

8° T349.  
3479/2

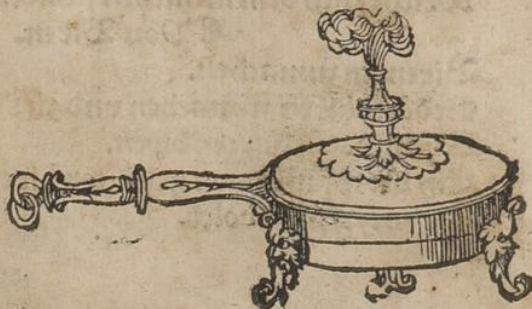
8° = T. 349. 3479/2







Roß und Kellerer / von  
allen Speisen und Geträncken / vil güter  
künst / Sampt etlichen Notarznei-  
en / Ein nützes büchlin / Inhalt Registers  
an volgendem blatt.



Register.

Register wes nach ordnung itt

difem Büch.

¶ Von Fischen.

Fisch wol fieden.

Holbraten oder Rechbraten in der fasten.

Fisch braten.

Würzg von Fischen. Ruchlin von fischen.

Dreierlei essen von einem fisch/das doch der fisch  
nach beduncken gang bleibe. ij.

Ein meysterliche Galrad vber fisch/als da seinde  
Salmen/ vnd andere grosse Reinfisch.

Fisch galrade die da im Sommer gern gestehen.

Fisch lang frisch behalten. iij.

¶ Von Krebsen.

Galrade Krebs/gar ein höflich vnnnd dewigs essen.

Galrade zu den eingemachten krebsen.

Gefülte krebs. iij. Pasteten von krebsen.

Torten von krebsen. Gebachens von krebsen. v.

Wüßlin von krebsen. Krebs zu fieden. vi.

Ruchlin von krebsen. Wie krebs vnd fisch güe  
zu fieden.

Welche fisch dem menschen schädlich zu essen.

¶ Von Biren.

Biren einzumachen.

Gedörte biren zu machen vnd zu kochen.

Ruchlin von dürzen biren.

Ein brotpfeffer von gedörten biren/für das ge-  
meyn arm volck.

¶ Gesult.

## Register

Gesülzte Morchen.

vi.

¶ Von ålen.

Ael/Biberschwenz/Stockfich/Reinfisch/vnd  
Bolchen zu kochen.

Gute suppen. Kirschen müß.

Serennet milch. viij. Vergulden.

Blaw müß von Mandeln vnd Reif.

Schwarz gemüß.

Gemüß von mandeln vnd Fischen. Eyer müßer.

¶ Von Obs.

Obs frisch behalten/das nit faulet.

v.

Von nüssen. Weinbeer vber jar frisch zu behalten.

Korn oder Weyzen fangen.

Obs müßer.

¶ Von Mandeln.

vj.

Milch Grün/Blaw ic. Käß vnd Ziger von Mandeln.

Gebachens von Oblaten/Mandeln vnd Reif.

Gezogen gebachens.

vij.

¶ Von Erbsen.

Mehlpfefferlin. Höflich essen an fastagen.

## Fleysch speiß.

Wie man fleysch räuchen soll.

Fleysch das man stößt den krankern.

Ein Galrad warüber du wilt.

vij.

¶ Von Hünern.

Geprester Schweins kopff.

viiiij.

Gebratens darvon. Süll in ein braten oder geflügel.

A ij Sulz

## Register.

Sulzbrü. Leberfulg.	xx
Lungen Kuchlin dreierley.	
Gebachens von Kalber lungen. Sley sch Knöpflin.	
Holbraten von Kalbsfley sch.	
Pasteten auff Welsche art.	xxv.
Hirschen lummel braten.	
Rechmüß.	
Rüchlin von fley sch / Wildpret / Hünern / oder vö geln.	xxij.
Ein Wachtel brü.	

## Von Eyer Speiß.

Geschachgabeltes bachen / mit fünff farben.	xxviii.
Angestrichen gebachens.	
Ein frembd gebachens.	xxix.
Branne Kuchlin die vergült scheinen.	
Güte sträublin. Güte krapffen von öpffeln vnd biren.	
Lappen Kuchlin. Krapffen teyg.	xx.
Krapffen für köstliche herren.	
Güt gebachens von eyern.	
Ein güte gebachens von Kreuttern.	
Güte Turten. Gabachens von erbsen.	xxxi.
Gebachens von Reiß.	
Zwey güte essen von öpffeln.	
Gefülte bratbiren / an eim spiß gebraten.	
Salbey gebachens zweierley.	xxxii.
Gebachens von Regelbiren.	
Morchen mit eyern füllen.	xxxiii.

Register.

Milch Kuchlin für Francken vnd Kindebeterin.

Ein Kuchlin in einem mörser.

¶ Von Salsen/Senff vnd Larwergen. xxij.

Ander theyl dieses Buchs.

¶ Von dem Wein / ordenlich nach einander aller  
beriche vnd zugehör. xxvi.

Wie man der Keller waren soll. xxvii.

Mancherlei kössliche wein von Kreuttern / specereis  
en vnd andern/machen vnd bereyten zc. xxxviii.

Welche heymliche tewere künst/zu den weinen. xl.  
Süe bier machen/behalten/vnd so es schadhafft/  
wider zubringen. lii.

Von viler hande Essig aller beriche. liij.

Arzneibüch zu krefftigung der natur vnd vilen  
gebrechen. lvj.

Ende dieses Registers.

¶ In Buch

Fasten  
Kuchenmeysterei.

Fasten speiß.

¶ Von Fischen.

**A**lle fisch so in gemeynen branch/ seind natür-  
lich kalt vnnnd feucht/ Meer fisch doch am we-  
nigsten/ von wegē des saltzwasser. Gesalzen  
fisch seind am vngesündesten/ dann die speisen vbel/  
vnd bringen durst. Je harter/ steinechter vn̄ frischer  
ein wasser/ ie besser die fisch darinnen.

Alle fisch werck seind vnderwlich/ von wegen irer  
Ete vnd schleimigkeit/ machen ein kalte Slegmatisch  
geblüt / darauß mancherley siechtigen entstehen.  
Schwachen die glieder / bringen wassersucht / vnnnd  
grossen durst/ feuchte im leib/ vnd vnfruchtbarkeit.

¶ Fisch wol sieden.

Wach stedts darunder einn güte feuer/ on ranch/  
weñ die grad abgehen/ so haben sie sein genüg/ schen-  
me sie schön / vnnnd mach sie ab zu rechter maß / mit  
würzen vnd saltz/ versuch sie wol/ vn̄ trücken sie dan  
mit essig ab/ vnd leg sie ein / trucken oder naß / vnnnd  
trag sie für/ werden sie trucken für getragē / so streu  
eytel güten gestossen Imber darauß.

¶ Ein Holbraten oder Kechbraten in  
der Fasten zu machen.

¶ Im Feigen/ weinbeer / erwell sie in gutem wein/  
hack sie klein / seh w mehl darinn / vermisch es wol/  
machs ab mit saltz vnd würzen/ neß die hend in ein  
teyg wasser. Schlag die feigen vmb einenn spiß/ als  
einen

einen Holbraten/mit nassen henden/vnnd truckt ihn wol an/leg ihn zum feuer/So er nun gebraten ist/so schneide ihn nach der leng auff an beden seiten am spiß/mach hübsche stück darauß / vnd besteck sie mit Mandel kern / vergilbt oder geferbt/vnd gibs dar. Du magst zucker dar auff schwen/oder frisch imber. Den braten begenst man auch mit buttern.

¶ Ein fischbraten zu machen.

Nach in gleicher weiß als den iez gemeltē holbraten/nim ein hecht/beret in schön/löß im dē grad ab/vnnd mit würzen abgefotten / als er sein sol/behalt die brü / vnd stoß ihn in einem mörser mit weinbeer/vnd mit honig/würz/saltz/vñ wenig mehl gefotten/das temperier wol mit buttern/schlahs vmb ein spiß als den Holbraten/vnnd leg in zum feur. Nim das haupt/den grad/vñ den schwanz/hack das zu stücklin mit dem schweiß /seuds gar wol ab mit wein/reib lebküchen drein / Nachs ab mit würz vñ saltz/oder mit fischbrü/versüch es wol.

Wiltu den hecht nicht vor siedenn/so hack ihn gar klein/stoß ihn wol in einem mörser/beret in mit der Speccerey wie vor gesagt ist.

¶ Würst von fischen.

Schüp vnnd hack sie klein/stoß inn einem mörser/chü würst vnd saltz darzu/füll die därm/vnd send sie ab als fisch mit wein/mach ein gelbs pfefferlin dran.

¶ Ruchlin von fischen.

Bereyd sie schön / fahe den schweiß auff/vnnd löß die grad ab/Behalt das haupt / schwanz vnnd  
einge

## Fasten

eingeweyd / wteff die gall auß / dann nim die fisch/  
hack sie klein / also roh vngesotten / stoß wol inn ein  
mö:ser / Thü mehl / weinbeer / vnnnd güe würg / saltz  
vnd buttern drunder. Das back wol / mach es in ein  
zifelin mit lebtküchen / so ist es bereyt.

Das ander von den fischen / haupt / grät / vnd in  
gereusch / darauß mach ein voressen / schön gesotten  
inn wein / vnnnd abgemacht als andere fisch / gegilbe  
vñ gewürzt / Versüches am saltz / Seind zwey höf  
liche essen von Fischen.

¶ Dreierlei essen von ein fisch / das doch der  
fisch nach beduncken / ganz bleib.

Theyl einen hecht oder andern fisch in vier theyl /  
Das erst theyl brat auff einem rost / das ander theyl  
seud ab mit wein vnd würg / Das dritte gefüllt / Das  
Vierde der schwanz gebachen / vnd der fisch sol zusa  
men gelegt werde / jedes stuck / als er ganz sei / vñ mit  
peterlin wol bestrewet vnd dargesezt. Darbei sol ge  
sezt werden / güe salsen oder essig in vil kleinen schüß  
lin / so ist ein ieder was im gefelt / vnd ist selzam.

¶ Ein meisterliche Galrade vber fisch / Als da  
sein Salmen vnd andere grosse fisch.

Disse fisch mach zu güten stücken / spiß ie zwei oder  
drei güter stuck in ein hülzlin spißlin / seud sie also ab  
mit wein vnd essig / saltz vnnnd würg / Behalt die brü  
als vorgeschriben stehet / Behe das brot vnd thü im  
als vor. Würde die Galrade zu dünn / so nim lorbeer  
bletter oder die schaln / oder vff ein halb lorbeer / vnd  
stoß sie mit dem gebeheten brot vnd mit der fisch brü /  
treib

reib das durch/vñ temperiers/versuchs ob es rechte gewürzt vnd gesalge/darnach leg die fischstück ein/schüt die galr ad drüber/laß gestehen. Wiltu gern so sehwe aber imber drüber/oder Zimmet/oder Muscat blü/vnd gilbes.

¶ Gesulzt fisch im sommer zubereiten/so sie doch nicht gern gestehen.

Wenn du die fisch bereytest/so behalt den schweiß vnd die schuppen/vñ den gradt/Thü es in ein hafensende es mit wein/scheume es schon/schüt inn einen möser/stoß es wol/vnd streich es durch ein tüch mit seiner eignen brü darinn es gesoten ist. Ein Lorber blat darin gestossen vñ durchgetriben/so gestee es. Leg die fisch ein/so sie schon gesotten seind/als vil du schüsseln wilt. Nim dann die fischbrü/thü die schuppen brü darunder mit würtz vñ allem/versuch was gebüßt im schmack/ßsig/Saltz/oder würtz. Laß in einer pfann erwallen einen wal/darnach schüt/es vber die fisch/die laß erkalten/im luffe/vnd saltz sie dann ein. Wiltu Mandel odder weinbeer darauff strewen/das thü bei zeitten/ehe sie halben weg gestehn/so bleiben sie also rein vnd güte.

¶ Fisch lang frisch behalten.

Leg sie in ein fäßlin oder in einen irden hafensende güten essig darauff/leg peterlin daran/vergrabs in ein frisches erdrich/Vnd wenn du die fisch vnd essig außnimbst/so genß allwegen frischen essig wider dran/vñ deck dz mit güten decken wider zu/so bleiben sie lang frisch/vnd werden nicht stinckend.

B Von

Saften.

## Von Krebsett.

**S**inn mag sie kochen mit wasser/essig vñ  
vilem salz/vnd solt sie also siedenn/das  
der schaum zwei oder drei mal vberschieß.

Krebs schalen zu äschen brennt / mit hontig vñnd  
Engian truncken/heylend rasender hunds biß.

¶ Gesülzet Krebs/gar ein höflich vnd dāwt  
ges essen / on schaden.

Send die Krebs mit wein ab/vnd schel die scherem/  
hålf vñ schwenz/behale dz and/würz es besonder.  
¶ Um mach die brü also. ¶ Um berfig die Klein seind/  
send sie in wein vñ essig / als vil du jr haben wilt oder  
bedarffst / Schüt sie auß / vñnd thū die gall auß den  
Köpffen. ¶ Um dan die beuch/scheren vnd schwenz/  
stoß sie wol inn ein möser / zertreib sie mit der brü/  
darinnen sie gesortten sein / durch ein tüch. ¶ Um dar  
nach aber frische Krebs / nur die geschelten schern vñ  
schwenz / Thū sie in die durchgerrieben Krebs in ein  
pfann/erwell sie schon ein kleinen wall/Wach sie ab  
von würzen vnd salz/versuch sie was jnen gebrech/  
vnd laß erkalten.

¶ Galrade zu den eingemachten Krebsen.

Send Krebs ab / wie vil du wilt in wein vnd essig/  
schäl sie/thū das bitter auß dē Köpffen/schel die scher  
ren/vnd die beuch/thū sie in ein möser/mandeln vñ  
ein brosamlin weiß brots darzu. Stos wol mit gütē  
wein / treib es durch ein tüch / thū es inn ein pfann  
vñ buttern darein/machs ab mit würzen vñ salz/  
versüchs

versüchs. Were es dann zu starck / temperirs im  
wasser / also das essig / wein vnd würtz / recht maß  
haben. Setz sie für kalt / oder warme / bestrawe sie  
mit welschen weinberen odder frischem imber / so du  
sie warm gibst. Wiltu sie kalt geben / wans wol ge-  
standen / so bestreck sie mit Mandeln.

### ¶ Gefülte Krebs.

Send sie inn wasser / schel sie schön / leg die grossen  
scheren besonder / nim die andern geschelten kleinen  
Krebs / hals / beuch vnnnd scheren / hack's gar klein /  
schlag frische eyer darüder / nach der vile der Krebs /  
machs ab mit würtz vñ saltz / gib sie ein wenig / hack  
peterlein bletter drein / knirs wol mit ein rohen ey /  
so bleibts klebrig vnd bei einander / dann nim die hö-  
fel oder ruck schalen / füll sie vol / stürz einen andern  
höfel darüber / also dz die köpff von einander keret /  
die beuch gegen einander. Wiltu sie dann braten / so  
stosß zwen oder drei an ein spißlin / legs vff ein rost /  
thü ihn nit zeheiß biß die füll erstarcke vnd gerecht  
werd / gib sie also warm für. Magst sie auch in but-  
tern rösten biß die füll gnüg hat. Darnach nim das  
ander theil der behaltten Krebs / schön geschel vnd  
rein bereyt / stoss mit gebeutelter brotbrösam in ein  
mörser / treibs durch ein tüch / leg die grösten Krebs  
scheren vnnnd schweng drein / machs ab mit würtz  
vnnnd saltz / laß erwallen / also heysens gestossen  
Krebs. Darnach ist ein höstlichkeit drauff / Wann der  
gestossen Krebs brü schon bereit / abgegilbet / ge-  
würzte vnnnd gesalzen / so nim ein weyß brot / machs

B ij inner

### Saften

innen hol als ein stürz / odder glockenweiß / nit zu groß noch zu hoch / stoß die geschelē scheren darein / stürz sie in ein schüssel / ij. iij. oder. iij. stürz / darnach der gest vil seindt / vnd schüt dann mit ein löffel der gestossen krebs drüber / wo es bloß were / vnd leg die kleinen schweng / beuch vnnnd scheren drum / darzu inn die brü getruckt / daß nichts bloß sei / besprengs oben mit laucern buttern / trags für.

### ¶ Pasteten von Krebsen.

Seud die krebs on saltz / schel sie schon / vnd leg sie zusamen vnd hack peterlin gar klein / Nim frisch eyer / Klopff sie gar wol / die schüt inn den teyghafen / schneid güt birn lenglecht schnitz / stoß sie in die füll / thū feigen vnd weinber darein / stoß die krebs scher / beuch vnd schweng alle nach der leng darein. Darnach mach ein güten wein ab mit würz vnnnd saltz / versüchs was im brest / vnd schüt es vber die füll in den teighafen / beschlah die renfft mit ein geschlagē ey oder zweyen / so weichen sie nit / Thū buttern zwischen den teyghafen vnd scherben / setz in einen bachofen / laß sieden odder braten / Lügte darzu / gibts rauch / so bzent es / wends mit buttern zügiessen.

### ¶ Ein Torten von Krebsen.

Ein Torten teyg gelegt in ein feyst pfann / mach ein füll von eyern vnd geriben käß oder lebtküchen / temperiers wol vnnnd nit zu dünn / schüts in die teyg pfann / Ists zu dünn / so mischs mit milchraum / Wachs ab mit würz vñ saltz / saffran vnd peterlin. Magst nemen Salbey / Poley / odder ander würz / wol

wolgehackte/temperier die füll damit/vnnd stoß die Krebs ein. Wiltu biern darein thun/seygen oder süß öpffel/lenglechte geschnitten / vnnd mit den Krebsen darein gestoßen/ist güte/mach die deck vber die teyg gepfannen / Schüt butter drauff / setz über einn klein feur/vnd die bas vnnd bas röst kolen drummb/odder reib die pfann umb vnd umb / vnnd ware auff den rauch/den dempff mit buttern / vnnd wann die deck braun würt/so hat es sein genüg. Setz den teyg hasen also ganz auß in ein weit schüssel/vn trags für/vnd mach ein stuck darauß/vnnd legs den gesten für gar höflich/das stehet wol von Krebsen.

¶ Ein gebachens von Krebsen.

Bereid die Krebs gar schon / mach ein gelbs teyg gelin von eyern/abgewürzte vnd gesalzen / nie zu dünn oder zu dick / welger die Krebs drin / jedes stück lin besonder/vnd bach sie/aber die kleinen schern vn brock lin mach in kühclins weiß oder in strauben weiß/vn bach sie/Hastu nit schön eyer / so nim ein wenig saffran darzu/trag das bachten also warm für / Wiltu honig oder zucker druff schwen das ist güte.

¶ Ein müßlinz von Krebsen.

Von höflichen farben machs also / on schaden. Nim güte milch vnd kornblumen saffe/rür vnd temperier es wol durch einander / thü auch schöns mehl darzu/vnd temperiers noch bas/Bereyd die Krebs gar wol / wirff nuhn die gallen auß dem haupt / so magstu sie stossen mit wein/bereyt / odder mit schalen vnnd allem / thü ein weiß brode drumnder/truck s

B ij durch

## Saffen

Durch ein tüch/machs ab mit würtzen vñ saltz / thñs  
ins müßlin / vorgezwozen mit mehl vñd honig / tem-  
periers wol mit ein löffel / istes vorrichte abgemache  
mit würtzen vñd saltz / so machs ab. Istes zu dick so  
mer es mit milch zu rechter maß / thñ es in ein feyste  
pfan / Laß sieden als ein kinder müß / wiltus warm  
geben / iemer gstoffener Krebs in dem müßlin sein / ie  
besser zu güterer dicke / vñ buttern daruff gestrewet /  
vñd imber / setz also für / das helt güte derung. Wilt  
du es kalt geben / so sol das müßlin mit wein odder  
essig gemache werde / oder die Krebs sollen mit wein  
odder essig gestossen oder durchtriben werden. Das-  
selbig mit einem stäublin mehls ein müßlin gemache  
vñd abbereyt mit würtz vñd saltz / darein gelege  
die güteren grossen Krebs / schweng vñd scherem als  
lein / wol er kalter / Gibs also für ein gebatens / ein-  
selzam essen.

¶ Fisch / Krebs / vñ allerley speiß so da ist kalter na-  
tur / auch milch vñ wasser / müß man mit würtz ab-  
temperirn. Aber krank leut / heisser natur bedörffe  
nit würtz / noch vil saltz / dann jr gebrech mehret sich  
danon. Auch güter starcker wein vngemische mit  
wasser verderbet sie. Erkennest du dein natur / so er-  
kennest du auch / was wider dein natur ist / darnach  
bereyt dein essen.

¶ Einem menschē der da kalter natur ist / schadet  
alles das da kalt vñd schleimig ist. Als Fisch / ie fey-  
ster ie schädlicher sie seind / er mach odder bereyete  
wie er wöl. Ist er dann fisch / vñd trinck et wasser  
dar zu

darzu/so vberfelle ihn das feber. Also auch die verdorbenen / zähen vnnnd gemachten wein bringen den todt. Hierumb gedenc̄ wie dein essen vnd getranck bereyt sol werden/vnd was deiner natur zugehöre. Der lang leben / vnnnd rechte vernunfft haben wöl/ der nem sein selbs wahr/ Jedermann nach seinem stand/nach dem die vier Complexion vō Got in der geschöpff geordnete seind / heys / kalt / trucken vnd naß. Doch hilffte man der natur mit Arzney. Vnd der frawen heymlichteit grössere jr vnneffigkeit in vnordenliche wercken/darum müssen jr vil sterben.

¶ Krebs zu sieden.

Thū sie in ein hafn/vñ verdeck sie gar wol / geuß wein/essig oder wasser daran / vnnnd salz sie / Nach auch ein feuer stets darunder / Vnd weñ sie rot werden/so haben sie sein genüg. Die soll man heis fürtragen/in verdeckten schüffeln. Zu fischen vnd kreben mag man weigsel salfen haben. Wer fisch vnd krebs isset/der hüt sich vor milch vnd wasser trincken.

¶ Kuchlin von Krebsen.

Nim krebs/sied sie mit wasser vnnnd salz/schäl sie schön/nim die häß/scheren vnd schwenz/mehl/salz vnd würz/hack das schon/bestreich die hend inwendig mit hönig / vnd welch die kúchlin zúsamē/Gib ein tey glinn/vnnnd zench die kúchlin durch/bach sie braun / Gib sie trucken / odder inn einem zisenlein/gibstu sie trucken / so beschwe sie mit zucker.

Fisch/krebs vnnnd Biber schwenz/seind vil besser gesotten mit gutem wein dann mit wasser/bier oder eyrtel

## Safften

eittel essig. All feiste essen seind dem menschen schad/  
vnd die feysten fisch noch schädlicher. So ist brode  
trucken geessen auch schädlich. Wil aber der mensch  
käß vnd brot essen/der thū es nicht vngetruncken.

### ¶ Von Bieren.

Birbäumen wurzeln bletter vnd frucht haben vil  
Krafft/Gesottene bir baumen bletter heilen wunde.  
Die kern gestossen vnd nüchtern genüzt/vertreibe  
leber wee. Man macht birn ein wie treublin/öpffel/  
pflaumen/pfirsing vnd kütten.

Welbirn / Eschen bacherin / wasserbiern / Kol  
biern/oder schmaltzbiern/wol gedort in einem bach  
ofen/vnd die behalten vber jar. So man die kochen  
wil/seuberet vnd stilet man sie sauber inn warmen  
wasser/vnd last sie ertrucknen. Wer sie in wein seud/  
vnd zu feigen legt in ein essen/sie schützen als feigen.

### ¶ Kuchlin von durren biren.

Schel sie schön/seud sie wol/stoß inn einem mörser  
mit mehl vnd leb kuchen/gilb wein oder milch/geuß  
daran so müset sichs/thū sie auß/klopff ein frisch ey/  
bestreiche innen diehend/welger die kuchlinn wol zu  
samen/zeuch sie auch durch ein gelbes teiglin/heb sie  
auß mit einem löffel inn die pfannenn/vnd bach sie  
schon/seud wein vnd honig in einem pfenlin/damit  
bespreng sie schon. Trag es also für/ein höfflichs  
dewigs essen.

Wer dürr gesotten biren genug möchte haben / sie  
dienen für feigen/vnd derven seer in blöden leuten.

Solche biren auß ein brotpfeffer essen/ist ein güt  
armer

Armer leut speiß / rocken brodt darein gerert / speiset  
wol / vnnnd sterckt bösen magen / abgemacht mit saltz  
vnd lauter imber / nur mit wein vnd essig.

### Gesülzte Morchen.

Hastu gesalzen fischbrü / ist güte / oder mach etn also.

Nim ein wenig essig vñ wein vnder einander / send  
vier klein birsig darin / oder hanfen blasen / vnd lor-  
ber / oder die bletter / treib es durch ein tüch / laß es ge-  
fallen / seihe es ab / saltz vnd würz es / darnach schüt  
es vber die selben morche. Wiltu die Brü geel haben /  
so thü saffran darein / laß stehē bis gestehē / so mach  
geschelt mandelkern / besteck's hübschlich / das stehet  
wol. Solche füll möcht man auch in Krebs schalen  
machen / oder füllen.

### Alten.

Acht jar mag ein al lebē / sechs tag on wasser sein.

#### Wie man al kochen sol.

Zeuch im die hant ab bis ans haupt / Schneid ihn  
auff / Nim das eingereusch vnnnd die gallen auß / so  
hack peterlin / Salbey / Weimenten / vnnnd Metrin  
odder güte Kreuter klein. Temperiers mit essig oder  
gütem wein das es wol feucht werd / Darnach nim  
Imber / Negelein / wol gestoßen Muscat vnd saltz /  
thüs inn das geheck / still den al vnnnd bestreych ihn  
damit vmb vnnnd vmb / dann zeuch ihm die hant wi-  
der vber bis zum schwanz / Leg ihn vff einn heißen  
rost / laß in braten / odder mach stück darauß / reihe  
sie an ein breitlecht spißlin / wend in beim feuer vmb  
C bis

## Safften

bis du dadurch greiffest/so hat er sein genüg/er bräe also in sein eigen schmaltz / das man im sunst nichts mehr darff thun. Setz salsen/oder gestossen imber damit für.

Ziberschwenz seind güte gebraten / imber darauß / vnd warm für getragen. Wiltu es sieden/so ist güte ein pfefferlin darüber gemacht / oder ein ziselin mit leblichē abgesetzt/mit gestossen pfeffer verstreuet.

Stoek fisch muß man blewen vnd einweichen/mit wein oder wasser / mit würz abmachen.

Reinfisch vnd Bolchen in wasser abgefotten/bei Kraut oder salsen. Dise vnnnd alle gereucht fisch mag man an fastagen neben suppen oder Kraut geben.

### ¶ Güte Suppen zu machen.

Nim durren rüben brü / leuter sie schön mit abseihen/durch ein tüch in ein pfann / vnnnd ein wenig honigs darcin / mach es ab mit saltz vnnnd würz. Du magst ein erbeiß brü damit bessern/vnd zu allen suppen von gebätem brot vñ imber darauß thun. Siche zucker daran/wilt du es besser machen / vnnnd heys fisch trucken dabey.

### ¶ Güte Kirschen muß

Büch die stile ab / stoss inn einem mörser mit kern vnd all/Nim Feigen / Rosin auff ein essen / weych weiß brot schniten in wein/temperiers durch einander/streichs durch ein tüch mit andern wein / machs nit zu dick/noch zu düñ / Thü ein steublin mehls vnd buttern drein/zertreibs wol in einer pfañen / richts an dieweil es sendt / wie ein ander muß / seer lanther  
schmaltz

## Speiß.

vij

Schmalg vnd würrg druff/erags also für. Also magst  
Amerellen/Weigseln vnd Erdbeer müser machen.  
Kotter wein zimpe baß darzu dann der weiß/vnnd  
das steublin mehle sol man vorhin wol mit dē wein  
zwiren/ehe mans eynn thüt/dann rür es wol bis ges  
seude/so müset sichs vnd stehet wol.

### ¶ Gerennet milch.

Reiß stoß klein/schlah ihn durch ein siblin/Dar  
nach mach milch von gestosnen mandel / Seihe die  
besten ab/die andern setz zum feur / daß sie nicht an  
brennoch vbergehe/Thü das reiß mehl darein / ehe  
daß die milch heiß werde/mach eynn dick es müß linn  
darauß / Darnach so schüts inn ein feuchte schüssel/  
laß erkalten/schneids inn stück/weck lins weiß/legs  
inn ein ander schüssel / dann geuß die dick milch von  
mandeln milch darüber / besteck es mit mandeln ver  
güle oder geferbe.

### ¶ Vergulden.

Mach ein klein honig wasser/bestreich die metall  
damit / schenß das Golt odder Silber also naß dar  
auff/truck es mit baumwollen zu/wo es nicht gleich  
ligt. Du magst lebtkuchen odder anders auch also  
vergulden / Sunst tange keinn ander assit zu essend  
speiß. Mach ein hülzinscheer / damit du das gold  
hebest / Rühr es mit bloßer hande nicht an / es ver  
dirbe suust.

### ¶ Ein Blaw müß von Mandeln vnd Reiß.

Kornblümē stoß gar wol mit wasser/truckts durch  
ein tüch/das behalt. Stoß Mandeln mit dem selben

¶ ij wasser

## Sästen

Wasser/zwing es durch/so hastu ein blawe milch/da  
von mach das müß mit reiß/od ein weizen müßlin/  
magst wol Klein rosin dar auff strechen/ver saltz nie/  
laß niche anbrennen. Die müßlin stehen gar wol inn  
weissen geschir.

### Ein schwarz gemüß.

Ein weinbeer/öpffel/biren/gebzaten oder gesot  
ten/vnnd zucker/ein wenig mehls/seuds inn einer  
pfannen/rür es wol.

### Ein güte gemüß von Mandeln vnd Fischen.

Thü das eingeweyd auß/reinig vnd hacks wol/  
ache der gallen/seud dz brei der fisch ab mit wasser/  
sey he es ab/thü die brü hin/stof die fisch gar wol mit  
mandelmilch vn weiß brot in mandelmilch gweiche/  
treib es durch mit weych gesotten reiß/laß vber ein  
feur inn einer pfannen erhizen/rür es wol/ist es zu  
dick/thü mer Mandel milch darzu/machs ab mit  
zucker.

### Ein Eyer müßer.

Ein müß von eyer tottern. Weych semel brod inn  
gütem wein/treibs durch/thü honig darein/sez inn  
einem kleinem hafsen auff Kolen/rürs/wenn er dick  
wirt/so heb es ab/thü saltz vnd buttern drein.

Ein gemein eyer müß. Klopff milchraum/mehl  
vnd eyer wol vndereinander/ists zu dick/so gib ein  
milch/geuß daran/vnnd zer treibs. Ists zu dünn/so  
thü mehr schön meel daran/das zer treib vor mit der  
milch als ein kunds müß/hab die pfañ vff dem feuer  
mit heissem buttern/schüt die milch vn eyer darein/  
rür

## Speiß.

rür es biß hert wirt / schweimber darauß / vñnd ein  
lantern butter. Gibs in der pfannen für.

Ein ander gütes. Seud eyer hert / schel vñnd hack  
sie klein / zwir ein schön mehl milch darunder / ehñ  
die eyer dreinn / temperier es wol / rürs darnach inn  
einer heissen milch / so würdt es ein güte müß / Laß  
sieden als ein kindes müß / rürs daß es nit brenn.

Seud eyer hert / hack den totter besonder. Thñ ein  
roes ey drunder / zwir aber ein schön mehl mit milch  
daß es dick werd als ein teyg / schneide stücklin dar  
auß / bach sie in buttern / so werdens tücklin / truckē  
oder inn käß brüen zu essen.

Ein anders. Reib eyer vñnd mel wol durch einan  
der / geuß heisse milch dran / machs nit zu dünn noch  
zu dick / Salz vñnd versuchs wol. Diß magstu zweier  
ley machen. Nimstu eyer vñnd mehl / so hack reinber  
ger speck darinn odder buttern / nit laß anbrennen /  
scheimber im anrichten daruff. Wileus wol gilben /  
temperirs mit saffran in milch.

### ¶ Von obs.

Es helt sich in ein trucknen Keller / empor vff einer  
hurr vff stro / Legs geraum / wirt die faulen auß.

### ¶ Von Nüssen.

Naselnüß von wegen irer durren wärm / bringen  
haubtwec / emzünd den magen. Die gestossen vñnd  
mit honig wasser getruncken / stille den alten hñsten.

### ¶ Nüß frisch behalten.

Legs in frischen sand / in ein eck eins trucknen Kels  
lers nit in häfen.

C iij Weinber

## Saffen

### ¶ Weinber frisch behalten.

Nach ein dünnen ley men mit brunnen wasser in ein weit geschirz / stoff die trauben hengel dareinn / daß sie vnden nicht anrühren / hencf sie inn ein Keller. So du ihren bedarffst / so füll ein schaff mit brunnen wasser / hencf sie darein bis der ley m erweicht / vnnnd stöß in ab / darnach beguß mit anderm frische was ser sauber.

### ¶ Korn oder weytzen sängen frisch zu behalten.

Nim sie inn der gröne / Dörz sie inn ein bachofen / oder an der Sonnen / behalt sie oben inn ein hauß / lüfftig in ein käßkorb / wie man auch Kirschen helt. Wenn du sie brauchen wilt / legs inn frisch brunnen wasser / so kommens wider zu ihrer krafft. Damit send junge hünner / odder mach sie ab mit ein kleynem spectlin vnnnd saltz / oder buttern. Wilde vögel seind güte vnd dāwig also gesotten.

### ¶ Holdermüß zu machen.

Holder blüß brich inn güte siedende milch ein güte teil / laß sieden / treibs durch ein tüch. Nach ab einen harten teyg von eyern / well dünne bleetter darauß / schneid den teyg klein in würmlins weiß / thū ihn inn die siedend milch / saltz / vnd machs ab mit buttern.

### ¶ Ein Holdermüß von beren.

Nim die Holderbeer / wesch sie schön / stoff sie mit gebeeem weißbroc vñ hünner brü / oder güten wein / Thū geriben lebtkuchen oder honig darzu / machs ab mit würz / treibs durch ein tüch / inn ein hasen odder pfann / laß er wallen / sehe würz darauß.

¶

## ¶ Ein Mäß von biren.

Schneid sie in ein weit kurg häßlin / schel zwibeln / thū wein / saltz vnd schmaltz dran / setz verdeckt in die glüt / es verzert vnnnd müsset sich selber / richt es an / sehweimber dar auff.

## ¶ Ein Apffel müß on zwibeln.

Schneid klein schniglin / ein wenig milch / odder wein / würg / saltz vnnnd schmaltz / send es verdeckt bei einem kleinen feur.

## ¶ Bromber oder Wechsel müß.

Stoß sie inn einem mörser / thū weiß brot darzu / streichs durch ein tüch / darnach zwier mehl vnnnd milch gar wol / thū vnder einander inn ein pfann vbers feur / rürs wol vnd versaltz nicht / das wirt ein braun müß / sehe imber daruff. Die pfann sol schmaltzig sein / daß nit anbrenn. Ist es zu dick / so mehre es mit milch. Maulber müß mach auch also.

Kirschen odder Amerellen müß mach auch also / on das man die kern vnnnd alles stoß / durchriben mit wein / wasser / oder fleischbrü.

## Von Mandeln.

¶ Mandelmilch / grün / blau / oder gelb.  
**L**eg vmb Mangolt / oder darreikern blümen / odder ander grün kraut daß nit schmeck es nem sunst dem mandel die krafft. Es sol kein farb darzu  
 dann

## Safften

Dann von vngeschmackten Kreutern/Stoß die man  
del wie sie ist/vermisch mit fischbrü da ber sie inn ge  
sotten sind/laß gestehen. Also magstus von saffran  
gelb/vō Kornblumen blau machen/von rotem wein  
vermisch rot. So du sie wilt fürtragen /so brich sie  
vff ein schüssel als glas milch mit zucker vnd salz/  
strew ein wenig drauff. Magst du höflich vergult  
mandelkern dar ein stossen.

### ¶ Ein höflicher Ziger von mandeln.

Stoß mandeln klein/streichs durch ein tüch mit  
wasser / mach die milch warm in ein haf en / rühr sie  
gar wol / Nim ein geläbte brü von fischen vñ ber sie  
gesotten/od von Kōlbern od schaaß füßen gsotten/  
wol lauter gestanden/abgsalzen / vnd mit mandel  
milch damit vermisch/laß er kälten vnd gestehn ꝛc.

### ¶ Käß von mandelmilch.

Temperier eyer in mandelmilch/salz vnd send sie  
wol/Magst sie würgen oder gilben/wen sie gsotten/  
vnd von den eyern hart wirdt / so tauch sie mit ein  
löffel wol zusammen / thū ein seihetüch inn ein pfeffer  
pfann/das ist ein durchschlag / das breie wol vber/  
schüt die käß daruff / laß das molcken wol abgehn/  
mach wie vil du schüsseln wilt/beschw sie mit zucker.

### ¶ Gebachens von Oblaten.

Erwell feigen/Rosin / vnd hack sie klein/mach es  
ab mit würz vnd saffran / salz vnd temperirs wol.  
Nim ein Oblat/vnd zench die feigen dar auff/mach  
ein andere Oblat darüber/zench es durch ein teiglin  
von weiß mehl/bach sie schon.

Gebach

## Speiß.

rñ

Gebaches von Mandeln vnnnd Reiß. Stoß den Mandel mit wasser / vnnnd stoß den Reiß trucken / schlahe ihn durch ein siblin. Laß erwallen ein dicke milch / sehe das mehl darein / rürs wol / machein dick müß / vñ ein düñes teyglin mit warmen wein / gilbe den wol / schüt das müß auß / auff ein sauber feuchte bret / vnd laß kalten / Dann schneid danon als weck / od wie du wilt / zench es durch ein teyglin vñ bachs.

¶ Ein güet gezogen gebachens.

¶ Erwell Feigen vnd Rosin in wein / stoß in einem mörser / misch mehl vnd würtz darein / mach kñchlin drauß / die zench durch ein teyglin / bach sie schon. Daß müßlin mach mit warmē wein / vñ weiß mehl / gilbes zc. Wann soles trucken fürtragen.

## Von Erbsen.

¶ Ein höstlich essen von Erbsen.

**S**ud vnd belg die Erbsen schon mit wasser / sey die suppen ab / behalt die brü zu gebeeters suppen / abgemacht mit würzen / kñm zu prü fen / vñ gegilber. ¶ Im der erbs in ein sauber becken / zertreib sie mit einem löffel gar wol. ¶ Im jr auff ein eissen / thüs inn ein pfeffer pfann / schlahe sie mit der hand durch / in ein weite schüssel / heb die pfañ hoch / so werdē die erbsen gezetelet wie regen würm seind / groß vñ klein / bewar sie also gang / dz sie eben in die schüssel kōmen / vnd nie vberhangen / laß gestehn zc. Auß dem andern theil der erbsen mach kñchlin also.

D Besche

## Saften

Besehe die hend mit mehl/welger die k chlinn zusamen/mach ein reyglin vonn gilbtem wein / zeuch die k chlin dar durch/heb sie mit einem löffel darauß in die pfannen/bach wie vil du wilt / mach ein erbsbr  darüber gegilbt / mit würz vnnnd saltz abgemacht / spreng buttern vñ rosin daren / trags verdeckt für.

¶ Wan bacher auch erbsk chlin lind in ein pfeffer lin / vonn gebeeten weisbrot / abgemacht mit saltz wie sunst.

### ¶ Ein mehlpfefferlin.

Brenn mehl inn butter nie zu fast / temperirs mit wein/gilb vñ würz ab/bach erbsk chlin vorgelert / schüt den pfeffer darüber.

### ¶ Ein höstlich essen an Fastagen.

Fleis dich der erbsk chlin vnd der güten huzeln biern geschele vnd bereye / Legs zu den erbsk chlin in ein schüssel. Nim das biren wasser/vnd ein wenig honig darun der/mach ein ziselin / oder pfeffer vber die k chlin/die biren druff mit imber vnd butter. Das st  kein biern/so vierceyl bratene Äpfel / oder in ein reyglein mit buttern gebachen.

## Von Fleysch Speise.

Fleisch mit nesseln ger nche/w rmet nie vber jar.

¶ Fleisch das man stossen muß / als alten krancken leuten/die nie k wen mögen.

**W** Im wildpret/kalb fleisch od ander fleisch dz da frisch ist/seude es on saltz/scheume es vñ seib die br 

die brñ lanter ab/behalt sie/stoß dz fleisch in ein möser wol mit ein wenig semelbroet/dz streich durch ein tüch mit der vorbehaltenen brñ / vermisch die mit wein vnd essig/wiltus dick haben/so klopff eyrtoter mit der selbigen durchgetrieubrñ. Wiltus dünn haben / so laß on eyr bleiben / aber mit würz / saltz vñ buttern. Wiltus düñ gebē/so mach gebeets broet/gi bs für ein suppen.

¶ Ein Galrade warüber du wile.

¶ Düñ weiß broet schnitten behe auff ein rost / brñe sie wol vñ senber sie/die leg in ein warmē wein/weich sie wol vnd treib sie durch ein tüch. ¶ Im feigen/rosin geribē lebtküchen / treib es durch mit einer hñner od fleych brñ/vermisch vnder den broetpfeffer / rür rossen darein in hafent/rürs stedts im siedend daß nit an brenne/Wach es ab mit würz/imber / pfeffer vñnd saffran/zeuh es vom feur/rürs stedts biß kalt wirdt/genuß also war vber du wile/es gesehet bald. Magst darauff sehen gestossen imber / brat ein specklin dar auff. Gibstus aber kalt/so bedarffstu des speckts nit.

¶ Von Hünern.

Hünersfleych stercke den magen / erlindert die binst/macher helle stim/messer den leib.

¶ Ein güet essen von Hünern.

So sie reche vnd wol gesotten sein / so zerleg sie inn vier theyl/das haupt/tragen/vñnd alles ingeweyd hack vnd stoß in ein möser. ¶ Im eyer/peterlin/vñnd auffzwen löffel vol weiß mehls / das schüt dran mit wein oder wasser/gegilbe mit saffran. So das alles

D u gestossen

## Sleysch

gestossen / so thüs auß / nim die andern glider der hün-  
ner / beschlah sie mit gestossenem teig vmb vñ vmb /  
iedes stuck gleich als kuchen / neß die hend inn wein /  
streichs wol zu vmb vnd vmb / legs in die alte hünner  
brü / daß sie darüber gehen / in ein weitten hasen / laß  
auch also sieden. So es nün gesotten / so mach die Brü  
mit würtz vñnd saltz / straw peterlinn darüber klein  
gehackte. Wilts besser haben / so nim feigen vnd ro-  
sinlin kaum zu brüffen ins geheck / vnd wie klein die  
glider seind / sol man doch iedes besonder vmb Schla-  
gen vnd einlegen. Ein solchs geheck on mehl möcht  
man zu güten hünner füllen machen.

Wilts hünner füll machen / so laß die leberlin vnd  
mäglin vor wol sieden / hack sie klein inn die füll. Da  
müß effig vñnd rauten zu haben / vnd pfeffer ist ih  
würtz / der sie gern ist. Gehört für grobe leut.

Ein güte hün sieden / braten oder füllen.

Bereyd das hün schön / schürpff die darm. Nim  
kopff / tragen / leber / magen / vñnd alles ingeweyd /  
seuds in ein hasen odder pfannen / Hack es wol mit  
Peterlin / schlaheroh eyer darein / würtz vnd saltz es  
ab / hack specklin darunder / klein rosin odder biren /  
knits also wol vnder einander / füll daß hün damit /  
vnder well es in wasser / da wein vnd effig innen sei /  
daß es erstarrt / vñnd die füll erkeck / steck also an /  
beguß es te mit zu.

Wilts sieden so bedarff man das ingerenset / nit  
sieden / hack's vngesotten / vñnd bereyt die füll damit  
wie vor / seud eins mit dem andern inn eittel wasser /  
saltz

salz zimlich. Der hafsen sol weit sein / daß es nie an  
 breñ/scheumes schön/bedeck's wol/geuß lügel dran/  
 so bleibet die brü wol geschmack. So du es anrichten  
 wile / magstus mit saffran abmachen / Versüchs  
 eben.

### ¶ Gestossen Hüner.

Send die alten feysten hüner wol/seim die brü/  
 vnd mach sie lauter als ein wasserbrü/geuß nit mer  
 dran/salg es/versends nit. Thü die hüner auß / vnd  
 behalt die brü/seihe das feyst ab in einen andern ha-  
 fen/vnd die mager brü/ aber in einn andern/die laß  
 also stehen. Dann zench die grosse bein auß den hü-  
 nern/hack sie gar klein-weych ein brosam weißbrots  
 wol in der magern brü/darnach nim das brot vnd  
 die hüner / stoß gar wol inn einem mörser / zwings  
 durch ein pfeffer rüch mit der alten hüner brü / stoß  
 es noch eins / zwing es aber durch / ist es zu dünn/so  
 ehü mer weißbrot drein/zwings durch / ist es zu dick/  
 so zwinges on brot durch/erwells in einer pfannen/  
 Nach es ab mit würz vñ salz. Wann es nün durch  
 ist gangen / so seinds gestossen hüner / thü lautern  
 buetern darauff. Du magst alle vögel also stossen  
 vnd machen/vnd mit seidfARB absieden.

### ¶ Geprester Schweins Kopff.

Send den kopff inn einem sanbern kessel / daß die  
 beyn sich ablösen. Seuber ihn schon/zench die beyn  
 darauß/schneid die schwarz dauon/hack das ander.  
 Nim die ohrwang vnd zung / stoß wol inn einem  
 mörser mit ein wenig brü/das mach ab mit würzen

D ih vnd

## Steyßch

vnd geriben leb tuchen / als vil du bedarffst. Leg die schwarzen vff ein feuchtes pfeffer tuch / thū das gebeck in ein mörser zum gemecht der zungē / temperire es / vnnnd nit zu dünn / schlahe es auff die schwarzen / magstu rosin darein thūn / richts mit den henden zu auff dem tuch vmb vnd vmb / Schlahe das tuch wol eben zu / verhefts mit ein faden / legs alles inn ein pres / zwischen zwei bretter die breit genug sein / oder beschwere es mit steinen / laß tag vnnnd nacht trucken / Schneid stück darab in einen pfeffer.

¶ Von geprestem Schweins kopff gebratens.

Schneid zentring einer spannen od zweier lang / spick dz mit einer nadeln vmb vñ vmb / Kleine runde specklin / mach einen schmalen hülgin spiß / stoß an / leg in zum feur / am erste wend in stetiglich vom feur te lenger ie näher / bis er durch hitzet / so hat er sein gnüg / vnnnd versalg in nit / dann er ist vom gemäcke gesalzen / Hastu nit speck / so begenß ihn ie leicht me heysen buttern od steyßch brū. Also thūt man rechs brate / lendbraten / wildpret / vnd genögel zu braten.

¶ Ein füll in ein braten oder genögel zumachen.

Hack Peterlin / Rosin / gebraten opffel oder biern vnter zwei here eyer / knies mit einem roen ey / würtz vnd ein wenig saffran. So du die braten mit ein finger / holz oder messer wol durchgriffen vnnnd eingefült / so versorg die mit zwecken / odder verhefts die füll mit faden das sie nit auß geh. Magst auch ein gehackte specklin darinn thūn / odder buttern inn die brū / ob du wilt.

¶ Ein Sultz brū.

Send

Sendung Schweins ohn vnd füß/drei oder vier  
 Kleine birsig in einem neuen hasen/on saltz/darnach  
 seyhe die ab in ein saubern hasen. Darnach stoß das  
 fleysch gebeynet/vnnd die birsig in einem möser/on  
 brot/mit seiner eignen brü/trucken/treibs durch ein  
 pfeffer tüch in ein napff/laß gefallen/seyhe die brü  
 sielich ab/laß das trüb am boden. Laß die salzbrü  
 in einer pfannen erwallen/machs mit saltz/würz  
 vñ safran/genß sie also heys an etwa vbernächtig  
 vögel/hüner oder kalt fleysch/laß am luffte gestehn/  
 im sommer im Keller. Wann du es wilt antragen/  
 bestecks mit weiß geschelten mandeln.

#### ¶ Ein güte lebersulz.

Ein güte kalbs gelung send reyn/seth die brü ab vñ  
 behalt die schon/versaltz jr nie/darnach weych brot  
 in wein mit honig gesotten/damit stoß die leber/reib  
 es besonder inn ein schüssel/behales. Wiltu das die  
 sulz hart gestehe/so send kelber brü/vnd vier kleine  
 birsig/vnnd zwei lorberbleer/reib aber weißbrod  
 durch mit der brü/die zwo brü/vor vnnd iez durch  
 geriben/ths zesamen/rür sie wol/thü würz vñ saltz  
 drein/gilbs ob du wilt/nur das sie schön sei vnd wol  
 gefeime ehemann sie durchtreibt. Versuchs/schüts  
 vber/stels an lufft.

#### ¶ Zungen kücklin.

Kalbs lungen/milz vnnd herz hack man klein/  
 hüt nur der gallen/mach also kücklin wie man die  
 knöpflin machet/mit würzē/alle gar schon gesottē/  
 vñ trucken eingelegt zu anderem fleysch/welcher ley  
 fleysch

## Fleysch

fleisch es ist/so fügen sich die lungē Kuchlin wol dazu.

### ¶ Lungen Kuchlin zweierley.

Zum ersten machs von inen selber/ mit eyern wol gehackte vnd gestossen/ auch peterlin/ saltz vnd würtz drein gechan/ auß gewelt mit einem rohen ey / vnnnd flach Kuchlin darauß gemacht/ also seind sie von ihu selbsts. Zum andern / Hack das hertz vñ miltz/ stoß in ein mörser mit harten eyern/ leb Kuchlein vnd ein wenig saltz/ darnach knits mit rohen eyern/ mach Kuchlin drauß/ die seud als hünner/ leg sie inn die leber saltz vmb vnd vmb zu anderm fleysch.

Inn die lungen Kuchlin mag man alles hacken so von hünnern vberbleibt/ Köpff/ Kragen vnnnd darm/ vnd in einer brü essen/ abgemacht mit buttern vnnnd würtz/ schön vergilber.

### ¶ Gebackens von Kelber lungen.

Hack's gar klein/ mach ein teyg von eyertottern/ gewürzet vnnnd gesaltzen/ mach auch kleine Kuchlin drauß/ zeuch sie auch durch ein strauben teyg/ back sie wol in buttern.

### ¶ Knöpflin von fleysch.

Hack welcherley das ist / gar klein mit Peterlin/ mach es ab mit saltz vnd würtz/ vnd ein wenig spectlin/ schlah zwey roh eyer drein / mach Kugelin darauß/ seud sie inn hünner oder irer eygnen brü / gilb sie wol/ vnnnd richs an/ Dann mags zu leber saltzen legen/ damit vereinen.

### ¶ Holbraten von Kalbfleisch.

Thü es vor klein gehackte inn einen mörser/ schlah eytel

eytel eyer totter drein / vnnnd ein wenig schön mehl/  
würg es ab im mörser / saltz / stoß vnder einander/  
behalt das weiß von den eyern / vnd klopff es auffß  
halb / dann mach ein breyte lechten genß spiß / den bick  
rauch / vnnnd nimß fleisch auß dem mörser / bestreich  
den spiß mit eyerklar / vnnnd neß die hend darinnen/  
kleyb das fleisch vmb vnnnd vmb den spiß / wol leng  
lecht / inn einer dicke / gar eygentlich / truck es wol zu  
mit nassen henden / als lang der brat ist / leg ihn zum  
feuer / wend ihn sitlich vom feuer / ie lenger ie rösch  
kolen / treyff in mit speck / schmalz oder buttern. Du  
magst speck odder gar buttern drein füllen / so bräts  
heraus / Feier nicht des wendens / so wirdt er rösch/  
schneid lang / schneide / schwe gestossen imber drein/  
stich mit ein holz dareinn / Gib ein fleischbrü / thü  
buttern daran / vnnnd hig inn einer pfannen / begeuß  
den braten damit / so bleibet er lind.

**P**asteren auff Welsche art zu machen.

Knit weygen mehl vnd stoß hert / mach ein hasen  
darauf in ein ander verglast scherben gerecht / thü  
warm butter darzwischen / klopffs gar wol zu einer  
füll in drein / eyer / hünnerbrü / milch oder wein / würg/  
ab saltz vnd gehackten peterlin / thü gebraten hünner  
vñ vogel geschicklich auch darein / des gleichen fleisch  
biern oder durre würst / alles gebraten odder gesot  
ten. Also setz du den hasen zu einer glüt on rauch / ie  
lenger ie näher / geuß ie ein wenig butter in scherben/  
daß der teyg nit anbren / weñ die füll bacht / reib die  
scherben offte vmb / daß er gleiche hig hab / geuß ie ein  
E halben

### Fleysch

halben löffel butter daran / so hat sie messig feuchs/  
sich ie mit ein hölzlin / bis ann boden daß der heysß  
buttern zu grund gehe / so würde die füll hert. Dar  
nach thüs vom feuer / weñ der butter ein gesuncken/  
so heb den teyghafen auß in ein schüssel / Trag es so  
verdeckt für.

Wenn du den scherben ansegest / bedeck ihn mit eis  
ner warmen pfann / die so weit sey / daß sie die scher  
ben vnd teyghafen begreiff / oder mach ein blat vom  
teyg darauß der hafen gemacht ist / vñ deckt s drüber.  
Oder zweck es auff ein bret / daß da nit zerfalle / vnd  
lüg darzu wie sich die füll legt / vñnd das der teyg  
hafen nit anbrenne.

### Hirschen lümmel braten.

Nim den schweiß / reib lebtküchen drein / treib es  
durch ein tüch inn einen hafen / thü einn wenig essig  
drein. Wil der schweiß nicht gern durch gehn / geuß  
wein oder fleysch brü dran / treib den lebtküchen vnd  
schweiß durch. Die nieren vnd schlaffbräelin wol ge  
waschen / schneid würflet drein / Laß sieden / meng es  
mit saltz vnd schwarz würz.

### Ein Rechmüß.

Schulter braten auß den rucken / wo es müß sei/  
gebeynet / wesch auß warmen wein / den thü inn den  
schweiß vnd geriben lebtküchen / streich es durch ein  
tüch. Auch schneid das fleysch würflet. Dann thü es  
im durchgang in ein hafen / vnd weñ es schier gsund/  
so machs mit güten würzen ab. Odder reib mehr  
lebtküchen darein vñnd saltz / versuchs / vnd mach es  
mit

mit schwarzer würz ab.

¶ Ruchlin von fleisch/wildpret/hünern  
oder vögeln.

Seuds vor/thü es auß/hack es kleinn/machs ab  
mit würz vnd saltz/stoß in ein mörser/schlahe eyer  
darein/nit zu dünn das sichs laß zu kuchen machen/  
bachs braun. Wann magt auß einem pfefferlin/  
oder sunst für gebratens essen.

¶ Ein Wachtel brü.

Seud die wachteln schön/bereit sie in einer fleisch  
brü/thü sie auß inn ein mörser/reib leb kuchen/käse  
vnd weißbrot darunder/treibs durch mit wein vnd  
wachtelbrü/quell es in einer pfannen/machs ab mit  
würz vñ saltz/strawimber am anrichten dar auff.

## Von Eyer speiß.

Rügelechte Eyer.

¶ **R**opffeyertottern/geriben semelbrot/musc  
cat vñ saltz durch einander/full die eyer scha  
len damit/stürz ein güpflin vonn einer an  
dern eyer schalen/innen mit eyerklar gesalbet/vber  
das löchlin des gefülten eys. Röst sie inn buttern/  
brad oder seud sie. Solche füll mag mann in trebs  
schaln füllen/percerlin vnd andere güte kreuter dar  
ein gehacker/mit würzen vnd saltz abgemacht. Gib  
es in einem brülin/oder trucken.

¶ Ein gestrichen Gebachens.

¶ Nach ein eeyg von eytel eyern/vnnd schön mehl/  
L ij reib

## Eyer

reib leblichen drunder/Enits mit einem gesotten honig wein/zeuch den teyg mit einē welgholz/schneids in schnidlin/bachs also.

### ¶ Groß eyer.

Büch eyer hübschlich an spizlin auff/thū würzg vnd salz/zimetblü/muscat blü /oder muscat drein/rürs mit ein hölzlinn wol vnder einander /mach das löchlinn oben zu mit eyerklar. Magstu sie also braten in buttern oder heisser äschen.

### ¶ Ein höflich essen von Eyern.

Ein linden teyg von eyern vñ mehl ferb mit Korn blümen/als nacholgt/vnnd von kreuttern/gib iedem einn besonder farb /zerreib den teyg mit ein welgerholz/ferb ihn an der seitten die außwendig Kompt/mach bletter darauff als Krapffen/hack wild pret/vögel/hüner/oder welcherley geheck das ist/gesotten oder gebratten/Enits mit ein rohen ey /abgesalzen vnnd gegilbet /also leges auff die bletter die scheiblecht geschnitten seindt /erbreit das geheck als dñ die bletter sein/leg ein ander blat darüber/salbs zu vmb vnd vmb als staden /bach sie in einer pfannen/magst in solchen Krapffen eyer zweyer oder dreierley weiß bachen. Straw zucker daruff /mach gerürt eyer mit würzen/vñ salz sie ab /vnd ein wenig saffran drin/verbirg die in die bletter als vor/gferbt oder vngeferbt/vnd bach sie. Zum andern/send eyer hert/hack sie wol/thū peterlin drein/vnd würzg/verEnit sie mit ein rohen vergilbten ey/legs ein als vor/bach sie. Zum dritten magst allerley gesotten fleisch  
nemem

nemen wolgehackte/mit ein rohen ey verketen mit  
würg vñ saltz/vñ trucken eingelegt/schon vermacht  
vñ gebachen. Grün öpffel magstu in dise drei gebach  
en hacken/wol temperiren / vnd tuchlin bachen.

¶ Geschachzabeles bachen mit  
fünff farben.

Bach ein blat von gebacheneys tottern / gegilbe  
mit ein wenig saffran. Nim die eyer auff ein esser  
oder zwei/truck peterlin saffe darein durch ein tuch/  
temperiers wol/so werdens grün. Mach ein zimlich  
en teyg/schneid bletter darans/bach sienie zebraun.  
Wiltu sie blaw haben / so truck Korn blümen saffe  
darein/so man sie wol gestoßen hat/mit lauter was  
ser inn ein mörser / so ist der erst truck sat blaw / der  
ander bleycher/der drit noch bleycher. Also ist allen  
blümen farben / on rosen / die hat nicht mehr dann  
iren geschmack / auß truckt vñ darunder temperiert.  
Also magstu nemen viol oder ander wol schmeck end  
kreuter vñnd blümen / gestoßen vnd durch ein tuch  
gestrichen / den saffe behalt inn ein gläßlin verdecke  
biß du sein bedarffest.

Bach öpffel braun in buttern / würg sie zimlich/  
streich sie vff dz erst gelb blat/nit zedick/leg das grün  
blat darüber / darnach mach ein gelb füll mit ge  
würzten eyern/machs in zwei ander geserbe bletter.  
Darnach bestreich sie also vñ vñ mit ein frisch  
en eyerlat/verheffts wol/mach es langlecht als ein  
en weck /schneids in stücklin/stof in ein hülzlin breye  
lechten spiß/ie zwei oder drei zesamen an ein spißlin.

¶ ij Nach

## Eyer

Mach ein dünnes teyglin von milch vnd eyern/vergilbs / zeuch die spißlin dardurch / bach sie widerbraun in buttern/Trag sie für. Wenn das auffgeschnitten würt/so hat iedes sein farb.

¶ Ein angestrichen gebachens.

Mach ein starcken teyg von geriben kâß/mehl vñ milch/zeuch in dünn auff ein bret / schneid als helmelin/fingers lang/bach es inn buttern / richts an inn ein flach schüssel an fastagen.

¶ Ein ander form.

Schneid den teyg als glastrauen Kleebleter oder rosen / bachs also. Wiltus vergulden / so sol es wol kalt sein/das besteht.

¶ Wie dem selben teyg ein höstlich essen in ein Schwarzes pfefferlin.

Nim tottern von herten eyern / gebraten spffel odder biren / hacks vnder einander. Nim ein wenig saffran inn wein odder milch/temperiers vnder einander daß es dick bleib/mach fladen auß dem teyg/ chü das geheck drauff/schlahe in zu/vnd welger inn den henden Kugelecht / wie vil du wilt/bach inn buttern/legs in pfeffer/heyß vnd kalt / sehwe ein wenig tñber darauff. So nim das hart gesotten eys weiß / schneidts würstet/strew es darauff/machs mit ein wenig butter ab. Wie dem selbigen teyg mag mann machen als gefülte eyer/oder als die gefülten Krebs in brüen/weinsuppen oder pfeffer.

¶ Ein frembd gebachens/  
heiß Schnabel.

Nim

Nim weiß brot / schneid die rinden davon / mach  
dünn schnitten / legs auff ein bret / schneid die rinden  
als teller / schneid öpffel zu halben viertheiln / röst sie  
darnach / hacke saltz vnnnd würtz sie / was würtz du  
hast / pfeffer / oder imber / vermisch in saffran / hacks  
durch einander / schlahe wol geklopffte eyer darein /  
knidts durch einander. Also streich die füll auff ein  
schnitten / deck ein ander vber die / das die vnder / die  
ober beinahe erreych / verheffe es mit eyerklar das  
bei einander bleib / bach sie schon. Wer solch schna-  
bel vonn mancherley farben wolt haben / der ziehe  
das brot vorhin durch ein solichen safft / wie vor ge-  
lert / Aber on farb mag mans inn weinsuppen oder  
pfeffer geben oder in galrad / lebersulzen / käßbrü /  
wie man wil.

Gut öpffel oder biern in buttern gebachen / weiß  
zbot drin gerürt / hert eyer drein gehackt / mit wein  
oder milch ein teyglin darauß vñ kühlin gemacht.

¶ Braun kühlin die vergult scheinen.

Reib geschlagen Golt wol auff ein stein mit was-  
ser / od gebrenten wein / reibs noch ein mal mit einem  
rohen eys tottern / mach kühlin / zuckerat / rosat /  
violat / od muscat / Klein als die daumen glide / mach  
sie runde zwischen nassen henden / bestreich die küh-  
lin mit goltfarb / steck's an ein messer / das du sie vber  
al mögest bestreichen / legs nach einander auff ein  
bret / bach eins nach dem andern / das inn buttern  
schwim / wehre das ein ander nit rürē / nims mit ei-  
m schaum löffel auß / gib also trucken für gebratens.

Gut

## Eyer

### ¶ Güte streublin.

Peterlin stoß ein handuol mit wasser vnnnd weiß brot brosam/creib es durch ein tüch. Nach ein strauben teyglin mit eyer vnd meel/versaltz nit/zettel den durch geschlagen Peterlin in ein pfann/nit zu dick.

### ¶ Güte Krapffen von äpfeln vnd biren.

Brat sie vor wol/schlahe ein ey od̄ zwei drein/saltz vnd würtz/stoß wol in ein mörser/fülls in die Krapffen. Andere Krapffen mach von eyern/peterlin oder andere güte kreutter dar ein gehack̄t mit einem rohen ey verketneten/gewürzt/gesalzen vnd eingefülle.

### ¶ Lappen kühlin.

Von eyern vnnnd ein dritteyl milch mach ein starcken teyg/zeuch ihn auff ein breth/ mit ein walholz/vnnnd weißmel/formiers wie du wilt. Wiltus braun haben/so bach es wol/odder gelb/so mach den teyg mit saffran/zetriben in wein oder milch/Grün von Peterlin safft odder der gleichen/Blaw vonn Kornblumen. Wan ist es auß salsen. Wie disem teyg mach gefülte Krapffen von äpfel/bieren/Elberhirn/odder gehack̄t von Klein wald vögelin/gewürzt vnnnd leiß gesalzen.

Wan mag Krapffen füllen mit der füll als man gestürzt eyer/äpfel vnd hünner fület. Aber ein iede fleisch oder fisch füll/muß vor rechte vnnnd wol gesotten sein/den wol in ein mörser gestossen/mit peterlin odder andern wolschmackenden kreutern/vonn geschmack's wegen temperiert / mit rohen eyern wol vnder einander gekneten/gefült vnd wolgebachen.

Ein

## ¶ Ein Krapffen teyg.

Honig seud in wein als vil du wilt/vñ nim ein weite schüssel / vñnd zwir den wein mit weiß mehl als ein müßlin/schlahe eyer totter in ein ander schüssel / vñ ein wenig saffran / zerreibs gar wol mit dem gemacheen honig wein / thüs inn den gezwirren teyg / temperiers vñd wirff ie ein stäublin mehls darzu in die schüssel / biß ein leitiger teyg wirdt / Darnach zuech ihn mit ein walholz auff ein tüch / schneid ihn groß od klein/nach dem du die Krapffen haben wilt. Was teyg man mit hefel / bier oder hopffen macht / müß man lassen vffgehen / darnach einnetten mit loem wasser / oder einem gesotten honig wein.

Klein Krapffen für herren / Füll mit eittel fisch lebern/wol gestossen mit ein wenig güten geriben leb kuchen/so haben sie würtz gnüg. Also vogel lebern / hünere leber / wolgehacket vñnd gestossen mit ein eyer totter vñ geriben leb kuchen daran / vñd füll sie ein.

Alles ingeweyd von fischen / mit ein eyer totter gestossen / mit fischbrü vor abgemacht / ein wenig leb kuchen darunder geriben / ist güte fisch füll inn die Krapffen / also schön gebachen.

¶ Krapffen bachen von oberblibenenen hünern / wildpret / gebraten oder gesotten.

Hacks klein / schlahe eyr inn ein schüssel / vñnd gehackten peterlin / wirff das gehacket dareinn / würtz vñd salz es ab.

Temperiers das es nicht zu dünn sei mit gesotten honig wein vñnd leb kuchen darein geriben / so helet

¶ sechs

## Gleysch

hele sich bei einander vnnnd läset sich einfüllen / Die  
Krapffen seindt bald gar / sihsts an der bräun wol so  
du sie auß nimpst. Alle Krapffen mag man mit zuck  
er besehen.

### ¶ Ein güte gebachens von eyern.

Zerschlag iren so vil du wilt / Klopff sie wol / schneid  
weiß semelbrod würflet darunder / reib muscat drin /  
versalg nicht / mach groß oder kleine bletter mit ein  
welgerholz / nit zu dünn / vnd baches.

### ¶ Ein ander gebachens.

Nim peterlin / beimenten / vnd ander wolschmeck  
end würg / gleich wie mann Salsen macht / brosam  
weißbrod odder geriben lebtküchen stoss wol damie  
durch einander / Treibs durch einn tüch mit güttem  
wein / damit temperier eyer vnd mehl / vnd mach ei  
nen starcken teyg / den man mit einem löffel einziehe  
inn den buttern / odder kleine Kuglin als die baum  
nüss / vnd bache sie.

### ¶ Güte Turten zumachen.

Mach einen starcken teyg mit milch vnnnd eyern /  
zeich in dünn mit einem welgerholz / Den misß in ein  
pfann / also das er vmb vnd vmb vber die pfannen  
hang vmb einen zwerchfinger / mach ein teyg pfañ  
in die irden pfañ / darzu mach auch ein füll vö eyern /  
peterlin / buttern vnnnd würg / Klopffs wol vnder ein  
ander / thß es in die teyg pfannen / mach ein blat vö  
teyg darüber / vnd portel es zu wie einen fladen / daß  
vom vbrigen teyg hencke vber die pfannen / were mit  
buttern daß die pfañen nit andren / reib sie offte vñ /  
as den Turten bächen. Darzu

Darzu gehört ein weitre seichte pfann. In ein solche  
füll magstu gschelt Krebs thun/herre fisch als hecht/  
berfig 2c. Die weychen sollen nicht darzu/sie müssen  
vor gesotten sein vnd abgewürzt. Wan der Turten  
braunet / so hat er sein gnüg. Setz in von den Eolen/  
setz in für / auff ein teller.

¶ Sleych Turten.

Den teyg mach wie vor/oder als die läppisch teyg  
vorgelert / mach die füll nit zu starck von eyern vnd  
wein/milch oder hünnerbrü/oder güte fleych Brü/nit  
vil/Klopff die eyer vñ buttern drein / saltz vnd würz  
es/setz die teyg pfañ in die pfañ mit buttern/als vor.  
Thü die füll darein / was fleych du hast zu der füll/  
mach ein teyg deck darüber/verrenfft es/geuß buter  
daruff/wart sein wie einer Pasteten/wie vorgelert.

¶ Gebachens von Erbsen.

Seud vñnd welg sie/schlah sie durch / gilb wein/  
temperier eyertottern / ein wenig mehl drein / rüts/  
vnd laß es erkalten/so gestehet es dick. Schneid stück  
lin dar auß/zeuch sie durch ein gelbes teyglin / abge  
mache mit würzen/ränff die stücklin drin/hebs auß  
mit ein löffel / bach sie. Gesotten wein mit honig be  
sprenget/gehört auch dabei fürgetragen.

¶ Ein güte gebachens von Reiß.

Las in nit fast versieden in wasser/sey he in schön  
ab/laß trücknen an der sonnen/oder in einer stuben/  
stoß in ein mörser / schüts in ein pfañ / thü eyer dar  
under/mach es nit zu dünn / setz buttern vber fener/  
laß sitzen/scheuß den teyg drein als gebente Kuchlin.

## Fleysch

### ¶ Ein güt essen von öpffeln.

Schel sie schon/vñ theil sie in zwei theil/hüel jedes theil/mach ein füll von gebraten öpffeln/ein her ey/vnd peterlin wol gehackte mit einem rohen ey wol getemperiere/füll bed theyl der öpffel vñnd stürz vber einander/stoß ein zweck dardurch das nit weich bis sie gebachen/vñ gib sie dar. Wiltu die selben braten/so stoß jr drei odder vier an ein spißlin/legs auff ein rost/begeuß mit buttern/wend sie vmb bis sie gebraten/besprenge sie mit ein gefortten honig wein.

¶ Ein anders/Schneid sauer öpffel scheibelecht inn zwei theyl/füll bede theyl mit gebraten öpffeln oder Kitten odder biren/reib weiß brot mit zucker darinn/der/magst sie würzen oder nit/füll die öpffel beyde theyl damit on eyer. Mach auch ein teyg von honig vñnd wein/gegilbet/zeuch die öpffel dadurch/verzwecke sie vñnd bache in buttern/zeuch den zweck oder faden ab/streue zucker oder honig daransff.

### ¶ Gefülte Bratbiren/an ein spiß zu braten.

Regels biren oder leuts biren/schneid voneinander/wirff die kerne daransf/röst in buttern/hacke klein/thu honig vñnd würz darzu/on gelb vñnd saltz/Bratbiren nit zu weych/hüll vñnd füll sie inn beide theil/stürz vber einander/brat sie wie vorgelert/sitlich. Sch we würz daransff/trags also warm für.

### ¶ Gebachens von Salbey.

Send dir leuts biren weych/stoß in ein mörser/röst es in honig vñ wein wol feucht/thu würz dran/on saltz/bestreich ein Salbey blat damit/vñ deck ein  
anders

anders darüber / truck sie auch sittiglich zusammen/  
das sie auch also bei einander bleiben / mach ein teyg  
lin mit honig vnd wein / zeuchs dadurch / vnd bachs.  
Strew zucker daruff / vnd setz es also warm für.

¶ Ein ander gefule gebachens von Salbey.

Mach ein füll von gebraten öpffeln wie vorgelere/  
on gelb vnd saltz / bestreich ein Salbey blat damit/  
vnd truck ein anders darauff. Mach ein teyglin als  
vor / zeuhe eins nach dem andern dardurch / heb sie  
sittiglich in die pfannen.

¶ Gebachens von Regels biren.

Schel die biren schön / würff die kerer auß / mach  
ein grüne füll von eyern vnd peterlin / salbeien oder  
andern wolschmeckenden kreuttern / die stil vnd  
stengel streyff ab / hack nur die bleetter klein / schlahe  
rohe eyer daran / rüt ein klein weiß brot brosam dar  
ein / würg ab / treibs gar wol durch einander. Mach  
ein teyg mit gesoottenen honig wein / nie zu dick noch  
zu dünn / zerreib in mit ein welgerholz / Mach kü  
chen oder trapffen darauf / vnd bachs wol. Magst  
in der fasten feigen vnd rosin zimlich drunder thun.  
Ob du der grünen kreuter nie nimbst / So verknich  
rohe eyer mit öpffeln vnd würzen / saffran vñ saltz /  
also eingelegt / das vereiniget sich gar wol in küchlin  
oder trapffen. So man der öpffel oder biren nicht  
hat / so nim guten geriben käß / mit ein kleinen stäub  
lin mehls vergilbet / wol vnder einander kneten mit  
saltz / vnd würg / ob du wilt.

¶ Zu diesem gebachens magstu nemen dñre huzeln /

S ij Segel

## Von Gebachens.

Regel oder leuts biren/wasserbiren/bratbiren/wol  
gebraten/vnder gemischt.

¶ Morchen mit eyern füllen.

Wach die füll als man dyffel füll macht/od gestürtz  
te eyer/vñ die zwo morche vber einander gestürtzt/  
bede theil gefülle vnd verkleybt mit ein rohen ey an  
den orten/das es bei einander bleib/stoß an ein spiß  
lin/treyffes mit buttern/brats sielich auff ein rost.

¶ Milch kúchlin für Francken vñ Kindebeterin.

Ein strauben reyg mach mit milch/verzwir in gar  
wol/magst in mit saffran verhöhen/Seud in einem  
hasen gewelte milch mit eyern in einē andern hasen  
mit wasser/dick. Wach die milch ab mit specie dulcē  
in der Apoteck/mach ein dünnen strauben reyg an/  
oder mit eyern/mit ein honig wasser vñ wenig salz/  
verbirg auch die milch darin/in kúchlin od krapf-  
fen weiß/bach sie braun/straw gar ein wenig zucker  
darauff. Magsts in mandelmilch auch geben.

¶ Ein kúch in ein mörser.

Eyer/würtz/weiß brot/würstet geschnitten/Tem-  
periers wol vnder einander/hack Peterlin darun-  
der/thü es in ein pfañ mit ein wenig buttern/sez vff  
Kolen/ie lenger ie näher/thü buttern dran.

## Von Salsen / Senff /

vñnd Larwergen.

¶ Gúcgrün Salsen von Kreuttern.  
**R**aub Pfefferkraut/beimenten/mangole/  
Rampffer / Serreyff die still daron/Darnach  
weych

### Von Latwergen.

weyß brot in effig oder wein / reib leblichen /  
Stoß alles mit den kreuttern gar wol / treibs mit  
effig vnd wein darinn das brot geweycht / durch ein  
tuch / mache ab mit würtz / behalt steinn ein gläsin  
hasen mit ein deckel.

Helich Salsen stoß man ab mit Agrest / vnd  
nimpt dazu Poley / Kauten / Wintz vñ Buntkress /  
das doch des Agrest mehr sei dann der kreutter. Die  
vnzeitige weinber heist man vnd ist Agrest / das hat  
gar ein liebliche seure / Wann stoßts mit wein / effig /  
vnd geriben leblichen / vnd weiß brot.

Heliche Salsen stoß man ab mit Weilane / Gar  
tenampffer / vnd mit sauren wein öpffeln mit brot  
geweycht mit eittel effig / gestossen mit einander / vñ  
durch geriben in ein gläsin häßlin. Wilen die wein  
öpffel vor siedem oder braten / so gehen sie deffer bas  
durch / vnd versuch sie wol vnd verdeckts. Magst sie  
in gleßin guetrolffen behalten wol verstopfft / Setz in  
ein Keller / so dör es nicht.

Knoblauch Sals bedarff wenig brot brosam ges  
beutelt / geweycht in effig / vnd mit mager fleisch brä  
wol gestossen / abgemacht mit saltz vnd ein wenig  
effigs / Behalts in ein guetrolff.

Wilten sie gelb haben / so thü saffran in effig / vnd  
beyß ihn darin / Thü die Salsen in ein pfenlin vbers  
feuer / Laß erhitzem / darnach saltz vnd würtz es ab.  
Also thü ieder Salsen / wenn du sie anetagen wilt.

Wilten Knoblauch Salsen grün haben / so stoß  
Beimerten vnd sauer würtz darunder mit brot ge  
weyche

### Von Latwergen.

weyche in essig / mit dem selben essig durchgetriben.

Wiltu Knoblauch Salsen weiß vnd fein haben / so thü mandelmilch darunder.

Knoblauch Sals die vermischet ist mit wurmsamen / ist güte mit allerlei speiß zeeßen für die würm.

#### ¶ Güte Salsen von Eschlauch.

Brot weyche in wein / stofs den Eschlauch im selbē brot vnd wein / saltz vnd reib in durch / mach ihn ab mit timber. Dise salsen ist güte zu rindern braten oder wildpret braten.

Salbey Salsen. Stofs eyttel Salbey mit wein vnd brot.

Polei Salsen. Stofs eyttel Poley mit wein vnd brot drein gemischet / Mach es an der anrichte ab als andere Salsen.

Pomeranzen Salsen / Die truckt man auß von ihm selber / geben wolgeschmackten sauren wein / darthit man nithes zu / dann zimerblü / an der anrichte. Ist ein fürstlich Salsen / Die ist nie zu behalten / dan die Pomeranzē müssen allweg frisch außgetruckte sein. Die Salsen ist güte zu allen vögeln / hünern vnd wildpret.

¶ Vorgenante Kreutter die zu der Salsen gehören / vber jar behalten daß sie ihren geschmack nicht verlieren.

So fahetaw wasser auff mit ein rein newgewaschen leinen tüch / das leg auff einer matten hin vnd her / truckts auß in ein kanten / vnd beyß die Kreutter all darinnen einen tag vnd nacht / Thü sie darnach herauf

## Von Latwergen.

r. liij

heraus / laß vol trucknen / vñ dörr sie in einem bach /  
offen. Behalt sie oben im hauß in einem korb / Vnd  
weñ du die Salsen machen wilt / so beyß sie mit wein  
oder essig / stoß sie mit brot wie es gebürt.

**Welsch Salsen.** Stoß sie in einem mörser mit kern  
vnd allem / reib leblich darunder / treib sie durch  
ein tüch mit güte wein / schüts in einen verglasterten  
hafen. Stoß negelein vnd allerley starck würtz / vnd  
ein wenig saltz thū darein / er welle es bei dem feuer /  
darnach thū es auß in ein feucht becken / vnd laß es  
wolgestehn / mach küchlin darauß oder latwergen.

### ¶ Fürs auffriecken.

Wem ein wein / sals odder essen auffschmeck / der  
neme des gebeißten Peterlins / Kautē oder Salbei /  
Kewe das wol / vnd eß es.

### ¶ Speiß Kreuter.

Was Kreutter im Meyen abgenommen werden /  
als Salbei / Peterlin / Polei / Meylant / Kauten / vñ  
was deren gleichen / dörr sie in einem bachofen / stoß  
vnd püluer sie wol. Magst sie also vber jar behalten /  
vnd zu allen essen nützen.

## Von Senff.

**S**enffer wermet den magen vñ lebern / ringe-  
ret den milzen / bringt durst vnd vnkeuscheit.  
Senff ist trucken vñ heysß im vierdten grad /  
Darumb bedarffer gar wol temperatur / Dann er  
hilffe den blöden magen / vnd schadet güten augen  
zu vil geessen.

G Senff

## Salsen Senff.

### ¶ Senff zu machen.

Süßsen senff mal mit der wurz / vnnnd wenn er wol gemalen ist / so gib jm ein wal in einer pfañen ob ein feur / rür in wol mit wenig saltz / behalt in / vnnnd mehr in mit denen wurzen gesotten / vermach in gar wol. Wiltu den zu essen machen / so seud einen güten honig wein / vnd temperier den damit / saltz in / vnd würz in kamm zu prüfen / so ist er güte.

### ¶ Ein andere behende weiß.

Temperier honig wol mit essig / wein / oder fleisch brü / vnd rür den senff dar ein.

Rosin vnd feigen gesotten mit wein oder wasser / damit senff temperirt / oder mit roß wasser vnnnd gestossen zimetrinden dar ein gethan subtilen leuten.

### ¶ Kitten Latwerg.

Biat oder seud sie gar wol / stof in einem mörser / vñ geriben leb tünchen / treib sie durch mit güte wein / mach sie ab mit würz / vnd thü jr als der weichsel setzen / ob geschriben / on daß mehr leb tünchen muß habē.

### ¶ Güte Latwergen von leutsbir en / vnd anderen güten biren.

Verdempffs inn ein hasen / tñits darnach wol mit einem löffel / setz darnach in ein kleinen kesselin / auff ein dreifüß vber einn kleins feur / darnach ein güte glüt / rürs / thü honig vñ würz drin / rür sie noch bas. Negelin / imber vnnnd muscat magstu grob gestossen drein thün / rür sie noch bas / vnd entzuech dz feur bis die würzen wol erhigen / vnnnd thüs her ab. Schlahe sie auß auff ein weiten teller od bret / treibs als ein

als ein Krappffen teyg / laß erkaltē / darnach schneid  
 kleine stücklin dauon / vnd legs ein.

¶ Für güte Latwerg zum Magen / vnd  
 für alle böse nebel.

Schneid schwerel wurg zu dünnen scheidlin /  
 beyß sie in ein glas verdeckt acht oder zehen tag in  
 rotem wein / zerlaß ein maß honig in einer pfann /  
 thüs darein zusamē / seuds ih. teyl ein. Darnach stoß  
 wol vier lot imber / ein lot negelin / ein muscat nuß /  
 zwei lot zimerrinden / vnd ein halb loch langen pfeffer.  
 Laß ein güte weil darinn sieden / biß es dick werd  
 zu einer latwerg / kürs stedes daß nit anbrenn.

¶ Zu der brust ein güte latwerg.

Weissen Kettig / Isop / Alant / Diptan vnd Jma  
 ber / stoß zu puluer / temperier sie mit honig zu einer  
 Latwergen. Wiltu sie besser haben / thū darzu Cus  
 beben / Zimmet / vnd Muscat bli / odder ander güte  
 specerei. Magst auch nemen Entian / vñ Venedisch  
 Zirwen / Langen pfeffer / Calmus / Galgan vñ  
 Steinwurg / vñ vnder einander temperiern / wie  
 obsteht / zu einer latwergen.

¶ Kalt Compost Kraut bald wolschmeckend  
 zu machen im herbst / also roh von  
 Kraut haupten.

Nim ein reinen hafē / vnd spreiß hölzlin vñ den  
 darein / einer hand hoch / vñ geuß güten roten wein  
 drein / biß an die hölzlin nit gar / so nim des krauts  
 wolgesenbert / spalts in vier biß an dorfen / das doch  
 gang bleib / vnd leg einander bellin krauts darein /

¶ ij daß

### Von Latwergen.

daß vorn auffhalt/stürtz dz haupt also vff die stürtz  
lin in hafen. ver stürtz vnd verkleib den gar eben/serz  
in auff ein dreifüß/mach ein zimlich feur darunder/  
laß stehen / als lang ein krant sunst vfflegt zu siedem/  
darnach thü es auß / laß erkalten. Nim des roten  
weins im hafen in ein pfennlein/ send kumel/schleen/  
vnd wechholtern darin/schüts in das haupt / theyls  
wol vñ vnd vñ/vnd laß züfallen / zerspalt es gar/  
geuß effig oder Senff daran/vnd trags für.

¶ Ende des ersten theyls dises Büchs.

### Vom Wein vnd Essig.

**D**er wein vnd sein gütheit wurde nicht allein in  
dem leib / Sonder auch in dem gemüt geoffens-  
baret.

Wann er mache das gemüt frölich/den verstand  
subtil vñd scharpff. Er gibt dem gemüt künheit/  
miltigkeit.

So der wein zimlich genossen/so ist er allem alter  
ieder zeit gebürlich. Der alten trüct ne kompt er ene-  
gegen. Den jungen ist er ein speiß / doch messiglich/  
diweil die natur des weins den jungen gleich ist.

Auerrois spricht/das jungen kindern vngemisch-  
ter wein schädlich sei / dann er bringe den kindern so  
vorhin hitzig/bösehitzig ins haupt / gewinnen dauon  
blöde haupter/krantke torechte sinn/vñ böß gesicht.  
Aber ein wenig gemische / ist er ein speiß vñ arznei/  
stercket

stercket ire natürliche hitz / trücket die böse feuchtig  
keit / so sie von mütter leib gesogen haben.

Wie man sich des weins gebrauchen sol.

Jeglicher mensch (nach der lehr Auicenne) sol sich  
fleißiglich hüten / daß er nüchtern / oder nach vil ar-  
beit nit wein trincket / er sol vor etwas feuchts essen.

Wer ein blödes hirn hat / der sol wenig weins / vñ  
den nicht vngemischet trincken.

Wann wein verboten.

Nach dem bad oder hüziger speiß / soll man nicht  
gleich wein trincken / biß man wol erkület.

Vnmessigkeit des weins.

Vil weins trincken ist nit gesundt. Dann er in et-  
licher menschen magen verwandele wirt in rot Cho-  
lera / in erlichen zu essig / wer das an ihm entpfindet /  
der soll sich darzu bewegen / das er ihn von stund an  
von ihm breche / oder wasser daruff trincken / baden  
vnd schlaffen / so verzert es sich on schaden.

Von schaden der trunckenheit.

Leusige trunckenheit ist gar ein schädlich ding / vil  
vbels kompt den menschen dauon. Zerstöret die na-  
tur / verderbet das geäder / also daß der mensch lahm  
wirt / vnd zitterende glider gewint / vnd kompt dar-  
von Apoplexia / das ist der gehe todt ꝛc.

Ein weise zu trincken.

Wann sol den schlunde nicht zu weit auff thün /  
sonder klein als einen halm hinein ziehen.

Alter vürne weiß wein / ist der menschen natur ein  
güte argney.

G iij Von

## Von Wein.

### ¶ Von dem Most.

¶ Neuer Most/ehe daß er recht lautter wirt / so ist er schädlich/Trenget die lebern / ney get zu der leber sucht/macher flüssigkeit in leib/zerblehet den bauch vnd gedärme/welches auch schädlich ist.

¶ Wenn man den wein von den stöcken nemen sol.

¶ Item die wein die gelesen werdē ehe sie zeitig sind/die seind nit werhafftig güte/auch die wein so vbrigs zeitig sein/vnd not leiden von hig oder kelen/seinde auch nit natürlich gesundt vnd güte / darnach hab man sich zurichten/daß man das recht mittel treff.

¶ Wie man zeitig wein erkennen sol.

¶ Item zeitig wein solen also erkennen / wann die eräuben süß seindt/vnd die körner schnell auffgehen/vnd rein scheinen / auch seer kleben an den fingern/vnd die beer begiñen klein zu werden/vñ rünglecht/so ist der wein zeitig zu lesen/auch sollen die weintreter hend vnd füß waschen / vnd die vnzeitigen creus bel außwerffen/sie bringen sunst schaden.

¶ Item wann man den wein list/ehe er recht zeitig ist so wirt der wein blöd vñ nit werhafftig/sond bricht. Lasset man ihn aber züvil zeitig werden / so würt er aber brüchig vñ dem reiffen / vñ fanlen die treubel.

¶ Wie man die vaß zu dem wein bereyten sol.

¶ Item man sol die vaß also bereyten/sie sollen rein vnd schön gewaschen seinn/mit gesalzenen wasser/vnd wol beware von bösem geruch/wann sie dann reyn gewaschen seindt/so sol man sie reuchen mit gütem weyruch.

¶ Item

Item nim welsch nußbaumen laub/vnd seud das in wasser vnd behe die vafß damit/vnd laß das darinnen stehn zwen vder drei tag.

Wann sol die vafß sauber schwencken mit einem wasser vnd gar eben warten / damit sie nit schimlig werden. Wann dus also reyn behalten vnd sauber geschwanckt hast / so berüchs darnach ein wenig mit einem weissen weyrauch / vñ verponte das vafß daß der rauch darinnen bleibt zc.

¶ Wie man Most in wein bringen sol.

Item wann der Most güet vnd noch warm ist / so geuß darein ein eymer vol süßes mosts / oder zwen / darnach das vafß groß ist / so beginnet der wein wider zu geren als vor / vnd wenn sich der most gesetzt / so geuß aber als vil darein als vor / vnd thü das drei oder vier mal / so wirt der wein starck vnd güet.

¶ Wie man den wein bereyten vnd gar wol bewaren sol.

Item wann der wein ansacht geren / so stoß ein schüssel vol weckholter spen darein / odder hopffen / oder Beifüß samen / oder spicanarden / oder gedörte kornblüt / henck das darein / so behelt sich der wein beider farb vnd krafft / vnd weñ der wein vergaren hat / so thü es wider her auß daß der wein nicht darnach schmeckend werd / so bleibet er bei seiner krafft vnd güeten farb / biß ans ende zc.

¶ Wann most nicht geren sollen damit sie güet bleiben.

Item nim vier odder fünff öpffel die da süß sein /  
schneide

## Von Wein.

Schneid die entzwey / vnd wirff sie ins was / vnd wenn die öpffel ihr krafft verlieren / so thü ihr aber als vil drein / als lang als der most giret / dann so nim sie wider herans / so wirt er edel vnd güte.

¶ Wie man güten wein im most sol machen.

Item wann der most inn dem geren ist / als wann er begint abzunemen / vnd doch von dem geren noch warm ist / so geuß most drein / der erst von der Kelter oder trocten kompt / vnd darzu gestoßen weinstein nach deinem beduncken / vnd laß die vnder einander geren / Wan sich das gesezt / so thü dann aber also / vnd das thü viermal / vnd laß das was nicht vber gehen von dem geren / so wirt der wein güte vnd starck / darzu süß.

¶ Wein seer geren zu machen daß er frisch werd.

Item nim drei oder vier saurer öpffel vnd schneid die darein / vnd wenn denen jr geschmack vergehet / so thü aber so vil darein / das thü lang / bis er wol geren wirt / so wirt der wein frisch vnd güte.

Item zu Weinachten vnd wenn der wein blüet / so reget sich der wein von natur geren.

¶ Wiltu daß sich ein wein schier setz /  
ob du in gerürt hast.

Item so thü darein Klein Kislingsstein / auß einem kalten wasser auß zwey viertheil / vnd die sollen vorhin drei tag inn dem kalten wasser gelegen sein / der wein setz sich schier.

¶ Daß ein wein nie gere.

Item wiltu dem wein das geren weren / es sei am geleger

geleger od am füren / so wirff ein wenig Eßß dar ein.

¶ Das sich ein wein nit verker / oder seyger werd.

Item geuß inn ein gang füder wein / ein vierteyl Aqua Vite von gutem wein gebrent / so wirt er nit seiger oder mißfarb / sonder lauter klar vnd wolgeschmackt / dieweil der weret zu trincken. Das thü im Herbst wann er giret.

¶ Tugent des weins.

Wein messiglich genüzt / macht lebendig vnd erquicket natürliche wärme / verdawet die speiß / treibet alle vberflüssigkeit zum stülgang / reinigt die natur von allen bösen dünstten vnd vnreinigkeiten vnd Cholera / adelt das blüt / stercke das hirn / erkläre die augen / scherffet die sinn vnd vernunfft des menschen / macht schöne lautere farbe. Dise krafft hat der wein / so man ihn zimlich brauchet. So mann aber vnordenlich brauchet / so thüt er als vil schaden / als vil er sunst nutz ist.

Wein so vor der rechten zeitigkeit abgelesen / werden vnuermöglich.

Die vass sollen mit gefalzen wasser vor wol gewaschen vnd gereiniget sein / vnd so sie ertrücken / mit weirauch / mirzhen / fleißiglich bereucht werden / so werden die wein wol bewart vor vnfall.

So der most gerē wil / so thü weck olter spen drein / odder henc hopffen blümen inn ein sack mitten ins vass / oder bucken samen / oder Fenugrecum / Myrcus vnd Aloes holz / welches du vnder denen wilt / vnd so er vergeren hat / nims wider her auß.

h Ob im

## Von Wein.

Ob im ablesen zünil geregnet / daß die wein bes  
schädigen möchte / Solich wasser dauon zu scheydē /  
soltu den wein gleich nach der ersten verierung inn  
ein ander vaf thun / so bleibet das wasserig von sei  
ner groben irdischen schwere am boden.

¶ Ob wasser in wein sei zu probiren.

Schwimbe ein bier od ey in wein / so ist er gerecht /  
Selt es aber zu grund / so ist wasser darunder. Oder  
nim desselben weins in ein newen hafē / vermach in  
wol / laß drei tag stehn / od der am lufft hangen / Ist  
dañ wein darin / so tropffes herauß / von des winds  
wegen / oder wir zu zeiten in essig verwandelt.

¶ Wasser von wein zu scheiden.

Wiltu wasser vō dem wein scheiden / daß der wein  
nit krank werde / vnd sich dauon verstoffe / so thū  
im also / Wann der most gelegt ist / vnd inn sein vaf  
kommen / vnd ferzund geren wil / so laß in bald in ein  
ander vaf / so bleibet das wasser vnden im grund /  
vmb seiner schwere willen.

¶ Wie man erkennen sol ob wasser  
in dem wein sei.

Wer den wein wol brüffen wöll ob wasser darin  
en sei / der sol nemen ein roh: / oder sunst ein schlechtes  
holz / vnd schmir dz glat mit öle / darnach das öle wi  
der ab / vnd stoß daß in den wein / vnd zuech dz wider  
herauß vñ heng das auff / hat es daß wasser tropf  
fen / so ist es ein zeichen daß wasser darinnen ist.

Vm oley vnd hitz es in einer pfannen / vnd geuß  
denn des weins darein / ist daß daß wasser darinnen  
ist / so

ist / so krachts / vnd springet / vnd widerblest sich / ist  
aber kein wasser darinn / so thut es sein nit.

Laß den wein rühren ein zeit nach dem garen / so  
setzet sich das wasser an den grunde / so laß ihn dann  
von stund an inn ein ander vass / das hilfft dem wein  
vnd helt in in seiner krafft.

Wiltu erkennen ob der wein mit wasser gemenge  
sey oder nit. So nim Weckholter beer / thū die in den  
wein / schwimmen sie dann oben / so ist er gerecht / fallen  
sie aber zu boden / so ist wasser in dem wein.

Wiltu das wasser auß dem wein ziehen / so nim  
der grossen pinzen auß dem See / zeuch inen die ober-  
ren hent ab / vnd laß den kernen wol trucken wer-  
den / darnach leg es inn den wein / so zeucht es das  
wasser herauf.

Wann im herbst wasser in wein kompt / so thū im  
also / wann der most geliget / daß er iegund garen wil /  
so soltu ihn bis auff zweyer hende hoch ablassen inn  
ein ander vass / so sitze das wasser vndē an den boden  
vmb seiner schwere willen.

Wan ein wein wasserig ist / so nim ein loch imber /  
zimmetrinden vnd negelin auff ein vierling / vnd  
stoß es vnder einander / vnd thū es in ein secklein / in  
den grund des weins / vnd geuß einen teyl gebriants  
weins darzu / so wirdt er lauter vnd klar / vnd wol  
schmeckende.

**G**ebrechen des weins zu erkennen.

In einen newen hafen nim die hesen wol zugedeck-  
et / daß die dempff nit auß riechen mögen. Laß also

h ij drei

### Von Wein:

Dreitrag verdeckt stehn / darnach deckt vff / hats ein  
güten geschmack / so bestehet der wein.

Oder laß des weins ein wenig auß dem vass / seud  
in ein newen hasen / so er darnach erkaltet / was  
geschmacks er hat / darnach vrtheyl in.

¶ Elich riechen zu den sponten ein / erkennen den ge  
brechen also.

¶ Odder nim ein geschirz / schlahe ihn biß daßer  
schaumbt / das ist ein zeichen der gesundtheit. Bleibe  
der schaum lange / das ist ein böß zeichen.

¶ Item wañ ein güter gesunder wein in ein geschirz  
eingeschenckt wirdt / so samlet sich der schaum danon  
mitten inn das geschirz. Aber des lastbaren weins  
schaum leget sich an die ort.

So auch ein wein im einschicken klein tröpflin  
vbers geschirz auffwirfft / ist ein zeichen eines vner-  
brochens weins / ob er aber langsam einwaler als ein  
Siropel / vnd im mund / so man in trinckt / schleimig-  
keit gebiret / der wein ist gebrochē / od̄ nahend dabei.

¶ Zu fürkommen das der wein nimmer brech.

¶ Henck inn ein leinen secklinn darein weckholder  
wurz / weintrauben blü / oder hopffen blümen. Dise  
ding widerbringen auch den der iez gebrochen ist.

¶ Wein zuuersüchen.

¶ Wesch den mund / Iß drei odder vier brocken brot  
auß wasser.

¶ Auff süßholz / nüß / alten gesalzen käß / oder ge-  
würzte speiß / hat saurer wein auch güte geschmack.

¶ Des gleichen so Nordwind odder Aquilo von Mits-  
ternacht

ternacht gehet / das ist im winter / seinn die wein am süßisten vnd mechtigsten.

So der wind Auster wehet / das ist am Herbst / so werden die wein leichlich verwandelt / vnd erzeugen was mangels sie haben.

Zu beden Solsticien / so die Sonn gegen vnserm Firmament am höchsten vñ niedersten stehet / das ist vmb Johannis des tauffers vñ Sant Lucien tag. Auch wann die weinreben blien / werdenn die wein auch natürlich von hig / vñnd kelte / vnd züvor vonn weychen winden / vil regen / donder vñnd blitzen / gebrochen vnd verwandelt.

Die Keller thüren sollen gegen mitternacht stehn / die selben wind seind frischer vñnd röschter dann die andern / auch gehebe fensterlin haben.

**V**im wein die farb widerzubringen.

Zu einem füder nim ein becher vol kumilch / vnd so vil weygē kōner / stoß die vor bis die eussersten schel fen dauon kōmen / wāsch darnach in reinem wasser / thū sie also gang vnder die milch / darnach ins vaß / bewege wol mit eim gespalten holz / füll vnd schlah es zū. Nach xv. tagen ist der wein schön vñ treffig. Die milch die gibe die farb / der weygē den gschmack.

Oder schlah vier vnd zwenzig eyerklar / Gelererten sande vnd grief / semel mehl vñnd des weins / jedes einn becher vol / misch es durch einander / geuß zu dreien malen ins vaß / rür es mit eim gespalten / gelöcherten holz wol zc.

Keliche zünden Pphew an / vnd leschens im selben

W i j wein

## Von Weins

wein ab / oder werffen Espen rinden in einen wein /  
widerbring den gebrochen wein.

Das ein wein nit brech / noch an der farb verwan  
delte werde / so lang er wert / so breyt ein leinin seuber  
lich tüch vber des vass spont / thü rebäsch gfigen drei  
er oder vier finger dick drauff / das der wein nit auß  
riechen mög / auff die äschen ein grünen wasen / erst  
auff der erden gestochen / boz mit einer spindeln drei  
oder vier löcher dardurch gegen der pont bis auff  
eüch / od boz daneben ein lufflöchlin ins vass / Reibs  
allweg wann du wein gelassen hast / wider hinein.

¶ Seyerer wein zu widerbringen.

Ein becher vol gestossens weinstein / vnnnd so vil  
rebäsch / vnd so vil weins laß auß dem vass / misch es  
wol durch einander / geuß zu drei malen / iedes mal  
beweg es wol mit einer kluppen / sammel darnach  
den schaum yff / vñ thüs wider ins vass / füll das vass  
nit gar vol in der bewegung / es laufft sunst vil auß.

Oder henc̄ ein handruol nesseln mit den würgeln  
gereiniger / ins vass / vnd ob sie samen hetten / zeitig  
oder nit / so thü in danon / oder bind ein leinin tüchlin  
darumb vnd henc̄s in wein / so wirt er frisch.

Ein becher vol gestossen Senffs inn wein drei tag  
gehenc̄t / macht in güte vnd frisch.

¶ Ein becher des abgefallen weins / vnnnd das  
viertheyl so vil saltz / seuds in ein neuen hafen wol /  
vnnnd verscheum es / geuß also heiß ins vass / bewegs  
wie obsteck / bis gleich geren werde / Darnach henc̄  
blei oder stabel blech darein / so wirt der wein frisch.

So der

## Von Wein.

111

So der wein essigt odder anzickt/Wenck in ein füer ein becher vol lauchsamem / odder so vil weyzen gereyniget von belgen/vnnd ein pfund new wachs/ so wirt er vorm anzicken behüt.

## Von Ablassen.

Die schwachen vn̄ Francken wein sol man im Winter ablassen. Die starcken im Gleng vnd Sommer. So mann auch schwache wein auff sterckere hesen geuße/werdens darnon krefftiger.

Wein so bei vollem oder zunemenden Mon/oder so der Osterwind wehet/dz ist im Herbst / abglassen werden/die brechen leichtlich. Wann sol ablassen so der wind Boreas wehet/das ist im winter/vn̄ so der Mon abnimpt/vn̄ zu schöner zeit. Es sol vnder der erden geschehen/das nit das wetter odder wind den brüchig mache.

Im Glengen/wann der best wind wehet/vnd der himmel lautter ist / sol mann den starcken wein ablassen / aber die Francken wein sol mann im winter abziehen / vmb der Felte willen.

Wann der wein abzogen ist von der miter/vnnd das vass voll ist / so merck ob sich der wein verstoffen oder verkeren wöll oder nit/vnd nim ein langrohr/ vnd stopff das vest zu mit einem daumen / vnd stoff es durch den wein bis an den grunde/vnd zeuch die hesen darauf / so schmeckestu ob sich der wein verkeren wil oder nit. Oder nim diffes weins mittren auß dem vass vnd seud in/ Wenn er kalt wirdt / so merck dann wie er schmeckt.

Köfflichen

### Von Wein.

Köstlichen wein in dem ablassen zu machen.

Schwenck das vass mit einem schwenck wasser/  
dasselbig wasser thū wider herauf. Darnach nim  
ein loch zimmetrinden / vnnnd ein loch Negelin / ein  
loch langen pfeffer / vnnnd ein loch Zuckers / vnnnd ein  
vierling Encian / vnd für zwen pfenning schwebel/  
vnd zerstoß in einem möser / vnnnd wenn der wein in  
dem vass ist / so mach ein secklin einer spannen lang/  
vnd thū die materien darein / also daß es warm inn  
das vass kompt / vnnnd versponte das vass / vnnnd laß  
rürwen drei wochen.

Item nim ein pfunde Zucker candid / vñ zwei loch  
zimmetrinden / vnnnd gebzanten wein auff ein maß /  
vnd weissen weinstein / vnd stoß den klein / vnnnd nim  
desselbigen weins zehen maß / vnd seud das alles vn  
der einander in eim krüg. Wenn du wein in das vass  
hast gelassen / so schüt die materi auch inn den wein/  
vnd versponte in / vnnnd laß in rürwen drei wochen / so  
bleibet der wein bestendig vber jar.

Item nim zwei loch tropffwurz / vnd ein pfunde  
zuckers vnd Chrißpan wurzeln / vnnnd muscat blüt /  
das stoß alles / vñ mach ein baūwollen sack der lang  
sey / vnnnd thū die materi darein / vnd hencck's in dem  
herbst in den wein / vnd versponte das vass gar wol /  
vnd laß den wein vierzehē tag also rürwen / darnach  
siche darzu / so findestu güten köstlichen wein.

¶ Ein ander stuck von wein ablassen.

Item wann du wein ablassest daß er trüb werde /  
so nim zu eim füder daß weiß von vier vnd zwenzig  
eyern

eyern/vnd Klopff das wol/vñ nim ein maß lin saltz/  
vnd ein wenig gebeuteltz mehls/vñ also vil lauters  
sands/vñnd laß des trüben weins ein virel auß dem  
vas/vnd rür die vorgeantzen stuck darunder/vnd  
geuß es zu dreien malen in das vas/vñ zu ieglichem  
mal rür den wein gar wol mit eim löcherichten holz  
darzu gemacht/vnd laß in darnach rüwen/so wirt  
er lauter vnd schön.

**W**ie man der wein pflegen vnd warten soll  
daß sie güte bleiben.

Item der wein wil pflegen/sol jr verhüten vor den  
Osterwinden vnd vor der oberigen hitz vnd keleen/  
vnd weñ es regnet vnd dondert/das schadet seer.

Nim ein vas das gemacht ist vonn weck holtzern  
holz/vñ geuß den wein in seiner ger darein oder thü  
wurzen vonn wein stöcken darein so wert der wein  
lang/oder hencke ein wenig hopffen darin inn einem  
secklin so wirt der wein starck vnd wolgeschmackt.

**G**ütem wein bei der farb vnd ge-  
schmack zu behalten.

Nim waidäsch ein theyl/vnd thü sie in ein secklein  
vnd hencke sie in ein vas das du wilt vff thün/so blei-  
bet der wein bei seiner farb vnd geschmack/vnd ver-  
wandelt nit/also lang er weret.

Item verspunde das vas wol/vnd boz durch das  
vas ein löchlin/vñnd mach ein zäpfelein darfür das  
du es ziehen kanst/wann du dar auß lassen wilt/so  
bleibe der wein schön vnd güte.

**J** Ein

## Von Wein.

### Ein ander stuck.

Item wer der wein pflegē wöll/der sol wissen was den weinen schaden sei/vnd man sol sie verhüten vor den Osterwinden / vnd sol sie bewaren vor vberiger hitz vnd kälten/vnd wenn es regnet / so verstopff die fenster wol/vnd beware vor dem donner vnd plitz/wañ das ist den weinen schädlich/vnd bewegen sich/ stehen gern auff dauon.

### Wie man der keller soll warten.

**D**em du solt die weinkeller rein haltē vnder den vassen/vnd vberall schön fegen wañ es not ist/vnd im Sommer bewar die thür vñ die fenster dz nit die Sonn vff die vass in den Keller schein / vñ im Winter verstopff wol / das kein kälten hinein mög/vnd verhüt ihn vor den osterwinden/vnnd vor dem donner vnd blitz/das die nit hinein kōnnen.

Item wann du im winter inn den Keller gehest/so thū die thür nach dir fleissig zu / das die kele nit hinein schlahe/ auch soltu verhüten das du kein koltz dar ein machest/dañ es ist den weinen gar schädlich/der dampff leget sich inn die wein / das sie nachmals gern verstoffen.

Item welche Keller thür vnd fenster steend gegen dem Sud vnnd Nordwind/die seind die besten/die magstu zu zeiten offen lassen wañ der himel hell ist/vnd die güten wind wehen / doch das solches geschet he am abent oder morgens wann es nit heiß ist.

Wein

**W**ein prüffen vnd erkennen/wann man sie  
kauffen oder verkauffen sol.

Ein fein hübsch lauters grünes glessin gib dem  
wein ein hübsche farb zubesichtigen/vnd das soll ge-  
schehen wann der himmel hell vnd klar ist / so ist der  
wein an farbe vnd geschmack deffer besser.

Wen man wein kauffen vnd probieren wil / solen  
ein wenig brots auß einem brunnen essen / darauff  
den wein versüchen / wann zu ganz nüchtern odder  
sach benimpt einem menschen den geschmack / etliche  
essen zu vor auch vō einem apffel / damit sie den wein  
deffer bas schmecken / vnd brüffen künden.

**E**in ander stuck. Wann man wein mitten auß  
einem vass nimpt / vnd den vber einem feur erwallen  
laßt / vnd was geschmacks der wein gewinnet wann  
er kalt wirdt / dergleichen geschmack gewinnet der  
wein in dem vass in seinem alter.

Wan der Sudwind wehet / so verwandelt sich der  
wein gern / so prüffet mann wol ob der wein etwas  
böses in im habe. Auch sol der wein kauffer dē wein  
offt prüffen oder in den mund nemej qua uang dar-  
inn halten / darnach wirdt er des weins geschmacks  
deffer bas bericht.

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

Item wann der wind wehet von Orient / so ist der  
wein am aller schwachsten vnd kräncksten / vnderzeit  
get sich gern was schwachheit in im ist.

Ist aber der wind frisch wehen / so ist der wein zur

**I**ij selben

## Von Wein.

selben zeit frisch vnd starck / dann sol man in züger  
suchen geben vnd verkauffen.

¶ Zu erkennen ob wein bestendig bleib oder nit.

Item nim ein rohꝛ das gang hol sey / stoß durch  
den wein ins was auff den grunde / vnd durch die he-  
fen / vnd hale dz rohꝛ oben zu mit einem finger / vnd  
zeuch das rohꝛ her auß / vnd schmeck zu der hefen /  
reucht es wol / so bleibet der wein bei seiner farb / vñ  
bestendig / hat sie aber einen bösen geschmack / so ist  
ein zeichen das der wein nit bestendig ist.

Item nim des weins mit einē rohꝛ oder schöpffer  
mitten auß dem vass in einen becher / ist er bestendig /  
so vergehet der schaum dar auff von stund an / bleibe  
er aber / odder stehet der schaum lang dar auff / so ist  
der selbig wein nit bestendig.

¶ Von eelichen künsten so man in dem Herbst  
zu den weinen braucht.

Item nim ein vass / dar ein du den wein wile gieß-  
sen / vnd leg das auff den leger / vnd ker den spunde  
vnder sich / vnd setz ein kachel mit kolsfeur dar under /  
vnd nim für ein pfennig Venedischen weyranch / vñ  
leg in auff die kolen / das der ranch in das vass gehe /  
darnach stopff das vass zu mit einem tüch.

Item man soll das vass legen auff den geleger /  
vnd wann den wein hinein gießen wil / so soll man  
vor ein handt vol saltz braun brennen / vñ in das vass  
werffen / vnd darnach sol man nemen für drei pfen-  
ning gebrantes weins / vnd solt ihn gießen auff das  
gebrant saltz in das vass / vnd sol ein tüchlin netzen in  
gebranten.

gebranten wein/vñ sol es anzünden/vñ zum spunde hinein lassen fallē/so enzündet sich der gebrant wein in dem vaß/vnd wirt ein güter rauch/vnd der wein bleibet darinn bestendig.

Item wan der wein vergerē hat im herbst/so nim ein maß Malmasier/vnd thū das in ein kleins Kesselin/vnd setz in ein feur/vñ laß sieden/vnd stoß zwey loch Zimmetrinden in einem mörser/vñ thū in den Kessel/vñ laß sieden vnder einander/vñ geuß es also heuß in das vaß/vnd verspunde es gar eben/vñ laß es vier wochen darinn ligen/vñnd darnach nim ein halb pfund zuckers/vñ zwey maß süßes weins/vnd seude vnder einander/vnd geuß es auch in das vaß/vnd stopffes gar eben zu/vnd laß ligen vier wochē.

#### ¶ Köstlichen wein im Herbst machen.

Nim ein kübel von brunnen wasser vnd ein hand vol saltz/vnd thū vnder einander/vnd geuß es inn das vaß/vñnd das vaß sol zū vor geschwencket sein/mit den saltz wasser/vnd geuß wider her auß/vñnd verspunde das vaß gar wol/bis du das ander auch darint hūst. Zumersten/Nim ein halb pfunde Johans Kraut abgestreiffet/vnd ein halb pfunde zuckers/vnd ein halb pfunde zimmetrinden/vnd seude es wol vnder einander in ein Kessel/vnd seyhes durch ein tüch in das vaß also warm/der wein sol aber vor in dem vaß sein/vnd laß lehr umb ein zwerchhande/anderst der wein stieß dem vaß den boden auß/vnd spunde es gar wol zu/vñnd verspreng es hinten vnd vomen/so wirdt der wein scharck im ablassen/Wenn

J. ij. du

## Don Weins

du sunst schwachen wein hast/vnnd den gemachten wein die weil beheltest / so magstu zwei od drei füder damit starck machen wañ man in darunder zeuch/vñ der selbig wein ist güte vnd gesunde zu trincken.

Item den wein so du einen tag ablifest vnnd auff schüttest zu keleeren von stund an / so nim zum ersten ein loth Zinis vnnd zwei loth zucker candid / vnnd ein loth Zncian / vnd ein loth Johans Kraut abgestreiffe. Wann soll den Zncian stossen vñ das alles vnder einander thun / auch sol man das vaf legen an ein Kule statt/vnd die vorgeschriben materi in ein groß pfann thun / vnd ein wenig lassen erwarmen/vnd geuß es inn wein / vnd spunde das vaf zu/vnnd laß in ligē vier wochen / vnd weñ der wein versücht werde/so ist er köstlich vnnd milt / wileu ihn zwei jar also starck vñ güte behalten / so seud Beisfuß wurzel mit zwei maß güten wein / vnd geuß es in den wein / das ist für alle gebresten des weins.

**E**in güten einschlag oder span/köstlicher ring machen/die da dienen zu allen weinen.

Nim zwei pfunde schwebel vnd stoß den schwebel klein in ein mörser / vnnd thū darnach den schwebel in einen hasen/vnd geuß vil wasser daran / vnd laß in siedē auff ein stund / vñ seyhe das durch ein kleinsip/vnd laß wider trucken werden/darnach nim ein rigel vnd thū den schwebel darein / vñ laß den schon zergehen / das er lauter werde. Darnach zeuch ihn auff ein grobs leinen tüch / vnd nim die hernach geschribene stuck darin.

Item

## Von Wein.

rrrhj

Item ein vierling Znis / vier lot Viol wurzel die da weiß ist / zwei loch Muscat blüt / zwei loch langen pfeffer / drei loch weissen weyrauch / ein loch Mastix / drei loch Baris Körner. Vnd stos die species durch einander / vnnnd wenn du den Schwebel zuehest / so strawe die species auff das rüch / so du das auß dem schwebel zuehest / dieweil es warm ist.

### ¶ Ein anders.

Item wenn du ein wein schenckest / vnnnd wilt das er dir nie abfallē kan / so nim baumöl nach dem das vaß groß ist / vnnnd wenn der wein so weit lâr ist / das er bede böden betrifft / so genß das baumöl hinein / vnd wenn du weißt wie lang du an dem wein schenckest / so verleuret er seine farb nit / vnd wirt nie kanig / vnd wenn du das vaß auff schlechst / so findestu das öl wider in dem vaß.

### ¶ Wenn ein wein nach dem einschlag stincker.

Item so nim ein heysß brot daß erst auß dem ofen kommet / vnd brich das von einander / vnnnd leg das also auff den spunde / vnd laß ligen bis es kalt wirt / so zucht es den geschmack alle ansich / Ist das vaß groß / so thü es ein mal odder drei. Es hilffet vnnnd ist bewert.

### ¶ Güte ring zu machen.

Item nim zu einem pfunde schwebel zwei loch gestoffen Zimmerrinden / ein loch Negelein / ein loch Cardamomi / ein loch Znis / ein halb loch Imber / zwei loch Wismit / ein halb loch güe Venedischen weissen weyrauch / ein loch muscat plüt / ein halb loch  
Muscat

## Von Wein

Muscatus / ein halb loch Zierwen / ein halb lot langen pfeffer / ein halb lot Betram. Das alles zerstoß / vnd thū den schwebel in ein vergläste pfannen oder kachel / vnd auff einer glüt mit einem hölzlin zerreiben / biß daß er dünn wirdt / vnd darnach schneide grobe rupfen zu plätzlin einer halben ellen lang / vñ dreier finger breyt / vnd so der Schwebel zergangen ist / schüt das gewürz darin vnd rür es vnder einander / vnd zuech der plätz einen nach den andern dadurch / vnd zu einem füder weins / brauch nicht gar einer handbreit / den pundten sol man vor vnd nach wol verheben / so gibte es beständige wein / vnd schade niemants nicht.

### ¶ Abgestanden wein wider bringen.

Zu einem füder weins nim kumilch / zucker / abfeilung von hirsch hore / iedes einen vierdung / vnd solt iedes besonder in einem leinin säcklin in den wein hencken / so wirt er noch krefftiger.

Oder nim zu einem füder weins einp fundt gstoffen Xantē samen / ein vierdung zuckers / henck iedes besonder in den wein / so wirt er starck.

## Wie man verdorbenen wein

widerbringen soll / auch wie man die wein bewaren sol daß sie nit brechen vnd sich nit verkeren.

¶ Daß sich der wein nit verregelt.

Item

**I**tem nim bitter Mandeln vnd Bertram/vnd  
 Thü die in kälte wasser/dz die haut dar ab gesche  
 let/vnd klein geschnitten werde/vnd in wein ge  
 legt/das ist bewert durch den authorem dis büchs.

**E**in ander kunst.

**I**tem so ein wein gang hat abgenömen/krank/sey  
 ger vnd trüb ist worden/so nim rosen vñ rauten eins  
 so vil als des andern/vnd halb sonil der kömer auß  
 tanzapffen geriben/vnd in ein secklin gehan in die  
 mitte des weins gehencke auff sibben tag/dz bringe dē  
 wein wider alle sein krafft/vñ mache in lauter schön  
 starck vñ frisch zu trincken/du magst wol schön Beis  
 fuß darzu thun/vnd schön Weyß oder Weirauch.

**I**tem nim das weiß von eyern/vnd zerschlag das  
 wol mit saltz/vnd geuß das in den wein/vnd schlag  
 in fehr/so kompt er wider zu im selber in dreie tagen/  
 vñnd laß dann den wein ab daß er nicht schmeckend  
 werde von den eyern/so wirt er güt.

**I**tem nim zwet stuck weyrauch/vñnd legs in den  
 wein der abnimbt/so wirt er nie schwacher.

**D**aß sich ein wein nie verker/nie breche vnd  
 vngeschmackt werde.

**I**tem wan der most vergeren hat/so henck darin  
 ein samē eins kranke heisset Millefolium/od schaff  
 garb/oder geuß oley darauff/wie vor geschriben ist.

**E**in ander kunst zu dem.

**I**tem wileu daß sich ein wein nie vertere/nie brüch  
 ig oder zehe werd/so lang man dauon schencke oder  
 trincke zu aller zeit im Sommer vnd Winter. So nim

**R** ein

## Von Wein.

ein grobes leines tüch vber den spunde des vafß dar  
inn der wein ist/vnnd leg dar auff ein schöne gereden  
linden/büchen/eychen äsch/du magst auch wol von  
frischen Tannen äschen nemen/also daß der äschen  
auff dem vafß zwen oder drei finger dick sei/vnd stich  
durch die äschē drei oder vier löcher mit einer spindel  
biß auff das tüch des spunds/vnd leg auff den äschē  
ein schönen grünen wasen/das magst vernewern in  
drei vier fünff tagen ein mal/vñ merck der wein ver  
keret sich nimer mehr/weder an der farb noch an dem  
gschmack/auch magstu das tüch den äschē also lang  
vnnerneuert lassen/dieweil der wasen grün ist.

¶ Daß kein wein brech.

Nim hopffen blümen/oder Beifuß samen/odder  
Senem grecū (das finde man in der Apoteken) vnd  
thū es in das vafß so er gieret/so bricht dir kein wein/  
vnnd wenn er vergiret/so thū es wider her auß/daß  
der wein nie darnach schmeckend werde.

Item thū weckholzer wurzel dar ein dieweil er ge  
re/od gebentele mehl/wer der wein iezund gebrochē  
es brecht in wider zu seiner farb.

Item wenn es ansache zu donnern/so mach ein bal  
len auß rucknem mehl/vnd leg ein schönes tüch lin  
auff den spund/vnd den deck dar auff/vnnd truck es  
in die spunde/so verendere sich der wein nit.

Wiltu wein behalten daß er nicht breche dieweil  
mann dar auß trincket/so brenn rebholz zu äschen/  
vnd thū sie in ein langes secklin/daß von der ponten  
gehe biß auff den grundt/so bricht der wein nicht/  
dieweil

die weil ein maß im vaf ist. Item henc nesselkraut  
oder wurzeln darcin/vnnd schlahe die punde zu / so  
bricht der wein nicht.

**G**ebrochen wein wider bringen.

Nim Was holdernholz / vnnd schab die groben  
rinden dauon/vnd die ander schab bis auff dz holz  
ein groß handenol / vnd dörr sie in der Sonnen oder  
auff einem offen inn einer stüben / vnd thü sie in den  
wein vnd laß darinn ligen/er kompt wider.

Wiltu abgetroffen wein wider bringen/so henc  
wilden hopffen darcin zwen oder drei tag.

**W**enn sich ein wein verstoffen wole.

Wen du siehest daß sich ein wein verstoffen hat / so  
schlahe den wein mit einem löcherten holz dar zu be-  
reitet/kreuz weiß gegē einander auff zweien seiten/  
vnd das holz sol also groß sein daß du es zum spunde  
hineinn bringen magst/vnnd rür den wein mit dem  
selbigen holz wol/daß gest/vnd scheumet ein ganze  
stund/vnnd thü ihn dann in ein new gebrent vaf/so  
wirt er lauter/frisch vnd güt.

**W**ann der wein gebrochen ist.

So sol mann nemen zu teglicher omen weins ein  
maß milch/die warm sei / daß man sie am finger er-  
leyden möge / vnd zwo handt vol saltz sol auch heysß  
sein/vñ ein maß wassers genß auff dz saltz/vñ genß  
es in das vaf/vnd laß den wein rüwen dar auff.

**G**ütem natürlichen süßen senfften milten  
wein machen im herbst/daß er das  
gang jar also bleib.

**R ij Wann**

## Von Wein.

Man sol in der ger in ein vaf mit wein ein stuck spect hengen in einem sauberen secklin/vñ vermach das spondloch / das du jm nur ein kleins luffelöchlin lassst / so bleibet der wein in einer ger / vnd würt süß schön vnd lauter.

Wiltu guten süßen wein machen / so nim den most von stunde an von der Keltern / vnd thū ihn in einen Kessel / vñnd laß in wol sieden biß der drittheyl eingesendt / darnach thū jm in ein vaf gehalten / so bleibet er das ganz jar süß.

¶ Guten wein in mosten zumachen.

Wen der most die vnreinigkeit nimer auß wirfft / so nim guten starcken gebranten wein / vñ geuß in in den wein / so wirt er darnach gut wein er sein zeit auß gelige / darnach magstu jm behalten so lang du wilt.

¶ Guten süßen wein zu machen / der süßer sei dann der most / vnd darzu lauter vnd klar.

Item zum ersten merck das du auff einen tag so vil läser bestellest die die er anben all ablesen so vil du darzu haben wilt / die solen vnzer knitsche hinein führen / vnd den selbigen abent noch außschütten zu Keltern / oder morgens gar frñ / darnach sol er die trensel auff der Keltern zerzeren / vñnd darnach sol das vaf trucken bereyt sein / darinn sol man ein halb quart gebrents weins schütten / zu einem füder / vñnd sol das zuspunden vnd walgeren hin vnd her / darnach setz auff die bödem / vñnd lege an ein küles ort / darnach nim ein loch Entian / ein loch Tegelin / ein halb

halb loth zimmetrinden/vñ stoff daß alles zusammen  
in einem mörser / vñd zwei loth zucker candit vñnd  
vberzogen Eñiß / vñnd das alles vnder einander  
auff bloß tauben in das vaf geworffen / vñd darzu  
ein penelinn vol S. Johans kraut / darnach thü den  
wein inn das vaf / vñnd laß das leer auff ein zwerch  
handt / vñd deck es mit einem stein / vñnd laß es ligen  
ungefült einn monat / darnach füll es zñ mit lauter  
rem wein der vergeren sey / so wirt er wolgefarter /  
lauter klar vñd süß.

¶ Wie man die wein süß sol behalten als sie  
von den reben kommen.

¶ Item ehe er anfacht zu geren / so nim ein hand vol  
senff mehls / vñnd thü es in das vaf vnder einander  
geschlagen mit einem stecken auff ein halb stund / der  
wein bleibet allweg süß.

¶ So sich ein wein verkeren wolt.

¶ Nim heysß gersten brot auß dem ofen / vñnd brich  
das von einander / vñd leg das auff den spunde als  
lang bis es kalt wirt / vñ thü das nach einander bis  
daß es aufzeucht was dem wein schädlich ist.

¶ In dem selbigen wein der da verkeret ist nim ein  
rechte Benedicte wurtzel / vñnd thü die in den wein  
die bringt dem wein wider sein krafft / vñ macht den  
wein wolriechen / vñd einen guten geschmack.

¶ Ein ander kunst.

¶ Schene rinden inn weing eworffen der sich verkeret  
hat / den macht sie wider gerecht / od ein heysß brot so  
erst auß dem ofen kompt getheilt vñd darauff gelegt.

R ij RoE

## Von Wein

Rot benedicten wurzeln inn den wein gelegt der sich verbrochen hat oder verkert / odder abschmack worden ist / den bringe sie wider in sein krafft.

¶ Weissen wein rot zumachen.

Römer oder berlin von berbiss holz / zu latein ge nant Berberis / wann sie zeitig sein / dörr wol / vnd wann du wilt / so henck sie in ein leinin tüch ins gschre darin der wein ist / so sihet man vber ein kleine weil das der wein rot ist. Oder henck gedörrte Kornblü men bletter also daren.

¶ So ein wein ein vbel geschmack hat.

¶ Nim ein handvol Salbeyen / vñ als vil Hopffen / spalt einn grosse Galgant wurzel mitten entzwei / thüs in ein leinen sack / henck es drei oder vier tag inn das vass / so höret der geschmack auff.

Ob man aber erkent das der geschmack vom bech oder vass sei / so muß man den wein in ein ander rein vass ablassen / vñnd hencke vorgeannte materien daren.

¶ Nim ein frisch gersten brot so es erst auß dem ofen genommen / brichs in zwei stuck / leg das ein teil auff den pont also heys / thü dz ander theyl wider in ofen bisß diß ob dem ponten erkaltet / leg das warm wider darüber / wechsels also ab. Also mag man allen bösen gestanck auß dem wein ziehen.

¶ Etlich wenden den vbeln geschmack mit weinspen nen / Weholter beren / Isopen holz / bast von mit tel holz daran hartz ist. Jedoch dem vbel schmecken den wein ist vor aller arznei noch der abläß.

Wein

**W**ein als kess wasser.

Sole jm also helfen. Nim honigschamm / wol inn  
einer pfannen geröst / vnd ein halb pfunde pfer sing  
kern/die zu puluer gestossen / darnach seihe sie mit  
wein durch ein leinen tüch / thü des weins auch eins  
becher vol darunder/geuß in das vaf/so gewine der  
wein ein güte farb.

Ist ein wein wasserfarb/so henck dietag saffran  
als dick ein ey darein/so wirt er rechter weinfarb.

**W**ein der nach bech schmecket.

Thü in auß dem vaf in ein grossen kübel oder an-  
der geschir / daß der geschmack dauon anstreichern  
mög / thü darnach Eppich kraut in ein rein leininn  
tüch gewunden drein/laß also zwen tag stehen/dar-  
nach geuß den wein wider inn ein vngedichtes vaf.  
Wils iedoch nit helfen/so sol man Salbei vnd Hop-  
fen darein hencken / Also mag mann auch wein der  
nach der erden schmact/wider bringen.

**M**ancherlei köstliche wein von

Kreutern/specereien vnd anderem/  
machen vnd bereiten.

**H**older wein.

**N**em nim holder blüte vnd brich sie ab von den  
stengeln/vnd dörr sie auff einem sauberen tüch  
in dem luffte/vñ nit in der sonnen / vnd henck sie  
an den luffte/bis in den herbst/dz sie schimltig werdē/  
vnd thü süßen most in ein vaf vñ laß in geren / vnd  
wan er in dem saz ist/so henck die blümen in dz vaf/  
oder

## Von Wein

oder schüt sie darein/so wirt der wein volschmackend  
vnd natürlich zu trincken / als Maluastier odder  
Muscateller.

### ¶ Sant Johannes wein.

Item nim Sant Johannes kraut vnd stof es in  
ein vass das es vol sei/vnd schüt most dar auff/vnd  
wan der wein vergere / so thü das kraut her auß vñ  
wäsche es sauber / vnd laß es dūr: werden/vnd thüs  
in dem Wergen wider in eins /oder ander frisch Jo  
hans kraut/vnd füll es wider mit anderem wein.

### ¶ Wie man güten medt machen soll.

Item nim ein maß honigs/ zu sechs maß wassers/  
vñ sendes bei dem feur als were es iung rindfleisch/  
vnd die weile es send/so wirff sie darein rot dulden von  
roten rosen/vñ scheume in recht fürsich dar/vnd das  
feur sol hell brennen on ranch/vnd so er nün gesend/  
so thü in ab / vnd laß in erkalten/dazwischen so nim  
zu fünf vierceyl medt den du gesotten hast/ein maß  
honig/das thü in ein kessel/vnd laß es siedē ob einer  
glüt/vnd rürs für vnd für bis er rote farb gewint  
oder braun/darnach du die farb wilt haben/vñ nim  
des gesottē meds/vnd schüt in vnder das honig/rür  
es wol/vnd schüts alles vnder einander / darnach  
nim frisch lorber die heut haben / stof sie vnd hencfs  
darein/vnd laß in wol vberschlahen ehe du in in das  
vass in thüst / vnd wilen ihn stercken mit gütem ge  
würg oder mit hopffen / das magstu auch thün.

### ¶ Wie man güten Claret machen sol.

¶ Nim zu einem viertel wein einn achtmaß h onig  
vnd

vnd seud das honig mit einer halben maß wein/vnd  
scheum es wol/vñ thū es dann in einen andern wein/  
vñ nim ein loch Negelin/vñ ein loch Baris Körner/  
vnd zwey lot Zimmetrinden/vnd ein lot Spicanar-  
dus/vnd ein loch imber/vnd stof das Klein/vnd thū  
sie in den wein/vnd laß sie stehen drei stund/vñ geuß  
es dann auff den sack/so hastu ein güten Claret.

¶ Ein brünseten wein zu machen.

Item nim drei oder vier schnitten gebrants brots  
vnd thū das in ein säcklin/vnd hencck es in den wein/  
ehe daß er giret acht tag/so gewint er einē brünseten  
geschmack den iederman lobt.

Item nim weyzen äschen/vnd thū ihn in ein vafß  
gegen dem vierden theyl/vñnd laß den newen wein  
darauß als lang biß er vergert/dañ laß in ab in ein  
ander vafß/so hastu ein güten natürlichen wein.

Item nim ein wechholtorn stecken von der ponten  
biß auff den boden/behwe den inn einem feuer/vnd  
zeuch die obersten rinden ab/vnd thū ihn als warm  
inn das vafß/laß ihn darinnen/so würt er brünßlet  
vnd gar güte.

¶ Gewürzte wein.

Welcherlei würtz du wile stof gar wol/vñ erwas  
vonn Galgant/vñnd als vil zuckers des andren ge-  
würtz allen/thū zusammen inn ein rein leinin seck-  
lin/geuß den wein darein. Seihe es also drei odder  
viermal die mater im secklin/biß der wein die gang  
Krafft der specerei insich zeuher/behalt vñ vermach  
In darnach wol in ein vafßlin.

L 130

## Von Wein.

**Zu gesundtheit des leibs ein fast guter wein.**  
Dachsen zungen wurz von dem innern marck geret  
niget / Die hülsen odder belg von Senet / Rot rosen /  
Borago blümen / Dachsen zungen blümen / jedes ein  
pfunde / misch durch einäder / henck's in ein sack in ein  
halb füderig vaf. Nim dazu frischen most / thü das  
halb theil darzu / das and theil von stundt an gsortē  
vñ verfeumbt / darnach ins vorgebant vaf gethan  
das mit solchem wein gefülte werde. Vñ so er vergire  
vnd geleutert / brauche man in durch das jar vber.

### ¶ Borrich wein.

Ist güte für die hertz sucht / täubung / Melancolei /  
zittern des hertzen / reinige das blüt / benimpe vil farn  
zasei / Für grind vnd aussatz. Mach in also: Thü drei  
pfund Borago odder Boretsch inn sechs oder sieben  
pfunde most / Seude es also inn einander biß lauter  
wirt / Er stercket das gesicht.

### ¶ Dachsen zungen wein.

Die wurz geseuberet beyß inn wein / biß der wein  
die krafft vnd geschmack der wurz empfahe. Dieser  
wein sol streng trunckē werden. Er füret auß durch  
den harm verbrente Choleriche vñnd Melancholi  
sche / encheigheit / reinige das hirn von vergiftung  
Melancholischer dämpff. Bringet die Wonigē (wel  
ches auß der farung kündebar) zu ihren vorigen sin  
nen vñnd gesundtheit.

### ¶ Von gedörten weinberen.

Merrenbel drei pfunde / auß geschelffter wolge  
Koffener zimmeerrinden vñ r loth / seude inn erwan vil  
most

mosts/geuß darnach in ein vass mit most. Er werde  
inn zwölff tagen lauter / brauch ihn am meisten im  
winter. Ist sonderlich güte alten vñ krankten leuten.  
Melancholicis vñ Phlegmaticis / ringert die brust /  
stercket den magen / leber vñnd blüt / wider stehet der  
feulung / vertreibe das vnwillen / hūsten vñ Reichen /  
machtet natürlichen stūlgang / verzere die vberigen  
feuchtigkeit zc.

¶ Rosmarin wein.

Don Rosmarin blūmen öl gemacht / ist der wirk  
ung als der Balsam. Rosmarin wein wird gemacht /  
wie obberürt von andern weinen. Er ist güte zu al  
len kalten siechtagen / stercke glieder vñ adern / mache  
schön dz anelig damit gewaschē / mache wolschmeck  
enden athem / güte zansfleych / heyle den krebs vñnd  
fistel / ist güte fürs podagram.

¶ Fenchel wein.

Machte lauter augen / erwecke vnkeuscheit / entledi  
get die wassersucht vñd aussatz / hūsten vñd lungens  
sucht / mehret die milch / hilffe der nieren siechtagen /  
heylet die blatern / reiniget der frawen kranktheit /  
öffnere die verstopffung des milchs vñd lebern.

¶ Eniß wein.

Er öffnere die verstopffung der innern weg / güte  
für das grimmen / meret der frawen die milch / mit  
zucker gemenget vertreibe nieren wee.

¶ Negelin wein.

Inn ein säcklinn hencet man Negelin inn ein vass  
mit most, Der wein ist truckner natur / güte für das  
L ij Reichen

## Von Wein

Reichen / alten faulen hūsten / fallende suchte / Kurtzen  
athem / stercket die dewung.

### ¶ Wein für den hūsten.

Süßholz / Zniß vñnd Fenchelsafft in wein gelas-  
sen / also daß das süßholz zweifach gegē den andern  
sey / man soles stedts trincken.

### ¶ Tugent des Wermut weins.

Wiewol er am versūchen herb / ist er doch grosser  
Krafft in Melancholicis. Wirte also gemacht / daß  
man grünen od dūren Wermut in den wein henck.  
Aber besser ist es daß man wein durch wermut seyhe  
so lang biß er den geschmack vñnd Krafft danon em-  
phahet. Wann sol honig vñnd zucker darein thūn / dar-  
durch wirte die Krafft baß heraus gezogen. Der wein  
ist gūt für die wūrme / schleim im leib vñnd heimlichen  
orten / stercket seer / für verstopffung des milzes vñnd  
lebern / für die gelbsuchte / gūt für wansinnigkeit / wi-  
derbringet verlorne spraach / ist gūt für gifft / leutere  
das gesicht / hilfft der leber vñnd magen / entledige  
den harm / reiniget der frawen krankheit / erlöset die  
grogen feuchtrigkeit vom bauch / Der dampff durch  
ein trechter inn die ohren gelassen / widerbringet das  
gehör / wann ein wund damit gewaschen wechset kein  
fistel oder faul fleisch darinnen / heylet rauden. So  
man sein neuße ehe mann auffts Meer sihet / so hilfft  
er für vnwillung. Er ist auch zu zeiten gūt für die  
pestilenz / in verwandlung der stert vñnd heym such-  
ung der krauckē / bösen lufft im Glentzen zebrauchē.  
Bringet schlaff / heylet geschwulst vñnd gliedsuchte.

Im

Inhalb gegürgele / hilfft der zungen geschwulst /  
Er hilfft zu vil andern seuchren.

¶ Auger trost wein.

Auger trost / zu latein Enfrasia / Thū das Kraut  
Inn most / Der wein ist güt für vnsauberkeit der au-  
gen / vnnnd cunckelheit des gesichts / ob sie gleich von  
natur flegmatisch vnd feyst sein. Ob aber der wein  
zūvil starck were / temperier man ihn mit Fenchel  
wasser vnd zucker.

¶ Alane wein.

Alant wurzeln inn latein Enula Campana / ge-  
waschen / gerrücknet / schneid sie zu stucken / send sie in  
newen most / frisch von der Felte / in ein Kessel odder  
newen hafent / so lang bis sich die rinden der wurzel  
von den inneren stämmen schelen lassen / vnd so es lau-  
ter wirt / so geuß in ein vass mit most / vñ laß verierē.  
Also magstu auch mit den Salbeyen thū. Dieser  
wein ist gesunde / so das geäder vonn Felte erstarret  
ist. Für brustwee / vnd den kalten hūssen. Nimpt hin-  
erawrigkeit vnd zorn. Sercket des magens mund /  
reiniget die brust / Der niern vberflüssigkeye durch  
den harm. Wein drei tag vber Alant gestanden / len-  
tere das gesicht mercklich.

¶ Salben wein.

Wirt mancherlei weise gemacht / Felich hencken  
Salbey in ein vasslin / erlich sieden sie. Ist güt zu alle  
gebrechen des zansleysches / zanwee / zungen / geä der  
vnnnd gliedern / stercket sie wider Paralysin vnnnd den  
krampff. Hilffet zu der fallenden suchte / vñ voranß

L iij in dem

## Von Wein.

in den sachen des magens vnd der mütter / dann es  
seindt äderige sterc.

### ¶ Tsofen wein.

Verzert vnd zeucht an sich / man sol süßholz dar  
zu thun. Sollicher wein gezimpt den alten / Ist für  
den feuchten hüssen / fallend sucht / vnd am meisten  
an den kinden. Es trückenet vñ heylet heimliche ore  
damit gewaschen / machet klare stimm / zimpt den  
wasserüchtigen.

¶ Ein wein der fürnemlich die glieder stercke /  
vnd bei gesundtheit behalt.

Vier loch weiß imber / ein loch Cardamomum / ein  
loch Zimmetrinden / ein quintin Mastix / zwei loch  
Coriander ein halb loch Roerosen / ein pfundt honig  
oder zucker / ein viertel einer maß gutes weins. Sol  
cher wein sol also klar gemacht werden.

¶ Wein der den ganzen leib stercket.

Darzu nimpt man von Cubeben / Negelin / Im  
ber / Rosin / jedes ein quinelin / seuds inn drei pfunde  
des besten wein das drittheil ein / seuds mit sechs loch  
rosen wasser vnd zucker / Trinck dauon abents vnd  
morgens vier loch / oder minder. Dieser wein stercket  
das hirn vnd natürlich krefft / stillt den kalten fluß  
von der nasen / zimet wol alten leuten. Ist güte zum  
kurzen arhem / hertzwee vñ glieder / Felte des magē /  
macht rechte hitz / güte dewung vnd geblüt / wider vñ  
sach der mutter vñ Felte / oder vberige feuchrigkeit /  
dadurch die frawen an der entpfengnus gehindert /  
wider das vnwillen / eür / vndewung vnd hüssen.

¶ Wolt

## ¶ Wolschmackend wein.

Man sol von zimmerinden vnd Imber in wein thun/vnd als ein roßwasser außbrennen/ist zu zier der frauen/mache weiß subcil/vnnd wolgefesert/ist gutt kalter Complexion/für die glidsucht.

¶ Ein wein welcherlei geschmack man wil zugeben/gar höflich.

Leg welcherley specerei oder kreuter du wilt ein nacht vnd tag in brenten wein. Dises brenten weins sol man ein wenig in wein thun so man erincken wil/so gewinnet er den selben geschmack.

Der aller best wein wider den blutfluss/vnnd den magen zu stercken wurde von Ritten safft/lauterem wein vnd roßwasser/gleich vil.

## ¶ Werrettig wein.

Schneid in zu dünnen breiten schnitzlin/saltz auff einander/so werdens naß/od mit gestossen lorbern/laß ein tag vnd nacht in einer schüßeln/stoß essig vñ Beerā damit in ein mörser/zwings durch ein tüch in ein zinnen schüßeln/behalt in ein glas wol verstopffe. Wer vor durst nicht bleiben mag/der es broe vnd anders darauß. Was nit durch das tüch mag/magstu mit guttem zucker senffte/ist es nüchtern für das vnwillen/vñ das gurzen in dem blöden magen.

## ¶ Bromber wein.

Misch ein maß honigseyme/vñ fünff maß Bromber wol vnnder einander/darnach thun sechs mal so vil weins darzu/laß wol sieden/vnd verschemmes/seyhe es durch ein tüch/laß verieren/darnach thut  
wider

### Von Wein.

Wider zum feuer / send vnd verscheuma / geuß inn ein  
reines feßlin / laß ieren. Wenn du davon trinck ein  
wilt / so prüfe ob er dir zu starck ist / so misch vnder ein  
gläßlin zwei gläßlin weins / so ist es ein natürlicher  
güter erant.

### ¶ Zwiebel wein.

Dem thut man gleich als dem Bomerantz wein /  
vnd vermischt ihn mit gutem essig / der ist gut für die  
gebrechen. Das bewer also. Nim einen vergifteten  
wurm / spinnen / edechs odder schlangen / vnd mach  
ein kreis auff einen tisch mit rohem knoblauch / oder  
mit zwibelen / vnd setz den wurm damitten inn / vnd  
laß ihn kriechen wohin er wil / vnd wenn er an den  
Freys kompt / schnalzet er wider hinder sich. Das be  
wer mit würmen die vö den leuten / oben oder vnder  
auf gehen. Also mag man ein kreis machen von Ti  
riack / von Mirrettig oder von nessel wurtz / vnd von  
gebranten wein. Vnd darumb so haben die alten  
meister der argney / vil vnd mancherlei Salsen er  
dacht vnd lernen machen / nur zu ein zusatz vnd  
wendung vnr einer gehrechen / odder zu wenden ge  
brechen inwendig aller menschen natur vñ glieder /  
vnd besonder des magen der ein fürst ist der glieder.  
Darumb setzen sie alle salsen mehr von nutz dan von  
wollust wegen.

### ¶ Nessel wein.

Nessel mit einem gutem wein gestoßen / oder mit  
einem sauren essig durchgetriben / vnd inn ein gläß  
gegossen vnd behalten. Dieser durchgetriben wein  
tödtet

tödet die würm. Wiltu gebranten wein darunder thun/was du damit bestreichest das weret den wümen/vnd ungezifer/vnd dem faulen fleysch. Vnnd wer iergent ein vihe das da faul fleysch het in einem gebrechen/thu ein wenig alaun darunder/es erze sich auff. Also merck wo man den Vermut wein/den Merrettig wein/den Tessel wein hin thut/da kompe kein spinn hin/weder mucken noch ander wüme/Krotten oder Schlangen.

¶ Das wein nit abfalle.

Item/So ein wein schön ist vnd nit rein/nim rebaß zu ein Karckfaß ein handenol in ein rüchlin/vñ in den pont geschlagen mit der pont/vnnd darüber ein Küdreck/so felt er nit ab.

So du wein wilt ablassen das er schön bleibe/Vim in ein Karckfaß als groß Timian als ein baumnusche der wein darein kompt/vnd brenn ihn oben zum ponten hinein ins faß gar/so felt der wein nit ab.

¶ Heferüb wein glas schön zu machen.

So ein wein heferüb ist vnd mit reyn. Vim in ein Karckfaß ein maß sandt/der fast gereiniget ist mit wasser/vnd rür den ein loch neben der pont mit ein löcheren scheit sittriglich ein/vnnd ob der wein noch auff der hefen ligt/so irret nicht das mann die hefen rürt/darnach am andern tag abgelassen vonn der hefen/so ist er glas schön.

¶ Ein anders.

Vim ein Karckfaß/zehen heysß Eiselstein/als groß als eyer/ein handenol weinstein/vñ stoß zu puluer/

¶ ein

## Von Wein.

ein handenol Ingrün / ein handenol Hauswurz /  
vnd stoff in einem mörser / vnd mere frisch wasser da  
ran das es auff ein halbe maß werde / vnd streichs  
durch ein tüch / vnd schüts inn das karch vass / vnd  
rürs mit einem löcheren holz durch einander ein  
güte weil / schlahe die pont zu / las ligē vier tag / so ist  
der wein fast schön vnd hübsch.

So ein wein ran ist vnd abgefallen / so nim zu  
nem karchvass acht maß milch die rohe vnd loeset /  
vnd thū acht maß weins auß dem vass / vnd rür die  
milch darin mit ein scheit / vnd schlahe die milch wol  
ij. stund durch den wein / vnd arbeit es auff ij. stund /  
vnd schlahe ihn zu / vnd las in auff vier wochen still  
ligen / darnach ist der wein schön vnd zutrinken.

## Von ablassen.

Was weiß wein sein / die soll man von der hefen  
lassen im Hornung / in der letzten quart so es schön  
wetter ist / vnd im Apprill nit.

Im Meyen auch güt zu der selben zeit.

Die Rote wein abzulassen in der karwochen im  
abnemen / oder im Brachmonat / im abnemen / So  
man sie aber gern dünn het / so sie danne ehe von der  
heff kōmen so besser. So man sie gern schwarz het /  
so sol man sie lang auff der hefen lassen ligen.

Wann ein wein schwer ist vnd nit schön. N im dür  
re fichten rinden inn ein halb füder weins als vil als  
du zwischen dem daumen vnd dem forderen finger  
begreiffen mast / die einer spannen lang seindt / vnd  
feg sie ein wenig aussen das rauch ab / vnd thū sie zu  
dem

Dem pont in/vnnd laß im vafß biß auß gehet.

¶ Kan rot wein.

¶ Nim ein langen span schwefels / ann allen enden gar angebrant / vnd laß den wein in ein ander vafß / vnnd so der wein inn das vafß gehet / so heb den angezündten span ins vafß / ob dem wein / immer auß vnd auß / biß das vafß vol wirdt / vnd versponte auff der stunde daß der schwefel auch darinn bleib.

¶ Wann ein wein schimmelegt.

¶ Nim ein haupfleyb brot / so er auß dem ofen gehe also heysß / vn̄ schneid damitten ein loch in die ein rinden als weit der pont ist / vn̄ leg dz loch vber dē pont / vnd vmblege es mit ein tuch vmb den leyb daß kein dunst darauß möge / so zeucht es den schimmel ansich.

¶ Seyger wein.

¶ Thū ein maß von ein eymer / vn̄ siede den recht wol vnd scheume in biß er nit mer schaumet / vn̄ geuß den heysßen wein inn das vafß / vnd rür in mit ein scheid wol / vn̄ darnach zügespont / vn̄ acht tag ligē lassen.

Oder / Es mag einer ein neuen hafen zerstoßen zu puluer in ein mörser / vn̄ in den heysßen wein thū vnd mit inrüren.

So man ein wein ansticht / vnnd daß der leyst als schön sei als der erst. ¶ Nim vngenöten ley men in rer wein geweycht / damit verspont das vafß. Aschen vn̄ rer wein / vnd dar auß ein teyg gemacht / vnd mit verspont / ist auch also.

¶ Von weychen wein.

Zu ein karchfaß / thū her auß zwen kübel voll /

¶ ij vnd

## Von Wein.

vnd mach in in ein Kessel heys / vnnnd schüt in wider ins vaf / vnnnd rür ihn ein halb stund mit ein scheid durch einander / vnd laß in ligen vier tag zügeschlagen / er wirt wider frisch.

### ¶ Wein schön behalten.

So ein wein schön ist / er lig auff der heff odder sei abgelassen / wann man in an wil stechen / so sol man nemen gebrenten wein vnd äschen / vnd darauß ein teyg in ein tüchlin gemacht / vnd in vber den pont gelege / vnd daruff mit ein andern teyg mit äschen wol verkleyber / daß kein luffte darzu mag / so bleibt der wein schön / als lang als ein tropff darinn ist.

¶ Wilten köstlich wein machen in dem herbste / so der wein gelesen wirt / so kem den wein wol / vnd most ihn mit mit den füßen / vnd schüt dann den wein auff die Kelttern / vñ darnach so bren ein span da in das vaf / vber zwo stund darnach thü den wein inn das vaf / vnd füll es alle nacht inn dem feren. Vnnnd so mans ablese / so brenn aber ein span darcin.

¶ Wilten ein braunen wein schön machen / So nim ein maß süße milch zu einem stuck vaf / vnd welle die milch / vnnnd heb den raume wol von der milch / vnnnd nim von vier eyern das weys / vñ rür das vnder die milch / vnd schlahe den wein zü vier zehen tag lang.

¶ So du einen trüben wein anstichest / So nim ein halb pfunde baumöl zu einem stuck / vnd thü das in den wein / vnd schlahe in zu.

¶ So du ein vaf brüen wilt im Herbst / So nim wecholttern mit der wurzeln / vnnnd Hopffen mit den wurzeln

wurzeln/damit brü das vaf/vnnd laß es ein nache  
darinn stehn/vnd nit schwenck das vaf mit wasser.

**Von etlichen gewaltigen heim-**  
lichen Künsten zu den weinen/welche  
ymb kein gelt zubezalen sein.

**W**ie mann den wein ein ganzes jar sol süß  
behalten/der wein werde das selb jare  
süß oder sauer.

**M**ann sol nemen den wein von der pres/vnd  
den in ein groß vaf gieffen/vnd sol den selb  
bigen setzen lassen auff den boden/darnach  
sol er in aber zäpfen von dem vnflac auff dē boden  
ein güte spann vber dem bodem / den selben abge  
zäpfter wein soll er durch heßlin spen gieffen in ein  
vaf odder vier / derselbig wein wirt also gereiniget  
daß er darnach kein vn sauber keyt mehr in ihm hat/  
die dem wein möcht schaden / mit dem wein magstu  
wol vil wein süß machen/nach dem gütem duncken  
soltu gieffen des weins in ein vaf eines andern gro  
ben weins/so wirt der wein milt vnd wol geschmack/  
das sol mann alles thun an heymlichen stercken / daß  
der heymlicheit nit ein ieder innen werd / vnnd müß  
auch geschehen an kalten stercken vnnd kalten gemas  
chen. Wie solcher weis behele man den wein mit al  
ler seiner sterck vn krafft süß als ein medt/das alles  
geschicht durch die verziehung der geer.

W ij ¶ Ein

## Von Wein

**E**in ander heymliche kunst das man einen wein vil löblicher / stercker vnd wolgeschmackter kan machen / dann er von natur gewachsen ist.

Nim den besten brenten wein den du haben magst / vñ thū darein die nachgeschriben stuck. Für vierling Gallgant / drei lot Negelin / vier lot Imber / vier lot Zimmetrinden / zwei pfunde pffirsing kernen / ein pfunde kirsch kernen / das sol man als in dē brenten wein thūn / darnach laß es acht tag an einander stehen. Darnach soltu den wein ablentern / vnd den gebrenten wein in den abgeleuterten wein giessen / in teglichs vaf nach deinem wolgefallen / odder wol schmecken / nach löblichem geschmack / odder stercke auff das aller best / so du es prüfen magst.

### Die dritt kunst.

Nim wein wie er vō der kelttern kompt / vnd geuß den inn die vaf darinn er geren sol / vnd die vaf soll man ein span wan lassen / darnach soll er nemen ein güten gebrenten wein / als von Muscateller / Maluasier / Ellsesser / oder Franckenwein / oder sunst von andern güten weinen / die selbige sol er nemen vñnd brennen auff das höchste / ein / oder vier mal / desselbigen nim ein mafz zwei od drei in ein vaf / also / man soll nemen ein bret in der mitte ein wenig auß genommen / auff das der wein nit abfließe / vnd das selbig bret / sol er zu dem puncten ein thūn / das es den wein kaum anrühret / darnach sol man den gebreñtē wein auff das brett giessen langsam / damit der gebreñtē wein

wein kein grossen fall thū auff den wein in dem vass /  
damit der gebrent wein alleyn schwimm oben auff  
dem andern wein / vnd sich damit nicht vermisch /  
wann er nūn aller ist darein gegossen / sonil du dar  
ein haben wilt / soll der wein vnder dem gebrenten  
wein gern vnder sich / dauon er dann nimpe die süsse /  
vnd von dem gebrenten wein die stercke / vnd vil mer  
sterck dann er sunst hat gehabt. Wolt er ihn aber  
stercker haben / so möcht er ihm thūn mit den species  
als vorhin geschriben ist / auch wie man mit einem  
vass thūe / also mag man auch mit den andern thūn  
so sie inn einer grössse sein. Disse kunst habe lieb mit  
den obgenanten / dan sie seindt groß vnd heymlich /  
darzu eines grossen nuges.

Ein ander frembd kunst gang nūglich zu den

weinen / Wie man ein vass zūrichten sol das

der wein dar auff nimmer mehr kōnig

noch roth werde.

Zu dem ersten volgt die rechtfertigung des schwes  
fels / das er der natur des menschen nicht schädlich  
sey / als die Medici erkent haben.

Man sol nemen den schwebel vnd sol ihn zer gehen  
lassen / vñ wan er zergangē ist / in ein wasser giessen /  
darnach sol man in wider heraus nemen / vnd thūn  
wie vor / so wirdt er gereyniget vonn seiner bosheit.

Item man sol nemen weisse viol wūrgel / vnd sol  
die trüeknen in einem becken vber einem feuer / vnd  
darnach klein stossen / vñ sibē durch ein sib / das pul  
uer behalt in einem büchslim / darnach nim weisser  
meyrauch

gang

## Von Wein

weyrauch klein gestoßen/ vnd nim die viol wurzel/  
vnd den weyrauch / eines als vil als des andern/ vñ  
misch die durch einander / darnach nim drei heflin  
spen / anderhalb spannen lang / vñnd zweier finger  
breit / vñnd zerlaß den schwebel / vñnd zech die spen  
dar durch / vñ die weil der schwebel warm ist / an den  
spenen / so spreng das puluer dar auff auff beide seite  
ten / so sein die spen bereyt zu brauchen weñ man wil.

Item wann man vaf damit bereyen wil / so soltu  
das vaf vnder sich keren / vñnd die spen anzünden/  
einen nach dem andern / vñnd soltu in das vaf halten  
als lang bis er verbrent / darnach aber einẽ andern /  
auch thū mit dem drittẽ also / Darnach verstopff  
das vaf wol / damit kein rauch her auß mög / vñnd  
richts auff vñnd laß knastern / vñnd wiltu so magstu  
also die vaf bereyen / in Herbst schicken oder dahei  
men wein darein thūn / so wirdt der wein darinnen  
nimmer k̄nig oder rotfarb / vñ bleibet allzeit weiß  
vñ frisch / vñnd wirt nimmer seyger oder zech / man  
für in vber land oder laß in ligen.

¶ Das kein wein k̄nig werd.

¶ Nim Borres klein gestoßen / vñnd in den wein ge  
worffen / oder drei handuol saltz / zwo wolgebrant / in  
einer pfannen / in den wein gethan / vñnd zūgespunde /  
vñnd vber acht tag abgelassen / ist bewert.

¶ Weñ ein wein k̄nig ist worden / wie  
man im heffen soll.

¶ Nim ein handuol saltz / darnach das vaf groß  
ist / vñnd laß das auff das aller heyße werden / das es  
gang

gang glünet ist/vñ thū das zum spunde hinein/vnd spunds zū/vñ laß es durch einander arbeyten / vnd schat dem wein nicht/aber du müßt in ablassen / das magstu thun wenn du wilt.

¶ Wie man einem roten wein schöne farb sol geben.

Item nim der rote rosen die in dem getreyd wach sen/vnd trückne die dürr an der Sonnen wie die holderblüt / das laß bei vier tagen inn wein hencken / so gewint der wein ein schöne farb.

¶ Wie man einem wein ein Muscateller geschmack soll geben.

Item nim in dem Herbst Holderblüt/vnd laß sie trücknen an der Sonnen als in einem ofen od vnder dem dach / darnach nim ein leinin säcklin / vñ thū bei einem pfunde darein / vñnd henck es in die mitte des vass / die weil der wein noch most ist/vnd laß es so lang darinnen/bis er vergeret.

¶ Ein ander kunst wie man wolgeschmackten wein soll machen.

Item nim in ein halb füderigs vass zwei lot weissen Imber/vnd zwei loch langen pfeffer/vnd Muscaden/vnd ein loch Tegelin/vñnd ein loch Calmus / den schneid klein/vñnd mach ein säcklin/vnd thū die materien darein / vñnd binde das vass zu mit einer schnür/vnd nim ein reines glas/vnd thū das secklin darein/vnd geuß daruff güten gebranten wein/das er vber das säcklin gang/vnd mach es vass zū dz kein dampff darvon komme / vnd laß das stehn drei tag

¶ vnd

## Von Wein

vnd nacht/darnach binde das säcklin an ein lange  
schnur/vnd senck dz in das vaf/daß vmb ein zwerch  
hande nie auff den boden reych/vnd hefft die schnur  
oben bei dem pontē mit einem nagel/daß du das seck  
lin darauß mögest ziehen wen du wilt/vñ verspunde  
das vaf fest zu zwen tag vnd nacht/so gewint der  
wein ein güten geschmack/darnach spunde das vaf  
auff/vnd zench das secklin darauß vnd trück das  
secklin/so lauffe der geschmack auß dem secklin in dē  
wein/vnd laß das secklin wider hinein/darnach gib  
den wein zutrinctē so schmeckt er gar wol/auch mag  
stu das secklin auß dem wein ziehen/vnd magst in ein  
ander vaf thün/der des weins noerrffrig ist.

### ¶ Ein güten edlen wein zumachen.

Item bestel inn dem sommer Kornblumen/vnd  
wicken blumen/vnd senffblumen/halt sie schön bis  
in den Herbst/vnd wirff denn die blumen inn das  
vaf/vnd schüe most darauß/vñ laß den wein liegen  
bis er die blumen selbs auß wirfft mit dem geren.

Item zench ein geringen wein auff ein besser drit  
sen odder hefen/so nimpt der schwach wein die sterck  
von der drüsen ansich/vnd wirt stercker.

### ¶ Starcken wein machen/als ob es Walnastir were.

Nim ein quinten Galgant/vnd ein quinten Im-  
ber/vnd ein quinten Negelein/vnd Muscat/vnd  
Muscat blüe/vnd so schwer als das alles ist Bene-  
dicten wurzel/vnd püluers/vnd laß dir bachen ein  
weygen

weygen brot einer ellen lang daß du es zu dem spunde  
mögest einthün / schneid das brot auff / vnd thü das  
puluer darein / vnd mach das brot wider zu / thü es  
in ein secklin / vnd hencf es in ein vaß gegen dem hal-  
ben theyl / vnd laß es zwölff tag darinn hencfen / so  
wirt der wein natürlich starck.

**¶** Krancken wein starck zumachen.

Item in ein füder hencf ein vierling Zimmetrin-  
vinden / vnd als vil gefeiltis hirsborn / ieglichs be-  
sonder in ein leinen tüch / er wirt stercker.

**¶** Schönen wein zumachen.

Sant Johans Kraut das hat gelbe blümen / vnd  
vil kleine bletter / das leg in dem herbste in den wein /  
vnd laß es darin ligen biß man den wein ablaß / so  
thü es wider her anß / Wiltu aber nach dem ablaß  
schönen wein machen / so thü es wider hinein / vnd in  
ein halb füder souil du vnder einē arm ghabē magst.

Item nim ein bircken äschen / vnd rür es in den  
wein ein mal odder drei / vnd verstopff das vaß / der  
wein wirt schön vnd lauter.

Item nim zu einem halben füder / zwei pfunde  
Mandeln die da gut sein / vnd mach die oberst haue  
danon / vnd stoß sie klein in einem mörser / vnd streich  
sie durch ein tüch vber einen kübel / vñ nim desselben  
weins auß dem vaß / vnd misch die Mandeln darun-  
der / vnd schüt den in das vaß / vnd rür es wol durch  
einander das der wein weiß werde / der wein würde  
in vierzehen tagen so schön wie ein rosen wasser.

**¶** Roten wein schön zu machen als ein Christal etc.

N y Nm

## Von Wein.

Nim ein Kraut mit der wurzel heyst Bernklaw / vnd henc es eines kopffs groß in den wein / vnd das Kraut sol man zwei oder drei mal her auß thun / vnd alle mal trüch nen lassen / vnd wider darein thun / in vier zehentagen hastu schönen wein.

¶ Wenn ein wein trüb / stinckend vnd saur ist.

Spunde in zu / vnd schlag das vaf manich stund / oder welt es hin vnd her / darnach schlahe den wein mit einem löcherten stecken / vñ thū darnach kleinen gebrenten ley men darein / vñ schlahe den wein aber / so wirdt er in dreien tagen wider güt / darnach geuß ein halbe maß zigen milch darein / vnd rür ihn aber gar wol / so wirt er lauter klar vnd frisch.

¶ Ein ander Kunst.

Nim zu einem füder weins drei handuol Salbey / vñnd drei handuol Hopffen / laß darinnen hencen drei tage.

Item etlich nemen frisch Nuslaub / das wäschen sie / vnd erfrischen das wol auß einem frischen wasser / vnd thun es nachmals in den wein / vñnd ziehen darnach den wein ab in andere vaf.

¶ So ein wein sey ger vnd trüb ist.

Item so nim zu einē halben füder wein / ein pfunde schönes Alauns / klein gestossen / vnd durch ein klein sib gereden / vnd von acht vñnd zwenzig eyern das weiß darein gethan / vñ ein handuol saltz darzu / vñ vnder einander geschlagē / vnd gerürt das es lauter würde an einander als ein wasser / vnd thū vier oder funff maß desselbigen weins daran / vnd zer schlahe es wol.

es wol vnder einander / vñ darnach schüt die materi  
al mit einander in das vaf; vnd das vaf sol ein güt  
theyl leer sein / auff das du die mater mit dē wein in  
dem vaf wol kloffen vnd rüren mögest / vnd schüt  
den wein langsam hinein / vñnd rür dieweil für vnd  
für bis das dz vaf vol wirt / darnach laß den wein  
rürwen acht tag / so wirt er frisch / lauter vnd klar.

Wiltu stinckenden wein der da trüb ist / güt vñnd  
wol schmeckende machen / so verstopff den pondren  
wol / vnd schlag das vaf vmb / vnd wels es hin vnd  
her / darnach schlag ihn mit einem löcherten stecken /  
vnd thū gebrenten wein darein / vnd darnach laß in  
ab / so wirt er lauter in dreien tagen.

**U**ngeschmackten wein güt zu machen.

Item so nim Wecholttern holz einer spānen lang /  
Klein gespalten / vñnd thū es in einen neuen hasen /  
deck in zu / setz in auff ein heysse äschen / vñnd laß das  
holz dürr darin werden / vnd lüg das es nit schwarz  
brenne / vñ henck es zu dem dritten mal in den wein /  
so vergehet im der böß geschmack.

Item nim einen neuen tigel / zerschlahen in in stück /  
zūnor glüend heys gemacht / das sie zum pundren  
hinein mögen / oder nim weiß wackel.

**U**stinckenden wein wider zubringen.

Item nim ein grün vaf das da wol schmecket / vnd  
so der wein noch auff den hefen ist / so laß ihn dauon  
abe / vñnd thū andere hefen darein die wol riechen /  
vnd so der wein in das vaf gelassen / vnd die frischen  
hefen gar wol darein gerürt / so nim als dann zu

**N** ij einem

## Von Wein.

einem fuderigen vass ein pfundt wachs / zerlaß vnd  
machs ganz heyß / schüt es dann oben in den wein.

**¶** Dicke wein dünn zumachen.

Item nim gemalen senffmel / vnd zerreib das mit  
dem wein / vnd geuß es in den dicken wein / vnd schla-  
he in wol zu grund / darnach laß in rüwen / er werde  
schöne vnd frisch.

**¶** Das ein wein farb behale.

Item so nim weyden äschen / vnd thū sie in ein seck-  
lin / vnd hencck das in das vass daß du schencken wile /  
so bleibet der wein bei seiner krafft vnd farb immer  
dar / biß in das ende.

**¶** Daß ein wein sein farb behalt wann man  
ihn vber land füret.

Item hencck weydäschen darin / so bleibet der wein  
weiß vnd schön / vnd wirt nit König oder rot.

**¶** Ein anders.

Item nim stein oder reinfaren / klein geriben / vñ  
geuß wein darüber / vnd laß zwen tag darüber ste-  
hen / den geuß in das vass vñ arbeit den wein damit /  
das behelt im die farb.

**¶** Goldfarben wein für herren  
zu machen.

Item nim haberstro vnd thū das in das vass / vñ  
zeuße wein darüber / vñnd laß ihn darnach ligen / so  
wirt er wunder hübsch.

**¶** Gebrochen wein schön vnd lauter machen  
von aller röch.

Nim zwey pfundt Imber / dünn oder krafftmel /  
vnd

Von Wein:

1:

vnd kof in ein secklin/vnd henck's in wein der brochē  
ist/zwen tage/ so werde der wein schön.

¶ Wenn ein wein zu lauter/oder zu weiß ist/  
daß man ihn scheuche vnd heyst in  
wasser siech.

Item so nim ein wolgebrenten ziegel/vnd zerreib  
in wol/vnd rid in durch ein sib / vnnnd wirff des zwo  
handtuol in dem wein zu dem spunde ein / vnnnd nim  
von dreien eyern den totter wol zerschlagen/rür den  
wein wol mit einem Turgen rürscheid / daß sich die  
materi in den wein gleich theyl / also werde der wein  
goldfarb/lauter vnd klare.

¶ Roten seygeren wein frisch zumachen.

Item nim ein maß honig thüs darein / vnd rücker  
brosam als ein welsche nuß / vnd als vil saltz / vnnnd  
laß das wol sieden biß es schwarz vnnnd dick werde/  
vnd rür es vast / darnach thü es auff ein bret wie ein  
latweg / vnd mach stuck daruon/vnd thü es in dem  
wein/so wirt er gar güe daruon.

¶ Wie man dick en vnd erüben wein  
sol lauter machen.

¶ Im senffmehl vnd temperier es mit dem wein in  
einem züberlin / darnach geuß inn das vast mit dem  
wein / vnd rür es gar wol vnder einander vō vnden  
auff mit einem heß len stab / darnach laß ihn rüwen  
fünfft tag/so wirt er schön vnd lauter/vnnnd lieblich  
zu trincken.

Item nim reben äschen / vnnnd die äschen von  
eychen rinden gebrent ieder äschen ein kopff voll / zu  
einem

## Von Wein.

einem flüßer / vnnnd ein pfunde weinsteins / das reib  
alles in einander mit dem selbigen wein / vnnnd geuß  
die vermischung in das vaf / vnd rür es von grunde  
auff / vnd laß darnach auff sibentag rüwen / so wirt  
er erst lauter / vnd der seyger wirt frisch.

Item nim Spicanarden / henck das in den wein  
er sei trüb / dick / oder sauer / so wirt der wein wider  
frisch vnd lauter / darzu gangz wolgeschmackt.

¶ Wiltu wein lauter machen / der seyger  
vnd molck en farb ist / vnd zeucht  
sich als ein faden.

Nim das weiß von eyern vnnnd milch / vnnnd semel  
mehl / vñ schlahe dz mit einem holz daß er scheumbe /  
vnd geuß dan in den wein / Auch in dem vaf schlag  
es also sehr daß es schaumbe / so kompt er widder zu  
im selber / an der farb / vnnnd an dem geschmack / bei  
dreien tagen darnach laß ihn ab in ein ander sauber  
vaf / damit er vö dem gemecht nit schmeckent werd.

Item nim frische nesseln mit der wurzel / vnd thü  
darzu ein halb pfunde senffmel / vnnnd henck es inn  
einem säcklin mitten in wein / er wirt frisch in fünff  
tagen.

## ¶ Ein ander kunst.

Item nim zu einem halben flüßer wein / einn halb  
pfund pfeffer / ein vierling Negelin / vnd sol das mit  
einander sieden mit ij. vrtel wein das halb theil ein  
gesoten / vñ darnach durch ein tüch also heys in den  
wein gesigen / vnnnd henck den Pfeffer vnd Negelin  
oben in das vaf / drei oder vier tag / so wirt er gut.

¶ Wenn

¶ Wenn der wein ganz zech ist.

Item nim er beyß / vnd thü die in einen hasen oder Kessel / darnach das vafß groß ist / darnach mustu er beyß machen / vnd das die brü lauter vnd schön bleib die auff das aller heissest auff ein mafß / vnd darnach so nim ein milch auff das aller schönest abgenomien / vnd auff das aller heyssest lassen werden / darnach thü die erbsen brü / vnd milch vnder einander auff das aller heissest / vñ temperier das in dem vafß wol gerüre vnder einander / vnd dz vafß wol zügespund / vnd auff drei odder vier tag lassen rüwen / darnach abgelassen auff ein rein vafß.

Item nim fichten rinden oder Tannen / vnd schab das schwarz ab / vnd der sie in einem ofen / vñ henck sie in den wein / er wirt wider frisch.

¶ Wenn ein wein stinckent / vnd schimlig wirt.

Item Benedicte wurtzeln vnd Zirwen / eins als vil als des andern / vnd halb so vil Salbei / die thü in ein secklin / vnd henck's mitten in den wein / so wirt er in fünff tagen wol geschmackt / darnach nimt man das secklin wider heraus.

¶ Ein anders.

Weyß semelmeel auß einem heissen bach ofen henck inn ein secklin in den stinckenden wein / in dreien oder vier tagen kompt der wein wider zu ihm selber / oder henck spicanardi darein / so wirt er auch inn dreien tagen wider wol geschmackt.

Item einen badschwamm / wasch in gar schön auß einem frischen wasser / vnd vber den spunde gelegt /

D der

### Von Wein.

Der zeuhet allen schimmel auß dem wein / aber man  
muß in all tag drei oder viermal abnemen / wäschen  
vnd wider aufflegen.

Item henck ein secklin mit Gersten in das vaf / so  
wirt der wein wider wolgeschmack.

#### ¶ Ein anders.

Nim ein vierling Negelin / vnd stoß sie klein / vnd  
ein loch Imber / vnd ein loch Zimmetrinden / thü es  
in ein secklin vnd hencks in den wein / so vberkompe  
er ein güten geschmack.

#### ¶ Ein anders.

Einen schimligen wein soll man ablassen inn ein  
rein vaf / vnd henck drein ein püschel Salbey / vnd  
Kaneen klein geschnitten vnd gedört / vnd ein hande  
vol hopffen in ein reynen leinen tüchlin / oder henck  
drein fichten spen ein püschelin / oder sie beid mit ein  
ander / der wein wirt wol schmecken.

#### ¶ Wenn ein wein sauer wolt werden.

Eppen samen henck in den wein / der wein kompe  
wider.

Nim lauch samen / vnd henck den in den wein / der  
wein kompe wider.

Nim hagenbugen von den grossen dörnen / vnd  
schäle die rinden darvon oben ab / vnd thü die vnder  
in den sauren wein / so wirt er seer güte.

Item henck wilden Salbey darinn / so wirt er wü  
der güte.

Wie

## Wie man gut Bier sol machen

vnd behalten/vnnd wann es einen feel  
vberkompt/wie mans wider zu  
recht bringen soll.

**D**em wañ sich ein bier verkeret hat/so nim heysß  
gersten brot auß dem ofen/vnd brichs von eins  
ander vnnd leg es auff den pundren/vnnd das  
ehü offe/bis er wider kompt.

**W**enn man ein bier gefürt hat  
daß trüb ist worden.

**I**tem man sol nemen ein handvol gütes gebranz  
tes saltz/vnd das mengen mit wasser/ein maß oder  
zwo/vnd in das vaf giesen/vnd vber nacht rüwen  
lassen/so wirt es darnach seymē/daß es lustig wirt  
zu trincken.

**I**tem das magstu auch einem wein thun ehe man  
ihn anzäpffe.

**I**tem henck darein ein halb pfund rote Benedic  
ten wurzeln mit wilder salbei.

**W**enn ein bier sauer wer worden auff  
dem püetich oder sunst.

**I**tem nim ein handvol saltz oder zwo/vñ souil äsch  
en/vnd ein maß oder drei wasser/vnd das darunder  
rüren/vnd bald ein tüch mit einem spunde dar für/  
sonst lieffs alles her auß/vnd laß also versausen.

**E**in ander kunst.

**I**tem nim Habern mit dem stro wenn der habern  
ist in der gilb/so nim vñ schneid püschelin/vñ henck's  
D ij darein

## Von Wein

darein/so stöße das bier wider vff/ vnd thüt wie ein  
iung bier.

**¶** Wie man ein bier in der braw sol scharpff  
vnd wolriechende machen.

Nim ein stuck harg/ vnd wenn man den hopffen  
seud so wirffs in den hopffen/ vnd laß darmit sieden/  
so wirt es frisch vnd herzig geschmack.

**¶** Das ein bier im Sommer oder in der fasten  
nit entzet/oder sauer werd.

Item nim tien / vnnnd schneid spälin dauon einer  
spannen lang/ vnd eins fingers breyt/ vnd wirff sie  
auff das bier / dieweil es noch gangz warm ist / das  
benimpt im das sommerengen/vnnnd ist ein selzame  
wunderbarliche Kunst.

**¶** Wie man ein bier sol wolgeschmack machen/  
wie einen wein/vnd auch gangz  
natürlich zutrincken.

In solcher gestalt ist es lauter / so wirt es wie ein  
wein als die Cöllnischen odder Hollendischen bier  
sein/das ist gar einn gesunder tranck/vnnnd inn dem  
Sommer ist es sonderlich güte/vñ gesunde zutrincken/  
vnd gesunder dann ein wein.

Item man sol nemen ein beer wein vaf / darnon  
man geschencke hat / darauff das bier bald schützen/  
so nimpt das bier den geschmack des weins von den  
eren ansich/vnnnd wirt schön lauter. Diffe Kunst ist  
in ehren zuhalten/dan der Authordis büchlin hat  
die warheyt hier in selbs erfahren / vnnnd ein gangzen  
imbis solch bier für wein getruncken.

**¶** Wie

**W**ie man bier zu Sommer zeitten/wann man es  
aufschencken wil/sol bewaren das es nit  
abfall oder sich verkerre/wielang  
man darauß trinckt oder  
darnon schenckt.

**I**tem so nim ein frisch ey / das an dem selben tag  
so man das bier wil anstecken gelegt ist worden/vnd  
laß es in das vafß/darnach nim leym vnd mach den  
spunde wol zu/vnd dieweil ein tropffen bier in dem  
vafß ist/so wirdt es nit sauer.

**D**as ein bier nit sauer werd/ein nützlich stuck.

**I**tem so henc Centaurien vnd Berram darein/  
die zwei kreutter verhüten allen züfall.

**W**ie man frisch bier sol machen.

**I**tem nim büchen äschen klein gestossen/so offte ein  
eymer bier / so offte ein handtuol äsch / den mach dick  
mit dem bier wie ein brey / darnach geuß in das vafß  
mit dem bier/rür es wol/vñ laß es darnach rüwen/  
so wirdt es frisch.

**W**ie man Bier schön lieblich vnd klar  
sol machen.

**N**im Salz vnd bier hopffen von dem selben bier/  
das du bereyten wilt/schlags vnd rür es wol vnder  
einander/vñ so das nün gschchen ist/so laß des biers  
auß dem vafß darein ein schosß auch wol vnder ein-  
ander/darnach laß rüwen/vñnd füll das vafß wol/  
wan es muß im eingieffen ein wenig leer sein/das mā  
es mög rürn. Vnd etlich thun halb sonil Alaun zum  
salz/merck es ist gnüg ein viertel mit dē saltz gmische  
D i g ein

## Don Bier.

ein quarten zu einem ganzen süder bier / wān man  
im mehr thüt / so ist es zu vil / also wirt es schön / vñnd  
zu trincken wie ein Schweiniger bier.

¶ Wie man grob vñd sauer bier / güc lustig zu  
trincken soll machen.

Zerstoß weyzen / vñd vermeng ihn mit befen von  
demselbigen bier / vñd schüts in das vaf / oder hencf  
den zerstoßen weyzen mitten in das vaf er wirt süß.

Nim Hopffen / vñnd drei eyer zu einem süder /  
Klopff es inn einander mit gütem bier / geuß inn das  
vaf / das bier wirt lustig zu trincken / so es giret.

¶ Wenn ein bier nach dem vaf sinckt.

Item nim ein püntel von xxxv. weyß körnern /  
hencf es in das vaf / das bier wirt wolgeschmack zu  
trincken.

## ¶ Ein anders.

Item nim Keinsarn / ist ein kraut / weckholter beer /  
vñd des heiligen geists wurzel / Benedicren die rote /  
eines so vil als des andern / vñd vier frisch oder her  
te eyer / vñd hencf es oder legs in das bier vaf.

¶ Wie man bier besser vñd frischer sol machen.

Item so nim als manche handuol Birckē äsch / als  
manchen eymer bier du hast / vñ das sie klein geredē  
sei / rür des biers vnter die äsch als dick als ein müß  
vñd thüt es in das vaf / so wirt ein bier dick vñ frisch.

## ¶ Von Essig.

¶ Der Essig wirt manigfaltig gemacht.

Zum ersten. Nim die aller seuresten Weinbeer /  
truck sie anß / seihe sie durch ein tüch / geuß darin gücē  
alten

alten essig/laß es stehen/so sichs gesetzt hat/seyhe es von den hesen/vnd thū mehr der außgeruckten sauren weinbeer darein/laß es aber gestehn/seyh es wol ab/vnd thū das also ofte als du sein wilt haben.

¶ Von wein macht man essig also.

Thū alten wein in ein klein vāßlin nur halb/vñ setz es an die Sonnen/odder besser ist es zum feuer/laß stehen an der werme/so wirt es guter essig.

Nim ein Krüg der vō alten essig seer schmeckt/vnd geuß darein wein biß zū halben teil/verstopff in wol vñ setz in ein Kessel vol siedens wassers ob dem feur/vnd daß er darinn ein wenig sied/so wirt er zu essig.

Geuß in einen hafens odder Krüg alten wein/thū güten rocken saurteyg eins eyes groß darinn inn ein tüchlin wol verbunden/vñ setz es zum feuer/laß ein wenig sieden/vñ setz es hin/da wirt guter essig von.

Thū alten wein in einen hafens oder in einen Kessel/laß sieden/scheume in/mach in zu/begrab in in einen Keller/in die erde/laß drei tag stehn/grab ihn wider auß/vnd laß wider einen kleinen wahl thūn/setz ihn hin/da wirt guter essig auß.

Thū wein in ein Kolben glāß/oder in einen Krüg/setze inn ein Kessel voll wassers/darinn laß den wein heiß oder nur wol warm werdē. Du solt aber in den Krüg mie wein rot weiden holz legen/Imber vñnd langen Pfeffer/vnd ein vñhab von rohem teyg/odder heysß gebachen brot/dauon wirt der essig starck.

Wiltu schnelliglichen essig machen. Sonim stāhe linblech/vnd glāe die wol/vnd lesch die drei mal inn  
gütem

## Von Essig

gütem starcken essig/leg sie hin vnd hale sie zu deiner  
notturfft.

So du dann schnelliglich essig machen wile/so nim  
sie vnd glüe sie wol/vnnd lesch sie in wein/so werde es  
auff der stede zu essig.

Wiltu vber land essig mit dir tragē in der täschen/  
wo du hin kompst daß du bereiten essig habest. So  
nim die kern in der kelttern auß der weinber hülßen/  
vnd trücken sie wol zu puluer / auff das puluer geuß  
gütem essig/vermisch wol / laß es stehen daß sich das  
puluer an den grunde setze / geuß den essig ab/vnnd  
trückne das puluer an der Sonnen / das thū zu drei  
malen/vnd so du schnelliglich zur hande essig haben  
wilt/so puluer sein ein wenig in ein becher mit wein.

Ein brot von essig besen vnnd rocken mehl / bach  
halber/weychs darnach in essig / vnnd zum andern  
abermal bachs halber/zum dritten bachs wol. Des  
brots ein wenig in ein becher weins / gibe gütem essig.

Kügelin vonn geriben wein stein/langen pfeffer/  
vnd essig / zu drei malen drein geriben / thüns auch.

Würg vnd bier gewerme/gibe gütem wein essig.

Weiden dilcap der nit auff den grunde gehet / be-  
helt gütem essig.

¶ Wie man essig sol machen nach der menge/auff  
7. 8. 9. füder odder mehr/welche kunst auß  
rechter Philosophia kompt.

Item mann sol nemen ein eychen vāßlin / wie ein  
halb thonnen/vnd thū darein auff den vierdren reyl  
gütem essig/vnnd spunde das vāß zu/vnnd leg es im  
Sommer

Sommer an weg da die leut am aller meysten wandelē / damit man es weydelich mit den füßen hin vñ her welger vnd stoß / das sol siben wochen also geschehen / darnach spunde mans auff vnd legt es auff ein leger inn den schopff daß es nit dar auff regnet / darnach was man darein füllen wil / es sei wein od bier / das sol man scheumen am sieden / darnach das darein giessen als vil du brüfest daß der essig sauer genüg sei / daß er mög arbeyten in die materi die man darein gegossen hat / genst man züvil darein / so verdirbt er / vnd laß ihn also arbeyten / so bleibe er güte. Die ist auch zu mercken daß mann ein zwerch hande von dem boden ein zapffen loch boren sol oben an beyden orten / alles des halben / daß es mög lufft haben / dann der essig wurde auß dem zerrürten lufft / aber der spunde soll oben gedeckt sein mit einem steyn.

Auch sol man haben ein rütholz daß da gehet biß an den grundt des vaf / vnd alle tag drei odder vier mal rühen / vñ wider mit dem stein züdecken / damit nichts vnreins darein fall. Wann das vaf lin voll ist worden / so genst man den essig inn ein groß vaf / vnd lest noch ein maß odder zwölff in dem vaf lin / dem grossen vaf soltu auch zapffen löcher ein machen / vnd thü mit dem selbigen wie mit dem vorigen ist geschehen / vnd mit dem kleinen nachuolgent wie mit dem grossen.

Item du solt hie mercken daß du inn das vaf sole thün / sauerteyg gemengt mit gestoßem Pfeffer als groß als ein faust / vñ honig auch darunder ein löffel  
p voll

## Von Essig.

voll/das wirt sehr bald sauer. Item wann das groß  
vaf vol ist worden/so geuß das halb theyl in ein an-  
der vaf/vnd thü jm in aller maß wie vor/so magstu  
als vil essig machen als du wile/auch mag er nimer  
verderben/wann du in also zu füllest/Wen er aber  
vberfült wer/so mag er nicht arbeyten/def gleichen  
wann man jnnit füle/so verzert er sich in jm selber/  
vnd wirt zu nicht. Also mag einer essig machen auß  
faulen oder sey gern wein oder bier/das man sunst  
müß auff die gassen schütē/das ist hieher alles güc.  
Auch ist zu wissen/so du nit magst haben wein zum  
füllen oder bier/so geuß regenwasser darinn vnge-  
sotten/aber doch gewermbt/das machet auch essig/  
man müß aber nit souil dareingießen des wassers  
als des weins oder bier.

¶ Ein andere kunst/wie man güten  
essig sol machen.

Presß vnzeitige weinbeer auß/rñ seyhe sie schön/  
vnd schüt andern essig darunder/vnd so der drei tag  
gestehet/so seyhe ihn von dem leger/das thü offt/so  
hastu güten essig zu aller zeit.

¶ Essig auß bier machen.

Nim bier vnd sends/vnd wenn es kalt wirt/so leg  
fanerreyg darcin/vnd get öste oder gebrente erbsen/  
so wirt behend güter essig. Item wirff in die bütten  
so es giret dreizehen weygen köner/vnd rinden von  
rocknem brot/vnnd ein wenig Mirra/so wirt auß  
dem bier essig.

Item nim vier maß wassers/vnd ein quinten ho-  
nig/

nig/vnd ein maß weins/vnd sende wol/vnd thüs in  
ein vāßlin/so wirt es sauer.

**E**in ander kunst essig zu machen.

Flußbaumen wurzel thü inn wein / so wirt de gūs  
essig darauß / send wein in kűpfferen oder messen ge-  
schirz / vnd scheum den wein ehe er sich gesetzt / so wirt  
essig darauß.

Item nim Gersten / röst sie inn einer pfannen das  
sie tene schwarz wil werden / vnd thü sie in wein / so  
hastu in zweien tagen güten essig.

Odder nim einn krüst rocken brot geröst inn einer  
messen pfannen / vnd laß nit gar siedent werden / vñ  
thü denselben wein inn einen krüg / so hastu in dreien  
oder vier tagen güten essig.

**E**ssig zu machen das in einer bei  
im mag tragen.

Weinstein leg neun odder zehen tag inn ein güten  
essig / darnach wañ du in herauß hast gethan / so döz  
re in an der Sonnen / vnd wañ er wol dürr ist / so leg  
in wider zehen tag in güten essig / darnach trücken in  
aber / vnd stof in aber klein zu mehl / vnd thü ein wes  
nig in ein glas vol wein / so hastu güten essig.

Ein dürr vāß laß wol binden vñ bereyten / vñ nim  
darnach ein halb maß gütes gebrenes weins / schüte  
in in das vāß / vñ schlag das vāß zü / vnd welger das  
gar wol hin vnd her / biß der gebrant wein darein ge  
het / vñ so es vngeserlich ein tag / zwen od dret an den  
sonnen gelegen / so schüte als dan ein maß essigs auch  
darinn / so dann derselbig auch ein tag odder zwen

**P** ij darinn

### Von Essig.

darin gewesen / als dan nim den abkōmenden essig /  
send ihn in einem messinem geschirz / verschaum ihn  
sauber / vñ thū in gleich also warm in das vaf / vñ  
nim zu einem sechs eimerigen vāflin / ein vierling  
vonn einem pfunde schwerer Bertram / zer Schlag die  
wurzeln / vñ binds an ein schnür / vñnd henc's auff's  
halbtheyl ins vaf / vñ bor in den vordern boden obē  
ein loch eines daumens groß / dasselbig loch soltu für  
vñ für offen lassen / des gleichen oben den pundeem  
nur mit einem holen zigel verdecken damit der essig  
lufft hab / vñ laß dich nit irren / das an den enden da  
der lufft hinein gehet / vil kleine mäcklin sigen / es ist  
ein zeichen daß der essig gerecht wirt / mann sol auch  
alle zeit das vaf vmb ein güts wahn lassen.

**Etliche Arzneyen zu krefftigung der**  
Natur / vñ magen des menschen / So einer nach  
langer Franckheit noch schwach im hirn  
vñ haupt ist.

**W** Im ein maß weins / vñ ein loth Muscatblü  
binde inn ein tüchlin / zerstoß ein Muscatnuß  
Klein / binds auch inn ein reines tüchlin / henc  
die bede also in die maß weins / drei tag vñ drei nacht  
daß der wein die krafft anneme / gib dem Francken  
zu trincken / ie zu vier malen ein tag / des morgens  
nüchtern / vñnd ein halb stund vor Imbs / vñ nacht  
mal / vñ zu abends so er zu bett wil gehen. Vñ die  
weil er auß einer kanten trincket / sol man im ein an  
dere zürichtē / damit im nit abgehe / gib im jedes mal  
auff

auff ein eyerschalen vol/bis ihm baß wieder. Dann  
lange sie tragen wollen lange Artzney haben.

Wann mag auch ein geben der stedes wehe im  
haupte hat.

### Zum Magen.

Ein jeder mensch der ein kalten magen hat / ist ei-  
nes bleychen angeficht.

Wer einen verschleimpten Magen hat/den hilfft  
kein artzney / die bösen dünst im magē verschlossen/  
werden dann vor gepurgiert vnd außgetriben.

Zeichen eines kalten magen seindt / Reupzung/  
auff schmecken / bitterkeit inn der gurgel / der sodt/  
stedtig speizen/vil speychel / hungert vil vnd dürstet  
selten/isset seer/hat ein bleich angeficht. Ist im aber  
der magen erkaltet mit truckenheit vermische / so  
dürstet in auch/das Kommet von Melancholeien.

Zeichen eines verhitzen magens mit vnnatürli-  
cher hitz / seindt steter durst / selzamer hunger/bit-  
terheit des munds/gilb als saffran/truckenheit der  
zungen/mag kein subtile speiß/sonder grob wol ver-  
dewen/mag vor hitz keinen warmē tranck trincken.

Soliche verhitzung des magens zu natürlichem  
stand zu bringen/solten nießen speiß die kalter natur  
ist/als Ampffer / Welden / Lactuca / Wohnbletter  
gefotten/vnd nit heys geessen/vnnd fisch mit schüp-  
pen/die in frischen schnellen wassern gehen.

Ein ander Artzney. Mach ein pflaster von kalten  
dingen/als vñ Rosen/haußwurz/zerschlagen sauer  
öpffel/Coriander/ Gersten / Ibisch/od bestreich ihn

P ij mit

### Von Argney:

mit Rosen oder Viol öl. Wer da einen kalte magen hat/als von kalter speiß oder tranck / dem soll man helfen mit würg vnd kreutern warmer natur.

Nim kümel ein lot / Galganc ein halb lot / Muscabeln ein halb quinten / langen Pfeffer ein quint / Paradis Korn / Steinvurg / Zimmetrinden / jedes ein quint / Zuckers souil genug ist / mach ein lacwerg / die nütz alle tag vnd nacht drei mal. Im Sommer morgens frů nüchtern / des abents am bechgang / vnd zu mitternacht. Im Winter morgens nüchtern / des abendes am bechgang / vnd zu mitternacht. Merck so du die lacwergen zu dir nemen wilt / solts darvor nüchter sein drei stund / darnach auch vier stunde / odder auffss wenigst drei. Nim die ersten drei tag einer haselnuß groß. Die andern vier tag einer kleinen muscat groß / die ander woch auß / einer großen muscat groß. Die drei woch einer welschen haselnuß. Bei dem bleib bis dir besser wirdt. Weil du der argney brauchest / hüt dich vor kalter speiß / tranck / wasser vnd allerley fischen / grün vnd gesalzen / außgenommen gar kleine fischlin / machs wol ab mit gewürg vnd saffran / gekocht mit klein geschnitten zwibeln. Hüt dich auch vor kompostkraut / vnd allerley milchspeiß vnd gereuchten garstigem feisten fleisch / alten madigen käsen / vnd vor allen vnderen speisen.

Bibenel / Enclan / zierwen / die drei gepüluert / vnd vffnaßes brot geschwee / getemperiert Imber / muscat / Negelin / ist dem kalten magen güte / vnd für  
durß

Durst/das die wasser kelt nit vberhande nimpt/also dienee Knoblauch/merrettig/lauch/roh od gesotzen gessen/der groben natur/dauon die natur d subtilē menschen getrenckt/darumb sein die falsen erdacht.

Ein armer der ein verkalten magē hat/der trincke so er zu beth wil gehn in ein warmen bier/Salgan/Rümel/vnd weiß weyrauch/ist es im Winter. Im Sommer darffers nit wermen. Aber der reich nem in der Aporecken Dialangam vnd Diaciminum.

Wer nit lust hat zeeffen/der mach im ein salz mit Knoblauch/vnd nim drei bletter vō Salbey/vnd ein wenig broe vnnd salz/zerstoß das vnd zerreibs mit essig/vnd thū den Knoblauch darin/nim zwo zehen Imbers/vñ dreissig pfeffer kōrner/zerstoß die klein vnd thū sie darzu/vnd genß essig daruff/vnd meng es wol/Solche falsen solen drei odder vier tag essen/so gewinstu güten lust zu essen.

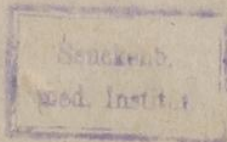
Alle speiß vber die naect/das ist so einer der mecha nimmer wenn es seiner naect bequem ist/die bringe in inn kranckheit.

Der magen wire geleddiget vnnd verseert von der speise/die all zu kalt oder heys/zu seer gesalzen/odder zu seer geessigt ist/vnnd die beim feur brenngleche ist worden/sonder sie sollen all ein maß haben.

Der inn dem leib her ist/also das er nit stül gehas ben kan/er fele in ein kranckheyt/odder gewine den schnopffen/oder den steyn.

Item alles das auß der erden ist/oder auß der er den wechß/vñ alle menschen also wol/die nemen an

sich



Don Artzney.

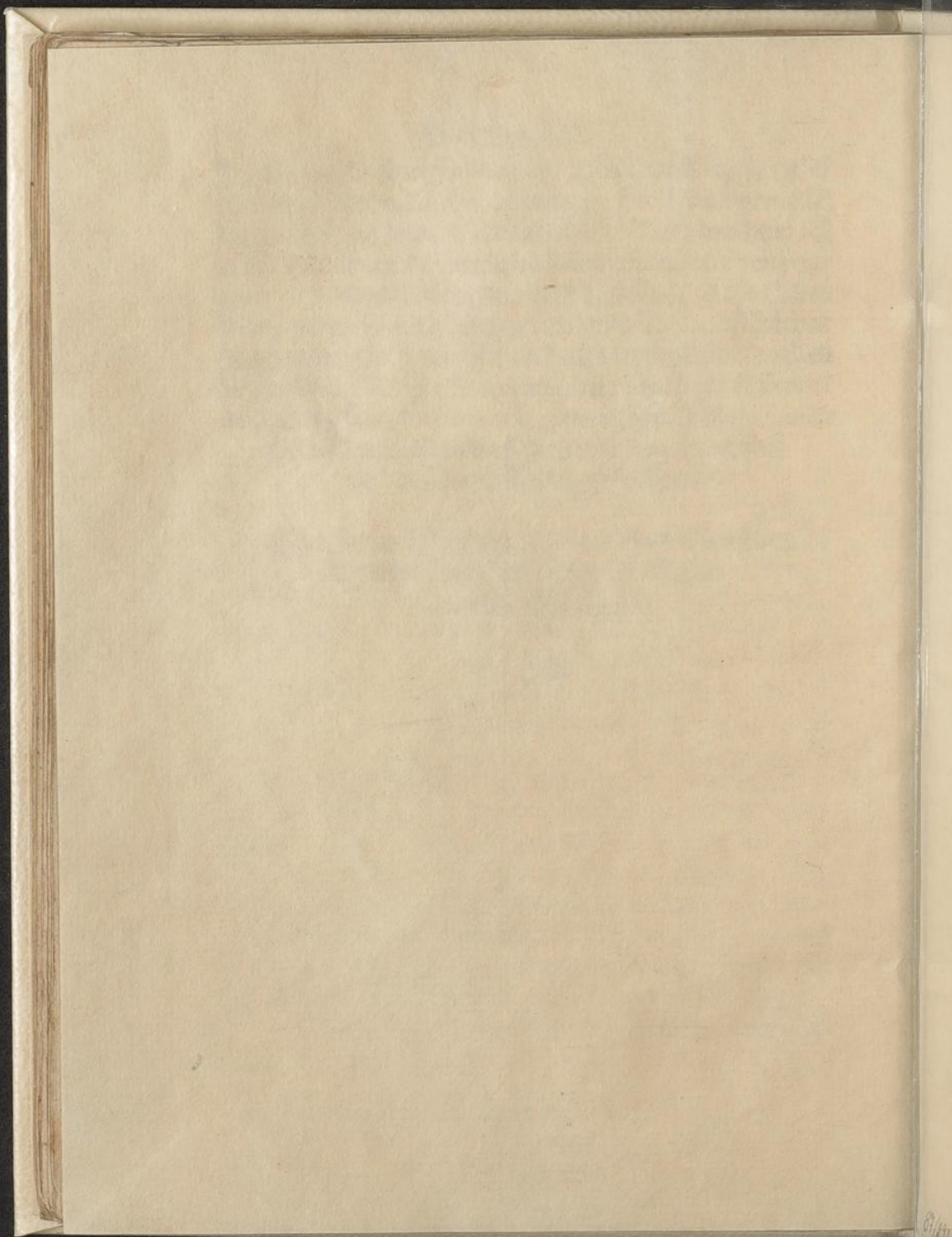
sich die eygenschafft der vier Element/Heyß/Kalt/  
erucken/feucht. Vnd wer lang lebē wil/der verwan  
del te eins gen das ander/als die kelt mit der hitz/vñ  
die hitz mit dem kalten/vnd das erucken mit der feus  
chte/vnnd das feucht mit dem erucken. Also ist der  
selig vnd weiß/der der zeit achter/vñ die maß solcher  
temperatur/recht triffe/vnd also mit weißheit orden  
lichen lebet. Was güte gewonheit behelet güte sietten/  
vnd gibe güte end. So bewaree messigkeit die gesunde  
heit. Dann alles das dem leib zugehört/soll  
vnd muß messiglich geschehen.

¶ Zu Franckfurt am Meyn/ Bey Christian  
Egenolffen/ Im Mayen/ Anno  
M. D. XLIII.

So

56834796





Alte Einbandhülle 1984  
abgelöst, jetzt = 8° Hs. 210

87/292 G

