Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Ein Kuchbuechel - Cod. Rastatt 59

[S.l.], 1556

Ein Kuchbuechel. Wie man allerley gutter Essenn kochenn soll. Visch Sulz vnd Annder guette kundst. 1556

urn:nbn:de:bsz:31-284611

Visual Library

Ein Küchbüchel
Wie man allerleij gütter Essen kochen soll. Visch, Hülz vnd Kunder gnette Kunst

1. Wie man allerleij Gertten mach soll

Item, Nim ein lejr vnd nim ein löffel vol mell, vnd vier dunn eier dur einander, schlag darnach ij iiij lejr dartzu, vnd gnust nij zeydt mell darany. vnd klopff am einander, nimb darnach vnd thu es in ein pannen lebre, das es als dick werd als vogellejr, darnach thu es in ein hüchel, vnd thu als gross als ein hutenen lejr schmalz darany, vnd nij löffel vol zucker, vnd rir es wol an einander, darnach zeuchtt es auff den tisch

Wie Grenat stutz

[illegible]

Item nym ein wenig wasser, und ein wenig schwalz.
und salz. las es auf einander siedenn, nym
mel. so gut mach ein podeny daraus, wie zu
einem stadeny, und pricht den ob grewdeny
dortteny mit einem löffel darauff

Mer ein dortteny

1. Zu dem podeny nym zwaij eier. und acht löffel
vol warmes wasser, und ein gaußfel vol
mel, und mach dem podeny zu dem
dortteny daraus

Item nym zwey eierling mandel und stoß sie gar
klein, darnach so nym von sibeny eiern, das
weiß und dier es wol daraus. und sechs
löffel voll milch vier löffel vol warmen
wasser, zwen löffel vol zuckher vier
~~es auff dem podeny~~ es wol an einander mit
dem mandel. und streich es auff dem podeny
und ist, das es gelnd prawn ist, so bessre es
wol mit zuckher, und sprenk ein warmen
wasser darauff das überall nas sey. und
las also gehen biß es drukhen wirdt

zigen

Ein ~~aunder~~ Mandel Dorten

ein mäy Marzipan.

a 7 5. idem
a 7 7.

2 Nim ein gute handtvoll Mandel, und
stoß sie klein, und gieß ein wenig Cosser
darein, und so es gestossen ist, so nem ein
Eyerlein weniger darein, und zibeben Eierlin
in grey stoß so thu zuckher auch darein, dar=
nach so streich es auf drey podem, darnach
so nim das gelb von einem eyr, und über
streich in so es halb gepachen ist, so streu
wol mit zuckher, und sprenz in mit Rosen
Wasser, darnach lass in gering pachen,
und nach drey podem din, und sie well
schl aus zwerchen finger dick aufgestrichen
werden ich

Ein deutsche pastetten,

3 So nim ein Weltzpert, als groß du die pa=
stetten machen wilt, und las in einer

ysammen sieden bis halber stunde, darnach so nimm
ein wenig mygelln. Und vier mal als vil ysseffer,
und salz. Rier es wol durcheinander, und
schütte ein stuck auff das allerbest,
und ker es in das fass und stuck in
ker all wol durch das wildprett, darnach
was die weng abgemelten gewirz und stecken
abgerett, das krös auffem wol am das wildprett
darnach nym ein kertzen mell, und nym gerens
wasser, und thu ein wenig schmalz, und salz
darein und walg dem trey wol wie ein
ysamzelten. Und thu es in das wildprett
und mach oben dem kochfeyr, mit ain
ysen, darnach yach es frey zamen, so
dem ainen dorffen ysammen bis
in vier stunde, dann das stuck grost ist

4 Nim jedem zu einem jedem dorff
ein eyr und ein halbes pittern schmalz
und klopfe wol an einander und rier es und
darein das es werde wie ein brey und trey dar
nach so walg dem trey wol wunder dem
schmeltzen darnach walg in auff das dinst
und zwirch zum zwey wie an ain ostre
fladen

Aber ein ander way Mandlen
a:L 2: cap: 12 fol 43

zu gen

5 Nym ein hirschling mandl, und stoß in gar
klein darnach nym den mandl gelb, und
nach ein gewessenen mandl milch mit einem
frischen wasser, darnach nym 15 lötig dotter
und bloß die mandl milch wol daran, nach-
mals nym die obrigen mandl, und ein halb
löffl vol zuckher, und rir es auf in die
air, darnach nym ein schmalz in ein pfannen
und las es in der pfannen verkehren
und gusch es darein, und las es siedenn
bis es als dick wirdt, wie ein kuchen mus
darnach streich es auf den pfannen, und las
es wol es warmen, in der dorchen
warm pfannen, darnach so thu ein kleinen
schmalz frei und frei auf den dorchen
und wann das schmalz daral ergangen ist
so fir es wol mit zuckher oben und
auff denn dorchen

Ein verissen dotter frischen.

6 Nym das weiß vom eiern und bloß
wol, darnach thu ein ijmer dar ein, und nym

wandl und las sy klein und schütz darein,
und mach es zusammen das ein triglein
werd, schütt es auff das pödel, und
schütt ein gutter gedrütt, oder und wendrey,
auch salz und kloyff die eyer mit
einem kosenen wasser, e e e
Item wandl doytt

7 Noch wandl, und zeyn gebossen, zuchter,
vijm eyer und zerkloyff sie, ehe es
darnach alles durch einander, und mach
ein krig darauf und schütt es auf
das pödlein und mach es gemach ab
Item Vrijyt dortzu

8 Nim ein wenig gribem gewürtz, und las es
auf das pödlein darnach leg die zeyger
darauff, und las ein [illegible] darauff und auch ein pödlein darauff
und zuschnitte dasselb
Item vierdortzu

9 Nim vierz und ein wenig butter,
und zerlyff, und giß zu einem mosse
in einem [illegible]

Darnach thue ein wenig reuel und ein handvol
weniger darein, und viers wol durch ein ander
rüren auch ein gütten trüch fürcher darein, und dir
dann der trig zu weich sein oder zu linde, so
rüren ein geriben reuel und thue es darein
bis es die rechte streche hatt, darnach thütt es auff
den yoden, und lass in zu nacht pfannen
luft ain gütt und las zum morgen gehen,
das er nit zu hütt werde

4. gebachen

Erwachsen

10 Rüwerich trich zu gehen so nimm ein hale
Wasser und vier ein gütt reuel darein, wie ein
[illegible] trübenen teig darnach so rüren ein
wenig schmalz zum ain pfannen und thü den
trig zum das schmalz so es warm ist, und
wüchse den trig zum ein hüfft auff
einen gütten wol ab darnach so thue den trig
zu ein hüfft und trüch zu wol mit eiern
so, bis das es gar ein dicken trig werde
wie ein gerante ein schigel teig darauf las den
lang 11 pfann, als du wilt ain kuchen oder zwo, hatt
zu nit und so du zum gehen wilt so schlag

Ein guttem löffel vol taig auf grost fleis
teller, Vnd zühen ain harb messer, Vnd
Dunch es zu ain schmalz, Vnd streich
Dans mit dem messer den taig in das
schmalz Vngefarlich als lang du die
strüfel haben wilt. vnd das, das schmalz
mit hayss sey. Vnd yach nur auff einer
glutt, Vnd gew fürb, mit einem dysern
grosse schmalz auf die strüfel, so bleibent
sy auff, Vnd wann du die eyr zu
dem taig wilt schlagen, so ist dem ersten
das du es zu einem mürbern yedt zu
bereyten gleichen wann du grüner yeants
schüssel wilt yachen, [illegible]

Wildprett yachen

grüner 11 So nym ain hasen fleisch Vnd hack es
klain Vnd ain wenig speck darunder
Vnd pretter stilz Vnd thu ain wenig
zu dem, Vnd pfeffer darein kunel oder
ander eyer eyer auch darein darnach so mach
zelt, Vnd daraus Vngefarlich wie ain halbes
teller pretter, Vnd leg es zu dem schmalz Vnd
yach es langsam dar, [illegible]

[illegible]

Wie man Lebrich Wyß brewittren soll

Ain Barscher zu brewen
Swarzbry gelb zu machen

12 Item wan du ain kessel drey ymmer hast, so
nym ain quertelin gurttenn wins und
lad denn swarz vom dem kessel auf zu
dem wein. und giss dem kessel und schu
zu, in ain pfannen, gnug dem wein mit dem
swarz daruber, und lass zu gemach sieden, und
schu ain loff vol zuckher darüber. und ain wenig
zimbrr, nelken, negln, und nustat pluen und salz
zu, lass es auch an dem vistl sieden, bis
die [illegible] rinnt, so [illegible] auf [illegible]

[illegible] Kutten [illegible] Kingmachen Kutten

13 Item wan du drey ymmer kutten hast, so
nym ain gutter [illegible], [illegible] das [illegible]
und nym ain hafen da zwo maß [illegible]
[illegible] und schu ain gutter [illegible]

Und las In sieden, darnach seigen dir
gesott gehittem Vom mier semel Und
wirf sij In das gesottem wasser, Und
treij die gehittem samt dem wasser.
Auch ain sibling Und gnus Vier Kessel
Vol essig daran, darnach thu die
grüne In ain pfannen Und die Kuttern
Und las wol sieden. Und thu ain Löffel
Vol Senfkorn daran, Und nim wenig pfeffer
Und las es auch wol sieden, Wer wan
du es gelnig wilt anrichten, so thu nij
Wenig ingelen daran, las sij nit darin
sieden, so hastu ein guttes grüne, ist auch
gutt ein haßen Der In zu sieden, auch
haslen, Und grundeln

Ein guttes grüne

14 So du ain Hecht wilt sieden In Lemenij,
so schupp den Hecht. Und thu den Hecht
In pfannen Und gnug kalt wasser
daranij, als vill als Du meinst das du

Item Peter Apotheker der hat gute genug hab

Und wan er ain weyll an ain ander grottem

Daran ain Trefft Vol Krutter Und Zwo Damonig

Grottem ist, Und wan du Jn gedenck

Darein, so ist es ain gutte pue über ain Hefft

Klin Prie über allerlei Prat

Vich Pend Pach Vich

Nim ain halb nüdlin mathassier. Und

Vier löffel Vol nssig alt kalt. Und thu

ain Löffel Vol Jnnere daran, Und rüre

Well Vnder ain ander, Und gutt alß ober die

Vich Und lay ain weyll daran stenn, so ist

es ain gutte prue, wile du es gern warm

haben, so magstu das pruelen Jn ainen

Jrrenden wörmer, Und über die Vich giessen

Ain gemachter Pfeffer

Du sunde die krepse In ainem wenig wind
salz die nit, darnach so mach sie sauber.
Und nym von den krepssen das In
dem schwanz und In dem hüttlin ist.
Heraus und thu es In ain mersser,
und ain wenig von ain butterzell
das grieben und dem gepatt schnitten
die In malhassier ain gewicht sind,
und lass es wol ain ainander, darnach
so treibe es mit dem malhassier durch ain
dar ain dünes
hüttlin wird, darnach so nym die
gemacht prüe. Und die gemachten krepse
hefelin
schwinglin. Und thu sie In ain hefelin
und ain löffel voll nüss daran, darnach
so thu ain ander, ain wenig pfeffer
daran und lass es wol sudern. Und
salz es durch, und so du gelnist weil anicht
so thu ain wenig ingelb daran

Ain gutt marck mus

[illegible]

11 Du sollst die mandel wol, bis das all gerauch
gemacht, und thue sie in ein schüssel, und gieß
ein gesotten klar darauf, und nit zuuil,
und mach wol, das es glatt werde, thue zuckher
auch darein, und laß es zu lang sieden
ob zu vast, und rührens, und thue zuckher
darauff so ist es ein gute muos, nüm
auff ein tisch, drey viertling, welch es
[illegible] gut
12 Allin brey muss
Du dürfen brey klein od groß. und thue
das vnsauber darvon, und stoß sie wol in
einem mörser, und treib sie durch ein zwyg
tüch mit einem grossen wein, und nüm sie
~~[illegible]~~ weln vnd zuckher gemalz. und
gieß die durchgetriebne brey prüe darein
und nüm zimer, nelken, zuckher, saffran,
darunder. und las es sieden, und so du
es wilt fürtragen so zuckher darauff
Allin disse muss

19. Nimm das gräll von einem prattnisch was
für ein vich ist, und stoß wol in einem
mörser und schlag durch ein tuch
mit guttem honig, und nim ein wenig
wol. und rüst in schmalz und
gnug den durch geschlagnen vich darein,
nim zwibel, wol und saffran, daran,
und richt an sie knöpfer darauff
so ist es ein gutt mahl

Ein Warb wurst zu machen

20 So nim ein schön warmen milch
und wenn sie und wan sie gerst so
thu sie auf ein tuch und las sie
wol durch seihen und schlag sie durch
ein tuch, und thu knöpfer darein
und lass wol erkalten, und fürr
knöpfer darauff so ist ein gutt ding

Arganisch Warbs zu machen

22 So nim trendlin erbis und sude sie
das sie nit zu nasse seien, und stoß sie

Wol In einem wüer. Der sie sunig und sig
sein und thue ein gutten rorn darauf,
und In ober, verl, und gantz schmaltz
und zuchser, und gilbe und gelbe kräut und
sie zuchser der saft

Ein Eyer auflauf

23. Nym ein gutte milch, die kalt ist und eyer
als vil du mahen wilt, und laß die milch
sieden werden In einer pfannen und gutt
darauf die entlopften eyer darauf, und
salz und thue ein schmalz In ein andere
pfannen und laß es heiß sieden od werden
und gutt daran, laß sittig wol sieden
so wirdt es ein gutt kranz

Ein gutt gryaltz von mandel

24. Nym mandel schein und stoß zuchser darein
Das es nass sey werde und thue
ein wasser darein od ander gutts
gryewatz wasser, und nym mandel
und streich es auf das alter dicht

~~Und nimm ain mandelkern und schneid es auf das alber dünn.~~ Und drück ain mandelkern darüber und trück es wol zu, und schneid Wirz daraus, mach dem mandl und Gudin nimm ain wein, und mach ~~dem mandl~~ ain tricklt daraus und schütt dem das trüb an dem rettichen darnach ain Lachen halbes gewitt, und gilb es trig war wol, und leg es dem das schmalz gnug das darüber so lauffen sig auf das zaichen, so ist ein sein, wie ain schnittzwig

Spritte Kirchel

zu gen 25

Nimm ain siedig wasser und salz wie dick sy wegen und thü ain mell in ain hüfft, und gnüg das wasser siedig darein und wier es wol und mache g[illegible] und pirs wol stranch ab, und nimm ain wein und leg sü in ain haiß wasser, das sü warm werden, und schlag alwegen zwaij für dar hin, bis es dicht werde. und wier sü

Wasst, Vnd mach sy also dir als ain kindes
mues, Vnd nym ain Löffel Vol schmalz
od schwes. darnach der teig ist, Vnd höpf
ain Löffel Vol teig od schwes auf ain seller
Vnd leg dem mit ainem kichel nysen ring, od

Weysse Straubey

20. So nym das weysse von den eyern, Vnd thu
dem dotter dauon Vnd nym ain Löffel vol
wasser Vnd ain mell, rirs wol vnnder
einander, Vnd mach es glatt, Vnd tu
kuchen in dem teig, das es wol sich wende,
mach in dinne dann sprel mit kichel teig,
Vnd eine in wol das es glatt werde, Vnd
nym ain schüssel Vnd mach .8. od .9. kichel
darin. Das vnschmelz die weysse .20
Vnd mach gute laugen, trüb wie die
pfannen ist, doch nit alz dick als sunst
straubem, Vnd mach ins schwytzen
Das drij finger praite stiz, Vnd das

Kräfft muss aus wenig ain Kuglen
haben od gryagen sein, das man das
pachs das oben pegen kuet, her ne
mit dem fliegen Kriffel Vend, Vnd nyem
ne mit dem fliegen Kriffel aus Vnd wan
du das pachlein aus nimbst, so greiff
mit d hand dar auff Vnd pling ne
oben das fliegen Kriffel das ne ain zu sam
gro, stet ne auff ain prete aus ainer
nach dem andern, Vnd wann das smalz
zu heiss werdt so stet die pfann ferab
auff den ferter das sie nit zu pran
werden, Vnd setz die alten zwey gegen
einander in ain hüssl, nach der ferd
Vnd wann du die hiessl wol bestreuet
hast, so stu zuchner darauff
Hadwen pachen die wolle auf dauff

Nym air, Vnd mell vnd mach ain
teig Vnd nym heis wasser Vnd gnus
so zu den teig Vnd mach den teig last
lauen, Vnd leg den stainen darein.

Und leg In ain hais schmalz Und wirr
die pfannen Vast wol

Gutt pasteten

28. Nim pasteten, schelf Und schneid sie
Zaiglen Und nim ain well Und nim milch
Und lass sunt zaig als zwai lier groß
sind, machs dich also das nim ain hartzig
milch Und nim Kind wann man die schiff
naigt, Und schütt die oplt ainst mal der
hin Und wirr sie Und, bis sie den zaig
allen an sich nemen Und leg sie denn
In das heiß schmalz Und lass sie lang sam
Nim gut wein mus

29. Nim Reis lis lier auf ain tisch, Und bleyss
wol Und thu saffran darein Und nim
Kuchen Und nim ain gutten wein darzu
Und als auf ain tisch gehört Und thu schmalz
darein thu es über das feyer gleich wie
ain gewalwen wein Und reib ain semmel
klein Und wenn es hiss wirdt so stier es
semmel well gemach darein das es nit

Gewollen wend vnd las es siedenn, thu
gutes gemüth daran, vnd rich es ann
vnd thu zuchpre darauff

Gutt Pach schiechell e

30 So nimm als vil wasser als ain stand nimm
ain mell vnd mach ain teig dünner als
sunst ain straubenn teig, thu dz in ain
[illegible] vnd leg dz in in ain siedig wasser
[illegible] darein siedenn, vnd wan es ain
[illegible] Dritl stunde gesotten hatt so thu das
[illegible] auff, vnd greiff mit dem
finger dz dem teig vnd wenn es ~~nit~~ zu
~~[illegible] gesotten~~ ist, so leg nicht daran
~~als vil als man aus finger darein~~
~~[illegible] mag~~ so thu dz aus dem schedlein.
Vnd schneid dz in ain weis wie man all andere
sunde schneide wann man pachen will,
vnd schneidt es dz nit zu nind
vnd legs dem ain wolter schmalz das nit
zu hais sey. vnd pirn die pfannen las
so bleibens sey auf vnd pach sie gemach
der schlich sol abns weiter sein vnd
[illegible]

Denden nny vnd stily dny stuck auf vnd
thue In gantz herauß ~~thoing~~

Wörtter thiechell

Fruchtper
31 Nym die air vnd gieß sie in ein kessel
~~Darzühre darnach ain Hafen vnd halt die air~~
~~Warm das sij nit wechsen~~ / thue ain weysse
ober das feuer, salz vnd schmalz vnd
lar es sidem gelich wie ain grüns, vnd
Nym ain guter mell, vnd ser es darein
vnd rüre es mit dem wellöffel, vnd
vnd stoß es dan halt ab dem feuer, vnd
Betreych die knolen bassl wol, vnd thue
es dann widder ober das feuer vnd trückhe
es wol ab, ob dny feuer, vnd kers oft
vnd, wenny du In wol getrückhent hast, so
stoß dy herab vnd thue Im, in ain andere
pfanny vnd schlag air daran ainy noch
dem andern, vnd treych es wol vnd, bis
der daing glat wurd, vnd wenn du dis air
darein wilt schlagen, so wich sij wol ab das,
das wasser nit In dny teig kreych wurdt

ab den hunden, noch ab den kätzen, und noch
den teig glatt und frisch, und mach jm
nit zu die wend wann du jn wilt nizlich
s mig die pfannen mit dem teig, und
wann der teig ain wenig stindt, so ist er
nicht an der streich, so leg jm mit einem
wissen löffel in ain heiss hafelz,
und yach sij gemach. Und wann sij an
fahen, so kere sij jmer an so die kelche
er wunden sunst zwaij der über, und
nijm ain weil teig als ein ei grosz ist

Welsche Strauben

32. So nijm reis ain warm wasser und leg
sij ain weijl darin und thu ain ander
wasser über das feur, und salz. und
lass es sieden und giess es in ain well
und yeis es wol ab und schlag die eier
darein, rüre den teig wol, mach jn glatt,
nijm ain trichterlein das, das klein
fingerlein hinein gangen der weijt
bis d zu halben glide und thu

Nemb kain dornisch vnd leg jm Gemach
Vor durch Gros vnd leg jn, in kain Geis
schmalz. vnd leg es langsam nij,
Das es nit an einander klib, so wirdt
Es einer ellen od zwo lang vnd ein
Spis frij Gemach vnd

Ein guette prix vor ein
Schwein kopf od ein schlegel

33. Nijm ein schön mell, vnd rostz jm
kain schmalz bis es frij prawn wirdt,
nijm ein gewssen wein, kainfel od malfasier
vnd nijm weniger vnd mandl vnd gewürtz
Zuckher. vnd las sieden vnd gnug es
darüber

Ein weijs kalb mus

34 + Nijm Erbsen die nu gelegt, nu dey-
weijs vnd kloyss wol auffnemend bis
es wirdt wie ein wasser, vnd nijm dan
ein lüssen kam. vnd gnug jn daran
vnd kloyss nijm drey löffel vol zuckher

Und thue In daran und klopfe wol dann
nimmt und gutz es In ain glasiertes hafen
~~Löffel~~ Und setz es in ain glutt das
die kolen mit dardum umbrings und las
es langsam sieden, wie ein kindes
mus, darnach gitt es In ain glasiert
hafen, oder In ain dicke schüssel und
rüre es wol, bis glatt werde. Und
es stille darnach nit es an so ist ein
gutt mus.

Zwiffel Vich zumach

zumachen

35. So jemandt den Zwiffel nit zu kleinen
hat und ist In ainem gemach, das er
sind wendt und gutz dan ain gutten
wein daran und ain wenig essig und
salz. Und versuch dry ob es an dem
salz recht sey und gilbt, thue In ber
enel und nagelin daran auch kuchen
und las annimmer sieden ain gutte
weyl, das die Zwiffel sind wendt,
dan gitt die Vich lebendig dar ein
und las sieden bis die Vich gerung

[illegible] sind, darnach tue sie jm ain
schiessel. mann mag auch die vich jm
sinem [illegible] vor wol abziehen und
darnach jm die brezitte gen heim
wenn sij nach [illegible]
[illegible] ortten [illegible] machen

30. So nejm alg vill air alg milch und wan
du die air auf than hast, so vill dann
die air sind mit milch ist gnuge dann
wasser und ruer den teig mit an und
nejm ain dottey schamen und tue ain
schmalz an den schamen und setz auf ain
glutt und ziehe den teig darein und
mach jm zu und tue ain glutt
darauf und mach den teig an wie ain
schuttten teig und leg schnes und
wans er gahen ist so streichs zuche
darvon ainig nach dem aind und
nejm ain tuch und leg es in schmalz
essen und kertels die schamen

so bleibens sy auch, yach sey langsam,
sind zu grüssen schmalz
Ein gelb zu mache

31 So nim ain fleisch in wenig hu, und thu
ain wenig wasser darunder. und
Das fleisch sey gelb, und wenn es
gesotten ist, so wach das fleisch sey sauber
und lag auf ain wach
Gewürz das die yeri und zu fruchtbar
Darum, od ain gelbizzerwt sey ist,
ich gutz, thu zu den fisch yoch
wenigere, und leg das fleisch
zu die fisch und gutz die yeri oben
Das fleisch ab, und leg wach darauf
und so wirt auch die fuchs fleisch und
Der sunner stet auf nis wo durch in
helfen, wirt, so du die yeri gewürz
so sich es durch nis thuch und poly
die fisch darinny

Mandel mus

38 Nimm ain frischl rainfal und ain pfund
arzt o. Fol. mandl abgeschen dieser wol, und nimb sie
klein und nim ain hoo smalz schmaltz und
schmid die rindten darvom und wenich sij
In dem rainfal und zwaij dag nin gemeiche
pett durch nij rinch, od durch sterz und
rinn die mandl darundre und nim mer
Rainfall darundre das es sij wie ain dick
Haltzmus und knetten wol und giss gemacht
Mit in pratten milich

39 Nim alt ei und thu ain fridlen
wenig darzu und bleyss wol vndermein
ander und thu als vil smalz in ain
pfannen als ain haselnus und lass es
zergan und thu die ei und milch
daran und thu knöpfle daran und salz
ain wenig, thu ain gluet darund
und dorczu und lass pratten wenden,
dann schlag auf ain teller und lass
zu pratten

Ain gut mandl mus
zu machen

40

Nim ain schmalz mandl und los wol
und schnid zwey aus, zu einer diechung milch
darnach stil die mandl milch in ain pfann
und las sieden bis das es dick wird,
und zu jedem ~~darnach~~ garing, so thues
auf ain weins schuch in ain gibling
das das wasser wol darvon laufi,
darnach nim die geschnitten mandl
und thues in ain saubre pfannen
und nim das weiss von aitern. und
rer es durch die weiz aus der mandl
milch gemacht toppen und reres wie
ain kuchen mus, das es glat wird, thu
zuker darein und stis über das
feuer, und las sieden nur ain cleins
südlein und gib warm gnug nach
willen es aber kalt machen so nim ain
ei darzu so nim zwo semmel und
schneid die rinden darvon und reib
es in die mandl milch das es dick
sei wie ain anderes mus und thu zuker
darein

Ain Krechen zu machen

41 Nim den krechen in ainen wein, und nim
ab und nim darnach gewürtz wein und
saffran, nuss und mel, und kürbis, und
nim lauren gschnitten daran, und
nudlen ain andre und, gib die prie an
dem höchsten wan er halb gesotten ist
und nim dem hüchgar ab, in der ysigen
prie, mit gewürtz, dan nim dem vich und
prie in ain schüssel und gib warm

Ain prie vber ain hasen

42 So nim die prie vom dem vich und ain
glas vol wein, und nim drij snittel
schnitten und ain getriben lebkuchen mell
und weich in die prie und wein und
schlags durch und thu saffran pfeffer
und ain wenig nessig kürbis wurzeln
an die prie und las sieden, und ain
weich, und gutz vber den hasen gutz warm

Ain prie vber ain wildprat

42. So nim ain wenig, und ain wildprat, od ander, und thu mel und zwen löffel vol essig und kürbis
daran, so ist es gerecht

Ein mandl dortten

43 Nim Air, od nur das weiß darvon
und ein wenig Gerieben grott, und
stoß den mandl gar klein und thu
Zu mandl, od rosen wasser darein,
und thu es in die air und thu
Zuckher auch darein und nach dem
Jodem wie zu andern dortten

Ein bittern pastett

44 Nim drey rebhuen ain taig und mach ein
Haffen daraus und ein deckh darauf
nim: bittern rohs zu klein thu die Eyer
daraus und schlah darauf und be-
streich mit negel und werl, darauf
legs in den Gemachten haffen, und
leg Zuckher an den jodem, und Gelbs
werl und leg die bitern schnitl wol
neben einander, und schit ein od zwey
loffel voll Zuckher darauf und be-
schlueg den haffen, leg in ein sunder
pratten od pachen und ob du nur prie
daran wilt machen, so nim ein schüssel
wein und Zuckher gnug durch ein
Zwichter hin ein und leg darauf
pachen gibs warm auf den disch

45 Zu einem Gerstbären, da man die Leber
wurst aus macht, und noch sauber und
lege in ein sauber Gefäß und wirf ein
gutt handvol salz darum und las
Leber nacht liegen darin, und noch sij
darnach sauber aus, nach dem salz darnach
nim 4 ℔ schweins gretzel und 4 ℔
magers von gretzel nim lou salz und
hertes kleins, darnach nim ½ lou pfeffer
darein der ein wenig pfeffer sij. und
ij ℔ speck und schneides gereinlent
und nich zunder das gehalt sleig und
sitz darnach nin auf das alter herdfeur,
und pintz gut und bestrenges mit
salz, und las ij lber nacht darin liegen,
darnach hrnach zu dem offen auf, und
in ein kittelag trucken, und behalts wan es
trucken wurdet sij, und wan man
gallat wil essen so sudt eins und schneid
schnitlen daraus und legs auf ein gallen

Gutt gerauchts fleisch zemach

Nim das fleisch, od die zungen, und
salz nis, wie es aus der metzg gutt,
und salz sauber nis, und wol, und
las alls im salz ligen iij tag und iij
nacht, darnach nim das fleisch aus
dem salz und wasch das gluter und
fleim darvon, darnach nim die
yr darin das fleisch gelegen ist, und
thus in ain hefenlein od pfannen, und
las siden, und verschaim es sauber
und wans mit mir hainbe, thun
herab, und las erkalten, dan, so
wider ober das fleisch, und las
ij tag lawen, dan nim es wider
heraus. und hinzuchs in rauch und
mach ain kerchen rauch mit eranaw-
yr laudem, so wirt es gelb, man
mag auch dem wildpret ~~dem~~ thun
die yr verschaimen und wider er-
halten lassen und darnach wider
an das wildpret dain, man muss
aber wol wischen und trewlich, das die
die yr darvon gang od [illegible]

Ain guett wein muss

41 Nim gewiben semel und rösts in schmalz dann nim auch ain ysslicht ain Dotter und kloyss wol, und thu wein daran, als vill du wein musst willt haben, und dann so schütts an das gerost prott, und zuckhers und gilbs und hast an mit ain sieden

Ain guett Gerost

42 Nim semel und schneid sie wie ain schnitt und röst sie im schmalz dann schütt in ain schüssl und nim wasser als weniger und röst auch im schmalz, und thu ain wein daran und lass mit ain ander sieden, und thu zucker daran das er sing sei, dann so thu die Gerosten schnitt auch daran, und schwing mit ain dann mit ain mal umb, das das prott mit Durchlaufft und durchs mit dem löffel nider, das die prei über das prott gen, und lag ain guetten trib prei daran, wan du durchsteb ain pr[illegible]

an nicht das die schnitt frisch bleibent und
~~schneide die schnittel nit zu dick~~

Wie man epfel wasch

49. So man die epfel an wasser und wan
sie trucken seien so weis ein wachsen
grob und thue sunder die epfel
und nit zu vil und nim gesotten
wasser, thue nit daran wan man
anrichten will

Wie man hirsen oder anders
gesotten fleisch bewahren

50. So du in einem gutten wein hue
und gnug des hafens nit vol an
nur das es oben die hirsen oder fleisch
gnot und salz das es nicht sey, und
last halb ein sidenen, und gilbe
und grunes mit dem ersten grunes,
das du hast und thu weniger und
kuchen daran und nim wenig essig
und wider wasser und gewerz ein
wenig sunst und an schmalz und

thu es in die grie, so gewinst nit
keine dicke grieb, so nüdt es gris
das nit will grie hab, so vnd darauf

Kleine Vöglein Sieden grie

57 So wasch die vogel saubber vnd sunder
darnach so mache den schmalz vnd wan
du sij gewesst hast so thu das schmalz
ab dem vogel vnd nim darnach die
grie darin du die vogel gesotten hast,
vnd thu weinyger daran, vnd verl,
nußatt yelin, vnd zimer, vnd das
vnd ein ander siedin das es nit
wenig grie hab, thu wilen das es
nit wenig sauer sij so thu weins oder essig
daran nur nit wenig du magst es
gilben oder nit, ist gut zum vorspeis,
oder gen macht für ein speyssen

Klein krog grie

52

Du Nejm frisch wasser, als vil du gnug
wilt haben, und gnuc mit wenig
an krut und kuchen wol aus.
und sich das gewelb wider von
kes, und gis zwey zu hais
wasser daran, und thu im wie
vor, bis kein kraft mer im
kes ist und du magst in gelben,
ob du wilt, magst auch die dotter
daran klopfen, wann manc
[illegible] wil ob es gerindt,
wan manc [illegible] daran mach, du
magst ain kuchen daran thun, wan
mans mit gwes durch gott du magst
auch ain [illegible] vakiern, ist gnudig
und gesundt.

Ain kobrey pratten
zu ainer pris

Schneide das fleisch wie fünf vnd
sechs in einem wasser zu vnd was
es gesotten ist so nim dann das hell
treibel weins vnd des halben treibel
essigs vnd gibs vnd thu, mel
pfeffer vnd zimbet nagelat pfeffer, vnd
weis yr daran, vnd sonde zwaij od drij
die hett, vnd nim die eyer vnd
schneide sie in einer suppen vnd gibs
an das fleisch vnd lass wie sieden
das es nit zil yrs nur hab, od was
du zu wilt [illegible] so gnug ein fleisch
yrs daran, des hafens mit hall vol
so ist es gnug

Ein kreyflete hell

So yrs den hell in einen hafen od
[illegible] thu ein lang wendel des
wassers, so wirt es schon grün, vnd
nimb dan thu in auf ein pfannen

Du schlag dich das wasser daran
und trinckhs nit aus, musst ertrinckhen
Die kreyßlen so thue die kreyßlen
in ain hafen, und gutz die
allen prot fleisch prie daran, so du
hast und hitz ainguss heiss
schmalz darüber, den kell und
thue ain gerstur stüb, auch mustat,
daran und salz zu ain gemus
und las trenchen, du must wol
schmalz daran thain, ob er leint nit
gut und wem du zu wilt ainladen
so leg die kreyßlen zu ain schüssel
neben ainander und gutz ain
prie dar über, so ist es ain herrn
essen und speis

Wol zu ainer zeit anzunemen

Ein mol yarhz
nimm 8 od 10 ei, und ain wenig
salz wasser und mach ain teig zu
gegen der stürch wie ain kindtz muss
der ain zu dein ist, und ain zu dinch

Kuchen ist auch gut in teig und setze schmalz
und wirm ein weintrybe darin und
thue wol schmalz darein, und lass heiß
werden, und leg den mel in der
heis schmalz leg in heis werdens, den
drück zu zu dem teig, das er den
teig an sich nem, dim so thue in zu der
schmalz. und wenn der teig nit ab dem
mel will, so thue zu mit dem nassen
kreb, nach dem mel an der hitz rehe,
leg das ober sich. das ein mel ist das
arme arm in pelterlent und stet kuchen
darauf

Ein ersteßung von Vögeln

56 Wo nim kranewitvögel, od hahnenle
od trosel und wirt die vögel aus
und gratt sie ein wenig das sie wol in
dem saft sein und setze und nim
das gratten von einem bettern, wem
man haben kan, ist gut, wo nit, so ist

Das vögel gemer auch gemer allmitz das
ist ain gesmäd. Erstossens vnd ain
mensch krank ist, treibt dich wie
ain andre grystossens

Hennen od Tayben kiechel
zumachen ainen krankhen zu nesse

so halb das gemelt von dem Tayben od
Henn so dü hanst vnd ~~thü ain~~
~~od henn~~ weib ain semell vnd thü
es darundter vnd thü ain od
zwey lot daran das, das gemelt
krank sey, dü magst auch wenig ger
daran thün od, mit dem so salz kain
kiechel zu das chnalsch, wie die gemelt
kiechel gib es dem kranken zu
essen, ist gut

Ein Kain suppen zumachen

Nimb dem Kam wie ain milch. vnd
kloch es wol vnd salz vnd schmid
schmel darein vnd tich die

Kam gnym darvon an, vnd sie
pfriffen darauf was mit kam gemacht,
ist nit gedlich, was einer ein das yadagen
hat, Kuniges daygeben, doch das der von
kam gerecht sey sunst wer er gedlich

Ain vich prelterle

Sunst die vich wer sunst, so sunig wie sie
wellen, Gemude pfriellen, od sunigl
sunder den wenig vnd lor erhalten
vnd klopf zwaij od dreij, Air darnis
darnach der vich vell sein, vnd nit wenig
samell mell, dan nim ain schwalz vnd
lor hais wunden vnd pfiff die vich
darnis, pfah wie sunst ain prelterle
wilten, das sy, gemudig seien, so thu
zum mytem, mit ainem mysser, die
schallen herauß, vnd das kot, so seien
sy mit ainem sein pesser alz wan man
darnis legt, die vich sein gesunde, wan
sie ainz kranckhaij ist, taugt auch wol zum
Anderen pfahen

Ain gut wörstle

60 So nim fur ain werch, ainer od zwey ain,
und kloyß wol, und thu weniger
darein, und nim von einer Löber,
od von einem Ringel, und hackhs klein
und nimb Pfeffer die ain und nis weniger
gerieben Senfft und thu ein schmalz in
ain wörser hafflein und thu nis
gelutt darunder und las dampf-
fen. und wans gefaßen ist verden
so berg und las an andern ort auch
gefaßen. und was man essen wöll
mach wol, od nim ain Ringel für
die Löber und schnitz am mitten
und thu zu darnach wie obenster

Ein gutt Fischnudel von oyel od ziberen

61 So schmidt die oyel od ziberen klein, und
thuts zu dem schmalz bis sy bindt
und nimb geben sy von zu selber Pfeffer
ziemlich ganz ain wenig weis, od Pfeffer
gewürtz, darein thun sy in einem

hrffle so wendens sie schön dan in der
schanen, vend thu wol, wegels darau
vend Gilbs mit vom mans nsen will
ob es winde nit schen, vend nim klaine
spitz vögel, die vor Gebroten sind,
vnd wts zu schmalz, vend wan du
wile anrichten so thu die grossen
vögel an die pirn od apfel vnd thu
knöpfe daran, das sie ring vmbfang

Ein Rainfall kuppen

62 Nim ainen od zwaij die kloyse well, dan
nim halben Rainfall, vend halb wasser vnd
kloyse vnderainander vnd thu schmalz daran
vnd last sieden vnd kloyse wol, bis es genueg
gesotten ist, schneide ainen schnitt auch darein,
vnd ain weinsuppen auch auch als nim oben
mit wasser daran Gilbs vnd thu knöpfe
daran vnd seins die zwo suppen den brauch
geschwind

Wilt du ainen schwarzen pris

Ze nim krawtem hafen und siedes und thu
sliz auf thu das ingewait heraus besunder
thu es in ain hiessel, nach dem vich nit wenig
aus und hab dem gewais ordnung auf,
und mach stuck heraus dem vich, und leg
die hauch stuck an den poden und ber
grat und sich, darnach die mitl stuck,
und dem das ingewaidt wol in die nir,
und nim dem gewais und gus ing
dorcan und auch wein bis es genug ist,
und ver salz mit dem versuchs sunder
fleissig und nim ain berg od wenig
gesalz, und fritweich in ainer hiessel
und gus an die vich darnach nim
gewürtz, nel, negel, imber als vil du wil
und pfeffer und thu es in ain hiessel und
sunich die prie ob dem vich an das gewürtz,
dem gis es wider an die vich, das thu
dreiz od vier mal, und thu zucher
daran das es sur sei od gelinterte
hüng weniger, sunder auch gut und

Gewiden hölzlern mach ein gewere dickhe pris
daran, das es thun den poden berührt, in
der grössel, legs nach einander in der
grössel umbher und das ingewaide in die
mit, und thu wandt daraus.

Erschwembt piern

Ein schöl piern, ler gantz od mach winell, und
mach ein schmalz heis, und lag die piern
darein und last gehen, bis sie bindtwerden,
und nimbs mit einem löffel aus, und las
wol rinnen, das das schmalz darvon kumbt
und leg nur ein und las gehen bis das
gar hart, und thus in ein grienes hefelein
und thu ein weis daran, und in ein glitlein,
thu weinger, wurl, negele, zimbet, zuckher
daran, und las wenigen anderglutz, bis
es ein dickhes pricklen gewinnt, welen aber ein
schwartz pricklen haben, so schneidt klein knuf
od sechs schnitzel aus einer piern, und drucks
mit wasser, thu den aber wie vorst.

Mit dem Gemüntz Und weis, dan das du ein
Kerz Gesalz daran sol thun so wirdt
die yrie schwartz, Zeitz

Klein Zeitz wurst

65 Stos den Kris in einen wörsser klein
zu einen mell und viers durch ein gemüntz
sibben, und nym ein mandel milch und ein
wenig weis mell, und rurs aus wie
ein Kinder mus, und las siedem wie ein
Kinder mus, und sud ein zuchter
daran, salz nit ist Gesunder

Gelmes Vis siedem

66 So sutt du in wasser, und salz das
wasser wol, so wirdt der vis gesmach
und sude zum wol

Köll kraut Hertzkirs

Auch die Hertzkirs die klein, und thu salz
und sude darein, hast du ein Gelbers fleisch ist
auch gutt darin Gesotten, dan so noch ze
mit Kerzen kirs an, wie andere Köpel und
Gemüntz und gilbe

Hilrbes wurst

67 So nim pöck arbeis, und thu sie in ein hafen
und rösts im schmalz. wie die krepfen dem
so tu gewürtz darein, knöpfer und
eis durch einander. das es nit wirbl werde
und glatt, nutz wie ein kindes gat bei. fillt
zu lezst. und gibs zu der nacht.

Ein köstlich pratten

68 So thu ein kalbers pratten in ein hafen,
und thu wasser nach wain daran, biz
oben ein kleine gluet, so gitzt von im
selbst ein gribe, pratz langsam über pillt
mit, so wirt es fein braun, wie ein pfi

Ein kalbers Dortten

69 So mach ein teig aus eiern, und walg den teig
wol aus zu einer gribenen die dritt, den
leg auf den dortten pfannen, und mach
wie ein ofen fladen, das es ein hohen rand
hat, das wil arbeis daran gangen, darnach
nim ein gloch arbeis, und legs auf den teig
oben, oben stu es mit knöpfer, den nim
aber ein gloch arbeis, und aber knöpfer

Darauf, ~~und zwing~~ bis es verweicht, mach
ein teig yedem darauf, und zwing d
die zwey teig yedem zusammen, und
tu der dartzu yfammen, gibs warm d kale
Ain gestossens für brantzen

10 So das brennen prandt auf mandl berg,
und ein wenig sunnel prellein, und
auch ein schuppen spitze, mit einem
grünen pirlein, du magst auch gestossen
mustat plüe daran thuen, und ist
ainen brantzen wenden endlich
Ain gebs pirchwer parfüss

11 So das die vich frei mist ab und thue ain
wenig, in einem pfannelein, und gilbe
und thue rot, negele zuber, und wag
sunst für gut wenig hart, und bad ein
stück ain, dann thue zuchser daran,
und nim es für die parfüss, und gib
warm, ist für gestossen vich zu geben
Gutes Mier flechen

12 Das pflaster aus dem zipperlein gebeldtzen
und schweydtzen kuttelflecke, und rostz im
schmalz und zwiffel, das sie beide verbrenn, und
sitt die zwiffel an dieselben flecke, und
ein wein daran, und gerel mistel pleis, wenn
yr und ein wenig senel mell, also mach
den kranckhen leytzt ist in gesunder, aber
und leytzen magst du allein gebrenn wenn
und ein wenig essig, und ein fleisch gnym,
gilber, ist ein brenn essen für ein vie essen,
Nim yrs mueslein zu einer brenn

13 Nim knopl gerichten und yrens ein wenig
den schmalz, und gruns ein brenn yrs daran,
und las ein sudelnis thein durch thue mistel
pleis, und saffran daran, du magst wol das
prot ein rosten, du magst auch von nimm dich
gleich yrs ein mistel machen, ist schwanckhen
leytzen vast gesunder, und magst bleiche
muslen gnug machen für ein hunigen geben,
und das fleisch [illegible]

Hennen Kröpfel zu machen

14 Nim ein versotten Henen das grat
darvon und hack es auffs aller kleinst
darnach stoß es in einem mörser wol,
und thu es darnach herauß, und schlag
zwey ei daran, und reib ein semel
darunder ein wenig, und auch den
saft mit zu stracht, und thu wenig yer
darein und mach wie gerste küchel,

Ein kalte wandel muß

Nim ein dick wandel milch aus und
sendt sie bis sie dick wird, den wirf
ein semel prosen in ein wandel milch,
nim das weiß von zweien ei, schu
ein mehl, und kloyß wol, und thu
zu dem ei gweiß semell prosen,
und thu es in ein pfandl, und die
dick gestossen wandel milch ein auch
darin backen, und thu zuckher daran,
und wenig rossen wasser, und thu
oben das feur, und vierz warm wall,
das es nit an gring, und wan es ist
so vierz bis es kalt wird, od es kriecht

Den Hůnd in ein Hirnen schissel, und lag kalt
werdens, du darfst wol kein wenig vom
Für nemen

Ein Heren můs

1 so So stoß Heren pluts und mandel und ein
yrolsam aus einer Fenel, stoß klein.
und reibs in einer schüssel wol, zwem
es in einer schüssen von einer Hunzwol,
und nim es das es die recht dicht behalt,
und streichs dem ainden, und vierzehal
das nit dreiblech sei, und thů wol und
nim das pluts daran

Ein yrie aber ein Heren

Einem krancken menschen verlgesundt

16. So stoß mandel klein, nit VII und zutreibs
mit einer fleisch yrie und lag an sůdlich
schůs, den so richts über Heren, kayam,
od sprie wöge an, od sunst grossens fuchs
tragen sein sůnd hat gnot

Ein Lorisch pflaster auf obtalt

ze gan

17. So stoß mandl auf der allen kleinen
Salb dutten / den teig herauß
an einen pallen und thu ein
wenig warm wassers daran das der
mandl darnach schmelze / treibs mit
einem löffel wol under ein
ander und thu zucker daran,
und nym ein oblat ylat. Und
streych den gestossnen mandl darauf
und nym den ein andt oblat ylat
und treych darauf und schneyd wie
die zegen schnitten / darnach mach ein
teig mit einem dir gilb / und wan du
es gehen wilt so bring die oblat an
den wellen / duch ein teigl ein / und
thu es in das schmalz kerg ylat und
darnach stos zucker durch den teig
sachs mit anis weyßen dirg bey an /
so geb es wol zu samen

Ein Geling zu trunckhen

ze gan

18. So bind das geling und thu dem ein
Gewürz gleich pfeffer daran und ein

wenig ein wein, und oßig und weiß ain
schelchrem holtzrem daran und ehe
mustat ylie und weniger daraus, gilbe
und las nit gerinnen darum, wie an kinden
einpichtem, so ist es gutt

Ain gerennte schaff milich

19. So er wel die schaff milch vor, und salz ein wenig
und gerüß zu ain hinem schiffl, und rerwis
ain wenig kam zum einer schiffl und gis
zu die milch, und rirg wol und er nimand,
und las stan bis es gerinnt, und tragt
zu der schiffl her für daris du es gerennt
hast es nit gutt gerenn essen, gen, ob gen
morgens, ogeizen gibt gerenn morgens

Trauben haben

18. So hab den teig mit einem kaltem wasser an,
du der teig wie gerüm kiechl, dann
ringer den teig, mit dizem in der dich, wie
dis kinder nusst das wol ist, klopf den
teig und ring nit, ob er weint sich zuch

Dan zu ein, wie streüchlo vnd lüpf an
mit dem tüchel fris an yettweng auf,
vnd so mer teig darvnder, so weis
die straüben dick vnd vil die
lechel auf, wa es dinst,

Ein schmalz feltern

81 So nim 3. od 4 schwerm smalz teig
vnd thu yntter schmalz darany
vnd, in auf bis das schmalz daran
regnet, dan so bereit, wie ein amd
fastem feltern, vnd leg in ein wenig
gem, dan thu zu in ofen, vnd last
zu langsam vachen

Ein kreüchlo zu machen

82 So nim auf ein tich ein od zwei vetz
yett, darnach schüt grob sprüdel, vnd
schneid schnitten daranf vnd klaub
wein yr sauber, vnd ir wach
vnd nim ein sprüdlein weis, vnd
thu es in einer pfannen über, vnd

lass sieden, und salz ein wenig, und thu
ein wenig yasschmalz daran, und zuckhers
wol, das sie sei, und sie weniger wendey
am yodem, zum der hiesl, und leg ein
wenig schitteren darauf, darnach sie mer
weniger darauf, und mer schitteln bis du
genug hast, und geuß dem den siedenden
wein daran, und dach es zu, und lass
ein drunchen, und geuß ein heis schmalz
darüber, und wan es ein drunchnet ist, so
leg wenb auf ain zend hiesl und schmalz
mer und gib warm

Eros Aigr zu machen

Nim die eier, und thue auspizen auf
83 und thu den dotter, und thu weiß
heraus, und kloph wol, und einand, und
hab yetzer sibzehn salz der weder, und
gewürtz, nach deinem gefallen und thu es wider
zum der schall, und du nach der lehlen
wider zu, mit einem taig, las dis schmalz
heis werden, und leg darein und nim

hin und her, und las sein langsam gehen.

Gefilte dijr zu machen

84 Nimb die eier hart, und stös sie klein, und
schneidt wenig ingemer, und thu das gelb
hinein, und halb ynbern schmalz, und salz
darunder, und thu gutt gewürtz daran
und „ru“ wol in der wüste und thu di
zwei teil der eier wol zusammen, und
mach ein strauben teig, und brey dar
inen umb, und legs in ein schmalz.
und las gar wol gehen, und legs
darnach in ein geben od schwartzen pfeffer
und ein wenig d Kellermen
und ein wenig d Kellermen

Tomb Kindlen zu machen

85 So nim auch vier dijr d eier, und nur .3.
dotter und ein wenig mer als die .3.
dotter, und ein gutten gehen
schmalz, wie zu einem armen man,
und klopf es wol, und ir ingemer und
und salz und wirtz schön wol darein
und mach den teig, wie zu hasen

schlach vnd yrich grüchen Grab, als groß wie
ein verzilgte nüß, vnd walgk dis vnd schibligk
vnd legk in ein glsgir, vnd wan du yehen wilt
so leg die yletle vor auß ein löffel vnd den
löffel mit dem yletle in das hais schwarz
so winde es frey wie ein bistele, vnd berg
schnißig vnd, das sy nit yrem vnrudern
vnd sye zuchen darauf, so sichst yber. 6. tag

Ein guette weiß Schulz an ein guet

Nim ein sudlein Ramy, vnd thu es in ein
pfannen, vnd ober fur, vor drey podem mit
einem schmalz, das der Ram nit an yrin
vnd nim .9. eier nur das weiß daryn
wilstu sy aber dicht haben so nim zwey eier,
vnd klopfs wol, vnd gutz durch ein sunen
sichtlen, vnd dem gutz ein wenig vanz
dar ein, den du in der pfannen yber
than hast, doch das der ram warm sey
auch nit siedig, vnd klopfs stet das nit zwey

Das Gelt werde, und thu zuchker
darein, thu es in ein zinnen geschirr,
und las erkalten darnach die air
darein, und mach air mödel daraus,
und wann die mödel erstarren seind
so thu 4 oder 5 mödel in die wasser
schalen, und setz in kellner an gedeckten gegen
ein Lamprattenen zeuche
81 So nimm den Lamprattern, und ~~[illegible]~~ ist
wol, dann geuß in ein thu brunnen wasser
und ~~[illegible]~~ darauf ~~[illegible]~~ und
wann du in gesotten wolt, thu in herauß
und gratt in ein langsam
88 So thu die grätten vor bett in der pfannen
salzen und thu darnach ~~[illegible]~~ der ein
und wann sie ~~[illegible]~~ grösser seind
nimm ein ~~[illegible]~~ pfannen zu
einem grossen feuer und schwenck
den spieß gewinnlich und rol in

auf einer Glut, der er frisch prawn wordt
Dan pitz in zu dem Pfeffer, und lay wol
anrimand sieden, und rich dem dy Pfeffer
Item gelasten Gallen Richel
so kühl ein kalt wasser, und mach ein starcken
trang an, der du der welle schaum nehmen
schanst, und bereit in auf der alter yest
mit schmalz, und sotzem, und ring in
mit ainem stöchin der dem trig über den schaum
ab mit, so lauffen sie auffen, so sie darnach
zuchen darauff
Ein plötzte Hüner
so yratt sie schon ab, und mach 4 teil aus ain
hüner, und pis sentel wie du wilt, und
legs in ain schüssel, und ain
kainfall, und geuß über die sentel ab,
und sie wol und zuchen wol, und leg
die hüner sentel darauf und gibs
Item Spern

91 Nim schöl die grünen Gamsz dan kerz wol im
wasser wasch, und rost in schmalz dorynn
verdern, und hebs mit einem fein löffel
heraus, und thus in ein hafen und
gus mit gutem wein daran, auch
wol und negrln, und einer schelln kirn
von dem lij haben kaut, zuwider
der zunel und bewerts fein das es
nit fein dicks gnielo hab, thu zuckr
od honig daran das wol pisewnder,

Ein oxel dortzu

92 Nim halb öxel klein und rost im schmalz,
und thu sij dan in ein hafen und thu
wol zum und zuckr daranny und ring
wol und ainander, und nim air und
bloszs zum ein warm wasser, und
mach ein starcken teig und walg in wie
ein schanzlerm und ein breite schaw
wie ein teller, und zwing mit
hohem vanfrwit oder fladem, und
streich die oxel darauf, wie teig, und

thue auch taig ytlich darvon, und zwing
die zwen taig zusamen, und leg in
auf die dortte pfannen und deck pis zu
und thue ein glutt darauf, und dar
und und las pachen 2 stund vor dem esse

Ein pirn dortte

93 So nim pirn und pirn und nim zwey
dritt pir und schloch, und nim wenig
milch, und schloch wol und rinnend, und
mach ein schmalz heis und ertrich die pirn
wol, und gitt ein das heis schmalz, und
[illegible] [illegible] auch ein glutt, mit d pfannen
und las pachen, [illegible] und streu darauf
zucker haff

94 So nim die zucker, und trich pis durch ein
tuch bis du ein kandl saft hast, und pis
zum in einem hafen zu dem feuer und
las in wol halb ein, nach dem darnach nim
ein halb pfund zuckher und gitt in
darein und las mer halb ein sud ist
dicht und magst zu [illegible] wol [illegible] in [illegible]

Das zu Gut [illegible]

Ein oxel polster

95 Nim eins oder zwey eier, und mis wenig
wasser, oder wein, und mach mis teig wie
ein straubenn teig, und klebe die oxel
wol, und legs fein gebrenlich, eben
ein arm, denn der teig schwelt und leg
lass sein langsam gehren, und wach
dies weil umbkeren so leg ein weller
auf die pfannen, und sich das
schmalz darein, und brew brot,

Ein oxel mensch

96 So sneit die oxel wol, und zweibel dunn
ein tuch, und wich zwey mal, und
nim 2 oder drey eier ein einigen menschen
und kloph ein wenig milich daran, und
schitten die durch geschlagne oxel
und thu das gewirtzen sament, auch daran
und safran und wirz wol und ein amd
und thu ein schmalz in ein hafflein, und
lass heiß werden, und thu die oxel
darein und sotz auf ein glüet und
lass ein sieden und wirs wol so wirdt
es krans

Ein gahne kalbs Löber

91 So nimm ein kalbs Löber, und schneide schnitl
als breit die Löber ist, und schneide sie als
nach, und dem nach in schmalz wol, wie man
pflegt zu tun, und wan man sie gerost, so
so thue ein wenig schnitlch herum, und nim
ein grosse flaisch pric, und nutzel sie darin
und schlag an die gerosten schnitlch, mit einem
wenigen essig pfeffer, und thue ein
essig ein wenig und las an einand sieden
so gewinnt es ein fein pricle dicht
die man [illegible] machen

92 So nim ein milch, und las sie dern und
thu das mel darein langsam wie ein
gesotten haber zu machen, und mach in
trucken dann schut in in schmalz, das
es fein trucken werde dann mach in mit
eiern ab, also stercke das er ein wenig fest
und thue in zu die spitzen, und las in
langsam durch und nach in langsam

Auff gebarsten Dyfel zu machen

99 Nimb. Was Vor ob wonn, Und mach
Heiß. Es du Bawm ein fruiger darin haben
magst. Und hab den, teig mit an alt Hui
schneiden teig, Und leg die eier in ein Heiß
Was Vor. Und mach den teig ~~thun~~ wie
ein Schneide, mueßt, es ~~thun~~ dich ist Und schneid
die eyfel nach der gewöhnlichen auff. Es dunckt so
so dir, mugklich ist, so gefer es auff

Ein gerede glasswirtz

100 Nimb. 6 eyer. auff ein Ditz Und klopfe
wol. den klopf ein wasser milch darein Und
Rüers wol Und darein anander Und setz ein
Hafen mit Was Vor. Aber, Und es in siedig
werden. Und setz die, milch in ein glas
ierden hafen in es siedig was Vor. Und
dolch den hafen zu Und Verbirg in wol es
er nit Und fal, Und es das was Vor. den
hafen. Schan den, gart gantz. Und das
was Vor Und wordan sich. so wirt die milch
den hafen dicke. Und wan dan Die

nuch den hafen dick ist worden, so hoch mit
einem löffel in ein hiuere pfiss, und lass
werden, und gibt gern nach.

Hoffel kuchel zu machen

100 Du hab den teig mit einem warmen wasser
an, wie ein kuchen pfannen, und mach in also
starch wie ein gepen kuchel teig, und schlag
in wol den, so stre ein mell darauf, und lass
in wol gern, bis das du meinst, das der
halb gangen sei, so schlag in mer und lass
in ga ungen bis du den gehen wilt.

Wie visch zu machen

101 So nim die visch, und sie die drecken und
das dinge weidt heraus, und wasch sauber
und salz ein wenig darvon, so du sind
sie siedens wilt denn so setzt sie in eitel
gewitter wein steinfall wer dem dem
alter geben, und wann du sie ein
wenig gesotten hast, so giss sie nach

Und weyß die schwyn durch ein düchel
mit der yrie, darin der Vich gesotten
ist, und gnug die durch getriben
yrie, wider an den Vich. Und thu
Feuer darach, und in ein schessel
gutt gewürtz, und gelbs, dann
gitt die yrie am das gewürtz in
die schessel und gnug wider in die
schanen, dann seich es wider in die
zweij oder dreij mal. Und zum, lest
wann sij gar gesotten sein, so sich
die yrie herab, ~~das thu~~ und leg
die stück in ein schessel, und gieß
die yrie darüber, und stan wol sij
~~darnach~~ die stück thu manch darin,
und weinger und Leber, sitz in
kheller auf ein vast stott so gesortt
sij gerung

103 Nimm Gutt krepfel mit kraut
nehmen

Wo einer gibem galle zu letthen, laß man
stridlein, und ein handt vol gutter sigl, auch
zu letter nelken, zwelf oder zwanzig zu letter,
.l. landisma zu letter, die wenig krell kraütt
.l. zigoger, zigoreny zu letter, und mangel
vier mal als vill als die anderen kraütter
alle sand, und hacke sie klein, und
thu in ain schmalz und wirz darein und
und schittenen zibel und schlag hier
die darein und nim ein handt voll
geriben kes ein mürb kes ist, gesser
als ein alter und ein wenig geriben grob
wirz wol durch einander, laß ein weil
stehen das es starck werd so kann
man es in dem teig than den teig
mach man dazu weis zu den dorten
wolglat in aber, und schlaf dan die
kraütter darein und send sy in einer
farben gruen, ob man wil so teil ainen
man auch ein dich

Wöchg Pratten

104 Wilen gutt wöchg pratten, so nym
ein wenig Cynnamett pyr, und
ein wenig nuschatt pluw und stoß
sy in einem mörser under einand
und thuo in ein phandl. und gnu
ein frischs ei darany. 2. od. 3.
löff wol, und treff die volge
darmit wenn du nicht sy any, und
gnu die übrig yrin darany,
Capaun (od hüner pratt
sy nym nutat pluw und pfeffer
und thue darein, so hernach
wolt.

105 Wilen ein gutten Capaun sieden
der in einer guttem sippen stehet und dir
holl stende darvon ehe du den nimbst
essen wilt, ein fingers lang ein
hinwerf darany

Wer ein Kemmer

Nym ein mell vnd grens er vollin ein
schmalz vnd nym darzu ein halben
löffel voll kers schmalz, vnd vier er mit
einem wenig, vnd mit einer wenigen
pris, ob dem grostenen fewer, an einand
So er die pris an rechte dichtigkeit, vnd
in ein hafen, vnd thu weniger darzu
feuchter fr fewer vnd verl, vnd las
er an einand sieden vnd so du er an
richten wilt so thu ein wenig negle darzu
vnd die pris, vnd gruß sij vber dem
grostenen fewer wan du grens wilt, so
leg dem fewer vor auf ein rost
er du an richt

Schlain Vich zu bereitt

So zuch im die haut im wassir ab, vnd
weis in ab mit einem lautern streich, so
gat im die haut ab, dan schneidt sich
aus dem vich, vnd stell hinen, vnd sud
wie sunst pratten fleisch, vnd nim
zuch in den schlain ist nach ein halbe hand in dem kiedich
zuchen wassir ab dunig wich in [illegible] ab
der schlain in zuchen auf den kopf da er [illegible]
legt in das ein wasser so er nicht er [illegible] wenig, [illegible]
ist ab in ein [illegible] so ist ein [illegible] wasser in [illegible]
[illegible] drei [illegible] ist [illegible] zuch [illegible]
[illegible] vnd [illegible] in [illegible] gegen [illegible]
wasser [illegible]

und vor dem essen, so thut die
fischl visch darein, und thu könig
wein wenig weniger und zwifel daran
und den visch last nur ain halbs stunden
in pirn pratten.

Kügll mache

108. So nim ochsen od kalbs hirn, haubt wol
und treib ain semel und nim 2
eier und bleyss wol und thu ain fleis
würz, gewürz und saffran
daran und rest das hirn in
malz und nim ain schwe
und tier in ain hirn und das
gribern prot pratt, zwifl
weniger nach dem vaig starck
das sij nit erpreche und mach
wie ander grosse knödl.

Ain prattwurst geling

109 So nim ain kalbs geling ungefer und
schneidt nach der preite dins fiwl
und die leber auch alst und von
ain stick auch langes schnittl und

nym ~~ain zwüffl~~ vnd dein nozlo vnd preyte
er auff, vnd dennoch nym den verstan von d
ling den spreck, dann die leber, den salu
vnd legs zusamen, neben ainander
vnd pro ain zwebel darauff vnd salz
vnd schlag in der nozlo vnd stöß an
zwaij od drey stüchlein,

Ain kaltmuesz von wüstrich eyern

nym auff dein disz ist die der wüstder
vom vnd kloyb wol, dan ß kloyb mi
milch daran vnd vnzucher, vnd thu
in ain pfannen, vnd sitz, oben der
fuer, vnd kloyb wol, vnd wann ain
sudt thuet, so thu zerab, vnd kloyb
zuer bis kalt wirt, vnd thu in ain
schüssl vnd sitz in ain keller, vnd
gib zu nacht zum kostn

Ain muesz

So nym ain halb schuch zuchker auf ein
risch vnd stoss in wall, vnd waich
drey semel in ein milich vom vnd
stoss wall, dann nym air vnd milch
rierz vnder einand vnd nym dan
das ain gemacht grob, vnd treibs
mit vom durch, dan nym ain mal
wasser darauf, vnd mach mit
zu din vnd stoch in kellen, vnd gib
zu nacht kal.

Ein pockh Lüber ist klegh

zu 111

So nym halbs die leber, vach vnd ein
gretzy taill speck, darauf stelus bitter
zwifel, vnd peter sich vnd halbs
wall vnder einand vnd thu
schmalz daran, dan nym vier air
vnd ain wenig milch, vnd bloche
wall vnd einand, vnd thu es
vnder die Lüber, vnd nym ain
semel darauf, thu weinger pfeffer
vnd Imber, darauf dan nym
das nachtlein, vnd die geharb

[illegible]

Röber darein Vnnd leg es in ain pfannen
Vnnd thue reyßl von einem pessen auch
poden, Vnd ain guttes taill schmalz, Vnnd
stell auf ein rost, Vnnd dein kleines glutelein
dar vnnd, Vnnd wann es vnnden
praun wirt, so kres gemach Vnnd, der
fit herprechen, Vnd pach an dem andern taill

Hüpsch opfel

Nim opfel Vnnd schneidi dins schnittel auß
112 einem Viertel. schnitz dan sy nim fuchs
wel, Imber, Vnnd schmalz an poden in ein
hinen schiessl dan nim ain gedöpfel Vnnd
leg ein schnitz noch dem andern in die
schüssl Vnnd stu oben zwell, negrels, Imber
Daymer opfel, bis die schüssl voll wirt
dan so nim dein schmalz Vnnd salb die
schüssl hin poden wol, so wirt sie klet sy mit
auch der glutt, Vnnd gew ein hais
wassen Vber die opfel als tu mystem sy
pals Vnnd sy auf rost Vnnd nim

dir Dich, wie man zu dem kaycht
nöst prauchst, vnd thu dir Gluen
darauff, vnd darund, vnd lay
Dir nach temperen in einer halben
stunde, thu zuchter darauf vnd
Lyber gnug nacht

113

Ein Gemacht varn die man
kalt vnd Zichpy wil langnacht wie
o nym varn vnd sudy in essig ab
lasz kalt werden, dan nym ain
kasirtern hafen, vnd leg pra
öl in podem dan nym ain gelp wis
dan schlu vnd zwiffl darauf
Darnach gyes essig darvber bis
der essig den vich bedecht, dann
Deck den hafen zu vnd sez in
kellen den podem vnd nym dar von
wan du wilt vnd greif nit mit dem
Gemachten in die prei

114 Nimb dein Gehrwy Im essig ab, Vnnd
schneidt ein speck Gewürffelt Vnnd wol
in dem schmalz bis er graw wirdt, dan gitt
den speck vber den fisch ab, vnnd sie zuchter
darauff, oder Imber grün grwz ysse, vnnd
trags warm her für

Ein gelben pfeffer

115 Du sollst vnnd schnitten wol Vnnd legst in
dein kalt wasser, so geht dir graw herab,
Dann, seüd dir prot In einer fleischbrü
Vnnd treibst durch ein durchschlag, Vnnd
thu essig vnnd wein daran, Vnnd gewürtz
wie ein schwarzen pfeffer durch zuchter
Vnnd gilbe, du magst ein hasen oder
hal, vogelstöckel, od fleisch darein machen

Mörser kräut

116 Du sollst den taig mit vriem kaltem wasser
ran, wie dein schmitz taig Vnnd leg air in
ein hais wasser, vnnd wasch dem taig in

Nimm schmalz, das er drüchen wird
Dan stos in im mörser und schlag
din air nach dem dund darein
Der er mit swarz reich und mach
Den taig starch, und las das
schmalz gaisz werden, und nim
ein wenig taig iij löffel vol und
lass im schmalz, und pach lang
sam, und rütel die schanen
so bleiben sij auff

Streych dich sich Rogen
Stoss den Rogen im mörser wol
und treib den Rogen durch in
einen wasser, und ein wenig milch
Darnach du die streichlen nit halb
und nim die air zu, so sind
sij nit fridlich und ist ain gut essen

Ein mandl mus

118 Stoss den mandl, und treib ainer
geisch mit dem morser kolleng

Und reyb in zu, dan nym darnoch alz du
wilt zu nuß haben, Und zuch die mandel
nibig aus und zertreyb die vbrigen
mandel, damit, der der sterk wie bridz
nuß, Und zuchers wol, Und sieden
Gilbe warm, do kalt, ist gesund, zuch
dem mandel mit wenigen wasser aus

119. Gebler nuß

So nym die Gebler pir, Und wasch sey Und
nym darnach ein grosse roysst pot stez die pir Und
pot an ain and, mit gnug, wenig od mit einer
gutten Genen pri, Und thu gerieben bezelz
darein Und zuckher, Und mach ab, mit gewürz
Und treyber durch ein thuch in ein hafen, od
in ein pfannen, Und lach er wallen dan
pro gewürz darauf, ist hefrengut nuß

120 Ill in Garn in einer pastetin

Den erst so wrell die gans, gar wol, Und ertrulg
wol, dar nach nym salz, Und negel zuchr pfeffer
Und bestro er vast wol, darnach nym Lauren

vyfl, yiers, leg mich viers durch ein and
wild fürl die gans mit, und leg darnach
dich, yerch die gans vor, darnach nim Rohs
und schmalz, und salz, und ein weich,
ein schmalz, das wasser und mach den taig
darnach, und leg zwaij pretl ~~[illegible]~~
vnnder die fürs, und dem par fur
mit der dächel wie an ir selbst ist.

Wie man mit einem pulle

121 So nim halb essig und halb weis, wechslender
und schaffer und lass sieden darnach nim
ein pulter lass auch darein sieden

~~Bryanisch Kerbes~~

122. Nim dennelet arbes, und ein guts fleisch pris
und hew in ein hafele, und mach wol zu
mit einem teig der dempf darbei bleibt
lass ~~auf einem weichstein~~ also dempfen
bis lind ~~well~~ dan treib auf einem weichstein
wenden wol, dan treib durch ein engen tuch durchslag
ihlag, ~~nach~~ mit einer guten fleisch pris an

an, doch mit fu dis dan er wirdt am siedem auch
dinnen, dan so nim ein sprich und schneidt in
und zwirffel, doch der er ansinand sniz, leg zu
in ein hafen, schmalz und ker in verbord
von stunden wider heraus, und leg
in nittren in die arbes.

123. Ad magrisch hüner in einem milchram

Nim die hüner bellen ab mit, schüten nim siessen
milchram und leg die hüner dare in lez sieden
und gelber ysenkraut und zimber, schneidt das
gemis von einem yettersch darund und zuchers
hüner der vierer graben seyen

124. Ich das die hüner zu vierstück slos gemis yettersch in
einen mörser schlag dasselb wol mit wasser eiry
und gemis von ß hüner durch schüt dasselb gemis
in ein sauberes kütel und ring er bis er glat wirdt
gewürz ab mit yseker, wirz zucker ob er nit zu sing
nach zu saur ist, schüt die gemis über die hüner

Wildt Vngerisch Kingemacht

129 Nim grün Kraut, zwai weis zu einer kost und
lass aus siden, schlag dasselbig durch
ein tuch gewürtz ab mit negeln vor
und pfeffer schmelz manch und
weinpere in ein pfannen und zucker
und gilbe thue ein wenig pris in ein
pfannen und schickh über d weil gro-
ch in einer salcuche pris

126 Gnude zwiebel sij linde werden schlag
durch ein tuch und thue dem
höchen in dasselbig prüe, lass in abs
siden darein gewürtz in ab mit safran
ambra und pfeffer od habe die
zwiebel klein und schlag sij mit durch
ein tüchl in einer negeln supen

127 Nim ain höchl prüe ein prüe darüber mit wein
und essig und prüe gewürtz ab mit negeln pfeffer
und wenig gilbe ein wenig schlag die prüe
durch lass den hahn darein thue wein per
ein pfannen und lass mit d silben
prüe siden und gen darunder

128 Höchen Zuspeisen

Nim ein hoch prewn ab auf ein Rost, darnach
prich ein schmalz und tu auf ein pfiel gewrzig
kräut schmalz und lasz der drüben
pfiel dürr.

Capaunen od hüner pastetten

129 Nim die capaun und erslag die flügel und las
sieden, und hack ein faisch von einem alten
liver od march darund, und schnid allerlej
gewürtz kraüttere dar und mach den capaun in
ein teig und tu das selbig gehack darein go-
würtz ab mit pfeffer, und tu lemoni darein
od der gelb von hertz ainen mach die pastetten
zu und rich die pastetten warm an

Ein mandl geslagen über ein Rostlegel

130 Nim mandl und schnid sie klein und tu sie in
ein pfannen und tu wein pr darund und
gewürtz ab, mit pfeffer saffran, und wol rewn
lauchen und rich ein hel-hefen darund, gew
ein wein darin, und las sieden, und gang
über das wildprett

Ein Gefüllter Prezel

7 gün Nim ein prezel von einem kelb und hack
das prodig zu fleisch und allerley
kräuter eingebat pluo und nim 4
air, gilbs ysenkraut, und thue in die
gesuch machs zu ein gutte fülle und lass sich d'prezel

Gefüllt oblat mit feigen

7 gün 132 So stoss feigen und wein gerr in einem mörser
gewürz ob mit reht, ysenkraut negelo safran
und zucker streich die fülle auf
die oblatt und mach ein teig mit wein
und mell und saffran, und gab die
oblatt zu schmalz

Kadt dortt

7 gün 133 Nim die Kadt und thue die Gerauz
und sütte sij in gutten wein thue zucker
und mel, darein und wan sij gerüwt
gestoten sein so mach ein dortt, und
mach ein gutes darein

Mandl dortten

7 gün 134 Reib den mandl klein, mib
mel darund nim der weisse von

3. Nim und wasch wassers und vir es
allers und vin und und mach ein yodem und
streich dasselbig darauf und yach sein
kal od mach brewsle darauf und yach
den schmalz.

Krautt dortte

Hab das kraut und wan es blom ist so
rosch in schmalz thu ein gewirtzen ther
daran und gewirtzen prott hab allerley kraut
daran schlag ast ein daran mustat plo
und yschffen mach ein dortte mach krodl auf
alsz prien mit ar ots ylen yschffen sattrey
mustat gel ein daran und tag zu den

Teyer dortteny

Nim teyer und dreib durch, treib ein
wenig kumet darund, dar mit zu dim sig
gewürz ab mit mel und zucker mach die
Will in ein dotte und yach.

Ein gemacht kreyss

137 Nim kreyss vnd las sich hülsch harn
vnd den schwanz, vnd thus in ein hafen
nim die schellen vnd stos in einen
mörser klein, vnd zwey stuck gelbes
gewürz schlag durch mit wein vnd
nim gewürz als nim saffran
pfeffer zuber wel vnd zuckel
der mit zu sling oder saur nim weich
der grin von dem gebrten fisch
darvnd vnd las durch nin
an der sieden

Dachen kreyssen

138 Nim kreyss vnd thu di hüll darvon
vnd schwenck mit salz thus in
ein mell, pack zu einen schmalz,
bis sie grawn werden

Ein milch kopff

139 Nim milch vnd schlag die darein
zuckers vnd gewürz als nim

wol vnd thu ein handvoll mell
darein schlag durch ein treichtuch,
mach ein auf triebne yeyhaben, vnd
salz in offen, vnd thu ein wenig
schmalz daran, vnd schitt die milch
darein yahr bis praun werdt

Ein Gemachs Rogen

141

142 Nim den Rogen, und verspend in, darnach
klaub in ein hafen, geuß ein, aber pruh
daran und roll zwifel daran, heuß
ein pretter sitz daran, geuß ab mit saffran
pfeffer, zuber geuß heiß, smalz daran
und last durch ein und sieden, sie gibt
gesotten Pratten huener

Huener mach in einer tuppen, nim ein hafen
143 geuß ein wein essig auch pruh daran und
last sieden gewürz abein allerlei gewürz
und zucker, und treib durch ein tuch
und leg die huener darein, und last
sieden in einer pfannen, und thu
weniger wandl daran und last sich,
hilt darnach über d. huener

Repphuner zu pretter sitzen

145 Nim die huener, und mach zu vierteil
huer in ein hafen pretter sitz hab daran
geuß ein suppen daran hell ein zwifel und

ganz gewürz, der durch einand siedem

Weiss Straubern

176 Nim ein gutt moll in ein hafen nach dem taig ab mit
weiss von dürren salz ein wenig und kuchen
gerüssen wasser darein und der der taig
weiss werde und nach die streibler das sie
weiss werden, od pleiben kleinigk wie ein
hallchuppen bis auf ein kiel, und sie zuuor
darauff

Spritzen nachem

177 Nim ein pfannen und thun ein wenig wasser
und schmalz darein lass hart werden und salz
darein prenn darein wolab der er drunck
werde nim ein wurster stek darein schlag dir
darein und thun dich drunck, das der taig
durch die spritzen gett nach nicht hais
bleibe, sie pfüm ein prentz nachmes
nach auch also dem ist

Brunder Kirsel

Sparren Strizl

148 Nym ein gut mel und gnug ein löffel vol
butter milich daran, und der gelb von air,
salz und mach ein teig, mit zu hort, schnid
die strizel eins fingers lang sechs in
einem schmalz, slozmacher darauf.

Ein Sulz höchs

149 Nym ein guttem höchs, und schey zu und mach
gutte stück daraus und salz in ein zu ein
gutte sauberes geschirr, und thu zwen zeiffel
und zwen oyffel ganz daraus gnug ein guten
wein daran und last darein sieden nym
ein hausz schatter und legs in ein tuch
und thuer zu die prüe, und last darin
sieden, giebs gewürz ab mit allerley
gut gewürz, und zuckers das mit zu
sauer noch zu süss sey, lass dick ein
under sieden, leg dem hecht in die sul
und gnug die prü darüber und last gran

Weische sulz
Ein Alemanische sulz

150 Nim kälbern fleisch, und wach schen weisch, und
hack es wol in der mit von einander, und nim
ein sauberen häfen und leg darein, und gen
ein gutten wein daran und las wol
sieden, das die grain davon vallen, leg
ganz wol und pfeffer darein zuckers
das nit zu saur noch zu süss sei, mach schyram
gelb od weisch und nim die selbig grüe
und such es durch ein tuch das es nit
dreis sei und las also sieden

Nim schwein zu lez

151 und las es sieden in einem wasser gen wein
und essig daran, das doch nit zu saur sei, und
las wol sieden gewürz ab mit pfeffer safran
und ganz wol leg ein wenig darein, und
zuckers das es nit zu süss sei, und las durch
ein und sieden, und leg das fleisch in ein
schüssel, und las die suppen lauter werden
und schütten das fleisch und thu wandel darauf

gen/

152. Weisse Sulz von einem schlain

Nim den schlain und schey in mit gutter
kuchen daraus, salz in ein hösel, und
leg nur ein sauber wasser daran, schöl vier
zwifel, und legs in hösel, und lass sich
leg den schlain darein und wan er ge-
sotten ist so thu die kuchen in ein schüs-
lin ein löffel voll essig und giss in die
pruo, so wirdt er weisse darnach gibt
die prie über den schlain ab, und
wirff ganz schnittlin darein und lass sey

Sulz

153 Nuch die krepse in einem wasser und
so sij wol werden, nim die ober schöll
herab, und wasch sauber aus das,
handig als dawen kuchen und nim
die schöllen sauber von hebenden
hu des edrel auch herauß und nim
zu der prie ein guttem wein und
hönen geluter, und ganz wenig

und ysoffer, und lass durch ein wand auch sich
auß einer schollen, der die grie mit sich wendt
wirt ein wenig fuchser darein, und salz ein wenig
öl ein dorna solcs der paum sey, lass den
darin sieden, und treibs die grie durch ein
sauber duch und lass stawen

Spanische pastetten

154 Nim ein mel mach ein teig auß lauterem
warmen wasser, und salz ein wenig und
pür parten in well ab, so laist er sich sichen, mach
ein platt als der prett ist und schlag über
der prett gar din bestreich der rest platt
mit auß gelassen speck und lass den
speck gerinen, und walge dasselbig platt
über ein walgker, und mach der selben platt
noch acht ein jeder besunder, und mach.6.
hefft daraus, und vill darein
was du wils fleisch od hüner und
o welsch hu und pach, gelbs gibs warm auch dich

Kädl pachen

Kandl pachen

155. Nim gut mel, und hütz auf ein yrett, gemach
ein loch und ein warme milch darein, salz
und mach ein teig an daz er nit zu hart
sey. treib in mit einem wag walger
wol und wan er dünn ist, so leg ein zwifflach
und weck dem noch ein mal und schütt
den teig mit dem kandl wie du willt
und pack. streu zucker darauf.

Kutten Torte

156 Nim kutten und weck und stuck
den selben saft aus und treych
auf kutten darein, und mach auf
ein yetten und stu dem gewer, wol,
und zuckher darauf, und mach also
[illegible]

Hirsch auf königl. papetten

156 [illegible]

Ein prattenäll

Zuch dem äll die haut ab, vnd thu das
Jngewaid sauber daraus dann nach in zu
157 stuckhen, vnd zuch das schwarz
vnd prat
vnd schneidt oben auf dem rucken
ein kneudl darein, darnach gib dem äll wol
pfeffer vnd salz vnd ein wenig salz
darnach schwing er wol durch einand in
einer schüssel, dann stich in an ein pratspis
hast gute kräuter Rasmarin, od
salbey
spicanarij vnd thu zwischen der stuckh
mit an, darnach pratt sichtig
ein dann nimb zwey drey schöffel pratzt
pratt
ein finger vnd gieß die stuckh mit an,
am dem spis darnach pratt sichtig
Namsam, bey einer glutt, darnach
nim fein butter schmalz, od sunst an
ein schmalz vnd gieß ein wenig an
wein daran, vnd lach durch einand
sieden vnd thu pfeffer zu auch in

Der priester, und begnus den all damit
was dell aufhebt zu schweizen, auf dem
pratten so nim ein zinnet und
nagel stuck und beslah den all mit
wenig damit darnach lass in fein
langsam pratten, so werden er fein
mürb und gutt

Ein höchst dinspeich

Es feudt den kuchl, und nit gar an di stat
158 darnach streich die grüb ab, und leg die
tuch auf ein sauber prett, darnach
so nim ein guttes grün speck und
schneide in klein gewürfl und den
hue zu, in ein pfann und rost in
ab nimm gelbt, doch nit schwarz
werd dan nim ein gutte schleis
pres grüz an den speck und ein
gutt wein und nim den ander
und pfeffer stuck, darnis wilt
es fier haben so nim ein zulpf
dwein, darnach so leg den gesotten

hefft in die prüe lest nat sieden, dor d'heft wol
gesmech werdt, hestu pamarancken schnitzel
stij zu praitt schnitt, vnd leg in d'prüe
wan du den visch hest wol thun, vnd
wan du stij an richst so besteh stij wol mit dem
stuy, vnd gieß wasser auf den disch

Ein höfft zu putter

159 Aber sunde dem heft, darnach so nim dein
sissten putter, vnd nim gutten starcken
wein, vnd sunde er dunnemanne vilen
er sich haben, so thu nit zuchter daran,
dan nim dinen dinner vnd schessen stuy,
in dor prüe, vnd sunde in gar heselich
in mit dinem stuy, vnd mit einem
grünen kraut, wan du in auff dem

Disch gibst

[illegible]

[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] und [illegible] [illegible] folio 20 [illegible]

[illegible]

Zu [illegible] alle. und gebresten

So [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] und [illegible] [illegible]

[illegible] folio 25

161

156[illegible]

Ao 1565 den   October in München

1565 Als an einem Sambstag [illegible] der Herzog von Florenz der Zeit Breuttigam alhie war, [illegible] Hoffgesinde hat er in [illegible] [illegible]

[illegible]

[illegible]

Allerlai Vorten gemachen [illegible]

161 [illegible]

[illegible]

Von dem Gabenstry Kraut

162

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Das Kapitel

Meister Küch

Pastetten Küch

Vogelschießen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dignis oder, [illegible]

Blegy [illegible]

[illegible]

Die Blegy [illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von drey Brattfischen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Schmalz

Schmiöl

Schmalz

Von Schmalz

[illegible]

Das grün Fleisch in Sauer laug fürzu

und gerne zurichten

[illegible]

Wurstpfaffig

Salat wurst

Vide folio 15

Von allerlay gemüse

[illegible]

Von mus von drey gerundeten

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vom Fleisch braten

Vom Fleisch braten

Zum Salat

[illegible]

Von Kütze

[illegible]

Von Gastereyen und unnützen zeitten in gemain

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von gutter Milch

[illegible]

Von allerley Gebrüchen

[illegible]

Von der Kettermaistery

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dem Brandtwein

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dem Weingewechs

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Von der Spezerey und gewürtz

Camelli

Zuber

Mustatnüss

Mustapplis

Safran

Hargelüm

Vailtn

Ambrosius Malvasier Gemächt

Zutter Claret Gemächt

Zu [illegible]

Sperber [illegible]

Sorbet [illegible]

Hypocras [illegible]

[illegible]

Perkumet [illegible]

[illegible]

[illegible] Malvasir [illegible] Hypocras [illegible]

[illegible] Hypocratisch [illegible]

[illegible] Muscateller [illegible]

Malvasir und [illegible] Muscateller [illegible]

[illegible] Venediger [illegible]

[illegible] Muscateller [illegible] Malvasir [illegible]

[illegible] Venedig [illegible]

[illegible] Candia [illegible]

[illegible] Muscateller und Malvasir [illegible]

[illegible] Venedig [illegible]

[illegible] Muscateller [illegible] Malvasir [illegible]

[illegible] Malvasir [illegible] Muscateller [illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Wurst ittem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dem Lapidario

Von dem Lapstern

Von dem Laxieren.

Von dem Meyen So in dem Jahrn und auch dem Landtrum

Wie du ain gut mast machen soll

Ain Wein Kunst zuer Zeichelen

[illegible]

Von dem weinen

[illegible]

Von dem Essig

[illegible]

Marcorum

Marcorum

Von dem Gerbern

[illegible]

Vom Fleisch erhalten

[illegible]

Vom Fleisch hindern

[illegible]

Von dem gebratens

Hebräer

Castien

Lemuren

Schwimmen

Zahlen

Nota

Emporaten

Von dem getrattn [illegible]

[illegible]

Von der Schwein

[illegible]

Von der Geiß

[illegible]

Von der Schafen

[illegible]

Von der Gans

[illegible]

Maler Item es ist dieselbe zunft [illegible]

Bildhauer und Bildschnitzer Item es ist die selbe zunft [illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vom Kolb und flug der hochen Schwyn, dergleichen
und der andern eine ist ye mehr weidwerd dieser dann
ein ander ohne Schwyn, ist hochfärbig und zu ye Kolben, dem
nach wirdt andere wildt dann er und die Sau, der ihn ohne
Schwyn und mann hat. Welche er sich mit ihr ohne Schwyn
[illegible]

[illegible]

Wie ihr [illegible] mit flug so ein Eulen oder Kauz mit fleis [illegible] und Wurdt
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Von allerlay grynnen und Mürgenmelen

Arm Grynnen

Haberm mürgen

Brisemel

Schwarzmel

Von allerlay Seltzamen Salzen zu fischen
fleisch zuhalten und zu kuttenen schmeczen

Nemlich wie man Italien und Hanfsamen oder andere gemeine pedeln der
Fischgemer dieselben ~~[illegible]~~ zu den ~~[illegible]~~ sich setzen zu den fleisch
~~[illegible]~~ und zu den fischen und also erhalten und die grosse fisch in
~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ setzen zu erhalten Auch sie also verbeiten
in Hanfsamen zu zu dieser und andern Dingen.

Auch ist gelerlay gemeiner fischen / mitten Kuttel / grosse und kleine und sie
in sehr wenig ~~[illegible]~~ also zu sie erhalten und die setzen in den fischen
die sie sich zu und in mitten der mitten wider und zu und zu
wider

Vor den fischen ~~[illegible]~~ ist es gut setzen. Nehmen in Hanfsamen dann

Vor den Lerchen kuttel ist aller kuttel

Vor den wintern eins kuttel in gesalzen und [illegible]

Vor den Bernlein wider in sie gut setzen so wer ein wenig antzeiten wider sie
vor den Bernlein wider in sie gut setzen ~~[illegible]~~ in den wenig ist es sie dann zu
~~[illegible]~~ wenigen ~~[illegible]~~ setzen ~~[illegible]~~ so der gut kuttel zu gut

Holzer Salzen durch setzen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von allerley Schwerung, Pfänd, B. vy Zuschlag d. Schu-
vy vilen andern — Jahr Rich d. Rich Frellerlichkeit

Von Zucker und Honig

von allerlay Lattwergen, Confekten, Küchen
und eingemachten dingen wie früchten in Zucker und Honig
jetzt der gnen Brobreyen, der aus kuchen hr gnaden

Rosen Zucker, Rosen Honig, Rosen Saft, als ob Berryo
und Veige und ander Bäume alle ir stel einigh sigen i mey
kuwerung ob lyge

Holzer Wein

Weinl

Weinl

Nota

Kramatt

Allerlaj Kaffe

[illegible]

Von den Saffran

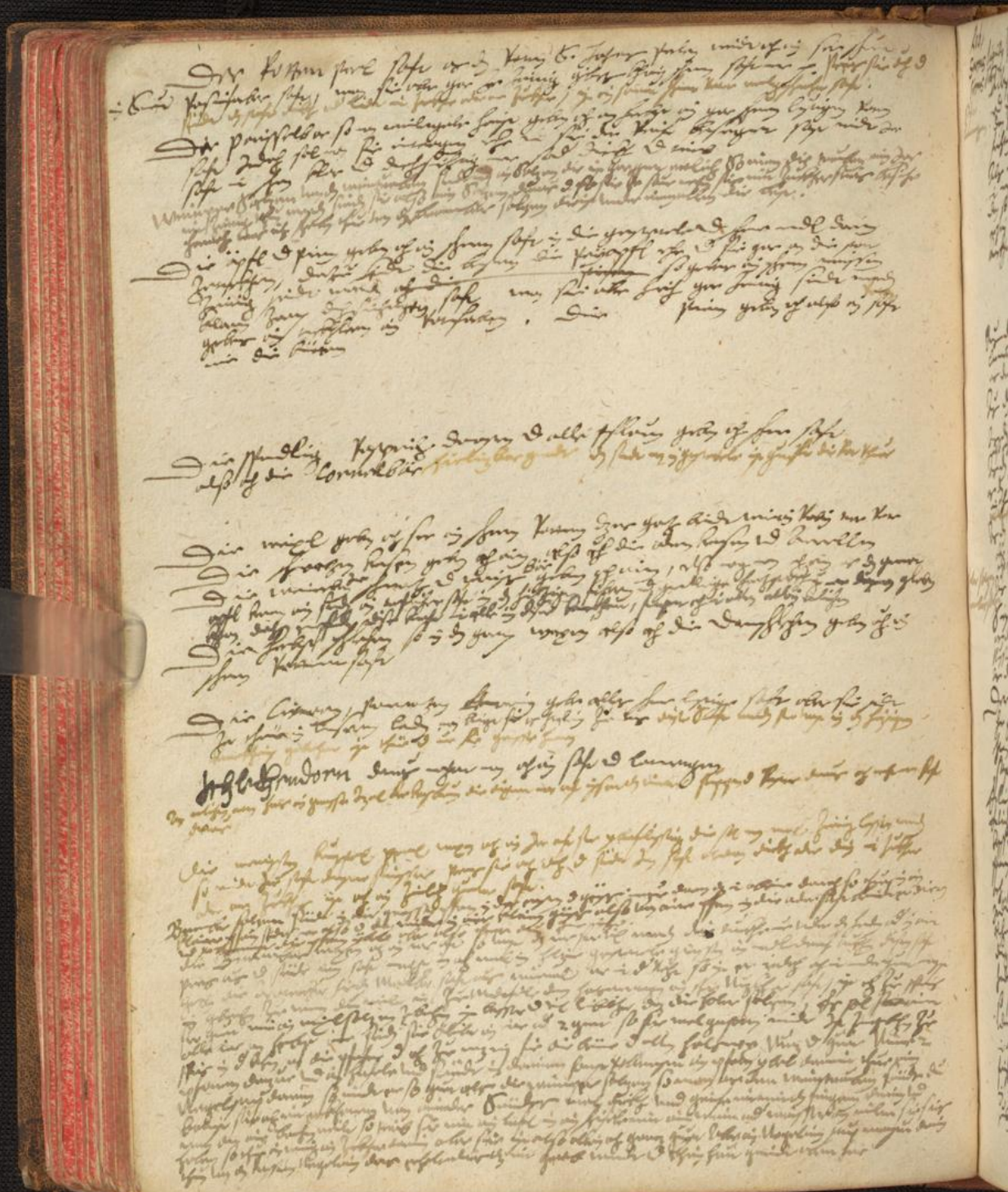
[illegible]

Pirm Saft

[illegible]

Die Kottell sartt

[illegible]



Lob, Syrrus liquidus, Sirrus d[illegible] [illegible] Latwergen

Von den Latwergen [illegible]

[illegible]

[illegible] diamoron Sirupum et liquidum [illegible]

[illegible] Arteria [illegible]

[illegible] Kol, murum [illegible]

[illegible]

[illegible]

1 [illegible]

3. [illegible]
3 [illegible]

20. lott der [illegible]
2. lott [illegible]
2. lott [illegible]
4. lott [illegible]
1. lott [illegible]
1 lott [illegible]
1 lott [illegible]

1. lott Lavis [illegible].
1. lott [illegible].
1. H. [illegible].
1. lott [illegible].
1. lott [illegible].
1. lott [illegible].
1. lott [illegible].

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein andere art eines gutten Apothemacers so ein soul seyen.

Item 2 Apotheker 2 lott Jacob 2 lott / Vogelin / Marstaller / galgenmos
Lando Cundira Zeder eins 2 lott / Lorenz Fenn 2 lott / Item ein
andersalber Grüen / Frauenwurtz eins pfund / gelüterm Honig / eins
Oxx / pfund Pflaster und die ungen Pflaster und Öl eins durchlauf
durch ein den Kern eines Fins / und durch Eller pfunden
Frischen und Fisch Tri 3 x wider ein ein Lauterung / und ein
Lauterung für 3 gemeing Gemeing.

Bestätigung des Weisung vom 622 Oktober den Sitz [illegible] welcher ein [illegible] soll

Aqua Virtutum

[illegible]

Wasser

[illegible]

Gutter

[illegible]

Von den Brüchen zebrechen

[illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Zischerle

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Fruchtt und Kerzen

[illegible] Altar und Holzhaipen [illegible]

[illegible]

Die Zurcher Bilder Kreuze und anderen [illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Marzipan

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

[illegible]

Die Kraut-Kassen

Die Kraut

Die Kraut

Hasenhüner / Kapüner / Arganey / und dergleichen

Wildpret

Rehlaj Wiedpret Kuntzel Lerchen / und dergleichen

Westphalischer Schinken

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dem Orlattem

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Brun Kreßling Oelen

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Conclusio

[illegible]

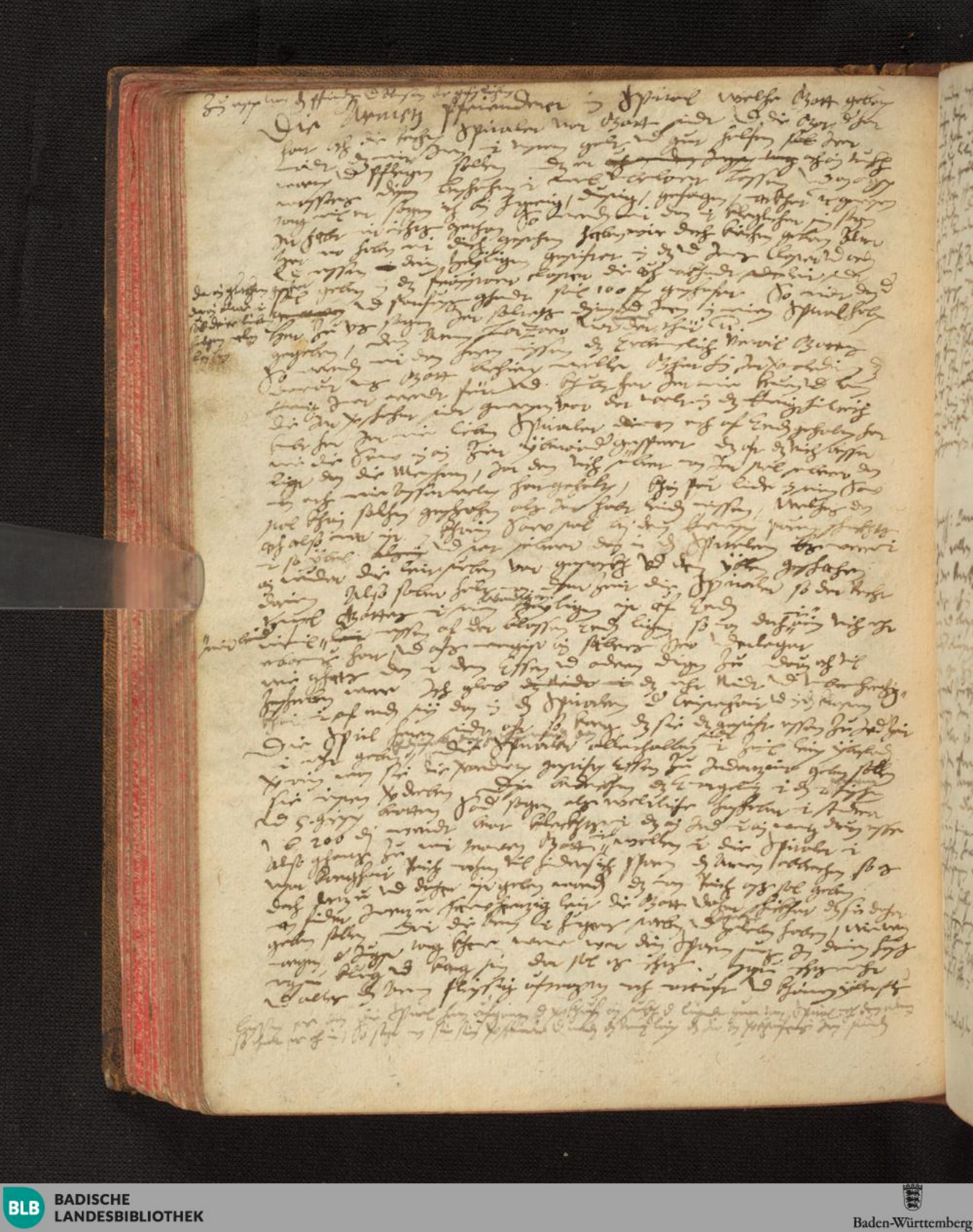
[illegible]

[illegible]

Spital

alß die Schwestern dieselben [illegible] vnd [illegible] vnd Spitals
gelegen [illegible] an andere [illegible] alß die Schwestern [illegible]
[illegible] die alten [illegible] allen
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Napolis [illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]



[illegible]

Die Dorf Schaly ÷ Brunderhöfe Hinder ab die Schiab pfrunden

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Von dem Saffran

Von Kom und Dingen

Von Kriechen Zeuter

Vom Holtz zum Kargem

[illegible]

Von dem Schwein

[illegible]

Vom gatessin Brant

Von dem Bapsser Zeiteten vnd andern Schlain

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vom Sprüg

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Essig

Pier Essig

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Weingarten
Pirgkhofen
und sein

Worms Speyrhofen und Weingarten

Weinsperg

Pirgkhofen

Weinsperg

Salz

Ein trawrich von dem heiligen pregrabnüs

[illegible]

Pier buch

[illegible]

Brett

[illegible]

Vorm thorhaus

[illegible]

[illegible] der keller [illegible]

[illegible] der keller [illegible]

[illegible] der keller [illegible] 30 [illegible]

[illegible]

Item [illegible] 30 [illegible]

Dem andern [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vom Schweinin schlachten

[illegible]

Kelbern oder Kleinvieh

[illegible]

Gerst wirst

[illegible]

Schwein

[illegible]

Der Schlachtmeister

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von Creizaunn gebaugen.

[illegible]

[illegible]

Ein taiz für den Modell und figurn der Kleider

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von allerley Saffton und Zartzyngen

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Italienischer manier zu kochen

Wie H. Ernst ain [illegible] im 1583 Jar geholt wurd.

Im 1583 den 5 Februar hat Herzog Ernst [illegible]

[illegible]

Von der Königin Maria

[illegible]

[illegible]

Die Hochzeit

[illegible]

Von den Frauwen wie sie ir kinder [illegible]

Vom Angesicht

Vom Haar

Vom Hals

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Kupferrn:

Nota,

von allerlay kurtzelgrytzir

[illegible]

Von Roßpirlen

Von Lustigen Körgen

Vom abspirlen

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Von der Arbeit eines Ehrlichen Hausvatters

Mulierum nere ac textere virorum exercere est

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

[illegible]

1387-88

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dem Barchent

Brot Barchen

Der richter Hanns Lemmer dem was er lader i gen ir sy Lon mitz
ersamer Hanns dem hat mit bis der bisser sie Erhmrch.
dem hat sie ir sie verlegt ich hab er sy der Hanns Cuder sam
der ehe er der sie lidig mit er erfarn wide der dem nelg i gesagt hat er
sy hanns Reich Cuder / sy hat ir helfen sy sie i sich hat
sie aller i sy sich hat ir mit mit mytter i helfen ehe ich

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Vom Zyler und Kreyzen:

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Allerlay Kunstm

Wie man Zunder machen soll

Wie man Zunder machen soll

Allerlay Mahl und Kertzenmacher

Wie man Zunder machen soll

Allerlay Mahl und Kertzen macher

Wie man Zunder machen soll

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dem Kräuter-Wein [illegible]

[illegible]

Wein [illegible]

[illegible]

Pimen [illegible]

Von dem Cantor Venenum

Hoc Expmedium [illegible]

Cardo benedictus [illegible]

Centaurea [illegible]

Vermuter [illegible] Cardo benedictus [illegible]

Von einer gryssen Herrn Haußhaltung wie einer
alle dinge geordnet sye ergangen

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dem Vogtem und der Brechten vogtrechtigkeit

[illegible]

[illegible]

Von der Hirsch Laugen Die jetzwärgen gut [illegible]

[illegible]

[illegible]

[

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Von dem pfrut bestrichen

Vide de Ruffach in dieselben

Alt) wer ich Bruge vor sich der Kunst Gottes Tetragrammaton
oder Schmamphora der ruchen annimmt so sie sich sich
bemühen dienen mit ruchen sollen So geht vor ich sich 1 or.

T	e	tr	a	gram		mat	on
1	3	3	4	5	6	7	8	9
a	o	r	d	n	l	y	s	i

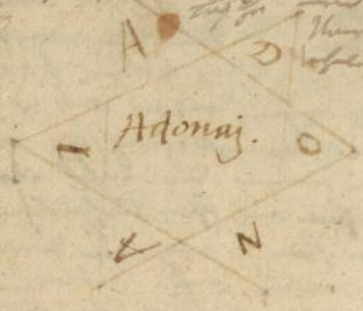
Schr 15 Buchstaben oder vor
geben nur die 9 die andern sind hier
Diese 9 geben die vor 9 die sich
18 Buchstaben denn wird 9
sich abschaden 9 a. or.

Volgt am Kreuzaus geschrift mit 40 Berlin Buchstaben
mit Namen und dise Namen in einer Ring stehen
geschrift mit Lichter und er sie ein Namen sein ist mit 2 und
mit Buchstaben Haus. Und denn Namen sind die
und Namen andern und die geringer ist Namen Atro vem
und solche ist mit Kriflich Namen denn er sein Buch also die
Schwarzen Schrift Namen gantz sein mitsamt denn die solchen
Buchstaben Kreuz die einzelen denn Buch mit Ring Namen darfür
Atro Fuger der hat auch Ring Buchstaben Ring und, Aber
wie dem Ring sein so ganz Schrift Namen aber mitsamt und
Namen die einen andern durch Namen Dieser Namen mit
Gefunden sind und die die sie suchen schreiben.
Aber der ist Johannes 40 Namen mit sie den ersten Buchstaben
der 7. den andern Buchstaben durch ab ist o und Namen sie ist
o der i und sie ist i ist o. Darnach 40 Namen sie ist 5. ist 9 und
Namen sie ist 5 der a Darnach 40 Namen sie ist n der e und
sie der e der n. und sie der 8 Namen mit mit
Darnach Selbst 18 Buchstaben denn Namen sein so gleich
er gleich und genant mit die andern Buchstaben
wie sie sind 40 Namen die mit solch Alphabet

a b c d e f g h i k l m n o p q r s t
n. a o. v x y z

5.
40 dieser Namen Johannes sein mit Buchstaben
die die Buchstaben denn den Stand der 8 Namen mit Buchstaben
darnach 8 Selbst mit Namen 6 aller 8 Buchstaben sein mit
der wieder denn Buchstaben ganzen ihre Namen mit
sprechen mit Grundlichen gründe mit dieser Alphabet 8 sind
Mnor Stenur et Loran gerus Der Schrift der die
8 Buchstaben Namen ist Namen in 6. sein ist gründe aus
gantze 8 Namen die sein Namen in dem Lichter Ringen mit
sie sein mit denn Namen gerus Schrift, Aber er ist aller Namen
Namen 18 Namen sind mit Namen und ist Buchstaben ist Buch
Johannes 8 Namen sie mit mitlich Namen mit solchen Alphabet
in solche Buch ist mit

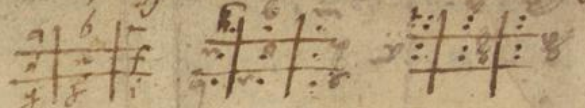
Sigilla Salomonis



So Nimbt Kuch eyner Hennen ein Pressly Kuch 1 Ei ein
gantz Kuch, Ei ein allaun Und Glet ein wyssly darin gessen
so Kerben ey gutter Kuter dieses dem drellenen Und wyssly Kuchen
Und ~~[illegible]~~ Kuten sache auch Pressly Kruter der gantz nuchen
sie bey ghrissander, sage ~~[illegible]~~ Und die Kuter sprich mit hun
Kuchen nolich nunny Kirchen wyssly mit sherpf Kuchen Und sind
die Pressly Kruter so gheer ich Kuter

Qui { pit rem li do / ra o pit atq / vx ra rem lo } rem Qui { ret re li do / ra o ret atq / vx ra te lo } re

Alphabetum Hebraicum fictum



Aliud. mutatio 5 Vocalium

A	E	I	O	V
6	f	[illegible]	y	[illegible]
1	2	3	4	5

[illegible]

[illegible]

[illegible] Hebraicum [illegible]

[illegible]

[illegible] generis fragilitatis nanomorum [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

G. H. HOFBIBLIOTHEK KARLSRUHE

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg