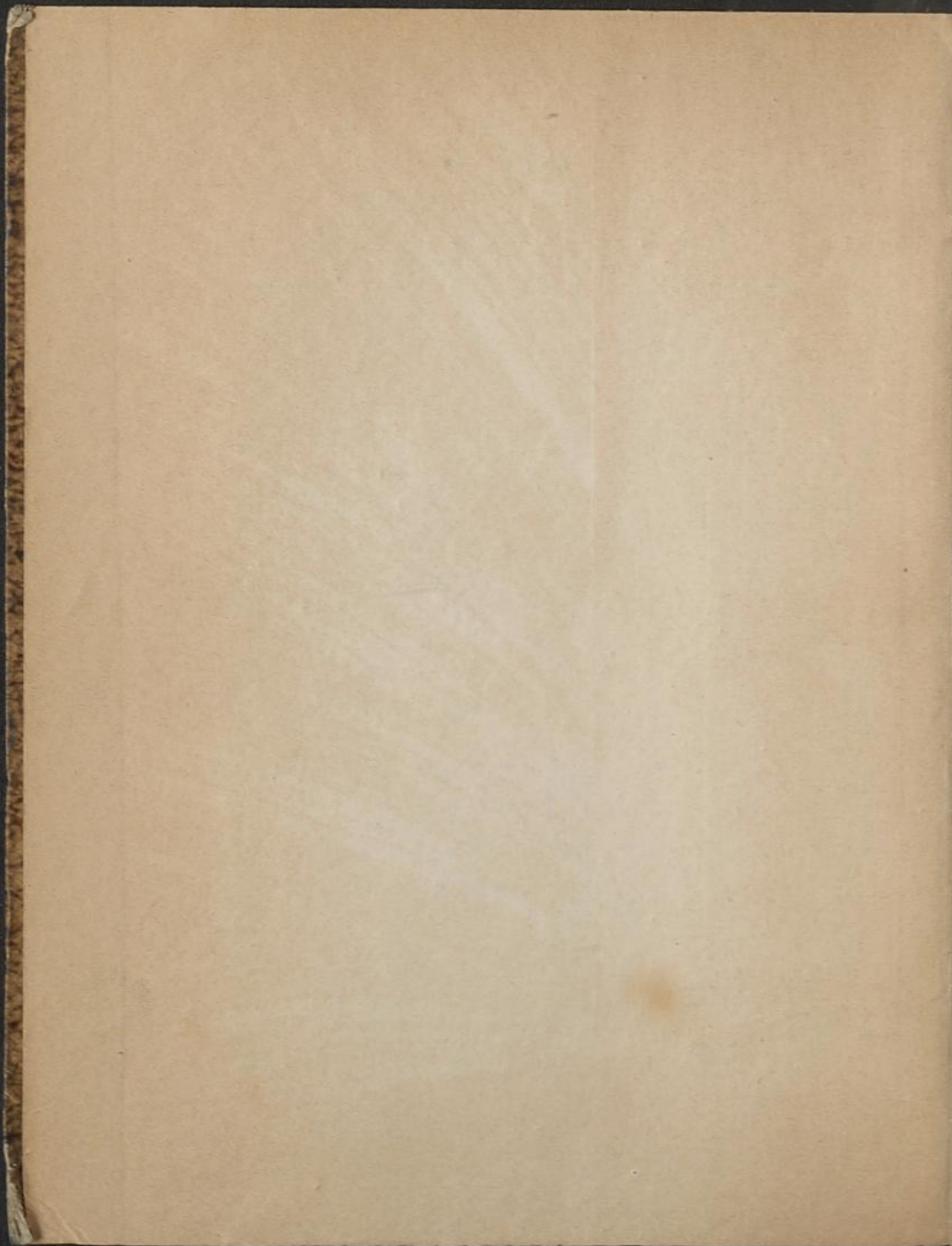


Hellenmeisterung

Inkunabelraum

5. 379.
3489.



~~4^o T. 349. 3494~~

8^o. T. 349. 3479. IR

Red
güter be
gen B
fil
D



Er
D



Koch vnd Kellermeister

rey / von allen Speisen vñ Getrencken / viel
güter heimlicher Künste / Auch wie man Catwer-
gen / Salsen / Confect / Conseruen / vnd einbeyzung machen
sol / von mancherley Früchten / Blumen / Kreutern vnd
Wurzelen. Einem jeden im Hauß sehr not-
wendig vnd nützlich zuge-
brauchen.

Senckenb.
med. Institut.



Getruckt zu Franckfurt am Mayn / durch
Weygandt Han / vnd Georg Raben.

T 349

3494



Zon Fischen vnd Fastenspeiß.

Die Fische so inn gemeinem brauche / sein natürlich kalt vnd feucht / Meerfisch doch am wenigsten / vonn wegen des Saltzwassers. Gesalzen Fische sein am vngesündesten / denn sie speisen übel / vnd bringen durst. Je härter / steinnichter vnd frischer ein Wasser ist / je besser die Fische darinnen sein / vnd auch gesünder / weder andere.

Alle fischwerck seind vndäwlich / von wegen ihrer Felte vnd schleimigkeit / Machen ein kalts Flegma / risch geblüt / darauß mancherley siechtagen entstehen / schwächen die Glieder / bringen Wassersucht vnd grossen durst / feucht im leib / vnd vnfruchtbarkeit. Darumb hüte dich vor Fischen die nit wol gesotten seind.

Fisch wol siedem.

Mach stets darunder ein gut fewr ohn Rauch / wenn die Gräde abgehen / so haben sie sein genug / Scheum sie schön / vnd mach sie ab zu rechter maß / mit würzen vnd saltz / versuch sie wol / vnd trücken

Von Fischen

sie den mit Essig ab/vnd lege sie in truckē oder naß/
vnd trag sie für. Werden sie trucken fürgetragen/so
streuwe viel güten gestossen Imber darauff.

Holbrahten oder Rechbrahten in der Fasten zu machen.



U Im Feigen/Weinbeer/er
well sie in güten wein/hack
sie klein / thū Wehl dar
ein / vermisch es wol / machs ab
mit saltz vñ würtz/ nege die Hen
de in einem Teigwasser / schlag die Feigen vmb ein
Spis/ als ein Holbraten/ mit nassen Henden/ vnd
truck in wol an/ leg in zum fewer/ So er nun gebrat
ten ist/ so schneid in nach der leng auff an beiden sei
ten am spiß/ Mach hübsche stück darauß/ vnd bestre
cke sie mit Mandelkern/ vergilbe oder geferberet / vñ
gibs dar. Du magst Zucker darauß thun/ oder frisch
Imber. Den Brahten begenst man auch mit But
tern.

Einen Fischbrahten zu machen.

Nach in gleicher weis/ als den seggemelten Hol
brahten/ Nim ein Hecht/ bereit in schön/ löß in den
Grad ab/ vnd mit Würtz abgesotten/ als er sein sol/
behalte die brü / vñnd stöß in in einem Mörser mit
Weinbeer/ vnd mit Honig/ Würtz/ Saltz/ vnd we
nig Wehl gesottē/ das temperier wol mit Buttern/
schlag

vnd Fastenspeiß.

iiij

schlag es vmb ein spieß/ als den Holbrahten/ vñ leg
in zum feüwer/ nim das haupt/ den grad/ vnd den
schwanz/ hack das zu stücklin mit dem schweiß/ seud
es gar wol ab mit wein/ reib Lebtuchē drein/ mach
es ab mit würg vnd salz/ oder mit Fischbrü/ versuch
es wol.

Wiltu den Hecht nicht vor siden/ so hack in gar
Klein/ stoß in wol in einem Mörser/ bereit in mit der
specerey/ wie vor gesagt ist.

Würst von Fischen.

Schüp vnd hack sie Klein/ stoß in einem Mörser/
thü würg vnd salz darzu/ füll die därm/ vñ seud sie
ab als mit wein/ mach ein Pfefferlin dran.

Küchlin von Fischen.

Bereit sie schon/ fahē den schweiß auff/ vnd löß
die grad ab/ behalt das haupt/ schwanz vnd inge/
weid/ wirff die gall auß/ denn nim die Fisch/ hack sie
Klein also roh vngesottē/ stoß sie wol in ein Mörser/
thü Wehl/ Weinbeer vnd gut würg/ salz vnd but/
tern darunder/ Das hack wol/ mach es in ein ziselin
mit Lebtuchen/ so ist es bereit.

Das ander von den Fischen/ haupt/ grad/ vñnd
ingereusch/ darauß mach ein voressen schön gesot/
ten in Wein/ vnd abgemacht als ander Fisch/ gegil/
bet vnd gwürzter/ versuch es am Saltz/ seind zwey
höfliche Essen von Fischen.

A iiij

Von Fischen

Dreierley essen von einem Fisch/ das doch
der Fisch nach beduncken ganz bleib.

Theil einen Necht/ oder andern Fisch/ inn vier
theil. Das erst theil brat auff ein Rost. Das ander
theil send ab mit wein vnd würz. Das dritte gefüllt.
Das vierdt der Schwanz gebachen/ vnd der Fisch
sol zusamen gelegt werden/ jedes stück/ als er ganz
sey/ vnd mit Peterlein wol bestreuwet vnd dargese-
zet. Darbey sol gesetzt werden gut Salsen oder Ess-
sig in viel kleinen schüsselin/ so ist ein jeder was im
gefelt/ vnd ist selzam.

Ein meysterliche Gallradt vber Fisch/
als da sein Salmen/ vnd ander
grosse Fisch.

Diese Fisch mach zü guten stücken / spisse je zwey
oder drey guter stück inn ein hülzin spißlin/ send sie
also ab mit Wein vnd Essig/ Salz vnd Würz/ be-
halt die brü/ als vorgeschrieben steht / beh das brot
vnd thü jm als vor. Würde die Gallrad zü dünn/ so
nimb Lorberbletter / oder die Schalen / oder auff
ein halb Lorbeer/ vnd stoffe sie mit dem gebeheten
Brot/ vnd mit Fischbrü/ treibe das durch/ vnd rem-
periers / versüch ob es recht gewürzt vnd gesalzen
sey / darnach lege die fischstück eyn / vnd schütte die
Gallrad darüber / lasse es gesehen. Wilten gern so
streüw Imber darüber / oder Zimmet / oder Mus-
cat blühe/ vnd gib es.

Gesülze

Besülztz Fisch im Sommer zu bereiten/
so sie doch nit gern gestehen.

Wenn du die fisch bereitest/ so behalt den schweiß
vnd die schüppen/ vnd den grad / thü es in ein Hasen/
siede es mit Wein/ scheume es schön/ schüt es in
ein Wörser / stoß es wol / vnnnd streich es durch ein
tuch mit seiner eigenen Brüh / darinn es gesotten
ist/ Ein Lorberblat darein gestossen/ vnd durch ge-
rieben/ so gestehet es. Leg die Fisch eynd / so sie schon
gesotten seind / als viel du schüffeln wilt. Nimb den
die fischbrü / thü die Schüppen brüh darunder mit
Würg vnnnd allem / versuch was gebricht / inn ge-
schmack / Essig / Salz oder Würg / Laß es inn ei-
ner Pfannen erwallen einen wall / darnach schüts
über die Fisch/ die laß erkalten im lufft / vnd salz sie
denn eynd. Wiltu Wandel oder Weinbeer darauff
streüwen / das thü bey zeiten/ ehe sie halben weg ge-
stehen/ so bleiben sie rein vnd gürt.

Fisch behalten/ das sie lang frisch bleiben.

Leg sie in ein fäßlin/ oder in einen ärdin Hasen/
vnnnd geuß guten Essig darauff / leg Peterlin dar-
an / vergrabs in ein frisches erdrich / Vnnnd wenn
du die Fisch vnnnd Essig aufnimpst / so gieß allewe-
gen frischen Essig wider daran / vnd deck das mit
guten decken wider zü/ so bleiben sie lang frisch/ vnd
werden dir gar nicht stinckend/ sondern bleiben all-
wegen frisch.

Von Krebsen
Von Krebsen.



WAn mag sie kochen mit Was-
ser / Essig / vnd vielem Salz /
Vnd solt sie also sieden / das
der schaum zwey oder dreymal über-
schieffe.

Krebs schalen zu äschen gebreüt / mit Honig vnd
Encian getruncken / heilet Rosender Mundsbißs.

Besültzt Krebs / gar ein höflich vnd dawir-
ges Essen / on schaden.

Send die Krebs mit wein ab / vnd schel die schee-
ren / hälse vnd schweng / behalt das ander / würz es
besonder. Nun mach die brü also / Nim Berfig die
Klein seind / send sie in Wein vnd Essig / als viel du
jr haben wilt / oder bedarffest / Schüt sie auß / vnd
thü die Gall auß den köpffen / Nim denn die beuch /
scheren vnd Schweng / stoß sie wol in ein Mörser /
zertreib sie mit der Brü / darinnen sie gesotten sind /
durch ein thuch. Nim darnach aber frisch Krebs /
nur die geschelten Scheren vnd schweng / thü sie in
die durchgerieben Krebs inn ein Pfann / erwell sie
schon ein Kleinen wall / mach sie ab von würzen vnd
saltz / versuch sie was inen gebrech / vnd laß erkal-
ten.

Gallrad zu den eingemachten Krebsen.

Send Krebs ab / wie viel du wilt / in Wein vnd
Essig /

vnd Fastenspeiß.

v

Essig/schel sie/thü das bitter auß den Köpfen/schelle die Scheren vnnnd Beuch / thü sie in ein Mörser/ Mandeln/vnnnd ein Bröselin weiß Brots darzü/ stoß wol mit gutem Wein/treibe es durch ein Tuch/ thü es in ein Pfann/vnd Buttern dareyn/mach es ab mit Würzen vnd Saltz/versüch es/ Wer er dan zu starck/ Temperiers mit Wasser/ also das Essig/ Wein vnnnd Würz/recht maß haben / Setze sie für kalt vnd warm / bestreüwe sie mit Welschen Weinberen / oder frischem Imber / so du sie warm gibst/ Wilt du sie kalt haben / wann es wol gestanden ist/ so bestecke sie mit Mandeln.

Gefülte Krebs.

Seüd sie in Wasser/ schel sie schön/ leg die grossen Scheren besonder / nimb die andern geschelten Kleinen Krebs/Hals / Beuch vnd Scheren/hacks gar klein / schlag frische Eyer darvnder / nach der vile der Krebs / mach es ab mit Würz vnd Saltz/ gib sie ein wenig/hack Peterlin bletter dreyn/ knirsche wol mit einem rohen Ey / so bleibt es kleberig/ vnd bey einander / dann nim die Höfel oder Ruckschalen/füll sie wol/stürg ein andern Höfel drüber/ also/dz die Köpff vnder einander gekert/ die beuch gegen einander. Wilt du sie dann brahten / so stoß zwen oder drey an ein Spießlin/ legs auff ein Rost/ thü in nicht zu heiß/biß die füll erstarcke/vñ gerecht werd/gib sie also warm für. Magst sie auch in Buttern rösten / bisß die füll genüg hat. Darnach nimb

B

Von Krebsen

Das ander theil der behaltenen Krebs/ schön geschel-
let / vnnnd rein bereitet / Stoß mit rein gebeutelter
Brotbrosam in einem Möser / Treibs durch ein
thüch / leg die grösten Krebscheren vnd schweng
drein / machs ab mit würz vnd saltz / laß erwallen/
also heissens gestoßen Krebs. Darnach ist ein höf-
licheit darauff / weñ der gestoßen Krebsbrü schön
bereit / abgegillet / gewürzt vnd gesalzen / so nimb
ein weißbrot / machs innen hol / als ein Stürg / oder
Glocken weiß / nicht zü groß / noch zü hoch / stoß die
geschelten Scheren drein / stürg sie in ein 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 kleine schweng/
beuch / vnd die scheren drumb / darzu in die Brü ge-
trücket / das nichts bloß sey / besprengs oben mit laus-
ter Buttern / trags für.

Pasteten von Krebsen.

Send Krebs on Saltz / schel sie schön / vnd leg
sie zusammen / vnd hack Peterlin gar klein / Nimb
frische Eyer / Klopff sie gar wol / die schüt in den teig
hafen / schneid gut Birn lenglecht schnitz / stoß sie in
die füll / thü Feigen vnnnd Weinbeer darein / stoß die
Krebscheren / beuch vñ schweng / all nach der leng
darein. Darnach mache ein güten Wein ab mit
würz vnd saltz / versuchs was im brech / vnd schütt
es über die füll in den teighafen / beschlag die renfft
mit ein geschlagen Ey oder zweyen / so weichen sie
nicht

nicht/thū butter zwischen den teighafen vnd scherben/ setz in eine bachofen/ laß sieden oder brachten/ Zug se darzu/ gibts rauch/ so brent es/ wendts mit Buttern zugießen.

Ein Torten von Krebsen.

Ein Tortenteig gelegt in ein feist Pfann/mach ein füll von Eyern vnd geriben Käß/ oder Lebkuchen/ Temperiers wol/ vnd nit zu dünn/ schüts in die Teigpfann/ Ist es zu dünn/ so misch es mit Milchraum/ Wachs ab mit Würz vnd Salz/ Saffran vnd Peterlin. Magst nemen Salbey/ Poley/ oder andere würz wol gehackt/ Temperier die füll darmit/ vnd stoß die Krebs eyn. Wilcu Bieren dareyn thun/ Feigen oder süß öpffel/ lenglecht geschnitten/ vñ mit den Krebsen dreyn gestoßen/ ist gut/ Mach die Deck über die Teigpfannen/ Thū Butter dar auff/ setz über ein klein Feüwr/ vnd se bas vnd bas/ röst Kolen darumb/ oder treib die Pfann herumb vñ warte auff den rauch/ den dempff mit buttern/ vnd wenn die Deck braun wirt/ so hat es sein gnüg. Setze den Teighafen also ganz auß in ein weyte Schüssel/ vnd trags für/ vñ mach dann stück dar auß/ vnd legs den Gesten für gar höflich.

Ein Gebachens von Krebsen.

Bereit die Krebs gar schön/ mach ein gelbs teiglin von Eyern/ abgewürzt vnd gesalzen/ nit zu dünn oder zu dick/ welg die Krebs dreyn/ jedes stücklin be

Von Krebsen

sonder / vñ Bach sie / aber die kleinen Scheren vñd
Bröcklin mach in Ruchlins weiß / oder in Strau-
ben weiß / vñd bach sie. Hast du nicht schöne Eyer /
so nimb ein wenig Saffran darzü / trag das Geba-
chens also warm für. Wilt du Honig vñnd Zucker
darauß streüwen das ist güte.

Ein Müßlin von Krebsen.

Von hößlichen farben machs also on schaden /
Nimb güte Milch vñd Kornblumensafft / Klopffs /
vñd Temperiers durch einander / thü auch schönes
Wehl darzü / vñd Temperiers noch bas / bereit die
Krebs gar wol / wirff nur die Gall auß dem haupt /
so magstu sie stossen mit Wein bereit / oder mit scha-
len vñnd allem / thü weiß Brot darvnder / truck es
durch ein Thuch / mache es ab mit Würgen vñnd
Salz / thü es ins Müßlin / vor gezworen mit Wehl
vñnd Honig / Temperiers wol mit ein Löffel / ist es
vor nicht abgemacht mit Würgen vñnd Salz / so
mach es ab. Ist es zü dick / so mehre es mit Milch zü
rechter maß / thü es in ein feiste Pfann / laß sieden
als ein Kindermuß / wilt dus warm geben / je mehr
gestossener Krebs in dem Müßlin seyn / je besser zü
güter dicke / vñd Butter darauß gestreüwet vñnd
Imber / setz also für / das helt güte dauwung. Wiltu
es kalt gebē / so sol das Müßlin mit Wein oder Eß-
sig gemacht werdē / oder die Krebs sollen mit Wein
oder Eßsig gestossen oder durchtrieben werdē. Das
selbig mit einem feublin Wehls ein Müßlin gemach-
et /

chet / vnd abbereitet mit Würzg vnd Salz / dareyn
geleget die güten grossen Krebs / Schweng vnnnd
Scheren allein / wol erkalter / gibts also für ein Ge-
brahtens / ein selzams Essen.

Fisch / Krebs / vnd allerley Speiß / so da ist kal-
ter Natur / auch Milch vnd Wasser / müß man mit
Würzen abtemperiern. Aber Kranckleüt / heisser
Natur / bedörffen nicht Würzen / noch vil Salz /
dann jr gebrech mehret sich davon. Auch güter star-
cker Wein vngemischt mit Wasser / verderbt sie. Er-
kenneß du dein Natur / so erkenneßtu auch was wi-
der dein Natur ist / darnach bereit dein Essen.

Einem Menschen der kalter Natur ist / schadet
alles das da kalt vnd schleimig ist / als Fisch / je feiß-
ter / je schädlicher sie sind / er mach oder bereit sie wie
er wöll. Isset er dann Fisch / vnnnd trincket Wasser
dazü / so überfellt in das Sieber. Also auch die ver-
dorbnen / zehen vnd gemachten Wein / bringen den
todt. Hierum gedenc / wie dein Essen vnd getrenck
bereit sol werden / vnd was deiner Natur zugehöret.
Der lang leben / vnnnd rechte vernunfft haben wil /
der nemme sein selbß war / Jdermann nach seinem
stand / nach dem die vier Complexion von Gott in
den geschöpffen geordinert sind / heiß kalt / trucken /
vnd naß. Doch hilfft man der Natur mit Arzney.
Vnd der Frauwen heimligkeit größert in vnmes-
sigkeit / in vnordenlichen wercken / darumb müssen
jr vil sterben.

Von Krebsen Krebs zu sieden.

Thü sie in ein Hafen/ vnd verdeckt sie gar wol/
genß Wein/ Essig/ oder wasser daran/ vnnnd Salz
vnd Pfeffer sie/ mach auch ein Feüwer stets darvnn
der/ vnnnd wann sie rot werden/ so haben sie sein ge
nüg. Die sol man heiß fürtragen in verdecketen
Schüsseln. Zu Fischen vnnnd Krebsen mag man
Weigsel Salsen haben.

Wer Fisch vnnnd Krebsß isset / der hüte sich vor
Milch vnd Wasser trincken.

Küchlin von Krebsen.

Nimb Krebsß / seud sie mit wasser vnnnd Salz/
schele sie schön / Nimb die Hälß/ Scheren vnnnd
Schweng/ Mehl/ Salz vnd Würz/ hack sie schön/
bestreich die Hent innwendig mit Honig / vñ welg
die Tüchlin zusamen/ gib ein Teiglin / vnd zeuch
die Küchlin durch/ Bach sie braun/ gib sie trucken/
oder in ein Ziselin / gibst du sie trucken/ so bestreiw
sie mit Zucker.

Fisch / Krebsß vnd Biber Schweng sind vil besser
gesotten mit Wein / dann mit Wasser / Bier oder
eitel Essig. All feist essen sind dem Menschē schad/
vnd die feistern Fisch noch schädlicher. So ist Brot
trucken gessen auch schedlich. Wil aber der Mensch
Käß vnd Brot essen / der thü es nit vngetruncken.
Von

Von älen.

Acht Jar mage ein Al leben/
sechß tag one wasser seyn.



Wie man al kochen sol.

Zeuch im die Haut ab biß ans
Haupt / schneide in auff / Nimb das Lyngereüsch
vñ die Gallen auß / so hact Peterlin / Salbey / Bein
menten / vñ Metrin / oder gut Kreuter Klein / Tem
perier es mit Essig vñnd gutem Wein / das es wol
feucht werde / darnach nimb Imber / Negelin / wol
gestossen / Muscat vñnd Salz / thü es in das Ge
heck / füll den Al / vñnd bestreich in darmit vmb vñnd
vmb / dann zeuch ihm die Haut wider biß zu dem
Schwanz / leg in auff einē heissen Rost / laß in bräh
ten / oder mach stück darauß / reihe sie an ein breyt
lecht hölzlin spißlin / wende den beym Feürwer vmb /
biß du dardurch greiffest / so hat er seyn genüg. Er
bräht also in seinem eigen Schmalz / das man im
sonst nichts mehr darff darauß thun. Setz Salsen
oder gestossen Imber damit für.

Von Biber.



Er Biber ist ein Thier /
wie ein Meerhund / läg
vñnd schwanger / hat

Vom Biber

sehr lang Zän / er mag nicht lang leben / er hab dan den Schwanz im Wasser / dann er ist halb Fleisch / vnnnd das ander theil am Schwanz ist Fisch / der Schwanz ist erwan einer Elen lang / vnd hat vil fettigkeit in jm / hat hinden Fuß wie ein Gans / die fördern als ein Hund. Solchs hat in die Natur gegeben / das er hinden wie ein Fisch im wasser schwimmet / vnnnd mit den fördern wie ein ander Thier gehen mag.

Deß Biber's Hoden abgeschnitten / vnd an ein dunckele statt auffgehencket / vnnnd behalten zu der Arzney / genant Castorium / das seyn die Biberhoden / die seyn gut wider den fallenden Siechtrag deß Haupts / wider den Schlag der Zungen / sein Pulffer gelegt vnder die Zung / darvon es zergethet vnd verstöret wirt. Es benimpt auch das stechend Bauchwehe mit Essig getruncken / vnnnd verreibt die bläst im Leib / bringet der Frauen zeyt / vnnnd dringt auß die ander Geburt.

Stockfisch oder Rheinfisch zu kochen.

Stockfisch muß man bleüwen vnd eynweichen mit Wein oder Wasser / vnd mit Würz abmachen.

Rheinfisch vnd Bolchen im wasser abgefotten / bey Kraut oder Salsen. Dise vnnnd alle gereüchte Fisch mag man an Fasttagen neben Suppen oder Kraut geben.

Gute Suppen zu machen.

Nim dürr Rüben brü / leüter sie schön mit abseihen

vnd Fastenspeiß.

ix

hen durch ein Thuch in ein Pfann/vnnd ein wenig Honig darinn/mach es ab mit Salz vnnd Würz. Du magest ein Erbischbrü damit bessern/vnd zu allen Suppen von gebehem Brot vnd Imber dar auff thun. Thü Zucker daran/wilt du es besser machen/vnd heiß Fisch trucken darbey.

Gut Kirschenuß.

Brich die stil ab / stoß in ein Mörser mit Kern vndal / Nim Feigen / Rosin auff ein Lffen / weyche weiß Brotschnitten in Wein / Temperier es durch einander / Streich es durch ein Thuch mit andern Wein / mach es nicht zu dick / noch zu dünn / thü ein steublin Mehl vnd Butter dareyn / zerreib es wol in einer Pfann / richt es an dieweil es seüdt wie ein ander Auß / thü lauter Schmalz vnd würz dar auff / trags also für. Also magstu Amerellē / Weigseln / vnnd Erdtbeer Mörser machen. Roter Wein zimpt besser darzu dann weisser / vnd das steublin Mehls sol man vorhin wol mit dem Wein zwiren ehe manns dareyn thüt / dan rüre es wol biß es ge seude / so müset es sich / vnd stehet wol.

Serennet Milch.

Reiß stoß Klein / schlag in durch ein Sibli / darnach mach Milch von abgestossen Mandeln / seihe die besten ab / die andern setz zum Feurwer das sie nit anbrenn noch übergehe / thü das Reißmehl dareyn ehe das die Milch heiß werd / mach ein dickes müß

C

Von Fischen

lin darauß/ Darnach so schüts in ein feucht Schüßsel/ laß erkalten/ schneids in stück/ weck lins weiß/ leg es in ein ander schüßsel / denn gieße die dick Milch vō mandel milch darüber/ bestreck es mit Mandeln/ vergült oder gefebrt.

Vergülden.

Nach ein Klein Honig Wasser / bestreich die Mandeln damit/ scheuß das Gold oder Silber also naß darauß/ trück es mit Baumwollen zu/ wo es nit gleich ligt. Du magst Lebtuchen oder anders auch also vergülden / Sonst taug kein ander Assie zu essen speiß. Nach ein Hölzlin Scher / damit du das Goldt hebest/ greiff es mit blosser hand nit an/ es verdirbt sonst alles.

Ein blau Mus von Mandeln vnd Reiß.

Kornblumen stoff gar wol mit wasser / truckts durch ein Thuch / das behalt. Stoff Mandeln mit demselbē wasser/ zwing es durch/ so hastu ein blauwe Milch / dauon mach dz muß mit Reiß / oder ein Weizen müßlin / magst wol Klein Rosinen darauß streüwen/ versalz nit/ laß nit anbrennē. Die Müßlin stehen gar wol in weissem geschirr.

Ein schwartz genuß.

Nim Weinbeer/ öpffel/ Biern/ gebrahten oder gesotten / vnd Zucker / ein wenig Mehls / send es in einer pfannen / vnd rür es wol durch einander.

Ein

vnd Fastenspeiß.

1

Ein gut Gemüß von Fischen vnd Mandeln.

Thü das ingeweyd auß/reinige vnd hacks wol/
acht der Gallen/ send das bret der Fisch ab mit was
ser/ seihe es ab/ thü die Brü hin/ stosse die Fisch gar
wol mit Mandelmilch/ vnd Weißbrot in Mandel
milch geweicht/ treibe es auß mit weych gesotten
Reiß/ laß es über ein feüwr in einer pfann erhitzen/
chüre es wol/ Ist es zü dick/ so thü mehr Mandel
milch darzū/ machs ab mit Zucker.

Von Gbs.



Es helt sich in einem trucknen Keller embor/
auff ein hurt/ auff stro/ legs geraum/ wirff
die faulen auß.

Von Nüssen.

Haselnuß von irer derringen werm/ bringen haup
wehe/ enzündend den Magen. Die gestoßen/ vnd
mit Honigwasser getruncken/ stillen den alten Hu
sten.

C ij

Von Eß

Nuß frisch behalten.

Leg sie in ein frischen Sand / in ein eck eins truck-
nen Kellers / nit in Häfen.

Weinbeer frisch behalten.

Nach ein dünnen Leimen mit Brunnenwasser
in ein weit Geschirr / stoß die Traubenstengel dar-
ein / das sie vnden nit anrühren / hencß sie in ein Kel-
ler. So du jrer bedarffst / so füll ein Zuber mit brun-
nenwasser / hencß sie darein / biß das der Leimen er-
weicht / vñ flöß in ab / darnach beguß mit andern
frischen wasser sauber.

Korn oder Weitzen lang frisch zu behalten.

Nimb sie in der grüne / dert sie in einem Bacho-
fen oder an der Sonnen / behalt sie oben inn einem
Haus lüfftig inn einem Kästkorb / wie man auch
Kirschen helt. Wenn du sie brauchen wilt / leg es in
ein frisches Brunnenwasser / so kommens wider zu
ihrer krafft. Damit seud junge Hüner / oder mache
sie ab mit einem kleinen Specklin vñnd Salz / oder
Buttern. Wilde Vögel sind gut vñnd dawig also
gesotten.

Holdermuß zu machen.

Holderblüt brich in gut siedend Milch / ein gü-
theil / Laß sieden / treibs durch ein thuch / Mache
einen harten Teig von Eyern / welg dünne Bletter
darauf /

vnd Fastenspeiß.

xi

Darauff/schneid den Teig Klein inn würlins weiß/
thü sie inn die siedend Milch/salzs vnnnd machs ab
mit Buttern

Ein Holdermüß von Beern.

Nimb Holderbeer/wäsch sie schön/stoß sie mit
gebetem Weißbrot vnd Hünerbrü / oder gutem
Wein / thü gerieben Lebkuchen oder Honig dazu/
machs ab mit Würtz / treib es durch ein Thuch inn
ein hafens oder pfannen/laß erwallē/streüwe würtz
darauß.

Ein Müß von Biern.

Schneid sie in ein weit kurz häßlin / schel Zwib-
len/thü wein/Salg vnd Schmalz dran/sets ver-
deckt in die glüt / es verzeret vnnnd müßer sich selber/
richt es an/streüw Imber darauß.

Ein Apffel müß ohne Zwiblen.

Schneid kleine Schnitzlin in wenig milch oder
Wein / Würtz / Salz vnd Schmalz / seüd es ver-
deckt bey einem kleinen feüwr.

Brombeer oder Weigsel müß.

Stoß sie in einem Möser/thü weißbrot darzu/
streichs durch ein thuch/darnach zwir Mehl vnnnd
Milch gar wol/thü es vnder einander in ein pfann
übers feüwr / rürs wol vnd versalzs nit / das wirt
ein braun müß/streüwe Imber darauß. Die pfann

C iij

Von Eß

sol schmalzig sein / das es nit anbren. Istes zu dick /
so mehre es mit Milch. Maulbeer muß mach auch
also. Kirschen oder Amerellen mach auch also / ohr
das man die Kern vnnnd alles stoffet / durchtrieben
mit Wein / Wasser oder Fleischbrü.

Von Bierem.

Bierbeumen wurzelen / bletter vnd frucht / ha
ben viel krafft. Gesotten Bierbaumen bletter / hei
len Wunden. Die kern gestoßen vnnnd nüchtern ge
nützt / vertreibt Leberweh. Macht man Biern ein
wie Trenblin / äpfel / Pflaumen / Pflirsing vnnnd
Quitten.

Aehlbirn / Eschenbachrin / Wasserbirn / Kol
birn oder Schmalzbirn / wol gederrert inn einem
Bachofen / vnd die behalten vber jar / So man die
Kochen wil / seubert vnnnd stilet man sie sauber inn
warmen Wasser / vnd leßt sie ertrucknen. Wer sie in
Wein seud / vnd zu Feigen legt in ein Essen / sie schüs
gen als Feigen.

Rüchlin von durren Biern.

Schel sie schön / seud sie wol / stoß in einem Mör
ser mit Mehl vñ Lebkuchen / gibb wein oder milch /
geuß daran / so müset sichs / thü sie auß / Klopff ein
frisches Ey / bestreich innen die Hende / welger die
Rüchlin wol zusamen / zehh sie auch durch ein gelo
bes Teiglin / heb sie auß mit ein löffel in die pfannē /
vnd bache sie schön / seud Wein vnd Honig in einem
pfenno

vnd Fastenspeiß.

xij

pfennlin/damit bespreng sie schon/Trags also für/
es ist ein höfliches dāwigs Essen.

Wer dūri gesotten Birn gnug möcht haben/ sie
dienen für Feigen/vnd dāwen sehr in blöden leuten.

Solche Birn auß ein Brotpfeffer essen / ist ein
gūt armer Leut speiß / Kockenbrod darein gerürt
speißt wol/ vnd sterckt den bösen magē/ abgemache
mit saltz vñ lauterem Imber/nur mit Wein vñ essig.

Gesülzt Worchten.

Hastu gesalzen Fischbrü/ist gūt/oder mach eine
also/ Nimb ein wenig Essig vñnd Wein vnder ein/
ander/seud vier kleine Birsig darinn/oder Hausen
blasen oder Lorbeer/oder die bletter/treib es durch
ein Tuch/lass es gefallen/seih es ab/Saltz vñ Würtz
es/darnach schüt es über dieselben Worchten/wiltu
die Brü gelb haben/so thū Saffran darein/lass es
stehn biß gestehet/so mach geschelt Mandelkern/
bestecks hübschlich/das steht wol.

Solche füll möcht man auch in den Krebscha-
len machen oder füllen.

Von Mandeln.

Mandelmilch/Grün/Blaw oder Gelb.



L Vg vmb Wanglode / odder
Dattelkern Blumen / odder
ander Grün kraut / das nicht
schmeckt / es neme sonst dem Man

Von Hbs

del die Krafft. Es soll keine Farb darzu/ denn von vngeschmackten Kreütern / stoß die Mandeln wie sitc ist/ vermischs mit Fischbrü / da Bersig inn 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 vnnnd Salz/ streüwe ein wenig darauff/ Magsts höflich vergülden / vnd Mandelkern dareyn stoßen.

Ein höflicher Ziger von Mandeln.

Stoß Mandeln klein / streichs durch ein thuch mit wasser / mach die milch warm in einem Hasen/ rüre sie gar wol. Nimb ein geläubt Brü von Fischen vnd Birsig gesotten / oder von Kelbern oder Schaf füßen gesotten / woll lauter gestanden / abg gesalzen/ vnd mit Mandelmilch damit vermischet/ laß erkalten vnd gestehen/ 2c.

Käß von Mandelmilch.

Temperier Eyer vnd Mandelmilch / saltz vnd sied sie wol/ magst sie würzen oder gilben wenn sie gesotten / vñ von den Eyern hart wirt / so rauff sie mit einem löffel wol zusammen/ thü ein seih thuch in ein Pfefferpfañ/ das ist ein Durchschlag/ das breiet wol über/ schüt die Käß darauff/ laß das Wolcken abgehē/ mach wie viel du Schüsseln wilt/ bestreüw sie mit Zucker.

Gebat

Sebachens von Oblaten.

Erwell Feigen/Rosin/vnd hact sie klein/Wach
es ab mit Würz vnd Saffran/Saltz/vnd temper
riers wol. Nimb ein Oblat / vnnnd ziehe die Feigen
drauff/Wach ein Oblat darüber/zihe es durch ein
Teiglin von weissem mehl/bach sie schön.

Sebachens von Mandeln vnd Reiß.

Stosse den Mandel mit wasser / vnd stosse den
Reiß trucken/schlag in durch ein sieblin/ laß erwal
len ein dicke Milch/streüw das mehl darein/rüre es
wol/mach ein dick müß / vn̄ ein dünns mit warmen
wein/gilb den wol/schüt das müß auß auff ein sau
ber feucht Bret/vnd laß es erkalten/denn schneide
davon als weck/oder wie du wilt/ziehe es durch ein
Teiglin/vnd bacte es.

Ein gut gezogen Sebachens.

Erwell Feigen vnd Rosin in Wein / stoß in et
nem Adiser/misch Mehl vnd würz darein/ mach
Rüchlin darauff/die ziehe durch ein Teiglin/Bact
sie schön. Das Müßlin mach mit warmen Wein/
vnd weiß mehl/gilb es/2c. Man sol es trucken für
tragen.

Von Erbsen

Von Erbsen.

Ein höflich Essen von Erbsen.

Sud vnd belg die Erbsen schön mit Wasser/
Seih die suppen ab / behalt die brü zu gebeher
ten suppen / abgemacht mit würgen / Komme
zu prüffen / vnd gegilbt. Nim der Erbs in ein sau
ber Becken / zertreib sie mit einem grossen löffel gar
wol / Nim ihr auff ein Essen / thüs in ein Pfeffer
Pfann / schlah sie mit der Hand durch in ein weite
schüssel / heb die pfann hoch / so werden die Erbsen
gesetzt wie Regenwürm / seind groß vnd klein /
bewart sie also gang / das sie eben in die schüssel kom
men / vnd nit überhangen / laß gestehen / etc. Auß
dem andern theil der Erbsen mach Ruchlin / also /
Thü mehl in die Hand / vnd welger die Ruchlin zu
samen / mach ein teiglin von gegilbtem Wein / zench
die Ruchlin dardurch / heb sie mit einem löffel daro
auß in die Pfann / bach wie viel du wilt / mache ein
Erbsbrü darüber gegilbt / mit Würgen vnd Salz
abgemacht / spreng Buttern vnd Rosin drein / tra
ges verdeckt für.

Man bachtet auch ErbsRuchlin lind in einem
Pfefferlin / von gebeherem weißbrot / abgemacht
mit Salz / wie ander Trachten sonst auch.

Ein Wehlpfefferlin.

Brenn Wehl in Buttern nit zu sehr / temperirs
mit

vnd Fastenspeiß. xiiij

mit Wein / gibb vnnnd würtz es ab / bach Erbſtück-
lin / vor gelert / thū den Pfeffer drauff.

Ein höſlich Eſſen in Faſtagen.

Fleiſ dich der Erbſtücklin / vñ der guten Huz-
len / Birn geſchelt vñ bereit / legß zū den Erbſtück-
lin in ein Blatten. Nimb das Birnwasser / vnd ein
wenig Honig drunder / mach ein Zifelin oder Pfef-
fer über die Rüklin / die Birn drauff / mit Imber
vnd Butteren. Haſtu kein Birn / ſo viertheil braten
ne öpffel / oder in einem Teiglin mit Butter geba-
chen.

Von Fleiſch ſpeiß.

Fleiſch das man ſtoſſen muß / als Al-
ten Francken Leuten / die nicht
fewen mögen.



W Im Wildpret / Kalb-
fleiſch / od ander fleiſch /
das da friſch iſt / ſend es
ohn Salz / Scheum es / vnd
ſeihe die brüh lauter ab / vnnnd
behalte ſie / ſtoß das fleiſch inn
einem Möſer wol / mit ein wenig Semmelbrot /
Das ſtreich durch ein Thuch mit der vorbehaltenen
brü / vermisch die mit Wein vnd Eſſig / Wilt du es
dick haben / ſo klopf Eyertotter mit der ſelbigen
durchgetrieben Brü / Wiltu es dünn haben / ſo laß es

D ij

Von Fleisch

on Eyer bleiben/ aber mit würtz/ saltz vnd buttern.
Wiltu es dünn geben/ so mach gebehets Brot/ gibst
vor ein Suppen.

Ein Gallrad/ warüber du wilt.

Dünn weiß Brot geschnitten/ behe auff einem
Kost / Brenne sie wol/ vnd seüber sie / die lege in ein
warmen Wein/ weiche sie wol/ vnnnd treib sie durch
ein thuch / Nimb Feigen / Rosin/ gerieben Lebku-
chen / treibe es durch mit einer Hüner oder Fleisch-
brü / vermisch vnder den Brotpfeffer / rüre Rosen
darein in Hasen/ rürs stets im siedens das nicht an-
brenne/ Wachs ab mit würtz/ Imber/ Pfeffer vnd
Saffran/ zieh es vom Feuer/ rüre es stets bisz kalt
wirt/ geuß es also warüber du wilt/ es gestecht bald.
Magst darauff thün gestossen Imber / brath ein
Specklin drauff. Gibstu es aber kalt/ so bedarffstu
des Specks nit.

Von Hünern.



Hüner Fleisch stercket den
Magen/ vnnnd erlinderet
die brüst / macht ein helle
stim / mestet den Leib.

Ein gut essen von Hün- nern.

So sie recht vnd wol gesotten sein/ so zerlege sie in
vier theil/ das haupt / Kragen vnd alles inngeweyd
hack

hack vnd stoß in ein Adser. Nimb Eyer / Peterlin / vñ auff zwen löffel vol weizemeßls / das schütze dran mit wein oder wasser / gegilbet mit Saffran. So das alles gestoßen / so thū es auß / nimb die andern Glieder der Hüner / beschlage sie mit gestossenem Teig vmb vnd vmb / jedes stück gleich als Kuchen / neg die Hünd in Wein / streichs wol vmb vnd vmb / legs in die alt Hünerbrü / das sie darüber gehe / in ein weiten Hasen / laß auch also sieden. So es nun gesotten / so mach die Brü mit Würz vñ Salz / streiw Peterlin darüber klein gehackt. Wilt du es besser haben / so nimb Feigen vnd Rosinlin / Komme zu prüffen ins gehäcke / vñnd wie klein die Glieder seynd / sol man doch jedes besonder vmb schlagen vñnd einlegen. Ein solches gehäcke on Mehl möchte man zu guten Hüner füllen machen.

Wiltu Hünerfüll machen / so laß die Leberlin vnd Mäglin vor wol sieden / hack sie klein in die füll. Da mustu Essig vnd Kauten zu haben / vnd Pfeffer ist jr würz / der sie gern isset. Gehört vor grobe Lent.

Ein güte Hun sieden / brahten oder füllen.

Bereit das Hun schön / scherpff die därm / Nimb Kopff / tragen / leber / magen / vnd alles Ingeweyd / sends in ein Hasen oder Pfannen / Hacks wol mit Peterlin / schlaherohe eyer darein / Würz vñ Salz es ab / Hack Specklin darunder / Klein Rosin / oder Biren / Knitschs also wol vnder einander / Fülle das

D iij

Don Fleisch

Nun damit/vnd erwell es in Wasser/da Wein vnd
Lffig innen sey / das es erstarr/ vnd die füll erhart/
stecks also an/ begehß es se mit zü.

Wiltu es sieden/ so bedarff man das ingereusch
nit sieden/hacks vngesotten / vnd bereit die füll dar
mit/wie vor/ send eins mit dem andern in eitel was
ser/saltz zimlich. Der Hasen sol weit sein/ das es nit
anbrenn/scheum es schön/ bedecks wol / geuß senffte
daran/so bleibt die brü wol geschmack. So du es an
richten wilt/ magstu es mit Saffran abmachen.
Versuchs eben.

Gestossen Hüner.

Seud die alten feistern Hüner wol / feim die
Brü / vnd mach sie lauter als ein wasserbrü / geuß
nit mehr dran/ salze es / versends nit/ Thü die Hün
ner auß / vnd behalt die Brüh/ seih das feiste ab in
einen andern Hasen/vnd die mager brü aber in ein
andern/ die laß also stehen. Denn zuech die grossen
bein auß den Hünern/hack sie gar klein/ Weych ein
Brot biosam Weyzen Brots wol inn der mageren
brü / darnach nimb das Brot vnd Hüner/ stoß es
gar wol in ein Mörser / zwings durch ein Pfeffer/
tuch mit der alten Hünersuppen / stoß noch einst/
zwings aber durch/ Ists zü dünn/ so thü mehr weiß
brot drein / zwings durch/ Ists zü dick/ so zwing es
on Brot durch/ erwells in einer Pfannen/ Mach es
ab mit würg vnd saltz. Wenn es nun durch ist gar/
gen/ so find es gestossene Hüner/ thü lauter buttern
darauff.

darauß. Du magst all Vögel also stossen vnd machen/ vnd mit seiner farb abfieden.

Geprester Schweinßkopff.

Sied den Kopff in einem saubern Kessel / das die Bein sich ablösen. Seuber ihn schön / zeuch die Bein drauß / schneid die schwart dauon / Hack das ander. Nim die ohrē / wang vnd zung / stoß wol in ein Mörser mit ein wenig Brüh / das mach ab mit würzen vnd gerieben Lebtuchen / als viel du bedarffest. Leg die schwart auff ein feuchtes Pfeffer-
tuch / thū das Gehect in ein Mörser zum Gemäch der Zungen / temperirs / vnd nicht zu dünn / schlage es auff die schwarten / magst Rosin darein thū / richts mit den Henden auff dem Tuch vñ vñ / schlage das Tuch wol eben zu / verheffts wol mit einem faden / legs alles in ein press zwischen zwey bletter / die breit gnug sein / oder beschwers mit steinen / laß tag vnd nacht trucknen / schneid stück darab inn einen Pfeffer.

Von geprestem Schweinßkopff gebratens.

Schneid Zentring einer spannen oder zweyer lang / spick das mit einer nadlen umb vnd umb kleiner runde spectlin / mach einen schmalen hölgin spiß / stoß an / leg in zum feüwr. Am ersten wend in sittriglich zum feüwr / je lenger je neher / bis er durchbirt / so hat er sein gnüg / vnd versaltz in nicht / denn er ist vom Gemächt gesalzen / Haffn nicht Spect / so be-

Don Fleisch

geuß in je leicht mit heisser buttern oder fleischbrü.
Also thüt man Rhebrahten/Lendebrahten/Wilde
pret vnd Gevögel zü brahten.

Ein füll in Brahten/oder Gevögel zü machen.

Nach Peterlin/Rosin/gebrahten öpffel/ oder
Birn / vnder zwey harte Eyer / Kniesch mit ein ro-
hen Ey/würzg/vñ ein wenig saffran. So du die bra-
ten mit einem finger/Holz oder Messer wol durch-
griffen vnd eingefüllet / so versorg die mit zwecken/
oder verhefft es mit Fadē/das sie nit außgehe. Wa-
gest auch gehackt Specklin darein thün/oder But-
tern in die Brü/ ob du wilt.

Ein Sultzbrüh.

Seud junge Schweinsöhren vnd süß/drey oder
vier kleine Birsig in einem neuwen Nasen/on Salz.
Darnach seihe die ab in einen saubern Nasen. Dar-
nach stöß das fleisch gebeinet/vnnd die Birsig in ei-
nem Möser/on Brot/mit seiner eigenen Brü/tru-
cken / vnnd treib es durch ein Pfefferthuch in einen
andern Nasen/ laß gefallen/ seihe die Brü sitlich ab/
laß das trüb an dem bodem. Laß die Sultzbrü inn
einer pfannen erwallen/machs mit saltz/würzg vnd
Saffran / geuß sie also heiß an etwan übernechtige
Vögel/Hüner/oder kalt fleisch/laß am Luft geste-
hen/im Sommer im Keller. Wenn du es wilt auff-
tragen/ so besteckts mit weiß geschelten Mandeln.

Ein

Ein güet Lebersultz.

Ein güet Kalbs gelüing seüd rein / seih die brüh ab / vnd behalt die schön / versalg jr nicht / darnach weich brot in Wein mit Honig gesotten / damit stoß die Leber / reibs besonder in ein Schüssel / behalts. Wiltu das die Sülz hart gestehe / so seüd Kelberfuß in der ersten Brüh / vñ vier kleiner Birsig / vnd zwey Lorberbletter / reib aber weiß brot durch mit der brü / die zwey brü vor vnd jez durchgerieben / thü zusammen / rür sie wol / thü Würz vnd Salz darein / gib / ob du wilt / nur das sie schön sey / vnd wol gefermt / ehe man sie durchtreibt / Versuchs / schüt es über / stell es an Luft.

Lungen Kuchlin.

Kalbs Lungen / Milz vnd Hertz hack gar klein / hüt nur der gallen / mache also Kuchlin / wie man die Knöpflin macht / mit Würzen / alle gar schön gesotten / vñnd trucken eingelegt zü anderm fleisch / welcherley fleisch es ist / so fügen sich die lungen Kuchlin wol darzū.

Lungen Kuchlin zweiterley.

Zum ersten machs von jm selber / mit Eyernwol gehackt vnd gestossen / Auch Peterlin / Salz vñnd Würz drein gethan / aufgwelt mit einem rohē Ey / vnd flach Kuchlin darauß gemacht / also sind sie von jn selbs. Zum andern / hack das Hertz vñ Milz / stoß

Von Fleisch

in ein Möser mit harten Eyern/ Lebkuchen vñ ein wenig saltz/ darnach knetsch mit rohen Eyern/ mache kñchlin dar auß/ die seud als Hüner/ leg sie in die Leberfulg/ zñ den andern Fischen.

Inn die lungenkñchlin mag man alls Hacken so von Hünern überbleibt/ Köpff/ Krägen vñ därm/ vnd in einer Brü essen / abgmacht mit Buttern vñ Würzg/ schön vergilbet.

Sebachens von Kalberlungen.

Hacks gar klein/ mach ein Teiglin von Eyertortern/ gewürzt vnd gesalzen/ mach auch klein kñchlin drauß/ zeuch sie auch durch ein Straubenteig/ vnd bach sie wol in Buttern.

Knöpflin von Fleisch.

Hack welcherley das ist gar klein mit Peterlin/ mach es ab mit saltz vnd würzg/ vnd ein wenig specklin/ schlah zwey rohe eyer drein/ mache kñchlin dar auß/ seud sie in Hüner/ oder jrer eigen Brü / gilb sie wol/ vnd richt es an. Man mag es zñ Leberfulgen legen/ damit vereinen.

Holbrahten von Kalbfleisch.

Thü es vor klein gehackt in ein Möser/ schlah eitel Eyertortter darein/ vnd ein wenig schön mehl/ würzg es ab im Möser / saltz/ stoß vnder einander/ behalt das weiß von den Eyern / vñ klopfes auff halb / den mach ein bierlechten Genßspiß / dick vnd
rauch

rauch / vnd nimbs fleisch auß dem Wäiser / bestreue
 che den spiß mit Eyerklar / vnd neß die hend darinn
 nen / kleib das fleisch vmb vnd vmb den Spiß wol
 lenglecht / inn einer dicke gar eigentlich / truckts wol
 zü mit nassen henden / als lang der brath ist / lege in
 zum feüwr / wende in sitlich vom feüwr / je lenger je
 rösch er kolen / treüffe in mit Speck / Schmalz oder
 Buttern. Du magst Speck oder gar buttern drein
 füllen / so bräts her auß / feier nicht des wendens / so
 wirt er rösch / schneid lange schnitt / streüw gestosnē
 Imber drein / stich mit einem holz darein / Gib ein
 fleischbrü / thü Buttern daran / vnd mach es heiß in
 einer Pfannē / beguß den brachten damit / so bleibt
 er lind.

Von Pasteten.

Pasteten auff Welsche art zü machen.

Ritt Weyzen Mehl / vnd stoß es hart / mach
 einen Hasen dar auß inn ein ander verglast
 scherben gerecht / thü warme butter dar zwis
 schen / klopffs gar wol züm teig / füll drein Eyer / Hū
 nerbrü / Milch oder Wein / würz ab / Salz / vnd ge
 hacte Peterlin / thü gebrachten Hūner vnd Vögel
 geschicklich auch darein / des gleichen fleisch / Bier
 ren / oder derre würst / alles gebrachte oder gesotten.
 Also setz du den Hasen zü einer Glut / on rauch / she
 lenger je näher / geuß je ein wenig buttern in Scher
 ben / das der teig nit anbrenne / wenn die füll bacht /

Von Fleisch

reib die scherben offr umb/ das es gleiche hitze hab/
geuß je ein halben löffel Buttern daran / so hat sie
mässig feuchte / stich je mit ein Hölzlin bis an Bo-
den/ das die heisse Butter zu grundt gehe / so werde
die full hart/ darnach thü es vom Feüwer/ wenn die
Butter eingesuncken / so heb den Teighafen auß in
ein schüssel/ trag es so verdeckt für.

Wenn du den scherben ansetzest / bedeck ihn mit
einer warmen pfann/ die so weit sey/ dz sie die scher-
ben vñ Teighafen begreiff/ oder mach ein blat vom
Teig/ darauß der hafen gemacht ist/ vnd decks dar-
über. Oder zwecks auff ein bret/ das da nit zerfalle/
vnd lug dazu wie sich die full setz/ vñ das der Teig-
hafen nicht anbrenne.

Hirschen Lummelbrahten.

Nimb den schweiß/ reib Lebtuchen drein/ treibs
durch ein thuch in ein Hafen / thü ein wenig Essig
drein. Wil der schweiß nicht gern durchgehn / geuß
wein oder fleischbrü dran/ treibe den Lebtuchen vñ
schweiß durch/ die nieren vñ schlaffbrähelin wol ge-
waschen/ schneids würfflet drein/ laß sieden/ meng
es mit Salz vnd schwarz Würzg.

Ein Rehe Wüß.

Schulterbrahten auß dem rucken/ wo es mürb
sey/ gebeinet/ wesch es auß warmen Wein/ den thü
in den schweiß/ vnd gerieben lebtuchen/ streich es in
ein Thuch. Auch schneid das fleisch würfflet/ Denn
thü

thü es im durch gäg in ein hafen/ vnd weñ es schier
 gesendt/ so mache es denn mit güten Würzen ab/
 Oder reib noch mehr Lebtuchen darein/ vnd salze
 es/ versuchs/ vnd machs mit schwarzer Würz ab.

Rüchlin von Fleisch/ Wildpret/ Hü- nern oder Vögeln.

Seuds vor/ thü es auß/ hack es klein/ mach es ab
 mit Würz vnd Saltz/ stoß in ein Mörser/ schlahe
 Eyer darein/ nit zu düñ/ das sichs laß zu tuchen ma-
 chen/ bach es braun. Man mag es auß einem Pfes-
 fer/ oder sonst/ für gebrähtens essen.

Ein Wachtelbrüh.

Seud die Wachteln schön/ bereite sie inn einer
 fleischbrü/ thü sie auß in ein Mörser/ reib Lebtu-
 chen/ Käß vnd Weißbrot darunder/ treib es durch
 mit Wein vnd Wachtelbrü/ erwell es in einer pfan-
 nen/ machs ab mit Würz vnd Saltz/ streiwe Im-
 ber am anrichten d arauff.

Von Eyerspeiß.

Kuglecht Eyer.

R Lopff Eyer totter/ geriebē Semelbrot/ Mus-
 scaten vnd Saltz/ machs durch einander/
 fill die Eyerschalen damit/ stürze ein güpflin
 von einer anderen Eyerschalen/ innen mit Eyer-
 klar gesalbet/ über das löchlin des gefüllten Eyes/

Von Eyer speiß

röst sie in Buttern / brath oder send sie. Solche füll mag man in Krebschalen füllen / Peterlin vnd ander gute Kreüter darein hacken / mit Würzen vnd Salz abgemacht. Gib es inn einem Brühlin / oder trucken.

Ein gestrichen Gebachens.



NAche ein Teig von eitel Eyer vnd schönem Mehl / reib Lebkuchē drunder / knits mit einem gesotten Honigwein / zuech den Teig mit einem welgholz / schneid es inn schnittlin / bach es also.

Groß Eyer.

Brich Eyer hübschlich an Spizlin auff / thu Würz vnd Salz / Zimetblü / Muscatblü / oder Muscat darein / rürs mit einem hölzlin wol vnder / einander / mach das löchlin oben zü mit Eyerklar. Magst sie also braten in buttern oder heisser äschē.

Ein höflich Essen von Ehern.

Ein linden teig von Ehern vnd Mehl ferb mit Romblumen / als nachfolget / vnd von Kreütern / gib

gib jedem ein besondere Farb/zertreib den Teig mit einem welgerholz/ferb in an der seiten/die außwendig kompt/mach bletter darauß/ als Krapffen/hack Wildtbret/vögel/hüner/ oder welcherley geheck das ist/gesortē oder gebrahten/knits mit einem rohen Eyer/abgewürzt/gesalzen vnd gegilbet/ also leg es auff die Bletter/ die scheiblecht geschnitten seind/erbreit das geheck als dünn die Bletter seyn/leg ein ander Blat darüber/ saltz zū vmb vnd vmb/ als Fladen/bach sie in einer Pfannen/magst in solchen Krapffen Eyer zweier oder dreierley weise bachen. Streuw zucker darauß/mach gerürt eyer mit würtz/vnd saltz sie ab/vñ ein wenig Saffran drein/verbirg die in die bletter/ als vor geferbte oder vngeserbte/vñ bach sie. Zum andern/ seud Eyer hart/hack sie wol/ thū Peterlin darein vñnd würtz/verkmit sie mit einem rohen vergilbten Eyer/legs eyn als vor/bach sie. Zum dritten/magstu allerley gesotten fleisch nemen wol gehackt/mit einem rohen Eyer verkneten/mit Würtz vñ Saltz/vnd trucken eingelegt/schön vermacht vñ gebachen. Grün öpffel magstu in diese drey gebachens hackē/wol temperiern/vnd Ruchlin bachen.

Geschachtzabels bachen mit fünff farben.

Bach ein blat von gebachen Eyr totter/gegilbet mit ein wenig saffran. Nimb die Eyer auff ein essen oder zwey/truck Peterlin Safft durch ein Thuch/temperiers wol/ so werdens Grün/mach ein zimli

Von Eyserspeiß

chen teig / schneid Bletter darauß / bach sie nicht zu braun. Wiltu sie braun haben / so truck Kornblumen saffe dareyn / so man sie wol gestoßen hat mit lauter Wasser inn einem Mörser / so ist der erste truck satt blau / der ander bleicher / der dritt noch bleicher. Also ist aller Blumen farben / on Rosen / die hat nicht mehr denn iren geschmack / außtruckt vnd drunder temperieret. Also magstu nemmen vil ander wol schmeckende Kreüter vñ Blumen / die gestoßen vnd durch ein Tuch gestrichen / den behalt in einem gläßlin verdeckt / biß du sein bedarffest.

Bach öpffel braun in Butter / würg sie zimlich / streich sie auff das erst gelb blat / nit zu dick / lege das grün blat darüber / darnach mach ein gelb füll mit gewürzte Eiern / machs in zwey ander geferbte bletter. Darnach bestreich sie also vmb vñ vmb mit frischem Eyerklar / verhefft es wol / machs langlecht / als einen weck / schneid es in stücklin / stoß in ein hölzgin breitlechten spiß / je zwey oder drey zusammen inn ein spißlin. Mach ein dünnes Teiglin von milch vñ eyern / vergilbs / zeuch die spißlin dardurch / bach sie braun in butter / trage sie für. Wenn es auffgeschnitten wirdt / so hat ein jedes sein farb.

Ein angestrichen gebachens.

Mach ein starcken teig von geribnem käß / Wehl vnd Milch / zeuch in dünn auff ein bret / schneide als helmlin fingers lang / bach sie in Buttern / richts an in ein flache schüssel an den Fasttagen.

Ein

Ein ander Korn.

Schneid den Teig als Glasrauten / Kleeblät-
ter / oder Rosen / Bachs also. Wilt du vergulden / so
sol es wol kalt seyn.

Mit demselbigen Teig ein höfliches Essen ist
ein schwarzes Pfefferlin.

Nimb Tottern von harten Eyern / Gebrachten
öpffel oder Bieren / hack es vnder einander / Nimb
ein wenig Saffran in Wein oder Milch / Temper-
riers vnder einander / das es dick bleib / mache Fla-
den auß dem Teig / thü das gehäck darauß / schlahe
jn zü / vnnnd welger jn in den Henden Kuglecht / wie
vil du jr habē wilt / bachs in Butter / legs in Pfef-
fer heiß oder kalt / streiw ein wenig Imber drauff.
So nimb deß hart gesotten Eys weiß / schneid es
würfflet / streiw es darauß / mach es mit ein wenig
Butter ab. Mit demselben Teig mag man machen
als gefüllte Eyer / oder als die gefüllten Krebs in
Brühen / Weinsuppen oder Pfeffer.

Ein frembd Gebachens / heißt Schnabel.

Nimb Weißbrot / schneide die rinden darvon /
mach dünn schnitten / legs auff ein Bret / schneid die
Rinden als Teller / schneide öpffel zü halben vier-
theilen / röst sie darnach / hack Saltz / vñ Würz sie /
was Würz du hast / Pfeffer oder Imber / vermisch
Saffran / hack es durch einander / schlahe wol ge-

S

Von Eyspeiß

Flopffet Eyer dareyn / Knits durch einander. Also
streich die füll auff ein schnitten / decke ein ander üo
ber die / das die vnder die ober bey nah erreicht / ver-
heffte es mit Eyerklar / das es bey einander bleibe /
bach sie schon. Wer solch Schnabel vö mancherley
farben wolt haben / der zieh das Brot vorhin durch
ein solchen safft / wie vor gelehrt. Aber on farb mag
mans in Weinsuppen oder Pfeffer geben / oder in
Gallradt / Leberfülge / Käßbrü / wie man wil.

Güt öpfel oder Bieren in Butter gebachen /
Weißbrot dareyn gerürt / hart Eyer dareyn geha-
cket / mit Wein vnd Milch ein Teiglin darauß / vnd
Küchlin gemacht.

Braun Küchlin / die vergült scheinen.

Reib geschlagen Gold wol auff ein Stein / mit
Wasser oder Gebrenntenwein / reibs noch ein mal
mit einem rohen Eyer totter / mach Küglin / Zucker
Rosat / Violat / oder Muscat / Klein als die Dau-
menglied / mach sie runde zwischen nassen Nenden /
bestreich die Küchlin mit Gold farb / steck es an ein
Messer / das du sie überal mögest bestreichen / legs
nach einander auff ein Brech / Bach eins nach dem
andern / das in Buttern schwimb / wehr das einan-
der nit rüre / nimbs mit einem Schaumlöffel auß /
Gib es also trucken für Gebrahtens.

Güt Streublin.

Peterlin stoß ein handvoll mit Wasser vnd
Weiß

Weißbrodtrosam / treib es durch ein Thuch / mache ein Straubenteiglin mit Eyer vnd Wehl / versaltz nicht / zettel dann durch geschlagen Peterlin in ein Pfann / nicht zü dick.

Güte Krapffen von öpffeln vnd Biern.

Braht sie vor wol / schlah ein Ey oder zwey dareyn / Saltz vnnnd Würtz / stoß wol in einem Adzser / fülls in die Krapffen. Ander Krapffen mach von Eyern / Peterlin / oder andere güie Kreuter dareyn gehack / mit einem rohen Ey verkneten / gewürzt / gesalzen / vnd eyngesüllt.

Lappen Kuchlin.

Nimb Eyer / vnd ein dritheil Milch / mach ein starcken Teig / zieh in auff ein Bret mit einem Wehgerholz vnd weiß Wehl / formiers wie du wilt / wilt du es braun haben / so bachs wol / oder gelb / so mach den Teig mit Saffran / zerrieben in Wein oder Milch. Grün von Peterlinsafft / oder dergleichen. Blaw von Kornblumen. Man issets auß Salsen. Mit diesem Teig mach gefülte Krapffen von öpffel / Biern / Kelberhirn / oder Gehäck von kleinen Waltvögeln / gewürzt vnd leiß gesalzen.

Man mag Krapffen füllen mit der füll als man gestürzt Eyer / öpffel vnnnd Hüner füllen / aber ein jede Fleisch oder Fischfüll müß vorrecht vnd wol gesotten seyn / dan wol in einem Adzser gestoßen / mit Peterlin / oder andern wol schmeckende Kreu

Don Eyserspeiß

tern/von geschmacks wegen Temperiert mit rohen
Eyern/wol vnder einander gekneten/ gefüllt/ vnd
wol gebachen.

Ein Krapffenteig.

Honig seud in Wein/ als vil du wilt/ vnd nimb
ein weyte Schüssel/ vnnnd zwir den Wein mit weiß
Mehl/ als ein Müßlin/ schlah Evertotter in ein an
der Schüssel/ vñ ein wenig Saffran/ zertreibs gar
wol mit dem gemachten Honigwein/ thü es in den
gezwirnten Teig/ Temperiers/ vñ wirff je ein steub/
lin Melhs darzü in die Schüssel/ biß ein leytiger
Teig wirt. Darnach zeuch in mit ein welgholz auff
ein Thuch/ schneid in groß oder klein/ nach dem du
die Krapffen haben wilt/ was Teig man mit Ne/
fel/ Bier oder Hopffen macht/ muß man lassen auff
gehen/ darnach eynkneten in Lohemwasser/ oder
einem gesotten Honigwein.

Klein Krapffen für Herrn füll mit eytel Fisch/
lebern/ wol gestoßen mit ein wenig gutem gerieben
Lebkuchen/ so haben sie Würz genug. Also Vogel/
lebern/ Hünnerlebern wol gebacht vñ gestoßen/ mit
einem Evertotter/ vnd geriben Lebkuchen daran/
vnd füll sie eyn.

Alles inngetweyd von Fischen/ mit einem Eyer/
tottern gestoßen/ mit Fischbrü vor abgemacht/ ein
wenig Lebkuchen darvnder gerieben/ ist gut Fisch/
füll in die Krapffen/ also schön gebachen.

Krapffen

Krapffen bachen von überbliebenen Hünern.

Nimb Wildpreht / gebrahten oder gesotten / hacks klein / schlahe Eyer in ein Schüssel / vnnnd gebackten Peterlin / wirff das gehäck dareyn / Würz vnd Salzs ab / Temperiers / das es nicht zu dünn sey / mit gesotten Honig / Wein vñ Lebkuchen dareyn gerieben / so helet sich es bey einander / vnnnd leset sich eynfüllen. Die Krapffen sind bald gar / sihet es an der breune wol / so du die aufnimpst. All Krapffen mag man mit Zucker bestreüwen.

Ein güte Sebachens von Ehern.

Zerschlag Eyer so viel du wilt / Klopff sie wol / schneide weiß Semmelbrot würfflet darvnder / reib Muscat dareyn / versalz es nicht / mach grosse oder kleine Bletter / mit einem welgerholz / nit zu dünn / vnd Bach es.

Ein ander Sebachens.

Nimb Peterlin / Beimenten / vnnnd ander wol / schmeckende Würz / gleich wie man Salsen macht / Brosam Weißbrot / oder gerieben Lebkuchen / stoß es wol darmit durch einander / treib es durch ein Thuch mit gutem Wein / Temperier Eyer vñ Wehl darzu / vnd mach ein starcken Teig / den man mit einem Löffel eynziehe in den Buttern / oder kleine Röchlin / als die Baumnüß / vnd bach sie.

S ij

Von Eyserspeiß Gute Turten zu machen.

Mach ein starcken Teig mit Milch vnd Eyern/
zeuch in dünn mit einem Welgelholz / den misch in
einer Pfann / also das er vmb vnd vmb über die
Pfannen hang / vmb ein zwerch Finger / Mach ein
Teigpfann in die Erdenpfan / darzu mach auch ein
füll von Eyern / Peterlin / Butter vñ Würz / Klopff
es wol vnder einander / thü es in die Teigpfannen
mach ein blat von Teig darüber / vnd börtel es zu/
wie ein Gladen / das von überigem Teig hente über
die Pfannen. Wehre mit Buttern / das die Pfann
nicht anbrenn / reib sie oft vmb / laß den Turten ba-
chen. Darzu gehört ein weyte feichte Pfann. In ein
solch füll magstu geschelte Krebs thün / hart Fisch /
als Hecht / Bersig / rc. Die weichen sollen nit darzu /
sie müssen vor gesotten seyn / vnd abgewürzt. Wan
der Turten braunet / so hat er sein genug. Setze in
von den Kolen / setz in für auff einem Teller.

Fleisch Turten.

Den Teig mach wie vor / oder als die Lappisch
Teig vor gelehrt / Mach die füll nicht zu starck / von
Eyern vnd Wein / Milch oder Hünerbrü / oder gut
Fleischbrü / nit vil / Klopff die Eyer vnd Butter dar-
eyn / Salz vnd Würz / setze die Teigpfann in die
Pfann mit Buttern / als vor / thü die füll dareyn /
was Fleisch du hast zu der füll / mach ein Teigdecke
drüber / verrenfft es / geuß Butter drauff / wart sein
wie

vnd Gebachens.

xxviii

wie einer Pasteten/wie vor gelehrt vnd gesagt ist.

Gebachens von Erbsen.

Seud vnd belg sie/schlahe sie durch/gilb Wein/
Temperier Eyerdottern/ ein wenig Mehl darinn/
rürs vnd laß es erkalten/so gesteht es dick. Schneid
stücklin darauß/vnd zench sie durch ein gelbs Teig
lin/abgemacht mit Würtz/ tauche die stücklin dar
eyn/heb sie auß mit einem Löffel/bach sie/gesotten
Wein mit Honig besprenget gehört auch darbey/
vnd also fürgetragen.

Ein güet Gebachens von Reiß.

Laß in nit fast versiedē in Wasser/seyh in schön
ab/laß trucknen an der Sonnen / oder in einer stu
ben/stoß in ein Mörser/ schüt es in ein Pfann/thu
Eyer darvnder/mach es nit zu dünn/setze Buttern
übers Feiswer / laß sitzen / schenß den Teig dareyn/
als gebrennte Ruchlin.

Ein güet Essen von öpffeln.

Schel sie schön/vnd theil sie in zwey theil/höl se
des theil / mach ein Füll von gebrahten öpffeln/ ein
hart Ey/vnnd Peterlin wol gehackt/mit einem ro
hen Ey wol getemperiert/füll beyde theil der öpffel
vnd stürz über einander / stoß ein zweck dardurch/
das nit weich/biß sie gebachen werden/vnnd gib sie
dar. Wilt du dieselben brahten/so stoß jr drey oder
vier an ein spißlin/legs auff ein Kost/begeuß es mit

Von Eyserspeiß

Buttern/wend sie vmb/bis sie gebrachten/bespreng
sie mit einem gesotten Honigwein.

Ein anderß.

Schneid sawer öpffel rund in zwey theil / füll
beyd theil mit gebrachten öpffeln oder Quittē/oder
Biern/reib Weißbrot mit Zucker darvnder/magst
sie Würzen oder nicht/füll der öpffel beyd theil da/
mit on Eyer. Mach auch ein Teig von Honig vnd
Wein/gegilbe/zech die öpffel dardurch/verzweck
sie/vnnd Bach es in Butter /zech den Zweck oder
Faden ab/streiw Zucker oder Honig darauff.

Gefüllte Brahtbiern an einem Spieß zü brahten.

Regelsbiern oder Leütsbiern/schneid von ein/
ander/wirff die Kernen darauß/röst es in But/
tern/hacks klein/thü Honig vnd Würz darzü/on
gelb vnnd Salz/braht Bieren nicht zü weich/hüll
vnnd füll sie in beyde theil /stürz es über einander/
brath sie/wie vor gelehrt/vnd sitzlich streuw Würz
darauff/trags also warm für.

Sebachens von Salbes.

Send dürr Leütsbiern weich/stoß in ein Mör/
ser/Röst es in Honig vnnd Wein wol feucht/thü
Würz daran on Salz/bestreich ein Salbey blat
damit/vnd deck ein anderß darüber/truck sie auch
sitziglich züsammen/das sie also bey einander blei/
ben.

vnd Gebachens.

xxv

ben. Mach ein Teiglin mit Honig vnd Wein/zeuch es dardurch/vnd Bachs. Streiw Zucker darauff/vnd setz es also warm für.

Ein ander gefüllt Gebachens von Salbey.

Mache ein füll von gebrahten öpffeln / wie vor gelehrt / on gelb / on Saltz / bestreich ein Salbey blat damit / vnd truck ein anderß darauff. Mache ein Teiglin als vor / zeuch eins nach dem andern dar durch / heb sie sittiglichen in die Pfannen.

Gebachens von Regelsbiern.

Schel die Biern schön / wirff die kern auß / mach ein grüne füll von Eyern vñ Peterlin / Salbeyen / oder andern wolschmeckenden Kreutern / die stiel vnd Stengel streiff ab / hack nur die Bletter klein / schlaheroh Eyer daran / rür ein klein Weißbrots brosam dareyn / Würz es ab / treibs gar wol durch einander. Mach ein Teig mit gesoetenem Honig / wein / nit zu dick / noch zu dünn / zerreib in mit einem Welgerholz. Mach Kuchen oder Krapffen dar durch / vnd bachs wol / Wagst in der Fasten Feigen vnd Rosin zimlich darvnder thün. Ob du der Grünen Kreuter nicht nimpst / so verknit roh Eyer mit öpffel vnd Würzen / Saffran vnd Saltz / also eyngelegt / das vereiniget sich gar wol in Ruchlin oder Krapffen. So man der öpffel oder Biern nit hat / so nimb güten geriebenen Käß / mit einem kleinen

6

Von Eyspeiß

Steublin Mehls vergilbet / wol vnder einander ges
tneten mit Salz vnd Würtz / ob du wilt.

In dises Gebachens magstu nemmen dürr Hoo
geln / Regel oder Leütsbiern / Wasserbiern / braht
biern / wol gebrachten vnd gemischt.

Worchen mit Ehern füllen.

Wach die füll / als man öpffellfüll macht / oder
gestürzt Eyer / vnnnd die zwo Worchen über einan
der gestürzt / beyd theil gefülle vnd verkleibt mit ei
nem rohen Ey an ein Spießlin / treüffes mit But
tern / brahts sitlich auff einem Rost.

Milch Ruchlin für Krancke vnd Kindbetterin.

Ein Straubenteig mach mit Milch / verzwire
in gar wol / Magst in mit Saffran verhöhe / Seud
in einem Hasen gewelt Milch mit Eyern / in einem
andern Hasen mit Wasser / dick. Wach die Milch
ab mit Specie dulci in der Apotek / Mache einen
dünnen Straubenteig an / oder mit Eyern / mit ei
nem Honigwasser / vnd wenig Salz / verbirg auch
die Milch dreyn / in Ruchlin oder Krapffenweiß /
Bach sie braun / streuwe ein wenig Zucker darauff.
Du magst es in Mandelmilch auch geben.

Ein Ruch in einem Wörser.

Eyer / Würtz / Weißbrot / würflet geschnitten /
temperiers wol vnder einander / hack Peterlin dar
vnder /

vnder/thu es in ein Pfann mit ein wenig Buttern/
setz es auff Rolen / je lenger je neher / thu Buttern
daran.

Eyer die frisch gelegte seyn/der totter in ein warm
vngesiegen Milch geschlagen/ vnnnd also warm ge-
truncken/vertreibt den Husten/ vn alle Pastemen.

Von Salsen.

Gut grün Salsen von Kreutern.

R Laub Pfefferkraut/^{2) Esswurz} Beimenten/ Mangolt/
Ampffer / streiff die stiel dauon / Darnach
weich Weißbrodt / Essig oder Wein / reib
Lebkuchen / Stosse alles mit den Kreutern gar
wol / treib es mit Essig vnnnd Wein / darinnen das
Brot geweicht durch ein Thuch / mache es ab mit
Würg/ behalt sie in einem Gläsin Hasen/ mit einem
Deckel.

Welich Salsen stößt man ab mit Agrest / vnnnd
nimpt darzu Boley/ Rauten/ Würg/ vnd Brun-
kress/ das doch des Agrest mehr sey dann der Kreu-
ter. Die vnzeytliche Weinbeer heisset man / vnnnd ist
Agrest/ das hat gar ein lieblich seiwre / man stößet
es mit Wein/ Essig/ vnd geriben Lebkuchen/ vnnnd
Weißbrot.

Welich Salsen stößet man ab mit Meylandt/
Gartenampffer/ vnd mit sau wrenweinöpfeln/ mit
brot geweicht/ mit eitel Essig gestossen mit einand/

Von Salsen.

vnd durch gerieben in ein gläsin Häßlin / Wiltu die Weinöpffel vor siedem oder brachten / so gehen sie deßter baß durch / vnd versuch sie wol / vnd verdeck es. Magst sie in Gläsin Gutteroffen behaltē / wol verstopfft. Setz es in einen Keller / so dürret es nicht.

Vorgenannt Kreuter / die zu der Salsen gehören vber jar behalten / das sie iren geschmack nicht verlieren / So fah Tauwasser auff mit einem rein neüwgewaschen leinen Thuch / das lege auff einer Matten hin vñ her / truckts auß in ein Kannen / vnd beyße die Kreuter alle darinnen ein tag vñ nacht / thü sie darnach her auß / laß wol trucknen / vnd dürz sie in einem Bachofen / Behalt sie oben im Hauß in einem Korb / vnd wann du die Salsen machen wilt / so beyß sie mit Wein oder Essig / stosse sie mit Brot / wie es sich gebürt.

Weichsel oder Almarelleten Salsen.

Stoß sie in einem Mößer mit Kern vnd allem / reib Lebkuchē darvnder / treib sie durch ein Thuch mit gutem Wein / schüt es in ein verglasierten Haßfen. Stoß Negelin / vnd allerley starcke Würz / vnd thü ein wenig Salz dareyn / Erwell es bey dem Feüwer / darnach thü es auß in ein feucht Becken / vñnd laß es wol gesehen / Nach Ruchlin dar auß / oder Latwergen.

Wem ein Wein / Salz oder Essen auffschmeckt / der nemme deß gebeißten Peterlins / Rauten / oder Salbey / Feüwe das wol / vnd iß es.

Was

Was Kreuter im Meyen abgenommen werden/ als Salbey/ Peterlin/ Boley/ Meylant/ Rauten/ vñ deren gleichen/ derz sie in einem Bachofen/ stoß vnd pülffer sie wol. Magst sie also über jar behalten/ vnd zu allem essen nützen.

Knoblauch sals bedarff ein wenig Brotbrosam gebentelet/ geweicht inn Essig/ vñ ind mit mager Fleischbrüh wol gestossen/ abgemacht mit Salz/ vnd ein wenig Essigs/ Behalt es in einem Gutte/ roff.

Wilt du sie dann gelb haben/ So thü Saffran in Essig/ vnd beyß in dareyn/ thü die Salsen in ein Pfennlin übers Feuer/ laß es erhitzen/ darnach Salz vnd Würzs ab/ Also thü jeder Salsen/ wann du sie aufftragen wilt.

Wiltu Knoblauch Salsen grün haben/ so stoß Beimenten vñ sauwer Würz darvnder mit Brot/ geweicht in Essig/ mit demselbigen Essig durchgetrieben.

Wilt du Knoblauch Salsenweiß vnd fein haben/ so thü Mandelmilch darvnder.

Knoblauch Sals die vermisch mit Wurmsamen/ ist güte mit allerley speiß zu essen für die würm.

Güte Salsen von Eschlauch.

Brot weiche in Wein/ stoß den Eschlauch im selben Brot vnd Wein/ Salz vñ treib in durch/ mach in ab mit Imber. Dise Salsen ist güte zu Kinderen Brahten/ oder Wiltprechtbrahten.

Von Salsen.

Salbey Salsen / Stoß eitel Salbey mit Wein
vnd Brot.

Rauten Salsen / Stoß eytel Rauten mit Essig
vnd Brot.

Boley Salsen / Stoß eytel Boley mit Wein / vñ
Brot dareyn gemischt / Wachs an der Anricht ab/
als andere Salsen.

Pomerangen Salsen / Die truckt man auß von
jn selber / geben wolgeschmackten sauwren Wein/
da thüt man nichts zñ dann Zimetblü an der An-
richt. Ist ein Fürstlich Salsen / Die ist nit zñ behal-
ten / dann die Pomerangen müssen alleweg frisch
aufgetruckte seyn. Die Salsen ist güt zñ allen Vö-
geln / Hünern vnd Wildpreth.

Von Senff.

Senff erwermet den Magen vñnd Lebern/
bringet den Wilzen / bringet durst vnd Vn-
keuschheit.

Senff ist trucken vnd heiß am vierdten Grad/
Darnach bedarff er gar wol Temperatur / dann er
hilfft den blöden Magen / vñnd schadet güten Au-
gen / zñ vil gessen.

Senff zñ machen.

Süssen Senff mal mit der Würtz / vñnd wann er
wol gemalhen ist / so gib jm ein wall in einer Pfanz-
nen auff einem Feüwr / rür jn wol mit wenig Saltz /
behalt jm / vñnd mehre jn mit deren Würzen gesot-
ten /

Von Salsen.

xxviii

ten / vermach in gar wol. Wilt du den zü essen machen / so seud einen güten Honigwein / vnd Temperier den darmit / Salz in / vnnnd Würz in / Komb zü prüffen / so ist er gü.

Ein ander behende weiß.

Temperier Honig wol mit Essig / Wein oder Fleischbrü / vnd rür den Senff dareyn.

Rosin vnd Feigen gesotten mit Wein oder Wasser / damit Senff Temperieret ist / oder Rosenwasser / vnnnd gestossen Zimmetrinden dareyn gethan / subtilen Leuten.

Von Catwergen.

Ein sehr krefftig Hust Catwerglin / welches das best ist / vnder allen Lungensucht Catwergen / wirt von Fuchslungen gemacht. Benimpt das auffsteigen der Lungen / Reichen / vnnnd schwerlich Atem / vnd dergleichen gebrechen der Brust vnd Lungen.



WIm Fuchslungen / wesch sie mit weissem Wein / sauber / also fein frisch / vnd schneid die äderlin / so voll blüts darinn sind / auff / thü sie in einen neürwen Hasen / in ein Bachofen / darnach lege sie bey Vermutbletter / so sind sie vor Würmen sicher. Wann du sie brauchen

Don Latwergen.

wilt / so müßt du sie in einer vngesalgen Erbesbrä
morgens gestossen / nüchtern eynnemmen / vnd dar
auff ein stund oder drey fasten / vñ der Latwergen
alle abend ein halb lot eynnemmen / welche auff di/
se art wirt gemacht. Nimb ein theil Suchslung / vnd
so vil Süßholzsafft / vnd Fenchelsamen auch so vil.
Etliche thün Zucker Candit darvnder / dürr vnnd
pulfferisier dise stück / vñ setz zum Feüwr güten Ho/
nig / verschein in wol / wirff dise stück dareyn / rüre
vnd siede es zu einer Latwergen.

Quitten Latwergen.

Braht oder seud sie wol / stoß in ein Mörser / vñ
gerieben Lebkuchen / treib sie durch mit güte Wein/
machs ab mit Würzg / vnnd thü jr als der Weichsel
Salsen / wie obgeschriben / on das mehr Lebkuchen
müß haben.

Güte Latwergen von Reütsbiern / vnd andern güten Wein.

Verdempffs in einem Hasen / Enit es darnach
wol mit ein Löffel / setz es darnach in einem kleinen
Kesselin auff ein Dreyfuß über ein Kleins Feüwr /
darnach ein güte Glut / rürs / thü Honig vnd Würzg
dareyn / rür sie noch bas. Negelin / Imber vnd Au/
scat magstu grob gestossen dreyn thün / rür sie bas /
vnd enzeuch das Feüwr / bis die Würzen wol erhiz
gen / vnd thüs her ab. Schlag sie auß auff ein wey
ten Teller oder Bret / treibs als ein Krapffenteig /
laß

Von Latwergen.

xxx

laß wol erkalten/darnach schneid klein stücklin dar
von/vnd leg es eyn.

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

Schneid Schwertelwurz zu dünnen Scheiblin/
beyß sie in einem Glas verdeckt acht oder zehen tag
in rote Wein/zerlaß ein maß Honig in einer Pfanz
nen / thüs dareyn zusamment / seud das dritte theil
eyn. Darnach stoß wol vier lot Imber / ein lot Nes
gelin / ein lot Muscatnuß / zwey lot Zimmetrinden/
vnd ein halb lot langen Pfeffer. Laß ein güet weil
darinnen sieden/biß es recht dick wirt/zü einer Lat
wergen/rür es stets/das es nicht anbrenne.

Zü der Brust ein Latwerg.

Weissen Kertich / Isop / Alant / Diptan / vnd
Imber / stoß zü Pulffer / Temperier sie mit Honig
zü einer Latwergen. Wilt du sie besser haben / thüs
darzü Cubeben / Zimmetrinde vnd Muscatblü / o
der ander güete Specerey. Du magst auch nemmen
Lentian / vnd Venedisch Zitwen / langen Pfeffer /
Calmus / Galgen vnd Steinwurz / vnd vnder ein
ander Temperieren / wie obstehet / zü einer Lat
wergen.

Von Kappeskraut.

Kalt Compostkraut bald wolschmeckend zü
machen / im Herbst / also roh von Krautheuptern.

h

Vom Ratwergen.

Nimb einen reinen Hasen / vnd spreiß Hölzlin vnd den dareyn einer Hand hoch / vnd geuß guten Roten Wein dareyn / bis an die Hölzlin / nicht gar / so nim des Krauts wol geseubert / spalts in vier theil bis an dorfen / das es doch ganz bleib / vnd lege ein ander Bellin Krauts dareyn / dz vornen auffhalt / stürze das Haupt also auff die stürzlin in Hasen / verstürz vnd verkleib den gar eben / setze in auff ein Dreyfuß / mach ein zimlich Feüwer darvnder / laß stehen als lang ein Kraut sonst pfelegt zü sieden / Darnach thü es auff / laß es erkalten / Nimb des roten Weins im Hasen in ein Pfennlin / seud Küm- mel / Schleen / vñ Wechholdern dareyn / schüt es in das Haupt / theil es vmb vnd vmb / laß züfallen / zerspalt es gar / geuß Essig oder Senff daran / vnd trags für. Etlich nemmen auch die Kappesheupt / so fein hart sind / schneidens fein klein zinnlecht / vñ thün Essig vnd Baumöldarüber / gibt ein güten Salat im Winter zü essen.

Vom Wein.



Wann

Wann man den Wein von Stö-
cken nemmen sol.

Item die Wein / die gelesen werden ehe sie zey-
tig seyn / die seyn nicht werhafftig güte / auch
die Wein so überigs zeytig seyn / vnd not ley-
den von hig oder kelten / seyn auch nit natürlich ge-
sunde vnnnd güte / darnach hab man sich zu richten /
das man das recht mittel treff.

Wie man zeytig Wein sol
erkennen.

Item / zeytig Wein sol man also erkennen / wann
die Trauben süß sind / vnd die Körner schnell auff-
gehen / vnnnd rein scheinen / auch sehr kleben an den
Sängern / vnnnd die Beer beginnen klein zu werden /
vnd runzlecht / so ist der Wein zeytig zu lesen / Auch
sollen die Weintrerter hend vnd süß waschen / vnd
die vnzeytigen Treublin außwerffen / sie bringen
sonst dem Wein grossen schaden.

Item / wann man den Wein liest ehe er recht zey-
tig ist / so wirt der Wein blöd / vnnnd nit werhafftig /
sonder brücht. Lest man in aber zu vil zeytig wer-
den / so wirt er aber brüchtig von den Reiffen / vnnnd
feulen die Treublin.

Wie man die Dafs zu dem Wein bereite sol.

Item / man sol die Dafs also bereyten / sie sollen
rein vnnnd schön gewaschen seyn / mit gesaltzenem

Vom Wein.

xxxj

Wein vergeren hat / so thū es wider herauß / das er nicht darnach schmeckend werde / so bleibet er bey seiner Krafft vnd güten farb / biß ans end.

Wann Most nicht geren sollen / damit sie süß bleiben.

Item / nimb vier oder fünff öpffel / die da süß sind / schneid die engwey / vnd wirff sie ins Vass / vñ wann die öpffel jr Krafft verlieren / so thū jr aber also vil dareyn / als lang als der Most giert / dann so nim sie wider herauß / so wirt er edel vnd güte. Oder mach einen Krang von Boley oder Balsam / Terepenta genant / oder Tost vmb die Pont / oder füll sie nit / laß einer spann oder zwo wahn ligen / sie geren vnder sich / vnd bleiben süß.

Wann man güten Wein in Mosten sol machen.

Item / wann der Most in dem geren ist / als wann er begint abzunehmen / vñnd doch von dem geren noch warm ist / so geuß Most dareyn / der erst vonn der Kelter oder Trotten kompt / vnd darzu gestossen Weinstein nach deinem beduncken / vnd laß die vnder einander geren / wann sich das gesetzt / so thū jm aber also / vnd das vier mal / vñnd laß das Vass nit übergehen von dem geren / so wirt der Wein güte vnd starck / darzu süß vnd deuwig.

H iij

Vom Wein.

Wein sehr gerend zu machen/das er
frisch werd.

Item/nimb drey oder vier sauwer öpfeln/vnd
schneid die dareyn/vnnd wann denen jr geschmack
vergeht/so thü aber so vil dareyn/das thü so lang/
biß er wol gerē wirt/so wirt der Wein frisch vñ güt.

Item/zü Weihnachten/vnnd wann der Wein
blühet/so reget sich der Wein von Natur gern.

Wiltu das sich der Wein setz/wann du
in gerürt hast.

Item/so thü dareyn Klein Rislingstein / auß ei-
nem kalten Wasser auff zwey viertheil/vnd die sol-
len vorhin drey tag in dem kalten Wasser gelegen
seyn/der Wein setz sich schier.

Das ein Wein nicht gere.

Item/wilt du dem Wein das geren wehren/es
sey am geläger/oder am führen/so wirff ein wenig
Räß dareyn.

Das sich ein Wein nicht verker/oder
seyger werde.

Item/geuß in ein ganz fuder Wein ein viertheil
Aqua Vite/von gutem Wein gebrennt/so wirdt er
nicht seyger oder mißfarb/sonder lauter klar vnnd
wolgeschmack/dieweil er weret/zü trincken. Das
thü im Herbst/wann er gieret.

*Weiß Rulgenwasser (Cranium et albis folijs) ein vnder Tugende
von dem weiß in ein fuder Wein gegeben d'wilt es klar vñ
er wirdt geben klar vñ laut darvon. Brunnengewis.*


Tugendt des Weins.

Wein messigklich genüze / macht lebendig / vnd erquicket Natürliche werme / verdenwet die Speiß / treibe all überflüssigkeit zum stulgang / reiniget die Natur von allen bösen dünsten vnd vnreinigkeiten vnd Cholera / Adelt das Blüt / sterckt das Hirn / erkläret die Augen / scherpffet die sinn vnd vernunft des Menschē / macht schön lauter farb. Dise krafft hat der Wein / so man in zimlich braucht. So man in aber vnordenlich braucht / so thüt er als vil schaden / als viel er sonst nutz ist.

Wein so vor der rechten zeytigkeit abgelesen / werden vnvermüglich.

Die Vass sollen mit gesalzen Wasser vor wol gewaschen vnd gereiniget seyn / vnd so sie ertrucknen / mit Weyhrauch / Wirtzen fleißigklich beroucht werden / so werden die Wein wol bewart vor vnfall.

So der Most geren wil / so thü Wecholder spen dareyn / oder henck Hopffenblumen in einem Sack mitten in das Vass / oder Buckensamen / oder Senungrecum / Myrtus vnd Aloes holz / welches du vnder denen wilt / vnd so er vergeren hat / nimb es wider her auß. wider fol. 30. 4

Ob es im ablassen zu vil geregnet / das die Wein beschedigen möcht. Solch Wasser davon zu scheiden / solt du den Wein gleich nach der ersten vergerung in ein ander Vass thün / so bleibe das wasserig von seiner groben irdischē schwere an dem boden. 

Vom Wein.

Ob Wasser im Wein sey/ zu probieren.

Schwimbt ein Biern oder Ey im Wein/so ist er gerecht / Selt es aber zu grundt / so ist Wasser darvnder. Oder nimb desselben Weins in ein neuwen Hasen/vermach in wol/laß es drey tag stehen/oder am Lufft hängen/ Ist dan Wein darinn/so tropffe es herauß von des Winds wegen / oder wirt zu zeyten in Essig verwandelt.

*Das Wasser in dem Wein
dem Biern, ist in Wein
in glantz, ist drey tag
in weyter in dem
wein. Man
ist fol. 109. 50c
ignit. 2c.*

Wasser von Wein züscheiden.

Wiltu Wasser von dem Wein scheiden/das der Wein nit frant werd/ vnd sich davon verstoffe/ so thü jm also/wann der Most gelegt ist/ vnnnd in sein Vass kommen/ vnd jergundt gern wil/ so laß in bald in ein ander Vass / so bleibet das Wasser vnden im grundt/vmb seiner schwere willen.

Wie man erkennen sol ob Wasser in einem Wein sey.

Wer den Wein wol prüffen wil/ob Wasser darinnen sey / der sol nemmen ein Ahor / oder sonst ein schlechts Holz/vnd schmier das glatt mit öl/Dar nach das öl wider ab/vnd stoß in dan in den Wein/vnd zeuch das wider herauß / vnd henge das auff/hat es dann Wasser tropffen/ so ist es ein zeichen das Wasser darinnen ist.

Nimb öle / vnd hig das in einer Pfannen / vnd geuß dann des Weins dareyn / ist es dan das wasser darinn

darinnen ist/so trachts/vñ springt/vnd widerbleff
sich/ist aber kein wasser darinn/so thüt es seyn nit.

Laß den Wein rüwen ein zeit nach dem geren/
so setzt sich das wasser an den grunde / so laß in den
vonn stundan inn ein ander Daß / das hilffet dem
Wein/vnd helt in in seiner krafft.

Wiltu es erkennen/ ob der Wein mit wasser ge/
mendet sey/ oder nicht/ so nimb Wechholder Beer/
thü die in den Wein/ schwimmen sie den oben/ so ist
er gerecht/ fallen sie aber zu boden / so ist Wasser in
dem Wein.

4. Wiltu das wasser auß dem wein ziehen/so nimb
der grossen Pinggen auß dem See/ zeuch ihnen die
öbern Haut ab / vñ laß den kern wol trucken
werden/darnach lege es in den wein/so zeuchts das
wasser her auß. *Mathias über affirmant.*

Wenn im Herbst wasser in wein kompt / so thü
in also/ Wenn der Most geligt/ das er sekundt ge/
ren wil/ so soltu in biß auff zweyer hend hoch ablas/
sen in ein ander Daß / so sitz das wasser vnden an
den boden/ vmb seiner schwere willen.

Wenn ein wein wässerig ist/so nimb ein lot Im/
ber / Zimtrinden vñ Negelin auff ein vierling/
vnd stoß es vnder einander/vnd thü es in ein secklin
in den grunde des Weins / vnd geuß einen theil ge/
brantes weins darzü / so wirt er lauter vñ klar/
vnd wol schmeckend.

Vom Wein.

Gebrechen des weins zu erkennen.

In einem neuwē Hasen nimb die hefen wol zuge-
deckt / das die dempff nit außfriecken 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 vass / seud
jn in ein neuwen hasen / So er darnach erkaltet / wz
schmacks er hat / darnach vrtheil jn.

Etliche riechen zu dem ponten ein / vnd erkennen
den gebrechen also.

Oder nimb ein geschirz / schlahe jn biß das er
schaumet / das ist ein zeichen der gesundheit. Bleibe
der schaum lang / das ist ein böß zeichen.

Item wenn ein güter gesunder Wein in ein geo-
schirz eyngeschenckt wirt / so samlet sich der schaum
darvon mitten ins geschirz. Aber des lastbarn wei-
nes schaum legt sich an die ort.

So auch der wein im eynschenckē kleine tröpff-
lin übers Geschirz auffwirfft / ist ein zeichen eines
vnerbrochen Weins. Ob er aber langsam eynwal-
let / als ein Syropel / vnd im munde so man jn trin-
cket / schleimigkeit gebiert / der Wein ist gebrochen /
oder nahend dabey.

Zufürkommen das der wein nicht breche.

Henck in einem leinen secklin darein Wechholz
der würg / weintrauben blü / oder hopffen blumen.
Diese

Diese ding widerbringen auch den/der jezunde
gebrochen ist.

Wein zu versuchen.

Wäsch den Wunde / Ist drey oder vier brocken
brod auß Wasser.

Auff Süßholz / nüz / alten gesaltzen Käß / oder
gewürzte Speiß / hat saurer Wein auch güten ge-
schmack. Desgleichen so Nordwindt / oder Aquilo
von Witternacht gehet / das ist im Winter / sein die
Wein am süßesten vnd mechtigsten.

So der windt Auster wehet / das ist im Herbst /
so werden die Wein leichtlich verwandelt / vnnnd er-
zeigen was mangels sie haben.

Zu beiden Solstitien / so die Sonn gegen vnserm
Sirmament am höchsten vnd niedersten stehet / das
ist vmb Johannis des Teuffers / vnnnd Sanct Lu-
cien tag. Auch wenn die Weinreben blüen / werden
die Wein auch natürlich von hitz / von kelte / vnnnd
zuvor vonn weichen Winden / vnnnd viel Regen /
Donner vnnnd Blitzen / gebrochen vnnnd verwan-
delet.

Die Kellerthüren sollen gegen Witternacht
stehn / dieselben Windt seind frischer vnnnd röschter
denn die andern / auch gehebe Fensterlin haben.

Ein Wein die farb wider zu bringen.

Zu einem Fuder nim ein Becher voll Rühmilch /
vñ so viel weyzen Körner / stoß die vor bis die eusser /

Vom Wein.

sten schelffen darvon kommen / wäsch darnach inn
reinem wasser / thü sie also gang vnder die Milch/
darnach in das vass/ bewege wol mit einem gespalt
ten holz / füll vnnnd schlahe es zu. Nach fünffzehen
tagen ist der wein schön vnd krefftig. Die Milch gi
bet die farb/der Weyz den geschmack.

Oder schlahe vier vnd zwenzig Eyerklar/geleu
rerten sandt vñ grieff/ Semelmehl vnd des Weins/
jedes ein Becher voll/ misch durch einander / geuß
drey mahl ins Vass / rür es mit einem gespaltten ge
löcherten holz wol/ze.

Etlich zünden Ephew an/vnd leschen es in dem
selben wein ab / oder werffen Espen Rinden in einē
Wein/das widerbringt den gebrochenen Wein.

Das ein Wein nicht brech/nach an der farb ver
wandelt werd / so lang er weret / so breit ein Leinen
seuberlich thuch über des Vass Pont / thü Rebäsch
gesiegen darein/ oder vier finger dick darauß / das
der Wein nicht außriechen mög/ auff die äschen ein
grünen wasen/ erst auß der erden gestochē / bor mit
einer Spindeln drey oder vier löcher dardurch ge
gen dem pont / biß auffs thuch / oder bor darneben
ein lufftlöchlin ins Vass / reibs allweg wenn du
Wein gelassen hast wider ein.

Seigeren Wein widerbringen.

Ein Becher voll gestossens Weinstein / vnd so
viel Rebäsch/ vnd so viel Weins laß auß dem Vass/
misch es wol durch einander / geuß zu drey malen/
jedes

Mattheus

Marcus 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

Vom Wein.

xxxv

Jedes mal beweg es wol mit einer Kluppen / sammel darnach den schaum auff / vnd thüs wider ins vaf / füll das vaf nit gar voll in der bewegung / es lauffe sonst viel auß.

Oder henck ein handt vol Nesseln mit den Wurzeln gereiniget ins Vaf / vnd ob sie Samen hetzen / zeitig oder nicht / so thüjn darvon / oder binde ein Leinin thüchlin darümb / vnd henck es in Wein / so wirt er frisch.

Nim ein Becher des abgefallnen weins / vñ das viertheil so viel saltz / seuds in einem neüwen hasen wol vnd verscheum es / geuß also heiß ins Vaf / bewegs wie obstehet / diß gleich das gerē wehret. Darnach henck Bley oder Stahel Blech drein / so wirt der Wein frisch.

So wein essigt oder anzickt / henck in ein Fuder ein Becher voll Lauchsamē / oder so viel Weyrgen gereinigt von belgen / vñ ein pfund neüwes wachß / so wirt er vor dem anzicken behüt.

Vom Ablassen.

Die schwachen vnd Francken Wein sol man im Winter ablassen / Die starcken in dem Glengen vñ Sommer. So man auch schwache Wein auff sterckere Hefen geußt / so werden sie davon krefftiger vnd stercker.

Wein so bey vollem oder zunemendem Mond / oder so der Osterwindt wehet / das ist in dem Herbst / abgelassen werdē / die brechen leichtlich. Man

J ij

Vom Wein.

sol sie ablassen wenn der windt Boreas wehet/das ist im Winter / vnd so der Mon abnimpt / vnnnd zu schöner zeyt. Es sol vnder der erden geschehen/das nicht das wetter od windt den wein brüchig möcht machen.

In dem Glengen/wenn der Westwindt weht/ vnd wenn der Himel 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 Vass voll ist/ so merck/ ob sich der wein verstoffen oder verkeren wil/ oder nicht / vnd nimb ein lang Rhor/vnnnd stopff das fest zu mit einem Daumen/ vn stoß es durch den wein bis an den grundt/ vnd zeuch die Hefen darauß/ so schmeckestu/ ob sich der wein verkeren wil oder nicht. Oder nimb dieses weins mitten auß dem Vass / vnd seud in / wenn er kalt wirt/ so merck denn / wie er schmeckt.

Köstlichen wein in dem ablassen zu machen.

Schwenck das vass mit einem schwenckwasser/ dasselbig wasser thü wider her auß. Darnach nimb ein lot Zimmetrinden/ vnnnd ein lot Negelin/ ein loc langen Pfeffer/vnd ein lot Zucker/vnd ein vierling Lencian/vnd für zwen pfenning schwebel / vnd zerstoß in ein Mörser/vnd weñ der Wein in dem Vass ist/so mach ein Secklin einer spannen lang/vnd thü die materien dreyn/ also das es warm inn das Vass
Kompt/

Kompt/vnd versponte das Vaf/ vnd laß es ruwen
drey wochen.

Item nimb ein pfundt Zucker Candit / vñ zwey
lot Zimmetrinden / vnd gebrannten Wein auff ein
Vaf/ vnd weissen Weinstein/ vnd stosse den Klein/
vnd nimb desselbigen Weins zehen maß/ vnd seud
das alles vnder einander in einem Krug. Wen du
den wein in das vaf hast gelassen/ so schütt die ma-
tery auch in den wein/ vnd verspont in / vnd laß in
ruwen drey wochen / so bleibet der Wein bestendig
über jar.

Item nimb zwey lot Tropffwurz/ vnd ein pfund
Zuckers/ vnd Christianwurzelen / vñ Muscat blü-
et/ das stosse alles/ vnd mach ein Baumwollen sack
der lang sey/ vnd thū die matery dareyn/ vnd hencf
es in dem Herbst in den Wein/ vnd verspont dz vaf
gar wol / vnd laß den Wein vierzehen tag also ru-
wen/ darnach sihe darzu/ so findest du güten köstli-
cken Wein.

Ein ander stück von wein ablassen.

Item wenn du Wein ablessest das er trüb wirt/
so nimb zu ein Snder das weiß von vier vnd zwey-
zig Eyern/ vnd klopff das wol/ vnd nimb ein maß-
lin Salz/ vnd ein wenig gebeuteltz mehls/ vnd al-
so viel lauters Sandes/ vnd lasse des trüben weins
ein viertheil auß dem vaf / vnd rür die vorgenann-
ten stück wol vnder einander/ vnd geuß es zu dreien
malen in das Vaf / vñnd zu jeglichem mal rür den

Vom Wein.

Wein gar wol mit einem löcherichten holz / darzu gemacht / vnnnd laß in darnach ruwen / so wirdt er lauter vnd schön.

Wie man der Wein pflegen vnd warten sol / das sie gut bleiben.

Item wer wein wil pflegen / sol jr verhütē vor den Osterwinden / vñ vor der überigen hitz vnd keltē / vnd weñ es regnet vnd donnert / das schadet sehr.

Nimb ein vaf / das gemacht ist von Wacholderholz / vnd geuß den Wein in seiner gerung dareyn / oder thū wurzeln von Weinstöcken darein / so wert der wein lang / oder henck ein wenig Hopffen drein in einem secklin / so wirt der Wein starck vnd wolgeschmack.

Guten Wein bey der farb vnd geschmack zu behalten.

Nimb Weidäsch ein theil / vnd thūs in ein secklin / vnd henck sie in ein vaf das du wilt auffschun / so bleibt der Wein bey seiner farb vnd geschmack / vnd verwandelt sich nicht also lang er weret.

Item verspont das vaf wol / vnd bor durch das vaf ein löchlin / vnd mach ein Zäpfflin dar für / das du es ziehen kanst wenn du darauß lassen wilt / so bleibt der Wein schön vnd gut.

Ein ander stück.

Item wer der Wein wil pflegen / der sol wissen was

was den Weinen schedlich sey/vñ man sol sie verhüten vor den Osterwinden/vnnd sol sie bewaren vor überiger hitz vnd Kälten / vnnd wenn es regnet / so verstopff die fenster / vnd bewars vor dem Donner vnd Bliz / denn das ist den Weinen schädlich / vnd bewegen sich / stehen gern auff darvon.

Wie man die Keller bewaren sol.

Du solt den Weinkeller rein halten / vnder den Vassen vnd überall schön fegen / wenn es not ist / vnd im Sommer bewar die Thür vnd die fenster dz nit die Sonn auff oder in die Keller schein / vnd im winter verstopff sie wol / das kein Kälte hinein mög / vnd verhüt in vor den Osterwinden / vnd vor dem Donner vnd Bliz / das die nicht hinein mögen kommen.

Item wenn du im Winter in den Keller gehst / so thü die thür nach dir fleissig zu / das die Kelt nicht hinein schlah / Auch soltu verhüten das du kein Kold feur drein machst / den es ist den weinen gar schädlich / der dampff leget sich in die Wein / das sie nachmals gern verstopffen.

Item welche Kellerthür vnd fenster stehen gegen den Sud vnd Nordwindt / die sein die besten / die magstu zu zeyten offen lassen / wenn der Himmel hell ist / vnd die güten windt wehen / doch das solchs geschehe am abende / oder morgens wenn es nicht heiß ist.

Vom Wein.

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

Ein fein hübsches lauters grünes Gläzlin gibet
dem Wein ein hübsche farb zü besichtigen / vnd das
sol geschehen wenn der Himmel hell vnnnd klar ist/
so ist der wein an farb vnd geschmack dester besser.

Wenn man Wein kauffen vnd probieren wil/
solteu ein wenig Brots auß einem Brunnen essen/
darauff den Wein versuchen / denn zü ganz nüch-
tern oder satt / benimpt einem Menschen den ge-
schmack. Etlich essen zuvor auch von einem Apffel/
damit sie den wein dester bass schmecken vnnnd prüf-
fen künden.

Ein ander stück.

Wenn man Wein mitten auß einem Vass nimpt/
vnd den über ein Feüwr erwallen lezt / vnd was ge-
schmacks der Wein gewinnet wenn er kalt wirt/
dergleichen geschmack gewinnet der Wein inn dem
Vass in seinem alter.

Wenn der Sudwinte wehet / so verwandelt sich
der Wein gern / so prüffet man wol ob der wein et-
was böß in jm hab. Auch sol der Weinkauffer den
Wein offte prüffen / oder in den Munde nemen / vnd
lang darinn halten / darnach wirdt er des Weins
geschmack dester bass bericht.

Item in dem Meyen / in dem Brachmonat / vnd
in dem Augst / welcher wein den weiß ist / der ist güte.

Item

Item wenn der windt wehet von Orient / so ist der Wein am aller schwachsten vñ kränckesten / vnd erzeiget sich gern was schwacheit in jm ist.

Ist aber der windt frisch wehen / so ist der Wein zu der selbigen zeyt frisch vnd starck / denn sol man in zu versuchen geben vnd verkauffen.

Zu erkennen ob Wein bestendig bleibe oder nicht.

Item nimb ein Xhor / das ganz hol sey / stoß durch den Wein ins vass / auff den grunde vñ durch die Hesen / vnd halte das Xhor oben zu mit einem finger / vnd zeuch das Xhor herauf / vnd schmecke zu den Hesen / reuchts wol / so bleibet der Wein bey seiner farb / vnd bestendig / hat sie aber einen bösen geschmack / so ist es ein zeichen das der Wein nicht bestendig ist.

Item nim des Weins mit einem Xhor oder schöpffer mittē auß dem Vass in einen Becher / ist er bestendig / so vergehet der schaum darauff von stund an / bleibet er aber oder stehet der schaum lang darauff / so ist der selbig wein nicht bestendig.

Von etlichen Künsten so mā in dem Herbst zu den Weinen braucht.

Item nimb ein vass / darein du den Wein wilt giessen / vñ leg das auff den leger / vñ ker den spunde vnder sich / vñ setz ein kachel mit kolsfür darunder vnd nim für ein pfeñing Venedischen Wehrauch /

Vom Wein.

vnd leg in auff die kolen / das der rauch in das vafß
gehe / darnach stopff das vafß mit einem thuch.

Item / man sol das vafß legen auff seinen läger /
vnnnd wenn man den Wein hinein gieffen wil / so sol
man vor ein hand vol saltz braun brennen / vnd inn
das Vafß thün / vnnnd darnach sol man nemen für
drey pfenning gebräutes Weins / vnd sol in gieffen
auff das gebrannte Saltz in das Vafß / vnd sol ein
tüchlin nezen in gebranntem Wein / vnd sol es an-
zünden / vnd zü dem Spondt hinein lassen fallen /
so engündet sich der gebrannte Wein in dem Vafß /
vnd wirt ein güter rauch / vnd der Wein bleibt da-
rinn bestendig.

Item wenn der Wein vergeren hat / im Herbst /
so nimb ein Vafß Maluastier / vnd thü das inn ein
kleins Kesselin / vnd setz in ein feüwr / vñ laß es sie-
den / vnd stoß zwey lot Zimerrinden in einem Mor-
ser / vnd thü es in den Kessel / vnd laß es sieden vnder
einander / vnd geuß es also heiß in das vafß / vnd ver-
spündt es gar eben / vnd laß es vier wochen darinn
liegen / vnd darnach nimb ein halb pfundt Zuckers /
vnd zwo maß süßen Weins / vñ seuds vnder einan-
der / vnd geuß es auch in das Vafß / vnd stopffs gar
eben zü / vnd laß es vier wochen liegen.

Köstlichen wein im Herbst zü machen.

Nimb ein Kübel vol Brunnenwasser / vnd ein
hand vol Saltz / vnd thüs vnder einander / vñ geuß
es in das Vafß / vnd das vafß sol zuvor geschwencke
sein

sein mit dem Salzwasser / vnd geuß wider her auß /
vnd verspündt das vafß gar wol / biß du das ander
auch darein thust. Nim ein halb pfunde Johannes
kraut abgestreiffet / vnd ein halb pfunde Zuckers /
vnd ein halb pfunde Zimerrinden / vnd seud es wol
vnder einander in ein Kessel / vnnd seihe es durch
ein thuch in das Vafß also warm / der Wein sol aber
vor in dem Vafß sein / vnd laß es lár vmb ein zwerch
hand / anders der Wein stieß dem Vafß den boden
auß / vnd spündt es gar wol zü / vnnd versprenge es
hinden vnd vornen / so wirt der Wein starck im ab /
lassen / weñ du sonst schwachen Wein hast / vnd den
gemachten Wein dieweil behaltest / so magstu zwey
oder drey fuder damit starck machen wenn man in
darunder zeucht / vnnd der selbig Wein ist güt vnnd
gesundt zü trincken.

Item den Wein / so du ein tag ablisest vnd auff /
schüttest zü kelttern von stundan / so nimb zum er /
sten ein lot Znis / vnd zwey lot Zucker Candit / vnd
ein lot Zntian / vnnd ein lot Johannes kraut abge /
streiffet. Man sol den Zntian stossen / vnnd das al /
les vnder einander thün / auch sol man das vafß le /
gen an ein küle statt / vnd die vor geschriben matery
inn ein grosse Pfann thün / vnd ein wenig lassen er /
warmen / vnd geuß es in Wein / vñ spündt das Vafß
zü / vnd laß in liegen vier wochen / vnd weñ der wein
versucht wirdt / so ist er köstlich vnnd milt. Wilcu in
zwey jar also starck vnd güt behalten / so sende Bei /
fuß wurzel mit zwey maß gutem Wein / vnd geuß

Vom Wein.

es in den Wein / das ist gut für alle gebrechen des Weins.

Ein guten Einschlag oder Span / köstlich Kring zu machen / der da dienet zu allen Weinen.

Nimb zwey pfund schwebel / vnd stoß den schwebel klein inn einem Möser / vnnnd thü darnach den schwebel in einen Hasen vnd geuß viel wasser daran / vnd laß in sieden auff ein stunde / vnd seihe das durch ein klein Sib / vnd laß es wider trucken werden / darnach nimb einen Tigel / vnd thü den schwebel darein / vñ laß den wider zergehn ob dem feüwr / bis das er lauter werde. Darnach zeuch in auff ein grobs leinen tuch / vnd nimb diese hernach geschriben stück dareyn.

Item ein vierling Enis / vier lot Violwurgel / die da weiß ist / ij. lot Muscatblü / ij. lot langen Pfeffer / ij. lot weissen Weihrauch / j. lot Mastix / ij. lot Paris köner. Vnnnd stoß die species durch einander / vnd wenn du den schwebel zeuchst / so streüwe die species auff das thuch / so du das auß dem Schwebel zeuhst / dieweil es noch gar warm ist.

Ein anders.

Item wenn du ein Wein schenckest / vnnnd wilt das er dir nit abfallen kan / so nimb Baumöl / nach dem das vaf groß ist / vnnnd wenn der Wein so weit lár ist / das er beyd böden betrifft / so geuß dz baumöl

öl hineyn / vnd wenn du weißt wie lang du an dem
wein schenckst / so verleurt er sein farb nit / vnd wirt
nit künig / vnd wenn du das Vaf auffschlegst / so fin-
destu das öl in dem Vaf wider.

Wenn ein Wein nach dem eynschlag stinckt.

Item so nimb ein heiß Brot / das erst auß dem
Ofen kompt / vnd brich das von einander / vnd leg
das also auff den Spunde / vñ laß liegen bis es kalt
wirt / so zeucht es den geschmack an sich. Ist das
vaf groß / so thü es ein mal oder drey / es hilfft / vnd
ist bewert.

Gute Ring zu machen.

Item nim zu einem pfunde Schwebel / zwey lot
gestoffen Zimerrinden / ein lot Negelin / ein lot Car-
domomi / ein lot Enis / ein halb lot Imber / zwey
lot Wismat / ein halb lot güte Venedischen weissen
Weibrauch / ein halb lot Muscatblü / ein halb lot
Muscatnüs / ein halb lot Zitwen / ein halb lot lan-
gen Pfeffer / ein halb lot Bertram. Das alles zer-
stoß / vnd thü den Schwebel in ein verglaste Pfann
oder Kachel / vñnd auff einer glut mit einem hölzlin
zertrieben / bis das er dünn werde / vnd darnach
schneid grobe Thücher zu plätzlin / einer halben ellen
lang / vnd dreyer finger breit / vñnd so der Schwe-
bel zergangen ist / so schüt das gewürz dareyn / vnd
rürs vnder einander / vnd zeuch die plätz einen nach
dem andern dardurch / vñ zu ein fuder Weins brau

Vom Wein.

che auch nit gar einer hand breit / den Bundten sol
man vor vnd nach wol verwaren / so gibt es besten
digen Wein / vnd schadet niemandt nichts.

Abgestanden Wein wider zü bringen.

Zü einem Fuder Weins nimb Rühmlich / Zu
cker / abfeilüg von Hirschhorn / jedes ein vierdling /
vnd solt jedes besonder in einem leinen secklin in den
Wein hencken / so wirt er noch krefftiger.

Oder nimb zü einem fuder weins ein pfund ge
stossen Kautensamen / ein vierdling Zuckers / hencke
jedes besonder in den Wein / so wirt er starck.

Wie man verstorbenen Wein wider
bringen / auch wie man die Wein betwa
ren sol das sie nicht brechen / vnd sich
nicht verferen.

Das sich der Wein nicht verregt.

Wimb der bittern Mandeln vnnnd Bertram /
vnd thü die in kalt Wasser / das die haut da
rab geschelet / vnnnd klein geschnitten werde /
vnd in Wein gelegt / das ist beweret durch den Au
thorem dieses Buchs.

Ein ander Kunst.

Item / so ein Wein ganz ab hat genommen /
franck / seiger vnd trüb ist worden / so nimb Rosen
vnd

vnd Kauten/ eins so vil als des andern/ vnnnd halb so vil der Römer auß Danzapffen gerieben/ vnnnd in ein Säcklin gethan/ in die mitten des Weins gehenckt/ auff sieben tag/ das bringet dem Wein wider alle seine Krafft/ vnnnd macht in lauter/ schön/ starck vnnnd frisch zu trincken. Du magst wol schön Beyfuß darzu thun/ vnd schön Weitz/ oder Weihe rauch.

Item/nimb das weiß von Eyern/vnd zerschlage das wol mit Saltz/vnd geuß das in den Wein/vnd zerschlage in sehr/ so kompt er wider zu im selber in dreyen tagen/ vnnnd laß den Wein ab/ das er nicht schmeckend werd von den Eyern/so wirt er gut.

Item/nimb zwey stück Weyhrauch/vnd legs in den Wein der abnimpt/ so wirt er nicht schwacher.

Das sich ein Wein nicht verker/nicht brech/vnd vngeschmack werde.

Item/wann der Most vergeren hat/ so hencke dareyn samen eines Krauts/heisset Wille foltum/ oder Schaffgarbe/ oder geuß öle darauff/ wie vor geschrieben ist.

Ein ander Kunst zu dem.

Item/wiltu das sich ein Wein nit verkere/nicht brüchig oder zehe werd/so lang man darvon schencket/oder trincke zu aller zeyt im Sommer oder Winter/ So nim ein grob leinen thuch über den spunde des Vass/darinn der Wein ist/vnd leg dareyn schön

L

Vom Wein.

geräden Linden / Büchen oder Eichen äsch / Du magst auch wol von frischen Dannen äschen nemen / also das die äschen auff dem Vaszwen oder drey Finger dick sey / vnd stich durch die äschen drey oder vier löcher mit einer Spindel / biß auff des Thuchs Spundt / vnd leg auff die äschen ein schön grünen Wasen / das magstu verneüwern in dreyen / vier oder fünfftagen ein mal. Vnd merck / der Wein verkeret sich nimmermehr / weder an der farb / noch an dem geschmack / Auch magst du das Thuch vnd die äschen also lang vnverneüwert lassen / dieweil der Wasen grün ist.

Das kein Wein brech.

Nimb Hopffenblumen / oder Beyfußsamen / oder Senum grecum (das findt man in den Apoteken) vnd thü es in das Vasz so er gieret / so bricht dir kein Wein / vnd wann er vergieret / so thü das wider her auß / das der Wein nicht darnach schmeckend werde.

Item thü Wechholderwurgel dareyn dieweil er giert / oder gebentelt Wehl / wer 8 Wein sezunde gebrochen / er brecht in wider zu seiner farb.

Item / wann es anfecht zu Donnern / so mache ein Ballen auß truckenem Wehl / vnd leg ein schönes Thüchlin auff den Spundt / vnd deck den dar auff / vnd truckts in den Spundt / so verenderet sich der Wein nicht.

Wilt du Wein behalten das er nicht brech dieweil

Dom Wein.

elij

weil man darauß trinckt / so brenne Rebholz zu äschen / vnnnd thü sie in ein langes Säcklin / daß von der Spundten gehe biß auff den grundt / so brücht der Wein nit dieweil ein maß Weins in dem Vass ist.

Irem / hencke Nesselkraut oder Wurgel dareyn / vnd schlahe die Spundt zu / so brücht der Wein nicht.

Gebrochen Wein wider zu bringen.

Nimb Wastholderholz / vnnnd schab die groben Rinden davon / vnd die andere schab biß auffß Holz / ein groß handvoll / vnd derz sie in der Sonnen / oder auff einem Ofen in der Stuben / vnd thü sie in den Wein / vnnnd laß darinnen ligen / er kompt wider.

Wilt du abgetropfften Wein wider bringen / so henck wilden Hopffen dareyn / zwen oder drey tag.

Wann sich ein Wein verstoffen wolt.

Wann du sihst das sich ein Wein verstoffen hat / so schlahe den Wein mit einem löcherten Holz dar zu bereyter / creuzweiß gegen einander auff zweyen seyten / vnnnd das Holz sol also groß seyn / das du es zu dem Spundt hineyn bringen magst / vnnnd rüre den Wein mit demselbigen Holz wol / das er Gäßt vnd scheumet ein ganze stund / vnd thü in dann in ein neüw gebrennt Vass / so wirdt er lauter / frisch / vnd güet.

L ij

Vom Wein.

Wann der Wein gebrochen ist.

So sol man nemen zu jeglicher Ahmen Weins ein maß Milch/die warm sey / das man sie am Finger erleyden mög / vñnd zwo handvoll Saltz / sol auch heiß seyn/vñnd ein maß Wassers geuß auff das Saltz/vñnd geuß es in das Vasz/vñnd laß den Wein darauff ruwen.

Gütem Natürlichen/süßen/senfften/miltren Wein machen im Herbst/das er das ganze jar also bleib.

Man sol in der gerung in ein Vasz mit Wein ein stück Speck hengen/in einem saubern Säcklin/vñnd vermach das Spundloch / das du jm nur ein Kleins Luffelöchlin lassest / so bleibt der Wein in einer gerung/vñnd wirt süß/schön vñnd lauter.

Wiltu güten süßen Weirz machen / so nimb den Most von stundan von der Kelttern / vñnd thü jm in ein Kessel/vñ laß jm eynsieden/biß der dritheil eynseud / Darnach thü jm in ein Vasz behalten/ so bleibt er durch das gang jar süß.

Gütem Wein in Bößten zu machen.

Wann der Most die vnreinigkeit nimmer außwirfft / so nimb güten starcken Gebranntentwein/vñnd geuß jm in den Wein / so wirt er darnach güte wann er sein zeyt außgeligt/darnach magstu jm behalten so lang du wilt.

Gütem

Gütem süßen Wein zu machen/der süßer
sey dann der Most/vnd darzu
lauter vnd klar.

Item/ zum ersten merck / das du auff ein tag so
viel Leser bestellest / die die Trauben all ablesen / so
viel du darzu haben wilt/ die solt du vnzerknitschet
hineyn führen/vnd denselben abend noch auffschüt-
ten zu Keltern/ oder morgens gar frü/ darnach sol
er die Treubel auff der Keltern zertreten/vnd dar-
nach sol das Vass trucken bereyt seyn / dareyn sol
man ein halb Quart Gebranntweins schütten zu
einem Suder/ vnd sol das zu Spüntten/ vnd welge-
ren hin vnd her/darnach sezs auff die Böden/vnd
leg es an ein küles ort / darnach nimb ein lot Lenti-
an/ ein lot Negelin/ ein halb lot Zimerrinden/vnnd
stoß das alles zusammen in ein Mörser / vnd zwey
lot Zucker Candie/vnd überzogen Lniß/ vnnd das
alles vnder einander auff bloß Taubē in das Vass
geworffen / vnnd darzu ein Pfennlin voll Sanct
Johanneskraut / darnach thü den Wein in das
Vass/vnd laß das lår auff ein zwerch Handt / vnd
deck es mit einem stein/ vnnd laß es ligen vngefüllet
einen gangen Monat / darnach fülls zu mit einem
lautern Wein/der da vergeren sey/ so wirt
er wol geferbt/lauter vnd klar/
süß vnd deuwig.

Vom Wein.

Wie man die Wein süß sol behalten/als
sie von den Reben kommen.

Item/ ehe er anfecht zü gären / so nim ein hand/ voll Senffmehl/ vnnnd thü es in das Vaf / vnder einander geschlagen mit Strecken / auff ein halbe stund/ der Wein bleibt allwegen süß.

So sich ein Wein verkeren wolt.

Nimb heiß Gersten Brot auß dem Ofen/ vnnnd brich das von einander / vnnnd lege das auff den Spundt/ als lang biß es kalt wirdt/ vnnnd thü das nach einander / biß das es außzeücht wz dem Wein schädlich ist.

Zü demselbigen Wein/ der da verkeret ist/ nim ein rechte Benedictenwurzeln/ vñ thü die in den Wein/ die bringet dem Wein wider sein krafft / vnd macht den Wein wol riechend/ vñ im ein güten geschmack.

Ein ander Kunst.

Eschene rinden in Wein geworffen/ der sich verkeret hat/ den macht sie wider gerecht/ Oder ein heiß Brot / so erst auß dem Ofen kompt/ getheilt/ vnnnd darauff gelegt.

Rot Benedictenwurzeln in den Wein geleget/ der sich zerbrochen hat / oder verkeret / oder abgeschmack worden ist / den bringet sie wider in seine krafft.

Weise

Weissen Wein rot zu machen.

Römer oder Beerlin von Berbisholtz / zu Latein Berberis / in Teütsch / Versig Saurach / oder Erbselen genant / wann sie zeytig seyn derz sie / vnd wann du wilt / so henck sie in einem leinen Thuch ins Geschir / darinn der Wein ist / so sibet man über ein Klein weil das der Wein rot ist. Oder henck gederte Kornblumenbletter also dreyn / od Klapperrosen.

So ein Wein ein üblen geschmack hat.

Nimb ein handvoll Salbeyen / vnnnd als vil Hopffen / spalt ein grosse Galgantwurzeln mitten engwey / thüs in ein leinen Sack / henck es dreyn oder vier tag in das Vass / so höret der geschmack auff.

Ob man aber erkennt / das der geschmack von Bech oder Vass sey / so müß man den Wein in ein ander rein Vass ablassen / vnnnd henck vorgenannte Materien dareyn.

Nimb ein frisch Gerstenbrot / so es erst auß dem Ofen genomen / bruchs in zwey stück / leg dz ein theil auff den Spundt also heiß / thü das ander theil wider in Ofen / bisz diß ob dem Spundten erkaltet / leg das warm wider darüber / wechsels es also ab. Also mag man alle bösen gestanck auß dem Wein ziehn.

Elich wenden den üblen geschmack mit Weinspänen / Wechholderbeern / Fopenholz / Bast von Mittelholz / daran Harz ist. Jedoch de übelschmeckenden Wein ist vor aller Arzney not der ablässe.

Mancherley köstliche Wein bö kreuz-
tern/Specereyen/vnd andern/zü
machen vnd bereyten.

Holderwein.

Nimb Holderblüt/vnnd brich sie ab von den
Stengeln/vnnd derz sie auff einem sauberen
Thuch in dem Luffte/vnnd nicht in der Son-
nen / vnd henck sie an den Luffte biß in den Herbst/
das sie nicht schimlig werden/vnd thü süßen Most
in ein Vaf/vnd laß in geren/vnnd wann er in dem
saz ist/so henck die Blumen in das Vaf/oder schüt
sie dareyn/so wirt der Wein wolschmeckend/vnnd
Natürlich zü trincken als Maluasier/oder Mus-
scateller. *Quintus molitus vniß Kirschtorn vniß / 1/2 lb zü manco
... Wein gemacht / 1/2 lb.*

Sanct Johannes Wein.

Item/nimb Sanct Johanneskraut / vnd stoß
es in ein Vaf/das es voll sey/vnd schüt Most dar-
auff/vnd wañ der Wein vergiert/so thü das kraut
herausß / vnd wasch es sauber / vnd laß es dürr wer-
den/vnd thü es in dem Mergen wider in eins/oder
ander frisch Johannes Kraut/vnnd füll es wider
mit andern Wein.

Wie man güten Weeth machen sol.

Item/nimb ein maß Honig/zü sechs maß Vaf
W

Vom Wein.

fers/vnnd send es bey dem Feürwer/als wer es jung
Rintfleisch/vnnd dieweil es sendt/ so wir ff je dareyn
Kordolden von roten Rosen / vnnd scheume in rechte
für sich dar/vnnd das Feürwer sol hell brennen/one
Rauch/ Vnd so er nun gesendt/so thū in ab/vñ laß
in wol erkalten / darzwischen so nimb zū fünff vier-
theil Wech / den du gesotten hast/ ein maß Honig/
das thū in ein Kessel/vñ laß es sieden ob einer glüt/
vnnd rür es für vnnd für / biß er rote farb gewinnet/
oder braun/ darnach du die farb wilt haben/vnnd
nimb deß gesotten Wechs / vnnd schüt in vnder das
Honig/ rür es wol/ vnnd schüt es alles vnder einan-
der/darnach nimb frische Lorber/die Heut haben/
stoß sie/vnnd hencck es dareyn/vnnd laß in wol über-
schlagen ehe du in in das Väßlin thūst / vnnd wiltu
in stercken mit gutem Gewürtz / oder mit Hopffen/
das magst du auch wol thūn.

Wie man guten Claret machen sol.

Nimb zū einem viertheil Wein ein achtmaß Ho-
nig/ send das Honig mit einer halben maß Weins/
vnnd scheume es wol/vnnd thū es dann in einen an-
deren Wein/vnnd nimb ein lot Negelin/vnnd ein lot
Pariskörner / vnnd zwey lot Zimerrinden/vnnd ein
lot Spicanardus/vnnd ein lot Imber/vnnd stoß es
klein/vnnd thū sie in den Wein/vnnd laß sie stehn drey
stunde/vnnd geuß es dann auff den Sack/so hast du
einen guten Claret.

Lin

Ein Trancck für alle Gitz.

Seude Ampffer ein groß handvoll in ein maß Wasser/ laß es erkalten/ vnd trincks/ stiller alle huz so von Seber vnd Pestilenz kommen.

Ein Brünseten Wein zů machen.

Item / nimb drey oder vier sch nitten gebranntes Brots/ vnd thů das in ein Säcklin/ vnd hencck es in den Wein ehe das er gieret / acht tag/ so gewinnt er einen Brünseten geschmack/ den jedermann lobet.

Item nim Weizen äschen / vñ thů die in ein Vass gegen dem vierdten theil/ vñ laß den neüwen Wein darauff/ als lang biß er ver giert/ dann laß in ab in ein ander Vass/ so hastu ein gůten natürliche Wein.

Item/ nimb einen Wecholdern stecken/ von der Spundten biß auff den boden / behe den in einem Feuer/ vnd zeuch die obersten Rinden ab/ vnd thů in also warm in das Vass / laß in darinnen/ so wirt er brünflen/ vnd gar gůt.

Gewürtzte Wein.

Welcherley Würz du wilt stoß gar wol/ vnd etwan von Galgant/ vnd als vil Zuckers als des andern Gewürtz all ist / thůs zůsammen in ein rein leinen säcklin/ geuß den Wein dreyn. Seyh also drey oder vier mal die matery in Säcklin / biß der Wein die ganze krafft der Specerey in sich zeucht/ behalt vnd vermach in darnach wol in einem Vasslin.

¶ ¶

Vom Wein.

Zu gesundtheit des Leibs ein fast güter Wein.

Schsenzungenwurz von dem innern marck ge/
reinigt/ die Hülsen oder Belg von Sener/ rote Ro/
sen/ Borrageoblumen/ Schsenzungenblumē / jedes
ein pfundt/ misch durch einander/ henck es in einem
Sack in ein halb süderig Vass. Nim darzu frischen
Most/ thü das halb theil dazü/ das andertheil von
stundan gesotten/ vnd verfeumbt/ darnach ins vor
genannt Vass gechan/ das mit solchem Wein ge/
füllet werde. Vnd so er vergieret/ vnd geleuteret/
braucher man in durch das jar über.

Borrage Wein.

Ist gut für die Hertzsucht/ Teubung/ Melan/
choley/ zittern des Hergen/ reiniget das Blüt/ be/
nimpt vil Fantasey/ für Grindt vnd Anssatz. Ma/
chejn also / Thü drey pfundt Borrage oder Bor/
retsch in siben oder acht pfundt Most/ seuds also in
einander/ bis es lauter wirt/ er sterckt das gesicht.

Schsenzungen Wein.

Die Wurz geseubere/ beys es in Wein/ bis der
Wein die krafft vnd geschmack der Wurz empfe/
het. Diser Wein sol streng getruncken werden. Er
führet auß durch den Harn verbrennte Cholerische
vnd Melancholische feuchtigkeit/ reiniget das Hirn
von vergifftrigung Melancholischer dempff. Bin/
get

get die Honitigen (welches auß erfahrung Kundt
bar) zu iren vorigen sinnen vnd gesundtheit.

Von gederzten Weinbeeren.

Weerrreubel drey pfundt / außgeschelter wol
gestossener Zimmerrinden vier lot / seud in mit viel
Most / genß es darnach in ein Vass mit Most. Er
wirdt in zwölff tagen lauter / brauch in am meisten
im Winter. Ist sonderlich gut alten vnd Krancken
Leuten / Melancholicis vnd Slegmaticis / ringeret
die Brust / stercket den Magen / Leber vnnnd Blüt /
widersteher der feulung / vertreibet das vnwillen /
Husten vñ Reichen / macht natürliche Stulgang /
verzert übrige flüssigkeit / &c.

Rosenmarin Wein.

Vonn Rosmarinblumen ole gemacht / ist der
wirkung als der Balsam. Rosmarin Wein wirdt
gemacht / wie ob berürt / von andern Weinen. Er ist
gut zu alten kalten Siechtagen / sterckt Glider vnd
Adern / macht schön das Anlitz damit gewaschen /
macht wolschmeckenden Atem / gut Zanfleisch / hey
let den Krebs vnd Sistel / ist gut fürs Podagra.

Fenchel Wein.

Macht lauter Augē / erweckt vnkeuschheit / ent
lediget die Wasser sucht vnd Aussatz / Husten vnnnd
Lungensucht / mehret die Milch / hilfft der Nieren
Siechtagen / heylt die Blattern / reinigt der Frau

Vom Wein.

wen Kranckheit/öffnet die verstopffung des Milchs vnd Lebern.

Eniß Wein.

Eröffnet die verstopffung der innern weg / ist güte für das Grimmen / mehret den Frauen die Milch / mit Zucker gemengt / vertreibt Nieren weh.

Negelin Wein.

In einem Säcklin henckt man Negelin in ein Maß mit Most. Der Wein ist truckener Natur / ist güte für das Reichen / alten faulen Husten / Fallens desuchts / kurtzen Atem / sterckt die deuwung.

Wein für den Husten.

Süßholz / Eniß / vnd Fenchelsafft in Wein gelassen / also daß 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. Wirt aber also gemacht / das man grün od durn Wermut in den Wein henckt. Aber besser ist es das man Wein durch Wermut seyhe / so lang / bis er den geschmack vnd krafft davon empfahe. Man sol Honig vnd Zucker dreyn thun / dadurch wirt die krafft baß heraus gezogen. Der Wein ist güte für die würm / schleim im leib / vnd heimlichen orten / stercket sehr für die verstopffung
des

Vom Wein.

xlviij

des Milzes vnd Lebern / für die Selbsucht / ist güt
für wahnfüngkeit / widerbringt verlorne Sprach /
ist güt für Gifte / leutert das Gesicht / hilffe der Le-
ber vnd Magen / erlediget den Harn / reiniget der
Frauwē krankheit / erlöset die grob feuchrigkeit im
Bauch / der dampff durch ein trechter in orn gelas-
sen / widerbringt das gehör / wann ein Wund damit
gewaschen / wechset kein Fistel oder faulfleisch dar-
innen / heylet Rauden. So man sein neusehe man
auff das Meer sitze / so hilffe er für vnwillung.

Er ist auch zu zeyten güt für die Pestilenz / in
verwandlung der Stett / vnnnd heimsuchung der
Krancken / böse Lufft im Glentzen zu brauchen.
Bringt schlaff / heylet Geschwulst vnd Glid suchte /
im Hals gegurgelt / hilffe der Zungen geschwulst.
Er hilffe zu vil andern Seuchen.

Augentrost Wein.

Augentrost / zu Latein Eufrafia / Thü das
Kraut in Most / der Wein ist güt für vn sauberkeit
der Augen / vnnnd tuncelheit des Gesichts / ob sie
gleich von Natur flegmatisch / vnd feist seyn. Ob
aber der Wein zu vil starck were / so Temperier man
in mit Fenchelwasser.

Allant Wein.

Allantwurgel / in Latein Emula Campana / ge-
waschen / getrücknet / schneid sie zu stücken / send sie
in neuwē Most frisch von der Kälter in ein Kessel

Vom Wein.

oder neürwen Hasen / so lang / biß sich die Rinden der Wurzeln von dem innern Stammen schelen laßsen / vnnnd so es lauter wirdt / geuß in ein Vass mit Most / vnd laß vergeren. Also magstu auch mit den Salbeyen thün. Diser Wein ist gesundt / so das Geäder von Kette erstarret ist / für Brustweh / vnnnd den kalten Husten / Nimpt hin Traurigkeit vñ Zorn / Sterckt des Magens Munde / reiniget die Brust / der Nieren überflüssigkeit durch den Harn. Wein drey tag über Alant gestanden / leutert das Gesicht merklich.

Salbey Wein.

Wirdt mancherley weiß gemacht / Feliche henncken Salbey in ein Vasslin / etliche sieden sie. Ist güte zu allem gebrechen des Zanfleisches / Zanweh / Zungen / Geäder vnd Gliedern / sterckt sie wider Parasitum / vnnnd den Krampff / Hilfft zu der Fallendensucht / vnd vorauff in den sachen des Magens / vnd der Mütter / dann es sind äderige stett.

Isopen Wein.

Verzert vnd zeucht an sich / Man sol Süßholz darzu thün. Solcher Wein gezimpt den Alten / ist güte für den feuchten Husten / Fallendensucht / vnd am meisten an den Rinden. Er trucknet vnnnd heylet heimliche ort darmit gewaschen / macht klare stim / zimpt den Wassersüchtigen.

Ein

Ein wein/der fürnemlich die glieder sterckt/
vnd bey gesundtheit behalt.

Vier lot weiß Imber / ein lot Cardamomum/
ein lot Zimetrinden / ein quintin Mastix / zwey lot
Coriander / ein halb lot rote Rosen / ein pfundt Ho
nig oder Zucker / ein viertheil einer maß gutes Wei
nes / solcher Wein sol also klar gemacht werden.

Von etlichen gewaltigen/heimlichen/verbor
gen Künsten zü den Weinen/welche ein Vater
kaum sein Kindt solte lehren.

Item man sol wissen vnd verstehen inn dieser
Kunst / wie man den Wein ein ganzes Jar sol süß
behalten / der wein werde dasselb jar sawr odar süß.
Man sol nemen den Wein von der Press oder Kel
tern / vnd den in ein groß Vass giessen / vnd sol den
selbigen setzen lassen auff den boden / Vnd so er sich
gesetzt / sol er in abzepffen vonn dem vnflat auff
den boden / ein gute spann vber den boden / densel
bigen abgezepfften Wein sol er durch Heflin spän
giessen in ein Vass oder vier / derselbig Wein wirt
also gereiniget / das er darnach kein vn sauberkeit
mehr in jm hat / die dem wein möchte schaden. Mit
disem wein magstu wol vil Wein süß machen. Nach
deinem gutbeduncken / soltu giessen des Weins in
ein Vass eines andern groben Weins / so wirt der
Wein milt vnd wolgeschmack / Das sol man alles

¶

Vom Wein.

thün an heimlichen stetten / das der heimlicheit nit
jederman innen werd / vnd muß auch geschehen an
Kalten Stetten vnd Kalten gemächen. Mit solcher
weiß behelt man den Wein mit aller seiner sterck vñ
Krafft süß als ein Weht / das alles geschicht durch
die Ser. Diese Kunst ist wenig leuten wissend / vñ ei-
nes nutz halben ist sie tausent Gùlden werth / einem
Weinschencken oder Verkenffer.

Ein ander heimliche Kunst / das man ein
Wein vil löblicher stercker vñ wolgeschmack
ter kan machen / denn er von Natur
gewachsen ist.

Item nim den besten gebrannten Wein / den du
hast / vnd thü drein die nachgeschriebenen stück / Ein
vierling Galgant / drey lot Negelin / vier lot Im-
ber / vier lot Zimmetrinden / zwey pfundt Pflirsing-
Kern / ein pfundt Kirschkern / das soll man alles in
den gebrannten wein thün / darnach laß es acht tag
an einander stehen. Darnach soltu den Wein ab-
leutern / vnd den gebrannten Wein in den abgeleu-
terten Wein gießen in jeglichs vass / nach deine wol-
gefallen oder wol schmecken / nach löblichem ge-
schmack / oder starck / auff das aller beste so du es
prüffen magst / so hat der Wein für sein natürliche
stercke / vñ süß / auch mit ordnung der Kunst / doch
nicht anders / denn als er gewachsen ist / mit seiner
Krafft süß vnd starck / sonder durch das Gemächte
der natürlichen Kunst des einsatzs der species / vnd
starck

starcken Weins/ der den süßen natürlichen Weinen
wirdt geben/ als ein sonderlich stück vnnnd Arzney/
durch erfindung der natürlichen Weister / mit viel
übung vnd versuchung/ denn dieselben Weister ha
ben erkant deren ding natur/ drumb sie sind kōmen
in erkantnuß dieser vnd ander künsten.

Die dritt Kunst/ welche mit den vorgeschri-
benen der wurde halben wol vber/
ein Kompt.

Item diese künst ist auch wenig Weistern bewust.
Mit dieser Kunst hat einer zu Venedig mehr denn
zwölff tausent Ducaten überkommen / darumb ist
sie billich lieb zu haben/ vnd in ehren zu halten/ dem
der will es sich zunehrn / vñ bald reich zu werden/
als er wol mag durch die kunst darzu kommen/ da
rumb sol man Gott ehren / loben vñ danck sagen sei
ner Göttlichen gnad vnd gaben/ die er den mensche
geben hat zu brauchen. Item/ du solt nemen Wein/
wie er von der Preß kommet / vnnnd geuß den in die
Vas / darinn er geren sol / vnd die Vas sol man ein
spann wahn lassen / Darnach sol er nemen ein gü
ten gebrannten Wein/ als von Muscateller/ Mal
uasier / Elsäffer oder Francken Wein / oder sonst
von andern güten Weinen/ dieselben sol er nemen
vnd brennen auff das höhest/ zwey oder drey/ oder
viermal / desselben nimb ein Vas / zwo oder drey
in ein vas/ also/ man sol nemen ein Bret in der mitte
ein wenig außgenommen / auff das der Wein nicht

Vom Wein.

abfließe / vnd dasselbig Bret sol er zum Spund /
ten eyn thün / das es den Wein kaum anrühr / dar-
nach sol man den Gebränten Wein auff das Bret
giessen langsam / damit der Gebrannte Wein kein
grossen fall thü auff den Wein in das Vass / damit
der gebränte wein nur oben schwimm auff dem an-
dern wein / vnd sich damit nicht vermisch. Wenn er
nu aller dareyn gegossen ist / so vil du dareyn haben
wilt / so sol der Wein vnder dem Gebrannten Wein
vnder sich geren / davon er denn die süsse nimpt / vñ
von dem gebränten Wein die stercke / vnd viel mehr
sterck / denn er sonst hat gehabt. Wölt er in aber ster-
cker haben / so möcht er in thün mit den species als
vorhin geschrieben ist / auch wie man mit ein Vass
thüt / also mag man auch mit den andern thün / so
sie in einer größe sind. Diese kunst halt lieb mit den
obgenänten / denn sie sind groß vnd heimlich / darzu
eines sehr grossen nutz vnd werdts.

Ein ander frembd stück zu den weinen.

Item wie man ein Vass zurichten sol / das der
wein darinn nimmermehr kahn / noch rot / werde.
Für diese kunst hat ein Bürger zu Cöllen wöllen ge-
ben hundert Göllden.

Von rechtfertigüg des schwebels / das er der
natur des menschen nit schädlich sey.

Item man sol nemē Schwebel / vnd sol in zer-
gehen lassen / vnd wenn er zergangen ist / so geuß in
in

in ein Wasser / vnd darnach sol man in wider her/
 auß nehmen / vnd thun wie vor / so wirt er gereiniget
 von aller seiner schädlichkeit.

Item man sol nehmen weisse Violwurgel / vñ sol
 die trucknen in ein Beckē über ein feüwr / vnd dar/
 nach klein gestossen / vñnd siben durch ein Sib / das
 Puluer behalt in ein Büchslin / darnach nim weiß/
 sen Weihrauch / auch klein gestossen / vnd nimb die
 Violwurgel / vnd den Weihrauch / eins als viel als
 des andern / vñnd misch durch einander / darnach
 nimb dreÿ Häßlin spån / anderthalber spann lang /
 vnd zweÿ finger breit / vnd zerlaß den Schwebel /
 vnd zeuch die spån dardurch / vnd dieweil der schwe
 bel warm ist an den spänen / so spreng das Puluer
 darauff auff beide seiten / so seind die spån bereit zū
 brauchen wenn man wil.

Item wenn man Vaf damit wil bereiten / so
 soltu das Vaf vnder sich keren / vnd solt die Spån
 anzünden / einen span nach dem anderen / vnd solt
 es in das Vaf halten / als lang vnd viel / biß er ver/
 brent / darnach aber einen andern / thū dem dritten
 auch also / darnach verstopff das Vaf wol / damit
 kein rauch herauß mag / vnd richt es auff / vnd laß
 knastern. Vnd wiltu / so magstu all die Vaf berei/
 ten / in Herbst schicken / oder daheimē wein dareyn
 thun / so wirt der Wein darinn nimmer kahn oder
 rotfarb / vnd bleibet allezeit weiß vnd frisch / vñnd
 wirt nimmer weich oder zehe / man führ in über
 landt / oder laß in liegen.

Vom Wein.

Das ein Wein nicht kähmig werde.

Item nimb Borros/Klein gestoßen/vnd in den Wein geworffen/ oder drey handvoll Salz/ wol gebrennt in einer Pfannen/ inn den Wein gethan vnd zügespündt/ vnd über acht tag abgelassen/ ist bewert.

Wenn ein Wein kähmig ist worden/ wie man jm helfen sol.

Item nimb ein handvoll Salz/ darnach das Waß groß ist/vñ laß das auff das aller heissest werden/ das es gang gliend ist/ vñ thü daß zum spund hineyn/ vnd spünds zü/ vnd laß es durch einander arbeiten/ vñ schad dem Wein nichts/ aber du mußt in ablassen/ das magstu thun wenn du wilt / Ist auch güc für das auffsteigen der Wein.

Vom Essig.



Wie

Wie man guten Essig machen sol.

Wie man Essig machen sol / nach der menig
auff sieben / acht / neun Fuder / oder mehr /
welche Kunst auß der Philosophy kompt.

Item man sol nemen ein Eichen vasslin / vnd an
derley / vnd das es sey wie ein halbe Thunnen / vnd
thü darein auff den vierdten theil guten Essig / vñ
spündt das vass im Sommer zu / vnd lege es in den
weg / da die Leut am aller meisten wandlen / damit
mans weidlich mit den füßen hin vñd her welger
vnd stoß / das sol sieben wochen also geschehen / dar
nach spündt mans auff / vnd leg es auff ein läger in
den Schopff / das es nicht dar auff regne / darnach
was man darein füllen wil / es sey Wein oder Bier /
das sol man scheumen am sieden / darnach das dar
ein giessen / als viel du prüffest / das der Essig noch
saurv genug sey / das er mög arbeiten in die Mate
ry die man dareyn gegossen hat. Geußt man zuviel
dareyn / so verdirbet er / vñd laß in also arbeiten /
so bleibet er gut. Die ist auch zu mercken / das man
ein zwerch hand von dem Boden ein Zapffenloch
born sol / oben an beyden örten / alles deshalbē / das
es mög Luft haben / denn der Essig wirt auß dem
zerrütteten Luft / aber der spündt sol oben gedeckt
sein mit einem Stein / auch sol man haben ein rhür
holz / das da gehet biß an den grundt des vass / vnd
alle tag drey oder vier mal rhüren / vnd wider mit
dem Stein züdecken / damit nichts vnreins dareyn

Vom Wein.

fall. Item wen das vâslin voll ist worden / so geuße man den Lÿffig in ein groß Vaf / vnd lesset noch ein maß oder zwölff in dem Vâslin / dem grossen Vaf soltu auch Zapffen löcher eyn machen / vnd thû mit demselbigen wie mit dem vorigen ist geschehen / vñ mit dem kleinen nachfolgende / wie mit dem grossen.

Item du solt hie mercken / das du in das Vaf solt thûn Sauwerteig / gemenget mit gestoßenem Pfeffer als ein faust / vñnd Honig auch darunder ein löffel vol / das wirt sehr bald sawr. Item wenn das groß vaf ist vol worden / so geuße das halb theil in ein ander vaf / das so groß sey / vnd thû jm in aller maß wie vor / so magstu als viel Lÿffig machen / als viel du wilt / Auch mag er nimmer verderben wenn du ihn also füllest / Wenn er aber vberfüllet were / so mag er nicht arbeiten / Desgleichen wenn man in nicht fülle / so verzert er sich in jm selber / vnd wirt zü nicht. Diß ist ein Kunst / damit sich einer in einer grossen Stat wol ernehren mag / wenn einer mag Lÿffig machen auß faulem vnd seigerm Wein oder Bier / das man sonst auff die gassen schüttert / das ist hieher alles güet. Auch ist zü wissen / so du nit magst haben Wein zü füllen oder Bier / so geuße Regenwasser dareyn vngesottē / aber doch gewermet / das macht auch Lÿffig / man muß aber nicht so viel dareyn giessen des Wassers als des Weins oder Biers. Hiemit genug von künstlichem Lÿffig geschrieben.

Ein

Ein ander Kunst/wie man guten Essig sol machen.

Item/so pres vnzeytliche Weinber auß/vnd seyhe sie schön/vnd schüt andern Essig darvnder/vnd so der drey tag gestehet/so seyhe in von dem läger/das thü offte/so hast du guten Essig zü aller zeyt.

Wie man Essig auß Bier machen sol.

Item/nimb Bier vnd seuds/vnd wann es kalt wirt/so leg sauwertig dareyn/vnd geröst oder geobrennt Erbsen/so wirt es behend guter Essig.

Item/wirff in die Bütten/so es gieret/dreyzehnen Weizenkörner/vn Rinden von rucknem Brot/vn ein wenig Mirtha/so wirt auß dem Bier Essig.

Item/nimb vier maß Wassers/vnd ein quintelin Honig/vnd ein maß Weins/vnnd seude es wol/vnd thü es in ein Däflin/so wirt es bald sauwr.

Ein ander Kunst Essig zü machen.

Item/nimb groß Nußbaumenwurzeln/vnd thü die in den Wein/so wirdt sehr guter Essig dar auß/seud Wein in Kupfferem oder Messinem geschirz/vnnd scheume den Wein ehe das er sich gesezet/so wirt sehr guter Essig dar auß.

Item/nimb Gersten/röst sie in einer Pfannen/das sie sezt schwarz wil werden/vn thü sie in Wein/so hast du in zweyen tagen guten Essig. Oder nimb ein krost Rockenbrot/geröstet in einer Messinem

Vom Essig.

Pfannen/ vnd laß es nicht gar siedend werden/ vñ
thü denselbigen Wein in einen Krug/ so hast du in
dreyen oder vier tagen guten Essig.

**Essig zu machen/ das in einer bey sich
mag tragen.**

Item/ nimb Weinstein/ vñnd leg den neün oder
zehen tag in ein guten Essig/ darnach wann du in
herauf hast gethan/ so derz in an der Sonnen/ vnd
wann er wol dürr ist/ so leg in wider zehen tag in gü-
ten Essig/ darnach trüctne in aber/ vnd stoß in gar
klein zu Mehl/ vñnd thü ein wenig in ein Glas voll
Wein/ so hast du guten Essig.

Wann man gederzte Merzettichwurzeln pul-
uerisier/ in Essig thüt/ macht in bald scharpff.

Ein ander Kunst guten Essig zu machen.

Item/ nimb gar ein dürrer Vass/ vnd laß es wol
binden vud bereyten/ vnd nimb darnach ein halbe
maß gutes Gebranntweins/ schüt in in das Vass/
vnd schlahe das Vass zu/ vnd welge das gar wol
hin vnd her/ biß der Gebranntwein dareyn geher/
vñ so es vngesehlich ein tag/ zwen oder drey an der
Sonnen gelegt ist/ so schüt alsdann ein maß Essigs
auch dareyn/ so dann derselbig auch ein Tag oder
zwen darinnen gewesen ist/ alsdann nimb den ab-
kommenden Essig/ seud in in einem Messinen Ge-
schirz/ verscheum in sauber/ vñnd thü in gleich also
warm in das Vass/ vnd nimb zu ein sechs Lymen-
gen

gen Väßlin ein vierling von einem pfundt schwer
Bertram/ zerschlag die Wurzeln/ vnd binds an ein
schnur/ vnd hencet es auff das halb theilins Väß/
vnnnd bor in den fördern Boden oben ein loch eines
Daumens groß/ dasselbig loch solt du für vnd für
offen lassen/ Desgleichen oben in den Spundten/
nur mit einem hohlen Ziegel verdecken/ darmit der
Essig Luft hab/ Vnd laß dich nicht irren das an
den enden da der Luft hingehet/ vil kleiner Wüch-
lin sitzen/ es ist ein zeychen das der Essig gerecht
wirt/ Man sol auch allzeyt das Väß vñ ein Ahm/
oder halb/ wahn lassen.

Gütem Essig zu machen.

Item/ bach sauwer Vriab in einem Bachofen/
vnd lege es in warmen Wein/ vnnnd vermache den
Spundt/ so hastu gütem Essig zu allen dingen.

Essig starck zu machen.

Item/ leg oder hencet sauwr Vriab in ein bösen
oder schwachen Essig/ er wirt starck/ vñ setz in hin-
der den Ofen/ oder zu der wärm wo hin du wilt.

Roten Essig zu machen.

Item/ laß den Essig ein nacht oder drey über
Klapperrosen/ oder Grassblumen stehn/ vnd schüt
den Essig ab/ so ist er schön rot/ du magst vñ Korn-
blumen blauw/ 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 verkeret hat / so nimb heiß
Gerstenbrot auß dem Ofen / vnd brichs von
einander / vnd lege es auff den Spundten /
vnd das offte / biß es wider kompt.

Wann man ein Bier führet das es
trüb ist worden.

Item / man sol nemmen ein handvoll gutes Ge/
brenntes Salz / vnd das mengen mit Wasser / ein
maß oder zwo / vnd in das Vafß giessen / vnnd über
nacht rühren lassen / so wirt es darnach feimen / das
es lustig wirt zu trincken.

Item / das magst du auch einem Wein thun / che
man in anzeppft.

Wie

Wie man Bier sol machen/das es lieblich zu trincken sey.

Item/henck dareyn ein halb pfundt rot Benedictenwurzeln mit wilder Salbey.

Wann ein Bier sauwer wer worden auff dem Bürtich/oder sonst.

Item/nimb ein handvoll Salz oder zwo /vnd so viel äschen/vnd ein maß oder drey Wasser/vnnd laß darvnder rüren/vnd bald ein Thuch mit einem Spundt darfür/sonst lieff es alles herauf/vnd laß also verlaufen.

Ein ander Kunst.

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

Wie man ein Bier in der Braw sol scharpff vnd wolriechend machen.

Item/nimb ein stück Hartz/vnd wann man den Hopffen seud / so wirff es in den Hopffen/ vnd laß damit sieden/ so wirts frisch/vnd wol geschmack.

Das ein Bier im Sommer / oder in der Fassen nicht engend/oder sauwer werde.

Item nimb Ryen /vnd schneid spänlin darvon

D ij

Vom Bier.

einer Spann lang / vnd eines Fingers breyt / vnnnd
wirff sie auff das Bier / dieweil es noch gang warm
ist / das benimpt in das Sommerengen / vnd ist ein
seltsame wunderbarliche Kunst.

Wie man ein Bier sol wolgeschmack ma-
chen wie ein Wein / vnd auch gang Natur-
lich zü trincken.

In solcher gestalt / ist es lauter / so wirdt es wie
ein Wein / als die Hamburgischen vnnnd Holendis-
schen Bier seind / das ist gar ein besonder Tranck /
vnd schmecket wol / vnd man mag es auch ein Für-
sten zü ehren schencken / vnd im Sommer ist es son-
derlich güt vnd gesundt zü trincken / vnnnd gesünder
dann der Wein.

Item / man sol nemmen ein Beerweinaß / dar-
von man geschencket hat / darauff das Bier bald
schütten / so nimmet das Bier den geschmack des
Weins von den Beeren an sich / vnd wirt schön vnd
lauter. Dise Kunst ist in ehren zü halten / dann der
Author diß Büchlin hat die warheit selber erfah-
ren / vnd ein gangen Imbiß solch Bier für Wein ge-
truncken.

Item / auch ist ein gewisse Kunst ein Bier oder
Wein frisch zü behalten / biß auff die letzte Kannt /
wann man das Vaß mit dem Bier gefüllet hat /
darnach Hopffen dareyn thüt / vnnnd auff den Bo-
den setzt / so schwimbt der Hopffen auff / vnnnd man
müß oben in dem Boden ein Lufftloch lassen / wann
man

man darauß Zapffen oder lassen wil.

Wie man Bier zu Sommers zeiten/wann
man es außschencken wil/ sol bewaren / das
es nicht abfall/oder sich verker/wie lang man
darauß trincket/oder darvon
schencket.

Item / nimb ein frisch Ey / das an demselbigen
tag/so man das Bier wil anstechen/geleget ist worz
den / vnnnd laß es in das Vafß Bier / darnach nimb
Leymen / vnnnd mach den Spunde wol zu / Vnnnd
dieweil ein tropffen Bier in dem Vafß ist / so wirt es
nicht sauwer.

Das ein Bier nicht sauwer werd/ein
nüglich stück.

Item / so hencß Centaurien vnd Bertram dar
eyn / die zwey Kreuter verhüten allen zufall. Du
magst auch Lorber dareyn thun/gibt jm ein köstli
chen geschmack.

Wie man frisch Bier sol machen.

Item / nimb Büchenäschen klein gestossen / so
offt ein Lymmer Bier / so offt ein handvoll äschen/
den mache dick mit dem Bier / wie ein Brey / dar
nach geuß es in das Vafß mit dem Bier/rür es wol/
vnd laß es darnach rüwen/ so ist vnnnd wirdt es gar
frisch.

Vom Bier.

Wie man ein Bier schön/lieblich vnd klar sol machen.

Item / nimb Salz vnd Bierhefen von demselben Bier / das du bereyten wilt / vnd schlag vnd rüre es wol durch einander / vnd so das nun geschehen ist / so laß des Biers auß dem Faß dreyn ein schoß / auch wol vnder einander / vnd schüts in das Bier / vnd rüre es wol durch einander / darnach laß ruwen / vnd füll das Faß wol / wann es muß im eyngießen ein wenig lehr seyn / das man es mög rüren / vnd etliche thün halb so vil Alaun zum Salz / mercke es ist gnüg ein viertheil mit dē Salz gemischer / ein quarten zū ein gängen Fuder Bier / wann man jm mehr thüt / so ist es zū vil / also wirt es schön / vnd zū trincken wie ein Schweinitzer Bier.

Wie man grob vnd sautwer Bier güte lünstig zū trincken sol machen.

Item / zerstoß Weizen / vnd vermeng in mit Hefen von demselbigen Bier / vnd schüts in das Faß / oder henck den zerstoßenen Weizen mitten in das Faß / es wirt süß.

Item / nimb Hopffen / vnd drey Eyer zū einem Fuder / klopfes in einander mit gutem Bier / geuß in das Faß / das Bier wirt lustig zū trincken so es gieret.

Wann

Wann ein Bier nach dem Vafß stincket.

Item / nimb ein Bündel von fünffvnd dreyßig Weizkörnern/hencks ins Vafß/vnd das Bier wirt wolgeschmack zü trincken.

Item/nimb Keyfal/ist ein Kraut/Wechholder beer/vnd des heyligen Geisteswurgel/Benedicten die rote/eins so vil/als des andern/vnd vier frische oder harte Eyer / vñ hencks oder legs in das Bier/vafß.

Wie man Bier besser oder frischer machen sol.

Item/nimb als manche handvoll Birckenäsch/ als manchen Eymmer Bier du hast/vnd das sie klein geräden sey/vnd rür des Biers vnder die äsch / als dick als ein müß/vnd thüs widerumb in das Vafß/ so wirt ein dickes Bier darauß/vnd frisch.

Welches Bier sauwer wil werden.

Item / nimb äschen von Beyfuß / zü einem Eymmer ein halbe handvoll / vnd so vil Büchenäschent/ vermischs woll in einander mit Bier/als ein Müß/ vnd der Mixtur geuß in ein gang Suder Bier anderthalben Quarten/ vñnd rüre es wol mit einem Besem/ laß darnach rüwen/ so wirt es ganz lustig zü trincken.

Vom Bier.

Das sich ein Bier nicht verker.

Item/ nimb Lindenbletter/ Nussbletter/ Beyo
fuß gleich/ vnd halb so vil Wermut/ vnd henck es in
das Bier.

Item/ etliche legen schöne weisse Risling dar
cyn/ auß einem fließenden Wasser.

Vom Wasser.

Von Art/ Natur/ vnd Eygenschafft
des Wassers.



Jeweil man in der Ruchen kein
Wasser entrahten kan/ habe ich
e nit vnangezeyget der Art/ Na-
tur vnnnd Eygenschafft des Wassers
kinnen fürüber gehen/ Dann sonder
Wasser/ Wein vnnnd Essig/ keine Ruch
erhalten kan werden. Aber durch drey
erley art vnd sinnigkeit das Wasser erkannt wirt/
als nemlich am gesicht/ geschmack/ vnnnd geruch.
Dem gesicht nach soles lauter/ klar/ vnd durchsich-
tig seyn/ dem geschmack nach/ lieblich/ nicht faules/
sümpffiges Geruchs / Darumb alle die Wasser/
welche ein sauweren/ scharpffen/ versaltzenen ge-
schmack haben/ als von Schwebel vnd Nitro/ seyn
schädlich vnd vngesunde zu natürlichen trencken zu
gebrauchen. Man sol warnemmen der Brunnquel-
len/ das sie sich gegen Auffgang erstrecken/ auch
durch

Vom Wasser. lviii

durch ein sauber Erdrich sich außspreytē/leichtlich
zū wärmen vnd kälten / vnnnd im Sommer kalt/im
Winter wärmlich. Das Regenwasser ist am leicht-
sten / darnach das Brunnwasser / vnnnd dann das
auß fließenden Bächen / vnnnd zum letzten auß ver-
dumppfte stehenden Wassern/vnd dz aller schwerst
ist auß geschmolzē Schneewasser/ Sumpffpfülen
vnd Bächen. Derhalben hab achtung/ was du für
Wasser solt in der Küchen brauchē/ auch Bier dar-
auß zū machen/vnnnd dergleichen. Alle Wasser seyn
von Natur kalt vnd feucht / Vnd welcher Wasser
noch kälten haben wil/ sol es sieden/vñ wider külen/
das ist das aller keltest Wasser. Darum hab ich die
dise Natur/ Art vnd Eysenschafft des Wassers nie
kñnnen verhalten.

Von Confect/ Conseruen/ vnd Eynbeytzungen.

Wie der Zucker Clarificiert / vnd gereinigt
sol werden/welcher zū allen Eynbeytzun-
gen gebraucht wirt.



p ij

Von Confect/Conseruen/

Der Zucker wechset in Rhoren/ welch zerkniet
schet vñ vil mal gesotten/ in solche Klöz oder
Hüt gegossen/ wie sie zu vns gebracht wer-
den. Ist warmer vnd feuchter Natur weil er noch
frisch ist/ je elter er ist/ je hitziger er wirt/ vñnd dem
Haupt schädlich. Mich wil bedunckē das der hoch-
gelehrte vñnd berümpfte Actuarius der erst gewe-
sen/ der Zucker für den Honig zu der Arzney ge-
braucht hab in allerley Confecten/ Conseruen/ vñnd
Lynnmachung/ dieweil der Zucker etwa lieblicher
vnd anmütiger ist dann der Honig/ vergleicher sich
in vilen stücken der natur des Honigs/ er erweyche
den Bauch/ reinigt die Brust/ Nieren vñnd Blasen.
Der Eltest ist der best/ allein das diser dem Haupte
schadet/ wiewol der geschmack oder Rauch des Zu-
ckers/ das Haupt eüsserlich in sich gezogen/ reinigt/
vñnd die fluß stille/ sol allzeyt vor geleutert vñnd Cla-
rificiert werden/ wie man auch den Honig leutert/
ehe das man in braucht zu einigem Confect/ Con-
seruen/ oder Lynnmachung mit Eyerklar/ also das
auff drey pfundt Zucker/ fünff oder sechs Eyerklar
genomēn werden/ nach dem der Zucker fast vnrein
oder güt vñnd schön ist. Dise Eyerklar sollen in ei-
nem reinen beckin mit Wasser wol erschwungen vñ
geschlagen werden/ mit weissen geschabnen rüclin/
wie ein besemlin züsammen gebunden/ das sich die
Eyerklar in lustigen weissen schaum begeben/ wel-
cher schaum auff den warmen zerlassnen Zucker sol
geschlagen werden/ vñ auff das Feur gesetzt/ von
güten

Von Confect/Conseruen

In darnach ein rein wullen Thuch.

Grünen Imber eynzumachen.



Imb den besten / schönesten /
weissen Imber / den du haben
magst / Herrest du aber keinen
weissen / so wäsch die rote farb / dar
mit der gemeine Mann betrogen
wirdt / herab / so vil du wilt / mache dir ein sehr güte
scharpffe Laug von Trusenäschen / die schütt über
den Imber / vñnd laß in wol erweichen / biß sich die
oberst haut ergibt / die schel dann sauber herab / vñ
reinig den Imber wol von allen zäserlin / vñnd genß
frische Laug darüber / vñ laß stehn / so lang biß der
Imber weich genüg wirt / ist die Laug scharpff / so
geschichtes dester ehe / hab aber güt acht / das er nit
zü weich werd / vñnd all sein krafft verlier / dann wer
er gar verderbt / daruñ müßtu sein fleißig warten /
offt ein Zeen / zwo oder drey vonn einander schneid
den / vñnd besehen / ob es durchweicht ist / wann er
dann recht / vñ nach deinem gütdüncken wol durch
weicht ist / so leu mit einem fast dünnen Schreibmes
ferlin / als klein vñnd dünn du es gehalten magst / die
harten äderlin innwendig in dem Imber durchstos
chen vñ abschneiden / so wirt der Imber fein mürb.
Wann er dann also gebeyzt ist / vñnd durchstochen /
so genß die Laug ab / vñ wäsche den Imber wol mit
frischem Wasser / das sich die Laug wol abspül / vñ
herauß gezogen werd / magst in auch wol über nacht

in

vnd Eynbeytzungen.

ly

in solchem frischen Wasser ligen lassen / vnnnd auff den morgen aber sauber waschen / doch gemächlich / das die durchstochenen Zeen nicht gebrochen werden / das mag zwen oder drey tag gethan werden / so lang / bis man sihet / dz sich die Laug gar abgespület vnd gar herauf gezogen / vnd das Wasser nit mehr glatt ist nach der Laugen. Magst in auch also trüctenen auff härin Siben / Wann er dann gnüg getrüctnet ist / so mache ein Syrop von Zucker / oder Honig / oder halb Honig / vnd halber Zucker / nach deinem gefallen / den geuß über den Imber / zehet er dann etwas feuchtigkeit an sich von dem Imber / vnd wirt zu dünn / so müßt in widerumb herabschütten / vnd noch ein mal lassen sieden / vñ so lang bis das er recht vnnnd dick gnüg wirt. Solcher eyngebeyzter Imber ist fast güet vnnnd nützlich zu allen Gebresten vnd Kranckheiten des Leibs / von kalter Watery erwachsen. Diser Imber mag in einem Zinnen vnnnd verglasurten Geschirz lang zeyt güet behalten werden / in den Hölznenen Väßlin derzet er zu schnell auß.

Wie der Calmus eyngebeyzt sol werden.



Wann du Calmus eynmachen wilt / so erlies die frischesten Wurzelenn / die du haben magst / vnd seud sie in einem frischen Wasser über ein Kolfewrlin / so lang / bis in der starck geschmack /

Von Confect/Conseruen/

vnd die bitterkeit vergehet/alsdann mit einem gar
scharpffen vnd wolschneidenden Messerlin gerei-
niget/geschabt/vnd beschnitten/vnd in Klein stück/
lin/nach deinem gefallen/lang oder kurz/geschnit-
ten vnd zerpalten/vnd mit gutem frischen Wasser
noch ein Wall darüber gehen lassen / alsdann auff
einem Harin Sib wol getrücknet/wie von dem Im-
ber gesagt ist/vnd den Syrop von Honig oder Zu-
cker / oder halb Honig vnnnd Zucker / gleichermaß
vnd gestalt wie von dem Imber gesagt ist / darü-
ber gossen / zeucht er dann die feuchrigkeit an sich/
so magst du es wol mit einander baß sieden. Diser
Calmus / wie oben erzelt ist/ mag zu vilen Kranck-
heiten gebraucht werden/sonderlich zu einem bösen
vndenwigen Magē. Ist auch gut/ zu morgens ges-
sen / für bösen / vergifften / Pestilenzischen Lufft/
macht ein guten vñ wolgeschmackten Athem / trei-
bet den Harn/vnd heylet allerley mangel der Bla-
sen vñ Nieren/zerbricht den Stein/treibt den Wei-
bern iren Blumen. Wer den nüchtern nützet / dem
macht er ein guten deuwenden Magen / vnd behüt
den Menschen vorm Fieber/ die vollen Zapffen ha-
ben den brauch gewonlich / wann sie Abendts zuvil
getruncken haben / so essen sie Morgens gebeyzten
Calmus / ist inen ein gut Arzney/ vnd erwärmung
des erkalten Magens / Ist auch sonderlich gut für
böse Wasser/die mancher im wandern vnnnd reysen
trincken muß. Der weiß an der farb/ist der best/wan-
ret drey jar vnverfert an seiner Natur,

Wie

Wie man Muscatnüß eynbehtzen vnd
eynmachen sol.



Nimb von den aller schweres
sten frischesten vnnnd ganzen
sten Muscaten (denn die fau
len / durren vnd verschrumpffen
sein hieher gar vntüglich) die man
haben mag / beytz dieselben in einer
scharpffen laugen von Weidäsch
en oder Trüsen äschen / so lang bis sie durch auß er
weicht / mild vnd lind werden / Muß aber gute sorg
haben das sie nicht gar verwessert / iren güten ge
ruch vnnnd geschmack verlieren / Wie auch von dem
Imber gesagt ist. Wen sie nun nach deinem gefallē
gebeytzt / mild vnd weich worden seind / so nimb sie
aus der Laug / schabe das ober weiß Heutlin her
ab / wäsch sie mit reinem wasser / vnnnd wesser sie als
lang / bis die laug gar dar auß gezogen wirt / truck
ne sie denn wol auff einem härinen Sib / mach einen
starcken dicken Syrop von Zucker / den geuß dar
über / zeucht denn der Zucker etwas feuchtigkeit an
sich / so geuß den Syrop widerumb herab / vnd laß
in basz sieden / geuß in denn widerumb dar über / so
lang / bis er in rechter dicke bleibe / vnd nicht wesse
rig werde. Dise eyngemachte Muscatnüß des mor
gens gar nüchtern / des gleichen zu abents gessen /
erückt net die böse vbrige feuchtigkeit / erwermt den
Magen vnnnd innerliche glieder / öffnet die Leber /

güten Kolen die nit riechen/ vnd sieden lassen/ das der schaum alle vnreinigkeit an sich zieh/ dan durch wullen Thücher darzu bereyt/ gesieget/ vnnnd nachmals zu rechter dicke eines Syrops gesotten/ welches auff einem kalte Eisen/ Wärmelstein/ oder beyden von einem Messinen Wässer mag Probieret werden/ ein tröpflin darauff fallen lassen/ wann es bey einander bleibt/ vnd nicht zerfleusset/ oder vnder den Fingern ein wenig zähe vnd kleberig wirt. Aller gebachen Zucker mit Specerey/ krefftiger den Magen. Zucker ist gut dem Magen/ Brust/ dem Gedärm/ Nieren vnnnd Blasen. Zucker senfftiget vnd benimpt des Leibs geschwulst/ den in der kost oder sonst genügt. Zucker ist an krafft warm vnnnd feucht/ aber der weiß Zucker ist besser vñ lölibcher/ dann der gelb farb/ vnnnd ist kälter/ er ist gut wider der Brust schmerzen/ vnd hilfft für den durst/ vnd macht feucht die dürre Brust.

Vom Honig zu leutern vnd bereyten.



Der Honig der in der Arzney oder in der Küchen gebraucht wirt/ sol wol geleutert vnd verschummet werden/ auff diese weise/ Nimb den Honig/ thü in in einem messinen oder Kuppferen Kessel/ thü halb so vil Wassers dran/ vñ laß wol durch einander sieden auff dem Kolseuwerlin/ verschummet es so lang/ bis das Wasser eyngesende/ vnd schlag

Von Confect/ Conseruen

sterckt vñ krefftiget sie / macht güte vnd rein geblüt /
vertreibet den bösen stinckenden Athem / leget auch
vñ stillt die Geschwelling vnd zünehmē des Wil-
zes / Ist aber in sonderheit güte allen langwirigen
Kranckheitē der Leber / aber schadet der Lungen.

Bibenellenwurtzeln eynzümachen.

Vmb der besten / feistesten vñnd geschlachte /
Isten Wurtzelē / die du haben magst / schneid
sie inn stücklin also groß / oder so lang du sie
haben wilt / spalte sie von einander / lege sie denn in
frisch wasser zū Beyzen / oder magst sie auch wol
ein wenig sieden lassen / bis sie gar lind vñnd Würb
werden / inn aller weiß vñnd gestalt / wie von dem
Calmus gesaget ist / wenn sie mildt genug sind / so
trückne sie wol / vnd mach denn ein Syrop mit Ho-
nig oder Zucker drüber / laß es mit einander sieden /
so lang das der Syrop ein rechte dick empfahē / wie
es den obgemelt klärlich angezeigt ist. Diese eyngemachte
oder eingebeyzte Bibenellen wurtzel mag
genüzet oder gebrauchet werden wider alle Pestil-
lenzische lufft / reiniget die Blas vnd Nieren / zer-
malt den Stein / vñnd ist güte wer ein vñdäwigen
schleimigen Magen hat.



Welsche Nüss eynzümachē.

Welsche Nüss die sollen ab-
gebrochen werden / vmb
Sanct Johannis tag / ehe
das

das sie inwendig hart/ vnd schalen gewinnē/ mit ein
nem harten spizigen holz durchlöchert/ vñ Creuz/
weiß durch gestochen werden. Etliche schelen sie
vor/ vñnd denn inn ein frisch Wasser gelegt/ auff
nenn oder zehen tag/ dasselbige Wasser sol des ta-
ges ein mal oder zwey erfrischet werden/ so lang/
biß die Nüß iren herben geschmack verlieren/ vnd
inen die bitterkeit vergangen ist/ vñnd denn inn ei-
nen Kessel gechan/ vnd gemechlich gesotten/ biß sie
mürb vnd lind genug werden. Ist aber sonderlich
acht zū haben/ das sie nicht zū lang sieden/ vnd gar
zū einem Muß werden/ trückene sie denn wol auff
einem Sib/ als offte gemeldet ist/ vnd bestecke sie mit
Zimmet/ Negelin/ vnd zerschnitten eyngemachten
Pomeranzen schölffen/ mach ein Syrop darzu von
Honig oder Zucker/ laß in wol zū rechter dicke sie-
den. Wenn du in abgehebest von dem feüwr/ so leg
die besteckten Nüß dareyn/ laß erkalten/ vnd be-
schwer sie/ das sie nicht embor schwimmen. Zeucht
denn der Syrop etwas feuchtigkeit an sich/ so laß
senfftiglich ob einem linden Kolfseüwr sieden/ biß
der Syrop etwas dick genug werde. Etliche bestes-
cken die Nüß nicht/ vermischen aber güc gewürz/
als Zimmet/ Imber/ Negelin/ Muscatnüß/ Gal-
gen/ Cardamónlin vñnd Cubeben/ rein gestossen/
vnder den warmen Honig/ vnd legen ihre Nüß
dareyn/ ist nit ein böse meinung. Dise eyngemachte
Nüß stercken vnd erwerden den Magen sehr heff-
tiglich.

Von Confect Conseruen
Quitten/ Nespelen/ vnd Schlehen/
eynzumachen.

QUITTEN/ Nespeln vnd Schlehen werden also eyngemacht/ Nimb die allerbesten/ schönsten vnd zeitigsten Quitten/ denn die vnzeitigen haben die art/ das sie in dem Zucker oder Honig verschrumpffen/ eingehen/ vnd also hart werden/ das sie niemandt nützen oder brauchen mag/ darumb sol man die aller zeitigsten nehmen/ nicht frisch von dem Baum/ sonder die ein wenig gelegen seind/ ein jede Quitt in vier/ sechs/ oder mehr theil zerschneiden/ nach dem vnnnd sie groß ist/ wol außgeschnitten/ was steinig darinn ist/ vmb den kernen herum/ vnd wenn sie also bereit seind/ mit hölzlin in einen hasen verspreissen/ das sie nit heraus fallen mögen/ vnd ein solchen hasen mit Quitten auff einander/ der ein wenig weiter sey/ vberstürzen/ den vndersten halb voll siedend Wassers füllen/ vñ auff ein dreyfuß stellen/ ein güet Kolfenwer das nit riech/ darunder machen/ vnd also das wasser wol sieden lassen/ so werden die Quitten im obersten Hasen verspreist/ ganz weich vnd mildt/ vnd nicht als wessericht vnd kersch/ als wen sie in schlechtem wasser gesotten weren. Diese Quitten auff einnem Härin Sib ein wenig getrucknet/ werden mit Zimmet/ Negelin vnnnd ander Gewürz/ Klein geschnitten/ besteckt/ vnnnd in güetem verschäumtem Honig/ der zü rechter dicke gesottē ist/ eyngemacht.

Elich

Etliche lassen mit dem Honig auff eine Maß ein
quärtlin gesortenen Wein zusammen sieden zu einem
Syrop / der würdt fast lieblich / pfflegen auch rohe
Nespeln vnnnd wolzeytliche Schlehen mit den Quit-
ten durch einander zu machen / gibt gar ein lieblich
Confect. Aber in etlichen Küchen werden die Quit-
ten zerschritten / vnnnd von den steinlin gereiniget/
verdempfft / vnd die einem Syrop mit Clarificier-
tem Zucker bereyt / eingemacht / dem Magen vnnnd
der dāwung fast güt.

Es sol gar fleissig wargenommen werden / das
die Quitten recht vnd vollkommenlich zeytig sein/
sonst verharthen sie sich als sehr / wie obgemelt ist/
das sie vntüglich werden / vnnnd sie niemands nū-
zen oder gebrauchen kan.

Zucker Rosat / oder Conserua von Rosen zu machen.

Imb der roten Purpurfarben Rosen / die
soltu abbrechen / wenn der Himmel schön/
klar vnnnd hell ist / des morgens / wenn sie von
der Sonnen getruckt seind vō dem thaw / schneid
sie darnach mit einem Scherlin ab / also / das das
weiß bürglin vnden am blätlin darvon komme / vnd
denn so hack sie fast klein auff einem sauberen Hack-
bret / mit einem darzu bereiten Messer / das sie gar
zu Muß werden / denn so vermisch darunder zu ei-
nem Pfundt dieser geschnittenen oder zerhacketen
Rosen / zwey pfundt reinen gestoßenen Zucker / thu

Wissen Es vor gar sein selbst trücker klarer ist. **Calvijn** Lamentel.
Majoran melissin salomon müntzen und ditzigen. In man
Bü .tt. ij. Zucker roman. Bl. Malter als frucht und
fröhlich sind als dervon. Derselben. nicht
mit dem .z. Mischung.

Von Confect/ Conseruen

es in ein Glas/ vnd henck es an die Sonnen. Dieser Zucker Rosat ist ganz nützlich zu dem schwachen vnd äwigen Magen von vbriger Gallen / denn er stiller vnd benimpt ire scherpffe / Er stillt auch den Bauchfluß / vnd die rote Khur / stercket vnd krefftriget das Hertz / Hirn / vnd alle innerliche Glieder / mag auch denen mit frischem Rosenwasser geben werden / die inn hitzigen Febern liegen / wo men der leib mit verstopfft wer / denn er lescht die hitz krefftriglich / miltert vnd besucht die Zungen vnd Ralen in allen hitzigen Kranckheiten.

Violen Zucker/ oder Conserua zu machen.

Diese Conserua oder Violzucker / wirt eben auff diese weiß vnd art bereyt / wie von den Rosen gesagt ist / also / Das man nem Wergen Violen / in der besten Blühe / so sie noch wol riechen / vnd dieselbigen von stilen abpflückt / von dem grünen büglin auff einem Hackbret darzu bereyt / wie oben 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 soll zu den hitzigen Febern gebraucht werden / vnd zu allen hitzigen gebresten / sonderlich den jungen Kindern / so etwa mit der fallenden sucht vnd hitzigen Febern beladen werden / denn er leschet die hitz der schnelle Sieber krefftriglich / behelt den bauch offen /
krefftr

Krefftiget das Hertz / stiller das Seiten stechen / vnd
ist in summa nützlich zu allen hitzigen Kranckheiten.

Schsenzungen blümlin Zucker /
oder Conserua.

Als den Schsenzungen blümlin macht man edle
Conseruas in den Kuchen mit Zucker / das
Hertz zu stercken / in allerley weiß vnd gestalt /
wie von den Rosen vnd Violten gesagt ist / die blümlin
zerhackend / weil sie noch frisch seyn / vnd mit Zucker
vermenger. Diese Conserua mag in allen giftigen
Pestilenzischen Siebern / den Siechen Menschen
gerichtet werden / leset das Gift nicht zu dem
Hertzen steigen / wendet die Ohnmacht vñ schwach
heit / die verzagten vñ trawrigen Melancholis
chen Menschen zur fröligkeit erweckende / das ge
blüt reinigende. Es sol auch zu aller krafft Arzney
das Hertz vnd den Leib zu stercken vnd zu krefftigen
genommen werden.

Burretsch blümlin Zucker oder Conserua.

Sie werden auch / wie von den Schsenzungen
blümlin gesagt ist / mit Zucker eyngemachet / zu einer
Conserua / durch welcher stetigen gebrauch mögen die
schwache traurigen menschen ihres leids vergessen /
sterckt vnd krefftiget das Hertz / mag zu allen gebrechen /
gleich der Schsenzungen / nützlich gebraucht werden.

Von Confect/ Conseruen

Peonien Rosen Zucker oder Conserua.

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

Dieser Peonien Rosen zucker sol nicht allein für viel Kranckheiten des Leibs vnd Gemüts / sonder auch wie etliche schreiben / für alle Nüchliche Gespenst / Geister vnnnd vnruh des Gemüts / dienstlich sein/ treibt den Weibern ihren Blumen/ vnd reiziget sie nach der geburt/ zermalt vnd zerreibet den Lenden vnd Blasen Stein / desgleichen die Gelbsucht / stillet den Bauchschmerzen / stopffet das Auslauffen vnnnd Blutgang der Weiber / wehret dem Auffstossen/ leget das Vnwillen oder Vndaunen/ vnnnd leset den Stein bey den jungen Kindern nit wachsen / erwecket auch die Weiber/ welche von dem Mutterweh erwann niderfallen als weren sie todt/ die werden durch solche Arzney wider auffgeweckt.

Also magstu auff diese vnd dergleichen weiß vnd art eynmachen vnnnd beygen viel güte Frücht/ Wurzelen vnnnd Blumen / als Citrinaten/ Pomerangen / Kirschen vnnnd Bierlin / von Wurzeln/ als Wegweiß wurzeln / Peterlin wurzeln / vnd Aylant wurzeln/ vñ was dergleichen ist/ das man teglich

vnd Einbestzungen. lxx

lich im Haus vnd inn der Küchen brauchen kan/zü erhalten Menschliche Natur/ Krafft vnd Lygens schafft.

Rosen Syrop zü machen.

SYrop sol von den schönsten Purpurfarben Rosenblettern gmacht werden / wie von der Conserua oder Rosenzucker gesagt ist.

Diser Bletter soltu nemen so viel du jr haben wilt/ vnd in ein zinen Kan oder in ein steinen Krug thun/ heiß siedend Wasser darüber schütten / also sechs oder acht stund stehen lassen / darnach die Rosen/ wenn inen das wasser die farb gar enzogen hat vn bleich worden seind/ wol außballen/ das wasser widerumb heiß machē/ vnd über andere frische Rosen schütten/ wie zum ersten/ das sol man drey oder vier mal thun / allezeyt mit frischen Rosen Bletter / so lang / bis das Wasser schön rot vnnnd Purpurfarb wirdt / die Krafft vnnnd den geschmack der Rosen krefftiglich an sich zeucht/ denn so seihe es wol / vnd thü darzu den besten Honig odder Hutzucker / den du hast/ wenig oder viel/ nach dem des wassers wenig oder viel ist / auff ein pfunde des Wassers / ein pfunde Zucker/ laß also den Zucker mit diesem Wasser von den Rosen sittiglich auff einem Kolfeurwer auffsieden / bis es recht dick wirdt / als ein schönes geleuterts Honig / Oder nimb ein tropffen oder zwen auff ein Messer/ bleibet er still stehen so du es vber sich in die höhe heltest/ vnd fellet langsam her

R

Von Confect/ Conseruen

ab / so ist er genugsam / Zerfleußt er aber / vnnnd ist noch fast Wesserig / so hat er noch nicht genug gesotten. Dise Regel soltu behaltē in allen Syropen/ zū allen Einmachungen oder Einbeyzungen welche denn hierinn gesetzt seind. Wer der Zucker nicht lauter oder schön / darvon du einen trüben Syrop machen würdest / so Clarificier ihn / als denn oftmals gesagt ist in diesem Büchlin / vnd klärlich findest genugsamen bericht.

Violen Syrop zū machen.

Imb Mergen Violen / inn der besten blü / so sie noch wol riechen / thū sie inn eine Zynen Kanne / oder in ein steinen Krug / vnd gieße darüber heiß Wasser / lasse es also sechs oder acht Stunden stehen / drücke darnach die Blümlin wol auß / wirffe sie hinweg / vnd mach das Wasser wider warm / vnnnd schütt es über andere frische Violen / wie zū dem ersten geschehen ist / das thū so lang / allezeyt mit frischen Violen / bis das Wasser schön blaw wirt / vnnnd den geschmack vnnnd krafft der Violen gar an sich zeucht / dasselbig Violen Wasser sol mit so schwer Zucker oder geleutertem Honig gesotten werden / sittigklich ob einem Kolfeur / so lang bis es dick genug wirt / das magstu probiern auff einem Mörser / oder saubern Papirlein / wie oben im Rosen Syrop gemeldet ist. Diesen Syrop sol man in ein eng Glas thūn / aber wol verstopfft behalten zū der notturfft / so mag er ein lange zeyt weren /

weren / ist nützlich vñ güt zū allen hizigen gbreffen / sonderlich zū den jungen Kindern / so erwann mit der fallenden sucht vnd hizigen Febern beladen weren / den er leschet die bemelte hiz der schnellen Fieber / behelret den Bauch offen / vñnd erweicher die Pestilenzischen geschwer / krefftiget das hertz / vñnd stiller das Seiten stechen / vñnd ist in Summa nützlich vñnd güt zū allen hizigen Kranckheiten / wie auch von den eingemachten Blumen / Viol Zucker / oder Conserua der Violen gesagt / Wer aber den Zucker nicht zū behalten hette / der mag den Violen in wasser sieden / vñnd zū allen hizigen gbreffen brauchen / wie den angezeigt ist. Welche vermischen disen Syrop mit frischem Brunnenwasser / geben es mit einander für den durst / vñnd ist ein anmütige mischung gedem Krancken.

Syrop von dem Saurampffer zūmachen.

Saurampffer ist ein recht güt kuchenkraut / sonderlich Somerszeyt zū den Salsen. Von dem safft dieser Saurampffer bletter wirt ein köstlicher Syrop zū allen hizigen vñnd Pestilenzischen Fiebern inn vielen Rūchen gewonlich bereitet / also / Wann sol nemen die schönesten grünen vñnd fetten bletter des ersten Saurampffers / sonderlich von dem / der in den Gärten gezilt wirt / in einem saubern steinin Mörser zū muß gestoßen / vñnd das safft wol ausspressen / in ein glas oder steinin verglasurt geschirz / so viel du sein haben wilt /

R ij

Von Confect/ Conseruen

den in einer pfañen schnell auff dz feüwr gesetzt/ vnd ein wall oder zwen thün lassen/ vnd wider absetzen/ so scheidet vnd leutert er sich/ vnd wirdt klar als ein Wasser/ seihe in denn durch ein thuch/ vnd wig den selbigen safft ab / thü so viel Zuckers darzu / laß es gemechlich sieden zü einem Syrop / mit der Prob/ wie droben in andern Syropen angezeigt ist/ so hastu ein köstliche Kochung oder Syrop / der fast gut ist zü den Pestilenzischen Fiebern der entzündten lebern vnd hizigen Magen.

Rosen Honig zü machen.

Die Edlen schönen vnd wolriechenden Blumen der Rosen / sind fast gebreuchlich in der Küchen / darauß man also mancherley zubereit / als von den Rosen / denn die Rosen werden offft gederet/ vnd gar nahe zü allen köstlichen Confecten gebraucht.

Die frischen Rosen werden in Essig gebeygt zü ein Rosenessig / in öl / zü ein Rosendöl / das Wasser darauß gezogen / des Safft zü mancherley Confecten gebraucht/ die Bletter zerhackt zü einem Zucker Rosat/ auch zü einem Syrop vnd Rosen Honig / wiewol ein kleiner vnderchied zwischen dem Rosen Syrop vnd Rosen Honig ist / allein das der Syrop von zucker/ vnd dieser von Honiggemacht wirdt/ auff vielerley art vnd weiß/ Denn etliche begiessen die Bletter in einem steinin Krug oder zinnen Kannen mit siedendem Wasser/ aller maß vnd gestalt/

gestalt/ wie der Syrop gemacht wirt / so lang/ bis
das solches Wasser ganz Rot werde / vnd den ge-
schmack vnd krafft der Rosen an sich ziehe / den sie
den sie dasselbig Wasser mit schönem geleutertem
Honig zu einem Syrop/ zu seiner vorigen dicke / vn̄
schneiden denn andere Rosenletter in diesen Sy-
rop/ vnd lassen sie einzeytlang darinn beygen. Et-
lich nemen aber zu ein pfunde Rosen/ fünff pfunde
Honigs/ vnnnd lassens wol mit einander sieden / bis
der Honig etwas rot wirt/ vnd die krafft vnnnd gü-
ten Geruch an sich bringet. Etliche hacken die Ro-
sen vnd vermischen sie mit dem Honig / vnd stellen
solches an die Sonn/ Etlich nemen den Safft von
Rosen/ vnd kochen den Honig damit zu rechter di-
cke. Du magst vnder disen deinem gutdüncken nach
erwählen / welche art dich am aller nüglichsten sein
bedünckt. Rosen Honig stercket vnnnd reiniget den
Magen von böser feuchtigkeit / vnd heilet alle ge-
schwer / säul vnd schäden des Munds/ Zanfleischs
Halß/ vnd Gurgeln.

Waulbeersafft zu machen.

Umb der Waulbeern safft ein halb pfunde/
Brombersafft ein pfunde / schönes geleu-
terts vnnnd verschaumptes Honigs ein halb
pfunde/ süßen gesottenē Wein ein vierling/ laß den
safft mit den Honig vnd dem Most auff ein Kol-
feur / das nit riech/ gemechlich sieden/ so lang bis
es in ein Form eins Syrops kompt.

R ij

Von Confect/ Conseruiren

Dieser safft ist ein krefftige Argney für alle gebresten / Feulniß / Erhizung / vnd für Breune des Hals vnd Mundes / reiniget vnd trucknet die böse feuchtigkeit / zeucht auch widerumb auff das nider geschossen blat oder Zäpflin / Treibet auch hinder sich vnd weret den züfallenden flüssen.

Nüßschelffen safft zümachen.

Nüßschelffen safft ist ein krefftige Argney / vñ wirt mit geringen kosten gemacht / auff diese weise.

Nimb die eussersten grünen schelffen der Nüß / wenn sie zeytig sind / in den Hundstagen / stoß sie in einem steinē Mörser zü Muß / trucke den safft dar / auß / desselbigen saffts nimb vier pfunde / laß ein wenig sieden auff einem linden Rolfewerlein / darnach thü darzu güt geleuterts honigs zwey pfund / laß sieden / biß es in rechter dicke wirt / wie der Honig an im selbest ist / so hastu ein köstliche Argney die flüß zü stellen / die von dem Haupt auff die Lungen vnd Brust fallen / darvon denn viel vnraths / als Brustsucht vnd Brustgeschwer / auch etwann erstockung / iren vrsprung vnd vrsach haben. Dieser Safft ist auch güt zü allen bösen hizigen / fährlichen Geschweren / Apostemen des Hals vñnd der Rälten.

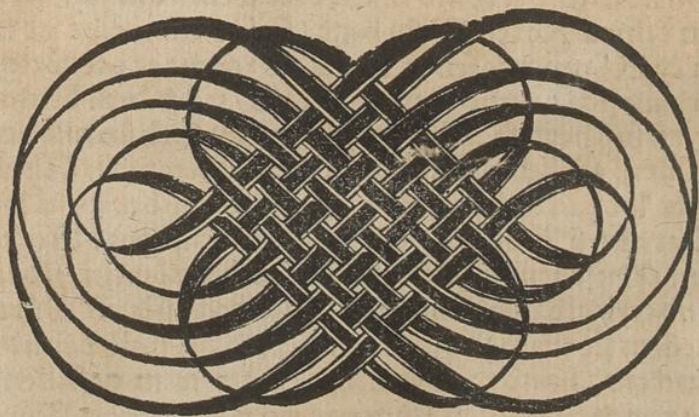
Wie

Wie man guten roten gewürtzten Trancck/
Ypocras genant/ machen sol.

Der Ypocras ist ein gemeiner Trancck / des
Morgens nüchtern zu trincken/wirt gewon
lich in etlichen Rügen / sonderlich Winters
zeyt gemacher / vnnnd bereyt von Zimmetrinden/
Imber / Zucker / vnnnd gutem rotem Wein / auff
dise weis. Nimb des besten außserlesnen Zimmets/
den du haben magst/ anderhalb lot/ guten weissen
Imber ein lot / Galgant ein halb lot / stoß es klein
zu pulffer / thü es inn ein Glas / schütt ein wenig
Wein darüber/ laß über nacht stehen/ des morgens
thü noch anderhalb maß roter weins darzu / weñ
du keinen Roten Wein hast / so leg ein nacht oder
drey Klapperrosen in Wein / so zeucht er die rötig
keit an sich / vnnnd so viel Zuckers / nach dem du ihn
gern süß hettest/ Also magstu im auch thün mit der
Würg. Etliche stossen dise würg zusammen/ Nimb
vier lot guten Zimmet / zwey lot Imber / ein lot
Paradeiß Körner / ein halb lot Galgen / Nege
lin/ Muscarnuß/ Cubeblin / Cardamömlin jedes
anderhalb quintlin / von dieser gestoßenen Würg
nemmen sie ein lot auff ein maß/ vnd ein halb pfunde
Zuckers / minder oder mehr / nach irem gefallen/
darnach sie solchen Ypocras gern starck von Würg
gen/ süß vnnnd wolgeschmack haben wollen/ vermis
chen den gestoßenen zucker kalt vnder den Wein/
das Gewürze / lassen es durch ein spizig / wüllen/



Don Confect/Conseruen vñ Einbehtzung.
darzu bereyt Säcklin lauffen. Dieser Tranck ist
fast annützig vñnd schleckerhafftig / wirt des mor-
gens in nüchterm getruncken / den kalten vñd äwi-
gen Magen zü erwermen vñ zü krefftigen. Ist auch
güt gebrauchet für alle kalte feuchte Kranckhei-
ten des Hirns vñd Nerven/sonderlich Alten Leu-
ten/ vñd Winters zeyt. Denn Gott hat dem Men-
schen zü güt/vns die Arzney vñd güte mittel er-
schaffen/Sür solches vñ dergleichen sey
im allezeyt lob/ehr/ vñd danck
gesagt / in Ewigkeit/
A.M.E.N.



Register

Register dieser Koch vnd Kellermeysterey.

Von Fischen vnd Fastenspeiß.

W Jeman Fisch wol sieden sol.	ij
Holbrahten in der Fasten zü machen.	ibid.
Ein Fischbrahten zü machen.	ibid.
Würst von Fischen.	ij
Rüchlin von Fischen.	ibid.
Dreyerley Essen von einem Fisch/das doch der Fisch nach bedün- cken gang bleib.	ibid.
Ein Meysterlich Gallradt über Fisch/als da sind/Salmen/vnd andere grosse Fisch.	ibid.
Gesülgt Fisch in dem Sommer zü bereyten.	iiij
Fisch lang frisch zü behalten.	ibid.

Von Krebsen.

Krebs wol zü sieden.	iiij
Gesülgt Krebs gar ein bößlichs essen.	ibid.
Gefüllte Krebs.	v
Pasteten von Krebsen.	ibid.
Ein Torten von Krebsen.	vj
Ein Gebachens von Krebsen.	ibid.
Ein Nüßlin von Krebsen.	ibid.
Krebs zü sieden.	vij
Rüchlin von Krebsen.	ibid.
Wie Krebs vnd Fisch güt zü sieden.	ibid.
Welche Fisch dem Menschen schädlich zü essen seyn.	ibid.

Von ählen.

Wie man ählkochen sol.

Register.

Vom Biber.

Biber schweng/ Stockfisch/ Rheinfisch/ vnd Bolchen zu kochen.	
ibid.	
Gute Suppen zu machen.	ibid.
Gut Kirschen Müß.	ij
Gerennet Milch.	ibid.
Dergülden.	ibid.
Blaw Müß von Mandeln vnd Keyß.	ibid.
Schwarz Gemüß.	ibid.
Gemüß von Mandeln vnd fischen.	f

Von Obs.

Obs frisch zu behalten/das es nicht faulet.	ibid.
Von Nüssen.	ibid.
Müß frisch zu behalten.	ibid.
Weinbeer über jar frisch zu behalten.	ibid.
Korn oder Weygen sangen frisch zu behalten.	ibid.
Holdermüß zu machen.	ibid.
Ein Holdermüß von Beeren.	fj
Ein Müß von Biern.	ibid.
Apffelmüß zu machen.	ibid.
Brombeer oder Weigelmüß zu machen.	ibid.
Kirschenmüß zu machen.	ibid.

Von Bierem.

Bieren eynzumachen.	ibid.
Gederrte Bierem zu machen vnd zu kochen.	ibid.
Rüchlin von durren Bierem.	ibid.
Gesülzte Morchen.	vi

Von Mandeln.

Milch Grün/Blaw vnd Gelb zu machen.	ibid.
Käß vnd Ziger von Mandeln.	ibid.
Gebachens	

Register.

Gebachens von Oblaten/Mandeln vnd Keyß.
Gezogen Gebachens.

riij
ibid.

Von Erbsen.

Höflichs Essen an Fasttagen.
Mehl Pfefferlin.

riij
ibid.

Von Fleischspeiß.

Fleisch das man stossen muß alten Brancken Leuten / die nit Peits
wen mögen.

ibid.

Ein Gallradt/warüber du wilt.

ibid.

Von Hünern.

Ein gut essen von Hünern:

ibid.

Ein gut Hun sieden/Brahten/oder füllen.

rv

Gestossen Hüner.

ibid.

Gepreßter Schweinkopff.

rvj

Gebrahtens darvon.

ibid.

Füll in ein Brahten/oder Gewögel.

ibid.

Sülgbrü.

ibid.

Lebersülg.

rvij

Lungen Rüklin dreyerley.

ibid.

Gebachens von selber Lungen.

ibid.

Fleisch knöpflin.

ibid.

Holbrahten von Kalbfleisch.

ibid.

Von Pasteten.

Pasteten auff Welsche art zu machen.

rvij

Hirschen Lummelbrahten.

ibid.

Rehemüß.

ibid.

Rüklin von fleisch/Wildpretz/Hünern vnd Vögeln.

ibid.

Ein Wachtelbrü.

rvj

S ij

Register.

Von Eyer speiß.

Rüchlecht Eyer.	rj
Ein gestrichen Gebachens.	ibid.
Groß Eyer.	ibid.
Ein höflich essen von Eyern.	ibid.
Geschachgabels Gebachens/mit fünff farben.	ff
Angestrichen Gebachens.	ibid.
Ein ander form.	rj
Ein höflich Essen/eins Gebachens/in ein Pfeffer.	ibid.
Ein frembd Gebachens.	ibid.
Braune Röchlin/die vergült scheinen.	ibid.
Güte Streublin.	ibid.
Güt Krapffen von öpffeln vnd Biern.	rj
Lappen Röchlin.	ibid.
Krapffen Teig.	ibid.
Krapffen bachen von überbliebenen Hünern.	rj
Gebachens von Eyern.	ibid.
Ein güt Gebachens von Kreutern.	ibid.
Güte Torten.	ibid.
Gebachens von Erbsen.	rj
Gebachens von Keyß.	ibid.
Zwey güte Essen von öpffeln.	ibid.
Gefüllte Brahe bieren an einem Spieß gebrachten.	ibid.
Salbey Gebachens zweyerley.	rj
Gebachens von Regelsbieren.	ibid.
Mörchen mit Eyern füllen.	ibid.
Milch Röchlin für Krancken vnd Kindt bieren.	ibid.
Ein Röchlin in einem Mörser.	ibid.
Von Eyern wider den Husten vnd Pastemen.	ibid.
Von Salsen.	
Güt grün Salsen von Kreutern.	rj
Weichseln oder Amarellen Salsen.	ibid.
Knoblauch Salsen.	ibid.
	Güte

Register.

Güte Salsen von Eschlauch.

rrv

Von Senff.

Güten Senff zu machen.

rrviij

Von Latwergen.

Ein Hust Latwerglin von suchflungen zu machen.

ibid.

Quitten Latwergen zu machen.

ibid.

Bieren Latwergen zu machen.

ibid.

Ein Magen Latwerg zu machen.

rrix

Zu der Brust ein Latwerg zu machen.

ibid.

Rappeskraut oder Compost im Herbst bald wolschmeckend zu machen.

ibid.

Vom Wein.

Wann man Wein von Ströcken machen sol.

rrx

Wie man zeytigen Wein erkennen sol.

ibid.

Wie man die Vasz zu den Weinen bereyten sol.

ibid.

Wie man den Most in den Wein bringen sol.

ibid.

Wie man die Wein bereyten/vnd gar wol bewaren sol.

ibid.

Wann Most nicht geren sollen/damit sie süß bleiben.

rrxi

Wann man guten Wein in Most machen sol.

ibid.

Die Wein sehr geren zu machen.

ibid.

Das sich ein Wein wider nidesetzt.

ibid.

Das ein Wein nicht gere.

ibid.

Das sich ein Wein nicht verkere/oder seiger werde.

ibid.

Eugent des Weins.

rrxij

Zu probieren/ob wasser im wein sey.

ibid.

Wasser vom wein zu scheiden.

ibid.

Gebrechen des weins zu erkennen.

rrxiij

Zu vorkommen/das der wein nicht brech.

ibid.

Wein zu versuchen.

rrxiij

Die farb einem wein wider zu bringen.

ibid.

Seigern wein wider zu bringen.

ibid.

Von Ablassen.

rrxiv

Register.

Köstlichen Wein in dem ablassen zu machen.	ibid.
Ein ander Stück vom Ablassen.	xxxvj
Wie man der Wein warten soll/das sie güte bleiben.	ibid.
Güten Wein bey der Farb zu behalten.	ibid.
Wie man der Keller sol warten.	xxxvij
Wein prüffen/vnd erkenen/wann man sie kauffen oder verkauffen sol.	xxxviij
Von etlichen Künsten/so man im Herbst zu den Weinen brauchet.	ibid.
Ein güten Lynschlag/oder Span köstlich ring zu machen/der da dienen mag zu allen Weinen.	xxxix
Wann ein Wein nach dem Lynschlag stincket.	xl
Güte Ring zu machen.	ibid.
Abgestanden Wein wider zu bringen.	ibid.
Wie man verdorbenen Wein widerbringen/vnnd bewaren sol das sie nicht brechen/vnd sich nicht verferen.	ibid.
Das sich der Wein nicht verregt.	ibid.
Das sich ein Wein nit verfer/vnd vngeschmack werde.	xli
Das kein Wein breche.	ibid.
Gebrochen Wein wider zu bringen.	xlii
Wann sich ein Wein verstoffet.	ibid.
Wann der Wein gebrochen ist.	ibid.
Süßen Wein im Herbst zu machen/der allweg süß bleibt.	ibid.
Güten süßen Wein zumachen/süßer dann Most.	xliij
Wein süß zu behalten.	ibid.
So sich ein Wein verferen wolt.	ibid.
Weissen Wein rot zu machen.	xliv
So ein Wein ein üblen geschmack hat.	ibid.
Wein als Käßwasser.	ibid.
Trüben Wein schön zu machen.	ibid.
Wein der nach Beschmeckt.	ibid.
Mancherley köstlichen Wein von Kreutern/Specereyen vnd andern zu machen vnd bereyten.	xlv. xlvi. xlvij. xlvij.
Ein Wein der die Glieder stercke.	xlv. l. l.
	Von

Register.

- Von etlichen gewaltigen / heimlichen / verborgenen Künsten zů
den Weinen / welche ein Vatter kaum sein eigen Kintde solt
lehren. ibid.
- Von rechtfertigung des Schwebels / das er der Natur der Mens-
chen nicht schädlich sey. lñ
- Das ein Wein nicht künig werde. ibid.
- Wann Wein künig ist worden / wie man jm helfen sol. ibid.

Vom Essig.

- Wie man güten Essig machen sol. ibid.
- Essig auß Bier zů machen. ibid.
- Essig zů machen / den man bey jm mag tragen. ibid.
- Roten Essig zů machen. ibid.

Vom Bier.

- Wie man güt Bier sol machen / vnd behalten. ibid.
- Wie man güt Bier sol machen / das lieblich zů trincken sey. lv
- Wann ein Bier sauwer were worden auff dem Bürtich / oder
sonst. ibid.
- Wie man Bier sol in der Braw scharpff vñ wolriechend machen.
ibid.
- Das Bier im Sommer / oder in der Fasten nicht enget / oder sau-
wer werde. ibid.
- Wie ein Bier sol wolgeschmack gemacht werden / gleich einem
Wein. ibid.
- Wie man ein Bier / so man Sommerzeyten außschencken wil /
sol bewaren / das es nicht abfall. lvj
- Das ein Bier nicht sauwer werde / ein nüglich stück. ibid.
- Wie man frisch Bier sol machen. ibid.
- Wie man ein Bier sol schön / lieblich vnd klar machen. ibid.
- Wie man grob sauwer Bier sol lustig zů trincken machen. ibid.
- Wann ein Bier nach dem Daß stinckt. lvij
- Wie man Bier besser vnd frischer machen sol. ibid.
- Welches Bier sauwer wil werden. ibid.
- Das sich ein Bier nicht verfer. ibid.

Register.

Vom Wasser.

Von Art/Natur/vnd Eygen schafft des Wassers. lviij

Von Confect/Conseruen/vnd Eynbeyzungen.

Wie der Zucker Clarificiert/vnd gereinigt sol werden/welcher zu allen Eynbeyzungen gebraucht wirt. ibid.

Wie man Honig leutern vnd bereyten sol. ibid.

Grünen Imber eynzumachen. lx

Wie der Calmus eyngebeyzt sol werden. ibid.

Wie man Muscatnüz eynbeyzen sol. lxj

Bibenellenwurzel eynzumachen. ibid.

Weische Nüz eynzumachen. lxij

Quitten/Aespeln/vnd Schlehcn eynzumachen. ibid.

Zucker Rosat/oder Conserua zumachen. lxij

Violen Zucker/oder Conserua zu machen. ibid.

Ohsenzungenblümlin Zucker/oder Conserua zu machen. lxiiij

Burretschblümlin Zucker/oder Conseruen zu machen. ibid.

Peonien Rosenzucker oder Conserua zu machen. ibid.

Rosen Syrop zu machen. lxv

Violen Syrop zu machen. ibid.

Syrop von dem Sauwrampffer zu machen. lxvj

Rosen Honig zu machen. ibid.

Maulbeersafft zu machen. lxvij

Nüzschälffenafft zu machen. ibid.

Wie man güten roten gewürzten Tranc/ypocras genant/machen sol. lxviij

Ende dieses Büchs.

56834800

