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

[S.l.], [nach 1644]

[Text]

urn:nbn:de:bsz:31-282180

Wasser für Zungenwunden

Chrenpreiß Wasser,
Braun Betonienwasser
Odermenig Wasser
Hitzwegrich wasser
eines so viel als das andere. drey
Löffel voll abends und morgens
jedesmahl zu nehmen. Wenn der
Huster nach bleibet drey Tag
und so lange als man den Bus
theer braucht, muß man nehmen.

Wasser vor Grieß
2. Loth Körbelwasser
2. Loth Peterßilien wasser
2. Loth Fenchelwasser
2. Loth Steinbrech wasser
1. Loth Citronensaft.
Dieses wird untereinander gemischt,
und nach bleiben genommen.

Mund wasser

Veilchenwasser

Brunnellen wasser.

nit so viel als das andere, wenn

der mund aber so sehr geschwollen und

hitzig, kan man nit darein mouch,

versoffen darein schmi.

receptes wider
Kindes

Dogler Spina Vor ordent Vor dass es unnen

lystes gutter Brüchen Von Dugen in Wellgen zertreylgen

Pengel gerten Wurtzel Vnd so es zu halen Schwangen

in gesotten Worden Vndt Kouten man Auch zu zeiten Eterkes

Weinglein pulver darinen Zergehen Lassen

Eüsserlich Konder man dass Leibge mit Alte Salben mit

Mayen butter Cayaunnen Vndt gänss Fett Vor Vlist

Salben, zum Ordinari Trancke auch ein Zeit lan gesotten

Wasser Vor gerstem, Rosinger, Süss holtz zuretten Wurtz

Vnd Pengelsamen

Dass Vorgesetzte Bad soll Wieder in dass Fliessend

Wasser so es genomen oder dass in ein Fliessend Wasser

gehent Werden

Ein gutt Badt Vor Krancke Kinder

Nembt 9 Kräuter Kraut so bey Fliessenden Wasser stet

auff hohen Stängel Vndt hatt grosse blätter Wie auch

nöthiges Wurtz genandt, sambt der Wurtzel, Vndt Von dem

Fliessenden Wasser dabey so Vielt dass dass Kraut sambt

stängel Vnd Wurtzel, darin zu sieden Vndt dass Kind 8 oder

9 Mahl zu Baden ist, dass Maysch allzeit Wiederum dan

Und Kaiß Wasser Wasser da zu Gedürfftig, Und Wurß
daß Kindt Kirsch im Wasser Und auß dem Kraut Und
Wurtzel sitzen Kan ihm Auß so Es Wadt ist Ebelwas? Zu
Stracktung Wurß ins bad gesetzt Wirt gegraben Wirt
daß contuckysion d Carnuß

Wie man Dinckhel sehen daß
er nicht Brandicht werde

Item so wirt du sehnen wilcht. sehe zu ist Brauchsamen
zu der selbigenn Zeitt da man Dinckhel zu sehnen pflegt, ist
und lass zu ist dem feldt liegen bis du zu zuglich Under
gedehnen kanst, so wirst er nit brandicht dasselbigen jahr

Wie die Dinckhelst das dir
Nur geben werde

Nim ein stangen Zung Darmach sie zu ein messer
heft oder fugerlein stoss das messer Darin auff dem
dich so geliebet das Messer heft das kronen krab
fallen

gelb rüben Knöpflein

erstlich nimt man gelber rüben und zuckhen
laßt sie wanig kochen und dan die bei da von
laußhen und klein hacken dan nimpt man weiß
brodt noch so viel als rüben wärigkhs in milch
dan so viel rosin und mehr traüben ein handlen
voll gehalter Mandlen gestoßenen zucker und
zimet noch gemach daß macht man mitt eyern
zu einem knöpflein teig dan nimpt man kuchen
butter laßt den in einer kuchen pfannen zer
gen dan bricht man den teig auß und legt
sie in die pfannen eines an daß ander hitz thun
und oben fürn dornitt sie braun wenden
daß nicht zu hardt dan thut man in ein hütel
macht eine brü von anyr dotter und wein
gibt sie daran laßt sie auff der glutt ein wenig
kochen streüt zucker und zimet darauff

gelbe Rüben Knöpflein.

Erstlich Klein Dinnen, welches das
Inwendig, gleich wie die zwiebel Herzgestalt
sein, und ohne nur bestehen darinnen Gelb
und Weiß Klein, und ohne den Fuß darinnen
Kleine Wurzeln, und ohne den Fuß geyrichtet,
und an beyden nach Gestalt, als unsere
Zwiebel nehmen auch Weiß Fuß Kalbfleisch
darinnen die nicht zu Weiß nicht gefüllet
sein, man nehmen auch Koriander, wie sie
gern essen.

Erstlich Klein Dinnen muß man den
Stich der Hunden dem Hasen ausgeschnitten
Wurzel und auch Wurzel etwas vom
Halb-Gras geschnitten, den Klein Fuß etwas
zerhauen, nehmen das Blut durch ein Durchschlag
und etwas geschen, Inwendig Salz und
die Kleinen darin Weiß Essen zerrumpfen und
in beyden Kleinern Salzen die
Kräuter ist, Essig selbsten noch etwas ist
zu Schmalz die Leber bis darinnen

7

Ein Kalbfleisch gallert zu machen

Man nimbt ein alten Kapaunen oder Hahnen
Kalbfleisch die Füß vom Kalb, hackt ganz klein, thut
es in ein Kraphen mit Wasser, laßt ein wohl sieden, hen
ckt auß dem Kraphen in ein frischen Kraphen go
ßen, und laßt den Nacht stehen, ein klein wenig
alß daran gehen wan es kalt gar ist, so nimbt
man Wein, und laßt es ein Finger hoch ein kochen
hernach nimbt das gekochte fleisch in ein tuch, drückt
es durch nimbt das fett weg von dem, da mit kein
ett daran bleibe alß den nimbt ganzen Zimet ein
en 6 ganze Nagelein, etl stück Zucker, laßt ein
wenig kochen, klaht das weiße von 20 Eyern
und von 6 Citronen den saft in Kraphen zu dem
Brüh schüttet es ein wenig oder zwei mit dem
Löffel in die Höhe hernach zu seyhen in ein Cassij
und gefüllt und laßt die Brüh also in ein Hüttell
kaltschen.

Wann Man die gallert will formiren auf solche
so nimbt man ein Hell ℔ Mandlen, stosst sie fein
saubber mit einem wenig Rosen wasser, thut ein
wenig feine Milch daran mischt ein Löffell Voll
thut auch $\frac{1}{2}$ ℔ zucker in die gallert nicht fer ab
und stellt sie hin, daß sie kalt wahrden
weilen die Mandelle der zu kommen, nand man sie
Claud Marscher

Ein gebogenen Fisch in einer Brüh
zu kochen

Nimbt grosse Rosinen, und röstet ein wenig grob
Brod in Butter ab, ein wenig wein und essig wirfet
es mit einem wenig pfeffer, negelin, negelein und
zicken, und laßt es dan also mit ein andern kochen
und füttert ein zurichten über den gebackenen fisch.

Ein pfeifen gebackes zu machen

Man nimbt Milch, und setzt es in ein Messingen
digell auf, nimbt den Milch von streck mehl
oder weißen mehl, und bröst es etwas bünder
fein pfeifft und sonsst, wan es alles knötter gu
bröst ist so stoßt man es alles in einem Mörsell
und legt alß dan ein ei oder 3 darein und stoßt
es auf förlich und so lang, bis man 20 eyer
ein gestoßen hatt, alß dan in ein pfeifen gelgen
und in butter auß gebacken

Cucumer brüh über einen Hanneß
braten zu machen

Man nimbt Cucumeren und schnitzt sie ein wenig

ob in Butter, Und traicht alles den den Gemeß
Braten domit, Nimbt auch ein wenig Eßig Und
wein pfeffer, Muscaten Blumen, Nuder die
gepulßte Cucumern, Und wan der Braten domit
getränckt ist so ist man genoch zu samen Eßig
Und nimbt alles den ein Safranell oder 6 Und ein
Eyes dotter klopfts Nuder ein ander, Und gießts
über den Bratten.

Wie Man Gnandt milch macht

Nimbt das Nierenn fett Von einem Rindt
Und stoßts klein, thut darzu geriben Wecck
Und fischen Gnandt oder Rainen nimbt auch ein
Ei oder 6. Eyder so Viel man will, grob Rosin
Und ein wenig Zimet Nelken ein Gißbell Und
Gnierell sie mit Butter Und stellets sie in Ofen
so wirdt es hoch auf Bachen wan es
braunlicht Und auß gelaufen so thun man auß
dem backofen

Wie man ein potage mit zelterstellen soll
Machen

Man nimbt ein zelterstell oder zo hält und sogt
die selbige in seich brunen wasser Nimbt darnach
ein gar Capaunen und sogt sie, denn man nehmen
ein Gans, sogt und stost das selbige in einem
Mörsell ganz klein mit Mandelkern und das
weiss von 2 hart gesottenen eyern, leist dan nimbt
Rosen Rind fleisch von einem Gedamen Seyl roestets
ein wenig fett einem Rost prat genach den fett
dar von, nimbt dan die knoplen von einem wecken
und röstet die auf einem Rost, und stet sie mit
einer Grüstell Kt ein sogl pfan mit dem auss ge
prten fett, wan es ein weil gesogt, so nimbt
man den die Capaunen, und legt die zelterstell in
die Grüstell Rumb den Capaunen gar darnach ~~nimb~~
nimbt man das dirch gestrichen Gelb und Mandel
und gietet über die Capaunen Man nimbt dan
ein wenig fett von einem Braten, dar zu ein wenig
pfeffer Muscaten blumen und zimi, und Nar fuegt
es dan noch dem salz

Koch Kochen

gelbe rüben Knöpflein

Nimmt gelbe Rüben Und zuckerschen lasst sie
weich kochen Und dan die brüh da von lauffen Und
klein hacken dan nimmt man Schiff brod noch so
viel als rüben ohngefeh zu milch dan so viell
rosinen Und mehr knoblen ein handlen voll zu
hallbe Mandlen geschnitten zuckher Und zimmet
wol gemacht daß macht man mitt eyern
zu einem knöpflein teig dan nimmt man
frischen butter lasst den in einer bedrunen
pfannen zergehen dan bricht man den teig
auffs Und bricht sie zu die pfannen zieht
an daß ander theil Nuten Und oben feuer
dan mit sie braun werden daß nicht zu hart
dan thütt mans in ein hübel macht eine brü
von azier dottern Und milch gibt sie daran
lasst sie auff der glütt ein wenig kochen
thuet zuckher Und zimmet daran.

Kalbs Nez Clößlein

Nimpt ein Kalb ist Kalb fleisch wirt jung
dem zuber ein Kuh ein Kalb ist doß fehn Kau
Kalb, Hacks Mosß Klein nim ein Haut Voll dar
z. pfennel mußt muscatnu blüt klein schneid
ingeben dickem pöstem saum salz Kud 4 ayer
dabey Kud ein gantzes ayr mit dem schnitzen rüß
ab Mosß Kuder einander ab den Eyer in ein Kel
nez so lang ein ein Clößlein leg dab nez da
nun binds mit dem faden so schüttelt es
nichts raus kompt Kuch brodt geschnitt nim
dem rohst.

Einen Krigt zu kochen mit Kümmel

So der Kürbel ob gestoßen ist, zerschl den in
stücken, legt in ein Hafen, nemb 3 Löffel
Voll Mosten, 3 Löffel Voll Essig, Kud Kümmel
so viel man mit 3. fingern fassen kan, legt ein
Kud Cinder schön stück fuchs Butter schmäl
ab, gestoßen Muscatnu blumen darauf, lass

auff einem Holtzeiner wolff finden, doch nit zu
viel, Ungefehr so lang, als man einen Eyer findt
sonst wirdt die Butter fall, dan ist die pfeffe nit
gut.
wan der fisch aber kalt ist muß man ihn wegen
je warmen und salz starck finden bis er durch
und durch warm ist, sonst wird er nit gut.

Eine Forellen mit blau mit
fisch butter zu kochen

Zu einem Brochen Forellen, ein halb pfundt
frischen Butter, einen Teller voll gehaubten zitroben
Muscaten blumen gepulbert weniß pfeffer und
imbber, auch salz so viel von nöthen, daß mit ein
ander finden lassen bis der fisch gar, dan gleich
ab geben, ehe die Butter fall wirdt
der fisch muß erst in salz geegt wenden ein wie
legen, dan nach mit wasser auß geschwenen

Forellen mit

Wilt man Kalbfleisch braun kochen

Man nimbt Kalb fleisch, schägt es saubern
in einem Kessel, wans gesotten, so thut
Rindt fleisch von einem fürdern Geiß in glei-
chen Kalbs Leber und pfeffer alles zusa in einem
Kessel oder pfann sotten brüsamen, thut darzu
Timian zuckerschall, pfeffer, ingber, Nagelein
und salz, nehmt auch Castanien, Artichocken
blumen Kopf, und lasst anderhalb stundt lang
kochen, wen es nun so lang gekocht hat, nimbt
man alles aus dem Kessel, bis auff das Kalb
fleisch und blumen Kopf, und deichts so lang
bis es gar ist, darnach klopft zuckr Eier dar-
ein mit einem wenig Essig daran, und zeigt es
ohne Kopf folgs ihnen man auch einen schelfen
Kohlen wan er zu Nordrapff gerichtet ist, koch-

Wie man junge Hahnen rohn in einer Brüehe
kocht

Man nimbt die Hahnen, Nudt Nierenfett für
Glopft die Nierenfeil mit einem Messer, damit
die Beinlein weich Nudt zerzuthrent alsdann
hernach legt sie in ein Brüehe mit feiner bitter
Brüeh ein wenig salz pfeffer Muskaten Blumen
Weißbrotmuß, geriebelt brod, Nud Nud ein Essig
Voll rein Brunen wasser darzu, Nud legt Deckel Oft
Der glüt schon so lang kochen, bis es gar wirdt
Deckt die Brüehe Deckel zu so wirdtes sie in einem
guten Geschmack gar

Wie man wilde Hahnen würzt macht

Man brät den wilden Hahnen ein wenig, legt in
hernach Kalt wasser, Lecht zu ganz Gerin, Nuwel
rohn Gebrenen Speck, Gerieben wenig Brot, Geüb darzu
zu wüssen pfeffer, Coriandrum, Nüßbaum ö Nudt
Blumen auch ein wenig Tinion Nud salz, Geüb in
ein topfen mit ein wenig Milch, Nud thu zuletzt
auch drum salz, als dan ustrent Semmel Dörmen

Und salat doß fülßell jo die därme, thüt sie
in ein tochen mit süßer milch, Und leßt sie ein
gutten fodt thün, den legt man die würst heraus
noch ist ein sauber napfen mit bütter beschmiert
ist einen rost, Und leßt sie braten

Wie man jungen hahn mit äpffel Und
Zwetschgen kocht

Man nimbt rechtig Zwetschgen in einem kraut
mit weinen beinen wasser, läßt sie wohl sieden
thüt äpffel darbei, wan sie wohl gesotten schlägt
man sie durch einen durch schlag Und nimbt
den doß durch geschlagnen thüt zu über die
hahnen, Und thüt dar zu salz, butter beinen
Rosinen zucker, Sinnewinen, schaffen zimmet
wein daran, wan es gar so zietlich ohn

Wie Man ein Satanell brüh Wan einen
Blutten hatt macht

Man nimbt die Satanellen Und wäschet sie
thüt sie zu einem kopf, nüßell Und schneidt sie

durch ein Tüchlein durch gestreichen, so
thut darzu ein wenig schaffran, ein wenig Essig
Und frischen Butter, ein wenig wasser, Und last
es kochen muß aber wohl gerührt werden
da mit daß sichs nicht scheidt, Und thutt es
hernach in ein Schüsselin über den Blatten geben.

Wie man einen Karpfen im backofen
kocht

Zeucht den Karpfen, Und nembt ihn auß be
schwengt ihn Ringelwegen mit ein wenig salz
darnach nembt ein wenig frischen Butter in ein
darthen schaum Und thutt den Karpfen gantz da
rein, bestreicht ihn mit ein wenig Butter thut
darzu ein wenig geriben Brodt, setzt ihn in einen
backofen, Und last ihn ein wenig braten thut auß
ein wenig wein Und fleisch brühe darzu, Und
last ihn also dan also kochen, Nembt auß ein wenig
Timian Und petersilgen kraut zu einem bündlein
gemacht darauß schneidt dan ein wenig jingber
schaffran Muscatnu blumen salz Coriander, blumen

Hoff Nudt anhöchen bis Dur ohn nihm aus
dem brodt Und zuuder als Hahnen köer bald fir
in Butter auf Und zirgent da mit dem Hüpfell
Rund, Nunch auf ein Salanell oder 3 oder fier
bis fir in Butter brotten Und drickt den saft d
Von Hüt ein Kuch dotter dar zu Und hüttels über
Dem Kerpfen. Man kan auch nimm Kerpfen für
Und thut die Monier also Kohen

17

19

Die gerten ablesen hat der sich
auf einen zibrischen zibenlegt so fil
ring ist gesin. Die hefter gut
frisch fleisch bei und alen so zibern hat
drei jungen Schil hat man ein
Ching fasten drein die die auch
die Ching mußgut blibt drin hanfen
Ching zu und Clar dry an nitzen
Schilt so frisch alduch in frib alter dirs
gralb dan hesinst in dis fuch hinst
und der lier hanst ein in ein Ches. dan
wuch sis sie. sie gunt

Die hatter fit Gunsch

Die ihen frisch Ches. in ein hefter
ein Ching linel dunt mußgut
an der halt dunt ein Ching fasten
ein Ching mel in schalt und
ein klag 2 ob. 3 dirs Schilt

7 gleichtet in einen unteren Schlag
alegt an gelegenete Ortter an d
und zwey Ley in Fudt alles fo
Richtet an auch ge Bett Jemall ge
ttn Ofen auch gen Estel

Fabel nun

nun ihnen rat geben Halben stoß zu gen
ihnen in Kirchen wischel und sie gut
Zuvilich alzan alegen in Schiffel Bal
und sey auch in Jenbern auch und d
ein Stall auch alegen als wilich ge
Bett Christ schlug sie nach so Dir al
alzin und gleichen ger Stall auch
sey in ein Schiffel und nach fa
und an und aber ge ortter auf und fa
Stall mit Jucher Sonsten fort

Mantell schualt fa

[illegible] abzugestt Erbsch den in 20 [illegible]
[illegible] und Eben Ehr Erbsch ist

21

Item geschäft

Wie Hier unten den Leinen Selben
Beutel der Ehr geberten ist Hach
[illegible] Glim und Eben Glim Erfuhlt
[illegible] auch in ein Schüssel schlug 5 Zim
[illegible] ein Erbsch Eball auch unter Ehr
[illegible] ein gutt Ehr mich so Ehr
[illegible] Eball nicht ger. Ehr Ein
[illegible] auch ein Glutt und auch auch

Dass sein auf gott man mag u
sein gezieren sonnt verwirkt a
Alhier nur einig sein Eltern un
auch geben sie sein gar gerüt

Eyer
fleisch bei Eßig
Muscatnu blüt Ingwer gestoßen
zuckher
salz
frischen butter
zuckher Citronsaft und Zoll
Dißes mit ein wender gr
Logt und man es hier gelegt
ein wenig rosen wasser und den
Vollent gar

Man kan auch ß ganz Kurzweilen
Eyer und ein wenig prösen brot
darein reiben daß dir brei deßgleichen
wird

Allerlei gutt Eßen

Ein guter Brosst tartt wilt für die Kystell
ringen genoegt

Man nimt ein gutt Drill mell Und holst es wol
herr noch gibst man ein Schmalz Fleisch wasser darein
Und macht es also der Teiter Drill zu einem Brij
Dor noch nimt man 3 firtling feisten Butter Und
gerirt es Und der dass mell Und wingt Butter
Brij Und macht durch ein andre sach es auss
zu Arbeiten ist so gemint man dass tartar Bach
ihre Zell wolst mit feisten Butter dass man nichts
mehr daran sicht dass nit gemint her noch wollt
man Brij so Dick man es haben will Und setzt in
dass backen auff Und gerirt ringes Und ob genug
sellt man die auss gezogen kuchs darein oder wolst
man will gibt ein schmalz fleisch bei daran Und
wirtzt es macht den drell darauff Und sorgt
es in der tartar pfan genugsam

Ein gutt Drill mell Und holst es wol
herr noch gibst man ein Schmalz Fleisch wasser darein
Und macht es also der Teiter Drill zu einem Brij
Dor noch nimt man 3 firtling feisten Butter Und
gerirt es Und der dass mell Und wingt Butter
Brij Und macht durch ein andre sach es auss
zu Arbeiten ist so gemint man dass tartar Bach
ihre Zell wolst mit feisten Butter dass man nichts
mehr daran sicht dass nit gemint her noch wollt
man Brij so Dick man es haben will Und setzt in
dass backen auff Und gerirt ringes Und ob genug
sellt man die auss gezogen kuchs darein oder wolst
man will gibt ein schmalz fleisch bei daran Und
wirtzt es macht den drell darauff Und sorgt
es in der tartar pfan genugsam

Ein gut Nierne Kuchen Mitt Eyern

Man nimt Ein gebratten Nierne sand Dem fett gemit
oder sackert in gar Klein her nach vermelt Eyer so viel
dass Es gott die Leibt Dir gnadt zu Essen Und Lest
Es geriss erkalten Und giesst die zu gemelten Eyer sand
dem Nierne darein lass Es schen dass nicht zu zart
Und Nim geriebel dass sieg nicht an gemacht Und zellbert
dass fel ob gossen Und an gemacht

Krebs Gualt Kog

nimt man 50 aug mage gesotten Krebs die Zenen Und
fleschen aus gelest alles dan stell man Das übrig
gerst ein Wenig milch dran Dreibt die gesotten
Krebs mit dinen Und schneit Ein Gesinen brott in
selbige milch, gockt alles dan die Krebs Und Bet
zu sammen Und 6 lott butter dar zu Und 2 eyer dater
Dreuder geriren alles dan in ein indten, reindl nach ein
Wenig butter dar zu, auf ein gleichl Kogen zu lasen
Wegs Und zu rieren dass nit anbrend so ist Es
genugt

auf solche weiß macht man auch die
Krebs dorten

allein nimbt man zu ein ℔ Krebs i Virling Mandl
Drundter und so vill Zuckher oder nach dem ainb sürb
haben will, die Krebs wisse zier dorten gestoßen werden
sambt dem butter und mandel und will gezockhett

mandl bastedel

i ℔ Mandel abgezogen und gestoßen ein weniß wasser
dran gossen daß wol oliz wirt stöß Zuckher drundter so
vil als ainb sürb haben will nimbt aijer Clar so vil daß die
mandl zu sammen halten auf ein ℔ die Clar von 3 oder 4
aijer da mitb auch will zu die wirt und sich zu bastedle
auf setzen lest und kan mans mit ringemachten sachen ein
fillen von wass man will die deckhel auf die bastedl be
streicht man mit aijer Klar daß bessar bij sammen bleibt
als dan backt mans in gmalt so ist genugt

auf gelossen mellen kog

nimb ein halb ℔ mellen under halb Virrling zuckher
die mellen wisse wol weich sein und gezell den ge

Stoßen Zucker Drunder gerührt deß muß andere
Holb stundt gerührt werden auf ein Feuer stets
Drundter nimbt man von 3 eyer Clar die klopfft
man zu ein Schaum Und durch Drunter rühren Wann
gerührt ist so durch in ein dunne pfan gar ein
wenig glüer Und die pfan, drauf oder mehr so
lasstts hoch auf Wann alls dan ein wenig oben die
haütt dicht wirdt so dürt man den Und Wenn die
glütt wieder lasset ein Weil zu drey gleer stehen
alls dan ist gerecht.

Wann man nun ein Eirling mellellin oder pfirsig
oder äpfell oder birnen nimbt die 2 letzten mißen
Vor zu stoßen weich gesotten sein ~~Und daß selb~~
~~Wasser~~ Und nur 2 Clar Wird es auch fibß
Und gütt

Eßlöffel Reinen
Zucker

Hanen gebraten

Nimmt gesotten oder gebraten Hanen von der brüst heut es fein klein Und thu ein wenig Rindfleisch drein ein gutt dritteil Reinen butter. Muscaten nüss Und ein wenig geriebene semmel Und trüch etwas Zitronen saft darein So es der von ein wenig pimentlatt lasse es wall in einer pfannen auf den kollen kohlen Und wan es gantz gekocht so gieß zitronen saftes gar klein wenig Und pfeffer es wenn dann lasse es aber nicht der mit kochen sonst wird es bitter.

Kanützen mit Rahm gekocht

Nimmt die kanützen die die gröbsten haarichten gemünder Und kratzt sie sind sie genug im salz ob wan sie ~~sie~~ gar, so zieht das wasser von den kützen gantz heraus Und thu ein gutt dritteil Reinen Reinen butter darein gemant oder Reim dorau so Rüll alles ding dingt das die brix lang genug thu ein gutt stück Reinen butter dar zu Und lasse es so wall mit ein andere kochen

Ein gutt guitten Kos

Man nimt guitten Sottlberg oder gedrumpfte guitten
ein ai groß und zuriebs frin die und stoßts mitt
Preißlwasser ein nor löffell voll zu mörßer zu einem
brei hernach thutt mans zu ein hißell und Rierts
wol und dorzu ein ai dorß gelb und weiß und
bloßt und Rirt es gar wol und nimt noch von einem
ai dorß gelb und machts mit wasser oder wein oder Citronensaft
wie ein doigh dorß mans gissen kan ein wenig
Citronen hallen nutt dem Ribrischen geriben aus
dorein und zucker noch beliben

Der noch ein silber hißell dick mit frischen butter
geschmirt und dornin gossen und auf wenig kolen
gesetzt und einen deckell darauf und auf kollen
nur ob nuthen und so langsam gebachen.

Einen Hecht zu Kochen mit Kümmel

So der Hecht abgeschlagen ist, schneidt ihn in Stücken, legt in ein Schüssel, nimbt 3. Löffel Voll Essig, 3. Löffel Voll Essig, und Kümmel, so viel man mit 3. Fingern fassen kan, legt hin und wieder etliche Stück frische Butter, streüt gestoßen Muscaten blüen darüber, laßt auf einer Kohlpfannen wohl sieden, doch nicht zu viel, ungefähr so lang, als man etwa Eyer seüd, sonst wird die Butter hell, dan ist die Sach nit gut.

Wan der Fisch aber Kalt ist, muß man ihn wieder in warm Wasser setzen sieden, bis er durch und durch warm ist, sonst wird er nit gut.

Einen Carpfen nur bloß mit frisch butter gekocht.

Zu einem grossen Carpfen, ein halb pfund frisch butter, eines deller voll geschnittes zwiebell, Muscatenblumen gestossen etwas Pfeffer und Imber, auch saltz so viel es nöthig, das mit einander jedes lassen, bis der fisch gahr, dan gleich abheben, ehe die butter hell wird.

Der fisch muß erst in saltz gelegt werden, ein wenig lange, darnach mit wasser außgewaschen.

Ein Brei von falt heuner fleisch

Nim ein falt hinlein heunit das fleisch
von den beinlein thut stob es in einem
mörsel mit ein wenig fleisch brei das
es fein zart wirt dan nim ein oder 2
frische eyer dottter thut gloxt es wohl
thuen das fleisch das es ein wenig
din wirt thut noch ein wenig fleisch
brei daran gehert thut gesalzen
dan auff einer glütt wohl gekocht.

Ein Brei von weiß

Nim weiß thut fein es wohl mit
fleisch brei darnach ~~streich~~ streich es
durch drin durch schlag nim ein dotter
wellich von eyer thut reiben es thuen
den weiß thut ein wenig wasser
wasser lass es kochen dan ein wenig
zuckter darein.

Ein hinlein in einer gutten
brie

Nim ein gung hinlein brate es in
butter thut pfeffer es in fierteil
schnitte es in ein pfindell wider brott
thut pfeffer ein wenig ein gemacht
citronen schalen ysopfen salz das
es eben wecht thut ein wenig wein
thut brotes fett darüber thut lass es
kochen.

Ein hinlein oder fult hinlein
in einer andern gutten brie

Nim eines thut brate es thut pfeffer
es mit zimet thut Negelin pfeffer,
es in fierteil thut pfeffer ein wenig
Rosen ~~wasser~~ wig mit Rosen wasser
gebrochen darzu thut ein wenig pfeffer
brie wie auch gestossen zimet thut
zucker darzu ein wenig gesaltzen
lass kochen.

Die Prima Oel baum
ein gesteicht wasser
fürsten wasser
Ein Essig pilsen Wasser öl für
aller gift
Das Rothe gift bulsen
Teutsch balsam
Reich pülsen Wasser den Bösen
luft
R für die durchbrechten
Moriche pomada
wriber Egavita
Doctor Hans langen wasser
Ein salb von den Erbgrunt
Von, den, Von Wurl

Zahl pulfer

Was es W geringel wasser.
Vor tollen hundts bis.
Ein antidotus
Für des Milts stechen
wessen vor die brust sucht
Stracklung des Magens
für des erst liggen
für grimmen grblütt
Datt für die Mundt krisler
hirt gehaiten zu brennen
Salb für böse kopfft
trancnt wenn die brust Rogirt
Eri purgiren Milch
Eri effectus für stechen im leib

wan ein mensch grast hitz
hatt

Ein gutt Drenck fur die flus
auff die lungen fallen

Selben fur das ~~d~~ R Rotl
lassen hatt

Ein wundt salb W d W e

Augen wasser

Das Gell drenck
~~Das fur~~
fur das grisß
Wund trenck
Bauen mal
geimmen wasser
~~Wasf~~ fur gross ~~haupt~~ Wa
~~fur haupt wa haupt wa~~ Wa

Wie Galtwerch warm Kopff wider kau
kompt

~~Wo einem die Fluß so gar fast vom~~
~~Kopffe zuft von den Augen in Mund~~
~~fließt~~

Wo einem die flüß so gar
vom kopff fallen
Ein wasser für den schwind:
el
Für die Schwere Krancketheit
Ein gütt Brust salben
Darnach selbigen
Ein salb für schüchter
kopff

Ubrer schlag für brust zittrenn

Ein wasser stuot öl für die kind
blatternn

Valb für schwiger blettern

für die grel sucht

Rosen öll

Regen wurm öll

quitten öll

Sant Johans öll

Brunlin wasser

bibrer geil wasser

Stil wurtzel tunckelrin
wasser für lamme gelenck

Ein wasser für den stein
Vnd grieß

für den wurmen am fingern
streich bußwer

für das hertz grefferen

für halß grebrechen Vnd für die
brüner

wan jemand trinckt das es dan
gerbrichlt

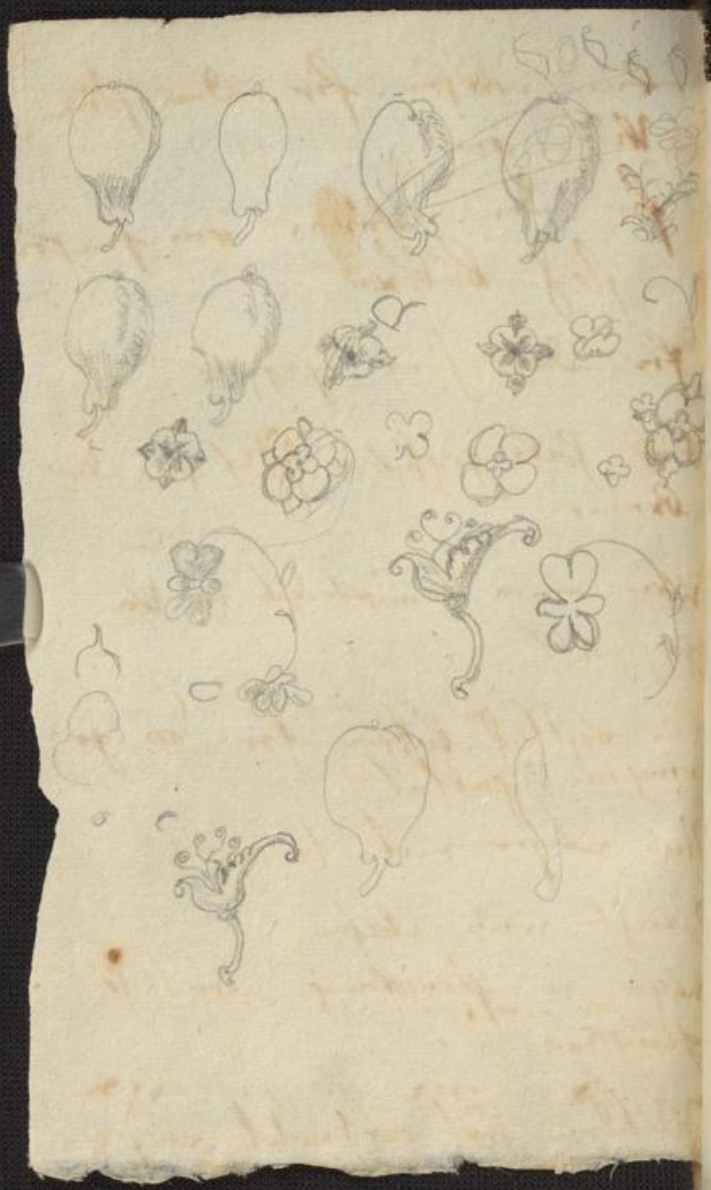
Ein kostlich bußwer für das gerinnen geblüt

Nus wasser mit firniacht

Stercht nus wasser

wasser zu streckung unnd sicher
glüdtner

Bilden stuck corsunckel wasser



Erstlich muß man den milch raum ob
dem früchtes gedten lassen zu einer maß milch
raum muß man von 12 eyern das weisse
nemen und gar wol klopfen also daß es beim
schaum wirdt wan der milch raum gesotten hatt
muß man ihn von dem früchtes nemen und ein
wenig ders flogen lassen darnach von dem raum
ein wenig in die eier hütten darnach die eier
langsam in die milch hütten alle weill rüren
und wider ein wenig sachten lassen aber daß
die eier nicht zu sammen laufen wan es von
dem feüer kom so lan man zu eier darein
thon biß es fest genug ist.

gegen dem Herrn Bedanckhen (wie Ich
Gnedigst von Dir Nicht zweiffle

Ein gute nacht mit Zuerm
Herr D Baumgarten Frau

Ein Krebs Gitter zu machen

Man mit einer guet Hille des Krebsens, hengt die Kopff darbey
und schneid das bittere herauß, auch hinden am Schwanz das
ädernlein und stoß sie dann in ein Mörser, fangt der Salz
wasser klains, thue ein wenig dicke milch daran, und tuge
sie darmit durch ein engs sackhüch, darnach nim ein andere
milch gemelkene Milch, setze sie zu hinder und lasse sie darin
erwarmen, gieß die durchgelaufene Krebs sampt der brüe
darein, und lasse sieden das es bisammen kömpt, aber nicht gar
zu lang, damit es nicht zu hart werde, der stürzt es mit ein
wenig essig und tuch, drücke es bisammen der beschwere es mit
einer Schüssel und stand darauff, Wie es wohl auß
kuelen kommen und gebrust ist, so thue das tuch darvon, schneid
es formi breite und lang lißt schnitten, thu das in ein
kleine eigitter, bestreue es mit zimmet der Salz, bestreuch
es mit Saumer Butter legs es auf ein Rost, der lasse
es ein weyl braten, es kock es in einem schmalz, es aber
stehet nicht hier vor kleine stücklein, und mache ein gelbe
mandel es Stockbrüe darüber, es gat für ein brei
von Krebsbrüe es zu dem, Man kan es auch in ein
Saumer Fischbrüe geben, bestreue es mit zimmet
zimmet, pfeffer, und ein wenig Ingber,
gieß ein glat Wein
darzu es das lab in ein Stockfisch es Fischbrüe, ein
wenig kochen, so ist es recht und gut.

40

gewürtzet mit Jnbier, dan ein hafen mit Mastix
zum Brüer, ein wenig Saltz darein geworffen, wan
das Mastix recht in kollen fütt ist, ein Silbernen
Löffel genommen, in das gedrieb dan ein Löffel
voll von daig genommen, theil oder wenig, wie man
es gern groß oder klein hat, doch gar zu kleinsten
sie nicht gütt, und in das Mastix gleyt sein stell
anfeinander. Und an wachsen sieden den brüer
heiß gemacht, und wan sie herauß genommen,
und angreift darüber gossen, muß alles sein
geschwind geschehen, auch das raüß nehmen an rechten
aufstragen kundsten sonst sein sie nicht gütt.

Zu dem Weidigen [illegible] einen Vogel Kuchen zu backen,

Ein halb pfundt Mel gemmen, das selbe mit 4. oder 5. Eyern, und süssen Rom zu einer Teig in Rechten Eßig zu gemacht, das er ja nicht zu stark. Dan Rosmarin und Zucker so vil man Will darunder, und auch ein bar lapel hall breiche brust und Schenckel (gemischt) Dan in einem Vogel Kuchen Teig gemacht, und Diese (gemischten) Teig darein gedan mit einem platzirem Deckel zu gedeckt rundt und oben mit (glürendten Kolen) wol bestreut, gibt in einer halben stunde einen nutzten Hasten Vogel Kuchen, ist wol zu machen Hasen nicht das diese Kunst nuttzen soll auch gebraucht werden Ein Löffel und Sporte die Heimlichkeit Gott Calender zu lehren. C. S. V. L.

42

Dem Hochgeborenen
Meinem Gnädigen
Herrn Herrn Graven
zu Hanau
Grafen

Zu Zellerbot. Kunschen
von gerißenem Brodt

Man nimt Reißen Brier Rugsper ein ryßell gerst
ein bonß ryßell Und rirt zu zu Eyer Eißell ganz
wol ~~zu~~ daß es gantz wirsch wirt zur noch so
zudelt man gerißen wirsch Brodt oder ein Brodt
mell ein yeßen darein Und Rirt alß Nort
Und Rugsper ~~4~~ eins das zu Und Rirt so lang
daß der Teig ein dick wirt Und gesoltzen Und
Maioran darein gedan Und Von fleisch bei mit
frischem butter ein bei derißer gemacht.

Morchell kochen Von H. Hans Jacob.

Man nimbt Eßlöffel 10 Eier und klopfet sie und
giesst darunder sieben Milch ungefehr ein gutes maß
Reibt Brot lost es zu pomer gehen zu einem teig
giesst es in ein pfeg oder dieg und bint es wohl
zu daß die molgen wohl darin bleibt man sie mit
wohl darin bleibt so zerfelt es man kan es auch
gar barsten mit daß wohl darin bleibt es muß
ihm nacht stehen hernach giesst man es außin
ein car und kiest es wohl daß es fest zart
wirt hernach so schlagt allgemach ein ei darin
vierth es wirt wohl und so fort zu bis es dic
wird wie ein fladen filert darnach schütt man da
runder zucker und zimet und rosen wasser und
gar ein klein wenig salz darnach last man ein
Morchell wohl feiß wasschen und wohl mitt gut
gewalt zu gemiert daß ihm all wohl gemischt
wirt es muß gar feiß sein hernach gist man

es darin daß es kein gleich bacht und ein Laugh
Bricht her noch stellet es zu ein Frißen Bad
ofen oder zu einem feier und wenn es offt nu
auch bist willen mitt einem nasser Wall ob
gelegt oben Rum und oben ein Degel mitt Kolen
und wan es gebacken fierz man zu in ein zim
Herschell und bestrey in mitt mandlen macht ein
Brie darüber von wein zucker zimett Rosin so
ist es genugt.

Die Mandlen Kuchen Macht man
auch also

Man nimt Mandlen und stoßet sie mit Rosen
wasser und darunter ein wenig süßen Raum und
und macht es weitt genu die es muß dinn sein
Zet die Morgell kuchen daß sie so weitt genu lasset
gisen bist sie noch gnolt zu ein tanur oben und
daß wohl frißt und darnin gesen oben kolen und
mandlen auch doch oben unten und auch ein fisch
wein man muß auch ein wenig salt oben gen wenn

Mandlen Guitten

Man nimt wir vor gemelter die geschossen Mandlen
vnd thut dartzu zwey Loth wolgeschossen zucker vnd gerib
wolg guitten vnd streicht es darauff vnd backt es
wie vorne guitten die Brix Muß man vormen gute
Milch vnd macht sie sueß mitt zucker vnd Rosen
wasser gesotten darüber stellt es auff ein kell vnd
laßt es kalten man kan auch Rosinisser darzu thun

und zucker

Stockfisch klös

man wesert der Stockfisch nach jemer welge
klopft ist, in laudechter laugen über nacht alß
dan morgens die laug rein abgegossen vnd
2 tag vnd nacht im frisch regen od brunne
wasser abgewessert, her nach in einer schüssel
mit siedhaißem wasser abgegossen sobrieß zum
2 mal gedan vnd wohl zu gedeckt, alß
dan nach dem man vihl will haben, rein
geblekt vnd klein gehackt, der ander ein
gut theil weck mehr, 3 ganß Eyer erbeßt wie
mus gute blit salß, dieß wol vnder einander
gerirt daß ein zimlich stark deigelge gibt
alß dan klesgen daraus gemacht vnd in heis.

butter gebachen, als dan in ein schüssel
gelegt ein weing frisch butte weing weck
mel Erbes bei ~~weing~~ gar weing mel gate
bly auff ein einer Holtzfan lassen kock
Dok ist zu lang, das sie nit zerfan-

Eine Tarte von Citronade oder Succaten zumachen.

Man nimt ein ℔. oder halbe darnach die Tarte groß sol sein, Citronade oder Succaten, die schön grün seind, zerschneidet, und stoßt sie in einem Mortarj zu einem mus, gantz klein, darnach thut man sie in ein schüssel, gießt ein klein wenig Rosenwasser daran, und gebrüterten zucker, so warm, und rührt es wol unter einander, und setzt es auff ein kleine glut, muß aber etwas dicklicht bleiben; darnach nimt man einen gute butter teigh, wellet den auseinander, oder welches besser ist, von pasta von Marcipan, so groß als die schüssel ist, da man hinein will, zeucht den so dünn, als man kan, aus einander mit der rollen, und streicht dann die schüssel ein dünn mit einem frisch butter an, legt das blatt darein, und beschneidt es auch dem rancht der schüssel in stücken oder andere figuren, setz es auch wol auch mit den fingern zu einem krantz. Darnach thut man die gestossene und angemachte citronade darein, und läßt es sanftiglich in ein offen erdrenken, zieht es darnach, wan es auffgehen will, mit kleinen zimet hinter, genant canel Rouein, oder wie man sonsten will.

Kleine Pfantische Pastetle zumachen.

Nimb die pasta von butter und mandeln, wie man zu der Marcipanen gebraucht, setz davon auff kleine runde pastetle. Man läßt ein holtzlein lang drätzen, damit alle gleich breitterende etwas gröber, als ein guter daumen dick: setz dieselbe dan hin, und lasse sie etwas erdrenken. Nimb darnach von frisch eyern gelbe dotter: so viel genug sein wirt, und darnach thut man den pastetlein gemacht seind, das weck mit gantz dotter gemacht und ein schüssel voll zuhaben: thür das weck und hanen fleisch darbey, zerschlage sie wol, nimb darnach ein zucker, zerlasse den mit ein wenig Rosenwasser und wein, lasse ihn sieden bis zum grün

das

lass aber klar bleibe, thue ein stückhlein zimet zuzerstossen dabey,
lass mitsieden, wans nun zur Consistenz gesotten, lasse es etwas
verschlag, nimb das stückhlein zimet daraus, thue es dan zu dem
zerschlagnen eierdotter, zerlorporire es wol durcheinander, aber
ein sanffte glutt allzeit rührende, und hab acht, dass nit anbrenn
streicht es durch ein Tanin oder zaren thuch /: es werden hier
à la portugatse genant :/ darin lasse die rastten oblegte
bis oben auf, dann man macht ein deckel darüber: setze die
selbe in ein offen, lasse sie verdunsten, wan man sie aufgehen will,
bestreut man sie mit dem kleinen allerlei farben mus schnitten
zuckers, oder setzt ein eingemacht kirsch darauff, oder bestreicht es
mit ein stückhlein zitronade, nach jedes gefallen. Wie aber
dem stückhlein zimet, wan es wol einfand haben will, thut man
ein wenig ambra oder mus schnitt dabey.

Eine Präsentzia Hunter Puggel,

Nach ein Huhn dass das fleisch von seiner selb, thut
das fleisch hinweg, nemb alle die beim Magen thun
haben, zerstoss dieselbe zu pulver in einem Mörser
thut sie nach in die hinter bruge, ein Stückhlein Ma
cabes blumen und Rossmarin dazu, lass es
mit ein andere Rechten, zerrieche die bein, di
einen Preyn abgesondert, und thu solches bey
puggel gemacht,

Ein Salat von Hering zumachen.

Nimm einen Heringe, den oder jenen, legt jn eine Nacht in kalt Wasser, daß jm das Salz wohl aus zieht, Nemb den Saure Äpffel, ein oder zwey, und Birnen ein oder vier, schälet selbige mit einander, und schneid jn wurffelichts, so klein als man immer kan, Nemb den weisse Zwiebelen, schneid jn auch gantz klein, den je kleiner alles geschnitten, je desto besser es ist, Nemb das die gesotten Heringe, schneid den Kopff, das, das übrige schneid man auch so klein, als man kan, und thud es zu den Äpffeln und Birnen, und wan alles wie gesagt klein geschnitten, also den nimbt man ein gut theil Baumöhl, thud darzu Pfeffer, welcher auch allerdings klein gestossen ist, wie auch weisse Zucker, den Zerrüttet jedes in einer Zinnen Schüssel wohl unter einander, also, den giest man gutten Essig, so viel darzu, gleich wie man sonst einen Salat macht, thud den die geschnittene Heringe und Äpffel darzu, mengt alles wohl unter einander, belegt den Tanffe oder Schüssel mit den Kopffen von den Heringen, welche so langlicht gleich den Satanellen mit den geschnittenen Kreutz, also den ist er fertig.

Ein schönen Rothen Lax zu sieden

Nembt 3. Schoppen Kräutersaft der von Sunnigen auß gebracht, vnd ~~ist~~ Zucker, solchen übers feur gesetzt vnd gemechlich lassen sieden biß er Ehrin Roth genüg ist als dan von Roten Kräutter lang leichte Schnitz hin geschnitte vnd dar ein gedan, volentz lase sieden biß er genüg

Mandeldotter

1 ~~ff~~ ~~ein~~ mandeln gar rein gestoß
2 große weiß brott in ein
frisch wasser geweicht widerum
wol auß getruckt vnd vnder
die mandeln ~~wol~~ gerieben mit
einer kell in einer schüssel zucker
nach belieben 6 ~~gelbem~~ ganze
eier vnd von 6 das gelb wider
sein wol vnd lang ~~reiben~~ auch
ein gut stück frischer butter dar
vnder gerieben, hernach das
schertlein wol mit butter geschmirt
in wendig bis auff die helfft mit
einem zarten teig gefüttert vnd
die farber trein geschütt vnd 3
stund sein gemach backen lassen

Ein Preygen mus oder Preygen zu kochen

thun ein mas wein in ein topffthein, vnd
die Preygen darzu nham es nun, aufrecht
zu finden so thur geriebenen Brunnel, gr:
gehelter Mandeln klinne oder grosse
Rosinen, Zugker, Zimet, vnd Saffran
darein, las mehr finden, so wirdt
es Recht.

Do Spor

Ein Lückiben Fisch

Nim groß weiß brott zu
stücklen geschnitten, siehes
in ein gesotten Milch dan
ein Eiß schalen gestrichen
dan zu ~~[illegible]~~ riten Lemon
vnd 1 Citeron wehle vor
wol abgesotten biß die bitte
keit davon kombt, hernach
solle zu scheiben geschnitten
in die obige brott brie
~~gedan~~ sambt Essig pfeffer
salz wenig saffran Zuker
frischen butter gedan in ofen
nach belieben solches wol
mit ein anderstan lufft

Die Lemonen wertt auf diese
weiß ein gemacht, man nimbt
die Lemon vnd leyt sie in
ein sauber fässlein darnach
nimbt man wasser vnd verfalch
es wollt

Lassy zimbt siden darnach
Kalt werden als das über
Lemonen gegossen und zu
stehen. Daß die zwei alle
der rüber geht so bleibe sie

Wie man die Hamerräumetsch
Balsam machen soll

Man nimbt Hamerräumetsch, und reibt an eim
Reibeisen, das gelbe herab so viel man will, und
nimbt das geriebene, und bindets in ein Tüchel,
und hengt es in eim eisen Trauy daß es in eim
sauberen Hafen zum Feuer, und setzt ein wenig
und lasst es eim Buch schus, darnach so nimbt man
heraus, und legt es in ein eisen daß es
lasst es erkaltet, das nit saubig wird und nimbt
Butter nach gedunken das gan dün bleibt und
trüdert Butter, und schüt die geräbene
Hamerräumetsch darein und lasst es sieden, das es
ein wenig durch von d Tüchel fallt, so ist es
fertig. darnach wan man es auß dis
Tüchel gibt so drückt man von d Trauy
der Balsam darein und gibt es auß dis
Tüchel

Von fischen wie man die
kochen will macht

man muß nemen guten fisch zwey so viel
als zu 2 oder 3 kocht schüssel abgeschuppt fei
vier lin ~~#~~ zu leert der zu solchen in ein
messing geschirr schüttet und auffs die kessel
setzen zu feuer auch alspitt darein nimm
bis es von der fisch Brüsch steigt und
also bald muß man es von dem feuer
abthun den zuber mit sy kessel und
darin gegossen geben und den wein auffs
die kessel gesetzt und nun mit einem
löffel darin gerührt darnach wird jeder
kessel bis es schnit genug gesotten
zu sein darnach sol man eine gutten
kalt geest legen darin schüten welchen
der legen gut ist und als dann nur ein
mal mit den löffel darin fahren
fahren und also wider in die küchen schüten
schüten kalt lassen werden so wird es
sey galrer und fischt erstarren.

Eyn gute kunst weyss harte Seiffen zu machen die da brewzt ist

Mach odir nym gute bochen aschen / vnd lecke daz schartfe
lage von / lecke sie .z. odir .3. mal dinch / das sie in stirck gynich wirt
vnd mach das wasser alle sydent heysse / daz du die lauge von
machen wirt / gansse zu eyne ein wenich kalt wasser auff die asche
das sie nicht vor berne / vnd nym ein barmen (odir hemen) vnd
thu den in eine bittel / vnd hange den bittel auff das das nass
daz auffs tropff / vnd passe den den barmen das das nasse gar
heraus komyt / So mach daz .vij. klote von vnd lass sie allewol
trechnen in der sonnen / odir sonst wo / vnd bren den die klote zu grasch
en / vnd thu die aschen in die vorigen gemachten lauge vnd thu
daz auch in vngelischten kalch / gebeysten bestke kalch / vnd
vech aschen / vnd sattige ab / auff das fewer / vnd lass ab alle sydent
werden / So stich daz in ein fedderen vnd ist die lauge starck ge
nug / so magstu die fedderen ab streichen mit dem finger / das daz
nichts zuches auff bleibe / So lass die lauge stan ein nacht vnd
klare sie den all reine ab / vnd lage den daz in .x. ell zuines
talges zimdzen odir schaffen talch / vnd thu daz zu .xij. ell zuine
sychtes block waten mass / vnd sattige ab auff das fewer / vnd lass
das sydin .z. odir .3. stunde / vnd nym den eine zuine stock d
stich den in den kessel odir topff daz du es in kochest alt
den stock mytter wortz / kemmet ab den an dem stock zu also lim
vnd kere den den stock vmb / laufft it den den stock entlangk also
zuine lange / so is die seiff gar / Auch magstu von den stock tropffe
in zuine wasser / werden den daz sprenckelen auff / off sie vom
speck gekocht werzen so ist sie nicht gar / vnd wen sie nu gar ist

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

Man nimt 8 Loth Sandraigh und 3 Loth Venedischen terpentin den muss man von erstem vergehn lassen und diese beide stück in ein glass thun wie diese form ist | und giesst ein halbe maass brandten wein darauf der muss so offt abgezogen sein wan man ihn in ein löffel an zündten thut, dass er gar aus brent, und nichts im löffell bleibt und macht mit einer blatter zu und lass es im sand sindten eine gute halbe stundt, auf in ein andres glass gefiegen, durch ein duch und in der stuben stetig lassen wan man ist es klass will anstreichen so nimt man gemi wasser über streicht dass holtz und mit dem gemi wasser macht man die farben an gelb, grien, blau und also allerley farb belanzt und wass man wär will und streich dass holtz an bis es ganz hoch an die farb ist aus dan von diesem weissen firnis hon saubern und geschlim damit bestreichen etlichmal oder so offt bis glatt wirdt und

ist als wan es von Pallirt wäre und darf weiter
nichts und ist fertig man kan auch von gold lassen daraus
machen oder von silber oder drauf streichen dass gold aber
muss sein die Metallische mühlen die macht man mit dem
Wasser an man sind Zibibel hölzen und mit dem selben
Wasser macht man an als dan den finis noch ein mal
drüber so geht es nicht ab und sieht saubr schön aus AB
den Winter muss man den finis in einem warmen
Zimer haben

2

Ostern Klotzen wie sie zu Bmxin gemachet hat Frau
Mutter Eno Maria gemacht

Erstlich nimt man 15 Eimer ~~15~~ 5 Maß Milch welche frisch
gemolchen und thut sie zu ein Kessel und stellt sie über
das Feuer und wan sie anfangt sieden nimt man zu 15 Maß
Milch 120 Eier und klopft sie wohl und gibt sie in die Milch
wan man ~~wenigers~~ 5 Maß Milch nimt nimt man 40 ~~und weniger~~ Eier und
lost es sieden bis sie gerinnet und zieht sie gerinnet vom Feuer und zieht es heraus
mit einem Saum kessel in ein Wasch Kriem Tuch und bindt es zu
sammen und hangt es auf und lost es wol Ker trophen dieses
muß ein Tag zu vor geschen es man die Klotzen machen will
der nach dem Tag so man sie machen will nimt man den Ziger und
thut zu in ein silbern Kessel und wirt es kein Zant mit einem
silbern Kneitel wan es zu 5 Maßen ist so schlagt man zu einen
ein Ei oder 6 meinen wan es Zant gerieben so thut man gar
ein gestoßenen Mandlen mit Roßen Wasser ab gestoßen und thut
sie in ein Kessel und wirt sie noch mit ein wenig Wasser ab und ein
ein wenig von dem gerieben Ziger der Mutter und wirt es so mit
an der auch ein wenig süßen Raum darein das es dein wirt wan
die mandlen Kriem gerieben mit Salzen so gibt man sie in die
Kessel zu dem Ziger und reibt es mit nander noch wol das
es kein glatt wirt der nach nimt man Kleien butter ein Kirling
der so lieb man will das es zieht viel frei und lost in der gen und zieht in
es muß gar frisch sein
wol Mutter die mandlen und thut auch gestoßenen
zeinen Zucker darein so will man will auch Kleinen rosin
en der nach macht man die Kuchen oder Torten darein man sie gibt und
muß blatt voll sein der nach belegt man sie mitt zibeben und
feigen mußen dick ein gedrückt werden der nach bestreicht man sie
oben mit dem gelb von Ei und hernach gebachen mit gar
zu heiß

R man muß dem Ziger nit zu wol in die Kessel thun sondern nur noch
und noch damit es sich kein Zant gerieben wirt wan es von ein
eiern und Raum die ist so lost es sich nit mehr Zant reiben

Ein Dodler Küchlen zu machen

Nimbt ein gehaffen dirnstel fleischbrie, butter und muscatenblüe darein, und ein andere ein ahning fischen laßen, und zwey eier mit einem kraffelin eßig ahgeschlagen, und umbrühren die fleischbrie in den geschlagenen eier dotter gießen, und ahgel Rieben, und eine ein ahning, und laßen anfangen zu sieden, und auß haben dabey ein zu seuren lasse und über die schüßel geßirt, so ist es Recht.

Die Küchlen von einen Gebachenen teig

Nimbt ein teig gar ahning das es mit handschuhen wolfering gebachen ist, nimbt ½ dirnstel fleischbrie, hüt den teig darein und muscatenblüe darzu und ein ½ pfund mit ein andere fischen laßen, hernach eine fiere durch gezehungen, daß die brie dicke darzu wird, als dan daß es dan auß in fiere bleibt ahnhangen, ein stuck butter in die brie gethan und mit ein andere aufsiehen laßen, und auch die schüßel gewischt, und ahl legt das brot

Ochsen mit Rebes gefüllt

Den ochsen ganz außen gesäubt auß einer Riebisen geriben, das es ganz klein wird, und ganz außgehollt, und die bestandt klein geriben und in schmalz gebrätt als den Rebes gebeben, und sie auß genommen, und all das fleisch herraus genommen, und gehackt eier daran geschlagen und die muscatenblüe, salz und so man mit Pfeffer, und den geriben ochsen darzu alles schön mitten ein ander gemengt, in ein pfanne gethan, und ein ahning fleischbrie, oder Rahm daran gossen, aber nit die gemaelt, und ein ahning butter daran, so mit ein ander rosten laßen, und den in ochsen gefüllt, ahnhey das er geschlossen muß sein, und ahnis und Gewürtz darüber gestreut, und Rosen laßen aber fein, und gossen, den mit der ochsen mit hart wird der ahl hat auß gemaelt in die brie,

+ Rau

Raphiollen von Krebs

Nimbt ein guten Krebs, hinß gar die gedärlehrt, oder
ein fleckhlichen statt des Leibs, viel darin geschaben,
auß gesotten krebs, welche Klein gehackt müssen sein, und
darein Muscatenblüe, Salz, Eier darin geschlagen und
butter ein andere gerührt, und dan in den Krebsen ge-
schlagen, und mit einem Kuchen Röhrlein herkaus ge-
faßt, daß sie darin die Raphiollen oder Krapfen
haben, dan in ein schüssel gelegt, fleischbrüe daran
gethan, butter und muscatenblüe, aber will, hat
auch Safran darzu, an statt der Krebs kan man
auch Eier und grob Lebern, klein gehackt nemen
und ein wenig dickhen Rahm ~~oder~~ auch butter als
zu den Obigen, und butter seiling in die fill nemen

Ein hirsch Küchlen zu machen

Nimbt den hirsch gerst ein sittig oder darüber, lasse ihn
ein wenig stehen, daß die gelbe Heidigen all daran gehen
herauß, setz in einen guten fleischbrüe zu, und lasse ihn
kochen bis er wollabrich wird, als muscatenblüe
und butter daran gethan, so ist es recht,

Artichocken mit Krebs zu fillen und kochen

Nimb die Artichocke und schneid sie oben ab, und in
dessen nimb Krebs als Roß und Moß sie, thut
nen die Zähn hünd Rauß, und hacken in wenig
das bittere, Reibt sie mit einer fleischbrüe durch
ein sieb der eis zu ung, wenig ein wenig wein
und butter darein, lasse es sieden, thut es wie
durch ein magen seiher, in ein schüssel und hebt auß
der Artichocke mitten die blätter, die ein hirtigen
herauß, und thut das harte Zapfwerk auß dem
wenig herauß, und fillt an dessen statt, nach folge-
nutes hineinein, Nimbt gewürz alles gepülverte
abgezogen und klein gehackt, und eine Lodter butter
ung muscatenblüe und ein wenig salz, und fillt
an statt des harten gefillt darein ein, es muß man

Darbey in die geschlachte Haut ist besser, daß man nicht viel Stein, und daß das abgeschnittene Hüthlein oben darauf und hindert dieses herumbreinfaden, und daß sie in die Pirstel, da die Brüj in ist, als dann auch Rahm, laßt es Rauch und giß die Brüj hinein, daß es über die Bratspießen, damit sie nicht zu hoch geschmaßt werde.

Ein Mandel Krüglen mit mehr Ketig

Nimbt ein Viertel Fleischbrüj Haut, daß fett ganz daran ist, bindet darein auf ein Hafen mit ein Lot Zucker, laßt es wohl sieden, und daß man das Fleisch abhüt, so thut ein gut Teil geweichter mehr, ketig darein, nach dem man es gern starck haben will, und laßt es nicht mehr sieden, sondern bleibt es weich, gießt es über die Spießen, so ist es Recht.

ein ½ Viertling

½ Viertling

60

Ballata von dißt liebten brix
zu morgen

Man nimt dißt liebte brix vnd last ab ein
wenig sitten, wendem vnd vmb [illegible] gebert brot
ab auß einem
weißen vnd tzeut ab zen dir brix vnd ein
Bross zlig frischer Eyder vnd ein ay einer
tottter darein last ab mit vander Eygen dorz
dass sich der butter nicht auß zieth

61

Man nimbt ein Hanell oder Wecke Und hanit jn Wasser in ein
Fäß darnach nimbt man gutten Rahm oder milch Und schlecht de
ribe daß es eben wolle weicht dan mit einem Erpell wohl zer
reibt zu einem hanell Namen 3 eier Und schlagt sie darein
Und reibt es Wider einander darnach gein geßenling Und Zuckher
Und mangellt oder jedes allein Und sagt es klein so Will ob
ein bleibt nach dem man gern Will gein ißbett alß dan wider
ein wenig Wecke Wirfflet geßiden solchs jn ein gebirfelten
stuck oder buter garnyt dan zu dem andern geben dan Sön
Mell auch darein geben nit Will auch nit Will gerieret nur
gemengt daß der daig fest dick bleib Wan er Nachher ein
wenig zu dick wire darf man wohl mit gutem Rahm oder
milch zu schlagen, noch notürfft gesalzen Und gebirtzt mit
jnber dan ein Lachen mit Wasser zum feiren ein wenig salz
darein ga Wasser Wan daß Wasser Rucht in Kellern sei ist ein
Halben Eßtell genomen jn daß Wasser gedungt dan ein Eßtel
Voll Von daig genomen Will oder wenig wie mans gern klein oder
groß hatt daß gar zu klein sein sie nicht gutt Und in daß Wasser
gelegt sein fertell auch ein ander Und alß Wecken fidem daßen

Den Bürger Haiß gemacht Vnd eben für Rauß genommen Vn
an gesicht Dorinnen zohen müß alles seine gehörige gefah
auch Daß Rauß Nemen an Richten auff Wagen Vnd zohen
Daß sein sie nicht gutt.

Wie man die Jungen Hüner füllt

So balt man die Haut von den Hünern abloßt
sticht man zu erst butter drein darnach nimt man
klein gerieben semel vn ein weinig klein gehackte
bettersilge ~~ein weinig muscatenblumen klein gemacht~~
ein ei von welchen die galle nur wegthun daß er nur
alles in einander gerüt vnd herein gefult vnd es in hochen
wasser hereinen thun vnd es so lasen gar kochen

Wie man das trüchne gehakt macht

erstlich lest man den kalben bratten klein hacken vnd vor
semel schnitten thut die vnder in der schüssel vnd butter drauf
die nicht gesaltzen ist darnach thut man das gehackte drauf
vnd schutt halb vintflesch bruf vnd halb gebraten bruf drüber
vnd noch ein weinig butter auch klein gerieben man scatten muß
wird zu gedeckt vn oben her feuwer drauf getan das es von oben
vnder feur trucken ankacht

Das Hanckel Fleisch gesach

Man sieht das fleisch in der gebratten
brueh und nimmt keine das gincht man
Wanga und gebiben brodt und eine Menge
Nuss und lasst aufsieden biss die brueh
ein wenig dick werd man kan auch ein
wenig Pfeffer darbey thun

Auch machen
von der wurzell
Rorkline
zu Frankfurt

Wie man die Leber zu Rist

Man soll sie zu dicker scheiben gueten finger dick die rist
man zu Rost heis halt und so ein Kenin wenig gebratten
dan zu ein Vigell gedon ein wenig wein daran gossen und
so lang sieden lassen als ein vor ein sich, dan ein oder 2
eier dotter nach dem zugerr will ist die wolle geklopft
und wan die brie an der Leber Rost zu wollen sieden ist
so gitt man die geklopften eier dorein und mit einem
lepffel wieder ein wenden gerieret und nicht mer sieden lassen
gleich auff geben man salzet und wirtzet noch bliben man
kan auch speck daran brennen so man will so magstu die
hoffmeisterin fragen. sie ist nicht allezeit so gut wie zu
der pretzel ist sie am besten

Wie man sie sie macht

Man soll die leber zu scheiben und wan der speck
wenn oder heist ist lass man die leber dorinnen bratten
gar noch ein wenig wein daran und lass die brie

Man sieht Und ein ehrlich holtz ehr Und zucht
Und Richtes zöhr die ehren an - Wan Wurtz die ehre
nicht erlangen nur doch ausser hart hilff abgewinnen Will
Lugnus Vor zu Wilhl doch sie desto mirder erlirt

Dorf Praid Kommt wan Sie Obsbrx Und Dorf ist gar Sichen
Vor Wunt Und Falsch

Johannisse Suppe zu machen,

Man nimbt Erstlich 10 oder 12 frische Eyer dotter, und gantz kein Weiß dazu, Mehr oder weniger, darnach die Schüssel groß oder klein ist, die selbe zu schlagen man mit einem hüchern Löffel, gantz klärlich mit ein klein wenig Salz, darnach thut man gebossene Zucker dahin, so viel als man es süss haben will, und schüttet darauff ein halb Maß, mehr oder ein, darnach der Eyer dotter viel gedrettes, gutten Maldisier oder Johannisser Wein, in Ermangelung dessen einen andern guten Wein, und Rührt es stetts durch einander, Darnach nimbt man ein silber oder andere Schüssel, und setzt die auf ein glüth, mitt ein wenig weisser Ingenhalbener butter, legt darein etlich Kunder oder Eyer langer Bisquit oder Zucker brodt, schüttet dann die Eyer mit dem Wein angemacht darauff, und damit es fein gleich durchlich werde, Rührt man es anfänglich fein sanfft, damit der Bisquit nit zerbreche, und wenn man auch gern will, so gewirbelt man es ein wenig mit Rosen wasser und thut oder nimbt dann ein wenig Zucker darüber,

Wann man aber gar fürnehm wollt machen, so macht man Erstlich auf dem Kanfft oder Hard der Schüssel, darinnen man thun, stoßt mit einer Branch mit Zitter oder andere Figur von Gerstenzucker man die Marcipan von macht, nemblich von Zucker und Mandeln, und lasst es in einem Gerstenen offen, drücknen, den backen darnach man es mit, und sonsten zu brauen Wann nun die Figur in die Schüssel, wie ob gedacht gestanden, und gerichtet ist, so bleybt fein durchlich darauff,

legt man dan oder flechtt darein von Bramendor,
oder Suttaten klein oder Abrelengt geschnitten,
auch von Mar Melata ohn stüdlin geschnitten, auch
schöne Rothe Eingemachte Kirschen, hin und wider ob
die Kuchen, und auch dem nach Zuckerschen oder schiff
oder figuren der Thier, alles man auch gantz
Rechtt Richtt halten will, thut man ein grien ambren
gruss oder Muscatt darein, mit einer drogen
oder 3 frischen Marendel oly Zerreybers, dan
der Zimbre lest sich von Rinnen Rosser oder
Zoffe Zerreybers, allein von oly thut Nicht, so thun
alsdan oly selbstes, dass thut man dan anfang
zu der eier Zuppe, Ehe es geschehe oder grienen
3.

Braun Salat zu machen
dass er dem Magen nicht so schädlich

Schneid das Braun Zuckerl klein, eh zu andern Salatt
dan den Essig so darüber falls, setzt auf feyer, schlags
zlich eyer dabey darein, und mi Butter gesalzen Butter
lasse es mit ein andern sieden, und giss es ohne den Sala
drecht ihn zu, dan Wieder ab gethan, Nachmachs war
gemacht, und darüber gesetzt, Nemb dan Kalk, dann
ist er gewesch, Zuletzt darauff zu thun Nach Ordnung

Brüder Salatt

Bündelrüben, Rindbrunel, Ring Mauer, Sauerampfer,
Letter Zilery, Körbel, Blau Violen, Kraut, Zubehr
Kraut, Zuckerer Braut, Morgen Mintz, Rosen lab,
Lattich, Kamandrele, Kraus Melissen, Flach Kraut
Zerrauch mit Essig und Baum öhl gemacht,
Ihr Will thut Zucker darunder

Wie man die Kunst dorchu
mocht

Man nimbt zu einem ℔ Kunst 1 Virling Mandl
vnd so vill Zuckher oder noch dem ain gutem pisß
Gebren Wil. dan gitt man die Kunst vnd Lässt sie von
den Kollen auß vnd dan nemmt die Kollen vnd Kneten
oben die gell wolll lauß gedan giest ein wenig milch daran
treibt daß gestossen mit durch vnd waicht ein Guitten
brott in selbige milch, fur noch so stosset die ob gedachten
Mandlen vnd daß sie nit Klibt wendet giest ein wenig
von der Milch daran, oder Nemmt daß ein gebreuchlich
brott vnd stosset es mitt den Mandlen da mitt es
desto lechter bleibt fur noch stosset die Kunst Mandlen
Brott butter Zugker 6 Lott vnd Zuckher wolll vnder
ein wonder daß es gleich einem drig wird Nemmt
ein Silber vnd Gittert den drig darein Wagett in
gleich mitt einem Lechell zu der mitte dis gestett
es in ein dontten pfan vnd Lasset es wolll bachen die
Kiebell Mußß zu vor wol an gestreichen frei mitt butter
es Laußt sonst ohlen zu Kommen Wan man es auß
der pfan dutt so Last man es nur in der Kiebell
vnd Legt Klaß ein gemachet darein von Kimber
oder zehaurß ber oder Kirchen so ist es genugt

+ Nuch 2 Eier dotter

Krebs darten zu machen

Nim die krebs brü sie mit siedenden waser, und thut
es gleich wider daran, dornach bisch die krebs auf in
ein tisel und los die brü auf den sholen dabei louf
nim auch ein stric van ein hanf oder berchen
dos im waser abgesotten und gar wenig gesalze sei dazu
rühres mit ein gut teil siser butter wol und erin
under, und noch esam salz und waser gereht ein
wenig ingber und nuschaten blüme, nus auch da
zu, dornach mach ein deig, dabei erstlich ein wenig mel
mit frisch brü waser und einem eiz, angerürt, zimlich
troen, darnach frisch butter reingeschmelzt und in ein
reinen ding abgetrüent, darnach den deig ein wenig
breit gewelgert und mit frisch butter iber legt, dan
den deig zusammengeschlagen und auf gewelgert siser breit dirn
~~dan wider butter drin geth~~ als wider iber legt und
geschlagen bis es schenier, darnach die klebger sein
dan gen deg ist gerikt. Wie man ein dort haben will
und die ob beschribne krebs drin getan, oben druf
muss wider mit siser butter iberlegt und mit
dir geschnitten deig iberlegt sein, dornach los in einer
dortten pann von unden her gar langsam, aber
her es was geschwinder backen. und gibs dann. oben
bestreich es ein wenig mit ein eier kötter
ein gute brü suppen
los das bis siden und zu einer halbmas bis nim 3 eier
dotter und frisch butter zuker so vil du wilt, kirsalz
halt wol zusam, gos gar zart wilt in ein sonderen
dornach geis alzemach und siedenten bis dazu und
in pfannen noch ein we[illegible] siden, bis es ibergeht, wil
[illegible] mist ein [illegible]

69

[illegible] gemahlin zu vittem mus sage das er
sagt meiner mit der von offenbach selig wüsse
sie sich zu erinnern welche from mit alle Jar ein
kint an deme man noch nichts spürt, sein her
schwager der zweyte first zu Bayreit ist gestorbe
mit die schwanger gewest hatt nun ein Prinze mit
er sie Wohl gehalte mit sich gant geentert
sie war vittrib von eim dreihe lewn von schelle,
berg da sie mehr gehabt als ihunt El sage
von arbeit han vor dieses mahl nichts erfaren
mit vergeht mir aller muht dieses grüne
musterge bracht mir Ell von Kornburg mitt
sagt es werte geschnöpt mit lenge Jhretergen
daran weiter wes Lein bericht, die Linder
hir Flache von bante oder schnür so wie das
babier bin auff mich selbste bis das nichts
habe, auch nur den gutte Wille zu beweisse,

Ein Cittrone Sulz.

Nembt, Ein Cittrone Schelt die eysserste schall dünn
herrab, Siehs in Wasser das die Crafft wohl herraus
nembt dan weis brot reibts klein thuts in das Cittron
wasser mt siehs bis so schlap ist, hernach von
Cittrone den safft, hinein gedrückt mt Zucker
nach nottorfft mt noch ein wenick auff dem feuer
mder ein ander gerührt dan ist es fertig,
so balt das brot wein mus gerührt wehrte,

Wir die dirren Bouwn zu kochen wir es ist geschicht
Man sudt ein wasser und in Wellen und wirft
Man dise bouwn hinein wan sie dan weich gesotten sind
man ein Reuchs wasser über die bouwn und last das
wasser sibe ob leuffen, dan thut man die bouwn in
einen dügel und frisches butter auch geldirtes dorzu und
last so stan auf kolen kochen sein Recht gut

Rosinen zu

Man Nimt Wasser und schütt Zimmet
Coriander und Zucker darzu Nimt man
Schmalz butter und Lasset es warm werden
und streicht das brott wie fleisch und Rostet
im schmalz und die Rosinen auch darzu
so schnitt man das Wasser vom zimmet
und Rostet es das brotlein klein wenig
salz so ist es ~~gutlich~~ fertig so lest man
noch ein Wenig mit wasser auff sieden

4