das der Teig nicht anbrennen/wenn die füll backt/reib die scherben offte vmb/das es gleiche hitze hab/geus je ein halben löffel Buttern daran/so hat sie messig feucht/stich je mit einm Hocklin bis an Boden/das die heisse Butter zu grund gehe/ so wird die füll hart/dar nach thu es vom feur/wenn die Butter eingesuncken/so heb den Teighafen aus in ein Schüssel / trag es so verdeckt für.

Wenn du den Scherben ansehest/ bedeck in mit einer warmen Pfann/ die so weit sey/ das sie die Scherben vnd Teighafen begreiff/ oder mach ein blat vom Teig/ daraus der Hasen gemacht ist/vnd decks darüber. Oder zwecks auff ein Bret/das da nicht zerfalle/ vnd lug dazu wie sich die füll setz/ vnd das der Teighafen nicht anbrenne.

Hirschen Lummelbrahten.

Nim den Schweis/reib Lebkuchen drein/treibs durch ein Tuch in ein Hasen/thu ein wenig Essig drein. Wil der Schweis nicht gern durchgehen / geus Wein oder Fleischbräh dran/treibe den Lebkuchen vnd Schweis durch/die nieren vnd schlaffbrählin wol gewaschen / schneids würfflet drein/laß sieden/meng es mit Salz vnd schwarz Wärg.

Ein Rehe Nuß.

Schulderbrahten aus dem rücken/wo es mürb sey/gebeinet/wesch es aus warmen Wein/ den thu in den Schweis/
E vnd

Von Fleisch

vnd gerieben Lebkuchen/ streich es in ein tuch. Auch schneid das Fleisch würfflet / denn thu es im durchgang in ein Hasfen/ vnd wenn es schier geseudt/ so mache es denn mit guten Würzen ab / Oder reib noch mehr Lebkuchen darein/vnd salze es/versuchs/vnd machs mit schwarzer Würze ab.

Küchlin von Fleisch/ Wildbret/Hünern oder Vögeln.

Seuds vor / thu es aus / hack es klein / mach es ab / mit Würz vnd Salz / stoß in ein Mörser/schlah Eyer darein/ mit zu dünn/das sichs las zu kuchen machen / back es braun. Man mag es aus einem Pfeffer / oder sonst/ für gebratens essen.

Ein Wachtelbrüh.

Seud die Wachteln schön / bereit sie in einer Fleischbrüh / thu sie aus in ein Mörser / reib Lebkuchen / Käß vnd weis Brot darunder / treib es durch mit Wein vnd Wachtelbrüh / erwell es in einer pfannen / machs ab mit würz vnd salt/strewe Imber am anrichten darauff.

Von Eyspeis.

Kuglecht Eyer.

Klopff Eyer totter / gerieben Semmelbrot/Muscaten vnd Salz / machs durch einander / füll die Eyschalen damit / stürze ein güpfflin von einer anderen Eyserschalen / innen mit Eyerklar gesalbet / vber das löchlin des gefülls

vnd Gebackens.

ff

gefüllten Eyer/röst sie in Buttern/braht oder seud sie. Solche füll mag man in Krebschalen-füllen / Peterlin vnd ander gute Kreuter darein hacken/mit Würzen vnd Salz abgemacht. Gib es in einem Brühlin/oder trucken.

Ein gestrichen Gebackens.



Mache einen Teig von eitel Ethern vnd schönem Weibel / reib Lebkuchen drunder / knits mit einem gefotzten Honigwein / zeuch den Teig mit einem Welgholz / schneid es in schnitzlin / back es also.

Gros Eyer.

Brich Eyer hübschlich an spitlin auff / thu Würz vnd Salz / Zimtblöh / Muscatblöh / oder Muscat darein / rüts mit einem hölzlin wol vnter einander / mach das löchlin oben zu mit Eyerklar. Magst sie also brahten in Buttern oder heißer Asschen.

Ein hösslich Essen von Ethern.

Ein linden Teig von Ethern vnd Mehl serb mit Kornblumen / als nachfolget / vnd von Kreutern / gib jedem ein besondere Farb / zertreib den teig mit einem wetgerholz / serb

E ij

in an

Von Eyspeis

in an der seiten/die auswendig kompt/mach bletter daraus/
als Krapffen / hact Wildbreit/ Vögell/ Hünner oder welches
ley geheck das ist / gesotten oder gebrachten/ knits mit einem
rohen Ey/abgewürst/gefalsen vnd gegilbet/also leg es auff
die Bletter / die scheiblecht geschnitten seind / erbreit das ge
heck als dünn die Bletter sein / leg ein ander Blat darüber/
fals zu vmb vnd vmb/als Fladen/ bacc sie in einer Pfannen/
magst in solchen Krapffen Eyer zweier oder dreierley wei
se backen. Strew Zucker darauff / mach gerürt Eyer mit
Wärz/vnd Sals sie ab/ vnd ein wenig Saffran drein/vers
birg die in die bletter / als vor geferbte oder vngeserbte / vnd
bacc sie. Zum andern/ seud Eyer hart/hacc sie wol/thu Peter
terlin darein vnd wärz/ verknit sie mit einem rohen vergilb
ten Ey/ legs ein als vor/bacc sie. Zum dritten/magstu aller
ley gesotten Fleisch nemen wol gehackt/mit einem rohen Ey
verkneten / mit Wärz vnd Sals / vnd trucken eingelegt/
schön vermache vnd gebacken. Grün Dpffel magstu in
diese drey gebackens hacken / wol temperirn / vnd Kächlin
backen.

Geschachzabels backen mit fünff farben.

Bacc ein Blat von gebacken Eyertotter / gegilbt mit
ein wenig Saffran. Nim die Eyer auff ein Essen oder
zwey/ truck Peterlin Safft durch ein Tuch/temperirn woll
so werdens grün/mach ein zimlichen Teig / schneid bletter
daraus / bacc sie nicht zu braun. Wiltu sie braun haben/so
truck Kornblumensafft darein / so man sie wol gestossen hat
mit lauter wasser in einem Mörser / so ist der erste truck satz
blaw/

vnd Gebackens.

xxi

blaw/der ander bleicher/der dritt noch bleicher. Also ist aller Blumen farben / on Rosen/die hat nicht mehr denn iren geschmack austruck vnd drunder temperiret. Also magstu nemen viel andere wol schmeckende Kreuter vnd Blumen/ die gestossen vnd durch ein Tuch gestrichen / den behalt in einem glesin verdeckt/bis du sein bedarffest.

Dack opffel braun in butter/wärs sie zimlich/streich sie auff das erst gelb blat/nicht zu dick/lege das grün blat darüber/darnach mach ein gelb füll mit gewürzten Eyern/machs in zwey ander geferbe bletter. Darnach bestreich sie also vmb vnd vmb mit frischem Eyerklar/ verheffe es wol mache lenglecht als einen weck / schneid es in stücklin/ stoß in hölsin breitlechten Spis / se zwey oder drey zusammen in ein spislin. Mach ein dünnes Teiglin von Milch vnd Eyern/ vergilbs/ zeuch die spieslin dardurch/back sie braun in Butster/trage sie für. Wenn es auff geschnitten wird/so hat ein jedes sein Farb.

Ein angestrichen gebackens.

Mach ein starcken Teig von geriebnem Keß / Mehl vnd Milch / zeuch in dünn auff ein Bret/ schneide als helmslin fingers lang / back sie in Buttern / riches an in ein flache Schüffel an den Fastagen.

Ein ander Form.

Schneid den Teig als Glasrauten/Kleeblattern/oder Rosen/Dacks also / Wiltu vergülden / so sol es wol kalt sein.

E iij

Mit

Von Eyerspels

Mit demselbigen Teig ein höfliches Essen in ein schwarzes Pfefferlin.

Nim Tottern von harten Eyern/gebraten opffel oder
Bieren/hack es vnter einander/nim ein wenig Saffran in
Wein oder Milch/temperirs vnter einander/das es dick
bleibe/mache fladen aus dem Teig/thu das Gebäck darauff/
schlahe in zu/vnd welger in in den Henden kuglecht/wie
viel du jr haben wilt/backs in Buttern/legs in Pfeffer heiß
oder kalt/strew ein wenig Imber drauff. So nim des harte
gefotten Eys weis/schneid es würfflet/strew es darauff/
mach es mit ein wenig Butter ab. Mit demselben Teig
mag man machen als gefüllte Eyer/oder als die gefüllten
Krebs in Brühen/Weinsuppen oder Pfeffer.

Ein frembd Gebäckens heist Schnabel.

Nim weis Brot/schneide die rinden daruon/mach
dünn schnitten/legs auff ein Bret/schneid die Rinden als
teller/schneide opffel zu halben viertheilen/röst sie darnach/
hacks/salz vnd würz sie/was Würz du hast/Pfeffer oder
Imber/vermisch Saffran/hack es durch einander/schlahe
wol geklopffet Eyer darcin/kniss durch einander. Also
streiche die füll auff ein schnitten/decke ein ander vber die/
das die vnter die ober bey nahe erreicht/verheffte es mit Eys
erklar/das es bey einander bleibe/back sie schön. Wer solch
Schnabel von mancherley farben wolt haben/der ziehe das
Brot vorhin durch ein solchen safft/wie vor gelehrt. Aber
on farb mag mans in Weinsuppen oder Pfeffer geben/oder
in Gallrad/Leberfüls/Käßbrüh/wie man wil.

Gut

Gut Dypffel oder Biern in Butter gebacken/ weisbroc
darein gerürt / hart Eyer darein gehacket / mit Wein vnd
Milch ein Teiglin daraus / vnd Röchlin gemacht.

Braun Röchlin/die vergülbt scheinen.

Reib geschlagen Goldt wol auff ein stein / mit Was-
ser oder Gebrenntenwein/ reibs noch ein mal mit einem ro-
hen Eyertotter / mach Rüglin/ Zucker Rosat/ Violat/ oder
Muscat / klein als die Daumenglied/ mach sie rund zwis-
schen nassen Henden / bestreich die Röchlin mit Goldfarb/
steck es an ein Messer / das du sie vberal mögest bestreichen/
legs nach einander auff ein Bret/ back eins nach dem andern
das in Buttern schwimb / wehre das einander nicht rüret
nims mit einem Schaumlöffel aus / gib es also trucken für
Gebrahtens.

Gut Streublin.

Peterlin stoß ein hand voll mit Wasser vnd Weisbrots
brosam / treibes durch ein Tuch/ mache ein Straubenteig-
lin mit Eyer vnd Mehl/ versalz nicht/ zettel dann durch ges-
chlagen Peterlin in ein Pfann/nicht zu dick.

Gute Krapffen von Dypffeln vnd Biern.

Braht sie vor wol / schlah ein Ey oder zwey darein/
Saltz vnd Würz / stoß wol in einem Mörser / fülls in die
Krapffen. Ander Krapffen mach von Eyern/ Peterlin/ oder
andere gute Kreuter darein gehacket / mit einem rohen Ey
verkneten/ gewürzt/ gesalzen/ vnd eingefülle.

Lappen

Von Eyerspeis Lappen Kuchlin.

Nim Eyer vnd ein drittheil Milch / mach ein starcken Teig/zieh in auff ein Bret mit einem Belgerholz vnd weis Mehl / formirs wie du wilt / wiltu es braun haben / so backß wol/ oder gelb/so mach den Teig mit Saffran/ zertrieben in Wein oder Milch. Grän von Peterlin/safft/oder dergleichen. Blaw von Kornblumen. Man ists aus Salsen. Mit diesem teig mach gefülte Krapffen von Dypffel/Diern/ Kelberhirn/oder Geheck von kleinen Walddögeln/gewürzt vnd leiß gefalsen.

Man mag Krapffen füllen mit der füll als man gesüßzt Eyer / Dypffel vnd Hünen fället/aber ein jede Fleisch oder Fischfüll mus vor recht vnd wol gesotten sein/dann wol in einem Mörser gestossen / mit Peterlin / oder andern wohschmeckenden Kreutern / von geschmacks wegen temperirt mit rohen Eyern / wol vnter einander gekneten/ gefüllt/ vnd wol gebacken.

Ein Krapffenteig.

Honig seud in Wein / als viel du wilt / vnd nim ein weite Schüssel/vnd zwier den Wein mit weis Mehl/ als ein Müßlin / schlah Evertotter in ein ander Schüssel / vnd ein wenig Saffran / zertreibe gar wol mit dem gemachten Honigwein / thu es in den gezwiernten Teig / temperirs / vnd wirff je ein feublin Mehls darzu in die Schüssel / bis ein leytiger Teig wird. Darnach zeuch in mit ein Belgholz auff ein Tuch / schneid in gros oder klein / nach dem du die Krapffen haben wilt / was Teig man mit Hefell Bier oder Hopffen

Hopffen macht / mus man lassen auff gehen / darnach ein-
kneien in lohemwasser / oder einem gesotten Honigwein.

Klein Krapffen für Herrn füll mit eitel Fischlebern /
wol gestossen mit ein wenig gerieben Lebkuchen / so haben sie
Würg gnug. Also Vogellebern / Hünnerlebern wol gebackte
vnd gestossen / mit einem Eyertotter / vnd gerieben Lebkus-
chen daran / vnd füll sie ein.

Alles Ingeweid von Fischen / mit einem Eyertottern
gestossen / mit Fischbrüh vor abgemachet / ein wenig Lebkus-
chen darunder gerieben / ist gut Fischfüll in die Krapffen /
also schön gebacken.

Krapffen backen von vberbliebenen Hünern.

Nim Wildbret / gebrähten oder gesotten / hacks klein /
schlahe Eyer in ein Schüssel / vnd gehackten Peterlin / wirff
das gehack darcin / würg vñ salz ab / temperirs / das es nicht
zu dünn sey / mit gesotten Honig / Wein vnd Lebkuchen
darcin gerieben / so heft sich es bey einander / vnd leßt sich ein-
füllen. Die Krapffen sind bald gar / sihet es an der breune
wol / so du die ausnimpst. All Krapffen mag man mit Zue-
cker bestrewen.

Ein gut Gebackens von Eyern.

Zerschlag Eyer soviel du wilt / klopp sie wol / schneide
weiß Semmelbrot würfflet darunder / reib Muscat darcin /
versalz es nicht / mach grosse oder kleine Bletter / mit einem
Welgerholz / nicht zu dünn / vnd back es.

S

Ein

Von Eyserspeis Ein ander Gebackens.

Nim Peterlin/Beimenten/ vnd ander woltschmeckende
Wurz/ gleichwie man Salsen macht/ Drosam/ weis Brot/
oder gerieben Lebkuchen/ stoß es wol darmit durch einander/
treib es durch ein Tuch mit gutem Wein/ temperier Eyer
vnd Wehl darzu / vnd mach ein starcken Teig/ den man mit
einem Löffel einziehe in den Buttern oder kleine Rüchlin/
als die Baumnüß / vnd back sie.

Gute Turten zu machen.

Mach ein starcken Teig mit Milch vnd Eyern/ zeuch
in dünn mit einem Welgerholz / den mische in einer
Pfannen / also das er vmb vnd vmb vber die Pfannen
hang / vmb ein zwerch Finger / mach ein Teigpfann in die
Erdenpfann / darzu mach auch ein füll von Eyern / Butter
vnd Wurz / klopff es wol vnter einander / thu es in die Teigs
pfannen / mach ein blat von Teig darüber / vnd börtel es zu/
wie ein Gladen / das von vberigem Teig hencke vber die
Pfannen. Wehre mit Buttern / das die Pfann nicht aus
brenn / reib sie offte vmb / las den Turten backen. Darzu ge
höre ein weite feuchte Pfann. In ein solch füll magstu ges
schelte Krebs thun / hart Fisch / als Hecht / Versing / etc. Die
weichen sollen nicht darzu / sie müssen vor gesotten sein / vnd
abgewürkt. Wann der Turten braunet / so hat er sein
genüg. Setze in von den Rollen / setze ihn für auff einem
Teller.

Fleisch Turten.

Den Teig mach wie vor / oder als die Lappisch Teig
vor

vnd Gebackens.

xxliij

vor gelehrt / Mach die füll nicht zu stark / von Eyern vnd Wein / Milch oder Hünnerbräh / oder gut Fleischbräh / nicht viel / klopff die Eyer / vnd Butter darein / saltz vnd würrs / setze die Teigpfann in die Pfann mit Buttern / als vor / thu die füll darein / was fleisch du hast zu der füll / mach ein Teigdecke drüber / verrenfft es / geuß Butter darauff / wart sein wie einer Pasteten / wie vor gelehrt vnd gesagt ist.

Gebackens von Erbsen.

Seud vnd belg sie / schlahe sie durch / gib Wein / temperier Eyertottern / ein wenig Mehl darinn / rürs vnd las es erkalten / so gestehet es dick. Schneid stücklin daraus / vnd zeuch sie durch ein gelbes Teiglin / abgemacht mit Würs / tauche die stücklin darein / heb sie aus mit einem Löffel / back sie / gesotten Wein mit Honig besprenget gehört auch darbey / vnd also fürgetragen.

Ein gut Gebackens von Reiß.

Las in nicht fast versieden in Wasser / seich in schön ab / las trucknen an der Sonnen / oder in einer stuben / stoß in ein Mörser / schütt es in ein Pfann / thu Eyer darunter / mach es nicht zu dünn / setze Buttern vbers Fiewr / las sigen / scheuß den Teig darein / als gebrennte Rüklin.

Ein gut Essen von opffeln.

Schel sie schön / vnd theil sie in zwey theil / hül jedes theil / mach ein füll von gebrähten opffeln / ein hart Ey / vnd Peterlin wol gehackt / mit einem rohen Ey wol getemperirt / füll beide theil der opffel / vnd stürs vber einander / stoß

S ij ein

Von Eyerspels

ein zweck dardurch/ das nicht weich/bis sie gebacken werden/
vnd gib sie dar. Wiltu dieselben brahten/so stoß jr drey oder
vier an ein spislín / lego auff ein Kost / begeus es mit Butz
tern / wend sie omb/bis sie gebrachten/bespreng sie mit einem
gesotten Honigwein.

Ein anders.

Schneid sawer opffel rund in zwey theil/fül. beid theil
mit gebrachten opffeln oder Quitten / oder Diern/ reib weis
Brot mit Zucker darunder/ magst sie würzen oder nicht/
füll der opffel beid theil damit on Eyer. Mach auch ein teig
von Honig vnd Wein / gezilbe / zeuch die opffel dardurch/
verzweck sie / vnd back es in Butter/zeuch den Zweck oder fa
den ab/strew Zucker oder Honig darauff.

Gefüllte Brahtbiern an einem Spis zu brahten.

Regelsbiern oder Leutsbiern / schneid von einander/
wirff die Kernen daraus / röst es in Buttern/hacks klein/thu
Honig vnd Würz darzu / on gelb vnd salt / brahe Diern
nicht zu weich/ hüll vnd füll sie in beide theil / stürk es vber
einander / brahe sie / wie vor gelert / vnd sittlich strew Würz
darauff/ trags also warm für.

Gebackens von Salbey.

Seud dürr Leutsbiern weich/ stoß in ein Mörser/ röst
es in Honig vnd Wein wol feuchte / thu Würz daran on
Salt/ bestreich ein Salbey blat damit / vnd deck ein anders
darüber/truck sie auch sittiglich zusamē/ das sie also bey ein
ander

vnd Gebackens.

110

ander bleiben. Mach ein teiglin mit Honig vnd Wein/ zeuch es dardurch/ vnd backe. Strewe Zucker darauff/ vnd setz es also warm für.

Ein ander gefüllt Gebackens von Salbey.

Mache ein füll von gebrachten opffeln/ wie vor geleret/ on gelb/ on Salz/ bestreich ein Salbey blat damit/ vnd truck ein anders darauff. Mache ein Teiglin also vor/ zeuch eins nach dem andern dardurch/ heb sie sitziglichen in die Pfannen.

Gebackens von Kegelsbiern.

Schel die Biern schön/ wirff die Kern aus/ mach ein grüne füll von Ethern vnd Peterlin/ Salbeyen/ oder andern wolschmeckenden Kreutern/ die Stiel vnd Stengel streiff ab/ hack nur die Bletter klein/ schlahe rohe Eyer daran/ rür ein klein Weisbrotdrosamen darein/ Würß es ab/ treibe gar wol durch einander. Mach ein Teig mit gesottenem Honigwein/ nicht zu dick/ noch zu dünn/ zerreib in mit einem Welgerholz. Mach Kuchen oder Krapffen dardurch/ vnd backe wol/ Magst in der Fasten Feigen vnd Rosin zimlich darunder thun. Ob du der grünen Kreuter nit nimpst/ so verknit rohe Eyer mit opffel vnd Würßen/ Saffran vnd Salz/ also eingelegt/ das vereiniget sich gar wol in Kuchlin oder Krapffen. So man der opffel oder Biern nicht hat/ so nim guten geriebenen Käß/ mit einem kleinen steublin Mehls vergilbet/ wol vnter einander gekneten mit Salz vnd Würß/ ob du wilt.

§ - iij

In

Von Eyerspeis

In dieses Gebäckens magstu nemen dürr Huzeln/
Kegel oder Leutsbiern / Wasserbiern / Brahebiern/wol ge-
brahten vnd gemischt.

Morchen mit Eyern füllen.

Mach die füll/als man byffelüll macht/ oder gestürzt
Eyer / vnd die zwo Morchen vber einander gestürzt / beid
theil gefüllt vnd verkleibt mit einem rohen Ey an ein spiß-
lin/ treuff es mit Buttern/brahtes sitlich auff einem Rost.

Milchküchlin für Krancke vnd Kündbetterin.

Ein Straubenteig mach mit Milch / verzwirre in gar
wol/ magst in mit Saffran verhöhen/ seud in einem Hasen
gewellte Milch mit Eyern/in einem andern Hasen mit was-
ser/dick. Mach die Milch ab mit Specie dulci in der Apo-
teck/mach einen dünnen Straubenteig an / oder mit Eyern/
mit einem Honigwasser/vnd wenig Sals/ verbirg auch die
Milch drein/ in Küchlin oder Krapffenweiß/back sie braun/
strewe ein wenig Zucker darauff. Du magst es in Mandel-
milch auch geben.

Ein Kuch in einem Mörser.

Eyer/Würß/ weis Brot/würfflet geschnitten/empes-
riers wol vñer einander / hack Peterlin darunter / thu es in
ein Pfann mit ein wenig Buttern / setz es auff Kolen/je leu-
ger je neher/thu Buttern daran.

Eyer die frisch gelegt sein / der totter in ein warm vns
gestigen Milch geschlagen / vnd also warm getruncken/ vers-
treibt den Husten/ vnd alle Pastemen.

Von

Von Salsen.
Von Salsen.

xxvj

Gut grün Salsen von Kreutern.

Laub Pfefferkraut/Beimenten/Rangoltz/Ampffer/
streiff die stiel dauon / darnach weich weis Brot/ Es
sig oder Wein / reib Lebkuchen/ Stosse alles mit den
Kreutern gar wol / treib es mit Essig vnd Wein/ darinnen
das Brot geweicht durch ein Tuch / mache es ab mit würzl/
behalt sie in einem Gläsin Hasen/ mit Deckel.

Etlich Salsen stösset man ab mit Agrest / vnd nimpt
darzu Doley / Rauten / Rans / vnd Brunnkress / das doch
des Agrest mehr sey dann der Kreuter. Die vnzeitige Weins-
beer heisset man/ vnd ist Agrest/das hat gar ein liebliche setz-
re/man stösset es mit Wein/Essig/ vnd gerieben Lebkuchen/
vnd weis Brot.

Etlich Salsen stösset man ab mit Meylandt/ Garten
Ampffer/vnd mit sawren Weindöpfeln/mit Brot geweicht/
mit eitel Essig gestossen mit einander / vnd durch gerieben
in ein gläsin Häfflin / wiltu die Weindöffel vor sieden oder
brahten / so gehen sie dester bas durch / vnd versuch sie wol/
vnd verdeck es. Magst sie in gläsin Gutteroffen behalten
wol verstopfft. Setz es in einen Keller/ so dürrtet es nicht.

Vorgenandt Kreuter / die zu der Salsen gehören
vber jar behalten / das sie iren geschmack nicht verlieren / so
sah Lawasser auff mit einem rein newgewaschen leinen
Tuch / das lege auff einer Matten hin vnd her / truckts aus
in ein Rannen / vnd beyffe die Kreuter alle darinnen ein
tag

Von Salsen.

tag vnd nacht/ thu sie darnach heraus/ laß wol trucknen/ vnd derr sie in einem Backofen / behalt sie oben im Haus in einem Korb / vnd wann du die Salsen machen wilt/ so beyß sie mit Wein oder Essig / stosse sie mit Brot / wie es sich gebürt.

Weichsel oder Amerellen Salsen.

Stoß sie in einem Mörser mit Kern vnd allem/ reiß Lebfuchen darunder / treib sie durch ein Tuch mit gutem Wein/ schüttes in ein verglasterten Hafen. Stoß Negelin/ vnd allerley starke Würß / vnd thu ein wenig Sals darrein / Erwell es bey dem Fewr / darnach thu es aus in ein feucht Becken / vnd las es wol gesehen/ Mach Rüchlin daraus oder Latwergen.

Wem ein Wein / Sals oder Essen auffschmeckt / der neme des gebeißten Peterlins / Kauten / oder Salbey / kewe das wol / vnd isß es.

Was Kreuter im Meyen abgenommen werden / als Salbey / Peterlin / Boley / Meyland / Kauten / vnd deren gleichen / derr sie in einem Backofen / stoß vnd pülffer sie wol. Magst sie also vber Jar behalten / vnd zu allem Essen nützen.

Knoblauchsals bedarff ein wenig Brots brosam gebeuetelet / geweicht in Essig / vnd mit mager Fleischbrüh wol gestossen / abgemacht mit Sals / vnd ein wenig Essigs / behalt es in einem Gutteroff.

Wiltu sie dann gelb haben / so thu Saffran in Essig / vnd beyß in darein / thu die Salsen in ein Pfennlin vbers Fewr /

Von Eassen.

Proff

Brot / las es erthiken / darnach saltz vnd weises ab / Also thu
jeder Eassen/wann du sie aufftragen wilt.

Wiltu Knoblauchsalzen grün haben / so Roß Reimens
ten vnd saurer Müts darunder mit Brot / gewirdt / in Ess
ig / mit demselben Essig durchgetrieben

Wiltu Knoblauchsalzen weiß vnd fein haben / so thu
Wandelmalch darunder.

Knoblauchsalz die vermisch mit Wurmsamen / ist gute
mittelley speiß zu essen für die Würm.

Gute Eassen von Eschlauch.

Brot weich in Wein / Roß den Eschlauch im selbigen
Brot vnd Wein / saltz vnd treib in durch / mach in ab mit
Ymber. Diefel Eassen ist gut zu Kinderen Brastien / oder
Wiltbrebrastien.

Salbey Eassen / Stoß eitel Salbey mit Wein vnd
Brot.

Kauten Eassen / Stoß eitel Kauten mit Essig vnd
Brot.

Doley Eassen / Roß eitel Doley mit Wein vnd Brot
darein gemisch / machs an der Artickel ab / als andere Salz
sen.

Domeranthen Eassen / Die truct man aus von in sel
ber / gebt wolgeschmackten sauren wein / da thu man nichts
zu dann Zimterbitt an der Artickel. Ist ein Süßlich Salz
sen / Die ist nicht zu behalten / dann die Domeranthen müssen
alleweg frisch ausgetruet sein. Die Eassen ist gut zu allen
Wogeln / Nieren vnd Wiltbreit.

⊗

Von

Von Senff. Von Senff.

Senff erwermet den Magen vnd Lebern / ringert den
Milchen / bringt durst vnd vnkeuschheit.
Senff ist trucken vnd heiß am vierdten Grad/
Darnach bedarff er gar wol temperatur / dann er hilfft den
blöden Magen / vnd schadet guten augen / zu viel gessen.

Senff zu machen.

Süssen Senff-mal mit der Würs / vnd wann er wol
gemahlen ist / so gib jm ein wall in einer Pfannen auff einem
Fewr / rür in wol mit wenig Salz / behalt in / vnd mehre in
mit deren Würzen gesotten / vermach in gar wol. Wiltu
den zu essen machen / so seud einen guten Honigwein / vnd
temperier den darmit / salz in / vnd würs in / kom zu präffen /
so ist er gute

Ein ander behende weiß.

Temperier Honig wol mit Essig / Wein oder Fleisch
brüh / vnd rür den Senff darcin.

Rosin vnd Feigen gesotten mit Wein oder Wasser /
damit Senff temperiret ist / oder Rosenwasser / vnd gestof-
fen Zimetriden darcin gethan / subtilen Leuten.

Von Latwergen.

Ein sehr krefftig Hust Latwerglin / welches das
best ist / vnter allen Lungen sucht Latwerglin / wird von
Suchelungen gemacht. Demuyt das auffsteigen der Lungen
leichen vnd schwerlich Atem / vnd dergleichen gebre-
chen der Brust vnd Lungen.

Njm

Von Latwergen.

xxviii



W Im Fuchslungen / wesch sie mit weißem Wein / sauber / also fein frisch / vnd schneid die aderlin / so voll bluts darinn sind / auff / thu sie in einen neuen Hasen / in ein Backofen / darnach lege sie bey

Wermutbletter / so sind sie vor Würmen sicher / Wann du sie brauchen wilt / so mustu sie in einer ungesalzen Erbsbrü morgens gestossen / nüchtern einnehmen / vnd darauff ein stund oder drey fasten / vnd der Latwergen alle abend ein halb lot einnehmen / welche auff diese art wird gemacht: Nim ein theil Fuchslung / vnd so viel Süßholzsafft / vnd Fenchelsamen auch so viel. Etliche thun Zucker Candit darunter derr vnd pulfferister diese stück / vnd setz zum Feuer guten Honig / verscheum in wol / wirff diese stück darein / räre vnd siebe es zu einer Latwergen.

Quitten Latwergen.

Braht oder seud sie wol / stoß in ein Mörser / vnd gerieben Lebkuchen / treib sie durch mit gutem Wein / machs ab mit Würz / vnd thu sr als der Weichsel Salsen / wie ob geschrieben / on das mehr Lebkuchen mus haben.

Gute Latwergen von Leutsbiern / vnd andern guten Wein.

Verdempffs in einem Hasen / knit es darnach wol mit ein Löffel / setz es darnach in einem kleinen Kesselin auff ein Dreyfuß vber ein kleines Feuer / darnach ein gut glüt räre / thu Honig vnd Würz darein / räre sie noch bas. Nege-

ij

lin

Von Latwergen.

lin/ Imber vnd Muscat magstu grob gestossen drein thun/
rür sie bas / vnd enseuch das Feuer/bis die Würgen wol er-
higen/vnd thus herab. Schlag sie aus auff ein weiten Zelt-
ler oder Bret / treibs als ein Krapffenteig/ las wol erkalten/
darnach schneid kleine stücklin daruon/vnd leg es ein.

Ein gut Latwergen zum Magen/ vnd für alle böse Nebel.

Schneid Schwertelwurz zu dünnen scheinlin/ beiß sie
in einem Glas verdeckt acht oder zehen tag in roten Wein/
zerlaß ein maß Honig in einer Pfannen/ thus darein zusas-
men/scud das dritte theil ein. Darnach stoß wol vier lot Im-
ber/ ein lot Negelin/ein lot Muscatnäß/ zwey lot Zimetrin-
den/ vnd ein halb lot langen Pfeffer. Las ein gut weil darin-
nen sieden/ bis es recht dick wird / zu einer Latwergen/ rür es
stets/das es nicht anbrenne.

Zu der Brust ein Latwerge.

Weissen Kettich/ Ysop/ Alant/ Diptan/vnd Imber/
stoß zu Pulffer/ temperier sie mit Honig zu einer Latwers-
gen. Wiltu sie besser haben/thu darzu Cubeben/Zimetrin-
de vnd Muscatbläß / oder ander gute Specerey. Du magst
auch nemen Entian/vnd Benedisch Zitwen/langen Pfc-
fer/ Calmus/ Galgen vnd Steinwurz/ vnd vnter einander
temperieren wie obstehet/ zu einer Latwergen.

Von Kappeskraut.

Kalt Compostkraut bald wolschmeckend zu machen/
im Herbst/also rohe von Krautheuptern. Nim einen reinen
Hafen!

Von Lattwergen.

xxx

hasen/vnd spreis hölslin vnden darein einer hand hoch/vnd
geuß guten roten Wein darein / bis an die hölslin / nicht
gar / so nim des Krauts wol geseubert / spalts in vier theil
bis an dörsen/das es doch ganz bleib/ vnd leg ein ander Dels
lin Krauts darein / das vornen auff halt/stürcke das Haupte
also auff die stürklin in Hasen / verstärck vnd verkleib den
gar eben / setze in auff ein Dreyfuß / mach ein zimlich Feuer
darunter / las stehen als lang ein Kraut sonst pfleget zu sie-
den. Darnach thu es auff / las es erkalten / Nim des roten
Weins im Hasen in ein Pfennlin / seud Rümme! Schles-
en / vnd Wechholdern darein / schütte es in das Haupte / theil
es vmb vnd vmb / las zu fallen / zerspalt es gar / geuß Essig
oder Senff daran / vnd trags für. Etlich nemen auch die
Kappeshaupt / so sein hart sind / schneidens fein klein zinn-
lecht / vnd thun Essig vnd Baumöl darüber / gibt ein guten
Salat im Winter zu essen.

Vom Wein.



U III

Wann

Vom Wein.

Wann man den Wein von Stöcken nemen sol.

Item die Wein/ die gelesen werden ehe sie zeitig sein/
die sein nicht werhafftig gut/ auch die Wein so vber
drige zeitig sein/ vnd not leiden von hitz oder keltent/
sein auch nicht natürlich gesund vnd gut/ darnach hab man
sich zu richten/ das man das recht mittel treff.

Wie man zeitig Wein sol erkennen.

Item/ zeitig Wein sol man also erkennen/ wann die
Trauben süß sind/ vnd die Körner schnell auffgehen/ vnd
rein scheinen/ auch sehr kleben an den Fingern/ vnd die Beer
beginnen klein zu werden/ vnd runtlecht/ so ist der Wein zeis
tig zu lesen/ Auch sollen die Weintreter Hand vnd Fuß
waschen/ vnd die vnzeitigen Treublin auswerffen/ sie brins
gen sonst dem Wein grossen schaden.

Item/ wann man den Wein liest ehe er recht zeitig ist/
so wird der Wein blöb/ vnd nicht werhafftig/ sondern bricht.
Lesse man in aber zu viel zeitig werden/ so wird er aber brüs
chig von den Reiffen/ vnd seulen die Treublin.

Wie man die Faß zu dem Wein bereiten sol.

Item/ man sol die Faß also bereiten/ sie sollen rein vnd
schön gewaschen sein/ mit gesalgenem Wasser/ vnd wol bes
ware vor bösem geruch/ wann sie dann rein gewaschen sind/
sol man sie reuchen mit gutem Weyrauch.

Item/ nim Laub Welschnußbaumen/ vnd seud das in
Wasser/

Vom Wein.

Wasser / vnd behe die Fasz damit / vnd laß das darinnen stehen zween oder drey tag.

Man sol die Fasz sauber schwencken mit reinem Wasser / vnd gar eben warten / damit sie nicht schimlicht werden. Wann du es also rein behalten / vnd sauber geschwencket hast / so bereuchs darnach ein wenig mit ein weissen Weyhrauch / vnd versponte das Fasz / das der Rauch darinnen bleibt / etc.

Wie man Most in Wein bringen sol.

Item / wann der Most noch giert / vnd warm ist / so gieß darein ein Eimer voll süßes Mosts / oder zween / darnach das Fasz gros ist / so beginnet der Wein wider zu gieren als vor / vnd wann sich der Most gesetzt / so geuß aber als viel darein als vor / vnd thu das drey oder vier mal / so wird der Wein stark vnd gut.

Wie man die Wein bereiten vnd gar wol bewaren sol.

Item / wann der Wein ansecht gieren / so stoß ein schüssel voll Wachholderspen darein / oder Hopffen / oder Baysfußsamen / oder Spicanardus / oder gederrt Kornblüh / hensecke das darein / so behelt sich der wein bey der farb vnd krafft / Vnd wann der Wein vergieren hat / so thu es wider heraus / das er nicht darnach schmeckend werde / so bleibet er bey seiner krafft vnd guten farb / bis ans end.

Wann Most nicht gieren sollen / damit sie süß bleiben.

Item / nim vier oder fünff apffel / die da süße sind / schneid

Vom Wein.

schneid die enswey/ vnd wirff sie ins Faß/vnd wann die dyffel jr krafft verlieren/ so thu jr aber also viel darein/ als lang als der Most giert / dann so nim sie wider heraus/ so wird er edel vnd gut. Oder mach einen Kranz von Boley oder Balsam/ Necta genandt/oder Tost vmb die Pont/oder füll sie nicht / las einer spann oder zwo wahn ligen/ sie geren vnter sich/vnd bleiben süß.

Wann man guten Wein in Mösten sol machen.

Item/ wann der Most in dem geren ist/ als wann er begint abzunemen / vnd doch von dem geren noch warm ist/ so geuß Most darein / der erst von der Kelter oder Trotten kompt/ vnd darzu gestossen Weinstein nach deinem beduncken/ vnd las die vnter einander geren/wann sich das gesetzt/ so thu jm aber also/vnd das vier mal/vnd las das Faß nicht vbergehen von dem geren/ so wird der Wein gut vnd starck/ darzu süß vnd dewig.

Wein seer gerend zu machen/das er frisch werd.

Item / nim drey oder vier sawer Dypffel/ vnd schneid/ die darein/ vnd wann denen jr geschmack vergehet / so thu aber so viel darein/ das thu so lang/ bis er wol geren wird/ so wird der Wein frisch vnd gut.

Item/ zu Weihnachten/ vnd wann der Wein blähet/ so reget sich der Wein von Natur gern.

Wiltu das sich der Wein setz/ wann du jn gerürt hast.

Item/

Item/ so thu darein klein Rißlingstein/ aus einem kalten Wasser auff zwey viertheil / vnd die sollen vorhin drey tag in dem kalten Wasser gelegen sein / der Wein setz sich schier.

Das ein Wein nicht gere.

Item/ wiltu dem Wein das geren wehren / es sey am geläger / oder am führen/ so wirff ein wenig Käß darein.

Das sich ein Wein nicht verker / oder seyger werde.

Item / geuß in ein ganz Fuder Wein ein viertheil Aqua Vitæ/von gutem Wein gebrennt/so wird er nicht seyger oder mißfarb/ sondern lauter klar vnd wolgeschmackt dieweil er weret/zu trincken. Das thu im Herbst/wann er giret.

Tugend des Weins.

Wein messiglich genüßt/mache lebendig/ vnd erquicket Natürliche werme / verdewet die Speiß/ treibt all oberflüssigkeit zum Stülgang / reiniget die Natur von allen bösen dünsten vnd vnreinigkeiten vnd Cholera/ Adelt das Blut/ sterckt das Hirn/ erkleret die augen / scherffet die sinn vnd vernunft des Menschen/ mache schön lauter farb. Diese krafft hat der Wein / so man in zimlich brauchet. So man in aber vnordentlich brauchet/ so thut er als viel schaden/ als viel er sonst nützlich ist.

Wein so vor der rechten zeitigkeit abgelesen / werden vnuermöglich.

h

Die

Vom Wein.

Die Faß sollen mit gesalzen Wasser vor wol gewaschen vnd gereiniget sein/ vnd so sie ertrucknen/mit Weyhrauch/ Wirren vleissiglich bereucht werden / so werden die Wein wol bewart vor vnfall.

So der Most geren wil / so thu Wechholderspen darein / oder hencet Hopffenblumen in einem Sack mitten in das Faß/ oder Duffensamen/ oder Fenunigreum/ Myrtus vnd Aloes holz / welches du vnter denen wilt / vnd so er vergeren hat/nim es wider heraus.

Ob es im ablassen zu viel geregnet / das die Wein beschedigen möcht. Solch wasser dauon zuscheiden/ soltu den Wein gleich nach der ersten vergerung in ein ander Faß thun / so bleibt das wasserig von seiner groben jrdischen schwere an dem Boden.

Ob Wasser im Wein sey/zu probieren.

Schwimbt ein biern oder Ey im wein/so ist er gerecht/ felle es aber zu grund/ so ist wasser darunter. Oder nim des selben Weins in ein neuen Hafen / vermach in wol / las es drey tag stehen/oder am Lufft hangen/ Ist dann Wein darinn/ so tropffe es heraus von des winds wegen/oder wird zu zeiten in Essig verwandelt.

Wasser von Wein zu scheiden.

Wiltu Wasser von dem Wein scheiden/das der Wein nichtfrant werd / vnd sich dauon verstoffe/ so thu jm also : Wann der Most gelegt ist/ vnd in sein Faß komen / vnd gesund geren wil/so las jm bald in ein ander Faß/so bleibet das Wasser vnden im grund/ vmb seiner schwere willen.

Wie

Wie man erkennen sol / ob Wasser in einem Wein sey.

Wer den Wein wol prüffen wil / ob Wasser darinnen sey / der sol nemen ein Rohr / oder sonst ein schlechtes Holz / vnd schmier das glatt mit öl / darnach das öl wider ab / vnd stoß in dann in den Wein / vnd zeuch das wider heraus / vnd vnd henge das auff / hat es dann Wassertropffen / so ist ein zeichen / das Wasser darinnen ist.

Nim öl / vnd hiß das in einer Pfannen / vnd geuß dann des Weins darein / ist dann das Wasser darinnen ist / so frachts vnd springt / vnd widerblest sich / ist aber kein Wasser darinn / so thut es sein nicht.

Las den wein ruhen ein zeit nach dem garen / so setzt sich das Wasser an den grund / so laß in denn von stundan in ein ander Faß / das hilffet dem Wein / vnd helt in in seiner krafft.

Wiltu es erkennen / ob der Wein mit wasser gemenget sey / oder nicht / so nim Wechholder Beer / thu die in den Wein / schwimmen sie denn oben / so ist er gerecht / fallen sie aber zu boden / so ist wasser in dem Wein.

Wiltu das Wasser aus dem Wein ziehen / so nim der grossen Pingen aus dem See / zeuch sinen die obern Heut ab / vnd las den kernen wol trucken werden / darnach lege es in den Wein / so zeuchts das Wasser heraus.

Wenn im Herbst wasser in wein kompt / so thu sin als so : Wenn der Rost geligt / das er sekund garen wil / so soltu in bis auff zweier hend hoch ablassen in ein ander Faß / so sitz das wasser vnden an den boden / vmb seiner schwere willen.

Wenn ein Wein wesserig ist / so nim ein loe Imber /

H ij

Zimete

Vom Wein.

Zimetrinden vnd Negelin auff ein vierling/ vnd stoß es vnter einander/vñ thu es in ein sectlin/in den grund des weins/ vnd geuß einen theil gebrantes weins darzu / so wird er lauter vnd klar/ vnd wol schmeckend.

Gebrechen des Weins zu erkennen.

In einem neuen Hasen nim die Hesen wol zugedeckt/ das die dempff nicht ausriechen mögen. Las also drey tag verdeckt stehen/ darnach deck es auff/ hats einen guten geschmack/ so bestehet der Wein.

Oder laß des Weins ein wenig aus dem Faß / seud in in ein neuen Hasen/so er darnach erkaltet/was schmacks er hat/darnach vrtheil in.

Etliche riechen zu dem sponten ein / vnd erkennen den gebrechen also.

Oder nim ein Geschirr/schlage in bis das er schaumet/ das ist ein zeichen der gesundheit. Bleibt der schaum lang/ das ist ein böß zeichen.

Item/ wenn ein guter gesunder Wein in ein Geschirr eingeschenckt wird/ so samlet sich der schaum daruon mitten ins Geschirr. Aber der lastbarn Weines schaum legt sich an die ort.

So auch der Wein im einschencken kleine tröpfflin vbers Geschirr auffwirfft/ ist ein zeichen eins vnerbrochen Weins. Ob er aber langsam einwaltet / als ein Syropell/ vnd im Mund so man in trincket / schleimigkeit gebiert/ der Wein ist gebrochen/ oder nahend dabey.

Zufürkomen das der Wein nicht breche.

Nend in einem leinen sectlin dar ein Weckholderwurz/
Weins

Weintraubenblüh/ oder Hopffenblumen. Diese ding wi-
derbringen auch den/ der sekund gebrochen ist.

Wein zu versuchen.

Besch den Mund/iß drey oder vier brocken Brot aus
Wasser.

Auff Süßholz/nüß/alten gefalsen Käß/oder gewärz-
te Speiß/ hat sawren Wein auch guten geschmack. Des
gleichen so Nordwind/ oder Aquilo von Ritternacht ge-
het/das ist im Winter/sein die Wein am süßesten vnd mechs-
tigsten.

So der Wind Auster wehet/das ist im Herbst/so wers-
den die Wein leichtlich verwandelt/ vnd erzeugen was man
gels sie haben.

Zu beiden Solstitien/ so die Sonn gegen vnserm Fir-
mament am höchsten vnd nidersten siehet/ das ist vmb Jo-
hannis des Teuffers/ vnd Sanct Lucien tag. Auch wenn
die Weinreben blühen/ werden die Wein auch natürlich
von hitz/von kelte/ vnd zuuor von weichen Winden/vnd viel
Regen/ Donner vnd Blitzen/ gebrochen vnd verwandelt.

Die Kellertüren sollen gegen Ritternacht stehen/
dieselben Wind seind frischer vnd rösker denn die andern/
auch gehebe Fensterlin haben.

Um Wein die farb wider zu bringen.

Zu einem Fuder nim ein Becher voll Rühmilch / vnd so viel
Weizenkörner / stoß die vor bis die euffersten schelffen dar-
von komen / wäsch darnach in reinem Wasser / thu sie also
gang vnter die Milch / darnach in das Faß/ bewege wöl mie

H ij einem

Vom Wein.

einem gespalten holz / füll vnd schlahe es zu. Nach funffzehnten tagen ist der Wein schön vnd krefftig. Die Milch gibe die farb/der Weiß den geschmack.

Oder schlahe vier vnd zwenzig Eyerklar / geleuterten sand vnd griß/ Semmelmehl vnd des Weins/ jedes ein Becher voll / misch durch einander / geuß drey mal ins Faß/ rür es mit einem gespalten gelöcherten holz wol/ etc.

Etliche zünden Ephew an/ vnd leschen es in demselben Wein ab / oder werffen Espen Rinden in einen Wein / das widerbringt den gebrochnen Wein.

Das ein Wein nicht breche / noch an der farb verwandelt werd / so lang er wehret / so breit ein leinen seuberlich Tuch vber des Faß Pont / thu Rebäsch gestiegen darcin / oder vier finger dick darauß / das der Wein nicht ausriechen mög / auff die äschen ein grünen wasen / erst aus der Erden gestochen / bor mit einer Spindeln drey oder vier löcher dar durch gegen dem Pont / bis auffs Tuch / oder bor darneben ein luftlöchlin ins Faß / reibs allweg wenn du Wein gelassen hast wider ein.

Seigeren Wein widerbringen.

Ein Becher voll gestoffens Weinstein / vnd so viel Rebäsch / vnd so viel Weins laß aus dem Faß / misch es wol durch einander / geuß zu drey malen / jedes mal beweg es wol mit einer Kluppen / sammel darnach den schaum auff / vnd thus wider ins Faß / füll das Faß nit gar voll in der bewegung / es laufft sonst viel aus.

Oder hencf ein hand voll Nesseln mit den Wurzeln gereiniget ins Faß / vnd ob sie Samen hetten / zeitig oder nicht /

nicht/so thu in daruon/ oder binde ein leinen tüchlin darumb
vnd hencf es in Wein / so wird er frisch.

Nim ein Becher des abgefallenen Weins/ vnd das
vierdtheil so viel fals/ seuds in einem newen Hasen wol/vnd
verschäum es / geuß also heiß ins Faß /bewegs wie obfchelt/
diß gleich das giren weret. Darnach hencf Bley oder Stas
hel Blech darcin so wird der Wein frisch.

So Weinessigt oder Anzickt/ hencf in ein Fuder ein
Becher voll Lauchsamem/ oder so viel Weizen gereiniget
von belgen/vnd ein pfund newes Wachs/ so wird er vor dem
anzicken behüt.

Vom ablassen.

Die schwachen vnd francken Wein sol man im Wint
ter ablassen/ Die starcken in dem Glenzen vnd Sommer.
So man auch schwache Wein auff sterckere Hefen geußt/
so werden sie dauon krefftiger vnd stercker.

Wein so bey vollem oder zunehmendem Mond/ oder so
der Osterwind wehet/ das ist in dem Herbst/ abgelassen wer
den / die brechen leichtlich. Man sol sie ablassen wenn der
Wind Boreas wehet / das ist im Winter / vnd so der Mond
abnimpt / vnd zu schöner zeit. Es sol vnter der Erden ges
schehen / das nicht das Wetter oder Wind den Wein bräu
chig möcht machen.

In dem Glenzen / wenn der Westwind wehet / vnd
wenn der Himmel klar vnd lauter ist / so sol man den starcken
Wein ablassen / Aber die Franckenwein die sol man in dem
Winter abziehen / vmb der felte willen.

Wenn der wein abgezogen ist von der Mutter vnd das
Faß

Vom Wein.

Faß voll ist/ so merck/ ob sich der Wein verstoffen oder verferen will/ oder nicht/ vnd nim ein lang Rohr/vnd stopff das fest zu mit einem Daumen / vnd stoß es durch den Wein bis an den grund / vnd zeuch die Hefen daraus / so schmeckestu/ ob sich der Wein verferen wil oder nicht. Oder nim dieses Weins mitten aus dem Faß/ vnd seud in/ wenn er kalt wird/ so merck denn/ wie er schmeckt.

Köstlichen Wein in dem ablassen zumachen.

Schwenck das Faß mit einem schwenckwasser / dasselbig wasser thu wider heraus. Darnach nim ein lot Zimettrinden / vnd ein lot Negelin/ ein lot langen Pfeffer / vnd ein lot Zucker/vnd ein vierling Entian/ vnd für zwen pfenning schwebel / vnd zerstoß in ein Mörser / vnd wenn der Wein in dem Faß ist/ so mach ein Secklin einer spannen lang/vnd thu die Materien drein/also das es warm in das Faß kompt/ vnd verspont das Faß/ vnd las er ruhen drey wochen.

Item/nim ein pfundt Zucker Candit/vnd zwey lot Zimettrinden / vnd gebrannten Wein auff ein Maß/vnd weissen Weinstein / vnd stosse den klein / vnd nim desselbigen Weins zehen maß/ vnd seud das alles vnter einander in einem Krug. Wenn du den Wein in das Faß hast gelassen/so schütt die materi auch in den Wein / vnd verspont in/ vnd las in ruhen drey wochen / so bleibet der Wein bestendig vber jar.

Item / nim zwey lot Tropffwurß/ vnd ein pfund Zucker/vnd Christianwurzelen/ vnd Muscatblühet/das stosse alles / vnd mach ein Baumwollen sack der lang sey/ vnd thu die

die materi darein / vnd henc̄ es in dem Herbst in den Wein / vnd verspont das Faß gar wol / vnd las den Wein vierzes hen tag also ruhen / darnach sihe darzu / so findest du guten köstlichen Wein.

Ein ander stück von Wein ablassen.

Item / wenn du Wein ablessest das er trüb wird / so nim zu ein Fuder das weiß von vier vnd zwenzig Epern / vnd klopff das wol / vnd nim ein meßlin Sals / vnd ein wenig gebeuttels Mehls / vnd also viel lauters Sandes / vnd lasse des trüben Weins ein viertheil aus dem Faß / vnd rür die vorgenanten stück wol vnter einander / vnd geuß es zu dreien malen in das Faß / vnd zu jglichem mal rür den wein gar wol mit einem löcherichten holz / darzu gemacht / vnd las in darnach ruhen / so wird er lauter vnd schön.

**Wie man der Wein pflegen vnd warten
sol / das sie gut bleiben.**

Item / wer Wein wil pflegen / sol jr verhalten vor den Osterwinden / vnd vor der vbrigen hitz vnd keltten / vnd wenn es regnet vnd donneri / das schadet sehr.

Nim ein Faß / das gemacht ist von Wachholderholz / vnd geuß den Wein in seiner gerung darein / oder thu wurzeln von Weinstöcken darein / so wehrt der Wein lang / oder henc̄ ein wenig Hopffen drein in einem secklin / so wird der Wein starck vnd wolgeschmack.

**Guten Wein bey der farb vnd geschmack
zu behalten.**

3

Nim

Vom Wein.

Nim Weidäsch ein theil / vnd thus in ein secklin / vnd hencf sie in ein Faß das du wilt auffheun / so bleibe der Wein bey seiner farb vnd geschmack / vnd verwandelt sich nicht als so lang er weret.

Item verspont das Faß wol / vnd bor durch das Faß ein löchlin / vnd mach ein zepfflin darfür / das du es ziehen kanst wenn du daraus lassen wilt / so bleibe der Wein schön vnd gut.

Ein ander Stück.

Item / wer der Wein wil pfflegen / der sol wissen was den Weinen schedlich sey / vnd man sol sie verhüten vor den Osterwinden / vnd sol sie bewaren vor vberiger hitz vnd keltten / vnd wenn es regnet / so verstopff die fenster / vnd bewars vor dem Donner vnd Bliz / denn das ist den Weinen schedlich / vnd bewegen sich / stehen gern auff daruon.

Wie man die Keller bewaren sol.

Du solt den Weinkeller rein halten / vnter den Fassen vnd vberall schön fegen / wenn es not ist / vnd im Sommer bewar die Thür vnd die Fenster das nicht die Sonn auff oder in die Keller schein / vnd im winter verstopff sie wol / das kein kelte hinein mög / vnd verhüt in vor den Osterwinden / vnd vor dem Donner vnd Bliz / das die nicht hinein mögen komen.

Item / wenn du im winter in den Keller gehest / so thu die Thür nach dir vleißig zu / das die kelt nicht hinein schlahe / Auch soltu verhüten das du kein kolfewer drein machst / denn

denn es ist den Weinen gar schädlich/ der Dampff leget sich in die Wein/das sie nachmals gern verstoffen.

Item / welche Kellerthür vnd fenster stehen gegen den Sud vnd Nordwind/die sein die besten/ die magstu zu zeiten offen lassen / wenn der Himmel hell ist / vnd die guten Wind wehen / doch das solchs geschehe am abendt / oder morgens wenn es nicht heiß ist.

Wein prüffen vnd erkennen / weim man sie kauffen oder verkauffen sol.

Ein fein häbsches lauters grüns Gläßlin gibt dem Wein ein häbsche farbe zu besichtigen / vnd das sol geschehen wenn der Himmel hell vnd klar ist/so ist der Wein an farb vnd geschmack dester besser.

Wenn man Wein kauffen vnd probieren wil / soltu ein wenig Brots aus einem Brunnen essen / darauff den Wein versuchen/ denn zu ganz nüchtern oder satt/benimpe einem Menschen den geschmack. Etlich essen zutor auch von einem Apffel / damit sie den Wein dester bas schmecken vnd prüffen können.

Ein ander Stück.

Wenn man Wein mitten aus einem Faß nimpt/ vnd den ober ein Feuer erwallen leßt / vnd was geschmacks der Wein gewinnet wenn er kalt wird / dergleichen geschmack gewinnet der Wein in dem Faß in seinem alter.

Wenn der Sudwind wehet/so verwandelt sich der wein gern / so prüffet man wol ob der Wein etwas böß in im hab. Auch sol der Weinkuffer den Wein offte prüffen/ oder in

Vom Wein.

den Mund nemen/ vnd lang darinn halten/darnach wird er des Weins geschmack deffer bas berichte.

Item/in dem Meyen/in dem Brachmonat/vnd in dem Augstmonat/welcher Wein den weiß ist/der ist gut.

Item/wenn der Wind wehet von Orient/so ist der Wein am aller schwachesten vnd franckesten/vnd erzeiget sich gern was schwachheit in im ist.

Ist aber der Wind frisch wehen/so ist der Wein zu derselbigen zeit frisch vnd stark/denn sol man in zu versuchen geben vnd verkauffen.

**Zu erkennen/ ob Wein bestendig bleibe
oder nicht.**

Item/nim ein Rohr/das ganz hol sey/stoß durch den Wein ins Faß/auff den grund vnd durch die Hefen/vnd halte das Rohr oben zu mit einem Finger/vnd zuech das Rohr heraus/vnd schmecke zu den Hefen/reuchts wol/so bleibet der Wein bey seiner farb/vnd bestendig/hat sie aber einen bösen geschmack/so ist ein zeichen das der Wein nicht bestendig ist.

Item/nim des Weins mit einem Rohr oder schöpffer mitten aus dem Faß in einen Becher/ist er bestendig/so ver-
gehet der schaum darauff von stund an/bleibt er aber oder
stehet der schaum lang darauff/so ist derselbig Wein nicht
bestendig.

**Von etlichen Künsten so man in dem Herbst
zu den Weinen brauche.**

Item/nim ein Faß/darein du den Wein wilt gießen/
vnd

vnd leg das auff den leger/ vnd ser den spunde vntersich/vnd
 setz ein Kachel mit kolfewr darunter / vnd nim für ein pfennig
 Benedischen Weyhrauch / vnd leg in auff die Kolen/
 das der Rauch in das Faß gehe / darnach stopff das Faß mit
 einem Tuch.

Item / man sol das Faß legen auff seinen läger / vnd
 wenn man den Wein hinein gießen wil / so sol man vor ein
 hand voll Salz braun brennen / vnd in das Faß thun / vnd
 darnach sol man nemen für drey pfennig gebrantes weins/
 vnd sol in gießen auff das gebrandte Salz in das Faß / vnd
 sol ein tüchlin nezen in Gebrandtemwein / vnd sol es anzün-
 den / vnd zu dem Spunde hinein lassen fallen / so erkündet
 sich der Gebrandtwein in dem Faß / vnd wird ein guter
 rauch / vnd der Wein bleibe darinn bestendig.

Item/wenn der Wein vergeren hat/im Herbst/so nim
 ein Maß Maluasier / vnd thu das in ein kleins Kesselin/vnd
 setz in ein Feuer / vnd las es sieden/vnd stoß zwey lot Zimets-
 rinden in einem Mörser / vnd thu es in den Kessel/vnd las es
 sieden vnter einander / vnd geuß es also heiß in das Faß/vnd
 verspündet es gar eben / vnd las es vier wochen darinn ligen/
 vnd darnach nim ein halb pfunde Zuckers / vnd zwey Maß
 süßsen Weins / vnd seuds vnter einander / vnd geuß es auch
 in das Faß / vnd stopffs gar eben zu / vnd las es vier wochen
 ligen.

Köstlichen Wein im Herbst zu machen.

Nim ein Käbel voll Brunnenwasser / vnd ein hand
 voll Salz/vnd thus vnter einander/vnd geuß es in das Faß/
 vnd das Faß sol zuuor geschwenckt sein mit dem Salzwas-

Vom Wein.

ser/vnd geuß wider heraus / vnd verspünd das Faß gar wol/
bis du das ander auch darein thust. Nim ein halb pfunde
Johannes kraut abgestreiffet/ vnd ein halb pfunde Zuckers/
vnd ein halb pfunde Zimetinden / vnd seud es wol vnter
einander in ein Kessel / vnd seiche es durch ein Tuch in das
Faß also warm / der Wein sol aber vor in dem Faß sein/ vnd
las es leer vmb ein zwerch hand / anders der Wein stieß dem
Faß den boden aus/ vnd spündt es gar wol zu/ vnd verspren-
ge es hinten vnd vornen / so wird der Wein starck im ablas-
sen / wenn du sonst schwachen Wein hast / vnd den gemach-
ten Wein dieweil behaltest / so magstu zwey oder drey Fuder
damit starck machen wenn man in darunter zeucht / vnd
derselbig wein ist gut vnd gesund zu trincken.

Nim / den Wein so du ein tag ablisest vnd auffschüt-
test zu kelttern von stund an / so nim zum ersten ein lot Enis/
vnd zwey lot Zucker Candi / vnd ein lot Entian / vnd ein lot
Johannes kraut abgestreiffet. Man sol den Entian stos-
sen / vnd das alles vnter einander thun / auch sol man das
Faß legen an ein küle statt / vnd die vorgeschrieben Materi
in ein grosse Pfann thun / vnd ein wenig lassen erwarmen/
vnd geuß es in Wein / vnd spündt das Faß zu / vnd las in lie-
gen vier wochen / vnd wenn der Wein versucht wird / so ist
er köstlich vnd mild. Wiltu in zwey jar also starck vnd gut
behalten / so seude Beyfuß wurzel mit zwey Maß gutem
Wein / vnd geuß es in den Wein / das ist gut für alle gebres-
chen des Weins.

Ein guten Einschlag oder Span / köstlich
Ring zu machen / der da dienet zu
allen Weinen.

Nim

Nim zwey pfunde Schwebel/ vnd stoß den Schwebel klein in einem Mörser/ vnd thu darnach den Schwebel in einen Hasen/ vnd geuß viel wasser daran/ vnd las in sieden auff ein stund/ vnd seiche das durch ein klein Sieb/ vnd las es wider trucken werden/ darnach nim einen Tigel/ vnd thu den Schwebel darein/ vnd las den wider zergehen ob dem Feuer bis das er lauter werde. Darnach zeuch in auff ein grobs leinen tuch/ vnd nim diese hernach geschriben stück darein.

Item/ ein vierlin Euis/ vier lot Violwurzel/ die da weiß ist/ ij. lot Muscatblü/ ij. lot langen Pfeffer/ iij. lot weißsen Beyhrauch/ j. lot Mastix/ iij. lot Paris Körner. Vnd stoß die species durch einander/ vnd wenn du den Schwebel zeuchst/ so strewe die species auff das Tuch/ so du das aus dem Schwebel zeuchst/ dieweil es noch gar warm ist.

Ein anders.

Item/ wenn du ein Wein schenckest/ vnd wilt das er dir nicht abfallen kan/ so nim Baumöl/ nach dem das Faß gros ist/ vnd wenn der Wein so weit leer ist/ das er beid böden betrifft/ so geuß das Baumöl hinein/ vnd wenn du weißt wie lang du an dem Wein schenckst/ so verleurt er sein farb nicht/ vnd wird nicht kanig/ vnd wenn du das Faß auffschlegst/ so findestu das öl in dem Faß wider.

Wenn ein Wein nach dem Einschlag stinckt.

Item/ so nim ein heiß Brot/ das erst aus dem Ofen kompt/ vnd brich das von einander/ vnd leg das also auff den Sponde/ vnd las ligen bis es kalt wird/ so zeucht es den geschmack an sich. Ist das Faß gros/ so thu es ein mal oder dreyes hilfft vnd ist bewert.

Gute

Vom Wein. Gute Ring zu machen.

Item/ nim zu einem pfund Schwefel/ zwey lot gestos-
sen Zimtrinden / ein lot Negelin / ein lot Cardomomi/ ein
lot Eniß/ ein halb lot Imber/ zwey lot Bismat/ ein halb loe
gut Benedischen weissen Weyrauch / ein halb lot Muscat
blüh/ ein halb lot Muscatnäß/ ein halb lot Zitwen/ ein halb
lot langen Pfeffer/ ein halb lot Vertram. Das alles zerstoß
vnd thu den Schwefel in ein verglesste Pfann oder Kachel/
vnd auff einer glut mit einem hölzlin zertrieben / bis das er
dünn wird / vnd darnach schneid grobe Tücher zu plätzlin/
einer halben Ellen lang / vnd dreyer finger breit / vnd so der
Schwebel zergangen ist / so schütt das gewürs darein / vnd
rührs vnter einander / vnd zeuch die plätz einen nach dem an-
dern dardurch / vnd zu ein Fuder Weins brauche auch niche
gar einer hand breit / den Pundten sol man vor vnd nach
wol verwaren / so gibt es beständigen Wein / vnd schadet nies
mand nichts.

Abgestanden Wein wider zu bringen.

Zu einem Fuder Weins nim Rähmilch/ Zucker/ ab-
feilung von Hirschhorn / jedes ein vierdling / vnd solt jedes
besonder in einem leinen secklin in den Wein hengen / so
wird er noch frefftiger.

Oder nim zu einem Fuder Weins ein pfundt gestos-
sen Kautensamen/ ein vierdling Zuckers/ henge jedes besons-
der in den Wein / so wird er stark.

Wie

Wie man verstorbenen Wein widerbrin-
gen/auch wie man die Wein bewaren sol/das
sie nicht brechen/ vnd sich nicht verferren.

Das sich der Wein nicht verregt.

Im der bitteren Mandeln vnd Bertram/ vnd thu die
in kalt Wasser/ das die Haut darab geschelet/ vnd
klein geschnitten werde/ vnd in Wein gelegt/ das ist
beweret durch den Authorem dieses Buchs.

Ein ander Kunst.

Item/ so ein Wein ganz ab hat genomen/ krank/ seyr-
ger vnd trüb ist worden/ so nim Rosen vnd Rauten/ ein so
viel als des andern/ vnd halb so viel der Körner aus Dan-
zapffen gerieben/ vnd in ein secklin gethan/ in die mittlen des
Weins gehenckt/ auff sieben tag/ das bringt dem Wein wis-
der alle seine Krafft/ vnd macht in lauter/ schön/ starck vnd
frisch zu trincken. Du magst wol schön Beyfuß darzu thun/
vnd schön Weis oder Beyrauch.

Item/ nim das weiß von Epern/ vnd zerschlage das
wol mit Sals/ vnd geuß das in den Wein/ vnd zerschlage
in sehr/ so kompt der wider zu im selber in dreyen tagen/ vnd
laß den Wein ab/das er nicht schmeckend werd von den Eys-
ern/so wird er gut.

Item/ nim zwey stück Beyrauch/ vnd legs in den
Wein der abnimpt/ so wird er nicht schwächer.

¶

Das

Vom Wein.

**Das sich ein Wein nicht verker/nicht breche/
vnd vngeschmack werde.**

**Item/ wann der Most vergeren hat/ so hende darcin
samen eines Krauts/ heisset Wille folium/oder Schaffgar-
be/oder geuß ole darauff/wie vorgeschrieben ist.**

Ein ander Kunst zu dem.

**Item/wiltu das sich ein Wein nicht verker/nicht brü-
ckig oder zehc werd/ so lang man dauon schenckt/oder trinckt
zu aller zeit im Sommer/oder Winter/ So nim ein grob
leinen tuch vber den spund des Faß/darinn der Wein ist/vnd
leg darcin schön geraden Linden/Büchen oder Eichen dsch/
du magst auch wol von frischen Dannen dschen nemen/ al-
so das die dschen auff dem Faß zween oder drey finger dick
sey/vnd stich durch die dschen drey oder vier löcher mit einer
Spindel/ bis auff des Luchs spund/vnd leg auff die dschen
ein schönen grünen Wasen/ das magstu vernewern in dreys-
en/vier oder fänff tagen ein mal. Vnd merck/der Wein ver-
keret sich nimmermehr/ weder an der farb/ noch an dem ge-
schmack/ auch magstu das Tuch vnd die dschen also lang
vnuernewert lassen/dieweil der Wasen grün ist.**

Das kein Wein breche.

**Nim Hopffenblumen/ oder Beyfußsamen/ oder Fe-
num grecum (das find man in den Apoteken) vnd thu es in
das Faß so er gieret/ so bricht dir kein Wein/ vnd wann er
vergieret/ so thu das wider heraus/ das der Wein nicht dar-
nach schmeckend werd.**

Item!

Item / thu Wacholderwurzel darcin dieweil er giret /
oder gebutelt Mehl / wer der Wein sekund gebrochen / er
brecht ja wider zu seiner farb.

Item/wann es anfecht zu Donnern/so mach ein Bals
len aus truckenem Mehl / vnd leg ein schönes tüchlin auff
den Spund / vnd deck den darauff / vnd truckts in den spundt
so verenderet sich der Wein nicht.

Wiltu Wein behalten das er nicht breche/dieweil man
daraus trinckt / so brenne Rebholz zu Aschen/vnd thu sie in
ein langes Secklin / das von der Spundten gehe bis auff
den grund/so bricht der Wein nicht/dieweil ein maß Weins
in dem Faß ist.

Item / hencf Nesselkraut oder Wurzel darcin / vnd
schlahe die spund zu/so bricht der Wein nicht.

Gebrochen Wein wider zu bringett.

Nim Raßholdernholtz / vnd schab die groben Rinden
dauon / vnd die andere schab bis auffs Holtz / ein gros hand
voll / vnd derr sie in der Sonnen / oder auff einem Ofen in
der Stuben / vnd thu sie in den Wein / vnd las darinnen lie
gen/er kompt wider.

Wiltu abgetropfften Wein wider bringen / so hencf
wilben Hopffen darcin/zween oder drey tag.

Wann sich ein Wein verstoffen wolt.

Wann du siehest das sich ein Wein verstoffen hat / so
schlahe den Wein mit einem löcherten Holtz darzu bereitet/
creuzweiß gegen einander auff zweyen seiten / vnd das holtz
sol also gros sein/ das du es zu dem Spundt hinein bringen

Vom Wein.

magst/ vnd rür den Wein mit demselbigen Holz wol/ das er
gest vnd scheumet ein ganze stund/ vnd thu jn dann in ein
new gebrent Faß/ so wird er lauter/ frisch vnd gut.

Wann der Wein gebrochen ist.

So sol man nemen zu jeglicher Ahmen Weins ein
maß Milch/ die warm sey/ das man sie am Finger erleiden
möß/ vnd zwo hand voll Salz/ sol auch heiß sein/ vnd ein
maß wassers geuß auff das Salz/ vnd geuß es in das Faß/
vnd las den Wein darauff ruhen.

Guten Natürlichen/ süßen/ senfften/ milden/ Wein machen im Herbst/ das er das gan- ze Jar also bleib.

Man sol in der gerung in ein Faß mit Wein ein stück
Speck hengen/ in einem saubern secklin/ vnd vermach das
Spundloch/ das du jm nur ein kleins Lufftelöchlin lassst/
so bleib der Wein in seiner gerung/ vnd wird süß/ schön vnd
lauter.

Wiltu guten süßen Wein machen/ so nim den Most
von stundan von der Kelttern/ vnd thu jn in ein Kessel/ vnd
las jn einsieden/ bis der drittheil einseud/ Darnach thu jn in
ein Faß behalten/ so bleib er durch das ganze jar süß.

Guten Wein in Mosten zu machen.

Wann der Most die unreinigkeit nimmer auswirfft/
so nim guten starcken Gebrantenwein/ vnd geuß jn in den
Wein/ so wird er darnach gut wann er sein zeit ausgeligt/
darnach magstu jn behalten so lang du wilt.

Guten

Guten süßen Wein zu machen/ der süßer sey
dann der Most/ vnd darzu lauter
vnd klar.

Item/ zum ersten merck/ das du auff ein tag so viel Les
ser bestellest/ die die Trauben all ablesten/ so viel du darzu has
ben wilt/ die soltu vnzerknitschet hinein führen/ vnd denselben
abend noch auffschütten zu keltern / oder morgens gar früh
darnach sol er die Treubel auff der Keltern zertretten / vnd
darnach sol das Faß trucken bereit sein / darein sol man ein
halb Cuart Gebrannteweins schütten zu einem Fuder/
vnd sol das zu spänden / vnd welgeren hin vnd her / darnach
seß auff die böden / vnd leg es an ein küles ort/ darnach nim
ein lot Entian/ ein lot Negelin / ein halb lot Zimetringen/
vnd stoß das alles zusammen in ein Mörsler / vnd zwey lot
Zucker Candit / vnd vberzogen Ems / vnd das alles vnter
einander auff bloß Trauben in das Faß geworffen / vñ dar
zu Pfennlin voll Johanneskraut / darnach thu den Wein
in das Faß / vnd las das leer auff ein zwerch Hand / vnd deck
es mit einem stein / vnd las es ligen vngefüllet einen ganzen
Monat / darnach fülls zu mit einem lautern Wein / der da
vergeren sey / so wird er wol geferbt / lauter vnd klar / süß vnd
dewig.

Wie man die Wein süß sol behalten / als sie
von den Reben komen.

Item/ ehe er anfecht zu geren / so nim ein hand voll
Senffmeßls / vnd thu es in das Faß / vnter einander geschla
gen mit stecken / auff ein halbe stund / der Wein bleibt allwe
gen süß.

Vom Wein.

So sich ein Wein verkeren wolt.

Nim heiß Gersten Brot aus dem Ofen/vnd brich das von einander/vnd lege das auff den Spundt/als lang bis es kalt wird/vnd thu das nach einander/bis das es auszeuche was dem Wein schedlich ist.

Zu demselbigen Wein/der da verkeret ist/nim ein rechte Benedictenwurgel/vnd thu die in den Wein/die bringet dem Wein wider sein krafft/vnd macht den Wein wolriechend/vnd jm ein guten geschmack.

Ein ander Kunst.

Eschene rinden in Wein geworffen/der sich verkeret hat/den macht sie wider gerecht/oder ein heiß Brot/so erst aus dem Ofen kompt/g:theilt/vnd darauff gelegt.

Rot Benedictenwurgeln in den Wein geleget/der sich zerbrochen hat/oder verkeret/oder abgeschmack worden ist/den bringet sie wider in seine krafft.

Weissen Wein rot zu machen.

Körner oder Beerlin von Beerbischholz/zu Latein Bers herts/in Teutsch/Bersig Saurach/oder Erbselen genant/wann sie zeitig sein derr sie/vnd wann du wilt/so hencf sie in einem leinen Tuch ins Geschirr/darinn der Wein ist/so sihet man vber ein klein weil das der Wein rot ist. Oder hencf gederrte Kornblumenbletter also drein/oder Klapperrosen.

So ein Wein ein vblen geschmack hat.

Nim ein hand voll Salbeyen/vnd als viel Hopffenspalz

spalt ein grosse Galgantwurzel mitten entwey / thus in ein leinen Sack / henc̄ es drey oder vier tag in das Faß / so höret der geschmack auff.

Ob man aber erkennt / das der geschmack von Bech oder Faß sey / so mus man den Wein in ein ander rein Faß ablassen / vnd henc̄ vorgehende Materien darein.

Nim ein frisch Gerstenbrot / so es erst aus dem Ofen genommen / brichs in zwey stück / leg das ein theil auff den Spund also heißth du das ander theil wider in Ofen / biß diß ob dem Spundten erkaltet / leg das warm wider darüber / wechsel es also ab. Also mag man allen bösen gestanck aus dem Wein ziehen.

Etlich wenden den vblen geschmack mit Weinspenen / Wechholderbeern / Fsoyenholtz / Bast von Mittelholtz / daran Harz ist. Jedoch den vbelschmeckenden Wein ist vor aler Arzney noeder ablasse.

Wein als Käßwasser.

Sole jm also helfen / nim Honigschaum / wol in einer Pfann geröst / vñ ein halb pfund Pfersingern / die zu Pulser gestossen / darnach seiche sie mit Wein durch ein leinen Tuch / thu des Weins auch ein Becher voll darunter / geuß ins Faß / so gewint der Wein ein gute farh.

Ist ein Wein Wasserfarb / so henc̄te drey tag Saffran als dick als ein Ey darein / so bekompt er rechte Weinfarb.

Trüben Wein schön zu machen.

Henc̄te Brombeerlaub an einem Faden in den Wein / so wird er in kurzer zeit schön vnd klar.

Wein der nach Bech schmecket.

Thu

Vom Wein.

Thu in aus dem Faß in ein grossen Kübel/ oder ander Geschirr / das der geschmack daruon ausreichen möz / thu darnach Eppichkraut in ein rein leinen Tuch gewunden darein/ las es zween tag also stehen/darnach geuß den Wein wider in ein vngedichtes Faß. Wil es noch nicht helffen/ so sol man Salbey vnd Hopffen darein hengen. Also mag man auch Wein / der nach der Erden schmecket/ wider bringen.

Mancherley köstliche Wein von Kreutern / Specereyen vnd andern/zu machen vnd bereiten.

Holderwein.

Im Holderblät/ vnd brich sie ab von den Stengeln/ vnd derr sie auff einem sauberen Tuch in dem luffte/ vnd nicht in der Sonnen/ vnd hencf sie an den Luffte bis in den Herbst/ das sie nicht schimlicht werden / vnd thu süßen Most in ein Faß / vnd las in garen / vnd wann er in dem faß ist / so hencf die Blumen in das Faß / oder schütte sie darein / so wird der Wein wol schmeckend / vnd natürlich zu trincken als Maluasier/ oder Muscateller.

Sanct Johannes Wein.

Item / nim Sanct Johanneskraut / vnd stoß es in ein Faß / das es voll sey / vnd schüt Most darauff / vnd wann der Wein vergiert / so thu das Kraut heraus / vnd wasch es sauber / vnd las es dürr werden / vnd thu es in dem Wergen wider in eins

in eins / oder ander frisch Johannes Kraut / vnd fällt es wider mit anderm Wein.

Wie man guten Meht machen sol.

Item / nim ein maß Honig / zu sechs maß Wassers / vnd seud es bey dem Fewr / als wer es jung Rintfleisch / vnd dieweil es seud / so wirff je darein Rottdolben von roth Rosen / vnd scheum in rechte für sich dar / vñ das fewr sol hell brennen one Rauch / Vnd so er nun geseudt / so thu in ab / vnd las in wol erkalten / darzwischen so nim zu fünff viertheil Weht / den du gesotten hast / ein maß Honig / das thu in ein Kessel / vnd las es sieden ob einer glüt / vnd rür es für vnd für / bis er rote farb gewinnet / oder braun / darnach du die farb wilt haben / vnd nim des gesotten Wehts / vnd schüt in vnter das Honig / rür es wol / vnd schüt es alles vnter einander / darnach nim frische Lorber / die Heut haben / stoß sie / vnd henccks darein / vnd las in wol vberschlagen ehe du in in das Fäßlin thust / vnd wiltu in stercken mit gutem Gewürz / oder mit Hopffen / das magstu auch wol thun.

Wie man guten Claret machen sol.

Nim zu einem viertheil Wein ein achtmaß Honig / seud das Honig mit einer halben maß Weins / vnd scheume es wol / vnd thu es dann in einen anderen Wein / vnd nim ein lot Negelin / vnd ein lot Pariskörner / vnd zwey lot Zimets rinden / vnd ein lot Spicanardus / vnd ein lot Imber / vnd stoß es klein / vnd thu sie in den Wein / vnd laß sie stehen drey stundt / vnd geuß es denn auff den Sack / so hastu einen guten Claret

£

Ein

Vom Wein.

Ein Tranck für alle hitz.

Seude Ampffer ein grosse hand voll in ein maß was ser / las es erkalten / vnd trinckts / stillt alle hitz so von Fieber vnd Pestilenz komen.

Ein Brünseten Wein zu machen.

Item / nim drey oder vier schnitten gebrantes Brots / vnd thu das in ein secklin / vnd hencf es in den Wein ehe das er gieret / acht tag / so gewinnt er ein Brünseten geschmack / den jederman lobet.

Item / nim Weizen äschen / vnd thu die in ein Faß ge gen dem vierdten theil / vnd las den neuen Wein darauff / als lang bis er vergieret / dann las su ab in ein ander Faß / so hastu ein guten natürlichen Wein.

Item / nim einen Wechholdern stecken / von der spund ten bis auff den boden / behe den in einem Fehr / vnd zeuch die obersten Rinden ab / vnd thu su also warm in das Faß / las su darinnen / so wird er brünseten / vnd gar gut.

Gewürzte Wein.

Welcherley Würz du wilt stof gar wol / vnd etwan von Galgant / vnd als viel Zuckers als des andern Gewürz all ist / thus zusamen in ein rein leinen secklin / geuß den wein drein. Seich also drey oder vier mal die materi in secklin / bis der Wein die ganze krafft der Specerey in sich zeucht / behalt vnd vermach su darnach wol in einem Fehlin.

Zu gesundtheit des Leibs ein fast gu ter Wein.

Ochsen

Vom Wein.

xlili

Dschenzungenwurß von dem innern marck gereinigt / die Hälßen oder Belg von Senet/rote Rosen/Borrasgoblumen / Dschenzungenblumen / jedes ein pfunde/misch durch ein ander / henckes in einem Sack in ein halbfüderig Faß/Nim darzu frischen Krost/ thu das halb theil darzu/das ander theil von stundan gesotten / vnd verseumbt / darnach ins vorgehandt Faß gethan / das mit solchem Wein gefüllet werde. Vnd so er vergiert vnd geleutert / brauchet man in durch das jar vber.

Borrage Wein.

Ist gut für die Herssucht/ Teubung/Melancholey/ zittern des Hersen/ reinigt das Blut/ benimpt viel Fantassey/ für Grindt vnd Auffsaß. Mache in also/ thu drey pfund Borrage oder Borreisch in sieben oder acht pfund Krost/ seuds also in einander / bis es lauter wird / ersterckt das Gesichte.

Dschenzungen Wein.

Die Würß geseubert/ beyß es in Wein/ bis der Wein die krafft vnd geschmack der Würß empfehet. Dieser Wein sol streng getruncken werden. Er führet auch durch den Harn verbrennte Choleriche vnd Melancholische feuchtigkeit / reinigt das Hirn / von vergiftigung Melancholischer dempff. Bringet die Wänigen (welches aus erfahrung kundbar) zu iren vorigen sinnen vnd gesundheit.

Von gederrten Weinbeern.

Meertrubel drey pfunde / ausgescheltter wolgestof
L ii fener

Vom Wein.

fener Zimettrinden vier lot / seud in mit viel Rost / geußes darnach in ein Faß mit Rost. Er wird in zwölff tagen lauter / brauch in am meisten im Winter. Ist sonderlich gut alten vnd francken Leuten / Melancholicis vnd Slegmaticis / ringeret die Brust / stercket den Magen / Leber vnd Blut / widerstehet der seulung / vertreibet das vnwillen / Husten vnd seichen / macht natürlichen Stulgang / verzeret vberige Flüssigkeit / etc.

Rosmarin Wein.

Von Rosmarinblumen öle gemacht / ist der wirkung als der Balsam. Rosmarin Wein wird gemacht / wie ob berürt / von andern Weinen. Er ist gut zu alten kalten Siechtagen / sterckt Glieder vnd Adern / macht schön das Antlitz damit gewaschen / macht woltschmeckenden Atem / gut Zanfleisch / heilet den Krebs vnd Fistel / ist gut fürs Podagra.

Fenchel Wein.

Macht lauter Augen / erweckt vnkeuschheit / entlediget die Wassersucht vnd Aussatz / Husten vnd Lungen suchel / mehret die Milch / hilfft der Nieren Siechtagen / heilt die Blattern / reiniget der Frauen Kranckheit / öffnet die verstopffung des Willkes vnd Lebern.

Eniß Wein.

Eröffnet die verstopffung der innern weg / ist gut für das Grimmen / mehret den Frauen die Milch / mit Zucker gemengt / vertreibt Nieren weh.

Regelin

Vom Wein.

116

Regelin Wein.

In einem Seelein hendet man Regelin in ein Saß mie Woff. Der Wein ist truckener natur/ ist gut für das Keischen/alten faulen Husten/Sallendesuchen/kurzen Atem/sterket die dreyung.

Wein für den Husten.

Eißholck/Eniß vnd Benschelafft in Wein gelaßent/ also das das Eißholck zwisch gegen dem andern sey/ man sol es stets trincken.

Wermut Wein.

Wiewol er am versuchen herb ist/ ist er doch grosser krafft in Melancholicis. Wird aber also gemacht/ Das man grün oder dünn Wermut in den Wein hendet. Aber besser ist das man Wein durch Wermut seiche/ so lang/bis er den geschmack vnd krafft daruon empfahet. Man sol Honig vnd Zucker drein thun/ dardurch wird die krafft bas heraus gezogen. Der Wein ist gut für die Würm/schleim im Leib/ vnd heimlichen orten/ stercket sehr/ für die verstopffung des Milkes- vnd Lebern/ für die Gellsuche/ ist gut für wahnsinnigkeit/ widerbringet verlorne Sprach/ ist gut für Giffte/ leuert das Gesehe/ hilfft der Leber vnd Nagen/ erlediget den Harn/ reiniget der Strawen krankheit/ erlöset die grob feuchtigkeit im Bauch/ der dampff durch ein trechter in ohren gelassen/ widerbringet das gehör/ wann ein Bund damit gewaschen/ wechselt kein Sissel oder Faulfleisch darinnen/ heilet Nauden. So man neußt ehe man auff das Meer fahr/ so hilfft er für entwillung.

£ iij

Er

Vom Wein.

Er ist auch zu zeiten gut für die Pestilenz / in verwanz-
delung der stett / vnd heimsuchung der Krancken / böse Lufft
im Glensen zu brauchen. Bringt Schlass / heilt Geschwulst
vnd Glidsucht / im Hals gegurgelt / hilfft der Zungen Ge-
schwulst. Er hilfft zu viel andern Seuchen.

Augentrost Wein.

Augentrost / zu Latein Eufrasia / Thu das Kraut in
der Wein ist gut für vn sauberkeit der Augen / vnd tunkel-
heit des Gesichts / ob sie gleich von Natur Flegmatisch / vnd
feist sein. Ob aber der Wein zu viel starck were / so temperier
man in mit Fenchelwasser.

Allant Wein.

Allantwurzel in Latein Enula Campana / gewaschen
getrückt / schneid sie zu stücken / seud sie in newem Most
frisch von der Kellter in ein Kessel / oder newen Hafen / so
lang bis sich die Rinden irer Wurzel von dem innern stam-
men schelen lassen / vnd so es lauter wird / geuß in ein Faß
mit Most / vnd las vergeren. Also magstu auch mit den
Salbeyen thun / Dieser Wein ist gesund / so das Gedder
von kette er starret ist / für Brustweh / vnd den kalten Husten /
Nimpt hin Trawrigkeit vnd zorn / Stercke des Magens
Mund / reiniget die Brust / der Nieren vberflässigkeit durch
den Harn. Wein drey tag vber Allant gestanden / leutert das
Gesicht mercklich.

Salbey Wein.

Wird mancherley weiß gemacht / Etliche henccken Sal-
bey

Vom Wein.

105

bey in ein Feslin/ etliche sieden sie. Ist gut zu allem gebrochen des Zanfleisches/ Zantweh/ Zungen/ Gedder vnd Gliedern/ sterckt sie wider Paralysin/ vnd den Krampff/ Hilfft zu der Fallenden suchte/ vnd voraus in den sachen des Magens/ vnd der Mutter /dann es sind aderige stett.

Isopen Wein.

Verzehret vnd zeucht an sich/ man sol süßholz darzu thun. Solcher Wein gezimpt den Alten/ ist gut für den feuchten Husten/ Fallendsuchte/ vnd am meisten an den Kindern. Er trucknet vñ heilet heimliche ort darmit gewaschen/ macht klare stimm/ zimpt den Wasserfüchtigen.

Ein Wein/ der fürnemlich die Glieder sterckt/
vnd bey gesundheit behalt.

Vier lot weiß Imber/ ein lot Cardamomum/ ein lot Zimetinden/ ein quintin Mastix/ zwey lot Coriander/ ein halb lot rote Rosen/ ein pfund Honig oder Zucker/ ein viertheil einer maß gutes Weines/ solcher Wein sol also klar gemacht werden.

Von etlichen gewaltigen/ heimlichen/ verbor-
gen Künsten zu den Weinen /welche ein
Warteraum sein Zinde sollte lehren.

Item / man sol wissen vnd verstehen in dieser Kunst/ wie man den Wein ein ganzes Jar sol süß behalten/ der Wein werde dasselb jar sawer oder süß. Man sol nemen den Wein von der Press oder Kelttern/ vnd den in ein gros Faß giessen/ vnd sol denselbigen setzen lassen auff den boden/ vnd so er sich gesetzt/ sol er zu abzepffen von dem vnstat auff den boden/

Vom Wein.

boden/ein gute spann vber den boden/denselbigen abgezeyfften Wein sol er durch Heflin spen gieffen in ein Faß oder vier/ derselbig Wein wird also gereiniget / das er darnach kein vnfauberkeit mehr in jm hat/ die dem Wein möcht schaden. Mit diesem Wein magstu wol viel Wein süß machen. Nach deinem gutbedüncken / soltu gieffen des Weins in ein Faß eines andern groben Weins/ so wird der Wein mild vñ wolgeschmack/das sol man alles thun an heimlichen steten/das der heimlichkeit nicht jederman innen werd/vñd mus auch geschehen an kalten stetten/vñd kalten Gemachen. Mit solcher weiß behelt man den Wein mit aller seiner sterck vñd krafft süß als ein Weht/ das alles geschicht durch die Ger. Diese kunst ist wenig leuten wissend / vñd eines nutz halben ist sie tausent Galden werth / einem Weinschencken oder Verkeuffer.

Ein ander heimliche Kunst/ das man ein Wein viel löblicher/stercker vñd wolgeschmackter kan machen/
denn er von Natur ge.wachsen ist.

Item nim den besten Gebrantenwein/den du hast/ vñd thu drein die nachgeschriebene stück: Ein vierling Galgant/ drey lot Negelin/vier lot Imber/vier lot Zimetrinden/ zwey pfund Pfirsing kern/ein pfund Kirschkern/ das sol man alles in den Gebrantenwein thun/ darnach las es acht tag an einander stehen. Darnach soltu den Wein ableutern/vñd den Gebrantenwein in den abgeleuterten Wein gieffen in jglichen Faß/ nach deinem wolgefallen oder wolgeschmecken/ nach löblichem Geschmack/oder stark/auff das aller beste so du es prüffen magst / so hat der Wein für sein natürliche stercke!

stercke / vnd süß / auch mit ordnung der Kunst / doch nichts anders / denn als er gewachsen ist / mit seiner krafft süß vnd starck / sonder durch das Gemechte der natürlichen Kunst des einfaß der species / vnd starcken Weins / der den süßen natürlichen Weinen wird geben / als ein sonderlich stück vnd Arzney / durch erfindung der natürlichen Meister / mit viel vbung vnd versuchung / denn dieselben Meister haben deren ding natur / drum b sie sind komen in erkandtnus dieser vnd ander künsten.

Die dritte Kunst / welche mit den vorgeschriebenen / der Wirde halben wol vber ein kompt.

Item / diese Kunst ist auch wenig Meistern bewust. Mit dieser Kunst hat einer zu Venedig mehr denn zwölff tausent Ducaten vberkomen / darumb ist sie billich lieb zu haben / vnd in ehren zu halten / dem der willens ist sich zu nehren / vnd bald reich zu werden / als er wol mag durch die kunst darzu komen / darumb sol man Gott ehren / loben vnd danck sagen seiner Göttlichen gnad vnd gaben / die er den Menschen geben hat zu brauchen. Item / du solt nemen Wein / wie er von der Press komet / vnd gießen in die Faß / darinn er geren sol / vnd die Faß sol man ein spann wahn lassen / Dar nach sol er nemen ein guten gebrandten Wein / als von Muscateller / Maluaster / / Elsäßer oder Francken Wein / oder sonst von andern guten Weinen / dieselben sol er nemen vnd brennen auff das höhest / zwey oder drey / oder viermal / desselben nim ein Maß / / zwey oder drey in ein Faß / also / man sol nemen ein Bret in der mitt ein wenig ausgenomen / auff da oder Wein nicht abfließe / vnd dasselbig Bret sol er zum

W

Spunds

Vom Wein.

Spündten ein thun/das es den Wein kaum anrür/darnach sol man den Gebrantenwein auff das Bret giessen langsam/damit der Gebrantwein kein grossen fall thu auff den wein in das Faß/damit der Gebrantwein nur oben schwim auff dem andern Wein/vnd sich damit nit vermisch. Wenn er nun aller darein gegossen ist/ so viel du darein haben wilt/ so sol der Wein vnter dem Gebrantwein vntersich gesen/ dauon er denn die süsse nimpt/ vnd von dem Gebrantwein die stercke/ vnd viel mehr sterck/denn er sonst hat gehabt. Wolt er in aber stercker haben/so möcht er in thun mit den species als vorhin geschriben ist/ auch wie man mit ein Faß thut/ also mag man auch mit den andern thun/ so sie in einer größe sind. Diese kunst halt lieb mit den obgenantenn/ denn sie sind gros vnd heimlich/darzu eines sehr grossen nutztes vnd werdtts.

Ein ander frembd stück zu den Weinen.

Item / wie man ein Faß zurichten sol / das der Wein darinn nimmermehr kahn noch rot/werde. Für diese Kunst hat ein Bürger zu Eollen wollen geben hundert Galden.

Von rechtfertigung des Schwabels/das er der natur des Menschen nicht schedlich sey.

Item / man sol nemen Schwabel / vnd sol in zergehen lassen / vnd wenn er zergangen ist/ so geuß in in ein Wasser/ vnd darnach sol man in wider heraus nemen / vnd thun wie vor/ so wird er gereiniget von aller seiner schedlichkeit.

Item / man sol nemen weisse Violwurzel/ vnd sol die truckt

trucknen in ein Becken vber ein Fehr/ vnd darnach klein gestossen / vnd sieben durch ein Sib/ das Pulffer behalt in ein Büchslin/ darnach nim weissen Weyhrauch/ auch klein gestossen / vnd nim die Biolwursel/ vnd den Weyhrauch/ eins als viel als des andern / vnd misch durch einander / darnach nim drey Häflinspen / anderthalber span lang/ vnd zweyer finger breit / vnd zerlaß den Schwebel / vnd zeuch die spen dardurch/ vnd dieweil der Schwebel warm ist an den spenen/ so spreng das Pulffer darauff auff beide seiten / so seind die spen bereit zu brauchen wenn man wil.

Item / wenn man Faß damit wil bereiten/ so soltu das Faß vntersich keren / vnd solt die Spen anzünden / einen span nach dem anderen / vnd solt es in das Faß halten / als lang vnd viel / bis er verbrenndt / darnach aber einen andern/ thu dem dritten auch also / darnach verstopff das Faß woll/ damit kein rauch heraus mag/ vnd richt es auff/ vnd laß knasstern. Vnd wiltu/ so magstu all die Faß bereiten/ in Herbst schicken / oder daheimen wein darein thun/ so wird der Weitt darinn nimmer kahn oder rotfarb / vnd bleibet allezeit weiß vnd frisch / vnd wird nimmer weich oder zche / man führ in vber Land/ oder las in ligen.

Das ein Weitt nicht kahnig werde.

Item / nim Borros / klein gestossen/ vnd in den Weitt geworffen/ oder drey hand voll Sals/ wol gebrenndt in einer Pfannen/ in den Weitt gethan vnd zugespändt / vnd vber acht tag abgelassen/ ist bewert.

Wann ein Weitt kahnig ist worden/ wie man im helfen sol.

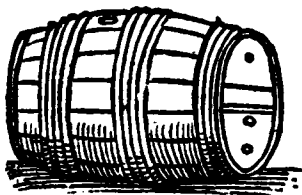
W. ij

Item

Vom Wein.

Item/ nim ein hand voll Salz/ darnach das Faß gros ist / vnd las das auff das aller heissest werden / das es ganz glüend ist / vnd thu das zum spunde hinein / vnd spünds zu / vnd las es durch einander arbeiten / vnd schadt dem Wein nichts / aber du mußt in ablassen / das magstu thun wenn du wilt / Ist auch gut für das auffsteigen der Wein.

Vom Essig.



Wie man guten Essig machen sol.

Weman Essig machen sol / nach der menig auff sieben / acht / neun Fuder / oder mehr / welche Kunst aus der Philosophia kompt. Item man sol nemen ein Eichen Feslin / vnd anderley / vnd das es sey wie ein halbe Thunnen / vnd thu darein auff den vierdeen theil guten Essig / vnd spündt das Faß im Sommer zu / vnd lege es in den weg / da die Leut am aller meisten wandeln / damit mans weiblich mit den füßen hin vnd her welger vnd stoß / das sol sieben wochen also geschehen / darnach spündt mans auff / vnd leg es auff ein läger in den Schupff / das es nicht dar auff regne / darnach was man darein füllen wil / es sey Wein oder

oder Bier / das sol man scheumen am sieden / darnach das darcin giessen / als viel du prüffest / das der Essig noch sawr genug sey / das er mög arbeiten in die Materi die man darcin gestossen hat. Geußt man zu viel darcin / so verdirbet er / vnd las in also arbeiten / so bleibt er gut. Hie ist auch zu mercken / das man ein zwerch hand von dem boden ein Zapffenloch born sol / oben an beiden örten / alles deshalben / das es mög Luft haben / denn der Essig wird aus dem zerrütteten Luft / aber der spunde sol oben gedeckt sein mit einem Stein / auch sol man haben ein rürholz / das da gehet bis an den grunde des Faß / vnd alle tage drey oder vier mal rüren / vnd wider mit dem Stein zu decken / damit nichts vnrains darcin fall. Item / wenn das Feslin voll ist worden / so geußt man den Essig in ein gros Faß / vnd leßet noch ein maß oder zwölff in dem Feslin / dem grossen Faß soltu auch Zapffensöcher ein machen / vnd thu mit demselbigen wie mit dem vorigen ist geschehen / vnd mit dem kleinen nachfolgend / wie mit dem grossen.

Item / du solt hie mercken / das du in das Faß solt thun / Sawrteig / gemengt mit gestossenem Pfeffer als ein Faust / vnd Honig auch darunter ein löffel voll / das wird sehr bald sawr. Item / wenn das gros Faß ist voll worden / so geuß das halb theil in ein ander Faß / das so gros sey / vnd thu in als ler maß wie vor / so magstu als viel Essig machen / als viel du wilt / Auch mag er nimmer verderben wenn du in also füllest / Wenn er aber vberfüllet were / so mag er nicht arbeiten / Desgleichen wenn man in nicht fülle / so verzert er sich in in selber / vnd wird zu nicht. Diß ist ein Kunst / damit sich einer in einer grossen Stadt wol ernehren mag / wenn einer

W ij mag

Vom Essig.

mag Essig machen aus faulem vnd seigerm Wein oder Bier / das man sonst auff die gassen schüttet / das ist hieher alles gut. Auch ist zu wissen / so du nicht magst haben Wein zu füllen oder Bier / so geuß Regenwasser darein vngesotten / aber doch gewermet / das macht auch Essig / man mus aber nicht so viel darein giessen des Wassers als des Weins oder Biers. Hiemit genug von künstlichem Essig geschriben.

Ein ander Kunst wie man guten Essig sol machen.

Item / so press vnzeitige Weinbeer aus / vnd seiche sie schön / vnd schüt andern Essig darunter / vnd so der drey tag gestehet / so seiche in von dem läger / das thu off / so hastu guten Essig zu aller zeit.

Wie man Essig aus Bier machen sol.

Item / nim Bier vnd seuds / vnd wann es kalt wird / so leg Sawrteig darein / vnd geröst oder gebrende Erbsen / so wird es behend guter Essig.

Item / wirff in die Bütten / so es gieret / dreisichen Weizenkörner / vnd Rinden von rocken Brot / vnd ein wenig Mirrha / so wird aus dem Bier Essig.

Item / nim vier Maß Wassers / vnd ein quinetlin Honig / vnd ein Maß Weins / vnd seude es wol / vnd thu es in ein Feslin / so wird es bald sawr.

Ein ander Kunst Essig zu machen.

Item / nim gros Nuffbaumenwurzel / vnd thu die in den Wein / so wird sehr guter Essig daraus / seud Wein in
Küpfen

Vom Essig

I

Küpferey oder Messinern geschirrt/ vnd scheume den Wein ehe das er sich gesehet/ so wird sehr guter Essig daraus.

Item/ nim Gersten/ röst sie in einer Pfannen/ das sie feht schwarz wil werden/ vnd thu sie in Wein/ so hast du in zweyen tagen guten Essig. Oder nim ein crust Rockenbrot/ geröstet in einer Messinen Pfannen/ vnd las es nicht gar siedend werden/ vnd thu denselbigen Wein in einen Krug/ so hastu in dreyen oder vier tagen guten Essig.

**Essig zu machen/ das in einer bey sich
mag tragen.**

Item/ nim Weinstein/ vnd leg den neun oder zehen tag in ein guten Essig/ darnach wann du in heraus hast gethan/ so derr in an der Sonnen/ vnd wann er wol darr ist/ so leg in wider zehen tag in guten Essig/ darnach trüekne in aber/ vnd stoß in gar klein zu Mehl/ vnd thu ein wenig in ein Glas voll Wein/ so hastu guten Essig.

Wann man gederrte Merrettichwurkeln puluert/ siert/ in Essig thut/ macht in bald scharff.

Ein ander Kunst guten Essig zu machen.

Item/ nim gar ein dürres Faß/ vnd las es wol binden vnd bereiten/ vnd nim darnach ein halbe Maß gutes Besbrantesweins/ schüt in in das Faß/ vnd schlahe das Faß zu/ vnd welse das gar wol hin vnd her/ bis der Gebrendtwein darein gehet/ vnd so es vngeschrlich ein tag/ zween oder drey an der Sonnen gelegt ist/ so schüt als dann ein Maß Essigs auch darein/ so dann derselbig auch ein Tag oder zween darinnen gewesen ist/ als dann nim den abkommenden Essig/

Vom Essig.

sig / seud in in einem Messinen Geschirr / verscheum in sauber / vnd thu in gleich also warm in das Faß / vnd nim zu ein sechs Eimerigen Feslin ein vierdling von einem pfunde schwerer Bertram / zerschlag die Wurzel / vnd binds an ein schnur / vnd hencf es auff das halb theil ins Faß / vnd bor in den fördern Boden oben ein loch eines Daumens gros / das selbig loch soltu für vnd für offen lassen / Desgleichen oben in den spunden / nur mit einem hollen Siegel verdecken / damit der Essig lufft hab / vnd las dich nicht irren das an den enden da der lufft hingehet / viel kleiner Wäcklin sitzen / es ist ein zeichen das der Essig gerecht wird / man sol auch allzeit das Faß vmb ein Ahm / oder halb / wahn lassen.

Guten Essig zu machen.

Item / back sawr Urhab in einem Backofen / vnd lege es in warmen Wein / vnd vermache den Spundt / so hastu guten Essig zu allen dingen.

Essig starck zu machen.

Item / leg oder hencf sawr Urhab in ein bösen oder schwachen Essig / er wird starck / vnd set in hinder den Ofen / oder zu der werm wo hin du wilt.

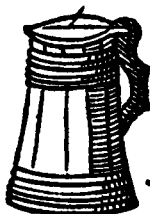
Roten Essig zu machen.

Item / las den Essig ein nacht oder drey vber Klappersrosen / oder Graßblumen stehen / vnd schütt den Essig ab / so ist er schön rot / du magst von Kornblumen blau / oder von Lauendel / Rosenmarin / vnd dergleichen wol geschmackten Essig machen.

Vom

Vom Bier.
Vom Bier.

6



Wie man gut Bier machen sol vnd behalten.

Wenn sich ein Bier verfert hat/so nim heiß Gerstenc
brot aus dem Ofen/ vnd brichs von einander/ vnd
lege es auff den Spundten/ vnd das offt/ bis es w
derkompt.

Wann man ein Bier fähret das es trüb
ist worden.

Item/ man sol nemen ein hand voll gutes gebrendtes
Salz/ vnd das mengen mit Wasser/ ein maß oder zwo/ vnd
in das Faß giessen/ vnd ober nacht ruhen lassen/ so wird es
darnach feimen/ das es lustig wird zu trincken.

Item/ das magstu auch einem Wein thun/ ehe man in
anzepffe.

Wie man Bier sol machen / das es liebs
lich zu trincken sey.

Item/ henck darein ein halb pfund rot Benedictens
wurzeln mit wilder Salbey.

Wann ein Bier saur wer worden auff
dem Büttich/ oder sonst.

Item

Item

Vom Essig.

Item / nim ein hand voll Sals oder zwo / vnd so viel
Aschen / vnd ein Maß oder drey Wasser / vnd las darunter
rären / vnd bald ein Tuch mit einem Spunde dafür / sonst
lieff es alles heraus / vnd las also versausen.

Ein ander Kunst.

Item / nim Habern mit dem Stro / wann der Haber
ist in der gilb / so nim vnd schneid büschlin / vnd henc es dare
rein / so stöß das Bier wider auff / vnd thut wie ein Bier / das
noch jung ist.

Wie man ein Bier in der Bräu sol scharff vnd wolriechend machen.

Item / nim ein stück Harz / vnd wann man den Hopf-
fen seud / so wirff es in den Hopffen / vnd las damit sieden / so
wirds frisch / vnd wolgeschmack.

Das ein Bier im Sommer oder in der Fasten ensend / oder sawr werde.

Item / nim Rpen / vnd schneid spenlin daruon einer
Spann lang / vnd eines fingers breit / vnd wirff sie auff das
Bier / dieweil es noch gang warm ist / das benimpt in das
Sommerenken / vnd ist ein seltsame wunderbarliche kunst.

Wie man ein Bier sol wolgeschmack machen wie ein Wein / vnd auch gang natürlich zu trincken.

In solcher gestalt / ist es lauter / so wird es wie ein Wein /
als die Hamburgischen vnd Holendischen Bier seind / das
ist gar ein besonder tranck / vnd schmecket wol / vnd man mag
es auch ein Fürsten zu ehren schencken / vnd im Sommer ist
es sonderlich gut vnd gesund zu trincken / vnd gesünder denn
der Wein.

Item /

Item / man sol nemen ein Beerweinfasß/daruon man geschendet hat / darauff das Bier bald schütten / so nimmet das Bier den geschmack des Weins von den Beeren an sich/ vnd wird schön vñ lauter. Diese kunst ist in ehren zu halten/ denn der Authör dis Büchtlins hat die warheit selber erfahren/ vnd ein gansen Imbiß solch Bier für Wein getruncken.

Item / auch ist ein gewisse Kunst ein Bier oder Wein frisch zu behalten / bis auff die letzte Randt / wann man das Fasß mit dem Bier gefüllet hat / darnach Hopffen darein thut / vnd auff den Boden setzt / so schwimbt der Hopffen auff/vnd man mus oben in dem Boden ein Lufftloch lassen/ wann man daraus zepffen oder lassen wil.

Wie man Bier zu Sommerszeiten/ wann man es ausschenden wil/ sol bewaren/ das es nicht abfall/oder sich verter/ wie lang man daraus trincket / oder daruon schendet.

Item / nim ein frisch Ey / das an demselbigen tag / so man das Bier wil anstechen / geleet ist worden / vnd las es in das Bierfasß / darnach nim Leimen / vnd mache den spunt wol zu / vnd dieweil ein tropffen Bier in dem Fasß ist / so wird es nicht sawr.

Das ein Bier nicht sawr werde / ein nützlich Stück.

Item / so henc Centaurien vnd Bertram darein / die zwey Kreuter verhüten allen zufall. Du magst auch Lorber darein thun / gibe jm ein köstlichen geschmack.

Wie man frisch Bier sol machen.

Item / nim Büchenasschen klein gestossen / so offt ein Eymer Bier / so offt ein Hand voll Asschen / den mache dick

R ij mit

Vom Bier.

mit dem Bier / wie ein Drey / darnach geuß es in das Faß
mit dem Bier / rür es wol / vnd las es darnach ruhen / so ist
vnd wird es gar frisch.

Wie man ein Bier schön lieblich vnd klar sol machen.

Item nim Sals vnd Bierhesen von demselben Bier/
das du bereiten wilt / schlage vnd rür es wol durch einans
der / vnd so das nun geschehen ist / so laß des Biers aus dem
Faß drein ein schoß / auch wol vnter einander / vnd schüts in
das Bier / vnd rüre es wol durch einander / darnach laß ru
hen / vnd füll das Faß wol / doch mus es im eingiessen ein
wenig lehr sein / das man es mög rüren / vnd etlich thun halb
so viel Alaun zum Sals / mercke es ist gnug ein viertheil
mit dem Sals gemischet / ein quarten zu ein ganzen Fuder
Bier / wann man jm mehr thut / so ist zu viel / also wird es
schön / vnd zu trincken wie ein Schweiniger Bier.

Wie man grob vnd sawr Bier gut vnd löstig zu trincken sol machen.

Item / zerstoß Weizen / vnd vermeng in mit Hesen von
demselbigem Bier / vnd schüts in das Faß / oder henck den zers
stoffenen Weizen mitten in das Faß / es wird süß.

Item / nim Hopffen / vnd drey Eyer zu einem Fuder /
klopff es in einander mit gutem Bier / geuß in das Faß / das
Bier wird lustig zu trincken so es gieret.

Wann ein Bier nach dem Faß stinckt.

Item / nim ein Bündtel von fünf vnd dreissig Weiss
körnern / hencks ins Faß / vnd das Bier wird wolgeschmack
zu trincken.

Item

Vom Bier.

liij

Item / nim Keyfall / ist ein Kraut / Wecholderbeer / vnd des heiligen Geisteswursel / Benediceten die rote / eins so viel als des andern / vnd vier frische oder harte Eyer / vnd hencks oder legs in das Bierfass.

Wie man Bier besser oder frischer machen sol.

Item / nim als manche hand voll Birckenassche / als mancher Eimer Bier du hast / vnd das sie klein geraden sey / vnd rür des Biers vnter die Assch / als dick als ein Ruß / vnd thus widerumb in das Fass / so wird ein dickes Bier daraus / vnd frisch.

Welches Bier saur toll werden.

Item / nim Asschen von Beyfuß / zu einem Eimer ein halbe hand voll / vnd so viel Büchenasschen / vermischs wol in einander mit Bier / als ein Ruß / vnd der Mixtur geuß in ein gang Fuder Bier / anderhalben Quarten / vnd rüre es wol mit einem Besem / las darnach ruhen / so wird er gang lustig zu trincken.

Das sich ein Bier nicht verker.

Item / nim Lindenbletter / Rußbletter / Beyfuß gleich / vnd halb so viel Vermut / vnd hencks in das Bier.

Item / etliche legen schöne weisse Kisting daren / aus einem fließenden Wasser.

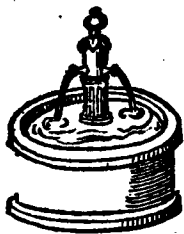
Vom Wasser.

Von Art / Natur vnd Eigenschafft
des Wassers.

R iij

Dies

Vom Wasser.



Wieweil man in der Küchen kein wasser entziehen kan / habe ich nicht vns angezeigt der Art / Natur vnd Eigenschaften des Wassers können für vber gehen / Denn sonder Wasser / Wein vnd Essig / keine Küche erhalten kan werden. Aber durch dreyerley art vnd sinnigkeit das Wasser erkandt wird / als nemlich am gesicht / geschmack vnd geruch. Dem gesicht nach sol es lauter / klar / vnd durchsichtig sein / dem geschmack nach / lieblich / nicht faules / sumpffiges Geruchs / Darumb alle die Wasser / welche ein saueren / scharffen / verfälschten geschmack haben / als von Schwebel vnd Nitro / sein schedlich vnd vngesund zu natürlichen trencken zu gebrauchen. Man sol warnemen der Brunnquellen / das sie sich gegen Aufgang erstrecken / auch durch ein sauerer Erdrich sich außspreiten / leichtlich zu wermen vnd keltten / vnd im Sommer kalt / im Winter wermlich. Das Regenwasser ist am leichtsten / darnach das Brunnwasser / vnd dann das aus fließenden Bächen / vnd zum letzten aus verdumpfften stehenden wassern / vnd das aller schwerst ist aus geschmolzen Schneewasser / Sumpffpfülen vnd Bächen. Derhalben hab achtung / was du für Wasser solt in der Küchen brauchen / auch Bier daraus zu machen / vñ dergleichen. Alle Wasser sein von Natur kalt vnd feucht / Vnd welcher Wasser noch kelter haben wil / sol es sieden / vnd wider kälten / das ist das aller kelttest wasser. Darumb hab ich dir diese Natur / Art vñ eigenschaft des wassers nit können verhalten.

Von Confect / Conseruen / vnd Einbickungen.

Wie

Wie der Zucker Clarificiert / vnd gereiniget
sol werden/ welcher zu allen Einbeykuns
gen gebraucht wird.



Der Zucker wechset in Rohren/ welch zerknitschet vnd
viel mal gesotten/ in solche Kloss oder Hut gegossen/
wie sie zu vns gebracht werden. Ist warmer vnd
feuchter Natur weil er noch frisch ist/ je elter er ist/ je hitziger
er wird / vnd dem Haupte schädlich. Mich wil bedüncken das
der hochgelehrte vnd berühmte Actuarius der erst gewesen/
der Zucker für den Honig zu der Arzney gebraucht habe
in allerley Confecten/ Conseruen / vnd Einmachung/ dies
weil der Zucker etwa lieblicher vnd anmütiger ist denn der
Honig/ vergleichtet sich in vielen stücken der natur des Ho-
nigs/ er erweicht den Bauch/ reinigt die Brust/ Nieren vnd
Blasen. Der eltest ist der best / allein das dieser dem Haupte
schadet/ wiewol der Geschmack oder Rauch des Zuckers/ das
Haupte eusserlich in sich gezogen/ reinigt / vnd die flüss stille/
sol allzeit vor geleutert vnd Clarificiert werden/ wie man
auch den Honig leutert/ ehe das man in braucht zu einigem
Confect/ Conseruen/ oder Einmachung mit Eyerklar/ also
das auff drey pfundt Zucker/ fünff oder sechs Eyerklar ge-
nomen werden/ nach dem der Zucker fast vnrein oder gut vñ
schön ist. Diese Eyerklar sollen in einem reinen Becken mit
Wasser

Von Confect/Conseruen/

Wasser wol erschwungen vnd geschlagen werden/mit weissen geschabnen rütlin / wie ein besemlin zusamen gebunden/ das sich die Eyerklar in lustigen weissen schaum begeben/ welcher schaum auff den warmen zerlasnen Zucker sol geschlagen werden/ vnd auff das Fiewr gesetzt/ von guten Kolen die nit riechen/siedt lassen/das der schaum alle vnreinigkeit an sich ziehe / denn durch wüllen tücher darzu bereit/ gesiegen / vnd nachmals zu rechter dicker eines Syrops gesetzt/welchs auff einem kalten Eisen/Warmelstein / oder beidsen von einem Messinen Mörsser mag probiret werden/ein tröpfflin darauff fallen lassen / wann es bey einander bleibet vnd nicht zerflusst / oder vnter den fingern ein wenig zehet vnd kleberig wird. Aller gebackten Zucker mit Specerey/ krefftiget den Magen. Zucker ist gut dem Magen Brust/ dem Gedärm/Nieren vnd Blasen. Zucker senfftiget vnd benimmt des leibs geschwulst/den in der kost oder sonst genäht. Zucker ist an krafft warm vñ feucht / aber der weiß Zucker ist besser vnd löblicher / dann der gelbfarb/ vnd ist kelter/ er ist gut wider der Brust schmerzen / vnd hilfft für den Durst/ vnd macht feucht die dürre Brust.

Vom Honig zu leutern vnd bereiten.



D Er Honig der in der Arzney oder in der Küchen gebrauchet wird / sol wol geleutert vnd verscheumet werden/ auff diese weise / nim den Honig / thu in in einem Messinen oder Kuppferen kessel/ thu halb so viel wassers dran/vnd las wol durch einander sieden auff ein Kolfewrlin / verscheum es so lang/ bis das Wasser eingeseudt/ vnd schlag in darnach in ein rein wüllen Tuch. Grüß

Grünen Zimber einzumachen.



Im den besten / schönesten / weissen
 Zimber / den du haben magst / hettestu
 aber keinen weissen / so wasch die rote
 farb / darmit der gemeine Man betrogen
 wird / herab / so viel du wilt / mache dir ein
 sehr gute scharffe Laug von Trüsenasschen / die schütt vber
 den Zimber / vnd las ju wol erweichen / bis sich die oberst haut
 ergibt / die schel denn sauber herab / vnd reinig den Zimber
 wol von allen zäserlin / vnd geuß frische Laug darüber / vnd
 las stehen / so lang bis der Zimber weich gnug wird / ist die
 Laug scharff / so geschichts deffer ehe / hab aber gute acht / das
 er nit zu weich werd / vnd all sein krafft verlier / denn wer er
 gar verderbt / darumb mustu sein vleissig warten / offte ein
 zehen / zwo oder drey von einander schneiden / vnd besehen / ob
 es durchweicht ist / wenn er denn recht / vnd nach deinem gut
 düncken wol durchweicht ist / solt du mit einem fast dünnen
 Schreibmesserlin / als klein vnd dünn du es gehalten magst /
 die harten aderlin innwendig in dem Zimber durchstechen
 vnd abschneiden / so wird der Zimber fein mürb. Wenn er
 denn also gebeyt ist / vnd durchstochen / so geuß die Laug ab /
 vnd wasche den Zimber wol mit frischem Wasser / das sich
 die Laug wol abspül / vnd heraus gezogen werd / magst ju
 auch wol vber nacht in solchem frischen wasser ligen lassen /
 vnd auff den morgen aber sauber waschen / doch gemächlich /
 das die durchstochenen Zeen nicht gebrochen werden / das
 mag zween oder drey tag gethan werden / so lang / bis man
 sihet / das sich die Laug gar ab gespült vnd gar heraus gezo-
 gen

Von Confect/ Conseruen/

gen / vnd das Wasser nicht mehr glatt ist nach der Laugen. Magst in auch also trüchnen auff hârin Sieben / wann er dann gnug getrüchnet ist / so mache ein Syrop von Zucker / oder Honig / oder halb Honig / vnd halber Zucker nach deinem gefallen / den geuß vber den Imber / zeuhet er dann etwas feuchtigkeit an sich von dem Imber / vnd wird zu dünn / so must in widerumb herab schütten / vnd noch ein mal lassen sieden / vnd so lang bis das er recht vnd dick gnug wird. Solcher eingebeyster Imber ist fast gut vnd nützlich zu allen Gebresten vnd Kranckheiten des Leibs / von kalten Watern erwachsen. Dieser Imber mag in einem Zinnen vnd verglasurten Geschirr lang zeit gut behalten werden / in den Hölznen Feslin derret er zu schnell aus.

Wie der Calmus eingebeyst sol werden.



Wann du Calmus einmachen wilt / so erlies die frischesten wurzeln / die du haben magst / vnd feud sie in einem frischen Wasser vber ein Kolfewrlin / so lang / bis im der starck geschmack / vnd die bitterkeit vergehet / als dann mit einem gar scharffen vñ woltschneidenden messerlin gereiniget / geschabt / vnd beschnitten / vnd in klein stücklin / nach deinem gefallen / lang oder kurz / geschnitten vnd zerspalten / vnd mit gutem frischen Wasser noch ein wall darüber gehen lassen / als dann auff einem hârin Sib wol getrüchnet / wie von dem Imber gesaget ist / vnd den Syrop von Honig oder Zucker / oder halb Honig vnd Zucker / gleichermasß vnd gestalt / wie von dem Imber gesaget ist / darüber gossen /

vnd Einbeykungen.

fol

fen/ zeucht er dann die feuchtigkeit an sich/ so magstu es wol mit einander bas sieden. Dieser Calmus wie oben erzelt ist/ mag zu vielen Kranckheiten gebraucht werden/ sonderlich zu einem bösen vnderwigen Magen. Ist auch gut/ zu morgens gessen / für bösen/ vergiffen/ Pestilenzischen Luft/ macht ein guten vnd wolgeschmackten Athem / treibet den Harn/ vnd heilet allerley mangel der Blasen vnd Nieren/ zerbricht den stein / treibe den Weibern iren Blumen. Werden nüchtern nisset/ dem macht er ein guten demwenden Magen/ vnd behät den Menschen vorm Fieber/die vollen Zapffen haben den brauch gewöhnlich / wenn sie abends zu viel getruncken haben/ so essen sie Morgens gebeyßten Calmus/ ist inen ein gut Arzney/ vnd erwermung des erkalten Magens/ Ist auch sonderlich gut für böse Wasser/die mancher im wandern vnd reysen trincken mus. Der weis an der farb ist der best/weret drey jar vnuerfert an seiner Natur.

Wie man Muscatnüz einbeyken vnd einmachen sol.



M Im von den aller schweresten frischesten vnd ganckesten Muscaten (denn die faulen durren vnd verschrumpffenen sein hieher gar vntüglich) die man habt mag / beyß dieselben in einer scharpffen Laugen von Weidaschen oder Trüsenaschen/ so lang bis sie durchaus erweicht / mild vnd lind werden / Muß aber gute sorge haben / das sie nicht gar verweßert / iren guten Geruch vnd
D ij geschmack

Von Confect/Conseruen/

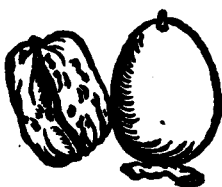
geschmack verlieren / wie auch von dem Imber gesaget ist. Wenn sie nun nach deinem gefallen gebeyset / mildvnd weich worden seind/so nim sie aus der Laug/schabe das ober weiß Heutlin herab / wasch sie mit reinem Wasser/vnd wasser sie als lang/bis die laug gar daraus gezogen wird/ truckne sie denn wol auff einem härin Sib / mach einen starken dicken Syrop von Zucker / den geuß darüber / zeucht denn der Zucker etwas feuchtigkeit an sich / so geuß den Syrop widerumb herab / vnd las in das sieden/geuß in denn widerumb darüber / so lang / bis er in rechter dick bleibt / vnd nicht wesserig werde. Diese eingemachet Muscatnuß des morgens gar nüchtern / desgleichen zu abends gessen / trucknet die böse vbrige feuchtigkeit / erwärmt den Magen vnd innerliche glieder / öffnet die Leber / sterckt vnd krefftiget sie / macht gut vnd rein Geblüt/vertreibet den bösen stinkenden Atem/leget auch vnd stillt die Geschwellung vnd zunemen des Milches / Ist aber in sonderheit gut allen langwirigen Krankheiten der Leber / aber schade der Lungen.

Bibenellenwurzeln einzumachen.

Imb der besten / feirsten vnd geschlachtesten Wurzeln / die du gehalten magst / schneid sie in stücklin als so gros / oder so lang du sie haben wilt / spalte sie von einander / leg sie denn in frisch wasser zu beyßen / oder magst sie auch wol ein wenig sieden lassen / bis sie gar lind vnd mürb werden / in aller weiß vnd gestalt / wie von dem Calmus gesaget ist / wenn sie mild genug sind / so truckne sie wol / vnd mach denn ein Syrop mit Honig oder Zucker drüber / las es mit einander sieden / so lang das der Syrop ein rechte dick

dieß empfahet / wie es denn obgemelt klerlich angezeigt ist.
Diese eingemachte oder eingebeystete Bibenellen Wurzel
mag genüßet oder gebrauchet werden wider alle Pestilens-
sische Lüffte / reinigt die Blasz vnd Nieren zermalet den stein/
vnd ist gut wer ein vndäwigen schleumigen Dragen hat.

Welsche Nuß einzumachen.



Welsche Nuß die sollen abgebro-
chen werden / vmb S. Johannis
tag / the das sie innwendig hart /
vnd schalen gewinnen / mit einem har-
ten spizigen Holz durch löchert / vnd
creuzweiß durchgestochen werden. Et

liche schelen sie vor / vnd denn in ein frisch wasser geleg / auff
neun oder zehen tag / dasselbige Wasser sol des tages ein mal
oder zwey erfrischet werden / so lang / bis die Nuß iren herben
geschmack verlieren / vnd inen die bitterkeit vergangen ist /
vnd denn in einen Kessel gethan / vnd gemechlich gesotten /
bis sie mürb vnd lind genug werden. Ist aber sonderlich
acht zu haben / das sie nicht zu lang sieden / vnd gar zu einem
Wuß werden / truckene sie denn wol auff einem Sib / als offe
gemeldet ist / vnd bestecke sie mit Zimmet / Negelin / vnd zers-
schnitten eingemachten Pomerangen schölffen / mach ein
Sprop darzu von Honig oder Zucker / las in wol zu rechter
dicke sieden. Wenn du in abgehbest vom dem Fewr / so leg
die besteckten Nuß darein / las erkalten / vnd beschwer sie / das
sie nicht embor schwimmen. Zeucht denn der Sprop etwas
feuchtigkeit an sich / so las senfftiglich ob ein linden kolfewr
sieden / bis der Sprop etwas dick genug werde. Etliche bes-

Von Confect/Conseruen

strecken die Nüß nicht/vermischen aber gut gewürk/ als Zimmet/ Imber/ Negelin/ Muscatnüß/ Galgen/ Cardamönlin vnd Cubeben / rein gestossen vnter den warmen Honig/vnd lege 3re Nüß darein/ist nicht ein böse meinung. Diese eingemachte Nüß stercken vnd erwärmen den Magen sehr hefftiglich.

Quitten/ Nespelen vnd Schlehcn einzumachen.

Quitten / Nespeln vnd Schlehcn werden also eingemacht / nim die aller besten schönsten vnd zeitigsten Quitten / denn die vnzeitigen haben die art / das sie in dem Zucker oder honig verschrumpffen/eingehen/vnd also so hart werden / das sie niemand nützen oder brauchen mag/ darumb sol man die aller zeitigsten nemen/ nicht frisch von dem Baum/ sondern die ein wenig gelegen seind / ein jede Quitt in vier/ sechs / oder mehr theil zerschneiden/nach dem vnd sie gros ist / wol ausgeschnitten / was steinig darinn ist/ vmb den kernen herumb / vnd wenn sie also bereit seind/ mie hölzlin in einen hafen verspreissen/ das sie nicht heraus fallen mögen / vnd ein solchen hafen mit Quitten auff einander/der ein wenig weiter sey/ober stürzen/den vndersten halb voll siedend Wassers füllen / vnd auff ein Dreyfuß stellen/ ein gut Kolfewr das nicht riech / darunter machen/vnd also das Wasser wol sieden lassen / so werden die Quitten im obersten hafen verspreist/ ganz weich vnd mild / vnd niche als wessericht vnd kettsch / als wenn sie in schlechtem Wasser gesotten werden. Diese Quitten auff einem Härin Sib ein wenig getrucknet/ werden mit Zimmet/Negelin vnd ander

Vnd Einbeyhungen.

Will

der Gewürz / klein geschnitten / besteckt / vnd in gutem verschaumptem Honig / der zu rechter dicke gesotten ist / eingesmacht. Etliche lassen mit dem Honig auff eine Maß ein quärtlin gesottenen wein zusammen sieden zu einem Syrop / der wird fast lieblich / pflegen auch rohe Nespeln vnd wolzeitige Schlehen mit den Quitten durch einander zu machen / gibt gar ein lieblich Confect. Aber in etlichen Küchen werden die Quitten zerschnitten / vnd von den steinlin gereinigt / verdempfft / vnd die einem Syrop mit Clarificiertem Zucker bereit / eingemacht / dem Magen vnd der dewung fast gut ist.

Es sol gar vleissig wargenomen werden / das die Quitten recht vnd vollkomenlich zeitig sein / sonst verharten sie sich als sehr / wie obgemelt ist / das sie vntüglich werden / vnd sie niemands nützen oder gebrauchen kan.

ZuckerRosat / oder Conseruen von Rosen zu machen.

Imb der roten Purpurfarben Rosen / die solt du abbrechen / wenn der Himmel schön / klar vnd hell ist / des morgens / wenn sie von der Sonnen getrocknet sind von dem thaw / schneid sie darnach mit einem Scherlin ab / also / das das weiß büßlin vnden am blettlin daruon komme / vnd denn so hack sie fast klein auff einem sauberen Hackbret / mit einem darzu bereiten Messer / das sie gar zu Ruß werden / denn so vermisch darunter zu einem Pfunde dieser zerschnittenen oder zerhacketen Rosen / zwey pfunde reinen gestoffenen Zucker / thu es in ein Glas / vnd henc es an die Sonnen / dieser Zucker Rosat ist ganz nützlich zu dem schwachen

Von Confect/ Conseruen

schwachen vnd dāwigen Magen von vbriger Gallen / denn er stillet vnd benimpt ire scherffe / Er stillt auch den Bauchfluß vnd die rote Ruhr / stercket vnd krefftiget das Herz / Hirn / vnd alle innerliche Glieder / mag auch denen mit frischem Rosenwasser geben werden / die in hitzigen Fiebern liegen / wo ihnen der Leib nicht verstopft wer / denn er lescht die hitz krefftiglich / mildert vnd befeucht die Zungen vnd Nelen in allen hitzigen Krankheiten.

Violen Zucker/oder Conserua zu machen.

Diese Conserua oder Violzucker wird eben auff diese weisß vnd art bereit / wie von den Rosen gesagt ist / also / das man nem Merken Violen / in der besten Blühe / so sie noch wolriechen / vnd dieselbigen von stilen abpflückt / von dem grünen büßlin auff einem Hackbret darzu bereit / wie oben auch gemeldet ist / klein gehackt / vnd auff ein pfundt der Violen sollen zwey pfundt Zuckers genommen werden / in einem glase an die Sonnen gehenckt. Diese Conserua oder Viol Zucker sol zu den hitzigen Fiebern gebraucht werden / vnd zu allen hitzigen gebresten / sonderlich den jungen Kindern / so etwa mit der Fallendensucht vnd hitzigen Fiebern beladen werden / den er leschet die hitz der schnellen Fieber krefftiglich / behelt den Bauch offen / krefftigt das Herz / stillt das Seiten stechen / vnd ist in Summa nüs zu allen hitzigen Krankheiten.

Dachsenzungen blümlin Zucker oder Conserua.

Als den Dachsenzungen Blümlin machet man edle Conseruas in den Kuchen mit Zucker / das Herz zu stercken /

vnd Einbehnzungen.

lix

stercken in allerley weiß vnd gestalt/ wie von den Rosen vnd
Violen gesagt ist/ die blümlin zerhackend/ weil sie noch
frisch sein/ vnd mit Zucker vermenget. Diese Conserua mag
in allen giftigen Pestilenzischen Fiebern / den Siechen
Menschen gereicht werden/ leßt das Gift nicht zu dem her-
zen steigen / wendet die Ohnmacht vnd schwachheit / die vers-
zagten vnd trawrigen Melancholischen Menschen zur frö-
ligkeit erweckende / das Geblüt reinigende. Es sol auch zu
aller krafft Arzney das Herz vnd den Leib zu stercken vnd
zu krefftigen genommen werden.

Burretsch blümlin Zucker oder Conserua.

Diese werden auch/ wie von den Ochsenzungen blüms-
lin gesagt ist/ mit Zucker eingemacht/ zu einer Cons-
serua/ durch welcher stettigen gebrauch mögen die
schwachen trawrigen Menschen ihres leids vergessen/ sterckt
vnd krefftigt das Herz/ mag zu allen gebrechen/ gleich der
Ochsenzungen/ nützlich gebraucht werden.

Peonien Rosen Zucker oder Conserua.

Diese sollen auff's aller frischest gesamlet vnd zerhackt
werden / wie von gemeinen edlen Purpurfarbē
Rosen gesagt ist/ vnd mit dem Zucker auff ein halb
pfunde/ der Rosen ein pfunde/ wie gewöhnlich aller Rosen
Zucker oder Conseruen gemacht/ genommen werden.

Dieser Peonien Rosenzucker sol nicht allein für viel
Kranckheiten des Leibs vnd Gemüts/ sondern auch wie et-
liche schreiben/ für alle nächtliche gespenst / Geister vnd vns-
ruhdes Gemüts/ dienstlich sein / treibet den Weibern ihren
Blumen/

P

Blumen/

Von Confect/Conseruen/

Blumen / vnd reiniget sie nach der Geburt / zermale / zerbricht vnd zertreibt den Lenden vnd Blasen Stein/ desgleichen die geißsucht/ stillt den Bauchschmerzen / stopffet das Auslauffen vnd Blutgang der Weiber / wehret dem Auffstossen / leget das Vnwillen oder Vndawen / vnd lest den Stein bey den jungen Kindern nicht wachsen / erwecket auch die Weiber / welche von dem Mutterweh etwan niederfallen als weren sie todt / die werden durch solche Arney wider aufferweckt.

Also magstu auff diese vnd dergleichen weiß vnd art einmachen vnd beyhen viel gute Frücht / Wurzelen vnd Blumen/ als Citrinaten/ Pomeranzen/ Kirschen vnd Bierlin / von Wurzeln / als Wegweiß wurzeln / Peterlin wurzeln/ vnd Alant wurzeln/ vnd was dergleichen ist/ das man teglich im Haus vnd in der Küchen brauchen kan / zu erhalten Menschliche Natur / Krafft vnd Eigenschafft.

Rosen Syrop zu machen.

Syrop sol von den schönsten Purpurfarben Rosens blettern gemacht werden/ wie von der Conserua oder Rosenzucker gesagt ist.

Diese Bletter soltu nemen so viel du jr haben wilt/ vnd in ein zinnen Kann oder in ein steinen Krug thun/ heiß stehend Wasser darüber schütten / also sechs oder acht stunde stehen lassen/ darnach die Rosen / wenn inen das Wasser die farb gar enzogen hat vnd bleich worden seind/ wol ausbalslen/ das Wasser widerumb heiß machen/ vnd vber andere frische Rosen schütten/ wie zumersten / das sol man drey oder

vnd Einbeyhung.

te

oder vier mal thum / allezeit mit frischen Rosen Bletter / so lang bis das Wasser schön vnd Purpurfarb wird / die kraffe vnd den geschmack der Rosen krefftiglich an sich zeucht / denn so seiche es wol / vnd thu darzu den besten Honig oder Hutzucker / den du hast / wenig oder viel / nach dem des Wassers wenig oder viel ist / auff ein pfundt des Wassers / ein pfundt Zucker / laß also den Zucker mit diesem Wasser von den Rosen sittiglich auff einem Kolfewr auffsieden / bis es recht dick wird / als ein schönes geleutertes Honig / Oder nim ein tropffen oder zween auff ein Messer / bleibet er still stehen so du es vber sich in die höhe heltest / vnd fellet langsam herab / so ist er genugsam / zerfleust er aber / vnd ist noch fast wasserig / so hat er noch nicht genug gesotten. Diese Regel soltu behalten in allen Syropen / zu allen einmachungen oder einbeyhungen welche denn hirinn gesetzt seind. Wer der Zucker nicht lauter oder schön / daruon du einen trüben Syrop machen würdest / so Clarificier in / als denn oftmals gesagt ist in diesem Büchlin / vnd klerlich findest genugsamen besichte.

Violen Syrop zumachen.

Im Merken Violen / in der besten blüh / so sie noch wol riechen / thu sie in eine zinen Kanne / oder in ein steinen Krug / vnd giesse darüber heiß Wasser / lasse es also sechs oder acht Stunden stehen / trücke darnach die Blümlin wol aus / wirffe sie hinweg / vnd mache das Wasser wider warm / vnd schüte es vber andere frische Violen / wie zu dem ersten geschehen ist / das thu so lang / allezeit mit frischen Violen / bis das Wasser schön blau wird / vnd den

P ij geschmack

Von Confect/ Conseruen/

geschmack vnd krafft der Violen gar an sich zeucht / dasselbig Violen Wasser sol mit so schwer Zucker oder geleutertem Honig gesotten werden / sittiglich ob einem Kolfewr / so lang bis es dick gnug wird / das magstu probiern auff einem Mörser / oder saubern Paptirlein / wie oben im Rosen Syrop gemeldet ist. Diesen Syrop sol man in ein eng Glas thun / aber wol verstopfft behalten zu der notdurfft / so mag er ein lange zeit weren / ist nützlich vnd gut zu allen hitzigen gebresten / sonderlich zu den jungen Kindern / so etwan mit der Fallendensucht vnd hitzigen Fiebern beladen weren / denn er leschet die bemelte hitz der schnellen Fieber / behaltet den Bauch offen / vnd erweicht die Pestilenzischen geschwer / krefftiget das Herz / vnd stillt das Seiten stechen / vnd ist in Summa nützlich vnd gut zu allen hitzigen Kranckheiten / wie auch von den eingemachten Blumen / Viol Zucker / oder Conserua der Violen gesagt / Wer aber den Zucker nicht zu behalten hette / der mag den Violen in Wasser sieden / vnd zu allen hitzigen gebresten brauchen / wie denn angezeigt ist. Etliche vermischen diesen Syrop mit frischem Brunnenwasser / geben es mit einander für den durst / vnd ist ein anmütige mischung dem Krancken.

Syrop von dem Saurampffer zu machen.

Saurampffer ist ein recht gut Küchenkraut / sonderlich Sommers zeit zu den Sassen. Von dem safft dieser Saurampffer bletter wird ein köstlicher Syrop zu allen hitzigen vnd Pestilenzischen Fiebern in vielen Küchen gewöhnlich bereitet / also / man sol nemen die schönsten grünen vnd fetten bletter des ersten Saurampffers /
sonders

sonderlich von dem / der in den Gärten gezilt wird/in einem saubern reinen Mörser zu Ruß gestossen/vnd das safft wol auspressen / in ein glas oder steinin verglasurt geschirr / so viel du sein haben wilt/ den in einer pfannen schnell auff das feur gesetzt / vnd ein wall oder zween thun lassen / vnd wider absetzen / so scheidet vnd leutert er sich / vnd wird klar als ein Wasser / seiche in denn durch ein tuch / vnd wig denselbigen safft ab / thu so viel Zuckers darzu / las es gemechlich sieden zu einem Syrop / mit der Prob / wie droben in andern Syropen angezeigt ist / so hastu ein köstliche Kochung oder Syrop / der fast gut ist zu den Pestilenzischen Fiebern den ehündten lebern vnd hisigen Magen.

Rosen Honig zu machen.

Die edlen schönen vnd wolriechenden Blumen der Rosen / sind fast gebreuchlich in der Küchen / daraus man also mancherley zubereit / als von den Rosen / denn die Rosen werden offte gederrt / vnd gar nahe zu allen köstlichen Confecten gebraucht.

Die frischen Rosen werden in Essig gebeygt zu ein Rosenessig / in öl / zu ein Rosendöl / das Wasser daraus gezogen / des Safft zu mancherley Confecten gebrauchet / die Bletter zerhackt zu einem Zucker Kasat / auch zu einem Syrop vnd Rosen Honig / wiewol ein kleiner vnterscheid zwischen dem Rosen Syrop vnd Rosen Honig ist / allein das der Syrop von Zucker / vnd dieser von Honig gemacht wird / auff vielerley art vnd weis / Denn etliche begiessen die Bletter in einem steinin Krug oder zienen Kannen mit siedendem Wasser / aller maß vnd gestale / wie der Syrop gemacht

Von Confect/Conseruen/

gemacht wird/ so lang/ bis das solchs Wasser gang rot werde/ vnd den geschmack der Rosen an sich ziehe/ denn sieden sie dasselbig Wasser mit schönem geleutertem Honig zu einem Syrop/ zu seiner vorigen dicke/ vnd schneiden denn andere Rosenbletter in diesen Syrop/ vnd lassen sie ein zeit lang darinn beygen. Etliche nemen aber zu ein pfundt Rosen/ fünff pfundt Honigs vnd lassens wol mit einander sieden/ bis das Honig etwas rot wird/ vnd die Krafft vnd guten Geruch an sich bringet. Etliche hacken die Rosen vnd vermischen sie mit dem Honig/ vnd stellen solches an die Sonn/ Etliche nemen den Safft von Rosen/ vnd kochen den Honig damit zu rechter dicke. Du magst vnter diesen deinem gutdüncfen nach erwählen/ welche art dich am aller nützlichsten sein bedüncke. Rosen Honig stercket vnd reiniget den Magen von böser feuchtigkeit/ vnd heilet alle geschwert feul vnd scheden des Munds/ Zanfleisch/ halß vñ gurgeln.

Maulbeersafft zu machen.

Im der Maulbeersafft ein halb pfundt / Brombeersafft ein pfundt / schönes geleuterts vnd verschaumptes Honigs ein halb pfundt/ süssen gesottenen Wein ein vierling / las den Safft mit dem Honig vnd dem Most auff ein Koffewr/ das nicht riechigemechlich sieden/ so lang bis es in ein Form eins Syrops kompt.

Dieser safft ist ein kreffttige Arzney für alle gebresten/ Feulniß/ Erhizung / vnd für Breune des Halß vnd Munds / reiniget vnd trucknet die böse feuchtigkeit/ zeucht auch widerumb auff das nider geschossen blat oder zäpffin/ treibet auch hinder sich vnd weret den zufallenden flüssen.

Nuß

Nüßschelffen safft zu machen.

Nüßschelffen safft ist ein krefftige Arhney / vnd wird mit geringen Kosten gemacht / auff diese weise.

Nim die eussersten grünen schelffen der Nüß / wenn sie zeitig sind / in den Hundstagen / stoß sie in einem feinen Mörser zu Muß / truck den safft daraus / desselbigen saffts nim vier pfundt / las ein wenig sieden auff einem linden Kolfewortlin / darnach thu darzu gut geleuterts Honigs zwey pfund / las sieden / bis es in rechter dicke wird / wie der Honig an im selbst ist / so hastu ein köstliche Arhney die flüß zu stellen / die von dem Haupte auff die Lungen vnd Brust fallen / daruon denn viel vnraths / als Brustsucht vnd Brustgeschwer / auch etwan erstockung / iren vrsprung vnd vrsach haben. Dieser safft ist auch gut zu allen bösen hixigen / fehrlichen geschweren / Apostemen des Hals vnd der Kelen.

Wie man guten roten gewürzten Tranck /
Hypocras genandt / machen sol.

Der Hypocras ist ein gemeiner Tranck / des morgens nüchtern zu trincken / wird gewöhnlich in etlichen Küchen / sonderlich Winters zeit gemacht / vnd bereit von Zimmetrinden / Zimber / Zucker / vnd gutem rotem Wein auff diese weis. Nim des besten auserlesenen Zimmetts / den du haben magst / anderhalb lot / guten weissen Zimber ein lot / Galgant ein halb lot / stoß es klein zu pulffer /
thu

Von Confect Conseruien

thu es in ein Glas/ schütt ein wenig Wein darüber/ las vber nacht stehen/ des morgens thu noch anderhalb Maß roten Weins darzu/ wenn du keinen roten Wein hast/ so leg ein nacht oder drey Klapperrosen in Wein/ so zeucht er die rösigkeit an sich/ vnd so viel Zuckers/ nach dem du in gern süß hettest/ Also magstu im auch thun mit der Würz/ Etliche stossen dise würz zusamen/ nim vier lot guten zimmet/ zwey lot Imber/ ein lot Paradeiß Körner/ ein halb lot Galgen/ Negelin/ Muscatnüz/ Cubeblin/ Cardamömlin jedes anderhalb quintlin/ von dieser gestossenen Würz nemen sie ein lot auff ein Maß/ vnd ein halb pfund Zuckers/ minder oder mehr/ nach irem gefallen/ darnach sie solchen Pocras gern starck von Würzen/ süß vnd wolgeschmack haben wollen/ vermischen den gestossenen Zucker kalt vnter den Wein/ das Gewürze/ lassen es durch ein spizig/ wällen/ darzu bereit Secklin lauffen. Dieser Trancck ist fast anmütig vnd schleckerhafftig/ wird des morgens in nüchterm getruncken/ den kalten vnd äwigen Magen zu erwermen vnd zu krefftigen. Ist auch gut gebrauchet für alle kalte feuchte Kranckheiten des Hirns vnd Neruen/ sonderlich Alten Leuten/ vnd

Winters zeit. Denn Gott hat dem Menschen zu gut/ vns die edle Arzney vnd gute mittel erschaffen/ Für solches vnd dergleichen sey im allezeit lob/ ehr/ vnd danck gesaget/ in Ewigkeit/

A M E N.

Register

Register dieser Koch vnd Kellermeisterey.

Von Fischen vnd Fastenspeis.

W ie man Fisch wol sieden sol.	iii.
Holbraten in der Fasten zu machen.	ibid.
Ein Fisch braten zu machen.	ibid.
Würst von Fischen.	ibid.
Büchlin von Fischen.	ibid.
Dreyerley Essen von einem Fisch/ das doch der Fisch nach be- düncfen ganz bleib.	
Ein Meisterlich Gallradt vber Fisch/ als da sind/ Salmen/ vnd andere grosse Fisch.	ibid.
Gesülzt Fisch in dem Sommer zu bereiten.	ibid.
Fisch lang frisch zu behalten.	iiij.

Von Krebsen.

Krebs wol zu sieden.	iiij.
Gesülzt Krebs gar ein höflich essen.	ibid.
Gesüllt Krebs.	v.
Pasteten von Krebsen.	vi.
Ein Torten von Krebsen.	ibid.
Ein Gebäckens von Krebsen.	vij.
Ein Mäßlin von Krebsen.	ibid.
Krebs zu sieden.	vij.
Büchlin von Krebsen.	ibid.
Wie Krebsch vnd Fisch gut zu sieden.	ibid.
Welche Fisch dem Menschen schädlich zu essen sein.	ibid.

Von Elen.

Wieman Ehl kochen sol.	vij.
	Don

Register.

Vom Viber.

Vberschwenz/Stockfisch/Rheinfisch/vnd Bolchen zu kochen	r
Gute Suppen zu machen.	ibid.
Gut Kirſchen Muß.	ibid.
Gerennet Milch.	ibid.
Vergulden.	r
Blaw Muß von Mandeln vnd Reis.	ibid.
Schwarz Gemüs.	ibid.
Gemüs von Mandeln vnd fiſchen.	ibid.

Von Obs.

Obs friſch zu behalten/das es nicht faulet.	ibid.
Von Nüſſen.	ibid.
Klaß friſch zu behalten.	ibid.
Weinbeer vber jar friſch zu behalten.	ibid.
Korn vnd Weitzen ſangen friſch zu behalten.	r
Holdermuß zu machen.	ibid.
Ein Holdermuß von Beeren.	ibid.
Ein Muß von Biern.	ibid.
Apffelmus zumachen.	ibid.
Brombeer oder Weigelmus zu machen.	ibid.
Kirſchenmuß zu machen.	ibid.

Von Bieren.

Bieren ein zu machen.	r
Gederte Bieren zu machen vnd zu kochen.	ibid.
Rüchlin von dörren Bieren.	ibid.
Gefülzte Morſchen.	ibid.

Von Mandeln.

Milch Grün/Blaw vnd Gelb zu machen.	ibid.
Beß vnd Ziger von Mandeln.	r
Gehagens	

Register.

Gebachens von Oblaten/Mandeln vnd Keiß. ibid.
Gezogen Gebachens. ibid.

Von Erbsen.

Böfliche Essen an Fastagen. ibid.
Mehl Pfefferlein. ibid.

Von Fleisch Speis.

Fleisch das man stoffen mus alten Krancken Leuten / die nicht
frewen mögen. rv
Ein Gallradt/warüber du wilt. ibid.

Von Hünnern.

Ein gut essen von Hünnern. ibid.
Ein gut Hun sieden/Brahten/oder füllen. rvj
Gestossen Hüner. ibid.
Geprester Schweinkopff. rvij
Gebratens darvon. ibid.
Füll in ein Brahten/oder Gendgel. ibid.
Sälzbrü. ibid.
Lebersültz. ibid.
Lungen Büchlin dreyerley. rviii
Gebachens von selber Lungen. ibid.
Fleischknöpflein. bid.
Solbrahten von Kalbfleisch. ibid.

Von Pasteten.

Pasteten auff Welsche art zu machen. rviii
Hirschen Lummelbrahten. ibid.
Rehemus. ibid.
Büchlin von fleisch Wildtpreth/Hünern vnd Vögeln. ibid.
Ein Wachtelbrü. ibid.

Register.

Von Eyserspeis.

Rüchlecht Eyer.	xx
Ein gestrichen Gebachens.	ibid.
Groß Eyer.	ibid.
Ein bößlich essen von Eyern.	ibid.
Geschachzabels Gebachens/ mit fünfffarben.	xxi
Angestrichen Gebachens.	ibid.
Ein ander form.	ibid.
Ein bößlich Essen/eins Gebachens in ein Pfeffer.	ibid.
Ein frembd gebachens.	ibid.
Braune Röchlin/die vergült scheinen.	xxii
Gute Streublin.	ibid.
Gut Krappffen von äpffeln vnd Biern.	ibid.
Lappen Röchlin.	ibid.
Krappffen Teig.	ibid.
Krappffen bachen von vherblichnen Hünnern.	xxiii
Gebachens von Eyern.	ibid.
Ein gut gebachens von Kreutern.	ibid.
Gute Torten.	ibid.
Gebachens von Erbsen.	xxiiii
Gebachens von Reiß.	ibid.
Zwey gute Essen von äpffeln.	ibid.
Gefüllte Brahtbieren an einem Spies gebraten.	ibid.
Salbey Gebachens zweyerley.	xxv
Gebachens von Regelsbieren.	ibid.
Morchen mit Eyern füllen.	ibid.
Milch Röchlin für Brancken vnd Kündtbetterin.	ibid.
Ein Röchlin in ein Mörser.	ibid.
Von Eyern wider den Husten vnd Pastemen.	ibid.
Von Salsen.	
Gut grün Salsen von Kreutern.	xxvi
Weichseln oder Amarellen Salsen.	ibid.
Knoblauch Salsen.	ibid.
	Gute

Register.

Gute Salsen von Eschlauch.	xxvij
Von Senff.	
Guten Senff zu machen.	ibid.
Von Latwergen.	
Ein Hust Latwerglin von fuschlungen zu machen.	xxviii.
Oyitten Latwergen zu machen	ibid.
Bieren Latwergen zu machen.	ibid.
Ein Magen Latwerg zu machen.	ibid.
Zu der Brust ein Latwerg zu machen.	ibid.
Rappeskraut oder Compost im Herbst bald woltschmeckend machen.	xxviiii
Vom Wein.	
Wann man Wein von Stöcken machen sol.	ibid.
Wie man zeitigen Wein erkennen sol.	ibid.
Wie man die Vass zu den Weinen bereiten sol.	ibid.
Wie man den Most in den Wein bringen sol.	xxx
Wie man die Wein bereiten/vnd gar wol bewaren sol.	ibid.
Wann Most nicht geren sollen/damit sie süß bleiben.	ibid.
Wann man guten Wein in Most machen sol.	ibid.
Die Wein sehr geren zu machen.	ibid.
Das sich ein Wein wider niedersetzt.	xxx.
Das ein Wein nicht gere.	ibid.
Das sich ein Wein nicht verkere oder seiger werde.	ibid.
Tugent des Weins.	ibid.
Zu probieren/ob wasser in wein sey.	xxxij
Wasser vom wein zu scheiden.	ibid.
Gebrechen des weins zu erkennen.	ibid.
Zu vorkommen/das der wein nicht brech.	xxxiiij
Wein zu versuchen.	ibid.
Die farb einem Wein wider zu bringen.	ibid.
Seigern wein wider zu bringen.	ibid.
Von Ablassen.	xxxiiij
	Röste

Register.

Böflichen Wein in dem ablassen zu machen.	ibid.
Ein ander stück vom Ablassen.	xxxv
Wie man der Wein warten soll/das sie gut bleiben.	ibid.
Guten Wein bey der Farb zu behalten.	ibid.
Wie man der Keller sol warten.	ibid.
Wein prüffen/vnd erkennen/wann man sie Kauffen oder vers Kauffen sol.	xxxvi.
Von etlichen Künsten/so man im Herbst zu den Weink brauche xxxvij.	
Ein guten Linschlag/oder Span köstlich ring zu machen /der da dienen mag zu allen Weinen.	xxxvij
Wann ein Wein nach dem Linschlag stincket.	ibid.
Gute Ring zu machen.	ibid.
Abgestanden Wein wider zu bringen.	ibid.
Wie man verdorbenen Wein widerbringen /vnd bewaren sol/ das sie nicht brechen/vnd sich nicht verkeren.	xxxix
Das sich der Wein nicht verregt.	ibid.
Das sich ein Wein nicht verker/vnd ungeschmack werde.	xlj
Das kein Wein breche.	ibid.
Gebrochen Wein wider zu bringen.	xl
Wann sich ein Wein verstoffet.	ibid.
Wann der Wein gebrochen ist.	ibid.
Süffen Wein im Herbst zu machen/der allweg süß bleibt.	ibid.
Guten süffen Wein zu machen/süffer dann Most.	xlj
Wein süß zu behalten.	ibid.
So sich ein Wein verkeren wolt.	ibid.
Weissen Wein rot zu machen.	ibid.
So ein Wein ein vblen geschmack hat.	xlj
Wein als Bzwasser.	ibid.
Trüben Wein schön zu machen.	ibid.
Wein der nach Bz schmeckt.	ibid.
Mancheley köstlichen Wein von Kreutern /Specereyen vnd ändern zu machen vnd bereiten.	xliij. xliij. xlv
Ein Wein der die Glieder sterckt.	xlvj Von

Register.

Don etlichen gewaltigen/heimlichen/verborgenen Künsten zu den Weinen/welche ein Vater kaum sein eigen Kinde solt lehren.	ibid.
Don rechtfertigung des Schwebels/das er der Natur der menschen nicht schädlich sey.	xlviij
Das ein Wein nicht kenig werde.	xlviij
Wann Wein kenig ist worden/wie man im helfen sol.	ibid.
Vom Essig.	
Wie man guten Essig machen sol.	ibid.
Essig aus Bier zu machen.	l
Essig zu machen/den man bey im mag tragen.	ibid.
Roten Essig zu machen.	ibid.
Vom Bier.	
Wie man gut Bier sol machen/vnd behalten.	lj
Wie man gut Bier sol machen/das lieblich zu trincken sey.	ibid.
Wann ein Bier sawer were worden auff dem Bütlich / oder sonst.	ibid.
Wie man Bier sol in der Braw scharff vnd wolrichend machen.	ibid.
Das Bier im Sommer/oder in der Fasten nicht entzet / oder sawer werde.	ibid.
Wie ein Bier sol wolgeschmack gemacht werden / gleich einem Wein.	ibid.
Wie man ein Bier/so man Sommerzeiten außschencken wil / sol bewaren/das es nicht abfall.	lij
Das ein Bier nicht sawer werde/ein nüglich stück.	ibid.
Wie man frisch Bier sol machen.	ibid.
Wie man ein Bier sol schön/lieblich vnd klar machen.	ibid.
Wie man grob sawer Bier sol lustig zu trincken machen.	ibid.
Wann ein Bier nach dem Daß stinckt.	lij
Wie man Bier besser vnd frischer machen sol.	ibid.
Welches Bier sawer wil werden.	ibid.
Das sich ein Bier nicht verker.	ibid.
	Vom

Register.

Vom Wasser.

Von Art/Natur/vnd Eigenschafft des Wassers.	liij
Von Confect/Conseruen/ vnd Einbeizungen.	
Wie der Zucker Clarificieret/ vnd gereinigt sol werden / wels cher zu allen Einbeizungen gebraucht wird.	liiij
Wie man Honig leutern vnd bereiten sol.	ibid.
Grünen Zimber einzumachen.	lv
Wie der Calmus eingebeizt sol werden.	ibid.
Wie man Muscatnus einbeitzen sol.	lvj
Bibenellenwurzel einzumachen.	ibid.
Welsche Nuß einzumachen.	lvij
Quitten/ Nespeln/ vnd Schlehen einzumachen.	ibid.
Zucker Rosat/ oder Conserua zumachen.	lvijij
Ochsenzungenblümlin/ Zucker oder Conserua zu machen.	ibid.
Burretschblümlin Zucker/ oder Conseruen zumachen.	lviiiij
Peonien Rosenzucker oder Conserua zu machen.	ibid.
Rosen Syrop zu machen.	lx
Violen Syrop zu machen.	ibid.
Syrop von dem Sawrampffer zu machen.	ibid.
Rosen Honig zu machen.	lxj
Maulbeersafft zu machen.	ibid.
Nuß schelffensafft zu machen.	lxij
Wie man guten roten gewürzten Trancf / Ypocras genant/ machen sol.	ibid.

Ende dieses Buchs.

**Koch- und Kellermeisterey
von allen Speisen und Getrencken**



**1566 gedruckt zu Frankfurt
am Main
von Thomas Rebart**

**Kommentar
von Albert Hauser, Zürich**

**Verlag Bibliophile Drucke von Josef Stocker -
Dietikon-Zürich**

Die ‹Koch- und Kellermeisterei› gehört zu den wichtigsten und bekanntesten spätmittelalterlichen Kochbüchern in deutscher Sprache. Schon der umständliche Untertitel verrät, daß es sich hier nicht um ein eigentliches Kochbuch im engern Sinn handelt. Der unbekannte Verfasser dieses in vierter Auflage erschienenen Buches (die ersten drei Ausgaben stammen aus den Jahren 1545, 1547 und 1557) ist geneigt, seine ‹heimlichen Künste› zu verraten. Dieses aus dem mittelalterlichen Vokabularium stammende Wort bedeutet nichts anderes als Heilkunde. Und wenn der Verfasser von Latwergen und Konfekt spricht, wird dies sofort deutlich gemacht. Latwerg ist nichts anderes als ein durch Einkochen verdickter Saft, der als Hustensaft oder Magensirup gebraucht wurde. Und beim Konfekt handelt es sich, wie noch zu zeigen sein wird, um eine Art Pillen. Im Untertitel ist sodann auch die Rede von Kräutern und Wurzeln, die im Haushalt ‹gar notwendig und nützlich zu brauchen sind›. In der Tat wird in dieser Koch- und Kellermeisterei zum Beispiel berichtet, wie Maulbeersaft oder Nußschalensaft herzustellen und für welche Gebrechen diese Säfte zu gebrauchen sind. Dazu kommen mancherlei Angaben über Gär-, Brau- und Konservierungsmethoden und das Beizen. Schon diese wenigen Hinweise zeigen, daß wir es hier nicht mit einem Kochbuch im modernen Sinn, sondern mit einer Art Hausbuch zu tun haben. Die Kochrezepte stellen nur ein Teilgebiet dieser Hausbücher dar. Was sie wollen ist etwas ganz anderes: Sie vermitteln die Lehre ‹vom ganzen Haus› und sie gehen zurück auf die alte Ökonomik (von griechische oikos, Haus), die ihrerseits ein Teil der Philosophie des ‹auf ein geschlossenes, metaphysisches Weltbild zielendes System des griechischen Denkens und seiner geistigen Erben war›¹. Wenn man von Haus sprach, konnte man ebensogut einen Bauernhof meinen, wie die Produktions- und Lebensgemeinschaft eines Handwerkers oder einer klösterlichen Gemeinschaft. Unter Haus verstand man auch einen Gutsbetrieb, manchmal auch den

Hofstaat eines Fürsten. Damals gab es so etwas wie eine geschlossene Hauswirtschaft, die auf vollständige Selbstversorgung ausgerichtet war. In einer solchen geschlossenen Hauswirtschaft hatte die Hausfrau oder im adeligen und klösterlichen Betrieb der Koch oder auch der Verwalter über alle Dinge Bescheid zu wissen. Andererseits kam auch der Bauer oder der Gutsverwalter nicht darum herum, sich mit den Vorgängen in der Küche oder im Keller vertraut zu machen. Wir finden deshalb in den Werken über die Hauswirtschaft neben den Kochrezepten auch mannigfache Anleitungen allgemeiner Art. Das ist auch der Grund, weshalb der Verleger oder der Verfasser unseres Büchleins den Titel (Koch und Kellermeisterei) wählte. Diese auf Selbstversorgung ausgerichtete Hauswirtschaft stellte im Grunde genommen ein recht kompliziertes und viele Teilgebiete umfassendes Gebilde dar. Wer da nicht alles oder wenigstens nicht recht vieles wußte, war der Situation nicht gewachsen, war eben kein (Meister). Deshalb stehen etwa im Hausbuch des Augsburgers Wirtes und Weinhändlers Ulrich Schwarz von 1519 Kochrezepte, Weinbehandlungsvorschriften, Wetterregeln und medizinische Ratschläge recht einträchtig nebeneinander². Und deshalb finden wir, der Grundhaltung des mittelalterlichen Menschen entsprechend, Human- und Veterinärmedizinisches mit Kochrezepten und praktischen Anleitungen vereint. Deshalb nahm Meister Hannsen³ in sein Kochbuch auch Verfahren zur Herstellung von Alaun, Arsen und Grünspan auf, Dinge also, die nach heutigem Empfinden mit Kochrezepten wenig zu tun haben. Und deshalb auch empfiehlt die (Küchenmeisterei) Meerrettich-Vermouth und Nesselwein zur Abwehr von Spinnen, Kröten, Schlangen sowie andern Würmern⁴. Wir haben uns die Hausbücher zunächst als handschriftliche Sammelwerke vorzustellen, die im Laufe von Jahrzehnten, ja vielleicht sogar von Jahrhunderten entstanden sind. H. Wiswe hat nachgewiesen, daß Guillaume Tirel, genannt Taillevent, sein Kochbuch kurz vor 1380

geschrieben hat. Auf den Blättern des ältesten bekanntesten Druckes von 1491–1493 stehen aber zum großen Teil andere Rezepte, als in den Handschriften des 14. Jahrhunderts⁵. Das gilt auch für die Küchenmeisterei von Peter Wagner aus dem Jahre 1485. Hans Wegener hat 13 Auflagen bis 1500 nachgewiesen. Er konnte auch zeigen, daß die Schrift durch die Aufnahme von Rezepten aus unserer (Koch- und Kellermeisterei) ergänzt worden ist⁶. Die (Koch- und Kellermeisterei) ihrerseits ist 1581 erweitert worden, indem Meister Sebastian, des Römischen Kaisers Majestät gewesener Mundkoch, den Inhalt der alten Schrift umgrupperte und dabei gewisse Teile aus dem Kochbuch des im gleichen Verlag erschienenen Buches des Marx Rumpolt von 1581 entnahm⁷. Marx Rumpolt selber hat wie manche seiner Vorgänger seinen (Viandier) auf Veranlassung oder gar auf Befehl seines Dienstherrn, des Königs Karl V. von Frankreich, abgefaßt. Er bekennt, daß er von (Leuten nicht geringen Standes) angeregt wurde, seine in manchen Ländern erworbenen Kenntnisse einem breiten Publikum vorzulegen. Da er Mundkoch des Mainzischen Kurfürsten gewesen ist, können wir ahnen, wer diese Leute (nicht geringen Standes) gewesen sind. Früher waren solche Bücher natürlich verhältnismäßig teuer und vor allem konnten sie nicht von allen Leuten gelesen werden. Die Käufer waren sicher wieder Leute (nicht geringen Standes). Zu ihnen gesellten sich wohl Vertreter des geistlichen Standes, sodann Gewerbetreibende und Handelsleute in den Städten. Sicher haben es auch einzelne lesekundige Bauern gekauft. Wir fanden in Speichern und Dachböden schweizerischer Bauernhäuser deutsche Hausbücher des 16. und 17. Jahrhunderts, die deutliche Spuren des Gebrauchs aufwiesen.

Wie Rumpolts Werk⁸, so wendet sich auch die ältere (Koch- und Kellermeisterei) zwar nicht expressis verbis, aber doch dem Inhalt nach nicht an den Leser aus den durchschnittlichen bürgerlichen Kreisen, sondern an ein (gehobenes) Publikum. Der Verfasser beginnt mit einem Kapitel von (Fischen und Fastenspeisen). Das ist durchaus kein Zufall. Das Fasten spielte damals eine große Rolle. Mit ihren Fastengeboten hat die Kirche die Eßgewohnheiten und damit auch die Kochrezepte in stärkster Weise geprägt. Sie bestimmte nicht nur die eigentlichen Fastenzeiten, sondern auch die Speisen⁹. Sie schrieb vor, an welchen Tagen (z. B. Freitag, Aschermittwoch) man sich gewisser Speisen wie Fleisch, Milch, Milchprodukten, Eier zu enthalten habe. Erstaunlicherweise standen die Reformatoren diesen Bräuchen zum vornherein nicht feindlich gegenüber. Sie bekämpften lediglich Übertreibungen. Luther beispielsweise beobachtete die Fastengebote verhältnismässig lang, ja er bezeichnete den Fleischkonsum an Fastentagen lediglich als (kleines Narrenwerk und liederliche Dinge an denen nichts liegt). Wer hingegen in der Reformationszeit in Zürich an einem Freitag demonstrativ Fische aß, mußte mit einer Buße rechnen¹⁰. Das Volk selber hielt auch in reformierten Ländern lange an den Fastenspeisen fest. Das ist wohl mit ein Grund, weshalb die (Koch- und Kellermeisterei) mit zahlreichen Fisch-, Aal- und Krebsrezepten aufwartet. Die Rezepte sind teilweise recht einfacher Art: Man siedet den Fisch, übergießt ihn mit Essig, würzt ihn mit viel zerstoßenem Imber (Ingwer)¹¹. In unserem Kochbuch werden für Gewürze keine Maße angegeben, aber wir wissen aus den verschiedensten Quellen, daß man in jener Zeit sehr stark würzte. Unsere Vorfahren glaubten, die Speise (kälte) auf diese Weise weniger, außerdem liebte man es, beim Essen durstig zu werden. Schließlich kam auch das Prestige hinzu: Wer etwas auf sich hielt, leistete sich gute, starke, teure, aus fernen Ländern stammende Gewürze. Heute können wir gewisse Gerichte, namentlich wenn sie gleichzeitig die verschiedensten

schärfsten Gewürze, dazu Salz, Pfeffer und Zucker enthalten, nicht mehr genießen.

Das zweite Fastenrezept ist von komplizierterer Art. Es geht hier um die Zubereitung eines Hohlbratens. Darunter verstand man eine Pastete oder etwas, das in einen Teig eingehüllt, also hohl war, um irgendwelche Substanzen, wie Fleisch oder Fisch aufzunehmen. Der genaue Titel lautet «Hohlbrahten oder Rechbrahten in der Fastend zu machen». «Rech» ist die mittelalterliche Bezeichnung für Reh. Weil wir es hier mit einer Fastenspeise zu tun haben, geht es nicht um einen wirklichen Rehbraten, sondern um eine Imitation. In die heutige Sprache übersetzt, würde das Rezept lauten: In gutem Wein gekochte Feigen und Weinbeeren werden fein gehackt, mit Mehl vermischt, gesalzen und gewürzt, und dies gebraten, mit Mandeln besteckt und mit Zucker oder Ingwer bestreut und zuletzt mit flüssig gemachter Butter übergossen. In der «Küchen-Meisterei» wird das gleiche Rezept etwas ausführlicher wiedergegeben: Stecke die Fülle (Feigen mit Mehl vermischt) auf ein Spießchen, wälze es in einem dünnflüssigen Teig, brate es über dem Feuer, und schneide es, wenn es gar ist, der Länge nach auf, mache Portionen davon, die du mit Mandeln besteckst. Einen ähnlichen Hohlbraten, d. h. die gleiche Imitationsspeise findet sich schon im Kochbuch des Meister Hannsen¹². In unserer Rezeptsammlung folgt der «Fischbrahten». Da wird an Stelle der Feigenmasse Hechtfleisch verwendet. Dieses Rezept, wie die folgenden Rezepte zur Herstellung von Fischwürsten und Fischküchlein, sind alle nur verständlich aus der Sicht der damaligen Fastengebote. Diese engten die Reichhaltigkeit der Tafel ein, deshalb suchte man nach Ersatzmöglichkeiten. Was lag näher, als die Würste aus Fleisch einfach durch solche aus Fischfleisch oder Innereien (z. B. Hirn) zu ersetzen? In analoger Weise ersetzte man die Fischküchlein durch Fisch- oder Krebsküchlein oder die Schweinsgallerte durch die Fischgallerte. Dabei konnte man sich, wie es auch die «Koch»

und Kellermeisterei) tat, zum Teil auf sehr alte Traditionen abstützen. Die Gallerte oder (Galrad über Fisch)¹³ greift auf ein römisches Rezept zurück. Fische mit Kräutern in Wein eingelegt, ergaben ein Gallert, in das Fischstücke eingebettet wurden. Eine Gallerte konnte auch mit Krebsen gemacht werden¹³. Der Krebs gehörte zur häufigsten und wichtigsten Fastenspeise. Die (Koch- und Kellermeisterei) zählt nicht weniger als neun Krebsrezepte auf. Erstaunlicherweise gehörte zu den mittelalterlichen Fastenspeisen auch der Biber und sein Fleisch; man zählte den Biber wie den Fischotter zu den Fischen. Die (Koch- und Kellermeisterei) erklärt das sehr genau: (Der Biber ist halb Fleisch und das ander Theil, auch Schwantz, ist Fisch). Das Rezept selber gehört nicht zu den eigentlichen Kochrezepten, sondern vielmehr in den Bereich der Volksmedizin. Des Bibers Hoden sind – so die (Koch- und Kellermeisterei) – ein ausgezeichnetes Mittel gegen Zungenschlag, Bauchweh, Blähungen. Außerdem fördern sie die Nachtgeburts!¹⁴

Zu den Fastenspeisen kommen schließlich auch die Milchspeisen. Das ist erstaunlich, denn die römische Kirche hat schon im 15. Jahrhundert die alte Fastenordnung etwas gelockert. So erlaubte Papst Kalixtus III. den Eidgenossen und andern Alpenbewohnern in der Fastenzeit auch den Genuß von Lacticinia, d. h. Milch und Milchprodukte wie Käse, Zieger und Butter¹⁵. Um 1491 gestattete die Kirche die Verwendung von Eiern, Milch und Milchprodukten in der Fastenzeit ganz allgemein. Trotzdem nehmen die Herstellungsvorschriften für Imitationen von Milch und Milchprodukten in der spätmittelalterlichen Kochrezeptliteratur weiterhin einen breiten Raum ein. In vorderster Linie steht die Mandelmilch. Ihr Gebrauch war so verbreitet und so allgemein, daß man – (die Koch- und Kellermeisterei) macht da keine Ausnahme – das Verfahren als bekannt voraussetzte und deshalb nur über die Weiterverarbeitung berichtete. Zu diesen Rezepten gehört die (gerennet Milch) (geronnene Milch). Sie hat, wie sofort sichtbar wird, nichts mit Milch zu

tun: Reis stoße klein und siebe ihn, mach Milch von abgestoßenen Mandeln, siebe sie ab, koche die Mandelmilch, gib Reismehl dazu, mach ein Mus. Bring es in einer Schüssel zum Erkalten. Schneides in Stücke wie Weggen. Gieße dicke Mandelmilch darüber, besteck es mit Mandeln und färbe oder vergolde es¹⁶. Das Bestecken mit Mandeln und das Färben oder Vergolden sind wichtige Methoden zur Herstellung von Imitationen von Speisen. Nach dem alten Volksglauben entsprach das Abbild dem Urbild an Kraft, Wert und Wirkung. Hirschfleisch zum Beispiel vermittelte Kraft und Schnelligkeit. Hatte man das Fleisch nicht, so imitierte man es. Die Farben selber besaßen nach allgemeiner und volkstümlicher Auffassung ebenfalls ihre bestimmte Wirkung. Gold und Silber zum Beispiel wirkte nicht nur reich, es machte auch reich. Die ‹Koch- und Kellermeisterei› beschreibt genau, wie man eine Speise vergoldet: Mach Honigwasser, bestreich die Mandeln damit, schütte das Gold oder Silber (Goldstaub, Silberstaub, eventuell auch Blattgold) darüber. Drücke es mit Baumwolle an¹⁷. Das Vergolden und Färben war ein beliebtes Spiel, um die Leute zu verblüffen: Deshalb griff man auch zu verwegenen Farbeffekten. Die ‹Koch- und Kellermeisterei› bringt beispielsweise ein Rezept zur Herstellung von blauem Mandel- oder Reismus. Für die blaue Farbe verwendete man Kornblumen. Je nach Lust und Laune konnte die Mandelmilch aber auch grün, gelb oder rot gefärbt werden. Die rote Farbe erhielt man aus Rotwein, die gelbe von Safran, die grüne Farbe von Mangold oder Dattelnkernblumen¹⁸. Besonders beliebt war es, wenn die verschiedenen Farben schachbrettartig gewürfelt (geschachtzelt) angeordnet wurden. Davon zeugt das Rezept ‹Geschachtzelt backen mit fünf Farben›. Manche Speise wurde in Form von Mus genossen. Man sprach in diesem Fall von Gemüse. Dieser Ausdruck galt indessen für alle breiartigen Speisen. Erst viel später hat sich der Begriff zur Bedeutung *legumen* verengt. Ein ‹gut Gemüs von Fischen und Mandeln› wird nach der Koch-

und Kellermeisterei so gemacht (wir übertragen die altertümliche Sprache in unsere Heutige): Säubere die Fische, achte auf die Galle! und nimm das Eingeweide heraus. Hacke das Fleisch der Fische klein, koche es ohne Gewürze mit Wasser ab. Gieße es ab, bewahre die Brühe, verstoße die gargekochten Fische mit Mandelmilch und eingeweichtem Weißbrot. Gib dazu weichgekochten Reis und stell es auf das Feuer, erhitze es unter ständigem Umrühren. Sollte die Speise zu dick geraten, gibt man mehr Mandelmilch dazu. Man kann das Mus auch mit Zucker bestreuen¹⁹.

Es fällt auf, daß die «Koch- und Kellermeisterei» unter den Fastenspeisen lediglich ein einziges Rezept für eine Pilzspeise bringt. Es sind die «gesultzt Morchen»²⁰. Tatsächlich waren in jener Zeit die Pilze im Rheinland, in Norddeutschland wie auch in der Schweiz als Nahrungsmittel weitgehend unbekannt. Lediglich die Preussen und vor allem auch die slawischen und romanischen Völker kannten und liebten die Pilze²¹. Den andern erschien der Pilz gefährlich. Die Morchel machte da eine Ausnahme, sie war im allgemeinen gut erkennbar und ihr widmete denn auch die «Koch- und Kellermeisterei» ein Rezept.

Einen verhältnismäßig großen Raum nimmt das Backwerk, die Torten und die Pasteten ein. Das hat seine verschiedenen Gründe: Da man viele Speisen von Hand aß (Gabeln fehlten weitgehend), gleichzeitig aber doch sauber sein wollte, sahen sich die Küchenmeister und Hausfrauen gezwungen, die Speisen zu verpacken, in einen Teig einzurollen oder auf dem Teig zu backen²². Zu dieser funktionellen und kochtechnischen Deutung kommt eine zweite: Die Formung der Speisen war auf diese Weise verhältnismäßig leicht, und dies kam dem Hang nach Imitation und Symbolik entgegen. Wir finden deshalb gerade bei den Gebäcken die verschiedensten Formen. Unter den Gebäcken und Gebädbrotten gibt es die verschiedensten Symbole, vor allem aber die Heilsträger und Glücksbringer: Da finden wir Schneckengewinde und

Doppelspiralen. Wir stoßen auf Ringe und Bretzeln als Sonnensymbole. Besonders beliebt war vor allem auch der Krapfen; seine Form glich dem als Glücksträger bekannten Hufeisen. Die ‹Koch- und Kellermeisterei› bringt Krapfenrezepte mit den verschiedensten Füllungen²³.

Zu den heute nicht mehr bekannten Backspeisen gehörte der Schnabel. Wir wissen nicht genau, woher diese Bezeichnung kommt. Sicher ist lediglich, daß man im 15. und 16. Jahrhundert gekrümmte Schuhspitzen trug, die Schnabel hießen. Sie waren Verzierung und zum Teil auch Ausdruck einer gewissen Hoffart. Eva Hepp vermutet allerdings, daß der Name für das Gebäck eher von schnabulieren, mit Appetit essen, kommt²⁴. Das Rezept trägt den schönen Titel: ‹Ein frembd Gebackenes heiß Schnabel.› In die heutige Sprache übertragen lautet das Rezept: Nimm geschältes Weißbrot und schneide daraus dünne Scheiben. Lege die Scheiben auf ein Brett. Aus der Rinde schneide Teller. Nimm Äpfel, in Viertel geschnitten, klein gehackt und geschmort, gewürzt mit Salz, Pfeffer oder Ingwer, mische etwas Safran darunter. Rühre diese Masse gut und gib geschlagene Eier dazu. Knete dies durch und streiche die Masse auf eine Scheibe Weißbrot, decke mit einer anderen, benütze Eiweiß als Bindemittel, damit die Brotscheiben an der Masse haften und laß es backen²⁵. Wir wissen nicht, ob dieses Gebäck im Ofen oder in der Pfanne schwimmend gebacken wurde. Bei andern Rezepten, wie beispielsweise bei den Salbeiküchlein, wird es deutlich. Da ist sicher die Backmethode mit schwimmendem Fett oder Öl gemeint²⁶.

Wie andere Kochbücher übernimmt auch die ‹Koch- und Kellermeisterei› zahlreiche Rezepte aus andern Kulturkreisen. Wir haben bei der Schnabelspeise schon das Wort ‹fremd› vernommen. In einzelnen Fällen wird die Herkunft ausdrücklich bezeugt. So heißt es etwa ‹Pasteten auf welsche Art zu machen›. Mit der welschen Art können sowohl französische wie italienische Methoden gemeint sein. In der Tat

hat ja vor allem die französische Küche einen nachhaltigen Einfluß auf die deutsche und auch schweizerische Küche gehabt²⁷.

Großes Gewicht legt die ‹Koch- und Kellermeisterei› auf die Salsen (Saucen). Da gibt es eine ‹gut grüne Salse von Kräutern›. Sie besteht aus Pfefferkraut (Satujeja), Beimet oder Deimet, was nichts anderes als Thymian bedeutet, Mangold (Beta), Ampfer (Rumex). Diese Kräuter werden mit zerstoßenem weißem Brot, zerstoßenem Lebkuchen mit Essig und Wein vermischt zu Fleisch serviert²⁸. Als Grundsauce wird Agrest oder Agraß empfohlen und verwendet. Das war eine Art saurer Brühe aus unreifen Weinbeeren oder aus unreifem Obst. Unter Agraß oder Agrast verstand man im bayrisch-österreichischen Raum vor allem auch die Stachelbeere²⁹. Das Rezept der ‹Koch- und Kellermeisterei› lautet in unsere Sprache übertragen: Man zerstößt die Kräuter Boley (Flohkraut, Mentā pulejium), Raute (Ruta), Müntzen (Minze) und Brunnenkresse (Nasturtium officinale, Brunnenkresse), versetzt sie mit Agrest und fügt zerstoßenes Brot und Lebkuchen bei³⁰. Zu der Eschlauchsauce (Lauchsauce) kommt die vielgerühmte Pomerantzensalse. Es ist eine Orangensauce. Sie wurde zu Vogelspeisen, Poulets und Wildbret serviert.

Das auf die Saucen folgende Kapitel Latwergen (durch Einkochen verdickter Saft) läßt sich in zwei Teile gliedern. Im medizinischen Teil werden Latwergen für verschiedene Krankheiten empfohlen. Dazu kommen jene Latwergen, die wir in ähnlicher Weise als Speisen heute noch kennen. Die Quittenlatwerge etwa gleicht den heutigen Quittenpasten (Quittenbrot). Den Abschluß dieses Kapitels bildet das Rezept Kappeskraut oder Compostkraut³⁰. Unter Compost verstand man entweder Eingemachtes oder, wie hier, Sauerkraut. Das Rezept verdient es, in moderner Schreibweise wiedergegeben zu werden: Sauerkraut zur sofortigen Verwendung. Nimm einen sauberen Topf und splitterte Holz (eine Art Holzwolle) und bedecke damit den Topf etwa eine Hand

hoch. Über das gesplitterte Holz gieße Rotwein, so, daß es ganz davon bedeckt ist. Nimm dann einen Krautkopf, den du gut vorgegoren hast und spalte ihn bis an den Strunk. Aber er muß dabei noch ganz bleiben. Lege einen zweiten ebenfalls auf diese Weise gespaltenen Krautkopf umgekehrt darüber und in den Topf. Verschließe den Topf gut, verklebe ihn mit einem Brei und setze den Topf auf einen Dreifuß über ein gleichmäßiges Feuer. Koche es so lange wie sonst Kraut auch kocht. Nimm dann das Kraut heraus und laß es kalt werden. Siede mit dem Rotwein aus dem Topf Kümmel, Schlehen und Wachholderbeeren und gieße diese Brühe über das Kraut, verteile sie gut und laß das Kraut die Flüssigkeit aufsaugen. Dann werden die Krautköpfe völlig gespalten, Senf und Essig dazugegossen und serviert. Die Kunst, Kraut für den Winter haltbar zu machen war, wie die Bezeichnung Compost verrät, wohl fremdländisch. Ursprünglich bedeutete Compositum das Einlegen von Oliven in eine Salzlake. Das aber kannte man im alten Rom recht gut.

Diese Bemerkung führt uns zum nächsten Kapitel vom Wein. Auch hier sind ganz offensichtlich Verfahren aus andern Ländern und wohl auch andern Zeiten übernommen worden. Für den Weinbau und die Weinbehandlung waren die römischen Lehren bis weit hinein ins Spätmittelalter maßgebend³². Darauf aufbauend hat die Weinkultur in unseren Breitengraden um 1500 einen ersten Höhepunkt erreicht. Ihre starke Ausdehnung hat zwei Gründe. Einmal wurde der Wein für den christlichen Kult gebraucht, das war auch der Grund, weshalb die Klöster zu seiner Verbreitung wesentlich beigetragen haben. Zweitens war der Wein im Gegensatz zu heute ein eigentliches Volksgetränk, das in ansehnlicher Menge produziert und auch konsumiert wurde³³. Der einzige Konkurrent war – bei grossen regionalen Unterschieden – das Bier. Die *«Koch- und Kellermeisterei»* spricht nicht über die Weinsorten. Wir wissen aber aus der Literatur, daß sie schon damals recht

zahlreich waren. Allen Sorten gemeinsam war, daß sie qualitativ wie quantitativ wenig ertragreich waren. Man kannte die Spritzung noch nicht. Um der Fäulnis zuvorzukommen, mußte deshalb recht früh gelesen werden. Dies war der Qualität abträglich. Wie schon das *Capitulare de villis* Karls des Großen, hat auch die «Koch- und Kellermeisterei» auf die Lese und Einkellerung recht große Sorgfalt gelegt. Den Zeitpunkt der Lese müsse der Weinbauer und Kellermeister bestimmen: Wenn die Trauben reif sind, sollen sie geerntet werden ¹⁴. Für das Auspressen der Traubenbeeren kennt die «Koch- und Kellermeisterei» weder Trottbäum noch Presse; die Trauben wurden noch getreten. Dabei soll man Sorgfalt walten lassen: «Item sollen Weintreter Hand und Füß waschen und die unzeitigen Träublin auswerffen.» Vor der Weinlese sind die Fässer bereitzustellen und mit gesalzenem Wasser zu waschen. Um falsche Gerüchelein und einen falschen Geschmack zu vertreiben, wird ein Absud von Nußbaumblättern empfohlen. Man kann die Fässer, sagt die «Koch- und Kellermeisterei», auch mit Weihrauch räuchern. Sehr genau wird die Weinprobe umschrieben: «Wisch den Mund, iß drey oder vier brocken Brot aus Wasser.» Zum Degustieren soll ein «hübsches lauters grünes Gläßlin» verwendet werden. Nach antiker Tradition soll der Wein bei vollem oder zunehmendem Mond abgezogen werden. Die Alten glaubten, daß die Gestirne und vor allem der Mond und sein Wechsel einen bestimmenden Einfluß auf alles natürlich Gewachsene habe, und dazu gehörte auch der Wein ¹⁵. Heute kann man mit wissenschaftlichen Methoden einen gewissen Einfluß des Mondes auf bestimmte Pflanzen nachweisen. Sicherlich kann diese Regel nicht auf den Wein angewendet werden. Wichtig waren damals auch die Keltermethoden. Zum Schönen des Weins werden Eier und Milch empfohlen, und zur Haltbarmachung Schwefel. Diese Konservierungsmethode kam im 15. Jahrhundert auf und wurde bis in die neueste Zeit angewendet. Sie war aber schon zur

Zeit der «Koch» und Kellermeisterei» sehr umstritten. Weil die nördlichen Weingewächse relativ viel Weinsäure enthielten, wurden sie, wie auch unser Text zeigt, mit Kräutern aller Art behandelt oder versetzt. Man sprach dabei von Gewürzweinen. Recht beliebt war, angesichts des hohen Säuregehaltes, die Zugabe von Honig. Die «Koch» und Kellermeisterei» spricht in diesem Fall von Clarettwein. Im übrigen nennt die «Koch» und Kellermeisterei» zahlreiche Gewürzweine, so etwa den Holderwein, den Johanniswein (Johanniskrautwein), den Wein auf der Basis von getrockneten Weinbeeren, den Rosmarin-, den Fenchel-, den Änis- und Isopwein. Außerdem nennt der Verfasser Rezepte für das Färben von Weinen. Das war damals eine eigentliche Kunst und niemand hätte darin irgend etwas Böses erblickt.

Die vielen Verfahren, welche die «Koch» und Kellermeisterei» empfiehlt, um die Weine lagern zu können, lassen vermuten, daß das Mittelalter ähnlich wie die Römer eine gewisse Vorliebe für alte Weine hatte¹⁶. H. J. Schmitz glaubte indessen, daß dies nur für Einzelfälle zutrifft: «Sicherlich wird es auch mehrere Jahre alte Weine gegeben haben, die man der Kuriosität halber aufbewahrte. Für den Konsum werden sie kaum Bedeutung gehabt haben¹⁷».

Im Spätmittelalter spielte die Herstellung von Met immer noch eine hervorragende Rolle. Die «Koch» und Kellermeisterei» bringt ebenfalls ein Rezept zum Brauen dieses ältesten der geistigen Getränke: Man siedet einen Teil Honig zu sechs Teilen Wasser, entfernt durch Abschäumen die ausgeschiedenen Eiweißstoffe und bringt hierauf die Flüssigkeit, die mit Gewürz oder Honig versehen wird, zur Gärung¹⁸. Im Gegensatz zu diesem Metrezept und auch zu den Essigrezepten bringt die «Koch» und Kellermeisterei» keine eigentlichen Brauverfahren. Sie beschränkt sich darauf zu zeigen und zu lehren, wie Biere, die sauer oder trüb geworden sind, wieder verbessert werden können. Als große Kunst galt es, dem Bier Weingeschmack zu verleihen: «Diese Kunst ist in ehren zu

halten, denn der Author dis Büchlin hat die wahrheit selber erfahren, und ein gantzer Imbiß solch Bier für Wein getrunken ³⁹.)

Auf die Bierbehandlung folgen einige Zuckerwarenrezepte. Das Kapitelen wird eingeleitet durch ein allgemeines Lob: «Aller gebacken Zucker mit Spezerey krefftiget den Magen.» Tatsächlich galt Zucker im Mittelalter in erster Linie als Heilmittel, in zweiter Linie als kostspieliger Luxus. Als eigentliches Süßmittel dominierte damals immer noch der Honig⁴⁰. Die «Koch» und Kellermeisterei» bezeichnet die süßen Sachen als Konfekt oder auch als Konserven. Bei näherer Betrachtung erweist es sich, daß es sich um in Zucker oder in Honig gesottene Wurzeln handelt. Man hat zu diesen Zwecken etwas Ingwer gebraucht oder auch Kalmus (gegen Appetitlosigkeit), sodann die Bibernellwurzel (gegen Katarrh)⁴¹. Zucker hatte die Aufgabe, die bitteren Pillen genießbar und ansehnlich zu machen⁴². Die «Koch» und Kellermeisterei» rühmt vor allem den Rosen- und Veilchenzucker. Sie bringt ein Rezept, das sie möglicherweise Ryffs berühmtem Konfektbuch von 1544 entnommen hat. Bei der Verwendung dieser beiden Pflanzen hat sicher die mittelalterliche Freude an Symbolen mitgespielt. Die Rose galt als Symbol der Reinheit, das Veilchen als Symbol der Liebe. Sodann kam aber auch der Spieltrieb zum Zug. Solche Rosen- und Veilchenzucker waren, wie Anna Wecker in ihrem Kochbuch von 1597 sagte: «Den Kranken nützlich und lustig.»⁴³ Auch heute gehören die Rose (*Rosa centifolia* L.) und das wohlriechende Veilchen (*Viola odorata* L.) zu den Arzneipflanzen. Die Pharmazie und Medizin schreibt den beiden Pflanzen allerdings andere, auch bedeutend weniger weitreichende Wirkungen zu⁴⁴. Der Verfasser der «Koch» und Kellermeisterei» bringt als letztes Rezept den Ypokras. Dieser Gewürzwein wurde mittels zahlreicher Ingredienzen zubereitet. Zu den heute noch bekannten Gewürzen wie Ingwer, Nägeli, Muskatnuß, Cardamon kommen einige Pflanzen oder Wurzeln, die wir heute kaum mehr verwenden. So Galgent oder Galgant,

die Galganwurzel, die zur Familie der Ingwergewächse gehört, oder Cubeben, ein altes, indisches Gewürz, das die Araber kennenlernten, als sie ihren Handel nach den Sundainseln ausdehnten. Das Gewürz war im Mittelalter auch bei uns recht häufig: Die Äbtissin Hildegard von Bingen erwähnt die Kubeben um 1150 als gutes Gewürz⁴⁷. In unserer modernen Küche findet es nur noch geringe Anwendung. Der Ypokras-Trunk mit den vielen starken Gewürzen, so meint die ‹Koch- und Kellermeisterei›, ist ‹fast anmutig und schleckerhaftig. Ist auch gut gebrauchet für alle kalte feuchte Kranckheiten des Hirn und Nerven, sonderlich Alten Leuten und Winterszeit›. Der Verfasser schließt mit einem Lob auf Gott, der den Menschen die edle Arznei gebracht und gegeben hat. Für solches ‹sey ihm, alle zeit Lob, ehr und danck gesaget, in Ewigkeit, Amen›.

Die ‹Koch- und Kellermeisterei› gewährt interessante Einblicke in die farbige und heute so ferne Welt der spätmittelalterliche Lebens- und auch Denkformen. Wir haben hier, ähnlich wie bei den Bauernregeln, eine bunte Mischung von Sinn und Unsinn, von Erfahrung und Wissen, von Magie und Alchemie sowie volksmedizinischen Wissens vor uns. Mit beinahe rührendem Eifer versuchte der Verfasser alle die in der Hauswirtschaft auftretenden Fragen zu beantworten. Es wäre ungerecht und wenig sinnvoll, das prälogische und magische Denken als Dummheit zu verwerfen⁴⁸. Das Denken des Verfassers entspricht dem allgemeinen Denken seiner Zeit, einer primären Naturerfahrung und dem Symboldenken des Mittelalters. Sein Wissen war erstaunlich breit, und seine Beobachtungsgabe außerordentlich scharf. In einigen Bezügen eilte er seinen Zeitgenossen weit voraus. Mit Paracelsus teilte er die Meinung, daß die Wiesen, Matten und Wälder die besten Arzneien liefern. Das ist wohl auch der Grund, weshalb sein Bächlein in ein allgemeines Loblied auf den Schöpfer dieser Erde ausmündet.

Anmerkungen

1. Hauser A. (Zur Entstehung und Bedeutung Hausväterliteratur) In: Wald und Feld in der alten Schweiz, Zürich 1972, S.123. Vergleiche dazu auch Brunner O. (Adeliges Landleben und europäischer Geist) Salzburg 1949, S. 260.
2. Wiswe H., (Kulturgeschichte der Kochkunst), München 1970, S. 35. Jetzt auch das (Tacuinum sanitatis), München 1976.
3. Basel, Universitätsbibliothek A. L. V. 12, 1460, (Von allerley Kochen von maister Hannsen).
4. Küchenmeisterei. In Nürnberg von D. Wagner, 1490 gedruckt. Faksimileausgabe, Leipzig 1960.
5. Wiswe H., a.a.O., S. 43.
6. Küchenmeisterei, Faksimileausgabe, Leipzig 1939, Einleitung von Hans Wegener, S. 21.
7. Wiswe H., a.a.O., S. 44.
8. Rumpolt M., (Ein neuw Kochbuch), Frankfurt 1581, Blatt 1 und ff.
9. Hauser A., (Vom Essen und Trinken im alten Zürich), Erste Auflage, Zürich 1961, S. 63.
10. Hauser A., Vom Essen und Trinken S. 66 und Wiswe H., S. 87.
11. Koch- und Kellermeisterei, S. iiij
12. Hepp E., Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche in Wiswe, Kulturgeschichte, a.a.O., S. 210.
13. Koch- und Kellermeisterei, S. vj
14. Siehe das Rezept Koch- und Kellermeisterei, S. v
15. Hauser A., Vom Essen und Trinken, a.a.O., S. 63.
16. Koch- und Kellermeisterei, S. xj
17. Koch- und Kellermeisterei, S. xj
18. Koch- und Kellermeisterei, S. xiiij

19. Koch und Kellermeisterei, S. xxj
20. Koch und Kellermeisterei S. xij
21. Siehe dazu etwa Tolksdorf U. *Sammelnahrung in Ost- und Westpreußen. Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde, Band 16, Marburg 1973, S. 29.*
22. Hauser A., *Vom Essen und Trinken, a. a. O., S. 16.*
23. Koch und Kellermeisterei, S. xxiiij
24. Hepp E. bei Wiswe, a. a. O., S. 217.
26. Koch und Kellermeisterei, S. xxv
27. Koch und Kellermeisterei, S. xjx sowie xxi
28. Koch und Kellermeisterei, S. xxv
29. Schweiz. *Idiotikon I 129* siehe dazu auch Wiswe, a. a. O., S. 189.
30. Koch und Kellermeisterei, S. xxvj
31. Koch und Kellermeisterei, S. xxviiij
32. Bassermann, Jordan F., *(Geschichte des Weinbaus), 1. Band, Frankfurt a/M 1907, S. 140 und ff.*
33. Abel W., *Geschichte der Deutschen Landwirtschaft, Stuttgart 1962, S. 118.*
34. Koch und Kellermeisterei, S. xxx
35. Koch und Kellermeisterei, S. jxxij sowie xxxiiij und xxviiij. Vergleiche dazu auch Bassermann, a. a. O., S. 336, sowie betreffend Mondregeln das Werk *(Bauernregeln der Schweiz)*, herausgegeben von Hauser A., Zürich 1973, S. 83 und ff.
36. Bassermann J., *Weinbau, a. a. O., S. 471.*
37. Schmitz H. J., *Faktoren der Preisbildung beim Getreide und Wein, Stuttgart 1968, S. 63.*
38. Koch und Kellermeisterei, S. xiiij
39. Koch und Kellermeisterei, S. lij
40. Koch und Kellermeisterei, S. lv
41. Flück H., *Unsere Heilpflanzen, Bonn 1974, S. 32 und 106.*

42. Hansen H. J., «Kulturgeschichte des Backwerkes, Oldenburg 1968, S. 154.
43. Koch und Kellermeisterei, S. lv
44. Koch und Kellermeisterei, S. lv
45. Wiswe, a. a. O., S. 98.
46. Siehe dazu Flück H., a. a. O., S. 77 und 100.
47. Wiswe, a. a. O., S. 201 und 205.
48. Hauser A., «Bauernregeln», a. a. O., S. 24.

Die Koch- und Kellermeisterei
aus dem Jahre 1566

wurde im März 1977 als Faksimiledruck vom Verlag Bibliophile Drucke von Josef Stocker in Dietikon-Zürich verlegt. Die Ausgabe ist versehen mit einem Kommentar von Prof. Dr. Albert Häuser. Das Original, das dem Faksimiledruck zugrunde liegt, wurde freundlicherweise von der Württembergischen Landesbibliothek in Stuttgart zur Verfügung gestellt. Die Auflage ist auf 475 handnummerierte Exemplare beschränkt, hinzu kommen 30 römisch nummerierte, nicht für den Handel bestimmte Exemplare. Die Auflage ist gedruckt auf ein Rundsiebbüttenpapier der Hahnemühle Dassel, die Vorzugsausgabe auf handgeschöpftes Büttenpapier der Legatoria Artistica Ascona und trägt die Nummern 1-75. Gesetzt wurde der Kommentar in 10 Punkt Poliphilus von der Birkhäuser AG in Basel. Reproduktionen und Druck besorgte Franz Horisberger in Niederglatt. Der Bucheinband ist in echt Leder gefertigt. Eduard Faerber besorgte die Gestaltung.

ISBN 3-85577-135-9

Alle Rechte vorbehalten. © Copyright by Verlag Bibliophile
Drucke von Josef Stocker AG, Dietikon-Zürich, 1977
Printed in Switzerland

Dieses Exemplar trägt die Nummer

~~4159~~