

Sind nuzlichß Kochbüch/vormals
nein so kost / Mannet vnd frare
personen/von jnen selbst zu lernen/in Truck verfaßt
vnd aufgangen ist/Artlich.in acht Bücher getheilt/
sampt etlichen fast nutzen bewehrten Haufnot-
turßten oder Künsten. Auch wie man
Eßig macht/vnd Wein
güt behelt.

Baldhauer Statuen von Dillinger.



M. D. LXVIII.

Staindl, Balthasar

Ein sehr künstlichs und nutzlichs Kochbuch

Augsburg 1569

In sehr Künstlich
vnd nutzlich Kochbuch/vormals
nur in so leicht / Mannen vnd Frauen
personen/von jnen selbst zu lernen/in Truct verfaßt
vnd aufgangen ist/Artlich in acht Bücher getheilt/
sampt etlichen fast nutzen bewehrten Haufnot-
turssten oder Künsten. Auch wie man
Essig macht/vnd Wein
güt behelt.

Balthasar Steinpl von Dillingen.



M. D. LXVIII.

Inhalt dieses Büch's.

Wie man von	Mandel vnd Weinbeerlein.	kochen soll
	Oepffel/Pirn/ Kütten Ayer/Milch/Koch vnd gemisß.	
	Vischen vnd Stockfischen/auff allerley Visch/vnd gesultzt mit den Krepsen.	
	flaisch/Wildbret/ Rappaunen/Hänen/ Endten vnd Gänß.	
	Bachens mancherley.	
	Mörser Füchlein.	
	Salz/wie du Lessig machst.	
	Suppen/Weinsuppe/Staubsuppen/Reiß der mancherley.	

Register vber das Kochbuch/vnnnd wie man jedes stück nach der zal suchen soll.

Das ander Büch.

Register.

Reindeln von öpfeln.	xli	Ein Träsezt Koch.	lxvi
Schwarz Koch von öpfeln.	xliij	Schirffel Koch.	lxvij
Gefüllt öpfel zumache.	xliij	Zottete müß.	lxvij
Pirn magst gleich also machen.	xliij	Butter müß.	lxix
Dinst Pirn.	xlv	Ein durchtribne milch zumachen.	lxix
Öpfel gescherb.	xlvj	Ein gesotten Koch.	lxxi
Bachen kütten zumach.	xlvij	Ein gemüß zu machen.	lxxij
Öpfel zubachen.	xlvij	Ein gutes Härtel.	lxxij
Ein feist gutes müß/das schwarz ist.	xlix	Ein anders.	lxxij
		Ein Härtel mit wein.	lxxij

Das dritt Büch.

Von ayrrorten zumachen.	I
Torten von Reiß.	Iij
Torten von grünem Kraut.	iiij
Gmüß Pasteten.	liij
Torten von ayer Gmüß.	liij
Ayer kücklein.	lv
Mehr ein Torten.	lvj
Gebratne milch machen.	lvij
Heydnische kuchen.	lvij
Torten von grünē Kraut.	lvij
Torten von Vogelspeis.	lx
Ein Pasteten von ayern.	lx
Ein ayermüß zumachen.	lxij
Schüsselmüß zumachen.	lxij
Auffganges Reindel.	lxij
Ein gehackts Koch zumache.	lxij
Käsumbs Koch zumache.	lxv

Ein Träsezt Koch.	lxvi
Schirffel Koch.	lxvij
Zottete müß.	lxvij
Butter müß.	lxix
Ein durchtribne milch zumachen.	lxix
Ein gesotten Koch.	lxxi
Ein gemüß zu machen.	lxxij
Ein gutes Härtel.	lxxij
Ein anders.	lxxij
Ein Härtel mit wein.	lxxij
Schnee milch.	lxxv
Docken milch.	lxxvj
Gesultzte milch.	lxxvij
Taufste milch.	lxxvij
Geschnitten fleck von eyern.	lxxix
Torten von ayern.	lxxxi
Ayer gmüß.	lxxxi

Das vierdt Büch.

Von Vischen.	lxxij
Ein Rächbraten zu machen.	lxxij
Ein weisse sulz von Vischen.	lxxij
Pasteten von Vischen.	lxxxv
Schwarz Karpffen.	lxxxvj
Pasteten von gebachnen höchten.	lxxxvj
Wilt du ein höcht füllen.	lxxxvj

Register.

Von heis gesotten Vischen.	Auff ein andere art.	cxiiij
	Visch im Baschnat.	cxiij
Die hōcht betäuffen.	Kalt hōcht zubehalte.	cxiij
Es ist auch zu wissen.	Die hōcht mit dem speck.	cxiij
Der die Karpffen güt will sieden.	Knödlen von Vischen/ vnd Würst von Vischen.	cxiij
Die Ussch.	Auff ein andere weis.	cxiij
Die Karpffen. Pfrillen.	Ein gespickten Bratten von Vischen.	cxiij
Es ist auch zu wissen/wer die Visch wol will sieden.	Der ein gefüllten Visch ma- chen will.	cxiij
Ein anders vō pfrillen.	Ein gemüs von vischen.	cxiij
Grundeln.	Ein Rāchbraten iiii der Fa- sten.	cxiij
Retten.	Pasteten von gebachnen hōchten.	cxiij
Hūchen.	Ein bachens in der fasten.	cxiij
Salmbling.	Ein gestossens von Vischen.	cxiij
Prachsen.	Hawsen.	cxxvij
Karpffen/ schwartz süppeln.	Geschlecht Hawsen.	cxxvij
Schwartz süppeln/ Gelben süppeln.	Pasteten von Viischen.	cxxvij
Den grad von eim Hūchen/ oder sonst ein grossen visch einzumachen.	Stockfisch.	cxxvij
Auff ein andere form Visch einzumachen.	Im raum.	cxxvij
Visch oder Pfrillen in butter zu bachen.	Geröst Stockfisch.	cxxx
Pfrillen in Butter.	Auff ein andere form.	cxxx
Pollische süppeln.	Braten Stockfisch.	cxxx
Gesulzt Visch.	Krepfen.	cxxxij
Die sulz mach also.	Krepfen eyterlin.	cxxxij
	Gefült Krepfen.	cxxxvij
	Gesotten Krepfen.	cxxxvij
	21 iij Lin	cxxxvij

Register.

Ein suppen von gſelchten Viſchen.	cxxxvij
Die Karpffen so man ſelchen will.	cxxxviiij
Hüchen.	cxxxix

Das fünft Buch.

Von flaſch Karpfen.	cxi
Paſteten von Kappaunen.	cxi
Heiß Wildbret.	cxi
Ein hindere ſchulter.	cxiij
Junge Hüner.	cxiij
Tauben.	cxiij
Kayger.	cxiij
Kramatvögel.	cxiij
Andtvögel.	cxiij
Kolben Paſteten.	cxiij
Raſtraune.	cxiij
Kalt Wildbret paſteten.	cii
Raſtraune Paſteten.	cii
Jung Gänſe paſteten.	cii
Ein zung eingemacht.	ciiij
Hirschſen leber.	civ
Schweinenkopff.	cvi
Wüst welsche hanßen.	cviij
Schweinenfleisch.	cviij
Särokopff vnd hanßen.	cix
Wie man die Rächſchlegel bereyten foll.	cix
Grüns Wildbret,	cxiij
Würſten.	cxiij

Würſt von Kälbern flaſch;	clix
Würſt von Kälbern / Rindes ren / Lungen vnd Lebern.	cxiij
Ein Lung von Kindtfleiß.	cix
Kälberfleiß.	cix
Presoli.	cixvij
Ein paß zuingen.	cixvij
Ein Holbraten.	cixix
Schäffen ſchultern.	cixx
Ein angelegts Hün.	cxxij
Junge Hüner einzudenipſen	cxxij
Grüns ſüpplein.	cxxij
Kochmüß macht man alſo.	cxxij
Rüchel von Wildbret.	cxxv
Bnödel von Hennenflaſch.	cxxvij
Ein güt essen von einem Kappaun.	cxxvij
Ein Hüinnerbrü.	cxxvij
Ein gestoſſens.	cxxix
Lungen Kühlein.	cxxx
Kalbsleber.	cxxxij
Ein lungē zumachen.	cxxxij
Ein eingemachte Lungen.	cxxxij
Hirschſenleber.	cxxxij
Die Lungen von Hirschſen.	cxxxv

Register.

Junge Hünner ein dem pſſt.	
	clxxxv
Gefelchte Hünner.	clxxxviij
Pluzte Hünner.	clxxxvij
Zungen einzumachē.	clxxxvij
Kappaun suppen.	clxxxix
Grüß an einem Spißbraten.	cxc
Gebraten Erbes.	cxcij
Der Rayff.	cxcij
Gefüllt Oblat.	cxcij

Brosayer die man brat an einem spieß.	ccx
Strick zubachen.	ccxi
Pfanzelten zubachen.	ccxij
Hasen eerlen.	ccxiij
Zogne schnitten.	ccxiij
Gernben karpffen.	ccxv
Kräutlach.	ccxvj
Geschnitten Nödel.	ccxvij
Torten von Piessen.	ccxvij
Kräutel karpffen.	ccxix
Grünkraut.	ccxx
Lingefüllt Kraut.	ccxxi

Das ſechſt Büch.

Wie man Holhuppen bache ſoll.	cxiiij
Butterbratten an dem spieß.	cxcv
Die goffen Mörſerküchen.	cxcvij
Bratne Kühlein.	cxvij
Die kleine ſchwäbische Küh- lein.	cxcix
Gold handel.	cc
Ein eingerürtſt Koch.	ccij
Büchlein von öpfſeln.	ccij
Brot Kühlein.	ccij
Bachne Kühlein.	ccij
Gefüllte ayer.	ccv
Eingerürtc Kühlein.	ccvij
Bachen mild.	ccvij
Ochſen augen.	ccvij
Gefürgte ayer.	ccix

Das ſiebendt Büch

Wie man die Promutzen zu Oſtern bacht.	ccxiij
Präyting vol flecken.	ccxiij
Lipp zumachen.	ccxiij
Kraſtzelten zumachen.	ccxiij
Pomeranzen ſchölen einzuz- machen.	ccxv
Paiſelbeer.	ccxvij
Rosensafft.	ccxvij
Küttensafft.	ccxix
Küttten einzumachen.	ccxx
Ingber einzumachen.	ccxxij
Zucker zu leütern.	ccxxij
Weichſel ſaljſen.	ccxxij

Register.

Latwergi von Weinbeeren.

ccxxxiiij

Berthra von salßen. ccxxxv

Salßen von Rolerbeer.

ccxxxvi

Paysselbeer salßen. ccxxxvij

Peerlin salßen. ccxxxviiij

Grünling latwerg. ccxxxix

Pirn. ccxli

Hagenbuzen/wachsen an

Rosendorn. ccxli

Schlehen. ccxli

Ringemacht nüssen. ccxli

Salßen von grünen Kräutern

ccxliiij

Auff einandere weiß Salßen

zumachen. ccxliiij

Petersill Kraut. ccxlv

Ein Species einzumachen.

ccxliiij

Trieget.

Gulden wasser.

Rosen honig.

Gecle Lezelten.

ccl

Zwibachen.

ccli

Krapffen von Mandelbachē

ccliij

Weinbeer salßen

ccliij

Wie man Vmmerdumb ma-

chen soll.

ccliij

Vmmerdumb mülein. cclv

Das letzte Buch.

Erbes suppen.	cclxij
Linsen/Zyserlin/Weinsup-	cclviij
pen.	cclviij
Ayer suppen.	cclviij
Hader suppen.	cclix
Ein andere Erbes suppen.	cclx
Ein dünstel suppen.	cclxiij
Gewürflet suppen.	cclxiij
Weinsuppē mit raum.	cclxiij
Schmalzsuppen.	cclxiij
Saur suppen.	cclxv
Hädchen suppen.	cclxvij
Staubsuppen.	cclxvij
Wie man den staub macht.	cclxvij
Geißlig.	cclxix
Habermuß.	cclxx
Pfann brenn.	cclxxij
Reykoch.	cclxxij
Prennkoch.	cclxxij
Milchkoch.	cclxxij
Grūskoch.	cclxxv
Vmmerdumb Koch.	cclxxvij
Erbes zumachen.	cclxxvij
Ein einbrennt Erbesmüß.	cclxxvij
Grün Erbes in schälffen.	cclxxvij

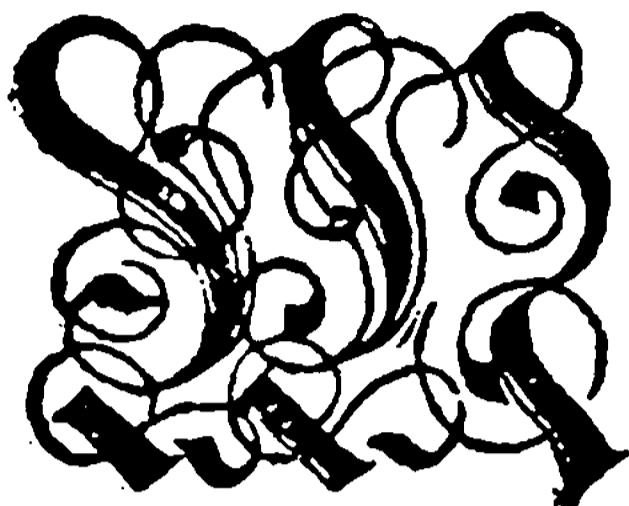
Ende dieses Registers.

Das erst Buch.

2

Das erst Buch von Mandel.

I.



Ach also / nimb die Mandel / seßde / so
lassen sie sich schelen / wasch wanns ges-
schelt seind auf einem kalten wasser / so
werdens hübsch / hert / künig / hastu dann
einen stein damit man Mandel melt / so
nials / geüß oben ein schön wasser zu / so
rindts dann / so es genialen hat / seüds dick wie ein raum / hast
du nit ein Mandelmül / so müß mans so lang in einem Mörs-
er stoßen / es bleibt aber vil in der seich pfannen.

Man soll auch ein Semelschnitten bauen / vnd in ein ges-
saltzengewasser stoßen / vñ vnder die Mandel stoßen / nur gar
lang vnd jmer zu tropft mit einem wasser / bis sie ganz taig
am stoßen seind / Dann so nimb die gestoßen Mandel / geüß-
wasser daran / treibs ab / vnd seichs / darnach du es dick wilt
haben / heb's übers feuer / laß sieden wie ein milchsuppen / wer
es gern süß ißet / der nem zucker / richts dann auff bawts brot /
Weinbeer darauß / salz es nicht / bis du es anrichten wilt / es
gerint sonst.

Weinbeer zu Mandel.

q. Nimb ein dick Mandelmilch / blaub Weinbeerlein das
rein / laß darinn ersieden / thü chlich zucker darein / wilt gern
so gib's kalt oder warm.

Mandelmüß.

iij. Nimb ein dick Mandel / gestoßen Reiß / hack es in die
Mandelmilch / die müß am ersten sieden / wilt du aber Reiß
vngestossen in Mandel kochen / so seüd den Reiß ab in einem
wasser / vnd wasch in / vnd woll die Mandelmilch / geüß ans
Reiß / laß also sieden / wie man sonst ein Reiß seüdt / vnd zus-
ckers wol / gib's warm / seezucker darauß / vnd Weinbeerlein.

B

Gerendte

Das erst Buch.

Gerendte Milch.

lij. Reiß/den nimb vnd stöß ihn klein/schlag ihn durch ein
siblin/nimb dann ein Mandelmilch/laß ersieden in eim vber
Glaseürten hafen/so sie walt/so Koch den gestossen Reiß das
rein im sieden/so es dick wirt/so schüts auff ein naß schüssel/
laß kalt werden/schneids stäckelweiß/legs auff ein schüssel/
geüß ein kalte mandelmilch daran/bestecks mit Zimmetrobin.

Item du magst wol also ferben die gerende milch/Saf
fran/oder sonst wie du farb kanst haben/so leg ihn auf sein
theil auff die schüssel.

Ein Igel von Mandel.

v. Der neme Mandel/wie vil er will/stöß oder mals/seichs
durch ein tuch/schüt das in ein hafen/zwierle das mit einem
holz durch cinander/geüss die milch kalt darauff/thu zu-
cker darein/das dick das in dem tuch bleibt/muß zusammen
formen wie ein Igel/laß im gefäß ligen/so seicht es sich auf/
wirdt einem Igel gleich/so bestecks mit Mandel oben vber/
das sein die pörster/man mags ferben/oder vergulten die
Mandel/nimb ehrlisch zucker darein.

Mandeltäff.

vj. Den mach also: Nimb ein Mandelmilch/die gar schön
gesigen ist/muß auff ein pfund Mandel wol vier lot hausen
blattern haben/damit mans sterck/man müß am ersten die
hausenblattern in wasser sieden/vnd mit demselbigen wasser
müß du die Mandelmilch durchtreiben/etliche machens/
nemen die Mandel dick/doch durchgeschlagen/das durch
ein siblein gehet/aber gehet vngern durch/oder durch ein
Pfesserpfann/die nit kupferig sey/mit hausenblattern ge-
sterckt/ehrlisch zucker darein/seüds also lang als zwey ayer/
dann so geüß in ein form/da man die ayerkäff eingeüßt/sez
da es kalt hat/so gestehets/so es gestanden ist/muß du den
Mandel vnden in ein heiß wasser heben/so gehets gern hers-
auf/

Das erst Büch.

2

auf/richts an auff ein schüssel / vnd geüß ein kalte Mandels
milch darüber / darff nicht mit hausenblatern gesterckt sein/
geüß so vil milch/das nicht über den Räß gehe / so sicht man
den form der Räß/nimb ehlich zucker.

Ein roten Krebsen von Mandel.

vij. Wilt du es rot machen wie ein Krebsen / so seüd Presil/
dasselbige wasser müß auch gesterckt sein mit hausenblats-
tern/damit müst du den mandel durchtreiben/müst ein form
haben in massen wie ein Krebs / geüß darein/laß gestehen/
gleich wie den Räß/richts dann an auff ein schüssel/geüß ein
Mandelnmilch daran / müst auch den zucker nicht sparen/
wann du es in form geüßt über die gesterckten mandel / so laß
aber kalten/geüß nit heiß darein/es gesteht sonst lang nit.

Ein Reindel von Mandel.

viij. So nim ein gute dicke milch von Mandel in ein Reindel
oder scherblin/darunder ein geribne seinel / als vil es dick
wirdt/meng es mit saffran vnd gütem linden gewürz/vnd
zuckers/setz auff ein glüt/laß sieden/das trucken wirt/wäns
dich gedimckt es hab sein genüg / setz das scherblein auff ein
schüssel/so ist es bereyzt.

Gegossen Stern von Mandel.

ix. Nachs also / geüß weiß Mandelmilch die gesotten ist/
vnd gesterckt mit hausenblatern/das über kaltet ist/in einer
Zinnenschüssel/laß gestehen/so er gestanden ist / so schneyde
darein/geüß in Stern weiß/auffrot/blaw oder geel.

Pfisserling von Mandel.

x. Nimb geriben Mandel / den man in einem reybscherben
abtreybt/mach jn ab mit zucker vnd Rosenwasser/das er fast
weiß wirdt / vnd dick bleib/truck denselbigen Mandel in ein
form der pfisserling/laß den mandel oben zum stil wider hers-
auf/thü den fein in ein schüssel / geüß Mandelmilch daran.

B ij Gejulge

Das erst Buch.

Gesulzgt Mandel.

xij. Gesulzgt Mandel mach also: Nimb hausen blatern, die verseüd in wasser/nimb dan Petersill/hack jn gar klein/ nim dann den drittentheil der Mandelmilch darunder/zuckers wol ab/das wirdt grünfarb/Nimb dann die zwey theyl/die seüd in einer pfannen/zuckers auch wol ab/laß sieden in ei ner pfannen/seüds ein theil/weiß auff einer pfannen/dann das orittheil mach gleich gelb/das grün geüß auch auff cin pfannen/laß gestehen/so hast du drey farb/dann so heb es in ein heiß waßer/stürz über auff einschön bret/oder hanck/schneyd es dann geschacht/leg es auff die Schüssel/ein weyl weiß/ein weyl gelb/ein weyl grün/das die schüssel vol wirdt/gibs dann auff den Tisch.

Ayrenschinalz von Mandel.

xiiij. So nimb geschelt Mandelkörn/ein wenig weiß brots/stoß das in ein Mörser/aus denselbigen mach sinwelle ayrefferbs an die stat/vnd in der mit legs in ein pfann/geüß ol das ran/bachs/so roirt es gleich ayren im schmalz/oder mach aye darauf/schneids nach der leng von einander/vnd ferbs an der stat/daz der Torten ligen soll/legs in ein schüssel wie sonst harte ayer/geüß fur den essig ein gütten wein oder Reinfal/Muscotel/schneid ein grünes Kreutlein darauff/gibs dar.

Bachen Wurst in der fasten.

xvij. Machs also/hack Feygen vnd Mandel vntereinander/ thū ein wenig weichsselsalzen daran/vnd weinberlin/welgs zwischen den heinden/auff einem melbigen bret/in der gestalt der Wurst/zeüch dieselbigen Wurst durch einen Apffeltaig/bachs/gibs auff grünem Kraut.

Ein geweichts in der fasten.

xvij. Nimb geschelten Mandel/den hack klein/reib den hals ben mit Saffran/legs besonder in ein schüssel/Weinbeer die wol

Das erst Buch.

3

wol erklaut/leg auch besonder in ein schässel/Tlimb den ale
lerley Visch/nur Bermb nit/stoß die in einem Mörsel/getiß
auff ein fladen/scheuß in Ofen/das es bach/so seind die güt
zu essen.

Ein Mandelschotten zumachen.

xxv. Tlimb Mandel als vil du wilt/stoß wol in eim Mörsel/
nimbs in ein reybscherben/vnnd reybs so lang biß er sich zwis-
chen den henden zusammen laft ballen/müsst jñier dieweil du
reybst/zu tropfflen ein wasser/hast aber mit ein reibscherben/
somals in einer Mandelmül/in der dick wie ein Koch/Tlimb
dann den Mandel in ein pfannen mit eim wasser darin haue
senblatern gesotten seind/vnd vil zucker/seid ihn so lang als
zwey hárte ayer/thū sie dann herab so külets/so schlag in dan
auff ein Zinnen schässel/fein hoch wie ein Schotten/so ges-
steht er/geuß ein dünne Mandelmilch daran/etlich vbersied-
dens/etlich nicht/aber ich hab vbersotten/vnnd wider kalt
lassen werden/vnd angemacht mit zucker/Ich hab auch ges-
sehen/das man in dein Mandel zum Schotten/auff dem
tisch ein halb mässel Reinsal gethon hat/Tlimb kein Haufen
blatern/solchen Schotten mag man auch in ein form eines
Räf machen/Weinbeer mag man auch vnter den Schotten
nehmen/ist versucht durch Elisabeth Mautnerin.

Marcipan.

xxvi. Tlimb geriben oder gestossen Mandel/der gar klein ist/
so er gestossen ist/so nimbs schmeckend Rosenwasser/da wirde
er weis von/thū schier so vil zucker darein/als der Mandel/
Tlimb der Oblat/vnd die leg auff ein papier/darnach du den
Marcipan groß will machen/so nimbs die Oblat/neig an dren
tern/leg ein ander Oblat daran/es hafft aneinander/sonst
zu grossen Marcipan/ist ein Oblat zu klein/nimb dann ein
ding/er sey hülgin oder eysin/eins zwerchen finger groß/setz

B iñ auff

Das erst Büch.

auff den zusammen gemachten Oblat / schneids nach dem ring
vimb vnd vimb / so wirdt es scheyblig / aber ehe du es abschneyß
dest / thū den Mandel in ring / gleich als hoch der ist / gleicha
sein an / zeüch dann den ring vbersich auff / vnnd see auff den
Marcipan Coriander bachtien Enis / Tünn den / schelß auff
ein hafendeck / die man zu den Pastetenpfannen hat / schelß
ab dem pappier / vnd bachs in der Pastetenpfanni / so lang bis
fein härtlet oben über wirdt / so nimbt dann die deck auff die
pfanni / schüt es gemächlich abher auff ein schöns bretlin / gib
es kalt für ein essen / oder an dem abent für ein schlaffstrunck.
Item man macht eygen pfannen zirden Marcipan / dürffen
nit so hoch sein als die Pastetenpfannen / müß ein Kefler oder
Kupferschmidt machen. Ob aber einer je derselbigen pfannen
keine möcht haben / so soll man sonst ein pfannen nemen /
vnd mit spänlein ein gatter darein legen / vnd den Marcipan
darauff legen / setz die pfannen darauff empor / das nicht gar
auff der glüt stehe / thū ein hafendeck darauff mit einer glüt
auff die pfanni / etlich nemen oben über den Mandel auch ein
Oblat / aber es dunckt mich noch besser sein / es sey oben bloß /
vnnd mit Confect vberseet / müß eben darauff schen / das er
sich nicht brenn.

Ein fast güts gemüß zumachen.

rvj. Sonim Weinber / Cübeben vnd Mandel / eines souß
als des andern / wäsch die Weinber / schel die Mandel / auf
den Cübeben schneyd die Körlein / nimbs dann / hacks durch
ein ander / wie ein Lungmüß / vnd nimbt ein härtel semel / stöß
vnd rößt die semel im schmalz / nimbt des ghackt auch darzu /
geüß ein Reinfal daran / gewürz mit gütem linden gewürz /
vnd zuckers / laß also sieden ein gute weyl / das es dick werd /
dann so rihts an / so ists ein fast güts gemüß.

Item gesetzte Mandel / der farben
hat wie vil du will.

Muß

Das erste Büch.

4

xvii. Weiß ist der Mandel an jmselbs / gelb mach ihn mit Saffran / grün mach jn mit Petersil / rot soll man nemen auß der Appotecken / etwan nent man farbtüch / auf der Appotecken / dasselb soll man sieden / so wirdt das wasser rot / damit magstu den Mandel temperieren / aber hausenblatern müß darbey gesotten werden / vnd wol mit zucker gemischt / gleich wie die Ayrtäf.

xix. Item braun farb mach also : Nimb geriben Mandel / vnd Weichfelsalssen darein / so wirdt der Mandel brauns schwartz / so nimib någelein / gstäp / vnd wasser das in hausen blatern gesotten ist / seid Erbis darein / seich die Erbesbrü durch ein tüch / machs süß mit zucker / es wirdt schwartz.

Rote farb zumachen.

xix. Machs also / nimib wasser / darinn hausenblatern gesotten ist / das macht das süß / seichs durch ein tüch / nimib dann rote farb von einem geschworenen Appotecker / las das vorgeschriven wasser kalt werden / rür die farb darein / geüß es bald / es gesteht / geüß in was form du wilt.

Ein Mandelzüger zumachen / der farb hat wie vil du wilt.

xx. Machs also / geüß die vorgeschrriebne farb eine in einen becher / las gestchn eins fingers dick / geüß darnach mehr ein farb darauff / nit heiß / nur kalt / oder es fleüst in das ander / geüß die farb darein / als vil du wilt / bis der becher vil wirdt / so es also gesotten vnd gestanden ist / so stöß den becher in ein heiß wasser / vnd bald wider heraus / stürz den becher über ein schüssel / so hastu die farb all / schneyd dann ein gestossen mandel nach der leng / so sicht man die farb all nach einander

Gossen Blümen.

xxj. Item gegossen Blümen oder Estrumb / machs also / nimb weissen Mandel mit hausenblatern / gesterckt in einer schüssel /

Das erst Büch.

Schüssel/so es dann gestanden ist/so schneyd darein blumen
oder gewächs/thū dasselbig heraus/geüß jm ein andere farb,
an die stat.

Gegossen Wappen.

xxij. **Gegossen Wappen**/mach also/geüß die veldungfarb
in ein schüssel/darnach schneyd den helm heraus/geüß sein
farb darein.

xxiiij. Item ayer in der fästen/machs also/laß dir ein hülzir
oder ander model machen/der zwey theil zusammen gefügt sey/
als ein model darinn man Büchsenstein macht/mit Mandel
oder Luföli gesalbt/geüß gesterckten Mandel mit hausens
blatern dran/das er gelb vnd süß bleib/oder sey/laß gestehn/
das ist der dottern. Zu dem Ay nimbi darnach den dotter auf
dem model/so er wol gestanden ist/nimb darnach den Mandel/
der als groß ist als ein Ay/leg denselbigen dotter in den
model/geüß den gesterckten Mandel in denselbigen model/
da der dotter inn ist/laß es auch gestehen/so vmbzeücht das
weiß das gelb/gibs als harte Ayer/thū darein für den Eßig
ein Malmasier/zuckers fürs salz.

Ein getheilt Müß in ein Schüssel zumachen/ **von vier oder sechs farben.**

xxvij. Machs also/Limb ein verzinnten sturtz/den man zus
ammen legt in vier oder in sechs theil/das er gerecht in die
schüssel sey/darin du das getheilt müß wilt machen/sez dens
selbigen sturtz in die schüssel/das er an den boden der schüssel
rühr/vnd an allen orden anstehe/nimb die gemüß rot/weiß/
braun/schwarz/blaw/geüß ein jedes müß an ein besondsr
ort/dz sturtz in die schüssel/mach die müser alle in einer dicke/
vnd geüß eins als hoch als das ander in die Schüssel/zeüch
darnach den eingesetzten sturtz schlecht vbersich auf dem ge
müß.

Ein schwartzen Igel von Weinbern.

xxv. **C**limb ein pfund Weinbeer/wäsch/vnd klaubt schön/
das nichts vnsaubers darbey sey / schwayb sie in einer pfan-
nen/so sie kalt werden/das sie trucken sein/so stof klein/thū
darein zimmetrind/nägelin/zucker vnd saltz/dann so nimbs
zusamen/vnd mach ein Igel daraus. So er bereyt ist / so bes-
teck in mit nägelein/das seind die pörsten / ein gulden Mus-
scat in mund/so ist er bereyt.

Ein roten Igel.

xxvi. **S**o nimb ein pfund Feygen/wäsch das meel dariouon/
das es trucken werd/ vnd hakes klein/stof sie in eim gewürz
nägeln/thū saffran darein/ so wirdt es bald / thū chlich zus-
cker/wann es klein gestossen ist / darein/ so schlags zusammen/
mach ein Igel daraus/den besteck mit nägelein / für die pöre-
ster/ein Feygen ins maul.

Ein Feygen Sultzen.

xxvii. **C**limb allwegen sechs Feygen an ein spieß / mach der
spießlin wie vil du wilt / setüs in eim Kessel oder hafen / geüß
gleich wein vnd wasser darein / **C**limb dank brot vnd Lezels
ten geriben/thū in an die suppen/von den Feygen / honig vñ
essig/treybs durch ein tuch/gewürz alles/vnd ferbs/ erwöls
durch einander/legs in ein reins fah/wann du es anrichst/so
bestrew es mit Weinber/gibs kalt.

Ein Reindel von Weinbeern.

xxviii. **C**limb Mandel ein vierding / oder auff ein halbes
pfund/als vil du wilt/überseüds/nimbs dann herausf/ stof/
oder hast du ein stain/so seinds besser gemalen/wirt vil mehr
drauf/vnd wirt die milch fein dick/dann so seyhe es durch ein
Syb oder tuch / auff das dickest so du magst/reyb ein sensel/
thūs in die milch/vnd nim dan Weinberlin/die Klaub fein/vñ

Das erst Büch.

wäsch / thüs in die Mandelmilch vnd geribens brot / Wachs
in der dick wie ein Koch / geüß in ein Reindel / saltz vñ zuckers
ehilich / setz das Reindel auf fein glüt / schaw das nicht ans
brünn / thū oben darauff ein sitlich glütlin / so breunt es sich
sein / vnd gibts warm.

Mandel form̄ macht man also.

xxix. Die mandel form̄ / es sey was woll / die macht man also.
Die Mandel uberstos / aber stos in eim Mörser / dann so nimme
in ein reibscherbē / dʒ ganz wie ein dicker teig wirt / müß jmo
mer ein wasser zu tropfelen / reibs so lang bis es sich zusammen
last pallen / solch pallen magst acht tag behalten zu mandel-
suppen / so nimb dieselbigen getrieben mandel / treibs mit wass-
ser ab / vnd seüchs / mach also ein milch / Aber so die Mandel-
milch zu einem form̄ wilt machen / treib es mit wasser / darinn
Hausenblater gesotten ist / streichs durch ein tuch / man müß
auff ein halb pfund mandel / vier lot Hausenblatern nemen.
Dan̄ so du es gestrichen hast / so geüß das Hausenblater was-
ser in die mandelmilch / vnd seüds lang / müß vil zucker darin
versieden / man müß lang sieden / So es gesotten ist / so thüs
in ein Kessel herdan / laß wol uberkülen / hab ich gesehen / Dan̄
so sihe du / das du ein model habst / von wachs abgetruckt /
müssen zwey theil sein / die salb mit Mandelöl / vnd bind die
selbigen zwey theil mit einem Spaga zusammen / ere das obers
theil vndersich / so müß ein plechene scheyben haben / das in
der mitte ein rörlein hat / So du nun die Mandel in die form̄
geüßt / so steck das röllin in die form̄ / das nur souil als Tisch
weiß gestehe / das du es in die scheiben steckest / es fiel sonst
auf der schüssel vmb. So es nur gestanden ist in dem wachsen
model / so laß den Spaga auff / oder hebs in ein warm wasser /
ob es sonst nit gern gehn wolt / setz dan̄ auf fein schüssel / man
mags vergulden / setz in ein küle stat / das nicht zugehe / so
mans auff den Tisch will geben / so müß ein kalte Mandel-
milch

Das erst Büch.

8

milch (darff nit mit haßenblatern gesotten werden) in die schäffel/darinn die mandelmodel ist/giessen/das der mandel aller aufgeht/das ist ein höflich essen/heissen beschawessen.

Gebachen schnitten von gestossem Mandel.

xxx. Nimb fast wolgestossen Mandel/das nit ölig werden/treibs ab in eini schönen wasser/schlags durch/das ein dicke milch verd/mach ein taig mit meel/wieman sonst zogen schnitten macht/vnd zeuch ein seimelschnitten darinn/vnd bachs ab/ob du wilt so magst du es zuckern.

Ein Torten von Mandel.

xxxi. Nimb Mandel gestossen/gar fast/tröpffel nur mit wasser zuhnach dann ein schotter/schier als vil als der gerissen Mandel/rürs durcheinander/schlag ayer daran/das in der dick witt als ein Küchelteig/thü ehlich zucker darein/vn Weinberlin/mach ein blat von ayer vnd meel/treibs mit einem wölger auff einander/schlag die obgeschrieben fülle darauff/vnd las in einer Pastetenpfann bachen/oder in einem Backofen/nit gar zu lang/wann es sich aber vbersich beümet/vnd hert wirt/so ists genüg.

Weinbersuppen zu machen.

xxxii. Nimb Weinberlin/klaubs schön/stoß in eim Mörser/das ganz Kochig werden stoß ein ruckens bachs schnittel das ran/treibs mit wein der süß sey/darnach so gwürz mit lins dem gewürz/als Zimmetrörn/näglein/muscat/nim ein wasser vnter den wein/jo du es vurchreibst/so ist es nit so stark Francken leüten.

Weinber müßlist.

xxxiii. Nimb Weinber/hack sie klein/stoß in eim Mörser/nim bawt Senel/stoß auch darnach/müsts gar lang stoß sen/vnd so es gar lang gestossen ist/so schlags durch/jeüds

C q wider

Das erst Büch.

wider/thū ehlich zucker darein/gibs kalt/aber Francken leüten soll mans warm geben. Unter die Weinbersuppen müst auch wol zucker nemen.

Die Weinbersuppen magst vber Füchlein vnd anders geben.

xxxiiij. Den Torten von Mandel/Nimb ein halb pfund Mandel/ so er rein gestossen ist/ mit Rosenwasser/ so nimbt darnach ein vogelspeis mit 5. ayren/ las gar' wol auftrücken/nimb vil zucker darein/ treibs auf einer schüssel durchs einander/nimb darnach auch ein linds schmaltz oder butter/ vnd mehr ein Rosenwasser/ mach dann auch ein blat von ei nem Ay vnd semelinel/schlags darauff/vnd streichs auff eins ander/Krentzels vmb vnd vmb/ nimbt dann ein ayer klar/ das zerschlag wol/ mit einem zucker/ bestreich den Torten oben vber/vnd las fein gemach bachen/das er sich oben vber breüne/gibs warm/ wilt du es aber kalt geben/ so nimbt vil schmaltz/ müst auch zwey ayr anschlagen an die vogelspeis vnd gestossen Mandel/ so ists bereyst.

Das ander Büch sagt / wie man von Rütten/Obs/vnd von Weichseln kochen soll.

Amersten von Rütten Pasteten.



xxxv.

Ach es also/Schöl die Rütten schön/ hülß auf als man den öpfeln thüt/ so manns füllen will/ das nichts steinigs darinn sey/ das nicht zu dünn sex/Auch nimbt zucker/Zimmentrönn stipp/ Imber/Muscatstipp/ thüs in die gehöltten Rütten/ vnd besteck am ersten die geschöltten Rütten mit nägelein/

Das ander Büch.

7

nägelein/Zimmenträgn/legs fein in den Pastetentaig/mach
ein hütel von taig darüber/sez in ein Ofen oder in ein Paste-
tenpfann/laß anderthalben stund bachen/so werden sie fein,
weich/vnd der zucker gibt ein süpplein.

Aber Pasteten vom taig.

xxxvij. Mach also/Climb ein Waizenmeel/schlags zu ei-
nem Pasteten/zwey ayre darein/etlich nemen die dotter/seind
güt/das weiß das macht nur lene/vnd nimb ein wasser dar-
ein/im schmalz versotten/geüß auch in das meel salz/vnnd
mach gar ein gütten festen taig/das er sich zu einem taig laß
zusamen machen/vn̄ hart sey/nur nit zerschrunden/so trucke
mit der hand auff einander/wie ein flecken/aber in der mitte
laß in ein kropff/dann so nimb ein starcken wölger/treib die
vmb vnd vmb auf einander/in der dick als ein halben finger/
dann so truck den düppel mit der gerechten hand/mit der faust
auf einander/mit der lincken heb stets den auftribnen taig
auf einander/mach den boden nicht zu dünne/treib in ehrlich
übersich/wirdts gleich gestalt wie ein hütlin/das man auff
den boden setzt/darein sez nur die Rüttten wie vil du einhin
magst legen/vnd mach vom Pastetentaig fein ein deckel/vn̄
Erenzgls vmb vnd vmb zu/vnd nimb ein ayerdotter mit dem
gelben/vnd mit wasser bestreich in vmb vnd vmb/alsdann
so scheuß in in ein Ofen/oder Pastetenpfann/gibs kalt oder
warm/vnd leg die deck vmb vnd vmb von dem Pasteten/so
seind die Rüttten hübsch/weich/vnd wolgeschmack.

Von Piern mach in aller may/wie oben steht.

xxxviij. Das dann so lang nicht bachen bedürffen/mußt die
Piern auch schelen/vnd mit gewürz besteckt.

Es ist zu wissen/das eins die Pasteten/darein man die
Rüttten oder ander legen niuß/nit leicht macht/dann es sehe
am ersten/wie man es müß aufstreichen/Es fügt nur ein starc-

C ij c̄es

Das ander Buch.

etes mensch darzu / wann ea niuß starck sein / man mag auch
wol für das wasser vnd schmalz ein feiste suppen nemen / sey
Kinderin oder Schäfin / wann die feiste gibt / das er bey einer
ander bleibt / vnd ist starck.

Torten von Rüttten vnd Birn.

xxxvij. Die müß man auch schön schölen / die Rüttten zu
viertheil schneiden / müßt auch ein teig nemen wie vor stehet /
zum Pasteten / treib ihn auf einander / vnd aussen vnb vnn
vnb beüg den teig vbersich / das ein reyff gewinn / in der hö
he zweyer finger / scharw das nicht nidergehe / darein leg die
Rüttten gespalten / vnn vnd wölgts auf eim teig in der dicke / wie
ein dicken Affenmund / das ist / oben über thū güt gewürz
darzu / vnd vil zucker / magst wol Zitweben darzu auch thün /
der teig zum Torten soll nicht so gar starck sein als zum Pastet
ten / aber mit dem zeüg mach jn also. Dann mit den Birn mach
es gespalten / vnd überbachs am ersten / vnd legs in die Tors
ten / vnd zuckers wool / vnd mit lindem gewürz / man müß heiß
geben / oben über schneid es fein gewecklet / die hüll darauff /
darßnit so lang bachen als die Rüttten.

Torten von Weichseln vnd Amerellen.

xxxix. Die nim / thū den kern daruon / vnd zuckers rein wol
ein / vñ thüs in die Torten vom teig gemacht / ein deckel oben
darüber / gibs warm.

Schwarz Torten.

Nimb gut Birn / eine oder zehn / vnd brate die / vnn vnd scüd
die in eim schwargen gefötnen wein / darnach so treibs durch
ein syb / nimb die dotter von fünffzehen Ayren / vñ ein pfund
Mandel gestossen / vnd durch ein syb triben / nimb souil milch
als der dotter seind / ninib ein halb pfund küchelzucker / Mus
scatnussen / vnd ein Muscatblü / Zimmetrörn / Imber / nágeln /
thüs alles durch einander / dann nimb ein pfann mit einem
schmalz /

Schmalz/ein Torten teig/gib jm hiz/zu zeyten weniger/vnd
mehr/oben vnd vnden mit einer heissen hafendeck.

Torten von öpfeln.

xli. Nimb öpfel/hacks gar klein/vnd truck den safft dareuon/vnd thū gūts gewürz vnd vil zucker darein/thūs auff ein auftribenteig/wie zu den vorigen Torten/schlags fein auff/wie man doch ein fladen macht/vnd wölg ein dünn blättel oben über/das zerschneid gewecklet/hin vnd her/vnd back jn ein weil/nit zu lang/gibs kalt/Zimmetrörn stüpp sol man darein thün.

Reindel von öpfeln.

xlii. Nimb güt öpfel/schneid die in einen hafen/geuß ein wenig süssen wein daran/treibs durch ein syb/schlag ayer darunder wie vil dich güt geziimbt/thū ein zucker darein/thū ein schmalz in ein pfann/geuß die öpfel darein/thū kolen darunder/vnd darauff/bis aussgeht/gibs trucken oder gibs in eim süpplein.

Schwarz Koch von öpfeln vnd Birn zumachen.

xliii. Nimb jüs öpfel/die schneid gar zu dünnen spältlein/vnd bachs in dem heissen schmalz ganz braun/vnd hacks gar klein/thū in ein düppfel oder pfannen/geuß süssen wein daran/vnd ehlich zucker/seids ein weil/stüpps mit lindem gwürz/see Enis in zucker bachen darauff/das magst du von Birn auch also machen.

Gestillt öpfel zumachen.

xliij. So nimb güt öpfel/nicht zu groß/die nicht fast sawr seind/schöls/nicht schneids/am ersten ein blätlein herab/höl den öpfel eines auf/doch das ein Raunfst aussen umbher bleib/nim ehlich Mandel/stos/thūs in gehackt öpfel/dars nach Weinberlin/Zimmetrörn/stüpp/ein zucker/vnd schlag ein frisch Ay daran/füll dieselbig füll in öpfel/thū dʒ blättel wider

Das ander Büch.

wider darauff/mach kleine spießlin/die steck darein/das das
blat auß der füll bleib/nimb dann ein schmalz in ein weyte
pfann/laß heif werden/thū ein hafendeck auch mit eim glüt
darauff/so brennt es sich hübsch/So es nun anhebt weich zus
werden/vnd gleich primsen/so heb's heraus auff ein schüssel/
wilt gern/so mach ein wenig süß süpplin daran/thū wol zus
cker darauff/gibs am letsten/ist ein güt essen.

Pirn magst gleich also machen/sihe das
sie nicht steinig werden.

xliiiij. Item/man mag Oepffel vnd Pirn ab dinsten/das
mans halt nit fült/sonder im schmalz brennt/wie oben steht.

Dinst Pirn mach also:

xlv. Schel die Pirn/laß die stengel daran/bachs in einem
heissen schmalz/das ganz braun werden/thūs in ein hafen/
geuß ein süß weinlein daran/thū ein wenig kümich vnd nā
geln stüpp darzu/laß fein absieden/thū ein zucker daran/ein
gesotner most ist fast güt darzu/Es gewinnt ein dicks süpp
plin.

Oepffel gescherb zumachen.

xlvj. Schneyd öpffel/vnd rösts im schmalz/so es ehlich
geröst ist/so geüß ein süßen wein daran/nim cin süpplin von
Wiltpret/oder fleisch das nit versalzen sey/gilbs/stüps/thū
Weinberlin darein.

Ein eingehackts.

Wilt du ein eingehackts machen/so hack die öpffel/röste
vnd machs wie oben steht/von zwifel macht mans auch als
so/man nimbt auch zu zeiten öpffel vnd zwifel unter einan
der/das gibt man über Wiltpret Kühlein/oder über wo du
wilt/magst du die gescherb haben.

Bachen Rüttten zumachen.

xlvij. Machs also/schneid grof Rüttten zu dünnen scheys
ben/

Das ander Büch.

9

ben/thā darauf die kern vn̄ Stein/legs in ein warm schmalz/
das nichtheiß sey/laß auff einem glüctlin stehen ein stund/so
werdens weich/dann so nim̄ ein dünnen teig mit Wein vnd
Zucker gemacht/zeüchs dadurch/bachs im schmalz also/
das der teig gelb bleib.

Oepffel zubachen.

glvij. Man bâhts auff vilerley weis/etlich machen ein teig
mit Bier gemacht/darinn bezogen/man nimbt ein Ay auch
darzu/man macht jn/au ch den teig/ab mit wein/vn̄ zuücts
im meel vmb/bachs in hei sem schmalz/sie werden feist.

Item wann du machst Torten von dem schwarzen Koch/
mûst auch ein bläcklin austreiben/das schwarz darauff thün/
vnd bâths darinn wie ein ander Torten magst jn mit Eiweis
hen bestecken/oder rote Zirnußen/die werden gar güt.

Ein fast gûts müpp/das schwarz ist.

glit. Schneid gût öpfel in ein hafen/vnd thū darzu ein
theil der roten Weichseln oder Zweigen/ auch ein gût theil
die molken von einer seniel/vnd geuß ein wein daran/laß also
durch einander vol sieden/bis es fein weich wirt/ so streiche
durch ein siblin oder tuch/thū zucker darein/vnd gûts linda
gwürz/laß absieden in einer pfannen/gibs kalt oder warm.

Das dritt Büch sagt/wie man von Ayr= milch/vnd gemûß kochen soll. Erstlich von Ayrorten.

Von Ayrorten zumâchen.



L
Eis Torten zumâchen/so nim̄ von fünff/
zehn ayren das weis/zerschlags mit
einem wenigen saltz/nimb so vil Milch
als der klopffen ayr ist/ein halb.pfund
Mandel zerriben/oder zerstoßen/treibs
D durch

Das dritt Büch.

durch ein sib / thū es dānach alles zusammen / nimb ein halb
pfund zucker / thūs darein / vnd misch durch einander / thūs
in ein pfannen / mit sampt einem schmalz / ein kleins täglin
uberschmalz / das subtil sey / hitz es von vnden vnd oben /
mit einer heissen hafendeck / die wol heis ist.

Torten von Reiß.

li. Seüd den Reiß / vnd treib ihn durch ein siblein / als vil
als der Mandel / nimb souil als des weissen von ayren / vnd
zuckers / wie oben stehet / so wirdts weiss wie die weissen Tore
cen.

Zumachen die obgeschribnen Torten.

So nim so vil als oben steht / zuckers fein / wann sie gesot
ten ist / so nim Ambrasien / Mandelsafft / die durchtriben seind
durch ein sib / mit zucker gemischt / vnd zuckers fein mit Ros
semwasser / vnd überzeug die Torten damit subtil / hitz wol
die eyßen hafendeck die thū über die Torten / so macht es ein
kinden wie Marcipan.

Güt Torten / Nimb ein zimlich's von Berlen / ein zimlich's
von Corallen / ein zimlich's von Ambra / vnd thūs in die vor
geschribnen Torten / so werden sie übertrieglich güt.

Torten von grünem Kraut.

li. Nimb ayer / Vogelspeis / die laß wol auftrucken / nimb
gute Kreutlein / Bertram / Matoran / ein wenig Bisem / das
hack gar klein / truck das safft darauf daß das gehackt Kraut
ganz trucken sey / nimb dann die Vogelspeis in ein Mörser /
stoh wol / schlags wider an die ayer / ein wenig süß Reinbel /
ein wenig geriben semel / zucker / Weinber / thū das gehackt
Kraut darein / rürs alles vndereinander / vnd stüps.

Gemüß Pasteten / Dotter müß.

li. Nimb ein halb maß süßen wein / vnd vier schnitten von
einer semel / subtil gebäuget / seüd es vnter den süßen wein / so
lang

lang biß einer vber die stuben geht / rürs durcheinander / lasß
ein wenig kalt werden / dann so nimb vierundzweintzig ayer
dotter / rührs alles durch einander / ein wenig saffran darzu /
zwo hand vol zucker / der weis sey / vnd ein frisch schmalz / als
gros als ein ayr dotter / setz auff ein glüt das nit anbrenn / rür
es mit einem löffel / vnd wann es dick gnüg ist / so geüß in ein
schlüssel / lasß kalt werden / vnd ein wenig weinberlein daran /
rürs durch einander / machs ein / lasß bachen / man mag solchs
gemüß warm auch in einer schüssel geben.

Torten von Ayer gemüß.

liij. Torten / Nimm eir gute obere abgeraumte milch / thū
aber sonil schmalz oder butter also ein ay / setz vber ein fewer
in einer pfann / vnd wann es anhebt zu sieden / so nimb vierzes
hen ayer do:ter / vnd ein löffel vol semelman in die ayr gerürt /
ein ganz geribne semel / vnd wan̄ die milch anhebt zusieden /
so setz auff ein glüt / rühr die ayer gemach darein / lasß ein wes
nig sieden / biß es dick gnüg sey / nim̄ ein hand vol zucker / vñ
Weinber / machs in ein Pasteten / vñnd auff ein Torten / lasß
bachen ein halbe stund.

Ayer Kuchlein.

lv. Nimm zwölffayer / vnd ein geribne semel / vnd ein semels
meel / vñnd frisch zergangen schmalz ein löffel vol / gesaltzen
ein hand vol / schöns wasser / das der taig ein wenig dicker sey
als ein straubentaig / vnd der ofen müß fast hindern heiß sein
vñnd schön ausgewüscht / darnach geüß in die pfannen / da
man die kuchen eingeüßt / in dem ofen auff den blossen herd /
lasß ein viertel stund bachen / wan̄ du es auf dem ofen nim̄st /
so schneyds von einander / nach der breit / vnd nimb ein frisch
schmalz oder butter / vñnd umbgoßen ein wenig / ein zucker
darauff vnd darcin / also heiß auff ein Tisch tragen.

Mehr ein Torten.

D. g. Nimm

Das dritte Buch.

lvij. Zimb ein gäte Mildy/ als auff ein halbe maß / schlag vier oder fünff ayer darunder/ nimb Petersil/ auch das grühn von vier oder fünff zwifsel häuptlein / die rühr als vnter eins ander/ klein gestossen/nimbs in ein tuch/trucks auf/dz Brot oder die brü/ iir das müß / das es grün sicht/ vnd nach dem zwifsel schmeckt/ es müß so dick sein als die ayrmüß/ vnd wol zuckert/müß auch nit versalzen sein/noch zu süß/ nach den teig wie die kraut Torten/ las in halb erbachen/schneids auff wains bachen ist/ rühr ein wenig frisch schmaltz darunder/ vnd zucker darauß/ also heiß auff den Tisch geben.

Gebratne milch zumachen.

lvij. So nimb ayer/die schlag fast durch einander/ thū safß frandarein/thū es in ein hafen/ setz in ein siedens wasser/in ein Kessel/das das wasser nicht in den hafen gehet/ las sieden bis das gestockt sey/ darnach so schüts auf ein weiß tuch/ schwenck das wasser dariouon/dann seind härt wie ein kāß/vn schneids wie ein Euter/stosß an ein spich/ brats auff eim rost/ thū gwürtz daran/ vnn begeiß mit schmaltz/vnd auff den Tisch tragen.

Heydnische Küchen zumachen.

lvij. Mach ein teig von ayten/auff das härtest so du kanst haben/machs vnd wölg dünnie bletter darauf als ein pfans zelten/bachs im schmaltz/dann nimb ein guten wein/halb souß zöng/ durch einander/ zeüch das bachen s dardurch/ wann du es wilt anrichten.

Torten von grünem Kraut.

lviii. So nimb grüns Kraut/Bertran/ ist güt in allen Torten/Dann nimb auch ein wenig Brcßen/Heydram/vnd was dich güt dunckt/hacks gar klein/nimbs / rösts im schmaltz/ vnd reib ein linden kāß darunder/der nit stark sey/vn schlag ayer daran/an das Kraut/vnd ein kāß/thū reeinberlin daran/ Stüppes/das ist nur die füll/ Zim̄ dann ein ay oder zwey dars nach

Das dritte Buch.

11

nach du in groß machen wilt/vnnd zerschlags gar wol/nimbs:
dam die pfann/thū ein wenig schmalz darein/das die pfann
alle vbernetzt sey mit dem schmalz/scheich das schmalz glat:
dūß/vnd geuß das geklopffet ay in die pfann/laß vmb vnnd
vmb lauffen/das die pfann mit dem kloppeten ay.vberzogen
sey/dann geuß die vorgeschriben füll in die pfann/vnnd setz
auff ein rost/darunder schür ein zimblichs glütlein/thū ein
hafendeck darüber/mit einer glüt/so gehts fein auff/darß
nit zu lang backen/es geht fein auf der pfann/wāndus nur
vnden nit anbrenst/gibs warm auff ein blät.

Ein Torten von Vogelspeiß.

lx. Nach ein Vogelspeiß/die laß gar trucken aufseyhen/
nimbs dann/vnnd stöß wol in ein Mörser/schlag fünff oder
vier Ayer daran/thū ein linds zerlassens schmalz darunder/
eins halben Ays groß/nimbs Weinbeerlin/ehlich zucker da:
runder/vnnd vberzeüch auch die pfann mit eim kloppeten ay/
wie vor steht/vnd backe gleich wie ein anders/gar kül/thūs
dann auff ein blät/see Confect darauff/mägst wol mit Cibes
ben bestecken/gibs warm auff den Tisch.

Pasteten von Ayren.

lx. So mad ein hohen Pasteten teig/wie es vorn gesetzt/
vnd scheuß in ein Backofen/laß nur so lang das er erhårtet/
vnd nit law sey/nim dann nur etwan auff ein tisch sechs ay/
vnnd zerschlags/geuß souß raum als der ayr/nimbs ein löffel
vol gûts Semmelcl/vil zucker vnd Weinberlin/vnd geuß in
die überbacken Pasteten/scheuß wider in ofen/so gehts hoch
auff/wirt hübsch rogel darauff/laß nit zu lang backen/gibs
warm/ist ein hübsch essen/gibs auff ein blät/zucker darauff.

Ein Alymnus zumachen.

lxij. So nimm das klug vorn ziehen Ayren/zwiers oder rürs rein
ab/nim ein süßen milchraum/laß den in einer schönen pfann
D ijj sieden/

Das dritte Buch,

Steden vnd geüß das klar vndern raum / laß nie zu lang steden so wirdet Müsse / thū ehlich zucker darein / gib also warm. So mans aber gestehn laßt / auff einer zinen schüssel auffgegoßen / so hast du ein gesalzte milch / das gib man zum lesten gern / auff den Hochzeiten oder sonst.

Schüssel müß zu machen.

lxij. Sonym auff ein tisch fünff ayer / zerschlags / vnd nim b' wol zwier souil gute süßen milchraum / thu ein zucker drein / salz zumassen / vñ netz ein schüssel / mit einem zerlaßnen schmalz geüß die kalten ayer vnd raum darein / nim b' in ein hafen ein waßer / setzt die schüssel verdeckt auff den hafen / so wird es fein vest / auff den sexten des hafens / so es fein vest wirt / wie ein sultz / so hat es fein geitig / vnd ist ein gut linds essen.

Ulan macht das schüsselmüß auff den form / also nim b' ayer vnd raum / brenn zumassen ein meel darein / geüß in die schüssel / setz auff ein Trifuß oder Rost / vnd thū ein hafendeck mit einem zimlichen glücklein darauff / so bächts es sich fein / thū der schüssel nit zu heiß / so es rösch wirdt / hat es sein genüg.

Auffgangens Reindel.

lxij. Nachs also / nim acht ayer / vnd vil mehr als der ayer / guten raum / salz ein zimlichen / thū ein löffel vol weizen meel darein / vnd nim b' ein pfannen / die man osst zum Schmalz braucht / die nit leicht ist / vnd hitz ein schmalz darein / nim b' gar vil / vnd geüß ayer vnd raum darein / setz auff ein rost / vñ ein hafendeck mit glück darauff / laß also bachen / so brennt es sich vnd oben an / so mans anrichten will / so thū die hafendeck herab / das es sich von der pfann scheilt / das Koch / stürz dann die pfann vmb auff ein schüssel / so fett das Reindel heraus / thū zucker darauff / gib also auff den tisch.

Ein gehackt Koch zumachen.

lxij. So mach ein taig an mit ayren / welg jhn fast / ab / vnd

vnd hact den Klein / müst stäts mit einem wenigen meel zu steuben / weil du daran hactest / hact in als klein wie ein reiß körnlein / dasselb thū ein weil auf einander / dz vbertruckenet / Kochs dann in einer siedende milch / gib ob du wilt / seüds bisch dicke wirdt / gib dar.

Häsmbs Koch zumachen.

Ixo. Nimb diey ayer auff einen tisch / zerschlags / ein wenig milch darunder / darnach nimb ein meel nicht zu uil / vnnd setz ein milch über in einer pfann / das seüd / vnd geüß das taigel daran / rüts stäts / das Häsm wird / seüds nit lang / stoßt sich sonst / thū ein Triegel oder zucker darauff / ob du gern wilt.

Ein Trösegckoch zumachen.

Ixv. Mach ein taigel mit drey oder vier ayren an / setz ein gute ringe milch in ein hafen / zerlaß ein knollen schmaltz in die milch / so die milch seüdt / so geüß den taig tropfcl in die milch / bis dücklet wirdt / thū auch ein zucker darein / wil tu es üpp haben / gib daran.

Scherbelkoch mach also.

Ixvi. Nimb ayer / gute milch vñnd meel / zwers durch einander / thū ein schmaltz in ein pfan / geüß ins heif schmaltz / heb es über ein fewer / bis dicke wirdt / so setz dann auff ein glüt / thū ein hafendeck mit einer glüt darauff / so seüdt es sich sein rogel / so das schmaltz heraus seüde / so hats sein genüg / gewindt gut brünsen / gib in einer pfannen.

Zottemmüs zumachen.

Ixvii. So mach gar ein vester taig an / den treib gar dünn auf einander mit einem wölger / vñnd schneyd ihn dann gar klein zetelt / wie ein kraut / vnd strews ein weil auf einander / das fein härtlet wirdt / vñnd Kochs also / in einer schüssel / gesmolten milchraum / seüds also / vnd zuckers auch / man gibt so für ein kraut / oder für ein müs.

Das dritt Büche

Büttter müß mach also.

Ixx. Mach von zehn Ayren ein Vogelspeiß / thüs in ein
sechte pfam / oder reiterlin / das fein trucken auf gesiecht/
nim dann halb soulsäßen gütten butter / stöß / vñ thū vogel-
speip darzu / treibs durch ein seichtpfann / gewirmtet auff die
höd / zuckers gar wol / gibts auff die lefft für ein gericht.

Ein durchtribne milch zumachen.

Ixx. Mach ein gute linde Vogelspeiß / nimb ein gute milch
die setz über / vnd nimb ayer als vil du wilt / die Koch gar klein
ab / so die milch thüt als wölls walen / so geüß die myr darein /
rürs fein sittlich zusammen / laß aufsiehen / vnd treibs durch
ein Pfesserpfam fein außkerffelt / nimb dann gar ein gute
milch / die wol zuckert / geüß in das durchtriben ayerschötcl /
gibts kalt für ein nachtessen.

Ein gesottens Koch zumachen.

Ixxi. Nimb vier oder fünff ayer / zwers gar wölk / nimb ein
wenig milch darunder / vnd ehlich zucker / Weinbeerlein /
schmalz / ein überglaseürten hafen / geüß die Klopfsten ayer
darein / verbinds mit einem reinen tuchlein / setz in einsiedens
wasser / laß sieden / so wirdts fein als zu einem stockel rogel /
schaw offt darzu / richts am ersten so das ay zerischlagen ist /
schlags durch ein syb / kompt der vogel daruon man heist das
essen ein durchschleger / den Kindbetterin müß man für den
milchraum ein flaischsüpplein oder Erbesbrü nemen.

Ein Ayer gemüß zumachen.

Ixxii. Nimb Ayer als vil du wilt / zerschlags rein wol / nimb
ein wenig schmalz in ein pfannen / geüß die Klopfsten ayer
darein / saltz am ersten / rürs auff eim glütl ab / reybs stäte
mit einklöffel in der pfannen / das nit vberig dick wirdt / das
gib in einer pfannen / ist sein aber vil / so richts auff ein schüssel
au / vnd stäpps.

Ein gäts härtel zumachen.

Ixxij. Sonim auff ein tisch vier oder fünff ayer/zereschlage,
wier souil oder mir gar ein gute milch/salz/schneyd dan̄ gau
dünne schnittein/gar auff das dünnest vnd klein in die aye
vnd milch/nimb ein pfannen die nit leicht sey/geuß darein/
sez vnd schüt ein glücklin vnd oben/darauff ein hafens
decken mit glüt/so bacht es sich fein/hät sein das es sich mit
anbrenn/so es nun vest ist/so stürz auff ein schüssel/so ist es
ein feins Reindel/thu ein zucker darauff.

Ein anders.

Ixxii. Klimb ayer milch/semelschnitten/wie obsteche/nimb
ein wenig schmalz in ein pfannen/geuß darein/vnd rürs zu
samen wie ein gemüß/gib auff einer schüssel/muß nicht zu
lang sieden/ist ein güt lind müß.

Ein gäts härtel mit wein.

Ixxiii. Klimb auff ein tisch sechs oder acht ayer/vnd ein maß
süssen wein/vnd klopfs durch einander/salz/broct ehrlich
brot schnitten darein/vnd geuß in ein pfann/darinnen ein
wenig schmalz ist/sez auff ein glüt/so wirdts fein dick/muß
barnach wol sieden/das mag ein Kindbetterin oder Ader-
lasser essen.

Schnee milch.

Ixxiv. Klimb ein süßen raum in einen hafen/schlag jhn mit
einem sprittel/das faimt/heb denselbigen faim herauf auff
ein durchschlag/oder saubers Reindel/so du nun vil faim
hast/nimb drey oder vier härt Semelschnitten/geuß das
Reindle darauff/see Weinbeer darauff/vnd schüt dann den
faim darauff/das er hoch hauffig sey/es zergeht nit/Wann
es acht tag stehet/gib also dar/wann man mit dem löffel
auff den faim greift/hebt eins nichts/ist für abentheür ein
essen/aber auff die schnitten ist es güt/muß die milch wol
suckern.

Das dritt Buch.

Dockenmilch zumachen.

Ixxij. So nim ein gäte milch/die new gemolcken sey/vnd setz das warm steht/vnd baß mit einer baß da man käß mit baßt/als groß zu eim viertel milch als ein bon/oder darnach die baßt güt ist/So es nun gestehet so müß mans schön her-auf haben mit eim faimlöffel auff ein decken/die da mit stro gemacht/stürz die decken fein zusammen/vnd schwers/so sitze das wasser fein daruon/vnnd stürz auff ein blat/nimbs an oiten mit einem messel ab/das fein eben vnd vierecklich auff dem blat lig/wie ein Lezelten/see zucker drauff.

Gesülzte milch.

Ixxvij. Nimb ein süßen milchraum/wöhl jn in einer pfann/geäß jn dann in einen schönen hafen/vnd nim das klar von zehn ayren/das zerschlag rein wol/vnd geäß in die siedende milch/vnd rüts gar stäts/muß nit lang sieden/weñs müflet wirdt so rür ein zucker darein/salz ein wenig/richts zusammen auff ein Zinschüssel/so gestehets/von den dottern mach ein ayerschotten/den thū in ein form/so er aufseücht/thū jhn in die mitte/geäß erst die sulz darüber.

Item man macht ein ayerschotten/thū jn in ein form eines Visch/steht gar wol/magst jhn mit mandel besticken/vnnd gäte süsse milch geäß daran/ist ein güt essen auff die nacht am letzten.

Taufste milch.

Ixxvij. Nimb ayer als vil du wilt/zweymal souil raum/rüts in ein häfelein durch einander/verbinde den hafen/setz in ein siedend wasser/so es zusammen seid/magst du mit einem löffel außher heben auf ein schüssel/gib's warmi/thū zucker drauff.

Geschnitten flecken von ayren.

Ixxix. Nimb ayer als vil du wilt/zerschlags rein vnd wol als wann man ein pfanzelten wil machen/nimb dann ein weyte pfann/

pfann/das schmalz/das heis wirdt/geiß dann die lochten ayerdarein/das die rberzogen sey/laß also erhartten/so scheit ea sich fein von der pfammen/magst wol vmbkeren/so du der blaten etlich hast/so schneids klein/thūs in ein hafen/vnnd hack ein zwiffel gar klein/roßt ihn fein im schmalz/geiß ein essig ins pfannlin an zwiffel/laß lang in essig sieden/thūs dann an die geschnitten ayer/vnnd geiß ein Erbesbrū für ein fiaschbrū daran/gibbs/stüps/so du es daran geißt/so brenn ein meel ins stüpplein/so wirts dick/laß ein gute weil beden/gibbs also für ein richt/an einem Greystag oder Sambstag/so sehens gerad sam werens fleck.

Ein gütten Torten von ayer.

Ixx. Sonimb auß ein tisch acht ayer/zerschlags gar wol/nimb dann ein süßen raum/vil mehr als der ayer/den laß sie den/vnd geiß in unter die ayer/vn̄ bienn ein meel im schmalz ab/ohn gefehl ein guten löffel vol/geiß die ayer vnd raum in die pfann/darii du das meel brenst/rürs wol durcheinander oder zwiers/vnd saltz/nimb ein zucker darein/nimb dann ein pfann/darinn ein wenig schmalz ist/hitz das die pfann vberal schmalzig ist/seüchs schmalz außer/vnnd vberstüp die heis schmalzig pfann mit gries/vnd geiß dan die ayer vnd milch wie vor stehet darein/sez empor vber ein glüt/vnd mach ein hafendeck heis/vnnd thū ein heisse aschen darauff/vnnd ein glüt/vnd laß also sittlich bachen/so wirdt es vndent vnd oben braun/vnd geht schon auf der pfann/strew ein zucker drauff.

Ein güt ayer gemüs oder Torten.

Ixxi. So nimb ein gries oder meel/vnd geiß durcheinander/brenns im schmalz wol ein/nim̄ ein gries/nim̄ dan acht ayer auß ein tisch/zerschlags rein wol/vnnd nimb ein süßen milchraum darunder/vnd geiß an den einbrenten gries oder meel/seüds das ein dick wäss wirt/nim̄ dan weinberlein das

Das dritte Buch.

rein ob du willt/mimb dann ein andere pfannen/darinne ein schmalz gehizt sey/darein geüß das vorgeschriven Koch/sez auff ein zimblichs glütlin/vnd hitz ein hafendeck, thüs auff die pfannen/vnd leg auch ein glütlin auff die hafendeck/so breint es sich vnden vnd oben/laß also langsam baden/So du es anrichtest/so stärzt die pfannen vmb/so felts sein ganz heraus/zuckers/gib dar/muß dick sein/breytelt/so wirds gleich wie ein dicks Schmalzkoch. Durch Meyster Hanno Schatzmaister diener.

Das vierde Buch sagt von allerley Fischchen wie man sie kochen soll/ Erstlich von einem bratnen Rapponen/wie der in der fasten zu machen sey.

Ixxij.

Don Dischen.



Er in der fasten machen will ein bratnen Rapponen/der laß eir hülzin Modell graben/darinn zwey theil gegen einander ist/ als ein Rappon formiert/so man ein teig darein gegen einander tructet/so nimbt Visch / thü die gredt vnd die schuppen dariouen/hack das bret vnd reinander klein/vnd gewürzt es gar wol/dann schlags in den modell/darinn seuds/bis es bey einander bleibt/darnach brats/ spicks mit hōchsten brät.

Ein Räuchbraten zu machen in der fasten.

Ixxiiij. Der nem groß Visch/welcherley des sey/thü die gred vñ schuppen dariouen/hack das brät gar klein/reib ein semel

bies

Das vierdt Büch;

5.

brot darunter vnd gwürz gar wol / mache zusammen mit nassen messern / auf einer anrichte / in den form als ein Räuchbraten / legs in ein pfann / vnd erwöls / steck's an ein spieß / spicke mit grünen kreutlein vnd höchten brät / so wirds gleich wie ein Räuchbraten.

Ein weisse Salz von Vischen zumachen.

Ixxiiij. Von erst nimb ein Visch ein höchten / oder was für ein Visch ist / scüd jn ab mit wein vnd wasser / salz jn mit massen / nim händelkern / die reib in ein scherben gar wol / dars nach schlag jhn mit güttem lautern wein durch / dann leg die Visch in ein pfannen / zeich jn die haut von erst ab / nach die suppen nit zu dick / das sie fein weiß sey / thū ein wenig Imber stäpp d'runder / vnd zuckers / las ein sicden / bis gar werden gesotten / seich die brü ab / bis ein reenig vberschledt / leg die stück auff ein schüssel / geüss die brü darau / schöpff das überig herab / wilt du Gold darauff haben / oder von Buchstaben / Das magst ou auch darauff machen.

Pasteten von Vischen:

Ixxxv. Vorhen Pasteten die mach also / salz das als die andern Pasteten / mit dem wilbret / nim souil Ingbet als pfeffer / ein wenig Weinber / las ein stund bachen / Brachsen pasteten mach auch also / oder die Bratfisch / oder die Karpffen / die ganz seind.

Von schwarzen Karpffen.

Ixxxvi. Die Pasteten / so schneid jn zu stücken / mach ein Stück nach dem andern / eingerwürzt / vnd gesalzen / vnd eingelegt mit denselbigen gewürz / als die andern visch vorgeschriben / darzu ein wenig allerley gewürz / ein wenig zucker / weinberlein / Lemonicen / ein wenig Vischschnitz / auch den schweiss von dem Karpffen / ein wenig mit wein vnd essig abgerührt / als mit einander eingossen / zu deckt / las bachen zwei stund /

Eij

All

Das vierdt Büch.

Alle Pasteten mach auch also / etlich nennen für den eßig so
ßen wein / vnd für Lemoni ein zwiffel / auch Weinberlein / laß
gleich so lang backen als die ander.

Ein Pasteten von gebachnen Höchten.

Ixxxvij. Climb gestossen Mandel / vnd gestossen reiß wann
du die Höchtküchst / so thū die gred alle daruon / vnd den geo
schelten mandel stof besonder / auch den teig / darnach löff dy
brät / vnd stof alles durch einander / misch mit einem guten
pfauwerte milch / machs nit zu dünn / das es dannoch ein ge
niß s̄y / thū ein lot zucker daran / gilbs / salz zumassen / mach
ein zaig wie zu einer Pasteten / thū das vorgeschnitten in die
Pasteten / thūs in ein ofen / laß backen / das nit verbriim.

Wie man ein Höchken füllen soll.

Ixxviij. Wilt du ein Höchken füllen / so zeich ihm die haut
ab bis auf den schwanz / zerreiß die haut nit / vnd zerschlag
die haut nit / vnd schlag die haut in ein naß tuch / darnach löff
das brät mit einem messer vom grad / hack das brät klein /
Climb darzu ein rochs ay / zwiers vnd schlags / vnd salz das
brät wider an dem gred / zeich dann den baig seßberlich da
über / bis an das haupt / darnach leg ihn in ein wolgewürzte
brü / mit wein vnd eßig / seüds bis sein gnüg hat.

Von heiß gesotten Vischen.

Ixxvij. Der die Visch wol vnd güt will sieden / laß die Visch
nit lang abgeschlagen stehen / setz in ein wasser in einer pfann
oder Kessel über / vnd geiß gütten eßig über die Visch / salz dy
mäst am kosten haben / so das wasser scädt / so schüt die Visch
mit dem Eßig in die pfannen / laß frisch sieden / darnach die
Visch seind / darnach dössens siebens / so der faun weiß ist /
vñ sich der grad vom brät laß schölen / so haben sie sein gnüg /
sc. Die Höchken bedürffen mehr salzen vnd sieden / als die
Aß und Göthken.

Das vierdt Büch.

18

xcij. Es ist auch zu wissen/ob ein Visch/es wer was Visch es
were/mürelen/so nimb ein lebendigen Kalch/wirffs in eine
pfann/so es am besten sehd.

xcii. Item/der die Karpffen güt will sieden/der gies den
essig nit frū darein/vnd laß sieden darein/sonder gleich/wan
du sie ein wilt legen/so seüch den essig bald ab den Vischen in
die pfann/so behaltens die schäppen/die hauptstück leg am
ersten darein/vnd laß sieden/darnach leg dann die dickesten
stück ein/vnd laß sieden bis der saim rot wirt/seichs ab/kehrt
die pfann vmb auf cīn schöns rupffens tuch/so werden fein
trucken/laß das heiß auff den tisch kommen.

xciii. Die Aschen bedürffen fleissig siedens/sie werden gern
waich/so ist güt das man wein/süß wasser in die pfann nem/
oder doch halb wein vnd halb wasser/esthüts wol ein schles
chter wein an die Visch/geiß gtuēn essig daran/vnd salz/so
werdens häbsch hårt/leg auch dio kurze stück am ersten ein/
nur ein gütts rösch fewr darunder.

Die Kappen.

xciv. Climb die Kappen/geiß den Essig darüber/das sie
sich ganz abschlagen im essig/salz/schüts also in das siedend
wasser/so sie sich bey den tropfen ausschünd/oder der rucken
hårt wirdt/so hand sie sein genug..

Pfrillen.

xcv. Die Pfrillen müß man zumassen saltzen/vnd auch den
Essig bey zeit daran gießen/man darfss nit lang sieden/et
lich essen gern also/wan die Pfrillen gesotten seind/so richts
auff einzynen schüssel oder blatten an/nimb ein wenig essiga
laß in wallen/geiß über die gesotten Pfrillen/vnd thū Ing-
wer stöpp darauff/vnd bienn ein schmalz darauff.

xcvi. Es ist zu wissen/Wir die Visch wol sieden will/so da
es gar an die stat gesotten hast/vnd dz abgesigten seind/siehe
das

Das vierdt Büch.

das du ein gueen trunct, Essig lassest wallen, / geßt an die gesotten Disch, / laß darinn ein sudt thun, / schüch's fluchs ab, / so werden's hart.

Pfrillen un butter.

rcvß. Klumb die Pfrillen, vnd salz nit zuviel, vnd ein mässel wein zu einem mässel Pfrillen, in ein pfannen, vnd thün butter in den wein, als groß als ein Hemmen ay, vnd laß sieden, vnd schütt die Pfrillen hinein, nit zu lang, vnd gib's.

Gründel.

rcvß. Selbsts wol, geßt auch den Essig daran, das sie sich abschlähren, so werden's sein blaw.

Kutten ist ein Disch.

rcit. Den müß man in einer pfannen, in ein kede waffer legen, vnd nit fast salzen, vnd gar wol sieden, so er sein gnüg hat, so trückne in mit einem essig ab, oder wein ist besser, so werden's nicht zech, Man mag's heiß gesotten geben, oder in ein gelben süpplein.

Hüchen.

c. Löß den grad, den gib in einem gelben oder schwarzen süpplein, wie du hernach wirst hören, die hüchen dürfen fast wol siedens, bedürffend auch salzens.

Salmung/Schlein.

cj. Scädt man die gohen, die Schlein die müß man in ein heiß wasser legen, ehe mans ausschüt, vnd auf dem wasser nensen, vnd ein Kopffen tuch genommen, also wol abzogen, dann so gehet ein schädlicher schleim herab, solche Schlein dürfen als wol siedens, als ein Balberin fleisch, ist ein schlechter Disch zubereyten.

cj. Prachffen seid man wie die Barpffen.

Schwärze

Schwarze süpplin an die Rarpffen zumachen.

eig. Ein schwartz süpplin an die visch Barpffen zumachen/
fahē den thron/das ist den schweiß vom visch Barpffen/hüs-
chen / dann so nimb ein ruckens brot schnitlein / bāe es / das
schwartz wirdt/zerbrocks/vnnd geüß ein wein daran/laß sie
den das weich wirdt/vnnd treibs durch wie ein pfesser/vnnd
machs mit wein ab/thū was darein das süß wirt/nägelsküp/
von dem durchtrönen schnittel wirts fein dick / sonst nimbt
man ein geribnen lezelten/zwirbachen/ aber mit dem schnit-
tel ist simlicher vnd gesunder. Sollliche süpplein laß ehlich
sieden / vnd seüd den visch im saltz/wie man dann den visch
soll sieden / So er gesotten ist/ so claub die stück fein auff ein
weyce schüssel/geüß das süpplein vberal auff die stück/vnnd
küps mit Ingber oder Zimmetrōn. Den thron oder schweiß
vom visch/so du jn fahest / den müß man vorhin in ein Wein
fahen/das gibē dem süpplin die schwartz/ So man aber den
thion nit hat/so macht man schwartz wie oben steht / bāe
rucken schnittel.

Schwarz vnd gelben süpplein an die Visch

zumachen.

züq. Man seüd die Visch am ersten fein ab / im saltz / das
nach so seüchs ab/vnd seüds an das süpplin / nimb ein gütten
wein / gilb ihn wol mit safftan/ gwürtz es ab/darnach mans
sharpff will haben/nim nit nägelin es macht nur schwartz/
aber leg darzu Muscatblū/Zimmetrōn/Ingwer/muscat/ein
wenig pfesserküpp/seüds also alles vntereinander/vnnd wann
du die Visch abgesigen hast/so geüß das süpplin daran/ vnd
laß ein wahl in dem süpplin thün / so fahen die Visch das ge-
würtz an sich/ magst mit der schwarzen suppen auch also
ehün / aber die suppen wirdt schärpffer vom saltz / als wann
du den Visch nit sieden laßt im süpplin.

Das vierdt Büch.

Den grad von einem Hüchen/oder sonst ein grossen Visch einzumachen.

cvi. So nimb ein gütten wein/halb süß/hast du nicht süßen
wein so nimb zucker/gilbs gar wol,hack etlich zwiffel/vn ein
oder zwey geschelt öpfel auch gar klein/wirffs in das gilbt
süpplin/laß also lang sieden/thū Muscatblü darein/güte
gewürz/so der visch schier an die stat gesotten ist/so laß ihn
auch ein sudt im süpplin thün.

Auff ein andere form Visch einzumachen/ wie die Koch pflegen zu thün.

cvi. Es sey ein Grad/Aisch oder Forhen/so nimb die stück
des Visch/saltz hübschlichein/Ist der Visch groß/so müst in
desto lenger im saltz lassen liegen/darnach nimb ein stück eins
nach dem andern/streiff mit dem finger das meiste saltz darb
von/legs in ein Kessel oder pfammen/nimb dann gütten süßen
wein gleich vngesotten an die visch/gewürzt/ gegilbt/mit
sampt gehackten zwiffel/laß alles mit einander sieden/Ist
der visch ein hüchen/so darff er lang siedens/die Aisch/Forhen
vnd Hächten dürfen nit so lang siedens/Die gelben süpp
plin über die visch magst wol mit Lemani kochen/seind fast
zimlich zu essen/die Lemani zerschneid/vnd in die suppen fies
den/Wann du die Visch in die suppen anrichst/soleg die
schnitten von Lemani vberal Ingber/auff die stück visch.

Man mag die visch in schwargen süpplin auch also Kochē/
das man am ersten saltz/visch vn biß alles mit einander ge
sotten/aber mehr darff der Grad gewürz/wein vnd zucker/

Visch oder Pfrollen im Butter zu kochen.

cviij. Seinds Forhen/saltz auch ein/laß ein kleins im saltz
liegen/darnach streiff auch das saltz daruon/nimb wein vnd
ein süßen butter/als ein Henen ay/in eim wein gilbs/gewürz
geüß an die Visch/vnd laß die visch darbey sieden/bis sie sein
genüg

Das vierdt Bäch.

18

gnüg haben/so rihts an mit der suppen/das Petersil Kraut
ist gar geschmack/so man daran seüdt.

Pfriilen im Butter.

cviij. Seüd man auch in wein/mit einem Butter gegilbt/
gewürzt/vnd die Pfriilen sprieg am ersten ein mit saltz/nit
zuul/vnd schüts in den gesotten wein/laß nit zu lang sieden.
Grundel seind auch also güt/kocht im Butter.

Pollische süpplin.

cix. Item Visch in einem Pollischen süpplin zumachen/so
nim Petersilwurzen ein gütten teil/laß ganz weich sieden in
einem wein/So sie ganz weich seind/so treibs durch ein sib die
gesotten Petersilwurzen sampt dem wein/mehrs mit einem
süssen wein/gilbs/stüpps/laß wider sieden. So du nun den
visch an die stat gesotten hast/so geüß die vorgemelt suppen
an den gesotnen visch/laß jn an die stat gar sieden in der sup-
pen/werden gar vast wolgeschmack/hat man nicht Petersil
wurzen/so ist zwifsel güt/schel die zwifel haupt/nims ganz
nit zerschnitten in ein häflein/geüß ein wein daran/laß Koch
weich sieden/treibs durch wie den Petersil.

Gesoltzte Visch zumachen.

cxi. So nimb den Visch/es sey höchte/Asch oder Karpffen/
die schüppen haben/schüp sie/vnnd seüds im saltz wie ander
heiß gejötten Visch/laß also sieden/doch nit gar an die stat/
Also/so seüchs dann ab wiltu gern/so klab die visch auf der
gesaltzten pfann in ein andere/oder wäsch auf/vnd geüß die
hernach geschriben Sulg darein/vnnd laß in der Sulgzen an
der statt sieden/aber dem visch müß man desto bas saltz ges-
ben/wann die suppen zeücht an sich.

Die Sulg mach also.

cxi. Nimb gütten süssen wein/ob du jn haben magst/Reins-
fel

Das vierdt Büch.

sel ist sehr güt/ein halbe masß/wer dān gesotten most kan ha-
ben/ist vberreffenlich güt/nim auff ein tisch wol drey masß/
vnd gilbs wol/ So du es für güt leüt machst/muß man den
saffran nit sparen. **L**im hausenblatern/auff ein tisch schier
ein quincin/ so es kalt ist am wetter oder Winter zeyten/ so
gestehn die sulzgen gern/man bedarff nit vil hausenblatern/
Aber im Somer müst auff ein Tisch wol ein halb lot haben/
vorauf die gesulzte visch die nit schüppen haben/die dürfest
auch vil mehr hausenblattem/ So nim b dann ein wein/mic-
sampt den hausenblatern/vnnd seids vast wol/das gwürz
nim nit von stundan drein/erst so du es an wilt richten/ Ing-
berstüpp ist nit güt/machs trüb/sonder zu kleinen bröcklein/
geschnitten die Ingber/vnd also gesotten/Muscatstüpp/mus-
catblü/ auch geschnitten/vnnd Zimmetrin/diese auff die
stück/vnd so du sie anrichst/nim ein pfesserstüpp auch in die
sulz/gib jm die schärpss/ob du wile. So nun der Visch gesot-
ten in der sulz genüg hat/so seyhe die sulz herab/vn elaub
die stück visch fein auff ein weyte schüssel/vnd geüß die sulz
darüber/thū ehrlich Mandelkern darein/vnd see weinberlen
darauff/wanns gestanden ist/sie fallen sonst gehn boden/sei
an ein Küle stat/so gestehts hübsch.

Es ist zu wissen/wer die Sulz lauter vnd schön machen
will/ so verseid ein Prackel allein in der sulz/die sulz müß
man gar gemach versieden/sittlich/ so du den Visch darinn
seüdst.

Auff ein andere art vnd form.

Cxij. Die Sulzfisch wie es die Röch brauchen/ so nim b den
Visch (so es ein geschüpter Visch ist) schüppjn/mach jn zu
stücken/salz jn ein/laß jn ein weil im salz ligen/wäsch dann
die stück wider auf/so kompt der schlaim vnd das vberig salz
daruon/geiß gütensüssen wein/wie vorne stehet/daran/
wol

wol mit saffran gegilbt, du magst in in ein hafen wöl fieden,
oder in einer pfann bey einem Rölfewr, nur gar gemächlich,
so seüd sich das feist vnd der fain fein hindan, zusammen, das
schöppf dann stäts mit einem Bochloßsel ab, So es ehrlich ver-
fainbt hat, so thū dann das gwürz darein. Die Karpffen be-
dürffen keiner hausenblatern nit, wann mans in der sulzen
seüdt, aber zu den andern Vischen müß man dann noch ein
hausenblater nemen. Es ist auch güt das man weis Erbes
seüdt, seind geschmack, bis die suppen fein süß wirz, Solche
suppen möchtest du auch wol vnter die sulz nemen, nur nicht
zuviel, das nit wässerig werd, auch die schüppen vom Visch,
binds in ein schöns saubers tücklin, las also in der sulz fiede,
die mach auch gestehen. So du die Sulzfisch anrichst, wann
du es für güt leue machst, so nimb dann die visch stück, legs
fein auff ein zynliche schüssel, besee die stück mit grob zim-
metrörn scüpp, vnd Muscatblü, die hact klein, vnd geiß die
sulz darauf oder darüber, thū ehrlich Mandelkern darein,
sez das kül hab, so gestehst gern, Solche sulz mag man ver-
gulden, die Visch stück.

Visch im Kaschanat.

exig. Die ißt man kalt, so du Visch hast, als Zündchen, Barny,
Aisch, Höchte, Salmbling, oder was für ein Visch es ist, so
nimb die gesotten Visch, legs auff ein schüssel, oder zynen
blat, so die kalt werden, so geiß ein essig auff die stück uberal-
vmbher, vnd schneid ein zwiffel gar klein, besee die stück das
mit, auch nimb Petersil Kraut, vnd andere gute Kreuter, thūs
auch auff die Visch, so werden s hübsch hart, seind fast güt
zu essen. Wann zu zeyten Visch überbleiben, den mag man
also thün, oder so visch verhanden weren, die man mit behal-
ten möchte, die seüd man schön ab, vñ legs in ein glasäurten
hafen, als offt ein leg visch, als offt darnach ein leg gestrewet
aufgeschnitten zwiffel, vñnd klein geschnitten grüns Kraut,

Das vierdt Buch.

Kanß du es haben/vnd geuß den eßig darauff/folch visch die
lassen sich acht oder zehn tag behalten/weßen hübsch/hart
vnd lustig zu essen/magst immerzu daruon nemen/die überis-
gen im Raschanat behalten.

Kalt Höchten macht man also.

crüß. Thü den Höcht am rücken auff/salz ihn ein das es
ein weil im salz lig/leg in darnach auff ein rost/eingemachte/
macht kohl darunder/nur nit zu heiß/. begeuß ihn mit einem
schnialz/das er fein leicht braun sey/das er sich nit beseng/
darnach seyhe das schmalz von dem Vißch/vnnd nimb ein
sauren wein/wie man vber den tisch trincket/vnd als vil wein
souil eßigs darzu/. geuß es an die visch zun Höchten/der ein
pfund hat/bey einem mässel/des supplins müß nit vil daran
sein/vnd nimb ein löffelvol Ingberstüp/nägelstüp/muscat/;
ob man gern will/laß also an dem Vißch wol einsieden/das
der wein wol daran gesotten sey/ so werdens gar güt/ Kein
pfefferstüpp nimb nit.

Die Höchten mit dem Speck.

crv. Machs also/Seid den Höcht an die stat/vnnd nimb
klein gewürflet Speck/laß in kül auf in einer pfannen/auff
einem glülein/vnd nimb wein vnd eßig vnter einander/den
aufgelaßnen speck seühe auch daran/thü Ingberstüpp dar-
ein/laß wol sieden/vnnd so du den Vißch anrichtest/so mach
den speck heiß/vnd brenn in mit sampt den pöcklen auff den
Höchten/so ist er bereyst.

Knödel/ auch Wurst von Vischett.

crv. Minn ein brät eins visch/hacks gar klein/nimb dann
ein frisch ay oder zwey/darnach das brät ist/schlags darein/
rürs ab/nit zu dünn/thü weinberlin darein/vnd zwierles ab
mit güt em linden gwürz/Vnnd so du ein großen visch auff-
thüst/als Höchten/oder sonst ein großen visch/so wäsch dann
den schön auf/vn thü des gehackten bräts darein/verschops
nit/

nit/ es thüts. gar ein wenig bräts / in ein Wurst/binds schön
an beyden orten/das der darm nit zerrissen sey / Thimb dann
ein lautere Erbeschbrück/ leg die wurst darein / las wol über sie-
den/die knödel von diesem brät leg auch zu der wurst/oder bes-
sonder / so sie ein weil gesotten haben in der Erbeschbrück / also
mach darein ein gelbs süpplin/wie mans an die visch macht/
vnd las die wurst vnd die knödelin gar dünn absieden/wie
die visch/cs sey der Grad oder sonst ein visch/in suppen kocht
so nimb dann vnd schneid die wurst zuscheiben/ vnd legs zu-
den eingemachten vischen, desgleichen auch die knödel/legs
auch ganz darzu/ist ein hōflich essen.

Item/die Röch fahen den schweif vom visch vnd hacken
ein brät klein / ein ay darm mit / hack auch die Leber unter das
brät/gwürz fast wol/vnd saltz ab/vnd schops in darm / vnd
legs gleich an die stat/mit dem visch in die suppen / das alles
mit einander sied/darnach zu scheiben geschnitten/vn aussen
am bher gelegt/cs sey im süpplin oder in der sultzen / In jule-
gen mag mans auch vergulten / legs ehlich an den rauissfe
in der schüssel/so sieht man das die suppen darüber geht.

Auff ein andere weis Wurst zumachen.

erouß. So hack das brät klein / nim ein molen von einer ses-
mel/hacke auch darunder / aber nit halb so vil als des bräts/
So es schier gehackt ist / so ninib schön erklautet Weinber/
hack sic auch darunder / gwürz ab mit Zimmetörn / Muscats
püß / Muscatblü / saltz zunassen/nim dann kleine spislin/ es
sind einer darm elen lang/. vnd netz die hend in ein schöns
gross wasser/vn machs an ein spislein/ in massen wie ein wurst
nicht zu lang/wann es bleibt nit/legs mit beyden orten zu ei-
ner zimlichen wärn am spislein gegen einer glüt / diewe es
jinet vmb/So es nun hārt wirt/ so legs mit dem spislein auff
ein bretlin/greiff mit der einen hand darauff/mit der andern
züg's spislein an dich/so bleibe das wurstlein ligen / beügs

Das vierde Buch.

Das einer wirst gleich sech / vnd vberseuds mit Etbeßbrü/
wie vorstehet / darnach leg's ins Süpplein / setz an die Stac zu
Stürze / leg's zu andern eingemachten Viſchen / in ein schwartz
dicks Süpplein / du magſt auch geben wie ein Pfeffertin ge-
würz.

Item ein gespickten Braten von Viſchen mach also.

cxiij. Rimb vnd schüpp ein Viſch / vnd schneyd das brät
herab / so meinf du magſt also roch / rimb dann vnd schneid
den grad da das ander anhangt / löſſ das brät gar darum /
rimb dann die zwey bräte / vnd hacte durch einander / rimb
saffran vnd stäpp / vnd ein wenig eingeribnen Semel / Darun
der / vnd zwey ayer / zu einer Schüssel / das veste vnd stark scy /
Rimb das gebrät / vnd mach darauf ein Braten / das es die
gefalle / vnd laſſ den Braten ab einem bräclin fallen in ein ſie-
dens wasser / oder zumal in ein Etbeßbrü / das raumb hab in
der pfannen / so er wol gefüdt / so ſtoß ihn an ein ſpiel / vnd
beſtreich ihn mit roten ayer dotter an dem ſpiel gegen den
fewr / vnd rimb ein weyß härtc ay / schneyd es nach der leng /
als die ſpecklen / vnd ſpick den Braten.

Item der ein gefüllten Viſch machen will.

cxv. Der nem ein Viſch dem die haut abgezogen ist / wol
eines zwerchen fingers lang / von dem Schwanz / das niches
darauf kom / vnd ſchöld das brät ſchön / ledigs von dem grad /
laſſ wol ſiedens / hact die lebern / vnd brats mit gwürz vnd
Weinberlein / rimb des bräts je ein wenig / ſchlags vmb den
grad / zeuch dann die haut darüber / wann der grad gefüle /
mach dann kleine zwecken / leg's auf ein roſt / vnd den Viſch
darauff / laſſ in fein langsam braten / so iſt es bereyt.

Ein gemüſp von Viſchen.

cxx. Der nemme das ingeweyd heraus / vnd reinige das /
Hacke

hacks wol / thū die gallē daruon / nym̄ dʒ bret der fisch / seūda ab / vnd seichs als dann schon ab / stof̄ die fisch gar wol mit Mandelmilch / vnd mit weissen brot / geweicht in ein Mandel milch / treibs durch mit einem gesotnen reis / thū in ein pfan̄ / laſſ es erhitzen / rürs wol / vñ versalz nit / ist es zu dick / so rür mehr Mandelmilch darein / thū ehrlich zucker darein.

Ein Rächbraten in der fasten zumachen.

cxij. So myn̄ fisch brät / wie uil du wilt / die groſ ſein / thū den grad vnd die ſchüppen daruon / hack das brät gar klein / reyb ein ſemel darunder / mach es zusammen mit einem naſſen meſſer / auff einen anricht / in der geſtalt als ein Rächbraten / ſtoſ̄ an einen ſpiſ / ſo iſt er bereyт.

Ein Paſtetēn zumachen von bachen

Höchten Mandel.

cxij. Mandel vnd geſtoſſen Reis / wenn du den Höchten bechſt / ſo leg jn auff cin anricht / vñ thū den grad all daruon / die geſchelten Mandelkern ſtoſ̄ besonder / wann er nun geſtoſſen iſt / ſo ſtoſ̄ es alles vnder einander / den Höchten vnd Reis / vnd Mandel / nym̄ für ein pfeining Milch / vnd machs damit ab / machs nit zu düñ / das es dennoch lähn ſey wie ein müſ / thū / ehrlich zucker drein / mache es gelb / ſaltz zu maſſen / mach ein teig von einem rucken beütenmel / brienn dei ab mit heissem wasser / wöll jn wol / das er hert wirt vnd machs hoch / wie zu einer paſtetēn kert / thū die obgeſchribnē füll da rein / thū es in ein öfelin / laſſ bachen / haſt du nit ein ofen / ſo iſts in einer Paſtetēn pfann auch gut / ſchaw eben das es nit verbrunn / ſo iſt es güt.

Ein bachen in der fasten.

cxij. Nym̄ vnd hack rogen / oder ſtoſ̄ in eim Möſſer / nim̄ Leber von Fischen / Nym̄ auch das Schmalz von den Fischen / vnd Klein Weinberlen / vnd hack das durch einander /

Das vierdt Büch.

vnd mach ein blät darzu von einem teig / schlag das gehäck
darauff/bachs nur in einer pfannen/trags warm für.

Ein gestossens von Vischen.

cxxij. Der nem Visch vnd brät/Lesch seind fast güt darzu/
so sic gebraten seind / so thü es in ein Mörser mit gräde vnd
haut/stos sie mit bawt Semelschnitten / treibs durch mit ei-
ner Erbesbrü/vnd nimb der brü nit zuvil/ sondern mit einem
wein der nit saur ist/mehi als der Erbesbrü/zuckers/gwürz
gibs auff bawte Semel/wie ein ander gestossens.

Hauen.

cxxv. Kocht man auff vilerley weiß / seind sie gesaltzen / so
soll man sie wässern/vnd ein schwartz pfefferlen darüber ma-
chen/oder in ein gescherb von öpfeln / gestüp vnd mit weins-
berlen/vnd gilbt / So sie aber noch grün sein/so kocht mans
in einem gelben süpplein/zwiffel Klein gehackt.

cxxvi. Item gesalzt hauen / wie ein Braten / seind gesal-
zen/so nim ein stück/wässer sein genüg/ thü es in ein hafen/
dempfss ab ein wenig/geuß in wein vnd wasser / röft jhn in
eim schmaltz/vnd in eim zwiffel ab/ob du wilt/ thü Muscat-
blü darzu/vnd brienns ab/das ein feins süpplin gewin / richt
es an wie ein dempfsten Braten.

Pasteten von Vischen.

cxxvii. So nimb ein grossen Visch vnd nicht zu groß/thü in
auff/nimb die Gall herauf/das eingereyds laß darinn/vnd
schärpff den visch gar schön/wie man den Bachfischen thüt/
an den seyten soll man den visch auffthün/Ist es ein Karpf-
fen oder ein schüppen visch/so schüpp in/saltz fein ein/laß ein
weil darinn ligen/darnach bespreng jhn wol mit eßig/vnd
stüpp in innen vnd aussen mit güttem gewürz/etlich nāgeln/
stüpp/Muscatblü /laß aber ein güt weil darinn ligen vnd
baissen / darnach so nimb ein schön außzogēns rucken micel/

vnd knit ein taig ab mit einem heissen wasser/knit in ein gute
weil/das er zech wirdt/satz ein wenig/nim dann des taigs/
vn welg in weit blat auf einander/eines halben fingers dict/
leg den Pastetenfisch gleich ganz auß das blat/stürz dz an
der halb theil vber den visch/vn wie der visch ist/also schneid
den taig vmb vnnd vmbher/aber las du nun souil taig fürge
hen/das du vmb vnnd vmb krentzen machst mit der hand/
darnach nim eins oder zwey ayer dotter/begeüß ein wenig/
gilbs wasser daran/vnnd nim ein Bensel/vnnd bestreich den
taig vmb vnd vmb/scheüß in ein Bachofen/laß mol ein stund
oder anderhalben/darnach der visch ist/bachen/nim in dan
heraus/solliche Pasteten kerzen kalt zu geben/bleibt ein acht
tag güt.

Stockfisch zukochen.

xxvij. Stockfisch müß man bleüwen/vnd stück machen/
vnnd die stück binden mit einem faden/das nit von einander
felt/vnd wässern/darnach so er ein nacht vnd tag gewässert
hat/so mag man in kochen.

In raum mach jn also.

xxix. Seüd ein stück Stockfisch/so lang als man ein essen
visch seüd/vnd nim in/vnd leg in ein kalt wasser/vnd klaub
die grät vnd das unsauber dariouon/thū in in ein hafen/vnnd
schneid zwiffel/röft in im schmaltz/vnnd geüß ein milchraum
daran/der süß sey/vnd seüd in mit dem zwiffel/vnnd geüß an
Stockfisch/laß sieden als lang als ein essen Visch/gilbs vnd
küps/thū ehlich weinberlen darcin/vnnd richts außbaigt
schnitten an.

Geröst Stockfisch.

xxx. Kocht man also/seüd ein stück/zerbrocks schön/vnnd
Klaubs/nim in/schneid in/vnd röft in im schmaltz/vnd stoss
ein kreütletber/thū es vnter den Stockfisch/vnnd thū den

G q Stockfisch

Das vierdt Büch.

Stockfisch auch zum zwiffel ins schmalz / vnd röste es alles mit einander / vnd pfeffers / richts an / gib's zum Kraut oder sonst wie du wilt.

Auff ein andere form.

cxxxij. Nimb ein stück gewässert Stockfisch / vnd nimb ein wasser / vnd ein schmalz / verseüds durch einander / nimb den Stockfisch / vñ thū in von einander / richt in gleich zu / als du in braten wilt / saltz vnd stüpp in / thū Weinberlein darein / bind ihn wider zu / vnd leg ihn in das siedend wasser / vnd schmalz / schneid ehlich zwiffel darzu / las' also abstehen / so ist er güt / gewint ein feins dicks süpplin / gib's zum Kraut.

Braten Stockfisch.

cxxxvij. Seind die schwantz am besten / nimb ein gewässerts schwanzstück / vnd las' nur ein wal thün / nit mehr / nimb in schier heraus / ehe es überwalt / vnd klaub auch die gred dar von / vnd hack zwiffel gar klein / röschte ihn tühl im schmalz / vnd thū ins schwanzstück stüpp / weinber / etlich füllens mit gestossen nuskeren / oder mit gestossen Mandel / vnd bind den schwantz fein wider zu / leg spänlein auff ein rost / leg den darauff / brat in kül / saltz in am ersten / ehe du den anbindst / nim in dann zwischen zweyen Kochlöffel / begeüß mit heissem schmalz / las' in nit zu lang ligen auff dem rost / richt ihn auff einer blatten an / geüß ein löffel vol heis schmalz daran / so ist er güt.

Von Krep sen zu kochen.

cxxxvij. Kreps thū in ein hafen oder in ein pfann / werden es ehe sie denken / vnd geüß wein oder wasser daran / saltz vnd stüps mit pfeffer / stüpp nit zünd / geüß daran / wardt das nit ubergehe / so sie schon rot sein / haben sie sein gnüg / sie biennen im hafen gar leichlich an / so müß man baf acht darauf haben / vnd werden baf geschmacker im hafen.

Krepsen

Krepfen eyterlen zumachen.

cxxxiiij. Nimb kleine Krepflein / thū binden die schal vnd
hülßen / darinn bleibt die gall / vorn am schwenzel brichs mit-
tel äderlin / nimb der Krepfen wie vil du wilt / stofʒ als roch in
einem Mörser / ganz zu eim Koch / geüſʒ ein gute ebne milch
daran / schlags durch / thūs in ein psan / rürs stäts mit einem
löffel das nit anbrin̄ / so gewints töpflein wie ein vogelſpiſ /
laſ ſein langſam ſieden / getiſʒ ein töpflein eſſig daran / ſo ge-
rinnt es / ſo heb dann die töpflein ſein auff ein reyterlin / oder
auff ein pfefferpſann / ſchwerts ein wenig / ſo wirdt ein ſchöts-
len / das ſchneid zu ſtücken / mach ein gelbes ſüpplein an dem
Mandel geſcherb / oder ein pfefferlin darüber / iſt ein gar güt-
lind eſſen.

Gefüllt Krepfen.

cxxxv. Gefüllt Krepfen mach also / ſeüd die Krepfen / ſo ſie
geſotten ſeind / ſo ſchel ſie / nimb die hülßen vnd ſcher / hackſ
gar klein / nimb auch ein güt lind gewürz / ein wenig ſaltz /
ſchlag ein roch ay darein / ſüls wider in die hülßen / oder ſchaf-
len / thū ein anders daran / das ein theil hin ſagt / der ander
her / ſteckſ auch an ein hülzin ſpiſ / brats auff eim roſt / etlich
bachens im ſchmalz / nit lang braten oder bachen.

Gestoffens von Krepfen.

cxxxvi. Seüd auch die Krepfen wie ſonſt / ſchel die gall
daruon / die ſcher vnd hülßen behalt zum theil / das ander ohn
die ſchal / ſtoſʒ wol in einem Mörſer / ſchneyd ein bāte ſemel /
ſtoſʒ darunder / reibſ durch mit einem guten ſüßen wein / thū
ein zucker daran / zimmetrōrn / Muſcat vnd Muſcatblū / ſeüds
ein weil wie ein gestoffens / geüſʒ über die bāt ſchnitten / in die
ſchnitten ſteckt man die groſſen geſchelten ſcheren / vnd die
ſchwenzle von Krepfen leg auch darauf. Ein ander höſlig-
keit / Die ſcher die groſſen / die ſchel ſchön / nimb dann ein bāt

G iñ brot /

Das vierdt Büch.

brot/das müst am ersten fein zurichten / müst ein Semel nes
men/vnd aufhölen/das stürtz auff ein schüssel / vnd steck die
scher darein/geäß die suppen darüber.

Ein suppen mit geschelten Vischen.

cxxxvij. So tracht vmb ein gütelautere Erbessbrü / die thū
in ein saubern hafen / vnd nimb Petersil wurtzen darein / las
sieden bis die wurtzen weich werden / als dann gewürz mit
gestossenem pfesser / vnd ganz Muscatblü / thū schmalz das
rein / vnd ninib dann geschelt visch / vnd seüds in der Erbess-
brü bis sie sein genüg haben / gilb die brü ein wenig / wie die
Rappon / richts auffs bät brot an / ob man will / so mag man
ein wenig Krän mit Mandel stossen / vnnnd auff die schüssel
der visch thün / wie auff ein digen flaisch.

Die Karpffen so mans Selchen will.

cxxxviii. So schüp jn / vnd saltz jn ein / lasj jn im saltz liget /
dann so wäsch jn auf / schneyd jn zu stücklein / vnnnd nimb ein
grosse nadel / mit einem Spagen / fasß die stuck an / allweg ei-
ner hand weit von einander / henc̄s also auff / so trucknets
im rauch ab / sie werden fast güt.

Hüchen Selch auch dermassen.

cxxxix. Zerstucks wie oben steht / aber nicht schüppen / Gors-
hen vnd Salmbling seind auch güt geselcht.

Das fünfft Büch sagt / wie man Flaisch /
Wildbrät / Hüner / Rapponen / vnd von Schwei-
nen kochen soll / Erstlich von flaisch Karpffen.

Kochen von flaisch / erstlich von Karpffen.

Karpffen

cxl.



Rapffen zumachen / So nimb die flügel von
Rapponen die wol gesotten seind / vnd steck
die mit Petersil vnnd Piessen wurtzen / eines
so vil als des andern / vnnd nimb ein guten
Räf / ein wenig geriben brot / sechs ayer / ein
wenig weinberlin / nimb Zimetrinden / Ing-
wer / Pfesser / nágelen / als vil als dir liebt / vnnd ein löffel vol
schmaltz / misch es durch einander / mach ein subtils taiglein /
seind es in der Rapponen supp / vnd über die Knöpfsel gütten
Räf vnd schmaltz.

Pasteten von Rapponen.

cxl. Wann die Pasteten vom taig gemacht ist / das müß
von waitzen meel / vnd mit faistensuppen / oder wasser / vnnd
schmaltz / durch einander versotten gemacht werden / so nimib
ein Rappon / vnd zerbrich ihm die glider / vnd besteck ihn mit
sechs oder sieben härter ayer / nimb nun die härten dotter /
vnd in ein jeden dotter ein Lägelein gesteckt / Und wann der
Kappaun in die Pasteten gelegt ist / den fragen vnd siagen
auff die seyten / vnd die dotter von ayren auch darmit gesal-
zen / nimib zwesgen oder weinberlein / hast du sie aber nit / so
nimib Lemani / zu scheiblin geschnitten / vnd ein speck zu dünn-
nen schnitten / sechs oder acht ayr / vñ ein güt frisch schmaltz /
nimib souil darnach der Kappaun faist ist / Darnach so mach
vom taig ein blättel / darmit deck die Pasteten zu / vnd laß ihn
baden zwe stund / Ist er älter als ein Jar / so müß er diey
stund baden / Wann er in den Ofen kompt / so bestreich es
mit ayren die geschlagen seind / darnach so scharw eben auff /
wann er aufsgeht / so decks oben mit eim papier zu / das nicht
auff den härden koni / thū den ofen zu / wann er zwe stund bacht /
so geüß

Das fünft Büch.

so geäß ein wein darein/ als auff ein halbe mässel/dann so lasß
gar aufbachen/ gib's warm auff den tisch. Es ist fast güt/ so
du den Pasteten wilt anrichten/ so nimb ein ayrdotter oder
zwen/schlags ein/vnnd geäß ein essig darunder/ lasß erwaß-
men/vnd geäß ins lüpplen/das an der Pasteten ist/ so wirts
sein Siwrelt/ Per Maister Hans Schatzmaister Koch.

Heiß Wildbrät Pasteten.

erl. Von Hirschen oder Råch/wann die Pasteten gemacht
ist von rucken meel/ so nimb das Wildbrät/ vnd verbienns/
schneyd zwēn schnit darein/wäsch auf drey oder vier wasser/
vnnd nimb ein newes Ochsenflaisch/ das hack gar klein/ ein
wenig specks darunder/ vnd ein handvol Maioran/ gesalzen
vnd gewürzt/ Ingber/Pfeffer vnd ander gewürz durch eins
ander/ neß ein wenig mit essig/ schaw das kein bain in der
Pasteten jrit/magst auch wol Lemoni darzu nemen/ vnd lasß
drey stund bachen/gib's warm.

Ein hinder Schultern.

erlq. Schultern von einem Rastraun/ die mach wie das
Wildbrät/vnd nicht anderst.

Lungbraten mach auch also/vnnd nimb den Kern davon/
darß jn aber nit auff schneiden.

Jung Hühner Pasteten.

erlq. Wann die Pasteten gemacht ist/ so nimb die Hühner/
schaw das sie schön auf gemacht seyen/ sobrich jn die glider/
wie den Rapponen/ leg auch darein drey oder vier/ darnach
die Pasteten groß ist/ salz am ersten vnd gwürz mit Ingber
ein guten theil/ sonst mit keinem/Ist es im Sommer/ so nim
weinberlein vnd speck/wie auff die Rappaun/vnnd ein fris-
chen butter oder schmalz/ so möglich darein/ vnd mach auch
ein deck darauff/wie vorsteht zum Rapponen/ vnd bestreich
jn auch mit ayren/ lasß zwey stund bachen.

Vor

Das fünft Buch.

25

Von Tauben.

cxlviij. Jung Tauben mach auch aller ding also, auch wild
hüner/doch das mans spick/als wolt mans braten.

Von Raygern.

cxdv. Die Rayger mach auch also/laß nur braten/darnach
er alt ist.

Von Kramatvögeln.

cxlvi. Die Kramatvögel auch also/laß nur ein stund bachen.

Die Antvögel.

cxlviij. Mach auch also/du magst in dieselbigen wol zwiffel
nemen/vnd seind all güt/kalt im essen/Wann du sie kalt wilt
haben/die vier Pasteten/die hicuor geschubben seind/so thü
oben an der Pasteten ein loch auff/geuß die brü auf/vn blaß
die faist daruon/geuß die lauter brü wider dareint/vnnd laß
also kalt werden.

Kälbern Pasteten.

cxlviij. Wann die Pasteten gemacht ist von waizen meel/
so nimb das tiech brät vom hindern pieg/vber brenns/thü die
haut daruon/hacks gar klein/vnd nimb halb souil faiste als
des flaischs ist/vnter einander klein gehackt salz vnd großerz
ein wenig mit Saffran/ein wenig mit essig besprengt/ob du
wilt geuß ein wenig flaischbrü daran/ein wenig weinber/du
magst auch ayer dotter/die besteckt seind/darcin nemen/
Wanns also gefüllt seind/laß ein halbe stund bachen.

Kastrauin.

cxlxi. Von Kastrauenen flaisch machs auch also/nimbi zwis-
sel darzu/laß ein wenig lenger bachen.

Kalt Wildbrät Pasteten.

cl. Vimb das Wildbrät/wann es verfaimit ist/nach der
leng geschickt/ das der speck ehilich hinein in das Wildbrät
kom/

Das fünft Büch.

Kom saltz vnd gwürz zwey mal soul als mit pfesser / als dañ
niñ Ingber / temperiers durch einander / vnd vol gewürzt /
also trucken in taig gelegt / der taig müß auch von eim rucken
meel sein / darff nicht auffdonet sein / sondern du müßt nemen
ein rucken aufzogen meel / mit einem heißen wasser abges
knetten / stark gearbeyt / dann so nimb des taigs / treib jhn
glat auf in die weyte / leg das vorgeschnitten Wildbrät dar
ein / vnd stürz das blat darüber / gleich wie man ein krapffen
thüt / las also zweo stund bachen / Es ist auch güt / wer gern
will / der nem faist flaisch / vnd spicks also.

Kastraine Pasteten.

clj. Zu kleinen stücken gehackt / vnd vberbrennt / schön auf
gewaschen / gesalzt vnd gewürzt mit Ingber / darzu Weins
berlin / oder zwiffl klein gehackt / ein wenig frischen Butter
oder schmalz / darnach zugedeckt / las auff zweo stund oder
mehr bachen.

Jung Gänß Pasteten.

clj. Hack sie klein zu stücken / vnnnd auch gleich also eingemacht / vnd auff zweo stund bachen.

clj. Gänß eingemacht also ganz in ein rucken taig / auch
also gemacht wie die hirschen Wildbrät Pasteten / vnnnd so
lang bachen.

Ein Jung eingemacht in Pasteten.

clüj. Wann die Jung gesotten ist / so schel die haut daruon /
schneyd sie zu stücken / in die dick als ein halber finger / vnnnd
nimbiñ newe faiste / klein gehackt / vnd eingemacht mit al
lerley gewürz / vnd spreng die schnittel der zungen / in ein jes
des stück der zungen steck ein Hägelin / dardurch ein hands
vol faiste darauff gesprengt / zu deckt / las ein stund bachen /
dieweil sie bächt / dieweil mach einschwarzen pfesser daran /
mach den pfesser auffs best mit gwürz vnd wein. Niñb die
Pastes

Pasteten auf dem ofen, schneid sie auff, nimb das faist dar
auf, vnd geüß an den pfesser, laß durch einander sieden in
einer pfann, eins oder vier mal gebunden, dann geüß wider
in die Pasteten, thū die deck wider darüber, thüs in Ofen
auff ein halbe stund, so ist es bereyt. Ein Rüheüter mach
auch also.

Hirschen lebern.

clv. Nimb die vnd brats, schneid das außer herab, stöß in
eim mörser mit rucken brot, mit honig, wein vnd eßig, reiba
durch ein tuch, gwürz, vñ erwöll die leber, gib's kalt zu essen.

Schweinköpff.

clvj. Wilt du machen ein Schweinköpff, das die flammen
darauf faren, so seüd jhn gar an die statt, darnach so leg jhn
auff ein rost, biß er braun wirt, dann schneid in würfcl, das
er dannoch ganz bleib, besee in aussen mit Ingber überall,
nim ein flache schüssel vol Brantwein, vnd Ingber darein,
schüt in halben in hals, vnd tröpfen das ander aussen dar
umb, vnd nimb ein dünn's brot, als ein nus groß, mach ein
kleins kügeln darauf, darein thū ein glüenden kisling, der
einer Bonen groß ist, Vnd wann du es auff den tisch wilt ges
ben, so stöß jns in den hals, vnd einen roten Apffel dafür,
laß also fürtragen, So man es angreissen vnd essen will, so
zündet er sich an von dem Brantwein vnd kisling, vnd faren
die flammen heraus, auf grün vnd blaw, vnd schmeckt güt
lustig zu essen.

Welsch Hammen zumachen.

clvj. Laß die Hammen lösen auf der haut, das nichts weys
ter kein brät daran sey, schneids, saltz ein, laß drey wochen im
saltz ligen, als dann hacks auff, laß drey oder vier wochen im
rauch hangen, als dann werden gleich dem Welschen, die
seüdt man ganz, Ist acht tag kalt daruon:

Das fünft Büch.

Schweinen flaisch frisch vnd new zubehalten.

clvij. So man Sāw schlecht / soll man den Pachsen / so er nun beschitten ist / in ein küls ort auch den tiſch / auſſ ſchnee legen / vnd ſee ſchnee derauſſ / ein ſpann hoch / laſſ ihm alſo liegen / biſſ er hārt rnund kīnig wirdt / etwan vber nacht / darnach du dariouen geſchnitten haſt / vnund des diſkſten zu ſchönen / viereckten ſchreteln anderhalben ſpann lang geſchnitten / vnund in ein lärchen kūbel / als oſſt ein leg gleich zamen gelege / vnund wol geſaltzen / demnach geſchwert mit einem ſchōnen bletlin mit ſtain ligcn laſſen / biſſ in die erſt wochen / darnach ein brunn waſſer in einer Moltensaltz darein / vnund mit eineni ſchōnen newen Beſem durch einander geſchlagen / biſſ ganz zāch wirdt / die ſuppen daran goſſen / das zwey fin- ger darüber geht / darnach allweg wider abgeſchwert / als oſſt man mit einem meſſer ein zenterling herauſ nimpt / das vberlūd ſoll ein handhab haben / wirt ſonſt mißig.

Sāwepff vnd Hainmen.

cix. Schōn eingefaltzen / rnund ligcn laſſen im Mertzen / darnach gar ſchōn außgewaſchen bey einem ſaubern Bach / ſchōn außgeſchaben rnund gewaſcheit / das ſaltz allenthalben dariouon koīn / darnach ſchōn außgehencet mit ſchnürlin / vnd Kramatber darüber gemacht vnd beſeet / reūchs nit zu faſt / ſo werdens röflet vnd wolgeſchmack.

Wie man die Rāchſchlegel be- reyten ſoll.

cx. Min̄ die ſchlegel / vberbrieren ihm in cini Keffel / darnach zeūch ihm die haut ab / thū das ſchādlich dariouon ſaltz ein / vnd ſpicks ehlidh hinein im Kolben / ſtūppen darnach es mit gū- tem geröürz / geūß ein eſſig derauſſ / laſſ ein güt weil darinn ligēn /

ligen / Zimb auch ein rucken taig / gleich wie du zu den Vieschen / treib ein weit blat auf einander / beüg jm die füß krum doch das er auch in taig kom / nimb ein ander taig / deck glat darüber / vnd nimbs dann vmb vnd vmb ab / krenzels / vnnnd bestreichs mit einem Bensel / mit gelben dottern oder saffran / scheuß in ein Bachofen / als lang als ein pratschier / vnd gibt kalt.

Grüns Wildbrät Pasteten.

clxj. Nachs also / nimb brätigs wilbrät / spicks gar schön / gleich ob mans braten woll / salz in ein / treib dann ein Pasteten auff von waizen meel gemacht / gleich wie zu Küttten oder ander Pasteten / gewürz wol / sonderlich mit nāgelen / zimmetrörn / leg Muscatblü darzu / magst Lemani oder Zitweben darzu brauchen / mach ein fein blat darüber / vnd scheuß also in Bachofen / oder in ein Pastetenpfann / müß langsam bauen / so gewinnts ein feins süpplin / müßt warm geben.

**Von Würsten. Güt Würst von Läm-
mern Lungen flaisch.**

clxij. Die wāsch oder hacks gar klein / so es schier gar gehackt ist / so nimb das nez vom Lamb für feiste / hacks auch darunder / schlag ayer daran / vnd ein winzigs räumlin / thū ein wenig schweiß darunter / gewürz / thū Weinberlen das rein / nimb dann die darm vom Lamb / oder das māglin / oder Kälbern darm / dünn Kindern darm / fülls darein / nur nicht vol / vnd seids / Über solches würstet nach ein gescherb an das süpplin / oder pfesserlin was man will / man magt einer Kindbetterin geben.

Würst von Kälberin flaisch.

clxiiij. So nimb ein biätigs von einem Diechbraten / Kalbs flaisch / solts braten vnd nit sieden an ersten die Würst / das hack gar klein / wie zu knödlen schon / ein feiste von einem
 h ij Kalbs

Das fünft Büch.

Kalb hack darzu / vnd hack Muscatblü auch darunder / Pfef-
fer Esrnl in / saltz / nim b dann das Kalb netz / so gehets auf ein
ander / nim b dann das gehackt brät / vnd legs fein lang auff
das netz / aber schneyds ab / das fein sinnwel werd wie ein
wurst / winds vmb vnd vmb mit einem faden / vnd beügs wie
ein wurst / Ist es ein groß netz / so magst du drey würst darein
machen / nimbo dann in ein pfannen / müsst ayer vnd Milch-
raum in das gehackt fleisch nemen / vnd in das netz thün / wie
oben steht / überbrenns nit zu lang / darnach brats ein weyl /
wann das netz sich selbst beügt. So es nun bachen ist / so leg
den faden ab / gibts auff Rüben / schneids zu scheyblin / legs
vmb vnd vmb auff ein schüssel / aussen vnbher.

Von Kälbern vnd Kindern Würst / auch von Lungen vnd Lebern.

clxiiij. Climb ein Leber von eim Kind / auch der Lungen /
hack jedes in sonderheit gar klein / hacks dann beyde zusam-
men / thüs in ein Mülter / saltz / thū ein pfesserstüpp darein /
vnd ein güt gering faist / das schneyd darein / nit zu klein /
es verseüdt sich sonst gar / getisf danit wol ein süßen Milch-
raum darein / rürs durch einander / Climb dann die weyten
därm̄ von einem Ochsen / machs darein / nur wolläh / binds
an beyden oiten mit einem faden / vnd überbrenns. Solliche
Würst seind fast güt auff Kraut oder Rüben / seind fein lind.
Auf einer Kälbern lebern magst auch wol würst machen / mit
raum oder ohn raum.

Ein Lungel von Kindfleisch zumachen.

clxv. So nim b das stümpffel / das hinden an dem molken
braten ist / oder sonst gar ein marbs vom Diech / hacks gar
klein / so es schier gehackt ist / so hack ein faiste darein / schlach
ayer daran / mach ihn ab in der dicke wie ein Pranter taig /
du magst wol auch ein räumlin darunder nemen / werden nur
desto

destolinder/Solches gehäcklaf auch in darm fassen / binds
an orten seüds/darnach schneids/gib ein pfesserlin darüber/
wilt du es aber im darm/so schlags ein wie ein knödlein in ein
siedend wasser / müst groß einschlagen / so du es anrichst/so
schneyd sie von einander/ist ein güt essen/so man nit Wild-
brät hat/gib ein schwartz oder gelbs Pfesserlin darüber. Du
magst in von eim hirschen Wildbrät gleich wie oben stehet/
auch machen.

Kälbern flaisch einzumachen.

clxvj. So nimb auch das dick brätle von eim kälb/ oder von
eim jungen schaff. vnd schneid dünne blätte mit einem messer
herab/eines fingers lang/3wey brät/vnd zerschlags mit dem
messer rück/nimb dann ein zimlich schmalz in die pfannen/
laß heif werden/schüt das becket flaisch darein / laß lang im
schmalz rösten. So es eingüte weil geröst hat / so geüß ein
trunck essig darein/vnd ein fleisch süpplin/ ist die flaischsup-
pen gesalzen/so thū ein wenig in die pfannen/saltz/ es wirdt
sonst gar leicht versalzen ehe du daran geüft/so nimb wolein
Zägelstüpp/so wirdts schwartz/laß also lang sieden bis lind
wirdt/es gewint ein feins dicks süpplin/gibs also auff einer
blatten für/ist güt.

Presohn zumachen.

clxvij. Soläß dir von einem Ochsen ein stück herab schla-
gen/vom hindern püg / das man glat schneid einer spannen
lang/messer rücken dick/vnnd wann mans essen will/so baß
den selbigen tag vor ein/in ein wein/saltz/thū ein Coriander
vnd Enes fein darauff/so mans essen will/so leg ihn auff ein
rost/laß über braten/ das braun wirdt / dann so thū es in ein
pfann/geüß die heif brü daran / auch souil flaischbrü/laß so
lang sieden / das nur ein wenig ein süpplin daran sey/stüpps
auch/gibs also auff einer blatten/ ab eim schweinen fleisch/
schneid

Das fünfft Büch.

schneid auch etlich magere schnitlein / salz ein / legs auff ein rost / stüpps / mit eim schmalz / gib's also dar zu einem krant oder sonst.

Einbaist Zungen zumachen.

cixij. Sonimb ein Jung / schneid den troß an das flaisch / daruon / vnd schlags wider ein banck / oder stain / das weich wirdt / darnach nimb rot Rüben / die wäsch schön vnd laß sie den / das weich werden / wie zu einem Salat / schneüds dann scheüblecht wie einen Salat / vnd nimb ein hafen / vnd leg ein leg Rüben darein / vnd ein wenig Enis vnd Coriander zerstoßen / salz die zungen wol / legs darauff / dann meh: Rüben vnd Enes / vnd wann du die Zungen all hinein hast geslegt / so geüß die brü / da du die roten Rüben in gesotten hast daruon / kühl / leg ein bretlein darauff / vnd schwers nider / laß also stehn vier oder sechs wochen / dann so schels gar langsam / man müß wol drey wochenschelen / dann wann man sie gähling schelt / so werden schmeckend / im Sommer / vnd an der kühl laß stehn / dieweyls in der baßligen / dann so hacka auff / so du dann eins kochen wilt / so seüds / gib's in ein gescherbel oder pfefferlin.

Ein Holbraten.

cxit. Hack kalbflaisch also / hack das brät gar klein / thü es in ein Mörser / vnd schlag ayrr dott. darein / ein wenig schön meel / gewürz in dem Mörser ab mit salz / stöß vnter einander / behalt es / des weiß / vnd Kloppfs auff halb / vnd mach ein breyten spieß / den bick raum / nim dʒ flaisch auf dem mörser / bestreich den spieß mit dem ayer klar / netz die hend das rein / schlag das flaisch wol vmb vnd vmb / vmb den spieß / gar wol / lang in einer dick / oben truck's wol mit nasser hand / als lang der braten ist / leg in zum fewr / des erste kleine kolen / vñ sittlich / wend in zum fewr / darnach je lenger rösch kolen / begeüß

begeüß ihn mit altem Speck/ zerlassen/ oder milch schmalz/
du magst auch in das gehackt brät Speck oder schmalz nehmen/ so seüch jn hinwider/ brats schön ohn vnterlaß/ schneid lange schnitlein/ schneid Ingberstüpp darein/ stich darein mit einem hölzlein/ nimb flaischbrü/ die gilb schön/ thū das rein schmalz/ vnd hitz das in einer pfannen/ begeüß den bras ten darmit/ so bleibt er lind.

Schäffen Schultern in ein gütten supplin.

clxx. So nimb die Schultern von einem Schäffen viertel/ vñ scüds ganz wie sonst ein flaisch/ so es gesotten ist/ so legs auf das kalt werd/ nimb dann Petersil Kraut/ schneids klein/ stöß in eini Wörser/ geüß ein eßig daran/ lasß stehn ein halbe stund/ oder ein stund/ dañ truck den selben Petersil auf durch ein schüs tuchlin/ vnn dthū jn in das trucken supplin/ Ingberstüpp/ Pfesserstüpp/ geüß dann auf die obgeschubnen Schultern/ gib's kalt für ein essen.

Ein angelegt Hün zumachen.

clxxi. So nimb ein Henn oder Rappon/ sey alt oder jung/ zerleg jn/ löß das brät von den bamlen/ roch/ hacks gar klein/ schlag ein rochs Ay daran/ rührs mit einem löffel ab/ hast Weinberlein/ thüs darein/ stüps mit güttem linden gewürz/ gilbs vnd beschlags/ ein jedes glidlin der Henn/ mit dem gehackten/ vnn legs also in ein Henn oder flaischsuppen/ lasß sieden bis sein genüg ist. Solliches essen ist den Kindbettes rin oder Aderlassern gar güt. Item man mag zu zeyten wol ein Kalbflaisch vnderhacken/ es wirdt lind daruon/ vnd ein faiste müßt auch darunder hacken/ man nimpt gar ein wenig rauins auch zu zeyten darunder/ wanns nicht die Kindbeterin essen.

Item/ man mag wol knödlen auch also machen/ von Hennen oder Rapponen flaisch/ aber nur rohe gehackt/ das brät wanns gesotten ist/ so wirdts sper.

Das fünft Buch.

Junge Hünner einzudempffen.

clxxij. So bereyst die Hünner schön vnd sauber/ thū es in ein hafen/geüß wein vnnd flaischsuppen daran/ salz zumassen/gilbs/stäpps nit zuuil / die suppen mach daran / wilt du das süpplin dick haben/ so nimb zwei bārote Semelschnitten/legs zu den siedenden Hünnern / stöß das weich werden / so klaub die gesotten schnitten vnnnd die Leberlin / stöß vnnnd treybs durch/ gewürz ab/geüß wider in die Hünner/ laß an die statt sieden/Lemoni seind gar güt/zu scheiben geschnitten/ vnnnd bey den Hünlin gesotten/ so mans anricht/fein auff die Hünlein gelegt/wilt du es aber abseihen / so geüß ein wenig wein vnd stüpp darein/vnd ein schmälzle/vnd gwürz/ thū Mus scatblū darzu / stöß also stehend auffein glütle / schaw eben darzu/das nit zu weich werden / gib dar/wilt du es süß haben/so thū ein zucker oder trieget darzu.

Grüns süpplein macht man auch zu zeyten an die Hünner.

clxxiiij. Zum Berthram/Maioran/Petersill/hacks klein/ geüß ein guten Wein daran/zwers durch einander/zuckers/stüppel geüß unter die suppen/ darinnen die Hünner gesotten seind/muß nit weyter sieden im grünen süpplin / es verleürt sonst die grüne.

Gefüllte Hünner.

clxxvij. So vndergreiff die Hünner/ lös die haut/ zerreiß nit/nimb dann Leber vnnnd Bläglen / hacks gar klein/schlag ein ay daran/ gib wilt du gern / mach ein grüns Kreütlein oder Weinberlin in die füll / nimb stüpp / vnnnd geüß dann in das Hün/vnnnd binds zu/vnnnd dempffs also/ aber zu dem Braten müst die füll in eim pfännlein einrören / schlags wider in ein ay/thüs in das Hünlein/brats also ab.

Item

Item/wilt du hirschen Lungen braten machen/nimb die nyeren/vnnd schlags dråtlet/wasch sauber/nimb dann den schweiss/reyb Lezelten darein/treybs durch ein tück/thü es in einen hafen/wein vnd essig darein/will der schwaß nicht gern durch/geüß wein oder flaischbrü daran/reyb ein Lezelten vnterm schweiss durch/laß stehen/schneyd den nyeren/vnnd löß das flaisch/würfet thü es darein/vnnd laß sieden/machs mit gewürz/vnd saltz ab.

Kächmüss macht man also.

cxxiiij. Nimb die bain auf dem schultern/brats/dann so es mürb ist/wasch auf einem warmen wein/thü jhn in den schweiss vnd geriben lezelten/streichs durch ein tück/schneid das flaisch würfet/thü es dann in ein durchgang in ein haf en/wann es schier gesotten ist/so machs also/mit gewürz/oder reib Lezelten darein.

Küchlein von Wildbrät/oder von anderm flaisch.

cxxxv. Hünner oder Vögel die seid/verscheüms/nimb nur das brät/hacks klein/gewürz/schlag ayer darein/das es sich küchlen laßt/bachs braun/gibs in eim pfesser oder gescherb./oder süpplin.

Knödlein von Hennenflaisch/oder von Vogelbrät.

cxxxvi. So nimb das gesotten brät/es sey von Hennen oder Rapponen/nur das weiß brät soll man nemen/von Vögeln nimb auch nur das brät/thü die bain besonder in ein schüssel/hack das brät klein/schlag ayer darunder/reib ein wenig ses melbrot darunder/gewürz vnd saltz/nimb dann die brü/es sey von Hennen oder von Vögeln/schlag das gehackt brät knödlein weiß ein/gibbs.

Das fünft Büch.

Ein gûts essen von Rapponen.

clxxvij. Nimb ein Rappon/vberbrüjn/vnnd saltzjn/steck
jn an ein spieß, brat jhn/nimb dann ein halb pfund Mandel-
kern / stöß sie auch / mach ein dick milch darauf / nimb den
Rapponen/laß das brät gar dariouon thün/das die haut nicht
darbey sey/zerreiß das brät gar klein/nicht zulang/nimb ein
reißmeel/thü es vnter das brät/machs ab mit gewürz vnnd
zucker/laß in der Mandelmilch sieden biß trucken wirt / vnd
wider schmaltz/jo ist es bereyst.

Man nimpt sonst ein weis brät von Rapponen die gebräu-
ten seind/schneids gewürflet/nur das weis/nimb/stöß dann
in eim mörser/vnd stöß ein Reiß zu meel/nimb ein gute dicke
Mandelmilch / nimb das gestossen brät / thü es in die Man-
delmilch/vnnd machs dünn/nimb ein Reiß meel/kochs auch
darcin/zuckers/laß sieden als lang als dich zunpt es sey ge-
nug/so gibts für ein gemüs / thü ein Trieget / oder ein gûts
linds süpplin darauff.

Ein Hünnerbrü von Mandel zumachen.

clxxviii. So nimb ein halb pfund Mandel/vnnd drey klein
ayr dotter darunder/vnnd hennen leber/Semelbrot als vil
als zwey ayer/Milchraum vmb zwen pfennig / dann nimb
von alten henniten die brü die wol gesotten sey/streich die ges-
stossen Mandel darmit durch ein tuch / oder nimb junge hüs-
ner/nimb dann Zimmetrörn / Clägelein / saltz zumassen/leg.
dann das Hünnerfleisch/das vor gesotten ist/in die brü / vnd
laß darinnen warm werden/das die brü nicht zu dünn sey/sol
andere farb noch gewürz nicht haben/dann wie vorgeschris-
ben steht/gibts dar.

Ein gestossens.

clxxix. Von hünnern oder Rapponen/laß sieden/biß wol
weich

weich gesotten seind / thüs in ein Mörser / mit bain vnnd mit
allem / stoss fast wol / ist des Hünerezeug zu wenig / so stoss breit
Semelschnitten auch darunder / dann so treibs mit der brü
von den gesotten Hünern durch ein seichpfannen / vnd geüß
ein wenig gütten wein daran / gilbs / stüpps / laß sieden ein
gute weil / gibts auffbawts brot / magst ob du wilt verlorne
ayer darauff machen / wann zu zeiten Hünner oder Rapponen
von dem tisch vberbleiben / so nimb die bainlein / vnd das da
vberbleibt / mach ein gestossens also / man mag auch wol ein
Leber von einem Lamb sieden / vnd vnderstossen / es ist den
Kindbettern vnd Aderlassern ein güt essen.

Lungen Kuchlen.

cxxx. Nimb die Lungel / eine oder zwei von den Lämmern /
hacks gar klein / schneid ein netzlein vom Lamb / hacks auch
gar klein / schlag ayer darein / vnd ein wenig räum ob du wilt /
ein wenig geriben Semel / stüpps / Weinber seind auch güt /
nimb dann ein Mörser / lain jn zum fewer das er erhitzt / so er
heiß ist / so zerlaß ein schmalz als groß als ein ay / thüs in den
Mörser / vnd geüß die gehackten Lungel darein / setz auff
ein nidern dryfuss oder rost / das nit gleich auff der glüt steht /
thü ein hafendeck darauff mit glüt / so hebt es sich hoch im
Mörser / vnd so es nun bachen ist / so stürz den Mörser vmb /
vnd schüt jn / so felt der Kuchen heraus / den magst du trucken
geben / oder zu stücken machen / vnd in süpplin oder gescherb /
du magst von den Leberlen gleich also machen.

cxxxij. Von einer Kalbslebern magst nemen alle füll / ob du
wilt / hacks auch also / bachs im Mörser / Berthram so man
hat / ist fast güt darein / hacks / das ist also güt / trucken zu eis
nembraten gelegt / Etlich hacken dic Leber vom Lam / schlag
ayer daran / stüpps / saltz / vnd nimb ein netzlein / geüß die
Leber darein / vnd in einer pfannen im heissen schmalz / auff

Das fünft Buch.

einer glät / mit verhüllten hafendeck bachen / gibt man auch trucken / grün kretlein darein gehackt.

Item man nimbt die Wampeln vnd mäglen von Lämmern / oder die därm̄ von Schaffen / vnd so man die Lungel von Lämmern kocht wie vor steht / geüß in die därm̄ / mach würst / oder in die mäglen / seüds in einem wasser / So es nun gesotten ist / so thū es auf dem Wampel / so bleybens fein wie ein Lung / gibs in einem Händel gescherb / oder sūpplin / ist gar ein gūts linds essen.

Ein Lungel zumachen / gibs für ein Wildbrät.

cxxxvij. Wildbrät / nimb ein brätigs Wildbrät von einem Hirschen / das hack gar klein / auff das aller kleinst / vnd schlag ayer daran / ein wenig süßen Milchraum / salz / thū zimlich Ingberstüpp daran / mach ein füll / als ob du wilt Knödlen machen / sollches das thū in einschön hārins säcklein / verbinds / legs in ein siedens wasser / las sieden / als lang als sonst ein fleisch / man sich es bey einem beylichen wol wan es sein genüg hat / so legs auf / vnd so es erkaltet / so ledig es auf dem Säcklein / schneids stücklen / gibs in einem gelben oder schwarzen süßen pfesser / man mag es auff hochzeysten oder sonst für leüt fürtragen.

Ein eingemachte Lungel von Lungel.

cxxxviii. Machs also / limb Lungel / seüds an die statt / vñ schneids klein wie ein Kraut / rösts im schnatz trucken / vnd geüß ein süß räumlin daran / stäps / gilbs / thū weinber dar / ein / ein wenig Muscatblü / gibs also für ein Kraut / oder sonst für ein richt / man mag an des raums stat wol ein süß weinslein nemen / ein zwiffel gar klein gehackt / schön gestüpp / also abdempft / es mögens Kindbetterin oder Alderlässern essen.

Man

Man schneid Lungen vnd Leber / vnd röst im schmalz,
wie ein eingemacht flaisch / vnd macht gleich wie man das
eingemacht flaisch macht / seürs / stüps mit nägelnstüp.

Hirschen lebern zubereyten.

clxxviii. Der nem die Leber / vnd wasch sie schön / saltz ein /
laß ein weil darinnen liegen / mach ein eyfnen spiß heiß / doch
das er nicht glüend werd / stecke an / vnd brats / setz ein pfann
darunder / das darein trieff / nimb dann dasselbige brülein /
das von der Lebern troffen ist / thā darunder ein gütten lins
den wein / allerley güt gewürz / doch Nägelnstüpp am maist
sten / das ist das best stüpp darzu / laß es sieden / Limb dann
die Braten / legs auf fein schüssel / vnd schneid in der mitt ein
loch darein / so wirts nit sprer / machs wider zu / oder schneids
zu stücken / geüß ein sūpplin daran.

Die Lungen vom Hirschen zu braten.

clxxix. Der nem sie / dieweil sie noch frisch ist / seüds in ihr
selbs brü / als sie aber schmeckt / so seüds aber in einer andern
brü / seüd Petersil / vnd ander güt gewürz darbey / mit Lezels
ten vnd eßig / oder wein abgemacht.

Junge Hünner eingedempft.

clxxx. Zumachen / dempff die Hünner / wie sonst / doch das
nur verfaim / dann so nimb Weinber / die an Reben wachsen /
die brich ab / seüds beiñ Hünern / vnd stöß / treibs durch / geüß
wider an die Hünner / nimb ein Butter schmalz darzu.

Gesottne Hünner.

clxxxij. So sauber die Hünner gar schön / nimbs ganz oder
zerlegs / thüs in ein hafen / geüß nit vil suppen oder wasser /
vnd ein süß Weinlein daran / vnd ein lindes schmals legs
darzu / vnd Muscatblü / Zimmetrörn stüpp / Nägelnstüpp /
geüß nit vil daran / sie versieden sich gar bald / ist gar nichts
werdt /

Das fünft Büch.

werde/so sie gesotten seind/so sie fein braun werden/vnd ein
zimlichs süpplin haben/so gib's dar/wilt du es süß haben/so
nimb zucker oder Trieget darzu.

Plutzte Hüner.

clxxxvij. Item plutzte Hüner/so nimb gebraten Hüner/sie
seyen Rapponen oder junge Hüner/vnnd mach schnitten im
süssen wein gewalzet/die für gebawet seint/zerleg die braten
Hüner zu stückchen weis/vnd thū etlich Trieget an die Hüner/
getüs auch des süssens weins an die Hüner/vnnd tresss dann/
legs dann auff die geweichten schnitten/gib's also kalt.

Zungen einzumachen.

clxxxviii. Bleiß vmb ein Banck/oder vmb einen stain das
weich wirdt/dann so nimb rot Rüben/die wasch gar schön/
laß sieden/das weich werden/wie zu einem Salat/schlags
schön/schneids zu dünnen scheiben/nimb ein hafen/leg ein
Rüben hinein/vnnd ein wenig Enis vnd Coriander zerstossen/
vnnd saltz die Zungen wol/legs hinein auff die Rüben/
dann mehr ein leg Rüben/vnd Enis/vnnd wann du die zun-
gen all hast hinein gelegt/so geiß die brü/darcein du die rote
Rüben gesotten hast/daruon/also küll/vnnd leg ein bretle
darauff/schwers nider/laß also stehen vier oder fünff wos-
chen/darnach selch gar langsam/darfst auch wol vier wos-
chen darzu/wann man sie gähling trucknet/so werden sie
schmeckend/mans sols in der baß an der kühle lassen stehen/
so sie geschlecht seind/so soll mans auffheben/so sein sie güt/
wan̄ man eine Kochen will/so gib's trucken oder eingemacht/
wie du wilt.

Ein Rapponen suppen mit Käſ.

clxxxix. Seid den Rappon in sein selbs suppen/geiß die
suppen auff ein bawte Semelschnitten/nimb ein guten win-
dischen Käſ/oder sonst ein guten Käſ/den reib klein/schneyd
in

jhn auff die suppen/vnd ein lind gewürz darauff/vnnd deck
die mit einer andern schüssel zu/vnnd trag die Kapponen
also für.

cxc. Wilt du gries an eim spis braten/nim hirschen gries
vnd acht ayer darzu/das es dick wirt/schneid jhn/vnnd steck
jn an ein spis /brat jn/vnnd beschlag jn mit ayren/gib jn zu
essen mit Salsen.

Gebraten Erbes.

cxi. Schlag Erbes durch ein sib/vnnd ayren abgemache,
bachs mit einem wenig schmaltz oder Butter /schneyd sie zu
stücken/brats an cinetu spis /beschlag mit ayren/vn gibz zu
essen / so sie durchgeschlagen seind / schneids stücklen weis/
zeüchs durch ein gelben taig/vnd bachs.

Ein höflich essen/heist der raiß.

cxii. Gibs für ein richt/oder ein bakhens /Limb ein halb
mähslein güt Semelmeel / nimbs halb herdan in ein schüssel/
die Küppferin oder zynen sey / nimb meel / das erwarmen in
einer stuben / Limb ein mähslein süßen raum / las jhn warm
werden/das du kein finger darinnen haben magst / nimb ein
löffel vol garben vnter den süßen raum/vnnd nimb zwey ayer
schlags auch vnter den raum/ rürs also ab/ setz auff der zinen
schüssel zu der würme / so gehet er auff/ er müs auff gehen/
bey einer viertel stund/das er fein zäch wirdt /vnnd sich glat
blatert am rüren / nymb dann bey eim halb viertel Weinber/
schön erklaubet/die gar trucken seyen / die rütr in taig / nimb
auch ein halb lot Muscatblü/zerbrocks klein/vn rürs auch in
taig/so er bald abgebüt ist/vnnd gewallen/ so setz jhn wider
zu der würme/in der schüssel/das er auff gehe wie zuvor/bey
einer viertel stund/so nimb den spis/ der müs darzu gemacht
sein/salb jhn ein wenig mit schmaltz / doch das er nicht naß
sey/nimb dann den taig/leg jhn fein an den spis / vmb vnnd

Das fünft Büch.

vmb/in gleicher dick aber/das er fein glat werd/vnd hascm/
dann so nimb drey ayer dotter / die saltz ein wenig/bestreiche
den teig am spis fleißig vmb vnd vmb/das er fein gelb werd/
so er nun bestrichen ist/so nim ein grob en faden/ ein zwier/
den bind vmb den taig / in massen wie ein raiff/ schaw eben
das der faden/so len sey/auff den taig lig/vnnd gar mit eins
beis/der taig gieng sonst nicht vom spis/wann er vmbrouns
den ist mit dem faden/ so lasj ihn zu einem brinnenden ferwer/
nur gar fluchs vmb vnd vmb braten/bis er erwarrnet/dann
nim ein schmalz/das lasj zergehen in ein pfändlein/das du
wol ein finger darein haben magst/ Limb dann ein kleines
tüchlein/einer fodern spann lang/vnnd zweyer finger breyt/
die bind in ein knüppfel/thüs in das schmalz/salb den Bras-
ten wie ein Spānsaw/dann so brates mehr fluchs vmb/ so
wirdt er faimen/ so salb jn mehr wie vor/vnd brat eins bras-
ten/bis er sich fein breüne/ so saltz ihn zum dritten mal/vnnd
brat jn offt/so lang bis er fein leicht braun wirdt/ so nim jn
vom ferwer/vnd wend den spis vmb/dieweil zeüch den faden/
vnnd eyl darmit/auff ein schön weiss tüch/nim ein messer/
ledig den rauß von beyden seyten ab vom ort/dann so nim
ein tüch in beyd hend/ zeüch ihn fein gemächlich herab/ so
geht er fein herab vom spis/deck jn fein zu/scheüb ein tüchlin
in beyde örter/das die wärme nicht heraus gehe/so zeücht es
sich hübsch an/vnd wirdt fein trucken inwendig/vnd ist also
bereyst/den taig müß man salzen/wann man an ersten ans-
machet/Auch so du den taig hast angeinacht/ so breyt ein
tüch auff den tisch/vn wölger den spis hin vnd her/ so kompt
der taig gleich an den spis.

Gefüllt Oblat/oder auffgestrichen.

creiñ. Limb Oblat/schneid die vierecket/einer hand lang/
Limb dann ein Spicedulum/ein wenig Lägelen/nim wöl
Zims

Zimmetrörn/Muscatblü/stoh Enis grob/nicht geset/ thüs
 vnter das Spicedulum / nimb ein schmeckend Rosenwasser,
 geüß auffs spenci / gestossen gwürz / mach ein taiglein / in
 der dick / das du es mit einem messer magst auff das Oblat
 streichen/Auss das oit müß mans streichen / das nicht gemo-
 delt ist/vnd leg auff ein Rost ein pappier / vnd legs darüber/
 streich Oblat daraufff / schür ein zimlichs glütlein darunder/
 so brats sich fein/wirt rösch. Sollich Oblat ist ein wolstand/
 magst wol für ein bachens geben / oder legs zu einem andern
 bachens.

Gefüllte Oblat.

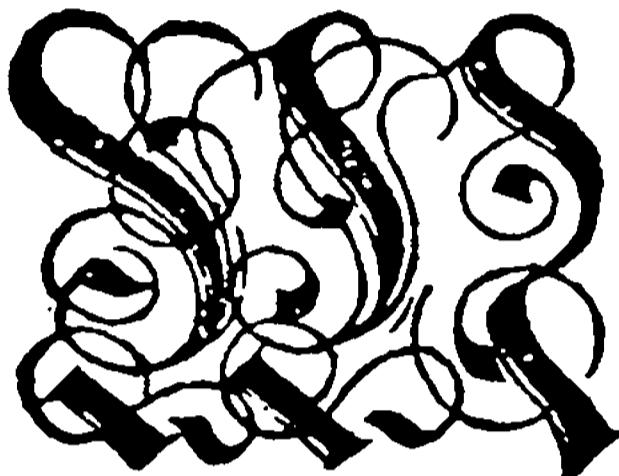
Mit Feygen vnd Weinber/mach also/nimb Feygen / vnd
 Klaubs sauber/dergleichen weinber/hacks wol klein / stüpps
 wol vnder einander / hast du gar ein guten süßen wein / ein
 gesotterner Most wer besser/so seüd das gehäck darein/stüpps
 mit gütem linden gestüpp/vnd streichs auff ein Oblat / auff
 das oit/das haussen ist / vnd thü ein ander Oblat darüber/
 vnd schneids vbercket/vnd mach ein taiglein mit mecl vnd
 wein/gilbs gar wol / vnd duncks in taig nur an oiten/.
 vnd bachs in eim heissen schmalz gar behend/ Ers
 vniß mit breyten späten wie die Affenmund/
 ist ein höflich essen/Etlich nemen ein hos-
 nig/siedend das gehäckt darinnen/
 essens aber nit alle leüt
 gern/vnd ist nit
 gesund,

Das sechst Büch.

Das sechst Büch / sagt von Mörser / Küchen / vnd etlich Bachens / vnd wie man Holhippen bachen soll.

Von Holhippen am ersten.

exciiij.



Ic Zuckerbach es also / weich ein zucker ein / in ein lawes wasser / das er zergeht / vnd mach einen taig mit demselbigen wasser / vnd von waizen meel / zuüd jn fein ab / geüß immier zu eintzig / bis er dick wirdt / als ein dünner Saluenttaig / nimb dann von eim ay oder zwey den dotter / rür es darunder vnd ein wenig zerlassen schmalz / las dann das eySEN ers hitzen / geüß mit einem löffel darauf / vnd truck's zu / hebs vbers fewr / stüpp den taig / darnach du es herb wilt haben / misch offt / sich das eySEN nit zu heiß werd / es überbrennt sich sonst / die ayer dotter machen sonst das gern ab dem eySEN gehen. Mit dem honig / Timb ein honig / thü es vnter ein warms wasser / vnd treibs fein ab / wie oben steht / thü auch ein dotter oder zwen darunter sie gehn licber vom eySEN / die mit dem zuckerdürffen gar wol eylens / dann sie werden gähling rösch / man mag zu zeiten honig vnd zucker durch einander nemen / sie gehen auch gern vom eySEN.

Butter zu braten am spis.

excv. Steck ein Butter an ein spis / der hützig ist / vnd fein höflich / brat jn gegen dem fewr / vnd so er anhebt weich zu werden / so las jhn mit eim grieß beseen / für vnd für / dieweyl du bratst / bis eins braun wirdt / so gibts für ein essen / Etlich die nemen ein gmalen bonen / vnd stüppens zu wie mit dem grieß /

Die

Die grossen Mörser Küchlen zumachen.

excvi. Hitz ein Mörser wol bey dem fewer / wöll ein wasser
in einer pfann/vnd geüß siedent in Mörser/so seüds im mör-
ser auff/so eyl vnd schütt Semelmeil/das bōr in dem siedens
den Mörser durch einander/schön / nur das zimblich faist
sey/stoß jhn lang ehe du ayer darein schlechst/darnach wann
es eim Küchlen taig gleich wirdt / so schlags ein/bachs nit zu
heis/werden hüpsch rogel/ aber nicht so groß als oben steht/
öfft versüchte.

Die grōsser Mörser Küchlen.

excvii. Nimb ein wasser in ein pfannen/thū gar ein wenig
schmalz darunder / salz / laß also sieden / so es seüdt/so Koch
ein meel darein / vnd Koch das es ehrlich faist sey / hārt als
ein gefull / nimb jn dann in ein Mörser/ stoß jhn lang/das er
gleich sich von der schüssel scheit / darnach schlag immierdar
ein ay zu/so er nun ist wie ein Küchlen taig/ so trag jn fein mit
einem löffel ein/so werden grof/ den taig müß man fein bey
der würme halten/etlich legen die ayer in ein warms wasser/
das law werden. So die Küchlen bachen seind/ so klaubs fein
auff ein newgewassen tück/ gibts dann für / vnd zucker das
auff.

Bratne Küchlen zu machen.

excviii. Nimb ein Semelmeel/gar güt/brenns ab mit wöls-
ligem waſſer/man nimbt auch zu zeysten blaue milch/bōr den
taig lang ab/schlag auch ein ay nach dem andern zu/schlags
in zimblichs heis schmalz/rür die pfannen / so gehends auff/
klein löffel müß man einschlagen./seind Rindbetterin recht.

Die kleinen Schwäbischen Küchlen.

excix. Macht man also/Nimb Semelmeel/mach ein taig-
lein in der dict wie ein kinds oder milch Küch/nimb ein wenig

B iü schmalz

Das sechst Büch.

schmalz in ein pfann / geüß den taig / den müß man mit kaltem wasser anmachen / in die schmalzig pfann / hebs über das fewor / rürs zusammen ob dem fewor / das wirt wie ein Birnmüß / schlag dann ayer daran / müß nit lang daran bören / nimb den selbigen / zeüch jhn mit einem bögel oder eysenlin in ein zimlichs heis schmalz / sie werden fein kuglet in der pfann.

Gold hendale zu bachen.

cc. So nimb ein wasser in ein pfannen / verseüd ein wenig Butter schmalz als groß als ein halbe nuss / hast nit butter so nimb sonst ein schmalz / doch auch meel das güt sey in das sieident wasser / vnd schmalz / böri jhn wol ab ehe du die ayer anschlebst. So er len wirt wie ein bratner taig / so nimb in auff ein däller / vnd mit cim hülzin dünne messer so schneid in ab / thüs in das schmalz eines fingers lang / bache es also / rürt die pfann / wann mans aber lang im schmalz bächt / so wirdt es müd / werden gern faist / darumb nimb ein grosse pfannen.

Auf diseni taig magst brannt strauben giessen / durch ein häfelin / das müß ein loch laben / für jhn zwey oder drey mal vmbher in die pfann / du magst auch grosse kühlein einschlagen von disem taig / setz die pfann nur auf ein glüt / so gehen sie hüpsch auff / heissen schwed kühlein.

Eingerürte kühlein zunachen.

ccj. Nimb schön meel / vnd ein lautere milch / mach ein vesterntaig / den böri wol mit einem löffel ab / die milch müß law sein / so du lang bört hast / so zerschlag ein ay nach dem andern / das er so dick sey wie ein straubentaig / salz jhn zumassen / nimb dann ein pfann / geüß des teigs darein eins fingers dick / die pfann müß schmalzig sein / setz auf ein dryfus mit dem eingegossen taig / schür ein kleins glütlin unter / vnd oben darauf ein hafendeck / vnd ein glütlin darauff / so wirdt

ber taig vest/stürz die pfann vmb vnd vmb auff ein bretlein/. vñ zerlaß ein schmalz/darff gar kül bachen/schneid ab dem taig zweyer finger breyt/lenger als ein finger lang für die pfann/müsts am ersten gar kül bachen/bis sie auffgehen/so breünen sie sich heißer/werden gar groß vnd rogel/so sie ges raten/als vil du taig hast/so schmalzig die pfain bis er hārt wirdt/so stürz sie mehr auff ein bret/oder deck ein schüssel da rüber/das er nit erkalte/so gehn sie desto lieber auff/Etliche setzen die pfain mit dem eingegossen taig in ein hafen oder pfann/darinn ein wasser setzt/das er auch hārt wirdt/saltz damit/so soll man in bachen wie vor steht.

Küchlen von öpfeln zumachen.

cciiij. Hack saur öpfel gar klein/nimb mehr als den dritten theil Semelmel darunder/schlag ayer darunder/das er nicht zu dünn werd/schlags klein in ein wol heiß schmalz/gibs trucken/oder in ein süpplin/oder gescherb.

Brat Küchlen zumachen.

cciiij. So nimbgar hert Semelstücklin/das stet gar klein/vnd nimbg der selbigen Semeln als vil du wilt/schlag ayer das ran/saltz/thū etlich Weinberlin auch darein/so es ein weyl steht/so ziehend die Semeln die ayer trucken an sich/so schlag darnach mehr ayer zu/das er die recht dick gewinn/so schlag in dann fein küchel weiß ein in das schmalz/muß nit zu heiß sein/rür die pfain/so gehend sie auff/Ober solche küchlein gib ein gelbs pfefferlin/oder ein Mandelgescherb/oder ein geherbel von öpfeln/vnd grürtz das süpplin.

Gefüllte ayer zumachen.

cciiij. Seuid ayer gar herd/schels/schneids von einander/thū das gelb herauß/das weiß ganz schön bleib/vnnid hack das gelb/thūs in ein schüssel/stüps mit eim linden gewürtz/schlag ein roch ay daran/vnnid fülls wider in das weiß/vnnid bache

Das sechst Büch.

bachs also fein gemächlich / Etliche zerklöppfen ein ay / vnd
ihund das gefüllte ay darein / vnd darnach bacht mans / gibs
im pfesser / üpplen / oder gescherb / Man klock jñer das weis
vnd gelb als das hñrt ay / schlecht wider ein rochs ay ein /
vnd schlechts kleine küchle weis in ein schmalz / bachs / vnd
gibs wie du wilt.

Gebachen Küchlen im Mörser zumachen.

ccv. Layne ein Mörser zum fewr / das er ganz heis werd /
vnd mach ein eingerüts von ayren / treybs garnol ab / vnd
nimbi ein wenig geribben Semel / vnd thü Weinberlin darein /
vnd setz den heissen Mörser auf ein glüt / thü ein schmalz in
den heissen Mörser / laß darinn heis werden / thü das einges
rütt darein / thü ein hafendeck oben darauf mit einem glüts
lin / so gehts hoch auf im mörser / man müß nit zu heis thün /
spänlein müßt am ersten in Mörser legen / bacht es sich nicht
an. So es bachen ist / so schütt den Mörser / so lediget es sich /
Ker den Mörser vbersich / so folt der Küchen ausser / schneida
zu stücklin / gibs im süpplin oder gescherb / die Rindbetterin
dürffens essen.

Eingerütt Küchlen zumachen.

ccvi. So mach ein eingerüts / vnd ein wenig wasser dara
an / wie sonst ein eingerüts / Nimb ein geribne Semel / vnd
ein wenig stüpplin meels darunder / stüpps / thü Weinberlin
darein schlags in ein heis schmalz / bacht Küchlein darauf /
gibs trucken / oder mach etwas darüber / ein süpplin oder ein
güts pfesserlin.

Bachen Milch zumachen.

ccvii. So mach ein ayer schötteln / also / setz in einer pfann
über / zerschlag ayer als vil du schotten wilt haben / auff ze
hen ayer / wirdt auff ein tisch genüg / so die milch gleich ans
fahet brumlen an der pfann / nicht laß gar sieden / so getüf die
ayer

ayer in die Milch / rürs durch einander / las gar sittlich sie
den / saltz die ayer am ersten / so gerinds gern zusammen / faims
mit dem löffel. So es nun eindempft wirdt / so hebs auff ein
reütterlin / oder seichpfann / das auftrückne. So es nun fein
trucken wirdt / so schneid es zu stücklen / zeichs in eim meel
vmb / bachs im schmalz braun / gibts auch in etwam.

Ochsen augen zumachen.

ccvij. Schlag ein ay in ein Schüssel / saltz / thū ein wenig
meel darauff / nimb in ein pfannen ein schmalz / las gar heiß
werden / thūs darein / bachs / kers vmb das braun werd / gibts
trucken / oder in ein gescherb in öpfeln.

Gestürzt ayer.

ccix. Climb ayer / vber seüds nur soul das sich das weiß ans
leg / thūs auff saltz / rürs durch einander / stürze das ay in ein
heiß schmalz mit sampt der schal / bachs braun / die gibt man
trucken.

Krofayer die brat man am spiß.

ccx. Mach ein eingerürt also / zerschlag ein ay oder zwey /
oder wie vil du wilt / netz ein spändel mit sampt eim schmalz /
geuß die klockten ayer darein / rürs also ab / ob einem glütlin /
so wirts müslet / das heißt ein eingerürt / so müsst dann ayer /
schäl nemen / die müsst am spizel an beyden öiten auffchün /
füll das eingerürt in die schäl / stecks an ein spiß / vnd ein rin-
den brots allweg für / brats ein weyl vnd nicht lang / Etliche
bachens in heissem schmalz / ins füllen / magst wol Weinber-
len / Zimmetrörn stüpp nemen.

Strick zu bachen.

ccxi. Climb vier oder fünff ayer / zerschlags / nimb noch so
vil füßen raum als der ayer / rürs durch einander / thū Semel-

Das sechst Büch.

meel darein/mach ju wol dick als ein straubentaig/nimb ein löffel der ein nußschal hat/vnnd geüß nach der pfann ein mal vmbher /eines fingers groß/werden dann hüpsch rogel/der raum müß nicht zu fast stehn/die strick wurden schmalzig/lautern stern nimb von vier oder fänsf ayren/nur das klar/zwiersles wol rein ab in ein häfelin.

Von Pfanzelten.

ccxiij. Item/Pfanzelten mach also/Nimb ein blawe milch/vnnd ein theil wasser darunder/machs ein wenig law/nimb dann ein waizenmeel/mach mit dem wasser vnnd milch ein taig ab/wölg jhn lang ab/das er wol vest werd/mach kleine kuglein darauf/wölg s auf einander scheiblecht/in der dick oder dickeir als ein Affenmund/legs also in ein heis schmalz rür die pfann so gehends hoch auff/wie ein Semel/wanns warm seind/so ist s ein güts gemeins gebachens,

Hasendörlin zubachen.

ccxiiij. Nimb ein gute milch/leg ein wenig schmalz darein/vnd wärms/nimb dann ein güts mel/geüß die milch darein/mach ein taig in der dick als ein Affenmund/wölg den lang aus/nicht zu dünn/schneids über zwechs gewecklet/bachs in heißem schmalz/rür die pfann so gehend sie auff/Etliche reiben käf in taig/gehend gern auff/wer gern käf ißt.

Zogne Schnitlen.

ccxiii. Nimb lautere milch/mach ein taig in der dick als ein kinds Koch/schneid ein Semel zu schnitten/zeuchs durch den taig/bachs in einem heißen schmalz/gibs also dar/wer gern will/der schlag zwey oder drey ayer daran/werden gern trucken.

Gernben

Gernben Krapfett.

ccxv Nimb ein güt meel / nimb dann ein Germ b die von Pier ist / geäßt etwan als vil als ein ay möcht sein in das meel / nimb dann ein lawes wasser / mach darnach ein taig an / saltz jn / in der dict als ein dumpffel den man zu einem brot macht / setz jn das er auf geht. So du bachen wilt / so nimb ein laws wasser / netz die hēnd darein / nimb ein wenig teig in die hand / vnd zeüchs auf einander / bach ihn wol im heißen schmalz / man mags in öl auch bachen.

Kräutlach zumachen.

ccxvi. Mach ein taig wie zu hasenörlin / wölg kleine düns ne blätlein / nimb dann Piessen vnd andere gute Kräutlein / hacks klein / nimb ein schmalz in ein pfann / röst das Kräutslein im schmalz das trucken wirdt / thū das Kräutlin aufseine schüssel / nimb ein geribne Semel / mehi als des Kräutlins / vnd ein geriben guten kāß / nicht als vil als des Semelbrots / thū es alles durch einander / schlag ayer daran / vnd ein wenig süß räumlin / das dünn wirdt / wie sonst ein fäll / stüpps / mach dünne blätlein auf dem taig / füll ein löffel vol in ein tropffeln / rädels ab. So du es gar eingefüllt hast / so setz ein wasser in einer pfannen oder in einem löffel über / laß sieden auf ein viertel stund / hebs dan mit einem faimlöffel heraus auf ein schüssel / see ein guten kāß darauff / vnd brenn heiß schmalz darauf.

Eingeschnitten Nudel.

ccxvii. Mach ein taig mit einem kalten wasser ab / wilt du gern haben / so nimb aufseine Tisch eins oder zwey ayer / vnd mach wol ein vesten taig / wölg jn dünn auf / nimb der blätlin drey oder vier aufeinander / scherbs mit einem scharmesser gar klein zetlet / thūs in ein siedend wasser / laß ein gute weyl
 L q sicden /

Das sechst Büch.

sieden/seichs dann auß ein reütterlin/vnnd schlags mit wärm
men wasser ab/ thüs auß ein schüssel/ see ein linden käß dar
auß/bienn heiß schmaltz darauff.

Torten von Piessen.

ccviiij. Nimb Piessen/die hackt gar klein/vnd nimbs in ein
schöns leines tuch/ vnd truck das grün brät auf/ vnnd nimb
die Piessen in ein schüssel/ brenn ein schmaltz darein/ schlag
ayer daran/ stüps/ thū Weinberlin darein/ ob du wilt. Die
füll müß nit zu dünn sein/mach dann ein taig mit ayren/wie
zum Aßsenmund/mach kleine dünne bletlein/vnd thū die füll
darauff/streichs als weit als das bletlein/ vnd rādels vmb
vnd vmb ab/vnd bachs fein langsam in eim heissen schmaltz/
für die pfann dieweile bäckt/so gehts auß/gibs warm oder
kalt.

Kreütel kräppfen.

ccix. Machs also/hackt Piessen/Berthram/ein wenig
Maioran/vnd sonst gute Kreüter/trucks auch auf/nimb ein
wenig ayer schnitten/vnd das gehackt Kreüdin/reißs durch
einander ab/schlag ein ay oder zwey daran/weinberlein/ges
würz/fülls ein/stürz fein zu/rādels ab/mach kleine Kräppf
lein/bachs. Nimpft man der ayer schotten nicht/ so röst das
Kreütlein im schmaltz/nimb dann starcken schmacken/schlag
ayer darein. Aber mit den ayerschotten bedunckens mich vil
besser sein.

Grüns Kraut zu kochen.

ccx. Nimb Piessen/vberbrenns/hackt klein/vnd rösts im
schmaltz/ geiß ein wenig daran es sey suppen oder wasser/
doch nicht zu dünn/gibs dar.

Ein gefüllts Kraut.

ccxi. Machs also/Nimb schöne hårte gäbel/schneyd ein
breys blettel bey dem stengel herab/vnd hol die gäbel inwens
dig

dig auf / das die gabel darnach ganz bleib / Etimb dann ein
 Lämmern / Rälbern / oder ein Schweines brät / das nicht alt,
 ist / flaisch / das hack gar klein / nimb ein faiste darunder / das
 müss nicht zu klein gehackt sein / schlag ayer daran / thū weins-
 berlin darein / vnd fülls ins Kraut / vnd thū das blätlin wider
 auff das gabel / vnd steck zweck darein / überbrenns wol / wie
 sonst ein Kraut seichs dann ab / vnd getüs erst ein Schweines-
 ne suppen daran / vnd seüds fein ab / schaw das nicht anbrin.

So du es anrichst / so seüd ein raum der gesaurt sey / vnd
 schneid die gabel auff die schüssel / so sihet man die
 füll in dem Kraut / Etlich machen ein einges-
 rüts von ayren mit weinberlin /
 füllens in das Kraut.

Das siebendt Büch / sagt von mancherley
 gattungen / vnd fast notturstig in einem haup
 die stück zu haben / auch dieselbegen
 zu niessen.

Wie man die Preßmetzen zu Ostern bacht.



ccxix.

O mach ein guten linden ayerschottēn / brienn-
 jn nit an / thū jn auff ein reütterlin / das er wol-
 auf sincke / demnach nimb den ayerschotten /
 treib jhn mit einem löffel ab / nimb mehr ayer
 daran / ein wenig süß reümlein / reib auch ein
 Semel darein / gilbs / stüpps / thū zimlich weinberlen daran /
 vnd nimb dann Semeltaig von eim Becken / den treib auf /
 in die weyte / vnd schlag den obgemelten schotten darauff /
 L ij vnd

Das siebendt Büch.

vnd Krängels vmb vnnnd vmb/bachs in eim bachofen/ehe du es in den Ofen scheüft/ so thū feygen darein/ Mandelkern darauff/ die Krängel aussen vmb salbs mit gilbten ayer dots ter/scheüf ein kleins wider in Ofen. Solche flecken weyhet man zu Ostern.

Praitling von Flecken.

ccxxij. Auff ein andere form mit Räß. So nimbi ein güten frischen Räß/reybjn/schlag ayer daran/mach ein taig in der dick als mit dem Ayerschotten/magst wol Weinberlin dar ein thün/schlags auch auff ein taig/wie oben steht/bachs in einem Bachofen/aber sie rinnen fast gern ab/müsst eben acht auff die full haben/folch heißt man wol flecken/haists auch prätling.

Item Lupp zumachen.

ccxxiiij. Nachs also/Climb ein mäklein gut Rosenwasser/vnnnd zehn lotzucker fein/das thū in ein messing geschirr/oder pfändlin/laß ein kleines ersieden/thū es in ein saubern grünen verdeckten hafen/So es kül ist/so geüß in ein vers deckts glash/Solcher Lupp ist fast gut kranken leüten/wan mans jnen vnter ihr trancē mischt/oder sonst für ein labung/ein wenig eingenommen/lößt den durst.

Krafftzeltlin zumachen.

ccxvi. Climb zucker fein/stoß jhn klein/nimb ein gut Rosenwasser/netz den zucker ab darmit/nicht zuviel daran/geüß in ein messing becken oder geschirr/oder pfann/laß ein kleines ersieden auff eim glütlin/rürs stets das es sich nit anleg/dan so geüß zeklen weiß auff ein steinin oder marmielsteinintisch/bey einem härd/besee den stain mit einem wenig meel/will es aber nicht bestehn/so heb das zetlet mit einem messer wider auff/in ein pfaniten/seiwd es wider ein wenig/laß ein wenig

vber

nig vber külen/dann so geüß/Ist es sein zu dicke so geüß wider
 ein tropfliit Rosenwasser daran/ist es dann zu dünn/so thü
 ein wenig zucker darein/vnter sollichen zerlaßnen zucker
 misch Ingber gewürz/wie bachen Ingber.+ Oder wilstu muß
 scatzelclin machen/so thü ein geribne Muscatnuß vnter den
 zucker/darßt nicht Rosenwasser nemen/oder von wasserley
 gewürz/wie du es haben wilt/magst grob stossen/vnd vnter
 den gesetzen zucker nemen/seind kräfftig vnd güt. Für das
 Rosenwasser nimb Brunnwasser/zu einem pfund zucker ein
 lot Ingber.

Pomeranzen schelen zumachen.

ccxxvij. So nimpt man die Pomeranzen von süßen Pomes
 ranzen schelen/weich sie in frisch Brunnemwasser vierzehn
 tag/seyhe es alle tag ab/geüß wider frisch daran/dann nimb
 die schelen/seüds in wasser bey einer stund lang/seichs ab/
 thüs in ein Krüglin oder glas/schneid die Pomeranze/schels
 ob du wilst/zetles/geüß geleüterten zucker daran/laß es acht
 tag stehen/dann seyhe den zucker ab/seüd in hin vnd wider/
 magsts ein mal oder drey hin vnd wider sieden.

Zetrain apffel mach man an in solcher masch/Machs ein/so
 mans wol seüdt/In zucker seind sie güt/das feucht soll man
 aufschneyden/nur die schelen.

Paysselbeer einzumachen.

ccxxvij. So brock die beer vom stengel/thü die khondel dar-
 auf/thüs in ein glas/nimb dann ander beer/ truck die mit
 einem löffel/das der safft heraus gehe/denselbigen safft thü
 vnter den geleüterten zucker/doch das der zucker mehr sey/
 laß vnter einander sieden/als lang als zwey ayer/küls/geüß
 an die Paysselbeer/verbinds/laß stehen/ist fast güt krancken
 leüten/die grossen durst haben/den soll man zu zeysten ein
 wenig geben.

Das siebendt Büch.

Rosensaft zumachen.

ccxvij. Schneyd Rosen wie zum Rosat / stof nur klein / truck durch ein schöns weis tuchlin den safft daraus / nimb schön gestossen zucker / rürs darein / bis es müflet wirdt / thū jn in ein glas / verbinds / setz drey tag an ein Sonnen / stof et / lich schön Röhlen darunder / müssen klein gehackt sein / rüra darunder / laß nur sieben tag an der Sonnen stehen / rüt ihn alle tag durch einander / ist auch für ein labung / man mag wol schön Rosenbletter / der diccken Rosen darein thün / ehe mans an die Sonnen setzt.

Item / man macht von Muscat / Clägeln / Simmetrörn zels tei / gleich wie die Ingber / allwegen auff ein pfund zucker / ein lot gewürz.

Küttensaft zumachen.

ccxix. Die Küttenschelt man schön / die Kern daraus / vnd nerz die Küttens ab mit einem süßen wein / ob du wilt / thūs in ein saubern hafen / vnd das der hafen gar wol vermachte sey / laß also dünsten. Vnd wann die Küttens weich werden / so gewinnts am boden ein brülin von Küttens / das müß man also abseyhen.

Item / man nimpt auch die / so sie weich seind worden / von dünsten / in ein schön sauber leinin tuch / vnd in ein bres / vnd bres also den safft daraus / dieweyl die Küttens heys seind / wann sie kalt werden / so gehends nit halbig souil her auf / Clymb dann denselbigen aufgebresten Küttensaft / in ein messens beckin / seüd ihn auff einer glüt ein gute weyl / dann so nimb rotcn Sandel / klein gepulvert / vnd seüd den ins wasser / damit das wasser rotfarb werd / mach ein Sandel / seichs durch ein leines tuch / dasselbige wasser nimb zu dem zucker / wann du jn leüttern wilt / vnd thū also den geleüterten zucker in den gesotten Küttensaft / laß also an die statt sies den /

den / geß ein wenig auff ein Zinnen schüssel / oder blatten /
 versuchs / gestchts nit bald / so laß noch ein weyl sieden / dann
 so salb ein Zinnblat mit einem wenigen schmaltz / geß den
 Rüttensäfft darauff / so gestehet er fein / laß jhn ein tag ges-
 stehn / ker jhn vmb / laß jn trucken werden / dann so schneyd jn
 gwecket / oder vierecket / wie du wilt / in ein saubere Scattel /
 so ist es häpsch durchsichtig / vnd fein rodtfarb von dem
 Sandel / es schadet der Sandel nyemandt / von den gebres-
 sten Rüttten magst dannoch ein lot weniger machen / aber
 dester mehr honig inß man nemen / Man mag den safft an
 den Sandel auch wol nemen / geß in scattlen / so werden sie
 fein faist.

Rüttten einzumachen.

cxxx. Die soll man auch also machen / Schel die Rüttten
 schön / schneyd sie zu vier theylen / thüs in ein Bachofen / das
 sie sich weich dünsten / dann so nimbs heraus / besteck's mit
 Clageln / Zimmetrörn / Muscatblü / Ingber / lautern zucker /
 geß an die Rüttten in ein schönen vberglaſefirten hafen /
 oder Kruglein / laß acht tag stehen / wirdt der zucker sawr / so
 seich jn ab / seid jn hinwider / thū nur ein zucker darein / geß
 wider daran / als offt es sawr wirdt / so magst du es abseyhen /
 vnd wider an die Rüttten giessen.

Weichſeln macht man auch also ein / nimb die wolzeyttig
 sein vnd braun / vnd geß ein geleüterten zucker darein.

Rüttten mit honig / seid das honig gar schön / fain es
 schön / vnd geß auch an die Rüttten / laß vberkülen / laß
 stehen etlich tag / vnd versuchs / Ist es wässerig / so seichs ab /
 seid wider ein honig darunder / so werden sie gestehen / Du
 magst ſitweben / Claspele auch einmachen / wie hieuor ges-
 melt ist.

Das siebendt Büch.

Ingber einzumachen.

ccxxxij. Nimb schön Ingber/ als vil du wilt / mach ein Kalgus von kaltem wasser/wash die Ingberschön/dan so weich es in Kalgus / seyhe die alle tag ab / vnd wider frisch Kalgus daran/ das thū so lang das sie gleich weich werden / etwann vierzehentag / darnach geüf schöns frisch wasser an einem jeglichen tag/ etliche siedens im wasser am letsten / dann so geüf ein geleüterten zucker daran / las in einem Keller stehn/ so gestehc id sie/ so seichs wider ab / vnd seüds hinwider/das müst mehr mal thün/ so lang bis jimmer wässerig wirdt.

Zucker zu leüttern.

ccxxxvij. Der zucker zu leüttern/ thū jm also / zu einem pfund zucker nimb nicht vil weniger als ein maß wasser/ setz vber in eim kupffer oder messing geschirr/ las wasser ersieden/ gleich so es auffgehet/ so schütt den zucker darein/ Nimb dann das weis von zweyen ayren/ zerschlags ganz zu eim faim / nimb denselbigen faim / vñ thū jn in den siedenden zucker/ las also sieden/vnd fains gar schön. Wilt du jn probieren / so geüf ein wenig auff ein schüssel/ gestehts das dick wirdt/ so hat es sein genug/ wo nit/ so seüd jn hinwider. Solchen zucker den nutzt man als eingemacht/wie es vorne steht/geüf jhn nur kül an/wann du jn wilt machen.

Weichssel salssen zumachen.

ccxxvij. Nimb wol zeyttig Weichseln/ brocks ab/ thüs in ein saubern hafen/ setz zu einem fewor/ las sieden/ geüf nichts daran/rürs das nicht am hafen anbrinn/ wanns wol prudig werden/ so treibs durch ein reüterlin / geüf dasselbige wider in den hafen / las sieden / thū ein zucker oder honig darein/ so wirdts süß/wann ein hafen vol ist/muß so lang einsieden/ das das vierdt theil einseüdt/. Nüsst es dann in ein Krüglein giessen/

gießen/ es schimblet nicht/ gibs dann zum Braten. Wilt du aber ein Latwergen darauf machen/ so geiß auf ein blätlín, setz zu einer wärme/ oder an die Sonnen/ trückens/ so kers vmb/ schneid dann stückle/ legs in ein lädlin/ vnd gewürz darauff/ so ist es dann güt. Item wann man die Weichsel bocht/ zertrück nur den safft/ nimbs/ seind jhn ab das er dick wirdt/ die wirdt glat/ mit zucker oder honig müß mans süß machen.

Latwergen von Weinberen.

ccxxiiij. So brich die Weinbeer ab von den kempten/ thü sie in ein hafen oder kessel/ vnd ein zimlich s ferre oder glüt lin darunder/ nichts daran gossen. So es gesotten hat/ lasß kalt werden/ truck's durch ein tuch/ so es durchtriben ist/ setz auf ein d:yfūß/ lasß aber sieden das dick wirdt. Wilt du es güt haben/ so thü zucker vnd gewürz darein/ magsts in ein früglein behalten/ oder geiß auf zu Latwergen.

Berthram salßen zumachen.

ccxxxv. So nimb Berthram/ nur die blätlein/ hacks gar klein/ thüs in ein hafen/ oder saubere schüssel/ geiß ein eßig daran/ der güt sey/ vnd lasß also im eßig baissen acht tag/ dars nach so ninib ein tuchlein/ das schön ist/ truck das bißt alles dariouon/ so gehet das handig dariouon/ nimb dann den aufgetruckten Berthram/ der im tuchlein bleibt/ vnd seind jn in einem schönen geleüterten honig. Oder wilt du das mit zucker anmachen/ so seind den aufgetruckten Berthram in einem geleüterten zucker/ lasß vberkühlen/ geiß oder thüs dann in ein schönes vberglaesürtes geschirr/ ob du gern wilst/ magst du wol gewürz auch darunder nemen. So du eine zu einem Braten wilst geben/ so nimb auf ein schüssel/ vnd geiß ein wein daran.

Das siebendt Büch.

Salsser vnd Holderbeer.

ccxxvij. Nachs also/ Nimb gute zeyttige holderbeer / die wol schwarz seind/brockes ab dem stengel / thū es in ein saus bern hafen/ setz zum fewr/ laß sieden/vnd schaw gar eben das nit anbainn/trucks durch ein leines säcklin/getüß dann wider in ein schöns häfelin / laß also lang sieden biß dick wirdt wie ein Koch/wilt du es süß haben / so thū zucker oder honig darin/laß lang darinn versieden/behalts/gibs auch zum Braten/er ist gut zu schwarzem essen.

Paysselbeer Salssen.

ccxxviii. Man nimpt auch Saurach / die seind gleich also/das ist fast gut die vbel dürst in Krankheit / oder sonst magst du es auch wol süß machen mit honig/oder zuckers ab.

Beerlen Salssen.

ccxxvij. Seind rote Beerlin/pflanzt man in den Gärten/ die brich auch schön ab / vnd seichs durch ein tuch/ seind dann nach also lang biß dick wirdt / verseind zucker oder honig darein/das geüß dann auf ein ander Latwergen/trückens/schneid kleine wecklen/legs in ein scattel/ ist Kranken leüten gar labhaftig zu essen.

Griendling Latwergen:

ccxxxix. Nimb schön Griendling öpfel/schel die schön wie zu einem apfelfoch/dünst sie ab gar in einem schönen newen glaseürten hafen/treybs durch ein sib/seind das honig / fain es fain / vnd geüß an die durchtriben Griendling/seind das schwarz wirdt / thū güt gewürz darein / Zimmetörn am maisten / zerschlags auf ein brät / trückens / schneids dar nach wecklet weiß / legs in ein scattel / see Enis oder ander gewürz darauf/ist gut Kranken leüten.

Byren

BYREN MACHT MAN AUCH EIN.

ccxl. Dünst sie auch das eisne waich werden / besteck's mit Nagelen / Zimmetrörn / seüd ein zucker oder honig daran / las drey wochen darinn stehn / seind darnach güt.

HAGENBUGEN DIE WACHSEN AN KOSEN-BÄOMEN.

ccxli. Schneyd die kernlen heraus / seüds auch in honig / oder in geleütertem zucker.

SCHLEHEN MACHT MAN AUCH ALSO EIN.

ccxlii. Wie Zitweben vnd anders / macht man auch mit zucker ein.

EINGEMACHT NUSSSEN.

ccxliii. Nimb die Nußsen dieweyl sie noch kostlig seind / etw
wan neün tag vor S. Johannes / oder aber vor S. Margres
ten tag / dor in ein Nußsen sechs löcher über zwerchs / legs in
ein frisch wasser zwölff tag / seichs offt ab / geuß ein newes
wasser daran / darnach so seüds erst. So du sie geweicht hast.
in einem wasser / legs dann fein auf auf ein schöns biatlein /
trucks ganz ab / dann so besteck's mit Nagelen / Zimmetrörn /
Ingber / leg es über ein glaseürtes geschirr / seüd ein honig /
geuß daran / las also stehen. So du es aber in den zucker eins
machst / so überseüds in einem geleüterten zucker / las ein weil
daran stehn.

SALSSEN VON GRÜNEN KRÄUTERN.

ccxliii. Nimb die äher die etwann spannig lang seind / so
man korn gesæet hat / schneids klein / stof in einem Hörser /
weich ein bawo ruckens / oder weisse Semelschnitten in ein
essig / stof darunder / geuß den wein oder essig daran / treybs
durch / geuß auf ein saltz in ein Schüssel / thü ein zucker dar
ein / vnd pfeffers / magst Ampfserkraut nemen / Bron Kraut /

mit iß ehe

Das siebendt Büch.

ehe es gar groß scheüft. Im Winter magst wol schnee abscharren lassen/an grünem Korn/vnd Salzen machen.

Auff ein andere weis.

cccliiij. Man soll nemen die Kreüter/im Sommer soll mans frisch abbrechen/ nimbt ein schön leinen tuch / hack das schön auff um grass/trucks auff die Kreüter/ lasst tag vnd nacht das rinnen ligen/trucks auf/vnd dāris in einem bachofen/ nach dem brot/Wann mans nutzen will / so baif die dürre Kreüter in wein/stoß ein brot darzu/gewürz wie die andern.

Petersill Kraut.

ccxlv. Stoß sie auch gar wol/geüß ein eßig daran,vnd laß lang stehn/truckt es auf/zuckers/gib es über flaisch/oder zu Braten/man gibts über Schäffen Schultern/oder Lämmern,biegle kalt.

Ein Species zumachen.

ccxlvj. Zu den Viischen nimbt Zimmetrörn vier lot/ Ingber anderthalb lot/ pfeffer ein lot/ Paradis Körner ein halb lot/: Galgant/Tägelin/Tortinari/Muscat/jedes eines guldins schwer/ganzen Saffrau/Rautten/ Sanickel / jedes zweyer guldin schwer / weich den Saffrau vnd Sanickel ein/ ein stund oder zwei/in ein guten Branten wein/ schneid die Zimmetrörn/Ingber/Galgant/Muscat klein / die andern ding laß ungeschnitten/thü es dann alles vnder einander in einen Mörser/vnd nimbt acht lot zucker darzu/geüß darnach den Saffrau vnd Sanickel / mit sampt den Wein daran/: stoß das gar klein werd/fahre es nicht/bis der Saffrau vnd Sanickel gar wol mit allen dingen vermischt wirdt/ darnach fahre es. Will es aber nicht durch gehen/laß es verdeckt stehen im sib oder an der Sonnen/oder in der stuben /bis er rösch wirt/ dann so stoß/fahre es gar/ misch alles wol ab durch einander,

Du

Du magst ein wenig zucker darzu nemen / oder gar kein wie man will.

Trieget zumachen.

ccxlvij. Zimb zwey lot weis Ingber / vier lot Zimmetron / der langen dingen / ein halb lot Muscatblü / machs alles zu puluer / nimb zwey mal so vil zuckers als des gewürz / wilt du es dann nicht süß haben / so nimb desto weniger zucker / oder wilt du es süß haben / so nimb desto mehr / ist güt zu bawten schnitten.

Guldin wasser.

ccxlvij. Item / Zimb ein Kandel vol Malmasier / oder Muscateller / vnd des aller besten weins / so man haben mag / auch ein viertel / mehr / nimb drey lot Saluey / ein hand vol Lauendelblü / auch Spicanardenblü / ob man das haben kan / ein lot Ingber / ein lot nāgelin / ein lot Galgant / ein lot Paradißkörner / ein lot Muscatblü / ein gute hand vol Enes / so vil Coriander / ein lot Zitweben / ein lot langen pfesser / ein lot Zitber / ein lot Muscatnus / thū das gewürz alles in ein feins leines Säcklein / alles zusammen gelegt in den wein / wie vorsteht / läß darinnen weichen zwei oder drey wochen / dar nach nimb des gewürz / stof in einem Mörser klein / das wirt wie ein müß / thū es dann hinwider in den wein / da es vor inn ist gelegen / thū es dann in ein ausbrenn zeüg / ist am besten darinn man Brannwein brennt / man soll den vorschuß besonder fahen in ein glas / darinn soll mans behalten / den letzten schuß auch besonder. Solliches wasser ist dem menschen nuzlich einzunehmen / für vil inwendiges brechens / es stercket auch das hertz.

Rosenhonig zumachen.

cclix. Zimb ein maß gedistilliertes Rosenwasser / setz es in einer wolbedeckten Kandel in ein siedende wasser. So es nun wol

Das siebente Buch.

wol heif ist / so thū ein halb pfund rote Rosenbleetter darein /
laſ mit den Rosen wol sieden / bieſ das wasser von den Ros-
sen / vnd wirff die Rosen hinweg / thū andere Rosen darin /
so vil als vor / das thū fünff mal / darnach nimbi zu dem Ros-
senwasser drey Landel honig / das schön gesotten vnd ges-
faimbt ist / misch vnter einander / vnd setz biſ wider dicke wirt /
wie das honig vor gewesen ist. Dis Rosenhonig ist gar zu vil
dingen nutz vnd güt / sonderlichen welchem wehe in deim
halb ist / vnd auch inwendig / auch wer die breüne hat / man
mags wol halb souil machen.

Ein anders Rosenhonig zumachen mit weniger mühe /
Nimb gar schön rodt Rosen / seüd die in einem schönen lau-
tern honig / nit zu lang / laſ erkülen / geüß dann in ein glas /
setz es an die Sonnen / so distiliert es sich / ist zu vil arzneyen
zubruchen im halb / zum mund wehe / den jungen Kindern /
habt oft versucht ich Mautterin.

Latzvergen von roten Rosen mach also / Nimb rote Rosen /
die seüd in rotem wein / nimbi Lezelten der gewürzt sey / nimbi
dann ein wenig schön gesotten gefaimbt honig darzu / seüda
wol durch einander / schlags durch ein engs härlins fib / thüs
in ein glas oder in ein krüglein / so ist es gesund vnd güt.

Geele Lezelten zubachen.

ccl. Nimb ein rucken meel / das nicht kleibig ist / seüd auch
honig gar schön / laſ es uberschlagen / vnd mach ein taig ab
in massen der dicke / als wann man ein Layb zubereyst / auß
würcket / vnd thū ein pfefferstüpp darein / ins meel / laſ ihn
drey oder vier wochen also stehen / so wirdt es fast güt. So du
jn bachen wilt / so müss man lang abzählen / das er ganz zäch
wirdt / vnd nimbi im arbeitzen das gewürzdarein / wann du
den güt wilt haben / vnd bach jn etwan nach eim Brot in eim
Bachs

Bachofen/der nur gar heiſ ſey/nicht zerschrunden/ſo er ſich
ſein hebt/vnd oben ſich bießt/ſo hater ſein genug.

Zwibachen Lezelten.

cclj. So mach den taig alſo / Nimb ein halb theil waffer/
ein halb theil honig / mach einen taig von rucken meel/wie
oben ſteht/zach jn fast ab/mach düme flecken/scheiß in den
Ofen / vnd bachs braun. So du es auf dem Ofen haſt ge-
nommen/ſo laſſ er härten/thū es fluchs in einen Mörſer/vnd
ſtoß zu ſtüpp/fahē es ſchön / vnd nimb unter dasselbige meel
alleley güt gewürz / groſ gestoſſen als pfefferſtüpp / ſoll
man klein puluern / Coriander vnd Enis nimb auch darzu/
nimbi dann ein ſchön gesotten honig / laſſ fein uberschlagen/
vnd geiß auff das Lezelten meel / mach ein taig in der dicke
wie ein Breyn / vnd laſſ ein zeit ſtehen / ſo zeücht das digen
bachen meel das honig alles anſich. So dich gedurckt das er
fein trucken iſt/ſo würck jn auf/zach jn gar wol ab / du muſſe
auch ein Lezelten meel ſtüpp / von den erſtgebachnen Lezel-
ten behalten/zum auſwürcken / dann mit anderm meel ver-
verbt man iſ ſonſt / mach den taig Lezelten weiß / er ſoll am
ſtehen ſo dicke werden / das er in der uſt werde / das man ihn
wol vnd ſchon arbeiten mag / ehe du die Lezelten in den ofen
ſcheißt / ſo ſteck an die ſrter Zimmetrōrn / Clägelen / vnd
bach jn nicht zu heiſ/ſo haſt du ein guten Lezelten.

Krapffen von Mandel bachen.

cclq. Wilt du gute Krapffen von Mandel bachen/ ſo nimbi
Mandekern/geschelt/ſtoß gar lang in einem Mörſer/ geiß
immerdar ein troſlin Roſenwaffer zu. So es nun ganz haſti
geſtoſſen iſt/thū wol ein zucker darein/ nimbi dann den zwier
gebachnen taig/wölger dünne blaſlein / thū ein Mandel ein
halben löffel vol auff das bretle / ſtürz über wie ein Kräpſel/
darein

Das siebendt Büch.

darein man kūp fällt / oder sonst ein füll thüt / krengels vmb
vnd vmb / leg jr etlich der kräpfen auff ein pappier / scheuß in
Ofen / bachs ein weil / nicht zu lang / seind fast güt kräftig zu
essen / ist höflich gütten leüten fürzutragen.

Weinbeer Salssen zu machen.

ccliiij. Von den kleinen schwarzen Weinbeerlin / wasch die
Weinbeerlin sauber / hacks gar klein / stöß darnach in einem
Mörser / weich ein gebawte semel in ein Reinfel / stöß darun
der / vnd schlags durch mit Reinfel / wann du zwey pfund
Weinbeerlein nimbst / so nimbi auch ein halb pfund zucker
darein / ist er schön weiß / so darfst du jn nicht leütern / stöß
jn nur klein / vnd thū jn hinein / vnd ein viertheil Reinfel / vñ
ein oder vier schnitten Semel bawt / ab einer pfennig Se
mel lasß also sieden / thū es anrören / das schier halb einseüdt /
dann so thū herdan / vnd gewürz mit Ingber / Zimmetroßn /
vnd Muscatblü / oder lasß ungefährlich als lang sieden / bis
das es dick wirdt / das mans auff ein schüssel getüft zum bras
ten. Solliche Salssen dürffen die Kindbetterin essen zum
Braten.

Wie man vmb Erdumb soll machen.

ccliij. Nimb ein schönen lautern Winterwaiz / vnd das er
schön erklaubt sey / geüß ein frisch wasser daran / vnd seyhe
es alle tag ab / geüß als offt ein frisch wider daran / müsts
acht oder zehn tag thün / so lang bis sich der waiz kleübet /
so nimbi dann den Waizen / vnd stöß jn / vnd geüß ein frisch
wasser daran / vnd truck jhn mit den henden / vnd nimbi ein
schöns leines Sacklein / geüß den gerürteten Waizen darein /
gibt ein weiß ding ausser. So du jn allen ein mal gerürt hast /
das ist der erst schuf / so stöß jhn stets zum andern mal / den
stöß

Stos besonder durch/der ist nicht so güt. So nun der Ummertumb in ein Zinnbecken/oder schaff gesetzt/so seicht das wasser ganz ab/vnd geüß ein anders daran/bis es dict beduncßt es sey am boden ganz weiß/Ob aber fäslin darinnen weren/so rür ihn durch einander/von boden auff/laß wider durchs Säckel/dann so geüß das wasser ganz darab/das gleich wie ein taiglein der Ummertumb sey/breyt den auff ein schöns weiß härlins tuch/auff ein brätle/geüß das taiglin zettelweiß darauff/vnd setz jn an die Sonnen/so er übertrucken/ledigs von dem tuch/kers vmb/vnnd setz an ein heisse Sonnen/so wirter schön weiß/man mag jn in einer warmen stuben auch trücknen.

Ummertumb müßlin.

ccclvi. Nachs also/ nim des Ummertumb ein wenig/vnnd mach jn zu meel/damit mach ein taiglin mit milch/ein Dünns/setz ein gute milch in einer pfanne über/geüß dieses taiglin darein/rüts fein/seids wie sonst ein milch Koch.

Solliches müß ist kranken leüten/die ein bösen Kopff haben güt/es feert das hirn.

Man braucht den Ummertumb sonst vil.

Das acht Büch. Das letzt Büch/sagt von Suppen.

Von Erbes suppen/vnd sonst
Etwich suppen.

cclvi.



Auter Erbes suppen/seid die Erbes/nimb nat
die lautern brü/hack ein zwiffel gar klein dare
ein/gilbs/stüpps/thü ein wenig schmalz dar
ein/Muscatalü/bawt Semel/aber den Rind
betterin nimpt man nicht zwiffel/sondern ein
schmalz darein versotten/aber so mans dict
macht/so schlecht mans ein wenig durch die Erbes/röft ein
wenig zwiffel darein/der geschnitten ist/gilbs/stüpps/man
mag zimlich rüren/ob man will/seiche.

Auff ein andere weis.

So man die Erbessen/weich seid/so treibs ein wenig durch/
das nicht zu gar dick sey/ vnd nimh nur die Erbesbrü/kein
wasser/vnd wiltu sie gut machen/vnd das weis sein/so nim
ehlich guten süßen raum/aber so du sie gibst/so nimh des
raums nicht zuviel/wann mans weis macht/so ißt wol so gut
als ein Mandelsuppen.

Ein andere suppen von Zisserel.

Zisserel seind lang Erbessen/ganz weis/die seid auch/vn
treibs durch mit jr selbst suppen/ehlich raum/gib's auf/bawt
Semel/vnd Weinberlin darauff.

Linsen suppen.

cclvij. Linsen die seid fein gemächlich/röft ein zwiffel das
rein/

rein/sehrs/stüppes/thu Weinberlen darauff/gibs auß ein
bäwts brot/vnd für ein nachtessen.

Weinsuppen.

Weinsuppen die mach also/ Climb zu einem mäflein wein
zwey ayer/ zerschlag die ayer/ vnd nimb ein wenig wasser un-
ter die ayer/ vnd geiß den wein darunter/ geiß in ein pfann
die schmalzig sey/seids gar wol/ den drittentheil ein/ gilbs/
ist den Rindbetterin ein nuge suppen/ so ferz man sie rechte
seidt/gibs.

Ayersuppen zumachen.

cclviij. Climb ayer doctet/tur die dotter/ so würdes besser/
geiß ein wasser darzu/ Kochs oder spriedels durch einander/
bienns in eim wenigen schmalz/ vnd nimb gar ein wenig
essig/ das gleich seürlet wirdt/gilbs/ dieselbigen suppen sol-
len Rindbetterin essen/die den flus zuwil haben/denen ist die
Weinsuppen schad:

Haderuppen.

cclvii. Haderuppen/ Climb ein ay/ zerschlags rein wol/
nimb ein nufschal vol wasser darunder/ nimb zum wasser ein
schmalz darinn versotten/ ob du willt/gilbs/ heb das pfänd-
lein oder hafen von dem fewer/ das klopfst ay vnd wässerlin
darein/ seids ein wenig/ so gewinnts linde döpflein/ geiß
auß ein brät/ oder sonst/ ist Rindbetterin güt:

Ein andere Erbesuppen den Kind- betterin zumachen.

cclx. Climb ein gute Erbesuppen/ die läß vberschlagen/
das nicht heif sey/ darein nimb ein ayer doctter oder zwey/
oder drey/ als vil dich lust zumachen/ spriedels oder Klopfes wie
ein Weinsuppen/gibs bawt brot/ brock darein/ wasser vnd
et iij schmalz

Das acht Buch.

schmalz vnter einander gesotten / auf ein brot verloren ay /
dürffend Rindbetterin essen.

Ein dünstel suppen.

cclxi. Schneid Semel zu stücklin / stürz über ein hafen / das
rinn ein kraut seüdt / die hafen ver macht mit spähnen / las
also dünsten / thüs auff ein schüssel / vñ geüß ein krautsuppen
darauff / das naß wirdt / brenn ein schmalz darauff / vnd wöll
ein raum darauff. Krautsuppen / ein brot auffgeschnitten /
macht man auch also.

cclxii. Gewürflet suppen mach auch also / schneid ein See
mel gewürflet / das die vnter rinden ganz sey an der Semel /
geüß ein waßer oder krautsuppen darauff / vnd brenn ein
schmalz darauff.

Weinsuppen mit raum.

cclxii. Nimb ein raum / geüß ein Wein darein / gilbs / läßt
lang sieden. Süße raun suppen / nimb ein wasser vnter den
raum / gilbs wilt du magst auch ein ay zu sollicher suppen ne
men.

Schmalz suppen.

cclxii. Weinbeer suppen / zwießen suppen / Zitroben sup
pen / ein eingebraute suppen / brenn ein meel in eim schmalz /
thüs in ein siedend waßer / spridds mit einem löffel / las
den / gib auff ein brot.

Saur suppen.

cclxv. Saur suppen seüd wol / geüß ein raum darein / odes
brenn ein meel darein.

Höchtf suppen.

cclxvi. Höchtf suppen / Nimb die Höchtfen / vñ mach stück
darauff / seüds in waßer / Post ihn am salz / hat er sein genüg /
odes

oder zu wenig / so salz in das / so er recht gesotten ist / so seyhe die brü herab / thū butter darein / las also wol durch einander sieden / vnd stüppes mit Ingber vnd Zimmetrom wol / wile du gern ein roenig Pfessersüßp darein thün / so magst du es auch thün. Thū darnach dem höchsten die haut fein ab / vnd geiß die suppen mit dem butter daran / las ein kleine weil sie den / als lang als zwey ayer / dann so geiß die suppen auf bawte Semelschnitten / leg die stück höchsten allenthalben darauf / stüppes / so ist es bereyt.

Staubsuppen zumachen.

cclxvij. So nimt auff ein tisch drey ayerdotter / salz / klopff sie wol / nimt dann den staub / woll in am ersten / las ihn uberschlagen / geiß ihn dann unter die ayerdotter / seitds ab wie ein Weinsuppen. Ist der staub fast saur / so geiß ein wasser darunder / so sie den Kindtbetterin zu saur were / so versendt ein löffel vol zucker darein / man nimpt wol für die ayer ein raum / seind auch nicht böß / sie vauen den magen.

Wie man den staub am ersten anmacht.

cclxviii. Climb ein Waizenkleyben / schdn kleyben angesritt / misch / vnd zertreib ein wenig vrhalb / vnd mach also ein dümpffel mit den vorgeschribnen kleyben / las über nacht stehen / so wirdt es saur. So es wol saur wirdt / so geiß ein frisch wasser darein / riirs offe / so wirdts fein saur / die kleyben müssen nicht zu öd sein / sondern ein meelbige / auf disem staub macht man die staubsuppen / wie vor steht.

Geißlig zumachen.

cclxix. Las ein Habern zermalen / müß nit zu klein gemahlen sein / nimt dann ein vrhalb / das weich ein / wie zu einem brot / darnach du vil machen wilt / vnd mach ein dümpffel an /

Das acht Büch.

an / biß sich erzeyget seürlacht / so geuß dann ein wasser dar
ein / vnd rürs wol durch einander / vnd blaß mit den henden
auf / so bleibt das dann im wasser / dann so seichs schön vnd
kalt verhile / das ist nun das Geißlitz. So man über eine Kos
chen will / so greiff gerboden / oder rürs durch einander / vnd
schmalz ein pfannen / so es dick wirdt / so geuß auff ein schäf-
sel / laß stehn / so gewinnts ein haut / die nimb ab / vnd schneid
danne bißklein / die rösch im schmalz / nicht zu wenig / seüd
die gesotten Geißlitz hienach / vnd seüds also ab / setz auff
ein glütlein / thū ein höfliche deck datauff mit glüt / vnd röste
aber brocken datauff / thā Weinberlein vnd Gelegen darein /
auch Mandelkeren / Man mags in einem Reindel also Kos
chen..

Habermäß zumachen.

cclxx. Limb. Habern Brey / oder meed / Kochs in einem heißen
schmalz / rürs ab / vnd geuß wasser / oder Glaischbrü / oder
Erbesuppen daran / du magst mit Erbesmeed auch also
machen.

Pfann brey zumachen.

cclxxi. Nach den Brey gar schön / seüd ein gute milch in
einer pfannen / thū den Breyn darein / So er sich müht / so leg
ein batzen schmalz darein / setz das es vnden vnd oben glöt
hab / so wirdts braun / vnd gib.

Keyßkoch.

cclxxii. Wasch ihn / vnd koch ihn in einer gütten siedenden
milch / himmelthaw kocht nian auch also / brat mühlen so reib
eiii Seniel / nit gar ein härte / Kochs in einer siedenden milch /
zuckere / vnd gib.

Breyn

cclxxvij.
cclxxviij.
cclxxv.
cclxxvi.

Brein Milch Koch
Gries Koch.
Prenn Koch.
Vimmerdumb Koch.

Erbes zumachen.

cclxxvij. Klimb Erbes die schön weis seind / in einer Kalgus/
reißs zwischen den händen / so lassens die belg / wasch dann
auf / trückens wider. So man ein Erbes müß machen will/
so setz ein stück schweines fläisch zu / geüß dieselbige suppen
an die Erbessen / las also weich einsieden / vnd treißs durch/
oder wann man vil hat / so soll mans in einer scheiben abtreys-
ben / das ganz häsem wirdt / vnd mit einer Schweinen sup-
pen abmachen / in der dick als man ein breyn Kocht / seids in
einem schönen hafen / So mans schier anricht / so schneid ein
guten speck klein gewürflet / röft in ein wenig / vnd thū in in
das Erbes müß / vnd leg in die mitten einschnitten brot / leg
ein schweinen stück fläisch darauf. Zu zeyten geßt man wol
ein wenig milch raums doran.

**Ein einbrechits Erbes müß / macht
man also.**

cclxxvij. Las schön Erbes meel machen / setz in einer guten
milch in einem hafen zum herd / vnd brenn ein Erbes meel in
einem schmalz / vnd thū es in ein siedende milch / rürs wol
durch einander / das häsem wirdt / thū ein zucker darein / salz
wann du es anrichtest / magst ein Schweinen schmalz oder
specklin darauff thūn / gib für ein Kraut / solliches müß auf
Hochzeysten oder Ladenschafsten / ist höflich.

Item / man seid auch weis Erbes ganz in einer Schwein-
nen brū / das nicht kochig siedend / die gibt man auch für ein
Kraut / das die brū daran ist.

Das acht Büch.

Grün Erbes inn schälfen

ccxxix. **Grün Erbes inn schälfen**/kocht man auch far ein
Brat/wanß ehlich groß seind/in dem hafen/vnd doch noch
nit gelb/So hedels auf/über seids auch in ein Schwey-
wen fleisch/geüß an die Erbessen/aber sein nicht
gar bald gesotten/Limb denn auch ein
Speck/das schneyde klein/röste
darēon/gib es also dar das
nit trucken seide.

Ende des achten vnd let- sten Büchs,

Hernach folgen etlich stücklin/wie
man Wein gut behalten/Auch
Eßig machen soll.

Wunderricht wie man Wein gut machen soll.



As der Wein bestendig bleibt/am füren/auch
so man trincket/So nimb ein schön Fas/mit ge
saltzem wasser aufgewaschen/laß wol trucken
werden/Nim ein quintlin Wegerich inn ein
scherben mit kolen gethan/vnnd auff ein glüts
lin gesetzt/Darnach setz mitten inn das Fas/
vnd mach den spundt für/mach den boden für
Vnd wan das Fas wol durch hitzt ist so thū den spundt dar
uon/laß den rauch aufgehn/denn so mach den boden für/
nimbi zü eim dreyling oder füder zwey pfundt Krametbeer/
in dz Fas gethan/darauff geüß den Wein/füll jn zü/so wirt
er güt.Zum andern/Nim Krametwürz/schön gewaschen/
laß trucken werden/Nimb dann ein lot Benedicten wurtzen
vnnd ein pfund Krametwürz/ein quintlin Clägelen/vnd in
das Fas gethon/so wird er kräftig.

Welcher Wein.

Sich nicht recht setzen wil/der nemē ein vierdung Wein/
stayn/ein viertel saltz/laß in einer pfanen düri werden/stoß
gar wol/thüs in das Fas durch einander/Zuletzt geüß ein
wasser darein/füll jn damit.zü.

Was ein Wein aller ding verdorben.

Nimb Weinstaub/der man von den Fassen schlecht/
laß in glüig werden/inn einen itteren häsen/bey einer glüt/
O: q vnd

Wie man Wein gäte
vnd thū jn also glüend in den Wein / für den wein gäte wol so
wirdt er Bräfftig / als er vor gewesen ist.

Wenn man den Wein

Abziehen soll / Das soll man thūn in einem guten wetter/
das es nicht windig sey / vnd hayter am himmel immer zu/
man soll jn nicht im Appullen abziehen / Alle wein soll man
abziehen im abnemenden Mon / nicht im neren / der die zeit
nicht merckt / der nimbt schaden.

Wilt du auf einem fäß

Lang erincken / das sich der wein nicht verkert / so leg ein
leinen tūchlin vber den spundt / darauf ein gesotnen aschen /
auch ein grünen wasen darüber / nimb auch ein spindel / bor
ein loch dardurch / so bleibt er beständig.

So ein Wein zäh ist.

Nimb Weinreben zu aschen brennt / nimb dann der aschen
ein hand vol in ein sauber leynes tūchlein gebunden / vnd in
den wein gehenckt / so wirdt er gerecht.

Ein anders.

So nimb ein taig / so du bachen wilt / als vil als ein Layb /
nimb souil schēnen sand / thū das alles durch einander / mach
kleine kūgelein / das zum theil hinein mügen / vnd scheß mit
dem brot ein / wann du bachen wilt / wanns halbig bachen
seind / so thū sic heraus / wirft sie in das fäß / vnd läß den wein
ein oder diey tag stehen..

Ein

Ein anders.

So ein Wein zäch ist, so nim b hobel schatten von feuchten laden, förchen schatten sein noch besser, nim b dam auff ein viertheil oder halbe milch, vnd drey pfund Ofen layn, zerreybe das alles gar wöl durch einander, in einem schönen schaff geüß dann in den Wein, für den wein, vnd laß durch einander mit einem rüfscheyt rüren, laß den Wein bey acht tagen mit röh, so wirdt er fein lauter.

So ein Wein König ist.

So nim b salz, vnd brienn es, bis das schwartz wirdt, dar nach reyb es wol in einem Mörser, thü es oben zu dem spunde hinein, oder in ein buckel, darein gehenckt, so felt es gen thal.

Ein anders, so ein wein zäch ist.

So nim b ein Maizzen taig, etwann vmb zwen pfennig, nim b acht ayer nur das weiß, vnd für vier pfennig Brantwein, knits vnder einander. Magstu aber den taig nicht haben, so nim b sonst ein Maizzen vnd Brantwein vnter das Blar, mach kügelen, thü es zum theil hinein in wein, laß ihn acht tag ligen, so wirdt er güt.

Guten Eßig zumachen.

Nimb ein newbachen semel, legs in ein guten Eßig, dar nach wider heraus genommen, laß düri werden, vnd zu puls uer gemacht, den Eßig darmit angemacht, Müsst aber mit demselbigen stüpp gleich ein taiglin mit einem guten Eßig anniachen, in ein wölgebichteten Kräg, vnd offt ein wenig wärmen Wein zugießen.

Wie man Wein güt
Wilt du machen ein Essig/das er keinem
Menschen/er sey gesundt oder
krank/schad.

So nimb ein Kandel Essig/der güt sey/vn̄ leg ein hand vol
welsch Weinberlein darein/ las den Essig zweyer finger tieff
einsieden/darnach truckt durch ein tuch auf/vnd behalten.

Gar ein güts stück wie man Essig soll machen/Der neme
ein Krüg/der wol bicht sey/vnd brat in eim grossen Krüg fünff
ayer/gantz braun/vnd bärwe drey lang rucken schnitten auch
braun/legs vnden in den Krüg/die fünff ayer darauff/nimb
ein viertheil hårben Essig darein/vnd verniach den Krüg gar
wol/das gar kein dampff darauf mög/nimb Pfefferkörner/
zerstöß ein wenig binds in ein tuch/thüs in ein Krüg/vn̄ las
drey tag stehen/das dich dunckt das er hárbe sey/so thū mehr
ein viertheil oder zwey der gesotten ist/wie oben steht/in den
Krüg/das thū so offt über drey tag/so lang biß er vol wirdt/
so hast du jn gerecht/vnd ist versucht worden.

Ein hüpscher abzug zu dem Wein/das sie sich
behalten lassen/vnd güt bleiben.

Nimb Schwefel ein halb lot/krän ein halb lot/Clägelen
ein halb quintlin/Muscatus ein quintlin/Violwurtz ein
halb lot/Galgant ein lot/langen pfeffer ein quintlin/weys
sen Myrrach ein quintlin/Alaun ein halb lot/Zimmetröm
ein halb lot/weys Pariskörner dritthalb lot/Myrrhen ein
halb quintlin/das alles zusammen klein gestossen/ausserhalb
des schwessels/der sol besonder gestossen sein/vnd in ein saus
ber glaseürten raindel/oder scherblein/bey einem fewer zers
lassen/dann auf einem kalten wasser zwoey oder drey mal ges
gossen/damit er sich der grobheit einlässt/als dan wider zers
lassen/

bahalten soll.

lassen/das obgeschriben gewürz alles darein getruckt/von
einem rupffen tuch geschnitten/zweyer span lang/das durch
gezogen vnd geduncet/ auf sollicher zwey spann ist ein vier-
theyl genüg/in ein halmig dreyling / das henck an ein trad/
vnn dempff das gas/laß darinnen verbrinnen/dann zeüch
den Wein darein/das der dampff da bleib/was vom schwe-
bel in das wasser fellt/das ist ein gute materi.

So ein Wein zäh ist.

So nymb feüchten rinden/mach spānn/spānn lang/thū
oder schab das schwartz hinweg/mach ein yeden spalt ein
loch/das man ein schnür dardurch mag thān/thūs in ein
bachofen gleich so man das brot auf nimbt/laß erhitzen vnd
dāri werden/Den Wein rür am ersten wol ab mit ei-
nem rürscheit/nymb die spalten all an ein schnür/
bind ein stainlin darzu/so gehend die
spalten gen boden/vnd wōhres
ihn die zāhe.

F I N I S.

Gedruckt in Augspurg/
durch Mattheum Fraucken.