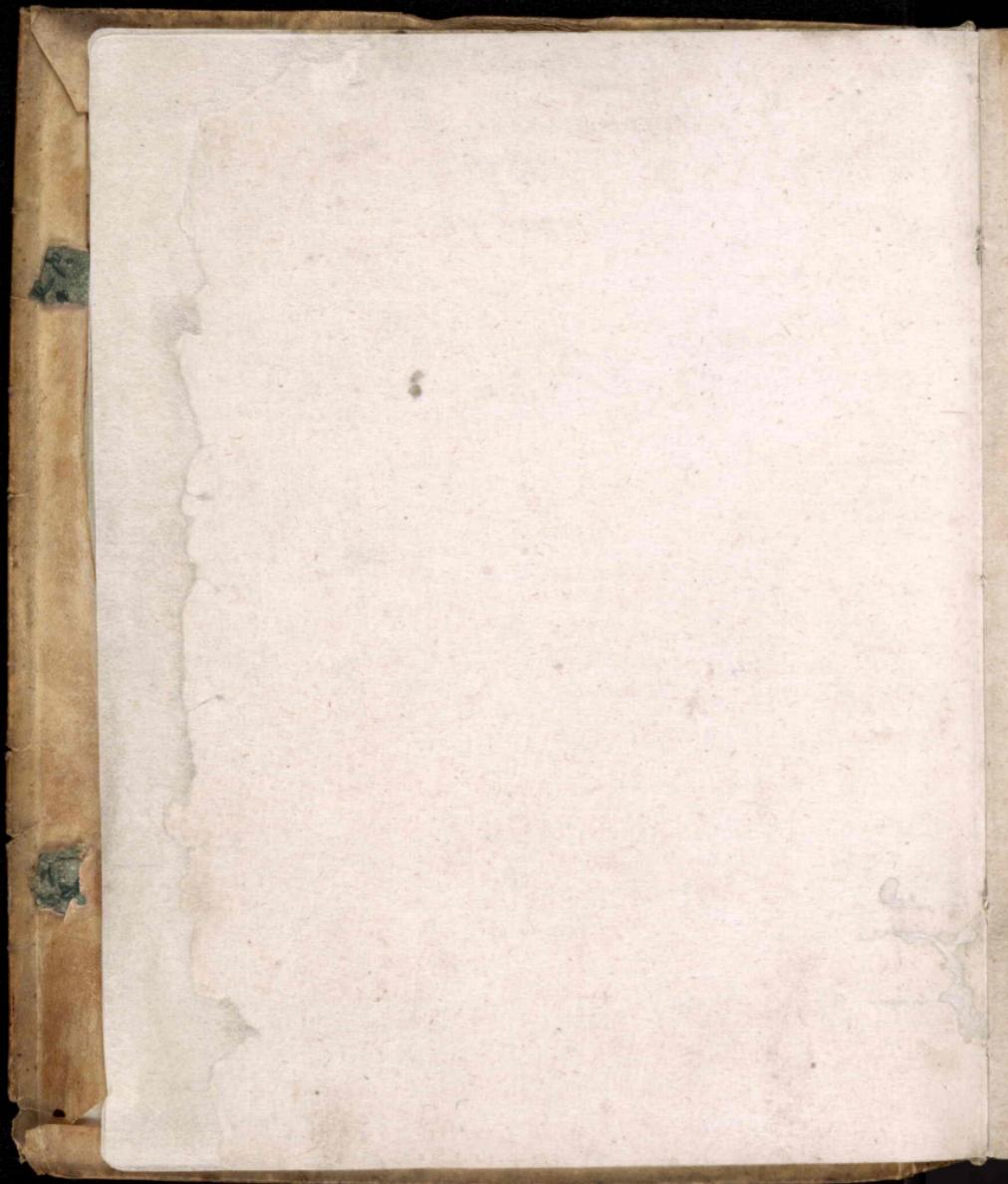


310 / 70

Kochbuch vom Jahr
1598.

Niederhausen



Ein Köstlich new
Kochbuch von

allerhand Speisen / an Gemüsen / Obs / Fleisch /
Geflügel / Wildpret / Fischen vnd Gebachens.

Nit allein vor Gesunde: sondern auch vnd fürnemlich vor Krancke/
in allerley Kranckheiten vnd Gebrästen: auch Schwangere Wäber/ Kinder
ketterinnen / vmb alle schwache Leute / künstlich vnd nützlich
zugereichten vnd yugebrauchen.

Dergleichen vormals nie in Truck außgangen.

Nit fleiß beschrieben durch

S. Anna Weckertn /

Weyland Herrn D. Johann Jacob Weckers / des berühm-
ten Medici, seligen / nachgelassene Wittib.



Amberg.

Bey Michaeln Forstern.

M D XCVIII.

Christoph



Altes Buch

...

...

...

...

...

...

...

...

...

M. D. XCIII

Der Durchleuchtigsten Hochgeborenen Für-
stin vnd Fraywen / Fraywen Loysæ-Iulianæ, Pfaltzgräfin
bey Rhein/ 2c. Churfürstin/ geborne Princessin von
Branien/ Gräfin zu Nassaw/Sagenelubogen/ 2c.
meiner gnädigsten Churfürstin
vnd Fraywen.



Durchleuchtigste/ Hochgeborne Churfürstin/ Gnä-
digste Fray / meine Gottselige liebe Mutter Anna Becke-
rin/ hat kurz vor irem seligen Ende gegenwertig Kochbuch/
so sie auß langer eigener Übung vnd Erfahrung viel Jahr
hero fleißig zusammen getragen / endlich/ auff embsiges an-
halten viler guthertziger / vnd der sachen verständiger leut / zum Truck ver-
fertiger/ vnd ist solches E. E. G. zuzuschreiben höchlich begierig gewesen.

Wann aber nach endlicher verfertigung berührten buchs/ S. Dit der
Allmächtige sie auß diesem zergenglichen leben in die ewige freud vnd selig-
keit zu sich abgefordert / vnd solches allbereit dem Buchdrucker vbergeben
gewesen/ Als hab ich zu vollziehung gedachter meiner lieben Mutter seligen
letzten willens vnd begerens/ als ein gehorsame Tochter/ nicht unterlassen
sollen noch können/ mehr beregtes werck in truck zubefördern: Vnd werden
E. E. G. auß der an dieselben vnderthänigst von mehrerwenter meiner lie-
ben Mutter seligen gestellten Dedicattonschriste ihre vnderthänigste vrsa-
chen vnd affection gnädigst vnd mit mehrem vernemen. E. E. G. hiemit
vnterthänigst bittend / die wollen das Werck anderst nicht / dann es nem-
lich gut gemeinet/ gnädigst an vnd auffnemen/ auch mich vnd die meinigen
in allen Gnaden derselben befohlen seyn lassen. Datum Altorf / den
20. Augusti/ Anno 97.

E. E. G.
vnderthänigste
demütige

Katharina/ D. Nicolai Taurelli,
Medicinæ Professoris
Hausfraw/ das
selbsten.

Der Durchleuchtigsten Hochgebornen Für-
stin vnd Fräwen / Fräwen Loyse-Juliana, Pfaltzgräfin
bey Rheln / r. Churfürstin / geborne Princeßin von Bra-
unien / Gräfin zu Nassau Saugenlobogen / r. meiner
gnädigsten Churfürstin vnd Fräwen.



Durchleuchtigste / Hochgehorne Churfürstin / gnä-
digste Fräw / Es ist männiglich fast vnyerborgen / was groß
seu fleiß vnd Mühe weyland mein lieber Herr vnd Hauswirt
seliger / D. Johan Jacob Wecker / gewesener Pöntseus vnd
Staatartz zu Colmar / in seinen lebzeiten / bey der löblichen
Kunst der Arzney angewendet. Zeugen auch solches
seine vilfältige in öffentlichen Truck gegebene Schrifften vnd
Bücher. Sonderlich aber wissens diejenigen / deren noch
vil im Elsas vnd anderstwo im leben / so ihu zum theil gewes-
net / zum theil auch seiner hälff / vermittelst Göttlichen gedenens / nugsbarlich vnd er-
sprichlich gebraucht haben.

Nach dem derselbige / als ein verständiger vnd erfahrner Arzt / wol gemust / wie
an guter Ordnung in Essen vnd Trinken / so wol Gesunden / als vnd sonderlich dem
Kraucken mercklich vil / vnd nit weniger / ja bißweilen mehr / daß an andern Arzneyen /
als weiche in warheit bey einem vnorndentlichen Leben wenig vnd fast nichts nützen
mögen / gelegen. Zuworderst aber in seiner Cur trefflich vil auff das tochen gelohn
vnd gehalten / vnd so vil immer möglich gewesen / jederzeit lieber auß der Ruchen / daß
auß der Hoptecken cure vnd geholffen. Als vnd dieweil er vermercket / daß ich se vnd
allwegen nicht allein einen grossen lust zum tochen getragen / sondern mir auch der liebe
Gote eine sonderbare gnad vnd gabe krankten Leuten / sonderlich mit zurichtung aller
hand nütlicher vnd annemlicher Speisen / zu dienen vnd zu warten / verlichen / vnd
durch solches Mittel / neben ihm / durch Gottes Gnad / vil schwacher Lur / auch wol
sehr hohes Standts / wideramb auffgebracht. Hat er mich nicht allein deswegen jet
derzeit bey krankten Personen gerne bey vnd vmbßich gehabt / sondern auch zum offtern
vermarnet / daß ientige / was ich also bey den krankten obseruirt / gebraucht vnd nützlich
befunden / zu beschreiben vnd auffzuzeichnen.

Ob ich mich nu desselbigen / vmb allerhand bedenklicher Ursachen willen / mehr
mals gewider / bevorab weil ich zuor dergleichen niemals nichts außgeschrieben / son-
dern jenach gelegenheit der krankten vnd krankheiten setze diß / dann ein anders / gleich
wol gewöhnlich mit seinem Rath vnd gurtheissen gebraucht. So hab ich mich doch ends
lich auß sonderlicher Liebe vnd Fürsorge / so ich jederzeit gegen vnd für die krankten ges-
ragen / vnd damit ja dißfalls durch solch ein mein geringfügigen dienst niemand verßaus
mer / sondern so vil möglich männiglich gedient werden mögen / bewegen lassen. Des ient-
gen / als vil ich mich zu ruck erinnern können / auffß Papier zubringen / der Meinung /
mehr bemelter mein lieber Herr seliger / nachgehends / solches Werk seinem verstande
nach vbersuchen / corrigiren vnd verbessern solte. Aber in solchem hat ihu der liebe Gott
leider / von mir vnd auß dieser Welt zu sich gefordert. Dwegen ich auch mein Vor-
haben Werk widerumb ansehen vnd allerdings erstigen lassen wollen. Wo nit aber
mals vil ansehnliche Mans vnn Wabsperonen / denen solch mein Vorhaben wiß-
lich gewesen / dasselbig zuwolstrecken / dermassen nit bitten vnd vermahnen bey mir and
gehalt

Vorrede

gehalten/ daß ihnen solchs zu weigern mir nicht müglich gewesen/ noch geziemen wolffe.

Und ob wol dasselbige/von wegen der grossen Müß und Arbeit/nachsinneus vnd bedenkens/so ich darüber/als von niemand andern vmb schreiben oder entleihen haben müssen/ mit vnzeitig meinen Kindern für einen sondern Schatz auffzuheben vnd zu hinterlassen vrsach gehabt. Jedoch vnd weil neben etlichen sarnemen vnd verständigen Weibspersonen/auch etliche berühmte Doctores vnd Ärzte/so anderstwo/sonderlich in Nürnberg/ denen diese meine arbeit zu sehen worden/sien dieselbe auch gefallen lasse/ das sie mich vilfältig ermanet/dieselbe mit also bey mir ersigen vnd neben mir begraben werden zu lassen. Sondern vnd wie es dieselben befunden vnd geurtheilt/mögliglich zu nutz vnd besten/in öffentlichen Truck zugeben. Hab ichs im Namen Gottes wagen/ vnd solch mein Kochbuch/nach dem ichs durch Argnen/verständige vnd erfahrene Leut nochmaln vbersehen lassen noch vor meinem Tode/ dessen ich bey diesem meinem hoch vnd erlebten Alter vnd fast ohn vnterlaß obliegenden schwachheiten/ stündlich/ nach dem Willen Gottes gewarten ihu/ an den Tag kommen lassen wollen.

Und solchs/ Gnädigste Ehrl. vnd Frau/ im Eingang dieser Vorrede / von der vrsach vnd anlaß/ so mich zu einem vnd andern oberlauren bewogen/ darumb etwas weitläufftiger zuvermelden nit vmbgehen sollen. Damit es nit bey L. E. G. oder jemand ander das ansehen haben möchte als ob ich mich eius solchen Wercks/ bergleichen ich vor diesem vnter dem namen eines Kochbüchs anfgangen seyn/mich nit zu erinern/von mir selbst/ villiche auß forwitz oder vnbessonnenheit vnterwunden / sondern damit darzu thun/ daß es mit gutem Rath/ vorbedacht/ auch Approbation vnd gut heissen/nicht allein mein/ sondern der sachen verständiger Leute / Gott dem allmächtigen/wie derselbe mein Herz weiß/ zuvörderst zu lob/ vnd dem Nächsten zu nutz gescheherst. Zu massen ich dann nochmaln solche meine arbeit menniglich derselben / Zu vorberst aber L. E. G. vnd sonderlich der Argnen/verständigen zu vrtheilen/ vnd wo von nöten/ zuverbessern/ vnderthänigst vnd gutwillig/ heimgegeben haben wil.

Ferner/ vnd demnach dann das kochen/ wie es die erfahrung bezeuget/ sarnemlich hwencken nutz/einen in täglichen gemeinen leben zu dises leibs vnd lebens pflegung vñ täglicher vnterhaltung der Gesundheit / Der ander bey den Krancken vnd in Brancckheiten hat / Auch neben den Heydnischen schrifftten / so weitläufftigster zuvermeiden/ sezt billich vmbgangen werden/ die H. Schrifft an vilen orten bezeuget/ das beyde die alte v. Väter frun erst vnterhaltung vnd Gesundheit auß der Kuchen gesuchet vund gepflogen/ Zu vorberst aber H. Gottselige vnd heußliche Weiber sich je vnd allweg solcher Kunst des kochens/ zu beyderley obangeregten nutz vnd gebrauch beflissen haben/ Als vnd nur etliche wenig Exempla anzuzihen / Die alte Gottselige Ketzmutter aller kommen vnd Gottfürchtigen Weiber/ wie Petrus (1. Pet. 3.) bezeugt/ Sara/ in dem sie den dreyen Männern oder Engeln Gottes/ so fr vnd Abraham den Isaac der heroschen (Gen. 18.) nicht allein Butter vnd Milch vorgesetz/ sondern auch vnd neben dem jenigen so sie von Kalbfleisch bereitet/ auß Semelmeel Kuchen gekneten vnd gebachen/ die Engel dieselbigen auch gessen haben. Item Rebecca / welche ihrem erlebten alten Herrn dem Erzvatter Isaac/ durch ihre Kochkunst/ Zigenfleisch meisterlich zu Widvrat zummachen vnd zuzurichten/ vnd darwuch mit allein seine abgelebte marre Seel noch ehe dann er starbe/ zu erquickten / sondern auch frem Sohne Jacob den Segen zuerwerben wußte. Dergleichen des Erzvatters Jacobs beyde Weiber/ Lea vnd Rachel/ welche ihren lust an den Dudaim/ oder wie es etliche dafür halten/ Pfifferlingen/ dem massen zuzuchen vnd zuzurichten wußten/ daß sie auch damit ihren Man einander aber kauffen. Des Propheten vnd Mans Gottes Lise zugeschwigen (2. Reg. 4.) welcher durch vntermischung des Meels/ die giftigen Coloquinten gesund vund heilsam machen/

Vorrede.

machen/ vnd den Tode/ welchen die Propheten kündet/ seine Schiler / im Hafen sein Schreien vnd Jagen vertreiben vnd abwenden kundte.

Nach nicht allein mein lieber Herr seliger/ wie anfangs angedeutet / im die Hilff auß der Kirchen / im seiner Eur jederzeit fleißig angelegen sein lassen / sondern auch so vnd allweggen verständige vnd erfahrene Arzte/ neben der Apotecen auß der Kirchen viffältig vnter vnd geholffen haben. Vnd benaentlich die hochgelehrten vnd weit bekantnten Doctores, Mathiolus, Camerarius, Tabernamontanus, Wirsung vnd andere/ in iren vntlangst aufgangenen Artzen vnd Kräuterbüchern/ auff solchen schlag/ aller hand Salsen/ Salat/ Sphlein/ Gemüß/ Erhlein/ Gebachsens / Speißtränck/ ic. von Kräutern vnd Gewächsen / für allerley Krauchheiten vnd Gebrechen / zubeschreiben / als eines stücks seiner Kunst vnd Profelion / sich nicht geschemet.

Also vnd dieweil gegenwertig mein Kochbuch vnd geringfügig Arbeit/ zu beyden obermelten Enden/ fürnemlich aber den trancken/ vnd neben deuselbigen auch schwangern Frauen/ Kindbetterin vnd alten leuten / so allzumal den trancken etlicher massen zuvergleichen/ sonderlich aber dise gewöhnlich Altershalben/ für sich selbst vnneßig vnd mit dergleichen beschriebenen stücklein offtermals lang mögen erhalten werden/ Zum besten vermeint vnd angewendet werden/ wil ich der tröstlichen hoffnung seyn / es sol nicht allerdings vntauglich / sondern vil mehr in vil weg e/ in massen es wie obangereg von verständigen leuten allzeit geuerthelt/ nützlich befunden werden.

Damit aber jetzt angedeutete Nützbarkeit solches meines Kochbuchs desto besser verstanden / vnd ins werck gezogen werden möge/ Hab ich dasselbige in nachfolgende vier vnterschiedliche Bücher abgetheilt.

Das erste begriffit in sich eine Beschreibung allerhand Gemüß/ Sphlein/ vnd dergleichen / in hitzigen Febern/ grossen Schwachheiten/ Ohnmachten/ Brustsüchten/ bösen Husten/ Schwindsuchten/ Seiten stechen vnd Geschwer/ durchgassen/ Nurren / Geichwulsten vnd andern tranckheiten sonderlich dienstlich.

Das ander handelt von allerhand Obs/ wie daj/ so wol zum täglicher gebrauch vnd lust/ als auch für Francke zuzurichten.

Das dritte lehret wie man allerhand Fleisch/ wild vnd zahm / für Francke vnd Gesunde/ sampt andern fürnemem Essen/ Pasteten vnd dergleichen/ bereiten sol.

In Vierden wird fürnemlich gehandelt von Fischen/ jedoch vnd wil dieselbigen den trancken wenig vil seuen nutz seyn/ ist dasselbe desto kürzer. Es begriffit auch in sich etwas von allerhand Gebachsens / davon ich wol/ meiner einseitigen Erfahrung nach ein mehrers zubeschreiben gewußt/ wo ich nicht vber dem werck zum offtern Franck worden/ auch zu disem mal/ das seutze / so den trancken nicht zugleich vnd sonderndienstlich/ mit fleiß eingestellet/ vnd zur andern zeit/ da mir Gott die Gnade vnd das leben verleihet/ an tag zu geben gesparet. Es sol aber durch dis/ mein Buch niemand so gar schwehrschlecht verbunden seyn / die vorgezeichnete stück anders nicht/ dann eben auff denselben Schlag vnd in der verzeichneten Anzahl. Quantitet vnd Dess/ zuzurichten vnd zugebrauchen/ Sondern verständige werden sich dis/ falls/ nach Nähe erstarrter Arzte vnd für sich selbst/ nach der Natur/ Complexion/ Alter/ Zeit/ Ort/ Gewohnheit/ ja dem vergangnen geführten leben der trancken vnd andern Umbständen/ vernünftig zu regulieren/ vnd je nach Gestalt eines oder anders in grosser oder geringer Anzahl vnd Schwere zu nemen wissen. Dann da die angedeutete vnd gleichmeßige Umbstände nicht jederzeit wol vnd fleißig erwogen werden/ sich nit zuverwunden / wann gleich die Arzneyen nicht allweg gleichlich vnd wol abgehen. Diewegen dar/ auff wol vnd fleißig achtung zugeben.

Endlich

Vorrede

Endlich aber vnd daß/ Gnedigste Churfürstin vñ Frau/ vnter E. C. G. Durchleuchten Namen/ ich diß mein geringschätzig Werk trincken vnd außgeben lassen / daß geruhen dieselbe / icht vgnädigst / als von mir auß Frevel/ Hochmuth oder anders vñ beschügigen wegen/ bevorab weil ich dero von Person vnd Namen vnberant/ Sonder vñ nachgelehrter Vrsach willen geschehen seyn/ ganz gnediglich zuvernehen.

Deren die erste die/ daß E. C. G. sonderlich gerühmet werden/ daß sie neben andern Fürstlichen hohen Tugenden/ damit sie von Gott hoch begabet / einen besondern Lust vnd Liebe zu der Vrsachen/ bevorab dergleichen/ wie in diesem meinem Buch begriffen/ tragen thu.

Vnd weil fürs ander / sehr vil beschriebner Stück etwas köstlich/ als am meiste durch mich / ben Fürstlichen / Gräßlichen / Adlichen vnd dergleichen hohes Standes Personen/ denen ich/ ohn verweisslichen Ruhm zu melden/ in ihren Franckheiten mit meiner hand vnd Kochwerck/ hievor vielfältig / nützlich vnd zu sonderbarem Danck gedienet/ erfahren vnd gebraucher/ vnd demnach zuzurichten / nicht in eines jedwedern Vermögen. E. C. G. aber das Lob/ daß sie gegen Francken vnd bedürfftigen leuten sehr mitleidig vñ mild seyn: Hab ich für ein nothdurfft erachtet solch mein Werk einer solchen Person zuzueignen / so dasselbe nicht allein / dero hocherleuchten beywohnend den Ehestand nach / für sich gebrauchen / sondern auch vñ vermögender gnedigst mit theilen vnd zu nutz richten köndte.

Fürs dritte/ hat mich zu solcher Dedicacion auch vnd Insonderheit bewogen/ daß mich mein Herz vñnd Sinne allein an den ort da der rechte Gottesdienst / vnd vñverfälschte brauch der heiligen Sacramenten ist/ so mir einige Freud vñ Wonne tragen/ darinn ich dann von Jugend auff von meinen lieben Eltern seligen zu Basel erzogen/ folgendes zu Colmar vnd Elsas/ auch nun eine zeit her diser orten bey meinem freundslichen lieben Tochtermann / Herrn D. Nicolao Taurello, bey der Vñuersitet allhie der Vñzney Professori, ic. gewont/ die gelegenheit zu solchem Exercitio gehabt / vñnd Gott lob noch habe vnd gebrauchen kan. Derowegen dann E. C. G. ich dieses mein schlechtes/ einfältiges vnd vnachtsames Wercklein / vnderthäniges Fleisses dediciren vnd zuschreiben wollen / mit ganz vnderthänigster demüthiger Bitt / E. C. G. ihr dasselbige mit weniger/ als hievor dero Herz Großschweher/ der weyland auch Durchleuchtigste vnd Goteselige Churfürst/ Fridrich Pfalzgraff. ic. Christlicher Gedächnuß / mehrgedachten meines Herrn vñnd Haußwirths seligen/ deren E. G. dedicirte Tabulas oder Syntaxin Medicinæ gnädiglich an vñnd auffgenommen auch gnädigst belieben vñnd in dero gnedigsten Schutz/ wie ebensals mich alte abgelebte Wittib/ sampt den meinigen in aller Gnaden weiter wolten befohlen seyn lassen. Das wil neben beregten meinen angehörigen/ sampe vñnd sonder/ die noch vbrige zeit meines lebens / mit meinem inbrünstigen vñ andächtigen Gebet zu Gott/ für dero ob höchstermelten herzogeliebten Herrn vñnd Gemahl auch E. C. G. dero Churf. Erben vñnd verwanden/ vñnd dero Goteselig / gesund lang leben / glückliche Regierung / vñnd alle zeitliche vñnd ewige Volsahrt/ getrewlich ingedenck zu seyn vñnd zu beschulden/ nimmermehr in vergeß stellen. Dero zu Genoden nachmaln vñnderthänigst ergeben. Darum Vñtprst Anno 1596.

E. C. G.

vnderthänigst gehort
samvillige Dienerrin

Anna Wederin Wittib/
der Zeit dafselb.

Dieses Kochbuch wird in vier vnderchied-
liche Bücher abgetheilet.

1.

Von Mandel / Gersten vnd allerley
Gemüß.

2.

Von allerley dürrem vnd grünem Obs.

3

Von allerhand Fleischwerck / wildes vnd
zames.

4

Von allerhand Fischen / Sülzen vnd
Cössen.





I

Ein new Kochbuch für Gesunde vnd son-
derlich für Krancke mit sonderem
fleiß gestellet.

Das erste Theil.

Von Mandel/ Gersten vnd allerley
Gemüß.

Ein Mandelmilch mach also:

Deiner Maß Mandelmilch nim ein vier-
ting eines pfunds / oder so du sie gern kräftig hast/
andere halben / gute süsse frische Mandeln / die leg in
heiß wasser / vnnnd so bald sie sich schälen lassen / so
zeuch ihnen die haut ab / wirff sie in frisch brunnens
wasser / laß sie ein wenig ligen / dan wasche sie schön
auß / stampff oder stoß sie inn einem steinern Mörßel / mit einem höl-
senen stößel / auffß aller kleinst: (An eilichen orten hat man stein/
darauff man sie reibt / ist wol gut / wo die seynd / wann die aber nicht
verhanden / behülff dich wie du kanst / allein daß du mit keinem eyßern
stößel stoßest / sonsten würden sie nicht allein schwarz / sondern auch
bitter.) Im stoßten besprengeß mehrmalen mit Rosen / oder andern
wasser / damit du sie durch zwingen wilt / sie werden sonst ötz vnd
schwarz. Thue ihm aber auch nicht zuvil / dann was sie zu naß wer-
den / lassen sie sich nicht mehr klein stoßen: Sie müssen aber gar rein
vnnnd zart seyn / es ist sonsten nithe allein vnnütz / sondern sie geben
ihre krafft auch nicht wie sie sollen.

I

Wiltu nun die zum Kochen brauchen / so nimb ein gut frisch
 Brunnenwasser oder Milch / wie sie von der Kuh kömpt / reibe die
 Mandeln im mörsel allgemach mit an / leg darnach ein schön weiß
 tuch in eine schüssel / geuß die Mandeln darein / reibs ein wenig mit
 ein löffel hin vnd her / faß das tuch zusammen / vnd winde sie auß so
 hart du kanst. Wiltu es aber für einen krankten / es sey zum kochen
 oder trincken / so seud zuvor inn einem neuen wolverglasten hafen /
 beheb zu gedeckelt / ein wasser / nach dem bind inn ein sauber tüchlein
 schöne weißene schrot kleihen / oder wie mans an etlichen orten heist /
 grieß oder ein stück weiß brodt / oder Weinbeer / etwan auch vnges-
 stampfte Bersten etne hand oder halbe voll / vnd seud es alles zusam-
 men in dem wasser / vnd zu mehrer sterckung / wann jetzt das wasser
 genugsam gesotten / so nimb ein quintlein Zimmet mehr oder min-
 der / nach dem du es gern starck haben wilt / brichs dann zu kleinen
 stücklein / legs in den wall / weil es noch seud / thu es dann vom feuer /
 laß wol bedeckt erkalten: dann brauchhs.

So du aber mit stoßffen wilt / als in Durchlauff / Nühren vom
 schwachen Magen / so thu wol Zimmet darein. Item rote Rosenblät-
 ter / dürrer kütten / darzu dann / das von gezwungnen kütten / wann
 mann kütten safft mache / im tuch bleibe / gedörret / fast diensilich ist.
 Erwann erfordert die noch / daß mann die wasser mit Goldt oder
 stahl stählet. Inn Brustsuchten seud wol Anis / Fenchel / Weins-
 beer / Feygen / Süssholts / Brustbeer / vnd solche sachen. In trin-
 cken vermische Bilsyrup / Rosenhontig / oder Zuckerkandel darein /
 In magenschwache / Kütten safft / Weinbeer safft darunter ist sehr
 gut. Vnd wo du wilt daß sie laxter / da besprengs im stossen nicht.
 Dann je öltig je besser. Wann stößt auch etwann wo grosse hitz ist /
 (als inn starcken hitzigen Febern / Pestilenz vñ Abnemē) Melonen /
 Cucumer / Kürbiskerner / weißen Magsamen / Lattichsamen / wels-
 che den schlaff bringen / vnder die Mandeln: Erwann geriebne
 Perlein / geriebne gute Goldblätter. Es dienet wol für windt / inn
 sondern den jungen kindern / den Lungenichtigen vnd abnemenden
 dienet woll die Geismilch für wasser / es seye zum trincken oder zum
 kochen.

Wann du nun die Mandelmilch also berettet hast / so thu sie in
ein saubere kanden oder steinern krug / der nach dem aufschwanden
wol vertropffen / daß kein wasser darin bleib / stell an ein küles ort /
vnd wann du davon wilt brauchen / so schütt es zuvor in ein saubern
becher oder glaz einmal oder drey auß vnd ein / dann sie zeucht auff
wie ein andere milch / vnd ist am lesten nichts mehr dann wasser. Du
solt auch nach dem trincken das vberbliebne nit wider in die kanden
oder krug schütten / es machts gleich sawer vnd rinnend.

Vnd also wann du recht achtung drauff gibst / wirstu dich inn
allen krankheiten in mehr nach geschriebenen geköchten zu halten
wissen / du kochest mit wasser oder milch / daß du dasselbig zuvor dar
von beretest. Dann man auch einer kindbetterin / die schwach vnd
nichts essen mag / durst hat / vnd übel säuget / ihre zeit zuviel oder zu
wenig hat / ein Mandelmilch geben kan / vnnnd den kindern / so des
wassers gewohnt / mag mans wol mit frischem brunwasser machen /
vnd wol zuckern. In grosser hitz ist fast dienstlich.

Vnd ob wol inn vilerley krankheiten die Mandelmilch oder
was darvon gekocht wirt / geschewet / von wegen des stopffens / so ist
sie doch schwachen leuten fast nützlich. Aber einem jeden / nach dem von
nöten / vmb dieser ursach ich dis / wie man die Mandelmilch beret
ten sol / zum eingang dieses buchs gesetzt / als einen wegweiser in al
len dingen.

Ich hab mitr auch wol etne solche Milch mit allerhand gedistil
lirten wassern / so das herz vnnnd haupt stercket / reinigen vnnnd inner
lichen geschwolsten dienen / zugerticht. Die krankten wollen etwan
solche sachen nicht brauchen / so muß man sehen wie mans verberge.
Nun wollen wir mit der hülf Gottes weiter schreitten / vnd besehen /
wie man dis alles zum kochen brauchen sol.

Folget ein fast gut Nus oder Brey für die krankten.

Nimb schöne gerolte Bersien / stoz sie klein in einem
Mörser / heutel sie darnach durch ein härtn sieb oder beutel.
¶ ij.

Alsdañ habe zuvor eine gute Mandelmilch von gesottenem wasser/
 Geiß oder Kuhmilch (nach gelegenheit deß/ der es essen sol) mercke
 durchauß wie oben stehet/ daß in keiner krankheit die Milch von wo-
 gen daß sie flüssig ist / nützlich mag gebrauchet werden. Dann bey-
 den Lung vnd Schwindfüchtigen/ vnd in hitzigen Nierenschmerz/
 in allerley Nuhren/sonderlich in der scharpffen weißen Nuh/ da die
 Därn hefftig schwer / da blut vñnd eyer gehet/ da sol allzeit Geiß
 vnd Schaffmilch vorgehen/wann mans haben kan/wañ aber nicht/
 muß man sich deß behelffen das zur hand ist. Wann nun die milch
 zugericht/ so thu es zu oder über das feuwer/ behalt dir so vil der kalten
 milch / daß du das Meel mit kanst antreiben / oder ist die milch wol
 stark/ so nim nur gesotten wasser/ vñnd worau die Mandelmilch zu
 gericht ist / alsdann nimb vom gerstenmeel so vil du wilt / daß sie
 wanns gekocht ist / sey wie ein feiner kindsbrey / hastu die milch auß
 wasser gemacht / so mach ein heiß schmaltz/ oder frischen Butter auß
 Rosenwasser gewaschen/ darein rühre die milch biß sie seud / daß sie
 nicht zusammen lauffe / vñnd so die anhebt vñnd wil sieden / so nimb das
 angertete gerstenmeel/ vñnd geuß süttzlicht mit sanfften-rühren da-
 rein/ rühr es biß es kocht / laß so lang kochen als eyer die man ziem-
 lich seude. Dann alles was von Mandelmilch besunder mit wasser
 gemacht/ das darff nicht lang kochen / dann es laufft oder gerünnee
 sonsten zusammen. Wanns nun gekocht/ so zuckers/ wiltu / so thu
 Rosenwasser darein / wiltu nit / so laß auffen. Aber von wasser ge-
 mache / ist vnlieblich / wann kein zucker darin ist. Diswilten ver-
 breiten etliche Arzte den zucker / alsdañ hab ein guten Rosenzucker/
 mit zucker vñnd Rosenwasser bereitet / wie man den inn wolbestelten
 Apotecen findet/ thu davon darein / oder nimb ziemlich weinbeer-
 lein/säubere sie vñnd waschs/oberseuds in einem wasser/ daß sie wol
 lind werden/dann stoß vñnd reiß mit der Mandelmilch oder Rosens-
 wasser durch / thu es darein/ vñnd obs wol braunfarbig wird / lige
 nichts dran. Dis ist trefflich gut inn allen hitzigen krankheiten/ es
 sey Fieber/ Pestilens vñnd Brustfüchten/oder verstopfung deß leibs/
 es öffnet/ heilet die geschwer in Därmen / dienee in hitzigen grimmen
 wol / vñnd den jungen kindern/ die das Darmgicht haben/ von we-
 gen der reinigung/ salge es gar wenig.

Ein anders.

Nimb dieses gerstenmeel / vnd röste es in heissem
schmaltz / doch nicht zu sehr / mach die Mandelmilch warm /
doch nicht gar siedend / treib das geröste meel mit an / wanns
genug gekocht / so thue zucker vnd Rosenwasser darein / deines gefal-
lens vnd nach des krankens gelegenheit: Im anrichten salze es ein
wenig / magst auch weinbeer / verzuckerten anis oder zinnmet das
rauff strewe / es stopffet etwas mehr dan das vorgehende. Vnd so du
wilt / treib 2. oder 3. eyer dotter darein / es ist desto kräftiger. Was
man nicht isset / ist gut im schmaltz zu pregeln / wie andere lindsbrey.

Ein ander gut Essen von obgemel-
tem zeug.

Nimb diser Mäser eins welches du wilt / thu aber
weder zucker noch Rosenwasser darein / es were dan ein Essen
vberblieben / so ist es auch gut zu diser sacht / laß es ein wenig kalt
werden / wann du es besonder darzu kochest / dann rührs wol in ein
geschirz / klopff eyer so vil du bedarffst / sündere sie wol vom dotter ab /
wiltu es gar gut vnd kräftig haben / so nimb nur das gelb / thu so
vil Mandelmilch darein als der eyer / rührs inn das kalte muß: dan
thu daran zucker vnd Rosenwasser deines gefallens / salze es wenig /
hab einen mörsel oder eine solche form von einem schönen herd ge-
brant / vnd wol verglast / mit dreyen fäßelein / das mach bey einer
glut heis / thue schmaltz darein / kehrs vnd wendß immer vmb / das
überall gleich heis werde / vnd so es wol heis ist / schütte das schmaltz
wid drauß / kehrs aber zuwor wol vmb / das es vberall wol schmaltzig
sey / dan schütte den angemachten zeug / d wie ein zimlicher strauben
teig sol seyn / darein / stells gegen dem sewer / mit zu weit noch zu nahe /
gib ihm nur vnden ein heisse aschen / aber oben sol von ein blech ein
stürzen / die behel / wie auff einer pastetenpfann / seyn / dar auff sol
ein gute glut seyn / vnd sol der hafen nur halb voll sein / dann es gehe
schon auff / wanns recht bereit ist / wend es immer vmb / das es allentz
halb braun werd / wann es denn anhebt ein ranffe zubekönnen / so löß

es fein mit einem messer rings vmb ab/so geht es dann fein ganz hers
 auß/ wann du den mörsel vnden vbersich kereft / vnnd also findestu
 solcher formen viel von fisch vnnd fleisch/ die backe also/ so du dann
 wilt/ so mach ein solchen zeug in einem dortenhafen von einem teig/
 wie bräuchlich ist. Du solt aber Saffran darein thun/ das es ein
 wenig gelb sey.

Du magst auch solche vnd andere nachfolgende sachen inn irz
 dene pastetenhafen zurüsten / vnd auff einem rost oder im bachofen
 der gar schön bächet/ so du es aber im mörsel bächest/ mach ein gute
 zimmetbrüh darüber / oder von Mandelmilch/ die ferbe mit rotem
 Erisanet oder Saffran/ nach gelegenheit. Vnnd was du von
 pasteten oder dorten zurichtest/ da der zeug so dünn ist/ so laß die
 haffen bey dem feuer erharten/so sincken sie dir nicht ein/ vnd stupff
 den boden mit einem messer / so schiessen sie nicht ab. Vnnd diß sey
 aber zum eingang durch auß.

Ein anders.

Numb aber von einem solchen Gemüß/ wie zuvor
 vnnd so es kalt worden / rühre es wol / vnnd thu eyer darein:
 Mercke / alles was du für die krankten kochest / nimb nur das
 gelbe/ nicht allein der güte/ sondern der gesundheit halben.

Wiewol etliche sagen / das weiße kühle in grosser hitz / tch laß
 se ihm seine tugendt aufwendig/ aber im leibe zugebrauchen/ findet
 man allzeit wol andere sachen. Mann muß inn allen arzneien
 dahin sehen/ das nicht eines vertrieben / vnnd ein anders vervr sacht
 werde. Dann so ist je das weiße / wie mehr gemelbt / nicht verdaw
 lich/macht faul geblut. Thu auch Rosenwasser vnd Zucker darein /
 vnd ein wenig saß. Schmiere ein blatten od schüssel mit süßem but
 ter/ das sie eben schmuhtig darvon ist/ geuß angemachten zeug darein/
 deck es mit einer stürzen oder deckel/ gleich der pastetenpfannen / thu
 glut darauß / die blatten sol auff einem hafem mit siedendem waf
 ser stehen/ laß es schön röstliche werden/aber nicht braun: Wann es
 dann rechte / so laß es erkalten / dann reiß mit einem messer wie es dir
 gefelt

gefelle / rauten weiß oder länglicht / hebs mit etnem fischsch auffclein
heraus / legs so schön dus kanst / mach ein gute brü von Rosewasser /
mit zucker oder wein / malvasier / zimmet vnd zucker / eines allein oder
beyde / oder ein wolgezuckerte Mandelmilch / nach gelegenheit / geuß
daran / bestrewe es wol mit weinbeer.

Diese gattungen alle seynd nützlich in allen Febern / vrsach daß
sie kühlen / weichen / reinigen / öffnen vnd stercken / darumb sie auch
in bösen husten vnd Brustsuchten fast wol dienen / auch abnemende /
Nitsüchtigen / jungen vnd alten / so wol in bösen Nuhren.

Ein andere form.

Mache eine gute Mandelmilch von wasser oder
milch / nach dem d'rancke ist / den Schwind süchtigen / auch
inn der rothen Ruhr / da eyter vnd blut gehet / welches
von geschweren inn Därmen herkompt (wann nicht besondere sau-
te Feber mit vnderlauffen) ist / sag ich / die milch nüs / insonderheit
Geiß vnd Schaffmilch hat für allen den preis. Nimb schöne vnd
geklaubte Gersten / wasche sie mit ein warmen wasser sauber / dar-
nach geuß ein siedende wasser drüber / laß siehen biß du es an händ-
den leiden kanst / so reib vnd wasch sie wol ein mal oder drey / ist sie
grob / vnd hat noch etwas von den hülßen / so nimb etnen mörjel /
stampff vnd stoß es dann thu es inn ein siedend wasser / so sieden die
hülßen darvon empor / so hebs mit dem schaumlöffel ab (etwann ist
sie so schön wie ein Keiß / die darffstu nicht mehr als einmal brühen
mit dem siedenden wasser) laß sie trucken ohn anbrennen sieden /
hierzwischen mach die Mandelmilch siedheiß mit stetem rühren /
wie vor gelehrt / thu gesottene Gersten darein / mit einem heissen
schmalk oder süßem butter / nach gelegenheit / rühr es ein wenig / laß
eine viertelßund kochen / sie sol dick werden wie ein Keiß : Doch
magstu auch die suppen dick machen / wilt du es zuckern / wanns ges-
kocht ist / magstu es wie ein Keiß im schmalk prägeln. Alles beschreib
ich auff mancherley weiß von wegen der francken / heut so / morgen
auff ein besondere weiß zu bereiten / alsdann meinen sie immer /

es sey ein anders. Da alle diese gattung kan man vom Keiß zu richten/ aber in grosser hitz kälten diese auch/ wetchen vnd heilen mehr/ aber was vom Keiß ist/ das ist leblicher/ stärck et mehr. Dann Keiß ist an ihm selbst kräftiger/ doch muß man thun nach gelegenheit.

Ein ander nützlich Essen von Gersten.

Nimb schöne wolgestampte außgeklaupte Gersten/ thu sie in ein geschir/ geuß ein klar siedend wasser darüber/ laß stehen / bis du es an händen leiden kanst/ so nimbs vnnnd reibs wol im heißen wasser/ vnd wasch in ein anders/ vnd hebs immer auß dem wasser / das das wasser im geschirz bleibe/ inn deß hab aber eine Mandelmilch nach gelegenheit / wiltu es mit wasser zureichten / so thu die gebrühete gersten in ein saubern gläsern hafen/ mit siedendem wasser/ ist sie mit milch/ o hab auch milch / vnnnd laß es trucken absieden/wann das beschehen/ so mach die Mandelmilch siedend/vnd geuß sie an die gersten / vnnnd laß dick kochen: Ist sie von wasser / so mach ein heiß schmaltz gleich anfangs darein/waß gekocht/ so falsche es ein wenig / im anrichten besprengs wol mit zucker oder trisane von zimmet/ roten Rosenblättern/vnd andern nütlichen sachen das rauff vnd in allweg versihe es das es nicht außläuffe/ waß dir etwas überbleibt im essen / stampffs oder zwings durch/ berette es vortger oder nachfolgender gestalt zu.

Ein ander form dieses Essens.

Wann jetzt die Gersten bereit/ vnd wie vor gelehrt/ gesotten ist (sie darff auch so gar genaw nicht abgesottt seyn als zuvor / vnnnd je glätter je besser / dann die groß ist an ihr selbst nicht viel nüt / ein schwacher magen kans nicht wol deuwen / der schleim ist das beste / vnd wo man die nach dem sieden abwäscht/ ist sie nit viel nütg/ der halben sol sie zuvor/wie gehört/wol abgebrüh vnd gerteiben werden) so thu sie in ein sauber tuch / das nicht zu dick / auch nicht zu dünn/treibs durch/ was durch gehet/hastu genug/wol gut / hastu nicht genug / so nimb von der gersten / so im durchschlag

bleib

in ein mörsel/ stampffs wol darvon/ treibs mit der sachen / damit du
 es kochen wilt/ besser durch/ das das grobe dahinden bleibet. Vnd
 dann hab ein wolzugerichte Mandelmilch/ der thu ein klein wenig
 vnder die durchtriebne gersten/ die halte vber das sewer / vnnnd treib
 ein eyerdotter zween oder drey/ nach dem du vil oder wenig machst /
 darein/wann die milch sieden wil/so geuß angemachten zeug darein/
 rühr es biß es kochet/ salze es ein wenig (es sol auch vorher/wann die
 milch mit wasser zubereit ist / ein schmaltz in der pfann heiß gemache
 werden/wann man die milch darein thut) so es dann kochet/ so zus
 eters auch thu ein wenig wild Rosenwasser daran/es ist allezeit desto
 kräftiger / jedoch muß man ein ding zu zeyten verändern das die
 francken nicht vnlustig werden/ dann es ligt nicht wenig daran/das
 der francken koch wisse / zu mindern vnnnd zu mehrern / das es doch
 seine art nicht verliere. Also magstu zu zeyten / wann man die eyer
 verbeut / dieselben auch heraussen lassen / wiewol der gersten an jhr
 selbst so viel ist / das ein dotterlein nicht viel thun mag / besondern wo
 man Rosenwasser darein thut/das den eyern die krafft nimm(eich hab
 offte nur ein halbes genommen / dann den francken darff man nicht
 grosse häfen voll kochen / sie werden sonst vnlustig) vnd also mag
 stu es mit einer fleisch brüh zurichten / vnd wo grosse verstopfung ist
 auch in der Ruhr/ so seud Kalbfleisch/ die knoden oder säß seynd am
 besten/dann von wegen jhrer schlipffrigkeit lindern sie / heilen vnnnd
 füren auß/ darumb sie auch in Brust vnd Lungen sucht nützlich sein.
 So du aber gute Koppen oder Hünen brüh hast/vnnnd die hitze groß
 were/so seud Lattich/ Saurampffer vnd Durrabey darmit/ welche
 kühlet/reiniget das geblüt/vnd machet wol schlaffen/vnd dan richte
 es gleichfals zu. Also kanstu es mit einer gar lautern erbesbrüh zurich
 ten / wie je ein ding zur hand/ oder die francken ästig oder vnästig
 seynd(man muß manchs für die hand nemen mit vnässigen cranckē/
 das man sie bey kräftigen behalte.) Vnd so kanstu es zu einem säpfein
 zurichten/vnd wann die francken kein brot essen / so setze vnnnd treib
 allzeit ein broselein brot / welches zu vor gewercht seyñ sol mit ange
 setzten sachen/ int durch/ es gibt grosse krafft.

Noch auff ein andere art.

Wann du die Gersten / wie oben gemelt / durchge-
 trieben hast / so rühr auch eyerdotter darein / nach dem du es
 machen wilt. Dann ein Mandelmilch / sie sey worvon sie
 wölle / von wasser / Milch oder fleischbrüh / allemal zu einem dotter
 zwo eyerschalen vol. Wo ich aber schreib zu einer schalen minder
 oder mehr / merck also : Den eyern sol sol man am spitz ein klein löch-
 lein machen / das eben das ey heraus kan bracht werden / vnnd dann
 mit darmit. Nun machs mit Zucker süß / oder nicht / deines gefal-
 lens / vnnd thu es inn ein schüssel oder blat / vnd kochs wie ein ander
 schüsselmuß : allein gib jm oben ab nicht zu grosse hitz / die krankten
 sollen kein scharröd / oder das sich an der pfaüen oder schüssel anlege
 oder anbrent / essen vnd dergleichen.

Ein Gersten mit Milch in gemein.

Wann die Gersten wol gefotten / so wasche sie ab /
 wie sonst / vnd thu sie in ein siedende Milch / senhe sie ab von
 Mandeln / oder sonst eine gute Milch / vnd dann kanstu ein
 klein schön meel darein brennen / wanns kochs magstu es zuckern / so
 du wilt / auch wol in einer Milch siedn bis auff ihr stadt / darnach in
 etne schüssel thun / vnd ein gute wol zubereite Mandelmilch also sie-
 dend darüber giesen / diß dienet wol denen die grober natur / so nicht
 mit geringen subtilen sachen zuer speisen seynd / denen kompt oft ein
 dicker haberbrey recht / sonst wenn die Gersten abgewaschen / so ist
 die beste krafft vnd nüz darvon / wann das Korn vom halm fällt / bleibe
 dir nichts dann ein leer stro zum streuen / wanns gleich das vteich bis
 weilen essen muß / gibts nicht vil Milch noch schmalz.

Ein andere form.

Schäle zu ein schüssel ein voll sechs oder acht guter
 Mandeln / vnnd hab zuvor ein wolgekochte Gersten in etner
 fleischbrüh / oder lauerem wasser abgekocht / nach deiner ge-
 legenheit / wann dann die Mandeln wol gestossen / nimb einen guten
 löffel

löffel voll der Gersten trucken her auß/ stoh sie zu den Mandeln wol/ darnach treibs mit der brüh durch / zu einem süßlein/ ist die Gersten mit fleischbräh abgekocht/ oder daß sie wol nicht bräh hette/ daß du es mit einer lauterer fleischbräh / das auch wol seyn kan/ durchtrieb hettest / so bedarffstu kein schmaltz / ist sie aber im wasser / nach gelegenheit gesottet / oder etwan mit einem trinckwasser außberettet / so mache ein wenig schmaltz heiß / vnd geuß das durchtriebene darein / mit einem guten löffel voll gereinigten vnd gewaschenen Weinbeern/ rührs biß es seud/ hab zuvor ein schüssel/ darin ein schnittlein zart vnd dünn geschnitten brot/ ißset der francke kein brot/ so nimb ein broßamslein schön brot/reib es mit durch/ vnd oft wollen sie nicht was vom schmaltz schmäcke/ was man zuckert / so kan es wol ohn schmaltz geßset werden: richts an/ trags für.

Anders.

Nimb obgemelten zeug / allein machs ein wenig dünner / vnd rühr einen eyerdotter darein / oder ein halbs/ nach dem es von nöten.

Ich hab wol viermal von einem ey gekocht / man muß den franken offte vnd wenig auff einmal geben / kochs wie vor oben / es seynd gute kräftige ding / vnd für die frankē / so Brustsucht / Lungensucht oder die Ruhr habē / sol man siets so etwas habē / wenig zu einem mal / vnd offte: Es kült vnd heilet / wann man vil auff einmal ißset / so lauffts schnell durch / vnd ist darnach nichts da. Vnd wann die franken die Weinbeer nicht schlingen können / stampffs / drucks durch / sie stärcken den Magen / weren dem durst / behaltē den leib offen. Summa / sie seynd in allweg nützlich.

Ein ander form / etwas stärker.

Nimb weiß brot. schneid eine schnitten oder zwo / wie zu güldenschnitten / bāhe es gemächlich auff dem rost / braunlecht / aber nicht verbrant / weichs in fleischbräh oder wasser / nach gelegenheit (wie vor oben vom brodt / Mandeln vnd Gersten) mit einander durch / willstu / nimb auch ein eyerdotter / willstu zu

einer sup? nimb des zeugs darvon/ wiltu zu einem bren? nimb aber darvon/ vnd dise ding fanstu alle wie ein schüsselmuß zurichten/ oder in ein dortenhafen/ bestrewe es mit Weinbeer vnd Zimmet.

Ein ganze Gersten.

Nimb ein schöne Gersten / brüh sie ab/ wie gehört/ Iesse sie mit siedendem wasser zu / thu ein löffel oder halben voll essig darzu / nach dem der essig starck / oder der hafsen groß/ laß nicht vberlauffen/ vnd so die trucken gefotten/ thu ein gute kräftige brüh von Hünern oder Koppen / vnnd wie es die kuch vermag / daran/ laß noch so lang als harte eyer sieden / thu ein pfeffer darin/ etwann auch ein Safran / etwann ein Petterlein darin geschnitten / zu zeiten ein Durretsch / Lattech / oder gelben Wangolt/ wie es zu der hand ist/ es ist alles nützlich vnd macht lustig / eines isset gern grünes/ das ander nicht / so findestu in allweg bey den Patienten bericht/ also magstu wol den essig auflassen / vnd aber wann die Gersten eine stund im wasser gefotten/ soltu das wasser darvon lassen/ vnd ein siedende fleisch brüh darüber glessen / in derselben trucken abkochen/ mit etnem essig/ vnd was du gern daran hast / darvon in ein schüssel ein gethan was recht ist/ vnd dann ein lautere brüh darüber / so sihet sie so glat nicht / vnnd ist doch die krafft noch darbey. Dann etlich die Gersten gern ganz essen wollen/ inn allweg leiß gesalsen / dann wol gesalsen ist aller krankten gift / es erwecket durst/ doch muß mann auff gewonhete sehen / dann etliche seynd gar vbermäßiges salzes gewohnet / denen muß mann ein wenig etwas mehr zugeben/ dann andern/ so ziemlich gewohnt seynd. Es trägt sich aber zu/ das wein vnd essig verboten wirt / vnnd aber die krankten sawer sawer schreyen/ so hab ein gerechtes Vitriol ohl/ darvon thu ein tropfsen oder drey in ein schüssel ein/ mit suppen oder ander kost / die man gern sawer hat. Es ist ein trefflich köstlich ding in Febern/ vnnd den Kindern für die würm/ vnd für alle Fäulung im leib/ allein das es gerecht sey/ vnd recht gebrauche werde. Wann es zu der zett ist/ daß man sawre vnzeitige Weindrauben hat/ so nimb eine oder zwo/ wes niger oder mehr/ nach dem sie groß/ lege sie inn ein Gersten oder andere

der suppen/ laß ein wall darein thun / sie seynd gleich gesotten/ gibts mit der suppen/ es machet gar lustig vnd lteblich/ ist gesund vnd fühlet/ wie auch die Stiechbeer / auff den fall aber die krankten etwan wunderbarlich/ vnnnd wollen diß vnd jenes nicht/ wollens doch sawer haben/ stamffs/ rings durch/ laß es stehen biß es lauter wirt/ dann brauchs an statt weins oder effigs/ Saurampffer oder Erbsaln/ wie man etns da/ das ander dort heist/ an ein ding sawer zumachen/ ist gut/ sie seynd gleich dâr oder grün.

Ein kalt Milchmuff von einer Gersten.

Mach ein gute dicke durchtriebene Mâdelmilch mit wasser oder Milch/ nach gelegenheit/ laß eine weil stehen/ daß sie auff zeucht/ hab ein wolgekochte Gersten/ stamffs zum besten/ dann nimbe die beste Milch oben ab/ setz sie zum sewer/ mit der andern treib die Gersten durch/ so wol du kanst/ du magst auch wol desto mehr gestossene Mandeln behalten/ vnd mit der Gersten durchtreiben/ daß sie desto dicker werde/ treibs wol durch/ rührs in die siedende Milch/ wanus treibt wie eine stärck/ salze es ein wenig/ zucker es/ genß zuvor Rosenwasser in den zeug/ rührs mit ein/ wanns treibt/ thu es inn ein blat/ stells in keller/ es gesehet wann es kalt wirdt. Dann mach was schönes/ Rosensternen/ vnnnd was du schönes kanst/ strew Weinbeern darauff/ oder vergülte Mandeln.

Ein ander Kräftig Essen von Mandeln.

Nimb ein pfundt Mandeln/ minder oder mehr/ deines gefallens/ zeuch sie ab/ allezeit sol man sie darnach in frisch wasser legen/ so werden sie schön weiß/ stoß sie klein/ beretts dann aller maß wie zu einem Marzpan/ hab dann formen/ wie silberne becher/ die glatt vnd keine süß haben/ vber die form es sein etns messerrucken dick/ stells in ein bachofen/ wañ das brot her auß kommt/ laß sein trucken/ dann nimbs höfflich ab/ du solst zuvor den becher oder form daselbst/ wol mit süßem Mandelöl schmieren: Es ist aber nicht gut mit umbgehen auff disen weg. Wann sie dann erkalten/ so vergülts oder ferbs mit Saffran/ vnden vnnnd oben wie die tischbecher sein/ stells sein auff ein ander.

Es seynd etliche die siedten haußblasen in wasser / vnnnd treiben die Mandeln mit gewechtem weissen brot durch / vnnnd thuns dann in die becher biß sie trucken werden / besteckens darnach mit geschnitzen Mandeln / aber das ist mehr ein schawessen / für krankte dienet es nicht / wann du aber so vil wilt dran hengen / oder auff dñen weg nicht wol mit kants umbgehen / so richte es inwendig darein / oder mach ein zeug als woltestu ein gute Mandelmilch darein machen / aber nicht so dünn / vnd zuckers wol / dann füll die becher oder solche formen auß / stell es aber inn bachofen / trucke es auß / es muß inn allweg nitch zu grosse hitz haben / daß es nicht anhang / vnnnd zu braun werde / vnnnd so magstu Gummitragant des besten in Rosenwasser giungsam zerlassen / vnd die Mandelmilch mit dem Zucker vnd eyerklar wie ein teltz zurichten mit ein wenig krafftmeel / damit formen machen wie du wilt / vnd außtrucknen lassen.

Folgt allerhand Essen von Keiß.

Zumb ein schönem wolgeklaubten / gestaubten Keiß / den wasch mit heißem wasser ein mal oder drey sauber ab / iß set der krankte Milch / so thu den inn ein siedend wasser / laß den kochen / biß daß er gar lind vnd wol gekocht.

Hierzwischen bereite ein gute Mandelmilch / nach art vnd notdurfft dessen der es essen sol / dero halben treib den Keiß durch / die ander thu zum ferner / wanns seud / rühr das durchgetriebene darein / laß es kochen so lang als eyer / zuckere es / so du wilt / magstu ein wenig Rosenwasser vnd saltz darein thun.

Merck: Wann ich schreib (wiltu) so verstehet dich von kirkwengen / wanns der krankte gern isset. Dann etliche riechens gar gern / etliche könnens nicht dulden inn allen speisen / von Milch ist es nützlich / du magst auch wol so eins Milch darff essen / Keiß vnnnd Mandeln mit einer siedenden Milch durchreiben / sie gehen beyde desto lieber durch / vnd dann in die siedende Milch rühren / vnd wte vor kochen lassen. Wanns berette / wie es seyn sol / so gibts warm / oder richte es in ein breite flache blatten an / laß kald werden / besteckts mit Mandeln oder bestreus mit Zuckererbslein oder Weinbeer / detmes gefalens /

lens / auch mit rotem Trisanc / wileu so schneids dann / es wirt hart /
 legs inn ein andere blatten / mach ein gut zimmetbrüh darüber / mit
 Weinbeer vnnnd solchen sachen / oder ein gezuckerte Mandel oder
 milchrahm nach gelegenheit / vnd also magstu es von lautern Mandeln
 mit wasser oder Milch zurichten / vnd ein solches muß von eyern
 oder Milch / welchen weg du wilt / anbereiten tun ein dortenhasen /
 oder in ein ir:den geschir: in form eines pastetenhasens / oder in mö:rs
 sel / oder in ein schüssel nach gefallen / thu Zucker vnd Rosenwasser
 dz rein / du magsts mit einer fleischbrüh bereiten / es stärcke trefflich /
 vnnnd nütze wo stopffen von nöten / es möchte einer kindbetterin mit
 fleischbrüh vnnnd gesottenem wasser zugereicht werden / wanns von
 nöten / es seynd feine sachen / die ihr vilen recht thun.

Ein dorten oder fladen von Reiß.

Nimb ein wolgekochten Reiß / in einer feisten Milch /
 den ver: ihr wol / darnach klopffe eyer / oder nitm zum besten dz
 gelb / darnach so vil gutes Rahms oder Mandelmilch deines
 gefallens / zertreib den Reiß / mach ihn rechter dicke / wie ein straubens
 teig / zuckers / vnnnd sals es ein wenig / wilt Rosenwasser / berette ein
 hasen von ein teig / wie du weißt / laß ihn hart werden / thu den zeug
 darein / wann er gestehet / bestrew ihn wol mit Zucker / bachs ein we
 nig braunfärbig / so du dann wilt färbs mit krausafft grün / wiltu
 es aber für ein fladen zurichten / so machs wie oben / vnnnd aber thu
 wol Weinbeer / Meerdräuel oder Zieben / geschnittene Feigen das
 rein / vnd bachs schön wie andere fladen.

Ander.

Nimb gekochten Reiß vnd so vil gestoßne Mandeln /
 bereits / wie vor oben / vnnnd bachs gleich also / welchs wegs dir
 geliebt / du magst auch einen guten feisten eyerkäß / der wol ge
 prest / vor den Reiß nemen / mit Rosenwasser vnd Zucker wol außbe
 reiten / vnd wann die Erdbeer vnd Kreiselbeer zeitig seynd /
 vnnnd der zeug wol gestanden / mit denselben
 bestecken / vnd damit außbachen.

Ein ander gattung Fladen.

Wach ein guten züger oder eyerkäsz von Milch vñ Meyer/ oder wie die Milch sonst in gemein gerennet wirt/ von lauter feister Milch/ oder nimb süsse frische käsz/ pres sie das sie so trucken seynd/ daß man sie auff einem reibeyßen reiben köndte/ dann reibs/ stoß vnd stampffs/ wie du kanst/ klopp die eyer wol/ seibe sie/ daß die vogel darvon kommen/ bereit den züger oder käsz damit/ rechter dieke/ mache schmalz woll heiß/ darin rühre einen teig wie breuchlich. Du magst auch wol Weinbeer vñnd solche sachen das rein thun/ aber für schwache Mägen taugen sie nicht/ es ist ein harte vñndawig essen/ deswegen ich kurtz dardurch gangen.

Ein gedeckten Fladen mach also.

Bereit ein zeug wie du wilt/ allein wol/ oder zwelgere ein blat von bodenzeug/ so dünn es mögltich/ vñnd mach den zeug nicht zu dünn/ allzeit stupff den bodē mit ein messer oder pfrtemen/ so schieffet der zeug nicht ab/ wann dann der zeug in hafē kompt/ so mach das blat oben darüber/ vñnd kleibe es zu/ bestreichs mit dem gelben vom ey/ bachs schön/ es sol auch schmalz im teig sein.

Ein ander gut Essen von Reiß.

Imb schönen Reiß/ steube den vñnd brüh ihn mit einem siedenden wasser/ trucke ihn auß dem wasser auch in siedende Milch/ laß ihn sein vnder einer haut kochen/ vñnd rühr ihn nicht biß er genug gekocht ist/ wann du wilt wissen/ wann er genug gekocht/ rühr mit einem messer im hafē/ zuvor aber heb die haut ab/ nimb sie dann mit dem messer her auß/ lassen sich die körnslein gleich vertreiben/ so ist er genug gekocht/ wo nicht/ so laß ihn beser kochen/ wann der Reiß gleich geschlachte ist/ so muß er zwo stunden haben/ dann rühr ihn wol/ vñnd salt ihn leise/ darvon thue das rein was du wilt/ zucker/ Rosenwasser/ oder wol erkloppfte eyer/ oder zertriebne Mandeln/ mit einer gewalletē Milch/ welches dir gettebe/ oder allesammen/ wiltu/ so laß ihn wie er ist/ auch nach dem du ihn bräthen

brauchen wilt / wann du etwas dar auß bachen wilt / magstu den las-
sen wie er ist / schlag ihn in züger küblein / vnd was du gern hast / wais
erkalt / so thu es in ein blatten / wie du vom eyerkäfs hast / mach ein
brüh / wie du mehr inn solchen sachen hast / oder bachs im schmaltz /
wie gewierhetle eppffelküchlein / oder schlags auff teller / ein oder
zween finger dick / schneids darvon wie es dir gefällt / machs in scho-
nem meel / baches / gibs trucken mit Zucker bestrewet / oder in einer
heissen brüh / oder also / deines gefallens / es ist inn allweg gut vnd
nütz / wol in durchbrechen / vnd also kanstu es wol auff ein teller schla-
gen / davon in einer britten kachel / die wol verglast / auch sonst nicht
gebraucht wirt / ein wenig schmaltz heiß machen / vnd dann den Reiß
das vnder vber sich drein keren / mit gemacher hitz vnden vnd oben
prägeln lassen / daß er vberall braun wirt wie ein eyerkuchen / wann
du ihm recht thust / so gehet er ganz heraus / er muß aber nicht zu
dünn gerunnen seyn.

Ein andern guten Kuchen zu machen

Nimb von solchem Reiß so vil dir geliebt / wolge-
klopffte eyer / so vil guter Milch / wilt ein Mandelmilch oder
sonst gestoffene Mandeln / welches wegs es dir geliebt / rühr
den Reiß damit ab / mach ihn wie ein dicken straubenteig / mach dar-
über ein heiß schmaltz / es sey ein eriner / eyserner oder iridenertegel /
thue es darein / bachs wie zuvor.

Auff ein andere form.

Wann du einen guten wolgekochten Reiß hast /
vnd er kalt worden / doch muß er fast dick seyn / so berett ihn
wie du vom züger vnd von Mandeln / zum städlein vnd käfs
eyern findest / mach gleicher gestalt groß eyer städlein / gefülte weck-
lein / schüsselmüser zu bachen / oder kalt inn ein brühe zu schneiden
oder in mörsel / wie du wilt / alles läßt sich für die krankten berets-
ten / doch ist nur / w; nicht gebachen / am nütlichsten für die so schwä-
che Mägen haben / dann was gebachen wirt / daß zeucht schmaltz an
sich / vnd ist hart zu verdawen. Vnd so du es in mörsel bächest /
E magstu

magstus es / wann es kalt ist / schneiden wie schnitten von weißem brot / durch eyer ziehen / vnnnd wie guldenschnitten backen / mit Zimmet / vnnnd allerhand / vte mehr gelehret / ein bräh darüber machen / auch wol mit Zimmet vnnnd Muscatnus oder Zucker bestreuen.

Ein ander gattung eines mörselkaf

REib schön weiß brot / das ziemlich hart ist / oder Eyerbrot / wo dz recht gebachen wtre / auff ein reibelsen / beutels durch ein seigeppann oder seyger / das nichts grobes darin bleibet / machs wol an mit eyern / inn der dicke wie straubenteig / thu wol Zimmet vnd Zucker darein / der Zimmet sol grob gestossen seyn / wilt du Rosenwasser / vnnnd ein wenig heiß schmals / es gehet desto lieber auß / bachs im mörsel wie allezeit gelehrt. Wiltu so magstu Mandeln vnd Rosenwasser darunter nemen / du magst auch ein guten züger darunter nemen / je so / dann so / du kanst wol jedes besonder lassen / vnnnd etns vmb's ander einsetzen: wie den so man mit farben einsetzt / das brot mit eyer / Zucker vnd Rosenwasser.

Ein kräftig Essen für schwangere weiber vnd alte leut.

SEud gar frische eyer wol / vnnnd doch nit gar hart / thu es auff / vnnnd laß das gelb heraus / lauffen in ein messings pfänlein / zuvor hab ein Mandelintsch / die solstu in einem breiten flachen geschirz lassen stehen / daß sie auffzeucht / von deren nimb den Rahm oben ab / so vil der eyer seynd / geuß ihn vnder die eyer / rührs über dem feuer biß es kocht / zuckers / wiltu / so nimm darzu ein wenig Rosenwasser / oder ein wenig süß schmals / wo nicht / kanst du es bleiben lassen. Vnd also magstu es mit fleischbräh oder sonst guter Milch oder Malvasier zurechten / alsdann aber mußt du der eyer mehr nemen / du wolst dann nur suppendick haben / es dienet wol den durchbrüchigen / von kaltem Magen / es ist auch gut außwendig vbergeschlagen / zum selben soll man aber die eyer hart sieden / vnnnd ein Muscatnus darein reiben.

Ein guter Kindsbrey / wann ihm die Milch
nicht dienet.

Mach ein gute Mandelmilch / von deren mach ein wenig warm / schneid brosamem von schönem brot darein / wanns wol geschwollen / so zertreibs zart / machs mit der vbrtgen recht / vnnnd ein wenig schmaltz heiß / dann die Milch soll mit einem gesottenem wasser gemacht seyn / geuß darein / rührs bis es kocht / zuckers / saltz es auch ein wenig.

Ein ander kinder Essen.

Setz Mandeln klein / dann nimb so vil Keiß / der in einer guten Milch gekocht ist / nicht mehr / dann wie zu enner suppen / laß die Milch wol durch ein seigepfann lauffen / nimb deß so vil als der Mandeln / stamffs wol vnder einander / saltz es ein wenig / zuckers recht / willst du es dann gern von farben haben / so thu Mangolt oder Petterleinsaffe darein / so wirt es grün / oder willst du es rot haben / so nimb ein Ertisanet / der machts rot / glockensblumen braun / blaw Kornblumen oder blawe Lilien / mach ein teig wie zu gewalten oder gewelgerten kuchen / leg Wallblätter hin vnd her in der größe wie eyer / leg das ander darauff / hab ein holeisen / inn der form eines eys / truckts ab / bachs / oder so du es wilt rund haben / hab ein eyßen darnach.

Ein freytags Kalbskopff.

Nimb ein guten dicken Rahm / so vil gelbs von eyern / wann du es gar gut haben wilt / se nimbs alles wol geklopffte vnnnd gesenget / ist der Rahm nicht sehr dick / magstu ein wenig Mandeln stossen / vnd darein vertreiben / oder ein brosam von einem weissen brot / wanns bereit / zuckers wol / saltz ein wenig / thu wol Rosinlein vnnnd solche sachen daran / bereit ein teig wie er seyn sol / treib einen hasen auff einer hand breit hoch / laß dann bey dem feuer erharten / dar von thug den zeug darein / thu es inn bachofen / der ziemlich warm ist / vnd der hasen voll seyn sol / so gehet es schön auff / sihs daß es heiß auff den tisch komms.

Ein Kalt Kinder Essen von Keiß.

Nimb ein fast wolgekochten Keiß / Der nicht zu dick noch zu dünn / rühr ihn zart vnd glatt / zuckers genug / salts ein wenig / treib ihn durch ein seigepfaß oder seigger / wie du mehr hast / in ein blatten / so sihest wie vil wärmelein / ist den kindern vnd alten besser dann wann butter darin ist / du hast mehr davon.

Ein gut Essen von Mandeln.

Roche Keiß in einer Milch oder wasser fast wol / treibs dann durch mit Mandelmilch / die fast gut / vnd zuvor wol dick gewält ist / nimb darnach Vinärsch oder Mangolt / des gar grünen / oder Petterlein / wasch / schwing das wasser wol darvon / darnach so stampfe es wol / trucke den safft darvon auß / rühr ihn durch den vndergetriebnen Keiß / bis er grün wirt: auch eyer vnnnd Mandelmilch / das inn der dicke ist wie ein straubentetz / mach ein heisses schmalz / wann du es mit wasser bereitet hast / so schütte es darein / salts es ein wenig / rücht es an / bestrewe es wol mit Rosinlein / oder mach ein mörsel heiß (ich hab vorgemeldet / eiltche lassen ihnen häselein machen / die sind vnden vnd oben gleicher weite / wol verglasirt / also / das sie schön glatt sind / vnd an dem boden haben sie drey füslein / welche solche sachen gar fein geben) es sey aber gleich was es wölle / so mache es heiß / bestreich es mit schmalz / thu es darein / bache es / wie du zuvor oben auch gelehret bist: Wilku dann / so zeuch es aller dings an / ohn allein die grüne farb halbtire / vnd färbe das eine theil / das ander laß wie es ist: darnach thu dessen ein theil in einen mörsel oder hasen / wie du es hast / thu ein stüß oder deckel mit ein wenig glut darüber / das es gestehet / aber doch nicht braun werde / bestrew es dann mit Weinbeer vnnnd Meerdräublein / vnd thu diser farb auch so vil als zuvor darein / thu im wie anfangs / vnnnd also durch auß / bis du es alles etngesezt hast / alsdann gib ihn vndenauff wol kolsen / oben nur ein heisse aschen / bachs das es vber all braun werde / mit dünnem ransst. Der mörsel / hasen oder kachel / wirt du es machst / sol nicht vil über halb voll seyn / dann es gehet schön

schön auff. Wann es gebachen / so thu es höfflich herauf. Wiltu es nicht also trucken haben / so mach eine brüh von Zucker / Rosenswasser vnnnd brot darüber.

Die richte also zu.

Werliche brosem von weissem brot in Rosenwasser / treib zu rechter dicke mit durch / es soll gar dünn seyn / also das manns kaum spüret / bezuckere es / färbe es mit wenig Saffran oder rotem Trisanet / schütte es daran / oder nimb Mandelmilch / zuckers vnd färbs ein wenig: Wiltu so gibts also / dann es gemeintlich den krankten besser schmeckt / wann sie etwas zu dunklen haben. Es ist kalt vnd warm gut / wiltu dann / so nimb ein dortenshasen / in denselben mach vortgen zeug ein farb vmb die ander / sterren oder Rosenweiß / oder ein Regenbogen / mann sol schöne glatte reiff oder breitlein haben / oder von stürzen die verziehnet sind / wann es aussen seyn form hat / das manns inwendig auch formieren kan / wann es dañ anhelt vnd gestehet / so ziehe es herauf / wann es etwan anhänget / so bestrewe darnach denselben ort mit Rosinlein / das eins an dem andern siehe / so sihet man alshdann nicht wie es vnder schets den ist / bache es recht: die krankten werden etwan lustig / wann sie etwas selhams sehen. Vnnnd gleichsals magstu eine solche rüstung von einem guten wolgetruckneten eyerzüger oder eyerkäsi / vnd klein gestoffene Mandeln / etnes so vil als des andern beretten / wie vortgen durchgetriebnen Reiß / vnd all diser sachen formen machen / vnd wann mans in dem mörsel brauchen wil / so schneide es / doch sol es nach der läng geschehen / alshdann sihet man eine farb vmb die ander / lege es also inn der blatten herumb / das sie inwendig zusammen stehen / vnd aussen weit von einander. Das braun sol inn der blatten liegen / vnnnd das ander sol vber sich stehen.

Ein gute Milch.

Wimb ein fast wolgekochten Reiß inn Milch oder wasser / nach dem es gelegenheit / wie vorgemeldet / gib / treib ihn durch ein tuch / das nicht zu dick sey / mit Rosenwasser /

so dick du kanst: nitmb Mandeln / auch so vil des Keiß gewesen / ein wenig mehr / treibe es auch mit gesottenem wasser oder gewälter Milch / mache es nichte so dick wie den Keiß / darnach rühre es vntereinander / in der dickē / wie ein ziemlicher dicker straubentzig / zuckers wol / thu es in ein blatten oder schüssel / stelle es in einen keller / bedeck es / daß nichts darcin falle / so wirt es noch dick er / bestreck's mit Weins beer / doch daß sie nichte hinwonder fallen.

Auff ein andere weiß

Nitmb ein guten wolgekochten züger oder käß / er sey von Kühen oder Schafen. Der von eyern gemache / ist für die so keine Milchspeiß essen / am aller besten: presse das molcken darvon / rühr ihn zart vnnnd wol / darnach mach aber ein Mandel nitlich / wie vor oben / vnd treib den züger mit ab / thu Zucker vnnnd Rosenwasser daran / oder nichte / nichts an / wie du von denen oben hast.

Ein andere in gemein für Krancke vnnnd gesunde.

Nitmb guten feisten Milchrahm / den mach siedent / mit dem treib Mandeln durch / oder einen guten züger / der von dem Molcken wol gepreß / jedes allein / oder beyde eines so vil als des andern zusammen / treibs oder rühr es fast wol / darnach zuckere es / vnnnd thu es inn eine blatten / wie zuvor / bestrewe es mit Zuckererbßen / oder mit geschnittenen Mandeln / von welchen magstu die sytslein vergulden.

Ein andere.

Treibe die Mandeln allein mit ein dicken Milchrahm durch / sie gestehet wie ein suß oder gaitrey.

Ein anders in gemein für Gäß / ist auch trefflich gut.

Nitmb einen frischen süßen züger / wie du ihn kanst haben / von feister Kuhē vnnnd Schafmilch / sie seynd von Schafen

Schafen sonderlich gut/ dann presse das molcken wol auß/ darnach zutreib in wol/ geuß allweg ein tröpflein von dickem Rahm darein/ biß er wol zart ist/ darnach mache ihn vollend recht mit dem Milchrahm/ wann der züger gnug abgerührt ist/ wie die andern/ vnnnd also magstu ein Keiß oder muß von kräftmeel machen für krankē/ denen man Milch erlaubt: Also etwan auch für ein krankē/ so grosse begerdnach Milch hat/ daß er sein krankheit daran abbüffet.

Ein gesezte Milch.

Milch / die erst von der Kuh kompt / thu sie in ein saubern gegläserten Hasen / den man sonst zu nichts brauchte / vnnnd daß weder mit dem seygtuch oder sonst was ser darein komme/ stells an ein ort / da sie kühl vnnnd doch nicht keller kalt stehet/ etwan in ein behalter / da man allerhand inn behält/ was sauber behalten seyn soll / so zeucht der Rahm auff / vnd gestehet die Milch / so nimb alsdann den Rahm inn ein sauber geschirz ab / darnach thu die Milch in ein saubern sack/ laß das molcken darvon laufen ganz trucken/ darnach thu sie in ein rührfaß/ darin man ancken oder buttern stößt / rühr es wol / thu auch den abgehoben Rahm darzu / rührs/ darnach gibs Sommerzeit inn grosser hitz. Es dürffens die auch essen / so sonst keinen Rahm oder bloße Milch essen dürffens / sie werden offte den Febricitanten zugelassen / aber dann thu keinen süßen Rahm mehr dar ein.

Eine Steinmilch/ so die Kūhemelcker auff den Alpen machen.

Milch gute feiste Milch/ je feister je besser/ setz sie auff ein klein Feuer / leg schöne Kieselstein in das Feuer / daß sie gläsend werden/ so hebs mit einer zangen ab/ daß sie nicht vn sauber seyn/ halts in die Milch biß sie abgelescht werden/ das thu so offte biß die Milch von steinen krauß wirt / alsdann thu es inn ein sauber geschirz/ daß sie wider kalt wirt. Dese Milch ist zu Sommerzeit fast lustig/ vnnnd thut keinen schaden: Es sol aber fast nur lauter Rahm seyn.

Ein Tgel.

Numb ein fast wolgekochten Keiß / so viel gestoffene Mandeln / die treib mit gewältem Milchrahm durch / oder mit einer Mandelmilch / so dick du kanst thu Zucker vnnnd Rosenwasser darein / wiltu / forme es in ein blatten wie ein Tgel / rund vnd hoch / mach ihm ein kleines etngezognes köpfflein / ein spitziges auffgeworffenes rüßlein / mit Nägelein auglein / vnd wie sie dann sehen / ein rotes zünglein / schneide Mandeln / die sollen an einem ort spitzig seyn / bestrecke die allenthalben darauff vnnnd drum / ohn allein den kopff / aber den ersten reiff vmb das köpfflein / ein drey / oder vier dick / wie sie sich dann einstrumpffen / vnnnd immer einen gegen zwey. Du magst am obern theil vergulden / darzwischen strewe Weinbeerlein / oder bestrecke es mit würngelein / die köpffe stoß ein / die spitz vber sich / mach ein gute brüh / von Mandel oder Rahm / Zucker vnd Rosenwasser daran.

Ein ander weiß.

Zerrühr den Keiß vnnnd Mandeln so zart du kanst / die Mandeln von erst mit Milchrahm / Mandelmilch oder Rosenwasser / darnach den Keiß darunter / bezuckers / vnnnd machs recht / richts an / also magstu den Keiß oder Mandeln insonderheit bereiten mit Milchrahm oder Rosenwasser / aber die Mandeln müssen fast klein seyn / wiewol es zu allen sachen seyn so!

Auff ein ander art.

Numb einen fast guten süßen züger / wie du ihn haben kanst / oder einen gar frischen süßen käß / von allen sol das molken seyn (die zarte eyerzüger sind die besten vnnnd gesündesten / allein daß sie nicht so weiß werden) so vil gestoßner Mandeln treibs aber wol / den züger zuvor / die Mandeln hernach mit dem Rahm oder so du wilt / machs mit Rosenwasser / daß sichs wol vnder einand treiben läßt / darnach rühr in den vier den theil so vil des zeugs ist / Mayenschmalz oder butter / die mit Rosenwasser gewaschen / das rein / vnnnd rüßs auff fortge weiß.

Ein anders.

Sud gute frische Eyer hart / doch daß sie nit blaw
 werden / schäle sie / schneids mittlen entzwey / nimb das gelbe
 her auß / dar zu so vil gestosne Mandeln / treibs alles fein wol
 durch einander / feuchte oder nässe sie mit Rosenwasser ein wenig /
 daß sie sich desto besser treiben lassen / nimb darnach so vil süsse but-
 ter / in der kein molcken sey / treib sie zuvoꝛ / wann molcken darin ist /
 oder wasch sie mit Rosenwasser / rührs vnd treibs alles fleissig zusam-
 men / zuckers wol / machs auch zu einem Igel / oder form zu einem
 berg oder stelle es mit schäuffelein auff wie du wilt / was du hübsch
 kanst / es bleibet gelb. Ist aber gut / vñnd schadet nicht halt einem
 krankten allezeit ein wenig / von wegen des schmalzes / doch wann
 mann nicht zu vil darein thut / so vil des zeugs / oder halb so vil / so
 stärket es.

Anders.

Sud die Eyer wol / aber nicht hart / nimb gestosne
 Mandeln / zertreibs mit Rosenwasser inn rechter diek / dar-
 nach thu das gelb von Ethern auch darunter / daß es diek ist
 wie ein Ruß / das man mit schnitten jffet / wilstu ein wenig butter
 darein / so thu es / es laxirt. Wo aber in einer krankheit ein schwa-
 cher Magen ist / der leichtelich die speiß wider gibt / laß es hauffen /
 vñnd nimb dise zwey stück / doch kan allezeit eines erfarnen Arztes
 rath darbey seyn / was dann wider den krankten inn einer speiß ist /
 das sol der koch wissen zu mindern vñnd zu mehrern / sonst sterck en
 die zwey stück / vñnd gibt auch ein sehr gutes Trüglein / bezuckere es
 wol / vñnd spreng Weinbeer darauff / die krankten mögen etwann
 kein warme speiß essen / auch etwann nicht leiden / so muß mans etwas
 kalt lassen werden / vñnd erdencken / das dem Magen wi-
 der anhilffe / vñnd ob es wol kalt / doch in seiner
 natur warm / mit stärckung wie
 du der sachen mehr
 findest.

Ein sehr kräftig Essen.

Nimb Mandelmilch von gefottenem wasser oder Milch/ nach dem der Francke ißet / setze es zum fwer / wann du den achten theil einer maß Milch hast / so nimb vngesehrlich ein halb lot Krassmeel / zertreibs zart mit ein wenig wasser wiltu / so nimb Rosenwasser / darnach gelbs von ein Ey / wann dan die Milch anhebt zu wallen / so rührs drein / ist die Milch mit wasser gemacht / so mache zuvor schmals heiß / worin du die Milch wällest / obstu ein wenig frische butter darcin / rühr es biß es anhebt zu kochen / zuckers / vñnd gibs. Also magstu wol die Mandelmilch mit Rosenswasser / Endwien / Duglossen / vñnd solchen herbstärckenden wassern / wie auch von Bioten / machen / zu trincken vñnd zu kochen / ein solches Wäßlein oder andere / als süplein / schüsselmäßer / vñnd was du findest / da von Mandelmilch stehet: Mercks es ist ein herrlich stück.

Ein anders in gemein für Francke vñnd gesunde.

Nimb gute Milch / zertreib das kräftmeel wie zuvor / sampt Eyern / kochs auch also / zuckers oder nit / wie sichs begibt / also auch mit dem Rosenwasser. Dise alle dienen wol in Nuhren / Brust vñnd Schwindsuchten / auch der Lungen. Von solchen Wäßern magstu auch dorten vñnd mörseluchen bereiten / wie andere / so vor vñnd nach stehen. Wañ ein Francken eine kost gesund vñnd näß / so muß mans inen allzeit verändern / damit er lustig bleibe. Ich hab auch offte solche sachen auff brot gebachen / wie du es hernach findest. Ich kans nit alles beschreiben / was ich offte angefangen hab / wann ich gewußt hab / was für eine speiß einem Francken nütz gewesen ist / mehr dann andere / so hab ichs allezeit verkert / vñnd wann mans heut hat gessen / ist's morgen ein anders gewesen / vñnd war doch eben das gestrig / ob schon ein ander zusatz / so war doch das fürnehmst dz alte vñnd beste. Vñnd das muß warlich bey den Francken seyn / man muß die Arzney mehr in die speiße richren / dann in die Apotheck / doch verache ich dieselbe nicht. Käß vñnd brot ist gut bey einander / sagt man / aber die kost kan man nicht enbren / wer nicht ißet der stirbt / darumb soll die speiß nach der gesundheit gerichtet seyn. Ein

Ein ander weiß.

Mach ein gute Mandelmilch nach nothdurfft (verstehe was ich sag nach nothdurfft/mein ich/mit wasser oder Milch / nach dem es der krank e essen darff) behe ein schnitten brot/weichs in Rosenwasser oder Milch / treibs durch / rühr ein Eyerdotter darein / thu allezeit die vogel darvon / thu die Milch das runder / schüts in ein heisses schmaltz / auch allezeit fast wenig in solche Müßlein/rührs biß es kocht / so zuckers/richts an.

Abermalein kräftiges.

Behet brot / wie zuvor / schneid die ransft oder rinden darvon / weichs inn Rosenwasser / treibs mit durch / rühr ein Eyerdotter darein / machs mit Rosenwasser in rechter dicke / geuß es in heiß schmaltz / zuckerst gibts. Du magst auch Zimmetwasser darzu thun / vnd andere nütliche wasser.

Anders.

Zerrühr eiten oder zweien Eyerdotter / nach dem der krank ißet / darunter thu Rosenwasser allein / oder vorerzehlte wasser nach nothdurfft / geuß in schmaltz / rührs / so bald es anhebt dick zu werden / laß es nicht mehr kochen / daß es nicht gerünne / zuckers / gibts. Also mach es mit Mandelmilch vnd ein dotter / oder wie das oben / oder beyde zusammen / auch die Mandelmilch allein / du magst auch dise sachen dünn machen wie ein süplein / vnd Weinbeer darein werffen : Sie stärcken den Magen / behalt en den leib offen / vnd also kanstu zu solchen Müßlein Malvasier oder Rheinfall nemen / mit oder ohn brot / wie sichs begibt / den Wein brich auch mit Rosen / oder sonst gesottenein wasser : darzu magstu ein wenig Saffran thun / auch Zimmet / so reucht der Wein nicht auff / oder auch Zimmetwasser / es stärckt desto mehr. Dise ding kräftigen hefftig / vnnnd wann ein krank e nur ein löffel zween oder dre y voll ißet / hat er mehr krafft / als wann er ein halben Ochsen gessen hette. Dañ vil essen ist den krank en nit nüt / auch nit mancher ley zumal.

Ein anders/ fast kräftig.

Nimb von einer gebehten vnd geweicheten schnit-
ten brot/ ein wenig gestoffene Mandeln / ein gebrät oder das
fleisch von ein Hun / es sey gleich wild oder zahm/ treibs mit
fleischbräh/ oder von Rosen vnd sonst gefottenem wasser durch. wte
es sich schickt/rühre von einem Ey darein/oder laß es also wie es sich
gibt/machs zu einem Nüßlein/ wie vor oben. Also kanstu auch von
diesen stücker / oder jedes besonders / nach dem der francke vil oder
wenig isset vnd stärckung bedarff / süß sein machen. Vnd so der
francke nichts von fleisch isset / nimb ihm den geschmack mit Rosen
vnd Zimmetwasser.

Auff ein andere weis.

Nimb vorige sachen zusammen/vnd auch jede beson-
der / machs etwas dünner / als zu dem Nüßlein / aber mehr
Eyer/ Zucker vnd Rosenwasser/ so du wilt/ du hast allzeit die
wol/ nach dem du zuvor gekocht hast/ daß der francke nicht vber drüß-
sig werde / stell ein blatt auff den hafen mit heißem wasser / wie du
hier von auch hast / mach es gleich einem schüssel oder blattennuß/
wilt du es warm geben spreng Zimmetwasser drüber vnd Rosinlein/
wiltu es lassen kalt werden/ schneids/legs in ein ander blatten/machs
mit Zimmet/ Maluasier vnd andern guten Wein/ Weinbeer vnd
Zucker eine bräh daran / den Wein brich / aber mit guten kräftigen
wassern / wie du es hie vor hast / dieselben aber sollen nicht gebrant
seyn/ sondern in gläsern distilliert. Oder begeuß mit Zimmetwasser
wol/ so isst leblich/ gehet gern hinab/ du kanst auch im mörsel bach/
es sind mächtige stärckungen / du magst allzeit gekoffen Weinbeer
mit durchreiben/ sie behalten den leib offen / vnd stercken den Ma-
gen wunder barlich.

Ein gut Essen vor Francke vnd gesunde.

Nimb süß von einem Kalb / hastu die nicht / nimbs
von einem Kind / seubers / daß keine haar darbey seyn / wiltu
es für

es für ein kräncken zu mehrer sterckung/so nimb auch ein halb Hun/
minder oder mehr / nach dem du es machen wilt / haw es zu kleinen
stücklein / setz es mit wasser zu in einem schönen geglästten hafsen / vers
schaums sauber / laß sitzlich sieden / daß die brüh nicht trüb werde /
biß daß es alles zu ein brey oder zu stücken gesotten ist / vnnd der
brüh nicht mehr dann du bedarffst über bleib / darnach geuß sie la:
ter ab / inmittelst stosse Mandeln so klein als es mögltich ist / mach
mit diser brüh / dieweil sie warm ist / ein gute Mandelmilch / der
zeug sey auch gerüst mit farben / wiltu es roht haben / so nimb Klays
perrosen / wiltu es grün haben / so nimb Vinätsch / oder auch grün
Wangoltsafft: blau Kornblumen: braun Sandel: gelb Saffran:
nimb den halben theil / den behalt weiß / den vbrigen theil inn so vil
theil als du farben hast / Zucker jedes theil mit ein wenig Rosenwas
ser / setz ein farb vmb die ander / vnnd immer ein weißes darzwischen.
Du solt aber von stürz oder blech reißlein haben / da immer eins wei
ter dann das ander / da setz je eins zwischen die farben / vnnd so es
anhebt zustehen / zeuch immer das erste heraus / es gestehet wie eine
Sulz.

Eine subtile Milch für Krancke vnnd gesunde.

Roche Keiß in einer guten Milch / vnnd die völlig/
wann nun der Keiß anhebt zukochen / so rühr ihn nicht so er ein
anderthalb stund gekocht hat / wie er sol / so hat sich das dick
an den boden gesetzt / das düñ aber bleibt empor. So thu dann höff
lich die haut herab / darnach laß das düñ wol von dem dicken durch
ein dünnes tüchlein lauffen / damit nichts vom Keiß dar ein komme /
bezuckers / wiltu ein wenig Rosenwassers / es ist desto gesünder : thu
es inn eine blatten / laß es kalt werden / wilt du dann / so rühr zuor
ein eyerdotter zween oder drey nach dem du magst / inn eine messine
pfanne / thu die Milch darunder / heb es vber das sewer / rührs / so
bald es treibt so thu es hinweg / bereits / wie zuvor / wann es nun kalt
ist / magstu Rosinlein oder Zuckererbßen darauff strewen / oder ge
schnittene Mandeln darauff stecken.

Ein gut kräftig Essen für die Kranken.

Zumb solche Milch von gekochtem Reis / wie anfangs gehört zerreib zuvor ein wenig Krafftmeel mit gekochtem wasser / das wider kalt ist / rühre zween oder drey Eyer dotter darein / allezeit nach dem du es machst / auff einmal für ein kranken ist eins gnug / thu die Milch darunter / vnd ein wenig süßen ancken oder butter / hebs vber das feuer / wiltu Rosenwasser / rühre bis es treibt / auch zuckers / vnd sals es ein wenig / richte es an: Also magstu für das Krafftmeel ein gebehete schnitte weisses brots nemē / weichen / durchtreiben / vnd darunter thun.

Ein anders.

Zumb solche Milch vnnnd Eyer zusammen / den andern theil Milch / den dritten theil Eyer / Zucker vnd Rosenwasser / wenig sals / Koch es wie ein ander schüsselmuß / bestrew es mit Weinbeer / oder laß das Rosenwasser heraussen / vnnnd wann das Muß anhebt zu kochen / so mache mit Zucker vnnnd Rosenwasser ein Müßlein / das streich darauff herumb / leg etwas auff die port der blatten / das der deckel / darauff die glut ist / nicht zu nah drauff komme / gib ihm gute hitz / wiltu es ein wenig braun haben / so bestreichs nur wol mit Rosenwasser / vnnnd firewe den Zucker auch wol darauff / wiltu es aber weiß haben / welches auch schöner / so mach es wie vor gemeld / so krämpf sich schön auff wie die Marican / wiltu es dan bachen wie andere schüsselmußer / so bedarf es dessen keins. Dessen zeug magstu auch in ein dorten machen / vnnnd allerhand mit handeln / wie mit dem schüsselmuß. Du kanst auch wol ein guten zarten eyerzüger mit dier Reismilch anrühren / darnach allerhand wie zuvor zu einer dorten oder fladen rüsten / oder aber zu einem kalten Muß / wie du hievor etliche hast / von Züger / Mandel vñ Milch.

Auff ein andere weis

Zumb den zeug wie du in zum schüsselmuß bereitest / mache ein irdene oder ährne kachel oder topff / wie mans an einem

etnem jeden ort nennet / bestreichs mit schmaltz laß gar wol heiß werden / hinden vnnnd fornen / vnd vber all / schütte den zeug darein / gib ihm vnden nur ein heißse aschen / oben wol hitze / lehre es immer von einem ort an das ander / gegen dem feuer / doch nicht gar zu nah / daß es nicht einmals verbrenne / es sol vber all braun seyn / vnnnd so du wilt daß es ganz her auß gehe / so nimb Milch vnnnd Eyer gleich / oder vertreib ein gebehetes brot darunter / vnnnd nimb der Milch ein wenig mehr dann der Eyer / es sind die höstlichsten kachelmüser / die auch einer kindbettlerin nicht schaden / wiltu es dann in einem mörsel kochen / so zertreib auch Krafftmeel drein.

Anders.

Nimb die Milch von Reiß / treib Mandeln mit durch / vnd koch e darnach alle vor vnnnd nachgeschriebene sachen / mit kalt vnnnd warm / vnnnd so du wilt / so rühr vnder diese Milch allein / oder mit den Mandeln / oder mit den Eyern / oder ja beyden / süßen ancken darunter / so kanstu auch etwas durch die spritz oder sonst / wie auff andern Mayenmüsern / beretten / sie werden fast zart vnn gut / thun auch niemand bald schaden.

Ein anders.

Dieser Milch zertreib wol Krafftmeel / auch Eyer zugenug / zuckers wol / bachs im mörsel wie ander Müser / diese Essen alle / besonders so Mandeln darbey sind / stercken / geben gute nahrung / sind ring zuverdauen / den Lung vnn Schwindsüchtigen / auch dem hefftigen Durchbruch.

Ein Mandelberg.

Nimb schönen erlesenen vnnnd wolgestäubten Reiß / den wasche sauber / thu in in ein sieded wasser / bis er anhebt ein wenig lind zu werden / mach ein wol dick Mandelmilch / darin wäll den Reiß / wie ein frau auff ein wasser / rüre die Milch vñ den Reiß untereinander bis es kocht / so bald er aber wol vntereinander gekocht

gekocht / so laß ihn kühlen / vnd verrühr ihn wie andern Meiß / er sol
 krauß seyn vnnnd dick / wann er nun kalt ist / so richt ihn auff ein blat-
 ten / am ersten eines guten tellers breit / vier finger hoch / darnach
 immer höher vnd spitziger / so hoch du kanst / mach ihn glatt / schneid
 Mandeln / besteck ihn vberall wol / zu oberst am spitz mach ihm et-
 was grünes / bestrew ihn wol mit Zucker / vnnnd thu Rosenwasser dar-
 ran / es stopfft hefftig. Eeltche zerreiben Krafftmeel mit der Milch
 durch mit den Mandeln / damit / so er erkalt / desto steiffer siehe. Ist
 nicht böß.

Mehr von allerhand herlicher Essen von züger /
 zuvor aber ein Mandelzüger oder Käß.

Mamb klein gestossene Mandeln vnd brunnenwasser /
 mach ein gute Mandelmilch / dise heng vber das feuer / rühr
 sie biß sie schier wil anhebe zu sieden / so thu ein wentig Lab oder
 Nenne dar ein / als wolstu sonst ein käß machen / oder nimb Seyds-
 milchen / hastu die auch nitte / nimb Wein oder Essig / so vil genug
 zum gerinnen / oder laß ihn inn ein siedenden wasser vber nacht ste-
 hen / wie du eins hast / laß ihn rinnen wie ein käß oder züger / heb ihn
 dann vom feuer / stell ihn auff ein ring / spreng mit der hand frisch
 wasser darauff herumb / decke ihn mit ein weissen tuch / wie sonst ein
 Eyerzüger oder käß : bald heb ihn auch also auff mit ein löffel / der
 vil löcher hat / in körblein oder andern formen / wann das Wolcken
 wol davon kompt / spreng Rosenwasser vnd Zucker darauff / wann
 es wol daretin schleufft / so fehre es vmb in ein saubere blatten / dartin
 du es fätragen wilt / thu ihm wider also / wiltu / so mach mit Ma-
 delmilch oder Rosenwasser / oder sonst / eine gute brüh darüber.
 Diser züger wirt schön weiß.

Auff ein andere weiß.

Mamb die vorgeschriebene Milch / klopff Eyer dar-
 ein / vnd dieselbe von erst / darnach die Milch darunter / wie du
 von andern Eyerzügern findest / darnach scheid Wolcken /
 oder wo keins ist / Wein ein becher oder halben / nach dem er sawer /
 oder

oder der Milch vil ist/ es sol nicht mehr seyn/ dan̄ bloß daß es rünne/
vnd nicht sawr seyn/ rührs ob dem fewer/ bis es rünnen wil/ so thu
den löffel drauff/ laß rinnen wie ein käß/ thu ihm aber wie zuvor.

Ein Mayenmuß von einem züger.

Linen solchen züger nimmb/ wie vor oben/ wann das
molcken wol darvon kompt/ zerrühr ihn glatt vnd wol/ nimmb
darnach gute süsse butter/ rührs auch allgemach darunter/
(merck/ wann du etwas machest/ darunter du süssen ancken/ als ges
meintiglich Mayenmäser mit rührest/ so thu es nicht auff ein mal das
rein/ sondern ziemlich/ thu es inn ein blätlein oder schüssel/ laß auff
heissem wasser wol lind werden/ rührs immer ein wenig ein/ bis es
genug hat: der butter muß gemeintiglich mehr seyn dann des zügers/
jedoch nach dem du es bereiten wilt/ vnd der zeug lucker oder fest/ w
man hoch auffstellet brauche gemeintiglich mehr dan̄ was da ligt: in
allweg aber sol der ancken nicht zu gar vil fütreffen/ doch etwas)
wanns wol gerühret/ daß es gar lustig ist/ so zuckers wol/ wiltu Ros
senwasser/ es ist gut vnd gesund darein/ den Zucker aber allzeit zum
lesten/ dann nach demselben läst sich nicht gern mehr rühren/ auff
dieses Muß mach dann was dir gefälle/ einen Jgel/ Lamb/ oder Ad
ler/ oder durch die spritz/ wie man pflegt die butter auff den tisch zu
geben/ oder zu wärmlein durch ein sieb/ oder mit häuffen/ wie du es
kanst/ dann dieses alles zubeschreiben/ neme gar zuvil zett/ vnd wer
doch vmbsonst/ dann darzu muß ein besonder kopff seyn/ zu vrsieren/
sonst wirts keines bald vngesehen dem schreiben nach thun. Das
gemeinst ist durch die spritz. Also mach ein form/ wie du hie von dem
berg hast/ den mach mit einem messer/ oder glatten schäuffelein in
inn warmen wasser genezt/ wol geschwungen/ glatt: Darnach hab
zween oder drey löffel/ einen grösser als den andern/ mit den mach
rinnen/ wie ein Danzapffen/ den grössen brauch am ersten/ bis an
den kleinsten/ also magstu es inn eine setzgepfann thun/ vnd mit dem
kochlöffel/ der ziemlich groß seyn sol/ vber ein blatten/ darüber her
vmb rüren/ so seltes herab wie vil wärmlein/ so halt es auch darnach/
daß es setz häufft auff einander komme.

Auff ein ander form.

Numb einen fast groben starcken schleyer / der auch dünn gewirekt ist / inn den thü an einen ort ein guten löffel voll des Muß / fast in zusammen / truckts allgemach fein hindurch / biß es alles zusaffien kompt / so nimbts mit dem messer ab / stell es auff recht / es wirt wie die garben auff dem felde / das Muß aber muß wol geantkt oder geschmalzen seyn / sonst ist es böß damit vmb zugehen / mache so vil du wilt / setz es auff einander / so geschicklich du kanst / ein süße frische butter mit Rosenwasser wol gewaschen / gezuckert / vnnnd darnach also gemacht / gibt sich wol / dann auch durch ein spritz / oder mit schäufflein auffgestellt / vnd allerhand Thieren darauß gemacht / dieweil aber solches nicht für die krankten / sondern zum vbers fluß dienet / ist vnnötig so vil müh / dises zubeschreiben / anzuwenden.

Ein Mayenmilch für die krankten.

Numb vorgeschriebenen züger einen von Mandeln / welcher dir geliebet / mach ein gute dicke Mandelmilch / so dann der züger wol von dem molcken gepreß / zerrühr ihn zart / darnach die Mandelmilch allgemach darunter / mache in der dicke wie ein ziemlichen dicken straubentetz / zuckers wol / sampt Rosenwasser. Also magstu auch ein guten Eyerzüger nemen / nach dem die sachen beschaffen oder von Schaf oder Geismilch wie vor oben / bereiten. Auch kanstu aller diser drey züger gattung nemen / vnnnd mit einem feinsten dieß en Milchrahm zurtichten / die süßen weissen züger gebens schön wol / aber die Eyerzüger seynd gesünder. Dieweil aber nach allerhand Essen von Mandeln folgt / vnnnd vnden etliche züger kommen / wil ich auch zuvor der selben bereitung beschreiben.

Bereitung der züger.

Nle züger von bloßer Milch / es sey von Schafen / Geissen oder Kähnen / werden gemacht wie zuvor vom Mandelzüger stchet / vnd ist die scheidmolcken die allerbest / welche man

man von denen bekommen kan / so da käsen vnnnd ancken oder butter machen oder rühren / wie man auch etwan die züger von denselben bekomt / wo aber nicht / vnnnd du es mit Wein oder Essig scheiden mußt / so thu jm nicht zuwil / das es nicht sawer werde / der Essig gibts auch härter dann der Wein / darvmb ihm bald zuwil geschehen ist. Wann du dann ein solchen züger oder wie hernach / hast gemacht / so thu das molcken inn ein sauber geschir: / bis es wol gesike / so geuß die lauter oben ab / inn einen krug oder häselein das new ist / behalts an einem nicht zu warmen ort / wol vermacht / wañ du es dann brauchen wilt / so thu die haut / so es etne hat / hinweg / vnd thu darvon in das / so du scheiden wilt / ligt nichts daran / das etwan die haut grau vnnnd geel ist / das drunden aber bleibet schön: du magst es wol salzt / so bleibts desto besser / es wirt wie ein Essig / fülle allezeit das häselein wider.

Einigen guten Eyerzüger oder käß mach also.

Die gemeinsten Eyerzüger oder käß / wie man sie pflegt zu heissen / sollen also gemacht werden: Nimb 4. oder 5. zum höchsten 6. Eyer zu einer maß Milch / dann wann der Eyer zu vil seynd / werden sie gar feist / wann du aber etwas wilt drauß kochen / magstu mehr nemen / doch vber 1. oder 2. nicht (eltts ehe machens so starck von Eyern / das sie keines pressens bedörffen / aber ich wils lieber ziemtich haben / vnnnd wol trucken pressen / damit sie nicht lang vnnnd zech seyn) klopff die Eyer so wol als es seyn kan / setze sie durch ein seigepfañ in einen kessel oder pfanne / was du hast / wo man keinen kessel hat / sol es ein messine pfañ seyn / klopffe die Milch darunter auch einen guten becher vol schüt molcken / thu es vbers feuer / rührs bis es anhebt sich zu reissen / so thu den löffel dar auff / vnd laß ihn mit sanfftem gleich in feuer gerähen / wie ein käß / wann dann das molcken lauter wirt / setz ihn ab / syreng lauter was ser darauff herumb / deck ihn ein weil mit einem weissen tuch zu / dar nach heb ihn mit einem saubern schaumlöffel herauß inn körblein oder andere formen / die darzu gemacht seynd / so treufft das molcken darvon / wann du es dann wilt auff den tisch geben / so kehre

E ij

das

Das vnderst vber sich auff die blatten / so kompt das gemodelt empor / alsdann seynd etwan mödel wie Fisch / etwan wie Vogel vnd ander Thierwerck / daran man dann die süß / klawen / schnäbel / federn / schuppen an Fischen / vnd was dann mehr ist / vergölden mag. Solcher vberfluß mag aussen bleiben / doch den krankten seynd die guten Goldblätter gar nützlich bey solchen speisen / dieweil sie den wind vertreiben / vnd den Grimmen wehren.

Ein ander gattung Züger.

Nimb Eyer vnnnd Milch wie zuvor / aber ein Maß oder achte / vnnnd thu sonst nichts darein / thu in ein kessel oder pfannen sauber wasser vber das sewer / salt es ein wenig / wañ es seud / so schütt die Eyer vnd Milch darein / rühr es nicht / so gerüh es dann setz es ab / laß ein wenig stehen / nicht lang / heb es herauß in vorige formen / oder schalenweiß mit löffeln. Du möchtest auch wol für wasser ein wol abgenomme Milch nemen / die aber müste fast süß seyn vnnnd abgerunnen.

Ein anderz.

Nimb ein maß gute süße Milch / so erst von der Kuh komin / vnd sechs wol zerflopfte Eyer / die Eyer sollen allezeit frisch seyn / thu es in ein saubern verglasten newen hafen / verbtnd ihn wol mit einem saubern tuch / stell ihn in ein verwaret warmes ort / in ein kessel mit siedendem wasser / laß ihn vber nacht stehen biß an morgen / als dann nimb den hafen süttiglich herauß / btnd ihn auff / so ist auch gerunnen / so heb den auch auff wie du wilt / nun nimb vnder allen welchen du wilt. Die ersten vnder disen dreyen gattungen sind die gemeinsten / dann die zwey letzten lassen sich zarte halben nicht wol pressen / doch zu Dorten seynd sie nicht böß / wann wasser vnd molcken sonst wol darvon treufft / das in ein reinen sacklein geschehen kan.

Ein Dorten von einem Züger.

Du aller gattung Züger nimb welchen du wilt / den zertreib zart / nachmals nimb Eyer vnd Milchrahm / ein wenig

wenig Rosenwasser vnd Zucker/ machs in einem dortenhasen/ wirff Weinbeer darein/ wann es ein wenig gesotten / so bache es schön/ nicht zu braun/ du hast sie vor zweyerley / so magstu mit disen auch handeln/ du magst auch wol vom bodentetig wallen oder welgern/ vnd ein zarten deckel schneiden/ vnnnd wann die Dorte gestanden ist/ so mache ihn erst darüber/ vnnnd bache es dann oben ab rösch/ vnden nach dem es bedarff: Wiltu dan/ so kochs wie zuvor/ da du mehr hast in der blatten/ das kalt werde / zuschneiden inn eine süsse brüh / oder zu bachen wie ein schüsselmuß. Welche weise du es machest/ so ist es gut/ wann du es aber im mörsel bächest/ so thu wol Zimmet darein.

Ein ander gut Essen von züger/ Brotfla-
den genand.

Umb abermals vorgenanten züger/ wie auch einen
frischen süßen käß von dem molcken wol geprest / berette ihn/
wie zuvor mit Eyern/ Zucker vnnnd Rosenwasser/ sie werden
desto besser/ machs aber nit so dünn wie zun dorten / es laufft dir sonst
ab/ in der dick wie ein eingebrant Muß/ ist recht/ thu auch Weinbeer
darein / klopff Eyer nach dem du bedarffst / salt es ein wenig/ also
schneid auch schnitten von weißem brot/ als woltestu Guldenschnit-
ten bachen/ thu des angezeigten zügers darauff/ so weit die schnit ist/
herumb/ in der mitte am meisten / eines guten fingers dick / bistu ge-
schickt/ schneid am andern auch/ kanstu es nicht/ so laß bey einem ort
bleiben/ aber disen weg ist besser vnnnd hübscher: bezeug es mit den
Eyern/ vnnnd bache es in heissem schmaltz/ vnd so du es nur an einem
ort beschlagen wilt/ oder anderst nicht kanst / so mache es ein wenig
desto dicker/ vnnnd kehre dasselbig ort von erst in das schmaltz / damit
das brot nicht zu hart werde sondern schön gelb bleibe / wie guldene
schnitten / das schmaltz sol zimlich wol heiß seyn wañ du es einlegst/
darnach aber gemach bachen/ das es nicht zu braun werde/ auch nit
des schmaltzes nicht zu vil / besonders wann sie nur an einem ort be-
schlagen sind/ damit du allemal frisches einlegst/ vnnnd wider heiß
machst/ dann das schmaltz wirt bald müd. Gibs kalt vnd warm/ wie

du wilt/in etner Zimmet brüh / oder trucken: In einer brüh gehörens zu Boreffen oder Mittel/trucken zu leken/mit Zucker wol bestreuet.

Krosfeyer von Mandeln.

Nimb wolgestosne Mandeln/bercit sie an mit dem gelben vom Ey/Zucker vnd Rosenwasser / etwas dicker dan zuvor zu den fladen/ nimb darnach das weis / so du vom gelben gethan vnd behalten hast / allemal was von einem Ey ist / in ein eysern löffel / nimb darvon ein andern löffel voll des jentigen rechter maß / legs in das klar in rechter größe / lege höflich in das weis / vnd mit dem löffel inn heisses schmals / bach es wie man Krosfeyer oder Dschenaugen bächt/sie werden ihnen gar gleich mach eine Zimmet brüh drüber.

Auff ein andere weis

Nimb einen guten wolgepreßten Eyerzüger/so vil gestosne Mandel/beretts wie zuvor/oder nimb hart Eyerbrot/reitbs oder stoß klein / nimb zwey theil Mandeln / den dritten theil brot/machs an wie zuvor / laß etne kleine weil stehen/damit das brot die Eyer anneme / also magstu wol das Eyerbrot gar nemen allein / wie auch zuvor oben die Mandeln / hastu nicht Eyerbrot / so nimb sonst so schön vnd weisses brot als du haben magst / vnnnd so fanstu es von züger auch zurichten/je nach der gelegenheit/bachs / vnnnd von disem allem magstu auch flädlein machen / wie du vor ein form hast. Also kan man alle dise gattung im mörsel bachen / aber daretin darffstu das weis vom Ey wol thun / du wollest dan von wegen des krankten heraussen lassen / du solt auch den zeug wol dünner machen / vnd ein wenig Milchram oder Mandelmilch daretin thun / so werdens nicht fest : Wañ du aber ein solchen Käß von Mandeln machst / so truckene in langsam in einem bachofen / wann das brot herauß kompt/das er fein weis bleibe. Merck auch/wañ du den mörsel schmirrest/sol es süßes Mandelöl seyn. Wañ der gebäch/so bestreke in mit geschnitnen Mandeln/wiltu/so mach/nach dem die form oder zeug / ein gute brüh daretin / von Mandeln / brot oder Zimmet / vnd wie du allerhand hernach wirst finden für krankte vnd gekunde.

Etia

Ein ander form von allem disem zeug.

Bereit alle disen vorgeschriebenen zeug / welchen du wilt / in der dicke / wie zu den Kroßeyern / darnach thu ein lößfel oder zween / nach dem des zeugs / Milchrahm oder Mandelmilch / aber nach dem der es essen sol / darein: was vom Züger oder brot ist / salt es wenig / was vom brot allein / thu Zimmet vnd Weinbeer darein / mache das blat inn einer pastetenpfannon heiß / geuß es drauff / zerrührs / daß es ohn gefehr zween finger dick sey / wann es gebachen ist bachs in der pfann oder ofen nicht zu heiß / damit es auch vorab vnden auff nicht verbrenne. Wann es kalt wirt / so schneids zu langen schmalen riemen / oder wie es dir wol gefelle / gib es trucken oder naß / inn einer brüh / wie es sich schickt / vnd dieweil dise vorgeschriebene Essen fast alle besser kalt dann warm / auch gemittglich kalt gessen werden / kan man die krankten oft mit erlaben / doch ist ihnen immer das inner besser dann das eusser. Der ransst / wie auch an pasteten vnd dorten / die helffen nicht.

Gefüllte wecklein auf disem zeug.

Bereite einen zeug wie zu den Kroßeyern / welcher dir gefelle / doch etwas dünner / vnd doch nicht so dünn als zu dem Mörselfäß / mach ein teig von Eyern vñ schönem Meel / wie zu gewalleten kühlein / oder andern gebachens / salt ihn recht / thu ein wenig schmals darein / aber nicht heiß / wiltu es gar gut habē / Zucker / Rosenwasser / Ingwer vnd Pfeffer / wtrcke ihn trucken auff / darnach nimb so groß als ein Ey / den wälge inn einer länglichten form / so lang man die wecklein haben wil / darnach nimb ein guten löffel voll angemachten zeug / legs auff das halbe theil / verzeug den boden / spitz ihn darnach / doch daß inn der mitte am meisten bleib / leg das ander halb theil darauff herüber / redle es mit dem luchenredlein / oder machs sonst so schön du kanst / kehre es darnach / daß dasselbig vber sich komme / inn der mittten vermach es zu wol / daß mit es sich vorn bachen ein wenig krümme / oder stehe wie ein Webers schifflein. Vnd was du diser oder vorgeschriebener formen machest /

macheſt / das da mit züger oder brot ohne Mandel iſt / da thun wol Weinbeer / Zibeben oder Meerdräublein / ein oder beyderley. Es iſt ein hübſch höſſlich Eſſen / vnd macht einen krankten wider luſtig zum brot / der etwan zuvor lang keins geſſen hat / vnd die in ſonder heit / ſo bald hernach kommen. Vnd ſolche wecken magſtu bereiten von gekochtem Keiſ oder guten weiſſen Mäſern / ſo mit Eyern gekochte / wie du ihr von Kraſſmeel haſt : dieſelben auch (in maſſen oben beſchrieben) ſerben grün oder gelb / wie es dir gefellt / wann ſie den bereitet nach deinem gefallen / ſo nim das gelb vom Ey / beſtreichs mit einem beſel / bachs inn dem ofen oder pſannen / wie du es kanſt / in dem ofen werdens am ſchönſten / doch daß der nit zu gar heiß ſey / damit ſie nicht verbrennen.

Ein löſſlich brot für die krankten.

Nimb schön brot / daß wol hart iſt / ſo läßt es ſich klein reiben / zerrühre Eyerdotter mit Roſenwaſſer / rühre des geriebenen brots daretin / biß daß du vermeineſt / daß das brot gar an ſich ziehe / laß es ſtehen / biß es wol einſchließe / vnd wol dick iſt wie ein ſtraubenteg : alſdann nim halb ſo ſchwer Zucker / oder etwas mehr / der ſol auff daß reimeſt geſtoſſen oder gebeutelt ſeyn / nim auch ein wenig Anis vnd Coriander / deines gefallens / wirck es alles inn dem teg / vnd ob er noch zu naß / wircke mehr deß brots daretin / oder thu es in ein vergläß geſchirz / daß ein form hat zu einem wecken oder läublein wie die weiſſen brot / ſtell es in ein bachofen / laß schön bach / es iſt kräftig für krankten / wiltu dann Mandel daretin haben / ſo magſtu auch den dritten od den vierden theil daretin thun / du magſt auch grob geſtoſſene Zimmet vnd Roſenwaſſer darzu gebrauchen.

Zuff ein andere weiß.

Wach vnd bereit es allerdingß wie zuvor / doch etwas dicker / mach ein ſtürz inn der blatten / oder das inn der Paſiſtenpſann heiß / vnd ſchmirß ein wenig mißſüß Mandelöl / faß wenig das erſtemal / geuß mit dem löſſel darauff herum / forme es wie ſchnittten von weiſſen brot / bachs aber nicht mit zu groſſer hitz /

ser hitz/ daß sie nicht braun werden/ so sehens anders nicht dann wie die gebehete weißbrotschnitten/ diese beyde gattung sind weit vber alle Zuckerbrod/ welches nur ein grober schleck ist: der wegen ichs vnbeschrieben lassen wil. Ich hab auch hie geschriebens wol mit schönem Meel gemacht/ aber es braucht des Zuckers zweymal noch so vil/ vnnnd ist nicht so nüz als dieses: so du es aber mit schönem Meel wite machen/ so würke es wol mit Ingwer/ Pfeffer/ Zimmet/ auch Rosenwasser. Vnd ob es wol gelb/dises aber weiß/so ist doch das weiß wie gesagt/ nur ein pracht/ dieses aber zu schlecken auch den francken nüz/ dann es stärckt den Magen trefflich. Es bleibe/ auch so es recht außgetruckt wirt/ein vierthel Jar gut. So du aber je ein weißes haben wilt/ so nim Mandeln ein vierling/ laß es vber nacht/ wann es zeit hat/im Rosenwasser nach dem schelen ligen/ stoß es klein/ zerreib es mit Rosenwasser/ wie ein dünnes teiglein/ auch Eyerklar von ein oder zwey Ethern wol zerklöpffe/ rüre halb rein gebehet brod vnd schön Meel darein/auch so schwer Zucker/als des andern zeugs machs mit dem Meel vnnnd brod so dicke/ daß es auff dem blatte nicht rinnact/ sondern bleibe wie du es formest/ auch sol es allweg/ wann es gebachen/ vber ein messerrucken dick nicht seyn/ vnnnd fein rosenslecht: Wiltu es dann im tigel bachen/so mache den teig ziemlich dick es bekompt sonst grosse löcher/ vnnnd laß es wol vnd langsam außstrucken/ schneid es weil es warm ist: Aber ich hab diesen weg sehr hören loben. In diesem sol ein Cortander vnnnd Ingwer seyn. Disz fürgeschriebene brod magstu desto mehr Zuckern/ vnnnd wann du schnitten darauß machest/ so bach es hart auß: vnnnd wann sie erkalteten/ so stoß sie wider/ vnd mach es wider mit Ethern an/ bachs wider wie vor/aber nicht so hart/es wirt so gelb/als wann es gefasst at were/ vnnnd so gar mürb vnnnd gut/ mach es etwas dicker auff dem boden: dann sonst.

Ein andere form weißbrod.

Bereit ein zeug wie zu vor/ brod allein/ oder Mandel darunter/ wie du es am anfang hast/ in der maß als zu den schnitten/ nim weiß brod/ die orthrose oder rinden sind am besten/

besten / schneid ein schnitten oben herab / darnach hôle die brosameln
heraus / das nichts bleibe dann die rinde / klopffe Eyer wol / sals es
gar wenig / leg das brot darein / lehre es immer vmb / damit es lind
werde / vnd nicht zu weiche / oder in halb Rosenwasser vnnnd dem gel-
ben allein / bald ein wenig durch gezogen / fülle den zeug darein / niche
gar zu voll / mache die schnitten / so du zuvor herab geschnitten / dar-
über / heffis mit Zimmespiellein zu / oder sonst hölzlein / leg es inn
ofen / es ist besser dann die pfanne / du kanst oder magst es wol mit
Eyern bestreichen oder begiessen / vnnnd im schmalz bachen / aber
dies ist besser / allein das mans rechte eresse / das es nicht auffspringet
Es ist den francken gut vnnnd gesund / es sol auch kalt seyn. Aber ein
zeug / wie du hievor von wecklein hast / disen auch also eingefülle /
magstu bachen / wie sichs dir am besten schickt / vnnnd ober dieselben
ein gute brähe machen: vnd dieselbe magstu auch lassen kalt werden/
wann du wilt / vnnnd darnach zerschneiden / vnd Gaideneschnitten
bachen. Es ist am besten vnden am boden eingefülle / wie du her-
nach findest.

Ein ander schön vnd nützliches Essen von.
Eyern vnnnd Mandeln.

Dumb klein gestossene Mandeln / so vil du wilt / be-
halte den andern theil besonders / den dritten theil auch / mach
den andern theil an mit dem weissen vom Ey / zuckers wol
vnd Rosenwasser genug / darnach mach den dritten theil mit dem
gelben an / es muß wol dick seyn / alle beyde / nimb dann Eyer / so vil
du der schalen bedarffst / thu sie in der mittlen auff / vnnnd gehe schön
mit vmb / das sie dir nicht brechen / thu alles darauff / darnach bes-
halte jede zu der andern / vnnnd truckne oder wasche sie sauber auß /
dann sonst kleben sie. Nimb von den weissen Mandeln / mach eine
form der Eyer schalen / gleich einem hartgesottenem Ey / das man
halbiret / vnnnd das gelbe herauß thu / so dick dann das weiß ist /
also forme auch das inn der schale / fülle darnach das inn endig
mit dem gelben / thu je zwo vnnnd zwo vber einander / binds mit ei-
nem groben saden zusammen / leg es gar weit vom fiewer / damit es
der

der wärme bloß empfinde / sonst springen sie auff / vñnd bringe das gelbe herauf: fehr es immer vmb / so du aber je besorgest / so mach ein teig fest wie zu einer Pasteten / den schlag darumb / thu ihm gleich also / vñnd wañ sie so lang drinnen gebraten / biß der teig gar schwarz / so löse den darvon / löse die schalen auch ein wenig / lassen sie sich schälen / so thu es / seynd sie aber nicht genug trucken / truckne sie noch mehr: Wann du sie dann geschälet hast / so neh sie im Rosens wasser / vñnd walle sie wol im Zucker / daß es dick vom gestofnen Zucker ist / legs inn ein bachofen / bald wider herauf / wann der Zucker daran erhart / so sind sie weiß wie Eyer / oder nim ein Gummi tragant, weichs / mach einen teig mit auß Zucker vñnd Kraffmeel / vñnd dem weißen vom Ey / den schlag dünn darumb / truckne es wider im bachofen / er sol nicht zu heiß seyn / wann das brot herauf kompt / istts recht / so sind sie noch schöner / aber dise sind besser / wie wol man muß das eusserst nicht essen / doch wer wil / vñnd wem es gehört.

Auff ein ander form.

Nimb vor angemachten zeug / vñnd mach auß dem weißen / das leicht ist / ein form einer halben Eyer schalen / inn rechter dick / fülles darnach aber mit dem gelben / thu es ober einander / legs inn den bachofen / truckne sie auff allgemach / wann sie daß hart sind / mach es aber wie vor / oder legs inn ein geschitz mit Zucker vberall wol bedeckt / laß also im ofen trüeken / sie sind schön vñd künstlich / wer es trifft: man möchte auch wol formen von herd machen / die weren wie halbe Eyer / vñnd den zeug dar ein bereiten / zwey ober einander binden / in ofen stellen / oder zum feuer / wie mans macht / sol man sorg haben / es kan verbrennen / daß das weißse schwarz wirt.

Ein ander sehr kräftig Essen eines Francken.

Nimb klein gestoffene Mandeln / oder so du zu vor eine gute Mandelmilch hast / nim darvon / weiche eine brosem brots inn gesottenem wasser / daß wider kalt worden / oder inn

der Milch/ so du zuvor hast / wie es ist / zerrühr ein Eyerdotter oder zweyen in ein schüssellein voll / darnach thu es in ein psänlein / daretin ein wenig schmals heiß gemacht ist / rührs biß es kocht / darnach zu kere es / wiltu ein Rosenwasser / es stärcks allezeit desto mehr / salt es gar wenig/ gib also. Nach es dann anders: Wann du das brot durchgetrieben / sampt den Mandeln / oder mit einer vorgerästen Mandelmilch / so zerreib auch ein klein wenig Kraffmeel mit ein wasser daretin/nachmals die Eyer / doch nur halb so vil als wai kein Kraffmeel darbey were / mach es wie zuvor / du magst dise stück inn das psänlein bereiten / darin du sie kochen wilt / von ersten dz Kraffmeel / darnach das Ey / darnach das ander darin auch durchreiben / vnd etlicher Haselnuß groß süße butter / es ist wol nützlich mit den dingen umbzugehen. Wilstu dann so magstu solchen zeng in ein kächelein rüsten / wie du vor auch eins vorgeschreiben hast / oder inn einer blatten/warm vnd kalt zu essen. Vnd aber im schüssellein zu kochen / laß das Kraffmeel her auß / es wärde sonst gar zu fest / du wolst du schneiden inn eine brüh / so nimb desto mehr brots / besondern wann du was stopfen wilt / dann etliche krankten können nichts essen / es seyen dann gar linde Müßlein / brühweiß / oder sonst nah. Darumb ichs alles wol beschreib / damit mann ein jedes ding wisse nach dem krankten zurichten / jezt gar trucken / jezt gar nah / wer es sonst ver stehen wil. Also ist es auch inn dortenhasen zu bachen. Es läst sich auch / wie gemeinlich alles / was inn der schüssel kocht / bachen / wie du hernach finden wirst von schüsselmäser.

Ein anders.

Zerreib Mandeln durch mit wasser das gefottent / oder mit Rosenwasser / oder andern nothwendigen wassern / wie du wilt / nach dem du das Müßlein dick oder dünn wilt haben / zerreib also Eyerdotter ein oder zwey / wie vor gemeld / geuß inn ein heiß schmalslein / rührs biß es kocht / zucker es / salt es ein wenig / richts an.

Anders.

Anders.

Stoß Mandeln / vnnnd das brät oder fleisch von Hünern / gesotten oder gebraten / wildes oder zames / junges oder altes / treibs mit einer fleischbrüh oder gesottentem wasser durch / nach gelegenheit / treib auch ein gebehet brot mit durch / treib ein wenig Krafftmeel darein / das gelb vom Ey / rüst es zu einem Maß / sein / wie zuvor / oder inn ein blatten / nach gelegenheit / wilcu dann / so nimb nur Mandeln / brät vnnnd Eyer / oder auch / das brot / oder dise alle zusammen / oder aber etliche mit einander / oder ein jedes in sonderheit nach deiner gelegenheit / nach dem dann stärckens oder stopffens von nöten ist. Merck auff was du in blätlein kochen wilt / mustu etwas mehr Eyer haben / auch dicker vom zeug durchtreiben.

Ein blatten oder schüsselmuß.

Mach ein gute kräftige Mandelmilch / von Milch oder wasser / nach dem du wilt / zertreibs inn zwey / drey oder vier Eyerdottern / darnach du ein kleine oder grosse schüssel voll beretten wilt / sie möchte so groß seyn / du müssest wol zehen haben / mach es fest / es sey gleich ein solche oder sonst eine Milch / sie rinnen auch gern. Etliche nemen auch nur das weiß vom Ey / was sie von Mandeln kochen / damit alles schön weiß bleibe / oder solches achte ich nicht / ich sibe dahin / das es wol geschmack vnnnd kräftig sey: Dann gleich wie das Hun im Ey nicht nahrung vom weissen hat / dann allein das Haupte / federn vnnnd Ingeweid darauß wechset / die nahrung vnnnd krafft aber von dem gelben hat / vnnnd bläend wirt: Also dörfen auch die krankten inn allen disen allein dessen / das da kräftig stärcke / guten sanfften schlaff bringet / ring zuverdauen ist / gute nahrung gibe / vnd gut blut mache. Nun wann die Eyer klopfte oder zerrühret / thu auch die Milch darunter / ein wenig salt / Zucker / Rosenwasser / wilcu / salt ein blat oder schüssel mit schmaltz oder süßem Mandelöl / ist ein köstlich ding in Brustsuchten / Grimmen vnnnd andern krankheiten / stell es auff heiß wasser / oder sonst auff einen Hasen mit kost / die nicht nah bey dem sewer darff stehen / ohn allein

auff kleinen Hasen darin man Ruben oder Kraut / vnd was von Zwi-
beln schmäckt / Kocht / deckt / gib ihm sanfftē hitz von oben ab / damit
es nicht hart / oder rinnend / auch nicht braun werde / gib / wann es
recht gekocht ist / bestreue es wol mit Zucker / oder mach es mit einem
Zuckerteig / wie du vornen eins hast / wie du wilt.

Ein Mandelsuppen.

Imb klein gestossene Mandeln / treibs mit guter
Häner oder fleischbrüh / oder mit gefottenem wasser / nach
gelegenheit durch / mach es wie eine Mandelmilch / darnach
thu es vber das feuer / hastu es mit wasser gemacht / so schäts in heis-
ses schmaltz / oder thu ein wenig fülle butter daren / schmeckt allezeit
besser dann heisses schmaltz / es sol aber für die Francken allezeit vor-
gewaschen seyn / damit auch das molcken wol darvon komme / dann
sonst bleibe es bald darin / sol sie layret seyn / wasche rein Weinbeer /
schwenckts vom wasser wirffs daren / vnd rühre es bis es feud / so
zuckers / wann du wilt / vnd ein wenig saltz / wann es mit wasser ge-
macht ist. Hierzwischen sol eine oder mehr / nach nothdurfft / schnit-
ten weiß brots ein wenig gebehēt seyn / darüber rühre an / die Weins-
beer streue auffs brot.

Auff ein andere weiß.

Imb gebehēt weißbrodt / oder sonst brosamē wie sichs
begibt / so vil Mandeln / treibs abermal durch / mach es wie vor-
oben / also magstu es deso dünner machen / du nemest brot vñ
Mandeln / oder die beyde jedes allein / vnd ein Eyerdotter damit zer-
rieben / rühre wie oben / in allweg sind sie kräftig. Vnd wann der
Frankē die Weinbeer nicht möchte essen / so seud sie in dem damit du
es wilt durchtreiben / stoß darvon / vnd treib etnes mit dem andern
durch / es gib ihm wol nicht ein solche farbe / aber daran ligt nichts.
Iffet er dann auch kein brot / so ist es doch zuvor darbey. Merck / als
so geschriebene sachen dienen auch Kindbeterin / so etwann zu fast
flüssen: Wie auch andere mehr.

Ein ander kräftig köstliches Essen/ bes sonders im Durchlauff.

Nimb Mandeln genug / fast klein gestossen / die ver-
treib mit dem gelben vom Ey / zu ein halben pfund 5. oder 6.
Eyer / nimb drey oder vier loth Rosenwasser / vier oder fünff
loth Zucker / seud einen Syrup dick / rühre darein / darnach wigs / so
schwer es ist / nimb aber klein gestossenen vnnnd gebeutelten Zucker /
den rühr vnnnd wirck ihn darein / sampt ein wenig Krassmeel / vnge-
sehr den vierden theil so vil als des Zuckers / oder so du wilt / wañ der
Syrup gesotten / so thu die Mandeln mit den Eyern zusammen / vñ
truckne es ein wenig ab / wie ein teig zu spritzen / oder andern kuchen /
so wir er darnach desto truckener / dann wircke den Zucker / mit oder
ohne Krassmeel / nach nothdurfft darein : Darnach truck Leck-
chenmödel darein / mache kleine vnnnd grosse formen / wie du wilt /
truckne es in einer pfann oder bachofen mit sanfter hitz auß / es sol
nicht braun werden / sondern die farb behalten / die es von Eyern
hat / es ist trefflich gut / vnd ist weit besser dann die Marcipan.

Allerhand Marcipan zu machen.

Nimb Mandeln / so vil du wilt / stosse sie klein / nimb
eben so schwer Zucker / als drey loth Mandeln / vnd drey loth
Zucker / theil solches in zwey theil / den halben behalt / den an-
dern seud mit Rosenwasser zu ein Syrup / vnd nimb des Rosenwas-
fers / weniger dann des Zuckers / damit du es nit lang sieden müssest /
es verleuree sonst seine krafft vnd geschmack / rühre die Mandeln mit
an / eeltliche thun das Rosenwasser allein darein / darnach den Zucker /
halten davor sie werden weisser / das kan ich nicht vrtheilen / wann
man sie tm stossen nicht läst ölig oder schwarz werden / das weiß ich
aber / das sie nicht so kernhafft werden / vnd nit so gern außtrucknen /
sind jüner paper oder talcker / bleiben auch nit so lang / sie seyen dann
oberzuckere vnd außgetrucknet) Nun / wie du wilt / so thu bemelten
Zucker darein / lute ihn wol / was du dann machen wilt / solen ein hül-
Gene form haben / zu nutz vnnnd fertigung rund oder her vndenweiß /
zu rings

zu ritzgs vmb ein ränffelein / so dick als der Marctpan sein soll: inn das lege vnd forme die Platten / vnnnd wo zwey theil auff einander gehen / da bestreich dz vnder mit einm federlein in Eyerklar getuncte / so hebt es das ander / darnach stretch teig von Mandeln darauff / sake vnnnd vberall / gleich der form nach: Wiltu danß gern ein model dar auff haben / daß sich nur zur runden schick / sihe am besten / bestrew das wol mit Zucker / den model salbe mit süßem Mandelöl / truck in sanfft dar auff / oder ist der model zum Marctpan gemache / vnnnd gossen oder geschnitten / so streich die Mandeln gleich drauff / zuvor aber salbe den / darnach kleib die Platten drüber / vnd laß die Mandeln zun orten des models / sehr in vmb / darnach mach ihm ein schönnes Kräncklein auff die ort herumb geflochten oder geschnitten / oder auffgesetzte zimlein / wie du es kanst / walle auß dem teig der Mandeln ein langes rundes rtemlein / wie ein seil / eines kleinen Fingers dick / so weit der Marctpan ist / kleib es mit Eyerklar darauff herumb / schneids mit einem kleinen schärffen wie ein Kranß zu den vier orten / mach einen vnderscheid mit drey banden / bach es nicht in grosser hitz / damit es gemach wol austruckne / vnd doch weiß bleib / allerbests ist im ofen / wann das grosse brot herauß kompt / in pastetenpfannen ist es bald vbersehen : wiltu dann / so truck fein model dar auff / mach im sonst einen Kranß oder Zaun / was du wilt / wiewol solche besser sind / man bachs in der pastetenpfannen / vnd darumb / wann sie seynd ein wenig ertrucknet / so hab zuvor Wäßlein / wie fornen verzeichnet / mit Zucker vnd Rosenwasser geräht / das stretch darauff herumb / du magst es wol gleich thun / gib ihm dann ein gute hitz oben herab / biß sich der Zucker vber sich gibt / vnnnd weiß ist / so gib ihm dann was er an kolen bedarff / vnden vnd oben was rechte ist. Were es danß sach / daß du ein model darauff getruckte hettest / vnd der selbig nicht so breite reichte als der Marctpan / vmb den ränffe glat / oder aussen vmb ein model / vnnnd innen glat / so mach ihm zu cufferst einen Kranß / vnnnd innen vmb den model oder das glat wider ein : das glatte innen oder aussen mache wie zu vor gehört / allein wo es gemodelt / da lege ein pastier auff / daß ihm die hitz nicht zu groß werde: Also schneid mann ein zung von dem Dchlen / vnnnd kleibs mit einem Eyerklar darumb.

Nun

Nun ist diß die beste form vnd weiß was du gern vergülde hast / das stehet zu ein jeden. Andere formen aber / als da mit ein teig / darauß man allerhand formen macht / vnd auff den tisch stellet / leuchter / teler vnd allem zeug / was auff den tisch gehöret / auch bildwerck auff die Zuckerschalen / so man auff die Mandeln streicht / vnd mit mandeln truckt / Wapen vnd anders / dieweil es den krankten nicht nuzt / nur ein vnnützer verlohner kost / spar ich mich dieses zu beschreiben / dieweil auch meines sárhabens nicht ist / schöne Essen / vnd was nur zur pracht dienet / sondern vmb der krankten willen ist mein vrsprüg / vnder welchen der mehrer theil / auch gelegenheit vñ anlaß zu vancles eteren / wann es jemandis mißbrauchen wil / ist es mir leyd. Auß diesem zeug aber des Marcipans kan man auch mehr rüstung machen / als wie Kirschen formen / vnd Biren / vnd mit Zimmet stül daren / auch wecklein / vnd schifflein wie es die Weber führen: In die Birn steck vnden ein Nägelein / truckne es wie das ander / vergülds / wann du wilt / solches ist den krankten nützlich vnd lustig. Es haben auch etliche im brauch Zimmet vnd ander grob Gewürz auff die Ofstatten zusprenge / das stelle ich zu eines jeden gefallen.

Ein köstlich Marcipan von Quitten vnd Mandeln in hefftigem Durchlauff von schwachem Magen.

Umb schöne Quitten / die verdempff mit Quitten / safft in einem wol vermachten hasen / oder so du ihm rechte thust / geben sie selbst den brüh: wann sie nun wol lünd seynd / so zeuch inen die haut ab / nim das beste marck oder Fleisch darvon / daß kein stein darzu komme. Dann nim klein gestoßene Mandeln / einen reinen gebetelten Zucker / irgends so vil / als der Mandeln vñ Quitten seyn. Vnd dann nim den halben theil / seud ihn mit Rosen oder Zimmetwasser zu einem Srup / thu das marck von Quitten daren / laß sie einander in einer messinen pfaffen trucknen oder rösten. Als dann rühr es inn einem geschirz wol / vnd die Mandeln darunter / darnach nim sie auff ein saubern tisch / wtrefe den vbrigen Zucker daren / wann er dann ist wie ein teig zu Lebkuchen / so formt ihn deines gefallens / truckne model daren / truckne es inn dem

backofen oder im röhrofen / vnnnd also magstu von lautern Duttten
marck / auch Regell vnd anderer art Diren bereiten / vnnnd von sol-
chem zeug Krapffen machen / allein wirck ihn nicht zu hart auß / laß
ihn sein lind / du kanst auch Ofstatten mit fällen.

Anderer rüstung / Krapffen.

Bereite den zeug wie zu den Martipanen / allein
brich zimmet vñ Muscatenbluet grob mit dem messer darcin:
nimb darnach Ofstatten / streich des zeugs darauff / eines mes-
serrucken dick / nimb ein andere darcin / laß also / oder schneid es zu
Krauten / mach ein teiglein von Wein vnd Eiern / lehre nur die brot
aussen herumb / vnd darnach stoß die ränffilein also auch in das heisse
schmaltz / oder so du wilt / so bestreich die Ofstat / darauff du die
Mandeln bestreichen / mit Eyerklar aussen vmb die Mandeln ein
wenig dicker / leg die ander darauff / vnnnd truck es mit ein Lebkuchen
model / bach es in der pastetenpfann.

Auff ein andere weis.

Nimb Eyerdotter vnd Rosenwasser eines so vil als
des andern / zuckere es / klein gestoffenen zimmet / Ingwer /
Saffran / weis meel / klein saltz / wirck einen truckenen teig auß /
wülle darvon was du wilt / ziemlich dünn / bestreich ein theil auch mit
diesem Mandelzeug / schlag ein anders vber / truck es mit mödeln oder
redlein / oder klauß es / wie es dir gefälle / magst formen wie die wärff
machen: Nun bach es in der pastetenpfann / kanst wol ein wenig An-
cken inn den teig wircken / auß ein solchen teig magstu auch für sich
selbst wällen was du wilt / auch wie Ingwerzeen schneiden / vnnnd im
schmaltz bachen / aber inn der pastetenpfann ist besser / ist auch den
kranken nützer / dann das schmaltz nimbt gar vil krafft / vnnnd ist mit
der zu verdawen.

Ein ander form.

Bereit ein solchen teig wie vorsehet / inn den twirck
auch auff halb zween oder drey Eyerdotter / so vil Rosens-
wasser

wasser / ein vterling Mandeln / oder ein halben / nach dem du es gern
 gut hast / vnd mit vmbgehen kanst / wälle den / wie du wilt / rund oder
 lang / bach es in der pfann oder ofen / am geschicktesten sind die runde
 wie ein teller : oder wäll es / schneids mit dem rädlein nach der läng
 vnd breite eines Gofferen oder Eysen kühleins / mach es heiß / als
 wollest du Gofferen bachen / leg es darauff / truck es ein wenig zu
 sammen / wie sonst / bach es fein gemacht / es sind alles gar kräftige
 sachen / wañ einen francken gebachens gelüffet zu essen : sonst ist kein
 gebachens selten für die francken / wiewol man pflegt zu sagen / es
 truckne / es ist wol war / es trucknet / dann gewöhnlich so schmäcke
 einem ein truck darauff. Auß einem solchen teig mag man auch
 gar vil schönes dinges formen vnd modeln / als Hirzhörner / aller
 ley schöne strick / Heut / Hüte / Muscheln / Jägerhorn / vnd ein ganz
 Gejagd / Seidenwürm / Nespeln / Kesten / Kunstseckel / Täschen
 vnd alles anders / wer geschickt ist. Es denck ihm ein jedes selber nach
 oder laß formen machen / da kompt man am ersten darvon / bach es
 darnach wie es dir gefelle.

Hirzhörner von Mandeln.

Nimb die Mandeln / wann sie genugsam gestossen
 sind / mach es mit Zucker / Rosenwasser / vnd dem weissen
 vorn Ey an / zerstoß Krassmeel darein / wirck es fast inwendig
 darein / nur daß du desto besser mit vmbgehen köndtest / Eyerklar ist
 auch gut : Merck ferner / daß du es mit dem Rosenwasser vnd Eyer
 klar nicht zu dünn macheß / damit du desto minder Meel bedörffest /
 du magst auch wol grüne Tragant in Rosenwasser weichen / es hebe
 wol / ich aber hab es nte gebraucht / hab es desto truckener außge
 wirckt. Von diser sacht wällge runde rümlein / wie seylen / so lang
 du sie haben wilt / vnd du sie trawest zu behalten / schön muß mit vmb
 gangen seyn / schneids mit ein scharpffen messer / mit Zincken wie
 ein Strahhorn / einfach wie du es kanst : Also andere sachen mehr /
 wie vorher auch erzehlt / leg es auff ein stück / thue es in ein ofen / wañ
 das brot herauß kompt.

Ein andere form Hirtzhörner.

Wach ein teig von weissen vom Ey / Rosentwasser vnd schönem Meel / in den thu auch Zuckers genug / klopff das Eyerklar nicht / rüste zu wie ein teig zu Dorten / den wälde / ge / schneids abermals wie vor / vnd je länger je zarter vnnnd schöner / mach in einer Tortenpfaffen schmals heiß / nicht zu vil / lege allemal so vil darein als du kanst / damit sie nicht platz haben weit zu schweiffen / sonder gerad bleiben / sie bachen sich auß / daß man sie nicht vnnwenden darff / leg es auff ein lang bret / bis sie all zusammen köstten / so stell sie schön auff / leg einen Kranz darumb. Vnd auß solchem zeug allen / so vor vnd jetzt gemeldet / kan man vil lustigs dings machen / mann mag auch wol Ingwer darein thun darnach mann ihn brauchen wil / wie auch hernach mehr kommet.

Auff ein andere weis.

Reiße gute Mandel mit Rosentwasser wol dicke durch / darzu so nimbe so vil Eyer darein / vnd knit sie schnell mit Zucker vnnnd schön Meel / sie brauchen auff alle gattung vil Zucker / aber dise brechen nicht so gern : wircke ihn wol auff / vnd rüste Hörner vnd was du gerne hast. Resten aber mach also : Nimm ein blat eines Webers dardurch er wirckt / nimbe von einem teig wie du den gemacht hast / so groß als ein Resten ist / etne ist größer dann die ander / ziemlich ist recht / mach es rund / zeuch es vber das blat / vnnnd gib ihme ein truck mit zween Fingern als dann bekommen sie Riplein an einem ort / am andern auch ihre form / daß wer sie sihet ohn versuchte / metnet es weren geschälte Resten. Also wälde eines kleinen Fingers lang / eines kleinen dicken rund / auch ein teig / dar über forms hunden vnd fornen / wie ein dicken Regenwurm / mach ihm ein äuglein / bache es im ofen / daß sie weiß bleiben. Du magst wol Resten vnnnd Seydenwürm heretten von ein teig / wie zum Marctpan / wie du desselbigen zweyerley hast.

Ein ander form Goffern oder Eysentüchlein.

Nimb Mandeln auffz kleinest gestossen / so vil du wilt / thu wolgeklopffte Eyer darein / das gelb ist am besten / mach es nicht zu dünn. In ein vierling Mandeln sind vier ob fünff Dotter genug / Rosenwasser das wolgeschmack / so schwer der zeug / so schwer der Zucker / wick den teig mit schönem Meel auß / daß er sich wällen läßt / wall ihn / wie vor / in der form / des Gofferns eysen / das Eysen / so es heiß ist / salbs mit einer federn / nimb süßes Mandelöl / leg das mit gewalt darauß / truck das Eysen zu / laß gemach bachen / vber gar wenig sewer / oder stell es nur gegen dem sewer / wann du daß vermetnest / daß es an einem ort genug habe / fehr das ander ort des Eysens auch gegen dem sewer / darnach nimbs ab / leg eine andere auff / laß nicht zu braun werden / du kanst es ein halb Jar behalten.

Ein ander gattung.

Nimb Mandeln so vil du wilt / darzu schön Meel daß du vermetnest ein teig wie zu strauben darauß zu mache / den mache dünner mit Ethern vnd Rosenwasser wie ein straubenteig / ein wenig dünner / ein wenig dicker / nach dem das Eysen steff gegraben ist / wann das Eysen heiß / so schmir es wie zuvor zum ersten mal / darnach nicht mehr ohn grosse nothdurfft / es ist nit gut wann man die Eysen offte salbet / man sihets allezeit der ersten an. Nun wann der teig wol gezuckert vnd recht zugerichtet ist / das Eysen heiß / leg einen löffel voll fein recht auff das eine theil / truck es zusammen so hart du kanst / was für außgehet / das mach herab / behale es zu dem letzten / heb es vber ein hell sewer / bache es wie du hievor hast / dise Eysen aber sind gleich wie die / so man Ofstatten bäche / allein dz sie nicht rund seynd / einer guten hand Brett / vnnnd spannen lang / vnd gemeinlich ein wenig steffer gegraben / mit schönen mödeln / wie es eins gern hat / vnnnd wie man pflegt mit jenen vmbzugehen / so auch mit disen.

Eit anders.

Milch oder streich die Mandeln durch mit Rosenwasser / ziemlich dick / oder so du wilt / mit einer Milch / oder halb Milch / allein Rosenwasser ist besser / sonderlich den Francken / vnd ist gut auffzubehalten : rühr Meel darunter / darnach Eyer / das es werde wie zuvor / ach es auch gleich also.

Anders.

Milch weiß Meel / nach dem du vil machen wilt / rührs mit guter fetter Milch zart an / kloppf ihn aber nicht / thu wol Zucker / Zimmet / Pfeffer vnd Ingwer daren / Muskatnuß oder Blüt ziemlich gestossen / auch Rosenwasser / darnach Eyer / in einen teig zu einer halben maß Milch ist drey Eyer genug / darnach rührs wol durch einander / dünner dann volgend mit der vbrigen Milch / in rechter dieke / salt es recht / wie die vorgeschriebenen : Vnd wann das Eysen heiß ist / so leg eines Eyes groß schmalz zwischen die zwey blätter / laß inn den teig einen / rühr es schnell mit hin / damit der teig nicht eine haut bekomme / vnnnd also bach es / aber nicht zu gech / sie sollen schön stehen / weiß vnnnd röselich durch einander. Wann denn das Eysen zu heiß werden wil / schlag eine auff / vnnnd leg das Eysen neben sie / laß dieselbige also bachen / so thut es darnach aber recht : vnnnd wann du eine vom Eysen thust / so leg es auff ein sauber glat blätlein / ein teller dar auff / biß sie erkalt / damit sie nicht braun werde : Darnach schneid das schwarze / so rings herumb gehet / ab / mit einem kleinen schärlein : Wann du es dann fürträgst / leg es schön auff einander / vnnnd was du vber nacht behältst / leg ein teller dar auff / sonst krümmen sie sich zusammen / vnd die se sind auch trefflich gut Francken vnd gesunden / du magst auch wol in solche ein wolverschäumten Honig nemen / aber sie werden gar bald braun / vnnnd gleich weich / bleibt nicht so lang zubehalten als die mit dem Zucker / sind auch nicht für jederman. In gemein / mach ein teig mit Milch vnd Eyern / vnd Pfeffer daren / oder auch feinen wann du wilt. dise aber sind verdawlicher / vnnnd sind auch gut: thu auch

auch schmalz darein/ wie in der vorgehenden/ man isset sie gar gern zum beschluß oder abendtrunk/ sie lassen sich auch gar geschwind backen. Wann du außbäckst/ so soltu das Eysen salben vnnnd erkalten lassen/ ehe dann du es zuthust: Zuvorab nimb den teig der allezeit neben auß pfeist/ den leg auff/ was recht auff einmal/ thu das Eysen zusamien/ bach es auch/ man hat allezeit gesind dem es schmeckt/ wann es schon ein wenig schwarz vom Eysen wirt/ vnnnd bessert die Eysen auß. Wann dir etwan einer auff dem Eysen verbrant/ das dann die Eysen hefftig verderbet/ so mach nur mit wasser einen dick teig/ bach nur zehen oder zwanzig/ so sezt es sich schön wider auß.

Ein Mandelorten.

Nimb ein halb pfund klein gestossene Mandeln zu einer Dorn auff einen tisch/ kloppf vier oder fünff Eyer fast wol/ thu die vogel darvon/ nimb so vil guten abgenommenen Milchrahm/ der sol zuvor gewält seyn/ vnd wider kalt werden/ darvnter auch wol Rosenwasser vnnnd Zucker/ auch ein wenig gerteiben Semmelbrot/ es machts lucker/ mach ein hasen wie allezeit/ forme ihn nach deinem guten gefallen/ rund/ oder ein Herz/ oder wie du es kanst/ thu/ nach dem er hart/ den zeug darein/ bach es mit sanffter hitz vnden vnd oben/ wann es dann gestanden/ vnd schier gebachen/ so bestreich es mit Rosenwasser/ vnd strew wol Zucker darauff/ oder mache mit Eyerklar/ Zucker vnnnd Rosenwasser ein Wärslein/ das streich darauff herum/ gib im gute hitz/ so laufft es schön auff/ glantz wie ein Marzipā/ welche man auch also bestreicht/ spart den Zucker/ wann dz weiß vom Ey wol geklopffte darunter ist/ so magst wol das Rosenwasser heraus lassen/ oder fast wenig nemen/ so du aber wille vnnnd kanst ein wol zarten deckel schneiden/ der gar weltleufftig ist/ oder ein schönen strick/ so mach mit dem gelben vom Ey/ Zucker vnnnd Rosenwasser ein teig/ den wälge wol dünn: wann die Lare gestanden/ so mache das wolgeschnittene darauff/ gib ihm hitz/ daß das geschnittene schön braun vnnnd gelb siehe/ vnnnd der Dorn zeug weiß scheine: sie muß aber weit anders geschnitten seyn/ dann

Dann zu andern Dorten / vnnnd so mag man mehr Dorten / so von milchweiss gemacht seyn / decken. Wiltu es für einen krankten der kein Milch essen darff / so mach so vil Mandelmilch mit Rosenwasser / oder sonst gesottenem wasser / die sonst zu der krankten gesundheit dienen / so vil du vnder die Eyer bedarffst / wie allezeit.

Auff ein andere weiff.

Nimb ein theil eines guten Zügers / wie du weiffst auf vorgelehrtem / den andern theil Mandeln / rühre beyde wol durch einander / bereits vnnnd bachs wie vorgeschrieben. Also magstu getrieben brot für den Züger nemen die Mandeln vnd das brot wol vndereinander rühren / vnnnd folgendts zurichten wie die erste: Gleicher gestalt magst auff alle dise gattung / welche du wilt / ein zeng darauff bereiten vnnnd im mörstel backen / oder wie ein schüsselmuß kochen / vnd also warm geben in der blatten / oder schnel den / kalt oder warm / in einer Zimmet oder Zuckerbräh geben / rüsts schnell - daß das brot nicht weich werde.

Ein eingerührtes von Mandeln.

Sottene wasser / inn der dieke wie ein dünner straubenteig / schütts inn heiß schmalz / oder thu mehr schmalz darein / thu Saffran darein / rühre bis es anhebt zu kochen (reib gleich im ansfang ein wenig schön brot darein) salz es ein wenig / zuckers bestrew es nach dem anrichten wol mit Zimmet / wirt ein ansehen haben wie gerührte Eyer / ist ein kräftig essen für die krankten.

Ein ander weiff.

Nimb wolgeklopffte Eyer / das gelb allein / oder beyde zusammen / deines gefallens / so vil von einer guten Mandelmilch / oder durch getriebne Mandeln in einer Milch dieß / vnnnd mach sie wie oben / sie gerathen lieber.

Auff ein ander form.

Ropff die Eyer fast wol / seig sie / nimb darunder fleischbrüh / etwan ein viertel so vil der Eyer: hastu keine brüh / so brich die Eyer mit gesottenem wasser / mach es wie die vorigen / allerdingß für die krankten / für kindbetterin / thu Safran vnd Muscatblüet darein / vnnnd wann du es ins schmalz geußt / so rühr es fleißig / daß es zart bleib wie ein kindesbrey / laß nithe klorecht werden / wie man es gemeintglich kocht / dann was also klorecht ist / sol nithe für die krankten / wie auch die Psankuchen / sie werden dann besondern gebachen.

Eingebrantes Musß.

Mach ein gute Mandelmilch / du magst wol wasser nemen darin Gersten gesotten ist / wie du weißt / doch nithe zu gar schleimig / wiewol inn krankheiten / da man kühlens vnnnd linderens bedarff / ist es trefflich gut / mach es wie du wilt / so klopff wol Eyer darein / das gelb ist am besten / lauffen auch nit gern zusamen wie sonst / brenne schön Meel oder gerieben semmelbroe im schmalz / aber nicht braun / rühr es vber dem feuer / wie sonst ein gemüß / laß nithe lang kochen / das es nicht rinne / salz es ein wenig / zuckers wol / wiltu so nimb Rosenwasser dazu / richt es an / es ist fast kräftig.

Ein anders.

Ropff Eyerdotter / thu gesotten wasser / so wider kalt worden ist / darein / was du bedarffst / in ein schüssellein voll zween oder drey dotter / brenne ein wenig Meel oder brot im schmalz / ohn gefehr ein halbe Eyer schalen / es sol nithe starck seyn / vorab vom Meel / darumb nimbt man der Eyer desto mehr / bereit es gleich wie zuvor / laß neben dem feuer auff einem rost kochen / vnnnd ein glut darunter.

Auff ein andere weiß.

Behe ein schnitten schön brot auff dem rost/wie allezeit gemeldet/ genug /vnd nicht verbrant / weich es in Rosenwasser / oder andern gedistillierten wasser / so da kühlen / oder das Herz stärken / oder sonst in einer fleischbrüh / wie sich zuräge / oder du zuvor etwan eins gegeben hast / treib es durch / rühr ein dotter eines Eyes darein / oder zween / nach dem du es gern dick oder dünn wilt / thu darnach mehr dessen darein / darin du es gewetcht hast mach es recht / schüt es aber inn heiß schmals / bereit es wie vor mit Zucker vnd Rosenwasser. Die mit der fleischbrüh darffstu nicht zuckern / wann es eines nicht gern süß isset: Isset es aber gern süß / vnd schmäckt doch nicht gern Fleisch / so vertreib ihm den geschmack mit Rosenwasser / Zimmet / Muscatblüet / oder Nüß vnd Saffran / nach gelegenheit. Vnd aller diser gattung Wässer magstu mit Malwasser oder Mandeln vnd köstlichem Wein machen / den Wein für die Mandelmilch oder wasser nemen / vnd mit Rosenwasser wol brechen / oder mit Zimmetwasser / das mit Buglossen oder Endiuolen / auch andern herzkärkenden wassern distilliert ist / auch Zimmet / Muscatnuß oder Blüet darein / sampt genugsamen Zucker. Dise alle stärken trefflich.

Süplein von solchen sachen.

Zerrühr ein oder zwen Eyerdotter / darunder thu gesotten oder Rosenwasser / oder fleischbrüh / oder Malwasser / oder so guten Wein als du ihn haben kans / brich ihn mit gesottenem wasser / vnd vor angezeigten stücken / laß kochen.

Ein kräftig kalt süplein in Schwachheiten.

Schneid schön brot / wie zu einem Süplein / sechs oder acht schnitlein nach nothdurfft / geuß darüber Rosen oder Zimmetwasser / das es lind darvon wirt / darnach thu wol Zucker darauff Pentel oder Candiucker / oder manus Christi, ob Irts nach

nach noch durffe/ darnach nimb ein gute Mandelmilch/ gib aber biß
 weilen dem krankten ein trünclein / ist es aber daß der krankte sup-
 ffen mag / so vertreib es mit einem Wüßlein / streich es dem krankten
 mit einem federlein ein/ es stärcket gewaltig / mann kan ein krankten
 der halb todt ist / wie man sagt/ mit solchem Wüßlein erhalten/ vnd
 wider bringen/ wie du vil hertinnen hast/ ich hab es selbstn erfahren/
 vnnnd mit Gotteshülff vil außgericht / du magst wol candierten Ros-
 sen oder Biotzucker stossen für andern Zucker brauchen.

Ein Gansmilch.

S du eine gute feiste Gans bratest/ vnnnd wilt eine
 Gansmilch darzu geben/ wie etwan bräuchlich/ so nim einen
 guten Milchrahm/ wälte ihn vnd geuß in vber gebehete weiß
 brotschnitten/ laß sehen biß sie lund seynd: alsdann geuß mehr dar-
 über / daß es gleiche einer suppen inn deren gebehetes brot ligt / geuß
 wol von der feiste die auß der gebratenen Gans getropffen/ dar auff/
 wiltu es besser haben/ so thu Zucker vnd Rosenwasser darcin/ auch
 Weinbeer: dise Weinbeer strewe darnach auff das brot.

Anders.

Sosse Mandeln klein / weiche weiß brotbrotsamen
 inn Milch / nimb den andern theil Mandeln / das dritte theil
 brots/ treibß mit der Milch durch/ mache es mit Zucker/ Ros-
 senwasser/ Weinbeer / allerdings/ wie oben vor angezeitet. Wiltu
 es noch besser haben / nimb vortze Mandeln (nach dem der Gast/
 nach dem die tracht) du magst es auch wol von Mandeln vnd brot/
 oder Mandeln allein desto dünner machen / vnnnd ein / zween oder
 drey Eyerdotter darunder zertreiben. Also magstu es wol mit was-
 ser machen / wo man Milch nicht ißet/ wie du wilt/ magst auch mit
 der feiste creiffen.

Ein Stockmilch/ wie es die Melcker machen.

Nimb vngesehr ein halb maß guten Milchrahm/
 den setz vber das feuer / laß erwällen / inn den klopff das weiß
 H. ij. von

von zehen oder zwölff Eyern / thu Rosenwasser daren / wann die Milch wället / so rühr es schnell ein / zucker sie / vnd geuß in ein blaßten / so gesehet es wie eine Sulz. Wiltu es dann haben wie ein gestellte Milch / so nim es wider in ein geschütz / verstoß / vnd thu noch ein wenig Milchrahm darzu / so sihet es wie eine Stockmilch. Dise beyde dienen auch im Durchlauff / so eyer vnd blut gehet / es kühlet vnd heilet die Geschwer in Därmen. Aber ich halte mehr von den vor geschriebnen sachen. Ich halte nicht vil von dem Eyerklar bey den fräncken in dem leib / aber aussen laß ich ihm seine tugend.

Auff ein andere weis.

Setz die Mandeln klein / nim Milchrahm / treib die Mandeln also warm mit durch / in rechter dicke / zuckers genug wiltu Rosenwasser / thu es auch darzu / thu es inn ein blatten / laß kalt werden / so gesehet es wie ein Sulz / darauff magstu dann auch ein schnee setzen / ob du wilt.

Lebzelten oder Lebkuchen von Mandeln.

Nimb fast klein gestossene Mandeln / wolgeleuterten Honig mit Rosenwasser abgekocht: wann der wol kalt ist / so zerreib die Mandeln damit zu einem teig / nicht zu dünn / zureich einen fast guten Lebkuchen / den knit vnd wirck daren / biß es wirt daß du ihn wallen kanst / zu formen groß vnd klein / deines gefallen: alsdann trucke Lebkuchenmodel darauff / thu auch wol klein gestossenen Zimmet daren: vnd wie man pflegt geschnittenen Ingwer hin vnd her zwischen die model zu trucken / also vergülde vnd zuckere Mandeln: bach es / oder trucke sie im bachofen oder pffannen auß / es ist gar gut für die schwangere Weiber / stärcket kind vnd mutter: magst sie auch wol mit einem leibfarben Rosenhontig machen / so laxieren sie.

Schnitten von Mandeln / Feigen vnd Weinbeer.

Nimb Feigen vnd Weinbeer gleich / reinige vnd wasch sie / trucke sie wider mit einem saubern tuch / hack es mit

mit einander fast klein/rühr es in Honig/ so geleutere: nimb dann so vil gestossen Mandeln/ darzu thu den gerösten zeug/ stoß wol mit gutem gewürk/ Zimmet/ Ingwer/ Muscatenuß vndereinander: Von disem zeug nimb dann/ forme schnitten/ als wie man ein weisß brot zuschneidet/ knitt auch ein wenig Lebkuchenmeel darein/ doch daß du wol mit kants vmbgehen/truckne es abermals wie zuvor. Du kants auch andere obgemelte formen darauß machen: So magstu auch auß beyden theilen Zgel machen/ wie von den Mandeln/ vnd mit Nägeln bestrecken/ es sihet ganz wol.

Auff ein andere weisß.

Nimb obgenanten zeug/ stoß was zu stossen ist/ hack auch was sich hacken läset/ stoß wider mit vorigem gewürk vnnnd genug Zucker zusammen/ darnach mach es wie oben/ welches dir gefelt: Sie stärcken vnd weichen.

Ein ander form.

Nimb Mandeln vnd Lebkuchenmeel/ knits mit Honig vndereinander/ vnd rösts darnach also mit einander in der pfannen/ mach es nicht zu stark: mach ein fast guten teig mit Zucker gewürk vnd Rosenwasser/ wälge ihn so dünn du kants/vnnnd wie du wilt: streich des zeuges eines messerrucken dick drauff/ so breit der teig/ biß auff den ranfft/ bestreich es wol mit Rosenwasser/ bestrew es wol mit Zimmet vnd Zucker/ daß man das vnderst nicht sihet/ truckne es schnell auß/ damit es rösch werde. Also mach es mit vorgeantem zeug/ als Mandeln vnd Feigen/ sampt Weinbeern/ die knit darnach mit Rosenwasser vnd Zimmetwasser/ biß daß du es als so bestreichen kants/ bereit es dann wie vor oben. Gleich also magstu es mit Mandeln allein bereiten/ auch den Feigen vnd Weinbeeren. Du magst auch wol vnder die Mandeln das gelbe vom Ey nemen: Etliche nemen das weisse/aber sie werden zähe.

Wurß von disem zeug.

Nach es welchen weg du wilt/ hievor geschriben/ mit oder ohn Mandeln/ als wollestu schnitten oder Lebzels

ten bereiten: darnach wäll es / vnd forme sie wie Würst / kräms / vnd truckne sie fein gemacht / so sehen sie anders nicht / dann wie ges bratene Würst. Vnd also magstu eine rüstung mit den Mandeln auch machen / vnd darnach mit Holdermuß serben vnd bestreichen / aber im ofen oder psann außbachen.

**Ein andere form von dem Krosfeyerzeug / auch noch
ein andere art derselbigen.**

Sud Eyer hart / doch nicht blaw / nim das gelbe her auß / rühr es mit Eyerdottern ab wol vnd zart / in der diecke wie zu dem Kalbwürstlen: von dem zeug würge vnd berete sie auff die beste mit Zucker / Rosenwasser vnd Weinber / auch guten kreutern / bereit es wie hievorn die Krosfeyer. Es begibt sich bißweilen das eins irgendet tag zweien zuvor etwas kocht / da das weiß vom Ey ober bleibe / wann es sauber ist / so kanstu es hieher wol brauchen: Wann du es für auß schön haben wilt / so nimbs frisch ein ja des besonder. Du magst auch wol das weiß so vom gefotten Ey ab gehet / auff die kleinst hacken / vnd nach dem das gelbe bereit / darunter rühren / es sieht schön / aber für die krankten nicht: Es ist das weiß vom Ey / wann es so hart ist / gar hart zuverdauen: Man sol auch von allem gebachnen / vor geschriebnen Eyerzeug den krankten ewer röstlechi hinweg thun lassen.

Ein andere form von allem disem zeug.

Du disen zeugen so hievorn beschrieb / zu den Krosfeyern / bereit welchen du wilt / schneid darnach von ein weißsen brot schnitten / als wolstu Galdenschnitten bachen / raum die brotsamen darauf / daß die ranfft ohn gefehr eines kleinen Zingers dick gang bleiben / dise laß in Eyern ein wenig lind werden / darnach fällt mit angemachten zeug auß / habe zwey glatte fischschäuffel / nimbs auff das eine / begeuß mit woler klopfften Eyern / kehre es vmb auff das ander / begeuß wider / leg es in heißes schmalt / bache es schnell schön wie Galdenschnitten / gib sie trucken oder naß / wie du wilt / bestreibe sie mit Zimmet.

Ein gut kräftig Essen für die Franckheit.

Nimb Zwibeln/ Weinbeer/ Meerdräubel/ eins oder
 Alles/ bereit es wie sie seyn sollen/ darnach vber send sie in halb
 Wein oder wasser/ oder wirffs in ein wenig heiß schmals/ da
 geschwellen sie schön/ vnnnd thu darnach ein Wein daran/ mit ein
 wasser gebrochen/ es sey von Rosen oder Buglossen/ oder sonst ge
 sottenen wassern/ nach gelegenheit: darnach so geuß kütensafft da
 ran/ er sey von Zucker oder Honig/ das ein feines brühlein sey/ sche
 le Mandeln/ schneide sie in zwey theil/ wirffs darzu: wann du kütens
 safft hast/ reib es auff ein reibessen/ so vil du bedarffst/ bring den
 safft darauf/ vnd nimbs für Wein vnd wasser: aber dann thu Zu
 cker darzu/ laß mit einander sieden/ gib es kalt oder warm/ oder vn
 der den maßzeiten zu einer labung/ du solt auch Zimmetwasser
 darzu thun.

Auff ein andere weiß.

Nimb obgenante stück/ auch schöne Feigen/ stoß die
 geschelte Mandeln/ je eine inn ein Feigen/ vber send es mit
 Wein vnd wasser/ behe weiß brot/ weich es in der brüh/ treib
 es durch: oder von einem guten Lebkuchen/ nach dem der francke/
 mache ein feines dünnes Pfefferlein/ wüß es mit süßer wüß/ vnnnd
 süßem Zimmet/ Zucker vnd kütensafft/ mach ein wenig heiß schmals/
 wann du das brot durchtriteben/ so schüt es darein/ oder das Lebk
 chenmeel/ laß ein wenig ob dem feuer brägeln/ darnach du das ge
 wüß darein/ vnd mache es dünne mit der brüh darin der zeug vber
 schwellt ist/ schüt es wider daran/ laß ein wenig kochen/ gib es. Für
 schwangere Weiber sind dise beyde gut/ das vordere bevorab/ wie
 auch nachfolgendts/ es stärcket die schwachen kinder.

Ein anders.

Nimb Weinbeer/ Meertreibel/ Zwibeln/ ein vier
 ling oder mehr/ wie du wilt/ wasch es/ vnd bereits/ thue es in
 ein

ein yffann/daran geuß ein löffel voll drey oder vier mit gutem Wein oder Zimmetwasser / halt es vber das sewer / rühr es immer mit ein löffel vmb/ so geschwellen sie schön / darnach thu sie in ein sauber geschütz/das man decken kan/ thu darnach daran kütten/safft / Zimmet vnnnd Rosenwasser / oder Zuley/ oder Honig/ der selber vngnöthige auß dem Wiffel oder Wäben treufft/ klein geschnittene Mandeln/ als wann sie geschaben weren: solches vndereinander / je allemal ein löffel voll/ nüst wol/ besonders schwangern Weibern / wie sichs an andern orten mehr findet.

Ein gute brüh vber allerley Kalte Fisch.

Nimb klein gestossene Mandeln/ brosameln von weißem brot / vber die geuß ein wenig frisches brüenwasser / streich das brot vnd Mandeln mit der fischbrüh durch: ist aber die brüh süß/ wie insonderheit die von Salmen / so nimb des stärcksten Weins ein löffel voll drey oder vier darunter/ mach es in rechter dicke / färb es mit Trisaneet vnnnd Lebkuchenmeel / würg es wol mit süßer würg/ laß ein wall thun/ vnd wider kalt werden/ darnach geuß in die Fisch: oder/ so du wilt/ so mach ein solche brüh/ vnd seud Eyer hart/ nimb das gelb her auß/ spiel es mit Zimmet vnd Nägelein / leg es inn die brüh / so du dann wilt / so schneid das weiß zu lang dünnen riemelein / vnd ntag es hin vnnnd wider zwischen den gelben Eyern. Dñs ist ein herrlicher Salat / da etwann auch ein kranker von essen darff. Dann wann zu zeiten die kranken so gar von allen speisen kommen / muß man ihñ offte lassen das wider die kranken ist / nur daß man der natur ein auffenthalt gebe. Auch ist im Durchbruch nichts schädlich/ die harten Eyer stopffen.

Zobelspän.

Bereit klein gestossene Mandeln mit Zucker vnnnd Rosenwasser / streich es auff Platten dünn/ schneid es darnach mit einer scheer zu langen schmalen riemelein auff eine stüß/ bach es inn der pastetenpfann oder bachofen / so krämmen sie sich/ sind auch schön vnnnd gut/ sie sollen weiß bleiben.

Auff ein ander weiß.

Nimb Mandeln fast klein gestossen / treibs mit Rosenwasser durch / so dick du kanst / zuckers genug: darnach wirck ihn mit schönem Meel auß / wol trucken / alsdā wäll den mit ein holz so klein du kanst / schneid ihn mit ein messerlein wie zuvor / bach es der gleichen. Du magst auch wol ein Ey darunder rühren / wann du wilt / wie du hievor auch ein hast / vortge aber bleiben weißer. Vnd also magstu ein teig von dem gelben vom Ey nemen / mit Zucker vnnnd Rosenwasser außwircken / vnnnd also bachen / auch fast dünn wällen. Auß diesem teig kanstu auch Kesten vnd Seydenwürm machen / vnd wann du sie schön auff einander legest / so mach mit Rosenwasser oder Zucker / oder schönem Honig ein bräh darüber.

Ein gut Essen von brot vnd Mandeln.

Soz die Mandeln klein / treibs mit einem süßern Milchrahm durch / inn der dicker wie ein straubenteig / nimb hart Eyerbroet / hastu es nicht / so nimb das schöneste das du hast / reibs / beutels durch ein seitzepfann / das es gar klein sey / rührs in das durchgetriebne / das du gedenckest / dz es wol darvon geschwelsen möge / vnnnd sein dick werde / laß ein stund zwo oder drey stehen / darnach thu Rosenwasser darcin / vnd Eyer / mach es wie du zuvor mehr hast / damit es nicht rtinne auff dem blat: laß den sturz oder boden heiß werden / salb ihn / thu disen zeug darcin / zerrühr es zween Finger dick / bach es nicht zu braun / schneids wie du wilt / gib es kalt in etner guten bräh. Wiltu es dann im mörsel oder schüssel bachen / so mach es dünn / wie du vorher hast. Vnd wann du wilt / so schneids / zeuch es durch Eyer / oder nimbs / vnd bach es wie Guldenschnitten / oder laß also / nach dem gefallen.

Ein anders.

Nimb Mandeln vnnnd brot gleich / nimb Milchrahm vnd Eyer wolgeklopfft / aber gleich / rühre den zeug mit an / laß stehen / bis in rechter dicker / zuckers / auch Rosenwasser darcin

Darein/ salt es ein wenig/ bereits auff's blat wie vor/ oder im mörsel.
Also macht mans mit Mandeln/ Milch vnd Eyer/ Zucker vnd Ros-
senwasser/ auff's blat oder sonst. Diß alles spart die Mandeln/ vnd
ist gut/ doch/ je nach dem mans bedarff. Sie sollen alle wol auß ge-
druckt seyn/ vnd nicht verbrant.

Noch ein anders.

Nimb solch gerieben brot / wie zuvor / klopf Eyer
wol/ setze sie/ wie es allezeit seyn sol/ rühre das brot mit an/ in
der dicke wie ein straubenteig: thu allerhand gute gewürz
darein/ Ingwer/ Pfeffer/ Muscatblät/ grob gestosnen Zimmet/
ein wenig gebrochnen Cortander vnd Anis/ mach es resch/ wiltu so
magstu Weinbeer darein thun / wañ sie wol geschwollen/ so schneid
Mandeln/ wann sie geschält sind/ wie man die Kettig schneid/ oder
zu dreyen stücken/ thue genug darein/ ein wenig heiß schmaltz/ Zu-
cker/ ein wenig saltz/ bachs im mörsel rechte: wanns gebachen/ thu es
heraus/ schneids zu schnitten/ legs auff den rost/ machs braun
schnell/ mach ein Leberjulk/ wie du es findest/ von Hünern oder ander
Leber darüber: Du magst allerhand gebratens darauff legen auff
die schnitten/ auch Vögel/ Hünern/ Tauben/ Wildbrät kalt vnd
warm/ geschnitten oder ganz.

Anders.

Nimb wolgestossene Mandeln/ vnd fast rein gerie-
ben brot/ rühr es mit einander an/ laß wol stehen/ daß das
brot die Eyer annimt/ darnach mach es dünn/ daß es durch
ein löffel gehet/ der fünff oder neun löcher hat/ so weit wie ein kleines
straubentrüchterlein/ etwas enger: darein thu des teigs/ laß in das
heisse schmaltz fallen/ sie werden wie Erbsen. Nimbs mit einem
schaumlöffel heraus/ wann sie gebachen sind/ laß das schmaltz
wol darvon/ legs auff ein weiß tuch/ das es das schmaltz
wol aufziehe: mach ein gute Zimmetbrüh
darüber/ trag es für.

Strauben

Strauben von Mandeln

Wach ein gute dicke Mandelmilch/klopff Eyer dar-
 ein/ fast Eyer vnd Milch gleich / thu ein wenig saltz vnd Zu-
 cker darein/von wegen des schmalzes/ein wenig Rosenwaf-
 ser/ mach mit schönem Meel ein straubenteig/ nicht zu dünn/ bachs
 wie andere strauben/ oder lauter stern / mit ziemlichen röhrlein / nie
 zu klein / leg es auff ein schönes weiß tuch / darnach bestreue es wol
 mit Zucker / sie werden schön vnnnd gut. Also magstu süsse Deyffel
 klein hacken/ vnd in einen straubenteig thun vnd mit grossen röhren
 bachen/ sind fast gut.

Ein gute brüh vber gesottens vnd gebratens.

Behe weiß brot nach dem du bedarffst / nicht zu
 braun/ weichs in gute fleisch oder hünnerbrüh / hastu es nicht/
 vnnnd du es zu gebratens wilt / so nimbs es auß der bratpfann/
 doch daß sie nicht versalzen/auch nicht zu feist sey: treib es durch mit
 so vil gestoßnen Mandeln als brot/ mach es rechter dick: Wiltu es
 zu gesottentem/ so färb es mit Saffran/zuckers: wiltu/wirff Weins
 beer oder Dräubel darein: Wiltu es zum gebratens / so färbts mit
 roter Ertsaney/ oder mit Lebkuchenmeel.

Ein ander gute brüh vber gesottene Hünner / Koppen
 oder fleisch / wie es ist.

Zumb klein gestoßene Mandeln / inn eine blatten
 auff einen tisch ein guten vierling / so vil gestoßnen Merret-
 tuch/ oder auff ein reibeyßen klein gerteben/ein gute hand voll
 gertebne weiße brotbrotsamen / die frisch seynd / nicht hart wie zu an-
 dern zeugen: thu es miteinander in eine messine pfaßen / dann so du
 jetzt wilt anrichten/vnd die Hünner/ oder w; du dan hast in die schüs-
 sel bereitet hast / so rühr den zeug inn der pfaß mit der besten brüh an/
 nicht zu dünn/ dann es sol seyn daß man es mit schnitten isset: halt
 es vber das feuer / rührs biß es anhebt zu kochen / so thu es schnell
 hinweg / dann wann es zu sehr kochet / reuche es wie Knoblauch /
 geuß

geuß es vber den zeug: Du magst wol auch nur Merrertig oder brot nemen: aber den ersten weg ist nicht allein vil schöner / sondern auch besser / besonder für die krankten / die es lustig zu essen machet / auch nützlich für die so den Stein haben. Du magst es auch wol mit einer siedenden brüh anrühren / vñnd in Senffschüsselern auff dem tisch herumb stellen. Deßgleichen zu den Fischen mit derselben brüh.

Auff ein andere weiß zu Fisch vñd Fleisch.

Nimb Merrertig oder Krön / mach ihn aber sauber vñnd wol geschaben / schneit ihn so klein du kannst / stoß ihn darnach / damit er fast klein werde / stoß gleichfals so vil geschälte Mandeln / wetch die brosameln von weißem brot inn guten weißen Essig / mach es nicht zu naß / stoß darnach alles vnder einander / darnach thu es in ein gegläste büchse / die du wol vermachen kannst / treibs mit gutem Wein ab / in rechter dücke / wie es seyn sol / wie ein weißes Nuß / das man mit schnitten ißset: diß gib zu Fisch vñd Fleisch. So du dan wilt / so behalts wie es auß dem mörsel kompt / wol vermacht / so du es brauchen wilt / so nimb dar von so vil du bedarffst / vertreibs mit fisch vñd fleischbrüh / oder gutem Wein / wie dirz gefelt. Solches magstu von Hasel oder andern Nüssen machen / aber nicht sawer / allein mit fleisch vñd fischbrüh. Wann die Nüss dür / so grüen vñnd schäle sie.

Ein fast gut kaltes Nuß zu Fleisch vñnd Fischen.

Stoß Mandeln / wiltu / so nimb ein wenig brosameln von weißem brot / da Mandeln allein / nimb fischbrüh die nit versalzen sey / als gemeintlich Forellen vñd Salmen / vñnd andere / die man nicht sogar säwert vñd versalzt / treibs mit durchdicke wie ein brey / zuckers / vñd stells kalt neben die Fische. So du es aber zu Fleisch wilt / gib es warm. Vñnd so du wilt gib es mit Saffran / vñd lege Speck dar ein / wie in durchgetriebene Erbes / oder bereite Würst / wie du vil gattung hast / von Fisch / Fleisch / Eyern vñd aller gattung. Diß ist dann herzlich / vñd für ein krankten / aber nit mit dem Speck. Du magst alle die vorgeschriebne sachen durchtreiben / besonder für ein brey / so mag niemant wissen was es ist.

Ein

Ein gebachens/ Allemänlein genant.

STopf aber Mandeln fast klein/treibs mit Rosenwas-
ser ziemlich dick durch/ ein gute Everschalen voll/ darunter/
klopff zwey oder drey Eyer wol/ Zucker vnd ein wenig saltz/
oder so du wilt/ laß den Zucker biß es gebachen/ mache ein schmalz
heiß in ein pfänlein/ das man nicht reibt/ vnd ein flachen boden hat/
nicht vil/ wann es heiß/ so schüt es in ein anders/ die pfann sol bloß
schmurtig oder feist vnd geschmirt seyn: nimb bald/ weil die pfann
heiß ist/ ein löffel voll erklopfften zeugs/ geuß inn der pfann herum/
daß es ein platz gibt wie ein Dflaten/ so dünn es seyn kan/ doch gang/
an allen orten gleich/ heb es vber das sewer/ biß es sich von der pfan-
nen lösen läßt: dann strewe vber all Zucker vnd Zimmet darauff her-
umb/ leg es allgemach wie Hüppen vbereinander/ ist die pfann noch
schmurtig/ fahre fort/ wo nicht/ so schüt das erlassene schmalz wis-
der darein vnd darauß/ wie zuvor/ fahr abermal fort/ die pfann sol
weder zu heiß noch zu kalt seyn/ es geschehet sonst so bald/ behalt
warm oder gibß gleich.

Auff ein ander form.

Klopff die Eyer wol/ saltz sie recht/ thu ein wenig
Saffran/ Muscatnuß oder blüet geschaben oder gestossen
darein/machs wie zuvor/ es ist besser mit demselbē vmbgehē:
Vnd wann du es noch besser haben wilt/ so mach Zucker vnd Zim-
met wie vor an/ auch klein geschaben Mandeln/ Weinbeer vnd Ro-
sinlein gesäubert: wañ das blülein recht/ so bestrew es mit all diesem
zeug/ legs zusammen/ gibß. Wileu dann/ so mach von beyden gat-
tungen gute grosse pläs/ so ist es bald geschehen/ vnd thu weder Zu-
cker noch anders darzu: Wann du dann fertig/ so schneids wie man
kuttelstreck oder wammen schneidet/ inn ein schüssel/ nimb darnach
Zucker vnd Zimmet/ mach mit fast gutem Wein vnd Rosenwasser
ein brüh/ thu Weinbeer vnd geschaben Mandeln genugsam darein/
laß vndereinander sieden/ geuß darüber/ setz auff ein glutpfann/ fehr
es ein mal zwey oder drey vmb/ trag es für/ bestrew es wol mit Zim-
met vnd Zucker. Dises heiß man Eyerkülein.

Einem feisten Züger/ oder form eines Zügers/
oder Eyer.

Mit gestossene Mandeln/ treibs mit einem siedens
den Milchrahm so dick durch als du kanst / thu es in züger for-
men/ wie du wilt/ laß kalt werden/ doch nit so gar/ schlags auff/
bestrew es mit Zucker vnd Rosenwasser/ wilsu/ auch Safran.

Ein ander gattung.

Mach ein wol dicke Milch mit Mandeln / zertreib
Krastineel/ was recht ist/ das es ein dicker brey werde/ in et-
ner pfann mit Rosenwasser / geuß die dicke Milch darzu/
hebs vbers feuer / rührs bis es anhebt zu kochen/ so thu es neben sich/
rührs bis es ein wenig vberschlegt / zucker es recht / schlags auff wie
zuvor gelehrt.

Ein Mayenmus oder Rath von Mandeln.

Stoß Mandeln fast klein / behalts weiß mit dem
Rosenwasser/ doch thu ihm nicht zu vil/ sie lassen sich sonst nit
klein stossen wann mans vbernacht inn feisch brunnenwasser
legt/ so lassen sie sich morgen schälen/ vnd sind fast weiß. Nun wañ
sie klein/ so rühr sie in ein geschirz/ mit einer dicken Mandelmilch/ die
mit Rosenwasser gemacht/ vnd treib sie wol/ mach das Mus dick:
Darnach nimd ein schönen süßer anden/ so schwer als des zeugs
der Mandeln / stell den auff heß wasser / das er wol lindt ist / dann
rühr allgemach darvon darein/ bis er gar darein kompt: wann das
wol vnd genug gerührt ist / zuckers/ stell es mit schüsseln auff/ oder
mach darauß was du wilt.

Anders.

Treib die Mandeln mit Rosenwasser durch / oder
einer gewälten Milch/ inn rechter dicke/ oder einer Mandel-
milch: thu im wie zuvor/ am besten ist/ wäll die Milch/ vnd
geuß das durchgetriebne darein/ thu es in das geschirz/ in welchen du
es bereiten

es beretten wilt/rührs biß es recht warm wtre/so heb an das schmaltz darein zu thun/ geh mit an ein kalt ort / wann das schmaltz wol zergangen ist/rührs genug / biß wol erkalt vnd recht ist. Das soltu als lezeit mit allen gattungen thun. Nun/wann du es recht berettest wie vor/ schlags auß wie du kanst/ du hast vil gattung schüsselns/spritzen/vnd was du kanst oder hast.

Gefüllte Oflatten mach also/es ist ein sehr schön gebachens.

Mache die Mandeln mit Zucker vnd Rosenwasser Man/wie zu ein Marcipan/nimb darnach schön Oflatten/so groß du es haben kanst / vñ das sie ganz nirgend auffgespalten/ je zwey vnd zwey gleich seyn/ streich von Mandeln auff die etne fein gleich mit dem emsser / ohn gefehr eines kleinen messerrucken dick/ nicht zu nahe auff das port oder ende/ohn gefehr eines Fingers breit/ darnach bestreich das port genaw ein wenig mit einem bensel mit Eyerklar/ dann leg die ander darüber / vñnd truckts auff den orten zusammen/ aber weiter nicht. Hierzwischen sol ein zartes teiglein mit Ethern berettet seyn/ wie ein teiglein dartin man Käberfäß bächte/ dardurch zeuchs gar/ laß ablauffen/ das nicht zu vil teig daran bleibe/ legs in ein pfann mit wol heissem schmaltz/ das bestreichen theil mit den Mandeln fehr vnder sich inn das schmaltz. Du solt auch hurtig mit vmbgehen/ das die ort nicht weich werden/ vñnd dir inn händen bleiben. Sie müssen auch wol weite haben inn der pfann: sie lauffen schön auff/ wann du recht mit vmbgehest/ kehrs wie ein ander gebachens/ gib es/ bestrewe es wol mit Zucker / sie sind schön vñnd gut. Also magstu Feigen vnd Weinbeer säubern/ klein hacken/ mit guter süßer würz/ vñnd klein gestosnen Zimmet wol abwürzen. Vnd gleichfalls beretten gute Bieren vnd süsse Depffel trucken gestampft/ auch wol gewürzt/vñnd wol berett: die Depffel aber vnd Bieren müssen wol trucken vnd zutrieben seyn. Du magst auch wol einen guten teig wrcken/ wie du vor her hast/ fast trucken vñnd Papter dün gewället/ vñnd dise sachen auff ein theil streichen/ mit Zucker vñnd schönem Meel bestrewe/ das es nicht anflebe/ an orten

orten schön vermacht: alßdann darffstu es durch kein teig ziehen/
das schmals muß inn allweg wol heiß seyn / wie zu allem gebachens
das schnell aufflauffen sol.

Eine Dort von einer Mandelmilch.

Nimb sechs oder acht Eyerdotter / minder oder mehr /
so vil guter Mandelmilch / die rühr vnd klopff wol durch
einander / bezuckers ziemlich nimb darzu Rosenwasser / so du
wilt / mach von etm zuckerten teig / wie du weißt / ein boden nach ge-
fallen / mach ihm ein fast klein ränfflein / laß ihn erhartem / wie du
zuor auch hast / thu es darein / leg hin vñ her ein wenig süß Mayens
schmals / wann es zer gehet / vñnd der zeug bereit / so bestrichwe es ge-
waltig mit Zucker / gib ihm wider etne hitz / es hat bald genug. Also
nimb die Eyerdotter / aber nicht so vil Rosenwasser / halb so vil ist
genug / bereit es wie oben.

Ein Eyer Milch.

Milch / klopff die nach dem besten / vnd setz inn ein kessel oder
messine pfann / wie du es hast / rühr die Milch darunter / setz es
vbers feuer / rührs schön rings herumb / biß es an hebt zu sieden /
hebs schön herab / geuß in ein schön geglästen hasen / rühr es am kal-
ten ort biß es wol kalt wirt / thu gar wenig saltz darein / diß ist Som-
merszeit lustig vñnd gut. Wiltu es gar gut haben / wol dick vñnd
doch glaz / so nimb nur das gelb / vnd je für eins oder zwey / Wiltu du
es für Gäßt setzen oder einen frantzen / thu / in dem es seud ob dem fe-
uer / Rosenwasser darein / wann du es geben wilt / so thu Zucker
darein.

Auff ein andere weiß.

Nach gute Mandelmilch mit wasser oder Milch /
nach nochdurffe / nimb das gelb vom Ey / bereit es wie oben
für / oder stoß die Mandeln zum kleinsten vertreibs mit Ro-
senwasser /

senwasser/ wie ein zart Müßlein/ bereits in durchschlag / wann dann die Milch wället/ so stretchs also heiß durch/ wanns kalt / so zuckers.

Ein Dottermuß.

Nimb vier gute schnitten von weißem brot / behē sie/ aber nicht braun/ nimbe eine halbe maß Malvasier/ oder sonst den besten Wein so du haben kanst / geuß ihn vber das brot/ daß es wol wetch werde/ laß ein wall mit einander thun/treibs mit einander durch/nimb von vier vnd zweynsig Eiern die Dotter/ zertreibs wol vnnnd zart / rühr das durchgetriebne brot / sampt dem vbrtigen Wein darein / mach in ein tigel oder kachel auff einer glut ein schmalz heiß/ nicht vil/ schüts darein / frisch Mayenschmalz das were am besten/ eins Eies groß/ rühr es biß es kocht / vnnnd laß nicht anbrennen/ wann es dick genug ist/ so thu Saffran vnd Zucker darein/ laß ein wenig stehen: darnach schlags mit ein löffel schlechts in ein blatten / wie man die kalten Bonen gibt / vnnnd laß kalt werden/ darnach geuß schön gesotten Honig darüber/ oder gut kütensaffe mit Zucker oder Honig gesotten/ oder ein dicke Mandelmilch / oder ein feisten Milchrahm vnnnd Weinbeer / nach dem du es ein zu essen gibst / es gehören je zu einer schnitten brots sechs Dotter / zu einer halben aber das halb / also auch des Weins. Wann du dann wilt/ so schlags auff ein teller wie ein Reiß/ so wett es sich gibt / ohn gefehr zween Finger dick/ vnnnd wann es kalt wirt/ so schneids/ zuckers aber nicht / nimbs vnnnd bachs / oder zeuchs durch Eyer / wie du wilt/ du magsts auch wie Kroscheyer bachen. Wann du dann wille / so mach ein teiglein von süßem Wein / vnnnd form es wie schnitz von grossen Deyffeln vnd zeuchs dardurch / aber für die krankten nicht: wie du es bächst/so bestrew es/darnach so bald du es auß dem schmalz thust/ zuckers wol.

Ein Dort von disem zeug.

Wann du den zeug inn die kachel thust / so laß nicht kochen wie zum aufschlagen/ hab zu vor einen bereitten dorten oder pastetenhasen / wann dann der zeug anhebt dick zu werden.

werden/ so rühre Saffran vnd Zucker daren/ wiltu/ Weinbeer/ ein wenig saltz/ laß ein wenig vber schlagen/ thu es in hasen/ gib ihm hitz/ daß der safft wol bache/ vnd bestrew es oben wol mit klein geriebenem brot von harten Eyer brot/ klein gestossene Zimmet/ gnug Zucker/ daß es ein ränfft gewinne/ vnd braun werde/ als wann es ein deckel hette: Die Dorten magstu wol decken mit einem dünn gewälten vnd zart geschnittenem teig.

Ein andere form dises Gemüses.

Breite den zeug wie oben/ doch darffstu nit allweg so vil Eyer: zwölff in eine blatten ist ziemlich/ aber dann musu ein par schnitten brot mehr haben/ darzu nimb ein viertel einer maß Wein/ so vil guten süßen Milchrahm/ mach es wie das oben/ doch nicht so gar schlegeldick/ vnnnd thu Zucker genug darauff vnd drein: der Zucker sol gar grob gestossen seyn.

Zuffein ander form.

Bopff die Eyer/ das gelb allein/ welches allezeit das beste/ oder wie sie seynd/ mach es mit gutem Wein oder Milch an/ wie das vörder/ oder beyde zusammen/ wie es dir gelegen: brenne ein schön weiß Weel im schmaltz/ nicht braun/ daß es eben ein wenig die farb verleuret/ nimb wol schmaltz/ daß dz Weel nicht trucken sey/ vnnnd nach dem du vil oder wenig Eyer nimmest/ nach dem nimb Weel/ sie sind nicht gut wann sie zu stark von Weel sind/ gleichfalls/ auch vom brot. Rühre den zeug daren nicht zu zäch/ thu es vber das ffeuer/ vnnnd ein glut darunder/ thu den löffel darauff/ laß ein gute stund kochen: wann dann das schmaltz empor zeuche/ so magstu es wol ein wenig abheben/ so du es anrichten wilt magstu es ein wenig gelb machen/ zuckers genug/ wiltu/ Zimmet/ oder Zimmetwasser/ vnnnd also magstu es von geriebenem Eyer brot/ oder sonst schönem weissen brot/ wie mans an etlichen orten hat machen. Merck/ wann du dise Mäser mit gesottenem Wein machest/ so darffstu desto minder zuckers/ oder gar keins/ wann du wilt: Aber für die krankten nimb allezeit Malvasier/ oder sonst ein fast gutes altz.

alten Wein. Man macht auch all diser gattung Mäser/ so vor vnd nachsehen mit gutem Bier.

Ein andere form ein eingebrant Nusß.

Numb Eyer / wie es dir geliebt / fünff oder sechs / mit /
 oder oder mehr / nach dem du es gut haben wilt / thu Milch
 oder wasser darein / wie du es haben kanst: Wann du es mit
 wasser machest / so nitmb nur desto mehr Eyer / auch nur das gelbe
 darvon vnd schmals / beretts wie das vorder. Du magst wol Rosens
 wasser darein thun / auch Zucker / für die krankten sind es gar gute
 Mäser mit wasser: man sol es aber ein wenig sieden / vnd ein wenig
 erkalten lassen / dann was für krankte gekocht / sol wol gesotten seyn /
 so kochen solche Mäser so lang nicht als ein wasser gesotten seyn sol /
 welches man ein krankten gibt / ja du solt auch nur das gelbe von
 Ey nemen. Du magst auch wol gerteben brot für Weel brennen /
 oder brot behen / vnd nach dem es weich durchtreiben / dem krankten
 ist es allezeit gesünder dann Weel.

Ein gut kalt Nusß / für durchgetriebne Erbsen.

Sud Eyer hart / so vil du wilt / schäls / schneids von
 einander / nur das gelbe / zerrühr es zart vnd glatt mit einem
 feissen Milchrahm oder Mandelmilch / oder Rosenswasser /
 oder beyderley oder Malvasier / wie du wilt / es ist fast gut mit Mala
 vasser / Mandelmilch / von Rosenswasser vnd Hyporas zum stär
 cken / vnd zum stopffen in Durchlauffen / auch Weibern / Kindbette
 rinnen / vnd was dergleichen jung vnd alt. Mache das Nusß oder
 den brey dick: wiltu daß es nicht stopff / so bezuckere es desto mehr /
 strewe Zuckererbsen darauff.

Ein ander form.

Zug die Eyer an wie oben / welchen weg es dir ge
 liebt / du must ein roh Ey oder zwey darunder rühren: mach es
 daß du es auff das blatt kanst gessen zu schnitten / oder dem
 R ij blatz

blat nach/ daß du es darnach schneiden kanst / zuckers wie ein Marz
ctpan/truckne es schön auß/du magst Zimmet vnd Nüß darein thun:
Also kanstu wol Mandeln mit Rosenwasser so dick durchtreiben als
möglich / vnnnd darnach die Eyer damit anrühren / vnnnd ferner wie
oben/ außstrucken / es stärckt wol/ vnnnd stopfft wo es von nöten ist.

Ein ander form eines Weinnuses.

Schneid ein weiß brot zu schnitten / geuß ein schön
brunnenwasser darüber / geuß wider ab / laß stehen / wanns
geschwollen vnnnd lind worden/ so zertreibs zart / klopff sechs
oder acht Eyer darein / vnd ein ziemlichen becher voll guten Wein/
füß/ vnd so gut du ihn hast / schütts in heiß schmaltz / rührs vnd koch
es/ wie du je mehr/ bestrew es dann auch mit Zucker.

Auff ein andere weiß.

Schneid einen Züger / wie du vor hast / mit Milch
vnd Eyern / schüt es in einen saubern sack / knüppf ihn fest zu/
wann dann das moleken wol davon kompt/ so treib ihn durch
ein tuch/ so wirt es zart/ thu Rosenwasser darein / vnd nimb gewäl-
den Milchrahm / oder so es von nöten / treibs mit durch / mache das
Nuß dick / vnd bezuckers wol/ thu es in ein blatten/ wann es kalt ist/
gibs/ vnd bestrewe es wol mit Zuckererbisen.

Ein ander form.

Wann du den Züger durchtrieben hast / so nimb
süß Mayenschmaltz / welches erst gemacht / es ist zu all sol-
chen Nüttern am besten: zerlaß es ein wenig / nicht zu sehr/
es sol nur in einer schüssel auff heißem wasser lind werdē/ daß es sich
zerrühren läßt: rührs in das Nuß/ diß thu so offte biß gnug ist/ nach
dem der Züger schwer / oder etwas mehr. Der Züger so mit fünff
Eyern vñ einer maß Milch gemacht / brauch ein gut pfund schmaltz/
der von dem moleken wol aufgestossen ist: mann sol weder Züger
noch schmaltz eins für das ander schmecken. Wann nun das alles
darin/ vnd saß wol gerührt / daß es sich in dem geschirz wendet vnd
schält/

schälte/ so zuckers wol/ vnd rühr es darnach nit lang mehr: darnach mach in ein blatten was du kanst/ wie vorher offte gelehrt ist.

Ein ander form.

Momb vier oder fünff Eyer/ allzeit soll sie frisch seyn/ klopf sie wol in dem geschirz/ darin du es machen wilt/ das sie nicht künden besser geklopft seyn/ vnd was von Eyern solcher sachen oder Mäser gemacht wird/ sol also seyn/ es wirt sonst so zart vnnnd gut nicht/ wie es seyn sol/ thu auch so vil Milch als Eyer dar/ unter/ halts vber ein hell feuer/ das nicht groß ist: rührs wol/ das es nicht flöchtigt werde: Vnd wann es ist wie ein zartes Mählein/ das man für ein jung kind kochet/ so geuß in ein geschirz/ rührs/ oder zum vberfluß/ damit nichts grobs darin sey/ treibs auch durch/ darnach bereits wie das vörder. Es gibt keinen weg bessere Mayenmäser/ die milder den Magen beschweren/ sonst macht man sie mit ein wolgekochten Keiß/denselben durchgetrieben in rechter dicke/ vnnnd darnach also bereit: zu einem pfund oder anderhalbes getriebenem Keiß/ ein pfund schmaltz/ sie werden schön weiß.

Ein anders.

Du hast sie vornen bey den Krafftmäsern/ eins von Krafftmeel/ von Milch vnd Eyern eins: ein solchs koch vnd bereits wie dise vorgelehrte/ sie werden weiß vnnnd gestehen gern. Eitliche nemen nur Milch vnd Krafftmeel/ eitliche nur wasser/ vnd machen ein brey damit: Dise sind besser vnd gesünder/ dann so sie weißer werden.

Aber ein gut weiß Nus.

Schneid schnitten von weißem Brot/ behe es gemach auff dem rost/ das es wol durch vnd durch erharte aber nit braun werde/ sondern schön gelbecht/ thu Milch darüber laß mit einander sieden/ streichs durch/ thu Eyer dotter oder als wie du wilt/ darein/ so vil dir geliebt/ vñ du es gern gut hast/ mach ein ander sieden/ so gut du es haben kanst/ du magst wol ein Mandelmilch

nemen / wann es feud / rührs darein / laß kochen so lang als Eyer / zuckers deines gefallens / es ist für francke vñnd gesunde / salts es ein wenig / du magst wol ein wenig schmaltz zuvor heis machen / dārnach die Milch darein / vñnd siedē lassen / nach dem die Milch feis ist / Milchrahm darffs nicht. Ein solchen zeug magst du wol in ein dortens hafen rößen / ader so bald es anhebt zu kochen / neben sich thun.

Ein anders.

Mit schön Semmelmeel / nach dem du es machen wilt / vñnd das Meel gut / brens in heissem schmaltz recht / niche braun: Hierzwischen so laß ein Milch neben dem feuer auff einer glut siedend werden / treib das Meel mit an / wann es recht vñnd zart / schüts dann gar in die Milch / rührs biß du spürst das es kocht / so thu den löffel herauf / mach mit der kol ein Kranz oder Ring vñnd den hafen / ader niche darunter / laß ein anderhalb stund siedē / darnach so du es bald wilt anrichten / so klopf Eyer / das gelb allein / vñnd alles mit einander / wie du wilt / zertreib wol Saffran / rührs in das Muß / so es wider anhebt zu kochen / so salt es / richt es an / bestrew es wol mit Zucker: merck / daß du es niche zu dick am anfang mit dem Meel machest / dann es gehören wol Eyer darein / in ein Muß von einer maß Milch wol acht Eyer / vñnd dises heist ein Drautmuß.

Ein fast gut Muß kalt zu essen.

Mit ein guten Züger / also: rüst ein gute Mandel Milch deren / wie du vorher einen hast / mit siedendem wasser / laß das molcken vñnd wasser wol darvon / oder mache etwen welcher gattung du wilt / dise kräftigen etwas mehr / treib ihn mit einer guten Beihmilch durch / mach es wie eine dicke Neudelmilch / zuckers / oder aber mach es inn der dicke wie ein Mat oder Mayenmuß / treibs durch ein fast grob dāntuch oder seigerpant / so sihets wie kletne Würmlein / oder laß wie sonst ein kaltes muß / es ist für die Lungensichtige abnemende kinder gut.

Ein Nus von brot.

Nimb schön brot / reibs auff dem reibeyßen klein /
 oder behe es recht auff dem rost / das vorige aber ist besser für
 ein schwachen magen : dann alles was geröst ist verderbet
 ein schwachen magen noch mehr. Wiltu dann / so röst es im schmalk /
 wie du magst / verreibs mit guter fleisch oder kapaunenbrüh / kochs
 zu ein zarten Nus / thu Saffran darein / vnnnd gestossen Muscat
 blüet / wiltu / so thu ein Wein darzu / so wirt es fein zengerlecht / aber
 der Wein sol zuvor mit der fleischbrüh gesotten haben / sonst schmä
 cket man den Wein immer / vnd were rauch : gefelt dirs dann / so laß
 bey erster brüh bleiben. Wiltu es aber gern ein wenig süß haben / so
 zuckers / darein leg gesottens oder gebratens / wie du wilt / oder gibs
 also. Du magst es auch wol mit Zimmet bestrewen : wann du es
 süß machest / so mach es in allweg nach dem es der francke gern isset /
 so gibt es krafft.

Ein andere form.

R Eib weiß brot / röst es in völligem schmalk / biß es
 schön braun ist / treibs mit siedendem wasser an / daß es ges
 chwellt / mach es dünn mit gesottenem Wein / so du den nie
 hast / oder für einen francken wilt / nimb andern guten Wein / mach
 es in rechter dicke / reib Lebkuchen / der zwey oder drey mal gebachen /
 vnd wol gewürst darein / thu gungsam darein / wüß es wol mit gu
 ter wüß / thu von gutem süßen schwarzen Kirschensulz darein / daß
 es schwarz werde / mach es mit Zucker oder wol verschäumten Ho
 nig / oder süßen Birensafft süß / thu Zimmet darauff oder drein / oder
 beyder seits / nach dem du es gut wilt haben / laß kochen daß es wol
 dick werde / in einer kachel / auff kolen / rühr es abermal / daß es nithe
 anbrenne.

Ein anders.

R Kenne Brot im schmalk / oder behe es / wie es
 noch ist / seud wol Feigen vnnnd Weinbeer im wasser vnnnd
 Wein / mehr Wein dann wasser / die Feigen sampt den
 Wein

Weinbeeren hacke klein / darnach treib das brot mit der brüh durch oder an / thu die Fetzen darunter / reibs / wann du wilt / Zucker kuchenlein darcin / so für den Magen gemacht sind / hastu solche nicht / so nimmb Zimmet : sind sie nicht süß genug / so zuckers / oder nimmb kütten safft / oder Rosenhonig für den Zucker. Ein solches ist in Drussischen vnd bösen Husten nützlich vnd gut.

Ein Rosinleinmuff.

Zimb ein halben vierling eines pfunds wolgeretigte Weinbeer / daran geuß ein halb seidlein guten Wein vnd wasser / fast gleich / laß sie sieden biß sie wol geschwollen vñ sind / so laß die brüh wol darvon / behē ein guten schnitten weiß brot / weichs in der brüh / vnder des stoß die Weinbeer wol inn ein mörsel / treib das brot mit dem gestoßnen durch / machs rechter dick / mach inn ein messines pfännlein oder irdenes kächelein ein wenig schmaltz heiß / geuß es darcin / rühr es biß es kocht : thu ziemlich Zimmet wasser darcin / hastu es nicht / sonst klein gestoffene Zimmet Zucker / was es bedarff / oder kütten safft / wann es kocht so lang als man Eyer sendet / gibts. Vnd also koch ein Zweischgenbrey oder Muff / wann die gesotten / thu die stein herauf / bereits wie vor siehet / noch besser sind sie / wann man halb Zweischgen vnd Weinbeer nimbt / sie sparen nicht allein den Zucker / sie stärken auch den Magen / vnd weichen dazzu wo verstopfung ist.

Ein andere weiß eines Brotmuses / ein Herbstmuff genant.

Reibe das brot / rösts im schmaltz wol braun / nimbe ein schönen lautern Most von der Trotten / treib das brot mit an / mach es daß es in rechter dick werde / wann es gekocht ist / rühre offit / wärts es wol mit Ingwer / ist nicht süß genug / Zucker es / wann es gekocht ist / so kloppf Eyer ziemlich wol / vnd rührs darcin / mach ein mörsel heiß / mit schmaltz geschmieret / thu es darcin / bachs wie andere Mörselkuch oder kuchen. Wiltu dann / so schlags auff ein teller / wie man Reis / Hirsch / Ortes vnd der gleichen sachen außschlegt /

schlegt / wann es kalt worden schneid es deines gefallens: mach ein gute brüh darüber / oder bachs in Lebzelten oder anderm Meel / bachs / gibts trucken oder naß / wie du wilt.

Ein anders.

Mimb ganze Eyer / oder das Gelb allein / wie es dir geliebt / vier / minder oder mehr / nach dem du es gut begerest / thu ein solchen schönen Rost darunder / so du wilt / magst du dem zuvor ein wahl lassen / ob er schaum gebe: thu so vil in die Eyer als zum muß / wiltu / so magstu eine schüssel mit gutem Milchrahm vnnnd Hontg darunder nemen / brenne schön meel oder gerteben brot / wie du wilt / ziemlich / nit so braun wie das vorder / im schmaltz / rührs an / kochs über dem feuer in der pfann: so du es anrichts / bestrewe es wol mit Zuckererbse. Gleichfals macht mans von gesotzenem wein / In gemein aber / so du keine milch nitmest / brich diesen mit wasser. Aber solche Mäßer dienen nit für die kranken / es seyn dann starcke bawren so den blutfluß haben zu stopffen: Sonst für krankte sind volgende besser / doch auch je nach dem es die sach erfordert.

Ein ander Weimuß.

Brenne schön meel oder Brot im Schmaltz / oder weich gehebet brot in Rosenwasser / treibs durch / wie du weißt klopff wol eyer / das gelb / darein thu Malwasser / oder andere köstliche wein wie du es haben kanst / brich den mit Rosen vnnnd andern wassern / wie es die sach erfordert / vnnnd der Lebern sügt / bereit zu einem muß wann es kocht / so thu Zimmetwasser darein / wenig salt / zuckers wol / dise sügen alten / kalten / schwachen mägen / vnnnd da man wenig jffet. Du magst auch wol Saffran darein thun. besonder für Weiber.

Ein kräftig essen für krankte.

Mimb weiß brot / behe das auff dem Rost zimlich wol / geuß von wol gekochten Erbsen die lauter brüh darüber / treibs

durch/machs rechter dicke/schütes in heiß schmalz/wärß es wol mte
süßer Würß/Saffran/Pfeffer vnd Muscatenblüh/du magst ein
par Eyer darein thun: oder laß also/wie es dir schmäcket/gibs für
durchgeriebene Erbsen.

Ein Mörselkäß mit Züger vnd Brot.

M In ein fast guten Züger von milch vñ Eyern/oder ein frische
käß von Schaf vnd Geißmilch/der wol geprest sey/den treib
mit Eyern ab/das er gar zart wird/wiltu ein wenig Milch-
rahm/es wird desto lucterer/sals es wenig/mach ein wenig schmalz
heiß darein: bereite ihn wie ein Straubenteig/schneid weißbrot zu
Schnitten/behes ein wenig/darnach mach ein mörsel heiß/wie du
weist/geuß deß zeugs darein: darnach überlegs mit dem brot/wiltu
so bestrewe das brot mit Weinbeer: vnd wenn du es gar gut wilt
haben/magstu für den Milchrahm Rosenwasser nemen/vnnd zu-
ckern: darnach thu angemachtes zeugs mehr auff das brot/so dick
als am boden/deß zeugs sol mehr seyn daß deß brots/leg aber Legt
brots/vnd am letzten den zeug/bachs wie du vor mehr hast/mte gu-
ter hitz/wol oben ab/aber vnden nichts dann heisse aschen/vnd im-
mer gegen dem feuer vmbgekehrt/vnnd acht gehabt/wo es hangen
wolt/vnd sein höflich gelöst/wann es gebachen ist/gibs mte einer gu-
sen bräh/die sich darzu schickt.

Auff ein ander form.

M Ach ein zeug wie oben/mit Züger vnnd Rosenwasser/oder
Milch vnd Eyer/bereit ihn in dem Mörsel/bach ihn wie
zuvor.

Anders.

Z Etreib den Züger wol vnd zart/wie allezeit/ehe du was dar/
ein thust/er sey denn so gar fest/so feucht in ein wenig mit Ro-
senwasser oder Milchrahm. Ntm darnach Spinatkraut
oder Mangolt/waschs sauber/schwings durch ein sack wol/dz kein
wasser treib/stoß im mörsel klein/druck den safft wol drauß/klopff
denn Eyer so vil du vermeynest/das du bedarffst/rührs vnter den
Züger

Züger / darnach thu deß safftē darein / daß es schön grün darvon
wird / saltz es recht / thu heiß schmalz drein / zuckers wol / sampt ein
wenig Pfeffer / bachs wie zuvor.

Ein ander weiß.

Bereits aller dings wie vor oben / vnd nim darnach ein psanne
mit ein holen bodē / mach schmalz heiß wie zu ein Eyerknock
oder Fleck / schüt den zeug ob dem feuer darein / hebs empor
über der flammen / rüttele es nicht / so gewint es bald ein Ranffe / den
löse mit ein messer / vnd laß den zeug / so noch oben lind / hinunter
lauffen / daß es rings herum hinunder komme : hebs wider über / laß
aber ein Ranffe bekommen / thu ihm wider wie zuvor / vñ das so offte /
biß nichts mehr oben auff ist / es sol ein saltz drey oder vier haben /
darnach Lehr ihn vmb / wie man ein Eyerfleck oder Psannkuchen /
vnd bach in also auß / gib den also / es ist lustig / weiß du es recht triffst.

Ein Dort von einem frischen Käß.

Im süßen Käß / beisse ihn wol / nim gute butter / bereits wie
mehr gelehr / stoß trucken den safftē auß / rühre den safftē dar
ein zart vñ wol / saltz es wenig / wiltu auch Weinbeer / gnugs
sam süße butter / bereite ein Dorensäfen / thu es darein / mach ein
dünn blat darüber / vermachs / vnd bachs mit guter hitz.

Einen Ygel zubereiten.

Stoß Mandeln / so klein mögklich / auß dem halben mach eine
Milch / die andt treib so dick durch als du kanst / darnach rühr
wol / geuß immer von der Mandelmilch / das beste daran / biß
es recht ist / so rühr süße butter darein so vil deß zeugs ist / weiß es wol
gerät / so zuckers vñ saltzes ein wenig / bereite ein Ygel oder Adler /
oder mach durch ein spritzen / wie dirz gefelt.

Ein Nörseckäff / wenn Eyer vebotten seyn.

Stoß Mandeln ein vierling / minder oder mehr / nach dem du
es gern groß hast / wetch ein weiß brot inn Milch oder Man

delmilch/rührs wol vntereinander / auch Zucker vnnnd Weinbeer/
bachs im Mörfel/ wanns gebachen/mache ein brüh von einer dickē
Mandelmilch/ Rosenwasser/ Zucker/ geuß darüber/ wiltu gern/ so
schneids / vnnnd legs in die schüssel oder blaiten in die runde/ laß kalt
werde. Wiltu es aber warm geben/so mach ein wenig heiß schmalz/
laß es mitteinander sieden/geuß dann darüber.

Ein ander gut vnd lustig essen.

Wach ein guten zarten Eyerläß oder Züger / laß das Mol
cken wol darvon/ vertreib ihn wol/ vnd mach ihn zart/ nur
wol Weinbeer daretin: salt es wenig / thu ihn dann in ein
Sack/der wol weit / daß du ihn wol von einander thun kanst / presß
ihn wol so trucken als seyn kan/dann nitms den her auß / daß du ihn
nicht brecheßt / schneid ihn nach deinem gefallen/ nitms oder zeuße es
durch Eyer/bachs wie Reiß oder gülden schnitten / mache dann ein
brüh also darüber / schneid gute geschlachte Birnen / wie Ruben od
Speck griefen/ die mache in heißem Schmalz braun/dañ nitms mit
dem löffel trocken heraus in ein kachel / daß das Schmalz wol dar
von kom/thu Wein daran/brich in mit etm heißen Wasser/od saffe
von Birnen/od Quitten/so mans grün habē mag/Zucker/Wein
beer/Zimmet vnd Ingwer / laß wol an ein ander kochen / geuß über
das gebachene. Vnd also magstu wol ein gekochten Reiß bereiten/
im hasen abrühre/mit oder ohn Eyer/deines gefallens/ auch durch
trieben Mandeln/gnugsam Weinbeer/vnd auff ein teller thun wie
sonst/wenn man ihn bachen wil / wan der kalt/räst ihn zum bachen
kugelkrassen/Eyer dieses gefallens/ du magst auch wol in allwege
Zucker daretin thun/ aber es macht nicht allein das Schmalz müd/
daß es nicht gern bächet/sondern es zeucht auch hefftig an sich / das
schadet schwachen mägen / bringt vnlust zu essen/ wie alle feiste kost
oder speiß.

Aber Mörselfäß.

Rieb schön brot auffm reiben/beutel es durch ein seihesfaß/
daß nichts grobes darinn bleibe / klopp Eyer nach dem du in
wilt groß haben/du brauchst bald zehen Eyer auff einē tisch/
die seihē

die selbe durch ein seihespanne/damit die vogel darvon kommen/vñ das sol allezeit geschehen/wo man die Eyer gar brauche/rühre das brot nur an/laß ein stund oder drey stehen/hastu zeit/darnach thu auch Rosenwasser oder Milchrahm darein/wenns daß fast dick ist worden/so thu mehr Eyer drein/daß in der dick wird wie die vorgeschriebnen/rühr wol Zimet darein/zuckers recht/bachs wie andere schön vñ gemacht. Du magst auch ein solchen von halb Mandeln vñ Brot bereiten/oder Züger/nach dem die sach geschaffen/mach ein gute brüh von Zimet/Zucker vnd gutem Wein darüber/vnd wie es dir gefelt/sie sind gut kalt. Du magsts auch wol zu schniteten schnitten/vñnd mit Zimetwasser oder Malvasier begießen/sür ein krankhen/oder durch geklopffte Eyer ziehen/wie güldenschniteten schnell bachen/darnach mit Zucker wol bestreuen/oder Zimet vnd Rosenwasser/Zucker vnd Malvasier/vnd sonst köstlichen Wein eine brüh darüber gemacht/oder mit Zimet/Rosenwasser vnd Quitten-safft/jedoch nach dem der krankhe stärckung bedarff. Also mit Weinber-safft/ein brühlein gemacht/damit es nicht stopff/Ist diß denn ein überfluß der selben/so laß bey dem andern bleiben.

Ein fast köstlich essen zu ein schwachen magen.

Behere eine schniteten weiß Brot/aber nicht zu braun/weiche es in gutem Wein/oder andern guten Wasser/oder brich den Wein nicht der Wein kräftiget auch insonderheit die alten/treibs durch/thu es in ein wenig heiß schmals/Wenn es Zucker diecke ist/so thu Zimetwasser darein/vnd Quitten-safft mit Zucker gesotten/daß es fein recht süß darvon wird/laß es bloß anheben zusteden/vnd wo grimmen vnd leitwehe ist/da ist süß Mandelöl besser dann schmals/es darff aber nicht heiß gemacht werden/allein sonst darein gethan sür schmals/daß nicht stopffe. Vnd also findestu ein Rosinleinmuß/auch von Zwetschgen/die man auch mit vorgeschriebnen safft vnd wasser bereiten mag. Du sol mercken/bey allem diesem essen/so fast stärcken/daß ich/wie oft angezeitet/allerley Wasser so kühlen/wo feber vnd grosse hitz ist/gebraucht hab/Also dz ich Mandelmilch mit Rosenwasser/Endivoten/Duglossen/blaw

Violen auch geben / wasser gemacht habe / ja solchewasser ait ch zu andern essen für sonst gesotten wasser gebraucht. Etwan Körb-
linfraut vnd Majoran / besonder wo etwan durch Aderbrechen / od
andern sachen / geronnen blut besorgt wird / Wo dan krankheiten /
als im Schlag / Gicht vnd andern solchen sachen / da hab ich auch
die wasser / so man zum stärcken od sonst für etne jede feuche braucht /
genommen : als / gut Zimetwasser / Koppen vnd schwarze Hännen /
vnd alle herz vnnnd hirn stärckende wasser gebraucht / wie man auch
eins von Turteltauben distillirt / vnd andere mehr / die zum Paralyssi
dienstlich seyn. Weil nun auch solche leut jung vnd alt gemeintig-
lich nicht können essen / so hab ich alles essen / was ihnen gebüret / be-
reit / das mans trincken kan / vnd durch röhrlein eingossen / oder wie
ein zart kinderbrötlein mit einer federn oder fingern eingeführichen.
Also hab ich offit gemeldet / das ich die trinckwasser brauch / in hitz-
gen sachen kühlende / in kalten wärmende / in verstopffung weichen-
de / im durchbruch stärckende vnd stopffende / gebrant Quittenwas-
ser dienet wol zu magenstärckung : Also / wo man zu vil verstopffit /
oder zu vil durchbrächitg.

Ein gut kindereffen von Mandeln.

Nim ein vierling klein gestoffene Mandeln / weiche weiß brot
in Erbesbräu / rührs wol vntereinander / zeugs oder machs
an mit Zimet / Zucker vnnnd Weinbeer / bachs wie du weißt :
Wenn es gebachen / nims herauf / schneids inn der runde / mach ein
gute dicke Mandelmilch / nach gelegenheit / zuckers wenn du wilt /
Rosengewasser / wenig salt / geuß darüber / wiltus aber warm geben /
so schüts in heiß schmals / laß siedend werden / geuß darüber.

Eine Unne zumachen.

Royff Eyer / so vil dir gefelt / zehen Eyer geben eine zimliche /
du kants für einen krankten mit drey Eyern eine machē. Sei-
he die Eyer durch ein seihpenn / saffers zimlich / salt es recht /
thu ein löffelvoll zwey minn oder mehr / nach dem du Eyer hast mit
Fleischbräu oder Rosengewasser dar ein / damit sie nicht zu hart werde
thu

thu gestoffene Muscatnuß vnd kleine Muscatblüch darein/ oder ein Milchrahm/ bereit in ein ander geschir/ gestoffene Zimet vñ Zucker in einander/ Weinbeer/ Rosinlein vnd gesottene Mandeln/ so vor in Rosenwasser übernacht gelegen seynd/ wenns die zeit gibt/ Nim darnach ein eyren pfann groß oder klein/ nach dem du sie groß machen wilt/ vnd je flacher der boden je besser. Nächst so groß als ein Ey/ heiß schmalz darein/ schwangs rings herum in der pfann/ thu es in einander/ daß die pfann eben schmustig/ darnach hab ein löffel der rechter groß ist/ geuß die geklopfften Eyer zu rings umb/ das einen fleck gib/ eines messerrücken dick/ hebs oder halts über ein helles feuer/ biß sichs von der pfann lösen lest/ daß bestrich es mit dem angemachten zeug/ jedeh genugsam/ wälls oder wälgers fein sat/ wie die kleinen Zuckerrüplein übereinander/ zeuchs hinder sich inn der pfann/ ruck mit einem kleinen löffel in das schmalz/ schmier die pfann aber wie vor/ wenn es bedarff/ Ich hab offte drey blätter gemacht/ ehe daß ichs gesalbet hab. Nun nim wider Eyer in löffel/ vñnd heb an/ an den zusammen gewundenen/ vñ begeuß wider die pfann/ bereits wider zuvor/ wals oder wälgers aber sat übereinander/ also thu ihm weil du Eyer hast. Vñd wenn du die Eyer halb gebachen/ vñd dir baß geltebt daß drey ecken hat/ dann rund/ so forms darnach inn der pfann/ vñd mache die Mandeln vñnd Weinbeer nicht zu nah auff das brot/ ein guten daumen breit/ damit sie sich desto besser zusammen geb/ Vñnd wenu du die Eyer biß auff einen löffel voll gebracht hast/ so begeuß an orten wol damit/ vñd am ende/ vñd laß an der heißen pfanne wol erharten/ vñnd daß man weder anfang noch ende sieht. Dann legs in ein blat/ vñnd so du wilt/ so mach ein kolhauffen/ vñd legs darein. Darnach mach ein gute brüh/ wiees dir geliebt/ vñd dem der es essen sol.

Ein Kolhauffen.

Röpff zwey oder drey Eyer fast wol/ thu ein löffelvoll milch/ rahm oder Fleischbrüh darein/ schab wol Muscatnuß vñnd Saffran darein/ salt es recht. Darnach nim ein wol tteffes pfännlein/ mit einem gar flachen boden/ mach ein wenig schmalz

darin heiß/schwancs wol darin / vnd geuß widerumb herauf / thu dann die Eyer hinein / vnd schwangs in der pfannen herumb / laß sie auff dem bodem herumb lauffen / vñ neben vmb den ranffe / daß also gefornitret wird wie ein Dortenhasen / laß dann sein bachen / wenn sichs van der pfannen schelt / nimbs herauf / thu sie in blatten / die recht auff ein teller / darinn mach leg dar ein was du wilt / vñnd die brüh auch darein / so du bereitet / es sey die nun von Hünern / vñnd was du gutes gekocht / gebachens oder gebratene sachen / daran man süsse brüh macht: Vñnd so du wilt / so mach ein blat wie das vort / ge aber ohn ein ranffe / legs dar über wie ein deckel über ein Pastet / diß ist lustig / herzlich vnd auch gut / willst du dann / so laß also / wie es dir gefelt: So man denn solches für gäste trägt / sol man weder den deckel noch den hasen anschneiden / vñnd wanns von dem tisch kontzt / so thu dar auf was drinn ist / vñnd hab zuvor Zimetbrüh / nim den deckel oder hasen / schneide es wie Eyer fleck / so hastu bald ein ander tracht / mit ringem kosten.

Gefülte Eyer.

Sud die Eyer hart / wie allezeit gehört / doch dz sie blau werd / den / auch allezeit die gar frisch seynd / wenn du es treffen kanst / daß sie noch lind sind / ist gut: Wenn die dann gechelet sind / so schneid sie enzwey / nim das gelbe her auf / wie oben zuvor / bereits mit gutem Parmasonkäß / reib ihn vñnd thu ihn dar unter / vñnd wol Pfeffer darein / aber krankten vñnd schwachen mügen taug es nicht. Willtu denn / so mache gestoßene Mandeln vñter das gelbe / zuckers vñnd machs mit Rosenwasser / vñnd das gelb von ein Ey recht: willtu dann / so thu Weinbeer / Safran / Muscatnuß / oder blüt vñnd Zimet darein / Zucker oder nicht / wie du wilt / oder mach ein rüstung von gehacktem Hünersfleisch / oder ein Hirn / oder gerieben Brot / wie du es denn machst / so füll es wider in die Eyer / vermache je zwey wider zusammen / daß die Eyer wider gang auff einander foñnen / dar auf hab acht im auffschneide / daß du es nicht verkehrst / bereit ein kleines teiglein mit ein wol erklopfften Ey / vñ ein wenig Meel darein / zeuchs dardurch / bachs im Schmalz / mach ein gute brüh daran.

Also

Also magstus bereiten wie hievor mit kraut / oder mit Eyern vnnnd Weinbeer / vnd in einen Pastetenhasen legen / vnnnd mit gutem gewürz wol abwürgen / mit Weinbeer oder was du wilt. Aber gnugsam süß schmalz oder butter / den hasen vermach wie er seyn sol / weiß er im ofen verhartet / so nim eine gute Hünerbrüh ein zimliche schüssel voll / machs mit ein effig sein bitzelt oder saurecht / doch nicht zu sauer / oder nim halb wein / laß vntereinander sieden / saltz es rechte mach ein löchlein wie du weißt / geuß hinetn / laß noch ein halb oder drey viertel stund im ofen / gib es.

**Ein gut kalt muß in kalter ruhr fast nützlich /
auch sonst lieblich.**

MIm die brosamlen von einem brot so erst auß dem ofen kömmt / die verzühr / vnd thu Malvasier daran / daß es wol geschwelle / darnach verreibs mit einem kochlöffel / daß es wird wie ein muß oder brey / thu wol Zimet vnd Muscatnuß darein / laß über nacht wol bestehen: wenn es dann zu dick worden / mach es dünn mit vorigem wein / zuckers rechte / wenn du es gibst / so bestrew es mit Zimet / Zucker oder Zuckererbßen / daß man das Muß nicht sihet.

Ein anders in eyl für ein Sof oder Muß.

Behe schnitten von weißem brot wol / aber nit verbrant / weiches in Rosenwasser / darnach treibs mit gutem wein durch / zuckers / thu Zimet darein. Wiltu / so streichs mit Rosenwasser durch / vnd ferbs mit rotem Trisanet / wiltus schön weiß haben / so nim ein brosen weiß brot / weichs in Rosen vnd Zimetwasser / stoß ein Mandel sechs oder acht / treibs mit dem brot vnnnd vorigen wasser durch.

Ein fast kräftiger Brey.

MIm gute milch / die seß zum feuer / laß siedent werden / nim vnter des zween oder drey löffel voll / mehr oder mind / nach dem du milch hast / Kraffemel / den sie sollen fein schlechte oder dick seyn / nach dems gekocht sind / vnd doch glatt / verreibs zart mit ein wenig wasser / klopffe wol Eyer darein / aber nach dem du ein

Schüssel voll machst / das gelb ist am besten / machs recht / wann die Milch waltet oder seud / rührs darein / laß sittiglich auff einer glne kochen / sals es wenig / im anrichten bestrew es mit Zucker / wiltu sie sind treflich gut in der Noterühr / besonders mit der Geyßmilch / dienen wol alten vnd jungen in der Schwindsucht / geben gute nahrung / weichen vnd heylen / Ein solches Muß magstu kochen / vnd nach dem es kalt worden / mit Eiern wol zurichten / vnd zuckern vnd in einen Dortenhasen bereiten / oder im Mörsel backen.

Ein ander Milchdorten.

Klopff vier oder fünff Eyer wol milder oder mehr / nach gelegenheit / das gelb allein / oder das weisse darbey / nach dem du es gut haben wilt / darunter nim so vil guter Milch / für ein Ey zweymal so vil Milch / wo du aber nur das gelbe nimmest mustu zweien Dotter für ein Ey rechnen / klopps wol untereinand / brenne ein wenig schön meel in heißem schmaltz / wie zu ein gebrantten Muß / darvon rührs allgemach vntereinander / laß über dem feuer daß kochen / dann zuckers / vnd thu wol grob gestoßnen Zimet darein / sals es wenig / bereits im hasen / bachs schön röschlecht. Wiltu es im Mörsel backen / so thu nach dem kochen mehr Eyer darein.

Ein ander Dort von eim Züger.

Nach ein Eyerzüger oder käß von feister milch / wenn das Wolcken wol darvon geprest / so treib ihn fast zart mit Eiern ab in rechter dicker / zucker ihn / vnd thu wol süße Butter darein / bereits im hasen / bachs / tin backen strewe wol Zucker dar / auff / auch Zimet / so du wilt / es sol fein rösch darvon werden.

Ein ander form.

Klopff Eyer fast wol / so vil von nöten / sethe die vogel darvon / thu so vil milch dar zu als der Eyer sind / halts in einer pfanne über dem feuer / vnd rühre es stets / bis es anhebt dick zuwerden / laß es nicht klosticht werden / zart wie ein Kindesbrey solt seyn. Alsdann bereits wie das hievor.

Ein

Ein anders im mörſel zu bachten.

Wach aber Eyer vñ milch gleich wie ein teig/ rühr einen teig an wie zu Strauben / das sol aber zuvor in einer pfañ über dem feur getrocknet werden/ doch nicht braun seyn vnd dan saltz es ein wenig/zuckers/vnd thu es in Mörſel/der zuvor heiß vnd wol schmutzig: Wenn du es in Mörſel gethan/ so wirff grob gebrochen Zimet darein/so sinck ens allgemach hinunter/sonst felt es als gleich zu boden. Also magstu auch Weinbeer oder Rosenwasser darein thun/bachs schön im ofen.

Ein Dorten von einem frischen Käſ.

Im ein fast guten frischen Käſ von frischer milch / pres die Wolcken wol darvon/dann nim allerhand gute kräuter/als Peterlein/Wangolt/ oder Pmetſch/vnd was du gern guts darin reichst/waschs/schwing das wasser wol darvon/stoß es zart/wind den safft davon / treib den käſ mit an / thu Zucker oder frische Butter darein / bereits in ein Dortenhafen/ vnd bachs/ mach auch ein zarten deckel von bodenteig darauff / oder mach von weißem Meel vnnd dem gelben vom Ey ein Rühlein / bestreichs mit einem pensel wie sonst ein Dorten/bachs schön/wiltu/ so bachs im Mörſel im bachofen/so wirds gar schön. Man mag solche beyde gattungen in vil kleinen häſelein/oder kächelein theilen/vñ in bachofen stelen/es gibt kächelein/brauchen kein schmalz/denn wie man bloß daß egelein beschmiret.

Aber ein Dort von Züger.

Wach einen Züger oder Käſ/wie sich der fügt/im wasser oder hafent gerunnen/nach gelegenheit/presse das Wolcken wol darvon: Nim eine gute Neudel oder Mandelmilch/klopffe so vil Eyer darzu/berett ein Dort vñ was du wilt darauß/ saltz alles leiß/thu auch Weinbeer darein. Alle dise essen dienen den schwangern vnd säugertn/die gleichwol etwan vnlustig mit essen sind/etwan übel säugen/wer ihm zuwarten hat/ der thu es/vnd dancke Gott davor.

Ein gülden suppen.

NIm ein frisch gebachen Semelbrot/schneids zu schnitteen/als woltestu güldenschnitteen bachen/zeuch den Kanffe durch gute Rosenwasser: klopff Eyer fast wol/leg die Schnitteen darein/ bis sie die Eyer wol durchziehen/vnd gar lind sind/ so bachs in wol heissem schmalk schnell weg/das es nicht hart werde/habe ein Fische schäuffelein/das du es mit in das schmalk hebest/ sonst lassen sie sich nicht in die hand nemen/von wegen der lindigkeit/lege ein rein weiß such in eine schüssel/ das das schmalk an sich ziehe/ vnd warm bleiben/mach ein brüh mit Zimet/ Zucker vnd Rosenwasser/legs in ein warme schüssel/ vnd die brüh darüber/stells ein kleine weil auff eine kolypanne / das an einander kaum erwarm / bestrew es wol mit Zimet vnd Zucker/ vnd gibs zu essen.

Ein ander weise.

Bereits mit Malvasier vnd andern köstlichem wein/ wie hies vor mit dem Rosenwasser/welch es gleich so in den Eyer/vñ bachs/ Du magst nach dem bachen wider in die Eyer legen/ oder dadurch ziehen/vnd wider bachen/vnd dgs bey drey malen/sie werden herzlich gut / Aber für die krankten dienen sie nicht/von we des schmalkes sein mal für die krankten ist genug/ laß desto lenger inn Eyeru ligen: Mach ein brüh von Malvasier darüber/bestrew es wol mit Zucker / so du es trocken gibst/ etwan mit Zimet/ etwan mit Muscatnuß. Den Febricitantem sind sie mit dem Rosenwasser besser.

Folgetliche süplein für die krankten.

NIm einen oder zween Eyerdotter/nachdems der krankte gern isset/zertreibs wol in einem pfännlein oder schüfflein/ thu dar unter Malvasier/brich den wol mit Rosenwasser / oder andin herbstärckenden wassern/mach ein wenig schmalk heiß/vnter dessen schneid schön weiß brot in eine schüssel/ klein gewürffelt/schabe dar auff Muscatnuß vñnd wolgestossenen Zimet/ ein wenig Saffran/ Vnd wenn es seud/zuckere es wol / richts an/ ist fast kräftig/vñnd von

von wegen des Gewürkes stärcktes das haupt. Wo aber grosse hitz vnd ein schwacher magen/taug es nicht wol: Also auch in verstopfung/da ist eine rauhe Eyer suppen vnnnd warm wein besser. Die mach also.

Ein rauhe Eyer sup.

R Löff einen Eyer dotter / rühr in in ein siedende Fleischbrüh / thu sie aber nit über das feuer / hastu dann keine Fleischbrüh / so mache ein siedend wasser / thu ein wenig süß schmalz dar ein / oder Suppenschmalz / salt es ein wenig / vnnnd wenn es alles vnter einander feud / rührs wie zuvor vnter das vertrieben Ey / Wiltu / so mach auch halb wein vnd wasser siedend / vnnnd zuckers. Dife sollen die francken nüchtern essen die verstopfte sind / vnd sich purgieren wollen / es bekompt ihnen gar wol.

Ein warmer wein in gemein.

R Löff Eyer so viel genug ist / auff einen zimlichen tisch zu etner Blatten fünff oder sechs / hastu guten süßen wein / so thu ihn darunter / es ersparet den Zucker / hastu ihn aber nicht / so nim Malvasier oder andern wein den besten / zwey theil wein / den dritten theil aber wasser / oder ein feiste milch / vñ einen grossen knoblen süß Nusschmalz / oder mach sonst ein wol schmalz heiß / wirff etne halbe Nusschalen schönes Meel darein / es bleibet desto zarter / thu alles zusammen / rührs biß wol feud / machs wol süß / du magst auch wol ein löffel voll schönes hönig darein thun / besonders wann man milch drein thut / bestreue es wol mit Zucker / wenn du es anrichtest / Wenn es dan feud / so richtes an über ein gebehies brot / mit Zimet vnd Muscatnusz wol berett / es ist ein herztliches essen / wo man nichts daran spart. Dif aber alles kanstu mindern oder mehr ein / nach gelegenheit.

Ein fast nützliche suppe für schwache leut /

Panabra auff welsch genant.

N Imb ein schönes häfelein / thu von einem guten Koppen oder andere Fleischbrüh darein / nach dem du bedarfst so vil siedend

wasser/ das du vermeynst/ dz an dem einsieden nicht verfallen wer-
de/ wirff ein wenig Kümmel darein/ etwan auch ein wenig Pfeffer/
schneid weiß brot/ wenn der zeug seud/ so thu es darein/ laß auff den
folen sieden/ kehrs mit dem löffel je vmb/ daß es nicht anbrenne/ laß
kochen biß gar lind vñ zart wird/ wie ein Brey oder Mus/ hastu daß
kein fleisch oder hännerbrüh/ od' etwa issei eins nit/ sa mache schmalk
heiß/ thu so viel siedendes wasser darein als von nöten/ ein wenig
Salz vnd Kümmel. Dse süplein sind den krankten fast nutz/ dann
sie geben gute krafft vnd nahrung.

Ein anders/ wie ein Haber süplein.

Rebe brot/ das so hart ist wie ein käß/ geuß aber wasser vnd
was du wilt/ auch ein wenig essig daran/ zu zeiten in giff-
gen saulen Fiebern sind saure suppen von dem essig nutz/ thu
es zum feuer/ wenns wol seud/ so mache schmalk heiß/ wirff das ge-
riebene brot darein/ vnd laß nicht lang rösten/ bloß vmbgekehr/ vñ
thu es in die brüh/ laß wol sieden/ vnd gib.

Ein kalte Sup/ für alte vnd schwache leute.

Im Malwasser oder den besten Wein/ so du hast/ verreib
Saffran mit schönem Zucker darein/ etwan auch gestoßene
Zimet oder Muscatnüs/ schneid brot in schüssel zimlich dick/
oder behr schnitern auff dem rost/ geuß den bereiten wein darüber/
wenns wol weich ist/ gib es/ es kräftige fast/ morgens vnd abends/
oder vnter den malzetten ist in kalten Magenröhren fast gut/ son-
derlich wenn man das brot heiß auß dem ofen in wein legt.

Ein ander Suppe für die krankten/ ein Güßlein genant.

Sdu ein gute fleischbrüh hast/ setze sie inn ein häselein zum
sewer/ ist sie siedend vorhin/ ist gut/ wo nicht/ laß siedend
werden/ weilt von dem sewr/ damit es nicht schmalkig werde.
Denn da sol man sonderlich für die krankten sorge tragen/ es ver-
den Magen schändlich/ vñ werden die krankten sehr damit verderbt/
wie

wie dann auch von dem brant/ Vnd habens der mehrertheil leut in dem brauch/ die ja schon geschickt solten oder auch wollen seyn/ daß all ihr kochen in dem feuer stehen muß/ daß zu zeiten das holtz über den hafen vnd deckel außbrennet/ etwan wol gar kein deckel darauf/ da muß es sieden/ daß niemand weiß/ obs ein fußwasser oder suppen wird/ mit welchem kochen manchem gesunden/ wil geschweigen den krankheiten erfolgen/ vnd darzu helffen auch die ungehobleten häfen/ die keine fäß haben. Nun diß gemelte zu nutz den krankten/ vñ dasselbig zuverhüten/ so nim rein gerieben weiß brot/ nach dem du machen wilt zu einem süplein/ für einen Menschen/ so vil ein Ey od zwey bedürffen/ es sol ein wenig dünner seyn denn ein Straubenteig/ schneid gute kräuter daren/ als Majoran/ Thumton/ Peterlein/ etns allein/ oder alle drey/ wie du wilt/ auch Saffran/ Muscatenblüt/ Weinbeer/ wie es von nöten/ weñ daß die brüh seud/ so thu es daren/ laß sittglich auff einer glut zugedeckt sieden/ so seuds alles auff einen klumpen/ vnd dann wird die brüh schön lauter/ so daß der krankte kein brot noch etwas isset/ so gib ihm die lauter brüh/ isset er aber/ so zdruck das zusammen gesotene zu kleinen stücklein/ inn der größe wie Nüz/ vnd legs ihm in die brüh/ diß ist sehr kräftig/ Also wenn du keine fleischbrüh hast/ so mach inn einem häselein schmaltz heiß/ thu siedend wasser daren/ schabe wol Peterleinwurzel daren/ laß sieden/ biß die wurzel sich wol greiffen lassen/ doch nicht gar auff ihr stand gesoten/ so habe zuvor deine rüstung/ wie oben vorgelehrt/ vnd bereites gleichsals/ saltz auch die brüh/ weils wasser ist/ vnd dise brüh sind sehr köstlich den Harm vnd Grijf zutreiben

Ein anders.

ES sind offte krankte/ die sonst nirgend von leben/ daß von der brüh vnd suppen/ wo man aber nicht weiß abzuhelien/ wird man tñmer auff etne weise/ es sey so gut als es wölle/ bald müd vnd vnlustig/ vnd darumb beschreib ich mancherley. Wenn du daß ein gute brüh hast/ von einem Koppen/ oder anderm fleisch/ so reibe

ein brosen weiß brot / wie ein Ey milder / nach dem die schüssel groß / rösts in heißem schmaltz / doch nicht zu braun / nim die feiste wol von der brüh herab / darnach geuß an das brot / was du bedarffst / sihe dz es nicht verfalzen sey / wo das aber / so thu ein siedent wasser darunt / daß von dem versieden nicht verfalzen werde / vnnnd was vor zus viel dadurch benommen worden / schneid je ein Peterleinkraut dar ein / etwan ein Muscatblät / etwa einen Saffran oder Pfeffer / etwan einen Kümmel / laß mit einander sieden / gibts / sie sind in allweg kräftig / Also magstu ein brot auff dem roß wol braun behen / doch nicht verbrennen vnd in der brüh wetchen / durchzwingen / vnnnd in ein heiß schmaltzlein glessen / mit oberzehnten stücken anbereten / es benimbt ihm auch den geschmack / dz es nicht nach dem fleisch schmecket / hastu keine fleisch oder dergleichen brühe / so nim wol gesottene Erbesbrüh / die schön vnnnd lauter sey / sie sey gleich von roten oder weißen Erbsen / bereits wie oben stehet / oder sey ein wasser zu / würff Kümmel darein / laß wol sieden / vnnnd dir nicht mehr bleib / dann du bedarffst / darnach bereits wie vor oben / vnd dise sind sonderlich gut in den grimmen vnnnd leibwehtagen von der Mutter / auch wo die winde so stark sind / vnd ihren gang nicht haben / da thut eine solche brüh treflich vil / ich hab grosse hülfte mit gethan vnd erfahren.

Ein ander gattung fast nutz vnd kräftig.

Nimb siedend wasser allein / oder halb fleischbrüh / wie du wilt / oder so ein solche brüh schwach vnd vngeschmack were / mach ein schmaltz heiß / thu es darein / vnd wol Kümmel / laß sieden / darnach vertreib ein Eyerdotter / rühr der brüh darunt / so viel du bedarffst / gibts auch also / es eröffnet den leib / welches in solchen sache das fürnemste ist / daß man speise brauche die lindern vñ außführen / Vnd also magstu in der eyl eine siedende feiste fleisch oder Hennensbrüh machen / auch morgens nüchtern / sie laxiert wol / ist nüt zu dem einnehmen / wo keine Erbesbrüh ist / nutz den verstopfften Kintd bettern wol / die sollen ein tag oder etliche kein andere suppen essen / darzu manche die art / daß sie die suppen von dem Hennens stopffen / darzu dienen auch die süplein von dem Kalbfleisch / vnd wo möglich / vngesalzen /

falsen / vnnnd wo mans gleich anfangs brauchet / wehret es der verstopffung / das sie nicht oberhand gewinne.

Ein ander Eyerfüplein.

WIm vorgeschriebene stück / verreibs mit einem oder zween Eyerdottern / nachdem du ein gute schüssel voll haben wilt / Ich meyne schüsseln wie man sie den kindern brauch / niche blatten / die man an etlichen orten schüssel neñet / thu ein oder zween löffel voll guten alten wein darein / wanns seud / so rührs über ein schnterlein oder drey brot an / hastu niche Hünner oder fleischbrüh / so thu nach dem wein siedend wasser vnter die Eyer / schüts in heiß schmalz / salt es recht / rührs / das es nicht gerinne / Für febrische nim starcken essig zu solchem ding.

Ein anders vor den durst.

Wenn ein krankes oder kindbetterin fast durstig / so thu ein löffel voll oder zween wein über das brot / wenn du ihm ein füplein bringen wilt / darnach richte die siedende brüh von der Hennen oder Fleisch darüber / laß / nach dem es die suppen gesen / ein weil rasten / der durst legt sich gar fein.

Ein füplein in Brust / Lunge / Nieren vnd Darmgeschweren.

Zerreib einen Dotter von einem newgelegten Ey / wenn es möglich / das allererst von der Hennen käme / in einer schüssel mit einer guten feisten Koppen oder schwärzen Hennensbrüh / die vngesalsen / je feister je besser / ist sie nicht zum feisten / so thu von einer frischen butter / so noch inn kein wasser kommen / darein / Geißschmalz ist am besten / laß nicht mehr sieden / die brüh sal zuvor sieden / gibts offte / sie weicht / reiniget vnd heylet.

Ein fast kräftig kalt füplein.

Schneid schön weiß brot wie man in ein füplein schneid / geuß so vil Rosenwasser darüber / dz es linde wird / darnach strew wol Zucker drauff / vnd geuß von einer guten Mandelmilch

daran / wie ein suppen / diß gibt vnter den Malzeten grosse krafft / vñndt ist von wegen der küle fast lieblich. Also magstu gestoffene Mandeln mit weichem Rosenwasser durchreiben / oder Drunnenwasser zu einem Maßlein / mit Rosen vñd gutem Zimetwasser / auch so kalt darvon geben. Eeltliche krankte mögen warme speiß nicht allein nicht essen / sondern auch nicht leiden / da muß man den mit etlichen sachen die den Magen stärken / zusetzen / wie mehr gemeldet / es dienet auch den jungen kindern / so des breys gewohnet / vñd inen die milch schädlich ist.

Von den Sulzen.

Nim fleisch von den Schweinen / die gar jung / auff ein vtertheil oder halbes jahr auff das höchst / bereits schön vñd klar / so vil in eine schüssel recht / die Füßlein / Ohrlein vñd Küßlein / Rücken vñd Wädel / oder Schwanzlein / sind die bequemsten darzu / du magst auch Kälberfleisch oder einen Kalbesfuß nemen / so gestehet es desto lieber / setz mit zwey theilen gutem weissen Wein / den drittentheil wasser / vñ thu es in ein kachel die recht ist / dz weißes gesotz ist / dir eben so vil brüh bleib / so vil du in die schüssel bedarffst / nach dem du das fleisch zugethan / eine oder mehr / laß sein gemacht sieden / verschäum es sauber / vñd wenns wol verscheumt / so thu wol Muscatenblüthe vñnd ganzen Ingwer daran / auch schmecken die Lorber fast gut darinnen / doch nicht zuvil / sie machens sonst schwarz / dann decks geheh zu / laß auff einer Kol schön sieden / nim off die feist herab / versalz es nicht / es ist gar vnlieblich / weñ eine Sulz versalzen ist / wenn es dann wol gesotren / wie es seyn solle / so genuß die brüh ab in ein sauber geschetz / laß ein wenig stehen / heb das feiste wol ab / daß kein auge darauf sey / nim gnugsam süße Würz / auch Saffran / ist die brüh nicht sawer genug / so vertritts mit sawrem essig / also / wo sie nicht genug gesalzen / so verbessert / aber das sol geschehen / dieweil das fleisch noch im sieden ist / sonst wird das fleisch gar vn geschmack / wiltu nun das fleisch gern weiß behalten (das wol lustig wenn das fleisch schön weiß ist) so thu es auß der kachel inn die schüssel / vñnd thu die angewürzte brüh in die kachel / laß auff einer Colen

Kolen weit von dem feuer sieden/ alsdann geuß in die schüssel. Zu vor aber stell die schüssel wo es dir gelegen/ da es geschehen möge vnd erkalten/ vnd daß fast gerad stehe/ vnnnd die brüh allenthalben am fleisch gleich/ es sol auch an einer Fleischsulz die brüh bis auff das halbe theil des brots oder Kanffes der blatten gehen/ vnnnd wenn es geschehen/ so stoß Stimmer vnnnd Negelein/ damit bestrew es wol/ sampt Weinbeerlein/ etliche thuns an boden/ sampt klein gestossenen Mandeln das siehet inn deinem gefallen/ aber Mandeln gehören zu dem Fischsulzen/ oben auff: Weinbeern vnnnd deren anhang gehören zum Fleisch/ etliche glessens durch etnen sack wie den Hypocras/ aber ich habe es niemals gebraucht/ mit dem sieden kan es alles recht werden/ fleisch dienet in der Kuchen wol/ den Imber vnd Muscatblüet leg oben auff das Fleisch/ wiltu dann den Zeug des fleisches auch gern gelb habe/ so schütte die brüh nach dem gerieben darüber in der kachel/ laß mit einander etnen Wall thun/ nicht lang/ das gewürz verlewret sonst seine krafft/ etliche thun auch Zucker dar ein/ wem es geltebt/ aber den krankten seynd sie gemeintz lich anmättiger sawer: Vnd also magstu es mit Hünern oder Fleisch bereiten/ wie es dir gefell/ allein daß du süß darzu hast von Käthern oder den knorren hinden daran/ das man an etliche orten die Hechsen heist/ etliche siedens in einer schönen gestossenen Erbesbrüh/ ist nicht böß. Etliche nemen haussen blatten/ aber die ist vnlustig/ thu ihm sonst recht/ es geschehet.

Ein andere form.

NIm einen Kalbesfuß/ zween/ mehr oder minder/ nach dem du wilt vil haben/ ein alt Hun oder Koppen/ halb oder ganz/ bereits schön/ mach kleine stücklein darauf/ wie eine Nusz/ thu sie in ein schön vngläste kachel mit füßen/ daß du kohlen darunter thun kanst/ thu halbwein vnd wasser daran/ etwan einer Erbes groß salz/ stells nicht zu nahe an das feuer/ wenna seud/ so schäums sauber/ darnach deck es gehet zu/ laß auff etner kohlen immer zu sieden/ die brüh wird lauter vnd schön/ laß sieden bis es alles zusoten/ daß es zerfelle/ von ein Hun oder Koppen vnd zween füßen/ solle dir

ein gutes viertel von einer maß bleiben / dann laß die brüh herab in kleiner häflein / daß wol aufgesetzt / vnd hebe das feiste herab / daß hab ein schönes säcklein / wie die Apoteker habe zu dem Hippocras / vnter deß habe bereitt zwey oder drey Loth der besten Zimter / klein gestossen / wenig Zucker vnd Saffran / daß es gelb genug werde / geuß die brüh also siedend sitlich darüber in den sack / halt ein silbern becher darunter / wenns herauß laufft / halts in ein siedend wasser / daß wider heiß werde / laß wider durchlauffen / ein mal oder zwey / biß die Zimter seine krafft wol lasse / decks abermal zu / dz sie nicht verzucht / wenn du es wermeß / also auch den sack / mach eine rüstung bey dem sewer / daß der sack auch warm sey / wenns rechte / so laß wol außtroffen / thu es in kleine blälein / zwey oder drey / oder silberne schalen / stellts an ein kalten ort / daß es gestehet / es ist eine kräftige labung / wenn gleich ein Mensch etliche tag nichts ißet / vnd ist wol für den / so keine speiß behalten mag / in fast kalten magen / oder schwangern Weibern magstu gewürz nemen wie zu einem Hippocras / du magst es auch von lauter Kalbsfüßen beretten.

Auff ein ander art.

In einen schwarzen Koppen / je älter je besser / rufft in also vngedrühert zum säubersten / zeihe die haut sampt allem feist / so er hat / wol darvon / laß ihn auch wol verbluten wenn du ihn gestochen / vnd wenn du ihn auffschneidest / vnd er inwendig schweißig were / so neß ein sauber tüchlein in einen guten wein / oder in ein gesotten trinck wasser / winde es wol auß / vnd wasch es mit ab wo es schweißig ist / sonst solt kein wasser noch wein dar zu kofien / haw es dann zu kleinen stücken / das fleisch hacke / die bein stosse / dar zu ein Loth außersene Zimter / vnd auff drey Loth Zucker / thu es in einen distillir kolben der gläsern / vermachs mit einer schönen vnd wol gesäuberten Ochsenblasen fast wol / bind es hart mit schnüren / daß nirgends kein dampff her auß gehe / stell es in einen arinen hafen oder brennkessel / leg oben darauff ein teller oder stürben / daß dem glas kein schaden widerfahre / fülle den kessel mit wasser / mach es siedend / wie man es sonst distillert / vnd behalt ihn auch also voll /

sihe daß

sihe das die blatten/die du gemacht/das wasser nicht erretche/laß als so ein stund oder vier in stetig siedendem wasser stehen/ als dann thu es darvon/laß stehen/bis das wasser zimlich überichlagen ist/ so thu das glas herauß/ laß die blasen auff/ so wird es ein schöne brüh haben/die laß durch ein saur stärksuppen lauffen/damit dir nichts von feiner materi darein komme/ thu es auch in schüssellein/ so vil dir gelibe/ es siehet wie ein sulz. Dis ist ein gewaltige stärkung/damit die krankten lang erhalten werden/vnd so etwan auch ein ruhr darbey were/ so leg ein Ducaten oder vier darzu/ es benimt dem Golde nicht ein quinslein/ berette Perlen vnd rote Corallen. Vnd also magstu mit diser brüh/weil sie noch warm/klein gestoffene Mandeln durchreiben/ laß darnach das eine theil weis wie die Mandeln geben/särb einen theil mit einem guten roten Sandel/laß ein theil wie die brüh an ihr selbst ist/ thu einen guß vmb den andern / wie du auch eine vornen hast/ so ist es fast schön vnd lustig/vnnd gewaltig zu stärken vnd stopffen.

Anders mit Mandeln.

Du findest einen krankten/wie mehr gemeldet/ der kan nicht dulden/was von Fleisch oder Hünnern schmeckt/ also auch den schwangern frawen. Seud Hünner vnnd süß/wie du bey der ersten Sulze hast / oder wie inn der andern / wie es dir beliebt/in dem glas ist es am kräftigsten/vnd wol Zimet dabey: Vnd in dem du solchen zeug bereitest zum kochen. so stoß einen guten vierling Mandeln so rein als immer möglich/den bereit mit Rosenwasser wol an/das nicht schwarz werde/ auch habe eine rüstung durchzutreiben/vnd so die brüh/ vnnd wie du es zubereiten wilt fertig/ so treib die Mandeln mit an/vñ darnach treibs durch/ thu sie darnach wor ein du wilt/zuckers recht/wenn es kalt vñ gestanden/ so gibts dem krankten/vnd dis ist ein mechtige sterck zu dem lust/du magst es von eitel Kalbsfüßen also machen/sie dienen den Lungtsichtige fast wol/vnnd in dem durchbruch wenn die Därn schweren / es säubert vnd heilet/ vnd also magstu es mit einer fetten Milch bereiten/in welcher gewetcht Gummi tragant gesotten/ du magst Berstenschleim nemen.

Wo man den Zucker verbeut/was dage-
gen zugebrauchen.

Du hast hievor etliche Syrupen die ich gebraucht / vnd also hab ich Weinbeer gesäubert/vñ nach dem waschen getruckt/ net/etwa mit Rosenwasser oder andern nütlichen wassern gestossen/ etwa mit einem trinckwasser oder Mandelmilch nach gelegenheit gestossen vnd gepresset/auch mit gutem wein süß damit gemacht / den mehrertheil Kranckheiten fast nutz vñnd dem Magen dienstlich ist.

Von Mandeln/ Gersten/ vnd allerley Gemiß.

Im eyß Eyer / vnd ein seidlein Milchrahm/ klopfss wol vñnter einander / thu einer Haselnuß groß schmalz in ein pfaßen/ laß zer gehen/ thu die Eyer vñnd Milchrahm vnter einander/ salz es/vnd thu ein glut darunter vñ drauff/laß braun werden/ daß schlags auff einen teller/vnd gibs zum gebratens.

Gesulzte Milch.

Im ein maß Milchrahm/der süß sey/setz in in ein haßen zum feuer/laß ihn warm werden/doch daß er nicht siede: Nimm von acht Ethern das weiße / zer klopfss wol / sethes darnach durch ein seßer inn den Milchrahm/ rührs wol vnter einander / laß darnach einen sud thun/ thu Zucker darunter/ geus alsdenn in eine schüssel/ laß erkalten/ wiltu daß was darein thun oder legen/ so nimm von bemelten Ethern den Dotter/ mach ein Eyerkäß darauff/ thu in in ein Model/laß ihn dartinnen erkalten/ leg ihn daß in ein schüssel/ auch thu die Sulz darein / magst auch den Eyerkäß mit Mandeln bestrecken.

Ein Suppen/die so gut als ein Mandelsuppen.

Im ein gute Milch/ thu darzu drey theil Milchrahm/vñ auff ein seidl Milch ein Eyerdotter/zer klopfss/vnd darein gethan/ seud es/salz es/ thu ein wenig Kümmel daran/trag es auff.

Mandeln

Mandelmusf.

Stoß Mandel / vnnnd treib die gestossene Mandeln in einer Schüssel mit dem Mörselstößel / dann nim darvon so viel du wilt zum Musf / setze die Milch ab / vnnnd zerreib mehr Mandel mit der Mandelmilch / wie ein Musf / zuckers wol / laß sieden / vñ gibts warm oder kalt / so ist es gut zu essen. So du wilt / so zeich die Mandel mit Weinbeerleinwasser auß.

Ein ander Mandelmusf.

Im Mandeln / stoß sie wol / thu sie herauß / in ein schüssel / vñ gies ein Milchrahm dran / nicht zuviel / zerreib ihn fast wol / daß er glatt wird / vnd thu Zucker dran / laß aber nit zu lang sieden / vnd richt ihn an / vnd strew Zucker darauff / du magst auch z. schnietlein von einer Semmel die rindlein darvon geschnitten / wetchs in den Milchrahm / die treib durch / vnd rührs vntereinander / vnter die Mandel / alsdañ thu mehr Milchrahm daran / gies daß es werd wie emander dick Musf.

Ein kalt Musf.

Im kühwarme Milch / renn die vnd so die gerunnen ist / so thus auff ein tuch / vnd laß es wol erstarcken / treibs darnach durch ein tuch / thu Zucker oder Honig daran / laß wol kalt werden / vnd strew Zucker darauff.

Ein kalt Musf von Mandeln.

Setz ein dick Mandelmilch auß / vnnnd sied die biß sie dick wird / thu ein wenig Semmelbrosen in die Mandelmilch / nim auch von zwey Ethern das weiße / klopfes wol / gies vnter das eingewetchte Semmelbrot / thu darnach der dicken gesottenen Mandelmilch darunter / zuckers / gies ein wenig Rosenwasser daran / seß in einer pfannen übers feuer / vnd rühr es / damit es nicht anbrent / vnnnd wenn es gesotten ist / so rührs biß kalt wird / richtes in ein schüssel / vnd laß kalt werden.

Ein kalt Nus mit dem weissen vom Ey.

NIm auff ein tisch / das weis von 12. Ethern / klopffs wol / gies Milch daran / vnd zuckers / dann thus in ein pfsannen / sehs über das sewer / klopffs wol / vnd wrens einen kleinen sud hat gethan / so thu es herab / klopffs / vnd thu es in ein schüssel / sehs in keller bis kalt wird / gibs auff die nacht.

Zucker Nus.

NIm auf ein tisch ein halb pfund Zucker / zerstoß den wol / weich zwo semel in ein Milchrahm / gies Malvasier daret / machs nicht zu dünn / sehs in keller / gibs zu nachts.

Ein Schnee zumachen.

NIm auff ein tisch drey seidlein Milchrahm / vnd behe zwo semmel / legs in ein schüssel / nim darnach ein halben vierling gestossene Mandel / legs auff das gebehre brot / auch so vil Weinbeer die schön sauber gewaschen / vnd geklaubt seyn / darunter thu den Milchrahm / inn ein gläsern hafsen / nim ein beslein oder kochlöffel / rühr den Milchrahm wol damit / so gibt es ein grossen gest / heb ihn herab / thu ihn auff das gebehre brot / vnd rührs so lang bis es mehr gest gibt / so heb in wider herab / das thu so lang / bis kein Milchrahm mehr da ist / das mach ein halbe stund vor dem essen / vñ sehs ein weill in ein keller.

Wein Nus.

REib semmel / röst die im schmaltz / klopff darnach Eyer mit wein vermengt / sehs durch ein seither / seuds in etner pfsanne / Gewirz vnd Zuckers / strew Zimet dar auff / wann duß auff den tisch gibst.

Auf Feigen vnd Mandel ein Haberbrei.

NImb Feigen / hack's klein / hack darnach Mandel auch klein / nim ein semmel brot / rösts im schmaltz / du mußt es reiben / darnach thu die Feigen auch in die pfsanne / laß ein wenig rösten /
nim

nim darnach ein wein vnd die Mandeln das es ein Nuß wird / ge-
würzt vnd zuckers.

Der ander Theil.

Von allerley dürrern vnd grünem Obz.

Ein gut gebachens von Aepffeln.

Man gute süsse Aepffel / odere andere / so truckener
Cort seynd / die besten so man haben mag / schäle sie / schneids
dünn / wirffs in ein heisses schmalz / decks gehet zu / laß zu
einem Nuß kochen / zurührs / vnd laß so trucken kochen / als es ohn
angebrant seyn kã: Darnach rühre Ingwer dar ein / dz es gar rösch
dar von wird / Safran / Weinbeer vnd Eyer die zuvor wol geklopft
vnd gesiehen / drey oder vier / nach dem es ist / auch Zucker / wenn es
dir geltebt / wiltu / so rühre gut gerteben Eyerbrot vnd ander Sem-
mel därein: aber darnach mustu desto mehr Eyer nemen / bereits
im Mörstel oder Rachel / bachs wie ein ander Mörstelbrot / wiltu / so
schneid Mandel gar klein vnd dünn / als weren sie gehoblet / oder
grüne Nuskern: aber die nicht für krankte / Wie es dir geltebt / so
mach eine brüh darüber / wiltu dann / so machs zu Krapffen in Of-
flaten oder ein gewürzten teig.

Ein ander form.

Bereits wie oben stehet / auff welche weise du wilt / allein wenn
du die Eyer därein thust / so laß ein wenig auff einer kohlen
trucken / darnach schlags auff ein teller / als wolst ein Keiß ob
Hirschen bachen: wenn es wol erkaltet / so schneids wie du es am bes-
ten kanst / balgs im Meel wie ein Schüsselmuß / oder zeichs durch
ein Ey wie Guldenschnitten / bachs im Schmalz / mach dann ein
Zimetbrüh darüber / oder gibs trucken mit Trisanet wol bestrewet.

Ein anders.

Bereits wie oben anfangs welche weg du wilt / mach ein Dor-
tenhasen / vnd thu es därein / kochs in zimlich schmalz / mehr

dann anfangs/gib im vnden vnd oben glut/ vnd wenn es ein wenig erwarmet/so habe rein gerieben brot vnd Zimet/zuckers genug/ bestreichs mit ein wolgeklopften Ey wol/seihe den zeug darauff/darnach gib ihm vnden vnnnd oben wol hitz/ das es braun vnnnd rösch wird.

Ein Aepfelmüßlein für die Francken.

MIm solche gute Aepffel die sich müssen/kochs im recht schmals bis sie wol wie vor oben gekocht sind / dann thu Ingwer vnnnd Zimer darein/Zucker/ nach dem die Aepffel sind/ sind sie das feuchter art / so rühr auch / wie vor oben / schön rein brot darein/ auch Eyer/es ist für die Francken gut/dieweil die Aepffel feuchter art sind: sind sie aber gar süß/ so schneids würffelticht/ vnd kochs schön truckt/ bis sie das schmals widergeben/vnd doch nit breiten/sein eine gestalt haben / als weren sie gefaffert / das man keine feuchtigkete daran spüre. Du magst auch wol ein Saffran mit siedendem wein darein treiben / sampt Weinbeerlein vnnnd Ingwer / damit sie den Magen nicht beschweren oder blehen/laß wider an einander koch. / bis sie trucken/gib sie.

Eine Dort davon.

Schneids zu langen schnitzlein / kochs im schmals bis sie linde seyn/darnach wein der hafen bereit ist/bestrew ihn am bodem mit Zimet vnd Weinbeer wol / leg ein lege der Aepffel eines halben fingers dick / bestrew es wol zuvor / noch eine lege / bestrewe es aber / darnach mach ein schön geschnittten deckel darüber : bachs / so der hafen erharret/so mach ein weinlein samit ein Zucker/siedend/ geuß allenthalben drein/bachs schön vñ trucken : So aber die Aepffel weder süß noch sawer/vnd gar mit b/so schneid sie schön dünn in ein geschirz/ geuß ein guten wein daran / kehre es offte vmb / laß eine stund oder anderthalbe stehen/darnach bereits wie die havor: aber strewe auch Zucker mit dem Gewürz darauff / vnd leg hin vnd wid schmals darauff/vermachs/ vnd bachs. Eiltche haben im brauch das sie die Aepffel vnd Birnen schneiden/ vñ im schmals rösten/bis sie

sie braun werden/darnach thun sie eine brüh daran/vnd lassens ein wenig kochen/das laß jedem zu seim gefallen/aber für die francken gehört solch röstwerck niche.

Ein andere form.

Als die Aepffel nach dem schälen ganz/allein raum die kernen wol auß/ thu es in eine kachel/ thu Wein vnnnd genugsam Zucker darā/Cappanter sind köstlich/decks gehebe/ laß also dampfen/lehre offti vñ/wen sie ein selnes dickes brühlein haben/ so gibts. Wiltu/ so machs in ein Pastesenhafen/ füll sie aber zuvor mit Rosinlein vnd Ingwer/aussen vermachs/vnd bachs schnell/ wenn der hafsen genug/ so isis auch genug: Wiltu dann/ so höle die Aepffel/fälls vnd legs mit vil Zucker ein/oder laß ungefällt/bachs ein stund anderthalb/wiltu/leg ein wenig schmalk darzu/ dz mans aber niche merckt? Gefülte Aepffel berette also wie folget: wiewol sie den francken wegen ihrer schmalkzigkeit nicht fast nüs/ doch wenn du rechte mit vmbgehest/ so werden sie nicht schmalkzig. Auch sol ein Francker allezeit das eusser/so es im teig gebachen/dar von thun/dann es beschweret den Magen.

Gefülte Aepffel.

Schäl abermals Aepffel die sich bachen lassen/trucken/das sie nicht schmalkzig werden/höle sie wol auß/nim andere/die hase klein/würges/vnd bereits mit Ingwer/Zimet/Zucker vñ Weinbeer wol ab/ fälls auß wie rechte/mache den bußen/den du zuvor herauß solt geschnitten haben/wider dar ein/vermaches/das es nicht herauß gehe mit einem Eyerklar/mälbe es/oder zeuchs durch ein dünnes tüchlein/von Wein vnnnd einem Ey gemacht/bachs in völligem schmalk/das sol anfangs wol heiß seyn/darnach thu ein wenig gemach/damit sie inwendig gnug werden/mach ein gute brüh darüber/od laß also/vnd bestrewe es mit dem Zucker/
Du magst wol vor kochen/was du füllen wilt/
vnd wol zubereiten/davon
einfüllen.

Auff ein ander weis.

Im fast truckne Aepffel so ganz bletben / thu sie in schmaltz /
ganz oder halb / oder zu Schniteten geschnitten / wie du wilt /
laß ein wenig geseibet werden aber nicht zu braun / weiß du sie
für ein krankten wilt: alsdann nim es herauf / legs auff ein weiß tuch /
daß das schmaltz herauf ziehe / bereit es mit Quitten safft / oder ein
safft der gezuckert / vñ Weinbeer / Ingwer / Safran vñ gutem wein
ein brühlein / geuß daran / laß sieden / darnach leg die Aepffel dar ein /
laß gehet algemach kochen / biß sie lind werden / alsdann so hab ein
schniteten brot auff gem Kost wolgebehet / aber nicht verbrant / oder
ein halbe / nach dem die Aepffel in ein guten wein / oder vorigem
wasser erwält oder erweicht / das treib durch / thu ein guten Quittens
safft dar ein / nach dem du voran gethan hast / sampt ein Zimetwass
ser / geuß daran / laß bloß darüber erwällen / gibts. Vnd gleiches als
magstu es in der fachel dämpfen lassen / daß sie weiß bletben / vñnd
dann außsethen wie zuvor.

Auff ein ander weise.

Nate die Aepffel algemach auff dem Kost / daß sie nicht auff
lauffen / oder in schnellem verbrennen / zuech ihnen die haut
ab / machs wider umb halb oder ganz wie du wilt / spreng ein
wenig Rosen oder Zimetwasser darüber / bestrewe es mit Ingwer
vñ Zucker / gibts. Oder aber / wiltu / mach ein brühlein wie oben /
geuß es darüber / gibts. Vnd was du für die krankten von Aepffeln
kochest / steiß dich mit Quittenwasser oder safft vñ Ingwer zu be
reiten / so schwächen sie den Magen nicht / auch mit gezuckert Anis /
so treibt es die winde auß / so sie gern machen.

Ein anders.

Doch Aepffel / sie seyn dürr oder grün / in halb wein vñ was
ser / behe brot wol / doch vnverbrant / treib die Aepffel sampt
dem brot dnreh : hastu der bräh nicht genug / so nim Quitt
enwasser / machs recht dick / geuß ein wenig heiß schmaltz daran / thu
Quittenssafft dar ein / daß es ein wenig süß wird / oder zuckers / oder
foche

koche Weinbeer darein / stampffs alles wol / treibs mit einander durch / bereits wie zuvor / wiltu / mach ein Dortenhäselein / thu alles darein / bachs.

Aepffelküchlein.

A Eypffelküchlein mit ein teig sind nicht für die krankten / doch mag man die / so sie nicht schmaltzig werden / mülsen vnd das Meel wol darvon durch ein sethebecke mit grossen löchern beuteln / vnd rösch wegbachen / nicht offte umbkehren / darnach auff das brot auffstehen / vñ gleich also warm wol mit Zucker bestreuen / darunter ein wenig Ingwer.

Grosse Aepffelküchlein / da drey ein grosse blatten voll sind.

In schön Meel mache mit einem siedenden wein einen teig / wie ein Straubenteig / am letzten ein Ey / darnach schneid schöne gute geschälte Aepffel zu vier stücken / würffs darein / fehr sie umb einander umb / das sie den teig annemen. Darnach soltu eine küpferne oder eyserne pfanne haben / die unten vñnd oben gleich / in die thu schmaltz / nicht zu viel / wenn es wol heis / so setz es / dz du drein kanst sehen / setze die schnitz einen nach dem andern im ring in die mitte / darnach wider allemal auff zween einen / darnach wider ein ring / vñnd in die mitte / deren ring mach drey / Hab alsdann inn einer pfann ein gar heisses schmaltz / das genüß schnell darüber / das es den Aepffeln gleich gehe / alsdann laß bachen / bis du gewar / das es vñden vñnd obon auff wol genug sey / Alsdann fehr es mit einem spießlein umb / vñnd so du nicht wol mit kanst umbgehen / so laß das schmaltz ab in ein ander pfann / behalts heis / dann leg ein ztenens teler über die pfanne / oder ein wol bereiten eysern deckel / fehr sie umb / vñnd legs wider in die pfanne in das heisse schmaltz / das es außbacht / vñnd bis hurtig mit / vñnd begenüß oben ab nicht mehr / sie werden sonst schmaltzig. Wenn sie genug / so zeuchs aber herauf / legs auff brot oder ein weiß tuch / vñnd so du sie gar gut haben wilt / so bestrew es auff der pfann wol mit Zucker / oder besprengs wol mit Rosen oder Zimtwasser / vñ bestrewe es wol mit Zucker / sonderlich für ein fran:

cken/vnd wenn du sie sezt/so mustu die innere schnitz nicht so hart an einander setzen / als die eusser / damit das schmaltz durch vnd durch möge kommen/vnd wol außbachen/nicht teig seyen / sie sind wunnder schön vnd gut/wenn man ihm recht thut.

Strauben von Aepffeln.

Wach ein guten Straubenteig von lauter Ehern / vnnnd ein löffel mit Wein / ntm gute truckne Aepffel / so sich trucken lassen bachten/hacke sie klein/wenn sie geschält sind/ thu sie in den teig: Du solt aber ein trächterlein haben / mit einem grossen loch/da man die Strauben mit grossen röhren durchbächet/beretits/bachs wie andere Strauben. Vnnd also beretits mit gesäuberten Weinbeerlein/ aber so du sie gewaschen hast/ so schwing oder truckne sie mit etm saubern tuch/ das kein wasser darbey bleibe. Vnnd sie sind für die krankten wol besser/ dann alle andere Strauben/ vñ doch deren nicht zu viel geessen: Alles gebachens beschweret den Magen/ so mit teig gemacht.

Ein ander gut essen von Aepffeln.

Roche die Aepffel wol / sind sie feucht / so rühr ein gut Semmelbrot darein/vñ so sie wol gefocht/ wircks wol mit Zimmet/ Ingwer vnnnd Safran ab/ auch genugsam Weinbeerträubel/ darnach thu wol Eyer darein / am meisten das gelb/ wiltu / so gibts. Oder laß erkalten/vñ ntm darnach stücklein wie Eyer/zeuchs durch Eyer/oder wie du hievor von den Kroßeyern/ von Mandeln vnd anderm hast/wiltu dann/so laß kalt werden/vnd dan treib Eyer darein / würg es ab wie vor/ vnnnd mache säcklein auß einem neg/in der form wie du weißt. fällt darein/bachs im schmaltz: Oder berette einen teig/ wie du zuvor von krassfen hast / oder wie hernach siehet/ oder beretits in ein Mörselfasen/ vnd bachs.

Anderere essen von Birnen.

Im gute Birnen die kräftig sind / schäl vnnnd schnetz sie zu schnitzgen/wirffs in heiß schmaltz/laß schön kochen/wirffs fein herumb/

herumb/ Wenn sie halber gekocht sind/ so thu Weinbeer vnd Ingwer darzu / laß gehet zugedeckt / so geben sie selbst bräh: Wenn sie dann nicht von ihnen selbst rot werden / so beprengs mit wein / so werden sie schön rot/ laß kochen/ daß sie ein fetnes dickes brählein geben/ bestrewe es mit Zimet. Wo aber die Birnen gar truckner art weren / so geuß / nach dem du sie in das schmalz thust / halber wein vnnnd halber wasser daran/ daß sie recht kochen mögen / beretts wie vor oben. Vnd also magstu die Birnen ganz lassen/ vnd auff beyde weg beretten/ du magsts auch wol zuvor im schmalz ganz oder geschnit braun bachen/ vnd darnach ein gute bräh beretten/ aber vorsehende sind für die francken besser: Du magsts auch allezeit mit Zucker / oder nicht verbessern / für die francken sonderlich/ oder thu desto mehr Weinbeer daretin.

Ein anders.

Wenn die Birnen hart vnd truckner art sind / als Kegelbirnen vnd der gleichen/ so nims vnd verbren sie im feuer/ daß sie aberal schwarz/ vnd die schale gar verbrant ist/ so lege sie hin biß sie erkalten / also daß du mit ombgehen kanst / so schäle oder thu das schwarze herab / vnnnd wasche das verbrante sauber herab. Darnach schneide sie klein wie Kuben/ thu es in eine kachel/ vñ geuß wein vnd wasser daran/ mach ein heiß schmalz daretin/ laß abkochen mit einer zimlichen bräh wie recht. Thu Zucker vnd Weinbeer deines gefallens darzu / die Weinbeer dienen dem francken gemeintzlich wol/ wie dann auch der Zucker/ damit sie desto weniger stopffen/ du magst es mit verzuckertem Anis oder Fenehel bestrewen im anrichten. Wiltu dann/ so laß ganz vnd gar die kernen wol darauff/ laß kochen biß sie wol lnde sind/ vnnnd sich greiffen lassen/ so berette vortgen zeug/ als Zimet/ Muscatnuß/ Ingwer/ Zucker vnd Weinbeer/ füll die Birnen damit auß / laß zu einem fetnen brählein abkochen. Vnd also magstu andere gute Birnen beretten. Es sind aber etliche die von sich selbst brählein geben / wenn ihnen recht gewart wird/ an dise sol man nichts thun/ sie sind gesünder als wenn man wasser daran thun muß.

Auff ein ander weise.

Im gute geschlachte Birnen / schneid sie oder laß sie ganz / wenn sie nicht groß sind. die kleine stein haben / schäls / machs dünn mit wein vnnnd wasser / decks gehet / wirff ein stück Zucker darzu / laß mit einander in einer kachel oder tigel (die sonst noch nitr gends zu gebraucht worden) abkochen / ohne schmaltz / bestrew es wol mit verzuckerem Aniß oder Fenchel.

Anderst.

Brenne die Birnen im feuer / oder brate sie in heisser aschen / aber nicht zu sehr / daß sie nicht welch werden. Schäle vnd schneid sie in vier stück / thu die buzen herauf / bestrew es wol mit Zucker / darunter Ingwer / vnd auch zu zeiten Muscatnuß vnd Zimet / desgleichen Fenchel. Gib dem krankten nach dem essen / ein schnitz oder zween / dann es stärket den Magen.

Ein ander form gefülte Birnen.

Im gute Birnen / berette sie wie du von Apffeln findest. Du kanst auch mit einem fetten Eyerkäß / gestoßnen Mandeln vñ Eyern beretten / vnnnd in Birnen vnd Apffel füllen / vermachen / vnd backen.

Ein ander art.

Bereit die Birnen also / schäle vnd schneid sie / daß die buzen vnd stiel ganz bleiben (wie du vor auch ein forme hast) dz du herab geschnitten / hack auff das kleinst / machs mit Ingwer vnd Weinbeer ab / knet den teig wider / balgs mit schönem Meel / aber in der form / wie die Birnen wachsen an den buzen / vnd bachs im schmaltz schön braun. Wenn du sie auß der pfannen thust / welters also warm im Zucker mit Zimet vnd Muscatnuß bereit.

Anderst.

D magst vnter die Birnen guten gertebnen käß thun / vnd ein gelbs vom Ey / vnd darnach beretten wie hievor. Aber solche taugen den krankten nicht / weder den schwangern frawen / die ein sonderere lust haben nach dem käß. Also andere essen mehr.

Gute Krapfen zu machen.

NIm gute Birnen/ brat die in der aschen/ biß daß sie sind wern
den/ darnach zeuch ihnen die haut ab/ schneid nur das beste
darvon/ daß kein grün oder stein dabey bleib. Stosß darnach/
so vil der Birnen/ so vil Feigen vnnnd Weinbeer/ hack's alles durch
einander klein/nim darnach ein wol verschäumten Honig/ der zimt
lich wider gesotz/in einer kachel/thu das gehackte darein/ laß darin
rösten vñ lochen/ wie sonst etwas pflegt im schmalk zu rösten/würts
es darnach aber mit guter Würts/mach krapffen mit Oblaten/ wie
du im ersten theil findest. Oder mach aber ein tetz/form ihn zu drey
eck/en/wie die Apffelkuchlein/oder wie etne wurst.

Du solt wissen / wenn man krapffen mache / daß mans nicht
nur bestreichen sol wie das bachen hievor / sondern es sol wol etwas
darinn seyn: Nun bereits vnd bachs im schmalk vnnnd ofen/wie du
wilt: aber sie sind besser im ofen oder pfannen/ vorab wenn der tetz
gezuckert vñ gewürzt ist. Diesen zeug magstu auch in die Schweins
darm(so zuvor auffgeblasen vnd getruetnet/wider in ein wärmleche
wasser geweichet) füllen vnnnd auff dem Roß braten wie ein ander
wurst. Von diesem zeug magstu einen Ygel bereiten/ wenns kalt
wird so ist's gar feck/ besteck ihn mit Negeln.

Ein ander form.

NIm obbereten zeug/wenn der allerding's bereit/thu ihn auff
ein teller / thus von einander / wie man ein Reiß ausschlegt.
Wenns erkalt so würts es zimlich starck/dañ schneid es schön/
leg es in etne schüssel. Wiltu/ so mache ein zimlich zart brühlein
daran/bestrew oder bespreng es mit verzuckertem Fenchel oder A
nis wol/ oder gib's also ohne brüh. Dese gattung alle magstu wol
Quitten für Birnen nemen/ oder beyde zusammen/ oder Quitten
vnd süsse Apffel.

Ein anders.

WIm schöne Birnen/ schäl die höstlich / daß die schalen ganz/
vnd der stiel mit dem busen daran bleiben / schneid darnach

das neben herum darvon / das allein die kern ganz bleiben. Als dann soltu eine rüstung bereiten / wie du vorher von Krappfen oder Feigen schnitten hast / wenn die ein wenig erkaltet ist / das du sie an händen leiden kanst / so forme es über die Birnen in die läng / vnd forms wie die Birnen / mache höflich die schalen wider dran / vnd den stiel druck wol darein / stelle es an ein kaltes ort / gib es darnach wie ander Obst. Es ist lustig vnd herzlich gut.

Eine Dort von Käp vnd Birnen.

Nimb gute süsse Birnē / bereits / kochs im Schmals / bis sie sich zerlassen. Speckbiren sind gemeintlich am besten / dann die zermüsen sich gern. Wann sie dann wol gekocht sind / so vercreibs in einem geschirz wol / rühre oder kloppf Eyer darein / darnach eine gute hand vol rein geriebenes Parmasankäses / oder Hollendis scher / der nicht mehr new ist / gnugsam Ingwer / Muscatnuß wol klein / Zucker / Weinbeer / bereits in einem fast dñnnen hasen / thu es darein / vnd wol süssen Butter: Nach einen zarten vnd gelegten deckel darüber / dz die Dort rings vmb wol gehet sep / bachs fast schnell hinweg.

Ein andere Dort von Birnen.

Roch gute geschmüzete Birnen / machs dñnn im schmals wie sonst ein gut Birnenmuß / also das sie ein fein brühlein haben / sie habens gletch von ihnen selbst oder gemacht / vnd also das sie weiß bleiben / die schnitz sollen auch fein dñnn vnd breit seyn / bereit den hasen / nim Ingwer / Zimet / Muscatnuß vnd Zucker / nach dem die Birnen an ihnen selbst süß seyn / strewe von dem zeug sampt Weinbeeren auff dem bodem wol herum / belegs darnach mit Birnen wol vnd ordentlich / das man den boden nicht sihet / darnach bestrew es mit vortigem zeug / vnd aber ein lege in der mitte / lege sie ein wenig dicker deñ an den Dorten / bestrew es zu oberst wol. Es sol kein Dortenhasen zu allen Dorten über eines fingers dick seyn / sie sind sonst nicht allein päurisch / sondern sie werden so artlich nit / wie sie seyn sollen. Nach einen schönen geschnitent deckel darauff / bestreich

bestreich ihn mit dem geklopfften vom Ey/bachs rösch/vnd doch nie zu dürr. Die brüh die sie gehabt haben/geuß oben ein/wenn der hasen erhartet ist/Muscainuß dienet wol vnter dem gewürz bey den Birnen.

Auff ein ander form.

Blate vnd brenne die Birnen/wie du zuvor hast/beretts gleich als zum kochen/mach ein Dort wie vor oben. Also magstu sie dünsten in der kachel oder über dem hasen/mit wasser wie Quitten/oder in halb wein vnd wasser kochen/bis sie lind werden/darnach erst dünn schneiden vnnnd einmachen/wie zuvor oben/oder nim Ingwer vnd Zucker darzu/thu vnd lege ein wenig schmaltz hin vnd wider drauff/vermachs/bachs schön/ist es von nöten/so thu ein wenig der brüh darein/oder Quittensafft für Zucker. Also magstu es von gedörzten Birnschnitzen bereiten/so wol auch Apffeln als lerhand.

Ein ander form.

Koch dürr oder grüne Birnen/mit wein vnd wasser/vnnnd heissem schmaltz wie sonst/weiß gesotten/so hact's/würz es vnd machs auff's beste/mit Ingwer/Zimer/Muscainuß vnd Weinbeer/zuckers vnnnd bereit etnen guten teig mit Eyern/weissen Meel/Honigwasser/ein wenig Schmaltz/vnd gebrochener Anis vnd Cortander/der sol aber vor bereit seyn/wie du es hierinnen findest/wirck ihn wol trucken auß/vergih ihn nicht ein wenig zusaltzen/welger grosse blätter/rechter dicke/lege des bereiten zeugs darauff/forms wie ein gehörn etnes Hirschen/seine dicke/runde zacken/vnnnd über sich wol außgespißt/wie du an dem gehörn wol kanst abnemen/lege darnach das ander blat darüber/drucks allenthalben nach der form zu/darnach redese den teig dazwischen weg/bachs oder andere Dorten. Du mußt aber auff dem blat der pfannen oder schüssel machen/dann thu es in bachofen. Vnnnd also hastu Birnen vnd Apffel mancherley/sampt anderm Krapffenzeug/auch mögens mit Zäger/Wandeln vnd brot bereiten/so welgere diß zu wecklein/also auch zu getheilten Dorten.

Birnen vnd Aepffel müssen also gedöret seyn.

NIm die besten Birnen vnd Aepffel so du haben kanst/ schälts/ schneids zu dünnen schnitzen/ wie du es hievor hast/ oder laß gans/ vnd raum die buzen vnnnd kern auß/ oder aber drey gattungen/ auch wie Kubenschnitzen/ dartz sie schön vñ sauber/ behalts/ welcher du wilt/ die nim vnd legts in law wasser/ ein viertel stund/ laß ein wenig wider weichen. Darnach mach in dem hafen oder itegel schmalz heiß/ darinn du es kochen wilt/ schwing die schnitz/ nach dem sie schön vom wasser wol gewaschen/ wirfs ins heiße schmalz/ decks gehet zu/ laß auff einer kleinen glut ein wenig rösten/ wirffs allemal herum/ das vnderst zu oberst/ so geschwellen sie fein/ dann geuß wasser vñ wein (der zuvor vntereinander gesotten) darunter/ geuß aber das schmalz/ so zu vil herab/ thu auch mit der heißen brüh vertrieben Ingwer/ Weinbeer vnd Zucker darcin/ wenns halb abgekocht/ wol Zimet/ laß fein mit einand kochen/ dz es ein fetnes brüchlein hab. Wilt dus dann in Dorten oder Pasteten haben/ so machs ein wie du es von grünen hast/ also daß du es mit gewürz vnnnd andern sachen füllest vnd anrichtest.

Ein anders.

Wiso berette die gedöret Aepffel oder Birnen/ so halb oder gans/ oder geviertelt sind/ wie oben/ allem daß du kein Würz daran darffst thun/ du wolst dann gern/ sie werden desto besser geschmack. Wenn sie dann wol lund/ so thu genugsam Weinbeer vnnnd Erdubel oder Zwiabeln drcin/ sie sollen auch etwas brüh haben. Darnach so behe weißbrotschniteten schön braun/ weich es in die brüh/ treibs durch/ vñ thu wol Zimet vñ Ingwer daran/ sampt Zucker nach notdurfft: Sinds Birnen/ so thu auch Muscatnuß darcin/ vnd laß kochen/ daß sie also ein fein Pfefferbrühlein haben/ wie einandere rüstung/ da man ein dünnes pfeffer brühlein an macht.

Anderst.

Bretts wie hievor/ allem nim für das brot von einer guten Quitten oder Birnenlatwergen/ vnnnd weichs in die brüh/ treibs

ereibs durch/berelts damit/ diß ist fast dienßlich. Vnd also magst duß machen zu küchlein/wie du von grünen Aepffeln hast/weñ man die nicht mehr haben kan. Gleicher weis dazet man Quitten vnd Pflrsing/wie vor geschriebene Birn vnd Aepffel/vnd kochs wie ob gemelte Aepffel vnd Birnen/allein dz man kein Muscatnß daran thut. Also magstu solche Aepffel/Birn vnd Pflrsing sauber waschen/darnach in ein wein schwellen/ ferners ein wenig vertrieffen lassen in ein sieb auff ein weissen tuch / vnd darnach melben vñnd schnell bachen/oder auch gar wol sieden/vñnd mit gebohetem brot/vnd die brüh darinn sie gesoten/durchzwingen/vnd zu einem Mus machen/mit Zucker/Ingwer vnd Zimet zurichten.

Ruben von Aepffel vnd Birnen.

Schäle gute Aepffel oder Birnen / thu her auß/ was heraus gehöret/schneids wie man Ruben schneid / doch nicht gar zu klein/melbes/bachs tm schmalz gemacht vnd schön/vñnd zu ekers wol/ thu auch Zimet vñnd Ingwer vnter den Zucker / sie sind gut für die francken/doch essen die gesunden der ding vil mehr/dann die francken/das ihnen wol zu gñnnen were / wenn mans nur die francken/so es nicht vermögen/auch lteße genessen.

Mehr essen von Aepffeln vnd Birnen.

In gute süße Birnen / die sich gerne kochen lassen/schäls/ thu es in eine Kachel/ laß mit heben deckel gemacht kochen/ bis sie linde sind/ schaw das sie dir weis bleiben / so thu wein vnd wasser daran/das es über die Birnen gehet/ laß gemacht kochi/ stetig in einem sud: Wenn sie wol lind sind / so machs in ein Pastetenhasen ein/mit völltigem Zucker vnd weissem Ingwer/ gar wenig schmalz/vermachs bachs schnell: Sind es aber Regelbirnen/oder sonst harte Birnen/ so wärffs in das feuer / wiltu sie schön roth haben/so laß die schalen wol verbrennen/dann so schäls/mach es halb oder zu vierteln wie du wilt/ berelts mit Weinbeern vñnd Meerdräubeln/wol Ingwer vnd Zucker/ thu Schmalz in den hasen: Wann der hasen erhart in dem ofen / vñnd ein viertel oder halbe

stund gebachen/so mache ein löchlein in deckel am ort/halts auff ein seiten: Wenn du dann spürst/ das sie nicht rechte brüh haben / so mach mit fast gutem Wein/Rosenwasser vnd Zucker ein brühlein/wemns seud/geuß in den hasen. Du magst Quittenlatwergen mit der brüh drein verreiben/oder zuvor drein thun/damit die brüh ein wenig darvon dicker werde/ laß vollend kochen. Wiltu dann / so seuds vnd bereits wie droben vor/vnd machs also ein/damit sie weiß bleiben. Also magstu Birnen / die von jhn selbstn im kochen viel brüh geben/beretten/vnd säck oder raum machen/ mit völligem Zucker wol auffüllen.

Ein ander form von ganzen Birnen.

Wenn die Birnen geschälet vnd außgeraumt seyn / so mach in ein tegel oder hasel/ wie recht ist/ schmals heß/wirff die Birnen darein/vnnd merck was du von Birnen kochst/ so wirff allzeit ein körnlein eiliche Salz darein / das mans aber nicht mercke/es gibt jhnen eine lieblichkeit/so fern das man es nicht mercke. Alsdann decks geheh zu / laß auff einer kolen wol vom feuer dämpffen/ so geben sie gemeyniglich selbst brüh. Wenn sie dann halb gedämpfft seyn/so spreng einen Wein darauff / so werden sie gleich von jhnen selbst brüh geben. Wiltu dann ohn ein hasen machen/so bereits wie du mehr hast mit Weinbern / Zwiebeln oder Träubeln/Zucker/ Zmet vnd Ingwer ab vnd außgefällt. Wiltu dann ein Pasteten darauß haben/ so fällt aber mit disen sachen auß/legs in beretten hasen/ belegs vnd bestrew es wol/machs rechte/decks mit ein ganzen deckel schön gezert/ wie allezeit/ bachs/wenn der hasen erhartet/so geuß die brüh darein/laß rechte bachen. Also kanst vnnd magstu Quitten auff allerley weiß vnd weg/darz vnd grün/ wie du wilt/auff dise weiß/ganz/ halb/ geviertelt/ oder wie Ruben kochen / vnnd in Pasteten vnd Dorten beretten.

Auff

Auff ein ander weis.

Schäle die Birnen/beretis wie sie seyn sollen/wirffs inn heiß schmalz/ in ein tiegel oder hasen/laß gehet zugedeckt auff einer kohle kochen/bis sie schön rund vnd braun sind/ vnd doch nicht als wenn sie gut dicke brühlein/ists gut/laß also bleiben: Wenn du gibst/ bestrew es mit Ingwer / Zimet vnd Zucker wol / oder laß daran kochen wie du wilt: Haben sie dann von ihnen selbst nichts/ mach einen deins gefallens/oder gibs trucken wie du wilt / doch wol bestrewet. Wiltu daß so machs in ein hasen/allein an die Birnen sind Muscatnuß gut/aber an Quitten mehr Zimet/auch mag man Birnen vnd Quitten mit Zimet specken / in die Quitten aber auch Negelein.

Ein Dort von Quitten vnd Birnen.

Derete sie allerhand wie du sie vor hast / welche weiß dir gefelle/in oder ohn schmalz/allein daß du sie zu langen schnitzen schneidest: Aber besser sind sie für die Francken/ weiß truckene Birnen sind wie die Quitten/daß man Quitten vñ Birnen auff Reibeisen reibt/eben als wolt man ein safft machen/vnd mit demselben safft die Quitten vnd Birnen dämpffen / bis sie lind sind / mit gehet vermachten hasen: Darnach so sie erkalten/in dem teighasen/ mit Zimet/Ingwer/wol Zucker vnd Weinbeer berettet/eine leg vñ die ander / wie du mehr hast/Darnach zu oberst hin vñ her kleine stücklein schmalz/machs mit eim schön beschnittenen deckel zu/bachs/das brühlein geuß drein. Also magstu es wol mit geortetsten schnitzen vnd ganz in Pasteten beretten/ wie du es findest von Birnen.

Ein Dorten von Birnen.

Roche die Birnen auff alleley weis vnd wege/ wie du hievor hast/welche gattung dir gefelt/allein/schneids zu Schnitten wie zu eim Apffel oder Birnenmuß/darnach berette es in den hasen also: Mache Ingwer/Zimet vñ Muscatnuß vntereinander/ vnd bestrew den boden mit gesäuberten Weinbeern / darnach

leg die schnitzen/das alles wol bedeckt ist/ so bestrew es aber/ vnd wts derumb ein leg Birnen/ das ein mal oder drey/ vnd zeuch je etne leg nach der andern vom Kanfft ein/ das es in der mitte am höchsten sey: Alsdann bestrew es wol vnd gnug/ mach es mit ein schön geschnitten deckel mit aller zier zu/ bachs/ im auffsetzen bejprengs mit Zucker. Also magstus auch mit rauhen Birnen/ wie du von Aepffeln hast/ bereiten/ es sollen aber gar von geschlachten Birnen seyn/ Speckbirnen sind gut/ vnd andere mehr/ in dieselben thu oben auff schmalz/ vnd wol Zucker/ doch an dem sie süß an jhnen selbst sind/ sie sollen allzeit vnter dem deckel auch rösch seyn.

Ein ander Dort von Aepffeln.

Brett gute Aepffel/ kochs mit ziemlichem schmalz/ wie ein ander gut Aepffelmus/ vnd wenns wol lind/ so zerühr swol vnd zart/ reibe schön brot auff ein reibseisen/ beutels durch ein en gesieb/ das nichts grobes darinn bleibe/ rühre ein handvol darein/ nachmals vertreib in einem andern geschirz fünf oder sechs Eyer/ dotter zart/ milder oder mehr/ nach dem die Dorren groß oder klein sol werden/ darein von einem guten Milchrahm oder einer Mansdelmilch/ oder Zimet/ oder Koppen/ vnd andern herz vnnnd magenstärckende wassern/ als besonder von gedistiltem Quittenwasser/ nach gelegenheit des der es essen sol. Nähr es mit einander in vortge Aepffel/ zeugs mit Saffran vnd Ingwer wol an/ es sol von Ingwer zimlich herbe seyn/ bereits also in dem Dorenhafen/ weiß daß im ofen oder ysaßen saft gebachen/ so bestretchs wol oben mit einem guten wein/ Malwasier/ oder vortgen wassern. Habe Zucker mit völligem Zimet bereit/ dasselbig strewe wol dick dar auff/ gib ihm gute hitz/ das sie rösch werden. Gib sie/ sie schaden keinem krankten/ der schon das grünen hat/ allein die häfen taugen nicht. Du magst in ein itegel bachen wie ein andere rüstung/ deren du vill findest/ oder thu den Zimet vñ Zucker darein/ bestretch das geschirz mit schmalz/ das es nicht mehr also schmutzig sey. Du kanst es in ein Würsel bachen/ dann aber thu mehr Eyer dar ein/ sampt Zimet/ Ingwer vnnnd Zucker/ laß gang oder schneid es zu rundt schnitten/ mache mit starckem

dem Wein/ Zimet vnd Zucker eine brüh / auch von Weinbern/ so stärckt es den Magen/ wehret den kalten winden oder blößen.

Gefüllte Aepffel mach also.

In Aepffel die sich nicht müssen / süß oder sawer / schäle sie / schneid oben seine decklein herab / vnd raum das kernhaus heraus. Nun darnach andere gute Aepffel / die sich mit schmalz wol müssen / doch daß man weder wasser noch wein daran thue. Wenn sie wol gekocht / so thu Zucker / Ingwer / Zimet / Saffran vnd Weinbern darein / wenn man wil / auch Eyer / etwan in zehen oder zwölff Aepffel / zwey oder drey Eyer / nach dem die Aepffel groß sind / vnd falls in die außgehölte / vnd bestreich die Aepffeldecklein mit Eyerklar / vnd heffes mit spießlein von Zimet geschütteten darüber / Mach ein schmalz in einer pfannen heiß / vnd bach sie wie andere Aepffel / man sol sie aber nicht melben / Wenn sie genug gebachen seynd / so setz sie in schüssel auff einander / bestrewe sie wol mit Zucker : Oder thu sie auß dem schmalz in ein kachel die da nie nach andern essen schmeckt / vñ mach eine brüh mit Wein / Zucker / Zimet vnd Ingwer darüber / laß ein kleine weil kochen / vnd riches an. Also seynd auch die gefüllten Birnen am besten / allein daß man inn die fällt kein Eyer thue.

Ein Brühlein mach also.

Sud Weinbeerlein in Wein mit wasser gebrochen / beße ein schütteln brod die da nit verbrant / genß der brüh von Weinbeerlein darüber / stampffe die Weinbeerlein wol / zertreibs als les mit einander / als woltestu ein Müßlein mache / durchmachs mit Zimet oder andern köstlichen wassern / so dem krankten nutz / wol dünne wie ein wol dünner Senff / laß in einem messinen pfännlein oder ttegel er warmen oder einē wall thun / schütte es an die Aepffel. Ein solch sötlein brauch auch zu andern essen kalt vñnd warm / weiß etwas sonders ist das an ihm selbst trucknet. Du magst auch mit einem Fleischbrühlein süß oder sawer für ein säpeln rüsten. Es stärcket den Magen / lindert den leib.

Ein gebachens von Aepffeln vnd Feigen.

Schäle gute truckne Aepffel / schneids zu schnitzgen / ein oder sacht nach dem die Aepffel groß sind / dz sie den Feigen gleich werden. Mache spießlein als wolstu Leber spießlein machen / ohn gefehr einer spanne lang / stoß ein Feigen vnd Aepffelschnitz vnt den andern dran / mach ein teiglein von Epern oder gutem Wein / nicht zu düß / zeuchs dadurch / laß wol vertretffen / bachs im schmalz. Wenns ein wenig er kalten / daß du damit vmbgehen kanst / so zeuchs schön ab von dem spießlein / mach ein gut Zimetbrählein daran. Wiltu es dann auff ein grünes kraut / so schneids am spießlein nach der läng auff / es sihet schön vnd lustig. Siechun den Engbrählein gen besser dann die andern so man im teig beche.

Ein gut essen von Birnen / Quitten vnd Aepffeln.

Im gute birnen oder Aepffel / düß oder grün / wie du sie haß / koch vnd bereite sie auff das beste. Darnach wall von einem guten teig zwey blätter / leg bereiten zeug darauff / drucke dem form nach zusammen / schneids darnach / zers vnd bachs. Den Zimet vnd Ingwer spar nicht / auch den Birnen die Muscatuß / bachs zimlich wol auß / gib es kalt. Du magst wol vnter die Birnen gruugsam von einem zweygebachnen Leckuchen reiben / wol vnter einander hacken oder röhren / also vnter die Aepffel gestossene Mandeln / es dienet wol den schwangern / stärcke die kinder / was von Honig / gibe den kindern gute nahrung / vnd bewahrt vor viel schaden.

Ein ander form von Aepffeln.

Im gute mirbe Aepffel / weder süß noch sawer / die fast truck / vnter art / vnd sich nicht bald bemüßen / schäls / schneid sie groß / so magstu sie mitten entzwey schneiden / wiltu / so laß gang / raum die busen wol her auß / wenn du sie gewaschen / so legs auff ein weiß tuch / daß das wasser wol darvon lauffe / besser ist es / du gehest schön damit vmb / damit du sie nicht waschen dörfst. Nu du machest sie

cheft sie wie du wölst / ganz oder halb / gewaschen oder trocken / so
 fällt es mit rein gestoffenem Zucker auß / stell es in etne flache wol ge-
 gläste kachel / einen neben dem and'n / decke es gehebe zu. Thue nicht
 mehr darauff oder darunder / dann ein glüende aschen / laß sie also
 gemach dämpffen / biß daß sie lind werden / vnd der Zucker schmitze /
 alsdann fällt wider auß / wenn sie nun ein feines kleines brählein ge-
 ben / so sind sie rechte. Wolten sie sich aber selbstn nicht er geben / so
 mach ein siedenden wein süß vom Zucker / fällt mit ein löffel / nicht
 zu voll / du kanst tisser mehr daretin thun / sie lauffen sonst auß. Ver-
 brenn sie nicht in der kachel / sie werden sonst rot vnd schwarz. Nach
 dem gib ihn wider rechte hitz / vnden vnd oben. Wenn sie nun rechte
 sind / so leg sie schön auff einander in ein schüssel / haben sie selbst ein
 brählein / so ist es gut / wo nicht / so mach von Apffeln ein safft / wie
 du mehr hast / oder mit gutem Wein / Zucker vnd Ingwer / wiltu so
 laß also / vnd bestrewe es wol mit Zucker vnd Ingwer. Wiltu dan /
 so mach ein zarten Pastetenhasen / stellts daretin / vermachs vñ bachs
 in schneller hitz / daß der hasen bald erhartet / in allweg sollt die Apf-
 sel weiß bleiben / vnd Zuckers genug haben.

Gebratene Birnen für die Francken.

NIm Kegelbirnen / oder wie mans an etlichen orten hat / Has-
 selbirnen / machs in ein Hanff oder Flachswickel ein / nehe es
 wol / vergrabs in heisse aschen / biß sie lind werden / vnd nicht
 zu weich / auch nicht verbrant / schälts / schneids zu vier stücken / sehe
 wol Fenchel darauff / gibs nach dem essen. Dese dienen dem Was-
 gen / vñnd also nutzen auch die Quitten / aber dieselben stopffen es
 was mehr.

Quitten zubereiten für die Francken.

NIm Quitten / thu die kernn her auß / wasch vñnd truckne sie
 wider / oder wisch mit einem weißsen saubern tuch wider ab /
 thu sie in ein geschir / gehet vermachts / thu nichts daran / daß
 anfangs zufahren sie gern / wenn sie aber wol gelegen / so thu ein löf-
 fel voll wein daran / oder reiß ein Quitten auff im Reibeisen / zwing

oder winde den safft dar von durch ein sauber tuch / dünste sie biß sie ein wenig lind / vnd nicht gar weich / Dann zeuch ihnen höstlich die haut ab / bereite mit Zucker vnd Ingwer / wie hievor die Apffel / geus die bräh so sie geben darzu / laß wider gehet kochen / gibts. In anrichten bestreue sie wol mit Zimet vnd Zucker / du magst mit Zimet vnd Weinbeerlein aufffüllen / aber so es gern schön gelb beheltest / so thu nichts mehr dann Zucker genug daran. Du solt wissen / daß die Quitten hefftig stopffen / derhalben sol man dessen warnen men der es essen sol / nach dem sollen sie bereitet werden / sie dienen sonst dem Magen wol.

Ein Nus von Quitten.

SChäle Quitten / schneid sie klein / dünste sie wol in halb wein vnd wasser / oder safft / wie vor gelehrt / nach gelegenheit / Darnach stampffs zu einem Nus / behe brot auff ein rost / recht / weichs in wein / oder in der bräh so sie gedämpfft / oder in ein kräftigen wasser / treibs durch / machs vntereinander / machs rechte dick / hastu nit bräh genug vom dämpffen / so nim wie gemeld / wein / safft / gute wasser / jedes nach gelegenheit / zu hülff / wozur sach dienstlich. Geus in heiß schmals / oder kochs ohn schmals / nach notdurfft / das schmals taug nicht allezeit für böse vntüchtige Mägen / wenns dann wol gesuckert / so kan es wol ohne schmals gessen werden: Wo aber der Zucker nicht fügt / so brauch ein wenig schmals / Oder hab ein schönen vngedöten Jungfrauenhontig / denselben verschauum mit Quitten oder Rosenwasser / oder Duglossen vnd dergleichen seud ihn wol. Diser diene fast wol zum kochen den kranken / es weicht / reinigt wol die Brust vnd Lungen / heilet vnd reinigt alle innerliche glieder / dient wol den lamen vnd kalten gliedern / besonders winterzeit. Ein wolbereiteter Hontig ist ein köstlich ding / vnd ist nicht zuschewen / wie es von eilichen vnverständigen gehalten wird / An dem aber litz es / daß er nicht rechte bereitet wird. Auch die Apoteker selbst gehen nicht rechte mit vñ. Dise Mählein stärken hefftig den Magen / stopffen den übermäßigen stulgang / der gemeyniglich von ein schwachen vñ überdäwigen Mag kompt. Willu dann daß

es den

es den Magen stärke / vnd nit stopff / so koche Weinbeer / stoff / treibs durch. Du magst süß Aepffel mit kochen / vnd durchzwingen halb vnd halb. Du magst auch mit gutem gewürz anmachen / vñ fast für ein Sult oder Soff / vnd wie du es wilt geben / sonderlich so sie mit gutem wein ohne schmaltz bereit seynd / besirewe sie wol mit Zimmet.

Getheilte Dorten von Aepffeln vnd aller hand Zeug.

WAch ein teig wte zu allen Dorten / walle in recht / forme dar / auß Rosen / Sternen / Lilien / Zweifelstrick / vñnd was du schönes kanst / treibs auff mit dünnem brot / koche allerhand Obs / Kirschchen / Aepffel / Birnen / ganz oder zu Mäusern bereitet / wie du von allen gattungen gnüg findest / das du allezeit zwö farbe hast. Vnd also magstu ein zeug von Mandeln vnd andern guten Mäusern bereiten / wie du es hast / vnd eins vmb das ander einfüllen / du magst das Meß mit allen farben / gelb / grün / vnd wie es dir gefelt bereiten / vnd also fürsetzen.

Quittenpasteten.

In Duten magstu es alles bereiten was du von Birnen vnd Aepffeln hast / allein zu dem kochen taugen sie nicht also / zu den Pasteten aber magstu es also bereiten: Wäsch sie mit einem säubern tüch ab / raum den buzen vñ kern schön her auß / willeu so machs in einem heissen schmaltz lnd vñ etwas braun / bereite Zimmet Ingwer vnd Zucker sampt Weinbeern / damit füll die Quitten wol auß / machs mit solchem zeug genugsam in den teighafen / vermachs mit einem ganzen Deckel wol zu / bachs schön vñ schnell hinweg. Alle Pasteten vñnd Dorten bestreich vorher mit ein wol erklopffien Ey vnd Saffran. Willeu dann die Pasteten brüh haben (die dann die besten) so geuß nach dem der hafen erhartet / ein wein mit gnugsamen Zucker gesöten / wie du weißt / dar ein laß weiter bachen. Am besten aber sind sie für die krankten auff die weiß wie solget. Bereite die Quitten vom buzen vnd kernen / thu sie in ein kachel mit halb wein vnd wasser / das es wol darüber gehe / decke es ge

heb/ vnd laß auff etner glut stehen/ daß sie allgemach darin lind wern
 de/ sie sol aber nicht siedern/ aber so heiß als ohn siedern seyn kan/ inn
 deß bereite den hasen vnd was du darzu bedarffst/ Wans nun lind
 wie recht/ so nims herauß/ zeuch ihnen das häutlein ab/ oder laß das
 ran / sie bleibn lieber ganz/ fällt aber mit Zimet vnd Zucker auß/
 oder spick die Quitten mit Zimet vnd Negelein / thu Zucker genug
 dar ein / drunter vnd drüber. Wiltu Weinbeer so nims oder laß.
 Wenn du denn sie eingerüst hast vnd vermacht/ so bachs/ du magst
 ein wenig schmaltz mit einmachen. Wenn der hasen er hart ist/
 vnd du merckst / daß sie nicht bräh haben/ so thu ihm wie vor/ oder
 ihu ihm also/ besonder/ wenn sie noch frisch sind: Bereite die Quitt
 ten wie sie seyn sollen / thu sie inn ein schönen geglästten hasen / vers
 mach den mit einem vierfachen tuch wol vnd hart verbunden / vnd
 ein stürcken darüber / stell es ins feuer/ vñ ihu kohlen rings umbher.
 Dann wenn sie ohngefehr ein stund gedämpfft werden/ haben sie ge
 nug/ dann ihu den hasen auff: Wiltu/ so zeuch ihnen die haut ab/ be
 reits mit genugsamen Zucker ab / vnd mit andern sachen nach gele
 genheit. Wenn der hasen er hart/ wie oben gemeld/ so geuß von der
 bräh so sie gegeben/ dar ein/ wenn sie aber lang gelegen / daß sie ein
 gesoten wern/ so ihu ein wenig wein in hasen/ darinnen du sie däm
 pffen wilt/ oder machs wie oben. Du magst ein wenig schmaltz drein
 ihu/ aber es ist besser für die krankten ohne schmaltz/ sonderlich wenn
 du sie kalt wilt geben. Du magst in den hasen / darinn du sie vers
 dämpffen wilt/ Zucker vnd was du mehr wilt haben/ einlegen/ vnd
 dann/ wie oben vermachen/ vnd etwas lengers dämpffen lassen/ vñ
 im anrichten in ein schüssel / nach gelegenheit / schön auff einander
 legen / mit Zimet vnd Zucker bestreuen / sie werden herrlich gut.
 Wiltu si dann zu etner Dorten haben/ so dünsts ein wenig schneide
 dann wie Birnen/ vnd machs also wie dieselben mit allem / spar
 den Zucker nicht/ schneid ein schönen deckel/ bachs rechts
 feucht vnd nicht zu nah. Vnd dise gattung
 sind zum besten.

Geba

Gebachene Quitten.

Schneid die Quitten wie man die Aepffel schneid/ so man im Weel becht/ dämpffs mit ein wein wol gezuckert/ das sie ein wenig lind vñ süß werde/ mache darnach mit der selben brüh ein zartesteiglein mit ein Ey/ zeuch sie dardurch/ bach es schnell/ bestrewe sie wol mit Zucker/ gleich auß der pfannen.

Ein ander form.

Empff die Quitten wie du weißt/ ganz oder halb/ wie es sich schickt/ dan nimbs das beste darvon/ stoß oder stampff sie zu ein Muß/ berette sie mit allerhand Zucker vnd gutem Gewürk/ als Zimmet/ Neglein/ Muscat/ Galgand vñnd Ingwer/ so dir es gefelle/ auch Weinbeer. Berett ein guten gewürkten teig/ wie du es hierin findest/ du kanst in wol formtrē/ so du was schönes kanst/ als in wecklein/ kugeln/ schifflein/ vñnd wie du es kanst/ füll des zeugs darein/ bachs im ofen. Wiltu dann/ so bereit es also/ vñnd nimbs Honig der verschäume/ laß ihn wider auff seine stadt sieden/ thu vortgen zeug darein/ trockne es mit einander ab/ schlags darnach auff ein teller wie ein Keiß/ wanns kalt/ so schneids deines gefalles/ machs im Weel/ od zeuchs durch ein teiglein/ wie oben/ bachs im schmaltz/ oder machs in Oblatten/ wie du von aller hand Feigen vñnd Mandeln hast.

Anderst.

Berett als allerdinge wie oben/ vñnd wann du es im Honig geröst hast/ so rühre von einem guten gertebnem Lebkuchen darein/ so du wilt/ kleine gertebne Mandeln/ form schnitten wie du es von Feigen findest/ trockne es also auß.

Auff ein ander Weis.

Nach ein zweibachens Zuckerbrod/ wie du es hast/ stoß zu Weel/ nimbs dann das marck von den gedempffien Quitten/ so trucken es seyn kan/ wireke das Brodmeel so viel darein/

rein / bis ein Teig wird der sich wällen läßt / forme schnitten wie du weißt / truckne sie im ofen. Diese sachen alle dienen zu stärken vnd stopffen / es seynd viel schwangere frauen durchbrüchig / denselben bekommen solche sachen wol. Man kan auch die Duttren neben andern einmachenden sachen dörrzen / vnd dann aller hand dar auß kochen vnd bereiten.

Ein ander form von Quitten.

Wamb Duttren / reinige sie von Buzen vnd Kernen / wie du weißt / falls mit Zucker / Zimmet vnd Weinbeern auß / seynd sie nicht mehr so safftig / so geuß in ein jede auch ein Tröpflein Wein / thu sie in ein flache Kachel / eine neben die ander / stells weit vom Feuer / gehet zugedeckt / gib ihñ vnden vnd oben ein wenig hitz / das sie allgemach dünsten. Wenn dann der Zucker anhebt zu schmelzen / so fällt wider / die Löcher sollen alle über sich gehen / wollen sie zu trucken seyn / so geuß durch ein Trüchterlein ein siedenden Wein darein / nit daran / wann sie lind vnd keinen Saft geben / vnd thu ein Brühlein daran so du wilt. Bereit ein Quitten safft / ist der francke engbrüchig / so nimb dafür Candelzucker oder ein bereiten Hontg.

Ein schöne Sultz.

Bereit schöne Duttren / von Buzen vnd Kernen sauber / thu sie in ein geglästten Hasen / denselben verbind oder verkleib zum besten / das kein Dampff darvon kompt / thu ihñ wie vorher gelehrt. Wann sie gedempfft / so wirstu wol brüh finden / so du recht nit vmbgehst / dann so nimbs in ein pfann / vnd genug sam Zucker darein / wann sie so lang sieden als ein hart Ey / so nimb die Duttren her auß / legs in ein Schüssel hin vnd her / wie andere Küstung etwer Sultz oder Galten. Ist der Brüh noch nicht genug / so laß sie nicht mehr sieden / bis sie anhebt zu spinnen wie ein Syrup / als dann geuß sie höfflich inn die Schüssel an die Duttren / Wanns kalt wird / so gestehets wie ein Sultz / es ist sehr nützlich / besonder die Brüh labet die francken wol. Man kans wol bereiten das sie ein

ganz

ganz Jahr bleiben. Du magst die Kernen auf den Quitten mit dämpfen/ sie gestehet desto härter.

Krapffen oder gefüllte Oblaten von Aepffeln.

Nimb gute Aepffel so truckner art sind / die süßen sind die besten / schneid sie nach dem schälen wie zu ein Aepffelmuß / bereite Feigen vnd Weinbeer / hack's alles klein vntereinander / rüsts im Honig wie du weißt / bereite mit Zimet / Ingwer vñ Safran an / mach gefüllte Oblaten oder Krapffen / oder schlag es auff ein teller / wanns kalt worden so schneids / machs in ein Metzbrühlein / es dienet wol den kindern in bösen huffen / so wol den alten / es ist auch den schwangern süßlich im huffen.

Noch ein Gattung von Birndorten.

Nimb gute safftige Birnen / schäls zu dännen Schnäßen / wasch / thu sie in ein kachel wol gedeckt / laß sie dämpffen daß sie wol tünde sind / treibs durch ein Durchschlag oder Setges pfann. Eiliche zermäßen sich selbst / die dörfen nicht vil durchtreiben. Nun wie es von nöten / so reib schön harte Brot auff ein Reibessen / beutels daß es gar reth sey / rühr es darein / wann es rechte ist / daß es wol trucken / vnd nit zu fest werde / thu es wider in ein kachel / sampt ein heissen schmaltz / wanns recht gekocht / so klopfte vier Eyer / mltnder oder mehr / nach dem des zeugs viel oder wenig ist / das gelb ist am besten / wanns nicht wol geklopfte sind / so wird das weiße lang / es sihet gar heßlich. Wan du es dann also für ein gemüß geben wilt / so rühre Eyer darein / wärz es mit Ingwer vnd Muskatnuß wol. Wiltu es aber in ein Dortenhasen haben / so laß ein wenig überschlagen / dann bereits auß wie vor oben / vnd leg in die Dorten am ersten ein wenig schmaltz / vnd dann den zeug dar auff / vnd so sie schier gebachen / vnd obenher fein schmaltz / (dann das schmaltz kocht fein dadurch) so bestrewe sie mit Ingwer / Zimet vnd Zucker wol / bachs rösch. Wiltu sie dann im Wörset bachen / so mach des brots vnd der Birnen eins so viel als das ander / vnd nim mehr Eyer.

Anderst.

Wate Birnen in der aschen / wann sie wol lind sind / so schälte die nit das beste davon / oder treibs durch / damit kein stein darzu komme. Thu es in eine kachel / aber kein schmaltz / rühre brot daretin / laß kochen / vnd dann wärts es / wie oben angeszeigt / gibts kalt oder warm / wie es dem francken anmutig ist: Du magst ein wenig Maluasier mit dem brot einrühren / bestrewe es im fürtragen mit verzuclertem Anis / es dienet gár wol einem auffstossenden Magen / vñnd in solche Küstung kan man allerhand Arzneyen / die man sonst nicht gern wil brauchen / vermischen.

Pfersichpasteten.

Pfersich ist ein fast schädlich Obs / vñnd ist kaum ein Obs daß da ehe im Magen faulst / derwegen es den francken mehr dan ander Obs verbotten wird / wo aber grosse hitz ohn faule Feber seynd / mag etwas mit sonderem zusatz nachgelassen werden. Gute truckene Persig / als da gemeintlich die gelben / seynd gut geschälte / in schönem meel gemelbet wie die Aepffel / vñnd also im schmaltz gebachen / wol mit Zucker bestrewet / halb oder ganz / wie es dir ságt / am bráuchlichsten aber ganz. Also magstus ungemelb im schmaltz braun machen / darnach mit Maluasier / Zimmet / Ingwer / vñnd Zucker eine bráß darüber machen / vñnd bloß das von erwallen lassen / wiltu Weinbeer vñnd solche Sachen / bestrewe es im anrichten wol / oder machs darnach in ein Pastetenshasen. Du magst allerhand Müßer ganz ver:ühret wie man von Aepffeln findet / darauf bereiten. Wann du aber Dorten oder Pasteten machen wilt / so scháls in die Pasteten / löß an einem Dre auff / daß du den stein heraus kanst nemen. Wiltu / so stoß geschálte Mandeln daretin / oder eingewálte Datteln / legs ein stund oder zwo in Maluasier oder sonst starkem Wein / darnach bereits im hasen mit Zucker vñnd Ingwer / sie brauchen wol Zucker. Was der hasen erháret / geuß den Wein auch hinein / du magst auch ein wenig schmaltz mit anderetten / sie werden sehr lieblich vñnd gut.

Zu
der

der Dorten schneids zu schnitzen wie ein Aepffelnuß / legs auch in Wein / bereits im Hasen wie ein Aepffeldorten. Thu Weinbeer darzwischen / Sie lassen sich auch bereiten zum behalten auff mancherley weise. Man bächet sie auch ganz vnd halb / vnnnd sie seynd dann zu dem kochen milder schädlich dann die grünen.

Ein Aepffelnußlein im bösen Husten.

Die sachen da man weichens bedarff / besonders den kindern die nicht gern etwas brauchen / nimb süsse Aepffel (die edlen Brunacher / oder Grünling wie mans an eilichen Orten hat / dienen sonderlich wol) brate sie auff dem Roß / kehre sie immer zu vmb / daß sie überall fein lind werden / dann thu die schalen davon / verührs wol mit Canarizucker / thu auch gestoßenen Zenschel vnd Anis / etwan Saffran daran / nach dem die krankten zu zelten seltsam / einer isset gern dis / der ander nicht. Gibs kalt oder warm wie du wilt / warm stellts nur in schüsseln / auff das kohlebeck.

Ein Dorten von Datteln.

Umb die Datteln / schneid sie an einem Ort auff / daß du den stein herauf thun kanst / auch das weiße häutlein / koch sie mit völligem Malvasier / der gebrochen mit Rosen oder Zuttienwasser / Wann sie dann gesotten / daß sie anheben lind zu werden / so habe gereinigete vnnnd in zwey Theil geschnittene Feigen vnnnd Zwibeln / daß sie den Datteln gleich werden / laß auch damit sieden wie zu einem feinen brühlein / dann lege in den bereiteten Hasen je ein Feigen / dann ein Dattel vnnnd die Zwibeln darzwischen / bestrew sie vnten vnd oben wol mit Zucker / lege kleine stücklein schmals darauff / spreng wol Zimetwasser darauff / es ist für die krankten besser dann der Zimet: Mach ein schön geschnitzen deckel darauff / bachs / Vnnnd so der Hasen erhart / geuß die brüh / so dir blichen / mit eim Zimetwasser darein / bachs fein feucht / vnnnd doch nicht zu naß / die brüh sol fein daran spinnen wie ein Syrup. Vnd also magstu solchen Zeug kochen / vnd wie du von dem Feigenpfeffer hast / bereiten / oder an Spißlein bachen / wie die Feigen vñ Aepffel.

Ein Nusß oder Brey von Datteln.

Numb neue süsse oder sawer Datteln / nach gelegenheit / seud sie in Malvasier oder andern köstlichen Wein / bis sie linde seynd / so zeuch ihnen das weisse häutlein ab / stoss vnd stretchs durch mit der brüh darinnen sie gesotten sind / so du wilt magstu ein schnitten brot behen / wetchen / vnd mit durchzwingen / thu sie inn ein messing Pfann oder gegläste kachel / machs mit der brüh recht sampt dem Rosenwasser / thu gute Trysanet dazu / wie mans für eine kindbettein berettet / oder würg es für die krancken / nimb darzu Zimet / sonst Würz / Muscatnus vnd Bläse / ein wenig Negelein / Galgant / Zucker / etwan gertebne dörre Rosen / laß es kochen. Es sol kein Schmalz darzu kommen / sie stärcken / reints gen vnd purgieren auch / nach dem sie berettet werden / vnnnd dann gehört nitch viel Gewürz darzu / außgenommen Muscatblüh darbey gesotten / vnnnd darnach darvon gethan. Dann der für sich selbst stopffe auch / die brüh aber / daretin sie gesotten sind / treibt vnd reiniget. Thu auch kein brot darzu / so du wilt / daß sie purgieren / auch purgierenden Rosenzucker für andern Zucker / vnd solche sachen / ein Trysanet von Holz / vnnnd wie es etwan verständige Aerzte zu ordnen wissen / darauff auch mein kochen gegründet. Also mag man es inn solchen Fellen mit dienstlichen Wassern sieden.

Zwetschkenbrey.

Numb Zwetschken / kochs wie bräuchtz / wann sie wol gesotten / so thu die stein herauf / stampffs wol / stretchs mit gebeyten vnnnd gewetchten brot durch / mit der brüh darin sie gesotten / du solt aber zuvor auch ein Wein vnter das Wasser zum sie den daran thun / machs rechter dick / zeuch es inn ein heis schmalzlein / machs mit ein wenig Ingwer / Zimet vnd Zucker / laß kochen / dann gibe. Sie öffnen / besonders wann man Wein beer mit seud.

Zum purgieren bereits also.

Wann du einen krancken hast der purgierens bedarff / kan aber kein Arzney brauchen / so seud der sawren Zwetschken vnd Weinbeer mit gnugsamer brüh / nimb Seneblätter / so viel als ein Arzt rät in ein geschitz das recht vnd gehet sey / geuß die brüh von den Zwetschken darüber / vermachs / vnnnd stells daß die hitz vom sewer darzu komme / ein viertheil oder halbe stund / in des berette die zwetschken vnd ein schnitten brot / vnd treibs mit der brüh von Seneblättern durch / so vil als der brüh ist / kochs dar nach inn ein geglästen tiegeleth bis es recht ist / thu wol Zimet vnd Ingwer darcin / das wasser ist besser / es bentimbt jm den geschmack. Du magst ein wenig süsse oder frische Butter darcin thun / so ist desto lieblicher / gibs / vnnnd in einer halben stund die brüh darauff / wie es gehört. Es purgert gewaltig ohne schwäche. Vñ also / wie mehr gemeldet / kan man vil sachen inn der speiß sonderlich in den Apffelmäusern / verbergen.

Ein Rosinlein oder Weinbeermusf.

Nimb ein vierling oder halben Weinbeer / wasche sie / vnnnd seud sie in halb Wein vnd Wasser wol / stampfs vnnnd treibs auch mit gebehetem vñ gewetchem brot durch / bereit es mit Zimet vnd Zucker auß / laß es kochen. Es sol sein wie ein kinderbrei seyn. Dñ Mäsllein stärcket den Magen hefftig / ist auch sehr gut zum purgieren / wie die Zwetschkenbrei bereit / oder mit purgierendem Rosenzucker / Läfleleth oder Syrup. Dann so die Arzneyen den Magen schwächen so stärcket ihn das Mäsllein wider.

Ein Kräftiges Mäsllein für ein schwachen Magen.

Nimb Lemonten / leg sie in frisch Brunnenwasser / daß es das Saltz herauß ziehe / so du sie nicht frisch kan haben /

K ij schneid

schneid sie zu dñnnen Schnitzgen / send sie in Fleischbrüh vñnd ein wenig wein / bis sie linde synd / so stampffs / vñnd treibs mit einner gewechten brosamem Brots durch: du magst Maluastier vñd Rosenwasser nemen / wann du sie kalt für ein Süß geben wille. Wile du sie aber warm geben / so schütte sie in ein heilß schmälzlein / wann sie gekochet / so thu ein wenig süßer Gewärk / Saffran vñd Zucker darein. Wiltu es zu Fischen / so bereits mit Fischbrüh so mit wein gesotten sind. Also magstu auch von Pomeranzen süß vñd sawer nemen / auch von der Rinden sieden / kossen vñd durchtreiben / vñd wie das vorgehende bereiten. Es vertheilt was sich nicht geren verdawen läßt. Also von Citronat das sawer zu Süßsen / dz marck zu Rüslein / es ist gut für Bisse vñd was man gifttigs gessen hat / als Morchen / Pfifferling vñd solche sachen. Oder wo von purgieren der magen verderbt wer worden. Kleine bislein geben gutten nutz / du findest vil guter trachten von Pomeranzen.

Ein schöne weiß Pomeranzen einzumachen.

Dis stück hab ich gemeint zuverhalten neben andern. Demnach es aber bey den francken gar dienstlich besonder in Grimmen / bevorab aber inn dem Magen Grimmen / so kan ich es nicht verhalten / dieweil es sehr nützlich. Nimb der wegen schöne / gesunde / frische Pomeranzen / die schneide schön Sternen weiß / aber nicht durch / allein die Rinden / der inner Apffel aber sol ganz vñnd vnversehrt bleiben. Löse die Rinden bis auffß Marck / doch sol es mit seinem heutlein bewaret bleiben / daß der Safft nicht heraus rinnen mag. Auch sol die Rinden vñden am Apffel bleiben. Acht Zincken sol es ohngefehr haben wie die sternn sehen. Thus in ein tieff geschitz / vñ frisch Brunnenwasser darüber / beschwere sie / damit sie nit empor schwimmen decks gehebe zu / laß an ein warmen ort ein tag vñd nacht stehen / thu das wasser darvon vñd also ein anders drüber / laß aber stehen wie vor. Dann thusie

thu sie mit einander in ein geglästhen hasen/ beheb vermache/ stell in zu dem feuer/ weit mit glut vmbgeben/ laß die gemach anheben/ zu siedem/ vnd so durch auß/ biß die rinden anhebe lind zu werden/ so nim schön her auß/ damit du nicht ein Zincken abstößest/ lege sie auff ein schön tuch über sich. Nim das wasser in eine pfann von messing die da so weit/ das ein Apffel neben dem andern ligen kan. Am besten ist es mit einer kachel auff der glut. Nim je für drey Apffel ein pfund des aller schönsten Zuckers/ seynd sie fast groß/ fünff Vierling/ nim wassers genug/ hastu nicht genug von Apffeln/ so nim frisch Brunnenwasser darunder/ vnnnd so der Zucker etwas schaumt/ wirff mit einem löffel ab/ vnd so die brüh klar/ vnd der Syrup weiß gesotten/ so thu sie in ein geschirz/ wanns er kalt/ so lege die Apffel höfflich darein/ beschwers/ laß ein tag oder zween stehen. So dann die brüh dünn worden/ seuds wider wie vor/ vnnnd zum dritten mal seud die Apffel mit/ gar gemächlich. So du recht mit vmbgehest/ werden sie so klar/ nicht allein die Rinde/ sondern auch die innern Apffel/ daß man auch die kernen dartin sieht/ vnnnd die behalt/ daß der Lab allezeit drüber gehe/ so werden sie süßer schöner. Von solchen kanstu ein ganzes jahr die krankten erlaben/ zum koches von einem auffstossenden vnd awigen magen kempt.

Aller hand Essen von süßen vnd sawren Kirschen.

Nim schöne wol zettige Kirschen/ welche man Amarelten/ oder die man an etlichen Orten zame Kirschen nennet/ dise nim/ vnd wasch sie/ legs auff ein weiß tuch/ rüttel sie hin vnd her/ damit das Wasser davon komme. Darnach brich die Stül darvon/ löse mit einem subtilen Messerlein die stein heraus/ damit sie ganz bleiben/ vnd sich der Safft nicht verliere. Wann du genug hast/ sie bedürffen viel Nähe/ vnnnd da du eine Schüssel voll bedarffst/ so wird es kaum ein halbe wass sie gekocht seynd/ so wirff es in ein kachel/ deck sie gehebe zu/ wann sie ein wenig schwitzen oder gedempfft

gedämpffe seyn / so thu Zucker oder schönen Honig / so mit Ros
senwasser verschäumte sey darzu / sie geben viel brüh aber du bes
darffst sie wol. Laß kochen biß sie rechte seynd / gleich werens
ein wenig eingesehnrut / vnnnd doch nicht gar zu genaw abgekochet.
Vnter dessen schneid von weißem brot schnittelein / nicht zu gar düñ
als Guldenschnitten / bachs im schmaltz / aber nicht so gar hart vnd
braun / geuß die brüh darüber / daß sie ein wenig lind werde. Bes
reit auch den Dortenboden / bestrewe den wol mit Ingwer vnd Zi
met / lege das brot daren / etne schnitten neben die andern / daß der
boden bedeckt werde / bestrewe es widerumb wol. Darnach thu
die Kirschen darauff / daß das brot auch wol bedeckt werde / alles
doppelt bestrewet mit Ingwer / Zimet vnd Zucker / Dann vermas
che es mit einem schönen geschnittenen / deckel / bestrechs wie du
weist / bachs rösch hinweg / doch nit gar zu darr / sie sind köstlich gut.
Vnd also magstu Krapffen / würtz von gewürtzem teig drauff mas
che / im ofen bachen / aber alsdann würtz / bereits vnd laß abkocht /
daß die brüh schier ganz abgekocht ist.

Gefüllte Pfersing.

Du hab gesage / daß man alles / so man von Aepffeln vnnnd
Birnen macht / auch von Pfersichen kochen kan / doch bes
schreib ich dir noch eins. Nimb gute trockene Pfersich /
schäls / schneids engwey / thu den stein herauß / raums etwas bes
ser auß / koch andere wie ein zerütttes Aepffelmuß / daß wol trocken
abgekocht ist : bereits mit Ingwer vnnnd Weinbeer wol auß / so du
wilt / mit Zucker / fällt vnnnd machs wider zusammen / verstretchs
mit einem wol zerfloppfen Eyerklar / melbs im schönem meel / vnd
bach es braun im heissen schmaltz / gibs trocken / mit Zucker vnd Zi
met wol bestrewet.

Ein andere Form gefüllt Brot.

Nehme die Kirschen wie du zu den Dorten gethan / darnach
laß die brüh davon in eingeschrut / würtz es / behalts warm /
Nimb weißbrod / die Dribrot sind am besten. Schneid
ein

ein schnittlein herab / hölzers wie du mehr hast / allein weich es nicht /
 thu die gekochten Kirschen darein was rechte ist. Versipß seine
 schnitten wider darüber / am besten istts / du schneidest ein loch am
 boden darein / bestreichs mit einem wol erklopfften Eyerklar / oder
 zeuchs gar dardurch / aber fast dünn / daß mans nicht merckē / bache
 es schnell daß es rösch sey / darnach mach ein kleines rundes löch-
 lein an ein Ecken / darein geuß die brüh so vil du meinst daß in das
 brot kriche / alsdann füge das aufgeschnitte wider in das löch-
 lein / vnnnd bestreich das löchlein wider / legs in das schmaltz / das
 verstehe / lege das brot ein oder mehr in eine schüssel / kehrs im-
 mer von einem ort zu dem andern / behalt es warm / alsdañ durch-
 zeuchte die brüh das brot / das aussen wol rösch / vnd doch weich sind /
 sie sind lustig vnd gut. Vnd wann etwan jemand kein Brot isset /
 kompts an solchen sachen wider an. Also mag man es auch von
 Aepffeln vnnnd Birnen machen / aber die muß man nicht zu einem
 Ruß machen / sondern truckene Aepffel zu schnitten schneiden / in
 heiß schmaltz werffen / vnnnd alsbald ein wenig Wein mit Wasser
 gebrochen siedend gemacht / daran geschüttet / gleich auch Zucker /
 Weinbeer / vnd vnter einander lassen sieden / biß die Aepffel ein we-
 nig sich lassen greiffen / doch nicht gar zu weich. Darnach geuß
 die brüh ab / die Aepffel hacke grob / thu ihm wie oben gemelt / aber
 die Birnen magstu wol kochen / als woltestu die sonstien herrlich inn
 einer brüh haben / wie du jhr wol hast. Darnach bereite sie eben
 also. Du magst auch wol die Birnen gang / oder so sie groß sind
 zu viertthellen schneiden / vnd also bereiten.

Mehr Essen von zamen Kirschen.

Bereite sie wie oben gemelt / allein wirff sie in ein wenig
 heißes Schmaltz / vnnnd wann sie nu wol Drüh haben / so
 bach aber schnittlein weiß Brod / aber für die krankē bach
 sie sein röschlecht auff einem Kost / darnach geuß die Drüh herab.
 Nun ein ander Geschitz / oder thu die Kirschen sonstien auch in et-
 was. Darnach lege das Brod an den Boden / darnach Kirschen /
 vnd das so offte du Zeug hast / dann geuß die brüh wider daran / vnd

laß sein mit einander abkochen / wirffs allemal herum / doch daß das Brot linde sey / vnnnd die Schnitten gang bleiben: Wann du sie anrichtest / so bestrewe sie sonderlich wol / dann es von nöten. Vnd diß seynd die höflichen Kirchsuppen / auch dem krankten am nützlichsten. Dann die wilden vnnnd süßen Kirschen dienen dem krankten in keinem Weg / weil sie völlig vnnnd zu dem Fieber geneigt sind.

Auff ein ander Form.

Wimb solche Kirschen / oder auch wol zeitlige Wetscheln / die man auff gleiche Weiß wie die andern zubereiten mag / dann daß sie mehr Zucker brauchen / wegen ihr sawre doch wann sie wol zeitlig / thun sie desto rechter. Wasch vnd truckne sie wider / sie springen sonst gern auff / ehe sie recht erwärmen schneid die Sul mit einem Scherlein halb ab / als wolestu sie in Zucker legen / Als dann wirff sie in ein heißes Schmalz / du magst sie auch ohn Schmalz in die kachel thun / sonderlich für die krankten / thu ein schön Honig mit Rosenwasser / wie allezeit gelehrt / verschawmt / vnd wider recht gesotten / oder Zucker wegen setner wärme / wetsch vnd retn genug / vnnnd es dir geltebt vnd die Sach erfordert / so laß schön kochen / bis sie recht in der bräh sieden. Wann sie so vil bräh geben / daß du vermeinst die Kirschen wolten dir zerfallen / so decke sie nicht zu fast / sie sollen aber ziemlich bräh haben / darumb thu desto mehr Zucker oder Honig daran / so wird die Bräh desto ehe wie sie seyn sol / diß ist lustig zu etner Sälz / Wiltu dann / so kanstu dem krankten ein Brot bereiten / vnnnd das in die Schüssel legen / vnnnd alsdan die Kirschen darüber anrichten / vnd ein wenig stehen lassen / bis das Brot die Bräh annimbt / so kan der krankte seinen Lust desto besser haben / es kühlet ihm die

Hit / vñ gibt anrethung zu andrer Speiß.

Ein anders.

Umb solche Kirschen / zupffe die Sül ab / kochs in einer Kachel / du darffst aber kein Schmalz darzu nemen. Des he weißbrot auff einem Rost / weichs nach dem die Kirschen reche gekocht in die Brüh. Darnach zwings durch ein grob Tuch / das das Brot vnnnd Marck allein durch gehe / vnd die kernen vnnnd heute darinnen bleiben / machs mit der brüh reche / geuß in einen tiegel mit heissen Schmalz / laß kochen wie ein kinderbreÿ / bestrew vnnnd bereit es mit Zucker. Das aber mercke / wann du keinen Zucker nemen wilt (wie dann die Arzte fast in franckheiten denselben verbieten) so nimb gekochte Weinbeer gestossen / vnnnd mit durchgerieben. Ich habß wol mit Mandel durchrieben / ob es wol ein ander Farb gewin / so färbe man doch solchs bisweilen mit Sandel / es gibt fast einerley gestalt. Wann du es nu anrichtest / bestrewe es mit Zimet oder Zucker / nach dem es süß oder sawer ist. Du findest auch eine Dorten von solchem Nus.

Ein ander form.

Umb wolzettige vorgemelte Kirschen oder Weichseln / binde ihr zwölff oder wie viel du wilt zusammen / das vnden an der rinde eine neben der andern sey / mach ein teiglein von schönem weißsen meel vnd frischen Eyern / vnnnd einem kleinen Löffel voll Wein / wie ein dünnes Straubenteiglein / stoß die zusammen gebundenen Kirschen darein / laß den Teig wol ablauffen / stoß in ein wol heiß Schmalz / laß schön röstliche bachen / bestreich es wol mit Zucker.

Von durren Kirschen vnd Weichseln.

Uon durren Kirschen / so fast bräuchlich / mag man auch ein Suppen zurichten / wie du von den grünen etne hast / allein das man die Stein nicht kan herauß thun / man wolte sie dann well sie noch grün seyn herauß thun / welches wol seyn kan / vnd muß / so du vil zu thun haben wilt / inn ein lawlechten Wasser

wetchen daß sie ein wenig erfrischen / vnnnd darnach wirff sie in ein wenig heisses schmalz / so lauffen sie schön auff / alsdā zeug ein wenig Wasser vnd Wein daran / so vil du nothwendig seyn erachtest / jedoch daß er warm sey / laß ein weing kochen / bereit es mit dem Brot / wie oben gemelt / zuckers deines Gefallens im Hasen vnnnd oberm tisch. Also magstu es wol kochen / vnnnd mit brot zu einem Muß machen / wie zuvor von den grünen gesagt. Auch kanstu es wol kochen mit Rosin / Weinbeer oder Drauben. Oder wann du Zwetschen kochst mit vnnnd ohne Schmalz vnd Zucker / kalt vnnnd warm / mit einem schönen brühlein / Also magstu mit gebeheten Brot ein Pfefferbrühlein daran machen / Isset eines die Kirichen nit / so duncf es etwa mit einem schnitlein in die Brüh. Man muß vilerley mit Francken anfangen / damit man sie erhalte: Ich habe mit Gottes Hülff manchen schwachen Menschen auffbrachte / vnd mit solchen vnnnd andern sachen zum Essen vnnnd zu den vortgen Kräfften geholffen.

Ein Dorten von einem Kirsch oder Weichselbrey.

WAche einen Durchschlag von gebehetem Brot vnnnd Kirichen / wie du vorher findest / zeugs wol an in ein Dortenhasen / thu wol süsse Butter darein / wann es anhebe dick zu werden / so nim klein gerieben Brot mit Zimet vnnnd Zucker genugsam bestreichen / daß es oben ein Kanffte gewinne also wer gedeckt / dann wan es dick worden / so zeucht es das Schmalz entpor / das nimbe den Zeug an sich / darnach gib ihm ein gute hitz / wiltu dann / so mach ein fast dünnen vñ wol geschnitten Deckel von Dorenetzig / in welchem wol schmalz darüber / bachs rösch hinweg.

Auff ein ander Weiß.

DEN Ete die Kirichen wie du sie findest zu den Dorten / wann sie gekocht / so bereit ein Kohlhafen / wie du oben gehört / vnd ein Brot wie zu den Dorten / thu den Kohlhafen in ein blatten / belegs wol am Boden herum mit Weinbeern / auch Ingwer

Ingwer gestossen oder Zucker / leg darnach das brot herumb / auch wie in den Dortenhasen / bestreue es wie vnden zuvor geuß die Brüh von den Kirschen darüber / hernach so bestreue es / so nimbe es das brot alles schön an / dann thu die Kirschen darauff / das man das brot nirgend sehe / es sol auch das Brot weder in Dorten / noch darzu / noch an den eussersten Ranffe gehen / damit die Kirschen zwischen dem Ranffe vnd in dem kreis herumb stehen / Als dann habe auch eine Platten von Eyern / wie der hasen / aber ohn ein ranffe / so breit als der Boden in der Pfann / darin du den vntern theil gemachte hast / den schnell zu schmalen Riemlein / leg es schön wie ein Gätterlein darauff herumb / wie sonst ein Deckel auff ein Dorten / richts das sie an Orten kurz übersich stehen wie kleine Spitzlein oder Zähnlein / in der zeit / da du sie zurichtest / habe die Platten auff einem hasen / mit siedigem Wasser / oder anderer heisser Kost. Wann du sie verfertiget / bestreue es dann wider wol mit Weinbeer / Zimet / Zucker vnd Ingwer / trags auff / vnd in ein solchen Kohls hasen wie mans nennet / magstu alle andere herrliche Essen machen / es habe Brüh oder nicht / wegen grösser vnd herrlicher Zier / vnnnd die Schüssel sauber bleib. Aber es ist warlich ein übriger prachte / wo man es brauchet / krankte vnd vnmessige Leut lustig zumachen / were es desto weniger Sünd.

Ein ander Gattung ein Kirschsuppen.

Wamb die besten dünnen Kirschen / wasche sie sauber / legs über nacht in rotem Wein / oder andern / den besten den du hast / röste sie darnach ein wenig in heissen Schmalz / wie zuvor auch gemelt / es heist wol gedünst oder gedämpfft / darnach thu den Wein wider daran / vnd Zucker / oder ist der Wein gar inn die Kirschen geschlossen / so geuß ein andern darzu / brich ihn mit ein wenig Wasser / laß ein wenig sieden darnach beretts mit dem Brot / wie die zuvor. Dumagst wol ein süßen Wein für gesunde Leut nemen / so ersparestu den Zucker / biß du sie anrichtest.

Wieman grüne Drauben durch das ganze jahr behalten sol.

Dem Herbst/wann sich die Drauben schier wollen leut-
tern / so brich ab so viel dir geliebt / welche nicht gar zu dick /
das kein Unsauberkeit dartinnen stecke / lege in ein frisch
Drunnenwasser / machs schön / nimb ein schön geglästen Hasen
oder ein klein Väslein / lege die Drauben darein / Nimb ein schön
Drunnenwasser / so vil du bedörfften wirst / saltz es wie ein Silber
zu Härting oder Salmen / geuß darüber / beschwers / das es wol dar-
über gehe / vermachs / das nichts vnreines darzu komme / halts sau-
ber / stoß keine Hand dar ein / vnnnd wann du jr bisweillen brauchen
wilt / nimbs mit dem Messer her auß / was du bedarffst / halts sau-
ber / das kein Rahm darauff sey / so bleiben sie ein ganzes jahr / vnd
wo du sie brauchen wilt / hab sorg mit dem Saltzen / vnd allzeit legs
vorher in ein sauber Wasser / erstliche legens in Agrest / aber es ist vn-
noth / sie bleiben schöner also. Diese dienen wol den Francken.

Den Agrest zubereiten.

Nimb die Drauben wie vor gelehrt / auß sie schön / kals-
ters / press auß / vnnnd laß sich setzen / dann saltz ihn recht /
thu ihn in ein bereit Väslein / vermachs wol / vnnnd laß ver-
gären / behalts / es ist zu vilen dingē nutz in der kuchen / besonders den
francken / die gern sawers essen / vnd man inen den Essig verbeut / in
großem Durst vnd hitz / zu der Kost vnd bey Fischen Gützen. Dies-
sen Safft mag man mit Zucker vnd ohne Zucker sieden / wie
einen Quitten-safft / dienet einem fast hitzigen Magen /
wie auch der Sauwerampffer / besonders
der runde Garten-
ampffer.

Wie man Drauben für Francke leut sol bereiten.

Wann die Drauben jese wol zettig seynd / so nimb solche die nicht dick / sondern dünne sind / die edlen sind die besten / vnd derselbigen Art / kein rothe von Most / vnd die so gar seyst lassen sich nicht gern behalten / laß sie Morgens schneiden / nach dem die Sonn ein Stund oder zwo darüber auffgangen / oder so du kanst das schön anständig Wetter / so drehe welche dir gefallen am Stocck einmal oder drey herumb / laß also ein Tag oder drey hangen / darnach brichs ab / legs auff ein weiß Tuch / leuter ein Zuckker mit Brunnenwasser / seud ihn fast wol / mehr dann sonst ein Zuley / thu ihn in das Geschir / darinnen du sie behalten wilt / wañ es rechter Wärm / nicht zu heiß / vnnnd nicht gar zu kalt / so lege die Drauben säfftiglich darein / beschweres fast leich / daß nur nicht etwas empör schwimmen / die Brüh sol zwey zweragsfinger hoch über die Drauben gehen / wann dann die Brüh dünn vnnnd wässerlich wird / so nimb herab was du dar auff gelegt hast / vnd geuß ab das Lab / vnd seuds widerumb wie zuvor / vnd das so oft es von nöten / wann du es aber recht triffst / darffs nicht vil absetzens vnd siedens / es werden sonst die Drauben gar zu lehr / doch sollen sie sich ein wenig rüngen wie die Johansbeerlein / das geschicht aber wann man ein wall oder zween fein süttiglich darüber gehē laß / wañ sie ein weil im ersten Lab gelegen / das hat aber auch jetne sonderere Rechnung / sind den Francken fast lieblich zur Kost vnd Kühlung.

Ein gut Essen von grünen vnd durren Weindrauben.

Imb gute gesunde vnnnd wol zettige Drauben / zupff die Meer ab / zeuchs durch ein Wasser / daß nichts vnreines dar bey sey / welche Drauben dūr sind. dise sind am besten: Bruch / die Sonn hat wol darzwischen mögen kommen / darnach bereits in ein Häselein / wie du von den Kirschsuppen findest / aber Brot vnnnd Drauben mit einander dann die Drauben sind etwas

ehe

eher kochte dann die Kirschen / laß aber schön kochen / das brot wol lind / doch nicht verfallt oder müß so du es im Hasen beretest / magstu wol allezeit die Leg Brod mit Ingwer bestrewen / sie sind für krankte von wegen der Lebern nicht fast nutz / doch wie allwegen gesagt / so leßt man einem mehr nach dann dem andern / wann einem krankten das Essen wol schmäckt / so bedarff man nicht viel krumbs oder sonderlichs erdencken. Es ist auch / wie mehr gesagt / viler ley hierin von wegen schwangerer frawen vnd alter Leut / die etwan gemeiner Speiß vnlustig sind / vnd immer etwas seltsams begeren / als wans über setz herkomme.

Von durren Drauben.

Sie Drauben gedörret vnd behalten / kan man das ganze Jahr die krankten mit erlaben / auch zu dem kochen brauchen / vnd davon berettet man dann auch die vorgeschriebne Sütlein also: Reintze die Stul darvon / wäsch auß einem lawen Wasser / darnach so du es für einen krankten wilt / so legs in ein Kosen oder Endwienwasser / biß sie ein wenig wider anzuehen / oder in ein Maluastier oder sonsten guten Wein: Darnach berette Brod was von nöten / thu es in eine kachel / Weñ mit Wasser gebrochen daran / daß es recht kochen kan / Zucker vnd Ingwer / auch bestrewe es in dem anrichten wol vnd eben. Also magstu es von Zübeben vnd Weinbeern der grossen / die man auch Meerdräubel nennet / beretten / sie sind den krankten fast nützlich. Vnd von diesen magstu auch ein Drey machen / wie du von Weinberlein oder Rosinlein hast / aber dann mußt du die Kernen herauß thun / sie verderben sonst die Lächer vber. Es ist auch wie allezeit gemeld besser das Brod auff dem Roß braun geröstet / vnd nicht verbrant / dann im Schmalz / für die krankten.

Ein Pasteten von Kastanien vnd Meerdräublein.

Muß die Resten verbrenne sie schnell im Feuer / damit du sie kanst schülen / darnach wäsche sie sauber / auch so viel Meer,

Neerdräubel/berete den Pasteyhasen/wie er seyn solle ziemlicher höhe/ berete vorgeschriebenen zeug wol mit Ingwer vnnnd Pfeffer ab/ thu ihn in den Hasen/ vermach ihn wol/ so bald der Hasen auffgangen/ vnnnd wol hart/ geuß ein schüssel voll Fleischbrüh daretin/ die ziemt: h am Salz/ du solt auch ein Brosen Brod daretin rühren/wann du es einmachest/ oder von einem starcken Leckuchen ist es besser/ bachs ein halbe Stund daran/ vnd so du wilt/magstu ein gebratne Gans zu vier Stücken theilen/ vnd darzu thun wann du sie einmachst/ vnnnd von der Brüh auß der Pfannen daretin/ aber daß sie nicht versalzen sey/ weder die Gans noch die Brüh/ beyde Weg sind lustig vnd gut/vnd fast seltsam.

Ein Dort von Erdbeeren/Kreusel oder Strich-
beerlein/wie sie genemmet werden.

Imb Eyer/ das Eßel allein/ oder alles miteinander/ wie du wilt/ klopf vnnnd schlag sie wol/ dann nimb ein guten dicken Milchrahm/ der süß/rühr so viel daretin als der Eyer/wol mit Rosenwasser/wann du wilt/ stoß Mandeln was recht ist/treibs mit dem Milchrahm durch/aber dann nimb der Milch ein wenig mehr dann der Eyer/halts ob einem hellen Feuer/ doch weit loß/rühre fleißig bis es anhebt ein wenig dick zu werden/ laß doch nichte kochen/ so dann solle der Hasen bereit seyn/ sie sollen auch nicht zu hoch seyn/halb so hoch als sonst ein Dorten/als dann geuß den Zeug daretin/vnd stelle schöne Erd oder Kreuselbeer daretin/ daß sie halb in Zeug vnd halb herauffen seyn/ vnd bestreue es wol mit Zucker/ daß du weder Zeug noch Erdbeer sihest/ die Erdbeer sollen mit Rosenwasser abwaschen seyn/ auch nichte zu gar über zeitig/ sie sind sonst gleich wie Ruß/ aber die Strichbeerlein sind schön vnnnd recht/wann sie schon gelb vnd lauter sind/ sie brauchen vil Zucker/ bachs sie schön/gib vnden auff ziemliche Hitze/ oben aber nicht zu groß/ daß sie schön weiß blet: en/ seynd fast bald genug/ wann du sie im Ofen bacheß/ lege gleich ein Paster dar auff.

Auff ein ander Form:

Werth ein Drey oder Ruß / wie du von allerhand Weins
nützen hast / mit Malwasier oder Keisfall findest / vnd
wann du es hast in den Dorenhafen gethan / wie vor oben
Merck aber / du magst wol nicht so viel Eyer inn die Mäser ne-
men als sonst / vnd magst / wann du es wilt inn den Dorens-
hafen thun / noch etms oder zwey darein thun / mit ein wenig Ro-
sen vnd Zimmetwasser / oder wol gestoffenen Zimmet vnd ein we-
nig Muzcatnuß / also füge auch ein Doitermuß inn allweg zuckers
genug. Vnd dise seyn vnschädlicher dann von der Milch allein
machs nicht zu fest.

Ein anders.

Mache von Milch vnd Eyern ein gebrent Ruß / wann es er-
kalt / so rühre noch ein Ey oder zwey darein vnd Rosenwaf-
ser / mache einen hafen wie zu andern Dorten / aber nicht
ober einen halben Finger breit hoch / darnach berette in den hafen /
bestrew es wol mit Zucker / setz die Erd oder Stuchbeer schön ge-
klaubt ordentlich darein / dasz das weiß wol dadurch sehe / der hafen
sol fast dünn seyn / bachs mit gemacher hitz. Also magstu ein durchs
getriebnen Keiß oder Eyerkeiß nemen / vnd mit Eyerzucker vnd
Rosenwasser beretten / vnd gemelte Beer einsalzen / vnd die sind
am besten.

Anderst.

Imb die Beer / geuß ein schönes Drunnenwasser das
rüber / heb sie mit einem Schaumlöffel herauf / laß wol
vertrieffen / thu es inn ein schönes Häflein mit Malwas-
sier zu laß überfieden / vnter dessen behē ein Schnitten drey oder vier
schön weiß Brot / minder oder mehr / nach dem du es machen
wilt /

wilt/wann die Erdbeer übersotten / so geuß die Brüh über das brot/
wanns wol weich / treibs mit den Erdbeern durch zu einem Muß
oder Brey / thu sie in ein Pfann oder kachel / wanns anhebt zu ko-
chen / so zuckers wol / wiltu / so thu auch ein wenig süß Schmals dar-
ein / richts an / bestrewes wol mit Zimet vnnnd Zucker. Dis ist in hitz
vnnnd schwachheit nützlich / denen so mit Stein vnd hitz der Nieren
beladen dienstlich / so du aber den Malvasier zu hitzig hast / so nim
Keinsal / der in dem Stein vnnnd Gries fast dienstlich ist / oder Erds-
beerwasser / vnd also magstu es im Dornhafen bereiten / vnd mit
ganzem Erdbeern bestrecken.

Ein kalt Muß darvon.

Brehe Brot wie vor / weiche es inn vor angezelgten Wein
oder Wasser / wasche die Erdbeer in guten Wein / treibs
es alles mit einander durch / machs dick vnnnd süß von Zu-
cker / oder Zuckererbs / oder Weinbeern / du magst auch etwas guts
darein legen / so du wilt / aber also ist gebräuchlich. Also mag man
auch sachen von den Seichelbeerlein bereitt / sie kühlen vnd lindern
den Bauch am nützlichsten / aber bey Fleisch Fischen vnd Sälzen.
Dise Essen dienen allermeist zu dem Stein vnnnd hitzigen Nieren /
wie auch zu den Lungschichtigen / alles von wegen der Kühlung.

Ein Gebachens von Birnen.

Nimb fast geschlachte vnd safftige Birnen / schäle sie / schneid
das eusser herab / vnnnd laß die Stiel vnnnd Dorsch als ganz /
hack's fast klein / darnach machs auch wol mit Ingwer vnd
Weinbeer / knids wol wider an / die Birnen balg / feuchte die händ-
de mit wol erklopfen Eyerklar / so bleibts desto tieber / form den
Duzen oben an biß auff den Stiel / wie sie vor gewesen / machs wol
in weissen Meel / stells in eine Pfann mit heissem Schmals / daß es
wol über die Birnen gehe / bachs schön braun / wann du sie herauf
hebst / blase dz Schmals wol darvon / bestrewe es gleich wol mit Zu-
cker vnd Zimet / so schleuffts fein darein / wann du sie auffstregst / so bes-
trewe es wider / gibts trocken oder in einer Brüh wie du wilt.

Ein gute Sülz für schwache vnd kran- cke leut.

Nimb gute zettige Aepffel / süß oder sawer / nach dem sie von nöten / reibs auffm Reibeyßen wie Quitten / oder schneid sie fast dünn / vnd stampffs in einem steinern Mörßel / mit einem hülzernen Stößel / zwtngs auß / vnd seuds wie Syrup / mit oder ohne Zucker / thu Zimet vnnnd Ingwer daretin. Man kan sie auch zum Safft bereiten / vnd Ladwergen / die das ganze jahr bleibe. Diese bereit aber also: Nim der besten Aepffel süß vnd sawer vntereinander / am besten die weder gar süß noch sawer / schäls / schneid die bugen auß / schneids zu dünnen Schnittzen / laß von ihm selbst linder dempffen in ein wol vermacheten geschütz wie Quitten / treibs durch ein tuch / lochs darin mit stetem rühren / daß nicht antrinne / biß es dick genug wird / etliche siedens mit Most ab / aber ich halt nichts darauff / diesen Weg ist näher / wanns kalt ist / daß fein ist wie ein Latwergen / daß man ein Schnittlein mit einem Messer auß dem Geschütz nimb / Wann du es mit Zucker sieden wilt / so nimb nun Safft / so lest er sich glessen wie ein Quittenlatwergen / ist in krankheiten zur Labung sehr dienstlich.

Ein Safft von Birnen.

Nimb wol zettige Birnen / die viel Safft haben / vnnnd bald reitz werden / als gemeintlich die Speck vnnnd Wasserbirnen / vnd mehr ihrer Art / wans ein wenig gelegen / vnd anheben reitz zu werden / geben sie am meisten Safft / schäle sie / schneids dünn / vnd stampffs klein / thu sie in ein Dicken groben Sack / leg ihn vnder ein Pressen oder Trotten / biß der Safft aller darvon kompt / so laß ihn dann wol süßen / ob was dicker Materien darbey were / heb den lautern wol auß dem geschütz daretin du es empffangen hast / in einen schönen kuppfern Kessel / hencß ihn über ein helles Feuer / wann er auffgeheth / nimb den ersten Schaum oder Faum herab / wie es ein wein / aber über einmal / zwey oder drey zum höchsten nit darvon / laß ihn immer in einem Sut gleich sieden / rühr ihn offft / vnd se mehr

mehr er dick wird / ihe mehr rühre / daß er nicht anbrenne / nitmb ihn ab / drey Maß geben gemetulich etne / oder wann die sechs Maß anderthalbe geben / so ist es viel / es sol seyn wie ein vngenötes Honig oder vngelcutert / daß erst auß den Weben kompt / oder das nach dem satmen wol wider auff sein Stadt gesotten ist / alsdann thu ihn in ein Geschtr / laß den erkalten / thu ihn in ein Fäßlein / oder ander Geschtr / du magst Quittenschntz darin sieden / oder Pomeranzen / es schmäckt allezeit desto besser im kochen / es dienet auch für ein Sals zum Gebratens / bestrewe es dann mit Zimet vnnnd Ingwer es bleibe etliche jahr gut. Vnd auß disen wie auß andern mehr ist viel in der Kuchen zuverbessern / zu Drählein / vnnnd sonst für Zucker zubrauchen / für gesunde Leut / aber für die francken dienet es nicht / von wegen der Leber vnd Wunden / wie auch die Gesottenen. Vmb solcher sachen wegen ich viel herauß lasse / als von Bonen / Bessen / Erbisen / Dräubel vnnnd Muscatnuß / gleichwol dienet solches im Durchbruch / aber das wollen wir den Wahren lassen / die es auch mehrer theils an den Orten zubereiten wissen / wo man den Wein hat.

Noch ein Gattung Quitten vnd Birnenpa- steten.

Umb Rütten oder Birnen / schäle vnnnd schneid sie / hacke sie klein / bereits mit Zucker an / auch Zimet / Ingwer vnnnd Weinbeer / thu zu den Birnen sonderlich ein wenig Muscatnuß. Nitmb darnach andere Birnen oder Quitten / oder beyderley zusammen / schäle die Birnen vnd Quitten wann du wilt / hole die Busen vnd kernen wol herauß / fülle angemachten Zeug wol darein / was recht ist / stelle die Quitten oder Birnen inn den bereitte Pastetenhasen / lehre die Löcher vnter sich / lege das übrige gehackte darzwischen / sampt ein kleinen wenig Schmals hin vnnnd her / mache dem Deckel schön vnnnd beheb darüber / thu es in Ofen / bachs auff anderhalb Stund / oder habe acht / wann der Hasen erhartet / vnd der Deckel den Zeug wider läßt / so ist es genug. Dese vorgeschrieb-

geschriebene sind ehrlicher vnnnd besser/doch schmeckt einem diß/dem andern ein anders/aber für die krancken sind die ersten nützlicher.

Von Hieffen oder Butten.

Dieweil die Hieffen auch denen dienen sollen so den Steinn vnnnd Grieß haben/mögen sie auch etwan wol den krancken zu einem Lust vnnnd Labung gelassen werden/besonders den Kindern/die bereit also: Wann sie zu ihrer Zertung formen/so brichs ab in einem schönem Wetter/schneid sie in zwey theil/raum die Steinn vnnnd Haar herauß/gehe schön mit vmb/das dir kein Haar daran bleib hangen/wasch sie sauber vnnnd seuds in halb Weinn vnnnd Wasser/oder etwa mehr Wasser/bis sie ein wenig lind sind/so hebs herauß auff ein schön weiß Tuch/ntmb dann Zucker vnnnd die Brüh dartinnen sie gesotten/vnnnd verfein den Zucker darmit/vnnnd wann er auff das halb gesotten/so thud die Schäle wider dar ein/laß mit einander sieden/bis der Zucker spinnet/so behalt/mach es recht/sie sollen wol wie Weichseln Brüh haben/vnnnd also bereit man sie auch mit lauter süßem Rosi/man treibts auch durch zu einer Sätts oder Mus/bereit mit Quitten/mit Zucker/Honig vnnnd süßem Weinn/dienet wol zu süßem vnnnd kalten Brählein/an viel Essen wie du sie hast. Man stellt zum Dratens wie Caspern.

Ein gute Milch von Roten Haselnüssen/von welcher zu trincken vnnnd Kochen ist in der rothen Ruhr.

Weiche die Kernen in warmen Wasser/das man die Haut abzichen kan/stoß sie klein/machs wie ein Mandelmilch/mit allerhand guten herzstärkenden Wassern/auch Trinckwasser/dartinnen Sachen für die krancken gesotten/von deren gib zu trincken/vnnnd koche darvon/wie du von der Mandelmilch hast/vnnnd gleichsam bereite es wann es gestossen mit

mit Zucker / Rosen vnd Zimetwasser / wie ein Maracipan / aber für Oblaten mach ein Eyeretzig mit Zimet / Zucker / Muscatnuß vnnnd Rosenwasser gar dünn / vnd streichs darauff wie ein Maracipan.

Folgen etliche Sachen von Zwetschken.

Z Swollen etliche Arzte / man solle zu Kranckheiten die Zwetschken in lauterem Wasser sieden / vnd kein schmalz noch Zucker daran thun / dann aber sind sie gar vnlieblich vnnnd wollens nicht alle Kranckte essen / oder essen die mit großem vnlust: Das dann besser ist / dann were ein Schmalz oder Zucker daran / so hab ich ihm also gethan / vnd ein klein wenig schmalz heiß gemacht / vnd das allezeit gar von gutem schmalz / das newlich vnd süß eingefotten / damit man es nicht zu über heiß darff machen: Ja das hab ich / so bald die Zwetschken angehaben zu sieden / inn den Ball geschüttet / vnd lassen absieden / wie recht / hats aber der Kranckte auch gern süß gessen / vnd den Zucker / so hab ich einen Zucker mit gutem Rosenwasser von leibfarben Rosen gedistillert / wie ein Jus leb gefotten / wo er nicht vor zur hand / darvon hab ich daran auch also an andere Kost vñ Müßlein braucht / oder ein Biolsyrup / den schmeckt man nicht so wol als disen / vnnnd macht kein Schlein oder Gallen / wie etliche wollen. Aber man mag ihn auch also mit einem klaren Brunnenwasser sieden / auch mag man ein Peterleinwurzel zween oder drey in einem Wasser sieden / vnd das dann mit Zucker sieden / wie einem Syrup / vnd darnach zur Kost brauchen / wo man den Zucker so gar verbeut.

Zuff ein ander Weis.

Imb Zwetschken / Weinbeer / Zwtbeln / fast gleich / thu es mit Wein vnnnd Wasser zu / oder Wasser allein / nach gelegenheit / laß wol zu einem feinen Brühlein absieden / wilt du Zucker daran haben / stehet zu deinem gefallen: Vnnnd also magstu Rosinlein / Weinbeer vnnnd Zibeben ohne Zwetschken bereyten / also gedörte Kirschchen / oder Amorellen oder Wetschsel / allein oder mit ermelten Stück en / vnnnd damit kanstu ein Krancken lang erlaben vnnnd erhalten.

Ein

Ein köstliches Nüßlein von Zwetschken, wo
grosse Verstopfung ist, wo man nicht
purgieren wil oder kan.

N Im gute sawre Zwetschken / wasch sie sauber / etne hand
voll / so viel Weinbeer / alles wol gereintiget vnnnd gewa-
schen / thu sie in ein schönes Häselein oder Kächelein / vnnnd
Wasser daran / daß sie wol zu ein Brey mögen sieden / doch ein
ziemlicher Becher oder Schüssellein mit Brüh bleibe / hiezwischen
nimb ein Loth wol gereintigte Senetblätter / minder oder mehr /
auch der der krankte jung oder alt / hart oder leich zubewegen ist /
thu es in ein Känelein / geuß die Brüh im sud von den Zwetschken
darüber mache darnach dz Känelein gehebe zu / stells gegen dem Feuer
oder warmen Ofen / vnter dessen thu die stein auß den Zwetsch-
ken / stoß darnach die mit sampt den Weinbeerlein inn ein Mörsel
wol vnd zart / nimb halb so vil Brodtrosen von gar schönem Brot /
geuß der Brüh von dem Senet daran / decks / so bald es lind / rührs
das Brot zart / vnnnd die Zwetschken darunder / folgend die übrig
Brüh von dem Senet allemal durch ein fetten Löffel / daß dir kein
Blätter in das Nüßlein kommen / thu es alles wider inn das Häse-
lein / mit ein wenig Zimetwasser / vnnnd Zuckers wol / aber weder
Saltz noch Schmalz / decks gehebe / laß auff einer Blut wol von dem
Feuer kochen / so lang man weiche Eyer seud / rührs ein mal oder
zwey / daß es nicht anbrenne / ritches an / hastu kein Zimetwasser / so
bestrewe es wol mit Zimet vnnnd Zucker / gibs dem krankten / er soll
aber sonst kein Brot essen / gib ihm darnach über ein Stund oder
halbe ein gute Fletsch oder Hennenbrüh / es purgirt gewaltig / vnd
stärckt den Mägen / du solt auch ziemlich Ingwer darcin thun. Da
also kan man mehr Speiß bereiten / die purgieren / die nach einandes
geipüret werden.

Anderst.

R The einen solchen Zwetschkenbren / wie du von Ros-
sinlein haß / thu darcin purgierende Rosen: äffelein / oder
frische

frische Cassia/gibs zuvor oben/also kanstu mit Apffeln vnd vor geschriebnen Löfflein ein Mäsllein bereiten/vnd allezeit wol Zimet vnnnd Ingwer / vnnnd so noch mehr Sachen bey dem Fleisch kochen.

Ein Essen für schwangere Weiber vnd junge Kinder.

Wimb so viel gedämpfte oder gebratene Birnen/ etliche nemen rohe/ aber ich halt nichts davon/ als du bedarffst/ so viel geweiht weiß Brot in einer Erbesbrüh/das sol nur bloß geschwollen seyn/hacks wol vndereinander / thu Zimet / süsse Würz / Saffran/Zucker vnd Weinbeer daretin/ein wenig Salz/ thu Schmals in eine Pfann / als wollest du ein Eyer käcklein machen / thu ein Theil daretin / darnach beleg es mit Fetzen / thu mehr darauff/das sol drey mal geschehen/bachs wie ein Eyeruchen/wile du wissen wann der genug/ stich mit einem Messer daretin / gehet es trucken heraus/ so isto genug / wiltu dann / so mache ein süsse Brüh daran.

Wie man Kürbes bereiten sol für die Brancken.

DIE Krancken vnnnd schwangern haben mancherley Lust/wann eines gelüftet von einem Kürbes zu Essen / so sind die weißen runden / die man pflegt Türckische Kürbes zu heissen/am nützlichsten / dise bereit also: Nimb von den Kürbsen so vil du bedarffst/wann sie jetzt anheben zu zeitigen/schäle die Rinden wol darvon / schneid auch das inner zeslechte oder faslechte mit den Kernen wol heraus / das Marck schneid auch zu zinstlichen Schnitzlein/thu es mit Wasser zum Feuer / vnd laß sie siuden / biß sie sich wol greiffen lassen/vnd zu ein Drey werden/ alsdann schütte es in ein Setzepsann / daß das Wasser wol darvon komme / vnnnd eben trucken seynd / so thu sie in ein verglästen Hafen oder Kachel/von Glockenspeiß / verrühr es wol mit einer feynten vnnnd wolgeschmackten Fleisch oder Heuenbrüh/in rechter maß/ setz es auff ein

B

Blut

Blut / schneid Peterlein vnd Watoran wol klein vnd gnugsam darcin / laß kochen / biß sie einem Drey gleich werden / alsdann thu wol Pfeffer / Saffran vnd klein gestofnen Zimet darcin / Klopff die Eyer auch zum besten / sihe daß die Vögel wol darvon kommen/wann du es wilt anrichten/so rührs sitziglich darcin / daß sie nicht knollecht werden/wiltu/so thu Zucker darcin: Also magtu es auch mit einer feisten gewelten milch anmachen/oder einer guten Mandelmilch. Vnd aber wann die mit Wasser bereit/so mache von ein Schmals in einem Tegel oder Hasen heiß/thu die Körbes darcin / laß also heheb ein weill kochen/darnach beretts auß/ vnd also geben sie gewaltig gute Dorten / dann aber beretts vnd lochs wie vorher gelehrt / allein laß die Eyer heraussen biß sie ein wenig erkalteten/so zeugs mit Ethern wol an/ wiltu so nimb gestoffene Mandeln darunder / Zuckers wol oben auff/wann du es in den Hasen thust / auch von Zimet vnd Weinbeer / wann du wilt / bach es schön vnd schnell. Vnd diese Gattung alle dienen wol abnemenden Leuten/Jung vnd Alt/sie geben gute Nahrung/kühlen/ machen vil Gebildt/ ihre Feuchtigkeit dienet ihnen wol von wegen der aufdorenden krankheit.

Eine Krautdorten.

Nimb Dinersch / oder den schönen gelben Mangolt / oder so du es für ein Krankes wilt / Vorragen / Latitich vnd andere Kreuter darunder/so ihm zu seiner Krankheit dienlich seyn / reinig es / wasch es sauber / schwing das Wasser wol darvon/hack es klein / mache Schmals heiß / laß geheh bedeckt auff einer Kohlen gemach kochen / biß daß es lunde wird/ darnach laß ein wenig überschlagen/weich ein Brosen weiß Brot inn einem Milchrahm oder Mandelmilch / rühr es in das Kraut/ klopffe Eyer wol/ nach dem die Dorten groß solle seyn/es sol in der dick en seyn wie ein dünnes Letglein/darauf man etwas bächet/thu wol Weinbeer vnd Meerträubel darcin / aber allererst / wann du es inn den Hasen thust/daß es nicht wie ein Hauffen zu boden falle / wol Pfeffer vnd Saffran

Saffran salts es recht/zuckers ztemlich/nicht gar zu vil/berelts/vñ bereit den Hasen/geuß dar ein/legeth in vnd her mit dem Messer an den Boden Stücklein süß Schmalz/wann sie jehet in der Pfannen oder Ofen ist/damit sie nicht auffsiehet/wann sie nun gestanden/vnd das Schmalz zungenen/so habe wolgestossen Zucker vnd Zimet vntereinander/da bestrew es so dick/das man das Kraut nicht sieht/gib ihm oben herab ein gute Hitz/darnach wirds genug seyn/sie seynd trefflich gut.

Ein ander Form.

Mach ein guten Eyerzäger/wie du weißt/oder einen guten feinsten süßen Käß/pres das Molcken wol darvon/treib den Zäger zart/hat das Kraut etwas brüh/zutreib ihn mit/hats keine/so nim Eyer biß du das Kraut darunder thun kanst/es sol der beyden Zeug fast gleich seyn/doch mehr Käß oder Zäger dann Kraut/berelts darnach mit Eyern vñnd süßem Milchrahm gleich/auch Zucker vnd Betindeer/berelts mit wol süßem Schmalz in den Hasen/bachs/bestrew es oben wol mit Zucker.

Ein anders.

Bereite ein Zeug wie den ersten/allein reib ein guten Parmasankäß/den thu vnder den Zucker/für die Zimet auch Muscatnuß/bachs wie recht/wiltu dann/so thu den Käß dar ein:Also nimb Kraut das gefochte/wie oben gelehret/darunder thu ein gute Hand voll des geriebnen Käses/auch gnugsam Pfeffer vñ Saffran/machs mit Eyern recht/wiltu ein wenig Milchrahm oder gewetchte Brot/sie werden lucker darvon/süß Schmalz/Zucker/Salts nach dem der Käß gefaltsen ist/du magst allezeit Peterslein/Waseran/oder des edlen Jsoys daz zu nemen/damit man dem Käß seine Art bricht/auch Kümmel.

Ein anders

Mache welcher Gattung du wilt von obgemeltem Zeug der Kraudorten/welche du wilt/die erste Gattung ist

für die Krancken am besten / zeugs mit Zimet vnd Zucker wol an /
bachs in ein einem Wörstel / mach ein wol stark Zimetbrüh daru-
ber / gibs weil es wol heil ist / thu wol süsse Schmalz darein / so ge-
het es auch desto lieber heraus.

Ein Dorten von Käß.

Mach ein schöne flache Kachel / oder so du eine hast / von
Stüks oder Kupffer / die zu solchen flachen Sachen gerüstet
ist / isto desto besser / sie sol inwendig keinen boden oder Schare
haben / wie andere Pastetenpfannen / mache den Boden von Teig
wie zu andern Dorten / welger ihn so breit die Pfann oder kachel ist /
leg ihn dar ein / zeuchs ein wenig an den Orten auff / strewe ein gute
hand voll geriebenen Käß oder zwo darauff / nach dem sie groß / dar-
nach schlag acht oder zehen Eyer darauff / stich mit einem Messer
darein / oder so du wilt / klopp sie zuvor / sie werden geschlachtet / so
lege süsse Schmalz hin vnd wider / strewe aber Käß darauff / vnd so
du wilt / Zucker vnd Pfeffer / bachs mit guter glüt schnell hinweg /
trags warm für / laß nicht hart aufbacken.

Knödlein von dem Käß.

Keibe Brot vnd Käß / zwey theil Brot / den dritten aber
Käß / machs mit Ethern reche / nicht zu dünn / daß nicht
rinne / pfeffers wol / vnd thu auch Muscatblüh vñ Saffran
darein / legs in ein siedende Fleischbrüh / alle mal formen in den wall /
laß fast langsam sieden / zuvor bachs schnell braun in dem schmalz /
es gibe eine fast gute Brüh / die du einem Krancken der Käß ißset / wol
darffst geben / als wann du ein gar schwache Suppen hast / so reth
ein wenig Käß / vnd wirffs in Wall / er seud zusammen / so trucke ihn
mit einem Löffel auß / es gibe ihm gleich ein guten geschmack / als
wer es gewürzt. Diser aber sol kein gemeiner Bawrenkäß / seyn /
sondern von den guten Schwetzerkäsen vnd Welschen / auch Hols-
tender vnd der gleichen / wann sie hart werden / seynd sie zu sol-
chen sachen nützlich.

Ein Käsesup/ so man einer Kindbetterin geben darff.

R Eibe von dem besten Käß/ wie vor gemeldet/ eine gute Hand voll zuwo oder drey/ nach dem du viel oder wenig machen wilt in ein Geschirz das da gut darzu/ hastu keine Fleischbräh/ oder issee irgends eines kein Fleisch/ so nimmb ein Wasser das da wol seud/ so vil du zu der Suppen bedarffst/ geuß über den geriebnen Käß/ er laufft zusammen/ so trucke ihn mit dem Löffel/ laß die Bräh darvon in ein Häselein/ geuß mehr daran/ truck vnd knete den Käß wol/ biß du sihest das gar kein Krafft mehr darinnen ist/ dann seth es zum Feuer/ mach ein heiß Schmalz darein/ Saffran vnd Muscatbläh/ salt es recht/ rührs allgemach biß es seud/ willeu dann/ so laß also/ wann auch etwan eins nicht gern gewürkt issee/ nimmb ein wenig gestossen Pfeffer oder Kümmel/ etwa das Gelb von einem Ey/ je nach gelegenheit/ vnd dieweil alle grobe Materia darvon kompt/ sind sie vnsehädlich. Vnd also mache man sie von den weissen vnd grünen Schweizerkäß. Noch andere vil vñ mancherley Essen werden von Käß vnd Züger bereit/ aber von wegen ihrer grobheit laß ich sie vnbeschrieben. Dann wie vor mehr gemelt/ ist meines Vorhabens nicht/ alle seltsame Schleckerey zu beschreiben/ der ich noch wol ein Buch zusammen bringen wolt/ sondern nur diese/ so für Krancke vnd Schwangere dienen/ auch für Alte/ so bißweilen auch mancherley Gelüß haben/ was daselbst mag zugelassen werden.

Folget von Eiern.

Eyer so auch die Febrischen essen dörfren.

W Ann einem die Eyer verboten sind/ vñnd doch ein sonder Lust dieselbigen zu Essen hat/ so sihe das die Eyer frisch sind/ vñnd wann es mögliche/ allererst von der Hennen kommen/ felle sie inn einem siedenden Wasser/ die man dann

aufgefälte oder verlohren heist/ laß nicht hard werden/ ntm sie mit einem Schaumlöffel heraus/ das kein Wasser darbey bleib/ in ein flaches Schüssellein/ das auff einer andern mit heissem Wasser stehen solle/ decke einen Teller gehob darüber/ kehrs stüttlich von einer Seiten zur andern vnder sich/ damit kein Wasser darbey bleibe/ geuß Rosenwasser darüber/ vnd Zucker darauff/ sie schaden nichts/ oder berette zuvor von Sawerampffer ein Saft also: Wann du sie gewaschen/ so schwingts durch einen Sack/ oder durch ein saubers Tuch/ auch ein wenig Serin oder Sateron/ wie Salat/ das kein Wasser darbey bleib/ stoß es inn einem Mörsel/ treibs durch ein saubers Tuch/ ntm des lautern Saffts/ so viel du bedarffst/ in ein Schüssellein/ darzu gar ein wenig süß Schmalz/ das man es kaum vermercket/ sampt ein wenig Saltz/ laß vnder einander in der Schüssel sieden/ berette die Eyer wie zuvor/ legs darein/ gib sie. Also magstu es mit einem Agrest von sawren Weindrauben/ machen/ so man disen nicht haben kan/ bereit ein mit Gerstenkraut vñ Weizen/ Erbsensafft ist auch zue/ aber nicht für die francken von wegen der Fieber/ sonsten sind sie fast gut/ wann man die Eyer also mit Agrest oder sonsten gute Kräuter mit Essig bereit.

Ein fast herrlich Gebachens.

Nimb vier oder sechs Eyerdotter/ reiß wol/ thu ein Loth oder zwey Rosenwasser drein/ einer Nuß groß Schmalz darzu/ mit drey Loth guter Zimet zwey Loth Ingwer/ ein halb Loth langen Pfeffer/ ein halb Loth Muscatnuß/ stoß ziemlich reitn/ den Zimet behalt halb/ vnd stoß ihn grob/ das er lang sey/ das abribe thu alles in die Eyer/ sampt zehen oder zwölff Loth reinen gebueultem schönem Zucker/ ein wenig Saltz/ vñnd wirtk ihn mit einem fast schönen klaren weissen Reel auß zu einem Teig/ wie zu Schneeballen/ vñnd andern dergleichen schönen Gebachens. Darnach habe einen schönen wol verglaffen Form eines Huts/

wie es dir gefelt/ der solle inwendig auch hol seyn/ innerhalb vnden an dem Schälpen sol er drey Fäßlein haben/ darüber zeuch den teig/ form ihn dem Hut nach/ mach eine Form einer Schnur darumb/ stelle ihn gegen dem Feuer nicht zu nah/ vnnd vnden darunder ein ziemliche Blut/ lehr ihn stetigs vmb/ bis er also genug gebachen/ so nim ein Lohr drey oder vier zucker den/ scuds mit guten Rosenwasser zu wol starcken Zuleh/ vnd salb mit einem kleinen Penselein den Hut überal wol/ darnach strewe den grobgestoßnen Zimmet allens halben darauff/ vnnd so er ein wenig daran erhartet/ thu ihn ab der Form/ so siehet er wie ein grauer Filzhut. Vnd diß ist auch wol für alce schwache Leut ein Stücklein zu morgens/ vnnd einen erunct Maloastier darzu/ es habens an eilichen Orten die Diener inn dem Brauch/ so winterszeit im Laden sitzen/ vnnd wo sie ihre Geschäfte zuverrichten haben/ da sie vil an der Käse seyn müssen/ er sol etwan zwey Messerucken dick seyn.

Ein Gebachens von einem Eyerkuchen.

Ropff die Eyer deines Gefallens wol/ schneid weis Brod/ wie ein Weinsuppen/ das rühr darein/ so vil die Eyer anzuechten mögen/ wiltu/ so schneid auch gute geschmackte Kräuter darzu/ bachs in einem Tegel wie ein Eyerkuchen/ vnnd daß das Schmalz wol wider davon komme/ alsdann hacke ihn ziemlich klein/ rühre wol Eyer darein/ Saffran vnd süsse Würz genug/ wile du geschnittene Feigen oder Weinbeer/ salz es recht/ bach es wie Kröpflein oder Knödeln.

Ein Kinderessen.

Sud die Eyer hart/ hacke sie/ vnd thu ein Schüssel mit Milchrahm daran/ geuß in heis Schmalz/ rühre bis es kocht/ so salz es vnd zuckers/ gib es/ es stopfft etwas.

Auff ein ander Weis.

Umb gute truckene Aepffel/ schälts/ vnnd schneid sie gewürffelt/ reine Meerdräuel oder Rosinlein/ wie es eiliche heissen/

heissen / eines so vil als des andern / mache mit ein wenig Saffran
vnd Zucker oder Honig vntereinander gesotten / ein Teiglein / wtriff
es darein / bachs wie Knödlein oder Knöpflein / oder in einem Tie-
gel / das es nicht vil Schmalz an sich ziehe.

Gute Krappfen.

Nimb ein halb Maß schönen Honig / den sein wol / vnnnd
send ihn wider auff sein Stad / darnach thu ein ziemlich Bes-
cherlein voll gutem Maluasier darein / laß einen Wall thun /
vnder des habe bereit ein gedärret schön weiß Brot / gestossen vnnnd
rein gebeutelte das es ist wie Meel / darnach nim so viel von einem
guten Leckuchen / der von guter Speeren gemachte auch zwey Loth
Zimet / vnd ein Loth Ingwer / ein Loth Muscatnuß / Nägelein / drey
Duttnlein / Galgant ein halb Loth / Paris Cardamont / Eubeben
ein halb Duttnlein / alles grob gestossen / vnnnd dann mit dem Brot
vnd Leckuchen in das Honig gerührt / vnnnd des so vil / das es wird
wie ein Rosenlatwergen / diß brauch zu guten Krappfen / inn einen
gewürzten Teig / wie du weißt / bachs in dem Ofen oder Pfann
sie dienen wol für alte Leut die kalte schwache Mägen haben.

Ein gewaltig ding für alte / schwache / abne- mende Leut.

So ein Mensch alt oder jung in grossen abnemen were /
sio sihe vmb ein feine saubere Säugerin / die nicht zu als
oder zu jung / vnd die wol säuget / auch gesundes Leibs seye /
wo es anderst / muß man sie zuvor ein wenig purgieren / deren gib ei-
nen Tag vier oder sechs darnach gute Speiß / wie einer kindbeterin
zu essen / vnnnd laß sie alle Tag ein mal vier aufsäugen / darnach laß
sie das Kind oder Alles säugen / vnd koche dem Kranken Brey vnd
Müßlein von ihrer Milch / vnd alles was dem Kranken dienßlich
ist / er aber nit brauchen kan / das ordne der Säugerin zu irer Speiß
vnd Trank / pfleg ihrer wol / belade sie nicht mit grosser arbeit / son-
dern das sie ein rechte Übung hab / die lustig vnnnd frölich machet /
aber keinem Mann solle sie beywohnen / keuscher Art sol sie seyn
Bon

Von jährigen Käßlein / so man sie haben kan / sol sie am meisten
essen / vnd Schüsselmüßlein vnd andere Müßlein / so du mit Broß
vnd Mandeln / auch von Kraßmeel hast / von Geißmilch gekocht /
auch dieselbige getruncken / vnd diß ist erfahren bey alten vñ jungen.

Würst von Mandeln.

Stoß Mandeln fast klein / zeugs an wie ein Dortenzug/
es seyn gleich lauter Mandeln / oder halb Züger oder
Brot / wie es dir geltebe / oder so du wilt / so machs mit lauter
Rosenwasser vnd Eyer an / alsdann brats etwas schneller / füll es in
Bratwürstdärm / legs auff ein Roß / brats gemacht / lehrs immer
vmb / daß sie nicht springen / verknüpffs bey den Orten / daß sie nit
heraus lauffen: Also magstu es von lautern Brot / so wol von Mandeln
bereten / Eyerbrot ist fast gut / wann man das Rosenwasser
nicht spart / so isset man es für Mandeln / aber dann schneid wol
Zimet fast klein darein / sampt gnugsamen Weinbeern / so darffstu
nicht vil Zuckers / wann man nicht gern Zucker isset / du magst es
wol schnell im Schmalz wegbachen / wann du es gern braun hast /
es ist nützer / dann auff dem Roß treuffes / oder hab einen Pensel wie
du zu den Pasteten brauchst / vñnd ein zerlassenes Schmalz / aber
nicht heiß / nur daß du den Pensel darein stossen kanst / vnd die würst
damit bestreichen / die Därm schäl hernacher darvon / oder laß also
biß man sie isset / nach gelegenheit / bey allen leg ein klein wenig Sale
in den Zeug.

Ein herrlich Essen von gedörtem Teig.

Imb Eyer so viel dir geltebe / das Gelb ist das beste / ehv
darzu genugsam Pfeffer / Ingwer / Saffran / Muscatnus
vnd Blühe / sampt allerhand gutem Gewürz / deines gefal-
lens / salt es ein wenig / vnd rührs mit schönem Meel zu einem teig /
versuch ihn / ist er nicht stark genug von dem Gewürz so würg
ihn baß / dieweil er nicht genug stark ist / er sol fast resch seyn /
X
wilt

wilt du ein wenig Zucker daren haben / so siehet es bey dir / als dann wircke ihn so trocken auß als du kanst / welgere oder wäll ihn darnach zu schmalen Ntemlein / ohn gefehr eines ziemlichen Messerucken dick / schneid ihn dünne wie Hobelspän / oder fast klein geschnittene Nuben / wäll oder welgere die Ntemlein Teig in drey oder vier Finger breit / dann schneids überzwerch / so gibte es etliche Läng / legs auff ein Papier oder Blätlein / thu es inn ein Dachofen wann das Brot herauf kompt / oder Winterszeit in ein Ofenröhr oder kachel / laß es nicht verbrennen / aber daß es schön rößlechte werde / wie es dann der Teig an ihm selbstien gibet / wegen deß Safrans / behalts inn einer Schachtel an einem truckenen Ort / sie bleiben ein Vierteljahr / vnd weit länger : Wann du ein schwache Fleischsuppen hast / so wirff etms zehen oder zwölf daren. Wann du es gesund anrichten wilt / wann ein Wall zween oder drey darüber gehen / so geschwellen sie / vnd schmeckt die brüh gar wol / ist sie dann für sich selbstien nicht böß / so wird sie noch besser / thu es im anrichten auff die Suppen.

Ein anders.

Numb deß Zeugs eine hand voll / mehr / nach deinem gefalts / thu ihn in ein häselein oder kächelein / das recht / thu ein gute feiste Brüh daren / schneid Peterleinwurzel darzu / wiltu / laß sie wie recht / thu ihn in ein blatten / vnd mehr Brüh / daß es ist wie ein Gersten / mit Schnittten oder Löffeln / es ist gut / laß nur nicht zu weich sieden.

Anderst.

Läß es nur ein wenig mit einander geschwellen / nicht gar auff ihre Stadt / dann laß also / oder schneids wie Linsen / oder ein wenig grösser / nach dem sie dick seynd / daß sie fast wol rund bleiben / vnd wirffs inn ein wol heiß Schmalz / daß es schnell braun werde / das nimd wider mit dem Feinlöffel heraus

heraus in vortige Brüh / laß wider einmal darüber gehen / wiltu / so wärz es besser / es wird die Brüh sein schlechter oder dick darvon / wañ es dir geliebt / schneid Peterlein oder Vinetsch darzu / fast klein / es ist gut / vnd weiß es doch niemand zu vrtheilen / es ist auch wol einem Krancken zum lust zulauffen.

Kroßeyern.

R Nch das Kraut wie vor oben / laß die Brüh so es gibe wol darvon / schneids oder hacks / Nimb dann gerteben Brot / deß besten so du hast / so vil als kraut oder Züger / wil du / nimb ein wenig Käß / aber für die Krancken nichts / wärz es wol / so du wilt / rühre das Gelbe von ein Ey darein / nimb Weinbeer darzu / machs recht / bachs mit dem Weissen / wie du mehr hast zu Kroßeyern.

Anderst.

N Imb guten Mangolt oder Vinetsch gereinigt vñnd gewaschen / wider geschwungen / schneid den ziemlich klein doch nicht zu fast / thu es inn eine Rachel mit einem heißen schmaltz / deck ihn gehebe zu / dann gibt es selbsten Brüh / das es gar lind darinnen kochet / saltz vnd pfeffers / sampt Essig wenig oder mehr / nach Nothdurfft / vñnd ein jedes gern isset / du magst auch zu zetteln neben dem Pfeffer ein Saffran vñnd sonsten sässe Wärz darein thun / wiltu dann gern die Brüh die es gibe darvon thun / so du gute Fleischbrüh hast / oder ein gute Fleischbrü / so thu kein Schmaltz in die Rachel / biß du die Brüh / so du wilt / daran thust / alsdann zeugs weiter an / wie vor oben. Zu einem solchen Kraut magstu von Fisch vnd Fleisch gebratens oder gebachens geben / was du wilt / wie du mehr Essen finden wirst.

Ein anders.

R Nch das Kraut wie vor oben / thu darnach ein fast feisten Milchrahm daran / brenne ein wenig Brod daran / gibs / wiltu / so nimb Weinbeer. Aber für die Krancken ge-

höres nitze/ es sey dann in dem abnemen/ ist dann das Kraut ziemlich alt/ so bräh es ein wenig/ bals wol auß/ laß auch im Schmalz rösten/ nach dem Broet/ darnach bereits wie die andern.

Auff ein ander Form.

Wimb ein Kraut das ziemlich gebrähet/ doch nicht zu sehr/ in ein blatten groß geschnitten/ thu wol Pfeffer zur Fleisch/ voräh was recht ist/ hastu keine/ so laß das Kraut bloß von dem Wasser vertrieffen/ gib ihm genugsam süße Butter/ ein wenig Essig/ daß man es nicht daran spüren mag/ pfeffers wol/ laß gedeckt auff einer Blutzpfannen kochen/ ist ein fast gut welsch Essen.

Ein fast guten Krautskopff zu machen.

Wimb einen schönen gesunden Krautskopff/ je fecker je besser/ thu ein kurzes Schnitlein dahind an den Kopff dar- ein/ daß das Wasser ein wenig durchziehe/ leg ihn in ein kess- sel oder Hafes/ daß das Wasser wol darüber gehe/ thu fettsch Was- ser darü-er/ stelle ihn zum Feuer/ decke den zu/ auch ein Kohlen dar- vnder/ daß der an allen Orten gleiche Hitz habe/ laß den fast gemacht in gleicher Hitz zum sieden kommen/ vnd doch nicht strudeln/ damit er aussen vnnd innen gleich lind werde: Wann er nun recht genug/ vnd nicht zu lind/ nim den auß dem Wasser auff ein sauber Bret/ daß das Wasser wol darvon lauffe/ dann blat die Blätter schön vñ sauberlich von einander biß auff den Dorschen/ vnder dessen bereits mit Ethern ein gute Fülle/ wie du es bey den gefüllten Milchlein hast/ oder nim ein Blat oder vter von einem andern Kopff wol innen herauß/ nicht die eussersten/ seuds vorher lind/ hack es klein/ als were es gestoßen/ laß in heissem Schmalz gehet zugedeckt/ ein wenig auff einer Blutz kochē/ wann es dann genug/ laß überschlagen/ klopp vñ- der deß ein Ey sechs oder acht/ minder oder mehr/ nach dem der kopff groß/ es mag leicht ein kleines Köpfflein seyn zu sechs Ethern/ klopps fast wol/ rühr in das gehackte Kraut/ sampt aller hand Zibetē/ Ros- sinlein vñ geschnitne Mandeln/ vnd wol süße Würtz/ laß ein wenig vnder

untereinander kochen/oder nimb einen guten jungen Pinetsch / ge-
reintiget/ gewaschen vnnnd wol geschwungen / hact's dann also rohe /
kochte den auch wol bedeckt im Schmalz auff einer Blut/ bis es lind
wird/ so zeugs an wie vor/ allein die Mandeln laß herauß/ aber wol
Saffran / salt es recht / welche Gattung dir geliebt / so schneid im
Kopff den Dorschen ein wenig herauß / darnach lege die nechsten
Blätter darüber/ zwey oder drey/ wie es sich schlikt/ bestreich es wol
mit der fülle/ leg andere/ die nechsten also durchauß/ bis an eins oder
sechs/ die euffersten da fülle nichts mache es alles wol übereinander
geheb/ lege den in heiß Schmalz in eine Kachel/ da er wol wette hat /
laß ihn schön braun werden / mach eine gute Brüß von Ingwer /
fleischbrüß mit wein od' ein wenig Weinessig/ einbrösamlein brot/
gestoffene Lemonien/ wie du sie findest/ darüber/ geuß daß schmalz
ab/ vnd thu es daran/ laß wol darüber sieden.

Ein herrliche Dorten von Kabißkraut.

Nimb das Kraut/ wann es noch jung ist / schneids in vier
oder mehr theil / laß in dem Wasser sieden/ wann es wol
lind ist/ legs auff ein weiß Tuch/ daß das Wasser wol darvon
kompt/ hact es zum kleinsten / bereits wie zu dem Füllen inn einem
Leighafen/ vnd dann klopffe noch zwey Eyer wol/ streichs darauff
heromb/ vñ strewe klein zermahlen Brot von Pfeffer gemengt dar-
ein / die Drosen / bachs schnell hinweg/ daß es oben rösch sey / es sol
ziemlich Schmalz/ daß da süß ist/ haben/ wiltu dann/ so laß vnd be-
streichs nicht/ behalts weiß/ vnd rühre ein Hand voll Brot darein.
Also kan man allerhand Kräuter/ wann es die zeit gibt/ daß man sie
grün hat/ bereiten: Als wo im Leib ein Glied als die Lunge versecret/
vnd offen von geschweren ist / oder andern geschwer inn Nieren /
Blasen / oder von steinen verwund/ vnd was dann seyn mag/ aller
hand Wundkräuter inn gerunnen Blut / Körbleinkraut/ spitzigen
Wegerich/ vnd so fore in andern Sachen andere Wundkräuter /
nach dem der Art rath/ es thut alles sein theil/ vnnnd bedarffs zu zets-
ten auch alles/ es kan auch ein Krancker nicht alle Arzney brauchē
Nach der Art Regel muß man versuchen was man kan/ das etwas

der Kranckheit zu Hülff komme / wie auch inn dem ertrinken vil kan
 mit solchen sachen verbessere werden. Man gibt irgend einen Ver-
 wundten einen Wundertrank / das innen vnd aussen heilen solle /
 dz thut auch im Essen rechte. Vnd also kan man die dürren Kräu-
 ter pülvern / vnd wie gewürz brauchen / gute Bräulein an ein Fleisch
 oder Hänlein oder sonst in ein Gemüß machen vnd bereiten / inn
 der Lungsucht brauchts vorab / das alles Essen zur Speiß vnd Nahr-
 rung gerichtet sey / vnd zu curteren vnd heilen / vnd da nimbt
 dan Rosenhontig weidlich zu / es hilffte auch in der Brust-
 sucht / wie mehr gemeldet / sampt andern Säftein
 in allen Kranckheiten ordent-
 lich gemeldet.



Der

Der dritte Theil.

Von allerhand Fleischwerck / wildes vnd
gemes.

Ein herlich Essen vom Fleisch.

N Der Krancke Hünner oder Fleisch nit essen mag/
Nimb das Fleisch / als von Kälbern vnd Hünern/hack's so
fein als wann es gemahlen were/darnach wärhs mit guter
süßer Würz wol an / saffers auch / hacke Muscatbläh darein / du
magst auch Matoran / Thimian vnnnd Peterlein darein hacken /
thu wol Weinbeer darein / wileu / nimb darzu Meerdräuel von
Steinen oder Kernen gereintget / salt es recht / thu es in ein kachel
oder häfelein/das nitche weit sey/thu Wein vnd Wasser daran / las
sieden / rühr es nitche / so wird das Fleisch wider an einander sie-
den/wie du mehr hast / aber behales / las das Fleisch ein wenig erkäl-
ten / schneids zu Schütten wie welt Brot / legs inn heiß Schmalz/
bachs schnell braun / legs in ein Schüssel / mach ein gut süß brählein
darüber / von Zimet / Zucker vnnnd kräftigen Wein / oder nimb die
Bräh darein das Fleisch gefotten ist / welches das best / allein beretes
mit Zimet vnd allerhand Gewürz ab / machs süß / oder las es also :
Du magst auch wol Zucker ins Fleisch thun / so wird es vñ die bräh
süß / wärh es besser / thu Weinbeer darein / las sieden / geuß darüber /
bestrew es wol mit Zimet. Wann mans auff dem Roß abtrocknet /
vnnnd schön braun macht / ist besser dann im Schmalz bachen / vnd
mit einer Bräh wie Fisch begossen / oder wann mans für gesunde
leut kochet / so hacke Speck grob darein / so treust sichs selbst / auch
sonst sol man feist / als rinden Marck drein hacken / so vil von nöten.
Für krankē sol man nitche feist kochen.

Ein herliche Süßz.

N Imb ein gut Hun oder Koppen / beretes wie es seyn
sol / schneids in vier theil / seg es zu mit etm alten Wein / drey
theil

theil Wein / den vierdten Wasser / saltz es gar wenig / mache der
 Dröh nicht mehr / dann das dir von dem gesotten ein güte Biertheit
 einer maß bleib / wans verfeumt oder verschäumt / so stell es auff ein
 glut wol vom feuer / das es sittiiglich seud / vnd nicht vberlauffe be-
 heb zugedeckt / so bleibis bey guten kräften / vnd gehet dir nicht viel
 ab: Wann das Hun recht gesotten / so laß die Dröh ab in ein ander
 sauber Geschirz / das auffstehe / so heb die Feiste wol ab / inn des be-
 ein Schnitten oder vter weiß Brot schön auff einem Rost / wol vnd
 nicht verbrant / fein allgemache / das es durchauß wol rösch sey / legs
 in eine Platten oder Schüssel / begeh es mit der Dröh vom Hun /
 deck es zu / das es fein lind werde / zuvor aber / ehe du die Dröh vom
 Hun abschüttest / so nim die Leber / welche du fleissig behalten solt
 inn kaltem Wasser / legs in den Wall / vnd laß blöpslich ein Sud
 thun / stoß im Mörsel zart / die nimb jetzt mit sampt dem gewetchten
 Brot / treib es durch einen Durchschlag mit Maluastier oder an-
 dern köstlichen Wein / das es ist wie ein Drey oder Ruß / thu zu
 mit genug darein / ein Biertheit einer Muscatnuß / ein theil einer
 Galgant / Muscatbläß / laß auch sampt ein Ingwer darbey sieden /
 besonders so du es für eine Kindbetterin wilt. Nun treibs alles
 wol vntereinander / machs mit vorgemelten wein rechte / in der dick
 wie ein Strabenteig / so eins aber kein Wein dörfte trincken / oder
 wie oft geschicht / nicht köndt rechen / so bereits mit der Dröh vom
 Hun auß / vnd vor allem machs mit Zucker wol süß / behalts inn
 einem wol verglastem Geschirz wol vermacht / es bleibe lang gut /
 wann man sauber mit vmbgehet. Ist dann der Krancke auch
 Fleisch / so lege die Biertheit vom Hun auff ein schön weiß Tuch /
 laß erucknen von der bröh / darnach legs in die Sülz / laß es den
 geschmack an sich ziehen. Vnd so es dick worden / wie es dan thut /
 so machs mit obgemelten Sachen rechte: Vnd so du einem Krancke
 darvon gibst / bestreue es wol mit Zimer. Ist aber der Krancke
 weder Fleisch noch Hünner / so laß her auß / vnd gib im die Sülz als
 fein / offte hab ichs ihnen mit angeholffen / besonders Kindbetterin /
 so weder Fleisch noch Hünner gemocht haben / wider mit anheben es
 len / denselben aber laß die Muscat her auß.

Auff ein andere Form gemein für Gäste.

Umb ein junges Schweinlein / die von sechs Wochen
bis auff dreizehen sind am besten / schneids zu Stücklein /
seud es mit halb Wein vnnnd Wasser / daß der Bräh nithe
mehr überbleibt / dann daß man sechs oder acht Schnittten Brot
darin wetchen kan / zu einer Schüssel voll. Nim darnach von der
Schweinleber so groß als ein Gansien / schupffs in der Schweinens-
bräh / vnd stoß klein / treib darnach das Brot vnnnd die Leber mit gu-
tem süßen Wein oder Malvasier durch / wo man den nithe hat / nim
den besten Wein so du haben kanst / besorgstu daß es zu stark wer-
de / so nimb von der Bräh darzu / maches rechter dicke / machs mit
Saffran fein gelb / thu süße Würz darein / daß es wol rösch werde /
doch thu ihm nit zu vil / dann wann es über nacht gestanden / so läst
das Gewürz seine krafft / ist dann nithe stark genug / so verbessers /
thu wol Zimet vnnnd Muscatnuß darein / die Zimet vnnnd Muscat-
nuß sollen füreressen vor allem Gewürz : Ist der Wein nithe süß /
so machs mit Zucker recht : Ich habe vorgemelt / es sol in der dicke
seyn wie ein dicker Straubenteig. Das Fleisch sol recht sampt der
Bräh gesalzen seyn / legs daß es trucken wird / wie du vom Hun-
hast / darnach legs auch in die Sülz / es kan acht oder vierzehen tag
behalten werden / besonder Winterszeit / allein was vom Fisch ab-
gehiet / thu nithe vnter einander / es rüht dir sonst / hab allezeit an
der kühle / vnnnd rühre es so offte du davon nimbst daß dieß sey sich an-
boden. Man heisß ein Leber süß.

Ein anders in grosser Schwachheit.

Erette mit Brot vnnnd einer Hünner oder Kälberleber et-
wen Zeug / wie vor oben / allein nimb ein Bierling frische
Weinbeer / wol gereintget vnd gewaschen / in einer messinen
Pfannen / daran zeuß einen Löffel voll oder zween guten Wein /
hals über das Feuer / lehr es immer vnd mit einem Löffel / wann
es wol

es wol geschwollen / so stampffs in einem Mörsel wol / dann treib es mit dem Brot vnnnd der Leber durch / wie die vorderen / bereite es mit gutem Gewürz wie das erste / oder mit Zimet allein / nach gelegenheit. Wiltu dann / so weiche das Brot inn Zimetwasser / oder in andern guten nützlichen Wassern : Als gedistillirt Koypen oder Quittenwasser / treibs alles mit durch / laß es wie es der Zeug gibe / oder verbessers mit Zimet oder Zucker / vnd solche ding richten in grosser Schwachheit viel auß / es lige etwan ein Mensch in solcher Schwachheit das es nicht essen kan / so streichs ihm fein mit einem Federlein ein / es mag leicht etwas hinab kommen / das ein Kräftlein gibe / das man weiter fortfahren kan / allezeit nimb das war / das man den Kranken nicht übercole oder erzürne.

Von dem Hirn.

Ein Gebachens von dem Hirn.

Imb Hirn von ein Kind / säubers von der Haut / setz mit halb Wein vnnnd Wasser zu saltz / laß sieden / ein stund zwo oder drey / als woltestu es in einer brüh bereiten / wanns gesotten ist / so nimb darvon so vil du bedarffst / du brauchst zu einem Brot grösser nicht dann ein Ey. Hack's klein / wiltu / so seuds Eyer hart / nimb das Selbe darzu / Eyer vnd Hirn gleich / wiltu / so nimb für die Eyer ein wenig Semmel / wiltu auch das Hirn allein machen mit andern Ethern / kanstu es ehun / würk es mit Safran vnnnd süßer Würz / Muscatblüh oder Muscatnuß fast klein gestossen / wol Weinbeer / nimb weiß Brot / groß oder klein detnes Gefallens / die Drtbrot sind am besten / doch nach dem du geschickt bist / schnett ein Schnitten herab / vnnnd bereits wie du hie vor hast / in die Eyer / vnnnd füll gemachten Zeug darcin / vnnnd bachs im Schmalz / schön vnnnd trucken / füll es nicht zu sehr / wie offte gesagt / das sie nicht auffspringen / auch nicht zu leer / sie fallen sonst zusammen / recht ist recht in allen dingen / mache ein gute Brüh darüber detnes Gefallens / wann du dann wilt / so zuschneids zu Schnitten /

du mußt ein gutes messer haben / daß sie dir nicht brechen / zeuch
durch geklopffte Eyer / als woltestu Guldenschnitten bachen / bachs
fast schnell weg / bestrew es mit Zucker vnnnd Zimet / gibß warm / sie
sind fast wunderlich vnd auch gut.

Mehr Essen von dem Hirn.

M Imb Hirn von einem Kalb oder Kind / wie du wilt / so
dasselbige von der Haut gereiniget / so thu es in einen tiegel
oder kachel / wie mans nennet / zum Feuer / dar an Wein vnd
ein wenig Wasser / salt es nicht zu vil / ein wenig Kümmel / dann laß
ein Stund zwo oder drey sieden : Wann sie mit obgenandten sa-
chen nicht wol abgekocht seynd / so isß ein vngesunde Tracht / der
wegen diß / wann sie in dem Kalbeskopff gesotten werden / isß ein
vngesunde Tracht / vnnnd sol keinem Krancken zugelassen werden.
Vnd ist ein löblicher Brauch an etlichen orten / da mans sehr auß
den Köpfen nimt / sein säubert in einem Wein vnnnd Kümmel sein
abgesotten / vnd zu legt ein Essig darzu / vnd auff das truckenest ohn
andrennen abgekocht / darnach zu dem Kopff wider gelegt / vnd wol
mit Ingwer bestrewet / dann alle Feuchtigkeit des Kopffs stecke inn
dem Hirn / der wegen sol man ihm sein Giffte mit Wein vnnnd Essig
benehmen. Vnd ist ein grosser vnverstand bey den Leuten / die da
meinen / daß es gar ein leichte Speise sey / vnd gut für die Krancken /
weil es sich leichtlich zurühren läßt / vermetnen auch / wann es einen
wall thut / wie ißgend Eyer / so sey es genug. Ich sage aber / daß es
für keinen schwachen vbeladawigē Magen dienet / vnd daß es länger
siedens bedarff als das Fleisch / davon das Hirn ist vrsach / dann
was man davon kochet / fast wol mit Würtz vnnnd andern sachen bes-
reit seyn solle / alsdann laß ichß passiern / es muß eins auß vrsachen
vnd länge der Zeit vil zulassen / daß wider der Arzte Regel ist / der
wegen ich dißes vnd anders inn massen mit seinem Zusatz beschreibe /
daß wenig möge außgeschlossen werden. Wann nun das Hirn ge-
sotten / so hack es wol / vnder deß mach ein schmaltz heiß / vnd schneid
ein Zwiebel einer Bonen groß / dann die dient fast wol zu dem Hirn /
wegen seiner zehen Feuchtigkeit / also auch der Essig / es were dann /

daß eines von Natur keine essen möchte / es ist ein Kraut das heiß
 Gerthen oder Kraut / Isopen oder Serin / das schicket sich wol in die
 Kuchen / schneid die Zwiebeln so klein / doch daß mans nicht spüren
 mag / wirff sie sampt einer Hand voll geriebner Semmel tnn das
 Schmals / laß rösten / doch daß sie nicht gar braun werden / alsdaß
 thu das gehackte Gehirn darzu / decks gehebe zu / laß aber wol durch
 einander rösten / rührs bißweilen / daß es nicht anbrenne / vnd hebs
 wol von dem Feuer / auff guter Blut / darnach thu wol Safft an
 darein / sampt süßer Wärg / gestohner Muscarblüh / vnd der Drüh
 darin das Hirn gesotten / dann worzu du es brauchen wilt / so setz es
 hinzu daß es siede / vnd dir nach Nothdurfft Drüh bleibe / du wilst
 es dann trucken abkochen / nun thu so vil darein / daß es wird wie ein
 Drey / wanns gekocht / laß noch auff ein halbe oder drey Viertheil
 stund kochen / dann kloppf zwey oder drey Eyer wol / rühre es darein /
 laß nicht lang mehr kochen / richte es an / bestrew es wol mit Ingwer
 oder süßer Wärg. Dis heißt man ein Hirnmus.

Ein Dorten von dem Hirn.

Ruche vnd berette das Hirn allerdings wie zuvor / vnd
 wann es fertig ist / so nimbs in ein Geschirz / rühre mehr
 roße Eyer darein / auch wol Weinbeer vnd klein geschnittes
 ne Peterlein / vnter dessen hab einen Dortenhasen zubereit / darein
 thu es / leg hin vnd wider ein wenig süße Butter / wileu / nach geles
 genheit strew ein wenig Zucker darauff / sampt geschnitten Peterlein
 bach es schnell hinweg / wiltu daß / so bachs schnell hinweg in einem
 Worsel oder Tegel zu einem Kuchen / mach ein Drey daran des
 nes gefallens.

Knöblein von dem Hirn.

Wann das Hirn gesotten / wie oben gelehrt / so hact es /
 thu ein wenig gerieben Semmelbrot darzu / mach ein Ey
 oder zwey nach Nothdurfft darein / sampt Weinbeern / vnd
 genugamer Wärg / grüne Peterlein ist auch gut / mach dz schmals
 heiß wie zu andern Knöblein / bachs schön braun / schnell vnd rösch /
 mache

mache ein brühlein darüber / oder gibts zu einem Salat / du magst
auch wol den Zeug auff ein teller schlagen / vnnnd wie ein klobwurst
formen / vnnnd von dem teller in die Pfann mit Schmalz füllen /
gib ihm mit dem messer / damit du es formest vnnnd gleich machest /
eine hülffe / wiltu / so fülle sie mit Brot / thu aber ein Ey oder zwey
darein / vnd ein wenig Meyenschmalz / aber alsdann thu kein Sem-
mel darein / aber Weinbeer / fülle ein / brat es nicht zu hart / oder
seud es in einer Fleischbrüh.

Ein gefüllt Hirn.

Wie das Hirn inn halb Wein vnnnd Wasser sieden / aber
nicht so lang als sonst / darnach hackt vnnnd bereit es / wie
du von der gefülten Lebern hast / so mans hackt / wiltu dann /
so laß gang / vnd bereit es wie du hernach von den gefülten Milch-
lein oder Brühlein findest. Für das dritte / so laß trucken abkochen /
darnach so es erkalt / so zeuch es durch ein Ey / bache es vnd ma-
che ein gute süße Brüh darüber / zum voressen / darinnen etwan
geschnitten Mandeln vnd Weinbeern / vnd gibts / etwan mit einer
Zimetbrüh / etwan von andern Sülzen bereit / damit es von Nages-
lein braunfarb sey / alsdann die Sülzen von Apffeln / Birnen vnd
rothen Kirschen geben.

Ein anders

Rochs in halb Wein vnnnd Wasser genug / vnd das dir
ein ziemliche Schüssel mit Brüh bleibe / thu ein Schnitt-
ten drey oder vier nach Nothdurfft weiß Brot auff den
Rost / behe es schön / weich es in die Brüh / stretch es so dick durch
als du kanst / oder hastu Pfefferbrot / wie du vor hast gehört / so thu
das Hirn zum Feuer / mach ein Schmalz heiß / wirff etwan ein hal-
be Nußschalen voll weiß Meel darein / daß es ein Geschmack davon
bekompt / darnach thu den gebestten oder durchgezwungenen Zeug
darein / laß auch ein wenig rösten / wärts es mit süßer wärts vnnnd

y ij Saffran

Saffran wol / mache es mit der Brüh recht / wanns noch etne Hals
 be stund kochet / das es wie ein fein dickes Pfefferbrühlein sey / thu
 geschnittene Mandeln / Weinbeer vnnnd Zibeben darzu / laß vnder
 einander erwallen / thu es in das Hirn / laß kochen / wie gemelt /
 wann du es anrichtest / bestrewe / es wol mit Stmet. Also magstu et-
 ne Brüh mit Leckfächlein darüber machen / also auch ein Näge-
 leinbrüh auch nun von Ingwer weiß gelassen / es bedarff nit viel
 beschreibens / dann sie sind bey menniglichen gemetn.

Das Hirn / ein Hun / alte oder junge Dauben / Bö-
 gel / Milchlein oder Brühlein mit einer Näge-
 leinbrüh zubereiten.

S Es es zu in halb Wein vnd Wasser / jedoch mehr Wein
 dann Wasser / das es in dem absieden nicht versalzen sey /
 wann es gesotten / vnnnd die Brüh eben recht / so habe ein
 gebehet Brot / fast braun gebehet / oder Pfefferbrot / wie hievor /
 thu es in das Schmalz / vermeinstu das es nicht schwarz gnug sey /
 oder werden als es seyn solle / gar zu schwarz / so thu ein wenig ge-
 dörte Nusschalen gepälvort (welches nicht schädlich) darzu / ma-
 che also ein feines Brühlein / nicht zu dick oder dünn / machs wie
 ein Egersuppen: Nimb gestossene Nägelein / ein wenig Ingwer
 vnnnd Pfeffer / thu es mit ein wenig Essig daretin / es were dann
 die Brüh zuvor sawer / wilt du dann das es ein wenig süß wer-
 de / vnnnd doch nicht gar Zucker süß / so wirff ein wenig Weinbeer
 oder gar wenig Zucker daretin / vnnnd dann ein wenig Muscats
 nusz. Dis sind die besten Nägeleinbrüh. Du magst auch
 wol geriebnen Leckuchen / der offte gebachen / für das
 Brot nemen / nach dem der es essen solle.

Dann auch nicht alle frantzen
 von Gewürz essen
 dürffen.

Flädlein von Hirn.

WAnn es gesotten / zeuges an wie zu einem Hirnmuß oder Flädlein / schnett Schnitten von frischen Seffeln / stretchs auff die Schnitten wie Fleisch vnd andere Sachen / zeuchs durch wol erklopffte Eyer / bachs nicht zu hart / alles was so hart aufgebachen / ist desto schädlicher / wie auch / was so hart aufgebrauten / oder nicht wol gesotten / halt maß in allen dingen.

Ein anders.

Sacks mit guten Kräutern / wie vorgemelt / Isop oder Gerin / Timon / Peterlein / welches dir geliebt oder alle / Pfeffer sampe einem Ey / stretchs auff / vnnnd elne darüber / oder also wie du wilt / zeuchs durch Eyer / bachs.

Anderst.

SDes in einem Kopff gesotten / so löß den Kopff auff / nimbs schön herauß / thu das blutig davon / laß schnell in einem Pfännlein in Essig / Kammich vñ Sals sieden / vnder dessen weil der Kopff trucknet / dann belegs mit Ingwer wol / stretchs höfflich wider in den Kopff / thu ihn zu oder laß ihn offen / wie du wilt.

Von der Lungen.

Ein Lungenmuß für die Krancken.

Breite die Lunge wie sie seyn sol / setze sie zu mit halb Wein vnd Wasser / laß sie sieden / bis sie gar linde sey / es sol ein Lung von einem Kalb oder jungen schweinlein seyn / daß die sind am besten / hack sie klein / vnder dessen röse ein wenig gerieben Brot im Schmalz röflecht / vnnnd nicht gar zu braun / thu dar nach die Lunge auch darzu / decks heheb zu / laß auff der Blute zu nahe bey dem Feuer / kehre es je mit einem Löffel vmb vnder einander / rührs / so wird sie gar geschlacht / wann sie dann recht ist / so thu
Saffran

Saffran/Pfeffer vnnnd süsse Würtz darzu/rühre die Brüh daretin/
darin die Lung gesotten/die leuterst du oben ab/so vil recht ist/wasch
Weinbeer darzu/las kochen/bis sein trucken/vnd las nicht andren
nen/rührs immer/versalz es nicht/so du dann wilt/klopffe ein Ey
oder zwey/mehr oder weniger/nach dem des Zeugs wenig oder vil
ist/sast wol wie allezeit/rührs daretin wann du es bald anrichten
wilt/gibs. Du magst auch wol/wann du es gern sauerlechte hast/
ein wenig Essig daretin thun/wann dures ersillich anzeugst/nach dem
du es auch gewohnet hast. Dts magstu auch wol auff ein teller schla
gen/vnd wie ein Netz zu dem bachen gebrauchen/wann es erkalt/al
so schneiden/durch Milchrahm oder Eyer ziehen/vnnnd bachen/in
ein gutes Brühlein oder trucken/oder andere Küstung legen/detnes
gefallens.

Auff ein ander Form.

Nimb sie/vnd bereits zum besten auff vortige Weiß/würtz
es fast wol/sampt Weinbeer vnnnd Meerdräuel/dar
nach mache es mit wol erklopfften Ethern an/las aber nicht
darnnen kochen/darnach thu es in heissen Mörsel oder Tegel/
wie du/hr mehr hast/bachs/oder bereit sie in Därm/hack aber ein
wenig Speck darunder/oder schneid den klein daretin/vnnnd schwell
ihn vor.

Ein anders.

Wann die Lung gesotten ist/so hacke sie mit Speck oder
frischem Schweinenfleisch/damte es feist sey/wie recht
ist/würtz es wol/mache Eyer daretin/oder las also/thu ein
wenig feiste Brüh daretin/oder darin der Darm gesotten ist/das
nit zu fest werde/auch genugsam Weinbeer/füll es in den Darm/
brat oder siede es/wie du wilt/aber für die francken nim kein schwe
nen Zeug/thu desto feinsten Brüh daretin/was recht ist.

Anderst.

Lette Lungen vnnnd Speck wol/nimb geläuterten Ho
nig in ein Geschirz/thu den Zeug daretin/zeugs aber wol
an mit

an mit süßer Würst vnd Pfeffer / röstis wol inn einander / darnach schlags auß wie das ober / wanns kalt / schneid vnd bachs / es ist sehr gut / aber für ein krankes nim an stad des Speck's Kinderin marck.

Auff ein andere Form von Lungen vnd Lebermuß.

Sud die Lung in halb Wein vnd Wasser wol / darnach schneid sie klein / wie man in ein Gemäß klein gewürffelt brocket / darnach schneid auch die Leber also / die sol aber nicht gefotten werden / mach ein heiß Schmalz / brenn ein gerieben brot / röst braun / vnd nicht verbrant / thu Lungen vnd Leber darein / kehrs einmal oder zwey mit einem Löffel herumb in der Pfann über dem Feuer / darnach genß der brüh / darin die Lung gefotten ist / daran / so viel du bedarffst / machs wol an mit Ingwer vnd süßer Würst / auch Zimet vnd gestoffene Nägelein / wann es aneinander wolt / so thu es in ein kachel / vnd nim denn Schweiß von dem Rebe / so vil du bedarffst / hastu den nicht / so nim den von einer oder zweyen Hünern / setze ihn / vnd rühre ihn darein / laß kochen / aber nit zu lang / es sol sein / das es sich alles mit einander mit schnitten essen läßt / in dem anrichten bestreue es wol mit Zimet. Also magstu von Kälbern / auch jungen Schweinlein Lung vnd Leber bereiten.

Würst von diesem Zeug.

Sud die Lung welche du wilt / von Kälbern oder Schweinen / nur im Wasser / das es sich zu einem Muß hacken läßt / wann die gehackt / so schwell die Leber inn derselbigen Brüh / das sie inwendig rot / außwendig aber weiß sey / hacke es alles so wol als möglich / thu die Haut vnd alles was aderig ist darvon / schwell auch Speck der frisch ist / wol in der Brüh / laß ihn mit der Lungen sieden / aber nicht gar zu fast / dann schneid ihn fein düß in den Zeug / wann der genug gehackt / so thu es alles zusammen inn ein rein Geschitz / bereits mit grob gestoffen Pfeffer an / ziemlich Kümmel / auch Saffran / wiltu darnach von der Brüh das Feinste

oben herab / machs in der dicke wie ein Straubentetz / wiltu / so thu auch Weinbeer vnd wol erklopffte Eyer darein / versuche sie beyde / wol feist sollen sie seyn / fülle sie in gute Därn / hastu diese nicht / so nim ein gut feist Netz von einem Kalbe / mache Säcklein wie grosse Därn / fülle angemachten Zeug darein / vermachs wol / damit es nit auffghe / aber die Därn / sind am besten / sonderlich die Affeer Därn von den Schweinen oder Kälbern / darnach seuds inn dem Wasser / bis sie wol erkecken / darnach so zeuchs durch ein kalt Wasser / vnd behalts in einem weissen Tuch / an einem kühlen Ort / wann du sie dann essen wilt / so seud sie bey dem Fleisch / bis sie rechte gesotten / sie machen die Suppen gut / habe sorg das sie dir nicht auffbrechen / sonst laufft das beste herauß / wiltu dann / so brate sie / nach dem sie ztemlich gesotten / oder schwelg sie auff dem Kost / sie sind herzlich gut wann du sie rechte zurtcheist / Muscatnuß oder Bräh ist auch gut darein / in dem Netz ist fast sorglich mit vmbgehen / ist am besten in denselben gleich hinweg gesotten / oder in dem Schmalz wie eine gesülte Leber / aber in dem Wörstel da müssen Eyer darbey seyn / vnd wenig Bräh.

Ein Dorten darvon mach also.

Zette die Lungen nach dem sie gesotten / wie du ein gutes Lungenmüß für ein Krancken zubereitest / also hacke es klein / röst ein wenig Brot so gerieben / in welchem Schmalz darnach auch die Lungen / wärts fast wol mit Pfeffer / Ingwer / Saffran vñ süßer Würg / thu Bräh dran was recht ist / wol Weinbeer / laß kochen / doch nicht gar zu trucken / laß wol überschlagen / doch nicht gar zu kalt / berette den Dortenhasen darnach / klopff die Eyer fast wol / eins oder vier / die Vögel thu darvon / rührs in das gekochte / thu es in den hasen / mach es rösch hinweg / würg es / bestrew es wol mit Zimet vnd Zucker / ehe die Eyer gar erharten / wiltu / so nim ein wenig gerieben Brot darzu / salz es auch rechte.

Ein ander Form.

Sud die Lung in halb Wein vnd Wasser/ vnnnd mache der
bräh nicht mehr dann du gedenckest/ daß sie dartinnen seud/
vñ jzgend ein schüssel voll vbitig sey zum pfeffer oder brählein
saltz es nicht zu vil/ wegen des absiedens/ behe Brot auff dem rost/
vnnnd berelts/ wie du vor vnd hernach vil brählein hast/ gelb oder
schwarz/ in Weinbeer vnnnd guter Wark/ in wolbestelten Kuchen
da hat man ein Pfefferbrot/ das man vil mal brauchet zu den Pfeff-
fern/ diß berelt man also: Nimb ein Brot/ weiß oder schwarz/ wie
es dir gefelt/ oder beyderley/ schneid es zu schnitten/ vnd leg es in ein
Backofen wann das Brot halb gebachen / so wird es braun vnnnd
hart / wie ein Glas / oder laß ein Laib in dem Ofen ligen / so
lang biß er hart wird / dann stoß / beutels / vnnnd behalt / es bleib
ein halb jahr vnnnd länger. Wann du dann ein Pfefferbrählein
machen wilt/ es sey worauf es wolle/ sonderlich den krancken/ so nim
so vil du dann weiß/ daß du bedarffst/ in ein geschirlein / rühr es mit
Wein vnd Essig an/ daß es wol naß sey/ es geschwilt hefftig / laß ein
stund oder drey stehen / wann du es brauchen wilt/ so mach ein heiß
Schmaltz darein/ thu ein halbe Nußschal voll Meel darunder/ oder
mehr/ nach gelegenheit/ bren es fast braun ohn verbrennen/ thu dar-
nach das gebetz darzu / laß einmal drey oder vier in der Pfann mit
dem Löffel herum gehen / darnach treibs mit der Bräh an/ so du
aber wilt ein gelbes haben/ legs auff den Rost/ wie allezeit gemeldet/
weichs / treibs durch / sonst kanstu kein bessere schwarze Bräh oder
Pfeffer machen/ sie schmücken wol/ vnd sind gesund. Vnd wann
du eine Pfeffer von Wiltvrat kochest/ so berelt einen guten löffel mit
meel im Schmaltz / wie zuvor gemelt / darnach diß gebesteten Brot
genugsam zu rechter dicker/ so werden sie dir nit zehle oder glat / bren-
ken auch nicht von dem gebrenten Brot / wann mans schält / gehet
auch nichts ab.

Mehr Essen von Lebern.

Lesslich bereite den Hasen / darnach nimb die Leber
von ein Kalbe / sonst ist keine gut / sie were dann von einem
3 4 Rehe

Rehe oder jungen Schwein/zeuch ihr die Haut ab/vnd schneids in der größe wie Eyer/wo sie äderich sind/so thu sie hinweg/darnach schneid Speck oder Nindernmarck klein / wie zu Gräben auff ein Grüntraut/strew ein hand voll / weniger oder mehr/ nach dem die Pasteten klein oder groß / auff den boden / Pfeffer vnd wol Nägelein/darnach lege die Stücklein Leber darin/wiltu/vnd so du grüne Salven hast / so schneid die Blätlein zu Nieten wie Speck / vñ spicks mit einer kleinen Spicknadel/in jedes Stücklein eins/als dann bestreich es wider mit vortigem Zeug/ Wärs vnd Speck / sals es recht/auch wol Weinbeer /syrenge ein guten Essig wol drauff herumb/vermachs/vnd thu es in den Ofen oder Pfann / laß ein halbe Stund bachen/vnter dessen behe Brot wol auff dem Rost/oder hasstu gestossens/wie hievor / so betz bey zeit/vnd bereits ehe die Pasteten in den Ofen kompt/das es wol koche / wann du es aber auff dem Rost behest / machs schön braun / weich es in ein Fleischbrüh/hastu ketne/oder isset man sie nicht/so hab ein wolgeschmackt Erbesbrüh/ treibs hindurch/doch nicht zu dick. Nun darnach die Pasteten heraus / löß höfflich den Deckel an einem ort / das du das Fett kanst herauß lassen/thu es in eine Pfann vnd das durchgetriebne darzu/ laß über dem Feuer mit einander rösten/darnach bereits wie ein gutes Pfefferbrühlein an / wie ein Wilebrät mit Pfeffer / Nägelein / Muscatnus/laß siedens/vnd geuß in die Pasteten/wiltu sie sower haben/so machs mit Essig vnd Wein/wiltu es dann süß haben/machs mit Zucker /den Deckel verstreich mit dem gelben vom Ey /thu es wider in ofen / laß noch ein Viertheilstund darinnen/gibts darnach/ sie sind fast gut/wann mans recht bereitet. Du kanst es also in ein Pastetenhäßlein von Tegel bereiten / offe geben sie selbstn Brüh genug/wann die Leber gar frisch ist: Wann du es aber im Pastetenhäßlein wilt haben/so sol ein küpfferner deckel bereit seyn/so beheb/ das kein Dampff darvon kan / vnd das man ihm oben so wol kan Hitz geben als vnden/sonsten hat es seinen Geschmack

nicht.

Ein

Ein anders

Breite die Leber wie zuvor in einem Leighasen oder iriden Pasterenhaselen/allein nitmb für den Speck frisch Kindern Marck / klein gehackte / auch so du die Leber geschnitten / so thu sie in ein saubere Schüssel / daran ein Kochlöffel voll frisch Brunnenwasser / laß eine Stund oder halb stehen / so bekompts wol ein Schwetz / alsdann bereits mit dem Gewürz / wie du wilt / in dem Hasen / süß oder sawer / deines gefallens / bachs / wann der Leighasen gebachen ist / so ist die Leber auch genug vnd gibt ein feines brühlein von sich selbst / welches fast gut.

Wie man ein Rehe vnd gute Kalbsleber zubereiten solle.

Schneid sie zu schönen breiten Schnitten / so dick die Leber ist / ohn gefehr eines kleinen Fingers dick / Pfeffers wol / vnd salz es recht / macheleine klein Spislein / stoß je eins darein / legsauff den Kost / das allgemach ein wenig truckne / vnder dessen schneid Speck als wolstu Grieben auff Kraut oder Fisch habest / laß allgemach auß / vnd treiff inder die Leber mit / bis die Leber ziemlich gebraten / aber nicht zu fast oder zu düre / vnter dessen bereit ein fast gutes Pfefferlein / mit gebeheten Brot / das schön braun / inn Fleischbrüh gewelcht / durchgetrieben / wie du ihr wol findest / oder mit Meel berett / vnnnd wol abgezeuget / mit Pfeffer / wol Nägelein / Zimel / Muscatnuß vnnnd sonstensüßer Würz / laß wol kochen / thu auch ein wenig Essig darein / du habst dann eine Brüh so zuvor sauer were / als etwan von einer sawren Suppen / oder wanns von dem Fleisch sawer gekocht wird / alsdann zeuch die Spieslein auß der Leber / lege die Leber in ein Platten oder Schüssel / wie es ein jedes mag / trags auff den Tisch / lege je eines neben das ander / geuß das Pfefferlein darüber / stells auff eine Blutzpahn / laß eine viertel oder halbe Stund darauff kochen / laß den aufgelaßenen Speck wol heiß werden / thu ihn sampt den grieben darauff / bestres

we es wol mit Ingwer / wiltu es aber für ein frantzöſen / ſo nimb für den Speck gut Rindern marck / vnd damit du auch Grieben habest / ſo ſchneid Aepffel / die gang bleiben tnn dem kochen wie Grieben / wirffs in das außgelasse Marck / mach es braun / vnd thu es darnach dar auff.

Ein ander Form.

L Aß die Leber gang / vnnnd ſchneid viel Schnit darein / wie in einen Bratſiſch / ſaltz vnnnd Pfeffers wol / mache einen Speß heiß / ſtoß die Leber daran / vnd betreuſſs ſie immer mit außgelassenem Speck oder Marck / thu aber ein wenig Eßig darein / vnd wol klein geſchnittene Salbey vnd Pfeffer / deß Zeugs mache genug / damit dir etwas überbleibe / wann dann die Leber fein gebraten / doch nicht zu hart / es iſt ſonſt ein böß vnd awig Eßen / ſo geuß die Bräh / ſo dir überblieben / in die Bratpfannen oder kächelein / ſo du darunder haben ſolt / damit die Treiff / vnnnd was die Leber gibe / zuſammen außgehoben werde / mach es heiß / vñ ſchütte es über die Leber / ſo gebachen / wiltu dann / ſo mache ein Pfeffer brählein darüber / wie vorher / ſo du Leberſpißlein machen wilt / ſo beſtre we es wol zuvor mit Pfeffer / ſaltz es recht / ſpreng mit der hand ein wenig Eßig dar auff / laß ein weil ſehen / darnach machs mit Salz in das Netz.

Ein anders.

L Aß die Leber gang / bereits wie erſtlich von Spleßen geſagt iſt / darnach ſchlags wol mit Salbey / vnnnd brate ſie mit einem Netz.

Anderſt.

M Ache eine gute Eyerfalle / ſo gut du ſie haben wilt / hacke Speck oder Marck darein / wol genug / machs mit ein wie ein Milchlein oder Drüßlein / wilt du dann / ſo ſchneid

so schneid oder höllere die Leber wie eine Brust/ die man füllet / thu ein theil des gehackten darein/ vnd wol Pfeffer vnd Saffran daran/ vnd wol Pfeffer vnd Salbey/ darnach machs ein / vnd brat es/ wiltu so beschlags auch außwendig für ein gefülle mit gehacktem Speck wie inwendig/ darnach das Neze,

Ein anders.

Lacke die Leber fast klein / thu alles was aderig ist heraus/ würg es wol mit Saffran vnd süßer Würg/ klopfte Eyer so viel du wilt oder bedarffst / setze die Vögel darvon/ treibs mit an/ darnach thu darein was du wilt/ Weinbeer / Rosinlein vnd Zucker / nach demes/ der es essen sol/ haben wil/ mache ein Säcklein von etnem Neze/ thu es darein/ machs zu / laß inn heißem Schmalz braun bachen/ dz Säcklein sol nicht zu voll seyn/ es springet sonst auff/ hastu dann kein Neze/ oder wilt sonst keins/ so bachs in ein Wörsel oder tiegel/ wie sonst ein Wörsel essen/ der du vil hast/ wie auch im tiegel/ wiltu dann/ so laß ganz / vnd mache ein gute süße Brüß daran/ von Wein/ Zimet vnd Zucker sind am besten / wiltu dann / so schneids zu Nieren oder Schnitten wie du wilt / geuß aber die Brüß darüber.

Anderst.

Die Leber hacke / wie gemelt / darunder ein theil gewälten Speck / ein Zwiebel so groß als eine Bone / allerley wolgeschmackte Kräuter / als Masaron / Limton vnd Salbey / bereits mit Ethern vnd Weinbeern in Neze oder Tiegel/ wie du wilt. Es ist auch diser Zeug gut in Bratwürstidarm.

Schnittenvon diesem Gebachens.

Imb eine Lunge von einem Kalb oder Kind / wie du es haben kanst / laß sie auch ziemlich sieden / doch nicht wie sonst / haß sie mit sampt dem Mare / oder sonstem Fett von den Nieren / das gar frisch ist / darnach würg es deines gefallens/ nach dem du es etnem fürtragen wilt/ also auch Weinbeer vnd Eyer /

vnd Eyer/wiltu/so laß die Eyer heraussen/füll sie in den Darm/du magst auch wol einer Bonen groß Zwifel darcin hacket/sampt obgenandten Kräutern/berelt ihn zum sieden wie zuvor/truckne ihn auch ab/gib den gang.

Auff ein ander Form.

Imb sechs oder acht wol erklopffte Eyer/nach dem der Darm groß oder klein ist/darunder nitmb je zu einem Ey zweymal so vil der besten Milch/als du es haben kanst/thu Saffran vnd süsse Würs darcin/wiltu sie gar gut haben/so thu Zucker. Rosenwasser vnd Weinbeer darzu/so darff auch ein Kranck es davon essen/dem sonstn jergend Milchspeiß verbotten ist/sals es ein wenig/vermach den Darm wol/vnd fülle ihn nicht zu voll/wie alle wai er gefüllet vnd wol vernehet ist/solt du ein siedend Wasser haben/vnd ihn legen in ein Kessel oder Pfannen über dem Feuer/bis er erkaltet/vnnd wai du ihn in das Wasser thun wilt/so rüttel ihn wol durch einander/die Weinbeer setzen sich sonstn an ein Dre/du magst auch mit der Milch ehe du sie vnder die Eyer thust/klein gestoßne Mandeln durchreiben: Für ein Krancken magstu auch ein solchen zuschneiden/vnd Zucker stossen/vnd darüber machen/dann sie werden von den Mandeln gar keck. Isset eins den Darm nit/so isset er das inner. Vnd auff alle Form magstu ein Kindern magen füllen.

Von Milchlein oder Brüßlein.

Ein gefüllte Milchlein.

Sud ein Milchlein in Wasser/doch nicht zu sehr/vnder dessen bereit ein fülle/wie du von dem Hirn hast/vñ thu ihm gleich also/legs wider in die Drüh/darinnen es zuvor gesotten hat/laß noch eine Stund sieden/decks aber nicht behebe wie sonstn/es brichte sonstn auff/legs in ein Schüssel/vnd die besten Drüh oben herab darüber/wiltu es an dem Spieß braten/so schüpfte es nur dz es fein keck sey/wiltu/so legs/nach dem es gefüllet/in heisß

in heiß Schmalz/darinnen laß es schön braun werden/legs trocken
oder naß in eine Schüssel/oder zu andern Brot/es ist lieblich/will
du dann/so behe Schnittten von dem weißten Brot/welchs in guten
Wein/mit Zucker süß gemacht/Weiß vnd Claret/vnd was du guts
hast/bestreme es wol mit gutem Trysanet/legs darauff/vnd
also magstu es auch zu den Hörnern vnd andern dingen bereiten/
es ist Krancken vnd Wässigen lustig/wiltu dann/so bereits/nach
dem es genug gesotten/wie du von den gehackten Lebern findest/vñ
also magstu es in gelb vnd schwarzen Brühlein sauer vnd süß berei-
ten/wie du vor von Hänern vnd andern Fleischwerck hast/für
Krancke vnd gesunde/auch in einer gelben Suppen/halt allezeit
Maß im salzen.

Ein Pasteten von einem Milchlein.

Schwell es ein wenig in halb Wein vnd Wasser/mach
es in den Pastetenhasen mit süßer Würz vnd Saffran/
schmalz es mit Feisten von den Nieren oder Marck/hast
du es nicht/so nimb Suppenschmalz/wann es sich schickt/so nimb
klein geschnittene Speck/rühre ein Drosen von den Semmeln an
den boden/wiltu Weinbeer/vnd solche sachen/stehets in deinem
gefallen/oder wann es die zeit gibt/kreusel oder stichbeer/oder vñ
zeitige Drauben/gang oder abgezupfft/frisch ab dem stecken/oder
auß der heiß allezeit wol gereiniget/gnug geschmalzen/recht gesal-
zen/oder so du wilt/wasch ein gute Hand voll Kraut/schneids
ziemlich/thu es darzu an den Boden/aber thu Pfeffer darzu/diese
Gatung magst du ein jede besonder/oder alle zumal nemen/deines
Gefallens/mache den Deckel gehet vnd wol zu/laß auff ander halb
Stund backen/vnd so du sie ein Stund im Ofen/vnd du vermet
nest/du werdest nicht genug Brüh haben/so geuß mehr Brüh dar-
zu/von der/darinnen es geschwellt ist. Dises aber merck zuvor/lehre
an ein Seiten/löß zuvor den Deckel an einem Dre inwendig an
dem Ranfft/so weit das Messer breit hat/hat sie vll Brüh/so lauffs
sie schnell herauß/kompt es aber gemacht vnd fast nur kreyß/so laß
dieselbst brüh hinein/was recht ist/bestreich das örlein wider mit

etnem Ey / bachs ein halbe Stund / vnd so du sawre Drauben oder
 Stichelbeerlein hinein thust / so schwels nur in dem Wasser / oder
 gar nicht / wie du wilt / vnd nach dem du den Hasen machen kanst /
 wañ du es aber auff die erste Gattung mit der süßen Würz / Weins
 beer / vnd was dir geliebet / zubereitest / magstu auch vor eine Form
 damit zurüsten / thu keine Brüh darein / sie haben zu wenig oder ge
 nug / laß auff seine Stadt bachen / Alsdann klopffe Eyer deines ges
 fallens fünff oder sechs nach dem es groß / klopffs fast wol / nichts od
 setze es durch ein Seigepfann / schneid geschmackte Erduter mit Pe
 terlein fast klein darein / wiltu / Saffran vnd süße Würz / nach dem
 wie du gehöret / löß den Deckel an den Orten / daß du ihn höflich ohn
 Schaden abnemen kanst / hat sie vil Brüh auff das halbe theil ohn
 gefehr / so laß herab in eine Schüssel / rühr es allgemach vnder die
 Eyer / hat sie aber nicht genug / so thu von der Brüh dartinnen es
 geschöpffte ist / auch mehr darein / damit dir die Eyer nicht rünnen /
 wann sie in Hasen kommen / ist sie zuvor fast gewürzt / so darffst du
 nicht mehr in die Eyer thun / dann Muscatblüh mit dem Kraut ges
 schnitten / oder ein jedes allein zeuß alles mit einander über das
 Milchlein / thu den Deckel wider darüber / thu es noch ein Viertheils
 stund in den Ofen / alsdann rünnen die Eyer wie ein Käß. Vnd als
 so mag man iunge vñ alte Hünen / oder ander klein Fleisch zubereit
 ten welchen Weg man wil / allezeit sollen sie schön bestrichen seyn /
 oben auff aber an dem Ranfft aussen / je weisser je schöner. Ich hab
 oft mit Papyr verbunden / das sie schön weiß aussen her vmb
 bleiben.

Ein ander Form.

Wann du das Milchlein bereitest / wie du die hie vor hast
 am Speiß oder in dem Schmalz zu braten / magstu es
 zubereiten / wie du hernach von etnem Euter findest / es sey
 gleich von dem Spiß oder überblieben / oder zeuch die Schnittlein
 durch die Eyer / vnd bachs schnell / mache mit Brot ein
 süßes Brühlein / oder gibs trocken vmb anderer
 Sachen deines gefallens.

Von der Zungen.

Ein herlich Essen von der Zungen.

WAnn die Zung halb gesotten / so zeuch ihr die Haut ab /
 spick sie wol mit einem frischē Speck / oder betreuffe sie wol
 mit süßem Schmalz / daß in der Bratpfannen seyn solle /
 laß sie schön braten / vnter dessen bereit ein geriebens Brot / so viel
 von nöten / rösts in dem Schmalz / daß es schön braun sey / vnnnd nit
 verbrenne / laß das Schmalz darvon / daß es nicht zu feist werde /
 oder wann du Pfefferbrot hast / wie du es findest / so nimb so viel du
 bedarffst / machs mit gutem Wein ab / laß es stehen / bis die Zung ges
 sotten / spiß sie darnach an / vnnnd wann sie an den Spiß kompt / so
 brenne ein halbe oder ganze Nußschalen voll Meel in dem vorigen
 Schmalz / auch braun / darnach das gebeitzte Brotmeel darzu / laß
 mit einander rösten / darnach vertreibs welchen weg du es machest /
 mit halb Wein vnnnd der Brüh von der Zungen / alsdann wans ge
 kocht / die Brüh sey wie dann ein jedes Brühlein das man mit
 Schnitten ißset / allezeit sind sie recht / wann sie sind wie ein Brey /
 den man für ein erstgeboren Kind kocht / dise würz mit einem guten
 Gewürz ab / vnd das wol von Muscatnuß vnd Nägelein schmecke /
 mache sie süß / vnd laß wol kochen / versalz es nicht / wiltu / so laß ein
 wenig Safran darunder lauffen / doch daß mans nicht daran ver
 mercke: Wann dann die Zung gebraten / so legs in die Blatten / vnd
 geuß die Brüh darein / vnd bestrew es wol mit Zimet. Also magstu
 für das Brot schön gerieben Leckuchen es wol mit Zimet. Also magstu
 Schnitten schneiden / vnd auff dem Roß braten / darnach inn dem
 wein weich lassen werden / vnd durchtreiben mit vorgemelter brüh /
 vnd besser mit süßer Würz vnd Zimet würzen / vnd rechte süß ma
 chen / wiltu dann so ihu auch geschwelte Weinbeer / Rosin oder Z
 beben / geschnitten Mandel / allzumal / oder eins allein / wie du wilt /
 darein. Also magstu es mit Zimet / Ingwer / Wein / ein wenig Ro
 senessig vnd Zucker ein Brühlein bereiten / vnd daran vnd vber gieß
 sen / vnd auff ein Kohlbecken oder Pfannen setzen / daß es nur ein

Kleines warm werde / vnd allezeit mit Zimmet wol bestreuet. Vnd solche Brüh magstu über ein wol bereiten gebratenen Lämmel oder Lendenbraten machen / auch einen gebratenen Schlegel oder Qualen / von dem Kalb den Knoden abgehawen / also über Hünern / Koppfen / Wildbrät / du magst auch die Zung zulegen: Also magstu sie wol auff ihre Stadt siedem lassen / zu Schnitten schneiden / oder ganz in ein Kachel thun / vnnnd ein wenig Suppen / Schmals oder Mayenschmals darzu thun / vnd mit einander lassen kochen / das es ein wenig anderst gefärbt / daß wie sie von dem siedem ist / darvon die Brüh wie du gemacht hast / darüber / wiltu dann / so mach ein Brüh wie du über Bratfisch findest / also mach ein Schmals heiß / darein thu ein halb Loth gestossen Ingwer / klein geschnittenen Salbey / einer Bonen / grob / röße das Brot / kehre ein mal oder zwey im Schmals vmb / den Salsen vnd den Ingwer hernach darzu / vnd was mehr / thu ein gute Fleischbrüh daran / wol Essig / laß aneinander siedem / geuß darnach daran / zuschnittstu es aber / so laß in der Blatten aneinander ein wenig siedem / vnnnd also magstu es über vor angezogene Stück bereiten. Nim Wacholterbeer / was recht ist / in ein Pfännlein / darzu ein wenig Pfeffer / daran geuß eine Fleischbrüh / so viel Wein / oder ein wenig Essig / laß wol mit einander siedem / geuß über gebratene Vögel oder Hammelbratens / die Deer sollen mit einem Löffel zutrucke seyn.

Ein herrlich Essen oder Pasteten von einer Zungen.

W Ann die Zung schier genug gesotten / so zeuch ihr die Haut ab / zuschneid sie zu runden Schnitten / eines guten Fingers dick / spick Zimmet vnd Nägelein darein / nitmb das Feyste von einem Nieren / das schneid oder hack zu kleinen Grieben / die mache darnach mit guter Würk / Pfeffer / wol Nägelein / auch süß Würk / wenig Sals / lege davon in den Pastetenhafen / so weit der Hafen ist / lege darnach ein Leg von der Zungen / spreng aber von dem Feysten darauff / wiederumb das übrig von der Zung / vnd solgend das Feyste / mache den Deckel darüber / thu sie in den ofen / laß backen

backen eine Stund/ vnder dessen mache ein schwaches Pfefferlein/
nach dem besten / mit allerhand Gewürz/ Zucker vnd was oben ge-
meldet/ ein wenig Essig/ nimb die Pasteten auß dem Ofen / mache
an einem Ort inwendig an dem Deckel ein Löchlein / wie mehr ge-
lehrt/ laß das Feste heraus/ vnd thu darvon an den Pfeffer/ laß an
einander kochen / vnd thu es alles in die Pasteten / vermachs wol/
vnd thu sie widerumb in Ofen/ nicht lang/ auff ein halbe Stund/
trags für/ sie sind köstlich/ wann du sie recht machest. Vnd eben
also macht man ein Pasteten von einem Euter einer Kuh.

Von dem Euter einer Kuh.

W Ann das sauber gewaschen / so seuds recht / doch daß
es dir am Spitz nicht ablauffe / wanns kalt / so spick es
wol mit Zimet vnd Nägelein / brat es schön / wann es
bald genug/ so betreuffs mit Mayenschmalz/ wann es wol schaumt/
so nimb getreben Brot / klein gebentelt / darunder wol Ingwer/ Zu-
met vnd Zucker/ damit bestrew es wol/ so bekompts ein feinen ranff/
wilt du dann / so mach ein Brüh von Pomeranzen daran / wie du
syr hast / du magst auch wol vorher / ehe du es bestrewest / mit Po-
meranzen für das Schmalz betreuffen/ wiltu dann/ so laß vnbestre-
wet vnd mache ein sawre Brüh darüber/ wie du syr hast/ vnd aller-
hand süß vnd sawer vorher/ wiltu dann / so schneids zu Schneiden/
wie vorher die Zung/ vnd legs in ein Schüssel/ mach ein Schmalz
heiß darein/ wol Ingwer/ wie vorher/ ein gar wenig Essig / vnd der
Brüh darin das gesotten / oder sonst eine Fleischbrüh / laß vns
dereinander sieden / darnach geuß darüber/ vnd laß ein halbe stund
auff dem Kost oder Kohlpfann kochen/ kehrt die Schntelein vmb /
spicks vorher mit Zimet vnd Nägelein / wiltu dann/ so lege die
Schnteten in ein brette Kachel/ oder Pastetenhäselein: Vnd also in
alleweg / wann dir etns / wie man sonst gemeintlich braet / über-
bleibt/ das nit gessen wird/ thu ein Suppenschmalz was recht dar-
an/ daß du den Ingwer/ so von nöten/ darein thun kanst / vnd dan/
noch auch ein Brüh das recht wird/ darüber gossen / vnd an einan-
der wol lassen kochen/ darnach fürtragen / es seynd köstliche Essen/
A a 111

wann

wann sie rechte bereit sind. Du magst es wol vngebraten also bereiten/auch mit aller hand süßer Brüh/wie du vorher von der Zungen hast/vnd mit Pomeranzen/wie du von den jungen Hünern.

Von den Nieren.

Wann du ein guten Kalbsbraten hast / der ein fast schönen Nieren hat / wann er genug gebraten / nimbe den vber dem tisch heraus / oder weil der Braten noch bey dem Feuer ist / kehre darnach den Braten vnter sich im Fürtrag / schneide in dem fürschneiden / so thu ihn für Gást stellest / den wecken her auß höflich in der Blatten / darvon gib für / so achtet man nicht was dar auß oder darinnen ist / es ist ohne das an etlichen Orten bräuchlich / den Nieren hache also warm / halt ihn auff ein warmen Hasen / klopfte wol Eyer etns oder achte / so fast sie mögen geklopft werden / zeugs an mit Saffran vnd Salz / Muscatnuß vnd Blühet wol / sampt Ingwer / mach mit einem theil die Nieren an / thu wol Wein beer daret / wann es wol vnter einander getrieben / so stells neben sich / das die Eyer nicht erharten / darnach nimbe eine Pfann mit einem flachen Boden / mach ein wenig heiß schmals dar ein / darnach thu es heraus / das die Pfann nur schmalsig bleibe / nimbe die vortigen Eyer / ein guten Kochlöffel voll / nach dem die Pfann groß / geuß rings herumb / das er ein Blat gibt wie ein Oblat / wie man wil / legs heraus / bereite ein anders / das laß in der Pfannen / wanns rechte ist / thu ein Löffel voll des angemachten Nieren dar auff / streich es über all herumb eines Messer zucken dick / setz es neben das Feuer / bis es ist wie es seyn sol / lege das vortige blat dar auff / trucke hart zusammen / hebs mit einander übers feuer / bis es ist wie es seyn sol / doch nit lang / sondern kehre schnell vnter vnd mit heraus / machs einander nach also / weil du des Nierens hast / vñ so offte du ein Blat oder zwey hast / geuß vortiges schmals daret / vñ wider heraus / das die Pfann nur schmalsig ist / das nit anbren / auch sol die Pfann nit zu heiß noch zu kalt seyn / damit die Eyer gleich lauffen / nicht gleich an einem ort hauffechte gestanden / wann du fertig bist / schneits wie du Fleck schneits / in ein Blatten / auff ein Slutpfann vnder einander / sirw Zucker dar auff

Darauff/lehre es allemal mit dem Messer höfflich umb / bestrewe es aber / bis es recht / laß es also ein halbe Viertelsstund auff der Glutspannen vnderetnander schlüssen / bestrewe es wider wol mit Zimet / trags für / es ist köstlich gut. Vnd gleich also beretts an / vnnnd machs in ein fast dñnnen Dortenhasen / thu mehr Eyer darzu / daß zu dem vortgen / vil Weinbeer / wol gewürk / wann der Hasen wol erhartet / wie du weißt vnd hierInnen findest / so thu darein gleich ein gerieben Brot / mit Zimet vnnnd Zucker wol anberelt / zuvor thu kein Zucker darein / damit bestrew es auff der Glutspannen stehend / fast dick / darnach den Deckel mit glut darauff / oder dünste es im ofen / so schüß daß du es erlangen mögest / es ist fast gut / vnnnd hat bald genug / es sol aber rösch seyn / von demselbigen Zeug / du magst auch in ein Kolhasen bereiten / wie du vorher eine hast.

Ein andere Gattung von den Nierenstädlein.

Breitet die Nieren allerdingß mit Ethern vnnnd Weinbeeren wie das erste / allein etwas stärker / so es ein wenig erkaltet / so gestehets / ist es aber gut mit umbgehen / würk vnd saltz es / aber gleichwol mit Ingwer / Saffran vnnnd Muscatnuß / schneid weiß Brot / beschlags wie du hie vor von andern Sachen Städellein hast / bachs gleich also / gibß also / gibß warm / wann er dir zu feist seyn wil / hacke von einem Hünere oder Kalbfleisch ein wenig darunder / du magst es in ein Teiglein bachen / so braucht es kein Schmalz / dieweil es an jm selbstem feyst ist / vnd auch Brot in Eyer geweiht darzwischen / wie du ein solch Kuchlein von Züger vnnnd Brot hast.

Mehr Essen von Nieren.

Breitet den Nieren wie zuvor / vnnnd was du von dem Nieren bereiten wilt / mustu den in einem Pfänlein über das Feuer halten / vnd wann er feim warm / so rühre die Eyer so zuvor wol geklopfft seyn / sollen darein / sonst kompt es nicht recht vnderetnander / darnach schneid Schnitten von dem weißem brot / welchs in erklopfften Ethern / darnach mach ein Mörjel oder ein Tiegel

Tiegel heiß / salb ihn ein wenig / wie du mehr hast / thu ein wenig des Zeugs an den Hoden / lege darnach der geweihten Schnittten dar / auff / bestrewe sie wol mit Zimet / Ingwer vnd ein wenig Zucker / oder desto mehr Weinbeer / thu des Zeugs darauff / es sol wol mit Eyern angemacht seyn / mehr als vorher keins : Nun fahr mit dem Zeug fort / laß bachen wie andere Sachen / in einem breitten Tiegel ist es am besten / da sihet es wie ein Eyerstuck / diese sachen aber dienen den krancken nicht / die kalte verschleimte Nieren haben / oder vil Gallen von wegen der Feyste / es wollen aber etliche den Abnemenden vnd in den Dauchflüssen sey gut was feist ist. Es ist wol wahr / aber man muß darneben warnemen / daß man nicht bald dar auff etncke / es ligt auch vil an dem bereiten / damit es nicht zu übrigt feist sey.

Ein anders

Halt den Nieren / laß ihn wie er von sich selbst ist / mach aber Schnittten Brot / so vil du bedarffst / streich den Nieren darauff / zeuch ein Blut vnder dem Kost / nit zu groß / thu das Brot auff den Kost / wann es dann anhebt warm zu werden / so schleiffe das Feyste in das Brot / so es dann wol heiß / vnd das Brot wol rösch / bestrew es fast wol mit Ingwer / sals auch / gibts heiß. Also bereit man auch das Kindern Marck / wann es gesotten ist.

Solgen nu allerley kräftige Essen für die Krancken.

Nimb von einem bereitten Hun / jung oder alt / ein Viertheil ganz oder halb / deines gefallens / setz zu / mit halb wein vnd Wasser / so viel daß du gedencst / daß dir so viel Bräh bleib als du bedarffst / wann es gesotten ist / so versals es nicht / nimb darnach die Leber / welche du behalten solt / gar oder halb / nach dem das Hun / zu allen vier Vierteln ist ein ganze rechte / stoß in einem Mörsel / zu dem nimb zwo oder drey schöne gebehete Brotschnittten / nach dem der Zeug ist / weichs in die Bräh / treibs mit ein
ander

ander durch/ mach ein feines zartes brühlein / thu ein wenig Saffran darein / wol Zimet vnd Weinbeerlein / oder ein wenig Zucker laß kurz an dem Hünlein kochen / du magst allezeit Fleischbrüh für Wasser nemen/ wann sie nit versalzen ist / oder halb vnd halb / vnd so der Francke nicht Hünler oder Fleisch esse / so laß das Hünlein gar zu stücken versieden / vnd berette dann das brühlein wie zuvor / gib ihm nur das brühlein / doch machs ein wenig desto dicker / laß in als so mit einem brot darein tuncken / oder mit einem löffel darauß suppen / du magst wol das Hun im schmalz ein wenig erschrecken / vnd darnach das brühlein daran / oder von erst / aber es ist nicht für die Francken / so ein bloßen Magen haben.

Ein fast kräftig Essen.

So ein Francker kein Fleisch oder brot esse / oder von schwachheit wegen nicht möchte hinab bringen / nim ein stück oder theil von einem Hun oder von dem hindern viertheil / was es wolle / allein thu die haut davon / das stoß wol / thu darzu ein schnitzten weißbrod / ein wenig gebehet vnnnd inn die Brüh gewelchet / treibs mit einander durch / bereits / daß es werde wie ein Ey ersuppen / wans kochet / thu es in ein messines Pfännlein / halts über das Feuer / rühre / wirff Weinbeer vnnnd Zucker dar rein / wann es seud / richts an / vnnnd gib ihm / were es dann / daß der Francke das Fleisch oder Hun / wie offte geschicht / gar nicht rieche möchte / so treib die stück mit einem Trinckwasser durch / oder sonst ein herksärckend Wasser / wie mehr verzeichnet / vnnnd schütts in ein heiß schmalz / thu ihm wie oben gesagt.

Anderst.

Bereits wie oben gemelt / welchen weg es sich schicket / machs aber ein wenig dünner / dann wie oben. Nim darnach vnd vertreib ein Dotter von einem Ey / oder ein halbes darein / bereits wie zuvor.

Ein anders.

Zieh solchen Zeug mit einer Fleischbrüh durch / oder mit Wasser / rühre aber ein Ey darein / lts mit Wasser / so schütte in ein heiß schmals ein wenig Rosenwasser vnd Zucker : Wachstu es dann mit Fleisch oder Hennenbrüh / so bedarffstu kein schmals / laß sonsten fein kochen / wiltu es dicker haben dann eine Suppen / irgendet wie ein Epermilch / nim deß brois vnd deß Huns desto mehr / wiltu es haben wie ein Nüßlein / oder also : Du magst allezeit ein Mandel zwo oder drey mit nemen / dann man muß mit Francken solche ding stetigs verkehren.

Ein anders.

Neh ein Schnitten brot oder zwo / weiche die inn Fleischbrüh oder in Rosenwasser / oder sonsten in andere herzkärkende Wasser / treib es durch / mach es rechter dick / rühre ein Eyerdotter darein / mache schmals heiß / geuß darein / zuckers / rühre bis es kocht / sals es nach nothdurfft / es ist alles zu grosser Kräftigung / du magst etwan Zimetwasser darein thun / etwan ein wenig Saffran / machs dick wie einen Drey oder Epermilch.

Ein ander Form.

Neh ein Schnitten gebehets brot oder zwo in Maluasser oder andern köstlichen Wein / treibs durch / mache es recht / brich den wol mit Rosenwasser / klopp ein Eyerdotter : bereits zu ein Nüßlein oder Säplein / nach gelegenheit / Ysser der Francke kein Rosenwasser / nitmb sonsten gesotten Wasser / Zimetwasser oder anders das zur sterckung dieneet.

Ein gut vnd lustig Essen eines gefülten
Bratens.

Imb ein Hindersehlegel oder Qualen von einem Kalb oder Hammel / wasche ihn sauber / darnach schneid den an beyden Orten oben auff / vnd hole ihn mit einem Messer

Messer wie ein Leisten / vnd das feyn mitten im Felsch / thu Essig vnd Pfeffer darein / laß also ligen / vnder dessen nimb von einem andern Schlägel oder Qualen / so viel dir von nöten / das wasch / hänts / über brüh es / laß aber nicht lang sieden / kaum ein Ball dar nach hack's ziemlich klein / hack auch ziemlich Kindern marck darein / machs an mit Essig vnd wol Pfeffer / satz es recht / fülle den Braten mit / vnd wann du geschickt bist mit dem hölen / sol die Fülle gerings herum gehen / vermach die löcher oben wie du es gehöte hast / stoß ihn an den Spieß / brate ihn schön / vnd betreff ihn am letzten mit der brüh so herauf treuffe / doch daß du auch darvon in der Blatten habest zum anrichten : Du magst auch wol Weinbeer vnd andere wärz vnder dz gehack thun / wie man die guten gehackten Pasteten bereitet / vnd wann du den Braten anhebst zu treiffen / so bestrewe es wol mit Ingwer vnd Pfeffer.

Mehr von Hünern vnd Vögeln / klein vnd groß /
auch allerhand Fleisch eingebickt.

Zunge vnd alte Hünern / Vögel / Kalbfleisch magstu also bereiten / wann es alles fertig wie es seyn sollte / so hawe den Vögeln die Füß ab / sie sind gleich groß oder klein / den kleinen auch die Schnäbel / thu sie in ein Häselein oder Kachel / oder in einen irdenen Pastetenhasen / da sie am besten werden / wiltu so machs zuvor also / brüh sie mit halb Wein vnd Wasser / machs darnach braun im Schmals / oder brat es schnell mit grosser Hitz am Spieß / da es dann für einen krankten am besten / spick's zuvor wol oder treiff's mit Mayenschmals / oder laß nur schupffen vnd behalts weiß / oder mache das rohe insonderhett / die Lauben vnd Vögel / vnd welchen Weg es dir geltebe / so thu von der Brüh darinnen da sie geschupfft hast / so viel sie bedarff / daß sie sieden / vnd nicht zu viel Brüh bleib / wann sie kocht sind. Lästu sie rohe / so nimb halb Fleisch / brüh vnd Wein / oder ein wenig Essig / daß es nicht zu sawer werde / nimb Binesch / Mangolt / wilden Lattich / oder was du hast / darein ein Hand voll zwo oder drey nach dem du viel kochest / zwo / drey / vier / ein halbe / ein Vlertheil / vnd so durchauß / wasch es / schwing
 W b ij wie

wie ein Salat / schneids ziemlich dünn / darzu süsse Wurz / Saffran / Pfeffer / wie du wilt / brenne ein löffel voll / milder oder mehr / nach Nothdurfft / gertebne Semmel im Schmalz ziemlich / doch nicht schwarz / wann du Saffran dar ein thust / schütts daran / schneid Speck fast klein / thu ihn auch darzu / aber mit einem rocken brots / vnd rührs ungeröst darzu / aber für krankte nicht / wiltu Weinbeer darzu brauchen / stechs bey dir / decke also alle dise eingemachte stück geheh zu / setz auff eine Blut auff den Rost / oder sonsten / nach dem es dir gefelt / laß beheb sieden / biß du gedencst / daß es recht gekocht / bestrewe es mit Zimet oder nicht / wann du es auff den tisch gibst. Also magstu alle diese stück beretten / wie es dir gefält / vnd für das Kraut Zibeben / Weinbeerlein / geschntene Mandeln / mit kurzen brühlein / daß es kräftig sey: Ich habe wol etne Sturz auff die kachel oder Pastetenhasen gelegt / damit es vnden vnd oben abkocht / ein Blut darauff / biß die brüh hat angehoben wentig zu werden / es thut recht / darnach gemache Hit / vnd allezeit weit von dem Feuer / was du gut vnd kräftig haben wilt / laß geheh gedeckt / vnd daß die Flain vnd das Holz die Hasen nicht anrühre / setz also allezeit ein ding desto ehe zu / vnd das in seine geschirz das weder zu groß noch zu klein / wann du Fleisch hast / oder was es ist / das man nicht in einer oder ersten brüh kan gnugsam absieden / ist viel besser im Hasen / da es eben die wetten hat / daß es nicht anbrenne / vnd immer zu wanns ein wenig abgefotten / gefüllt / dann also in ein groß geschirz

Ein herrlich Essen für die krankten.

Umb von einem jungen Koyen oder jungen Hünern / thu so viel du wilt / in ein sauber Haselein / salt es ein wenig / sprengs mit Essig / läst du es gang / so thu inwendig ein darein / laß eine stund oder zwo also ligen / darnach so thu ein hand voll Zucker darzu: Man mag auch wol Lemonten darzu thun / vnd beretten wie ein Sälzen / es bestehet / auch wo das Hun mager / nim von einem Kindern Marck / mehr ein wenig Zimet / vermache den Hasen geheh zu / stell den an ein andern Hasen oder Kessel mit siedens dem

dem Wasser / vnd laß dasselbig immer sieden / eine stunde oder zwo darnach die Hennen alt ist / darnach thu sie herauß / so wtr ds ein fein brühlein haben / das magstu mit Saffran gilben oder nicht / bestrew es mit Zimet / es ist fast kräftig.

Auff ein ander Form.

S Etz die HÄner jung oder alt zu in halb Wein vnnnd Wasser / oder Fleischbrüh für das Wasser / nicht mehr dann du gedenck est daß sie bedörffen / salt es / laß auff's halbe bedeckt sieden / wann es dann / so thu süße Würz darzu / Saffran vnnnd Zimet / Muscatblüh / ein wenig gebrösel't brot / laß folgend's wol bedekt auff einer Blut sieden / deck's nicht auff / biß du gedenck est / daß es recht abgekocht sey / so gib's auch ein feines kräftiges brühlein / bestrew es in anrichten wol mit Zimet.

Ein herrlich Essen von allerley Fleisch.

Imb von einem Kalb / Hammel oder Schwein den Quaslen oder Schlägel / heuts wol / so viel du bedarffst / also auch ein Lendenbraten / wie es dir zu handen stößt / wilt du / so magstu es etliche Tag in Essig legen / nach gelegenheit. Nims wasch es sauber / hack es klein / mit wol Rinderm Marck / nimb's dann in ein Geschtr / thu gnugsam süße Würz darein / Nägelein ein wenig / aber ztemlich Muscatnuß / gnugsam Rosinlein / Weinbeer / Zibeben / wiltu / so nimb geschnittene Mandeln / wiltu / auch Saffran vnd Zucker / salt es recht knitt es alles mit den händen wol durcheinander / darnach thu es in eine tieffe kachel / die ein beheben deckel hat / thu halb Wein vnnnd Wasser daran / es were dann im Essig gelegen / so thu nur Wasser darüber so viel du dann denck est daß dir von ein Quart einer Maß minder oder mehr von dem des Zeugs verbleib / du magst auch wol kleine Vögel mit zu bereiten / so wol auch junge HÄner vnd Tauben / jedoch nach gelegenheit / wann es aenug gesotten ist (Du mußt aber gedencken / wie vil stund ein jedes Fleisch / daß du nimbst / haß muß / das es recht gesotten ist)

setz es auff ein Kohl/ daß es hinden vnd fornen gleich siebe/ganz wol bedeckt/biß du gedenckst/es sey numehr bald gesotten / so stell es ein wenig bey das Feuer / laß es ein wenig stehen / alsdann deck es ab / vnd sihe darzu/es dempffe sonst gleich die beste Krafft auß / hat es dann noch zu vil bräh/ so sihe was ihm gebricht/sals oder wärke es besser / vnd schür ihm wider zu/es wird auch alles wider beyssammen an einem Stück seyn/so nimb ein Kochlöffel/der nicht zu groß / vnd brichs mit zu stücken / so groß als ein Ey / geliebt es dir / so laß ganz biß auff den tisch / vnd laß also gemacht oder starck sieden/ nach dem der bräh vil oder wenig/ wann du es fürtragen wilt / so machs schön hauffrecht in die Blatten oder in ein Kohlhafen/bestrew es mit Zimet/ daß das Fleisch bedeckt ist. Es gehöret zum voressen.

Ein anders.

Brecks allerding / wie gemelt zum Feuer / vñnd das magstu auch thun / vnder das Wasser für andern Wein einen süßen nemen / zu dem vorgehenden / es mache ihm ein schöne Farb/aber allhie laß es aussen. Wann es nun gesotten/dz der Brähe eben genug/vñnd nicht mehr / so nimb das Fleisch her auß in ein Geschir/zustampff es klein/ als were es gehackt/klopffe Eyerwol/rührs vñders Fleisch/als woltestu Klopffwürste machen/würk es besser / vñnd nimb auch Muscatnus/ oder Blüh/sampt Zucker oder fast Weinbeer/vñnd desselben Zeugs : Mach ein Mörjel von Cloctenspeiß/oder wie du ihn hast / oder ein Form/ wie ich dir vorher in dem ersten Theil hab angezeigt/mit Schmalz gesalbet/heiß/thu es darein / stells gegen dem Feuer / bachs mit Blut oben ab/ aber vñden nur ein heisse Aschen / wie du vorher offit gelernet hast / es gehet fein in die Höhe wann das gebachen/so lehre das vnter über sich in die Schüssel / geuß die Bräh / welche du auff einer heißen Aschen weit von dem Feuer/daß sie nie seud/ oder schmärgeld werde/ geuß warm darüber / wiltu dann / so behalt die Bräh zu einem andern Essen/wie hie vor/vñnd mach ein Bräh von Brot vñnd Lebzeltten oder wie sie dir gefelle/du hast der Sachen vil : Du magst auch wol Mandeln klein schneiden / vñnd vmb vñnd vmb bestrecken / inn allweg

allweg mit Zimet wol bestrewet. Vnd also magstu auch ein Hun/
ein Taube/einen Vogel/mehr nach dem des Zeugs vil oder wenig/
beretten / schupffen vnnnd schnell braten/das es wol safftig bleibe/ist
des Zeugs vil/das du ein ziemlich Hun nimmest/so seud Eyer hart/
vñ spitzs wol mit Zimet vnd Nägelein/nimb dz gelb/fülle das Hun
wol/auch Weinbeer vnd des Zeugs: Wann dann der Zeug ange-
macht wie hievor / so thu den in den Wörstel / vnnnd wann es anhebt
vmb den Wörstel herum ein wenig gestehen/ das bald geschicht / so
stos mitten darein das Hun / oder Tauben / oder Vogel / was du
dann berettet hast/ das das Fleisch wol bedeckt/ bachs wie zuvor/ vñ
thu ihm in allweg also / es ist ein fast lustiger vnnnd guter bos/ wiltu
dann/so laß bey dem Fleisch das Hun sieden/ doch nit zu gar wetch/
vnnnd thu ihm hernach wie vorher / so kanstu für ein krankes oder
sonsten müßigen Menschen mit einem viertheil so wol ein Vogel
beretten/du kanst auch wol ein überblieben Fleisch gehackt/ mit Eys-
er angemacht/also beretten/vnd also machen harte Eyer/ das Gelb
in die brüh vmb das Essen legen.

Auff ein ander Form.

Wann du das Fleisch angemacht hast zum sieden / so ha-
be dir ein Hasen der vnden vnnnd oben gleich weit wie et-
ne Latwergenbüchsen / damit es dir die Form gleich gebe /
eben als were es in dem Wörstel schön gebachen / wann es dann ge-
sotten / so geuß die Brüh herab / nimb das Fleisch höfflich herauf/
das es überschlage / schone dessen / das es nicht bricht / mache einen
Teig mit Beta vnd Ethern / wol gewürzt vnd gezuckert / habe eine
tieffe Pfann oder kuppffern Hasen mit Schmals wol heiß / spieß
mit einem Rächleinspieß wol durch / begeuß es auch wol mit dem
Teig / er muß nicht zu dünn seyn/laß ablauffen/legs ins Schmals/
bachs schön/legs in die Blatten/vnd dise oder ein andere Brüh dar-
an/wie du wilt/so du dan wilt/ so nimb das Fleisch auß dem geform-
ten Hasen/ vnd bereit ein Netz darumb/vnd stos ein ganzholz dar-
durch/ vnd steck's an ein Bratspieß/seuds aber nicht so lang als vor-
her/zuvor aber bereite ein gute Füll/wie du es bey dem Hirn findest/
vnd

vnd dann machs also in das Neg / vernehe es allenthalben / mach den Spleß zuvor heiß / so verstehet es / daß die fülle mit heraus lauff / also auch das Eysen / das durch sol gehen / brat es schnell hinweg / mache eine brüh darzu / oder bereit Pomeranzen / wie du es findest bey den Koppen vnd jungen Hänern / auch wie mans mit den Pomeranzen die Koppen auff der Glutspinn bereit / es thut wol.

Ein herrlich Essen.

Ich habe gesagt / so dir die Brüh von dem vorgeschriebnem Zeug nicht geliebet / welche doch fast herrlich gut / so brauchts also: Seud Eyer hart / schäle sie / schneid das weisse höflich darvon / daß das Gelbe ganz bleibe / nimbe einen guten Wein oder Malwasser / hastu den nicht / so nimbe den besten Wein den du haben kanst / brich ihn ein wenig mit ein halben Löffel voll Rosenwasser / vnd Zucker ihn wol / lege die Eyer darein / eine stund / minder oder mehr / biß sie wol durchkriechen / mache der Brüh nichts zu vil / daß eben annimbt / stoß Zimet vnd Nägelein darein / welche wol Weinbeer in die Brüh / so dir von dem Fleisch bleben ist / geuß über die Eyer / laß auff ein Kolbeckn wol mit einander erwärmen / bestrewe es wol mit Zimet / trags für / wilt du so treib die Eyer mit der Brüh durch einen Durchschlag / laß in einem Tegel kurz kochen / es ist gut vnd fast kräftig für krankle vnd schwache Mägen / ein wenig brot mit durchkriechen / vnd wol Zimet darein / vnd dar auff wol Zucker / nachdem die Brüh süß. Ich habe wol eine solche Küstung von Fleisch gekocht / nur von wegen der Brüh / dann dar ein kompe die beste Krafft von dem Fleisch / vnd von dem Gewürz / vnd hab alsdann etwas darein gelegt / was ich gedacht / das annu-
sig vñ nächst sey: In allweg sol mans so sie zu seyß abheben /
ein Ruchlein vom brot vnd Mandeln ist auch gut
darein / kleine Vögelein gebraten /
oder in dem Schmalz
gedempft.

Allerhand eingemachte Hünner für die Krancken.

Wimb von einem wolberreiten Hun jung oder alt / ein halbs/
ein Viertel / nach dem der Krancke iisset / thu halb Was-
ser vnnd Feischbrüh daran / oder hastu es nicht / so kehre
sonst Fleisch an / daß du ein gutes Süplein daran machest / daß wol
seyn kan / wo man sorg hat / wann es dann bald gesotten / so reinige
jungen Binesch vnd Lattig / wasch es sauber / schwing das Wasser
wol darvon / wie ein Salat / fah es zusammen / vnd thu ein Schnitt
dardurch / thu es zu dem Hünlein / laß sieden bis es recht ist / gibts zu
dem Süplein oder alles mit einander / es kühlet in grosser Hitz / rei-
niget das Gehlüt / machet schlaffen / Peterleinwürgel sind allezeit
nützlich / geben Suppen / Krafft vnd geschmack / wiltu dann / so nimb
das Hun / wann es bald gesotten / thu es inn ein ander Kächelein /
nimb das vortige Kraut oder ein Binesch / oder jungen Wangolt /
deß weissen oder Gelben / den thu aber darzu / vnd die beste Drüh /
so vil daß du gedenckest daß genug sey / vnd daß das Hun mit sampt
dem Kraut seyn feucht / vnnd doch nicht brühig / du magst ein wenig
Essig mit dem Kraut daran thun / oder das Hünlein inn halb Wein
vnd Wasser zu thun.

Anderst.

Wann du das Hünlein zusehest / so thu es mit lauterem
Wasser zu / vnd wanns verschaumbt / so reib weis brot / es
ist allzeit nützer / man sey mit gedörtem vnnd gestoffenem
Semmelbroet gefast / ein halbe Eierschalen voll / vnnd wreffs in heisß
Schmaltz / laß nicht lang rosten / thu es gleich daran / wann es dann
halb gesotten / so reinigt vñ wasch aber Kräuter / so gut du sie hast / in
allweg schwing das Wasser wol darvon / es macht sonst ein ding
krafftlos / hact's mit Peterlein vnnd Thimton klein / thu es an das
Hünlein / vnd wärz es mit süßer Wärz vnd Saffran / oder Pfeffer
vnnd Saffran allein / wiltu dann / so thu halb Wein vnnd Wasser
daran / in allweg in ein Häselein das eben reche / vnd wann das ab-

seub/so gehet das kraut darzu/ darnach seuds vollends/ so wird dass die bräh auch rechte. Nu so du das mit halb Wein zugefetz/ so be reits darnach wie zuvor/ vnd thu auch Weinberlein vnd Rosinlein darzu/ gibts dem Francken.

Ein Anders.

Du es mit Wasser zu/du mußt inn allweg aller hand Fleisch also kochen/wann es nun gesotten/so nimb sawre Drauben/welche man dann das ganze jahr behalten kan/wie du dann hernacher findest/ nimbstu es dann zur zeit frisch von stöcken/ so si he daß kein Spinnen oder vnrath darbey sey/ nimb allweg die fejn dünne sind/ lege eine oder zwo/ nach dem sie groß sind/ zum Hänlein/ wann sie so lang als ein weich Ey sieden/ so sind sie schon genug/ die Suppen werden weiß darvon. Vnd wann der Franck schon das Hänlein nicht isset/ so schmeckt ihm doch das Säplein wol/ vnnnd kiffet die Beerlein/welche Drauben du mit oder zu dem Hänlein legen solt/ oder auff die Suppen/ es mache gar lustig/ so machest du auch ein Saffran vnd Pfeffer darzu/ nach gelegenheit/ wo vil schleim ist/ da hilfft der Pfeffer wol/er hilfft ver zehren.

Ein anders.

Wann das Hänlein bald gesotten/ so thu es in ein Kächelein oder Pastetenhäfelein/ vnnnd der besten Bräh daran/ abo gestrupffte Draubenbeer/ die noch nicht zettig/ Pfeffer/ in allen dingen halt Maß im salzen thu auch etwas Feyses oder Mayenschmalz darzu/ laß sein abkochen zu einem kurzen brählein/ vergif nicht/ rühr ein Drosamlein brots darzu/ dann neben dem/ daß es dem brählein ein feine gestalt gibt/ so essen die Franck etwan kein Brod/ wie mehr gemelt/ oder achtens nicht/ vnnnd gibte allezeit mehr krafft.

Ein ander Form.

Imb Dinersch oder jungen Mangolt/ wasch ihn schwing das Wasser wol darvon/ schneids/ thu es in ein Kächelein/

kein / mit ein wenig Feystem oder Schmalz / oder ein wenig Feyst
 auß der Bratpfannen / aber dann kein Saltz / wie auch diesen Weg
 fast wenig / deckt' gehet zu / so gibst selbsten Brüh / vnd kochet im selbe
 genugsam / alsdann so wärz es mit Pfeffer / oder süßer / Wärz vnd
 Saffran / alsdann lege daren ein Hünlein / Vogel oder Tauben /
 gebraten oder vberblieben / darnach ein Vogel oder Tauben / ge-
 wälte / vnnnd darzu / vnnnd mit einander genug gekocht: Also magstu
 Kräuselbeer oder von saubern Drauben die Beer in ein Kacheln
 thun / vnd vorgemelte Stück darzu / vnnnd wol Feyst von gebratem
 oder süßem Schmalz / Gewürz / wenig Zucker / vnnnd mit einander
 gehet zugedeckt kochen / allemal umbgewand / es ist fast gut. Die
 gander sawer Drauben sind fast gut in einer Gersten / für Essig / be-
 sonders in grosser Hitz / vnnnd in dem Fieber / wie auch der Agress.
 Wie man aber denselben bereitt / findestu anderstwo.

Auff ein andere weisz Fleisch vnd Hünner für Ge-
 sunde vnnnd Brancke.

Umb Hünner oder Fleisch / schneids zu vier Theilen oder
 Stücken / oder laß ganz / wie du wilt / bereits / biß in den
 Hasen / wiltu / so wirff es in heiß schmalz / laß ein wenig ge-
 färbt werden / aber kein francken / dann alles was geröst ist / das be-
 schwere den Magen / ist nicht so verdaulich / vnnnd leßt nicht wol
 schlaffen / wie auch gemetniglich das gebachens / darumb beschreib
 ich auch nicht viel von dem bachen. Nun so setz halb Wein vnnnd
 Wasser darzu / saltz es recht / mache eine Brüh daran / nach dem du
 es haben wilt / wiltu es mit einer Suppen geben / machs daß dir so vil
 bleibet als du bedarffst / laß gehet sieden / so gehet nte vil ab / vnd blei-
 bet desto kräftiger: Wiltu es dann zu einem kurzen brühlein haben /
 so nim auch ein kleines Geschitz vnd minder Brüh / daß in allweg
 nichts davon komme / laß aber gehet zugedeckt. Die Pastetenhä-
 sen sind gewaltig zu solchen dingen / oder kacheln mit stollen / auß
 dieselbtige Form / klein vnd groß: Wann es nun auff den haben theil
 gesotten / so brenne ein wenig schön meel im Schmalz / aber nicht
 braun / daß man es aber nicht wol daran spüre / allem daß ein wenig

mehr dann gar lauter sey / wärz es ziemlich mit süßer Wärz vñnd Saffran / thu wol Weinbeer daret / geschnitten Peterlein / laß folgend genugsam kochen / alsdann behē Schnitten von weißem brot reht / nichte zu braun / legs inn die Schüssel oder Platten / geuß die Brüh darüber / vñnd die Weinbeer auff die Hünen oder das Fleisch hin vñnd her / wiltu dann ein kurtz Brühlein daran haben / so brenne ein wenig mehr meel / oder behē brot / wetchs / vñnd treibs durch / welches auch allezeit besser für die krankē / wärz es wie zuvor / laß dann also bleiben / oder thu Weinbeer / Rosinlein vñnd geschnittene Mandeln darzu / gib. Ich habß mehrmal gemeldet / wanns absieden / so salt sie desto mñnder / daß es recht werde. Nñ also mag man mit Zungen oder Maul eines Kalbs oder andere Füß bereitē / welch auch etwa die krankē essen dörfen / sonderlich die Lungschlägigen vñnd abnemenden / wegen ihrer schleimigen vñnd klebenden art / welche sich inwendig anhenge geneigt zum heylen / weil man auch in den ruhren pflegt mit der brüh zu clustieren.

Zunge Hünen in einer Fischbrüh.

Imb die Hünen bey zeit ab / allezeit am Abend / wann du sie brauchest / oder aber morgens auff das früest / wann du es zu Nachts bedarffst / brüh sie nichte / biß du sie gleich zum kochen wilt bereiten / so seyn sie dann gar mürb vñnd geschmack / wan du sie dann berettest / ein halbe Stund oder drey Viertel ehe du sie auff den Tisch wilt geben / so ¼theil sie / thu sie in ein Kessel oder Pfann / an Boden lege Muscatblüh vñnd ganze Nägelein vñnd Wein daran / brich den Wein mit Wasser / mach ein heiß schmalz / so bald sie auffgehen / so wirff Salt daret / säum sie wte Fische / auch ein klein verührē Drosamlein Brot. In einer wolbereiten Kuchen sol immer ein Büchsen / in deren von schönstem brot gedöret / gestoßen vñnd gebeutelt meel sey / das thut wol zu den Brühē vñnd andern Sachen. Nun schüt die Brüh immer ab vñnd über / wte Fisch / laß in solcher Maß absieden / belegs in dem anrichten mit Peterlein / laß bloß sieden / biß das schmalz vergange so richts an / trags für /

für / wiltu dann / wann sie gesotten sind / so lege die Hünere in eine
Blatten oder Schüssel / vnd hab vorher ein oder zweien wol vertrie-
bene Eyerdotter / nach dem die Hünere oder brüh / in die rühre die
Brüh von Hünern / auch ein wenig Essig / die Brüh were dann zu-
vor fast sawer / vnnnd ein gut Stück frisch Mayenschemals / rühre es
schön wie sonst ein Eyerbrüh / so bald sie anhebt auffzugehen / so
geuß an die Hünere : Du solt auch ein Saffran mit dem Eyerdotter
vertreiben / sie wird dick wie ein zarter Drey. Vnd also mache
man eine Brüh über Hecht von Essig vnnnd Hechtbrüh / vnnnd also
über warme Johreln die auff blau gesotten sind. Merck / du solt es
alles von erst in die Blatten thun / hernacher den Zeug / so du hast /
darein / das es setz schön darinnen lige / so ist es gut / vnd die erste gars-
tung für Francke ist sehr lustig.

Ein ander Form Fleisch zu bereiten.

Wimb ein Hun oder Koppen / gut jung Hammel oder
Scheyfenfleisch / eines allein / oder alles zusammen / laß ganz /
oder aber hawe es zu kleinen Stücken / wie es sich gibt / thu es
in Wasser / laß sieden / sals es nicht zu hart. Merck / wie mehr
gemelt / das du bey den Kräfften behalten wilt / es gehöre zu Sup-
pen oder andern Sachen / so deck es geheb zu / setz es nicht zu nahe
bey das Feuer / so lauffes nicht über. Wann der Zeug genug ge-
sotten / so nimb wol geschlachter Duttten / die schneid in vier theil /
raum die Duzen wol auß / so viel dir geltebt / wasch schön / thu es
in ein Tegel / dar zu Hünere oder Fleisch / vnd dann die beste vnnnd
weisse Brüh / was rechte / decks / stells auff ein Glut / laß gemacht
kochen / bis die Duttten lind werden / so richtes an / sihe daß du
die Schnitten ganz beheltest / vnd allenthalb die auff
vnd neben das Fleisch vnd Hünere. Vnd also
magstu es mit guten Birnen berets
ten / diese aber kochen länger
dann die Duttten.

Von einem Kindsmagen für einen Fürsten.

Wimb etne gute Feyste Hanne / wann die gebrähet vñnd zubereitet ist wie sie seyn sol / so klopfte sechs oder acht frische Eyer vol / schneid gute geschmackte Kräuter / Peterlein / Mayeran vñd Thimlon / fast kleine Weinbeer vñ Drauben / wiltu / auch jungen Dinersch / wärk es wol mit Saffran / Pfeffer vñd süßer Wärk / salz es recht / auch süße Schmalz darein / verknüpffe das Hun wol an dem Hals / das es nicht außlauffe / schütte angezeitgen Zeug darein / nehe es vnten auch wol zu / wilt du / so laß die Hanne zuvor im Schmalz wie die eingebickten Händer braun werden / stoß in den Magen / mit genugsam geschnittenen Mandeln / Weinbeer / Drauben / vernehe den Magen auch / thu ihn zu dem Feuer in ein siedenden Wasser laß ihn seyn gemacht sieden / bis er sich wol rösten lasse / darnach nim ihn auß der Brüh / thu ihn in ein heiß Schmalz / spick den Knopff wol mit Zimet vñnd Nägelein / also auch die Hanne / ehe du sie in den Magen thust / mache den Magen schön braun / alsdann schütte das Schmalz herab / vñnd mache eine Brüh darüber / wie sie dir gefelle / es ist ein statlich Essen / bestrew ihn auch wol mit Ingwer.

Eine Pasteten von Hünern vñd Quitten.

Wimb Quitten / holer sie auß / das die Kern vñnd Dusen wol darvon kommen / Fülle sie mit Zimet / Zucker Ingwer vñd Weinbeer / nach dem du sie sauber gewaschen hast / davon auch die bereitete Händer / halb oder gang / am herlichstest sind sie gang : Die Händer bereit auch mit guter Wärk innwendig auß / als süße Wärk oder Ingwer / Pfeffer vñd Nägelein / vñder einander gestossen / vñnd breite Quittenschnitt darein gestossen / dar nach rühr ein brösamlein brot in hafent / lege die Händer darein / wie recht / vñ die ganzen Quitten darzwischen / wol Weinbeer / vorgemelter Wärk / das sie oben seyn schwarz von dem Gewürk / Nägelein besonders /

sonders / allein die Haner / die Quitten nichte / thu wol Feisttes dar
zu / oder su Noyenschmalz / ver salt es nit / vermachs schon / bachs
eine stunde / du magst auch wol / so du gern ziemlich brh daran hast /
an ein ort den deckel auflösen / vnnnd an die seiten kehren / so siehestu
bald was sie hat / bednck dich ihr sey zu wenig / so nimb halb Wein
vnd Fleischbrh / zucker vnd etwas Gewrk / ein brosam brot klein
gerühret / oder etwan ein Quittenlatwergen / vnnnd was solcher sa-
chen / vertreibs / laß vntereinander sieden / rhrs darein / laß vollend
bachen / es ist fast lustig vnd gut / du magst auch wol die Haner halb
braten / vnd die Quitten im schmalz dnsten vnd einmachen.

Solgen nun allerhand Pasteten vnd dorten auffs best zu bereiten.

Von einem Koppen /

Bereit einen fast guten Koppen an dem Speiß wie er seyn
sol / nimb ein halb Pfund Rindern marc / stoß in den Kop-
pen / vnnnd ein gute Hand voll Peterleinkraut dafür / das
das Feiste nicht her duf treiffe / ver salt ihn nicht / vnd was dann auß
dem Koppen treufft / damit begeuß immer den Koppen / bis er an sei-
ne Stadt genug gebraten / so reibe weiß Brot eine Hand voll oder
zwo darunder / thu wol Zimet vnnnd Zucker darein / nimb aber zuvor
die Feiste wol von der Brh in der Pfannen / das auß den Koppen
getropff / aber das es nicht gar zu feist sey / darnach so nimb ein Po-
merangen zwo oder drey / nach dem sie wol safftig vnnnd frisch sind /
vertreuff auff den Koppen / vnnnd alsdann strewe das geriebne brot
mit sampt gemelten darauff allenthalben wol / das es sein darvon
hart wird / alsdann thu von der brh von den eingemachten Po-
merangen / wie du es hernach findest / auch was rechte ist / in die Pfan-
nen / oder alles in ein sauber geglstes Häselein / das wird besser seyn
weder der Pomerangensafft / nimbe bald was an sich / sonderlich die
sawren / die auch am besten zu der Speiß von weißem Brot seyn /
ein oder sechs oder acht / legs in die Blatten oder Schffel / darin du
es dann

es dann auff den eisch gibst/ vnd geuß die brüh darüber / bestrewe es wol mit Zimet vnd Zucker / lege dann den Koppfen darauff/ vñ nim der eingemachten Pomeranzen / belege den Koppfen mit / vnder etz nen jeden Flügeln eine/ bey beyden Schenckeln eine/ vnd zu rings herum / trags für. Es gehöret für einen Fürsten vnd francke schwache leut. Vnd also magstu auch ein junges Hünlein bereiten.

Ein andere Form.

Bereite junge Hünner / eines oder mehr / so viel dir gelibet an Speiß / allerdings wie zuvor den Koppfen vberal. Vnder dessen nimb Pomeranzen / allezeit sawre / wann du sie haben kanst/ vñnd thu sie also gang in ein sauber häselein mit Wasser darz Feuer / laß eine halbe stund sieden / alsdann laß das Wasser zum von / daß sie erkalten / darnach schnetds mit einem wol schneidendem messer dünne wie ein Kettig / versuche die brüh oder Wasser obs nit zu bitter / ist sie fast bitter / so nim halb deß wassers / halb frisch Bräuens wasser / so vil du bedarffst / oder Safft von andern Pomeranzē / welches am besten / nimb so schwer Zucker als des Wassers / thu die geschnitten Schnitz in ein messines Pfänlein / oder in ein verglast häselein mit stollen / stell es auff ein glut / laß mit einander sieden / bis die brüh schier ist wie ein Syrup / behalte bis das Hün schier gebraten vnd bereit wie es seyn sol / so nimb Matvasier oder sonsten einen Wein / der ihm gletchet / darnach die brüh auß der Bratpfannen / wann ihr zu wenig ist / so nimb ein gute Fleischbrüh die nitte versalzen / oder darin die Hünner geschwülle sind / darzu thu auch bereite Pomeranzen / laß alles mit einander ein Wall thun / so lang als ein verloren Ey / zuvor aber solten eiliche schnitten weiß brot schon behen / die leg in die schüssel / in welche du die Hünner auff dem eisch wilt geben / darüber geuß die brüh / bestrewe sie wol mit Zimet / sez auff ein Glutpfann / leg die Hünner dar auff / vnd alsdann die Schnitz dar auff vnd darumb / daß Hünner vnd brot bedeckt / trags also mit der glut fur / daß sie nitte kalt werden. Vnd also bereit man eine Küstung mit Reb oder Haselhünnern. Es sind Fürstliche Essen / welchen es gebüret / mit sampt den frankten.

Ein andere Form.

Umb Hünen / wild oder zahm / oder einen Koypen / wass
es gebraten / legs in eine Schüssel / mit sampt ein wenig
lauter Fleischbräh / zulege den Koypen oder was es ist / doch
daß er nicht von einander falle / nimb Pomeranzen eine oder drey
oder vier / trucke den Safft wol heraus / nach dem du sie auffges
schnitten / reib die halben Aepffel wol aneinander / schütte Was
ser in ein halben / knets zusammen / truckts mit aller Macht auß /
vnd so thu ihm durchauß also / daß ein ziemlicher Becher mit
Wasser darzu komme / auch wol von der Rinden / etliche nemen
halb Rosenwasser / kanstu die Rinden nicht zerreiben / so zuschabs
mit einem Messer / merck / daß du das Wasser vorher saltest. So
es nu bereit / so decks mit einer tiefen Schüssel / das kein Dampff da
von möge / stellts auff ein Kost oder auff eine grosse Glutpfannen /
daß wol an einander kochte / kehre den Koypen / oder was es ist / offe
vmb / bedeckts wider / wann es so lang seud als wetch Eyer / trags für
merck aber für einen krankten der zu dem Grimmen genetzet / nimb
Wasser das zuvor wol gesotten / vnd wider kalt worden / etliche so
nicht wol die Pomeranzen haben mögen / vnd wo sie gar teuer /
nemen halb Wein vnd Wasser / auch ein wenig Rosenwasser / es
liche Rosenessig darzu / daß man auch thun mag / wann die Aepffel
süß sind.

Ein anders.

Wann die Hünen / Vögel oder Kälbernbraten / besons
ders wanns feist ist / überbleibe / ganz oder stück / so nimb
die Pomeranzenschalen / die du allezeit sauber dörrten
vnd behalten solst / legs in ein lau Wasser / oder so du weil hast / über
Nacht in ein kaltes / wo nicht eine stund oder drey in lauen wasser /
darnach seud es in ein andern Wasser / bis es wol lind / schneids
klein / als weren sie gehacket / thu sie in ein Schüssel das bratens
ganz oder Stück weiß / nach Gelegenheit / strew die Pomeranzen
darauß vñ darein / bereits mit Fleischbräh / Rosenwasser / ein wenig
D d Rosen

Roseneßig/ vnd wol guten Wein/ vnd der Brüh dartin die Schaa-
 len gefotten / so viel du bedarffst/ es sol wol Brüh haben/ geuß auch
 an vorgemelten Zeug/ decks wie vor/ vnd laß kochen/ vnnnd auff ein
 gute Stund/ vnd so der Zeug selbstn nicht fett/ lege von Bratfeiß
 oder Suppenschmalz darzu/ kehre es auch bißwellen vmb / vnd waß
 du es auff den tisch wilt geben/ streu mit einem löffel das geschnitze
 auff das Gebachens/ trags verdeckt für. Also magstu wol frisch
 gebratene Zungen bereitz/ wiltu es gern süßlechte haben/ so lege auch
 ein wenig Zucker darzu: Es ist ein herrlichs Essen krankten vnnnd
 gesunden/ macht lustig zu essen/ es ist auch gut über Gefottens. Vñ
 also mag man die Rinden gefotten zu kleinen Riemlein schneiden/
 Vögel/ Hühner vnd allerhand Gebratens mit spicken/ vnnnd wann
 du etwas mit speck spickest/ je eines vmb das ander/ die brüh dartin es
 gefotten in die Bratpfannen/ für ander Wasser/ es ist fast tteblich
 vnd gut.

Ein Pastet von diesem Zeug.

Zvor aber wil ich anzeigen / wie man die Pomerangen
 bereiten solle/ daß sie ein ganges jahr bleiben/ sehr lustig/
 nützlich vnd gut den krankten/ in den Magen/ wer Grimmen inn
 dem Leib/ wer vnlustig zu essen ist/ vnd daß zu kochen bey den krank-
 ten/ so nimbe die Pomerangen sawer oder süß/ wie du sie haben
 kanst/ aber nicht zusammen/ sondern ein jede Gattung für sich
 selbstn: Als eilichen geltebet nicht was von sawren Sachen be-
 reitet/ so haben die süßen etwas mehr Krafft zu stärken. Nun
 es sey ihm wie ihm wolle/ so nimbe die Aepffel/ vnnnd solche/ die
 weder Flecken noch Mängel haben/ schön vnd frisch im Safft/ die
 schneid schön sternenn weiß/ doch nicht zu tieff/ damit der inner Aepf-
 fel ganz bleibe allein/ die eusser Rind also/ daß sie von den Aepffeln
 mag gelöset werden/ vnd doch vnden an den Aepffeln bleib/ als stän-
 de der Aepffel in der Rinden/ vnd auch der Aepffel sein theil von der
 innern hab/ als daz er von dem siedern nicht möge verlest werden/
 wann du es daß also bereitz/ thu es in ein Silber oder schön vergläß-
 geschirz/ in dem sie wol wette hab/ daran geuß frisch Brunwasser/
 decks

deck's wol / laß tag vnnd nacht stehen / darnach thu das Wasser davon / vnnd ein anders daran / laß wider stehen wie zuvor / dar nach nim die Aepffel inn ein schönen vergläßen hasen / oder breite kachel / thu wider ein frisches Brunnenwasser darüber / daß wol dars ob zusammen gehet / deck's gehet zu / stells auff eine gute glut zum Feuer / laß sieden / biß die schalen anhebt sich lassen greiffen / daß sie linde wird / alsdann legs her auß auff ein schön weiß Tuch / bedeck's bald mit dem andern Theil des Tuchs / nimb darnach das Wasser in etne grosse messine Pfann / nach dem der Aepffel vil oder wenig / sind die Aepffel ziemlicher größe / so nimb zu dreyen Aepffeln ein Pfund des schönsten Zuckers den du haben kanst / sind sie aber fast groß / so nimb fünff vierling / damit sie mit der Brüh / wann sie gesotten / wol mügen bedeckt werden / stoß ihn dann / vnnd thu ihn in daß Wasser / seud den biß er wol spint / wie ein wolgesottener Syrup oder Zuleb / laß den überschlagen / vnter dessen lege die Aepffel ins geschirz / da du es gewässert / vnnd daß Law darüber / laß wol bedeckt stehen / ein tag / zween oder drey / nach dem die Aepffel den Zucker bald annemen / wann dann das Law wasser wird / so geuß ab / vnd seuds widerumb wie zuvor / vnd gleich also wider darüber / zum dritten mal seud Aepffel vnd Law mit einander / biß die Aepffel gar durchsichtbar sind / so zeuch die Aepffel schön her auß / vnd hab auch in dem sieden acht / daß du kein blätlein abstoßest / auch daß sie sich nicht zu gar weit von den innern Aepffeln thun / seße sie fein inn ein geschirz / auff vnnd neben einander / laß das Law sieden wann es nit spint / biß das es spint / laß kalt werden wie zuvor / geuß wider vber / vnnd behalts / sie werden so schön / daß man nicht allein die rinden durch siche / wie ein lauter Rüttenlatwergen / sondern du zehlest auch die Kern in den innern Aepffeln / vnd wann das Law wider dünne wird / laß ablauffen / vnnd seuds / wider : Ich hab sie wol in einer Eyl ein tag verfertigt / aber es gebraucht einen grossen Fleiß / daß sie so schön werden. Dises gehöret wol an einen andern ort / vnd nicht für einen jeden Koch / aber von wegen der francken las ich's mit andern passieren / dann ich vmb der selben willen vil heimligkeiten beschreibe.

Solgen die Pasteten.

DImb Rebhüner vnnnd andere / welche du wilt oder hast / bereits an einem Spieß / brats schön / schneid zuvor Pomeranzen zu viertheilen vnd halben viertheilen / verfalhs nit / stoß Rindern marck in die Hüner / vermachs wie oben gehört / wann sie gebraten / legs in einen bereiten Pastetenhasen / zuvor aber habe in wenig Zimet vund gerieben Brot / vnnnd ein wenig Ingwer vntereinander / damit bestrewe den Boden wol im Pastetenhasen / dann lege die Hüner darein / vnnnd betreuffe sie wol mit etner oder zwe frischen Pomeranzen / darnach thu sie in den Ofen / inn dem aber der Hasen verhartet / nimb die bräh so in der Dratpfannen gewesen / ist der nicht genug / daß gemeintlich geschicht / nimb darvnder ein Malvasier oder andern solchen Wein / thu darzu was reche ist auch bräh von solchen vorgeschriebnen Aepffeln / darnach ein wenig Fleischbräh / laß vndereinander sieden mache in den Pastetendeckel oben ein Löchlein / daß ein Trühterlein mit einem kleinen Köhrlein hinein möge / geuß die siedende Bräh darein / stells wider in den ofen ein halbe stund / als dann nimb sie wider herauf / thu sie auff / stell von den bereiten Aepffeln zwischen die Hüner / rings vmb vnd etnen in die mitten / begeuß mit der bräh / laß auff ein halb viertheilstund noch in dem ofen / darnach trags für.

Ein ander Form.

Bereite obgeschriben Zeug von Hünern / oder auch Kälberfleisch / wie du es hast / also daß es gereiniget vnnnd sauber / legs in Malvasier oder andern köstlichen Wein über mache / so du zeit hast / wo nicht / so stells wol vermacht auff ein glus eine stund oder zwe / laß aber zu keinem sieden kommen / nur daß die Wärm desto besser durchziehe / vnder dessen schneid auch Pomeranzen / wie vorher zu dem einmachen gelehrt / oberseud sie in Wasser so lang als ein weiches Ey / thu ein anders daran / wiltu / so seud sie aber wie vorher noch ein mal / darnach nimb die Hüner vnd was es ist / wärz es mit Zimet / Ingwer / wenig Nägelein / Muscatnuß /
wol

wol innen vnnnd aussen / sampt ein wenig geriebnen brot / salt es recht / legts inn einen bereiten Pastetenhasen / streu wol Kindern marck oder Feist von den Nieren / von der Haut gereiniget / geschnitten oder geschalt / darunder vnd oben auff / lege oder stelle die Aepffel darzwischen / vnnnd Zuckers genug / vermachs wol mit dem deckel / stells auff den ofen bis auff drey viertheil stund / alsdann nimbs herauß / mach ein löchlein wie du weis / geuß den Wein dar ein / darinnen der Zeug gelegen ist / welche du wol bedeckt solt behalten / laß folgend backen. Vnd also magstu es bereiten / wie du von dem Gebratens auff dem Kost hast / auch den Koppen. Du magst auch etne von lautern Pomcranß bereiten: Es gehört für Fürsten / vnnnd brauche vil Zeug / dann die Aepffel müssen bereit seyn / gleich wie zu den auffbehalten / vnd dann auch wol Safft von den frischen Aepffeln / Datteln oder Sibeben darzwischen. Vnd also magstu nun auch die Ninden wässern / schneiden zu langen riemlein / oder gleich wie Rauten / nach dem sichs begibt mit Zucker / Honig oder auch süßem Most / das du es ein gankes jahr zu dem Gebratens kanst stellen / vnd an der Kost zu den brühlein brauchen. Also mag man die gedörten stossen / vnd etwa ein wenig an eine Kost streichen / es gibe nicht allein ein guten geschmack / sie dienen auch schwachen Wägen wol zu der dawung.

Pasteten von jungen Tauben.

QW besten sind die Härtauben / wann ihnen anheben die Federn zu wachsen / zwo oder drey Wochen alt / rupff sie / reiß ihnen die Köpff nicht ab / wann du sie aufnimbst / verschon daß du den Schweiß nicht herauß lasset / schon auch daß du das gedärm nicht brechest / dann man solt nicht waschen / wann sie nach dem würgen vnd rupffen wol erkaltet / so gestehet der Schweiß damit kan man mit dem aufnemen desto besser vmb gehen. Nun wann du sie bereitest / so nimb ein guten Wein oder Essig / geuß inwendig in die Tauben einen guten Löffel voll / darnach laß also liegen / kehrs allemal vmb / damit sie allenthalben wol durchkriechen / sprengs auch aussen / laß ein stund oder drey liegen in gutem Wein /

über nacht / wann du zu zelt hast / thu wol / nun nim Pfeffer / nach dem die Pasteten groß / wol Nägelein / ein wenig Muscardbüh / vnd stoß nicht gar zu rein / darunder auch Salz / so vil es recht ist / reib ein Brosam schwarz Brot in dem Pastetenhasen an den Boden / darnach wol klein geschnitten Speck oder Rindern marck / oder seyß von den Nieren / darnach von dem Gewürz Rosin vnd Weinbeer / Zucker / oder wann du wilt / du kanst es wol herauß lassen / dann nim die Lauben / schneid ihnen Köpff vnd Füß ab / schrenck die Flügel / schmirß inwendig wol mit dem Gewürz / legs zwischen zwey teller / truck sie wol zusammen / das Rück vnd bauch breche / vnd eben auff einander lige / darvon leg in den Pastetenhasen / den Rücken über / sich / ist was übrigs von dem Wein vnd Essig / geuß auch darzu / bestrewe es vollend / mit sampt dem Speck oder Feist / daß es schwarz darvon sey / mach den deckel darüber / bachs auß ein gute stund. Vñ also magstu Hünner / Kalb vnd Lämmerfleisch anmachen / jedes allein / oder aber beysamen / aber das Fleisch sol vorher ver schaumt seyn / sonst hat es kein rechten geschmack mehr / gibt auch für sich selbst keine brüh mehr / sonst gibt es für sich selbst brüh gnuß / sie sollen ziemlich brüh haben / darumb sihe bey zelt wie offte gelehrt / daß mit du der sacht hilffst mit siedigem Wein vnd Fleischbrüh vñ wenig brotbrosamen / aber wann du recht mit vmbgehst / geben sie genug.

Ein andere Form.

Bereit die Hünner oder Lauben aller dings wie oben gelehrt / allein wasch den Schweiß auß / vnd bereits aller dings in den Pastetenhasen / wie vor / allein nim ein hand voll oder dwo gut grün Kraut / Dinersch oder Mangolt / Winterzeit Wersig / wasch / schneids vnd thu es in den Boden / vnd thu es zwischen die Hünner oder Lauben / vnd würz es mit Pfeffer / vnd wol rindern marck oder frischer Butter / der fast gut darzu / oder lege den Butter zuvor in ein frisches Wasser / so zeuchts das Salz herauß / vnd das merck an andern Sachen mehr. Nun vermachs / bachs eine Stund oder zwo nach Gelegenheit / wie zuvor / es gibt Drühgnug / du magst beyde weg in einem irdenen Pastetenhasen machen / aber

da muß man brüh dran thun/es gibts nit selbsten / da ist dast ein feißt vnd Butter am besten/vnd auff dem Kost fein kochen lassen. Alte Hünere bereite wie du von den Zungen vnnnd Gänßen hast. Du magst auch Dauben vnd junge Hünere also bereiten/sonderlich waß sie alt sind/allein du solt sie nicht zuvor sieden wie die Zung. Also bereit auch die Vögel in alle weg/die aber wasche sauber auß/dann sie sind gemeintlich von der leber bitter: Die gar kleinen Vögeln bereit mit süßer Würz/Saffran/Zimet/Weinbeer vñ des Zeugs/vnd geuß in einen guten Wein zu so bald der hafene ein wenig hart ist/lasß ihn auch versieden mit wenig Zucker.

Ein fast gut Essen von kleinen vnd grossen Vögeln/
sonderlich wann sie alt seynd.

Imb die Vögeln / so man Spießvögeln heißt / als Stücken vnd dergleichen / bereit vnd wasch sie sauber auß / thu halb Wein vnd Wasser daran/vnnnd lasß einen wall th un darnach wirffs in heiß Schmalz/machs braun/vnder dessen schäl süße Apffel/ oder andere die so hart sind / das sie nicht leichtlich zu einem Drey werden: Du magst auch wol Birnen nemen / die gar süß vnd geschlacht sind/schneltts wie Ruben / nit grösser / wirffs darnach ins heisse Schmalz/vnd machs schön Braun/nach demselben ein wenig weiß brot / thu den Zeug allen miteinander in eine kachel die recht vnd thu süße Würz / sampt Saffran vnd der brüh darin du die Vögel geschupfft darzu/ist der nit genug / mehr es mit Wein vnd Fleischbrüh/lasß kochen wie recht ist/das sie ein brühlein haben/ als wann man ein zarte brüh von geschnttten Mandeln vnd solchs Zeugs machen wölle/thu auch Weinbeer vnnnd etwas süßes darzu / wiltu / so lasß also. Du magst es auch also in ein Zwisel die rund geschnttten einmachen / auch in ein Lebkuchenbrühlein/ auch in ein schwarz Nügelbrühlein oder Pfefferlein: Also auch mit gebehetem Brot vnnnd einer Hünere leber / wie du von den Hünern findest/ auch in grünes Kraut / bestreue es mit Zimet / alle gattung die gelb vnd süß sind/ machs recht in dem Salk.

Ein

Ein ander weiß groß vnd klein.

Du berette Vögel / nach dem sie im Schmalz wol braun gemacht sind / in ein kachel / mit wolgestoßnen Nägelein genug / ein wenig Pfeffer / ein wenig gedörte Nusschalensmeel / Wein vnnnd Fleischbräh / auch gesotten Wein / wann du ihn haß / Holderlatwergen / decks / laß alles mit einander sieden / wirffs offte vmb / vnd laß abkochen / daß sie wol feucht sind / vnd keine bräh haben / die bräh wird dick daß es sein darauff gleiß / es sollen wol Weinbeer darbey seyn / vnd die hangen dann daran herum / vnd spinnen wie ein Syrup / sie sollen gar spitzig auffeinander ligen in der Blatten / sie sind lustig vnd gut. Merck aber / du solt in dem anfang auch eine halbe Nusschale voll brot mit völitgem Schmalz brennen / so braun du es ohn verbrennen laß / vnd dann das Nusschalenmeel darzu / sampt den gestoßnen Nägelein / aber thu es nicht mehr über das Feuer / allein rührs darunder vnnnd über die Vögel ab / darnach die Bräh auch warm / vnd je siedig darüber / versalz es nicht: Du magst auch wol Aepffel vñ Birnen schneiden wie Speck / grieben / vnd im Schmalz allgemach braun machen wie Grieben / darnach mit einem Faumlöffel allgemach auß dem Schmalz heben in ein messings Pfänlein / vnnnd nimb einen guten Löffel voll Wein daran / vnd so vil Zucker / laß sieden / vnd strew es wie Grieben dar / auß herum / es ist gar schön vnd gut.

Hüner in einer Pasteten.

Berette die Hüner biß an den Spieß / schupff sie aber vorher wie du weißt / spickts schön mit kurzen Specklein vnnnd Fett / brate sie bey einem starken Feuer schnell vnnnd schön braun / du wolst sie dann für einen krancken / so betreuffs mit einem Schmalz / versalz es nicht / alsdann legs in einen Pastetenhasen mit Weinbeer vnd Zwißeln vnnnd süßer Würtz / Saffran / Zucker vnnnd Zimet wol anderletet / sampt Fettsen was es bedarff / oder was dar auß tropffet / vnnnd allezeit gerieben Brot an den Boden / wiltu gern ein wenig grün Kraut darein schneiden / so ist es fast gut / laß also

also vermache stehen / laß bachen / biß der Hasen erhartet / so habe Wein vnd die brüh darinnen sie geschupfft / schupffs in halb Wein vnd Wasser / da werden sie am besten / in altweg machs siedend / geuß darein was von nöten / wie du offte gelehret worden / laß auff eine halbe stund bachen / wiltu daß / so laß allen süßen zeug herauss / vnd schneid genugsam gesalzene Lemonten darzu: In dem Somen magstu die sawren Drauben oder Seichbeer darzu nemen / pfeffers vnd Würz es. Vnd also magstu die Hänner je also dann also machen / dann wo man der sachen vill locht / muß man es immer verändern / so auch in andern trachten.

Gefülte brot von kleinen Vögeln

Berette die Vögelein / schwell in halb Wein vnd Wasser / machs braun / geuß die brüh wider dran / Fäß vnd Schnäbel schneid inen mit den augen allzeit ab / thu gelbe Würz vnd Zimet / auch wol Weinbeer daran / sie sollen wol Drähen vnd Zucker genug / wenig Salz / laß wol an einander sieden / fülls ein / wie du von den Kirschen oder Amarellen hast / eins / zwey / drey / nach dem sie groß. Vnd also füllt man auch die grosser verbrähten Küchlein / vnd so du keine Vögel hast / berette Fletsch / wie du vorseher vom gehackten Lendenbraten oder Pasteten hast.

Folgen Pasteten von Wildbrät.

Wann du einen Schlägel oder Schilt von einem Hirschen oder Reh hast / so hawe den Fuß im geleich ab / vñ leg es auff den roß / daß die eusser haut schnell sirupff / als daß so schäl wol / thu in dann in ein hasen der hoch genug / thu ein Seidlein oder halbs guten Essig daran / oder halb Wein vnd Essig / das bein sol vber sich gehen / daß hab einen andern hasen dar über / vnd vermachs mit einem leim oder pappen von schwarzen Weel / stellts weit von dem feuer / vmb den hasen heromb ein glut / laß ihn also auff ein stund dänsten / schwencke den hasen je bißwelln herumb / darnach laß also erkalten oder vberschlagen / so thu ihn herauf / leg den in ein geschirz / das recht / vnd den Essig wider daran / hastu zeit / so laß in

ein tag oder drey in Essig ligen / nach dem daß du ihn von der haut
 geschälet / vnd thu ihm darnach wie hievor. Ist aber ein zeug jung/
 so häuts / vnd hab ein siedenden Essig / oder hastu ihn irgendet zuvor
 vber nacht ligen lassen / so nimb gleich denselbigen / wann er wol
 starck gewest / schütte den also in dem sud darüber / laß eine stund ste-
 hen / so brüh ihn wider / dieses thu ein mal drey oder vier / kehre ihn
 allemal vmb / vnd darnach bestrewe ihn vberall wol mit Pfeffer /
 laß ihn vbernacht / wann du zeit hast / in der Würk ligen / damit es
 durchkriech / hastu nicht zeit / so schneid Speck ztemlich dick vnd
 lange riemen / nes ihn auch in Essig / vnd Pfeffer ihn wol / spick ihn
 wol durch / du solt auch inn dem spick en warnemen wie man es auff
 schneid / damit du den Speck darnach einziehest / vnd wann mans
 auffschneid / der Speck dadurch vberall wie grieben inn den grossen
 Würsten scheinen / dann habe den Teig von Wasser / Meel vnd
 Schmalz vnd wol gefalzen bereitet / der sol starck seyn / wol zwey
 Blätter inn rechter dicker / das vnder dicker dann das ober / das ober
 aber grösser / ein wenig Pfeffer / Ingwer vnd Nägelein / auch Salz
 so vil von nöten / mach es vnder einander / bestrewe den vndern theil
 den boden / so weit du achtest / daß der Schlegel / oder was es ist / be-
 greiffe / nege dann das Wildbrät widerumb in den Essig / den du
 zuvor hast darzu gebraucht / leg ihn auff den Teig / vnd bestrewe es
 genug vnd wol mit dem vbrigen gewürk / lege dann das ander blat
 darauff / bestrewe das vnder blat mit Wasser oder Eyerklar / machs
 schön vnd walle dem Schlegel nach / mit einer wallen / man kan jm
 wol ein forme geben / daß er sihet wie ein lebendiger Hirsch / wer es
 aber nicht kan / der machs so gut ers kan / gemeintlich legt mans mit
 den füssen verbunden vber sich / oder neben an ein seiten dem Weine
 nach / vnd hinden ein Hauben darüber / kleib ihn zun orten hers
 vmb wol / daß er nitrgend möge aufstauffen / vnd wann der hasen
 oder der Teig erhartet inn dem ofen / der wie ein bratofen gehiet
 seyn solle / mach oben ein löchlein mit einem spies oder pfrtmen / son-
 sten brechens gern auff / laß eine stund oder drey backen es gibe selb-
 sten brüh genug / merck e daß du es auff der schüssel soltest bereiten /
 damit du es in den ofen schliessen wilt / sonst ist dir gar bald ein schab
 begegnet.

Ein andere form von Wildbrät/ Kalbfleisch Schepfen vnd Rindern.

Nimb das Wildbrät/ was es ist / Züner oder Becken / sihe
 das es nicht vn sauber sey/ bedarff es waschens / so wasch es
 mit Essig/ setze ihn darnach durch ein tuch / vnnnd geuß ihn
 wider daran in das geschirz/ darin du es behalten wilt / wo ferz aber
 der Essig sehr schweißig/ so nimbe ein frischen/ laß ein tag oder etliche
 stehē / nach gelegenheit / wiltu sie gern länger behalten / vnnnd wil
 dir zu lang im Essig ligen/ so schupffs / aber nicht mehr / daß es nur
 bloß feck wird in dem Essig/ darinnen es gelegen ist/ ist er nicht mehr
 schön / so nimbe einen andern / oder Wein / vnnnd nicht mehr/ dann
 daß am geschirz / darin du es schupffst / nicht anbrenne/ laß ein we-
 nig erkalten/ so speck's wie oben gelehrt/ vnd darnach bestrewe es wol
 mit Ingwer vnnnd Pfeffer / allezete noch so vil / ein wenig gestossen
 Nägelein verderbis nicht / so vil Pfeffer als Ingwer / bestrewe es
 wol/ vnd behalte wol bedeckt/ bestrewe es mit dem / darinnen es ge-
 schupfft ist/ daß es nicht zu gar truckne/ du kanst es noch ein tag drey
 oder vier ligen lassen/ vnd wird gewaltig gut / vnnnd wann du es im
 Teig bereitest / wärts es besser mit allerhand wärts / wie den Nehe
 oder den andern Schlegel vorher / also magstn von einem jungen
 Kind ein guten Ntemen zubereiten / einen guten Lämmel oder Len-
 denbraten/ den Becken/ das Becklein/ vnnnd wann es zete hat/ daß
 du es nach dem schwellen also ein tag oder etliche also gewürst kanst
 lassen ligen / man isset es für ein Wildbrät / vnnnd also magstu ein
 Schlegel von einem Kalb oder Hammel bereiten / kalt oder warm
 zu essen/ wie man wil/ also ein schwemmen Hammen/ aber dem schälē
 die haut ab/ es ist auch ein herrlich gebratens / man solle ihn gleichs
 wol durchspecken/ vnd also magstu aller dreyer gattung zu Ntemen
 hawen/ vnnnd inn Essig einlegen/ darnach bereiten zum gebratens/
 auch zu den kalt Pasteten aller dings/ wie zuvor / du magst auch inn
 Pasteten bereiten/ wie oben von allerhand Hünern vnd Lau-
 ben/ in hohen häfen/ auch in gute Pfefferlein/ süß vnd
 sawer/ auch zu gehackten Pasteten/ was du wilt.

Pasteten von alten vnd jungen Hasen.

Die Hasen brüh auch mit halb Wein vnd Essig ab / wie den
 Rehschlegel / spick sie / aber laß nicht für das fleisch gehen
 / bloß daß man den speck sihet / du wollst ihn dann warm essen
 würtz ihn wol mit Pfeffer / vnd ein wenig Nägelein / du magst Le-
 monten darzu thun / wileu / mach ihn zu schön wie ein Has seyn sol-
 le. Merck / daß man gemeintlich einem das hinder nimbt / daß
 man sonst brätet / doch auch etwann ganz / man sol es auch zuvor
 häuten als wolt mans braten. Es ist keine spets für die francken /
 darvmb schreib ich nicht gern lang von zweyen vnd solchen sachen /
 es nimbt vil zeit / vnd erffist doch der zehende im wenigsten nit / waß
 es gut / mag es leicht hübsch seyn / vermachs / bachs auff zwö stund /
 alle Pasteten bestreich mit ein wol zerklöpfften Ey vnd Saffran /
 aber wann es im schwarzen teighasen / nur mit Schmalz / oder ver-
 treib ein wenig weiß Weel mit warmen wasser / vnd schmitz / wann
 sie halb gebachen / wie die Becken das Brot. Die jungen Häßlein
 mache ganz ein in hohe häßen / wie die Tauben vnd Zungen.

Eine Pasteten von gehacktem Kalbfleisch.

Zimb einen guten Qualen oder Schlegel von ein Kalbe /
 schneid das fleischliche darvon / wasch vnd schäl die haut vber
 all darvon / mache ein siedenden Wein / oder halb Wein vñ
 Essig / es durchkreucht desto besser / schüt ihn daran / decks / laß ein
 wenig stehen / darnach hack klein / vnd nimbs in ein schüssel / nimb
 gewürz so vil du bedarffst / nach dem die Pasteten groß / daß sol sein
 süße würtz vnd wol Saffran / wol Nägelein vnd Zimet / daß halb
 knete darein / sampt Salz vnd dem Wein / damit du es vber brühst
 hast / mach es aber nicht zu dünne / daß es nicht von etmander rünne /
 also nimb auch Weinbeer vñnd Rosinlein genugsam / die thu auch
 halb darein / wann sie wol gereinigt vnd gewaschen / das wird ein
 jeder wol wissen / du solt auch Nindern marc oder Nierenfreyß da-
 rein hacken / wanns anderleitet vnd der hasen gerüstet / vnd auffge-
 trieben / so thu den zeug darein / fülls an den orten nicht gar zu voll /

es sol fein häuffig gemacht seyn/das es in der mitte hoch/vnd dann
 tuff mit einem Daumen darein/das ein wenig in die höhe vnd mis-
 se ein tüpflein habe/so koch davon die brüh fein heraus/stoß vberall
 stücklein Zucker darein/oder knete ihn auch mit in der würtz darein/
 wann du es dann also beriteest/ so bestrewe es vberall mit vbrigem
 gewürz/das dz Fleisch bedeckt ist/auch mit den vbrigen Weinbeern/
 vnd was mehr/mache den deckel schön vnd beheb darüber/alleyt
 habe Eyerklar/vnnd vmbfahr den ranfft von dem hafen mit einem
 pensel/wie auch den deckel/so hefts an einander/bachs auff ander
 halbe stund/vnnd wann du meinst der brüh sey zu wenig/wie ge-
 meintlich geschicht/so nim sie heraus/was sie eine stunde im ofen/
 vnd habe ein siedende brüh/halb Wein vnd fleischbrüh gegilbt vnd
 ein wenig gewürzt/da mach aber neben ein löchlein/das du sie drein
 gessen kanst/dann sie sollen wol brüh haben wann du es auffsetz/
 das Fleisch kompt hart zusammen/so sol man es daß wol mit einem
 löffel begießen/ob man davon fürlegt. Vnnd also magstu es von
 vberblebnem Fleisch gesotten oder gebraten/wie vorher auch ge-
 lehrt/beretten/du magst auch ein jung Hun/Lauben oder Vögel
 vnder das fleisch legen/so du gern wilt.

Ein Anders.

Brette das Fleisch wie oben/hack's mit gnugsamer feyst/
 darnach thu wol Pfeffer darein/wenig Ingwer/wilt du ein
 wenig gestossen Muscatblüh vnnd Saffran/das man es
 kaum spüret/wiltu/auch Weinbeer/oder sawre Drauben dafür/
 wann du ihr hast. Schupff das Fleisch nur in einem Wasser/seud
 frische Eyer hart/vnd doch nicht zu hart/das man sie oben schälen
 kan/vnd noch linde sind/wann dann das Fleisch bereit vnd gnug-
 sam gewürzt/so leg ein Ey oder fünff an den boden des hafens/nit
 hart aneinander/das das Fleisch darzwischen kompt/decks mit
 Fleisch/darnach drey vnd wider also/darnach eins vñ aber gedeckt/
 ist sie dann nicht groß/machs mit dreyen also/dar nach eins/also
 auch mit einem allein/machs zu/bachs wie oben anderthalb stund/
 du darffst aber keine brüh zugießen/die Drauben geben auch brüh/

sie bedörffen auch nicht so vil als die andern / vnnnd also berett mans auch von Hammelfleisch / aber in dasselbe hacket man ein wenig zwitsel vnnnd keine Weinbeer / nur seyft genug vnd Drauben / hastu es anderst / hastu keine Drauben / laß also / gilbs gar nicht / laß auch in halb Wein oder Essig / wann du keine Drauben hast / verschäumen / doch laß sie vber einviertheil stund nit sieden / vnd bachs zwö stund / versals es nit / aber Pfeffers genug / vnnnd also mag mans mit gesottem Fleisch beretten / aber doch allezeit besser von fritschen / in den irdenen Pastetenhasen thuts besser mit dem vberbliebenen / so auch das vberblieben gebratens mit den Pomeranzen / es sey Hünner oder Fleisch / du magst auch ein guten Lämmel vom Kind nemen / vnd zu einer Pasteten beretten wie die erste / vnd so er gebeitzt / ist er am bestz.

Gar kleine Französische Pastetelein.

WEr solche sachen viel bedarff / der sol jimmer Lämmel oder Lendbraten / wie mans pflegt zu essen / in Essig haben / also Schlegel von Hämmeln oder Rälbern / nach jeder zeit / dann es allezeit besser / dann fritsch auß der Weitzig / wann du dann wilt kleine Pastetelein machen / da eins nit grösser / dan dz dir in der hand siehet / so nimb / so vil du machest / für jedes so groß vorgemeltes Fleisch / als ein Ey das nit groß / ist es lang gebeitzt gewesen / so thu ein wenig Wasser daran / inn ein klein häselein / das oben das Fleisch daretin mag / decks / stells auff eine glut / laß etwan ein wall thun / das es nur erkecke / hact's wol klein das es kleine brocklein hat / in der grösser wie Weinbeer wol Pfeffer Saffran / wenig Nägelein / vnd der brüh dartinne es geschupffe ist / versals es nicht / wiltu / so nimb ein wenig Zimet daretin / die Männer essen nicht alle gern von Zimet / könde es alles wol durch einander / mit genugsamer seyft / die darvnder gehackte sein sol / mach ein Teig wie du weis / mache ein klein häselein / mache ein jeden sein theil inn der mitte sein decklein drüber / wiltu Zucker daretin haben / stehe es bey dir / wann man aber die Weinbeer nicht spart / so werden sie sein ztemlich / nun bereits / bachs inn einer halben stund / sind sie gebachen / bestretchs mit dem selben Ey / thu aber Saffran daran / wann sie erharten / mach oben
ein

ein löchlein darein/so kochet das feiste oben herauf/vnd laufft rings herumb/ so sind sie recht/vnd sind fast lustig vnd gut/ ist dann das fleisch nie lang in der Weis gelegen/so schupffs in der selbigen bräh/ ißs gar frisch/schwells inn halb Wein oder Essig/ mit Wasser ein wenig gebrochen/ wann der zu stark ist/ nach dem so es essen sol/ vnnnd diß sind auch die besten für die krankten/ sonderlich von dem Kalbfleisch/ Hänern oder Koppfen vnd der gleichen.

Ein Pastet von jungen Gänsen.

Bereit eine oder mehr/ deines gefallens/ säubers wol/ schneid sie zu viertheiln/ vnnnd machs gleich der Zungen Pasteten/ oder jungen Tauben/ also auch Enten.

Ein ander Form.

Wann die Gänß oder Enten schön außberete sind/ so wasch mit Essig inwendig sauber auß/ mach Pfeffer mit wenig Nägelein wol vnder einander vnd Saltz/ schmir die Gänß oder Enten wol inwendig mit/ laß ein stund oder zwey ligen/ dar nach nehe es oben an dem halß zu/ sihe wañ du den fragen abhawest so schneid ihn so wol ab als du kanst/ aber die haut laß wol lang/ vernehe sie gar/ so werden sie schön voll/ kehrs eilich mal umb/ legs auff den rost/ gegen dem Feuer/ laß all gemacht erlecten/ vnder dessen beret ein teig wie du wilt/ mit schwarzen oder weichen Meel bereit ihn besser mit Nägelein vnd Saltz/ vnd wann die Gänß keck worden/ leg sie wider in ein wenig Wein oder Essig daß sie fein nach bleibe/ wann der Boden beret/ so bestrewe den wie recht/ darnach bestrew auch die Gänß vberall vnnnd leg sie auff den rucken/ vnnnd bestrew sie oben wo sie schwarz ist/ wiltu/ so bedeck sie wol mit Leinonten/ mache den andern theil darüber/ forms der Gänß nach/ so schön vnd artlich du kanst/ vermachs wol/ bestreichs/ thu sie in den ofen/ bachs auff anderthalb stung/ ist sie aber alt/ zwö oder drey/ wann sie auffgangen/ vnd der hafsen erhartet/ mach wie allzeit oben ein löchlein/ daß sie nicht auffspringe/ iß es kalt oder warm wie du wilt/ sie sind fast gut/ auff das beste. Also magstu Phasanen/ vrs
hannen/

hannen/ vnd alle des zeugs bereiten / aber denselbigen zeug sol man wol mit Zimel spicken/ wie auch Indianische Hüner / Pflawen solten wol mit Essig bereit werden / das sie ihren geschmack ein wenig endern/ sie haben auch ein feyst / schwarz/ grob Fleisch/ vnd wann das geflügel nicht recht wol bereit ist/ so ist es vil besser an spießen gebracht / wer aber weiß damit vmbzugehen / vnnnd solch ding alt ist/ kan grosse ehr damit eingelegt werde/ allzeit wo kein an einem ding/ versihe es mit speck schwarten/ das es den teig nicht durchbreche.

Ein Koppen vnd andere Hünerqualen oder Schlegel/ Kälbern oder Schepsen auff Vngrißch zu bereiten.

Umb einen bereiten Koppen oder Schlegel/ setz ihn zu in einer fachel die recht / vnnnd einen beheben deckel hat/ mit halb Wein vnnnd Wasser/ nicht zu vil Salz / thu bräh darüber/ das du gedenckest / das eben mit abside / vnd dir recht bleibe / deckes beheb zu / laß auff einer kolen stehen/ das es hinden vnd vornen gleich seud / vnder dessen nimb acht oder zehen / mehr / nach dem du gern hast / frischer Knoblauch/ je jünger je besser / wann es zeit ist/ das sie noch in dem feld stehe / vnnnd du sie frisch haben kanst/ ist es am lieblichstten. Nun nimbs/ schneid die wurzel vnnnd kraut mit der euffren schalen hinweg/ doch das die kleff nicht von einander fallen/ lege sie in frisch brunnenwasser/ wann dann der zeug schier gefotten/ so nimb den Knoblauch auß dem Wasser/ thu es zu dem Fleisch oder was es dann ist/ laß aber sieden/ biß der Knoblauch anhebt lind zu werden/ so sihe/ ist die bräh wol feist/ so hebs herab / was zu vil ist / nimb ein theil in ein pfännlein / mache es heiß / das es nicht mehr sprüße/ ist aber die bräh mager/ so nimb ein andere suppen / schmalz es das es genug sey/ mach es heiß/ wirff ein ziemlich brotmeel von gestoffnem Semmelmeel brot dar ein / wie mehr angezetzt/ so vil recht zu einem kleim brählein/ darzu auch ein halb Loth gestoffnen Ingwer / hebs aber nicht ober das Feuer / sondern geuß gleich so vil bräh in die pfannen / als es haben sol zum absieden/ vnnnd was bleiben solle/ es sol nicht ein grosser hauff bräh seyn/ sondern ein feines karkes brählein / was noch zu vil schäts ab/ es were wol besser es gienge nits ab/

laß

laß angemachten zeug inn einem pfänlein sieden / geuß wider vder das Fleisch wans recht ist / so richt es an / lege den Knoblauch hin vñ her auff das Fleisch was es ist / vñnd in das brählein / vmb den zeug vmbher / es ist ein herzlich Essen / wer sonsten Knoblauch isset / dem ist es ein gutes essen / zu der zeit wann die Pestilens registet.

Ein anders von Fleisch vnd Hünern.

Wimb bereit Fleisch oder Hünern / was du wilt / thu es in ein häfelein / das eben recht mit Wasser / nicht zu gar wenig saltz / laß beheb sieden / biß halb gesotten / thu es inn ein feyn klein Pastetenhäfelein / thu ein brösamlein gerieben oder gestossen Semmel darzu / auch wenig saltz klein geschnitten Serin oder Gartens hyfop / wie man es hetzt / Kraut oder Salwey oder Peterlein / jedes allein oder allesamt darzu / ist es Winterszeit / so habts gedört / vñd rein gepülvert / alsdani auch ein wenig Saffran / ein wenig Mayenschmals / wann du wilt / doch machs nicht zu feynst / geuß der bräh darin es gesotten darüber so vill recht ist / laß zu einem kleinen kuzen brählein abkochen / es ist fast gesund / vñnd thu allezeit ein löffel voll Wein darzu / also daß man es nicht wol mercke / es esse dann eins sonderlich gern etwz sawerlichts / es möchte eins seyn daß hitzig were / so thu ein löffel voll Essig darzu / so bald du es erstlich zuthust / du magst auch ein wenig Maieran mit bereiten / es seynd fast gesunde kräuter / der Serin zertheilte vñd zerschneide den zehen schleim inn dem Magen / Mutter vñd Därmen / wie auch der Zhtinton / diese kräuter alle inn einer fleischbräh sampt wol Peterleinwurz vñnd kraut / gesotten mit wenig süßer Butter / ist fast dienstlich. Also auch frisch Körbleinkraut / wo gerinnen oder sonsten gestanden Blut / Geschwulst in dem leibe / hauffecht gessen / vñd das Wasser darvon getruncken / ist auch gut darzu.

Krapffen von dem vbergebliebenen Fleisch.

Wimb solchen zeug / wie du hast / was sonsten nit mehr tauglich / auff den tisch / ist zu solchen sachen gut / schneide das Fleisch von den bein / hack's wol / mach einen teig von schönem Meel

vnd Eiern/wenig Schmals / salt es rechte / oder wie man ihn zu
 Doreen mache/ deines gefallens / mache zwey dünner blätter / eins
 so groß als das ander / forms wie du wilt / vnd wie du es kants / rund/
 dreyeck et oder vierecket / Herz / Rosen / Sternen / thu dann inn das
 Fleisch gut gewürz / Weinbeer / vnd von dem du es gern gut hast /
 süß oder sauer / deines gefallens / gnugsam seyst von dem Suppen
 schmals / Kindern marck / nach dem der zeug von ihm selbsten seyst
 oder mager / so du wilt / magstu auch gute kräuter daretin thun / mit
 vnd ohne würz / oder aber Eyer / als woltestu Klobwürste machen /
 du magst auch wol Mandeln grob gestoßen nemen / geschabt sind
 sie besser / besonder wann du Eyer daretin thust / auch ein wenig harte
 Semmel reiben / wie es dir geltebt / ein wenig fleischbrüh in allweg /
 vnd wie du es dann angemacht wilt haben / berets / vnd thu es auff
 ein theil der vorgemelten Blätter / nach dem du daß gern was hast /
 von Thieren / Vögel / Hund / Hasen / wie oben gemelt / forms mit
 angemachtem zeug / darnach leg das ander darauff / truckts nach ges
 formten zusamten / vermachs herumb so subtil du kants / vnd gib les
 dem seine form / der Saw mit den Redlein wie Wörsten / mache alle
 Augen mit schwarzen dürren Kirschen / oder Wacholderbeern / das
 Heutlein vom Ey ein wenig darumb / oder von roten Apffeln / oder
 Rosenblättern / nach eins jeden art / truckts ein / vnd was daß wetter
 gehört / Ich habe wol die kleinen Schaffzeen behalten / zu solch s
 chen / auch die jungen Hasenföhlein / wer kunstreich / darff nitche vil
 beschreibens / wer so nit / so ist es ymb sonst / schlecht vnd rechte machte
 nit desto böser noch besser / vermachs / schmitrs wie allzeit mit Eiern /
 bachs schnell weg / trags warm für / am besten sind sie on Eyer / doch
 wie es einem jede schmeckt / Mandeln vil ein wenig brot machts gut.

Würst von diesem zeug.

Imb obgeschriebnen zeug / ein jedes Fleisch besonder oder
 beysamen / hack genugsam Speck darunder / so du es für ein
 Francken wilt / er sol aber / wie allezeit / zuvor vber schwelt sein /
 berets wie das sorder / welchen weg es dir gefelt / falls dann in brats
 därm / bachs schnell im Schmals braun / oder auff dem rost / wie
 du wilt.

Aber

Aber ein Essen von allerley vberbliebne[m] Fleisch.

Wann du gut vberbliebnes Fleisch hast / von allerhand groß oder klein / so hack's vnd wärz es mit Pfeffer / Ingwer vnd gestoßnen Muscatblüh / wiltu / nimb auch Saffran / oder Pfeffer nur allein / wiltu / so thu Weinbeer darein / gewaschene Zwetschgen / ist es zur zett / das man sawre Kreuselbeer oder Weins drauben hat so noch nicht zettig / thu ihr darein / wie es gelegenheit hat / sawer oder süß / deines gefallen / hastu dann Hünern / Vögel oder Taub / ganz oder halb / thu es darzu / vnd wolgeklopffte Eyer / machs etwas dicker an dann zu klopwürsten / mach in etnem Tegel halb Wein vnnnd Wasser / oder gute fleischbrüh / aber kein Salt / laß sieden / sampt genugsamē suppenschmalk / oder hack zuvor Ains dern feyst darein / salt es ein wenig / thu dann solchen anderleiten zeug mit einander darein / oder mit einem grossen hochlöffel / wie grosse Knöblein / laß darnach absieden / bis ein schönes brühlein hat wie eine fischbrüh / richts an / wiltu / so bestrewe es wol mit Zimmet / es wird in allweg gut / du magst auch geschchnittene Mandeln inn die brüh werffen.

Ein ander weiß von gefottene[n] Hünern
oder Fleisch.

Hastu ganze Viertheil von den Hünern oder Kalbfleisch ganze stück / wie auch ander klein Fleisch / so wirffs in ein Tegel mit Suppenschmalk oder anders / wie du es hast machs schön röfliche / aber nicht gar braun / als were es gebachen / thu etnen guten löffel mit Essig darzu / das also mit einpregelt / vnder des sen behē schön weiß Brot / so vil du bedarffst / weichs in roten Wein / treibs durch den durchschlag / machs rechter dicke / wils zu starck von dem Wein seyn / so brichs mit einer fleischbrüh / wärz es mit süßer Wärz / ist der Wein weiß gewest / thu Saffran darzu / wann du wilt / oder laß also / wiltu es gern süß haben / stehets bey dir / es ist gut / oder wärff wol Weinbeer darzu / also etwann auch Zwetschgen. Nun schütte das feyste von den Hünern oder Fleisch herab /

S i ij

vnd

vnd die brüh daran/ du magst auch wol Lebzeltten reiben / vnd in einem Schmalz mit ein wenig geriebnen Brot rösten/ doch daß das Brot von erst braun sey / ehe du das Lebzeltten Weel dar ein thust / nach dem du einen hast der es essen sol: Es gibe Lebkuchen vil guter Pfefferlein / laß auff beyde weg mit einander kochen/ trags für / bestrewe es wol mit Zimmet / du magst auch wie du von Rosinen/ Weinbeer vnnnd Zwerschgenmäßlein hast / also zu einer brüh bereten/ sie dienen dem krankten sehr wol.

Anderst.

Nimb die Hünner Viertheil / oder was es ist / Vögel / kalte Fleisch oder gebratens / so mache stück wie sie dir geliebt oder sich schicken / allein oder zu andern / zeuchs durch geklopfte Eyer / wie Guldenschnitten / oder ein Teiglein von Semmelbrot/ Weel vnnnd Eyer angemacht/ bachs schön im Schmalz/ nimb darnach eine Zwifel so groß als eine Dönen/ die hacke mit einem messer auff das aller kleinst / nimb ein wenig heiß Schmalz inn ein tiegel oder pfannen/ laß wol heiß sein/ thu ohn gefehr ein halb Eyer schale voll gerieben Semmelmeel in das Schmalz / vnnnd den Zwifel erst hernach/ wann das Brot sich anhebt zu färben / vnnnd es ein wenig vnder einander röset/ so geuß einen guten Becher mit Wein daran/ vnd fleischbrüh / daß recht ist/ doch auch nach dem du bedarffst/ inn ein grosse schüssel ist es so vil desto besser / wärhe es mit süßer wärk/ vnd ein wenig Saffran/ vnd thu von Quitten oder Dirlatwergen etwas daran/ daß ihm ein grüne farb mache/ vnd ein wenig süß davon werde / wann es wol vnder einander gesotten / geuß inn ein schüssel / das gebachen / was vnnnd wie es ist/ darin vmbher / zu den orten / daß die brüh nicht weit daran rühre. Es sollen gute brühlein/ nit ein fuder seyn / es ist bewirisch/ bestrewe es ober all wol mit Zimmet/ geltebe dir daß ein anders/ wie vor oben auch gesagt/ es stehet zu dir: Ich habe wol einen krankten gehabt / der kein bißte von den Hünern gessen / dann nur die brüh getruncken / wann ich dann vier theil zusammen bracht/ hab ich noch ein herrlich Herzmessen darauß gemacht: Also hab ich vor auch geschrieben/ lest sich vmb allerhand geflügel/

Gäng

Gans oder Enten frisch gebraten oder obergeblieben/wider zu nutz vnd ehren bringen / vnnnd also magstu stücklein solcher sachen vnnnd sonderlich gebratens/ da nicht vil mehr / dann die Bein bleiben / als gemeintlich die hindern Viertel mit einem mehgermesser zu stücken zu hawen / wie ganze vnnnd halbe Eyer / darnach ein Zwiesel/halb oder ganz / minder oder mehr / nach dem es sich schicket/ klein geschnitten/minder dann zu einem häflein suppen wol kochen / daß sie fein gelb vnd nicht verbrant/ wirff das gehawen dar zu/ laß es ein wenig mit einander verdeckt rösten/ thu halb Wein vnd fleischbräh daran / oder lauter bräh/ vnnnd ein wenig Essig/ wärts es mit süßer Wärs vnnnd Saffran / machs süß oder sawer / deines gefallens/ so nimb Weinbeer/ dieselben sind vorab nützlich/wann eins ein ding gern süß machee/ vnd doch daß man es nit vermercket/ vnd da isset dann eins mit/ das sonst nicht vil lust zu essen hat/wo die Zwiesel nicht auß sonderlichen vrsachen verbotten ist / für gesund / nimb so vil dir geleebe/ es hilfft wol zu/ wann anderer wahre nit vil ist / vnnnd also laß vnder einander wol kochen/ so gibts ein fein kurzes brählein/ wann die Zwiesel genug gekochet / so wirff ein wenig gerieben Semmel dar zu/ es hilfft zu einem feinen brählein wol. Ich schreibe wie vor/ ich habe mit wol auß solchen Beinen vnd des zeugs / ein essen für Herren gemacht/ daß man die Finger darnach geleckt.

Gebachene Knödeln.

Imb gehackte Fleisch / es sey worvon es wölle / Hünen oder Rälber was du hast / schlag Eyer darein / machs ein wenig luckerer daß zu den Knödeln zum sieden wärts es/ nach dem du es fürstellen wilt / oder Saffers / hacke gute kräuter darein/ als Peterlein/ Wasoran/ Thymion/ etliche nemen auch etwan Pfeffer/ Weinbeer/ Rosinlen/die man sonst Meerdräublein heist/ mache das Schmalz heiß inn einer pfannen / legs mit einem löffel wie ein Knödeln in die fleischbräh/ bachs resch hinweg/ schön braun / wiltu dann/ so thu es auff ein teller/ forms wie kleine Becklein/scheubs von dem teller in das Schmalz/ eines oder vier/minder oder mehr/ nach dem die pfannen weit/ also auch der runden/bachs gleich braun/

§ I ij vnd

vnd was der Zeug lucker von Eyern/ so werden sie schön wie brannte
 kuchenlein/ eilliche thun gerieben brot vnd den zeug/dz stehet zu eines je-
 den gefallen/ wenig verderbens nitche / so dann des Fleisches wenig/
 hilffes desto besser darzu / es ligt vil daran / was einem jeden wol
 schmecke / mann mag es von Brot allein machen / wie du es zuvor
 hast/ wie du es nun haben wilt/ so legs vmb ein kraut vnnnd der glei-
 chen / oder gibts in einer guten süßen bräh deines gefallens. Ich
 habe vorher gesagt/ wie man solchē zeug in einem mörsel oder tiigel
 backen mag: Also magstu es dan auch ganz oder geschnitte in eine
 bräh berette/ auch durch Eyer gezogen/ wie galdenschnitte/ schnell ge-
 backen/ es ist höflich vñ etwas zulegen/ oder für sich selbst zu gebe.

Fleisch vnd Hāner in Kifferbsen.

Zu zeit wann die Kifferbeß seyn / so nimb solche/ welche wol
 voll / doch auch nicht zu alt für ein krankes / machs schön auß
 den schalen / laß ein weil in frischem Wasser ligen / thu es dar-
 nach in ein häßlein / vnd so vil guter bräh von Hānern oder Fleisch
 daran/ wanns recht gesotten/ daß doch bräh zu ein süplein sey/ hastu
 ein Hānelein oder stücklein Fleisch für einen krankē besonders/ thu
 es darzu/ schneit Peterlein vnd Thimton klein/ wiltu/ auch ein bläs-
 lein oder vier Mangolt oder Lattich / aber gar klein wie den Peter-
 lein/ wiltu dann/ so nimb Hāner oder Fleisch/ was du hast/ wanns
 eben gesotten / daß ihnen die Erbsen noch zusieden mögen / daß sie
 nicht zu einem Drey werden/ so thu es aber in ein kächelein/ vnd die
 beste bräh / so vil nötig / mit sampt den Erbsen/ vnnnd nimb ihr auch
 etwas mehr dann zu einem süplein/ thu Pfeffer darzu / oder süße
 wärz vñ Saffran/ so auch in die süplein ein wenig Muscatblüh/ ges-
 stossen oder ganz/ wiltu dann / so schneid ein wenig kraut gar klein/
 oder laß her auß/ nach dem es der krankē gern isset. Auch muß man
 bey den krankēn stetigs abwechseln vnnnd endern / wann es schon
 ein zeug ist/ wiltu dann / wann ein krankes kein Fleisch noch etwas
 darvon isset / so thu es mit halber Fleischbräh oder Wasser / so
 schmeckt er es auch nicht bald / brenne ein Drosamlein Brot gleich
 darein

darein in der ersten Sud / bereits wie oben / welchen weg du wilt / ge-
 liebt es dir dann / wañ sie bald gesotten / so thu Mayenschmals dar-
 zu / vnd laß wol trucken abkochen / du magst / wann sie von Wasser
 oder Fleischbrüh abgekocht sind / in ein blätlen thun / vnd Mayens-
 schmaltz darzu / gestossen Pfeffer / Muscatblüh daran / vnd also laß
 sen ein halbe stund auff kohlen kochen / aber sie sügen nicht einem
 jeden Francken also / daß Mayenschmaltz machet nicht gute Mägen
 wo vil Gallen ist / doch wo man lust darzu hat / pfeffers desto besser.
 Vnd also mag man es wol sieden / vnd mit ein wenig gebeten
 brot / das inn der brüh gewetzt / durchtriben / wie andere Erbsen
 kochen / vnd mit Würz bereiten / es ist fast gut.

Allerhand gefülte Darm / darvon man auch den Francken geben kan.

Nimb von einem Kind den Afferdarm / wann der schön ge-
 reubert / so nimb von einem guten feinsten Kalbsquallen oder
 Schlägel / des nimb so viel du bedarffst / thu es mit Wasser
 zu dem Feuer / laß verschäumen oder verfanmen / darnach thu alle
 häutlein oder Adern darvon / oder zuvor wie es sich begibt / als daß
 hackts fast klein schön / aber daß nicht spån von der hackbank bekom-
 me / darnach nimbs in ein geschitz / würz wol ab mit Saffran / süß-
 ser Würz / vnd grob gestofne Muscatnuß vnd Blüh / auch Näs-
 gelein / nimb auch Zucker wann du wilt / vnd Weinber genug /
 wiltu dann / so laß das grob gestofne herauß / vnd nimb an statt
 der selbigen gute geschmackte kräuter / als Maseran vnd Thimion /
 Peterlein klein gehackt / nach dem es dir geliebt / thu so vil Fleisch-
 brüh oder frisch Brunnenwasser daran / daß du das Gewürz wol
 durch einander kanst kneten / darnach mische wol erklopffte Eyer
 darein / daß es wol luecker wird / gemeintlich vier oder fünf / sals es
 recht / füll es in den Darm nehe in vnden vnd oben zu / du solt auch
 ein wenig Kinder marck vnder das Fleisch hacken / thu es in ein ha-
 sen oder kachel daß er wol wetten hat / mit siedendem Wasser zu /
 laß ihn immer mit voller brüh sieden / bis sich der Darm wol greif-
 fen laßt / als dann greif die brüh ab / vnd lege ihn auff ein rost / daß
 er sein

er fein röfliche werde / oder nimb ein suppenschmalz in ein breite flache kachel / lege den Darm darein / laß mit einander auff der kohlen bresseln / biß der Darm braun vnd recht ist / so leg ihn in ein blasen / bestrewe ihn wol mit Ingwer / oder mache etne gute Ingwerbrüh daran / also mache von dem Schmalz / darinnen er gebrauten / wol in einem pfännlein heiß / darein thu ein halb loth gestoßnen Ingwer vnd darnach ein Essig / vnd der brüh darinnen der Darm gesotten / daß es wol sawerlecht ist / laß wol vnder einander sieden / geuß an den Darm / wiltu dann / so mache etn süsse brüh darüber / mit allerhand gutes zeugs / aber wann mans ganz läßt / ist ein brüh von nöten / so dir etne geltebe / ist die erste am besten / wiltu dann / so nimb den Darm gleich auß der brüh / vnd schneid ihn wie man einen Retti schneid / eines Fingers oder halben dick / lege die schnitten in ein berete kachel mit dem schmalz / wie zuvor / laß ein weil rösten / nicht lang / kehr es seuberlich vmb / es sol nicht braun werden / vnder dessen berete ein Ingwerbrüh / wie oben gehört / nimb aber für den Essig / so du es haben kanst / Safft von sawren Pomeransen / oder schneid Pomeransenäpfel gleich dem Darm / vnd lege je einen schnitz des Darms vnd Apfels vmb den andern in ein blatten / darinnen du es wilt aufftragen / geuß die brüh darüber / laß ein halbe stund wol gedeckt auff einer glutpfannen kochen / wiltu daß / so mache etne brüh von Ingwer / Zimet / Zucker / Weinbeerlein / vnd Wein den halben theil / den andern halben von der brüh wie vor / laß vnder einander sieden / geuß darüber / laß vnder einander kochen / diß ist lustig vnd gut in alle wege / wann du dann wilt / kanstu es wol ohne Eyer füllen.

Krapffen von vbergebliebenem Fleisch.

Nimb ein solchen zeug / nach dem es vil oder wenig ist / löse das Fleisch von den Beinen / mach einen Teig von Ethern vnd schönem Meel / wircke wol Schmalz darein / od wiltu mach den wie etnen andern Dortenteig / brich ihn wol vnd offte / formire disen lang / rund / drey oder vierecket / wie es dir gefelle / vnd du wol kanst / nimb das Fleisch / wärz es mit süßer wärz / Pfeffers / vnd thu

thū wol Saffran daran / machs mit Essig vnnnd Fleischbrüh wol durcheinander / thū wol Weinbeer darzu / wiltu / so laß heraussen was süß ist / vnnnd zur zeit wann sawre Drauben seynd / thū darfür Weinbeer daretin / oder sawre Zweschgen / ein wenig geweycht oder geschwellt / vnnnd dann aber kein gewürz mit den sawren Drauben / dann Pfeffer inn allweg / wol Suppenschmalz / besonders zu den Drauben / es were daß der zeug an im selbstē fast feyst / wiltu daß / so zeugs wol mit wolerklopfen Ehern an / wie es dir dann geliebt / so beretts / darnach thū es auff den gewelgerten Teig / mitten wol ein theil Teig / wie das vnder / legs darauff / bestreich das vnder wol mit Eyerklar / so hebts das ober / machs so schön zu als du kanst / mache darauff was du wilt. Vnd also magstu Rosen / Sternen / Litsen / Hunde / Hasen / Schweine vnd Vögel bereiten. Du solt aber wissen / daß du ein groß Blat muß walgern / vnd dasselbe forme mit dem zeug / was du haben wilt / darnach mach ein andern Teig dar über / truck ihn fein den geformten nahe zusammen / redels ab / darnach bestreichs / bachs wie andere Dorte / es darff nit lang bachelns.

Kleine Krammetvögel.

Nimb auß einem Nierenbraten den Beckē / oder von einem Schlegel die guten Becklein / schneid feine runde stücklein / als wann du Apffel kücklein bachen woltest / je eines eins kleinen Fingers dick / hack's mit einem messer / daß es aber nit durch geh / legs ein halbe stund in Essig / vnder dessen hacke Speck / den bereite mit Pfeffer vnd klein geschmittene Salvey oder Wachholder beer daretin / betreuffs darmit / habe etne bratspfannen darvnder / sie geben selbstē auch ein brühlein / mach einen Kohlhauffen / legs dar ein vnd was du für brüh hast / darüber / es dienet aber nicht wol für einen schwachen Magen / von wegen des schnellen kochens / du magst ihm aber also thun / nimb Fleisch / ehe du die blätzlein schneidest / vnd zeuchs durch ein Wall in ein Fleischhasen / vnd dann bereits wie zuvor.

Der vierdte Theil.

Von allerhand Fisch/Sülzen vnd Sössen.

Wie man schwarze Karpffen seud.

Wann du ein Hun alt oder jung ab wilt nemen /
 so nimb ein saubers Häselein / daren ein löffel drey oder
 vier voll Wein / vnnnd empfahe das blut vom Hun daren /
 du mußt aber dem Hun die Gurgel nicht abstechen / wie der gemein
 groben Köchen weiß ist / dann sonst laufft aller vnlust mit / so sol
 es nicht seyn / man sol ihnen einen Nix gleich vnden an der Deyrlein
 geben / da schweissen sie gar hefftig wann man sie recht triffe / vnnnd
 sterben auch als bald. Nun bereits seyn / daß es zusamen laufft / vñ
 nicht gestehet / behalt / darnach thu aber die Hünen zu mit einem
 Wein / vnd den ziemlich mit Rosenwasser gebrochen / wann es vor
 fämet oder verschaumt / so mache wol schmalz heiß / brenne ein löf
 fel voll gerteiben oder gestoffen brot / so braun du ohn verbrennen
 kanst / schütts in Wall / wann es nun jest fast auff seyn stadt gesotten /
 so vertreib wol vnnnd genug gestoffene Nägelein daren / Ingwer
 vnd Pfeffer recht / laß vollend absieden / dan nimb das geblüt / richte
 durch ein Seiger / wann etwan ein Klößelein darinnen were / daß es
 nicht daren kömte / geuß allgemach in das Brühlein / oder die brüh
 in das blut / vnnnd darnach wider an die Hünen / laß nicht lang mehr
 kochen / es rinnet sonst / das ist gut: Vnd also magstu wol von einem
 oder zweyen empfangen / die du sonst braten oder sieden wilt / vnd
 darnach eine Zungen vnnnd ander klein Fleisch oder andere sachen /
 in einem schwarzen Pfeffer wolst bereiten / so thu jm also / vnd wañ
 du Karpffen hast die also außgemergelt sind / wie es offtermals ge
 schicht / oder etwa erschwachen / daß sie keinen schweiß mehr haben /
 vnd dann haben sie auch weder Geschmack noch Gestalt in einer
 schwarzen brüh / so kanstu es inn keine bessere Farb vnnnd geschmack
 machen / dann sihe daß du ein guten Eßlöffel voll schwarz von einem
 jungen Hun oder Tauben hast / darinnen salbe die stück Fisch wol /
 vnd

vnd legesse darnach in den Kessel oder Pfann / du mögst dann lebendige Fisch haben / die man zu dem braten oder bachen berettet / von denen du den schweiß empfangen magst: Man mag auch ein Weichselß mit Wein vertreiben / vnnnd die stück Fisch darinnen wol schmirren / Holderlatwerg ist noch besser / welschs auch zu allen schwarzen Pfeffern vnd brühen dienet / aber diß ist besser vnnnd geschmäcker

Salmen zu braten.

S Du auffß best einen Salmenrucken zum braten zubereiten wilt / so wasch ihn mit Essig oder guten starkem Wein / etnes sovil als des andern / laß ihn ein halbestunde ligen / als dann nimß Pfeffer / ein wenig Nägelein vnd Muscatbläh alles klein gestossen / vermisch auch mit Salz nicht zu vil / bestreue den Rücken vberal wol / berett ihn auff den Roß / laß ihn allgemach trucknen / dann berett im selben eine brüh / also mach ein schmaltz heiß / thu wol vorgemelte Würß darein / ein wenig hartes brot / halb Wein vnnnd Essig / wol geschnitten Salvey vnd Peterlein / laß wol an einander sieden / es sol seyn wie ein dünnes Pfefferbräulein / damit begeuß vnd bestreue den Rücken mit einem Salvenstäudlein / biß er genug gebraten / sie sind fast bald genug gebraten / wiltu ihn warm geben so geuß die brüh warm darüber / wiltu ihn kalt geben / begeuß in aber / daß die Brüh sein ein Häutlein hat / vnnnd wol schwarz / so bleibe er schön feucht / Alsdann magstu mit Zimet / Ingwer / Zucker vnnnd Weinbeer ein Brählein machen / vnd darüber gessen.

Ein Aal zu braten / fast herrlich vnd gut.

W Ann der Aal abgezogen vnd berettet wie er seyn sol / so lege die stück auch eine stund in ein guten Essig / Pfeffer vnnnd Salz / so werden sie fast keck vnnnd schön blau / alsdann hab ein klein Vogelspießlein / stecke die stück eins den langen Weg / das ander vberzwerch daran vnnnd allweg Salvey darzwischen / oder Lorberblätter / wann du sie haben kanst / bestreue ihn

G g ij mit

mit wenig Saltz vnd Pfeffer / lege den spies gegen dem feuer / brats wie Vögel / stelle ein bratpfann vnder / mache das Schmalz heiß / bereit eine brüh wie vor oben / ohn allein kein brot vnnnd Nägelein / thu es in die bratpfannen / begeuß jimmer zu / vnd wann es auff sein stat gebraten / so nimb ein frische Butter / betreuff ihn wol mit durch ein heißen schaumlöffel / vnder dessen habe bereit ein Schüssel mit weißem Zucker vnd reinem gertebnem Brot / wol mit Zimet vnnnd Zucker bereit (Du magst wol für das süße Schmalz mit Pomeranzen wie die Koppen betreuffen) darnach bestrewe es mit dem brot / daß sein bröslrecht wird / darnach lege es in ein warme blatten / vnd die brüh in der pfannen daran / das feyste sol aber abgenommen werden / du magst Brot dartinnen behen / wanns wol braun ist / du magst allerdings bereiten wie die Koppen / es ist ein herrlich Essen / vnd werden ihr vil nicht also gebraten.

Wie man ein Al auffß beste feud.

WAnn der Al abgezogen vnnnd bereit wie er seyn sol / so thu den in ein schöne kachel mit drey stollen / daran thu Wein vnnnd Wasser / daß es vollend vber die Fisch gehet / eins so vil als des andern / setz die kachel auff eine glut / decks wann es anhebe zu sieden / saltz es ein wenig / ver schaumts wie andere Fisch / darnach decks wider zu / laß auff der kohl von dem feuer sieden ein stund / der anderthhalb nach dem der Al groß / vnder desse mach ein wenig Schmalz heiß / nimb ein stücklein von einer Zwifel / so groß als eine Döne / den schneid nicht mehr / sondern hacket ihn daß er ist wie eine brüh / wann das Schmalz heiß / so halts bey dem feuer / vnnnd den Zwifel daretin / schüts in die kachel in den Ball / so du es zu vor verfaumt hast / auch ein wenig gedörzt Brot / wie du es dann jimmer in der kuchen haben solst / nimb eine handvoll schöne Mangolt / den wasch / schwing das Wasser wol darvon / fah die stiel inn die händ / schneids weg / die Blätter schneid so klein als du kanst / mit wol Perkerlein / wann der Al halb eingefotten / so thu es darzu vnd wol süße Würz / auch Saffran mit ein fast wenig Essig vertriben / laß in also vollend abfieden / biß er rechte brüh hat / eiliche thun Zucker / Wein

Weinbeer vnnnd Rosinlein darzu / es stehet zu eines jeden gefallen /
 frau vnd Peterlein ist mtr lieber / es ist sonst ein matter sauler Fisch /
 der viel franckheit mit sich bringet / derwegen sind die ding besser
 die ihm seine art brechen vnnnd darumb sol er auch gemach gekocht /
 auff einer kohle vnnnd mit schnellem Feuer / es sol auch ein Aal so
 wetch seyn / das er nicht kan in die hand genommen werden / vnnnd
 wann ein Aal keck ist / so gehe seiner mussig / er ist nicht genug gesot-
 ten. Gleichfals seud man auch die Lampreten / allein das man diesel-
 ben vorher in milch oder Maluasier ertrenck / vnnnd wie die Neun-
 augen mit milch oder mit Wein abbrähet.

Ein Pasteten von Aalen vnnnd Lampreten

Wann die Aal abgezogen vnnnd zu stücken geschnitten /
 so nim ein Essig den pfeffer wol / lege dann die stück da-
 rein / du magst auch wol einen fast starcken Wein ne-
 men / Maluasier oder ein starcken Muscateller / dann je stärker
 je besser / wann er ein stund drey oder vier wol bedeckt darin gelegen /
 so bestrewe die stück wol mit Pfeffer vnnnd süßer Würk / schneide
 ziemlich kraut / wie oben gemeldet / sampt Peterlein / vnd ein wenig
 Brosamen brot / legs an den boden in den Pastetenhasen / bestre-
 we es wol mit vortger Würk / auch Saffran vnnnd ein wenig May-
 enschmalz / nach dem der Fisch selbst feist / lege die stück ordentlich
 daren / vnd aber kleine stücklein schmalz darauff / bestrewe es sol-
 gend mit gewürk / etliche thun Weinbeer wie auch in die gesottenen
 darzu / ich aber halt es wol mit Lemonten / gang darzu / vermachs-
 bachs auff anderthalbe stund: Du magst auch wol den Wein ne-
 men / darinnen sie gelegen / vnd in einer messinen Pfannen wol ver-
 saumen / vnd neben eingießen / wann du sorgest sie haben nicht brüh
 genug / dann sie sollen wol brüh haben wann sie auff den tisch kom-
 men / vnd heit auß dem ofen.

Ein Pasteten von Salmen.

Imb von dem Salm die besten stück / als den kopff / den Was-
 del / vnd was mehr der feysten stück sein / legs ein stund in gu-
 ten Wein / darnach bestreuch ein stück nach dem andern wol
 G 3 ij mit

mit Pfeffer vnd klein geschnitten Peterlein am boden/ ein wenig grob gebrochen Muscatbläh vnd ganze Nägelein/ lege ein Stück neben das ander/ spreng mit der hand von dem Wein/darüber vnd vortige Gewürz wenig/ oder spiel in ein jedes stück zwey Nägelein nach/ leg noch ein leg darauff/ thu ihm aber also vnd vermach/ bachs so der ofen rechte heiß eine stund oder drey Viertheil/ sie sind bald gebachen/du darffst nhtes zuglessen/ es gehört heiß auff den eisch/ von wegen der Feyste/ doch sind sie auch gut kalt/ versals es nicht.

Ein andere Forme.

Läß dir den Salmen dem Rucken nach reissen/ daß du ein Stück kanst geben/wie ein grosser Hecht/nimb das hinder vnd vorder zusammen/ oder das hinder allein wie du wilt/ das hnt der reiß oben ein wenig/ wie du von den Wrafsischen findest/ leg ihn in halb starcken Wein vnd Essig/ auff ein stund drey oder vier/ es schadet nhtes wan es schon vber Nacht ist/ darnach nimb Ingwer vnd Pfeffer/ mehr des Pfeffers/ saltz was rechi/ fülle die Schnittten mit auß/ vnd vberall wol den Teig/ nach dem du die Form haben wilt/ bestrewe ihn wol/ so weit sich der Fisch erstreckt/ mit der Würz vnd auch klein gestoffene Nägelein vnd Muscatbläh/ vnd klein geschnittene Salvey darnach lege den Salm in einer schönen Form eines gebogenen Fisches/bestrewe ihn aber mit vorigem Gewürz/ Peterlein vnd Salvey/ lege kleine stücklein schmalz in der höhe darauff/bespreng ihn wol mit dem Wein vnd Essig/ darinnen er gelegen/ lege den andern teig darauff/ vermach ihn wol vnd schön/ bereit ihn in der Form wie Salmē/ bachs auff anderthalbe stund/dise gehören kalt.

Fohren in einer Pasteten.

Wan du Fische gut vnd zum besten braten wilt/ so nimb sie vorher auß/ besonders fohren/ Al vnd Nsch/welche man gemeiniglich kalt gth/ vnd laß die rücken gang/ haben sie
Noz en

Nogen vnd fast feyst Eingewend/so suche die Gallen/vnnd laß das ander dartün/legs in Essig/so lang du zeit hast/zuvor aber schneids von den Rücken/bis zu dem halben bauch ordentlich/an beyden seten schneid darein/nach dem die Fisch dick oder dünne/nicht durch/vnd wann sie genug in Essig gelegen/so mache Pfeffer vnnd Ingwer/vnd nach dem ein jeder die Fische gern gewürzt hat in sieden/das dienet auch zum Braten / als nemblich / Karpffen haben gerne Pfeffer/Ingwer vnnd Nägelein / das dienet auch zum Braten am allermeisten Pfeffer/um braten/also Prashmen/Zohren/Kotaugen/Persing/Aal/Nassen vnd dergleichen/nimb Muscatbläh vnd Nägelein / auch wol Salvey hinder die Ohren/in dem Bauch zuvor aber bereits wol mit dem Gewürz / vnnd salze in den Schnittten inwendig das Ingeweid / vnnd so sie auch keines haben/legs auff den Rost / trockne sie sanfft / der Essig mache sie gar fein keck/berett ein Brüh mit schmaltz/Essig/ernentem Gewürz/wol geschnitten Salvey/laß sieden/reiß immer mit Salvey/bis schier gebraten / so trockens ab/vnd in solcher Form bereit andere Fisch/was du in Pasteten wilt machen/so schneids also / laß aber allzeit über Nacht oder früh morgens bis zu abend in Essig ligen/darnach bereits mit Pfeffer/Ingwer/Muscatbläh / Nägelein / geschrittene Salvey in den hafen/wie du von dem Salmen hast/es ist ein herrlicher Fisch in die Pasteten/wer es recht zu kochen weiß / du magst Lemonten darzu thun/es gibt ihnen aber nichts dann die herrligkeit / dann sie trockne auß/vnd hangen an dem deckel/man jßet die Zohren für Salmen / hachs anderthalbe stund / nach dem sie groß oder klein wie man alle Form bereiten/zieren vnd machen solle/wil mir dimal zu lang zeit nemen/also bereits wie zu vor gesagt/ mit Hechten/Karpffen/vnnd was gut zu braten ist.

Ein Pasteten von einem Karpffen warm zu geben.

Nimb einen guten feisten Karpffen / schneid den formen auff / ehe dann du ihn schüpfest / nimb das Geweid her auß/wasch inwendig den Schweiß wol herauf / den behalt/darnach

darnach schüpfte den /vnd schneid ihn zu stückē wie er seyn sol/ lege ein halbe stund in Wein/darnach lehr ein stück nach dem andern in dem schweiß wol umb/vñ bereite zuvor Pfeffer/zientlich süsse wärz/vnnd wol Nägelein/sals es was recht ist/würze ein stück nach dem andern / habe einen hasen berett / als woltestu Hünner oder dergleichen bereiten/ thu saubere Weinbeer an den boden/lege die gewürzten stück auch ein / die haut über sich / vnnd zu oberst wider Weinbeer/bestrew es mehr mit Gewürz/nach dem du die stück gewürzt hast/vnd ein wenig süsse schmaltz/der Fisch sey dann gar feyst / wie er dann seyn sol. Schneid wol Lemonten darzwischen wann du sie hast / aber dann solle die brüh gelb vnd nicht schwarz seyn/ mit Peterleinwurzel vnnd kraut/nun machs zu bachs auff anderhalb oder zwo stund/nach dem der Fisch groß / inn deß nim Leckluchensmeel mit etwas brot vermische/machs in dem schmaltz braun / wärz es recht mit vortiger Wärz/ thu schweiß vnnd Wein darein / darin der Fisch gelegen/hat er nicht vil schweiß geben/so sihe was du hast/das wol schwarz werde/pfeyfers vnd pülfers wie du es hast/ laß wol mit einander sieden/vnnd geuß ihn in die Pasteten/wann der hasen erhartet/laß folgend bachen. Ich habs auch wol wider wie eine hohe Dorten gemacht/ vnd einem geschnitten deckel/ aber es brauchte viel mäh vnd sorg/das oben der Fisch nicht darz werde/diñ ist sicher vnd bleibe der geschmack aller beyssammen / sie sind fast herrlich vnd gut/vnd so magstu/wie vor gemeldet / den schweiß herrlich vnd wol mit Wein abwaschen/vnnd mit Lemonten/ Weinbeer / Rosinlein/ geschnitten kraut/Peterlein/süßer Wärz vnnd Saffran bereiten/wiltu/so nim Zucker / ein wenig gebehets brot/wann der hasen erhartet/so geuß einen siedenden Wein mit wenig Wasser gebrochē / zuvor heiß schmaltz oder frische Butter was recht ist/vnd laß bache/so magstu auch wol Föhren einbereiten / warm zu essen. Ich habs te mit wol fär genommen / allerhand von Fischen zu sieden / wie sie auch den krankē dienstlich in eiltchen krankheiten/ aber wie vor gemelt/so wil es zuwil zeit brauchen/derwegen teh in vilen stückē abbrich / damit das bessere nit verhindert werde.

Plateislein oder Halbfisch.

Bereit dieselbigen also/ wann sie zum schönsten gewessert vnd
 geseubert/ so seuts im Wasser recht/ darnach nitmb vnnnd
 blats schön von Gräten/legs höflich in die Platten/bestrew
 es wol mit Ingwer/vnd begeh mit heissem schmaltz wol/wiltu daß/
 so mach ein heiß schmaltz/wirff ein klein Zwifeln darein/wie bey
 dem Al siehet/mit gedörtem brot/oder laß die Zwifel herauf/thu
 wol Ingwer darein/klein geschnitte Peterlein/ein Brüh von
 Plateislein/darinnen sie gesotten/so viel Wein als brüh/laß wol
 vndereinander sieden/geuß über/laß aneinander kochen auff dem
 Rost.

Anderst.

Wann du sie geblatet vnnnd in die Schüssel gelegt/so nitmb
 der brüh darinnen sie gesotten/so vil du bedarffst/thu wol
 Mayenschmaltz darein/geschnitte Peterlein/wol Ing
 wer vnd gestossene Muscatblüh/saltz es recht in allweg/geuß über/
 laß kochen auff dem kohlbecken oder rost.

Ein ander Form.

Wann sie wie zuvor bereit/so nitmb Agrest vnnnd Drauben/
 oder Safft von Sawrampffer/vnd ein Steudlein Serin/
 Peterlein/laß ihn sigen/geuß ihn inn die Halbfisch mit
 Mayenschmaltz vnnnd wol Pfeffer/laß aneinander auff der Kohls
 pfannen kochen/in allweg besprenges mit Ingwer/es ist höflich
 vnd gut/auch den franken nützlich.

Anderst.

Wann sie gesotten/so nitmb inn eine Pfann oder fache
 trucken auß dem Wasser/darinnen sie gesotten/thu ein gu
 te Erbeißbrüh darüber/vnd ein heiß oder Mayenschmaltz/
 nach gelegenheit sampt ein wenig brotmeel/würz es wol/auch ein
 gestossene Muscatblüh/vnnnd dörren Rosmarin/laß an ein ander

wol sieden/ wiltu dann/schneid Peterlein/Wann ein franceses Letin
Gewürz essen darff / nimb den Rosmartin allein mit ein wenig
Salbey/etwan auch Muscatblüh: Also seud man auch die dörren
Föhren vnd andere dörre Fisch.

Ein Pastet von den Schnecken.

Bereit die Schnecken wie sie seyn sollen/ nimm sie auß dem
Wasser / schwings wie einen Salat wol in einem saubern
Tuch / darnach thu sie inn ein Blat oder Schüssel / pfeffers
wol/auch ein wenig Nägelein/ misch es wol vnter einander/wann
dann der hasen bereit/ so thu daretn Salz vnnnd frische Butter/ ver-
machs so bald der hasen erhartet/ so bereit vnter des ein frische fleisch-
brüh/ mit genugsam klein geschnitten Peterlein kraut / thu wol sä-
se Duxer daretn / sind die Schnecken nicht verpfefert/ so thu mehr
in die brüh wann sie seud/ geuß wie allzeit in den hasen/ laß ein halbe
stund backen / sie sind auch sonst kein weg besser dann also bereit/
vnd in die Häußlein gefült oder gestossen/vnnnd in ein tteffe pfan ge-
stelt/ vnd über das Feuer gethan/ vnd wie vor gemelt ein brüh berei-
ten vnd sieden lassen/ vnd wider vberschlagen/ daß nicht zu hets/ vñ
daran schützen vnd sieden lassen/ so lang als harte Eyer vngeferlich/
es ist nicht vil nützlichs an den schnecken/ dienen allermeist den Wu-
lern / derwegen sollen junge leut nicht zu vil essen/ es kann sonst
wol grosser schad darauß erwachsen/wie ich vil Exempel weiß.

Ein herrlich Essen von einem gefülten Hecht Darm.

Wann du einen fast grossen Heche hast / so nimb den Darm/
wasch ihn schön auß / blas ihn mit einem Körlein auff / das
er desto grösser werde/ als daß ntm ein gutes stück von einem
Heche / nach dem du vermetest daß du bedarffst/ leg es ein weil in
ein Essig/ als daß du thu so vil Speck dazu/ hack es wol vnter einander
ein wenig Salz oder nit/ nach dem der Speck gesalzen / würk wol
mit säßer würk / vnd grob gestossen Nägelein / fülts in den Darm/
mach ihn geheh zu/ thu den ihn ein häselein mit halb Wein vñ Was-
ser /

ser / laß gedeckt sieden / biß der Darm sich schneiden läßt / er gibte gar ein feisic brüh / die mach mit Ingwer vnd einem Essig besser an / weñ dann der Hecht gesotten / so thu das brühlein in die Blatten zum Hecht / schneid bereiten Darm wie Lemonien oder Kettig / legs ihn die brüh hin vnd her / vnd auff den Hecht / vnd so magst du auch wol Feiste darm von Schweinen füllen oder bratdarm sieden / oder braten vnd wan du oberbliebene Fisch hast / die nichts mehr nützen / bereits also / fällt in Darm / knete zuvor ein wenig Essig darein / oder schlag Eyer darunder / bachs inn dem Mörsel / es hüßte / wo man vñ Essen haben muß / oder vor essige leut / die immer etwas selkams haben wollen.

Wurst für vnessige Leut.

Reib Leckuchen auff einem Ketbensen fast rein / nimm ein theil des meels / mit einem ver schaumten Hontg / darnach rühre des meels mehr darein / wirck in auß wie ein teig zu gewälgeren kühlein / wol lange runde Rienen / in der dick wie eine Wurst / schneids so lang du wilt / krümbs / bache es im heissen schmalz / wiltu / so mache eine brüh von Leckuchen darüber / also magstu einen gefotenen Speck vñ Fischrogen wol vnder einander stampffen / den Rogen von erst vnd wol würzen / vnd in Bratdarm füllen / vnd schnell auff den Roß braten / oder in dem schmalz bachen wie du wilt / den Francken dienen sie nicht / sie beschweren den Magen / aller Rogen ist vndawig.

Ein Soß oder Sülzen von einem Leckuchen.

Nimm einen fast guten Leckuchen / reib den zu kleinem meel / nimm so viel du bedarffst zu ein Soß oder Sülz / oder zu ein nem bren oder muß / wie ein brotmuß / du magst auch wol / wann du wilt / brot darunder nemen / mache schmalz heiß / nithe zu viel / rösts darinnan recht / machs auch mit gutem Wein recht / Zimet / Zucker genug / laß kochen / bestrewe es wol mit Zucker / es diet net wol bey Fischen.

H h ij Strauben

Strauben auß Fischrogen.

Wmb den Rogen von einem Hecht/ trucke den in einer schüssel/ daß er sich durchstreichen läßt/ treib ihn durch mit einer Erbesbrüh/mache einen Teig mit an/ wie einen Straubens teig/mach ihm folgend mit Wein dünne/sals ihn/ thu auch ein wenig Ingwer vnnnd Saffran darein/ bachs wie andere Strauben. Vnd also magstu es auch mit Karpffenrogenmachē/ den aber stoß in einem Mörsel/vnd mach ihn mit mehr Wein dann Erbesbrüh/ vnd thu Pfeffer vñ Nägelein darein. Diß Gebachens aber taug für keinen Francken/es sind nur Essen für dise die zu seltsamen dingen lust haben.

Suppen von einem Hecht.

Wmb die besten stück von einem Hecht/ wasch den schweiß wol herauf/legs ein stund oder vier in Sals/hencke es auff/ daß ein tag oder drey der rauch dardurch gehe/ doch nicht daß sie schwarz werden/nur schön trucken/wann du sie kochen wilt wasch wider auß einem Lawen Wasser seud die in halb Wein vnnnd Wasser/etwas mehr Wein/ vnder dessen schneid ein Zwifel zwo oder drey/es möchē etne so groß seyn daß es genug were/ schneid sie klein wie zu einer Suppen/ kochē die in dem schmalz gemach vnnnd schön gelbfarb/wann dann der Hecht halb gesotten/schütt die brüh ab in ein sauber geschitz/thu ein lautere Erbesbrüh daran/vnd von der brüh darin er zuvor gesotten/was recht ist/ vnd die halb Zwifel schweiß darzu/dann beheweiß brotschnitten schön braun/ vnnnd nit verbrant/waß der Hecht ab gesotten/ so lege die schnitten in ein blatzen/vnd die brüh von dem Hecht darüber/ mit sampt dem vbrtgen schweiß/auch noch ein wol heiß schmalz/darnach leg ein stück Hecht auff ein schnitten/bestrewē es wol mit Ingwer/irags heiß sūr/wiltu dann/so thu die Zwifel gar darvon/ vnd nim die Erbesbrüh vñ wol Wein/seud ihm aber von erst in lauterem Wasser/ vnnnd mach auch nicht so vil Zwifel als zuvor/doch nach dem der es isset/ es sind wol etliche die gar vil Zwifel machen/vnd ziemlich groß geschnitten/vnd

vnd wann die halb gefotten / thu den Zeug / so durch getrieben / daran :
 Also wie die Hecht / mag man Keinfisch vñ hering bereite auff alle vor-
 rigte Battüg / aber an die Keinfisch thu nit zuvil / wie auch Fohren /
 die bereit wie die Karpffen oder wie die Hecht / dár vnd grün / so aber
 ein kranker lust zu dárren hette / so laß die in einem lawen Wasser
 wetchen / bis du ihnen die Haut abzichen kanst / so scháls / vñnd ober-
 seuds in dem Wasser / daß laß sauber wider darvon / vñnd habe eine
 berette Erbesbráh mit Peterlein / Ingwer vñnd Muscatbláh / die
 geuß darüber / auch dárren Rosmartin / mach ein heiß schmals da-
 ran / oder süsse Butter / deines gefallens / laß mit rechter bráh abste-
 den trags warm für.

Weiter von den Schnecken.

S Emetitlich gibt man die Schnecken in dem Merken / wáñ
 die Häußlein noch fest beschloffen seyn / die thu in einem ha-
 fen mit Wasser zum Feuer / laß sieden / bis sich die häußlein
 eröffnen / so nimbs mit einem Messer heraus / thu die Därm vñnd
 alles Ingeweld darvon / alsdann säubers wie ein Krös von einem
 Kalbe mit warmen Wasser / vñnd das immer wärmer vñnd wärmer /
 bis der Wust wol darvon kombt / dann thu sie in ein Pfann mit
 Wasser ober das Feuer / laß einen guten Sud thun / dann behalts
 in einem frischen Brunnenwasser / bis du sie einbereitest / bráhe vñnd
 säuber die Häußlein wol auß / alsdann thu die Schnecken auß dem
 Wasser / trucknes mit einem tuch ein wenig ab / salt es rechte / vñnd
 Pfeffers wol / mit wenig Nägelein vermengeset / wol geschnitten Pe-
 terlein / machs alles wol vndereinander / alsdann hab eine Fleisch-
 bráh / vnder die thu ein wenig Wein oder Essig / daß mans kaum
 spüre / damit sie nicht hart werden / thu von der bráh ein löffel oder
 halben voll in ein Häußlein / vñnd ein Schnecken darzu hinein / vññ
 ein gutes stück süsse Butter / damit machs / das keine Bráh heraus
 stesse / stells in eine breite flache kachel / die ist besser dann auff dem
 Roß / thu etne Fleischbráh in die kachel / daß es nicht spalte / stells
 auff eine Glut / vñnd oben darauff ein Stärken oder Blech / vñnd
 wol

wol glut darauff / wann sie dann kochen das man sie in den Häu-
lein sühet gleichlen / laß so lang kochen als Eyer / hab eine heisse brüh
mit der fällt immer zu / trags heiß für / vnd so etwas brüh in der kas-
chel were / geuß vber die Schnecken / wann du sie in ein Blatten
stellst: Eitliche gebens in der kachel auff den tisch / von Wärme wes-
gen / du magst es in einem flachen Pastetenhasen einsetzen.

Von den Fröschen für die Lungsichtigen.

F Seynd eitliche Frösch die man jffet / ich habe sie wol gekochet /
aber nie lebend so eigentlich gesehen / allein das ich weiß / das
sie in Wehern gefunden werden / mitch bedunct sie seynd et-
was grüner Farb / auch etwas grösser dann Laubfrösche / die große
schwarzen sind giftig. Nun die schneid man von einander wie ein
Hasen / das hinder von dem fördern / zeucht ihnen die Haut ab / vnd
wirffts eine weil in frisch Wasser / darnach trockne man sie mit et-
nem weissen tuch / dann besprenget man sie mit gutem Essig vnnnd
Saltz / milbts wie andere Fisch / vnnnd bächts. Also seud mans in
Wein / mit Wasser ein wenig gebrochen / wann sie genug / so sol
die brüh darvon gethan werden / vnd in eine schüssel oder Blatten
gelegt / daran wol Pfeffer vnnnd süsse Butter / vnnnd darin auff ein
Kohlbecken gedeckt kochen lassen / bis das schmals lauter wird / sie
werden so weiß als die Hünner : Wo man aber ein Schewen darob
hette / muß man das Fleisch von den Beinen schneiden / nach dem
sie gesotten sind / vnnnd dann in ein Blatten oder Pastetenhäselein
bereiten wie die Krebs / man kocht sie auch in einer Nägeleinbrüh
wie schwarze Karpffen.

Ein gut Nuß von Fischrogen.

Imb einen Fischrogen / mehr oder minder / seud den
in halb Wein vnnnd Wasser / darnach stoß den wol in et-
nem Mörsel / behe weiß brot / nicht zu braun / weichs in der
brüh /

bräh / oder sonstem gutem starcken Wein / treibs alles mit einander durch zu einem Mus / geuß in ein heiß schmalz / wärts es wol mit süßer Wärs vnd Saffran versals es nicht / trags für / es darff nit gar zu lang kochen.

Folget von den Krebsen.

Umb Krebs so vil dir geliebt / seud sie / dann thu das Fleisch auß der Nasen / mache das Haar zun orten wol darvon / auch so etwas mehr inwendig were / darnach stoß alles mit einander in dem Wörstel klein / behe schnitten von weissen brot / darnach wetche sie in etnem guten roten Wein / so thu den haben magst / treib die gekostnen Krebs vnd brot mit durch / wiltu / auch ein wengt darin sie gesotten sind / machs rechter dick / das es in dem kochen wirt wie ein ziemlicher Kindsbrei / in des mache ein schmalz heiß / in einem irrdenen tiegel / geuß darein / laß kochē / so lang man harte Eyer seud / wärts mit süßer Wärs / in dem anrichten bestrewe es wol mit Zimet / diß ist den Lungenlichtigen fast nutz / aber dann Wärs nicht zu starck.

Gebachene Krebs.

Man die Krebs gesotten sind / so nimb ihr so viel du ihr haben wilt / zerschneid ihnen die Nase oder schalen ab / Scher vnnnd Schwanz laß bleiben / seuber neben zu das Haar darvon / auch raume das Ingeweid herauß / vnnnd sihe daß du die Scheren vnd Schwanz nicht abbrichst / nimb darnach von andern Krebsen / was in den Scheren vnnnd Schwangen / das ist das beste / hackts mit sampt ein wenig Speck / so du es aber für ein krankē wilt / so laß also / hack auch wol Peterlein darunder / wärts es mit Pfeffer wol ab / der ist den krankē fürnemlich den Febrischen / vnnnd was vil Gallen hat / auch alten leuten / gesund / thu ein wenig Weinbeer darunder / auch Muscatnus so du wilt / wiltu dann / so schlag ein Ey oder zwey darein / sonderlich wann kein Speck darin / doch auch nach dem der es essen sol / an demselbigen lige daß größte / das ein Koch erkenne / was krankē oder gesunden dienes / dann sonstem /

wie gemelt/wird vil verderbt/spreng auch ein wenig Essig darüber/
vnd wann es wol vermenger/ so fülle die Krebs wol/vnnd mach es
nem jeden seine Nasen oder Schalen wider auff/die fülle auch zu-
vor/damit du es wol steiff auff einander mögst trucken/ zeuchs dar-
nach durch ein dünnes teiglein/von Eyer vnd wenig Wein/bachs
so du wilt/mach ein Nuß von Krebsen/wie du zuvor hast/leg die
Krebs darein. Also magstu es mit gesotten auch thun/dise aber
sind fast lustig.

Ein ander Form.

So die Krebs gesotten/so zeuch ihnen aber die Schal oder
Nase ab/säubers wol/vnd schneid ihn neben zu die Fäß hin-
weg/schäle ihn auch die Scheren bis an die Spitzlein/so
auch die Widel oder Schwänge/seuchte sie mit Essig/vnnd milch
in reinem Meel/vnd bachs schnell hinweg/mache gefült weiß brot
von einer Fäll mit Krebsen/wie du hievor hast/oder einer andern
Gattung wie du es findest/legs dreyfach in die Blatten/oben auff/
stecke die Krebs darein mit einer Scheer/das die andern vbersich
sehen/die gefülten sind auch lustig darzu/das man das ander nit
darfür sieht/wiltu dann/so bereite von den durchgetriebnen Krebs-
sen/wie du von dem Nuß hast/einen Kuchen im Wörsel/oder mit
Brot vnnd Mandeln einen Käß/denn besteck dann also mit/
mach ein brählein daran/sie sind fast lustig/alles was von Krebsen
ist/das dienet den Lungschetigen.

Ein anders.

Imb die Krebs also lebendig/so du es kanst/kanstu es nicht/
so geuß ein siedend wasser drüber/bis sie verzabeln/darnach
thu die Nasen herab vnd seubers/vnd bereits allerdinge wie
du von den ersten hast/mit andern solchen Krebsfleisch vnd Speck/
der Speck sol in allweg zuvor geschwelt seyn/wärts es wol/aber
Eyer vnd Weinbeer laß heraussen/mache Essig vnd Wasser sie-
dend/salt es/lege die Krebs darein/decks beheb/laß sieden wie an-
dere Krebs die man seud/darnach gib also heiß auff den tisch/wie

allezeit/ bestrew sie wol mit Peterlein/ Pfeffer / Ingwer vnd Essig
 stelle darzu / es ist fast lustig vnd gut / brauche aber ziemlich Krebs.

Ein Pasteten von Krebsen.

Sud abermal die Krebs / schäle die Schären vnnnd Wädel
 oder Schwäng / sonst taugs nit / die Krebs sollen in halb
 Wein vnd Wasser geschwelle seyn/ bereit einen Pastetenhas-
 fen groß oder klein / nach deinem gefallen / thu die Krebs darein/
 klein geschnitten Peterlein / wiltu / pfeffers wol / salz es recht / süsse
 schmalz ziemlich genug/vnnnd so bald der hasen erhartet / mache ein
 löchlein wie du weißt / geuß von der brüh darein darin sie gesotten/
 dann sie darff nicht lang backen / ein viertheil stund / darnach ist es
 genug / wann sie dann auffgethan wird / daß Schmalz vnd brüh
 gleich sey. Also mag man es in irdene Pastetenhäselein bereiten/
 von vberblotoben oder vom fritschen. So einem etwan Krebse ers-
 schwachen/vnnnd bedarff ihr nicht / so kan man sie sieden/so sind sie
 dann gut also zubereiten / vnd etwan in einer schüssel oder Blatten
 auff der glutpfann kochen lassen/allein oder wenig brüh/darzu wol
 Pfeffer in allweg. Von disen Gattungen allen mag ein krankes
 wol essen/doch nicht zu vil/dann Krebse sind nicht verdawlich/ dar-
 rumb gibt man Pfeffer vnnnd Essig darzu. Vnnnd also mag man
 Hechte bereiten in Pastetenhasen/oder inn allweg wie vor stehet.

Ein Salat von einer Fischbrüh.

Sud die Eyer hart/wie sonst zu einem Salat/schneid aber
 nach dem schälen das weisse rings herumb subtil von einan-
 der daß du sie schön von einander thun kanst/vnnnd das gelbe
 gang bleibe die thu in ein kächelein oder was es ist/ thu ein gute Fisch-
 brüh daran/es sol aber eine brüh seyn von Salmen / die fast gut ist/
 wann sie recht gesotten/oder von andern Fischen / die mit Gewürz
 wol gesotten/insonders auch von Fohren / stells eine stund/ daß die
 brüh die Eyer wol durchziehe leg es inn ein blat / brich schön blät-
 lein Peterlein darauff / also daß die Eyer bedeckt werden / wiltu
 dann

dann/so schneid das weis wie Fleck/vnd lege zwischen die Eyer/wiltu
 tu dann/ so magstu von brot eine Kästung machen/wie du wol hast/
 füllen vnnnd backen / wie du es findest / es gibt ein sonders Essen für
 francke vnd gesunde/wie hernach folget.

Ein anders.

Umb das Feyste von einem Ey/so dir zuvor abgangen/ seud
 ein gut stück gereuchert Fleisch das von einem Quollen/vnd
 schön rot / fast wol / wanns erkalt / so schneid das eusser ein
 wenig darvon wanns schwarz ist / nimb vnd hack das Fleisch vnnnd
 die Eyer jedes besonder / das Fleisch so klein es seyn kan/die Eyer
 ziemlich/darnach misch es vndereinander / des Fleischs so viel als
 der Eyer/wiltu dann / so seud der Eyer mehr / also daß du auch des
 gelben habst / vnnnd ein theil gelb machst / das ander weis / darnach
 mach ein jede gattung zierlich in ein blatten/Farb vmb Farb / Rose/
 Siernen / Zweifelstrick / was du kanst / oder hastu vberbliebene Hän
 ner / gesotten oder gebraten / oder kalt gebraten / Kalbfleisch / so nimb
 von den Hänern die Dret / von Braten auch das inner was schön
 weis / hacke es gleicher weis / zeug ein theil mit dem Weissen das an
 der mit dem gelben an / oder das weisse in das Roth / machstu weis
 in das weisse / so mach ein Kreis mit dem Roten / es seyn Rosen oder
 was es wölle / fällt darnach mit den andern Farben lustig auß / fär
 bestu das roth / so mache den Ring mit dem weissen / vnd wie du es
 machst / so pfeffer das weisse Fleisch / wiltu / so sprengs ein wenig
 mit Essig oder Pomeranzensaft / stell es neben ein Salat / es sind
 feine ehrliche Essen für ansehtliche leut / auch die vnässigen mit zu
 reizen vnnnd anzuhelffen. Man kan auch wol ein Kalbfleisch
 reuchern / daß der francke desto ehe davon essen darff.

Plateisß oder Halbfisch zubereiten.

Sud schöne Peterlein Wurzel in etnem Wasser / wenn
 sie auff daß halb gesotten / thu die halbfisch dazu / laß sie
 folgend sieden / bereit ein grün Kraut zu den Drähen / als
 I t ij woltestu

woltestu es sonst brauchen / schütts in ein Selgepfann / daß das Wasser wol darvon kompt / strewe es schön inn eine schüssel oder Platten/begeuß es mit heißem schmaltz / saltz es recht / wiltu / so thu ein wenig Essig in das schmaltz vnnnd Pfeffer / laß sieden / vnnnd beugeuß / vnder dessen blat die Halbfisch / vnd legs darauff / die Peterleinwurzel darauff / beugeuß wider mit schmaltz / vnnnd bestrewe Ingwer darauff.

Wie man den Peterlein zu den Fischen / wie auch zu dem Fleisch bereiten solle.

Umb fast schöne Wurzel/reinige vnd säubere sie zum schönsten / daran bind es mit einem faden zusammen / vnd legs in einen suppenhasen / hinder den stelle einen andern hasen/der als hoch ist / als der ander / wol kalt Wasser / also daß die Wurzel sieden/das kraut immer im kalten Wasser sey/so bleibts schön grün/wan du die Wurzel herauß nimmst/so truckne das kraut auff einem weissen tuch/legs zu dem Fleisch / wiltu es zum Fischen / so seuds im Wasser / das gesalzen lege zu den Fischen/hastu zeit/ laß die Wurzel inn einer Fischbrüh eine stund ligen / das bey kalten Fischen wol seyn kan / da am meisten Peterlein sein solle.

Folgen etliche Essen von Erbsen.

SEs fast gute geschlachte Erbsen zu / laß wol sieden / als woldestu eine Sülz bereiten / alsdann behe weiß brot schön wie zu einer Suppen schön gelb/ geuß dann die lautere brüh darüber/wanns linde/so treibts mit vbriger lautern brüh durch/machs rechter dicke/thu sie in heiß schmaltz / würz es mit süßer Würz vnd Saffran / saltz es recht / es wird anderst nicht geschmackt dann durch getriebene Erbsen. Ich habe wol Krancke gehabt / die habens kurz vmb nach alter gewonheit wollen haben/wann ich es ihnen also bereit/haben sie anderst nicht gemeynet/sie effens wie allezeit.

Ein

Ein Sälz von einer Erbesbrüh.

Zumb zu einer schüssel voll brüh ein gute schüssel voll weisse
 raubere Erbsen/inn ein schönen newen wolgebranten hafens/
 der sol auch nach dem brennen sampt seinem deckel mit Was-
 ser zum Feuer gesetzt werden / vnnnd wol ersieden/ damit er sein ge-
 schmack verlietere/ alsdann thu geklaubete vnnnd gewaschene Erbsen
 darein / decke behebe zu/ laß sieden/ vnnnd verhüte das sie nicht vbers-
 lauffen/ damit man so die Erbsen süßen/ sie desto weniger bewegen
 dörfte/ vnd die brüh lauter ablauffe/ seud auch ziemlich Peterlein
 wurzel vnd Muscatblüh darbey. Wann die Erbsen guter Art/
 so wird gar ein geschlachte brüh/ vnd fast gut/ ob gleich kein schmalk
 darzu kompt/ die brüh zeug an mit Safran vnd süßer Wärs/ wie
 du sie am ende diseo buchs verzeichnet findest/ wiltu es gern säwern
 lecht haben/ sonderlich für die krankten so hitzig/ thu von säwren
 Pomerangen/ Lemonten/ Citronen vnd Granatöpfelsafft darein/
 bereite in ein schüssel/ laß stehen/ wanns erkalt/ so bestehets wie ein
 ander Sälz/ ist den krankten lustig die kein Fleisch rrecken mögen.

Ein anders

Wann die Erbsen auff ihr stadt gesotten/ treibs mit abge-
 triebener brüh durch/ als dick du kanst/ thu sie inn ein Pfann-
 nen/ laß es besser kochen/ oder in hafens/ so ferz es nicht an-
 brent/ wann es in rechter dicke/ so thu es in ein geschirz/ darinnen du
 sie rühren kanst/ habe hierzwischen Eyer gesotten/ etwas besser
 oder mehr dann man sonst gemeintlich pfleget/ vnnnd doch nicht
 gar hart/ eins oder achte/ minder oder mehr/ nach dem du es haben
 wilt/ laß das gelbe nach dem sie geschält in die Erbsen/ zuvor aber
 rühre die Erbsen/ das sie nicht mehr heiß sind/ darnach rühre auch
 ein wenig süße schmalk darein/ wiltu/ so thu Rosenwasser vnd Zu-
 cker darein/ salt es recht/ vnd wärk es wol mit Ingwer/ Safran
 vnd guter süßer Wärs/ wiltu/ so wärk es wol mit Muscatnuß/ sie
 schmecken gar wol darinnen/ wiltu/ so schlahe sie durch ein Seig-
 pfann oder weiß tuch/ wie du von dem gewärmten Wusch findest/

oder durch ein Syrtz / wiltu / so thu es auff ein Zeller oder flache
 Blatten / laß kalt werden / vnnnd schneide / vnd gibß also trucken oder
 naß / deines gefallens / bestrewe ihn allweg wol mit Zucker / oder bes
 steck sie mit geschnitnen Mandeln. Dife sind besser zum Aufschlag
 zu bachen oder kalt zu essen in einer brüh / bereits zum Aufschlag wie
 vor oben / Erbsen allein / oder halb der Eyer / so zuvor / wie oben /
 gesotten / thu sie in heiß schmalz / laß kochen in rechter dick / nicht zu
 lang / klopff ein Ey oder drey fast wol / nach dem deß Zeugs / rühr
 es darein / laß nit lang mehr stehen / wüß es wie oben / salt es recht /
 siße daß die Eyer nicht lang drinnen bleiben / wiltu / so thu auch wol
 Weinbeer darein / schlags auß / wanns kalt / so schneide es nach deß
 nem gefallen / wie schnitten oder Kautz / oder zeuchs durch geklopffte
 Eyer / vnnnd bachs / wiltu / so laß also / vnnnd mache mit Honig eine
 brüh / also daß das Honig ver schäumt / vnnnd wider recht gesotten /
 wol mit begossen / oder auß dem wiffetig so gar new darauß treuffen
 lassen / oder wol mit schönem Zucker bestrewet werde.

Ein anders

Bereits wie vor oben / wann du es dann allerdings bereit / so
 thu sie auff ein warme Blatten auß der Pastetenpfann / thu
 ein wenig gerieben brot darein / wiltu / auch Zucker / laß in dem
 bachofen nach gelegenheit trocknen / dz sein r öflicht werde / schnetts
 dann zu kleinslein / gibß trucken in alle weg / gib wol verzuclerten
 Anß darzu. Vnd also magstu Dshenzungen darauß bereiten /
 wann du dann ein gemeine durchgeriebne Erbes haß / so dir vber
 bleiben kanstu auch bald etwas dergleichen darauß bereiten / es läßt
 sich gleichfals in dem Mörsel oder ttegel bachen / daß es ist wie ein
 Eyer kuchen oder Fladen / man mahlet auch die Erbsen wie Bonen
 zu meel / vnnnd kocht Wässer darauß / mit Most vnnnd seißer Milch /
 aber es ist gar ein bläßtge tracht / darumb laß ich es aussen / diß aber
 kan sich wol leiden / vnd ist in dem Durchlauffen gut. Man mag
 auch allezeit / wo mans braucht / wie allweg gesagt ist / wo man keine
 Speiß von Fleisch isset / allerley erdencken / das ich wol erfahren /
 bey Schwangern vnnnd andern seltsamen seuchen / ein guten Rauffe
 brot

brod darbey sieden/ vnnnd mit durchtreiben/wol mit Weinbeer ver-
sehen/auch wol Anis/darzu auch Ingwer/so nimbts im seine bläst/
es ist je eine sacht oder speltze zu schewen/ nach dem sie bereit/ so ist eine
Natur gröber dann die ander/ wann dann eins grober Speis seine
tag gewonet/brauchs auch in francken/das man sich darnach rich-
tet/ als einem groben Dawren gezeimt vnd nüst ein dicker Habers
brey besser/ dann lang vil Marcipan oder dergleichen tracht. Ich
sage wie allezeit/ wo man etwas haben wil/ vnnnd isset weder Fisch
noch Fleisch/ oder von Milch vnnnd Eyer/ oder heut isset man es/
morgen nicht mehr/ es lernet eins wol erdencken/ vnnnd das man es
doch ohne schaden möge thun/ es erlese ein jedes auß disen vnnnd an-
dern was von nöten.

Ein anders.

Umb durchgetriebne Erbsen/ die mach in der Dicke wie ein
dicken Senff/ säuber vnnnd wasch ein hand voll oder zwo
Reis/ nach dem von nöten/ brühe den mit heißem Wasser/
vnd wasch ihn sauber ab/ laß ihn darnach in einem andern Wasser
sieden/bis er ist als woltestu ihn in eine Fleischbrüh thun/ ist er gar
abgesotten/ ist desto besser/ wo nicht/ so laß das Wasser darvon/
vnnnd thu ihn zu den durchgetriebne Erbsen/mache heiß schmalz
darein/würk es mit süßer Würk vnd Saffran wol/ saltz es
recht/ laß noch ein weil kochen/ alsdann gibs/ es
ist ein Chartheusermus.



**Register vnnnd Verzeichnuß dieses Kochbuchs/
wo ein jedes Essen zu finden sey / nach der
Zahl der Blätter gericht.**

Erster Theil.

Ein mandelmilch zu machen.	Sol.	1	Essen im Durchlauff.	47
Ein Drey für Krancke.		34.	Marcipan zu machen.	47.48
Ein Essen vom selben Zeug.		5.6.7	Marcipan von Quitten vnnnd Mandeln.	49
Eine Gersten.		8.9		50
Eine Gersten mit Milch.		10.11.	Krapffen zu machen.	51.52
Ein ganze Gersten.		12	Hirshörner von Mandeln.	53.54
Ein kalt Milchmuff von Gersten.		13	Hoffen zu machen.	55
Ein essen von Mandeln.		13.20	Mandeldorten.	56
Essen von Keiß.		14.16	Ein gerührts von Mandeln.	57.58
Dorten von Keiß.		15	Ein gebrant Nusß.	ibid.
Fladen.		16	Lu kräftig Suplein.	59
Gedeckter Fladen.		ibid.	Ein Gansmilch.	ibid.
Kuchen.		17	Ein Stockmilch.	60
Mörselfäß.		18	Lebjetten von Mandeln.	Schnitten von Mandeln; Seigen vnnnd Weiber.
Essen für Schwangere vnd alte Leute.		ibid.		61
Ein Kinderbrey.		19	Müß von solchem Zeug.	62
Kinderessen.		ibid.	Ein ander Form von Kroßenerzeug.	63
Ein Frentags Kalbskopff.		ibid.	Güt Essen für die Krancken.	64
Kalt Kinderessen von Keiß.		20	Bräh vber kalte Fisch.	ibid.
Ein gute Milch.		21.22	Hobelspän zu machen.	65.66
Gesezte Milch.		23	Essen von Brot vnd Mandeln.	67
Steinmilch.		ibid.	Srauben von Mandeln.	ibid.
Ein Tgel.		24.25	Ein Bräh vber Gesottens vnd Gebrautens.	ibid.
Ein kräftig Essen.		26.27.28	Ein ander Bräh vber gesottene Hünce vñ Koppfen.	ibid.
Ein subtile Milch.		29.30	Ein ander vber Fisch vnd Fleisch.	68
Ein Mandelberg.		31	Ein kaltes Nusß zu Fleisch vnd Fischchen.	ibid.
Ein Mandelbäger.		32	Gebachsens Almännlein genand.	69
Ein Mayenmuff von Zäger.		33.	Zäger ohn Lenc.	70
Mayenmisch für trancke.		ibid.	Ein Mayenmuff von Mandeln.	ibid.
Bereitung der Zäger.		34	Gefülte Oblaten.	71
Zerzäger.		35.36	Ein Dore von einer Mandelmilch.	72
Dorten von ein Zäger.		36	Ein Doremuff.	ibid.
Brotfladen.		37	Ein Dore von diesem Zeug.	73.74
Kroßener von Mandeln.		38	Ein gebrant Nusß.	75
Gefülte Wecfen.		39	Ein kalt Nusß für durchgetriebes Lebiß.	ibid.
Köstlich Brot für Krancke.		40.41		ibid.
Essen von Ebern vnd Mandeln.		42.43		ibid.
Essen für ein Krancke.		43.44.45		ibid.
Ein Schüsselmuff.		45		ibid.
Ein Mandelsuppen.		46		ibid.

Register.

Ein Weimusch.	76	Nägliche Sup für Schwache / zu Welsch	ibid.
Ein gut weiß Muß.	77	Panabra.	ibid.
Mehr art Mäser.	78-79	Ein anders wie ein Haberßpalein.	94
Ein Kofleinmusch.	80	Kalte Sup für alte vnd schwache.	ibid.
Ein Herbßmusch.	ibid.	Sup für Krancke / ein Gifflein genant.	94-95-96
Ein Weimusch.	81-104		
Essen für trancke.	ibid.	Ein Eyerßpalein.	97
Mörßeltäg mit brot vnd Säger.	82-83	Ein anders in Brust / Lungen / Nieren	ibid.
Dorten von feischem Käß.	83	vnd Därmgeschworen	ibid.
Ein Igel.	ibid.	Ein träffig kalt Spalein.	ibid.
Mörßeltäg an statt Eyer	ibid.	Eine Sälz.	98-99-100-101
Ein lustig gut Essen.	84	Zu verbot des Zuckers was zugebrau	102
Mörßeltäg.	ibid.	chen.	102
Essen zum schwachen Magen.	85	Von Mandeln / Gersten / vnd allerley	ibid.
Essen von Mandeln.	86	gemäh.	ibid.
Eine Nanne.	ibid.	Gesülzte Milch.	ibid.
Ein Rohhanffen.	87	Ein Sup so gut als ein Mandelstip.	ibid.
Gesülzte Eyer.	88		
Kalt Muß in rother Ruß	89	Mandelmuß.	103
Ein träffiger Brey.	89	Ein kalt muß.	ibid.
Milchdorten.	190	Kalt muß von Mandeln.	ibid.
Dorten von Säger.	ibid. 91	Kalt Muß mit dem weissen vom Ey.	104
Dorten von Käß.	ibid.		
Eine güldene Suppen.	92.	Zuckermuß.	ibid.
Säppllein für trancke.	92	Ein Schnee zu machen.	ibid.
Eine rauche Eyer sup.	93	Haberßrey auß Feigen vnd Mandeln.	ibid.
Warm Wein in gemein.	ibid.		

Ander Theil

Gebachens von Apffelne	105	Gesülzte Apffel.	121
Apffelmaßlein für trancke.	106	Ein Brühlein darzu.	ibid.
Dorten darvon.	ibid.	Gebachens von Apffeln vnd Fengen.	122
Gesülzte Apffel.	107-108		
Apffelstücklein klein vnd groß.	109	Essē von Rätten / Apffeln vñ Biren	ibid.
Serauben von Apffeln.	110	Gebatene Biren vor Krancke.	123
Essen von Apffeln.	ibid.	Rätten für Krancke.	ibid.
Essen von Biren.	110-111-112	Muß von Rätten.	124
Krapffen zu machen.	113	Geheilte Dorten von Apffeln.	125
Dorten von Käß vnd Biren.	114	Rättenpasteten.	ibid.
Dorten von Biren.	114-115	Gebachene Rätten.	127
Wie man Apffel vnd Biren därt.	116.	Ein schöne Sülz.	128
Ruben von Apffeln vnd Biren.	117	Krapffen von Apffeln.	129
Essen von Apffeln vnd Biren.	ibid.	Dorten von Biren.	ibid.
Gange Biren.	118	Pferßigpasteten.	130
Dorten von Rätten vnd Biren.	119	Oblatmaßlein in bösen Husten.	131
Dorten von Biren.	ibid.	Dorten von Datteln.	ibid.
Dorten von Apffeln.	120	Drey von Datteln.	132
		K s	Zweygen

Register.

Zweyſchgenbrey.	ibid.	Gute Sälz für Francke.	148
Zum Purgieren.	133	Safft von Biren.	ibid.
Ein Weinbeeruſſ.	ibid.	Rüthen vnd Biren Paſteten.	149
Mählein für ſchwache Magen.	ibid.	Von Hieffen oder Butten.	150
Pomerangen einzumachen.	134	Milch von roten Haſelnuſſen inn der vor-	ibid.
Esſen von ſüß vnd ſawren Kirſchen	135	ten Ruhr.	
Gefülte Perſiſch.	136	Mähliche Sachen von Zweyſchgen.	151
Gefülte brot.	ibid.	Mählein von Zweyſchgen.	152
Esſen von ſamen Kirſchen.	137. 138	Esſen für Kinder vnd ſchwangere.	153
Von dürren Kirſchen vñ Weichſeln.	139	Kürbis für Kraucke.	ibid.
Dorten von ein Weichſelbrey.	140	Kraudorten.	154. 155
Kirſchſuppen.	141	Dorten von Käſ.	156
Grüne Drauben durchs ganze Jahr zu		Knödeln von Käſ.	ibid.
behalten.	142	Käſepup einer Kindbetterm.	157
Den Agreß zubereiten.	ibid.	Lehr gut den Febricitanten.	ibid.
Drauben für Francke.	143	Herlich Gebachens.	158
Esſen von grünen vñ gedrdten Weins		Gebachens von ein Eyerkuchen.	159
drauben.	143	Kindereſſen.	ibid.
Von dürren Drauben.	144	Gute Krapffen.	160
Paſteten von Kaſtanien vñ Meerdreu-		Esſen für alte abnemende Leut.	ibid.
blein.	ibid.	Wärß von Mandeln.	161
Dorten von Erdbeer vñd Stichbeer.	145. 146	Herlich eſſen von gedrdtem Teig.	ibid.
Ein kalt Nuß darvon.	147	Kroſcheyer.	163.
Gebachens von Biren.	ibid.	Ein guten Krautſkopff zu machen.	164
		Herliche Dorten von Rabiskraut.	165

Dritter Theil.

Ein herlich Esſen vom Fleiſch.	167	Paſteten von der Zungen.	188
Eine Sälz.	167. 168. 169	Von dem Ruheuter.	189
Gebachens von Hirn.	170	Von den Nieren.	190
Mehr Esſen von Hirn.	171.	Nierenſchllein.	191
Dorten von Hirn.	172	Mehr Esſen von Nieren.	ibid.
Knödeln von Hirn.	ibid.	Allerley herliche Esſen vor Francke.	192.
Gefülte Hirn.	173		193
Das Hirn / ein Hun / Dauben / Vögel /		Ein kräftig eſſen eins gefülten Bratē.	194
Brühlein in einer Nägeleinbrüh.	174	Von Hünern / Vögeln vñd allerhand	
		Fleiſch eingebrüt.	195
Flädlein von Hirn.	175	Esſen für die Francken.	196
Lungenmuß für Francke.	175. 176	Herlich Eßē von allerley fleiſch	197. 198.
Wärß von dieſem Zeug.	177		199
Ein Dorten darvon.	178	Ein herlich Esſen.	200
Esſen von Lebern.	179. 180	Zugemachte Hünner für Francke.	201.
Rehe oder Kalbsleber.	181. 182		202
Schnitten hiervon.	183	Fleiſch vñd Hünner für Gefunde vñd	
Gefülte Milchlein.	184	Francke.	203
Paſteten von ein Milchlein.	185. 186	Junge Hünner in Fleiſchbrüh.	204
Esſen von der Zunge.	187	Andere Form Fleiſch zubereiten.	205
		Kinds	

Regist.

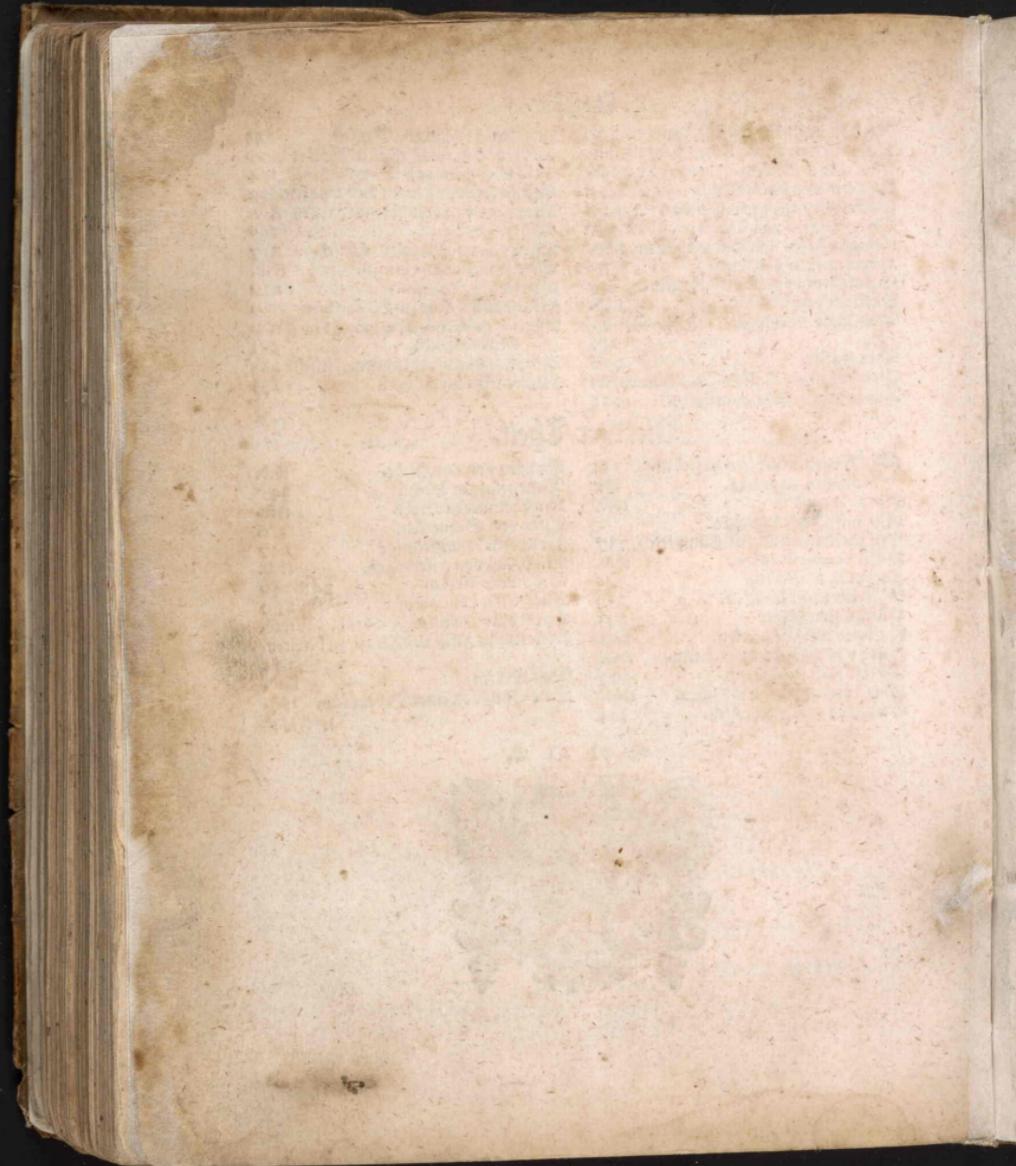
Kindsmagen für ein Fürsten.	206	Pasteten von jungen Gansen.	223
Pasteten von Hünern vnd Bätten. <i>ibid.</i>		Boppen/Hüner/Schlegel/Kälber vnd	
Von einem Köppen.	207. 208. 209	Scheyfen auff Dngersch.	224
Pasteten von diesem Zeug.	210. 211	Ein andere von Fleisch vnd Hünern.	225
Pasteten von jungen Tauben.	213	Krapfen von vberliebneim Fleisch. <i>ibid.</i>	
Ein gutt Essen von Vögelein.	215	Wärst hiervon.	226
Ein gutt Essen von Lambsbraten. <i>ibid.</i>		Essen von vberliebneim Fleisch.	227
Hüner in einer Pasteten.	116	Von Hünern oder Fleisch.	<i>ibid.</i>
Gefült brot von kleinen Vögeln.	217	Gebachene Knudlein.	229
Pasteten von Wildbät.	<i>ibid.</i>	Fleisch vnd Hüner in Kaffer bsen.	229
Von Halb/Scheyfen vnd Kindfleisch.	219	Allerley gefülte Därn/ auch den Brans	
	220	cken dienslich.	231
Von Hasen.	220	Krapfen von vberliebneim Fleisch.	232
Von gehackten Kalbfleisch.	220. 221	Kleine Xrammetvögel.	233
Kleine Französische Pasteten.	222		

Vierdter Theil.

Schwarz Karpffen zu sieden.	234	Suppen von ein Hecht.	<i>ibid.</i>
Salmen zu braten.	235	Vom gesalgen Hecht.	245
Mal zu braten.	<i>ibid.</i>	Ein Polnischen Hecht.	<i>ibid.</i>
Mal auff's beste zu sieden.		Essen von Schnecken.	246
Ein Pastet von Mal vñ Lampreten.	237	Frösche für Lungschitze	247
Pasteten von Salmen.	<i>ibid.</i>	Ein Nuß von Fischrogen.	<i>ibid.</i>
Föhren in Pasteten.	238	Gebachene Krebs.	248. 249
Pasteten von Karpffen.	239	Ein Pastet von Krebsen.	250
Placirß zubereiten.	241	Ein Salat von einer Fischbräh.	<i>ibid.</i>
Pasteten von Schnecken.	242	Peterlein zu Fisch vnd Fleisch zu bereiten.	
Essen von gefülten Hechtdarm.	<i>ibid.</i>		242
Wärst für vneisige leut.	243	Von Erbsen.	<i>ibid.</i>
Ein Sälz von ein Lebuchen.	<i>ibid.</i>	Eine Sälz von einer Erbesbräh.	153.
Strauben auß Fischrogen.	144		154. 155

E N D E





Am 2, 185 [unclear] 185

500 37 [unclear]

TX709
W428
1598
RARE BK
Coll

97-222974



