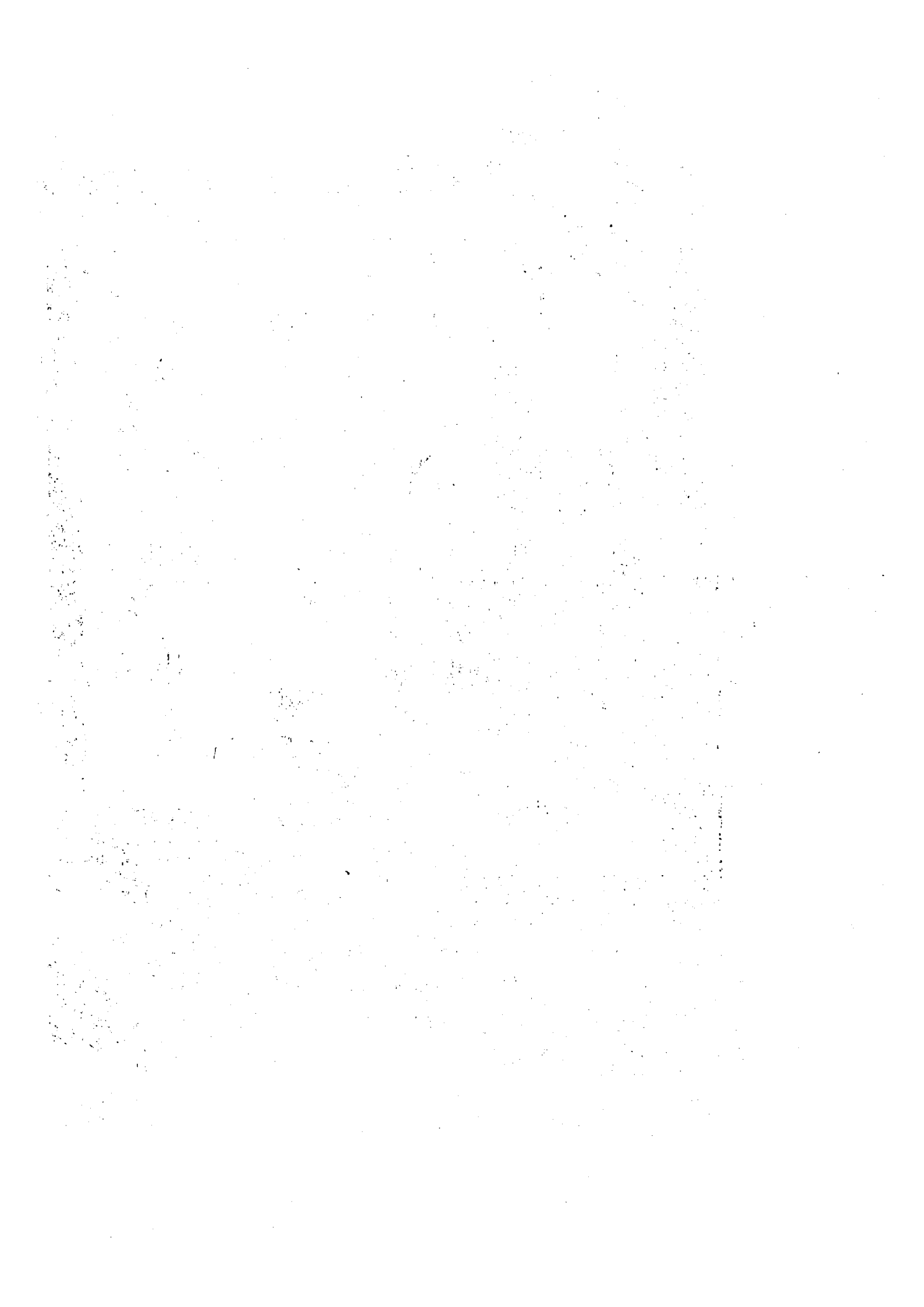




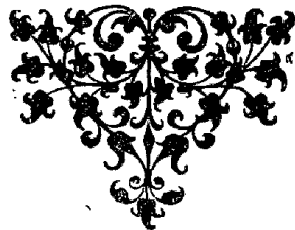
Augsburg 1886.

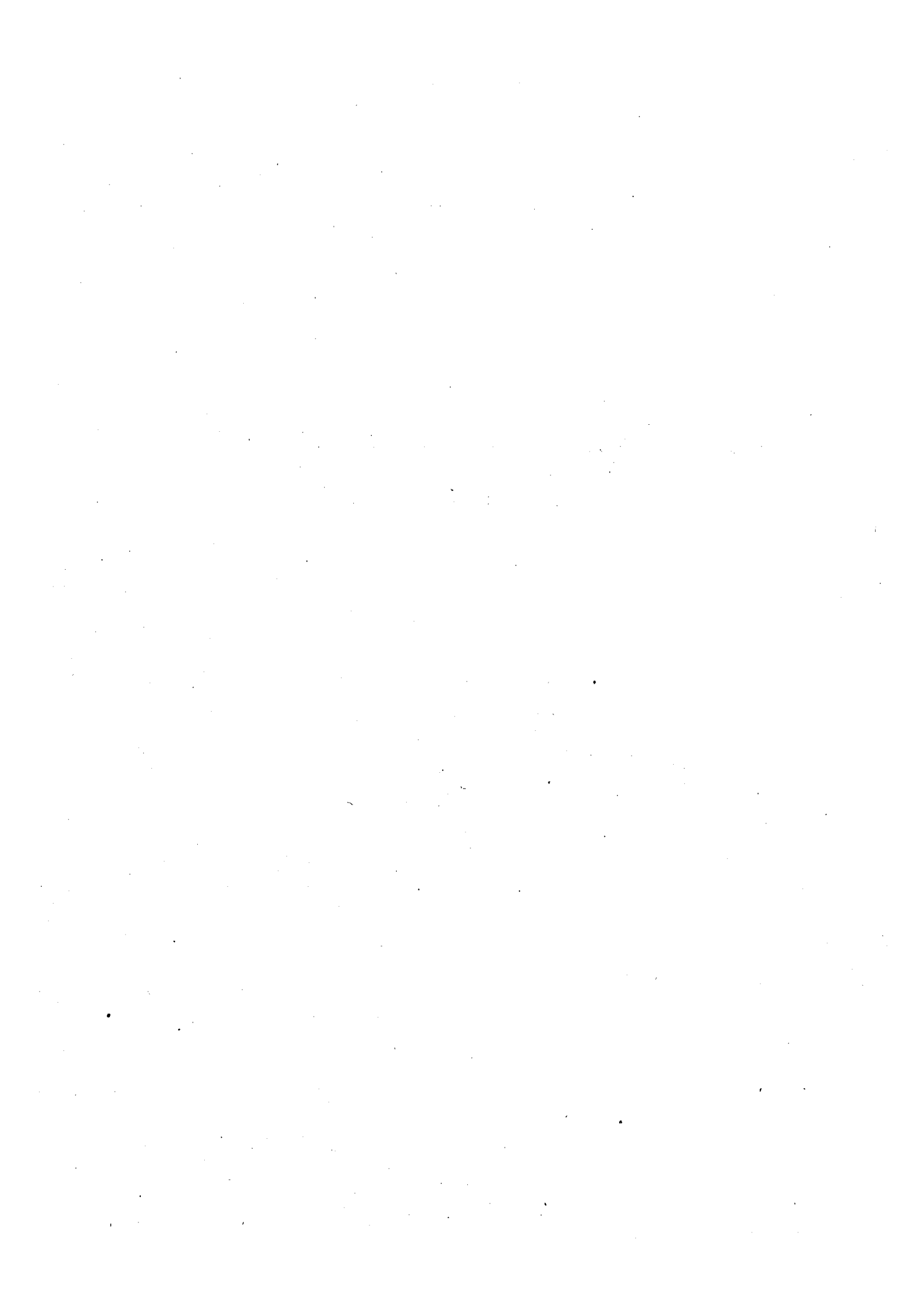
Druck und Verlag von Gebr. Reichel, K. B. Hofbuchdruckerei.



Das Kochbuech Gehört der Funckfraw
Maria Stenglerin zu.

1554.







Marckkrapffen.

Item nimb schön mel vnnnd ayr mach ain daig darauff, well in wol bis er nit mer flebt, darnach walgle ain Kunds plezlen, Nimb ain marck von ain ochsen, thu flaine weinber Zucker vnd Kerle darann vnnnd lass gemacht bachen.

Ain Basteten von kalbfleisch.

Item nimb ain stuckh felberin fleisch, laß ain wal thon, vnnnd nimb ain halb pfund faystin ab dem nieren vom ochsen hack's flain anainander, und nimb weinber, Imber, pfeffer, vnd Saltz, Xiers durch ainand, vnnnd ain wenig saffren, thus dann in ain hafen, vnd das gelb von harten airn leg darein, vnnnd bestres woll mit Kerle vnd geus ain gleslin mit wein vnd fleischprie darann vnnnd lass also bachen.

Ain Basteten von hiener.

Item ain basteten mit hiener zu machen nimb ain faistin, oder ain frischen Speck, thus in ain hafen, nimb flain und gross weinber, leg die hiener darauf zuckers vnnnd gewürz

es wol, vnd nimb halb effig vnnnd halb wein, ain halb glas vol, geus daran wann es schier gar pachen ist so geus mer darann.

Ain Basteten von Forbella.

Item nimb den visch, mach in gleich wie ain prat visch nimb ain gutten thail saltz, dann der visch ist sties, nimb pfeffer ain gutthayl vnnnd putter vnnnd besteck den visch mit gangzen negelen, Las vierthalfstund bachenn.

Ain Basteten von wetichlen.

Item nimb die wetichlen schels vnnnd holders aufs wie die küttnie, thu weinber, zucker, Imber negele, vnnnd rerle daran, dessgleichen thu auch in den basteten hasen, thu die wetichlen darein, als vil du wilt, vnnnd lass bach thu putter darein, vnnnd wanns ain weil bachenn hat, so thu ain Malstaffier darann.

Ain Basteten von vögel od. hiener.

Item nimb vögel oder hiener, thus inn hasenn, vnnnd nimb zweschgen, Leomony, Imber, putter ain gutthayl, weyffe Eispersperlen, vnd ain wenig wein, vnd las ain gutten stund bachenn od. mer.

Ain Basteten von karpffen.

Item nimb den visch ganz, vnd thu die schiepen dauon, thu in auf, vnnnd thu die gallen heraus, leg in inn die Bastetten, nimb leome, gedört Damasten, Imber, negelen, pfeffer, putter, vnd ain gutthail agvest vnd Saltz lass 2 stund bachenn.

Ain Basteten von Lendpratten.

Item nimb ain lendpraten, von ain jung Kind lass in ain weyl syeden, hack in Flain, vnd thu Rosen vnd gedört

damasten daran, vnd thu saltz, imber, pfeffer, negelen mustat-
nus mustatplue putter vnd agrest daran thus in ain basteten
Safe Lafs es bachen.

Ain Bastetten von zweschgen.

Item nimb gut zweschgen, wesch in wein, lafs dann inn
ain gutten wein aufgeschwellen, thus dann in den hafem, vndd
thu Zucker, Kerla, negela, Imber, vndd ain wenig mustat
darann, wanns ain weil pachem hat, so thu ain wenig Mal-
faster darann.

Ain Bastetten mit stockvischen.

Item nimb ain stockvisch, seud in im wasser, vndd wann
er schier gesoten ist, so erlaub im sauber, thu in inn ain
hafem, vndd thu darann agrest, zucker, Imber, negele vndd
pfeffer vndd mustatplie ain wenig, vndd puter lafs in pachem.

Ain Bastetten von gensen vnd Endten.

Item nimb ain gans oder endten berayts wie sonnst
erwells inn lautter Essig, vndd saltz im Essig, vndd versuch
ain bislin vom dem ob es genug gesottent sey, thu dann
pfeffer, Imber vnd negele darann, vndd spicks vndd gewürz
es wol, thus inn ain basteten hafem, vndd machs zu wanns
ain weil gepachen hat, so geufs Essig darann, vnd thu pfeffer
darann, vnd bachs zwuo stundt, vndd die künlen soltu auch
also machen.

Ain mandel Tordten.

Item wann du ain Mandel tordten machen wilt, so nimb
vom ay das weys, vndd ain wenig geribenns prot, nimb
mandel stofs sy flain vndd thu ain laffendel oder Rosenwasser
darann, vndd thus inn die ayr, vndd thu ain Zucker daran,
mach den podem wie ain tordten.

Ain Mandel Tordten.

Item wann du ain gutten mandel dorten mache wilt auf ain tisch, so soltu haben drey vierdung mandel, vnnnd stoss in flain, darnach nimb neun ayr, thu das weyss daruon, vnd nimb das weiss allein, Xiers an den mandel, vnnnd wann du denn boden auch weyss haben wilt, so nimb von zway ayrenn das weyss, vnnnd mach ain daig wie sonnst vnnnd walgle in auss mit craft mel, dann bach in langsam, so würt er schien weis, vnd thu zucker zu dem mandel, als sies du es haben wilt, auch ain Rosen wasser so ist er beraith.

Ain Mandel Torden.

Item nimb zway ayr, das gelb darum, vnd ain wenig geriben prot, vnnnd ain pfund mandel stoss flain, thu ain zucker vnd rosen wasser darann, vnnnd Xiers alles vnnnder ainander, vnd wo es zu dick sein will, so thu zwen leffel vol Kam daran auff den Bodenn.

Ain Mandel Tordten.

Item nimb ain pfund mandel stoss in flain, thu ain wenig Rosen wasser darann, das er nit Olig werdt, vnnnd thu es in ain schiffel, vnd nimb von fünff ayren das weyss, vnnnd ain wenig semelmel, vnnnd ain Kam, vnnnd Xiers alles aneinander bis es fleust, thu zucker daran, schits aufs bodelin lass fein sitlich bachen, wanns schier bachen ist so nimb ain Rosen wasser, vnd bestreich in, See zucker darauff So ist er beraith.

Ain Torden von mandel vnd Rainfal.

Item nimb mandel Reibs flain, thu Rosenwasser daran, das er nit Olig werd, vnnnd wann en flain gnug ist, so mach

in mit Rainfal Rüng wie ain muß, thu ain guttail zucker darann, vnd ain wenig Imber, pfeffer, negelen, Muskatplue vnd ain guttail Kerlen, thus aufs bödelin, lass bachen, vnd wann er ain weil gepachenn hat, so sprengt inn mit Rosen wasser.

Ain Tordten auff ain anndere Mannierr.

Item stoß mandel zeuch in auß mit Rainfal, vnd Rosenwasser, wie ain mandel millich vnd Flopfs weyß daruon darnach du vil wilt haben thu die millich vber inn einer pfannen, vnd wanns wol auf seudt, so schit die Flopfften ayr darein, vnd Kiers wol das nit anbrinn, wie ain ayr millich thue auch Zucker, Imber, ain wenig negelen, vnd muscatplue darann, vnd vil Kerla, thus auff das bödelin vnd bachs.

Ain Millich Torden.

Item nimb ain millich vnd Krens, vnd schits auff ain siblin, das das wasser daruon thomt, darnach Kier ain Zucker darunder, wie stes du es habenn wilt, thus auff ain bödelin, vnd bachs langsam dann es laufft gern vber, vnd machs nestlenn nit zu nider.

Ain Torden von Mandel millich.

Item zeuch ain dücken mandel millich auß, vnd Kenn sie vnd wanns gerent ist so thus auff ain siblin das daruon thom, vnd thu darnach Imber, negela, Muskat, vnd muscatplue jedes ain wenig darann, vnd vil Kerla, Zucker, machs mit einer mandel millich Ringer, thus auf ain bödelin lass gemacht bachen, vnd wanns ain weil gebachen hat, so bestreichs mit ayrklar, vnd rosen wasser.

Solget hernach wie man gutte muß machen soll.

Ain Mandel Muss.

Item wann du ain gut mandel muss machen wilt, auf ain tisch, so nim ain seidlin Ram, vnd ain pfund mandel, den stos vnd Rier in Flain, vnd nimb ein semel, die Rinden schneid daruan waichs in ain ram, vnd schlags durch den mandel.

Ain Brattne Millich.

Item wan du ain pratne millich machen wilt, auf ain tisch, so nimb zwelff ayr fopffs wol, thu schmalz daran wie ain ay gross, vnd thu es alles in ain pfannen, Lass zergeen, thu die ayr vnd millich darein, vnd thu ain glut darund vnd aine darubert.

Ain gutt Öpfelmuss.

Item wann du ain gut öpfel muss machen wilt, inn ainer schiffel, so nimb gut Jacober schels, schneid feine dinne schnitzlen vnd thu ain Sais schmalz in ain Finine schiffel, auf ain Kost vnd ain glut daruber, Zuckers am Boden, vnd thu Kerla darauf vnd oft ain Sais schmalz darüber gossen, vnd dann wider abgesechnet, bis es praun würt, so ist es bereit.

Ain Ander gut Öpfelmuss.

Item wann du ain guts Öpfelmuss machen wilt, so nimb die öpfel schels vnd schneids, thu darnach wein daran, vnd lass wol dempffen, schlags durch ain siblin, fopff zway oder dray ayr daran darnach es vil ist, vnd Zucker vnd saffren darann, thus wider in den Safen, lass wol sieden, Riers oft umb, vnd wann dus anrichtest, so thu Zucker vnd Kerla darauff.

Ein Mandel muss.

Item ain gut Mandel muss zu machen, nimb drey vierdung mandel auf ain Tisch, stossyn klain, das gelb herauß gangg. Nimb ain millich Ram streichs darmit durch ain thuch lass dan ain weil siedenn, thu ain Zucker darann.

Ein wein muss.

Item ain gut wein muss mach also nimb acht ayr auf ain tisch flopffs gar wol vnnnd nimb ain guten wein, vnnnd gilbs Zuckers, vnnnd schmaltzs vnd lass siedenn, darnnach see ain semelmel darein feinn Langsam, damit es nit knollet werdt vnd lass wol siedenn.

Ein kalts Muss.

Item nimb ain mass Ram, vnd ain leffel vol mel, vnd sechs ayr dötter, vnnnd vrvwers wol, das kain knol darin sey, thus inn ainer pfannen über, vnnnd wanns. wol auf seudt, so nimb ain gut tail Rosennwasser vnd Zucker, thus darann, vnnnd lass erkaltenn.

Ein weiss muss.

Item stoss mandel, nimb ain gutten siessen Ram zeuch den mandel darmit auß, thu das weys oon den ayren darein, darnach du sie haben wilt under ain mass Ram nimb sechs ayr, thus über vnd thu daran Zucker vnd Rosennwasser.

Ein Raum muss.

Item nimb Zwainzig ayr auf ain tisch, vnd ain mass Raum, thu das gelb vonn den ayren, nimmb allain das weys, flopffs wol, lass durch ain siblin lassen, das die Vögel daruon rhomen, vnnnd thu dann den Raum in ain pfannen, Lass inn

siedyg werdenn, vnd so er anfacht zu siedenn, so schitt die Flopfftern ayr darein, vnnnd lass alsolannng siedenn, wie zway harte ayr, vnnnd thu Zucker daran, schüt es in ain schiffel, vnnnd setz in Keller.

Ein gelbs muss.

Item nimb ain Keys, seuids wol in ainer mandel millich, treibs dann durch ain thuch, thu daran Zucker vnnnd saffren, machs wol sies, vnd thus wider inn den Safen, lass sieden vnd riers oft vmb so ist es gemacht.

Ein kalts Muss.

Item nimb auf ain tisch vierzechen ayr Flopffs wol in fier seiden Kam vnd thu die mass Kam vber inn ainer pfannen, wann er anfacht zu sieden, so schit die ayr darann vnd lass sieden wie ain ayrmillich, schits auf ain thuch lass verschnen, treibs dann durch ain Hörins siblin, thu umb vierpfennig puter darann vnnnd thu Zucker vnnnd Rosennwasser darann, treibs mit dem vbrigenn Kam durch, vnd lass alsdan kalt werdenn.

Ein geribens muss.

Item nimb ain geribens brot, waichs in sechs oder sibenn ayr, lass steen vnnnd nimb ain millich machs lind damit, thu schmaltz vber inn ainer pfannen, lass warm werden, vnnnd schit dann das obgemelt darein, lass sieden, das gleich sey eingesoten, Nichts ann vnnnd see Zucker darauff.

Ein Spritzmillich.

Item nimm drey vierdung mandel, stofs inn wol thu ain pfund puter schmaltz darann, vnnnd ein vierdung Zucker vnnnd ain wenig Rosennwasser, stos es aneinander vnnnd

mach es nit dinn, dann setz denn mörser inn ain kalts wasser, laß woll erstarckenn, vnnnd threibs durch ain beitel thuch vnnnd thu es inn ain zinine schiffel.

Ain Sultzmuss.

Item nimb zehen ayr, vnnnd das weyß besonnder Flopff das gelb wol, thu ain zucker darann, darnach thu ain millich vber Inn ainer pfannen, laß sieden vnnnd wanns anfacht sieden, so schit das gelb vonn den ayren darein vnnnd ain wenig kalts wasser, das es zusammen far, darnach thu ain thuch in ain durchschlag, schit das obgemelt darein, schwer es ain wenig zu, das des wasser daruon Rhome, vnnnd darnach schneid fein vieregget schnitz darauß, legs inn ain schiffel, darnach nimb den ayrklar, den du von den zehen ayren gethon hast, Flopff in wol, thu ain zucker darann, nimb dann ain millich Kam, laß inn sieden, vnnnd wenn er anhept zu sieden, so schit denn ayrklar darein, vnnnd laß sieden, vnngefärllich als lang, wie man zway ayr seuidt, darnach Nichts vber die schnitz ann vnd laß kalt werdenn.

Ain Gelbs muss.

Item nimb ain leffel vol mel, vnnnd rests im schmaltz, vnnnd nimb zehen ayr dötter, Flopffs wol, vnd thus an das gereft mel, thu daran ain gutten wein vnnnd zucker vnnnd saffran laß siedenn.

Ain Öpfelmuss.

Item sies öpfel nimb, schels vnnnd schneids, seudts mit wein, zucker und putter, bis die öpfelschnitz zerbrechen, vnnnd treibs turch ainen durchschlag, mit fünff ayren, thu ain wenig saffran darann vnd Imber laß sieden, vnnnd thus inn ain schallen, vnnnd laß kalt werden. So ist es bereit.

Ain Marckt muss.

Item nimb ain mass Rats weins, vnd vier marckt bain, thus das marckt In ain pfendlin, lass zergeen vnnnd das lauter daruon, genomen werdt, Reib ain weyss brot vnnnd nimb vil zucker darein, vnnnd ain wenig Imber vnnnd Kerla, thu es zuesamen In ain Sefelin, lass sieden bis dick würt richts dann in ain schallenn ann.

Ain Annder gut muss.

Item nimb ain Kam, vnd brofsmen von zwayen semlen, lass sieden, vnd wannst ansach zu sieden so thu butter darein, vier ayrdötter vnnnd zucker lass siedenn schlags durch vnd legs in ain schalen vnnnd see zucker darauf umbher.

Ain Zucker Muss.

Item nimb ain halb pfund zucker, auf ain tisch waich zwuo semlem in ain millich Kam, stoss den zucker wol, vnnnd das gewaicht brot, mit ainem millich Kam durch, vnnnd nimb ain malfasier darein machs nit zu dinn, setz Inn keller, vnnnd gibs genn nacht.

Ain Erbis Muss.

Item nimb halb erbis, thu ain Kerwasser daran lass wol siedenn, dann so thus in ain Reibscherven Reibs flain, vnnnd thu ain Sand vol mandel darunder, thu ain schmaltz vber, lass es hayss werdenn, vnd thu dann die geribne erbis darein, vnnnd wann es zu dick ist, so thu ain frisch wasser darann, vnnnd zucker vnd auch ain wenig saltz.

Ain Gutte Brie vber ain schweinkopff.

Item ain gutte prie vber ain schweinkopff, oder vber ain Rechschlegel, mach also, nimb ain wenig schöns mel rests

im schmaltz bis praun würt, nimb ain guten wein, vnd nimb Imber, weinber, gewürz, zucker lass also anainand sieden.

Ain warms Mandel muss.

Item nimb vnngefärlich ain fierdung mandel, stoss inn Flain, vnnnd zeuch ain dicken millich daraufs vnnnd thu es inn ain pffannen. Lass siedenn bis dick dopffen daraufs werden, darnach bereit ain saubers thuch auf ain siblin, schit die dopffen darauf, das des wasser daruon khome, darnach thu es in ain pffanne, vnnnd nimb von zway ayre das weyss, zertreibs darmit, wie ain schöns muss vnnnd zwirs mit ainer mandel millich an, vnd thu es wider vber, thu zucker daran, lass nit lanng siedenn.

Ain prue vber die hausen.

Item wann du ain prue vber die hausen wilt machen, so nim di prue vom visch, vnd ain gleslin mit wein, nimb drey semel schniten, vnnnd ain wenig mel von ain lebzelten, waichs in die prue vnnnd inn den wein, schlags durch, thu safre pfeffer ain wenig Essig, ain wenig zucker, vnnnd ain wenig negelen daran.

Ain gut Bey Essen.

Item wann du ain gut bey essen machen wilt, so nimb Sienner berayts sauber, Rests dann inn ainem schmaltz, das ain wenig brann werdt thus in ain Safen, thu ain flaischbrie daran, vnd souil agrest auch, vnnnd Klopff drey ayrdötter daran, vnnnd ain wenig imber vnnnd ain guttail muscat thu das alles an die Sienner, und lass also sieden.

Kaffola.

Item niimb ain gesotne Sennen, thu die Sut vnnnd faiste alle daruon, stoss Flain, nim dann ayrdött', die zertreib in

ainer schiffel, das glatt werden, vnd nimb gehackten petterling, vnd ain guttail geribenn kess, vnd das der kess wol fürschlag, nimb ain faistin von ainem marckt bain, vnd gilbs nach dem daig, mit airen aufs dinnest, vnd wanns gemacht ist, so thus in ain pfannen, vnd thu ein flaisch prie darann, vnd lass also siedenn bis sie geringlet werdenn, Nichts darnach an vnd stree darauff zucker.

Ain gefülten prust zu machen.

Item ain gefülten prust zu machenn in ainer prie, nimb ayr klopffs, vnd hacks, Rosamarin vnd saluein, pletter, vnd nimb die faistin von ainem nieren, saltz vnd füls ein, vnd geschwills in ainem haissen wasser, thus darnach in ain fachel, vnd nimb ain wenig vom gehackten, vnd ain flaisch prue, thus darann, nimb auch ain wenig essig vñ gewirz lass sieden.

Ain Brüe vber ain schweinkopff.

Item wiltu ain gute prie machen, vber ain schwein- oder vber ain Rechschlegel, so nimb ain wenig schenns mel Rests im schmaltz, bys praun würt nimb ain gutten wein. vnd nimb imber, weinber, gewirze, zucker, vnd lass anainand sieden.

Gut wüerst zu machen.

Item wiltu gut wüerst machen, nimb drey pfundt schweinis pret, vnd zway Rindern vnd zway pfund speck, thu daran siben lot saltz, zway lot pfeffer ain mass wasser, vnd für zwien pfening darcin.

Eingemachte Bönner.

Item nimb ain speck vnd gute Kräuter, als maseron, Salue vnd andere mer, was du wilt, nimb die lebern, hack

thu negelen daran, vnnnd thus durch ainander vnnnd machs mit ayren an, wie ain anders dinne füllin, vnnnd fülls inn die Sierner, setz zu vnd laß sieden, vnnnd nimb ain köpffleten salat, schit ain wenig siedig wasser daran drey mal, vnnnd nimb dann ain zerlassnen putter, thu in daran, vnd laß ain weil an ainander siedenn.

Ein gemacht höch Ruff Bochemisch.

Item nimb die visch, thu die schieppen sauber herab vnnnd schneid in vber zwerch durch ab voller klainenn schnitzlen, vnnnd thu in darnach auf, mach stuck darauß, vnnnd saltz in ain schiffel, vnnnd nimb dann wein vnnnd Essig, vnnnd das der essig fürsschlag, thu es vber vnnnd nimb drey geschelt zwiffel, schneid ain freitz darein, vnnnd nimb ain apffel oder zwen, schneid geschreibte schnitz darauß, ongefärllich ouner guttem messer rugken dick, laß in der prie auf siedenn, darnnach leg die visch darein, thu pfeffer, Imber, Saffron, vnnnd zucker darann.

Ain prue vber Rephöner.

Item wann du ain guts prielen vber Köphöner wilt machen, so nimb ain flaisch vnd drey Semelschniten vnnnd ain ruggine schnüten, waichs inn die flaisch prie, thu ain wenig saltz daran, wie ain halbs ay, vnnnd waichs zum brot, treibs durch ain enngs suppen feucherlein, thu ain wenig Essig darann auch pfeffer Imber zucker vnd negelenn ain wenig.

Gut Sultz visch zu machen.

Item nimb ein halb pfund mandel, ain vierdung weinberlen, ain halb pfund zucker, ain lot saffren zway lot imber zway Kerla, ain lot paris ferner, ain quintl muscat, zu dem gemelten gwürtz soltu nemen drithalben mass Rainfal, zwu

mass guten welschen wein, vnd nimb fünff pfund karpffen vnd drey pfundt höch, vnd du solt die haut vom karpffen herab schneiden, vnd nimb ain alts mass wein, vnd seuds darin, nimb ain lot hasenpleter darzu, seuds wol anainand, seichs durch ein diechlen, vnd wann die visch gesotten send in ob gemeltem wein, so thu das gwürz daran, wie es oben stat, lass ain wal anainand thon vnd geus darnach vber den visch, so werden zwu gross schiffen daraus.

Ein Brie vber Rugenden.

Item wan du ain priede vber Rugenden wilt machen, so nimb ain petterling, den stoss, vnd ain gepeten semel schneid darzu, vnd treibs durch mit rainē wasser, nimb die prie thu saffren pfeffer negelen vnd zucker daran vnd so der petterling zu dinn ist, so nimb die wurz darfür, vnd seuds darinnen.

Eingemacht höch.

Item wann du höch ein machen wilt, so nimb zwuo petterling wurzen vnd sechs zwiffel, vnd seuds in ainem Hasen, do zwuo mass ein gund vnd seuds zwuo stund, nimb darnach den zwiffel vnd die wurzen, treibs mit der prie vnd ainer schniten prots durch, vnd thu essig daran, zucker saffren pfeffer, thus an höch vnd seuds darin, vnd wan du in anrichtest so thu ain wenig negelen daran, also ist es bereit.

Ein gemacht hasen.

Item nimb das vorder vom hasen, setz in ainem wein zu vnd wann er schier gesotten ist, so thu zucker negelen imber daran, vnd lass also dempfen.

Ein prie vber gesotten wilbredt.

Item nimb ain prosimen Ruggins brot, bees, vnd wanns gebet ist, so waichs in ain guten wein, thu ain tröpfflin essig

darann, treibs durch, nim ain leffel oder drey vol wilbredt prie, wies du geren dick hast, vnnnd lass wol sieden, vnd thu zucker negele verla daran, vnd auch ain selz das es schwarz werde.

Enndten Einzumachen.

Item bereit die endten, spicks vnd prats am spiß, thu es in ain hefelin, thu ain gleslin mit wein darann, vnd setz in ain glut, lass also dempfen, vnnnd wanns schier anrichten wilt so thu negela, reyla, Imber vnnnd zucker daran.

Spiss vögelen Einzumachen.

Item nimb ain speck vnnnd zwiffel hacks flain nimb darnach das gehackt, vnnnd die vögel, geus ain suppen prie daran, oder seuds in aine wasser, rests in ainem schmaltz, vnd thu ain wennig schmaltz vber in ainer pfannen, vnd lass haiff werden, schit weintrauben ber daran, vnd zucker vnnnd thu es an die vögelen.

Ain gutten Suppen.

Item nimb ain leffel vol schiens mel, vnd ain seüdlin Kam, vnd ain guten wein, vnd ain schmaltz vnnnd lass also sieden.

Ain prie vber ain hasen.

Item nimb ain puter lass ain haiff werden, das der schwarz werde, vnd nimb ain glass mit wein vnd ain wenig Essig, vnd ain guten thail negele, Imber, pfeffer, vnnnd lass wol sieden, riers durch ainand, thu ain wenig zucker vnd ain wennig saltz daran, geuss dann vber den hasen.

Ain kapponnē in Bomerantzzer.

Item prat den kapponen, nimb sechs bomerantz, schels sauber, thu die keren darauß, legs in ain hefelin, nimb ain

weissen wein, vnd vil zucker, imber, rerla, vnd wans seudt, so nim den bratne Kappone vom spiss vnd lege in inn ain schiffel, geuss die prie darüber, deck die schiffel sauber zu vnd setz auff ain glut vnd lass also ain guot weil syeden, so ist er bereit.

Ain Kappone in Rainfal zu kochen.

Item den Kapponnen, in Rainfal zu kochen, seud in im wasser vnd wein, mit ainem viertal ains pfunds oxsen marckt, vnd saltz inn, wann er halb gesoten ist, so blas die faistin daruon in ain geschir, vnd nim ain seidlin Rainfal darzu vnd damasten, Imber vnd schopp das geschir wol zu, Lass also sten, dann so leg ain peets prot in ain schiffel, vnd richt den Kaponen darübert an mach in aber nit zu faist.

Ain prile vber hönner oder Wilbredt.

Item nim ain Ruggine schniten brot, vnd drey semel schniten, vnd ain weipelseltz also gross, wie ain halb ayr, waichs in die prie vom wildbret od der hönner, vnd thus dann inn ain seichlin, treibs durch, thu es in ain pfendlin, thu ain wenig Essig daran, vnd pfeffer, zucker, vnd negelen, yedes ain wennig lass sieden, also dann ist es gerecht.

Kasteron zu pratten.

Item nimb das händler sticklin, schlag den stozen daruon nimb das nierpretlen, thu den nieren daruon vnd spicks wol ann allen painlen, reibs dann mit saltz legs auf ain Kost, vnd prat es gemacht, wann dus anrichtest, so geuss ain Essig darübert.

Eingemacht All.

Item nimb ain All, zeuch im die haut ab, thu das ingewaid heraufs, vnd mach stücklen aufs dem All thu die

adern sauber daruon, vnnnd wesch in zum erste mit wasser, vnnnd darnach mit wein, thu darnach ain mass malfasier, vnnnd ain mass rainfal daran, saltz in, vnnnd thu zucker, Imber ain wennig negelenn daran, vnnnd muscat vil verla, vnnnd lass wol siedenn.

Ain höch mit petterling gesotten.

Item nimb höch, seuds in essig wie sonst, vnd seud drey petterling wurzen darbey, vnnnd wann der höch gesotten ist, so leg in auff ain thuch, nimb ain wenig Essig, vnnnd frischen putter lass anainand sieden leg den visch in ain schiffel, thu die prie daruber, so ist es berayt.

höcht In speck.

Item nimb ain höch, seud in wie sondst, wan er schier gesotten ist, so nimb ain speck, schneid in gewirfflet, thu in in ain pfendln, lass in wol zergen thu die prie vom visch zum tail, und die faistin vom speck daran, vnnnd Imber, vnnnd ain wennig negelen, vnnnd wann er gnug gesotten ist, so leg in inn ain schiffel, vnnnd thu die greiben vom speck darauff vnnnd die prie darann.

Kraut Krepfflen zu machen.

Item nimb ain mangolt Boraga, Openzungen, melisa, Saluen maseron, fenchel Kerblekraut petterling, doch des mangelts am maisten vnd hacks aufs klainest, rests im schmaltz, thu ain guttail geribnen kes daran, machs mit ayrenn an, vnnnd nit zu din, mach dan ain daig aufs ayre vnnnd mel, vnnnd saltz es walgle inn dinn, mach dann Krepfflen daraus, seuids in ainer Erbis prie.

Millich kuchen zu machen.

Item nimb zehen ayr, vnnnd ain wenig mer dann ain seiden millich, thu die millich vber in ainer pfanne, lass siedig werden, saltz es nimb ain gut mel, setz in die pfanne, riers wol vmb, thu in darnach in ain schissel, zetreib die knollen, vnnnd leg ayr inn ain wasser das sie warm werden, vnnnd schlag ains nach dem anderen darein, vnnnd rier den taig gar woll, das er zech werd mach in dick, wie den taig zu den pruettenkuechlen, legs mit ainem Eßsleffel also ein, vnd bachs langsam.

Gebrennt strauben zu machen.

Item nimb millich, darnach du vil pachen wilt machs siedig in ainer pfannen, vnd saltz es, wie ain paches gesaltzen sein soll, riers wol, vnnnd mach in wol trucken, Leg in dan in ain beckelin rier ain ay nach dem anderen darein, bis er an der tücke ist wie ain dicker strauben taig, vnd bachs durch ain drechterlin, dasss ain loch hab wie ain Flains fingerlin, vnd thu lang züg das sy nit krauffs werden, vnnnd pachs langsam.

Persich zu bratten.

Item nimb gross persich, thus am bauch vnd am ruggen auff, vnd du soltsts nit schieppenn schneid an baide seyten schreg schnitz darein vnnnd thu saltz, Imber, pfeffer, vnd negela daran, vnnnd legs auff ain Rost treffs mit Eßsig vnnnd Oll.

Ain gebratnen höcht.

Item nim ain höcht, thu in auf, thu die gallenn heraus, thu saltz, pfeffer, Negela vnd Imber, dara vnnnd thu in am ruggen auf vnnnd schneid an baiden seyten swerch schnitzlen

darein, thu das obgemelt gwürtz darein, leg in auff ein rost
treff in mit haisem putter und Essig, vnnnd er soll warm für
gesetzt werden.

Figitella.

Item nimb ain Felberin flaisch, Erwells in ain frischen
wasser, hack's flain, hack ain guttail speck darunder, thu saltz,
pfeffer, Imber, vnd maseron vnnnd ain gutte flaisch brie
darann, vnnnd nimb ain Falbs neglin, thu ain wenig vom
gehackten darein, vnnnd machs, wie man die würost macht, vnd
knipffs mit ainem fedelin ann allen baiden zipfflen zu, vnd
braths also auf einem rost vnd treffs also dann, mit putter
oder faistin.

Ein rech Suppen.

Item nimb die prust vom rech, mach stücklen daraufs,
setz inn ainer flaischprie zu lass siedenn, vnnnd wann schier
gesotten ist, so nimb ain wenig muscatplie, vnnnd imber, thu
es an die prie, vnd thu es wider an das wilbret, vnnnd lass
gar sieden.

Ein gedempfft Enndten oder Tauben.

Item nimb die enndten oder tauben, thu es in aine
hafenn, thu ain frisch wasser daran, saltz es, wanns halb
gesotten ist, so thu die prie zum tail herab, thu ain wennig
Essig darann, vnnnd negele vnnnd Imber vnnnd auch pfeffer,
vnnnd mach nit vil prie daran.

Ein gepückte hennen.

Item nimb die hönner, thus inn ain hafenn, thu frisch
wasser darann, vnnnd saltz nit vil, lass ain weil sieden, thu

dann das wasser herab, thu ain guten wein darein vnnnd muscatplie, verla, negele, imber zucker gross vnd flain, weinber vnnnd gilbs.

Eingemacht Rugatten.

Item seuds in wasser, vnnnd saltz wie sonnst, lasz ainen gutten sudt thon, darnach thu die prie sauber daruon, geus ain gutten wein daran, vnd thu Imber, verla pfeffer, vnd zucker daran, gilbs vnd lasz wol siedenn.

Ain Karpffen zu pratten.

Item nimb den karpffen mach in mit gewürz wie ain andern prat Visch, leg in auf ein Rost, lasz in braten bis er schier gnug gepratten ist, darnach nimb ain brat pfannen, setz auf ain rost vnnnd leg riettlen in die pfanne, vnnnd leg den visch an den rugken, geus ain haiss schmalz darein, vnd leg in darnach auf den bauch, vnnnd geus in den ruggen auch schmalz, lasz in also ain gut weil praten, vnd wan du anrichten wilt so truck fünf od sechs saur pomerantzen darauff.

Ain annder figitela.

Item nimb ain kelberin flaisch, vnd schneid brait schnitz darauff, nimb darnach ain faistin von ainem kappone oder oxsen, vnnnd thu ain wenig off die schnitz, vnnnd thu pfeffer Imber, maseron vnd saltz darann, vnnnd wickels vber ainander schlag ain netzle drum, prats an ain spisselin vnnnd treffs, so istts bereit.

Eingemacht höch.

Item nimb den höch, seud in in essig wie sonnst saltz in lasz in alls lang siedenn, bis er die schiepe last, so zeuchs

herab, vnd zerreibs in ainem reibscherven, vnnnd treibs durch ain siblin, mit der sauren prie zwayen schepffleffel vol auf ain tisch, vnnnd nimb ain starcken wein alsouil, das der visch darinnen mag sieden, vnd thu zucker Imber vnnnd saffron daran, thu die vorgemelt prie auch darann, vnd wan dus anrichten wilt so thu geschelt mandel darauff.

Folget hernach wie mann Bachens Machen soll.

Hienner Derum zu machen.

Item thu ain wasser vber laß sieden, vnd salts geus in ain mel, leg aber die zuuor in ain wasser, des warm sey, schlags darnach in taig riere inn wol vmb, vnnnd das er fein glat werde, vnd das schmalz soll haiß sein.

Weysse Streybla zu machen.

Item nimb das weyß von ayren, vnnnd ain leffel vol wasser vnnnd ain mel, vnnnd riers wol durch ainander, das es glat werde, thu zucker darann, das der taig wol stes werde, mach in dinner dann ain anderen streiblen daig.

Gutte Feger Kuechle.

Item nimb mandel stoff klain, thu Rosenwasser, darann das er nit Ollig werd, thu Kerla Imber vnnnd Zucker daran, streichs auf ain mandaten, aines gutten messer ruggen dick, pachs in ainer dortenn pfannen.

Gross kuoehen zu pachen.

Item wie man die grossen kuoehen pachen soll, thu ain wasser vber, laß sieden, saltz unnd schmalz es wie ain suppen,

vnd vier ain guttail mell darein, das der daig gantz starck werd, darnach schit ain warms schmaltz darüber, rest in wol das er gantz trucken werdt, dann schlag die ayr darein vnd legs vor in ain warms wasser mach in nit dinn, vnd das er nit knollet sey, vnd pachs Langsam.

Ain Baches mit Reiss.

Item wann du ain gut paches mit reismel vnd mandel machen wilt, so thu ain wenig reyß vber laß sieden, das Lind werdt, vnd thu souil mandel darann, Als vil des reyß gewesen ist, stoss alles vnder ainander, das es Flain werdt, darnach schlag ain ay oder zway darein, datnach des andern, vil ist das ain feiner daig werdt, wie man den daig zu den pauren kñechlen macht, setz in also in die pfannen, vnd wanns genug gepachen ist, so leg die kñechle in ain schiffel, mach ain priede darubert, wie du dann ains wilt haben.

Ain Annder Gut Baches.

Item wiltu ain gut baches machen, so nimb acht ayr, schlags auff, vnd nimb souil guggen mit millich als vil der ayr send, mach den taig wie ain streibla taig, thu in dann in ain kachelin Lass In sieden, bis er also trucken wurt, das er sich last schneiden, du magst in wol in ainer dorten pfanne abtrucknen, vnd wann er trucken gnug ist, so schneid in geedert Bachs Langsam vnd nit hayss.

Ain Stritzen Baches.

Item nimb ain seidlin millich, thu angefärlich ain trünckle wasser daran, vnd eines gutten halben ay gross ein frisch schmaltz daran, thu es in ain pfanne, lass sieden, vnd dieweils seudt, so riers mel wol darein, mach den taig wol starck vnd

zech, das er gleich von den beckin herdan gang mit den ayren die du darein schlechzt, vnd bachs gemacht.

Auffgeloffen Öpfell.

Item mach den taig wie zu den weipen, vnd nimbs gelb von den ayren auch darzu schneid runde schnitz aufs den öpfeln vnd pachs im schmaltz, vnd nit vil mit ain ander.

Wafflen zu machen.

Item nimb zwelff ayr, klopffs auff, nimb ain halbe mafs stesser millich in ain schiffel, vnd ain vngesaltzen puter schmaltz, thus alles vnder ainand darnach thu ain leffel vol heffen darein, vnd ain schöns mel, riers woll durch ain ander setz auf den ofen, lass ans gon, darnach thu es in ain waffel Eissen.

Sack kuechlen zu machen.

Item die sack kiechle mach also, nimb souil wasser als vil ayr vnnnd machen ain dinen taig, Dinner dann den streibla dayg, leg in inn ain siedenns wasser lass in also siedenn ain viertel stund, bis er drucken würt, vnd der sack soll oben weit sein vnnnd vnden eng, das man den taig ganz heraus bring, vnnnd schneid schnitz, vnd pachs langsam.

Ain Mandelkrapffen.

Item nimb mandel stoss flain, thu dann ayr malfasier vnnnd rosenwasser daran, vnd ain wenig ain marckt, vnnnd zucker vnnnd reila mach ain Taig mit ayren, vnnnd mel, machs wie ain krapffen, pachs inn ainer Tordten pfanne.

Ain Ander Baches.

Item nimb gut pach öpfel, die gross seind, schels vnnnd holders aufs, thu gesottne spifs vögelin darein vnnnd flaine

vnnnd grosse weinbeer, thu des pletlin wider vber den apffel, mach ain daig an mit millich vnnnd mel vnnnd bachs im schmaltz langsam das wol durche pachenn.

Weixlen zu bachen das der taig weiss bleib.

Item nimb ain schöns mel, mach den taig mit kaltem wasser an, vnnnd schlag den daig wol, wie ain heffen kñechlen taig, bis er blatern gewint mit lautter ayr klar mach in ring wie andern weixel taig, vnnnd bind die weixlen oben wol, das sie vnnnden von ain andern gangen, dann sie werdendt gross platterndt, machs schmaltz aufs hayssfest, als miglich ist vnd thus nur hinein, vnd wider außsher, So ist es berayt.

Thollipen zu bachen.

Item nimb ain schens mel, mach ain daiglin mit frischem wasser, vnd ain guttail rosenwasser, vnd thu zucker, rerle vnd imber daran.

Gefüllte Ayr zu kochen.

Item nimb ayr seuds hart vnd schneids damitte von ainand thu den dotter heraus, thu darein maseron, Salz Imber pfeffer, vnd flaine weinber, vnd thus wider in das weyss, pinds mit ainem faden zu, mach ain daigle mit ayr vnd mel, kers darin vmb, vnnnd bachs im schmaltz so ist es berayt.

Weixlen Einzumachen.

Item wann du die weixlen lang frisch behalten wilt, so nimb die weixlen, vnd dunck die stil hinde in ain vngperts waps, nimb dan ain vngemachten laim, der dinn sey, vngefärllich wie ain taig darinn man die weixlen becht, vnnnd duncks

darein, vnd wanns erstarrt so binds an bischelen, vnd
hendts auff.

Marckt bain zu machen.

Item nimb ain halb pfund mandel stofs flain, vnd
netz in oft, das er nit Ollig wer, vnd nimb anderhalb vierdung
zucker, stofs aber, nimb den vierdung in den mandel vnd den
halben behalt, bis das du hast auf gestrichen, vnd netz wol
mit rosenwasser, vnd stree den zucker, darauff, so wirt er weiss,
vnd lass also bachen.

Zu dem Ihar das es wars.

Item nimb die haufswurz, so man nennt haarwurz,
oder gründwurz, die stond im wasser, prens außs, vnd pürst
das haar darmit, Es sol gut sein.

Ain weisse salb zu machen.

Item wann du ain weisse salb machen wilt, so nimb
das netz ainem hirschen, der im dreissigsten gefangen ist, legs
drey tag vnd drey nacht, in ain laug, vnd wesch alle tag
außs einem kalten wasser vnd legs wider in frische laug,
vnd am dritten tag lass drucknen, zerschneids vnd zerlass, in
ainer sauberen pfannen, vnd darnach schits in ain böckelin
vnd nimb dann halb hirschen inschlat, anderhalb vierdung
flain gestossen pleyweysßs vnd riers gmach durch ain ander
vnd nimb dann vnder das alles ain halbs quintlin gaffer,
vnd rier in gleich darein, vnd ain gestoffne imber ain quintle
riers auch darein bis es glat wirt.

Ain weinber safft zu machen.

Item nimb vier pfund weinber, thu ain frisch wasser
darann, vnd lass ain sudt, bis sie auff geschwellen, schitts

dann auff ain siblin, vnd lass wol erfechnen, darnach stoss
flain, vnd durch ain engs thuch getruckt auffss aller nechest
nimb dann drey pfund zucker, thu ain frisch wasser daran,
vnd klopffs mit ainem weysen beselin, bis es will faimen,
schits in den zucker, so nimmts das kot alles an sich, vnd
wanns vberlauffen wolt, so geus ain wenig kalts wasser
daran, dann faimbs sauber herab, vnd schit den zucker in
den safft, vnd lass sieden, bis es iongefärlich wirt, wie ain
geleüterts hunig.

Sannt Johannes Öl zu machen.

Item sannt johannes ell mach also, nimb vierpfundt
sannt Johannes kraut oben die kolben vnd zway pfund
paumel, vnd ain gloriet alles zusammen in ain grossen gla-
seirten haffen vngefärlich acht mass, vnd thu ain gutten
weissen wein daran, das er ob dem kraut zusamen schlag,
vnd mach den hafen wol zu mit ainer deckin, die wolbeschlies,
mach ain daiglin mit dem weissen aines ay, thu ain diechlen
darein, vnd flaits vmb den hafen das kein dampff daruon
möge, lass sechs wochen an ainander sten, darnach thu es
auf, vnd thu aines pfenings schwer saffren darein, vnd machs
wider zu, wie uor, vnd setz den hafen in ain grossen kessel
mit wasser, lass zehenn stund sieden, nimb dan ain leinis
secklin, thu alles in dem hafen darein, vnd pünds wol zu
vnd legs vnnter ain grosse press, dieweils noch warm ist, setz
ain messins peckin darunder, das es darein drieff, bis der safft
• aller heraußs kompt, thu es dann auß dem beckin, in grosse
gleser, vnd setz an die sonne oder auf den offen, wann du
die sonnen nit hast, so schwimpt das Öl oben, als dann
sehne das Öl immerdar herab ab dem wasser, behalts in
ain glase, vnd es sollen dise kreutter im drayssigsten gebrochen

werden, Es soll auch der hafen, darin mans seudt, ain grossen pauch haben, vnnnd ain enges helfsclin, das man mit der hand darein möge, vnd das in die decke wolbeschlies, das der tampf nit daruonn möge.

Ain krafft wasser zu machen.

Item nimb drey lot negele, drey lot verla, zway lot muscatnus, zehen hand vol kollrosen, zehen hand vol weyss rosen, zwuo hend vol iuseplen siben hend vol lassendel plomen, vnd ain mass malfasier, vnnnd lass neun tag an ainander steen, vnd zehenden tag soltu es pressen.

Ain weiss selblin zu machen.

Item nimb ain frischen putter vngesährlich, wie ain hennen ayr, vnnnd lass haiss werden, vnnnd pach ain neu gelegtes ay darin, das die krafft gar wol heraus thom, vnnnd wann es gar verprunnen ist, so schits schmaltz auf ain kaltz wasser, bis es gestat, thu es dann in ain klaines morserlin, thu pleyweyss daran, ongesährlich wie ain welsche nuss, stoss wol vnnnder ainand, vnd geuss jmer zu ain wenig mingen wasser daran, bis es weiss würt, vnnnd sechne dann das weyss wider daruon.

Für die freulen ire har.

Item nimb ain seidlin frisch wasser, vnd ain achtel weinston Öl, vnd halb lot gaffra, vnd thu es in ain glase, vnd bestreich das har oft darmit es hilft.

Ain feihelsafft zu machen.

Item ain gutten feichel safft mach also, nimb die feichel, ropff die still sauber herab, thus in ain kannten, thu ain siedens wasser daran lass vber nacht ston, dann leüttere den

zucker sauber, lass anainand sieden, bys vngefärlich dück würt wie hunig.

Wann ainer frawen die Millich in den Brüsten erstockt ist.

Item nimb ain semelmel, vnnnd ain stessen millich, drey leffel vol rosenöl, vnnnd sovil weifs rosenwasser, vnnnd mach ain muss darauß lass sieden, legs dann warm ober die prust, so vertreibts die knollenn.

Ain Rosen hunig zu machen.

Item faims sauber, truck die rosen außs, vnd seud den rosen safft in hunig, vnd thu frische rosenpleter in das glass, geus das hunig warm darann lass anainand steen.

Ain wohlschmekends wasser zu machen.

Item ain wolschmekends wasser zu machen, nim Laffendel, vnnnd spickenard plomen, thus in ain glass, thu negela verla, vngestossen daran vnnnd muscat auch muscat plie, vnnnd pisenn ainer Erbis gross, vnnnd geuß ain frisch wasser daran, vnd setz es an die sonnen.

Muscatel bürten.

Item nimb muscatel bürten, die wol zeitig seind, schels vnnnd legs darnach in ain geleüttert zucker, lass also ston.

Ain Latquerin zu machen.

Item wiltu ain latquerin machen, durch die press, so nimb zwai hundert küttine, dempfs im hafan, thu wasser daran, vnnnd seuds vier stund, lass ain weil ston, schlags dann in die ledlen, lass erkalten, vnnnd zeuch den faimb herab, so würt schön lautter, vnnnd den zucker leüttere mit aine ay oder mit wasser.

Bomerantzzen schelffen Einzumachen.

Item wann du pomerantzzen schelffen in zucker machen wilt, so nim die bomerantzzen schelffen, schneid das weiß daruon vnd schneid die gelben schelffen flain, wie man kuttelfleckt schneidt vnd wanns geschniten send, so thus vber in ainer pfannen, lass sieden, wie man ain par ayr seudt, vnd wanns gesotten send, so lass auf ain seücherlin wol verschnen, thu dann ain geleütterten zucker daran, das er vbergang so ist's berayt.

Ain Feihelsafft zu machen.

Item nimb plomen von den feichelen, thu das grien sauber daruon, nimb die pletten thus in ain quertel kentle, das es wol eingesteckt werd, thus dann in ain masskantten, vnd thu ain mass siedens wasser daran, lass vber nacht ston drucks durch ainander seuds mit zucker herab, wann du vermainst es sey gnug gesotten, so dunck ain pfriemen darein, vnd wann es gmach ab dem pfrieme rind, so thu es herab.

hernach folgt gut eingemacht ding vnd krefftig. Auch anndern guten Stücklen mer. Erstlich.

Zwirbachen Lebzelten zu machen.

Item wan du ain gutten zwirbachen lebzelten machen wilt, mit zucker, so nimb zway pfund zucker, fier lot imber, fünf lot verla, zway lot muscat, zway lot negelen, ain quintel pfeffer, vnd zu ainem hunig lebzelten, zwu mass wasser, vnd auch souil gewürtz, vnd wan du ain zucker lautter machen wilt, so mustu an ain pfund ain mass wasser thon vnd ein

sieden lassen, bis ain seidlin darauß würt, vnnnd an ain mass
hunig ain mass wasser, vnd das ain mass hunig beleib,
vnd du solt haben zway pfund zucker, vnd fünff pfund leb-
zelten mel.

Ein gemacht Erbsich.

Item nimb wol zeitig erbsich, vnd schneids auf, thu die
kerelen allen herauß, thus in ain glass, allwegen ain gelegt
zucker, darnach ain gelegt Erbsich.

Ain Rosensafft zu machen.

Item nimb die weissen Rosen pletten, stoss klain in
wasser, thus dan in ain thuch, truck in aine press den safft
herauß, und seuds mit zucker ab wie sunst.

Vonn zechen weinen.

Item wann dir ain wein zech ist, so lass die feucht
runden bring, von ainer jungen tann vnnnd man solls im
mayen neme, vnd schel die obern runden daruon, vnd waichs
in ain wasser sechs tag, vnnnd thu zway frische wasser daran
wesch darauß, vnnnd trucknes an dem lufft vnnnd nit an der
sonnen, vnd wann die ain wein zechwurt, so thu vier oder
fünff rind darein, vnd das ains lang sey, an ainem fade.

Werlen wasser zu prennen.

Item nimb ain vierdung werla, stoss in klain thus in
ain glass, darinn mans aussprenne will, geuß ain seidlin
frisch wasser darann, vnnnd verklaibs oben wol, das es nit
aufsriech vnnnd wans seudt, so hab gutte sorg darauß, wann
es zum ersten weysgat, das ist da rechtest du hast andern
plat daruor auch, ich hab vil seche.

Ain guts Augen pulffer.

Item nim ain lot gaffer zway lot galmey thus durch ainander vnd thu schelkrautwasser daran vnd erzwurfs wol, wie ain muss, reibs dann wol auff einem stain, wie man die farben thus in ain glas, decks wol zu, das nichts darein stieb, vnd wann es hart wirt, so reib es widerumb auffs allerflainest.

Für das vergicht.

Item wan ain künd das vergücht hat, so nimb rautten wasser vnd mayen pliemen wasser ains als vil als des andern, vnd geuss anainand gib dem künd ain leffel vol zu trincken.

Ain wasser für den schways.

Item nimb ain lot weysen vitriol, vnd ain halbe mass wasser, lass sieden, als lang wie mann herten ayr seudt, darnach wesch dich darmit.

Für das gries.

Item nimb weys stain wurz ains glidslang, thus in ain geschir, daraufs du trinckest, geuss ain zimlichen trunck weins daran, vnd lass vngesährlich ain halbe stund anainander ston, geus zwaymal daran vnd nit mer darnach ertreibs woll, man mag drey oder vier tag darab trincken.

Eingemacht Damasten.

Item nimb zwuo mass hunig, thus in ain pfane vnd leütters wie sonst, vnd lass erkalten, nimb drey hundert damasten, thus in ain geschir, thu das geleüttert hunig darein, rüttels alle tag durch ainand, das die prie wol darubert gang setz dann in ain keller desgleichen thu den weiplen auch, so istis gerecht.

Eingemacht pfersich.

Item schneid die pfersich auf, thu die keren heraus, vnd machs gleich, wie jezund hernach von den Ormalen geschriben steet.

Eingemacht Ormalin.

Item nimb die Ormalin, schels auffs dinnest vnd leuttere ainen zucker, thu in daran, wan sy sich Ergeben, das der zucker wesserig ist vnd mit den weintrauben, soltu auch der gleich thann.

Eingemacht Küttena.

Item nimb die geschlachten Küttena, thu die keren daruon, vnd schneide schnitz darauß, darnach sy gross seindt, thus in ain haffen vnd thus hunig daran, lass dempffen, so sy lind werden, so thus heraus, vnd lass etkuollen, bestecks mit verla vnd negela, thus hunig wider daran, schwerss zu das die prie darübergang, vnd thus in keller.

Ain Latquerin von Hagenputzen.

Item nimb die hagenputzen, so sy anfachennd lind zu werden, vnd seuds in rottem wein, gar zu ainem muss, treibs durch ain thuch, vnd seuds wie ain Latquerin, sie ist vast gut für die rur.

Eingemacht Bomerantzenschelffen.

Item schneid die weyssen heyttē sauber daruon, thu ain wein daran, lass drey tag vnd drey nächte darin ligen, schneids flain wie fuffelfleck, thu alle tag ain frischen wein daran, nimb darnach ain gutten frischen zucker, vnd leuttere in, vnd trückne die bomeranzenn schelffen wol, thus in ain glass, vnd thu den zucker darann.

Ain agrest zu machen.

Item nimb vnzeitig weintrauben, press sie außs, thus in ain schefflin, vnnnd thu ain gut tail saltz daran, vnd riers ain stund umb thus dan in ain fesslin, thu zeitig nespelen daran, vnd walgle das fessle gar oft, laß vergeren.

Ain Maulber safft zu machen.

Item nimb die schwarzen maulber, treibs durch ain gerins thuch, vnd seuds mit zucker ab desglichen thu auch den Eißperberlen.

Ain Erbsich safft zu machen.

Item nimb wol zeitig Erbsich, thu sy in ain wein vber laß sieden, bis sy lind werden treibs tan durch ain gerins thuch, vnd seuds mit zucker ab.

Eingemacht Nuss.

Item nimb die welschen schelffen, wan sie noch lind seind, durchstichs kreiz weifs, vnnnd legs in ain kalts wasser zehen tag, vnnnd thu das wasser alle tag zway mal darab vnd thu ain frisch daran, thu es darnach in ain pfanne, vnnnd thu ain frisch wasser darann laß sieden bis sie mirb werden, Legs darnach in ain geleitters hunig oder zucker vnd truckne die nuss zuvor wol nach dem wasser, vnd wanns hunig von den nussen wesserig wolt werden, so thus heraußs, vnd seuds hunig baser, vnd thus darnach wider darein.

Eingemacht weipen.

Item nimb woll zeitig weipen, prock die still daruon, vnd leüttere ain zucker oder hunig, las erkuollen, thus darnach an die weipen, vnd setz in keller.

Ain Bomerantzen safft zu machen.

Item nimb sies bomerantzen, thu die gelben vnd weyssen schelffen daruon vnd die keren auch sauber daruon, vnd treibs durch ain thuch vnd feuds mit zucker aber.

Rosenzucker zu machen.

Item nimb ain pfund kollrosen knepf, vnd zway pfund zucker, vnd stoss die rosen klain, stoss dann den zucker darunder dessgleichen magstu den leib farben vnd weyssen rosen auch tchon, thus in ain glafs, setz an die sonne.

Ain Veichelzucker zu machen.

Item nimb die feichel, zopff die pletten daruo vnd nimb der plettern ain pfund, vnd zway pfund zucker, machs gleich wie den rosenzucker.

Rosmarin plonen Zucker zu machen.

Item nimb ain pfund rosmarin plomen vnd zway pfund zucker, vnd machs auch wie den rosen zucker, vnd den laffendel plomen, soltu auch also thun.

Item den patengern, Oprenzungen, vnd ypscher soltu auch also in zucker einmachen.

Item marger opffel safft, Fischpersperlin safft, weipel safft mach auch also nimb die beer truckts aufs, vnd thus in ain zintene fleschen thu an sechs ain pfund zucker, setz an die sonne viers oft vmb, vnd wanns gar vergeren hat, so setz in die keltin.

Für den stechen.

Item nimb ain yspen zucker, so gros wie ain welschen nuss, vnd ain wenig saffren, machs mit sechdistel wasser an

das man es möge trincken, vnd wan ain der stech ankempt
so gibts ime zu drincken.

Maseronzucker zu machen.

Item nimb ain pfund maseron pletten, vnd $4\frac{1}{2}$ zucker,
machs wie den rosen zucker.

Ain kreitz putter zu machen.

Item nimb ain frischen putter thu in inn ain glafs,
vnd setz in den Ersten tag im dreissigsten an die sonne, vnd
wann er zergangen ist, so sechne in ab, in ain ander glafs,
thu das alles dreissig tag, bis er klar vnd lautter würt.

Ain Saurrampffen safft zu machen.

Item nimb gutte frische Saurrampffen bletter, die in
gerten wachsen, hack klain, pres darnach auß, thu den safft
in aine pfanne vber, lass ain sudt thon, so fellt das dick
gen boden, vnd streichs durch ain thuch, vnd wig den selben
safft, nimb als vil zucker als des saffts ist, lass wider an
ainander sieden, bis khain safft mer rindt vnd probiers mit
ainer pfrieme, wie dan von dem weipelsafft geschriebe ist.

Wie man kappone aussprenne sol.

Item nimb ain kappone, der alt sey, Ersteck in vnd
ropff den darnach, thu in inn ain hafen, vnd thu sechs mass
wasser daran, lass in wol sieden, vnd wann er gnug gesotten
ist, so thu in heraus, due die haut vnd faistin gar daruon,
hack in klain die bain vnd alles mit ainander, vnd schepf die
faistin sauber ab an der seitte, vnd thu den kاپone in ain
gleserin kolben, due die suppen daran, vnd saltz in inn das
glas, vnd das wasser würt nit gesalzen, dann das saltz last

sich nit distilieren der Fapon stundt sunst jbell, wann man in
nüt mit saltz aussprennete.

Ain Rosenhunig zu machen.

Item ain pfund kol rosen pletter, vnd zwuo mass ge-
leüttertts hunig, hack die rosen pletter klain thus dann inns
hunig lass aneinander sieden, vnd lass darnach erfuollen, thu
die rosenpletter herauss vnnnd frisch rosen knepff darein, vnnnd
thus in ain glas, so istts bereit.

Rott randen zu machen.

Item wesch die randen sauber, vnd lass dann wol
trucknen, thus in ain hafen vnd thus in ofen auf ain haissen
stein, oder in ain pach offen, Lass also dempffen, vnd schels
dann, schneid rund schnitz darauß thus in ain glaseyrten
hafen oder bir, thu kümich vnd saltz darzwischen, vnd du
magst auch wol ain frien gewirfflet schneiden vnnnd daran
thon, vnd Erbsich nnd Essig thu auch daran.

Ain Zitteronsafft zu machen.

Item nimb zwu mass zitteron safft, thu in inn ain
glaseirten hafen vnd setz in in ain glut vnnnd lass den dritten
tail Einsieden, vnd nimb drey vierdung zucker darein lass
sieden bis er dick gnug ist.

Finis.