

Zella m 056 546 P3



Koch und Kellermeysteren /
Von allen

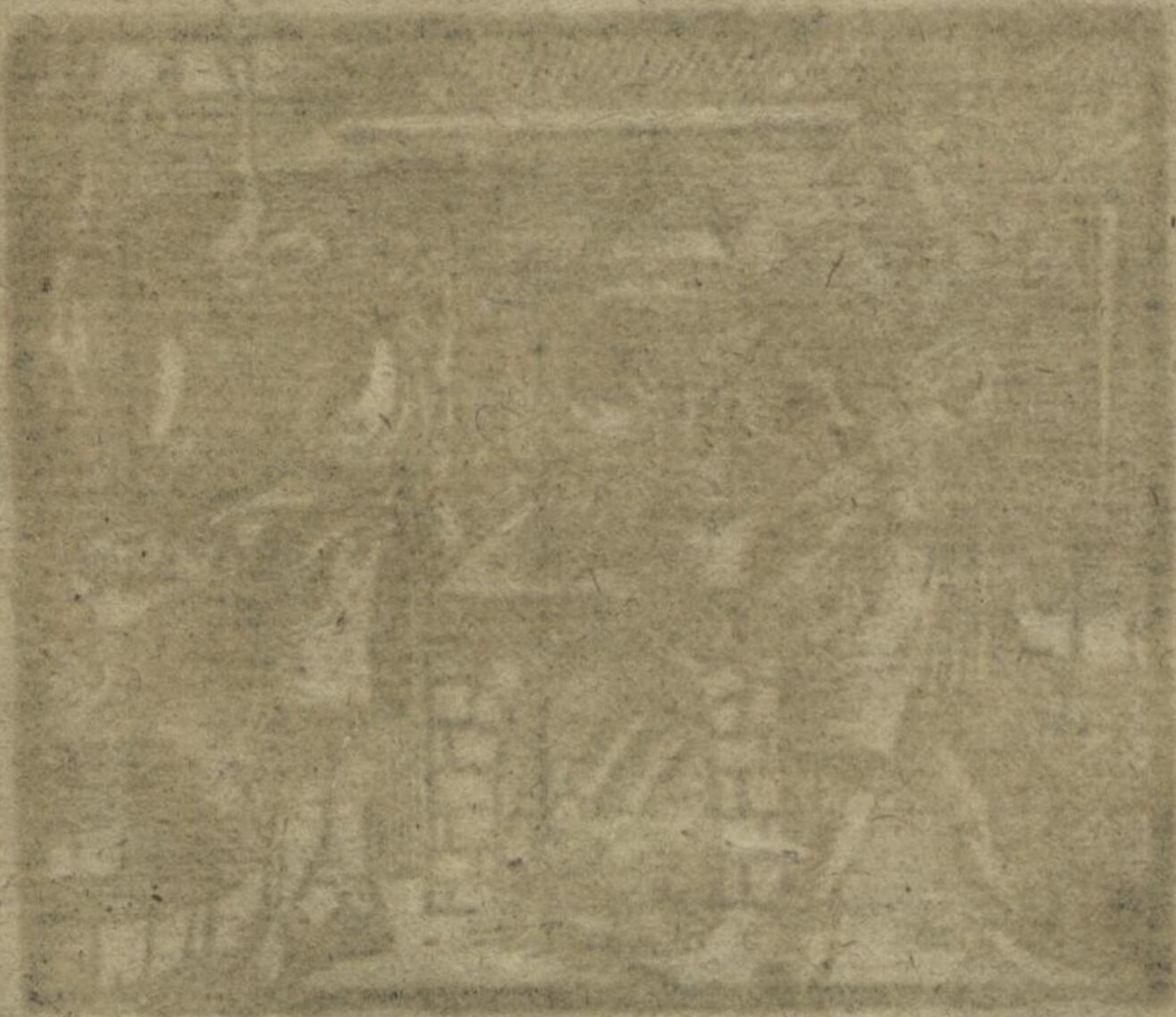
Speisen und Ge-
träncken / viel guter heimlicher
Künste / auch wie man Latwergen / Sal-
sen / Confect / Conserven / und Einbeyhungen
machen / von mancherley Früchten /
Blumen / Kräutern und
Wurzeln.

Einem jeden im Hause gar nohtwendig
und nützlich zugebrauchen.



Magdeburg / Gedruckt im Jahr 1684.

[Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page]



SLUB
Dresden



Von Fischen und Fasten- Speise.

Die Fische so in gemeinen Brauche seyn natürlich kalt und feuchte/ Meers Fische doch am wenigsten / von wegen des Salts/ Wassers. Gesalkene Fische sind am ungesundesten, denn sie speisen übel/ und bringen Durst. Je härter/ steinigter und frischer ein Wasser ist/ je besser die Fische darinnen seyn/ und auch gesünder als andere.

Alle Fischwerck sind undaulich / von wegen ihrer Kälte und Schleimigkeit/ machen ein kalt Phlegmatisch Geblüt/ daraus mancherley Siechtage entstehen/ schwächen die Glieder / bringen Wassersucht und grossen Durst/ Feuchte im Leibe/ und Unfruchtbarkeit. Darum hüte dich vor Fischen / die nicht wol gesotten sind.

Fische wohl sieden.

Mache stets darunter ein gut Feuer ohne Rauch/ wenn die Gräb abgehen/ so haben sie sein Genüg/ schäume sie fein/ würck und salze sie zu rechter Zeit ab / koste sie wohl / und truckene sie denn mit Eßig ab / und darnach lege sie in trucken oder naß / und trage
 sie

ge sie für. Werden sie trucken fürgetragen/ so streue viel guten gestossen Ingber darauff.

Holbrathen oder Rechbrathen in der Fasten zu machen.

Nim Feigen/ Weinbeer/ erwehle sie in gutem Wein/ hacke sie klein/ thu Mehl darein/ vermische es wol/ machs ab mit Salz und Würk/ nehe die Hände in einem Teig Wasser/ schlage die Feigen umb einen Spieß/ als ein Holbrathen/ mit nassen Händen/ und trucke ihn wol an/ lege ihn nach der Länge auff beyden Seiten am Spieß/ mache hübsche Stücke daraus/ und besteckt sie mit Mandelkern / vergilbt/ oder gefärbt/ und gib dar / du magst Zucker darauff thun/ oder frischen Ingber. Den Brathen begeust man auch mit Butter.

Einen Fisch-Brathen zumachen.

Mache ihn gleicher weise/ als die jetzt gemeldeten Holbrathen/ umb einen Hecht/ bereite ihn schou/ löse ihm den Grad ab / und mit Würk abgesotten/ als er seyn soll/ behalte die Brühe / und stoß ihn in einem Mörsel mit Weinbeer/ und mit Honig/ Würke/ Salz und wenig Meel gesotten / temperire wol mit Butter / schlage es umb einen Spieß / als den Holbrathen/ und lege ihn zum Feuer/ nim das Haupt/ den Grad/ und den Schwanz/ hacke das zu Stücklein mit dem Schweiß/ seud es gar wol ab mit Wein/ reibe Lebkuchen darein / mache es ab mit Würke und Salz/ oder mit Fisch-Brühe/ versuche es wol.

Wiltu

Wid Fasten Speise.

Wiltu den Hecht nicht vor siedem / so hache ihn gar klein / stosse ihn wol in einem Mörser / bereite ihn mit der Specerey wie vor gesagt ist.

Würste von Fischen.

Schüppe und hache sie klein / stosse sie in einem Mörser / thue Würz und Salz darzu / fülle die Darm / und seud sie ab als mit Wein / mache ein Pfefferlein daran.

Küchlein von Fischen.

Bereite sie schön / sahe den Schweiß auff / und löse / die Gräd ab / behalte das Haupt / Schwanz und Ingeweid / wirff die Gall aus / denn nimb die Fische / hache sie klein also rot oder gesotten / stosse sie wol in einem Mörser / thue Mehl / Weinbeer und gute Würz / Salz und Butter darunter / das hache wol / mache es in ein Zieselein mit Lebkuchen / so ist es bereit.

Das andere von den Fischen / Haupt / Gräd / und Ingereisch / daraus mache ein Vor-Essen schön gesotten in Wein / und abgemacht als ander Fisch / gegilbet und gewürzet / versuche es am Salze / sind zwey höfliche Essen von Fischen.

Dreyerley Essen von einem Fische / das doch der Fisch nach Bedüncken ganz bleibe.

Theile einen Hecht / oder andern Fisch / in vier Theile. Das erste Theil brathe auff einem Roste. Das andere Theil seud ab mit Wein und Würz. Das Dritte gefüllt. Das Vierdte der Schwanz geba-

cken/und der Fisch soll zusamman geleyet werden/jedes
Stück/als er ganz sey/ und mit Petersilien wol bes-
streyet/und dargesezt. Darbey soll gesezt werden
gute Salsen oder Ezig in viel kleinen Schuffelein/ so
isset ein jeder was ihm gefället/und ist selzam.

**Ein meisterlich Gallrad über Fische/
als da seynd Salsen/und andere grosse
Fische.**

Die Fische mache zu guten Stücken/ spieffe je
zwoy oder drey guter Stücke an ein hölzern Spießlein/
seud sie also ab mit Wein un Ezig/ Saltz und Würck/
behalte die Brühe als vor geschrieben stehet/behe das
Brodt/und thue ihm als vor. Würde die Gallrad
zu dünne/ so nimm Lorbeerblätter / oder die Schalen/
oder auf eine halbe Lorbeer / und stosse sie mit dem ge-
beheten Brodt/und mit Fisch-Brüh/treibe das durch
und temperire es koste ob es recht gewürck/ und gesal-
zen sey/darnach lege die Fisch Stücke ein/und schüt-
te die Gallrad darüber/ lasse es stehen. Wiltu gerne/
das davon soll gespeiset werden/ so streue Ingber Zim-
met/oder Muscat-Blühe darüber/und gib es.

**Gesalzt Fisch im Sommer zu berei-
ten/ da sie doch nicht gerne tauren.**

Wenn du die Fische bereitest / so behalte den
Schweiß und die Suppen/und den Brad/ thue es in
ein Hafen/siede es mit Wein/ schäume es wol/ schütte
es in einen Mörser/ stoß es fein/ und streiche es durch
ein Tuch mit seiner eigenen Brühe/ darinnen es gesot-
ten ist/ ein Lorbeerblat darein gestossen / und durch ge-
trieben/

und Fasten Speise

rieben / so gestehet es. **S**etze die Fische ein / so sie schon
gesotten sind / als viel du Schüsseln wilt. Nimb denn
die Fisch Brühe / thue die Suppen Brühe darunee
mit Würk und allem / versuche was gebricht / in Ges
schmack / Essig / Saltz oder Würk / laß es in einer Pfän
nen erwallen einen Ball / darnach schütz über die Fis
sche / die laß erkalten in der Luft / und salze sie den ein.
Wiltu Mandeln oder Weinbeer darauff streuen / das
thue bey zeiten / ehe sie halben weg gestehen / so bleiben
sie rein und gut.

Fisch behalten / das sie lange frisch bleiben.

Setze sie in ein Säßlein / oder in einen erdmin Ha
sen / und geuß guten Essig darauß / lege Peterlein dar
an / vergrabe es in ein frisches Erdreich / und wenn du
die Fische und Essig ausnimmst / so gieß allwegen fri
schen Essig wieder daran / und decke das mit guten
Decken wieder zu / so bleiben sie lange frisch / und wer
den dir gar nicht stinckend / sondern bleiben allwegen
frisch.

Von Krebsen.

Man mag sie kochen mit Wasser / Essig / und
vielm Saltz / und solt sie also kochen / daß
der Schaum zwey oder drey mal überschies
se.

Krebs Schalen zu Aschen gebrandt / mit Honig
und Encian getruncken / heilet rasender Hundes
Biß.

Von Krebsen /

**Gesulzt Krebs / gar ein höfflich und
dauwiges Essen / ohne Schaden.**

Seud die Krebs mit Wein ab / und scheel die
Scheren / Hälse und Schwäng / behalte / das ander /
würke es besonder. Nu mache die Brühe also: Nim
Berstung die kleine sind seud sie in Wein und Essig /
als viel du ihr haben wilt / oder bedarffest / schütte sie
aus und thu die Gall aus den Köpfen / nimb denn die
Bäuche / Scheeren und Schwänge / stosse sie wol in
einem Mörser / zertreibe sie mit der Brühe / darin-
nen sie gesotten sind / durch ein Tuch. Nimb darnach
aber frische Krebs / nur die geschelten Scheeren und
Schwänge / thue sie in die durch getriebene Krebs in
eine Pfanne / erwelle sie schon in kleinen Ball / mache
sie ab von Würzen und Saltz / versuche sie was ihnen
gebreche / und laß erkalten.

Gallard zu den eingemachten Krebsen.

Seud Krebs ab / wie viel du wilt / in Wein und Es-
sig / schele sie / thue das Bitter aus den Köpfen / schee-
le die Scheren und Bäuche / thue sie in einen Mörser /
Mandeln und ein Brösemlein weiß Brodts darzu /
stosß wol mit gutem Wein / treibe es durch ein Tuch /
thue es in eine Pfanne / und Butter darein / mache es
ab mit Würzen / und Saltz / versuche es / were es dann
zu stark temperirs mit wasser / also das Essig / Wein
und Würze rechte Maasse haben / seze sie für kalt und
warm / bestroue sie mit Welsehen Weinbeeren / oder
frischem

frischen Ingber / so du sie warm gibst / wilt du sie kalt haben / wann es wol gestanden ist / so beslecke sie mit Mandeln.

Gefüllte Krebs.

Send sie in Wasser / schelt sie schön / lege die grossen Scheren besondern / nim die andern gescheelten kleinen Krebs / Hälse / Bäuche / und Scheren / hacke es gar klein / schlage frische Eyer darunter / nach der viele der Krebs / mache es ab mit Würze und Salz / gib sie ein wenig / hacke Peterlin Bletter drein / knirsche wol mit einem rohen Ey / so bleibt es kleberig / und bey einander / dann nim die Höfel oder Rück Schalen / fülle sie wol / stürze einen andern Höfel drüber / also daß die Rbpfte unter einander gekehret / die Bäuche gegen einander. Wilt du sie dann braten / so stosse zweene oder drey an ein Spießlein / legs auff einen Rost / thue ihnen nicht zu heiß / bis die Fülle erstarrte / und gerecht werde / gib sie also warm für. Magst sie auch in Butter rösten / bis die Fülle gnug hat. Darnach nim das ander Theil der behaltenen Krebs / schön gescheelet / und rein bereitet / stosse es mit rein gebeuteltem Brodt / Brosam in einem Mörser / treibs durch ein Tuch / lege die grössten Krebs Scheren und Schwänze darein / mache es ab mit Würze / und Salz / laß erwallen / also heissens gestossen Krebs. Darnach ist eine Höfflichkeit darauf / wenn der gestossenen Krebs Brühe schön bereitet / abgegilbet / gewürzet / und gefalzen / so nim ein weis Brodt / machs innen hol / als eine Stürze / oder Glockenweise / nicht zu groß / noch zu hoch / stosse die gescheelten Scheren

H s

darein



Darein/ stürze sie in eine Schüssel/ zwö/drey oder vier
re/darnach denn der Gäste viel sind/ schütte denn mit
einem Löffel der gestoffenen Krebs darüber/ wo es bloß
wäre/ und lege die kleinen Schwänze / Bäuche und
Scheren darum / darzu in die Brühe getrucktet/ das
nichts bloß sey/besprenge es oben mit lauter Butter/
trage es für.

Pasteten von Krebsen.

Seud Krebs an Salz/ schele sie schön/ und lege
sie zusammen/und hacke Petersilgen gar klein / nim
frische Eyer/klopffe sie gar wohl / die schütte in den
Teig-Hafen/schneide gute Birn längelichte Schmitze/
stosse sie in die Fülle/thue Feigen und Weinbeer dar
ein/stosse die Krebs-Scheren/Bäuche und Schwän
ze alle nach der Länge darein. Darnach mache einen
guten Wein ab mit Würze und Salz/ koste was
ihm mangle/und schütte es über die Fülle in den Teig
Hafen/ beschlage die Kenff mit einem geschlagenen
Ey oder zweyen/so weichen sie nicht/thu Butter zwis
schen den Teig-Hafen und Scherben/ setze es in einen
Back-Ofen / laß sieden oder braten / siehe ja darzu/
wann es Rauch giebt/so brenne es/ wende es um/ und
begeuß solches mit Butter.

Ein Torten von Krebsen.

Einen Torten-Teig gelegt in eine feiste Pfann
ne/mache eine Fülle von Ethern / und gerieben Käß
oder Lebkuchen/temperirs wol unter einander/schütte
es in die Teig-Pfanne/ist es zu dünne/ so mische es mit
Milchrahm/mache es ab mit Würz und Salz/Safs
ran/

Und Fasten Speise.

9

ran/und Peterfügen. Du magst Salbey/ Polen/
oder ander Gewürke nehmen/ mustu es wol hacken/
alsdenn temperire die Fülle damit / und stoffe die
Krebse ein. Wiltu Birn/ Feigen oder süsse Aepffel
darein thun / zerschneide sie länglich/ und stoß solche
mit den Krebsen drein/so wirds gut/ mache die Decke
über die Teig Pfannen / thue Butrer darauff/ setz es
auf ein klein Feuer / und lege fort und fort glüende
Kohlen darüm / oder trehe die Pfanne herum / und
warte auf den Rauch/ den dampffe mit Butter/ und
wenn die Decke braun wird / so hat es sein Genüge.
Setze den Teig Hasen also ganz aus in eine weite
Schüssel/ und trage es auf/ und mache Stücken dar
aus/ alsdenn lege es den Gästen bescheiden und häß
lich vor.

Ein Gebäckens von Krebsen.

Bereite die Krebse gar schön/ mache von Eyer
einen gelben Teig/ salze und würke es ab/ nicht zu dün
ne oder zu dicke/ monge die Krebse drein / jedes Stück
absonderlich/ und backe sie / aber die Kleinen Scheren
und Bröcklein mache in Ruchleins Weiß / oder in
Straubens weiß/ und backe sie. Hast du nicht schöne
Eyer/ so nimm ein wenig Safran darzu / trage das
Gebäckens also warm für. Wilt du Honig und Zus
cker darauf thun/ ist's gut.

Ein Müßlein von Krebsen.

Von höfflichen Farben mache es also ohne Schaa
den: Nimm gute Milch und Kornblumen Safft/ klopf
fe und temperire es durch einander/ thue auch schönes
Meel darzu/ und temperire es noch mehr/ bereite die
Krebs

Krebs gar wol/ wirff nur die Gall aus dem Haupt/ so magstu sie stossen mit Wein bereit/ oder mit Schalen und allem/ thue weiß Brodt darunter/ trucke es durch ein Tuch/ mache es ab mit Würzen und Saltz/ thue es in ein Müßlein/ vor gezworen mit Mehl und Honig/ temperire es wol mit einem Löffel/ ist es vor nicht abgemacht mit Würzen und Saltz/ so mache es ab. Ist es zu dickel/ so mehre es mit Milch zu rechter masse/ thue es in eine frische Pfanne. / laß steden als ein Rindermuß/ wilt du es warm geben/ je mehr gestossener Krebs in dem Müßlein seyn/ je besser zu guter Dicke/ und Butter darauff gestreuet/ und Ingber/ seke es also für/ das hält gute Dauung. Wilt du es kalt geben/ so soll das Müßlein mit Wein oder Essig gemacht werden/ oder die Krebs sollen mit Wein oder Essig gestossen/ oder durchtrieben werden. Dasselbige mit einem Stäublein Mehls ein Müßlein gemacht/ und abbereitet mit Würz und Saltz/ darein geleyet die guten grossen Krebs / Schwänck und Scheren allein / wol erkaltet / gib also für ein Gebrachts/ ein selkames Essen.

Fisch Krebs/ und allerley Speise/ so da ist kalter Natur/ auch Milch und Wasser/ muß man mit Würzen ab temperiren. Aber Francke Leute heisser Natur/ bedörffen nicht Würzen/ noch viel Saltz/ dann ihr gebrechen mehret sich darvon. Auch guter starcker Wein ungemischt mit Wasser/ verderbet sie/ erkennest du deine Natur/ so erkennest du auch was wieder deine Natur ist/ darnach bereite dein Essen.

Einem Menschen der kalter Natur ist schadet alles das da kalt und schleunig ist/ als Fische/ je feister/

je

Je schädlicher sie sind / er mache oder bereite sie wie er wolle. Isset denn Fleisch / und trincket Wasser darzu / so überfället ihn das Fieber. Also auch die verdorbenen / zähen und gemachten Weine bringen den Todt. Hierumb gedencke / wie dein Essen und Getränke bereitet sol werden / und was deiner Natur zugehöret. Der lange leben / und rechte Vernunfft haben wil / der nehme sein selbst war / jederman nach seinem Stande / nach dem die vier Complexion vom Gott in den Geschöpfen geordiniret sind / Heiß / Kalt / Trucken und Naß. Doch hilfft man der Natur mit Urbenen. Und der Frauen Heimlichkeit grössert in Unmäßigkeit / in unordentlichen Werken / darumb müssen ihr viel sterben.

Krebs zu sieden.

Thue sie in einen Hafen / und verdecke sie gar wol / geus Wein / Essig oder Wasser daran / und Salz / und Pfeffer sie / mache auch ein Feuer stets darunter / und wann sie roth werden / so haben sie ein Genüg. Die sol man heiß fürtragen in verdeckten Schüsseln. Zu Fischen und Krebsen mag man Weichsel-Salsen haben.

Wer Fische und Krebs isset / der hüte sich vor Milch und Wasser trincken.

Rüchlein von Krebsen.

Nim Krebs / seud sie mit Wasser und Salz / schele sie schön / Nimb die Hülse / Scheeren und Schwänke / Mehl / Salz und Würge / hacke sie schön / bestreiche
die

Die Hand inwendig mit Honig/ und welsere die Rüchelein zusammen/ gibbe ein Teglein/ und zeug die Rüchelein durch/ backe sie braun/ gib sie trucken/ oder in eine n Ziselein/ gibst du sie trucken/ so bestreue sie mit Zucker.

Fische/ Krebse und Biber. Schwänke sind viel besser gesotten mit Wein/ dann mit Wasser/ Bier oder eitel Eßig. Alle feste Essen sind dem Menschen schädlich/ und die fetten Fische noch schädlicher. So ist Brodt trucken gegessen auch schädlich. Will aber der Mensch Kaß und Brodt essen/ der thue es nicht ungetruncken.

Von Ahlen.

D Eht Jahr mag ein Ahl leben/ sechs Tage ohne Wasser seyn.

Wie man Ahl Kochen soll.

Zeuch ihm die Haut ab/ biß ans Haupt / schneide ihn auf/ nimm das Eingereusch und die Gallen aus/ hacke Petersilgen/ Salbey/ Beymenten und Metrin oder gute Kräuter Klein/ temperire es mit Eßig und guten Wein/ daß es wol feucht werde/ darnach nimm Ingber/ Megelein/ wol gestossen/ Muscat und Saltz/ thue es in das Gehäcke/ fülle den Ahl/ und bestreiche ihn damit/ um und um/ zeuch ihm die Haut wieder biß zu dem Schwanz/ leg ihn auf ein Rost/ laß ihn braten/ oder mache Stücke daraus/ reihe sie an ein breitlecht hölkern Spießlein / wende den beyrn Feuer um/ biß du durchgreiffest / so hat er sein Genüg. Er bräch also

also

also in seinen eigenen Schmalz / daß man ihm sonst nichts mehr darff drauff thun. Setze Salsen oder gestossenen Ingber mit für.

Vom Biber.

Der Biber ist ein Thier / wie ein Meer-Hund lang und schwang / hat sehr lange Zähnen / er mag nicht lange leben / er habe dann den Schwanz im Wasser / dann er ist halb Fleisch / und das andere Theil am Schwanz des Thiers ist Fisch / der Schwanz ist etwa einer Ellen lang / und hat viel Fettigkeit in sich / hat hinten Füße wie eine Gans / die fördern als ein Hund. Solches hat ihm die Natur gegeben / daß er hinten wie ein Fisch im Wasser schwimmt / und mit den fördern wie ein ander Thier gehen mag.

Des Biber's Hoden abgeschnitten / und an eine dunckele Städte aufgehendet / und behalten zu der Arzenei / genandt Castorium / das seyn die Biber-Hoden / die seynd gut wider den fallenden Siechtag des Haupts / wider den Schlag der Zungen / sein Pulver geleget unter die Zung / davon es zergethet und gestöret wird. Es benimmt auch das stechende Bauchwehe mit Eßig getruncken / und vertreibet die Blist im Leibe / bringet der Frauen Zeit / und dringet aus die andere Geburt

Stock-oder Reihn-Fisch

zu kochen.

Stock-Fisch muß man blewen und einweichen mit

mit Wein oder Wasser/ und mit Würze abmachen:
 Rhein Fisch und Polken im Wasser gesotten/
 bey Kraut oder Salsen. Diese und alle geräucherte
 Fische mag man an Fast Tagen neben Suppen oder
 Kraut geben.

Gute Suppen zu machen.

Nim dörre Rüben Brüh/ läutere sie schön mit
 Abseihen durch ein Tuch in eine Pfanne/ und ein
 wenig Honig darin / mache es ab mit Salz und
 Würz. Du magst eine Erbs Brüh damit bessern/
 und zu allen Suppen von gebehtem Brodt und Ing-
 fer darauff thun. Thue Zucker daran/wilt du es bes-
 ser machen/ und heisse Fische trucken darbey.

Gut Kirschenmus.

Brich die Stiel ab/ stoß in einem Mörsel mit
 Kern und all / nim Feygen / Rosin auff ein Essen/
 weiche weisse Brodt Schnitten in Wein/ temperire
 es durch einander / streiche es durch ein Tuch mit an-
 derm Wein/ mache es nicht zu dicke/ noch zu dünne/
 thue ein Stäublein Mehl / und Butter darein/ zer-
 treibe es wol in einer Pfanne/ richte es an dieweil es
 seud/ wie ein ander Musß/ thue lauter Schmalz und
 Würz darauf/trags also für. Also magstu Amerel-
 len/ Reichseln/und Erdbeer Müser machen. Rohter
 Wein ziemet besser darzu denn weisser / und das
 Stäublein Mehls sol man vorhin wol mit den
 Wein zwieren ehe man es darein thut / denn rühre es
 wol bis es geseud/ so müsset es sich/ und stehet wol.

Beren.

Gereimte Milch.

Reis stoff klein/schlag ihn durch ein Sieblin/dar-
nach mache Milch von abgestoffenen Mandeln / seihe
die beste ab / die andere setze zum Feuer / das sie nicht
anbrenne / noch übergehe / thue das Reis-Mehl dar-
ein / ehe das die Milch heiß werde / mache ein dickes
Müßlein daraus / darnach so schütte es in eine feuchte
Schüssel / laß erkalten / schneide es in Stücke / Beck-
leins weise / lege es in eine andere Schüssel / denn gies-
se die dicke Milch von Mandeln Milch darüber / be-
stecke es mit Mandeln / vergüldt oder gefärbt.

Vergülden.

Mache ein klein Honig Wasser / bestreiche die
Mandeln darmit / schütte das Gold oder Silber also
naß darauff / drücke es mit Baumwolle zu / wo es nicht
gleich liegt. Du magst Lebkuchen oder anders auch
also vergülden / sonst taug kein ander Assit zu essen /
Speise. Mache eine hölkine Scheer / damit du das
Gold hebest / greiff es mit blossen Händen nicht an /
es verdirbet sonst alles.

Ein blau Mus von Mandeln und Reis.

Korn Blumen stoff gar wohl mit Wasser / truck's
durch ein Tuch / das behalt. Stoff Mandeln mit
demselbigen Wasser / zwing es durch / so hastu eine
blawe Milch / davon mache das Mus von Reis oder
ein Weizen Müßlein / magst wohl kleine Rosinen
darauff streuen / versalk es nicht laß nicht anbrennen.
Die Müßlein / stehen gar wohl in weissen Geschir.

B

Ein

Ein Schwarz Gemüß.

Nimb Weinbeer / Depffel / Biern / gebraten
oder gesotten / und Zucker / ein wenig Mehle / seud es
in einer Pfannen / und rühr es wohl durch einander.

Ein gut Gemüß von Fischen und
Mandeln

Thue das Ingerweid aus / reintge es / und hacke
es wohl / achte der Gallen / send das Bret der Fische
ab mit Wasser / seihe es ab / thue die Brüh hin / stosse
die Fische gar wohl mit Mandel-Milch / und weiß
Brod in Mandel Milch geweicht / treibe es aus mit
weich gesotten Reis / laß es über einem Feuer in ei-
ner Pfannen erhitzen / rühre es wohl / ist es zu dicke so
thue mehr Mandel-Milch daru / mache es ab mit Zu-
cker.

Von Obs.

Shäle sich in einem truckenen Keller empor /
auff eine Hurr / auff Stroh / lege es geraum /
wilt die faulen aus.

Von Nüssen.

Hasel Nuß von ihrer durren Wärme / bringen
Haupt Wehe / entünden den Magen. Die gestossen /
und mit Honig Wasser getruncken / stillen den alten
Husten.

Nüsse frisch behalten.

Lege sie in einen frischen Sand / in eine Ecke eines
truckenen Kellers / nicht in Hefen.

Wein

Weinbeer frisch behalten.

Mache einen dünnen Leimen mit Brunnen Wasser in ein weit Geschir / stosse die Trauben-Stengel darein / daß sie unten nicht anrühren / hencke sie in einem Keller. So du ihrer bedarffst / so fülle einen Zuber mit Brunnen Wasser / hencke sie darein / bis daß der Leimen erweichet / und flösse ihn ab / darnach bezeugß mit andern frischen Wasser sauber.

Korn oder Weizen lange frisch zubehalten.

Nimb sie in der grüne / dörre sie in einem Back-Ofen oder an der Sonnen / behalte sie oben in einem Hause lufftig in einem Käß-Korb / wie man auch Kir-schen hält. Wenn du sie brauchen wilt / lege es in ein frisches Brunnen Wasser / so kömen sie wider zu ihrer Krafft. Damit send junge Hüner / oder mache sie ab mit einem kleinen Specklein / und Salk / oder Butter. Wilde Vögel sind gut und dāwig also gesotten.

Holder Musz zu machen.

Holder Blüte brich in gute siedende Milch ein gut Theil / laß sie dē / treibe es durch ein Tuch / mache einen harten Teig von Eiern / welge dünne Blätter daraus / schneide den Teig klein in Würmleins weise / thue sie in die siedende Milch / salke es / und mache es ab mit Butter.

Ein Holder Musz von Beern.

Nimb Holder Beer / wasche sie schön / stosse sie mit gebehetem weiß Brodt und Hüner Brühe / oder gu-

tem Wein/thu geriebener Lebkuchen oder Honig dar-
 zu / mache es ab mit Würke / treibe es durch ein
 Thuch in einen Hasen oder Pfannen / laß erwallen /
 strewe Würke darauff.

Ein Mus von Biern.

Schneide sie in ein weit kurz Häselein / scheele
 Zwiebeln / thue Wein / Saltz und Schmalz dran /
 setze es verdeckt in eine Blut / es verzehrt und müsset
 sich selber / richte es an / strewe Ingber darauf.

Ein Apffel-Mus ohne Zwiebeln.

Schneide kleine Schnitzlein in wenig Milch o-
 der Wein / Würke / Saltz und Schmalz / seud es ver-
 decket bey einem kleinen Feuer.

Brom-Beer oder Weichsel Mus.

Stosse sie in einem Mörser / thue weiß Brode
 darzu / streich es durch ein Thuch / darnach zwiere
 Mehl und Milch gar wohl / thue es unter einander in
 eine Pfanne übers Feuer / rühre es wohl / und versal-
 ze es nicht / das wird ein braun Mus / strewe Ingber
 darauff. Die Pfanne sol schmalzig seyn / daß es nicht
 anbrenne. Ist es zu dicke / so mehre es mit Milch.
 Maul-Beer-Mus mache auch also. Kirschen oder
 Amerellen mache auch also / ohne daß man die Kern
 und alles stößet / durch trieben mit Wein / wasser oder
 Fleisch Brüh.

Von Biern.

Biern-Baumen-Würkeln / Blätter und Früchte
 haben

haben viel Krafft. Gesotten Biern Bäumen Blätter / heilen Wunden. Die Kern gestossen und nüchtern genücket / vertreibet Leber-Wehe. Man machet Biern ein wie Träublein / Aepffel / Pflaumen / Pfirsing und Quitten.

Mahl-Biern / Eschenbachrin / Wasser-Biern / Kol-Biern / oder Schmalz-Biern / wohl gedörret in einem Back-Ofen / und die behalten über Jahr / So man die kochen wil / säuber / und spilet man sie sauber in warmen wasser / und lasset sie ertruckenen. Wer sie in Wein seud / und zu Feigen leget in ein Essen / sie schünken als Feigen.

Küchlein von durren Biern.

Scheel sie schön / seud sie wohl / stoß in einem Mörser Mehl und Lebkuchen / gilbe Wein und Milch / geuß daran / so müset sichs / thue sie aus / klopffe ein frisches Ey / bestreiche innen die Hände / welgere die Küchlein wohl zusammen / zench sie auch durch ein gelbes Tetzlein / hebe sie aus mit einem Löffel in die Pfannen / und backe sie schön / seud Wein und Honig in einem Pfännlein damit besprenge sie schön / trage es also für / es ist ein höffliches dänwiges Essen.

Wer durre gesottene Biern genug möchte haben / sie dienen für Feigen / und dären sehr in blöden Leuten.

Solche Biern aus einem Brodt Pfeffer essen / ist ein gut armer Leute Speise / Rocken-Brodt darein herühret / speiset wohl und stärket den bösen Magen / abgemacht mit Saltz und lauterem Ingber / nur mit Wein und Essig.

Von Obs /

Gefüllz Morchen.

Hast du gesalkne Fisch-Brühe / ist gut / oder mache eine also: Nimb ein wenig Essig und Wein unter einander / seud vier kleine Birsing darinn / oder Hausen Blasen / oder Lorbeer / oder die Blätter / treibe es durch ein Thuch / laß es gefallen / seihe es ab / salke und würke es / darnach schütte es über dieselbigen Morchen / wilt du die Brühe gelbe haben / so thue Saffran darein / laß es kochen bis gekocht / so mache geschecete Mandel-Kern / bestecke es hübschlich / das stehet wohl.

Solche Fülle möchte man auch in den Krebs-Schaalen machen / oder füllen.

Von Mandeln.

Mandel Milch / grün / blau /
oder gelb.

Liege umb Mangolt / oder Dattel-Kern Blumen / oder ander gut grün Kraut / das nicht schmeckt / es nehme sonst dem Mandel die Krafft. Es sol keine Farbe darzu / denn von ungeschmackten Kräutern / stosse die Mandeln wie Sitte ist / vermische es mit Fisch Brühe / da Berjing inne gefotten / laß gekochen. Also magst du es von Saffran gelb / von Korn Blumen blau machen / von rohem Wein / roht. So du sie wilt fürtragen / so brich sie auf eine Schüssel / als Glas-Milch / mische Zucker und Salt / streue ein wenig drauf / magst es höflich vergülden und Mandel-Kern darein gestossen.

Ein

Ein höfflicher Ziezer von Mandeln.

Stosse Mandeln klein / streiche es durch ein Tuch mit Wasser / mach die Milch warm in einem Hasen / rühre es gar wohl. Nimb eine geläubte Brühe von Fischen / und birsing gesotten / oder von Kälbern oder Schaaff Füßen gesotten / wol lauter gestanden / abgefalten / und mit Mandel-Milch damit vermischet / laß erkalten und gestehen / etc.

Käsz von Mandel-Milch.

Temperire Eyer und Mandel-Milch / salze und siede sie wohl / magst sie würgen oder gilben / wenn sie gesotten / und von Eyerharten wird / so raffe sie mit einem Eßfel wohl zusammen / thue ein Seige Tuch in eine Pfeffer Pfanne / das ist ein Durchschlag / das breite wohl überschütte die Käsz darauß / laß das Molcken abgehen / mache wie viel du schüsseln wilt / bestreue sie mit Zucker.

Gebäckens von Oblaten.

Erwelle Feigen / Rosinen / und hacke sie klein / mache es ab mit Würk und Saffran / Salz / und / temperire es wohl. Nimb eine Oblat / und ziehe die Feigen drauß / mache eine Oblate darüber / ziehe es durch ein Teiglein von weißem Mehl / backe sie schön.

Gebäckens / von Mandeln und Reisz.

Stosse den Mandel mit Wasser / und stosse den Reisz rucken / schlage ihn durch ein Sieblein / laß erwallen eine dicke Milch / streue das Mehl darein / rühre es wol / mach ein dicke Wüß / und ein dünnes mit war-

B iij

men

men Wein / gilbe den wohl / schütte das Maß aus auf ein sauber feuchte Bret / und laß es erkalten / denn schneide davon als Weck / oder wie du wilt / ziehe es durch ein Zeiglein / und backe es.

Ein gut gezogen Gebäckens.

Erwelle Feigen und Rosin in Wein / stoß in einem Mörser / mische Mehl und Würke darein / mache Küchlein daraus / diß ziehe durch ein Zeiglein / backe sie schön. Das Müßlein mache mit warmen Wein und weiß Mehl / gieb es / 2c. Man sol es trucken fürtragen.

Von Erbsen.

Ein höflich Essen von Erbsen.

Sud und belg die Erbsen schön mit Wasser / seihe die Suppen ab / behalte die Brühe zu gebeheten Suppen / abgemacht mit Würken / komme zu prüfen / und gegilbt / nimb der Erbs in ein sauber Becken / zertreibe sie mit einem grossen Löffel gar wohl / Nimb ihr auf ein Essen / thu es in eine Pfeffer Pfanne / schlage sie mit der Hand durch in eine weite Schüssel / hebe die Pfanne hoch / so werden die Erbsen gezetel : wie Regen Würm / sind groß und klein / bewahr sie also gank / daß sie eben in die Schüssel kommen / und nicht überhangen / laß gestehen / 2c. Aus dem andern Theil der Erbsen mache Küchlein / also : Thue Mehl in die Hände / und welger die Küchlein zusammen / mache ein Zeugelein von gegilberten Wein / zench die Küchlein dadurch / hebe sie mit einem Löffel
daraus

darauß in die Pfann/backe wie viel du wilt/mache ei-
ne Erbs-Brüh darüber gegilbt / mit Würken und
Salk abgemacht/sprenge Butter und Rosinen drein/
trage es verdeckt für.

Man bäcket auch Erbsküchlein linde in einem
Pfefferlein / von gebehetem weiß Brode / abgemacht
mit Salk / wie andere Trachten sonst auch.

Ein Mehl Pfefferlein.

Brenn Mehl in Butter nicht zu sehr / temperire
es mit Wein/gilb und würk es ab/backe Erbsküchlein/
vor gelehrt / thue Pfeffer drauff.

Ein höflich Essen in Fast Tagen

Fleisige dich der Erbs Küchlein / und der
guten Hülsen / Biern gescheelt und bereit / legß zu
den Erbs Küchlein in eine Platten. Nim das Biern-
Wasser / und ein wenig Honig darunter / mache ein
Zieselein/oder Pfeffer über die Küchlein / die Bieren
drauf mit Ingber und Butter. Hast du keine
Biern/ so viertheile gebrachte Aepffel / oder in einem
Teiglein mit Butter gebacken.

Von Fleisch Speise.

Fleisch das man stossen muß / als Alten Kran-
cken Leuten / die nicht kauen mögen.

Nimb Wildbreht / Kalb Fleisch / oder and-
er Fleisch/ das da frisch ist/seud es ohne Salk
schäume es/und seyhe die Brüh lauter ab/ und
V v behald

behalte sie/ stosse das Fleisch in einem Mörser wohl / mit ein wenig Semmel Brodt/ das streiche durch ein Tuch mit der vorbehaltenen Brüß/ vermische die mit Wein und Essig/wiltu es dicke haben/so flopffe Eyer-
 Zotter mit derselbigen durch geriebenen Brühe / wilt du es dünne haben / so lasse es ohne Eyer bleiben/ aber mit Würke / Saltz und Butter. Wiltu es dünne geben/so mache gebehetes Brod/gibs vor eine Suppen.

Eine Gallrad / worüber du wilt.

Dünne weiß Brodt geschnitten / behe auf einem Roß/brenne sie wohl/und säubere sie/ die lege in einen warmen Wein / weiche sie wohl / und treibe sie durch ein Tuch / nim Feygen / Rosin / gerieben Lebtuchen / treibe es durch mit einer Hüner oder Fleisch Brühe / vermische unter den Brodt Pfeffer/rühre Rosin dar-
 ein in Hasen / rühre es stets im sieden das es nicht anbrenne/mache es ab mit Würke/ Ingber/Pfeffer und Saffran/ ziehe es vom Feuer/ rühre es stets bis kalt wird / geuß es also worüber du wilt / es gesehet bald. Magst darauff thun gekossenen Ingber brahte ein Specklein darauff. Gibstu es aber kalt/so bedarfst du des Specks nicht.

Von Hünern.

Hüner Fleisch das stärcket den Magen/und
 verlindert die Brust / machet eine helle Stim-
 m wäster den Leib.

Ein

Ein gut Essen von Hünern.

So sie recht und wohl gesotten seyn / so zerlege sie in vier Theile / das Haupt / Krage / und alles Eingeweide hacke / und stoffe in einem Mörser / Nim Eyer / Peterlein / und auff zweene Löffel voll Weizen Mehls / das schütte dran mit Wein oder Wasser / gegilbet mit Saffran. So das alles gestossen / so thu es aus / nim die andern glieder der Hünern / beschlage sie mit gestossenem Zeige umb und umb / jedes stücke gleich als Kuchen / neke die Hände im Wein / streiche es wohl umb und umb / lege es in die alte Hünernbrühe das sie drüber gehe / in einen weiten Hasen / laß auch also sieden. So es nun gesotten / so mache die Brühe mit Würk und Salt / strewe Peterlein darüber klein gehackt. Wilt du es besser haben / so nimb Fengen und Rosinlein / komme zu prüfen ins Gehäcke / und wie klein die Glieder sind / sol man doch jedes besondern umbschlagen / und einlegen. Ein solches Gehäcke ohn Mehl möchte man zu guten Hünern Füllen machen.

Wilt du Hünern Fülle machen / so lasse die Leber ein und Mäglein vor wohl sieden / hacke sie kleine / in die Fülle. Da mustu Essig und Krauten zu haben / und Pfeffer ist ihre Würke / der sie gern isset. Gehöret vor grobe Leute.

Ein gut Hun sieden / brathen oder füllen

Bereite das Hun schön / scherff die Därme / nimb Kopf / Krage / Leber / Magen / und alles Eingeweid / sund es in ein Hasen / oder Pfannen / hacke es wol mit Peterlein / schlage rohe Eyer drein / würke und salze es
ab/

ab/hacke Specklein darunter / k. eine Rosin / oder Bieren / knirsch also wohl unter einander / Fülle das Huhn damit / und erwele es in wasser / da Wein und Essig innen sey / deß es erstarre / und die Fülle erharte / stecke es also an / begeuß es ie mit zu.

Wiltu es freden / so darff man das Jngereusch nicht sieden / hact's ungesotten / und bereite die Füllen damit / wie vor / seud eines mit dem andern in eitel Wasser / salze es ziemlich. Der Hasen sol weit seyn / daß es nicht anbrenne / schäume es schön / bedecke es wohl / genß Senff daran / so bleibet die Brüß wohlgeschmack. So du es anrichten wilt ! magstu es mit Saffran abmachen / versuchs eben.

Gestoffene Hünner.

Seud die alten feisten Hünner wohl / feime die Brühe / und mache sie lauter als eine Wasser Brühe / genß nicht mehr dran / salze es / versends nicht / thue die Hünner aus / und behalte die Brühe / seihe das Feiste ab in einem andern Hasen / und die magere Brühe aber in einem andern die laß also stehen. Denn zeuch die grossen Beine aus den Hünnern / hacke sie gar klein / weiche ein Brodt Brosam Weiken Brodts wohl in der magern Brüß / darnach nim das Brodt und Hünner / stosse es gar wohl in einem mörser / zwinge es durch ein Pfeffer Tuch mit der alten Hünner Suppen / stosse es noch einst / zwinge es aber durch / ist es zu dünne / so thue mehr weiß Brodt drein zwings durch / ist es zu dicke / so zwinge es ohne Brod durch / erwele es in einer Pfanne / mache es ab mit Würk und Salt. Wen
es

es nun durch ist gangen / so sind es gestoffene Hün er /
thue lauter Butter darauf. Du magst alle Vögel al-
so stossen und machen / und mit seiner farbe absieden.

Geprester Schweins Kopff

Seud den Kopff in einem saubern Kessel / das die
Weine sich ablösen. Seuber ihn schön / zeuch die Wei-
ne daraus / schneide die Schwarte davon / hacke das
andere. Nim die Ohren / Wang und Zung / stoff es wol
in einem Mörser mit wenig Brühe / das mache ab mit
Wirk und gerieben Lebtuchen / als viel du bedarffest.
Lege die Schwarte auf ein feuchtes Pfeffer Tuch / thue
das Behäck in einen Mörser zum Gemecht der Zun-
gen / temperire es / und nicht zu dünne / schlage es auf die
Schwarten / magst Rosinen darein thun / richte es mit
den Händen auf dem Tuch umb und umb / schlage
das Tuch eben zu / verheffte es mit einem Faden / le-
ge es alles in eine Presse zwischen zwey Bletter / die
breit genug senn / oder beschwere es mit Steinen / laß
Tag und Nacht truckenen / schneide Stücke darab in
einen Pfeffer.

Von geprestem Schweins Kopff Gebrahtens.

Schneide Zimmetrinden einer Spannen oder
zweyer lang / spicke das mit einer Nadeln umb un umb
kleine runde Specklein / mache einen schmalen Höl-
kin Spieß / stosse es an / lege ihn zum Feuer. Am er-
sten wende ihn sitriglich zum Feuer / ie länger ie näher /
biß er durchhikt so hat er sein gemüge / und versalze ihn
nicht /

nicht/ denn er ist vom Gemecht gesalzen/ hast du nicht
Speck/ so begehst ihn je leichter mit heißer Butter oder
Fleisch Brühe. Also thut man Rehbraten / Lend-
Braten/ Wildbreth/ und Gevögel zu braten.

Eine Fülle in Braten / oder Gevögel
zumachen.

Hacke Peterlein/ Rosin/ zumahl gebratene Keyffel/
oder Bier/ unter zwey harte Eyer / knitsch mit einem
rohen Ey/ Würk und ein wenig Safran. So du die
Braten mit einem Finger / Holz oder Messer wol
durchgriffen/ und eingefüllet / so versorge die mit Zwe-
cken / oder verheffte es mit Faden / daß sie nicht aus-
geht. Magst auch gehackte Specklein darein thun/ oder
Butter in die Brühe/ ob du wilt.

Eine Sulk Brühe.

Seud junge Schweins-Ohren und Füße/ drey
oder vier kleine Birsing in einem neuem Hasen/ ohne
Salk. Darnach stosse das Fleisch gebeinet/ und die
Birsing in einē Mörser ohne Brodt / mit seiner eige-
nen Brühe / trucken / und treibe es durch ein Pfeffer-
Tuch in einen andern Hasen / laß gefallen / seihe die
brühe sittlich ab / laß die Trübe an dem Boden. Laß
die Sulkbrühe in einer Pfannen erwallen / mache es
mit Salk / Würk u. d. Safran/ geuß sie also heiß an
etwan übernächtige Vögel / Hüner oder kalte Fleisch /
laß am Luft gestehen/ im Sommer im Keller. Wenn
du es wilt auftragen / so bestecke es mit weiß gescheel-
ten Mandeln.

Ein

Ein gut Leber Sulk.

Ein gut Kalbs Gelung seud rein / seibe die Brüß ab / und behalte die schöne / versalze sie nicht / darnach weiche Brodt in Wein mit Honig gesotten / damit stosse die Leber / reibe es besonder in eine Schüssel / behalte es. Wiltu daß die Sulk hart stehe / so seud Kälber Füße in der ersten Brühe / und vier kleines Dirsing / und zwey Lorber Bletter / reibe aber weiß Brode durch mit der Brüß / die zwö Brüß vor und ick durch gerieben / thue zusammen / rühe sie wohl / thue Würk und Saltz darein / gibß / ob du wilt / nur daß sie schön sey / und wohl gefeimbt / ehe man sie durchtreibt / versuche es / schütte es über / stelle es an die Luft.

Lungen Ruchlein.

Kalbs Lungen / Milk und Herk hacke gar klein / hütte nur der Gallen / mache also Ruchlein / wie man die Knöpflein machet / mit Würken alle gar schön gesotten / und trucken eingelegert zu anderem Fleische / welcherley Fleisch es ist / so fügen sich die Lungen Ruchlein wohl darzu.

Lungen Ruchlein zweyerley.

Zum ersten mache es von ihm selber / mit Ethern wohl gehackt und gestossen / auch Peterlein / saltz und Würke darein gethan / ausgeweit mit einen roten Ey / und flach Ruchlein daraus gemacht / also sind sie von ihm selbs. Zum andern / hacke das Herk und Milk / stosse es in einem Mörser mit harten Ethern / Lebkuchen / und ein wenig Saltz darnach knirsche es
mit

mit rohen Eiern mache Kuchlein daraus / die seind
als Hünner / lege sie in die Leber Sult / zu den andern
Fischen.

In die Lungen Kuchlein mag man alles hacken /
so von Hünnern überbleibet / Köpffe / Kragen in d
Darm / und in einer Brüß essen / abgemacht mit But-
ter und Würke / schön vergilbet.

Gebäckens von Kälber Lungen.

Hack's gar klein / mache ein Teiglein von Eyer-
Tottern / gewürkt und gesalzen / mache auch kleine
Kuchlein darauß / zeuch sie auch durch ein Strauben-
Teig / und backe sie wohl in Butter.

Knöpflein von Fleisch.

Hacke welcherley das ist / gar klein mit Peterlein /
mache es ab mit Salk und Würke / und ein wenig
Specklein / schlage zwen rohe Eyer drein / mache
Kuchlein drauß / seud sie in Hünner / oder ihrer eignen
Brüß / gibbe sie wohl / und richte es an. Man mag es
zu Leber Sult legen / damit vereinen.

Holbraten von Kalbfleisch.

Thue es / vor kleine gehackt / in einen Mörser / schla-
ge eitel Eyer Totter darein / und ein wenig schön
Mehl / würke es ab im Mörser / salk / stoß es unterein-
ander / behalte das Weisse von den Eiern / und klöpffe
es außs halbe / denn mache ein breitlechten Gänse
Spieß / dicke / und rauch / und nim's Fleisch aus dem
Mörser / bestreiche den Spieß mit Eyerflar / und nete
die

Speise.

31

die Hände darinnen / kleibe das Fleisch umb und umb
den Spieß wohl lenglicht / in einer Dicke gar eigent-
lich / trucke es wohl zu mit nassen Händen / also lang
der Drahten ist / lege ihn zum Feuer / wende ihn sittelich
vom Feuer / je länger je rösch / Kolen / träuffe ihn mit
Speck / Schmalz oder Butter. Du magst Speck
oder gar Butter darein füllen / so brähts heraus / feyre
nicht des Wendens / so wird er rösch / schneide lange
Schnitte / strewe gestossenen Ingber darein / stich mit
einem Holz darein / gibbe eine Fleisch Brühe / thue
Butter daran / und mache es heiß / in einer Pfannen /
begeuß den Drahten darmit / so bleibet er linde.

Von Pasteten.

Pasteten auff Welsche Art zu machen.

Mitt Weizen Mehl / und stosse es hart / ma-
che einen Hasen daraus in eine andere vergla-
sere Scherben gerecht / thue warme Butter
darzwischen / klopffe es gar wol zu Teige /
fülle drein Eyer / Hünerbrüh / Milch oder Wein / wür-
ke es ab / Salk und gehackte Peterlein / thu gebrathene
Hüner und Vögel geschicklich auch darein / desgleiche
Fleisch / Biern / oder dürre Würstel alles gebrathen o-
der gesotten. Also setze du den Hasen zu einer Gluth
ohne Rauch / je länger je näher / geuß je ein wenig But-
ter in Scherben / das der Teich nicht anbrenne / wenn
die Fülle bäckt / treibe die Scherben oft umb / das es
gleiche Hitze habe / geuß je einen halben Löffel Butter
daran / so hat sie mässige Feuchte / stich je mit einem
E Holz.

Hölklein biß an den Boden / daß die heisse Butter zu Grunde gehe / so wird die Fülle hart / darnach thue es vom Feuer / wenn die Butter eingesuncken / so hebe den Teig Hasen aus in eine Schüssel / trage es so verdeckt für.

Wenn du den Scherben ansehest / bedecke ihn mit einer warmen Pfann / die soweit sey / daß sie die Scherben und Teig Hasen begreiff / oder mache ein Blat vom Teuge / daraus der Hasen gemacht ist / und decke es dar über. Oder zwecke es auff ein Bret / das da nicht zerfalle / und siehe dazu wie sich die Fülle setzet / und daß der Teig Hasen nicht anbrenne.

Hirschen Lummel Brahten.

Nim den Schweiß / reibe Lebtuchen drein / treibe es durch ein Tuch in einen Hasen / thue ein wenig Es sich drein. Wil der Schweiß nicht gerne durchgehen / geus Wein oder Fleisch Brüß daran / treibe den Lebtuchen und Schweiß durch / die Nieren und Schlast Brählein wol gewaschen / schneide es würfflechte darein / las siedan / menge es mit Salt / und schwarz Würke.

Ein Rehe Ruß.

Schulder Brahten aus dem Rücken / wo es mürbe sey / gebeinet / wasche es aus warmen Wein / dent hue in den Schweiß / und gerieben Lebtuchen / streiche es in ein Tuch. Auch schneide das Fleisch würfflechte / denn thue es im Durchgang in einen Hasen / und wenn es schier geseud / so mache es denn mit guten Würken ab /
Oder

Oder reibe noch mehr Lebtuchen darein/ und salke es/
versuchs/ und machs mit schwarzer Würke ab.

Küchlein von Fleisch/ Wildbret/ Hünern oder Vögeln.

Seuds vor/thue es aus/hacke es klein/mache es
ab/mit Würke und Salt/ krosse es in einem Mörser /
schlage Eyer darein / nicht zu dünne / daß sichs lasse zu
Kuchen machen / backe es braun. Man mag es aus
einem Pfeffer / oder sonst / für gebratens essen.

Eine Wachtel Brüh.

Seud die Wachteln schön / bereite sie in einer
Fleisch-Brüh/thue sie aus in einen Mörser/reibe Leb-
tuchen/ Käß und weiß Brodt darunter/treibe es durch
mit Wein und Wachtel-Brüh / erwell es in einer
Pfannen/mache es ab mit Würke und Salke / streue
Ingber am Anrichten darauff.

Von Eyer Speise.

Kuchlecht Eyer.

Dopffe Eyer-Totter / gerieben Semmel-
Brodt/ Muscaten und Salt/ mache es durch
einander/fülle die Eyer-Schalen damit/stür-
ke ein Gupfflein von einer andern Eyer-Scha-
len innen mit Eyerklar gesalbet / über das Löchlein
des gefüllten Eyes / röste sie in Butter / braht oder
seud sie. Solche Fülle mag man in Krebs-Schalen
füllen / Peterlein und andere gute Kräuter darein
hacken/mit Würken und Salt abgemacht. Gib es in
einem Brühlein / oder trucken.

Von Eyer Speise Ein gestrichen Gebäckens.

Mache einen Teig von entel Eyern und schönen Mehl / reibe Leb-Ruchen drunter / knit es mit einem gesotten Honig Wein / zeuch den Teig mit einem Welger-Holz / schneide es in Schnittlein / backe es also.

Groß Eyer.

Brich Eyer hübschlich an Spiklein auff / thue Würke und Salk / Zimmerblüch / Muscathblüt / oder Muscat darein / rühre es mit einem Hölzlein wol unter einander / mache das Löchlein oben zu mit Eyerklar. Magst sie also brachten / in Butter oder heißer Aschen.

Ein Höflich Essen von Eyern.

Einen gelinden Teig von Eyern und Mehl färbe mit Korn-blumen / als nachfolget / und von Kräutern / gib jedem eine besondere Farbe / zertreibe den Teig mit einem welger Holke / färbe ihn an der Seiten / die außwendig kēmbt / mache Blätter draus / als Krapffen / hacke Wildbreht / Vögel / Hüner / oder welcherley Gehäcke das ist / gesotten oder gebrachten / knits mit einem rohen Ey / abgewürkt / gesalten / und gegilbet / also lege es auff die Blätter / die scheiblecht geschnitten sind / erbreite das gehäcke / als dünne die Blätter seyn / lege ein ander Blat drüber / salt zu umb und umb / als Fiaden / backe sie in einer Pfannen magst in solchen Krapffen Eyer zweyer- oder dreyerley Weise backen. Strewe Zucker darauff / mache gerührte Eyer mit Würke / und salze sie ab / und ein wenig Saffran drein / verbirge die in die Blätter / als vor gefärbt oder ungefärbt und
backe

backe sie. Zum andern / seud Eyer hart / hacke sie wol /
 thue Peterlein darein und Würke / verknitt sie mit ei-
 nem rohen vergilbeten Ey / lege es ein als vor / backe sie.
 Zum dritten magstu allerley gesotten Fleisch nehmen /
 wol gehackt / mit einem rohen Ey verkneten / mit Wür-
 ke und Salk / und trucken eingelegert / schöne vermacht /
 und gebacken. Grüne Aepffel magst du in diese drey
 Gebackens hacken / wol temperiren und Ruchlein
 backen

Geschachßsabels backen mit fünff Farben.

Backe ein Blat von gebackten Eyer-Zotter / gegll-
 bet mit ein wenig Saffran. Nimb die Eyer auff ein
 Essen oder zwey / trucke Peterlein Safft purch ein
 Tuch / temperire es wol / so werdens grün / mache ei-
 nen ziemlichen Teig / schneide Blätter daraus / backe sie
 nicht zu braun. Wiltu sie braun habē / so trucke Korn-
 Blumen Safft drein / so man sie wol gestossen hat
 mit lauter Wasser in einem Mörser / so ist der erste
 Truck sat blau / der andere bleicher der dritte noch
 bleicher. Also ist aller Blumen Farben / ohne Rosen /
 die hat nicht mehr denn ihren Geschmack / auß-
 gedruckt / und trunter temperirt. Also magst du nemen
 viel andere wohlschmeckende Kräuter und Blumen /
 die gestossen / und durch ein Tuch gestrichen / den behal-
 te in einem Gläßlein verdeckt / biß du sein bedarffest.

Backe Aepffel braun in Butter / würke sie zim-
 lich / streiche sie auff das erste gelbe Blat / nicht zu dick /
 lege das grüne Blat darüber / darnach mache eine gelbe

Fülle mit gewürkten Eyern / mache es in zwen andere gefärbte Blätter. Darnach bestreiche sie also umb und umb mit frischen Eyerklar / verheffte es wol / mache es länglicht als einen Beck / schneide es in Stücklein / stoß in ein Hölzin breitelechen Spieß / ie zwen oder drey zusammen in ein Spießlein. Mache ein dünnes Teiglein von Milch und Eyern / vergilbs / zeuch die Spießlein dardurch / backe sie braun in Butter / trage sie für. Wenn es auffgeschnitten wird / so hat ein jedes seine Farbe.

Ein angestrichen Gebacken.

Mache einen starcken Teig von geriebenem Käß / Mehl und Milch / zeuch ihn dünne auff ein Brett / schneide als Helmlin Fingers lang / backe sie in Butter / richte es an in eine flache-Schüssel an den Fast Tagen

Eine andere Form.

Schneide den Teig als Glasrauten / Klee. Bletter oder Rosen / backe es also / wilt du vergulden / so soll es wol kalt seyn.

Mit demselbigen Teig ein höffliches Essen in ein schwarzes Pfefferlein.

Nim Tottern von harten Eyern / gebratene Neyffel oder Biern / hacke es untereinander / nim ein wenig Saffran / in Wein oder Milch / temperire es untereinander / daß es dicke bleibe / mache Gladen aus dem Teige / thue das Gehäck darauß / schlahe ihn zu / und welgere ihn in den Händen kuglechte / wie viel du
ih

ihr haben wilt / backe es in Butter / lege es in Pfeffer
heiß oder kalt / streue ein wenig Ingber darauff. So
nimb des hart gesotten Eys weiß / schneide es würff-
lechte / streue es darauff / mache es mit ein wenig But-
ter ab. Mit demselben Zeige mag man machen als
gefüllte Eyer / oder als die gefüllten Krebse in Brü-
hen / Wein-Suppen oder Pfeffer.

Ein frembd Gebackens / heist Schnabel

Nimb weiß Brodt / schneide die Rinden darvon /
mache dünne Schnitten / lege es auff ein Bret / schnei-
de die Rinden als Zeiler / schneide Aepffel zu halben
Bierteln / röste sie darnach / hacke es / salze und würke
sie / was Würke du hast / Pfeder oder Ingber / vermi-
sche Saffran / hack es durch einander / schlage wol ge-
klopffte Eyer darein / knits durch einander. Also strei-
che die Füll auff ein Schnitten / decke eine andere über
die / daß die untere die obere bey nahe erreicher / verhef-
te es mit Eyerklar daß es bey einander bleibe / backe sie
schöne. Wer solche Schnabel von mancherley Far-
ben wolte haben / der ziehe das Brodt vorhin durch ei-
nen solchen Safft / wie vor gelehret. Aber ohne Far-
be mag mans in Weinsuppen / oder Pfeffer geben /
oder in Salrad / Leber-Sult / Raß-Brüh / wie man
wil.

Gute Aepffel oder Biern in Butter gebacken /
weiß Brodt darein gerührt / harte Eyer darein geha-
cket / mit Wein und Milch ein Zeiglein daraus / und
Küchlein gemacht.

E iij

Bräu

Braune Kuchlein / die verguldt scheinen.

Reibe geschlagen Holt wol auff einem Stein mit Wasser / oder gebrenten Wein / reibes noch ein mahl mit einen rohten Eyer Lotter / mache Kuchlein Zucker Rosat / Violet / oder Muscat / klein als die Daumen Glied / mache sie rund zwischen nassen Händē / bestreiche die Kuchlein mit Gold Farbe / stecke es an ein Messer / daß du sie überall mögst bestreichen / lege es nach einander auff ein Bret / backe eines nach dem andern / daß es in der Butter schwimmt / wehre / daß einander nicht rühre / nimbs mit einem Schaum-Löffel aus / gib es also trucken für Gebrachtens.

Gute Sträublein.

Peterlein stoß eine Hand voll mit Wasser und weiß Brodt Brosam / treibe es durch ein Tuch / mache ein Strauben Teiglein mit Eyer und Mehl / versalke es nicht / zettele dann durchgeschlagene Peterlein in eine Pfanne / nicht zu dicke.

Gute Krapffen von Aepffeln und Biern.

Brathe sie vor wol / schlage ein Ey oder zwey darin / Saltz und Würke / stosse es wol in einem Mörser / fülle es in die Krapffen. Andere Krapffen mache von Ethern / Peterlein / oder andere gute Kräuter darin gehack / mit einem rohen Ey verkneten / gewürkt / gesalzen / und eingefüllet.

Lap=

Lappen Kuchlein.

Nim Eyer und ein Drittheil Milch/mache einen starcken Teig/ziehe ihn auff ein Brett mit einem Belger Holz/und weiß Mehl/ formire es wie du wilt/ wilt du es braun haben /so hacke es wol /oder gelbe / so mache den Teig mit Saffran / zerrieben in Wein oder Milch. Grün von Perlth Safft / oder dergleichen. Blau von Korn Blumen. Man issetz aus Salsen. Mit diesen Teige mache gefüllte Krapffen von Aepffel / Birn / Kälber Hirn / oder Sehecke von kleinen Wald Vögeln / gewürkt und leise gesalzen.

Mann mag Krapffen füllen mit der Fülle als man gestürkte/ Eyer Aepffel und Hüner füllet/aber eine jede Fleisch oder Fisch Fülle mus vor recht und wol gesotten seyn / dann wol in einem Mörser gestossen / mit Peterlein/oder anderen wohlschmeckenden Kräutern/von Geschmacks wegen temperiret mit rohen Eynern / wol untereinander gekneten / gefüllet / und wol gebaeken.

ein Krapffen Teig.

Honig seud in Wein / als viel du wilt/ und nim eine weite Schüssel / und zwiere den Wein mit Weißmehl / als ein Kuchlein / schlage Eyer Totter in eine andere Schüssel/und ein wenig Saffran/ zertreibe es gar wol mit dem gemachten Honig Wein / thue es in den gezoterten Teig / temperire es / und wirff je ein Staublein Mehls darzu in die Schüssel/bis ein leyrtiger Teig wird. Darnach zeuch ihn mit einem Bel-

E v

ger

ger-Holke auff ein Tuch/schneide ihn groß oder klein nach dem du die Krapfen haben wilt / was Teig man mit Hefen/Bier oder Hopffen machet/mus man lassen auffgehen / darnach einknetten in lohem Wasser / oder einem gesotten Honig-Wein

Kleine Krapffen für Herrenfülle mit eitel Fisch-Lebern / wol gestossen / mit ein wenig gerieben Lebkuchen / so haben sie Würk genug. Also Vogel-Lebern Hünner-Lebern wol gehackt/und gestossen mit einem / Eyer-Zottern / und gerieben Lebkuchen daran / und fülle sie ein.

Alles Ingeweide von Fischen/mit einem Eyer-Zotter gestossen/mit Fisch-Brüh vor abgemachet/ein wenig Lebkuchen darunter gerieben / ist gute Fisch-Fülle in die Krapffen/also schone gebacken.

Krapffen backen/ von überblieben Hünern

Nimb Wildbret/gebrahten oder gesotten/hacke es kleine /schlahe Eyer in eine Schüssel/und gehackten Peterlein/ wirff das Gehäcke darein/ würke und salze es ab/temperire es daß es nicht zu dünne sey/mit gesottem Honig/Wein und Lebkuchen darein gerieben/so hält sichs bey einander / und läffet sich einfüllen. Die Krapffen find bald gar/siehe es an der Bräune wol / so du sie ausnimmest. Alle Krapffen mag man mit Zucker bestreuen.

Ein gut Gebackens von Ehern.

Zerschlage Eyer so viel du wilt / klopffe sie wol /
schnei-

schneide weis Semmel Brodt würfflich darunter /
reibe Muscaten darein / versalze es nicht / mache grosse
oder kleine Blätter / mit einem Welger-Holze / nicht zu
dünn / und backe es.

Ein ander Gebackens.

Nim Peterlein / Benmenten / und andere wol-
schmeckende Würke / gleich wie man Salsen machet /
Brosam weis Brodt / oder gerieben Lebkuchen / stosse
es wol darmit untereinander / treibe es durch ein Tuch
mit guten Wein / temperire Eyer und Mehl darzu /
und mache einen starcken Teig / den man mit einem
Löffel einziehe in die Butter / oder kleine Küglein / als
die Baum Nüsse / und backe sie.

Gute Turten zumachen.

Mache einen starcken Teig mit Milch und Ey-
ern / zeug ihn dünne mit einen Welger-Holze / den mi-
sche in einer Pfannen / also daß er umb und umb über
die Pfannen hange / umb einen zwerch Finger / mache
eine Teig-Pfanne in die Erden-Pfann darzu mache
auch eine Fülle von Eyern / Butter / und Würke /
klopffe es wol untereinander / thue es in die Teig-Pfan-
nen / mache ein Blat von Teig darüber / und bortele es
zu / wie ein Fladen / das von übrigem Teige hencke über
die Pfannen. Behre mit Butter / das die Pfanne
nicht anbrenne / reibe sie oft umb / laß den Turten
backen. Darzu gehöret eine weite feuchte Pfan-
ne. In eine solche Fülle magstu gescheelte Krebs-
shun / harte Fische / als Hechte / Bersing / ic. Die
weichen

Von Eyer Speise.

weichen sollen nicht darzu / sie müssen vor gesotten seyn / und abgewürkt. Wann der Turten braunet / so hat er sein Gemüg. Setze ihn von den Kohlen / setze ihn für auff einem Teller.

Fleisch Turten.

Den Teig mache wie vor / oder als die läppische Zeige vor gelehret / mache die Fülle nicht zu stark / von Ehern und Wein / Milch oder Hüner Brühe / oder gute Fleisch Brühe / nicht viel / klopfte die Eyer / und Butter darein / salze und würke es / setze die Teig Pfanne in die Pfanne mit Butter / als vor / thue die Fülle darein / was Fleisch du hast in der Fülle / mache eine Teig-decke darüber verrenffte es / geus Butter darauff / warte sein wie einer Pasteten / wie vor gelehret / und gesaget ist.

Gebackens von Erbsen.

Send und belge sie / schlage sie durch / gibbe Wein / temperire Eyer Tottern / ein wenig Mehl darein / rühre es und lasse es erkalten / so gestehet es dicke. Schneide Stücklein daraus / und zeuch sie durch ein gelbes Zeiglein / abgemacht mit Würke / tauche die Stücklein drein / hebe sie aus mit einem Löffel / backe sie / gesotten Wein mit Honig besprenget / gehöret auch dabey / und also fürgetragen.

Ein gut Gebackens von Reiß.

Lasß ihn nicht fast versieden in Wasser / seyhe ihn schöne ab / lasß trucknen an der Sonnen / oder in einer Stuben / stoß in einem Mörser / schütte es in eine Pfanne /

ne /

ne/ thue Eyer darunter/ mache es nicht zu dünne / setze
Butter übers Feuer/ laß sieden/ schenck den Teig dar-
ein/ als gebrennte Ruchlein.

Ein gut Essen von Aepffeln.

Scheele sie schöne/ und theile sie in zwey Theile/
höle jedes Theil / mache eine Fülle von gebrachten
Aepffeln/ ein hart Ey/ und Peterlein wol gehackt/ mit
einem rohen Ey wol temperirt / fülle beyde Theile der
Aepffel/ und stürcke sie über einander/ stosse einen Zweck
dadurch/ daß nicht weiche/ biß sie gebacken werden/ un-
gib sie dar. Wilt du dieselben brachten / so stosse ihrer
drey oder viere an ein Spießlein / lege es auff einen
Rost/ begeuß es mit Butter/ wende sie umb/ biß sie ge-
brachten/ besprenge sie mit einem gesotten Honig Wein.

Ein anders.

Schneide saure Aepffel rund in zwey Theile/ fülle
beyde Theile mit gebrachten Aepffeln/ oder Quitten /
oder Biern/ reibe weiß Brodt mit Zucker darunter /
magst sie würcken oder nicht / fülle der Aepffel beyde
Theile damit/ ohne Eyer. Mache auch einen Teig von
Honig und Wein/ gegilbet zeuch die Aepffel dardurch/
verzwicke sie/ und backe es in Butter/ zeuch den Zweck
oder Faden ab / streue Zucker oder Honig dar auff.

Gefüllte Braht Biern an einen Spieß zu brachten.

Segels- Biern oder Leuts Biern/ schneide von ein-
ander / wirff die Kernen daraus / röste es in Butter /
hacke

hacke es klein/thu Honig und Würke darzu ohne gelbe und Salk/brachte Birn nicht zu weich/hülle und fülle sie in beiden Theile stürke es übereinander/brachte sie / wie vor gelehrt/und sittlich/streue Würke darauff/tra-
ge es also warm für.

Gebackens von Salbey.

Seud durre Leuts-Biern weich / stoß in einem Mörser/röste es in Honig und Wein wol feucht / thu Würke daran ohne Salk/bestreiche ein Salbey Blat damit/und decke ein anders darüber/drucke sie auch sittiglich zusammen / daß sie also beneinander bleiben. Mache ein Teiglein mie Honig und Wein / zeuch es dadurch/ und backe es. Streue Zucker darauff/und seke es also für.

Ein ander gefüllt Gebackens von Salbey.

Mache eine Fülle von gebrachten Aepffeln / wie vor gelehrt/ohne gelbe/ohne Salk/bestreiche ein Salbey Blat damit/und drucke ein anders darauff. Mache ein Teiglein als vor / zeuch eines nach den andern dadurch / hebe sie sittiglichen in die Pfannen.

Gebackens von Kegels-Biern.

Schele die Birn schön/wirff die Kern aus/mache eine grüne Fülle von Eyern und Peterlein / Salbeyen/ oder andern wohlschmeckenden Kräutern/ die Stiel und Stengel streiffe ab / hacke nur die Blätter fein/schlage rohe Eyer daran / rühre ein klein Weiß-
Bros-

Bradt Brosamen darein / würke es ab / treibe es gar wol durch einander. Mache ein Teig mit gesotrenem Honigwein / nicht zu dicke / noch zu dünne / zertreibe ihn mit einem Welger Holze. Mache Kuchen oder Krapffen dadurch / und backe es wohl / magst in der Fasten Feigen und Rosin ziemlich darunter thun. Ob du der grünen Kräuter nicht nimbst / so verknit rohe Eyer mit Aepffeln und Würke / Saffran und Salk / also eingelegt / das vereiniget sich gar wol in Kuchlein oder Krapffen. So man die Aepffel oder Biern nicht hat / so nimb guten geriebenen Käß / mit einem kleinen Stäublein Mehls vergilbet / wol unter einander gekneten / mit Salk und Würke / ob du wilt.

In dieses Gebackens magstu nehmen dürre Hüheln / Regel- oder Leuts-Birn / Wasser-Birn / Braht-Biern / wol gebrachten und gemischt.

Morchen mit Ethern füllen.

Mache die Fülle als man Aepffel Fülle machet / oder gestürkte Eyer / und die zwei Morchen über einander gestürket / beide Theile gefüllet und verkleibet / mit einem rohen Ey an ein Spießlein / treuffe es mit Butter / brahts sitlich auff einem Rost.

Milch Kuchlein für Krancke und Kind-Betterin

Einen Strauben Teig mache mit Milch / verzwirz ihn gar wohl / magst ihn mit Saffran verhöhen / send ihn in einem Hasen gewellte-Milch mit Ethern in einẽ andern Hasen mit Wasser / dicke. Mache die Milch
ab

ab mit Specie dolci in der Apotheck / mache einen dünnen strauben Teig an oder mit Eyern / mit einem Honig Wasser / und wenig Saltz / verbirge auch die Milch darein / in Ruchlein oder krapffenweise / backe sie braune / strewe ein wenig Zucker darauff. Du magst es in Mandel-Milch auch geben.

Ein Kuchen in einem Mörser

Eyer / Bürke / weis Brodt / würfflecht geschnitten / temperire es wol untereinander / hacke Peterlein darunter / thue es in etne Pfanne mit ein wenig Butter / setze es auff Kolen / je länger je näher / thue Butter daran.

Eyer die frisch geleyet seyn / derer Totter in eine warme ungefüegene Milch geschlagen / und also warm getrancken / vertreibet den Husten und alle Pastemen.

Von Salsen

Gute grüne Salsen von Kräutern.

Dlaube Pfefferkraut / Beimenten / Mangolt / Ampffer / streiche die Stiele davon / darnach weiche weiß Brodt in Essig oder Wein / reibe Lebkuchen / stosse alles mit den Kräutern gar wol / treibe es mit Essig oder Wein / darinnen das Brodt geweicht / durch ein Tuch / mache es ab mit Bürke behalte sie in einem Gläsin Hafen / mit Deckel.

Etliche Salsen stößet man ab mit Agrest / und nim darzu Boley / Kauten / Münk / und Brunkr es / das doch des Agrest mehr sey / dann der Kräuter. Die

uniez

unzeitige Weinbeer heisset man Agrest/ das hat gar eine liebliche Säure/ man stosset es mit Wein/ Essig/ und gerieben Lebkuchen/ und weis Brodt.

Etliche Salsen stösset man ab mit Meyland / und Garten Ampffer/ und mit sauren Wein Nepffeln/ mit Brodt geweicht/ mit eitel Essig gestossen mit einander/ und durchaerieben in ein Gläslein Häßlein/ wilt du die Wein Nepffel vor siedem/ oder brachten/ so gehen sie desto besser durch/ und versuche sie wol/ und verdecke es. Magst sie in Gläslein Butteroffen behalten/ wol verstopffet. Setze es in einen Keller/ so durret es nicht.

Vorgenandte Kräuter/ die zu der Salsen gehören über Jahr behalten/ das sie ihren Geschmack nicht verlieren/ so sahe Taw-Wasser auff/ mit einem reinen ungewaschenen Leinen Tuch/ das lege auff einer Matten hin und her / trucke es aus in eine Kannen/ und beuke die Kräuter alle darinnen einen Tag und Nacht/ thu sie darnach heraus/ laß wol trucknen/ und dörre sie in einem BackOfen/ behalte sie oben im Hause in einem Korbe/ und wenn du sie Salsen machen wilt/ so beuke sie mit Wein oder Essig/ stosse sie mit Brodt/ wie es sich gebühret.

Reichsel oder Amerellen Salsen.

Stosse sie in einem Mörser mit Kern und allem/ reibe Lebkuchen darunter / treibe sie durch ein Tuch mit gutem Wein/ schütte es in einen verglasirten Hafen. Stosse Mezelein/ und allerley starcke Würke/ und thue ein wenig Salk darein/ erwelle es bey dem/

D

Fener/

Fewer/darnach thue es aus in ein feucht Becken/und las es wol stehen/mache Kuchlein daraus oder Latwergen.

Wenn ein Wein/ Salk oder Essen auff chmeckt der nehme des gepeisten Peterleins/ Kauten/ oder Salben/ fewe das wol/und is es.

Was Kräuter im Meyen abgenommen werden als Salben/Peterlein/Bolen/ Meyland/ Kauten/ und dergleichen/ dörre sie in einen Backofen/ stosse und pülffere sie wol. Magst sie also über ein Jahr behalten/und zu allen Essen nützen.

Knoblauch Salk bedarff ein wenig Brodtbrosam gebeutelt/geweicht in Essig/ und mit mager Fleisch-Brüh wol gestossen/ abgemacht mit Salk/ und ein wenig Essig/ behalte es in einem Gutteroff.

Wiltu sie dann gelbe haben/ so thue Safran in Essig/und beysse ihn darein/ thue die Salsen in ein Pfennlein übers Feuer/ laß es hiten/ darnach Salk und würk es ab/also thue jeder Salsen/ wenn du sie aufftragen wilt.

Wiltu Knoblauch Salsen grün haben/ so stosse Beimenten und sauer Wurkel darunter mit Brodt/ geweicht in Essig/ mit demselben Essig durchgetrieben.

Wiltu Knoblauch Salsen weis und fein haben/ so thue Mandelmilch darunter.

Knoblauch Salk die vermische mit Wurm Samen/ist gut mit allerley Speise zu essen für die Würmer.

Guten

Guten Salsen von Eschlauch.

Brodts weiche in Wein / stoß den Eschlauch im selbigen Brodt und Wein / salze und ireibe ihn durch / mache ihn mit Ingber. Dieser Salsen ist gut zu Kinder Brahten / oder Wildbrehtbrahten.

Salben Salsen / stosse eytel Salben mit Wein und Brodt.

Krauten Salsen / stoß eytel Krauten mit Essig und Brodt.

Bolen Salsen / stoß eitel Bolen mit Wein und Brodt darein gemischt machs an der Anrichte ab / als andere Salsen.

Pomeranken Salsen / die druck man aus von ihr selber / geben wolgeschmackten sauren Wein / da thut man nichts zu dann Zimmetblüht an der Anrichte. Ist ein Fürstlich Salsen / die ist nicht zubehalten / dann die Pomeranken müssen alleweg frisch außgedrückt seyn. Die Salsen ist gut zu allen Vögeln / Hünner und Wildpreht.

Von Senff.

Senff erwärmet den Magen und Leber ringert den Milk / bringet Durst und Unkeuschheit.

Senff ist drucken und heiß am vierten Grad / darnach bedarff er gar wol temperatur / dann er hilffe den blöden Magen / und schadet guten Augen / zu viel gessen.

D ij

Senff

Senff zumachen.

Süssen Senff mahle mit der Würke/und Wann er wol gemahlen ist/ so gib ihm einem Ball in einer Pfannen auff einem Feuer/ rühre ihn wol mit wenig Saltz behalte ihn/ und mehre ihn mit deren Würken gesotten/vermache ihn gar wol. Wilt du denn zu essen machen/ so seud einen guten Honig Wein/ und temperire den darmit/salze ihn/ und würke ihn/komme zu prüffen/so ist er gut.

Eine andere behende Weise.

Temperire Honig wol mit Essig/ Wein oder Fleisch Brüß/und rühre den Senff darein.

Rosinen und Feigen gesotten mit Wein oder Wasser/ damit Senff temperiret ist/ oder Rosen Wasser/und gestossene Zimmetrinden darein gethan/ subtilen Leuten.

Von Latwergen.

Ein sehr kräftig Hust Latwerglein/ welches das beste ist/unter allen Sucht Latwerglein/ wird von Fuchs Lungen gemacht. Benimbt das Aufsteigen der Lungen/ Reichen und schwerlich Athem/ und der gleichen Gebrechen der Brust und Lungen.

Aumb Fuchs Lungen/ wasche sie mit weissem Wein/ sauber/ also fein frisch/ und schneide die Aederlein/ so viel Blus darinnen sind/ auff/

auff / thue sie in einem Hasen / in einem Back Of-
fen / darnach lege sie bey Vermut Blätter / so sind si-
vor Würmen sicher / wann du sie brachen wilt / se
muß du sie ih einer unge saltenen Erbiß Brüh Moro-
gens gekossen / nüchtern einnehmen / und darauff ein
Stunden oder drey fasten / und der Latwergen alle A-
bend ein halb Loth einnehmen / welche auff diese Art
wird gemacht: Nimb ein Theil Fuchs Lungen / und so
viel Süßholz Safft / und Fenchel Samen auch so
viel. Etliche thun Zucker Candie darunter / dörre / und
pulversire diese Stücke / und setze zum Feuer guten
Honig / verschäume ihn wol / wirff diese Stücke dar-
ein / rühre und siede es zu einer Latwergen.

Zwitten Latwergen.

Brachte oder send sie wol / kosse sie in einem Mö-
ser / und gerieben Lebkuchen / treibe sie durch mit gutem
Wein / mache es ab mit Bürke / und thue ihr als der
Weichsel Salsen / wie obgeschrieben / ohne daß mehr
Lebkuchen muß haben.

Gute Latwergen von Leuts Biern /
und andern guten Wein.

Berdämpffe es in einem Hasen / kmit es darnach
wol mit einem Löffel / setze es darnach in einem kleinen
Kesselein auff ein Dreifuß über ein kleines Feuer /
darnach eine gute Gluth / rühre es / thue Honig und
Bürk darein / rühre sie noch baß. Megelein / Ing-
ber und Muscat magst du grob gekossen darein thun /
rühre sie baß / und entzuech das Feuer / biß die Bürke

D ij

wol

Von Latwergen.

wol erhiten/ und thus herab. Schlag sie aus auff ein weiten Teller oder Bret/treibes als ein Krapffenteig/ laß es wol erkalten/darnach schneide kleine Stücklein darvon/ und lege es ein.

Ein gut Latwergen zum Magen.
und für alle böse Nebel.

Schneide Schwertelwurk zu dünnen Scheiblein/biß sie in einem Glase verdeckt Acht oder Zehen Tage in roten Wein/zerlasse ein Maß Honig in einer Pfannen/thue darein zusamen/siede das dritte Theil ein. Darnach stosse wol vier Loth Ingber/ ein Loth Neglein/eine Muscatennus/ zwey Loth Zimmetrin den/und ein halb Loth langen Pfeffer. Laß eine gute weil darinnen sieden/ biß es recht dicke wird/ zu einer Latwergen / rühre es stets/das es nicht anbrenne.

Zu der Brust eine Latwerge

Weissen Kettig/ Ysop/ Aland/ Diptan/ und Ingber/stoß es zu Pulffer/temperier sie mit Honig zu einer Latwergen. Willst sie besser haben/thue darzu Cubeben/ Zimmetrinde und Muscatenblüth/ oder ander gute Speceren. Du magst auch nehmen Entian und Benedisch Zitwen/ langen Pfeffer/ Calmus/ Galgen und Steinwurk/und unter einander temperier wie oben stehet/ zu einer Latwergen.

Von Kappes Kraut.

Kalt Compostkraut bald wohl schmeckend zu machen/ im Herbst/ also rohe von Krauthauptern.
Nimb

Von Latwergen

53

Nimb ein reinen Hasen/ und speißhölzlein unten dar-
ein einer Handhoch/ und gieß guten rothen Wein dar-
ein/ bis an die Hölzlein/ nicht gar/ so nimb das Kraut
wol geseubert/ spalts in vier Theile bis an die Dorsen/
daß es doch ganz bleibe/ und lege ein ander Bellit-
krautes darein/ das vornen auffhalt/ stürke das Haupt
also auff die Strüncklein in Hasen/ verstürk und ver-
fleibe den gar eben/ setze ihn auff ein Dreyfuß/ mache
ein zierlich Feuer darunter/ laß stehen als so lang ein
Kraut sonst pflegt zu sieden. Darnach thue es auff/
laß es erkalten/ nimb des rothen Weins im Hasen in
ein Pfennlein/ siede Kümmel/ Schlehen/ und Wach-
holdern darein/ schütte es in das Haupt/ theil es umb
und umb/ laß zufallen/ zerspalt es gar/ geus Essig oder
Senff daran/ und trags für. Etliche nehmen auch
die Kappeshaut/ so fein hart sind/ schneidens fein
hin zinslecht/ und thun Essig und Baumöhl darüber/
gibt einen guten Salat im Winter zu essen.

Vom Wein

Wenn man den Wein von Söcken
nehmen soll.

Zem die Wein/ die gelesen werden eh sie
zeitig seyn die seyn nicht wehrhafftig gut/ auch
die Wein so überigs zeitig seyn/ und Noth ley-
den von Hitze oder Kälte/ seyn auch nicht natürlich
gesund und gut/ darnach hab man sich zurichten/
daß man das rechte Mittel treffe.

Wie

Wie man zeitig Wein sol erkennen.

Item/ zeitig Wein sol man also erkennen/ wann die Trauben süsse sind/ und die Körner schnell auffgehert/ und reine scheinen/ auch sehr kleben an den Sängern und die Beere beginnen kleine zu werden/ und runcklecht/ so ist der Wein zeitig zu lesen/ Auch sollen die Wein-Träter Hände und Füße waschen/ und die unzeitigen Träublein aufweffen/ sie bringen sonst dem Wein grossen Schaden.

Item/ wann man den Wein liesset/ ehe er rechte zeitig ist/ so wird der Wein blöde und nicht wehrhaftig/ sondern bricht. Lasset man ihn aber zu viel zeitig werden/ so wird er aber brüchig von den Reiffen/ und faulen die Träublein.

Wie man die Fasse zu den Wein bereiten soll.

Item/ man sol die Fasse also bereiten/ sie sollen reine und schön gewaschen sein mit gesalzenem Wasser und wol bewahret vor bösem Geruch/ wann sie dann rein gewaschen sind/ soll man sie räuchern mit gutem Benrauch.

Item/ nimb Belsch Nuß Bannnen Laub/ und send das in Wasser/ und behet die Fasse damit/ und lasse das darinnen stehen zween oder drey Tage.

Man sol die Fasse sauber schwencken mit reinem Wasser/ und gar eben wartē/ damit sie nicht schimmliche werden. Wann du es also reine behalten/ und sauber geschwencket hast/ so veräuchere es darnach ein wenig mit

mit

mit einem weissen Wehrauch/ und versponde das
Fas/ daß der Rauch darinnen bleibet/ &c.

Wie man Most in Wein bringen sol.

Item wann der Most noch gert/ und warm ist
so geuß darein ein Eymmer voll süßes Mosts/ oder we-
en/ darnach das Fas gros ist / so beginnet der Wein
wieder zugerren/ als vor / und wenn sich der Most ge-
setet/ so geuß aber so viel darein als vor/ und thue
das drey oder viermahl / so wird der Wein starck
und gut.

Wie man die Wein bereiten und
gar wol bewahren sol.

Item/ wann der Wein anfähet zu gären so stosse
eine Schüssel voll Wacholder Spahn darein/ oder
Hopffen/ oder Benfuß Samen/ oder Spicanardus o-
der gedörrede Kornblüt/ hencke es darein/ so behäbe
sich der Wein bey der Farbe und Krafft/ und wenn
der Wein vergären hat/ so thue es wieder heraus / daß
er nicht darnach schmeckend werde / so bleibet er bey
seiner Krafft und guten Farbe/ bis an's Ende.

Wenn Moste nicht gären sollen.
damit sie süße bleiben.

Item nimb vier oder fünff Aepffel/ die da süße
sind/ schneide die enkwen/ und wirff sie ins Fas/ und
weñ die Aepffel ihre Krafft verlieren/ so thue ihr aber
1/4 vier darein/ als lange als der Most gieret/ dann so
1/4 nimb sie wieder heraus/ so wird er edel und gut. Oder
mache einē Kraut von Boley/ oder Balsam/ Necta
genandt

gerandt/ oder Trost umb die Pont/ oder fülle sie nicht/
laß einer Spann oder zwo wahn liegen/ sie gehren
ter sich und bleiben süß.

Wann man guten Wein in Mosten sol machen,

Item/ wenn der Most in dem garen ist/ als wann
er begint abzu nehmen/ und doch von dem garen noch
warm ist/ so geus Most darein/ der erst von der Kelten
oder Trotten kompt/ und darzu gestoffen Weinstein
nach deinem bedürcken/ und laß die untereinander ge-
ren/ wann sich das gesetzt/ so thue ihm aber also/ und
das viermahl/ und laß das Faß nicht über gehen von
dem garen/ so wird der Wein gut und starck/ darzu süß
und deuwig.

Wein sehr gerend zumachen/ daß er frisch werd.

Item/ nimb drey oder vier saure Aepffel/ und
schneide die darein/ und wenn den ihr Geschmack ver-
gehet/ so thue aber so viel drein/ das thue so lange/ biß
er wol gerend wird/ so wird der Wein frisch und gut.

Item/ zu Weihenachten/ und wenn der Wein
blühet/ so reget sich der Wein von Natur gern.

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

Item/ so thue darein klein Kistingstein/ aus ei-
nem kalten Wasser auff zwey viertheil/ und die sollen/
vorhin drey Tage in dem kalten Wasser gelegen seyn
Der Wein setz sich schie:

Daß

Daß ein Wein nicht gere.

Item/ wiltu dem Wein das gären wehren/ es sey
am geleger/ oder am führen/ so wirff ein wenig Kiese
darein.

Daß sich ein Wein nicht verker/
oder seiger werde.

Item/ geus in ein ganz Fuder Wein ein viertheil
Aqua Bite / von gutem Wein gebrend/ so wird er
nicht senaer oder misfarb / sondern lauter klar und
wohlgeschmack/ dieweil er wehret/ zutrinken, Das
thte im Herbst/ wann er gieret.

Tugend des Wein.

Wein mäßiglich genücket/ machet lebendig/ und
erquicket Natürliche wärme/ verdewt die Speise/ trei-
bet alle überflüssigkeit zum Stulgang/ reiniget die Na-
tur von allen bösen Dünsten und Unreinigkeiten und
Cholera/ Adelt das Blut / stärcket das Hirn/ erkläret
die Augen/ scherffet die Sinn und vernunft des Men-
schen/ macht schöne lautere Farb. Diese Krafft hat
der Wein/ so man ihn ziemlich brauchet. So man ihn
aber unordentlich/ brauchet/ thut er als viel Schan-
den/ als er sonst nüt ist.

Wein so vorder rechten Zeitigkeit abgelesen/
werden unvermüglich.

Die Fasse sollen mit gesalknen Wasser vor wol
gewa-

gewaschen und gereinigt seyn/ und so sie ertruckten/
mit Beybrauch/ Myrren fleiss/ gleich veräuchert wer-
den/ so werden die Wein woljbe wahret vor Unfall.

So der Most garen will/ so thue Wacholder-
Späne darein/ oder hencke Hopffen Blumen in ei-
nem Sacke mitten in das Faß/ oder Buecken Samen/
oder Fenur: Grecum/ Myrris/ und Aloes Holtz/ wel-
ches du unter denen wilt/ und so er vergeeren hat/
nimb es wieder heraus.

Ob es in ablassen zu viel gereget/ daß die Wein
beschädigen möchte. Solch Wasser davon zu schei-
den/ solt du den Wein gleich nach der ersten Berge-
rung in ein ander Faß thun/ so bleibet das wässerige
von seiner groben irrdischen schwere an dem Boden.

Ob Wasser in Wein sey/ zu probiren.

Schwimmet eine Birn oder Ey im Wein/ so ist
er gerecht/ fällt es aber zu Grunde/ so ist Wasser dar-
unter. Oder nimb desselben Weins in einen neuen
Hafen/ vermache ihn wol/ laß es drey Tage stehen/ o-
der an der Luft hangen/ ist dann Wasser darinnen/ so
tropffet es heraus von des Windes wegen/ oder wird
in zeiten in Essig verwandelt.

Wasser von Wein züscheiden.

Wilt du Wasser von dem Wein scheiden/ daß der
Wein nicht krank werde/ und sich davon verstoffe/ so
thue ihm also: Wann der Most geleyet ist/ und in sein
Faß kommen/ und jekund gären wil/ so laß ihn bald in
ein

ein ander Faß/so bleibt das Wasser unten im Grunde/ umb seiner Schwere willen.

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

Wer den Wein wol prüfen wil/ ob Wasser darinnen sey/ der sol nehmen ein Rohr/ oder sonst ein schlechtes Holz/und schmiere das glatt mit Dehl/ wische darnach das Dehl wieder ab/und stosse ihn dann in den Wein/und zeug das wieder heraus/und henge das auß/ hat es denn Wassertropffen/ so ist ein Zeichen/das Wasser darinnen ist.

Nimb Dehle und Hise das in einer Pfannen/und geuß dann des Weins darein/ ist daran das Wasser darinnen ist/so krachts und springt/ und wieder blest sich/ist aber kein Wasser darinnē/ so thut es sein nicht.

Laß den Wein ruhen eine Zeit nach dem garen/ so setzet sich das Wasser an den Grund/ so laß ihn denn von stund an in ein ander Faß/das hilfft dem Wein/ und hält ihn in seiner Krafft.

Wiltu es erkennen/ ob der Wein mit Wasser gemenget sey / oder nicht/ so nimb Wacholder Beer/ thue die in den Wein/schwimmen sie denn oben/so ist er gerecht/fallen sie aber zu boden/so ist Wasser in dem Wein.

Wilt du das Wasser aus dem Wein ziehen/ so nimb der grossen Pinken aus dem See/ zeuch ihnen die obere Haut ab/ und laß den Kernen wol trucken werden / darnach lege es in den Wein/so zeugt es das Wasser heraus.

Wenn

Wenn im Herbst Wasser in Wein kompt/ so thue ihm also/ wenn der Most geliegt/ daß er ickund geren wil/ so soltu ihn biß auff zweyen Hand hoch ablassen in ein ander Faß / so siße das Wasser unten an dem Boden/ umb seiner Schwere willen.

Wenn ein Wein wesserigk ist/ so nimb ein Loth Ingber/ Zimmetrinden und Nägelein auff ein vierling/ und stoß es unter einander/ und thue es in ein Säcklein/ in den Grund des Weins/ und geus einen Theil gebrantes Weins darzu/ so wird er lauter und klar/ und wolschmeckend.

Gebrechen des Weins zuerkennen.

In einem neuen Hasen nimb die Hefen wol zugedeckt/ daß die Dampffe nicht außriecken mögen. Laß also drey Tage verdeckt stehen / darnach deck es auf/hats einen guten Geschmack/ so stehet der Wein.

Oder laß des Weins ein wenig aus dem Faß/ sie- de ihn in einem neuen Hasen/ so es darnach erkaltet/ was Schmacks er hat/ darnach urtheile ihn.

Etliche riechen zu dem Sponten nein/ und erkennen den Gebrechen also.

Oder nimb ein Geschir/ schlage ihn biß daß er schaumet/ das ist ein Zeichen der Gesundheit. Bleibt der Schaum lange das ist ein böse Zeichen.

Item/ wenn ein guter gesunder Wein in ein Geschir eingescheneckt wird/ so samblet sich der Schaum darvon mitten ins Geschir. Aber der lastbarn Weines Schaum leget sich an die Ort.

So auch der Wein im Einschenecken kleine Tröff-

Tröff-

Tropfflein übers Geschir auffwürfft/ ist ein Zeichen eines anerbrochenen Weins. Ob er aber langsam einwaltet/ als ein Syropel/ und im Mund so man ihn trincket/ schleumigkeit gebieret/ der Wein ist gebrochen/ oder nahend darbey.

Für zukommen daß der Wein nicht breche.

Hencz in einem leinen Säcklein drey Wachholderwurk/ Weintrauben Blüht/ oder Hopffenblümen. Diese Ding wiederbringen auch den/ der jekund gebrochen ist.

Wein zu versuchen.

Besch den Mund/ is drey oder vier Brocken Brodt aus Wasser.

Auff Süßholz/ Nüsse/ alten gefalkenen Käß/ oder gewürkte Speiß/ hat saurer Wein auch alten Geschmack. Desgleichen so Nordwind/ oder Aquilo von Mitternacht gehet/ das ist im Winter/ sein die Wein am süßesten und mächtigsten.

So der Wind Austerwehet/ das ist im Herbst/ so werden die Wein leichtlich verwandelt/ und erzeugen was Mangels sie haben.

Zu beyden Solstitien/ so die Sonn gegen unserm Firmament am höchsten und niedersten stehet/ das ist umb Johannis des Teuffers/ und Sanct Lucien Tag. Auch wenn die Weinreben blühen/ werden die Wein auch natürlich von Hitze/ von Kälte/ und zu vor von weichen Winden/ und viel Regen/ Donner und Blitzen/ gebrochen und verwandelt.

Die

Die Keller Thüren sollen gegen Mitternacht stehen/dieselben Binde sind frischer und rösker denn die andern/auch gehebe Fensterlein haben.

Einem Wein die Farbe wieder zu bringen.

Zu einem Fuder nimb einen Becher voll Rüb-
Milch/und so viel Weizē Körner/stosse die vor bis die
eusersten Schelffen davon kommen/ wasche sie dar-
nach in einem reinen Wasser/thue sie also ganz unter
die Milch/ darnach in das Faß/ bewege es wol mit ei-
nem gespaltenen Holk/fülle und schlage es zu. Nach
funffzehen Tagen ist der Wein schön und kräftig. Die
Milch giebet Farbe / der Weizen den Geschmack.

Oder schlahe vier und zwanzig Eyerklar/ geläu-
terten Sand und Gries / Semmel Mehl/ und des
Weins/ jedes ein Becher voll/misch es durch einan-
der/ gens drey mahl ins Faß/ rühre es mit einem ge-
spalten gelöcherten Holk wol/ &c.

Etliche künden Ephen an' und leschen es in dem-
selben Wein ab/ oder werffen Espen Rinden in einen
Wein/ das wiederbringet den gebrochenen Wein.

Daß ein Wein nicht breche/ noch an der Farbe
verwandelt werde/ so lange er wäret/ so breite ein lei-
nen sauberlich Tuch über das Faß-Spund/thue Reb-
Aschen geüegen darein/oder vier Finger dicke darauß/
Daß der Wein nicht aufriecken möge/auff die Aschen
einen grünen Wasen/ erst aus der Erden gestochen/
bohre mit leiner Spindel drey oder vier Löcher dar-
durch gegen dem Spunde/bis auff's Tuch/oder bohre
darne

darne

ein / Lufflöchlein ins Faß / reibs allewege wenn du
Wein gelassen hast wieder ein.

Seigeren Wein wiederbringen.

Ein Becher vol gestossenen Weinstein / und so
viel Rebassch / und so viel Weins laß aus dem Faß / mi-
sche es wohl durch einander / geuß zu drey mahlen / jedes
mahl bewege es wohl mit einer Kluppen / sammeledar-
nach den Schaum auff / und thus wieder ins Faß / füll
das Faß nicht gar voll in der Bewegung / es lauffe
sonst viel aus.

Oder henge eine Hand voll Messeln mit den
Wurkeln gereiniget ins Faß / und ob sie Samen hät-
ten zeitig oder nicht / so thue ihn davon / oder binde ein
Leinen Tüchlein darumb und henge es in Wein / so
wird er frisch.

Nimb ein Becher des abgefallenen Weins / und
das Bierdtheil so viel Saltz / seuds in einem neuen
Hafen wohl / und verscheume es / geuß alles heiß ins
Faß / bewege es wie oben stehet / diß gleich das geren
wehret. Darnach hencke Bley / Schal oder Blech
darein / so wird der Wein frisch.

So Wein Essig oder Anzickt / henge in ein Fu-
der ein Becher voll Lauchsamem / oder so viel Weizen
gereiniget von Belgen / und ein Pfund neues Wachs
so wird er vor dem Anzicken behüt.

Von Ablassen.

Die schwachen und francken Weinesol man in
Winter ablassen / Die starcken in dem Lenken und
Sommer

Sommer. So man auch schwache Weine auff stärckere Hefen geußt / so werden sie davon kräftiger und stärker.

Wein so bey vollem oder zunehmendem Mond / oder so der Ostwind wehet / das ist in dem Herbst / abgelassen werden / die brechen leichtlich. Man sol sie ablassen / wenn der Wind Boreas wehet / das ist im Winter / und so der Mond abnimbt / und zu schöner Zeit. Es sol unter der Erden geschehen / das nicht das Wetter oder wind dem Wein brüchtig möcht haben.

In dem Glenken / wenn der Westwind wehet / und wenn der Himmel klar und lauter ist / so sol man den starcken Wein ablassen / Aber die Franckenwein / die sol man in dem Winter abziehen / umb der Kälte willen.

Wenn der Wein abgezogen ist von der Mutter / und das Faß vol ist / so mercke / ob sich der Wein verstoffen oder verkehren wil / oder nicht / und nimbe ein lang Rohr / und stopffe das feste zu mit einem Daumen / und stos es durch den Wein / bis auff den Grund / und zeuch die Hefen darauß / so schmeckestu / ob sich der Wein verkehren wil oder nicht. Oder nimbe dieses Weins mitten aus dem Faß / und seud ihn / wenn er kald wird / so mercke denn / wie er schmeckt.

Köstlichen Wein in dem ablassen zumachen.

Schwencke das Faß mit einem Schwencwasser / dasselbige Wasser thu wieder heraus. Darnach nimbe
ein

Ein Loth Zimmet Rinden/ und ein Loth Megelein/ ein Loth langen Pfeffer/ und ein Loth Zucker/ und ein vierling Entian/ und für zween Pfennige Schwefel/ und zerstoß in einem Mörser / und wenn der Wein in dem Faß ist / so mache ein Säcklein einer Spannen lang / und thue die Materien drein/ also das es warm in das Faß kombt/ und versponde das Faß/ und las es ruhen drey Wochen.

Item nimb ein Pfund Zucker Bandid/ und zwey Loth / Zimmetrinden / und gebrandten Wein auff ein Maß und weissen Weinstein/ und stosse den klein / und nimb desselbigen Weins zehen Maß / und seud das alles unter einander in einem Krug. Wenn du den Wein in das Faß hast gelassen so schütte die Materie auch in den Wein/ und versponde ihn/ und las ihn ruhen drey Wochen / so bleibet der Wein beständig über Jahr.

Item / nimb zwey Loth Troppwurkel / und ein Pfund Zuckers/ und Christianwürkelen/ und Muscatenblühe/ das stosse alles/ und mache einen Baumwollen Sack der lang sey / und thue die Materie darein / und henge es in den Herbst in den Wein/ und versponde das Faß gar wol/ und laß den Wein vierzehnen Tage also ruhen/ darnach stehe darzu/ so findestu guten köstlichen Wein.

Ein ander Stück von Wein ablassen.

Item/ wenn du Wein ablessest / das er trüb wird/ so nimb zu einem Fuder das weisse von vier und zwanzig Ethern/ und klopffe das wohl/ und nim ein Maßlein

E ij

Salk /

Salk / und ein wenig gebeuttels Mehl / und also viel
 lauters Sandes / und lasse des trüben Weins ein vier-
 theil aus dem Fasse und rühre die vorgenandten Stü-
 cke wohl untereinander / und geuß es zu dreyen mahlen
 in das Faß / und zu ieglichen mahl rühre den Wein gar
 wohl mit einem löchrichten Holzk / darzu gemacht / und
 laß ihn darnach ruhen / so wird er lauter und schön.

Wie man der Weine siegen und warren sol / daß sie gut bleiben.

Item / wer Wein wil siegen / sol ihn verhüten
 von den Osterwinden / und vor der übrigen Hitze und
 Kälte / und wenn es regnet und donnert / das schadet
 sehr.

Nimb ein Faß daß gemacht ist von Wachholder
 holzk und geuß den Wein in seiner Behrung darein / o-
 der thue Birckeln von Weinstöcken darein / so wehret
 der Wein lange / oder henge ein wenig Hopffen drein
 in einem Säcklein / so wird der Wein starck und wohl-
 geschmack.

Guten Wein bey der Farb und Geschmack zu behalten.

Nimb weidasch ein Theil / und thu es in ein
 Säcklein / und henge sie in ein Faß / das du wilt auff-
 thun / so bleibet der Wein bey seiner Farb und Ge-
 schmack / und verwandelt sich nicht so lang er weret.

Item versponte das Faß wohl / und bohre durch
 das Faß ein löchlein / und mache ein Zapfflein dafür
 daß du es ziehen kanst / wenn du darauß lassen wilt / so
 bleibet der Wein schön und gut. Ein

Ein ander Stück.

Item/wer der Weine wil pflegen/der sol wissen/
was den Weinen schädlich sey / und man sol sie ver-
hüten vor den Osterwinden / und sol sie bewahren vor
übriger Hitze und Kälte / und wenn es regnet / so ver-
stopffe die Fenster/und bewahrs vor dem Donner und
Blitz/ denn das ist den Wein schädlich/und bewegen
sich/ stehen gerne auff davon.

Wie man die Keller bewahren
sol.

Du solt den Keller rein halten / unter den
Fassen und überall schön fegen/wenn es noht
ist im Sommer bewahren die Thür und die
Fenster das nicht die Sonne auff oder in die
Keller scheine / und im Winter verstopffe sie wohl / das
keine Kälte hinein möge / und verhüte ihn vor den O-
sterwineen / und vor dem Donner und Blitz / das die
nicht hinein mögen kommen.

Item/wenn du in den Winter in den Keller ge-
hest/so thue die Thür hinter dir fleissig zu / das die Käl-
te nicht hinein schlage / Auch soltu verhüten das du
kein Kohl Feuer drein machst / denn es ist den Weinen
gar schedlich / der Dampff leget sich in die Weine / das
sie nachmahls gerne verstoffen.

Item/welche Kellerthür und Fenster stehen ge-
gen den Sud und Nordwinden / die sein die besten / die
magstu zu zeitten offen lassen / wenn der Himmel hell
ist

ist / und die guten Winde wehen / doch das solches geschehe am Abend / oder Morgens wenn es nicht heiß ist.

Wein prüfen und erkennen / wenn man sie kauffen oder verkauffen sol.

Ein feinhübliches lauterer grünes Gläßlein gibe dem Wein eine hübsche Farbe zubezeichnen / und das sol geschehen / wenn der Himmel hell und klar ist / so ist der Wein an Farbe und Geschmack desto besser.

Wenn man Wein kauffen und probiren wil / solt du ein wenig Brods aus einen Brunnen essen / darauff den Wein versuchen / denn zu ganz nüchtern oder satt / benimbt einem Menschen den Geschmack. Etliche essen zuvor auch von einem Apffel / damit sie den Wein desto besser schmecken und prüfen können.

Ein ander Stück.

Wenn man Wein mitten aus einen Faß nimpt / und den über einem Feuer erwallen läßt / und was Geschmacks der Wein gewinnet / wenn er kalt wird / dergleichen Geschmack gewinnet der Wein in dem Faß in seinem Alter.

Wenn der Südwind wehet / so verwandelt sich den Wein gern / so prüfet man wohl ob der Wein etwas böses in ihm habe. Auch sol der Weinkäufer den Wein oft prüfen / oder in den Mund nehmen / und lange darinnen halten darnach wird er des Weins Geschmacks desto besser bericht.

Ziemlich in dem Meyen / in dem Brachmonat / und

In den Augustmonat/welcher Wein den weis ist / der ist gut.

Item / wenn der Wind wehet von Orient / so ist der Wein am aller schwächesten und fränckesten und er zeigt sich gern / was Schwachheit in ihm ist.

Ist aber der Wind frisch wehend / so ist der Wein zu derselben Zeit frisch und starck / denn sol man ihn zu versuchen geben / und verkauffen.

Zuerkennen ob Wein beständig bleibe oder nicht.

Item / nimb ein Rohr / das gank hohl sey / stoß durch den Wein ins Faß / auff den Grund und durch die Hefen / und halte das Rohr oben zu mit einem Finger / und zuech das Rohr heraus / und schmecke zu den Hefen / reuchts wol / so bleibet der Wein bey seiner Farbe / und beständig / hat sie aber einen bösen Geschmaek / so ist ein Zeichen das der Wein nicht beständig ist.

Item / nimb des Weins mit einem Rohr oder Schöpffer mitten aus dem Faß in einen Becher / ist er beständig / so vergehet der Schaum darauff von stund an / bleibet er aber oder stehet der Schaum lange darauff / so ist derselbe Wein nicht beständig.

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

Item / nimb ein Faß / darein du den Wein wilt giessen / und lege das auff das Lager / und kehre den Spind untersich / und setze eine Rachel mit Kolfener darun-

darunter / und nimb für ein Pfennig Benedischen
Weyhrauch / und lege ihn auff die Kohlen / daß der
Rauch in das Faß gehe / darnach stopffe das Faß mit
einem Tuche.

Item / man sol das Faß legen anff seinen Lager /
und wenn man den Wein hinein giessen wil so sol man
vor eine Hand voll Salk braun brennen / und in das
Faß thun / und darnach sol man nehmen für Dren-
Pfennige gebrantes Weins / und sol ihn gießen auff
das gebrandte Salk in das Faß / und sol ein Tüchlein
neken in gebrantem Wein / und sol es anzünden / und
zu dem Spund hinein lassen fallen / so endzündet sich
der gebrandte Wein in dem Faß / und wird ein guter
Rauch / und der Wein bleibet darin bestendig.

Item / wenn der Wein vergoren hat / im Herbst /
so nimb ein Maß Malvasier / und thue das in ein klei-
nes Kesselein / und setze es ins Feuer / und laß es siedens
und stoß zwey Loth Zimmetrinden in einem Mörser /
und thue es in ein Kessel / und laß es siedens unter ein-
ander / und geuß es also heiß in das Faß / und verspünde
es gar eben / und laß es vier Wochen darinn liegen / und
darnach nimb einhalb Pfund Zuckers / und zwey Maß
süßens Weins / und seuds unter einander / und geuß es
auch in das Faß / und stopffs gar eben zu / und laß es
vier Wochen liegen.

Köstlichen Wein im Herbst zu machen.

Nimb ein Kübel voll Brunnen-Wasser / und ein
Hand voll Salk / und thue es untereinander / und geuß
es in das Faß / und das Faß sol zuvor geschwencke
sein

sein mit dem Salzwasser / und geuß wieder heraus
 und verspünde das Faß gar wohl / bis du das ander
 darein thust. Nimb ein Ha. b. Pfund Johanneskraut
 abgestreiffet / und ein halb Pfund Zuckers / und ein
 halb Pfund Zimmetrinden / und siede es wohl unter
 einander in einem Kessel / und seyhe es durch ein Tuch
 in das Faß also warm / der Wein sol aber vor in dem
 Faß seyn / und lasse es Lehr umb ein Zwerch Hand / an-
 ders der Wein stieß dem Faß dem Boden auß / und
 spündte es gar wohl zu / und versprenke es hinten und
 fornen / so wird der Wein starck im ablassen / wenn du
 schon schwachen Wein hast / und den gemachten Wein
 dieweil behaltest / so magstu zwey oder drey Fuder da-
 mit starck machen / wenn man ihn darunter zeucht / und
 derselbige Wein ist gut und gesund zu trincken.

Item / den Wein so du einen Tag ablässest und
 anffschüttest zu kelttern von Stund an / so nim zum er-
 sten ein Loth Annis / und zwey Loth Zucker Candit /
 und ein Loth Entian / und ein Loth Johannes-
 Kraut abgestreiffet. Man sol den Entian stossen / und das
 alles untereinander thun / auch sol man das Faß legen
 an eine kühle Satt / und die vorgeschriebene Materij
 in eine grosse Pfanne thun und ein wenig lassen er-
 warmen / und geuß es in Wein / und spünde das Faß zu
 und laß ihn liegen vier Wochen / und wenn der Wein
 versucht wird / so ist er köstlich und mild. Wiltu ihn
 zwey Jahr also starck und gut behalten / so siede Bey-
 fuß Wurkel mit zwey Maß guten Wein / und geuß es in
 den Wein / das ist gut wieder alle Gebrechen des
 Weins.

Einen guten Einschlag oder Span / köstlich Ring zumachen / der da dienet zu allen Weinen.

Nimb zwey Pfund Schwefel / und stoß den Schwefel klein in einem Mörsel / und thue darnach den Schwefel in einen Hasen / und geuß viel Wasser daran / und laß ihn sieden auff eine Stunde / und seuge das durch ein klein Sieb / und laß es wieder trucken werden / darnach nimb einen Tiegel / und thue den Schwefel darein / und lasse den wieder zergehen über dem Feuer / biß das er lauter wird. Darnach zeuch ihn auff ein grobes leinen Tuch / und nimb diese hernach geschriebene Stücke darein.

Item / ein vierlin Anis / vier Loht Biolwurkel / die da weis ist / 2. Loht Muscatenblüt / 2. Loht langen Pfeffer / 3. Loht weissen Benhrauch / 1. Loht Mastix / 3. Loht Paris Körner. Und stosse die Species durch ein ander / und wenn du den Schwefel zeuchst / so streue die Species auff das Tuch / so du das aus dem Schwefel zeuchst / die weil es noch gar warm ist.

Ein Anders.

Item wenn du einen Wein schenckest / und wile das er dir nicht abfallen kan / so nimb Baumöl / nach dem das Faß gros ist / und wenn der Wein so weit leer ist das er beide Böden betrifft / so geuß das Baumöl hinein / und wenn du weißt / wie lange du an dem Weinschenckest / so verleuret er seine Farbe nicht / und wird nicht kania / und wenn du das Faß auffschlegst / so findestu das Dehl in dem Fasse wieder. wenn

Wenn ein Wein nach dem Einschla- ge stinckt.

Item / so nimb ein heis Brod / das erst aus dem Ofen kömpt // und brich das voneinander / und lege das also auff den Spund / und las liegen / bis es kalt wird / so zeucht es den Geschmack an sich. Ist das Fas gros so thut es einmal oder drey / es hilfft und ist bewehret.

Gute Ringe zu machen.

Item / nimb ein Pfund Schwefel / zwey Loth gestossen Zimmetrinde / ein Loth Negelein / ein Loth Cardomomi / ein Loth Anis / ein halb Loth Ingber / zwey Loth Wismath / ein halb Loth guten Benedischen weissen Weyhrauch / ein halb Loth Muscaten Blüthe / ein halb Loth Muscaten Nüsse / ein halb Loth Zitwen / ein halb Loth langen Pfeffer / ein halb Loth Bertram. Das alles zerstoffe und thue den Schwefel in eine vergläste Pfanne oder Kachel / und auff einer Glut mit einem Hölcklein zertrieben / bis das er dünne wird / und darnach schneide grobe Tücher zu pläcken / einer halben Ellen lang / und dreyer Finger breit / und so der Schwefel zergangen ist / so schütte das Gewürk darein / und rührs untereinander / und zeuch die Pläcke einem nach dem ander dadurch / und zu einem Fuder Weins brauche auch nicht gar einer Hand breit / den Spunt sol man vor und nach wohl verwahren / so giebt es bestendigen Wein / und schadet niemand nichts.

Abge

Abgestandenen Wein wieder zubringen.

Zu einem Fuder Weins nimb Kümmel Zucker/ abteilung von Hirschhorn / jedes ein Vierding / und sol jedes bejondern in einem kleinen Säcklein in den Wein hengen / so wird er noch kräftiger.

Oder nimb zu einem Fuder Weins ein Pfund gestossen Rauten Samen/ein Vierding Zuckers/ henge jedes bejondern in den Wein/ so wird er starck.

Wie man verstorbenen Wein wiederbringen / auch wie man die Weine bewahren sol das sich nicht verkehren.

Das sich der Wein nicht verregt.

Nimb der Bittern Mandeln und Bertram / und thue die in kalt Wasser / das die Haut darab geschelet / und klein geschnitten werde / und in Wein geieget / das ist bewehret durch den Auctorum dieses Buchs.

Eine andere Kunst.

Item / So ein Wein ganz hat abgenommen / Kranck / Seyger / und Trüb ist worden / so nimb Rosen und Rauten/eins so viel als des andern/ und halb so viel der Körner auß Danzapffen gerieben / und in ein Secklein gethan/in die Mitten des Weins gehenget / auff sieben Tage / das bringet dem Wein wieder alle seine Krafft und macht ihn lauter/schön/starck und frisch zutrinken. Du magst wohl schön Beyfuß darzu thun/ und schön Weiße oder Beyrauch. J.

Item/nimb das weisse von Eyern/und zerschla-
ge das wohl mit Salt / und geuß das in den Wein /
und zerschlag ihn sehr/so kombt er wieder zu ihm selber
in dreyen Tagen / und laß den Wein ab / das er nicht
schmeckend werde von den Eyern so wird er gut.

Item / Nimb zwey Stücke Weyhrauch / und
tegs in den Wein der abnimbt/ so wird er nicht schwe-
cher.

Das sich der Wein nicht verkehre /
nicht breche / und Ungeschack werde.

Nimb / wann der Most vergoren hat / so henge
darein Samen eines Krauts/ heisset Mellifolium/ o-
der Schaffgarbe/ oder geuß Dehl darauff/ wie vorge-
schrieben ist.

Eine andere Kunst zu dem Wein.

Item/ wiltu das sich ein Wein nicht verke-
brüchtig oder zehle werde/ so lange man davon schenck-
et / oder trincket zu aller Zeit im Sommer/ oder Win-
ter/so nimb ein grob leinen Tuch/über den Spund des
Fasses/ darinnen der Wein ist / und lege darein schön-
geredene Linden/Bichen/oder Eichene Aschen/du ma-
chest auch wohl von frischen Darnen Asche nehmen /
also daß die Asche auff dem Faß zween oder drey Fin-
ger dicke sey / und stich durch die Asche drey oder vier
Löcher mit einer Spindel/biß auff des Tuches Spund
und lege auff die Aschen einen schönen grünen Wasen /
das magstu verneuern in dreyen / vier oder fünff Ta-
gen einmahl. Und mercke den Wein/ verkehret sich
nimmer

nimmermehr / weder an der Farbe / noch an dem Geschmack / auch magstu das Tuch und die Aschen also lange unverneuert lassen / dieweil der Wasen grün ist.

Das fein Wein breche.

Nimb Hopffenbluhnen / oder Versus Sam oder Fenungrecum (das find man in den Apoteken) und thu es in das Fas so er gieret so bricht dir fein Wein / und wann er gieret / so thue das wieder heraus / das der Wein darnach nicht schmeckend werde.

Wann sich ein Wein verschlagen hette / das er roht würde wie Laugen / der sol nehmen in ein zwanzig Eimerich Fas vier oder fünff Hand. vol Salk in einen neuen Milch Asch / und auff ein Kohlfeuer setzen / und Anderthalb Stunden wohl umbrühren / bis es grün wird / und in den Wein darnach thun / es hilfft.

Item thue Wacholderwurkel darein / dieweil er gieret / oder gebeuttelt Mehl / were der Wein ikund gebrochen / es brächte ihn wieder zu seiner Farbe.

Item wenn es anfänget zu Donnern / so mache einen Ballen aus truckenen Mehl / und lege ein schönes Tüchlein auff den Spund / und decke den darauff und drucke es in den Spund / so veränder sich der nicht.

Wiltu Wein behalten das er nicht breche / dieweil man daraus trincket / so brenn Rebholz zu Aschen / und thue sie in ein langes Säcklein / das von dem Spunde gehet bis auff den Grund / so bricht der Wein nicht die weil ein Mas Weins in dem Fas ist.

Item

Item/henge Nesselkraut/oder Wunckelbarein/
und schlage den Spund zu/ so bricht der Wein nicht.

Gebrochenen Wein wieder zubringen.

Nimb Maßholdernholtz/ und schabe die groben
Rinden davon / und die andere schabe biß auff's Holtz
eine grosse Hand voll/und dörre sie in der Sonnen/o-
der auff einem Ofen in der Stuben/und thue sie in den
Wein/ und las darinnen liegen/ er kompt wieder.

Wiltu abgetropffen Wein wiederbringen / so
henge wilden Hopffen darein/ zween oder drey Tage.

Wenn sich ein Wein verstoffen wolt.

Wann du siehest/das sich ein Wein verstoffen hat /
so schlage den Wein mit einem löcherten Holtz darzu
bereuet / Creutzweiß gegen einander auff zweyen Sei-
ten und das Holtz sol also groß sein / das du es zu dem
Spunde hinnein bringen magst/ und rühre den Wein
mit denselbigen Holke wohl / das er gescht und schau-
mer eine ganze Stunde/und thue ihn dann in ein neu
gebrennt Faß/so wird er lauter/frisch und gut.

Wann der Wein gebrochen ist.

So sol man nehmen zu jeglicher Ahmen weins/
ein Maß Milch / die warm sey / das man sie an einem
Finger erleiden mag / und zwei Hand voll Salk / sol
auch heiß seyn / und ein Maß Wassers geuß auff das
Salk/und geuß es in das Faß/und lasse den Wein da-
rauff ruhen.

wiltu

Guten Natürlichen / süßen / sanff-
ten/milden Wein machen im Herbst/das er das
ganke Jahr also bleibt.

Wiltu guten/süßen Wein machen/so nimb den
Most von stund an von der Kälter/und thue ihn in ei-
nen Kessel / und laß ihn einieden biß der dritte Theil
ein seud / Darnach thue in ein Faß behalten / so blei-
bet er durch das ganke Jahr süß.

Wie mann die Wein sol süß behal-
ten / als sie von den Reben kommen.

Item / ehe er anfenget zu geren / so nimb eine
Handt voll Senffmehls/und thue es in das Faß / un-
ter einander / geschlagen mit Stecken auff eine halbe
Stunde / der Wein bleibet allewege süß.

So sich ein Wein verkehren wolte.

Nimb heiß Gersten-Brodt auß dem Ofen/ und
brich das voneinander/und lege das auff den Spund/
so lange biß es kald wird/und thue das nach einander/
biß das es auszeucht / was dem Wein schädlich ist.

Zu demselbigen Wein der da verkeert ist nimb eine
rechte Benedicrenwurzel / und thue die in den Wein /
die bringet den Wein wieder seine Krafft / und macht
den Wein wohl riechend / und ihm einen guten Ge-
schmack.

Eine andere Kunst.

Eschene Rinde in Wein geworffen/ der sich ver-
kehret hat / denn macht sie wieder zu gerecht / oder ein
heiß

heiß Brod/so erst aus dem Ofen kömpt/getheilet/und drauff geleet.

Rote Benedicte wurkelt in den Wein geleet/der sich zerbrochen hat oder verkeret/oder Abschmack worden ist/ den bringet sie wieder in seine Krafft.

Weissen Wein roth zu machen.

Körner oder Beerlein von Beerbißholz/zu Latein Berberis/in Teutsch/ Bersig Saurach/oder Erbselen genand/wann sie zeitig seyn/dörre sie/ und wann du wilt/so henge sie in einem leinen Tuch ins Geschirr/darinn der Wein ist/ so stehet mā über eine kleine weile/das der Wein roth ist. Oder henge gedörte Kornblumenblätter also darein/ oder Klapperrosen.

So ein Wein einen übelen Geschmack hat.

Nimb eine Hand voll Salbeyen/ und als viel Hopffen/ spalte eine grosse Galgantwurkelt mitten entzwey/ thue es in einen leinen Sack/ henge es drey oder vier Tage in das Faß/ so höret der Geschmack auff.

Ob wann aber erkennet/ das der Geschmack vom Bech oder Fasse sey/ so muß man den Wein in ein ander rein Faß ablassen/ und henge vorgehandte Materien darein.

Nimb ein frisch/ Gersten Brodt/so erst aus dem Ofen genommen/ brichs in zwey Stücke/ lege das eine Theil auff den Spund also heiß/ thue das andere Theil wieder in Ofen/bis dis ob dem Spunde erkaltet/

I

lege

lege das warme wieder darüber/ wechsele es also ab.
Also mag man allen bösen Gestand aus dem Wein
ziehen.

Etliche wenden den übeln Geschmack mit Wein-
spenen/ Wachholderbeern/ Isopenholzk/ Bast von
Mittelholzk/daran Harz ist. Jedoch den übel schme-
ckenden Wein ist vor aller Arzeneien noht der ablasse-

Wein als Käse Wasser.

Solt ihm also helfen / nimb Honig Schaum/
wohl in einer Pfanne geröst / und ein halb Pfund
Pferßingfern/ die zu Pulffer gestossen/ darnach seuge
sie mit Wein durch ein leinen Tuch/ thue des Weins
auch ein Becher vol daruntur/ geuß ins Faß/ so ge-
winnet der Wein eine gute Farbe.

Ist ein Wein Wasser Farbe / so henge drey
Tag Saffran / so dicke als ein Ey drein/ so bekömpf
er rechte Farbe.

Trüben Wein schön zu machen.

Henge Brombeern Laub an einem Faden in
den Wein/so wird er in kurzer Zeit schön und klar.

Wein der nach Beehe schmecket.

Thue ihn aus dem Fasse in ein grosses Kübel/ ob
ander Geschirz/ das der Geschmack darvon ausreichen
möge / thue darnach; Eypichkraut/ in sein rein leinen
Tuch gewunden drein/ laß es zween Tage also stehen/
darnach geuß den Wein wider in ein ungebüchtes
Faß.

Faß.

Faß. Wil es noch nicht helffen/so soll man Salben und Hopffen darein hengen. Also mag man auch den Wein der nach der Erden schmecket/wieder bringen.

Mancherley köstliche Weine von Kräutern/Specereyen und andern zu machen und bereiten.

Holder Wein.

Im Holderblüht/und brich sie ab von den Stengeln/und dörre sie auff einem saubern Tuche in der Luft/und nicht in der Sonnen/und henge sie an die Luft bis in den Herbst/ daß sie nicht schimlicht werden/ und thue süßen Most in ein Faß/ und las ihn gehren/ und wann er in dem Sake ist/ so henge die Blümen in das Faß/ oder schütte sie darein/ so wird der Wein wohl schmeckend/ und natürlich zu trincken als Malvasier / oder Muscatteller.

S. Johannes Wein.

Item/nim S. Johannes Kraut/ und stoß es in ein Faß/ daß es voll sey/und schütte Most darauff/ und wann der Wein vergieret/ so thue das Kraut heraus/ und wasche es sauber/ und lasse es dörre werden/und thue es in dem Merken wieder in ein/ oder ander frisch Johannes Kraut/und fülle es wieder mit anderm Wein.

S ij

Wie

Wie man guten Meht machen soll.

Item/ nimb ein Maß Honig/ zu Sechs Maß Wassers/ und siede es bey dem Feuer/ als wehre es jung Rindfleisch/ und dierweil es seud/ wirff je darein Kardolten von rohten Rosen/ und scheume ihn recht für sich dar/ und das Feuer sol helle brennen ohne Rauch/ und so er nun seud / so thue in ab / und laß wohl erkalten darzwischen so nimb zu fünff viertheil Meht den du gesotten hast/ ein Maß Honig/ das thue in einen Kessel/ und las es sieden auff einer Blut/ und rühr es für und für/ bis er rote Farbe gewinnet / oder braun/ darnach dn die Farbe wilt haben/ und nimb des gesotteenen Mehts / und schütte ihn unter das Honig rühre es wohl/ und schütte es alles unter einander/ darnach nimb frische Lorbeer/ die Häute haben/ stosse sie und henges darein/ und lasse ihn wohl verschlagen ehe du ihn in das Faßlein thust/ und wiltu ihn stärken mit gutem Gewürk/ oder mit Hopffen/ das magstu auch wohl thun.

Wie man guten Claret machen soll.

Nimb zu einem viertheil Wein ein Echt Maß Honig/ siede das Honig mit einem halben Maß Wein/ und scheume es wohl/ und thue es dann in einen andern Wein/ und nimb ein Loht Negelein/ und ein Loht Paris Körner / und zwey Loth Zimmetrinden/ und ein Loht Spicanardus / und ein Loht Ingber/ und lasse es klein/ und thue sie in den Wein/ und lasse sie stehen drey Stunden/ und geus es den auff den Saß/ so hastu einen guten Claret.

Ein

Einen Franck für alle Hitze.

Siede Ampffer eine grosse Hand voll in einem
Maß Wasser/lasse es erkalten/ und trinckts/ stillt alle
Hitze/so von Sieber und Pestilenz kommen.

Einen Brünseten Wein zumachen.

Item/ nimb drey oder vier Schnitten gebran-
tes Brods/und thue das in ein Säcklein/ und henge
es in den Wein/ehe das er gieret/acht Tage/so gewin-
net er einen Brünsten Geschmack/ den ieder man
lobet.

Item/nimb Weizen Aschen/und thue die in ein
Fasß gegen dem vierdten theil/ und lasse den neuen
Wein darauff/ so lange bis er vergieret/ dann las ihn
ab in ein ander Fasß so hastu einen guten natürlichen
Wein.

Item/ nimb einen Wachholdern Stecken/ von
den Sponde bis auff den Boden/ behe den in einem
Feuer/und zeuch die obersten Rinden ab/und thue ihn
also warm in das Fasß/ lasse ihn darinnen/ so wird er
brünffelen/ und gar gut.

Gewürkte Wein.

Welcherley Würke du wilt stosse gar wohl/und
etwan von Galgant/ und so viel Zucker/ als des an-
dern Gewürks alles ist/ thue es zusamen in ein rein lei-
nē Säcklein/geus den Wein darein. Seuge also drey
oder vier mahl die Materi ins Säcklein/bis der Wein
die ganze Krafft der Speceren in sich zeucht/ behalt
und vermach ihn darnach wohl in einem Fäßlein.

Zu gesundheit des Leibes ein Faß guter Wein.

Dchsenzungenwurkel von dem innern Marc
gereiniget/ die Hülsen oder Belg von Senet / rote
Rosen/ Borrageoblumen/ Dchsenzungenblumen/ je-
des ein Pfund mische durch ein ander/ henge es in ei-
nen Sacke in ein halb Fuderig Faß/ nim darzu fri-
schen Most thu das halbe theil darzu/ das ander theil
von stund an gesotten/ und verfreumbt/ darnach in
das vorgehandte Faß gethan/ das mit solchen Wein
gefüllet werde. Und so er vergieret und geleutert/
brauchet man ihn durch das Jahr über.

Borrage Wein.

Ist gut für die Herksucht/ Zeurung/ Melanch-
ley/ zittern des Herkens/ reiniget das Blute/ benime
viel Fandasey/ für Brind und Aussak. Mache ihn al-
so/ thue drey Pfund Borrage oder Boretch in sieben
oder acht Pfund Most/ siede es also in einander/ bis
es lanter wird/ er streckt das Gesicht.

Dchsenzungen Wein.

Die Würke gesäubert/ gieß es in Wein/ bis der
Wein die Krafft und Geschmack der Würke empfehet.
Dieser Wein sol strenge getrucken werden. Er füh-
ret auch durch den Harn verbrandte Colerische und
Melancholische Feuchtigkeit / reiniget das Gehirn/
von veraffrigung Melancholischer Dampffe. Brin-
get die Männigen (welches aus Erfahrung kundbar)
zu ihren vorigen Sinnen und Gesundheit.

Von

Von gedörten Weinbeern.

Meertreibel drey Pfund / außgeschelter wohlgestossener Zimmetrinden vier Loth / siede ihn mit viel Most / und geuß darnach in ein Faß mit Most / er wird in zwölf Tagen lauter / brauche ihn am meisten im Winter / ist sonderlich gut alten und franken Leuten / Melancholicis und Flegmaticis ringeret die Brust / stärcket den Magen / Leber und Bluth / wiederkehret der Feulung / vertreibet das Unwillen / Husten und feuchen / macht natürlichen Stuhlgang verzehret übrige Flüssigkeit / &c.

Rosemarien Wein.

Von Rosemarienblumen Dehl gemacht / ist den Wirkung als der Balsam. Rosmarien Wein wird gemacht / wie obberührt / von andern Weinen. Er ist gut zu alten kalten Siechtagen / stärcket Glieder und Adern / macht schöne das Antlitz damit gewaschen / machet wohlischmeckenden Atem / gut Zankfleisch / heilet den Krebs und Fistel / ist gut fürs Podagra.

Fenchel Wein.

Macht lautere Augen / erwecket Unkeuschheit / entlediget die Wassersucht und Kussak / Husten und Lungen Sucht / mehret die Milch / hilfft der Nieren Siechtagen / heilet die Blattern / reiniget der Frauen Krankheit / öffnet die Verstopfung des Milches und Leber.

Eisß Wein.

Eröffnet die Verstopfung der innern Wege/
ist gut für das Grimmen mehret den Frauen die
Milch/ mit Zucker gemengt vertreibet Nieren weh.

Regelin Wein.

In einem Säcklein hendet man Regelin in ein
Fas mit Most. Der Wein ist truckener Natur/ ist
gut für das Reichen/ alten faulen Husten fallende
Sucht/ kurken Athem stercket die Däumung.

Wein für den Husten.

Süßholz/ Eris und Fenchel Safft in Wein ge-
lassen/ also/ das süsse Holz zwifach gegen dem andern
sey/ man sol es stets trincken.

Wermut Wein.

Wiewohl er am versuchen herbe ist /ist er doch
grosser Krafft in Melancholicis. Wird aber also ge-
macht/ das man grün oder durre Wermut in den
Wein hendet. Aber besser ist es das man Wein durch
Wermut seuge/ seuge/ so lange/ bis er den Geschmack
und Krafft darvon empfahet. Man sol Honig un Zuck-
er drein thun/ dardurch wird die Krafft desto besser
heraus gezogen. Der Wein ist gut für die Würmer
Schleim im Leibe/ un heimliche Dren/ stärcket hehr
für der Verstopfung der Milk/ und Leber// für die Gel-
besucht/ ist gut für Wahnsinnigkeit/ bringet wies ver-
lohrne Sprache/ ist gut für Giffte/ läutere das Gesicht/
hilfft der Leber un Magē/ erlediget den Harn/ reiniget
der

der Frauen Kranckheit/ er läst die grobe Feuchtigkeit im Nauche/dē Zampff durch einē Trechter in die Ohren gelassen/ bringet wieder das Gehör/ wann eine Wunde damit gewaschen/wechset kein Fistel oder Faulfleisch darinnen heilet Rauden. So man den geneust ehe man auff das Meer sihet/ so hilfft er für Unwillung.

Er ist auch zu zeiten gut für die Pestilenz in verwandlung der Städte/ und heimsuchung der Krancke/ für böse Luft im Lenken zugebrauchen. Bringet Schlaff heilet Geschwulst und Gliedsucht/ im Halse gegürgelt/ hilfft der Zungen Geschwulst. Er hilfft zu viel andern Seuchen.

Augentrost Wein.

Augentrost/ zu Latein Eufrasia, thue das Kraut in den Wein/ ist gut für unsauberkeit der Augen/ und tuncelheit des Gesichts/ ob sie gleich von Natur flegmatisch/ und feist seyn. Ob aber der Wein zu viel starck were so temperier man ihn mit Fengelwasser.

Alant Wein.

Alant wurckel/ in Latein Enula Campana, gewäschen/ getrucknet/ schneide sie zu stückē/ siede sie in neuen Most frich von der Kelter in einem Kessel/ oder neuen Hasen/ so lange biß sich die Rinden ihrer Wurckel von dem innern Stamen schelen lassen/ und so es lauter wird/ geus in ein Faß mit Most/ und laß es vergehren. Also magstu auch mit dem Salbeyen thun/

¶

Dieser

Dieser Wein ist gesund/so das Geäder von Kälte erstarrt ist/ für Brustweh/ und den kalten Husten/ nimpt hin alle schwere Traurigkeit und Zorn/stärcket des Magens Mund/ reiniget die Brust/ und der Nieren Überflüssigkeit durch den Harn. Wein drey Tage über Alant gestanden/ leutert das Gesicht mercklich.

Salben Wein.

Wird auff mancherley Weise macht/ etliche hengen Salben in ein Faßlein/etliche siedem sie. Ist gut zu allen Gebrechen des Zahnfleischs/ Zahnweh/ Zungen/ Geäder und Gliedern/ stärcket sie wieder Paraisin/ und den Kramppff/ hilfft für die fallende Sucht/ und voraus in den Sachen des Magens/ und der Mutter/dann es sind äderige stette.

Isopen Wein.

Verzehret und zeucht an sich/ man sol Süßholz darzu thun. Solcher Wein geziemet den Alten/ ist gut für den feuchten Husten/ fallende Sucht und am meisten an den Kindern. Er trucknet und heilet/ heimliche Dertter darmit gewaschen/ macht klare Stimme/ ziemet den Wassersichtigen.

Ein Wein der fürnehmlich die Glieder stärcket/ und bey Gesundheit behelt.

Vier Loth weissen Ingber/ ein Loth Cardamomum/ ein Loth Zimmetrinden/ ein quintlein Mastix/ zwey Loth Coriander/ ein halb Loth rote Rosen/ ein Pfund

Pfund Honig oder Zucker/ ein viertheils eines Maß
guten Weins/ solcher Wein sol also klar gemacht
werden.

Von etlichen gewaltigen/ heimlichen/ verbor-
gen Künsten zu dem Wein/ welche ein Vater
kaum seinem Kinde sollte lehren.

Item/ man sol wissen und verstehen in dieser
Kunst/ wie man ein Wein das ganze Jahr sol süsse
behalten/ der Wein werde dasselbige Jahr sauer oder
süsse. Man sol nehmen den Wein von der Presse o-
der Kälter/ und den in ein groß Faß giessen/ und sol
denselbigen setzen lassen auff den Boden/ und so er sich
gesetzet/ sol er ihn ihn abzepffen von dem Unflath auff
dem Boden/ eine gute Spanne über den Boden/ den-
selbigen abgezäpfften Wein sol er durch Heselne Spe-
ne giessen in ein Faß oder viere / derselbe Wein wird
also gereiniget / das er darnach keine Unsauberkeit
mehr in ihm hat / die dem Weine möchte schaden.
Mit diesem Wein magstu wohl viel Weine süsse ma-
chen/ nach deinem Gutbedüncken/ solt du giessen des
Weins in ein Faß eines andern groben Weins/ so
wird der Wein mild und wohl Geschmack/ das sol
man alles thun / an heimlichen Stätten / das der
Heim'igkeit nicht jederman innen werde/ und muß
auch geschehen an kalten Stätten/ und kalten gema-
chen. Mit solcher weise behelt man den Wein/ mit al-
ler seiner Stärke und Krafft/ süsse als ein Mehl/ das
alles geschicht durch die Gerung. Diese Kunst ist we-
nig Leuten wissend/ und eines Dukhs halben ist sie tau-
send Gilden werht/ einem Weinschencken oder Ver-
käuffer.

Eine

Eine ander heimliche Kunst/ daß man ein Wein
viel lieber / stärker und wohlgeschmackter
kann machen/ denn er von Natur
gewachsen ist.

Item/nimb den besten Gebrandte Wein/den du
hast/und thue drein die nach geschriebenen Stücke:
Ein vierling Galgant/drey Loht Regelin/4. Loht Zim-
ber/4. Loht Zimmetrinden/zwey Pfund-Pfersingtern/
ein Pfund Kirschnern/ das sol man alles in den Ge-
brandten Wein thun/darnach las es acht Tage an ein-
ander stehen. Darnach soltu den Wein ablenvern/
und den Gebrandten Wein in den abgeleuterten Wein
giessen iegliches Faß / nach deinem wohlgefallen oder
Wohlschmeckē/ nach Löbliche Geschmack/oder starck/
auff das aller beste so du es prüfen magst/ so hat der
Wein für seine natürliche Stärke/und süß/ auch mit
Ordnung der Kunst/ doch nichts anders/ denn als er
gewachsen ist/mit seiner Krafft süße un starck sondern
durch das Gemächte der natürlichen Kunst/des Ein-
satzes der Species/ und starcken Weins/ der den süßen
natürlichen Wein wird geben/als einsonderlich Stü-
cke und Arkenen / durch Erfindung der Natürlichen
Meister/mit viel Übung und Versuchung/ den diesel-
ben Meister haben deren Ding Natur/darumb sie sind
kommen in Erkandnis dieser und anderen Künste.
Die dritte Kunst/ welche mit den vorgeschriebe-
nen/ der Würde halben wohl überein
kömpt.

Item/diese Kunst ist auch wenig Meistern be-
wust. Mit dieser Kunst hat einer zu Venedig mehr
denn

den zwölff Tausend Ducaten bekommen/ drum ist sie billich lieb zu haben in Ehren zu halten / dem der willens ist sich zu nehren/ und bald reich zu werden/ als er wohl mag durch die Kunst darzu kommen/ darumb sol man GOTT ehren/ loben und Dancksagen seiner Göttlichen Gnad und Gaben/ die er den Menschen gegeben hat zu brauchen. Item / du solt nehmen Wein/ wie er von der Presse kompt/ und in das Faß giessen/ darinnen er garen soll/ und die Fasse sol man einer Spannen Bahn lassen/ Darnach sol er nehme/ einen guten gebrandten Wein / als vom Muscateller/ Malvasier/ Elsässer oder Franckenwein/ oder sonst von andern guten Weinen/ dieselben sol er nehmen un̄ brennen auff das höchst/ zwey drey oder viermahl/ des selben nimbe ein Maß/ zwey oder drey in ein Faß/ also man soll nehmen ein Bret in der mitten ein wenig ausgenommen/ auff das der Wein nicht abfließe und dasselbige Bret sol er zum Spunde rein thun/ das es dem Wein kaum anrühre/ darnach sol man den Gebrantenwein auff das Bret langsam giessen/ damit der Gebrante Wein keinen grossen Fall thue/ auff den Wein in das Faß damit der Gebrantwein nur obē schwimme auff dem andern Wein und sich damit nicht vermische. Wenn er nun alle darein gegossen ist / so viel du darein haben wilt/ so sol der Wein unter dem Gebrantenwein unter sich gerē / davon er denn die süsse nimbe und von dem Gebrantenweine die Stärke/ und viel mehr Stärke/ denn er sonst gehabt. Wolt er ihn aber stärker haben/ so möcht er ihn thun mit den Species

ciß

cies/als vorhin geschrieben ist / auch wie man mit einem Faß thut/also mag man mit dem andern auch thun/so sie in einer größe sind. Diese Kunst habe lieb mit den obgenandten/denn sie sind groß und heimlich/darzu eines sehr grossen Nutzen und Verhts.

Daß ein Wein nicht fanigt werde.

Item/nim Borros/klein gestossen/und in Wein geworffen/oder drey Hand voll Salt/wohl gebrend in einer Pfannen/in den Wein gethan und zugepünd/und über acht Tage abgelassen/ ist bewehret.

Wann ein Wein fanig ist worden/wie man ihm helfen soll.

Item/nim eine Hand voll Salt/darnach das Faß groß ist/ und lasse das auff daß aller heisseste werden/ daß es ganz gliend ist/und thue das zum Spünde hinein/ und spündes zu und laß es durch ein ander arbeiten / und schad dem Weine nichts/aber du mußt ihn ablassen/ das magstu thun wenn du wilt/ ist auch gut für das Auffsteigen der Weine.

Vom Essig.

Wie man guten Essig machen soll.

Wie man Essig machen sol / nach der Meinungige auff sieben/ ach neun Fuder/ oder mehr/ welche Kunst auß der Philosophia kompt. Item man soll nehmen ein Eichen Faßlein/ und ankerley/ und daß es sey wie eine halbe Tunnen/ und thue

thue darein auff den vierten theil guten Essig / und
 spünde das Faß im Sommer zu / und lege es an den
 Weg / da die Leute am aller meisten wandeln / da mit
 mans weidlich mit den Füßen hin und her wegere
 und stosse / das sol sieben Wochen also geschehen / dar-
 nach spünde mans auff / und lege es auff ein Lager in
 den Schuff / daß es nicht darauff regne / darnach was
 man drein füllen wil / es sey Wein oder Bier / daß sol
 man schäumen am sieden / darnach das darein gies-
 sen / als viel du prüffest / das der Essig noch sauer
 gnug sey das er möge arbeiten in die Matery die man
 darein gestossen hat. Geußt man zuviel darein / so ver-
 dirbt er / und laß ihn also arbeiten / so bleibet er gut.
 Hier ist auch zu mercken / daß man ein zwerch Hand
 von dem Boden ein Zapsenloch boren sol / oben an
 beiten Orten / alles deßhalb das es möge Luft ha-
 ben / denn der Essig wird aus der Luft zerrütter / aber
 der Spund sol oben gedeckt sein mit einem Stein /
 auch sol man haben ein Rührholz / daß da gehet bis
 auff den Grund des Fasses / und alle Tage drey oder
 vier mahl rühren / und wieder mit dem Stein zude-
 cken / damit nichts unreines darein falle. Item / wenn
 das Faßlein voll ist worden / so geußt man den Essig
 in ein gros Faß / und läßet noch ein Maß oder zwölffe
 in dem Faßlein / in das grosse Faß soltu auch Zapffen-
 Löcher ein machen / und thue mit demselbigen wie mit
 dem vorigen ist geschehen / und mit dem Kleinen
 nachfolgend wie mit dem Grossen.

Item / du solt hie mercken / das du in das Faß solt
 thun / Sauerteig / gemengt mit gestossenem Pfeffer
 als ein Faust / und Honig auch darunter einen Löffel

von

voll/das wird sehr bald sauer. Item/wenn das grosse Faß/ ist voll worden/so gieß das halbe theil in ein ander Faß/das so gros sey/und thue ihm in aller Masse wie vor/so magstu als viel Eßig machen / als du wilt/ Auch mag er nimmer verderben/wenn du ihn also füllest/ Wenn er aber über füllet were/so mag er nicht arbeiten des gleichen wenn man ihn nicht füllt/so verzerret er sich in ihm selber/und wird nicht. Dis ist eine Kunst/damit sich einer in einer grossen Stadt wohl ernehren mag/wenn einer mag Eßig machen/ auß faulem und seigerm Weine oder Bier/das man sonst in auff die Gassen schüttet/das ist hieher alles gut. Auch ist zu wissen/ so du nicht magst haben Wein zu füllen oder Bier/so genß Regenwasser darein ungesotten/ aber doch gewärmet/das macht auch Eßig /man muß aber nicht so viel darein giessen des Wassers/ als des Weins oder Biers. Hiermit genug von künstlichen Eßig geschrieben.

Ein ander Kunst wie man Eßig machen soll.

Item/ so presse unzeitige Weinbeere auß / und seuge sie schön/und schütte andern Eßig darunter/ und so der drey Tage stehet/so seuge ihn von dem Lager/das thue offte/so hastu guten Eßig zu allerzeit.

Wie man Eßig aus Bier machen soll.

Item/nimb Bier und sends/ und wann es kalt wird

wird/ so lege Saureteig darein / und geröste oder gebrendte Erbsen/ so wird es behend guter Eßig.

Item/wirff in die Bütten/so es gleret/ dreyzehnen Weizen Körner / und Rinden von Rocken Brodt / und ein wenig Mirtha / so wird aus dem Biere Eßig.

Item/nim vier Maß Wassers/und ein Quintlin Honig/ und ein Maß Wein/ und siede es wohl/ und thue es in ein Faßlein/ so wird es sauer.

Eine andere Kunst Eßig zumachen.

Item/nim grosse Nußbaumen Bürkel/ und thue die in den Wein so wird sehr guter Eßig daraus/ siede Wein in Kupffernem oder Messinen Geschier/ und scheume den Wein ehe daß er sich seker / so wird sehr guter Eßig daraus.

Item/nim Gersten/ röste sie in einer Pfannen/ daß sie teck schwarz wil werden/ und thue sie in Wein/so hastu in zweyen Tagen guten Eßig. Oder nim ein Crust Rocken Brodt/ geröst in einer Messinen Pfannen / und laß es nicht gar siedend werden/ und thue denselbigen Wein in einen Krug / so hastu in drey oder vier Tagen guten Eßig.

Eßig zumachen das ihn einer mag bey sich tragen.

Item/nim Weinstein/ und lege den neun oder zehen Tage in guten Eßig/ darnach wann du ihn heraus hast gethan/ so dörre ihn an der Sonnen/ und

G

wann

wann er wohl dörre ist/ so lege ihn wieder zehen Tage
in einen guten Efig / darnach truckne ihn aber/ und
stosse ihn gar klein zu Mehl/ und thue ein wenig in ein
Glas vol Wein/ so hastu guten Efig.

Wann man gedörte Merrettich Wurkeln pul-
vesieret/ in Efig thut/ macht ihn bald scharff.

Eine andere Kunst guten Efig zu machen.

Item / nim gar ein dürres Faß / und lasse es
wohl binden und breiten/ und nim darnach ein halb
Maß gutes Gebrantes / Weins/ schütte ihn in ein
Faß/ und schlage das Faß zu und werke das gar wohl
hin und her biß der Gebrante Wein darein gehet/ un
so es ungefehr ein Tag/ zween oder drey an der Sonnē
gelegen ist/ so schütte als dann ein Maß Efig auch da-
rein/ so dann derselbige auch ein Tag/ oder zween da-
rinnen gewesen ist/ als dann nim den abkommenden
Efig/ siede ihn in einem Meßinen Geschir/ verscheu-
me ihn sauber / und thue ihn gleich also warm ins
Faß/ und nim zu einem sechs Eimerigē Faß ein vierd-
ling von einem Pfunde schwer Bertram/ zerschlage
die Wurkel/ und binds an eine Schnure/ und henge
sauff das halbe theil ins Faß/ un bohre in den fördern
Boden obē ein Loch eines Daumens groß/ das selbi-
ge Loch soltu für un für offen lassen/ des gleichen obrn
den Spund/ nur mit einem hohlen Ziegel verdecken/
damit der Efig Luft habe / und laß dich nicht irren/
das an den Enden da die Luft hingehet/ viel kleine
Mück.

Vom Eßig.

97

Müßlein siken/es ist ein Zeichen das der Eßig gerecht wird/man sol auch allezeit umb eine Ahm/oder halb/wahn lassen.

Guten Eßig zu machen.

Item/backe sauer Urhab in einem Backofen/ und lege es in warmen Wein / und vermache den Spund/so hastu guten Eßig zu allen Dingen.

Eßig starck zu machen.

Item/lege oder henge sauer Urhab in einen bösen oder schwachen Eßig/ er wird starck / und setze ihn hinder den Ofen/ oder zu der Wärme wo hin du wilt.

Roten Eßig zu machen.

Item/laß den Eßig eine Nacht oder drey über Klapperrosen/oder Graßblumen stehen / und schütte den Eßig ab/so ist er schön roth/da magst von Korn-Blumen bl. u/ oder von Lavendel/ Rosemarin/ und der gleichen wohl geschmackten Eßig machen.

Vom Bier.

Wie man gut Bier machen sol und behalten.

Wenn sich ein Bier verkehret hat/so nim heiß Gersten Brodt auß dem Ofen/ und brichs von einander und lege es auff den Spund/ und thue dgs oft biß es wieder kompt.

G ij

Wang

Wann man ein Bier führet/das es trübe ist
worden.

Item/man sol nehmen eine Handvoll gut ge-
brent Salk/ und das menge mit Wasser/ ein Maß o-
der zwey/in das Faß gegossen/ und über Nacht ruhen
lassen/ so wird es darnach feimen/das es lustig wird
zu trincken.

Item/das magstu auch einem Wein thun/ ehe
man ihn anzäpffer.

Wann man Bier sol machen/das es lieblich
zutrincken sey.

Item/henge darein ein halb Pfund Rote Be-
nedicten Wurzel mit wilder Salbey.

Wann ein Bier sauer wer worden auff dem
Bottlich oder sonst.

Item/nim eine Hand voll Salk oder zwey/und
so viel Aschen/ und ein Maß oder drey Wasser/ und
lasse es darunter rühren/ und halte ein Tuch mit ei-
nem Spunde dafür / sonst leisset es alles herauß/ und
lasse es also versauern.

Eine andere Kunst.

Item/ nim Hafer mit dem Stroh/ wann der
Hafer ist in der Gelbe/so nim und schneide Büschlein/
und henge es darein / so stößt das Bier wieder auß/
und thut wie ein Bier/ das noch jung ist.

Wie

Wie man ein Bier in der Braue sol scharff
und wohlriechend machen.

Item nim ein Stück Hark/ und wann man den
Hopffen seud/ so wirff es in den Hopffen/ und laß da-
mit sieden/ so wirds frisch/ und wohlgeschmack.

Das ein Bier im Sommer oder in der Fasten
enkend/ oder sauer werde.

Item/nim Rhen/ und schneid Spenlin darvon
einer Spann lang/ und eines Fingers breit und wirff
sie auff das Bier/ dieweil es noch gank warm ist/ das
benimt ihm das Sommerenken/ und ist ein seltsame
wunderbahrliche Kunst.

Wie man ein Bier sol Wohlgeschmack ma-
chen/ wie ein Wein/ und auch gank Na-
türlich zu trincken.

In solcher Gestalt/ ist es lauter/ so wird es wie
ein Wein/ als die Hamburgischen/ und Holländischen
Biere sind/ daß ist gar einbesonder Tranck/ un schme-
cket wohl/ und man mag es auch einem Fürsten zu
Ehren schencken / und im Sommer ist es sonderlich
gut und gesund zu trincken/ und gesünder der Wein.

Item/ man sol nehmen ein Pahr Weinfas davon
man geschencket hat darauff das Bier bald schüttē/ so
nimet das Bier de Geschmack von de Beern an sich/
und wird schön und lauter. Diese Kunst ist in Ehren
zuhalten / den der Autor dieses Büchleins/ hat die

Warheit selber erfahren/ und einen ganken Imbis
solch Bier für Wein getruncken.

Item/ auch ist eine gewisse Kunst ein Bier o-
der Wein frisch zu behalten/ biß auff die letzte Kanne/
wann man das Faß mit dem Bier gefüller hat/ dar-
nach Hopffen darin gethan/ und auff den Boden ge-
setzet/ so schwimmt der Hopffen auff/ und man mus oben
in den Boden ein Luffloch lassen/ wann man daraus
gepffen oder lassen wil.

Wie man Bier zu Sommerszeiten / wann
man es außschencken wil/ sol bewahren/ das es
nicht abfalle/ oder sich verkehre / wie lan-
ge man daraus trincket / oder
davon schencket.

Item/ nim ein frisch Ey/ das an demselben Ta-
ge/ so man das Bier wil anstechen/ geleget in worden/
und lasse es in das Bierfaß darnach nim Leimen/ und
mache den Spund wohl zu/ und dieweil ein Tropffen
Bier in dem Fasse ist wird es nicht sauer.

Das ein Bier nicht sauer werde/ ein nutz-
lich Stück.

Item/ so henge Centaurien/ und Bertram da-
rein/ die zwen Kräuter verhüten allen Zufall. Du
magst auch Lorbeer darin thun / giebt ihm einen köst-
lichen Geschack.

Wie man frisch Bier sol machen.

Item/ nim Büchene Aschen klein gestossen/ so
offt

offt ein Eymmer Bier/ so offt eine Hand voll Aschen/
den mache dicke mit dem Bier wie ein bren/ darnach
giesse es in das Faß mit dem Bier/rühre es wohl/ und
laß es darnach ruhen/ so ist und wird es gar frisch.

Wie man grob und sauer Bier gut und lu-
stig zutrinken machen sol.

Item/ zerstoß Weizen/ und vermenge ihn mit
Hefen von demselbigen Bier/ und schüts in das Faß/
oder henge den zerstoßen Weizen mitten in das Faß
es wird süsse.

Item/ nim Hopffen/ und drey Eyer zu einem
Fuder/ klopfte es in einander mit guten Bier/ giesse
es in das Faß/ das Bier wird lustig zutrinken/ so es
gieret.

Wann ein Bier nach dem Fasse
stinet.

Item/ Nim ein Bündel von 35. Weizen Kör-
nern/ henge es ins Faß/ und das Bier wird wohlge-
schmack zu trincken.

Item/ nim Keyfal/ ist ein Kraut Bachholder-
Beer un des Heiligen Geistes Wurzel/ Benedictē die
rohre/ eins so viel als des andern/ und vier frische oder
harte Eyer/ und henge es oder legs in das Bierfaß.

Wie man Bier besser oder frischer machen
sol.

Item/ nim als manche Hand voll Birkenasche/
als manchen Einer Bier du hast/ und daß sie klein ge-
reden

G iij

Rainfarn

reden sey/ und rühre das Bier unter die Asche/ so dick
als ein Ruß/ und thue es wieder crumb in das Faß/ so
wird ein dickes Bier darauß und frisch.

Vom Wasser.

Von Art/ Natur und Eigenschafft des Wassers.

Dieweil man in der Küchen kein Wasser ent-
drahten kan/ habe ich nicht unangezeiget der
Art/ Natur und Eigenschafft des Wassers.
können fürüber gehen/ denn ohne/ sonder Wasser/
Wein und Eßig keine Küche erhalten kan werden.
Aber durch dreyerley Art/ und Sinnigkeit das Wasser
erkannt wird/ als nemlich am Gesichte/ Geschmack/
und Geruch. Dem Gesichte nach sol es lauter/ klar/
und durchsichtig seyn/ dem Geschmack nach lieblich/
nicht faulens/ sumpffig Geruchs/ darumb alle die
Wasser/ welche einē sauren/ scharffen versalkenen Ge-
schmack haben/ als von Schwefel und Nitro/ seyn
schädlich und ungesund zu natürlichen Tränckē zuge-
brauchen. Man sol wahrnehmen der Brunnenwel-
len/ das sie sich gegen Aufgange erstreckē/ auch durch
ein sauber Erdreich sich außspreitzen leichtlich zuwär-
men und kälten/ und im Sommer kalt/ im Winter
wärmlich. Das Regenwasser ist am leichtsten dar-
nach das Brunnenwasser/ und dann das außfließ-
senden Bächen/ zum letzten auß verdumpfften ste-
henden Wassern/ und das allerschwerste ist auß ge-
schmol-

schmolken Schneewasser / Sumpffülen und Bächen. Derohalben habe achtung / was du für Wasser solst in die Küchen brauchen / auch Bier daraus zu machen / und dergleichen. Alle Wasser sein von Natur kalt und feuchte / und welcher Wasser noch kälter haben will / sol es sieden / und wieder kühlen / das ist das allerkälteste Wasser. Darumb habe ich dir diese Natur Art / und Eigenschafft des Wassers nicht können verhalten.

Von Confect / Conserven / und Einbeykungen.

Wie der Zucker Clarificiret / und gereiniget sol werden / welcher zu allen Einbeykungen gebraucher wird.

Der Zucker wechset in den Rohren / welche zerknirschet und vielmahl gesotten / in solche Klöße oder Hütte gegossen / wie sie zu uns gebracht werden. Ist warmer und feuchter Natur / weil er noch frisch ist / je älter er ist / je hitziger er wird und dem Haupt schädlich. Mich wil bedüncken das der Hochgelehrte und berühmte Acinarus der Erste gewesen / der Zucker für den Honig in der Arkenen gebraucht habe / in allerley Confecten / Conserven / un Einmachung / dieweil der Zucker etwa lieblicher und anmutiger ist denn der Honig / vergleicht sich in vielen Stücken der Natur des Honigs / er erweicht den

G v

Bauch /

Bauch/reiniget die Brust/Nieren und Blasen. Der
 Elteste ist der beste/allein das dieser dem Haupt scha-
 det/wie wohl der Geschmack oder Rauch des Zuckers/
 das Haupt euserlich in sich gezogen/reiniget/ und die
 Flüsse stilt/ sol allezeit vor geleutert und Clarificiret
 werden/wie man auch den Honig leutert/ehe das man
 ihn braucht zu einigem Confect/Conservē/oder Ein-
 machung mit Eyerklar/also das auff drey Pfund Zu-
 cker/ fünf oder sechs Eyerklar genommen werden/
 nach dem der Zucker / fast unrein oder gut und schön
 ist. Diese Eyerklar sollen in einem reinen Becken mit
 Wasser wohl erschwungen und geschlagen werdē mit
 weiß geschabenen Rütlein/wie ein Besen zusammen
 gebunden/ das sich die Eyerklar in lustigen weissen
 Schaum begeben/welcher Schaum auff den warmē
 zerlassenen Zucker sol geschlagen werdē/ und auff das
 Feuer gesetzt/von guten Kohlen/die nicht riechen/sie-
 den lassen/das der Schaum alle Unreinigkeit an sich
 ziehe/denn durch Büllen Tücher darzu bereit/gesiegē/
 und nachmals zu rechter Dicke eines Syrops gesot-
 ten/welches auff einem kalten Eysen/ Marmelstein/
 oder beyden von einem Meßinen Mörser mag probie-
 ret werden/ein Tropfflein dar auff fallen lassen / wenn
 es bey einander bleibt/ und nicht zerfließet oder unter
 den Fingern ein wenig zehet und fleberig wird. Aller
 gebacken Zucker mit Specerey-kräfftiget den Magen.
 Zucker ist gut dem Magen/Brust/dem Gedärm/Nie-
 ren/und Blasen. Zucker senfftiget und benimt des Lei-
 bes Geschwulst/den in der Kost oder sonst genücket.

Zucker,

Zucker ist an Krafft warm und feuchte/ aber der weisse Zucker ist besser und lieblicher/ dann der gelbfarbene/ und ist kälter/ er ist gut wieder die Brust Schmerken/ und hilfft für den Durst/ und machet feuchte die dürre Brust.

Von Honig zuleutern und bereiten.

Der Honig der in der Arkeney oder in der Küchen gebrauchet wird/ sol wohl geleutert und verscheimt werden/ auff diese Weise/ nim den Honig/ thue ihn einem Messinen oder Kupffernen Kessel thue halb so viel Wasser dran/ und laß wohl durch einander sieden auff einem Kohlfeuerlein/ verscheime es so lange/ bis das Wasser einseud/ und schlage ihn darnach in ein rein Wullen Tuch.

Grünen Ingber einzumachen.

Zum den schönsten/ besten weissen Ingber/ den du haben magst/ hestestu aber keinen weissen/ so wasche die rothe Farbe/ damit der gemeine Mann betrogen wird/ herab/ so viel du wilt/ mache dir eine sehr gute scharffe Lauge von Trüsen Aschen/ die schütte über den Ingber/ und lasse ihn erweichen/ bis sich die oberste Haut ergiebt/ die schele denn sauber herab/ und reinige den Ingber wohl von allem Faserlein/ und geuß frische Lauge drüber/ und lasse es stehen

stehen/lange biß der Ingber weich genug wird/ist die
 Lauge scharff/ so geschiches desto ehe/ habe aber gute
 Acht/das er nicht zu weich werde/ un̄ alle seine Krafft
 verliere/ denn were er gar verderbt/ darumb mustu
 sein fleißig warten/offt eine Zehē/wo oder dreue von
 einander schneiden/un̄ besehen/ob es durch weicht ist/
 wenn er den recht/ und nach deinem Gutdünckē wohl
 durch weicht ist/so t du mit einem fast dünnen Schrei-
 bemesserlein/so klein und dünne du es habē magst/ die
 harten Aederlein inwendig in dem Ingber durchste-
 chen und abschneiden/so wird der Ingber fein mürbe.
 Wenn er denn also gebeuket ist/ und durchstoehen/ so
 geuß die Lauge ab/ und wasche den Ingber wohl mit
 frischem Wasser/ das sich die Lauge wohl abspile und
 heraus gezogen werde / magst ihn auch wohl über
 Nacht in solchem frischen Wasser liegen lassen/ und
 auff den Morgen aber sauber waschen/ doch gemech-
 lich/ das die durchstochenen Zehen nicht gebrochen
 werden/ das mag zween oder drey Tage gethan wer-
 den/so lange/biß man siehet/das sich die Lauge gar ab-
 gespielet und gar heraus gezogenē/ un̄ das Wasser nicht
 mehr glat ist nach der langen. Magst ihn auch also
 trücknen auff Harnern Sieben/wann er dan̄ gnug ge-
 trücknet ist/ so mache einen Syrop von Zucker/ oder
 Honig/oder halb Honig/ und halber Zucker nach dei-
 nem Befallen/den giesse es über den Ingber/und wird
 es zu dünne/so mustu ihn wiederumb herab schütten/
 und noch ein mahl lassen fieden/und so lang biß das er
 recht und dicke genug wird. Solcher eingebeukter
 Ing.

Ing.

Ingber ist fast gut und nützlich zu allen Gebresten und Kranckheiten/des Leibs von kalten Magen erwachsen. Dieser Ingber mag in einem Zinnen und verglasurten Geschir lange Zeit gut behalten werden/ in den Hölzernen Fäßlein dörret zu schnelle auß.

Wie der Calmus sol eingebeuket werden.

Wenn du Calmus einmachen wilt/ so er lies die frischesten Wurkeln / die du haben magst/ und fiede sie in einem frischen Wasser über einem Kohlfeuer/ so lange/ bis ihm der starck Geschmack/ und die Bitterkeit vergehet/ als dann mit einem gar scharffen und wohlchneidenten Messerlein gereiniget/ geschabet und beschnitten/ und in kleine Stücklein nach deinem Gefallen / lang oder kurz geschnitten und zerspaltē/ und mit gutem frischen Wasser noch ein mahl darüber gehen lassen / als dann auff einem härnin Siebe wohl getrücknet / wie von dem Ingber gesaget ist/ und den Syrop von Honig oder Zucker/ oder halb Honig und Zucker/ gleicher masse un Gestalt/ wie von dem Ingber gesaget ist/ darüber gossen/ zeucht er dann die Feuchtigkeit an sich/ so magstu es wohl mit einander etwas fieden. Dieser Calmus wie oben erzehlet ist/ mag zu vielen Kranckheiten gebraucht werden/ sonderlich zu einem bösen und äuwigen Magē. Ist auch gut/ zu morgens gessen/ für böse vergiffrige Pestilenzische Luft/ machet einen guten
und

und wohlgeschmackten Achem/treibet den Harn/und heilet allerley Mangel der Blasen und Nieren/ zerbricht den Stein/treibt den Weibern ihren Bluhmen. Wer den nüchtern nützet/dem machet er einen guten däuwendern Magen/und behütet den Menschẽ vorm Fieber/die vollen Zapffen haben den Gebrauch gewöhnlich wenn sie Abends zu viel gedruncken haben/so essen sie Morgens gebeckten Calmus/ ist ihnen eine gute Arzenei/ und Erwärmung des erkalteten Magens/ ist auch sonderlich gut für böse Wasser/die mancher im Wandern und Reisen trincken muß. Der weiß an der Farbe ist der beste/wehret drey Jahr unversert an seiner Natur.

Wie man Muscatnüsse einbeyken und einmachen sol.

Nim von den allerschwersten frischen und zankesten Muscaten/den (die faulen durren und verschrumpffenen sein hieher gar untüglich) die man haben mag/ beize dieselben in einer scharffen Lauge von Weidaschen oder Trüsenasche/ so lange bis sie durchaus erweicht/ mild und linder werdẽ/ muß aber gute Sorge haben/das sie nicht gar verweisset/ihren guten Geruch und Geschmack verlieren/wie auch von dem Ingber gesagt ist. Wenn sie nach deinem Gefallen geberket/mild und weich worden sind/ so nim sie aus der Lauge/ schabe das obere weiße Heutlein herab/ wasch sie mit reinem Wasser/ und

und

und wasser sie so lange / bis die Lauge gar daraus gezogen wird / truckne sie denn wohl auff einen Härnen Siebe / mache einen starcken dicken Syrop von Zucker / den geuß darüber / zeucht den der Zucker etwas Feuchtigkeit an sich / so geuß den Syrop wieder herab / und laß ihn bas sieden / geuß ihn den wiederumb darüber / so lange er in rechter Dicke bleibet / und nicht wässerig werde. Diese eingemachte Muscatenus des Morgens gar nüchter / des gleichen zu abends gessen trucknet die böse übrige Feuchtigkeit / erwärmet den Magen und innerliche Glieder / öffnet die Leber / stärker und kräftiget sie macht gut und rein Geblüt / vertreibt den bösen stinckenden Achen / leget auch und stillt die Geschwellung und zunehmen des Milkes / ist aber in sonderheit gut allen langwirigen Kranckheiten der Leber / aber schadet der Lungen.

Bibenellen Burkeln einzumachen.

N Im der besten / feissesten und geschlachtesten Burkeln / die du gehalten magst / schneide sie in Stücken also groß / oder so lang du sie haben wilt / spalte sie von einander / lege sie denn in frisch Wasser zu benken / oder magst sie auch wohl ein wenig sieden lassen / bis sie dar linde und mürbe werden / in aller Weise un Gestalt / wie von dem Casmus gesaget ist / wenn sie mild genug sind / so truckne sie wohl / und mache den ein Syrop mit Honig oder Zucker drüber /

laß

110 Von Confect / Conuersen.

laß es miteinander sieden / so lange das der Syrop eine rechte Dicke empfahet / wie es den ob gemelt klärlich angezeigt ist. Diese eingemachte oder eingebeißte Bibenellen Wurzel mag genüset oder gebrauch werden wieder alle Pestilenzische Luft / reiniget die Blase und Nieren / zermalnet den Stein / und ist gut / wer einen undäufigen schleumigen Magen hat.

Welsche Nüsse einzumachen.

Welsche Nüsse die sollen abgebrochen werden / umb Sanct Johannes Tag / ehe das sie inwendig hart / und Schalen gewinnen / mit einem harten spitzigen Holze durch löchert / und kreuzweise durch gestochen werden. Etliche schelen sie vor und denn in ein frisch Wasser geleyet / auff neun oder zehen Tage / dasselbige Wasser sol des Tages einmahl oder zwey erfrischet werde / so lange biß die Nüsse ihren herben Geschmack verlieren / und ihnen die Bitterkeit vergangen ist / und den in einen Kessel gethan / und gemechlich gesotten / biß sie mürbe und linde genug werden. Ist aber sonderlich acht zu haben / das sie nicht zu lange sieden / und gar zu einem Mus werden / cruckene sie denn wol auff einem Siebe als offi gemeldet ist / und bestecke sie mit Zimmet / Negeln / und zerschnittenen eingemachten Pommerangen Schölsen / mache einen Syrop darzu von Honig oder Zucker / lasse ihn wohl zu rechter dicke sieden. Wenn du ihn abhebest von dem Feuer / so lege die besteckten Nüsse
drein /

Dreylasse sie erkalten / und beschwere sie / daß sie nicht empor schwimmen. Zeucht denn der Syrop etwas Feuchtigkeit an sich / so lasse es sanfftiglich auff einem gelindem Kohlfeuer steden / bis der Syrop etwas dicke genug werde. Etliche bestrecken die Nüsse nicht / vermischen aber gut Gewürke / als Zimmet / Ingber / Muscatenüsse / Megelein Galgan / Cardamumen / und Cubeben / rein gestossen unter das warme Honig / und lege ihre Nüsse darein / ist nicht eine böse Meinung. Diese eingemachte Nüsse stärken und erwärmen den Magen sehr kräftiglich.

Quitten / Rospelen und Schlehen einzumachen.

Quitten / Rospelen / und Schlehen werden also eingemacht / nim die allerbesten schönsten und zeitigsten Quitten / denn die Unzeitigen haben die Art / des sie in dem Zucker oder Henig verschrumpffen / eingehen und also hart werden / daß sie niemand nützen oder brauchen mag / darumb so man die allerzeitigsten nehmen / nicht frisch von dem Baum / sondern die ein wenig gelegen sind / eine jede Quitte in viere / sechs / oder mehr Theile zerschneiden / nach dem sie groß ist / wohl ausgeschnitten / was steinig darinnen ist / umb den Kernen herum / und wenn sie also breitet sind / mit kleinen Hölzlein in einem Hafen verspreissen / daß sie nicht heraus fallen mögen / und
einen

einen solchen Hasen mit Quitten / auffeinander / der ein wenig weiter sey / überstürzen / den Untersten halb voll siedend Wasser füllen / und auff einen Dreifuß stellen / ein gut Kohlfeuer das nicht rieche / darunter machen / und also das Wasser wohl sieden lassen / so werden die Quitten im obersten Hasen verspreist / ganz weich und mild / und nicht also wässericht und ketsch / als wenn sie in schlechtem Wasser gesotten werden. Diese Quitten auff einem Härin Siebe ein wenig gerucknet / werden mit Zimmet / Negelin und andern Gewürke klein geschnitten / besteckt / und in gutem verschäumten Honig der zu rechter Dicke gesotten ist / eingemacht. Etliche lassen mit dem Honige auff ein Maß ein Quärtlein gesotten Wein zusammen sieden zu einem Syrop / der wird fast lieblich / pflegen auch rohe Nespelen und wohlzeitige Schlehen mit den Quitten durch einander zumachen / giebet gar ein lieblichen Confect. Aber in etlichen Küchen werden die Quitten zerschnitten / und von den Steinen gereinigt / verdämpfft / und die in einem Syrop mit Clarificirtem Zucker bereitet / eingemacht / dem Magen und der Däuwung fast gut ist.

Es sol gar fleissig vorgenommen werden / daß die Quitten recht und vollkommentlich zeitig seyn / sonst verharren sie sich also sehr wie oben gemeldet ist / das sie untüglich werden / und sie niemand nützen oder gebrauchen kan.

Bucker

Zucker Rosat / oder Conserven von Rosen zumachen.

Die Imb der rothen Purpurfarben Rosen /
die solt du abb echen / wenn der Himmel
schön / klar und helle ist / des Morgens / wenn
sie von der Sonnen gedrückter sind von dem Thaw /
schneide sie darnach mit einem Scherlein ab / also / daß
das Weiße Bislein unten am Blätlein darvon kom-
me / und denn hacke sie klein auff einem saubern Hacke-
bret / mit einem darzu bereiteten Messer / daß sie gar zu
Musse werden / denn so vermische darmiter zu einem
Pfund dieser zerschmittenen oder zerkhacketen Rosen /
zwey Pfund reinen gestossenen Zucker / thue es in ein
Glas / und henge es an die Sonne / dieser Zucker Ro-
sat ist ganz nützlich zu dem schwachen und düuwigen
Magen von übriger Gallen / denn er stiller und be-
nimbt ihre Schärffe / er stiller auch den Bauchflus und
die Rote Ruhr / stärcket und kräftiget das Herk Hirn
und alle innerliche Glieder / mag auch denē mit frische
Rosen Wasser gegeben werden / die in hitzigen Fiebern
liegen / wo ihnen der Leib nicht verstopffet were / denn
er leschet die Hitze kräftiglich / mildert und befeuchtet
die Zungen / und Kelen in allen hitzigen Kranckheiten.

Violen Zucker / oder Conserva zumachen.

Diese Conserva oder Viol Zucker wird es
ben auff diese Weise und Art bereitet / wie
von den Rosen gesaget ist / also das man neh-

me Merken Viole / in der beste Blüthe / so sie noch wohl riechen / und dieselbigen von Stielen abstücke / von dem grünen Büschlein auff einem Hackebrette zubereitet / wie oben auch gemeldet ist / klein gehacket / und auff ein Pfund der Viole sollen zwey Pfund Zuckers genommen werden / in einem Glase an die Sonne gehenget. Diese Conserva oder Viole-Zucker sol zu den hitigen Fiebern gebraucht werden / und zu allen hitigen Gebresten / sonderlich den Jungen Kindern / so etwa mit der Fallendensucht und hitigen Fiebern beladen werden / denn er leschet die Hitze der schnellen Fieber kräftiglich / beheit den Bauch offen / kräftiget das Herz / stiller das Seiten Stechen / und ist in Summa nütze zu allen hitigen Kranckheiten.

Ochsen-Zungen Blüthmelein / Zucker oder Conserva.

AUß den Ochsen-Zungen Blüthmelein machet man edle Conservas in den Kuchen mit Zucker / das Herz zu stärken / in allerley weise / und Gestalt / wie von den Rosen und Viole gesaget ist / die Blüthmelein zerhacket / weil sie noch frisch seyn / und mit Zucker vermengeset. Diese Conserva mag in allen giftigen Pestilensischen Fiebern / den Siechen Menschen gereicht werden / läst den Gifft nicht zum Herzen steigen / wendet die Ohnmachten / und Schwachheit / die verzagten und traurigen Melancholischen Menschen zur Fröligkeit erweckende /

das

das Geblüht reinigende. Es sol auch zu aller Krafft der Arkeney das Herze und den Leib zu stärken und zu kräftigen genommen werden.

Burretsch-Blühmelein Zucker oder Conserva.

Diese werden auch/ wie von den Ochsen Zungen Blühmelein gesaget ist / mit Zucker eingemacht/ zu einer Conserva/ durch welcher stätigen Gebrauch mögen die schwachen traurigen Menschen ihres Leides vergessen / stärcket und kräftiget das Herz/ mag zu allen Gebrechen/ gleich die Ochsen-Zungen / nützlich gebraucht werden.

Peonien Rosen Zucker oder Conserva.

Diese sollen auffß allerfrischeste gesamblet und zerhackt werden / wie von gemeinen edler Purpur farbenen Rosen gesaget ist / und mit dem Zucker auff ein halb Pfund / der Rosen ein Pfund / wie gewöhnlich aller Rosenzucker oder Conserven gemacht / genommen werden.

Dieser Peonien Rosen Zucker sol nicht allein für viel Kranckheiten des Leibs und Gemühts / sondern auch wie etliche schreiben/ für alle nächtliche Gespenste Geister / und Unruhe des Gemühts / dienstlich seyn / treibet den Weibern ihre Blüthen / und reiniget sie

116 Von Confect / Conserven //

nach der Gebühr / zermalmet / zerbrich und zerreibes den Leiden und Blasen Stein / des gleichen die Gelbesucht / stiller den Bauchschmerzen / stopffet das Auslauffen und Blutgang der Weiber / wehret dem Aufstossen leget das Unwillen oder Undancken / und läst den Stein bey jungen Kindern nicht wachsen / erwecket auch die Weiber / welche von dem Mutterwehe etwan nieder fallen / als weren sie todt / die werden durch solche Arkeney wieder aufserweckt.

Also magstu auff diese und dergleichen Weise und Art einmachen / und beyken viel gute Früchte / Würfelen und Bluhmen / als Citrinaten / Pomerancken / Kirschen und Beerlein / von Würfeln / als Weggeweiß / Peterlin und Alant Würfeln / und was dergleichen ist / daß man täglich im Hause und in der Küchen brauchen kan / zuerhalten Menschlicher Natur / Krafft und Eigenschafft.

Rosen Syrop zumachen.

S Syrop sol von den schönsten Purpurfarben Rosenblättern gemacht werden / wie von der Conserva oder Rosen Zucker gesaget ist.

Diese Blätter soltu nehmen so viel du ihr haben wilt / und in eine Zinnen Kanne oder in einen Steinern Krug thun / heiß siedend Wasser darüber schüttet / also sechs oder acht Stunden stehen lassen / darnach die Rosen / wenn ihnen das Wasser die Farbe gar entzogen hat und bleich worden sind / wohl aufballen / das Wasser

Wasser.

Wasser wiederumb heiß machen/und über andere frische Rosen schütten/wie zum ersten/das sol man drey oder viermahl thun/allezeit mit frischen Rosen Blättern/so lange bis das Wasser schön und Purpurfarbe wird/die Krafft und den Geschmack der Rosen kräftiglich an sich zeuche / den so seuge es wohl / und thue darzu den besten Honig oder Hutzucker / den du hast / wenig oder viel nach dem des Wassers wenig oder viel ist/auff ein Pfund des Wassers/ein Pfund Zucker/laß also den Zucker mit diesem Wasser von den Rosen sitziglich auff einem Kohlfeuer auffieden/ biß es reche diecke wird als ein schön geleutert Honig/oder nim ein Tropffen oder zweene auff ein Messer / bleibe er stille stehen/so thue es über sich in die Höhe hältst/und fället langsam herab/so ist er gnugsam/ zerfließt er aber / und ist noch wässerig / so hat er noch nicht genugsam gesotten. Diese Regel soltu behalten in allen Syropen/zu allen Einmachungen/oder Einbezungen/welche denn hierin gesehet sind. Were der Zucker nicht lauter oder schön/darvon du einen trüben Syrop machen würdest/so Clarificire ihn/als denn offmahls gesaget ist in diesem Büchlein / und klärlich findest / genugsam Bericht.

Violen Syrop zumachen.

Nymb Merken Violen / in der besten Blüte/ so sie noch wohl riechen / thue sie in eine zinne Kanne/oder in einen Steinern Krug/und

℞ iiii

gieße

118 Von Confect / Consecrven.

gieße darüber heiß Wasser / lasse es also sechs oder acht Stunden stehen / trucke darnach die Blümelein wohl aus / wirff sie hinweg / und mache das Wasser wieder warm / und schütte es über andere frische Vio-
 len / wie zu dem ersten geschehen ist / das thue so lange / allezeit mit frischen Vio-
 len / bis das Wasser schön blau wird / und den Geschmack und Krafft der Vio-
 len gar an sich zeucht / dasselbige Vio-
 len Wasser sol mit so schwer Zucker oder geleutertem Honige gefotten wer-
 den / sitziglich auff einem Kohlfener / so lange es dicke-
 gnug wird / das magstu probiren auff einem Mörsei / o-
 der saubern Papierlein / wie oben im Rosen Syrop
 gemeldet ist. Diesen Syrop sol man in ein enge Glas
 thun / aber wohl verstopfft behalten / zu der Nothdurfft
 so mag er eine lange Zeit wehren / ist nützlich und gut zu
 allen hitzigen Gebresten / sonderlich zu den jungen
 Kindern so etwa mit der Fallendensucht und hitzigen
 Fiebern beladen weren / denn er leschet die bemelte Hi-
 ke der schnellen Fieber / behelt den Bauch offen / und
 erweicht die Pestilenzischen Beschwer / kräftiget das
 Herze / und stillt das Seiten Stechen / und ist in
 Summa nützlich und gut zu allen hitzigen Kranckheiten /
 wie auch von den eingemachten Blümen / Viol-
 oder oder Conserva der Vio-
 len gesaget / wer aber den
 Zucker nicht zubehalten hette / der mag den Vio-
 len in Wasser fieden / und zu alten hitzigen Gebresten brau-
 chen / wie denn angezeiget ist. Etliche vermischen
 diesen Syrop mit frischen Brunnen Wasser / geben es
 mit einander für den Durst / und ist eine anmutige
 Mischung dem Krancken.

Syrop

Syrop von dem Sauerampfer zu- machen.

Sauerampffer ist ein rechte gut Küchen-
kraut/sonderlich Sommerzeit/zu den Sal-
sen. Von dem Safft / dieser Sauerampffer
Blätter / wird ein köstlicher Syrop zu allen hitigen
und Pestilenzischen Fiebern in vielen Küchen ge-
wöhnlich bereitet / also man sol nehmen die schönsten
grünen und fettesten Blätter des ersten Sauerampf-
fers/sonderlich von dem / der in den Gärten gezeuget
wird/in einen saubern reinem Mörsel zu Muß gestof-
fen/ und den Safft wohl außpressen/ in ein Glas oder
steinern verglasurt Geschirz/ so viel du sein haben wilt/
denn in einer Pfannen schnelle auff das Feuer gesehet/
und ein Ball oder zween thun lassen/und wieder abse-
ken/ so schneidet und leutert er sich / und wird klar als
ein Wasser/ seige ihn denn durch ein Tuch/und wiege
denselbigen Safft ab / thue so viel Zucker darzu / lasse
es gemächlich sieden zu einem Syrop/mit der Probe /
wie droben in andern Syropen angezeiget ist/so hastu
eine köstliche Kochung oder Syrop / der fast gut ist zu
den Pestilenzischen Fiebern / den erkündeten Lebern
und hitigen Magen.

Rosen Honig zumachen.

Die edlen schönen und wohlriechenden
Bluhmen der Rosen / sind fast gebräuchlich
Hv in

120 Von Confect / Conserven.

in der Küchen/darauß man also mancherley zubereit/
als von den Rosen/denn die Rosen werden offte gedör-
ret / und gar nahe zu allen köstlichen Confecten ge-
brauchet.

Die frischen Rosen werden in Essig gebenket zu
einem Rosen Essig/in Del / zu einem Rosenöhl / das
Wasser drauß gezogen / dessen Safft zu mancherley
Confecten gebrauchet/die Blätter zerhacket zu einem
Zucker Rosat/auch zu einem Syrop und Rosen Ho-
nig / wiewohl ein kleiner Unterschied zwischen dem
Rosen Syrop/ und Rosen Honige ist / allein das der
Syrop von Zucker und dieser von Hostine gemachet
wird/auff vielerley Art und Weise/denn etliche begies-
sen die Blätter in einem steinernen Krüge oder in
nern Kannen mit siedendem Wasser/aller Masse und
Gestalt/wie der Syrop gemacht wird/so lange biß das
solches Wasser ganz roth wird / und den Geschmack
der Rosen an sich ziehe/denn sieden sie dasselbige Was-
ser mit schönem geleutertem Honige zu einem Syrop/
zu seine vorigen Dicke / und schneiden denn andere
Rosen-Blätter in diesen Syrop / und lassen sie eine
Zeitlang darinnen henken. Etliche nehmen aber zu ei-
nem Pfunde Rosen/fünff Pfund Honig/ und lassens
wohl miteinander sieden / biß das Honig etwas roth
wird / die Krafft und guten Geruch an sich bringet.
Etliche hacken die Rosen und vermischen sie mit dem
Honige / und stellen solches an die Sonne / Etliche
nehmen den Safft von Rosen/und kochen den Honig
damit zu rechter Dicke. Du magst unter diesem deinē
Gut.

Gutdüncken nach erwehlen/ welche Art dich am aller-
nützlichsten seyn bedüncket. Rosen Honig stärckt und
reiniget den Magen von böser Feuchtigkeit / und hei-
let alle Geschwer / Fäul und Schäden des Mundes /
Zanfleisch / Hals und Gurgel.

Maulbeer Safft zumachen.

Nimb des Maulbeern-Safft ein halb
Pfund Brombeer-Safft ein Pfund / schön
geläutert und verscheumptes Honig ein halb
Pfund / süß gesottener Wein ein Bierling / laß den
Safft mit dem Honige und dem Moste auff einem
Kohlfur/das nicht rieche / gemächlich sieden / so lange
bis es in eine Form eines Syrops kömmt.

Dieser Safft ist eine kräftige Arkeney für alle
Gebresten / Fäulniß / Erhikung / und für Bräune des
Halses und Mundes / reiniget und trucknet die böse
Feuchtigkeit / zeuche auch wiederumb auff das nieder
gestossene Blat oder Zapflein / treibet auch hinder sich
und wehret den zufallenden Flüssen.

Nußschelffen Safft zumachen

Nußschelffen Safft ist eine kräftige Ar-
keney / und wird mit geringen Kosten ge-
macht / auff diese Weise.

Nimb die eussersten grünen schelffen der Nüsse /
wenn sie zeitig sind / in den Hundes Tagen / kosse sie in
einem

einem steinern Mörser zu Mus / trucke den Safft da-
 raus / desselbigen Safft nimb vier Pfund / lasse es ein
 wenig sieden auff einem linden Kohlfenerlein / dar-
 nach thue darzu gut geleutert Honig zwey Pfund / lasse
 es sieden / bis es in rechter Dicke wird / wie das Honig
 an ihm selber ist / so hastu eine köstliche Arkeney die
 Flüsse zu stillen / die von dem Haupte auff die Lunge /
 und Brust fallen / davon dann viel Unrahts / als
 Brust-Sucht und Brustgeschwer / auch etwan Ersto-
 ckung / ihren Ursprung und Ursach haben. Dieser
 Safft ist auch gut zu allen bösen hitzigen / gefehrlichen
 Geschworen / Apostemen des Halses und der Keien.

Wie man guten roten gewürzten
 Trancck Ypocras genand
 machen sol.

Der Ypocras ist ein gemeiner Trancck / des
 Morgens nüchtern zu trincken / wird gewöhn-
 lich in etlichen Küchen / sonderlich Winter
 Zeit gemacher / und bereiten von Zimmetrinden / Ing-
 ber / Zucker / und gutem Rohren Wein auff diese Wei-
 se. Nimb des besten auß erlesen Zimmets / den du
 haben magst / anderthalb Loth / guten weissen Ingber
 ein Loth / Galgand ein halb Loth / stosse es klein zu Pul-
 fer / thun es in ein Glas / schütte ein wenig Wein drü-
 ber / lasse es über Nacht stehen / des Morgens thue noch
 anderthalb Maß rohren Weins darzu / wenn du keinen
 roten

roren Wein hast / so lege eine Nacht oder dreye Klar-
 perosen in Wein / so zeucht er die Rötigkeit an sich / und
 so viel Zuckers / nach dem du ihn gerne süsse hättest / Al-
 so magstu ihm auch thun mit der Würke / etliche stossen
 die Würke zusammen / nimb vier Loht guten Zimmet /
 zwey Loht Ingber / ein Loht Paradies Körner / ein
 halb Loht Galgen / Regelin / Muscarnüsse / Cubeben /
 Cardamumen jedes anderthalb Quentlein / von dieser
 gestossenen Würke nehmen sie ein Loht auff ein Maß /
 und ein halb Pfund Zucker / minder oder mehr / nach
 ihrem Befallen / darnach sie solchen Ypocras gern
 starck von Würken / süß und wohlgeschmack haben
 wollen / vermischen den gestossenen Zucker kalt unter
 den Wein / das Gewürk / lassen es durch ein spitzig /
 Büllen / darzu bereites Säcklein lauffen. Dieser
 Trancck ist fast anmühtig und schleckerhaftig / wird des
 Morgens in nüchtern getruncken / den kalten und au-
 wigen Magen zu erwärmen und zu kräftigen. Ist
 auch gut zu gebrauchē für alle kalte feuchte Kranckhei-
 ten des Gehirns und Nerven / sonderlich alten Leuten /
 und Winters Zeit. Denn G D T hat den Menschen
 zu gute / Uns die Edle Arkeney und gute Mittel er-
 schaffen / Für solches und dergleichen sey Ihm
 alle Zeit lob / Ehr / und Danck gesaget /
 in Ewigkeit / AMEN.



Register



Register

Dieser Koch- und Kellermeisteren.

Von Fischen und Fasten Speisen.

W ie man Fische wohl kochen sol. Folio. 1	1
Hohl Braten in der Fasten zumachen.	2
Ein Fisch = Braten zumachen.	ibid.
Würste / von Fischen.	3
Rüchlein von Fischen.	ibid.
Dreierley Essen von einem Fisch / das doch der Fisch nach bedüncken ganz bleibe.	ibid.
Eine Meisterliche Gallrad über Fische / als da sind / Salmen und andere grosse Fische.	4
Gefülte Fische in dem Sommer zubereiten.	ibid.
Fische lange frisch zu behalten.	5

Von Krebsen

K rebse wohl zu kochen.	ibid.
Gefülte Krebse gar ein höfliches Essen.	6
Gefüllte Krebse.	7
Pasteten von Krebsen.	8
Eine Sorte von Krebsen.	ibid.
Ein Gebäckens von Krebsen.	8
	Ein

Register.

Ein Müßlein von Krepssen.	ibid.
Krepse zu fieden.	11
Küchlein von Krepssen.	ibid.
Wie Krepse und Fische gut zu fieden.	12
Welche Fische dem Menschen schädlich zu essen seyn	ibidem

Vom Ahl.

Wzeman Ahl kochen soll.	ibid.
-------------------------	-------

Vom Biber.

Zberschwänke / Stockfische Rheimfische / un d Bolchen zu kochen.	13
Gute Suppen zumachen.	14
Gut Kirsch-Muß.	ibidem.
Gerennet Milch.	15
Bergülden.	ib id.
Blaue Muß von Mandeln und Reiß.	ib id.
Schwartz Gemüß.	16
Gemüß von Mandeln und Fischen.	ib id.

Vom Obst.

Obst frisch zubehalten/das es nicht faulet.	ibi d.
Von Nüssen.	ibi d.
Nüsse frisch zubehalten.	ibi d.
Wein Beere übers Jahr frisch zubehalten.	17
Korn und Weizen sagen frisch zubehalten.	ib id.
Holdermuß zumachen.	ib ide
Ein Holdermuß von Birnen.	18
Ein Muß von Birnen.	18
	Apl fele

Register

Apffel Musß zumachen.	ibid.
Brombeer oder Reichselmusß zumachen.	ibid.
Kirsch - Musß zumachen.	ibid.

Von Birnen.

Birnen einzumachen.	19
Gedörte Birnen zumachen.	ibid.
Rüchlein von durren Biern.	ibid.
Gesalze Morchen.	20

Von Mandeln.

Milch Grün/Blau/und Gelb zumachen.	ibid.
Käse und Ziger von Mandeln.	21
Gebackens von Oblaten/ Mandeln und Reiß.	ibid.
Gezogen Gebackens.	22

Von Erbsen.

Höstichs Essen an Fastagen.	ibid.
Mehl Pfefferlein.	23

Von Fleisch Speise.

Fleisch das man stossen mus alten krankten Leuten / die nicht keuen mögen.	ibid.
Eine Galtrad / worüber du wilt.	24

Von Hünern.

Gut zu Essen von Hünern.	25
Gut zu Huhn sieden braten oder fällen.	ibid.
gestossen	

Register.

Gestoffene Hüner.	26
Geprester Schweinkopff.	27
Gebratens darvon.	ibid.
Fülle in einen Brachten / oder Gevögel.	28
Sulk Brühe.	ibid.
Leberfülg.	29
Zungen Ruchlein dreyerley.	ibid.
Gebackens von Reiberlungen.	30.
Fleischknöpflein.	ibid.
Hohlbrachen von Kalbfleisch.	ibid.
Von Pasteten.	
Pasteten auff Welsche Art zumachen.	31.
Hirschen Lummelbrachten.	32
Rebe Ruß.	ibid.
Ruchlein von Fleisch / Wildbrecht / Hünern und Vögeln.	33
Eine Wachtelbrüh.	ibid.
Van Eyer Speise.	
Ruchlecht Eyer.	ibid.
Eingestrichen Gebachens.	34
Groß Eyer.	ibid.
Ein höfflich Essen von Eyern.	ibid.
Geschachkabels Gebachens / mit fünff Farben.	35
Angestrichen Gebachens.	36
Ein höfflich Essen / eines / Gebachens in ei- nem Pfeffer.	ibid.
I	Ein

Register.

Ein frembde Gebachens.	37
Braune Ruchlein die vergült scheinen.	38
Gute Streubelein.	ibid.
Gute Krapffen von Aepffeln und Birn.	ibid.
Lappen Ruchlein.	39
Krapffen Teig.	ibid.
Krapffen bachen von überbliebenen Hünern.	40
Ein gut Gebachens von Krentern.	41
Gute Lorten.	ibid.
Gebachens von Erbsen.	42
Gebachens von Reiß.	ibid.
Zwey gute Essen von Aepffeln.	43
Gefülte Braht Burren an einem Spiese ge- brahten.	ibid.
Salben gebachens zweyerley.	44
Gebachens von Regels Birn.	ibid.
Morchen mit Eyern füllen.	45
Milch Ruchlein für Krancke / und Kinderbet- terin.	ibid.
Ein Ruchlein in einem Mörfel.	46
Von Eyern wider den Husten und Postement.	ibid.
Von Salsen.	
Gute grüne Salsen von Kräutern.	ibid.
Weißeln oder Amarellen Salsen.	47
Knobloch Salsen.	48
	Gute

Register.

Gute Salsen von Eschlauch. 49

Von Senff.

Guten Senff zu machen. 50

Von Latwergen.

Eine Hustlatwerge von Fuchslungen zu machen. ibid.

Quitten Latwergen zu machen. 51

Birn Latwergen zu machen. ibid.

Eine Magen Latwerge zu machen. 52

Zu der Brust eine Latwerge zu machen. ibid.

Kappeskraut oder Compost im Herbst
wohlschmeckend machen. bald
ibid

Vom Wein.

Wann man Wein von Stöcken machen
sol. 53

Wie man zeitigen Wein erkennen sol. 54

Wie man die Fasse zu den Weinen bereiten sol.
ibid.

Wie man den Most in den Wein bringen sol.
55

Wie man die Weine bereiten / und gar wohl
bewahren sol. ibid.

Wann Moste nicht garen sollen / damit sie süß
se bleiben. ibid.

Wann man guten Wein in Most machen sol.
56

J ij

Die

Register.

- Wein der nach Weche schmecket. ibid.
- Mancherley köstlichen Wein von Kräutern /
Specereyen und andern zu machen und be-
reiten. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87
- Ein Wein der die Glieder stärcket. 88
- Von etlichen gewaltigen / heimlichen / verborg-
enen Künsten zu den Weinen / welche ein
Vater kaum sein eigen Kind solte lehren. 89
- Das ein Wein nicht kahmig werde. 92
- Wann Wein kahmig ist worden / wie man ihm
helffen sol. ibid.

Vom Essige.

- W**ie man guten Essig machen sol. 92
- W**essig aus Bier zu machen. 94
- Essig zu machen / den man bey ihm mag tra-
gen. 95
- Roten Essig zu machen. 97

Vom Bier.

- W**ie man gute Biere sol machen / und be-
halten. ibid.
- Wie man gut Bier sol machen / das lieblich zu
trincken sey. 98
- Wann ein Bier sauer were worden auff den
Bottich / oder sonst. ibid.
- Wie man Bier sol in der Braue scharff und
wohlriechend machen. 99
- Das

Register.

Das Bier im Sommer / oder in der Fasten
nicht enget oder sauer werde. ibid.

Wie ein Bier sol wolgeschmack gemacht wer-
den / gleich einem Wein. ibid.

Wie man ein Bier / so man Sommers Zeit
aufschencken wil / sol bewahren das es nicht
abfalle. 100

Das ein Bier nicht sauer werde ein möglich
Stücke. ibid.

Wie man frisch Bier sol machen. ibid.

Wie man grob sauer Bier sol lustig zu trincken
machen. 101

Wann ein Bier nach dem Fasse stincket. ibid.

Wie man Bier besser und frischer machen sol.
ibid.

Vom Wasser.

Die Art / Natur / und Eigenschafft des
Wassers. 102

Von Confect / Conserven / und Einbeyzungen.

Wie der Zucker Clarificiret / und gereini-
get sol werden / welcher zu allen Ein-
beyzungen gebraucht wird. 103

Wie man Honig leutern und bereiten sol. 105

Grünen Ingber ein zu machen. ibid.

Wieder Calmus eingebeizt sol werden. 107

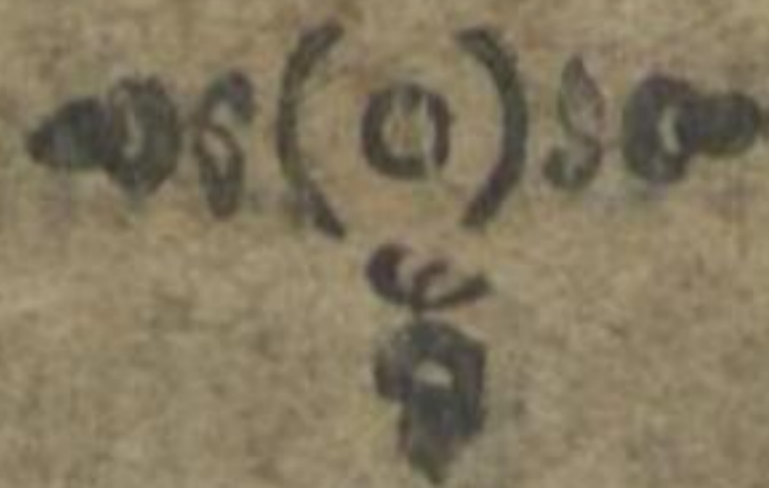
Wie man Muscat nüsse einbeizen sol. 108

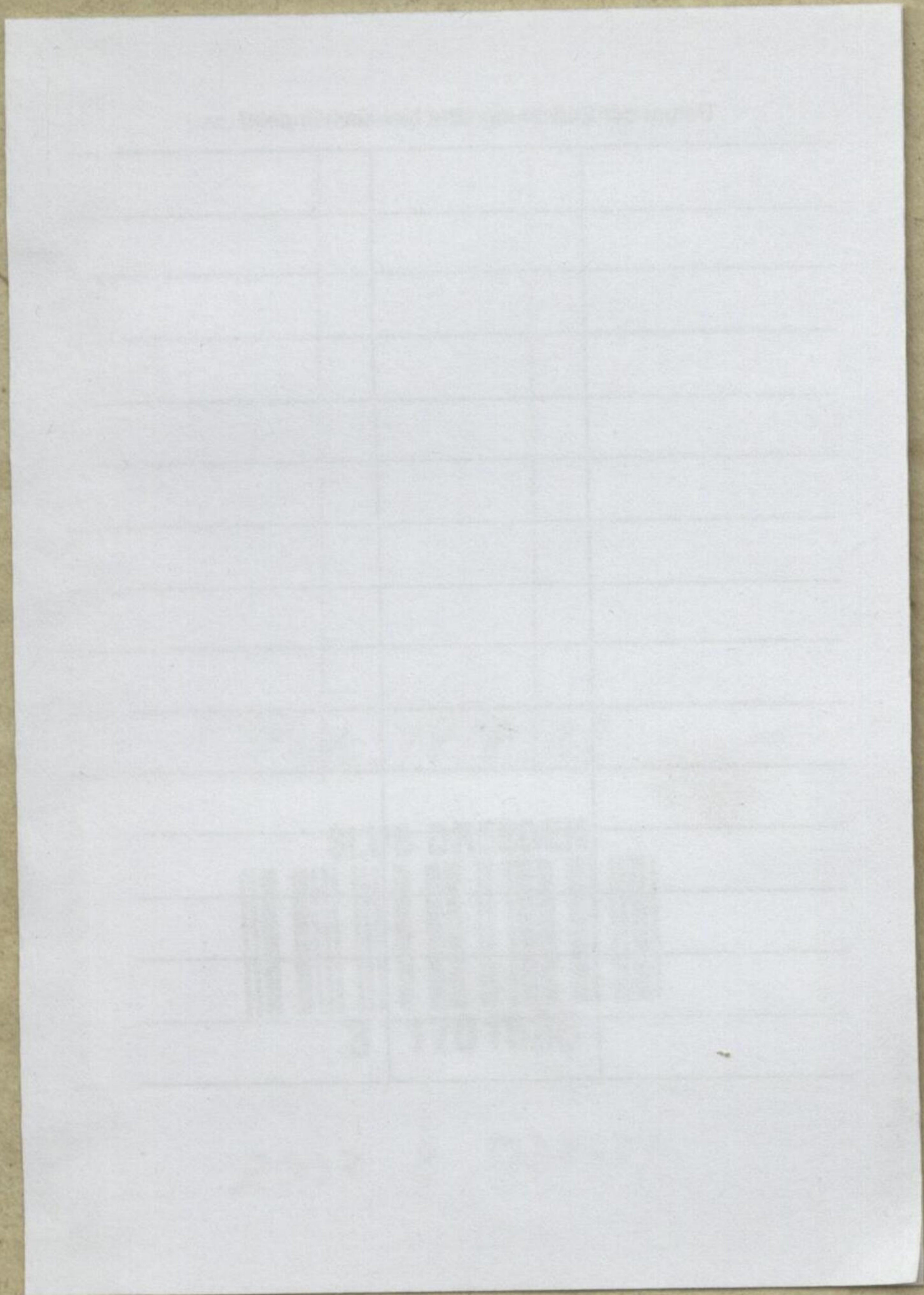
W

Register.

Bibeneellen Wurzel einzumachen.	109
Welsche Nüsse einzumachen.	110
Quitten / Respeln / Schlehen / einzumachen.	112
Ochsenzungen Blübmlein / Zucker oder Conserua zumachen.	114
Burretschblübmlein Zucker / oder Conserua zumachen.	115
Pionien Rosenzucker oder Conserua zumachen.	ibid.
Rosen Syrop zumachen.	116
Violen Syrop zumachen.	117
Syrop von dem Sauerampffer zumachen.	119
Rosen Honig zumachen.	ibid.
Maulbeer Safft zumachen.	121
Nuß Schelkensafft zumachen.	ibid.
Wie man guten rothen gewürzten Tranc / Doveras genand machen sol.	122

E N D E.





X

