

Table of contents

38a	Das ander Banchet der Bürger	II
I	Vom Ochsen seind drei und achtzigerlei Speise und Trachten zu machen.	IV
(IX b)	Von der Kuh kann man eben die Speise auf gleiche form und weise zurichten.....	XVIII
X b	Vom Kalb seindt neun und fünftzigerlei Speise und Trachten zu machen.....	XX
XXIII b	Von einem Castrum oder Hammel seind fünf und viertzigerlei Speise.....	XLVI
XXIX	Vom Lamb seind acht und zwanzigerlei Speise und Trachten zu machen.	LVII
XXXVb	Von einer Spensaw seind zwei und dreißig Speise und Trachten zu machen.....	LVIII
LXI b	Von einem Küniglein seind eilfferlei Speise und Trachten zu machen.	LXIV
	Von einem Caninichen.	LXVI
	Von einem Eichhorn.	LXVI
	LXVI Von einer Indianischen Henn seind zwanzigerlei Speise und Trachten zu machen.	
		LXVII
C	Vom Lachs seind sibenzenerlei Speise und Trachten zu machen.	LXIX
CXXXVII	Von Fröschen seind fünferlei Speise und Trachten zu machen.	LXXIII
CLIXa	Von allerlei Zugehörung zum Braten / einzutuncken.	LXXIV
CLVII b	Von allerlei Kräuter Salat weiß und grün wie nachfolget.	LXXVII
CLXII	Von allerlei Suppen / wie man sie zurichten soll.....	LXXXII
CLXVb	Von allerlei Gebackens/ wie man es zurichten soll.	LXXXIX
	CLXXII Von allerlei Pasteten / so vom Fleischerwerck und Gevögel können gemacht werden.	
		CII
CLXXV	Von Pasteten / so vom Fischen können gemacht werden.	CVIII
CLXXVI	Von allerei Turten.....	CXI
CLXXIX b	Von anderm Confect / wie man es zurichten soll.	CXVI
CLXXXI	Von allerlei Eingemachten / wie man es zurichten soll.....	CXIX
CLXXXIII	Beschluß.....	CXXIII
CLXXXIII	Kellermeisteren:.....	CXXIV
	Wie man die Wein süß soll behalten / als sie von den Reben kommen.	CXL
	Ein ander frembd stück zu den Weinen.....	CXLVIII
	Vom Essig.	CXLIX

38a Das ander Banchet der Bürger

Der erste Gang zum Nachtmahl am Fleischtage.

Allerlei Salat in ein Schüssel angericht und mit Eiern dürrem Speck und Schuncken gespickt.

Ein kaltgebratene Sanß ein kalten Schweinen Braten und ein Kälberne Brust die gefüllt sei alles in ein Schüssel augericht.

Ein Gersten gekocht mit Würsten.

Ein Kapaunen in einer Suppen.

Der ander Gang zum Nachtmahl am Fleischtage.

Ein Hasen in ein Pfeffer.

Gebratene Kramats vögel.

Geräuchte Gänß in ein Spenat.

Junge Gänß gekocht grün.

Der dritt Gang zum Nachtmahl am Fleischtage.

Ein Kalbern Braten ein Rindern Braten junge Hüner Feldhüner und Bratwürst diß alles in ein Schüssel gelege.

Eiugemachte alte Hüner mit Limonen sein saur.

Ein Gallrat von Schweinsfüßen gelb.

Ein kalt Pasteten von eim Rindflesich oder von eim Hammelskäl.

Der vierdt Gang zum Nachtmahl am Fleischtage dz Obß.

Alles was zum Obß gehört als Käß Nüß holhippen Kuchen und Gebackens.

Ende deß andern Banchets der Bürger zum Nachtmahl am Fleischtage.

.

I Vom Ochsen seind drei und achtzigerlei Speise und Trachten zu machen.

1. Einen ganzen Ochsenkopf zu kochen. Schneidt jhn mit den Hörnern und der Haut ab / setz Wasser in einem Kessel auf / und mach es heiß / brühe den Kopf darinn / wie man die Füß zurichtet / daß das Haar darvon gehet. Und wann er sauber bereitet ist / so setz jn in Wasser zu / und verfaum jhn wohl / wirf zimlich viel Salz darein / und laß darmit an die statt sieden / zeuch jn auß auf ein saubers Bret / und laß jn kalt werden / seuber jn auß. Und wann du jn wilt auf ein Tisch geben / kanstu jn schmücken mit Golt oder Silber. Und wann er kalt ist / so ist er gut zu essen / und stehet schön vor ein Schauessen.
2. Ein gepreßten Ochsenkopf. Zerleg den Ochsenkopf / und leg jhn in ein Wasser/ setz jn zu / und laß jn wohl an die statt sieden / verfaum jn sauber / und thu jhn auß der Brühe / und laß jhn wohl kalt werden / und heb die Brühe darvon auf. Nimm zween Köpf von einheimischen Schweinen / die zulegt sein / setz sie in Wasser zu / und laß sie wohl sieden / auch Schweinen Ohren

ein par oder zehen / zeuchs auß der Brühe / und laß kalt werden / schneidt sie fein klein mit dem Fleisch vom Ochsen und Schweinskopf / laß es widerumb mit Rindtfleischbrühe / da der Kopf innen gesotten / auf sieden / misch frischen klein geschnittenen Speck / gestossen und ganzen Pfeffer/ der zerklopft ist/ darunter/ laß darmit sieden/ und versalz es nicht / so wirt es wohl geschmack. Nimm darnach Maieran / Salbei/ und allerlei wohl schmeckende grüne Kräuter/ thu sie darein/ wanns gesotten ist/ thu es von dem Feuer/ und schüt es in ein sauber Tuch/ bindt es zu/ so fleußt die Brühe davon hinweg/ preß es wohl/ so wirt es kalt und hart/ thu es darnach herauß/ so kanstu es gantz oder zuschnitten auf ein Tisch geben.

3. Nimm ein Ochsenkopf / zerhauw jn zu kleinen stücken / setz die mit den Füßen in Wasser zu / thu Salz darein / und laß wohl sieden / daß es wirt wie ein Muß / seig die Brühe darvon / und gib das Fleisch armen Leuten. Setz die Brühe wider zu/ und geuß Essig darein/ laß es damit sieden/ und mach es mit gestossenem Pfeffer und Safran ab/ schöpf das feißt hinweg/ und geuß die Brühe durch ein Wüllen Tuch/ so wirt sie lauter. Geuß in ein Schissel oder zwo/ und laß es kalt werden/ schneidt es zu stücken/ und lege es in ein Schüssel weit von einander/ so stehet es schön/ und ist gut.
4. Ohren von Ochsen. Mach die Ohren sauber/ und koch die in einem Pfeffer/ oder weiß mit sauren Limonen.
5. Ochsenhirn Muß. Setze das Hirn mit dem Ochsenkopf zu/ und laß wohl an die statt sieden/ thu darnach das Hirn auß dem Kopf/ treibe es mit Eierdotter ab/ und streichs durch ein Härin Tuch/ thu Butter in einen Kessel/ auch Gewürz/ als Pfeffer/ Ingwer und Safran/ laß miteinander sieden/ und rürs umb/ dz nicht anbrennt/ gibs warm auf ein Tisch/ so ist es gut und wohl geschmack. Du kanst auch wohl das Hirn auß dem Kopf nemmen/ und sieden lassen/ und also zurichten.
6. Das feist von Augen sampt dem Fleisch zu brauchen zu einem Pouesen. Wann der Kopf wohl gesotten ist/ so thu das Fett und Fleisch von Augen herauß / hacks mit grünen Kräutern/ geriebenem Weck/ Eierdottern/ ein wenig Ingwer und Salz/ mach Schnitten von einem Weck/ und streichs darauf/ druck die andern Schnitten darauf/ und schlag ein Ei oder zwei durcheinander/ und tauch die Schnitten mit den örtern darein/ wirf sie in heisse Butter/ und backs auß/ so helt es die Schnitten fein beieinander. Solches warm auf ein Tisch geben/ und mit Ingwer bestreuwet/ ist ein köstlich und Herrlich essen.
7. Ochsenmaul in Pfeffer/ Mandel oder Apfel gescharbt eingemacht.

8. Ochsenzungen in einem gescharb eingemacht. Nimm die Zungen/ setz sie in Wasser zu/ und laß sie gar an die statt sieden/ butz sie sauber auß/ und schneidt sie voneinander/ und leg sie auf einen Roßt/ und breun sie ab/ schneide Mandeln klein/ und mach sie in Wein oder Rindtfleischbrühe ab/ thu ein wenig Essig/ Safran/ Pfeffer/ Zimmet und Zucker darein/ daß es süß wirdt/ auch kleine schwarze Rosein/ und ein wenig eingebrennt Mehl/ laß darmit sieden/ daß es nicht zu dick/ auch nicht zu dünn wirdt/ schneidt darnach die zungen darein/ so wirdt es gut und wohl geschmack.
9. Ochsenzungen Pasteten. Treib eine Pasteten auf/ und schneidt die Ochsenzungen fein breit darein/ thu kleine schwarze Rosein/ frische unzerlassene Butter/ Ingwer und gesalzen Limonen darein/ mach sie mit einem Deckel von Teig zu/ und scheub es in Ofen/ Wanns gebacken ist/ so schneidt den Deckel auf/ und geuß ein wenig Brühe darein/ so wirdt es safftig und gut.
10. Gereucherte Zungen vom Ochsen ist auch nicht böß/ es sei warm oder kalt.
11. Gereucherte gefüllte Zungen. Nimm ein Rohe Zungen/ und schneidt das Fleisch unter der Haut herauß/ schneidt Fleisch vom Ochsen/ das nicht feißt ist/ auch Schweinenfleisch das wohl unterwachsen/ eines so viel als deß andern fein klein/ und daß kein Wasser darzu kompt/ stoß Salz in einem Mörsel/ und zerklopf ein wenig Pfeffer/ und nimm zweimal so viel Salz als Pfeffer/ und reib es mit den Händen drein/ ehe du es füllest/ thu es darnach in die Zungen/ und bindt sie fest zu/ henck sie nicht in Schornstein/ sondern in Rauch/ da kein Hitz darzu kompt/ laß sie ein Wochen oder vier darinnen hencken/ so wirdt es innwendig fein rot/ und helt sich ein Jar oder zwei / mache es auch nicht im Sommer/ sondern im Winter/ wann es gar kalt ist. Und wann du es wilt essen/ so laß ein stundt oder zwo sieden/ zeuchs auß/ und laß kalt werden/ und wenn du es wilt zuschneiden/ so zeuch die Haut herab/ als dann wirstu sehen/ ob du es fest gefüllt hast oder nicht. Hastu es gefüllt daß fest ist/ so leßt sichs schneiden/ ists aber nicht hart gefüllt/ so gib es gantz auf ein Tisch/ so ist es ein gut Essen.
12. Ein gefüllte Zungen auf ein ander manier. Untergreiff sie mit einem Messer/ und schneidt das Fleisch herauß/ nimm ein wenig Speck/ Zwibel und wohl schmeckende Kräuter/ sie sein grün oder dürr/ hack es mit gestossenem Pfeffer und Ingwer/ auch mit Rindern feißt/ das roh ist/ durcheinander/ schlag ein Ei oder zwei darein/ darnach du sihest das weiter von nöten thut/ mach die Füll gelb oder weiß/ füll es in die Zungen/ und binde sie mit Bindtgarn/ oder speil sie mit einem Höltzlein zu/ setz sie zu/ und laß sie sieden/ thu sie auß in ein kalt Wasser/ und seubers auß/ zeuch die grobe Haut ab.

Nimm darnach ein gute Rindtfleischbrühe / die lindt gesalzen ist/ schneidt Pettersilgen Wurzel darein/ und brenn Mehl ein/ daß die Brühe fein glatt und dick wirdt/ und wenn du schier wirst anrichten/ so schneidt grüne oder dürre Kräuter darein/ auch frische ungesalzene Butter/ so wirdt es schön weiß/ laß gantz oder zuschneidt es/ wie du es haben wilt/ so ist es gut und wohl geschmack.

13. Widerumb ein Zung mit einer Füll zuzurichten. Laß sie sieden biß sie gar wirdt/ seuber sie auß kaltem Wasser/ spick sie mit Zimmet und Negelein/ rößt sie auf einem Roßt/ daß sie fein braun wirdt/ und ist sie weiß gefüllet/ so mach ein weisse Suppen darzu/ von Rindtfleischbrühe/ Essig/ frischer Butter/ und ein wenig kleine Capern/ die wohl gewässert sein. Ist aber die Füll gelb/ so mach gelbe Suppen. Nimm Wein/ Essig/ Pfeffer/ Safran/ Zimmet/ Zucker/ und ein wenig eingebrennt Mehl darzu/ laß miteinander sieden/ thu kein Salz noch Butter darein/ gib es unter die Zungen/ so ist es lieblich und gut zu essen.
14. Wann die Zung gesotten und außgeseubert ist/ so laß sie kalt werden/ spick sie mit kleinem geschnittenen Speck/ steck sie an/ und brat sie geschwindt hinweg/ mach ein Suppen darunter. Nimm Rindtfleischbrühe/ und begeuß einen Rindern oder Hammelbraten damit ab/ fah sie wider auf/ so wirdt sie fein braun/ laß mit gestossenem Pfeffer und Essig auf sieden/ und wenn du anrichtest/ so geuß die Suppen darunter/ so wirdt es braun und gut.
15. Wann die Zung gesotten ist/ so schneidt sie von einander/ leg sie auf ein Roßt/ und breun sie ab/ begeuß sie mit frischer Butter die unzulassen ist/ und wann du es wilt anrichten/ so nimm Pfeffer und Salz durcheinander/ streuw es darüber/ und gib also trucken/ oder mach ein Mandelgescharb/ das gelb und süß ist/ darunter/ so wirt es gut und wohl geschmack.
16. Wann die Zungen halb gesotten ist/ so seuber sie auß/ schneidt sie rundt oder schlim/ darnach Zwibel klein darüber geschnitten/ setze sie mit Rindtfleischbrühe / die nicht feißt ist/ zu/ und laß darmit sieden. Mach sie ab/ und brenn ein Mehl darein/ auch ein wenig Essig/ gesalzen Limonen/ ganzen Pfeffer/ ein wenig gestossen Ingwer/ auch frische unzerlassene Butter/ und ein wenig gantze Muscat Blüt/ laß es miteinander auf sieden. und wenn du es anrichtest/ so wirf klein geschnitten Pettersilg darüber/ so wirdt es gut und wohl geschmack.
17. Ein Zungen kocht mit Krehn oder Merrettich. Schab den Merrettich rein/ und schneidt jn fein sauber/ thu ein wenig Mandeln darzu/ und reibs in einem Reibscherbent miteinander. Thu es in einen Hafen oder überzinten

Fischkessel/ und laß den Merrettich mit einer guten Hennen oder Rindtfleischbrüher auf sieden/ so wirdt es weiß/ und thu Rindtfeißt darein/ so wirdt es wohl geschmack darvon. Und wenn die Zungen gesotten ist und auß geseubert/ so schneidt sie von einander/ und thu sie in die Rindtfleischbrühe/ so bleibt es warm. Und wenn du es wilt anrichten/ so richt den Merrettich am ersten an/ leg die Zungen darein/ und begeuß mit einem Rindtfeißt/ und versalz es nicht/ so ist es zierlich/ gut und wohl geschmack.

18. Zungen zu kochen in einem Pfeffer. Nimm Hennenschweiß/ Essig/ und Rindtfleischbrühe die kalt ist/ schneidt Zwibel/ Apfel/ und Ruckenbrot darein/ und thu zimlich viel schweiß darein/ daß nicht herb darvon wirdt. Nimm darnach BertramKraut/ laß es mit dem schweiß sieden/ streich es durch ein Härin Tuch/ dz fein glat und sauber wirt/ hack Zwibel mit Schweinen Schmaltz klein/ und schweiß miteinander/ nimm Pfeffer und ein wenig Nelken darein/ und rür es durcheinander/ laß auf kleinen Kolen sieden/ dz fein glat wirt. Wann die Zung gesotten ist/ so schneidt sie von einander/ lege sie auf ein Roßt/ und breun sie ab/ zuschneidt sie zu stücken/ und thu sie in den Pfeffer/ und laß ein wenig sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
19. Setz die Zungen zu in einem Wasser/ und laß sie wohl an die statt sieden/ seuber sie auß/ und zeuch die Haut ab/ schel Apfel und Zwibel darein/ und hack sie klein. Nimm lauter Butter in einen Kessel/ mach sie warm/ und thu die Apfel und Zwibel darein/ schweiß es zimlich/ und nimm ein wenig Mehl/ gestossen Pfeffer/ geriebnen Safran/ klein und grosse Rosein darein. Nimm Rindtfleischbrühe und Essig/ so wirdt es fein säuwerlich/ Schneidt die Zungen voneinander/ leg sie auf ein Roßt/ und breun sie auf beiden seiten ab/ thu es in das gescharb/ und laß darmit sieden/ so wirdt es gut und wohl geschmack.
20. Nimm ein gantze rohe Zungen/ die außgeseubert ist/ stoß sie in einen Darm/ sampt dem Fleisch vom Ziewonada zugericht/ hengs in Rauch/ so wirt es alles miteinander schön rot/ ist zierlich und gut.
21. Nimm von einer Brust das halbe theil/ unterschneidts oder untergreiffs/ schneidt Rindtfleisch/ das nicht feißt ist/ klein/ auch gesalzen Speck/ der nicht garstig ist/ ein wenig Zwibel/ gestossen Pfeffer/ drei oder vier Eier/ auch wohl schmeckende Kräuter/ und ein wenig Salz/ hack das alles fein klein durcheinander/ und füll es in die Brust/ unterspeil es wohl mit einem höltzlein/ oder nehe es mit einem Faden zu/ setz es mit Wasser auf/ und laß wohl sieden/ thu es auf ein Bret/ und laß kalt werden/ so ists ein gut Essen.
22. Gebratene Leber zum einmachen. Steck die Leber an ein Spieß/ und wann sie gebraten ist/ so schneidt sie zu stücken/ schneidt auch Zwibel klein darzu/

setz es mit Rindernbrühe zu/ und mach es mit gestossenem Pfeffer ab/ brenn ein wenig Mehl darein/ so wirdt es ein grauwe Brühe gewinnen/ ist gut und wohl geschmack.

23. Sültzen oder Kaldaunen mit Zwibel zugerichtet. Nimm Speck und Zwibel/ und hacks klein/ Weich ein Weck in Wasser/ druck jn wohl auß/ und thu jn unter den Speck und Zwibel/ nimm ein gute Rindtfleischbrühe/ und laß damit sieden/ mach die Brühe mit Pfeffer/ Safran/ und allerlei wohl schmeckenden grünen Kräutern an/ laß darmit sieden/ und versalz es nicht/ so wirdt es gut und wohl geschmack.
24. Ein gefüllten Ochsenmagen. Nimm frischen Speck/ und ein wenig Zwibel/ hack es durch einander/ und schlag Eier auf/ eins oder zehen/ mach ein eingerütes mit Butter und grünen Kräutern/ mach es mit Gewürz gelb oder nicht. Thu die Füll in den Magen/ und bindt jn mit einem Bindtgarn oder Speil zu. Nimm darnach ein gut Rindtfleischbrühe/ die nicht feißt ist/ Pettersilgen Wurzel und grüne Kräuter/ und mach es damit ab/ so wirt gut und wohl geschmack.
25. Gesotten Ochsenmagen. Schneidt jn voneinander/ und laß das Feißt darbei/ leg jn auf ein Roßt/ und breun jn ab/ begeuß jhn mit frischer unzerlassener Butter. Und wenn du es anrichtest/ so begeuß es widerumb mit frischer Butter/ strew ein Parmesankeß darüber/ oder mach ein saure Suppen von Rindtfleisch und Essig darunter/ und gibs warm auf ein Tisch/ so wirdt es wohl geschmack.
26. Umbgekehrte Milz vom Ochsen. Kehr die Milz umb/ nimm darnach Pfeffer/ Salz und Feldtkümmel durcheinander/ bestreuw sie damit/ und wend sie darnach wider umb/ brat sie an einem Spieß/ oder auf dem Roßt/ und begeuß mit frischer unzerlassener Butter. Nimm darnach ein Rindtfleischbrühe/ ein wenig Essig/ gestossen Pfeffer oder Ingwer in die Brühe/ und wann du es wilt anrichten/ so geuß die Brühe darüber/ so wirdt es gut und wohl geschmack.
27. Eingemachte Nieren von einem Ochsen. Steck sie an ein Spieß/ und brat sie gar an die statt/ schneidt klein Zwibel darzu/ und laß sie mit Rindfleischbrühe auf sieden/ so kompt der starcke geschmack von Zwibeln hinweg/ schüt sie auf ein Durchschlag/ und mach sie mit gestossenem Pfeffer und guter Rindtfleischbrühe/ die feißt ist/ ab/ schneidt die Nieren vom Spieß rab/ und thu die Zwibel darunter/ laß sie damit sieden/ so wirt es braun und wohl geschmack. Also essens die Bauwren in Dörffern gern.
28. Das Licht oder Schlundt vom Ochsen. Nimm das Licht/ und

kehr es umb/ setz mit Wasser auf/ und laß wohl sieden daß weich wirt/ thu es herauß/ und seubers auß/ schneidt es zu kleinen stücken/ und nimm ein gute Rindtfleisch Brühe / und ein wenig Essig/ brenn ein wenig Mehl ein/ und thu frische vnzulassene Butter darein/ und ein wenig Ingwer/ laß darmit ein starcken Sudt auf thun/ so bleibt es weiß und wohl geschmack.

29. Gorgel von dem Ochsen. Setz sie in einem Wasser zu/ und laß sie ein stundt oder siben sieden/ nimm sie herauß/ und seuber sie auß/ so leßt sie sich fein von einander lesen. Mach ein linden Pfeffer von Hünerschweiß/ und mach es saur/ oder laß es süß/ so wirt es gut und wohl geschmack.
30. Die Griff vom Ochsen. Setz sie in Wasser zu/ thu Salz und ein wenig Essig darein/ und laß wohl an die statt sieden/ thu es herauß/ und laß kalt werden/ beschneidt es sauber und rundt/ rößt es in lauter Butter/ und wenn du es wohl geröst hast/ so seig die Butter ab. Nimm unzeitige Trauben/ die hart sein/ brich sie von den Stielen ab/ und thu sie darein/ auch ein wenig Ingwer/ und Rindtfleischbrühe die nicht versalzen ist/ laß miteinander auf sieden/ so wirt es fein säurlich und wohl geschmack von den Trauben.
31. Widerumb Griff zu zurichten auf ein ander manier. Schneidt die Griff fein breit/ und rößt sie in lauter Butter/ laß ein wenig breunlicht werden. Und wann du sie wilt anrichten/ so nimm es auß mit einem Faumlöffel/ besträu es mit Pfeffer und Salz/ so bleibt es trucken/ gib warm auf ein Tisch/ so ist es gut zu essen.
32. Sültzen oder Kaldaunen klein geschnitten. Nimm ein wenig Butter in ein Pfann/ und rößt sie darinn/ geuß ein wenig Rindtfleischbrühe daran/ Essig/ Pfeffer und grüne Kräuter/ laß darmit auf sieden/ und versalz es nicht/ so wirt es wohl geschmack.
33. Sültzen auf ein ander manier zu kochen. Wann die Sültzen gesotten sein/ so schneidt sie zimlich grob/ laß mit guter Rindtfleischbrühe und grüner Pettersilgen sieden/ so werden sie auch gut.
34. Zuschneidt die Sültzen zween Finger breit/ und fein lenglicht/ nimm Rindern feißt/ das wohl mit dem Fleisch gesotten/ auch grüne Kräuter/ ein eingeweichten Weck/ und ein wenig Zwibel/ hack das durch einander/ Thu es in ein gute Rindtfleischbrühe/ und laß darmit sieden. Butz den Ochsendarm fein sauber auß/ und laß das Feißt daran/ nimm ein schönen Reiß/ der sauber außgewaschen ist/ kehr den Ochsendarm umb/ daß das Feißt herauß kompt/ und besträu jn mit dem Reiß/ kehr jn wider umb/ daß es innwendig kompt/ thu jn in heiß gesotten Wasser/ und laß gar an die statt sieden/ so wirt

der Reiß in dem Darm gekocht. Du kann auch von Hirßbrei ein sollchen Darm zurichten.

35. Nimm Eier und schlag sie durcheinander/ laß sie durch ein Härin Tuch laufen/ und thu ein gute süsse Milch darunter/ auch klein geschnittenen Speck/ grüne Kräuter/ und ein wenig Safran. Nimm den Darm/ und bindt jn an einem ort zu/ thu die Füll durch einander darein/ und bindt jn am andern ort auch zu/ laß an die statt sieden wie die andern Därn.
36. Den Löser vom Ochsen/ oder das Manigfalt sauber außgebutzet und gefüllet. Hack Kalbfleisch/ Rindtfeißt und Speck durcheinander/ und ein wenig Zwibel/ mach es mit Pfeffer/ Ingwer/ Safran und Eiern ab/ füll ein jedes blat damit/ und versalz es nicht/ binde es fein zusammen/ und thu es in ein gesotten Wasser/ und laß gar an die statt sieden/ thu es rauß/ und schneidt es wie du es haben wilt/ richt es fein in einem uberzinten Fischkessel ein/ geuß die Brühe darüber/ und kochs darmit/ schneidt Pettersilgen Wurzel darein/ und mach es mit Gewürz/ Pfeffer und Safran ab/ so wirt es gut und wohl geschmack. Und die Sültzen heisset man auf Ungarisch gekochet.
37. Nimm Sültzen/ koch und schneidt sie gar klein/ hack Speck und Zwibel durcheinander/ und laß mit Rindtfleischbrühe wohl sieden/ geuß alsdenn uber die klein geschnitten Sültzen/ und machs ein wenig seurlich/ thu frische unzerlassene Butter darein/ und laß wider damit auf sieden/ so wirt es weiß und wohl geschmack. Und wenn du es wilt anrichten/ so schneidt grüne Kräuter klein darein/ und laß ein Sodt darmit aufthun/ daß die Kräuter die Farb nicht verlieren/ so sihet es fein lieblich.
38. Laß die Sültzen gar an die statt sieden/ schneidt sie zween Finger breit/ und steck sie an ein höltzern Spieß/ leg sie auf ein Roßt/ und brats/ begeuß mit frischer ungeschmälzter Butter/ und wann du es anrichtest/ so besträw es mit gestossenem Pfeffer und Salz/ so ist es gut und wohl geschmack.
39. Lungenbraten eingedempfet in eim Hafen. Nimm gesalzen Limonen eine oder zwo/ und ein Zwibel Häupt/ auch ein wenig Wacholderbeer/ hack es durcheinander/ und reib Ruckenbrot darzu/ thu es miteinander in einen Hafen/ nimm Gewürz darzu nach notturfft/ als Pfeffer/ und ein halbe Muscatennuß/ zerstossen oder zerschnitten/ ein wenig Nelken/ auch Zimmet und gute Rindtfleischbrühe/ die nicht versalzen ist. Hastu aber kein Rindtfleischbrühe/ so nimm Wasser und ein wenig Essig/ daß seurlich wirdt/ auch ein wenig Salz/ daß man zwei Eier kann mit Salzen/ thu es miteinander in einen Hafen/ decks mit eim Erdtendeckel zu/ und vermach es mit Ruckemteig/ und

auf den Deckel bore ein Lufftloch/ setz vom Feuer hinweg/ und umblegs mit glüenden Kolen/ und laß es sieden. Wiltu es aber bei dem Feuer nicht sieden lassen/ so setz es in heisse Eschen/ und sihe zu/ daß du es nicht versieden leßt/ so wirdt es gut und wohl geschmack.

40. Lungenbraten in einer Suppen mit Parmesankeß besträuwet.
41. Nimm ein guten Lungenbraten/ Ochsenfeißt/ und frischen Speck/ der ungeschmälzt ist und ungesalzen/ auch Zwibel und Gewürz/ als Pfeffer und Safran/ hack es durcheinander/ und machs mit Eiern ab. Schleim darnach ein Ochsendarm auß/ und wasch jn sauber/ füll das Fleisch darein/ und bindt es mit einem Bindtgarn zu/ setz in Wasser zu/ und laß sieden/ leg es darnach auf ein Roß/ und breun es ab/ und richt es an/ oder mach es in einer Brühe/ so wirt es auch gut und wohl geschmack.
42. Schneidt den Lungenbraten von einem Ochsen auß/ schneidt die Adern hinweg/ daß er fein dünn wirdt/ und zerklopf jhn mit einem Messerrück/ und leg jn auf ein sauber Bret/ klaub trucken Rindtfeißt/ und hack es mit grünen Kräutern/ Feldtkümmel/ Pfeffer und Ingwer/ thu ein wenig Salz darzu/ und meng es durcheinander/ sträw es über das Fleisch/ und wickels ubereinander/ steck es an ein Spieß/ und brat es wohl/ zeuchs ab/ und thu es in ein kleins Fischkesslein/ setz mit Rindtfleischbrühe/ die nicht versalzen ist/ und Pettersilgen Wurzel/ zu/ mach es saur oder nicht/ so ist es gut und wohl geschmack.
43. Ein Lungenbraten auf ein ander manier zugericht. Salz den Braten/ und steck jn an/ und laß jn braten/ nimm Reiß/ und wasch jn auß/ setz jhn mit Wasser auf/ und laß jn quellen/ thu jn wider auf ein Durchschlag/ und wasch jn sauber auß/ thu jn in ein Hafen oder uberzinten Fischkessel/ und geuß ein Hennen oder Rindtfleischbrühe darüber/ Hastu sollche Brühe nicht/ so nimm Wasser und frische Butter/ laß jn damit sieden/ daß die Kern gantz bleiben/ und wann du den Braten anrichtest/ so thu den Reiß mit der Brühe darüber/ besträw es mit Driet/ so wirdt es wohl geschmack. Und also essens die Türcken gern.
44. Gute Rindernbraten eingebeißt mit Wacholderbeer/ Kümmel/ und gestossen Knoblauch/ mit Wasser und Essig die Zwibel angemacht/ und ein wenig Salz darein gethan/ laß über Nacht darinnen ligen/ und wenn du jn schier wirst anstecken/ so Salz jn baß. Laß die Beißbrühe/ da das Fleisch innen gelegen/ ein halbe stundt stehen/ daß sie sich setzt/ und das lautere thu herab/ das dicke aber thu in ein Fischkessel. Nimm darnach ein wenig Pfeffer und Ingwer darein/ auch ungesalzene Butter/ die unzerlassen ist/ und laß damit sieden/ begeuß den Braten damit/ und wenn du es anrichtest/ so

geuß die Brühe oben darüber/ gibts warm/ so ist es köstlich und wohl geschmack.

45. Brat ein Rindernbraten/ und wann er gebraten ist/ so thu Merrettich oder Krehn/ der zerstoßen oder zerrieben ist/ und mit Rindtfleischbrühe zerlassen/ so ist es ein gut Essen/ und kostet nicht viel.
46. Wann der Brat gebraten ist/ so nimm ein wenig Rindernbrühe/ Essig/ gestossen Pfeffer/ und laß damit auf sieden. Und wenn du es wilt anrichten/ so geuß die Brühe über den Braten/ so wirdt er braun und wohl geschmack.
47. Nimm ein Rindernbraten/ und beiß jn über Nacht/ thu halb Wasser/ und halb Essig/ auch gestossen Knoblauch/ in die Brühe/ und ein wenig Salz/ laß den Braten über Nacht darinnen ligen/ und deß Morgens früh thu jn auß der Brühe/ und Salz jn ein/ steck jn an/ und laß jn braten. Nimm die Brühe/ da der Brat innen gelegen/ seig sie ab/ so bleibet das dick auf dem Boden/ thu es in ein kleinen Fischkessel/ mit ein wenig gestossen Pfeffer/ und frischer unzerlassener Butter/ und laß sieden/ setz es in einer überzinten Bratpfann unter den Braten/ und begeuß den Braten darmit/ so ist es ein gut Essen für die Ungarischen und Polnischen Herrn.

Take a beef roast/ and marinate it overnight / put half water and half vinegar/ also crushed garlic/ in the broth / and a little salt/ let the roast lie therein over night/ the next morning early take it from the brine/ and salt it/ stick it on [a spit]/ and let it roast. Take the brine [broth]/ in which the roast was marinated/ pour it off/ so the thick bits remain on the bottom (of the marinating bowl)/ put it into a small Fishpot/ with a little crushed pepper/ and fresh unmelted butter/ and let it simmer/ set a tinned fryingpan under the roast and pour this over the roast/ so it is a good meal for Hungarian and Polish gentlemen.

2.5 lb top sirloin roast (and loin is listed as a proper roast.)

1 C vinegar

1 C water

5 cloves fresh garlic

Pepper

1T butter

Rinse meat. In a plastic tub (or zip baggie) combine crushed garlic, vinegar and water, add your meat and marinate in the refrigerator for 24 hours. (This is longer than in period, but it is also being done under refrigeration.)

The next morning remove from the brine (reserve the marinade!) salt it, and roast at 450F for 10 minutes, then lower the heat to 325F for 15 minutes or till as done as you like it.

Meanwhile strain the marinade, put it into a pan with some fresh ground pepper and the butter, let it simmer and reduce by half (or more). Baste your roast during the last few minutes of cooking, but catch the sauce under the roast, and when ready to serve, present sauce on the side.

48. Nimm das Hinterviertel vom Ochsen/ wasch es auß/ und Salz es ein/ stecks darnach an ein Spieß/ und laß langsam braten/ in die vier und zwentzig stunden. Und du mußst achtung drauf

geben/ daß du es zum Frühmahl anrichtest/ als dann schneidt zimlich viel Zwibeln klein/ und schweiß sie wohl in Butter/ thu auch ein wenig Salz darein/ und wenn du den Braten anrichtest/ so thu die Zwibeln oben drauf. Also tregt man es für einen König in Polen.

49. Nimm Rindfleisch/ schneidt es fein dünn/ zween Finger breit/ und eines Fingers lang/ zerklopf es mit einem Messerrück/ beiß es mit Weinessig ein/ und laß ein stundt/ oder ein halbe/ ligen/ so wirt es fein mürb/ mach Butter heiß/ und thu das Fleisch auß dem Essig darein/ rößt es/ und geuß die Butter wider herab/ geuß Essig daran/ und ein wenig Rindfleischbrühe/ auch Pfeffer und Ingwer/ laß damit kurtz einsieden/ und hack grüne wohl schmeckende Kräuter darein/ und laß sie mit sieden. Und man nennets Preseindel vom Ochsen.
50. Stoß ein wenig Wacholderbeer und Feldtkümmel/ thu es in Essig mit Salz/ und beiß den Braten darinnen/ laß jhn uber Nacht darinn ligen/ und wenn du jn wilt braten/ so steck jn an/ und wann er gebraten ist/ so richt jn an/ geuß ein Fleischbrüh darüber/ und bestrew es mit Zimmet. Also essen es die Ungern und Teutschen gern.

51. Nimm ein Rindernbraten/ der gebraten ist/ hack jn mit Zwibeln klein/ nimm als dann von einem Rindernbraten ein braune Brühe/ die nicht versalzen ist/ geuß an das gehackt Fleisch/ und laß es darmit sieden/ nimm drei oder vier gesalzene Limonen/ schel und schneidt sie Creutzweiß/ daß sie nicht voneinander fallen/ laß darmit/ sampt ein wenig gestossen Pfeffer/ trucken einsieden/ thu ein wenig Rindtfeißt daran/ so wirt es gut und wohl geschmack.
52. Nimm den Braten auß dem Rücken vom Ochsen/ wasch jn auß/ und salz jn ein/ steck jn an/ und laß jn braten/ und wenn der Ochs jung ist/ so wirt der Brat desto mürber/ so findet man am ganzen Ochsen kein bessern Braten als diesen. Und wenn du jn wilt anrichten/ so nimm new Nüß/ die du vom Baum abbrichst/ dieweil sie noch in den grünen Schalen seindt/ thu die Kern herauß/ und schel sie/ auch grüne Mandeln/ die noch in Schalen seind/ schel und stoß sie mit Nüssen und Knoblauch ein Zehe oder zwo. Nimm ein schön weissen Weck/ und beschneidt jn/ geuß ein gute Hennenbrüh/ die lindt gesalzen/ auch kein tropfen feißt darauf ist/ ein wenig in ein Schüssel/ weich den Weck darein/ und laß miteinander kalt werden/ Thu als dann den Weck unter die Nüß/ Mandeln und Knoblauch in Mörsel/ und stoß durcheinander/ und ist es zu dick/ so nimm die Brühe/ da der Weck innen geweicht hat/ und mach es darmit dünn/ so bleibet es schön weiß. Und wenn du den Braten anrichtest/ so thu es darunter/ und machs nicht warm/ sondern laß kalt/ oder gibbs besonder in eine Schüssel. Und man nennet es das weisse gesipf/ auf Welsch Maniade/ ist ein gut herrlich Essen/ du magst es geben für König und Keiser.
53. Nimm vom hindern Knie den Knorren/ der fein feißt ist/ leg jhn ins Wasser/ daß es das Blut herauß zeucht/ und weiß wirdt/ setz jn in Wasser zu/ und thu ein wenig Salz darein/ laß ein wenig sieden/ und verfaum es wohl/ so wirdt es schön/ lauter und feißt/ schab Pettersilgen Wurzel darein/ ganzen Pfeffer und gantz MuscatenBlüt/ laß darmit sieden/ so wirt es wohl geschmack. Und wenn du es wilt anrichten/ so nimm ein gebehte Schnitten oder zwo von einem Weck/ thu sie in ein Schüssel/ und richt das Fleisch darauf an mit der Brühe/ so ist es so gut als ein Cappaun.
54. Warm gesotten Rindtfleisch ist auch nicht böß.
55. Kalt ab gesotten Rindtfleisch im Salz.
56. Eingesalzen Rindernfleisch vor Wildpret. Wässer es auß wie Wildpret/ und setz es zu/ seut es ab/ und zeuchs auß/ und laß kalt werden/ wasch es sauber auß. Nimm darnach gute Rindtfleischbrühe/ und schneit Weck oder Rückenbrot darein/ brat geschnittene Zwibel/ und etlich breit geschnittene Apfel/ und wirffs darein. Und wenn die Brühe kalt wirt/ so geuß Hünner/

Gäns oder Kelbern schweiß darunter mit Essig/ laß damit sieden/ und streich es durch ein Härin Tuch. Schneidt Zwibeln klein/ und schweiß sie in Schweinen Schmaltz/ thu Pfeffer und Nelken darein/ und setz den Pfeffer auf Kolen/ und laß jn sieden/ daß er fein glat wirt/ mach jhn süß oder saur/ thu das Fleisch in Pfeffer/ und laß darmit sieden/ so wirt es wohl geschmack. Und wenn du es wilt anrichten/ so nimm Driet/ das ist/ Zucker und Zimmet durcheinander/ und sträw es darüber wenn es ist angericht/ oder mach ein Mandelgescharb darauf / so wirt es gut und wohl geschmack.

57. Eingemacht Ottwarsck/ auf Böhmisch/ mit Kromet oder Wacholderbeer. Stecks an ein Spieß/ und laß braten/ zeuchs ab/ und wasch in kaltem Wasser auß/ schneidt es zu stücken/ und thu es in ein Hafen oder Kessel/ seig die Brühe durch ein sauber Tuch oder Sieb/ thu klein geschnittene Zwibel darauf/ und laß darmit sieden/ und misch gerieben Rückenbrot darunter. Und wenn die Zwibeln gesotten sein/ so versuchs/ ob es lieblich schmeckt. So bald du es versucht hast/ so nimm ein wenig Pfeffer/ und mach es damit an/ thu ein wenig Essig/ Safran und Wacholderbeer daran/ und laß darmit sieden/ und schaw/ daß das Fleisch nicht versotten wirt/ so gewinnet es ein liebliche Brühe.

Wiltu es aber auf ein ander manier machen/ so geuß unter die Brühe/ wenn sie aufgesotten ist/ ein frischen schweiß und Essig/ laß wider damit auf sieden/ streichs durch/ und geuß darüber/ so ist es auch ein gut Essen.

58. Gereuchert Rindtfleisch mit grüner Pettersilgen gekocht/ wirt gut und wohl geschmack.
59. Nimm Rindtfleisch/ quell es auf einem Roßt gar wohl/ schneidt Speck lenglicht/ und eins Fingers dick/ nimm Salz und Pfeffer durcheinander/ und besträw den Speck damit/ als dann spick das Rindtfleisch damit/ leg es in Essig/ so wirt es mürb/ und wenn du es wilt in Teig einschlagen/ so nimm Pfeffer/ Ingwer/ ein wenig Nelken und Salz durcheinander/ besträw es darmit/ und schlags darnach in Rückenteig/ und scheid es in einen warmen Ofen/ und laß es halb backen/ geuß Essig oder schwartzen Pfeffer durch ein Trichter darüber/ und laß gar backen/ nimm es als dann auß dem Ofen/ und mach die löchlein auf der Pasteten mit Rückenteig zu/ so bleibt es wohl geschmack.
60. Knödel oder Klöß von Rindtfleisch zu machen in einem Pfeffer/ mit seiner zugehörung. Nimm das Rindtfleisch und schneidt es klein/ hack Rindtfeißt/ ein stück Speck/ Zwibel/ und gerieben Weck untereinander/ schlag Eir darein/ nimm Pfeffer und Ingwer darzu/ setz Wasser in einem Kessel auf/ und mach runde oder lange Knödel von sauberem feißt/ thu sie in das Wasser/ und laß wohl sieden/ thu sie auß der Brühe/ und küel sie auß/ und laß die Brühe auch kalt werden/ Nimm Hünner/ Gäns oder Kälbern schweiß/ und thu jn mit Essig

in die Brühe / und laß damit sieden. Schneidt Brot/ Zwibel/ Apfel und Bertram Kraut darein/ und laß auch wohl mit sieden/ streich es durch ein Härin Tuch/ und mach es an mit lindem Gewürz/ Zimmet und Pfeffer/ mach es süß oder saur/ und thu die Knödel darein/ und laß sie darmit sieden/ so wirdt es wohl geschmack.

61. Welsche Würst vom Ochsen/ die man nennt Zurwonada. Nimm Rindfleisch/ und schneidt dz Feißt alles hinweg/ so wirdt es nit garstig/ schneidt es gar klein/ auch Schweinenfleisch/ dz feißt ist/ daß eins so viel ist als deß andern/ Thu Salz in ein Pfannen/ mach es warm/ und stoß in einem Mörsel/ zerklopf ganzen Pfeffer ein wenig/ und rür jn unter dz Salz/ thu es unter dz geschnitten Fleisch/ und reibs wohl mit den Händen hinein/ ein stundt oder ein halbe/ Als denn nimm den dicksten Darm vom Ochsen/ oder vom Schwein/ seuber jn auß/ dz kein Feißt daran bleibt/ truckne jn mit einem saubern Tuch/ dz kein tropf Wasser daran bleibt/ bindt jn mit eim Bindtgarn an einem ort zu/ am andern thu dz Fleisch hinein/ und je fester du es hinein druckst/ je besser es ist/ bestich den Darm mit einer Gluua/ dz er nit blattert wirt/ so kompt dz Fleisch fest ubereinander/ bind es fest zusammen/ und hencks in kein Schornstein/ sondern in Rauch/ da kein Hitz zugehet/ daß sie trucknet/ so wirt sie innwendig fein rot/ und bleibt lang. Und schaw/ daß du sie im Winter machest/ denn je kälter/ je besser es ist sollche materien zu zurichten. Wenn du sie aber wilt kochen/ so laß sie drei stundt kochen/ und nicht lenger/ laß sie kalt werden/ und schneidt sie rundt/ oder wie du wilt/ und zeuch den Darm davon hinweg/ wenn du es wilt essen/ so wirstu erfahren/ was es für ein gut Essen sei/ für einen armen Gesellen/ und auch für grosse Herrn. Dann einer kann davon essen vier oder sechs Wochen/ wie lang er wil/ und wie lang sie wehrt. Hastu aber kein Schweinen Fleisch/ so nimm ungesalzenen Speck/ der frisch ist/ und schneidt es darunter/ so wirt es auch gut.
62. Vom Ochsenmarck Spannische Krapfen zu machen. Nimm ein schön Mehl/ warm Wasser/ und ein wenig Salz/ mach ein Teig darauß/ wasch die Händ sauber/ und arbeit den Teig wohl ein stundt oder anderthalb/ so lößt er sich vom Tisch und Händen/ zeuch jn voneinander/ so dünn wie ein Papier/ und mach sollcher blat zwentzig oder dreissig/ schneidt frischen ungesalzenen Speck klein/ und zerlaß jn fein kül/ Nimm darnach ein saubern Pensel/ und bestreich ein jeglichs Blat besonder mit dem Speck/ leg sie alle aufeinander. Nimm Apfel/ kleine schwartze Rosein/ Zimmet und Zucker untereinander/ nimm als dann das Marck/ und schabs mit einem Messer sauber ab/ und schneidt es fein klein/ rür die Apfel und Rosein untereinander/ schlag es in diesen Teig ein/ den du hast aufgetrieben/ schneidt es mit einem Rädtlein ab/ und wenn du es wilt in Ofen thun/ so bestreich es mit Eierdottern/ und schaw/ daß du es nicht verbrennest/ bestraw es mit weissem Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch/ so ist es zierlich und gut.

63. Ein stück Rindtfleisch mit Merrettich zugericht/ wie vorhin vermeldt ist/ wie man es machen soll.
64. Nimm Fleisch und Ochsenfeißt/ ein wenig Zwibel und Safran/ auch Eier/ und hack es durcheinander/ mach lange oder breite Knödel darauß. Mach ein Roßt warm/ leg sie drauf und brat sie/ und mach sie fein braun auf beiden seiten/ leg sie in ein überzinten Fischkessel/ und geuß ein gute Rindtfleischbrühe darüber/ hastu kein Brühe/ so nimm Wasser/ schneidt Pettersilgen Wurzel daran/ und stoß ein wenig Wacholderbeer/ nimm Pfeffer/ und ein wenig Safran darunter/ und dämpf es miteinander ein/ so wirdt es wohl geschmack.
65. Nimm Rindtfleisch/ schneidt es dünn und klein/ leg es in ein Wasser/ so zeucht es das Blut herauß/ und wirt fein weiß. Wasch es wohl auß zwei oder drei Wassern/ klaub Rindernfeißt sauber/ und weich ein beschnittenen Weck in Wasser/ druck jn wohl widerumb mit saubern Händen auß/ hack es durcheinander/ daß klein wirt/ auch ein Ei oder drei/ wasch die Händ sauber/ und mach runde/ oder wie du es haben wilt/ Knödel darauß/ Setz Wasser in einem Fischkessel auf/ und wann es seudt/ so thu sie darein/ und laß sie ein stundt sieden/ zeuch sie auß der Brühe in kaltes Wasser/ und seuber sie auß in einem Fischkessel/ seig die Brühe wider darüber durch ein Härin Tuch/ und laß wider sieden. Nimm darnach ganzen Pfeffer/ gantze Muscatblüt/ auch Pettersilgen Wurzel/ die sauber gemacht/ laß fein gemacht sieden/ und wenn das Feißt herauß seudt/ so schöpf es ab/ und schmeltz Kraut oder Rüben darmit/ so werden die Knödel auch nicht böß.
66. Schneidt das Rindtfleisch fein dünn und lenglicht/ zerklopfs mit einem Messerrück/ und leg es auf einen Roßt/ Salz es nicht viel/ brat es geschwindt/ und begeuß mit zerlassenen Speck. Nimm ein Rindtfleischbrühe/ ein wenig gestossen Pfeffer/ Essig/ und frische unzerlassene Butter/ laß darmit auf sieden/ und wenn du es anrichten wilt/ so geuß die Brühe eben daruber. Und die Speise nennt man Carwenada.
67. Knödel zu kochen auf ein andere manier von Rindtfleisch. Nimm Rindtfleisch/ schneidt es klein/ und klaub das Fett darvon/ hack es klein durch einander/ nimm ein wenig gestossen Pfeffer/ gerieben Safran/ und ein wenig Salz/ auch drei oder vier Eier/ weich ein beschnitten Weck oder Semmel ein/ druck sie wohl mit den Händen auß/ und hacks unter das Fleisch/ thu saubere groß und kleine schwartze Rosein darunter/ mach runde oder lenglichte Knödel darauß/ wie es dir wirt gefallen/ mach Butter heiß/ und rößt die Knödel darinnen fein langsam/ daß sie fein braun/ und nicht schwartz werden. Und wenn du sie hast außgerößt/ so thu sie in einen gekochten Pfeffer/ der wohl

gemacht und zugericht ist/ laß sie widerumb in dem Pfeffer sieden/ so wirdt es wohl geschmack/ ist ein gut essen für Arm und Reich.

68. Widerumb Rindtfleisch gekocht auf ein ander manier in Pfeffer. Nimm Rindtfleisch/ und stecks an ein Spieß/ und brat es gar an die statt/ schneidt es zu stücken/ und thu es in ein eingemachten Pfeffer/ der wohl zugerichtet ist/ und fein säurlich/ wie zuvor vermeldt ist/ wie man die Pfeffer machen soll/ Laß damit sieden/ so wirt es wohl geschmack und gut/ Dann alles wz man von Rindtfleisch zurichtet/ ist gut zu essen/ wenn es säurlich ist/ es sei ein Pfeffer/ gelb oder Eschenfarb.
69. Ochsenmarck zu kochen. Nimm das Marck/ und schabs mit einem Messer ab/ wie es vom Ochsenbein herauß kompt/ schneidt es fein dünn und breit/ leg es in ein saubers kaltes Wasser/ so zeucht es das Blut auß dem Marck herauß/ und wirt fein weiß/ Thu es in ein saubern uberzinten Fischkessel/ und seig ein Rindtfleisch oder Hennenbrüh darauf/ und laß fein gemach ein viertel stundt auf Kolen sieden/ nimm ein Ei oder drei/ und zerklopf es wohl durcheinander/ und ein wenig Safran/ laß durch ein Härin Tuch laufen/ rür klein gehackte wohl schmeckende Kräuter unter die Eier/ und laß die Brühe mit dem Marck auf sieden/ und im Sudt so geuß die Eier fein langsam darein/ und laß nicht viel sieden/ und wenn du es wilt anrichten/ so nimm gebeht Schnitten von einem Weck/ thu sie in ein Schüssel/ untergreiff das Marck sampt den Eiern mit einem ganzen eisern Leffel/ richt es auf das gebeht Brot/ sampt der Brühe an/ so ist es gut und wohl geschmack.
70. Hauw Rindtfleisch von Riben/ da es am dünsten ist/ zu stücken/ setz es mit Wasser zu/ und verfaum es sauber/ ist es fett/ so schöpf es ab/ und schmelzt ein Kraut darmit/ und wenn es halb gesotten ist/ so thu es auß der Brühe in ein Wasser/ und säuber es auß/ thu es in ein saubers Geschirr/ und seig die Brühe durch ein Härin Tuch darauf/ thu eingebrennt Mehl darein/ und ein wenig Essig/ nimm gestossen Ingwer/ ganzen Pfeffer/ ungeschmälzte frische Butter/ und gesalzene Limonen darunter/ Steck die Limonen an ein Spieß/ und thu sie in den Kessel/ und wenn du schier wilt anrichten/ so hack grüne wohl schmeckende Kräuter darein/ laß ein wenig mit frischer Butter auf sieden/ leg die Limonen darauf/ und wirf klein geschnittene Pettersilge darüber/ so ist es weiß und zierlich.
71. Wann du kein Wildpret hast/ so nimm Rindtfleisch/ und hauw es zu stücken/ Salz es mit Wacholderbeer ein in ein Tunnen/ mach sie zu/ so helt es sich lang. Darnach richt man es in einem Pfeffer zu/ und wenn du es wilt anrichten/ so mach ein Mandelgescharb. Nimm Mandeln/ zeuch sie ab/ und schneidt sie klein/ mach sie ab mit kleinen Rosein/ machs gelb/ und nimm Zucker darunter/ Weinessig/ und Rindtfeißt/ laß es darmit trucken einsieden/

und gib es uber das Fleisch/ wenn du anrichtest/ so sihet es dem Wildpret gleich.

72. Nimm Rindtfleisch/ und zerschneidts/ klaub roh Rindtfeißt/ und hack es miteinander/ mach es ab/ und thu kleine Rosein darein/ Nimm Zimmet/ Safran/ Zucker/ und gute Rindtfleischbrühe / auch ein wenig Essig und Ochsenmarck/ schab das Blut davon mit einem Messer/ und laß es miteinander sieden/ und versalz es nicht/ so ist es ein gut Essen.
73. Eingemachten Ochsenchwantz/ setz jn zu in einem Wasser/ und laß an die statt sieden/ heb die Brühe davon auf/ so wirdt es wohl geschmack/ Als dann nimm gelbe Rüben/ schab und schneidt sie voneinander/ quells in Wasser/ und kül es auß/ Nimm darnach ein wenig ungesalzen Speck und Zwibel/ hacks durcheinander mit grünen Kräutern/ laß den Schwantz damit sieden/ thu gestossen Pfeffer darein/ so wirt es gut und wohl geschmack.
74. Ochsenfuß saur eingemacht in Zwibeln und Apfelgescharb. Nimm Apfel und Zwibel/ hack sie durcheinander/ und schweiß in Butter/ thu es von dem Feuwr/ und mach es mit Gewürz/ Pfeffer/ Ingwer und Safran an/ zerlaß mit einer Rindtfleischbrühe/ geuß Essig darzu/ und brenn Mehl darein/ thu auch kleine Rosein darunter/ und laß sieden/ und wann die Füß gesotten sein in Wasser/ so seuber sie/ und thu sie in das gescharb/ laß damit sieden/ so wirt es wohl geschmack.
75. Ochsenfuß kalt abgesotten in Senff/ der mit newem süssen Wein ist abgethan/ den Senff durch ein Härin Tuch gestrichen/ und uber die Füß gegossen/ so ist es ein gut Essen.
76. Ochsenfuß kalt abgesotten mit Essig und grüner Pettersilgen.
77. Gereuchert Ochsenfuß gekocht/ und kalt oder warm geben/ seindt gut und wohl geschmack.
78. Widerumb Ochsenfuß zu kochen auf ein ander manier. Setz die Füß in Wasser zu/ und laß sie gar sieden/ und wann sie gesotten/ so seuber sie auß/ nimm ein gute Rindtfleischbrühe/ und ein wenig Essig/ brenn ein wenig Mehl darein/ und schneidt gesalzen Limonen fein breit/ thu auch frische ungeschmälzte Butter darein/ laß es miteinander auf sieden/ so bleibt es weiß und wohl geschmack.
79. Ochsenfuß zum eindämpfen. Wann sie gesotten sein/ so leg sie auf ein Roßt/ und breun sie ab/ Nimm Ungarische Pflaumen oder Ziweben/ ein wenig Wein/ Essig/ und Rindtfleischbrühe/ Zucker/ Pfeffer und Safran/ und laß es darinnen dämpfen/ so wirt es lieblich und wohl geschmack.

80. Ochsenfüß gekocht auf ein ander manier/ in schwarzem Pfeffer. Mach lauter Butter heiß in einer Pfannen/ und rößt die Ochsenfüß darauß/ daß sie fein braun und nicht schwarz werden/ thu sie in einen Pfeffer/ der wohl angemacht ist/ es sei süß oder saur/ wie vorhin vermeldt ist Pfeffer zu machen/ Laß sie darmit sieden/ so werden sie gut und wohl geschmack.
81. Widerumb Ochsenfüß zugericht auf ein ander manier. Koch die Ochsenfüß gar wohl an die statt in einem Wasser/ und wenn sie gesotten/ so laß sie kalt werden/ seuber oder butz sie auß/ und leg sie in Essig/ Salzs/ und laß ein stundt oder zwo darinnen ligen/ nimm es herauß/ und schneidt es klein oder rundt/ daß es dünn ist/ und wenn du es wilt anrichten/ so thu es in eine Schüssel/ und geuß widerumb guten frischen Essig darauf/ und sträw ein wenig Ingwer darüber/ grüne Pettersilgen/ die sauber geklaubt/ und rein außgewaschen ist/ wirf darüber. Also pflaget man es gemeiniglich zu Nacht zu einem Salat zu geben/ sonderlich im Sommer.
82. Wann du wilt ein Galrat machen von Ochsenfüßen/ die gelb soll sein/ so nimm Wasser und Essig/ laß es miteinander sieden/ mach es ab mit gestossenem Pfeffer und Safran/ versuch es/ ob es wohl geschmack/ obs saur oder gesalzen ist/ ist es nicht saur/ so mach es saur/ denn die Ochsenfüß seindt gut in einer sauren Brühe zu essen/ zeuch sie auß auf ein Bret/ und laß sie kalt werden/ leg sie erst in ein Schüssel/ und seig die Brühe darauf durch ein Wüllen Sack/ so wirt es schön lauter.
83. Setz die Ochsenfüß in einem Wasser zu/ thu ein wenig Salz darein/ und laß sie wohl sieden/ und wenn sie kalt werden/ so werden sie wider fest. Zeuch sie auß der Brühe auf ein saubers Bret/ und laß sie kalt werden/ leg sie in ein Schüssel/ und seig die Brühe durch ein Härin Tuch in ein saubern Fischkessel/ geuß ein wenig Essig darein/ und laß nicht sieden/ geuß mit einem eisern Löffel auf und nider/ biß kalt wirt/ Oder nimm zween neue Häfen/ und geuß auß einem in den andern/ so wirdt es fein weiß/ als wann du hettest Milch darein gegossen/ das macht der kalt Essig/ den du unter die warme Brühe gegossen. Geuß darnach auf die Füß/ und laß stehen biß kalt wirdt. Wiltu es aber mit Knoblauch haben/ so schneidt ein wenig darein/ so ist es auch wohl geschmack. Denn die Ungern essen sie gern mit Knoblauch/ sonderlich sollche weisse Galrat/ kost nicht viel/ ist aber grosse müh darmit.

(IX b) Von der Kuh kann man eben die Speise auf gleiche form und weise zurichten/ als vom Ochsen/ ohne daß man die Euter anders muß kochen und zurichten/ und seind sibennerlei Speise und Trachten auß dem Euter zu machen

1. Eingemacht Küheuter. Setz das Küheuter in Wasser zu/ und laß gar an die statt siedен/ thu es auß/ und laß kalt werden/ schneidt es klein wie Sültzen/ nimm ein gute Rindtfleischbrühe/ ein wenig Essig/ frische unzerlassene Butter/ und ein wenig eingebrennt Mehl in guter lauter Butter/ thu es unter das Euter/ nimm auch gesalzen Limonen/ und laß darmit auf siedен/ so bleibet es wohl geschmack.
2. Schneidt das Euter breit/ und breuns auf dem Roßt ab/ schneidt es darnach voneinander/ und thu es in Pfeffer/ so wirt es wohl geschmack.
3. Setz Mandeln auf/ und zeuch sie ab/ zuschneidt sie/ und rößt sie auß lauter Butter/ thu sie in einen Kessel/ und nimm kleine schwartze Rosein/ die sauber sein/ geuß Wein/ Rindtfleischbrühe/ und ein wenig Essig daran/ und Zucker/ mach es mit Pfeffer und Safran an/ brenn ein wenig Mehl in das gescharb/ laß darmit auf siedен/ zuschneidt das Euter/ und breun es auf dem Roßt/ und thu es in das gescharb/ so wirt es wohl geschmack.
4. Zuschneidt das Euter/ und nimm Pfeffer und Salz durcheinander/ hastu kein Pfeffer/ so nimm Ingwer darunter/ Und wenn du das Euter hast abgebreunt/ so begeuß mit frischer unzerlassener Butter/ und wenn du es anrichtest/ so sträw den Pfeffer und Salz darüber/ so wirt es gut und lieblich.
5. Wann das Euter gekocht ist/ so laß es gantz bleiben/ schneidt Speck klein/ und spicks darmit/ steck es an ein Spieß/ und laß braten/ und mach dazu

von Hünnerschweiß/ mit linden Gewürz/ Zimmet und Nelken/ gerieben Kuchen/ und ein wenig Essig/ laß es dann wohl auf sieden/ mach es süß oder saur/ so ist es gut/ Und wenn du es anrichtest/ so thu es darunter/ so wirdt es gut und wohl geschmack.

6. Nimm Apfel und Zwibel/ hack sie fein klein durcheinander/ und schweiß es in lauter Butter. Nimm darnach Rindtfleischbrühe/ Essig/ Pfeffer und Safran/ rür es durcheinander mit einem eingebrennten Mehl/ so wirdt es fein dick/ laß auf sieden/ und thu kleine schwartze Rosein darein/ Und wenn das Euter gesotten ist/ so schneidt es zu stücken/ und breuns auf einem Roßt ab/ thu es in das gescharb/ und laß es darmit wider auf sieden/ und sihe versalz es nicht/ so wirt es gut und wohl geschmack.
7. Pasteten von Küheutern. Nimm schönes Mehl/ und drei oder vier Eier/ auch frische unzerlassene Butter/ ein wenig Salz/ und thu es unter das Mehl/ mach den Teig fest ab/ und treib jhn übersich/ daß er fein rundt bleibt/ hack frischen Speck/ grüne Kräuter und Ingwer durcheinander/ legs in die Pasteten auf den Boden/ schneidt die Euter wie du wilt/ und leg sie auch in die Pasteten/ deck sie mit einem Deckel zu/ zerklopf ein Ei wohl / und bestreich die Pasteten darmit/ scheibs in Ofen/ und laß den Deckel mit einem eisern Hecklein übersich gehen/ und mach ein klein Lufftlöchlein/ so bleibt es fein übersich. Und wann es gebacken ist/ daß du es anrichtest/ so nimm ein Eitodter oder zween/ rür sie mit Essig und Rindtfleischbrühe ab/ laß sieden/ schneidt die Pasteten auf/ und geuß die Brühe darein/ so ist es lieblich und gut zu essen.

Vom Stier.

Von einem Stier kanstu auch auf gleiche art Speise zurichten/ wie vorhin vom Ochsen zu machen ist angezeigt worden.

X b Vom Kalb seindt neun und fünfzigerlei Speise und Trachten zu machen.

1. Nimm den Kalbskopf mit der Haut/ und brühe jn in einem warmen Wasser/ wie man pflegt die Füß zu brühen/ verbrüh jn doch nicht/ so wirt er schön weiß/ setz jn in Wasser zu/ und thu Salz darein/ laß darmit sieden/ und verfaums wohl/ und wenn du jn verfaumt hast/ so leg ein frisch stück Speck darein/ so wirt die Brühe und der Kalbskopf weiß/ und wenn er hat gesotten/ etwan ein stundt/ so zeuch jn auß in ein kaltes Wasser/ seuber jn auß mit der Zungen/ thu jn in ein saubern uberzinten Kessel/ und seig die Brühe widerumb darauf/ und laß sieden sampt dem Speck/ verseudt jn nicht/ daß du jn gantz kanst anrichten. Also kocht man die Kalbsköpf/ und so werden sie weiß und wohl geschmack.
2. Ein Kalbskopf zu kochen auf ein ander manier. Wann der Kopf gesotten/ auch wohl sauber/ wie vorhin vermeldt/ gemacht ist/ so nimm das Hirn darauß/ thu ein wenig Ingwer/ Salz/ und grüne wolschmeckende Kräuter darein/ und hacks durcheinander mit einem Messer/ nimm darnach ein par gebehete Schnitten von einem Weck/ und nimm ein par Eier/ zerklopfs durcheinander/ und weich die Schnitten erstlich mit den örtern darein/ leg sie darnach gar darein/ wirf sie in heisse Butter/ und back es geschwindt auß/ so fellet das Hirn nicht darauß/ das machen die Eier/ daß es beieinander bleibet/ Nimm die Zungen vom Kalbskopf/ wann sie gesotten ist/ schneidt sie voneinander/ und löß das Fleisch vom Kalbskopf ab/ und waltz es in den Eiern/ und wirffs in heisse Butter/ backs auch geschwindt auß/ sampt den Schnitten/ und wenn du es anrichtest/ so sträw ein wenig Ingwer darauf/ so wirdt es gut.
3. Nimm einen Kalbskopf/ und laß in sieden/ wenn er gesotten ist/ so nimm das Hirn herauß/ und rür es mit Eiern ab/ hack grüne Kräuter/ und thu

Ingwer darein/ und ein wenig Salz/ rürs durcheinander/ nimm ein Pfannen/ thu darein sauber lautere Butter/ mach sie heiß/ und thu das Hirn sampt den Eiern hinein/ und mach ein Kuchen darauß/ so ist es gut zu essen/ Du kann auch wohl ein gerürtes darauß machen/ als wenn du es von lauter Eiern machest auß dem Kalbshirn.

4. Ein gereuchert Kälbern Zungen gekocht/ kanstu geben warm oder kalt/ so ists auf beider manier gut/ Kanst auch die Zungen/ die nicht geräuchert sein/ spicken mit Speck/ wann sie abgequellt und außgeseubert sein/ daß du sie lest braten/ Kanst sie auch spicken mit Zimmet und Nelken/ Denn ein Kälbern Zunge ist nicht groß/ darumb magstu jr drei oder vier nemmen in ein Schüssel/ und kanst allerlei Pobrat darunter machen/ es sei gelb/ schwartz oder graw/ es sei süß oder saur/ Oder kanst ein gescharb darunter machen von Mandeln oder Apfeln/ Magst auch Kälbern Zungen in einem Pfeffer zurichten/ mit einem Hünnerschweiß/ Kanst auch die Zungen kochen gelb oder weiß/ fein seurlich/ auch mit gesalzenen Limonen/ sie seind auf beider manier gut. Man kann sie auch backen/ wie man die Füß backt/ seind auch gut in Pasteten zu backen/ und warm zu geben.
5. Auch kanstu ein Zungen kochen in Zwibel und Apfelgescharb/ durcheinander gehackt und geschweiß/ oder gerößt in Butter/ und wann es geschweiß ist/ so nimm ein Rindfleischbrüh/ und Essig daran/ daß es fein seurlich wirdt/ thu darein kleine schwartz Rosein/ Pfeffer und Safran/ laß es darmit sieden/ und wenn es gesotten ist/ so versuchs/ obs lieblich ist/ so kanstu es machen süß oder saur/ schneidt die Zungen darein/ wann du sie hast auf einem Roßt abgebreunt/ das vorhin gesotten ist gewesen/ wann du es wilt süß machen/ so thu es mit Zucker/ Honig/ oder mit gesotten süßem Wein/ Denn du bist nicht allezeit bei grossen Herrn/ da man dir allenthalben Zucker kauft/ und muß auch oft ein Sache machen/ wie du den Zeug findest/ denn es hat nicht ein jeglicher ein vollen Seckel mit Gelt/ drumb muß ein Koch einem Herrn seinen nutz und frommen betrachten.
6. Zungenkrapfen von einem Kalb zu machen. Nimm eine Zunge/ die gar gesotten ist/ und hack die klein mit kleinen schwartz Rosein/ und wann es klein gehackt ist/ so nimm darunter gestossen Zimmet/ auch zween oder drei Dotter von Eiern/ und ein wenig Zucker/ und hacks durcheinander/ nimm darnach ein schön weisses Mehl/ und ein Rindfleischbrühe/ oder warmes Wasser/ thu schöne geschmälzte Butter darein/ geuß es in das Mehl/ daß die Butter auf dem Wasser schwimmt/ so blaß es fein sampt dem Wasser herab in das Mehl/ und mach ein Teig darauß/ arbeit jn wohl/ derweil er von der Brühe warm ist/ denn er klebt nicht an den Händen an/ wie ein ander Teig/ weil Butter darunter ist/ mach jn nicht zu dünn/ auch nicht zu dick/ treib jhn

auß mit einem Walgerholtz/ auf das dünnest/ und wenn du es hast aufgetrieben/ so leg in den Teig die Zungen/ die du gehackt hast/ so groß wie ein Welsche Nuß neben einander/ schlag den Teig darüber/ und schneid es mit einem Redtlein ab/ Und das nennt man Krapfen von einer Kälbern Zungen. Wann sie gemacht sein/ so nimm Butter in ein Pfannen/ und setz aufs Feuer/ machs warm/ doch nicht gar zu heiß/ und thu die Krapfen darein/ backs fein küll auß/ daß sie nicht schwartz werden/ sondern fein weiß bleiben/ Und du wirst bald sehen/ ob der Teig hart ist in der Butter/ thu als dann die Krapfen herauß/ versuch sie/ so wirstu sehen/ wie sie so gut sein/ und wenn du sie anrichtest auf ein Silber Blatt oder Schüssel/ so besträw es mit weissen gestossenem Zucker/ so ist es ein herrlichs Essen vor Fürsten und Herrn/ vor Arm und Reich.

7. Leber vom Kalb zuzurichten. Nimm die Leber/ und zeuch die Haut ab/ und schneid sie fein klein und breit eines halben Fingers lang/ und nimm lauter Butter in ein Pfannen/ rößt sie/ und fricusiers geschwindt/ und wenn du es gefricusiert hast/ so seig die Butter herab/ und geuß ein wenig Essig daran/ auch ein wenig Rindfleischbrühe/ die nicht versalzen ist/ gestossenen Pfeffer/ und grüne Kräuter/ und laß es miteinander nicht lang sieden/ denn wenn dus lang leßt sieden/ so wirt es sper oder herb/ machs gelb/ oder laß also bleiben/ so ist es auf beider manier gut. Wilt du aber die Leber braten/ so schneide sie zween Finger breit/ oder wie die Leber jre breite hat/ nimm ein Roßt/ und mach jn warm/ und wenn er warm ist/ so bestreich jn mit Butter/ oder schmier jn mit einer Speckschwarten/ so bleibt die Leber darauf/ und fellet nit durch/ brat sie geschwindt hinweg/ und nimm Speck/ der klein zerschnitten ist/ mach jn warm/ und begeuß die Leber darmit auf beiden seiten/ und wann sie gebraten ist/ so geuß ein sauers Brühlein/ das mit Rindfleischbrühe und Essig/ mit gestossenem Pfeffer und Ingwer gemacht/ darüber/ und schaw versalz es nicht.

Brat auch ein Leber an einem Spieß/ und ehe du sie ansteckest/ so spick sie mit Speck und Salbei durcheinander/ Salzs/ und stecks an/ und bindt es fein an/ daß es nicht herab fellet/ und schaw verbrenn es nicht/ wann das Netz braun wirt/ und du es wilt anrichten/ so zeuch das Netz herab/ Ist es aber nicht schwartz oder verbrennt/ so kanstu es daran lassen/ Mach ein braune Brühe darzu/ von einem Rindern Braten abgegossen/ oder wz du für ein Braten hast/ nimm ein wenig Essig darein/ und gestossenen Pfeffer/ sihe dz du es nicht versalzest/ laß es auf sieden/ und wenn du es anrichtest/ so geuß es uber die Leber/ schneid die Leber voneinander/ oder laß sie gantz bleiben/ so ist sie gut und wohl geschmack.

8. Von der Leber auf ein ander manier zu kochen. Nimm die Leber/ und hack die klein/ auch grüne oder dürre wohl schmeckende Kräuter/ thu ein wenig

Zwibeln darein/ und ein wenig roh Ochsenfeißt/ und gesalzen oder frischen Speck/ wie man jn bekommen kan/ nimm gestossenen Pfeffer darein/ und versalz es nicht/ hack das durcheinander/ und wann du es hast durcheinander gehackt/ so schlag ein Ei sechs oder siben darein/ hack sie auch durcheinander/ welches/ so es geschehen/ so nimm ein Pfannen/ und lauter Butter darein/ nicht viel/ sondern nur ein wenig/ mach sie warm/ und thu die Leber darein/ rür es durcheinander/ wie ein eingerürtes/ mit einem Höltzern Löffel/ und wann du es hast gemacht/ so schüt es auf ein saubers Bret/ und thu es voneinander/ daß kaum eines Fingers dick bleibt/ laß es kalt werden/ und nimm das Kälbern Netz/ und wasch es auß/ thü es voneinander/ und nimm ein Hackmesser/ zerschneid die Füll stückweiß/ und legs in das Netz/ und walg es herumb/ so siht es wie ein Wurst/ brat es auf dem Roßt geschwindt hinweg. Diese Speise nennet man ein Bratwurst/ von einer Kälbern Leber.

9. Widerumb ein Leber gekocht auf ein ander art. Untergreiff die Leber mit einem Messer/ wie man die Hünner mit einem Finger untergreiff/ alsdann nimm Speck/ und harte Eier/ die gesotten sein/ auch ein wenig geriebenen Weck/ und ein wenig Zwibeln/ ein wenig gestossen Pfeffer/ grüne Kräuter/ und ein wenig Safran/ daß es ein wenig ein Farb gibt/ hack das durcheinander/ biß daß es fein klein wirt/ ist die Füll zu dick/ so nimm ein Dotter von einem Ei oder zweien/ mach sie damit dünner/ und füll die Leber darmit/ speil sie mit einem Holtz zu/ und koch sie mit einer Rindfleischbrühe/ und Pettersilgen Wurzel/ gantzem Pfeffer/ und ein wenig Safran/ laß es darmit sieden/ und thu darunter grüne wohl schmeckende Kräuter/ wie du sie zu jeder zeit bekommen kanst/ Mach auch die gefüllte Leber/ wie zuvor vermeldt ist/ Kanst sie auch braten/ kanst sie also auf zwei manier zurichten/ gebraten oder gesotten/ wie du es haben wilt/ so ist es auf beide manier gut.
10. Nimm ein Kälbern Lungen/ die gesotten/ und gar klein gehackt ist/ und wanns klein gehackt ist/ so machs an mit Pfeffer/ Safran/ Eiern/ und mit Salz/ Nimm ein Pfannen mit heisser Butter/ und rür das Lungenmuß darein/ rürs wohl umb/ daß dick wirt/ und wanns dick ist/ so richt es an. Also nennet man es Schmorn von Kälbern Lungen.
11. Du kanst auch Kälbern Lungen füllen/ wie man pflegt junge Hünner zu füllen/ so ist es auch gut/ es sei gelb oder weiß/ sei saur oder nicht/ so ist es auf beide manier gut/ magst auch grüne Kräuter/ oder Pettersilgen Wurzel darunter nehmen.
12. Lungenmuß von Kälbern zu machen. Nimm ein Lungen/ und setz sie zu in Wasser/ sampt der Gurgel/ und laß sie an die statt sieden/ und wann es gesotten ist/ so hack es durcheinander/ und laß es durch ein härin Tuch durchlaufen/ Machs gelb oder nicht/ und nimm Essig darunter oder nicht/ rür es

durcheinander unter das Lungenmuß/ und laß miteinander auf sieden/ so ist es auf beider art gut.

13. Ein Lungen zu kochen auf ein ander manier. Wann du die Lungen gesotten hast/ daß sie gar ist/ so schneidt sie lenglicht gar klein/ wie man die Sültzen schneidt/ und schneidt Zwibeln klein darein/ schweiß sie in Butter/ und wann sie geschweiß sein/ so rür ein wenig Mehl darunter/ ist gleich so viel/ als wenn du es hettest besonder eingebrennt/ thu also die Zwibeln unter die Lungen/ und geuß ein gute Rindfleischbrühe darein/ rür es durcheinander mit einem höltzern Löffel/ und laß es darmit sieden/ Du kanst es machen saur oder nicht/ gelb oder nicht/ es ist auf allerlei manier gut.
14. Schlickkrapfen von einer Lungen zu machen. Nimm die gesottene Lungen/ und hack sie fein klein/ und reib darunter ein Parmesankeß/ Weck oder Semmel/ und grüne Kräuter/ thu auch gestossenen Pfeffer darein/ und wenn es klein durcheinander gehackt ist/ so nimm den Dotter von einem Ei/ und unzerlassene Meienbutter/ zerlaß sie/ und seig es durch ein Härin Tuch/ und thu es darein/ hacks/ so wirdt es darvon fest/ nimm Mehl/ und thu darunter drei oder vier Eier/ und ein wenig Salz/ und mach ein Teig darauß/ und mach jhn fest/ daß du jn kanst mit einem Walger außtreiben/ schlag die Füll darein/ und mach Krapfen darauß/ nicht groß/ sondern klein/ und wann du es gemacht hast/ so schneidt es mit einem Rädlein ab/ Nimm in einem saubern uberzinten Fischkessel ein gute Rindfleischbrühe/ oder ein Hennenbrühe / die nicht versalzen ist/ wann sie sehr gesalzen ist/ so nimm Wasser darunter/ setz es auf Kolen mit dem Kessel/ und wenn die Brühe seudt/ so wirf ein Krapfen nach dem andern hinein/ und schaw/ daß du sie nit zerwirffst/ laß sie gar gemacht sieden/ daß sie nicht voneinander fahren/ thu darein gantze Muscatenblüht/ und grüne Kräuter/ auch frische Maienbutter/ und laß es darmit sieden/ und versalz es nicht/ so wirdt es gut/ Und du muß es nicht lang sieden lassen/ nur ein halbe stundt/ leßt du es lang sieden/ so wirstu es versieden/ und wirst es nicht können anrichten. Auch vergiß nicht/ wann du die Lungen wilt einschlahen/ so nimm ein Ei / und zerklopfs wohl / bestreich mit einem Pensel den Teig darmit/ so bleibt es fest beieinander/ wann du es kochst in der Brühe. Und mach undtschafft mit dem fleiß/ denn er ist ein trefflich guter Gesell/ ist ublich/ wer mit jm kundtschafft haben wil.
15. Ein Kröß vom Kalb zu kochen. Nimm das Kröß/ und setz es in einem Wasser zu/ und laß es zimlich auf sieden/ kül es darnach auß/ und reib es mit einem Salz/ und klaub die Drüß herauß/ und wasch es auß vier oder fünff kalten oder warmen Wassern auß/ nimm darnach ein gute Rindfleischbrühe/ und hack grüne Pettersilgen darein/ und brenn ein wenig Mehl darein/ auch ganzen Pfeffer/ und wanns schier gesotten ist/ so nimm frische unzerlassene

Butter/ so wirt es weiß/ du kanst es auch wohl gelb machen oder saur. Wiltu es aber weiß haben mit Eiern/ so nimm den Dotter/ und ein wenig Essig darunter/ und streichs durch ein Härin Tuch/ und nimm ein gute Rindfleischbrühe darzu/ auch ungeschmälzte neuwe Butter/ laß es miteinander sieden/ und hack grüne Kräuter darein/ wirf sie in die Brühe/ Und wenn das Kröß gar an die statt gesotten/ und außgeseubert/ wie vorhin vermeldt ist/ so thu es in die Eierbrüh/ laß es darmit auf sieden/ so ist es gut. Also hastu drei manier Kälberkröß zu kochen.

16. Geschneitel von dem Kalb zuzurichten/ zu braten und zu kochen. Nimm die Priesel und Gorgel/ und setz sie zu/ und laß es wohl an die statt sieden/ und wenns gesotten ist/ so schneidt es klein/ oder laß grob/ und nimm die Priesel/ die da hangen an den Lungen/ und eins theils am Halse deß Kalbs/ schneide es herab/ uberquell es in einem Wasser/ daß es ein guten Sudt aufthut/ und seubers auß/ Nimm darnach die Gorgel und Priesel/ und thu sie miteinander in einen saubern Hafen/ oder in ein klein Fischkesslein/ und seig ein schöne Rindfleischbrühe/ die nicht feißt/ auch nicht versalzen ist/ schab Pettersilgen/ und schneidts fein lenglicht/ schneidt den Kern darvon hinweg/ und thu sie auf die Priesel/ nimm auch darzu ganze Muscatenblüt/ laß es fein gemacht sieden/ daß du es nicht verseudst/ daß sie gantz bleiben/ so seudt es gleich mit der Gorgel/ die vorhin an die statt gesotten ist worden/ dann wann du es miteinander zusetzt/ so wirstu die Priesel versieden/ und die Gorgel wirt nit gesotten/ drum muß man die Gorgel an die statt sieden lassen/ und den schlundt/ der am Herten hangt/ Und wann das miteinander gesotten hat/ so nimm unzerlassene Maibutter/ und thu sie auch darein/ so wirt es weiß und wohl geschmack/ als dann thu grüne wohl schmeckende Kräuter darein oder nicht/ so ist es auf beider art gut und wohl geschmack.
17. Widerumb die Priesel zu braten. Nimm sie/ und leg sie in ein Wasser/ daß es das Blut herauß zeucht/ so wirdt es fein weiß/ quell es darnach in einem andern Wasser/ schier an die statt/ daß es nicht voneinander fellet/ steck es darnach an ein höltzern Spieß/ und schneidt ein Speck darzwischen/ nimm das Euterlein von dem Kalb/ und brat es miteinander/ mit diesem Priesel/ und wann du es miteinander gebraten hast/ daß es nicht verbrennt/ sondern fein braun wirdt/ und wenn du es wilt anrichten/ so nimm ein braune Brühe von einem Braten/ mit einer Hennenbrüh übergossen/ so wirt die Brühe fein braun/ geuß es über die gebratene Priesel/ auch über die gebraten Euterlein/ so ist es lindt und wohl geschmack/ ist gut zu essen Krancken und Gesundten/ Und nimm kein Gewürz darein/ weder Pfeffer noch Ingwer/ denn die Krancken essen nicht gern Gewürz/ sintemal es jhnen zu starck ist/ wann man sollche kleine Speise viel würzt.

18. Gelb Kuttelfleck oder Sültzen von einem Kalb zu kochen. Nimm ein gesotten Speck/ und hack jn mit grünen Kräutern/ und ein wenig Zwibeln/ und nimm ein gute Rindfleischbrühe/ und seudt das miteinander/ und wanns gesotten ist/ so geuß es uber die Sültzen/ und laß auch darmit sieden/ mach es saur oder nicht. Wann du aber weisse Sültzen kochst/ so mach es lieber saur/ und ist das Brühlein nicht dick/ so brenn ein wenig Mehl darein/ so wirdt es dick/ schneidt die Sültzen gar klein/ und fein lenglicht/ so stehet es schön.
19. Umbgekehrte Milz zu kochen. Kehr die KälberMilz umb/ und besträw sie mit Pfeffer/ Salz/ und grünen Kräutern durcheinander/ wendts wider umb/ und leg es auf ein Roßt/ und brats geschwindt hinweg/ begeuß mit einem Rindtfeißt/ und richt es darnach trucken auf ein Schüssel an/ und besträw es mit Pfeffer und Salz/ daß es fein warm kompt auf einen Tisch/ so ist es gut zu einem Trunck/ sonderlich wenn man sitzt bei einem külen Wein.
20. Kälbern Brust zu füllen. Schneidt ein wenig gesalzen Speck/ und Zwibeln darunter/ auch grüne wohl schmeckende Kräuter/ und nimm ein Ei fünff oder sechs/ und schlags wohl durcheinander/ und nimm in eine Pfannen ein wenig lautere Butter/ mach sie warm/ und thu die Eier in die Pfannen/ und mach ein eingerürtes/ und machs zimlich hart/ thu es unter den Speck/ und hacks miteinander/ Machstu aber ein eingerürtes/ und hast keine Butter/ so schneidt ein Speck/ und zerlaß jn/ und wenn du jn zerlassen hast/ so seig es nicht/ und laß also bleiben/ so bleibt der Speck beieinander/ Wilt du aber Zwibeln darein schneiden/ so schweiß es darinn/ und wanns geschweist/ daß nicht schwartz ist/ so schlag die Eier darein/ und mach ein eingerürtes/ denn es ist wohl geschmackter/ als wenn du ein Füll machst. Und wenn du mit der Butter ein eingerürtes machst/ so hack es mit dem Speck durcheinander/ mit wohl schmeckenden Kräutern/ nimm als dann Pfeffer/ und ein wenig Safran/ und ein Ei oder zwei/ die roh seindt/ und hacks auch durcheinander/ und Salz es nicht sehr/ dann der Speck ist vorhin gesalzen/ sonst wirstu es bald versalzen. Du magst die Füll machen gelb oder weiß/ so ist es auf beide manier gut/ Füll die Brust/ und speil sie mit einem Holtz zu/ daß es nicht herauß kompt/ und setz es zu mit einem Wasser/ und wann das Wasser seudt/ so leg es hinein/ und laß sieden/ biß schier gar wirdt/ und schaw/ daß du es nit versiedest/ daß man es kan außseubern/ und wenn du es außgeseubert hast/ so leg es in ein saubern uberzinten Fischkessel/ und seig die Brühe widerumb darauf/ Hastu wenig Brühe/ so seig ein Rindfleischbrühe darzu/ und schneidt ein sauber Pettersilgen Wurzel daran/ und schneidt den Kern herauß/ seudt es in der Pettersilgen/ thu ein wenig Muscatenblüt daran/ und auch ein ganzen Pfeffer/ und laß es darmit sieden/ und brenn ein wenig Mehl darein/

daß die Brühe zimlich dick wirt/ und wann du es schier wirst anrichten/ so schneidt grüne wohl schmeckende Kräuter darein/ und wirf ein ungesalzene frische Butter darein/ und laß es miteinander ein Sudt aufthun/ und wann du es anrichten wilt/ so laß als dann lang sieden/ so werden die Kräuter falb/ und wenn du es anrichtest auf die Schüssel/ so wirf ein grün Pettersilgen darüber/ die klein zerschnitten ist/ und schaw/ daß du die Suppen nicht versalzest/ so wirt es wohl geschmack und gut.

21. Wann du wilt ein Brust kochen auf ein ander manier/ so nimm gesalzen Speck/ und schneidt jn klein mit grünen Kräutern/ und nimm Ingwer darzu/ auch ein wenig gestossenen Pfeffer/ und hack das durcheinander. Nimm auch ein/ drei oder vier Dotter von den Eiern/ und versalz die Füll nicht/ denn der Speck ist vorhin gesalzen/ füll die Brust damit/ setz es in einem Wasser zu/ und laß sie sieden/ und wann sie gar gesotten ist/ so seuber sie auß/ und seig die Brühe darnach wider darauf/ und laß wider sieden/ versuch die Brühe/ obs wohl geschmackt ist oder nicht/ und sih auch/ daß nicht versalzen wirdt/ Denn wenns trucken einseudt/ seindt sie gemeinlich versalzen/ Nimm Eierdotter ein oder zehen/ und rür es untereinander/ und nimm darunter ein wenig Essig/ und wann die Brust seudt/ so geuß es in die Brühe/ und laß nit gar damit auf sieden/ thu auch ein frische Butter darein/ die unzerlassen ist/ so wirdt die Brühe schön glat/ und bleibt weiß/ leßt du es lang sieden/ so werden dir die Eier gerinnen/ so hastu darnach wider zwo arbeit/ dz du es muß durchstreichen/ daß wider glat wirt/ und wenn du die Brust wilt anrichten/ so geuß die Dotter mit dem Essig hinein/ so gehet es flucks von statt/ so wirt die Brühe fein dick von den Eiern/ und wenn du es wilt anrichten/ so geuß die Brühe darüber/ Wiltu es aber mit klein geschnittener Pettersilgen besträuwen/ so magstu es thun/ oder magst es lassen. So magstu auch ein gefüllte Brust zu einem Braten zurichten/ mach die Füll ein wenig gelb/ und nimm nichts mehr darzu/ als jetzt vermeldt ist/ so ist es auch gut.
22. Nierenbraten von einem Kalb zu braten. Nimm den Braten und wasch jn auß einem kalten Wasser/ und nimm widerumb ein saubers Wasser/ und Essig darunter/ und stoß Knoblauch darunter/ und wenn er gestossen/ so thu jn unter das Wasser und Essig/ und thu ein wenig Salz darein/ und schaw/ daß du das Wasser und den Essig nicht versalzest/ daß es fein lindt gesalzen bleibt. Nimm ein Kraut/ das heißt Origanum/ das schmeckt fein lieblich/ thu es in Wasser und Essig/ und rür es durcheinander/ thu auch nit zu viel daran/ daß man es nicht sihet/ daß dürre Kräuter darunter seindt/ Als dann nimm den Nierenbraten/ leg jn darein/ und zerstich in mit einer Messerspitz/ und leg jn darnach ein/ so wirdt die Brühe durchbeissen/ und laß uber Nacht darinnen ligen/ und deß Morgens/ wenn du aufstehest/ so nimm den Braten auß dieser Brühe/ und Salz jn ein/ du magst jn spicken oder nicht/ steck

jhn an/ und laß jn braten/ Nimm die Brühe/ da der Brat innen gelegen ist/ schöpf die Kräuter/ so oben auf schwimmen/ mit einem ganzen Löffel ab/ denn es felt nicht zu boden/ seig darnach die Brühe auß diesem Geschirr hinweg/ so bleibt es etwas dick auf dem Boden/ beides der Knoblauch/ und auch was es von dem Braten außgezogen hat/ geuß das unter die Kräuter/ die du hast abgeschöpft/ und thu es in ein uberzintes Fischkesslein/ und nimm ein frische ungeschmälzte Butter darein/ und laß miteinander sieden/ und wenn es hat ein gute weil gesotten/ so setz es unter den Braten/ und begeuß jhn mit dieser Brühe/ so wirt es lieblich und wohl geschmack/ Und wenn du den Braten wilt anrichten/ so geuß die Brühe oben darüber/ und machs nit gar saur/ daß man es nur schmeckt/ daß Essig darinnen sei. Also kost der Braten nit viel/ und ist grosse mühe darbei/ und wenn man jn wil gut machen/ muß man den fleiß/ wie zu allen andern dingen/ anwenden.

23. Pouesen von Kälbern Nieren zu machen. Wann der Brat gebraten ist/ so schneidt die Nieren herauß mit dem Fett/ nimm das gelb von Eiern/ ein Dotter oder zween/ und ein wenig Zimmet/ auch gestossenen Zucker darein/ und ein grün Pettersilgen/ die klein geschnitten ist/ und thu kein Salz darein/ denn es ist vorhin gesalzen mit dem Braten/ Nimm das alles/ und hack es klein/ biß daß es kalt wirt/ so wirt es dick werden/ und wenn es kalt ist/ so behe etliche Schnitten von einem Weck/ und behe es nur auf einer seiten/ und auf der seiten/ die du hast abgebehet/ streich die Kälbern Nieren/ und wenn du es darauf gestrichen hast/ so nimm ein Turdten Pfann / thu lauter Butter darein/ und laß es zergehen auf einem Feuwr/ und laß es nicht gar warm werden/ und thu die Schnitten darein/ und setz es auf ein heisse Eschen/ und deck es mit einem afendeckel zu/ und schütt glüende Kolen darauf/ und back es unter dem Deckel/ und verbrenn es nicht/ nimm oben mehr Hitz als unten/ so beckt sich geschwindt/ und schaw unter den Deckel/ daß du es nicht verbrennest/ so bleibts also gantz beieinander/ und man nennts Pouesen/ Jst auch ein herrlichs essen für König und Keiser/ und nimm nichts mehr darzu/ als hie beschrieben ist/ und wann du es anrichtest/ so besträu es mit Ingwer/ oder gestossenem Zucker/ machstu es süß/ so besträu es mit Zucker/ machstu es nicht süß/ so besträu es mit einem Ingwer/ so ist es auf beide manier gut.
24. Schlickkrapfen von den Kälbern Nieren zu machen. Reiß das Fett von den Nieren herauß/ klaub es/ daß das Häutlein davon hinweg kompt/ und wenn du es geklaubt hast/ so nimm ein altbacken Weck oder Semmel/ und ein Parmesankeß/ eins so viel als deß andern/ und schneidt darunter grüne wohl schmeckende Kräuter/ und nimm gestossen Ingwer/ oder gestossen Muscatennuß untereinander/ und schlag ein Eierdotter oder vier darein/ und hack es durcheinander/ und wann du es klein hast gehackt/ so nimm ein

frische Meienbutter/ die unzerlassen ist/ in ein kleinen Kessel / und laß das Molcken oder Saurmilch/ die noch darinnen ist/ darvon kommen/ seig die Butter durch ein Härin Tuch/ und thu sie in das gehackt/ und hacks auch durcheinander/ und nim Maibutter/ so wirdt es mildt/ und wann die Füll fertig ist/ so nim Mehl und lauter Eier durcheinander/ das weiß und gelb/ mach darmit ein Teig von einem schönen weissen Mehl/ und mach jhn nicht gar zu dick/ daß du es kanst gar dünn außtreiben/ wie ein schönes dünnes Papier/ je dünners ist/ je schöner es wirdt/ und wenn du es außgetrieben hast/ so bestreich den Teig mit einem geschlagenen Ei/ das wohl geschlagen ist/ und bestreich den Teig am ersten mit einem Pensel/ und thu die Füll auf den Teig/ und schlag das untertheil hinüber/ und drucks fein nider/ daß es ubereinander kompt/ schneidt es fein mit einem saubern Rädtlein ab/ und wenn du die Krapfen gemacht hast/ so nimm ein gute Rindtfleischbrühe/ die fein lindt gesalzen ist/ doch daß sie nit feißt sei/ Nimm die Brühe in einen uberzinten Fischkessel/ und setz sie auf/ laß sie sieden/ und wann die Brühe seudt/ so wirf ein Krapfen nach dem andern hinein/ daß sie nicht zusammen fahren/ und laß es sieden fünff viertel stundt/ und gar gemacht auf glüenden Kolen/ und tauch es fein mit einem höltzern Löffel unter/ damit sie unter die Brühe kommen/ daß nicht oben auf dürr wirt/ auch daß die Brühe nicht einseudt/ dz du kanst eins nach dem andern anrichten/ mach die Brühe gelb oder nicht/ so ist es auf beide manier gut/ und thu frische Butter in die Brühe/ und gantze Muscatenblüt/ und wann es miteinander gesotten hat/ und gar fertig ist/ so schneidt grün Pettersilgen darein/ so wirt es gut und lieblich zu essen/ und schaw/ daß es gar lind gegalzen sei/ denn ein sollche Speise muß lindt gesalzen sein/ darumb heißt man sie Schlickkrapfen/ daß man sie schlingen kan.

25. Ein Kälbern Nierenbraten einzuschlahen in einem RuckenTeig. Uberquell den Nierenbraten in einem gesotten Wasser/ und seuber jn auß/ nimm Pfeffer und Salz durcheinander/ und besträw den Braten darmit/ schlag jhn darnach ein in ein RuckenTeig/ back jn drei stundt im Ofen/ und wenn es darnach kalt wirt/ so ists ein herrlich Essen.
26. Von einer Hacksen zuzurichten. Nimm die Hacksen vom hindern Diech am Kalb/ hack es herab/ und schneidt es voneinander anderthalb Finger breit/ und ein Finger lang/ doch nicht zu dick/ sondern auf das dünnest als du kanst/ zerklopfs mit einem Messerrück/ und nimm ein wenig Essig/ und beiß es darein/ und laß es darinnen ligen ein viertel stundt/ und nimm ein wenig lauter Butter in ein Pfannen/ und mach sie warm/ Nimm die Preseindel auß dem Essig/ und wirf sie in die heisse Butter/ und rößts. Also nennet man es gefricusiert. Und wenn du es gefricusiert hast/ so nimm den Essig/ darinnen sie gelegen seindt/ und geuß darein/ und machs nicht gar zu saur/ nur ein wenig/ nimm darein grüne wohl schmeckende Kräuter/ und ein wenig gestossenen

Pfeffer/ und gestossenen Ingwer/ auch ein gute Rindtfleischbrühe/ die nicht versalzen ist/ seud das miteinander/ und seudts ein/ daß die Brühe kurtz wirt/ und machs nicht feißt/ so wirt es gut und wohl geschmack/ Du kansts auch wohl gelb machen/ oder kanst es also lassen bleiben in seiner grawen Brühe.

27. Knödel oder Klöß von einer Kälbern Hacksen zu machen. Schneidt die Hacksen voneinander (man nennet aber die Hacksen/ was hinder dem Nierenbraten ist) schneidt es fein klein und dünn/ und leg es in ein kaltes frisches Wasser/ sonderlich wanns im Sommer ist/ so zeucht es das Blut herauß/ und wann das Blut außgezogen ist/ so wirt es fein weiß/ und wasch es noch auß einem Wasser/ so wirt es noch weisser/ und leßt sich desto ehe klein hacken/ Nimm darnach Rindern feißt/ das fein trucken ist/ dz sauber geklaubt wirt/ dz das Häutlein darvon kompt/ klaub dz ander Feißt auch besonder/ dz gar klein wirdt/ so leßt sichs desto besser hacken/ und wenn es miteinander gehackt ist/ so nimm ein wenig Ingwer/ oder gestossen Pfeffer/ wie es ein jeglicher gern isset/ thu auch ein wenig Salz darein/ dz du es nit versalzest/ auch ein Ei oder vier/ und weich ein Weck in ein kaltes Wasser/ wann er beschnitten ist/ oder wann du es wilt weiß machen/ so weich jn in eine süsse Milch/ und wann er weich ist/ so wasch die Händ sauber/ und truck die Milch auß dem Weck/ und hack es alles durcheinander/ so werden die Knödel mildt und weiß von dem Weck/ mach runde Knödel mit saubern Händen/ und wann du sie gemacht hast/ so nimm ein schöne lautere Brühe von einem Rindtfleisch/ nimm auch ein kaltes Wasser darzu/ daß nicht versalzen wirt/ setz die Brühe auf/ und laß sieden / und wenn sie seudt/ so wirf ein Knödel nach dem andern hinein/ und wann sie halb gesotten sein/ so zeuch sie auß in ein kaltes Wasser/ und seubers auß in ein ander saubers geschirr/ und seig die Brühe durch ein Härin Tuch uber die Knödel/ und schneidt Pettersilgen Wurzel darein/ und Muscatenblüt/ seudt das miteinander/ biß daß sie gesotten sein/ daß man sie kan anrichten/ Und wenn die Knödel feißt sein / daß das Feißt herauß seudt/ so schöpft man es herab/ und schmelzt Kraut oder Rüben damit/ das wirt wohl geschmack davon/ und werden die Knödel weiß/ und nicht seißt/ denn wenn du anrichtest auf ein Schüssel/ daß sie feißt sein/ so wirdt manchem dafür grausen/ und ist nicht lieblich zu essen. Du kanst auch auf diese manier gelbe Knödel zurichten/ mit allerlei Gewürz/ als Pfeffer und Safran/ auch mit grünen wohl schmeckenden Kräutern/ so werden sie auch gut und wohl geschmack.
28. Gehackts von Kälbern Hacksen. Schneidt die Hacksen voneinander/ und leg sie zu dem Rindtfleisch/ und laß es wohl an die statt sieden/ so wirt die Rindtfleischbrühe desto geschmackter/ Und wenn die Hackse gesotten ist/ so nim sie herauß/ und hacks klein/ und schneidt am ersten die Bein herauß/ und nim Rindtfeißt/ das roh und fein dürr ist/ klaubs/ und hacks klein/

wie vorhin vermeldt ist/ wie man das Feißt hacken/ und unter das Fleisch thun soll/ Dieweil aber die Hacksen vorhin gesotten ist/ so thu das gehackt Feißt darunter/ hack es durcheinander/ und wann du es fein durcheinander gehackt hast/ so thu es in ein uberzinten Fischkessel/ und thu kleine Weinbeerlein darein/ oder grosse Rosein/ wiewohl die kleinen zierlicher und füglicher darzu sein/ weil das Fleisch klein gehackt ist/ Nimm als denn dazu Zimmet/ und ein wenig Safran/ daß es ein wenig gelblich wirdt/ und machs süß/ mit weissem oder schwarzem Zucker/ und laß es darmit sieden/ nimm darzu ein gute Rindtfleischbrühe/ und ein wenig Weinessig/ so wirt es lieblich zu essen/ und wenn das gesotten ist/ so nimm den Dotter von den Eiern zehen oder zwölf/ thu sie unter das gehackt/ so sihet es zierlich. Du kanst auch darunter nemmen Marck von einem Rindtsbein/ leg es gantz hinein/ und zerschneide es nicht/ und wenn du es anrichtest / so richt es fein mitten in die Schüssel/ so sihet man das Marck mit den Eierdottern/ so ist es lieblich und gut.

Oder wiltu es anders zurichten/ so mach ein Teig von einem lautern Wein/ und nimm ein Eisern Löffel/ der fein rundt ist/ mach jhn warm in der heissen Butter/ thu jn herauß/ und geuß oben darüber mit demselbigen Teig/ den du hast angemacht/ und halt den Löffel gegen dem Feuer/ daß der Teig daran ein wenig trucken wirt/ steck jn darnach flugs in die heisse Butter/ so fellt es desto ehe vom Löffel/ wie man das gebacken macht mit dem Messingen Model/ und back es wohl auß/ daß es fein resch bleibt/ und mach sollcher Kuchlein drei oder vier/ Und wann du das gehackt wirst anrichten/ so richt in ein iegliches Kuchlein gehacktes/ so kompt in ein jeglichs ein Dotter oder zween/ Und wann du es hinauß wilt geben mit der Schüssel/ so nimm Driet/ und sträu es darüber/ gibs warm auf einen Tisch/ so ist es gut/ und sihet schön.

Wiltu es noch auf ein ander manier zurichten/ so laß dir machen ein kleines küpfern Hafenkesslein/ das etwan drei oder vier Finger hoch ist/ das eng/ und außwendig uberzint ist/ laß ein fein glat eisern Stenglein in die mitte darein machen / daß du es kanst in heisse Butter setzen/ wie du hast den Löffel in die heisse Butter gestossen/ und wie du jn mit dem Teig hast ubergossen/ also thu mit diesem auch/ back es auch auß/ so wirt es auflaufen/ und schön sehen/ als hettestu von einem Teig ein kleine Pasteten aufgetrieben/ thu das gehackte darein/ wie du es in das ander hast zugericht/ besträu es auch mit Driet/ und mach ein Deckel darüber/ laß einen machen von einem Kupfer/ das sich gerad schicket/ und fein spitzig ist/ back auch ein Teig darüber/ so wirt es auch lustig/ setz es darnach auf die Pasteten/ und besträu es mit Driet/ so stehet es fein lustig/ Also kanstu es auf drei manier zurichten/ daß nicht eins ist wie das ander.

29. Schneidt die Hacksen dünn und klein/ und leg sie in Wasser/ wasch sauber/ und drucks wohl auß/ so leßt sichs dest kleiner hacken/ nimm darnach klein gehackt Rindtfeißt/ thu es darein/ und hack es wohl klein durcheinander/ sihe doch/ daß du nicht Scharten darein hackest von dem Stock/ schab jn desto offter ab/ daß du es desto kleiner hackest/ so verleurt sich das Feißt unter dem Fleisch/ und schlag Eier darein/ hacks darunter/ und machs wohl dünn mit den Eiern/ und wenn du es klein gehackt hast/ so nimm ein kleines uberzintes Fischkessellein/ und thu es darein/ rür es mit einem Löffel wohl an/ und mit Safran. Nimm ein gute Hünnerbrüh/ oder ein gute Rindtfleischbrühe/ oder Wasser/ und mach es noch dünner damit ab/ setz es auf Kolen/ und laß sieden/ und gehe nicht darvon hinweg/ sondern rür es jimmer zu mit einem höltzern Löffel/ biß daß es aufseudt/ denn es wirt sonst anbrennen. Wenn es aber hat aufgesotten/ so brennet es nimmer an/ laß es fein gemacht sieden/ so sihet es wie ein Zerfahrens/ wie man es mit einem geriebenen Brot und Eiern macht / und ist einem Krancken und Gesundten gut zu essen.
30. Hauw die Hacksen voneinander/ und wasch sie auß/ bespreng es ein wenig mit Salz/ stecks an/ und laß an die statt braten/ und wenss gebraten ist/ so zeuch es ab/ und hacks gar klein/ und thu ein wenig Meerzwibeln darein/ hacks darunter/ daß mans nit sehr sihet/ denn die Zwibeln machens wohl geschmack/ und wenn du es gehackt hast/ so nimm ein Rindtfleischbrühe/ und mach ein gute braune Brühe von einem Braten/ und geuß es in das gehack/ und laß damit sieden/ nimm auch ein wenig gestossenen Pfeffer darein/ und ein wenig Rindtfeißt/ so wirt es mildt/ und nicht herb/ ist auch wohl geschmack/ Salzs nicht viel/ damit du es nit versalzest/ denn die braune Brühe/ die man uber das gebraten geust/ ist vorhin gesalzen/ drumb mustu sehen/ dz du den Braten nicht salzest/ wenn man die braune Brühe wil machen/ so wirt das gehack nicht versalzen/ Und kanst es saur machen/ oder in seiner braunen Brühe lassen bleiben/ so ist es auf beide manier gut. Und sollche Speise kan man geben vor König und Keiser.
31. Hattele zu machen zum Braten. Nimm ein Hacksen von einem Kalb/ schneidt die zehe Haut hinweg/ und schneidt dz breite Fleisch aufs dünnste/ eines Fingers lang/ und zween Finger breit/ zerklopfs mit einem Messerrück auf beiden seiten/ und wenn du es zerklopfst/ so wirt es noch lenger/ Nimm alsdann Rindtfeißt/ und klaub die dünne Häutlein darvon hinweg/ und wasch nicht auß/ so wirt sichs hacken lassen/ und wenss klein gehackt ist/ so nimm grüne wolschmeckende Kräuter/ hack sie besonder/ daß sie klein werden/ misch sie darunter mit gestossenem Pfeffer/ thu auch ein wenig Salz darein/ und schaw/ daß du es nicht versalzest. Rür es durcheinander mit einem Hackmesser/ und breit die Hattele fein auß auf ein saubers Bret/ und leg es fein neben einander/ und sträw das Feißt oben darauf/ und wickels

ubereinander/ ein jeglichs besonder/ so bleibt das Feißt innwendig/ steck es an ein höltzern Spieß/ oder an ein Vogelspieß/ und steck fein eins nach dem andern an/ und wenn du es hast angesteckt/ so leg den Spieß auf das Bret/ wo dz Feißt ist uberblieben/ nimm es/ und sträw es oben darüber mit saubern Händen/ tauchs nider/ und fein zusammen/ so wirdt das Feißt darauf bleiben/ und wens zeit ist/ wenn man schier essen wil/ so leg es flugs zum Feuwr zu/ und brat es geschwindt hinweg/ und begeuß es zu zeiten mit einem Rindtfeißt/ und verbrenn es nicht/ und wenn du es anrichtest/ so nimm ein Rindtfeischbrühe/ und begeuß ein Braten damit/ so wirdt sie braun/ seig sie durch ein Härin Tuch/ und setz sie wider auf/ und laß ein wenig sieden/ und wenn du die Hattete hast angericht/ so geuß die braune Brühe oben darüber. Und wenn du diese Speise wilt kochen mit einer braunen Brühe/ so steck ein Rindernbraten/ oder ein Hammelskeul an/ und Salz es nicht wenn du es ansteckest/ und wenn sie fein braun gebraten sein/ so kanstu ein braune Brühe davon machen/ Und mußt allezeit ein Braten oder zween im vorraht haben/ sonderlich zu sollchen Speisen/ Und wenn die Hennenbrüh gesalzen ist/ oder die Rindtfeischbrühe/ so Salzt man die Braten nicht/ weil die Brühe vorhin lindt gesalzen ist. Solche Brühe seindt gut uber alle Braten zu giessen. Man kans auch lassen in seiner Brühe/ oder kans saur machen/ wie vorhin vermeldet ist/ wie die Braten sein/ so kanstu es eindämpfen mit Wacholderbeern/ oder Kümmel/ Machs saur oder nicht/ und wens fein lindt zugericht ist/ nicht zu sehr gewürtzt noch versalzen/ so ist es gut.

Du kanst auch Hattete machen/ wie vorhin vermeldt ist/ also roh/ lege es miteinander in eine aufgetriebene Pasteten/ und thu am ersten ein gehackten Speck darunter/ hastu aber keinen Speck/ so nimm gehackt Rindtfeißt mit grünen Kräutern/ thu es auf den Boden/ und leg die Hattete als denn darauf/ und thu kein Salz darein/ denn die Hattete sein vorhin gesalzen/ Mach als denn ein Deckel von einem Teig/ und mach jn uber die Pasteten/ und wenn der Ofen heiß ist/ so scheibs darein/ und ehe du es einschenbst so bestreich es mit gelb von den Eiern/ und back es nicht lenger denn fünff viertel stundt/ denn sie werden bald backen/ Und muß es warm halten/ biß du es anrichtest/ und wann du es aufschneidest/ und anrichten wilt/ so sih darein/ und schaw/ ist es zu feißt/ so schöpf herab/ und laß nur ein wenig darauf/ und nimm ein Eierdotter oder zween/ und rür es mit wenig Essig/ und ein wenig Rindtfeischbrühe ein/ und laß darmit auf sieden/ und geuß die Brühe in die Pasteten/ so wirt es gut und lieblich.

32. Ein Karbenada zu machen von einer Hacksen. Schneidt die Hacksen eines Messerrücks dick/ und fein breit als die Hacksen an jr selber ist/ zerklopfs auf beiden seiten mit einem Messerrück/ leg es in kein Wasser/ sondern besprengs auf beiden seiten mit Salz/ und schaw/ daß du es nicht zu

viel machst/ hencks in Rauch/ da er am dicksten ist/ und laß ein Stundt darinnen hengen/ und wenn du es flugs wilt anrichten/ so legs auf einen saubern Roß/ und brat es geschwindt hinweg / begeuß es mit Rindtfeißt oder neuer Butter/ die unzerlassen ist/ und halts gegen dem Feuer/ oder legs auf einen Roß/ da nicht viel kolen seindt/ sondern nur heisse Eschen/ und wendt es offft umb/ daß du es nit verbrennest/ biß daß der Karbenada gebraten ist/ und leg ein theil Schnitten unten auf den Boden in die Schüssel/ und leg den Karbenada darauf/ und die Schnitten/ so uberblieben/ leg auf den Karbenada/ begeuß mit dem Rindtfeißt/ mit der Brühe unten und oben/ so wirt es nicht weich/ auch nicht gar hart/ und sträw darauf ein wenig Ingwer/ und decks mit der andern Schüssel zu/ setz es auf heisse Eschen/ und schicks flugs auf ein Tisch/ weil es warm ist/ so ist es ein gut herrlichs Essen. Du magst auch ein sollchs Karwenada geben mit einer braunen Brühe/ es sei saur oder nicht/ ist es auf all drei manier gut.

33. Suppenbraten zu kochen von einer Kälbern Hacksen. Haw die Hacksen fein voneinander/ daß sie lenglicht bleibt/ on gefehr zween Finger dick/ bespreng sie mit Salz/ und schneidt die Bein gar herauß/ nimm ein heßlen Ruhte/ mach ein Spieß darauß/ so lang als ein Vogelspieß/ und steck das Fleisch daran/ henck es sampt dem Spieß in Rauch/ wo das meist theil hingehet/ laß es darinnen hencken/ biß du schier wirst anrichten/ leg es als dann zum Feuer/ und brats geschwindt hinweg/ laß einen darbei stehen/ der darzu sihet/ und jimmerdar mit einem Rindtfeißt begeußt/ denn es hat sich im Rauch durchgangen/ daß es innwendig fein rot wirt sein/ laß es nit verbraten/ daß es bei einem guten Safft bleibt/ und wenn du es schier wirst anrichten/ so haw den Spieß fornen und hinden hinweg/ und laß das uberentzige darinnen stecken/ und leg es zu einem Kappaunen in ein Schüssel/ Nimm auch von einem Rehbraten/ die im Rucken seindt/ und von eim Hirsch innwendig bei den Nieren/ auch von dem wilden Schwein innwendig bei den Nieren/ steck die Braten all an einen Spieß/ und laß sie im Rauch hengen/ brat sie auch so geschwindt hinweg/ wie den Kälbernbraten. Schneidt von einer Hacksen kleine Braten/ wie man sie zu den Hattelen schneidt/ klopf es auf beiden seiten/ und steck es auch nur an eim häßlein Spieß/ der fein dünn geschnitten/ und so lang/ daß er uber eine Schüssel kan reichen. Und dieselbigen Braten magstu quellen in einer Rindtfleischbrühe oder nicht/ denn darumb quellt mans/ daß sie sich beieinander halten.

Du kanst auch die Hattele zurichten/ wie vorhin vermeldt ist/ mit einem gehackten Rindtfeißt/ oder mit dem Kälbernfeißt/ daß man sie zuricht zum Braten/ Nimm ein Lungenbraten/ und schneidt jn voneinander/ und thu das geäder davon hinweg/ henck jn in Schornstein mit dem häßlein Spieß/ und wenn es alles miteinander zugericht ist/ und wenn man schier wil

anrichten/ etwan ein stundt davor/ so muß man alles miteinander zum Feuwr zulegen/
außgenommen die kleinen Braten/ die an den kleinen höltzern Spiessen stecken/ dieselbigen
seind bald gebraten/ als wenn man ein Ei seudt lindt oder weich/ Und wenn die Braten all
gebraten sindt/ und mit dem Rindtfeißt begossen/ und man die Brühe wil anrichten/ so
besträw es mit einem gestossenen Pfeffer/ und haw die höltzerne Spieß hinden und fornen ab/
und legs über die Brühe/ daß sie dieselbige nicht erreichen/ leg in die Brühe ein guten
Kappaunen. Und sollche Brühe begeren offt Fürsten und Herrn/ König und Keiser/ wenn sie
auf einem Weidwerck sein/ da viel Hirsch und Wildtpret in der bestallung sein/ als denn
bestellen sie ein sollche gedoppelte oder gesattelte Brühe. Und wann ein Koch ein sollche
Brühe wil machen/ muß er früh aufstehen/ und diese Sachen zurüsten/ so hat er zu schaffen
gnug/ biß zu der Mahlzeit/ sei nur nicht faul/ und saum sich nicht/ er hat zu schaffen/ daß jhm
das Affenschmaltz über die Nasen wirdt rinnen/ und mach nur wohl kundtschafft mit dem
fleiß.

34. Nimm ein Kälbern Hacksen/ und brats ab/ und wens gebraten ist/ so laß kalt werden/ und
wenn es kalt ist/ so schneidt es fein dünn/ und legs in eine Schüssel/ und wenn du es wilt auf
einen Tisch geben/ so besträw es mit gestossenem Pfeffer/ und gieß ein wenig Weinessig
darüber/ und wirf grüne Pettersilgen darüber/ die sauber außgewaschen/ gibs zu einem Salat/
sonderlich zum Nachtmal/ mach darauß ein gehack/ und gieß ein braun Brühlein darein/ laß
darmit sieden/ thu auch ein wenig gestossenen Pfeffer darein/ mach es saur/ oder du magst es
süß lassen/ und schaw/ daß du es nicht versalzest.
35. Ungarische Braten zu machen von einer Kälbern Hacksen. Haw die Hacksen voneinander/
und schneidt das Bein herauß/ und mach ein häßlen Spieß von einem Holtz/ und steck es an
den Spieß/ nimm darnach Knoblauch/ ein Zehe oder zwo/ schelß und stoß/ und wenn du es
gestossen hast/ so reib den Braten an dem Spieß damit/ besträw jn mit Salz/ und henck jhn
in Schornstein/ oder wo es sehr raucht/ laß darinnen hencken/ biß dz du schier wirst anrichten/
legs flugs zum Feuwr/ und brats geschwindt hinweg/ daß es fein safftig bleibt/ so wirdt es
fein nach dem Rauch lieblich schmecken/ Nimm widerumb gestossen Knoblauch von einer
Zehe/ und zerlaß jn mit einem Essig/ ist der Essig sehr saur/ so nimm ein Rindtfeischbrühe
darunter/ daß nicht saur wirdt/ und wenn du es wilt anrichten/ so haw die örter von dem
höltzern Spieß hinweg/ und laß das ander darinnen stecken/ legs auf ein Schüssel/ gieß die
Brühe/ die du von einem Knoblauch gemacht hast/ und die aufgesotten hat/ darüber/ thu ein
wenig gestossenen Pfeffer darein/ so ist es gut und lieblich zu essen/ sonderlich wenn einer
gern mit Knoblauch gekocht isset. Und das heisset man Ungarische Braten/ denn die
Ungern und Polacken essens

gern/ und in denselbigen Landen muß man viel mit Knoblauch und Zwiebeln essen/ und es schmeckt einem ein guter Trunck Ungarisches Weins darauf/ Und es wirt mancher Koch nicht wissen/ warumb man die Braten an einem häßlen Spieß soll braten. Es geschicht aber darumb/ weil dz Holtz dem Braten ein wohl geschmack gibt/ und nicht wie ander holtz ein seltzamen nachschmack hat.

36. Hattete warm in Pasteten zu machen. Nimm ein Kälbern Hacksen/ und schneidt dasselbige Fleisch Fingers lang/ und etwan anderthalb Finger breit/ schneidt es dünn/ und zerklopfs mit einem Messerrück/ und wenn du es zerklopft hast/ so nimm ein Rindtfeißt/ und klaub es fein sauber/ wie es vom Ochsen kompt/ hack es klein mit wohl schmeckenden Kräutern/ und thu ein wenig Pfeffer/ der gestossen ist/ unter das Feißt/ und thu ein wenig Salz darein/ rürs durcheinander/ und das Fleisch/ dz du zerklopft hast/ breit auf ein saubers Bret/ und legs neben einander/ sträw das Rindtfeißt oben darauf/ wickel darnach ein jedes besonder ubereinander/ und treib ein Pasteten auf/ etwan vier Finger hoch/ und leg die Hatteten eine nach der andern darein. Wann du jr aber viel machst/ so kanstu die an ein Spieß stecken / kansts auch lassen braten/ und kanst es warm auf ein Tisch geben. Und ein Koch/ der sich darauf verstehet/ kan allweg nemmen von einer Kälbern Hacksen/ daß er drei oder vier Speise kan zurichten/ Denn es gehet alles in einer mühe hin/ und wenn es einem Koch einfelt/ kan er noch mehr machen/ das macht die ubung/ und wenn er lustig ist/ denn der lust thut viel.

Merck auch wie du sollst ein Teig machen zu einer aufgesetzten Pasteten. Nimm Mehl/ und ein lautern Eierdotter/ und ein wenig zerlassene Butter/ die nicht heiß ist/ auch nicht viel/ rür es darein/ und mach ein Teig/ und wenn du jn zimlich fest hast gemacht/ so treib jhn rundt auf/ fein dünn/ und laß in der mitten zween Finger dick Teig darinnen/ und beschneidts rundt mit einem Messer/ daß es gleich wirdt/ darnach treib es höher auf/ so gibt sich der Teig/ der in der mitten ist/ voneinander/ und bleibt die Pasteten fein stehendt/ bleibt auch auf dem Boden nit gar zu dick/ Nimm von diesem Teig/ und mach ein Deckel darüber/ so kanstu ein sollchen Hafene ehe essen/ als den der Hafner macht/ und von dieser Hattete kanstu auf vielerlei manier zurichten.

37. Klein Pasteten vom Kalbfleisch zu machen. Nimm die Kälbern Hacksen/ und setz sie zu/ und laß sie gar an die statt sieden/ nimm es darnach herauß/ und hacks klein/ Nimm auch ein Rindtfeißt/ und hacks besonder/ fein klein/ thu es darnach unter das Fleisch/ und nimm darunter kleine Rosein/ und ein wenig Safran/ Ingwer/ Pfeffer und Zucker/ und ein wenig Weinessig/ und wenn du diß alles durcheinander rürest/ so füll die Pasteten damit auß /

treib darnach ein Teig auf/ und decks darmit zu/ und backs im Ofen/ und wenns gebacken ist/ so nimm es herauß/ und schneidts auf/ und wenn du es anrichtest/ so versuchs/ obs wohl gesalzen/ oder ob sie sper oder herb seindt/ gieß ein wenig Rindfleischbrühe darein/ so werden sie wohl geschmack und gut.

38. Preseindel zu machen. Nimm ein Kälbern Hacksen/ und schneidts das Fleisch dünn herab/ zween Finger breit/ und eins Fingers lang/ und klopfes mit einem Messerrück/ und nimm ein wenig Salz/ laß es darinn ligen etwan ein halbe stundt/ als denn nimm ein saubere Pfannen/ thu Butter darein/ doch nicht zu viel/ mach sie heiß/ und wenn sie heiß ist/ so nimm das Fleisch auß dem Essig/ und thu es in die Pfannen/ und rößt es fein herauß/ daß es fein breunlich wirdt/ Und wenn du vermeinst/ daß du zu viel Butter darinnen hast/ so seig es ab/ und gieß den Essig/ darinnen das Fleisch gelegen ist/ und ein wenig Rindfleischbrühe/ darein/ mach es ab mit Gewürz/ mit Safran und Pfeffer/ auch mit grünen wohl schmeckenden Kräutern/ laß es darinnen kurtz einsieden/ und versuchs/ obs gesalzen/ oder saur ist/ und wenn es zu saur ist/ so mach es ein wenig süsser/ denn es ist nicht gut/ wenn es gar saur ist/ hastu kein Essig/ so thu Agrastbeer darein/ von den unzeitigen Trauben/ so wirdt es auch gut und wohl geschmack/ Machs gelb/ oder laß es graw/ so ist es auf beide manier gut.
39. Kälbern Braten in ein Duba einzubeissen. Nimm den Kälbern Braten sampt den Nieren/ schel Knoblauch/ und stoß jn/ und wenn du jn zerstoßen hast/ so zerlaß jhn mit Essig und Wasser/ daß du vermeinst/ daß es uber den Braten gehet/ und wenn du den Braten wilt darein legen/ so Salz den Essig und das Wasser/ bestich den Braten mit einem Messer/ und leg jn darnach in die Brühe/ und laß uber Nacht darinnen ligen/ so wirt die Brühe durchbeissen mit dem Knoblauch/ Nimm auch ein dürres Kraut/ das man nennet Origanum/ thu es darein/ so gibt es jm ein wohl geschmack/ Und wenn du jn wilt anstecken/ so nimm jn auß der Brühe/ und Salz jn widerumb ein/ Salz jn doch nicht sehr/ und laß jn braten/ nimm die Brühe/ darinnen der Brat gelegen ist/ schöpf sie oben herab/ sampt dem dürren Kraut/ und nimm frische unzerlassene Butter/ und thu sie in die Brühe/ und laß darmit sieden/ und wenn es gesotten hat/ so setz es unter den Nierenbraten/ und begeuß/ daß wider in das Geschirr rinnet/ und in die Brühe treufft das Fett von den Nieren/ so wirt es davon wohl geschmack/ und wenn du den Braten wilt anrichten/ so gieß die Brühe darüber/ und pfeffers ein wenig mit gestossenem Pfeffer/ ist es sehr gut und wohl geschmack/ so essens die Herren von Oesterreich gern. Und man nennet es ein Braten in ein Duba zugericht/ und ist ein herrlichs Essen.

40. Kälbern Schlegel zu braten. Spick jhn nicht/ und wenn er gebraten ist/ so laß jn kalt werden/ und wenn er kalt wirdt/ so spick jn mit einer Pomerantzen/ und schneidt die Pomerantzen breit/ und fein dünn/ und spick es darmit/ und wenn es schier zeit ist anzurichten/ so richts fein trucken an/ hastu aber saure Limonen/ die frisch sein/ so walger es auf einem saubern Tisch/ biß daß es lindt und weich wirdt/ schneidt die Limonen voneinander/ und druck es uber den Kälbern Schlegel/ der mit dem Pomerantzen gespickt ist/ so wirt es wohl geschmack und gut.
41. Widerumb ein Kälbern Schlegel zu braten. Spick den Schlegel mit Speck/ und brat in fein im Safft/ versalz jn nicht/ Und wenn er also gebraten ist/ so mach von einem andern Braten ein wenig braune Brühe/ und gieß ein wenig Essig darein/ und gestossenen Pfeffer/ auch ein wenig von einer Knoblauchszehe/ schneidt es gar klein/ und laß es mit der Brühe sieden/ und wenn der Braten gar ist/ und du schier wirst anrichten/ so gieß die Brühe oben darüber/ so wirt es wohl geschmack von dem Knoblauch.
42. Ein Kälbern Schlegel kalt ab zu braten. Wenn er kalt ist/ und mit Speck gespickt/ so nimm Weichsel Salsen/ und treib sie fein dünn ab mit Wein/ daß doch nicht gar zu dünn ist/ auch nicht gar zu dick/ Und wenn du es schier wirst anrichten/ so begieß es mit der Weichsel Salsen auf beiden seiten/ so wirt es fein schwarzbraun/ und wenn du es wilt auf ein Tisch geben/ so besträw es mit kleinen Confect/ Anis und Coriander/ so sihet es fein weiß und braun/ wirt gut und lieblich zu essen. Und besträw es nicht ehe mit Confect/ biß daß du es auf den Tisch wilt geben/ sonst wirt der Zucker bald zerschmelzen/ besteck es mit uberzogen Zimmet/ oder uberzognen Nelken/ so bleibt es zierlich/ und schmelzt nicht bald. Du kanst auch von einem sollchen gebratenen kalten Schlegel auf vielerlei manier zurichten/ mit kalter Brühe/ es sei saur oder süß/ daß kein Feißt darein kompt/ denn wenn Feißt in kalter Brühe ist/ so wirt es nicht lieblich zu essen.
43. Knödel vom Kalbfleisch zu machen. Nimm dz Kalbfleisch/ und schneide es klein/ und hacks durcheinander mit einem Rindtfeißt/ wie vorhin vermeldt ist/ und wenn du dz Fleisch klein gehackt hast/ so nimm mehr dazu/ auch ein geweichten Weck/ Pfeffer und Safran/ thu auch drei oder vier Eier darunter/ und hack es durcheinander/ und versalz es nicht/ Und wenn du es klein gehackt hast/ so schneidt Mandeln darein/ die klein geschnitten/ auch saubere kleine Rosein/ und ein wenig Zucker/ daß es ein wenig süß wirdt/ thu es alles durcheinander/ und rür es mit saubern Händen/ und wenn du es wohl gerürt hast/ so mach Knödel darauß/ rundt und lenglicht/ wirf sie in ein gesotten Wasser/ laß es an die statt sieden/ thu es herauß auf ein saubers Bret/ und nimm geschnittene Mandeln/ auch kleine Rosein/ Wein/ ein wenig Essig und

Zucker/ brenn ein wenig Mehl darein/ laß es miteinander siedend/ nimm Pfeffer und Safran darzu/ und laß es auch damit siedend/ so wirstu haben ein guts Mandelgescharb/ Und wenn du es hast auf siedend lassen/ so thu die Knödel darein/ und setz es auf heisse Eschen/ so bleibts warm/ biß daß du es anrichtest/ Wiltu aber haben solche Knödel/ wie du die hast gemacht/ so leg es auf ein Roßt/ und breuns ab/ und mach darzu ein guten Pfeffer mit einem Hennenschweiß/ wie es vorhin gemeldet ist/ wie man Pfeffer machen soll/ es sei süß oder saur/ seindt auf beide manier gut. Mach auch solche Knödel/ wie du die hast gemacht/ die abgebreunt sein. Du magst auch eindämpfen mit Wacholderbeern/ oder Pettersilgen Wurzel/ und machs nicht saur/ sondern mit einer Rindtfleischbrühe/ und magst es damit eindämpfen/ so wirt es gut und wohl geschmack.

44. Mach weisse Knödel/ wie vorhin vermeldet ist worden/ und ehe du sie runder machst/ oder lenglicht/ so breit dz gehackt Fleisch voneinander auß/ und schlag zween Dotter neben einander ein/ und das ander theil treib auß/ und leg Eierdotter über das Fleisch/ streich es fein/ daß es glatt bleibet/ wirf es in ein Rindtfleischbrühe/ und wenns seudt/ so thu es darein/ und wenn du es anrichtest/ so schneid die Knödel voneinander/ so sihet man das gelb von den Eiern darinnen/ richt es mit derselbigen Brühe an/ und stäv Pettersilgen oben darüber. Wenn das aber nicht gerathen wil mit den Dottern zwischen dem Kalbfleisch/ so nimm die Eier/ und laß sie hart siedend/ und wenn sie gesotten sein/ so nimm den Dotter herauß/ daß er ganz bleibt/ leg jn unter das gehackt Kalbfleisch neben einander/ daß sie nicht aneinander stossen/ und machs/ ehe du es in die Brühe thust/ wie vorhin vermeldet ist/ wie du es voneinander schneiden sollt/ wenn du es anrichtest/ machs gelb/ oder laß es weiß/ sampt den grünen wohl schmeckenden Kräutern/ so wirt es gut und wohl geschmack.
45. Geselcht oder geräuchert Kalbfleisch zu machen. Wenn du es in den Rauch wilt thun/ dz es über Nacht geschwindt geräuchert wirt/ so schneide es nicht dick/ und wasch es auß keinem Wasser auß/ sondern bespreng es mit Salz/ und thu es in eine Schüssel/ oder in ein geschirr/ und laß es also ein stundt oder zwei ligen/ so wirt es das rot Blut herauß ziehen/ und wirdt das Fleisch rot/ henck es in den Rauch/ und laß es über Nacht im Schornstein hencken/ und wenns geräuchert ist/ so setz es zu in einem Wasser/ und wasch es nicht auß/ setz es nur also zu/ wie es vom Schornstein kompt/ so behelt es den geschmack von dem Rauch/ und wenn du es in dem Wasser siedend leßt/ so thu darein grüne Pettersilgen mit der Wurzel/ so wirt es wohl geschmack/ und wenn du es anrichtest/ so seubers erst auß/ nicht auß Wasser/ zeuchs nur sonst trucken herauß/ und wenn du es in ein Schüssel hast geleet/ so seig ein gute Hennenbrüh darüber/ oder ein Rindtfleischbrühe/ die

fein warm ist/ und die ein wenig feißt ist/ so siehet es schön und auch lieblich.

46. Hattele zu kochen in einer Brühe. Mach Hattele vom Kalbfleisch/ und richt das Fleisch zu/ wie vorhin vermeldt ist/ mit einem Messerrück zerklopfet/ Nimm als denn ein Kälbern Nieren/ und reiß sie auß dem Kalb/ klaub das Feißt/ und reiß das dünne Häutlein davon hinweg/ hack das Feißt so klein/ wie du es von einem Rindtfleisch hast gehackt/ und wenn das verrichtet/ so nimm ein wenig gestossen Pfeffer und Salz/ rür es unter das Feißt/ und sträw es auf die Hattele/ wickel es ubereinander/ und stecks an kleine höltzerne Spießlein/ die jergendt eines Fingers lang seindt/ nimm ein schöne Rindtfleischbrühe/ wenn sie gleich nicht gesalzen/ auch nicht feißt ist/ und nimm ein kleines uberzintes Fischkessellein/ und laß die Brühe darinnen auf sieden/ thu die Hattele in die Brühe/ mit den Spiessen/ daran sie gesteckt sein/ und laß es damit sieden/ und wenn sie gesotten sein/ so zeuch sie auf ein saubers Bret auß/ zeuch die Spieß herauß/ so bleiben sie fein gantz ubereinander/ thu sie wider in ein saubers Fischkessellein/ und seig die Brühe widerumb darauf/ und thu Pettersilgen Wurzel darein/ die fein klein geschnitten ist/ darauß der Kern geschnitten/ so wirt es bald gesotten/ und thu gantze Muscatenblüt darein/ laß es auch damit sieden/ so ist es auch ein klein herrlichs Speiselein/ Denn das Feißt von den Nieren macht es wohl geschmack/ und richt es an wie du wilt/ daß es nur warm ist/ denn wenn sie kalt sein/ so seindt sie nichts werdt. Du magst auch einer Frawen/ die im Kindtsbett ligt/ zu essen geben. Mach auch Hattele auf diese art/ und brat sie auf einem Roßt geschwindt hinweg/ so braten sie ehe/ als mit einem Rindtfeißt/ und seind auch wohl geschmackter als die andern.
47. Warm Knödel Pasteten zu machen. Nimm Kälbern Fleisch/ und hacks mit Rindtfeißt/ und hack das Fleisch am ersten gar klein/ und wenn es klein gehackt ist/ und du es wilt mildt haben/ so nimm ein weissen Weck/ und weich jn in ein kaltes Wasser/ und wenn er wohl weich ist/ so nimm jhn auß dem Wasser/ und druck jn wohl auß/ und hack jhn unter das Fleisch/ daß sich das Brot verleuret unter dem Fleisch/ hack das Feißt auch gar klein/ ehe du es unter das Fleisch thust/ und wenss klein gehackt ist/ so thu es untereinander/ und hacks widerumb/ daß sich das Feißt auch darunter verleuret/ hastu kein Feist/ so hack Speck darunter/ und wenn das alles miteinander gehackt ist/ so nimm darunter Gewürz/ Eier/ Pfeffer und Safran/ hack es auch darunter/ daß sichs auch verleuret/ wasch die Händ/ und mach Knödel/ die fein runde sein/ und wenn du ein Pasteten aufgetrieben hast/ so leg sie darein/ setzs in einen Ofen/ und backs/ und wenn du es wilt anrichten/ so schneidt es auf/ so wirstu bald sehen/ ob viel Feißt darinnen ist oder nicht/ Ist viel Feißt darinn/ so schöpf es herab/ und gieß darnach darein ein wenig Rindtfleischbrühe/ oder mach ein sauers Brühlein darein mit einem Eierdotter/ oder

nimm Agrastwasser darein an statt deß Essigs. Wiltu es aber zurichten/ daß es sich helt ein gantzes Jar lang/ Reiß die unzeitigen Trauben ab von den stielen/ thu sie in ein saubers Secklein/ und bindt es zu/ thu es in ein Preß/ und preß es wohl auß/ und mach viel oder wenig/ thu es in ein höltzern Feßlein/ nimm auch gantze unzeitige Trauben darein/ und wenn du es vermachst an beiden Boden/ so gieß das Agrastwasser darein/ durch den Spundt thu ein Handt voll Salz darein/ und halt den Spundt zu/ und schaw oft darzu/ daß es nicht Schimmlich wirt/ und daß der Spundt jimmer voll bleibt/ so helt sichs ein gantzes Jar/ Wenn du aber davon nemmen wilt/ so mach ein Zepflein in den Boden/ und wenn du das Wasser herauß leßt/ und das Feßlein nit voll ist/ so gieß ein wenig Baumöl darauf/ so wirt es nicht schimmlich/ und gewinnet keine Haut darauf/ denn das Oel schwimmt oben darauf. So magstu darnach darauß nemmen die Trauben/ oder dz Wasser/ und magst es brauchen zu allerlei Hünnerfleisch/ zu Hammel oder Lambfleisch/ ist es zu allerlei gut/ es sei zu Hünner/ oder allerlei Fleisch Pasteten/ sonderlich die von jungem Fleisch gemacht sein/ so ist es köstlich und gut.

48. Spanische Pasteten zu machen vom Kalbfleisch. Nimm Mehl/ und laulicht Wasser/ mach einen Teig darauß/ und arbeit jn wohl ein Stundt oder zwo/ daß er sich vom Tisch hinweg nimpt/ so wirt er zeh werden/ Und wenn er wohl gearbeitet ist/ so treib jn auß mit einem Walger/ daß er dünn wirt wie ein Papier/ und wenn du jn hast außgewalget/ so nimm frisch Schweinenschmaltz/ streich den Teig mit einem Penseel umb und umb/ und wenn du den Teig mit dem Feißt hast bestrichen/ so walg so viel Teigs ubereinander/ daß vier Finger dick wirt/ so kanstu darnach davon schneiden/ wie viel du vermeinst Pasteten zu machen/ es sei drei oder vier/ Netz die Finger in Baumöl/ und treibs drei Finger hoch auf/ mach darnach wieder ein andern Teig mit Eierdottern/ und ein wenig Butter. Treib widerumb ein Pasteten auf/ so hoch/ als du die vorige hast aufgetrieben/ und setz sie in die Spanische Pasteten/ die du vorhin hast aufgetrieben/ denn der Teig/ den du vorhin hast aufgetrieben/ wirt dir nicht bleiben/ er wirt nider fallen/ drumb ist der ander Teig zu hülf/ den du darein thust/ und nimm darein ein Füll/ wie vorhin vermeldt ist in die kleine Pasteten zu machen/ Und wenn du sie gefüllt hast/ so nimm von dem Teig/ den du hast ubereinander gewalget/ mach Deckel darauf/ und treib jn mit den Händen auß/ daß du die Finger mit Baumöl bestreichest/ und breit sie auß/ so weit die Pasteten sein/ deck es fein darmit zu/ nimm darnach schwartz Papier/ und schmiere mit Baumöl/ setz die Pasteten darauf/ und scheubs darmit in Ofen/ und schaw/ daß du es nicht verbrennest/ daß du es mit fleiß backest/ so wirt es artlich auflaufen vom Schweinenschmaltz/ schaw/ und verback es nicht/ denn das Fleisch/ das du darein hast gethan/ ist vorhin gesotten/ und wenn du es wilt anrichten/ so heb den Deckel mit einem Messer auf/ und gieß ein wenig Rindfleischbrühe darein/

und darffst den Deckel nit aufschneiden/ denn der Teig wirt selber auflaufen/ so werden sie schön und gut/ und man nennet es Spanische Pasteten/ magst in ein Schüssel anrichten drei oder vier/ so ist es zierlich. Wiltu aber ein grosse machen/ so mustu desto mehr Teig anmachen/ dz du es uber einander walgerst/ Aber die kleinen seindt zierlicher als die grossen/ sonderlich wenn man einen verehren wil/ so schickt mans hinweg/ ist bequemer/ als wenn man eine voneinander schneidt/ Denn sollche Pasteten seind nicht schlecht zu machen/ ist grosse müh und wenig Zeug/ seind zierlich und gut zu essen.

49. Von einem Kalb das Euterlein zu braten. Wenn das Euterlein am ersten wohl gesotten ist/ so seuber es auß/ und steck ein klein höltzern Spießlein dardurch/ leg es auf ein Roßt/ so fellet es nicht durch/ breun es fein auf beiden seiten/ nimm Agrastwasser/ und ein wenig Rindtfleischbrühe/ auch ein wenig frische Butter/ die unzerlassen ist/ auch etliche Trauben auß dem Agrastwasser/ laß es darmit auf sieden/ und wenn du es wilt anrichten in eine Schüssel/ so gieß es uber die Euterlein/ und thu unter die Brühe ein wenig Ingwer/ so ist es gut und wohl geschmack.
50. Ein zerfahrens von einem Kalbfleisch zu machen. Nimm das Kalbfleisch/ schneidt das breite herauß/ und hacks gar klein/ Nimm ein Rindtfeißt/ und hacks besonder/ daß klein wirt/ und wenn du beides klein gehackt hast/ so thu es durcheinander/ und hack es wider/ daß sich das Feißt unter dem Fleisch verleuret/ schlag darnach Eier darein/ und hacks auch darunter/ dz es wohl dünn wirt von den Eiern/ thu es darnach in ein Fischkessel/ und rür es mit einer guten Hennenbrüh oder Rindtfleischbrühe an/ setz es damit auf Kolen/ rür es jmmerzu mit einem höltzern Löffel umb/ biß daß es seudt/ und wenn es aufgesotten ist/ so wirdt es fein weiß/ Wiltu es aber nicht weiß haben/ so mach es gelb/ ehe du es leßt auf sieden. Du magst auch grüne Kräuter darein hacken/ es sei gelb oder weiß. Und diß zerfahrne ist besser/ als dz/ welchs man mit zerriebenem Brot machet.
51. Von einem Kalb ein Braten einzudämpfen. Nimm ein Braten/ und breun jn ab auf einem Roßt/ und schaw/ daß du jn nicht verbrennest/ Und wenn du jn hast abgebreunt/ so thu jn in einen uberzinten Fischkessel/ schneidt darein ein wenig Zwibeln/ und reib ein Ruckenbrott darein/ auch etlich geklopfte Wacholderbeer/ laß darmit sieden/ und wenss halb gesotten ist/ so mach es ab mit Gewürz/ mach es saur oder nicht/ darnach laß es wider sieden/ so ist es gut/ es sei saur oder süß/ und wenn du es wilt saur machen/ so nimm ein Limonen oder zwo darzu/ so wirt es gut und wohl geschmack.
52. Kalbsfüß zu backen. Setz die Füß in einem Wasser zu/ und laß sie gar sieden/ thu auch ein wenig Salz darein/ und laß es auch mit sieden/ und wenn die Füß gesotten sein/ so nimm sie herauß/ küls/ und seubers auß/

und wenn du es außgeseubert hast/ so schlag ein Ei drei oder vier wohl durcheinander/ und nimm Mehl darunter/ so viel als du kanst mit zweien Fingern aufheben/ rür es auch in die Eier/ und thu ein wenig Safran darein/ daß du es kaum spürest/ laß es durch ein Härin Tuch laufen/ und streichs durch mit einem höltzern Löffel/ so werden die Eier fein glat/ und wenn du es durch gestrichen hast/ so nimm grüne wolschmeckende Kräuter/ oder grün Pettersilgen klein geschnitten/ unter die Eier/ thu die Füß darein/ und nimm eins nach dem andern herauß in heisse Butter/ back es fein auß/ daß sie nicht braun noch schwartz werden/ und wirst bald sehen/ wenn sie es gnug haben oder nicht/ und hab wohl fleiß darzu/ denn es muß der fleiß bei aller Köcherei sein/ und es meinet offt mancher/ er könne es gar wol/ und kan doch nicht ein schlechten Teig anmachen.

Nimm auch von diesen Kalbsfüssen/ daß du sie kalt kanst geben/ Leg sie in einen Essig/ und thu ein wenig Salz darein/ laß es ein stundt darinnen ligen/ biß daß du es anrichtest/ es sei in ein Schüssel/ oder in ein Silber Blat/ so richt es besonder an/ gieß widerumb darüber ein frischen Essig/ und sträuw grüne Pettersilgen/ die nicht klein/ sondern fein grob geklaubt/ und sauber außgewaschen ist/ darüber.

53. Kalbsfüß zu kochen in einem Pfannkuchen. Schlag ein Ei oder zehen auf/ darnach du viel Füß hast/ und darnach du ein Kuchen beckst/ ein oder zween/ schlag die Eier durch ein Härin Tuch/ daß sie glat werden/ wie sie an jnen selber sindt/ daß man kein Mehl darein thut/ thu ein wenig Salz darein/ auch grüne wolschmeckende geschnittene Kräuter/ Nimm ein Kuchenpfannen/ da man die Kuchen innen beckt/ und nimm lauter Butter darein/ wie ein Hennen Ei groß/ und wenn die Butter warm ist/ so thu die Füß in die Eier/ und wenn die Butter heiß ist/ so leg ein/ drei oder vier auß den Eiern in die Pfann/ backs ein wenig/ und wenn du es hast ein weil gebacken/ so kehr es umb in der Pfannen/ und setzs widerumb auf/ und backs auch auf der andern seiten/ und wenn du es hast auf beiden seiten gebacken/ so gieß die uberbliebenen Eier darüber/ und laß sie backen/ und wenn du sihest/ daß der Kuchen schier fertig wirt werden auf der einen seiten/ so halt die ander seit gegen dem Feuwr/ und gegen der Hitz/ so beckt sichs auf beiden seiten/ und wirt fein trucken/ Wiltu es aber gegen dem Feuwr nicht halten/ so wirf es in der Pfannen umb/ so beckt sichs darnach auf der andern seiten/ magst es anrichten und essen/ oder wiltu es zum Fenster außwerffen/ oder in das Feuwr/ so hastu dein arbeit vergebens angewendt/ hast auch dem Herrn ein mercklichen schaden zugefügt. Wiltu es aber für den Herrn anrichten/ oder vor frembde Leut/ so besträu es mit einem Ingwer/ so ist es gut und zierlich.
54. Kälberfüß zu kochen auf ein ander manier. Wann du sie wilt weiß machen/ so koch sie an die statt in einem Wasser/ und thu Salz darein/ so wirt

es wohl geschmack/ und alles was man kocht/ ist gut und wohl geschmack von dem Salz/
wenn mans nach notturfft braucht. Wenn die Füß gesotten sein/ so kül und seuber sie auß/
thu sie in einen uberzinten Fischkessel/ und thu darauf Muscatenblüt/ und ein wenig
gestossenen Ingwer/ auch etliche gantze Pfefferkörner/ seig darauf ein gute
Rindtfleischbrühe/ die wohl geschmack ist/ und nicht feißt/ brenn Mehl darein/ daß es dick
davon wirt/ und gieß ein guten sauren weissen Essig darüber/ und schneidt darein gesalzen
Limonen/ schneidt sie voneinander rundt/ und nicht dick/ laß es nicht lang darmit sieden/ so
wirt es wohl geschmack/ nimm auch frische Butter/ und laß mit auf sieden/ und wenn du es
schon nicht sauer machst/ so wirdt es von der Butter weiß/ wenn du es ein Sudt leßt auf
sieden/ biß daß sie zergethet/ und wenn du schier wirst anrichten/ so wirf grüne
wolschmeckende Kräuter/ die fein klein gehackt sein/ darein/ so sihet es weiß und graw
untereinander.

55. Füß von einem Kalb zu kochen in einem gescharb. Nimm Apfel und Zwibeln durcheinander/
und hacks klein/ schweiß in lauter Butter/ oder nimm Schweinenschmaltz/ dz zerlassen ist/
hastu kein Schweinenschmaltz/ so nimm von einem Rindtfleisch das Feißt/ das außgesotten
ist/ schweiß es in dem Feißt/ denn du findest nicht uberall solliches Feißt. Setz es mit einem
Wasser auf/ und laß es sieden/ biß daß die Zwibeln unter den Apfeln weich werden/ denn die
Apfel versieden nicht wie die Zwiebeln/ und werden wohl geschmack/ Thu darnach darunter
schwartz Rosein/ die zu zeiten gut/ bißweilen aber wohl besser dechten/ und wenn die
Brühe nicht dick wirdt von den Apfel und Zwibeln/ so brenn ein wenig Mehl darein/ nimm
Pfeffer und Safran/ laß es alles miteinander sieden/ mach es süß oder sauer/ so ist es auf
beide manier gut/ magstu es nicht süß lassen/ so mach es ein wenig säurlich/ so ist es lieblich
zu essen. Denn alle Speise/ so vom Geäder gemacht wirt/ ist gesunder/ lieblicher und besser/
mit einem Essig zu brauchen/ als ohne denselben.
56. Geräucherte Kälberfüß zu kochen. Schneidt die Füß von einem Kalb/ wenn man es absticht/
laß das Haar daran/ und brühe sie nicht/ schneide sie nur voneinander/ und Salz sie ein/ Salz
auch ein gut frisches breites Rindtfleisch mit ein/ so gibt es ein roten Safft/ von welchem die
Kalbfüß rot werden/ laß die Kalbfüß in diesem Sudt ligen vier und zwentzig stundt lang/
heng sie darnach in ein Schornstein/ und laß sie wohl berauchen/ sonderlich Winters zeit/ und
wenn sie wohl geräuchert sein/ so setz sie zu in einem Wasser/ und laß sie sieden/ biß daß
das Haar herab gehet/ und wenn das Haar herab gehet/ so kül sie auß einem külen Wasser/
und seurers/ daß das Haar davon hinweg kompt/ thu sie wider in einen Fischkessel/ und seig
darauf ein gute Rindtfleischbrühe/ und grüne Pettersilgen/ und laß es darmit

sieden/ und schaw/ daß du es nicht versiedest/ richt es an wie das geräuchert Kälbernfleisch/
denn es ist ein seltzams essen für einen grossen Herrn/ sonderlich/ wenn er gern etwas
seltzams wil essen/ als denn kost das nicht viel/ ist aber grosse mühe bei einer sollchen
schlechten Speise/ und ist auch gleichwohl nicht zu verachten.

57. Gallret zu machen von Kälbern Füßen. Setz die Füß mit einem Wasser zu/ und wenn sie
wohl gesotten sein/ so schaw/ daß du es nicht versalzest/ wilt du es aber weiß machen/ so
nimm kein Gewürz/ sondern nur Weinessig unter die Brühe/ so wirt es davon weiß/ gieß es in
die Schüssel über die Füß/ Ehe du es aber darüber geußt/ so laß es kalt werden/ und rür es mit
einem Löffel auf und nider/ so wirt es baldt kalt und weiß. So magstu es auch machen sampt
dem Gewürz/ so ist es auf beide Manier gut/ sonderlich wenn sie saur sein.
58. Nimm von einem Kalb die Knorren und Füß/ laß sie wohl sieden mit halb Wasser und halb
Wein/ hastu kein Wein/ so nimm Wasser und Essig durcheinander/ und mach es fein
säurlich/ so werden sie wohl geschmack/ Und wenn du es wilt anwürzen/ so nimm ein wenig
Safran/ Pfeffer und Ingwer/ laß darmit sieden/ und wenn es gesotten ist/ so seig die Brühe
von dem Fleisch ab/ nimm ein neuwen Topf/ da nichts innen gesotten ist/ thu die Brühe
darein/ und wenn sie kalt wirt/ so laß sie darinnen ein stundt oder lenger stehen/ so wirdt sie
lauter in dem Hafen/ und setzt sich/ das macht der neuwe Hafen. Denn wir haben nicht allzeit
ein grossen Herrn/ der uns von einem Lündischen Tuch ein Sack leßt machen. Und wenn die
Brühe kalt ist/ so gieß sie über das Fleisch/ wirf darnach darein abgezogene Mandeln/ gantz
oder geschnitten/ so wirt es fein stehen/ und wenn du es anrichtest/ so wirf darüber kleine
schwartz Rosein/ so ist es gut und lieblich zu essen.
59. Nimm die Kälbern Knorren/ uberquell und seuber sie fein sauber auß/ und nimm darzu
Hammelfleisch/ und ein wenig Rindfleisch/ und laß ein jeglichs besonder an die statt sieden/
und wenn es verrichtet/ so nimm gelbe Rüben/ schabs/ und schneidt ein jede Rüben zu vier
stücken/ Nimm auch ein Pastenac Wurzel/ ist sie dick/ so schneidt sie auch zu vier stücken/
und grosse WasserRüben schneidt auch zu vier theilen/ auch kleine lenglichte StichelRüben/
quell ein jegliches besonders in einem Wasser/ und wenn es gequell ist/ so kül es auß/ nimm
die Rüben/ thu sie unter dz drEierlei Fleisch/ und gieß darüber Rindfleischbrühe/ die nicht
feißt ist/ hack es mit grünen wohl schmeckenden Kräutern/ und schneidt ein wenig Zwibeln
darunter/ auch ein Weck/ der fein geweicht/ und auß dem Wasser wohl außgedruckt ist/

hack das alles durcheinander/ und auch ein wenig Knoblauch/ ein Zehe oder zwo/ und wenn es durcheinander gehackt ist/ so thu es unter dz Fleisch/ mach es mit eim Gewürz ab/ mit gantzem Pfeffer/ gestossenem Pfeffer und Ingwer/ machs gelb mit Safran/ und laß das alles miteinander sieden/ und schaw/ daß du es nicht versalzest/ so wirt es lieblich und gut. Darumb hastu das Brot darunter gehackt/ daß du kein Mehl darein darffst einbrennen/ so wirt die Brühe fein dick und wohl geschmack davon. Und diese Speise nennet man Hüdsputt/ und ist ein Niederlendisch essen.

XXIII b Von einem Castrum oder Hammel seind fünf und viertzigerlei Speise und Trachten zu machen.

1. Vom Kopf. Nimm den Kopf / und setz in zu in einem Wasser / und laß in gar an die statt sieden / und thu ein wenig Salz darein / daß er wohl geschmack wirdt / und wenn er gar an die statt gesotten ist / so thu in herauß / und seuber jhn auß einem kalten Wasser / löß das Fleisch von dem Kopf herab / thu es in ein Mörsel / und stoß mit sampt der Zunge / nimm darunter kleine schwatz Rosein / nimm daß Hirn auch darzu / und wens gestossen ist / so streich es durch ein Härin Tuch / und wenn du vermeinst / daß es zu dick wirt / so nimm ein wenig Rindfleischbrühe / die nicht feißt ist / mach es mit Ingwer und Pfeffer ab / thu ein wenig frische unzerlassene Butter darein / und laß es darmit auf sieden / und bleib darbei / rürs oft umb / daß es nicht anbrennt / so wirdt es ein gute Speise / hastu nicht gnug an einem Kopf / so nimm jr drei oder vier. Und man nennet es ein Muß von einem Hammelskopf.
2. Ein Hirnpouesen von einem Hammelskopf. Nimm das Hern herauß / thu Ingwer / grüne Kräuter / und ein wenig Salz darunter /

und hack es durcheinander / und streich es darnach zwischen zwo Schnitten / die von einem weissen Weck geschnitten sein / wirffs in eine heisse Butter / und backs geschwindt hinweg / so ist es gut zu essen.

3. Zungen in Zwibeln eingemacht. Nimm Zwibeln / setz sie zu in einem Wasser / und wenn sie geschelt sein / so laß sie sieden / biß sie weich werden / und wenn sie weich sein / so streich sie durch ein Härin Tuch / thu darnach die Zungen in dieselbige Brühe / machs an mit Pfeffer und Safran / und laß es damit sieden / so ist es auch ein gute Speise / auf Polisch gemacht / denn die Polacken essen alles gern mit Zwibeln / ist auch gut und wohl geschmack.
4. Widerumb ein Zung auf ein ander manier zu kochen. Nimm Apfel und Zwibeln durcheinander / und hacks / und wenn sie klein gehackt sein / so schweiß die Apfel und Zwibeln in Butter / und wenns geschweißst / so rür darein ein wenig weiß Mehl / so wirdt es fein dick / gieß darnach darein ein gute Rindfleischbrühe / und ein wenig Essig / daß es seurlich wirt / dz es auch nicht garzu saur ist / mach es mit Safran und Pfeffer ab / thu darein ein wenig kleine Rosein / und laß darmit auf sieden / so wirst du es erfahren / wie es so gut ist / Darnach thu die Zungen darein / wenn sie erstlich gesotten und außgeseubert ist / so ists ein gute Speise zu essen . Du kanst ein solche Zungen auf vielerlei manier kochen / es sei weiß oder Schwarz / gelb begraten / oder in Pasteten eingemacht.
5. Geselcht oder geräuchert Zungen die kanstu kalt geben / wenn sie gekocht sein / oder warm / kanst sie auch kochen in Pfeffer / wenn sie dürr sein / kanst sie auch geben unter ein Kōlkraut / wenn das Kraut grün ist.
6. Von einer Lungen zu kochen. Setz die Lungen zu in einem Wasser / und laß sie an die statt sieden / und wenn sie gesotten / so kül und seuber sie auß / und schneidt sie fein klein länglicht / thu sie in ein saubern Hafenkessel / gieß ein Rindfleischbrühe darauf / und brenn ein wenig Mehl darein / schneidt Petersilgen Wurzel auch darein / und laß es darmit sieden / und wenn es ein weil gesotten hat / so versuch es wirt schmecken / ob auch ein gute Brühe daran ist. Und wenn dirs also wirt schmecken / so laß also bleiben / Thu darein grüne Kräuter / und ein wenig gestossen Pfeffer / auch frische unzerlassene Butter / so wirdt es wohl geschmacker. Wiltu es nicht weiß haben / so machs gelb / oder saur. Oder wiltu es haben mit Zwibeln / so nimm sie / und schneidt sie klein / und schweiß in einer Butter / und wenns geschweißst sein / so thu sie darein / und laß sie darmit sieden / ehe du es saur machst / mach es weiß oder gelb / so ist es auf allerlei manier gut.
7. Wann die Lungen gesotten ist an die statt / so seuber sie auß mit der Gorgel / hack sie klein / und wenn sie klein gehackt ist / so rößt sie in einem

Kessel und Butter / nimm das weiß und gelb von Eiern / und klopfs wohl durcheinander / laß es durch ein Härin Tuch laufen / so verleuret sich dz weiß unter dem gelb / und hack grüne Kräuter / rür es unter die Lungen / nimm darunter Pfeffer und Safran / Wilt du es nicht gelb machen / so laß es weiß / und schaw / daß du es nicht versalzest / rür Eier darein / wenn du es schier wirst anrichten. Du magst es saur machen oder nicht / Denn ein Hammelslung ist besser zu essen mit Essig / als one denselben / Du kanst auch ein wenig Zwibeln darunter hacken / so ist es desto wohl geschmackter. Und die Speise nennet man ein Muß von einer Hammelslungen.

8. Von der Leber zu machen. Nimm die Leber / und schneidt sie klein / und nimm Butter in ein Pfannen / mach sie heiß / und rößt die Leber darinnen / und wenn sie gerößt ist / so mach sie mit Gewürz ab / gieß darein ein wenig Rindfleischbrühe / und ein wenig Essig / laß es Kurtz einsieden mit den grünen Kräutern / so ist es gut zu essen. Und man nennet es gesriensierte Leber.
9. Ein Leber einzudämpfen. Nimm die Leber / stecks an / und brats ab / und wennis gebraten ist / so schneidt sie nicht gar zu kleinen stücken / schweiß Zwibeln darauf / und gieß ein Rindfleischbrühe darüber / und gestossenen Pfeffer / laß es damit sieden / und machs nicht saur / und versalz es nicht / denn wenn man sie saur macht / so wirdt es herb / und ist vorhin ein herb essen von der Hammelsleber.
10. Ein gefüllte Brust von einem Hammel zu zurichten. Nimm saure Milch / schlag darein Eierdotter / und ein wenig Mehl und Essig / setz es auf daß Feuwr / und rürs durcheinander / biß daß auf seudt / und wennis aufgesotten hat / so streichs durch ein Härin Tuch / Und wenn die Brust gesotten ist / geußt man die Brühe oben darüber / thu darunter ein wenig ungeschmälzte frische Butter / laß darmit ein Sudt aufthun / so ist es gut. Solche Brühe ist gut uber vielerlei Flesich / daß gekocht ist.
11. Umbgekehrte Milz mit Pfeffer / Salz / und grünen Kräutern besträwt / brat es geschwindt hinweg / so ist es ein gut Essen.
12. Kuttelfleck oder Sülzen zn kochen. Setz zu in einem Wasser / und laß sie an die statt sieden / und thu Salz darein / und wenn sie gesotten sein / so reib sie mit Salz auß / so gehet der gestanck davon hinweg / und der Saft auß der Herbergen / Und wenn du es hast aufs säuberste außgebutzt / so schneidt sie fein klein / Nimm Speck und Zwibeln / und hacks klein / nimm darnach ein gute Rindfleischbrühe / und setz den Speck damit zu / geuß darnach die Brühe ober die geschnittenen Sülzen / und laß es damit sieden / laß es weiß oder gelb / oder mach sie saur / so seindts auf all manier gut / den der Essig macht die Sülzen gut . Leßt du sie weiß / so hack grüne wohl schmeckende Kräuter

darunter / und versalz es nicht / und du darffst kein ander Gerwürß darein thu / als Pfeffer und Ingwer / und wenn die Brühe zu dünn ist / so thu ein eingebrenntes Mehl darein / s wirt es desto wohl geschmacker.

13. Gefüllten Magen von dem Hammel zu zurichten. Wasch jhn fein sauber auß / und reib in mit Salz / nimm rohen Speck und Zwibeln / schneidts fein breit / und schweiß in einer Butter / und sihe / daß du es nicht verbrennest / schlag darnach ein Ei / drei oder vier darunter / rürs es durcheinander / und mach ein eingerürtes / und thu darunter grüne Kräuter / rürs damit ein / und machs wohl dick / schneid den Speck fein klein / und hack es durcheinander / und wenn du die Füll wilt anmachen / so nimm Safran / Pfeffer / Salz / und drei oder vier Eierdotter / hack es durcheinander / so wirdt die Füll gut / full den Magen darmit / und mach in zu mit einem höltzern Spießlein / setz in zu mit einem Wasser / und laßin gar an die statt sieden / und wenns gesotten ist / so thu in auß dem Wasser / und seuber in auß / und thu in in einem uberzinten Fischkessel / und gieß ein gut wohl geschmacke Rindfleischbrühe darüber / Petersilgen Wurzel und Muscatenblüt / brenn ein wenig Mehl darein / und laß es darmit sieden / und wenns gesotten ist / und du es schier wirst anrichten / so wirf ein wenig unzerlassene Butter darein / die ungesalzen ist / und laß darmit auf sieden / Du magst dieselbige Brühe weiß lassen / oder gelb macht / denn die Füll im Magen ist gelb / daß sichs vergleicht mit der Farb. Du kanst die Füll auch sauer machen mit Limonen. Wiltu e saber auf drei manier haben / so hack Speck / grüne Kräuter / und Reiß darunter / ein Parmesankeß / und geriebenen Weck / nimm dasrunter Eierdotter / daß die Füll beisammen bleibt / und versalz sie nicht / den der Parmesankeß ist vorhn gesalzen / full den Magen damit / und speil in zu / setz in zu in einem Wasser / daß es gar an die statt gesotten wirt / nimm in auß der Brühe / und leg in auf ein Roßt / und brenn in fein abauf beiden seiten / begieß jhn mit frischer Butter / und wenn du in schier wirst anrichten / so nimm am ersten den Parmesankeß / und straw ein wenig in die Schüssel / oder in ein silbern Blatt / und leg den Magen darein / straw widerumb mit dem Parmesankeß uber den Magen / begieß in mit frischer ungesalzener Butter / decks zu mit einer andern Schüssel / daß es fein warm auf den Tisch kompt / so ist es ein gut Welsch essen / denn der Wahlen Speise ist das meiste theil mit Parmesankeß besträuwet / und es habens auch nit ein wenig Teutschen gelehret / sonderlich die in Welschlandt gewesen / den nein jades laudt hat sein besondern brauch / art und eigenschafft / Also kann man auch außländische Leut halten mit seltzamen Speisen.
14. Euterlein von einem Schaf zu kochen. Setz die zu in einem Wasser / und laß sie gar an die statt sieden mit Salz / und wenns gesotten ist / so brenns es auf einem Roßt ab / du magst es trucken geben / oder mach ein saur

Brühe darüber / und wenn du es wilt anrichten / so besträw es mit Salz und Pfeffer / Oder kanstu die Euterlein sei weiß einmachen / oder gelb mit Petersilgen Wurzel / magst es auch sauch machen oder nicht.

Du kanst auch wohl auf ein ander manier Euterlein kochen. Wenn sie gesotten sein / so nimm ein Eierdotter oder zween / und ein wenig Essig darein / auch ein wenig Rindtfleischbrühe / laß es damit auf sieden / thu die Euterlein dfarnach darein / wann sie gesotten sein / auch frische unzerlassene Butter / so wirdt das Brühlein desto wohl geschmackter / Kanstauch grüne wohl schmeckende Kräuter darunter hacken / so wirt es desto lieblicher.

15. Euterlein zu braten / mit Pertrum Kraut gespickt / und warm geben / mit einer braunen Brühe / die sauer ist / so seindt sie gut zu essen.
16. Hammelsgel oder Bockshoden zu zurichten. Nimm sie/ und wirf sie in das Feuwr/ so springt die zehe Haut von rundt an hinweg/ nimm sie wieder herauß/ thu sie in ein kaltes Wasser/ und seuber sie auß/ schneidt die zehe Haut herab/ setz auf in einem Wasser/ und quells wohl ab/ daß der geschmack und die Gall davon kompt/ mach ein Pfeffer von einem Hünerschweiß/ der wohl geschmack ist/ mit einer Rindfleischbrühe/ seurlich mit essig/ Brot und Apfeln/ laß es durcheinander sieden/ und wens gesotten ist/ so streich es durch/ daß es glat wirt/ mach es darnach mit lindem Gewürz an/ mit Nelken/ Zimt / Pfeffer und Safran/ laß es wiederum auf sieden/ darnach thu die Hoden darein/ laß sie auch mit sieden/ Wiltu aber geschweizte Zwibeln darein haben/ so nimm die Zwibeln/ und schneidt sie klein/ hack sie darnach/ dasz sie noch kleiner werden/ schweisz sie in einer Butter/ oder in Schweinen schmalz/ und wenn sie geschweizt senn/ so mach sie ab mit Gewürz/ wie vorhin vermeldt ist/ laß es mit dem Pfeffer sieden/ so verleuret sich der Zwibel unter dem Pfeffer/ wird gut und wohl geschmack/ Denn es iszt ein grosses/ ein Pfeffer recht zurichten / sonderlich wenn man auf pancketen kocht/ da man auf zehen oder zwölf Tisch Pfeffer musz machen/ da ist aufsehens von nöten/ daß man in nicht leßt anbrennen.
17. Hammelschwantz zu kochen. Nimm denn Schwantz / und quell in wohl in einem Wasser / und wenn er wohl gequellt ist / so seuber in auß / und thu jhn in einen uberzinten Fischkessel / nimm die Brühe / darinn du den Schwantz hast gequellt / und seig die durch ein Härin Tuch / Nimm ein geschelte Zwibel der zwo / die nicht rot seind / schneidt sie klein / un thu sie darein / und laß darmit sieden / und wenn du vermeinst / daß sie schier gesotten seind / so mach sie ein wenig seurlich / laß sie widerumb damit sieden / und thu ein wenig Ingwer darein / so wirt es auch gut und wohl geschmack.

18. Warm kleine Brettleinpasteten zu machen. Nimm die Braten / die hinder den Nieren seind / mach sie ein mit gesalzenen Limonen / so werden sie nicht böß sein.
19. Nimm schöne weisse Zwibeln/ und schneidt sie gar klein/ und reib den Braten wohl damit/ auch mit Salz/ lasz es miteinander ein Stund oder zwo liegen/ oder gar über Nacht/ mach darnach ein hölzern Spiese von einer häßleu Stauden/ steck die Braten daran/ und brat sie geschwindt hinweg/ so werden sie gut und wohl geschmack. Auf diese manier zugericht/ essen die Türken gern.
20. Warme Knödelpasteten zu zurichten. Nimm Fleisch / und hacks mit Speck / oder mit Rindtfeißt / mach es ab mit Eierdottern / und magst es weiß lassen / oder gelb machen / Und wenn du die Pasteten aufschneidtest und anrichtest / so mach ein saure Brühe mit einem Eierdotter / so wirdt es gut und lieblich.
21. Mach geränchert Fleisch von einem Hammel / hauw das Fleisch nach der lenge drei oder vier Finger breit / salz es ein / und laß es drei oder vier stundt im Salz lingen / hengs darnach in Rauch / so wirdt es über Nacht geräuchert und rot / Denn sollches Fleisch / das man geschwindt kochen wil / muß man geschwindt räuchern / sonderlich im Souenner / es wirt sonst baldt stinckendt / wenss wohl geräuchert ist / so kochs in einem Wasser / und wenss gesotten ist / und thu es wilt anrichten / seubers auß / nicht auß einem Wasser / sondern nur wie es auß der Brühe kompt / und wenn du es anrichtest / so gieß ein Rindtfleischbrühe darüber / die nicht mager ist / und wirf grüne Petersilgen darüber / so wirt es gut und wohl geschmack.
22. Karwenada von dem Hammel zu kochen. Nimm auß der Seiten die Rib von dem Hammel / und haw die Brust davon hinweg / und brauchts worzu du es haben wilt / es sei zu grünem oder saurem Kraut / Nimm die Riben / schneidt eine nach der andern herauß / sampt dem Fleisch / zerklopf ein segliche Rib besonder mit einer Weidorarenruck / und wenn du es wilt braten / so besprengs auf beiden seiten mit Salz / legs auf ein Rößt / und brats geschwindt hinweg / begeuß mit heissen Speck / oder nimm lautere Butter. Und wenn du es wilt anrichten / so nimm ein braune saure Brühe / die wohl gepfeffert ist / gieß oben darüber / daß es warm auf ein Tisch kompt / Denn wenn es kalt ist / so wolt ich nicht ein Pfennig drumb geben / Und ein solche Speise muß man machen / wenn ein Herr be idem Tisch ist. Und wenss einer gern mit Knoblauch ist gut und lieblich. Solche Speise kanstu braten oder sieden / oder auch wohl eindämpfen / denn man hat nicht allzeit drei oder viererlei Fleisch.

23. Flesich vom Hammel zu zurichten auf ein ander art. Wie du hast genommen zu einem Karwenada / auß dem Rucken / also setz auch zu in einem Wasser / und laß gar an die statt sieden / und wenss gesotten ist / so zeuch es auf ein saubers Bret / und zeuch has Oberhäutlein herab. Nimm ein geriebenen Weck / Pfeffer und ingwer durcheinander / und besträw das Fleisch damit / leg es auf ein Roßt / und brenns ab / und begeuß es mit einem Rindtfeißt / daß es sei feucht bleibt / und wenn man schier wil essen / so richt es trcken an / daß es warm bleibt. Und diß ist ein Französisch essen / und nennen es die Franzosen ein Mutton.
24. Nimm Hammelfleisch und Speck / und hacks durcheinander gar klein / würtz es wohl / und versalz es nicht / Und wenn es alles durcheinander gehackt ist / so mach es lenglicht wie Knödel / Mach ein groben Teig / wie man pflege zu machen zu den groben Pasteten / schlag das Fleisch darunter / mach die Pasteten auf / daß sie einem Hasen gleich sihet / so meinet man nicht anders / denn es sei ein Haß darinnen eingemacht. Denn kann man nit allezeit Wildpret haben / so muß man solche vortheil suchen. Solche Pasteten kanstu von allerlei Fleisch / es sei Rindern / Kälbern und Schweinen / zurichten.
25. Ein Zemer von einem Hammel zu kochen. Wenn der Hammel feißt ist / so schlag die Hinderkeul davon / und laß den Schwantz an dem Zemer / nimm in / und setz in zu in einem Wasser und Essig / salz ihn wohl / und laß in gar an die statt sieden / und wenss gesotten ist / so zeuch in auß / und leg in auf ein saubern Roßt / und wenn du schier wilt anrichten / so breun jhn ab auf einer seiten / daß er fein braun / doch nicht Schwarz wirdt / thu darunter ein Mandel oder Apfelfescharb / ode rein Pobrat / es sei saur oder füß. Und auf diese Form richt man die Pobrat zu. Nimm Wein / Essig / Zimt / Safran / und zimlich viel Zucker / daß er darvon dick wirt / laß es darmit sieden / Und wilt du es seurlich haben / so nimm Essig und Rindtfleischbrühe / auch ein wenig Nelken / Pfeffer und Zimt / allesd untereinander gestossen / thu darunter ein wenig eingebrennt Mehl / Und wiltu darunter nemmen Pomerantzen / eingesalzen oder ungesalzen Limonen / so schneidt es fein breit darunter / oder mach ein Pfeffer darunter von einem Hennenschweiß / Nimm darzu ein wenig Schwarz Rosein / Zimt / Nelken / gestossen Pfeffer / und ein wenig Zucker / laß es darmit auf sieden / gibe s darnach unter den Braten.
26. Warm Zemerpasteten von einem Hammel. Schneidt das Bein auß dem Fleisch / legs auf den Roßt / und quells auf den Kolen / mach einem Ruck enteig an / und nimm darunter Weizenkleien / so wirt der Teig desto härter / und kanst in desto ehe auf sieden. Treib in so hoch auf / daß du vermeinst den Zemer darein zu legen / etwan anderthalb Finger höher / leg gesalzen

Limonen darauf / und machs damit ein / hack auf darunter ein wenig Speck und grüne Kräuter / mach es zu mit einem groben Teig / und wenss halb gebacken ist / so geuß durch den Deckel ein guten Pfeffer / der angemacht ist mit allerlei Gewürz / und fein seurlich / so wirt es gut und wohl geschmack / Scheub es wider in den warmen Ofen / und laß es wider backen / biß daß es gar wirt / so ist es ein gute Speise.

27. Ein Hammeschlegel zu braten. Spick in mit SALbei / und wenn du in anrichtest / so mach ein saur braune Brühe darüber / die du von andern Braten hast abgesossen / so wit es gut und wohl geschmack.
28. Widerumb ein Hammeschlegel zu zurichten. Schneidt in auf einer seiten mit einem Messer fein klein / und leg das gehackt in ein Schüssel / oder schneidt jhn auf der Schüssel / laß das gehackt unter dem Schlegel / mach ein braune Brühe von einem Braten / und gieß ober den Schlegel / der in dem Silber ligt / setz es auf Kolen / und laß darmit ein Sudt aufthun / biß du es schier wirst anrichten / Als denn nimm saure frische Limonen / die ungesalzen seindt / mach sie weich / so wirdt sie lindt / und gibt viel Saft / schneidt die voneinander / und drucks ober den Schlegel / so wirt es sei saur darvon. Ists aber im Winter / so gib unter das gehackt ein wenig Pfeffer. Und diese Speise nennet man Hatshe von einem Hammeschlegel.
29. Von einem Schlegel Hattetele zu machen. Nimm Rindtfeißt / und hacks klein / pfeffers und salzs / straw es auf das Fleisch / wenn es fein dünn geschnitten ist / zerklopfs mit einem Messerrück / bestraw es mit dem Rindtfeißt / walgs ubereinander / und steck es an ein höltzern / oder an ein eisern Spiese / brats geschwindt hinweg / und verbrenn es nicht / und wenn du es anrichtest / so geuß ein braune saure Brühe darüber.

Du kanst sollche Hattetele machen auf etliche manier / es sei weiß oder gelb / oder eingedämpft / so seind sie auf allerlei form gut/ es sei mit Zwibeln oder nicht. Denn das meiste theil Fleisch von Hammel ist gut und lieblich zu essen / mit Zwibeln zugericht.

30. Schlegel einzudämpfen mit Wacholderbeeren. Brat jhn / daß er halb gebraten ist / zeuch in als denn vom Spiese / und thu jhn in ein saubern Fischkessel / geuß Wasser oder Rindtfleischbrühe darüber / und schneidt Zwibeln fein klein darein / laß damit sieden / biß die Zwibeln wohl gar werden / versuchs wie die Brühe so lieblich ist. Darnach nimm etliche Wacholderbeer / zerklopfs ein wenig / thu sie darein mit gestossenem Pfeffer / und geriebenem Ruckenbrot / laß es abermal darmit sieden / und versuch es widerumm / wie es die schmecken wirt / magst es saur machen oder nicht / so ist es auf beide manier gut.

31. Nimm ein Schlegel der gebraten ist / schneidt in fein auf der einem seiten / mit einem Messer / auf der Schüssel oder Silber / und wenn du in zerschnitten hast / so geuß ein braune Brühe / die du von einem andern Braten hast abgegossen / darüber / schneidt ein wenig Knoblauch darein / und laß ein weil darmit stehen / seig es darnach durch ein Sib / und geuß die Brühe über den geschnittenen Schlegel / so wirt es fein lieblich schmecken nach dem Knoblauch / Setz es mit dem Silber auf Kolen / laß es auf sieden / und wenns aufgesotten hat / so gibe s geschwindt auf einen Tisch / Und richt den Schlegel nicht ehe zu / als wenn du schier wirst anrichten. Schauw daß du braune Brühe allzeit in vorraht habest / sie sei saur oder nicht / den sie seind allzeit gut über das gebraten / und ein gutter Koch muß sich nicht lassen verdriessen sollche Brühe zu machen.
32. Mach ein Karwenada vom Schlegel / wie der Hammelschlegel sein breit an im hat / schneidt fein dünn herab mit dem Bein / und zeklopf es mit einem Weldmesserrück / und wenn du es geklopft hast / so sprengs mit Salz ein / und leg es auf ein Roßt / und brats geschwindt hinweg / Ehe du es aber auflegst / so besträw es mit Pfeffer / begeuß es mit klein geschnitten heissen Speck / hastu kein Speck / so begeuß es mit heisser Butter / und wenn du es wilt anrichten / so nimm ein gebehtes Brot / und legs in die Schüssel auf den Boden / thud as Karwenada darauf / und leg gebeht Brot darauf / daß unten und oben Brot ist / und wenn du es wilt auf ein Tisch geben / so begeuß es mit Rindtfeißt / und deck es mit einer Schüssel zu / so kompt es warm darauf / und kann man das Karwenada essen sampt dem Brot / Und magst es geben mit Knoblauch / oder ohne denselben / es sei saur oder nicht / oder mit seiner braunen Brühe / ist es auf vielerlei manier gut zu zurichten. Kanst es auch in einem Knoblauch einbeissen / oder in ein Duba zurichten / wie vorhin vermeidt ist den Kälbern Nierenbraten zu machen.
33. Nimm von einer Hammelskeul / und beiß es ein in halb Essig und halb Wasser / klopf ein wenig Wacholderbeer und Kümmel darein / salz es wohl / und laß ansieden / und wenn du es wilt anrichten / so mach ein braune Brühe darüber / pfeffer / und machs nicht saur / denn der Braten ist vorhut im Essig gelegen / so wirt es lieblich und gut.
34. Schlegel zu füllen. Nimm den Schlegel / grief jhn unter die Haut / und schneidt das Fleisch heraus / nimm gesalzenen Speck / und ein wenig Zwibeln / hack es mit dem Fleisch durcheinander / und wenn du es wilt anmachen / so nimm gestossen Pfeffer / und würzt es darmit / magst auch Safran und grüne Kräuter darunter thun / full darnach den Schlegel darmit / setz in zu / und laß in an die statt sieden / und wenn er gesotten ist / so nimm die Brühe / darinn er gesotten / seig sie wider in ein ander Geschirr / und seuber den Schlegel erst

auß / thu jhn wider in die Brühe / thu darnach Petersilgen Wurzel darein / auch andere grüne Kräuter / und laß es darmit sieden / Wiltu e saber saur haben / so thu Limonen daran / so ist es gut und lieblich zu essen. Du kanst auch wohl win sollchen Schlegel einmachen / denn er ist zu braten und zu kochen gut.

35. Salz den Schlegel/ und steck in an / und wenn er halb gebraten ist/ so nimm frischen Knoblauch/ der gar jung ist/ spick den Braten damit/ und laß in gar and die Statt braten / und wenn du in wilt anrichten/ so mach ein braune Brühe darzu/ schneidt ein wenig neuen Knoblauch darein / thu ein wenig Essig und gestossen Pfeffer darein / und laß darmit sieden / und wenn du in anrichtest / so ist es ein lieblicher Braten zu essen / Und also können ihn Edelleut und Bauern wohl essen.
36. Ein kalten Hammelshlegel zu zurichten. Spick in mit einer Pomerantzen / oder mit sauren frischen Limonen / Kanstin auch mit Rettig / Salbei oder rotten Rüben spicken.
37. Würst zu machen vom Hammel. Nimm Fleisch von dem Hammelschlegel / und schneidts fein flein / hacks mit Speck / und thu ein wenig Zwibeln darein / hack es gar klein / daß der Speck sich darinnen verleuret / versalz und verwürtz es nicht / und thu kein Ei darein / Nimm ein Netz von einem Hammel / schlag es darein / mach sie nicht zu dick / so lassen sie sich geschwindt brate / doch brat es nit auf heissen Kolen / sondern nur auf heisser Eschen / damit das Netz nicht verbrennt und zusammen schrumpft / so werden sie gut und wohl geschmack. Du kanst sie fein trucken geben auf ein Schüssel / Und kanst auch sollche füll machen in ein Hammelsdarm / Wenn du sie hast darein gefüllt / so wirf sie in kalt Wasser / und laß sie darinnen ligen etwan ein viertel stundt / so wirt sie fein steiff und schön / nimm sie auß dem Wasser / und laß sie trucken werden / und wenn sie trucken seind / so legs auf ein Roßt / und brat sie geschwindt hinweg / so seindt sie gut zu essen.
38. Du kanst auch Schlegel warm in Pasteten einmachen.
39. Nimm von dem hindern Schlegel das Fleisch / und schneidt es herauß / und nimm frischen ungesalzenen Speck / und ein wenig Zwibeln / hack es durcheinander biß klein wirdt / thu gestossenen Pfeffer und kein Ei darein / und mach länglichte Knödel / leg sie auf ein Roßt / und dämpfs ein mit Zwibeln / oder Wacholderbeer / es sei saur oder nicht / so seindt sie auf beide manier gut. Kanst auch wohl sollche Knödel machen / wie mans vom Kalbfleisch macht / mit Rindtfeißt oder weissen Weck / so werden sie desto mildter / doch daß man sie macht mi taller zugehörung / es sei weiß oder gelb.

40. Ein Schlegel in Zwibeln ein zu beissen. Reib in mit geschnittenen Zwibeln und Salz / laß in über Nacht ligen / steck in an / und brat in / daß er fein im Saft bleibt. Also essens die Türcken und Polacken gern.
41. Ein gehackten Schlegel. Wenn er gebraten ist / so nimm unter das gehackt Ziweben / und kleine Rosein / auch Zimt und Safran / Nimm ein gute braune Brühe darzu die saur ist / laß es darmit sieden / thu Ochsenmarck darunter / wie es vom Bein kompt / laß es wohl ein sieden / daß es nicht gar zu dünn ist / so wirdt es wohl geschmack und gut.
42. Wiltu von einem Schlegel ein gehackts machen auf ein ander manier / so nimm ein Schlegelbraten / der wohl gebraten ist im Saft / thu jhn von dem Spieß / und schneidt jhn klein / und die Bein / die dar an seind gewesen / mach sauber / laß das Marck darinnen / und gieß ein braune Brühe darüber / laß damit sieden / wenn das Fleisch klein gehackt wirt / wirf darein ein gantze Zwibel oder zwo / und wenn du es anrichtest / so thu die Zwibeln herauß / und wirf sie weg / oder thu sie in die Allmusen / so geben sie dem gehackt / wie auch andern Speisen ein wohl geschmack.
43. Spick ein Hammelskeul mit grobem Speck / der eines Fingers dick geschnitten / reib und salz jhn mit Pfeffer und Salz / spick darnach den Schlegel mit einer groben Spicknadel / und wenn di in gespickt hast / so setz jn zu in Wasser / und salz es wohl / wirf Salbei darein / und laß damit sieden / und wenss wohl gesotten ist / so zeuchs auf ein Bret / und laß es wohl kalt werden / und wenss wohl kalt ist / so seubers auß und gibe s auf ein Tisch / so ist es ein gut herrlich Essen / Geuß darüber Essig und grün Petersilgen / oder mach ein grüne Salsen darzu von Brunnkreß / kanstu kein Brunnkreß bekommen / so nimm grünen Kornsamen / wasch jn auß / und schwing jn wohl auß dem Wasser / thu jn in ein Mörsel / und stoß wohl / und wenn du es gestossen hast / so drucks wohl mit den Händen auß / daß das grün herauß kompt / Nimm Ruckenbrot / und beh es ab / und wenss abgebeht ist / so nimm ein uberzinten Fischkessel / oder wz du für ein saubers Geschirr hast / nimm das gebeht Brot / sets es mit lauterm Essig zu / laß auf sieden / und laß es darnach wohl kalt werden / und wenss kalt ist / so gieß den grünen Samen darein / und streichs durch ein Härin Tuch / daß es fein glat wirdt / und wenss durchgestrichen ist / so nimm Pfeffer ind Ingwer / und ein wenig Salz / rürs durcheinander / Aber in die grüne Salsen mustu Pfeffer thun / so wirdt sie desto besser / Thu sie darnach unter den gesotten kalten Schlegel / oder gibs darneben / wie es dur gefellt. Oder wenn du wilt Salsen machen einem Ungarischen Herrn / so stoß Knoblauch unter das grüne / so wirt es wohl geschmack.
44. Füß zu kochen von Hammel. Brühe sie fein sauber / daß sie weiß bleiben / setz sie zu in einem Wasser / und wirf ein stuck Speck / und ein wenig

Salz darein / laß es an die statt sieden / und wenn sie gesotten sein / so zeuch sie in ein kaltes Wasser / und seuber sie auß / laß die Bein daran / sonderlich wenn die Füß weiß seind / leg sie fein ein Essig und Salz / so kanstu sie kalt geben / sonderlich auf den Abendt zu einem Salat. Du kanst sie auch einmachen in einem Pfeffer / oder gelb / oder zum gebacken / oder kanst sie backen in einem Kuchen / ode jn in ein Pasteten einmachen / oder wie du es haben wit.

45. Geräucherte Füß von dem Hammel. Seudt sie gar an die statt / nimm grünen Köl / uberquells in einem Wasser / küles darnach auß / nimm den Köl / und die gesottene Füß zusammen / auch stricken Fleisch von Hammel / die gar gesotten sein / sonderlich von dem Schwantz / nimm alles zusammen / und geuß ein Rindfleischbrühe / die wohl geschmack ist / auch ganzen Pfeffer / darein / und ein wenig gestossen Ingwer / laß es darmit sieden / und laß den Köl nicht versieden / schaw auch / daß du es nicht versalzest / kanst auch darunter / schneiden ein wenig Knoblauch / und wie in allen dingen maß halten / gut ist / also auch Knoblauch zu kochen / Den nein jeglicher Baur kann ein haufen Knoblauch einschütten / als wenn er Zwibeln kocht / drumb ist es nicht ein geringe Kunst / mit Knoblauch recht kochen.

Du kanst auch wohl mehr Speise von einem Hammelzurichten / denn das ist nur ein kleine anleitung und verzeichnuß / wie sich einer zur Kocherei artlich anlassen und stellen soll.

XXIX Vom Lamb seind acht und zwanzigerlei Speise und Trachten zu machen.

1. Ein gantz Lamb abgebraten ist gut zu essen / es sei kalt oder warm / sonderlich auf Oftern kann man es mit Eiern und Salsen / halb grün und halb gelb / zurichten.
2. Köpf einzumachen. Säuber ihn auß also gantz / nimm daruber ein Rindfleischbrühe / die nicht versalzen ist / und wenn du vermeinst / daß schier an die statt gesotten / so nimm Eierdotter und Essig / geuß es in die Brühe / so wirt es weiß / thu auch ein wenig grüne Kräuter / und ungesalzeine frische Butter darein / und laß es nicht lang sieden / es wirt sonst gerinnen von dem Ei / und zusammen laussen / so ist es weder zierlich noch lieblich.
3. Köpf kan man zum backen nemmen.

XXXVb Von einer Spensaw seind zwei und dreißig Speise und Trachten zu machen.

1. Ein Spensaw gantz gebraten/ und warm auf ein Tisch geben.
2. Kanstu etlich essen von der Spensaw machen / daß sie doch gantz bleibt. Wenn du sie sauber gebrüt / und nicht verbrüt hast / daß die Haut gantz ist / so zeuch sie von der Saw ab / daß du den Rüssel daran leßt / nimm aber dz Hirn auß dem Kopf / und schwa / daß du nicht mehr als auf der seiten ein Loch habst / da füll die Haut mit allerlei kleinen Vögeln/ Apfel / Birn / und Zwibeln durcheinander/ und ein Speck darunter gehackt/ thu als denn darunter kleine Rosein und Zwieben / und wenn du die Spensaw damit füllen wilt/ so brat der Vögel eins theils an die statt/ eins theils aber seudt ab/ und thu sie unter das gehackt/ füll darnach die Haut mit auß / daß die steiff wirt/ daß du sie kanst an ein Spieß stecken/ und braten geschwindt hinweg/ denn es ist all ding/ was darein gefüllt/ vorhin zugericht/ so kanstu sie gantz auf ein Tisch geben. Auß dem Fleisch aber/ so du auß der Haut genommen/ kanstu allerlei Essen zurichten/ wie hernach folget.
3. Hirnwürst zu machen. Nimm Ohren/ die wohl gesotten sein/ von einem Schwein / hacks klein mit dem Hirn und Zungen/ ein wenig breites

Fleisch/ daß feißt ist/ und nimm ein frischen Speck darunter/ hack es alles durcheinander/ und machs ab mit Pfeffer/ Ingwer/ Eiern und Safran/ und wenss angemacht ist/ so nimm Schweinen Därm/ und füll es darein/ und quells in einem heissen Wasser/ und wenss gequellt ist/ so laß es kalt werden/ setz widerumb zu mit einer Rindtfleischbrühe/ und laß gar an die statt sieden/ und wenss gesotten ist/ so richt es an mit guter Hennenbrüh/ so ist es gut und wohl geschmack.

4. Ab gesottene Köpf in Weinessig und Salz kalt gegeben.
5. Du kanst die Köpf auch nemmen zum einmachen in Gewürz/ es sei weiß oder gelb/ oder in schwarzen Pfeffer. Du kanst es auch zum backen nemmen/ wie es dir gefellig.
6. Nimm den Kopf/ und kleine stücklein Fleisch von der Spensaw/ setz es zu mit Schweiß/ und thu ein wenig hausen Blasen darunter/ laß es darmit sieden/ nimm auch gantze Zwibeln darein/ drei oder vier/ und Pertrum Kraut/ mach es säuerlich/ und wenn das Fleisch gesotten/ so nimm es mit einem Faumlöffel auf ein saubers Bret/ und laß kalt werden. Laß die Brühe durch ein Sib durchlaufen/ und schöpf das Feißt davon hinweg/ denn die Spenferckel seindt gern feißt/ sonderlich wenn sie noch an der Mutter saugen/ Nimm die Brühe/ und mach sie ab mit Pfeffer/ und ein wenig Safran und Zimmt/ laß damit ein Sudt auf thun/ laß die Brühe widerumb kalt werden/ rür es jimmerzu mit einem Löffel/ biß daß es kalt wirt/ leg das Fleisch in eine Schüssel/ und den Kopf mitten darein/ geuß den Schweiß darüber/ und laß kalt werden/ so wirt es geschehen/ so hastu ein schöne schwartze Gallrat/ die nicht böß ist/ und wenn du es nicht wilt gläuben/ so laß dich die mühe nicht verdriessen/ und versuchs/ als denn wirstu es loben wie ich.
7. Ohren in einer gelben sauren Brühe mit Füßen/ Krösen und Lebern/ ist ein gut Krameitsch.
8. Zungen schwarz auf Ungarisch eingemacht. Nimm dz Fleisch/ quells und säubers auß/ nimm darnach Zwibeln/ und schneidt sie/ oder hacks klein/ thu sie darauf/ laß damit sieden seig die Brühe auch darüber/ denn du hast nit allweg ein Rindtfleischbrühe/ so ist die Brühe/ darinnen es quellt/ besser als lauter Wasser/ laß miteinander sieden/ versuchs/ so wirstu schmecken / wie die Zwibeln so weich und wohl geschmack seind/ nimm darnach schweiß von der Spensaw/ grün Pertrumkraut/ und Weinessig/ hastu kein Weinessig/ so nimm Bieressig/ denn du bist nit allzeit im Weinlandt/ und ist oft mit dem Bieressig so gut zu kochen/ als mit dem Weinessig/ schneidt darein Brot/ Apfel und Zwibeln/ laß es damit auf sieden/ streich es durch auf das Fleisch/ dz du mit Zwibeln hast sieden lassen/ laß wider mit dem schweiß ein Sudt auf thun/ nimm darnach

Pfeffer/ und ein wenig Safran/ daß es ein farb gewinnet/ richt es zu mit Zwiebeln und schwarzem Pfeffer/ so ist es besser/ als wenn man die Zwiebeln schweiß in Butter. Denn man findt nicht ublich Butter/ da du Zwiebeln innen schweiß/ als denn gehet nicht viel unkosten darauf/ als nur die mühe. Mit sollichem Pfeffer kan man allerlei jung Fleisch zurichten.

9. Kröß von dem Spenferckel eingemacht/ es sei gelb oder weiß/ mit Eierdottern/ Essig/ grünen Kräutern/ frischer Butter/ und ein wenig Rindfleischbrüh/ und laß es damit auf sieden/ und wenn es auf gesotten/ so geuß die Brühe/ die du darzu gemacht/ darüber/ die ander/ darinnen es gesotten/ thu hinweg/ denn sie ist nicht gut/ schmeckt nach der Herberg.
10. Lung und Leber in ein Geschneitel gelb eingemacht. Setz in Wasser zu/ und quells wohl/ und wenn du es hast abgequellt/ so schneidt es nicht zu klein/ thu es in ein saubers Häflein/ oder uberzintes Keßlein/ Nimm ein gute Rindtfleischbrühe/ und schneidt ein Zwiebeln oder zwo klein/ laß es damit sieden/ und versuchs/ obs wohl geschmack ist. Geuß Essig darein/ und brenn ein Mehl darein/ würtz es ab mit Pfeffer und Safran/ und laß es damit sieden/ oder laß es weiß/ und streich einen Pfeffer darauf/ so ist es gut und wohl geschmack. Du kansts auch gar klein schneiden wie die Sülzen.
11. Mach ein Lungenmuß darauß/ wie man pflegt von Kälberlungen zu machen. Du kanst die Leber und alles durcheinander hacken/ und kanst es saur machen/ oder mit Eiern/ so wirt es desto besser/ hack darunter grüne Kräuter/ magsts gelb machen oder weiß lassen. Kanst es auch zurichten mit Salz oder Gewürz/ wie es dir gefallen wirdt.
12. Nieren und Milz mit Zwiebeln eingemacht. Hastu viel/ so machstu viel ein/ mach es gelb oder weiß/ wie du es haben wilt. Magst auch die Milz umbkehren/ und braten auf einem Roßt/ mit grünen Kräutern/ Pfeffer und Salz besträwt/ sonderlich wenn du sollcher Milzen viel hast/ denn eine oder zwo thun nichts/ du muß jr eine oder etliche auf eine Schüssel haben.
13. Nimm den Magen/ und butz jn fein sauber auß/ nimm schweiß von dem Spenferckel/ und schneidt frischen Speck fein klein und Wirffligt/ thu es in den Schweiß/ nimm Pfeffer und Ingwer darzu/ weich ein Weck in einer Milch ein/ und wenn er geweicht ist/ so hack jhn klein/ thu jhn unter den Schweiß/ so wirt er fein mildt/ so hastu auß der Spenferckel ein Schweißwurst.

Du kanst auch den Magen füllen mit Speck und Eiern/ du kansts einmachen/ es sei gelb oder weiß/ mit Pettersilgen Wurzel/ und grünen Kräutern/ so ist es auf beide form gut. Oder den Magen auf den Roßt

abgebreunt/ mit frischer ungeschmälzter Maibutter begossen/ sonderlich wenn er gesotten/
und voneinander geschnitten ist/ und nit gefüllt/ daß man in trucken anricht/ und mit Ingwer
besträwt/ ist er auch gut zu essen.

14. Würst von der Spensaw zu machen. Nimm frischen Speck/ und von den Hinterkeulen
Fleisch/ hacks durcheinander/ und wenn du es gehackt hast/ so machs ab mit Pfeffer und
Salz/ nimm darnach Därm von der Spensaw/ Schleim sie auß/ und füll dz fleisch darein/ und
wenn du die Würst hast gemacht/ so wirf sie in ein kaltes Wasser/ so werden sie fein steiff
und hart/ nimm sie herauß/ und laß sie trucken werden/ so magstu sie braten/ oder mit
Zwibeln säurlich einmachen/ es sei gelb oder weiß. Du kansts auch wohl einmachen/ daß du
kein Zwibel bedarffst/ brenn nur ein wenig Mehl drein. Du magst auch die Würst unter
allerlei grüne Kräuter geben/ so sein sie gut und wolgeschmack.
15. Du kanst auch Bratwürst von einer Spensaw zurichten/ gibts warm auf ein Tisch/ und ein
Saurmilch darzu/ mit Ingwer besträwt. Also jsset mans am Reinstrom und Main gern.
16. Nimm die Förderkeul/ und schlag sie in einen Ruckenteig/ wenns gebacken ist/ so laß es kalt
werden/ so ist es ein gute Speise. Du kansts auch klein schneiden/ sonderlich von den Riben
kleine stücklein gehackt/ und in ein auf getriebene Pasteten/ es sei von weissem oder grobem
Teig eingemacht/ es sei mit Limonen oder Agrastbeern/ oder Klosterbeer/ gelb oder weiß/ ist
es auf beide manier gut.
17. Oder mach kleine Pasteten/ daß einer eine auf einmal kan in das Maul schieben/ Nimm das
Fleisch/ und laß gar an die statt siedend/ hack es mit einem Speck/ oder ist es vorhin feißt/ so
darffstu kein Speck/ nimm darunter kleine Rosein/ machs ab mit Pfeffer/ Safran/ und ein
wenig Essig/ mach es ein in die Pasteten. Hastu kein Weinbeer/ so nimm Agrastbeer/ oder
Groselbeer/ salz es gelindt/ und mach sie nicht grösser/ als dz du eine auf einmal kanst in das
Maul schieben/ so seindt sie gut und wohl geschmack.
18. Eingemacht Spensaw schwartz in Zwibeln/ oder one Zwibeln.
19. Widerumb Fleisch schwartz eingemacht. Koch es mit schweiß/ und mach es ab daß wohl
geschmack wirt/ nimm Eierdotter etwan 20. und nimm den schweiß von der Spensaw/ mit
Wein und Essig/ laß es laufen durch ein Härin Tuch miteinander/ mach es ab mit Zimmet und
Pfeffer/ auch mit ein wenig Safran/ so wirts fein lieblich sehen/ machs süß/ und setz es auf
Kolen/ rürs mit einem eisern Löffel/ und geuß auf und nider/ biß daß auf seudt/ daß ein faum
gewinnt/ und wenn du es wilt anrichten/ so nimm das Fleisch/ dz du hast in schlechtem
schweiß gekocht/ schütt es auf ein Durchschlag/ so kompt der

schweiß davon/ richt es an in ein Schüssel/ und geuß den rechten schweiß darüber/ daß ein faum gewinnt/ so ist es ein köstlich und herrlich essen/ auf Ungarisch zugericht. Wenn du aber vermeinest/ daß der schweiß nicht genugsam gesotten ist/ mit den Eiern/ so nimm es/ und setz miteinander zu/ und laß gar an die statt sieden/ daß du es auch nicht versalzest/ thu nichts darein/ weder Apfel/ Brot noch Zwibeln/ als nur den lautern schweiß/ und wenn dz Fleisch darinnen gesotten ist/ so nimm den halben theil schweiß davon/ und laß jn kalt werden/ streich jn mit Eierdottern durch ein Härin Tuch/ mach es mit Gewürz und Zucker/ wie es vorhin vermeldt ist worden/ Laß es wider sieden/ und rür es auf und nider/ daß ein Faum gewinnt/ nimm das Fleisch auß dem andern schweiß/ mit einem Faumlöffel/ richt es an in die Schüssel/ und geuß schweiß darüber/ den du mit Eiern hast lassen auf sieden/ so ist es ein lieblich und schön schwarz essen.

20. Gelb eingemacht mit Limonen. Uberreck das Fleisch/ und säubers auß/ nimm Wasser und Essig/ setz es darmit zu (denn du findest nicht ublich Wein/ und danck du Gott/ daß du Essig hast) mach es ab mit Safran und Pfeffer/ laß mit den Limonen sieden/ und brenn Mehl darein/ oder streich ein Weck durch mit einer Brühe/ in welcher das Fleisch gesotten hat/ so wirt es dick und wohl geschmack.
21. Farckel gelb gekocht in einer Gallrat/ oder in der Sültz/ die saur und kalt ist/ machstu es im Winter/ so nimm kein hausen Blasen darzu/ ist es aber im Sommer/ so mustu jr darzu nemmen. Wiltu es lauter machen/ so geuß es durch ein Wüllen Sack/ Nimm ein neuen Topf/ darinnen nichts gesotten ist worden/ wasch auß einem kalten Wasser/ und geuß die Brühe von der Spensaw darein/ laß sie darinnen stehen/ biß sie kalt wirt/ so wirt sie gestehen/ und wenn du sihest/ daß schön lauter ist/ so gieß sie uber das Fleisch/ das du in die Schüssel hast gelegt zu der Gallrat/ so wirt die Brühe lauter sein/ als wenn du sie hettest durch ein Sack lassen laufen. Und ein Koch muß oft solliche vorthail und renck brauchen/ denn man hat nicht allezeit was man wil/ viel sollt man wohl haben/ aber mit wenig kompt man auch auß.
22. Ein weisse Gallrat zu machen von einer Spensaw. Nimm die Spensaw/ quells/ und säubers auß/ nimm Wasser/ Essig und Salz/ setz es darmit zu/ und laß sieden/ thu gantze Muscatenblüt und Pfeffer darein/ laß es auch damit auf sieden/ biß gar wirt/ zeuchs auf ein Bret/ und laß ligen/ biß kalt wirt/ seig die Brühe durch ein Härin Tuch/ in ein saubern uberzinten Fischkessel/ geuß guten Weinessig ein Löffel voll oder zween darein/ rür es auf und nider mit einem eisern Löffel/ biß sie kalt wirt/ so wirt sie fein weiß von dem kalten Essig/ richt es in ein Schüssel an/ und geuß die Brühe darüber/ so bleibt die Gallrat fein weiß/ Man wirt vermeinen/ du habest ein Milch darein gegossen. Wiltu es aber auch mit Knoblauch machen/ so stoß ein wenig Knoblauch/ und laß jn durch ein Sib durchlaufen/ geuß unter die ander kalte

Brühe/ so wirt es fein lieblich nach dem Knoblauch schmecken. Und auf diese art zugericht/
hat deß Keisers Maximilians Mutter/ Königin Anna/ gern gessen/ des Morgens zur Suppen/
auch zu Mittag/ dz sie oft ein tag zweimal hat gessen/ sollche weisse Knoblauch Gallrat.

23. Geräuchert oder Geselcht Spensaw ist auch nicht böß/ magst sie kalt oder warm geben/ sie ist
auf beide manier gut/ Oder kochs unter grünem Köl/ mit saurem Kraut/ oder mit Spenat/ oder
Bisenkraut/ welches man sonst Römischen Köl nennet.
24. Karwenada von der Spensaw magstu geben trucken/ oder mit einer sauren Brühe/
eindämpfen / gebraten/ und mit Agrast begossen/ wie du es haben wilt.
25. Eingedämpft Knödel/ weiß in jrer eigenen Brühe/ oder mach es gelb/ schneidt das Bein von
dem Hinterkeul herauß/ hack das Fleisch klein/ wickel [wick el] es uber das Bein/ setz es zu/
und laß sieden/ machs ein mit Pettersilgen Wurzel/ oder saur mit Limonen/ es sei gelb oder
weiß/ mit Groselbeer oder Agrastbeer/ wens gesotten ist/ so legs auf ein Roßt/ und breuns
ab/ und mach ein Brühe darunter.
26. Ungarische braten an häßlen Holtz gebraten. Schneidt von dem Hinterkeul/ oder von dem
Ruck mit den Riben/ oder die Braten/ so hinder den Nieren seindt/ sprengs mit Salz ein/ und
stecks an ein häßlen Spieß/ henck es sampt dem Spieß in den Schornstein/ wo der meiste
Rauch hingehet/ und nicht grosse Hitze ist/ laß ein stundt oder zwo darinnen hencken/ und
brats flugs hinweg/ und begeuß mit Rindtfeiß/ und wenn sie gebraten sein/ so zeuch sie ab
von dem Holtz/ so seindt sie gut und wohl geschmack.
27. Nimm von der Spensaw die Hinterkeul/ salz ein/ und laß uber Nacht ligen/ heng es in Rauch
/ und laß es wohl räuchern/ setz es zu mit durren Hewblumen/ laß es kalt werden/ gib es
darnach auf ein Tisch/ so ist es ein gut Essen.
28. Nimm Weck/ Wein/ Brühe/ Eierdotter/ und ein wenig Essig/ laß das durcheinander sieden
mit Safran/ und wens auf gesotten hat/ so streich es durch ein Härin Tuch/ daß dick und glat
wirt/ seudt nur dz Färckelfleisch schlecht in Wasser/ nimm ein wenig Essig und Salz/ laß es
an die statt sieden/ zeuch es auf ein Bret/ daß die Brühe herab seigt/ daß du es kanst in eine
Schüssel legen/ treib die Brühe mit Weck und gestossener Leber durch/ und geuß sie uber
das Fleisch/ und laß kalt werden/ und wenn es kalt ist/ so nennet mans ein Leber Gallrat/ wirt
so dick/ daß man sie mit einem Messer schneiden muß/ sonderlich am Rheinstrom jssset man
sollche Speise gern.

29. Ein gute wolgeschmeckte Brühe gekocht von einer Spensaw/ mit gantzem Pfeffer/ Ingwer/ und gantzer Muscatenblüt/ auch mit Pettersilgen Wurzel/ und wenn du solche Gewürz darzu nimmest/ so wirdt sie wohl geschmack/ und man nennet es ein Sawbrüh.

30. Schwantz mit Agrastbeern eingemacht/ Wenn er gefüllt ist/ es sei gelb/ schwartz oder weiß/ daß nur säurlich ist. Denn von einer Spensaw ist nicht gut zu essen/ wens nicht säurlich ist/ weil es vorhin ein süß Fleisch ist.

31. Füß in der Sülzt/ es sei gelb oder weiß.

32. Füß abgesotten in Cassenadt/ zu backen/ in kleine Pasteten einzumachen/ oder in Kuchen zu machen/ wie du es haben wilt/ und wenn du es in ein fein säurlichs glattes Pfefferlein machst/ ist es auch nicht zu verachten.

LXI b Von einem Küniglein seind eilfferlei Speise und Trachten zu machen.

1. Gebraten/ es sei kalt oder warm/ ist es auf beide manier gut.
2. Eingemacht in seinem Schweiß/ oder in schwarzem/ es sei süß oder saur/ wie man die Hasen einmacht in einem Pfeffer und Schweiß.
3. Eingemacht in seiner eigenen Brühe mit Pettersilgen.
4. Küniglein in Pasteten/ es sei kalt oder warm.

5. Eingemacht in einem gelben Gescharb/ es sei von Mandeln oder Äpfeln/ mit Zwiebeln durcheinander gehackt/ und geschweißt/ mit Butter angemacht/ gelb/ und fein säuerlich/ mit klein Schwarzen Rosein/ und guter Rindfleischbrühe/ die nicht versalzen/ nimm eingebrennt Mehl darein/ und laß miteinander sieden. Und wenn das Küniglein gebraten ist/ so schneidt es in das gescharb/ laß darmit sieden/ so wirt es wohl geschmack und gut. Und ein sollches Küniglein kan man braten/ und in Apfel schneiden/ oder in ein Mandelgescharb/ und damit kochen lassen/ Oder mit Ziweben eingemacht fein süß/ so ist es gut und wohl geschmack.
6. Geräuchert oder geselcht Küniglein/ kalt oder warm/ ist auf beide manier gut/ auch unter grünen Kräutern zu kochen/ es sei Spenat/ grün oder weissen Køl.
7. Knödel vom Küniglein weiß oder gelb/ oder fein braun eingedämpfet in einem Pfeffer/ oder auch in ein Gescharb von Äpfeln oder Mandeln/ saur oder süß/ ist es gut zu essen.
8. Auch gelb eingemacht/ mit gesalzen Limonen/ oder weiß mit Limonen/ oder eingedämpft/ wenn es gebraten/ daß mans zerschneidt und zerlegt.
9. Auch Knödel Pasteten/ es sei weiß oder gelb/ in ein aufgesetzte Pasteten.
10. Du kanst auch ein Schwarzes machen von dem Küniglein/ laß den Schweiß mit Lungen und Leber sieden/ machs an mit gelindem Gewürz/ fein süß/ so ist es gut und lieblich zu essen.
11. Wiltu ein lebendig Küniglein einmachen/ in eine Pasteten/ so mach ein Teig an mit weissem oder schwarzem Mehl/ das ist stärker und Fester/ treib die Pasteten so hoch auf/ daß das Küniglein kan darinnen sitzen. Und wenn du die Pasteten hast aufgetrieben/ so mach sie gar voll Kleien/ Mach darnach den Deckel darüber/ scheuß in Ofen/ und backs/ nimms herauß/ und laß kalt werden/ und wens kalt ist/ so schneidt vnten auf dem Boden ein Loch/ schüt die Kleien herauß/ so wirdt sie hol. Mach das Loch so groß/ daß du kanst das Küniglein hinein schieben. Und wenn du es wilt auftragen/ so schieb das Küniglein hinein/ setz in eine Schüssel/ und laß auf ein Tisch tragen. Und du muß mit dem Fürschneider reden/ daß er die Pasteten auf dem Tisch aufschneidt/ wens aufgeschnitten ist/ so springt es herauß/ so ist es fein höfflich und zierlich.

Von einem Caninichen.

Von einem Caninichen kanstu alle Speise/ die du von einem Küniglein gemacht/ zurichten/ denn sie seind einander nicht fast unehnlich.

Von einem Eichhorn.

Von einem Eichhorn kanstu nemmen zum Gebraten/ einmachen/ und in ein Pasteten eingeschlagen/ und kalt lassen werden/ so ist es gut und wohl geschmack.

LXVI Von einer Indianischen Henn seind zwanzigerlei Speise und Trachten zu machen.

1. Warm abgebraten mit einem Pobrat/ oder trucken geben/ Oder kalt lassen werden/ denn es ist ein gut Essen/ wenss kalt ist.
2. Pasteten kalt oder warm.
3. Gliedt den Indianischen Han ab/ Flügel und Diech/ füll ein jeglichs besonder/ und wenss gefüllt ist/ so setz es zu/ und laß an die statt sieden/ Legs auf ein Roßt/ breuns ab/ und mach ein Brühe darzu/ es sei saur oder süß/ ist es auf beide manier gut.
4. Du kanst sollche gefüllte Flügel auch einmachen mit Pettersilgen Wurzel/ guter Muscatenblüt und Rindfleischbrühe/ auch mit grünen wolschmeckenden Kräutern. Du magsts gelb machen/ oder weiß lassen/ so ist es auf beide manier gut.
5. Du kanst auch sollche gefüllte Flügel und Diech in einem Pfeffer einmachen.
6. Oder kansts grün einmachen mit Pettersilgen/ die wohl gesotten und durchgestrichen ist/ von einem gebehten Schnitten Weck/ mit einer Rindfleischbrühe / sampt der Pettersilgen und Lebern. Würtz es ab mit Safran und Pfeffer/ schaw daß du es nicht verwürtzest noch versalzest / so ist es gut und wohl geschmack.
7. Nimm ein halbe Brust/ die roh ist/ und mach Knödel darauß/ es sei gelb oder weiß.
8. Mach auß der andern halben Brust/ die gesotten

ist/ ein gestossens/ magsts weiß lassen/ oder grün machen/ mit grüner Pettersilgen / die gesotten / und mit guter Hennenbrüh durchgestrichen ist / auch mit gebeht Schnitten / so ist es gut und wohl geschmack.

9. Du magst auch wohl ein gehack darauß machen/ ist es weiß/ so nimm ein lautere Hennenbrüh/ Ist es aber gebraten/ so nimm ein braune Brühe/ die du von einem Braten hast abgegossen/ mit einer Hennenbrüh/ die fein lindt gesalzen ist. Wenn man es wil auf ein Tisch anrichten/ so druckt man darein saur Pomerantzensaft/ so wirt es gut und lieblich.
10. Du kanst auch Knödel in Pasteten einmachen.
11. Du kanst auch auß der Brust kleine Pasteten machen.
12. Oder auch Spanische Pasteten.
13. Auch Spanische Krapfen.
14. Du kanst auch Manscho Blancko auß der Brust machen/ wie vorhin vermeldt ist.
15. Auß dem Manscho Blancko kanstu machen ein Ungarische Turten.
16. Oder ein Spanische Turten.
17. Auch ein Spanische Pasteten.
18. Krapfen zum backen. Nimm Mehl/ warmes Wasser/ und ein wenig Butter und Salz/ mach das Mehl damit ab/ und mach ein Teig darauß/ nicht gar zu dick/ daß du jhn außtreibest mit einem Walger/ schlag den Manscho Blancko darein/ und mach Krapfen darauß/ nimm heisse Butter/ und backs fein kül auß/ daß fein weiß bleibet/ und nicht braun/ so wirdt der Teig resch und gut. Wenn du es anrichtest/ so besträw es mit weissem Zucker.
19. Mach auch ein Muß auß dem Manscho Blancko. Nimm dz Manscho Blancko/ und theils mit Eiern ab/ und mit süsser Milch/ nimm ein Schüssel/ und schmier die am Boden mit Butter/ die kalt ist/ thu darnach das Muß in die Schüssel/ scheub es in Ofen/ und backs/ so wirt es fein auflaufen/ und wenn du es anrichtest/ so besträw es mit Zucker/ so wirt es gut.
20. Du kanst auch von einem Indianischen Han ein lauter Brühe zurichten/ und mehr als viertzig Speise/ die nicht klein seind/ kochen. Du kanst dazu nemmen Magen/ Leber/ Därm und den Schweiß. Und du darffst nichts davon wegwerffen/ kanst alles zu nutz machen.

C Vom Lachs seind sibenzenerlei Speise und Trachten zu machen.

1. Ab gesotten Salm magstu geben warm oder kalt / kanst jhn auch im Wasser stehen lassen drei oder vier Tage / wenns nicht versaltzen ist.
2. Ab gesotten Salm in Cassenadt.
3. Karwenada vom Salm mit sauer Limone / fein breit geschnitten / und darauf gelegt / oder nimm ein wenig Weinessig / auch Butter / die frische und ungeschmälzter ist / ein wenig gesotten Pfeffer und Salz / laß es miteinander auf sieden / und wenn das Karwenada gebraten ist / so geußt man es oben darüber / oder schneidt ein wenig Knobloch darein / oder thu in die Brühe ein wenig Agrastbeer / und laß darmit auf sieden / so wirt es gut und wohl geschmack.
4. Turtelet zu machen von einem Salm. Nimm ein stuck Salm / der gesotten ist / gerichen Weck / und grüne wohl schmecke ende Kräuter / hack es klein durcheinander / mach es ab mit gestossenem Ingwer / und versaltz es nicht. Und wenn du es hast angemacht / so nimm Butter in ein Turten pfannen / mach sie heiß / nimm ein höltzern Löffel / zeuchs darmit ein / und mach runde Turtelet darauß in der Pfannen / die fein dünn seind / kehrs mit einem höltzern Scheuffelein umb / backs fein auß / und gibs trucken also warm auf ein Tisch. So nennt man es Turtelet von einem Salm.

5. Knödel vom Salm. Nimm ein stuck Salm / der roh ist / schneidt und hack jn klein / reib darunter ein weissen Weck / und grüne wolschmeckende Kräuter / thu auch ein wenig Ingwer darein / hack es durcheinander / biß es klein wirt / und saltz es ein wenig. Nimm Eierdotter darunter / und frische Butter / die unzerlassen ist / setz sie auf Kolen / und zerlaß sie / seig sie durch ein Sib / und geuß unter den gehackten Salm. Nimm darnach ein kleinen Fischkessel / der überzindt ist / seig darein ein Erbstbrüh / die schön lauter ist / setz sie auf Rolen / laß damit sieden / wasch darnach die Händ fein sauber / und mach Knödel auß dem gehackten Salm / zeuchs ein in die Brüh / schneidt darein Petersilgen Wurzel / und gantze Muscatenblüt / laß damit sieden / und brenn ein wenig Mehl darein / biß sie schier gesotten sein / son thu ein frische ungeschmälzte Butter darein / und laß damit ein Sudt auf thun / so wirt die Brüh fein weiß und wolgeschmack.
6. Salm in Pasteten eingemacht / und kalt lassen werden.
7. Gelb eingemachten Salm auf Ungarisch / wie vorhin vermeldet ist / wie man auf Ungarische einmacht.
8. Geräucherten Salm kan man auch zurichten mit Erbstbrüh / Petersilie Wurzel / und frischer Butter / die unzerlassen ist / oder mit Spinat.
9. Zugericht Salm in Agrast. Nimm ein Salm / und schneidt jn zu kleinen stücken / leg jn in ein Fischkessel / und feig ein gute ErbstBrüh darauf / und ein wenig eingebrennt Mehl und Muscatenblüt / und laß damit sieden / wirf die Agrastkern darein mit frischer ungeschmälzter Butter / und laß damit ein starcken Sudt auf thun / so wirdt es gut und wohl geschmack. Und alle Erbstbrühen / da man Essig eingeußt / werden weiß / als wenn man ein Milch darein geußt / so kan man sie zu allerlei Fischwerck brauchen.
10. Rogen und gescheittel Schwartz eingemacht. Nimm den Schweiß von einem Salm in Essig und Wasser / schneidt Brot / Apfel und Zwibel darunter / laß damit auf sieden / streich es durch ein Härin Tuch / und mach es abmit Gewürz / du magst es süß oder saur machen / so ist es auf beide manier gut. Nimm darnach das Kröß von dem Salm / setz auf in einem Wasser / und laß ein starcken Sudt auf thun / schneidt sie auf / und schleim sie auß / und wenn sie außgesäubert sein / so schneidt es zu stricken mit der Leber und Rogen / thu es darnach in den Pfeffer / und laß es damit sieden / so wirdt es gut und wohl geschmack. Und wenn du solche Kröß wilt zuricjten / so schwa an der Leber / obs ein Gall hat / denn zu zeiten hat er eine / zu zeiten nicht / darumb muß man darauf sehen / daß mans nicht sampt der Gall zuricht.
11. Gradt von Salm kalt ab gebraten / und kalt lassen werden / oder warm geben mit kleinen Capern.

12. Nimm den Salm / und seudt jn gar an die statt / thu jn auß der Brüh / und brich jn stückweiß in eine Schüssel / seig darüber ein wenig Erbstbrüh / thu darein frische Butter / die ungeschmälzt ist / und laß damit in der Schüssel auf sieden / thu ein wenig Senf / der mit Essig angemacht ist / darüber / und laß von stundt an auf ein Tisch tragen / so is test gut und auch wohl geschmack.
13. Hattele vom Salm / es sei gebraten oder aber in Pasteten eingemacht.
14. Würst vom Salm. Nimm ein stuck gesotten Salm / hacl jhn klein mit grünen wolfschmeckenden Kräutern / und geriebнем weissen Weck / thu ein wenig Pfeffer darunter / gestossen Ingwer / und zween oder drei Eierdotter / seig darunter ein frische Butter / hack es durcheinander / und schwa / daß nicht versaltzen wirt / schlag etliche Eier auf / und ein wenig Mehl darunter / streichs durch ein Härin Tuch / und mach dünne Pfantzel darauß / zehen oder zwölf / die gar dünn seind wie ein Papier. Nimm die Fützl von dem Salm / die du hasy zugericht / und thu sie in das Pfantzel / schlags fein länglich obereinander wie Würst. Wenn du sie gemacht hast / so leg sie nebeneinander in ein Turtenpfannen / und geuß Butter därer / setz es damit in Ofen / und laß backen / und schwa / daß du es nicht verbrennest/ denn es wirdt bad backen. Hastu aber Roln / so setz es darauf / thu ein Eisern Deckel darüber / und thu Roln darauf / daß unten und oben hitz gehet / und schaw / daß die es nicht verbrennest. Wenn du es gebacken en hast/ so gib es trucken auf einen Tisch / so ist es gut und wohl geschmack. Und also macht man die Würst vom Salm.
15. Nimm ein stuck Salm / der gekocht ist / hack jhn klein mit grünen wolschmeckenden Kräutern / und wenn du es klein gehackt hast / so schlag Eier darunter / und versaltz es nicht. Nimm ein Pfannen / und Butter darein / mach sie heiß / und mach ein eingerürtes darauß / so wirt es gut und wohl geschmack. Man kan solches eingerürtes machen von dem Salm / und kleine schwartze Rosein darunter / und ein Turten darauß gemacht / oder Spanische Krapffen / und mit biel Blettern / oder ein Gehack gemacht / mit kleinen schwartzen Rosein / und mit Gewürz angemacht / mit Zimmt / Safran / und ein wenig Essig darein gegossen / und füß gemacht mit Zucker / laß es fein trucken einsieden / thu ein wenig frische Butter darein / sampt der Erbstbrüh / und laß damit fein trucken einsieden / nimm Eierdotter / die hart gesotten sein / so kanstu es also aurichten auf ein Schüssel. Oder kanst ein solches Gehack ein machen in Spanische Pasteten / die fein rundt aufgesetzt sein.
16. Auch Priseindel vom Salm.

17. Nimm ein Salm / und schneidt jn dünn / etwan eines Fingers dick / brat jn auf einem Roß / und saltz jn nicht viel / thu jn in einen Mörsel / mit einer gebehte Schnitten von Weck / wennis wohl gesotten ist / so zerlaß es mit einer Erbstbrüh / streichs durch ein Härin Tuch / mach j nab mit Pfeffer und Safran / setz zu / und laß sieden / thu darein frische Butter / die ungeschmälzt ist / auch Pettersilgen Wurzel / die kleingeschnitten ist / da der Keru außgeschnitten ist / schaw daß du es nicht versaltzest. Also macht man die Brüh von einem Salm / ist gut und wohl geschmack.

CXXXVII Von Fröschen seind fünferlei Speise und Trachten zu machen.

1. Gebackene Frösch/ salz/ pfeffers Und mehls ein/ backs auß heisser Butter/ daß sie fein resch sein/ gib sie warm auf den Tisch/ Und besträw sie mit Ingwer. Wiltu aber ein saure Brühe darüber geben/ so Nimm Agrastwasser mit den Beeren/ Nimm auch Butter darein/ Und ein wenig Pfeffer/ laß darmit auf sieden/ und geuß es vber die Gebackene Frösch/ so wirt es gut und wohl geschmack. Und wenn du die Frösch wilt zurichten/ so zeuch die Haut darvon hinweg/ Nimm das Hindertheil/ und quells in heissem Wasser/ salz Und pfeffers/Und laß ein weil darinnen ligen/ so zeucht es viel Wasser darauß/ darnach kanstu es zum backen oder zum einmachen nemmen.
2. Nimm Frösch/ die sauber gequellt sein/ geuß Agrastwasser darüber/ und gestossenen Pfeffer/ auch frische unzerlassene Butter/ laß darmit resch einsieden/ Und wenn du schier wirst anrichten/ so wirf etliche Agrastbeer darein/ und laß damit ein Sudt aufthun/ so ist es gut und wohl geschmack.
3. Gefricusierte Frösch mit Agrastbeer und Wasser/ damit angemacht/ wenn sie gefricusiert sein/ und wohl gepeffert/ und nicht viel gesalzen.
4. Du kanst auch wohl einmachen mit Agrastbrüh in Pasteten/ die von weissem Teig aufgetrieben/ so werden sie gut und wohl geschmack.
5. Frösch gekocht schwartz mit Karpfenschweiß/ seind gut und wohl geschmack.

CLIXa Von allerlei Zugehörung zum Braten / einzutuncken.

1. Weichsel Salsen / wenn sie dick gesotten / so zerleßt man sie mit Wein und Zucker / besträwt es mit Driet / so ist es gut und wohl geschmack.
2. Weiß Ruben im Senf / mit neuwem Wein / der süß ist / angemacht / wohl dick gesotten / und durch ein Härin Tuch gestrichen / die Ruben in Wasser erst gesotten / das fein steiff ist. Oder daß man die Ruben brat / und wenn sie grbraten sein / so schelet man sie / und leßt sie kalt werden / schneidt sie zu vier stücken / und thu sie in Senf / laß darinnen ligen / so wirdt es gut und wohl geschmack.
3. Rote Ruben eingemacht mit klein geschnittenen Merrettich / Aniß / Coriander / und ein wenig Kümel / sonderlich wenn die Ruben geschnitten / gesotten mit halb Wein und halb Essig.
4. Nimm ein rot Häupt Kraut / wirfs in einen heissen Ofen / da man dz Brot hat außgebacken / wens wohl gedempft ist / so zeuchs herauß / und laß kalt werden / schneidt das verbrannte hinweg / schneidts viertheil weiß / und thu es in ein Hafen oder in ein Feßlein / thu ein wenig Fenchel darzwischen / geuß halb Wein und halb Essig darüber / schnedt auch rote Ruben / die vorhin gesotten / und kalt sein / darein / thu ein wenig gestossenen Merrettich darunter / so ist es gut und wohl geschmack.
5. Saur Pomeranzen Saft. Wenn man die Pomeranzen außdruckt / macht man den Saft an mit Zimt und Zucker / kalt zu dem Braten gegeben / ist gut und wohl geschmack.
6. Breit geschnitten Zitron mit weissem Zucker besträwt / seind auch gut.
7. Klein gehackt Zitron mit weissen Zucker / der wohl gestossen ist / abgemacht.
8. Pomeranzen fein breit geschnitten / und mit Zucker besträwt / seind auch gut.
9. Salsen von grün Pettersilgen gemacht / mit gebehtem Brot und Essig durchgestrichen / pfeffers und salzs ein wenig / so wirt es gut und wohl geschmack.
10. Seudt Birne in süßem Most / thu sie auß auf ein saubers Bret / und laß kalt werden / laß den Most weiter sideden / biß er dick wirt / laß jn darnach kalt werden / streichs mit braunem Senf durch / thu alsdenn die gesottenen Birne darein / so wirt es gut und wohl geschmack. Wiltu aber ein guten Senf haben / so stoß Aniß und Coriander durcheinander / streichs durch mit braunem Senfmehl / und süßen gesottenem Wein / so wirt es gut und wohl geschmack.
11. Rosensaft. Nimm die guten von rotten Rosen / schneidt das weiß hinweg / nimm forn die Spitzen / die fein rot sein / stoß in einem Mörsel / der von Allabast gemacht ist / oder von weissen Marmelstein / mit einem höltzern Stössel / laß geläuterten Zucker fein sieden / biß er schier kalt ist / und rür gestossene Rosein darunter / thu es ein Glaß / so kanstu es brauchen worzu du es haben wilt. Und wenn du es zum Braten wilt geben / so zerlaß mit Maluasier / so wirt es fein dünn. Oder wiltu es durch ein Härin Tuch streichen / so wirdt es schöne lauter und rot / wirt auch gut und wohl geschmack.

12. Braun Senf mit lauterm Essig angemacht / ist auch gut.
13. Nimm neuwe Nüß und Mandeln / die sauber geschelet sein / und etwan ein halbe zeh Knoblauch / stoß es durcheinander / und nimm ein gute Kappaunenbrüh / die lauter und nicht feißt / nimm die Brosamen von einem Weck / und weich sie in die Brühe ein / stoß die Nüß darunter / daß fein dick wirt / nimm die Brühe darunter / daß nicht gar zu dick wirt / gib es auf ein kleine Schüssel / so ist es gut und wohl geschmack.
14. Du kanst auch solche Speise von lautern frischen Mandeln zurichten / mit Knoblauch / Brot / und Kappaunenbrüh / wie vorhin auch vermeldet ist.
15. Nimm new Korn / wasch sauber / und schwings wohl auß / daß dz Wasser wohl davon kompt / thu es in einen Mörsel / und stoß / laß gebeht Ruckenbrot mit Weinessig auf sieden / laß kalt werden / nimm darnach grün Saft darunter / streichs durch ein Härin Tuch / dz fein dick ist / machs ab mit Pfeffer / Ingwer und Salz. Und solche grüne Salsen gibt man gern zum Braten / es sei kalt oder warm.
16. Saurampfer Salsen / wie vorhin vermeldet ist / wie man die Salsen machen soll.
17. Nimm Brunnkreß / und wasch sie sauber auß / reibs darnach in einem Reibstein / zerlaß mit Weinessig / und rür Pfeffer / Ingwer / und ein wenig Salz / darunter / so ist es gut und wohl geschmack.
18. Nimm Margaranten Apfel / schneidt sie voneinander / und klopf die Kern herauß / besträu sie mit weissem Zucker / so ist es gut und wohl geschmack.
19. Groß Oliuen.
20. Klein Oliuen.
21. Groß Capern / wenn sie gequellt und gewässert sein / mit Essig und Baumölangemacht.
22. Klein Capern.
23. Nimm saur frische Limonen / walg sie / daß sie weich werden / schneidt sie voneinander / und druck herauß / thu die Kern darvon / machs ab mit Zimt und Zucker / so ist es gut und wohl geschmack. Du kanst auch solchen Saft / der lauter ist / sieden lassen mit geläutertem Zucker / und wenn er fein dick gesotten / so kan mans zum Braten brauchen.
24. Nimm schwarze Weichsel / die frisch abgebrochen sein / thue die Stengel davon hinweg / stoß mit dem Korn / streich sie durch ein Härin Tuch / mach sie ab mit Zimt und Zucker / gibts kalt zum Braten.
25. Nimm ein guten süssen Rahm mit der Milch / setz auf Kolen / und laß auf sieden / setz weg / und laß kalt werden / so gewinnt es ein fein dicke Haut / nimm sie mit einem Faumlössel

herab / und thu sie in eine Schüssel / und besträ es mit Zucker / so ist es gut und wohl geschmack. Darumb nennet mans auf Italianisch Gandelat.

CLVII b Von allerlei Kräuter Salat weiß und grün wie nachfolget.

1. Endiuen Salat mit Öl und Essig angemacht/ und mit Salz.
2. Weiß Endiuen Salat fein klein geschnitten.
3. Weiß Kopfel Salat.
4. Weiß Kopfel Salat im Wasser gequellt/ und widerumb außgekület/ mit Essig/ Öl und Salz angemacht/ weissen Zucker/ der gestossen ist/ darüber gegossen/ ist auch gut.
5. Grün Kopfel Salat halb roh und halb uberquellt/ ist auf beide manier gut/ es sei süß oder saur.
6. Grün Feldt Salat angemacht/ mit Margeranten Kern besträwt/ ist schön und zierlich.
7. Grün Salat/ der klein und jung ist/ rote Ruben klein geschnitten/ und darüber geworffen/ wenn der Salat angemacht ist/ und die rote Ruben gesotten und kalt sein.
8. Von einem weissen Haupt Salat/ das fein klein geschnitten/ eines theils in gesottenem Wasser gequellt/ und eins theils roh. Und unter den gequellten thu Capern.
9. Brunnenkreß Salat/ der in einem Garten gezeuget/ oder bei fliessenden Bächen wächßt/ ist auch nicht böß.

10. Gesotten Zwibelsalat/ oder gebraten/ macht man süß mit weissem Zucker/ oder mit kleinen schwarzen Rosein.
11. Pumpernelle Salat.
12. Weiß Rapunzel Salat/ die Wurzel gequellt/ und eins theils roh mit dem grünen Kraut geben/ ist auf beide manier gut zu zurichten.
13. Runde Rapunzel gequellt/ seind auch nicht böß zu essen.
14. Hopffen Salat/ der gequellt ist.
15. Spargel Salat/ der auch gequellt ist/ und klein geschnitten/ oder ganz angemacht/ ist auf beide manier gut. Du kanst jn machen mit Erbeßbrühe/ mit ein wenig Butter/ Pfeffer und Essig/ warm auf ein Tisch gegeben.
16. Cichorii Wurzel Salat/ der fein sauber geschelet ist/ schneidt den Kern herauß/ quell jn wohl/ doch daß du es nicht versiedest/ kül jn auß/ mach jn süß oder saur/ so ist es auf beide manier gut.
17. Cichorii Kraut Salat/ das grün ist/ das man quellt/ du magsts süß oder saur machen. Ist das grün Kraut jung/ so kann mans geben mit Essig/ Öl und Salz.
18. Grosse Capern außgewässert und gequellt.
19. Klein Capern Salat.
20. Schel die Murcken/ und schneidt sie breit und dünn/ mach sie an mit Öl/ Pfeffer und Salz. Seind sie aber eingeSalzen/ so seind sie auch nit böß/ seind besser als roh/ denn man kans einSalzen mit Fenchel und mit Kümel/ daß man sie uber ein Jar kan behalten. Und am Rheinstrom nennet man es Cucummern.
21. Nimm Biesen Stengel/ schel und quell sie in Wasser/ machs an mit Öl/ Essig und Salz.
22. Heller Salat/ der grün und jung ist/ quell jn in Wasser/ mach jn ab mit Essig/ Öl und Salz. Und den Salat muß man nicht viel essen/ denn er purgiert sehr.
23. Nimm harte Eier/ gib sie besonder neben dem Salat/ besträw sie mit grün Pettersilgen und Salz/ und geuß Essig darüber.

24. Pomeranzen Salat/ schel und schneidt sie fein breit/ besträw sie mit weissem Zucker.
25. Salat von Margeranten Apfel Kern/ besträw auch mit weissem Zucker.
26. Saurampffer Salat.
27. Nimm Zitron Salat/ schneidt jn breit und dünn/ und besträw jn mit weissem Zucker.
28. Nessel Salat.
29. Rot Ruben Salat/ wenn sie gesotten sein/ so schneidt sie klein/ lang oder Wirfflicht/ machs mit Öl/ Essig und Salz/ ab/ magsts süß oder saur machen.
30. Artoschocki mit einer Erbeßbrühe/ guter Butter/ Pfeffer/ Salz/ und ein wenig Brühe gegeben auf ein Tisch/ und gestossenen Pfeffer darneben.
31. Artoschocki mit Rindtfleischbrühe gekocht/ und warm auf ein Tisch gegeben.
32. Nimm Endiuien Stengel/ gib sie gequellt oder roh/ fein klein geschnitten.
33. Nimm ein rot Häuptkraut/ schneidts fein klein/ und quells ein wenig in warmen Wasser/ küls darnach geschwindt auß/ machs mit Essig und Öl ab/ und wenn es ein weil im Essig ligt/ so wirt es schön rot.
34. Von demselbigen Kraut den Stengel fein klein geschnitten/ mit Essig und Öl abgemacht.
35. Nimm junge Kürbes/ die nicht groß seind/ schel und schneidt sie fein länglicht/ thu die Kern herauß/ quells ein wenig/ küls darnach auß/ und machs an mit Essig/ Salz und Öl.
36. Römische Wicken quell wohl mit den Hülsen/ kül sie auß/ und mach sie ab mit Essig/ Salz und Öl.
37. Nimm Zitron/ hack sie klein/ machs mit schönen lauterm Zucker/ der klein gestossen ist/ ab/ besträw es mit Margeranten Kern/ die fein rot sein/ so ist es auch zierlich und gut.
38. Krausen Salat/ der fein grün ist.

39. Nimm Zucker/ würz und schabs/ so werden sie weiß/ quells im Wasser/ und küls auß/ machs ab mit Essig/ Öl und Salz. Du kansts auch wohl roh geben/ wenn sie sauber und rein geschelet oder geschabt sein.
40. Salat von rotem Lactuca.
41. Nimm Römische Bonen/ quells und küls auß/ machs an mit Öl/ Essig und Salz.
42. Nimm Borragum/ Pettersilg/ Pumpernellen/ Balsam und Jsop/ Dragant und Pertram/ so ist es ein gemengter Salat von wohl schmeckenden Kräutern/ mit Borragum Blumen darüber eworffen/ ist schön und zierlich.
43. Nimm Borragum Wurzel/ schab sie/ und schneidt den Kern herauß/ und thu jn hinweg/ das uberbliebene uberquell/ und küls auß/ machs ab mit Öl und Salz/ so ist es gesundt und gut.
44. 44 Nimm Rettich/ und schneidt jn klein/ breit und dünn/ quell jhn in Wasser/ und kül jn auß/ machs an mit Öl/ Essig und Salz. Du magsts mit Zucker besträuwen oder lassen.
45. Oder Nimm ein Rettich/ schneidt jn klein und dünn/ oder fein Wirfflicht/ mach jn mit Essig/ Öl und Salz ab/ so ist es auch gut.
46. Du kanst auch wohl ein Salat zurichten in eine Schüssel/ grün/ weiß und rot/ fein wie ein Rosen gemacht/ so ist es zierlich/ gut und wohl geschmack.
47. Kollis Fioris ist ein Spanischer Salat/ kan man auf allerlei manier zurichten.
48. Nimm weissen Salat/ den man auf Welsch Lactuca nennet/ quell ihn in heissem Wasser/ kül jn fein sauber auß/ und koch jhn mit Rindfleischbrühe und frischer Butter/ die unzerlassen ist/ magst es süß machen oder nicht.
49. Nimm weissen Salat/ der gequellt ist/ reib ein weissen Weck und Parmesankäß/ schneidt Muscatennüß darunter. Nimm Eierdotter und frische Butter/ die unzerlassen ist/ schneidt Ochsenmarck darunter/ und thu den Salat darunter/ und ein wenig gestossenen Ingwer/ so ist es ein herrlich und gute Füll/ mach ein Teig mit lautern Eiern/ arbeit jhn wol/ treib jhn fein dünn auß/ wie ein Schleier/ daß er fein durchsichtig ist/ schlag die

Füll darein/ und Nimm ein jeglichs viertheil vom Lactuca/ schlags in den Teig sampt der Füll/ und mach Krapffen darauß. Nimm ein gute Rindtfleischbrüh/und ein wenig ganz Muscatenblüt/ setz auf Kolen/ und laß aufsieden/ thu die Krapffen nacheinander hinein/ und laß gemach sieden. Also macht man Schlickkrapffen von Lactuca/ ist ein köstlich gut essen.

50. Nimm Kopfel Salat/ zerschneidt jn viertelweiß/ und quell jn im Wasser/ druck es wohl auß/ und Nimm ein Parmesankäß/ der wohl gerieben ist/ und gerieben Weck/ misch es durcheinander/ und machs an mit Eierdottern und frischer Butter/ Nimm auch ein wenig gestossen Ingwer darunter/ rür das alles durcheinander/ und wenn du es wilt in Teig schlagen/ so Nimm den Salat/ den du zu viertheiln hast geschnitten/ walg ein jedes viertheil besonder in der Füll umb/ schlags in Teig ein/ kochs mit einer Erbsbrüh und Butter. Du magst es trucken geben/ oder in der Brühe / wie du es haben wilt.

1.

CLXII Von allerlei Suppen / wie man sie zurichten soll.

1. Mandelsuppen/ wenn man sie anrichtet/ daß man ein Faum macht/ ist sie zierlich und gut.
2. Nimm ein Hecht/ und mach ein Kölhecht darauß/ bespreng jn mit Salz/ und leg jn auf ein Roß/ und brat jhn/ thu jn in einen Mörsel/ und stoß jn/ nimm etliche Schnitten von einem Weck/ die fein abgebeht sein/ darunter/ streich es durch mit guter wohl geschmackter Erbeßbrüh/ pfeffers/ gelbs und salzs/ und thu Butter darein/ laß sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. Also macht man die Hechtsuppen.
3. Nimm den Magen vom Hecht mit dem Darm/ setzs aufs Feuer / und quells wohl / küls auß / und schneidts auf/ schleim es sauber auß mit einem Messer / setz es wider zu mit wohl geschmackter Erbeßbrüh / pfeffers und gelbs/ und laß wohl sieden / schmältz und versalz es nicht/ so wirdt es gut und wohl geschmack. Darumb nennet man es ein Suppen von einem Hechtmagen. Du magst auch die Leber darzu nemmen vom Hecht/ rößt sie auß Butter/ schneidt sie fein klein / und thu sie in die Suppen/ so wirdt es desto besser.
4. Erbeßsuppen mit klein gehackten Zwiebeln/ die geschweißst sein/ pfeffers und gelbs/ so ist es auch gut.
5. Setz Kraut zu mit einer Krautsuppen/ es sei geschnitten oder gehackt/ nimm ganzen Pfeffer und gantze Muscatenblüt darunter/ laß darmit sieden/ und wenn du es wilt anrichten/ so nimm darzu gebeht Schnitten von einem Weck oder Ruckenbrot/ schmältzs mit heisser Butter/ und besträw es mit Ingwer.

6. Nimm Spenat/ der gequellt ist / hack jn klein / und rür jhn wohl ab mit Eiern / nimm ein Erbeßbrüh/ die gepfeffert und gegelbt ist/ zeuch den Spenat darein / und rürs umb/ biß daß aufseudt / schmältz und salzs/ so ist es gut und wohl geschmack. Und man nennet es ein Spenatsuppen.
7. Milchsuppen und verlorne Eier darein/ oder schlag Eier auf / und laß sie durch ein Härin Tuch laufen/ und wenn die Milch mit der Butter seudt/ so zeuch die Eier fein langsam darein/ und laß nur ein wenig sieden/ richts darnach in ein Schüssel auf gebeht Schnitten von einem Weck/ so ist sie gut.
8. Nimm sauren Rahm/ und thu Butter darein/ laß damit auf sieden/ so ist es gut und wohl geschmack.
9. Käßsuppen von einem Parmesankäß außgezogen/ die fein weiß ist/ den Käß mit Wasser gesotten/ oder halb Wasser und halb Erbeßbrüh/ ist gut und lieblich.
10. Zigersuppen mit Wasser und Butter lassen auf sieden/ seig es durch ein Sib/ und versalz sie nicht.
11. Nimm Zisern/ sonderlich braune/ setz sie im Wasser zu/ und laß sie wohl sieden/ stoß den halben theil/ und streichs mit der Brühe/ darinnen sie gesotten haben/ durch/ mach sie ab mit Pfeffer/ Salz/ Butter/ Pettersilgen Wurzel/ und mit den vbrigen ganzen Zisern/ laß sieden/ biß die PettersilgenWurzel gar wirdt. Wiltu sie aber lauter haben/ so darffstu die Zisern nit stossen.
12. Nimm Linsen/ setz sie im Wasser zu/ und laß sie sieden. Wenn sie gesotten sein/ so stoß sie halben theils/ und streich sie mit der Brühe/ darinnen sie gesotten haben/ durch/ machs mit Pfeffer ab/ gelbs/ salzs und schmältzs/ thu die vbrigen Linsen auch darein/ und laß damit sieden/ thu grüne wolschmeckende Kräuter darunter/ so wirt es auch gut.
13. Nimm grüne Bonen/ wenn sie gesotten sein/ stoß und streich sie mit der Brühe/ darinn sie gesotten/ durch/ pfeffers/ gelbs/ salzs und schmältzs/ schneidt auch Pettersilgen Wurzel darein/ und laß damit auf sieden. Du magst auch wohl gantze Bonen darein thun/ daß man sihet/ daß ein Bonensuppen ist.
14. Nimm Eierdotter und Essig darein/ rürs vmb/ und nimm ein Wasser darunter/ auch Butter und Salz/ laß damit auf sieden/ so ist es auch gut.
15. Schmaltzsuppen mit verlornen Eiern/ oder mit Ochsenaugen von Eiern gebacken/ und mit klein Rosein besträwt/ und mit Ingwer/ ist gut und wohl geschmack.

16. Nimm Zwibeln/ schneid sie fein breit und dünn/ setz sie mit Wasser zu/ und wenn er schier gesotten/ so geuß Essig darunter/ pfeffers und salzs/ und schmältz mit Butter/ so ist es ein gute Suppen vor einen armen Gesellen.
17. Nimm den Rogen vom Karpfen/ setz jn mit Wasser zu/ thu Salz darein/ und laß fein gemacht sieden/ verfaums sauber/ thu Pettersilgen Wurzel darein/ und klein geschweißte Zwibeln/ pfeffers mit gestossen und gantzem Pfeffer/ laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. Also richt man die Suppen zu von einem Karpfen Rogen.
18. Nimm von einem Karpfen die Milch/ seudt sie mit Salz und Wasser ab/ säuber sie sauber auß/ und nimm darüber Erbeßbrüh/ Pettersilgen Wurzel/ ganzen und gestossen Pfeffer/ auch vngeschmältzte Butter und Salz/ laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. und wenn du es wilt anrichten/ so richt es auf gebeht Schnitten Brot. Also kocht und richt man zu ein Suppen von Karpfenmilch.
19. Nimm ein Krautsuppen/ und laß sie auf sieden/ thu Baumöl darein/ und laß darmit auf sieden/ und ist es zu wenig gesalzen/ so salz es baß. Also nennet mans ein Oelsuppen.
20. Ein Habermehlsuppen eingebrennt/ und mit Erbeßbrüh durchgestrichen. Du magsts saur machen oder nicht/ so ist es auf beide manier gut.
21. Nimm Erbeßbrüh/ ein wenig Essig/ Butter/ Salz und Wein/ laß miteinander auf sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
22. Nimm den Fischrogen mit den Därmen/ seudts in Wasser ab/ kül und säubers fein auß/ hacks miteinander klein/ und pfeffers/ machs gelb/ und thu grüne wolschmeckende Kräuter/ die klein gehackt sein/ darein/ rürs mit Eiern ab/ geuß ein wohl geschmackte Erbeßbrüh darüber/ und Butter/ laß darmit auf sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
23. Nimm Bretzel/ und weich sie im Salzwasser/ thu sie auf eine Schüssel/ und besträw sie mit schwarzen Rosein und Ingwer/ begeuß mit heisser Butter/ so ist es auch gut. Oder besträw es mit Parmesankäß/ und geuß heisse Butter darüber.
24. Nimm dürre Schwammen/ wasch sie sauber auß etlichen Wassern/ setz sie zu mit Erbeßbrüh und klein geschweißten Zwibeln/ mach es ab mit Essig/ Pfeffer/ mit Safran und Salz/ laß miteinander ein stundt oder zwo sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.

25. Nimm Dotter von Eiern/ gelbs und rürs in ein wohl geschmackte Erbeßbrüh/ und rürs vmb biß aufseudt/ schmältz und salz/ so ist es lieblich und gut.
26. Weinsuppen mit Eiern zugericht/ gelb und süß gemacht/ thu Ingwer und Zimmet darunter/ laß mit Butter und Salz auf sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
27. Biersuppen mit Eierdottern süß gemacht/ und mit Butter auf sieden lassen/ machs gelb oder nicht/ und wenss aufgesotten hat/ so salzs ein wenig.
28. Nimm ein frischen Hausen/ und schneidt jn dünn/ leg jn auf ein Roßt/ und brat jn/ thu jn in einen Mörsel/ und stoß mit gebehtem Weck/ treibs mit Erbeßbrüh durch/ pfeffers/ gelbs und salzs/ thu frische vngeschmältzte Butter darein/ so wirt es gut und wohl geschmack.
29. Nimm ein Schaiden/ der gebraten ist/ stoß mit gebehtem Weck/ und treibs mit Erbeßbrüh durch/ pfeffers und gelbs/ und thu frische Butter darein/ und laß darmit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
30. Nimm Berßling/ die gebraten sein/ thu sie in einen Mörsel/ und stoß mit gebehtem Weck/ streichs mit Erbeßbrüh durch/ pfeffers und gelbs/ und thu frische Butter darein und Salz/ laß darmit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. Hastu kein gebratenen Bersig/ so nimm ein gebackenen/ und stoß zu der Suppen.
31. Nimm ein gesotten Hecht/ und thu die Haut davon hinweg/ und stoß mit abgezogenen Mandeln/ streichs mit weissem Wein durch/ machs mit weissem Zucker süß/ und laß auf sieden mit frischer Butter/ so wirdt es gut und wohl geschmack. Also kocht man die weiß Hechtsuppen.
32. Plateissen Suppen.
33. Nimm Hering/ und schneidt sie voneinander/ wirf sie in heisse Butter/ und röbts geschwindt auß/ streichs mit guter Erbeßbrüh durch/ pfeffers und gelbs/ thu Salz und Butter darein/ und laß damit auf sieden/ thu die Milch also gantz vom Hering darein/ und laß gemacht sieden. Thu auch grüne Kräuter/ die klein gehackt sein/ darein/ so wirdt es gut und wohl geschmack. Und man nennet es ein Heringsuppen.
34. Nimm dürre Weichsel/ stoß sie mit dem Kern/ treib sie mit Wein durch/ machs süß mit Zimmet und Zucker/ und laß darmit auf sieden/ so ist es ein gute Weichselsuppen.

35. Nimm frische Weichsel/ reiß die Stengel ab/ geuß Wein/ gestossenen Zimmet und Zucker darein/ laß darmit auf sieden/ thu gerößt Brot von einem Weck darunter/ und gib warm auf einen Tisch/ und bestraw es mit Zucker.
36. Nimm Amarellen/ und stoß sie mit den Kern/ sie sein dürr oder grün/ streich sie mit Zimmet und Wein durch/ und mach sie wohl süß/ laß darmit auf sieden/ so ist es gut.
37. Nimm die Hechtleber/ rößt sie auß Butter/ und thu sie in ein Mörsel/ stoß mit gebehtem Brot/ und streichs mit Erbeßbrüh durch/ pfeffers und gelbs/ thu Butter darein und Salz/ laß darmit auf sieden/ nimm die vbrigen Leber/ die gerößt sein/ schneidt sie zu stücken/ und thu sie in die Suppen/ laß darmit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
38. Nimm ein Karpfenzung/ setz sie im Wasser auf/ und laß sie sieden/ butz und mach sie sauber/ geuß ein gute Erbeßbrüh darüber/ und schneidt Pettersilgen Wurzel daran/ auch frische vnzerlassene Butter/ Muscatenblüt/ gestossen Ingwer/ ein wenig gestossen Pfeffer/ und ein wenig Salz/ laß damit sieden/ und thu grüne wolschmeckende Kräuter/ die klein gehackt sein/ darunter/ laß damit ein Sudt aufthun/ so ist es auch ein gute Suppen.
39. Nimm gesotten Schnecken/ die sauber außgebutzt sein/ hack sie gar klein mit grünen wolschmeckenden Kräutern/ mach sie an mit Eiern und Pfeffer/ rürs in ein Erbeßbrüh die seudt/ schmältz und salzs/ so ist es ein gute Schneckensuppen.
40. Mach ein Teig mit Eiern und mit Mehl/ zeuchs jn heisse Butter/ durch ein Faumlöffel der löchert ist/ machs nicht braun/ sondern nur fein weiß. Nimm ein gute Erbeßbrüh/ die wohl geschmack und angemacht ist/ und wenn du es wilt anrichten in ein Schüssel/ so geuß vber die gebackene Erbeß/ so wirt es gut und wohl geschmack.
41. Nimm Rutten/ die mit grün Pettersilgen gesotten sein/ thu sie in ein Mörsel/ und stoß sie mit gebehten Schnitten von einem Weck/ treibs mit guter Erbeßbrüh durch/ machs ab mit Pfeffer und Safran/ schmältz und salzs/ und laß es damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack. Du magst auch die Ruttenleber darein thun/ und mit sieden lassen.
42. Nimm Reiß/ und quell jn/ wasch jhn auß/ und klaub jn/ setzs mit Erbeßbrüh zu/ und laß nicht versieden/ daß die Kern fein gantz bleiben/ thu frische Butter/ die vngeschmältzt ist/ darein/ und ganze Muscatenblüt/ so ist es ein gute Reißsuppen.

43. Nimm gesottene Gersten/ die sauber geklaubt ist/ setz sie zu mit einer Erbeßbrüh/ auch mit frischer vnzerlassener Butter/ und schaw versalz es nicht. und wenn du es schier wilt anrichten/ so rößt grüne wolschmeckende Kräuter/ die klein gehackt sein/ thu sie mit der Butter in die Suppen/ so wirt sie gut und wohl geschmack.
44. Nimm grün Pettersilgen/ die gesotten ist mit der Wurzel/ streich sie durch mit gebeht Schnitten Brot und Erbeßbrüh/ machs ab mit Pfeffer/ Safran/ Butter und Salz/ laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
45. Nimm Zwibeln/ die geschelet sein/ schneidt sie fein breit und dünn/ setz sie mit Wasser zu/ und laß sieden/ nimm ein harten Käß/ der nicht faul ist/ und schneidt jn fein klein/ thu jhn in die Brühe/ darinn der [!Dr] Zwibel seudt/ thu gute Butter darein/ und laß auch mit sieden. und wenn du es wilt anrichten/ so schneidt von einem Weck fein dünn und breit/ richt die Brühe mit dem Käß darüber. Also essens die Vngerischen Herrn gern.
46. Nimm ein neuwen Käß/ der vber Nacht gemacht ist/ und rür jhn ab mit saurem Rahm/ thu frische Butter darein/ und laß damit auf sieden/ so zergehet der Käß. und wenn du wilt anrichten/ so nimm gebeht Schnitten Brot/ oder von Weck/ und geuß die Brühe darüber/ so ist es ein gute Vngerische Käßsuppen.
47. Nimm weiß Bier/ thu Kümel und Butter darein/ laß nur damit warm werden/ und nicht auf sieden/ und wenn du es wilt anrichten/ so schneidt Rucken Brot darunter/ und salz es/ so ist es ein wohl geschmackte Biersuppen.
48. Nimm dürre Maurachen/ die geweicht sein/ hack sie klein mit grünen wolschmeckenden Kräutern/ rürs ab mit Eiern/ und zeuchs in ein Erbeßbrüh/ die fein gepfeffert/ gegelbt/ geschmälzt und gesalzen ist/ laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
49. Nimm ein Krautsuppen/ und schmälzt sie wohl mit Butter/ und laß damit auf sieden/ so ist es auch ein gute Suppen.
50. Nimm Haberkern/ quell und wasch sie auß/ und wenn sie sauber geklaubt sein/ so setz sie mit Erbeßbrüh/ laß mit Butter und Salz gemach sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
51. Nimm Piuni Kern/ schel sie/ wie man Mandeln abzeucht/ stoß in einem Mörsel/ und streich sie mit warmen Wasser durch/ machs süß mit

- weissem Zucker/ und laß damit auf sieden/ so ist es gut und auch wohl geschmack.
52. Nimm Kästen/ und schel sie/ stoß sie in einem Mörsel/ biß sie klein werden/ streich sie mit warmen Wasser durch/ setz sie auf mit weissem Zucker/ dz süß wirdt/ und wenss aufgesotten hat/ so thu ein wenig Rosenwasser darein/ so wirt es gut und wohl geschmack.
 53. Nimm weiß Bier und süssen Rahm durcheinander/ und gute frische Butter/ laß damit auf sieden/ und salzs/ so ist es gut und auch wohl geschmack.
 54. Mach ein Teig an mit einem Ei oder zwei/ und treib jn gar dünn auf/ walg jn fein vberinander/ und mehls wohl darzwischen/ schneidt jn fein klein/ nimm gute Erbeßbrüh/ Muscatenblüt und Butter darein/ setz auf Kolen/ und laß sieden/ zeuch die Nudel darein/ oder back sie in Butter. und wenn du sie wilt anrichten/ so richt es auf ein gebeht Schnitten Brot/ und sträw geriebenen Parmesankäb darüber/ begeuß mit heisser Butter/ und gibs warm auf ein Tisch/ so ist es ein gute Nudelsuppen.
 55. Setz Hanf zu mit Wasser/ und laß jn wohl sieden/ schüt jn auf einen Durchschlag/ und wasch jn wider auß/ thu jn in ein Mörsel/ und stoß/ streich jn mit warmen Wasser durch/ mach jn saur mit Essig/ setz jn zu/ und laß mit Butter sieden/ und salzs/ du magsts weiß lassen/ oder gelb machen/ oder schweiß Zwibeln/ die klein gehackt sein/ darein.
 56. Nimm weissen Mon/ zerstoß jn/ und streich jhn mit warmen Wasser durch/ laß mit Butter sieden/ oder machs saur/ wie du wilt/ so ist es gut.
 57. Nimm Nüß/ thu sie auß den Schalen/ und stoß sie/ streich sie mit warmen Wasser durch/ thu Butter darein/ und laß damit auf sieden/ versalz es nicht/ magsts süß machen oder saur/ so ist es auf beide manier gut.
 58. Nimm Capern/ die fein gewässert sein/ und schwartze Rosein/ setz mit Wein und ein wenig Essig zu/ schweiß Zwibeln/ die klein gehackt sein/ darein/ machs mit Zucker süß/ und versalz es nicht/ laß damit sieden/ so wirt es gut und wohl geschmack.
 59. Schlag Eier auf/ thu grüne Kräuter darein/ rürs in ein Erbeßbrüh/ die gelb ist/ biß aufseudt/ so wirt es gut.
 60. Nimm Eierdotter/ zeuch sie in ein Erbeßbrüh/ rürs vmb biß aufseudt/ und machs gelb/ so wirt es ein gute Suppen.

61. Nimm Eier/ und laß sie hart werden/ nimm die Dotter herauß/ stoß in einem Mörsel/ streichs mit Erbeßbrüh durch/ machs gelb/ und thu Butter darein/ versalz es auch nicht. Du magsts auch mit Knoblauch machen/ oder one Knoblauch.
62. Nimm Kern von Datteln/ und stoß sie/ streich sie mit Wein durch/ mach sie darnach gelb und süß/ setz auf/ und laß ein Sudt aufthun/ thu ein wenig Butter darauf/ und laß damit sieden/ so wirt es ein gute Suppen.
63. Nimm Melaunkern/ zerstoß sie/ und treib sie mit warmen Wasser durch/ machs wohl dick/ und laß stehen/ so darffstu kein Gewürz darein.

CLXVb Von allerlei Gebackens/ wie man es zurichten soll.

1. Nimm Milch und Butter in eine Pfann/ und laß auf sieden/ rür schön weiß Mehl darein/ das wohl dick wirt/ halts gegen dem Feuer und Kolen/ daß es fein trucken wirt/ nimb Eier/ eg sie in warmes Wasser/ thu den Teig in ein saubers Geschirr/ und schlag ein Ei nach dem andern hinein/ rürs wohl ein mit saubern Händen/ mach jn nit zu dick/ auch nit zu dünn. Und ein sollchen Teig kannu brauchen zum Sprützen Gebackens/ und zu den Strauben/ sonderlich wenn du ein Hafen nimpst/ machst ein Loch dardurch/ und zeuchst den Teig dardurch in heisse Butter. Du kann jn auch brauchen zum Strützel Gebackens/ und zum grossen braun Gebackens/ wenn du kleine schwartze Rosein darunter nimmest.
2. Nimm das weiß von Eiern/ und mach ein Teig von weissem Mehl/ mach jhn süß mit weissem Zucker/ nimb ein saubern Faumlöffel/ und zeuch jn

flugs in heisse Butter ein/ nicht dick/ daß du es kann umbkehren mit einem höltzern Schüfflein/ laß es auf dem Schüfflein kalt werden/ so wirdt es fein krumb/ legs auf ein Schüssel/ daß nicht zerbrochen wirt/ und wenn du es wilt auf ein Tisch geben/ so besträw es mit weissem Zucker. Wenn es aber nicht gerahten wil/ und zerbricht/ so thu es in gesotten Milch/ und laß sieden/ biß dick wirt/ so wirt es auch ein gut Muß. Also kann mans zu zweierlei sachen brauchen/ geräht es zu einem nicht/ so geräht es zum andern.

3. Nimm Weichselsalsen/ und streichs auf ein Oblat/ leg ein ander Oblat darüber/ und schneidts klein oder groß. Mach ein Teig an mit Wein und Mehl/ gelb jn ein wenig/ und stoß die örter in den Teig/ daß die Oblat beieinander bleiben/ wirffs in heisse Butter/ und verbrenn es nicht/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker.
4. Mach ein Teig an von lauter Eiern/ und mach jn wohl fest/ treib jhn darnach dünn auß/ und fein rundt/ wirffs in heisse Butter/ und backs geschwindt auß/ legs auf ein saubers Bret/ und gibts kalt auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker. Das heißt man ein trucken Gebäckens.
5. Mach ein Teig mit Wein und Eiern an/ oder mit lauter Milch. Stoß den Messing Model in heisse Butter/ daß er warm wirt/ truckne jhn wohl ab/ stoß das Eisen in Teig/ daß er nicht vber das Eisen gehet/ halts gegen dem Feuer/ daß fein trucken wirt an dem Eisen/ und wens trucken ist/ so stoß flugs in heisse Butter/ so wirt der Teig vom Eisen lassen/ backs geschwindt auß/ legs auf ein Bret oder Sib.
6. Braune runde Kuchen von eingebrenntem Teig/ wie vorhin vermeldt ist/ wie man den Teig einmachen soll/ sonderlich zum braunen Gebäckens.
7. Mach ein Teig an von lauter Dottern/ geuß ein wenig süssen Rahm darunter/ und mach den Teig darmit an/ und mach Strützel darauß/ etwan eines Fingers lang/ und eines Fingers dick/ und schaw/ daß du es nicht verSalzest/ wirffs in Butter/ die nicht gar heiß ist/ backs fein kül auß/ und gibts warm oder kalt auf ein Tisch/ besträw es mit Zucker/ so ist es gut und wohl geschmack.
8. Nimm warme Milch und schön Mehl/ thu Bierhefen darunter/ und mach den Teig wohl darmit an/ besprengs ein wenig mit Salz/ und arbeit den Teig wohl/ setz jn zum Feuer/ daß er vbersich gehet/ wasch die Fäust sauber/ und greiff in den Teig/ nimb ein stück darauß/ und zeuchs fein voneinander/ biß dünn und fein lang wirt/ zeuchs in heisse Butter/ die in einer länglichten Pfannen ist/ so bäckstu den Teig geschwindt auß/ gibts warm oder kalt auf

ein Tisch. Du magsts mit Zucker besträwen oder nicht. Und in Baierlandt heißt mans das gebackene Steigleder.

9. Nimm geriebene Mandeln/ mach sie ab mit Zucker/ Rosenwasser/ und mit klein schwarzen Rosein/ mach ein Teig darzu an mit warmen Wasser/ und ein wenig Butter/ treib jn mit einem Walger auß/ schlag die Mandeln darein/ und schneidts mit einem Rädtlein ab/ backs auß heisser Butter/ die nicht gar zu heiß ist/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker.
10. Schlag Manscho Blancko in ein solchen Teig/ es sei von Fleisch oder Fischen/ daß du den Teig nicht verSalzest/ und fein kül außbäckest/ besträw es mit Zucker/ und gibts also warm auf ein Tisch/ so ist es gut und wohl geschmack.
11. Nimm Apfel/ und hack sie mit klein schwarzen Rosein/ thu es in ein Pfannen/ und ein wenig Butter darein/ rößts wohl darinnen mit Zimmet und Zucker/ laß kalt werden/ und schlags in ein Teig/ der mit Wasser und Butter angemacht ist/ backs fein kül auß/ besträw es mit weissem Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.
12. Nimm gerunnen Milch/ die mit Eiern angemacht/ und wohl feißt ist/ rürs mit Zucker ab/ thu kleine schwarze Rosein/ die sauber außgewaschen sein/ darunter/ schlags in einen Teig ein/ wie vorhin vermeldet ist/ wie man einen Teig machen soll/ besträw es mit Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.
13. Mach ein Teig an mit lauter Eiern oder Milch/ die süß ist/ nimb Holderblüt mit dem Stengel/ und wasch fein sauber auß reinem Wasser/ schwings wohl auß/ daß kein Wasser daran hangt/ stoß in Teig/ und laß jhn wohl herab rinnen/ stoß darnach in heisse Butter/ und rürs auf und nider/ so gibt es sich voneinander/ und bäckt durchauß wol/ gibts warm auf einen Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker.
14. Mach ein Teig an von lauter Wein/ stoß Weichsel mit dem Stengel hinein/ laß den Teig herab rinnen/ und wirffs geschwindt in heisse Butter/ und laß geschwindt backen/ daß der Safft nit herauß rinnet/ wenns gebacken ist/ so besträw es mit weissem Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.
15. Gebacken Amarellen in einem solchen Teig gebacken.
16. Feigen gebacken in einem solchen Teig/ mit Zucker besträwt.
17. Schel Birn/ und laß die Stengel daran/ setz mit Wasser auf/ und laß sie sieden/ biß sie weich werden/ thu sie auß auf ein Bret/ und laß sie kalt

werden. Mach ein Teig darzu von lauter Wein und Mehl/ backs fein sauber auß/ so bleiben sie resch/ bestraw sie mit Zucker/ und gib sie warm auf ein Tisch.

18. Schneidt Apfel voneinander/ wenn sie geschelet sein/ schneidt den butzen hinweg/ und back sie mit einem sollchen Teig auß heisser Butter/ und gibs warm auf ein Tisch/ bestraw es mit weissem Zucker. Oder nimb die Apfel gantz/ und stoß den butzen herauß mit einen holen Eisen/ dz der Apfel nichts desto weniger gantz bleibt/ backs mit sollchem Teig auß/ und gibs warm auf ein Tisch.
19. Nimm Peltzschwammen/ schneidt sie fein länglicht/ nicht dick/ wasch sie fein sauber auß. Nimm Grieß und Mehl durcheinander/ Salzs und pfeffers/ bestraw die Schwammen wohl darmit/ und [vund] wirf sie in heisse Butter/ und laß sie fein langsam backen/ bestraw sie mit Pfeffer/ und gibs warm auf ein Tisch/ so ist es ein Gebackens von Schwammen.
20. Nimm warme Milch/ und schlag Eier darunter/ mach ein Teig an mit schönem weissen Mehl/ nimb ein wenig Bierhefen und Butter darzu/ laß jn ein weil stehn hinder dem Ofen/ daß er vber sich steigt/ mach jn wider zuhauf/ und Salz jn ein wenig/ walg jn darnach fein sauber auß/ wirf schwarze Rosein darüber. Nimm ein Walger/ der fein warm/ und mit Butter geschmiert ist/ und leg jn auf den Teig/ schlag den Teig darüber/ und bindt jn mit einem Zwirnsfaden zusammen/ daß er nicht herab fellt/ legs zum Feuer/ und wendts fein langsam umb/ so wirt es sich sauber braten. Und wenns braun wirt/ so nimb ein Pensel/ und steck jn in heisse Butter/ und bestreich den Kuchen damit/ so wirt er schön bränlicht. Und wenn er gebraten/ so thu jn von dem Walgerspieß/ und steck beide Löcher zu mit saubern Tüchern/ daß die Hitz darbei bleibt/ laß also bleiben/ biß kül wirt/ so gibs kalt auf ein Tisch/ so wirt es fein mürb und gut. Und man nennet es Spießkuchen.
21. Nimm Apfel/ richt sie zu wie zu den Krapfen/ bestreich ein Oblat damit/ und leg ein ander Oblat darauf/ dz aufeinander bleibt/ schneidt jn zu 2. oder 3. stücken/ und stoß die örter in den Teig/ den du mit Wein hast angemacht/ wirffs in heisse Butter/ und backs geschwindt hinweg/ gibs warm auf ein Tisch/ und bestraw es mit weissem Zucker/ so ist es gut und wohl geschmack.
22. Nimm geriebene Mandeln/ mach sie an mit Zucker und Rosenwasser/ und bestreich den Oblat damit/ leg den andern Oblat darüber/ backs auch auß wie vorhin vermeldt ist/ wie man den gefüllten Oblat backen soll.
23. Nimm Eier/ schlag sie durcheinander/ und laß sie durch ein Härin Tuch laufen/ Salz die Eier/ und geuß sie in gesotten Milch/ rürs umb/ biß aufseudt

und gerinnet/ schüt es auf ein Durchschlag/ und laß wohl kalt werden/ und beschwers mit etwas/ thu es auf ein saubers Bret/ und schneidt es fein länglicht/ wie du wilt/ wirffs in heisse Butter/ machs fein bräunlicht/ gibs warm und trucken auf ein Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker/ so ist es gut und wohl geschmack.

24. Mach ein Teig mit guter Milch/ schlag drei oder vier Eier darein/ und rür jn wohl glatt an/ mach Löcher durch ein Hafen/ der nicht groß ist/ geuß den Teig darein/ und halt ein Teller unten auf den Boden/ dz der Teig nicht herauß rinnet/ daß du es kann kreutzweiß in heisse Butter einziehen/ zeuchs nicht zu dick ein/ daß es kan außbacken/ besträw es mit Zucker/ und gibs kalt oder warm auf ein Tisch/ so ist es ein gut Strauben Gebakens.
25. Mach ein Teig von lauter Eiern und Mehl/ tauch Salbei in den Teig/ und laß jn wohl herab rinnen/ zeuchs in heisse Butter/ so wirdt es fein sauber auflaufen/ besträw es mit Zucker/ und gibs warm auf ein Tisch.
26. Borräum Bletter back auß dem Teig/ darauß du die Salbei hast gebacken.
27. Vnser Frauwen Bletter back auch auß dem Teig.
28. Pertram auch auß dem Teig gebacken.
29. Nimm Biesen Stengel/ schel und quell/ jn im Wasser/ laß jn auf dem Bret kalt werden/ mach ein Teig an von lauter Wein/ und back jn auß der Butter/ gibs warm auf ein Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker.
30. Nimm Birn/ und schel sie/ schneidt den Stengel davon/ daß der butzen daran bleibt/ hack sie klein mit schwartzen Rosein/ und rößt sie in Butter/ mach sie an mit Zimmet und Zucker/ und rößts wol/ biß gar trucken wirt/ und laß kalt werden. Nimm alsdenn die Füll/ und mach sie umb die Birnstengel/ stoß sie in Teig/ der von lauter Wein und Mandeln angemacht ist/ walgers darinnen umb/ und wirffs in heisse Butter/ backs fein langsam/ besträw es mit Zucker/ und gibs warm auf ein Tisch. Also macht man auch die gefüllte Apfel.
31. Nimm Feigen/ die gantz sein/ druck sie fein ubereinander/ und schneidt darzu Rinden von einem Weck/ und Apfeln/ so rundt und breit als die Feigen seind/ steck sie zwischen die Feigen an ein höltzern Spieß/ walgs im Teig/ der von Wein und Mehl ist angemacht/ thu es in heisse Butter/ und backs fein langsam auß/ thu es herauß/ und zeuch den Spieß davon/ schneidt die Feigen nach der läng voneinander/ besträw es mit weissem Zucker/ und gib sie warm auf ein Tisch/ so ist es gut und wohl geschmack.

32. Mach ein Teig an mit Milch/ Eiern und Mehl/ mach jhn nicht zu dick/ thu Butter in ein Turtenpfannen/ und mach sie warm/ zeuch den Teig hinein/ und laß backen/ daß unten und oben Hitz gehet/ thu es auf ein Bret/ schneidt das braun hinweg/ und schneidts fein länglicht/ thu es in Butter/ die nicht gar heiß ist/ backs fein langsam aus/ und geuß jimmerdar mit einem Löffel darauf/ so wirt der Teig voneinander gehen/ und fein vbersich steigen/ besträw es mit Zucker/ und gibts warm oder kalt auf ein Tisch. Und man nennet es zwier Gebackens.
33. Schlag Eier auf/ zerschlag sie wohl mit Mehl/ und Salz ein wenig/ streichs durch ein Härin Tuch/ mach gar dünne Pfantzel/ wie ein Papier/ thu es auf ein Bret/ und laß kalt werden/ schneidts darnach vierecket/ oder wie du wilt. Mach ein Teig an von süsser Milch/ und mit Mehl/ zeuch die Pfantzel in den Teig/ und zeuchs darnach in heisse Butter/ so wirdt es fein auflaufen/ und resch bleiben/ besträw es mit Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.
34. Nimm ein Weck/ beschneidt jn/ und schneidt Schnitten darvon fein dünn/ tauch sie in den Teig/ darauß du die Pfantzel hast gebacken/ zeuchs in heisse Butter/ und backs fein langsam/ so wirt es auflaufen/ und resch sein/ besträw es mit Zucker/ und gibts warm auf ein Tisch.
35. Nimm Eier/ schlag sie auf/ und rür sie wohl durcheinander mit Salz/ laß durch ein Sib oder durch ein Härin Tuch laufen/ schneidt Schnitten von einem Weck/ leg sie am ersten in Milch/ weich sie darnach in die aufgeschlagene Eier/ wirffs flugs in heisse Butter/ und backs geschwindt auß/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker. Und man nennet es güldene Schnitten.
36. Schneidt Apfel rundt und dünn/ mach ein Teig darzu auf von lauter Wein und Mehl/ nicht zu dick noch zu dünn/ stoß die Apfelschnitten darein/ und laß den Teig herab rinnen/ wirffs in heisse Butter/ so wirdt es fein auflaufen/ und resch sein/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker/ so wirt es gut und wohl geschmack.
37. Nimm Apfel/ schel und schneidt sie viertheilweiß/ schneidt den butzen auß/ mach ein Teig darzu von Wein oder Milch/ thu die Apfel/ die du geschnitten hast/ darein/ Nimm ein Pfanne mit Butter/ mach sie wohl heiß/ zeuch die Apfel mit dem Teig hinein/ thu sie fein voneinander/ daß die Butter kann durchauß kommen/ und durchauß backen/ kehrs oft umb/ und verbrenn es nicht/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker/ so nennet man es ein Apfel Strauben.

38. Nimm Apfel/ und schneidts den butzen herauß/ sprütz ein wenig Wein darüber/ daß ein wenig feucht ist/ mehls wol/ und wirffs in heisse Butter/ backs/ daß sie fein resch sein/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker. Also heißt man geschwembt Apfel auß der Butter.
39. Du kann auch ein Setzkuchen backen auß einem Teig/ darauß man das Steigleder bäckt.
40. Mach ein Teig an von lauter Wein und Mehl/ nimb außgestochen Oblat/ tauch sie in den Teig ein/ und wirffs in heisse Butter/ so wirt der Oblat fein auflaufen von dem Teig/ gibts warm oder kalt auf ein Tisch/ besträw es mit Zucker/ so ist es ein gut Gebackens.
41. Mach ein Teig an mit Milch/ Eiern/ und schönem weissen Mehl/ thu ein wenig Bierhefen darein/ und mach ein guten Teig/ der nicht gar steiff ist/ und verSalz jn nicht/ setz jn zu der wärm/ daß er fein aufgehet/ stürzt jhn auf ein saubers Bret/ und thu kleine schwartze Rosein darunter/ mach Strützel darauß/ wirf sie in heisse Butter/ und backs/ so wirt es fein auflaufen/ gibts kalt oder warm auf ein Tisch/ besträw es mit Zucker/ so ist es ein gut Gebackens.
42. Nimm ein sollchen Teig/ und treib jn auß/ schlag Weichselsalsen darein/ schneidts mit dem Redtlein ab/ wirffs in Butter/ und backs/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit weissem Zucker/ so seind es gute Krapfen von Weichselsalsen. Du magst sollche Krapfen machen von allerlei Salsen.
43. Nimm ein neuwen Krug/ schmier jhn innwendig wohl mit zerlassener Butter/ thu ein sollchen Teig darein/ daß der Krug halb davon voll wirt/ und wenn er aufgelaufen/ daß er voll ist/ so scheubs in heissen Ofen/ und laß backen/ thu jn herauß/ und laß jn kalt werden/ zerschlag den Krug/ und thu die Schifer davon hinweg/ und gibts fein gantz auf <ein> Tisch/ so sihet es wie ein Krug.
44. Wiltu aber ein sollchs Gebackens geben/ das fein warm ist/ so nimb kleine Krüglein oder Töpflein eins Fingers hoch/ scheubs darmit in Ofen/ und backs/ zerschlag die Krüglein und Töpflein/ daß dz Gebacken fein gantz bleibt. Nimm frische Maibutter/ und zerlaß/ walg das Gebacken darinn umb/ und besträw es wohl mit weissem Zucker/ gibts warm auf ein Tisch/ so ist es ein gutes warmes Gebackens.
45. Nimm Ziweben/ die fein sauber außgewäschen sein/ stecks an ein höltzern Spieß/ und mach ein Teig darzu an von lauter Wein und Mehl/ weltz darinnen umb/ und thu jn in heisse Butter/ und backs fein resch auß/

thu es herauß/ und schneidt die Ziweben nach der läng auf/ gibts warm auf ein Tisch.

46. Nimm zeitige Trauben sampt den Stengeln/ stoß in Teig/ der mit Wein und Mehl ist angemacht/ wirf jn flugs in heisse Butter/ und backs geschwindt hinweg/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker.
47. Mach ein Teig an von lauter Eiern/ daß du jhn fein dünn wie ein Papier kann außtreiben/ leg jn zwifachtig/ und walg jhn widerumb mit einem Walger/ schneidt Pelster mit einem Rädtlein/ zeuch sie ein in Butter/ die nicht gar heiß ist/ geuß mit einem Löffel darauf/ so leßt sichs geschwindt außbacken. Und auß sollchem Teig kannu Krentzlein/ oder was du wilt machen.
48. Nimm geriebene Mandeln/ zertreib sie am ersten mit Zucker und Rosenwasser/ darnach mit lauter Eiern/ und machs nicht zu dick. Nimm Butter in ein Turtenpfannen/ setz sie auf Kolen/ und mach sie heiß/ zeuch die Mandeln darein/ und setz auf heisse Aschen/ daß unten und oben heiß ist/ und backs fein langsam auß. Stürtz mit der Turtenpfannen umb/ und schneidt es länglicht/ oder wie du wilt/ gibts warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker. Du magst auch kleine Weinbeer darunter nemmen oder nicht/ so ist es auf beide manier gut.
49. Mach ein Teig von lauter Eiern/ doch nicht gar zu dick/ spreng Salz darein/ und treibs fein rundt auß/ bestreichs mit einem Eidotter/ und scheubs in ein heissen Ofen/ so wirt es fein vbersich gehen. Das heißt man ein Eierkuchen.
50. Mach widerumb ein sollchen Teig/ thu Aniß/ Coriander und Salz/ darunter/ treibs fein voneinander/ und schneidts vierecket oder rundt/ bestreich es mit Rosenwasser/ und besträw es mit weissem Zucker/ der klein gestossen ist/ scheubs damit in heissen Ofen/ so wirt es fein vbersich laufen/ und wirt fein mürb. Und man nennet es Gänßfüß.
51. Nimm ein schön weiß Mehl/ thu etliche Eier darunter/ Aniß/ Coriander/ und ein wenig Salz/ wenn der Teig gemacht ist/ so mach jhn fein länglicht/ und thu jn auf ein langes Bret/ setz zum Fewer/ dz die Hitz daran gehet/ decks mit einem warmen Tischtuch zu/ und laß fein auflaufen/ scheid es in einen heissen Ofen/ und laß backen/ zeuchs auß/ und laß kalt werden/ schneidt die Rinden darvon/ und schneidts fein breit/ und eins Fingers dick/ reibs zu beiden seiten mit schönem weissen gestossen Zucker/ legs auf ein saubers Papier/ und scheubs in Ofen/ der nicht heiß ist/ kehrt offft umb/ so wirt es desto ehe trucken/ hebs auf/ und magsts kalt oder warm geben. Und man nennet es gebraten Piscoten.

52. Nimm weiß von Eiern/ und nimb ein schönen neuwen Hafen darzu/ und schön weiß Mehl/ mach ein Teig in dem Hafen ab/ und schlag jn wohl mit einem höltzern Löffel/ nimb Aniß und Coriander darunter/ machs mit weissem Zucker wohl süß/ geuß ein wenig Rosenwasser darunter/ und ein wenig Salz/ du kann auch wohl ein Eidotter oder zween/ die frisch sein/ darunter nemmen. Nimm ein Oblat/ der fein breit und länglicht ist/ thu den Teig auß dem Hafen darauf mit einem höltzern Löffel/ scheubs geschwindt in einen Ofen/ daß der Teig nicht voneinander fleußt/ so wirdt er fein in die höh auflaufen/ wenns gebacken ist/ so thu es herauß/ und laß ein weil vberschlagen/ schneidts nach der läng etwan eins halben Fingers dick/ legs widerumb auf ein saubers Papier/ oder auf ein Oblat/ und scheubs wider in Ofen/ der uberschlagen ist/ kehrs offt umb auf beiden seiten/ daß fein außtrucknet/ so werden sie gut und mürb. Und man nennets Piscoten von lauter Eierweiß.
53. Mach ein Teig an mit lauter Eier mit Dotter und weiß/ sonderlich wenn die Eier gar frisch sein/ und schön Mehl/ so werden es schöne Piscoten.
54. Nimm geriebene Mandeln/ lauter Eierdotter/ und schön weissen Zucker/ Aniß/ Coriander und Rosenwasser/ rürs wohl durcheinander/ und wenns angemacht ist/ so schüt es auf ein Oblat/ und machs auf beiden seiten zu/ daß die Mandeln nicht herauß fliesen/ scheubs geschwindt in Ofen/ und laß backen/ so wirt es fein auflaufen/ thu es herauß/ und schneidts fein nach der läng eins Fingers dick/ legs wider auf ein sauber Papier/ und scheubs wider in einen warmen Ofen/ kehrs offt umb daß fein außtrucknet/ so werden sie fein mürb und gut/ und man nennet es Mandel Piscoten. Du kann auch wohl ein wenig Mehl darunter nemmen. Wiltu es braun machen/ so nimb Zimmet darunter.
55. Nimm ein schönes Mehl/ lauter Eierdotter/ und ein wenig Wein/ Zucker und Aniß/ mach ein Teig damit an/ walg jn fein länglicht und rundt mit saubern Händen/ und mach kleine Bretzel darauß/ scheubs in ein warmen Ofen/ und backs/ daß du es nit verbrennest/ sondern fein außtrucknet/ so werden sie auch mürb und gut. Du magst auch Zimmet darunter nemmen oder nicht. Und man nennet es Precedella.
56. Nimm Zucker/ der fein geläutert ist mit Rosenwasser/ und setz jhn mit dem Rundel auf Kolen/ und laß jhn also sieden/ und wenn er wohl dick ist/ so rür Mandeln darunter/ und rürs wohl durcheinander/ daß es nicht anbrennet. Setz es vom Feuer hinweg/ nimb gestossenen Zucker/ und rür jn darunter/ und versuchs wie es so wohl geschmack ist. Und auß diesem Mandelteig magstu ein Marcipan machen/ truckne jn im Ofen oder Pastetenpfann/

laß wider kalt werden/ und nimb das weiß vom Ei/ und Rosenwasser/ rürs unter lautern Zucker/ und je lenger du es rürst/ je weisser es wirdt/ laß es ein weil stehen/ so gewinnt es ein schön weissen Faum/ nimb jn herab/ und bestreich den Marcipan damit/ nimb alsdenn die Deck von einer Turtenpfann/ und thu Kolen darauf/ so wirt der Faum fein auflaufen/ und weiß. Und also macht man die guten Marcipan/ sampt dem weissen Eiß. Du kann auch wohl weiß von Eiern unter den Marcipan nemmen/ und Rosenwasser/ wenn du die Mandeln gar hast abgetrucknet/ so nimb erst das weiß von Eiern darunter/ und rürs wohl darunter/ so wirt es gut und wohl geschmack.

57. Nimm Zucker und Rosenwasser/ laß wohl auf sieden/ daß nicht zu dick wirt/ rür geriebene Mandeln unter den gesotten Zucker/ und machs wohl trucken vom Feuer/ und wenn du es wohl weg nimpst/ so nimb schönen weissen gestossenen Zucker ein Löffel voll oder drei/ rürs wider unter die Mandeln/ treib sie mit der Handt fein länglicht auß/ und besträu sie mit weissem Zucker unten und oben/ daß nicht bleibt an Händen kleben/ und wenn du es lang hast außgetrieben/ so mach kleine Bretzel darauß/ schein sie in ein warmen Ofen/ und back sie fein langsam auß/ so werden sie schön weiß. Und man nennet es Precedella von Mandeln gemacht.
58. Nimm außgeschnitten Oblat/ die eins Talers breit und rundt sein/ nimb von diesen angemachten Mandeln/ und mach runde Kugeln/ leg sie auf das außgestochen Oblat/ und thu sie voneinander/ mach fein länglichte Krapfen darauß/ und schein in warmen Ofen/ und bleib darbei/ so wirdt es fein in die höh auflaufen/ decks mit Papier zu/ daß die Hitz nicht darauf fellt/ so bäckt sichs fein sauber und weiß. Und man nennet es Marcipan Krapfen.
59. Nimm Zucker/ der gestossen und fein weiß ist/ auch das weiß von einem frischen Ei/ stoß in einem Mörsel/ nimb ein tropfen oder vier Rosenwasser darunter/ und Coriander/ und wenn du es hast darunter gerüret/ so nimb ein Oblat/ und legs auf ein saubers Papier/ thu den Teig herauß mit einem hölzern Löffel auf das Oblat/ und machs eins Fingers lang/ schein es flugs in einen warmen Ofen/ so wirt es fein auflaufen/ und wenns kalt wirt/ so ist es also mürb/ daß einem im Maul zergethet. Und man nennet es von lauter Zucker Piscoten. Und wenn du sie wilt braun haben/ so nimb gestossenen Zimmet darunter. Du kann auch wohl sollche Piscoten machen von lauter Eierdottern/ so seind sie auch gut und mürb. Und wenn du es wilt viel braun machen/ so weich es in das weiß von Eiern/ sonderlich wenn du es stössest mit schönem weissen Zucker.
60. Nimm weissen Tragant/ und weich jn in Rosenwasser ein/ drucks durch ein Härin Tuch/ und thu es unter gestossenen weissen Zucker/ stoß wohl in

einem Mörsel/ und treib jn fein dünn auß/ schneidt ein Muster von Papier/ daß auf beiden seiten Spitzen hat/ und wenn du es ubereinander walgerst/ so sihet es den Holhippen gleich. Nimm dasselbige Papier Muster/ und legs auf den Teig/ den du hast außgetrieben/ und schneidt jn nach dem Muster/ nimb ein höltzern Walger/ und bsträw jn mit einem Krafftmehl/ und wickel den Teig darüber/ und setz hinter den Ofen/ da es warm ist/ so wirdt es fein außtrucknen/ und weiß werden/ und man nennet es Zucker Holhippen. Wiltu sie aber braun machen/ so nimb gestossenen Zimmet darunter/ und stoß mit dem Zucker/ so wirt es braun. Wiltu es aber braun haben/ so weich Turnasol in Rosenwasser/ darnach den Tragant in das Violfarb Rosenwasser/ stoß es mit lauter Zucker/ daß du kann Holhippen darauß machen. Also hastu dreierlei Holhippen/ weiß/ braun/ und Violfarb/ die seind alle drei zierlich und schön. Du kann auch sollchen Teig von allerlei drei Farben nemmen/ fein breit und rundt mit einem Walger außtreiben/ leg es auf ein rein Zinnern Teller/ und laß trucken werden. Und wenn du es wilt auf ein Tisch geben/ so ist es zierlich und schön. Und auß sollchem Teig kannu machen was du wilt/ es sei Pantoffel/ Handtuch/ Bratwürst/ Apfel/ Birn/ und allerlei Obst oder Fischen.

61. Nimm Wasser und Zucker/ und laß miteinander auf sieden/ und laß ein wenig vberschlagen. Nimm ein Eierdotter oder zween/ schön Mehl/ Rosenwasser/ und warm Wasser/ das mit Zucker angemacht ist/ thu auch Butter darein/ wie ein Haselnuß groß/ und rür den Teig mit schön weissem Mehl an/ back Holhippen darauß/ magst auch Salbei Bletter darunter nemmen/ grün Pettersilgen oder Pertram. Wiltu es aber Violfarb machen/ so weich die Turnasol in osenwasser/ und rürs unter den Teig/ so wirdt es Violfarb/ wiltu es aber braun haben/ so nimb klein gestossenen Zimmet. Wiltu es aber schwarz haben/ so nimb Nelken unter das Mehl/ so wirt es ziemlich braun/ und schmeckt lieblich nach den Nelken. Du kann auch Nelken nemmen unter die lauter Zucker Holhippen/ und ein wenig schmeckend Biesem.
62. Nimm schön weiß Mehl/ und mach ein Teig an mit lauter Eier/ Zucker und Rosenwasser/ und hastu ein Waffeleisen/ so back Waffeln darauß/ und nimb ein wenig Butter darunter/ so wirt es gut und lieblich.
63. Nimm schön weiß Mehl/ und mach ein Teig an mit gutem süssem Rahm/ und mit lauter Eierdottern und guter Maibutter/ und verSalz den Teig nicht/ back dicke Waffeln darauß/ thu sie auß dem Eisen/ und schneidt es voneinander/ wie breit es ist/ begeuß mit Maibutter/ und besträw es mit weissem Zucker/ und gibs warm auf ein Tisch.
64. Nimm ein schön weissen geriebenen Weck/ rür jn an mit lauter Eierdotter und frischer Maibutter/ auch mit ein wenig süssem Rahm/ der dick ist/

und wenn der Teig angemacht ist/ so back Waffeln darauß/ gib warm und trucken auf ein Tisch/ oder begeuß mit Butter/ und besträw es mit Zucker/ oder schneidts voneinander/ und begeuß mit Butter.

65. Nimm ein Oblat und geriebene Mandeln/ die mit Rosenwasser angemacht sein/ streich auf den Oblat/ schneid es nach deß Oblaten läng eines Fingers breit/ krümb es fein wie Hobelspen/ und scheubs in Ofen/ der nicht heiß ist/ und laß trucken werden. Also macht man die Hobelschnitten von Mandeln.
66. Du kanns auch also von lauter Zucker machen/ weiß/ oder mit Zimmet/ oder Violfarb mit Turnasol.
67. Grosse Holhippen von Teig vber ein grossen Walger gemacht/ und auch gar kleine Holhippen/ die drei oder viermal vbereinander gewalgt sein von einem Teig.
68. Kleine Waffeln gemacht von Teig/ der mit Rosenwasser/ Zucker/ und Eierdottern/ ist angemacht/ wie vorhin vermeldt ist/ wie man sollche Teig machen soll.
69. Gebraten Kästen geschelt/ mit Rosenwasser besprengt/ und mit Zucker besträwt/ ist gut und wohl geschmack.
70. Nimm ein frischen Käß/ der vber Nacht gemacht ist/ thu schön weiß Mehl und Eierdotter darunter/ rür es wohl durcheinander/ mach Küchel darauß/ nimb Papier/ und bestreichs mit Butter/ und leg die Küchel darauf nebeneinander/ scheubs in einen warmen Ofen/ so wirt es fein auflaufen/ wirt innwendig fein hol wie ein Schwam/ richt es in ein Schüssel an/ begeuß mit frischer Butter/ und besträw es mit weissem Zucker/ gib warm oder kalt auf ein Tisch/ beschneidts fein rundt und dünn/ legs auf eine Schüssel/ bespreng es mit Rosenwasser/ und besträw es mit weissem Zucker/ so ists gut und wohl geschmack.
71. Du kann auch wohl ein Turten machen von einem sollchen Teig/ und kann es kalt lassen werden/ die nennet man Käse Turten/ und wenn du es wilt auf ein Tisch geben/ so besprengs mit Rosenwasser/ und gib kalt/ besträw es mit weissem Zucker. Du magsts gantz geben oder zerschneiden.
72. Nimm Mehl und Eierdotter/ und ein wenig Zucker darunter/ mach Knödel darauß/ und backs auß heisser Butter fein langsam/ daß sichs fein außbäckt/ gib kalt oder warm auf ein Tisch/ und besträw es mit Zucker.

73. Nimm Mandeln/ die fein abgezogen/ und vber Nacht geweicht seind in einem Wasser. Stoß die Mandeln mit Zucker/ dz ein Teig darauß wirt/ thu jn auf ein Oblat/ und nimb ein wenig Rosenwasser darunter/ treibs fein auß mit einem Walger/ oder drucks in einem Model/ der rundt ist/ scheubs in Ofen/ der nicht heiß ist/ und laß backen/ so wirt es fein auflaufen. Und wenss aufgelaufen ist/ so thu es herauß/ und laß kalt werden/ so ist es ein guter Marcipan/ wenn man jn frisch auf ein Tisch gibt.
74. Nimm Nüß/ die sauber geschelet sein/ auch so viel Zucker/ und stoß mit Rosenwasser/ biß zu einem Teig wirt/ thu es auf ein Oblat/ und treibs fein rundt auß/ scheubs in Ofen/ und backs geschwindt hinweg/ dz fein weiß bleibt/ so werden sie schön auflaufen/ laß kalt werden/ und gibbs frisch auf ein Tisch. Du magst auch wohl ein Marcipan darauß machen/ wie von Mandeln/ die gerieben und wohl getrucknet sein mit einem Sirup und Rosenwasser.
75. Von Zirbelnüssen kern ein Marcipan/ wie vorhin vermeldt ist.
76. Nimm geläuterten Zucker/ der schön weiß ist/ und laß jn widerumb wohl sieden/ daß dick wirt/ rür jn mit einer Reibkeul/ biß weiß wirt/ nimb weiß von Eiern/ und Rosenwasser/ schlags durcheinander/ so wirdt es ein Faum gewinnen/ rür jn unter den Zucker/ so wirdt es noch weisser/ thu die Zirbelnüß kern also gantz darunter/ thu es mit einem höltzern Schüufflein zusammen/ nimb ein saubers Bret/ und netz ein wenig/ thu es stückweiß herauß/ und laß kalt werden/ setzs in ein warme Stuben/ so wirdt es trucken und weiß. Und man nennet es Pinucade/ ist zierlich und schön zum Confect oder Marcipan auf ein Tisch zu geben/ zc.

CLXXII Von allerlei Pasteten / so vom Fleischwerck und Gevögel können gemacht werden.

1. Nimm ein Ochsenlungen Braten / steck jn an und brat jhn / und wenn er halb gebraten ist / so mach jn ein in Ruckenteig / in eine auf getriebene Pasteten / hack Limonen / Zwibel und Speck durcheinander / thu es die Pasteten über den Lungen Braten / thu Pfeffer / Ingwer / ein wenig Nelken / und ein wenig Salz darüber / machs zu / und laß backen / schüt durch das Lufftloch ein angemachten Pfeffer / so wirt es gut und wohl geschmackt.
2. Nimm ein Ochsenzung / die gesotten ist / und schneidt sie fein breit / und wenn du wilt von einem weissen Teig ein Pasteten auf treiben / so nimm lauter Eierdotter und Butter / mach ein Teig damit an / der fein steiff ist / und treib ein Pasteten auf. Haftu aber nicht lauter Eierdotter / so nimm Dotter und weiß durcheinander / so ist es auf beide manier gut. Mach die Zungen in eine Pasteten / mit Pfeffer / Ingwer / schwartzen Rosein / und frischer ungeschmälzter Butter / oder mit Speck / der klein gehackt ist / machs zu / und backes / gib warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
3. Nimm Rindtfleisch / das fein fleischig ist / sonderlich vom Hinterlauf / legs auf ein Roß / und breuns wohl ab / schneidt Speck eines Fingers dick / und spicks damit / pfeffers mit Pfeffer / Ingwer und Salz / schlags in ein Ruckenteig / und wenn du es wilt in ein Ofen schieben / so bestreichs mit Eiern / so wirt es sich schon backen. Und wenn du es schier wilt auß den Ofen thun / so geuß Weinessig / oder schwartzen Pfeffer / der wohl angemacht und zugericht ist / durch das Lufftloch mit Ruckenteig zu / daß der dampf nicht herauß gehet / laß also kalt werden / so wirdt es gut und wohl geschmack. Oder nimm Gewürz und Salz / und beiß ober Nacht / ehe du es einschlegst / so ist es gut und wohl geschmack.

4. Nimm das gesotten Küheuter / treib ein Pasteten auf von weissem Teig / schneid das Euter darein / es sei breit oder Wirsfflicht / thu frische Butter / die ungeschmälzt ist / oder gehackten Speck / darüber / auch Ingwer und Salz / machs und backs / und wenn du es wilt aufschneiden und anrichten / so geuß ein saur Brühe / die von Eierdottern gemacht ist / darüber / so wirt es gut und wohl geschmack.
5. Nimm den Kälbern Nierenbraten / mach jn auf dem Roßt braun / nimm Pfeffer / Ingwer und Salz durcheinander / besträu den Nierenbraten wohl darmit / und wenn du jn wilt in ein Ruckenteig einschlagen / so thu ein wenig ungeschmälzte Butter darüber / machs zu / und scheubs in Ofen / laß backen und kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.
6. Mach Hattele von einer Kälbern Hacksen in ein aufgetriebne Pasteten / die voo (von) weissen Teig gemacht ist / thu ungeschmälzte Butter darüber / und machs zu / und backs. Und wenn du es aufschneiden und anrichte wilt / so geuß ein saures Brühlein / dz von Eierdottern gemacht ist / darüber / gib warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
7. Kälbern Knödel Pasteten von weissen Teig aufgetrieben / und gib sie warm auf ein Tisch / so wirt es gut und wohl geschmack.
8. Kleine aufgetriebene Pasteten von einem weissen Teig. Nimm Kalbfleisch / das schier gesotten ist / hacks klein / und nimm ein Rindfeißt / hacks auch besonder klein / misch es wenig / und thu ein wenig Essig darein / Zucker und ein wenig Salz / rürs alles durcheinander / und full die kleine Pasteten darmit / machs zu / und backs / schneid sie auf / und geuß ein wenig Hennenbrüh darein / gib warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
9. Nimm kleine Braten von dem Hammel / die innwendig sein den Nieren / spick sie fein klein / und mach sie in ein Pasteten / die von weissen Teig ist aufgetrieben / ein / pfeffers und salz / schneid gesalzen Limonen fein breit darüber / machs zu / und backs / schneidts auf / und geuß ein saure Brühe / die mit Eierdottern gemacht ist / darein / gib warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
10. Nimm ein Hammelschlegel / breun jn wohl auf dem Roßtab / spick jhn mit Speck / der grob geschnitten ist / pfeffers wohl / und salz / schlags in einen groben Teig / machs zu / und laß kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.
11. Wqarm knödel Pasteten von einem Hammel gemacht in ein aufgetriebene Pasteten von groben Teig / backs / und gib warm auf ein Tisch / du magst auch ein saures Brühlein darein / so ist es auch gut.

12. Nimm ein Zemer von einem Hammel / der feißt ist / schneidt die Bein herauß/ säuber und butz jn auß / breun jhn wohl auf dem Roßt ab / treib ein Pasteten von groben Teig darzu auf / hack Speck mit grünen Kräutern / thu den Speck in die Pasteten auf den Boden / und thu den Zemer darein / pfeffers / salz / und schneidt gesalzen Limonen fein breit darüber / machs zu und scheubs in Ofen. Und wenss schier halb gebacken ist / so geuß guten Pfeffer / der angemacht ist / durch das Luftloch / laßdarmit backen / biß gar wirt / schneidts auf / und gibs warm auf ein Tisch.
13. Lämmern viertheil in Pasteten / schlag sie in einen weissen Teig / thu Ingwer / Salz und ungeschmälzte Butter / die frische ist / darüber / scheubs in Ofen / und laß backen / schneidt es auf / und gibs warm auf ein Tisch.
14. Lämmernfuß eingemacht in ein aufgetriebene Pasteten von weissem Teig / thu Ingwer / Salz und ungeschmälzte Butter / die frische ist / darüber / machs zu / und scheubs in Ofen / wenss gebacken ist / so schneidt es auf / geuß ein saure Brühe von Eierdottern gemacht / darüber / gibs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
15. Treib ein Pasteten auf von weissen Teig / nimm Lambfleisch / wenss klein gehackt ist / quells und säubers auß / machs in die Pasteten ein / straw Ingwer und Salz darüber / thu frische Butter / die ungeschmälzt ist / darein / auch Agrast oder Grosseelbeer / machs zu / und scheubs in Ofen / laß backen und schneidts auf / geuß ein saures Brühlein / das und Eierdottern gemacht ist / darüber / und gibs warm auf ein Tisch.
16. Nimm von einem Spenferckel / das zu kleinen stücken gehackt ist / fezs auf das Feuer / quells und säubers auß / thu es in eine Pasteten / die von weissen Teig angemacht ist / pfeffers und falzs / thu frische Butter / die ungeschmälzt ist / darüber / schneidt saure Limonen fein breit darein / machs zu / nd scheubs in Ofen / und laß backen / schneidts auf / und geuß ein saur Brühe vin Eiern gemacht / darüber / und gibs warm auf ein Tisch.
17. Nimm Hirschen Wildpret / quells in Wasser / oder auf einem Roßt / buzs und säubers fein auß / spicks mit Speck / der grob geschnitten ist / nimm Pfeffer / Nelken / Ingwer und Salz / und beiß es damit ein / laß uber Nacht darinnen ligen / schlags in einem groben Teig / scheubs in Ofen / und backs / geuß Essig und Pfeffer durch das Luftloch / und wenss gebacken / so thu die Luftlöcher zu mit Teig / und laß kalt werden / so wirt es gut und auch wohl geschmack.
18. Treib ein Pasteten auf von einem Ruckenteig / nimm ein Zemer / buz jhn fein sauber auß / und quell jhn wohl auf einem Roßt / pfeffers

und salzts wohl / leg Speck / der mit grünen Kräutern gehackt ist / unten auf den Boden in die Pasteten / thu den Zemer darein / und schneidt gesalzen Limonen fein breit darüber / machs zu / und scheubs in Ofen / und laß backen / schneidts auf / und geuß guten Vngerischen Pfeffer darüber / scheubs wider in Ofen / und laß auf siden / gibts warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

19. Hirschen Knödel Pasteten fein warm / ein Pasteten aufgetrieben von Ruckenteig / laß in einem Ofen backen / und wenss es halb gebacken / so geuß Vngerischen Pfeffer durch das Luftloch hinein / und laß backen / gibts warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
20. Dendal Zemer Pasteten warm / wie man Hirsch Pastetee zurichtet.
21. Kalt Pasteten vom Dendal / vom Hinterlauf.
22. Hattele vom Dendel in Pasteten / die aufgesetzt ist / warm gegeben.
23. Rehwildpret in Pasteten kalt.
24. Knödel von einem Reh eingemacht in eine Pasteten / die aufgesetzt ist mit weissen Teig.
25. Hasen Pasteten kalt in einem Ruckenteig eingeschlagen.
26. Schweinen Wildpret Pasteten kalt / und in einem Ruckenteig eingeschlagen.
27. Schweinen Knödel eingemacht in eine Pasteten / die von Ruckenteig aufgetrieben ist.
28. Nimm die Hinterlauf von einem Gembsen / spick sie wohl mit Speck / der wohl dick geschnitten / würz wohl mit allerlei Gewürz / und versalz es nit / schlags in ein Ruckenteig / und wenss schier gebacken / so geuß Weinessig durch das Luftloch darein / und laß damit backen. Und wenn du es herauß nimmest / so streich das Loch mit Ruckenteig wider zu / und laß kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.
29. Steinbock Wildpret Pasteten kalt / ist ein grobes Wildpret zu einem kleinem Their.
30. Königlein Pasteten warm / besonder das Hintertheil mil Limonen eingemacht / und in ein weissen Teig eingeschlagen / oder in ein Ruckenteig / und kalt lassem werden.
31. Gänß Pasteten kalt in Ruckenteig eingeschlagen / seind gut und wohl geschmack.

32. Enten Pasteten kalt in einer aufgetriebenen Pasteten von Rucken Teig / ist gut und wohl geschmack.
33. Alte Hennen Pasteten kalt / es sei in Rucken oder Weizentig.
34. Nimm junge Hünner / klopf und qulee sie im Wasser / säubers auß / und treib ein Pasteten darzu auf von weissen Teig / schneidt gesalzen Limonen fein breit darein / gib auf den Boden klein gehackte Speck / mit grünen wolschmeckenden Kräutern / thu auch Salz und Ingwer darein / machs zu / und scheubs in Ofen / Wenns gebacken ist / so schneidts auf / und geuß ein saure Brühe / die mit Eierdottern und Agrastbeer ist angemacht / darein / und gibs warm auf ein Tisch.
35. Tauben Pasteten in ein aufgesezte Pasteten von weissen Teig / mit Agrastbeer / Butter / Ingwer und Salz / eingemacht / darmit hacken lassen / und warm auf in Tisch geben / ist gut und wohl geschmack.
36. Schwan Pasteten mit aufrichteigem Kopf und Flügel.
37. Drappen Pasteten kalt mit aufrichtigem Kopf / mit Nelken und Zimt gespickt.
38. Indianische Hennen gespickt mit Zimt und Nelken / treib darzu ein Pasteten aud mit einem Ruckenteig / und leg den Indianischen Han hinein / besträw jn wohl mit Pfeffer / Nelken und Salz / schneidt Speck fein dünne und breit / und beleg den Han in der Pasteten damit / daß du jhn nicht spicken darffst / machs zu / und scheubs in Ofen / laß backen / und kalt werden / so wirt es auch gut.
39. Birckhan gespickt mit Speck / mit Pfeffer und Ingwer wohl gewürzt / und salzs wohl / treib ein Pasteten von Ruckenteig darzu auf / und laß darinnen backen / und widerumb kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.
40. Pfauwen Pasteten kalt eingemacht mit aufrichtigem Kopf / Flügel und Schwanz.
41. Haselhüner Pasteten kalt gespickt mit Zimt und Nelken / treib ein Pasteten auf von Ruckenteig / und mach die Haselhüner darein / wurz und salz sie / schneidt Speck fein breit und dünn / machs zu / und scheubs in Ofen / backs / mach den Kopf / Flügel und Schwanz / darüber / und laß kalt werden.
42. Nimm Rephüner / spick sie mit Zimt / Nelken und Speck / würz und salz sie / leg sie in die Pasteten / die du hast aufgetrieben von Ruckenteig

oder Weizenteig / und thu kleine schwarze Rosein / mach die Pasteten zu / scheubs in Ofen / und laß backen schneidts auf / und geuß Pfeffer darein / fez widerumb in Ofen / und laß damit auf sieden / gibts warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.

43. Schnepfen Pasteten. Treib ein Pasteten auf von weissen Teig / und mach sie ein / es sei kalt oder warm / so ist es auf beide manier gut.
44. Nimm Kramatsvögel / quell und säuber sie auß / spick sie mit Zimt / Nelken und Speck / pfeffers und salz / schneidt gesalzen Limonen fein breit darüber / auch klein gehackten Speck / mach die Pasteten zu / und scheubs in Ofen / und backs / schneidt sie auf / und geuß ein guten Vngerrischen Pfeffer darein / laß damit auf sieden / und gibts warm auf ein Tisch.
45. Treib ein Pasteten auf von weissen Teig / und nimm von allerlei kleinen Vögeln / quell und mach sie sauber / nimm Ziweben und kleine schwarze Rosein darunter / auch Birne / die auß der Butter gerößt / und fein viertheil weiß zerschnitten fein / thu ein wenig Ingwer / und frische unzerlassene Butter / darüber / mach die Pasteten zu / und scheubs in Ofen . Wenns gebacken ist / so schneidt sie auf / und geuß ein guten Vngerischen Pfeffer darein / laß damit auf sieden / und gibts warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
46. Mach ein Teig mit Wasser an / daß du jn fein kanst außtreiben / schmier jn mit geschmälztem frischem Speck / wickel den Teig ubereinander / und mach viel / daß so dick ubereinander wirt als ein Arm. Und wenn er dick ist / so schneidt stückweiß darvon / es sei zu kleinen oder zu grossen Pasteten. Wenn du es wilt außtreiben / so nez die Händ in zerlassenen Speck / der nicht heiß ist / daß der Teig nicht bleibt an Händen kleben. Treib wider ein Pasteten auf von (vom oder und) weissem Teig / fez die andere darein / die du hast von Speck aufgetrieben. Denn dieser Teig helt den Spanischen / daß er nicht nider fellt. Und du kanst sie mit gehacktem Fleisch außfüllen. Schneidt darnach wider von dem Spanischen Teig / daß du kanst ein Deck machen / schmier Papier mit Baumöl / fez die Pasteten darauf / scheubs in Ofen / und laß backen / schwa daß du es nicht verbrennest / denn es verbrennt sich bald / weil viel Feißt zwischen dem Teig ist / thu die Deck auf / und geuß ein gute Hennenbrühe darein / daß das gehackt Fleisch nicht herb wirt / so wirt es gut und wohl geschmack. Also macht man die kleine Pasteten. Du kanst auch ein sollchen Teig zu Fischen brauchen.

CLXXV Von Pasteten / so vom Fischen können gemacht werden.

1. Kalt hausen Pasteten in Ruckenteig eingeschlagen / mit Gewürz / Salz und gutter Butter / laß backen / und kalt werden / so ist es gut und wohl geschmack.
2. Nimm de Stör / pfeffer und salz jn / laß ein stundt oder zwo in der beiß ligen / schlags in ein Rucken Teig mit Butter und Salbei / laß backen / und alsdenn widerumb kalt werden / so wirt es gut und wohl geschmack.
3. Nimm ein Salm / Pfeffer und Ingwer / laß ein stundt oder zwo in der bei ligen / schlags mit Butter in ein Ruckenteig und frischer Salbei / machs zu / scheubs in Ofen / und laß backen / so wirdt es gut und auch wohl geschmack.
4. Nimm ein Hecht / schindt und butz jhn sauber auß / schneidt jhn zu kleinen stücken / beiß den Hecht mit Pfeffer und Ingwer ei n / und laß ein stundt darinnen ligen / treib ein Pasteten auf von weissen Teig / und mach den Hecht darein / thu breit geschnitten Limonen und frische unzerlassene Butter darüber / machs zu / und scheubs in Ofen / und laß backen / schneidts auf / und geuß ein saure Brühe / so von Eiern gemacht ist / darüber / und gibts warm auf ein Tisch.
5. Hecht Pasteten. Ehe du den Hecht einschlegst in Ruckenteig / so laß jn im Salz und Gewürz ein stundt beissen / unter deß machstu den ruckenteig an mit warmen Wasser / und ein wenig Salz / dz er fein steiff wirt / schlag den Hecht mit Limonen / die breit geschnitten / und mit Butter / ei n / scheubs in Ofen / laß backen / und kalt werden / so ist es gut und wohl geschmack.

6. Nimm ein Karpfen / und schupe jn / schneidt das Fleisch vom Grädt hinweg / schneidt darzu ein wenig Zwibeln / Pfeffer und Salz / machs gelbund thu ein geriebnen Weck darunter. Nimm das alles durcheinander / und hacks klein / thu auck Eierdotter und saubere Butter darein / auch kleine schwarze Rosein / geschnittene Mandeln / und ein wenig Zucker. Treib ein Pasteten von weissem Teig auf / und mach Knödel darein / thu frische Butter / die unzerlassen ist / darüber / machs zu / und laß backen / schneidts auf / und nimm ein Karpfenschweiß / der mit Wein und Ruckenbrot ist durchgestrichen / mit Zimt / Zucker und Pfeffer / angemacht / schneidt die Pasteten auf / und geuß den Pfeffer darüber / laß damit sieden / und gibs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
7. Nimm ein Karpfen / und schupe jn / thu jn auf den Bausch auf / und thu die Gall heraus / leg jn in gebranntem Wein / und laß jn ober Nacht darinnen ligen. Und wenn du jhn wilt in ein Ruckenteig einschlagen / so nimm Pfeffer / Nelken / Muscatenblüt und Salz / auch Butter / machs zu / und laß backen und kalt werden / so ist es ein gut Essen.
8. Nimm ein Karpfen / und schupe jn / thu jn auf / und mach stücker darauß / treib ein Pasteten darzu auf von weissen Teig / leg die Karpfenstück darein / sträw Pferrer / Ingwer und Salz / darüber / thu Butter / die ungeschmälzt ist / und ein wenig schwarze Rosein / die sauber außgewaschen sein / auch gesalzene Limonen / die fein breit geschnitten / darein / mach die Pasteten zu / und laß backen / schneidt sie auf / und geuß ein Karpfenschweiß / der gesotten und angemacht ist / darüber / scheubs wider in Ofen / und laß auf sieden / gibs warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
9. Nimm ein Aal / unf zeuch die Haut davon ab / und schneidt jn zu stücken / setz mit Wasser auf / quells und saubers auß / treib ein Pasteten darzu auf von weissem Teig / und leg den Aal darein / besträw jn mit Pfeffer / Ingwer / Salz und Muscatenblüt / thu auch ganzen Pfeffer und Zwibeln / die ungeschelet fein / darunter / auch frische ungeschmälzte Butter / mach die Pasteten zu / und laß backen / schneidts auf / und thu die Zwibeln herauß / geuß ein saures Brühlein / das mit Eierdottern ist angemacht / und vorhin aufgesotten / darüber.
10. Nimm Bresem / schupe sie / besträw sie mit Pfeffer / Ingwer und Salz / thu frische Butter und Salbei darüber / schlags in ein Ruckenteig / scheubs in Ofen / und laß backen / und kalt werden / so ist es gut und auch wohl geschmack.
11. Nerffling Pasteten kalt in einem Ruckenteig eingeschlagen.

12. Forellen Pasteten auch in einen Ruckenteig eingeschlagen mit aller Zugehörung.
13. Sälmling Pasteten kalt mit Pfeffer / Ingwer / Salz und Butter / in ein Ruckenteig eingeschlagen / fein zierlich gemacht / gebacken / und kalt lassen werden.
14. Eschen in Ruckenteig eingeschlagen / gebacken / und kalt lassen werden / mit allerei Zugehörung / wie vorhin vermeldet ist.
15. Nimm Rutten / thu sie auf / und thu die Gall hinweg / setz aufs Feuer / und quells mit Essig / Salz und Wasser / legs in ein aufgetriebene Pasteten / thu gantze Muscatenblüt / Ingwer / ganzen Pfeffer / und Pettersilgen Wurzel / die klein geschnitten / und gar gesotten ist / darein / auch frische unzerlassene Butter / mach die Pasteten zu / scheubs in Ofen / und laß backen / schneidts auf / und geuß ein saure Brühe / die mit Eierdottern und Erbeßbrühe gemacht ist / darüber / gibts warm auf ein Tisch / so ist es gut und wohl geschmack.
16. Thu die Koppen auf / wasch auß / und mach sie in eine Pasteten / die von weissen Teig ist aufgetrieben / sträw Pfeffer / Salz / Ingwer und Kümmel / darüber / auch frische Butter / die unzerlassen ist / mach die Pasteten zu / und scheub sie in Ofen / und laß backen und kalt werden.
17. Stockfisch eingemacht in Pasteten / in Ruckenteig eingeschlagen / sonderlich wenn der Stockfisch ist / mit Pfeffer / Ingwer / Salz / kleine schwarze Rosein / und frischer unzerlassener Butter / scheubs in Ofen / und laß backen und kalt werden.
18. Nimm Stockfisch / der frisch ist / schneidt jn zu stücken / und leg jn in eine Pasteten / die aufgetrieben ist von weissen Teig / sträw Pfeffer / Ingwer und Salz / darüber / auch ungeschmälzte Butter / und grüne wolschmeckende Kräuter / die klein gehackt fein / mach die Pasteten zu / und laß sie backen / schnedit sie auf / und gib sie warm auf ein Tisch.
19. Nimm ein Biberschwanz / mach jn sauber / und schnedit jn zu stücken / quell jn im Wasser und Essig / leg jn in ein Pasteten / die von weissem Teig ist aufgetrieben / sträw darüber Pfeffer / Ingwer und Muscatenblüt / thu gesalzene Limoniwn / die fein breit geschnitten / und frische ungesalzene Butter / darüber / mach die Pasteten zu / und laß backen / schneidt sie auf / und geuß ein saure Brühe / die mit Eierdotter und Erbeßbrühe angemacht / und gesotten ist / darüber / und gibts warm auf ein Tisch / so wirt es gut und wohl geschmack.

20. Nimm ein Lampreten / Brühe sie in heissem Wasser / schneidt die Englein auf / und fah den Schweiß in Wein und Essig / oder in Maluasier / schneidt die Lampreten zu stücken / und leg sie in eine Pasteten / die von Ruckenteig is aufgetrieben / sträw Pfeffer / Neklen / Zimt und Salz / darüber / schneidt gesalzene Limonen fein breit darauf / thu Butter darüber / und mach die Pasteten zu / und laß backen. Nim den Schweiß von der Lampreten / und reib Ruckenbrot ode Pfefferkuchen darunter / thu darein Pfeffer / Zimt und Zucker / und laß darmit auf sieden / streichs durch / und geuß in die Pasteten durch das Luftloch / laß damit backen / biß gar wirt. Du magst es warm oder kalt geben. Du kanst auch also ein Aal backen mit schwarzem Pfeffer / in einer Pasteten.

CLXXVI Von allerei Turten

1. Nimm Feigen / und schneidt sie klein / thu kleine schwartze Rosein / die sauber außgewaschen sein / darunter / machs in ein Turten ei n / und thu ein wenig Butter darüber / laß backen / es sei im Ofen oder in der Turtenpfannen. Und wenn du wilt ein Turten machen / so Nimm Eidotter und Butter / thu es unter das Mehl / und mach ein Teig darauß / treib jn dünn auß / und schneidt jhn fein rundt / und Salz jhn. Und ein sollchen Teig kanstu zu allerlei Turten brauchen.
2. Nimm die Kern von Ziweben herauß / wenn du Turten von Ziweben machst.
3. Durchtriebene Ungerische Pflaumen ist auch ein gute Füll / rür gestossenen Zimt darunter / du magsts kalt geben oder warm / so ist es auf beide manier gut.
4. Nimm Vngerische Pflaumen grün oder dürr / thu die Kern herauß / so seindt sie zum einmachen gut.
5. Nimm schwarze Weinbeer / zerstoß sie / und thu etliche Eidotter darunter / und ein wenig Zucker / rür es damit ab / so ist es ein gute Füll zu einer Turten.
6. Nimm Äpfel / schel und hack sie klein / schweiß sie in Butter / gib gestossenen Zimt / Zucker / und schwarze Rosein / darunter / rürs wohl durcheinander / so wirt es ein gute Füll.

7. Nimm Birne / schel und schneidt sie viertheilweiß / oder fein breit und dünn / leg sie in ein Turten / mit Zimt / Zucker / und ein wenig Butter / so wirt es gut und wohl geschmack.
8. Marillen Turten / nimm die Kern herauß / magst sie durchstreichen / oder gantz einmachen mit Zimt und Zucker.
9. Pfersig Turten / streich sie durch / oder mach sie gantz ein mit Zimt und Zucker.
10. Weichsel Turten / thu die Kern auch herauß.
11. Amarellen Turten mit Zimt und Zucker angemacht. Oder nimm die Amarellen / und streich sie durch / thu gerieben Brot von einem Weck darunter / so wirt die Füll desto steiffer.
12. Erdtbeer Turten / wenn sie frisch sein / so mach sie gantz ein mit Zimt und Zucker. Seind sie aber nicht frisch / so streich sie durch / thu gerieben Weck darunter / so wirdt die Füll desto steiffer. Du magst Butter darunter thun oder nicht / so ist es auf beide manier gut.
13. Nimm Grosselbeer / mach sie mit Zucker und schwarzen Weinbeern ein / so ist es gut und wohl geschmack.
14. Maulbeer Turten mit Zimt und Zucker angemacht.
15. Schwarze Heidelbeer Turten mit Zimt und Zucker angemacht.
16. Nimm Eier und Mehl / streichs durch ein Härin Tuch / und wenn die Milch aufseudt / so rür den Teig ein / wens aufgesotten ist / so thu Butter darein / laß damit sieden / biß fein dick wirdt. Du magsts süß oder saur machen / so ist es auf beide manier gut.
17. Spenat Turten. Nimm Spenat / und quell jn / druck jn wohl auß / und hack jhn klein / reib Parmesankäß und Weck darunter / auch Muscatennüß / gestossenen Pfeffer und Eidotter / und frische ungeschmältzte Butter. Rür das alles durcheinander / und versalz es nicht. Mach die Füll in ein Turten / und mach kein Deck darüber / wens gebacken ist / so gibts gantz / oder zerschneidts zu stücken / wie du es haben wilt.
18. Nimm geriebene Mandeln / mach sie ab mit Rosenwasser und Zucker / so ist es auch ein gute Füll zu einer Turten / und magsts warm oder kalt auf ein Tisch geben. Du kanst auch wohl kleine schwarze Rosein darunter nemmen. Also macht man die Mandel Turten.

19. Reib Parmesankäb und andern Käb / der hart und nicht faul ist / mach jn mit Eiern ab / und guter frischer Butter / so ist es ein gute Fäll in ein Turten. Und mach kein Deckel darauf / daß man sihet / daß ein Käb Turten sei.
20. Nimm ein gebehte Ochsenzungen / hack sie mit klein schwarzen Rosein / Zimt / Zucker und Eidottern / so ist es ein gute Füll.
21. Nimm Reiß / und quell jn in Wasser / nimm schwarze Weinbeer darunter / und schweiß miteinander in Butter / machs mit Zucker süß / und machs in ein Turten ein / und gib warm auf ein Tisch / so ist es gut und lieblich.
22. Pomerantzen Turten / schel und schneidt sie fein breit / und backs eswindt in einem Ofen / gib warm oder kalt auf ein Tisch / so ist es auf beide manier gut und wohl geschmack.
23. Nimm grüne Erbeß / und thu sie auß den Schoten / mach sie in ein Turten mit frischer Butter / so ist es gut und wohl geschmack.
24. Nimm gebratene Kästen / schel sie / und mach sie ein in ein Turten mit Ochsenmarck / und gib warm auf ein Tisch.
25. Nimm Äpfel / die klein gehackt sein / wie man zu einer Turten zurichtet / mach ein Teig an von schön weissem Mehl / mit warmen Wasser / und mach jhn nicht gar zu dick. Auf den Boden mach ein Blat von Eiern und Butter / so wirt der Teig desto mürb / thu die Äpfelfüll darauf / nimm den Teig den du von Wasser gemacht hast / zeuch jn mit der Handt fein dünn auß / wie ein Schleier / und mach sollcher Bletter zwenzig oder dreißig aufeinander / und bestreich ein jegliches Blat / ehe du es aufeinander legst / mit frischer Butter / und wenn du sie hast aufeinander gelegt / so beschneidts fein rundt / und scheubs in Ofen / und schaw verbrenn es nit / so bäckt sichs geschwindt / und laufen die Bletter fein auf. Ists aber an eim Fleischtage / so bestreich sie mit Speck / der fein zerlassen ist / und gib warm auf ein Tisch / besträw es mit Zucker / so ists schön und zierlich. Und also macht man die Ungerische Turten.
26. Spanische Turten von einem Manscho Blancko mit viel Blettern / dz man ein jeglich Blat mit Butter oder Speck bestreicht / warm auf ein Tisch geben / und mit Zucker besträwt.
27. Nimm Kapskraut / und quells / drucks wohl auß dem Wasser / und hacks klein / druck die Brühe wohl darvon hinweg / und mach das Kraut mit saurem Rahm ab / mit Eidottern und guter frischer Butter. Und also macht man die Füll von weissem Kraut / und man nennet es ein Kraut Turten von frischem weissen Kraut.

28. Nimm das Hirn von einem Kalbskopf der gesotten ist / und nimm darunter ein geriebenen Weck / und grüne wolschmeckende Kräuter / die klein gehackt sein / auch gestossen Ingwer / frische Butter / und etliche Eier / rür es durcheinander / so ist es ein gute Füll in ein Turten.
29. Nimm Manscho Blancko / machs mit Eidottern ab / so ist es gut zu einer Turten.
30. Nimm Ruben / die gebraten sein / hack sie / und mach sie mit Butter an / und versalz es nicht / so ist es ein gute Füll in ein Turten.
31. Spanische Krapfen mit viel Blettern von Manscho Blancko.
32. Nimm gebratene Zwibeln / die sauber geschelet sein / und thu schwarze Weinbeer darunter / machs süß / so ist es gut und wohl geschmack.
33. Nimm schwarze Brombeer / mach sie auch in ein Turten.
34. Spanische Krapfen mit viel Blettern von Spenat.
35. Spanische Krapfen von Äpfeln und Ochsenmarck.
36. Turten von Johannesbeer.
37. Nimm abgezogene Mandeln / schneidt sie fein dünn und länglicht / thu schwarze Weinbeer darunter / und machs süß mit weissem Zucker / und backs in einer Turten / biß der Teig gar ist. Thu auch Rosenwasser unter die Mandeln / so ist es ein gute Turten von Mandeln.
38. Nimm rote Melten / und quell sie / kül sie sauber auß / und druck das Wasser wohl davon / hacks mit Fenchel klein / und rür neuwen frischen Käß / der uber Nacht gemacht ist / darunter / mit frischer Butter und etlichen Eidottern / rür das alles durcheinander / und versalz es nicht / so ist es ein gute Füll zu einer Ungerischen Turten.
39. Nimm Spenat / der fein geklaubt und sauber außgewaschen ist / schneide jn fein klein / und reib jn mit Salz / wasch jhn wider auß sechs oder siben Wassern / drucks wohl auß / daß dz Wasser und grüne davon hinweg kompt / nimm neuwen Käß / der uber Nacht gemacht ist / etliche Eidotter und sauren Rahm / der fein dick ist / frische Butter und Salz darunter / rür es durcheinander / so ist es ein gute Füll.
40. Ein Turten von Datteln.

41. Mach auch ein Turten von Piuni / klein schwarze Rosein darunter gemengt / und fein süß gemacht.
42. Treib ein Teig auß / wie du zu einer Turten hast gemacht / und treib zwei Blat auß / Auf das eine Blat leg von Äpfeln / die zu vierteln geschnitten sein / und leg Butter darauf / schlag darnach das ander Blat über die Äpfel / machs zu / und beschneidts rundt herumb / schlag ein Ei wohl / und bestreich es damit / setzs in Ofen / und backs / schneidts auf / und thu Zucker und Zimt darüber / rürs durcheinander unter die Äpfel / decks mit dem Deckel wider zu / besträw es mit Zucker / und gibs warm auf ein Tisch / so ist es ein gute Äpfel Turten.
43. Nimm ein Turten Teig / treib jn dünn auß / und beschneid jhn fein rundt / wie ein Adler oder wie ein Hertz / mach ein Kränzlein rundt herumb / scheubs in Ofen und backs / thu es wider herauß / und Nimm gebratene Äpfel / die durch ein Härin Tuch gestrichen / und fein mit Zimt und Zucker angemacht sein / streichs über den gebacken Teig / besträw es mit kleinem Confect / und gibs zum Obst kalt auf ein Tisch.
44. Nimm ein Teig / davon du die Turten machst / treib jn fein rundt und dünn auß / bestreich jhn mit frischer Butter. Nimm gerieben Parmesankäb / und besträw den Teig darmit / zeuchs in Ofen / und laß backen / und kalt werden / so ist es ein guter Käbkuchen.
45. Treib ein Turten auf / und Nimm gerieben Parmesankäb und gerieben Weck / treibs mit Eierdotter und mit Butter ab / thu gantze Mandeln und Ziweben darunter / auch kleine schwartze Rosein / die sauber außgewaschen sein / und ein süssen Rahm / der fein dick ist / rür das alles durcheinander / und versalz es nicht / füll die Turten darmit / und mach kein Deckel darüber / scheubs in Ofen / und backs / netz ein Pensel in warmer Butter / und bestreich die Turten unten und oben / daß fein gleisset / und laß kalt werden. Und also bäckt man die Osterfladen.
46. Nimm ein Teig / darauß du Turten machst / treib jhn fein dünn auß / und schneid ein Adler oder ein Hertz darauß / bestreichs mit Rosenwasser / und besträw es mit gestossenen weissem Zucker / scheubs in Ofen / und backs / und bleib darbei / biß gebäckt / denn es verbrennt sich bald / gibs kalt auf ein Tisch / ze.

CLXXIX b Von anderm Confect / wie man es zurichten soll.

1. Nimm Wasser und Zucker / und laß auf sieden / schel Apfel / und schneidt sie voneinander / oder nimm sie ganz / und stich den buken mit einen scharpffen holen Ensen auß / daß der Apfel ganz bleibt / und wenn das Wasser sampt dem Zucker aufgesotten ist / so wirf die Apfel darein / und laß sieden / biß sie weich werden / zeuch sie auß auf ein saubers Bret / und laß den Sirup sieden / leg die Apfelschnitt wider darein / und laß damit ein guten Sudt aufthun / daß es nicht anbrennet / zeuchs auß / und legs in die Schüssel fem rundt herumb / und geuß den Sirup oben darüber / und laß kalt warden. Und wenn du es wilt auf ein Tisch geben / so besträw es mit kleinem uberzogenem Confect / so ist es gut und zierlich.
2. Pfersig Confect mach wie zuvor vermeldt ist.
3. Marillen Confect.
4. Nimm Birne / schel sie / und laß die Stengel daran / schab die Stengel / und setz sie in Wasser zu / und laß sie sieden / und wenn sie begünnen rölicht zu werden / so mach sie wohl füß / und laß sieden / biß die Brühe dick wirt / geuß die Brühe über die Birne / und laß kalt werden. Und wenn du es wilt auf ein Tisch geben / so besträw es mit Zucker / denn die Birne werden fein rot / wenn man sie seudt.

5. Nimm Rosenwasser und Zucker / und nimm Nüß / wenn man Sie vom Baum bricht / thu sie auf / und schel den Kern / laß mit Zucker wider auf sieden / daß der Sirup fein dick wirdt. Nimm ein außgestochen Oblat / der fein rundt und eines Talers breit ist / thu die Nüß mit dem Sirup darauf / und laß Kalt werden / so stehet es zierlich und schön.
6. Weichsel Confect mit Wasser / daß die Brühe fein dick wirt / und die Weichsel außgesetzt nebeneinander in eine Schüssel / geuß die Brühe über die Weichsel / und laß kalt werden. Du kansts auch wohl einmachen in ein runde Schachtel / und die Brühe oben darüber giessen / dz die stengel fein übersich gehn / es sei in der Schüssel oder in der Schachtel / so ist es auch gut.
7. Amarellen Confect in ein Schüssel oder in ein Schachtel eingemachten.
8. Muscateller Birne Confect / mit Zucker und Wasser eingemachten / seind auch gut.
9. Nimm Datteln / und schneidt sie voneinander / und thu die Kern herauß / und laß auf sieden mit Zucker / und ein wenig Rosenwasser / setz es auß / und laß kalt werden / so ist es zierlich und gut.
10. Nimm Nüß / die nicht zeitig seind / mit der Schalen / die ein drei Wochen geweicht sein / setz in Wasser auf / und laß damit fein gemacht auf sieden / zeuchs auß in eine Schüssel / und laß kalt warden / und geuß nicht viel Sirup darüber / denn sie seind vorhin füß.
11. Nimm geläuterten Zucker / und laß in sieden / biß er dick wirt / thu Grosselbeer darein / und laß ein starcken Sudt mit aufthun / schüts geschwindt in ein Schüssel mit dem Sirup / und laß kalt werden / so ist es gut zu geben auf einen Tisch.
12. Nimm geläuterten Sirup / der wohl dick ist / und thu Erdtbeer darein / laß geschwindt darmit auf sieden / richt sie in eine Schüssel an / und laß kalt werden.
13. Nimm Mandeln / die weiß und wohl geweicht seind in kaltenm Wasser / schneidt sie fein länglicht und dünn / nimm kleine Rosein darunter / die sauber außgewaschen sein / wirf sie in Sirup / der dick gesotten ist / und laß wohl darmit sieden. Thu es auß auf ein Oblat / das fein rundt außgestochen ist / und laß es fein kalt werden / so ist es gut und zierlich.
14. Auch Zirbelnüssen Kern Confect / wie man die Mandeln Confect auf ein Oblat macht.

15. Haselnüß Kern Confect.
16. Haselnüß Confect mit grünen Stengeln / die nicht zeitig sein.
17. Marillen Kern Confect.
18. Pfersig Kern Confect / wie man die Mandel Confect macht.
19. Beltzkerchen Confect.
20. Johannisbeer Confect.
21. Spilling Confect / sie sein geschelt oder nicht / daß man sie voneinander schneidt / und den Kern herauß thut / und den Sirup wohl gesotten / daß er dick wirt / wirf die Spilling geschwindt hinein / legs auß in eine Schüssel / und laß kalt werden. Und wenn du es wilt auf ein Tisch geben / so besträu es mit kleinem Confect / der mit Zucker überzogen ist.
22. Schlehen Confect / wie man Kirschen Confect macht.
23. Ungarische Pflaumen Confect / es sei weiß oder braun. Nimm die sauren Weichsel / und thu die Stengel darvon / setz sie in einem Kessel auf dz Feuer oder Kolen / und laß auf sieden / denn sie geben von sich selbst SAft genug. Wenn sie kalt sein / so streich sie durch ein Härin Tuch / thu sie in ein überzindten Fischkessel / und setz auf Kolen / laß sieden / und rürs umb / daß nicht anbrennet. Und wenns halb eingesotten ist / so nimm gestossenen Zimt und Nelken darunter / machs wohl füß mit Zucker / und laß damit sieden / biß wohl dick / setz hinweg / und laß kalt werden / so kanstu es aufheben / so helt sichs ein Jar oder zwei.
24. Du magst auch wohl ein solche Latwerge machen von Hollunderbeer / daß man kein Gewürz darunter nimpt / nur Zucker / oder one Zucker / sondelich wenn man es brauchen wil zur Artzenei.
25. Ein Latwerge gekocht von Schlehen. Man mag auch Zimt / Nelken und Zucker darunter nemmen / so wirt es gut.
26. Ein Latwerge gemacht von Spierling.
27. Ein Latwerge von Manbern.
28. Auch von Äpfeln.
29. Ein Latwerge gemacht von Hainbotten / da darf man nicht mehr als Zucker darzu.

CLXXXI Von allerlei Eingemachten / wie man es zurichten soll.

1. Nimm Nüß / die nicht zeitig fein / mit den Schalen / stich sie mit einer Gluua / laß ein vierzehen tag in Wasser weichen / und wasch sie alle tag ein mal oder drei auß. Und wenn du sie leßt eine Nacht weichen / so wirf ein Handt voll Salz in die Wasser. Oder nimm die Nüß / und beiß sie in lauter Salz / laß ein Tag oder vier darinnen ligen. Nimm sie darnach weichen drei oder vier Nacht / dz das Salz davon kompt / und wens außgemässert ist / so fetzs auf sas Feumer / und laß ein starcken Sudt auf thun / thu es auß auf ein saubern uberzindten Durchschlag / und laß kalt werden / spicks mit Nelken und Zimt / thu es in lautern Zucker / der wohl dick und gesottten ist / wirf die Nüß darein / und laß ein drei oder vier Nacht darinnen ligen / und wenn der Zucker wässerig wirt / so schüt die Nüß wider auf ein Durchschlag / und laß den Zucker darvon seigen. Nimm das weiß von einem Ei / zerklopfs wohl / und thu es in den Zucker / setz auf Kolen / und laß gemach sieden / so wirt der Zucker fein lauter und klar von dem weiß vom Ei / faums wohl auß / und laß den Zucker dick sieden / seig es durch ein Wüllen Sack / so wirt es fein lauter und klar / geuß wider ober die Nüß / und laß aber ein Tag oder etlich stehen / und wenn der Zucker widerumb darauf dünn wirt / so thu in davon / und laß in wider sieden / biß dick wirt. Ist aber der Zucker nicht dünn worden / so laß bleiben / so werden sie gut und wohl geschmack.
2. Amarellensaft. Nimm Amarellen / die fein rot senn / reiß die Stengel davon / und wasch sie rein auß / setz in einem saubern Fischkessel auf / und laß aufseiden / so werden sie von sich selbst ein Saft geben / thu sie in ein Sack / und preß auß / nimm ein saubern Fischkessel / oder sonst ein sauber Geschirr / thu ein wenig Zucker darein / und laß damit sieden / biß dick wirt / daß du vermeinest folchs in einen Model zu giesen / und auß dem Model in eine Schachtel zu thun. Wiltu es aber gar füß haben / so magftu desto mehr Zucker nemmen. Wiltu es aber saur haben / so nimm desto weniger Zucker / so wirt es gut und zierlich.
3. Keib Birne / und thu sie in ein Sack / und preß sie auß / nimm andere Birne / schäle und schneidt sie fein klein und dünn / thu sie in den Birnesaft / und laß damit sieden / zertreibs mit einem höltzern Löffel / und wiltu es füß machen / so laß nicht gar zu dick sieden. Haftu aber kein Zucker darein / so leßt du

es desto dicker sieden. Haftu aber Quittensaft / so geuß darunter / so wirt es desto besser. Also macht man die Birne Latwerge. Du kanst auch wohl Saft nemmen von Birne und keinen Zucker / laß sieden / biß du es vermeinest in einen Model zu giessen / und in ein Schachtel thun / so wirt es schön und lieblich sehen.

4. Nimm ein Zitron /und ist er innivendig saftig / so schneidt den Saft herauß / und preß jn / feudt jhn mit Quittensaft / und machs füß / geuß in ein Model / oder in ein Schachtel / so wirt es gut ind lieblich. Und wenn du es auf ein Tisch schneideft / so ist es gut und schön. Nimm den andern Zitron / und schneidt jn fein länglicht / schneidt dz weiß von der Schalen / stich die Schalen mit einer Gluua / weichs in ein kalt Wasser / schüt ein Handt col Salz oder frei darein /darnach du Zitron haft / unn laß darinnen weichen ein drei oder vier Nacht / wasch wider auß drei oder vier Wassern / und laß widerumb ein Nacht oder zivo weichen /daß das Salz herauß kompt / setz in einem uberzindten Fischkessel mit Wasser auf / und laß sieden / biß daß man die gelbe Schal ein wenig durchgreiffen kan / thu es auf ein saubers Bret mit dem weiß / das du hast darvon geschnitten: Denn das gelb vom Zitron muß länger sieden / als das weiß / und wenna hat ein wenig überschlagen / so thu es in klaren Zucker / der geläutert und fein dick gesotten ist / laß darinnen ligen ein tag oder vier / so wirt der Zucker wider dünn / läuter jhn alsdenn wider auf ein neuives mit weiß vom En / laß wider dick sieden / feig jn furch ein Wüllen Tuch / geuß jn wider uber den Zitron / und das thu drei oder vier mal also / so wirt es desto besler / und bleibt lang. Also macht man die Zitron ein. Du magft auch die Schalen von Zitron fein dünn und länglicht schneiden / so ist es auch zierlich und gut.
5. Nimm ein Pomerantzen Schalen / weich sie ganze ei (ein) / oder schneidt sie klein / laß ein viertzehen tag im Wasser und Salz weichen / biß daß die bitterkeit davon hinweg kompt / wasch auß kaltem Wasser / und setz mit einem andern Wasser auf / und laß wohl sieden / thu es herauß / und küls auß / mach es mit lauterm Zucker win / wie man die Zitron einmacht / so werden sie gut und wohl geschmack.
6. Weich Ingwer in ein Wasser /biß er weich wirt / quell jn wider in einem Wasser / unn laß nur ein wenig ein eall aufthun / laß ein tag oder ziveen in kaltem Wasser weichen / bestreichs mit einer starcken Gluua / und thus es in einen Sirup / der wohl gesotten und lauter ist / und machs ei (ein) wie ein Zitron.
7. Nimm Quitten / aschel und schneidt sie entzwei / oder laß ganze / und stich den butzen auß mit einem scharpfen Ensen / daß die Quitten hol wirdt /

und doch ganze bleibt / setz mit Wasser auf / und laß sieden / biß weich wirdt. Thu es auf ein außers Bret / und laß kalt werden / bestechs mit Nelken und Zimt / thu es in einen Sirup / der lauter und dick gestotten ist / laß darinnen ligen / biß der Sirup wider dünn wirdt an den Quitten / laß widerumb wohl miteinander sieden / schüt es auf ein Durchschlag / und setz den Sirup wider auf das Feuer / und laß ihn gemach sieden / biß er verfaumt wirdt / geuß in wider über die Quitten / und halt die Quitten / daß der Sirup darüber gehet / daß die nicht schimlet werden. Und wenn sie wöllen schimlen / so thu den Sirup herab / und laß ihn wider sieden. Und also macht man die Quitten ein.

Nimm Quitten / die Steinicht feind / schel unn schneidt sie / setz sie im Wasser zu / und laß sie sieden / thu sie in ein Säcklein / und preß auß / dz der Saft dick / wirt setz sie auf das Feuer / und laß sieden. Und wenn der Saft schier gesotten ist / so thu ein höltzern Löffel voll gestoffen Zucker darein / und laß darmit geschwindt sieden / und wenn du es vom Feuer wilt hinweg nehmen / so thu saur Limoniensaft / der frisch ist / darüber. Du magft es in ein Model giessen / oder in ein Schachtel. Wiltu aber den Saft fein rötlich haben / so seudt jhn fein gemach / und je lenger du jhn siedest / je röter er wirdt.

8. Nim Quitten / und reib sie / thu sie in ein Säcklein / und preß / thu es in ein saubers Geschirr / und setz auf Kolen / und laß sieden. Thu die Quitten / die du klein und dünn geschnitten hast / in dem Saft / und laß miteinander sieden / und nim ein saubern höltzern Löffel / zerrür die Quitten darmit / biß sie dick werden. Und wenns schier eiugesotten ist / so thu ein wetssen Zucker / der geläutert ist / darein / laß sieden / biß wohl dick wirt / thu es in ein saube re Schachtel. Und also macht man die gebrockte Latwerge.
9. Nim Amarellen / und thu die Kern herauß / und streich sie durch / thu sie in einen Sirup / der wohl gesotten ist / rürs einb / daß nicht anbrennt / und laß sieden / biß du vermeinst (uermeinst) / daß sie es gmig haben / thu es in eine Schachtel / so ist es ein gute Latwerge / ist fein gelb und saur / magfts oberzuckern (uberzuckern) oder nicht.
10. Mach Pfirsich Latwerge auch also / und preß die Pfirsich / so wirstu ein guten Saft herauß pressen / feudt in geschwindt hinweg / und nimm nicht viel Zuckers /so wirt es auch ein schöne Latwerge / wirt schöner lauter Saft / gut und wolge schmackhaft.
11. Wiltu ein Zitronsaft sieden / so nimm Quittensaft darunter / so wirt es gut und lieblich.
12. Sauer Limonesaft mit Quitten / Pfirsich oder Apfelsaft.

13. Pomeranzensaft mit Pfirsichsaft sieden lassen / wirt gut und wolge schmackhaft.
14. Grosselbeersaft / wenn sie zeitig unn wohl außgepreßt fein / daß man sie wohl feudt / werden gut und lieblich.
15. Nimm ungeschelte Quitten / unn laß sie in Wasser sieden / biß sie weich werden / thu sie auf ein saubers Bret / und laß kalt werden / scheles fein sauber / daß die haut darvon kompt / schneidt die Quitten herab vom butzen / unn thu sie in einë Mördel / der von Allabast oder Marmelst ein gemacht ist / stoß sie mit einer höltzern Keul / und je länger du sie stößt / je weisser sie werden. Wenn sie gestoffen fein / so thu sie in ein geläuterten Zucker / der wohl dick gesotten ist / laß nicht lang sieden / und rürs umb / daß du es nicht anbrennest / je geschwinder due sie machst / je weisser und schooner sie werden.
16. Du kanst auch wohl Quitten / die fein dick gesotten und durchgestrichen feind / einmachen / thu es in ein gesotten Sirup / der wohl dick ist / rür es flugs umb / daß es nicht anbrennt. Wenns gesotten fein / so geuß dick in eine Schachtel / denn wenns dünn ist / so trucknet der Zucker auß / so wirt es desto truckner. Also macht man die durchtriebene Quitten Latwerge.
17. Nimm Quittensaft / und feudt jn mit geläutertem Zucker / laß jn fein gemach sieden / und wenn du verineinest / daß schier gesotten / so nimms herauß in eine Schachtel / laß den Saft sieden / biß er dick wirdt. Laß die hitz und Dampf ein wenig darvon gehen / und geuß den Saft uber die Quittenspalten / daß darüber gehet / so wirt es gut und lieblich / ist Quitten und Saft beieinander. Du kanst auch wohl gantz Quitten einemachë mit einem sollchen Saft. Und man kan allerlei Figuren von sollchem Saft giessen.
18. Nimm Pfirsich / schäle und schneift sie voneinander / und thu den Kern herauß / besträw sie auf beiden feideten mit weissem Zucker / der klein gestossen ist / legs widerumb auf ein saubers Sib / dz fein new ist / leg die Pfirsich darein / und bedecks mit einem dünnen Schleier / setz in die Sonn / daß die Mucken nicht darzu kommen / und kehr es offt omb / so wirts fein trucken von der Sonnen / so kanstu es auf heben / und fein trucken auf ein Tisch geben.
19. Nimm Pfirsich / und schäle sie / thu sie in ein lautern Sirup / der fein warm ist / und wenn er davon dünn wirt / so schüt es auf ein saubern Durchschlag / und feudt den Sirup / biß er dick wirt / und fein sauber verfaumt / thu als denn die Pfirsich wider darein / wenn der Sirup überschlagen hat. Und auf sollche Form und weiß kanstu von allerlei Obst einmachen.

CLXXXIII Beschluß

Nach dem ich nun / freundlicher lieber Leser / meinem corhaben nach / viel und mancherlei art
Spise artlich und künstlich / so viel mit möglich / zu zurichten und zubereiten / flesissig
anleitung geben / ist diß allein übrig / dz du von folcher meiner müh und arbeit / auf richtig / und
ohne vorgeschöpfte Affecten / urthetiest. Denn mich betreffend / kan ich mit guten Gewissen
bezeugen / daß ich zum aller trewlichsten diß / so ich gefassel und gelehret / andern darzuthun /
und aufs förderlichste mitzuthemen / mich unterstanden. Und hab diß / so ich allhie beschrieben /
nicht auß andern Büchern entlehnet und entfremdet / sondern mit eigener Handt / an der Herrn
Höfen / so ich gedienet / zugerichtet und gemachet. Bin auch dessen erbötig / wenn sich einer
nicht genugsam / feinem verstandt nach / darauß richten kan / der verfüge sich zu mir / wil icl es
alsdenn jhm nach der läng erklären / und mit eigener Handt sollche Speise zu machen / zeigen
und lehren. Bethoff aber / es werde nicht nötig fein. Denn ich mich aufs kläreste und deutlichste /
so viel mir möglich / sollchs an Tag zu geben / und jedermänniglich / so es begert / mit meinem
fleiß zu dienen / bemühet. Und bin der tröstlich en hossnung und zuversicht / der verständige
Leser werde hierinnen meinen fleiß spüren und vermercken / deßhalben auch desto aufrichtiger /
uudiciern / mir und andern hinfort Leuten zu dienen / ursach geben.

CLXXXIII Kellermeisteren:

Das ist / Ein klärlicher Bericht / wie man alle Wein vor allen zufällen bewaren / die bresthafften wider bringen / Kräuter und andere Wein / Bier / Essig / und alle andere Getränck / machen und bereiten soll / daß sie natürlich / und allen Menschen unschädlich / zu trincken und zu zeniessen seindt.

Wie man den Wein von Stöcken nemmen soll.

Jtem die Wein / die gelesen werden / ehe sie zeitig feind / die feind nicht wehrhafftig und gut / auch die Wein / so uberig zeitig feindt / und not leiden von Hitz oder Kälte / feind auch nicht natürlich gesundt und gut / darnach hab man sich zurichten / daß man das recht mittel treff.

Wie man zeitigen Wein soll erkennen.

Jtem zeitigen Wein soll man also erkennen: Wenn die Trauben füß feind / und die Körner schnell aufgehn und rein scheinen / auch fehr kleben an den Fingern / und die Beer beginnen klein zu werden / und runtzlecht / so ist der Wein zeitig zu lessen / Auch sollen die Weintretter Handt und Füß wäschen / und die unzeitigen Trauben außwerffen / sie bringen sonst den Wein grossen schaden.

Jtem / wenn man den Wein lißt / ehe er recht zeitig ist / so wirt der Wein blöd / und nicht wehrhafftig / fondern brüchig / Leßt man jn aber zu viel zeitig werden / so wirt er aber brüchig vom reiffen / und faulen die Träublein.

Wie man die Faß zum Wein bereiten soll.

Jtem / man soll die Faß also bereiten / sie sollen rein unn schön gewaschen fein / mit gesalzenem Wasser / und wohl bewart von bösem Geruch / Wenn sie denn rein gewaschen feind / so soll man sie räunchern mit gutem Weihrauch.

Nimm Welsch Nußbaumen Laub / und feudt das in Wasser / und bahe die Faß damit / und laß das darinnen stehen zween oder drei tag.

Man soll die Faß sauber schwencken mit reinem Wasser / und gar eben warten / damit sie nicht schimlich werden. Wenn du es also rein behalten / unn sauber geschwenckt hast / so beräucher es darnach ein wenig mit eim weissen Weihrauch / und versponte das Faß / daß der Rauch darinnen bleibe / ze.

Wie man Most in Wein bringen soll.

Jtem / wenn der Most noch giert / und warm ist / so gieß darein ein Enmer voll süssem Mosts / oder zween / darnach das Faß groß ist / so begindt der Wein wider zu geren / als vor / und wenn sich der Most gesetzt / so geuß aber so viel darein / als vor / unn thu das drei oder viermal / so wirt der Wein starck und gut.

Wie man den Wein bereiten und gar wohl bewaren soll.

Jtem / wenn der Wein ansäht zu geren / so stoß ein Schüssel voll Wacholderbeer darein / oder Hopssen / oder Bensusamen / oder Spicanardus / oder gedört Kornblüt / henck das darein / so helt sich der Wein ben der Farb und krafft / und wenn der Wein vergoren hat / so thu es wider herauß / daß er nicht darnach schmeckendt werd / so bleibt er bei seiner Krafft unn guten Farb / biß ans ende / er.

Wenn Möst nicht geren sollen / damit sie füß bleiben.

Nimm vier oder fünff Apfel / die da füß feind / schneidt die entzwei / und wirf sie ins Faß / und wenn die Apfel jre Krafft verlieren / so thu jr aber also viel darein / als lang / als der Most giert / denn so nimm sie wider herauß / so wirt er edel und gut. Oder mach einen Krantz von Bolen oder Balsam / Nepta genannt / oder Tost umb die Punt / oder full sie nit / laß ein span oder zwo wahn ligen / sie geren untersich / und bleiben füß.

CLXXXV Kellermeisteren

Wenn man guten Wein in Mösten soll machen.

Item / wenn der Most in dem geren ist / als wenn er begindt abzunehmen / und foch von dem geren noch warm ist / so geuß Most darein / der erst von der Kelter oder Trotten kompt / und darzu gestossen Weinstein nach dernem bedüncken / und laß die untereinander geren / wenn sich das gesetzt / so thu jm aber also / und das thu viermal / und laß das Faß nicht übergehn von dem geren / so wirt der Wein gut und starck / darzu füß und dauwig.

Wein fehr geren zu machten / daß er frisch werd.

Nimm drei oder vier saur Apfel / und schneidt die darein / und wenn denen jr Geschmach vergeht / so thu aber so viel darein / das thu so lang / biß er wohl geren wirt / so wirt frisch und gut.

Item / zu Weihnachten / und wenn der Wein blüt / so reget sich der Wein von Natur gern.

Wiltu daß sich der Wein setz / ob du jhn gerürt hast.

Item / so thu darein klein Kißlingstein auß einem kalten Wasser / auf zwei vierheil / und die sollen vorhin drei Tag in dem kalten Wasser gelegen fein / der Wein fetzet sich schier.

Daß ein Wein nicht gere.

Item / wiltu dem Wein das geren wehren / es sei am Geleger / oder am führen / so wirf ein wenig Käß darein.

Daß sich ein Wein nicht verkehr oder seiger werd.

Item / geuß in ein gantz Fuder Wein ein viertheil "Aqua vitæ", von gutem Wein gebrennt / so wirdt er nicht seiger / oder mißfarb / sondern lauter / klar und wohl geschmack / die weil der wehret / zu trincken. Das thu im Herbst / wenne er geret.

Ingendt deß Weins.

Wein mässiglich genüßt / macht lebendig / unn erquicket natürliche wärme / verdauwet die Speise / trebt alle überflüssigkeit zum Stulgang / reiniget die Natur von allen bösen dünsten und unreinigkeiten / unn Cholera / adelt

das Blut / stärckt das Hirn / erklart die Augen / schärfet die sinn und vernunft deß Menschen / macht schön lauter Farb. Diese krafft hat der Wein / so man jn zimlich braucht. So man jn aber vnordentlich brauchet / so thut er so viel schaden / als viel er sonst nutz ist.

Wein / so vor der rechten zeitigkeit abgelesen / werden unvermögich.

Die Faß sollen mit gesalzen Wasser vor wohl gewaschen und gereinigt fein / und so sie ertruckten / mit Weihrauch / Mirrhen / fleissiglich beräucht werden / so werden die Wein wohl beiwart vor unfall.

So der Most geren wil / so thu Wacholderspän darein / oder henck Hopfenblumen in ein Sack mitten in das Faß / oder Bucksamen / oder Fenum grecum / Mirtus und Aloesholtz / welches du unter den wilt / undo so er vergoren hat / nimm es wider herauß.

Obes im ablassen zu viel gereget / das die Wein beschädigen mücht. Solche Wasser davon zu scheiden / solltu den Wein gleich nach der erstien vergerung in ein ander Faß thun / so bleibt das wässerig von seiner groben jrrdischen schwere an dem Boden.

Ob Wasser im Wein fei / zu probieren.

Schwimbt ein Birn oder En im Wein / so ist er gerecht / Fellt es aber zu Grundt / so ist Wasser darunter. Oder nimm desselbigen Wein in ein neuen Hafen / vermach jn wohl / laß frei tag stchen / oder an Lufft hangen / Ist denn Wein darinn / so tropfts herauß von deß Winds wegen / oder wirt zu zeiten in Essig verwandelt.

Wasser vom Wein zu scheiden.

Wilu Wasser von dem Wein scheiden / daß der Wein nit kranck werde / und sich davon verstoffe / so thu jm also / wenn der Most gelegt ist / und in sein Faß kommen / und jetzundt geren wil / so laß jn hald in ein ander Faß / so bleibet das Wasser unden im Grundt / umb seimer schwerewillen.

Wie man erkennen soll / ob Wasser sei im Wein.

Wer den Wein wohl prüfen wil / ob Wasser darinnen sei / der soll nemmen ein Rohr / oder sonst ein schlechts Holtz / und schmier das glat mit Oel / darnach das Oel wider ab / und stoß es dann in Wein / und zeuch das wider herauß / und henck das auf / hat es den Wasser troffen / so ist es ein Zeichen / daß Wasser darinnen ist.

Nimm Oel / und hitz das in einer Pfannen / und geuß denn deß Weins darein / ists dann / daß Wasser darinnen ist / so kracht es / und springt / unn widerbläbt sich / ist aber kein Wasser darinn / so geschicht das nicht.

Laß den Wein ruhen ein zeitnach dem garen / so setz sich das Wasser an den Grundt / so laß jn denn von stundan in ein ander Faß / das hilfft dem Wein / und helt jn in seiner Krafft. Wiltu es erkennen / ob der Wein mit Wasser gemengt sei oder nicht / so nimm Wacholderbeer / thu die in den Wein /schwimmen sie denn oben / so ist er gerecht / fallen sie aber zu Boden / so ist Wasser in dem Wein.

Wiltu das Wasser auß dem Wein ziehen / so nimm der grossen Pintzen auß dem See / zeuch jhnen die Oberhaut ab / und laß den Kern wohl trucken werden / darnoch legs es in den Wein / so zeuchts das Wasser herauß.

Wann in herbst Wasser in Wein kompt / so thu jhm also / wenn der Mostgeliget / daß er jetzundt garen wil / so sollt du jhn biß auf ziveier Händt hoch ablassen in ein ander Faß / so sitzt dz Wasser unten an den Boden / umb seiner schwere willen.

Wenn ein Wein wässerig ist / so nimm ein Lot Ingwer / Zimmetrinden / und Nelken auf ein vierling / und stoß es untereinander / und thu es in ein Sachlein / in den Grundt deß Weins / und geuß ein theil gebranntes Weins farzu / so wirt lauter und klar / und wolschmäckendt.

Gebrechen deß Weins zu erkennen.

In einem neuwen Hafen nimm die Hefen wohl zugedeckt / dz die dämpf nicht außriecken mögen. Laß also drei Tage verdeckt stehen / darnach decks auf / hats einen guten geschmack / so bestchet der Wein.

Oder laß deß Weins ein wenig auß dem Faß / seudt jhn in einem neuwen Hafen / so er darnack erkaltet / was Geschmacks er hat / darnach urtheile jhn.

Etllicheriechen zu der Ponten ei (ein) / und erkennen den Gebrechen also.

Oder nimm ein Geschirr /schlahe jn biß daß er schaumet / das ist ein zeichen der Gesundtheit / bleibt der schaum lang / so ist es ein böß zeichen.

Wenn ein gutter gesander Wein in ein Geschirr eingehchekt wirt / so sammlet sich der schaum darvon mitten ins Geschirr. Aber deß lastbaren Weins schaum legt sich an die ort.

So auch der Wein im einschencken klein tröpflein ubers Geschirr aufwirffet / ists ein zeichen
eins unerbrochen Weins. Ob er aber langsam einivallet als ein Siropel / und im Mundt / so man
jn trinckt / schleimigkeit gebüret / der Wein ist gebrochen / oder nahendt dabem.

Zu fürkommen / daß der Wein nimmer brech.

Henck in einen leinen Säcklein darein Wacholderwürtz / Weintraubenblüt / oder Hopfenblumen.

Diese ding widerbringen auch den / der jetzundt gebrochen ist.

Wein zu versuchen.

Wäsch den Mundt / Jß drei oder vier brocken Brot auß Wasser.

Auf füß holtz / Nüß / alten gesalzen Käß / oder gewürtztw Speise / hat faurer Wein auch guten
Geschmack. Deßgleichen so Mordwindt / oder Aquilo von Mitternacht gehet / das ist im Winter /
seind die Wein am süssesten und mächtigsten.

So der Windt Uaster wehet / das ist / im Herbst / so werden den die Wein leichtlich verwandelt /
und erzeugen was mangels sie haben.

Zu beiden Solstitien / so die Sonn gegen unserm Firmament an höchsten und nidersten stehet /
das ist / ummb Johannis deß Täuffers / und Sauct Lucien tag. Auch wenn die Weinreben blüen /
werden die Swin auch natürlich von Hitz / von Kälte / und zuvor von weichen Winden / und viel
Regen / Donder und Plitzen / gebrochen und verwandelt.

Die Kellerthüsollen gegen Mitternacht stehen / dieselben Windt seind frischer und röscher / denn
die andern sollen auch gehebe Fensterlein haben.

Einem Wein die Farb wider zu bringen.

Zu einem Fuder nimm ein Becher voll kühmilch / und so viel Weizenkörner / stoß die vor / biß
die eussersten schelffen darvon kommen / wäsch darnach in reinem Wasser / thu sie also gantz
unter die Milch / darnach in das Faß / bewege wohl mit einem gespalten Holtz / füll und schlag
es zu. Nach fünfftzehen tagen ist der Wein schön und kräftig. Dier Milch gibt die Farb / der
Weitzen den geschmack.

Oder schlag 24 Eier klar / geläuterten Sandt und Greiß / Semelmehl / unn deß Weins jades ein
Becher voll / mischs durcheinander / geuß drei mal ins Faß / rür es mit einem gespaltenen
gelöcherten Holtz wohl / ze.

Etlich zünden Ephew an / und leschen es in demselben Wein ab / oder werffen Espenrinden in eine Wein / das widerbringt den gebrochen Wein.

Daß ein Wein nit brech / noch an der Farb verwandelt werde / so lang er wehrt / so breit ein leinen sauber Tuch ober deß Faß Spunt / thu Kebäsch gesigee darein / oder vier Finger dick daruff / daß der Wein nicht außriecken mög / auf die Aschen ein grünen Wasen / erst auß der Erden gestochen / bor mit einer Spindeln drei oder vier Löcher dar durch gegen dem Spunt / biß aufs Tuch / oder bor darneben ein Lufftlöchlein ins Faß / reibs allweg / wenn du Wein gelassen hast / wider ein.

Geigern Wein wider bringen.

Ein Becher voll gestossen Weinstein / und viel Kebäsch / und so viel Weins laß auß den Faß / michts er wohl durcheinander / geuß zu drei malen / jades mal beweg es wohl mit einer kluppen / fammle darnach den schaum auf / und thu es wider ins Faß / full das Faß nicht gar bewegung / es lauft sonst viel auß.

Oder henck ein Handt voll Nesseln mit den Wurzeln gereinigt ins Faß / und ob sie Samen hetten / zeitig oder nicht / so thu in farvon / oder bind ein leinen Tüchlein darumb / und henchs in Wein / so wirt er frisch.

Minn ein Becher deß abgesallen Weins / unn das viertheil so viel Salz / seuds in eim neuwen Hafen wohl / und verschaums / geuß also heiß ins Faß / bewege wie obsteht / biß gleich das gerend wirdt. Darnach henck Blei oder Stahlblech darein / so wirt der Wein frisch.

So Wein essigt / oder anzickt / Henck in ein Fuder ein Becher voll Laugsamen / oder so viel Weitzen gereinigt von Belgen / und ein Pfundtneuwes Wachs / so wirt er von dem angezicken behüt.

Vom Ablassen.

Die schwachen und krancken Wein so man im Winter ablassen / Die starcken in dem Glentzen und Sommer. So man auch schwache Wein auf stärckere Hefen geußt / so werden sie darvon kräftiger und stärker.

Wein / so bei vollem oder zunehmenden Mon / oder so der Ostwindtwehet / das ist / in dem Herbst / abgelassen werden / die brechen leichtlich. Man soll sie ablassen / wenn der Windt Boreas wehet / das ist / im Winter / und so der Mon abnimpt / und zu schooner zeit. Es soll unter der Erden geschehen / daß nicht das Wetter oder Windt den Wein brüchig möcht machen.

In dem Blentzen / wenn der Westwindt wehet / und wenn der Himmel klar und lauter ist / so soll man den starcken Wein ablassen / aber die Franckenwein soll man in dem Winter abziehen umb der Kälte willen.

Wenn der Wein abgezogen ist von der Mutter / und das Faß voll ist / so mercke / ob sich der Wein verstossen oder verkeren wöll oder nicht / und nimm ein lang Rohr / und stopf das fest zu mit einem Daumen / und stoß es durch den Wein biß an den Grundt / und zeuch die Hefen darauß / so schmäck stu / ob sich der Wein verkeren wil oder nicht. Oder nimm dieses Weins mitten auß dem Faß / und seudt jn / wenn er kalt wirt / so merck dann wie er schmäcket.

Köstlichen Wein in dem ablassen zu machen.

Scwenck das Faß mit einem Schwenckwasser / dasselbig Wasser thu wider herauß. Darnach nimm ein Lot Zimmetrinden / und ein Lot Negelein / ein Lot langen Pfeffer / und ein Lot Zucker / und ein vierling Entian / unn für zween Pfenning Schwebel / und zerstoß in eim Mörser / und wenn der Wein in dem Faß ist / so mach ein Sacklein einer Spannen lang / und thu die Materien darein /also / daß er warm in das Faß kompt / und versponte das Faß / und laß es ruhen drei Wochen.

Nimm ein Pfundt Zucker Candel / und zwei Lot Zimmetrinden / und gebrännten Wein auf ein Maß / und weissen Weinstein / und stosse den klein / und nimm desselbigen Weins zehen Maß / und seudt das alles untereinander in einem Krug. Wenn du den Wein in das Faß hast gelassen / so schüt die Materi auch in den Wein / und verspont jn / und laß jhn ruhen drei Wochen / so bleibt der Wein beständig uber Jar.

Nimm zwei Lot Tropfwurtz / und ein Pfundt Zuckers / und ChristianWurzeln / und Muscatenblüt / das stoß alles / und mach ein Baumwollensacl / der lang sen / und thu die Materi darein / und henck es in dem Herbst in den Wein / und verspont das Faß gar wohl / und laß den Wein viertzehen tag also ruhen / darnach sihe darzu / so sindestu guten köstlichen Wein.

Ein ander stück vom Wein ablassen.

Wenn du Wein ablassen / daß er trüb wirt / so nimm zu einem Fuder das weiß von vier und zwentzig Eiern / und klopf das wohl / und nunn ein Mäßlein Salz / und ein wenig gebeutels Mehl / und also viel lauters Sandes / und laß deß trüben Weins ein viertheil auß dem Faß / und rüre die vorgenannten stuck wohl untereinander / und geuß es zu dreien malen in dz Faß / und zu jeglichem mal rür den Wein gar wohl mit einen löchrischem Holtz / darzu gemacht / und laß jn darnach ruhen / so wirt er lauter und schön.

Wie man der Wein pflegen und warten soll / daß sie gut bleiben.

Wer der Wein wil pflegen / soll jr verhüten vor der Osterwinden / und vor der uberigen Hitz und Kälte / und wenn es regent und dondert / das schader fehr.

Nimm ein Faß / das gemacht ist von Wacholderholtz / und geuß dē Wein in seiner ger darein / oder thu Wurzeln von Weinstöcken darein / so weret der Wein lang / oder henck ein wenig Hogffen darein in einem Säcklein / so wirt der Wein starck und wohl geschmack.

Guten Wein bei der Farb und geschmack zu behalten.

Nimm Weidasch ein theil / und thu es in ein Säcklein / und henck sie in ein Faß / das du wilt aufthun / so bleibt der Wein bei seiner Farb und Geschmack / und verwandelt sich nicht / als lang er weret.

Item verspundt das Faß wohl / und bor durch das Faß ein löchlein und mach ein Zäpflein darsür / daß du es ziehen kanst / wenn du herauß lassen wilt / so bleibt der Wein schön und gut.

Ein ander stück.

Item / wer der Wein wil pflegen / der soll wissen / was den Weineu schaden sei / und man soll sie verhüten vor den Osterwinden / und soll sie bewaren vor uberiger Hitz und Kälte / und wenn es regent / so verstopfe die Denster / und bewars vor dem Donder und Blitz / den das ist den Weinen schädlich / und bewegen sich / stehn gern auf darvon.

Wie man die Keller soll bewaren.

Du sollt den Weinkeller rein halten unter den Fassen / und ublich schön fegen / wenn es not ist / und im Sommer bewar die Thür und die Fenster / daß nicht die Sonn auf oder in die Keller schein / und im Winter verstopfe sie wohl / daß kein Kalte hinein mög / und verhüte jhr vor den Ostwinden / und vor dem Donder und Plitz / daß die nicht hinein mögen kommen.

Item / wenn du im Winter in den Keller gehest / so thu die Thür nach dir sleissig zu / daß die Kälte nicht hinein schlage / Auch solltu verhüten / daß du kein Kolfeuwer darein machest / denn es ist den Weinen gar schädlich / der dampf leget sich in die Wein / daß sie nachmals gern verstossen.

Item / welche Kellerthür und Fenster stehen gegen dem Sudt und Nordwindt / die seinf die besten / die magst du zu zeiten offen lassen / wenn der Himmel hell ist / und die guten Windt wehen / doch daß solliches geschehe am Alendt oder Morgens / wenn es nicht heiß ist.

Wein prüfen und erkennen / wenn man sie kaufen oder verkaufen soll.

Ein fein hübschs lauters grüns Gläßlein gibt dem Wein ein hübsche Farb zu besichtigen / und das soll geschehen / wenn der Himmel hell und klar ist / so ist der Wein an Farb und Geschmack desto besser.

Wenn man Wein kaufen und probiren wil / solltu ein wenig Brots auß einem Brunnen essen / darauf den Wein versuchen / denn zu gantz nüchtern / oder satt / benimpt einem Menschen den Geschmack. Etliche essen zuvor auch von einem Apfel / damit sie den Wein desto baß schmäcken und prüfen können.

Ein ander stück.

Wenn man Wein mitten auß einem Faß nimpt / unn den über ein Feuer erwallen leßt / und was Geschmacks der Wein gewinnet / wenn er kalt wirt / dergleichen Geschmack gewinnet der Wein in dem Faß in seeinem alter.

Wenn der Sudwindt wehet / so verwandelt sich der Wein gern / so prüfet man wohl / ob der Wein etwas böß in jhm hab. Auch soll der Weinkäufer den Wein oft prüfen / oder in den Mundt nemmen / unn land darinn haiten / darnach wirt er deß Weins Geschmacks desto baß bericht.

Item in dem Meien / in dem Brachmonat / unn in dem Augst / welcher Wein denn weiß ist / der ist gut.

Item / wenn der Windt wehet von Orient / so ist der Wein am aller schwächsten und kränckesten / und erzeiger sich gern / was schwach heit in jhm ist.

Jst aber der Windt frischwehend / so ist der Wein zu derselbigen zeit frisch und starck / dem soll man jn zu versuchen geben / und verkaufen.

Zn erkenne / ob Wein beständig bleib oder nicht.

Nimm ein Rohr / das gantz hol sei / stoß durch den Wein ins Faß / auf den Grundt / und durch die Hefen / unn halt das Rohr oben zu mit einem

Finger / und zeuch das Rohr herauß / und schmäck zu den Hefen / räuchts wohl / so bleibt der Wein bei seiner Farb / und beständig / hat sie aber einem bösen geschmack / so ists ein zeichen / daß der Wein nicht beständig ist.

Nimm deß Weins mit einem Rohr oder Schöpfer mitten auß dem Faß in einem Beecher / ist er beständig / so vergehet der schaum darauf von stundt an / bleibt er aber / oder stecht der schaum lang darauf / so ist derselbig Wein nicht beständig.

Von etlichen Künsten / so man in dem Herbst zu den Weinen braucht.

Nimm ein Faß / darein du den Wein wilt fiessen / und leg das auf den Läger / und kehr den Spundt untersich / und setz ein Kachel mit Kolfeuwer darunter / und nimm für ein Pfenning Benedischen Weihrauch / und leg jhn auf die Kolen / daß der Rauch in das Faß gehe / darnach stopf has Faß mit einem Tuch.

Item / man soll dz Faß legen auf den Geläger / unn wenn man den Wein hinein giessen wil / so soll man vor ein Handt voll Salz braun brennen / un in das Faß thun / und darnach soll man nemmen für drei Pfenning gebranntes Weins / und sollt jn giessen auf dz gebrannt Salz in dz Faß / und sollt ein Tüch lein netzen in gebranntem Wein / und sollt es anzünden / und zu dem Spundt hinein lassen fallen / so entzündet sich der Wein in dem Faß / und wirt ein gutter Räuch / und der Wein bleibet darinnen beständig.

Item / wenn der Wein vergoren hat in Herbst / so nimm ein Maß Maluasier / und thu das in ein kleines Kesselein / un setz in eim Feuer / und laß es sieden / und stoß zwei Lot Zimmetrinden in einem Mörser / und thu es in den Kessel / und laß es sieden untereinander / und geuß es also heiß in das Faß / und verspundt es gar eben / und laß es vier Wochen darinnen ligen / und darnach nimm ein halb pfundt Zuckers / und zwo Maß süssen Weins / und feuds untereinander / und geuß es auch in das Faß / und stopf es gareben zu / und laß es vier Wochen ligen.

Köstlichen Wein im Herbst zu machen.

Nimm ein Kübel voll Brunnenwasser / und ein Handt vol Salz / und thu es untereinander / und geuß es auch in das Faß / und das Faß soll zuvor geschwenckt sein mit dem Salzwasser / und geuß wider herauß / unn verspundt das Faß gar wohl / biß du das ander auch darein thust / Nimm ein halb pfundt Johannskraut abgestreift / un ein halb pfundt Zuckers / unn ein halb pfundt Zimmetrinden / und seud es wohl untereinander in eim Kessel / und seigs durch

ein Tuch in das Faß also warm / der Wein soll aber in dem Faß sein / und laß leer umb ein ziverch Handt / anders der Wein frieß dem Faß den Boden auß / und spundt es gar wohl zu / und versprengt es hinden und forn / so wirdt der Wein starck im ablassen / wenn di schon schwachen Wein hast / und den gemachten Wein dieweil behaltest / so magstu zwei oder drei Fuder darmit starck machen / wenn man jn darnider zeucht / und derselbig Wein ist gut und gesundt zu trincken.

Jtem / den Wein / so du ein tag ablisest und aufschüttest zu keltern von stundan / so nimm zum ersten ein Lot Eniß / und zwei Lot Zucker Candit / und ein Lot Entian / und ein Lot Johannskraut abgestreift. Man soll den Entian stossen / und das alles untereinander thun / Auch soll man das Faß legen an ein küle statt / und die vorgeschrieben Materi in ein grosse Pfann thun / und ein wenig lassen erivarmen / und geuß es in Wein / und spundt das Faß zu / und laß jn ligen vier Wochen / und wenn der Wein versucht wirt / so ist er köstlich und milt / Wiltu jn zwei Jar also starck und gut behalten / so seudt BenfußWurzel mit zwo Maß gutem Wein / und geuß es in den Wein / das ist gut für alle gebrächen deß Weins.

Ein guten einschlag oder Span köstlich ring zu machen / der da dienet zu allen Weinen.

Nimm zwei pfundt Schwebel / und stoß den Schwebel klein in einem Mörser / und thu darnach den Schwebel in einem Hafen / unn geuß viel Wasser daran / und laß jn sieden auf ein stundt / ude siege dz durch ein klein Sib / und laß es wider trucken werden / darnach nimm einen Tigel / und thu den Schwebel darein / und laß den wider zergehen ob dem Feuer / biß daß er lauter werde. Darnach zeuch in auf ein grobes leinen Tuch / und nunn diese hernach geschriebene stuck darein.

Jtem / ein vierling Eniß oter Lot ViolWurzel / die da weiß ist / zwei Lot Muscatenblüt /zwei Lot langen Pfeffer / drei Lot weissen Weihrauch / ein Lot Mastir / drei Lot Parißkörner / und stoß die Species durch einander / und wenn du den Schwebel zeuhest / so sträuwe die Species auf das Tuch / so du das auß dem Schwebel zeuhest / dieweil es noch gar warm ist.

Ein anders.

Jtem / wenn du ein Wein schenckest / und wilt daß er dir nicht abfallen kan / so nimm Baumöl / nach dem das Faß groß ist / und wenn der Wein so weit leer ist / dz er beid Böden betrisst / so geuß das Baumöl hinein / und wenn du weist / wie lang du an dem Wein schenckest / so verleuret er sein Farb nicht /

und wirt nicht konig / und wenn du das Faß aufschlegst / so snidest du das Oel in dem Faß wider.

Wann ein Wein nach dem einschlag stincket.

Item / so nimm ein heiß Brot / das erst auß dem Ofen kompt / und brich das voneinander / und leg das also auf den Spunt / und laß ligen / biß es kalt wirt / so zeucht es den Geschmack an sich / Ist das Faß groß / so thu es ein mal oder drei / es hilft und ist bewert.

Gute ring zu machen.

Nimm zu einem Pfundt Schwebel zwei Lot gestossen Zimmetrinden / ein Lot Nelken / ein Lot Cardomomi / ein Lot Eniß / ein halb Lot Jugwer / zwei Lot Wißmat / ein halb Lot gut Benedisch weissen Weihrauch / ein halb Lot Muscatenblüt / ein halb Lot Muscatennüß / ein halb Lot Zitwen / ein halb Lot langen Pfeffer / ein halb Lot Pertram. Das alles zerstoß / und thu den Schwebel in ein vergläste Pfann / oder Kachel / und auf einer Glut mit einem Höltzlein getrieben / biß daß er dünn wirt / und darnach schneidt groberupfen zu plätzlin / einer halben Elen lang / und drei er Finger breit / unn so der Schwebel zergangen ist / so schüt das Gewürz darein / und rür es untereinander / und zeuch der platz eins nach den andern dardurch / und zu eim Fuder Weins brauch nicht gar einer Handt breit / den Punten soll man vor und nach wohl verheben / so gibt es beständigen Wein / und schadet miemandts nicht.

Abgestanden Wein wider zu bringen.

Zu einem Fuder Weins nimm Kühmilch / Zucker / abfeilung von Hirschhorn / jades ein viertheil / und soit jades besonder in einem leinen Säcklein in den Wein hencken / so wirt er noch kräftiger.

Oder nimm zu einem Fuder Weins ein Pfundt gestossenen Rautersamen / ein viertheil Zuckers / henck jades besonder in Wein / so wirt er starck.

Wie man verdorbene Wein wider gringen soll / auch wie man die Wein bewaren soll / daß sie nicht brechen / und sich nicht verkehren.

Daß sich der Wein nicht verregt.

Nimm der bittern Mandeln / und Pertram / und thu die in kalt Wasser / daß die Haut darab geschelet / und klein geschnitten werd / und in Wein gelegt / das ist bewert durch den Autorem dieses Buchs.

Ein andere kunst.

Item / so ein Wein gantz ab hat genommen / kranck / seiger und trüb ist worden / so nimm Rosen und Rauten / eins so viel als deß andern / und halb so viel der Körner auß Tannzapfen gerieben / und in ein Säcklein gethan / in die mitten deß Weins gehendt / auf sibem tag / das bringet dem Wein wider all sein krafft / und macht jn lauter / schön starck unn frisch zu trincken / Du magst wohl schönen Beifuß darzu thun / und schönen Weitz / oder Weihrauch.

Nimm das weiß von Eiern / und zerschlag das wohl mit Salz / und geuß das in den Wein / und zerschlag in fehr / so kompter er wider zu jhn selber in drei en Tagen / und laß den Wein ab / daß er nicht schmäck end werd von dem Eiern / so wirt er gut.

Nimm zwei stuck Weihrauch / unn legs in den Wein / der abnimpt / so wirt er nicht schwächer.

Daß sich ein Wein nicht verkehr / nicht brech und ungeschmacket werde.

Item / wenn der Most vergoren hat / so henck darein Samen eines Krauts / heißt Millefolium oder Schaffgarbe / oder geuß Oel darauf / wie vor geschrieben ist.

Ein andere Kunst zu dem.

Item / wiltu daß sich ein Wein nicht verkehr / nit briechig oder zeh werde / so lang man davon schenckt oder trincket / zu aller zeit / im Sommer oder Winter / so nimm ein grob leinen Tuch uber den Spundt deß Faß / darinn der Wein ist / und leg darein schöne gereden / linden / büchen oder eichen Asch / Du magst auch wohl von frischen Tannenaschen nemmen / also dz der Aschen auf dem Faß zween oder drei Finger dick sei / und stich durch die Aschen drei oder vier Löcher mit einer Spindel / biß auf deß Tuchs Spundt / und leg auf die Aschen ein schönen grünen Wasen / dz magstu verneuwn in dreië / vier oder fünff tagen ein mal / unn merck / der Wein verkchrt sich nimmermehr / weder an Farb / noch an dem geschmack / Auch magst du das Tuch und die Aschen also lang unverneuwert lassen / diewal der Wasen grün ist.

Daß kein Wein brech.

Nimm Hopfenblumen / oder Beifuß samen / oder Fenum grecum (das findt man in den Apotecken) und thu es in das Faß / so er gieret / so bricht dir

kein Wein / und wenn er vergieret / so thu das wider herauß / daß der Wein nicht farnach / schmäckendt werdt.

Jtem / thu WacholderWurzel darein / dieweil er gieret / oder gebeutelt Mehl / wer der Wein jetzundt grbrochen / es brecht jn wider zu seiner Farb.

Jtem / wenn es anfäht zu Dondern / so mach ein Ballen auß truckenem Mehl / und leg ein schönes Tuchlein aud den Spundt / und den Decl darauf / und truck es in den Spundt / so verändert sich der Wein nicht.

Wiltu Wein behalten / daß er nicht brech / dieweil man darauß trinckt / so brenn Rebholtz zu Aschen / und thu sie in ein lang Säcklein / das von der Spunten geht biß auf den Grundt / so bricht der Wein nicht / dieweil ein Maß Weins in dem Faß ist.

Jtem / henck Neffelkraut oder Wurzel darein / und schlag die Spundt / zu / so bricht der Wein nicht.

Gebrochen Wein wider zu bringen.

Nimm Maßhlotern Holtz / un schab die groben Rinden davon / und die andern schab biß aufs Holtz / ein groß Handt voll / und dörr sie an der Sonnen (Son nen) / oder auf einem Ofen in der Stuben / und thu sie in den Wein / und laß darinnen ligen / er kompt wider.

Wiltu aber abgetropfnen Wein wider bringen / so henck wilden Hopfen darein / zween oder drei tage.

Wenn sich der Wein verstossen wolt.

Wenn du shiest / daß sich ein Wein verstossen hat / so schlag den Wein mit einem löchernten Holtz darzu bereitet / kreutzweiß gegen einander auf zweien seiten / und das Holtz soll also groß fein / daß du es zu dem Spundt hinein bringen mögst / und rür den Wein mit demselbigen Holtz wohl / daß er gescht und schäumet ein gantze stundt / und thu jn denn in ein new gebrenntes Faß / so wirt er lauter / frisch und gut.

Wenn der Wein gebrochen ist.

So soll man nemmen zu jeglicher Omen Weins ein Maß Milch / die warm sei / daß sie am Finger erleiden möge / unn zwo Handt voll Salz / soll auch heiß fein / und ein Maß Wassers geuß auf das Salz / und geuß es in das Faß / und laß den Wein darauf ruhen.

Guten / natürlichen / süssen / sanssten / milten Wein machen im Herbst / daß gantze Jar also bleibt.

Man soll in der ger in ein Faß mit Wein ein stuck Speck henck en / in einem saubern Säcklein / und vermach das Spundtloch / daß du jhm nur ein kleines Lufftlöchlein lasseft / so bleibet der Wein in einer ger / und wirdt süß / schön und lauter.

Wiltu guten süssen Wein machen / so nimm den Most von stundt an voo der Keltern / und thu jhn in ein Kessel / und laß jhn einsieden / biß der dritte theil einseudt / darnach thu jhn in ein Faß zu behalten / so bleibt er durch das gantze Jar füß.

Guten Wein in Mösten zu machen.

Wenn der Most die unreinigkeit nimmer außwirfft / so nimm guten starcken gebrännten Wein / und geuß jhn in den Wein / so wirdt er darnach gut / wenn er sein zeit außgeligt / darnach magstu jn behalten / so lang du wilt.

Guten süssen Wein zu machen / der süsser sei denn der Most / und darzu lauter und klar.

Item / zum ersten merck / daß du auf einen tag so viel Leser bestellest / die die Trauben all ablesen / so viel du darzu haben wilt / die sollt du unzerknitschet hinein führen / unn denselben Abendt noch aufschütten zu keltern / oder Morgens gar früh / darnach soll er die Träubel auf der Keltern zertretten / und darnach soll das Faß trucken ber eit fein / darein soll man ein halb Quart gebrännten Weins schütten zu einem Fuder / und soll das zuspundten / und wälgern hin und her / darnach setz auf die Böden / und legs an ein küles ort / darnach nimm ein Lot Entian / ein Lot Negelein / ein halb Lot Zimmetrinden / und stoß das alles zusammen in eim Mörser / und zwei Lot Zucker Candit / und uberzogogenen Eniß / und das alles unter einander auf blosse Tauben in das Faß geworffen / und darzu ein Pfännlein voll S. Johans Kraut / darnach thu den Wein in das Faß / und laß es ligen ungefüllet einen ganzen Monat / darnach full es zu mit einem lautern Wein / der da vergoren sei / so wirt er wohl gefärbet / lauter und klar / süß und däuwig.

Wie man die Wein süß soll behalten / als sie von den Reben kommen.

Item / ehe er anfähet zu geren / so nimm ein Handt voll Senffmehls / unn thu es in dz Faß / untereinander geschlagen mit stecken / auf ein halb stundt / der Wein bleibet allwegen süß.

So sich ein Wein verkehren wolt.

Nimm heiß Gerstenbrot auß dem Ofen / und brich das voneinander / und leg das auf den Spundt / als lang biß es kalt wirt / und thu das nacheinander / biß daß es aufzeucht / was dem Wein schädttlich ist.

Zu demselbigen Wein / der da verkehrt ist / nimm rechte Benedictenwurtzel / und thu die in den Wein / die bringet dem Wein wider sein Krafft / und macht den Wein wohl riechend / und jm ein guten geschmack.

[Ein andere Kunst.](#)

Eschen Rinden in Wein geworffen / der sich verkehrt hat / den macht sie wider gerecht / oder ein heiß Brot / so erst auß dem Ofen kompt / getheilt und darauf gelegt.

Rot BenedictenWurzeln in den Wein gelegt / der sich zerbrochen hat / oder verkehrt / oder abschmack worden ist / den bringt sie wider in sein Krafft.

Weissen Wein rot zu machen.

Körner oder Beerlein von Berbisholtz / zu Latein Berberis / in Teutsch Bersig / saurach oder erbfelen genannt / wenn sie zeitig seind / wohl dürr / und wenn du wilt / so henck sie eine leinen Tuch ins Geschirr / darinn der Wein ist / so sihet man uber ein klein weil / daß der Wein rot ist. Oder henck gedörrt Kornblumen Bletter also darein / oder Klapperrosen.

So ein Wein ubeln Geschmack hat.

Nimm ein Handt voll Salbeien / und so viel Hopfen / spalt ein grossen GalgantWurzel mitten entzwei / thu es in leinen Sack / henck es drei oder vier tag in das Faß / so höret der geschmack auf.

Ob man aber erkennt / daß der geschmack vom Bech oder Faß sei / so muß man den Wein in ein ander rein Faß ablassen / und henck vorgenannte Materien darein.

Nimm ein frisch Gerstenbrot / so es erst auß dem Ofen genommen / brichs in zwei stuck / leg das ein theil auf den Spundt also heiß / thu das ander theil wider in Ofer / biß diß ob den Spunten erkaltet / leg das warm wider darüber / wechsels also ab. Also mag man allen bösen gestanck auß den Wein ziehen.

Etlich wenden den ubeln Geschmack mit Weinspänen / Washolderbeern / Jfopen Holtz / bast von Mittelholtz / daran Holtz ist. Jedoch dem ubelschmäckenden Wein ist vor aller Arznei not der Ablaß.

Wein als Käßwasser.

Solt jm also helssen / Nimm Honigschaum / wohl in einer Pfannen gerößt / und ein halb pfundt Pfersigkern / die zu Puluer gestossen / darnach siege sie mit Wein durch ein leinen Tuch / thu deß Weins auch ein Becher voll darunter / geuß ins Faß / so gewinnt der Wein ein gute Farb.

Ist ein Wein Wasserfarb / so henck drei tag Safran / so dick als ein Ei / darein / so wirt er rechter Weinfarb.

Trüben Wein schön zu machen.

Henck Brombeerlaub an einem Faden in den Wein / so wirt er in kurtzer zeit schön und klar.

Wein der nach Bech schmäcket.

Thu jhn auß dem Faß in ein grossen Kübel / oder ander Geschirr / daß der Geschmack davon außriecken mög / thu darnach Eppichkraut in ein rein leinen Tuch gewunden darein / laß zween tag also stehen / darnach geuß den Wein wider in ein ungebichtes Faß. Wils jedoch nicht heissen / so soll man Salbei und Hopfen darein hencken. Also man man auch Wein / der nach der Erden schmäcket / wider bringen.

Mancherlen köstlich Wein von Kräutern / Specereien / und anderm / machen und bereiten:
Holder Wein.

Nimm Holderblüt / und brich sie ab von den Stengeln / und dörr sie auf einem saubern Tuch in dem Lufft / und nicht in der Sonnen / und henck sie an den Lufft / biß in den Herbst / daß sie nit schimlig werden / und thu süssen

Most in ein Faß / und laß in geren / und wenn er in dem Satz ist / so henck die Blumë in das Faß / oder schüt sie darein / so wirt der Wein wolschmackend / und gut zu trincken / als Maluasier und Muscateller.

Sanct Johannes Wein.

Nimm Sanct Johanniskraut / und stoß es in ein Faß / daß er voll sei / und schüt Most darauf / und wenn der Wein vergeirt / so thu das Kraut herauß / und wäsches es sauber / und laß es dürr werden / und thu es in dem Mertzen wider in eins / oder ander frisch Johanneskraut / und full es wider mit anderm Wein.

Wie man guten Medt machen soll.

Nimm ein Maß Honig zu sechs Maß Wassers / und seudts bei dem Feuer / als wer es jung Rindtffleisch / und dieweil es seudt / so wirf je darein rot dolden von roten Rosen / und schäume jn recht für sich dar / und dz Feuer soll hell brennen / on Rauch / Und so er nun geseudt / so thu jn ab / und laß jn erkalten / Darzwischen so nimm zu .5 viertheiln Medt / den du gesotten hast / ein Maß Honig / das thu in ein Kessel / und laß es sieden ob einer Glut / un rür es für und für / biß er rot Farb gewinnet oder braun / darnach di die Farb wilt haben / und nimm deß gesotten Medts / und schüt jn unter das Honig / rür es wohl / und schüts alles untereinander / darnach nimm frische Lorberbeer / die Häut haben / stoß sie und henges darein / unn laß jn wohl überschlagen / ehe du jnn in das Fäßlein thust / und wiltu jn stärcken en mit gutem Gewürtz / oder mit Hopfen / das magstu auch wohl thun.

Wie man guten Claret machen soll.

Nimm zu einem viertheil Wein ein ächtmaß Honig / seudt das Honig mit einer halben Maß Wein / und schäume es wohl / und thu es denn in einen andern Wein / und nimm ein Lot Negelein / und ein Lot Parißkörner / unn zwei Lot Zimmetrinden / und ein Lot Spicanardus / und ein Lot Junwer / und stoß es klein / und thu sie in den Wein / und laß es stehen frei stundt / unn geuß es denn auf den Sack / so haftu ein guten Claret.

Ein Tranck für alle Hiß.

Seudt Ampfer ein groß Handt voll in einer Maß Wasser / laß es erkalten / und trincks / stillt alles Hitz / so von Feber und Peftilentzen kommen.

Ein Brunseten Wein zu machen.

Nimm drei oder vier Schnitten gebranntes Brots / und thu das in ein Säcklein / und henck es in den Wein / ehe daß er geret / acht tag / so gewinnet er einen brünseten geschmack / den jederman lobet.

Nimm Weitzenaschen / und thu den in ein Faß / gegen den vierdten theil / und laß den neuen Wein darauf als lang / biß er vergert / denn laß jn ab in ein ander Faß / so hastu einen guten natürlichen Wein.

Nimm einen Wacholderstecken / von der Spundten biß auf den Boden / behe den einem Feuer / und zeuch die oberst Rinden ab / und thu jn als warm in das Faß / laß jn darinnen / so wirt er brentzen / und gar gut.

Gewürtzte Wein.

Welcherlei Würtz du wilt / stoß gar wohl / und etwa von Galgant / und als viel Zuckers deß andern Gewürz alle (allë) / thus zusammen in ein rein leinen Säcklein / geuß den Wein darein. Seige es also drei oder vier mal die Masteri in Säcklein / biß de Wein die gantze Krafft der Specerei in sich zeucht / behalt und vermach jn darnach wohl in einem Säcklein.

Zur gesundtheit deß Leibs ein gutter Wein.

Ochsenzungemwurtz von dem inner Marck gereinigt / die Hülsen oder Bälge von Senet / rot Rosen / Borapoblumen / Ochsenzungenblumen / jedes ein Pfundt / micht durcheinander / hencks in ein Sack in ein halb Füderig Faß. Nimm darzu frischen Most / thu das halb theil dar zu / das ander theil von stundt an gesotten / und verschaumt / darnach ins vorgenannt Faß gethan / daß mit sollichem (solch em) Wein gefüllt werde. Und so er vergeret / und geläutert / brauchet man jn durch das Jar uber.

Borrago Wein.

Ist gut für die Hertzsucht / düwung / Melancholen / zittern deß Hertzens / reinigt dz Blut / benimpt viel Fantasien / für Grindt unn Aussaß Mach jn also: Thu drei Pfundt Borrago oder Burretsch in siden oder acht Pfundt Most / seudt es also ineinander / biß er lauter wirt / er stärcket das Gesicht.

Ochsenzungen Wein.

Die Wurtz gesäubert / beiß in Wein / biß der wein die krafft unn geschmack der Wurtz enpfahet. Dieser Wein soll streng getruncken werden. Er führt auß

durch den Harn verbrennte Cholerische und Melancholische seuch tigkeit / reinget das Hirn und vergifftung Melancholischer dämpf. Bringet die Mönigen (welches auß er fahrung kundtbar) zu jhren vorigen sinnen und gesundtheit.

Von gedörren Weinberren.

Meerträubel drei pfundt / außgeschelter wolgestossener Zimmetrinden vier Lot / seudt in etwan viel Most / geuß darnach in ein Faß mit Most. Er wirt in zwölf tagen aluter / brauch jn am meisten im Winter. Ist sonderlich gut alten und krancken Leuten / Melancholocos und Phlegmaticis / ringert die Brust / stärckt den Magen / Leber und Blut / widerstehet der Fäulung / vertreibet das unwillen / Husten und Keichen / macht ein natürlichen Stulgang / verzehret ubrige flüssigkeit.

Roßmarin Wein.

Von Roßmarinblumen Oel gemacht / ist der Wirckung / als der Balsam / Roßmarinwein wirt gemacht / wie obberürt von andern Weinen. Er ist gut zu allen kalten Siechtagen / stärcket Glieder und Adern / macht schön das Antzlitz damit gewaschen / macht wolschmäckenden Athem / gut Zanfleisch / heilet den Krebs und Fistel / ist gut für das Podagram.

Fenchel Wein.

Macht lauter Augen / erweckt unkeusch heit / entledigt die Wassersucht / und Aussatz / Husten und Lungensucht / mehret die Milch / hilfft der Nieren Siech tagen (Siechtagen) / heilet die Blatern / reinigt der Frauwen Kranckheit / öffnet die verstopfung deß Milzes und Lebern.

Eniß Wein.

Eröffnet die verstopfung derinnern wege / ist gut für das Grimmen / mehret den Frawem die Milch / mit Zucker gemenget / vertreibt Nierenweh.

Negelein Wein.

Jn einem Säcklien hengt man Megelein in ein Faß mit Most. Der Wein ist trucker Natur / ist gut für das Keichen / alten faulen Husten / Fallendesucht / kurtzen Athem / stärcket die däuung.

Wein für den Husten.

Süß Holtz / Eniß und Fenchelsafft in Wein gelassen / also daß das füß Holtz zwifach gegen dem andern sei / man soll es stats trincken.

Wermut Wein.

Wiewoler am versuchen herb ist / ist der doch grosser Krafft in Melancholicis. Wirdt aber also gemacht / daß man grün oder durren Wermut in den Wein henck. Aber besser ists / daß man Wein durch Wermut siege / so lang / biß er den geschmack und krafft davon empfahe. Man soll Honig und Zucker darein thun / darduch wirt die krafft baß herauß gezogen. Der Wein ist gut für die Würm / schleim im Leib / und heimlichen orten / stärcket fehr für verstopfung deß Milzes und Lebern / für die Gelbsucht / ist gut für Wansin nigkeit / wider bringt verlorne Sprach / ist gut für Giff / läutert dz Gesicht / hilfft der Leber unn Magen / entledigt den Harn / reinigt der Frawen Kranckheit / erlößt die grobe feuchtigkeit vom Bauch / Der Dampf durch ein Trichter in die Ohren zerlassen / wider bringt das Gehör / wenn ein Wund damit gewaschen / wächset kein Fistel oder faul Fleisch darinnen / heilet Rauden. So man sein geneußt / ehe man aufs Meer sitzt / so hilfft er für unwillig. Er ist auch zu zeiten gut für die Pestilentz / im verwandlung der stätt / und heimsuchung der Krancken / böse Lufft im Glentzen zu brauchen. Bringet schlaff / heilet Geschwulst und Gliedsucht / im Haltz gegurgelt / hilfft der Zungen geschwulst (geschwulft). Er hilfft zu viel andern Seuchen.

Augentrost Wein.

Augentrost / zu Latein <Eufrasia>, Thu das Kraut in Most / der Wein ist gut für unsauberkeit der Augen / unn tunckelheit deß Gesichts / ob sie gleich von Natur Phlegmatisch und feißt seind / Ob der Wein zu viel starck were / so temperier man jn mit Fenchelwasser.

Alant Wein.

AlantWurzel / in Latein <Enula Campana>, gewaschen / getrucknet / schneidt sie zu stücken / seudt sie in neuwen Most frisch von der Kelter / in ein Kessel oder neuwen Hafen / so lang biß sich die Rinden der Wurzel von dem inner Stammen schelen leßt / und so es lauter wirt / geuß in ein Faß mit Most / und laß vergeren. Also magstu auch mit den Salbeien thun. Dieser Wein ist gesundt / so das geäder von Kalte erstarret (er starret) ist / für Brustweh / und den kalten Husten / Nimpt hin trawrigkeit und Zorn / stärckt deß Magens Mundt / reinigt die Brust / der Nieree überflüssigkeit durch den Harn. Wein deri tage über Alant gestanden / läutert das Gesicht mercklich.

Salbei Wein.

Wirt mancherlei weiß gemacht / etlich henckē Salbei in ein Fäßlein / etlich sieden sie. Jst gut zu allen gebrächen deß Zanfleisches / Zamweh / Zungen

Geäder und Gliedern / stärcket sie wider Paralisin / und den Krampf / hilfft zu der fallenden Sucht / und vorauß in den sachen deß Magens / und der Mutter / denn es seind äderige stätt.

Jsopen Wein.

Berzehret und zeucht an sich / Man soll füß Holtz dar zu thun. Solcher Wein geziemet den Alten / ist gut für den feuchten Husten / fallende Sucht / und am meisten an den Kindern. Er trucknet und heilt heimliche ort / damit gewaschen / macht klare stimm / ziemt den Wassersüchtigen.

Ein Wein / der fürnemlich die Glieder stärckt / und bei Gesundtheit behelt.

Vier Lot weiß Ingwer / ein Lot Cardomomum / ein Lot Zimmetrinden / ein quintlin Mastix / zwei Lot Coriander / ein halb Lot rote Rosen / ein pfundt Honig / oder Zucker / ein viertheil einer Maß gutes Weins. Solcher Wein soll also klar gemacht werden.

Von etlichen gewaltigen / heimlichen / verborgenen Künsten zu den Weinen / welche ein Vatter kaum seinem Kinder sollt lehren.

Jtem / man soll wissen unn verstehen in dieser Kunst / wie man den Wein ein gantzes Jar soll füß behalten / den Wein werde dasselb Jar saur oder füß.

Man soll nemmen den Wein von der Preß / oder Keltern / und den in ein groß Faß giessen / und soll denselbigen setzen lassen auf den Boden / und so er sich gesetzt / soll er jhn abzäpfen von dem unflat / auf dem Boden / eine gute span über den Boden / denselbigen abgezäpfen Wein soll er durch Häßlinspän giessen in ein Faß oder vier / derselbig Wein wirdt also gereinigt / daß er darnach kein unsauberkeit mehr in jm hat / die dem Wein möcht schade (Schadee). Mit diesem Wein magstu wohl viel Wein füß machen / nach deinem guten düuncke / solltu giessen deß Weins in ein Faß eins andern groben Weins / so wirdt der Wein milt und wohl geschmack / Das soll man alles thun an heimlichen stätten / daß der heimligkeit nicht jederman innen werd / und muß auch geschehen an kalten stätten / und kalten Gemächen / Mit sollcher weiß behalt man den Wein mit aller seiner stärck und krafft / füß als ein Medt / das alles geschicht durch die Ger. Diese kunst ist wenig Leuten wissendt / und eins Nutz halben ist sie tausent Gülden wehrt / einem Weinschenck oder Berkäuffer.

Ein andere heimliche Kunst / daß man ein Wein viel löblicher stärker und wohl geschmackter / kan machen / denn er von Natur gewachsen ist.

Nimm den besten gebrannten Wein / den du haft / und thu darein die nachgeschriebene stuck / Ein vierling Galgant / drei Lot Negelein / vier Lot Ingwer / vier Lot Zimmetrinden / zwei pfundt Pfersigkern / ein pfundt Kirschkern / das so man alles in de brannten Wein thun / darnach laß es acht tag aneinander stehu / Darnach solltu den Wein abläutern / un den gebrannten Wein in den abgeläuterten Wein giessen in jeglichs Faß / nach deinem gutdüncken und wolgefallen / oder wolschmäcken / nach löblichem geschmack / oder starck / auf das aller best / so du es prüfen magst / so hat der Wein für sein natürliche stärke / und füß / auch mit ordnung der Künste / doch nichts anders / denn als er gewachsen ist / mit seiner krafft füß unn starck / sondern auch das gemächt der natürlichen Kunst der einfatz der Species / und starcken Weins / den der süssen natürlichen Weinen wirt gegeben / als ein sonderlich stuck und Artzeneu / durch er findung der natürlichen Meister / mit viel ubung und versuchung dieselbigen Meister haben erkannt deren ding Natur / darumb sie seind kommen in erkanntnuß dieser und anderer Künsten.

Die dritte Kunst / welche mit den vorgeschriebenen / der wired halben / wohl uberein kommet.

Item / diese Kunst ist auch wenig Meistern bewust. Mit dieser kunst hat einer zu Benedig mehr denn zwölff tausent Ducaten uberkommen / darumb ist sie billich lieg zu haben / und in ehren zu halten / dem / der willens ist sich zu nehren / und bald reich werden / als er wohl mag durch die Kunst darzu kommen / darumb soll man Gott ehren / loben und dancksagen seiner Göttlichen Ginad und Gaben / die er den Menschen geben hat zu gebrauchen.

Item / du sollt nemmen Wein / wie er von der Preß kompt / unn geuß den in die Faß / darinn er geren soll / und die Faß soll man ein span wahn lassen / darnach soll er nemmen ein guten grbrannten Wein / als von Muscateller / Maluasier / Elsasser / oder Frnachenwein / oder sonst von andern guten Weinen / dieselben soll er nemmen / und brennen aufs höhest / zwei oder drei / oder viermal / desselben nimm ein Maß / xwo oder drei / in ein Faß / also . man soll nemmen ein Bret / in der mitt ein wenig außgenommen / auf daß der Wein nicht abfliesse / und dasselbig Bret soll er zum Spunten einthun / daß es den Wein kaum anrür / darnach soll man der gebrannten Wein aufs Bret giessen langsam / danit der gerbrannte Wein kein grossen fall thu auf den Wein in dem Faß / damit der gebrannte Wein nur oben schwimmt auf dem andern Wein /

und sich damit nicht vermich. Wenn er nun aller darein gegossen ist / so viel du darein haben wilt / so sle der wein unter dem gebrannten Wein untersich geren / darvon er denn die süsse nimpt / und von dem gebrannten Wein die stärck / und viel mehr starch / denn er sonst hat gehabt. Wolt er jn aber stärck er haben / so möcht er jm thun mit den Species / als vorhin geschrieben ist / auch wie man mit eim Faß thut / also mag man auch mit dem andern thun / so sie in einer grösse seind. Diese Künst habt lieg mit dem obgenannten / denn sie seind groß und heimlich / darzu eins fehr grossen nutztes und wehrts.

Ein ander frembd stück zu den Weinen.

Jtem / wie man ein Faß zurichten soll / daß der Wein darinn nimmermehr kon noch rot werd. Für diese Kunst hat ein Bürger zu Köln wöllen geben hundert Gulden.

Von rechtfertigung deß Schwebels / daß er der Natur deß Menschen nicht schädlich sei.

Jtem / man soll nemmen Schwebel / und soll jhn zergehen lassen / und wenn er zerfangen ist / so geuß jn in ein Wasser / und darnach soll man jn wider herauß nemmen / und thun wie vor / so wirdt er gereingt von aller seiner schädlichkeit.

Jtem / man soll nemmen weisse ViolWurzel / und soll die trücknen in einem Beck en uber einem Feuer / und darnach klein stossen / und sibten durch ein Sib / dz Puluer behalt in einem Büchlein / darnach nimm weissen Weihrauch / auch klein gestossen / und nimm dir VioWurzel / und den Weihrauch / eines als viel als deß andern / und mischs durcheinander / darnach nimm drei Häbleinspän / anderthalb Spann lang / und zwei er Finger breit / und zerlaß den Schwebel / und zeuch die Spän dardurch / und dieweil der Schwebel warm ist an den Spänen / so spreng das Puluer darauf / auf beide seiten / so seinf die Spän bereit zu brauchen / wenn man wil.

Jtem / wenn man Faß damit wil bereiten / so sollt du das untersich kehen / und sollt die Spän anzünden / einen Span nach dem andern / und sollt es in das Faß halten / als lang und viel / biß er verbrennt / darnach aber einen andern / thu dem dritten auch also / darnach verstopfe das Faß wohl / damit kein Rauch herauß mög / und richts auf / und laß knastern / und wilt du / so magstu alle die Faß bereiten / in Herbst schicken / oder daheimen Wein darein thun / so wirt der Wein darinn kon oder rotsarb (rotfarb) / und bleibt allezeit weiß und frisch / und wirt nimmer feig oder zeh / man führ jhn uber Landt / oder laß jn ligen.

Daß ein Wein nicht konig werde.

Nimm Boras / klein gestossen / und in den Wein geworffen / oder drei Handt Salz / wohl gebrännte in einer Pfannen / in den Wein gethan / und zugespundt / und uber acht tag abgelassen / ist bewert.

Wenn ein Wein konig ist worden / wie man jhm helfen soll.

Nimm ein Handt voll Salz / darnach das Faß groß ist / und laß das auf das aller heissest (heisseft) werden / daß es gantz glüendt ist / und thu das zum Spundt hinein / und spundts zu / und laü es durcheinander arbeiten / und schadet den Win nichts / aber du muß jn ablassen / das magstu thun / wenn du wilt / Jst auch gut für das aufsteufen der Wein.

Vom Essig.

Wie man guten Essig machen soll.

Wie man Essig machen soll / nach der menig auf siben / acht / neun Fuder / oder mehr / weiche Kunst auß der Philosophi kommet. Item / man soll nemmen ein eichen Fäßlein / und anderlei / und daß es sei / wie ein halbe Tunnen / und thu darein auf den vierdten theil guten Essig / und pfundt das Faß im Sommer zu / und leg es in den weg / da die Leut am allermeisten wandeln / damit mans weidlich mit den Fussen hin und her walger / und stoß / das soll siben Wochen also geschehen / darnach spundt mans auf / und leg es auf ein Läger in dem Schopf / daß es nicht darauf regne / darnach was man darein füllen wil / es sei Wein /oder Bier / das soll man schäumen am sieden / darnach das darein giessen / als viel du prüfest / daß der Essig noch saur genug sei / daß er mög arbeiten in die materi / die man darein gegossen hat / Geußt

man zu viel darein / so verdirbt er / und laß jhn also arbeiten / so bleibter gut. Hie ist auch zu mercken / daß man ein zwerch Handt von de Boden ein Zapfenloch soll born oben an den beiden orten / alls deß halben / daß es mög Lufft haben / den der Essig wirt auß dem zerrütteten Lufft / aber der Spundt soll oben gedeckt fein mit einem Stein / auch soll man haben ein Rürholtz / das da gehet biß an den Grundt deß Faß / und alle tag drei oder viermal rüren / und wider mit dem Stein zudecken / damit nichts unreines darein fall. Item / wenn das Feßlein voll ist worden / so geußt man den Essig in ein groß Faß / und leßt noch ein Maß oder zwölff in dem Feßlein / dem grossen Faß sollt du auch Zapfenlöcher einmachen / und the mit demselbigen / wie mit dem vorigen ist geschehen / und mit dem kleinen nach sollgend wie mit dem grossen.

Item / du sollt hie mercken / daß du in das Faß sollt thun Saurteig / gemenet mit gestossenem Pfeffer / als ein Faust / und Honig auch darunter ein Löffel voll / das wirt fehr bald saur. Item / wenn das grosse Faß voll ist worden / so geuß das halb theil in ein ander Faß / das so groß sei / und thu jhm in aller maß wie vor / so magstu so viel Essig machen / als viel du wilt / Auch mag er nimmer verderben / wenn du jn also zufüllest / Wenn er aber überfüllt wer / so mag er nicht arbeiten / deß gleichen wenn man jn nicht füllt / so verzehret er sich in jm selber / und wird zu nicht. Diß ist ein Kunst / damit sich einer in einer grossen Statt wohl erhehen mag / wenn einer mag Essig machen auß faulem und seigerm Wein / oder Bier / das man sonst auf die Gassen schüttet / das ist hieher alles gut. Auch ist zu wissen / so du nicht magst haben Wein zu füllen / oder Bier / so geuß Regenwasser darein ungesotten / aber doch gewär met / das macht auch Essig / man muß aber nicht so viel darein giessen deß Wassers / als deß Weins / oder Biers. Hiemit genug von künstlichem Essig geschrieben.

Ein ander Kunst / wie man guten Essig soll machen.

Item / so preß unzeitige Weinbeer auß / und siege sie schön / und schüt andern Essig darunter / und so der drei tag gestehet / so siege jn von dem Läger / das thu oft / so hastu guten Essig zu aller zeit.

Wie man Essig auß Bier soll machen.

Nimm Bier / und seudts / und wenn es kalt wirt / so leg Sauwerteig darein / und gerößt oder gebrännt Erbsen / so wirts behendt guter Essig.

Item / wirf in die Butten / so es giert /13. Weizenkörner / und Rinden von Ruckenbrot / und ein wenig Mirrha / so wirt auß dem Bier Essig.

Nimm 4. Maß Wassers / unn ein Quintlein Honig / und ein Maß Weins / und seudt es wohl / und thu es in ein Fäßlein / so wirt es bald saur.

Ein ander Kunst Essig zu machen.

Nimm ein groß NußbaumenWurzel / und thu die en den Wein / so wirt sehr gutter Essig darauß / seudt Wein in K pferem oder Messenem gerschirr / und schäume den Wein / ehe daß er sich gesetzt / so wirt sehr gutter Essig darauß.

Nimm Gersten / r bt sie einer Pfannen / daß sie jetzt schwarz wil werden / und thu sie in Wein / so hastu in zweien tagen guten Essig. Oder nimm ein krost Ruckenbrot / ger bt in einer Messen Pfannen / und laß es nit gar siedend werden / und thu deselben Wein in ein Krug / so hastu in dreien oder vier tagen guten Essig.

Essig zu machen / daß einer jn bei sich kan tragen.

Nimm Weinstein / und leg dem neun oder zehen tag in ein guten Essig / darnach wenn du jn herauß hast gethan / so d rr jn an der Sonnen / und wenn er wohl d rr ist / so leg jn wider zehen tag in guten Essig / darnach tr ckne jhn aber / und stoß jn aber klein zu Mehl / und thu ein wenig in ein Glaß voll Wein / so hastu guten Essig.

Wenn man gedörrten MerrettichWurzeln puluerisiert in Essig thut/ macht jn blad scharpf.

Ein ander Kunst guten Essig zu machen.

Nimm gar ein dürres Faß / und laß es wohl binden und bereiten / unn nimm darnach ein halbe Maß gutes gebr nntes Weins / schüt jn in das Faß / und schlage das Faß zu / und walger dz gar wohl hin und her / biß der gebr nnte Wein darein gehet / und so es ongef hrlich ein tag zween oder drei an der Sonnen gelegen ist / so schüt alsdenn ein Maß Essigs auch darein / so denn derselbig auch ein tag oder zween darinnen gewesen ist / als denn nimm den abkommenden Essig / seudt jn in einem Messingen geschirr / verschaum jhn sauber / und thu jn gleich also warm in das Faß / und nimm zu einem sech seimerigen F blein ein vierling von einem Pfundt schwer Pertram / zerschlage die Wurzel / und bindts an ein Schnur / und henck es auf dz halb theil ins Faß / und bor in den fordern Boden oben ein Loch eines Daumen groß / dasselbig Loch solltu für und für offen lassen / deßgleichen oben den Spundten / nur mit einem holen Zigel verdecken / damit der Essig Lufft habe / und laß dich nicht jrren / daß an den enden / da der Lufft hin gehet / viel kleiner M cklein sitzen / es ist ein zeichen / daß der Essig gerecht wirt / Man soll auch allezeit das Faß umb ein Ohm / oder halb / wahn lassen.

Guten Essig zu machen.

Item / back saur Urhab in einem Backofen / und leg es in warmen Wein / und vermach den Spundt / so hastu guten Essig zu allen dingen.

Essig starck zu machen.

Item / leg oder henck sauer Urhab in ein bösen oder schwachen Essig / er wirdt starck / und setz jhn hinder der Ofen / oder zu der wärme / wohm du wilt.

Roten Essig zu machen.

Item / laß den Essig ein Nacht oder drei uber Klapperrosen / oder Graß Blumen stehen / und schüt den Essig ab / so ist schön rot / du magst von Kornblumen blaw / oder von Lauendel / Roßmarin / und dergleichen wohl geschmackten Essig machen.

Vom Bier.

Wie man gut Bier soll machen und behalten.

Wenn sich ein Bier verkehrt hat / so nimm heiß Gerstenbrot auß dem Ofen / und brichs voneinander / und legs es auf den Spundten / und das offt / biß wider kompt.

Wenn man ein Bier führet / daß es trüb ist worden.

Item / man soll nemmen ein Handt voll gutes gebränntes Salz / und das mengen mit Wasser / ein Maß oder zwo / und in das Faß giessen / und uber Nacht ruhen lassen / so wirt es darnach schäumen / daß es lustig wirdt zu trincken.

Wie man Bier soll machen / daß es lieblich zu trincken sei.

Item / henck darein ein halb Pfundt rote Benediktenwurzel mit wilder Salbei.

Wenn ein Bier saur were worden auf dem Puttich / oder sonst.

Nimm ein handtvoll saltz oder zwo / und so vil äschen / und ein maß oder drei wasser / und das darunter rüren / und bald ein tuch mit ein spundt dasür / sonst lieffs alles herauß / und laß also versausen.

Ein andere Kunst.

Nimm Habern mit ein stro / wann der haber ist in der glib / so nimm und scheid büschelein / und hencks dörein / so stösset das Bier wider auf / und thut wie ein Bier / das noch jung ist.

Wie man ein Bier in der brow soll scharpf und wolriechend machen.

Nimm ein stück hartz / und wann man den Hopfen seudt / so wirf es in den Hopfen und laß damit sieden / so wirdt es frisch / und härzig geschmackt.

Daß ein Bier im Sommer oder in der Fasten nicht entzet / oder sauwr werd.

Nimm kien / und schneid spänlin darvon einer spann lang / und eins fingers breit / und wirf sie auf das Bier / dieweil es noch gantz warm ist / das benimpt jm das Sommerentzen.

Wie man ein Bier soll wohl geschmackt machen wie ein win / und auch gantz natürlich zu trincken.

Jtem man soll nemmen ein Berwein Faß / darvon man geschenckt hat / darauf das Bier bald schütten / so nimpt das Bier den schmack des Weins von den Beeren an sich / wird schön und lauter.

Jtem auch ist ein gewisse kunst / ein Bier oder Wein frisch zubehalten / biß auf die letzte kant / wann man das Faß mit dem hopfen verzapft / darnach Hopfen darein thut / und auf den boden setzt / so schwimmt der Hopfen auf / und man muß oben in dem boden ein lufftloch lassen / wann man darauß zapfen oder lassen wil.

Wie man Bier zu Sommers zeiten / wann man es auß schencken wil / soll bewaren / daß es nicht abfall / oder sich verkere / wie lang man darauß trincket / oder darvon schencket.

Nimm ein frisch Ei / das an den selbigen tage / so man das Bier wil anstechen / gelegt ist worden / und laß es in das Faß Bier / darnach nimm den leim / und mach den spundt wohl zu / und diewal ein tropfen Bier in dem faß ist / so wirt es nicht saur.

Daß ein Bier nit sauwr werd.

So henck Centaurien und Bertram darein / die zwei Kräuter ver hüten allen zufall. Du magst auch Lorbeer darein thun / gibt jm ein köstlichen geschmack.

Wie man frisch Bier soll machen.

Nimm büchen Aschen klein gestossen / so offt ein Eimer Bier / so offt ein handt voll Aschen / den mach dick mit dem Bier / wie ein Brei / darnach geuß es in das faß mit dem Bier / rürs wohl / und laß darnach ruhen / so ist und wirdt es gar frisch.

Wie man ein Bier soll schön / lieblich / und klar machen.

Nimm Salz / und Bier hefen von demselben Bier / das du bereiten wilt / und schlag und rürs wohl durch einander / und so das nun geschehen ist / so laß deß Biers auß den Faß darein ein schoß auch wohl unter einander / und schüts in das Bier und rür es wohl unter einander / darnach laß ruhen / und füll daß voll / dann es muß im eingiessen ein wenig Icer sein / daß man es mög rüren / und etlich thun halb so vil Alaun zum Salz / merck es ist genug / ein viertheil mit dem salt gemischt / ein quarten zu einem ganzen fuder Bier / wann man jm mehr thut / so ists zu vil / also wirdt es schön / und zu trincken / wie ein Schweinitzer Bier.

Wie man grob und saur Bier gut lustig zu trincken soll machen.

Zerstoß Weitzen / und vermeng jn mit hefen / von dem selbigen Bier / und schüts in das Faß / oder henck den zerstoßnen Weitzen mitten in das faß / er wirdt süß.

Nimm Hopfen / und drei Eier zu einem Fuder / klopf ineinander mit gutem Bier / geuß in das Faß / das Bier wirt lustig zu trincken / so es giert.

Wenn ein Bier nach dem Faß schmäckt.

Nimm ein Büntel von fünff und dreissig Weitzkörnern / hencks in das Faß / so wirt das Bier wohl geschmack zu trincken.

Nimm Reinfall / ist ein Kraut / Wacholderbeer / und deß heiligen Geistes Wurzel / Benedicte die rote / eines so viel als deß andern / und vier frisch oder harte Eier / und henges oder legs in das Bierfaß.

Wie man Bier besser und frischer machen soll.

Nimm als manche Handt voll Birckenäsch / als manchen Eimer Bier du hast / und daß sie klein geräden sei / und rür deß Biers unter die Asch / als dick als ein Muß / und thu es widerumb in das Faß / so wirdt ein dick Bier darauß / und frisch.

Welches Bier sauer wil werden.

Nimm Aschen von Beifuß / zu einem Eimer ein Handt voll / und so viel Büchen Aschen / vermisch wohl ineinander mit Bier / als ein Muß / und der Mirtur geuß in ein gantz Fuder Bier anderthalben Quarten / und rür es wohl mit einem Besem / laß darnach ruhen / so wirdt es gantz lustig zu trincken.

Daß sich ein Bier nicht verkehrt.

Nimm Linden Bletter / Nußbletter / Beifuß gleich / und halb so viel Wermut / und hencks in das Bier.

Etliche legen schöne weisse Kißling darein / auß einem fliessenden Wasser.

Vom Wasser.

Von art / natur und eigenschafft deß Wassers.

Dieweil man in der Küchen kein Wasser entrahen kan / hab ich nicht können unterlassen / die art / natur und eigenschafft deß Wassers anzuzeigen / denn sonder Wasser / Wein und Essig / keine Küch erhalten kan werden. Aber durch dreierlei art und sinnigkeit das Wasser erkannt wirt / als nemlich / am Gesicht / Geschmack und Geruch/ Dem Gersicht nach soll es lauter / klar und durch sichtig sein / dem geschmack nach lieblich / nicht faules fümfiges Geruchs / darumb all die Wasser / welch ein sauren / scharpfen / versalzenen geschmack haben / als von Schwebel und Nitro / seind schädlich und ungesundt zu natürlichen Träncken zu gebrauchen. Man soll warnemmen der Brunnquellen / daß sie sich gegen Aufgang erstrecken / auch durch ein sauber Erdreich sich außspreiten / leichtlich zu warmen unn kalten / unn im Sommer kalt / im Winter warmlecht. Das Regenwasser ist am leichtesten / darnach das Brunnwasser und das auß fliessenden Bächen / und zum letzten auß verdumpften stehenden Wasser / und das aller schwerest ist geschmoltzen Schneewasser / Sumpfpfülen und Bächen. Derhalben hab achtung / was du für Wasser sollt in der Küchen brauchen / Auch Bier darauß zu machen / und dergleichen / Alle Wasser seind von Natur kalt und feucht / und welcher Wasser noch kälter haben wil / soll es sieden / und wider külen / das ist das aller kältest Wasser.