Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allerhand Recepts zur Kocherey und Mahler Kunst - Cod. Durlach 262

[S.l.], [nach 1644]

urn:nbn:de:bsz:31-282180

Visual Library

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Durlach 262

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Durl 262

Misc. IV

1

Z

Xmo ff.

Allerhand Recepten zur Kocherey u. Mahlerkunst

39. Stück.

G.B. HOFBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wasser für Hauptwunden

Ehrenpreiß wasser,
Braun Betonienwasser
Odermenig wasser
Spitzwegerich wasser
eines so viel alß das andere. drey
löffel voll abends und morgens
jedesmahl zu nehmen. man kan
zuker nach belieben drein thun
und so lange alß man den barn
birer braucht, muß man nehm
men.

Wasser vors Gries

2. Loth Körbelwasser
2. Loth Petersilienwasser.
2. Loth Erdbeerenwasser
2. Loth Steinbrechwasser
1. Loth Citronensafft.
dieses wird undereinander gemischt,
und nach belieben genommen.

Mund waßer

Breitwegerich waßer
Braunellen waßer.
eins soviel alß das ander, wann
der mund aber so sehr geschwollen und
hitzig, kan man ein wenig mauß-
beersafft drein thun.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

receptem under
Kindlich

Dogter Spira Ver ordent Vor daß ab nemen

Erstes gutte brühen Von Suyen in welchem yetersilgen
Fenchel quecken Wurtzel Und so Es zu haben Schwarzen
in gesotten worden Undt könte man Auch zu zeiten Etwaß
Weinstein yulver darinen zergehn laßen

Eüßerlich könte man daß leibge mit Althe Salben mit
Mayen butter Cayaunnen Undt gänß Fätt Ver Mischt
Salben, zum Ordinari dranck auf Ein Zeit Ein gesotten
Waßer Von gersten, Roßinger, Süß holtz quecken Wurtz
Und Fenchelsamen

daß Nachgesetzte bott soll wieder in daß Flyßent
Waßer da Es genomen oder doch in Ein Flüßent Waßer
gehiet werden

Ein gutt Badt Vor Krancke Kinder

Nembt 9 kräfftte Kraut so bey Flißente Waßer stehet
auff hohem Stängel Undt hatt große blätter wirt auch
yäßilent Wurtz genandt, sambt der Wurtzel, Undt Von dem
Flüßenten Waßer dabey so Viell daß daß Kraut sambt
Stängel Und Wurtzel, darin zu sieden Undt daß Kind 8 oder
9 Mahl zu baden ist, daß Manß allzeit Wermen kan

Vnd keins Wasser Mehr da zu bedürfftig, Vndt Muss
dass kindt tieff im Wasser Vnd auff dem kraut Vndt
Wurtzel sitzen kan ihm auch so Es Madt ist Etwas zu
Starckung Wanss inss badt gesetzt Wirt gegeben Werd
alss convecksion al carmess

Wie Man dinckhel sehen doß
Er nicht Brandicht werde

Item so nit du sehenn wildt. sehe in Uff Frantzosen
zu der selbigenn Zeitt da man dinckhel zu sehenn pflegt, ist
Und laß in Uff dem feldt liegen biß du in füglich Under
Zackhernn kanst, so wirt er nit brandicht daselbige jahr

Wan du forchtest das dir
Ver geben werde

Nim ein Hangen Zung Vermach sie in ein messer
hefft oder Fingerlein stoß daß messer Uber sich auff den
dich so hitzet das Messer hefft daß tropfen hrab
fallen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gelb ruben Knöpfflein

Erstlich nimt man gelberuben Und zwifflen
last sie Weich kochen Und dan die bey da Von
lauffen Und klein hacken dan nimpt man weiß
brodt noch so Viel als ruben weärichts in milch
dan so Viel rosine Und mehr trauben ein hendlen
Voll gehelte Mandlen gestoßenen Zucker Und
Zimet noch gehmack daß macht man mitt eyren
zu einem Knöpfflins deig dan nimpt man frischen
buter last den in einer Erdenen pfannen zer
gehn dan beicht man den deyg auß Und legt
sie in die pfannen eines an daß ander thut Unten
Und oben feüer darmitt sie braun werden
doch nicht zu hardt dan thut mans in eine hütel
macht eine brü Von aeyr dotter Und nicht
gist sie daran last sie auff der glutt ein weich
kochen streüt Zucker Und Zimet darauff

gelbe Rüben Knöpflein.

Baden-Württemberg
BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK

Bratt Würst zu machen, Nehme das
Inwendigst fleisch Wan die seithen verschnitten
sein, und thue nur bratten darunder hacke
es Woll klein, und schneide den fett darunder
kleine Würfele, und pfeffer halb gestossen,
und ein bisen mehr gesaltzen als andere.
Wan nehmtt auch Woll halb kalb fleisch
darunder, da müssen sie Woll dichtt gefüllet
sein, man nehmtt auch Coriander, der sie
gern estett.

Blutt Würst zu machen muss man den
stich der under dem halse ausgeschnitten
wirdt, und bauchspeck etwas sieden, den
halb gahr geschnitten den Würfell etwas
gross, nehmen das blutt durch ein durchschlag
und etwas pfeffer, Inckwer, saltz, und
die Weitte darin Woll schon gemachtt und
ein bisen Meyeran, halvey die
trincken ist, Wan selbige sonst grün ist
schimmelen sie lichtlich darnach

7

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein Kalbfleisch gallert zu machen

Man nimbt ein alten Kapaunen oder hohnen
Kalbfleisch die füß vom kalb, hachts gantz klein, thuts
in ein kropfen mit wasser, lasts ein sodt thun, her
nach auß dem kropfen in ein frischen kropfen ge
than, Und lasts dan recht kochen, ein klein wenig
salz daran gethan wan es balt gar ist, so nembt
maß wein, Und last es ein finger hoch ein kochen
hernach nembt das gekochte fleisch in ein tuch, druckt
es durch nembt daß fett wohl dar von, da mit kein
fett daran bleibe alß dan nembt gantzen zimet ein
ner 6 gantze Negelein, 2 lb huth zucker, lasts ein
wenig kochen, schlagt daß weiße von 20 Eyern
Und von 6 Citronen den safft in kropfen zu der
brühe werffet es ein mahl oder zwei mit dem
Löffel in die höhe hernach zu samen in ein Corsoy
sack gehütt Und last die brühe also in ein hüssell
lauffen.

Wan Man die gallert Will formiren auf frecken
so nimbt man ein halb ℔ Mandlen, stoßt sie fein
sauber mit einem wenig Rosen wasser, thut ein
wenig süße Milch daran nurent ein Löffell Voll
thut auch $\frac{1}{4}$ ℔ zucker in die gallert richt sie ohn
Und stellt sie hin, daß sie kalt werden
weilen die Mandelle dar zu kommen, nent man sie
blauwt Manschen

Ein gebochenen Hecht in einer Brühe
zu kochen

Nembt grose Rosinen, Und röstet ein wenig gerü
brodt in butter ab, ein wenig wein Und Essig würtzet
es mit einem wenig pfeffer, Jngber, Negelein Und
Zucker, Und last es dan also mit ein ander kochen
Und hüttets im Anrichten über den gebackenen hecht.

Ein spritzen gebackes zu machen

Man nimbt Milch, Und setzt es in ein Messingen
digell auf, Nembt dan Mehl von sterck mehl
oder weitzen mehl, Und brönt es Uffen feuer
fein steiff Und harpff, wan es wohl trucken ge
brönt ist so stoße man es wohl in einem Mörsell
Und thut alß dan ein Eü oder 3 darein Und stoßet
Un auff hörlich Und so lang, biß man 20 Eyer
ein gestoßen hatt, alß dan in ein spritzen gethan
Und im butter auß gebacken

Cucumer brühe über einen Hamelß
braten zu machen

Man nimbt Cucumern Und schweist sie ein wenig

ob in butter, Und trauffe alß dan den hanen
braten darmit, Nembt auch ein wenig Essig Und
wein pfeffer, Muscaten blumen, Under die
gehweiste Cucumern, Und wan der braten darmit
getrauffe ist so Ist manß hernach zu samen kohn
Und nimbt alß dan ein Satanell oder 6 Und ein
Eyes dotter klopffts Under ein ander, Und hüttes
über den bratten.

Wie Man hmandt milch machet

Nembt daß Nieren fett Von einem Rintt
Und stoßts klein, thut darzu geriben weck
Und süßen hmandt oder Raum nembt auch ein
Ey oder 6. Zucker so Viel man will, grose Rosin
Und ein wenig Zimet Nehmet ein hüßell, Und
hmürett sie mit butter Und stellet sie in bach
offen so wirt es hoch auf lauffen wan es
braunlicht Und auff gelaufen so thue mans auß
dem backoffen

Wie man Ein yotahe mit Zwieffellen soll
Machen

Man nimbt ein Zwifell oder 30 hält Und kocht
die selbige in frisch brunen wasser Nembt darnach
ein par Capaunen Und kochet sie, jtem man nehme
ein hüen, kocht Und stost daß selbige in einem
Mörsell gantz klein mit Mandellkern Und daß
weiß von 2 hart gesotten Eyern, streicht es durch, alß dan nembt
Rohe Rint fleisch von einem hindern keyl rostets
ein wenig vff einem Rost yrest hernach den safft
dar von, nembt dan die krosten von einem weck
Und röstet die auf einem Rost, Und setzt sie mit
einer hüsell vff eine kohl yfan mit dem auß ge
yrsten safft, wan es ein weil ge kocht, so nimbt
man dan die Capaunen, Und legt die Zwieffell in
die hüßell Umb den Capaunen her darnach ~~nim~~
nimbt man daß durch gestrichen huhn Und Mandel
Und hüttes über die Capaunen Man nimbt dan
ein wenig safft von einem braten, dar zu ein wenig
yffter Muscaten blumen Und yini, Und Ver sucht
es dan nach dem saltz

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Koch sachen
gelbe rüben knöpfflein

Nemet gelbe Rüben Undt zwifflen last sie
weich kochen Und dan die brij da Von lauffen Und
klein hacken dan nimpt man weiß brodt noch so
viel als rüben weöricht jn milch ~~dan so viell~~
eysen Und mehr trauben ein handlen voll ge
hellte Mandlen gestossenen zucker Und zimet
noch gehmack daß macht man mitt eyren
zu einem knöpfflins deig dan nimpt man
frischen butter last den in einer erdenen
pfannen zergehn dan bricht man den deig
auß Und legt sie jn die pfannen eines
an daß ander thut Unten Und oben feuer
dar mit sie braun werden doch nicht zu hart
dan thutt mans in eine hüsel macht eine brü
Von aeyr dotter Und milch gist sie daran
last sie auff der glutt ein wenich kochen
straiett zucker Und zimet darauff.

Kalbß Netz Wirstlein

Nempt ein halb ℔ kalb fleisch mitt sam
dem rüterlein Und ein halb ℔ daß fete von
kalb, hacks wohl klein nim ein hant voll oder
2 semell mehl muscaten blut klein wenig
ingwer dicken süßen raum saltz Und 4 aeyr
dotter Und ein gantzes aey mit dem weißen rich
es wohl Under einander als dan legs in ein kalb
netz so lang wie ein Würstlein leg das netz da
rum bints mit dem faden so weitläuffig daß
nichts rauß kompt Undt bradts geschwindt auf
dem rohst.

Einen Kecht zu kochen mit Kümmel

So der blauw ob gesotten ist, schneidt den in
stücken, legts in ein hüßell, nembt 3 löffell
voll wasser, 3 löffell voll Essig, Und kümmel
so viel man mit 3 finger faßen kan, legt hin
Und wieder etliche stück frische butter strü
et, gestoßen Mußcaten blumen darauf, lasse

auff einem Kolfeier wohl sieden, doch nit zu
viel, ungefehr so lang, als man weiche Eyer seüdt
sonst wirdt die butter hell, dan ist die sohß nit
gut.
wan der fich aber kalt ist muß man ihn weyden
in wasser und saltz starck sieden biß er durch
und durch warm ist, sonst wird er nit gut.

Einen Karyfen nur bloß mit
frisch butter ge kocht

Zu einem Brosen Caryfen, ein halb pfundt
frischen butter, einen deller voll gehnittenen zwibel
Muscaten blumen gestoßen wenich pfeffer undt
imber, auch saltz so viel von nöthen, das mit ein
ander sieden lassen biß der fich gahr, dan gleich
ab heben, ehe die butter hell wirdt
der fich muß erst in saltz gelegt werden ein weil
ligen, dar nach mit wasser auß gewachen

Karutzen mit

Wie man kalbfleich braun kochet

Mann nimbt kalb fleich, wäht es sauber
in einem kessell, wans gewahen, so thut
Rindt fleich von einem hindern keyl in gleich
die kalbs leber und speck alles rohe in einem
kroyfen oder stoll hoffen beysamen, thut darzu
Timian zwiesfell, pfeffer, zugber, Negelein
und salz, nehmet auch castanien, Artischocken und
blumen kohl, und lasts anderthalb stundt lang
kochen, wan es nun so lang gekocht hat, nimbt
man alles auß dem thoyf, biß uff das kalb
fleich und blumen kohl, undt kochts so lang
biß es gar ist, hernach klopft zwey Eyer da
mit einem wenig Essig daran, und richtet es
ohn uff solche weiß kan man auch einen welschen
hahnen wan er zu vorderst gespickt ist, koch

Wie man junge hahne rohe in einer hüssell
kocht

Man nimbt die hahnen, Undt Viertheilt sie
klopft die Viertheil mit einem Meser, damit
die beinlein weich Undt zerschmettert werden
hernach legt sie in ein hüssell mit frischen butter
thütt ein wenich salz pfeffer Muscaten blumen
Mußcatennuß, geriebelt brod, Und Und ein löffel
Voll rein brunnen wasser dar zu, Und lasts Uff
der glut pfan so lang kochen, biß es gar wirtt
decket die hüssell beheb zu so werden sie in einer
guten halben stundt gar.

Wie man welche hahnen würst macht

Man brät den welchen hahnen ein wenich, last in
hernach kalt werden, hacket ja ganz klein, Nemet
rohe hweinen schmalz, hneites wirfflicht, thut dar
zu weisen pfer, Coriander, Mußcatenus Undt
blumen auch ein wenich Tincion Und salz, thutes in
ein topfen mit ein wenich Milch, Und versuchts
nach dem salz, alß dan nehmet hamels dörmen

Und filet doß fülßell in die dörm, thut sie
in ein toyfen mit suser milch, Und laß sie ein
guten sodt thun, dan legt man die würst hin
noch uff ein sauber yayer mit butter beschmier
uff einen rost, Und läst sie braten

Wie man junge hahn mit äyffel Undt
Zwieffell kocht

Man nimbt erstlich Zwieffel in einen krayfen
mit reinem brunen wasser, läst sie wohl sodt
thut äyffel darbei, wan sie wohl gesotten schlägt
man sie durch einen durch schlag Und nembt
dan doß durch geschlagene thut es über die
hahnen, Undt thut dar zu salt, butter kleine
Rosinen zucker, Simonien, pfeffer zimett Und
wein daran, wan es gar so richtets ahn

Wie Man ein Satanell brühe Uber einen
blawen hecht macht.

Man nimbt die Satanellen Und wässert sie
thut sie in einen toyf, rühets Und streicht sie

durch ein Seyher Wans durch gestrichen, so
thut dar zu ein Wenich pfeffer, ein Wenig Essig
Undt frischen butter, ein Wenig Wasser, Und last
es kochen muß aber wohl gerührt werden
da mit daß sichs nicht scheidet, Und hüttet es
hernach im an Richten über den blawen hecht.

Wie man einen Karpfen im backoffen
kochet

Hüpt den Karpfen, Und nembt ihn auß be
sprengt ihn Ungewohen mit ein Wenich saltz
dar nach nembt ein Wenig frischen butter in ein
darten pfannen Und setzet den Karpfen gantz da
rein, beschmiert ihn mit ein Wenich butter thut
darzu ein Wenich geriben brodt, setzt ihn in einen
backoffen, Und last ihn ein Wenig braten thut auch
ein Wenig Wein Und fleisch brühe daribar, Und
last ihn alß dan also kochen, Nembt auch ein Wenig
Timian Und petersiligen kraut zu einem bünklein
gemacht darauf Werffet dan ein Wenig jngber
pfeffer Muscaten blumen saltz Castanigen, blumen

Höfft Vndt artichocken bey dem ohn richten ein
dan brodt Vnd zwiebel als hohnen köm backt sie
in butter auß Vnd ziehret da mit den hüßell
Randt, Nembt auch ein Satanell oder 3 oder hei
last sie in butter brotten Vnd druckt den saft d
Von thut ein Eüs dotter dar zu Vnd hüttels über
den karpfen. Man kan auch einen karpfen füll
Vnd ist die Manier also kohen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

17

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

19

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kes suben

6
20

Ein gutten Kuchen kes der sich
auf einem Reibeisen reiben lest so fil
mug ist geis in Ein heflen gut
frich fleich brei und den geriben kes
drein so man will kan man ein
Wenig safren drein du du auch
Ein Wenig muchgut bliat drein Pfenfen
Wenig ein und wan du es an richten
Wilst so seis durch ein seib das diss
grabe vom kesicht in die sumb kimbt
und der lier fricht eier in ein Wasser dar
auf sie sie ser gnut

Ein hatter sub zu machen

Ein schen frich Wasser in ein hefle
ein Wenig kimell undt muchgut bli
en und salt undt ein Wenig safren
ein Wenig mell in schmalz und
kein Klag 2 otter 3 Eier Wallz

7

glabtst in ein en untern hefle
dast an gebrennte wasser an
und reis das ein sudt dun so
richts an auf gebette semell sch
atter wie dus gern wilt

Krebs mus

nem schnee rat grebs schallen stost sie gar
glein in einem mirchell und gis gut
sis milch daran das ein schisell vall
und seis durch ein sauber duch und d
fein wall durch das die milch
rat wirt schlag her nach 5 dier d
drein und glabtes gar wall durch
gis in ein schisell und mach fa
unden und aben so gites auf und
wall mit zucker so ist es fertig

Mantell schnalt fa

[illegible] Augenwaß Weiche dan in [illegible]
[illegible] und Wan Ehr Weich ist

21

Nieren gekocht

Nim Ein nieren von Einem kelbern
[illegible] der schon gebratten ist hacks
[illegible] gleich und Wans Klein gehachgt
[illegible] auß in ein schüssell schlag 5 Eier
[illegible] an reiß Wall durch nanter her
[illegible] nim ein gudt [illegible] milch so fil
[illegible] es gleich Wall nicht gar zu dein
[illegible] auf ein glutt auch oben auf

Daß fein auf gett man mag u[illegible]
Ein geriben semell darzu[illegible]
Allein muß man fein Charm an[illegible]
dich geben sie sein gar gut

8 22

Hohen

Fleisch bei Eßig

Muscaten blit klein gestoßen

zimber

Salz

Feichen butter

Zucker citronsafft und zollen

dißes mit ein nander ge

kocht und wan es hier gekocht

ein wenig roßen waßer und dan

vollent gar

Man kan auch so ganz kapaunen

kochen und ein wenig proßem brot

darein reiben daß die brie dig lecht

wirt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Allerleigute Essen

Ein gute Krebst tart wie sie die Kessell ringen gemacht

Man nimt Ein gutt Deill mell Und salst Es woll
herr nach gist man Ein Wenig frisch wasser darein
Und macht Es wan den treiten Deill zu Einem Deich
dar nach nimt man 3 fierling frischen Buter Und
schneit Es Under daß mell Und wiegt Buter
deich Und mehl durch Ein ander biß Es auß
zu Arbeiten ist so schmiet man daß tarten becken
jber All wohl mit frischem Buter daß man nicht
mehr daran sicht daß nit geschmiet her nach wollt
man Deig so dick man in haben will Und setzet in
daß becken auff Und schneit rings Um ab hernach
filt man die auß gehelten krebß darein oder was
man will gist Ein Wenig fleiß bei daran Und
wirtzet Es macht den deckell darauff Und bachet
Es in der tarten ysen gemechlich

Ein gut Niren kuchen Mitt Eieren

Man Nimt Ein gebraten Niren samt dem fett schneit oder hacket in gar klein her nach nemett Eier so vil daß Er gutt die wirt dut schmaltz in Ein pfan und last Es heiß werten und giset die an gerüten Eier samt dem Niren darein last Es kochen doch nicht gar zu hart und fein gerittelt daß sich nicht an hencket und gelbent daß fet ob gossen und an gerichtet

Krebs schmaltz koch

nimt man 50 auch mehr gesoten krebß die heren und helßlen auß gelest alß dan stets mans des übrig giest ein wenig milch dran dreibet die gestosen krebß mit durch und weichet Ein hunden brott in selbige milch, hackht alß dan die krebß und brott zu samen und 6 lott buter dar zu und 2 eyer doter drunter gerieret alß dan in ein iedten, reindl nach ein wenig buter dar zu, auf ein gliedl kochen zu lasen wachs und ge rieret daß nit anbrendt so ist Es gerecht

auf solche weiß macht man auch die
krebß dorten

allein nimbt man zu ein ℔ krebs i Vierling Mandl
drundter und so vill zuckher oder nach dem ains sies
haben wil, die krebs misen zur dorten gestosen werden
sambt dem buter und mandel und nitt gehackhett

mandl bastedel

i ℔ Mandel abgezogen und gestosen ein wenich waser
dran gosen daß nit alig wirt stöß zuckher drunter so
vil als eins sies haben will nembt aijer clar so vil daß die
mandl zu samen halten auf ein ℔ die clar von 3 oder 4
aijr da mits auch nitt zu die wirt und sich zu bastedle
auf setzen last und kan mans mit eingemachten sachen ein
fillen von waß man will die deckhel auf die bastedl be
streicht man mit aiher klar daß beßer bey samen bleibt
alß dan bacht manß in schmaltz so ist gerecht

auff geloffen mellen koch

nemt ein halb ℔ mellen ander halb Vierling zucker
die mellen misen wol weich sein und gehelt den ge

stoßen Zucker drunder gerieret daß muß ander
halb stundt gerieret Weeten auf ein seiden stetz
drundter nimbt man von 3 äyer Clar die klopfft
man zu eim faim und duets drunter riren Wans
gerieret ist so duets in ein darten pfan gar ein
Weich gluet umb die pfan, drauf aber mehr so
lafftts hoch auf Wans alls dan ein Wenig oben die
hautt dickh wirtt so duet man oben und unden die
glutt weckh lastes ein Weil zu deckhter stehen
alls dan ists gerecht.

6 lott Raimen

Zucker Wan man nur ein fieling mellellin oder pfirsich
oder eyfell oder biren nimt die 2 letsten misen
vor zu Waßer Weich gesoten sein ~~und doch halb~~
~~[illegible] marck~~ und nur 2 Clar wirt es auch hibsch
und gutt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Hiener gehackes

Nimb gesoten oder gebraten hiener von der brust hnit es sehr klein undt du ein wenig Rintfleisch brei ein gutt deilchen feichen butter. Muscaten nuß und ein wenig gerieben semell und truck etwas Ziterone saft darein das es dar von ein wenig seierlett laße es woll in einer hirsell auf den kollen kochen und wan es gantz gekocht so hneite ziettrom hellen gar klein wierflich undt seere es eben darin laße es aber nicht dar mit kochen sonst wirt es beiter.

Karutzen mit Rahm gekocht

Nimb die karutzen du die huben sauwer herunder und kerte sie siede sie hernach im saltz ab wan sie ~~ge~~ gar, so hiet das waser von den fiechen gantz herunter und due ein gutt deilgen feichen dicken sisen hmant oder Raum daran so viell alles dich dingt das die brie lang genug due ein gut stick feichen butter dar an undt laße es so woll mit ein ander kochen

Ein gutt quitten koch

Man Nimt quiten Latwerg oder gedemyfte quiten
ain ai groß Und hneites fein din Und stosets mitt
Priß Wasser ein yar löffell Voll jm mörher zu ainem
brai hernacht thutt manß jn ain hüssell Und Rirets
Woll Und darzu ain ai daß gelb Und Weiß Und
kloyft Und Rirt Es gar Woll Und nemet noch von ainem
ai daß gelb Und machetes mit Waser oder Citronensaft oder Wein din
Wie ein daigle daß mans gissen kan Ein wenig
Citronen hallen auff dem Ribeissen geriben auch
darein Und zucker nach beliben

Her nach Ein silbre hüsell dick mit frihem buter
gehmirt Und darein gossen Und auf wenig kolen
gesetzet Und einen deckell darauf Und auch kollen
mer als Undten Und so langsam gebachen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Einen Hecht zu Kochen mit Kümmel

So der Blaw abgesotten ist, schneidt den in stücken, legts in ein schüssell, nembt 3. löffell voll wasser, 3. löffell voll Essig, und Kümmel, so viel man mit 3. fingern fassen kan, legt hin und wieder etliche stücke frische butter, sträuet gestossen Muscaten blumen darüber, lasts auff einer Kohlpfannen wohl sieden, doch nit zu viel, ungefähr so lang, als man weiche Eyer seüd, sonst wirdt die butter hell, dan ist die sohst nit gut.

Wan der fisch aber kalt ist, muss man ihn weyder in wasser und saltz starck sieden, biss er durch und durch warm ist, sonst wird er nit gut.

Einen Carpen nur bloß mit frischbutter gekocht.

Zu einem grosen Carpen, ein halb pfundt frische butter, einen deller voll geschnitten zwiebell, Muscaten blumen gestossen weing Pfeffer und Imber, auch saltz so viel ven nöthen, das mit einander sieden lassen, biß der fisch gahr, dan gleich abheben, ehe die butter hell wirdt.

Der fisch muß erst in saltz gelegt werden, ein weil liegen, darnach mit wasser außgewaschen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein Brei von felt hinner fleisch

Nim ein felt hinlein schneit das fleisch
von den beinlein vndt stos es in einem
mersel mit ein wenig fleisch brie das
es fein zart wirt dan nim ein oder 2
frische eyer dotter vndt glopf es woll
vnder das fleisch das es ein wenig
din wirt vndt noch ein wenig fleisch
brie daran geschiet vndt gesaltzen
dan auff einer glutt woll gekochet

Ein Brei von reiß

Nim reiß vndt side es woll mit
fleisch brie darnach ~~streich~~ streich es
durch ein durch schlag nim ein dotter
ettlich von eyer vndt rire es vnder
den reiß vndt ein wenig rossen
wasser lase es kochen dur ein wenig
zucker darein.

Ein hinlein in einer gütten brie

Nim ein gung hinlein brate es in butter Vndt schneit es in firtell lege es in ein schiesell reibe brott Vndt schneit ein wenig ein gemacht citronen schalen pfeffer saltz das es eben recht Vndt ein wenig wein Vndt brotes fett dariber Vndt lase es kochen.

Ein hinlein oder felt hinlein in einer anderen gütten brie

Nim eines Vndt brate es Vndt spige es mit Zimet Vndt Negelein ferschne es in firtell Vndt schiet ein wenig Rosen ~~wasser~~ esig mit Rosen wasser gebrochen daran Vndt ein wenig fleis brie wie auch gestosen Zimet Vndt Zucker daran ein wenig gesaltzen las kochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Brine Salben
Ein geschwölst dranck
Husten dranck
Ein Esig pulfer Undt öhl fir
alle gifft
Das Rothe gifft bulfer
Trieisch balsam
Rauch pulver vor den Bösen
lufft
R for die durschlechten
Morische pomada
weiber Agavita
Doctor Hans langen wasser
Ein salb von den Erbgrindt
von, der, von Vull

Zahl pulfer

℞ ch ℔ gurgel wasser.
Vor tolle hundts bis.
Ein anders
Für das Miltz stechen
wasser vor die brust sucht
Sterckhung des Magens
für das auff ligen
für gerinen geblütt
Safft für die Mundt feichle
hirsch gehirn zu brennen
Salb für böse kopfft
tranck wan die pest Regiet
Ein purgier Milch
Ein pflaster für stechen im leib

wan ein mensch groß hitz
hatt

Ein gutt Dranck für die fleß
auff die lungen fallen

Selben für das ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ Roth
lassen hatt

Ein wundt salb V d VE

Augen wasser

der fall dranck

~~daß für d~~

für daß griß

Wund tranck

bonen mel

grimmen wasser

~~Wasf~~ für groß ~~haupt~~ We

~~für haupt We haupt We~~ Wann

Vier Haltwehe wann es offt wieder ~~kan~~
kompt [illegible]

~~So einem die flüss so gar fast vom~~
~~[illegible] [illegible] von den [illegible] in das~~
~~[illegible]~~

So einem die flis so gar
vom kopf fallen
Ein wasser für den schwind:
el
Für die schwere kranckheit
Ein gutt Brust salben
Saurach sälblein
Ein salb für schubichte
kopfst

Uber schlag fir hertz zitteren

Ein wasser Udt öhl fir die kinds blatteren

Salb fir schwirige blattern

fir die gel sucht

Rosen öhl

Regen wurm öhl

quitten öhl

Sant Johans öhl

Berlein wasser

biber geil wasser

Veil wurtzel teuffelein

wasser fir lame glieder

Ein waser fir den stein
vndt gris
fir den wurm am finger
stech bulfer
fir das hertz gesper
fir hals geschwer vndt fir die
breine
wan eines trinckt das es dar von
geschwilt
Ein kostlich bulfer fir das ge-
ringen geblut
Nus waser mit tiriackt
Schlecht nus waser
waser zu sterckung merliche
glucker
Wilden hertz corfundet waser

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Erstlich muß man den milch raum ob
dem feüwer sidten lassen zu einer maß milch
raum muß man von 12 eineren daß weisse
nemen und gar wol klopfen also daß es lauter
haum wirdt wan der milch raum gesotten hatt
muß man ihn von dem feüwer nemen und ein
wenig vor schlagen lassen darnach von dem raum
ein wenig in die eüer hütten darnach die eüer
langsam in die milch hütten alle weill rüren
und wider ein wenig seedten lassen aber daß
die eier nicht zu samen lauffen wan es von
dem feüer kom so kan man zucker darein
thun biß es süeß genug ist.

gegen dem Herrn bedancken wir uns
sentlich vor die Nihl foltige

Ein gute milch mit Büren
von D bauhunes Frau

Ein Krebs Eytter zumachen

Nimb ein gutt theill rohe Krebsen, schneyde die Köpff darvon
vnnd thue das bitter herausser, auch hinden am schwanz das
öderlein vnnd stosse sie dem im einen Mörser, sampt den Schalen
wohl klein, thue einen Wein dicke milch daran, vnnd treibe
sie darmitt durch ein enges seetlein, darnach nim ein andere
neu gemelckene milch, setze sie zum fewer vnnd lasse sie warm
werden, gieß die durchgetrieben Krebs sampt der brüe
darein, vnnd las sieden das es zusammen lauff, aber nicht gar
zu lang, damit es nicht zehe werde, den so stürtze es mit er-
mand auf ein tuch, drücke es zusammen vnd beschwere es mit
einen deckell vnnd stein darauff, wen es wohl auch
versiegen vnnd gebrest ist, so thue das tuch darvon, schnei-
de seine breite vnnd lenglichte schnitten, wie von einem
Kiche eyttter, besprenge es mitt Ingber vnd salz, betreiffe
es mitt warmer Butter lege es auf einen Rost, vnd lasse
es ein wenig bratten, oder back es in einen schmelz, oder aber
schneyde viereckichte stücklin, vnnd mache eine gelbe
mandell oder wasbrüe darüber, oder gib sie in einer brau-
nen Kirschbrüe oder söddlin, man kan es auch in einen
warmen Pastettlin geben, bestreue es mitt Ingber,
Zimett, Zucker, vnd ein wenig Pfeffer, gieß ein glas wein
darzu vnd las in einen Backofen oder Pasteten hertt, ein
wenig backen, so ist es recht vnnd gutt.

40

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

gewürtzet mit Imber, dan ein hafen mit Wasser
zum Feüer, ein wenig Saltz darein geworffen, wan
das Wasser recht in vollen sütt ist, ein heltzernen
löffel genommen, in das gedeigt dan ein löffell
voll von daig genommen, viel oder wenig, wie man
es gern groß oder klein hat, doch gar zu klein sein
sie nicht güth, und in das Wasser gleyt fein schnell
aufeinander. Und an wackher sieden den butter
heiß gemacht, und wan sie herauß genommen,
und angericht darüber gossen, muß alles fein
geschwind geschehen, auch das rauß nehmen an richten
auftragen und essen sonst sein sie nicht gut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

14

Die hoch wirdige kunst linen digel kuchen zu boken,

Ein halb pfundt mel genumen daß selbe mit 4. oder 5. Eyern, und süßen Roum zu lim deig in Rechter dicke an gemacht, daß er ja nicht zu stark. Dan Rosein und zucker so vil man will ~~darunder~~, und auch lin bar lefel soll frische butter darunder (gemischet) dan in linen digel buder heis gemacht, und disen (gemischten) deig darin gedan mit linen plachinen deckel zu gedeckt unden und oben mit (glüendten kalen) wol beschüttet, gibt in liner halben stundt linen muster hoften dügel kuchen, ist wol zu merken hofen nicht daß dise kunst weiter soll ausgebreitet werden

Ein stifel und sporen die schreiberin hat d. Calender verlohren. C. S. V. L.

42

Dem Jungfrau
Mitel Hünnin
der Nacken
gehörig.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Zu Zellerbot Knepflen
Von geribenem brodt

Man nimt Reichen butter Ungefer Ein eyfell gnoß
Ein bach eyfell Und riet zu zu Einer hißell gantz
Woll ~~her~~ daß Er gantz Weiß Wirt her noch so
zedelt man geriben Weiß brodt oder aier brodt
mell fein sachten darein Und Rirt alß Vort
Und Ungefer ~~4~~ aier dar zu Und Rirt so lang
daß der daig fein dick Wirt Und gesaltzen Und
Maioran darein gedan Und Von flaich bei mit
frischem butter ein bei dariber gemacht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Morhell kuhen vor S hanß jacob.

Man nimt Etwan 10 Eier Und klopft sie Und
hiett darunter sisse Milch Ungefer ein gute maß setzet Es jber daß
Feier last Es zu samen gehen zu Einem Zuger
hiettet Es in Ein sag oder duch Und bint Es wohl
zu daß die molgen wohl dar von komt wan sie nit
wohl dar von komt so zerfalt Er man kan Es auch
gar breßen nur daß wohl dar von komt Es muß
jber nacht stehen her nach hiett man Es auß in
Ein Car Und Riert Es wohl daß Es hiß zart
wiert her nach so hlaget allgemach Ein Ei darin
rierett Es witer wohl Und so fort an biß Es din
wirt wie Ein flaten fillet dar nach thutt man da
runder zucker Und zimet Und Rosen waser Und
gar Ein klein wenich salt dar nach last man Ein
Morhell wohl heiß werten Und wohl mitt ~~hmal~~
hmalt an geriert daß jber all woll hmutzich
wiert Er muß gar heiß sein her nach gist man

Es darein daß Es fein gleich bacht und Ein wüste
Keigt her noch stellet Es zu Ein heißen Bock
ofen oder zu Einem feier und wenn Es offt um
auch biß weillen mitt Einem meßer Wollab
gelest neben Rum und oben Ein degell mitt kollen
und wan Er gebacken stiert man zu in Ein zinn
hirschell und besteget in mitt mantlen macht Ein
brie darüber von wein zucker zimett Roßin so
ist Es gerecht.

Die Mantlen kuhen Macht man
auch also

Man nimt Mantlen und stoßet sie mit Rosen
wasser thut darunter Ein wenich Sisen Raum vi[illegible]
und macht Es mitt Eiern din Es muß diner sein
Als die Morhell kuhen daß sich so mitt Einem lefel
gisen lest her noch smaltz zu Ein Ernen pfan und
daß wohl heiß und darein gosen oben kolen und
undten auch doch oben mehr und auch Ein sise
brie man muß auch Ein wenich saltz aber gar wenig

Mandlen hnitten

Man nimt wie vor gemelte die gestoßen Mantlen
vnd thut darzu Sier Rosen wasser zucker vnd hneit
weg hnitten vnd streicht es darauff vnd bacht es
wie Niren hnitten die Brie Muß man nemen gute
Milch vnd macht sie sis mitt zucker vnd wenig salt vnd Rosen
wasser gisets darüber stellt es auff ein kell vnd
last es kochen man kan auch Roßiniher darein thun

vnd zucker

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Stockfisch klös

man wessert den Stockfisch nach deme er wolge
klopft ist, in laulechter laugen ober nacht als
dan morgens die laug rein abgegossen vnd
2 dag vnd nacht in frisch regen od bronne
wasser ab gewessert, her nach in einer schissel
mit sidheisem wasser abgegossen solches zum
2 mal gedan vnd wohl zu gedeckt, als
dan nach dem man vhl will hale rein
geblickt vnd klein gehackt, dar under ein
gut theil weck mell, 3 gantz Eyer erbes prie
mus gute blit saltz, dises wol vnder ein andt
gerirt das ein zimlich stark deigelge gibt
als dan klesgen daraus gemacht vnd in heis.

butter gebachen, als dan in ein schüssel
gelegt ein wenig frisch butte wenig weck
mel Erbes bei ~~wenig~~ gar wenig muscate
blig auff ein einer Kolpfan lassen kock
doch nit zu lang, das sie nit zerfan

Eine Tarte von Citronade oder Succaten zumachen.

Man nimt ein ℔. oder halbs, darnach die Tarte groß sol sein, Citronade oder Succaten drucken, die schön grün seind, zerschneidet, und stosset sie in einem Mortarj zu einem muß, gantz klein, darnach thut mans in ein schüssel, geüßt ein klein wenig Roosenwasser daran, und geleüterten secker, so warm, und rührt es woll unter einandern, und setzt es auff ein kleine glut, muß aber etwas dicklicht bleiben; darnach nimt man einen gute butter teigh, wollet den auseinander, oder welches besser ist, von pasta von Marcipan, so groß als die schüssel ist, da mans hinthun will, zeücht den so dünn, als man kan, auseinander mit der vollen, und streicht dann die schüssel fein dünn mit einem frisch butter an, legt das blatt darein, und beschneidt es auff dem ranfft der schüssel in spitzen oder ander figuren, setz es auch wol auff mit den fingern zu einem krantz. Darnach thut man die gestossene und angemachte Citronade darein, und lässt es sanfftiglich in einem offen erdrucken, ziehret es darnach, wann es auffgeh wil, mit kleinen zimmet zucker, genandt Canel Romein, oder wie man sonsten wil.

Kleine Spanische Pastatele zumachen.

Nimb die pasta von zucker und Mandeln, wie man zu den Marcipanen gebraucht, setz davon auff kleine runde pastetle. Man lässt ein höltzlein dazu drajen, damit alle gleich weit werde, etwas grösser, als ein guten daumen dick: setz dieselbe dann hin, und lasse sie etwas erdrucknen. Nimb darnach von frisch eyern die dotter: so viel geung sein wirt, und darnach vil von den pastetlein gemacht seind, dann werde mit gantz dutzt gemacht umb ein schüssel volzuhaben: thue das weiß und hanen fleissig darvon, zerschlage sie wol, nimb darnach feinen sucker, zerlasse den mit ein wenig Roosenwasser und wein, lasse ihn sieden biß zum Syrup

daß

daß aber klahr bleibe, thue ein stücklein zimet unzerstossen dabey,
laß mitsieden, wann nun zur Consistenz gesotten, lasse es etwas
verschlag, nimb das stücklein zimet darauß, thue es dan zu dem
zerschlagnen eyerdotter, zerCorporire es wol durch einander uber
ein sanffte gluet allzeit rührende, und hab acht, daß nit anbrenne
streicht es durch ein Tanim oder zaren thuch /: werden Eyer
à la portugaise genent :/ davon fülle die pastetlein oleyte
biß oben auß, dann man macht kein deckel darüber: setze die-
selbe in ein offen, lasse sie erdrucknen, wan man sie aufgehen woll,
bestreüt man sie mit dem kleinen allerley farben mußquirten
Zucker, oder setzt ein eingemacht Kirsch darauff, oder besteckt es
mit ein stücklein Zitronade, nach jedes gefallen. NB. Neben
dem stücklein zimet, wer es wolriechend haben woll, thut man
ein wenig ambre oder mußques dabey ./.

Eine Kräfftige Hüner Suppen,

Kocht ein Huhn daß das fleisch von beinen felt, thut
daß fleisch hinweg, Nembt alle die bein Magen und
leber, zerstoßet dieses zusahmen in einem Mörser
thuts hernach in die hüner brye, ein Wenig M-
catten blumen und Roßmarin dazu, laß was
mit ein ander kochen, hernacher die bein, die
eine Seye abgesondert, und von solcher brye
suppen gemacht,

Ein Salat von Hering zumachen

Man nimbt Heringe ein oder sechs, legt sie eine Nacht in Kalt
wasser, daß das Saltz wohl auß sieht, Nembt dan saure
äpfell ein oder sechs, und bieren ein oder vier, schälet selbige
mit einander, und schneidt sie wörfflicht, so klein alß man
immer kan, Nembt dan etliche Zwiefeln, schneidt sie auch
gantz klein, dan ie kleiner alles geschnitten, so do besser es ist,
Nembt dan die gemelte Heringe, schneidt den Rücken dar von,
daß übrige schneidt man auch so klein, alß man kan, und
thut es zu den äpfellen und bieren, und wan alles wie gemelt
klein geschnitten, alß dan nimbt man ein gut theil baumöhl,
thut etwas Pfeffer, welcher nicht allerdings klein gestoßen
ist, wie auch etwas Zucker, dan zerrührt solches in einer
zinnen schüssell wohl unter einander, alß dan giest man gutten
starcken weinessig so viel darzu, gleich wie man sonst einen
Salat machet, thut dan die geschnittene Heringe und äpfell
darzu, mengt alles wohl unter einander, belegt den Rauff
von der schüssell mit den Rücken von den Heringen, welche so
langlicht gleich den Satanellen müßen geschnitten werden, alß
dan ist er recht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

49

Ein schönen Rotten Lax zu
sieden

Nembt 3. Schoppen Kuwittensafft
der von schnitzen auß gebrecht, vnd
itt zucker, solchen übers feur
gesetzt vnd gemehlich lasen sieden
biß er schir kalt genug ist
als dan von kohen Kuwitten
läng lechte schnitzlein geschnitte
vnd dar ein gedan, volentz lase
sieden biß er genug

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Mandeldortten

50

1 ~~ff die~~ mandeln gar rein gefloss

2 grose weis brott in ein
frisch wasser geweicht widerum
wol auß getruckt vnd vnder
die mandeln ~~wol~~ geriben mit
einer keill in einer schissel zucker
nach beliben 6 ~~gelb vnd~~ gantze
eyer vnd von 6 das gelb wider
sey wol vnd lang ~~geriben~~ auch
ein gut stick frischen butter dar
vnder geriben, her nach das
schertlein wol mit butter geschmirt
in wendig bis auff die helfft mit
einem zarten deig gefittert vnd
die sachen frein geschickt vnd 3
stund fein gemach backen lassen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein Prügen mus oder Prügen zu kochen
thue ein mas wein in ein topfflein, Vndt
die Prügen darzu wann es nun, anfehet
zu sieden so thue geriebenen Semmel, ge:
schelete Mandeln kleine oder grosse
Rosinen, Ingwer, Zimet, Vndt Saffran
daran, las mehr sieden, So wirdt
es Recht./.

So sehr

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein bricheben fisch 52

℞ 1 gros weis brott zu
stücklein geschnitten, solches
in wein gesotten und durch
ein seyspsam gestrichen
dan zu 1 ~~durch gestrichen~~ lemon
vnd 1 citteron wehle vor
wol abgesotten bis die bitte
keit dauon kombt, hernach
solche zu scheiben geschnitte
in die obige brott brie
~~gedan~~ sambt Essig pfeffer
salz wenich saffran zucker
frischen butter gedan ides
nach beliben solches wol
mit ein ander siden lasse

Die Lemonien wertt auf dise
weis ein gemacht, man nimbt
die Lemon vnd legt sie in
ein sauber fässlein, darnach
nimbt man wasser vnd versalt
es wol

Lasts zimlich sieden darnach
Kalt werden als dan über
Lemonen gegossen vnd, zu g
sehen daß die prie alle z
darüber gett so bleibe sie g

Wie man die Pamerängtschen
Salsen machen soll

Man nimbt Pamerängtschen, und reibts an einen
Ribeyßen, das gelbe herab so viel man will, und
nimbt das geriebene, und bindts in ein Tüchel,
und setzts in einen frischen brunnen wasser in einen
saubern häffen zum feuer, und sagts ein wenig,
und lasts einen Suth thun, darnach so nimbt mans
heraus, und legts in ein frisch wasser und
lasts wässern, das nit häutig wirdt, und nimbt
zucker nach gedunckhen, das gar dün bleibt, und
leydert den zucker, und schütt die geriebene
Pamerängtschen darein und lasts sieden, das es
ein wenig dückh von den löffel fahlt, so ist es
förtig. darnach wan man es auff die
Daffel gibt, so druckt man von den Lemoni
den safft darein und gibts auff die
Taffel

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Verzeichnus wie man die
Englisch milch macht

man muß nemen guten Frischen rauen so viel
als zu 2 oder 3 kerbschüssel ohngefähr ein
vierling ~~[illegible]~~ zuckers darzu solches in ein
messig pfänlein thuen und auff die kohlen
setzen zu sieden auf alzeitt darinn rüeren
biß es von der hitz Vberschi steigt und
also bald muß man es von den feuer
ab thuen den zuckers rein gestossen und
darein ~~gestossen~~ geben und dan wider auff
die kohlen gesetz und mier mit einem
löffel darinn gerührt darnach wider sieden
lassen biß es schmit genug gesotten
zu sein darnach sol man einer guten
Erbs groß lipp darin thuen wehlen
der lipp gut ist und als dan nur ein
mal mit dem löffel darin herumb
faren und also wider in die kaß schüssel
thuen kalt lassen werden so wirt es
sich galern und hinbst gestehn.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Eyn güte künst weyß harte Seiffen zw maseun die da bewert ÿst

Mach oder nym güte bochen aschen / vnd lecke dar scharffe
loge von / lecke sie .2. oder .3. mal durch / das sie ia starck gnüch wirt
vnd mach das wasser alle sÿdent heyß / dar du die lauge von
machen wilt / geuß zw erste ein wenich kalt wasser auff die asche
das sie nicht vorberne / vnd nym wein barmen (oder heuen) vnd
thü den in eine büttel / vnd henge den büttel auff / das das naß
dar auß tropff / vnd perse den den barmen das das naße gar
herauß kompt / So mach dar .vij. klote von vnd laß sie allewol
trücknen in der sonnen / oder sonst wu / vnd bren dan die klote zw asch
en / vnd thü die aschen in die vorigen gemachten lauge vnd thü
dar auch in vngelüschten kalck / geheyßen lüsche kalck / vnnd
werde aschen / vnd settze es / auff das fewer / vnd laß es alle sident
werden / So stich dar in ein fedderen vnd ist die lauge starck ge
nuch / so magstu die fedderen ab streichen mit dem finger / das dar
nichts rauches auff bleibe / So laß die lauge stan ein nacht vnd
klare sie dan all reine ab / vnd lege dan dar in .x. ℔ reines
talges rinderen oder schepßen talch / vnd thü dar zw .j. ℔ reine
sÿchtes block weten melß / vnd settze es auff das fewer / vnd laß
das sÿden .2. oder .3. stünde / vnd nÿ dan eine reine stock vnd
stich den in den kessel oder topff / dar du es in kochest / halt
den stock nÿtter wortz / hanget es dan an dem stock zw alß lun
vnd kere dan den stock vmb / laufft it dan den stock entlangk alß
reine lauge / so is die seiff gar / Auch magstu von dem stock tropffen
in reine wasser / wÿrden dan dar sprenckelen auff / off sie vonn
speck gekocht wÿren so ist sie nicht gar / vnd wen sie nu gar ÿst

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wie man den Weissen
fürnis macht der zu allen
farben zu gebrauchen

Man nimt 8 Loth Sandtracht Und 8 Lot Venedischen terpentin
den muss man Von ersten vergehn lassen Und diese bede stuck
in ein glass thuen Wie diese form ist [illegible] Und giess ein
halbe mass branden Wein darauf der muss so offt abgezogen
sein Wan man ihn in ein löffel an zündten thuet, dass er
gar auss brent, Und nihet im löffell bleibt Und machs mit
einer blater zu Und lass es im sand sieden eine gute halbe
stundt, auch in ein anders glass gesiegen, durch ein duch Und
in der stuben stehn lassen Wan man itzt etwass Wil anstreich
so nimt man gummi Wasser über streicht dass holtz Und mit
dem gummi Wasser macht man die farben an gelb, grien, blau
Und also allerley farb schwartz Und Wass man nur Will
Und streich dass holtz an biss es gantz hoch an der farb ist
axs dan Von diessem Weissen fürnis hön sauber Und gehwind
darmit bestreichen zweimal oder so offt biss glatt Wirdt Und

ist als wan es hon Pallirt war Und darf weiter
nichts Und ist fertig man kan auch von gold lassen darauf
mahlen oder von silber oder drauf speisen dass goldt aber
muss sein die Metalliche mühelen die macht man mit dem
Wasser an man siedt Zwibel hälen Und mit dem selben
Wasser macht mans an als dan den firniss noch ein mal
drüber so geht es nicht ab Und sicht haubt hön auss NB
den Winter muss man den firniss in einem warmen
Zimer haben

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

2

Oster flaten wie sie ihß mein genedige HL Frau
Muder Ana Maria gemacht

Erstlich nimt man 15 oder 5 Maß Milch welche feich
gemolgen und thut sie jen ein Keßell und stellt sie ihber
daß feier und wan sie anfangt siten nimt man zu 15 Maß
Milch 120 Eier und klopft sie wohl und hiet sie ien die milch
wan man 5 maß Weniger milch nimt nimt man 40 Eier und
last es siten biß sie geeint und ziger gibt hebt man sie heraus
mit einem haum leffell ien ein weiß leine duch und bint es zu
samen und hengt es auff und last es wol ver troyfen dißes
muß ein jar dag zu vor gehen eb man die flaten machen will
her nach den dag so man sie machen will nimt man den ziger und
thut jen in ein hiltzen hißell und rirt es fein zart mit einem
hiltzen keiell wan es von zu 5 Maßen ist so schlecht man jem rinen
ein Ei oder 6 neien wan es zart geriben so nimt man gar
rein gestoßene Mandlen mit Roßen waßer ab gestoßen und thut
ien ein hißel und rirt sie noch mit ein wenig Roß waßer ab und nimt
ein wenig von dem geribenen ziger dar under und rirt es so mit
an dut auch ein wenig sißen raum darein daß es din wirt wan
die mandlen keine gletzlein mer haben so hiet man sie ien die
hißell zu dem ziger und reibt es mit nander noch woll daß
es fein glatt wirt her nach nimt man frischen buter ein fieling
der so kiell man will muß ziemlich vill sein
er muß gar feich sein und last ien ver gen und hiett rirtt in
woll under die maßen und thutt auch gestoßenen
reinen zucker darein so vill man will auch kleine roßin
en dar nach macht man die hefften oder darten von deg darein man sie hiett und
muß blatt voll sein dar nach belegt man sie mitt zibeben und
feigen mußen dif ein gedrupt werten dar nach bestreicht man sie
oben mit dem gelb vom Ei und hernach gebachen nit gar
zu heiß

man muß den ziger nit zu woll in die hißell thun sondern nur noch
und noch damit es hibsch trugen zart geriben wirt wan es von den
aiern und Raum din ist so last es sich nit mehr zart Reiben

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein Todter Suchten zu machen

Nembt ungefehr ein viertele fleischbrie, butter und Mußgattenblie darein, mitt ein ander ein wenig sieden lassen, und 2 Eier todter mitt einem Trechtlein Essig wohl abgeklochft, undt muß man die fleischbrie in den geklochften aier todter gissen, und wohl Rieheren, und nur ein wenig ~~und~~ lassen anfangen zu sieden, und acht haben das es nitt zu sommen Lefft und über die schnitten geschiet, so ist es Recht.

Ein Suchten von einen Gebackhenen Ziey

Backht ein Zey gar wenig das es nitt hardt sondern ~~nach~~ weich gebackhen ist, Nembt 1½ viertele fleißbrie, thut das Zey darein und Mußgattenblie darzu und ein ½ stundt mitt ein ander sieten lassen, hernach in einen seier durch gezwungen, das die brie dieckh darvon wirdt, als dan das so ~~es~~ von ay im seier bleibt wech geworffen, ein stuckh butter in die brie gethan und mitt ein ander auffsieten lassen, und auff die schnitten gericht, mehr wil beht das brott

Weckh mitt Krebs gefult

Den weckh ganz außen herumb auff einen Riebeisen gerieben, das ~~es~~ ganz ~~Rein~~ wirdt, und ganz außgeholt, + Rau und die brosamb klein gerieben und in schmalz geröst als dan Krebs gesotten, und sie auff gemacht, und all das fleisch herrauß genommen, und gekocht aier daran geschlag imber und Mußgattenblie, salz und so man mitt Pfeffer, und den geriebene weckh darzu alles schön unter ein ander gemengt, in ein Pfanen gethan, und ein wenig fleischbrie, oder Raum daran gossen, aber nitt din gemacht, und ein wenig butter daran, so mitt ein ander rosten lassen, und dan in den weckh gefilt, welcher vor her gebackh muß sein, und wein und zuckher darüber gossen, und kochen lassen aber fein, offt über gossen, dar mitt der weckh nitt hart wirdt der wil thut auch ~~mahel~~ mandel in die brie,

59.

Raffiollen von Krebs

Nembt ein gutten werben Teich gar din gewelchert, oder eier fledlich an statt des teich viel darein geschotten, auß geschelte grebs, welche klein gehackt müssen stein, bud darein Mußgatten blie, salz, Eier drein geschlagen und unter ein ander gerietert, und dan in den teich ein geschlagen, und mit einen kuchen Retlein herrumb gefaren, das sie die Form wie Raffiollen oder Krapfen haben, dan in ein schiessel gelegt, fleischbrie daran gossen, butter und mußgatten blie, wer will, thut auch sofran darzu, an statt der Krebs kan man auch hinnen und genß lebern, klein gehackht nembt und ein wenig dickhen Raum aber mehr butter als zu den Obigen, und Petterseling in die fill nemmen

Ein hirsch Suchten zu machen

Nembt den hirsch giest ein sietig wasser darüber, last ihm ein weil stehen, das die gelbe heidigen all davon gehen hernach setz in einer gutten fleischbrie zu, und last ihn kochen biß er wall weich wirth, salz mußgatten blie und butter daran gethan, so ist es recht,

Artischockhen mit Krebs zu fillen und kochen

Brie die Artischockhe und schiett sie wie sonst, und in dessen nemb Krebs als so Roh und stoß sie, thut nur die Adern hünden Rauß, und farne inwendig daß bietere, treibt sie mit einer fleischbrie durch ein seier der nit zu eng, werfft ein wenig wertz und butter darein, last es sietten, thuts wied durch ein engen seier, in ein schiessel und hebt auß den Artischockh mitten die bleter wie ein hütigen herrauß, und thut das harte Zaßrich biß auf das weiche herauß, und fielt an dessen statt, nach folgendes hinnein, nembt grieben weckh geschotten Krebs abgezogen und glein gehackht, und eier Todter Perttelung mußgatten blie und ein wenig salz, und fielt an statt des harten gefilt darein ein, ie mehr man

Krebs in dis gefieltes thut ie bester, des weckhes muss nit
viel stein, und setz das abgehebte hütlein wieder darauff
und bindts außen herrumb ein faden, und setz sie in die
schiessel, da die brij in ist, als dan auff kollen, last es kach
und giest die brie fein offt über die Tretschockhen,
damit sie recht wohl geschmacht werde

Ein Mandel Suchlen mit mehr Retig

Nimbt ein viertel fleischbrie thut das fett ganz darvon
ein ½ virling ~~ein~~ ~~[illegible]~~ butter darein auch ein wenig muss gatten blie
last es mit ein ander auff sieten, hernacher thut ein
½ virling ~~[illegible]~~ klein mit Rosen wasser gestossen mandelt hinein, und
ein Loth zuckher last es wied, sieten, und wan man es
von feier abthuet, so thut ein gutt deil geriebene mehr,
retig darein, nach dem man gern starckh darvon haben
will, und last es nicht mehr sieten, sonst bleibt er nit
herb, giest es über die schnieten, so ist es Recht.

60

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ballata von dist lirten brie
zu machen

Man nimt dist lirte brie vnd last es ein
wenig sitent werden vndt reibt es auff einen
ribeißen vndt thut es jen die brie vndt ein
Broß stig frischer Zuder vndt ein par eier
totter darein last es mit nander kochen doch
daß sich der butter nicht auß siett

61

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bauren Knöpflein

62

Man nimt ein semell oder weck Und hneit jn wie in ein
sub hernach nimt man guten Raum oder milch Und hietes da
rüber daß es eben woll waicht dan mit einem lefell woll zer
riert zu einem semell Nemet 3 aier Und hlaget sie darein
Und riretes Under einander hernach grin petterling Und zwiblen
Und mangellt oder jedes allein Und hoget es klein so Vill als
eim belibt nach dem man gern Vill grin ißett alß dan wider
ein wenich weck wirflicht gehniten solches jn eim gewirfelten
speck oder buter gerest dan zu dem andern geden dan hön
mell auch darein gedan nit Vill auch nicht Vill geriert nur
gemengt daß der daig hibsch din bleib wan er Ungefer ein
wenich zu dick wirt darf man woll mit gutem Raum oder
milch zu hlagen, noch notürfft gesoltzen Und gewirtzet mit
jmber dan ein hafen mit waßer zum feier ein wenich soltz
darein ge worfen wan daß waßer Recht in Vollem sut ist ein
hiltzen leffell genomen jn daß waßer gedungt dan ein leffel
Voll Vom daig genomen Vill oder wenich wie manß gern klein oder
groß hott doch gar zu klein sein sie nicht gutt Und in daß waßer
geleget fein hnell auff ein ander Und alß wacker siden lassen

Dan buter heiß gemacht Vnd wan sie Rauß genomen Vn
an gericht darüber gossen muß alles fein gehwint gehoh
auch daß Rauß Nemen an Richten auff tragen Vnd essen
sonst sein sie nicht gutt.

wie man die Jungen hüner fült

So balt man die hautt von den hünern ablost
sticht man zu erst butter drein darnach nimt man
klein gerieben semel vn ein weinig klein gehackte
bettersilge ein weinig muscatten blumen klein gemacht
ein ey von welchen die galle mus wegk thun dieses mus
alles in einander gerütt vnd herein gefült vnd es in kochen
waßer hereiner thun vnd es so laßen gar kochen

Wie man das trückne gehals macht

erstlich lest man den kalber bratten klein hacken vnd rost
semel schnitten thutt sie vnden in der schülsel vnd butter drauf
die nicht gesaltzen ist darnach thut man das gehackte drauf
vnd schütt halb rintflesch bruh vnd halb gebraten bruh druber
vnd noch ein weinig butter auch klein gerieben muscatten nuß
wird zu gedeckt vn oben her feuwer drauf gethan das es von oben
vnden fein trücken einkocht

daß hamel fleisch gehacht

Man schneid das fleisch in der gebratten brüche und nimmt wein das geust man darzu und geriben brodt und eine Mensch muß zerbi und lestes auffschieden biß die brüche ein wenig dick wird man kan auch ein wenig pfeffer darbey thun

Koch rachen von der vorsell kohesine ei Kantzin

Wie Man hirschleber zu Richt

Man schneit sie in dicke sticker guten finger dick die wirft
Man in Recht heiß schmalz Und so ein klein wenich gebratten
dan in ein dügell gedan ein wenich wein daran gossen Und
so lang siden lassen alß ein vor eier sit, dan ein oder 2
aier dotter Nach dem jehrer Vill ist die woll geklopft
Und wan die brie an der leber Recht in vollem süten ist
so hiett man die geklopften aier darein Und mit einem
loffell Under ein nander geriert Und nicht mer siden lassen
gleich auff geben man saltzet Und wirtzet noch beliben man
kan auch speck daran brenen so man will so machetes die
hoffmeisterin hütten. Sie ist nicht allezeit so gut wirb in
der prunfft ist sie am besten

Wie Man sie hie macht

Man schneit die leber in sticker Und wan der speck.
warm oder haiß ist last man die leber darinen bratten
her nach ein wenich wein daran Und last die brie

Wer siden Und Ein Wenich Solt yfer Und jmber
Und Richtes jber die leber an - Man Muß die leber
nicht Wehen nur doß außer hart hübsch abschneiden deill
Legenß Vor zu Milch doß sie desto mirber wirt

Doß Kraut brent man zu Wasser Und doß ist gar heilsam
Vor Munt Und Halß

65

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Spannische Suppe zu machen,

Man nimbt Erstlich 10 oder 12 frische Eyer dotter, und gantz kein Weyß dazu, Mehr oder Weniger, darnach die schüssel groß oder klein ist, die selbe zerschlegt man mit einem hultzern leffel, gantz fleyßig mit ein klein Wenig Salz, darnach thut man gestossen Zucker dazu, so viel als man es süeß haben will, und schüttet darauff ein halb Maß, mehr oder ein, darnach der Eyer dotter viel gewessen, gutten Malvisier oder Spannischen Wein, in Entstehung dessen einem andern guttem Wein, und Rührt es wohl durch einander, Darnach nimbt man ein sylber oder ander schüssel, und setzt die auf ein gluth, mitt ein Wenig frischer ungesaltzener butter, legt darein Etlich Runde oder über lengte Bisquit oder Zucker brodt, schüttet dan die Eyer mit dem Wein angemacht darauff, und damit es fein gleich dücklich werde, Rührt manß anfänglich fein sanfft, damit der Bisquit nit zerbreche, und wan manß auf geben will, bespritzet man es ein Wenig mit Rosen wasser und thut oder nimbt dan ein Wenig Zucker darüber,

Wan Manß aber gar zierlich woll machen, so macht man Erstlich uf dem Ranfft oder hart der schüssel, darinnen manß thun, wohl mit einem Krantz mit spitzen oder ander Figur von Pasta da man die Marcipan von macht, nemblich von Zucker und Mandeln, und last es in einem Pasteten offen, drucknen, dan backen darff man es nit, wird sonsten zu braun Wan nun die Suppe in die schüssel, wie ob gedacht gethan, und gekocht ist, so bleybts fein dücklich darauf,

legt man dan oder steckt darein von Stronanda,
oder Suttaten klein oder überlengt geschnitten,
auch von Mar Melata ohn stücklein geschnitten, auch
schöne Rothe Ingemachte Kirschen hin undt wieder uf
die Suppe, undt auf dem ranfft zwischen den spitzen
oder Figuren der Pasta, wanß manß nun gantz
wohl Riehet haben will, thut man ein grün amber
gruß oder Mußoß darein, mit einem dropfen
oder 3 frischen Mandel oly zerreyben, dan
der Amber lest sich von keinem Wasser oder
saffe zerreyben, allein von oly und Windt, so thun
alß der oly selbsten, daß thut man dan anfang
In die eine suppe, Ehe es gestehet oder gerinnet
F.

Kraut Salat zu machen
daß er dem Magen nicht so schätlich

Schneit daß Kraut hübsch klein, wie zu anderm Salath
dan den Essig so darüber solle, setzt auf feyer, schlagt
etlich eyer dotter darein, und ein wenig gesalbe Butt
last es mit ein ander sieden, und giest es über den salat
Decket ihn zu, dan wieder ab gethan, Nochmahln war
gemacht, und darüber geschütt, wanß dan kalt, dar
ist er gerecht, Pfeffer darauff zu thun steht jedem
frey

Kreutter Salath

Bundelräbe, Pinternel, Wegwartte, Sauerampfer,
Petter Sylien, Körbel, Blau Violen Kraut, Erbehr
Kraut, Pfeffer Kraut, Mergemunt, Rosselab,
lattig, Bamanderle, Kräß Melisse, flecke Kraut
hernach mit Essig undt Baumöhl gemacht,
Wer will thuth zucker darunder
F.

Wie man die Krebß darten
macht

Man nimbt zu einem ℔ Krebß 1 Virling Mandl
Undt so Vill Zuckher oder nach dem ain gern siß
haben Wil. dan sitt man die Krebß Undt Läset sie Von
den hallen auß Undt dan nemett die hallen Undt Kreben
oder die gall woll Lauß gedan giset Ein Wenich milch daran
dreibet daß gestoßen mit durch Undt Waichet ein hinten
brott in selbiche milch, her nach so stoßet die ob gehelten
Mandlen Und daß sie nit Elicht werden giset Ein Wenich
Von der Milch daran, oder Nemett daß Ein geweichte
brott Undt stoßet Es mitt den Mandlen da mitt Es
desto fester bleibt her nach stoßett die Krebß Mandlen
Brott butter Ungefer 6 Lott Undt Zucker woll Under
Ein nander daß Es gleich Einem deig wirt Nemett
Ein Silber Undt hittett den deig darein Machett in
gleich mitt Einem Lefell in der mitte dif setzett
Es in Ein dartten pfan Undt Laset Es woll bachen die
hißell Muß zu Vor nit an gestrichen sein mitt butter
Es Lauffet sonst alles zu samen Wan Man Es auß
der pfan dutt so Last Man Es nur in der hißell
Undt Legt Waß Ein gemachtes darein Von himber
oder johanneß ber oder Kirchen so ist Es gerecht

+ Undt 2 Eier dotter

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Krebs darten zu machen

Nim die Krebs brü sie mit sidenden waser, und shit
es gleig wider davon, dornoh brich die Krebs aus in
ein schisel und los die brü aus den sholen dabey laufe
nim auch ein stüc van ein hecht oder berschen
das in waser abgesotten und gar wenig gesalze, sey dazu
Rührs mit ein gut teil siser butter wol und ein
ander, und mah es am salz und pfeffer gerecht ein
wenig ingwer und muscaten blume, mus auch da
zu, dornoh mah ein deig, dabey erstlich ein wenig mel
mit frisch brun waser und einem ey, angerürt, zimlich
trocen, dornoh frisch butter reingeweschen und in ein
reinen dug abgetrücent dornoh den deig ein wenig
breyt gewelgert und mit frisch butter iber legt, den
deig ~~zu~~ geschlagen und aus gewelgert biser breyt wirt
dan ~~wider butter drin gesch~~ als wider iber legt und
geschlagen bis es scheinet lauter dine bletger sein
dan den deg uf gericht wie man ein dort haben will
und die ob beschribne Krebs drin getan, oben druf
mus wider mit sisen butter iberlegt und mit
din geschnitten deig iberlegt sein, dornoh los in einer
darten pone von unden her gar langsam, oben
her et was geschwinder backen. und gibs warm. oben
bestreich es ein wenig mit ein eüer kotter

Ein gute bir suppen

los das bir siden und zu einer halb mas bir nim 3 eyer
dotter und frisch butter zucer so vil du wilt, Rirs also
kalt wol zusam das gar zart wirt in ein sondern
dornoh geis algemah vom sidenten bir dazu und
im Rühren noh ein wen siden, shit es iber wirfli
ten wesbrot, must ein [illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

69

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

[illegible] gemahlin zu ritlem mus Sage das er
sagt meiner mt der von offenbach selig wüsse
sie sich zu erinnern wehre from mt alle Far ein
Kint an deñe man noch nichts spürt, sein herr
schwager der zweyte fürst zu Barreit ist gestorbe
mt sie schwanger gewest hatt nun ein Printze mt
er sie Wohl gehalte mt sich gantz geentert
sie war wittieb von eim Reiche herrn von schelle,
berg da sie mehr gehabt als ihunt, El sage
von arbeit Kan vor diesses mahl nichts erfaren
mt vergeht mir aller muht diesses grüne
musterge bracht mir FM von homburg mitt
sagt es werte geknöpft mt henge Preterger
daran weiter weis Kein bericht, die Kinder
hir Mache von bante oder schnür so nie das
babier bin auff mich selbste bös das nichts
habe, auch nur den gutte Wülle zu beweisse,

70

Ein Cittrone Suß.

Nembt, Ein Cittrone Schelt die eyßerste schall dün
herrab, Siets in Waßer das die Crafft wohl herraus
nembt dan weis brot (kein Weck) reibts klein thuts in das Cittron
waßer mt siets bis so schlaß ist, hernach von
Cittrone, den safft, hinnein getruckt, mt zucker
nach nottorfft mt noch ein wenicht auff dem feuer
under ein ander gerührt dan ist es fartig,
so balt das brot drin mus gerihrt wehrte,

71

Wie die diren Bonen zu kochen Wie es ist gehicket
Man sudt ein wasser Und in Vollem sud wurft
Man dise bonen hinein Wan sie dan weich gesotten hutt
man ein kruches wasser über die bone Undt last das
wasser hibsch ob lauffen, dan thut Man die bonen in
einen dugel Und fruchse buter auch gewurtz dorzu Und
last so sitzen auf kochen kochen sein Recht gut

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rossinen Tüb 72

Man Nimt Wasser Und stiett Zimett
darinen Und Zucker hernach Nimt man
Speichen butter Und Lasetes Warm Werten
Und hneitt dass brott Wirflicht Und Restes
im hmalz Und die Rossinen auch darnach
so seiht man dass Wasser Vom Zimett
Und Richtes ober dass brottau klein Wenig
salz so ist sie ~~fertich~~ her noch so last man
noch ein Wenich mit nander auss siden

4

G. B. HOFBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

70

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

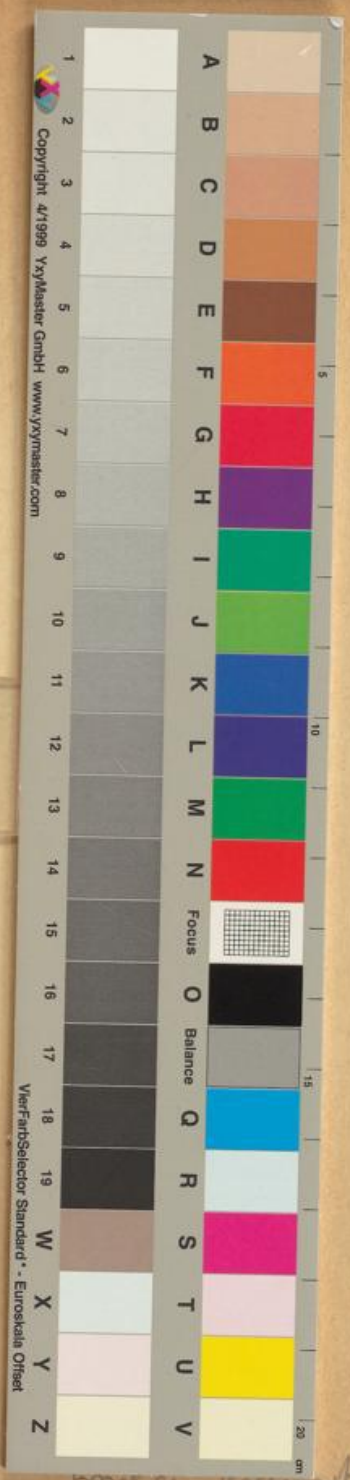
1038

trocken gereinigt 9/2 1

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1038



trocken gesamt 9/21

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg