

Universitätsbibliothek Wien

I

332.458

A

Voraus man alle Reinigkeit des

Kochens zu lernen hat / von allen Speissen
wie man sie bereiten sol / sampt eines jeden essens wir-
ckung vnd natur zu auffenthaltung der gesundheit/ Zehndt
erst an tag geben Durch Meister Sebastian N. Röm. Key.
May, gewesener Mundkoch.

Auch wie man gute Wein Bier vnd Essigzichen/ halten/ ver-
derbringen/ vnd mit allerhand Kreutern zur gesuntheit bereiten
vnd gebrauchen sol/ dergleichen vor nie gedruckt.



Zu Franckfurt am Mayn/ bey Sigmund Seyrabend/ 1581.

五

332 458.



26/5 1899 } 14932

Wie Fürsten vnd Herren
Bancquet / zu bestellen vnd an zuordnen /
was auch für Officier vnd beamppte Diener / dar-
zu nottürfftiglich zugebrauchen seyen.

Vom Hofmeister / Marschalck / Hauß /
Stäbel oder Küchenmeister Ampt.
Das I. Capitel.



He als wir zu vnser nachfolgenden
Kochkunst kommen / so wollen wir zuuor ein wenig von
bestellung der Bancqueten / auch von den Beämppten
darzugehörigen Dienern / reden vnd handeln. Dieweil
aber in Hof vnd Haushaltungen / Fürsten vnd Herrn Bancqueten /
nicht allenthalben einerley / sondern nach eines jeden Landes vnd
A ij Herrn

Von Bancketen/

Herrn brauch vnd gelegenheit/ mancherley ordnung ist/so werden auch daher die Officien an einem orth anders als an einem andern genennet vnd außgetheilet. Demnach wir auch allhie nun schlecht in gemein von etlichen Fürstlichen vnd Herrn Bancketen Officiern reden wollen/ vnd andern Höfen/so ihre Officien anders/ dann ich allhie/ außzuteilen pflegen/ hiermit gar nichts vorgeschrieben haben wil/ wie ich dann verständigen diese meine außtheilung der Officien/ daruon zu vrtheilen/ gang frey heimstelle. Derhalben ein Hofmeister/ Marschalek/ Haus/ Stäbel oder Küchenmeister/ welcher ein Fürstlich/ Herrn/oder sonst städlich ansehnlichen Bancket oder Gastmahl/ anzuordnen vnd zuzubereiten hat/ derselbige sol erstlich vor allen dingen fleiß anwenden/ daß die Officier / vnnnd darzu beämpfte vnd gehörige Diener/ trew vnd fleißig seyn. Er sol mit ihnen nicht stolziglich/ sondern fein lind vnd freundlich vmbgehen/ damit sie in lieb vnd wehet gewinnen/ in ehren/ vnd mit ihm zu frieden seyn mögen. Auff grosser Herrn Bancketen oder Gastungē/ sol ein Stäbel oder Küchenmeister/ mit seinen Officiern oder Dienern fein gebärlich gebaren/ vnd ihnen zu weilen mit fein sittigen sanfftinütigen worten freundlich zusprechen / doch seine reputation/ autoritet oder ansehen derhalben mit vergeringern/ sondern dieselbigen in gebärlichen würden vnd wesen behalten. Es ist auch an der wahl/ was für Officier zu grosser Herrn Bancketen vñ Gastungen zugebrauchen/ nicht wenig gelegen. Dañ so die Officier oder beämpfte Diener fleißig/ aufrichtig/ vnd trew genugsam seyn/ so wirdt auch der Stäbel oder Küchenmeister/ zu dem sie im alle ehr vnd dienst erzeigen/ gang weiß vnd bescheiden geachtet. Wann aber die Officier anders gehalten würden/ würden sie auch nicht viel von ihrem Stäbel oder Küchenmeister halten/ Welches also den ganzen handel vnd Stande verstellen vnd verderben möchte. Darumb sol ein Stäbel oder Küchenmeister/ nicht allerley Officier oder Diener/ woher sie gelauffen kommen/ auff vnd annemmen/ es sey dann/ daß er zuuor gute kundschaft vnd bericht eyngenommen, wer/ woher/ vnd von was Eltern sie

sie geboren seyen. Findet dann der Stäbel oder Küchenmeister seine Officier oder Diener / in ihrem anbefohlenen dienst gehorsam / trew vnd fleissig / so sol er auch solches erkennen / vnd ihnen hinwiderumb allen geneigten willen / lieb vnd gunst erzeigen / vnd widerfahren lassen. Wenn aber auch ein Stäbel oder Küchenmeister mehr auff seinen eigenen / dann auff seines Herren / nutz vnd frommen sehen wolte / würde solchs nimmer guten bestandt oder außgang haben. Dann ein Hof / Haus / Stäbel oder Küchenmeister ob er gleich alle seines Herrn Hab vnd Güter vnter seinen Händen vnd Verwaltung hat / so sol er doch nicht darumb auff sich vnd seinen Nutz / sondern auff Eydt vnd Pflicht / vnd auff sein ihm befohlenes tragendes Ampt sehen / welches er mit aller trew vnd erheischender gebürlichkeit / zuverrichten vnd zuversorgen schuldig ist. Daher dann der Herr vmb soviel desto mehr / seinen Haus oder Küchenmeister / fleissig / fromm vnd treuw behalten sol. Er sol ihn wol / wehrt vnd ehrlich halten / vnd mit Gaben / Schänckungen vnd Gütern also versehen vnd begnaden / daß er sich dadurch bereiche / vnd also nicht etwan andern geschwinden griffen vnd practicken / wie er zu grossen ehren vnd reichthumb kommen möge / nachzusinnen vnd grübeln durch den eigen nutz angereizet vnd verursachet werde. Ein Hof / Haus / Stäbel oder Küchenmeister sol drey fürnemme vnd wolersfahrne Officier vnd beamppte Diener haben / als nemlich einen Koch / einen Fürschneider / vnd einen Eynkäuffer. Er sol ihnen zu gebieten vnd zu schaffen haben / sich mit ihnen auch freundtlich vnd gütlich betragen können. Seine gebott vnd befehl sollen nicht mit stolzen / auffgeblasenen / hochtrabenden vnd vnbescheidenen vngestümmen Worten / schelten / schnarchen vnd poltern / sondern mit aller lindigkeit / Sanfftmütigkeit / Freundtlichkeit vnd bescheidenheit geschehen / also / daß sein Hausbefehl / anordnen vnd anschaffen / mehr für ein freundtlichs bitten vnd begeren / dann ein ernster vnd härter befehl gehalten werde. Mit viel vngestümmen schreyen / schelten / poltern vnd schmähen richtet man wenig auß / sondern daß Ge-

finde allein dardurch verjrrerter / halsstarriger vnd vnwilliger wirt. Ein Hof oder Hausmeister sol sich gegen seinem Oberherrn jederzeit gehorsamlich / gegen seines gleichen / gebürlich / vnd gegen seinen Officiern vnd Dienern / seingütig vnd freundlich erzeigen. Vnd damit die Officier vnnnd beampfte Diener zu dienen desto williger sein mögen / sollen die Hof vñ Hausmeister sich gegen sie jederzeit freundlich erzeigen / vnd auff ihr bitt sich bey allgemeinem Oberherrn als einem Vatter / Patron vnd guten beystandt finden lassen. Die Hof vnd Hausmeister sollen ihrer treuwen Diener / bey ihren Herrn zum besten gedencken / sie rühmen / loben / für sie bitten / vnd sie zu aller wolfsahrt / damit sie zu Ehr / Hab vnd Gütern / vnd bester versehenung mögen erhaben werden / mit worten vnnnd wercken / rath vnd that / treuwlich befürdern helfen. An solchem thun die Hof vnd Hausmeister zugleich Gott vnd ihrem Herrn / auch ihren Dienern ein wolgefallen / vnd sonderliche freundschaft / daher sie auch nicht allein von inen / sondern von allem andern Hoff vnd Hausgesinde hoch geehret vnd geliebet werden. Die Diener aber / wann sie sehen vnd spüren / daß sie geehret vnd wolbegabet werden / sollen gedenckē / daß auch sie etwan möchten zu solcher Hofmeisters würden kommen / vnnnd derwegen sich desto fleissiger vnnnd geträuer in ihrem dienst sich erzeigen / damit / so sie erhaben / mit dergleichen embsigen vnd getreuwen auffrichtigen Dienern von Gott möchten begabet werden. Es sol ein Hof oder Hausmeister gute achtung haben / daß seines Herrn Speiß vnd Tranck wol versehen / vnd für allen dingen der Küchen / Keller / Speißkammer / vnd anderer notturfftigen heimlichkeit vnd gelegenheit / wol wargenommen werde. Wie ein Geiziger seinen Schatz auffß aller sorgfältigst vnd fleissigst zu vergraben / vermauren / vnd zuverwaren / pflegt / also sollen auch alle notturfftige sachen / so zu des Herrn Leib dienen / versorgt werden / vñ niemand anders an dieselbige ort kommen / dann allein diejenige / so zu derselbigen dienst vnd notturfft gemeinlich gehören / vnd zu gebrauchen seyn. Ein Hof vnd Hausmeister sol sich sein zierlich vnd sauber tragen

gen/auch allezeit / wenn er mit seines Herrn Speiß ombgehet / sein weisse, vnd nicht schwarze / schmutzige vndd schäbige Hände haben. Er sol alle sachen sein höflich vnd zierlich angreiffen/ dieselbigen zu vor auch/wan sie gleich seinem leiblichen Bruder/oder dem geringsten zuerzeigen werē/allwegen feingebürlich credenzen. Eines Hof vnd Haußmeisters Kleidung sol statlich vnd ehrlich seyn. Dann bey einem Geislichen Fürsten vnd Prelaten / sol die Kleidung zimlich lang / vnd bey Welichen Fürsten / Potentaten vndd Herrn etwas kürzer/doch nicht gar zu kurz seyn / wie etliche Hofassen vnd Narren / mit ihren kurz verhawenen / abgestümpfften Gewandt / kaum den halben Arß bedecken mögen / vñ in demselbigen/mit einem kleinen Sameten Pareilin/vnd Federlin darauff/vnd andern bundten schäckigen vermosirten Kleidungen/ gleich wie die kurz verstäkten Affen/vnd bundte Papagey/leichtfertiglich vnd spöttiglich hereiner zu treten vnd zu hupffen pflegen. Darumb dieses mein gutbedüncken vnd treuwer Raht ist/das sich niemand/ es sey gleich jung oder alt/vmb solch Hof oder Haußmeister Ampt vnd verwaltung/solchs zu führen/annehme/es sey dann das er ein erfahrner / versuchter/ gewandterter vñ verständiger Mann sey/welcher sich gegen jederman/ auch in Kleidungen / gebürlich / verständiglich / bescheidenlich vnd rechtmässig zuverhalten wisse. Vnd ist hierbey auch dieses zum beschluß wol zu mercken/das ein jeder fleissige auffsehung hab / damit durch den leidigen Geiz vnd eigen Nutz/nit etwan spott vnd schande eingelegt werde.

Vom Eynkäufer.

Das II. Capitel.

In guter Eynkäufer sol wacker/lustig/arbeitsam/vnverdroßsen/sein sauber/sittsam vnd reinglich seyn/ vnd alle seine Rüschen/sachen mit sonderer sauberkeit/geschwindigkeit/wol/höflich

lich vnd ordenlich / vmb einen zimlichen Pfenning / eynzukauffen wissen. Wann ein Eynkäuffer noch new / vnd des eynkäuffens nichte so viel erfahren ist / so sol er sein freundlich / holdselig / höflich / sütsam / kostfrey / trew / embsig vnnnd sorgfeltig seyn / vnd sich etwan zu einem alten / viel abgerichteten vnd erfahrenen Eynkäuffer gesellen / mit ihme gute freundschaft vnd kundschaft machen / mit im zu Marck gehen / damit er auch die geschwinde Practick des eynkäuffens ergreiffen lehre. Wann dann also die Metzger vnd Fischer / vnd andere Färkäuffer / Grempen vnd Hocken / so allerley Wildpret vnd Geflügel / gefalzen Fischwerck / Eyer / Butter vnd Käß / vnd was sonst mehr zur Küchen Speiß vnd Haushaltung gehöret / darzu auch die Gärtner / so Kraut / Salat / Rüben / Zwibel / vnnnd allerley Obs / Feldt vnd Gartenspeiß zu verkäuffen pflegen / solchen neuen Eynkäuffer erscheyen / so wil ein jeder dem andern zu trus vnnnd neyd der erste seyn / vnd andern vorkommen / daß er sich beyhme zulieben / mit im kundschaft machen / vnd solchen feisten Vogel / damit er vor andern ihme allein allerley Küchen speiß vnd Hausnottturfft / für vnd für abzukauffen vrsach habe / nicht auß der hand lasse / sondern ihn mit sein freundlichen / lieblichen / süßen vnd glatten Worten an sich hengen vnd ziehen möge / Welches dann des Verkäuffers gewinn vnd eigen Nutz / bevorab wo für grosse reiche Herrn / zu ihrer stadtilichen Hof / oder Haushaltungen / herrlichen vnd gewaltigen Bancketen vnnnd Gastungen / eynzukauffen ist / mercklich eintragen würde. Es sol aber ein Eynkäuffer hierinn vorsichtig seyn / vnnnd auff seine schantz gute achtung geben / wann er die Practick des marcks wol verstehet / vnd zum eynkauff genugsam abgerichtet ist / so sol er seines Ampts trewlich warten / im einkäuffen gute zeit vnd ordnung halten / vnd seinem Herrn nichts / so lieb als ihm sein Ehr / vnd seiner Seelen seligkeit ist / verontreuwen. Man findet etliche Einkäuffer / so eigennützig / vortheilhaftig vnd Diebisch / welche mit dem gelt / so sie zum einkauff zugebrauchen haben / allerley gewinn / wucher / auffwechsel vnnnd Finanzerey zu treiben pflegen / vnd nichts so klein einkäuffen mögen / bey welchem sie nicht fren bey vnd greiffpfenning zu haben begeren /

welchen

welchen sie in zimlichen Haushaltungen mit zehen/vnd in grössern Haushaltungen mit hundert / haben vnd beylegen mögen/ Wann sie nun heut bey diesem so viel/morgen bey einem andern aber so vil/ vnd so fortan/vbrigg haben/vnd solches/bis sie etwan ein gute anzal/ bey zwey/drey/mehr oder weniger hundert gulden zusammen stupfeln / antreiben / Legen sie darnach dasselbig Gelt auff Pension vnd Bucher an/ oder aber sonsten/damit sie allerley vortheilische finantzieren vnd vorkauffe / mit vnbilllichem schinden vnd schaben zu treiben pflegen/darzu auch ihre verdecktze bey vnd neben griff dermassen zu bemanteln vnd zu beschönen wissen/als ob sie solches Gelt mit ihrem treuwen langwirigen Dienst/sauwerer mühe vnd arbeit/ vorsichtigkeit vnd sparsamkeit / zu hauff gesamlet/ vnd kümmerlich ersparet/vnd härtiglich gewonnen hetten. Man redet aber allhie allein von denjenigen/so solchs zuthun pflegen/welche es nicht thun/haben sich desselbigen auch nicht anzunehmen / dann man viel frommer eheliebender Einkäufer findet / welche ihrem Veruff vnnnd Dienst ganz treuwlich/embzighlich/ vorsichtiglich vnd Christlich nachkommen vnd aufwarten. Ein guter Einkäufer sol wol lesen / schreiben vnnnd rechnen können / sein sauber gekleidet/geschwind/ freundlich vnd vorsichtig sein / vnnnd dasjenige so er einkauffet / vnd zu Hause bracht / sein ordentlich / wol / sicherlich vnnnd mitsonderer reinigkeit verwaren vnd auffheben/vnd sehen/ das er allwegen etwas im vorrath habe/ Wann auch Wildpret/ander Fleisch/Geflügel/Fisch/oder was sonst von anderer Küchenspeiß / welchs verderben vnnnd sich nicht länger halten wolte/vorhanden were/ so sol der Einkäufer neben dem Küchenmeister/solchs dem Koch vntergeben/vnd dasselbig nach einander / so wol für das gemein Gesind / als für die Herren selbst/ hinweg kochen lassen. Vnd so dann ein Hof oder Hausmeister einen guten / treubhen / fleysigen / vorsichtigen vnnnd sitzamen Einkäufer hat/so sol er ihn auch darnach halten/mit guter Besoldung vnd Schändungen/vnd andern edelichen Forderungen dermassen versehen vnd begaben/vnd mit ihm so freundlich/ sitzsam vnnnd be-

scheidenlich vmbgehen/damit er also nicht allein in seinem treutwen/
fleissigen Dienst sein williglich / treuwlich vnd beständiglich fortzu-
fahren. sondern auch von Tag zu Tag denselbigen/wo möglich/mit
mehrerer treuw zuverbessern / genugsame Ursachen vnd anreickung
spüren vnd haben möge.

Vom Mundkoch/ Das III. Capitel.



Es ist an einem Mundkoch/welchem Fürsten vnd Herren sich
vertrauen müssen/nicht weniger/sondern mehr/dann an al-
len andern Dienern. sie seyen so hoch vnd geheim als sie jmer
mögen/gelegen. Darumb sol ein Mundkoch ein fein ehrlicher / an-
sehenlicher/auffrichtiger/trewer/gesund/sauberer/fleissiger/freund-
licher/vnd im kochen ein wolerfarnet/geschickter vnd geübter Mann
seyn / vnd diweill ihm ein hohes schweres Ampt befohlen vnd ver-
trau-

trauwer ist/ so sol er sich vmb so viel desto freundlicher/ gütiger/williger/bescheidenlicher/sanftmütiger vnd Gottsförchtiger/ in allem seinem thun vnd lassen erzeigen/ vnd seines Herrn Herz vnnnd Gemüte mit seinen wolthaten / treuwen fleiß / erbarn Gottsförchtigen handel/ wandel vnd leben / dermassen cynnemmen vnd versichern/ daß er ihm daher gnedig vnnnd günstig zu seyn/ vnd alles guts anzutrauwen/ billich vnd hoch genugsam verursachet werde. Es sol ein Herr nicht leichtlich einen Koch/ so ein Wein vnd Vollsäuffer/ vnd sich mit Wein auß dermassen zu vberfüllen gewehnet ist/ welcher viel che/ als die Vorspeiß / gekochet sey/ annemmen vnd halten. So auch der Ober oder Mundtskoch eines Herrn alt were / vnnnd nicht wol auffhalten vnd auffthauern köndte/ sol er allzeit / grosser stabllicher vnd vielfältiger Rächengeschafft wegen/ einen feinen/ wackern/ saubern vnd jungen Unterkoch bey sich haben / welcher ihm/ so oft es die notturfft erheischen würde / täglich zur Hand lauffen/ vnd sein geheiß treuwlich vnd willig verrichten soll. Die andern Unterkoch sollen auch im kochen fein sauber vnnnd erfahren seyn/ Dergleichen sollen auch die Rächen jungen dahin vermahnet vnnnd gehalten werden / daß sie nicht schmutzig vnnnd vnslätig / sondern fein rein/sauber vnd hurtig heremter treten. Die Köche sollen teglich mit saubern weissen Seruieten/Jür vnd Kochtüchern / vnd andern reinen weissen Hand vnnnd Absaubertüchern / wol vnnnd genugsam versehen seyn. Ihre Bärche/auch das Haar auff dem Haupt/ sollen fein zierlich/Manquesot/abgefärset vnd abgefolbet seyn/vnd sollen fein weisse saubere Hämdder/auch nicht schmutzige / rozige vnd beschmirede/sondern fein reine/hübsche/saubere/kurze/nicht weite/ zordende/hangende vnd lumpende / sondern wolgemachte enge Kleyder/an Hosen vnd Wames/ antragen. Sie sollen feinholtsezig/leutselig/gehorsam / willig / freundlich vnd frölich seyn. Wann dann die Speiß aller ding bereitet vnd fertig / vnd an demist daß man die selbige anrichten wil/ So sol man zuuor eine Anricht od Rächentisch/ mit einẽ saubern weissen Tischuch/sein zierlich bedeckẽ vñ zurüsten/

vnd alle Küchennotdurfft / als Limonien / Pomeranzen / Oliuen /
 Rapern / Käß vnd Zucker / vnd allerley Specerey / Messer / Pyronen
 oder kleine Gäßlin / weisse saubere Seruieten / / Brotschnitten vnd
 allerley Salsen / sein ordentlich darauff stellen / vnd für allen dingen
 ist zusehen / daß man den Koch frölich vnd lustig behalte / doch nicht
 so frölich / daß er darob säum voll werde. Nach dem Abend oder
 Nachteffen / sol der Hoff / Haus oder Stäbelmeister den Koch vnd
 Einkäufer zu sich fordern / was man folgendes Mittagsmahl spei-
 sen sol / gute ordnung geben. Der Eynkäufer sol sich morgens auff
 das aller früste auffheben / vnd wie ihm befohlen / zu Markt gehen
 vnd einkäuffen So er dann eingekäuffet / vnd aber etwan eine sa-
 chen / wie dann geschicht / nicht hette vberkommen mögen / so sol dar-
 vmb der Hof oder Hausmeister auch allwegen morgens frü auff
 sein / in die Küchen gehen / vnd so vielleicht etwas mangelt / vnd an
 befohlener Mahlzeit abgehen würde / andere vnd bessere anordnung
 thun. Nach der Frühmahlzeit / sol er gleichfalls sich in die Küchen ver-
 fügen / vnd das Nachteffen bestellen vnd anordnen / vnd ob vom
 Frühmahl etwas guts vbrig bliebe / mag er dasselbig wol zum Nachts-
 mahl kalt aufftragen / vnd auffessen lassen. Der Mundfoch sol gu-
 ten fleiß anwenden / daß er erkennen lehre / was für Speiß seinem
 Herrn gefallen vnd annehmlich seien / ob er nemlich lieber starck oder
 lindgewürzte / gepfefferte vnd gesalzte / süsse oder saure Speiß zu
 essen / lust habe oder nicht / vnd wie sie ihm dann am meisten gelieben
 werden / also sol er auch ihm dieselbigen mit sonderm fleiß zuberei-
 ten vnd fürstellen lassen. Er sol auch fleißig in acht haben / zu was
 stund oder zeiten beides / Frü oder Abends / der Herr / ordentlichem
 angesetzttem brauch nach / gemeinlich zu essen pfleg vnd lust habe.
 Vnd wiewol der Appetit seines Herren nicht leichtlich zu erkennen
 vnd abzunehmen / jedoch sol er / so viel möglich / allwegen in guter
 bereitschafft stehen / damit dem Herrn genügen geschehe. Es ist
 wol nicht ohn / daß daher / wann nemlich im essen geben kein gewisse
 ordnung gehalten wird / die Speisen gemeinlich schendlich verder-
 ben /

ben/die Voressen trucknen eyn / die Gemüß vnnnd andere gesottene Speiß verkochen sich vnnnd werden kalt / die Gebratens verdorren vnd verlieren ihren Safft / Jedoch sol ein guter erfahrner Koch sehen / daß er seinen Herrn auffo beste / als er kan vnd mag / tractiere vnd speise. Wann aber die in einer Hof oder Haushaltung im essen gewisse Zeit / Stunde vnd gute Ordnung gehalten wirdt / alsdann sol ein guter Koch nicht weiters sorgen / dann er mit seinem Kochen ganz löblich vnd wol bestehen wirdt. Die kleinen Voressen sol er mit sonderm fleiß zurichtē/doch gehet nicht viel Zeit drauff/ sondern mög bald/in dem man den Tisch bereitet/decket vñ zurichtet / gekochet werde. Die Gebratens sol er an den Spiessen/ biß daß man sie aufftragen wil/stecken lassen / vnd alle andere Sachen / dem Herrn sein schmackhaftig vnnnd safftig / auffsetzen lassen / so wirdt der Meyster Koch/gebürliche Ehr/Ruhm vnd Lob darvon tragen.

Vom Silberkammerling.

Das IIII. Capitel.

Wann der Silberkammerling fein wacker / freudig / sitzsam vnd holdselig ist / so zieret er eine Hof oder Haushaltung vber die massen herrlich wol. Es sol ein Silberkammerling/ so bald er des morgens auff ist/auff seine Thresor vnd Silberkammer gute achtung geben. Die Thresor sol er mit einem schönen/köstlichen/sauberen weissen Thresortuch/ fein herrlich vnnnd stadtsch vberdecken vnd zieren/vnd darauff die Credenzen/Duppleten/guldene Schalen / vnd Scheuwren / vnnnd andere guldene / silberne vnd obergulde Becher mehr/schöne herrliche gläserne oder Christallene Trinctgeschirr/ fein ordentlich nacheinander setzen/darzu auch alles anders/so zu einem Herrn Bancket gehört / in einen feinen herrlichen/stadtschen vnd ordentlichen anschawt/den Herrn Gästen/ bevorab / wenn etwan deren etliche auß frembden Landen weren / zu ehren vnd sonderlichem Augenlust/darstellen. Wann es dann auch

dem Herrn gefallen vnd gelieben würde/ so soll er den Tisch so bald ganz vnd vollkommenlich zubereiten denselbigen mit einem städtlichen/ herrlichen / köstlichen vnnnd weissen Tischthuch fein zierlich vberziehen / Saltz / Deller / Brot / Löffel / Messer / Pironen oder Gåblin fein ordentlich / nach Tischbrauch / darauff legen / vnnnd die Tischthüchlin/fein künstlich auff mancherley Manier vnd Form zusammengelegt / auff jedes Deller ein Brot auffs zierlichst vnd ordentlichst aufstellen/ Vnnnd sonst alles ander/ zu eines Fürsten vnd Herrn Taffel gehörig / hinbey ordnen / vnd also dieselbige in seiner gebührenden städtlichen bereitschafft / biß daß dem Herrn die Speiß auffzutragen gelieben wirt/ stehen lassen.

Von Truckessen/ Schencken vnd Mundtschencken.

Das V. Capitel.

Die Truckessen/so die Speise aufftragen/ sollen städtliche/wasckere/ freudige/junge vom Adel seyn/ vnd die Speise/je eine auff die andere gesetzt/ mit einem schönen/saubern/weissen/ vberherhangenden Tischsageneetlin oder Seruieten / fein auffrichtig/in aller zierde/ vor ihnen hertragen / Vnd dieselbigen nachmals fein ordentlich/eine nach der andern/mit gebührender Tisch Ehr vnd Reuerenz / auff ihres Herrn Taffel nider setzen wissen. Der Schenck sol seines Herrn Taffel / nach dem die zeit ist/vnd frembde Gäste vorhanden seyn/mit allerley rotem/weissem/süßem vnd saurem Wein/recht vnd wol versehen. Wann man zu Sommers zeit Melonen ißet / sol man starcke Wein darzu trincken / wie auch zu Winters Zeit/zum Voressen vnd nachfolgender Speise/von nöten ist. Zum gebraten sol man geringel/ weisse/ zum Käse vnd Früchten sol man rote / rase vnnnd scharpffe Wein trincken. Es sol auch der Schenck so wol als der Silberkämmerling/ für seinen Tranck / einen Tisch

Tisch mit einem feinen/ saubern vñ weissen Tischtuch bedecken vnd
 überziehen/ vnd darauff/ nach der Zeit/ allerley wolriechende Blüm-
 le instreuen/ vnd Burzgärten aufstellen. Ein Mundschentl aber/
 hat an eines Fürsten oder Herrn Hof/ fast das aller Adelichste Amt.
 Daher er auch Adelich/ treu/ jung/ wacker/ nicht vnlustig/ vngescha-
 fen oder vngestalt/ einer zimlichen mittelmässigen Proportion vnd
 grössle/ nicht zu groß vnd nicht zu klein / von schönem lieblichem An-
 gesicht/ frisch vnd frölich / wolgezogen/ sitzsam vnd höflich / auch in
 allen Sachen verständig vnd bescheiden sein sol. Er sol sein Adeliche
 subtile/ vnd weisse Hände haben/ vnd an einem Finger einen schönen
 güldenen Ring / mit einem köstlichen leuchtenden Stein versetzt/
 tragen/ vnd sol ganz herrlich vnd Adelich bekleidet seyn. Wann er
 seinem Herrn zu trincken reichen wil/ so sol er die güldene Scheu-
 ren / oder aber ein ander Trinckgeschirr / es sey gleich von Gold/
 Glas/ Christall/ oder etwas anders/ mit seinem aufgesetzten Deckel/
 fein hoch in der Faust empor heben vnd tragen / die Arm sol er fein
 musterlich/ zierlich vñ standthafft halten / stracks vor sich gehen/
 fein freudig/ frisch vnd wacker auffsehen/ vnd mit aller zier vñ Re-
 uerenz dem Herrn bey vñnd zu nahen / den Deckel mit der rechten
 Hand abheben/ vnd ein wenig auß dem Becher in den Deckel gies-
 sen/ solchs Eredenschen/ vnd alsdann die Scheuren/ Becher/ oder an-
 dere Trinckgeschirr / sampt dem Wein/ dem Herrn höflich vnd ge-
 bürlich in die Hand liffern/ vnd im trincken den Deckel/ ob vielleicht
 etwas bey abtropffen möchte/ fein hüpschlich vnd zierlich vnter das
 Trinckgeschirr zu halten wissen.

Vom Fürschneider/ Das VI. Capitel.

In Fürschneider sol ein schöner/ wackerer/ gerader / frölicher
 junger Mann seyn / in Kleidung sol er sich stadilich/ musterlich/
 zierlich vnd Herrlich tragen. So bald die Speiß auffgetra-
 gen/ vnd der Herr zur Taffel gesessen/ vñ der Marschalck die andern
 B iiii Herrn/

Herrn auch hinzu geführt/ So sol auch der Fürschneider mit seinen zerleg Messern/ Löffel/ Gäblin/ weissen saubern Seruieten/ vnd andern zum Fürschneiden gehörigen notturfsten/ sich mit fein höflicher gebürlicher vnd gewöhnlicher Reuerenz/ herbey finden. Er sol die Speisen erstlich mit einem bissen Brots/ an seinem Messer spiz steckendt/ alle nacheinander fein sittsam oberfahren/ berühren vnd credenzen/ vnnnd darnach seinem Herrn/ auch nachfolgendes allen andern beysitzenden Herrn/ fein ordenlich nach einander/ von demselbigen/ nach begeren/ gebürlich vnd zierlich/ Fürschneiden vnd Fürlegen. Solche zier vnd ordnung im Credenzen/ Fürschneiden vnd Fürlegen/ sol er von anfang biß zu abdeckung der Taffel/ durch vnd durch fein höflich/ mit sonderer behendigkeit/ stadilich/ zierlich vnd gebürlich/ zu oben vnd halten wissen. Wann der Herr abgessen/ vnd die Speisen/ Frücht vnnnd Confect abgehaben/ so sol der Fürschneider für seines Herrn ort/ mit einem breiten darzu gehörigen Messer/ die Broßsamlein fein sauber vnd rein auffheben/ Darauff der Mundschenck/ oder ein ander darzu deputirter vnd verordneter Kämmerling/ mit dem Handbecken vnd Gießfandel/ hinzu finden sol/ vnd dem Herrn mit aller gebührender höflicher zierlicher vnd gewöhnlicher Reuerenz/ also nach/ wie auch vor dem Essen/ das Handwasser reichen/ Wann der Herr Wasser genommen hat/ so sol der Fürschneider an dem ort/ da der Herr sitzt/ mit aller Reuerenz vnd gebührenden Credenzen/ das Tischtuch auffheben/ vnd solches einem andern/ an dem vntern orth des Tisches/ fein sittsam zuschieben/ Welcher es dann mit gewöhnlicher Ehrerbietung abnehmen/ vnd an seine ordenliche stell tragen sol. Wann solchs geschehen so sol der Fürschneider/ Mundschenck/ vnnnd andere Herren/ Kämmerling/ Truckseß vnd Edelknaben/ Wer auch sonst mehr bey des Herrn Taffel auffgewartet/ sich gegen ihm fein höflich/ demütiglich vnd gebürlich neigen/ darnit anzuzeigen/ wie willig vnd gerne sie ihm auffgewartet vnd gedienet/ daß darumb auch ihm die Mahlzeit wol gedeyen vnd bekommen sol. Was aber sonst mehr bey eines Fürschneiders

schneiders Ampt / so wol auch bey allen andern obgedachten Officiern vnd beampten Dienern/notwendig zubetrachten/dass selbige in Fürstlichen vnd Herrn Höf vnd Haushaltungen / nach jedes Landes vnd Standes brauch vnd gelegenheit / weiltcußiger zu ersehen ist. Dann vnser meinung nicht dahin zu deuten/als ob wir ein ganze ordenliche Hofhaltung beschreiben wolten / sondern nur allein an stadt einer Vorrede/etwas davon / vnnnd sonderlich von Officiern der Taffel vnd Bancketen/anzuzeigen/vnd darnach zu vnser Kochkunst zu schreiten für gut vnd ratsam ansehen.

Wie man ein Fürsten oder Herrn Bancket bestellen/anordnen vnd halten sol.

Daß VII. Capitel.

Die Bancket/so groesse Fürsten vnd sonst städtliche Herrn zubereiten pflegen/sein mancherley. Etliche seyn Frü Bancket/etliche aber Nacht Bancket. Die Frü Bancket haben nit so groesse mühe / auch nicht so städtliches ansehen / als die Nacht Bancket. Es sol aber zu beyden zeiten gute ordnung gehalten werden. Der Hof oder Hausmeister sol im für allen dingen die Küchen vnd Kellersorge trewlich vnd fleißig lassen befohlen sein / vnd sehen/ daß er einen geschwinden Eynkäufer / auch köstliche / wolersfahrne/ saubere vnd reine Köche haben möge. Der Marschalck sol sehen / daß des Herrn Tafel städtlich/ehrlich vnd gebürlich von den Officiern/ als Mundschentcken / Fürschneidern/ Truckessen / Schentcken vnd Silberkammerlingen/ versehen vnnnd bedienet werde. Die nachte Bancket machen viel mühe/darumb sie auch viel herrlicher vnd ansehnlicher seyn / dann die Witttags Bancket. Wann man Nachte Bancket haltet/solle mit den Tackeln/siehenden vnd grossen Messingen hangenden Leuchtern/Caminen/vñ andern Feuer vnd Räucherwercken / gute ordnung gehalten werden. Die Thüren sollen auch hin vnd wider sein friedlich vnd sicherlich / Aufflauff vnd Tumult
E vorzu=

vorzukommen/ verhütet vnd verwaret werden. Diessell aber/ wie
gemeldet/ die Bancket mancherley seyn/ vnd ein jedes Land mit dem
selbigen/ so viel mit den Mittag vnd Abend/ als man mit den Som-
mer vnd Winter Bancketen / seinen besondern eigenen brauch hat/
so wollen wir demnach verstendigern vnd erfahrnern / von solchem
zu reden/ raum lassen/ vnd allhie nur auffo einfeltigst vnd schlechtest
daruon etwas entwerffen vñ anbilden/ welches darnach andere voll-
kommenlicher zuverbessern/ vnd lebendiger außzustreichen/ nach jedes
Landes vnd Herrn gelegenheit/ genugsame vrsach nehmen mögen.
Wan man dann gegen dem Fröling im Merzen ein Bancket zube-
reiten wil/ so sol man darzu einen hübschen vnd weiten Saal aufse-
hen/ darcin ein gut Feuer anmachen / vnd die Taffel frey ledig in die
mitten/ daß man allenthalben fein räumig vmbher gehen möget/
stellen vnd setzen lassen. Die ordentliche Speiß Taffel/ sol mit einem
köstlichen städtlichen Tapet / welches an allen seinen vier orten fast
nahe zur Erden reiche/ vberzogen vnd gezieret seyn. Darüber dann
der wacker vnd saubere Silberkämmerling fein geschwindt vnd mei-
sterlich ein schön vielschmeckendes in vier eck oder quadrat zusamen
gelegtes vnd geprestes Tischtuch / welches vmb vnd vmb das Tapet
biß auff einer spannen lang von der Erden bedecke/ vnd darauff wi-
derumb ein anders Tischtuch / welches auch auff ein ander manier
gepreßt vnd gemodelt / vñnd rings herumb einer Handbreit kürzer
sey dann das erste / ziehen vnd außbreiten sol. Auff die Taffel sollen
vier schöne / subtile / vñnd städtliche Salsfässer gesetzt werden. Das
Brot sol fein sauber/ vmb vñnd vmb von allem Brandt vnd Meel/
behauwen / beschnitten vñnd abgereinigt seyn/ vnd auff die Deller/
mit fein zierlich vnd musterlich vbergestärzten / köstlichen vnd schö-
nen Tisch Seruiceten/ gebürlicher ordnung nach/ gelegt werden. Vñ
so dann der Silberkämmerling die Taffel/ mit aller anderer gebür-
licher notturfft / wol vnd genugsam versorget vnd versehen / so sol er
darauff in dem ganzen Saal/ an allen orten vmb vñnd vmb / einen
wolriechen vñ schmeckenden lieblichen Rauchmachen. Nach solchem
wann

wann in den Küchen die Speise zubereitet vñ fertig seyn/ so sol man alsbald gute ordnung thun/dz die Kämmerling/Mundschencck/Borschneider/Edelknaben/ vñ andere mehr/ so man zu solchem Dienst haben mag/ nach ordenliche/ zierlichem/ gebürliche brauch vnd gewonheit/nacheinander aufftragen. Auff einem solchen Bancket sollen/ ausser Confect vnd fruchten/ vier Gänge beschehen/ vnd auff jeden Gang/ sollen achterley vnterschiedenliche Sorten vnd speisen/ jede Sort dreyfach/mit 24. Schüsseln oder Platten/ auffgetragen werden. So nun die Speis vñ trachten erstes Gangs/allesampt fein ordenlich auff die Taffel gestellet/vñ sonst alles and/ zu einem solchen Bancket gehörig/in stadtilicher/ herrlicher vñ zierlicher bereichschafft stehet/ so sol alsdann der Marschalck od Stäbelmeister/ fein stadtilich sauber vñ gebürlich außgebuket/mit seinem Stäblin in der Faust/sich mit gebürlicher Reuerenz/zu seinem Herrn verfügen/vñ ime anzeigen/daz die Malzeit bereitet/ob ime zur Taffel zu kommen/ gelieben wolte. Wann dann der Herr auß seiner Kammer in den Saal kömten/ vnd die andern geladene Herren mit ihm/ So sollen die Kämmerling/Mundschencck/ Fürschneider/ vnd andere zu solchem Dienst gehörige vom Adel vnd Diener mehr/ allda gebürlich auffwarten/ ire Handbecken/ Hand oder Gießkandel/vñ fein saubere weisse Hand Seruieten/in guter bereichschafft/vnd in Fäusten haben/ vnd erstlich irem Herrn/darnach den andern Herrn geladenen vnd frembden Gästen/ Wasser geben/ vnd jedem ein fein saubers/ weisses vnd besonders Hand oder Truckentuch/ mit zierlicher Reuerenz/gebürlichem Hofbrauch nach/ sich daran zu truckenen/darreichhen. Darauff der Marschalck/wann der Herr sich gesezet/ auch die andern/je einen nach dem andern/zur Taffel führen vñ setzen sol. Wan sich jederman gesezet/ so sollen die Fürschneider sich auch herbey finden/welcher zween sein sollen/vnd gegen einander ober/einer oben/der ander vntē an der Taffel stehen. Sie sollen die Speise fein höflich vñnd zierlich zerlegen vñnd zertheilen/ Vnd dieselbigen

Von Bancketen/

den Herrn mit gebürlichem Eredenzgen/ je einem nach dem andern/ auff jedes gelieben/ sein ordenlich fürlegen. Wann dann auch den Marschalck/ Hof/ Hauß oder Stäbelmeister zeit seyn/ beduncken würde/so sol er die Kämmerling/ oder andere darzu deputirte vom Adel vnd Diener/widerumb in die Küchen schicken/vnd für den andern Gang die Speise/nach voriger ordnung/aufftragen lassen/ Also auch nachfolgend zum dritten/ vierdten vnnnd fünfften Gang. Die Kämmerling/ Edelknaben vnd andere/so auff die Taffel bestellet/sollen fleissig auffwarten/die vnfaubern Deller/offtermal mit frischen vnd saubern/abwechßeln/vnd auff alles ander/so von nöthen/fleissig acht geben. Die Schencken vnd Mundschencken sollen auch sehen/ daß sie ihrem Ampt fleissig vnd gebürlich aufwarten/vnd so oft als ein Herr zu trincken begert/ihme dasselbige so bald/mit gebürlicher Ehrerbietung vnd gebürlichem Eredenzgen/wie obgemelt/darbringen vnd darreichen. Nach dem aber ganz vnd gar abgesset/die Frücht vnd Confect auch abgehoben/vnnnd alles ander/von Dellern/Löffeln/Pironen oder Gäblin/Salksfässern/Servieten vnd dergleichen/hinweg geräumet/so sollen die zween Fürschneider/das oberste Tisch oder Taffeltuch abnehmen/vnd auff dem vnter Taffeltuch dem Herrn/sampt seinen andern Herren vnd geladenen Gästen/das Handwasser reichen. Nach solchem sollen beyde Fürschneider gleicherweiß/auch das vnter Taffeltuch mit gebührender Reuerenz/wie oben angezeigt/abnehmen vnd hinwegtragen/vnd der Silberkämmerling sol auff einem Deller etliche von Holz wol zugerichte Zanstürer/gewöhnlichem Hofbrauch nach/mitten auff das Tafel Tapet auch mit gebürlicher Reuerenz/auffstellen/Die liebliche Musica vñ fröliche Seitenspiel/so man auff grossen Bancketen zu haben pflegt/sollen städlich angeordnet vnd wol gestalter seyn/vnd zu jedem Gang/wann man die speiß auffregt/sich in aller Magnificenz vnd Herrlichkeit/hören lassen. Was auch sonst mehr für freud/lust vnnnd kurzweil/sonderlich wenn ein Frauenzimmer darbey were/oder aber städliche Hochzeiten gehalten würden/

den/ in solchen stadtilichen versamlungen erfordert werden/ dieselbige wird ein jeder / so solche Bancketen zuuersehen/ wol stadtilich/ ordentlich vnd gebürlich/ zubestellen vnd anzuordnen wissen.

Wie der Geladnen Herrn Gästen / Diener zu tractiren seyn.

Das VIII. Capitel.

Nach dem nun der Herren Mahlzeit sich geendet/ so sol der Marschalck / Hof oder Hausmeister / wann er ein gutes Lob darvon tragen wil / auch für der geladenen Herrn Gästen Adels Personen vnd diener/ eine frische Taffel / wie auch ein besondere Taffel für die Reuter vnd Wagenknecht/ gebürlicher zier/ vnd gewöhnlicher Hof vnnnd Gästbrauch nach/ vberdecken vnd zubereiten lassen. Die Taffel sol der Silberkämmerling in ein fein ehrlichs Gemach oder Zimmer stellen/ vnd dieselbige mit einem frischen saubern Tischtuch vberziehen / sie auch mit reinen weissen Seruieten/ vnd aller ander / zu einer Adelspersonen Taffel gehörig / notturfte/ also versehen / damit solchs seinem Herrn zu sondern Ehren / vnd dem gangen Hoffgesinde zu gutem Lob/ gereichen möge. Der Koch sol sehen / daß er neben den Speisen/ so von des Herrn Taffel kommen seyn/ auch etliche frische vnd ganze Speise / als Pasteten/ Gebäckens/ Turten vnd anders/ auffhalte vnd aufftragen lasse / So sol auch der Silberkämmerling die Taffel mit Silbergeschirr/ Dopleten Bechern/ vnd anderm ehrlich vnnnd stadtilich versehen / darzu sol der Schenck am Tranck nichts mangeln lassen / sondern des besten weins/ so er in seinem Keller hat/ die fülle vnd genüge reichlich aufftragen vnd eynschencken lassen. Wann nun dann die Taffel aller dings notturfstiglich vnd ehrlich zubereitet / vnd die Speiß auffgetragen / so sol der Marschalck / Hof oder Hausmeister / sampt den Kämmerlingen / Mundschenck vnnnd Fürschneidern/ der frembden

Von Bancketen grosser Herrn vnd Fürsten.

geladenen Gästen/ Edelleuten vnd Dienern/ sein sittsam/lieblich
vnd sanfftgemüthlich zusprechen/ vnd ihnen/ wie hoch sie irer Herrn/
auch ihr selbst eigen zukunfft erfreue/ mit sonderm treuwen Herken
vnd aufrichtigem Gemüt/ freundlich zuverstehen geben. Darauff
ein darzu verordenter vnd deputirter Diener/ ihnen samptlich/je ei-
nem nach dem andern/sein ordenlich das Handwasser/ auch eiliche
andere inen die Hand Seruieten reichen sollen/ vnd sie als dann sein
freundlich vnd gebürlich zur Taffel führen/ vnd nidersitzen lassen/
Der Marschalck/ Hof oder Hausmeister/ sol oben am Eck vnd spitz
der Taffel seinen sitz haben/ nicht/ daß er im solchen orth oder seiner
Ehren oder Reputation halben neime/ sondern nur darumb/ daß er
die ganze Taffel desto leichter vbersehen/ die bey vnd vmbisitzende
Edelheit desto besser anschawen/ mit ihnen sprachen vnd reden/
vnd sonsten/ wo etwas auff der Taffel mangelte oder abgieng/ alle
notdurfft derselbigen desto füglicher vnd geschwinder/ im Gesichte
haben vnd erschen. hierauff auch solchs zuerstaten/ bessere ordnung
thun möge. Es sol auch der Marschalck/ Hof oder Hausmeister/
sampt seinen mitverwandten Kämmerlingen Mundtschenck/ Für-
schneidern vnd andern Edelleuten mit den Gästen sein freundliche/
liebliche/ vnd kurzweilige Gespräch haben/ vñ in summa gar nichts/
was zur frölichkeit vñ guter tractation dienē möchte vnterwegē las-
sen/ oder einige holdseligkeit/ vñ gebürliche ehrerbietung vnd freunds-
schafft/ an ihnen mangeln vnd erwinden lassen/ Welchs dann ihrem
Herrn vnd ihnen selbst/ zu sonderm stadtilichen Ehren gereichen/ vnd
sehr löblich vnd rühmlich seyn wirdt. Darumb soll man auff stadtili-
cher Herrn Bancketen/ der geladenen Herren Diener/ so wol als
ihre Herrn selbst/ auff die beste/ ehrlichste vnd freundlichste/ als mög-
lich/ halten vnd tractieren. Dann solche ihren Herrn vnd inen
erzeigte Ehr/Freundschaft vñ stadtiliche/ löstliche/ herrliche Tracta-
tion die Diener viel mehr vnd weiter als ihre Herrn selbst/ zu loben/
rühmen vñ preisen/ vnd vnter den Leuten namhafft vnd groß zuma-
chen/ vnd allenthalben bey jederman/ wohin sie nur kommen/ vnd mit
weim sie

wem sie nur reden/nach höchster Wirdigkeit vnd Hoheit/ mit gro-
sem verwundern/ anzubreiten pflegen.

Vom Ochsen.



Wie man ein Ochsenzungen füllen sol.

Als sie sieden / biß daß sie gar wirdt / Säuber sie auß kaltem
Wasser / Spick sie mit Zimmet vnd Nägelein / Röst sie auff
einem rost/daß sie f:in braun wirdt / Vnd ist es weiß gefüllt/
so mach ein weiß Suppen darzu / von Rindfleisch suppen / Essig/
frisch Butter / vnnnd ein wenig Kapern / die wol gewässert sein: Ist
aber die füll gelb / so mache ein gelb suppen/Nimm Wein/Essig Pfeff-
fer/Saffran/Zimmet / Zucker / vnnnd ein wenig eingebrennt Mehl
darzu / laß mit einander sieden / thue kein Salz noch Butter dar-
cy / gib es vnter die Zungen/so ist es lieblich vnd gut zu essen.

Sülzen.

In ein wenig Butter in ein Pfann vnnnd Röst sie darinn/
geuß ein wenig Rindfleisch brüe daran / Essig / Pfeffer vnd
grüne Kreuter / laß darmit sieden/vnd versalz es nicht/ So
wird es wolgeschmack vnd sehr gut.

Wie

Wie man Brahten sol zurichten.



Gute Kindere Brahten eingebeist mit Wachholderbeer/Rümel vnd gestossenen Knoblauch/mit Wasser vnd Essig die Zwißel abgemacht/vnd ein wenig Saltz darein gethan/ laß vbernacht darein liegen/Vnd wann du ihn schier wirst anstecken/ so Saltz ihn baß. Laß die Beyßsuppen da das Fleisch in gelegen ein halbe stunde stehen/ daß sie sich setz/ Vnd das lauter thu herab / das dick aber thue in ein Fischkessel / nimb darnach ein wenig Pfeffer vnnnd Imber darein / auch vngesaltene Butter die vnzerlassen ist / Vnnnd laß darmit siededen / begeuß den Brahten darmit. Vnd wo du es anrichtest/so geuß die Suppen oben darüber/ gibß warm / so ist es Köstlichvnd wolgeschmack.

Preseindell oder vff gemeiner sprach Präfulen.

Nimb Rindfleisch/schneid es fein dünn zween finger breit/vnd eines Fingers lang / zu klopf es mit einem Messerrück / beyß es mit einem Weinessig eyn. Vnd laß ein stund oder halbe ligen / so wirdt es fein mürb mach Butter heiß/vnd thue das Fleisch auß den Essig darein/Köst es /vnd geuß die Butter wider herab / vnnnd geuß Essig dran/vnd ein wenig Rindfleischbrähe/auch Pfeffer vnd Imber laß darmit kurz einsieden / vñ hack grüne wolgeschmeckte Kreuter dar ein/vñ laß sie mit siedē/so seind diese Preseindel von Ochsen sehr gut. Ein

Ein Braten in einer beyß.

Setz ein wenig Wachholderbeer vnd Felleckümmel / thue es in Essig mit Salz / vnnnd beyß den Braten darein / laß vber nacht darinn liegen / vnd wann du wilt ihn braten / so steck ihn ahn / vnd wann es gebraten ist / so richt ihn an / zeuß ein Fleischbrüe darüber / vnd bestreue es mit Zimmet / also essen es die Vngern vnd Teutschen gern.

Eingesalzen Kindtfleisch vor Wildtprett.

Wasser es auß wie Wildtprett / vnnnd setze es zu / seudt es ab vnd zeug auß vnnnd laß kalt werden / Wasch es sauber auß / nim darnach gute Kindtfleischbrüe / vnd schneid Weck oder rücken Brot darein breit geschnitten Zwißeln / vnnnd etliche breitgeschnittene öpfel vnd wirffs darein / Vnnnd wann die Suppen kalt wirdt / so geuß Hāner / Gens od' Kelberschweiß darunter mit essig / laß damit sieden vñ streich es durch ein hārin tuch schneid zwibel klein / vnd schweiß sie in schweinen Schmalz / thue Pfeffer vnd neglin darein / vnd setz den Pfeffer auff kohlen / laß ihn sieden biß daß er glatt wirdt / mach ihn süß oder sawr / thue das Fleisch in Pfeffer vnd laß ihn mit sieden / so wirdt es wolgeschmack / vnd wañ du es wilt anrichten / so nimb drey / das ist Zucker vnd Zimmet durcheinander vnd streue es darüber / wenn es ist angericht / oder mach ein mandel geschab drauff / so wird es gut vnd wolgeschmack.

D Knöd

Knöddlein oder Klobß von Rindtfleisch zumachen in
einem Pfeffer mit seiner zugehörung.



Nimb das Rindfleisch vnd schneid es klein / hack Rindfeyst /
Neyn stück Speck / Zwiibel / vnnnd geriben Wegß vnter einan-
der / schlag Eyer darein / Nimb Pfeffer vnd Ingwer darzu /
Setz wasser inn ein Kessel auff / vnd mache runde oder lange Knöds-
lein darauß / von sauberen feist / thue sie in das Wasser vnd laß wol
sieden. Thue sie auß der suppen / vnd küel sie auß / vnnnd laß die sup-
pen auch kalt werden : Nimb Hüner / Gensß / oder Kälberschweiß /
thu ihn mit Essig in die Suppen / vnnnd laß darmit sieden / schneide
Broth / Zwieffel / Opffel vnd Betram Kraut darein / vnnnd laß auch
wol mit sieden. Streich es durch ein härin Tuch / vnd mach es ahn
mit lindem gewürk / Zimmet vnd Pfeffer / mach es süß oder sauer /
vnd

vnd thue die Knötlein darein / vnd laß sie darmit sieden / So wirdt es wol geschmack.

Ochsen Fuß zu Kochen.

Setz die Fuß in Wasser zu / vnd laß sie gar sieden / vnd wann sie gesotten / Seuber sie auß. Nimb ein gute Rindfleischbräe / Vnd ein wenig Essig / brenn ein wenig Mehl darein / vnd schneid gefalgene Lemonien drein / Laß es mit einander auffieden / so bleibt es weiß vnd wolgeschmack.

Gallrey von Ochsenfuß.

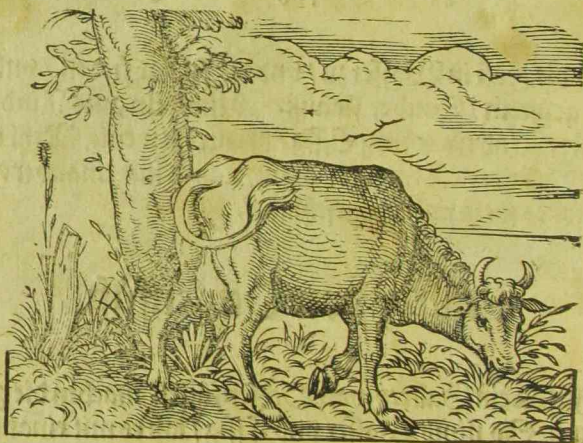
Milt du ein Gallrey von Ochsenfüßen machen die gelb soll seyn / So nimb Wasser vnd Essig / laß es mit einander siededen / mach es ab mit gestossenen Pfeffer vnnnd Saffran / versuch es ob es wol geschmack / Obs sauwr oder gefalzen ist / Ist es nicht sauwr so mach es sauwr / Dann die Ochsenfuß seind gut inn einer sauwren Suppen zu essen / Zeich sie auß auff ein breth / vnnnd laß sie kalt werden / Leg sie erst in ein schüssel / Vnd setze die Suppen darauff / durch ein Wüllen Tuch / so wirdt es schön lauter.

D ij

Von

Von Fleisch speiß.
Von der Ruhe.

Was man für speiß vom Schen bereyt / kan man auch
von der Rue zurichten / außgenommen die Futter.



Schneid das Futter / breit vnd breuns off dem rost ab / schneid
es darnach von einander / vnd thue es in Pfeffer / so wirdt es
wolgeschmack.

Ein ander art die Futter zuzurichten.

Bschneid das Futter / vnd nimb Pfeffer vnd Sals dur ch ein-
ander / hastu kein Pfeffer so nimb Ingwer darunter / vnd wann
du das Futter hast abgebreunt / so beguß mit frischer vnzer-
lassener Butter / vnnd wann du es anrichst / so strewe dann Pfeffer
vnd Sals dran / so wirdt es gut vnd lieblich.

Vom

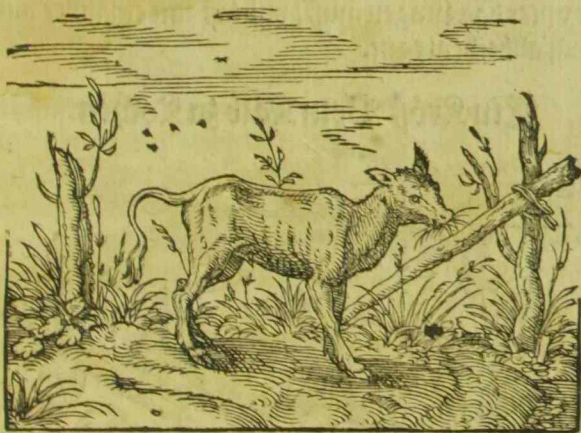
Von Fleisch speiß.

15

Vom Stier.

Das Stier wird gebraucht wie der Dchs.

Vom Kalb.



Imb den Kalbskopff mit der Haut/vñ brüe in in ein warm Wasser wie man pflegt die Füß zubrühen / verbrüe es doch nicht/so wirdt es schön weiß/sehe ihn im Wasser zu/vnd thue salt darein/laß darmit sieden vnd schaumts wol/vnd wann du es verschäumet hast so leg ein frisch stück speck darein / so wird die Suppen vnd der Kalbskopff weiß/vnd wann es hat gesotten etwan ein stund/so zeug ihn auß in ein kalt wasser/seuber ihn auß mit der Zungen/ thu ihn inn ein sauber oberzinten Kessel/vnd seych die suppen widerumb darauff/vnd laß sieden sampt dem Speck / verscut ihn nicht daß du ihn ganz kanst anrichten. Also kocht man die Kalbsköpff vñnd so werden sie weiß vnd wolgeschmack.

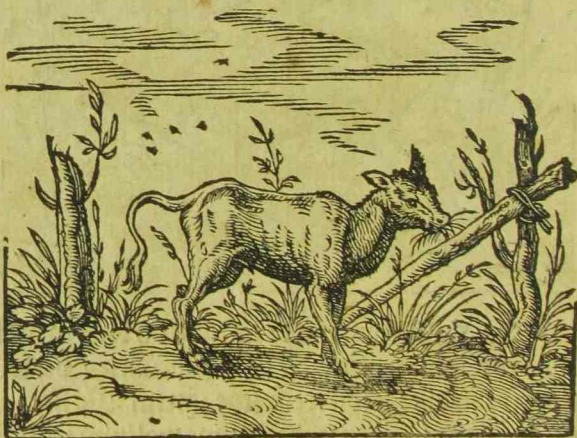
D H Lungen

Von fleisch Speiß.

Lungen Muß von Kälbern zumachen.

Nim ein Lungen/ setz sie zu in Wasser sampt der Gorgel / vnd laß sie an die stadt sieden / Vnd wann es gesotten ist / So hack es durcheinander/ vnd laß es durch ein härin tuch durchlaußen/ machs gelb oder nicht/ vnd nim Essig darunter oder nicht / rühr es durcheinander vnter das Lungen muß / vnd laß mit einander auff sieden/ so ist es auff allbeidt art gut.

Ein Kröß Vom Kalb zu Kochen.



Nim das Kröß / setz es in einem Wasser zu / vnd laß zimlich auffsieden/ Rül es darnach auß / vnd reib es mit einem salt/ Vnd Flaub die trüß heraus / vnd wasch es auß vñgen oder fünffen kalten oder warmen wassern auß/ Nimb darnach ein gute Rindfleischbrüe / vnd hack grüne Petersilien drein / vnd brenn ein wenig Mehl dar ein/ auch Pfeffer/ vnd wanns schier gesotten ist/ so nim frische vnzerlassene

lassene Butter / so wirdt es weiß / du kanst es auch wol gelb machen
oder sawr.

Gelb Ruttelflecken vnd Sülzen.

Nim ein gesotten Speck / vnd hack ihn mit grünen Kreutern/
Vnd ein wenig zwibel / vnnnd nim ein gute Rindfleisch bräe vnd
seut das mit einander / vnd wanns gesotten ist / so geuß vber die Sül-
zen / vnd laß auch darmit sieden / mach es sawr oder nicht / wann du
aber weiß Sülzen kochts / so machst lieber sawr / vnd ist das Süplein
mit dick / schneid die sülzen gar klein vñ fein langlicht / so steht es schön.

Reibern Brust zu füllen.

Schneid ein wenig gefalzen Speck vnnnd zwibel darunter /
auch grüne wolfschmeckende Kreudter / vnd nim ein Ey fünff oder
sechs / vnd schlags wol durcheinander / vnd nim in eine Pfanne ein
wenig lauter Butter / mach sie warm / vnnnd thu sie in die Pfannen
vnd mach ein eingerührtes vnd machs zimlich hart / thu es vnder den
Speck / vnd hacks mit einander / füll die Brust / vnnnd speil sie mit ei-
nem holz zu / daß es nicht herauß kompt / setz es mit zu einem wasser /
vnd wann das Wasser seut so leg es hienein vnd laß sieden / biß daß
es schier gar wirdt / vnd schaw daß du es nicht verseust / daß man es
kan außseubern / vnd wann du es außgeseubert hast / so leg es in einen
sauberen vberzinten Fischkessel / vnnnd seihe die suppen wider drauff /
hast wenig suppen / so nimb Rindfleischbräe Petersilien / Muscat-
blüt vnd auch ein guten Pfeffer vnd laß darmit sieden / vnd daß die
Suppen ein wenig dick wirdt / so brenn ein wenig mehl darein / vnd
wan du es schier anrichten wilt / so schneid grüne wolfschmeckende Kreu-
der darein / vnnnd laß miteinander ein sudt thun / so lang biß daß die
Kreuter fahl werden / vnd wann du es auff die Schüssel anrichtest /
so wirff grünen Petersilien drüber / die klein geschnitten / vnd schaw
daß du die suppen nicht versalzt / so wird es wolgeschmack vnd gut.

Kelbernschlägel zu brathen.

S Pick den schlegel mit dem Speck vnd brat in fein in safft vnd versaltz nicht / vñ wann er also gebratē / so mach von einem anderen braten ein wenig braune suppen / vñnd geuß ein wenig Essig darein vnd gestossen Pfeffer / auch ein wenig von einer Knoblauchs zehe / schneid es gar klein / vnd laß mit der suppen sieden / vnd wann der brathen gar ist / Vnd du schier wirst anrichten / so geuß die suppen oben darüber / so wird er vbelgeschmack vñndem Knoblauch.

Vom Hamel.

Ein Hamel schlegel zubraten.



S Pick ihn mit Salben / vñnd wann du ihn anrichtst / so mach ein saubere braune Suppen darüber / die du von andern braten

bratten hast abgossen / so wirdt er gut vnd wolgeschmack.

Hammels Keul oder schlegel.

Beyß ihn in halb Wasser vnd Essig / kloppf ein wenig Wachholder beer drunder vnd Rämmel / salt es wol vnd laß ansetzen / vnd wann du es wilt anrichten / so mach ein braun suppen drüber / Pfeffers vnd machs nicht saur / denn der Braten ist vorhin in Essig gelegen / so wird es lieblich vnd gut.

Ein Schlegel in Zwiffel einzubeyssen

Reib ihn mit geschnittenen Zwibeln vnnnd Salt / laß ihn vber nacht liegen / steck ihn an vnd brath ihn / daß er fein im safft bleibt.

Gefüllte Brust vom Hämmele.

Nimb saure Milch schlag darinn Eyer dotter vnd ein wenig Mehl / vnd Essig setz auffß Feuer / vnnnd rühre durch einander / biß daß es auffseut / vnd wanns auffgesotten hat / so streichs durch ein hárin tuch / vnd wann die Brust gebraten ist / so geußt man die suppen oben darüber / thue ein wenig darunder frisch vñ vngeschmelzte Butter / laß darmit ein sut auffstun / so ist es gut / solche suppen ist gut vber vielerley fleisch / das gekocht ist.

Vom Lamb.

In gefülte Lemmerbrust zu brathen oder zu kochen / es sey gelb oder weiß / oder in ein Pasteten cynzumachen / sol man machen wie von einem Kalb.

Lambfleisch mit Petersilien.

Nimb das Lambfleisch vberquels gar wol daß der schaum darvon kompt / seuber es sauber auß / vnnnd wasch auß kaltem Wasser / nimb ein reines Hesselein / oder ein vberzientes Fischkesslein / thue
E
es dar

Von Fleischspeiß.

es dareyn/seyhe ein gute Kindfleisch bräe darauff/ thue ganz Muscatblüt vnd Petersilien wurzel darein/ vnnnd laß es damit sieden/ so wirdt es wolgeschmack vnd gut.

Zu Braten.

Hindertheil zu Braten / vberreck es am ersten in einem heissen Wasser/wasche es darnach sauber auß einem kalte wasser/ spicks mit kleinen geschnittenen speck der länglicht geschnitten/ salt es vnd stecks an vnd bratts geschwind / wann es gebraten ist/ vnnnd du keine Hennen hast in der suppen/ so leg es dareyn/ oder gib es trucken/ du kanst auch ein sawrs süpplein darunter machen/ Ist das Lamb feist/ so darffstu es nicht spicken so wirdt es gut vnd wolgeschmack.

Braten auff die Suppen.

Nimb die hinderthal von dem Lamb/vnd schneidt das prettig fleisch herab fein dünn / wie vorhin vermelt ist / von einem Kalbfleisch zumachen.

Von der Spensaw.

Du kanstis gang braten vnd backen wie du wilt.

Zu einer Gallrey.

Nimb die Spensaw seuber es auß/ nimb Essig / wasser vnnnd salt/sez es damit zum feuwer vnd laß sieden/thue ganz Muscatblüt vnnnd Pfeffer drein/laß es auch damit sieden biß das es gar wirdt/ zeuchs auff ein brett vnnnd laß liegen biß das es kalt wirdt/seyhe die suppen durch ein härin tuch/ in ein saubern vberzienten Fischfessel/ geuß guten Weinessig ein löffel oder zween voll dareyn/rür es auff vnd nider mit einem Eysern löffel biß sie kalt wirdt / so wirdt sie fein weiß vom kalten Essig / richt es in ein Schüssel ahn/vnnnd geuß die suppen darüber/so bleibt die Gallrey schön weiß wie ein milch.

Saw-

Sawsuppen.

Ein gute wolgeschmackte suppen von einer Spensauw / mit
ganzem Pfeffer / Ingwer / vnd ganzen Muscatenblüth / auch mit



Petersilien wurzel / vnd wann du solche gewürß darzu nimbst / so
wirdt sie wolgeschmack / vnd man nennt es ein Sawsupp.

Wilpreth.

Vom Hirsch.

Hirschmaul zuzurichten.

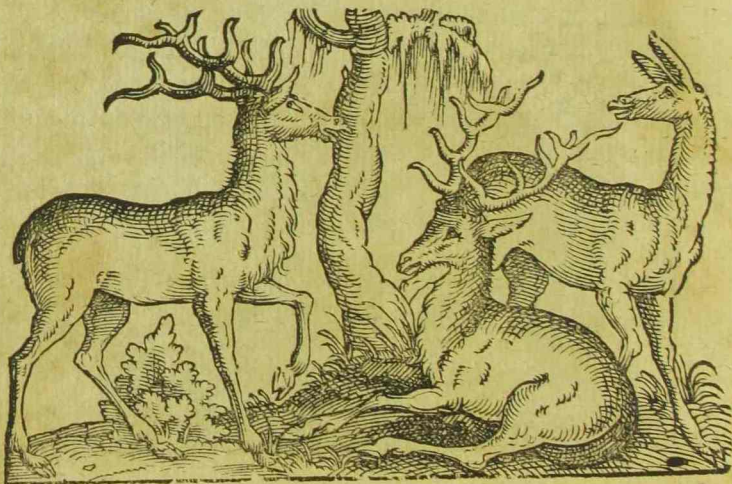
Nimb das maul vnd mach es sauber / brüe es in einem heißen
wasser / oder beseng es im feur / wanns sauber zugericht ist / so setze es

E ij

zu mis

Von Wiltpretten

zu mit Wasser/salt/vnd laß gar an die stadt sieden / laß widerumb kalt werden / daß du es kanst außseubern / mach Opffel / zwibel gescharb fein klein gelb vnnnd sawr/mit gangen schwarzen kleinen Roß sein.



Von einem Hirsch ein Brust zuzurichten.

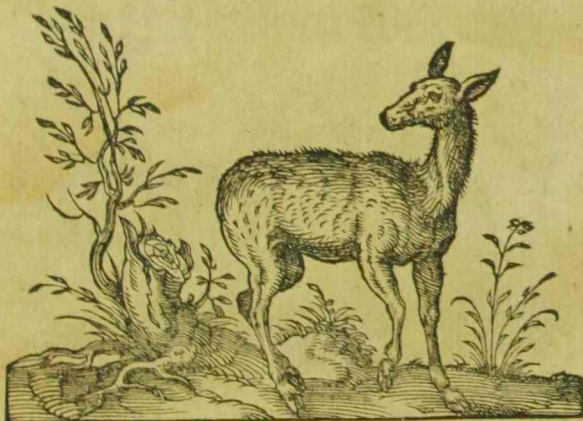
Mach ein füll/mit Eyren/Speck/zwibel / vnd hack es durch= einander/thue auch grüne kreuter darunder/ machs ab mit gewürz vnd Saltz/füll die Brust darmit/steck sie an vñ brat sie / oder machs eyn/ist auff allerley art gut.

Hirsch Rück braten.

Spieß in fein klein sauber/ saltz in ein / vnd braths/ zeuch es ab von dem spieß/vnd richt in in ein Schüssel an / vnd geuß ein braun suppe darüber/ die nicht sawr ist/bestrauwe sie mit einem Pfeffer/ so seind sie gut vnd wolgeschmack.

Vom

Vom Rehe.



Nimb den Rehschweiß/Lungen/Gorgel vnd lichte/loch es mit einander in dem Rehschweiß/so wird es gut vnd wolgeschmack.

Gebraten Rehschlegel.

Mit Speck Zimet Negelin/ oder grüner Salbey/ mach darvnder ein pobratt/es sey süß oder sawr/auch gesalzen Lemonien fein breit geschnitten/laß mit dem pobratt sieden/oder mach ein Mandelgescharb darunder/oder von Opffel vnd Birn.

Rehbraten.

Spick es sauber mit speck/brath es im safft/du kanst es kalt oder warm an Tisck geben.

Preseindel zumachen wle von einem Kalb.

Von Wilprett.

Hasen.

Fordertheil schwarz eingemacht mit zwibeln.



NIm das Fordertheil schneidts in stücken / Nimb wasser vnd
essig wasch auß den schweiß / seihe in widerum drauff / schneid
Zwibeln vnd Opffel darein vnd ein wenig brot / laß mit ein-
ander siede zeuch es auß / vñ streich den schweiß durch ein härin tuch /
daß er ziemlich dick wirdt / schweiß zwibeln in schweinen Schmalz /
mach sie ab mit Pfeffer vnd Negelen / thue sie in den schweiß / vnd
laß damit sieden / seuber den Hasen auß / thue ihn in schweiß vnd laß
in gefahr an die stadt sieden / mach ihn fein saurlich vñnd nit süß /
dann die Hasen seind nicht gut / wann sie süß seind.

Das hinder theil zu braten.

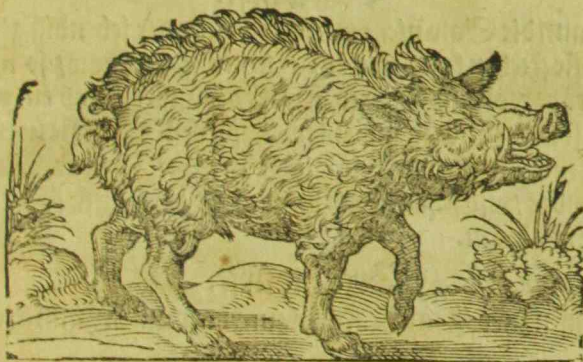
Mach ein Pobrott darüber es sey süß oder saur / du kanst in
auch trucken geben / oder in einer Rindfleisch Suppen an stadt der
Hennen / du kanst ihn auch kalt geben / denn mancher isset gern kalt
Hasen / mancher lieber warm.

Nimb

Nimb das hindertheil vom Hasen/schneits fein lengliche/saltz eyn/vnnd henges von stundan in Schornstein / daß der rauch wol durchgeht/so ist es eingut essen/von einem gereucherten Hasen.

Vom Schweinen Wilpreth.

Vom Kopff.



Ein Schweinskopff.

Et der Kopff frisch/so setz ihn zu in wasser/saltz ihn wol/vnnd wann der Kopff groß ist/so kanstu in nicht versalzen/ Wann er halb gesotten ist/so geuß wein vnd Essig dran / vnd laß das mit sieden/vnd wann du ihn wol wilst sieden/ daß er weich wirdt/ so nimb bast vnd verbindt in wol/daß das fleisch nicht herab fellt/ wañ er gesotten/ so zeuch in auß vnd laß ihn kalt werden/ schneide das bast wider davon hinweg/versuch in ob er versalzen ist oder nicht.

Von Schweinen Wilpreth

Leber.

Gebratene Leber mit heißen Speck begossen vnd geschwindt hinweg gebraten/das nit sper wird/vnd wann du es wilt anrichten/so nimb Pfeffer vnd salt/streuwe es oben darüber/vnnd gibs flucke warm auff den Tisch.

Lungen.

Nimb die Lungen vom Schwein/falls vnnd mach sie eyn/es sey gelb oder mit grünen Kreutern/es sey sawr oder mit Peterfilien wurzel eyngemacht/ist sie gut zu essen.

Blutwurst.

Wann die Saw nicht weitwundt ist/oder lebendig gefangen/das man sie stechen kan/wie ein eynheimische Saw/so nimb das blut vnd rürs wol vmb/schneid Speck darunder/nimb ein par weck beschneit sie oder reib sie auff einem Reibeisen/weich sie in ein milch vnd geuß mit einander ins blut/thue Pfeffer/Ingwer/Muscatenblat darunder/vnd schaum das du es nicht versalkest/so werden die würst milt vnd gut.

Brathwürst.

Kanstu zurichten mit Knoblauch oder mit Rämmel/oder wol Pfeffern.

Gewmagen.

Zu füllen mit Speck/grünen Kreutern vnd Eyern/den Magen mit gefüllt/wol gekocht mit Peterfilien wurzel/vnd mit grünen vnd wolgeschmeckenden Kreutern/die klein gehackt seindt/vnnd der Gewmagen muß ein stund oder fünff kochen ehe er gar ist.

Nim den Rückbraten/vnd brat in/vnd wann er gebraten ist/so thue in in ein mandel oder Dypffel gescharb/oder in angemachte Zwiebeln/so ist er lieblich.

Nimb Rückenbrod reib vnd röst es in Buttern/oder in schweinen schmaltz/nimb ein gute Rindfleisch bräue/machs damit an/du magsts

magstis sauwer machen oder süß/ist auff beide manir gut/ wann der Pfeffer gemacht ist/so thue das Wilpreth darein/das vorhin an die statt gesotten ist/ zu solchem Pfeffer darff man kein gewürk.

Fuß.

Seuber sie auß/schneide zwibel breide/ vnnnd thue sie auff die füß/sez zu in wasser/vnd wanns gesotten so mach es gelb vnd Pfeffers/magstis süß oder sawr machen ist alls beides gut.

Vom Bäeren.



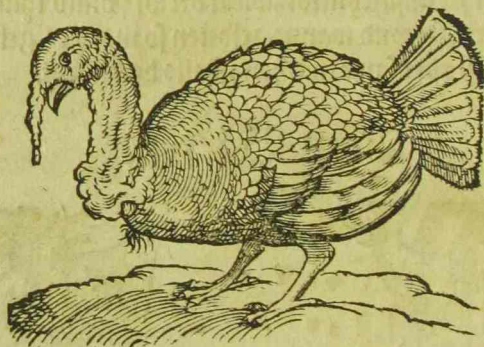
Laß die füß sieden/so lang biß daß die haar herab gehen/pus sie sauber auß/vnd koch sie in einem guten Pfeffer/ in einem Mandelgescharb/weiß vnd sawr mit Lemonien.

Du kanstis auch zurichten wie eins wilden Schweins.

Vom Gefvögel.

Vom Gefvögel.

Von einer Indianischen Hennen.



WArm abgebraten mit einem Pobratt / oder trucken geben /
oder kalt lassen werden / dann es ist ein gut essen / wann es
kalt ist.

Füll die flügel legs auff ein Kost / breuns ab / vnnd mach ein
suppen dazu / es seys süß oder sawr / ist auff beide art gut.

Pfauwen.

Warm abgebraten mit einem gescharb / oder kalt ist er auch
gut.

Von

Von einer wilden Gansß.



Gelb eyn gemacht in Dypffel vnd Zwiebel gescharb fein seuer-
lich/mit kleinen schwarzen Rosen.

Ein gansß gefült zum bratten oder gesotten vnd auff die
Suppen geben/ist es auff allbeide manier gut/oder auch weiß einge-
macht.

Von einer zamen Gansß.

Gansß Milch.

Steck sie an ein spieß / vnd setz ein Brattpfanne darunder/
daß das feist darein rinnt / nimb ein gute süsse milch vnd Eyer
todter/vnd ein wenig mehl thue in die Milch vnd streichs durch
ein härin Tuch/wann du es durchgestrichen hast / so setz es auff ein

S ij

seuer/

Vom Gevögel.

fewr / vnd laß ein sud auffstehn / rühr vmb daß nit anbrennt noch gerinnt oder zusammen leufft / wanns hat auffgesotten / so nimb Genß / feist / seyhe es durch ein härin tuch vnnnd thue es in die milch / versuch ob es gesalzen ist oder nicht / dann das saltz kompt mit dem feist von der Gans herab. Ist es wenig gesalzen / so saltz es bas / vnnnd schawe



daß du es nicht versaltest. Wann du es wilt anrichten / so geuß die Milch in die schüssel / vnd lege die gebratene Gans darauff / vnd laß sie auff den Tisch tragen weil sie warm ist / so heist mans Genß milch.

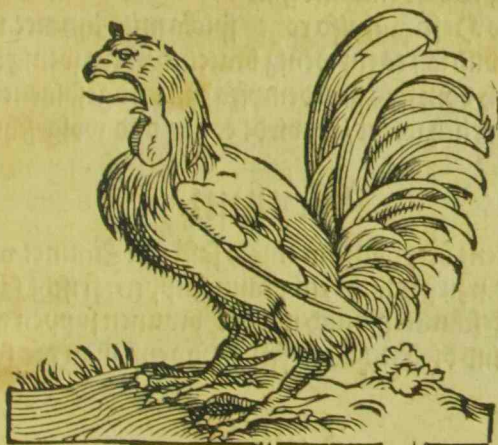
Vereicherte Genß mit Spenat kocht / mit grünen oder weißen kohl oder kalt auff ein tisch geben / so ist sie auch gut.

Gans Würst.

Die Därm von der Gans genommen / vnnnd hack das fleisch von der brust vnd mit Speck / füll darnach die Därm / hastu Würst zu braten vnd einzumachen gut.

Wildte Endten

Kocht in lauter suppen mit Petersilien wurzel vnd Muscat
blut. Raps



Gebrattne Brust von Kappaunen.

Imb die Brust vnnnd hack sie klein/ thue sie in ein Schüssel/
thue ein braune suppen darauff / die du von einem Braten
hast abgossen der nicht gesalzen ist/ auch ein gute suppen von
einer Hennen/ oder von einer Kindfleisch brühe / die lind gesalzen/
geuß vber das gehackt/ Nim safft von sauren Lemonien vñ laß auch
damit auffsteden/ so ist es gut vnnnd wolgeschmack vor frantze oder
gesunde.

Ein Kappaunen kocht in seiner eignen suppen / mit Muscat-
blät vnd ganzen Pfeffer auch mit geschnittenen Ingwer vnd mit
Petersilien wurzel/ so ist es herrlich vnd gut.

Auß einem Kappaun ein Fasan zu machen.

Wärg den Kappaunen ab/ rupff ihn vnd quell ihn auff kolen/ so
wird er sehen wie ein Fasan.

Vom Gefögel. Von einem Haselhun.

Gelb eingemacht mit Agrastbeer/ sein sawr es sey gelb oder weiß/ist es auff allbeide manier gut.

Nim das Haselhun also rohe / spicks mit Zimmet vnd Negelein/stecks an vnd laß es ein wenig braten/das ein wenig braun wire zeuchs darnach vom spiß vnd dempffs eyn mit gesalzenen Lemoni= en/das fein sewrlich wirdt / so wirdt es gut vnd wolgeschmacken.

Kep hun.

Gepratene Kephuner in einem safft mit Zimmet vndd Negelein gespickt/darzu gemacht ein praune suppen / frische sawre Lemoni= nien dareyn geschnitten, vndd mit der braunen suppen wider lassen auffsieden, seind die Felthuner frisch / so geußt man die suppen oben drüber.

Tauben.

Eingemacht mit Petersilien wurzel oder grünen Kreutern/ oder Rindfleisch brühe/ angemacht in seiner eignen suppen / ist sehr gut.

Von Fleischspeiß.

Fleisch das man stossen muß/ als alten Krancken Leuten/ die nicht kauen mögen.

Nimb Wiltpret/ Kalbfleisch / oder ander fleisch / das da frisch ist/seudt es ohne Salz/scheum es / vndd seihe die brüh lauter ab vnd behalt sie/stoß das fleisch in einem Mörser wol/ mit ein wenig Semmelbrot/das streich durch ein Tuch mit der vorbehaltenen Brüh / vermisch die mit Wein vnd Essig / Wiltu es dick haben / so klopff Eyerdotter mit derselbigen durchgerieben Brüh/
Wiltu

Wiltu es dünn haben/so laß es ohn Eyer bleiben / aber mit Wurz/
Satz vnd Butter. Wiltu es dünn geben/so mach gebehets Brodt/
gibs für ein Suppen.

Ein Gallrey / worüber du wilt.

Dünn weiß Brot geschnitten/ behe auff einem Rost / brenne
sie wol/vnd seuber sie/die lege in ein warmen Wein//weiche sie wol/
vnd treib sie durch ein Tuch/Nim Feigen/ Rosin / gerieben Lebkü-
chen/treibe es durch mit einer Hünner oder Fleischbrüh / vermisch
vnter den Brotpfeffer/ rüre Rosin darein in Hasen / rühres stets im
sieden daß nicht anbrenne/machs ab mit Wurz / Imber / Pfeffer
vnd Saffran/ziehe es vom Feuer/rüre es stets biß kalt wird/ geuß es
also warüber du wilt/es gesticht baldt. Magst darauff thun gestossen
Imber/ bracht ein Specklin drauff. Gibst du es aber kalt/so bedarffs
du deß Specks nicht.

Von Hünern.



Hünner Fleisch das stercket den Magen / vnnnd ersunderet die
Brust/macht ein helle stimme/mestet den Leib.

Von Fleischspieß.

Ein gut Essen von Hünern.

So sie recht vnnnd wol gesotten seyn / so zerlege sie in vier theil/
das Haupt / fragen vnd alles inngeweid hack vnd stoß in ein Mörs-
ser. Nimb Eyer / Peterlin / vnd auff zween löffel voll weizenmehls/
das schütt dran mit wein oder wasser / gegilbet mit Saffran. So das
alles gestossen / so thu es auß / nimb die andern Glieder der Hünern/
beschlage sie mit gestossenem Teig vmb vnd vmb / jedes stück gleich
als Kuchen / neß die hend in Wein / streichs wol vmb vnd vmb / legs
in die alt Hünernbrüh / daß sie drüber gehe / in ein weiten Hasen / laß
auch also sieden. So es nun gesotten / so mach die Brüh mit wärz
vnd saltz / strew Peterlin darüber klein gehackt. Wiltu es besser ha-
ben / so nimb Fenchgen vnd Rosinlin / komme zu prüffen ins geheckel
vnd wie klein die Glieder sind / soll man doch jedes besondern vmb-
schlagen vnd einlegen. Ein solches geheckel ohn Mehl möchte man
zu guten Hünernfüllen machen.

Wiltu Hünernfüll machen / so laß die Leberlin vnd Meglin vor
wol sieden / hack sie klein in die füll. Da mustu Essig vnd Rauten zu
haben / vnd Pfeffer ist ihr wärz / der sie gern isset. Gehört vor grobe
Leut.

Ein gut Hun sieden / brachten oder füllen.

Bereit das Hunschön / scherff die derm / nimb kopff / fragen/
leber / magen vnd alles ingeweid / seuds inn ein Hasen / oder Pfan-
nen / hacks wol mit Peterlin / schlahe rohe Eyer darein / Wärz vnd
saltz es ab / hack Specklin darunder / klein Rosin / oder Biern / knitsch
also wol vnder einander / fülle das Hun damit / vnnnd erwell es in
Wasser / da Wein vnd Essig jannen sey / daß es starz / vnd die füll er-
hart / steck also an / beugeß es je mit zu.

Wiltu es sieden / so bedarff man das inngereusch nicht sieden/
hacks vngesotten / vnd bereit die füllen damit / wie vor / seud eins mit
dem andern / in eitel Wasser / saltz zimlich. Der Hasen sol weit sein /
daß

daß es nicht anbrenn/scheum es schön/bedecks wol/ geuß senff daran/ so bleibet die Brüh wol geschmack. So du es anrichten wilt/magstu es mit Saffran abmachen/ versuchs eben.

Gestossen Hünner.

Seud die alten feisten Hünner wol/seim die Brüh / vnd mach sie lauter als ein Wasserbrüh / geuß nicht mehr dran/ salze es/verseuds nicht/Thu die Hünner auß/vnd behalt die Brüh / seihe das feiste ab in einen andern Hasen / vnd die mager Brüh aber in ein andern/die laß also stehen. Denn zeuch die grossen bein auß den Hünnern / hack sie gar klein / Weich ein Brodt brosam Weizen Brodts wol in der magern Brüh/darnach nimb das Brot vnd Hünner/stoß es gar wol inn ein Mörser / zwings durch ein Pfeffertuch mit der alten Hünnersuppen/stoß noch einst/ zwings aber durch/ists zu dünn/ so thu mehr weiß Brot drein/zwings durch/ists zu dick/ so zwing es ohn Brodt durch / erwellt in einer Pfann / Mach es ab mit Wurz vnd Sals. Wenn es nun durch ist gangen/so sind es gestossene Hünner/thu lauter Buttern darauff. Dumagst all Vögel also stossen vnd machen/vnd mit seiner Farb absieden.

Geprester Schweinskopff.

Seud den Kopff in einem saubern Kessel/daß die bein sich ablösen. Seuber ihn schön / zeuch die bein drauß/ schneit die schwarz davon/hack das ander. Nimb die ohren/wang vnd zung/stoß wol in ein Mörser mit ein wenig brüh / das mach ab mit wurz vnd gerieben Lebkuchen / als viel du bedarffest. Leg die schwarz auff ein feuchtes Pfeffertuch / thu das Geheck in ein Mörser zum Gemecht der Zungen/temperirs/vnd nicht zu dünn/schlag es auff die Schwarten/magst Rosin darein thun / richts mit den Henden auff dem tuch vmb vnd vmb/schlage das Tuche eben zu/verhefts wol mit einem faden/legs alles in ein press zwischen zwey bletter/die breit genug sein/ oder beschwers mit steinen/ laß tag vnd nacht trucknen/ schneid stück darab in einen Pfeffer.

Von Fleisch

Von geprestem Schweinshkopff gebrachten.

Schneid Zentring einer spannen oder zweyer lang / spick das mit einer nadlen vmb vnd vmb kleine runde Specklin / mach einen schmalen hülzlin spieß/stoß an / leg in zum Feuer. Am ersten wend ihn sitliglich zum feur / se lenger je neher/biß er durch hitz/so hat er sein gnug/vnd versals ihn nicht/denn er ist vom Gemecht gesalzen/hastu nicht speck/ so bezeug in se leicht mit heisser buttern oder Fleischbrüh. Also thut man Rehbraten / Lendbraten/ Wildpret vnd Gevögel zu brachten.

Ein füll in Brachten/oder Gevögel zu machen.

Hack Peterlin/Rosin/gebrachten öpfel / oder Biern / vnd zwey harte Eyer / knitsch mit ein rohen Ey / Würz vnd ein wenig saffran. So du die brachten mit einem Finger / Holz oder Messer wol durch griffen vnnnd eingefellet / so versorg die mit zwecken/oder verhefft es mit Faden/das sie nit außgehe. Ragst auch gehackt Specklin darein thun/oder Buttern in die Brüh/ob du wilt.

Ein Sultzbrüh.

Seud junge Schweinsohren vnd Fuß / drey oder vier kleine Birsing in einem neuen Hasen/ on salt. Darnach stoß das Fleisch gebeinet/ vnnnd die Birsing in einem Mörser ohn Brot/mit seiner eigenen Brüh / trucken / vnd treib es durch ein Pfeffertuch in einen andern Hasen / laß gefallen / seihe die Brüh sitliglich ab/ laß das trüb an dem bodem. Laß die Sultzbrüh in einer Pfannen erwallen/ machs mit Salt / Würz vnd Saffran/ geuß sie also heiß an/ etwan vbernechtige Vögel / Hünner / oder kalt Fleisch/ laß am Luft gestehen/im Sommer im Keller. Wenn du es wilt aufftragen / so bestecks mit weiß geschelten Mandeln.

Ein gut Lebersultz.

Ein gut Kalbs gelüng seud rein / seihe die Brüh ab/vnd behalt die schön / versals ihr nicht / darnach weich Brot in Wein mit Honig

nig gesotten/damit stoß die Leber/reibß besonder in ein Schüssel/behalts. Wiltu daß die Sülz hart gestehe. so seud Reiberfuß in der ersten Brüß/vnnd vier kleiner Bersing/vnd zwey Lorberbletter/reib aber weiß Brodt durch mit der Brüß/ die zwö Brüß vor vnnd jech durchgerieben / thu zusammen / rür sie wol/ thu Würz vnnd Salz darein/gibß/ ob du wilt/nur daß sie schön sey/vnd wol gefeimpt/ ehe man sie durchtreibet/ versuchs/schütt es vber/stell es an Lufft.

Lungen Kuchlin.

Kalbs Lungen/Wilß vñ Hers hack gar klein/hüt nur der Galen/mache also kúchlin/wie man die knöpfßlin machet/mit Würzen/alle gar schön gesotten / vnnd trucken eingelegt zu anderm fleisch/welcherley fleisch es ist/so fügen sich die Lungen kúchlin wol darzu.

Lungen Kúchlin zweyerley.

Zum ersten machs von jm selber / mit Eyern wol gehackt vnd gestossen/auch Peterlin/Salz vnd Würz drein gethan / außgewelt mit einem rohen Ey/vnd flach kúchlin darauß gemacht/ also sind sie von jhn selbst. Zum andern/hack das Hers vnd Wilß/ stoß inn ein Mörser mit harten Eyern / Lebkuchen vnd ein wenig saltz/darnach knitsch mit rohen Eyern/mache kúchlin darauß/ die seud als Húner/ leg sie in die Lebersülz/zu den andern Fischen.

In die Lungenkúchlin mag man alles hacken / so von Húnern vberbleibet/köpfß/fragen vnd dero/vnd in einer Brüß essen / abgemacht mit Buttern vnd Würz schön vergilbet.

Gebäckens von Rálberlungen.

Hacks gar klein / mach ein Teiglein von Evertottern/gewürzt vnd gesalzen / mach auch klein kúchlin darauß/ zeuch sie auch durch ein Straubenteig/vnd back sie wol in Buttern.

Von Fleisch

Knöpflin von fleisch.

Hack welcherley das ist/gar klein mit Peterlin/mach es ab mit saltz vnd wüurz/vnd ein wenig specklin/schlah zwey rohe Eyer drein/mache küchlin drauß seud sie in Hünere/oder ihrer eigen Brüß/gilb sie wol/vnd richt es an. Mann mag es zu Leber fulgen legen/damit vereinen.

Holbrahten von Kalbfleisch.

Thu es vor klein gehackt in ein Mörser / schlah eitel Evertotzer darein/vnd ein wenig schön Mehl/wüurz es ab im Mörser/saltz/stoß vntereinander / behalt das weiß von den Ethern/vnnd klopff es auffß halb/denn mach ein breitlechten Gensspieß / dick / vnd rauch/vnd nimß Fleisch auß dem Mörser/bestreiche den Spieß mit Eyerklar/vnd nek die hend darinnen/kleib daß Fleisch vmb vnd vmb den Spies wol lenglecht/in einer dicke gar eigentlich/trucks wol zu mit nassen henden / als lang der Brath ist / lege ihn zum Feuer/wende ihn sitlich vom feuer/je lenger je röschere kolen/treuffe ihn mit speck/Schmalz oder Buttern. Du magst Speck oder gar Buttern dar ein füllen/so bräths herauß/feier nicht deß wendens/so wird er rösch/schneid lange schnitt/strewe gestoffenen Imber darein/stich mit einem Holz darein / gilb ein Fleischbrüh / thu Buttern daran / vnd mach es heiß/ inn einer Pfannen / begeuß den Brahten darmit/ so bleibet er lind

Von Pasteten.

Pasteten auff Welsche art zumachen.

Nimm Weizen Mehl / vnnd stoß es hart / mach einen Hasen drauß in einander verglast scherben gerecht/thu warme Buter darzwischen / klopffs gar wol zum teig / füll drein Eyer/Hünere

Hünerbrüh / Milch oder Wein / würk ab / Salt / vnd gehackte Peterlin / thu gebrachten Hüner vnnnd Vögel geschicklich auch darein / deßgleichen Fleisch / Birn / oder durre Würst / alles gebrachten oder gesotten. Also setz du den Hasen zu einer Blut / ohn rauch / je lenger je neher / geuß je ein wenig Butter in Scherben / daß der Teig nicht anbrenne / wenn die füll backt / reib die scherben offt omb / daß es gleiche hitze hab / geuß je ein halben Löffel Buttern daran / so hat sie messig feucht / stich je mit ein Hölzlin biß an Boden / daß die heiße Butter zu grund gehe / so wirdt die füll hart / darnach thu es vom Feuer / wenn die Butter eingesunken / so heb den Teighasen auß in ein Schüssel / trag es so verdeckt für.

Wenn du den Scherben ansehest / bedeck ihn mit einer warmen Pfann / die so weit sey / daß sie die Scherben vnd Teighasen begreiff / oder mach ein blat vom Teig / drauß der Hasen gemacht ist / vnd decks darüber / Oder zwecks auff ein Bret / daß da nicht zerfalle / vnd lug dazu wie sich die füll setz / vnnnd daß der Teighasen nicht anbrenne.

Hirschen Lummelbrahten.

Nimb den Schweiß / reib Lebfuchen drein / treib es durch ein Tuch in ein Hasen / thu ein wenig Essig drein. Wil der Schweiß nicht gern durch gehen / geuß Wein oder Fleischbrüh daran / treibe den Lebfuchen vnd schweiß durch / die Nieren vnd Schlaffbrähtlin wol gewaschen / schneidts würfflet darein / laß sieden / meng es mit Salt vnd schwarz Würk.

Ein Rehe Rufs.

Schulderbrahten auß dem rücken / wo es mürb sey / gebelnet / wesch es auß warmen Wein / den thu in den schweiß / vnnnd gerteiben Lebfuchen / streich es in ein tuch. Auch schneid das Fleisch würfflet / denn thu es im durchgang in ein Hasen / vnd wenn es schier gesudet / so mache es denn mit guten Würken ab / Oder reib noch mehr Lebs
G iij fuchen

Von Fischen

kuchen darein / vnd salze es / versuchs / vnnnd machs mit schwarzer Würke ab.

Küchlin von Fleisch / Wilpret / Hünern oder Vögeln.

Seuds vor / thu es auß / hack es klein / mach es ab / mit Würk vnd Sals / stoß in ein Mörser / schlahe Eyer dareyn / nicht zu dünn / daß sichs laß zu Kuchen machen / back es braun. Man mag es auß einem Pfeffer / oder sonst / für gebratens essen.

Ein Wachtelbrüh.

Seud die Wachteln schön / bereit sie in einer Fleischbrüh / thu sie auß in ein Mörser / reib Lebkuchen / Kef vnnnd weiß Brot darunder / treib es durch mit Wein vnnnd Wachtelbrüh / erwell es in einer Pfannen / machs ab mit Würk vnnnd Sals / strewe Zimber am anrichten darauff.

Von Fischen vnd Fastenspeiß.

Die Fische so in gemeinem brauche / seyn natürlich kalt vnd feucht / Meerfisch doch am wenigsten / von wegen des Salzwassers. Gefalsen fisch seyn am vngesündesten / denn sie speisen vbel / vnd bringen durst. Je herter / steinichter vnnnd frischer ein Wasser ist / je besser die Fisch darinnen seyn / vnd auch gesünder / weder andere.

Alle Fischwerck sind vndäunlich / von wegen ihrer kette vnd schleimigkeit / machen ein kalt Flegmatisch geblüt / darauff mancherley Siechtagen entstehen / schwechen die Glieder / bringen Wasser-
suche

sucht vnd grossen durst/seucht im Leib/vnnd vnfruchtbarkeit. Dar-
umb hüt dich vor Fischen/die nicht wol gesotten sind.



Fisch wol fieden.

Mache stets darunter ein gut Feuer ohn Rauch / wenn die
Gräd abgehen/so haben sie sein gnug / scheum sie schön/vnnd mach
sie ab zu rechter maß/mit Würzen vnd Salz / versuch sie wol / vnd
trücken sie denn mit Essig ab/vnd lege sie in trucken oder naß/vnnd
trag sie für. Werden sie trucken für getragen / so strewe viel guten
gestossen Imber darauff.

Holbrahten oder Rechbrahten in der Fa- sten zu machen.

Nimb Feigen/Weinbeer/erwell sie in gutem Wein/hacke sie
klein/thu Mehl dareyn/vermische es wol/machs ab mit Salz vnd
Wurz/neh die Hende / inn einem teigwasser / schlag die Feigen
vmb einen spieß von holz als einen Holbrahten / mit nassen Hen-
den/vnd truck ihn wol an / lege ihn nach der leng auff beiden seiten
am Spieß/mach hüpsche stück darauff/vnnd bestecke sie mit Wan-
delkern/vergilbe oder geferbe / vnnd gib dar. Du magst Zucker
darauff

Von Fischen.

Darauff thun / oder frisch Imber. Den Brahten begeuſt man auch mit Buttern.

Einen Fiſchbrahten zu machen.

Mach in gleicher weiß/als die ſeztgemeſten Holbrahten/Mñ ein Hecht/bereit ihn ſchön / löß ihn den Grad ab/ vñnd mit Würß abgeſotten/als er ſein ſol/ behalte die Brühe/ vñnd ſtoß ihn in einem Mörſer mit Weinbeer / vñnd mit Honig Würß/Salz/vñnd wenig Mehl geſotten / das temperier wol mit Buttern / ſchlag es vñmb ein Spiß/als den Holbrahten/vñnd leg in zum Feuer/nimb das Haupt/ den Grad/vñnd den Schwanz/hack das zu ſtücklin mit dem ſchweiß/ ſeud es gar wol ab mit Wein/reib Lebkuchen darein/mach es ab mit Würß vñnd Salz/oder mit Fiſchbrüh/verſuch es wol.

Wiltu den Hecht nicht vor ſieden/ſo hack ihn gar klein/ſtoß ihn wol in einem Mörſer/bereit in mit der Specerey/wie vor geſagt iſt.

Würſt von Fiſchen.

Schüp vñnd hack ſie klein / ſtoß in einem Mörſer / thu Würß vñnd Salz darzu / füll die därm/ vñnd ſeud ſie ab als mit Wein/mach ein Pfefferlin daran.

Küchlin von Fiſchen.

Bereit ſie ſchön/ſahe den Schweiß auff/vñnd löß die Grad ab/ behalt das Haupt/ Schwanz vñnd Inngeweid / wirff die Gall auß/ denn nimb die Fiſch / hack ſie klein alſo roß vñnd geſotten/ſtoß ſie wol in eim Mörſer/thu Mehl / Weinbeer vñnd gut Würß / Salz vñnd Buttern darunter / das hack wol/ mach es in ein Ziſelin mit Lebkuchen/ ſo iſt es bereit.

Das ander von den Fiſchen/ Haupt/Grad/vñnd Inngereuſch/ darauf mach ein Boreſſen ſchön geſotten inn Wein/ vñnd abgemacht

macht als ander Fisch / gegilbet vnd gewürket/versuch es am Sals/
sind zwey höfliche Essen von Fischen.

**Dreyerley essen von einem Fisch / daß doch der
Fisch nach beduncken ganz bleib.**

Theil einen Hecht / oder andern Fisch/inn vier theil. Das erst
theil braht auff ein Rost. Das ander theil seud ab mit Wein vnd
Würz. Das dritt gefüllt. Das vierdt der Schwanz gebacken/vnd
der Fisch sol zusamen gelegt werden / jedes stück / als er ganz sey/vnd
mit Peterlein wol bestrewet vnd dargesehet. Darbey sol geseht wer-
den gut Salsen oder Essig in viel kleinen Schüsseln/ so ist ein jeder
was ihm gefellt/vnd ist selzam.

**Ein meisterliche Gallrey vber Fisch / als da sein
Salsen vnd ander grosse Fisch.**

Diese Fisch mach zu guten stücken / spisse je zwey oder drey gu-
ter stück in ein Hölzin spißlin seud sie also ab mit Wein vnd Essig/
Sals vnd Würz / behalt die Brüh als vor geschriben stehet/ behe
das Brot / vnd thu ihm als vor. Würde die Gallrey zu dünn / so
nim Lorberbletter/oder die Schalen/ oder auff ein halb Lorbeer/vnd
stosse sie mit dem gebeheten Brot / vnnnd mit Fischbrüh / treibe das
durch / vnnnd temperiers / versuch ob es recht gewürkt vnd gesalzen
sey/darnach lege die Fischstück ein/ vnd schütte die Gallrey darüber /
lasse es gestehen. Wiltu gern so streu Imber darüber / oder Zimmet/
oder Muscatblähe/ vnd gilb es.

**Gesülzt Fisch im Sommer zu bereiten / so sie doch
nicht gern gestehen.**

Wenn du die Fisch bereitest / so behalt den Schweiß vnnnd die
Schuppen/vnd den Grad thu es in ein Hafen/siede es mit Wein/
sehem es schön. schütt es in ein Mörser/stoß es wol, vnnnd streich es
durch

Von Fischen.

durch ein Tuch mit seiner eigenen brüh / darinn es gesotten ist/ Ein Lorbeerlat darein gestossen/ vnd durchgetrieben / so gestehet es. Leg die Fisch ein/so sie schon gesotten sind/als viel du schüsseln wilt. Nim denn die Fischbrühe / thu die Schuppenbrühe darunder mit Würz vnnnd allem, versuch was gebricht/ in geschmack / Essig/ Salz oder Würz/laß es in einer Pfannen erwallen einen wall/darnach schüts vber die Fisch/die laß erkalten im Luft/ vnd saltz sie denn eyn. Wiltu Mandel oder Weinbeer darauff streuen/ das thu bey zeiten/ ehe sie halben weg gestehen/ so bleiben sie rein vnd gut.

Fisch behalten/ daß sie lang frisch bleiben.

Leg sie in ein Feslin/oder in einen ärdin Hafen / vnd geuß guten Essig darauff/leg Peterlin daran/ vergrabs in ein frisches Erdrich/ Vnd wenn du die Fisch vnd Essig auß nimbst/so gieß allwegen frischen Essig wider daran/ vnd deck das mit guten decken wider zu/ so bleiben sie lang frisch vnd werden dir gar nicht stinckend/sondern bleiben allwegen frisch.

Von Krebsen.

MAn mag sie kochen mit Wasser / Essig/ vnd vielem Salz/ vnd solt sie also siedlen / daß der schaum zwey oder drey mal vber schiesse.

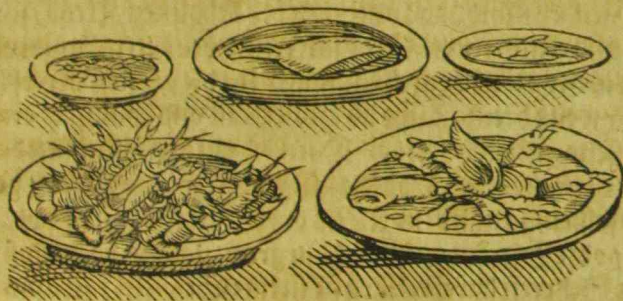
Krebs schalen zu äschen gebrennt/ mit honig vnd Encian geruncken/ heilet Rasender Hunds bissz.

Gesülzt Krebs/gar ein höflich vnd däuwiges Essen/ ohn schaden.

Seud die Krebs mit Wein ab / vnnnd schel die Scheren/ helfe vnd schwenz/behalt das ander/würz es besonder. Nu mach die brüh also:Nimb Bersing die klein sind/ seud sie in Wein vnnnd Essig/als viel du ihr haben wilt/oder bedarffest/schütt sie auß/vñ thu die Gall auß

auff den Köpffen/nimb denn die Beuch/ Scheren vnd Schwenz/
 stoß sie wol in ein Mörser/ zertreib sie mit der Brühe/darinnen sie
 gekocht sind/durch ein Tuch. Nimb darnach aber frische Krebs/
 nur die geschelten Scheren vnd Schwenz/ Thue sie inn die
 durchgetriebene Krebs in ein Pfann/erweill sie schon ein kleinen wall/
 mach sie ab von Würzen vnd Salz/ versuch sie was jnen gebrech/
 vnd laß erkalten.

Gallren zumachen sampt den eyngemachten Krebsen.



Send Krebs ab/ wie viel du wilt/ in wein vnd Essig/ schel sie/
 thu das bitter auff den Köpffen/schele die scheren vnd beuch/ thue sie
 in ein Mörser/Mandeln/ vnd ein Bröseln weiß Brots darzu/
 stoß wol mit gutem Wein/ treibe es durch ein Tuch/ thue es in ein
 Pfann/vnd Buttern dareyn/ mach es ab mit Würzen vnd Salz/
 versuch es/ wer es dann zu starck/ temperiers mit Wasser/ also daß
 Essig/ Wein vñ Wurz recht maß haben/ setze sie für kalt vnd warm/
 bestreue sie mit Welschen Weinbeeren/ oder frischem Imber/so
 du sie warm gibst/ wiltu sie kalt haben/ wann es wol gestanden ist/ so
 bestecke sie mit Mandeln.

Gefüllte Krebs.

Send sie in wasser/schele sie schön/lege die grossen scheren beson-
 dern/

Von Fischen

bern/nimb die andern geschelten kleinen Krebs / Hells / Beuch vnd Scheren / hack es gar klein / schlag frische Eyer darunder / nach der viele der Krebs / mache es ab mit Würk vñ Sals/gib sie ein wenig hack Peterlinbletter drein/knirsche wol mit einem rohen Ey/so bleibe es fleckerig/vnd bey einander/dann nim die Höfel oder Ruckschalen/füll sie wol/stürz einen andern Höfel drüber/ also das die Köpff vnder einander gekert/ die Beuch gegen einander. Wilt du sie dann braten / so stoß zween oder drey an ein Spießlein/legs auff ein Rost/thu ihn nicht zu heiß / biß die füll erstärcke / vnd gerecht werde/gib sie also warm für. Magst sie auch in Buttern rösten / biß die füll genug hat. Darnach nimb das ander theil der behaltenen Krebs / schön geschellet / vnd rein bereitet / Stoß mit rein gebeutelter Brotbrosam in einen Mörser / treibs durch ein thuch/ leg die größten Krebscheren vnd Schwenz drein/machs ab mit Würk vnd Sals/laß erwallen/ also heissens gestossen Krebs. Darnach ist ein Höflichkeit darauff/wenn der gestossen Krebsbrühe/ schön bereit / abgegilbet / gewürzet vñnd gesalzen/ so nimb ein Weiß brodt / machs innen hol / als ein Stürk / oder Glocken weiß/nicht zu groß / noch zu hoch/ stoß die geschelten Scheren darein/stürk sie in eine Schüssel / zwo/drey/oder vier / darnach denn der Gest viel sind/ schütt denn mit ein Löffel der gestossen Krebs darüber/wo es bloß wer/vñ leg die kleinen schwenz/ Beuch/vnd die Scheren darumb/darzu in die Brüh getrucket / das nichts bloß sey/besprenge es oben mit lauter Buttern/ trag es für.

Pasteten von Krebsen.

Seud Krebs on Sals / schel sie schön/ vnd leg sie zusammen/ vnd hack Peterlin gar klein / Nimb frische Eyer/ klopffe sie gar wol/ die schütt in den teighafen / schneid gut Biern lenglechte schnitz / stoß sie in die füll / thu Feigen vnd Weinbeer darein/stoß die Krebscheren/beuch vnd schwenz/ alle nach der leng darein. Darnach mache ein guten Wein ab mit würk vnd sals/versuchs was ihm brech/ vnd schütte es ober die füll in den Teighafen/ beschlag die Renff mit ein geschla-

geschlagen Ey oder zweyen / so weichen sie nicht / thu Butter zwischen den Teighafen vnd scherben/ setz in einen Backofen / laß siedend oder brachten / Zug se darzu / gibts rauch / so brennet es / wends mit Buttern zu gießen.

Ein Torten von Krebsen.

Ein Tortenteig gelegt inn ein feist Pfann / mach ein füll von Eyern vnd gerieben Reh / oder Lebkuchen / Temperiers wol / vnd nie zu dünn / schütte in die Teigpfann / Ist es zu dünn / so misch es mit Milchraum / mach es ab mit Würk vnd Salz / Saffran vnd Beeterlin. Magst nemen Salbey / Poley / oder andere würk wol gehackt / Temperier die füll damit / vnd stoß die Krebs ein. Wiltu Biern darein thun / Feigen oder süß öpffel / lengleicht geschnitten / vnd mit den Krebsen drein gestossen / ist gut / Mach die deck vber die Teigpfannen / thu Butter darauff / setz vber ein klein Fewr / vnd je baß vnd baß / röst Kolen darumb / oder treib die Pfann herumb vnd warte auff den rauch / den dempff mit Buttern / vnd wenn die decke braun wird / so hat es sein gnug. Setze den Teighafen also ganz auß in ein weite Schüssel / vnd trags für / vñ mach dann stück darauff / vnd legs den Gessen für gar höflich.

Ein Gebäckens von Krebsen.

Bereit die Krebs gar schön / mach ein gelbes teiglin von Eyern / abgewürst vnd gesalzen / nicht zu dünn oder zu dick / welch die Krebs drein / jedes stücklin besonder / vnd back sie aber die kleinen Scheren vnd Bröcklin mach in Rächlins weiß / oder in Strauben weiß / vnd back sie. Hast du nicht schöne Eyer / so nimb ein wenig Saffran darzu / trag das Gebäckens also warm für. Wilt du Honig vnd Zucker darauff streuen das ist gut.

Ein Müßlin von Krebsen.

Von höflichen farben machs also ohn schaden: Nimb gute

Von Fischen

Milch vnd Kornblumensafft / klopfes vnd temperiers durcheinander / thu auch schönes Mehl darzu / vnd temperiers noch baß/bereit die Krebs gar wol/wirff nur die Gall auß dem Haupt/so magstu sie stossen mit Wein bereit/oder mit schalen vnnnd allem/thu weiß Brod darunter / truck es durch ein Thuch/ mache es ab mit Würken vnd Salz/thu es in ein Mäßlin / vor gezworen mit Mehl vnnnd Honig/ temperiers wol mit eim Löffel/ ist es vor nicht abgemacht mit Würken vnd Salz/ so mach es ab. Ist es zu dick so mehre es mit Milch zu rechter maß / thu es in ein feiste Pfann/laß sieden als ein Rinder-muß / wilt du es warm geben / the mehr gestossener Krebs inn dem Mäßlin sein / the besser zu guter dicket/ vnd Butter darauff gestrewet vnd Imber/ setz also für/das helt gut dauwung. Wiltu es kalt geben/ so sol das Mäßlin mit Wein oder Essig gemacht werden/ oder die Krebs sollen mit Wein oder Essig gestossen oder durchtrieben werden. Dasselbig mit einem steublin Mehls ein Mäßlin gemacht/ vnd abbereitet mit Würk vnd Salz/ darein geleyet/ die guten grossen/Krebs/Schwenz vnd Scheren allein/wol erkaltet/ gib also für ein gebrähtens/ein selkams Essen.

Fisch/Krebs/vnd allerley Speiß / so da ist kalter Natur/auch Milch vnd Wasser/muß man mit Würken ab temperieren. Aber Kranckleut / heißer Natur/bedörffen nicht Würken/noch viel salt/ dann ihr gebrech mehret sich daruon. Auch guter starcker Wein vngemischt mit Wasser/verderbt sie. Erkennest du dein Natur/ so erkennest du auch was wider dein Natur ist/ darnach bereit dein Essen.

Einem Menschen der kalter Natur ist / schadet alles daß da kalt vnd schleimig ist/ als Fisch / je feister / je schedlicher sie sind/ er mach oder bereit sie wie er wöll. Ist er dann Fleisch vnd trincket Wasser darzu / so oberfelleet ihn das Fieber. Also auch die verdorbnen / zehen vnd gemachten Wein/ bringen den Todt. Hierumb gedenck/ wie dein Essen vnd getrenck bereit soll werden/ vnd was deiner Natur zugehört. Der lang leben/vnd recht vernunfft haben wil/ der ne-
me sein selbs war / jederman nach seinem standt / nach dem die vier
Comple-

Complexion von Gott in den geschöpffen geordiniert sind/ heiß/kalt/ trucken vnd naß. Doch hilfft man der Natur mit Arzeney. Vnd der Frauen heimlichkeit grössert inn vnmassigkeit / in vnordentlichen Wercken/darumb müssen ihr viel sterben.

Krebs zusieden.

Thu sie in ein Hasen / vnnnd verdeck sie gar wol / geuß Wein/ Essig oder Wasser daran/vnd Salz vnd Pfeffer sie/ mach auch ein Feuer stets darnter/vnd wann sie roth werden / so haben sie ein genug. Die sol man heiß fürtragen in verdecketen Schüsseln. Zu Fischen vnd Krebsen mag man Weichsel Salsen haben.

Wer Fisch vnd Krebs isset / der hute sich vor Milch vnd wasser trincken.

Rüchlin von Krebsen.

Nimb Krebs / seud sie mit Wasser vnd Salz / schele sie schön/ Nimb die Hefz/ Scheren vnd Schwenz/ Wehl/ Salz vnd Würz/ hack sie schön/bestreich die Hent innwendig mit Honig/ vnnnd welge die Rüchlin zusammen / gib ein Teiglein / vnnnd zeuch die Rüchlin durch/ Back sie braun/gib sie trucken/oder in ein Ziselen/ gibst du sie trucken/so bestreuw sie mit Zucker.

Fisch / Krebs vnd Biberchwenk sind viel besser gesotten mit Wein dann mit Wasser/ Bier oder eitel Essig. All feist essen sind dem Menschen schad / vnd die feisten Fisch noch schedlicher. So ist Brodt trucken gessen auch schedlich. Wil aber der Mensch Reß vnd Brot essen/der thu es nicht vngetruncken.

Von Aelen.

Acht jar mag ein Ael leben/sechs tage ohne Wasser seyn.

Wie man Ael kochen sol.

Zeuch ihm die Haut ab/ biß ans Haupt/ schneide in auff/Nimb
H iiii das

Von Fischen

das eingereusch vnd die Gallen auß/so hack Peterlin/Salben/Bey-
menten/vnd Metrin/ oder gut Kreuter klein/temperieres mit Essig
vnd gutem Wein / das es wol feucht werde / darnach nimb Imber/
Negelin/wol gestossen/Muscate vnd Salz/thu es in das geheck / füll
den Aell / vnd bestreich in damit vmb vnd vmb/dann zeuch ihm die
Haut wider bis zu dem Schwanz / leg ihn auff einen heissen Kost/
laß ihn brachten/oder mach stück drauß/reihe sie an ein breitlecht höl-
zin spießli n/wende den beim Feuer vmb / bis du dadurch greiffst/so
hat er sein gnug. Er breitt also in seinem eigen Schmalz/ das man
im sonst nichts mehr darff darauff thun. Sech Salsen oder gestossen
Imber damit für.

Vom Biber.



DER Biber ist ein Thier / wie ein Meerhunde / lang vnd
Schwanz / hat sehr lange Zeen / er mag nicht lange leben/
er hab dann den Schwanz im Wasser / dann er ist halb
Fleisch vnd das ander theil am Schwanz des Thiers ist Fisch/der
schwanz

Schwanz ist etwan einer Ehlen lang / vnd hat viel festigkeit in ihm / hat hinden Fuß wie ein Gans / die fördern als ein Handt. Solches hat ihm die Natur geben / daher hinden wie ein Fisch im Wasser schwimmt / vnd mit den fördern wie ein ander Thier gehen mag.

Des Vibers Hoden abgeschnitten / vnd an ein dunckle stätt auffgestecket / vnd behalten zu der Arzney genant Castorium / das sein die Viber hoden / die sein gut wider den fallenden Stiechtag des Haupts / wider den Schlag der Zungen / sein Pulffer gelegt vnder die Zung / daruon es zergethet vnd verstorret wirdt. Es benimpt auch das stechende Bauchwehe mit essig getruncken / vñ vertreibt die blest im Leibe / bringet der Frawen zeit / vnd dringt auß die ander Geburt.

Stockfisch oder Rheinfisch zu kochen.

Stockfisch muß man bleuwen vnd einweichen mit Wein oder Wasser / vnd mit Würs abmachen.

Rheinfisch vnd Bolehen im Wasser gesotten / bey Kraut oder Salsen. Diese vnd alle gereuchte Fisch mag man an Fasttagen neben Suppen oder Kraut geben.

Gute Suppen zu machen.

Nimb dürr Rübenbrüh / leuter sie schön mit abseihen durch ein Tuch in ein Pfann / vnd ein wenig Honig darinn / mach es ab mit Sals vnd Würs. Du magst ein Erbsbrüh damit bessern / vnd zu allen Suppen von gebehtem Brodt vñnd Imber darauff thun. Thu Zucker daran / wilt du es besser machen / vñnd heiß Fisch trucken darbey

Gut Kirschenmuß.

Brich die stiel ab / stoß in ein Mörser mit Kern vnd all / Nimm Feigen / Rosin auff ein essen / weiche weiß Brot geschnitten in wein / Temperier es durcheinander / streich es durch ein Tuch mit anderm Wein / mach es nicht zu dick / noch zu dünn / thu ein streublin Mehl

Von Milch

vnd Butter dareyn/zertreib es wol in einer Pfann / richt es an die-
 weil es seudt/wie ein ander Ruch / thu lauter Schmalz vnd Würst
 darauff/trags also für. Also magstu Amerellen/Weichseln/vñ Erbs-
 beer Mäser machen. Roter Wein zimpt besser darzu denn weisser/
 vnd das steublin Mehls sol man vorhin wol mit dem Wein wie-
 ren/ehe mans dareyn thut/ den rühre es wol bis es gesind / so mäset
 es sich/ vnd stehet wol.

Serennet Milch.



Reis stoß klein / schlag ihn durch ein Siblin / darnach mach
 milch von abgestoffen Mandeln/ seihe die besten ab / die andern setz
 zum Feuer/das sie nicht anbrenn noch vbergehe/thu das Reismehl
 dareyn/ehe das die Milch heiß werde/mach ein dickes Mäslin dar-
 auß/ Darnach so schüts in ein feucht Schüssel/laß erkalten/schneits
 in stück/ Becklins weiß/leg es in ein ander Schüssel/ denn giesse die
 dicke Milch von Mandeln Milch darüber / besteck es mit Mana-
 deln/vergült oder geseiht.

Vergülden.

Mach ein klein Honig Wasser / bestreich die Mandeln dar-
 mit/

mit/ schälet das Goldt oder Silber also naß darauff/ drück es mit Baumwollen zu/wo es nicht gleich ligt. Du magst Lebfuchen oder anders auch also vergulden/ Sonst taug kein ander Assit zu essen Speiß. Mach ein Hölzlin Scheer/damit du das Gold hebest/greiff es mit blosser Handt nicht an/es verdirbt sonst alles.

Ein blaw Muß von Mandeln vnd Reiß.

Kornblumen stoß gar wol mit Wasser/ truckts durch ein tuch/ das behalt. Stoß Mandeln mit demselbigem Wasser/ zwing es durch/so hastu ein blawe Milch/ dauon mach das Muß von Reiß/ oder ein Weissen Müßlein/magst wol klein Rosinen darauff streuen/ versaltz nicht/laß nicht anbrennen. Die Müßlin stehen gar wol in weissen Geschirr.

Ein schwarz Gemüß.

Nimb Weinbeer/Opffel/Biern/ gebraten oder gesotten/vnd Zucker/ein wenig Mehls/ seud es in einer pfannen/vnd rühr es wol durch einander.

Ein gut Gemüß von Fischen vnd Mandeln.

Thu das ingeweid auß/ reinige vnd hackts wol/ acht der Galen/seud das bret der Fisch ab mit Wasser/seihe es ab/ thu die Brüh hin/ stosse die Fisch gar wol mit Mandelmilch / vnd weiß Brot in Mandelmilch geweicht / treibe es auß mit weich gesotten Reiß/ laß es vber ein Feuer in einer Pfannen erhitzen / rühre es wol/ ist es zu dick/ so thu mehr Mandelmilch darzu/ machs ab mit Zucker.

Von Obs

Von Obs.



Es helt sich in einem truckenen Keller empor/ auff ein Hurte
auff Stro/legs geraum/wirff die faulen auß.

Von Nüssen.

Hafelnuß von irer durren werm/bringen Hauptwehe/ensün-
den den Magen. Die gestossen / vnd mit Honigwasser getruncken/
stillen den alten Husten.

Nuß frisch behalten.

Leg sie in ein frischen Sand / in ein eck eins truckenen Kellers/
nicht in Häfen.

Weinbeer frisch behalten.

Mach ein dünnen Leimen mit Brunnenwasser inn ein weis
Geschirr/stoß die Traubenstengel darein/ das sie unten nicht anrü-
ren/henck sie in ein Keller. So du irer bedarffst/so füll ein Zuber mit
Brunnenwasser/henck sie darein/bis das der Leimen erweicht/vnd
stöß in ab/darnach beugeß mit anderm frischem Wasser sauber.

Korn

Korn oder Weizen lang frisch zubehalten.

Nimb sie in der grüne/derr sie in einem Backofen oder an der Sonnen behalt sie oben in einem Hauß lufftig in einem Restorb/ wie man auch Kirsch en helt. Wenn du sie brauchen wilt / lege es in ein frisches Brunnenwasser / so kommens wider zu s hrer krafft. Das mit seud junge Hner/oder mache sie ab mit kleinen Specklin vnd Salz/oder Buttern. Wilde Vögel sind gut vnd deuwig also gesotzen.

Holdermuß zu machen.

Holderblut brich in gut siedend Milch / ein gut theil/ Laß sie den/treibs durch ein Tuch / mache einen harten Teig von Eyern/ welge dünne bletter darauß/schneid den teig klein in wrmlins weiß thu sie in die siedend Milch/salzs vnd machs ab mit Buttern.

Ein Holdermuß von Beer n.

Nimb Holderbeer/wasch sie schön/stoß sie mit gebehetem weissem Brot vnd Hnerbrh / oder gutem Wein/ thu gerieben Lebkuchen oder Honig dazu / machs ab mit Würze / treib es durch ein Tuch in ein Hfen oder Pfannen/ laß erwallen / streuwe Wrzs darauß.

Ein Muß von Bier n.

Schneide sie in ein weit kurt häfelin/schel Zwibeln/thu wein/ Salz vnd Schmalz dran/ seßs verdeckt in ein glut / es verzeret vnd mßet sich selber/richt es an/ strew Imber darauß.

Ein Apffelmuß ohne Zwibeln.

Schneide kleine schniglin in wenig milch oder wein / Wrzs/ Salz vnd Schmalz/seud es verdeckt bey einem kleinen Feuer.

Brombeer oder Weichselnuß.

Stoß sie in einem Mörser / thu weiß Brode darzu / streichs durch ein Tuch / darnach zwier Mehl vnd Milch gar wol / thu es vnder einander in ein Pfann vbers Feuer / rühre wol vnd versaltz nicht / daß wird ein braun Nuß / strewe Imber darauff. Die Pfann sol schmalzig sein / daß es nicht anbrenn. Ist zu dick so mehre es mit Milch. Maulbeer Nuß mach auch also. Kirschen oder Amerellen mach auch also / ohn daß man die Kern vnd alles stoffet / durchtrieben mit Wein / Wasser oder Fleischbrüh.

Von Bieren.

Bierbeumen wurkelen / bletter vnnnd frucht / haben viel krafft. Gesotten Bierbaumen bletter / heilen Wunden. Die Kern gestossen vnd nüchtern genüset / vertreibet Leberwehe. Man macht Biern ein wie Treublin / Opffel / Pflaumen / Pfsing vnd Quitten.

Mehlbiern / Eschenbachrin / Wasserbiern / Kolbiern / oder Schmalzbiern / wol gederrert in einem Bachofen / vnd die behalten ober jar / So man die Rothen wil / seubert vnd stilet man sie sauber in warmen Wasser / vnd leßt sie ertrucknen. Wie sie in Wein seud / vnd zu Feigen legt in ein Essen / sie schünken als Feigen.

Rüchlin von durren Biern.

Schel sie schön / seud sie wol / stoß in einem Mörser Mehl vnd Lebkuchen / gilb Wein vnnnd Milch / geuß daran / so müset sichs / thu sie auß / klopff ein frisches Ey / bestreich innen die hend / welger die Rüchlin wol zusammen / zeuch sie auch durch eingelbes Teigling / heb sie auß mit eim Löffel in die Pfannen / vnnnd backe sie schön / seud Wein vnnnd Honig inn einem Pfennlin / damit bespreng sie schön / Trags also für / es ist ein höstliches dāwigs Essen.

Wer darr gesotten Biern genug möcht haben / sie dienen für Feigen / vnd denen sehr in blöden Leuten.

Solche Biern auß ein Brotpfeffer essen / ist ein gut armer Leutspeiß / Rockenbrod darein gerührt / speißt wol / vnd sterckt den bösen Magen / abgemacht mit Sals vnnnd lauterm Imber / nur mit Wein vnd Essig.

Gesülzt Morchen.

Hast du gefalzen Fischbrüh / ist gut / oder mach eine also : Nimm ein wenig Essig vnnnd Wein vnder einander / seud vier kleine Bersing darinn / oder Hausen blasen oder Lorbeer / oder die bletter / treib es durch ein Tuch / laß es gefallen / seih es ab / sals vnd Würß es / darnach schütt es vber dieselbigen Morchen / wiltu die Brüh gelb haben / so thue Saffran darein / laß es stehen biß gesteht / so mach geschelt Mandelkern / bestecks hübschlich / das steht wol.

Solche fall möcht man auch inn den Krebschalen machen oder füllen.

Von Mandeln.

Mandelmilch / grün / blaw oder gelb.

Dg vmb Mangolt / oder Dattelkern Blumen / oder ander gut Grünkraut / das nicht schmeckt / es neme sonst dem Mandel die krafft. Es sol keine Farbe darzu / den von vngeschmackten Kreutern / stoß die Mandeln wie sitt ist / vermischs mit Fischbrüh / da Bersing in gesotten / laß gestehen. Also magst du es von Saffran gelb / von Kornblumen blaw machen / von rotem Wein / rot. So du sie wilt fürtragen / so brich sie auff ein schüssel / als Glasmilch / misch Zucker vnd Sals / strewe ein wenig darauff / magsts höflich vergulden / vnd Mandelkern darein stossen.

Ein höflicher Ziger Mandeln.

Stoß Mandeln klein / streichs durch ein Tuch mit wassern mach

die Milch warm in einem Hasen / rühre es gar wol. Nimb geläube
brüh von Fischen / vñ birsing gesotten / oder von Kelsbern oder schaf-
füßen gesotten / wol lauter gestanden / abgeseilt / vnd mit Mandel-
milch damit vermischet / laß es erkalten vnd gestehen. 12.

Reß von Mandelmilch.

Temperier Eyer vnd Mandelmilch / Saltz vnd sied sie wol /
magst sie wärken oder gilben wenn sie gesotten / vnd von den Eyer
hart wird / so rauff sie mit einem Löffel wol zusammen / thu ein Seide-
tuch in ein Psefferpfann / das ist ein Durchschlag / das breit wol da-
ber / schütt die Reß darauff / laß das Molcken abgehen / mach wie viel
du Schüsseln wilt / bestrew sie mit Zucker.

Gebäckens von Oblaten.

Erwell Feigen / Rosin / vnd hack sie klein / mach es ab mit Würk
vnd Saffran / Saltz / vnd temperirs wol. Nimb ein Oblat / vnd zie-
he die Feigen drauff / Mach ein Oblat darüber / ziche es durch ein
Teiglin von weißem Mehl / back sie schön.

Gebäckens von Mandeln vnd Reiß.

Stosse den Mandel mit Wasser / vnd stosse den Reiß trucken /
schlag ihn durch ein Sieblin / laß erwallen ein dicke Milch / streuw
das Mehl darein / rühre es wol / mach ein dick Meuß / vnd ein dünnes
mit warmen Wein / gilb den wol / schütt das Meuß auß auff ein saub-
er feucht bret / vnd laß es erkalten / denn schneid dauon als Beck /
oder wie du wilt / ziche es durch ein Teiglin / vnd backe es.

Ein gut gezogen Gebäckens.

Erwell Feigen vñ Rosin in Wein / fof in einem Mörser /
misch Mehl vnd wärk darein / mach Kuchlin darauß / die ziche durch
ein Teiglin / back sie schön. Das Meßlin mach mit warmen Wein /
vnd

vnd weiß Mehl/gilb es/ 2. Mann sol es trucken fürtragen

Von Erbsen.

Ein höflich Essen von Erbsen.

Sud vnd belg die Erbsen schön mit Wasser/ seihe die Suppen ab/ behalt die Brüß zu gebeherten suppen/ abgemacht mit Würzen/ komme zu prüffen/ vnd gegilbt/ nimb der Erbs in ein sauber Becken/ zertreib sie mit einem grossen Löffel gar wol/ Nimb sñr auff ein Essen/ thus in ein Pfeffer Pfann/ schlah sie mit der Handt durch in ein weite Schüssel/ heb die Pfann hoch/ so werden die Erbsen gezettelt wie Regenwärm/ sind groß vnd klein/ be war sie also ganz/ daß sie eben in die Schüssel kommen/ vnd nicht oberhangen/ laß gestehen/ 2. Auß dem andern theil der Erbsen mach Rüchlin/ also: Thu Mehl in die Hent/ vnd welger die Rüchlin zusammen/ mach ein teiglin von gegilbtem Wein/ zeuch die Rüchlin dadurch/ heb sie mit einem Löffel darauff in die Pfann/ back wie viel du wilt/ mach ein Erbsbrüh darüber gegilbt/ mit Würzen vnd saltz abgemacht/ spreng Butter vnd Rosin drein/ trage es verdeckt für.

Man bäcket auch Erbsrüchlin lind in einem Pfefferlin/ von gebehertem weiß Brodt/ abgemacht mit Saltz/ wie ander trachten sonst auch.

Ein Mehlpfefferlin.

Brenn Mehl in Buttern nicht zu sehr/ Temperirs mit wein/ gilb vnd Wurz es ab/ back Erbsrüchlin/ vor Gelehrt/ thu den Pfeffer drauff.

Ein höflich Essen in Fasttagen.

Fleiß dich der Erbsrüchlin/ vnd der guten Hugen/ Birn geschelt vnd bereit/ legs zu den Erbsrüchlin in ein Blatten. Nimb das Birnwasser/ vnd ein wenig Honig drunder/ mach ein Ziselin oder Pfeffer ober die Rüchlein/ die Bieren drauff/ mit Imber vnd But

Von Eyerspeiß.

tern. Hast du kein Biern/so viertheil brautene Dpffel/oder in einem Zeiglin mit Butter gebacken.

Von Eyerspeiß.

Kuchlecht Eyer.

Lopff Ewertotter/gerieben Semelbrot/ Muscaten vnd salt/
machs durch einander / füll die Eyerfchalen damit/stürse ein
güpfelin von einer andern Eyerfchalen innen mit Eyerklar
gesalbet / ober das löchlin des gefüllten Eyes / röst sie in Buttern/
braut oder seud sie. Solche füll mag man in Krebschalen füllen/
Peterlin vnd ander gute Kreuter darein hacken / mit Würsen vnd
Saltz abgemacht. Gib es in einem Brählin/oder trucken.

Ein gestrichen Gebäckens.

Mach einen Zeig von eytel Eyern vnd schönem Mehl/ reib
Lebkuchen drunder/ knits mit einem gesotten Honig wein/
zeuch den Zeig mit eim Welgerholz / schneide es in schnit-
lin / back es also.

Groß Eyer.

Brich Eyer hüpschlich an spizlin auff / thu Würs vnd Saltz/
Zimtbläh/Muscatbläh/oder Muscat darein/ rürs mit einem hölz-
lin wol vnder einander / mach das löchlin oben zu mit Eyerklar.
Magst sie also rbahten/in Buttern oder heißer Aschen.

Ein höflich Essen von Eyern.

Ein linden Zeig von Eyern vnd Mehl serb mit Kornblumen/
als nachfolget / vnd von Kreutern/gib jedem ein besonder farb/zere-
reib den Zeig mit eim welgerholz / serb shn an der septeu/die
außwendig kompt/mach bletter drauß. Als Krapffen/hack Wilpretz/
Vögel/

Vögel / Hāner oder welcherley geheck das ist / gesotten oder gebraten / knits mit einem rohen Ey / abgewürst / gesalzen vnnnd gegilbet / also leg es vff die Bletter / die scheiblecht geschnitten sind / erbeit das geheck / als dūnn die Bletter sein / leg ein ander Blat drüber / salt zu vmb vnnnd vmb / als Gladen / back sie in einer Pfannen / magst in solchen Krapffen Eyer zweyer oder dreyerley weise backen. Strew Zucker darauff / mach gerühret Eyer mit Würz / vnd Salt sie ab / vnd ein wenig Saffran drein / verbirg die in die Bletter / als vor gefeibt oder vngefeibt / vnd back sie. Zum andern / seud Eyer hart / back sie wol / thu Peterlin darein vnd würz / verknit sie mit einem rohen vergilbten Ey / legs ein als vor / back sie. Zum dritten / magstu allerley gesotten Fleisch nemmen wol gehackt / mit einem rohen Ey verkneten / mit Würz vnd Salt / vnnnd trucken eingelegt / schön vermacht vnd gebacken. Grün Dyffel magst du in diese drey gebackens hacken / wol temperiern / vnd Rūchlin backen.

Geschachhsabels backen mit fünff Farben.

Back ein Blat von gebacken Evertotter / gegilbt mit ein wenig Saffran. Nimb die Eyer auff ein Essen oder zwey / truck Peterlin safft durch ein Tuch / temperirs wol / so werdens grün / mach ein zimlichen Teig / schneid bletter darauff / back sie nicht zu braun. Wiltu sie braun haben / so truck Kornblumen safft drein / so man sie wol gestossen hat mit lauter wasser in einem Mörser / so ist der erste truck satt blaw / der ander bleicher / der dritt noch bleicher. Also ist aller blumen farben / ohn Rosen / die hat nit mehr denn ihren geschmack / außtruckt vnd druunder temperiret. Also magstu nemmen viel andere wol schmeckende Kreuter vnd blumen / die gestossen vnnnd durch ein Tuch gestrichen / den behalt inn einem Gläslin verdeckt / biß du sein bedarffest.

Von Eyserspeiß.

Back öpffel braun in Butter/würs sie zimlich/ streich sie auff das erst gelb blat/nicht zu dick / lege das grün blat darüber / darnach mach ein gelb füll mit gewürzten Eyern / machs in zwey ander geserbt bletter. Darnach bestreich sie also vmb vnnnd vmb mit frischem Eyerklar/verhefft es wol machs lengleicht als einen weck/ schneid es in stücklin/stoß in hölzin breitlechte Spieß/je zwey oder drey zusammen in ein Spießlin. Mach ein dünnes Teiglin von Milch vnnnd Eyern/ vergilbs / zeuch die Spießlin dardurch / back sie braun in Butter/trage sie für. Wenn es auffgeschnitten wird/so hat ein jedes sein Farb.

Ein angestrichen gebackens.

Mach ein starcken Teig von geriebenem Keß / Mehl vnnnd Milch/ zeuch ihn dünn auff ein Bret / schneide als Helmlin fingers lang/Back sie in Buttern/richts an inn ein flache Schüssel an den Fastagen.

Ein ander Form.

Schneid den Teig als Glasrauten / Kleeblättern / oder Rosen/backs also/ Wilt du vergülten so soll es wol kalt sein.

Mit demselbigen Teig ein höfliches Essen in ein Schwarzes Pfefferlin.

Nimb Tottern von harten Eyern / gebraten öpffel oder Bierren/hack es vnder einander/nimb ein wenig Saffran in Wein oder Milch / temperiers vnder einander / daß es dick bleibe / mache Gladen auß dem Teig / thu das geheck darauff/ schlahe ihn zu/ vnd welsger ihn in den Henden fugleicht/wie viel du ihr haben wilt / backs in Buttern / lego inn Pfeffer heiß oder kalt / streuw ein wenig Zimber drauff. So nimb das hart gesotten Eysweiß / schneid es würfflet/strew es darauff/mach es mit ein wenig Butter ab. Mit demselben Teig mag man machen als gefüllet Eyer / oder als die gefüllten Krebs in Brühen/Weinsuppen oder Pfeffer.

Ein frembd Gebackens heist Schnabel.

Nimb weiß Brot/schneide die rinden daruon/mach dünn schnitten / legs auff ein Bret /schneid die Rinden als teller /schneide öpffel zu halben viertheilen/roßt sie darnach/hacks/ saltz vnd würz sie / was Würz du hast / Pfeffer oder Imber / vermisch Saffran /hack es durch einander/schlahe wol geklopffet Eyer darein / knits durch einander. Also streiche die füll auff ein schnitten / decke ein ander vber die daß die vnder die ober bey nahe erreicht / verheffte es mit Eyerklar/daß es bey einander bleibe / back sie schön: Wer solch Schnabel von mancherley farben wolt haben / die ziehe das Brodt vorhin durch ein solchen safft / wie vor gelehrt. Aber on farb mag mans in Weinsuppen oder Pfeffer geben / oder in Gallrey / Lebersüß/Reßbrüh/wie man wil.

Gut öpffel oder Birn in Butter gebacken / Weißbrot darein gerührt/hart Eyer darein gehacket/mit Wein vnd Milch ein Teiglin darauß/vnd Ruchlin gemacht.

Braun Ruchlin/die vergült scheinen.

Reib geschlagen Goldt wol auff ein stein / mit Wasser oder Gebrennten Wein/reibs noch einmal mit einem rohen Eyertotter/mach Ruchlin / Zucker Rosat / Violat / oder Muscat / klein als die Daumenglied/mach sie rund zwischen nassen Henden/bestreich die Ruchlin mit Goldfarb / steck es an ein Messer / daß du sie vberall mögß bestreichen / Legs nacheinander auff ein bret / back eins nach dem andern das inn Buttern schwimbt / wehre daß einander nicht rühre / nimbs mit einem Schaumlöffel auß / gib es also trucken für G. brahtens.

Gut Streublin.

Peterlin stoß ein hand voll mit Wasser vnd Weißbrodbrosam/treib es durch ein Tuch/mache ein Straubenteiglin mit Eyer vnd

Von Eyserspeiß

vnd Mehl/versalt nicht / zettel dann durchgeschlagen Peterlin inn
ein Pfann/nicht zu dick.

Gute Krapffen von Opffeln vnd Biern.



Bracht sie vor wol/schlah ein Ey oder zwey dareyn/Saltz vnd
Wärz/stoß wol in einem Mörser / fülls inn die Krapffen. Ander
Krapffen mach von Eyern/Peterlin / oder andere gute Kreuter dar-
eyn gehackt/ mit einem rohen Ey verkneten/ gewürzt/ gesalzen/vnd
eyngefüllt.

Lappen Ruchlin.

Nimb Eyer vnd ein drittheil Milch/ mach ein starcken Teig/
zieh ihn auff ein Brett mit einem Belgerholz vnd Weismehl/for-
mirs wie du wilt / wiltu es braun haben/So back's wol/oder gelb/so
mach den Teig mit Saffran / zertrieben inn Wein oder Milch.
Grün von der Peterlinsafft/oder dergleichen. Blaw von Kornblu-
men.Man issets auß Salsen.Mit diesem Teig mach gefüllte Kras-
pffen von Opffel / Biern / Kelberhirn / oder geheck von kleinen
Waldbögeln/gewürzt vnd leich gesalzen.

Man mag Krapffen füllen mit der füll als man gestürzt Eyer/
Opffel vnnnd Hünner füllet / aber ein jede Fleisch oder Fischfüll
muß

muß vor recht vnnnd wol gesotten sein / dann wol in einem Mörser gestossen / mit Peterlin / oder andern wolschmeckenden Kreutern / von geschmacks wegen temperirt mit rohen Eyern / wol vnder einander gekneten/gefüllt/vnd wol gebacken.

Ein Krapffenteig.

Honig seud in Wein / als viel du wilt / vnnnd nimb ein weite Schüssel/ vnnnd zwier den Wein mit Weismehl/ als ein Mäslin/ schlah Eyertotter in ein ander Schüssel/ vnnnd ein wenig Saffran/ zertreiß gar wol mit dem gemachten Honig wein/ thu es in den gewiernten Teig/ temperirs / wirff je ein steublin Mehls darzu in die Schüssel/ biß ein leytiger Teig wirdt. Darnach zeuch ihn mit ein Welgerholz vff ein Tuch/ schneid in groß oder klein / nach dem du die Krapffen haben wilt/ was Teig man mit Hefel/ Bier oder Hopffen macht/ muß man lassen auffgehen / darnach ein kneten in lohem Wasser/ oder einem gesotten Honigwein.

Klein Krapffen für Herrn füll mit eitel Fischlebern / wol gestossen/ mit ein wenig gerieben Lebkuchen/ so haben sie Würß gnug. Also Vogel(lebern/ Hün(er)lebern wol gehackt / vnd gestossen / mit einem Eyertotter/ vnd gerieben Lebkuchen daran/ vnd füll sie ein.

Alles Ingeweid von Fischen / mit einem Eyertottern gestossen/ mit Fischbrüh vor abgemachet / ein wenig Lebkuchen darunder gerieben/ ist gut Fischfüll in die Krapffen/ also schön gebacken.

Krapffen backen / von vberbliebenen Hünern.

Nimb Wilspret / gebrachten oder gesotten/ hack es klein/ schlah Eyer in ein Schüssel/ vnd gehackten Peterlin/ wirff das geheck dar ein / Würß vnnnd Salß ab / temperirs daß es nicht zu dünn sey/ Mit gesotten Honig / Wein vnnnd Lebkuchen darcin gerieben / So

Von Eyserspeiß

helt sich es bey einander/ vnd leßt sich cynfällen. Die Krapffen sind baldt gar/ sihe es an der breune wol/ so du die außnimbst. All Krapffen mag man mit Zucker bestreuen.

Ein gut Gebäckens von Eyern.

Zerschlag Eyer so viel du wilt/ klopff sie wol/ schneide weiß Semmelbrodt würfflet darunder/ reib Muscat darein/ versalz es nicht/ mach grosse oder kleine Bletter/ mit einem Welgerholts/ nicht zu dünn/ vnd back es.

Ein ander Gebäckens.

Nimb Peterlin Beimenten/ vnd ander wol schmeckende würrze/ gleich wie man Salsen macht/ Brosam weiß Brodt/ oder gerieben Lebkuchen/ stoß es wol darmit durch einander/ treib es durch ein Tuch mit gutem Wein/ temperier Eyer vnnnd Mehl darzu/ vnnnd mach ein starcken Teig/ den man mit einem Löffel einziehe in den Buttern oder kleine Ruchlin/ als die Baumnüß/ vnd back sie.

Gute Turten zu machen.

Mach ein starcken Teig mit Milch vnd Eyern/ zeuch in dünn mit einem Welgerholts/ den mische in einer Pfannen/ also daß er vmb vnnnd vmb vber die Pfannen hang/ vmb ein zwerch Finger/ mach ein Teigpfann in die Erdenpfann/ darzu mach auch ein füll von Eyern/ Butter vnd Würrz/ klopff es wol vnter einander/ thu es in die Teigpfannen/ mach ein blat von Teig darüber/ vnd börtel es zu/ wie ein Gladen/ daß von vberigem Teig hencke vber die Pfannen. Wehre mit Buttern/ daß die Pfann nicht anbrennt/ reib sie offte vmb/ laß den Turten backen. Darzu gehört ein weite feuchte Pfann. In ein solch füll magstu geschelte Krebs thun/ hart Fisch/ als Hecht/ Bersing/ &c. Die weichen sollen nicht darzu/ sie müssen vor gesotten seyn

sein/vnd abgewürkt. Wan der Turten braunet/so hat er sein genug.
Setze ihn von den kolen/setze ihn für auff einem Teller.

Fleisch Turten.

Den Teig mach wie vor / oder als die Lappisch Teig vorge-
lehrt / mach die füll nicht zu starck / von Eyern vnnnd Wein / Milch
oder Hünnerbrüh / oder gut Fleischbrüh/nit viel klopff die Eyer vnd
Butter darein/salt vnd würze/ setze die Teigpsaß in die Psann mit
Buttern/als vor / thu die füll darein/ was Fleisch du hast zu der füll/
mach ein Teigdecke darüber / verrenffte es / geuß Butter darauff/
wart sein wie einer Pasteten/wie vor gelehrt vnd gesagt ist.

Gebackens von Erbsen.

Seud vnnnd belg sie / schlahe sie durch / gibß Wein / temperier
Eyertottern/ein wenig Mehl darinn / rühre vnnnd laß es erkalten/so
gestehet es dick. Schneid stücklin darauff / vnd zeuch sie durch ein
gelbs Teiglin abgemacht mit Wärs / tauche die stücklin drein/heb
sie auß mit einem Löffel/back sie/ gesottt Wein mit Honig besprenge
gehört auch darbey/vnd also fürgetragen.

Ein gut Gebackens von Reiß.

Laß ihn nicht fast versieden inn Wasser seihe ihn schön ab/laß
trucknen an der Sonnen / oder in einer stuben / stoß in ein Mörser/
schütt es in ein Psann / thu Eyer darunter/ mach es nicht zu dünn/
setze Buttern vbers Feuer/ laß süßen / scheuß den Teig darein / als
gebrannte Ruchlin.

Ein gut Essen von öpffeln.

Schel sie schön / vnd theil sie in zwey theil/höl jedes theil/mach
ein füll von gebrachten öpffeln ein hart Ey/vñ Peterlin wol gehackt/
mit einem rohen Ey wol getemperirt/füll beyde theil der öpffel vnd

Von Eyserspeiß.

stärke vber einander/stoß ein zweck dardurch/das nicht weich/biß sie gebacken werden/vnd gib sie dar. Willu dieselben braten / so stoß ihr drey oder vier an ein Spießlin / leg es auff ein Rost/begeuß es mit Buttern / wend sie vmb / biß sie gebrachten / bespreng sie mit einem gesotten Honigwein.

Ein anders.

Schneid sawr öpffel rund in zwey theil/ füll beid theil mit gebrachten öpffeln oder Quitten/oder Biern / reib weiß Brot mit Zucker darunder/magst sie würzen oder nicht / füll der öpffel beid theil damit ohn Eyer. Mach auch ein Teig von Honig vnnnd Wein/gegilt / zeuch die öpffel dardurch/verzweck sie/vnd back es in Butter/ zeuch den Zweck oder Faden ab / streuw Zucker oder Honig darauff.

Gefüllte Brahtbiern an einem Spieß

zu brahten.

Regelsbiern oder Leutsbiern / schneid von einander / wirff die Kernen darauff/röst es in Buttern/hacks klein/thu Honig vnd wärk darzu/ohn gelb vnnnd salt / braht Biern nicht zu weich/hüll vnd füll sie in beide theil / stärk es vber einander / braht sie/wie vor gelehrt/vnd sitlich strew Wärk darauff/trags also warm für.

Gebackens von Salbey.

Seud dürr Leutsblern weich / stoß in ein Mörser / röst es in Honig vnd Wein wol feucht/thu Wärk daran ohn Salt/bestreich ein Salbey blat damit / vnnnd deck ein anders darüber/truck sie auch fittiglich zusamen/das sie also bey einander bleiben. Mach ein teiglin mit Honig vnd Wein / zeuch es dardurch/vnd backs. Streuwe Zucker darauff/vnd setz es also warm für.

Ein

Ein ander gefüllt Gebäckens von Salbey.

Mache ein füll von gebrachten öpfeln / wie vor gelehrt / ohn gelb / ohn Salk / bestreich ein Salbey blat damit / vnd truck ein anders darauff. Mache ein Teiglin als vor / zeuch eins nach dem andern dardurch / heb sie sittiglichen in die Pfannen.

Gebäckens von Regelsbiern.

Schel die Biern schön / wirff die Kern auß / mach ein grüne füll von Eyern vnd Peterlin / Salbeyen / oder andern wol schmeckenden Kreutern die Stiel vnd Stengel streiff ab / hack nur die bletter klein / schlahe rohe Eyer daran / rühre ein klein Weiß brot brosam an dar ein / Würzen ab / treibs gar wol durcheinander. Mach ein Teig mit gesottenem Honigwein / nicht zu dick / noch zu dünn / zertreib ihn mit einem Welgerholz. Mach Kuchen oder Krapffen dardurch / vnd backe wol / Magst in der Fasten Feigen vnd Rosin zimlich darvnder thun. Ob du der grünen Kreuter nicht nimmst / so verknit rohe Eyer mit öpfel vnd Würzen / Saffran vnd Salk / also eingelegt / das vereinigt sich gar wol in Rächlin oder Krapffen. So man der öpfel oder Biern nicht hat / so nimb guten geriebenen Keß / mit einem kleinen steublin Mehls vergilbet / wol vndereinander gekneten mit Salk vnd Würz / ob du wilt.

In dieses Gebäckens magstu nemen dürr Huzeln / Regel oder Leutsbiern / Wasserbiern / Bratbiern / wol gebraten vnd gemischt.

Morchen mit Eyern füllen.

Mach die füll / als man öpfelfüll macht / oder gestürzt Eyer / vnd die zwei Morchen vbereinander gestürzt / beide theil gefüllt vnd verkleibt mit einem rohen Ey an ein spießlin / treuff es mit Buttern / brahte sittlich auff einem rost.

Von Eyerspeiß.

Milchküchlin für Krancke vnd Kindsbetterin.

Ein Straubenteig mach mit Milch / verzwir ihñ gar wol/
magst ihñ mit Saffran verhöhen / Seud in einem Hasen gewellt
Milch mit Eyern/in einem andern Hasen mit wasser/ dick. Mach
die Milch ab mit Specie dulci in der Apoteck / mach einen dünnen
Straubenteig an / oder mit Eyern / mit einem Honigwasser/vnnd
wenig Salz/ verbirg auch die Milch darein/in Küchlein oder Kra-
pffenweiß/back sie braun / streuwe ein wenig Zucker darauff. Du
magst es in Mandelmilch auch geben.

Ein Ruch in einem Mörser.

Eyer/Würß/weiß Brot/würfflet geschnitten/temperiers wol
vnder einander/back Peterlin darunder/thu es in ein Psann mitein
wenig Buttern / seth es auff Kolen / je lenger je neher / thu Buttern
daran.

Eyer die frisch gelegt sein / der Totter in ein warm angesigen
Milch geschlagen/vnd also warm getruncken/vertreibt den Husten/
vnd alle Pastemen.

Von Salsen.

Gut grün Salsen von Kreutern.

Rlaub Pfefferkraut/ Beimenten/Mangolt/ Ampffer/ streich
die stiel dauon / darnach weich weiß brot/ Essig oder Wein/
reib Lebfluchen/ Stosse alles mit den Kreutern gar wol/ treib
es mit Essig vnnd Wein / darinnen das Brot geweicht durch ein
Tuch / mache es ab mit Würß / behalt sie in einem Glesin Hasen/
mit Deckel.

Etlich Salsen stößt man ab mit Agrest/vnd nimbt darzu Bo-
ley//

ley/Rauten/Mänk/vnnd Brunnkres/das doch des Agrest mehr sey
dann der Kreuter. Die vnzeitige Weinbeer heisset man/vnnd ist A-
grest/das hat gar ein liebliche sewre/man stößet es mit Wein/Essig/
vnd gerieben Lebkuchen vnd weiß Brot.

Etlich Salsen stößet man ab mit Meyland/ Garten Ampffer/
vnd mit sauren Weinöpfeln/mit Brodt geweicht/mit eitel Essig
gestossen mit einander/vnnd durch gerieben in ein Glesin Heflin/
wiltu die Weinöpfel vor siedem oder brachten/so gehen sie deßer baß
durch/vnd versuch sie wol/vnd verdeck es. Magst sie in glesin Got-
terossen behalten/wol verstopft. Setz es in ein Keller/so durret es
nicht.

Vorgenannt Kreuter/die zu der Salsen gehören vber jar be-
halten/das sie ihren geschmack nicht verlieren/so fah Lawasser auff
mit einem rein newgewaschen leinen Tuch/das lege auff einer Mats-
ten hin vnd her/truck's auß in ein Kannen. vnd beyße die Kreuter alle
darinnen ein tag vnd nacht/thu sie darnach herauß/laß wol trucken/
vnd derr sie inn einem Backofen behalt sie oben im Haus/in einem
Korb/vnnd wann du die Salsen machen wilt/so heiß sie mit Wein
oder Essig/stosse sie mit Brot/wie es sich gebürt.

Weichsel oder Amerellen Salsen.

Stoß sie in einen Mörser mit Kern vnd allem/reib Lebkuchen
darunder / treib sie durch ein Tuch mit gutem Wein schütt es in ein
verglasierten Hafen. Stoß Negelin / vnd allerley starck würrz/ vnd
thu ein wenig Sals darein/Erwell es bey dem Feuer/darnach thu
es auß in ein feuchte Becken/vnd laß es wol gestehen/Wach Ruchlin
darauß oder Latwergen.

Wem ein Wein/Sals oder Essen auff schmeckt / der neme des
gebeißten Peterlins / Rauten / oder Salbey / kenne das wol/vnnd
iß es.

Was Kreuter im Mayen abgenommen werden/als Salbey /

Von Salsen.

Peterlin/Boley/Meyland/Kauten/vnnd deren gleichen/derr sie in einem Backofen/ stoß vnnd pülffer sie wol. Magst sie also vber Jar behalten/ vnd zu allem Essen nützen.

Knoblauch saltz bedarff ein wenig Brotbrosam gebeutelt/ geweicht in Essig/ vnnd mit mager Fleischbrüh wol gestossen/ abgemacht mit Saltz/vnd ein wenig Essigs/behalt es in einem Guttroff.

Wiltu sie dann gelb haben/so thu Saffran in Essig/ vnd heiß ihn darein/thu die Salsen in ein Pfennlin vbers Feuer/ laß es erhitzen/ darnach saltz vnd würck ab/Also thu jeder Salsen/ wann du sie aufftragen wilt.

Wiltu Knoblauch Salsen grün haben/so stoß Beimetten vnd sawer Würck darunder mit Brot/ geweicht in Essig/ mit demselben Essig durch getrieben.

Wiltu Knoblauch salsen weiß vnd fein haben/ so thu Mandelmilch darunder.

Knoblauchsals die vermisch mit Wärmfamen/ ist gut mit allerlei Speiß zu essen für die Wärm.

Gute Salsen von Eschlauch.

Brot weich in Wein/stoß den Eschlauch im selbigen Brot vnd Wein/saltz vnd treib ihn durch/mach ihn ab mit Imber. Diese Salsen ist gut zu Kinderen Brahten/ oder Wilpresbrahten.

Salbey/ Salsen/ Stoß eitel Salbei mit Wein vnd Brot.

Kauten Salsen/ Stoß eitel Kauten mit Essig vnd Brodt.

Bolei Salsen/ stoß eitel Bolet mit Wein vnnd Brodt drein gemischt/ machs an der Anricht ab/ als andere Salsen.

Pomerangen Salsen/ Die truct man auß von in selber/geben wolgeschmackten saueren Wein/ da thut man nichts zu dann Zimetblüh an der Anricht. Ist ein Fürstlich Salsen/ Die ist nicht zu behalten/ dann die Pomerangen müssen alleweg frisch außgedruckt sein. Die Salsen ist gut zu allen Vögeln/ Hünern vnd Wilpres.

Von

Von Senff.

Senff erwermet den Magen vnnnd Lebern/ ringert den Willen/ bringet durst vnd vnkeuschheit.

Senff ist trucken vnnnd heiss am vierdten Grad/ Darnach bedarff er gar wol temperatur/ dann er hilfft den blöden Magen/ vnd schadet guten augen/ zu viel gessen.

Senff zu machen.

Süssen Senff mahl mit der Würß/ vnd wann er wol gemahlen ist/ so gib ihm ein wall in einer Pfannen auff einem Feur/ rühr ihn wol mit wenig Salz/ behalt ihn/ vnd mehre ihn mit deren würßen gesotten/ vermach ihn gar wol. Wilt du den zu essen machen/ so seud einen guten Honigwein/ vnd temperier den darmit/ Salz ihn/ vnd würß ihn/ kom zu prüffen/ so ist er gute.

Ein ander behende weiß.

Temperier Honig wol mit Essig/ Wein oder Fleischbrüh/ vnd rühr den Senff darein.

Rosin vnnnd Feigen gesotten mit Wein oder Wasser/ damit Senff temperiret ist/ oder Rosenwasser/ vnd gestossen Zimetinden darein gethan/ subtilen Leuten.

Von Latwergen.

Ein sehr krefftig Huf Latwerglin / welches das best ist/ vnder allen Lungen sucht Latwerglin / wirdt von Fuchslungen gemacht. Benimpt das auffsteigen der Lungen/ Reichen vnd schwerlich Adem/ vnd dergleichen gebrechen der Brust vnd Lungen.

Imb Fuchslungen/ wesch sie mit weissem Wein/ sauber/ also fein frisch/ vnd schneid die aderlin/ so voll Bluts darin sind/ auff/ thu sie in einen neuen Hasen/ in ein Backofen/ darnach lege sie bey Vermutbletter / so sind sie vor Wärmen/ sicher/ wann du sie brauchen wilt/ so mustu sie in einer vngesalze Erbsbrüh morgens

Von Latwergen.

gens gestossen/ nüchtern einemen / vnd darauff ein stund oder drey fasten / vnd der Latwergen alle abend ein halb loth einnemen/ welche auff diese art wird gemacht: Nimb ein theil Fuchslung/ vnd so viel Süßholzsafft / vnd Fenchelsamen auch so viel. Edlich thun Zucker



Eandit darunder/ derr vnd Pulfferisier diese stück/ vnd setz zum feur guten Honig/ verscheum ihn wol / wirff diese stück darcin/ rühre vnd siede es zu einer Latwergen.

Quitten Latwergen.

Braht oder seud sie wol / stoss in ein Mörser / vnd gerieben Lebkuchen / treib sie durch mit gutem Wein / machs ab mit Wark/ vnd thu ihr als der Weichsel Salsen/ wie obgeschriben/ on das mehr Lebkuchen muß haben.

Gute Latwergen von Leutsbiern/ vnd andern guten Wein.

Verdempffs inn einem Hasen/ knit es darnach wol mit einm Löffel/

Löffel / seß es darnach in einem kleinen Kesselin auff ein Dreyfuß vber ein kleines Feuer / darnach ein gut glut/rühre / thu Honig vnd Würß drein/rühr sie noch baß. Negelin / Imber vnd Muscat magstu grob gestossen drein thun/rühr sie baß/ vnd engeuch das Feuer/biß die Würßen wol erhigen/vnnd thus herab. Schlag sie auß auff ein weiten Teller oder Bret / treibs als ein Krapffenteig/laß wol erkaltten/darnach schneid klein stücklin daruon/vnd leg es ein.

Ein gut Latwergen zum Magen/vnd für alle böse Nebel.

Schneid Schwertelwurß zu dünnen scheiblin / beiß sie in einem Glas verdeckt acht oder zehen tag inn roten Wein / zerlaß ein maß Honig in einer Pfannen/thus darein zusammen / seud das dritte theil ein. Darnach stoß wol vier lot Imber/ein lot Negelin/ein Muscatnus / weyloth Zimettrinden / vnnd ein halb loth langen Pfeffer. Laß ein gut weil darinnen sieden/biß es recht dick wirdt / zu einer Latwergen/rühr es stets / daß es nicht anbrenne.

Zuder Brust ein Latwerge.

Weissen Kettich / Isop / Alant / Diptan / vnnd Imber / stoß zu Pulffer / temperier sie mit Honig zu einer Latwergen. Wiltu sie besser haben / thu darzu Cubeben / Zimettrinde vnnd Muscatblüh / oder ander gute Specerey. Du magst auch nemen Entian. vnnd Benedisch Zitwen / langen Pfeffer / Calmus / Galgen vnnd Steinwurß / vnd vndereinander temperieren wie obstehet / zu einer Latwergen.

Von Rappeskraut.

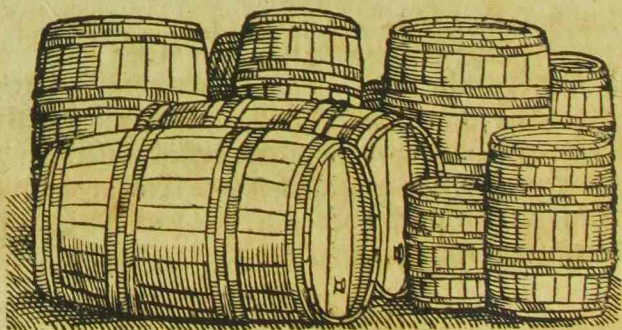
Kalt Compostkraut bald wol schmeckend zu machen / im Herbst / also rohe von Krautheuptern. Nimb ein reinen Hasen / vnnd spreiß hölzlin vnden darein einer hand hoch / vnd geuß guten roten Wein darein / biß an die hölzlin nicht gar / so nimb deß Krauts wol geschnitten
M
bert/

Vom Wein.

bert / spaltis ihn vier theil biß an dörsen / daß es doch ganz bleib / vnd
leg ein ander Bellin Krauts darein / das vornen auffhalte / stärk das
Haupt also auff die stärk 1 in Hasen / verstärk vnnnd verkleib den
gar eben / setze ihn auff ein Dreyfuß / mach ein zimlich Feuer dar-
vnder / laß stehen als lang ein Kraut sonst pflegt zu sieden. Darnach
thu es auff / laß es erkalten / Nimb deß roten Weins im Hasen in ein
Pfennlein / seud Rümme / Schlehen / vnnnd Bechholdern darein /
schütt es in das Haupt theil es vmb vnd vmb. laß zu fallen / zerspalt
es gar / geuß Essig oder Senff daran / vnd trags für. Etlich nemen
auch die Rappeshaupt / so fein hart sind / schneidens fein klein zin-
secht / vnd thun Essig vnnnd Baumöl darüber / gibt ein guten Salat
im Winter zu essen.

Vom Wein.

Wann man den Wein von Stöcken
nemen soll.



Dem die Wein / die gelesen werden ehe sie zeitig sein / die sein
nit werhafftig gut / auch die Wein so oberigs zeitig sein / vnd
not leide von hitz oder keltten / sein auch nit natürlich gesund vñ
gut / darnach hab man sich zurichten / daß man das recht mittel treff.

Wie

Wie man zeitig Wein sol erkennen.

Item/ zeitig Wein sol man also erkennen/wann die Trauben süß sind / vnd die Körner schnell auffgehen / vnd rein scheinen / auch sehr kleben an den Fingern / vnd die Beer beginnen klein zu werden / vnd runglecht / so ist der Wein zeitig zu lesen / Auch sollen die Wein-
treter Händ vnd Füß waschen / vnd die vnzeitigen Treublin auß-
werffen / sie bringen sonst dem Wein grossen schaden.

Item/wann man den Wein lufft / ehe er recht zeitig ist / so wirdt der Wein blöð / vnnnd nicht werhafftig / sondern bricht. Lestt man ihn aber zu viel zeitig werden / so wird er aber brüchig von den Reif-
sen / vnd feulen die Treublin.

Wie man die Faß zu dem Wein be-
reiten soll.

Item / man sol die Faß also bereiten / sie sollen rein vnd schön
gewaschen sein / mit gesalzenem Wasser / vnd wol bewart vor bösem
geruch / wann sie dann rein gewaschen sind / sol man sie reuchen mit
gutem Beyrauch.

Item / nim Laub von Welschnußbäumen / vnd seud das in wass-
ser vnd behe die Faß damit / vnd laß das darinnen stehen zween oder
drey tag.

Man sol die Faß sauber schwencken mit reinem Wasser / vnd
gar eben warten / damit sie nicht schimlicht werden. Wann du es als
so rein behalten / vnd sauber geschwencket hast / so bereuchs darnach
ein wenig mit ein weissen Beyrauch / vnd verspönte das Faß / daß
der Rauch darinnen bleibet / &c.

Wie man Most in Wein bringen sol.

Item/wann der Most noch giert / vnd warm ist / so gieß darein
ein Eimer voll süßes Mosts / oder zween / darnach das Faß groß ist /
so beginnet der Wein wider zu giren / als vor / vnnnd wann sich der
Most gesetzt / so geuß aber als viel darein als vor / vnd thu das drey
oder vier mal / so wirdt der Wein starck vnd gut.

Vom Wein.

Wie man die Wein bereiten vnd gar wol bewaren soll.

Item/wann der Wein anfecht geren/so stoß ein Schüssel voll Wachholder speen darein / oder Hopffen / oder Bepfußsamen/oder Spicanardus/oder gederet Kornblüh / hencke das darein/ so behele sich der Wein bey der farb vnd krafft/ vnnnd wann der Wein vergere hat/so thu es wider herauß/ daß er nit darnach schmeckend werde/so bleibet er bey seiner Krafft vnd guten farb/biß ans end.

Wann Most nicht geren sollen/damit sie Süß bleiben.

Item / nimb vier oder fünff öpffel / die da süße sind/schneid die enzwey/vnd wirff sie ins Faß / vnd wann die öpffel ihr krafft verlieren/so thu ihr aber also viel darein/als lang als der Most giert/dann so nimb sie wider herauß/ so wirdt er edel vnd gut. Oder mach einen Kranz von Boley oder Balsam / Nepia genant/ oder Tost vmb die Pont / oder füll sie nicht / laß einer spann oder zwö wahn liegen/ sie geren vnder sich/vnd bleiben süß.

Wann man guten Wein in Mosten sol machen.

Item / wann der Most in dem geren ist / als wann er beginnet abzunemen / vnnnd doch von dem geren noch warm ist/ So geuß Most darein/der erst von der Kelter oder Trotten kompt / vnd darzu gestossen Weinslein nach deinem beduncken / vnnnd laß die vnder einander geren/wann sich das geset / so thu ihm aber also/vnnnd das vier mal / vnd laß das Faß nicht vbergehen von dem geren / so wirdt der Weingut vnd starck/darzu süß vnd düuwig.

Wein sehr gerend zu machen / daß er frisch werd.

Item/

Item/nimb drey oder vier sawer oppfel/ vnd schneid die darein/
vnd wann denen ihr geschmack vergehet/ so thu aber so viel drein/
daß du so lang/ biß er wol geren wirdt/ so wird der Wein frisch vnd
gut.

Item/zu Weihnachten/vnd wann der Wein blühet/ so reget
sich der Wein von Natur gern.

**Wiltu daß sich der Wein setz/wann du
ihn gerührt hast.**

Item/so thu darein klein Rißlingstein/auß einem kalten Was-
ser auff zwey viertheil/ vnd die sollen vorhin drey tag in dem kalten
Wasser gelegen sein/der Wein setz sich schier.

Das ein Wein nicht gere.

Item/wiltu dem Wein das geren wehren/es sey am geleger/
oder am fähren/so wirff ein wenig Kef darein.

**Das sich ein Wein nicht verkehr/ oder
seyger werde.**

Item/ genß in ein ganz Fuder Wein ein viertheil Aqua Vite/
von gutem Wein gebrennt/ so wirdt er nicht seyger oder mißfarb/
sondern lauter klar vnd wolgeschmack/ dieweil er weret/zu trincken.
Das thu im Herbst/wann er gieret.

Eugendt des Weins.

Wein messiglich genäßt/macht lebendig/ vnd erquicket Natürli-
che werme/verdäwt die speiß/treibt all oberflüssigkeit zu Stulgang/
reiniget die Natur von allen bösen dünstten vnd unreinigkeiten vnd
Cholera/Adelt das Blut/sterckt das Hirn/ erkleret die augen/scher-
pffet die sinn vnd vernunft des Menschen/macht schön lauter farb.

Vom Wein.

Diese Krafft hat der Wein / so man ihn zimlich braucht. So man ihn aber vnordentlich braucht / so thut er als viel schaden / als viel er sonst nütz ist.

Wein so vor der rechten zeitigkeit abgesehen / werden vnvermüglich.

Die Faß sollen mit gefalzen wasser vor wol gewesen vnd gereiniget sein / vnd so sie ertrucknen / mit Weynrauch / Mirren fleissiglich bereucht werden / so werden die Wein wol bewart vor vnfall.

So der Most geren wil / so thu Wechholderspeen darein / oder henc Hopffenblumen in einem Sack mitten in das Faß / oder Zuckensamen / oder Fenum grecum / Myrtus vnd Aloes holz / welches du vnder denen wilt / vnd so er vergeren hat / nimb es wider herauf.

Ob es im ablassen zu viel geregnet / daß die wein beschädigen möcht. Solch wasser dauon zuscheiden / solt du den wein gleich nach der ersten vergerung inn ein ander Faß thun / so bleibet das wesserig von seiner groben jrdischen schwere an dem Boden.

Ob Wasser im Wein sey / zu probieren.

Schwimpt ein Biern oder Ey im wein / so ist er gerecht / felle es aber zu grund / so ist Wasser darunder. Oder nimb desselben Weins in ein neuwen Hafen / vermach ihn wol / laß es drey tag stehen / oder am Lufft hangen / Ist dann Wein darinn / so tropfft es heraus von des windts wegen / oder wirdt zu zeiten in Essig verwandelt.

Wasser von Wein zu scheiden.

Wiltu wasser von dem Wein scheiden / daß der Wein nicht krank werd / vñ sich dauon verstoffe / so thu im also: Wann der Most gelegt ist / vñnd in sein Faß kommen / vnd sekundt geren wil / so laß ihn

In baldt in ein ander Faß/so bleibt das Wasser vnden im grund/vnt
seiner schwere willen.

Wie man erkennen sol/ob Wasser in einem Wein sey.

Wer den Wein wol prüfen wil/ob Wasser darinnen sey/ der
sol nemen ein Rohr/oder sonst ein schlechtes Holz/ vnnnd schmier das
glatt mit öl/ darnach das öl wider ab/vnd stoß ihn dann in den wein/
vnd zeuch das wider herauß/vnd henge das auff/hat es dann Was-
sertropffen/so ist es ein zeichen/das wasser darinnen ist.

Nimm öle / vnd hiß das in einer Pfannen/ vnnnd geuß dann deß
Weins darein/ ist es dann das wasser darinnen ist / so frachts vnnnd
springt/vnd widerbleibet sich/ist aber kein wasser darinn/so thut es sein
nicht.

Laß den Wein ruhen ein zeit nach dem garen / so setzt sich das
wasser an den grundt/so laß in denn von stundan in ein ander Faß/
das hilfft dem Wein. vnd helt ihn in seiner krafft.

Wiltu es erkennen/ob der wein mit wasser gemengeset sey/oder
nicht/so nimb Wechholder Beer/thu die inn den wein/schwimmen
sie denn oben/so ist er gerecht/fallen sie aber zu boden/so ist wasser in
dem wein.

Wiltu das wasser auß dem wein ziehen / so nimb der grossen
Pinsen auß dem See/zeuch ihnen die obern Heut ab / vnnnd laß den
kernen wol trucken werden / darnach lege es in den wein/so zeuchts
das wasser herauß.

Wenn im Herbst wasser in wein kompt/so thu ihm also: wenn
der Most geligt/ daß er jekund garen wil/ so soltu ihn biß auff zweier
hend hoch ablassen in ein ander Faß/so siß das wasser vnden an den
boden. vmb seiner schwere willen.

Wenn ein wein wässerig ist/ so nimb ein loth Zimber/Zimete-
rinden vnnnd Negelin auff ein vierling/ vnnnd stoß es vnter einan-
der/ vnnnd thue es in ein Säcklin/inn den grundt deß weins / vnnnd

Vom Weitz.

geuß einen theil gebranntes Weins darzu / so wirdt er lauter vnd klar/vnd woltschmeckend.

Gebrechen des Weins zu erkennen.

In einem neuwen Hasen nimb die Hesen wol zugedeckt / daß die dempff nicht aufrieche mögen. Laß also drey tag verdeckt stehen/ darnach deck es auff / hats einen guten geschmack / so bestehet der Wein.

Oder laß des Weins ein wenig auß dem Faß seud ihn in ein neuwen Hasen / so er darnach erkaltet/ was schmack's er hat darnach vrtheil ihn.

Etliche riechen zu dem sponten ein/vnnd erkennen den gebrechen also.

Oder nimb ein Geschirr / schlahe ihn biß daß er schaumet/ das ist ein zeichen der gesundheit. Bleibe der schaum lang/ das ist ein böß zeichen.

Item/wenn ein guter gesunder Wein in ein Geschirr / eingeschenckt wird/so samlet sich der schaum daruon mitten ins Geschirr. Aber der lastbarn Weines schaum leget sich an die ort.

So auch der Wein im einschencken kleine tröpflein vbers Geschirr auffwirfft/ist ein zeichen eines vnerbrochen Weins. Ob er aber langsam einwalle/als ein Syropel/vnd im Mund so man in trincket/schleimigkeit gebiert / der Wein ist gebrochen / oder nahend dabey.

Zu fürkommen daß der Wein nicht breche.

Henck inn einem leinen Secklein drein Wechholderwurz/ Weintrauben blüß / oder Hopffenblumen. Diese ding widerbringen auch den/der jekund gebrochen ist.

Wein zuuersuchen.

Besch den Mund/iß drey oder vier brocken Brot auß wasser.
Auff

Auff Süßholz/nuß/alten gesalzen Käß/oder gewürzte speiß/
hat sawrer Wein auch guten geschmack. Desgleichen so Nordwind/
oder Aquilo von Ritternacht gehet / das ist im Winter / sein die
Wein am süßesten vnd mechtigsten.

So der Wind Auster wehet/ das ist im Herbst / so werden die
Wein leichtlich verwandelt/ vnd erzeugen was mangels sie haben.

Zu beiden Solstitten/so die Sonn gegen vnserm Firmament
am höchsten vnd nidersten stehet/ das ist vmb Johannis des Teuf-
fers/vnnd Sanct Lucien tag. Auch wenn die Weinreben blühen/
werden die Wein auch natürlich von hitz/von kelte/vnd zuuor von
weichen Winden/vnnd viel Regen/ Donner vnd Blitzen / gebro-
chen vnd verwandelt.

Die Kellertüren sollen gegen Ritternacht stehen / dieselben
Wind sind frischer vnnd röser denn die andern/auch gehebe Fen-
sterlin haben.

Ein Wein die farb wider zu bringen.

Zu ein Fuder nim ein Becher voll Rühmilch / vnnd so vil
Weizenkörner/ stoß die vor biß die eussersten schelffen davon kom-
men/ wesch darnach in reinem Wasser / thu sie also ganz vnter die
Milch/ darnach in das Faß/ bewege wol mit einem gespalten holz/
füll vnd schlahe es zu. Nach fünffzehen tagen ist der Wein schön vñ
krefftig. Die Milch gibe farb / der Weiz den geschmack.

Oder schlahe vier vnd zwenzig Eyerklar / geleuterten Sand
vnd griech/ Semmelmehl vnnd des Weins/ jedes ein Becher voll/
misch durch einander / geuß drey mal ins faß rühre es mit einem ge-
spalten gelöcherten holz wol/ie.

Etliche zünden Ephew an/vnd leschen es in demselben Wein
ab/ oder werffen Espen Rinden in einen Wein / das widerbringe
den gebrochnen Wein.

Daß ein Wein nicht breche / noch an der Farb verwandelt
werd/so lang er wehret/so breite ein Leinen seuberlich Tuch vber das
N Faß

Vom Wein.

Faß Pont/thu Rebäsch gesiegen darein / oder vier finger dick darauff / daß der Wein nicht aufriecken mög / auff die äschen ein grünen Wasen / erst auß der Erden gestochen / bor mit einer Spindeln drey oder vier löcher dardurch gegen dem Pont / biß auffs Tuch / oder bor darneben ein lufflöchlin ins Faß / reibs allweg wenn du wein gelassen hast wider ein.

Seigeren Wein widerbringen.

Ein Becher voll gestossens Weinstains / vnd so viel Rebäsch / vnd so viel weins laß auß dem Faß / misch es wol durch einander / geuß zu drey malen / jedes mal beweg es wol mit einer Kluppen sammel darnach den schaum auff / vnd thus wider ins Faß / füll das Faß nicht gar voll in der bewegung / es l. sonst viel auß.

Oder henck ein Handt voll Nesseln mit den wurzeln gereinigt ins Faß / vnd ob sie Samen hetten / zeitig oder nicht / so thu in darvon / oder binde ein Leinen tüchlin darumb vnd henck es in wein / so wird er frisch.

Nimb ein Becher des abgefallenen weins / vnd das vierdtheil so viel Salz / seuds in einem neuen Hasen wol / vnnnd verschum es / geuß alles heiß ins Faß / beweg es wie obsteht / diß gleich das geren wehret. Darnach henck Blech oder Stachel Blech darein / so wirdt der wein frisch.

So wein effigt oder anzickt / henck in ein Fuder ein Becher voll Lauchsamens / oder so viel Weizen gereinigt von Belgen / vnnnd ein Pfundt newes Wachs / so wirdt er vor dem anzicken behüt.

Vom ablassen.

Die schwachen vnd francken wein sol man im Winter ablassen / Die starcken in dem Elsen vnd Sommer. So man auch schwache wein auff sterckere Hefen geuß / so werden sie dauon fressiger vnd stercker.

Wein

Wein so bey vollem oder zunehmendem Mond / oder so der Osterwind wehet / das ist im Herbst / abgelassen werden / die brechen leichtlich. Man sol sie ablassen / wenn der wind Borreas wehet / das ist im Winter / vnd so der Mond abnimpt / vnd zu schöner zeit. Es sol vnder der Erden geschehen / daß nit das Wetter oder Wind den wein brüchig möcht haben.

In dem Glensen / wenn der Westwind wehet / vnd wenn der Himmel klar vnd lauter ist / so sol man den starcken Wein ablassen / Aber die Franckenwein / die sol man in dem Winter abziehen / vmb der kelte willen.

Wenn der wein abgezogen ist von der Mutter / vnd das Faß voll ist / so merck / ob sich der Wein verstoffen / oder verkehren wil / oder nicht / vnd nimb ein lang Rohr / vnd stopff das fest zu mit einem Daumen / vnd stoß es durch den Wein / biß ab den grund / vnd zeuch die Hefen darauß / so schmeckestu / ob sich der Wein verkehren will oder nit. Oder nimb dieses Weins mitten auß dem Faß / vnnnd seud ihu / wenn er kalt wirdt / so merck denn / wie er schmeckt.

Röstlichen Wein in dem ablassen zumachen.

Schwenck das Faß mit einem schwenckwasser / dasselbig wasser thu wider heraus. Darnach nim ein loth Zimetrinden / vnnnd ein lot Negelin / ein lot langen Pfeffer / vnd ein lot Zucker / vnd ein vierling Entian / vnd für zween pfenning schwebel / vnnnd zerstoß in ein Mörser / vnnnd wenn der Wein in dem Faß ist / so mach ein Secklin einer spannen lang / vnd thu die Materien drein / also daß es warm in das faß kompt / vnd verspönt das faß / vñ laß es ruhen drey woche.

Item / nimb ein pfundt Zucker Candit / vnnnd zwey lot Zimetrinden / vnd gebrannten Wein auff ein maß / vnnnd weissen Wein fein / vnd stosse den klein / vnd nimb desselbigen weins zehen Maß / vnd seud dasalles vnd einander in einem Krug. Wenn du den wein in das Faß haß gelassen / so schütt die matery auch in den wein / vnd

Vom Wein.

verspönt ihn / vñnd laß ihn ruhen drey wochen / so bleibet der Wein beständig vber jar.

Item / nimb zwey loth Tropffwurk / vñnd ein pfundt Zuckers / vñnd Christianwurkelen / vñnd Muscatblühet / das stosse alles / vñnd mach ein Baumwollen sack der lang sey / vñnd thu die materi darcin / vñnd hencf es in dem Herbst in den Wein / vñnd verspönt daß Fasz gar wol / vñnd laß den Wein vierzehē tag also ruhen / darnach sihe darzu / so findestu guten köstlichen Wein.

Ein ander stück von Wein ablassen.

Item / wenn du Wein ablessest daß er trüb wirdt / so nimb zu ein Fuder das weiß von vier vñnd zwenzig Eyrn / vñnd klopff das wol / vñnd nimb ein meßlin Saltz / vñnd ein wenig gebeuteltts Mehls / vñnd also viel lauters Sandes / vñnd lasse deß trüben Weins ein viertheil auß dem Fasz / vñnd rühr die vorgenannten stück wol vñnder einander / vñnd geuß es zu dreyen mahlen in das Fasz / vñnd zu jeglichem mal rühr den Wein gar wol mit einem löcherichten holz / darzu gemacht / vñnd laß ihn darnach ruhen / so wirdt er lauter vñnd schön.

Wie man der Wein pflegen vñnd warten sol / daß sie gut bleiben.

Item / wer Wein wil pflegen / sol ihn verhüten vor den Osterwinden / vñnd vor der vbrigen hitz vñnd keltten / vñnd wenn es regnet vñnd donnert / das schadet sehr.

Nimb ein Fasz / das gemacht ist von Wachholderholz / vñnd geuß den Wein inn seiner gerung darcin / oder thu Wurkelen von Weinstöcken darcin / so wehret der Wein lang / oder hencf ein wenig Hopffendrein in einem Secklin / so wird der Wein stark vñnd wolgeschmack.

Guten Wein bey der farb vñnd geschmack zu behalten.

Nimm

Nun Weidäsch ein theil/ vnd thus in ein Secklin/ vnnnd henck sie inn ein Faß / daß du wilt auffstun / so bleibet der Wein bey seiner farb vnd geschmack / vnnnd verwandelt sich nicht also lang er weret.

Item/verspönt das Faß wol / vnd bor durch das Faß ein löchlin/vnd mach ein zepflin darfür/daß du es ziehen kanst/ weñ du dar auß lassen wilt/ so bleibt der Wein schön vnd gut

Ein ander Stück.

Item/wer der Wein wil pflegen/der sol wissen/was den Weinen schädlich sey / vnd man sol sie verhüten vor den Osterwinden/ vnd soll sie bewaren vor vbriger hitz vnd keltten/vnd wenn es regnet/ so verstopff die fenster/vnd bewars vor dem Donner vnd Bliß / deñ das ist den Wein schedlich/vnd bewegen sich / stehen gern auff dar von.

Wie man die Keller bewahren soll.

Du solt den Weinkeller rein halten / vnder den Fassen vnnnd überall schön fegen/wenn es noch ist/ vnnnd im Sommer bewar die Thür vnd die Fenster das nit die Sonn auff oder in die Keller scheine / vnnnd im Winter verstopff sie wol / das kein kelt hinein mög / vnd verhüt ihn vor den Osterwinden / vnnnd vor dem Donner vnd Bliß/daß die nicht hinein mögen kommen.

Item / wenn du im Winter inn den Keller gehst / so thu die Thür nach dir fleißig zu / daß die kelt nit hienein schlahe/Auch soltu verhüten daß du kein Koltewr drein machst/denn es ist den Weinen gar schedlich / der Dampff leget sich in die Wein / daß sie nachmals gern verstopffen.

Item/welche Kellerthür vnnnd Fenster stehen gegen den Sud vnd Nordwind/die sein die besten / die magstu zu zeiten offen lassen/

Vom Wein.

wenn der Himmel hell ist/ vnd die guten Wind wehen/doch das solches geschehe am abende/oder morgens/wenn es nicht heiß ist.

Wein prüffen vnd erkennen / wenn man sie kaufen oder verkauffen sol.

Ein fein hüpsches lauters grüns Gläslin gibe dem Wein ein hüpsche farbe zu besichtigen/vnd das sol geschehen / wenn der Himmel hell vnd klar ist / so ist der Wein an farb vnnnd geschmack dester besser.

Wenn man Wein kauffen vnd probieren wil/ solt du ein wenig Brodts auß einem Brunnen essen / darauff den Wein versuchen/denn zu ganz nüchtern oder satt/ benimmt einem Menschen den geschmack. Etlich essen zuuor auch von einem Apffel / damit sie den Wein dester baß schmecken vnd prüffen können.

Ein ander Stück.

Wenn man Wein mitten auß einem Fasz nimpt / vnd den vber ein Feuer erwallen leßt / vnd was geschmacks der Wein gewinnet/wenn er kalt wird/dergleichen geschmack gewinnet der Wein in dem Fasz in seinem alter.

Wenn der Sudwind wehet/so verwandelt sich der wein gern/so prüffet man wol ob der wein etwas böß in ihm hab. Auch sol der Weinkuffer den Wein offte prüffen/oder in den Mund nemen/vnd lang darinnen halten / darnach wirdt er deß Weins geschmack dester baß bericht.

Item/in dem Meyen / in dem Brachmonat/ vnd in dem Augustmonat/welcher wein denn weiß ist/der ist gut.

Item / wenn der wind wehet von Orient / so ist der wein am aller schwächsten vnd fräncksten/vñ erzeiget sich gern/was schwachheit in ihm ist.

Ist aber der Wind frisch wehen / so ist der Wein zu derselben zeit frisch vnd starck / denn sol man ihn zu versuchen geben vnd verkauffen.

Zu

**Zuerkennen/ ob Wein bestendig bleibe
oder nicht.**

Item/nimb ein Rohr / das gang hol sey / stoß durch den wein ins Faß/auff den grund vnd durch die Hesen / vnnd halte das Rohr oben zu mit einem Finger/vnd reuch das Rohr herauß/ vnd schmecke zu den Hesen / reuchts wol / so bleibet der Wein bey seiner farb/ vnd bestendig / hat sie aber einen bösen geschmack/ so ist ein zeichen das der wein nicht bestendig ist.

Item/ nimb deß weins mit einem Rohr oder schöpffer mittlen auß dem Faß inn einen Becher / ist er bestendig / so vergehet der schaum darauff von stund an / bleibet er aber oder stehet der schaum lang darauff/ so ist derselbig Wein nicht bestendig.

**Von etlichen Künsten/so man in dem Herbst zu
den Weinen braucht.**

Item/nimb ein Faß/darin du den wein wilt gießen/vnnd leg das auff den leger/vnd tere den sponde vnder sich/ vnd setz ein Rachel mit Kolsfeuer darunder/vnd nimb für ein Pfennig Benedischen wepbrauch / vnnd leg ihn auff die Kolen/ daß der Rauch in das Faß gehe/darnach stopff das Faß mit einem Tuch.

Item/man sol das Faß legen auff seinen Läger/ vnd wenn man den wein hinein gießen wil/so sol man vor ein handvoll Salz braun brennen/vnd in das Faß thun/ vnd darnach sol man nemen für drey pfennig gebranntes weins / vnnd sol ihn gießen auff das gebrannte Salz in das Faß / vnnd sol ein tüchlin nesen in Gebranntem wein/ vnd sol es anzünden/vnnd zu dem Sponde hinein lassen fallen/ So engündet sich der Gebrannte wein in dem Faß / vnd wirdt ein guter rauch/vnd der wein bleibt darinn bestendig.

Item/wenn der wein vergeren hat/im Herbst/ so nim ein maß Maluaster / vnnd thu das in ein kleines Kesselein / vnnd setz in ein Fewr/vnd laß es sieden/ vnnd stoß zwey lot Zimmetrinden in einem Mörser / vnnd thu es inn den Kessel / Vnnd laß es sieden vnder
N iij einans

Vom Wein.

einander / vnd geuß es also heiß in das Faß / vnnnd verspündt es gar eben / vnd laß es vier Wochen darinn liegen / vnnnd darnach nimb ein halb pfundt Zuckers / vnd zwo Maß süßen Weins / vnd seuds vnder einander / vnd geuß es auch in das Faß / vnd stopffs gar eben zu / vnd laß es vier wochen liegen.

Köstlichen Wein im Herbst zu machen.

Nimb ein Kübel voll Brunnenwasser / vnnnd ein Handt voll Salz / vnd thus vnder einander / vnnnd geuß es in das Faß / vnd das Faß sol zuuor geschwenckt sein mit dem Salzwasser / vnd geuß wider herauß / vnnnd verspünd das Faß gar wol / biß du das ander auch darcin thust. Nimb ein halb pfundt Johanneskraut abgestreiffet / vnd ein halb pfundt Zuckers / vnd ein halb pfund Zimetrinden / vnd seud es wol vnder einander in ein Kessel / vnd seihe es durch ein tuch in das Faß also warm / der Wein sol aber vor in dem Faß sein / vnd laß es leer vmb ein zwerch hand / anders der Wein stieß dem Faß den boden auß / vnd spündt es gar wol zu / vnd versprenge es hinten vnnnd vornen / so wirdt der Wein starck im ablassen / wenn du schon schwachen Wein hast / vnd den gemachten wein dieweil behaltest / so magstu zwey oder drey Fuder damit starck machen / wenn man ihn darunder zeucht / vnd derselbig wein ist gut vnd gesund zu trincken.

Ziem / den Wein so du ein tag ablisest vnd auffschüttest zu kelteren von stundan / so nimb zum ersten ein loth Enis / vnnnd zwey loth Zucker Candit / vnd ein loth Entian / vnd ein lot Johanneskraut abgestreiffet. Man sol den Entian stossen / vnd das alles vnder einander thun / auch sol man das Faß legen an ein küle statt / vnnnd die vorgeschrieben Matery in ein groß Pfann thun / vnd ein wenig lassen erwarmen / vnd geuß es in Wein / vnnnd spündt das Faß zu / vnd laß ihn liegen vier wochen / vnd wenn der Wein versucht wird / so ist er köstlich vnd milte. Wiltu ihn zwey Jar also starck vnnnd gut behalten / so seude Beyfuß wurzel mit zwey Maß guten wein / vnnnd geuß es in den wein / das ist gut für alle gebrechen des Weins.

Ein guten Einschlag oder Spau / köstlich Ring zu machen/der da dienet zu allen Weinen.

Nimb zwey pfunde Schwebel/ vnnd stoß den Schwebel klein in einem Mörser/ vnd thu darnach den Schwebel in einen Hasen/ vnd geuß viel wasser daran/ vnd laß ihn sieden auff ein stund/ vnd seiße das durch ein klein Sieb/ vnd laß es wider trucken werden/ darnach nimb einen Tigel/ vnd thu den Schwebel darein / vnd laß den wider zergehen ob dem sewr/ biß daß er lauter werd. Darnach zeuch in off ein grobes leinen thuch/ vnnd nimb diese hernach geschriebene stück darein.

Item/ ein vierling Enis / vier loth Violwurzel / die da weiß ist. 2. lot Muscatblü/ 2. lot langen Pfeffer/ 3. lot weißen Weyhrauch/ 1. lot Mastix/ 3. lot Paris körner. Vnd stoß die species durch einander/ vnd wenn du den Schwebel zeuchst / so streuwe die species auff das Tuch/ so du das auß dem Schwebel zeuchst/ dieweil es noch gar warm ist.

Ein anders.

Item/ wenn du ein wein schenckest / vnnd wilt daß er dir nicht abfallen kan/ so nimb Baumöl/ nach dem das Faß groß ist/ vnd weiß der wein so weit leer ist/ daß er beid böde betrifft/ so geuß das Baumöl hinein / vnnd wenn du weißt / wie lang du an dem wein schenckst/ so verleurete er sein farb nicht / vnd wirdt nicht känig/ vnd wenn du das Faß auff schlegst/ so findestu das öl in dem Faß wider.

Wenn ein Wein nach dem Einschlag stinckt.

Item/ so nimb ein heiß Brod/ das erst auß dem Ofen kompt/ vnd brich das von einander/ vnd leg daß also auff den Spondt vnd laß liegen/ biß es kalt wirdt / so zeucht es den geschmack an sich. Ist das Faß groß/ so thu es einmal oder drey/ es hilfft vnd ist bewert.

Gute Ring zu machen.

Nimm / nimb zu einem pfundt Schwefel / zwey loth gestoffen
Zimetrinden / ein loth Negelin / ein lot Cardomomi / ein loth Enis /
ein halb loth Imber / zwey loth Wismar / ein halb loth gut Benedi-
schen weissen Weyhrauch / ein halb loth Muscatblü / ein halb loth
Muscatnäs / ein halb loth Zitwen / ein halb loth langen Pfeffer ein
halb loth Bertram. Das alles zerstoß vnd thu den Schwefel in
ein vergläste Pfann oder Rachel / vñ auff einer glut mit einem hölz-
lin zertrieben / biß daß er dünn wirdt / vñnd darnach schneid grobe
Tücher zu plästlin / einer halben Ellen lang / vnd dreyer finger breit /
vnd so der Schwebel zergangen ist / so schütt das gewürz darcin / vnd
rühre vnder einander / vñnd zeuch die plex einen nach dem andern
dardurch / vnd zu ein Fuder weins brauch auch nit gar einer Hand
breit / den Pundten sol man vor vñnd nach wol verwaren / so gibt es
bestendigen Wein / vnd schadet niemand nichts.

Abgestanden Wein wider zu bringen.

Zu einem Fuder Weins nimb Rähmilch / Zucker / abseilung
von Hirschhorn / jedes ein vierdling / vñnd solt jedes besonder in ei-
nem leinen Secklin in den Wein hencken / so wirdt er noch frefftig-
ger.

Oder nimb zu einem Fuder Weins ein pfundt gestoffen Rau-
zensamen / ein vierdling Zuckers / hencke jedes besonder in den Wein /
so wird er starck.

Wie man verstorbenen Wein wider brin-
gen / auch wie man die Wein betwaren sol /
daß sie nicht brechen / vnd sich nicht
verkehren.

Daß

Daß sich der Wein nicht verregt.

Nimb der bitteren Mandeln vnd Bertram/ vnd thu die in kalt Wasser/ daß die Haut darab geschelet/ vnd klein geschnitten werde/ vnd in Wein gelegt/ das ist beweret durch den Authorem dieses Buchs.

Ein ander Kunst.

Item/ so ein Wein ganz ab hat genommen/ frantz/ seyger vnd erab ist worden/ so nim Rosen vnd Rauten/ eins so viel als des andern vnd halb so viel der Körner auß Danzapffen gerieben/ vnd in ein Säcklin gethan/ in die mittlen des Weins gehenckt/ auff sieben tag/ das bringt dem Wein wider alle seine Krafft/ vnd macht ihn lauter/ schön/ starck vnd frisch zu trincken. Du magst wol schön Beyfuß darzu thun/ vnd schön Weiß oder Beyrauch.

Item/ nim das weiß von Eyern/ vnd zerschlage das wol mit Salz/ vnd geuß das in den wein/ vnd zerschlage ihn sehr/ so kompt der wider zushm selber in dreyen tagen/ vnd laß den wein ab/ daß er nicht schmeckend werd von den Eyern/ so wirdt er gut.

Item/ nim zwey stück weyhrauch/ vnd leg in den wein der abnimpt/ so wirdt er nicht schwächer.

Daß sich der Wein nicht verkehr/ nicht breche/
vnd vngeschmack werde.

Nimb/ wann der Most vergären hat/ so hencke darein Samen eines Krauts/ heisset Wille folium/ oder Schafgarbe/ oder geuß öle darauff/ wie vor geschrieben ist.

Ein ander Kunst zu dem.

Item/ wiltu daß sich ein wein nicht verkehr/ nicht brüchig oder zehe werd/ so lang man davon schenckt/ oder trinckt/ zu aller zeit im Sommer/ oder winter/ So nim ein grob leinen Tuch vber den Spundi des Faß/ darinn der wein ist/ vnd leg darein sech

Vom Wein.

geraden Linden / Büchen oder Eichen äsch / du magst auch wol von frischen Dänen äschē nemē / also daß die äschen auff dem Faß zween od. r drey finger dick sey / vnd stich durch die äschen drey oder vier löcher mit einer Spindel / biß auff des Thuchs Spundi / vnd leg auff die äschen ein schönen grünen Wasen / das magst du vernewern in dreyen / vier oder fünff tagen einmal. Vnd merck / der Wein verkeret sich nimmermehr / weder an der farb / noch an dem geschmack / auch magstu das Tuch vnd die äschen also lang vnuernewert lassen / dieweil der Wasen grün ist.

Das kein Wein breche.

Nimb Hopffenblumen / oder Beyfußsamen / oder Fenum grecum (das findt man in den Apoteccken) vnd thu es in das Faß so er giet / so bricht dir kein Wein / vnd wann er vergieret / so thu das wider herauß / daß der Wein nicht darnach schmeckend werd.

Item / thu Wachholderwurzel darein / dieweil er giet / oder gebeutelt Mehl / wer der Wein sekunde gebrochen / er brecht in wider zu seiner farb.

Item / wann es anfacht zu Donnern / so mach ein Ballen auß truckenem Mehl / vnd leg ein schönes tüchlin auff den Spundi vnd deck den darauff / vnnnd truck es in den Spundi / so verendert sich der Wein nicht.

Wiltu Wein behalten daß er nicht breche / dieweil man darauß trinckt / so brenne Rebholz zu Aschen / vnnnd thu sie in ein langes Secklin / das von der Spundē gehe biß auff den grund / so bricht der Wein nicht / dieweil ein maß Weins in dem Faß ist.

Item / henck Nesselkraut oder wurzel darein / vnnnd schlahe die Spundi zu / so bricht der wein nicht.

Gebrochen Wein wider zubringen.

Nimb Maßholdernholz / vud schab die groben Rinden da von

von/vnnd die andere schab biß auffß Holz / ein groß hand voll/vnnd
derr sie in der Sonnen / oder auff einem Ofen in der Stuben / vnd
thu sie in den Wein/vnd laß darinnen liegen/er kompt wider.

Wilt du abgetropfften Wein wider bringen / so hencß wilden
Hopffen darcin/zween oder drey tag.

Wenn sich ein Wein verstopffen wolt.

Wann du sihest / daß sich ein Wein verstopffen hat / so schlaße
den Wein mit ein löcherten Holz darzu bereitet/Creußweiß gegen
einander auff zweyen seiten / vnd das Holz sol also groß sein / daß du
es zu dem spunde hienein bringen magst / vnnd rühr den Wein mit
demselbigen Holz wol / daß er gest vnnd scheumet ein ganze stunde/
vnd thu ihn dann in ein neuw gebrennt Faß, so wirdt er lauter/frisch
vnd gut.

Wann der Wein gebrochen ist.

So sol man nemen zu jeglicher Ahmen Weins/ein maß Milch/
die warm sey/daß man sie am Finger erleiden mög / vnnd zwo hand
voll Salz / sol auch heiß sein / vnnd ein Maß wassers geuß auff das
Salz/vnd geuß es in das Faß/ vnd laß den Wein darauff ruhen.

Guten Natürlichen/süßen/scufften/milden/Wein

machen im Herbst/daß er das ganze Jahr also bleib.

Man sol in der gerung in ein Faß mit Wein ein stück Speck
hencßen/in einem saubern secklin/vnd vermach das Spundloch/daß
du im nur ein kleines Lufflöchlin lassst/ so bleibet der Wein in seiner
gerung/vnd wirdt süß/schön vnd lauter.

Wiltu guten süßen Wein machen / so nimb den Most von
stundan von der Kestern/vnd thu ihn in ein Kessel/ vnd laß ihn eins
D iij sieden/

Vom Wein.

Steden/bisß der drittheil einseind/Darnach thu in in ein Faß behalten/
so bleib er durch das ganze jar süß.

Guten Wein in Mösten zu machen.

Wann der Most die vnreinigkeit nimmer außwirfft/ so nimmb
guten starcken Gebrannten wein/vnd geuß in in den Wein/so wird
er darnach gut/wann er sein zeit außgeligt/darnach magstu in behal-
ten so lang du wilt.

Guten süßen Wein zu machen/der süßer sey

dann der Most/ vnd darzu lauter
vnd klar.

Item / zum ersten merck / daß du auff ein tag so viel Leser be-
stellet/die die Trauben all ablefen / so viel du darzu haben wilt/ die
solstu vnzerknitschet hinein sären/vnnd denselben abende noch auff-
schütten zu Keltern/oder morgens gar früh/darnach sol er die Treu-
bel auff der Keltern zertretten/vnnd darnach sol das Faß trucken be-
reit seyn. dareyn sol man ein halb Quart Gebrantes weins schütten
zu einem Fuder/vnd sol das zuspünden / vnd welgeren hin vnd her/
darnach setz auff die böden vnd leg es an ein kältes ort/ darnach nimf
ein loth Entian/ein lot Negelin/ein halb lot Zimetrinden/vnnd stoß
das alles zusammen in ein Mörser / vnnd zwey lot Zucker Candit/
vnd vberzogen Enis/vnd das alles vnder einander auff bloß Trau-
ben in das Faß geworffen vnnd darzu ein Pfennlin voll Johannes
fraut/darnach thu den Wein in das Faß / vnd laß das leer auff ein
zwerch Hand/vnd deck es mit einem stein/vnnd laß es liegen vnge-
füllet einen ganzen Monat/ darnach fülls zu mit einem lautern
Wein/der da vergeren sey/so wirdt er wol gefeßet/ lauter vnnd klar
süß vnd dümwig.

Wie man die Wein süß sol behalten/als sie

von den Reben kommen.

Item/ehe er ansecht zu garen/so nimmb ein Hand voll Senff-
mehls/

mehls/vnd thu es in das Faß/vnder einander geschlagen mit stecken/
auff ein halbestund/der Wein bleibt allwegen süß.

So sich ein Wein verkeren wolt.

Nimb heiß Gersten Brot auß dem Ofen/ vnd brich das von
einander/ vnd lege das auff den Spunde/ als lang biß es kalt wirdet/
vnd thu das nach einander/ biß daß es außzeucht/ was dem Wein
schädlich ist.

Zu demselbigen Wein/der da verkert ist / nim ein rechte Be-
nedicten wurzel/ vnd thu die in den Wein/die bringet dem Wein
wider sein Krafft/vnd macht den Wein wolriechend / vnd ihm ein
guten geschmack.

Ein ander Kunst.

Eschene rinden in Weingeworffen der sich verkehret hat/den
macht sie wider gerecht / oder ein heiß Brot / so erst auß dem Ofen
kompt/getheilt vnd darauff gelegt.

Rot Benedicten wurzeln inn den Wein geleyet / der sich zer-
brochen hat/ oder verkeret / oder abgeschmack worden ist/den bring-
et sie wider in seine krafft.

Weissen Weinrot zu machen.

Körner oder Beerlin von Beerbißholz/ zu Latein Berberis/
in Teutsch/ Versig Saurach/oder Erbselen genant / wann sie zeit-
ig seyn. dert sie/vnd wann du wilt/so hencf sie in einem leinen Tuch
ins Geschirr darinn der Wein ist / so sihet man vber ein klein weil/
daß der Wein rot ist. Oder hencf gedertzte Kornblumenbletter also
darin/oder Klapperrosen.

So ein Wein ein vbelen geschmack hat.

Nimb ein Handvoll Salbeyen/vnd als viel Hopffen / spalt
ein grosse Galgantwurzel mitten ensmey/thus in ein leinen Sack/
hencf es drey oder vier tag in das Faß/so höret der geschmack auff.

Vom Wein.

Ob man aber erkennet/ daß der geschmack von Bech oder Fasz sey/so muß man den Wein in ein ander rein Fasz ablassen/vnd hencf vorgeannt Materien darein.

Nim ein frisch Gerstenbrodt/ so es erst auß dem Ofen genommen / brichs inn zwey stück / leg das ein theil auff den Spunde also heiß / thu das ander theil wider in Ofen / biß diß ob dem Spundten erkaltet / leg das warm wider darüber/ wechsel es also ab. Also mag man allen bösen gestand auß dem Wein ziehen.

Etlich wenden den vblen geschmack mit Weinspenen/ Bechholderbeer/ Isopenholz/ Bast von Mittelholz/ daran Harz ist. Jedoch den vbelschmeckenden Wein ist vor aller Arzney noth der ablasse.

Wein als Käswasser.

Solt ihm also helffen/nimb Honigschaum/ wol in einer Psaff geröst/vnd ein halb Pfunde Pfersingtern / die zu Pulffer gestossen/darnach seihe sie mit Wein durch ein leinen Thuch/thu des Weins auch ein Becher voll darunter/ geuß ins Fasz / so gewinde der Wein ein gute farb.

Ist ein Wein Wasserfarb/so hencfe drey tag Saffran als dick als ein Ey drein/so bekompt er rechte Weinfarb.

Eräben Wein schön machen.

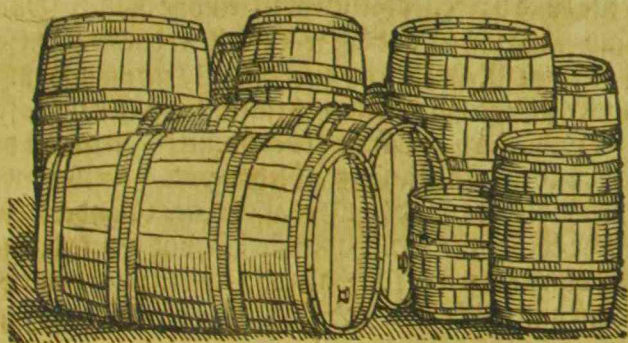
Hencfe Brombeerlaub an einem Faden in den Wein/so wird er in kurzer zeit schön vnd klar.

Wein der nach Bech schmeckt.

Thu ihn auß dem Fasz inn ein grossen Rübel/ oder ander Geschirr/ daß der geschmack daruon aufriecken mög/ thu darnach Eywichkraut in ein rein leinen thuch gewunden drein / laß es zween tag also stehen / darnach geuß den wein wider inn ein vngedichtes Fasz. Wil es noch nicht helffen / so soll man Salbey vnd Hopffen darein hencfen.

hencken. Also mag man auch den Wein/ der nach der Erden schmecket/wider bringen.

Mancherley köstliche Wein von Kreutern/Specereyen vnd anderm / zu machen vnd bereiten.



Holderwein.

Nimb Holderblüt / vnnnd brich sie ab von den Stengeln / vnd lerr sie auff einem sauberen Tuch in dem lufft / vnd nicht in der Sonnen / vnd henck sie an den lufft biß in den Herbst / daß sie nicht schimlicht werden / vnd thu süßen Most in ein Faß / vnd laß ihn garen / vnnnd wann er in dem faß ist / so henck die Blumen in das Faß / oder schütt sie darein / so wird der Wein wol schmeckend / vnnnd natürlich zu trincken als Maluasier / oder Muscateller.

S. Johannes Wein.

Nem / nimb Sanct Johanneskraut / vnd stoß es in ein Faß / daß es voll sey / vnd schütt Most darauff / vnd wann der Wein vergiert / so thu das Kraut heraus / vnd wasch es sauber / vnd laß es dörren werden

Vom Wein.

werden / vnd thu es in dem Merken wider in eins/oder ander frisch
Johannes Kraut / vnd füll es mit anderm Wein.

Wie man guten Meht machen sol.

Item/nimb ein maß Honig/zu sechs maß Wassers/vnd seud
es bey dem Feur / als wer es jung Rintfleisch / vnd dieweil es seud/so
wirff je darein Rottdolden von roten Rosen / vnnnd scheum ihn recht
für sich dar / vnd das Feur sol hell brennen/one Rauch / Vnnnd so er
nun geseud/so thu ihn ab/vnd laß wol erkalten / darzwischen so nimb
zu fünff viertheil Meht / den du gesotten hast / ein maß Honig / daß
thu in ein Kessel/vnd laß es sieden ob einer glut/vnd rühr es für vnd
für / biß er rothe Farb gewinnet / oder braun / darnach du die farb
wilt haben/vnd nimb deß gesotten Mehts/ vnd schütt ihn vnder das
Honig / rühr es wol / vnnnd schütt es alles vnter einander / darnach
nimb frische Lorber/die Heut haben/stoß sie/vnd hencßs darein/vnd
laß in wol vberschlagen ehe du ihn in das Fäßlin thust / vnd wiltu in
stercken mit gutem Gewürz / oder mit Hopffen / das magstu auch
wol thun.

Wie man guten Claret machen sol.

Nimb zu einem viertheil Wein ein Ehtmaß Honig/seud das
Honig mit einer halben maß Weins/vnd scheume es wol / vnnnd thu
es dann in einen andern Wein/vnd nimb ein loth Negelin / vnd ein
loth Pariskörner/vnd zwey loth Zimetinden / vnd ein loth Spica-
nardus / vnd ein loth Imber / vnnnd stoß es klein / vnd thu sie in den
Wein/vnd laß sie stehen drey stunde / vnd geuß es denn auff den sack /
so hastu einen guten Claret.

Ein Tranck für alle hitz.

Seude Ampffer ein grosse handvoll in ein maß Wasser / laß
es erkalten / vnd trincß / stillet alle hitz / so von Fieber vnd Pestilenz
kommen. Ein

Ein Brünseten Wein zu machen.

Item / nimb drey oder vier schnitten gebranntes Brots / vnd thu das in ein Secklin / vnd henck es in den Wein/ ehe das er gieret/ acht Tag / so gewinnet er ein Brünseten geschmack / den jederman lobet.

Item/nimb Weissen äschen/vnd thu die in ein Fasz gegen dem vierdten theil/vnd laß den newen Wein darauff/ als lang biß er vergiert / dann laß ihn ab in ein ander Fasz/ so hastu ein guten natürlichen Wein.

Item/nimb einen Wechholdern stecken/von der pfundten biß auff den boden/ behe den in einem Fewr/ vnd zeuch die obersten rinden ab/vnd thu ihn also warm in das Fasz/laß ihn darinnen/so werde er brünßlen/vnd gar gut.

Gewürhte Wein.

Welcherley Wurz du wilt stoß gar wol/vnd etwan von Galgant/vnnd als viel Zuckers / als des andern Gewürz all ist/ thus zusammen in ein rein leinen Secklin / geuß den Wein darein. Seihe also drey oder vier mal die materi inn Secklin / biß der Wein die ganze krafft der Specerey in sich zeucht / behalt vnnd vermach ihn darnach wol in einem Fäßlin.

Zu gesundheit des Leibs ein fast guter Wein.

Ochsenzungewurz von dem innern Marck gereiniget / die Hülßen oder Belz von Senet/rote Rosen/Vorragoblumen/Ochsenzungenblumen / jedes ein pfund / misch durch einander/ henck es in einem sack in ein halb Fuderig Fasz/ Nimb darzu frischen Most / thu das halb theil darzu / das ander theil von stundan gesotten/ vnd verfreumbt/darnach ins vorgenannte Fasz gethan/das mit solchem Wein gefüllet werde. Vnd so er vergiert vnd geleutert / brauchet man ihn durch das jar vber.

Vom Wein.

Borrago Wein.

Ist gut für die Herzsucht / Teubung / Melancholey / zittern
des Herzen/reiniget das Blut/ benimpt viel Fantasien/ für Grunde
vñ Auffsatz. Mache in also/thu drey pfund Borrago oder Borretsch
in sieben oder acht pfund Most/ seuds also in einander / biß es lauter
wirdt/er sterckt das Gesicht.

Schsenzungen Wein.

Die Würz gesaubert/beyß es in Wein/ biß der wein die krafft
vnd geschmack der Würz empfehet. Dieser wein sol streng getrun-
cken werden. Er führet auch durch den Harn verbrennte Choleri-
sche vnd Melancholische feuchtigkeit/reinigt das Hirn/von vergif-
tigung Melancholischer dempff. Bringet die Mäningen (welches
auß erfahrung kundtbar) zu iren vorigen sinnen vnd gesundtheit.

Von gederten Weinbeern.

Meertreubel drey pfundt/außgeschelter wolgestossener Zimets-
rinden vier loth/seud in mit viel Most / geuß es darnach in ein Faß
mit Most. Er wirdt in zwölff tagen lauter/brauch in am meisten im
Winter. Ist sonderlich gut alten vnd francken Leuten / Melancholi-
cis vnd Flegmaticis. ringeret die Brust/sterckt den Magen/Leber
vnd Blut/widerstehet der feulung/ vertreibet das vnwillen/Husten
vnd Reichen/macht natürlichen Stulgang / verzeret vberige flüß-
sigkeit/ıc.

Rosemarin Wein.

Von Rosmarin blumen öle gemacht/ist der wirkung als der
Balsam. Rosmarin wein wirdt gemacht / wie obberührt / von an-
dern weinen. Er ist gut zu alten kalten Siechtagen / sterckt Glieder
vnd Adern / macht schön das Antlitz damit gewaschen / macht wol-
schmeckenden Athem/gut Zansfleisch/heilet den Krebs vnd Fistel/ist
gut fürs Podagra.

Genchel

Fenchel Wein.

Macht lauter Augen / erweckt vnkeuschheit / entlediget die Wassersucht vnnnd Auffatz/ Husten vnnnd Lungen sucht / mehret die Milch/hilfft der Nieren Siechtagen / heilt die Blattern / reiniget der Frauwen Kranckheit / öffnet die verstopffung des Milches vnd Lebern.

Eniß Wein.

Eröffnet die verstopffung der innern weg/ist gut für das Grimmen/mehret den Frauwen die Milch/mit Zucker gemengt/vertreibet Nieren weh.

Negelin Wein.

In einem Secklin henckt man Negelin in ein Faß mit Most. Der Wein ist truckener Natur / ist gut für das Reichen / alten faulen Husten Fallendesucht/kurzen Atem/stercket die dāuwung.

Wein für den Husten.

Süßholz/Eniß vnd Fenchelsafft in Wein gelassen/also/das das Süßholz zwifach gegen dem andern sey / man sol es stets trincken.

Wermut Wein.

Wiewol er am versuchen herb ist/ ist er doch grosser krafft in Melancholicis. Wirdt aber also gemacht/das man grün oder durren Wermut in den Wein henckt. Aber besser ist das man Wein durch Wermut syhe/so lang/bis er den geschmack vnnnd krafft darvon empfahe. Man sol Honig vnnnd Zucker drein thun/dardurch wird die Krafft baß herauß gezogen. Der Wein ist gut für die Würme/Schleim im Leib/vnd heimlichen orten/stercket sehr für die verstopffung des Milches vnnnd Lebern/ für die Seelsucht/ ist gut für

Vom Wein.

Wahnsinnigkeit / widerbringt verlorne Sprach / ist gut für Giffte / leutert das Gesicht / hilfft der Leber vnd Magen / erlediget den Harn / reiniget der Frauen Krankheit / erlöset die grob feuchtigkeit im Bauch / der dampff durch ein Trechter in die Ohren gelassen / widerbringt das gehör / wann ein Wund damit gewaschen / wechselt kein Fistel Faulfleisch darinnen / heilet Rauben. So man neußt ehe man auff das Meer sitzt / so hilfft er für vnwillung.

Er ist auch zu zeiten gut für die Pestilenz / in verwandlung der stett / vñ heimsuchung der Krancken / böse Luft im Glensen zu brauchen. Bringt Schlaf / heilt Geschwulst vnd Gliedsucht / im Hals / gegurgelt / hilfft der Zungen geschwulst. Er hilfft zu viel andern Seuchen.

Augentrost Wasser.

Augentrost / zu Latein Eufasia / Thu das Kraut in Wein / ist gut für vnsauberkeit der Augen / vñnd Tuncelheit des Gesichts / ob sie gleich von Natur flegmatisch / vnd feist sein. Ob aber der Wein zu viel starck were / so temperier man ihn mit Fenchelwasser.

Allant Wein.

Allantwurzel in Latein Enula Campana. gewaschen / getrocknet / schneid sie zu stücken / send sie in neuem Most frisch von der Kelter in einem Kessel / oder neuem Hasen / so lang biß sich die Rinden ihrer Wurzel von dem innern Stammen schelen lassen / vnd so es lauter wird / geuß in ein Faß mit Most / vnd laß es vergeren. Also magst du auch mit den Salbeyen thun / Dieser Wein ist gesunde / so das Geäder von kälte erstarret ist / für Brustweh / vñnd den kalten Husten / Nimpt hin alle schwere Traurigkeit vnd Zorn / Stercket des Magens Munde / reiniget die Brust / vnd der Nieren oberflüssigkeit durch den Harn. Wein drey Tag vber Allant gestanden / leutert das Gesicht mercklich.

Salben

Salbey Wein.

Wirdt mancherley weiß gemacht / Etlich henden Salbey in ein Faßlin / etliche sieden sie. Ist gut zu allem gebrechen des Zankfleisches / Zankweh / Zungen / Geäder vnd Glieder / sterckt sie wider Paralysin / vnd den Krampff / Hilfft zu der fallendensucht / vnd vorausz in den sachen des Magens / vnd der Mutter / dann es sind adrege stett.

Isopen Wein.

Verzehret vnd zeucht an sich / man sol Süßholz darzu thun. Solcher Wein gezimpt den Alten / ist gut für den feuchten Husten / Fallend sucht / vnd am meisten an den Kindern. Er trucknet vnd heilet heimliche ört darmit gewaschen / macht klare stimm / zimpt den Wasserfüchtigen.

Ein Wein / der fürnemlich die Glieder stercket /
vnd bey gesundheit behalt.

Vier lot weiß Imber / ein lot Cardamomum / ein loth Zimetreinden / ein quintlin Mastix / zwey lot Coriander / ein halb loth rote Rosen / ein Pfundt Honig oder Zucker / ein viertheil einer Maß gutes Weines / solcher Wein sol also klar gemacht werden.

Von etlichen gewaltigen / heimlichen / verborgen Künsten zu den Weinen / welche ein Vatter kaum sein
Kindt solte lehren.

Item / man soll wissen vnd verstehen in dieser Kunst / wie man den Wein ein ganzes Jar soll Süß behalten / der Wein werde das selb Jar saur oder süß. Man sol nemen den Wein von der Press oder Kelteren / vnd den in ein groß Faß gießen / vnd sol denselbigen setzen lassen auff den boden / vñ so er sich gesetzt / sol er in abzapffen von dem vnflut auff den boden / ein gute span über den boden / desselbigen
P iij abge

Vom Wein.

abgezeppffen wein soll er durch Heflin speen giesen in ein Faß oder vier/derselbig Wein wird also gereinigt/das er darnach kein vnfausberkeit mehr in ihm hat/die dem Wein möcht schaden. Mit diesem wein magstu wol viel wein süß machen. Nach deinem gutbedüncken/solt du giesen des weins in ein Faß eines andern groben weins / so wirdt der wein mild vnnnd wolgeschmackt/ das sol man alles thun/an heimlichen stetten/das der heimlichkeit nicht jederman innen werd/vnnnd muß auch geschehen an kalten stetten / vnnnd kalten Gemachen. Mit solcher weiß behelt man den wein mit aller seiner sterck vnd krafft / süß als ein Meht / das alles geschicht durch die Ger. Diese kunst ist wenig Leuten wissend/ vnnnd eines nuch halben ist sie tausend Gilden wehrt/einem weinschencken oder Verkäufer.

Ein ander heimliche Kunst/das man ein Wein viel löblicher/stercker vnd wolgeschmackter kan machen/denn er von Natur gewachsen ist.

Item/nimb den besten Gebranntenwein/den du hast/vnd thu drein die nachgeschriebene stück: Ein vierling Galgant/ drey lot Negelin/4. lot Imber/4. lot Zimettrinden / zwey pfunde Pffirsingern/ein pfundt Kirschkern / das sol man alles inn den Gebranntenwein thun/darnach laß acht tag an einander stehen. Darnach soltu den wein ableutern / vnnnd den Gebranntenwein inn den abgeleuterten wein giesen/in jeglichs faß/ nach deinem wolgeschallen od wolschmeckte nach löblichem Geschmackt/oderstarck/auff das aller beste so du es prüffen magst / so hat der wein für sein natürliche stercke / vnnnd süß/ auch mit ordnung der Kunst/doch nichts anders/denn als er gewachsen ist/ mit seiner krafft süß vnnnd starck / sonder durch das Gemechte der natürlichen Kunst / des einfass der species / vnd starcken weins/ der den süßen natürlichen weinen wirdt geben / als ein sonderlich stück vnd Arzney/durch erfindung der natürlichen Meister mit viel vbung vnnnd versuchung / denn dieselben Meister haben deren ding Natur / darumb sie sind kommen in erkantnuß dieser vnnnd ander Künsten.

Die dritte Kunst / welche mit den vorgeschriebenen/
der würde halben wol vber ein kompt.

Item/diese Kunst ist auch wenig Meistern bewußt. Mit dieser Kunst hat einer zu Venedig mehr denn zwölff tausent Ducaten vberkommen/darumb ist sie billich lieb zu haben/vnd in ehren zu halten/dem der willens ist sich zu nehren/vnnd bald reich zu werden/als er wol mag durch die Kunst darzu kommen/ darumb sol man Gott ehren/ loben vnd dancksagen seiner Götlichen gnad vnd gaben. die er den Menschen geben hat zu brauchen. Item/ du solt nemen wein/ wie er von der Press kompt / vnd gießen in das Faß/ darinn er geren sol/ vnd die Faß sol man ein spann wahn lassen/Darnach sol er nemen ein guten gebrannten wein / als von Muscateller/ Maluasier/ Elsäßer oder Francken wein / oder sonst von andern guten weinen/ dieselben sol er nemen vnd brennen auff das höhest/ 2. oder drey/ oder viermal/desselben nim ein Maß/ zwo oder drey in ein Faß/ also/ man sol nemen ein Bret in der mit ein wenig außgenommen/ vff daß der Wein nicht abfließe / vnd dasselbig Bret sol er zum Spundten ein thun/daß es den Wein kaum anrühr/ darnach sol man den Gebrannten wein auff das Bret gießen langsam/damit der Gebrante wein kein grossen fall thu/auff den Wein in das Faß/damit der Gebrante wein nur oben schwim auff dem andern Wein/vnnd sich damit nicht vermisch. Wenn er nun aller darein gegossen ist so viel du dar ein haben wilt/ so sol der Wein vnter dem Gebrannten wein vnter sich geren/davon er denn die süße nimpt / vnd von dem Gebrannten wein die stercke / vnnd viel mehr sterck/ denn er sonst hat gehabt. Wolt er ihn aber stercker haben/ so möcht er in thun mit den species/ als vorhin geschriben ist/ auch wie man mit ein Faß thut/also mag man auch mit den andern thun/So sie in einer größe sind. Diese Kunst halt lieb mit den obgenannten / denn sie sind groß vnd heimlich/darzu eines sehr grossen nuses vnd werdes.

Vom Wein.

Ein ander frembd stück zu den Weinen.

Item / wie man ein Faß zurichten sol / daß der Wein darinn
nimmermehr kahn noch rot werde. Für die Kunst hat ein Bürger
zu Cöllen wöllen geben/hundert Gilden.

Von rechtfertigung des Schwebels / daß er der Natur des Menschen nicht schedlich sey.

Item / man sol nemen Schwebel/ vnd sol ihn zergehen lassen/
vnd wenn er zergangen ist/so geuß ihn in ein wasser/ vnd darnach sol
man ihn wider herauß nemen / vnd thun wie vor/so wird er gerei-
niget von aller seiner schedlichkeit.

Item/man sol nemen weisse Violwurzel/vnd sol die trucknen
in ein Becken vber ein Feuer / vnd darnach klein gestossen / vnd sie-
ben durch ein Sib / das Pulffer behalt in ein Büchslin / darnach
nimb weissen Weyhrauch/auch klein gestossen/ vnd nimb die Viol-
wurzel/vnd den Weyrauch/ eins als viel als des andern/ vnd misch
durcheinander / darnach nimb 3. Häßlinspeen / anderthalber spann
lang/vnd zweyer finger breit / vnd zerlaß den Schwebel / vnd zeuch
die speen dardurch/ vnd dieweil der Schwebel warm ist an den spe-
nen/so spreng das Pulffer darauff auff beyde seiten/ so sind die speen
bereit zu brauchen/ wenn man wil.

Item/wenn man Faß damit wil bereiten/so soltu das Faß vn-
dersich keren/vnd solt die Speen anzünden/ einen Span nach dem
andern/vnd solt es in das Faß halten/als lang vnd viel/bis er ver-
brennt / darnach aber einen andern / thu dem dritten auch also/dar-
nach verstopff das Faß wol/ damit kein rauch herauß mag/ vnd richte
es auff/vnd laß knastern. Vnd wiltu/so magst du all die Faß berei-
ten/in Herbst schicken / oder daheimen Wein darein thun/ so wirdt
der Wein darinn nimmer kahn oder rothfarb / vnd bleibet alle zeite
weiß vnd frisch / vnd wirdt nimmer weich oder zehe / man führ ihn
vber Land/oder laß ihn liegen.

Das

Dasein Wein nicht kahinig werde.

Item/nimb Borros/klein gestossen/vnd in den Wein geworff-
fen/oder drey Hand voll Salz/wol gebrennt in einer Pfannen/in
den Wein gethan vnd zugespündt/ vnd vber acht tag abgelassen/ist
bewert.

Wannein Wein kahinig ist worden / wie
man ihm helfen sol.

Item/ nimb ein handvoll Salz/ darnach das Fasz groß ist/
vnd laß das auff das aller heissest werden/ daß es ganz glüend ist/
vnd thu das zum spundt hienein/ vnd spündes zu/ vnd laß es durch
einander arbeiten/ vnd schadt dem Wein nichts/aber du mußt ihn
ablassen/ das magstu thun wenn du wilt/ Ist auch gut für das auff-
steigen der Wein.

Vom Essig.



Wie man guten Essig machen sol.

We man Essig machen sol/ nach der menig vff sieben/ achel
neun Fuder/ oder mehr/ welche kunst auß der Philosophia
kömmt. Item man sol nemen ein Eiche Feslin/vñ andley/vñ
daß

Vom Essig.

daß es sey wie ein halbe Thunnen/ vnd thu darein auff den vierdten theil guten Essig / vnd spündt das Faß im Sommer zu / vnd lege es in den weg/da die Leut am allermeisten wandeln/damit mans weidlich mit den Füßen hin vnd her welger vnd stoß / das sol sieben wochen also geschehen/darnach spündt mans auff / vnd leg es auff ein Läger in den Schupff / daß es nit darauff regne/darnach was man drein fällen wil/es sey wein oder Bier/das sol man scheumen am sieden / darnach das darein gießen / als viel du prüffest / daß der Essig noch sauwer gnug sey / daß er mög arbeiten inn die matery die man darein gestossen hat. Geußt man zuviel darein / so verdirbt er / vnd laß in also arbeiten/so bleibt er gut. Hie ist auch zu mercken/ daß man ein zwerch Handt von dem Boden ein Zapffenloch born sol / oben an beiden orten / alles deßhalben. daß es mög Luft haben / denn der Essig wirdt auß dem zerrütteten Luft/aber der Spundt sol oben gedeckt sein mit einem Stein / auch sol man haben ein rührholz / daß da gehet biß an den grundt deß Faß, vnd alle tag dre y oder viermal rühren / vnd wider mit dem Stein zu decken / damit nichts vnreins darein fall. Item/wenn das Faßlin voll ist worden so geußt man den Essig in ein groß Faß / vnd leßet noch ein Maß oder zwölff in dem Faßlin / dem grossen Faß soltu auch Zapffenlöcher ein machen/vnd thu mit demselbigen wie mit dem vorigen ist geschehen/ vñ mit dem kleinen nachfolgend/wie mit dem grossen.

Item/du solt hie mercken/daß du in das Faß solt thun/Sawrteig/gemenget mit gestossem Pfeffer als ein Faust/ vnd Honig auch darunder ein Löffel voll/das wirdt sehr bald sawr. Item / wenn das groß Faß ist vol worden/so geuß das halb theil in ein ander Faß / das so groß sey / vnd thu ihm in aller Maß wie vor / so magstu als viel Essig machen/als viel du wilt/Auch mag er nit verderben/wenn du ihn also füllest/Wenn er aber vberfüllet were/so mag er nicht arbeiten / Deßgleichen wenn man ihn nicht füllt / so verzert er sich in ihm selber/vnd wirdt nicht. Dis ist ein Kunst/damit sich einer in einer grossen Stadt wol ernehren mag / wenn einer mag Essig machen/

ehen/ auß faulem vnd seigerm Wein oder Bier/ daß man sonst auff die gassen schüttet/ das ist hieher alles gut. Auch ist zu wissen/ so du nicht magst haben wein zu füllen oder Bier/ so geuß Regenwasser darein vngesotten/ aber doch gewermet/ das macht auch Essig/ man muß aber nicht so viel darein gießen des Wassers/ als des Weins oder Biers. Hiemit genug von künstlichem Essig geschrieben.

Ein ander Kunst/ wie man guten Essig soll machen.

Item/ so preß vnzeitige Weinbeer auß/ vnd seihe sie schön/ vnd schütt andern Essig darunder/ vnd so der drey tag gestehet/ so seihe in von dem Läger/ das thu offte/ so hastu guten Essig zu aller zeit.

Wie man Essig auß Bier machen sol.

Item/ nimb Bier vnnnd seude/ vnd wann es kalt wirdt/ so leg Sauwrtzig darein/ vnd geröst oder gebrennt Erbsen/ so wird es be-
hend guter Essig.

Item/ wirff in die Bütten/ so es gieret/ dreyzehn Weizenkör-
ner/ vnd Rinden von Rocken Brot/ vnd ein wenig Mirrha/ so wird
auß dem Bier Essig.

Item/ nimb vier Maß Wassers/ vnnnd ein quintlin Honig/
vnd ein maß Weins/ vnd seude es wol/ vnd thu es in ein Fäßlin/ so
wird es bald sauwer.

Ein ander Kunst Essig zu machen.

Item/ nimb groß Nußbaumen wurzel/ vnnnd thu die in den
Wein/ so wirdt sehr guter Essig darauß/ seud Wein in Rüpfferem
oder Messinem geschirr/ vnd scheume den wein ehe daß er sich gese-
het/ so wirdt sehr guter Essig darauß.

Item/ nimb Bersten/ röst sie in einer Pfannen/ daß sie jech
schwarz wil werden/ vnd thu sie in Wein/ so hastu in zweyen tagen
guten

Vom Wein.

guten Essig. Oder nimb ein Crust Rockenbrot/ geröst in einer Messingen Pfannen / vnd laß es nicht gar siedend werden / vnd thu denselbigen Wein einen Krug/so hastu in dreyen oder vier tagen guten Essig.

Essig zu machen/das ihn einer bey sich mag tragen.

Item / nimb Weinstein / vnnnd leg den neun oder zehen tag in ein guten Essig/darnach wann du ihn herauß hast gethan / so derr in an der Sonnen/vnd wann er wol dürr ist/so leg ihn wider zehen tag in einen guten Essig / darnach trückne ihn aber / vnnnd stoß ihn gar klein zu Mehl / vnnnd thu ein wenig in ein Glas voll Wein/ so hastu guten Essig.

Wann man gederte Merrettichwurzeln puluerisirt/ in Essig thut/ macht ihn bald scharpff.

Ein ander Kunst guten Essig zu machen.

Item/nimb ein dürres Faß / vnd laß es wol binden vnd bereiten/ vnd nim̄ darnach ein halbe Maß gutes Gebranntes weins/schütt in in das Faß / vnd schlahe das Faß zu/ vnnnd welcke das gar wol hin vnd her / biß der Gebrenntwein darein gehet / vnd so es vngesefrlich ein tag/zween od drey an der Sonnen gelegt ist/so schüt als dan̄ ein maß Essigs auch darein / so dann derselbig auch ein Tag oder zween darinnen gewesen ist/als dann nimb den abkommenden Essig/ seud ihn in einem Messingen Geschirre / verscheume ihn sauber / vnnnd thu ihn gleich also warm in das Faß/vnd nimb zu ein sechs Eimerigen Fäßlin ein vierding von einem Pfunde schwerer Bertram/ zerschlag die Wurzel / vnd binds an ein schnur / vnnnd henc̄ es auff das halb theil ins Faß / vnd bor in den fördern Boden oben ein loch eines Daumens groß/ dasselbig loch soltu für vnd für offen lassen/Deßgleichen oben in den Spundten/nur mit einem hollen Ziegel verdecken/ damit der Essig lufft hab/ vnd laß dich nicht irren / daß an den enden da
der

der lufft hingehet / viel kleiner Wücklin sitzen / es ist ein zeichen daß
der Essig gerecht wird / man sol auch allzeit das Faß vmb ein Ahm
oder wahn lassen.

Guten Essig zu machen.

Item / back saur Brhab in einem Backofen / vnd lege es in
warmen Wein / vnd vermache den Spunde / so hastu guten Essig zu
allen dingen.

Essig starck zu machen.

Item / leg oder hencf saurer Brhab in ein bösen oder schwach-
en Essig / er wirdt starck / vnd setz ihn hinder den Ofen / oder zu der
werm wo hin du wilt.

Roten Essig zu machen.

Item / laß den Essig ein nacht oder drey vber Klapperrosen /
oder Graßblumen stehen / vnd schütt den Essig ab / so ist er schön roth
du magst von Kornblumen blau / oder von Lauendel / Rosenmarin /
vnd dergleichen wol geschmackten Essig machen.

Vom Bier.



Vom Bier.

Wie man gut Bier machen sol vnd behalten.

Wenn sich ein Bier verkehrt hat/ so nimb heiß Gerstenbrode auß dem Ofen/vnnd brichs von einander/vnd lege es auff den Spundten/vnd das offte/ biß es wider kompt.

Wann man ein Bier führet / daß es trüb
ist worden.

Item/ man sol nemen ein Handvoll gutes Gebrenntes Saltz/ vnd das mengen mit Wasser/ein Maß oder zwo / vnnd in das Faß giessen/vnd vber nacht ruhen lassen / so wird es darnach feinen/daß es lustig wirdt zu trincken.

Item / das magstu auch einem Wein thun / che man ihn an-
zeypfft.

Wie Man Bier sol machen/daß es lieblich
zu trincken sey.

Item / hencß darein ein halb Pfundi roth Benedictenwur-
keln mit wilder Salbey.

Wenn ein Bier saurvr wer worden auff
dem Büttich/oder sonst.

Item/ nimb ein Handvoll Saltz oder zwo / vnd so viel Aschen/
vnd ein Maß oder drey Wasser/vnd laß darunder rühren/vnd bald
ein Tuch mit einem Spund darfür/sonst lieff es alles heraus / vnd
laß also versausen.

Einander Kunst.

Item/nimb Habern mit dem Stro/wann der Haber ist in der
gilb/so nimb vnd schneid büschlin / vnd hencß es darein/ so stößt das
Bier wider auff/vnd thut wie ein Bier/das noch jung ist.

Wie

Wie man ein Bier in der Bräu sol scharff
vnd wolriechend machen.

Item / nimbe ein stück Harz / vñnd wann man den Hopffen
seud/so wirff es in den Hopffen/vñd laß damit sieden/so wirds frisch
vnd wolgeschmack.

Daß ein Bier im Sommer oder in der Fasten
engend/ oder sauwer werde.

Item/nimb Rhen/vñd schneidt Spenlin darvon einer spann
lang vñd eines fingers breit/ vñd wirff sie auff das Bier/ dieweil es
noch ganz warm ist/das benimpt in das Sommerengen/ vñnd ist ein
seltsame wunderbarliche Kunst.

Wie man ein Bier sol wolgeschmack machen/wie
ein Wein/ vñd auch ganz natürlich zu
trincken.

In solcher gestalt/ist es lauter/so wird es wie ein Wein/als die
Hamburgischen vñd Holendischen Bier sind/ das ist gar ein beson-
der tranck/ vñd schmecket wol/ vñ man mag es auch/ ein Fürsten zu
ehren schencken/ vñd im Sommer ist es sonderlich gut vñd gesunde
zu trincken/ vñd gesünder denn der Wein.

Item/man sol nemen ein Beerweinfas/ darvon man geschen-
cket hat/ darauff das Bier balde schütten/ so nimmet das Bier den
geschmack des Weins von den Beern an sich/ vñd wirdt schön vñd
lauter. Dise Kunst ist in ehren zu halten/ den der Authör diß Büch-
lins hat die warheit selber erfahren/ vñnd ein ganken Imbiß solch
Bier für Wein getruncken.

Item/auch ist eingewisse Kunst ein Bier oder Wein frisch zu
behalten/ biß auff die letzte Rand/wann man das Fas mit dem Bier
gefüllet hat/darnach Hopffen darcin thut/ vñ auff den Boden setzt/
so schwimmt der Hopffen auff/ vñd man muß oben in dem Boden

ein Lufftloch lassen / wann man darauß zepffen oder lassen wil.

Wie man Bier zu Somerszeiten / wann man es auß-
schencken wil / sol bewaren / daß es nicht abfall / oder sich ver-
kehr / wie lang man darauß trincket / oder / dar-
von schencket.

Item / nimb ein frisch Ey / daß an demselbigen tag / so man das
Bier wil anstechen / geleyet ist worden / vnnnd laß es in das Bierfaß /
darnach nimb Leimen / vnd mache den Spundt wol zu / vnd dieweil
ein tropffen Bier in dem Faß ist / so wird es nicht saurwer.

Daß ein Bier nicht saurwer werde / ein
nützlich Stück.

Item / so hencf Centaurien vnnnd Bertram darein / die zwey
Kreuter verhüten allen zufall. Du magst auch Lorber darein thun /
gibt ihm ein köstlichen geschmack.

Wie man frisch Bier sol machen.

Item / nimb Bächenäschen klein gestossen / so offte ein Eymmer
Bier / so offte ein Handvoll Affchen / den mache dick mit dem Bier /
wie ein Brey / darnach geuß es in das Faß mit dem Bier / rühr es
wol / vnd laß es darnach ruhen / so ist vnd wird es gar frisch.

Wie man ein Bier schön lieblich vnd
klar sol machen.

Item / nimb Salz vnd Bierhesen von demselben Bier / daß
du bereiten wilt / schlage vnd rühr es wol durch einander / vnd so das
nu geschehen ist / so laß deß Biers auß dem Faß drein ein schoß / auch
wol vnter einander / schütts in das Bier / vnd rühre es wol durch ein-
ander / darnach laß ruhen / vnnnd füll das Faß wol / doch muß es im
eingieffen ein wenig leer sein / daß man es mög rühren / vnnnd etlich
thun

thun halb so viel Alaun zum Salz / mercke es ist genug ein viertheil mit dem Salz gemischet / ein quarten zu ein ganzen Fuder Bier / wann man ihm mehr thut / so ist zu viel / also wirdt es schön / vnd zu zu trincken wie ein Schweiniger Bier.

**Wie man grob vnd sawr Bier gut vnd lustig
trincken sol machen.**

Item / zerstoß Weizen / vnd vermeng ihn mit Hesen von dem selbigen Bier / vnd schütts in das Faß / oder henck den zerstoßenen Weizen mitten in das Faß / es wird süß.

Item nimb Hopffen / vnd drey Eyer zu einem Fuder klopff es in einander mit gutem Bier / geuß in das Faß / das Bier wirdt lustig zu trincken / so es gieret.

Wann ein Bier nach dem Faß stinckt.

Item / nimb ein Bündel von 35. Weiskörnern / hencks ins Faß / vnd das Bier wird wolgeschmack zu trincken.

Item / nimb Keyfall / ist ein Kraut / Wechholderbeer / vnd des heiligen Geistes wurzel / Benedicten die rote / eins so viel als des andern / vnd vier frische oder harte Eyer / vnd hencks oder legs in das Bierfaß.

**Wie man Bier besser oder frischer
machen sol.**

Item / nimb als manche Handvoll Birckenäße / als manchen Eimer Bier du hast / vnd daß sie flein gereden sey / vnd rühr des Biers vnter die äße / als dick als ein Ruß / vnd thus widerumb in das Faß / so wirdt ein dickes Bier darauß / vnd frisch.

Welches Bier sawr wil werden.

Item / nim äßchen von Beyfuß / zu ein Eimer ein halbe Hand-
N ij voll

Vom Wasser.

voll/vnd so viel Büchenaßchen / vermisch es wol in einander mit
Bier/ als ein Nuß / vnd der Mixtur geuß in ein ganz Fuder Bier/
anderhalben Quarten/ vnd rühre es wol mit einem Besem/ laß dar-
nach ruhen/ so wirdt es ganz lustig zutrinken.

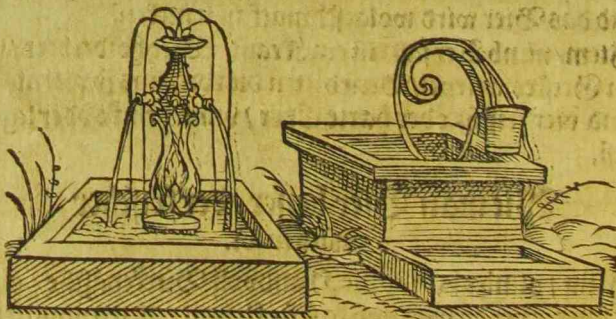
Daß sich ein Bier nicht verkehr.

Item / nimb Lindenbletter / Nußbletter / Beyfuß gleich/ vnd
halb so viel Vermut/vnd hencks in das Bier.

Item / etliche legen schöne weisse Rißling darein / auß einem
fließenden Wasser.

Vom Wasser.

Von Art / Natur / vnd Eigenschafft deß Wassers.



D Jeweil man in der Küchen kein wasser entzihen kan/ habe
ich nicht vnangezeigt der Art / Natur vnd Engeschafft deß
Wassers können für vber gehen/ Denn sonder wasser/wein
vnd Essig/ keine Küch erhalten kan werden. Aber durch dreyerley art
vnd sinnigkeit das Wasser erkannt wirdt/ als nemlich am gesicht/
geschmack

geschmack vnnd geruch. Dem gesicht nach sol es lauter/klar/ vnd durchsichtig seyn dem geschmack nach/ lieblich/ nicht faulens/sümpfigs geruchs/Darumb alle die wasser/welche ein sauren/scharffen/versalzenen geschmack haben / als von Schwebel vnnd Nitro sein schedlich vñ vngesund zu natürlichen trencken zu gebrauchen. Man sol warnemen der Brunnquellen / daß sie sich gegen Aufgang erstrecken/auch durch ein sauber Erdrich sich außspreiten/ leichtlich zu wermen vnd kelen / vnnd im Sommer kalt/im Winter wermlich. Das Regenwasser ist am leichtesten/darnach das Brunnwasser/ vnd dann das auß fließenden Bächen / vnd zum letzten auß verdumpfften stehenden wassern / vnnd das aller schwerst ist auß geschmolzen Schneewasser / Sumpffspülen vnd Bächen. Derhalben hab achtung/was du für Wasser solt inn der Rüchen brauchen / auch Bier darauß zu machen/ vnd dergleichen. Alle Wasser sein von Natur kalt vnd feucht/vnd welcher Wasser noch kelter haben wil/ sol es siedend/vnd wider külen / das ist das aller kelttest wasser. Darumb hab ich dir diese Natur / art vnnd eigenschafft deß wassers nicht können verhalten.

Von Confect / Conseruen / vnd Einbeyßungen.

Wie der Zucker Clarificiert / vnd gereiniget sol werden/welcher zu allen Einbeyßungen
gebraucht wirdt.

Der Zucker wechßet in Rohren/ welch zerknüßet vnd viel mal gesotten / in solche klöß oder Hüt gegossen/wie sie zu vns gebracht werden. Ist warmer vnd feuchter natur weil er noch frisch ist/je elter er ist/ je hitziger er wirdt/ vnnd dem Haupt schedlich. Mich wil bedüncken daß der Hochgelehrte vnd berühmte Actuarius der erst gewesen/ der Zucker für den Honig zu der Arzney gebraucht.

Von Confect/Conseruen/

braucht habe in allerley Confecten/Conseruen / vnnnd einmachung/
dieweil der Zucker etwa lieblicher vnnnd anmütiger ist denn der Ho-
nig / vergleicht sich in vielen stücken der natur des Honigs / Er er-
weicht den Bauch / reinigt die Brust, Nieren vnd Blasen. Der El-
astest ist der best / allein daß dieser dem Haupt schadet wiewol der Ge-
schmack oder Rauch des Zuckers / das Haupt euserlich in sich gezo-
gen/reinigt/vnd die flüss stilt/sol allzeit vor geleutert vnd Clarificiert
werden / wie man auch den Honig leutert / ehe daß man ihn brauche
zu einigem Confect / Conseruen / oder Einmachung mit Eyerklar/
also das auff drey pfunde Zucker / fünff oder sechs Eyerklar genom-
men werden/nach dem der Zucker fast vnrein oder gut vnd schön ist.
Diese Eyerklar sollen in einem reinen Becken mit Wasser wol er-
schwungen vnnnd geschlagen werden / mit weissen geschabnen rüttlin/
wie ein Besemlin zusammen gebunden / daß sich die Eyerklar in lusti-
gen weissen schaum begeben / welcher schaum auff den warmen zer-
lassnen Zucker sol geschlagen werden vnd auff das Feuer gesetzt / von
guten Rolen/die nit riechen/sieden lassen/daß der schaum alle vnrei-
nigkeit an sich ziehe/denn durch Wullen Tücher darzu bereit/gesie-
gen / vnd nachmals zu rechter dicke eines Syrops gesotten / welches
auff einem kalten Eysen/Marmelstein/oder beyde von einem Mes-
sinen Mörser mag probiert werden / ein tröpflein darauff fallen las-
sen/wann es bey einander bleibet / vnd nit zerflusset / oder vnter den
fingern ein wenig zehet vnd fleberig wirdt. Aller gebacken Zucker mit
Specerey/kressfützet den Magen. Zucker ist gut dem Magen/Brust/
dem Gedärni/Nieren vnd Blasen. Zucker senfftiget vnnnd benimpt
des Leibs geschwulst/ den in der kost oder sonst genäht. Zucker ist an
krafft warm vnd feucht / aber der weiß Zucker ist besser vnd löblicher/
dann der gelbsarb / vnd ist kelter/er ist gut wider die Brust schmer-
zen/vnd hilfft für den Durst/vnd macht feucht
die dürre Brust.

Der Honig der in der Arzney oder in der Küchen gebrauchet wirdt / sol wol geleutert vnnnd verscheumpt werden/ vff diese weise/nimb den Honig / thu ihn in einem Messinen oder Rüpfferen Kessel/thu halb so viel Wassers dran / vnd laß wol durch einander sieden vff ein Kolsenwrlin / verscheum es so lang / biß das Wasser eingeseud/vnd schlag ihn darnach in ein rein Wullen Tuch.

Grünen Zimber einzumachen.

Imb den besten / schönsten / weissen Zimber / den du haben magst / hettestu aber keinen weissen / so wasch die rote farb/ darmit der gemeine Mann betrogen wirdt / herab/ so viel du wilt / mach dir ein sehr gute scharpffe Laug von Träsenässchen / die schütt vber den Zimber/vnd laß ihn wol erweichen / biß sich die oberst Haut ergibt die schel denn sauber herab/ vnd reinig den Zimber wol von allen zäferlin / vnd geuß frisch Laug drüber / vnnnd laß stehen/ so lang biß der Zimber weich gnug wirdt / ist die Laug scharpff / so geschichts deßter ehe / hab aber gut acht/daß er nicht zu weich werd/vnd all sein krafft verlier/denn wer er gar verderbt darumb mußt du sein fleißig warten/offt ein zehen/zwo oder drey von einander schneiden/ vnd besehen/ob es durch weicht ist/wenn er denn recht/vnd nach deinem gutdüncken wol durchweicht ist / solt du mit einem fast dünnen Schreibmesserlin/ als klein vnd dünn du es gehalten magst/die harten äderlin inwendig in dem Zimber durchstechen vnd abschneiden/ so wird der Zimber fein mürb. Wenn er denn also gebeigt ist/ vnd durchstochen / so geuß die Laug ab / vnd wasche den Zimber wol mit frischem Wasser/das sich die Laug wol abspül/vnd herauß gezogen werd/magst ihn auch wol vber nacht in solchem frischen wasser ligen lassen/vnd auff den morgen aber sauber waschen / doch gemechlich/ daß die durchstochenen Zeen nit gebrochen werden / das mag zween oder drey tag gethan werde/so lang/ biß man sihet/ daß sich die Laug gar abgespült vnd gar herauß gezogen/vnd das wasser nit mehr glat ist nach der laugen. Magst in auch also trücknen auff härin Siben/

oder Honig / oder halb Honig/ vnd halber Zucker nach deinem ge-
fallen/den geuß vber den Imber / zeuhet er dann etwas feuchtigkeit
an sich von dem Imber / vnd wirdt zu dünn / so must ihn widerumb
herab schütten/vnd noch einmal lassen sieden/ vnd so lang biß daß er
recht vnd dick gnug wirdt. Solcher eingebeyhter Imber ist fast gut
vnd nützlich zu allen Gebresten vnnnd Kranckheiten des Leibs / von
Falter Materi erwachsen. Dieser Imber mag in einem Zinnen vnd
verglasurten Geschirr lang zeit gut behalten werden/in den Hölze-
nen Fäßlin derret er zu schnell auß.

Wie der Calmus eingebeyht sol werden.

Wann du Calmus einmachen wilt/ So er ließ die frischesten
wirzelen/die du haben magst/vnd seud sie in einem frischen
Wasser vber eim Kolsfwerlin/so lang/biß ihm der starck ge-
schmack vnd die bitterkeit vergeht / als dann mit einem gar scharpf-
sen vnd wolfschneidenden messerlin gereiniget/geschabt/vñ beschmit-
ten/vnd in klein stücklin / nach deinem gefallen / lang oder kurz/ge-
schnitten vnd zerspalten / vnnnd mit gutem frischen Wasser noch ein
wall darüber gehn lassen / als dann auff eim härin Sib wol getrü-
ckenet/ wie von dem Imber gesaget ist / vnd den Syrop von Honig
oder Zucker/oder halb Honig vnd Zucker/ gleichermaß vnd gestallt/
wie von dem Imber gesagt ist / darüber gossen / zeucht er dann die
feuchtigkeit an sich/ so magstu es wol mit einander bas sieden. Die-
ser Calmus wie obē erzelt ist/ mag zu vielen Kranckheiten gebraucht
werden /sonderlich zu einem bösen vndäuwigen Magen. Ist auch
gut/zu morgens gessen/für bösen/vergiftten/ Pestilenzischen Lufft/
macht ein guten vnnnd wolgeschmackten Athem / treibet Harn vnd
heilet allerley mangel der Blasen vnd Nieren / zerbricht den stein/
treibt den Weibern ihren Blumen. Wer den nüchtern nützet dem
macht er ein gute däuwenden Magē/vñ behüt den Menschen vorm
Sieber/

Fieber / die vollen Zapffen haben den brauch gewöhnlich / wenn sie abends zu viel getruncken haben/so essen sie morgens gebeyßten Calmus/ist inen ein gut Arzney/vnd erwerbung des erkaltten Magens/ Ist auch sonderlich gut für böse Wasser / die mancher im wandern vnd reisen trincken muß. Der weiß an der farb ist der best/wehret drey jar vnuersehrt an seiner Natur.

Wie man Muscatnüß einbeyßen vnd einmachen sol.

Nimb von den aller schwersten frischesten vnd ganzesten Muscaten (denn die faulen dörren vnd verschrumpffen sein hieher gar vntüglich) die man haben mag/ beiß dieselben in einer scharpffen Laugen von Weidätschen oder Träsenätschen/ so lang biß sie durch auß erweicht/mild vnnnd lind werden/ Muß aber gute forge haben daß sie nit gar verwessert/sren guten Geruch vnd geschmack/ verlieren/ wie auch von dem Imber gesagt ist. Wenn sie nun nach deinem gefallen gebeyßet / mild vnd weich worden sind / so nimb sie auß der Laug / schab das ober weiß Heutlin herab/wasch sie mit reinem Wasser/vnd wesser sie als lang/biß die Laug gar drauß gezogen wirdt/trückne sie denn wol auff einem härin Sib / mach einen starcken dicken Syrop von Zucker / den geuß darüber / zeucht denn der Zucker etwas feuchtigkeith an sich/so geuß den Syrop widerumb herab / vnnnd laß ihn baß sieden / geuß ihn denn widerumb darüber / so lang/biß er in rechter dick bleibt / vnd nicht wesserig werde. Diese eingemachte Muscatnüß des morgens gar nüchtern desgleichen zu abends gessen / trücknet die böse vbrige feuchtigkeith / erwermet den Magen vnd innerliche glieder / öffnet die Leber / sterckt vnd kreffiget sie/macht gut vnd rein Geblüt / vertreibet den bösen stinckenden Atem / leget auch vnnnd stillt die Geschwellung vnnnd zunemen des Miltes ist aber in sonderheit gut allen langwirigen Kranckheiten der Leber / aber schade der Lungen.

Von Confect / Conseruen/ Bibenellenwurckeln einzumachen.

Umb der besten/feissesten vñ geschlachtesten Wurckeln/die du
gehaben magst / schneid sie in stücklin also groß / oder so lang
du sie haben wilt / spalte sie von einander / leg sie denn in frisch
wasser zu beyhen / oder magst sie auch wol ein wenig sieden lassen / biß
sie gar lind vnd mürb werden / in aller weis vnd gestalt / wie von dem
Calmus gesagt ist / wenn sie mild genug sind / so trückne sie wol / vnd
mach denn ein Syrop mit Honig oder Zucker drüber / laß es mit
einander sieden / so lang daß der Syrop ein rechte dick empfahe / wie
es denn obgemelt klerlich angezeigt ist. Diese eingemachte oder ein-
gebeigte Bibenellen Wurzel mag genüset oder gebrauchet wer-
den wider alle Pestilenzische lüfft / reinigt die Blas vñnd Nieren
zermalet den stein / vñnd ist gut / wer ein vñdäurwigen schleumigen
Magen hat.

Welche Nüß einzumachen.

Welche Nüß die sollen abgebrochen werden / vmb S. Jo-
hannes tag / ehe daß sie innwendig hart / vnd schalen gewin-
nen / mit einem harten spitzigen Hols durch löchert / vñnd
kreuzweis durchgestochen werden. Elliche schelen sie vor / vnd denn
in ein frisch wasser gelegt / auff neun oder zehen tag / dasselbig wasser
sol des tags einmal oder zwey erfrischt werden / so lang / biß die Nüß
ihren herben geschmack verlieren / vnd jnen die bitterkeit vergangen
ist / vnd denn in einen Kessel gethan / vnd gemechlich gesotten / biß sie
mürb vnd lind genug werden. Ist aber sonderlich acht zu haben / daß
sie nicht zu lang sieden / vñnd gar zu einem Meuß werden / trückne
sie denn wol auff ein Sib / als oft gemeldet ist / vñnd bestecke sie mit
Zimmet / Negelin / vnd zerschnitten eingemachten Pomeranzen schöl-
sen mach ein Syrop darzu von Honig oder Zucker / laß ihn wol zu
rechter dicke sieden. Wenn du ihn abgehobest von dem Fewr / so leg
die besteckten Nüß drein / laß erkalten / vnd beschwer sie / daß sie nicht
ambor schwimmen. Zeucht denn der Syrop etwas feuchtigkeit an
sich /

sich / so laß senfftiglich ob ein linden Koffewr sieden / biß der Syrop etwas dick genug werde. Etliche bestrecken die Nüß nicht / vermischen aber gut Gewürk / als Zimmet / Imber / Negelin / Muscatnäß / Galgen / Cardemönlín vñnd Cubeben / rein gestossen vñter den warmen Honig / vñd legen ire Nüß darein / ist nicht ein böse meinung. Diese eingemachte Nüß stercken vñd erwärmen den Magen sehr hefftiglich.

Quitten / Nespelen vñd Schlehen ein- zumachen.

Quitten / Nespeln vñnd Schlehen werden also eingemacht / Nimb die aller besten schönsten vñd zeitigsten Quitten / denn die vnzeitigen haben die art / daß sie in dem Zucker oder Honig verschrumpffen eingehen / vñd also hart werden / daß sie niemant nützen oder brauchen mag / darumb sol man die aller zeitigsten nehmen / nicht frisch von dem Baum / sondern die ein wenig gelegen sind / ein jede Quitt in vier / sechs / oder mehr theil zerschneiden / nach dem vñd sie groß ist / wol außgeschnitten / was steinig darin ist / vñb den kernen herumb / vñd wenn sie also bereit sind / mit hölzlin in einen Hasen verspreissen / daß sie nit herauß fallen mögen / vñ ein solche Hasen mit Quitten auff ein andern d ein wenig weiter sey / vñbersürzen / den vñdersten halb voll siedend wassers füllen / vñd auff ein Dreyfuß stellen / ein gut Koffewr das nicht riech / darunder machen / vñ also das wasser wol sieden lassen / so werden die Quitten im obersten Hasen verspreist / ganz weich vñd mild / vñd nicht als wessericht vñd ketsch / als wenn sie in schlechtem wasser gesotten werden. Diese Quitten auff einem Härin Sib ein wenig getrückt / werden mit Zimmet / Negelin vñd ander Gewürk / klein geschnitten / besteckt / vñd in gutem verschäumptem Honig / der zu rechter dicke gesotten ist / eingemacht. Etliche lassen mit dem Honig auff ein Maß ein quärtlin gesottenen Wein zusammen sieden zu einem Syrop / der würde fast lieblich / pflegen auch rohe Nespeln vñd wolzeitige Schlehen mit den Quitten durch einander zu machen / Gibt gar ein lieblich
S ij Confect.

Von Confect / Conseruen /

Confect. Aber in etlichen Ruchen werden die Quitten zerschnitten / vnd von den seinlin gereinigt / verdemppfe / vnnnd die in einem Syrop mit Clarificiertem Zucker bereit / eingemacht / dem Magen vnd der dāuung fast gut ist.

Es sol gar fleissig wargenommen werden / / daß die Quitten recht vnd vollkommenlich zeitig sein / sonst verharten sie sich als sehr / wie obgemelt ist / daß sie vntüglich werden / vnd sie niemands nützen oder gebrauchen kan.

Zucker Rosat / oder Conseruen von Rosen zu machen.

Imb der roten Purpurfarben Rosen / die solt du abbrechen / Wenn der Himmel schön / klar vnd hell ist / deß morgens / weñ sie von der Sonnen getrucknet sind von dem thaw / schneid sie darnach mit einem Scherlin ab / also / daß das weiß büßlin vnden am bletlin daruon komme / vnd denn so hack sie fast klein auff einem sauberen Hackbret / mit einem darzu bereiten Messer / daß sie gar zu Muß werden / denn so vermisch darunder zu einem pfund dieser zerschnittenen oder zerhacketen Rosen / zwey pfundt reinen gestossenen Zucker / thu es in ein Glas / vnd hencf es an die Sonnen / dieser Zucker Rosat ist ganz nützlich zu dem schwachen vnd dāuwigen Magen von vbriger Gallen / denn er stillet vnnnd benimpt ihre scherpffe / Er stillt auch den Bauchfluß vnd die rote Ruhr / stercket vnd krefftiget das Herz / Hirn / vnnnd alle innerliche Glieder / mag auch denen mit frischem Rosenwasser geben werden / die in hizzigen febern ligen / wo ihnen der Leib nicht verstopfft wer / denn er lecht die hizz krefftiglich / mildert vnd befeucht die Zungen vnd Kelen in allen hizzigen Kranckheiten.

Violen Zucker / oder Conserua zu machen.

Diese

Diese Conserua oder Violzucker wirdt eben auff diese weisß vnd art bereit / wie von den Rosen gesagt ist / also / das man nem Merzen Violen/in der besten Blühe / so sie noch wol riechen/vñ dieselbigen von stille abpflückt / von dem grüne büßlin auff einem Hackbret darzu bereit / wie obē auch gemeldet ist / klein gehackt / vnd auff ein pfundt der Violen sollen zwey pfundt Zuckers genommen werden / in einem Glas an die Sonnen gehenckt. Diese Conserua oder Violzucker sol zu den hitzigen Fiebern gebraucht werden / vnd zu allen hitzigen gebrechen / sonderlich den jungen Kindern / so etwa mit der Fallendensucht vnd hitzigen Fiebern beladen werden / denn er leschet die hitz der schnellen Fieber krefftiglich / behelt den Bauch offen / krefftigt das Herz / stillt das Seitenstechen / vnd ist in Summa nützlich zu allen hitzigen Kranckheiten.

Dachsenzungen blümlin / Zucker oder Conserua.

Auß den Dachsenzungen Blümlin machet man edle Conseruas in den Kuchen mit Zucker / das Herz zu stercken / in allerley weisß vnd gestalt / wie von den Rosen vñnd Violen gesagt ist / die blümlein zerhackend weil sie noch frisch seyn / vnd mit Zucker vermengt. Diese Conserua mag in allen giftigen Pestilensischen Fiebern / den Siechen Menschen gereicht werden / lest das gift nicht zu dem herzen steigen / wendet die ohnmacht vñnd schwachheit / die verzagten vnd traurigen Melancholischen Menschen zur fröligkeit erweckende / das Geblüt reinigende. Es sol auch zu aller krafft Arzney das Herz vnd den Leib zu stercken / vnd zu krefftigen genommen werden.

Burretsch blümlin Zucker oder Conserua.

Diese werde auch / wie von den Dachsen zungen blümlin gesagt ist / mit Zucker eingemacht / zu einer Conserua / durch welcher stetigen gebrauch mögen die schwachen traurigen

Von Confect / Conseruen /

gen Menschen ihres leids vergessen / stercket vnd krefftiget das herz /
mag zu allen gebrechen / gleich der Ochsenzungen / nützlich gebraucht
werden.

Peonien Rosen Zucker oder Conserua.

Diese sollen auff's aller frischest gesamlet vnd zerhackt werden /
wie von gemeinen edlen Purpurfarben Rosen gesagt ist /
vnnnd mit dem Zucker auff ein halb pfundt / der Rosen ein
pfundt / wie gewöhnlich aller Rosen Zucker oder Conseruen gemacht /
genommen werden.

Dieser Peonien Rosenzucker sol nicht allein für viel Kranck-
heiten des Leibs vnd Gemüts / sondern auch wie etliche schreiben / für
alle nächtliche gespenst / Geister vnd vnruh des Gemüts / dienstlich
sein / treibet den Weibern ihren Blumen / vnd reiniget sie nach der
Geburt / zermalt / zerbricht vnnnd zertreibt den Lenden vnnnd Blasen
Stein / desgleichen die gelbsucht / stillt den Bauchschmerzen / stopfft
das Auslauffen vnd Blutgang der Weiber / wehret dem Aufstos-
sen / leget das Vnwillen oder Vndaunen / vnd leset den Stein bey
den jungen Kindern nicht wachsen / erwecket auch die Weiber / wel-
che von dem Mutterweh etwan niderfallen / als weren sie todt / die
werden durch solche Arzney wider aufferweckt.

Also magstu auff diese vnd dergleichen weiß vnd art einmachen
vnd beyhen viel gute Frücht / Wurzeln vnd Blumen / als Citrina-
ten / Pomerangen / Kirschen vnd Bierlin / von Wurzeln / als Weg-
weiß Wurzeln / Peterlin Wurzeln / vnd Alant Wurzeln / vnd was
dergleichen ist / daß man teglich im Hauß vnd in der Ruchen brau-
chen kan / zu erhalten Menschliche Natur / Krafft vnd Eysenschafft.

Rosen Syrop zu machen.

Syrop

Syrop sol von den schönsten Purpurfarben Rosenbleettern gemacht werden / wie von der Conserua oder Rosenzucker gesagt ist.

Diese Bletter soltu nemen so viel du ihr haben wilt/vnd in einen Kanne oder inn ein steinen Krug thun / heiß siedend Wasser darüber schütten/also sechs oder acht stund stehen lassen/darnach die Rosen/wenn ihnen das Wasser die farb gar entzogen hat vnd bleich worden sind / wol außballen / das Wasser widerumb heiß machen/ vnd vber andere frische Rosen schütten / wie zum ersten/das sol man drey oder viermal thun. allezeit mit frischen Rosen blettern so lang biß das Wasser schön vnd Purpurfarb wirdt/die krafft vnd den geschmack der Rosen freylich an sich zeucht/denn so seihe es wol/ vnd thu darzu den besten Honig oder Hut Zucker/den du hast/wenig oder viel/nach dem deß wassers wenig oder vil ist auff ein pfund deß Wassers/ ein Pfundt Zucker/laß also den Zucker mit diesem wasser von den Rosen süttiglich auff einem Koffwer auffsieden biß es rechte dick wirdt/als ein schönes geleutertes Honig / Oder nimbe ein tropfen oder zween auff ein Wasser/bleibt er still stehen/so du es vbersich in die höhe heltest / vndt felle langsam herab / so ist er gnugsam zerflusst er aber / vnd ist noch fast weßrig/so hat er noch nicht gnugsam gesotten. Diese Regel soltu behalten in allen Syropen/ zu allen einmachungen oder einbeykungen / welche denn hierinn gesetzt sind. Wer der Zucker nicht lauter oder schön / darvon du einen trüben Syrop machen würdest / so Clarificier ihn/als denn offtmals gesagt ist in diesem Büchlin/vnd klärlich findest gnugsamen bericht.

Violon Syrop zumachen.

Vmb Merken Violon/ in der besten blüß/so sie noch wol riechen/thu sie inn eine zine Kanne/oder in ein steinen Krug/vñ gieße darüber heiß wasser/lasse es also sechs oder acht stunden stehen/trücke darnach die Blümlin wol auß / wirffe sie hinweg/vnd

Von Confect / Conseruen/

mache das Wasser wider warm / vnnnd schütt es vber andere frische Violeu/ wie zu dem ersten geschehen ist / das thu so lang/ allezeit mit frischen Violeu/biß das Wasser schön blaw wird/vñ den geschmack vnd krafft der Violeu gar an sich zeucht / dass lbig Violeu Wasser sol mit so schwer Zucker oder geleuterieu Honig gesotten werden/ sittiglich ob einem Kolfewr/so lang biß es dick genug wird. das magstu probieren auff eim Mörser/ oder saubern Papielin/ wie oben im Rosen Syrop gemelt ist. Diesen Syrop sol man in ein eng glasz thun/aber wol verstopfft behalten zu der notturfft/ so mag er ein lange zeit weren/ist nützlich vnd gut zu allen hitzigen gebrechen/sonderlich zu den jungen Kindern / so etwan mit der Fallendensucht vnnnd hitzigen Fiebern beladen weren / denn er leschet die bemelte hitz der schnellen Fieber/beheltet den Bauch offen/vnd erweichet die Pestilenzischen geschwer/krefftiget das Herz / vnd stillt das Seitenstechen vnd ist in Summa nütz vnd gut zu allen hitzigen Kranckheiten/ wie auch von den eingemachten Blummen/ Viol Zucker/ oder Conserua der Violeu gesagt / Wer aber den Zucker nicht zu behalten hette/ der mag den Violeu in Wasser sieden/vnnnd zu allen hitzigen g. brechen brauchen/wie denn angezeigt ist. Etliche vermischen diesen Syrop mit frischem Brunnen wasser/geben es mit einander für den durst /vnd ist ein anmütige mischung dem Krancken.

Syrop von dem Sawrampffer zu machen.

Sawrampffer ist ein recht gut Küchenkraut/sonderlich Sommers zeit zu den Sallen. Von dem safft dieser Sawrampffer bletter wird ein köstlicher Syrop zu allen hitzigen vnd Pestilenzischen Fiebern in vielen Küchen gewöhnlich bereitet / also/ man sol nemen die schönesten grünen vnnnd fetten bletter des ersten Sawrampffers/sonderlich von dem/ der in den Gärten geizt wird/ in ein saubern reinen Mörser zu Muß gestossen / vnd der safft wol außpressen/in ein glasz oder steinin verglasurt geschirr/ so viel du sein haben

hab ewilt/den in einer Pfannen schnell auff das Feuer gesetzt / vnd ein wall oder zween thun lassen / vnd wider absetzen/so schneidet vnd leutert er sich/vnd wird klar als ein Wasser/seihe ihn denn durch ein tuch/vnnd wig denselbigen safft ab / thu so viel Zuckers darzu/ laß es gemechlich sieden zu einem Syrop/mit der Prob/wie droben in andern Syropen angezeigt ist/so hastu ein köstliche kochung oder Syrop / der fast gut ist zu den Pestilenzischen Fiebern den entzündten Lebern vnd hizzigen Nagen.

Rosen Honig zu machen.

Die edlen schönen vnnd wolriechenden Blumen der Rosen/ sind fast gebreuchlich in der Küchen / drauß man also mancherley zubereit/ als von den Rosen/ denn die Rosen werden offi gedertt/vnd gar nahe zu allen köstlichen Confecten gebraucht.

Die frischen Rosen werden in Essig gebeyzt zu einem Rosensafft/in öl zu ein Rosenöl/das Wasser drauß gezogen/dest Safft zu mancherley Confecten gebraucht/die Bletter zerhackt zu einem ZuckerRosat/auch zu ein Syrop vnd Rosen Honig/wiewol ein kleiner vnterscheid zwischen dem Rosen Syrop vnd Rosen Honig ist/allein daß der Syrop von Zucker / vnd dieser von Honig gemacht wirt/auff vielerley art vnd weiß/Denn etliche begiessen die Bletter in einem steinin Krug oder zienen Rannen mit siedendem Wasser / aller maß vnd gestalt/wie der Syrop gemacht wirt/so lang bis das solchs wasser gang rot werde / vnd den geschmack der Rosen an sich ziehe/ denn sieden sie dasselbig Wasser mit schönem geleutertem Honig zu ein Syrop/zu seiner vorigen dicke/ vnd schneiden denn andere Rosenbletter in diesen Syrop/vnd lassen sie ein zeitlang darinn beyßen. Etliche nemen aber zu ein pfundt Rosen/fünff pfundt Honigs vnd lassens wol miteinander sieden/bis das Honig etwas rot wirdt/vnd die Krafft vnd guten Geruch an sich bringt. Etliche hacken die Rosen/ vnd vermischen sie mit dem Honig / vnnd stellen solches an die Sonn/ Etliche nemen den Safft von Rosen / vnd kochen den Ho-

Z
nig

Von Confect / Conseruen/

nig damit zu rechter dicke. Du machst vnter diesen deine gütändcken nach erwehlen / welche art dich am aller nützlichsten sein bedänckt. Rosen Honig stercket vnd reiniget den Magen von böser feuchtig-keit / vnd heilt alle geschwer / feul vnd scheden des Munds / Zankfleisch / Hals vnd Gurgeln.

Maulbeersafft zu machen.

Nimb den Maulbeersafft ein halb pfundt / Brombeersafft ein Pfundt / schönes geleuterts vnd verschäumptes Honigs ein halb pfund / süßen gesottenen Wein ein vierling / laß den Safft mit dem Honig vnd dem Most auff ein Koffewer / das nicht riech / gemechlich sieden / so lang biß es in ein Form eins Syrops kumpt.

Dieser safft ist ein krefftige Arhney für alle gebresten / Feulniß / erhigung / vnd für Breune des halß vñ mundes / reiniget vñ trucknet die böse feuchtigkeit / zeucht auch widerumb auff das nider gestossen blat oder zapflin / treibet auch hinder sich vnd weret den zufallenden Glässen.

Nüßschelffen safft zu machen.

Nüßschelffen safft ist ein krefftige Arhney / vnd wirdt mit geringen kosten gemacht / auff diese weise.

Nimb die eussersten grünen schelffen der Nüß / wenn sie zeitig sind / in den Hunds tagen / stoß sie in einem steinen Mörser zu Muß / truck den safft darauf / desselbigen Saffts nimb vier pfundt / laß ein wenig sieden auff einem linden Koffewerlin / darnach thu darzu gut geleuterts Honigs zwey Pfundt / laß sieden biß es in rechter dicke wirdt wie der Honig an / ihm selbst ist / so hast du ein köstliche Arhney die Gläß zustellen / die von dem Haupt auff die Lungen vnd Brust fallen / darvon denn viel vnrachts / als Brustsucht vnd Brustgeschwer / auch etwan erstockung / ihren vrsprung vnd vrsach haben. Dieser Safft ist auch gut zu allen bösen hitzigen / fehrlichen geschwe- ren / Apostemen des Halß vnd der Kelen.

Wie

Wie man guten roten gewürkten Franck/ Hypocras genant/ machen sol.

Der Hypocras ist ein gemeiner Franck/ des morgens nüchtern zu trincken/ wirdt gewöhnlich in eilichen Rüchen/ sonderlich Winters zeit gemacht/ vnd bereit von Zimmetrinden/ Imber/ Zucker/ vnd gutem rotem Wein auff diese weis. Nimb des besten außerelesenen Zimmets/ den du haben magst/ anderhalb lot/ guten weissen Imber ein loth. Galgant ein halb loth/ stoß es klein zu pulffer/ thu es in ein Glas/ schütt ein wenig Wein drüber/ laß vber nacht stehen/ des morgens thu noch anderhalb Maß roten Weins darzu/ wenn du keinen roten Wein hast/ so leg ein nacht oder drey Klapperrosen in Wein/ so zeucht er die rotigkeit an sich/ vnd so viel Zuckers/ nach dem du in gern süß hettest/ Also magstu ihm auch thun mit der Würk/ Eiliche stossen diese würk zusammen/ nimb vier lot guten Zimmet/ zwey loth Imber/ ein lot Paradeis Körner/ ein halb lot Galgen/ Negelin/ Muscatnß/ Cubeblin/ Cardamömlin jedes anderhalb quintlin/ von dieser gestossenen Würk nemen sie ein lot auff ein Maß/ vnd ein halb pfund Zuckers/ minder oder mehr/ nach frem gefallen darnach sie solchen Hypocras gern starck von Würken/ süß vnd wolgeschmack haben wollen/ vermischen den gestossenen Zucker kalt vnter den Wein/ das Gewürke/ lassen es durch ein spizig/ Wälten/ darzu bereit Secklin lauffen. Dieser Franck ist fast anmützig vnd schleckerhafftig/ wirdt des morgens in nüchtern getruncken/ den kalten vnd äuwigen Magen zu erwärmen vnd zu krefftigen. Ist auch gut gebrauchet für alle kalte feuchte Kranckheiten des Hirns vnd Nerven/ sonderlich Alten Leuten/ vnd Winters zeit. Denn Gott dem Mensch zu gut/ vns die edle Arzney vñ gute mittel erschaffen/ Für solches vnd dergleichen sey ihm allezeit lob/ ehr/ vnd danck gesagt/ in Ewigkeit/ Amen.

Register

Register dieser Koch vnd Kellermeisterey.

Von Bancketen.

W ie Fürsten vnd Herren Bancket zu bestellen vnd anzuordnen/was auch für Officier vnd beamppte Diener darzu nottuffiglich zu gebrauchen seyn.	Folio. 2
Vom Hofmeister/Marschalck/ Hauß / Stäbel oder Küchenmeister Ampt.	ibidem
Vom Eynkäufer.	4
Vom Mundtskoch.	5
Vom Silberkammerling.	7
Von Truckessen/Schencken vnd Mundtschencken.	ibid.
Vom Fürschneider.	8
Wie man ein Fürsten oder Herrn Bancket bestellen / anordnen vnd halten sol.	9
Wie der geladenen Herrn Diener zu tractiren seyn.	11

Von Fleischspeiß.

Wie man ein Ochsenzung füllen sol.	12
Sülzen.	ibid.
Wie man braten sol zurichten.	ibid.
Preseindel oder vff gemeine sprach presulen.	ibid.
Ein braten in einer beßß.	13
Eingefalzen Kindtsfleisch vor Wiltprat.	ibid.
Knödtlein oder Klöß von Kindtsfleisch zu machen in einem Pfeffer mit seiner zugehörung.	ibid.
Ochsenfuß zu kochen.	14
Gallren von Ochsenfüßen.	ibid

Von

Register.

Von der Kuh.

Vom Futter	ibidem
Ein ander art die Futter zuzurichten	ibidem
Vom Stier	15
Vom Kalb	ibidem
Lungenmuss von Kälbern zumachen.	ibid.
Ein Kroß vom Kalb zu Kochen	ibidem
Gelb Kuttelfleck vnd Sülzen	16
Kelberbrust zu füllen	ibid.
Kelbernschlegel zubraten	ibidem

Vom Hamel.

Ein Hamelschlegel zu Braten	16
Hamels Keul oder schlegel	17
Ein schlegel in Zwissel einzubeyhen	ibid.
Gefüllte Brust vom Hamel	ibid.

Vom Lamb.

Lambfleisch mit Petersilien	17
Lambfleisch zu Braten	ibidem
Braten auff die Suppen	ibid.

Von der Spensauw.

Spensauw zu einer Gallrey	17
Sawsuppen	18
Fleisch das man stossen muss/als alten leuten.	23

Willpreth.

Hirschmaul zuzurichten	18
Von einem Hirschen ein Brust zuzurichten	ibid.
Hirsch Rückbraten	ibidem

Vom Rehe.

Gebraten Rehschlegel	19
Rehbraten	ibidem

Register.

Vom Hasen.

Fördertheil schwarz eingemacht mit Zwiebeln	19
Das hintertheil zu braten	ibidem

Vom Schweinen Bilpret.

Ein Schweins Kopff	20
Leber/ Lungen/ Blutwür st/	ibid.
Bratwürst/ Seurmagen	ibidem
Fuß	21

Vom Bären.

Bären Fuß kochen	21
------------------	----

Vom Genußgel.

Von einer Indianischen Henne	21
Pfauwen	ibid.
Wilde Gans	22
Von einer zamen Gans	ibid.
Gans milch	ibidem
Gans würst	ibid.
Wilde Endten	ibid.

Kappaunen.

Gebrattene Brust von Kappaunen	23
Auß einem Kappaunen ein Fasan zu machen	ibid.
Haselhun/ Kephun/ Tauben	ibidem
Ein Galrey worüber du wilt	24

Von Hünern.

Ein gut essen von Hünern	24
Ein gut Hun sieden/braten/oder füllen	ibidem
Gestossen Hünere	25
Gepresster Schweinskopff	ibid.
Gebratens darvon	ibidem
Füll in ein Brähten/oder Genußgel	ibid.
Salzbrüh	ibidem
	Leber

Register.

Lebersult	ibid.
Lungen Ruchlin dreyerley	26
Gebachens von Kalber Lungen	ibid.
Fleischknöpflin	ibid
Holbrahten von Kalbfleisch	ibid.

Von Pasteten.

Pasteten auff Welsche art zu machen	26
Hirschen Lummelbrahten.	27
Rehemus	ibid.
Ruchlin von Fleisch/Wilpret/Hünern vnd Vögeln	ibid.
Ein Wachtelbrüh	ibid.

Von Fischen vnd Fastenspeiß.

Wie man Fisch wol sieden sol	28
Holbrahten in der Fasten zumachen	ibid.
Ein Fischbrahten zu machen	ibid.
Würst von Fischen	ibid.
Dreyerley Essen von einem Fisch / daß doch der Fisch nach bedün=	
cken gang bleib	29
Ein Meisterlich Gallrey vber Fisch/als da sind / Salmen vnd an=	
dere grosse Fisch	ibid.
Gesülzt Fisch in dem Sommer zu bereiten	ibidem
Fisch lang frisch zu behalten	ibid.

Von Krebsen.

Krebs wol zu sieden	29
Gesülzt Krebs gar ein höflich essen	ibid.
Gesülzt Krebs	ibid.
Pasteten von Krebsen	ibid.
Ein Torten von Krebsen	31

Register.

Ein Gebachens von Krebsen	ibid.
Ein Nüßlin von Krebsen	ibid.
Krebs zu sieden	32
Nüchlin von Krebsen	ibid.
Wie Krebs vnd Fisch gut zu sieden	ibidem
Welche Fisch dem Menschen schedlich zu essen seyn	ibid.

Von Ehlen.

Wie man Ehl kochen sol	32
------------------------	----

Vom Biber.

Biberschwäng/Stockfisch/Reinfisch/vnd Bolchen zu kochen	33
Gute Suppen zu machen	ibid.
Gut Kirschen Muß	ibid.
Gerennet Milch	ibid.
Vergülden	ibidem
Blaw Muß von Mandeln vnd Reiß	34
Schwarz Gemüß	ibidem
Gemüß von Mandeln vnd Fischen	ibidem

Vom Obs.

Obs frisch zu behalten/das es nicht faulet	34
Von Nüssen	ibid.
Nüß frisch zu behalten	ibidem
Weinbeer vber jar frisch zu behalten	ibid.
Korn vnd Weizen sangen frisch zubehalten	35
Holdermuß zu machen.	ibid.
Ein Holdermuß von Beeren	ibid.
Ein Muß von Biern	ibid.
Apffelmuß zumachen	ibidem
Brombeer oder Wechselmuß zumachen	ibidem
Kirschenmuß zu machen	ibidem

Von Bieren.

Bieren ein zumachen	35
	Geder

Register.

Gederrete Bieren zu machen vnd kochen	ibid.
Rüchlin von durren Bieren	ibid.
Gefüllte Morchen	63.

Von Mandeln.

Milch Grün/Blaw vnd Gelb zu machen	ibid.
Reiß vnd Ziger von Mandeln	ibid.
Gebachens von Oblaten/Mandeln vnd Reiß	ibid.
Gezogen Gebachens	ibid.

Von Erbsen.

Höflichs Essen an Fasttagen	37
Mehl Pfefferlein	ibid.

Von Eyserspeiß.

Rüchlecht Eyer	37
Ein gestrichen Gebachens	ibid.
Groß Eyer.	ibid.
Ein Höflich essen von Eyern	ibidem
Geschachzabels Gebachens/mit fünfffarben	38
Angestrichen Gebachens	ibid.
Ein ander Form.	ibidem
Ein höflich Essen/eins gebachens in eln Pfeffer	ibidem
Ein frembd Gebachens	39
Braune Rüchlin, die vergült scheinen	ibid.
Gute Streublin	ibid.
Gut Krapffen von öpfeln vnd Biern	ibid.
Lappen Rüchlin	ibidem
Krapffen Teig	40
Krapffen bachen von vberbliebenen Hünern	ibid.
Gebachens von Eyern	ibid.
Ein gut Gebachens von Kreutern	ibidem
Gute Torten	ibid.
Gebachens von Erbsen	41

Register.

Gebachens von Reisz	ibidem
Zwey gute Essen von opffeln	ibidem
Gefüllte Brathbieren an einem Spiz gebrachten	ibid.
Salben gebachens zweyerley	ibid.
Gebachens von Regelsbieren	42
Morchen in it Eyern füllen	ibid.
Milch Ruchlin für Krancken vnd Kinderbetterin	ibid.
Ein Ruchlin in ein Mörser	ibidem
Von Eyern wider den Husten vnd Pastemen	ibid.

Von Salsen.

Gut grün Salsen von Reutern	42
Weichseln oder Amarellen Salsen	43
Knoblauch Salsen	ibid.
Gute Salsen von Eschlauch	ibid.

Vom Senff.

Guten Senff zu machen	44
-----------------------	----

Von Latwergen.

Ein Hust Latwerglin von Fuchslungen zumachen	44
Quitten Latwergen zumachen	ibid.
Bieren Latwergen zu machen	ibidem
Ein Magen Latwerg zu machen	45
Zu der Brust ein Latwerg zumachen	ibid.
Rappeskraut oder Compost im Herbst bald wolsehmeckende machen.	ibid.

Vom Wein.

Wann man Wein von Stöcken machen sol	ibid.
Wie man zeitigen Wein erkennen sol	46
Wie man die Fasz zu den Weinen bereiten soll	ibid.
Wie man den Most in den Wein bringen sol	ibidem
Wie man die Wein bereiten vnd gar wol bewaren sol	ibid.
Wann Most nicht garen sollen/damit sie süß bleiben	ibid.

Wann

Register.

Wann man guten Wein in Most machen sol	ibid.
Die Wein sehr geren zu machen	ibidem
Daß sich ein Wein wider nidersetze	47
Daß ein Wein nicht gere	ibid.
Daß sich ein Wein nicht verkehere oder seiger werde	ibid.
Tugend des Weins	ibid.
Zu probieren/ob Wasser im Wein sey	ibidem
Wasser vom Wein zuscheiden	ibidem
Gebrechen des Weins zu erkennen	48
Zu vorkommen/daß der Wein nicht brech	ibid.
Wein zuversuchen	ibidem
Die Farb einem Wein wider zu bringen	49
Seigern Wein wider zu bringen	ibid.
Von Ablassen	ibidem
Köstlichen Wein in dem ablassen zu machen	50
Ein ander stück vom Ablassen	ibid.
Wie man der Wein warten sol/daß sie gut bleiben	ibid.
Guten Wein bey der Farb zu behalten	ibidem
Wie man der Keller warten sol	51
Wein prüffen/ond erkennen / wann man sie kauffen oder verkauf=	ibidem
fen sol	
Von etlichen Künsten / so man im Herbst zu den Weinen brau=	52
chet	
Einguten Einschlage / oder Span köstlich ring zu machen / der da	53
dienen mag zu allen Weinen	
Wann ein Wein nach dem Einschlag stincket	ibid.
Gute Ring zumachen	ibid.
Abgestanden wein wider zu bringen	ibid.
Wie man verdorbenen Wein widerbringen / ond bewaren sol/ daß	ibidem
sie nicht brechen / ond sich nicht verkehren	
Daß sich der wein nicht verregt	54
Daß sich ein wein nicht verker/ond ungeschmack werde	ibid.
Das kein wein breche	ibidem

Register.

Gebrochen Wein wider zu bringen	ibidem
Wann sich ein Wein verstoffet	55
Wann der Wein gebrochen ist	ibid.
Süßsen wein im Herbst zu machen/der allweg süß bleibt	ibid.
Guten süßen Wein zu machen/süßer dann Most	ibid.
Wein süß zu behalten	ibid.
So sich ein Wein verfehren wolt	56
Weissen Wein rot zu machen	ibidem
So ein Wein ein vblen geschmack hat	ibid.
Wein als Käßwasser	ibid.
Träuben Wein schön zu machen	ibid.
Wein der nach Bech schmeckt	ibidem
Mancherley köstlichen Wein von Kreutern/ Specereyen vnd andern zu mach vnd bereiten	57. 58. 59.
Ein Wein der die Glieder sterckt.	60
Von etlichen gewaltigen heimlichen/ verborgenen Künsten zu den Weinen / welche ein Vatter kaum sein eigen Kindt solt lehren.	ibid.
Von rechtfertigung des Schwabels/daß er der Natur der menschen nicht schädlich sey	61
Daß ein Wein nicht kähnig werde	62
Wann Wein kähnig ist worden/wie man ihm helfen sol	ibid.

Vom Essig.

Wie man guten Essig machen sol	62
Essig auß Bier zu machen.	63
Essig zumachen/den man bey ihm mag tragen	ibid.
Roten Essig zu machen	64

Vom Bier.

Wie man gut Bier sol machen/vnd behalten	64
Wie man gut Bier sol machen/ das lieblich zutrinken sey	ibid.
Wann ein Bier sauwer were worden auff dem Büttich / oder sonst	ibid.

Register:

Wie man Bier sol in der Draw scharpff vñ woltrichend machen	65
Das Bier im Sommer / oder in der Fasten nicht enget / oder sauer werde	ibid.
Wie ein Bier sol wolgeschmack gemacht werden / gleich einem Wein.	ibid.
Wie man ein Bier/so man Sommerzeiten aufschien wil / sol bewaren/das nicht abfall	ibid.
Das ein Bier nicht sauer werde/ ein nützlich stück	ibidem
Wie man frisch Bier sol machen	ibid.
Wie man ein Bier sol schön/lieblich vnd klar machen	ibid.
Wie man grob sauer Bier sol lustig zu trincken machen	66
Wann ein Bier nach dem Fass sticket	ibidem
Wie man Bier besser vnd frischer machen sol	ibid.
Welches Bier sauer wil werden	ibid.
Das sich ein Bier nicht verkehe	ibid.

Vom Wasser.

Von Art/Natur/vnd Eigenschafft des Wassers	66
Von Confect/ Conseruen / vnd Einbeygungen.	

Wie der Zucker Clarificiret/vnd gereiniget sol werden/welcher zu allen Einbeygungen gebraucht wirdt	67
Wie man Honig leutern vnd bereiten sol	68
Grünen Imber ein zumachen	ibid.
Wie der Calmus eingebeygt sol werden	ibidem
Wie man Muscatnüz einbeizen sol	69
Bibenellenwurzeln einzumachen	ibid.
Welsche Nüz einzumachen	ibidem
Quitten/ Nespeln/vnd Schlehen einzumachen	70
Zucker Rosat/oder Conserua zu machen	ibidem
Ochsenzungenblümlin/Zucker oder Conserua zu machen	71
Durretschblümlin Zucker/oder Conseruen zumachen	ibidem
W	iii
Peonien	

Register.

Peonien Rosenzucker oder Conserua zu machen	71
Rosen Syrop zu machen	ibid.
Violen Syrop zumachen	72
Syrop von dem Sauwrampffer zumachen	ibid.
Rosen Honig zu machen	73
Maulbeersafft zu machen	ibid.
Nuß schelffensafft zumachen	ibidem
Wie man guten roten gewürzten Tranc / Ypocras genant / mach en sol.	74

Ende dieses Buchs vnd Registers.



Bedruckt zu Franckfurt
am Mayn/durch Johannem Schmitt
in verlegung Sigmundi/
Feyrabendis.



M. D. LXXXI.



M. D. LXXVI.

987.

He-

