

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Oeconomia Rvralis Et Domestica. Das ist: Ein sehr  
Nützliches Allgemeines Hauß-Buch vnd kurtze  
Beschreibung vom Haushalten, Wein-, Acker-, Garten-,  
Blumen- und Feldbaw ...**

**Coler, Johann**

**Mayntz, 1672**

Oeconomiae, Das Dritte Buch/ Vom Kochen

**urn:nbn:de:bsz:31-101225**

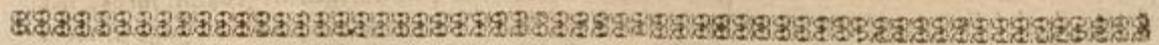
Wann man alsdann darzu den Zister braucht/ vnd wol damit siedet/ so ist er gut für das Stechen vnd Grimmen des obern Eingeweydes/ für die kalte Kranckheiten vnd Siffte/ thut mā Alandnein vnd Eysop/ welches pectoralia seyn/ Item Melcken/ so ist er auch gut vor alle Kranckheiten/ Aber doch soll mā diesen messig brauchen/ sonderlich was hitzige Leute/ vñ noch jung seyn. Aber kalten Leuten ist solches Weich gesund/ als den Alten/ Item de podagricis, calculosis, cephalicis, pulmoniacis, vnd die den Schwindel im Haupt haben/ dann er ist viel besser vnd kräftiger/ dann der Wein/ weil aber der Honig viel Windes macht/ muß daß starcke kochen ihm diß benehmen.

Wer Weich auff Wagen fortführen will/ so

müssen die Fasz nit wafn/ sondern voll seyn/ daß er sich im führen nit zu sehr schüttelt/ oder rüttelt/ dann davon verdirbt er sonderlich im Sommer/ vnd laufft sehr auß. Jedoch wann man ihn also geführet/ so thue mā bald darnach Meleke vñ Zingiber/ in Scheiblein geschnitte/ drein/ das bringet ihn bald wider zu recht. Es müssen aber auch die Zapfen verharren vnd oben die Spund fest eingeschlagen vnd wol verwahret vnd versiegelt seyn/ vñ muß allezeit jemand trewes darbey seyn/ wā mā solch herlich Verräncke fort führet/ dā die Wahren vnd Fuhrleute sind bisweilen schlimme Tröge/ sie lassens nicht/ sie sauffen drauf.

Besize weiter des Herrn Heinrich Knausts/ beyder Rechtsen Doctoris, Bücher von Bratweil.

Ende des andern Buchs.



## O E C O N O M I A E

### Das Dritte Buch.

Vom Kochen.

ARS MAGIRICA oder ARS COQVINARIA

genandt.

An den Leser.

**C**hristlicher lieber Leser/ in diesem Büchlein/ hab ich Reichen vñnd Armeit dienen wollen. Ein armer Student hat kein Weib/ keine Köchin/ keine Magd/ vermag auch nicht so viel/ daß er sich hin in die Kost verdinget: Ein armer Schulmeister oder Prediger hat bisweilen ein böß caput algol, einen bösen Teuffelskopff/ oder böß Weib/ die ihm nichts kochen oder zureichten will/ dem habe ich nun mit diesem Kochbüchlein auch dienen vñnd so viel lehren wollen/ daß er ihm etwan selber ein Gerichtlein Zugemüß im Nothfall zureichten könne/ oder ein par pfund Fleisch kochen/ oder braten. Gehe nun hin du heyloser Verleumbder/ läster vñnd schmeiche wie du wilt/ oder lauff/ vñnd sprich/ der Eöler muß nichts anders thun dann nur auff gute Bislein studiren. Da frage ich nichts nach/ ia will meinem Nächsten dienen/ weil ich lebe/ wie vnd womit ich nimmer kan oder mag/ obs gleich dir nicht anfälle. Hastu lange Ohren/ so behalse sie vor dich vnd brauche dein Esels geschrey gegen gedere/ weil du lauffst/ vñnd laß mich in meinem Vorhaben zufrieden. Diener dir nit/ so laß es den brauchen/ dem es dienen kan. Denckestu aber/ daß ich sonst nichts anders mehr kan/ so komme zu mir/ vñnd besize/ was ich vor mir habe/ so wirstu das wenigste von diesen dingen sünden/ vñnd im Werck erfahren/ daß du mir so gewalt vñnd vnrecht thuest/ vñnd daß ich mit solchen Sachen vmbgehe/ der ich mich vor keinem ehelichen Mann schämen darff. Ich trage meiner Sachen keinen schew/ nach dem Sprichwort/ Thue recht/ schewe niemand. Reuch du in deinen engnen Busen/ da wirstu genug zu reformiren finden/ daß du meiner wohl vergessen wirst. Thue dich hiermit Christlichen Leser in Gottes Schutz/ mich aber in dein andächtlich Gebett trewlich empfehlen.

Das I. Capitel.

Von der Ordnung im Schreiben.

**M**an pfleget zu sagen: Non est sapiētis dicere, non pura. Ein kluger/ weiser/ verständiger Man soll nicht sagen/ ich hets nicht gedacht: Aber dem sey nit wie im wolle/ es sey einer so klug als er wolle/ wā er auch zwey Angesichter hette vñ hinter sich vñ vor sich sehen könte/ wie der Janus vñnd hundert Augen hette/ wie der Argus, vñnd hundert Hände/ wie der Beiareus, so kan doch so genau nit zugehen/ es fehlet ihm die Kunst/ vñ die Mate-

rien verführet bisweilen einen Autorem, daß er im Schreiben zu weit gehet.

Also ist mirs im Andern Buch mit der Bierarbeit auch gangen/ daß ich in Brantwein/ Essig/ allerley Bier/ Keller/ Trunckenheit/ vñnd andere Sachen mehr vnter dem schreiben gerathen bin/ vñnd derentwegen das Ende des andern Buchs kaum habe finden können/ dann wann man den Leuten dienen will/ so dene man sñen gleich so mehr vöellig/ als halb/ mit beyden Händen/ als nur mit einer.

Nun hab ich mir auch ein Kochbuch zuschreiben vorgenommen/ darvon ein guter Mann gesagt/ als er erstlich gesehe/ Ne/ das kan mir meine Köchin

Köchin auch wol sagen / est ist wunder/ daß ein solcher Mann mit solchen kindischen Poffen umbgehen soll.

Aber höre mein lieber guter Freund / sey du in deinem Sinn so klug als du kannst/ so weiß ich doch daß du vnd deine Köchin/ so viel in dem Fall nicht wissen/ als ich weiß. Dann das weiß ich gleichwol daß die besten Köche/ auch in den grossen Chur vñ Fürstlichen Küchen/ des morgens erstlich mit ihrem Meister Hansen zu Raht gehen/ ehe sie etwas zum Feuer bringen. Kans nun ein anderer mit seiner Köchin besser dann ich / so muß ichs geschehen lassen/ Es folge einer meinem Kochbüchlein/ er wird vielleicht auch keinem Narren folgen.

Derhalben so will ich meinem vorgenommenen Kochbüchlein / so gut ich dasselbe an sonderlichen Örttern habe bekommen können / zur weiteren Erklerung des andern Capitelts im andern Buch fortfahren: will mich getrösten/ es soll dem Christlichen Leser/ sonderlich aber fleißigen Hausmüetter / Köchen vñd Köchinnen nit vnanaenehme seyn/ daß sie in diesen Sachen ein wenig Nachrichtung bekommen. Dann wie alle Künste in diesen letzten zeiten auff's höchste kommen sein / also ist auch das Kochen auff's höchste kommen / das es schier vnmöglich einem Menschen alles zu begriffen vñd zu behalten / geschweige dann rechtschaffen zu gebrauchen vñd zu vben.



Es haben zwar andere vornehme gelehrte Leute in allerley Sprachen Kochbücher geschrieben/ vñd in Truck verfertigt/ die köstlich/ herrlich vñd gut seyn/ so haben Köche vñd andere auß steter Erfahrung der gleichen gerhan / allein diß Kochbuch wird auch seinem nutz haben / vñ wird sonderliche nachrichtung geben/ die andere vielleicht nit haben werden. Dann man erdencket immer andere vñd andere Berichte / andere vñd andere arten die Speise zu zurechten will nit einer dise oder andere gebrauchen/ ds stehet zu seinem gefallen. So hat auch ein teglich Land seine sonderliche weise zu kochen vñd abzuspisen / wie ich droben auch gesagt habe / die warlich auch nit vbel schmecken / wann man ihrer gewohnt/ welche junge Wandersleute auff ihren Reisen mitlernen vñd auffschreiben solten/ wir können hier alles nit begreifen.

Ich reisete einmahl durch dz Wendische Land/ da gab mir zu Witteag der Wirth auffm Dorff einen gelben Hirsenfrey zu essen/ darinnen ein gäzer Capern gekochet war. Als mir aber das Berichte vñd gewöhnlich war/ auch nicht sonderlich schmeckete wolte/ vñd doch vñd Wirt offte vermahnet ward/ ich solte essen / mußte ich zwar wider meinen Willen etwz thun / Aber ich dachte in meinem Sinn/

wann ich ihn hette sollen zurechten lassen / so wolte ich den Hirsenfrey allein gelassen/ vñd den Kaparnen auch anders angerichtet haben/ da er mit vñd leicht wol so wol/ vñd besser hette schmecken sollen/ als dem Wendischen Bawren mit dem Hirse.

Also haben die Mercker vñd Meckelburger ihren Kohl vñd Speck / wer den nit fressen will / sagen sie / den schlage oder Bödel. Item / den grünem Kohl mit den Hammels köpffen / Würste vñd Hirsen: Die Meckelburger ire grosse Nöpffe voller Biersuppen/ die sie etlichmal nacheinander wider voll gefüllet/ aufessen/ darnach isset ein jeder einem grossen Käse mit Brod auff / darauff folget ein Zugemüsse auff eine Mahlzeit / die essen sie mit Löffeln auß/ vñd beissen Brod zu.

Kan man doch einen Hirsenfrey in Sacke kochen/ wan man den Hirsen erst in Milch einquelt/ im Sack leet/ dz er sein weich wird: vñd setzt darnach die Milch zutrocken. allein zum Feuer/ vñd leßt sie sieden. Wann sie nun sein daher seud im Topffe/ so schüttet man den eingequellerten Hirsen in die sidende Milch/ vñd deckt den Topff oben feste zu / vñd schlecht einem Sack vielfeltig vñd den Topff vñd her / daß der Topff sein warm bleib: so wird der Hirse gar/ vñd heißet dan ein Hirse im Sack gekocht. Die

Seythen  
oder Tar-  
tern wie sie  
kochen.

Die Seythen oder Tartern können nit viel koch-  
ens treiben/ dann die haben / wenig Holz in ihrem  
Lande/ daru kochen sie ihr Fleisch also : Wann sie  
einen Ochsen schlachten/ vnd ihm die Haut abge-  
zogen haben/ darnach ziehen sie auch den Beinen  
dß Fleisch ab/ werffens in einen siedende Kessel mit  
Wasser/ vnd verbrennen die Bein vnter dem Kes-  
sel an Holzes statt/ oder haben sie keinen Topff ob  
Kessel/ so stecken sie alles Fleisch der Thiere in ihre  
Leiber vnd gessen Wasser dran / vnd zünden die  
Kendhen drunter an/ vnd kochen sie also. Dß muß  
warlich ein gut gekochte seyn/ das kein Hund oder  
Schwein fressen möchte. Herod. lib. 4.

Solcher sachen sicher vnd erschret einer viel im  
wandern/ welche junge Leute wol in acht haben sol-  
len/ daß sie hernachmahls davon zu sagen wissen.  
Allein von diesem wollen wir jezund nichts sagen/  
oder schreiben/ sondern nur von gemeinen speisen/  
so man an den Höfen / oder in gemein bey reichen  
Leuten bisweilen pflegt anzurichten. Welches ich  
im Anfang des dritten Buchs habe berichten  
wollen / damit der Leser wisse/ was er auß diesem  
Dritten Buch sonderlich zu gewarten habe.

Befihe allerley Kochbücher / die gelehrte vnd  
vngelerete Männer vnd Weiber geschrieben ha-  
ben vnd sonderlich Iodorum Willichium in  
seiner Magica. Iulium Alexandrinum lib. 18 la-  
lubrium item lib. 19. Gabrielem Hummelber-  
gium in 16. libros Celsij Appij de obsonijs &  
condimentis, sive de re culinaria.

Das II. Capitel.

Wie man einen grünen Stöhr kochen  
soll.

**E**S were wol sehn dß man alles in eine Ordnung  
breche/ vnd sein ordentlich nacheinander setze/  
wie mancherley wiese man die Speise in specie an-  
richte könne/ ein jedes Fleisch/ die Eyer/ die Hüner/  
Gänse/ Schwänen/ ic. Item in genere solte man  
zu gemüse/ mancherley Eindunckel/ Gebratens/ ic.  
So kan man in diesen dingen nit so gar eigentlich  
eine gewissen methode halten / wir müssen also  
durcheinander setzen vnd bisweilen auß der Ord-  
nung schreiben/ ein fleißiger Hauswirth magß im  
darnach selber seines Gefallens ordnen oder zeich-  
nen/ vnd zu Register bringen wie er will. Wir wol-  
len hier stüch von Fischen sagen/ wie man die wol  
bereiten vnd kochen soll : vnd zu erst vom Stöhr.

Stöhr wie  
man ihn zu  
kochen soll.

Wann den Stöhr habe in zu stücke/ vnd wasche  
ihn rein auß/ lege ihn in ein Mulde/ salze ihn gar wol  
Darnach stelle ihn in ein Eyß/ lege ihn auß eine  
Kohst / vnd röste ihn wol / vns er hübsch braun  
werde/ Darnach nim kleine Rosinen/ reibe die in  
einem Reibetopff/ oder zu stoffe sie in einem Mörsel  
mit geriebenen Pfefferkuchen / oder mit gerösteter  
Schmelz/ vnd mache das auß mit Eiern vnd  
Weinessig/ vnd drückes oder zeuch es durch ein reiß-  
nes Tuch/ vnd würze es ab mit Nelcken/ Cinamoh  
Ingber/ Muscaren/ Pfeffer / Muscarenbütten/  
vnd Saffran ein wenig/ dß es hübsch braun bleibe/  
vñ mache ihm einen lieblichen Schmacl / süß oder  
sauer/ wie es dir am bestē gefelt/ vñ geuß dß Sohd  
in eine Kessel/ oder in eine Pfanne/ vnd lege diesen  
Stöhr darein/ vnd setze ihn auß daß Feuer/ vnd

laß ihn auffieden/ vnd koch ihn offte/ wie er dir ge-  
felt. Wiltu so mache ein Sohd darauff / von Nel-  
cken vnd Rosinen/ das muß man gelbe machen  
mit Saffran/ Sorichte das an/ vnd gibß hin.

Dergleichen magmans auch machen auff eine  
grünen Hausen/ Weiß/ Stullen/ dß ist ein Vnge-  
rischer Fisch oder Stührlein/ einen grünen Ahi.

Das III. Capitel.

Vom Hechte.

**I**m einen grünen Hecht/ vnd schupeß/ habe Hecht wie  
ihn zu stücken / wasche ihn rein auß vnd salze der zu Hecht  
ihn in einer Mulden oder Schüssel. Lege ihn auß  
einen Kohst / vnd laß ihn hübsch braun werden/  
mache darauff ein Soht. wie oben vom Stöhr ge-  
schrieben stehet.

Das IV. Capitel.

Karpen im Nelcken Sohd zu sieden.

**I**tu machen einen guten Karpen in einem Karpen  
guten Nelcken Sohd/ so nim einen gute Vter mit Nel-  
cken oder Weinessig/ wann du wilt / stich dem Karpen  
die Kehl ab/ vnd fange das Blut in den Essig vnd  
schupe ihn rein/ vñ habe ihn zu stücke vnd wasche  
ihn rein/ salze ihn auß einer Mulden/ vnd lasse ihn  
eine viertel stunde im Salzstegen / vnd lege ihn in  
ein Pfanne/ oder Kessel/ geuß darauff diesen Essig  
mit diesem Blut/ durch ein Sieblein oder Durck-  
schlag gesieget/ vnd nim zu hülfen ein gut Bier/  
oder einen guten Wein/ wie du es am besten haben  
wilt/ strewe darauff einen geriebenen Pfefferkuchē/  
setze das auß daß Feuer/ vnd laß es wol siede / würze  
es mit reicher maß mit Nelcken/ Ingwer vnd Pfeffer/  
machen ihm einen lieblichen Schmacl / süße  
oder sauer wie es dir am besten gefelt / richte ihn  
an/ vnd bestrewe ihn auß der Schüssel mit gestoff-  
ten Nelcken.

Wiltu es noch besser machen/ so lege scherbe  
drauff von kleinen Rosinen vnd Eyffeln/ die sollen  
hübsch lengliche geschnitten seyn/ wie die Möhren/  
thue sie in eine Pfanne/ mache sie gelbe/ mit Saff-  
ran/ vnd laß ihn hübsch auffieden mit ein Wein/  
vnd mache es sein süß mit Honig oder Zucker. vnd  
strewe es in die Schüssel auß die Karpen/ vnd gibß  
also auß.

Auff ein ander weise.

Wiltu ein gut essen machen von grossen Fischē/  
so reiß dem Hecht oder Karpen den Rücken auß/  
habe ihn darnach zu stücke/ salze ihn / vnd lege ihn  
auff ein Kohst / vnd mache ihn hübsch braun vnd  
mache darauff ein Soht / wie auß dem vorge-  
randten Stöhr im 2. Cap. vnd mache darauff  
in gescherbe von Eyffeln vnd Rosinen/ des glei-  
chen mag man machen die Würste / vnd lebten  
von den Hechten.

Das V. Capitel.

Einen Stöhr im grünen Sohd zu machen.

**I**tu machen einen frischen Stöhr in einem  
grünen Sohd/ so habe in zu stücke/ wasche ihn  
rein auß/ vñ lege ihn in ein Pfau oder Kessel/ geuß  
ein reines Wasser drauff/ setze ihn auß daß Feuer/ vñ  
salze in du reicher masse/ vnd laß in wol sieden/ vnd  
wilt darauff eine gute handvoll Peter silte/ so noch  
grün ist/ oder wail es ein weisse gesotten/ so nim die  
Pezze

Peterfilzen wider herauf / vnd zureibe sie in einem Reibtopffe / mit einem schlechten weygenen Brod / vñ trucke das durch ein Sieblein / oder durch ein Durchschlag mit dem Sode darinne der Fisch gefotten hat / vnd so es durchgeschlagen ist / so geuß es wider auff den Fisch / vñ laß es wol auffsteden vnd wüрге es mit Ingber / Pfeffer / vnd ein wenig Saffran. Kostet es / obs ein gute Geschmack hat / oder wie es dir gefällt / wiltu / so magstu einen Wein dar ein gießen / so gewinnet es einen guten frischen Geschmack / vnd gibs hin.

Der gleichen mag man machen einen grünen Hecht / Zehren / Besen / Welse / grüne Aht / vnd andere gemeine Fische.

Das VI. Capitel.

Einen Hecht auff gut Polnisch zu fieden.

Polnische  
are Hecht  
auff zu fiede.

Wiltu ein guten Hecht auff Polnisch fieden / so nimmb Zwiebeln vnd schel sie / wirff sie in ein Wasser / vnd wasche sie rein auß / lege sie in einen Topff / vnd laß sie wol fieden / dz sie ganz wol gefotten seyn / vnd schütte sie in ein Sieblein oder Durchschlag / dz das Wasser rein darvß laufft / vnd zureibe sie dan wol in einem Reibtopffe / vnd nimmb dan den Hecht / vnd schuppe ihn rein / vnd hawe ihn zu stück / vnd wasche ihn rein auß / vnd salze ihn auff einer Mulden. vnd laß ihn ein wenig im Salze liegen. lege ihn darnach in die Pfanne oder Kessel / vnd geuß die Zwiebeln oder Zwellen mit dem Sode / in dem sie gefotten haben. darauff. Ist des Sodes zu wenig / so geuß zu hülf ein reines Wasser / vñ setze es auff das Feuer / vñ laß es wol fieden / vñ wüрге ihn ab mit Pfeffer / Ingber / Muscarenblumen vnd Saffran / zu rechter masse / vnd koste ihn dann / wie er dir gefällt / vnd gib ihn hin.

Ein andereweise Hechte auff Polnisch zu fieden.

Wiltu ihn aber auff ein andere meynung haben / so soll man einen Topff Wein / oder einen halben / darnach der Fische viel ist / dar ein gessen / vnd grosse Rosingen dar ein schütten. Ist dann zu sauer von dem Wein / so mache es süßlich mit einem Zucker. Also machet man auch Persken / Karauschen / vnd andere gemeine Fische.

Das VII. Capitel.

Einen Hecht mit Lemonien zu fieden.

Hecht mit  
Lemonien  
zu fieden.

Wiltu einen guten Hecht in Lemonien fieden / so schuppe ihn rein / vnd hawe ihn zu stücken / wasche ihn rein auß / vnd salze ihn in einer reinen Schüssel oder Mulden / vnd laß ihn eine weile im Salze liegen / vnd nimmb Peterfilzen / würgel / schabe sie rein ab / vnd thue sie in einen reinen Topff / mit reinem Wasser vor gewaschen lege darzu Lemonien / either vier oder sechs / darnach dich den Hecht / vnd lasse es wol fiede / dz es ganz weich wird / darnach schütte es in ein Sieblein oder Durchschlag / das das Wasser rein wider davon laufft. Darnach schütte sie in ein Reibtopff / vnd zureibe sie wol mit weiß Brod durcheinander / vnd geuß ein Sod drauff / darinne sie gefotten haben / vnd lege den Hecht in ein Pfanne / oder Kessel / vnd geuß das Sod durch ein Tuch oder Sieb auff den Hecht / setze ihn auff das Feuer / vnd laß ihn fieden / wirff dar ein ganze Lemonien oder zuschneide sie / wie sie dir am besten

gefallen. Ist dann des Sodes zu wenig / so geuß Wasser zu hüffe / vnd wann der Hecht wol gefotten ist / so wüрге ab mit Pfeffer / Ingber / Muscaren / Muscarenblumen / Emamen / Saffran / vnd mache in wol gelb / vnd salze ihn zu rechter masse / koste ihn / vnd richte ihn an.

Ein andere weise Hechte in Lemonien zu fieden.

Wiltu einen solchen Hecht auff ein andere weise auff ein an fieden / so nimmb Deyffel vnd Lemonien ein gut theil der weise. darnach der Fische seyn / vnd hacke sie durcheinander / vnd nimmb darunter ein weiß Brod. Wann das gehackte wird / so nimmb einen guten Wein / vnd thue ihn in ein Pfann oder Kessel / vnd leg den Hecht drein / vnd laß es wol fiede / vñ wirff dar ein kleine Rosing / ein gut theil / vnd wüрге ihn ab mit Pfeffer / Ingber / Muscaren / Muscarenblumen vnd Saffran / vnd mache es wol gelb / vnd mache ihn einen lieblichen Geschmack / koste es zu rechter masse / vnd richte es an. Also mag man auch fieden Persken vnd Karpen.

Hechte mit Knobloch.

Schneide den Knobloch fein klein / vnd verweße ihn mit Wasser in einem Topff gen / wann das Wasser mit dem Salz im Diegel gefotten hat / so setze das Wasser oder die Brühe vom Knobloch ab / vñ wirff ihn in das Salzwasser / vnd lege den Hecht drein / laß also flugs miteinander yber fieden / vnd nimmb oben den gewollichen schau sein ab / dz es wenig Brühe wird / thue Butter dran / laß ein wenig auffsteden / thue ein wenig gestossen Ingber drein / vñ laß in sein trucken einstede / das es nur ein klein Süßgen hat. Man muß ihn aber nicht zu sehr salzen / dann die Butter ist auch gesalzen / hat er aber zu wenig Salz / so kan man / wann er fast trucken gefotten / noch ein wenig Salz drein thun / diß ist ein gut Essen / wärmet den Magen.

Hecht mit  
Knobloch  
zu machen.

Auff ein andere Art Hechte mit Knobloch zu machen.

Erlliche machens auch also / sie nemen den Knobloch / vnd kochen ihn wol in einem Topfflein / schel die ihm die Haut ab / reiben ihn im Reibtopff / sie nehmen auch Mandelkern / fieden sie auch im Topff / ziehen ihnen die Haut ab / vnd reiben sie auch mit im Reibtopff / oder zerstoßen sie im Mörser. Haben sie nie Mandelkern / so nehmen sie gute Walnüsse oder Welschenüsse / sie seyn alt oder new / wann sie nur nicht gärlig seyn / die pallen sie fein auß das die eufferste Haut darvß kompt. Sie thun auch Semmelkrumen / auff einem Reibtopff fein klein gerieben / drein. Mich dunckt ich hab in der Schlesien also gessen / das sie auch Deyffel dran gerhan habe. Es were vmb ein versuchens zu thun. Darnach thun sie es wider in ein Topffgen / thun Butter drein / oder fettes von einem Schwein / wann sie den Knobloch vber einem Schweinenbraten gießen wollen / (dan mā kan ihn auff allerley Gebraten also machen) wanns aber ein Kinderer oder ein anderer Braten ist / so nehmen sie Butter darzu. Sie gießen auch ein wenig Wasser dran / setzens zum Feuer / lassens wol durchkochen / vnd durchbraten / vnd rührens jüner mit vmb / das es nicht anbrennet. Darnach nemen sie den Hecht vnd schuppen ihm die Haut ab / wann er schon gefotten ist / süßten ihn in Weizenmehl / braten ihn in Butter  
E  
sein

sein gelbe/gleffen de Knobloch drauff/ vnd freffen darnach dappfer zu ihm loß.

Man muß deß Knoblochs desto mehr machen/ dann man muß immer mehr drauff gessen / wann der Knobloch einmal außgessen ist/ Ein Stübigē guter Rheinwein darneben auff dem Tisch/ zieret die ganze Mahlzeit/ vnd ist nit vngesund/ deß morgens ist er besser zu essen / dann auff den Abend.

Hechte mit Cappern.

Hechte mit Cappern zu fieden. Setze das Wasser vber/ laß fieden/ geuß deß heissen Wassers ein wenig ab / auff die Kappern / vnd brühe sie also mit de heissen Wasser ab/ vñ wasche sie fein rein/ vnd wilff sie darnach ins ander siedende Wasser/ vñ lege die Fisch drein/ laß es geschwinde aufffieden / nimb den vnflätigen Schaum fein sauberlich ab/ wann sie trucken gesotten/ vnd Dnter drein gelegt/ so thue ein wenig Ingber dran/ vñ laß es fieden/ daß es ein saine kurze Brühe hat.

Fische auß Del zu machen.

Fische auß Del zu loche. Bratte oder röste erstlich klein geschnittene Zwißeln in etne Tiegelein gar allein/ rühr sie fein vmb. Darnach geuß einöhl dran / wanns nun wenig oder viel gebraten ist/ so geuß gemeinen Kochwein dran/ vnd geuß das Wasser von den Fischen ab/ vnd darzuge gieß diesen Soth an desselbigen stelle wider hinein auff die eingesottene Fische / laß es miteinander aufffieden / daß eine kurze Brühe drauff bleibet.

Das VIII. Capitel.

Einen Hecht auff Vngerisch zu fieden.

Hechte auff Vngerisch zu fieden. Wiltu machen ein hößlich Gericht von Hechte auff Vngerisch/ so schupp ihn rein/ hawe ihn zu stücken/ vnd wasche ihn rein auß/ vnd laße ihn in einer Mude / vnd laß ihn ein weil im Sals stehen. Nimb Zwißeln/ schäle sie/ vnd Depffel/ deneide sie hüpsch scheidlich / vnd nimb ein Pfann oder Kessel/ vnd lege den Hecht drein / vnd lege dieselbe zerschnittene Zwißeln vnd Depffel auff den Hecht/ vnd nimb einen guten saffen starcke Wein / sese ihn auff das Feuer/ vnd laß ihn aufffieden. So er dan gesotten ist/ so würze ihn wol ab / doch mit rechter masse / ein wenig Pfeffer vnd wol Ingber / Eimamey/ Muscaten/ Muscatenblumen vnd Saffia/ mache ihn wol gelb/ vnd koste ihn zu rechter maß. Ist er zu sawer / so mache ihn süße mit Zucker. Wiltu ihn dann nit gar süße haben / so mache hüpsch sewerlich/ wie du ihn wilt haben/ vnd richte ihn an.

Das IX. Capitel.

Einen Hecht auß ganzen Lemonien zu fieden.

Hechte mit ganzen Lemonien zu fieden. Wiltu einen Hecht mit ganzen Lemonien stifeden/ so lege ihn in einen Kessel oder Pfann/ vnd lege darauff ganze Lemonien/ wie viel dich dencke vnd geuß darauff einen guten Wein / Rheinfall/ Malvasier/ oder Muscateller/ was du wilt/ vñ mache darauff ein hüpsch Soth/ vnd laß es wol fiede/ vnd würze es ab mit rechter masse / mit ein wenig Pfeffer / vnd wol Ingber / Eimamey/ Muscatenblumen/ vnd wol Saffran. Darnach koste es zu rechter masse/ vnd gibs hin.

Das X. Capitel.

Dhtraupen in einem grünen Sohte zu fieden.

Wiltu einen grünen Soht auff Dhtraupen machen / so lege die Dhtraupen in einen Topf/ vnd lege dar zu eine Hand voll grüne Petersilien/ vnd laß in einē Wasser aufffieden/ vnd nimb den die Petersilien wider herauf/ vñ zer: eibe sie in einē Reibtopffe/ mit einem Weißbrod oder Semmel/ vnd schlage das auff die Dhtraupen/ vnd würze es ab mit Ingber/ Pfeffer/ Saffran/ Muscatenblumen/ vnd koste es zu rechter masse. Merck: Dhtraupen oder Dhtruppen sind die Fische/ welche die Märzker Quappen heißen/ werden in der Schlesien vor ein sonder Herrnessen gehalten. In der Chur Brandenburg aber hat mā ihr viel vnd grosse. Ich habe einmahl bey einem vornehmen Mann auffm Lande von einer gessen/ die so ein grosse Leber hatte daß sie mehr als ein Pfund aewagen hette/ wann man sie hette wiegen sollen Sie ward in einer Schüssel gar allein/ vor ein besonder Gericht auffgetragen wie sie dann auch ein gut Gericht gab.

Das XI. Capitel.

Einen Hecht säwerlich zu fieden.

Wiltu einē Hecht hüpsch säwerlich machen oder haben/ so schuppe den Hecht rein/ wie oben geschrieben stehet/ vnd nimb darauff Essig oder geringe Bier/ oder einen guten Wein/ wie du ihn am besten haben wilt vnd Pfefferkuchen/ mache darauff ein hüpsch Soht von Kirschen oder Belschen Wein/ vnd würze das mit Reicken/ Pfeffer/ vñ Ingber/ Muscatenblumen/ Eimamey/ vnd mache ihm einen hüpschen lieblichē Geschmack/ süße oder sawer/ wie dir am besten gefelt/ koste es zu rechter massen/ richte an/ vnd gibs hin. Wiltu so magst du eine Rosincken drein schütten/ also mag man sie den allerley andere Fische / als Perfflen/ Carauschen oder Caruzen/ Zesen/ Zerten/ zc.

Das XII. Capitel.

Gehackte Fische zu machen.

Wiltu machen gehackte Fische/ so nimb Hechte oder Karpen/ zerschneide sie in die Schuppen rein ab/ vnd nimb die Breien gar herauf/ vnd zerschneide sie klein/ vnd schneid darunter Petersilienwurtzel klein vnd auch grüne Petersilien vnd nimb darunter weiß Brod/ mische das fluas durcheinander/ vnd würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Saffran/ salze es zu rechter masse/ vnd setze es in einer Pfann mit Wasser auff das Feuer / vnd laß das aufffieden/ vnd mache Klößgē auß den gehackten Fische/ so groß als die Hünereyer/ vñ wirff sie in das Wasser/ vnd laß sie wol fieden. Wann sie nun wol gesotten seyn/ so nimb sie herauf/ vnd zerschneide sie in zwen theil/ vnd mache darauff ein grün Soht von Petersilien/ als vorgeschrieben stehet / Capit. 10. Wiltu es aber nit grün haben/ so mache es gelb.

Würste von gehackten Fischen zu machen.

Wiltu dann von diesen Fischen würste machen/ so nimb darein Reicken/ Muscatenblumen/ kleine Rosinckē/ Saffra vnd temperir es wol ab/ wie vorgeschrieben ist/ vnd mache von denselbigen Fische Würste.

Würste / eines Fingers lang / vnd lege sie in heiß siedent Wasser / laß sie wol einsieden / vnd wann sie gesottē seyn / so nim sie herauf / vñ mache darauff ein braun Soth. Nim geringen Bieressig vnd Pfefferkuchen / vnd laß es wol siedē / vnd würge es ab mit rechter masse / mit allerley Würge. Wiltu es gut haben / so nim darunter einen guten Wein / vnd schütte kleine Rosincken dran.

Das XIII. Capitel.

Pasteten auff welsch von Fischen zu machen.

Pasteten auff welsch auß fischen zu machen.

Nim einen Karpfen vnd einen Hecht / darnach du ihn groß habē wilt / zuech herab die Schuppen / vnd laß die Gerte herauß / vñ mache die Fische klein / vnd schneid hübsche Peterfilienwurzel drein / vnd zerhack's gar klein / vnd nim darunter weiß Brod / Salz / Baumöhl / Zucker / vñ schneid darein gute Kräuter / Rosmarin / vnd sonst auch andere Kräuter / vnd würge es ab mit allerley Würge / vnd meng's stucks durcheinander / vñ thue auch darein klein Rosincken / vnd spalte vierhölzer von einer Schindel / dz allwege eines anderthalbe spänen lang ist / vnd einer quer händ breit / vnd lege dz erst berührte gar darzwischen / vnd leg's in ein heiß siedet wasser / vnd laß es lāg siedē. Vnd wann es gesottē ist / so steck's an einē Spieß / vnd verwahre es / dz nit herab felle / vnd leg's gegen das Feuer / vnd laß es braten / vnd begeuß es mit einem heissen Baumöhl / vnd besprenge es mit Salz / vnd richt's an / vnd bestrewe es mit Ingber.

Hirschbraten von Fischen zu machen.

mache darauff ein Soth von Pfefferkuchen / oder von Kirschen / vnd würge es ab mit allerley Gewürge. Dergleichen mag man füllen einen grünen Ahl.

Das XV. Capitel.

Einen Hirschbraten von Fischen zu machen.

Dergleichen mag man machen ein Hirschen Wiltpret von Fischen / man mag darauff machen kleine stück / vnd mache darauff ein braun Soth / vnd würge es mit allerley zugehörunge. Wiltu / so magstu drauff machen ein gescherbe vñ Mandeln vnd Rosinen / vnd richte es an / vnd gib es hin.

Hirschen Wiltpret von Fischen zu machen.

Das XVI. Capitel.

Eine weiße Gallart von Hechten zu machen.

Nim vnd schupe die Hechte auff's aller reinste. Als du kanst / habe sie zu stückē / vnd satze sie in einem gut Malvasier in einem Kessel oder Pfann / vñ setze sie vber dz feuer / wirff darein gāge geschelte Epffel ein oder sechs / vnd ganze geschelte Zwibeln / vnd nim eine handvoll ganzen Pfeffer / vnd wasche in rein auß / vnd binde ihn in ein rein tuch / vnd wirff in in die Pfann zu dem andern / vñ nim hanßblasen / der da weiß ist / vnd lege es darzu in Kessel / vnd las also langsam auff siedē / vnd scheu me es rein ab / vnd wann hübsch lāgsam auffseud / so nim ein rein kalt Wasser / vnd geuß es auff dem Hecht / vnd wasche den Hecht rein auß / vnd lege in in den Kessel zu dem andern. Ist dann zu wenig Soth da / so nim zu hülff einen guten Wein oder Malvasier / vnd laß es wol siedē. Wann dich dan dück't / dz es gnug hat / so nim reinen weißen Ingber / vnd würge sie damit ab / koste sie / wie sie wird / schmeckē wo es nit süsse gnug ist / so lege die Fische fein auff eine Schüssel / vnd dz nichts darzu kompt von den Depffeln oder Zwibeln / vnd laß das Soth lauffen durch ein reines Tuch / vnd geuß es darnach auff die Fische / vnd laß es fein gescheu oder gerinnen. Wiltu es dann auffgeben / so bestecke es mit Cinamoy / die lengliche geschnitten seyn / vnd nim schöne Mandeln / thue die schalen darvon / vnd wirff sie in ein rein wasser / vnd wasche sie rein auß / vnd schneide ein segliche halb enswey nach der lēnge / vnd bestecke die gallart damit / vnd gib sie hin. Dergleichen magstu gelbe Gallarten machen von Hechten.

Das XIV.

Gefülte Hechte zu machen.

Gefülte Hechte zu machen.

Wiltu gefülte Hechte mache / so schupe sie rein / dz du die Haut nit zuschneidest / vnd schneide ihn hinten an dem Haupte auß / schier biß auff den Bauch / vnd raume den Hecht auß zwischen Zell vnd Fleisch / biß auff den Schwanz / vnd zuech die Hand nider / vnd laß das Haupt an der Haut hangen / vnd schneid das Fleisch zweyer quer finger vñ Schwange ab / vnd drehe die Haut wider umb / dz das Eibliche hinein kompt / so nimm Fleisch vñ nim die Gerten herauß / vnd zerhack's klein mit Peterfilienwurzel / weiß Brod / grüne Peterfilien / Meyerä / Rosmarin / Baumöhl / Zucker / Pfeffer / Melcken / vnd allerley Würge / vnd rederier vnd mische es wol durcheinander / vnd salze es / vnd fülle es wider in die Haut / vñ mache es zu / dz es nit außläufft / vnd steck's an einē Spieß / vnd leg's an das Feuer / vnd laß es braten / wann gebraten ist / so gib's dan hin. Wiltu / so magstu sie zerschniden in stücken /

Das XVII. Capitel.  
Von den Mäusern vnd Gebackenen.

Mäuser vnd  
Gebackens  
zu machen.

Wohr haben wir von Zurechtung der Fische etwas gesagt/ vnd wird hernach etwas mehr davon gemeldet werden. Nun wollen wir auch etwas von Mäusern vnd Gebackenen sagen.

Ich muß aber hier selber bekennen/ dz diese sachen ein schlechtes gering Ansehē haben/ vñ mir zweiffelt nit/ es werde sich Klügling finden/ so diß alles vor Kinderweck halten werden vnd sagen / dz diß ketznes schreiben bedörffe/ dz wüßte die Mägede/ Fräwen/ Köche vnd Köchinnen wol auß steter Übung vnd Erfahrung Aber mich dünckt gleichwol / daß einem Hauswirth/ (der sich in seiner Nahrung blutsamer werde leß/ vñ für seine grosse sorge/ mühe vnd arbeit auch gerne ein gut bißlein/ vñ ein gut Trüncklein habē wolte/ weil der arme/ elende Mensch auß diese lebe sonst wenig mit sich weg nehmen oder bringen kan/ an diesem Verichte/ mechtig hoch vñ viel gelegen sey. Dann was hälffe es ihn/ dz er viel Fleisch/ Fisch vnd andere Speisen mehr ins Haus schick wanns hernach nit recht wärde zugericht/ dz ers auch mit nuz seiner Gesundheit/ vñnd einer zimlichen lust gebrauchen vnd genieße köndte. Ach es ist ein verdrüßlich vnd beschwerlich ding / wann ein Hauswirth etwas ins Haus schicket/ vnd dencket/ er will auch einmal einen gute bißsen mit seiner lieben Weibe vnd Kinderlein haben/ vñnd es wird im darnach in der Küchen verderbt/ wanns auß dē Tisch köpft/ so reuchts vnd schmeckts vbel/ ist angebrant/ raucherent/ oder sonst schädlich vñ bößlich verwarloset. Drum trug auch der fromme Churfürst in Brädenburg/ Herr Ioachimus Secundus ein billiches mitleiden mit einem armen Bawersmann/ der im angegebeward/ als hette er im eine Hasen abgefangen / ließ in derwegen vorfordern/ vnd fraget ihn obs war were/ Der gute arme Mann kunds nit leugnen / er mußs bekennen. Darauff fraget in der Churfürst / wie hastu in dan zurecht lassen? Suediger Herr sagt er ich habe in im Kohl mit kochen lassen/ dem Churfürsten gesie die Einsfaltwol/ vnd zog ihm eine freundliche husche/ vnd sagte. Ey im Pfeffer were es besser gewesen / gehe hin vnd thue es nit mehr Bitte demnach dē Christlichen Leser/ er wolle in diesen meinen Verichte vñ Zurechtung der Speisen/ nicht miß fallen lassen/ daß er sonst seine vielfeltige Nuz in der Haushaltung mehr hat/ es kan auch ein Hauswirth hie rauff verstehen/ wñ für sachen in die Haushaltung mehr geherē/ als allerley Fisch vnd Fleisch/ Gewürts/ Salz/ Schmalz/ Essig/ Wein/ Bier/ Honig/ Zucker/ Rosinen/ Mandeln/ Feigen/ etc. Derwege er dieselbe dinge desto lieber ins Haus schicken soll vnd muß will er anders gute Wartung vñnd Erquickung in seiner Mühe vnd Arbeit haben.

Ein Rehemuß von Fischen.

Rehemuß  
der Fömmis-  
chen zu ma-  
chen.

Wiltu machen ein Rehemuß von Fischen / so nim Karpfen vnd schupe sie/ vnd wan sie geschupet seyn/ so reiß sie voneinander/ vnd lege sie in ein Pfann/ oder reine Kessel/ geuß darauß ein rein Wasser/ vnd setze es auß dz Feuer/ vnd laß wol siedē/ vnd salze sie zu massen. Wann sie gesortē seyn/ so nim sie auß dem wasser/ vñnd läß die Bretten auß

hacke sie hübsch klein/ nim weiß Brod drunter/ vñnd thue es in einen Tiegel/ vnd thue darein Rosincklein klein geschnitte Mandeln/ vnd thue darein Bauböl/ vñ nim darein Blut vñ Ba: yern oder andern Fischen/ das es schwarz wird/ Thue darein Zucker oder Honig/ geuß darein Pfeffer/ Ingber/ Nelckē/ Muscatenblumen/ mache das stucks durcheinander/ daß es hübsch dicke wird / kosts darnach / zu rechter masse/ vnd wan du es aff gibst/ so bestrewe es mit einer Troy / die da gemenget ist mit Einamoy.

Das XVIII. Capitel.

Ein gut Muß von grünen Hechten.

Schupe die Hechte/ vñnd send sie / vñnd läß die Bretten rein auß/ thue es in einen Reibtopff/ vnd thu darzu weiß Brod/ oder Semmel/ vñnd reiß wol miteinander vnd mit einem guten Wein mache es hübsch auß/ nit sehr dünn/ auch nicht sehr dick/ druckts durch ein reines Tuch/ vnd geuß es in ein Kesselein/ oder in einen reinen Topff/ vnd setze es zum Feuer/ vnd laß / vñnd brühren / daß es nicht stinckend werde/ vñ würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Muscatē/ Muscatēblumē/ Einamoy vñ Saffran/ vnd thue darein Zucker oder Honig/ vnd mache es wol süße/ vñ zu einer rechte dicke/ nit zu dicke auch nit zu dünne vnd kosts zu rechter masse / vnd riches an/ wann du es anrichtest/ so strewe darauß vberzogenen Angh/ mit allerley Farben.

Muß von  
grünen  
Hechten zu  
machen.

Das XIX. Capitel.

Ein Muß von Mandeln in der Fasten.

Reibe die Mandeln klein/ vñnd wann sie geriben seyn/ so mache sie auß mit einem guten Wein oder Maluasser/ daß sie nit allzu dünne werde/ seynd sie nicht süße genug/ so mache sie süße mit Zucker Nim weiß Brod/ vnd schneide schnitten/ vnd behē sie hübsch braun gegen dem Feuer/ vnd wann sie gebehet seyn/ so schneide die Krüßen herab/ vñ nim Baumöhl in ein Pfann oder ehernen Tiegel / setze das vber das Feuer/ dz es heiß werde/ darnach nim Semmel/ vnd rüncke sie in die Mandeln mit dem Wein/ eine schütte nach der andern/ dz sie vber all wol naß werde/ darnach lege sie in das heisse öhl/ dz es ganz den boden bedecke mit der Semmel/ vnd wā es den boden bedeket hat/ so nim eine Kochlöffel vñnd bestreichs fein mit den vorgehenden Mandeln das es gleich wird/ vnd das die Semmel nit gend blecket/ darnach strewe darauß kleine Rosincken vñnd Zucker. Dann rüncke in die Mandeln wider ein ander schnitte Brod/ vnd bestrewe es wider mit Zucker vnd Rosincken/ wie vor geschriebē siehet/ also lange biß derselbe Tiegel oder Pfanne voll wird/ so setze es vber ein klein Feuer/ dz es hübsch braun wird/ darnach schütte es fein auß/ dz es ganz bleibet/ vnd bestrewe es mit einer Troye/ die mit Einamoy gemacht ist/ vnd gibs hin.

Muß von  
Mandeln  
zu machen.

Ein Mandelmuß mit vier Farben.

Wiltu ein Mandelmuß von vier Farben machen/ so nim mandeln so viel dich denckts/ das es auß ein Muß mit Schüssel gnüg ist/ reibe oder stosse die klein/ wann sie geriebt sind/ so thue die Mandeln auß vier theil/ das eine theil laß weiß/ das ander theil mache gelb mit Saffran / zum dritten theil reibe Peterfilien außs kleinecke/ vñ mache grün damit/ das vierde theil

Muß mit  
vier Farben  
zu machen.

theil mache blau mit Kornblumen / das sonst der  
Zuckermacher braucht / vnd nim also einjegliches  
theil dieses Musens / insonderheit in ein rein glases  
Töpfflein / vnd mache es auff mit gutē Wein vñ  
Zucker / vñ setze es zum Feuer / rühre es wol vmb /  
das es nit stinckēd wird / vñ koste es eigen / das es  
ja süsse genug wird: laß dir mache ein Bretlein / dā  
so hoch ist / als die Schüssel tieff ist / dasselbige Holz  
laß erenzweiß zusammen schneiden / vnd nit dicke /  
dā es kaum eines Messers dicke sey / vñ setze dieses  
Holz in die Schüssel / vnd thue des vorgenandte  
Musens in ein jeglich Fach ein theil. Wann du es  
darauff gehā hast / so zeuch das Holz wieder her-  
aus / vnd bestrewe das mit vberzogenem Anys / vñ  
allerley Farben / so magstu es darnach hingeben /  
falt oder warm / wie du wilt.

Das XX. Capitel.

Ein Braten von Feigen

Braten vñ  
Feigen zu  
machen.

Nim die Feigen vnd hache sie klein / vñ dā stoffe  
sie darnach in einē Mörsel / vnd nim darūter  
weiß Brod / vnd stof es wol durcheinander / vñ d  
würge dā ab mit allerley Würze: Nims wider her-  
aus / vnd machs hübsch lang auff einem Brette /  
drey quer finger dicke / vnd steck es an einē Spiß  
vnd verware es / das es nit herab felt / vnd lege das  
zu einē Feuer / vnd laß es also braten / vnd begens  
es mit einem heißen Baumöhl: So halt das ge-  
braten ist / so gib es auff / vnd bestrewe es mit Ci-  
namey.

Das XXI. Capitel.

Ein Apffelmuß zumachen.

Muß von  
Apffel zu  
machen.

Es gleichen nim gute Apffel / vñnd hache sie  
klein thue sie in eine Pfanne / vnd geuß dar-  
zu einen Wein / aber nit viel / vñ setze es auff das  
Feuer / vnd koste sie wol ab / thue darein Zucker o-  
der honig. vñ würze es aber mit obgenandter Wür-  
ze / Wiltu so thue darein kleine Rosincken / oder  
kleine geschmittene Mandeln / vñnd rühre es wol /  
durcheinander.

Wie man das Feigen vñ Apffelmuß  
gebrauchen mag.

Die Feigen vñ Apffel mag man brauchen zu  
dem Gebackens / das man Gebackens mit füllet  
nemlich Oblaten oder gefüllte Semmeln / oder  
sonsten andere Blätter / die man machet.

Das XXII. Capitel.

Eingefüllt Gebackens zumachen.

Nim ein gefüllte Gebackens machen / so nim  
Weil vñ geuß Wein darein / vnd mache ei-  
nen guten harten Teig / das man ihn kaum man-  
deln kan vñ wann es gemandelt ist / so streich das  
Confect von Feigen oder von Apffeln drauff /  
vñ schleuß das hübsch zu sammen mit einem an-  
dern Teige / vñnd zuschneid das wie Confect stück  
groß / mit einē Nade / vñ wirff das in heiß Baum-  
öhl / so wirstu ein gut Gebackens haben / vñ wāns  
wol gebachen ist / das es fein risch vñ hart ist wor-  
den / so nim es wider auß dem öhl.

Das XXIII. Capitel.

Gebackene Zibeben zumachen.

Zibeben ge-  
backen zu  
machen.

Nim gebackene Zibeben machen / so mache  
einen dünnen Teig mit einē Wein / vñ mach /

ihn gelb mit einem Saffran / vñnd stecke diese Zibe-  
ben an kleine Spisse / vñ sühle sie vmb in dem Tei-  
ge / vñnd lege sie in ein heiß Baumöhl / vñnd laß sie  
also backen / biß der Teig wol hart wird / dan hebe  
es wider auß dem öhle.

Das XXIV. Capitel.

Gebackens von Mandeln zu machen mit  
Farben.

Gebackens  
vñ mädelt  
zu machen  
mit Farben.

Nim ein ander Gebackens von Mandeln  
mit vier Farben machen / so nim Mandeln  
reibe sie klein / vñnd mache sie mit einē Zucker süsse /  
vñnd thue sie auff vier Theil / laß das eine theil weiß  
das vnder mache roth mit rothem Troyer / das drit-  
te mache grün / dā vierde mache blau / mit dē Far-  
ben als droben c. 19. gemeldet worden / das fünffte  
mache gelb mit Saffra / vñ laß ein jegliches theil  
wol harte werdē / das mās nit sehr naß mache / vñ  
mache darauff feine kaulichen / wie die kleine Wel-  
sche Nüsse / vñnd stecke es an kleine Spißlein / eine  
farbe nach der ädern / weiß / roth / blau / grün / gelb  
vñnd drehe sie in den Teige / vñnd laß es backen in ei-  
ner Butter / oder in einem öhle. Wanns dan ge-  
backt ist / das es wohl hart ist / so nims heraus / vñ  
richte es an mit dem andern Gebackens / das son-  
ne angeschriben stehet / So wirstu ein gut Geba-  
ckens haben. Wann du es anrichtest / so bestrewe  
es mit Zucker / vñnd gib also hin.

Das XXV. Capitel.

Gute Marcipan zumachen.

Marcipan  
zu machen.

Nim man einen guten Marcipan backen / so  
stos geschelte Mandeln in einem Mörsel / vñ  
thue darunter weißen Zucker vñnd Rosenwasser /  
vñnd stof wol durcheinander / das es nicht zu dünn  
wird sonderē das es fein dicke bleibet / streichs auff  
Oblatblätter eines querrē fingers dicke / vñ hübsch  
kauliche wie ein hölzern Teller / lege es in ein  
kupferne Pfan / die da sein treug ist / thue darūter  
ein klein Feuer / vñnd auff die Pfanne ein kupferne  
Stürge / vñ auff die Stürge auch ein Feuer / vñ  
laß es hübsch backen / vñnd wanns gebacken ist so  
richts an / vñnd bestrewe es mit gefarben Eor oder  
Anys. Wiltu so mache sie fein mit farben / wie  
oben geschriben stehet / cap. 18 19.

Das XXVI. Capitel.

Gebackens zu füllen von Feigen.

Gebackens  
zu füllen  
von Feigen.

Stoffe sie als vor geschriben stehet / c. 20 vñnd  
nim altbackene Semel / schneid hübsche schnit-  
ten drauß vñnd bestreibe sie fein mit den Feigen /  
vñnd lege einander schnitte drauff / vñnd mache dar-  
zu einen Teig / vñnd bewinde sie mit dem Teige / vñ  
backe sie in öhle oder Butter. Der Teig sol gemacht  
seyn von Eiern vñnd Wein / vñnd mache ihn gelb  
mit Saffran. Dergleichen machs von Kirschē /  
Rosen oder andern Confecten Wiltu es dan nit  
also treuge geben / so nim Mandeln / vñnd stof sie  
klein / oder reibe sie / vñnd mache sie auff mit einem  
guten Wein / der da süsse ist / vñnd thue sie in einē  
Töpff / vñnd laß es fein auffsteden / doch das es ni-  
cht zu dicke noch zu dünne werde / vñnd leg auff ein  
Schüssel / vñnd geuß diese Mandelsuppe darauff  
vberall / das es nirgend treuge bleibe / vñnd bestrewe  
es wol mit Cinamey / vñnd gib es hin.

## Das XXVII. Capitel.

## Ein Muß von Kirschen zu machen.

**Muß von Kirschen zu machen.**  
 Wenn ein gut Muß von gegossenen Kirschen machen will/ der zustoße sie in einem Mörsel/ thu sie in ein Pfann/ geuß darunter einen süßsen Wein/ vñ rühre es fein ab/ das es nit zu dicke noch zu dünne werde. Thue darunter klein geschnittene Mandeln/ vñ machs hübsch süße mit Zucker oder Honig würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Nelcken Einamey/ Muscaren/ Muscarenblumen/ thue es wol durcheinander/ rühre es wol durcheinander/ richte es an/ vñ bestrewe es mit Zucker.

## Das XXIX. Capitel.

## Ein Muß von gebackenen Birnen.

**Muß von gebackenen Birnen zu machen.**  
 Willich nim sie vñnd wasche sie fein rein auß/ darnach lege sie in einen Topff/ vñnd geuß dar auff ein gut geringes Tychbier/ oder Langweil/ od Rosent vñnd setze es zu Feuer/ vñnd laß sie fein weich sieden/ vñnd gartreuge. Dann schütte sie in einen Mörsel/ stoß sie wol klein/ vñnd wirff darunter geröste Semmel/ vñnd stoß wol durcheinander/ aentß darunter ein wenig Wein/ nit zu dicke noch zu dünn vñnd druckts durch ein Tuch oder Sieb/ thue es in einen Topff/ vñnd würze es ab/ wie vorgeschrieben stehet/ vñnd thue darein gestoffene Coriander/ koste es zu rechter masse/ vñnd richte es an/ bestrewe es mit Zucker/ vñnd gibts hin.

## Das XXX. Capitel.

## Ein Muß von Quitten/ damit man auch ein Gebäckens füllen mag.

**Muß von Quitten zu machen.**  
 Wenn ein Muß oder Conseru machē vñ Quitten/ so spalte sie auff in viel theil/ schneide die Kernen her auß/ vñnd hacke sie klein/ vñnd thue sie in einen Honig/ vñnd röste sie wol/ das sie ganz weich werden/ würze sie ab mit Pfeffer/ Ingber/ Nelcken/ Muscarenblumen/ Einamey/ Muscaren vñnd röste sie ab/ gartreuge. Daraus mag man ein Muß oder Gebäckens machen.

## Das XXX. Capitel.

## Ein Muß von Morellen.

**Muß von morellen zu machen.**  
 Wenn erstlich die Kernen auß den Morellen/ vñnd stoße sie in einem Mörsel klein/ vñnd thue darunter weiß Brod/ stoß es wol durcheinander/ vñnd nim darunter einen Wein/ vñnd machs oder rühre stucks/ durcheinander/ vñnd reib es durch ein Sieb/ thue es in einen Topff/ vñnd machs nit zu dicke noch zu dünne/ vñnd rühre es wol ab/ thue darein Zucker oder Honig/ würze es ab mit Saffran/ vñnd mit dervoraenandren Würze/ vñnd koste das zu rechter Masse/ vñnd richte es an/ bestrewe es an mit einem Zucker/ vñnd gibts hin.

## Das XXXI. Capitel.

## Ein Muß von Pfirschen.

Das magstu auch also zurichten/ wie du sehest von Morellen bist gelehret worden.

## Das XXXII. Capitel.

## Ein Muß von Pfefferkuchen.

**Muß von Pfefferkuchen zu machen.**  
 Wenn ein Pfefferkuchen auff einem Reibelsen/ vñnd nim einen Topff mit gutem süßsen Weich vñnd thu den geriebenen Pfefferkuchen hinein/ vñnd siehe zu daß er nit klößicht wird/ vñnd setze es zu dem

Feuer. Röste es wol ab thue darein gang Anis Körner/ vñnd ganze Karbe/ Ingber/ Pfeffer/ ein wenig Saffran/ koste es wol zu rechter massen/ vñnd richte es an. Wiltu/ so bestrewe es mit Zucker/ vñnd gibts hin.

## Das XXXIII. Capitel.

## Ein Muß von Griech zu machen.

**Muß von Griech zu machen.**  
 Wenn süßsen Weich in einen Topff/ vñnd laß ihn auffkochen/ rühre den Griech darein/ daß er nit klößicht wird/ nit zu dicke noch zu dünne/ schütte darein kleine Rosinckel/ würze es ab mit Pfeffer/ Ingber vñnd Saffran/ vñnd richte es an bestrewe es mit Zucker.

## Das XXXIV. Capitel.

## Ein Muß von Gerstene Bier / Item mit Senff

**Muß von Gerstene Bier zu machen.**  
 Wenn ein altbacken Brod/ vñnd thue es in das Bier/ nit zu dicke/ noch zu dünne/ thue dar ein gestoffene Karbe/ Anis vñnd Coriander/ vñnd ein wenig Zucker oder Honig/ rühre es stucks durch einander/ vñnd richte es an.

Wie man ein lieblich Senffmuß machen soll/ das man allezeit mit sich führen vñnd tragen kan/ besche Mazald. cent. 6. Aphor. 80.

## Das XXXV. Capitel.

## Ein gut Muß von Erbsen.

**Muß von Erbsen zu machen.**  
 Wenn die Erbsen erstlich fein reine abreiben/ in einem Kalle/ darnach kochte sie hübsch weich in einem Topffe/ daß sie ganz weich werden/ wann sie nun gar weich seyn/ so reibe sie in einem Reibetopff/ vñnd mache sie hübsch auff in einem gesottenen Wasser/ daß sie nit sehr dünne seyn/ sonderneben dicke/ salze sie fein/ aber nicht zu sehr. Nim ein gut Baumöhl in einen kuppffern Tiegel/ setze es vber glüende kolen/ nim gebehete Semmel/ vñnd tuncke sie in die Erbsen/ vñnd lege die Semmel/ daß die Erbsen ganz bleiben kochen auff beiden seiten/ leae sie in das heiße öhl gang/ daß es den boden bedecke mit der gebeheten Semmel/ vñnd daß nicht zu groß Feuer vnter dem Tiegel sey/ vñnd wiltu/ so bestrewe die selbe schicht Semmel/ die du hast hinein gelegt mit Zucker/ vñnd mit kleinen Rosincken/ vñnd lege darnach wider auff die selbe Semmel mit Erbsen/ so läß biß der Tiegel voll wird/ laß es fein braun werden auff der einen seiten. Dann nim einen andern Tiegel/ vñnd stürze es vmb/ vñnd setze die andere seite wider vber das Feuer/ es auch braun wird/ vñnd richte sie an strewe Zucker vñnd Einamey herum/ vñnd gib sie hin. Wie man machen soll/ daß die Erbsen auff dem Topffe springe/ besche Mizald. centur. 7. Aphor. 7.5.

## Das XXXVI. Capitel.

## Böhmische Erbsen zukochen.

**Böhmische Erbsen zu kochen.**  
 Wenn sie ab/ als vorgeschrieben stehet/ Cap 35. vñnd laß sie hübsch reug werden/ darnach nim ein Schweinefleisch das da hübsch vnterwachsen ist/ send das Fleisch in einem reinen Topffe weich/ vñnd wann es dan gesotten/ so schneid es klein/ fein würfflich/ thue es in einen thöneren Tiegel/ vñnd nim dazzu die Erbsen/ also gart/ vñnd salze sie hübsch zu massen/ vñnd setze sie vber das Feuer/ vñnd laß sie fein braun werden/ vñnd richte sie an.

Das

Das XXXVII. Capitel.  
Ein Musß von sauren Kirschen zu machen.

**Musß von sauren Kirschen zu machen.**  
End die Kirschen in einem Wein / vñnd nim weiß Brod drunter / vñnd laß es miteinander auffsteden / vñnd druck es durch ein Tuch / daß es nit zu dick noch zu dünne werde / würge es ab mit Ingwer / Pfeffer / Einamey / vñnd thu Zucker drein / oder Honig / machs wol ab zu rechter masse / vñnd gib es hin.

Das XXXVIII. Capitel.  
Ein Musß von Erdbeeren.

**Musß von Erdbeeren / Hindbeeren / Kraßbeeren vñ Maulbeeren.**  
Thu sie in einen Wein nim Semmel darunter / vñnd laß sie wol auffsteden / daß es nit stinckent wird oder vber dem Feuer anbrennet. Dar nach druck es durch ein rein Tuch / vñnd thu es in einen Topff / thu darein Zucker oder Honig / vñnd würge es ab mit allerley Würge / allein mit Regle in nit / vñnd wai du es anrichtest / so bestrewe es mit Zucker. Also vñnd dergleichen mach auch ein Musß von Hindbeeren / Kraßbeeren / vñnd Maulbeeren.

Das XXXIX. Capitel.  
Ein Pirnmusß zu machen.

**Musß von Pirnen zu machen.**  
Ehele sie / vñnd lege sie in einen neuen Topff / thu darzu ganze Karp / Anys vñnd Coriander / vñnd thu Honig darein / vñnd ein wenig Pfeffer / geuß darauß ein wenig Bier / vñnd thu ein stüß auff den Topff / vñnd kleibe den Topff feste zu / sampt der Stürzen / daß der Brodem nit herauß kann / vñnd lege es gegen dem Feuer / vñnd laß sie darinnen wol backen. Wann sie dann genug haben / daß sie fein braun werden / so richte sie an / vñnd bestrewe sie mit Zucker / vñnd geb sie hin.

Auff eine andere Art / Pirnen an zu richten.

**Pirnen auf eine andere Art zu richten.**  
Wiltu sie auff ein andere weise anrichten / so mache einen dünnen Teig von Eiern vñnd Mehl / vñnd zeuch die Pirnen im Teige / vñnd mich sie in einer Butter / daß sie hübsch braun werden / vñnd mache darauß ein braun Soth / von Wein vñnd Pfeffer / eruchen / vñnd würge es ab mit allerley Würge / vñnd gib es hin.

Das XL. Capitel.  
Epfel in Butter zubacken.

**Epfel in Butter zu backen.**  
Wiltu kleine Epffel in Butter backen / so schneide sie / vñnd schneide sie in vier oder zwei Theil / darnach sie groß seyn / vñnd zu topff ein Eyweiß / vñnd salze es ein wenig / thu die Epffel hinein / vñnd schütte dazzu Weizenmehl / vñnd mache die Epffel wider gar treuge mit dem Meel / vñnd thu sie in heisse Butter / vñnd backe sie wol / daß sie fein rösch werden / vñnd richte sie an / vñnd bestrewe sie mit Zucker / vñnd gib sie dann hin.

Das XLI. Capitel.  
Wie man Krebse anrichten sol.

**Krebse wie die an zu richten.**  
Wiltu machen gute Krebß / so zeuch ihnen auß den Darm / den sie im Schwanz haben / vñnd brich ihn hinten weg / Item das bitter im Haupt / vñnd nim der Krebs ein gut Theil / vñnd stoß sie in einem Mörsel klein / wann sie gestossen seyn / so geuß darunter eine Milch / vñnd laß es durch ein enge

sieb lauffen / vñ geuß es in einen Kessel oder reinen Topff / setze es zum Feuer / vñnd laß es hübsch zu sammen lauffen / doch daß es nicht stinckend werde / vñnd daß sich gar zusammen schleußt. Schütte sie darnach auff ein Tuch / vñnd schütte darein kleine Rosinen / vñnd mische das fein durch einander / vñnd bind es fein zusammen / daß sich hart zusammen druck / schneids in breite Stücke / vñnd mache einen braunen Soth drauß von Pfeffer / eruchen / vñ von Wein / vñ würge es ab mit allerley Würge / vñ lege darein diese vorgeannte Stücke / vñnd laß es wol auffsteden / vñnd koste es zu rechter Masse / mache ihnen einen lieblichen Schmack / vñnd gib es hin.

Das XLII. Capitel.  
Wie man allerley Fische backen soll.

**Wie man allerley Fische backen soll.**  
Nimm schupe sie rein / es seyn Hechte / Karp / oder sonst andere Fisch / backe sie wol in einem öhle / vñnd mache darauß ein Soth mit Pfeffer / korn / vñ Wein / vñ würge es wol ab mit allerley Würge / nim kleine Epffel vñnd Zwibeln / hacke sie durch einander / vñnd thu darunter kleine Rosinen / lege sie in einen Topff / vñnd geuß Wasser darauß / vñnd laß sie wol steden / wann sie treugt abgestoten seyn / so schütte sie in einen thöneren Tegel / rösch sie fein braun / vñnd thue sie in das Soth / würge es mit allerley Würge / mache ihm einen guten Schmack / vñnd lege die Fisch darein / laß sie auffsteden / vñnd richte sie an / bestrewe sie mit Einamey / vñnd gib sie hin.

Das XLIII. Capitel.  
Ein andere Soth auff gebackene Fische.

**Ein andere Soth auff gebackene Fische.**  
Reibe einen Krehn oder Mörrerich in einem Reibtopff / thu Mandelkern darunter / vñnd reib ihn klein / vñnd mache ihn auch mit einem guten Wein / thu ihn in einen Topff / vñnd laß solches wol heiß werden / vñnd nim dann die gebackene Fische / lege sie eine Schüssel / vñnd geuß diesen Mörrerich drauß.

Das XLIV. Capitel.  
Fische in der Würge zu steden.

**Fische in der Würge zu steden.**  
Wiltu haben Fisch in der Würge / es seyn Hecht / oder gemeine Fische / so laß sie auffsteden / vñnd würge zu reibe Peter silgen vñnd weiß Brod / vñnd geuß das auff die Fisch durch ein Sieblein / vñnd laß sie wol auffsteden / vñnd lege dazzu frische Weinbeeren / daß sie fein ganz bleiben / vñnd nit aufsteden. Ist das zu sauer / so mache es süß mit Zucker oder Honig / vñnd würge es ab mit Pfeffer / Ingber / Safran / vñnd Muscarenblumen.

Also mag man junge Hünner vñnd Vögel / groß oder klein zurichten / das Soth magstu machen / wie du wilt / es grün haben / so nim ettel grüne Peter silien.

Das XLV. Capitel.  
Von welschen Torten.

**Von welschen Torten.**  
Im ein gute Milch / oder Sahne oder Rahm / welche wie es eiliche nennet / nim Eier drunter / klopf sie wol in einem Topff / ein halb Schock auff eine Schüssel / vñ zu der halbe Schock nim ein Quarr / oder Kanne guten Sahne oder Rahm / vñnd reibe

zweue weiche Käse vnd Brotsien von einer Semmel in einem Reibedopff el in/ vnd menge es wol durch einäder. Nim einēandern ledigē Reibdopff vnd thu darein Eyfop/ als ein Hünerey/ Meyrā/ ein wenig Salbeyenblätter vnd Petersilien eine gute handvoll/ reibe dz klein durcheinander. Wann sie dann gerieben sein/ so nache sie mit den vorgenanten Eyer vnd Rahm/ daß sichs desto besser reibe. Wann es dann klein gerieben ist/ so schütte daz die selbige Eyer vnd Käse/ vnd mische es gar durch einander / vnd treib sie durch ein rein Tuch / oder haren Sieblein / wā mans hat durch getrieben/ so würge es ab mit ein wenig Pfeffer/ wol Ingber/ Cinamey/ Muscaten/ Muscatenblumen/ vnd ein wenig Saffrā / thu darein wol Zucker / dz es gās süße wurd/ vnd salze es zu rechter masse/ vnd nim Butter in eine Pfanne/ als ein Gausen/ vnd laß sie wol zu gehen / vnd schütte dan die Materie dar ein/ vnd setze es ober ein klein Kohlfewer / vnd thu darüber die Stürze / vnd mache auff die Stürze auch ein gut Kohlfewer / vñ laß es hübsch langsa backen/ vnd wann es die helffe gebackē ist/ so nim die vorgenantē Kräuter vñnd Rosmarin/ vñnd schneid die Kräuter klein durch einäder / vnd nim darunter kleine Rosinen / vnd klein zerschnittene Mandeln/ vnd schütte sie in die Pfanne/ thue das Feuer von der Stürzen weg / vñ ein frisches dar auff/ laß es hübsch backen/ dz es fein hart wird. vnd richte es an. Bestrew es mit einer Cinamey / die mit Zucker vermengēt ist/ vnd gibs dahin Hastu dann sorge/ dz es anhängen möchte / so nim zwey Eyer/ vnd Weizen mehl / vnd mache einen harte Teig/ dann mandeln sein dünne / vnd bedecke die Pfanne damit/ das er gar hinunter reiche / daß der Boden gar bedeckē ist/ vñnd auch auff den seitē rings herum / vnd schütze dann die vorgenanten Materien hinein/ vnd laß es also drinnen backen. Solche Torten mag mā weiß machen / wan man nit Saffran hinein schütten/ vñnd die Kräuter nit reiben wil / sondern gang hinein thun. Sonsten würge sie ab mit der vorgenanten Würge / ohne Saffran. Wiltu ihn dann gelb haben / so mache ihn gelb.

Torten mit Epffel vnd Krebsen zu machen.

Epffel vñnd Krebse in die Torten zuthun. Nim kleine wein sawerliche Epffel / schele sie/ vñ schneid sie in vier Theil/ leg sie auff ein Schüssel vñ mache sie wol gelb mit Saffran / vñ wann diese vorgenantē Torten halb gebackē ist / so lege die Epffel in den Torten / vnd decke sie wider mit der Stürzen zu/ vñnd laß es backen. Wanns gebackē ist/ so richte es an/ vñnd nim die Krebse/ die seud an bo schele die Häupt / Schere vñ Schwanz / vnd wā sie geschweler sein / so thu die gescheltē Krebse in den Torten.

Das XLVI. Capitel.

Ein Kuchen zumachen von Spenat oder Beislohl.

Im dasselbe Kraut/ vñnd wasche es rein auß/ vñnd truck es in einen topff / vud laß es auff sic. den/ daß es nit all zu weich werde/ vñnd schlage es durch einen durchschlag daß das Wasser rein davon setzet/ druck es rein ab/ vnd wans außs reinest auß getruclt ist/ sonims auff ein reines Brett vnd

Kuchen von Spenat vñ Beislohl zu machen

schneid es fein klein zörige. Nim zwölff Eyer in einen Topff vñnd thu darunter ein halb quart oder Kanne guten Rahm oder Sahn/ schlage das wol durch einander mit einem Kochlöffel / schütte dar ein das vorgenantē Kraut/ vñnd schneid darein Meyran/ Yfop/ Salbeyenblätter/ Rosmarin/ tegliches ein gut theil/ thu darein Rosinen/ mache es süße mit Zucker / vnd thu hinein Ingber/ Cinamey/ Muscatē/ Muscatēblumen/ vnd salze es zu guter masse/ vñnd mache ein Blat wie zu den vorgenanten Torten vnd backe das in einer Pfanne/ als vor geschriben stehet / vñnd wand das gebackē ist / so richte es an/ vñnd bestrew es mit Cinamey vnd Zucker/ vnd gibs hin.

Das XLVII. Capitel.

Von weißem Kraut oder Kohl/ sonstē Hauptkohl genandt.

Wiltu ein solch essen wie seht im vorhergehenden Capitel geredet / von weißem Kraut/ machen/ so schneid das Kraut hübsch zörige klein vñnd seud das in einē Wasser / das es auch nit zu weich wird/ thue darein einen guten Sahn / oder Rahm/ Zucker/ Ingber Cinamey/ vnd mache ein Blat/ wie zu de vorgenanten Kuchen/ dz/ Eyer in den Milch sahn oder Rahm geschlagen werdē thu darein g esse Rosinen/ vnd mische oder temperier es stuchs durcheinäder/ salze es zur masse/ vñ thu es auff die Pfanne / wie vorgeschriben stehet/ vnd las es wol backen / vñ wanns schier gebackē ist/ so nim Eyerweiß / dz zuschlage klein vñnd bestreich diesen Kuchen hübsch damit/ mit einer Feder/ vñnd wans fein bestrichen ist / so lege die Stürze mit de Feuer oben drauff/ vnd laß es also backen/ Wā dieser Kuchen dan treuge ist von Eyerweiß/ so bebede die Stürze auff vñnd bestreichs wider mit dem Eyerweiß mit der Feder/ vñnd decks wider zu / vñnd laß es wol backen / vnd gibs darnach auß.

Kuchē von weißem tohl zu machen.

Den grünen Kohl kochen sie im Lande von Meckelburg also / sie scharben den grünen Kohl/ vnd kochen Habergrün vñnd thun ihn darnach vñter den Kohl/ hackens vñter einander/ vñnd effes mit löffeln/ ist nit ein böses gericht.

Sie hacken auch wol weißen Kohl vñter den grünen / Ertliche thun auch kleine Rosinen drunter / das schmeckt auch nit vbel / aber deß Speckß vergessen sie nicht.

Grün Kraut auff ein newe Art zu kochen.

Nim eine Zwibel oder sechs/ schneide sie kleine/ vñ nim ein pahr Häupt grün Kraut stumpffe es/ vnd laß es vñter einander ein kochen sampt den Zwibeln vnd ein wenig Butter / iemehr je besser/ wiltu so magstu ein Stück Speck/ Schwarzen oder Fettsfleisch darunter legen/ vnd mit kochen/ so wirds noch besser. Rühre ein Ey vñnd ein wenig Sahn oder Rahm drunter / damit verderb stus auch nit / laß mit backen.

Grün Kraut auff ein newe art zu machen.

Kraut das grün ist mit Essige zu kochen.

Nim Kraut gange oder halbe Häupter/ kochē es gar/ wans gekocht ist / so geuß Essig dran/ der hübsch sawer ist/ nach de Augenmaß vud laß ein kochen/

Kraut mit Essige zu kochen.

hen/ist ein gut Zuzemüße. Doch daß mans mit Butter oder gebratenen Speck machet / weil es heiß ist.

Ein Gartenhün zu kochen.

Nim ein fein groß dick hart Krauthaupt / Schneide die Blätter herum fein ab / lege die Blätter im Topff umb vnd umb an den Topff / dz es nit kan an brennen / hole das Krauthaupt innwendig fein auß / fülle es wie ein Nun / mit Zwibeln / Speck oder Butter / Peterzilgen / Eiern vnd Rahm oder Sahm lege es in in Topff / leg ob in das hol eiltche ganze Bletter / setz es in Backofen / oder in eine Bratröhr / vnd laß es braten / bis es gut / vnd sein braun wird / wie ein gebraten hün.

Krautstängel zu machen.

Nim Krautstängel / Schneide sie wie Rüben / setze Wasser zum Feuer / vnd wann es seud / so geuß es ober die geschnittene Krautstängel / vnd brühe sie hernach thu ein theil vnicen in Topff / dz Fleisch drauff / vnd die andern Stängel wider außß Fleisch / geuß Wasser daran / salze es / vnd laß es widereinkochen.

Das XLVIII. Capitel.

Ein Spenat auff Vngerisch zu machen.

Nim Zwibeln / zuschneid sie klein / vnd thu das vnter kleine Rosinen / thu sie in eine Topff / vnd thu darzu diese Spenat / drucke ihn also ganz vnd wol gedrang hinein / vnd geuß halb Wasser vnd halb Weinessig drauff / vnd laß wol einsieden daß nit viel Soß drauff bleibet / machs fein mit Zucker ab / dz es nit zu süß noch zu sawer wird / vnd mache es ab mit Baumöhl / vnd kost es zu rechter massen / vnd salze es. Vnd wann du es wilt anrichten / so lege darumb gebackene Brumbeln / oder Kressen / oder Herbst Laß / gefortene Remangen / oder andere gute gebackene Fisch.

Das XLIX. Capitel.

Sawerkraut auff Vngerisch zu richten.

Wiltu haben ein gut Sawerkraut auff Vngerisch / so nim Haupter / vnd nim oben die verkrumbrte Blätter weg / bis sie sich schließen vnd sein vberinander treffen werden / derselben Blätter sollen 8. seyn / vnd laß si am strunck hangen / vnd das ander Theil / das du vom Haupt schneidest / von demselben theil schneid den Strunck rein auß / vnd scharbe es klein / vnd wann du es klein gescharbet hast / so geuß Baumöhl drein / vnd schütze Karbe drein vñ grosse Zwibeln / vnd möß wol durcheinander / vnd thu Zucker drein / vnd fülle es wider in die vorgeandte Blätter / vnd schleuß es feste zu / vnd lege sie in einen Topff / vnd geuß Wasser drein / laß es wol sieden / außß wenigst 2. Stunden / vnd nim geriebene Mandeln / vnd mache sie auff mit einem sawer / vnd schütze Karbe drein / setze es zu dem Feuer / vnd laß sie fein auff sieden / vnd wann dieselben Haupter gefortenn seyn / so lege sie auß dem Wasser / außß dz das Wasser rein da von setzet / vnd binde sie auff beyden Fäden / vnd lege sie auff eine Schüssel / vnd zeuch die selben Blätter herab / vnd geuß diesen vorgeandten sawer dgrumb / vnd gibß hin.

Ein sawren Kohl ein zu machen.

Strewe ein kleine handvoll Saltz auff den Boden / darnach mach ein lange zörlarten Kohl drauff / auß einem Zörlreusen oder Schneidbrett geschnitten / Kummel vnd Saltz auff den Kohl gestrewet / wilstu darnach von halben Hauptern oder 4. Theil geschnittene Kohl drauff legen / doch dz er fein hart vnd dicht neben emander gelegt wird / das magstu auch thun / vnd dann wider Saltz vnd Kummel drauff strewen / darnach lege noch ein kleine Lage von gezörlchten Kohl drauff / vnd iru ihn dann mit reinen Füßen / bis dz der Saft durch die zeren herauß laufft / wie es an eiltche dreit der Brauch ist / dünck dich aber / dz dir darvor eckelt wäns mit Füßen getreten wird / so nim eine hölgerne stamfse / vnd stampfe so lang damit / bis es einen Saft vñ sich gibet / fahr also fort / lege wider ein Lage Kohl Saltz vnd Kummel / bis weilen auch ein handvol Wachholderbeer darunter gestrewet / so lang bis deine Tonne oder Faß voll wird. Du müst aber alle zeit wider / wann ein Lage gelegt ist / trete öv stamfsen dz es Saft von sich gibet / wanns dann voll ist / so lege Bretter auff den Kohl / vnd dann außste Bretter Steine / so groß als du sie heben kanst / daß der Kohl also beschweret / smier noch mehr Saft herauß gedrückt wird. Wann du in darnach gekocht hast / vnd außgeben wilt / so lege ein bahr Bratwürst oder Brathering vmb ihn her / auß die Schüssel / oder oben auß den Kohl / vnd is darnach da von / vnd versuch / wie dirß schmecket.

Das L. Capitel.

Ein Hanffmuß zu machen.

Wiltu ein Muß von Hanff machen / so wasche Muß von den Hanff rein auß / stöß ihn in einem Mor. Hanf zumas sel / vnd geuß Wasser darzu. vñ laß in lauffe durch ein Sieb / vnd thu ihn in einen Kessel oder Topff vnd laß es zusammen lauffen / vnd schütze es in ein Tuch / daß das Wasser herans laufft / lege es in eine Schüssel / vnd vermische es mit Zucker vnd Rosinen vnd lege es sein hoch auf eine Schüssel / vnd gibß hin.

Das LI. Capitel.

Ein Muß von Nohn zu machen.

Wasser der Nohn / vnd reibe ihn klein / mache Muß von ihn durch einen Durchschlag / Sieb oder Nohn zu Tuch mit Wasser / vnd laß es zusammen lauffen machen. wie den vorgeandten Hanff / vnd schütze ihn auß ein Tuch / dz das Wasser rein herabläufft oder setzet / mache ihn mit Zucker vnd Rosinen / wie vorgeschrieben stehet / vnd gibß hin.

Maden zu machen.

Nim ein Eydiere oder sünffe / schlag sie in Maden zu Milch vnd Rosenwasser / vnd seud sie mit emander / geuß sie in einen Durchschlag / laß die wadick darvon lauffen / das hinder. stellige reibe durch ein Kelle durch den Durchschlag in eine Schüssel / schütze Sanelniffen oder Zucker drauff / daß heist man Maden.

Darvach isset mans mit kößeln kalt.

\* \* \*

Das

Das LII. Capitel.  
Einen Rizing zu machen.

Ein Rizing zu machen.

Man einen guten Rizing machen/so lege ihn in eine Pfanne/in heisß siedent Wasser/vnnd salze ihn zu massen/vnnd laß ihn wol sieden/das er sein ganz bleibet/vnnd nim ihn wider herauf auß den Wasser/vnnd schneid ihn hubsch zu stücken/so groß als die welschen Müse/vnnd nim gesottenen Hanff/vnnd reibe ihn klein/vnnd mache ihn auß mit einem Wasser/sein wie ein andere Hanffsuppe/vnnd lege den Rizing in die Suppe/vnnd setze ihn vber vnnd laß ihn damit einsteden/thu darunter groÿse Kofincken/vnnd würze ihn ab mit Pfeffer/Ingber vnnd Saffran/ist dann zimlich/so lege Butter drein. Merck/ein Rizing ist der Roggen von den Karpen oder Hechten.

Rizing was es sey.

Das LIII. Capitel.

Ein gut Gerichte von Lampreten.

Lampreten wie die zu zurechten.

Setze sie in einen gutten Malvasier/vnnd laß sie darinnen woltrinken/das sie wol quellen/nim kleine Kofincken vnnd Pfefferkuchen/reibs in einen Reibtopff fein klein/vnnd machs auß mit einem Malvasier/vnnd zeuch es durch ein Tuch/geuß ds in einen Tegel/vnnd lege darein diese Fische/vnnd laß sie wol sieden/würze sie ab mit ein wenig Pfeffer/Ingber/Reglein/Einamey/Muscaten/Muscatenblummen/vnnd ein wenig Saffran/ds es hubsch braun bleibe mach ihm einen lieblichen Schmack/lege darein kleine oder groÿse Kofincken/vnnd klein geschnittene Mandeln/vnnd richte es an/vnnd bestre es mit Einamey/machs also fein/vnnd gibs hin.

Das LIV. Capitel.

Ein rothes Soth von Krebsen zu machen.

Krebs mit einem rothe Soth zu machen.

Brich ihnen die Köpff ab/vnnd nim ihnen das bittere/zeuch ihnen den Darm im Zagel auß/wann sie noch roh send/vnnd mache sie rein auß/stopfe sie in einem Mörsel/vnnd nim darunter weiß Brod/vnnd machs auß mit einem Wein/vnnd send Fische darinnen/Heche oder ander gemeine Fische/vnnd laß es wol absieden/würze es ab mit Pfeffer/Ingber/Saffran/vnnd wann es wol eingefotten ist/so richte es an/vnnd gibs hin.

Das LV. Capitel.

Ein Essen von Hechtrogen.

Hechtrogen ein Essen davon zu machen.

Im den Hechtrogen/vnnd reib sie klein/wann sie wol klein gerieben ist/das er gleich gisat/so thu darunter ein gut handvol Weizenmeel/vnnd reibs wol durcheinander/ond würze es ab mit Pfeffer/Ingber/Saffran/schütze drein kleine Kofine vnnd rühr es fein durcheinander/das es wol gleich werde/setz es in eine Tegel mit Baumöhl vber ds Feuer/vnnd laß es heisß werden/vnnd backe dies in Rogge gleich wie die Fische/laß ihn hubsch rösch werden vnnd wann er geback ist/so nim Pfefferkuchen vnnd Wein/vnnd mache einen Soth/thu darein rothen Zucker/das es ganz roth wird/würze es ab mit Einamey/Ingber/Muscatenblummen/vnnd ein wenig Saffran/stopf zu rechter maß/vnnd schütze darein kleine Kofincken/vnnd gib es hin.

Hechtwürste zu machen.

Wann die Nocht gerissen seyn/so nim den Ma-

gen herauf vnnd die Leber/de Magen schneid vork ein wenig ab/vnnd thu die todten Fische/so darinnen seyn/herauf/lehre den Magen vmb/wasch ihn fein rein/erst mit Wasser/darnach mit Salz/hack dar nach die Leber fein klein/menge vor einen witten Saffran/vnnd vor einen witten oder drey Carinthen/Pfeffer/vnnd ein Ey drunter/rühre es durch einander/fülle es mitteinander in den Magen/das er ein wenig vber die helffe gefüllet sey.

hachtwürste zu machen.

Das LVI. Capitel.

Gefüllte Krebs zu machen.

Nimm ihnen die Schwanz vnnd Scheren ab/seud sie vnnd schele sie/vnnd hacke ds auß ge schelte Fleisch klein/thu Kofine drunter/vnnd ein wenig weiß Brod/vnnd ein wenig Peterfilien/vnnd andere gute Kreuter/nim Pfeffer/Ingber/Saffran/vnnd meng es wol durcheinander/vnnd salzes zu rechter maß/vnnd laß die Rücken vnnd die Bäuch von den Krebsen ganz bleiben/gewinne ds bitter mit einem Wasser herauf/auffs allermeiste/vnnd fülle die vorgeandte zerhackte Krebs hinein/vnnd wann sie wol gefüllet/ds sie ganz voll seyn/so nimb dieselben Beine von den Scheren/vnnd nim darunter Peterfilien würzel/vnnd weiß Brod/vnnd stoß es alles woldurcheinander in einem Mörsel/wann ds kien gestossen ist/so mache das auß mit Wasser/da die Peterfilien inne gefotten hat/vnnd rücke ds durch ein Tuch oder Sieb/lege dieselbige in eine Pfanne/geuß ds Soth darauff/vnnd laß es wol sieden/vnnd wanns gefotten ist/so würze es ab mit Pfeffer/Ingber vnnd Saffran/vnnd salz es zu rechter maß vnnd gibs hin.

Krebs gefüllt zu machen.

Das LVII. Capitel.

Krebs in Desfus zu machen.

Wische die Krebs rein auß/vnnd lege sie in eine Pfanne/vnnd seud sie ab/vnnd nimb sie vnnd schele die Zähle vnnd Scheren/vnnd die Bäuche vnnd die Beine halt zu samen/vnnd de Rücken wiff weg/vnnd stoß die Bäuch in einem Mörsel/thu darein weiß Brod/vnnd stoß alles wol durcheinander/mach es mit einem Wein oder geringen Bier/vnnd zeuch ds durch ein Tuch oder Sieb/vnnd leg darein die geschelte Krebs/vnnd laß sie wol sieden/vnnd mache es süßlich oder säwerlich/vnnd würze es ab mit Pfeffer/Ingber/Muscaten/Saffran/vnnd salze es zu rechter maß/vnnd gib es hin.

Krebs in Desfus zu machen.

Das LVIII. Capitel.

Ein Weinsuppe zu machen.

Nimb Wein in einem Topff/das es genug sey/laß eine Schüssel/sez ihn zu Feuer/vnnd laß ihn auff sieden/mach ihn süß mit Zucker oder Honig/salze ihn vnnd würze ihn ab mit Ingber vnnd Einamey/vnnd wirff darein ganze Muscatenblumen/schneid Zwibeln klein in einen Tegel/geuß darzu Baumöhl/oder geschmelzte Butter/vnnd setze es vber das Feuer/vnnd röste sie wol braun ab/thue kleine Kofincken darein/vnnd schneid die Semmel ein/wie zu einer Rintfleischsuppen/lege die Semmel auff eine Schüssel/vnnd geuß darauff die vorgeandte Suppe/vnnd schütze darauff die Kofincken/vnnd Zwibeln/vnnd gibs hin.

Weinsuppe zu machen.

Das

Das LIX. Capitel.

Eine Käsuppe zu machen.

**Käsuppe zu machen.** Nimb Käse wasche sie rein auß/ in einē reinen warmen Wasser / schneide sie klein / thu sie in einē Topff / vnd setze es zu dem Feuer mit Wasser / thue darein geschelte Zwibeln / grüne Peterfilien / mit dem Kraut vnd Wurgen / vñ Salbeyen blätter / laß das wol sieden / daß es nicht stinckend wird / wanns daß gesotten ist / so treibe es durch ein Tuch oder Sieb / thu sie wider in einen reinen Topff / vnd mache sie fein fett ab mit Butter / schütte darein ganze Karbe / vnd salze sie / vnd gib sie hin.

Wiltu dann Käselein darbey haben / von Käse / so nimb harte Käse / reibe sie klein auf einem Reibsel / schlage darunter vier Eyer / wo es auf eine Schüssel genutz ist / vnd machs durcheinander / dz es hüpsche Käselein werden / wie vom Kalbfleisch vnd lege sie in die vorgeordnete Suppe / vnd laß sie wol sieden / wann sie gesotten seyn / so richte sie an / wie vorgeschrieben stehet.

Käsefuchlein zu machen.

**Käsefuchlein zu machen.** Nimb halb geriebene Käse / vnd so viel schön weissen Meel / würze es mit Saffran / salze es / vnd thu Rosinen deines gefallens drein / geuß Rahm oder Milch dar / also daß es weicher / daß Käselein daran können gemacht werden / setze Butter vber das Feuer / laß es gar heiß werden / nimb mit dem Löffel längliche stücklein herab / wiff sie in die Butter / laß backen / es werden gute Käsefuchlein dar auß.

Von Hanffsuppen.

**Hanffsuppen zu machen.** Nimb Hanff vnd seud ihn in einem Topff mit Wasser / daß er außkeimet / darnach geuß dz Wasser rein herunter / vnd reibe ihn mit Bier in einem Reibfasse / schlage ihn durch ein Durchschlag / hastu ein Ey / so schlage es auch hinein / vnd brocke ein / wie in eine Bieruppe / seyn gut wider die Geschwulst des Leibs / wider die Harns / wider die Tympanitten. Dann Canabis est calidum & siccum. Drum. wann man den Hünern den Winter durch Hanff zu essen gibt / so legen sie allezeit daß sonsten die andern Hünern nit thun / denen man solches nit gibt. Galen. lib. 7. de facult. simplic. M. die. Im Ende des 1. Buchs de facult. aliment. sagt er / daß der Hanff sehr wärmet / darumb er auch das Haupt sehr füllet / vnd die Durste hinauff ins Haupt treibet / wann man seiner zu sehr brauchet.

Mohnsuppen.

**Mohnsuppen zu machen.** Man geuß erst Wasser auff den Mohn / vnd leß den Mohn eine Nacht darinnen weichen / geuß dz Wasser wider herunter / vñ reibe den Mohn / nimb darnach ander gesotten Wasser / vnd geuß es auff den geriebenen Mohn / schlags durch ein haren Siebgen / thu es wider in topff vnd wärme es / thu Butter drein / vnd brocke Semmel drein. Wann mag auch mandeln vnter den Mohn mit reiben / vnd ein wenig Honig drunter thun. Diese Suppen sind gut zum Schlaf / Amatus Lusitanus in Diocor. lib. 4. c. 68.

Eyeruppen.

**Eyeruppen zu machen.** Geuß Bier oder Wein in einen Topff / schlage

eins oder zwey Eyer drein / rühre es durch einander / setze es zum Feuer / vnd rühre es immer vmb / daß es nicht zu hauffe laufft / thu rein gewaschene Rosinen drein / vnd gib es auß.

Schmalz oder Weinsuppen.

Nimb Wasser / seud vnd salze es / vnd schneide Speck würffliche / vnd schmelz ihn in einer Pfanne / vñ Wein / schneide Brod in eine Schüssel / gib die Suppe suppen. auß vnd geuß den gekochten Speck gar heiß drüber her / diß ist ein zure Botgeländische Wawer suppe.

Ein ander gute Suppe von Milch.

Nimb warme Milch / schlage ein Ey drein / quille Milchsuppen ein wenig Meel drein / salze es / thu Butter in eine Pfanne / laß sie zugehen / geuß das gequellte drum / rühr es durch einander / vnd gib sie hin.

Erbesuppe zu machen.

Setze die Erbsen in einem Topff zum Feuer / geuß Wasser dran / laß sie gar weich kochen / darnach hab in einem andern Topff warm Wasser / thu gequellte Erbsen drunter / des gleichen Saffran vnd Pfeffer / geuß die Suppe vber das Brod / oder vber die eingebrochte Semmel / ist aut zu essen / wann die Erbsen in gesottenen Wasser gequillet / so muß mans durch ein Durchschlag seihen / dz die Hülsen davon kommen / dann sie seyn nit gesund.

Ein Erbesuppe auff ein ander Art oder Weise.

Nimb Erbsen / koch sie / darnach nimb einen quirl vnd quirl sie / habe darbey einen Topff / mit heißem reinen Brunnenwasser / davon geuß durch einen Durchschlag / darn die gequillten Erbsen liegen / vber das Brod / in die Schüssel / salze es / thu Würze / als Pfeffer / Ingber / oder andere mehr dran.

Wassersuppe zu machen.

Seud Wasser / das rein ist / salze es / schlag ein Ey drein / vnd quirl es vntereinander / geuß auch ein wenig Rahm oder Milch darunter / vnd laß noch eines auffkochen. Hernach schneide Pfennigbrod / Semmel oder Ruckens in eine Schüssel / strewe geschnitte Peterfilien darvber / vnd geuß auff die Semmel.

Ein ander Essen.

Köste eine Zwibel oder 6. sein weich in Butter / nimb ein Köffel Sahne oder warmes Milch / schlage ein Ey oder zwey drein / quills vntereinander / geuß es zum Zwibeln in die Pfanne / salze es / vnd wann es auffseud / so geuß einen Milchöffel voll rein Wasser drein / laß wider auffkochen / brock ein paar Semmeln oder Köcklein drein / vnd richte es an / ist ein gut Essen.

Das LX. Capitel.

Ein Ruch von Schwaden.

Wiltu ein Ruch von Schwaden haben / Fenchel oder Hirsche so zu stof es in einē Reibsel / darnach reib es durch ein enges Steblein / daß das Meel gar hindurch felt. Wiltu seiner ein gut machen / sel voll haben so schlage zwöuff Eyer drunter / vnd mach einen hüpsche Teig / nit gar dünne noch dicke / zuklopffe es wol / daß es nit klöfferlich bleibe / schütze diesen Teig mit den Eyer in heisse Milch / vnd rühre

rühre es wohl durcheinander daß es nit klöffertlich/ bleibe/wiltu/ so lege Butter drein/ vnd wo du wilt kanstu ihn auch wol mit Saffran gelb machen/ vñ laß ihn hüpsch langsam kochen/ gegen dem Feuer/ daß es sein dicke vnd braun vmb die Ränder wird/ salze ihn zu rechter maffe/ vnd gib ihn hin/ gewinne das braune hüpsch mit einem Messer vñ dem Topf fe/ vnd lege sein auß das Muß/ vnd bestrewe es mit Troye. Also magstu auch machen ein Muß von Grieß oder Weizenmeel.

Das LXI. Capitel.

Einen gehackten Grieß zu machen.

**Gehacktem Grieß.** Nimb/ zwö Hand/voll Grieß/ schütte ihn auff ein reines Bret/ oder in eine Mulde / schlahe dazü drey Eyer/ vnd hacke es durcheinander/ mit einem Hackmesser/ daß es wird/ wie ein halbe Serfene Graupe. Ist daß sich nicht wilt lassen hacke/ so schütte mehr Grieß dazü/ daß es sein treuge wird. Nim ein heisse Milch/ vñ rühre das hüpsch drein/ daß es nit klöffertlich wird/ lege Butter drein vnd mache ihn gelb mit Saffran/ laß ihn wol siedent / daß er sein dicke wird/ laß ihn hüpsch braun werden/ vnd richte ihn an/ wie von den vorgeandten Müßern geschriben ist/ vnd gib ihn hin.

Das LXII. Capitel.

Ein Confect von Holder.

**Confect vñ Holder zu machen.** Nimm ein Confect von Holder machen/ so pflücke die Holderblüte von den Stielen ab/ lege sie an die Sonne/ daß sie sein dürr wird/ vnd nimb Honig in einen Tiegel/ vnd röste sie wol ab/ daß sie gang treuge wird/ wüрге es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Nägelein/ Muscaren/ Muscarenblumen/ vnd Cinamey / diß Confect magstu gebrauchen zu allerley Gebäckens.

Das LXIII. Capitel.

Ein geschnitten Muß von Ehern.

**Muß gesch mit ten von Ehern zu machen.** Nimm ein geschnitten Muß von Ehern vñ vñ Weizenmeel machen / vnd soll es nur auff eine Schüssel seyn/ so nimb 12. Eyer/ vnd Weizenmeel/ schlahe die Eyer in das Meel/ vnd mach ein harten Teig darauß/ dz du in manöeln kanst/ mandel ihn fein dünne auff einem Tisch oder Brett/ vñ bestrewe ihn wol mit Wädeln/ daß er gang treuge wird/ vnd nicht zusammen liebt/ schneide ihn klein wann er gemandelt ist/ wie ein lödige Sawer kraut vnd schmelze Butter in einer Pfanne / wann die Butter heiß wird / so nimb diesen geschnittenen Teig / vnd schütte ihn in die Butter oder Fetten/ schütte es in eine heisse Milch vnd laß es wol siedē daß es sein dicke wird/ vnd salze es zu rechter maffe vnd gib ihn hin. Bestrewe es mit einem Zucker oder Troye / du magst auch wol dazü gebrauchen/ die vorgeante Holderblüte.

Ein Kofknecht zu machen.

Nimb schön Weizenmeel vnd warme Milch/ ein Ey/ vnd ein yar Zwickeln drein geschnitten / vnd quirle es vntereinander/ laß Butter in der Pfanne zergehen/ vnd geuß von den gequireleten in er ein wenig nacheinander dran / wende es off vmb/ vnd geuß wider darauß/ laß wider erwallen / wann das geschēhē ist/ so thu noch ein wenig Butter dar-

neben in die Pfanne/wē: e es wider vmb/ vnd geuß wider drauff / biß es alles hinein ist / darnach so rühre eine Ecke nach der andern/ daß es sein außbackt/ wann solches nach dem Augenmaß geschēhen/ so ist der gute Kofknecht fertig.

Das LXIV. Capitel.

Ein gehackten Grieß in Wein zu machen.

**Gehackten Grieß in Wein zu machen.** Nimb Wein in einen Topff/ vnd thu Honig oder Zucker drein/ schütte auch kleine Rosingen drein/ vnd setze ihn zum Feuer / laß ihn wohl heiß werden/ vnd schütte dē Grieß darein/ daß er ebene dicke gewinnet / vnd laß in wol siedent/ würg ihn mit Ingber/ Saffran / lege darein Butter/ vnd salze ihn zu rechter maffe / vnd gib ihn hin/ bestrewe ihn mit einer Troye.

Das LXV. Capitel.

Ein Muß von Reiß zu machen.

**Muß von Reiß zu machen.** Wasche den Reiß rein auß / seud ihn ab mit ein nem reinen Wasser/ daß er hüpsch gang bleibet/ vnd wann er weich wird. so schütte ihn auff einen Durchschlag oder Sieb/ daß das Wasser rein davon lauffe / daß er sein klein vnd treuge wird. Nimb Baumöl oder Butter in eine Tiegel/ schütte diesen Reiß drein/ kresche ihn hüpsch ab/ thu dar ein kleine Rosingen/ vnd Zucker / vnd salze ihn zu rechter maffe/ vnd gib ihn hin.

Solchen ganzen Reiß leg auff ein Schüssel/ druck lang an hauffen/ wie eine Butterstrüzel/ oder mach ihn hoch/ wie einen Hauffen auff einem Buttertopff/ wie du es am besten haben wilt / vnd laß ihn wol kalt werden / vnd bestrewe ihn hüpsch mit ganzen Mandeln. Mache darumb eine Mandelsuppen/ die sein dick ist / vnd laß die Suppe kalt werden/ vnd mache sie hüpsch süße / vnd wann du das wilt auffgeben/ so geuß die Suppe darauß.

Das LXVI. Capitel.

Gute Mandellase zu machen.

**Mandelase zu machen.** Nimb ein pfund Mandeln brühe sie/ vnd wüß sie in Wasser vnd wasche sie rein auß ein mal oder vier/ daß es gang rein wird/ vñ lege sie auf ein Sieb/ daß sie treuge/ schütte sie in einē Reibtopff/ vnd reib sie wol klein/ nimb dan Hausenblasen/ so groß als ein güß Ganschen/ zerreib sie klein auff stücklein/ vñ lege sie in kalte Wasser/ wasche sie rein auß/ ein mal oder drey/ vnd nimb einē Topff/ da anders halb Quart eingehet/ vnd laß die Hausenblasen in dē Topff/ vnd setze es zum Feuer/ mit reinem Wasser/ vnd laß dros wol den dritten Theil einsieden/ vnd wann das eingesottē ist/ so nimbs vom Feuer/ vnd laß kalt werdē Darnach nimb das dritte theil der geriebenen Mandeln/ vnd mache vñ dem kleinsten Theil ein Mandelsuppe mit reinem Wasser/ vnd thu Zucker drein / setze es zum Feuer / vnd laß ein wenig auffsieden/ aber nicht sehr lang/ daß dir nit schwarz werde/ machs wol süß/ vnd nimbs darnach vom Feuer / vñ geuß darein anders halb Quartierlein Rosenwasser / rühre es wohl durcheinander/ vnd setze es auff ein Dre. da es kalt wird. Die andern zwey theil der Wädeln nimb auff ein Tuch / vnd geuß dazü von den Hausenblasen vnd

du reißt mit Gewalt durchs Tuch/ daß nichts darinnen bleibet. Wann du nit das gar durch gezogen hast/ so nimb dasselbige vnd thu es wider in den vorigen Topff/ vnd setze es zum Feuer/ vnd laß ein wenig auff sieden/ thue darein weissen Zucker/ vnd machs wol süsse/ koste es zurechter masse/ vñ nimb von dem Feuer/ vnd laß hübsch kühl werden. Darnach laß die Form rein außwäschen in einem kalten Wasser/ daß sie ganz rein wird/ schmiere sie ein wenig mit Baumöl/ wie du es hast/ doch daß die Form nit zusetz werde/ vnd schütte diese Mandeln drein/ mit der Hausenblasen/ gang kühl vberschlagen/ sonst werden sie schwarz/ vnd setze sie in einen Keller/ daß sie gerinnen/ vnd wann du sie wilt außgeben/ so nimb sie auß der Form/ lege sie auff die Schüssel/ vnd drehe das Gebrech oben/ vnd geh darumb die kalte Mandelmilch. Wiltu so magstu es belegen mit Golde oder magst darumb streuen geserbten Coriander oder Zucker. So auch etwas in dem Topffe geblieben were/ das nit in die Form gekund herte/ so mache das gelb mit Saffran/ vnd mache eine Schüssel fertig mit Wasser/ vñ geuß das darein vnd laß es gerinnen/ wanns geronnen ist/ so schneid es wie ein Confectstück/ vnd lege es vmb den Rand.

## Das LXVII. Capitel.

## Einen Eyerlöse zuzumachen.

Eyerlöse zu machen.

Wiltu ein Quart oder eine Kanne Milch/ vnd 18. Eyer/ schlage die Eyer in einen Topff/ vnd zu klopp sie wol/ geuß die Milch darüder/ vñ meng das durcheinander mit einem Kochlöffel/ seß auff kochen/ vnd rühre es hübsch/ das es nit stinckend wird/ lege darein Zucker vnd kleine Rosinē/ vnd machs wol süsse/ Wann das zusammen ist gelanffen/ so nimb ein eng Sieblein/ vnd schüt es in eine Form/ da man Mandeln kühl machen mach/ vnd stütze ihn auff ein rein Brett/ daß das Wasser her auß setzet/ lege ihn auff eine Schüssel/ vnd streu Zucker drauff/ vnd gibs hin.

## Das LXVIII. Capitel.

## Ein kalt Mus von Eyeru.

Mus von Eyeru kalt zu machen.

Wiltu ein Mus von Eyeru machen auff eine gute Schüssel/ so nimb dreißig Eyer vñ zwey Quart Milch/ zuschlage die Eyer in einem Topff/ vnd thu die Milch darzu/ rühre es wol durcheinander/ setze es zum Feuer/ vnd rühre es vmb/ dz es nit princkelend wird/ wann es zusammen gelanffen ist/ so schüt es auff einen engen Durchschlag oder Sieb/ vñ laß wol treuge abfließen/ schüt es in ein enges Reiberopff/ vñ reiß klein/ thu darüder frisch vngesalzene Butter/ vnd thu Zucker darein/ dz es wol süsse wird/ du mußt haben in ein Keller/ dz es sein harte bleibet/ vnd nimb desto mehr Butter/ dz es davon zehet wird. Wann du dan das so mit den dingen gerichen hast/ so magstu es gar hoch/ wie Mader/ durchreiden/ wiltu es dan mit fogar hoch machen/ so reibe es wol im Reiberopff/ vñ lege es dz es sein eben vnd gleich wird/ wie ein Schnee/ vnd hebs mit einem Löffel auff die Schüssel/ wie ein ander Mus/ vñ streu dar auff geserbten Coriander/ so magstu auch einen Mu chrahm oder Sahn machen mit Eyeru/ vñ den hübsch dick machen/ laß in weiß/ oder mach in gelb mit Saffra/ wie du wilt/ laß in kalte werdē/ vñ geuß es in das Mus vñ gibs hin.

## Das LXIX. Capitel.

## Ein Mörsefuchen zuzumachen.

Wiltu einen Mörsefuchen auff eine Schüssel machen/ so nimb 36. Eyer/ vnd zwey Quart guter Milchrahm oder Sahn/ schlag es durch ein äder in ein Topff/ würge ab mit Cinnamon/ Ingber Muscaten Muscatenblumen/ vnd thu Zucker drein/ vnd nimb einen Mörsef/ lege ihn gegen das Feuer/ dz er wol heiß wird/ geuß geschmelzte Butter drein/ eine gute Kelle voll/ wann sie heiß wird/ so nimb zwei albackene Semmeln/ schneid sie hübsch würffliche/ vnd thu sie in die heisse Butter/ daß sie stucks mit send. Darnach nimb die vorgeganckte Eyer mit der Milch/ vnd schüt sie zu der Semmel in den Mörsef/ schüt darzu kleine vnd grosse Rosingen/ wie viel du wilt/ vnd nitb Wäheran/ Eysop Salbeyblätter/ vñ Rosmarin/ schneid diese Kräuter klein/ vnd schüt sie in dieselbe Materten/ vnd laß das hübsch backen/ den Mörsef mußt aber allezeit vmbdrehen/ daß er ein bequeme Hitze habe/ hastu eine reine Stürze/ die mache heiß/ vnd decke sie drüber. Vnd wanns gebacken ist/ so wirds oben gar treuge sein/ vñ wann du es wilt außgeben/ so schüt es auff ein rein Brett/ vnd schneids die quere mitten von einander. Darnach nimb ein sechlich theil/ vnd schneids in theil/ hübsch breit/ vnd nach der länge/ darnach schneid dieselben stück wie die beschritten sein/ vnd lege es auff die Schüssel zurings herum/ bestreu es mit einer Cinnamon/ vnd gibs hin.

Mörsefuchen zuzumachen.

## Das LXX. Capitel.

## Ein Musch von Wein zu machen

Wilt man ein Musch von Wein vnd Eyeru machen/ auff eine Schüssel/ so nimb 24. Eyer/ in einen Topff/ zuschlage sie/ vnd siede sie in einem sonderlichen Topff mit zwey Quartier guten Wein ab/ vnd nimb zwei Semmeln/ schneid die Kruste davon/ vnd schneids in 4. oder 6. theil wie du wilt/ vnd wirff sie in den heißen Wein/ dz sie weich werden. Darnach treibe die Semmel mit dem Wein durch ein Tuch/ vnd die Eyer hernach/ vnd menge das durch einäder/ vnd thu es in einen reinen Topff/ vnd setze es zum Feuer/ thu darein Zucker oder Honig/ vnd mache es wol süsse/ lege Butter drein/ vñ würge es mit allerley Würz/ vñ mit ein wenig Pfeffer vñ kleine Nägelein und koste es zu rechter masse/ thu auch kleine Rosinen drein/ wiltu eine Farbe auff das Musch machen/ so nimb geriebene Mandeln/ streich sie fein dünne auff Oblatblätter wie man pfleget Kreppel zuzuschmieren/ vnd wann du es bestreichen hast/ so schüt drauff rothen Trochel/ daß er wol roth wird/ vnd streichs hübsch gleich. Dann schneid die Stücke etwann zweyer quer Finger breit/ vñ wann du das Musch auff die Schüssel gibst/ so schüt die Schüssel hübsch/ dz es gleich wird/ vnd lege dar auff die geschchnittene Confectstücke/ ein stück nach dem andern daß es sein wird/ wie ein Schachzagal/ vnd gibs hin.

Musch von Wein vnd Eyeru zu machen.

## Das LXXI. Capitel.

## Ein Musch von Mandeln zu machen.

Breibe die Mandeln/ bey einer halben Semmel/ vñ schlage zwölf Eyer drein/ reiß wol durchs  
ein

Musch von Mandeln zu machen.

ein ander. Nimb zwey quart Wein in einen Topff / vnd laß ihn wol heiß werden / thu Zucker / vñ kleine Rosingen darein / vñ setze es zum Feuer vnd rühre es wol ab / dz es nit stinckend wird / geuß ein quart Rosenwasser drein / vnd rühre stucks durch ein ander / kost es zu rechter maß / vnd bestrewe es mit Zucker vnd Cinamey / vnd gib es hin.

## Das LXXII. Capitel.

## Ein Mueß von Wein vnd Eyerdottern.

**Mueß von Wein vnd Eyerdottern zu machen.**  
Nimb acht vnd vierzig Eyer / schlaege sie in einē Topff / vnd thu das weisse gar hinein / Nimb zwey quart Wein in einen sonderlichen Topff / vnd thu Honig oder Zucker drein / setze ihn zum Feuer / vnd laß ihn wol heiß werden / zuschlaege die Eyer dotter mit einem Löffel vnd schütte sie in den / heisse Wein / rühr es wol vñ thu Butter drein / vnd würze es ab mit ein wenig Pfeffer / Muscaren / Cinamey / Ingber vnd Muscarenblumen / kost es zu rechter maß / bestrewe es mit einem Troye / vnd gib es hin.

## Das LXXIII. Capitel.

## Ein ander Mueß von Wein zu machen.

**Mueß von Wein zu mache auff ein ander Art.**  
Nimb zwey quart Wein in einen reinen Topff / vnd drey albäckene Semmeln / schneid die Krusten darvon / vnd lege sie in den kalten Wein / laß sie eine viertel Stunde darinnen liegen / darnach nimb sie wieder her auß / vnd drucke sie rein auß / daß sie treuge werden / lege sie auff ein Bret / vnd hacke sie klein. Vnd nimb klein geschnitte Mandeln vnd kleine Rosingen / vnd wirff sie in den Topff / zum Wein / thu Zucker oder Honig drein / setze es zum Feuer / vñ laß heiß werden. Vnd wandu die Semmel klein gehackt hast / so leg sie in ein Mulde / schlaege Eyer drein / vñ rühre es wol durch einander / vnd thu es in einen heißen Wein / vnd rühre es wol / daß es nit zusammen / läufft / würze es ab mit allerley Würze / auß genommen Nägelein / vnd koste es zu rechter maß / bestrewe es mit einem Troye / vnd gib es hin.

## Das LXXIV. Capitel.

## Mandeleyer in der Fasten zu machen.

**Mandeleyer zumachen oder Eyer von Mandeln.**  
Reibe die Mandeln klein / vnd zuech die durch mit den Hansenblasen / wie zuvor geschrieben stehet / bey dem Mandelkäse / vnd seud die Mandeln hupsch ab / darnach du der Eyer viel machen wilst / vnd laß die Mandeln mit Hansenblasen sein kuhle werden / Darnach nimb andere Mandeln klein gerieben / vnd laß die andern gang dtef bleiben / vnd mach die gelb mit Saffran / vnd mache kullchre Törteln gleich wie die Eyer dotter / darvon / vnd nimb kleine Hölzlein / die solā. seyn als die Eyer schalen / vnd stecke an ein jedes Hölzlein ein solch gelb Dörtel / nimb Eyer schalen / die hupsch rein vnd gang sein / vnd stecke die vorgeante Dörtel / einen jeglichen mit de Hölzlein in eine Schale / daß der Dotter gleich bleibe in der mitte / daß nit zu Boden sincke / geuß darauß in die Schale die Mandeln / die du durch gerieben hast / mit den Hansenblasen / daß die Schalen voll werden / setze sie in einen Sand / daß sie hart gerinnen. Wann sie getonnen seyn / so schels sie wie andere Eyer / vnd

schneide sie nach der länge mittlen vñ ein ander / vnd lege sie in eine Schüssel. Wiltu so geuß eine kalte Madelsuppe / oder ein Rosenwasser darumb / reches an / vnd strewe gefärbten Anis drauff / vnd gib es hin.

## Das LXXV. Capitel.

## Ein Mueß von Wein zu machen.

**Mueß von Wein zu machen.**  
Nimb drey Semmeln vnd behe sie / wirff sie in einen Topff / vnd geuß zwey quart guten Wein drauff / setze zum Feuer / vnd laß es wol sieden. Vnd die Semmel weich ist / so treib sie durch ein Tuch / vnd nimb darunter 24. Eyer / vnd laß sie mit hins durch lauffen. menge wol durcheinander / thus in einen Topff / vnd rühr es wol ab / daß es nit zu samē laufft / nimb rein geschnitte Mandeln / Rosingen vnd Butter / machs süß mit Zucker oder Honig / vnd würze es ab mit allerley Würz / nur mit Nägelein nit / koste es zu rechter maß / vñ gib es hin mit einem roren Troye bestrewet.

## Das LXXVI. Capitel.

## Ein Depffelmueß zu machen.

**Mueß von Depffeln zu machen.**  
Nimb die Depffel vñnd schele sie / so viel du sibe auff ein Schüssel haben wilt / schneide sie Depffeln hupsch schreiblich klein vnd lege sie in einē Topff / thu Butter darzu setze sie zum Feuer vñnd laß sie stuchs mit der Butter sieden / daß sie sein weich werden / geuß die Butter darvō außs allerreineste / vñ schütte sie auff ein Tuch / vñnd reibe sie stuchs durch einäder / thu es wider in einen Topff / stichs zu dick / so machs dunne mit Wein vñnd setze es zum Feuer machs süß mit Honig vnd würze es mit allerley Würz / nur mit Nägelein nit / schütz darein klein geschnitte Mandeln / vnd Rosingen / vnd rühre es wol durcheinander / kostes zu rechter maß / bestrewe es mit einem Troye vnd gib es also hin.

## Das LXXVIII. Capitel.

## Ein ander Mueß von Depffeln.

**Mueß von Depffeln zu machen.**  
Schneide sie hübsch schreiblich / wie zuvor geschrieben stehet / thu Butter in einen reinen Depffel Tiegel / thu die Depffel drein / laß wol rösten / daß auff ein sie wie gesagte Eyer. Wann nun die Eyer auff den Depffeln fertig werden / so besprenge sie mit Salz / vñnd richte sie an / bestrewe sie mit Ingber / vnd gib es hin.

## Das LXXVIII. Capitel.

## Ein Soth auff junge gebratene Hünner.

**Soth auff junge gebratene Hünner.**  
Wate erstlich die Hünner ab / vnd laß sie gang bleiben. Nimb Mandeln in eine Pfann / röste sie wol ab / daß sie sein braun werden / schütte sie in einen Mörser / nimb darzu gebeher weiß Brod / vnd stoß das wol klein / machs auff mit einem guten Wein / laß es durch ein Tuch lauffen / vnd thu das Soth wider in einen reinen Topff / setze es zum Feuer / vnd laß auff sieden / mach ihm einen lieblichen Geschmack / süß oder sawer / wie es dir am besten gefelt / würze es ab mit Cinamey / Ingber / Muscaren / Muscarenblumen / vnd salze es zu rechter maß. Dann nimb die Hünner / lege sie hupsch gang auff die Schüssel / vnd geuß dieses Soth darauß / wiltu so strewe darauß kleine Rosingen / vñnd bestrewe es mit einer Cinamey.

Das

Das LXXIX. Capitel.

Ein Sothe auff gekochte junge Hünner.

Soth auff gekochte junge Hünner zu machen.

Soße geschelte Mandeln hüpsch klein/ geuß Wein darzu vñ Weinessig/ schlags durch ein Tuch oder Sieb/ thue es in einen reinen Topff/ vñ laß das auffsteden/ thu Zucker darcin/ mache ihm einen hüpschen Geschmack/ säwerliche/ vñ koste es zu rechter masse/ setze es vñ dem Feuer/ vñ laß es kalt werden/ zuschneide dann die junge Hünner eines in vier Theil/ vñ setze es zu Feuer/ vñ laß sie wol steden/ wann sie wol gesotten seyn/ so lege sie hüpsch auff eine Schüssel/ vñ laß sie wol kalt werden. Wann du sie wilt auff geben/ so geuß die Mandelsuppe drauff/ schütte grosse Rosinē drauff oder Ziebeen/ bestrewe sie mit Cinnamon/ vñ gib sie hin.

Das LXXX. Capitel.

Junge Hünner in einem Polnischen Sothe zu machen.

Soth auff junge Hünner zu machen auff Polnische weise.

Wiltu machen junge Hünner auff Polnisch/ so zuhame sie klein/ wasche sie rein auß/ vñ thue sie in einen Topff/ nimb geschelte Zwibeln/ wasche sie rein auß/ vñ lege sie zu den Hünnern in den Topf/ setze sie zu dem Feuer/ geuß darauff ein rein Wasser/ vñ laß sie wol steden/ schäume sie rein/ vñ salze sie nit sehr/ wann sie gesottē seyn/ so schütte sie in ein rein Sieb oder Durchschiag/ daß die Suppe darvō seiget/ thu die Zwibeln in einen reinen Reibe topff/ reibe sie klein/ vñ lege die Hünner wider in dē Topf/ in den sie gesotten haben/ vñ reibe sie durch ein Sieb/ vñ geuß dieses Soth auff die Hünner/ setze es zum Feuer/ vñ laß es auffsteden/ würze sie mit Pfeffer/ Ingber/ Saffran/ vñ Muscadelblumen/ vñ koste sie zu rechter masse/ salze sie nit zu sehr noch zu wenig/ vñ gib sie hin.

Wiltu sie machen auff ein andere weise/ so nimb Speck vñ Zwibeln/ hacke sie fein klein durcheinander/ vñ lege sie zu solchen jungen Hünnern in dē Topff/ vñ laß sie wol steden/ würze sie ab mit vorgenannten Würze/ wie oben geschrieben stehet/ die Zwibeln magst du auch wol gebrauchen auff alte Hünner.

Junge Hünner schnell zu kochen.

Will man junge Hünner schnell gar kochen/ so thue man nur eine welsche Rusp darcin. Mizald. cent. 7. Aphor 80.

Das LXXXI. Capitel.

Junge Hünner in Lemonien zu kochen.

Junge Hünner in Lemonien zu kochen.

Wiltu mache junge Hünner mit Lemonien auff eine Schüssel/ so nimb 8. oder zehn Lemonien/ hacke sie klein mit einē Weißbrod/ nimb kleine Rosingen darunter ein gute Handvoll/ lege es in einen Topff/ geuß drey Quart oder Rannen Wein drauff/ vñ lege darzu gāse gesottene Hünner/ setze es zum Feuer/ laß es wol steden/ würze es ab mit Pfeffer/ ein wenig Ingber/ Muscadelblumen/ Cinnamon/ Saffra thue Zucker drcin/ mache ihm einen guten Geschmack/ salze es vñ koste es zu rechter masse/ vñ gib sie hin/ mit einer Cinnamon bestrewer.

Auff ein andere We.

Will man junge Hünner mit Lemonien auff ein andere weise/ ganz vñ gar zerschneitē/ wie viel du ihr haben wilt/ auff eine Schüssel mache/ so nimb

darzu sechs Lemonien/ lege sie zu einem Topff/ vñ laß sie wol steden/ wann sie weich gesotten seyn/ so thu die gesottene Würze vñ Lemonien in einen Reibe topff/ nimb weiß Brod drunter reibswol klein/ vñ geuß das Hünnersoth darauff/ treib durch ein Sieb oder Tuch/ vñ geuß es wider auff die Hünner in Topff/ vñ laß es wol einsteden/ würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Muscadelblumen/ salze es zu rechter masse/ vñ lege darcin ganze Lemonien/ vñ zuschneide sie/ wie du sie haben wilt/ laß sie wol steden/ vñ mache ihm einen Geschmack/ vñ richtre sie an.

Also magst du auch Södde machen auff alte ganze oder zerschneitene Hünner/ wie du sie am besten haben wilt.

Soderlan/ die Hünner zu machen.

Koche sie sein zerlege gar/ darnach geuß die erste Brühe darvon/ wann recht gar ist/ vñ geuß Wein drcin/ lege zerschneitene Lemonien drcin/ Tre Corinthischen Zucker/ Cannelpuffer/ abgeschelte Mandelkernen/ vñ laß miteinander nur noch einmal auffsteden/ mit Saffran gelbe gemacht/ diß ist kein böses Gericht oder Essen.

Gekochte Füllhünner oder Tauben wol zu zubereiten.

Nimb das Hün oder die Taube/ fülle es/ setz es in ein rein Wasser zum Feuer/ wann es seud/ so thu das gefüllte Hün oder Taube hinein/ laß ein wenig einkochen/ alsdann schlaße s. Euer in einen Topff vñ geuß Rahm oder Sahn dazu/ thue Würze vñ grüne Peterfüllen oder Saiben darcin/ vñ geuß es vñereinander an das gekochte/ das wird auch ein gut Essen vor den gemeinen mann/ das nicht zu verachten.

Füllhünner vñ Taube zu zubereiten.

Einen Krauthanen zu machen.

Nimb ein ebenheit Zwibeln vñ Krauthan/ stampfe das vñereinander fein klein/ laß kochen wie Kraut/ hernach thue es in eine Pfanne/ geuß Rahm daran/ würze es mit gestoffenen Mandeln vñ andern Gewürzen.

Krauthan zu machen.

Das LXXXII. Capitel.

Junge oder alte Hünner zu kochen.

Wiltu machen junge oder alte Hünner/ daß sie ganz bletben/ so seud sie ab in einem Wasser/ nicht zu weich noch zu hart/ vñ wann sie gesotten seyn/ so nimb sie vñ dem Feuer/ daß sie nit zu weich werden/ nimb kleine geriebene Mandeln/ mache sie auff mit der Suppen/ da die Hünner innen gesottē seyn/ oder haben/ mache es nit zu dicke noch zu dünne/ geuß es wider in dē Topff auff die Hünner/ thue darzu kleine oder grosse Rosingen/ vñ laß sie auffsteden/ koste sie zu rechter masse/ richtre sie an/ bestrewe sie mit Ingber oder Cinnamon/ vñ gib sie hin.

Hünner jung oder alt zu kochen.

Das LXXXIII. Capitel.

Junge Hünner in einer Mandelsuppen.

Wiltu junge Hünner machen auff ein andere Meynung in einer Mandelsuppen/ so nimb gebehete Semmeln/ schneid die Kruste darvon/ daß nichts verbrädet dar an ist/ lege sie ganz in eine Schüssel/ strewe darauff kleine Rosincken/ mache geriebene Mandeln mit einem guten Wein/

Junge Hünner in einer Mandelsuppen zu kochen.

vnd laß das auffsteden/würge es ab mit Sinamey/  
vnd lege auff die Semmel ganze gesortene Hüner/  
geuß darauff diese Mandelsuppen/vnd bestrewe  
sie wol mit Sinamey vnd gib sie hin.

Das LXXXIV. Capitel.

Zunge oder alte Hüner in der Würzen.

Zunge oder  
alte Hüner  
in Würzen  
zubereiten.

**W**iltu machen junge oder alte Hüner / in der  
Würzen/so zugliede sie/vnd seud sie in einē  
Topff/thue darein Peterfilien wurteln/vñ laß sie  
wol auffsteden/vnd wann sie gesotten ist/so wirff sie  
in einen Wörsel/thue darzu die Hälse von den Hü-  
nern/ vnd die Lebern/ eine oder keltche/auch geröst  
weiß Brod/vñ stoß das klein durcheinander/geuß  
darein die Suppe von den Hünern/treibe es durch  
ein Sieb oder Tuch / vnd geuß daß wider auff die  
Hüner. setze es zum Feuer/vnd laß sie wol steden/  
würge es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Saffran/thue  
darein Muscatenblumen/ vñnd mache ihm einen  
guten Geschmack. Wiltu/ so geuß darein einē gu-  
ten Wein/so dir zu sawer ist/so lege darzu ein we-  
nig Zucker/vnd so es im Herbst ist/ so thue darein  
frische Weinbern/oder schneide gute Strick drein/  
vñ so du die Birne auff die Hüner wilt braun ha-  
ben/so schneide sie in vier Theil/darnach  
sie groß seyn/vnd backe sie ab in einem Schmalz/  
daß sie hübsch braun werde schütte sie dan zu den  
Hünern/vnd laß sie mit stede/vnd gib sie hin. Also  
mag man auch machen grosse oder kleine Vögel/  
so richte sie an / koste es zu rechter massen/daß es et-  
nen guten Geschmack hat/vnd gib es hin.

Das LXXXV. Capitel.

Gebratene Hüner in einem Gescherbe.

Gebratene  
Hüner in ei-  
nem Ge-  
scherbe zu  
machen.

**W**iltu haben gebratene Hüner/ es seyn junge  
oder alte Hüner/in einem Gescherbe/so nim  
geschelte Depffel vnd Zwibeln / schneide auß den  
Depffeln die Strünckle oder Grübse/vnd hacke die  
Depffel oder Zwibeln klein vñter einander/schütte  
darzu kleine Rosinen/thue sie in einē thöne Topff/  
geuß darauff ein wenig Wasser/vñ laß das ganz  
reuge einsteden/schütte sie in ein thönen Tiegel/vñ  
thue ein wenig Schweinē Schmalz/ röste sie wol/  
vnd hübsch braun/vnd nimb geriebene Pfefferku-  
chen in einen Topff/ vnd nimb darlinter 3. Quare  
Wein/geuß ihn zu dem Pfefferküchen / setze es zu  
Feuer/vnd laß es wohl steden/thue darein Zucker  
oder Honig/ mache im einen lieblichen Geschmack/  
lege die gebratene Hüner drein/vnd schütte dieses  
Gescherbe auß dem Tiegel drauff/vñ laß daß wol  
miteinander auffsteden/vnd richte es an vnd gib  
es hin. Also mag man auch kleine oder grosse  
Vögel machen.

Das LXXXVI. Capitel.

Hüner mit Merrettig.

Hüner in  
Merrettig  
zumachen.

**W**iltu gute Hüner mit Kröhn oder Merrettig  
zurichten/so seude gute fette Hüner in einem  
Wasser/daß sie wol weich werden/nimb den Kröhn  
oder Merrettig/vnd reibe ihn in einem Reibetopff  
oder auff einem Reibeisen/ vnd thue darüter eine  
Handvoll geschelte Mandelkern/ reib es wol klein  
durcheinander/vñ nimb darnach dieselbe Suppe  
vnd mache diesen Kröhn nit zu dick noch zu dünn

sonderñ daß es eine rechte masse hat/ darmit auff/  
lege gebehete Semel auff eine Schüssel/ vnd lege  
darauff die Hüner vnd die Semel. Wiltu so lege  
auch einen gebratenen Pierenbraten drauff/vñnd  
geuß diesen heißen Kröhn drauff/ vnd bestrewe es  
mit einer Sinamey/vnd gib es so hin.

Das LXXXVII. Capitel.

Ein gut Essen von Dachsenzungen.

**W**iltu ein gut essen von Dachsenzungen haben/  
so sied sie ab in einem Topff/ vnd schneide vñ zu-  
schneide sie in hüpsche breite Stück / vñnd mache  
drauff einen Soth/wie im 75. Capitel gemelder ist  
wiltu aber diß Soth mit Zwibeln oder Depffeln  
nit haben/so mache es schlecht mit Pfefferküchen/  
vnd mit Weine/ schütte kleine Rosingen drein/vñ  
würge es ab mit vorgeädicht Würzen. Also mag  
stu auch machen die Kuchen von den Eyern.

Das CXXXVIII. Capitel.

Ein gut Soth auff gebratene Trappen/  
Kranichen/ Schwänen/ Birckhänen/ Awerba-  
nen/Jasanen/Pfawen/Siegelhüner/Kep-  
hüner oder andere gute Vögel vnd  
Rehtleilenzu machen.

**N**imb vngeschelte Mandeln auff eine Pfanne/  
vnd röste sie wol ab / stoß in einem Wörsel  
wirff darzu etliche Beschnitten von Semmeln/  
vnd stoß das stück durcheinander auff allerlei-  
neße/nimb darzu einē guten Wein/setze es durch  
ein Tuch/laß es auffsteden/ thue Zucker drein/ma-  
che ihm einen lieblichen Geschmack/ süßlich oder  
säwerlich/ wie dir am besten gefelt / würge es ab  
mit Ingber/Muscaren/Muscarenblumen / vnd  
wann du es anrichtest/ so bestrewe es mit Sina-  
mey vnd gib es hin.

Wiltu ein gut Hirschwildpret/oder Rehtwild-  
pret machen/ so gebrauche darauff dieses Soth/  
wie oben verzeichnet sehet.

Das LXXXIX. Capitel.

Einen Hasen in seinem eygenen Sothe  
zu machen.

**W**er da will einen guten Hasen in seinem ey-  
genē Sothe mache/der noch feisch ist so nim  
darzu Wasser/ ein wenig Essig/ vñnd Schweiß/  
schneide ein wenig Brod darein/setze ihn zu Feuer/  
vnd laß ihn wol abbrühren/daß er nit stinckend  
wird. Nimb ganze geschelte Zwibeln/lege sie in et-  
nen Topff / sie sie wohl mit Wasser/daß sie ganz  
weich werden/vnd sein reuge einsteden/schütte sie  
in einen Reibetopff/ reibe sie klein/geuß darzu ein  
halb Quare Wein/oder ein ganges/ darnach daß  
Häsen viel ist/vnd geuß das zu dem Hasen/vnd  
laß es darnach steden/würge ihn wol mit Pfeffer/  
Ingber vnd Negelen/ koste ihn zu rechter masse  
vnd richte ihn an.

Wiltu/ so bestrewe ihn mit Negelen/oder mache  
darauff mit Farbe/vñnd schneide Depffel hüpsch  
länglich/thue sie in einē thönen Tiegel/ wiltu/so  
thue darzu kleine Rosinen/Honig vnd Schmalz/  
mache es gelb mit Saffra/geuß darein ein wenig  
Wein/vnd laß es stede/daß die Depffel fein weich  
werden / vñnd wann du den Hasen angericht hast  
auff die Schüssel/ so strewe darauff die Farbe/daß  
er ganz geist ist/vnd gib ihn hin.

Das

Das CX. Capitel.

Ein Hasen auff Böhmisch anzurichten.

Wiltu einen Hasen auff Böhmisch haben / so stecke ihn an einen Spieß / salze ihn vnd brate ihn ab biß in die helffte / wann er dann halb gebraten ist / so zeuch ihn vom Spieß / vnd hawe ihn zu Stücken / lege in in einen Topff / oder in eine Pfanne / geuß darein ein gut Zischbier vñ Essig / nimb darzu Schweiß / vñnd ein wenig Pfefferküchen / vñd setze ihn zum Feuer / vñ rühre ihn ab / dz er nit zusammen laufft / laß in wol sieden / nimb geschelte Zwiebeln / hacke sie auffß aller kleinste / thue sie in einen Tiegel / thue Schweinenschmalz darzu / setze es vber ein Kohlfewer / röst sie gang wolbraun ab / schütte sie auff einen Durchschlag / daß diß Schmalz darvon seige / schütte sie zu dem Hasen vñd würze ihn ab mit Pfeffer / Ingber vñd Regellein / koste in zu rechter masse / schneide Epffel hübsch klein würfflich / thue darunter kleine Rosinen / mache in eine solche Farbe / vñd strewe sie darauff wie forne geschriben stehet / vñd gib sie hin. Also mag man auch kochen Hirschen vñd Rehewild. pret / wilde Endvögel / klein vñd grosse Vögel / wilde vñd zahme Gänse.

Das CXI. Capitel.

Auer Dachsen vñd Elendwildpret.

Wiltu haben ein gut Auer Dachsen vñ Elendwildpret / so seud das ab in einem Wasser / mache darauff ein Weinsoch / braun oder gelb / wie wildpret zu vorgeschriben stehet / auff Hirschwildpret / Wildpret es mit Zwiebeln haben / so seud sie dan / vñd rühre sie ab in einem schwarzen Sothe vñ würze / es mit Regellein / Pfeffer / Ingber / vñd kressche die Zwiebeln dranff / wie vorgeschriben stehet / auff den Hasen.

Das CXII. Capitel.

Rappanen in einem Rosenwasser.

Wiltu machen gute Rappanen / di da feyt sein / in ein Rosenwasser / so nimb die Rappanen vñ stecke sie an ein Spieß / vñ brate sie ab / also / dz sie nicht zusehr gebraten sein. Nimb ein geschelte Zwiebeln / schneide sie hübsch schweißlich in eine zinnerne Schüssel / geuß darauff ein magere Kinderne Suppe / setze die Zwiebeln mit d Schüssel auff einen Kohl / thue darunter ein klein Kohlfewer / dz die Zwiebeln warm sieden in der Schüssel / nimb dann die gebratenen Rappanen oder Rappanen / zugliede sie / vñ laß die Gliede an einander bleiben hangen / kerbe sie hübsch auff den Brüsten nach der lange / vñd lege sie in die Schüssel / vñd die Zwiebeln / würze sie ab mit Ingber / Muscatenblumen / vñd ein amey / geuß ein halb Quart Rosenwasser darein / vñd decke eine andere Schüssel darüber / thue ein wenig ein besser Zwer darunter / daß sichs wol durcheinander zeuche / daß nicht allzuviel soch bleibet / vñd gibß dann / wann dirß gefelt / hin.

Das CXIII. Capitel.

Junge Hünner mit Pomeranzen.

Wiltu junge Hünner mit Pomeranzen kochen / so seud die Hünner in einem Wasser / vñd wie sie gesotten seyn / so geuß das Wasser ab / vñd

geuß einen guten Wein darauff / vñd nimb Pomeranzen / schele sie / vñnd lege sie zu den Hünnern in den Wein / setze sie zu dem Feuer / vñd laß sie auff sieden / würze sie ab mit Einamen / Ingber / Muscatenblumen / Saffran vñd Zucker / vñd mache ihm einen süßen Geschmack / salze sie zu rechter masse / vñnd gibß hin.

Das XCIV. Capitel.

Ein Rehemus von Rehköpfen.

Wiltu ein Rehe Mus von Reheköpfen machen / so zuhawe sie in stücken / mache sie rein auß / 1. mal oder 3. daß die Haar rein davon kommen / lege sie in einen Topff / vñd salze sie wol / laß sie wol sieden / dz sie gar weich werden / dann biß die Reine gar herauß / daß keines drinnen bleibet / lege dasselbige Fleisch in eine Mulde / oder auff ein reines Brett vñnd hacke klein / wandu es nun fein klein vñd recht gehack hast / so lege es in einen Tiegel / thue schmalz darein / vñnd reibe auff einem Reibstein als gebackene semmeln darein / vñnd geuß guten süßen Wein darzu / vñnd ein wenig schweiß / wirff Rosinen darein / klein geschnittene Mandelkern / rühre es wol durch einander / das es hüpsch schwarz wiad / setze es vber dz Feuer / dz es fein langsam seud / vñd nit stinckend wird / würze es ab mit Pfeffer / Ingber / Regellein / wirff ganze Muscatenblumen darein / oder Zucker / der mit Einamen gemengeset / vñd gibß das hin.

Das XCV. Capitel.

Ein Hirschlummel anzurichten.

Wiltu ein Gericht machen von Hirschlummel / so schneide stücke darvon in der größe als semmeln / oder wie du wilt / wasche es rein auß / dz es nit nach dem Eingeweyde stincket / lege es in einen Topff / vñd geuß darauff gut süße Langweil oder Rosent / thue Farbe darzu / vñd schneide darein Zwiebeln vñd Epffel / setze es zum Feuer / vñd thue Essig darzu / vñd laß es sieden / doch dz es nit zusammen laufft / vñd wan es wol gefottent ist / so nimb es wider auß dem sode / vñd schneide fein klein würfflich / wandu es geschnitten hast / so thue es wider in den Topff / treib das sode durch ein sieb / vñnd geuß es wied auff den vortgezer schnittenen Hirschlummel / setze es zum Feuer / vñd laß es auff sieden / würze es ab mit Regellein / Pfeffer / vñnd Ingber / salze es zu rechter masse / richte es an / vñd gibß hin.

Das XCVI. Capitel.

Ein Pastet von Rehpünern / oder Haselhünern / oder jungen zahmen Hünern / oder grossen vñd kleinen Vögeln / oder wilden Endvögeln / oder Reiberbrüsten / oder wovon es dir am besten gefält zu machen.

Wiltlich so brate das die helffte ab / darnach zu schneide es zu kleinen stücken / vñd nimb Weisge oder Rückenmel / vñd mache einen harten Teig mit Wasser / denselbe mache hol / wie ein Re böpflein machen Zre steff / vñd wandu in hübsch hol gemacht hast / so nimb Kindern Marck / zuschneide es fein klein / vñnd strewe es in diesen Teig / schütte darzu Meyeran / Rosmarin od andere gute Kräuter / vñd lege dar auff woz du hauen wilt / vñter diesen vorgeandren

S ij Gefü.

Geflügeln/dz der boden gleich bedeck: wi: d/ schüt-  
 te darauß Pfeffer/Reglein/Muscaten/Musc-  
 tenblumen/Ingber/Enamem/ vnd schütte dar-  
 auß Rosincken grosse oder kleine wiltu/so schütte  
 darzu kleine geschüttene Wädeln/streue darauß  
 die vorgeordnete Kräuter/vnd lege widerumb eine  
 schicht des Geflügels drauff/ darnach wider die  
 vorgeordnete Würge/ so lang bis der Teig voll  
 wird/dann mache darüber einen Deckel von Teig  
 vnd lege ihn oben drauff/vnd mache es fest zu/vn  
 mache oben in der Mitten ein Löchlein drein/ vnd  
 setze es auff eine Schüssel/ damit man Brod in  
 Ofen schenke/ vnd schub es in einen Backofen/  
 der nit allzu heiß ist/ laß das sein langsam backen  
 wan das nun ein halbe stunde die helffte gebacken  
 ist/ so nimbs herauß/ vnd geuß Rosinen wasser  
 auff vnd setze es wider in Ofen/ vnd laß also noch  
 ein: s darinnen stehen vnd backen. Wann du es  
 wilt außgeben/ so schneide den obersten Deckel zu  
 rings herumb hübsch auß/ vnd laß also den De-  
 ckel darauß liegen/ setze es auff eine Schüssel/ vnd  
 gibs hin.

Das XC VII. Capitel.

Ein welsch Gefrüße wie Kalden zumachen.

Welsch  
Gefrüße zu  
machen.

Wiltu ein welsch Gefrüße auff die art machen/  
 wie Kalden/so nim das Gefrüße/vnd reiß die  
 Därme vff/ nims vnd wasche es rein auß daß der  
 Dinst gar herauß kompt/ vnd nim Salz in ein  
 Miltstein/ vnd reiß wol mit Salz zwischen den  
 Henden darnach nim ein ander frisch Wasser/vn  
 wasche es rein auß/ 1. mal oder 3. lege es in einen  
 Topff/ vnd laß es sieden/ vnd lege darzu Peter si-  
 lien würgel: wan dz wol gesotten ist/ so lege daz  
 Peter silien/dz die Peter silien/ 1. mal oder 2 darinnen  
 vber send/vn nim die grüne Peter silien/ so wol die  
 würgel wider herauß/ reibe sie klein in einem Ker-  
 beropff/ vnd ein wenig weiß Brod darzu/ reib es  
 wol durcheinander/ vnd druck es durch ein Sieb/  
 wiltu das Gefrüße ganz lassen/so geuß das Soth  
 darauß/wiltu dan nit/ so magstu das Gefrüße zu-  
 schneiden/wie die Kalden/ vnd setze sie zum Feuer  
 vnd laß sie auff sieden/ würze sie ab mit Pfeffer/  
 Ingber/ vnd Saffran/wiltu auch ein wenig Mus-  
 carenblumen drein/ saltze es zu rechter masse vnd  
 gibs auß.

Auff ermeltes Gefrüße ein gut Weinsoth  
zu machen.

Weinsoth  
auff ermel-  
tes Gefrüße  
zu machen.

Wiltu dan auff letztermeltes Gefrüße ein gut  
 Weinsoth/machen/so nim Pfefferküchen in ein  
 Topff/ geuß ein quart Weindrauff/ oder wie viel  
 du des Soths haben wilt/ vnd laß es sein auff sie-  
 den/ würze es ab mit allerley würze/ thue kleine  
 Rosinen drein/ vnd Honig oder Zucker/ mache ihm  
 einen liebliche Schmack/saltze es zu rechter masse/  
 kosts vnd gibs hin. Also magstu auch die Gefrüße  
 von den Hausen/ Stöcken/ Lachsen/ oder andern  
 grossen Fischen machen.

Das XC VIII. Capitel.

Welsch  
Schwanz zu  
machen.

Einem Schwanz von einem Welsch zubraten.

Wiltu ein Gebratens von einem Welsch schwarz  
 machen/so geuß ein heiß siedend wasser drauff  
 vnd bruehe ihn rein auß/dz der schietch herauß köp-  
 schabe in mit einem Messer rein/ vnd wasche in w-  
 der auß einem Wasser dz da kalt ist/ lege ihn auff

eine Schüssel oder Mulde/ vnd saltze ihn wol st-  
 löcher dar durch/ vn binde auff ein sechtliche seite  
 zween hölzerne Spisse/ auff aller best/ lehne die  
 Schwänge gegē dz feuer dz sie renge werde auff be-  
 yde seite/ lege in auff ein rohst/ vn thue ein klein  
 Kohifewer darunter/ vnd drehe ihn offte vmb/wā  
 er gebraten ist/ so lege ihn auff ein Schüssel/ nim  
 die Spisse darvon/ vnd bestreue ihn mit Ingber/  
 vnd gib ihn dann hin.

Das XC IX. Capitel.

Ein Schweinen Wildpret anzurichten.

Schweinen  
Wildpret  
zurichten.

Wiltu ein gut Schweinen Wildpret haben/  
 von einer Wilde Saw/ so sends in einem  
 Wasser ab vn saltze es ab/ vn wans gesotten ist/ so  
 schneide hübsch kleine oder grosse stücke/ wie du  
 wilt/ vnd nim gebehete Semmeln vnd Pfeffer-  
 küchen in einen Topff/ geuß einen guten Wein  
 darauß/ oder süß langwell oder Rosent/ setze das  
 zu Feuer/ vnd laß wol auff sieden/ thue Zucker oder  
 Honig darein/ mache im einet lieblichen Schmack  
 würze es ab mit Pfeffer/ Ingber/ Reglein/ vnd  
 ein wenig Saffran/ dz es sein bräuntlich wird/ salt-  
 ze vnd koste es zu rechter masse/ schele weinsawer-  
 liche Epffel/ schneid sie in 4 theil/ lege sie in einen  
 Tegel/ thue darzu grosse Rosincken/ geuß darzu  
 Schweinen schmalz/ vnd ein wenig Wein/ mache  
 sie gelb mit Saffran/ setze sie auff dz feuer/ kreische  
 sie wol weich/ richte das Wildpret an/ streue dar-  
 auff die Farbē vn gibs hin: Also magstu auch an-  
 richten dz fleisch von den Sees Schweine oder Meer  
 wildpret:

Das C. Capitel.

Gehackte Hünner anzurichten.

Wiltu gehackte hünner machen/ so nim gute hünner ge-  
 halte gebrühete hünner/ zeuch ihnen die Haut hacht/ mit  
 ab zugliede sie/ vn schneide dz fleisch vō den Stie zu zwick-  
 dern vber all weg/ vmb die Brust vnd allenthalbē/  
 auff beste du kanst/ lege dasselbige fleisch auff ein  
 Brod oder Wältschen/nim reinen Speck darun-  
 ter/ lege die Beine in einen Topff/ setze sie zu Feuer  
 mit Wasser/saltze es ein wenig vnd laß die Beine  
 wol sieden/ vnd nim Weisbrod/ legs zum Hünner  
 fleisch hachts klein schlage Eyer drein/ wie in Risch  
 lein/ dz es nit zu düne wird/ würze ds ab mit Pfe-  
 fer/ Ingber/ Muscarenblumen/ Saffran/vn salt-  
 ze es zu rechter masse/ nim die Beine auß dē Topff  
 vnd laß die Suppe beim Feuer stehen/ vnd winde  
 dz gehackte fleisch vmb die Beine/ vnd dz die orter  
 nur ein wenig bios seyn/ lege sie dann wieder in die  
 heisse Suppe/ laß dz wol sieden/ biß dich dencke/ dz  
 es genug hat/ würze es mit Pfeffer/ Ingber/ Saff-  
 ran/ vnd wirff Muscadēblumendrein/ vn schneid  
 grüne Peter silien drein/ kost es zu rechter masse/  
 vnd gibs hin.

Das C I. Capitel.

Einem Schöpsmagen zu füllen.

Schops-  
magen zu  
füllen.

Wiltu ein mager Kalbfleisch vnd reinen Speck ha-  
 ncke das klein durcheinader/ thue darein kleine  
 Rosine/vn schlahe 4. Eyer drein/ saltze es/ vn wür-  
 ze es ab mit Pfeffer/vn allerley würze/ machs mit dē  
 Eyer nit all zu dicke/ noch zu dünne/ vnd nims vnd  
 fülle es in Schöpsmagen/ einet recht Mage nur  
 die helffte/ vnd spele sie oben zu/ lege sie in heiß sie-  
 dend Wasser/ vnd send sie ab/ wie die Würste/ dz sie  
 wol gesotten/ vnd ganz hart seyn. Nim siedann  
 auß

Auff de Wasser / vñ Schneide sie hübsch scheidliche /  
 mache daruff ein fein braun Soth von Pfeffer /  
 Luchten / vñ von Wein / würge dz mit allerley Wür-  
 ge / vñ mache ihnen einen lieblichen Schmack / vñ  
 lege dasselbige zuschnittene Fleisch drein / salze es /  
 vñd koste in rechter masse Wie man Hünner / Gän-  
 se / Holztäubel / re fullen soll beziehe Catonem de  
 re rustica c. 89. 90. wie man den jungen Tauben  
 die Beine weich / vñd zum essen rüchzig machen  
 soll / M. zald. cend. x. Aph. 30.

Das CII. Capitel.

Große oder kleine Vögel in Zwiebeln  
 anzurichten.

Wozel  
 groß vñd  
 klein in  
 Zwiebeln zu  
 zurichten.

Wiltu kleine oder große Vögel in Zwiebeln  
 machen so lege die Vögel zu / vñd laß sie  
 wolde den nim geschete Zwiebeln / vñd hacke sie  
 klein / thue sie in eine Pfanne oder in einen Tegel /  
 thue darein ein wenig Schweinen Schmalz / vñ  
 ein Rinderne Suppe / vñd setze es obers Feuer /  
 vñd laß es wol sieden / schlage das Wasser von de  
 Vögeln / vñd schütte sie in die Zwiebeln / vñd laß  
 sie wol kreischen / würge sie wol ab mit Pfeffer /  
 Ingber vñd Saffran. Wann sie nun wol gekret-  
 schet / dz sie nit zusenckre noch zu treuge seyn / so  
 richte an / vñd gib es hin.

Das CIII. Capitel.

Beerenklawen anzurichten.

Beerenkla-  
 wen zu-  
 richten.

Wiltu haben ein Gericht von Beerenklawen /  
 so nim sie vñd koste sie in einen Topff / vñd  
 geuß Wasser darauff / vñd laß sie wol sieden / also  
 lang bis ihnen die Haut abgehet / wan die Haut  
 wegkompt / so lege sie wider in ein reines kaltes  
 Wasser / vñd wasche sie rein auß / vñd lege sie in ei-  
 nen Topff vñd geuß reines Wasser drauff / vñd setze  
 sie zum Feuer / salze sie wol / vñd laß sie ganz weich  
 sieden / dann nim die Beerenklawen vñd zuschneid  
 sie zstückchen vñd mache daruff ein braun Soth  
 von Pfefferluchten / oder guten süßen Langweil /  
 vñd würge es ab mit allerley Würge / schütte da-  
 rein Rosinckel mache im ein süß oder säwerliche  
 Schmack / salze es zurechter masse / vñd richte an.  
 Ein solch Soth mag mā auch auff eine Biber-  
 schwanz mache. Wiltu da die Beerenklawen gāz habe  
 so laß sie kalt werden / vñd dreibe einen Seiffen  
 klein / vñd nim Mandelkern darunter vñd reib  
 das klein vntereinander / mache in auff mit einem  
 gute süßen Wein / oder Langweil / treib ihn durch  
 ein Tuch oder Sieb / thue darmiter Zucker oder  
 Honig / mache im ein süßen lieblichen Schmack /  
 vñd wan du wilt diese Beerenklawen auffgeben / so  
 lege sie auff eine Schüssel / vñd geuß daruff einen  
 solchen geriebenen seiff / vñd gib sie hin. Also  
 mag man auch machen die Füße von einem Och-  
 sen oder ein Haupt von einem wilden Schweine.

Das CIV. Capitel.

Ein Geißluz von Ochsenfüßen /

Geißluz  
 von Ochsen-  
 füßen zu-  
 richten.

Wiltu machen ein Geißluz von Ochsenfüße /  
 so nim die Füße / vñd spalte sie vñd einander / vñ  
 lege sie in einen Topff / vñd laß sie wol sieden / vñd  
 salze sie / vñd wā sie gar gesottē seyn / so laß die Bein  
 vñd die Korten herauß / schütte das Fleisch in einē  
 Rösel / vñd stoß es wol klein / geuß darein einen  
 gute lauteren Wein / zerch durch ein Tuch / vñd geuß  
 darzu reinen schweiß / vñd laß es mit durchlauffen

thue es in einen reinē Topff / dz es mit auffstendē /  
 vñd thue es wol ab / dz es nit stinckend wird / thue  
 darein Zucker oder Honig / mache es wol süße /  
 würge es wol ab mit allerley Würge / vñd ein we-  
 nig Saffran / salze es zurechter masse / vñd koste es  
 vñd wan das fertig ist / so geuß es in eine tieffe hü-  
 zerne Schüssel / vñd setze es irgend in einen Keller /  
 laß es gerinnen / vñd wā es gerönet ist so schneidē  
 hübsch zstückchen vñd lege auff eine Schüssel / vñd  
 bestreue es mit Ingber / oder vberzoehenen Aniß /  
 vñd gib sie hin.

Wiltu sie dan haben auff ein andere weise

So brate vier Hünner ab auff eine Schüssel /  
 mache ihnen die Hälse daß sie eragen / vñd wan sie  
 gebraten seyn / so wasche sie auß einem warmen  
 Eißbier / vñd setze sie hübsch auff ein Schüssel / dz  
 die Hälse emporstehen / geuß die Geißluz daruber /  
 weil sie warm ist / die Schüssel ganz voll bis an de  
 Rand / vñd laß es gerinnen / vñd wan es geronnen  
 ist / so stecke darauff Mandelkern / vñd sein geschnit-  
 ten Eimsey / vñd laß die Hälse vñd die Flügel  
 hübsch vergulden / sowol die Mandelkern / daß es  
 wol gestehret ist / vñd gib es hin.

Das CV. Capitel.

Wie man gebraten Geflügel d e fasten vber.  
 bis nach Ostern halten soll.

Wiltu wissen / wie mā allerley Geflügel / vber  
 die Fastē bis nach Ostern lang halte / es sey  
 von Rebhunern / Straßhanen / große oder kleine  
 Vögel / so brate sie ab an dem Spisse / vñd wan sie  
 gebraten seyn / so zersch sie vom Spisse / vñd nim  
 Semel / vñd Pfefferluchten vñd geuß Wein oder  
 süße Langweil in einen Topff / vñd lege darzu den  
 geriebenen Pfefferluchten / so kanstu es darnach  
 machen / laß das wol sieden / vñd wans gesottē ist /  
 so reibe es durch ein Sieb / vñd thue es wider in  
 einen reinen Topff / setze es zum Feuer / vñd thue  
 darein Zucker oder Honig / mache ihm einen säw-  
 erlichen Schmack würge es wol ab mit Pfeffer vñd  
 Saffra vñd salze es / vñd koste es zurechter mas-  
 se / vñd wāns mit der Würge gesotten ist / so setze  
 es zu Feuer / daß es kalt wird / nim dan ein warmē  
 Eißbier / vñd wasche daran f dieses Geflügel / vñ  
 nim ein Häßlein wo deß Geflügels weil ist das da  
 gerecht ist darzu gemacht / vñd lege diese Vögel da-  
 rein vñd wann es voll gemacht ist so laß den Bo-  
 den widerumb dabber machen / vñd laß es feste zu-  
 schlagen vñd bohre ihn den selben Boden ein klein  
 loch / vñd nim ein Trüchlerlein / vñd fülle dieses kal-  
 te Soth darein / daß es gar voll wird / vñd schlage  
 es in einem Zäpflein zu / vñd wan sich das gefagte  
 hat / so zersch in einem Tag oder zwen den Zäpfen  
 wider / herauß / vñd fülle es wieder voll Soth / vñd  
 stopffe es wieder feste zu / vñd wan sie achtagē also  
 gestanden / so zapffe das soth rein herauß / thue es  
 in einen Topff vñd setze es zum Feuer / erfrische es  
 mit einem Weine / vñd scheime es rein ab vñd laß  
 es wol wider kalt werden / vñd fülle es wieder in dz  
 Häßlein / stopffe es feste zu vñd setze es irgend in ein  
 kalte Gemach / vñd drehe es offte vmb / wādu es  
 wilt gebrauchen / so nim auß dem Häßlein / so viel  
 du bedarffst / erfrische es wider / wie obē geschēbe  
 stehet / mit Wein vñd allerley Würge / thue darein  
 kleine oder große Rosincken / vñd gib sie hin kalt  
 oder warm / wie dir besten gefelt.

Das CVI. Capitel.

Grosse Vögel lange rohe vnd gut zu behalte.

Grosse Vogel lang ge gut zu behalten.

Wiltu grosse Vögel rohe behalten/ das sie gut bleiben/ so nim Wachholderberē vnd karbe/ schütte sie in eine Nörfel/ vñ stoß sie klein/ pflücke die Vögel hübsch rein/nim sie auß / vnd lege sie in einen Topff / vnd schütte darzu diese gestoffene Karbe vnd Wachholderbeeren / geuß darzu ein quart Weinessig/ salze es/ vnd machs feste zu/ das die Fliegen nit darzu kommen / vñnd wann du die Vögel darffst / so wasser sie in einem reinen Wasser / vnd wasche sie rein auß/ vnd geuß wider ander Wasser drauff/ vnd mann dir's gefelt/ so brate sie. Wie man Phasanen/ Rebhüner/ Würcel hāner/ Auerhanen vñnd dergleichen wilt Gesüßgel/ einmachen/ vnd ein lange Zeit halten soll.

Phasanen/ Rebhüner/ Würcel hāner/ Auerhanen ein zu machen.

Brate es erstlich halb ab / darnach mache ein prodium oder dickliche Suppe von gutem Wein/ vnd gestoffen Zimmetrinden / Nelcken vnd dergleichen Gewürz/ wie du es außs beste vnd bequemeste haben wilt / lege sie in einen grossen Topff / oder ader irrdisch Geschir / geuß dz gemeldte prodium drüber her/ das sie gar damit bedeckt werde. Darnach nim vngeschmeltzte Butter/ las sie zergehen/ geuß sie drüber her / wan das prodium kalt worden so gerinner die Butter vñ coagulirt/ sich drüber / wehret / also der putredini. vñnd mancherley Veränderung der Luft/ das sie nicht corrumpire werden / sondern eine zimliche lange zeit also stehen/ vnd wehren können. Wann du nun ein Gast kompt/ so such solche Speise her vor / wärme sie mit einem theil des gemelten prodii oder Suppen wider auß/ vñ gibs also außn Tisck/ oder gibs nur also kalt auß doch ist's warm am beste/ darffst nit weiter braten oder köchen / dann der Wein ohne das seine crudite die es wegen des kochens noch bedrufft hette/ verzehret/ vnd also gar gnüg ist.

Kindfleisch anzurichten.

Also pflegens etliche am Harg zu machen/ das solwe Vögel gemein seyn/ vñnd wegen der grossen menge also eingemacht werden müssen.

Das CVII. Capitel.

Kindfleisch anzurichten.

Wiltu Kindfleisch forne von der Brüst / oder vom Zagel anrichten/ so wasche du die selben stücke rein auß/ lege sie in einen Topff / setze es zum Feuer/ geuß darauff Wasser/ salze es vñ schäume es recht ab / vnd wann es eine Stund gesotten/ so scheppe die beste Suppe dar von / vnd geuß darein einen Bieressig/ das der Topff widerumb voll wird/ vnd wirff darein eine gute handvoll Salz / vñ las es sieden/ das das Fleisch wol weich wird / ist's aber ein gesotten/ das es nit weich oder weiß ist/ so geuß mehr Wasser darauff / wann das gesotten ist/ so mache darauff ein gute Soth / wie oben bey dem Wildpret geschriben.

Anderen Braten anzurichten.

Ein Kinternen Braten anzurichten. Nim den Braten / klopff ihn wol salz ihn ein/ las ihn also Tag vnd Nacht liegen / stecke ihn darnach aa/ vnd setze in einem Topfflein Salzwasser zum Feuer. vnd beguß ihn also heiß dar mit/ das

erbald damit brate/ darnach wann er ganz gar worden ist/ so gib ihn hin/ oder auß. Oder soche de Brateen mit Essig in einem grossen Topffe. bis er fein mürbe wird/ darnach stecke ihn an ein Spieß vnd brate ihn.

Das CVIII. Capitel.

Ein Zimmel von Hirsch zumachen.

Wiltu haben einen guten Zimmel von einem Hirsch/ sohawe ihn ab von den hindern Diehen/ so ferne die Gelencke wenden/ das der Affier gar bey einander bleibet darnach nim den Schwanz vnd binde darumb ein Tuch/ vnd wasche die Zimmel rein auß / vnd lege in in einen Topff oder Kessel/ geuß darauff Wasser/ vnd setze es zum Feuer/ vnd las ein sieden / vnd salz ihn wol / vnd wann er gesotten ist/ so lege ihn auff einen Rost/ vñ röbste ihn hübsch braun / bestrewe ihn wol mit Zucker/ vñ bestecke ihn mit ganzen Nelcken / Cinamoy vnd Muscatenblumen mache darauff eine gute Soth/ vñ würze es mit allerley Würze/ vnd wann du ihn auß die Schüssel hast geben / so strewe dar auff Mandelkern/ Rosincken/ Cinamoy / vnd las ganze Muscaten / vnd ganze lange Cinamoy vergülden / vnd bestecke die Zimmel hübsch damit/ ziehe ihn wol / vnd gib ihn hin. Also magstu auch machen Rehesfleisch vom hindern Birel.

Zettel vom Hirsch anzurichten.

Das CIX. Capitel.

Wilbe oder zame Gense / Enden oder Kap paunen auß Vngerisch anzurichten.

Wiltu machen gute fette Zahme oder Wilbe Gänse/ oder Enrvögel/ oder Kappauñ auß Vngerisch/ so brate sie gar ab/ vnd mache darauff ein Soth/ nim Weinessig vnd Wein/ schlage Eyer darein / vnd mach ein gut sauffen / lege dar ein ein rohes ganzes Knoblochhäupt oder zwey / vnd las es wol mit sieden / würze es ab mit Cinamoy/ Muscaten Muscatenblumen/ Ingber vnd Saffran/ vñnd mache ihm einen sieblichen Schmacl vnd wann die vorgeäc Gefügel/ gebraten seyn/ so lege sie vff die Schüssel / vnd geuß darauff die Soth/ vnd gibs hin.

Gänse/ Enden/ Kappauñ auß vngarisch anzurichten.

Gänse zubraten.

Im Lande zu Meckelburg / da das Holz tewer ist/ habe ich Gänse also braten sehen Erstlich habe sie den Ofen/ der in der Stuben ist / gehoyet/ das er recht wol erwarmet. Darnach haben sie alles Feuer vnd Holz her auß gezogen/ vñnd die Gans/ die bereit am Spieß gestäcke gewesen/ mit sampt de Spisse hinein gethan/ als wan mann sie drinnen umbwinden solt/ vñnd eine Pfanne vñter ein Gäß gesatzt vnd forne den Ofen sein zugemacht / vnd verwahret/ das die wärme oder Hitze nit her auß gekünd. vnd haben sie also eine Stund oder drehten. braten lassen/ vnd darnach außgeben. Also möchte man auch andere sachen mehr braten / wie dann in Meisen fast alle Braten bey den Beckern im Backoffen gebraten werden.

Gänse auß ein ander art zubraten.

Gänse auß eine andere weise anzurichten. Wiltu sie haben auß eine andere Meynung/ so nim Kirschen vnd weiß Brod/ vnd lege es in einen Topff / geuß darauff ein guten Wein/ vnd setze es zum

im Feuer/laß auffstehen/vnd wann es geforten ist so reiß durch ein Sieb/vnd lege drein Zucker oder Honig/vñ würge es ab mit allerley Würge/vnd brauche das Soth zu dem vorgehenden Gefügels. Also magstu auch machen gebackene Fische.

Das CX. Capitel.

Ein Gallart von jungen Ferkeln auff Vngarisch zu machen.

Wiltu machen eine Gallart von jungen Ferkeln auff vngarisch/ so laß die Ferkel wohl absieden in einem Wasser/ vnd geuß dazzu guten Weinessig vnd Weitz/vnd laß es miteinander sieden/würge es ab mit allerley Würge/lege daretz einliche gange Knobloch häupter/vñ laß sie mit sieden/mache die Gallart süß oder sawer wie sie dir am besten gefälle/vnd lege sie hüpsch auff die Schüssel/vnd geuß darauff das Soth/durch ein Sieb vnd seze es jrgend/das es gerinnet/vnd stecke dar auff ganze gesch Knobloch/wiltu so laß die Häupt von den Ferkeln fein gang/vnd seze sie in die Gallart/vnd vergülde sie hüpsch/vnd gib sie hin/ also magstu machen Gallart vnd Fische.

Das CXI. Capitel.

Einschwebende Gallart zu machen.

Gallart schwebend zumachen.

Wiltu mache eine schwebende Gallart/die da soll vber die Schüssel schweben/so laß dir machen in die Schüssel eine eiserne Röhre/die da gestalt ist/wie die da mā pfleger ein groß liecht einzustecken/vnd laß dir mache ein Gitter von Dratte so breit als die Schüssel/vnd das sein ründ ist/mache mitten durch das Gitter ein Holz vñ laß dir machen ein gerecht Schäßlein/das das Gitter kaden daretz gelegt werden/vnd seud Fische oder Fleisch ab/vnd mache das Soth wol mit Hausenblasen/würge es mit allerley Würge/vñ lege das auff dieses Fleisch oder Fische/vñnd geuß darauff dieses Soth/dnd seze sie das gerinnet/wann sie gerinnet ist/so schlage die Reiffe von dem Gäßlein/vnd nimm die Gallart fein heraus/stecke sie auff Röhre in die Schüssel/vnd laß sie hüpsch vergülde/bestecke sie mit Mandelkernen/bestrew sie mit Rosingen/zere sie wol/geuß rein Wasser unten in die Schüssel/vñnd seze daretz lebendige Skundeln oder Krebss/oder andere lebendige Fische/vñnd gib sie hin/so wirstu haben ein schön Essen.

Das CXII. Capitel.

Ein andere schöne Gallart von Fischen oder Fleisch zu machen.

Gallart auff ein andere Art von Fischen oder Fleisch zu machen.

Wiltu machen schöne lautere Gallarten von Fischen oder Fleische/ so gebrauche dazzu Hausenblasen/wann du es auff die Schüssel wilt legen/so laß das Soth eine welle stehen/das sich setzet/dann nimb das oberste/vnd geuß in die Schüssel/vnd laß es zerrinnen/bestecke sie mit Mandelkernen vñnd bestrew sie mit Rosingen/vñnd vergülde sie/zere sie wol/so wirstu haben eine lautere Gallart/vnd gib sie hin.

Das CXIII. Capitel.

Ein Meisterkunst.

Wiltu beweren eine Meisterkunst/von Golde zu machen/von Fische/oder Fleische/oder Häutern/oder wovon du sie haben wilt/ so seud sie fein

ab in einem Salzwasser/vnd lege sie in ein Schüssel/lege daretz Zucker oder Honig/würge es mit allerley Würge/vnd salze es/vnd seße es in einen heißen Backofen/darinnen wird es gerinnen vnd gestehen/vnd wann es gar harte ist/so nimb sie wider herauf/vnd laß sie kalt werden/bestecke sie mit Mandelkernen oder Rosingen/wiltu/so vergülde sie vnd zere sie wol/vnd gib sie hin.

Das CXIV. Capitel.

Eine Gallart mit Farben zu machen.

Wiltu haben eine Gallart mit Farben/so mache ein Theil weiß/das ander röth/das dritte gelb/das vierdie blau/das fünffte schwarz/vnd lege jede Farb in eine sondere Schüssel/vñnd wann die Gallarten nitt gestanden seyn/so schneide sie/vñnd lege sie auff eine Schüssel/eine Farbe nach der andern/bestecke sie mit Mandelkernen oder Rosingen/wiltu so vergülde sie/vnd zere sie wol/vñnd gib sie hin.

Gallart mit Farben zu machen.

Das CXV. Capitel.

Eine grosse Wurst zu machen.

Wiltu machen eine grosse Wurst von einem Schweine/so nimb Reif/das dich düncket/Grosse das es genug daretz sey/wasche ihn rein auß/vnd nimb darunter hüpsche gequelt Schweinenfett/mach es schneide es fein würflich/vnd nimb darunter guten Pfeffer/guten Weizgrahm oder Sahne/vnd Mayeran/salze es vnd menge es wol durcheinander/vnd fülle es in die Wurste oder Schweinenmagen/vnd laß es wol sieden.

Kleine Wurste zu machen.

Wiltu kleine Wurst machen/so nimb Schweinenfleisch/laß das klein hacken vnd schutte daretz gestoffene Pfeffer/Ingber vnd würge es wohl/vnd salze es/vñ fülle es in grosse Ochsendärmer/vñnd mache kurze Wurste einer guten spannen lang davon/binde es an beyden Endern zu/vnd hänge sie in den Rauch/Wann du sie wilt brauchen/so wasche sie rein auß/siede sie bey dem Kindfleisch/oder bey gangen Hünern/vnd wann du sie wilt aufgeben/so schneid sie hüpsch scheinlich/vnd lege sie fein vmb die Schüssel/wiltu sie aber gang lassen/so magstu darauff machen einen braunen Soth.

Kleine Wurste zu machen.

Wurste auff ein andere Art zu machen.

Wiltu machen Wurste auff einander Art/so nimb rohe Kalbslebern/vnd guten reinen Speck/vnd hacke sie wollein/würge sie ab/vnd schlage darunter Eyer/vnd menge es wol durcheinander/mache es nit zu dick noch zu dunne/vñnd fülle es in Ochsendärmer/das sie nit zu voll werden/vnd aufreissen/vnd quelle sie in einem Topff/mache darauff ein Soth/oder gebrauche sie wie vor geschrieben stehet.

Wurste auff ein andere Art zu machen.

Das CXVI. Capitel.

Ein geprest Schweinen Haupt zumachen.

Wiltu mache ein geprest Schweinen Haupt/so siede es gar weich/vnd ließ die Beine rein geherauß/und stoß es in etne Mörsel/nimb darüter prest ein wenig weiß Brod oder seimel/würge es ab mit allerley Würge/schutte daretz kleine geschchnittene Mandeln/vñ salze es/binde es zwisch zwey reine Bretter/vnd beschwere es mit einem Steine/das

fisch

sihs fein zusammen trucke vnd presse darnach zu-  
schneid fein vnd mache darauff ein brau oder gelb  
Soch vnd laß es aussiedeln vnd gibs hin. Also  
magstu auch machen einen kalbskopff.

## Das CXVII. Capitel.

## Ein Gallart von Kalbsfüßen.

**Gallart vñ** **Kalbsfüße** **W**iltu machen ein Gallart von Kalbsfüßen/  
so send die Farbe rein ab vnd mache darauff  
ein hüpsch Soch von Weine vnd Essig/ würges  
wol/ vnd wanns geronnen ist/ so gibs hin. Also  
magst du auch machen Füße von Ochsen vnd  
Hirschen/ vnd von andern grossen Wildpret.

## Das CXVIII. Capitel.

Ein gute Salze oder Süße / Salsamen-  
tum oder incinctum Embamma, eine Eins-  
tuncke/ vom *incinctum* inringo/ zum  
Gebackens zu machen.

Salze oder  
Süße zu  
machen.

**W**iltu machen ein gute Salze oder Süße zu  
Gebratens / so nimb darunter geriebet  
Mandeln/ thue darunter gebehete Semmel / reib  
es wol kleine durcheinander. mache es mit Wärme  
als Cinamen vnd Ingber/ vnd Muscaren/ mache  
es süße oder säwerlich/ nur nicht zu dicke oder dün-  
ne/ vnd gib sie neben dem Gebraten hin. Wiltu sie  
dann haben mit eiter Farben / so mache sie süße  
mit einem rohten Troye/ so wird sie hüpsch Roth  
werden.

## Das CXIX. Capitel.

Ein Einduncke von Rosinen zu  
machen.

Ein duncke  
vñ Rosinge  
zu machen.

**W**iltu haben eine Einduncke von Rosinge/ so  
schneid sie in einem Mörser/ vnd nimb gebehete  
Semmel/ vnd wann du es gestossen hast/ so mache  
es auff mit einem Weine/ vnd reibs durch ein Sieb/  
würges ab vñ gib sie hin. Also magstu auch ma-  
chen eine Einduncke von Hamburten oder Kalins  
Kendieren/ oder aber andern guten Beeran.

## Das CXX. Capitel.

## Ein gut Gebackens zu machen.

Gebackens  
zu machen.

**W**iltu machen ein gut Gebackens von Kuchen/  
so mache einen weissen Teyg von weisnem  
Meel/ vnd laß es in kaltem Wasser/ dan nimb eine ge-  
schmelzte Butter/ vñ mach den Teyg fein gelinde/  
daß er gang lehe wird / vñ stets warm bleibet/ brich  
ihn zu stücken/ wie die Semmeln / darnach du den  
Kuchen habe wilt/ zu zerschneiden den Teyg in den Hän-  
den fein dünne/ vnd lege ihn auff eine leuchtende höl-  
zerne Schüssel/ auff der die Becken Brod in Ofen  
stehen / vnd strewe darunter Meel/ das nit an-  
lebet/ vñ nimb grün oder weiß Kraut/ schneide es  
fein zörigt / vnd brühe es in einem heißen Salz-  
wasser/ drucke es mit den Händen/ daß kein Was-  
ser drinnen bleibet/ vnd strewe das Kraut auff den  
gezogenen Teyg/ wiltu so magstu auch darzu stre-  
wen hüpsch kleine zerschnittene Käse / vnd beug  
es mit geschmelzter Butter / vnd lege darauff ein  
ander Blatt vom Teyge / vnd strewe auff dñs Blatt  
wider genandte Materiam/ mache so viel Blätter  
drauff/ so dicke du ihn haben wilt/ drucke ihn wohl  
zusammen an den Örttern/ schäube ihn in einen Back-

ofen / vnd laß ihn backen / darnach wann er gebä-  
cken/ ist / so gib ihn hin. Solche Kuchen magstu  
machen von Deyffeln / Birnen / Rosingen/ vnd  
von allerley Dyst vnd Kräuterey.

## Das CXXI. Capitel.

Ein Höfflich Essen von einem Pfarwen  
zu machen.

**W**iltu machen ein höfflich Essen von einem Pfarwen/  
so pfücke ihn rein / vnd laß den Schwanz vnd auch die Federn am Haupte gar  
dranbleiben/ vnd verbind den Schwanz/ so wohl  
auch das Haupte mit nassen Tüchern/ daß sie wohl  
verwahrt seyn / vnd stecke den Pfarwen an einen  
Spieß/ vnd brate ihn fein ab/ wann er dan gebraten  
ist / so lege ihn auff eine Schüssel / vnd mache  
den Hals hüpsch / daß emporschet/ vnd zuech eis-  
sene Dräde durch die Federn am Schwange / vnd  
breite ihn fein von einander/ vnd mache darauff et-  
ne gute Brühe oder gelb Soch / vnd mache eine  
Farbe darauff von Mandelkerenen vnd Rosinen  
vnd ziere ihn wol / vnd gib ihn hin.

## Das CXXII. Capitel.

## Ein Gebackens von Semmeln.

**W**iltu haben ein Gebackens von Semmeln Gebackens  
so nimb vnd schneid die Semmeln auff Stü-  
cken / oder zu Schnitten vnd bestreich die Schnit-  
ten mit abgewürgtem Confect/ die da fein süße ge-  
macht ist/ es sey von Birnen oder andern Dyst/  
vnd wann du jegliche Schnitte bestrichen hast/ so  
lege die Schnitten widerumb zusammen / daß es  
gang vnd gleich wird/ wie eine Semmel/ vnd mach  
einen dünnen Teyg von Meel vnd Eiern/ vnd  
umbwinde die Semmel mit dem Teyge/ vnd lege sie  
in heisse geschmelzte Butter/ vñ backe sie fein rösch  
ab / dan nimb vnd zuschneid sie hüpsch/ wie die be-  
schnitten nach der Quere oder Länge / vnd lege sie  
vmb ander Gebackens.

## Das CXXIII. Capitel.

Ein ander Gebackens mit Blättern von  
Eiern.

**W**iltu haben ein ander Gebackens mit Blät-  
tern von Eiern / so mache die Blätter gleich auff ein  
mit Confect oder Mandeln/ die da gefärbet seyn mit  
Farben/ vnd lege auff die Blätter ein klein hüpsch  
hölzern speißche/ vñ winde dieses bald fein drum/  
daß es leucht wird/ wie ein Holz/ vnd bewahre es  
mit leinen speißchen an den Örttern/ daß nichts auf-  
laufft/ vnd bewinde es mit einem Teyge/ wie forne  
geschrieben steht/ backe es ab in einer heißen But-  
ter/ vnd wanns gebacken ist/ vnd wilt es auff geben/  
so schneide es hüpsch in die Länge auff vier theil vñ  
einander vñ lege das wol vmb andere Gebackens

## Das CXXIV. Capitel.

## Gebackens von Oblatblättern mit Farben.

**W**iltu machen Gebackens von Oblatblättern  
mit Farben / so bestreich die Oblatblätter mit  
Confect/ es sey was es wolle / vnd lege ein Blatt  
sechs oder acht vber ein ander/ wie dicke du es habe  
wilt/ vnd drucke es fest zusammen / vnd schneid es  
nach der quere / zweyer quer Finger breit / vnd ver-  
schleuß es vmb die Örtter mit einem Teyge/ vnd lege  
sie in eine heisse Butter/ vnd brate es wol vnd wann  
du es herauf nimmest/ so lege es in ein Tuch / daß  
die Butter fein darein treget.

Das

Das CXXV. Capitel.  
Spene oder ander groß Gebäckens im  
Mörfel zubacken.

Spene in  
Mörfel zu  
machen.

**W**iltu backen Spene/ oder ander Gebäckens  
im Mörfel/ so nimmb Milch vnd Eyer/ so viel  
du des Teyges haben wilt/ vnd mache einen star-  
cken Teyg/ vnd wann du ihn kanst gebrauchē/ daß  
er hüpsch treuge ist/ so decke ein hüpsch rein Tisch  
tuch auff ein Tisch/ vnd strewe Meel drauff/ vnd  
wircke den Teig stuchs mit den Händē/ so läg biß  
er gar zehē wird/ daß du in kanst mädeln/ darnach  
mache darauß Spene/ oder ander groß gebäckens/  
du mußt es sein gleich mache/ nicht zu dicke noch zu  
dünnē/ vnd wann du es einlegest/ so mußt die But-  
ter wol heiß seyn/ sonst wird es fett/ vñ so du wilt  
magstu in solchen Teyg Rosingen werffen/ vnd  
magst machen wie Confectstücken.

Das CXXVI. Capitel.

Höfliche Streubel zu machen.

Ein bel  
höflich zu  
machen.

**W**iltu machen höfliche Streubel/ so mach ei-  
nen dünnen Teyg von Meel vnd Eyer/ mit zu  
dicke noch zu dünnē/ wiltu/ so mach ihn gelb oder  
weiß/ schütte darein Zucker/ geuß ein wenig Weiß  
bier darein/ vnd klopff den Teyg mit allzu läg/ daß  
er nit zehē wird/ bohre 2. oder 3. Löcherlein in ein Töpf-  
lein/ wie viel du wilt/ die da hüpsch schreibliche seyn  
vnd thu den Teyg in das Töpflein/ vnd laß es  
hüpsch lauffen in die Butter/ vnd laß es hüpsch ha-  
cken/ drehe die oberste setze hernider/ vnd wanns ge-  
backen ist/ so lege es in eine Schüssel/ bestrewe sie  
mit Zucker/ vnd gib sie hin.

Das CXXVII. Capitel.

Eine Weinsuppe zu machen.

Weinsuppe  
vñ Eyer  
zu machen.

**W**iltu machen eine Weinsuppe ohne Eyer/ es  
sey in der Fassen oder sonst an einem Feyer-  
tag/ so nimmb einen Topff/ ein halb oder ein Quart  
Wein/ schneid darein brosam von einer Semmel  
vnd setze es zum Feuer/ lege Honig oder Zucker  
drein/ vnd laß es wol sieden/ vnd schlags durch ein  
Sieb/ vnd thue sie wider in den Topff/ vñ würg es  
mit allerley Würze/ mit nit mit Negelen/ schütze  
kleinē Rosingen drein/ vnd schneid auch gebehere  
Semmel länglich/ wie die Wöhre auf Böhmisch  
drein.

Das CXXVIII. Capitel.

Einen guten Senfft zu machen.

Senfft gut  
zu machen.

**W**ann du wilt einē gute Senfft haben/ so nimmb  
denselben vnd wässere ihn rein/ vñ schütze ihn  
in einen Reibtopff/ vnd nimmb dazzu gebrühete Mä-  
deln/ vnd reib ihn wol durcheinander gang klein/  
mache ihn auff mit einē Wein/ vnd treib in durch  
ein Tuch/ wiltu ihn süß haben/ so thu Honig vnd  
Zucker drein/ diesen Senfft magstu gebrauchen/  
zum Gebratens/ oder zu kalten Dhsenfüssen/ o-  
der zu wilden Schweinen Häuptern.

Das CXXIX. Capitel.

Eine rothe Einduncke zu machen.

Rothe Ein-  
duncke zu  
machen.

**W**iltu machen eine rothe Einduncke von rothen  
Küben die da gut ist/ so mache sie hüpsch rein  
vnd schneide sie scheidlich/ lege sie in einen Topff/  
vnd vermaße sie oben mit kleinen Hölzern/ vnd

stürze den Topff vber einen andern Topff/ da heiß  
siedend wasser innen ist/ vnd laß sie drüber stuzen/  
so werden sie weich werden/ so geuß darauß einen  
guten Senfft/ vnd laß sie stehen/ so wird der Senfft  
gar roth werden/ vnd wann du in wilt gebrauchen  
so gib ihn zu gebratenen Fischen/ oder ander Ge-  
bratenen.

Rothe Kuben wol zuzurichten.

Wasche die Kuben sein rein ab/ soße sie in rei-  
nem Wasser/ biß sie sein weich werden/ wann sie ge-  
nug gekochet haben/ so schäle sie rein ab/ schneide  
Speltlein darvñ/ vnd kleine viereckichte Stücklein  
Merrettich mit Kummel/ auß Essig drüber/ vnd  
laß stehen. Doch soltu die Kuben ehe du sie schne-  
dest/ mit frischem Brunnenwasser begießen/ vnd  
nach deinem Gefallen zwene/ drey oder mehr Ta-  
ge stehen lassen. Dis ist eine gute Commentfalze.

Rothe Ku-  
ben zuzu-  
richten.

Das CXXX. Capitel.

Kälberne Brätlein anzurichten.

**W**iltu machen gute Kälberne Brätlein/ als  
Rehebrätlein/ so schneid sie hüpsch länglich  
nimmb gestoffene Karbe/ vnd gestoffene Wachhol-  
derbeeren/ vnd lege diese Brätlein in eine Mulde o-  
der Reibtopff/ salze es nit zu sehr vnd bestrewe es  
sein mit der Karbe/ vnd mit den Wachholderbeeren  
vnd laß es darinnen eine Nacht oder drey/ wohl li-  
gen/ wann du sie wilt gebrauchen so spick sie.

Brätlein vñ  
Kälber zu-  
zurichten.

Das CXXXI. Capitel.

Hüpsche blawe Hechte zu sieden.

**W**iltu hüpsche blawe Hechte sieden/ so nimmb halb  
Wasser vñ halb Wein setze daß Wasser mit  
dem Wein in einen Tegel/ vber salze es wol/ vnd  
farbe die Hechte wol/ mit einem guten Bier/ oder  
Weinessig/ vnd laß hüpsch blaw werden/ darnach  
lege sie in das siedende Wasser/ vnd laß sie wol sie-  
den/ gib ihnen gut Feuer/ vnd laß sie nit zu treug  
einsieden/ so wiltu hüpsche blawe Hechte haben/  
also magstu auch Karpfen kochen.

Hechte blaw  
zu sieden.

Das CXXXII. Capitel.

Ein Ferkel sein rösch zu braten.

**W**iltu ein gefüllte Ferkel sein rösch braten/ so  
salze es auff einer Mulden oder Schüssel/  
steck an einen Spieß vnd brich ihm den Rücken/  
daß es krumb wird/ lege es zum Feuer/ vnd laß es  
hüpsch braten/ vnd wanns treuge wird/ so nimmb  
warm Wasser in einen Topff/ das salze wohl/  
vnd streich das Ferkel immer zu einmal oder vier  
damit/ wann es dann wider treuge vnd schier gebra-  
ten ist/ so bestreibe es mit einer Schwarzen/ vnd  
gib ihm einē gute Hize/ so wird es sein gischen/  
darnach bespreng es widerumb mit Sals ohne  
Wasser. so wird es hüpsch rösch werden/ vnd gib  
es hin.

Ferkel  
rösch zubra-  
ten.

Ein Füssel zum Ferkel zu machen.

Wann du wilt machen ein Füssel zum Ferkel/  
so nimmb alles Eingewend vñ Ferkel/ ohne die Där  
mer vnd magen/ vnd seude es wol/ vnd lege dann  
die Füsse auß/ die laß gang/ das ander hacke/ dazzu  
nimmb Peter silte vñ Wayeran vnd Rosmarin/ wñ  
du am liebste haben wilt/ vnd brosam vñ einer alt-  
backenē Semel/ so viel du ihr bedarffst/ vnd ein ebe-  
stück

Füssel  
zum Ferkel  
zu machen.

stück reinen Speck / vnd hacke das wol durch ein-  
ander / vnd schlage hernach dar ein 5 oder 6. Eyer /  
darnach das Feckel groß ist / daß es gleichwol nit  
zu dünne wird / sonst laufft es auß / vnd würge es  
mit Pfeffer vnd Saffran.

Das CXXXIII. Capitel.

Ein Muß / wie gerührte Eyer zumachen.

Muß wie  
gerührte  
Eyer zu  
machen.

Wiltu machen ein Muß / wie gerührte Eyer  
so nimb auff eine Schüssel zehen Eyer / vnd  
schlage sie in einen Topff / vñ reib dar ein ein Muß  
care / vnd zuckerees / daß es wol süsse wird / vnd  
mache es wehl gelb mit Saffran vñnd salze es  
ein wenig / daß es süsse bleibet / vnd klopffe das wol  
durch ein ander mit der Würge / vnd nim ein wenig  
weiß Meel / als da möchte sein ein Löffel voll oder  
zwei darnach dich deucht / darunter / vnd nimb den  
Milch sahn oder Rahm / vñ der da gut vnd süsse ist /  
vnd nit zusammen laufft / ein hab quart / oder ein  
wenig mehr / thü in eine Pfanne / vnd laß ihn siedē /  
vñ wan er wol seud so schütte das geloffte Ding  
drein / vnd rühr es fein / wie gerührte Eyer / es muß  
nicht lang stehen / che man es macht / sonst wird es  
Teichigt / wann man gleich das Gerichte dar vor  
isset / so mußt es anrichten / vnd mit Zucker be-  
streuen / che du es hingibst.

Das CXXXIV. Capitel.

Ein Eyeruchen oder Spißuchen zu  
machen.

Eyeruchen  
oder Spiß-  
uchen zu  
machen

Wiltu machen einen Eyeruchen / so nimb gu-  
ten süßen Milch sahn oder Rahm / vnd einen  
Eplöffel vol oder zween Hefen / ist der Spiß groß  
so mußt du auch desto mehr Hefen nehmen vnd schüt-  
te wol Saffra dar ein / daß es schön gelb wird / gieb  
auch noch ein wenig Butter dar ein / vnd klopff es  
wol durch ein ander / dz es hübsch schlecht wird / vnd  
mach einen Teig dar auß / der da fein loß ist / vñ die  
nit an den Händen kleben / bleibet / vnd thü kleine  
Kosingen dar ein / vñ schmir den Spiß mit But-  
ter / wie zu einē andern Eyeruchen / jedoch nit all-  
zufett / daß er nit abfällt / vñ nimb den Teig vñ brich  
stückel dar von / vnd welle es lang auff einem Bre-  
te / vnd duncke die Hände ins Meel / auff daß dir  
nit anklebet / vnd mache auß dem Teig ein stück o-  
der sechs / darnach des Teiges viel ist / vnd wan du  
es wilt vñnd den Spißwinden / so klopff es einwe-  
nig mit der Hand / daß es breiter wird / vnd leg es mit  
dem Ort an den Eyeruchen spiß / vnd laß dir einē  
den Spiß vñnd streichen / daß du den Teig heraußer  
windest / wie man möchte herumbwinden ein Se-  
leband / vnd wan du desselben Teiges ein stück her-  
umb gewunden hast / so klopff es ein wenig zusam-  
men / daß es breit wird / vnd sich am Spisse zu eck /  
darnach nimb ein ander stück Teig / lege es an den  
Spiß / vnd winde es aber herumb / wie das vorige /  
dz thü so lang / bis der spiß voll wird / vnd schlag  
dann vollend fein gleich an / daß es vberall gleich  
wird / vnd nit am Spisse bleibet / oder förtrickt / vñ  
nimb ein Faden / vnd binde ihn fein lose damit / vñ  
lege ihn dan zum Feuer / vnd laß ihn backen / vnd  
wan er halb gebackē ist / so berreuffe ihn mit einer  
Butter / vñ salze dē Teig zuvor hin zu rechter maß  
se / vnd besprenge ihn auch gleichwol am Spisse /  
vñ wan du die Röhren abschneidest / so magst du

Butter zulassen / vnd dieselben in kleinen Schüs-  
seln den Eyeruchen dar ein zuducken / neben  
dem Eyeruchen hingeben.

Das CXXXV. Capitel.

Ein verlohren Hünlein zumachen.

Wiltu eingericht machen / so man ein verlohre  
Hünlein nennet / so nimb einen Topff / da an  
derrhalb Quart hinein gehet / setze reit Wasser dar  
innen vnd lege Peter silten drein / vnd wann sie  
wol gefortē ist / so setze es rein durch ein Tuch oder  
Sieb / vnd schlage 5 oder 6. Eyer in ein Töpflein  
vñ schneid Peter silten drā / wiltu / so thü auch klei-  
ne Rosingen hinein / vnd schütte Saffran oder  
Pfeffer hinein / zutopff das wol / vnd setze das Pe-  
ter silten wasser zu / vnd laß es auff scharff seiden /  
vnd mach dā solch Wasser auch geib vnd saffere  
es ein wenig / vnd salze es / vnd mach es mit ge-  
schmälzter Butter auff aller beste / vnd wann es  
am scharffsten seudet / so salze die zuschlagenen Eyer  
vnd geuß sie in das Wasser / so seud es zu hauffē in  
einen Klop / drehe den Topff vñnd laß es meh-  
lich vñnd den Rand siedē / bis es also wird / wann  
man mit einem Löffel darauff drucket / das sich  
in der Suppen vñnd drehet / so gib hin samp der  
Suppen also ganz / vñnd gerührer auff.

Das CXXXVI. Capitel.

Ein ander Gerichte zu machen.

Wiltu machen ein ander Gerichte / so setze einē  
Topff von einem halben Quare mit Wasser  
zu / lege Peter silten drein / vnd laß sie wol mit siedē /  
vnd nimb dar ein Brosam von zweyen altbackenē  
Semmeln / die zerrühre / daß sie als etne Heyden-  
grauen werde / schlage dan fünf oder sechs Eyer  
drein / vnd schütte Pfeffer vñnd Saffran drein.

Das CXXXVII. Capitel.

Wiltu machen ein gut Soth / auff Lächse /  
Hansen / Sür oder Schweinen wildpret.

So nimb Depffel Zwibeln vñnd Klumpen dz Soth auff  
das ist vñnd gehöfft Bier / laß es mit einander se  
den / daß die Depffel vñnd Zwibeln weich werden /  
vnd nimb gebehet Brod / reibe dasselbe mit den  
Zwibeln vñnd Depffeln / schlag es durch / vñ würge  
es damit ab.

Das CXXXVIII. Capitel.

Einen guten Knobloch zumachen mit  
Depffeln.

Nimb Depffel vñnd schete sie / vnd schneid vñnd so  
schete sie / daß es wird wie ein Muß / vnd thue sie  
ein wenig vñnd seud / vñ laß sie kühlen / nimb Knob-  
loch vñnd schete ihn vñnd zugiede ihn / vnd geuß late  
Wasser dar auß / vnd laß ein wenig stehen / dz sich  
dz bitter heraußerzeugt / darnach nimb ihn wider  
auß dem Wasser / vnd zureib in thü die Depffel vñnd  
ter den Knobloch / vñ reib sie mit einander / doch dz  
die Depffel nit zu sehr geriebt werden / vñ setze einē  
gutē scharffen Wein oder Bier essig zum Feuer /  
laß ihn siedē / vnd schäume in / vnd setze in wider in  
dz kühle / daß er überschlägt / damit man den Knob-  
loch nit verbrähe / darnach geuß den Essig auff dē  
Knobloch vñnd die Depffel / nimb das sette / das vñ  
gebratenē geroffē ist / geuß es alles wider auff dē  
Reibtopff in ein Töpflein / vnd setze es ober dē Fe-  
uer /

Knobloch  
mit Depffel  
zu machen

wer laß es fein vntereinander pregeln darnach zu theil das gebratene / vnd geuß den Knobloch dar auff auff dz gebratene / vnd gib es so hin / oder geuß es in ein Schüßlein / daß mans zum gebratenen / welches ganz gelassen werden soll / eintuncke.

Das CXXXIX. Capitel.

Ein gut Kesche / dasist / ein gut Muß / Tschwecken / Kirschen oder Weichseln / das sind sawere Kirschen.

Muß von Kirschen Tschwecken zumachen.

Im Tschwecken oder Weichseln einem Kessel voll oder vier / röhte eine schnitte weiß Brod / der drey / thue das also in einen Wein oder Essig / laß es sieden / wann die schnit: wol weich werden / so treibe dz also durch ein Tuch oder Durchschlag der nicht weitlöchericht ist / thue daran Honig vnd einen Löffel voll Butter / vnd schütte daran Annerkörner / Kirschkörner / Würge Pfeffer Melcken / geliebt dir / wann du die Kesche auff die Schüssel gibst / beschütte sie mit zuschnittenen Mandelkernen vnd Rosinen.

Das CXL. Capitel.

Ein gute Kesche von Kragbeeren.

Muß von Kragbeeren zumachen.

Im reine Kragbeeren / zureibe sie in eine Topf / vnd nim eine Handvoll Kornmeel vnd Weizenmeel / so viel dich dünckt / reib das darzu / vnd geuß ein wenig Wein dran / treib es durch ein Tuch oder Durchschlag / thue in einem Tegel auff ein wenig Butter / mach es süße mit Honig oder Zucker / würge es schlecht mit Melcken / vergiß nicht zu salzen / wann du sie auff gibst / geliebt dir / so bessere sie mit was du wilt.

Das CXXI. Capitel.

Rindfleisch in einer salse.

Im Rindfleisch das gut / koch es daß es gar werde / darnach schele Abschloch / so viel dich düncket / zureib das klein / zulass ihm mit einem saweren Wein oder Essig / wann das Fleisch gekocht ist / so geuß das also auff / vnd gedencke an das Salz.

Das CXXII. Capitel.

Andere Salsen.

Rindfleisch mit einer Salsen zumachen.

Im sawere weinberen / Salbeyenblätter / vnd zwey Haupt Knobloch / zureibe das also mit einander / vnd thue dar zu Petersilien / so wirstu ein gut Salsen haben / wann dz Fleisch gekocht ist / so geuß die Salsen oben drauff / des Salzes vergiß nicht.

Das CXXIII. Capitel.

Ein guter Kompus auß saweren Kirschen.

Kompus auß Milch zumachen.

Im sawere Kirschen / thu die stiele darvon / vnd koch sie in ihrem eignen Sothe / wann sie gekocht seyn / treibe sie durch ein Tuch / laß sie kalt werden / vnd thue Honig dran / vnd stoß Salgan / würge sie damit vnd mit Melcken / darnach thue sie in einen gläsernen Topf / wann du sie auff gibst / so beschütte sie oben mit Ingber / Also magstu den Kompus zu Fischen im Salz / oder zu Gebratens geben.

Die Schlesier / Meißner / Vogtländer vnd andere Apicij machen ihnen auch einen Kompus auß Schaffmüch / Rühmüch oder Ziegenmüch / das nennen die Schlesier Herbstmüch / dann im Herbst pflegen sie es zu brauchen zu den gebratenen

Vögeln vnd Gänßen Schweinenbraten vnd andern gebratens. Die Meckelburger nennens Sülttenmüch / als were es gefalgene Milch / da doch kein Salz dar zu gebracht wird. Sie nemen einen rauen Topf / der ungeglasurt ist / dann in dem wird es besser / als in dem geglasurten) darein gießen sie die Milch warm / wie sie vom Bieh gemolcken ist nur durch ein rein tüchlein gestiegen / lassens drey tage also stehen / vnd rühren ihn nicht vmb / aber nach dreyen Tagen / rühret man sie alle tage einmal vmb / vnd gib es mit dem Braten in einem Salgrichen auff Tisch / man darff den Rahm darvon nit abnemmen / so darff mā auch nit darauß naschē / sonst verdirbt er / man darff auch kein Wasser dar ein kommen lassen / wan er zu dicke wird / so geuß man wider ein wenig Milch darein. Man mache auch ein feine eintuncke od Embamma im Herbst von den reiffen Schlehē / davon an etnem andern Ort.

Die Vogtländer machen ihre Herbstmüch also im angehenden September.

Wann sie rühren oder Butter machen / so thun sie die Butter auß der Buttermilch / lassen die Buttermilch im Fasse / gießen süße Milch drunter / darnach gießen sie wider einmal warme Milch drunter / vnd lassen sie in der Saube stehen / einen halben tag oder wie lang sie wollen / darnach zihen sie den Zapfen vnten auß dem Fasse / lassen das lautere hinweg lauffen / dz dicke thun sie dan in einen reinen Topf / setzens in die Speise Alme oder Kammer / vnd brauchens. Sie gießen auch kalten Milchrahm oder Sahm drunter / vnd quirlens durcheinander / sonst wird es zu dicke.

Salse auß Brunkresse zumachen.

Eine Salse auß Brunkresse

Reibe Brunkresse mit Essig in einen Reibasche / vnd thue ein wenig Honig dran oder Zucker / oder beydes.

Rohre Rüben wol zu zurichten.

Nim die Rüben / schneide inen oben das Kraut nicht ab / dz es etwan eines Fingern breit dran bleibt / vnd wasche sie rein ab / oder swiltelt nur die Erde ab / koch sie in einem Wasser / daß sie weich werden / vnd laß auch alle fahsen dran / verlege sie mit keinem Messer / sonst seud das Wasser die röhte gar auß. Wann sie weich gnug gekocht seyn / so streiffe inen die eufferliche Haut mit den händen fein weg vnd schneide sie eines theils breit ab vnd schneide kleine speltlein von gar rein gemachten Meerrettig würgeln / vnd lege es fein schichtig / erst eine schicht Meerrettig / darnach eine schicht rohre Rüben / eine schicht Kummel geuß Essig druber / vnd laß stehen / doch soltu die Rüben / ehe du sie schneidest / mit frischem Brunwasser begießen / vnd deines gefallens zwene oder drey tage stehen lassen. Erstliche braten sie im Backoffen / biß sie inen die eufferste haut abstreiffen können / Es ist ein gut Comment Salse.

Rohre Rüben zu zurichten.

Einen guten Salat zu machen.

Gute Salat kan man auff allerley weise zurichten / von Brunkress / Gartentresse / Rabungiken / Lactuken / schlechtern oder krausen / Sawerhanff / Winterkresse vnd dergleichen / derer wirstu etliche wol wissen zu zurichten / warm oder kalt / mit Butter / Essig vnd Baumöhl.

Salat zumachen

3

Aber

Aber der weisse Hauptkohl gibt auch einen guten Salath / wann man ihn mit einem Messer fein zö- rich schneid / geuß Baumöhl dran / oder Butter vnd Essig / man salzet es auch ein wenig.

Frem / im Früeling schneider man den jungen Hopffen ab / der erst aufwechset / vnd kochet den mit Rosinen / vnd geuß Baumöhl dran / vnd isset mit Brod / welches mein Vatter von Matthia Placcio Myrico in der Schlesien gesehen / das war sein ei- niges Essen gewesen / von den andern Theologen weit abgefondert.

Magst auch Capern zum Gebratens essen / oder Oliven / die bekomt man in den Apoteken einge- macht / die verhindern die substructiones, so vom Gebratens leicht kommen können.

Lactuca oder Lattig ist auch ein guter gesunder Salath damit sich der Drache im Früeling wider erholet / wann er vnlustig wird.

Latticht / sonderlich der krause vnd zarte / ist dem Magen bequiem / kühlet vnd teschet den Dunst / bringet den Schlaf / erweicht den Stuelgang / mehret die Milch / bringet lust zum essen / mit Baumöhl / Essig vnd Salz bereitet vnd im anfang des Nachts mals gessen Matthiolus.

Gurken Salath ist vnter den andern auch nit der schlimbste / so die noch jung geschelet / scheidliche geschnitten / mit Weinessig / Baumöhl / Salz vnd Pfeffer zu gerichtet wird / schmecket excellent.

Ein Leberkuchen zu machen.

Leberkuch- en zumache.

Nim ein Geschlincke vom Kalbe / schneide die Ohren beytm Herzen heraus / wirff sie weg / schnei- de die Leber herunter / das ander thue alles mit ein- ander ein wenig gefalzen / in einen Topff / vnd thue ein wenig reinen Speck darzu / lege drey Schleifen darzu / vnter vnter / vnter vnter / zwey Geblichen / geuß Wasser dran / vnter laß kochen.

Hacke dieweil die grüne Leber allein / darnach hacke das gekochte auch allein / dann presse es / vnter nim das zeh hinweg / hernach breite das Neglein in die Pfann / menge das gehackte in einer Schüs- sel vntereinander / schlage zwey oder drey Eyer drum- ter / geuß Rahm dran (die Vogeländer nennens Milchrahm oder Sahn) thue kleine Rosinen drein / schütte es in die Pfanne / auff's Neglein / vnter laß in der Röhren mit einander braten.

Kindfleisch im Afschloch.

Kindfleisch im Afschloch zu mach- en:

Koch das Kindfleisch wol im Salz / das es gar werde / schiele Afschloch so viel dich düncket / thue dar- zu vnreiffe Weinbeeren vnd Petersilien / koch daz in einer fetten Rindernen suppen / wann dich dün- cket / gib das Fleisch auff die Schüssel / vnter geuß das oben drauff.

Das CXLIV.

Ein gute Mohnsuppen zu machen.

Mohnsup- pe zumache.

Dreibe den Mohn kleine / zulaf in mit Weine / seige ihn durch ein Sieb / thue daran ein wenig Weizenmeel laß es also sieden / würge es mit Pef- fer / Ingber / Saffran / Muscatenblumen / röfste weiß Brod / schneide das fein lengliche / vnter thue es auff die Schüssel / geuß die Suppe oben drauff / des Salzes sey eingedenck in allen dingen.

Das CXLV. Capitel.

Endten oder Birekhüner im schwarzen Sothe zu machen.

Nim Birekhüner / mache sie rein / false sie vnter brate sie wol halb / darnach nim einen Wein / vnter thue darein gesottene Tschwegken / oder Kir- schen einen Löffel voll oder zween / röfste ein schütte Weißbrod / thue die auch darzu / laß das also sieden / vnter senge darnach das Soth durch ein dach / nim die Endten oder Birekhüner / lege sie in das Soth / laß sie also kochen / bis sie vollend gar werden / dün- cket dich das Soth zu sauer / so thue Honig oder Zucker daran / vnter würge es mit Pfeffer / Ingber / Nelcken / thue ein wenig Schmalz daran / wann du sie auff die Schüssel gibst / schneide Eyffel fein lengliche wie Rüben / pregel sie ein wenig in einem Tiegel / mache sie gelb / lege sie oben auff die Endten oder Birekhüner.

Endte Birekhüner im schwarzen Sothe zu machen.

Das CXLVI. Capitel.

Endten oder Birekhüner in einer gelhen Brühe.

Darffst sie nit braten / mache sie rein / vnter habe inen die Flügel ab / brate sie auff einem Kohle / vnter röfste eine schütte weiß Brod od zwof- thue das also mit etmander in einen Mörfel / zustof das auff's kleinste / das es werde wie ein Käse / vnter koch die Endten oder Birekhüner / das sie gar wer- den / vnter nim eine Suppe vom Rindfleisch / die nit all zu sehr gefalzen zu lasse das zustoffene im Mörfel / vnter treib es durch ein Tuch / vnter lege die gekoch- te Birekhüner darein / würge sie mit Pfeffer / Saff- ran / Muscatenblumen / vnter thue ein wenig schmalz daran / schneide das viereckigt / vnter lege das auff die Birekhüner / bestreue sie mit Ingber Zimmet rinde / was dir geliebet.

Endten in einer gelhen Brühe zu machen.

Das CXLVII. Capitel.

Birekhüner oder Endten in Zwibeln.

Brate sie wol halb / vnter schiele Zwibeln / hacke sie fein klein / vnter röfste sie in einem Tiegel / das sie braun werden / darnach zuhacke die endten oder Birekhüner / vnter koch sie in einer Rindernen sup- pen / die nicht sehr gefalzen ist / seige das durch ein Sieb / vnter lege die Vögel in das Soth / schneide Birnen vnter koch sie sonderlich in einem löpfflein / darnach thue sie zu den Vögeln / vnter würge sie / laß sie auff'sieden / gib sie auff die Schüssel / das Salz habe eingedenck.

Endte vnter Birekhüner in Zwibeln zu machen.

Das CXLVIII. Capitel.

Vögel in Birnen gekocht.

Koch die Vögel / das sie gar werden / nim dar- von die Lebern vnter Köpffe / zu reibe vnter zustof das kleine / vnter zulaf es mit einer Rindernen sup- pen / die nicht sehr gefalzen ist / seige das durch ein Sieb / vnter lege die Vögel in das Soth / schneide Birnen vnter koch sie sonderlich in einem löpfflein / darnach thue sie zu den Vögeln / vnter würge sie / laß sie auff'sieden / gib sie auff die Schüssel / das Salz habe eingedenck.

Vögel in Birnen zu kochen.

Das CXLIX. Capitel.

Gebratene Vögel gefüllet in der Würke.

Nim die Vögel also zureichten / so pflücke die vögel fein rein / vnter nim sie auff / vnter schiele eyffel oder

oder Hirnen/vnnd nim ein reinen Speck/vnnd ein stiel oder zwey Peterfilien/vnnd eine gute handvoll Rosincken/hacke das durcheinander/vnnd fülle es in die Vögel/spreiße sie zu/das das füllsel nicht her auß feller/vnnd stecke die Vögel an den Bratpfiz/vnnd brate sie darnach nim eine gute Milch oder Rahm sende die/vnnd leg die gebratene Vögel dar ein/würge sie ab mit Saffran/Ingber/Muscarenblumen/vnd gib sie auff die Schüssel.

Das CL. Capitel.

Haselhüner oder trappen in einem gelhen Sothe zu machen/

Haselhüner in ein gelhen Soth zu richten

**R**oche die Haselhüner oder Trappen/vnnd brate ein halbe Henne/wann sie gebraten ist/so thue sie in einen Mörsel/zustos sie klein/vnnd zulass die gestossene Henne mit einem Sothe/darinne du die Haselhüner kochest/zustos auch erstliche Peterfilien wurzelein/treib das also durch ein Tuch oder Durchschlag/vnnd thue es also auff die Haselhüner/würge sie mit Pfeffer/Ingber/Saffran vnnd Muscarenblumen/schawe/das das Soth nicht zu lang sey/vnnd gib sie auff die Schüssel/des Salze habe eingedenck.

Das CL. Capitel.

Ein Soth auff Raphäner/Raphane/auch sonst Hünner zu machen.

Soth auff Raphäner zu machen

**R**oche sie/das sie gar werden/nim ein handvoll Reis/koche den wol/darnach thue ihn einen Mörsel/röste ein Schutte weiß Brod oder zwey vnnd eine Hünnerleber oder zwö/vnnd pregel das in einem Tegel im Schmalze/darnach thue das zum Reis im Mörsel zustos dz wol/vnnd laß mit dem Sothe/darinnen du die Hünner kochest/treib das durch ein durchschlag/der nicht weitlöchericht ist/vnnd geuß das also auff die Hünner/würge sie mit Saffran/Ingber/Muscarenblumen/laß dz auff sieden vnnd gib sie auff die Schüssel. Eimen Capann ohne Feuer zu kochen/Veshe Mizaldum centur. 9. Aphor. 22.

Das CLII. Capitel.

Allerley gebratene Hünner anzurichten.

Gebratene Hünner anzurichten

**B**rate Hünner jung oder alt/vnnd thue einen Löffel voll gesottene Zwetschen oder Kirschen in einen Wein oder Essig/laß das also auff sieden/darnach treib das durch ein Tuch od Durchschlag/angstede die gebratene Hünner/lege sie darein/würge sie mit Pfeffer/Mecken/vnd ein wenig Saffran/düncker dich das Soth zu sawer/so lege ein wenig Honig darein.

Das CLIII. Capitel.

Junge Hünner auff Vngerisch.

Junge Hünner auff Vngerisch zu richten

**R**oche die Hünner wol/vnnd nim Zwiebeln/schale sie vnnd koche sie im Weine wol/thue darzu Peterfilien wurzel/wann das wol gekocht ist/so zureibe klein/als eine Salse/vnnd treib das durch ein Tuch mit dem Weine darinne du die Zwiebeln gesortent/thue ein wenig Weinessig dar zu/vnnd lege die gekochte Hünner drein/würge sie mit Ingber/Zimmet rinden/muscarenblumen/Saffran/wilru dz zieren/so pregele Mandelkernen/Rosincken/vnnd thue sie darzu/als auff grossen Höffen gebräuchlich ist.

Das CLIV. Capitel.

Gebratene Hünner in einem grünen Sothe.

**N**im Hünner/satze sie/vnnd brate sie/darnach nim Peterfilien/Salben vnnd Römische Salben/zureibe das fein klein/als eine Salse/vnnd zulass das mit einem Weine/vnnd treibe das durch einen engen Durchschlag/des es nicht all zu dünne sey/reib auch eine Schutte weiß Brod/darnach mache das fein warm/geuß das auff die Hünner/düncker dich zu sawer seyn/so thue Zucker an dz Soth/vnnd gib das auff die Schüssel geliebt dir/streue oben auff Zimmetrinde/oder Ingber gestossen.

Hünner gebrat in einem grünen Soth zu machen.

Das CLV. Capitel.

Auff ein ander art Hünner anzurichten.

**R**oche die in einer Kindern suppen/nit sehr gefälset/wann sie gekocht seyn/nim Essig mit Wasser gemischt/thue darein einen Löffel voll oder zwene gesottene Zwetschen/oder Kirschen/vnnd eine Dapencke oder zwene von Kockenbrod/das laß also sieden/darnach zureibe die Dapencken klein/treib sie durch ein Tuch oder Sieb/lege die Hünner in das Soth/laß sie ein wenig sieden/würge sie mit Pfeffer/ingber/Mecken/vnnd ein wenig Saffran/geliebt dir/so ziere sie oben auff mit gelb gemachten Epffeln/wann du sie auff die Schüssel gibst.

Hünner auff ein ander art anzurichten.

Das CLVI. Capitel.

Ein gute Resche auff Kalbes Gehirn.

**R**oche das Gehirn wol/darnach reibe das in einem Reibtopffe/vnnd zulass mit einem guten Wein/vnnd geuß es in einen Kessel oder Tegel/schütte darzu eine handvol/oder so viel dich düncker Brief/mische das durcheinander/würge es mit Saffran/vnnd schütte ein wenig Feldkummel dran/laß es im Tegel auff sieden/vnd mache sie mit Honig/wann du sie auff die Schüssel gibst/beschütze sie mit Zimmetrinde/oder mit gestossenem Ingber.

Resche auff Kalbs Gehirn zu machen

Nieren gut zu zureichten.

**N**im die Nieren/so viel du wilt/hack sie fein wie ein geschlincke/schneide Zwiebeln darunter/geuß Rahm dran/vnnd schlahe ein Ey darein/thue es in die Bratpfanne/vnnd in die Röhren.

Nieren zureichten.

Nierenlein zu kochen.

**T**hue die Nierenlein in einen Topff/vnnd koche sie fein ein/hernacher nim sie wider derauß/schneide sie in speltlein/röste Zwiebeln in ein bißlein Butter/darnach schütte die feis dünne geschnittene Nieren darein/vnnd wann es vntereinander brät/so geuß ein wenig Fleischsuppe darein/vnnd laß auff sieden. Ist ein herlich gut Essen. Ebener massen mag man auch kleine Vögel zureichten.

Nierenlein zu kochen.

Graupen auff eine sonderliche art zu zureichten.

**R**oche die Graupen erstlich mit Wasser/darnach geuß ein wenig Essig dran/laß noch ein mal auff sieden/hernach wann du sie anrichtest/so thue ein wenig Pfeffer vnnd Ingber gestossen daran/ist ein gut Essen wann man einen Kausch gehabt.

Graupen auff eine sonderliche art zu zureichten.

Oder/

**R**oche die Graupen allein/wann du dann Rindfleisch beim Feuer hast/vnnd wan du es auff gibst/so geuß

G ij so geuß

so geuß fleischsuppe vber die graupen in der Schüssel / vnd is sie mit Löffeln / Also essens die Schlesier.

Das CLVII. Capitel.

Eine Kesse oder Muß von weichen Rüben.

Kesse von weichen Rüben zu mach.

Nehme die Rüben wol / darnach zuhacke sie auff kleinste / vnd thue Honig in einen Tiegel / schütte die Rüben drauff / laß sie also drinnen preßeln / daß sie nit alzu dicke werden / nim Akerkörner vnd Polnischen Kummel / zustoß das zu Pulver / thue es darein / würze es mit Ingber / Melcken / Zimmetrinde Pfeffer nit zu viel / gib sie auff die Schüssel / das Salz hab ein gedencke.

Das CLVIII. Capitel.

Ein gut Soth auff allerley Vögel.

Soth auff allerley vögel zu machen.

Nehme die Vögel in einem schlechten Wasser / vnd nim ein stücke wol gekochte Rindfleisch / zuhacke das klein / darnach stoß es in einem Mörschel wol / verbrenne eine Pirnen oder drey auff den Kohlen / daß sie schwarz werden / vnd röste eine schnitte weiß Brod / zustoß das alles wol / vnd zulaf mit einer Rindernen suppen / die nicht allzu sehr gesalzen ist / vnd reibe das durch ein Tuch / vnd lege die gekochten Vögeln darein / scheide die Pirne zuschnete sie in vier stücken / lege sie darzu / laß sie mehlich sieden / würze sie mit Ingber / Muscarenblumen / Zimmetrinden / Pfeffer nicht viel / laß es ein wenig auffsieden / gib sie auff die Schüssel.

Das CLIX. Capitel.

Ein gut Soth auff Rebhüner.

Soth auff Rebhüner zu machen.

Nim ein stücke gekochte Rindfleisch / vnd ein wenig reinen Speck / zuhacke das klein / thue das in ein Mörsel / zustoße es wol / nim eine schnitte oder zwo weiß Brod braun geröstet / vnd koche die Rebhüner sonderlich in einem Topffe oder Kessel / vnd nim eine Rinderne suppe / die nicht allzu sehr gesalzen / zulaf das in dem Mörsel / das du gestossen / treibs durch ein Tuch / vnd lege darein die Rebhüner / geuß ein wenig Wein daran / würze sie mit Ingber / Zimmetrinden / Saffran / Muscarenblumen / Pfeffer / des nit zu viel / laß dz darinnen mehlich auffsieden / das Soth mache nicht zu lang / des Salzes habe eingedenck.

Das CLX. Capitel.

Wilde Endten zuzurichten.

Wilde Endten zuzurichten.

Nehme die Endten / vnd damit ein stücke Speck / darnach nim den Speck / die Lebern von den Endten / braun geröstet weiß Brod Peterstien / zustoße den in einem Mörsel zu laß es mit dem Sothe / da du die Endten innen kochst / treib das durch ein Tuch / zulege oder zuhacke die Endten / lege sie in das Soth / würze sie mit Pfeffer / Saffran / Melcken / geuß ein wenig Wein dran / laß das mehlich auffsieden / vnd gib sie auff die Schüssel das Salz habe eingedenck.

Das CLXI. Capitel.

Virehüner oder Endvögel in einem guten Sothe.

Virehüner oder wilde Endten.

Nimm die selbigen / vnd nim sie auf / wasche sie mit Weine / hastu nit Wein / nim einen gutten

Essig / gemische mit Wasser / thue darzu Hünerblut koche dz sein mehlich / röste ein schnitte weiß Brod oder zwo / daß sie schwarz werden / lege sie in eine Rindernesuppen / darnach zustoß sie / nim darzu Peterstienwurzel zu laß das mit der Suppen / da du die Endten innen sendest / treib dz durch ein Tuch oder Sieb / zuschneide die Endvögel / lege sie in das Soth / würze sie mit Pfeffer / Ingber / Saffran / thue Schmals daran / laß das also auffsieden / vnd gib sie auff die Schüssel. Besiße das 167. Capitel.

Zahme Endten anzurichten.

Nim zahme Endten / plucke sie / vnd mache sie wol rein / brate sie / vnd mache darnach ein Rirsch muß / geuß es daratuff / vnd gib sie auff die Schüssel / vnd gib sie hin auff den Tisch.

Das CLXII. Capitel.

Vögel in Senff zuzurichten.

Nehme die Vögel / darnach zureibe den Senff fein klein / zulaf den mit einem Essige / treib ihn durch ein Sieb / leg Honig dran / so viel dich düncke / vnd lege die Vögel in einen Topff / geuß den Senff oben drauff / laß es kalt werden.

Das CLXIII. Capitel.

Schöpfenfleisch in seinem eigenen Sothe zuzurichten.

Nehme dz Fleisch wol / wann du es gekocht hast / so setze der suppen ein theil darvon / vnd geuß ein wenig Essig daran / vnd nim Salbeyenblätter / wirff sie daran / koche sie also / du hast ein gut Essen.

Das CLXIV. Capitel.

Schöpfenfleisch mit Weinbeeren.

Nehme das Fleische wie vor / darnach wann es wol gekocht ist / so nim etliche Trauben / pfucke die Beeren darvon / vnd geuß ein Theil des Soths vom Fleische ab / schütte die Weinbeeren daran / laß es also sieden / wann du das Fleische auff die Schüssel gibst / bestreue das mit gestoffenem Ingber das Salz habe allezeit eingedenck.

Das CLXV. Capitel.

Einen Hasen in seinem eigenen Soth anzurichten.

Setze den Hasen zu in einem schönen Wasser thue des Bluts darzu / vntermische das vor vñ ruhre biß es wol sieden wird / vnd schneide Eyffel lengliche wie Rüben / röste sie in einem Tiegel ein wenig / mache sie gelb mit Saffran / wann der Hase gekocht ist / würze ihn mit Pfeffer / Ingber / Reglein sind gut darbey / vnd wann du ihn auff die Schüssel gibst / so schütte die Reglein oben drauff.

Das CLXVI. Capitel.

Allerley Wildpret / das da gesalzen ist.

Wasche das Wildpret auf einem Wasser oder etlichen / daß das saltz vergehet / vnd koche es in einem Kessel oder Topff / darnach röste eine schnitte Brod oder zwoy / thue sie in einen Essig mit Wein gemische / zuschneide etliche Eyffel / thue sie auch darzu / laß den also sieden / wann es wol weich wird / so treib das also durch ein Tuch oder Sieb / vnd leg das gekochte Wildpred darein / würze es womit dir's geltebt / auch magstu gelbe Eyffel darauff schurren / wann du es auff die Schüssel gibst / so dir's gefelt.

Das

Das CLXVII. Capitel.

Wilde Endien oder Birkhüner in einem schwarzen Sohle zu zurechten.

**N**ym Zwergscken oder Kirschen / die gefotten seyn / einen Löffel voll oder zweyne / thue sie in einen sauren Wein / vñnd röste weiß Brod / vñnd geuß den Wein oben drauff / treib das durch ein Tuch oder Sieb / vñnd stecke die Birkhüner an / laß sie wol halb braten / darnach zulege sie / oder laß sie gang wie du wilt / lege sie in das Soth / laß sie kochen biß sie gar werden / dünckel dich / daß das Soth zu sauer sey / so lege Honig oder Zucker daran / vñnd würge sie mit Pfeffer / Ingber / Nelcken / thue ein wenig Schmalz dran / geliebt dir / mache gehe Epffel darauff / wann du es auff die Schüssel gibst.

Das CLXVIII. Capitel.

Ein Hirschen Wildpret in einem neuen Sohle.

**N**ym das Wildpret / wasche es / trucke es wol auß in den Wein / zuhacke dz Wildpret zu stücken / vñnd nim eine gute Kinderne Suppen / die nit all zu sehr gesalzen / vñnd den Wein / send das in dem Sohle / laß es wol weich werden / wann es also eine weile gefotten hat / schlage es in eine Mulde / vber sieh das Wildpret / vñnd treibe das Soth durch ein Tuch / daß es nicht allzu dicke ist / lege das Wildpret wider drein / nim eine gute handvoll Rosincken zu chnitene Mandel ein / Würge / Pfeffer / Ingber / Nelcken / Saffran daran / laß sie also kochen / biß es gar wird.

Das CLXIX. Capitel.

Ein jung Lämblein auff Polnisch.

**H**awe das Lämblein auff stücken / koch es / dz es gar werde / darnach hacke Zwibeln fein klein / röste sie / daß sie braun werden / wie auff einen Hasen / darnach nim ein Wein oder Essig / thue die geröste Zwibeln darein / würge es mit Pfeffer / Ingber / Muscarenblumen / Nelcken / Saffran / vñnd lege das Lämblein in das Soth / laß es auffkochen / schaw daß du es nicht zu sehr salzest.

Das CLXX. Capitel.

Wachteln in Rahm oder Sahn zu machen.

**K**och die Wachteln / das sie gar werden / darnach wasche sierein auß / vñnd klaube die stubse / dem darvon / darnach nim ein süßen Sahn oder Rahm / laß den kochen / vñnd würge es mit Pfeffer / Saffran / geliebt dir / thue Muscarenblumen daran / lege die Wachteln darein / laß sie auffkochen / vñnd gib sie auff die Schüssel.

Das CLXXI. Capitel.

Vom Kalbfleisch.

**N**ym Kalbfleisch / das nicht Knochen hat / lege das in ein kalt Wasser / laß darinne vber nacht liegen / darnach zerschlage das auff einem stock mit einem knüttel / vñnd nim ein stücke Speck / zuhacke das / sampt dem Fleische klein / thue darzu Rosincken / vñnd grüne Peterfilten / vñnd schlahe vier oder fünf Eyer daran / mische es durcheinander / würge es mit Pfeffer / Saffran / was dich dünckel / setze in einem Topff Wasser zu / laß es kochen / mache sie

lanlich ein auß dem gehacke / wirff sie in das heisse Wasser / laß sie darinn kochen / vñnd zuhacke ein wenig Speck / thue ihn darzu / vñnd würge es mit Pfeffer / Saffran / wilm so hake ein wenig Peterfilten daran / laß es also kochen / biß es gar wird.

Das CLXXII. Capitel.

Einen Khefopff zu zurechten.

**M**ache einen Khefopff wol / mache ihn auff die reineste / klaube die Knochen vom Fleisch / in hake das Fleisch auff kleinste / schale etliche Epffel / hake sie auch drunter / vñnd thue Honig darzu / so viel dich dünckel / würge sie mit Pfeffer / Ingber / Nelcken / Zimmetrinden / auch Saffran / thue das also in einen Tegel auff Butter / laß also wol auffpregeln / der Butter darff nicht zu viel seyn / wann es gar ist / so gib es auff die Schüssel.

Das CLXXIII. Capitel.

Andere Möser zu machen.

**T**hue dem Kopff wie vor / zuhacke das Fleisch auff kleinste / thue das in einen Möser / zu stoß es wol / darnach zutopffe etliche Eyer / vñnd las das gehackte Fleisch damit / treibe es durch ein Tuch / mache es mit Honig süße / reibe ein wenig weiß Broddaran / würge es mit Ingber / Zimmetrinden / Nelcken / Saffran / dz nicht viel / thue das auff ein heiß Schmalz in einen Tegel / laß es wol auffpregeln / vñnd gib es auff die Schüssel.

Das CLXXIV. Capitel.

Andere Möser.

**M**ache den Kopff / mache in reine / hake dz klein / röste von weiß Brod zwei Dopencken / daß sie braun werden / lege sie in Honig / daß sie weich werden / zutreibe sie vñnd thue sie vnter das gehackte Fleisch / würge es mit Pfeffer / mit dem mehresten Ingber / Nelcken / Saffran nicht viel / thue das in einen Tegel / auff ein heiß Schmalz / schütte eine handvoll Rosincken dran / vñnd geuß ein wenig Wein darzu / laß das also wol pregeln / daß nit viel Feuchtigkeit darinnen bleibet / vñnd gib es auff die Schüssel / geliebt dir / geuß darauff Zimmetrinden / oder Troye.

Das CLXXV. Capitel.

Ein Hirschen Wildpret auß Kindfleisch.

**N**ym Kindfleisch das mager ist / lege es in einen Wein / mit Hünnerblut gemischt / laß es eine gute weile darinne / darnach koch es / aber nicht allzusehr in dem Wein / thue darzu wol geröster weiß Brod / vñnd treib das also durch ein Tuch / würge es mit Pfeffer / Nelcken / Saffran / vñnd röste Epffel / zureibe die kleine / mache sie gelb / lege sie in das Soth / zuhacke das Fleisch zu stücken / lege sie in dz Soth / laß es kochen / biß es gar wird / lege es auff die Schüssel.

Das CLXXVI. Capitel.

Würste von Eyer zu zurechten ein gut Gericht.

**N**ym etliche Eyer / zerschlage / vñnd rühre sie / wie sonst gerühre Eyer / daß sie wol hart werden / darnach nim Peterfil / sampt etlichen Wurzeln / zuhacke sie fein klein mit den gerührten Eyer / vñnd mische darzu ein wenig Weizenmehl / so das nicht

S iii weich

weich genug were / schlag darzu ein Ey oder zwey die rohe feyn / vnd mische sie durcheinander / mache Serugel drauff / wie Würste / vnd lege sie in Butter / vnd röste sie wol / darnach mache ein fein soßlein / lege die Würste auff ein Schüssel / geuß das Soß oben darauff.

Bratwürste im Soß zumachen.

Koche die Bratwürste mit Wasser / hernach nim ein Ey / vnd ein halb nöffel die helffte dicken Rahm / quirl das Ey darein / geuß ein wenig Essig darunter / würze es mit Safran / schneide die bratwürste in speltlein darunter vnd laß in der Pfannen auff sieden / es wird ein hübscher dicker Soß.

Das CLXXVII. Capitel.

Ein gut schlecht Soß auff Ohrraupen.

Koche sie sonderlich / erstlich auß dem Salz / darnach seud etliche Peterfüten würzeln im Wasser / röste weiß Brod / thue das darzu / zureibe es miteinander klein / zulasse es / würze es mit Pfeffer / Ingber / Safran / Muscatenblumen / geuß dz auff die Ohrraupen / laß es auff sieden / du mußt das Soß vorhin durch ein Sieb seigen / che dann du es auff sie geuß.

Das CLXXVIII. Capitel.

Einen Hasen in seinem eigenen Soß zum Abendessen.

Thue den Hasen / nim eine Rinderne suppe / mische sie mit Wein / thue darein Hasenblut / eine Dopencke oder zwo weiß Brod / vnd zuschneide etliche Epffel / thue sie auch darzu / lege den Hasen darein / laß ihn also mit dem allen eine gute weile sieden / rühre es fleißig / das es nit zusammen leuffe / darnach nim vnd schütte den Hasen mit dem allen in eine Mulden / vnd klaub den Hasen auß dem Soße / lege ihn wider in den Topff oder Kessel / vnd zureibe die Dopencken / Epffel vnd Zwibeln klein / zulass sie mit dem Soße / treibe das durch ein Tuch oder Sieb / geuß es wider auff den Hasen / laß ihn sieden / bis er gar werde / würze es mit Pfeffer / Ingber / Nelcken / thue ein wenig Schmalz darein / laß es auff sieden / gib ihn auff die Schüssel / geliebt dir / schneide Epffel fein lenglicht / röste sie ein wenig / mache sie mit Safran gelbe / lege sie in ein Schüssel auff den Hasen / das ist ein lustig Gericht.

Das CLXXIX. Capitel.

Einen Kindern Braten auff Bngersisch.

Nim einen Kindern Braten / der gutt ist / lege ihn in kalt Wasser / laß ihn vber nacht liegen / darnach zuschlage ihn mit einem knittel / salze ihn ein / darnach brate ihn kaum halb auff einem Roßte / darnach nim einen guten Wein / darzu ein wenig Essig / schele etliche Zwibeln / schneide sie fein klein / nim eine Handvoll Wachholderbeer / darzu Kümmel / so viel dich düncket / zuschneide ein Apffel oder vier klein / mische das alles durcheinander / würze es mit Pfeffer Ingber Muscatenblumen vnd Safran / lege den braten in einen reinen Topff / geuß den Wein darauff / vnd schütte dz auch darzu / Darnach nim ein stürze / decke den Topff zu / vnd schmire ihn fein zu / daß der Brodem nit her auß kan / laß das also in ihm selber sieden / bis dich düncket / das er wol eingefotten / vnd des Sothes nicht viel ist / mache den Topff fein auff / vnd gib den Braten also auff die Schüssel. Vide sup. c. 107.

Bratwürste im Soß zu machen.

Soß gut schlecht auff Ohrraupen.

Hasen in eigenem Soße zu zureichten.

Kindern braten auff Bngersisch zu zureichten.

Das CLXXX. Capitel.

Einen Hecht gebraten in Zwibeln oder ohne Zwibeln.

Thue den Hecht auff reinste / hacke ihn zu stücken / wasche ihn fein auß / vnd salze ihn / laß ihn eineweile im Salz liegen / darnach bace in in öhl oder Butter / hacke Zwibeln klein / röste sie daß sie braun werden / vnd würze sie mit allerley Würze / ohne Muscatenblumen / zulass sie mit einem Weine oder Essig / lege den gerösten Hecht auff die Schüssel / geuß die Zwibeln oben drauff. Willu ohne Zwibeln / so nim etliche gute Epfelschele sie vnd hacke sie fein klein / vnd zureibe ihr ein theil daß sie werden wie eine Salsen / vnd nim ein wenig Wein oder Essig / darzu thue die gehackten / auch geriebene Epffel / würze sie wie vor / düncket dich das Soß sarter / lege Honig daran / vnd geuß es auff den Hecht.

Das CLXXXI. Capitel.

Zum Abendessen ein gebackten Hecht.

Thue den Hecht in Butter oder öhl / darnach nim ein süßen Sahn oder Rahm / schlage darein zweene oder drey Eyerdotter laß die Milch mit den dottern sieden / mische daß sie nicht zusammen lauffet / würze es mit Pfeffer / Ingber / Muscatenblumen vnd Safran / wann du den Hecht gebacken hast / lege ihn auff die Schüssel / vnd geuß den Rahm oben drauff.

Das CLXXXII. Capitel.

Altgebackene Karpfen oder Hechte.

Thue die Karpfen / wasche sie / vnd nim sie auß / stecke sie an einen Spiß / salze sie / brate sie wol / vnd mache ein solch Soß darauff / brate etliche Epffel / vnd wann sie gebraten sein / so thue sie in einen Mörsel darzu etliche Rinden von Rockenbrod / zustoß das auff kleinste / zulass es mit Wein vnd Essig durcheinander gemischer / treib dz also durch ein Tuch oder Sieb / würze es wol mit Pfeffer / Nelcken vnd Safran / nim die Fische / schabe das gebrante darvon / vnd lege sie in das Soß / dz sie auff sieden / gib sie auff die Schüssel / geliebt dir / schneide Epffel lenglicht / mach sie gelb / röste sie ein wenig / lege sie oben auff die Fische / geliebt dir / beschütte sie mit Ingber oder Zimmerrinde.

Einen gefalsenen Hecht wol zuzurichten.

Nim den Hecht / geuß rein Wasser dran / das es drüber gehet / laß einsieden / daß eines Fingers hoch Soß dran bleibet / salze es ein wenig / thue frische Butter dran / vnd laß noch eins auff sieden / schneide schnitlein Semmel in die Schüssel streck deines gefallens Peterfüten darauff / vnd geuß den Hecht sampt der Suppen drüber. Willu / so magstu guten dicken Sahn oder Milchrahm daran gießen / wann du die grüne Butter hinein thust / vnd mit sieden lassst / Ist beydes zu Föhren vnd Hechten gebreuchlich.

Speck sawre Fische.

Seude die Fische vnacstümet im Salz ab / vnd seud sie wol ein / schneide Speck vnd Zwibeln fein klein / vnd kresche es mit einander im Tiegel / vnd geuß es nur vber die Fische her.

Das

Hecht in öhl ohne Zwibeln zu zureichten.

Hecht zum Abendessen.

Hecht gefalsen zuzurichten.

Speck sawre Fische.

Das CLXXXIII. Capitel.  
Von Kälbernen Klößchen.

Kälberne Klößchen machen.

**H**acke das rohe Kalbfleisch fein durcheinander / vnd hacke ein gut stück Speck / mit vnter / thue klein geschüttene Petersilge darzu vnd hacke sie mit / schlahe 3. oder 4. Eyer drein / strewe Pfeffer / Saffran / vnd Ingber dran / laß in rein Wasser sieden / vnd wirff die Klößlein hinein mit einem leffel / laß sie mit sieden. Aber man muß sie nur vber Kohlen kochen / sonst werden sie prünglicht / darffst sie auch nit rühren mit dem leffel / sondern rütele nur den topff / darnach nim sie herauß / vnd lege sie zum gekochten Kalbfleisch / vnd laß sie mit kochen / die hinder viertel am Kalbe sind am besten darzu die seyn fein fleischichte.

Klöße auff ein ander art zu machen.

Oder nim Semmel / lege sie ins Wasser / vnd laß sie drinnen weichen : wann sie weich ist / so drücke das Wasser / rein auß / vnd geuß gebratenen Speck drauff / nim Timian klein geschüttet vnd menas drunter / schlahe ein bahr Eyer dran / thue Pfeffer vnd Saffran dran / nim darnach Meel / vnd rütele das alles vntereinander / daß es wird wie ein teig / vnd lege mit einem leffel immer einen klümp nach dem andern ins Kalbfleisch / wann dz fleisch gar ist / vnd laß es miteinander auffkochen.

Klöße auff ein ander art.

Oder nim Kalbfleisch deines gefaltens / so viel du wilt / hacke es klein schlahe zwey oder drey Eyer drein / biß es gar klein ist / geuß darnach ein wenig Rahm daran / thue Würz vnd Salz darein / mache kleine Klöße drauff / vnd laß es kochen / oder quirele die Eyer in dem Rahm / thue ein stücke fleisch oder eilichs in rein Wasser / setze es zum Feuer / wanns auffkocht / so lege die gemelte Klößlein drein / vnd laß es kochen / biß es genug hat.

Semmelklöße auff ein ander art.

Semmel klöße auff ein ander art.

Nim vor drey pfennig Semmel / schneide sie zu kleinen stücken / deß gleichen zwibeln / vnd röste es alles vntereinander in Butter / schlahe ein bahr Eyer in guten Rahm / schütte das geröste auch darein / wiltu / so magst geschnittene stücklein speck / vnd einen leffel oder eiliche Weizenmeel darzu schütten / vnd alles vntereinander gequirlet / in der pfannen ein bißlein butter zugehenlassen / das gequirlete hinein gegossen / vnd in der Röhren oder Backofen backen lassen / ist ein gute essen. Du magst auch eine Hirn oder Bratwürst / auch wol ein fet stücklein gereichert Schweinen oder Schöpfenfleisch vnter diß gequirlete legen.

Semmelklöße auff einander art.

Ein ander klöße.

Nim dicke Milch / schlahe ein Ey drein / brockle Semmel drunter / salze es / magst auch Saffran drunter nemen / quirele es vntereinander / thue ein bißlein Butter in die Bratpfanne / vnd geuß das temperirte drein : Ist ein fein essen.

Auff ein andere weisse.

Ein ander klöße.

Nim eine dreypfennig Semmel / schneide sie die quer vber in schnitlein / vnd ein halb nößlein Rahm schlahe drey Eyer dran / schneide eine zwibel vnd ein wenig Speck drein / neben grüne Kräuterich / als Petersilien / Salbey / oder Gunderman / geschnitten vnd gesalzen / auch vntereinander / gequirlet / vnd vber die geschnittene Semmel gegossen /

laß es drein kriechen / hernach thue mit einem leffel Weizenmeel dran. das es dicke wird / thue auch zerlassene Butter drein / vnd wann das Wasser seud / so lege die Klößlein mit einem leffel drein.

Meelklöße zu machen.

Schneide die Rinden von Semmel / vnd vier eckigte stücklein Speck / röste es in der Pfannen vntereinander schütte es in die schüssel / nim Milch / salze sie / vnd quirele ein Ey drein / hernach schütte schön Weizenmeel auff das geröste / geuß daß gequirlete daran / vnd mache die Klöße nit zu hart / vnd nit zu dünne ein / setze zum ersten Wasser zum feuer / wann es seudt / so lege die Klöße mit einem leffel drein / wiltu fleisch drunter kochen so laß meinem sonderlichen topff kochen / vnd thue es vnter die Klöße.

Das CLXXXIV. Capitel.

Fische in Lemonien zu kochen.

**N**im fünf oder sechs Lemonien / darnach sie groß sind / vnd von einer Semmel / viel brosam / koch die Lemonien / vnd weiche die Semmel in Wasser / reibs miteinander / schlags mit Wein durch / vnd thue Zucker darein / würge es mit Ingber / Saffran / Pfeffer / darnach lege die Fische in kalt Wasser / laß sie sieden / vnd wann sie ein gefortten seyn / so geuß daß Soth drauff / vnd laß ein wenig auffkochen / schütte darnach Zimmetrinden darauff.

Fische in Lemonien zu kochen.

Das CLXXXV. Capitel.

Fische im Polnischen Soth.

**S**chuppe die Fische / salze sie ein / darnach nim zwibeln / zerhacke vnd koch sie / vnd weiche ein bißlein Semmel in Wasser / vnd druckts wider herauß / darnach nim ein Apffel / schneid ihn auch vnd reibs miteinander / schlags mit Wein durch / würge es mit Saffran / Pfeffer / Ingber / Zucker / lege die Fische in kalt Wasser / wann sie eingefortten seyn / so geuß das soth drauff / laß wider auffkochen / darnach schütte Reglein auff die Schüssel.

Fische im Polnischen Soth zu machen.

Das CLXXXVI. Capitel.

Fische mit Epffeln.

**S**chuppe die Fische / salze sie ein / vnd schneide gute mürbe Epffel fein würfflicht / lege die Fische in kalt Wasser / wann sie bald eingefortten sind / so schütte eine Handvoll oder zwo drein las sie mit sieden / die andern Epffel nim / geuß Wein darauf / würge es mit Saffran / Pfeffer / Ingber / Reglein / Zimmet vnd Zucker / laß ein wenig warm werden / vnd wann die Fische eingefortten sind / so geuß das Soth darauff / schütte Zimmet auff die Schüssel / oder seud die Fische allein / darnach nim halb Epffel vnd halb zwibeln / wol miteinander gekocht / reibs mit Brosam von einer Semmel in einem Reibtopff / schlags mit Wein durch / thue Zucker darein / würge es / wann die Fische eingefortten / so geuß es darauff / vnd laß sieden / schütte Einamey auff die Schüssel.

Fische mit Epffeln zu machen.

Das CLXXXVII. Capitel.

Schmerlein zu kochen.

**L**aß daß Wasser sieden / vnd lise die Schmerlein in einen Topff / geuß Essig drauff / der kalt ist /

S iij laß sie

laß sie ein wenig zappeln / salze das Wasser / vñnd  
geuß ein wenig Wasser darzu / so kalt / das es nicht  
seind / wann du die Schmerlein neim ihust / so werden  
sie hübsch blau vñnd krumb.

Das CLXXXVIII Capitel.

Einen frischen Ahl zu braten.

frischen Ahl  
zu braten/

**S**chlag ihn mit einem nagel durch den kopff  
irgend an / schneid ihm den Bauch auff / biß  
an den Nebel / nim das eingeweide herauß dar-  
nach schneid die stücke / so groß du wilt / brich den  
grad voneinander / dz sich die ader herauß zeucht /  
wasche in rein / darnach salze in ein / laß in 1. stund  
2. oder 3. im salze liegen / oder darnach du zeit hast /  
stecke in an / vñnd frische Salbey darzwischen / nicht  
nahe zusammen / laß in langsam braten / 1. stunde  
2. oder 3. den kopff streiffe auch schneid ihm den  
Schnabel hinder den Augen ab / vñnd nim ein biß-  
lein vom Schwanz vñnd wirffs miteinander weg.

Das CLXXXIX. Capitel.

Steinbeissen zu sieden.

Steinbeissen/  
zue sieden.

**L**aß sie in einen Topff / brühe sie mit sieden.  
dem Wasser / quirtle sie stucks / vñnd seige es aber  
mal ab / darnach schweiffe sie mit kaltem Was-  
ser 2 mal ab / lege sie in kalt Wasser / salze sie recht  
laß sie treuge emsieden / gib gestossen Ingber dar-  
zu auff den Tisch / darein man sie tunclet / wann man  
sie isset.

Ein gut gefüll zum Braten vñnd andern.

Ein gefüllten  
braten zu  
machen.

2. Nim ein Rüssel Rahm / weniger oder mehr  
deines gefallens / schlage 2 oder 3 Eyer drein / thue  
für 2. oder 3. Pfennige Saffran dran / vñnd so viel  
Rosinen / als du wilt / drunter quirtle vñnd einan-  
der / salze es / schneide ein bahr Zwißeln klein / roßte  
sie in Butter / vñnd geuß die gequirtete sülle dran /  
laß auff sieden / den Braten oder was du sonst sü-  
len wilt / ein jung Hünlein oder junge Tauben / oder  
was es erwan ist / mußt zu vor sein lösen / in vñnd  
auffwendig salzen / dz dicke / dreinsüllen / vñnd wann  
der Braten bald gebraten ist / das lauter darauff  
gießen.

Einen Quarek zu machen.

Quarek zu  
machen.

3. Nim Milch / te dicke je besser / so viel du wilt /  
schlage ein Ey oder mehr drein / thue Salz vñnd  
Saffran drein / sege es in einem topff in die Röhre /  
wiltu es nit warm essen / so laß es kalt werden / ist ein  
gut essen für den gemeinen Mann.

Gesottene Fische vñnd sawer Eyer zuzu-  
richten

Fische vñnd  
sawer Eyer  
zu machen.

4. Nim ein bißlein Butter / laß in der Pfannen  
zergehen / thue die gesottene kalten oder warmen  
Fische darein / vñnd rühre es vñnd einander / darnach  
geuß halb Rahm vñnd Essig daran / das ist ein gut  
essen / wer es nit besser haben kan.

Ein anders.

Einander ar:

5. Nim Butter / zulasse sie / modo jam prædi-  
cto, schütte die Fische drein / geuß ein wenig von der  
gesottene Fischsuppen / vñnd ein wenig Wasser  
vñnd Rahm darzu / laß vñnd einander sieden / schüt-  
te klein zerschnittene Peterfilien drein / vñnd laß noch  
einmahl auff sieden / wird auch gut zu essen.

Gurcken zum Gebratens.

6. Wann du nit eingemachte Gurcken zum ge-  
braten bekommen kanst / so nim grüne Gurcken /  
schele sie / schneide sie wie breit du wilt / in scheinlein  
erwan einen silbergroschen breit / geuß frisch Wasser  
drauff / laß eine viertelstunde drauff stehen / welches  
das wilde herauß zeucht / geuß das Wasser wider  
darvon. Darnach bespreng es mit Salz / geuß  
Weinessig oder Bieressig drauff / schütte Pfeffer  
drauff / etliche nehmen auch Baumöhl darzu / seze  
es auff den Tisch zum Gebratens: wanns ein Tag  
oder zwene gestanden hat / so magstu es wol auffge-  
ben / besihe im 5. Buch das 70. Capitel.

Zinnen Gefäß fein schön helle vñnd klar  
zumachen.

Nim Baumöhl / vñnd Kreide / stoß die beyde fein  
kleine / vñnd stoppe auff die Kreide vñnd darnach auch  
ins öhl / vñnd reibs zimnerne Gefäß damit / so wirds  
schön weiß vñnd blank als ein new Silber.

Vergült Gefäß zureinigen.

Schlahe vñnd reibe rothe Ziegelsteine fein klein /  
vñnd reibe die vbergülte Becher / Schüsseln vñnd  
Kannen / so wol auch die Silberne Gefäß damit  
so werden sie schön vñnd fein rein.

Das CXC. Capitel.

Wie man Stockfisch kochen soll.

**N**im den Stockfisch / weiche ihn eine Nacht in  
einn scharffe Lauge / geuß darnach alle Tage  
frisch Wasser einmal oder drey darauff / so lang  
biß er weich wird / wasche in rein / geuß kalt Was-  
ser darauff / seze ihn zu / vñnd salze ihn nit / laß in wol  
emsieden / thue in in eine Schüssel / geuß gekreichte  
Butter darauff / vñnd strewe Salz auff den rand.  
Wan mans auch also haben wilt / so muß man in  
der Butter Zwißeln rößten / vñnd drauff schütten  
Wann du in aber mit Zwißeln wilt gekocht haben /  
so seze ihn zu / laß in wol emsieden / schütte ihn auß /  
vñnd ließe die Gräten rein auß / vñnd schneid Zwißeln /  
so viel als des Fisches / oder auch mehr / thue es in  
ein löpfflein / geuß warm Wasser drauff / laß in ein-  
kochen / darnach würge ihn mit Saffran / Ingber /  
Pfeffer / thue auch ein leffel vol Butter / drein / vñnd  
salze ihn vñnd richte ihn an.

Stockfisch auff zweyerley weise anzurichten.

Legge die zerschnittene stücke dieses fisches in  
warm Wasser / laß sie weichen / biß dichs genug  
düncel zu seyn / hernach sende sie in Wasser / vñnd  
brenne heisse Butter drauff / thue Kümmel vñnd  
Salz druber her / ist ein gut essen.

Oder nim die Suppen ein theil / darinne die Fi-  
sche gekocht / sende geschnittene Zwißeln darinnen /  
pstück die gekochte stücke Fisch / vñnd thue sie vñnd  
die Zwißeln / geuß Rahm darein / vñnd quirtle ein Ey  
darunter / vñnd brocke Semmel darein / thue auch  
ein wenig Saffran dran / vñnd laß wider sieden. Es  
ist fast eindeley.

Halbfische zu kochen.

Nim Halbfisch / laß sie erstlich einen halben oder  
gangen tag oder nacht weichen / darnach send sie in  
reinem Wasser / thue ein wenig grüne Butter vñnd  
Rahm drein / laß sie wider auff sieden / vergiß der ge-  
schmit.

schneitene Petersilien auch nit dran / vnd wann es satt gesotten hat / vnd du es anrichten wilt / so schneide zu vor einen Semmel schnidlein weise / vnd genß es darüber / wird hübsch zu genießen.

Das CXCII. Capitel.

Fisch mit Petersilienwurzel zu sieden.

Shabe die Petersilienwurzel wasche sie rein auß / thue sie in den tiegel / laß wol sieden / darnach salze es doch nit sehr / schütte die Fische vnd lege sie darein Wanns schier eingesotten ist / würze es mit saffran / Ingber Pfeffer / vnd genß auch ein Löffel voll rüben öhl daran /

Das CXCIII. Capitel.

Karpfen im schwarzen Soth.

Nhe das Blut / schupe vnd send sie / vnd mache das Soth also / nim das Blut vnd Essig / Pfefferkuchen vnd Honig / oder Zucker / laß es warm werden / vnd wann die Fische ein gesotten sind / so genß das soth darauff / laß auffsieden / vnd würze es mit Pfeffer vnd Neglein. Kirschnuß ist auch daz darzu.

Das CXCIII. Capitel.

Fischen Lachs zusieden.

Nhe ihn / vnd reiß den rücken auß / schneide in zinstücken / stecke speilichen drein / wasche ihn vnd lege ihn in kalt wasser / dz das wasser herauß gehe / salze ihn wol / laß ihn fein langsam auffsieden / wann er eingesotten ist / so genß eine tanne geringen Wein darauff / vnd laß ihn wol widerumb auffsieden / darnach seige das Soth ab / nim die stücken auß dem tiegel / vnd lege es in eine Keibetopf / koch den Lachs / ist es genug gefalzen / so genß das soth darauff / ist es nit genug / so schütte mehr Sals in das Soth.

Das CXCIV. Capitel.

Von Föhren.

Ohren darff man nit schuppen / man siede oder brate sie / man nimbe sie / beyn Ohren auß / lest die Leber daran hangen kerbet sie / vnd leget sie in kalt Wasser / man salzt sie aller erst / wann sie auffsieden / lest sie sieden wie andere Fische mit Butter / vnd ein wenig Rheinischen Wein / vnd gewürst.

Caruzen oder Carauschen sawer zu kochen.

Erst koch sie mit wasser vnd klein geschnitene Zwiebeln / damit lest man sie einsieden / darnach thu Butter drein vnd feinen sawren Essig / vnd pfefferkraut fein klein geschüttet drein geschütt / vnd laß also durch sieden miteinander / thue auch Ingber klein gestossen drein / oder strewe es oben drauff / vnd gibß auß / man muß sie zu erst fein schuppen.

Das CXCV. Capitel.

Hecht Gallart zusieden.

Nim guten Bieressig / vnd Weizen Bier / so viel du sonst wasser nimbst / wann du ein Hecht willst sieden / vnd thue ein Löffel voll oder so viel dich dunckel Honig darein / vnd wanns send / so schäume den schaum ab / vnd salze es recht / oder so du sorgest / es möchre zu sehr gefalzen werden / magstu den Hecht zu vor einsalzen / vnd ein weile stehen lassen / vnd darnach ein wenig mit Wasser auß schweiffen / vnd in Tiegel / in das Bier vnd Essig legen / vnd sieden lassen / darnach Würze in Tiegel geihan / vnd mit gesotten.

Das CXCVI. Capitel.

Krebs im Beyfuß.

Thue die Krebs in Tiegel / vnd laß sie kaum halb so sehr sieden / als sonst / darnach schele die Schwenge vnd scheren auß / thue Butter in einen Tiegel / lege die Krebse darein / vnd laß sie rösten / biß sie ein wenig braun werden / darnach schneid das ander / was noch in Krebsen ist / auch thue es in eine Mörsel / vñ stoß es / schlags mit Wein durch / du magst auch ein wenig Weinessig daz zu nemen / so du wilt / würze es mit Saffran / Ingber vnd Pfeffer / vnd genß es auff die Krebse / laß es ein wenig mit kochen.

Actidophagi seyn kurze Leutlein in Mehren lande gang mager vnd kohlschwarz / die essen keine andere speisse / dann Henschrecken / werden nit viel vber vierzig Jahr alt / vnd sterben in mehrtheil an der Leuseucht.

Das CXCVII. Capitel.

Folget wie man die Söther auff Hünere zureichten vnd machen soll.

Im Leber Soth:

Nhe die Hünere schlecht ab / lege ein stück speck darein / nit die Brosam von einer Semmel / weich sie im Wasser ein vnd druck's wider herauß / nim die Semmel / den Speck vnd die Leber / reib vntereinander / schlags mit wein durch / thue Saffran / Ingber / Pfeffer / Cinamoy vnd Zucker / vnd fein wenig Hünere soth darein / genß darauff / vnd laß es auffsieden. Man mag auch mit schlechtem Hünere soth durchschlagen / vnd Ingber auff die Schüssel streuen.

In Lemonien.

Machs wie auff Fische / nim nur den Speck der bey den Hünern gekocht ist / vnd ein bißlein Leber / vnd kochs mit.

Im Polnischen Soth.

Koch sie wie im Leber soth / das Soth findestu oben bey den Fischen.

Das CXCVIII. Capitel.

Klawen Gallart zu machen.

Wasche sie mit heissem Wasser auß / sege sie zu laß sie wol auffsieden / schele sie auß vnd küe sie vnd wasche sie außs aller reineste schweiffe sie mit warmem Wasser ab / sege sie wider zu / genß warm Wasser darauff / vnd salze sie / laß sie kochen / daß sie mürbe werden. Darnach seige das Soth wider rein ab / sege frisch Bier zu / laß wol heiß werden / genß davon einmal zwey oder drey auff die Klawen / schweiffe sie ab / seige es rein ab / darnach mache das Soth. Nim einen guten Bieressig / ein Löffel acht / oder so viel gutt ist / vnd von dem Klawen soth / das nit fett ist / vnd Honig / laß sie auffsieden vnd scheume es rein ab / würze es mit Saffran / Ingber / Pfeffer / Neglein / vnd genß es auff die Klawen / laß es auffsieden / koste es / vnd so ihm was fehlet / genß daß Soth darauff / strewe Mandeln vnd Rosinen darauff / vnd laß sie stehen vnd so der Essig zu sawer ist / nim weiß Bier oder Wein.

Morchen zumachen.

Nim das Geschlinck / hack's fein klein vnter.

Fische mit Petersilienwurzel zu sieden.

Karpfen im schwarzen Soth.

Fischen Lachs zusieden.

Von Föhren.

Caruzen oder Carauschen sawer zu kochen.

Hecht Gallart zusieden.

Krebs in Beyfuß zu sieden.

Actidophagi sind kurze Mehren.

Soth auff Hünere zu machen.

Gallart von Klawen zu machen.

einmal.

einander als dann schlahe ein Ey in ein halb nössel dicke Milch / salze es vnnnd quirle es vntereinander schütte das gehackte auch darein / quirls noch einst / thue ein stücklein Butter in die pfanne / laß es zer gehen / vnnnd geuß es zusamen / laß sieden / bis dz es Mörchen werden. Die Mörchen seyn besser / wann man nur das Herz vnnnd die Lunge oder Lumpen hacket / vnnnd das ander sonst kocht vnnnd gebraucht.

Mörchen zu zurichten.

Flecken oder Kaldaunen zu zurichten.

**Flecken oder Kaldaunen wol zu zurichten.**  
Nim die Flecke diewol sauber vnnnd rein gewasch en seyn / koch sie / hernach schneid Epffel in vierel iche stücklein vnnnd zwibeln / röhte sie in Butter / schütte die gekochten vnnnd geschnittenen stecke hin ein laß vntereinander röhten / geuß Essig drüber / vnnnd laß sieden / richts an vnnnd würze es.

Des CXCIX. Capitel.

Einen Rehekopff zu zurichten.

Rehekopff zu zurichten.

**N**im den Rehekopff wann er gestreift ist / wasche ihn rein auß / salze ihn vnnnd setze in zu / wann er genug gekocht ist / so thue ihn her auß / nim das Gehirn die Zung vnnnd alle dz Fleisch / so daran ist / hack s klein / darnach lege ein Löffel voll Schmalz in den Tiegel / geuß ein kunnigen guten Wein darauß / laß es heiß werden / lege den Rehekopff darein / laß es wol darin kochen / bis daß dicke wird / schütte viel kleine Rosinen von geschnittene Mandeln darein vnnnd Zucker / vnnnd laß ein wenig kochen / darnach würze es mit Saffran / Ingber Pfeffer / Zimmet / vnnnd wann du es aufschust / so strewe geschnittene Mandeln / Zucker / Rosinen vnnnd Zimmetrinden drauff.

Das CC. Capitel.

Ein Rehekeule zu braten.

Rehekeule zu braten.

**W**essere sie ein / wasche sie rein auß / vnnnd steck s in einem Topff siedentheiß wasser / laß wol brü hen / vnnnd schele die dicke haut auß wendig herab / spritke sie / salze ein / vnnnd stecke sie an.

Rehen Wildpret gekocht.

Rehenwild pret zu koch.

**W**asche es rein ab / vnnnd küle es / darnach setze es mit warmen Wasser zu / vnnnd salze es / lege ein stück Speck darzu / laß es mit kochen / wann es mürbe ge kocht ist / mache das Soth darauß / nim ein stücke von Wildprat / vnnnd den Speck / vnnnd weiche Sem meln in Wasser / vnnnd reib vnnnd schlags mit Wein durch / thue Zucker / Saffran / Ingber / vnnnd Pfe ffer darein / setze das Soth off vom Wildprat ab / vnnnd setze das darauß / laß es aufsieden / darnach thue Zimmet / neglein / Rosinen / vnnnd geschnitte ne Mandel darein / Item strewe geschnittene Man deln / Rosinen vnnnd Einamen auff die Schüssel.

Das CCI. Capitel.

Gekochten Hasen.

Hasen zu koch en.

**W**asche ihn rein auß / thue ihn in einen Topff / salze ihn bald / nim die farbe von dem Hasen / setze es durch ein durchschlag auff den Hasen / ist s zu wenig / farbe / so nim Hünnerfarbe darzu / lege ein leffelchen schmalz / vnnnd ein bislein Butter / einer welschen Ruz groß daran / ruhre es miteinander bis es aufkocht / wanns garkocht ist / würze es mit Pfeffer / Ingber / Neglein / thue schmalz in einen Tiegel / schütte Saffran rein / laß zer gehen / vnnnd

schneide epffel fein lenglicht / thue sie darein / vnnnd laß sie kreischen / bis sie weich werden / wann du den Hasen auff thust / schütte es gar auß.

Ein andere art.

**Thue** den Hasen in einen topff / seigefarbe dar auff / da nit viel essig innen ist / geuß ein kunnigen weiß Bier darauß / vnnnd warm Wasser / ein leffelchen schmalz / ein bislein Butter / vnnnd Salz / vnnnd rü hr es bis auffseid / darnach schneid Zwibeln klein / schütte darein / laß mit kochen / wanns gekocht ist / würze es mit Pfeffer / Ingber / Neglein / also magstu auch Gänse gefröse zurichten.

Das CCII. Capitel.

Ein Soth auff Birckhüner oder Kephü ner zu machen.

**A**bele die Hüner ab / setze sie mit warm Wasser zu / salze sie / lege ein bislein Speck darein / vnnnd laß kochen / darnach mache das Soth also Nim ein stücke Kuchen vnnnd den Speck / der bey den Hünern gekocht ist / reib es mit einander / schlag es mit ein wenig Essig oder Wein durch / thue darnach einen leffel / 2. oder 3. Hünnerfarbe darein / ruhre es miteinander ab wann es gefotten hat / würze es mit Saffran / Ingber / Pfeffer / thue Zucker dar in / ruhre es mit einander abe vnnnd geuß dz darauß vnnnd schütte kleine Rosinen vnnnd geschnittene Man deln darein / laß aufsieden / darnach thue Neglein darein / strewe Mandeln / Rosinen / Einamen vnnnd Zucker auff die Schüssel.

Das CCIII. Capitel.

Weinsoth auff Gekröse oder Eyer.

**N**im das Gekröse / wasche es mit warmen was ser vnnnd mit Salz auß / setze es mit warmen Wasser zu / vnnnd salze es laß es kochen / scheume es ab / vnnnd lege ein leffelchen Schmalz darein / nim ein Ey / schlage einen Eyerdotter oder zwey darein / reib ein bislein kuchen / thue es auch darein / vnnnd geuß ein wenig fettes vnnm Gekröse darunter / quirle es mit einander / setze das Soth vom Gekröse / vnnnd geuß das darauß / laß sieden / che du es außs Ge kröse geußt.

Das CCIV. Capitel.

Schweinen Wildpret gekocht.

**A**bele es ab / vnnnd setze es mit warmen Wasser zu / vnnnd salze es / laß kochen / nim kuchen / reib ihn im Reibetopff / weiche in mit Wasser ein / ist das soth gut / so geuß des fetten ein löffel oder drey daran / ist nit gut / thue ein wenig Schmalz darein / vnnnd würze es ab mit Saffran / Ingber / Pfeffer / Neg lein / Zucker / Einamen.

Das CCV. Capitel.

Vögel in Epffeln zu machen.

**A**bele die Vögel ab / setze sie zu / vnnnd salze sie / wann sie wol eingefotten seyn / geuß Wein dar ein / lege ein leffel Schmalz darein / vnnnd laß sieden / darnach nim Epffel / schneid sie werfflicht / thue sie in einen tiegel / geuß Wein drauff / laß sie kreischen / bis sie weich werden / darnach setze den Wein von den Epffeln / vnnnd thue Zucker / Saffran / Ingber / Pfeffer drein / vnnnd geuß wider auff die Epffel / setze das soth von Vögeln auch ab / würze es mit Saff ran!

fran / Ingber / Pfeffer / Zucker / Melein / vnnnd Ei-  
namey / geuß auch wider auff die Vögel / laß auff  
sieden / wann du die auß gethan hast / so geuß daß  
mit den Eyffeln darauß / schütte Eihamey vnnnd  
Zucker auff die Schüssel.

**Gebratene Vögel einzumachen.**

Gebratene  
Vögel ein-  
zumachen.

Nim guten saweren Essig / darnach du es sawer  
haben wilt ( du kanst mit ein wenig reinen wasser  
fälschen ) laß einsieden / hernach thue einwenig ge-  
riebenen Pfeffertuchen / Honig vnnnd allerley Ge-  
würz darein / laß noch eins auffsieden / dz es dicke  
wird geuß es in einen reinen topff / vnnnd lege die ge-  
bratene Vögel drein / wiltu sie lange stehen lassen/  
so zerlaß Butter / vnnnd geuß sie oben drüber / etwan  
eines fingers dick / vnd laß es stehen / wann du Vö-  
gel darauß nehmen wilt / so setze den topff von ferne  
zum ferwer / so zergethet die Butter / nach dem laß  
wider gesehen.

**Kleine Vögel wol zu kochen.**

Kleine vö-  
gel wol zu  
kochen.

Setze rein Wasser zum ferwer / wann es feud / so  
thue die Vögel drein / laß sie kochen / hernach thue  
sie wider herauß / geuß ein wenig Vögelsuppe in  
eine pfanne / reibe vor ein pfennig Pfeffertuchen dar-  
ein / thue ein wenig Würze / geschnittene Epffel / vnd  
Zwibeln darunter / geuß Essig darein vnnnd laß sie die /  
ist ein gut essen / wann man einen rausch gehabt hat.

Oder koch sie erst / darnach lege Butter in einen  
Tiegel / vnnnd in zerschnittene Zwibeln / laß sie mit  
einander kröschen in einem Tiegel / rühre sie vmb /  
vnd gib sie auff.

**Das CCVI. Capitel.**

**Quitten gekocht.**

Quitten zu  
kochen.

Schneid sie / schneid sie halb auff / oder in viel theil  
schneid den grübes gar herauß / thue sie in ei-  
nen topff / geuß Wasser darauß / vnnnd lege einen lef-  
sel butter darein / laß sie halb ein kochen / geuß Wein  
darauß / vnnnd thue Zucker darein / laß sie kochen / bis  
sie ein kurg soß haben / schütte Zucker darauß / wann  
du sie auffgibst.

**Einen Kürbis zuzurichten.**

Kürbis zu-  
zurichten

Nim den Kürbis / schele das gelbe herab / schnei-  
de ihn darnach mitten / engwey thue die kerne vnnnd  
das ienige / darinnen sie gelegen / mit einem Messer  
herauß / schneide in hernachmalen wie Rüben / vnnnd  
setz ihn zum Feuer / laß in kochen / darnach thue ihn  
in eine reine Pfanne / vnd mache von Milchrahm  
oder Sahn vnnnd Eyern ein gefüllt daran.

**Eine andere art Kürbis zu zurichten.**

Kürbis  
auf einan-  
der art zu-  
machen

Schäle sie vnnnd gewähre aller massen damit / wie  
vor angezeigt / als dann hacke Zwibeln vnnnd den  
Kürbis vntereinander / schlage Eyer in Milchrahm  
oder Sahn / thue ein bißlein Butter in eine brat-  
pfanne / quirele es alles vntereinander / vnnnd laß in  
der bratpfanne backen.

**Rüben / Mohrrüben vnnnd Kraut zu kochen.**

Rüben  
Mohrrübe  
vnd Kraut  
zu kochen

Schneid es more solito / so thue das geschnitte-  
ne drein / laß ein kochen / darnach setze ein Suppe  
da von ab / salze es vnnnd rühre mit einer kelle vnt-  
ereinander / geuß guten rahm daran / vnnnd laß noch  
eines auffkochen / sind seine Zugemüß für den ge-  
meinen Mann.

Sawer Kraut wird aber auff ein andere art ge-

koche / vnnnd gemacht / die Meckelburger legen ein  
gut stücke Speck drein / vnnnd kochens im Kohl / er  
er sey sawer / süß oder grün.

Weisser Hauptkohl ist auch leicht zu kochen / den  
schneidet man in vier theil / vnd legt schweinenfleisch  
drein / oder fett Hammel fleisch / oder gut fett Rind-  
fleisch dran / das ist Magfalsb vor hungerige Magen /

**Das CCVII. Capitel**

**Westphälische Schincken zu kochen.**

Nim einen guten Strowisch / vnnnd wasche den  
Schincken mit warmem Wasser rein / vnnnd  
schabe ihn daß die Schwarte fein gelb wird / setze ihn  
mit kaltem wasser zu / laß in kochen / wann er ge-  
kocht ist / koste das soß / ist es nit genuß gefälscht / so  
salze es noch ein wenig / darnach schütte ihn fein  
treuge auß / löse die schwarte ab / lege Salbeyenblät-  
ter drauff / decke sie wider drüber / wann du ihn wilt  
zu setzen / so knicke ihn auff der ebigen seiten / am ge-  
lenck / daß du ihn in topff bringen kanst.

**Das CCVIII. Capitel.**

**Morchen zu machen.**

Nim Eyer vnnnd Butter / vnd mache einen hub  
sehen Eyertuchen fein brau / vnnnd hacke ihn  
fein klein / nim ein topffchen voll guten Rahm / wür-  
ze ihn mit Saffran / Ingber / Pfeffer / vnnnd Musca-  
ten / vnnnd schneid Peterzilge fein klein dran / dar-  
nach geuß es auff die Eyer / vnnnd rühre es so lange  
bis es dicke wird / darnach thue es in die Schüssel.

Morchen  
zumachen

**Pülze wohl zu kochen.**

Nim die Pülze / wasche vnnnd schele sie vnnnd  
schneide sie hernach fein klein würfflicht / thue  
sie in eine pfann / vnnnd laß sie sieden / darffst aber kein  
wasser daran giesen / dann ohne dz Wasser herauß  
sendt dasselbige seige alles rein davon / vnnnd drücke  
es auß den Pülzen / dann solches ist der Pülzen bit-  
terkeit / schneide Zwibeln auch fein klein würfflicht  
mit drunter / vnnnd laß sie bald anfangs mit den  
Pülzen sieden / wann das alles geschehen / so geuß  
Milchrahm oder Sahn / nach dem Augenmaß /  
dran magst auch Butter dran thun / vnnnd lasse es  
mitreinander sieden / schneid Peterfilien dran / so ha-  
stu ein gut Essen vor gemeine Leute / aber vor grosse  
Herren dienet es nicht.

Pülze zu  
kochen.

Also richtet man auch die Morchen zu / die oben  
einen schwergtlichen löcherlichten topff haben / allein  
die stiele wirfft man weg davon / man darff sie auch  
nicht schelen.

**Das CCIX. Capitel.**

**Ein Mus zu machen.**

Nim ein Salzirigen voll Eyerdotter / vnnnd ein  
Salzirigenden besten Wein / thue Zucker  
darein vnnnd saffran / thue es in ein töpfflein / dz es ir-  
gend halbvoll ist / setze es zu / schüre Kohlen darumb /  
daß sie nit daran röhren / quirele es immer bis dicke  
wird / thue es in eine schüssel / vnnnd streu Zimmet drauff

Ein Mus  
zumachen

**Das CCX. Capitel.**

**Gestürzte Eyer.**

Schlage drey Eyer an drey spizen auff / vnnnd  
schütte es in ein töpffchen / quirele sie / thu Mus-  
caten drein / vñ fülle es wid in die Eyer / darnach nim  
geschmelzte Butter / geuß in dz töpffchen / wann die  
Butter

Gestürzte  
Eyer zu  
machen

Butter auff feud / so laß auß dem Ey in die Butter lauffen / vnd wirff die schale drauff / so leufft es da rein.

Wie man geschmelzte Butter machen soll.

**Geschmelzte Butter zu machen:** Thue die Butter in eine Pfanne / vnd laß sie zergehen / hernacher quirl ein leffel voll Meel drein / vnd wann du sie vber Winter behalte wilt / so thu ein bahr handvoll Salz drein / setze sie wider zum Feuer / vñ laß sie sehr auffsteden / geuß sie hernach in einen topff / laß sie sich setzen / was oben schwimmt / das schöpff weg / vnd geuß sie in ein Kübel.

Das CCXI. Capitel.

Ein gut Zugemüß zu machen mit Cubeben

**Zugemüß mit Cubeben zu machen:** Im Cubeben vnd Wein / quirl weiß Meel in den Wein fein dicklich / tuncle die Cubeben drein / vnd backe es nachmal in geschmelzter Butter.

Einem Armen Mann zumachen.

Thue Butter in eine pfanne / vnd reibe Brod auff einem Reibeisen / fein klein / schütte es in die zergangene Butter / vnd laß es fein braun braten / das heist man einen Armen Mann / daß es ein essen vor arme Leute ist / doch essens die Reichen auch wol mit.

Das CCXII. Capitel.

Wie man Kirschen mit Keruen / welches ein gut Zugemüß ist / machen soll.

**Kirschen wie die zu kochen seyn:** Im Kirschen / thue sie in einen Tiegel / vnd laß sie also mit ihrem eygenen sorge kochen / vnd luffte sie mit einem Zischleffel vnten / daß sie nit anbrennen / vnd wann sie nit viel sorge haben so nim ein leffel voll geschmelzte Butter / vnd irgend ein viertel Zucker / thus darin / vnd laß immer fein mellich kochen / lufft sie so lange / bis sie kein sorge mehr haben wan du luffst / dz sie zischen / so sind sie gut / so thue sie in einen vngelassen Topff / vnd laß sie ein wenig stehen / bis sie oben beschlahen / darnach nim geschmelzte Butter / laß sie wol heiß werden / vnd geuß sie auff die Kirschen / sie muß wol heiß seyn / das wan du sie auff die Kirschen geuß / sie im topffe gar auffsteden / vnd daß irgend eines Stieds tieff butter darauff ist / laß sie nit an einem ort stehen / daß sie außwendig beschimmeln. Wann du sie zum Essen wilt zurichten / so nim fein mit einem kleinen lefflichen die Kirschen herauf / daß du nit ein groß loch machest / thue ihr in einen Tiegel so viel du wilt / vnd geuß Wein darauff / vnd thue mehr Zucker vnd butter darein / daß sie recht seyn / vnd laß mit dem Wein ein wenig widerumb kochen so werden sie gut seyn.

Oder nim eine grüne vngesalzene Butter / vnd ein wenig Milchrahm oder Sahn / lasse die Butter erstlich zergehen / hernach thue die Kirschen / rote oder schwarze drein / vnd laß das vntereinander in der pfanne kochen / mag auch ein zimlich gut essen seyn.

Das CCXIII. Capitel.

Ein ander Zugemüß zu machen.

**Ander Zugemüß zu machen:** Im gebrühete Mandelkern / schneid sie / vnd reib sie fein klein / thue sie in eine zinnerne schüssel / vnd nim guten Rahm / feud ihn ab / setze die zinnerne schüssel auff einen Rost / scharre kholen da

runter / vnd gieß ein wenig Rahm auff die Mandeln / vnd laß sie in der schüssel kochen / bis sie dick ist / laß ein wenig kuel werden / darnach strewe vber zogene Anyß körner darauff.

Das CCXIV. Capitel.

Ein Mandelkuchen auff einen Tisch.

**Mandelkuchen zu machen:** Im ein halb pfund Mandeln / zeuchs ab / vnd ein viertel schön weißen Zucker / stoß die Mandeln vnd Zucker klein / schlage gehen Eyer in eine schüssel / thue ein wenig Salz darein / nim das gestoffene / rühre es darunter / geuß Rosen wasser darein / rühre es auch durcheinander / nim darnach Meel / Zucker / vnd Rosenwasser / vnd das weiße von Eyer / mache einen Teig / den wircke auß auff einem boden / lege den boden in die pfanne / schütte das ander gemisch darein / vnd thue kolen darunter / vnd auch darüber / laß ihn fein gemacht backen / daß er nit anbrennet.

Das CCXV. Capitel.

Einem Schnee zu machen.

**Schnee zu machen:** Im gute Milch / vnd schneeweissen Zucker / thue Eyer vnter die Milch / vnd nim ein schmitte Semmel oder zwey / vnd behe sie / zeuchs durch einen süßen Wein / strewe Mandeln vnd ein wenig Weinbeeren vnd Butter darauff / thue es darnach in die Milch vnd Zucker / so wird ein dicker Gescht / den hebe mit einem leffel herauf auff die Semmel / bis die Schüssel voll wird / steck schöne Blümlein drauff / vnd trags auff Tisch.

Das CCXVI. Capitel.

Von den Schollen oder Plateissen / vnd Stockfisch.

**Schollen / Plateissen / Stockfisch zu richten:** Istu diese Fische recht gut zurichten / so lege sie zuvor einen Tag in eine gute kalte Laugen / vnd die folgende Nacht in ein frisch Wasser / vnd Stockfisch koch sie darnach. Desgleichen soltu auch mit dem Stockfisch / Dorst / vnd andern harten Fischen thun.

Kürbs Kuchen.

**Kürbs Kuchen zu machen:** An kocht das fleisch des Kürbes im Wasser gar vnd schlechts darnach durch / wie gekochte Erbsen / vnd geuß Milch dran / vnd rühret ein bahr Eyerdotter mit rein / thue auch ein wenig Butter dran / vnd würge es mit Pfeffer oder Neglein / sonst kühlere zu sehr.

Schneeballen zumachen.

**Schneeballen zu machen:** Im Eyer zwey oder drey / oder vier / schön klar Weizenmeel / ein wenig Rosenwasser oder Wein / rühre es darcheinander / wirffs mit einem leffel / wie ein Ball in geschmelzte Butter.

Beschluß.

**Beschluß:** Ist sey also genug vom Kochen gesagt / wer weiter in einer Stat oder Land etwan ein sonderlich gut Gericht antriff / der mag es hierin auch verzeichnen / dann Kochen ist auch schier der vnterlichen Künste eine worden / daran man immer weiter vnd weiter lernen muß.

Wie mans machen soll / daß einem bedunckel / daß ein gekocht oder gebraten Fleisch sey voller Würme. Mzald. centur. 9.

Aphor. 22. 64.

Ende des dritten Buchs.

Neue Additiones zum corrigirten Kochbuch /

Das CCXVII. Capitel.

Allerhand Saffren/ eingemachte Sachen vnd Confecten zu machen.

1. Dicker Johannis Traubleinsafft mit Zucker.

Nimb frische zeitige sawere Johans traublein/ breche die Beer von den stiel/ vnd thu dieselbe in ein starcken Leinen Sack/ vnd presse den Safft her auß/ desselben Saffris nimb 4. Pfund/ setze ihn in einer verlasurten Scherben oder saubern messigen Pfaff außs Feuer/ vnd laß miteinander kochen/ so lang bis es gestebet/ auff diese weis kan man auch andere Safft prepariren/ vnd steck die stärkembste Kunst nur im siedem.

2. Johans Traubleinsafft ohne Zucker.

Nimb außgepresten Johans traubleinsafft so viel du wilt/ setz ihn außs Feuer/ vnd koch ihn fein sitzig mit stetigem verschäumen zu seiner rechten Consistens dienen beide insonderheit für den Durst in hitzigen Schwachheiten für sich selbst also bloß/ oder mit Brunnenwasser vermische eingenommen.

3. Roher Saurachsafft.

Nimb die rothe zeitige Beer von Saurach ohn die Stenael/ thue dieselbe wie vorgemelt in ein starkem Leinen Sack/ vnd zwing mit der Pressen den Safft dar auß/ desselben Saffris hu so viel du wilt in ein Messing Pfann/ wiewol es besser ist in einem verlasurten Geschir/ setz außs Feuer/ vnd wann er anfängt zu siedem/ so verschäume ihn sitzig/ vnd laß also zum halben theil/ oder so dick als ein Honig fein langsam eintochen/ so heit er sich ohne Zucker Jahr vnd Tag/ vnd ist sehr gut für den grossen Durst in hitzigen Fiebern/ bleib aber nicht roth als wann er mit Zucker gefotten were/ sonderu wird gang braun.

4. Roher Quittensafft.

Dieser wird auch solcher gestalt zugereicht/ vnd ist ganglieblich einzunehmen/ dienet insonderheit denen/ welche die rothe Ruhr oder sonst ein Durchlauff haben/ daß sie hier von Abends vnd Morgens ein paar Löffel voll einnehmen.

5. Kirschennuß oder Latweg mit Zucker.

Nimb Amarellen Kirsche so viel du wilt/ zübe die Stiel davon ab/ vnd siede sie mit ein wenig Wein bis sie außbrechen/ darnach reib sie durch ein Sieb/ daß der Safft vnd Marck alles durchkomme/ dieses Saffris nimb sechs Pfunde/ Zucker vier Pfund/ mische es durch einander/ vnd koch es so lang/ bis einer Latweg gleich wird/ solches leset den Durst/ vnd bringet Lust zum Essen.

6. Oder/

Nimb vier Pfund außgepresten Kirschensafft/ zwey Pfunde Canarienzucker/ vermische/ siede vnd verschäume es/ laß so lang kochen bis gelstet wie ein Gallen/ gieb in Schacheln oder sonst in ein Geschir/ so heit sichs lange Zeit/ vnd ist gar lieblich zu essen.

7. Holder Latweg

Nimb wolzeitigen Holder/ streich die Beer ab/ vnd zwing den Safft durch ein stark Leinen Tuch/ zu dieses Saffris 4. Pfund/ thu ein vor pfund Zucker/ vnd siede es wie gebräuchlich zu einer dicken Latweg/ acmethe Leut pflegens mehrer bedöbue Zucker zu kochen/ vnd ist die bester Theriac in hitzigen Schwachheiten.

8. Saffe von Agrella.

Nimb den außgepresten Safft von vnzeltigen Trauben 5. Pfund/ thu darein weissen Nuzucker 3. Pfund/ Clarificir mit einem Eyerklar/ vnd siede es zu seiner rechten Dicke/ vnd gib davon in hitzigen Fiebern etwas zu essen/ oder mit Sauerampfferwasser vermische zu einem Tulep/ das leset den Durst/ stillt das Unwillen vnd Durchlauffen/ so auß der Gallen bisweilen entsteht/ ist auch gut den schwangern Weibern/ bescheden Svrup hiervon so im andern Titul dieses Buchs verzeichnet.

Das CCXVIII. Capitel. Von eingemachten Sachen mit Zucker/ Conditia.

1. Alantwurzeln einzumachen.

Im Frühling laß Alantwurzeln graben ehe sie in den Stengel schießet/ schneide die eufferste Schalen dar von/ vnd mache dar auß mit einem Messer langliche stücklein/ siede sie alsdann gemach in zwey frischen Wassern nacheinander/ daß die Bitterkeit dar auß komme/ vnd sie feilwärt vnd lind im kochen erscheine/ darnach leg sie zwischen ein sauber Leinen Tuch/ damit die Feuchtigkeit des Wassers darvon lauffe/ thue sie in ein verlasurtes Geschir/ oder welches besser in ein holzern Fasslein/ atz dar über so viel gesottenen Zuckerbrühedie mit gar zu heiß ist/ daß die Wurzeln darvon wol bedeckt werden/ laß Tag vnd Nacht stehen/ dann selbe die Brüh wieder ab/ vnd siede sie abermal zu einem Svrup/ vnd gieb lauwarmit über die Wurzeln/ das thu so oft/ bis die Brüh über den Wurzeln nicht mehr wässrig erscheinet/ so hastu ein heilsame Arzenei zu kalten Gebrechen der verschleimten Blasen vnd Mutter/ diese Wurzeln gessen/ beutmbi auch das Rechen/ schweren Nieren vnd Husten/ Blutspereu. Item/ stille das Seitenstechen/ stärkt den Magen/ vnd insonderheit befördert sie der Weiber Zeit/ ist auch gut für böse Luste tempore pestis/ offte ein stücklein Morgens nüchtern genossen.

2. Calmuß einzumachen.

Nimb schöne vollkommene Calmußwurzeln/ laß solche gar sanfft in Britanienwasser siede/ bis sie weich werden/ bad die Bitterkeit was dar lichen/ darnach säubere sie von der euffersten Haut vnd alles was daran ist/ schneid die Wurzeln etwas länglicht/ vnd laß sie noch einmal in frischem Wasser außswallen/ wann sie wieder etwas trucken worden/ so mach ein Zuckerbrüh/ siede sie auch ein wenig darin/ leglich thue die Wurzeln in ein bronem Geschir/ mit wann die Brüh zu einem rechten dicken Svrup adortteu vnd vberchlagen/ so gieb sie über die Wurzeln/ laß ein vor Tag stehen/ alsdann über siede die Brüh noch einmahl/ oder so oft es von nöthen/ dieser Calmuß hat ebenmäßige vnd fast größere Krafft als der Ingwer/ hilft dem schwachen Magen der viel Feuchtigkeit in sich hat/ vnd verursacht daß man sich stetig reispereu vnd vmb sich weissen muß/ darumb diejenige so andern Leuten hiermit molst vnd verdriestlich den eingemachten Calmuß Morgens nüchtern offte essen sollen/ so bewahret er auch den Menschen für böser ansteckender pestilentialischer Luste/ mache ein wohrschmecken Nahrung/ vnd befördert der Weiber Monatsreche.

3. Ingwer einzumachen.

Nimb schönen grossen Ingwer so viel du wilt/ leg solche ein Tag oder 6. in ein saubere helle Lauge von Rebenasch vnd Regenwasser gegossen/ darnach verschärte ihn in nassen weissen Sand/ vnd laß den Ingwer darin liegen bis er fein moltschicht wird/ alsdann wasche ihn sauber/ vnd zübe das oberste Hautlein mit einem Messer ab/ koch ihn im Wasser ob einem gelinden Feuer zweymahl nacheinander/ vnd wenn er zimlich weich vnd mürb worden/ vnd keine schärffe der Lauge mehr darin gespürt wird/ so leg ihn auff ein Brett oder hartes Sieb/ damit das Wasser darvon rinne/ vnd thue ihn in ein Steinern oder Glasern Geschir/ leglich nimb 2. Theil so viel des Ingwers ist/ schonen clarificirten Honig/ vnd auch so viel Melliszucker/ noch hier auß ein dicke Zuckerbrüh/ vnd gieb solche über den Ingwer/ jedoch daß solche nicht heiß se/ sonst schrumpft der Ingwer ein vnd wird hart/ laß ein Tag oder etlich stehen/ vber siede die Brüh noch einmal/ wie bey der Alantwurzeln gemeldet/ dieser eingemachte Ingwer ist ein tugliche Arzenei wie fast jederman bekandt/ für ein kalten veralteten Magen der nicht wol darwet/ so man Morgens nüchtern ein gut stück davon isset.

4. Wegwartwurzeln einzumachen.

Nimb frische Wegwartwurzeln/ wasch vnd schobe sie sauber/ schneid auch den inwendigen Grad dar auß/ wirf sie in frisch Wasser/ laß ein Tag vnd Nacht stehen/ schärte das erste Wasser ab/ vnd gieb ander frisch Wasser daran/ setz außs Feuer/ laß sieden bis sie weich werden/ hebe die Wurzeln her auß/ leg sie auß ein weiß Leinen Tuch/

Tuch / vnd wann sie trucken worden / so siede solche ein kleine weil in einer Zuckerbrähe / thue die Wurzeln absonderlich in ein Geschirz / vnd wann die Bräh zu rechter Consistenz gefotten vnd fast kalt worden / so gieß vber die Wurzeln / vnd da vber etliche Tage die Brähe oben wässrig worden vnd anlauffen will / so muß mans wieder wie oft gemeldt vber sieden / vnd auch bißweilen zum drittenmahl / alsdann helt sich ein lange Zeit / vnd dienen diese Wurzeln insonderheit der schwachen vnd blöden Leber / wie nicht weniger in hitzigen Fiebern / benehmen auch den schmerzen des Nils / auß diese weis können ebenmäßia andere Wurzeln / als Bibenell / Mansferev vnd Willwurz / zugericht werden / vnd ist die eingemachte Wallwurz ein sonderlich Experiment den vberflüssigen Blutaang bey W. iberspersonen zu stillen / wann sie von solcher Wurzel offi essen / gestalt dann auch die gedachte Bibenellwurzel ein sonderlich Praeservativ wider die Pest / morgens nüchtern vnd ehe man aufstehet / ein Stück in Mund genommen / aber die eingemachte Mansferev wurzel gehört vor die dürre Leberfüchtigen / macht gut Gebüt / vnd treibt auch auß den Nieren oder Lendenstein / wann sie offi gebraucht wird.

### 5. Citronenschalen einzumachen.

Nimb frische Citronenschalen / schneide das innerste weisse schwammichte Mack hinweg / lege sie 3 Tag vnd Nacht in frisch Brunnenwasser / daß sich die Bitterkeit heraus ziehe / darnach siede sie in andern frischen Wasser biß sie etwas weich werden / heb sie mit einem silbern Schaumlöffel auß dem Wasser / leg sie zwischen ein weiß leinen Tuch / dergestalt daß kein Stück das ander hart anrühre / alsdann wann sie wieder von der Feuchtigkeit trucken worden / mach ein rechte Zuckerbräh / vnd wann solche verscheumt / so wirff die Schalen darein / vnd laß ein wenig sieden / darnach thu die Schalen in ein Bächs / vnd siede die Zuckerbräh zu einem dicklichten Syrup / laß kalt werden / vnd gieß leiglich vber die Schalen / daß zween gute Finger breit die Bräh darüber gehe / laß ein Tag oder 4. stehen / vnd vber siede die Bräh alsdann noch einmahl / diese Schalen also zugericht / dienen insonderheit für die Pest vnd alle andere Giff / stärcken das Herz vnd lebhaftige Geister desselben / seynd jederzeit siher zugebrauchen.

### 6. Pommerangenschalen.

Diese werden wie die Citronenschalen Endirt vnd eingemacht / allein daß etliche solche ein par Tag länger in frischem Wasser liegen lassen / weil sie viel bitterer als die Citronenschalen / wann sie nun weich gefotten / leg sie in ein Bächs / mach ein rechte Zuckerbräh darüber / laß ein weil stehen / vnd wanns will wässrig werden / so helffe ihm wieder mit dem vber sieden / diese Schalen thun wol dem Magen / vertheilen die Wind / vnd stillen das Reissen im Leib.

### 7. Welsche Nüß einzumachen.

Nimb welsche Nüß wann sie noch arän vnd vnzeitig / vngefahr vmb Johans Tag / durchbore dieselbe mit einem Priemen trennweiß / vnd lege sie 9. Tag in frisch Brunnenwasser / vnd gib ihn alle Tag new Wasser / darnach siede sie so lang / biß die eusserste Haut an den Nüssen etwas runzlicht wird / alsdann laß sie außserhalb dem Wasser erkalten / vnd schele mit einem Messer bemelde eusserst Häutlein fein sauber ab / koche sie in einer Zuckerbräh / biß sie etwas weich werden / nimb sie auß der Zuckerbräh / vnd wann sie kalt seyn / so spicke vnd bestreche die Löchlein mit Nägelein / Zimmet vnd Ingwer in längliche Stück geschnitten / genß alsdann die vorige Zuckerbräh wieder drüber / vnd laß abermal mit einander sieden / leiglich ihus die Nüß in ein steinerne Bächs / vnd wann der Syrupus conseruationis vberschlagen / so genß ihn drüber / vnd damit sich desto besser halte vnd nicht schimlecht werde / vber siede die Brähe nach 8. Tagen / oder so bald es die Notur si erfordert / widerumb / alsdann es od. it sich der Zucker mit der Zeit / vnd wäret das eingemachte gar lang / wofern man nicht mit vürreinen Händen dar zu greiffe / vad das Maul offi dar über heucke / diese Nüß stärcken die Dawung / erwärmen den Magen / wehren den außsteigenden Dünften zum Haupt / vnd bewahren den Menschen für Giff vnd andern ansteckenden Kranckheiten.

### 8. Haselnüß einzumachen.

Nimb grosse vnd grüne vnzeitige Haselnüß mit ihren Schalen / siede solche in Wasser biß sie weich werden / darnach wenn sie wider trucken seynd / so mach ein Zuckerbräh / wirff die Nüß darein / koche sie eine gute weil / laß sie ein par Tag stehen / alsdann vber siede das Brodium noch einmahl / vnd schütte es abermal auß die Haselnüß / vnd behalts in einem saubern Geschirz / seynd gut in der rothen Ruhr.

### 9. Amarellenkirsch einzumachen.

Nimb schöne zeitige Amarellenkirsch / schneide sie auß / wirff die inwendige Stein hinweg / solcher außgeschnittenen Kirsch thue 3. pfund in ein messing Refslein / oder messing Pfann / vnd strew darauß 2. Pfunde gestoffen Canarien Zucker / seß außs Feuer / laß zu rechter Dichte sieden / man mag auch die außgetloffte vnd geschelte Kirschkernelein darunter vermengen / vnd alsdann in Schächeln gießen / diß eingemachte leschet den Durst / feuchtet den trucknen Mund / Zung vnd Hals / ist angeuehm den Schwachen in grosser Hitz.

### 10. Oder machs also.

Nimb bemeldter Kirsch / so bald sie vom Baum abgebrochen / schneid die Stiel halb darvon / alsdann zerlaß anderhalb Pfunde Zucker / vnd wann derselbe verscheumt vnd ein weil gefotten / so thue 2. Pfunde Kirsch darein / laß mit einander gemach sieden / aber nicht gar lang / damit die Kirsch nicht außspringen / nimb sie dann herauß / vnd setz die Frücht fein ordentlich nacheinander in Gläsern Schalen / daß die Stiel vber sich gehen / vnd wann die Bräh zu rechter Dicht gefotten / daß sie sich zeucht wie ein Fädenlein / so gieß alsdann vber die Kirsch / vnd laß kalt werden / vnd solches stele man bey ander Confect auß / Auß diese weis kan man auch vnzeitige Traubenbeer / daran die kleine stücker / einmachen / welche dann in hitzigen Fiebern ein sonderliche Herzkstärkung.

### 11. Gange Aepffel einzumachen.

Nimb schöne braune Aepffel die nicht zeitig / sondern nur einer Baumnuß groß seynd / siede sie in Wasser biß dieselbe erweichet / darnach treue sie wol daß ganglein Feuchtigkeit mehr darinn ist / vnd lege sie in ein Zuckerbräh / laß 3. Wochen stehen / nimb sie wieder her auß / vnd siede die Brähe zu rechter Consistenz / vnd wanns vberschlagen / so gieß solche wieder vber die Aepffel / alsdann werden sie gut vnd lieblich zu essen für Krancken.

### 12. Meispelen einzumachen.

Nimb weissen Canarien Zucker 2. Pfunde / gieß darüber ein wenig Brunnenwasser / vnd laß den Zucker sieden biß er verscheumet / thue diese Bräh in ein verglasurten Scherben / vnd schele Meispeln die nicht zu weich oder teig seynd / vnd so bald du eine geschelet hast / so wirff sie in die Zuckerbräh / welche aber nicht warm seyn muß / sonst werden die Meispeln rath / laß vber Nacht stehen / den andern Tag siede die Fedcht mit der Zuckerbräh / biß sie anfangen etwas weich vnd mürb zu werden / heb sie auß dem Kessel / vnd spicke sie rote die welsche Nüß mit Nägelein / Zimmet vnd Ingwer leiglich zerschnitten / leg sie in ein steinerne Bächs / vnd gieß die Zuckerbräh darüber / nach acht Tagen vber siede solche zum andern oder drittenmahl / vnd gieß kalt vber die Meispeln / so halten sie sich Jahr vnd Tag / vnd ist gar lieblich zu essen / dienen insonderheit für die rothe Ruhr / stillen das Würgen vnd Erbrechen des Magens / auß diesen Brodium soll man auch die kleine Muscaterleberlein vnd Melleslein einmachen / allein daß die Melleslein mit so viel Zeit in sieden / weil sie vorhin weicher Natur / bedörfen.

### 13. Rothen Saurach einzumachen.

Nimb schönen wolzeitigen Saurach / zopffe die Beerlein ab / vnd schneid solche den langen weg auß / wirff das schwarze Sämlein hinweg / wann du nun solcher außgeschnittenen Beer ein gut theil hast / so nimb ein weit Glas oder steinerne Bächs / leg vnten ein par Löffel voll gestoffen weissen Canarien Zucker / vnd auß den Zucker der Beer ein Hand voll / auß die Beer strew wider Zucker / vnd also ein Schicht oder Lege vmb die ander / biß das Geschirz voll wird / zu setz strew oben eines Fingers diet Zucker / verbinds vnd laß stehen / so wird hierauf ein sehr liebliche vnd herrliche Labfal / so man in hitzigen Fiebern

Fiebern den Durst zu leschen/nicht genug loben kan. Etliche fieden ganzen Saurach mit den Stülgen in einer Zuckerbrähe/wie bey den Nirschen gemeldt/ist zwar auch gut/aber bey weitem nicht so kräftig als der rohe und vngesotten.

## 14. Schlehen einzumachen.

Nimb 1. Theil Zucker oder Honig/ vnd ein theil guten süßen Wein/ laß fieden biß der Wein schier verzehret/ alsdann wirff wohlzeitige Dornschehen die alle Stiel haben/ darein/ vnd laß noch ein wenig fieden/ thue die Schlehen in ein Bächs/ vnd wann die Bräh wohl gesotten vnd vberschlagen/ so gieß drüber/ send in der rothen Ruhr vnd andern Bauchflüssen/ wie auch den Durst zu leschen/zu gebrauchen vnd zu essen dienlich.

## 15. Melonen einzumachen.

Nimb Melonen die nicht rechtzeitig/ schneide sie in längliche stück/ vnd reinige sie inwendig von dem Samen/ außwendig aber von der harten Rinde/ lege sie in guten Essig 6. Tag lang/ darnach gieß wieder frischen Essig darüber/ vnd laß sie abermal so lang darin liegen/ alsdann thu die Melonen auß dem Essig/ vnd wann sie zwischen einem leinen Tuch trucken werden/ so mach ein Zuckerbräh/ vnd wirff die Melonen darein/ fiede es ein kleine weil mit einander/ vnd behalts in einem saubern Fäßlein/ dienen für grosse Hitz in bösen Fiebern/ vnd brennenden Soth des Magens.

## Das CCXIX. Capitel.

## 1. Confectzucker für den Schwindel.

Nimb vberzogenen Auis/ }  
Zenchel/ } Jedes gleich viel.  
Cortander/ }  
Kämmel/ }

Vermische diese Zucker vntereinander/ vnd davon esse alle Morgen nüchtern ein klein Löfflein voll/ trincke darauff ein Nußschal voll rechten vnd guten gebrandten Wein/darneben soll man auch oft 4 oder 5 Cubeben im Mund zerbeißen/ ein weil darin behalten/ vnd was sie für Feuchtigkeit an sich ziehen/ fleißig ausspeyen/wie auch zu legt die Cubeben selber.

## 2. Ein andere Confectio für die Schwindel sächte.

Nimb außerselene Piniennußlein/ 4. Loth.  
Grüne außgeschelte Pistatien/ 3. Loth.  
Süße frische Mandelkern/ 2. Loth.  
Zerschneide alles gar klein/ vnd thu darzu präparirte Perlen/ ein Quint.  
Fein geschlagen Goldblätlein/ Num XII.  
Zerlaß ein Pfund Canarienzucker in Rosen/ vnd ein wenig Zimmetwasser/ rühre obgedachte Species darunters/ hancque tabula quadrata secundum artem.

## 3. Schlechte Manus Christi Täselein zumachen.

Nimb weissen Hutzucker/ ein Pfunde.  
Rosenwasser/ ein halb Pfund.  
Misch es durcheinander/ toch es biß das Rosenwasser eingesotten/darnach gieße es auff ein Brett oder Mar-melstein/ so zuvor mit ein wenig Krastmehl besprenget/ oder vff ein roth Kupffer/wann sie trucken worden/halt das Kupffer ein wenig vbers Feuer/ so heben sich die Röchlein leichtlich auff.

## 4. Manus Christi Täselein mit Perlen.

Nimb weissen Hutzucker/ ein Pfunde.  
Rosenwasser/ ein halb Pfunde/ darin zuvor ein Graat oder drey Bisam eingeweicht worden/ vnd den Geruch davon bekommen/  
Laf miteinander fieden/ biß der Zucker recht an sein state kommen vnd dick worden/ hebs vom Feuer/ vnd rühre darunter präparirte Perlen ein Loth oder was mehr/ darnach gieß es auff ein Marmelstein wie vorgemeldet/ vnd mach darauff Täselein/ welche auch können vergült werden.

## 5. Täselein vorden Husten vnd Heisserkeit.

Nimb schönen weissen Tragant/ leg solchen in Ros-sowasser oder Zimmetwasser/ vnd laß ihn darin zergerhen/ nimb so groß als ein Muscatnuß/  
gestoffen Süßholz/ 1. Loth.  
Fœnum græcum, ein halb Loth.  
Penitzucker so viel genug ist/

Stoß alles in einem Mörsel/ daß darauff ein schöne zarter Teig werde/ gieß auch ein Tröpflein drey oder 4. Anisöhl darzu/ vnd davon mach nach deinem Gefallen Röchlein/ vnd wann sie trucken worden/ so nimb deren offte ein par in den Mund/ vnd laß sie langsam zerschmelzen.

## 6. Magenröchlein.

Nimb Canarienzucker/ 8. Loth.  
Zerlaß solchen in Balsamwasser/ vnd wann er/ ad ju-  
stam Consistentiam gesotten/so thue darzu  
Spec. Aromat. rosat. 3. 1. h.  
Diarrodon abb. 3. 1.  
Ol. stillat. Cinamomi gutt. iij.  
Mil. & form. orbiculi.

## 7. Magenstärkung von Ingwer.

Nimb ein Pfund weissen Zucker/ zerlaß vnd fiede sol-  
chen mit verscheumen/wie zu einem Confect gehört/ wann er ein wenig erkalte/ so misch darunter anderthalb Loth oder zum höchsten ein Dng/ vnd gieß darauff Täselein oder Morsellen/ darvon esse Morgens nüchtern/ das stärcket den Magen vber die massen wol.

## 8. Pomeranzenschalen zu vberzuckern.

Nimb Pomerangen oder Citronen Rinden so viel du wilt/ lege sie in frisch Brunnenwasser acht Tag lang/ vnd gieß alle Tag ander frisch Brunnenwasser darüber/ zu legt lasse sie ein weil fieden/ darnach nimb sie vom Feuer/ vnd wann sie kalt worden/ schneide das Weiße von den Rinden/ die gelbe Rinde aber den langen Weg dünn vnd klein/ leg sie ein Tag vnd Nacht in zergangen oder zerlassen Zucker/ wann sie ein wenig gekocht/ nimb sie auß dem Zucker/ vnd laß sie dör werden. So dieses geschehen/ thue die Pomeranzenschalen in ein weiten rüßferrn Kessel/ gieße darüber allgemach recht gesotten Zucker also heiß mit einem Confectlöffel/ vnter dessen aber muß der ander die Schalen in den Kessel hin vnd wieder wannen/ damit die Rinden allenthalben durch den Zucker begossen vnd vberzogen werden/ es soll auch der Zucker wol gesotten seyn/ daß er sich gleich/ wann er auff die Rinde fällt candre, vnd daß vnter dem Becken ein Glut gehalten werde/ damit der Zucker desto besser errotene. Auß diese weiß macht man auch Mandel/ Neagelein/ Zimmet Confect vnd dergleichen. Wiltu daß der Confect rau vnd nicht glatt sey/ soltu nehmen einen Confectlöffel mit einem engen Löchlein vnd denselben füllen mit wolgekochtem Zucker/ vnd hoch oben herab auff den Confect gießen/ vnd das Becken ohn Unter-las hin vnd her bewegen. Wiltu den Confect roth ma-  
chen/ so nimb gefenlet Presilgen oder rohem Santel/ 2. Loth. Alaun ein halb quint. bind es in ein leinen Tüch-lein/ vnd hengs in 6. Dng Wasser acht Tag lang/ dar-nach setz es vber das Feuer biß wol erwarmet/ vnd mit diesem Wasser fiede den Zucker/ begehrtu aber ein bla-we Farb/ so nimb.

Judich/ vnd  
Gum. Tragaranth. jedes ein Loth.

Rothen Wein ein halb Echemas/

Stoße das Indicum vnd Gummi zu Pulver/ thue es in ein leinen Säcklein/ vnd heng solches sechs Tag lang in den Wind/ darnach werme es vber dem Feuer/ vnd toche damit den Zucker/ oder so du den Zucker wilt gelb haben/ so nimb Safran ein quintlein/ wenig oder mehr nach dem des Zuckers viel ist/ leg ihn ein ganzen Tag vnd Nacht in frisch Brunnenwasser/ werme es bey dem Feuer/ vnd zwing es durch ein Tüchlein/ mit diesem gelben Wasser toch ebenmäßig den Zucker/ desgleichen den Safft von Kóltraut/ Mangolt/ oder Saat außgeprest/ vnd den Zucker damit gesotten/ mache ihn grün.

## 9. Marcepan zu machen.

Lea die vber Nacht in frisch Brunnenwasser/ schele vñ stoße sie klein in einem saubern Mörsel/ vnd besprenge sie bißweilen mit ein wenig Rosenwasser. daß sie weiß bleiben/ darnach stoß zwey Pfundt schönen vnd weissen Zucker vnter die Mandeln/ alsdann nim ein runde Form oder Deller/ lege darauff geformirte Oblaten/ auff die-selbige aber streich das Marcepannuß/ mit einem nas-sen Messer so dick du ihn haben wilt/ setz in ein kleinen Ofen oder Pastetenpfann/ vnd dieweil es backet/ besprenge mit Zucker oder mit ein wenig Rosenwasser/

N ij darin

darin viel Zucker vermische vnd vberfotten ist / darin ein Feder geneigt offte bestrichen / etliche nehmen zu einem jeden Pfundt Zucker nur 8. Loth Mandeln / vnd schmecke sehr wohl.

## 10. Marcepanwecklein.

Nimb ein Pfund frisch süsse geschelte Mandeln / lege solche vber Nacht in distillirte Zimmet / vnd Rosenwasser / darnach stoffe sie gar klein / mische darunter Zucker / 2. Pfundt. Mach darauff ein Teng / vnd auß demselben kleine Wecklein / lege sie auff Oblaten / vnd backe sie in einem Ofen oder Pfannen / wiltu sie besser haben / so nimb an statt des Zuckers Manus Christi Tafelstein darzu.

## 11. Kummelzucker Gebäckens.

Nimb das Weiß von einem frischen Ey ohn den Eitmen / stoß darunter so viel weissen Hutzucker / bis es steiffer Teng darauff werde / obngefährlich ein halb Pfundt / oder 3. viertel Pfundt zum höchsten / vnd strewe auch ein wenig ganzen belesenen Wiesentümmel darin / solchen Teng schneid in drey oder vier stück / vnd leg ihn auff Oblaten / backe alsdann in einer Pastet empfang / so gehet es ein par Finger hoch von sich selbst an / vnd ist ganz lieblich zu essen / sonderlich bey dem Trunck.

## 12. Wie auß Zucker allerhand Formen vnd Thier zu machen.

Nimb schönen weissen Tragant / leg solchen in gut Rosenwasser / bis er ganz verachtet vnd weich worden / zwings durch ein lein Tuch / dessen so groß als ein Bon / vermisch mit ein wenig Limonensafft / sambe Ewertlar wol durch einander / darnach thue darzu 10. loth Zucker / vnd mach ein Tenglein darauff / leg ihn auff ein saubern Tisch / vnd knette oder wircke ihn wol mit andern gestoffenen Zucker / wann solcher nun steiff genug ist / so wetzere ihn mit einem gerunden Holz / vnd mach darauff Figuren / Frücht oder Gebier nach der Kunst / vnd truckne sie in einer warmen Stuben.

## 13. Bisam Confect zu machen

Nimb schönen weissen gestoffen Zucker / 1. Pfundt. Niederländisch weiß Stierckmehl / 8. Loth. Mach darauff ein Teng mit Tragant / so in gutem Zimmet oder Rosenwasser auffgangen / thue darzu 6. Gran Bisam / vnd formir hierauf Confect nach deinem Gefallen.

## 14. Zucker Lebküchlein zu machen.

Nimb Melliszucker / 3. Pfundt.  
Honig / 1. Pfundt.  
Rosenwasser / 1. Pfundt.  
Diß alles vermisch in einer Pfann oder messing Kessel / vnd wartus vber dem Feuer zergangen vnd verschrumbt / so thue darunter  
gestoffen Zimmet / 6. Loth.  
Muscadnus / } jedes anderthalb Loth.  
Ingwer / }  
Pfeffer / 2. Loth.  
Negelein / ein halb Loth.  
Schönweiß Mehl / 6. Pfundt.  
Oder so viel genug ist / knette es steiffig durch einander zu einem steiffen Teng / vnd mach hierauf mit einem Walholz Ruchlein so groß du wilt / drucke darauff Formen deines Gefallens / vnd backe sie auff hölzgen Bretter gelegt im Ofen der nicht zu heiß / vnd vergülte sie mit Goldblättlein.

## 15. Oder mach sie also.

Nimb gestoffen Zimmet / 10. Loth.  
Ingwer / 6. Loth.

Pfeffer / 3. Loth.  
Cardomomlein / 2. Loth.  
Negelein / driethalb Loth.  
Muscadnus / 4. Loth.  
Eingemachte Eitrinat / vnd  
Pomerangenschale klein zerschneit / } jedes 1.  
Nimb ferner 2. Maß schönen Honig / } Loth.  
Mellis Zucker 8. Pfundt.

Gieß darüber ein halb Maß guten Wein / vnd wann es zergangen / so rühre die Species fleißig darin / vnd mach mit Weismehl in einer Miltren so viel genug ist / einen rechen Teng / wärcke ihn wohl / darauff schneid stücklein zu 6. oder 8. Lothen / vnd trucke in die Model / festlich wie vorgemeldet auff Brettern gelegt / vnd im Ofen der nicht heiß gebacket / wann sie auß dem Ofen kommen / so brenne sie mit einem gar dünnen Honigwasser.

## 16. Auff ein andere Weiß Lebküchlein zu machen.

Nimb Zucker 2. Pfundt.  
Schönen Honig / ein halb Maß.  
Wann solcher in einem Hasen vergangen / so rühre den Zucker darunter / laß gemach sieden / daß er nicht anbrenne noch vberlauffe / thue darin  
gröblich zerstoßen Zimmet / 6. Loth.  
Ingwer / 5. Loth.  
Muscadnus / 4. Loth.  
Negelein / vnd  
Cardomom / } jedes 1. Loth.  
Weissen Pfeffer / ein halb Loth.

Außdann mit Rocken- oder Weismehl so viel genug ist ein Teng darauff gekneten / vnd Ruchlein zu 10. oder mehr Loth / jedes besonder davon gemacht.

## 17. Etliche machens auß bloßem Zucker.

Nimb Canarienzucker / 2. Pfundt. Zerlaß solchen mit ein wenig Rosenwasser / vnd wann er so lang gefot / en bis er anfängt zu spinnen / so heb ihn von dem Feuer vnd knette darunter so viel Weismehl / daß es ein feinen steiffen Tena gebe / wircke auch darunter  
gestoffen Zimmet / 4. Loth.  
Ingwer / 3. Loth.  
Muscadnus / 2. Loth.  
Negelein / 1. Loth  
Vnd mach hierauf deines Gefallens Ruchlein.

## 18. Zucker Hippen.

Nimb schönen weissen Zucker / so ganz klein pulverisirt / laß ihn durch ein härin Sieb lauffen / vnd mach mit zerlassen Tragant in Rosenwasser ein Teng im Mörser / ganz wol vntereinander gestoffen / also daß man gar dünne Flädlein darauff welgern kan / wircke es auff einem saubern Tisch oder Brett darauff Zucker gestreuet / damit es nicht anklebet / vnd formire vber ein gerundes hölzlein die Hippen / laß solche auff einem Sieb oder Papier in einer warmen Stuben drucken werden / man kan auch in das Wasser / damit der Tragant soll zerlassen werden / ein wenig Bisam thun / so reucht es gar wol / wiltu es von Zimmet haben / so  
Nimb zwen Theil Zucker / vnd  
Ein Theil pulverisirten Zimmet /  
Stoß mit Tragant so viel genug ist zu einem Trog / winds vber ein Secklein / so wirds braunlecht wie die Zimmetrinde / vnd schmecket nicht vbel / bekommt auch dem Magen wohl.