Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Konfekt-Buch, Rezepte - Cod. Durlach 67

[S.l.], [1676]

urn:nbn:de:bsz:31-240003

Visual Library

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
gefördert
durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

Durl. ~~146~~ 67

Buch.

Von allerhandt [illegible] gemachten:
[illegible] R [illegible] gestelt,
Anno 16[illegible].

G.B. HOFBIBLIOTHEK
KARLSRUHE

Buch.

Von allerhandt Eingemachten:
Vnnd Kocherej Sachen geschriben
Anno. 1676.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg

Beschreiben wie man den Zuckher läutern, und Clarificirn soll, den man zum Confect über ziehen, und andern sachen gebraucht.

Erstlich ein Pfund Zuckher soll man nemen, ein halb maß wasser, den Zuckher gar klein zerschlagener in ein Messingen beckh thun, und daran gießen, ein seitel brunnen wasser, wann mans haben khan, ein weil stehen lassen, das der Zuckher zergeht, ehe man ihn über das feuer setzt, darnach soll man nemen das weiß von einem newgeleg-ten Ay, mit einem halben seitel wasser abgeschlagen, das zu läutern gest wandt, wann man nun den Zuckher übergesetzt hat, und er anfangt warm zu werden, aber noch nit heiß ist, soll man den gest hinein schütten, und die Ayerschalen drein werffen, und sein gemach auffsieden lassen werden, wann er geschaumt

aufseüt, soll der schaumb aller vndergeh, wan
er nun anhebt auf zu sieden, soll man das
eine halb sidtel wasser zu hand behalten, vnd
den dritten theil davon in den aufsiedenten
Zuckher giessen, vnd den Zuckher damit abschaumb,
solches abschaumben soll 3. mahl geschehen, darnach
den Zuckher allweil Zuckher vber sich sieden, dar
nach soll man ihn abraumen, gar sauber, vnd
zu rechter dickhen sieden, so wie man ihn be
darff.

Wie mann allerley sachen Candirn soll, von Gewürz, früchten vnd blumen. etc.

Die Zimet muess man klein oder grob wie man will geschnitten sein, vnd fein trückhen, die Nägelin müssen gar trückhen sein, vnd die Mandel wer abzogen, an einem tuch fein abgerieben, Muscat blüe, fein gros. Die früchte, als Citronen, Limonen,

Pomeranzen schalen, Rüben, muoß alles Zuckher
in Zuckher eingemacht sein, und wider wohl truckh=
net werden, Kräutel und blumelwerkh, muoß
man alle in einem tuch fein glatt trückhen, und
außtruckhen, das die glatt bleiben, oder durch
eingesottenen Zuckher ziehen, wider truckhnen, und
zum candiren behalten, man khan die gewürtz
alle durcheinander, oder iedes besonder candiren
was man nun candiren will, soll man ein=
richten, in ein Kupferwerk oder Zinnwerk geschirr
das gleichweit oder unden ein wenig enger ist,
danach soll man nemen, auf ein pfund Specerei
zwei pfund, oder, wie man will, clarificirten
Zuckher des schönsten und besten, Canari Zuckher,
und ihn sieden, biß er sich zwischen den fingern,
wie glidfeinen lang aufziehen last, soll man
den Zuckher kalt lassen werden, also, alls man
auf warmes ein tupfen essen khundt, danach
soll man ihn über Specerei gießen, und ein

tilchs Brätel das recht lauw ist, darein leg,
das es sich ein wenig bezeucht, doch nicht hart,
das nicht über sich schaimbt, und der Zeltlen
ainer Messerruckhen dick darüber geet, alßo
dann in einer Stuben die warmb ist, in die höh
ziehen, doch nit zu nach zum Ofen, und .2. nacht
stehen lassen, darnach das Kessel gemach umbsturzen
und den Zeltlen ab kühlen lassen, ungefähr .2. stund
in einer warmen Stuben, darnach soll man das
Kesselin wenig nach der seiten über ein glüth halten,
das es haiß werde, und auff ein Tisch umbsturzen,
so gehets heraus, so soll mans mit einem Messer
gemach von einander thun, auff ein mit papier
außgefüettertes Sibel, und in einer warmen
Stuben übernacht stehen lassen, darnach wann
das Kessel sauber und trücken ist, die Oß-
ceij widen darein richten, und den abgelöß-
ten Zeltlen nemen, und ein pfund frischen Cori-
andern Zeltlen darzu, und ihn sieden lassen,

wie Zuckher, vnnd ihn ein wenig warmer alls
lüblicht, fein gemach darüber güessen, wider ein
nacht Zuckher stehn lassen, darnach wider abseich,
vnnd von ein ander klauben, vnd über nacht wider
stehn lassen. wie zum ersten mahl, darnach
wider in Apsel einrichten, vnnd lautern
frischen Zuckher sieden in weiner prob,
darüber güessen, in abstehender wärm
das soll man so lang treiben, biß es sich
genug Candiert ist, man soll ieden Zuckher
nur. 2. mahl brauchen, man kan den über-
bliebenen Zuckher zu andern sachen brauch.

Wie mann das Confect weiß vnnd krauß überziehen soll.

Die Zimet muß man fein länglicht schneiden,
desgleichen die Ingber vnnd Pomeranzen
schalen, die Nägel muß man zuvor
über nacht in ein weinessig beitzen, vnnd

widen darkühlen, man müess aber iegliches
besonder überziehen. Darnach soll man
nehmen auf 1/4 lb: Speiss. 1. lb: schön Canarij
Zuckher, denselben clarificiren, und sieden,
bis er gleich zwischen den fingeren schlüpfferig
ist, und sich ein wenig verzeucht, die Speisen
soll man in kupfert kessel thun, und über das
feur hengen, und den geleüterten Zuckher
auf ein neben kohlfeüer behalten, das er
warmb bleibt, aber nicht siedt, die Speisen
im kessel soll man ein wenig warm machen,
und des geläuterten Zuckhers ungefehr
ein halben Löffel voll, durch das darzu ge-
hörig trichterl darauf giessen, das trichterl
muess über kessel aufgemacht sein, also das
vom ersten guss wohl und überall nas
wurd, darnach in ein kessel abkuehlen,
also soll man etlich mahl giessen, und wider
abkuehlen, darnach soll mans auf ein auf-
geschüttens Tüchlein thun, und in einem

warmen Stuben stehen lassen, 2. oder 3. tag,
darnach soll man widerumb ½ lb. schön Ca-
narj Zuckher, sieden wie Zum ersten, die
stenng im Kessel ein wenig warmb lassen
werden, und den wasser theil in den darzu
gehörigen trichter giessen, und sein dün auf
dem trichter lassen laufen, und geschwind und
werden, fein gemach abtrücknen, es darff
nicht sehr nass sein, nur gleich das ober und
unter glänzt, wan man nun meint, es sey genueg
licht genug, darff man den Zuckher nit gar
darauf tragen, Ist es aber nicht genueg genug,
so nem man mehr Zuckher, man solle Zuvor
letzen ein gute halbe stund abtrücknen, und in
der warmen Lufft behalten.

Wie man den Zuckher Zur Prob sieden soll, daraus man manus Christi und andere Zeltel macht.

Wißen den Clarificirte Zuckher gesotten ist, das
wann man ein Hölzlein oder den Kochleffelstihl
auß dem Zuckher in die höch hebt, das tröpfel herunder
felt, und wann an demselben tröpflein gleich
alß ein Haar hangt, eines glidtfingers lang,
so ist er recht zu allen Zeltelen, die man gießen
will, mancher Zuckher aber gibt kein Haar, so ist
die gewiße prob, wann man den Löffelstihl
in Zuckher taucht, und in der Lufft schwingt,
alß wolt man schlan, so fliegen wie federn
daruon eines Kreuzers breit, alß weiße
rechte federn, so ist er genug gesotten, darnach
muß man ihne mit einen kleinen hilzen stängel
reiben, und wohl an der Pfann anhalten, so würd
er schön weiß und glatt, und läßt sich gern
Zeltel gießen, wann man Anis oder Fenchel
oder Zimetrin, oder was man für Zeltel machen
will, so thut man auf 2. Loth Zuckher desselben
selben Öhl. 3. tropfen darein, und reibt den

Zückher darauf ab, desgleichen thuet man auf dein Würkhung Zuckher .j. quintlin geriben Zool, vnnd ain .16. theil aines Lotts von dem 4. geweichen Pelgestainen, vnnd tün den Zuckher inn Zimet wasser, oder man thuet ain 3. tropfen Zimetöhl darein, das seyn die rechten Manus Christi.

Auf ein anderweiß die Zeltel zumachen.

Man soll gar schön weissen auf das kleinest gesottnen Zuckher nemen, denselben in ein Pfandel thün, das ein Handhab hat, vnnd da von gueten Limonisafft, oder Weinschärling safft, oder Zimet oder Rosenwasser, oder was man will, das in den Zuckher kumb, wie ein muess, das es sich nur giessen lasst, darnach soll man auf ein glatten, wie man lassen ...

aber bey leib nicht haiß, Nicht wenigen sieden
lassen, vnnd auff ein Zihen teller oder Merbel
stein sein Zeltel weiß giessen, die werden
trücht hart, vnnd lassen sich herab thun.

Der Zuckher Benet zumachen.

Zum Zuckher beret, muß man kein harten Zuckher
nemen, er läst sich nicht gern ziehen, würdt bald
hart, man soll nemen ein pfund weiß Canarien Mehl,
oder auch gar weichen Zuckher, darnach soll man
giessen, Anderthalb Maaß siedend wasser,
vnnd ob einem Kohlfeüer sieden lassen,
darnach soll man zur hand haben. z. Runde
hölzel, einer finger dickh, vnnd lang, die
soll man legen in ein häffel kalt wasser,
wie nun der Zuckher dickhert würdt, soll man
der hölzel einß darein dunckhen, vnnd alsbald
in ein kalt wasser werffen, über ein kleine weill
soll mans wider herauß thun, von dem Zuckher

gar hart daran ist, soll man das Hölzel ins Maul
nemen, und den Zukher mit den Zenden herab ziehen,
bleibt der Zukher alls wie ein gläsel, so soll man
ihn in ein kalt wasser halten, und geschwind ins Maul
nemen, und zu beissen, zu springt er alls wie ein
glass, so hat er genug, ist er aber noch waich zach,
so lasst man ihn lenger sieden, bis er die prob
hat, darnach muss man ihn auf ein Merbelstein
der zuvor mit ungesalzen butter geschmiert ist,
giessen, fein weit von einander, dabey muss
ein geschickht sein, ein guter starkher eisern
schraufen, und guten feingeb Dücht, und ein
guten stang lang. den muss man auch mit
butter schmiren, und in einer schüssel ein wenig
mehl bey der handt haben, darin soll man
die händt dunkhen, und den Zukher nemen
und an den schraufen werffen, und ge-
schwindt ziehen, biss er weiss wirdt, wann er
nun weiss genug ist, so soll man ihn auf ein
weiss Pergament, das mit Umbrodum bestrichen
ist, thun, und in das Pergament ein Zeilchen

vnnd vnnder die Jesen nemen, das er fein warm bleibt, alß dann soll man mit der rechten handt ein Zipfel nemen, von dem Zückher da muß ein anderer Mensch ein Scher haben, die mit bulder geschmiert ist, vnnd so lang man den Zückher haben will, mit der Scher abschneiden, ein anderer muß den abgeschnittenen Zückher fein gleich ziehen, vnnd drehen, vnnd fein gerecht auf ein tisch ligen lassen, biß er mürb zu essen ist, wann er noch zäch ist, oder sich an die handt henckht, muß er länger ligen, darnach soll man ihn in einer schachtel behalten, das er nicht gar zu warm stehen.

Der Rothen Strauß Zückher Zu machen.

Man soll ein geschaid Zuckher nemen, so schlecht er sein mag, vnnd ihn sieden, biß er die prob hat, die man zu den Zelten nimbt, alß dann mit einem hilzen Stämpfel reiben, darnach

neben .2. Loth gestossenen rothen Sandel mit
einem scharpffen Brandtenwein, ein wenig
feüchten, aber nicht nass machen, denselben
in Zuckher rühren, und wohl durcheinander
reiben, darnach soll man .3. oder .4. Loth
deutschen Sandel under den Zuckher mischen,
so lang biss er woll dunckhel werden,
so soll man mit den händen voneinander
reiben, in ein engen Rütel thun, und auff
dem tisch reiten, das zu reiben mit geschwind
geschehen, sonst würdt der Zuckher hart.

Der Weissen Jngwer zu mach.

Man soll nemen, ein pfund schön Canary Zuckher,
denselben sieden, biss er einen glidtzigen
lang faden gibt, von feuer heben und darein
rühren ein halb Loth klein gestossenen weissen
Jngwer, und mit ein runden rührholtz, wohl und
hart reiben, das er dickh würdt alls ein

dückhts Koch, alßdann hebt man mit einen
braiten Kurzen brettl eins nach dem anderen
auß der pfann, auff ein Kupfferens glatt, Und
laßts trückhnen, Wann trückhen seÿn, so bricht
mann ab, Und legts in ein außgefüetterts Schibel,
Und laßts noch 4. oder 5. tag in einer
warmen Stuben, biß sie weiß werden.

Wein Schaidling oder Lemoni Strüzel.

Mann soll nemmen, den schönsten Canarÿ Zuckher,
so vill man will, denselben auff ein tisch
gar klein zerschlagen, Und mit ein Walger
zertrückhen, daß der gröbiste ist, wie prein
Korn, darnach soll man ihn in ein Verglasurts
schüssel thun, Und Von dem außgebröster Weich-
oder Lemonj den Safft ein wenig daran gießen,
nur nit Zu vill, er würdt bald Vergossen,
Und mit einem holzen Spattel fein Umbrüehren, daß
sich der Safft in Zuckher Zieht, immer ein wenig noch
gießen, biß er so dückh würdt, daß er sich gleich

schneiden würde, darnach soll mann mit den darzu gehörigen brütel heraus aus der schüssel herstechen, wie die Finger lang und dicke strützel, darauß formieren, auff ein Kupfer blech legen, und trückhen lassen werden, mann macht auch von aufgebrochenen Pomerantzen also, mann muß auch klein geschnitten Lemoni schallen darunder thun. &c.

Von Weinschädeling Lemoni und Zubereitel das Zettel in die Mödel zu mach.

Man muß nemen, ein schön farben gar klein gestossen, und gesiebten Zuckher, zu vier aber fünf macht ein tragant in wasser, in ob beschriben Maß ein, den soll mann durch ein dünnes tüchel zwingen, und den Zuckher darein thun, und in einem steinen Mörser stossen, daß ein sanfter Daig würdt, der sich mit den händen arbeiten läst, doch muß man ihn mit

fest in händen umbziehen, so lest es sich noch. dernach
ist einen papier mit Zuckher bestreüt außwalgen,
die Model mit Zuckher bestreüen, und daryn drucken,
Erzelten Model sind recht der zue, und in einem
Zimer das nicht zue haiß ist, lassen trückhen werden,
man soll auch klein geschnitne Lemoni schelen
darunder nemen, ich macht auch wohl ohne tragant
da sind sie vil besser, allein ist etwas böß
damit umbgehen, das man den Zuckher daß Maur
gleich in Zuckher gießt, und den daigel
damit anmacht, man muß aber gewaltig ge
schwind gießen, daß manß nicht verzeißt,
und nicht haiße händ haben zum außmachen,
auch ist gemach damit umbgehen, mit den Lemoni
Zelten ist besser umbgehen, da mag man ein
wenig umbraden Zeug außmachen nemen, und
die Model damit bestreüen, aber die sind
gar vil besser als dieweil den tragandt. x.

Allerley Kreitel vnd Blumenwerck mit Zuckher zu vberziehen. 9.

Man soll einen tragant in Rosenwasser waichen, vnnd durch ein tüechel trückhen, vnd ein löffel voll Zuckher darein rüeren, das würdt wie ein dickhe Rindtsköchel, die Kräütel vnnd Blümel soll man damit mit einem Bensel vberstreichen, darnach in klein gestossnen vnnd gefäten Zuckher wohl vmbkehren, biss die vber vnnd vber mit dem Zukher vberzogen sein, darnach auf Pappier legen, vnnd in einer Dürren Pfann, oder bey einem ofen Recht abtrückhen, die Rößel Viol vnnd Nägel, kan man gleich alles vberziehen, allein die Rubesel müessen gar trückhen, vnnd die Nägel ein wenig vberdort sein, vnnd man muss nur in der Stuben trückhen, nit in der dürren Pfann. x.

Das angeloffen Zuckher werckh zu machen.

Man soll nemen weissen tragandt, über nacht
in Zimet oder Rosenwasser waichen, und durch
ein dückh tüch trückhen, das er gar fast ist,
unnd in einen Stainen Mörser thün, und ihn
wohl stossen, mit dem aller schönsten und feinsten
Zuckher, der ein 3. mahl geleütert ist, das ein
faster daig würdt, von demselben soll man
herauss nemen, nach gelegenhait des Models,
unnd Crafft mehl auff ein Taffel [?] strähen,
und ihn eines Messerruckh [?] dickh auswalgen,
den Model darauff trückhen, unnd fein nach
dem Model ausschneiden, darnach in einer
kültten [?] ofen bachen, so gehendt sy auff,
aber man muss sehen, das nit braun würdt,
und die glüet muss unden unnd oben gleich
sein; will mans aber gefarbt haben, so
nimbt man auss der apotheckhen allerlay

Lebkuchen: die truckt man aber nach in Rosen: oder Zimetwasser, truckt den tra=gant darein, man mag auch von dem Rechblech gebogen Model ausschneiden, so werden die auch gar schön. aber man muss auch ob acht legen, zu Zuckerbachen auf, man mag auch von disem taig auch allerlay machen, Tella Feigen Brezel. etc.

Ein guten Brustzucker zu machen.

Gute Zimetrinden. 1. Loth.
Abgezogen Mandel. 2. Loth.
Nagel. } jedes 1/2 Loth.
Ingber. }
Cardamumel 1. quintlin

Galgand } jedes
Langen pfeffer } 1/16 theil.
Muscatblüt }

Diss alles mit einem Schneidmesser klein geschnitten, und durch Reiterl gereüttert, damit der Staub davon kompt, die Mandel und Muscatblüt

muß man inwendertheil gar klein schneiden, dar-
nach ein Pfund Canarij Zucker genommen und die
grob gestoßen, wie zu der Manus Christi, und
mit dem hiltzen Stempfel wohl in der Pfann
getrieben, das der Zucker ein wenig weiß
werde, alsdann die Schnitz darein gethan,
dan zu ungefehr 1. Loth Rosenwasser wohl durch
einander gerührt, ein wenig kochen als die
Manus Christi, darbey muß man ein Vorsicht
haben, zween zinnerne Häufel, das man ungefehr
8. auß ein Bogen schneid, die soll man fein auf-
stellen, wie ein Wirtschafftsbüchlin, und mit
Mandel öhl oder Butter schmieren, darein soll
man den Zucker gießen, wann er oben stehen
dem Zucker in der Pfann, welcher allzeit
gerührt, soll man ein wenig Rosen wasser
darein gießen, und wider zusammen schmeltzen lass
wan man nicht zur Kühl gereucht, so darf man
ihn nicht sieden, nur wider mit dem Stempfel
reiben, doch das nit zu dick werde, das er sich

gieß den Laß, so soll mans. alßdann ein Stund
in der stuben stehen lassen, v[nd] würd er hart darin,
und lest sich heraus thun, so soll man ihn alß-
dann fort abtrückhnen, würdt er in einer
stund nicht hart, so ist er zu wenig gesotten. ~

Die Nägeler Zeltel zu machen.

Scharpffe gute Zimet . j. Loth.
Jngwer . . . . j. Loth.
Nägel . . . . ½. Loth.
Bisam . . . . 6. gran.
rothe rosen bletter . . 3. Loth.
Paradeiß Korn . 1½. quintlin.
Muscatblüe . . . . }
Muscatnuß . . . . } jedes ein quintlin.
[illegible] Zerl. . . . . }

Diseß alleß zu bereit, dan nemen bej drei
viert. Zuckher, darzu 1½. lb. schön Canarien
Zuckher, denselben mit 1½. Seidel rosen Zimet,

oder güldin Viertel wasser sieden, wie zur
den Traüs Zucker, mit dem Rengfel in der
Pfannen sieden, die Herzogen darein thün,
auf ein Märbelstein, der mit butter geschmiert
in ein langes hilzens trendel, das so breit
ist, als man die Weizel lang will haben.
gießen, erwarten die bald hart, darnach
soll mans mit einem Messer zimblich
die Weizen, so lassen sie sich voneinander
brechen, darnach soll mans abtrücknen,
man mag auch eingemachte Candi oder
Citronen schalen, oder Indianische Muscatnuß
geschnitten darunder thün, auch wohl Mandel
gar klein geschnitten, die sterkhen das Herz,
den Kopff, und Magen: ~.

Das Bergwerckh zue machen.

Man soll ein halb Pfund Zuckher schön läutern,
denselben zimblich dückh sieden, und in der

gesüeß stehen lassen, Darnach soll man nemen
Näglein blumen, sauber abzupfft, Jaroga blüm-
lein, die schwarzen Spizel daran brechen, und
Jm schön grün bergstraub, und so vihl alls
des andern thun trukhen, wann dies Kleiner
haben wohl stossen, und also zusamen mischen,
darnach soll man von dem gesottnen Zuckher
in ein kleines pfändlein thun, nach dem
man die bulche will gross haben, soll das
pfandel sein, und ihn sieden das er haar
gibt, darnach die gemischten Kreutel darein
thun, und nach gedunkhen Zimblich vihl, und
sieden lassen, mit einem Löffel fein umbkehren,
biss eins dunckt, es würdt gestehen, man muss
sehen, das der Zuckher nicht braun werden
würdt, darnach soll ein zinnernes Teller,
oder Kupffern blat, schlags fein hoch aufein-
ander, es würdt trukhen hart, und lasst sich
herab thun, und also kan man den Zuckher
gar verstehen, die blümel behalten ihre
farb, und würdt gar schön gesehen, sterckt auch das
Herz. etc.

Wie man den Mandel Taig macht da
raus man allerley sachen machen kan.

Man soll die Mandel erstlich bey einem brunnen
aufs schönst waschen, darnach über nacht in frischen
wasser weichen, so gehen die bälg ab, darnach
soll mans wider. 2. stund, in schön wasser
weichen lassen, so werdens schön weiss, alsdan
auf ein tuch wohl abtrücknen, und in ein Messing
Mörser, mit einem Messingen und kein hültzen
Stössel, so sey dan schön gebalirt [?], die werden
aufs schwerz [?], geschwindt aufs kleinest stossen, biss-
weilen Rosen: oder Zimetwasser dar giessen, das
sie nit öhlig werden, doch so wenig müglich ist, wan
sie nun gar klein gestossen, soll mans in ein
Messinge Pfann thun, und etlich Loth [?] weiss
Zuckher daran, nur so vil das wohl süess
werden, es darff so gar vil Zuckher nit sein,
er würd nur gar kläbig, wan man zu vil
Zuckher nimbt, und ihn also auf einer Glut
fein abtrückhnen und fleissig rühren, das er

nit anbrint, man sichts bald, wan es trückhen
genug ist, wan es nun kalt ist, soll man ihn mit
den händen wohl arbeiten, so last er sich bräuchen
zu wie man will, wie ein anderer teig, man
kan dürchen zetteln, und was man will daraus
formiren. etc.

Allerley frucht von Mandel zumachen.

Man soll weißen Mandel teig nemen, wohl ar-
beiten, und dünn auftreiben, darnach in die
darzu gehörigen Zihnen Mödel, so doppelt
sein, und die formb allerley frücht haben
truckhen in beide halbe theil, darnach soll man
ein will machen, von Mandel eingemachten Citronen,
und pomerantzen oder andern guten sachen, was
man will, und fast in jedes halb theil füllen,
und die model mit äyer klar bestreichen,
darnach beide theil zusamen truckhen, den über
rest sauber abschneiden, und in einer Dorten

stain ein wenig trückhen, oben an des Zagel statt, soll mann Negel darein steckhen, und under spitzel wie Apfel oder Birnen oder gewürtz Negel stil, wan mann ihm gern ein farb geben will, soll mann solches mit einem bensilen geliben Zinober, der trückhen ist, thun, wie mit einem trückhen Mahler bensel gar ein wenig, also trückhen anstreichen, ist es aber zu trückhen, das es die farb nicht will annemen, soll mans mit dem Mund ein wenig anhauchen, so werden es feucht, aber vast muess mans nicht netzen. ./.

Weiße Marzipan mit Eiß zumachen.

Man soll die Mandel sauber waschen, weichen, und abziehen, übernacht in Rosenwasser weichen, das klein stossen, mit Rosenwasser, das nicht öhlig werden, doch nit zu vihl zugiessen, sonst laufft das Eiß nicht auf, darnach wohl truckhnen, darnach die hültzen, oder von blech gebogen ausgeschnitten Mödel gestrichen, die Mödel muss mann auf oblath

legen, vnnd jn einer Dückhen ofen, fein lang=
sam bachen, das die brunlechten vnd weiß werden,
vnnd gar nit braun, darnach soll mans mit einem
abgeschriben Eiß bestreichen, mit den liechten
oder weißen Eiß, wie mans will, vnnd bachen
bis das Eiß auf laufft, so ist es genug. :x.

Dobel schniden von Mandeln.

Man soll schone weiße gar klein gestossene,
wolabgezuckherte Mandel nemen, wie mans
zu dem Marzipan braucht, vnnd ein klein
geschabten Muscatnus darunder mischen, doch nit
zu vil, das nit braun werd, darnach Wey ob
lach lange streifel schneiden, ein wenig lenger
alls ein halber span, vnnd eines guoten fingers
breit, vnnd die Mandel gar dünn darauf streich,
vnd jn einem Dückhen ofen bachen, doch das die fein
weiß bleiben, darnach ein wenig weißen zucker nem,
ein löffel voll Zuckher darunder mischen, vnd darmit be=
streichen, so werden sie fein glitzent vnd krump wie die
die Hebschnidten, wen mans nur nicht zu dickh auf=
streicht.

Die Neapolitanischen Marciban
zu machen.

Man soll ein pfund sauber geschölte Mandel, zuvor in Rosenwasser geweicht, klein stossen, und das zu thun nachfolgends, Zimel klein gestossen .2. loth, Zimet klein geschnitten .4. loth, Muscatnuß ein loth, grob gestossen Ingwer ein halb loth, Nürnberger Lezelten .2. an einem Riebeisen gerieben, und durch ein Reitern gereitt, auch eingemachten Citronen klein geschnitten, so vil man will, Zuckher das gar wohl süess werde, darnach von .2. Eyern das weiß, mit gar wenig Rosenwasser wohl abgeschlagen, das zu lauter gest würdt, damit soll mans anmachen, das dünn werd, das es sich in die Mödel außstreichen lest, darnach soll man seine blechene Mödel haben, wie Kreyzel bogen, dieselben auff d'oblath legen, und den Zeug drein streichen, wie ein Kränzel darumb machen, und gar gemach in einer Dorten pfann lassen drückhnen, und wann die trückhen worden seind, mit Eyß bestreichen, das weiß Zuckheis ist am besten darauff, das Liecht Eyß thuet nit gar gutt, sonderlich wann man zu vil Rosenwasser nimbt. etc.

Schöne Marcipan in die Mödel zu mach.

Man soll ein taig machen, von gewaichten
Mandel, und schönen Zuckher, wie zu dem auffge-
zogenen Zuckher werckh, von disen taig
soll man ein [illegible] nemen, so vill man
in den Model bedarff, und klein gestossnen
Zuckher, und Kraftmehl auf zewürckhen, und in
Model [illegible] dickh auszutreiben,
darnach soll man nemen klein abgestossne, und
recht Zuckherte Mandel, oder ein [illegible] abgeschöln
sein, darunder mischen klein geschnitten Limoni
schallen, und vast ein oblath streichen, darnach
das Zuckher blettern darauff legen, den Model
mit Zuckher und Kraftmehl bestreuhen, und es alles
in den Model truckhen, und in einer Dortenpfan
gar Nicht bachen, under sich und oben sich gleiche
glüet, doch gar leicht, wann die anderen auffblasen,
sein sie bachen genug. x.

Marcibän Von Zimet Zue mach.

Mann soll ein pfund mit Rosen wasser gar schön
klein abgestossene Mandel nemen, Vnnd dar
vnder stossen ein Vierdung gestossen Zimet,
vnnd $\frac{1}{4}$ pfund gar frischen butter, vnnd gar wohl
Zusehen, das wohl süess werden, darnach
von oblatsch sein Vöggel schneiden, ein blech
teig vol darauff legen, vnnd allso drein streich,
vnnd bachen wie ein Marcibän, wann schier
bachen sein, ein weiss dicken Zucker darauff
streichen, die muessen sein dassig vnd süess
sein, wann die noch starr sein, muss man sein
butter nemen, aber nicht gar zu vil, die keinen
sonst, man kann ich in vorrath machen, sein
ein vnbachen gueth. p.

Den Mandel Käs Zumachen.

Mann soll schön abgezogene Mandel, auff das kleinest
so müglich bereitten, vnnd die in ein Säfferl
thün, darnach soll mann Saur bloderen gar klein

zerschneiden, vnnd gar schön außwaschen, darnach
nur ein wenig Roßholder wasser daran gießen,
vnd weichen laßen, biß das waßer fein
Trüeb würdt, darnach die heütblodern da-
von abziehen, vnnd vnder das trüeb waßer
gießen, ein güete süeße ober Milch fein wohl
durcheinander rüehren, vnnd allzeit ein wenig
an die Mandel gießen, vnnd fein wohl abrüehen,
mann muß nicht zu vil ainmahl gießen,
sie laßen sich auch nicht schön glatt abtreiben,
es muß ziemlich dünn sein, wie ein Strauben-
taig, darnach soll mann wohl zudeckhen,
vnnd zum feür setzen, vnnd ein einigen
Sud thün laßen, vnnd nicht mehr, es würd
auch schwarz, darnach soll mann einen Model
mit gar frischen butter schmieren, den Mandel
käß darein gießen, vnnd in ein gar kalts orth
setzen, so gestehet er vnd geht herauß, so soll mann
ihn auf ein schißel thün, vnd ein güete zuckerte
Mandel Milch, oder andere güete süeße Milch, oder
zuckherte Milch daran gießen. etc.

Allerley Lebzelten von Zuckher und Hönig.

Gute Zweibachene Lebzelten von Zuckher.

Man soll nemen 1/4. Pfund Zucker, denselben in Rosenwasser läutern, daß sein ein Dünner Jüleb wird, und mit lautern Weitzen mehl ein Taig anmachen, denselben mit den Händen recht arbeiten, daß er sich zu dünnen fleckhen außwalgen laßt, dieselben soll man in einem Ofen bachen, daß sie fein resch werden, als dann weil sie noch warm sein, stossen und durch ein Sieb säen, Zu denselben Mehl soll man nemen. 2. lb gestossenen Zuckher, grob gestossene Mandel. 2. lb. Zimet. 6. Loth, Ingwer. 1½. Loth, Muscatnuß. 3. Loth, Pfeffer. 1½. Loth, alles klein grob gestossen, allein den Pfeffer muß man klein stossen und säen, alles undereinander gemischt, Letzlich soll man allzeit ein wenig nemen und mit Rosenwasser ein sanfften Taig an machen, man muß ihn gewaltig recht arbeiten, daß er gar trückhen von Händen geht, man soll nur sehen,

das man jhn nit verzieht, dann er ist gewaltig bald vergessen, darumb soll man jhn nicht mit ainander annemmen, von dem Mehl soll man ain wenig behalten, zum Model bestrewen, darnach Letzelten daraus formiren und die Model darauff trucken, auff [illegible] legen, und nach dem brodt bachen. etc.

Zuckher Letzelten zue machen.

Man soll nemmen, Zuckher .j. ℔. schoen semel mehl .j. ℔. Muscatnuss .3. Quint .2. loth braitt Coriander .j. loth, Ingwer .2. loth, ain löffel voll [illegible] klein gestossen, das gewurz groblicht gestossen, den Coriander zerdruckhen, und alles zusamen vermischen, darzue soll man nemmen .5. frische Ayer, die .2. ganz und von .3. nun die Clar, und ain löffel voll rosen wasser, daraus soll man ain taig machen, der sich mit den henden arbeiten lasst, alsdann Letzelten daraus machen, und die Model darauff trucken, auff oblat legen, und in ainer [illegible] pfann bachen. etc.

Andere Zuckher Zetlten, sind auch guet.

Mann soll nemen schön waitzen Mehl ½ ℔.
klein gestossen Zuckher ¾ ℔. Zimet. 3. Loth,
Ingeber 1½ Loth. Nägel. 1. Loth Muscatnuß. 3.
Geschnitne Pomeranzen Schalen, nach gefallen alles
gröblicht geschnitten, vnnd gestossen, vnder einander
vermischt, vnnd mit Eyern vnnd Rosen
wasser ein taig angemacht, den sich mit den
handen arbeiten lest, Zetlen darauß ge-
formirt, auf oblath gelegt, vnd in einer Dorten
pfann gebachen. etc.

Biscoten Zetlen zue machen.

Mann soll nemen schön weissen gestossnen Zuckher,
1 ℔. schön Semelmehl. 1. ℔. Aniß. 1. Loth. Muscatnuß 3.
vnnd ein Löffel voll gestossnen [illegible], mit Eyern
ein vesten taig machen, in die Mödel formiren,
vnnd kühl bachen, daß sie fein weiß bleiben. etc.

Mandel Zeltlen Zue machen. 18.

Man soll schön geriben Zuckher nemen, j. ℔. schön Semelmehl. j. ℔. Muscatnuß. 8. Und ein wenig gestossen Zimet, alles wohl vermischt, und mit Ayern und wenig Rosenwasser ein dicken taig anmachen, darauß kleine Model formiern, wie die Marcipan. darnach soll man abgezogen Mandel, die ubernacht in Rosenwasser geweicht seind, und gar bruchen sind, nur lang der leng, in 4. theil schneiden, und die Zeltlen damit bestöckhen, gar dickh, daß die spitzel fein nach der seiten uber sich gehen, und mit klein geriben Zuckher bestreuen, und in einer Dortenpfann bachen, daß die spitzel fein braunlicht werden. etc.

Auf ein andere weiß Mandel Zeltlen Zue machen.

Man soll nemen. j ¼. ℔. schön geriben Zuckher, und j. ℔. schön Semelmehl, und. 4 loth Zimet klein geschnitten,

ein Vierthel voll Zuckher, vnnd ½ lb Mandel, die muß
man abziehen, vnnd Länglicht klein schneiden, wie
zu einem gschert, vnnd wohl vertruckhnen lassen, alles
zusamen vermischen, vnnd mit Ayren vnnd Rosen
wasser ein nicht zu vesten taig darauß machen,
vnnd feine Brötlin machen, auff Oblath legen, mit
Rosenwasser bestreichen, vnnd mit Mehl Zuckher
vberal gleich bewerffen, darauff strewen, zimblich dickh
vnnd bachen. etc.

Gar gute Lezelten von Hönig vnnd Zuckher.

Man soll nemen 20. Loth Hut Zuckher, denselben
gar grob stossen, auff ein tisch schütten, vnnd die
grobe stückhel, so sich noch darin finden, mit einem
walgerholtz zertruckhen, daß er würd wie ein
grober Grieß, darnach soll man nemen Zimet 4.
Loth, Jngwer 4. Loth, Muscatnuß 2. Loth, Nägel 1. Loth,
Lemoni schalen die wohl dürr sein, von 4 Lemoni
klein geschnitten; darnach soll man nemen, das aller
best Semelmehl, vnnd den Zuckher, vnnd alles darunder
mischen, man kan das Mehl nicht nach dem gewicht

nemen, man muss nur acht haben nicht gar zu vil
nemen, man kan wohl hernach mehr drein mischen,
darnach soll man nemen ½ Mass schöns und gar
dickhes Hönig, ie dickher ie besser, nur kein dünn
Hönig, sonder die obgeschriebene sach giessen, und
ein wasser taig daraus machen, dagegen zeltlen
daraus formiert, und die Mödel darauf truckht,
die muessen gar dünn sein, ie dünner die sein,
ie besser sein die, darnach legt ein Kupferes blat
gelegt, und in einer Dorten pfan oder ofen
gebachen, man mus von blat schneiden, weill
die warm sein und waich, und so wan sie
hart werden, lassen die sich nicht abschneiden. etc.

Die Englischen Zeltlen zu machen.

Man soll nemen klein gestossen, und durch ein
engel sieb geschlagen weissen Zuckher, so vil man
will, und so vil des Zuckhers ist, sauber geschelte
Mandel, die soll man über nacht in Rosenwasser
waichen, darnach gar klein stossen, man soll aber
Zuckher ein schön tragant einwaichen, über nacht

in Rosenwaßer, den selben durch ein dücklin truck
Zwingen, daß recht dück seye, und under den
Zuckher in einem klainen Mörser wohl stoßen, daß
ein waßer Zuckher taig würdt, wie zu dem auff
geloffenen Zuckher werckh, an stat deß tragant
deß weiß von ayr, wann nicht schöner und
beßer, darnach soll mann die klain gestoßen
Mandel darunder mischen, und in Mörser wohl
abstoßen, ihe mer mann arbeit ihe beßer ists
Zu letst soll mann, wann ein pfund Zuckher ist,
von 2. Lemonj die schelen gar klein schneiden, ein
wenig überwallen laßen, und under den taig
mischen, darnach soll mann den taig auff ein mit
Zuckher und Craftmehl bestreüten Zaynen fur
außthun, und ein weill ligen laßen, so zeucht
er sich, und läßt sich arbeiten, daß man ihn
kan zu Tegelen formiren, und in die Mödel
truckhen, mann muß ihn nit lang in händen arbeit,
er läßt sonst nach, darnach soll mann ein Durtten
blettel mit butter schmiren, und die Tegelen
darauff legen, und gar leicht bachen, und sie
in der Durtten pfann aufheben zu sieden, so sindt

verderbt, am bachen ist die groste kunst, man
mueß oben und unden gleiche glüet geben, aber
nur das sie gar schön aus bachen, sie werden
vast gar schön, gesprengt auß, und bekhomen
wie ein zuckher eyß, und vergeht doch der
Model nit, man kan auch mit klein gestossen
und gesotten Zimet krantz machen, auch etwan man
gern will. Mußcatnuß darunder nemen. etc.

Gute Zwibachene Lezelten zumachen.

Man soll ein Maß hönig, mit einer weißen kanten
wie gebräuchig, und wider recht sieden, daß gar
dickh steund, darin soll man also heiß rühren
guets Rockhen mehl, so vil daß man ihn außwürkhen
kan, den soll man recht arbaiten, und ein
einigen dickhen Lezelten darauß machen, den
selben mit dem brott bachen, darnach soll man
ihn in ein feuchten Keller legen, so wirdt er
lind und laßt sich reiben, so soll man ihn an einem
reibeisen reiben, und wider dürr lassen werden,
und durch ein enges Reittel reittern, und darnach
under das Lezelten mehl mischen folgendes gewürtz,

Zimet 6. Loth, Ingwer. 3. Loth, Nägel. j. Loth Muß-
catnuß. 2. Pfeffer. j. quintlein, Darnach soll man
nemen ein Maß honig, thun, wie Zuckher, und in
das honig also ein halbe stund kochen, und wohl
abtreiben, darnach den gemischten Letzelten
Mehl, und ein weinglaß voll Wein, und ein
halben Meyel (?) lassen wohl arbeiten, abziehen und auf-
ziehen, ihe besser es gearbeit und geschlagen würd,
ihe mürber sie werden, man macht gemeiniglich
ein Letzelten darauß, und legt sie auf die Täfelen (?),
und läßt ihn nicht bachen in einem bachofen, man
muß ihn dünken, daß er nit bladeret würd, Wan
man ihn will auf den tisch geben, schneid man
kleine schnittel darvon, und bräunt ein wenig
auf dem rost, er ist auch gar gut zum Kochen, zum pfeffer
und süß suppen. f.

Mehr gute Freibacherne (?) Letzelten zumachen.

Man soll gar klein gestossne Mandel nemen, und
mit Rosenwasser geläutert, und wohl geröst (?)
honig das wohl kalt ist, die Mandel zutreiben
so dick als ein Kuch, darnach soll man nemen

Letzelten mehl, von einem gar güeten gemeinen Letzelt-
teig selb darein thuen, das ein küeten taig werd,
vnnd nach eignem gefallen gewürz darein mischen, das
die letzelten wol geschmach werden, alls Zimet/
Ingwer, vnnd Muscatnuß, darnach soll man in
die Letzelten Model formiern, vnnd fein schön bachen.

Küttin Letzelten Zumachen.

Man soll güete Küttin, die nit steinig sein, sauber
schelen, Zu dünnen stückhlin schneiden, in einem
häfen mit Rosenwasser sieden, verdeckht biss
die stückhel waich sein, so soll mans auf ein
tüechel verdrückhen lassen, darnach in einem
Steinen oder hiltzenen Mörser stossen, doch nit gar
Zu sehr, wann sy ein wenig bröckhlecht sein, wen
nun der Küttin ein pfund ist, soll man darzue
thun 1/2 lb geriben Zuckher, in ein Mössingen
Kössel vnnd sy ob einer glüet wol abtrückhen,
so nit sehr anbrinnen thön, darnach soll

warms kalt lassen werden, vnd streüs auf
ein bredtschen, vnd darin walchen, so lasst zuckher
daß ein feiner taig würd, der sich in die Mödel
machen lasst, Man mus auch gewürz darein würckh,
nach gefallen, Zimet Ingwer Nägelin vnd Muscat
nuß, auch geschnittene Lemonj schalen, alles grob
licht gestossen, vnd durch ein enges sib oder Rittel
gesait, daß der Rand dickhen bleib, darnach soll
man kleine außmachen, vnd Letzelt Mödel darauf
truckhen, auf [illegible] bögen, vnd bey einem offen
truckhnen. &c.

Die Letzelten mit den Amberdium zumachen.

Man soll nemen ein schön gerädten Ambradum $\frac{1}{4}$ lb.
schön gerädten zuckher $\frac{1}{4}$. darzu. 3. ayer. 2. ganz
vnd von dem ein nur den dotter, die ayer soll man
recht abklopfen, vnd durch ein tuch streichen, an den
zuckher thun vnd die ayr vnd den zuckher in einer
schüssel recht abreiben, ein halbe stund oder noch
länger, biß es fast [illegible] schön weiß würdt, vnd
schön aufgehet, darnach soll man den Ambradum

nachstossend, nach darein rühren, vnnd macht ein schönes
Teigel, daß sich mit den händen außwürckhen läst,
So soll man darein würckhen, gewürtz, Zimet, Mus-
catnuß, Nägel, Pomerantzschalen klein geschnitten nach
jedes gefallen, laßt nicht nach dem gewicht
sein, vnnd feine Zeltlen darauß formiren, in
die Model truckhen, vnnd in einer Dorten pfann bachen,
nicht zu haiß, aber auch nit gar zu kühl, sondern
vnnd oben gleiche glüet, so lauffen die schön auf,
vnnd sein schön weiß. etc.

Allerley Biscotten zu bachen.

Die Claar spanischen Biscotten, so mann gemainklich Zeltel nennt.

Mann soll schön weißen geriben Zuckher nemmen,
ein pfund vnnd 4 Ayren, das weiß, vnnd ein oder
2. gantze Ayr, die ayr gar wohl abschlagen, vnnd
an den Zuckher rühren, gar wohl vnnd lang, daß der
Zuckher darein zergehet, darzu soll mann auch

nemen, ein halb pfund nach gefallen, sauber ge-
butzten Aniß, darnach soll mann nemen, ein halb lb.
schön semelmehl, und ein löffel voll nach dem
andern, under den Zuckher und Ayr rühren, daß
ein dinner Biscotten taig würdt, ein wenig dickher
als zu den andern Biscotten, darnach soll mann
ein klein Zettel, auf ein kupfern plätel gießen,
und in einer Dortenpfann bachen, wan sie an-
fahen, gar ein wenig röschlicht zu werden, soll
mann flucks von Zettel herab schneiden, und
kalten werden, lassen sie sich nimer abschneiden,
sie zu brechen. etc.

Die Spannischen Maaben Biscotten.

Mann soll nemen $\frac{1}{2}$ lb. schön gesäten Zuckher, und
von 8. Ayr die dotter, und zwey ganze Ayr,
und gar ein wenig Rosenwasser, die Ayr und
Rosenwasser gar wohl abschlagen, und an Zuckher
gießen, und gar wohl in ein schüssel abschlagen, darnach
soll mann schön mehl darein rühren, so vil daß ein

seiner dickhe werden, biß der taig würdt, man soll
laib mache, nicht nach dem gewicht nemen, man
mueß nur sehen, wie der taig würdt, darnach
ein wenig [illegible] Coriander darin nemen,
und ein [illegible] häusel von [illegible]
Zapffen machen, das eins drittel lang und
eins viertel breidt ist, und den taig darein gießen,
und in ein laden ofen setzen, man mueß ein
unden und oben, und auff der seiten glüet
geben, doch aber aufmerkhen, ob sie aber
allenthalben am boden ein bachen zu
bachen, wann mans bricht, soll man's her-
nemen oder brennt aufthuet, und wan die
bachen sein, soll man 2. tag ligen lassen, darnach
eines fingers breit schneiden, die müessen nicht dickher sein,
wann die nun geschnitten sein, soll mans wider auf
einem bledt in einen laden ofen, oder auff einen
ofen thüen, das die resch werden. etc.

Französisch Biscotten Zu machen.

Man soll eben ein solchen taig machen, wie der obgeschribene, allein ein wenig vester, und an statt des Corianders, soll man bisem nemen, wer ihn aber nicht gern hat, der nem Coriander oder anis, darnach soll man auf ein kupfer blätel, klein langlechte Zettel giessen, so lang mans haben will, und oben auf mit Zucker bestrëen gar recht und also bachen, man muss auch warm vom blätel schneiden. etc.

Oder schöne kleine Biscotte in mödel Zu machen.

Man soll nemen $\frac{1}{2}$ lb. schön gesäten Zucker, und ein halben $\frac{1}{4}$. gar schön semmel mehl oder in mangel desselben mundmehl und ein wenig zerstossen Anis oder bisem, und mit lautter Eyer klar ein taigel machen, das sich mit den händen arbeiten und auszetelen läst. darnach

soll man den außbachen, das einer
runden schüssel oder einen großen theil klein
kerbel herauß stechen, man soll aber auch nit mö-
deln die taig gar schön, man kan auch in
langlechte schmale Mödel trucken, wie man ihr
in Hellz geschnitten hat, und bey d theilen zu bachol
braucht, darnach in einer Durtten pfan bachen,
die gehen gar schön auf, man muß d warme kon-
turtten pfändel schmiren, den taig muß man
nicht auf d einmahl annachen, es wurd under
den händen hart. :/.

Wicotten mit Mandel.

Man soll nemen $\frac{1}{4}$. Mandel übernacht in rosen
wasser weichen, und aufs kleinest so möglich reiben
oder stossen, darnach soll man nemen 8. frische
Eyer, und ein löffel voll rosenwasser, wohl
miteinander verschlagen, und durch ein pfändel

das weiß auff rühren, vnnd darein thun ½ lb. gar klein
gestossen Zuckher, vnnd gar wohl durch einander abschlagen,
das es werd wie ein [illegible], darnach ein wenig Mehl
das schön ist, drein rühren, vnd wider ein stund rühren,
darnach soll man die Mandel in ein hafen thun
vnnd von dem abgetriebenen taig, nur alle zeit
ein wenig daran gießen, vnnd wohl rüren,
die Mandel werden auff [illegible], wan man
will, zwey einmahl gnüg, wan es nun beysamen ist,
soll man ein schindel machen, wie zu den andern
weiscotten, vnnd den taig drein gießen, vnd in
einem offen bachen, darnach über nacht ligen
lassen, darnach schneiden vnnd dürren.

Ser gute Zeller brodt.

Man soll nemen ¾. Zuckher, vnnd ein halb
vierling schön Mehl, vnnd ein halb pfund
gar klein gestossene Mandel, darzue ·2· Löffl

Klein gestossene aber nit gesäete Zimet, 25.
½ Nägel vnnd. 2. Muscatnuß gröblich aber
nit gar grob gestossen, vnnd so vihl man will,
klein geschnittne Lemonj, oder Citronj schalen,
vnnd mit lauttern Zuckher alles miteinander
weiß vnnd Rotter, die Mandel erst zer=
treiben, daß sein glatt vnnd lind werden,
darnach das ander darein gethan, dicklich vnnd
wie auf ein Biscotten taig, alles wohl abge=
schlagen, vnnd in ein vierreckhete schissel giessen,
vnnd wie andere Biscotten bachen, darnach
eben also wie die gemaine Biscotten geschaiden,
das man auch oben anhebt, man muß sein
in der dickh schneiden, wie ein schnitten brott,
vnnd wider in den Dortten pfann trückhnen,
man muß mit dem feüer sein acht dar
auf geben, daß die farb bekomb, wie ein
Zweckhen brott, ob das nit eben nach dem
gewicht sein. ꝛc.

Die Gemeine gar schöne Kochen biscotten zue machen.

Man soll nemen ½. lb. Zuckher, 6. ganze Ayr,
und ein Löffel voll wein wohl abgeschlagen, und
an den Zuckher schitten, und wider wohl abschlagen,
darnach soll man ein halb pfund Semelmehl nach
und nach darein rühren, darnach soll man ein Hüssel
von Ziechpapier kappen zu machen, aber nicht so
weit wie zu den Marcipanen, den dise müessen
höher werden, und den taig darein gießen, und
in offen bachen, nach dem brodt, wan die bachen
sein, soll man sie ein stund zwo bey einem kleinen
glüetlin, in einer durchen pfann, oder in dem
abgekielten offen ligen lassen, darnach herauss
nemen, und Acht tag ligen lassen, ehe mans
schneidt, wan mans mit neübachen schneiden, die werd
nicht glatt, und wen mans schneidt, mueß man
nicht an der seitten anheben, sondern oben auß,
u werden sie gar hoch, es ist am besten, wann

mans einen Tischler mit einem Hobel schnei-
den, so kan mans gar dünn schneiden, wan
ihm sein inwendig mit einem Redel soll, die
müssen auch gar dünn sein, darnach soll
mans abdörren, muss auch Anis drein
nemen.

Biscotten mit Mandeln.

Man soll den taig allerdings machen,
alls wie bei den Spanischen biscotten, darnach
soll man darunder nemen, sein klein geschnitten
Mandel, die über nacht in rosen wasser
gewaicht, und gar trückhen sein, ungefehr
wan man von einem halben pfund zuckher
den taig macht, so soll man darunder ein
viertling Mandel nemen, das häufel darein
mans gießt, muss gar schmal sein, das die
gar kurz sein, kaum einen vier finger lang.

man muß auch nicht hoch gießen, nur das von die außgangen sein, ein 2 finger hoch, und von der bachen und kalt sein. kein dün scheiden und dörren. x.

Allerley von Künsten Ein zu machen.

Wie Mann die ganze Kütten in Zucker einmacht.

Mann soll nemen schöne glatte wohlzeittige Kütten, so nicht teigig sein, und die Kohen und Kern aufs allerbest so man möglich herauß stechen, darnach soll mans in ein hafen, und nicht in ein Kessel thun, und zu dechsten gar gemach sieden lassen, je gemacher je besser, so durch sieden die sich fein recht, sonsten wan die gäch sieden springt die haut oben auf, und inwendig bleiben die hart. Sie müssen auch nicht gar zu weich sein gesotten, sondern wie man die vest zum schälen kant, darnach

soll mans auß nemen, vnnd in ein kaltt wasser
legen, vnnd wol abkielen lassen. darnach gar
sauber schelen, schön glatt, vnnd wo man den
kern hat heraus geschniten, soll man ein gutt
stuckh feiner harten eingemachten Zitron hinein
stecken, so fallen sie nicht zusamen, vnnd bleiben
ein ganntz, auf ein pfund, doch ist man den
Zitronen hinein schiebt, solcher Kütten soll man
nemen anderthalb pfund, wen mans lang
behalten will, wen mans aber bald verzeren,
mag man wol weniger nemen, schon Canarj
zuckher, an denselbigen gussen. 3. seitel
brunnen wasser, vnnd wo es von nötten ist, mit
einem ayr leüttern, wen aber der zuckher
ein wenig schön ist, nimbt sich nit gern ein
ayr, denn es bleibt alle sachen nicht gern, wo
man den zuckher mit dem ayr leüttert, würdt
auch nicht wol geschmach, wen nun der zuckher
geleüttert ist, es seÿ mit oder ohn ein ayr, so soll
man ihn in ein weiting dickhen sieden, darnach

soll man ein wenig über kühlen lassen, man
muß ein hitzig Nußringet Büchs oder Pfann
haben, daß die Kütten platz drein haben, dar-
nach die Küttin drein legen, und gar gemachsam
anheben zu sieden, nur gar gemach, die ster
fallen auß alle, biß sie der zucker durchgang
hat, Darnach müssen sie ein wenig baß sieden,
man soll sein mit einem hilzen schäufel immer
einmal umbkehren. also soll mans sieden
lassen, biß der safft recht daran gestehet, die
prob sicht man gleich am Löffel. wann es nit
gern mehr herab tropfet, oder gleich stücklen herab
fallen, auch am sieden sicht mans gleich, wann
der faum gar dick wird, und kleine blätel
macht, man muß gar recht sieden, sie bleiben
sonst nicht, und die Kütten soll man auß dem
safft nit thun, biß der erst gestehet, wann nun
der safft hart gestehet, soll man die Kütten fein
säuberlich mit einem weiten blech oder zihen den
bergt Löffel der weite löcher hat, herauß fassen,

auff ein Zihnplatt vnnd sie darnach ein-
richten in ein wasserstegen, vnnd ein .2. Löffel
vol saft daran giessen, so bulsen sie an
das sie nit vber sich schaimen, darnach soll
man den saft, sein durch ein Zihnen Seih-
schandel gar gemach daran giessen, das er
nicht trüeb werde, vnnd so soll man schen,
das nur nit gesotd, auch sein sie nicht Zuvor
halten, das nicht vber sich schaumen, vnnd
wen die bloß außgehen, das der saft nit
druber gehe, so laussen sie ab, wen man
sie auff dise weiß thuet, so werdens sein
Kütten farb, will man sie aber weiß
haben, so mues man zu erst in wasser
die Kütten Zimblich waich sieden, so waich
alls sie zerfallen sein schen, vnnd an dem
wasser soll man Öpfel saft nemen, die
macht man eben wie den saft von den geschelten
Kütten schällel, allein mues man die öpfel
schället gar nicht waich sieden. Sie seen muessen
sich ann, wan dan sie nicht schön, wen man

nun disen Safft sol daran gossen, soll man
Zimblich lützel sieden lassen, ehe man die
Nudlen darein legt, darnach seyen gleich
viel, wie es die Nudlen erleiden mögen
sieden, ihe geschwinder sie sieden, ihe
weißer sie werden, doch zerfallens gern,
wan man aber nur nicht Gries einlegt,
und biß der Zucker durchgeht, langsam
sieden läßt, naher schadet ihm nimmer
nichts, will man sie aber weiß in einem
rothen Safft haben, so muß man die
Nudlen auß dem Safft thun, wan gleich
der Safft auch schon zu gesteht, und die Nudlen
kein feuchtigkeit mehr haben, und den Safft
mit weim schäzling oder Ribesel Safft, oder
schwarzen weinber Balgen, darin wirdt er
dunckel braun oder mit blawen Kornblumen,
die man frisch oder die darzu dörrt legt
wirdt er blaw färben, und die abziehen sieden
biß er gar dick gesteht, man kan ihn auch am

Seidt recht machen, wann man die Rütten
herauß thut, das man nicht gar ein drit-
tel rothen Rütten auß brüeten Rütten daß
darein geüst, vnnd laßt ihn wol gesetzt
sieden, gar gemach, will man die aber
gar recht haben, so mueß man anfangs
die Rütten im wasser desto weniger
sieden, vnnd desto mehr wasser an zuschitten
gießen, vnnd die Rütten allsbald einleg,
wann der Zeüg verkombt hat, vnnd gar
gemach wiederumb sieden lassen, biß die sich
anheben zu färben, das ist wan die gold
farb werden, so soll mans auf Stockhen
vnnd in gleichem Stand zu sieden, man muß 1/3
mit dem Sud fein regiern, nachdem die sich
bald anheben zu färben, daß die nit gar
zu recht werden, die werden nit allein nur
lichter, will man gern, so kan mans auch
mit abgewalten daß sein recht machen. so läßt

die nicht so weiß wirdt, vnnd werden die gar-
then vnnd Endtlich die Kütten gstalten macht
mann gleichfalls, allein das mann die
Kütten zu .2. oder .3. theilen gstalten,
vnnd wan mann ein glaß voll dicht an-
einander legt, vnnd so offt mann ein legt, hat ein
gelegt, soll mann den Safft fein gemach vnd
Recht darauff gießen, die schaumen nicht
überlich, den der Safft so ein wenig
daran hangt, trinckht wider sich. &c.

Auff Ein andere form Kütten stalten zumachen.

Mann schelt wohl Zeitige Kütten gar
weich werden, sauber schellen, vnnd das
weich oben herab schneiden, nicht zu
tieff auff das Marckh, dann soll
mann wenig, ist vnnd darzu ein vnnd

1/4 lb. schön weissen gezälten Zuckher, vnnd
in ein Messinger, welches gar wohl ab
rühen bey einer Stund, das schön weiss
würdt, alssdann ob einem Kohl wohl
abbrennen Kohlfeüer, wohl abrühe=
en, vnnd fleissig rühen, das nit anbrin,
bis es sich von der Pfann schel, vnnd
das geschicht, wie ein gute dikhe Latwerg,
Darnach soll manns rühen, bis schier
gestehe. alssdann soll manns in klein
liste Ordenen schisseln schlagen, welche
die grösse einer halben Rutten haben,
vnnd bey einer stund steh lassen, so gehet
heraus, so soll manns auf ein sauber
brett thun, vnnd über nacht steh lassen,
in den nit nit einem Tüchel darin würkh,
das die höhl sey, vnnd setz wie halbe
Rutten, also soll manns ligen lassen,

biß sie ein wenig erstarckhen, vnd eben auffbrechen werden, alßdann ein weißen oder rothen, oder Veigelbraun oder blauen Safft, was man will, die vornen beschriben sindt, fein kiel darüber gießen. Dise sultzen aber muoß man nur in braite nidere gläßer einthun, daß ein .3. in einem glaß ligen, das mans mit dem glaß vff die tafel gibt, denn sie laßen sich nicht gern gantz heben, aber auch seind sie schön vnd guet.

Den Weißen Küttenn Safft über die Sultzen, vnd auch in die Mödel.

Man soll Nemen ein Citronj das weiß herabschneiden, zue deinen blättlin, der selben .2. gute handvoll nemen, vnd die

Hetzen von den geschelten Kütten, dann man
das gut herab geschnitten hat, die soll man
zu schneiden, sampt den Kernen ein Schüssel oder
auch solche Hetzen, und ein .2. gaufen voll
rohe ungeschelte Kütten stückel, daran
soll man frisch wasser giessen, und auff
einem rechten feuer sieden, bis die Kütten
stückel und Kernen waich werdt, alsdann
ein .2. hand voll stückel von braunen Öpfel,
darein thun, und noch ein Sud oder .3. thun
lassen, das die stückel ein wenig erweichen,
darnach soll man alles durch ein sauber tuch
treiben, und darnach wider durch ein tuch seihen,
damit nichts dickhs darein kumpt, und der
safft schön lauter werdt, von disem safft
soll man mehr alls ein halbe Maß, und
doch nit gar .3. Viertel, zu einem pfund
und ein $\frac{1}{4}$. Zuckher nemen, und wann der
Zuckher zergangen, auff ein rechte Kohl

glüet legen, daß bald anfahe zue sieden, vnnd sauber verfaimen, vnnd also sieden lassen, biß er gestehet, darnach soll man ihn ein weil auff einem kleinen glüetlin stehen lassen, daß er nit mehr seudt, vnnd sauber abfaimen, so thue man ihn vbern kalten, oder in die Model giessen. etc.

Ein schöne weise durchsichtige Galrey zu machen.

Man soll schön Kütten in wasser sieden gar waich, vnnd daß beste herab schneiden, sein bröckhlen nit zu klein, dieselben Kütten nemmen, 3/4. vnnd 1/4. vbermelten Limonj oder Citroni safft, den soll man vnder die Kütten mengen, darnach soll

man nimbt 1¼ lb. schön weißen Zuckher
vnnd daran zu den vorgeschribnen durchgeschlagnen
Saft, ein viertel oder wenig mehr, wan der Zuckher
zergangen vnnd verraimbt ist, soll man die
Kutten, sambt den Citronen, darein thun, vnd auff
einem Kolfeuer, sieden, gar schön sauber lassen
vnnd kein gemach rühren, das die schnitzel
nit zerbrechen, wan nun der Saft dann
recht gesotten, so ist er genug, wan man in
die Gleser anrichtt, soll man ihm ein wenig
ein Saft daran thun, behalten bey der Wärme
das er nicht gestehe in einem klein pfändel
vnnd wan die Latwerg schier gestanden ist,
auff iedes Glas nur solchen gießen, das
die schnitzel bedeckht, so bleibt sie ein ganz
Jahr schön vnnd guet.

Auff ein andere Weiß schöne weiße Latwerg.

Mann soll schöne Kütten sauber schölen, vnnd die
schön klainn dünn stückle schneiden, in ain
häfelin mit wasser, das gar wol zugedeckt ist,
mann soll gar geschwind schölen vnnd schneiden,
damit die kütten nicht rot werden, vnnd sie
geschwind sieden lassen, bis sie gar waich
werden, so soll mann auf ain tuch schitten,
vnnd wol vertrüknen lassen, will mann so mag
mann in rosen wasser sieden, disser kütten
soll mann nemen .1. lb zucker. 1½. lb der schön
weis ist, darauf giessen, 1½. viertel wasser
vnnd gar dick sieden, das er haar gibt,
darnach die stückle darein thon, ein wenig
mit ainem löffel dieselben herumb wenden, vnnd
wider ein .2. sudt thun lassen, die gestehet
baldt, Ich hab nicht deckten, wan mann die
kütten schön weis aus dem wasser seud, vnnd
schön stückle gross oder klein, wie mann will
daraus schneiden, der zucker also dick seud
vnnd die stückle darein thut, schön geschwind

ein, alsdann thue lässt, so bleiben die stückel fein ganz, und der safft fein lauter aber die kütten müssen gar weich gesotten sein, Sie wandt auf Zuch. p.

Ein schöne gescheckte Latwerg.

Mann soll erstlich ein schön rothe Latwerg wie obsteht sieden, aus derselben soll man die roten stückel heraus schneiden auf ein Tüchel das sie abtrücknen, dann allen sein $\frac{1}{2}$ lb. also dann soll man nemen, ein schön gelben und ein schön grünen eingemachten Citron, und yeglichen besonder zu klein stückel, wie die Kütten stückel sein, schneiden und jedes theil nemen under die Kütten stückel $\frac{1}{4}$ lb. oder mer, wüst das undereinander schön geschecket sieht, darnach soll man nemen

ein aüß brochen Öpfel Safft, wan geschelten
Köstel, wie man vermelt, 1½ Viertel
in denselben soll sieden lassen. 1. lb. Zuckher
vnd in sieden lassen, biß er recht gestehet,
vnd schön rot, vnd lauter bleibt, so soll
man alß dann den hafen herab thun,
vnd die Schnitzel durcheinander darein
rühren, darnach in die Schüssel anrichten,
von den Citronen muß man nur ein
das mit die Rinden herab schneiden,
so würdt desto schöner vnd besser. x.

Schöne durchsichtige Kütte Latwergen, dise Latwergen soll von der Schelfenden stehen.

Man soll die Kütten, in einem hafen sieden,
nit gar zu waich, nur das sie sich schelen
lassen, sauber schelen, vnd klein schnitzel

daraus schneiden, ein langlet oder breitlete
schaitel, eines Kreuzer breit, ein dün, wie
man will darnach auf 80 pfund Rüdten $1\frac{1}{4}$ lb.
Zukher daran güessen, und wen er nun gleich
verfaumbt hat, die Rüdten schaitel darein
thun, und wiederumb gar gemach sieden
lassen, und immer einmahl mit einem Löffel
umbkheren, daß sie sich fein gleich sieden,
und wann schier gesotten will, soll man
von einem wachsgelben Limonj den Safft
den Zuker fein durch ein Tüchel gedruckht
darein güessen, und also an die statt sieden
lassen, man kann es mit dem Sandelrigen,
daß schön Blutroth oder Liechtroth oder Königs-
farb würdt, will man gern, so nemb man
überzottene Limonj: oder Citronj Schalen da-
rin, man kann auch mit Weinschaidling oder
ribesel Safft einen roth farben, aber alsdann
muess man die Rüdten weicher sieden, und nur
$1\frac{1}{2}$ seidel wasser daran güessen. etc.

Die Geschabne Lattwerg
Zu machen.

Mann soll schöne Kütten, Zimblich waich sieden, aber nit Zu waich, als Zum durchschlagen, sauber schelen, vnnd mit einem Messer rein das waich her ab schaben, diser Kütten soll man nemen $\frac{3}{4}$ lb. vnnd $\frac{1}{4}$. eingemachte Citrain, der fein gelb ist, den soll man gar klein gewürflet schneiden, vnnd vnder die Kütten mischen, darnach soll man wider nemen, $1\frac{1}{4}$. lb. Zuckher daran giessen j. becher wasser, vnnd gar kül sieden lassen, biss er gleich gestocht, darnach die Kütten also haiss darein thun, vnnd mit einem hölzen Löffel Zu treiben, nur das man die brockhen Zu truckht, man muoss nit lang rüeren, so es wirdt vns gar trüeb, alss dann in die Glässl schlagen, vnnd in einen warmen stuben trickhnen,

nur ein. 2. tag, man soll aber die stuben
nit kalt lassen werden, sondern fein in gleicher
wärm behalten, auch nit gar zu haiß, das
ist zu allen zeit, das man in der stuben
befulchen, den wan es ein weill kalt ein
weill haiß ist, so schlägt und würdt das
nach oben auf d' haut, und ungestaltig, man
soll auch das eingemacht, fein an einem
ort halten, das weder zu kalt oder
zu warm hat. etc.

Ein schöne Weixel braune Latwerg.

Man soll die Kütten kernen und küttel schneid,
wie zu einem andern Latwerg, auch Zucker
und Kütten in ölhafen gericht, darnach soll
man nemen ein. 2. gute hand voll auf d'
ledigste(?) Weixel, von schwarzen weinbörn bälg,

dieselben in dem wasser sieden, biß die farb wohl außgezogen, vnnd das wasser schön weichsel braun würdt, darnach abseihen, vnnd den Zückher darein legen, vnnd verfaimen, vnnd sieden biß er dückhlet würdt, darnach die Stuckh kaltel darein thon, in keinen glasiten düchl sieden, vnnd zue lezt ein Cornei Safft daran giessen, vnnd noch ein weil etlich thon lassen. p.

Die Geribne Lattwerg.

Man soll sauber geschelte Stuckh an einem Kübeln reiben, das nicht auß dem Stein kompt, dieß soll man nemen. j. lb. vnnd darzue j½ lb. Zuckher gleich an Zückher giessen ein Maaß wasser, so man es noch krefftiger will haben, von den rechten außbrechen Kütten so vil Safft, vnnd man gleich verfaimen

lassen, darnach die geribene Küttin darein
thun, vnnd widerumb sieden lassen, zimblich
gemach, biß sie sich roth farbt, vnnd alsdan
die schön gesotten gar klein gewürflete ge=
schnittene Citronj oder Lemonj Schalen darein
rühren, so vihl man will, vnnd an die Statt
lassen sieden, ist gar ein cräfftige Latwerg.

Das Kütten fleisch zue machen.

Mann soll nemen 1/2. Maß schön lautere auß=
brenten Kütten Safft, von rohen Kütten darein
legen 1. lb. Zuckher vnnd fein gemach vnd auf=
sieden lassen. biß er schön roth würdt,
vnnd schön gesotten, soll man alß dann darein
rühren 2. gute Löffel voll durchgeschlag=
ene Kütten, vnnd rühren daß fein glatt würdt,
vnnd von 2. Lemonj den säuern Safft, vnnd

sieden lassen, biss fast gestehet, alssdann ein
ein hohess glass giessen, wann mann auff die
Taffel geben will, soll mann mit einem Löffel
ein stuckhweiss herauss nemen, vnnd mit
Confect bestrewen. etc.

Ein gar gute Kütten Saltzen.

Mann soll nemen gesottnen Kütten, halbtel den
aussbrochen Kütten Safft, vom rohen Kütten
vnnd ein .3. gute hannden voll wohlzeitige
schwartze weinbör, die soll mann zerbrechen,
vnnd mit den bälgen in obemelten Safft sieden,
vnnd dann sieden lassen, biss er schön weigel
braun würdt, danach durch treiben, vnnd die
bälg wohl aussdruckhen, alssdann soll mann
zu ayglichem drittel solches Safft nemen $\frac{1}{4}$ Zuckher

Und mit einander sieden lassen, biß gestehet, darnach soll man gar klein geschnitten gedörrete Limonij Schalen darein thun, und noch ein wenig sieden lassen, und in ein hoches glaß gießen, diese Sultzen ahn man zum Bratens geben, wan man nit weiß abtreibt, oder man kan auch auf die Schalen geben, wan man ein schalhauß herauß hat, und mit Confect bestreüt. etc.

Ein andere Kütten Sultzen.

Man soll die Kütten sauber schölen, und zu Viertel schneiden, und daran gießen ein guten theil noch Weinbeeren, wenig Most und sieden lassen, biß sie gar waich werden, darnach durchschlagen, und von der durchgeschlagenen Kütten. 1. lb. wieg, soll man darzu thun $\frac{1}{2}$. lb. Zuckher oder ein Viertel Hönig,

vnnd sieden lassen, biß er gesteht, vnnd alsdan nimbt

man vom feüer nimbt j. Loth preperirten Coriander

der zu trücknet ist darein rühren, dise Latwergen

gibt man zum Confect, man kann auch dises

in der Küchel nützlich brauchen, zu Kräpfel füllen,

vnnd andern sachen. etc.

Die Kütten Zeltel zue Sÿrup zu machen.

Man soll schöne große Kütten sieden, das

sie kaum gleich durchsotten sein, nit gar weich,

nur das sie sich greiffen lassen, aber schellen,

vnnd eine in zwo oder drey stuckhen schneiden,

das Kernig wohl herauß, vnnd mit Zimet

oder Nägelin oder Lemoni oder Citroni

schellen bestecken, danach in ein Kachel

einrichten vnnd ein Zuckher in der Küttsied,

das er sich ein wenig auf zeücht, vnnd darüber

gießen warm oder nicht sied heiß, vnnd ein

wenig streichen, doch nit zu vill, nur
das nit vbersich schaumen, den Zukher
muess Nacht druber stehen, den andern tag
soll man den Zukher wider abseihen,
vnnd wider in voriger dickh sieden, vnd
also alle tag, bis das der Zukher nimer
dünner wuerdt, man muess so offt man
dann wider Zukher zuelegen, so bleiben die
ein ganz Jahr weich, aber an einen gar
dunstigen oder warmen orth stehen, so haben
die an zue schimen, so soll man den Syrup
nur abseihen vnnd wider sieden. p.

Die Frischen Kütten Spalten.

Man soll die Kütten spalten allerdings
in Syrup einmachen, wie oben vermelt,
allein nit beschölen, darnach soll man
iren Zukher sieden, so vill das er schier

gibt, doch ist so nicht alls zu den selben gießen,
darnach soll man ihn den mit dem Reibholtz in
den Zehen wohl durchreiben, das er weiß-
lecht würdt, in der dickhen alls ein Kütten
koch, die selben müessen Zuckher auf einem
teller wohl abtrieben vnnd bey einem
glüeten kolen trückhnen, darnach soll man's in
Zuckher umbkheren, das er fein dünn daran
hangen bleibt, vnnd eins neben den andern
auf teller legen, vnnd in einem Backhofen,
oder in einer gar haißen Stuben gar geschwind
trückhnen, so bleiben sie inwendig fein waich,
man soll auch merckhen, wan man sie brauch-
en will, soll man's Zuckher in den Sirup le-
gen die gelegen, zimblich rauch sieden, vnnd
noch mehr Zuckher darzue legen. etc.

Das Jenneschisch drucken Küttenwerg.

Man soll Kütten so waich sieden, alß zu einer Latwerg, dieselben schehlen, und zu Stückel schneiden, dann soll man nemen j. lb. klein gestossenen Zuckher. j $\frac{1}{4}$. lb. zusamen in ein Pfannen vermischen, und ob einem feinen abbrennenden Kohlfeuer sieden, und mit einem Löffel allweill zu stampfen, doch darff es nit gar glatt sein, wan schon Stückhel darin bleiben, und wan es schier gesotten will, soll man ein Hand voll überzuckerte Pomeranzen oder Citronen schallen darein rühren, und wann wohl gesotten, in bogen blechene Model auff ein Brett schlagen, wann ein kleine weill gestanden ist, lassen sich die Model abziehen, danach soll mans in einer warmen Stuben abtrückhnen. etc.

Roth Jenuesisch Küttenwerg.

Mann soll rohe Kütten säuber schölen, vnnd zu stückhel schneiden, vnnd daran gießen ein wenig rotten wein, vnnd rosenwasser, vnnd ein löffel voll Zuckher, vnnd in einem .3. fuessigen hefel, wohl zu deckht, ob haisser Aschen dämpfen, biß schön rott werden, alß dann mit gestossenem Zuckher wie obstehet abtreiben, vnnd in die Model schlagen. etc.

Die Altvätterischen Kütten Zelten seind gar guet.

Mann soll schöne Kütten sieden, das beste herab schneiden, vnnd durch ein Sib schlagen, dieser Kütten soll mann nemen .j. lb. darzu .1½. lb. schön gestossnen Zuckhers, vnnd mit einander in einem schönen Stainen Mörsser abtreiben, biß es gar schön weiß wirdt, darnach soll mann von ein eingemachten Citronen die rinden

herabschneiden, vnnd fein klein schneiden, so viel
man will, er werdt nicht, vnnd darunder
rühren, alls dan in einem Mösingen beckh ab
einem fein abbrennen glüet abtrückhen, vnnd
gar wohl rühren, das nit anbrin, darnach soll
man feine Mössinge oder blechene Reiffel
haben, die auch zwigen dickh sein, vnnd sie auff
ein zinnern oder hilzern teller legen, den
Zeug darein giessen, vnnd allso lassen ein 2.
tag trückhnen, darnach oben auff mit ihr gefäß
scheiben bestrein, vnnd schon lassen, biss oben
auff betrückhen werden, darnach vmbkheren, es
ist besser wan mans auff die teller den
auff man schlegt ein schreib Pappier legt,
vnnd Räufel darauff setzt, man kans auch
fal von tellern bringen, die zerbrechen, das
Pappier kan man fein mit einem Löffel wasser
daran weichen, die Räufel sollen in der weiten
sein, alls kleine teller, sie bleiben inwendig
fein sauber. x.

Lectuarium von Kütten

Man soll von weich gesottenen geschelten Kütten
das besser herab schneiden, derselben nemen $\frac{3}{4}$
und darzu ein ℔ gestossen Zuckher, diß mit
einander in einem steinen Mörser stossen, biß
schön weiß würdt. darnach soll man nemen
ein Citronen, und an einem Reibeisen die gelb
Rinden herab reiben, und in heissem wasser
über hin in einem tuch, und auß etlichen wasser
wol außwaschen, das gar nichts scharpffs
mehr daran kumpt, darnach gar woll auß
ballen, von disem soll man under die Kütten
nemen, ein gute hand voll, und auff ein
Roßwasser geschwind abtruckhen, wann
es sich von dem Zinn schelt, so ist es genug
so soll man von blech gebogne feine model
haben, die soll man auff ein brett legen
und darein schlagen, das trückel und

wergel muess man ein wenig netzen, so ge- 41.
het gar bald, das man die Model schön abzücht,
alls dann soll mans wol brot trückhnen
und umbkehren, und in einer warmen stuben
trückhnen. /:

Den Kütten Käs zu machen.

Man soll sauber durchgeschlagne Kütten
nemen, noch dem der Model gross ist,
und auf 1 lb. Kütten $1\frac{1}{4}$ lb. gestossnen
Zuckher, auf 1 lb. Kütten giessen 1. Drittel
wasser, den Zuckher sieden, biss er
gestecht, alsdann zu dem schon durchschlagnen
Kütten werffen, darnach vom feuer heben,
und die Kütten darein rühren, auch
einer handt voll gar kleine geschnidne Le-
mon schallen oder geribne Citrony, den
über [illegible] und sie [illegible] und [illegible]

rühren, daß ehr weiß würdt, doch nicht gar
zerfließt, darnach muß man ein blechen
Model haben, in der form wie ein halber oder
viertel schlender Nuß, den muß man in
heiß wasser legen, und wohl außschwingen,
den Zeug darein gießen, und fein stehstellen
zu einem Ort, doch daß ehr nit gar zu
kühl stehe, daß andern tags gehet er herauß,
so man ihn auff ein pappier legen, auff
daß recht, wo er sieht, wo er voneinander
geschnitten war, darnach soll man gar klein
gestoßen rotten Sandel nemen, und gar ein
wenig gestoßen Zimet darunder, in ein
grobes schlagernes theil binden fein Kegel und
den Nuß will er außwendig noch net
ist, wo die Linden sein soll damit ein Kunsten,
so würdt die Linden wie an einem Schlländer

Nuß, wan er nun außwendig trukhen ist, soll man das Zäpfle, an dem er [illegible] erst mit Rotem Wasser herab wäschen, er sicht natürlich einer Nuß gleich, und bleibt ein 2. Jahr gut, man khan ihn lang vor den tisch geben, den wan er angeschnitten ist, wie ein Nuß, so sicht er erst recht einer Nuß gleich, man khan zu [illegible] schindel daran schneiden, wie von einer Zarnahn Nuß. x.

Die Kütten Biscotten zue machen.

Man soll ein pfund weich gesottene Kütten, in einem Steinen Mörser stossen, das gar glatt werden, man muß nur das beste von Kütten nemen, darnach soll man nemen $1\frac{1}{4}$. Zuckher denselben halb voneinander theilen, auf den halben theil nemen $\frac{1}{2}$. Viertel

rosenwasser gießen, vnnd so dückh sieden, wie
ob stehet zu dem Ryß, die gestossene Mandlen
soll man in ein beckhj thun, vnnd den Zuckher
vnnd heiß darüber gießen, vnnd seuberlich vnnd
gschwind rühren, darnach soll man von .3.
gar weyßen Ayern die Clar nemen, vnnd .2.
bächel voll rosenwasser, mit einem besel
wohl abschlagen, das lauter schaumb würdt,
den soll man nach vnnd nach vnder die Mandlen
rühren, doch das wol sorge, das am boden
bleibt nicht, vnnd allso eine gute weil rühren,
darnach soll man den selben theil Pistatier
wider sieden, wie zuvor mit rosenwasser,
vnnd auch wider heiß darüber gießen,
vnnd wider mit .3. Ayer Clar obgeschribner
massen, wie zu vor abrühren, zu lest gar
klein geschnitten Limonen oder bis dem drein
rühren, darnach soll man von oblat ein fuß
machen, wie zu andern Turtten, in der schüs

wie mann die haben will, vnnd in der Läng das der Zang darein kompt, mann mueß sie zue nider machen, die zeyh sich ein wenig, vnnd in einem Lieblichen feüer stehen lassen, biß die so vil übertrückhnen, das die sich schneiden lassen, das geschicht kaum in. 14. tag oder. 3. wochen, wan mann schneiden will mueß mann ein scharpfs Messer, in siedheiß wasser stossen, darnach legt mann auff Papier, vnnd lest trucknen, in einer warmen Stuben. etc.

Die Sauern Kütten Stritzel.

Mann soll j. lb. Kütten so weich sieden, vnnd das beste darvon genommen, gar schön glatt abstossen, darnach soll mann nemen. j 1/4. lb. oder ein wenig mehr Zuckher daran gießen, ein wenig mehr alls ein Viertel wasser, vnnd

roden so dick als zum Zeltel gießen, darnach
soll man daran thun, ein Jungen Cumani Safft, der
Zuckern mit Zucker abgesotten ist, doch soll er
wohl gesotten sein, dessen soll man so viel in
Zucker thun, daß er dester aigentlich werde,
und darin wohl rühren, den Zucker muß
warm bleiben, weil man rührt, darnach
soll man die Mandel darein thun, und wohl
rühren, bis schön weiß wird, darnach in ein
hölzern Trückel oder wann man es zum Morsellen
gießen braucht, gießen auf einen Stein
tisch, oder Kupfern Blatt, wann gestanden ist,
soll mans mit einem Brett schneiden, und
folgends verschlichen, ist am besten wann mans
auf Papier gießt, auf ein Brett gelegt,
man mag auch geriebenen Citronen darein
nemmen. f.

Wie man die ganzen Kütten einmacht, die man hernach in der Kuchl braucht.

Man soll den zeitigen Kütten den grozen mit einem eisen außstechen, sonder schelen, vnnd in einem [illegible] verschäumen gulden wein Most sieden, sein waich, doch das sie nicht verfallen, danach herauß nemen, vnnd mit Nagel vnnd Zimet bestecken, vnnd den Most darin sie gesotten haben, so dick sieden alls man aus den gesotten wein thuet, vnnd in ein irrden Kandel oder ain gleich weits geschirr ein richten, vnnd den sußen wein kalt darüber gießen, vnnd oben darauf gießen ein wax so bleiben sie ein ganz Jahr, man kan sie in die kuchen zu [illegible] vnnd auf allerlay gebrauchen, wen man brauchen will, soll man am wax ein loch auf thuen, vnnd die Kütten mit einer Gabel herauß nemen, vnnd in siepel lassen warm werden, vnnd mit Zimet vnnd Zucker bestrewen, man mag auch ein solche Kütten zu klein

stückel schneiden, vnnd in den Düpflin sieden,
durchtreiben, vnnd Zuckher o dickh vnnd süeß,
nemmen sieben weill, vnnd vber die Rueben giessen,
ist gar ein gesunde speiß für schwache mägen vnd
schwangere frawen. c.

Den Rotten Rüeben Safft in die Model.

Mann soll die Rueben auber abziehen, vnnd
ambt den schelfen zu klein stückel brechen, in
ein wasser vber legen, vnnd sieden biß sie waich
aber nicht gar zu waich werden, alß dann
in einen durchschlag außtrucken, aber nit gar
starckh, nur daß gar gest, vnnd den Safft über
nacht sitzen lassen, darnach daß allerlauterst
herab seichen, auch ein tuechel durch, diß safft
soll man nemen .3. Viertel darein legen .1. lb.
Zuckher vnnd wan er vermischt hat Zu welchen,
vnnd gar gemach sieden, biß er schön rott würdt,

Darnach soll mann ein frischen Lemanj daz(u)
darein treifen, wan einen sein dasselbig Lemanj,
Vnnd sieden biß er gar fast gesteht, so soll
mann alles dann in die Zihen Mödel gießen,
die zuvor mit kalten wasser genetzt sein,
Vnnd ihn vber nacht stehen lassen, deß andern
tags geht er gern herauß, so thue mann
ihn in die Büchsel thun, mann muß aber städ
sein acht darauf haben, daß mann ihm die
farb recht geb, daß er nicht schwarz würdt,
wan er sich zu geschwind färbt, muß mann
auß dörfen, vnnd desto geschwinder rürdt. ⁊.

Den weißen Rütten daß in die Mödel.

Mann soll die Rüben zuvor schellen, vnnd
zu schnitten, in ein frisch wasser werffen,
darnach auß demselben wasser recht auß
waschen, vnnd in einem andern wasser übersetzen,

und sieden lassen, biß die ein wenig waich
sein, aber nit zerfallen, so soll man darzu
thun, 2. guete handt voll schnitz von Kütten
öpfeln, ungeschelt und sieden lassen, biß
die öpfel schnitz ein wenig zerschnellen,
darnach soll mans durch seichen, zimblich
starckh, nur daß das Dickh nit mit gehe,
und über nacht stehen lassen, darnach
daß lautter herab seihen, disen Saffte
soll man nemen ½. Maß zu einem
℔. schön Zuckher, den Zuckher darein zu
gehen lassen, darnach überschlagen, und fein
gemach sieden lassen, biß er verschaimbt
darnach an einem kohlen feuer fein gesündt
herab sieden, biß er recht gestehe, und in
die Model gießen wie die vorigen. p.

Weixel braun Safft von Kütten.

Man soll ein solchen weissen Zerschen Tafft nemen, wie Zu der weissen, und ehe man den Zeltchen darein legt, die beitz man nehmen auss Leren oder trukhnen Schwarzen Weinbern, darein sieden, biss es ein schön farb bekhombt, darnach abseihen und zu einem Pf. Zeltchen. 2½. Viertel Tafft nemen, in gleichem solches sieden lassen, und wan es schön gesotten, ein wenig Tafft darein trukhen, so bekhombt es gar ein schön farb. etc.

Schön Geschäckheten Rutten Tafft.

Man soll roten und weissen auch Ziegel Farb oder mit farb tüchern gefärbten Rutten Tafft gespalten hat, und es in den Möden stekt, soll man die Figur wie man in Model will, mit einem kleinen Messerl herausschneiden, und das Loch verschneiden

mit einer andern farb [illegible] bestr[illegible], mit

einem Silber, Tigel wärmen, aber nit heiß

zu füllen, man muß gar nit heiß zugiessen,

das nit an das [illegible] [illegible] kompt, man kan

in einem Model mancherlay farben machen,

oder nur die [illegible] daran gewendt, ob nicht

frei einander [illegible], und [illegible] miteinander

herauß &c.

Allerley von Citroni Lemoni und Pomeranzen.

Wie man den Citron in Zuckher und Honig einmacht.

Erstlich soll man merckhen, das kein Citron

zum einmachen gut ist, alß dise welche

man stoßt in [illegible] und Limoni und [illegible]

herauß bringt, an den andern ist alle mühe

vnnd vnrechten verlohren, es seye dann das
mans zu Citronath oder andern sachen brauche,
Zum einmachen soll man die nemmen
die schön glatt vnnd grüenlicht sein, die
soll man schneiden, nach eines iedem gefallen
zu langen schnitzen oder rund, wan sie nit
gar groß sein, kan mans wohl auch halb
lassen, das saure soll man mit fleiß herauß
schneiden, vnnd so weit es häutig oder schäumig
ist, vnnd alsobald in frisch wasser legen,
darnach soll man wasser nemmen in glan-
[illegible] das selb salzen, biß ein ay gelegtt
auff demm obschwimbt, darnach die Citronen darein
legen, vnnd gar gemach lassen sieden, man
muß mit fleiß achtt geben, das es nit zu
weich würde, sonder fein körnig bleibt,
es verstreüt sich gar geschwind, wan es
nur ein wenig durchsichtig ist, so hat es
schon genug, nemm eines, vnd sucht die prob

wen man mit einem Pfriemen darein sticht,
daß er gleich herab fält, aber mich dunckht
er seÿ schier zu waich, wen er nur gesotten
ist soll man ihn heraus thun auf ein tuch,
Zuckher auß solchen thun, frischen wasser
wäschen, darnach im wasser ligen lassen,
Alle tag offt ein frisch wasser daran gießen,
biß er gar nimmer gesalzen ist, ihn darnach
auf einem tuch schön abtrückhnen lassen, darnach
soll man in wägen: und allzeit auf ein lb.
Citronat 1 $\frac{1}{4}$ lb. Zuckher nemen, denselben mit
dem besten wasser darein der Zitronen gelegen
schön läutern, und auf 4: Zuckher $\frac{1}{2}$ Maß wasser
gießen und sieden biß er zwischen den fingern
schlupferig würdt, oder hönig dickh. darnach
den Citronat hin in ein weits geschirr ein
richten, und den Zuckher ziemblich warm, aber
nit siedheiß darüber gießen, und ein dickhs
bretel darauf legen, daß er nicht über sich

stainet, mann soll ihn aber nit hart sieden,
wan nun der zuckher wässerig worden ist,
soll man abseihen, und wider ihn weiger dickh
sieden, und ein frischen zuckher darzu legen,
man muss von dem zuckher eher den behalten
zum nachlegen, und bis darüber giessen,
und also fordan, so offt der zuckher wässerig
würdt, biss er recht daran bleibt, so bleibt
er etlich jahr, und gleichfalls kan man in
hönig einmachen, mann soll aber schön ge-
läuterten hönig nemen, so ein guete zeit zuvor
mit rosen wasser geläutert ist, so ver-
leurt er den groben hönig geschmackh, darnach
so mann zum Citronen brauchen will, soll
mann mit einem gueten schön wein zur
rechten dickh sieden, und kalt darüber
giessen, und also damit verfahren
wie mit dem zuckher vermeldt ist. etc.

Citran mit sambt den Sauern
einzumachen.

Man soll ein solchen Citronj wie kern kumell
zu dünnen runden schnitten schneiden, wie man
auff den tisch an salat oder salatschüssel,
die kern rein heraus thun, darnach soll
man ein wasser salzen, aber nit so vihl
als zu den weinigen, nur das gar wohl
gesalzen ist, das selb siedent heis darüber
giessen, und zu nächst stehen lassen, ein viertel
oder halbe stund, darnach heraus nemen
und durch etlich wasser durchziehen, das
ihn das maist salz nimbt, darnach so lang
in frischem wasser ligen lassen, biss sich
das salz gar ausziehet, so soll man auff
ein tuch legen, darnach in ein geschirr ein
legen, und den zucker etwas fester sieden,
als zu den weinigen, und warm darüber

gießen, und wan der Zuckher dünn würdt, 149.
wider sieden, man muß ihn ein wenig dückher
alß ein Mr. den Zuckher dückh sieden. :/:

Gezulten Citron In Syrup oder Trückhen.

Man soll die Klein Citron so man Paradeiß
Öpfel nendt, nemen, und sieden, und oben
ein Blättl wekh schneiden, darnach gar sauber
auß höhlen, das saure und häutig herauß, und
die allerdings ausmachen, wie man den Citron
ob ist, darnach soll man ein andern auß
gemachten Citron klein hackhen, und das saure
von einem Citron der mit Zuckher abgesotten
ist darunder mischen, das sein dückhl würdt,
oder man kan ein sauern Citronadi nemen,
wie hernach auch beschriben ist, und wen die

zu thun ist, ein geschelten Citron darunder mischen,
und in die ausgeholten Citron fein fest darein
füllen, und die blätlin mit einem faden
darauff binden, und in den warmen Ofen leg,
wann man auff die schalen legen will, muß
man den faden hindan thun, und die ledige
blätlin fein mit einem Zucker sättel anstrei-
chen, wann man aber candiren will, so soll
man Zucker, so man erst soll, in einem warmen
Ofen darunterthun, darnach füllen, und die
blätlin mit einem Zucker sättel anstreichen
ein Zelter werden, thue wie zum Zeltel
giessen, doch nicht so warm, und mit dem
Reibholz reiben, daß er weiß werd,
aber nit dick, nur wie ein dünne Koch, darnach
soll man den Citron darein umbkehren, daß der
Zucker fein dünn daran hangen bleibt, und auff
2. hölzel legen, auff ein Rauten, daß sie nit auff

legen, vnnd fein geschwindt in einer warmen
Stuben trückhnen, wo sie auff der Sültzen auff
geligen, soll man es mit gar ein wenig feinen
dünnen weissen Züch bestreichen, man khan
auch wohl Candiren, man khan auch den andern
angemachten Citron wie diese trückhnen. ./.

Das Citron Kraut zue Machen.

Man soll von den Citronj seine gar dünn
zue blättlen nach der Läng schneiden, vnd dieselbe
gar schmahl nach der ybren schneiden, wie ein
Kraut, daß an einem iedem vndten vnnd oben,
ein wenig von der gelben Rinden bleib,
ie kleiner sie geschnitten vnnd ie länger
sie seyn, ie schöner, vnnd solle so lang in
frisch wasser ligen, biß gar durchsichtig werdt,
darnach auff einen Tüecher laßen abtrückhnen,

auff ein tuech schütten, vnnd es in ein geschier
thun, vnnd alsdan Sulup darüber machen, wie
vornen Zu den eingemachten Citranen, vnnd das
darüber giessen, wan es wässerig würdt,
widerSieden, biss es recht bleibt, wann darff
den Zuckher nicht nach dem Gewicht nemen,
nur das der ~~Zuckher~~ Sulup sein wohl darüber
gehe, es würdt gar schön durchsichtig vnnd weiss
aussehen, gleich wie ein geschlagenes Silber etc.

Schön Weisse Durchsichtige Citranadi.

Man soll den Citranen schneiden vnnd in
wasser wohl weich Sieden, das Säuber
nur herauss thun, danach Zu gar
klein dünnen blätlen schneiden, wie
man die Rüben Zu einem Salat schneidt,
diese Citran sieden als man vermeldt.

vnnd dan zu. j. W. Zuckher, auf den Zuckher gieß ein 1½ Viertel Apfel Safft, von gesottnen Stückel vnnd sieden, biß der safft wohl dicklicht ist, vnnd schön gesotten will, soll man die Stückel darein thun, vnnd sieden lassen, biß gesotten, vnnd in die Gläsel schlagen:/:

Auf ein andere Weiß die Weiß Citranadi.

Man soll von den Citronen, die rinden ab schneiden, klein vnnd langlet schneiden, vnnd in einem wasser über ligen, daß die Bitterkeit verlierend, vnnd auch einem tuch trückhnen, darnach soll man das weiß Markh von Citronen, schön schneiden, in alles geschnitten wie man will, vnnd gar weich im wasser sieden, darnach soll mans auf ein Sieb vnnd Tüchel lassen abseihen, vnnd mit saubern

sieden gar recht zu trückhen, alß dann soll
man den Citronen vnnd Zuckher In gewicht nemen,
wie vorstehet, vnnd alßo den Zuckher mit dem
Apfel Safft sieden, vnnd zu letzt, die geschnitten
Citronen Schelfen darein thun, vnnd sicht das schon
darnach schmeckht, vnnd noch ein wenig sieden
lassen, So würdt wie der allß die erst, aber
nit so durchsichtig, jedoch würdt sie fein liecht. &c.

Citronadi mit dem Sauern.

Man soll von den Citronen die gelb Rinden
mit einem Reibeisen herabreiben, die selbe
überbrennen wie gebreuchig, vnnd das Markh
gleich sieden wie obsteht, vnnd mit den händen
außdrallen, daß die maiste wässerigkheit
davon kombt, daß Sauer von Citronen soll
man außlesen, die kern darvon thun, vnd
mit einem silbern Leffel recht zustampfen,

vnnd werden das waiss nicht, vngeacht
der dritten theil, alls dann mit dem Apfel
safft der Zuckher sieden, wie vorstehet, vnnd
der Citronen sampt der Sauren gebreiben
vnnd der Citronen darein thun, vnnd an die
statt sieden lassen, man muss aller zur
samen wegen. etc.

Seidene Rothe Citranadi.

Man soll das gelb von Citron besunder
herab schneiden, vnnd klein Lenglet vnnd
klein schneiden, vnnd überseiden, vnnd es mit
dem weissen macht auch eben also machen,
wie bey vorstehender Citranadi vermelt ist,
auch in gewicht mit Citron vnnd Zuckher gleich
also, an ain ℔. Zuckher soll man giessen
ain Viertel Apfelsafft, oder nur so vihl

biß es ein schön farb gibt, das sey wein hän-
lung dasß nicht zu sehr würdt, so bald man der
Zuckher verzaunbt hat, soll man das weiß
von Citron darein thun, den es nimbt die
farb nit gern an, aber das gelb soll man
erst, fast zum letzten darein thun, die
würdt gar schön, und gar lieblich, man
kans auch mit schwarzen Weinbör bälgen
weichsel braun machen, man muß aber
ein wenig dasß darein schutten, so würdt
an der farb schöner und lieblicher. p.

Truckne Citranadi in die auß geschnitten Model.

Mann soll das weiß marckh weich sieden,
und wohl ausballen, und das gelb besonder
sieden, und gar klein schneiden, und auf 1 lb:
Citron mit sambt dem gelben nemen 1 1/4 lb:

geläuterten Zucker, denselben darunder rühren, und ob einem feinen abbrennten Kohlfeuer abrieden, biß es sich von der Pfannen schelt, darnach ein wenig kül lassen werden, und in die von blech geschlagenen mödel schlagen, wann gestanden ist, die mödel abziehen, und volgend drücknen, man kann auch roth machen, wan man ein wenig weinschärdling Saft darunder gießt, den man muß den Citronen gar wohl außballen, und ein virling Zucker mehr nemmen. etc.

Lemanj: Und Pomerantzen Schallen einzumachen.

Man soll nemmen, schön glatte Lemanj oder Pomerantzen die nit mächtig sein, selb von einander schneiden, daß daran kein kernen kumen, daß man die schallen nit zu reiße, darnach

in einem wasser sieden, so lang biß daß weiß
inwendig waich wirdt, so laß es sich mit einem
löffel gar schön herauß schaben, daß die gelb
Rinden gar schön durchsichtig ist, darnach soll
man ein schön zuckher läutern, das nit gar
rain, schön dickh sieden, vnnd wann aber
nit weithin darüber gießen, daß der zukher
darüber geht, vnnd wan er wässerig wirdt
wider sieden, die lassen nit lang nach, mann muß
sy nit zue starckh sieden, die candieren sich
gar gern, wan mann will, kan manß auch
wanß wie obgemelt gesotten, vnnd auß
putzt sein, klein länglet schneiden, wie das
Citronat, vnnd also einmachen. &c.

Lemani zue machen.

Mann soll wie oben vermeldt, die geschelten
Lemanischellen, so schon außgeschaben sein, ½ Viertel

Apfel Safft, den Zuckher und Apfel safft sieden, 54.
bis gnůg, darnach die Lemoni schelen darein thůn,
und wider ein wenig sieden lassen, man
mags auch wie die Citronadi rot oder veigel=
braun, oder mit blauen Kornblůmen Safft
blaw ferben, und in die gleßel schlagen :/.

Den Citron oder Lemoni Safft.

Man soll das wasser von der frucht fein
auspressen, und mit einem Tüchel gar wohl
zů saigen, darnach durch ein Tůch truckhen,
das die fülled alle darvon komen, darnach
soll man Zuckher nemen, nit nachdem ge=
wicht, nur das es am letzen ein lieblich
säuer hab, es soll wohl aus sein, den
man braucht ihn bisweilen, welche sach damit
zů säuren, der Zuckher mus gesotten sein,
und also soll man ihn absieden, bis er
so dickh wirdt, das er bleibt, man macht

in auch an die weis, wen man allein
zur labung braucht, das man das Sauer allein
wohl zu dempfen, die Kern vnd häutel her-
aus thut, aber nicht durchtruckht, vnd zu-
schnit, den zuckher zu gar klein sichten
vnd wans vngeraht. j. lb. zuckher ist, geuß
man ein Seidel rosen wasser daran, vnd
laß ihn sieden, biß er wohl haar gibt,
vnd gar grosse blasen in die höhe macht,
darnach schüt man das sauer darein,
vnd laß wider ein wall sieden, ist ein
sünderliche labung in grossen durst. x.

Die Lemani vnd Citrani Zeltel

so die Mödel vnd auch zu machen, stehn
fornen, vnder dem tittel, von
allerley zuckher werg.

Pomeranzen gantz ein zumachen.

Mann soll schön wohl zeitig Pomerantzen, die mit den dünnen schallen so sie bekommen am besten seind, nemmen, die soll ein Creu-tzweis durchschneiden, doch nur die rinden, damit das inwendig fleisch nit verletzt werde, das der safft nicht mög heraus tringen, die schallen müssen abr am apfel hangen bleiben. Dise soll man in ein waßer schäffel legen, und frisch brun waßer daran gießen, auch mit einem brettl ein wenig beschweren, das sie nicht übersich schwimmen, alßo soll mans in einem warmen orth stehen laßen, zween tag und zwo nacht und alle tag 2. mahl frisch waßer

daran giessen, in dem besten wasser,
soll mans ein wohl vermacht Zuedecken,
und wol herumb mit glust umbgeben, das
die gemach auffhören zu sieden, bis sie
sieden auffhört kalt zu werden, so soll
man mit einem löffel das fäimig aus
schaben, man muss damit gar bescheidlich
umbgehen, das man die Zuckher nit [illegible],
und also soll mans auff einem buch ligen
lassen, darnach soll man nemen auff
Pomeranzen j. lb. Zuckher oder wan die gross
j $\frac{1}{4}$. lb. und auff d: giessen $\frac{1}{2}$. Mass wasser,
von diesem darein sie gesotten haben,
in ein feins weiss Messings Beckh, wan
nun der Zuckher verzeindt, und schon klar
ist, soll man in wohl lassen überschlagen,
die Pomeranzen in ein geschirr legen, und
den Zuckher schön gemach darüber giessen, und

ein wenig mit brölt sieden, vnd .2. tag sten
lassen, darnach den safft abseihen, vnd in
voriger dückh sieden, vnd wider .2. tag stehen
lassen, zum drittenmahl wider abseihen, vnd die
Zimeranten gar gemach mit sieden, die seind
so dienstlich, daß man die kern darin siht, vnd
sein gar gesund zum Magen, vnd in leiben, daß
auß dem magen kompt. x.

Gefülte Zimeranten.

Wann soll von den schönen Zimeranten oben
ein blättlin abschneiden, vnd außhöhlen, so
das man kan, darnach in wasser sieden,
vnd mit einem löffel sein das häutig auß
schaben, darnach soll man eingemachte Zimer
anten scheffen klein hacken, vnd die damit an
füllen, man mag auch wohl gar klein Muscatel
Zirch, so ein gemacht sein, darin füllen, oder
eingemachte Zimeranten Kern, das blättel,

mit einem faden wider darauff binden, den
thut man hernach wekh, alßdann soll man
ein Zelin darüber binden, wie gebreüchig, man
kan also gantz Candiren, die Limonj kan man
gleich also füllen, mit einer solchen füll, wie
oben beim Citron vermeldt ist. etc.

Allerley von Pfersich

vnnd Marillen.

Pfersich vnd Marillen In Syrup.

Man soll schon Auränzen Pfersich nemen, oder
schon grosse Marillen, dieselben auf ain Tüechel
thun, vnnd auf den Hafen mit wasser setzen, oben
wohl zudeckhen, vnnd vmb das Hafen herumb
glut thun, damit das wasser gemach siedent
würdt, vnnd sich die Pfersich fein bewege, nit
gar zu waich, darnach soll man inen die haut ab
ziehen, vnnd in ein geschier legen, vnnd zue einem

ieden ℔. Pfersich, ain ℔. Zuckher, daran gieß
1/2 Seitl wasser und sieden lassen, wohl dückh
darnach warmb darüber giessen, über 2 tag wider
abseichen und ain wenig dückh sieden, und also
fortan, biß der Zuckher, in der rechten dückh
bleibt. etc.

Das Genuesisch Pfersich und Marillen.

Man soll die Pfersich oder Marillen, ob beschi-
nen müessen dünsten, die haut abziehen, auß
den Marillen die herten äderl und die kern
rein thuen, und zu stückhlen schneiden, darnach so
vil die Pfersich wegen, souil gestossnen Zuckher
darunder mischen, und bey ainer glut geschwindt
herab sieden, biß es sich von der Pfann schelt
alßdann in die bezogen Modeln schlagen, die model
mueß man aus nider halten, damit der Saft nit
ablaufen thue, wan es über nacht steht, lassen
sich die Model abraichen. etc.

Die Jenuesischen Zeltlich truckhen zu machen.

Nemen soll Zeltlich die in Zuckher wie vor vermelt
eingemacht sein worden, so muessen aber der Zuckher
gar dickh daran bleiben, das sie gar nimmer nass
lassen, darnach soll mans auf ein Tuech legen,
und über nacht auf ainem warmen Ofen lassen
abtrückhnen, oder in ainem Zuckherofen, ist noch
besser, nach dem brot hinein setzen, das sie
fein oben auf truckhen werden, sie müessen aber
nit gar dürr sein, muessen kheinig darzue sehen,
müessen inwendig waich bleiben, darnach soll
man ein Zuckher sieden, schön und dickh, aber
nit gar als zue den Zeltlich giessen, und ihn
fein mit einem Rüepfel reiben, das er weiss
werd, und in der dickh alls ein Kindts Koch,
darein soll man die Zeltlich umbkheren, das
sie fein dickh mit dem Zuckher überzogen sein,
und sie in ainem Zimmer gefriert truckhnen. p.

Latwerg von Pfersich.

Man soll schöne weiße Pfersich oder Aür-
änzen nemen, und dieselben wie vor stehet
zu schellen schneiden, und dessen nemen
1 lb: darzu Zuckher 1 lb: oder etwas wen-
iger, die Pfersich dürffen nit vihl Zuckher
bleiben also gern, wan mann zu vihl
Zuckher nimbt, würdt es gern zäch, den
Zuckher soll mann ein Viertel Wasser wohl
dückh sieden, biß er kraußt, darnach die
Pfersich schnitz darein thun, und sieden
lassen, biß gesetzt, darnach in die Schüssel
thun. Sie würdt schön weiß, wann schons
auch von den roten Auränzen soll machen,
auch von den Marillen, also würdt es
Goldgelb. etc.

Aber Jenuessische Pfersich.

Man soll die Pomerantzen sauber schelen, und ein
Zucker läutern, und sieden, biß er feücht, man
darff den Zucker nit wegen, darnach die
Pomerantzen darein sieden, biß der Zucker sein
durchgangen hat, so soll mans herauß thun auf ein
bretlein legen, und in einer warmen stuben
lassen verschliessen, den Zucker soll man auf
heben, wan die ein wenig uber trucknet sein,
soll man in den selben Zucker mehr Pomerantzen
stücklen sieden, wan diese Pomerantzen und sieden,
wie ein gar dicke Latwerg, die sich von der
Pfann schelt, die soll man in kleine lädlein schlagen,
und in yeglichen lädlein wegen den Zucker geschwelten
Pomerantzen ein in die mitt legen, den selben theil
den man in die lädlein gossen hat, soll man
fein schlecht machen, alsdann den selben Pomerantzen
warm, den andern tag, wan man auß den
lädlein thut, soll man ein gleiches halb theil,
über die andern stürzen, fein zusammen

trückhen, das bleibt, darnach in einem
Zuckher trückhen, vnd Mehl mehl mit Zuckher
bestreichen, man mag auch die halbe theil
absonderlich trückhen, wan man ein ganz
Pfersich sich thun drein truckht, sehent als
vnd halbe Pfersich wären, die Marillen
khan man gleicher massen machen. — .

Ganze Pfersich in ein Sultz.

Man soll schön frische Pfersich sauber schelen,
die Kern fein gar schön darauß, darnach soll man
nemen 1. lb. vnd dar zu Zuckher ein pfund,
an den Zuckher gießen 1½. Seidel Apfel dasst,
vnd ein gesottnes Küttel, sauber verfaimen, vnd
ein wenig sieden, darnach die Pfersich darein
thun, vnd fein gemach lassen sieden, das
die nit zerfallen, biß die gestehen, dann soll
mans in Tabaretschal einlegen vnd den
Dasst darüber giessen, wan man gern will

negelein mit gewürtz bestöckhen, man
kann auch in ein schüssel anrichten, und zum
speisen geben, man darff aber nit vil
Zuckher nemen. etc.

Kersich zu dörren mit Hönig.

Man soll die Kersich sauber schellen, und
in einem schön geläuterten Hönig, schön wohl
sieden, auff ein Brättel legen, und in einem
backhoffen dörren, doch das sie schön zu weiß bleiben
darnach in ein gestatt mit Zuckher, und auch
dergleichen streich. etc.

Auff ein andere weiß.

Man soll Kersich nemen, die wegkhern gantz
sauber schellen, halb von einander schneiden, und
den Kern herauß thun, und also auff ein
bretspret legen, und in ein ieden theil mit ein
Löffel ein schön geläuterten Hönig darein giessen

biß voll ist, und ein geschelte halbe Mandel darein legen, oder von Kriechen Nüsskern, die schön geschelt sein, und also fleissig dörren, und wie die obigen einzuckhern. etc.

Marbulani, Kriesten, weixel, und dergleichen früchten einzumachen.

Die Marbulani ein zue machen.

Man soll die Marbulani nemen, die inwendig roth sein, und gar schön zeitig, daß die auswendig braun sein, wie ein weixel, dann soll man das häutlin abziehen, dasselb besonder behalten, darnach in ein messinge Kössel ein schön wasser überstellen, die häutel darein thun, und sieden biß das wasser ein schöne rothe liebliche farb bekompt, auf 1 lb. Marbulani soll man nemen 1¼ lb zuckher, daran giessen ein wenig mehr, alß ein drittel von obbemelten wasser, und fleissig verfaumen, und sieden lassen,

bis er ein stund, darnach vom feuer heben, das
er sich ein wenig vom Zucker setzt, und die Marbu-
lani darein thun, und sieden lassen, bis es wohl
gesetzt, darnach in Lebkuchen Schüssel anrichten,
und den Saft darüber gießen, die bekommen
so ein schöne liebliche farb, als wann mit Zucker
gefärbt waren, und seind sehr lieblich zu essen,
und ein treffliche Labung, in großem Durst die
stärckhen das Herz, und kühlen die Leber, die
Zwetschen, und endlich die braunen Zwetschen, und danach
kan man auch also machen, man muß aber
Zucker und Frucht gleich nemen. :/:

Latwerg von Marbulani und Zwetschen.

Man soll mit der Frucht machen, wie vom Uor-
mell, und fein zu Stückhen schneiden, bis auf
den Kern, die Häutel und Kernen wasser sieden,
bis die Farb bekhompt, die Kern muß man
von den Häutern wegen darin sieden, den die

Mürbeläui haben alle Tugent, nur bein Kranz 6j.
und Lang und Lieblich, sonderlich für Krankhe,
danach soll man Zuckher und Marbelan eben
nemen, wie vorn gemeldt, und auch also sied,
und wan der Zuckher stendt, die Häutel darin
thun, und sieden bis es gestehet. &c.

Die Pfersen Druckhen Zue machen.

Man soll Zeitige Pfersig nemen, und ihnen
die häutel abziehen, danach in der mitten nach
längs voneinander schneiden, und den kern
herauss nemen, man muess aber acht haben
ein jedes nit voneinander schneiden, und in
einem wohlgeläuterten Zuckher sieden, bis daher
Zuckher ein durchgeht, danach auf dem Bretlein
wohl verdrückhen lassen, der Zuckher darff
nit gar gar sein, man muess immer Zue nachsehen,
wan man ein weile darauss gesotten hat, und
etlich Pfersig muess man ganz sieden, dass
man den Kern nicht herauss thuet, danach soll

mans auff ain brätl legen, ain häuffel weiß
übereinander, das ain zwainzig oder mehr zweschgen
an ain häuffel zusamen komen, ain sach übereinander
in der form wie einen grossen zweschgen, und in
die mit muoß man ains legen mit ain stain, und
unden der ain semel stossen, darnach soll
mans in einen gar kalten bachofen, oder gar
in einer warmen stuben drückhnen, am ersten
zwen tag übereinander, muoß mans sie wider
zusamen drucken, und wider umbkeren, biß
sie trückhen werden, das sie sich lassen
umbkeren, wan sie nun so trückhen sein, das
sie nimmer rinnen, soll mans gar offt in ein
gesotten zuckher umbkeren, und vollends
trückhnen. —

Zweschgen zue dören auff die schallen.

Man soll schöne wolzeitige Zweschgen nach der
längt von einander schneiden, aber nur an der
ain orth, das man den Stain kan herauß nemen.

wann dan die nit schelen, vnnd also dörren 62.
statt ein geschelte Mandel, oder geschelten Nuß, oben
hinein stechen, vnnd also dörren. vnd frey Zuckher,
außen: vnnd inwendig gesottenen sauber dar
Zwischen streichen, man mags auch geschelt dörren,
sein auch gar guet, so müeßt mans aber nach der
zwerch außschneiden, vnnd doch aneinander hangen
lassen, den Kern heraus thuen, wann das nicht
darein hinein thuen. den man hernach sein Zuck
zeuch durch, vnnd Zuckherbrodt wohl ein, vnnd trock
nen laß, sein sie sehr guet, wann das thut auch
oben sauber, dar Zwischen streichen. ./.

Zwetschen Einmachen zu Tapiren.

Man soll Zwetschen nemmen, die der Reiff schon
wohl berüerth hat, daß die bey dem Stingel gleich
Runtzlich sein, ihnen die abziehen, vnnd in ein
geschirr legen, darnach ein Zuckher zerlassen, sieden
vnnd siedheiß darüber gießen, mit einem

brott beschreiben, nit zu hart, und das nit über
sich springen, wen der Zelten wäßerig würdt,
wider trücken, will mann noch stärkher haben,
so reibt man ihn das waßer, das mann auß
den Zelten gewürtzt über nacht auf ein. 10. Zelten
2. Loth Zimetstetter und ein halben Loth zerschnit-
ten, und gieß so vill heiß waßer daran, das
wann mann abtruckht ein Trüll bleibt, daselben
soll mann von erstmalich eßen. ~

Die Nägel von Weixel, darauß man hernach ein guten weixelwein macht.

Mann soll wohl zeitige Weixel und ohngefehr
den 6. ten theil schwarze Kerschen, in ein offen über-
welchen, das sie nit gar dürr werden, darnach
in einem Mörsel wohl stoßen, und darunder
mischen, nach dem der Weixel vill sein, Nägel
Zimat, Muscatblüet grob zerstoßen, auß den-
selben Weixeln, soll mann mit saubern händen, Nägel
machen, einer Aug Bern, und auf ein brett legen.

vnnd in einem abkülten bachofen, gar dörren
aber nit verbrennen, darnach in einer gestalt
an einem trückhnen orth behalten, wan man nun
ein guten weixel wein haben will, soll mans zur
leßendt zeit, dise kugel zu brechen, vnnd in ein
fäßel thun, vnnd ein guten dürren weixlen most
daran giessen, vnnd damit lassen vergähren
man khan ir schwanckh, wan man will ein weixel wein
dicker machen, so nem man ein guten zeitigen wein
daran gießt, vnd schlehen, die recht zeitig sein,
khan man auch solche kugel geben, vnnd hernach ein
wein daraus zu machen. etc.

Weixel ein zue machen.

Man soll die weixel nemen, ehe sie recht wol
kumen zeitig sein, vnnd ihnen fein gemach die stingel
ausbrechen, damit der safft nit heraus bring, die
soll man in ein klein fäßel thun, das vber
vnnd vber abbunden ist, vnnd den zeuchen strich
nach volgendts gemünz, alles grob zerstossen,

als Nägel, Zimet, galgant, Muscatblüet,
jedes ein wenig nachdem das fässel gross ist,
darnach soll man ein zinlechs tiegel, das es umb
ein guets tüchlein seig, als ein geläuterte
Honig, und ein wenig wermes als lab lich,
darüber giessen, das es wohl über die
würtzel gehe, darnach verbinden, und an
ein kühle ort legen, über etlich tag soll man den
zu sehen, so haben, die ein lieblichen Safft bekomen,
wan nun derselbe gar schön und war, das
man sich besorgen müeß er würdt sauer werden,
so soll man gerad den Zucker darzu streichen,
Es ist der Safft sehr guet, zum Lachen, sonderlich
den Gebärenden frauen, so oft gross durst
haben, auch in andern Kranckheiten, wann auch
geschmack ein würtzel wie daraus zu machen,
wan man ihn under ein guetem starcken
wein gäb, die würtzel bleiben schöne wolkom
men, die gibt man auch die schäfflein. x.

Auff ein andere weiß Weixel Ein zumachen.

Man soll schone Zeitige weixel nemen, denselben die stingel halb abschneiden, darnach soll man nemen 1. lb. und Zuckher 1 $\frac{1}{4}$ lb. den Zuckher wohl dickh sieden, darnach wider kiehlen lassen, und die weixel darein thuen, fein gemach lassen sieden, biß gestehet, so soll manß fein in die Gleser einrichten, mit den stinglen über sich und den Safft fein gemach daran giessen, das nit umbfallen, also kan man auch die Quitten und Amarelln machen. /.

Weixel Safft zue mach.

Man soll die weixel zerknitschen, und den Safft darauß nemen, denselben Safft. 2. oder 3. mahl durch ein wollen sackh lassen lauffen, damit das dickh daruon kombt, dises Saffts soll man nemen $\frac{1}{2}$ Maaß und darzue ein lb. Zuckher, und sieden lassen, biß er gestehet, will

man geen, man khan ihn, in die Kütten dasß
model giessen, und in gestalt thun, oder man
khan ihn, nur ein schal den Zuvor bratens abtreiben,
mit wein und einem Seidel voll Rosen wasser,
oder man khan ihn auch zum Lebzelten brauchen,
Also macht man auch den Ribeselsaft, Weinschar-
ling, und Himbersafft. etc.

Ribes börl ein Zu machen.

Man soll schene Zeitige treibl nemen, den
selben das obere Knöpfel sambt den Scheren Stingel
abschneiden, den treibl allen. j. lb. rein, und 1 1/4 lb.
Zuckher, denselben mit einem Seitel wasser
zur Dickhe sieden, ein wenig uber kuhlen lassen,
die treibl darein thun, und fein gemach sieden,
bis sie gestehen, alls dann in Scherben glesel
oder in ein gross glass anrichten, die Wein-
schärling macht man gleich also, allein muess
man auss ieden börl mit einem klein Messerl

die schwartzen beerl auß lesen, vnnd $\frac{1}{4}$. lb.
Zuckher nehmen, darnach dem man gern
sauer hat, desgleichen kan man auch die
schwartzen Ribeßl beerl, vnnd die weißen
Agres beerl einmachen, auch die vnzeitigen
weinbeer, wan die gleich auß dem kern kumbt,
sein ain treffliche labung die schwartzen Ribeßl
beerl, sein guet für den durst. ꝛc.

Wie man den Ribeßl: vnd Wein-schädling Safft beraitten vnnd behalten soll, vbers Jahr, damit man hernach allerlay färbl.

Man soll die recht zeitigen beerl, von stingeln
abrölen, vnnd mit einem hilzen Stessel, in einem
Erden geschier, zerstossen, darnach vber ein
Kholfeuer setzen, vnnd bey einer stund sieden lassen,
mit stettigen zerstampfen, darnach in einen
wullin Sackh schitten, vnd den Safft lassen
durch trieffen, dasselb in einen Zihen standtner,
oder ein Eisen fas, behalten in einem Keller, vnd
oben darauff ein baumöl giessen. ꝛc.

Die Weinbörlin zue machen.

Man soll Zeitige wein bör nemen, die Zibebl sein die besten, vnnd vil grosse trauben, dan soll man am stilch die Kugel vmbbrechen vnnd über nacht hangen lassen, so werden sie ein wenig welckhen, darnach abschneiden vnnd gar trückhen iß, vnnd die traubenbörlin dar von klauben, vnnd sie in ein geschirr legen, darnach ein Zuckher zimblich dickh sieden, vnnd warmb darüber giessen, das er recht darüber gehe, vnnd ein dückhes brettlein darauf legen, das sie nit über sich schwimen, vnd nun ein tag oder .2. den Zuckher [illegible], soll man ihn wider in Kessel dickh sieden, vnnd allso warm, bis sie nimer nachlassen, die schwarzen Zibebl sein fast die besten, darzu auch der schwarze [illegible]. x.

Ein Nützlich guter Safft von Weinbörn zue machen.

Man soll die weinber nemen, wan die gleich
auß dem wein komen, vnnd anheben ein wenig
waich zu werden, die soll man von stingel
abbrechen. vnnd den Safft darauß trucken,
den soll man vber nacht stehn lassen, das
er sich setzt, darnach fein gemach abseihen,
vnnd durch ein wullin duch giessen, wan
man nun des Saffts ein achtering hat, so soll
man darzu nemen, ein mittelmässige Citran
von derselben soll man an einem Reibeisen,
die gelbrinden herab reiben, vnnd das
Saur von der Citron außdrucken, vnnd auch den
selben, in den weinbern Safft thun, vnnd steen
lassen, biß sich die Crafft wohl herauß zeucht,
darnach durch ein tuch beütelen, vnnd zu einer
yeglichen halben Maß Safft, ein pfund zucker
nemen, vnnd fein absieden, das er dicklecht
würdt, vnnd ein wenig gestehet, er ist fürtreff-
lich gut den Schwangern frawen, vor allerley

Seltzame gelüst, vnnd andere Zuestände, ob Jer=
schröckht aine oder erzürn sich, soll sie einen
löffel voll nemen, er ist auch in hitzigen vnd
fiebert Krankheiten guet dürst, vnnd Ihr lab=
ung trefflich guet, stärckht magen vnd Herz. /:

Hötzabütschen Sanz ein zue mach.

Mann soll schone grosse hötzabütschen nemen, die
noch nit waich sein, dieselbe nach längeb auf=
schneiden, vnnd Schwarz Pötzl oben abschneiden,
die Kärnl sambt den härel gar sauber herauss=
butzen, vnnd soll allzeit die 2. theil so zue=
sammen kern, beieinander ligen lassen, dar=
nach soll man Aliche schone ausbutzte hötz=
abötschen, bei einem offen lassen waich werden,
vnnd gar klain hackhen, vnnd darzue thuen, so
vill klaine gestossene Mandel, vnnd so vill diss
allers ist, gestossenen Zuckher, vnnd vnder einand
in einem Stainen Mörsser stossen, bis der Zuckher

sein zergangen ist, dis soll man in die Hetz:
abütsch einfüllen, iedes selbs thail besonder
vnnd sein wider zusamen machen, ein Zinn oder
stähle dardurch stecken, das beisamen bleibt,
vnnd oben an statt des Schrauffen bützel, ein
nagel darein stecken, das muess man sein
zugespitzt schneiden. Man die Hetzabütsch, in
ein glass legen, vnnd ein Zucker darüber
sieden, das er zwischen den augen klebig
ist, vnnd wann aber mit haiss darüber giessen,
ein tuech darüber legen, das nicht überrich
schwindt. etc.

Die Hetzabütsch Latwerig.

Man soll die Hetzabütsch butzen wie vor stehet
waschen lassen werden, vnnd auch kleines hackhen,
darnach auf 1 ℔ Wein nemen $1\frac{1}{4}$ ℔ gestossnen
Zuckher, vnnd gar wohl durcheinander abstossen,
vnnd in Latwerig Glösel, oder in ein hafen
schlagen, so bleibt lang, vnnd ist guet fur den Durst
vnnd wasser sucht etc.

Schlehen Ein Zuemachen.

Man soll schöne recht zeittige große Schlehen nemen, vnnd ein haiß wasser darüber gießen, vnnd bald wider abseyhen, vnnd auf ein tuch über ein deckel schitten, das sie abtruckhen, dar-nach sie in ein geschirr thun, vnnd wohl dickh gesottenen Zuckher sodt haiß darüber gießen, oder auch schön geleütterten hönig, wan der selbig dün würdt, muß man abseihen vnnd wider sieden, vnnd Leüblich darüber gießen, sein gut für die Ruhr, vnnd allerley durchlauf etc.

Von Äpfel Biern, vnd Nußen, auch Nespeln, ein Zue machen.

Man soll recht geschmakhe sauere Äpfel sauber schellen, vnnd zu klein schnittlen schneiden, dieser schnittel soll man nemen ein pfundt: darzue 1¼ pfund: Zuckher, denselben mit wasser dickh sieden, wie zu einer Kütten Latwerg, darnach die schnittel

darein thun, und ein gemach lassen sieden,
man muß es nit wohl darin umbrühren, daß man
die schnitz nit zu ruhet, das sie gar murb,
und wann sie gesotten, soll man lang ge-
schnittene Lemoni schelfen, so zu vor überstoten
sein, darein thun, und volgend an sich sieden,
man kans mit weinschärling, oder Ribes also
Safft recht machen. x.

Ein Schön Apfel Safft in die Mödel.

Man soll die aller säuresten Äpfel nemen,
und die nit mürb sondern rässig sein, die
soll man sauber schelen, und an einem
Reibeisen reiben, oder klein zu stampfen, und den
Safft daraus pressen, denselben über nacht
lassen stehn, das er sich setzt, darnach das
lautter herab giessen, und ein maß. z. durch
ein wullin tuch lassen lauffen, darnach zu einer
M: Zucker ½ Maß des Saffts nemen, und

mit ainem wenig Ayr läutern, wie man den Zuckher läutert, so würdt er schön liecht, und dann gemach sieden lassen, biss er gestehet, alsdann in die Kütten Safft model giessen, man mag ihn auch roth färben, oder mit Kornblumen ain andere farb geben, und geschickht machen, wie den Kütten Safft, etc.

Aber Ein guter Apfel Safft zue stärckhung Herz und Magen, auch für die mellancoley.

Nemm als nemen Borsdorffer Äpfel, Grünling Äpfel, oder Brauner Äpfel, und den Safft, wie vor vermeldt auss pressen, und durch seühen, man darff die Äpfel nicht schellen, und ist am besten, und ist am besten, wen man macht, wan die Äpfel vom Baum komen, man darff ihn auch mit keinem Ayr läutern, nur ob man den Zuckher darein thuet, ein wenig sieden lassen,

biß er verschwindt, auf ein achterin diser
Saffts soll man nemen, j. lb. Zuckher, und wan
der Zuckher verschwindt hat, alsdan einer welsch
nuß groß, ganz Saffran klein, in ein tüchel
binden, und darein hengen, und darin sieden
lassen, biß der Safft ziemblich gelb würdt, alsdan
das tüchelin widerumb heraus thun, und den Safft
sieden, biß er will anfahen zu stehn, muß aber
nit fast gestehn, damit man wan man will
mit ein von den schalen abgiessen, in grossen durst
es taugt auch gar fein. Wann man von der
mahlzeit ein. 2. löffel voll nimbt, es ist auß
bündig gut. etc.

Äpfel in ein Sultz zuemachen.

Die kan man machen, wie man von den
Quittensultzen vermeldt, man darf aber die äpfel
zuvor weder sieden noch braten, nur frisch
und schön geschelt nemen. etc.

Das Trukhen Jenuesisch von Äpfeln.

Das kan mann gleich machen, wie mans von Kütten und Pferschen macht, aber die Äpfel nur roh nemen. f.

Biern In Syrup Zue machen.

Mann soll Muscateler biern oder sonst gute biern, die nit Rainig: und gar wässerig sein, sauber schellen, fein glat, und in ein kessel thun, das kessel über ein feuer setzen, mit siedig wasser setzen, doch damit das wasser nicht daran spritz, auf das kessel oben ein deckel decken, und recht vermachen, und also die biern dempfen, bis die lind werden, darnach auf ein tuch legen, und ein zucker leutern, und zucker alls Zeug dick sieden, die biern in ein geschirr einrichten, und den Syrup warm aber nit heiß darüber gießen, ein weil stehen, und wan der zucker

dün würdt, abziehen vnnd wider Zuckher dar-
Zuelegen vnnd in wenigen dickh sieden, vnnd
dasselb so offt thun, biß der Zuckher, in
seinen dickhen bleibt, Also müeßen die
auch Zum Candiern eingemacht sein. c.

Birn Trückhen Zu machen.

Wenn man die birn drückhen will, soll
man allerwelle eingemachte birn nemen,
so schon vor ein. 4. wochen Zum wenigsten
eingemacht sein, den Syrup abseihen, vnd
weiß Zuckher darein legen, das er gar dickh
würdt, darnach die birn wider darein leg,
vnnd ein Zimblich Zeit darin thun lassen,
dieselben auf ein brett herauß thun, vnd
in ein bachofen gebrändt drückhnen, nur
das oben auf drückhen sein, inwendig
aber sonst waich bleiben, darnach soll

mans mit einem geleütern Zuckher über-
ziehen, wie man bey den Kutten vnd Pfersich
vermeldt ist. etc.

Auf ein andere Weis birn Einzuckhen zu machen.

Man soll die birn nemen, so man Pengel
birn nennt, vnd im herbst Zeitig werden,
sein gar lange birn, haben stihl ein schuh
wie ein finger, oder in mangel derselben
Citschbirn, oder sonst birn, die nit schmal
oder zu gring sein, die soll man außer
schellen, vnd putzen wie vorsteht, darnach
ein Zuckher durch sieden, vnd die birn
darein legen, vnd sieden lassen, biß der Zuckher
durchgeht, darnach auf ein brett legen, vnd mit
einem teller ein wenig breit truckhen, vnd in
einem ofen abkühlen, biß sie truckhen,
wan sie ein wenig übertruckhent sein, soll man

gar offt in einem gar klein gesoten Zuckher
wieb kerz, vnd gar weichen, wen man
auch dergleichen dempfte Birn, in einem
guten wein Most, der erst von der Press kompt,
vnd Zuckher versambt ist, Seudt vnd seinach
trückhent, das die fein Zugleich bleiben, vnd
seinchen ein Zuckher, vnd auß der Zeichen
gesaidt, so sein die gar gut. ./.

Das Bendesisert von Birn.

Man soll obgenandte birn, in einem nassen werch
fein warm braten, in heisser aschen sauber schelen,
vnd zu stückhlen schneiden, vnd souil birn, souil
gesoten Zuckher, auf einer glut mit fleissigem
stampfen vnd rühren, sieden biß das es sich von
der Pfan schelt, wen mans von feuer hebt, soll
man darein rühren nachfolgendes gewürz, wen
der birn ein pfund sein, soll man nemen Zimet
1½ loth. Ingber. 3. quintlin Galgandt. j. quintlin,
Nägel. j. quintlin Muscatnuß. j. quintlin, alles klein

geschnitten, vnnd den Neubachten gefült, man
mag auch Aniß vnnd Coriander jeders nach gefallen
nemen, darnach in die bogen Model schlagen, man
mag auch klein geschnitten Limonj oder Citronj schalen
darein thun. x.

Die Nüsseln ein zue machen.

Man soll schöne grosse Nüsslen nemen, die schon waich
sein, aber nicht zeitlich sein, vnnd die stiel
daran schneiden, doch das man das häutl nit
verletz, vnnd soll haiß siedig wasser darüber
giessen, vnnd alls wider abseihen, vnnd auf
ein tuech legen, darnach soll man Zuckher oder
honig läutern, vnnd zimblich dickh sieden, vnnd
warmb darüber giessen, vnnd ein wenig
schwellen, wen der Zucker dünn würdt, soll
man jn wider sieden, wie zue allen solchen
sachen, die bleiben schön vollkhomen, alls
wann sie frisch weren. x.

Ein gueten und schenen Zuckher Rosat zu machen.

Man soll schöne frische Rosen nemen, das gelb sauber daruon abschneiden, deren soll man nemen .1. lb. und dieselben in einem steinern Mörser auf das kleinest stossen, oder in einem Reibschern Reiben, und will man darein stossen, oder Reiben, soll man den Zuckher sieden, dessen soll man nemen, .2. lb. daran giessen $\frac{1}{2}$ Maß gsotten Rosenwasser, und ziemlich dickh sieden, und ein wenig uber kaltn lassen, darnach die Rosen darein thun, und ob einer Rechten glueth geschwindt sieden, eben so lang alls ein paar Ayr, darnach soll man etlich tropfen Spiritum vitriol darein thun, oder von einer .2. saftigen Limonj den Safft aber mit den Limonj Safft, muess mans wider ein wenig sieden, zum Spiritu aber darf es nit, darnach in ein hohes glas thun. x.

Marzeln von Rosen Zumachen.

Man soll schön abgeschnidne dürr Scharlach Rosen nemen, vnnd Zwüschen den händen Zuo Reiben, vnd den Staub darvon sübern, darnach soll man schön weissen Zuckher nemen, vnnd mit Rosen wasser gar dickh sieden, vnnd nur Nach dem gesicht die Rosen darein Rüeren, vnnd mit einem hilzen stempfel fein Reiben, das der Zuckher rösslecht würdt. Darnach in ein hilzen Ründl giessen auf ein marbelstain, den soll man Zuvor mit butter schmieren, vnnd wann gestand sein, mit einem Messer Reissen, so gross man die haben will, so lassen sy sich, den Reis nach voneinander brechen, man mags mit dickhgegossen, von Klarer Weigsl auch von Tattelt blüe vnnd Rohtz, dürchen Nägl macht man gleich also, aber man solle frisch nemen, die haben nicht so vil feüchtigkeit alls die Rosen. p.

Ein Seidenen Julüp von Rosen.

Man soll von den schönen Scharlach rosen die
blätt abschneiden, das gelb darvon thun, und sie in einem
steinern Mörser stossen, wohl klein, doch nit zu klein,
alß zum Vahlen kessel, und in ein Zinnine oder
irdine Kant einstossen, vermacht und an ein kühl
orth setzen, biß man ihr genug hat, alsdan soll
man ein theil darvon herauß thun, in einen
steinen Mörser, und mit einem gar guten rosen
wasser wohl abtreiben oder stossen, man darff
nit vil darein gießen, darnach wann alles also
abgestossen ist, in ein Säcklein füllen, und in ein presse
wohl starckh außtrucken, und über nacht stehen
lassen, darnach das lautere herab seihen, und auff
ein halbe maß wasser, j. lb. Zuckher gar schön ab
schäumen, und damit seinig durchsieden, und wann
man den schön haben soll, ein 3. tropfen Spiritum Vi
triol, darein fallen lassen, und geschwind umb-
rühren, es würdt gar schön, und hält wohl. den
weissen maß, mach ich gleich also. etc.

Das lauter Rosen Hönig gar gsieth.

Man soll ein neüwe glöserte häfen nemen, das ungefähr ein achtering darein gehe, und darein thun Zuckherb: und rechte jeder halben theil abgeschnitten rosen, das, das häfen halb voll werde, und mit guetem rosenwasser das häfen gar anfüllen, und mit einem Ledendeckh und Laim wohl vermachen, und sieden lassen, biß es ein gebrüchst, als halb halb eingesotten, so soll man übernacht stehn lassen, ein tag und nacht, darnach wohl ausdruckhen, ist des wassers $\frac{1}{2}$. Maaß, so soll man darzue thun .3. Vierling schon hönig, und sein gemach sieden lassen, zur trucken Leffen dickh, darnach es in ein geschirr thun, und ein hand voll dürre abgeschnidne rosen darzue, so behält sein kraft etlich jahr. x.

Rosen Kuchen zuemachen.

Den rosen Kuchen zu machen, macht mans eben auff 174.
alle weis, wie man den den Zuckherkrapf ver-
meldt, allein das man lauter rosen nimbt,
und machts kein groß wie ein Kreuzer,
doch steht es bey einem iedem gefallen, man
khans auch von andern blüemel und kreütl mach:.

Die Sallsen von holler blüe.

Man soll gar schöne auß blüete holler blüech
sauber abstreiffen, und durch ein reitterl den
gelben staub darvon raumen, darnach mit haißem
wasser uber brüehen, und recht außtrückhen, als-
dann in honig oder zuckher sieden, biß sein dückh-
let wirdt, wie ein Sallsen, man braucht zum
braten, zum abtreiben mit wein:.

Die Zerdtram Sallsen.

Man soll von schönen grünen Zerdtram die
blätl abzupfen, und erstlich gar klein hackhen,
darnach in einem steinen Mörser stossen, dessen

soll man nemen .j. ℔. der Zuckher .j. ℔. oder .3.
Vierteil geläuterten Hönig, den Zuckher soll man ein
wenig dickh sieden, darnach den Kirschen drein thun,
und sieden in der dickh einen wall oder, also auch
mit dem Hönig, wann ists auch zum brauchen, ist
den Schwangeren frauen gesund, auch gut für brand
halls weh. etc.

Allerley guette füll, in die Turten
Zu machen.

Die Neapollitanisch Turtten.

Man soll schön abgezogene Mandel stossen, nicht
klein, sondern Zimblich grob, auf ein rechte Turten
darf man recht ½. ℔ und darunder misch,
an einem Reibeisen geriebenen Nürnberger
Lezelten, und eingemachten Citronen fein würflet
geschnitten, nit gar klein, man kan auch ein alte
Rutten Latwerg darunder nemen, sonderlich von

die recht ist, so würdts gar schön, darnach darunder
mischen .2. klein geschnitten Muscatnus, und Zuck-
lich nicht grob gestossen Zimet, dises alles soll
man mit einem dickhgesottnen Julep von
Zuckher der oben an einem eingemachten
Citronen gesotten sein feucht machen, und in die
turten füllen, so entweder von Mandel taig,
oder aus gutem murben taig gemacht ist, und
oben darauff seine dünn schnittel von einge-
machten Citronen legen, oder man mag auch ein
ausgeschnittene füll darüber machen, und
wan die turten von Mandel taig ist, oben
darauff ein schöns liechts ays, wan mans
in Mandel taig füllt, muss man die Ranfftel
unden und oben fein mit weissem Zuckhe-
eiss bestreichen, es ist gut wan man die
turten zuckher bracht eh mans einfüllt,
und darnach nur laß warm werden. ~

Ein andere Butte füll.

Man soll Zibeben, wo von die alt sein, sauber waschen, und trückhen, und die Kern herauß thun, darnach ein in 3. oder 4. theil zerschneiden, dar zu nemen, sauber abgeriben Zirbelnüß, oder länglet geschnitten Mandel, auch ein gemachten Citron, und grob gestossen Zimet, und mit fleiß wohl süß machen, und ein füllen, wie oben steht, man mag auch an statt der Citronen Zibeben gut feigen nemen, und klein schneiden, aber alßdann muß man ein grob gestossen Ingwer und Muscatnuß darzu nemen. etc.

Ein gutte füll von äpffeln.

Man soll gute mürbe saure äpfel sauber schelen, und zu stückhen schneiden, in mehl umbkheren, und in heiß Schmalz werffen, daß sie fein gelb werden, darnach rein weinbeer und klein weinbörl gar sauber waschen, und trückhen, und grob

gestossen Mandel oder etwa ein hand voll, und
mit Zukher oder gülig fein süess machen, auch
Zimblich vil gerib gestossen Zimet darzue thun,
will man eingemachten Citroni darzue nemen
ist woolgelobt auch, darnach in den kurden hafen
einfüllen, der von gueten butter taig gemacht
ist, und guter .2. finger hoch ist, und von taig
ein außgeschnitten hill darauf machen, man
muess in ein hulzen model legen, oder ein blechen
taig darumb legen, die hill muess nicht füll
kneb, und also bachen. r.

Aber ein gutte füll.

Man soll gar schön klein gestossen Mandel nemen,
und souil der Mandel sein, soll man darzue
nemen halb souil rothen Zukher Zeltel, und wohl
durch einander stossen, auch ein Zimblich stuckh butter,
und ob von Zukher Zeltel nicht süess genug, so
soll man mehr Zukher nemen, und klein geschnitten
Pomeranzen oder Citronen schelffen, die eingemacht sein,
darunder mischen, und in ein hüelden von butter
taig aufgesetzt einfüllen, und ein hill darauf mach. r.

Aber ein gutte Füll von Birn.

Man soll Muscateller biren sauber schehlen, vnd die stingel sauberlich schneiden, vnd sie in einem Zuckherkern wasser sieden, biss sie lind werden, darbej soll man auch stucken länglet geschnittene Pomerantzen schehlen oder Citronen schehlen, ziemblich vill, die verderben nichts, darzu soll man thun, ein handt voll Rosein weinbeer oder schwartze wein= beer, vnd grob gestossenen Zimet, also kan man auch von Kütten machen. x.

Ein gutte Füll von Weixel.

Man soll auss den weixel die kern thun, vnd vill Zuckher darzu, das gar fein süess würdt, das Schmalz wohl abseihen, vnd ziemblich vill Zuckh. vnder die geröst. semel mischen, vnd alles zu den weixel thun, vnd ein wenig miteinander sieden lassen, biss die Semel ein theil feuchtigkheit von weixel an sich zeucht, so kan man darnach einfüllen, die muss man gutten daumen hoch auf= gerecht sein, von Ribyseln kan man auch also machen,

aber muest die Zinnen auszblasen, vnd darfst 77.
die Darm mit der Vberfüll nicht binden, nur
also einfüllen, wie gar recht zu sehen. x.

Ein gute füll von Krebsen in die Turten.

Man soll die Krebs mit heissem wasser vber-
brennen, darnach ausschelen, die Hälslein vnd Scheren
sambt dem gelben fein zusamen thun, vnd ein
wenig vberhacken, will man ein grünes Kräutel
darunder haben, so nimm man ein grün Petersill,
darnach soll man wider etlich vber brente Krebs
nemen, vnd die gall vnd Schwantz enderlein
heraus thun, das ander in einen Mörser
thun, wohl stossen vnd bey einer halben Maß
gute oder süsse Milch daran giessen, vnd mit
einander sieden, darnach durch ein tuch ausstrucken,
vnd in einer Schüssel .2. frische Ayr gar recht
abschlagen, vnd durch ein seich Tüchl in die

Milch sieden, vnnd bey einem glüetlein lassen
zusamen gehen, das ein töpfel werdt, will es nit
gern zusamen gehen, so soll man ein halben töpfel
voll Essich darein giessen, vnnd sehen das nit an
brenn, darnach soll mans auf ein tüchel schitten,
über ein töpfel breitten, vnnd wen das wasser
fein abgesigen ist, vnnd die Krebs mischen, ein
wenig aber nit vil saltzen, das was von Krebsen
ist, das ist nit gut, wans vil gesaltzen ist, aber
zimblich zerstossen, darnach in die Turten von
Butterteig aufgesetzt einfüllen, den boden muss
man zu vor fein mit dünnen schnitten butter
belegen, vnnd oben darauf wider schnitten
Butter, vnnd mueß nit gar zu resch bachen. :/:

Ein andere füll von Krebsen.

Man soll ein Krebs töpfel machen, wie
oben stehet, vnnd so vil der selben ist, gar
klein gestossen Mandel, vnnd von einer zeitling
semel die schnitten einweichen, vnnd darunder

rösten, oder man will, so kan mans süess
machen, man muess auch ein guete strizel butter
darunder rösten, und wans nit süess ist gerösten,
und also einfüllen etc.

Ein guette füll von Süessen und Sauern Kraut.

Man soll von guetter ober Milch, ein guetes töpfle
mit äyer machen, wie man zu einer bachen Milch
oder äyer Käs macht, und aufs ein tuech und tüechel
schitten, damit das wasser wohl darvon seich, dar-
nach soll man Süess oder Sauers Kraut nemen, das
recht an die statt gesotten ist, dasselb fein ausdruckh,
und klein hackhen, und ein .2. lind Semel nemen,
die rinden abschneiden, und in ein guete ober
Milch waichen, ein wenig ausdruckhen, und darunder
hackhen, auch das töpfle darnach ein guete Milch
rain daran giessen, und .2. äyer, und gleich in
den tüech machen, also ein Koch darnach in ein
kuelden von Butter taig, so in einer kuelden
Model aufgesetzt ist, füllen einen guten finger dickh,

Zuckher, muess an boden der turdten wohl butter
schnittel legen, vnnd oben darauff desgleichen,
man macht auch gleich also von süessen vnnd sauren
ruben, die süessen ruben muess man an einem
reibeisen reiben, vnnd die vberig wässerig theil auß=
truckhen. p.

Ein andere Turtten von Rueben.

Mann soll die Rueben, fein recht braten, dar=
nach feine braitlete dünne schnittl schneiden, vnd
zuckhern, darnach in ein andern turdten hafen
von Butter taig gemacht, ein füllen, vnnd gar
wohl butter am boden in die mitten: vnnd
oben auff legen, will manns aber nit gar
süess haben, so lass man den Zuckher auß,
vnnd an statt des butters nimbt man wohl
rindernes marckh, das klein geschnitten ist, oder
auch ein gute gesottne rinderne faisten, es muess
aber wohl gesalzen sein darbey. p.

Zimet Turtten zuemachen.

Man soll die Mandel schön klein beraiten, wie gebräuchig, vnnd gar wohl zuestoßen, vnnd darein Zuckhern gar klein geriben Zimet, so vill das sie schön braun würdt, vnnd ein Ziemblich stuckh butter darunder gießen, darnach mit ayr annach, das sie dickh würdt, alls ein Koch, den halben theil ayr genommen die dotter, vnnd halben theil ganz, man soll auch ein klein geschnitten eingemachten Citron darein thun, vnnd in ein Turtten model gießen, vnnd in Castolen oder Tortenpfann backhen, nit zu gäh, das sie schön aufbacht, darnach soll mans oben auf mit ein schön weißen dickh Eiß bestreichen, eh sie gar an der Statt bachen ist, man kann auch mit dem Eiß an den seiten, vnnd oben auf schön ziehrlich mit einem Pensel verbräumen, ob muß aber dasselb geschehen wann gar an die Statt bachen ist, das Eiß würdt schön weiß sein, aber wann mans nur

oben an [illegible] bestreicht, mues man wider
einschiessen. Das Eiß laufft schön auß, wann
mans aber ehe auß dem Model thut, ehe man
das Eiß daraus macht, wann zu bricht sonst
das Eiß. etc.

Salve und andere Kräutter Turtten.

Man soll Salve klein stossen, nit zu vill, wie
das sein grünen Safften gibt, daran soll
man giessen, gute Ober oder süsse Milch, und
mit dem Salve abtreiben, und durch ein tuch
truckhen, darnach soll man Semel schnitten
in ein gute Ober Milch waichen, und mit der
Salve Milch durch ein seich pfändl treiben, und
ein 6. Ayr daran schlagen, wohl abrühren,
und zuckhern, darnach in den turtten model
in ein taig giessen, in ein guten Butter taig,
und bachen, also thuet mans auch von andern
Kräutten machen, auch von Rosen blättern, wann

magst auch in ein schüssel gießen, die mit butter
oder schmaltz recht geschmiert ist, vnnd auff ein
glüet pfan setzen vnd rechen, biß es dick würdt, so ist
es ein gutes Koch, dem Magen ist es sehr gesund
zu essen den kran Salwo. p.

Etlicherley Pastetten zuemachen.

Ein güte Lungel bratten Pastelden.

Wann soll ein schen Lungel braten gar schon auß
adern vnnd mit den kriechbarten, mit dem
brettsen recht zue bleuen, vnnd mit einem
Messer zerklopfen, darnach ein Beitzen, mit
Saltz Cranabetbör vnnd Essig, vnnd ein guten
Essich darüber gießen, das er recht darein
ligen kan, man muß in biß weilen vmb=
keren, vnnd also 2 tag, oder im Sommer vber
nacht beitzen lassen, darnach an einen
Spiß braten vnnd von dem Essich darein

er gebaist ist nemen, vnnd ein ziemlich stuckh butter
darein zergehn lassen, den braten damit zur
stich machen begiessen, wenn er nun halb gebraten
ist, soll man ihn abziehen, vnnd weil er haiss ist,
recht abgeraumen mit Zimmet, Ingber, vnd ein wenig
Nägelin Pulver auf baiden seiten, vnnd also
man [illegible] hat ein halben tag zu [illegible] ligen
lassen, darnach soll man nemen, nach dem
der braten gross ist, etlich zwai vnd [illegible]
ein Dairen Apfel, so dick das [illegible] ist ein
gewurtzte Lemonj, vnnd ein gut stuckh speckh,
diss alles durch einander hackhen, darnach soll
man von Taygen ein Pastetel aufsetzen,
ein Langlet, das den braten darein ligen
khan, vnnd das gehackht an boden legen, eines
daumens dickh, darnach den braten darein
vnnd wider das gehackht so dickh darauff, vnnd
dickh braith geschnitten Lemonj schnitt von ge-
zuckerten Lemonj, oben darauff legen, darnach
zumachen, vnnd in einem backhofen schön langsamb

bachen, Vnnd wans schier halb gebachen
soll man oben mit einem spindel ein loch drein
machen, Vnnd durch ein trechterl, das nachfolgend
Sössel drein giessen, Vnnd folgendts bachen
lassen, das loch soll man mit einem taig
raiden verstöckhen, es gehet auss der best ge-
schmackhaist, Vnnd die warme auff den tisch
geben. es ist ein ausbündige Pastetten,
will mann hier bereiten machen, so nimmet
an das stechts statt butter vor die Zwiffel äpfel
in allen pastetten ist auch gar gut das fergen
kraut so man auch sössen graüttel nennet,
mann kan auch von einem willpret braten
allso machen, aber den muss man spickhen.

Der 3 Sössel Zue Pastetten oder andern bachen.

Man soll ein Zwiffel kripel Vnnd ein sauren
Apfel gar klein hackhen, Vnnd ein geribenes
brodt nemmen, Vnnd das alles fein in ein wenig
Schmalz, nur ein wenig rösten, darnach das

Schmalz außtrückhen, vnnd es in ein hefelein thun, darzue ein Schaißen hüener oder ein Ofen=fangel, das kain in Essich außgefangen ist, darnach daran güssen wasser wein vnd Essich das Essiches nicht das Zimblich saure würdt, vnnd sieden lassen, darnach durchschlagen vnnd Zuckher Zimet vnnd Nagelstupp darein thun aber nicht Zuckher, das dennach die Süesse sein für schlagt, ist es zu dückh, kan man wein vnd wasser nachgüssen, oder ein fleisch süppen, sol man schon schaissen, so nimbt man ein weixel Sellzen, oder dürre weixel, x.

Hütte Karpffen vnnd ferchen Zustellen, da man die gröth mit essen thon.

Man soll den fischen bauch aufschneiden, vnnd das ingewaid heraus thun, vnnd zu beiden seiten vom Kopff an auf vnnd auf dückh in einander Kreutzel darein schneiden, vnnd einsaltzen, darnach auf den Kopff güssen

ein. 3. Virtel voll güten brandtenwein, vnnd
in Allso ein. 3 stund in der kiel ligen lassen,
darnach den fisch über vnd über mit einem
gar scharpfen Eßich bestreichen, darnach soll
man aber ein scharpfen Eßich nemen, den-
selben lassen haiss werden, vnnd darin thüen
Pfeffer, Imber vnnd Nägelstup, das durch
rüerd, wie ein müesel, darnach soll
man weill er noch haiss ist, inwendig vnd
auswendig den fisch damit bestreichen, vnnd
ihn wider mit brandtenwein über vnnd über
sprengen, vnnd zur dückhe stehen lassen, über
nacht. darnach wan man ein schlagen will,
soll man zuvor ein haiss Schmalz zu baiden
seiten darauff brennen, vnnd wan man ihn
in den taig ein schlagt, am boden vnnd oben
darauff vill butter vnnd das gewürtzte
wie er weiss hat, vnnd Cumain schnitzlen,
vnnd also einschlagen, vnnd gar langsamb bachen,
er müess ein. 4. oder. 5. stund, nach dem

den fisch gesottn ist, bachen, und man müess alle
sünd ein pfundt voll butter durch ein trächterl
hinein giessen, es würdt nicht allein der fisch
sonderlich die gräten im Kopf so mürb, das man
alles miteinander essen khan. man müess kalt
geben. die hasen sein auch gar guet, wen man
also ein bait, desgleichen das feder will-
bret, allein müess man den speckh heiss
darüber giessen, darnach erst gebachen :/:

Krebß Pastetel zu machen.

Man müess aus ein büsch ein hundert Krebs
haben, wen die nicht gross sein, und dieselben
an die seudt sieden, und die auf ainem tuch
wohl lassen abtrückhnen, das sie gar nicht nass
sein, darnach ausschellen, die schwäntzl und scheren
besonder behalten, das gelb und die äyderl
auch besonder, die schwäntzl und scheren soll man
in ein Mörser wohl stossen, das wie ein
taig werden, darnach ein .2. ling semel schnitten

in ein ober Milch waichen, wider wohl auß-
truckhen, vnnd vnder die Krapf stossen, vnnd
ein stuckh butter vnnd ein wenig Zuckher, so
würdt ein schön Zeug tauglich, Von dem soll
man Kleine auf setzen, denn man ein. 8. oder
10. auf ein Teller gibt, man mueß den
Teig von einem guethen gemainen Krapfen Teig
Kleine blatl auß walgen, daß man die darein
auf setzt. Der boden soll nit dickh, daß man
auf ein Krapfen blatl thuen thue, darnach soll
man ein guets Kraut Taipfel machen, wie
man bey den Krapfen daselb vnder das gelb
von Kräpfen vnnd die Ayer mischen ein wenig
Zuckher, vnnd ein geribens Brot darein thuen,
auch Milch so vil darein legen, vnnd solches einfüllen
vnnd nicht butter darein thuen, darnach mit dem
Fill zumachen, vnnd mit einem Zepfel binden, vnd
in einer Tortenpfan bachen, die besten im Mist
bachen, man mueß jnen warm geben, Zum außmach
mueß man sein ein Taiml machen, die auf dem
stossen vnd sein, die braucht man anstatt des Mehls. .

Über ein guets Krebs Pastettel.

Man soll von gueten taig ein Pastettel aufsetzen, und die Krebs überwellen mit gesalzenem Wasser und ausschölen die Hülsen und schweif sambt dem gelben nemen und schneiden, darnach soll man ein Hechtel fein absieden und zu plätlen, und in das Pastettl am boden Hülder legen, darnach ein leg Krebs, und darauf ein leg Hechten, und ein butter, das so oft bis das Pastettl voll wird, darnach ein wenig guete Arbis suppen daran gossen, und zu gemacht, und also bachen. x.

Fleisch Pastetel zue machen.

Man soll ein guets mürbs Kälbernes oder Schwein bratl nemen, und zimblich aber nit gar zu vill Kälbern oder Rinderen Feist, und solches auf das kleinest so müglich durcheinander hackhen, und salzen, darnach ein geweichte Semel in oder Milch oder Fleisch Suppen geweicht, wider recht ausdruckhen, und 2. Ayr totter darzu thun,

Und alles wohl in ein Mörser stossen, so 84.
wirdts ein taig, daraus kan man eins oder
mehr Pastetel aufsezen, und am boden da
mans darauf aufsezt, ein Kälbernes
Nezel legen, oder ein taig Blätel, darnach
soll man Capaun oder Hüener Leber, die zu-
vor in Wein gesotten, das sie schön weiß
werden, außgenommen seind, also in ein gar
haiß Schmalz werfen, und geschwind wider
heraus thun, und gar ein wenig salzen, und
pfeffern, und ein grünes Kräutel daran
schneiden, und ein geriebenen Limonj schelffen,
und dieß wider am boden legen, und den
geschälten Limonj darauf, und die Leberl darein
füllen, oben darauf wider blätter und breit
geschnittene Limonj schnittl legen, zuemachen und
bachen, die durch die Finger bachen alles die
Kreps Pastetel, dan die sein Nach wan man
haben will, mues man ein wenig aber nit vil
Fleisch Suppen darein giessen, wan sie fertig macht.

mans gleich also, wan man aber das brät
von einem grosen Hüehn oder Fisch nemen,
darmit die groben Gräth heraus schneiden kan,
und Hüehner Lebern oder Kappaun zungen
darein füllen, und an statt der Fleisch Suppen
Erbes Suppen nemen. p.

Ein guets Pastetl mit Kraut.

Man soll schön gesottens saures Kraut nemen, und
ein Kessel an die statt binden, und schön zur Wöll,
das die gwölb heraus komen. darnach ein Blat
von einem guten butterteig aus walzen,
und von obs ein tey butter legen, darnach Kraut,
darnach von Kessel und zu einem Pfeffer, also
fort, bis genug ist. das man übers schlagt, mit
zierlich will bachen, man mag es auch also in ein
von guten französischen Blatteig in ein Ausgesezt
Pastetl machen, und wider ein kleins Kesselin
binden, das zu Kübel ist, und die Kübel
in ein heiss Schmalz werffen, also ein wenig

bachen, vnnd die zwischen legen, vnnd wen man
sie anrichten will, soll man sie auf schneiden,
vnnd ein wenig guten dicken Milchraum daran
giessen, vnnd noch ein wenig im ofen lassen sten.

Ein guets fisch Pastettel.

Man soll ein mittlen hechtel auf schneiden am bauch,
vnnd den zu stückel schneiden, wie ein asch ein
salzen, vnnd darnach an spissel stecken, vnnd auf
einem rost braten, vnnd gleich mach mit Essich
vnnd zu beyden seiten bestreichen, vnnd also
halb braten. Darnach soll man ein andern
hechtel sieden, vnnd zu bläteln, oder man kan
von einem fisch nemen, den man schon aufgesotten hat,
es seye was für einer wöll, die Pastetl soll
man vor ehe, gleich dicke Semel schniten, in
arbeis Suppen geweicht legen, vnnd wider das
auf, darnach von zu bläteln fisch vnd wider
butter, vnnd den braten fisch darein, vnnd zu
mitten pfeffer, darnach wider butter, vnnd fisch

allso warmen, biß das Pastel, oder wie dem
taig außgesetzt ist, woll erwarmbt, und als dan die
breiten schüssel under das Pastell kommen, und
oben daran [illegible] weiden Semel schnitten und butter,
und allso zu machen, und bachen, und wan es
schön gebachen ist, ein gute süeße Arbeiß
Suppen darein gießen, man mag auch Rosen-
wasser darzu legen, auch Limonj, man
mag auch die schüssel mit Zimet und Nägel be-
streuen, man mag auch grüene Agrest beer oder
unzeitige wein beer darein nemmen, ist auch alles
die Summer gut, man kan auch oben allso von
teig machen, und an statt der butter schnit
Rindern Marckhseimen, und an statt der Arbeiß
Suppen, Fleisch Suppen. etc.

Die Englische Pasteten zu machen.

Man soll nemmen schön Semel Mehl, und mach
mit 6. Aiger dotter und. 2. Löffel voll süeßen
Rahm den taig an, und mach darunder zucker
und groß gestossen [illegible] den taig geschwind

aber nit gar zu dick, darnach eines halben finger dick außgewalgt, wie breiten klaine schnittel geschnitten, den taig überlegt mit den blettern, und wider übereinander geschlagen, und wider außgewalgt, also .3. mahl, darnach kan man ein überschlagen Dortelt darauß machen, und darein füllen, was einem beliebt.

Allerley Backens zu machen.

Mandel Kröpfel zu machen.

Man soll mandel so das kleinst bereiten, und wohl zu stossen, und von .2. oder .3. ayern die Klar nemen, nach dem man viel machet, mit einem löffel voll rosen: oder Zimetwasser wohl zergießen, und under die Mandel rühren, darnach soll man mit den ayr totter und schön mehl ein taigel anmachen, und zimblich zu stossen, und ein blatt außwalgen, die füll darauf legen, und mit einem rädlel fein lange streifel dar-

eines fingers lang und eines zwerch fingers dick sein abtreiben, und das abgetriebene über sich stossen, und an den enden mit ayr schlar zu samen bachen wie ein Kugel, und in einer Dorttenpfan bachen, wann sie halb bachen sein ein Ayr dotter mit Rosenwasser und zucker abschlagen, und damit bestreichen und volgend bachen. f.

Andere Mandel Kröpfel im Schmalz bachen.

Man soll die Mandel aufs kleinest treiben, und ein Ießen voll Semel schnitten, in Rosenwasser weichen, und wider recht ausdrucken, und darunder rüeren, auch recht zuklopfen, darnach 3. oder 4. Ayr dotter darein schlagen, das ein zimlich taigel werde. ist es zu dinn, so kan man ihm mit einer geriebenen und gebähten Semel helffen, darnach soll man feine Kügel daraus

machen, nicht gar eines fingers dickh, die mueß
underschidlich zue geschnitten, in der form der
Klain Kübel, die man gefülten kübel nent,
darnach in einem Schmaltz fein Kiel bachen, und
wan man's heraus thuet, oben darein ein
Rosmarin oder Majoran Gipfel stekhen,
so stehen sie gar schön, und sein gar mürb und
guet. etc.

Den taig zuen Äpfel bachen auch weixel und andern sachen, das er gar schon auflauff.

Man soll nemen süeße abgenomne Milch, dieselbe
recht warm lassen werden, und ein wenig ein Schmaltz
darein zergehen, und schönes mehl darein rüehren,
das er so dickh wird, als ein Koch, darnach
soll man auf einer glut recht abtrückhnen,
und 2. oder 3. Ayr nach dem man vill macht
in heiss wasser legen, und ains nach dem andern
in taig schlagen, und recht glat abtrüehren, das er
in der dickhe ist, wie ein straüben taig, wan man

weigel daraus bachen will, die man alzeit
nur ein weigel nimbt, da der kugel halb
abgeschnitten ist, in den teig drucken, und in
schmaltz bachen, so lauffen die gar schon auf,
also kan man auch äpfel, datteln, kesten,
zibeben, und was man will bachen, wer
man starcke weigel hat, und sein uber
drucken lest, und stulpts in klainer schisel
und bachts auf einem oflen teig, so werden
gar schon, und gut, wan mans anricht mues
man die schisel aufziehen, will mans gern,
so macht man ein gelb zeltlein weigel dupfel
darunder. etc.

Ain guette Äpfel Strauben.

Man soll gut mürbe äpfel sauber schelen,
und zu zimblich dicken blattlen schneiden, sein
die äpfel gross, soll man die blettel nach
der zwerch voneinander schneiden, darnach soll
man nemen, ein schen semel mehl, und mit

wasser rein, vnd einen ainigen Ay, oder
wan die Ayer gar klein seind .2. Ayer ein
taigel anmachen, in der dükhe oder etwas dinner
alß ein Straüblen taig, es mueß dannoch dikh
taig sein, das die Apfel nit zerlaffen werden,
wann nit taig ist, würdts nicht gut, darnach
soll man ein stain tieffe Pfann halb voll schmalz
nemen, vnd wohl haiß lassen werden, darein
die taigigen Apfel schiden, vnd geschwindt bach,
das schmalz mueß über die Äpfel gehn, es
brendt sich aber nit bald, man kan dergleichen auch
andern obs bachen, von Birnen, Weixeln
kan mans gleichsfalls machen, die müessen zu-
vor über allen vnd tröckhnet sein, auch von
Kriechen, da mueß man lauter schöne nemen. etc.

Ein gutten Süeß Krapfen zumachen.

Man soll in einen Kessel guetes Obers Milch,
die süeß ist, nimb ain gueß butter oder
schmalz dargegen laßen, vnd alsdann thue
ein .2. lb. Mel weiße feingerin. vnd .5. Ayer

dötter, alles recht abschlagen, darnach mit schönem
Mehl, das warm sey, ein taig anmachen,
daß er nimer an hünden klebt, und mit
den hünden recht arbeiten, und ihn auff ein
schüssel legen, zu decken, und bey einem ofen
lassen auffgehen, alsdann wider auß ze walchen,
und zu drey stuckhen schneiden, und fein langlet
walchen, darnach den zu gehörigen spieß mit
schmaltz schmieren, und ihn lassen warm werden,
den taig umb den spieß umbschlagen, und mit einem
groben zwirn über und über binden, und
mit zerklopften ayr dötter bestreichen, und
bey einem kleinen feür braten, biß er satt
und ihn recht mit zerlassenem schmaltz schmieren,
biß er braun würdt, und warm geben. etc.

Spolster Würfel zu machen.

Man soll mit schönem Mehl. 2. Ayr dötter, und ein
löffel voll rosen wasser ein schön taigel anmach,
das es sich recht walgen las, das soll man auch
zimblich zu walchen, und hernach auß walgen,

vnnd darein schlagen, fein gar klein häufel auß den überzogen Coriander oder Aniß, vnnd mit einem rädlen ein gar klein kräpfel herab rädlen, vnnd nicht gar zu heiß in schmaltz bachen. etc.

Zuckher Brätzel zumachen.

Mann soll nemen halb schön Semel mehl, vnnd halb Zuckher, vnnd rosenwasser, darein ein gröbliche schmaltz zergehn lassen, vnnd mit disem wasser warm vnnd .3. Aiger dodern ein feinen taigel anmachen, vnnd daraus formieren beugel oder hertzbretzel fein mit einem zerschnitten rädle, vnnd fein hol in einem tortten pfanne, oder auch in schmaltz bachen. etc.

Gebachene Schmaltz Nudel.

Mann soll einen güten ganzen ayg groß frisch schmaltz nemen, dasselb in kalten wasser so lang

wachsen, bis sie weich werden, darnach soll man
nemen. 2. Ayrdotter, und. 2. oder. 3. Löffel
süssen Raim und schön mehl, und mit diesem
und dem zerschlichenen Schmaltz ein feinen Taig
anmachen, daß sich in Händen arbeiten läßt,
darnach soll man feine finger lange und dicke
Laizel machen, und in Butter schmaltz bachen,
die werden gar mürb und gut. 5.

Die Blätleten Kolatschen zu machen.

Man soll nemen ein Mössl schön Semel
mehl, daß warm ist, und gar ein gute Zei-
gram, bei ein halben Seitl dieselben warm
machen, und wohl rühren, daß gar feinig
wird, darnach ein guten Milchraim, so vil
daß man den taig in rechter dicke wie ein
Krapfen taig kan anmachen, den Milchraim
warm machen, und under die Gram giessen,

wohl zuhen, Und damit den taig annehmen,
Zu decken Und auf den offen setzen . 2. stund, biß
er auf geht, doch muß nicht zu haiß auf den
offen sein, wan er gangen ist, soll man ihn
auf den tisch thun, Und mit den händen ein
wenig überschlagen, darnach alle mahl
ein stuckh nemen, alß 2. faustgroß, Und mit
einem walger fein nach der läng außtreiben,
einer span brait, Und einer Messer rückhen
dickh, darnach mit Federn von butter oder
schmaltz schmieren, Und über einander
zwickhen, wie zu vor aber mit mehr bestreichen,
daß soll man . 3. oder . 4. mahl thun, zum
letzten mahl soll man ihn nur so dün walgen,
alß einen daumb dickh, Und mit schmaltz
bestreichen, Und ein wenig rasten lassen,
darnach wider so dün außtreiben, alß das
erste mahl, Und wider über einander
zwickhen, Und wider so dün auß walgen, Und

wen man zum andern mahl hat auß gewalzt,
soll man wider bestreichen, und wider zu
samen wickhlen, und noch .2. mahl alzeit so du
auß gewalgen, und allzeit zu samen wickhel,
darnach soll man .2. finger lang und ein finger
braith machen, also kan man den ganzen
taig verarbaiten, und bey einer wärmbel
und ligen lassen, daß er ein wenig auff
geht, und wen mans ein schiebt, auch schmalz
bestreichen, der teig lang gibt, man kans
in einem dunckhlen ofen abtrukhnen, so werden
alles warmb auß bachen wären .x.

Wie gar gutte Behemische Kollatschen.

Man soll ein solchen taig machen, wie vorsteht
vermelt, und .½. Maß von solchem Milch und ein
klübel walgen, ein wenig gros der alls ein
Zeh dotter, darnach soll man von gar guter
süsser Milch, und nimm ein gar gut topfel

machen, dasselb auff ain tuch vnd treibel
recht auß ziehen, das gar dünnlechen werd, diß
küechel soll man darnach mit ainem guten
küchlen rain, vnd zerlassner butter an
machen, in der dickhalls ain koch, das sich auf-
streichen lass, vnd also diß [illegible] auf die
außgewalgenen blatel streichen, nicht dick
aller der daig ist, man muß nit gar an die
ecker heraus streichen, sondern ain zwiger
braid lere lassen, darnach das lere ort zwifach
vbereinander legen, das an dem dicksten ort,
vnd die seiten nit abrinnen kan, man muß
es mans ain stund oben mit butter bestreichen,
vnd muß die füll nit daran streichen, wan
das blatt auf der offen schussel ligt, wen mans
essen will soll mans wärmen. etc.

Naß Riegel zu machen.

Man nem ain guten gar weißen neuen käß, recht
zerreiben, misch darunder schön semel mehl vnd
ayer dotter, das es ain kleins kugel werd,

daraus runde Küechel gemacht, auf ein mit butter geschmierts papier gelegt, und in einen ofen oder tortten pfann gebacht, die laufen schön auf, werden inwendig hohl wie ein schellen. /

Allerley Zue Richten Zue machen.

Ein gefüllte Semel mit Weixel.

Man soll ein Kreuzer Semel nemen, und den auchst abschneiden, die Semel ganz und gar ausholen, darnach soll man dürre Weixel sieden, will man so mag man die Kern heraus thun, man mags auch wohl darin lassen, und die schnellen so man aus der Semel hat ausgehohlt soll man zue broselen, und ein guten theil daher nemen, und in schmalz rösten, doch nicht braun, nur fein resch, und daß ein gar wenig schmalz dabey bleibt. Darnach die Weixel darunder mischen, und ein wenig miteinander rösten, darnach wohl zuckern, und Zimet drauf darein thun,

vnnd in die Semel fillen, dan den schnitt mit einem
faden wider daran binden, vnnd die Semel in
heiss schmaltz legen, das sie fein anziech, darnach
soll man die Suppen nemen, darein die weixel
gesotten, vnnd ein halbs schnittel, vnnd noch etliche
dürre weixel darein sieden, vnnd durchschlagen,
das ein feins dickhs Süppel werdt, auch wol zuckher
vnnd Zimet rind darein thun, vnnd die Semel auf ein
schissel legen, das Süppel darüber giessen, vnnd auf
einer glut sieden, wan mans anricht zuckhern, darauf
streuen, Man kan auch gleicherweis von öpfeln machen,
man muss die öpfel fein mit den Semel schmaltz lassen,
vnnd weinbeerl vnnd klein geschnittene Mandel dar
vnder nemen, vnnd wan man das Süppel macht,
feindlich öpfel schelen vnnd ein halbs schnidt in wein
vnnd wasser sieden, durchschlagen zuckher
vnnd Zimet darzue thun, vnnd über die Semel giessen,
vnnd sieden lassen. etc.

Ein andere gutte gefüllte Semel.

Man soll von einer klainen Semel, oben die
braune rinden, fein dinn abschneiden, vnnd vnden

in der mitten ein rundtes blatt auszuschneiden, es
muss ein runde Semel sein, und fein ausschölen,
doch das nicht locheret würdt, darnach soll man
machen, von 2. Ayren, und einem guetten Milchraim
ein eingerüerts und Zimet und weinbeerl, auch
bröslen und Schüttzucker darein thun, ein wenig
butter in die Semel thun, und die füll darein,
das blatt wider daraufbinden, und die Semel
im schmalz fein bräunlich rösten, alsdann die
auf ein schüssel thun, und halb wein halbe rosen
oder rind suppen, daran giessen, und aufsieden
gleich sieden lassen, wan mans geben will,
ein guette milchbrösel darein legen, wan mans
aber zuckert, so mues man ein Mandel gescharb
darüber machen, man kan auch ein ölste Semel
mit klein vögeln füllen, und im schmaltz rösten, alls
wans halb braten wären, und mit dem eingerüerte
hirn füllen, oder eher das eingerüerte, soll man
mit butter und ein grüenes kraütl und gewürz
darzue thun, und die Semel also wie vorgemelt,
im schmaltz rösten, und halb wein und halb rinder
suppen daran giessen, und fein zu decken sieden,

man mueß das Vögel gilben vnd stoßen,
vnd mit dem hüner blut darzue thuen. x.

Ein andere füll mit weixel oder äpfel.

Man soll ein guete weixel salsen, oder in mangel
durchgeschlagene dürte, oder ein guets abbraunts
äpfel koch mit zucker vnd zimet fein abmachen, der-
nach ein kreuzer semel nemen, dessen schnitten
schneiden, als wann man bachen wolt, vnd fein
auf ein ander legen, wie sie nacheinander abgeschnit-
ten sein. darnach auf die ainte schnitten des abgemacht
zeug zimblich dückh streichen, vnd die schnitten
wider fein aufeinander legen, vnd mit einem
faden binden, vnd ein taigel anmachen, mit schön
mehl vnd wein, ein wenig dückher, als ein strauben
taig. die semel darein vnd kern, vnd im schmaltz
bachen, darnach thuet man den faden weg, vnd
schneidt fein nach der läng halb finger dückh, vnd
gibts kreulschen, vnd zuckherts, man mag wer wan
man will, ein solche füll machen. x.

Die Gefüllten Semel mit Krebs.

Mann soll Von einer Kreuzer Semel die Rinden schneiden, sein dünn oben herab, vnnd die außhöhlen das oben vermeldt, darnach soll mann über brunte Krebs außlösen, vnnd klein hackhen, darunder ein Zwanzig geschelte Mandel, vnnd die von schlagen. 3. ayr dotter, vnnd. 3. löffel voll Milchraum, vnnd eingeriben Semel, ein wenig in butter geröst, alles durch einander abgerührt, auch ein grün Petersil vnnd pfeffer, die außgehöhlt Semel, soll mann ein wenig in butter rösten, darnach die füll darein füllen, vnnd in ein rain legen, vnnd ein gute Erbeß suppen daran gießen, vnnd ein weil sieden lassen, darnach ein gute frische butter darein legen, wan mans anricht, soll mann etlich recht gesottne auf den [illegible] darein stückhen, mann kan auch recht etliche rote Krebs nemen, die schall vnnd das Kraut heraußthun [illegible] stoßen, vnnd ein gute Ober oder Milch daran gießen, vnnd wol durch ein tuch truckhen. 4. Ayr

darein wohl ab seüdt, die Semel auch ein Schüssel
legen, die darüber giessen, vnnd auff einer glüet
sieden lassen, so würdt es dückh, wie ein schüsselkuch,
vnnd legt die Semel fein darein. x.

Ein Semel mit Krebsen.

Man soll die Krebß ein wenig übersieden, vnnd
außbrechen, die schüssel heraus thun, die schern
vnnd scheffen soll man in einem Mörser stossen,
vnnd mit Arbeiß Suppen durchtreiben, auch ein
Semel schnitten in dem gewaicht mit durchtreiben,
vnnd in dieser Suppen ein gutes stuckh butter sieden
lassen, auch Pfeffer vnnd Muscatblüet darzu thun,
darnach soll man die Semel gewürffelt schneiden,
nit zu dünschnitz, vnnd in Schmaltz rösten, daß ein
wenig hart würdt, vnnd die Krebs schüssel fein über
all darzwischen einlegen, auff ein schüssel legen,
vnnd die Suppen darüber giessen, vnnd auff
einer glüet sieden lassen. x.

Aber ein andere, Speis von Semel.

Man soll Semel schnitten schön Liecht bähen, und ein
süessen Raim waichen, und ein zerlassnen butter
in der Schissel lassen, und lauffen, darnach Zückher
und Zimet auff den boden straÿen. 3. oder. 4. Semel
schnitten darauff legen, und ein wenig zerlassnen
butter darauff giessen, und widerumb Zimet und Zückher
und widerumb schnitten legen, und butter darauff giess
also fortan, die Schissel auff ein Rost setzen, ist
es zu trückhen, soll man von der Milchraim
giessen, und mit ein Raiffel und hafendeckhel be
deckhen, unden und oben ein wenig glut, der
nit lang bachen, man kans auch also von Krapffen
machen, wen man solche Kropff mit den Milchraim
auffzeucht, und die schnitten darein waicht, man
magß Zückhern, wen mans aber nit gern süess
hat, ein wenig saltzen, und ein guets Kräutl
darzu brauchen können. x.

Schmaltz Nudel zue machen.

Mann soll von feinem schön Mehl mit Butter oder süssen Milch Ayern und Zwiegern ein feinen taig an machen, wie zu der gen Krapfen, und ihn auf einem Bret gesch lassen, und fein breitzel daraus machen, darnach wan man schmalz küchel, und den butter gestiegen ist, und gleich anhebt zu sieden, soll mans darein legen, die gehen gar schön auf, und sein guet. x.

Kresß Nudel zue machen.

Mann soll ein Bröckhl Schmalz in wasser zer lassen, und damit, mit schenem mehl und .2. Ayern ein taig anmachen. denselben so dün auswalzen, als so wan man schlitzh Krapfen machen woll, und von denselben blatl, mit einem Krapfen rädl, würflete stückhen abrädlen, eben eines grossen brait, dieselbe in ein haiß Schmaltz

werffen, vnnd trachst wider heraus thun, da mit sie nit braun werden, darnach soll man nemen, überbrente Krebs, aus thun, vnnd die höl sol vnnd scheren sein zwischen die bachens stuckhel legen, aus ein schissel, vnnd hitz vnnd her butter dar zwischen, darnach ein guten Milchraum da ran gießen, nicht zu vihl nur gleich, das sich die Nudel können anziehen, vnnd auf einer gluet ein wenig sieden lassen, biß die Krebs recht warm. p.

Semel Nudel zu machen.

Man soll ein ganze geriebne Semel nemen, vnd 2. ayer daran schlagen, vnnd ein wenig süessen rain, auch grünen Petersill vnnd Kerchtram zimb lich vihl, das sein grüen datter werd, man mag auch woll ein überbrenten spinath darunder hackhen, auch mit Pfeffer vnnd Muscatblüet gewürz, darauf soll man lange streizel schneiden, vnnd

in ein siedige fleisch Suppen legen, vnd ein wenig gesotten haben. das sein aufgangen sein, soll man auff ein schüssel legen, ein geriben Semel im Schmaltz rösten, vnd darauf brennen. ꝛc.

Die Geschwunen Nudel.

Man soll Schmaltz in einem wasser zergehen lassen, vnd zimblich haiss lassen werden, aber nit siedn, vnd mit semen mehl ein taig anmachen, der sich auswalgen lässt, daraus soll man ein 3. strizel schneiden, vnd auff das dünnest aus treiben, darnach mit einem radl lange schmale striechel abradeln, darnach dieselbe striechel über ein kochlöffel stingel wickheln, ein wenig erstarren lassen, vnd darnach heraus thun, fein gemach, darnach soll man ein gute fleisch Suppen, in einer Pfan sieden lassen, vnd die Nudel darein thun, wan sie nun zimblich gesotten, soll mans heraus thun, auf ein schüssel, vnd wider ein

wenig gar ein gute haisse fleisch Suppen daran
giessen, vnnd Zimet stup darauff streuen, wer
gern will, mag wohl ein geriben Käss darauff
streuen, vnnd alsso auff ein glutt sieden lassen. x.

Die Marckhen zumachen.

Man soll geriben Parmesan Käss nemen, auff
ein andere schissel ein gauffen voll, vnnd ein ganz
geriben Semel 1½ Kreuzer strizel butter, den
butter zergehen lassen, dergestalt in einem halben
seidl wasser, vnnd mit 2 Ayern, vnnd mit dem
wasser fein ein taigel anmachen, mit dem Käss
vnnd Semel, darnach ein wenig mehl darunder
rühren, das es dickh wurdt, das man kleine
taigel daraus machen khan, vnnd fein praitlet
walchen, vnnd in ein pfan mit siedigem wasser
legen, vnnd ein guten sud thun lassen, darnach
heraus in ein schissel legen, vnnd geriben
Käss darauff streuen, vnnd widerumb ein leg vnnd
Käss darauff also fortan, darnach soll man

zerlassenen butter darauf giessen, und zu
dekht bey der wärm behalten, biss mans
hingibt.

Die Spugereln zu machen.

Mann soll nemen .3. Ayr, und ein wenig
wasser, und zuvor ein wenig zergangen Schmalz ab
treiben, und mit schönem Mehl ein taigel an
machen, welches also ein sauber taig, darnach
soll man in einer Pfann wasser überstellen,
das gesalzen ist, und den taig in das siedt-
dig wasser, durch ein kessel dardurch man
die löcher darein macht, durchtreiben, und so
lang sieden als ein par harte ayr, darnach
das wasser abseihen, und geriebens brosch in ein
schüssel legen, die Spugereln darauf, und
wider geribens brosch, darnach Schmalz darauf
brännen. x

Nockhen zue machen.

Man soll ein [illegible] der soll sieden und siedig lassen werden, ein schön gries darein schütten, ziemblich dickh, und ob einer glut sein ablauffen, biß es fein dickh ist, darnach soll man brockhen daraus machen, die auf ein schüssel legen, und geriebens brodt in schmaltz rösten, und daran brennen. etc.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

A.

fol.

Aufgeloffen Zuckher werckh zu machen. 9.

Apffel Safft in Mödel. 68. 69.

Apffel fülle. 75. 76.

Apffel Verauben. 87.

B

Brust Zuckher. 10.

Berg werckh. 11.

Büchsen in Schnepp zu machen. 69.

Bücher Läublein ein zu machen. 70.

B

fol.

Blättlen Hollatzen zu machen. 89.

Behemische Hollatzen, die gar gut. 90.

C

Candierts von Gewürz, früchten: und Blumen werckh. 1.

Confect, weiß und kraus zu überziechen. 3.

Citron Schelffen zu candieren, so man gedult Zeit nimbt. — 22.

Citron in Zuckher und Honig. 46.

Citron mit sampt den Kernen. 48. 51.

Citron gefüllt in Syrup oder trückhen. 49.

Citronat schön weiß durchsichtig. 50.

C

fol.
Citronen Kraut. — — . 50.
Citronadi weiß. — — . 51.
Citronadi schön rott, und durchsichtig
in die Mödel außgeschnitten — . 52.
Citron: oder Lemonj Confect. — . 54.

D

Die alt württembergischen Kütten Zeltlin
sein gar gut. — — . 39.

E

Englische Lezelten. — . — . — . 19.
Englische Zuckerlen. — . — . — . 85.

F

	fol.
Früchten von Mandel allerlay Gattung. — . — . — .	13.
Französische Biscotten[?] . — .	23.

G.

Gute Freiburger Lebzelten von Zuckher. — . — . — .	16. 20.
Gemüeßich[?] von Büchen[?] . — .	71.
Gugereln[?] — . — . — —	97.

H

Hebelhörnlen[?] von Mandlen — . —	14.
Hetzabützen ganz ein zu machen — .	66.
Hetzabützen Latwerg — . — . —	67.
Hefen Kuech Dallen[?] . — . — .	74.

fol.

Jngwer bachen. —. — 7.

Genuesisch dunckhlen Küttenwerg. 38.

Genuesisch rott Küttenwerg. — 39.

Genuesisch Pferstich und Marillen. 57.

Genuesisch Pferstich dunckhlen —. 57. 58.

Julep von Rosen. —. — 73.

Kräutel und [illegible]men werckh
mit Zuckher zu über ziehen — 9.

Kertz von [illegible] zu machen —. 11.

Kütten Latzelten. —. —. 21.

Kütten die gantz seind in Zuckher. 26.

Küttenstallen. —. —. —. —. 29.

Kütten Safft so weiß über die
stallen, und auch in die Mödel. —. 30.

K

fol.

Kütten fleisch — — — . 36.

Kütten Latwergen, so gar gut — . 36. 37.

Kütten sultzen zu Schnitzen. — . 37.

Kütten sultzen trücknen. — — . 38.

Kütten Käß. — — — . 41.

Kütten einzusetzen — . — . 42.

Kütten [illegible] Dauer . — . 43.

Kütten gantz einzumachen
so man in die Kuchel braucht — . 44.

Kütten [illegible] weiß in Model. — . 45.

Kütten [illegible] zu [illegible]. — . 46.

Kugel von weichsel, daraus man
hernach ein guten weichsel wein macht. 62.

Krapfen füllen. — — — 77.

Krautfülle Nuß oder Dauer — . 78.

Krapfen Pastetlen. — — — . 82. 83.

Krapfel von Mandel zu machen — . 86.

Krapfen an Spieß zu machen — . 88.

Kreß Kugel zu machen. — . 91.

fol.

Zeltlen von Zucker. — — — 17.

Zeltlen von Mandelkern und Zucker 18.

Zeltlen mit den Umbraden zu
machen. — — — 21.

Zuckerung für weiß durchsichtig. — . 31. 32. 33.
34.

Zuckerung gesotten. — — . 34.

Zuckerung schön weißel braun. 35a.

Zuckerung zu gerieben. — — . 35a.

Zimmet: und Pomeranzen Schalen
ein zu machen. — — — . 53.

Zuckerung von Zitronen sich. — . 58.

Zuckerung von Marbulani und
Zersten. — — — — . 60.

Zungel brechen gestellen. — . 80.

M

fol.

Mandel taig zu beraiten, darauß man allerley sachen machen kan — 12.

Marcibon in Mödel zu mach. — 15.

Marcibon von Zimet — 15.

Mandel Reiß. — 15.

Mörbelänj ein zu machen — 60.

Marsolen von Kirßen zu machen — 72.

Marckh. — 96.

Mülchen zu machen — 97.

N

Neapolitanischen Marcibon — 14.

Nussen ein zu machen — 67. 71.

Neapolitanische Tartten — 74.

Nudel in Schmalz gebachen — 89.

Nudel von Schmalz und Grieß zu mach. — 95.

fol.

P

Pomeranzen gantz ein Zumachen . 55.

Pomeranzen gefüllt . — . 56.

Pfersich vnd Marillen in Schaln — . 56

Pfersich gantz in ein Sultz: vnd zu
dorren mit Honig . — . — . 59.

Pachstrauben Sultzen . — . 74.

Pfefferlin zu Pasteten oder andern
sachen . — . — . — . 81.

Pasteten von Kappen vnd hennen,
da man die Füß mit einsteckhen . 81. 85.

Pasteten von fleisch . — . — . — 83.

Pastetel von Kraut . — . — . 84.

Pretzel von Zuckher . — . — . 89.

Rosen
Weiß Rauten
Liebstöckel
Liebstöckel: kraut
[illegible]
Rosen Zucker
Rosen [illegible]
Rosen [illegible]

Spanischen Marben
[illegible] zu machen
[illegible] mit [illegible]

[illegible] Rauten. 7
auf Vögel
[illegible] 8
gemein Vögel — 7
und Liebstöckel Wasser
zu machen — . 8
[illegible] — . — . 1
Mandel. — . — .
zu schön [illegible] — . 2
Weiß Rauten. — . — . 4
Rosen Wasser von Rauten. — 4
ein zu machen [illegible] Wasser.
Wasser zu machen. —

fol.

— 24.

— 78.

deren kräuter. 79.

Rosen auch wurzel

... zu ... ...

... — . . 87.

... wurzel — 7.

... und ... ...

... zu machen — . 8.

... — . — . — 17.

Mandel. — . — . — 24. 26.

... zu ... — . 25.

... Ruthen. — . — . — 40.

... ... Ruthen. — 45.

... zu machen, ... 63. 64.

... ... zu machen. — . 65.

X.

Y

Z

Zucker zu leutern, den man zum Confect uber ziehen und zu andern sach gebraucht. — . — . — . — . j.
Zucker zum [illegible] sieden, darauß man manus Christi und andere Zeltel macht. 4.5.
Zucker Benet zu machen. — 5.
Zerstossen Zucker: zu streuen auf die Schüßlen und ein zu machen. — 6j. 62.
Zimet kuchlen — . — . — 79.
Zucker Kräpfel. — . — . — 88.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK

gefördert
durch

Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

gefördert durch Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
gefördert
durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

angebunden Fragmente aus ehemaligen Makulaturpappen

G. H. HOFBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

Ehrnvester Vorgeachter,

Insonders freundtlich geehrter herr, dessen [illegible]
Schreiben ist mir zurecht eingehändiget worden, und
gleichwie gegen denselben ich mich deß guetten neüen
Jahrs wunsches ganz freundtl. bedanckhen thue: Also wünsche
Ich hinwieder daß der allerhöchste ein solches an Ihme auch
wahr mach, und den herrn noch viele folgende in beständig
gesundheit erleben lassen wolle: inmaßen hat derselbe sich
zuversichern, daß Ich stets dessen [illegible] bleiben, und
was in meinem geringen Vermögen, demselben damit
verständig sein werde.

Meine geliebte Schwester Jungfr. Maria Jacobe bedanckhet
sich ebenmeßig freundl. gegen dem auch gethanen Wunsches, bittet
hingegen Gott, daß sein Allmacht denselben nicht allein
dieses: sondern viele folgende Jahre in beständiger ge-
sundheit und allem selbst [illegible]
[illegible] erleben lassen wolle, Jungfrau Maria
Barbara ist noch nicht hier, daher [illegible] in [illegible]
sach nichts geredt noch abgehandelt, ~~[illegible]~~, Kombt
es aber biß dahin, würdt der sachen auch recht geholffen
werden; Und wolle er die Jacobe bei anheimkunft Ihrer
geliebten Schwester seiner Vergnügung halber [illegible]
[illegible]: Damit beschließ Ich dißmahlen, verbleibe
[illegible] Empfehlung [illegible]

Dessen

[illegible] d. 2. Februarij. 1656.

Dienstfreundtwilligster
[illegible]

Johann [illegible]

Dem Ehrnvössten wolgeachten
Herrn Johann Ulrich Nägelin,
fürstl. würt. Castenverwal.
[illegible]
zu Pfullingen, Meinem
Insonders vilgeliebten Herrn

Pfulling.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

gefördert durch Baden-Württemberg MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

Dißer brieff zu kommen
Meinem lieben brueder
Johan Ulrich Steiglen zu
selbst handen zu

Hülingen

Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßlin
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1 75 O e Eßling. Luciæ Ober E
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßlin
Luciæ 675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 167 Ober Eßlin
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ Ober E g.
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßlin

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

Lucia 1675
OberEßling-

Lucia 1675
OberEßling-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

Luciæ 1675 Ober Eßling.	Ober Eßling.	Ober E
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1 Ober Eß
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.
Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 1675 Ober Eßling.	Luciæ 167 Ober Eßling

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

rest. 9/89 Schaeck-Hafner
neuer Einband alte Überzüge,
Ret. Reg. bad fragmente eingeh...

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

BLB
BADISCHE
LANDESBIBLIOTHEK
gefördert
durch
Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST

rest. 9/89 S. [illegible]
neuer Gidel [illegible]
Rest. Reg. bad. [illegible]

Copyright 4/1999 YxyMaster GmbH www.yxymaster.com
VierFarbSelector Standard® · Euroskala Offset

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
gefördert durch Baden-Württemberg
MINISTERIUM FÜR WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND KUNST