



Techn. B  
106







# Kuchenmaysterey.



# Dier vorrede.

**V**il menschen seind sunderlich vnd vnsillichen geneygt zu nas  
türlicher vnd lustiger speyß/ sich der selben nach gesundheyt  
jcs leyßs ordenlich zugebrauchen zu entpfahen. Hierunß ist in disem  
gegenwärtigen büchlein/ genant die Küchenmeysterey/ gar kurtz vñ  
mütlich begriffen vnd angezeiget mit hüßscher warhaftiger vnter-  
weysung von mancherley speyß/ wie man die bereyten sol vnd nach-  
uolgend fürsten vnd herren/ geystlichen vñ weltlichen/ auch dem ge-  
meinen man also fürtragen vñ geben mag/ von welcherley kreutern/  
gewürzen/ oder andern materien/ sie gemacht werden sollen. Es sey  
fleisch/ hūner/ wildpret/ fisch/ krebs/ ayr/ gebaches/ suppen/ vñ gemüß  
ic. das es dan den köchen gar mütz wer zu wissen. Wan ein ordenlicher  
Koch mit wol bereyter natürlicher speyß/ ist hic in diser zeyst der beste  
Arzt/ vñ das zuuersteen/ so der mensch solche speyß oder getrankt nit  
überflüssig/ sunder sich des ordenlichen vñ zu rechter zeyst gebraucht.

**E**s ist zu mercken das dis büchlein wirdt  
geteylt in fünff teyl.

**I**n dem ersten teyl/ lernet es wie man fasten speyß bereyten sol/ von  
mancherley fischen/ vnd auch Biberschwenz ic. zu sieden/ braten/ ge-  
bachen/ vñ wie man etliche darunter vergulden oder versilbern mag  
Auch wie man von gemüß vnd suppen/ in mancherley weyß mit ge-  
würzen/ vnd etliche mit farben/ bereyten vnd geben sol ic. **I**n dem  
andern teyl/ lernet es zu den zeytten/ so fleisch zimlich zu essen ist/ die  
speyß zu bereyten/ hūner vnd wildpret/ mit sampt andern gebraten vñ  
gesotten/ warm oder kalt/ als galrad/ lebersutz/ lungentüchlein/ hols-  
braten/ knöpflein oder knödlein von fleisch/ vñ küchlein vñ wildpret  
mit sampt gutem gemüß/ vnd vil andern höflichen essen ic. Ob auch  
zu einem mal etwas von speyß überbließ/ wie man das selbig zu dem  
andern mal bereyten vñ geben sol. **I**n dem dritten teyl/ lernet es wie  
man mancherley speyß von ayern bereyten/ vñ machen sol/ als müser  
vnd suppen/ mancherley gebaches/ Auch gebaches von mancherley  
farben/ mancher handkrapffen vñ essen/ für kindpeterin vñ krancke



# **Das Register.**

lent/vn wie man allerley kraut essen/die gewönllich zu essen seind/sie  
den sol. ¶ In dem vierdten lernet es/wie man vil mancherley gutter  
salsen senf vn latwergen bereyten vn machen sol. ¶ In dem fünfft  
teyl lernet es/wie man gutten essig darzu bereyten/auch vō mancher  
ley kreuterin wein machen sol/vnd wie man einem frantzen verderbs  
ten magen zu hilf kūnen/mag ic. mit sampt einer kurtzen natürlichen  
vnd nutzbarer unterweysung/wie sich ein yegklich mensch in seinem  
regiment mit essen vnd trincken/auch andern sachen wesenlich vn ge  
bürlich halten sol. Wen̄ solchs ordenlichs messigs leben mit einem re  
giment vor erklert/dem menschen vil nützer vn fruchtbarlicher ist ge  
sundheyt seins leyßs damit zu behalten/dann alle zeystliche ergney ic.

## **Das Register hat zweyerley zalen/Die**

erst ist die zal der teyl diß büchleins/der da fünffe seind/die an  
der ist die zal der Capitel/als allenthalben bezeychnet ist.

Angestrichen gebachens am dritten Teyl vnd am. viij. Capitel.

Ander form am. iij. teyl. viij. Capitel.

Aschlauch salsen am. iiiij. teyl. ix. Capitel.

Artzney das einem wein oder falsen nit ausschmecken. iiiij. cap. xv.

Biberschwanz wie man den bereyten sol. j. cap. xxvj. vnd. iiij. cap. xlj.

Bolchen vnd auch des gleichen Reinfisch zu bereyten. j. cap. xxvij.

Blaw muß von mandel oder auch von reyß zu machen. j. cap. xxxij.

Birenmuß. j. cap. xlviij.

Briß zu einer sultzen. ij. cap. x.

Braune büchlein zu bachen/das sie scheinen als ob sie vergult weren  
am. iiij. cap. xvij.

Bromber wein. v. cap. xvij.

Bromber muß. j. cap. l.

Bösen verschleympten magen wie man dem helffen sol. v. cap. xxij.

Claine fledlein. iiij. cap. xxij.

Compost baldt gut zu machen. iiiij. cap. xxvj.

Dreyerley essen von eim fischt. j. cap. v.

# **Das Register**

Dürr Biren dienen wol in fülle.j.ca.xxij.

Dürr Biren in einem pfesser.j.ca.xxiij.

Dürr Rüben.j.capitel.xliij.

Eel zu bereyten.j.capitel.xxv.

Erbeyß daud ein hößlich essen.j.capitel.Iviij.

Erbeyß Rücklein.j.capitel.liv.

Eyer küngelein zu machen.ij.capitel.i.

Eyer zu bachen in dreyerley weyß.ij.cap.iiij.

Eyer müser mach also.ij.capitel.xliij.

Essig macht man mancherler.v.cap.i.ij.ij.

Essig über landt zu tragen. v.cap.viiij.ix.

Essig von Bier.v.cap.xj.

Fisch seind also.j.cap.j.vnd.ij.cap.xli.

Fisch zu behalten das sie lang gut vnd frisch bleyben.j.cap.vij.

Fisch krebs vn allerley obs sol man temperiern mit würzen.j.ca.xvj.

Fül in Kreßfischalen.j.cap.xxiij.

Fleyß oder fisch lang zu behalten.j.cap.xl.

Frucht über jar zu behalten.j.cap.xls.

Fülle in einen Braten zu machen.ij.cap.ix.

Fisch Braten zu machen ij.cap.xxiij.

Frembd gebachens.ij.cap.ix.

Fisch fülle in Krapffen.ij.cap.xviij.

Fleyß turten zu machen.ij.cap.xxvij.

Geyste essen seind schedlich.ij.cap.xli.

Galrad meysterlich gemacht über groß fisch/ als salmen oder ander  
groß Reinfisch.j.cap.vj.

Gesultzt Krebs.j.capitel.ij.

Galrad zu eingemachten Krebsen bereyt vnd mach also.j.cap.x.

Gebachen Krebs.j.cap.xliij.

Gesultzt Morchen.j.cap.xxiij.

Gerennet milch zu machen.j.cap.xxvij.

Gemüß zu machen von mandel vnd von fischen.j.cap.xxv.

# Diss büchlein.

- Grün farß zu machen.j.cap.xxxvij.  
Gereucht fleyßch zu behalten.j.cap.xlv.  
Grün mandel gelb oder blaw zu machen mit kreutern.j.ca.liij.  
Gebachens von oblaten.j.cap.lvi.  
Gebachens von mandel vnd von reyß.j.cap.lvi.  
Gezogen gebachens.j.cap.lvi.  
Gestossen fleyßch wie du es bereyten solt alten franken menschen.ii.  
Galrad warüber du wilt.ij.cap.vi. (cap.v.  
Gebratens von einem gebresten schweinßkopff.ij.cap.vij.  
Gebachens von kalßlungen.ij.cap.xv.xvj.  
Gestrichen gebachens zu machen.ij.cap.ij.  
Gebachen ayer in dreyerley weyß.ij.cap.ij.  
Geschlagzabelts gebachens von fünff farben zu machen.ij.ca.v.  
Gebachens von ayern bereyten vnd zu machen.ij.cap.xx.xxi.  
Gebachens in ander form.ij.cap.xxvij.  
Gebachens von erbeyßen.ij.cap.xxvij.  
Gebachens von reyß zu machen.ij.cap.xxix.  
Gebachens von öppeln die da gefült seind oder gebraten.ij.cap.xxxx  
Gefült gebraten Birn.ij.cap.xxvij. (cap.lxi.  
Gebachens von saluey.ij.cap.xxvij.  
Gefült gebachens von saluey zu machen.ij.cap.xxvij.xxv.  
Gebachens von Regelfsbiren oder Leutßbiren oder sunst von gutten  
Bratbiren.ij.cap.xxv.  
Gebachen saluey morchen oder ander kreuter zubereiten.ij.ca.xxvij  
Gut gebachens den kindbeterin vnd franken leuten.ij.cap.xl.  
Grün salzen zu machen.iiij.cap.j.  
Holzbraten gemacht auss feygen.j.cap.ij.  
Holdermuß zu machen.j.cap.xlvj.xlvij.  
Höflich essen an fastagen den gesten zu geben von erbeyß büchlein.j.  
Hünner ein gut essen.ij.cap.j. (cap.lxi.  
Hünner ful zu machen.ij.cap.ij.  
Hünner zu bereyten.ij.cap.ij.  
Hünner gestossen.ij.cap.ij.

2 ij

# Das Register

- Holbraten von kalbfleisch.ij.cap.vix.  
Hirschen lümelbraten.ij.cap.xx.  
Höflich essen von ayern.iiij.capitel.iiij.  
Herte des leybs ist schedlich.v.cap..xxxiij.  
Küchlein von fischen zu machen welcherley das sey.j.capitel.iiij.  
Kreß in sultz.j.capitel.ix.  
Kreß in galrad.j.capitel.x.  
Kreß gefült.j.capitel.xj.  
Kreß pasten.j.capitel.xij.  
Kreß gemacht in ein turten.j.capitel.xvij.  
Kreß gebachen.j.cap.xvij.  
Kreß muß zu machen.j.cap.xv.  
Kalte natur so ein mensch an jm hat den verderbet alles das/das da  
kalt vnd schleymig ist.j.cap.xvij.  
Kreß sieden.j.cap.xvij.vnd.iiij.cap.xls.  
Küchlein von Kreßsen.j.cap.xx.  
Küchlein von dürren Hiren.j.cap.xxj.  
Kirschenmuß zu machen.j.cap.lij.  
Kreß von mandelmilch.j.cap.lv.  
Knöpflein von fleisch.ij.cap.xvij.  
Küchlein zu machen von wildpret/hünern/vögeln/vnd von allerley  
fleisch.ij.cap.xxij.  
Kroßayer zu machen.iiij.cap.iiij.  
Krapffen mach also.iiij.cap.xij.iiij.rc.  
Kleine krapffen zu machen die man fült den herren mit eyttel fischa  
lebern rc.iiij.cap.xvj.  
Krapffen von überblisnen hünern.iiij.cap.vix.  
Kuchen in einem möser zu machen.iiij.ca.xxitx.vnd.xlii.  
Kindbeterin vnd krancken leuten ein essen zu machen.iiij.cap.xl.  
Knobloch salzen mach also.iiij.cap.iiij.  
Kreuter zu behalten über jar zu falsen/das sie gut bleyben.iiij.ca.xliiij.  
Kraut essen mach also.iiij.ca.xxv.  
Kranckheyt des hyrns.v.cap.xvij.

# Diß büchlein.

- Lebversutz mach also.ij.ca.xj. Wilt du sie gelb haben.ij.cap.xvj.  
Lungen kücklein zu machen.ij.cap.xij.xij.rc.  
Lungen kücklein was man darein nemen vnd hacken sol.ij.cap.xvij  
Lappenkücklein.ij.cap.xxij.  
Latwergen in anderley.ijj.cap.xxij.xxij.rc.  
Lust zu essen mach also.v.cap.xxvj.  
Milch vnd wasser gehört nit zu fischen vnd Krebsen rc.cap.xix.  
Mörchen sultz mach also.j.cap.xxvij.  
Milch gerennet.j.cap.xxvj.  
Mandel in einem Blawen muß.j.ca.xxvij.  
Maulbermuß.j.cap.lj.  
Mandel ziger.j.cap.luj.  
Mörchen mit ayern gefült.ijj.cap.xxvij.  
Möser kuchen.ijj.cap.xxix.vnd.xlj.  
Merrich wein mach also.v.cap.xvj.  
Nesseln behalten fleyßch vor würmen.j.cap.xlv.  
Nesseln mit wein gesotten rc.v.ca.xx.  
Obß wie man es lang frisch behalten sol.j.cap.xxvij.  
Opffelmuß on zwiffel mach also.j.cap.xlix.  
Oblaten gebachten.j.cap.lvj.  
Opffel gebachten in schmalz mit selzamen farben.ijj.cap.vj  
Opffel gefül oder gebraten gebachten vō gutem winterobß.ijj.ca.xvj  
Olant wein mach also.v.cap.xv.  
Pasteten von Krebsen.j.cap.xij.  
Plawen wein oder wasser zu machen in schönen glesern.j.ca.xxvj.  
Promber muß mach also.j.cap.l.  
Pfesser von melß.j.cap.lx.  
Pretzen mach also.ijj.cap.xxvij.  
Pasteten nach welschen sitten.ijj.cap.xxv.  
Polcy salzen.ijj.cap.xij.  
Rechbraten in der fasten.j.cap.ij.  
Reinfisch in wasser gesotten.j.cap.xxvij.  
Rechmuß mach also.ij.ca.xxj Aber ein Rechmuß.ij.cap.xxv.

# Das Register.

Rauten falsen mach also. iiiij. cap. xiij.  
Regiment zu halten in allen dingen. v. cap. xxxvij.  
Sultz fisch mach also. i. cap. xxxvij.  
Stockfisch. i. cap. xxvij.  
Suppen gut zu machen. i. cap. xxxvij.  
Schwartz gemüß zu machen. i. cap. xxxvij.  
Sangen über jar zu behalten. i. cap. xlivij.  
Schweinstkopff gebrest ic. iiij. cap. viij.  
Streublein zu bachen. iiij. cap. xij.  
Salsen grün von Kreutern. iiiij. cap. i.  
Salsen von Knobloch. iiiij. cap. iiiij. v. ic.  
Saltey falsen. iiiij. cap. x.  
Salsen von Bonterantzen. iiiij. cap. xiij.  
Senff Bereyt also. iiiij. cap. xvij. vnd. xix.  
Speyß die mit recht maß hat ist schedlich den menschen. v. cap. xxxvij.  
Turten von Krebsen. i. cap. xij.  
Turten gut zu machen. iiij. cap. xxvij.  
Vergult speyß mach also. i. cap. xxxvij.  
Verhitzen magen bring also wider. v. cap. xxv.  
Verkalten magen bring also wider. v. cap. xxvij.  
Wie man ein Al einbereyten sol. i. cap. xxv.  
Wurst von fischen. i. cap. iiij.  
Welschnüß oder haselnüß über jar frisch zu behalten. i. cap. xxxvij.  
Weinber über jar zu behalten. i. cap. xlivij.  
Wachtel grey jar mach also. iiij. cap. xx.  
Wein wie man den machen sol zu kressigung des leyßs. v. cap. xiij.  
Wermut roein. v. cap. liij.  
Ziger von mandel. i. cap. liij.  
Zeychen eins erkalten franken magens. v. cap. xxij. vnd. xxxij.  
Zu vil speyß bringt frankheyt ic. v. cap. xxxvij.

¶ Ein ende des Registers.

# Der erst tayl. Das erst tayl von fasten speyß

Vnd hebst an visch sieden.

## Das erst Capitel.

¶ Item wer da wol visch sieden/der inache siets darunter ein guttes rösch feür on rauch/Vnd wen die grette außboltzen/so haben sie sein gnug.Schaume sie schön/vnd mach sie ab zu rechter maß/mit würzen vnd saltz/versuch sie wol/vnd trück en sie dann mit eßig ab/vnd leg sie ein/trucken oder naß/vnd trag sie dan für/werden sie trucken für getragen/so strewo eyttel gutten gestossen Ingeber darauff.

## ¶ Das ander Capitel.

¶ Item wilt du ein holbraten/oder genant ein rechbraten/in der fasten machen/Clym feygen/weinber/erwelle sie in guttem wein/hack sie klein/see mel darein/vermisch es wol/mache es ab mit saltz vnd mit würzen/netz die hendt inn einem teygwasser/schlag die feygen vmb ein spiss als ein holbraten/mit nassen henden vnd truck in wol an/leg jn zu dem fewer/So er nun gebraten ist/so schneyd jn nach der länge auff/an beyden seyten am spiss/mach hübsche stück darauff/vn bestech sie mit mandelkern/verguldet oder geserbt/vnd gib es dar.Du magst zucker darauff seen oder frisch Ingeber/den braten begeust man auch mit milich schmaltz.

## ¶ Das dritt Capitel

¶ Item wiltu würst von vischen machen/so schuppe sie vnd hack sie klein/stoß sie in einem möser/thu würtz vñ saltz darzu/fül die dermer vñ seud sie ab als visch mit wein/mach ein gelbs pfesserlein darüber.

## ¶ Das vierdt Capitel.

¶ Item küchlein vō vischen zumachen welcherley geschlecht das sey Bereyt sie schön/fag den schweyß auff/vnd löß gret ab.Behalt das haubt vnd schwantz vnd das ingeweyd/würff die gall auff/So nim dan die visch vñ hack sie klein ungesoten also rohe/stoß wol in einem möser/thu miel/weinber vñ gut würtz/saltz vnd schmaltz darunter/das back wol/vnd mach das in ein ziselein/mit gerissen leckuchen/so ist es bereyt/Das ander von den vischen/haubt gret/vnd ingereujch/B

# Der erst tayl.

barauß nach ein voressen schön gesotten in wein / vnd abgemacht  
als ander visch / gegilbt vnd gewürzt / versuch es an dem saltz / vnd  
trag es für / das seind zwey essen gar höflich von vischen gegeben.

## ¶ Das fünft Capitel.

¶ Item wilstu machen dreyerley essen von einem visch / das doch der  
visch nach geduncken ganz bleyß. Schlag einen Hecht oder sunst ein  
anderen visch schön bereyt in drey oder vier teyl. Das erst teyl leg auf  
einen rost vnd brat das. Das ander teyl seud mit wein ab vnd würzt.  
Das dut gesultzt. Das vierdt der schwantz gebachen / vñ der visch sol  
zusammen gelegt werden / yedes stück nacheinander / als ob er ganz sey  
Das haubt zu dem ersten / darnach das mittel stück / vñ darnach den  
schwantz gerad an einander / vnd mit gehacktem Peterlein wol bes-  
strewt / vñ dar gesetzt. Darbey sol gesetzt werden gute sälzen oder essig  
in kleine schüsslein so ist ein gast anders dan der ander / vñ ist selzam

## ¶ Das sechst Capitel.

¶ Item ein meysterliche Galrat über visch / als die Salin vnd ander  
groß Reinfisch. Die visch mach zu gutten stücken / spiß ye zwey oder  
drey stück an ein hältzin spisslein / vñ seud die also ab mit wein vñ essig  
saltz vnd würzt / behalt die brü als vor geschrieben steht. Bee das brot vñ  
thu ihm also vor. Wer das die Galrade zu dünn wird / Sonym lörber  
pletter oder die schaln / oder auf ein halbe lörber / vnd stoss sie mit dem  
gebeten brot / mit der brü treyß das durch / vnd temperier es / vnd ver-  
such es ob es recht gemacht sey / mit würzen vñ saltz / leg dan die fisch  
stück ein / vnd schüt die galradt über vnd laß gesteen. Wilt du gern so  
see aber Ingeber darüber / oder zimmet oder muscat pluit / vnd gib es.

## ¶ Das sibent Capitel.

¶ Item gesultzt fisch bereyt also / im sumer so sie doch nit gern gesteet  
Wenn du die fisch bereytest / so behalt den schwantz vnd die schuppen  
vñ grad / thu es in einen hafen / vñ seud es mit wein / schaumi es schön  
vnd schüt es in einen möser / stoss es wol vnd streichs durch ein tuch  
mit seiner eygnen brü / darinn es gesoten ist / ein lörberblat darinne ge-  
stossen vnd durch getrieben so gestet es / leg die fisch ein als vil du wilt  
so sie schon gesotten sein. Vm dan die fisch brü / thu die schuppen brü

# Der erst tayl.

darunter mit würtzen vnd allen dingen / versuche was da gebricht /  
essig saltz oder gewürze im geschmack / vñ lass es in einer pfannen er-  
wallen einen wal / vñ schüt es dann über die fisch / die laß erkalten im  
lufft / vñ setz sie dann ein. Wiltu mandel oder weinber darauff streuen  
das thu bey zeyten ee sie halb gesteent / so bleyben sie also gut vñ reyn.

## ¶ Das acht Capitel.

¶ Item wilt du visch behalten das sie lang frisch bleyben / so leg sie  
in ein fesslein oder in einen erden hafen / vnd geuß darauff gutten essig  
vnd leg Peterlein daran / vnd begrab das in ein grub von frischer ers-  
den / Und wenn du die visch vnd essig aus nimbst / so geuß allwegs  
frischen essig wider daran / vnd deck das mit gutten decken wider zu /  
so bleyben sie lang zeyt frisch / vnd werden nit stinkend.

## ¶ Das neindt Capitel.

¶ Item gesultzte Krebs mach also / gar ein höflichs dorwigs essen on  
schaden. Seud die Krebs mit wein ab / vnd schel die schern / beuch / vñ  
schwenz behalt das ander / würtz es besunder. Nun mach die brü als  
so. Vlym Berfig die klein seind / seud sie in wein vnd essig / als vil du se  
dann haben wilt / oder bedarffst / schüt sie auf / vnd nim die gall auf  
den köppfen / nim dann die beuch / scher / vnd schwenz / stoss sie wol in  
einem möser / zertreyß sie mit der brü darinnen sie gesoten sind / durch  
ein tuch. Vlym darnach aber frische Krebs / vnd nur die geschelte  
scher vnd auch schwenz / thn sic in die durch getrieben Krebs in ein  
pfann / erwell sie schon ein kleinen wal / mach sie ab von würtzen vñ  
saltze / versuch sie was in gebrech / vnd laß erkalten.

## ¶ Das zehende Capitel.

¶ Item ein ander Galrad zu den eingemachten Krebsen. Vlym Krebs  
wie vil du wilt seud sie ab in wein vnd essig / thu die schalen ab / vnd  
thu das pitter auf den köppfen / schel die scher vnd die beuch / thu sie in  
ein möser / vñ mandel vñ ein weiss brosemlein brots darzu / stoss wol  
mit guttem wein / treyß es durch ein tuch / vnd thu es in ein pfann vñ  
schmalz darein / vnd mach es ab mit würtzen vñ saltz / versuchs / wer  
es dann zu stark / so temperiers mit wasser / also das essig / wein / vnd  
würtz recht mass habe / gib sie auf / setz sie für kalt oder warm / bestreuo

# Der erst tayl.

sie mit wesschen weinbern oder mit frischer Ingaber so du sie warm gibst wiltu sie kalt geben vñ wol gestanden so besteck sie mit mandel

## ¶ Das aylsst Capitel.

¶ Item gesulzt Krebs mach also. Seud sie in wasser schel sie schon vnd leg die gutten grossen scher besunder nym die andern geschelten kleinen Krebs helß beuch vnd scher die hack gar klein vnd schlag frisch ayer darunter so vil vñ die meng der krebs ist meng sie ab mit würtzen vnd gilß sie ein wenig hack Peterlein darein nur die pletter vnd kleinen stengel knit es in einem rohen ay wol so bleybt es klebrig vnd bleybt bey einander. Nym dan die hofel oder die ruck schalen vñ füll sie wool stürz einen andern hofel darüber also das ein haubt hyn sag das ander her ein sauch gen dem andern wiltu sie dann braten so stoss zwöen oder drey an ein spisslein leg sie auf ein rost thuijn nicht zu heyß biß das die füll erstarck vñ gerecht werd so gib sie als warm für. Wiltu sie dann rösten in einem schmaltz biß die füll genug gewin das magstu auch thun biß sie gerecht werden gib sie auch hin. Und nym dan das ander teyl der behalten krebs schon geschelt vñ rain bereyt thui sie in einen möser vñ ein brosem brots darzu gepentelt oder schöns stoss wol treybs durch ein tuch so leg dann die aller grössten Krebs schwenz vñ scheren darein mach sie ab mit würtzen vñ saltz laß erwallen vñ richt sie dan an das heyßen gestossen Krebs. Darnach ist ein kluge höfligkeit darauff wen die brü schon bereyt ist der gestossen Krebs abgegilbt gewürzt vñ gesaltzen so nym dann ein weyß brot vnd mach das innen hol als ein stürz oder glocken weyß mit zu gross vnd zu hoch stoss die geschelten schern darein vñ stürz sie in ein schlüsselen tj. iij. oder. iiiij. stürze darnach der gest vil seind vnd schüt dann der gestossen krebs darüber wo es bloß wer das beschüt mit einem löffel vnd leg die kleinen schwenz beuch vnd scher vmb vnd vmb darzu getruckt in die brü das nicht nit bloß sey vñ trag es dan für bespreng es wenig oben mit lauter milchschmaltz

## ¶ Das zwölft Capitel.

¶ Item basteten vō Krebsen mach also in einem starken teyg vor gelegt inen teyghafen in einem hafenscherben mach ein deck dar

# Der erst tayl.

über vnd leg sie darneßen. send die Kreßs on saltz. schel sie schön vnd leg sie zusammen. vnd hacß Peterlein gar klein. nym frisch ayer vnd klopf sie gar wol. die schüt in den teyghafen. schneyd gut Birn leng. let schnitz vnd stoss sie in die ful. Clym seygen vñ weinbet die thu dar ein. vnd stoss die Kreßs scher. schwenz beuch. all nach der leng dar ein. nym dann ein gutten wein. den mach ab mit würzen vnd saltz. versuch das was jm gebrech. vnd schüt es in den teyghafen über die ful. vermach die deck darüber von den teyghafen. verdempff es wol. nym ein ay oder zwey. beschlag die renfft damit. so weichen sie nit. thū ein schmaltz zwischen den teyghafen vñ scherben. vñ setz jn in ein Bächhofen. laß sieden oder braten. lug ye darzu. gibt es rauch so brindt es an. das wend mit dem zuguß des milchschnaltz. so gerat es wol.

## ¶ Das. xiij. Capitel.

¶ Item zu machen ein Torten von Kreßsen. Nach ein Torten teyg vor gelegt in ein pfann. die schmaltzig sey. mach ein ful von gerissnen keß oder gerissnen leckuchen was du wilt jr eins. vnd temperier es gar wol. vnd nit zu dünn. schüt es in ein teygpfann. Ist es zu dick. so vermischt es mit guttem milchraum eben gerecht. machs ab mit würz vnd saltz. saffran vnd Peterlein. Du magst nemen saluey. Boley. wol gehackt. ist alles gut. oder ander gut würz. temperier die ful damit. vnd stoss die Kreßs darein. Wilt du Birnen darein thun. seygen oder süß öppfel lenglet geschniten. vnd mit den Kreßsen darein gestossen. das ist gut. mach die deck über die teygpfann. schüt schmaltz darauf. setz über ein klein kolen glut. vnd ye Bass vnd Bass rösch kolen darumb. oder reyß die pfann umb vnd umb. vnd wardt auff den rauch. den dempff mit schmaltz. vnd wenn die deck braun wirdt. so hat es sein genug. Setz den teyghafen also ganzen auff inn ein weyte schüsseln. vnd trag es für. Vnd mach dann stück darauff. vnd leg den gesten für gar höflich. das steet wol von Kreßsen.

## ¶ Das. xiij. Capitel.

¶ Item ein gebaches vō Kreßsen. Bereyt die Kreßs gar schön. mach ein gelbs teyglein von ayern. abgewürzt vñ gesaltzen. nit zu dünn oder zu dick. welg die Kreßs darein. yedes stücklein besunder. vnd back sie

B iij

# Der erst tayl.

aber die kleinen scher vnnd bröcklein / mach ein tücklein weyß oder  
in straßen weyß / vnd back sie / hast du schöne ater / so nim ein wenig  
saffran darzu vnd erag das backen also warm für / das ist gut / wilt  
du hönig oder zucker darauff seen / das ist auch gut.

## ¶ Das.xv. Capitel.

¶ Wilt du machen ein müßlein von Krebsen / mach es also von höf-  
lichen farben on schaden / das steht wol zu gesicht. Tym gute milch  
vnd auch komplumensafft / das rür vñ temperiers wol durch einan-  
der / thu auch schönes mel darzu vnd temperier es noch basz / bereyst  
die krebs gar wol / würff nur die gallen auss dem haubt / so magst du  
sie stossen mit wein bereyst / oder mit schalin vnd all / thu ein weyß broc  
darunter / truck es durch ein tücklein / machs ab mit würzen vñ mit  
saltz / vñ thu es in das müßlein / vor gezworen mit mel vñ milch / tem-  
perier es wol mit einem löffel / ist er vor nit abgemacht mit würzen  
vñ saltz / so mach es dan ab. Ist es zu dick / so mer es mit milch zu rech-  
ter maß / thu es in ein schmaltzige pfanne / laß es sieden als ein kinds  
müß / wilstu es warm geben / ye iner gestoßner Krebs in dem müßlein  
seind ye besser zu gutter dick / vñ ein wenig schmaltz darauff gezettelt  
vnd ein klein frisch Ingeber darauff gesetzt / vnd setz es also heyß für  
das helt gute dorwung. Wilstu das kalt geben / so sol das müßlein mit  
wein oder essig gestossen vñid durch getrieben werden / dasselbig mit  
einem steublein melbs ein müßlein gemacht / vnd abbereyst mit würz  
vnd saltz / darein gelegt die gutten grossen Krebs / schwenz vnd scher  
allein / wol erkalt / das trag für / für ein gebrates vnd selzamis essen.

## ¶ Das.xvi. Capitel.

¶ Item fisch / Krebs / vnd allerley obs das da ist kalter natur / auch  
milch vnd wasser müß man mit würzen ab temperiren. Aber frant  
Leut heyßer natur / bedürffen würz vnd saltz mit vil / wan jr gebrechen  
meret sich daunon. Auch gutter starker wein vngemischt mit wasser  
verderbt sie. Erkennest du dein natur / so erkennest du auch was wi-  
der dein natur ist / darnach bereyst dein essen.

## ¶ Das.xvij. Capitel.

¶ Item einen kalten menschen der da ist kalter natur / den verderbt al-

# Der erst tayl.

Ies das da kalt vnd schleydig ist als fisch / ye seyter ye schedlicher sie  
seind / er mach oder bereyt sie wie er wöl. Isst er dañ fisch vnd trincket  
auch darzu wasser / so vberfelt in der kalt siechtag. Also auch die ver-  
dorßnen vnd zehn wein / vnd die gemachten wein bringen den tod.  
Hierumb gedencß role dein essen vñ getranck bereyt sol werden vñ ge-  
schickt / vñ was deiner natur zugehöri. Der recht leben haben wöl / ver-  
nunfft vnd lang leben / der nem sein selbs war / yederman nach seinem  
stand / als die vier cōplexion geordiniret seind von got in der geschöpf  
heiß kalt trucken vnd naß / das kundt ich all mein tag gentlich nie-  
erfaren. Doch hilfft man der natur in massen mit ertzney vñ mit las-  
sen. Und der frarwen heymligkeyt grōsset jr unmessigkeyt in vnorden-  
lichen wercken / darumb müssen jr vil sterben / vñ vil der juncffrawen  
die weder eer noch gesund nymer beschawen noch nit alt werde / also  
müssen jr vil verderben / die nit unterschiebung volgē vñ scham haben

## ¶ Das.xvij.Capitel.

¶ Item wilt du Kreß sieden / die thu in ein hafen vnd verdeck sie gar  
wohl / geuß wein / eßig oder wasser daran / vnd saltz sie / mach auch ein  
feir stets darunter / vnd wenn sie rot werden / so haben sie sein genug /  
die sol man heiß fürtragen in verdeckten schüsseln. Darzu mag man  
wechsel salsen haben / zu vischen vnd kressen / so man gest hat.

## ¶ Das.xix.Capitel.

¶ Itē wer fisch vñ kreß ist / der hüt sich vor milch vñ wasser trincken

## ¶ Das.xx.Capitel.

¶ Item zumachen kücklein von Kreß / man nem Kreß / man sied  
sie mit wasser vñ saltz schel sie schön / nim die heiß scher / vñ schweng  
mel / saltz / vnd würtz / hacß das vil schon / bestreich die hend inwendig  
mit hönig / vnd welg die kücklein zusammen / gib ein teyglein / vñ zeich  
die kücklein durch /bach sie braun / gib sie für trucken oder in einem zi-  
selein / so man sie trucken gibt / so besee sie mit zucker schön.

## ¶ Das.xxi.Capitel.

¶ Item ein kücklein mach vō dürren Biren / oder vō grossen hutzeln  
als melbiren / Eschenbacherin / wasserbiren / Kolbiren / oder schmalz-  
biren / wol gedöt in einem Bachofen / vñ die behalte vber jar. So man

# Der erst tayl.

die kochen wil so muß man sie gar sauber auß warmen wasser schön  
butzen vñ stilen vñ trucken lassen die dienen zu manchen essen. Wer  
sie in wein seud vñ zu feygen legt in ein ziselein sie helffen als feygen/  
vnd ersprossen die richt schön abgemacht. Wil man kücklein darauß  
machen schel sie schön vñ seud sie wol stoss in einem möser mit mel  
vnd leckuchen vnd gilbs in wein oder in milch geüß daran so muset  
es sich schön thu sie auß klopff ein frisches ay vñ bestreich innen die  
hendt vñnd welger die kücklein wol zusammen das kliber sey zeuch sie  
and durch ein gelbes teiglein heb sie auß mit einem löffel in die pfan  
nen vnd sach sie schön seud wein vñ honig in einem pfenlein damit  
bespreng sie schön das trag für wan es ist ein höflich s dewigs essen.

## ¶ Das.xvj.Capitel.

¶ Item wer dürre gesoten Biren in alle ful möcht gehabten die dien  
ten für feygen vnd döwen seer in blöden leuten.

## ¶ Das.xvij.Capitel.

¶ Item sollich Biren auß einem brot pfeffer zu essen ist ein gut arm  
mans kost rucken brot darein gerert vnd geessen das speyst wol vnd  
sterckt bösen magen abgemacht mit saltz vñnd lautter Ingeber nur  
mit wein oder eßig.

## ¶ Das.xvij.Capitel.

¶ Item wilt du gesulzt morchen machen hast du visch brü als von  
gesulzten vischen die seind gut hast du der nicht so mach eine also.  
Tym ein wenig eßig vnd wasser vnter einander seud vier klein Ber  
sig darinn oder haufen blasen vnd lörber oder die pletter vñnd treyß  
es durch ein tuch laß es gefallen seyge es ab vnd saltz vnd würtz es  
ab vñnd darnach schüt es über die selben Morchen. Wilt du die brü  
gelb haben so thu saffran darein laß es steen biss es gsteet so mach ge  
schelt mandelkern vnd besteck es hübschlich das steet wol vnd trag  
es dann also dar so ist es gerecht vñnd gut. Item solliche ful möcht  
man auch in Breßschalen machen oder füllen.

## ¶ Das.xv.Capitel.

¶ Item wer einen Al machen wil der zeuch jm ab die haut vñnd laß  
die haut bey dem haubt schneyd in auff vnd nim das ingereusch vñ

# Der erst tayl.

Die gallen auf so hach den Peterlein Saluey deymenteren vñ metrin  
oder gute kreuter gar klein temperier es mit esseig oder guttem wein  
das es wol feucht werd nyd dan Ingeber. Liegelein wol gestossen/  
muscat vnd saltz vnd thu das in das gehech vnd füll den damit. Bes-  
treich dann den Al vmb vnd vmb gar wol damit vñ zeuch jm dann  
die haut widerumb über biß zu dem schwoantz vnd legtjn dann auf  
ein heyßen rost laß in braten oder mach stück darauff vnd reybesie  
an ein spisslein von holz gemacht preytlet vnd wend in bey dem feur  
vmb. Biß du dadurch greyffest so hat er sein genug vnd er brat auch  
also in seinem eygnen schmalz das man jm sunst nichts darff thun/  
richt jm an vnd setz salsen oder gestossen Ingeber damit für.

## ¶ Das. xxviij. Capitel.

¶ Item Biberschwenz vnd die visch wie sie genant seind gut gebra-  
ten vnd Ingeber darauff gestrewt warm für getragen. Aber wilt  
du die sieden so ist gut ein pfefferlein darüber gemacht oder ein zise-  
lein mit leckuchen abgesetzt darauff pfeffer wolgestossen gestrewet.

## ¶ Das. xxvij. Capitel.

¶ Item stockfisch muß man blewen vnd einweichen mit wein oder  
wasser gesotten seind gut mit würzen abbercyt vnd gemacht.

## ¶ Das. xxvij. Capitel.

¶ Item Reinfisch vnd bolchen in wasser gesotten vnd kraut darbey  
oder salsen ist gut die selben vnd all ander gereuchte dürre fisch mag  
man in pfeffer geben oder neben suppen oder kraut in allen fastagen.

## ¶ Das. xxix. Capitel.

¶ Item wilt du gute suppen machen so ny m die dürren Ruben brü  
vnd leuter sie schön mit abseygen oder durch ein tuch in ein pfann  
vnd ein wenig honigs darein mach es ab mit gutten würzen vnd  
saltz versuch es wol vnd geuß es dan über. Du magst ein Erbeyßbrü  
damit bessern vnd zu allen andern suppen von gebetem brot vnd In-  
geber darauff gethan. Wile du erbern leuten solch suppen geben an  
fastagen so see zucker darauff vnd heyße fisch darbey also trucken.

## ¶ Das. xxx. Capitel.

¶ Item wilt du machen ein gut muß von kirschen brich die stil ab

C

# Der erst tayl.

vnd stoss in einem Mörser mit kern vnd all / Clym seygen vnd wein-  
ber auff ein essennym weyß brot schnitten / die weich in wein tempe-  
riert durch einander / streichs durch ein tuch mit andern wein / mach  
es nicht zu dick noch zu dünn / thu ein steublein melbs darein vnd  
schmalz thu es durch ein pfann / zerreyß es gar wol dierweyl es seud  
als ein ander muß richt es an vnd see lauter schmalz vnd würtz dar-  
auff trag es dann also für. Vnd also magst du auch Amereln / weyg-  
seln / Erdber müser machen. Vnd rotter wein zimbt darzu bass dann  
der weyß / Vnd das steublein melbes sol man vorhin wol mit dem  
wein zwern ee man das darein thut / dann für es gar wol biss es geo-  
seud so niuset es sich gar wol / vnd steht gar schön.

## ¶ Das. xxxij. Capitel.

¶ Item wilt du gerennet milch machen / Clym Reyß vnd stoss den  
Elein schlag in durch ein siblein / nym geschelt Mandelkern / stoss sie  
wol vnd mach milch / die besten seyg ab / vnd nym die andern setz  
sie zum ferri bewars das / ie nit über gee vnd anbrinne / thu das reyß  
mel darein ee das die milch heyß werd / nach darauff ein dickes müß  
lein schütte barnach in an feuchte schüsseln / laß kalten / schneyde es  
in stück weckleins weyß / vnd leg es in ein andere schüsseln / so nym  
dann die dicke milch von Mandel milch / geuß die darüber / bestocke  
das mit Mandel / vergult oder geferbt.

## ¶ Das. xxxij. Capitel.

¶ Hie lere ich vergulden / muß oder was es ist / von gebratnem oder  
gebachnem das kalt ist. Nach ein Klein honig wasser / bestreich die  
metall damit / vnd scheuß das gold oder silber darauff als naß vnd  
trucke es mit Baumwollen zu / wo es mit gleich liegt. Du magst leck-  
Euchen oder ander sach also vergulden / sunst taug kein ander assit zu  
essenden dingem. Nach ein hülzgen scher / damit du das gold hebest /  
vnd für das mit plosser handt mit an / es verdürbt anders.

## ¶ Das. xxxij. Capitel.

¶ Item ein Blawes muß mach also vō mandel von reyß. Stoss konta  
plumen gar wol mit wasser / trucks durch ein euch / das behalt / stoss  
mandel mit dem selben wasser / vnd zwinge es aber durch / so hast du

# Der erst tayl.

ein blawe milch / dawon mach das muß mit Reyß / oder ein weyzen  
müsslein / wilt du gern so strew kleine weinber darauff / vnd versaltz  
nit / vnd laß es nit anbrinnen / die müsslein steen gar wol in newen 30  
nen schüsseln oder in weyßen hülzten schüsseln.

## ¶ Das. xxxij. Capitel.

¶ Wilt du machen ein schwartz gemüß / so nym weinber / öpfel / Bla-  
ren / gebraten oder gesotten / vnd zucker / ein wenig melbs / vnd würtz  
vnd saltz / das zerreyß mit guttem wein gar wol / thu es in ein pfann /  
laß den wein einsieden / rür es wol / versuchs vnd gib's dar.

## ¶ Das. xxv. Capitel.

¶ Item ein gut gemüß von mandel vnd von fischen / Thu das einge-  
weyd auß reynig das vñ hack's wol / wart auf die gallen / Um das  
bret der fisch / seud es ab on würtz mit wasser / das seyg ab / thu die brü  
hyn / stoss die fisch gar wol mit mandelmilch / vnd mit weyßen brot  
gerweicht in mandelmilch / treyb es durch mit gesottem weichen reyß  
thu es in ein pfann über ein feur / laß es erhitzen / rürs wol vnd versaltz  
nicht / Ist es zu dick / so thu mer mandelmilch darzu / mach es ab mit  
zucker / vnd setz es für.      ¶ Das. xxxvi. Capitel.

¶ Item wilt blawen wein oder wasser haben in schönen glefern / das  
magst du mit komplumien safft vermischen / oder mit lauterer milch

## ¶ Das. xxxvii. Capitel.

¶ Wer aber die grünen farß haben wil / der selb stoss Peterlein zu allen  
fachen / als vor gehörit ist.

## ¶ Das. xxxviii. Capitel.

¶ Hernach volgt wie man Obs lang frisch behelt.

¶ Item wilt du öpfel über jar frisch behalten / die leg in einen truck-  
nen Keller / auf ein hurdt hoch von der erden auf frisches stro / vnd  
das sie wol geraum liegen / wo einer malig würd den würff auf / dann  
allem obs ist mit anders / dann als den reudigen schaffen.

## ¶ Das. xxxix. Capitel.

¶ Wilt du Welschnuß oder Haselnuß frisch behalten / so leg sie inn  
frischen sand in ein ecfen eines trucknen Kellers / vnd nit in die hefen /  
wann sie bleyben nit.

C ij

# Der erst tayl.

## ¶ Das.xl.Capitel.

¶ Item was man die leng behalten wil von fischen vnd wiltpret,  
das muß man saltzen vnd dörren vnd trucken behalten. Also ist es  
auch ein gestalt vmb alles fleysch.

## ¶ Das.xli.Capitel.

¶ Item frischt dieß man über jar behalten mag zu kochen. Dörre weyga-  
seln oder kirschen in dem sachofen behalt sie in ein keßkorb der da lüß-  
tig sey oben in einem hauß / wenn du jr bedarfft zu seltzam in der fas-  
sten / oder zu andern zeyten so du es haben wilt / so leg sie in ein schöne  
schüsseln / vnd geuß frisch prunnen wasser darauff so kuinen sie inn je-  
rechte alte krafft die mag man für gest tragen / vnd siech leut damit  
erfrewen. Und allerley müßer dauon machen als vorn steht.

## ¶ Das.xlii.Capitel.

¶ Item wilt du frenfisch weinber behalten / Clym ein hengel als  
da zehen oder zwölff trauben an hangen / mach ein gutten laymen  
dünn mit prunnen wasser in ein weyt schaf / vnd stoss die hengel dar-  
ein / das sie nit vnten anrören / vnd hencf sie in ein Keller / bis du jr be-  
darfft / der mach also vil oder wenig / vñ wenn du jr bedarfft zu seltz-  
amen zeyten / so fül ein schaf mit prunnen wasser / hencf sie darein als  
lang bis der kleyß erweicht vnd flöß in ab. Darnach begeuß sic mit  
anderim frischem wasser schön / laß trucken / vnd trag sie dann für.

## ¶ Das.xliii.Capitel.

¶ Item sangen über jar zubehalten / als korn oder weyzen. So nytt  
sie in der grüne ab / so sie seng seind / vñ dörre sie in einem sachofen / oder  
an der sunnen behalt sie embor als die kirschen / vñ wenn du die ha-  
ben wilt so leg sie in ein frisch prunnen wasser / sie kuinen wider zu jrer  
krafft / damit seid jung hūner / oder mach sie ab mit einem kleinen  
specklein vnd saltz / oder mit milch schmaltz. Auch seind die wild vō-  
gel gut darinn gesotten vnd dervig. Item dürre biren von allen ges-  
schlechten mag man also behalten.

## ¶ Das.xliii.Capitel.

¶ Item von dürren rüben vnd steckrüben die aller besten / so man ju-  
gen gereuchten brüling darunter seid / vnd mit milch schmaltz vnd  
saltz abgemacht / das ist gerecht.

# Der erst tayl.

¶ Das.xlv.Capitel.

¶ Item gereucht fleyßch mit nesseln ligt vnd wourmet nit vßer jar.

¶ Das.xlvj.Capitel.

¶ Holdermuß zumachen nim holderplüt vnd brock sie in ein siedend  
de gutte milch ein gut teyl laß sieden treyß es durch ein tuch mach  
einen herten teyg von ayern vnd welg darauff dünne pletter schneyd  
den teyg klein in würmleins weyß thu in inn die siedende milch das  
sie yñerts sied vnd rür das gar wol das es sich vermischt salze es  
vnd machs ab mit milch schmalz.

¶ Das.xlvij.Capitel.

¶ Item ein ander holdermuß von beren. Item die holderber wasch  
sie schön nym dann weyß gebeets brot stoff die ber vnd das brot mit  
guttem wein oder hūnerbrū thu geribnen lecfuchen oder hönig dar  
zu machs ab mit würzen treyß es durch ein tuch in einen hafen oder  
in ein pfannen laß wallen vnd see würz darauff.

¶ Item wile du machen ein muß von mußbieren So thu jnen als  
den holderberen.

¶ Das.xlvij.Capitel.

¶ Item ein ander muß vo Biren nim ein weyt kurtz hefelein schneyd  
Biren darein die gut seind schel zwiffeln vnd thu wein vnd saltz vñ  
schmalz daran verdeck es wol vnd setz in die glut es verzert sich vñ  
mußet sich selber richt es an vnd see Ingeber darauff.

¶ Das.xlix.Capitel.

¶ Item ein öpfelmuß on zwiffeln mach auch also Schneyd Kleine  
schnitzlein ein wenig milch oder wein auch würz saltz vñ schmalz  
verdeck es wol vnd laß sieden bey kleinem feür.

¶ Das.l.Capitel.

¶ Item ein Bromber muß oder ein Weygsel muß mach also Stoff  
die Bromber oder Weychseln in einem Möiser thu weyß brot dar  
zu vnd streych es durch ein tuch nym dann mel vnd milch das zwir  
gar wol thu es vnter einander in ein pfann vber das ferwer rürs wol  
vnd versaltz nicht das wirdt ein braun muß richt es an vnd see dann  
Ingeber darauff die pfann sol sein schmalzig oder thu schmalz

C ij

# Der erst tayl.

daran das es nicht an brinne. Ist es zu dick, so mer es mit milch.

## ¶ Das.ij. Capitel.

¶ Item maulbermuß mach auch also, vnd würtz es also inn einer pfannen oder hafen.

## ¶ Das.ij. Capitel.

¶ Kirschenmuß oder Amerellen muß mach auch also, on das man die kern vnd all stossen muß, durch getrieben mit wein/wasser, oder fleyischbrü.

## ¶ Das.iiij. Capitel.

¶ Wilt du machen ein grün Mandel, Blaw oder geel, so acht vmb mangol oder tadelkorn plumien, oder vmb ander grün Kraut das da nit schmeck, als rauten vnd ander schmeckent Kraut, wann es nem dem mandel sein krafft, so taug kein ander farb dann von blossen Kreuztern, die nit schmack oder krafft haben, vnd doch gutte farb haben, doch stoss der mandel vil oder wenig, mach ein milch als dann suet ist, darzu mach gutte fischbrü da Bersig in gesotten seind, vermischt es wol vnd laß gestecken, so ist es fein vnd grün, das ist ein grüne milch. Also magst du sie von saffran geel machen. Von Komplumien Blaw vnd von rottem wein vermischt rot, wie du wilt, so du sie wilt für tragen, so brich sie auff ein Schüssel als glaß milch, vermischt den zucker vnd saltz mit einander, das trag darauff, nit zu vil, vnd setz es für. Wilt du gulden mandelkern oder weyß vnd verguld darein stossen vor erbern gesten, das ist gut vnd gerecht vnd ein höflich essen.

## ¶ Das.iiij. Capitel.

¶ Item wilt du machen ein höflich zigern von mandel, so nim man del als vil du wilt, vñ stoss den klein, vnd streich in durch ein tuch mit wasser, vnd mach die milch warm in einem hafen, für sie gar wol, nim ein gelebte brü von fischen vñ Bersig gesotten, oder von Kelbern oder schafffüssen gesotten, wol lauter gestanden, abgesaltzen vnd die mandelinmilch damit vermischt, laß erkalten vnd gestecken als ein sulz brich sie dann auff ein schüsseln, bestrewet mit zucker, vnd setz es für.

## ¶ Das.lv. Capitel.

¶ Item wilt du machen ein kess vñ mandelmilch, zum ayer schlag

# Der erst tayl.

Sei in mandelmilch gar wol getemperiert, seind sie wol vnd saltz sie ab, wilt du würz darein thun, oder wilt du sie gelb machen, das magst du thun. Und wenn sie gesotten ist vnd von den ayern hert wirdt so teuch sie mit einem löffel wol zusammen, thu dann ein seychatich in ein pfesser pfann, das ist ein durchschlag, das bereyt wol vber vnd schüt den keß darauff vnd laß das molcken wol abgeen, wilt du zwey, drey oder vier schüsseln machen, oder wie vil du wilt, richt sie an vnd besee sie mit zucker, vnd gib sie dar.

## ¶ Das.lvi.Capitel.

¶ Item gebaches von oblaten mach also, tym feygen, weinber, er, wel sie vnd hacß sie klein, mach es mit würzen vnd saffran ab, vnd saltz darzu, temperier es wol, tym ein oblat, vnd zeuch die feygen darauff, mach vnd setz ein ander oblat darüber, zeuch das durch ein teyglein von weyssem mel, vndbach sie wol. Item wilt du machen ein gebaches von mandel vnd von reyß, stoff den mandel mit wasser vnd auch ein dicke milch, vnd stoff den reyß trucken, schlag in durch ein siblein, laß die milch erwallen, see das mel darein, rür es wol, vñ mach ein dick's muß, mach ein dünnnes teyglein mit warmem wein, gilß den wol, vnd schüt das muß aus auf ein schöns bret das feucht sey vnd laß kalten, dann schneyd dauron als weck, vnd auch als fingerlang wie du wilt, zeuch das durch ein teyglein vndbach es.

## ¶ Das.lvij.Capitel.

¶ Item ein gut gezogenes bachen mach also, nym feygen, weinber, vnd erwell sie in einem wein, stoff in einem Möser, misch mel vnd würz darzu, vnd mach hübsche kücklein darauff, die zeuch durch ein teyglein, vndbach sie schön, das teyglein mach von warmem wein, vnd von weyssem mel, vnd gilß es schön, so werden die kücklein gelb vnd schön, die sol man trucken für tragen, das steht wol.

## ¶ Das.lviij.Capitel.

¶ Item ein höflich essen von erbeyßen, seind die erbeyß vñ belg schön mit einem wasser, seyg die frü ab vñ behalt sie zu gepeeten suppen, ab gemacht mit würzen kaum zu briessen vñ gegilbet, tym der erbeiß in ein sauber Becken, zertreib sie mit einem grossen löffel gar wol, nim

# Der erst tayl.

jr auß ein essen / vnd thu sie in ein pfesser pfann / schlag sie durch mit der hend in gut schüsseln hab die pfann hoch / so werden die erbeyß ge zettelt als regenwürm seind gross vñ klein / die bewar gantz zu behalten / das du sie nit brechest vñ eben in die schüsseln künien / vñ nit über hangen / das lass gestecken vñ nim vnd seind einen gutten wein mit höf nigr besprengt vnd zucker darauff geset / das schmeckt wol / so die erbeyß nit versalzen seind / darumb versuch das am ersten ee du die brü ab seygest vnd abgilbest / Item auf dem andern teyl der erbeyß mach gutte kücklein also / Besee die heindt mit mel / vnd welger die kücklein zusammen / mach ein teyglein von gilbtem wein / vñ zeuch die kücklein dadurch / heb sie mit einem löffel darauff in die pfannen / vñ bach sie wie vil du jr wilt / vnd mach ein gute erbeyßbrü darüber / gegilbst / vñ abgemacht mit saltz vñ würzen richt es an / strew weinber darein vñ ein lauter milchschmalz höflich verdeckt fürgetragen einem fürsten.

## ¶ Das.lx.Capitel.

¶ Item aber von Erbeyßkücklein gebachen lindt vnd gut in einem pfesserlein / von gebeeten weissen brot / abgemacht mit saltz nach seinem recht / versuch es.      ¶ Das.lx.Capitel.

¶ Item wilt du machen ein mel pfesserlein behendigklichen / so bren ein mel in einem schmalz mit zu vast / temperier es mit wein / gilb vñ würz es ab / bach erbeyßkücklein vor gelert / vnd schüt den pfesser darüber / warn dich kleiner gesotner weinber / die strew darein / vnd mach den pfesser damit / es sey mit wein oder wasser.

## ¶ Das.lxi.Capitel.

¶ Item wilt du ein höflich essen deinen gesten geben an fastagen / fleyß dich der erbeyßkücklein vñnd der guten hutzelbiren / schön geschelt vnd bereyt die leg zu den erbeyßkücklein in ein schüsseln / zum das Biren wasser vñnd ein wenig hönig darunter / mach ein ziselein oder pfesserlein / schön abgemacht nach seinem rechten über die kücklein / vnd die kücklein vnd die Biren / darauff gethan ein lauter milchschmalz vnd frisch Ingeber / vnd trag es für / Hast du der Biren nit / so mach gebraten öpfel gefierteylet / oder in einem teyglein vmb gewendet vnd darzu auch geröstet in einem schmalz.

# Das ander tayl. Das ander tayl ist von fleisch speyß.

## ¶ Das erst Capitel.

¶ Item der ein gut essen von hūnern machen wil der thu also. Wenn die rechte vñ wol gesoten seind. so zerleg sie in vierteryl. nim das bretig vnd hack es vñ stoff es wol in einem möser also. nym hanßt. fragen vnd alles eingerensch. das hack vñ stoff damit. ¶ tym ayer Peterlein vñnd auff zwen löffel vol weyß melbes das schüt daran mit wasser oder mit wein gegilbt mit saffran. So das alles wol gestossen ist. so thu es auf. vnd nym die andern glider der hūner vnd beschlag sic mit gestossem teyg vmb vñ vmb. yedes stück gleich als kūchlein. netz die hendt in wein streichs wol zu vmb vnd vmb. legs in die alten hūner. brū in ein weyten hafen. das auch die selbig brū darüber gee vñ laß es auch also sieden. Auch wiß das die alten feysten hūner gut darzu sind so es nun gesoten ist. so mach die brū mit würzen vnd saltz. strew Peterlein darüber klein gehackt. vñ richt es an. wil tu das besser haben so nim seyge vñ weinberlein in das geheck kaum zubriessen vñ wie klein glider seind. so sol man doch yedes besunder vmb schlähē vñ einlegen ein solch geheck on mel möcht man zu guten hūnern füllen machen.

## ¶ Das ander Capitel.

¶ Item wil tu machen hūner füll. so laß die leberlein vnd meglein vor wol sieden. vnd hack sie klein in die füll. da mustu essig vnd rauten zu haben. vñ pfeffer ist jr würtz der sie gern ist. das gehört großen leuten

## ¶ Das dritt Capitel.

¶ Item wilt du ein gut hun sieden oder braten oder füllen. so bereye das hun gar schön vnd weyden es. vnd schürpff die derm. vñnd nym Kopff. fragen leber. magen vnd alles ingeweyt. vnd seud es in einem hafen oder in einer pfannen an die stat. das hack wol mit Peterlein. schlagt ohe ayer darein. vnd würtz ab vnd saltz es. hack ein alt spechlein darunter. vñnd klein weinber oder gebraten Biren. das knit gar wol vnter einander. das ist also die füll. Ist dann nun bereyt das hun. entplöß es wol vmb vñnd vmb. vnd füll es schön mit einer seyt farß. strick es zu vnd erwelle es in wasser da wein vñnd essig innen sey. das

D

# Der ander tayl.

es erstar vnb die ful erkeck / stoss an / laß braten sitlich / vnd begüß es  
ye an dem wenden / das ist gut. So du nun das hun wilt sieden so bes-  
darff man das eingereusch nit sieden / hach es vngesotten vnd bereybt  
die ful damit als vor / vnd seud eins mit dem andern in eytel wasser /  
vn saltz es zynblich / der hafen sol weyt sein das nit an Brinn schaum  
es schön vnd bedeck's wol vn geuß lützel daran / so bleybt die brü wol  
geschmacf. So du es dann wilt anrichten / so magst du es mit würtz  
vnd saffran abmachen / vnd versuch es wol.

## ¶ Das vierdt Capitel.

¶ Item wilt du machen gestoffne hüner / so seud die alten feysten hü-  
ner wol seym die brü vnd mach sie lauter als ein brü von einem was-  
ser vnd geuß nit mer daran / saltz es / verseuds nit / thu die hüner auf  
vnd behalt die brü / seyg das feyst ab in ein andern hafen / vnd die ma-  
ger brü aber inn ein andern / die laß also steen. Dann würff die hüner  
auff die banch / zeuch die grossen bain auf vnd hach sie dann gar klein  
weich ein weyß brosem brots in der magern brü gar wol / vnd nim  
dann das brot vnd stoss gar wol in einem möser / zwinge es durch ein  
pfesser tuch mit der alten hüner brü / stoss es anderweyd / vnd zwinge  
es aber durch / ist es zu dünn / so thu mer weyß brot darein vnd zwinge  
es durch / ist es zu dick so zwinge es on brot durch / thu es in ein pfanen /  
erwelle es vn machs ab mit würtzen vnd mit saltz. Als es nun durch  
ist gangen / das seind vnd heyßen gestossen hüner / vnd thu darauff  
ein lauter schmaltz vor behalten. Also merck allerley vogel gestossen /  
also gemacht vnd mit seydsarß abgesotten.

## ¶ Das fünfft Capitel.

¶ Item vñ anderm fleyfch das man stossen muß / als alten francken  
menschen / die der zeen vnd kerwens nit vermögen. ¶ ym kalbfleyfch /  
ober wildpriet oder ander fleyfch das da bretig sey / als da man knöpf  
lein auf macht / solch fleyfch das nerlich geschlagen wer frisch vnd  
schön / seud es on saltz / schaum es vnd seyg die brü lauter ab vn schön  
die behalt / stoss in einem möser gar wol mit ein wenig semelbrot / das  
streich durch ein tuch mit der brü vor behalten / vermischt die mit wein  
vnd eßig / doch zu brüffen. Wiltu das dick haben / so klopfayer totter

# Der ander tayl.

mit der selbigen durch gerissen brü wilstu es dünn haben so laß on ayer  
belcyßen aber mit würzen vnd mit salz vnd darauff lauter milch  
schmalz vnd gib es dar wilstu es dann dünn dar geben so mach ge-  
seetes brot vnd gib es dünn für ein suppen so ist es gerecht vnd gut.

## ¶ Das sechst Capitel.

¶ Item ein galrad mache war über du wilt also. ¶ Tym weys dünn  
brot schnitten die bee auff einem rost brenn sie wol vnd seuber sie die  
leg in einen gutten warmen wein weich sie wol vnd treyb sie durch  
ein tuch nim feygen weinber gerissen lecfuchen treyb das durch mit  
einer hūner brü oder fleyisch brü das vermischt vnter den brot pfesser  
nit zu dick noch zu dünn nur weinber darein in hafsen seid es wool vñ  
rūrs stets laß nit anbrinnen machs ab mit würz Ingeßer vnd pfes-  
ser vnd saffran vnd was gutter würz seind zeuchs von dem feür vñ  
rūr es stets biß es kalt wirdt vñ lawe was du von wildpriet oder von  
gebresten schweinköpfen oder von gebraten klein zentring vnd fin-  
gers lang schneydest vnd über gesotten kalt hūner oder vogel ein rich-  
test so geuß die galrad über es gesteet bald darauff mag man seen  
ein frisch gestossen Ingeßer vnd schmelzt ein klein specklein mit gris-  
ben vnd mit all so ist es bereydt Gibst es aber kalt so bedarffst du des  
speckes nit nur den Ingeßer das steet wol.

## ¶ Das sibent Capitel.

¶ Item ein gebresten Schweiins Kopff mach also. ¶ Tym ein saubern  
kessel seid den Kopff darinn das die Bain darauff fallen oder los wer-  
den den seuber schön zeuch die Bain darauff schneyde die schwart da-  
von hak das ander nim die orwang vñ die zung stoff wol in einem  
mörser mit ein wenig brü das mach ab mit würzen vñ mit gerissen  
lecfuchen als vil du bedarffst. ¶ Tym die schwarten vñ leg sie auff ein  
feucht pfesser tuch thu das gebeck in mörser zu dem gemecht der zun-  
gen temperier es dick vnd nit zu dünn schlag es auff die schwarten  
magstu kleine weinber gehaben oder grosse weinber der welschen die  
thu in das gemecht vnd richt es mit den henden zu vmb vñ vmb auf  
dem tuch schlag das tuch zu wool eben verhefft es mit einem faden  
vnn und leg das alles in ein Bress zwischen zwey pieter die preyst genug

D 4

# Der ander tayl.

seind. Hastu der bressen nit, so beschwoer es mit stainen genug vnd laß  
trucken oder in der bressen steen tag vn nacht biß wol trucken wirt,  
so bereydt ye zu einem pfeffer stücke herab geschnitten als vil du wilt.

## ¶ Das acht Capitel.

¶ Wiltu dann von dem gebresten schweinkopff gebratens machen,  
so schneid zentring einer span lang oder zwo lang spic das mit einer  
nadel vmb vn vmb mit kleinen simbelen specklein/mach ein schma-  
len hultz in spieß/stoß an/leg in zu dem feür des ersten wende in sitlich  
von dem feür/vnnd dann ye neher biß das er durch hitzt so hat er sein  
genug/vnd versaltz in nicht/wann er von dem gemecht gesaltzen ist,  
Hast du nit speck/so begeusse in ye leychs mit einem heyffen schmalz  
oder mit einer heyffen fleyschbru. Also thut man rechtbraten/lendts-  
braten oder was man von wildpret oder von geflügel braten wil.

## ¶ Das neundt Capitel.

¶ Item wil man ein füll in einen braten oder in ein geflügel machen,  
Seud zwey herteayer / vnd haft ein Peterlein gar wol darunter vnd  
wenig welscher weinber/ auch gebraten öppfel/oder gebraten Biren  
knit das durch einander mit einem rohen ay/ thu würz darein vnnnd  
ein wenig saffran/ein klein saltz vn füll in. So du die braten mit einem  
finger oder mit einem holtze oder mit einem messer wol durch griffen  
hast vn eingefüllt/ so besorg die mit zwecken/oder verhefft die füll mit  
faden/ das sie nit auss gee/ du magst auch ein gehacpt specklein dar-  
ein thun/oder thu milch schmalz in die bru ob du wilt.

## ¶ Das zehent Capitel.

¶ Item zu einer sulzten ein bru zumachen. Tym jung schweins oren  
vnd die füß/drey oder vier klein Bersig/das seud rein in einem newen  
hafen on saltz/so das nun recht vn wol gesoten ist/seyg die ab in einen  
saubern hafen die behalt. Tym dann die bayn schel das fleysch ab/vn  
nym darnach dasselbig fleysch vnd die Bersig stoß in einem möser/  
vnd nim darzu kein brot/ vnd auch mit seiner aygnen bru trucke vnd  
treybe es durch ein pfeffer tuch/in einen napff/das es rein vnd sauber  
sey/laß gefallen/seyg die bru sitlich ab/ vnd laß das trübe an dem bo-  
den/Vnd wenn du übernechtigs hast/ von hünern oder von vogeln/

# Der ander tayl.

gebratens oder gesotens/das leg in ein schüsseln. Zum dann die salz  
brü vnd thu sie in ein pfann/ laß erwallen/mach sie an mit würzen/  
saffran vnd saltze/geuß sie also heyß über das fleysch/laß gesteen am  
lufft/ Im Sumier setz inn einen Keller laß gesteen/ so hast du ein feine  
lautere sultzen als das gold/ das macht der saffran vnd das lauter  
abseygen. So du es solt fürtragen erbern leuten/ so besteck die schüssel  
mit weyß geschelten mandelkern/das steet wol.

## ¶ Das aylsst Capitel.

¶ Item ein gut lebersultz mach also/Zum ein gut kalbs gelung das  
seud gar rein/seyg die brü ab vnd behalt sie schön/vnd versaltz jr nit/  
dann so nim die lebern vnd schöns brot/das weich in wein mit honig  
gesoten/damit stoss die leber vnd das brot/treyß das durch ein tuch in  
ein besunder schüssel/vnd behalt es. Wilt du das die sultz hart gestee/  
so nytm die ersten brü/vnd seud kelberfuss darinn/vnd vier klein her-  
sig vnd zwey lörberpletter/vnd weich ein schöns brot aber in der sel-  
bigen brü/vnd treyß es durch mit der brü/die selben zweo brü vor vnd  
yetz durch getrieben/mach ein brü darauff/vnd rür es wol/mach es ab  
mit gutten würzen vnd saltz/du magst es gilben oder nit/rür das die  
schön sey vnd wol gefaymet ee das man sie durch treyß/versuch es  
wol vnd schüt es über/vnd laß im lufft kälten.

## ¶ Das zwölft Capitel.

¶ Item die kalbs lungen hacft man klein vnd schön/das milz vnd  
das hertz/hüt nur der gallen/Vnnd wie man die knöpflein machet/  
also mach das auch wol beschneydne kücklein mit saltz/vnnd auch  
mit gutten würzen/vnd all gar schön gesoten/vn auch gar trucken  
eingelegt zu all anderm fleysch/es sey hünner/kelberin oder wildpriet/  
es sey von vogeln oder von andern zymbslichen fleysch stücken/so fü-  
gen sich die lungen kücklein wol darzu.

## ¶ Das. viij. Capitel.

¶ Item man macht die lungen kücklein zweyerley. Zum ersten von  
jn selber/die mit ayern wol gehackt vnd gestossen seind/Auch Peters-  
lein/würz vnd saltz darein gethan/ausgewelt mit einem rohen ay/  
vnd flache kücklein darauff gemacht/also seind sie von jn selbs.

D ij

# Der ander tayl.

## ¶ Das.xvij.Capitel.

¶ Die andern kücklein von der lungen die mach also. Das hertz vnd milz wol gehackt vnd mit herten ayern wol gestossen in einem möser vnd gerissen lecfuchen darunter ein wenig saltz so seind die genug gemacht. dañ knits mit rohen ayern vnd mach kügelein darauff die seind als hünner vnd leg sie in die lebersultz vmb vnd vmb zu anderm fleysch ein groß prenten vol vnd behalt die in einem Keller vor Katzen.

## ¶ Das.xv.Capitel.

¶ Item wiltu machen ein gutes gibachens von kelber lungen. Hack das gar klein vnd mach ein teyg von tottern gewürzt vñ gesalzen. mach auch darauff kleine kügelein auch zeuch sie durch einen dünnen straßen teyg vndbach sie wol in einem schmaltz die seind gut.

## ¶ Das.xvj.Capitel.

¶ Item wilt du ein lebersultz gelb haben so muß man der durch getrieben brü gilben wenn die brü durch das pfessertuch getrieben wird ee das man es über geust vnd wie man die brü über geust so besteet es also kan man jn anders nit thun vnd bleybt also.

## ¶ Das.xvij.Capitel.

¶ Item man mag in die lungen kücklein alles das hacken das von hünern über bleybt köppff kragen darm vnd alles das eingeroeyd das vereynt sich damit man mag auch die selben kücklein in aygner brü essen verhefft mit einem kleinen specklein oder abgemacht mit höflichem sitten zuuversteen als mit milch schmaltz vñ mit wurtzeit schön vergilbt.

## ¶ Das.xvij.Capitel.

¶ Item wer gute knöpflein von fleysch wil machen welcherley das ist das hack gar klein vnd thu gehackten Peterlein darein mach es ab von wurtzen vnd saltz thu ein kleins specklein darzu vñ und schlag zwey rohe ayer darein mach kügelein darauff vnd seind es mit hünner brü oder in jter aygner brü gilb die wol vnd reich sie dar. Solche kus gelein möcht man zu lebersultzen legen vnd damit vereynen.

## ¶ Das.xix.Capitel.

¶ Item ein holbraten mach von kalbfleysch also hacke das klein vñ

# Der ander tayl.

gar wol thu es in ein möser schlag ayer darein/eytel gue totter vnd  
ein wenig schön melb/würtze in dem möser ab mit saltz stoss vnter  
einander behalt das weyß von den ayern vñ klopsse es auf das halb  
daz mach ein preytlechten genßspis/dann bick rauch/vnd nyg das  
fleysch auf dem möser bestreich den spis mit dem ayerklar/vnd nez  
die hende darinnen/vnd kleyß das fleysch vmb vnd vmb den spis gar  
wol lenglecht in einer dicke vnd gar eben/truck es wol zu mit nassen  
henden als lang der brat ist/leg in zum feür/des ersten klein kolen/vñ  
sitlich wend in von dem feür/vnd darnach ye lenger röschter kolen/be  
geuß in mit einem zerlassen alten specklein/oder milch schmaltz Du  
magst auch der speck schnitzlein oder gehect vor darein thun oder das  
milch schmaltz so feucht es her wider vñ brat vil schön/oder on vnter  
laß wend es vmb/vnd feyr sein nicht/so wirdt es rösch/schneyd lang  
schnitz darein/vñ see Ingeber staub darein/stich mit einem holz dar  
ein/nim ein fleyschbrü/die gilb schön/thu schmaltz daran/vnd hitz in  
einer pfann/Begeuß den braten damit/so bleybt er lindt.

## ¶ Das.xx.Capitel.

¶ Item wilt du gut hirschen lümelbraten machen. Zum die nieren  
vnd schlaffbretlein/wasch sauber/nim den schweyß/reyß leckuchen  
darein/vnd reyß es durch ein tuch/thu es in ein hafen/thu wein vnd  
essig darein/Wil der schweyß nit gern durch geen/geuß wein darein  
oder fleyschbrü vnd reyß den leckuchen vnd schweyß durch/laß steen  
vnd schneyd die nieren vnd das fleysch würflet/thu es darein/vnd  
laß sieden/vnd mengs mit saltz vnd schwarzen würzen ab.

## ¶ Das.xxj.Capitel.

¶ Item ein rechmuss mach also/Zum die bain auf dem fleysch/vnd  
die schulterbraten auf dem rucken/wo es mürbe sey/wasch es auf  
warmen wein/den thu inn den schweyß vnd geribnen leckuchen/  
streych es durch ein tuch/auch schneyd das fleysch als würflet/vnd  
thu es dann in den durchgang in einen hafen/vnd wenn es schier ges  
seud/so mach es ab mit gutten würzen/oder reyß mer leckuchen dar  
ein/vnd saltz/versuch es vnd machs mit schwarzen würzen ab.

# Der ander tayl.

## ¶ Das. xxij. Capitel.

¶ Item ein fisch braten mach gleicherweyß nahent als den holbraten vor gesagt. ¶ tym ein hecht bereyt in schōn vnd lōß ihm den grad ab vnd mit würtzen abgesotten als er sein sol behalt die brü vñ stöß in in einem möser mit weinber vnd mit hönig gesotten mit würtz vnd mit saltz vnd ein wenig mel das temperier wol mit einem schmaltz vnd schlag das vmb ein spiß als den holbraten vnd leg in zu dem feür. ¶ tym das haubt den grad vnd den schwantz hacß das zu stücklein mit dem schweyß send es ab mit wein gar wol vnd reyß leckuchen machs ab mit würtzen vnd saltz oder mit der fischbrü versuchs wol. Wilt du den hecht vor nit sieden so hacß in gar klein vñ stöß in wol in einem möser vñ bereyt in mit der specerey vor gesage

## ¶ Das. xxij. Capitel.

¶ Item wilt du machen kücklein von Wildpriet oder von anderm fleysch hūner oder vōgel die bereyt schōn vñ send vor gar recht thu es auß vnd hacß auch das gar klein bereyt es ab mit würtzen vnd saltz stöß in einem möser vnd schlag ayer darein nit zu dünn das es sich laß zu kuchen machen vnd back es braun das mag man auß einem pfesserlein essen oder sunst für gebratens.

## ¶ Das. xxij. Capitel.

¶ Item ein wachtelbrü mach also send die wachteln schōn bereit sie in einer fischbrü thu sie auss in einen möser reyß leckuchen darunter stöß wol mit weyssem brot vñ reyß guten keß darunter treib es durch mit der wachtelbrü vñ wein thuß in ein pfanßen erwöl es vñ mache ab mit würtz vnd mit saltz strewo Ingeber darauf vnd gibbs für.

## ¶ Das. xxv. Capitel.

¶ Item ein rechmuff mach also behalt den schweyß von dem Rech send das eingereusch vnd die Bret hacß es klein netz ein brot in der brü streichs durch mit der brü vñ dem schweyß thu es in ein pfanßen über das feür laß erwallen vnd mache ab mit würtzen vnd saltz haszu dann Rechern gesoten fleysch oder ander wildpriet gesotten oder gebraten das magst du triccken darein legen vnd das gemüß darauf schütten vnd an der anricht mit Ingeber bestreuen vnd auch ein

# Der dritt tayl.

Lauter schmaltz darauff gethan vnd also fürgetragen.

¶ Das. xxvj. Capitel.

¶ Item wilt du machen ein gut gebachens von kelberlungen / haſt die gar klein / vnd mach ein teyg von ayertottern / gewürzt vnd gesaltzen / mach kleine kūgelein darauß / vnd zeuch sie durch ein dünnen straubenteyg / vndbach sie wol in einem schmaltz / die seind gut.

## Das dritt tayl ist von ayer speis.

¶ Das erst Capitel.

¶ Wilt du machen kūgelecht ayer / So mach ein wenig semelbrots / nim ayertotter on das weyß klopff das brot / die totter / muscat / saltz / durch einander / vñ füll die ayerschalen da mit hölzlein / vñ rür sie fast biss sie vol werden. ¶ Im ein güppfelein von einer andern ayerschalen salb das innen mit ayerklae / vnd stürze es über das lōchlein das gefüll ten ayes / vnd röſt sie in einem schmaltz / oder brat sie bey einem feuer / oder magst sie sieden wie du wilt / so seind sie gut vnd gib sie dar.

¶ Item solch füll mag man inn kreßschalen füllen / darein gehackt peterlein / Saluey / oder welschen mertrin / auch gunring vnd andre gute kreuter ein wenig so gebraten vnd gestossen / mit wurtzen abges macht / Also dar gegeben in ein brülein vorgelert / oder trucken / wie man wil / das ist gut.

¶ Das ander Capitel.

¶ Item wer ein gestrichens bachens haben will / der mach ein teyg von eytel ayern vnd schönem mel / reyb lecfuchen darunter / vnd knit es mit einem gutten gesotten hönig wein / zeuch den teyg auf einen Bret mit einem welgerholz / vnd schneyd schnitlein fingers lang vnd preyt / vndbach es dann also.

¶ Das dritt Capitel.

¶ Item wil tu froßayer machen / so ny m ayer die brich an den spigen hübschlich auf / thu wirtz vñ saltz dgrein / vñ rüre es mit einem hölzlein ger wol vnter einander doch so weren zymetplüt die aller besten wirtz darein / oder wol gestossen zymetrinden / oder muscatplüt oder

E

## Der Dritt Tayl.

muscat/folch zimlich wurtz vnd ansetz so! man heimen zu bisen ayern  
vnd mach das lochlein oben mit ayer klar zu vñ stutz darunter. Also  
muss du sie braten in einem schinaltz oder in heysser aschen/ doch das  
sie keine anruren.

### ¶ Das vierdt Capitel.

¶ Item wilt du machen ein hoflichs essen von ayern. nyin ayer vnd  
mel vnd mach ein linden teyg/ den ferß als ich hernach wirdt lernen  
von komplummen/ vnd von kreuterii/ mach eins blawo/eins grün/eins  
rot/ ein gelbs oder weyß. Zertreyß den teyg mit einem welgerholz/ vñ  
ferß in dann an einer seyten aussen/mach pletter darauff als krapffen  
vnd hacß wildpriet/ es sey gesotten oder gebraten/ des gleichen kramet  
vögel oder ander vögel gesotten oder gebraten/ des gleychen huner  
welcherley gehack das ist/ knetten mit einem rohen ay/ abgewurzt/  
gesaltzen vnd gegilbt. So legt es also auss die pletter die scheyblet ges  
chnitten seind/ vnd erbreyst das gehack als dünn die pletter seind/ vñ  
leg ein ander blat darüber/ das salß vmb vnd vmb zu als fladen/ vnd  
bach sie in einer pfannen/ wilt du dan gern/ so magst du sein krapffen  
machen/ wenn die gebachen sein/ so strewo zucker darauff an der ans  
richt/ setze sie für also/ in solchen plettern oder krapffen magst du ayer  
bachen inn zweyerley oder dreyerley weyß. Mach gerüre ayer mit  
wurtzen/ vnd saltz sie ab/ vnd ein wenig saffran darein vnd verbirg  
die in die pletter als vor geserbt oder vngeserbt/ vnd bach sie. Zum ans  
dern mal seud herte ayer/ hacß sie wol/ thu Peterlein darein vñ wurtz/  
verknit sie in einem rohen ay das vergilbet sey/ vnd leg sie ein als vor/  
vnd bach sie zum dritten mal/ du magst allerley gesotten fleysch ne  
men/ vor gesotten dürr oder grün/ vor wol gehacke/ vnd mit einem ro  
hen ay verknetten/ on gelß/ mit wurtz vnd saltz mit zu vil vnd trucken  
eingelegt/ schön ver macht vñ gebachen. Und wilt du gern so magst  
du grün öpfel in dise drey gebachen hacken/ vnd wol unter einander  
temperieren/ vnd also zertige küchlein vnd krapffen bachen.

### ¶ Das fünfft Capitel.

¶ Wile du machen ein geschachzabelts bachen/ das gefüllt sey mit  
fünff farben/ So nyin vnd bach ein blat von geklopften ayern den

# Der dritt tayl.

tottern / vnd ein klein saffran darunter das es gelb sey. Item die ayer  
auff ein essen oder zwey / vnd truck Peterlein safft darein durch ein  
sauber tuch / temperier das wol / so werden sie grün / mach ein teyg  
als ein hasen or / nit zu dick noch zu dünn / vnd schneyd pletter darauff  
bach sic nit zu braun. Wilt du sic blaw haben / so truck komplumen  
safft darein / vnd der wurtz zweyerley oder dreyerley / so man wol hat  
gestossen inn einem möser mit lauter wasser / wie vil die komplumen  
seind / so ist der erst truck sat blaw / der ander pleicher / der dritt noch  
pleicher. Also ist allen farben von aufstrucken / vō allerley plumen vñ  
kreutern / on rosen / die hat nit mer dann jren geschmack / aufgetrucke  
vñ vnter gemischt jr safft on schaden in alle essen / so man die anricht  
darunter getemperiert / so schmeck darzu vñ vnter setz den geschmack  
in ein zyn. Also magst du wol nemen feyelein vnd was von kreutern  
vnd von plumen wol schmeck / gestossen vñ gestrichen durch ein tuch  
vnd allweg den safft behalten / vnd in ein glesen geschir gethan / bis  
du sein bedarfst / gar schön verdeckt vor mucken vnd spinnen.

## ¶ Das sechst Capitel.

¶ Item nyml öpfel vnd bach sie braun im schmalz / thu sie auss vnd  
leg sie auff ein banc / würtz sie zu massen / auch zimlich saltz / Item  
das erste gelb plat vnd streich die öpfel darauff / nit zu dick vnd zu  
dünn / dann so nyml das grün blat vnd leg es auff die öpfel / mach  
dan gelbe ful mit ayer gewürzt als gerürte ayer / nyml dan das plaw  
blat / vnd leg es auff die ful / vnd nim dann ein ander farb wie der teyg  
geferbt ist ein Blat legs darüber / So dann die bletter vnd ful bey cinan  
der ist schön auss einander gelegt / so nyml ein frisch ayerklar / vnd bes  
streich sie vmb vnd vmb / hefft es wol / vnd mach es lenglecht als  
einen weck / schney es zu stücklein / vnd stost an einen hülzen zu thetis  
gen breyt lechten spiss / ye zwey oder drey zusammen ann ein spisslein /  
mach ein dünnes teyglein von milch vnd ayern / vergilbs / zeich die  
spisslein dar durch / vnd leg sie wider in ein milch schmalz vnd bach  
sie braun / trag es für / vnd wenn das auss geschnitten wird / so hat yes  
des dann da sein farb / das dünn die gest seer verwundert.

¶ ij

# Der Dritt tayl.

## ¶ Das sibent Capitel.

¶ Wilt du ein angestrichens gebachens machen, ¶ tym ayer vnd ges  
rießen keß/mel vnd milch/mach ein starcken teyg/den zeich auff ein  
bret gar dünn schneyd in als die würmlein/halm gross vnd fingers  
lang schüt das in ein heyß schmaltz/vnd bachs besunder see zucker  
darauff an der anricht/vnd gib es an den fasstagen für ein gebratens  
in flachen zynen schüsseln.

## ¶ Das acht Capitel.

¶ Item ein ander form. Schneyde den teyg als die glaß rautten oder  
Eelepletter oder rosen/die mag man auch also bachen. Wiltu vergul-  
ten so sol es wol kalt sein das bestet. Item wilstu mit dem selben teyg  
ein höflich essen in ein schwartzes pfefferlein machen/seid ayer hert/  
vnd nyd den tottern/gebraten öpfel oder Biren das haß vnter ein  
ander/nim ein wenig saffran in einem wein oder milch/vn temperier  
das vnter einander das es dicf bleyß/mach fladen auff dem teyg/thu  
das geheck darauff/schlag es zu vnd welg es in den henden kugelet/  
wie vil du jr haben wilt/bach sie in lauter milchschmaltz vn leg sie  
in den pfeffer heyß oder kalt/see ein wenig lauter Ingeßer darauff/so  
nym dan des hert gesötten weysen des aves/vnd schneyd kleine stück-  
lein als die würffel/die see auch darauff/mach es ab mit ein wenig  
milch schmaltz/das steet wol vnd ist ein guttes gesundes essen. Mit  
dem selben teyg mag man machen als die gefültten ayer/oder als die  
gefültten Krebs fürgetragen/in brüien oder weinsuppen oder pfeffer.

## ¶ Das neundt Capitel.

¶ Item ein frembd gebachens das heyß schnabel/¶ tym weyß brot/  
schneyd die rinten dauon/darauff mach dünne schnitten/die leg auff  
ein bret/schneyd die rinten als teller/nim öpfel die schneyd zu halben  
vierteyln/vnd rößt sie darnach/haß sie klein/saltz vnd würtz sie was  
würtz du hast/pfeffer oder Ingeßer/vermisch in saffran/vn haß das  
durch einander/schlag wol geklopft ayer darein/das knit durch eins  
ander/so du die sül hast bereyt/so streych sie auff ein schnitten/vn deck  
ein ander darüber/das die vnter schnit gar nahen zu der obern reich/  
verhefft sie mit einem ayerklar/das sie bey einander bleyßen/vn bach

# Der Dritt'tayl.

sie wolschön. Und wer die selbigen schnabel von mancherley farben haben wöl/ der ziehe das brot vorhin durch ein grünen sasst/ auch rot oder blaw/rwie ich es euch vor hab gelert. Aber on farbe die zu haben/ so mag mans in weinsuppen oder pfeffer geben/ oder galrad/oder in lebersulzen/oder in kressbrü/wie man wil.

## ¶ Das zehendt Capitel.

¶ Item wen du öpfel oder Biren welcherley sie seind/ doch regelfäßi ren seind die besten/ vñ winter obs von öpfel die besten/ schön geröst in milch schmaltz/vnd ein weyß brot darein gerert/ gesoten ayer hert darein gehackt/ geschlagen mit guttem wein oder milch/ darauf ein teyglein gemacht zu rechter maß/vñ kleine küchlein darauf gemacht/ gestossen auss der handt inn das schmaltz/ oder mit einem kleinen löffel/ein gut gebachens/trucken oder naß/ in kessbrü oder in pfeffer.

## ¶ Das aylfft Capitel.

¶ Wiltu machen braune küchlein schön gebachen/die vergult scheysen/ sol man nemen geschlagen gold/ wol gerissen auff einem stain mit wasser/ als die Goldfarb oder Malerfarb/ magst du gebranten wein haben/ der wer besser/ damit gerissen das er starkē wirdt vnd glitzend/ so ny'm dann ein tottern von einem rohen ayden leg darzu/ reyb es anderweyd/ mach kügelein zuckerat oder rosat/ seyolat oder muscat/ höflichen klein als die daumen glid schlag die hendt inn ein wasser/ welg vnd mach sie rundt zwischen den hendenn/ Ny'm ein starkē pfriwen feder vnd bestrew die küchlein mit goldfarb behendig klichen vmb vnd vmb/stoss ein messer oder ein holz darein/ das du die küchlein überall mögest bestreychen/ leg sie nach einander auff ein schön bret/ als vil du jr haben wilt/ vñ bach ye eins nach dem andern in vollem schmaltz/ das es darinn schwim/ oder erwer das sie einander nit rüren/ vnd ny'm sie mit einem löcherten löffel auf/ das sie wol erseyhen/ so beleben sie schön/ die gib für gebrates also trucken.

## ¶ Das zwölfft Capitel.

¶ Wer gutte streuslein bachen wil/ der neme ein hand vol Peterlein/ den stoss mit wasser vñ ein weyß brosem brots/ treyb es durch ein tuch ny'm ayer vnd mel/mach ein guttes straußen teyglein/ versaltze es nic

E ij

# Der dritt tayl.

nym den durch geschlagen Peterlein vnd zettel in in die pfannen nis  
zu dicke vnd das die pfann nit zu eng sey.

## ¶ Das. xiij. Capitel.

¶ Von krapffen. Item so du gut krapffen backen wilt von öpfeln  
vnd von Biren so acht das sie vor wol vnd schön gebraten seind die  
thu inn einen möiser schlag ein ay oder zwey darein vnd ein kleines  
saltz vnd wirtz das stoss gar wol vnd füll es in die krapffen. Wilt du  
ander krapffen machen von ayern so magst du wol Peterlein vnd  
meylant oder andere gute kreuter hacken darein thu vnd mit einem  
rohen ay verkneten gewürzt gesaltzen vnd einsülle.

## ¶ Das. xiiij. Capitel.

¶ Item man mag krapffen füllen mit der füll als man gestürzte ay  
er füllt vnd als man öpfel vnd Hüner füllt. Aber was man von  
fleisch wil füllen ein yede fleisch füll oder viisch füll die muss vorrechte  
vnd wol gesotten sein es seind walt vogel oder milz lungen lebern  
oder solch klein zusatz wol gehackt dann wol gestossen in einem möi-  
ser wie dann der zusatz ist von ayern von Biren der kalbs köppf vñ  
von eintrag Peterlein vnd ander wol schmeckende kreuter der man  
ye ein wenig nimbt zu einer füll nur von des schmac's wegen oder  
man mag sein geratten zu kleiner füll dann on das man fülle mache  
an die gebraten hüner oder Tauben oder was von fleisch ist da muss  
man die guten kreuter zu haben auch wacholderber enyß Kümel vñ  
fenchel gestossen vñ mit der füll getemperiert mit rohen ayern schön  
unter einander geknetten vnd eingesült vnd wol gebachen.

## ¶ Das. xv. Capitel.

¶ Zu machen ein krapffen teyg. Item seud honig ein wein als vil du  
wilt vnd nym auch ein weyteschüsseln vnd zwir den mit wein vnd  
mit weyßen melß als ein müßlein schlag ein ayertottern der rot sey  
in ein ander schüssel vñ auch ein wenig saffran das zertreyß gar wol  
mit dem gemachten honig wein vnd thu es in den gezwirten teyg  
temperier es auch wol vnd würß ye ein steublein melß darzu in die  
schüsseln als lang bis du ein litigen teyg machest dann so bereyst ein  
sauber tuch auf vnd zeich den teyg darauff mit einem welgerholz

# Der Dritt tayl.

zu massen dānn vnd schneyd den form gross oder klein als du dañ die krapffen haben wilt nach yeder füll da richt dich nach oder was teyg man mit heefel oder Bier oder hopffen wasser macht die muß man alle lassen auffgeen vnd darnach aber einkneten mit lawem wasser oder mit einem gesotten honig wein da wiß dich nach zu richten.

## ¶ Das.xvi.Capitel.

¶ Item kleine krapffen die man füll den herren mit eytel fisch lebern wol gestossen mit ein wenig guttem geribnen leckuchen so haben sie würz gnug Also vogel lebern hūner lebern gleich also wol gehackt vnd gestossen mit einem ayer totter vnd geribnen leckuchen daran vnd füll sie ein vnd bāch sie.

## ¶ Das.xvii.Capitel.

¶ Item was eingereusch von vischen ist als rōgen darm vnd die visch haubt so man die bain darauf thut ganz vnd gar vnd das alle stöfft mit einem ayertotter vnd mit visch brū vor abgemacht vnd ein klein leckuchen darunter gerissen ist ein gute vischfüll in die krapffen vnd also schön gebachen.

## ¶ Das.xviii.Capitel.

¶ Item von hūner oder vogel magen der kramet vogel vnd anderer vogel so mag man neinen die köppff kragen darm füß vnd magen das alles hack gar klein stöß in einem möser seud hert ayer hack Peterlein oder ander gute kreuter das thu alles in den möser stöß wol vnd würz es ab saltz vñ thu es auss in ein schüsseln knit ein rohes ay daran vnd füll die krapffen mit vnd alles warm für getragen Also mag man kalbshirn bereyten vnd einfüllen vor wol gesotten.

## ¶ Das.xix.Capitel.

¶ Wiltu krapffen bāchen von überblissnen hūnern oder wildpret gesbraten oder gesotten So es nur nit schmecket das hack klein vnd schlag ayer in ein schüsseln vnd gehackten Peterlein würff das gehackt darein würz vnd saltz es ab temperiers gar wol das es nit zu dünn sey mit gesotten honig wein vnd leckuchen darein gerissen so hält es sich bey cinander vnd last sich einfüllen die krapffen seind schier gebachen das sichstu an der breunen wol so du sie auss nimbst

# Der dritt tayl.

So merck auch das man alle Krapffen mit zucker mag besseen / so man den erbern leutten fürtrefft. So ist selten ein Krapff / so man ein wenig welscher weinber darein hacft / on Peterlein vnd on Kraut sie werden dester besser. Also hast du den teyg vnd Krapffen füllen / ob du die maß recht kanst treffen / so bist du ein gutter Koch.

## ¶ Das.xx.Capitel.

¶ Ein gutes gebachens von ayern mach also. Zerschlag jr wie vil du wilt klopff sie wol / ny nym weyß semelbrot / vnd schneyd das würflet darunter / vnd versaltz nit / mach grosse oder kleine bletter mit einem welgerholz nit zu dünn / vndbach es das ist auch ein gutter Krapffen teyg / wer sein bedarff.

## ¶ Das.xxj.Capitel.

¶ Item ein anders gebachens / Vm Peterlein / deymenton / vñ ander wol geschmacfte kreuter / recht als man salzen macht / weyß brosem brodtes darzu / oder gerissen leckuchen / das stoss wol durch einander / treyb es durch ein tuch mit guttem wein / damit temperier ayer vñ mel / vñ mach einen starken teyg / den man mit einem löffel einziech in das schmalz / aber kleine küchlein als die baumnuß vndbach sie.

## ¶ Das.xxij.Capitel.

¶ Item ein ander weyß heysse lappenküchlein on Peterlein vnd wein vor gesagt. Nach ein starken teyg mit ayern / vnd ny n das dritteyl milch / zeuch in auf ein bret / vnd zeuch in mit einem welgerholz auf weissem melß nit zu dünn oder zu dick in die leng vñ schmal sey / mach lappen darauf an orten schön gezindelt / oder vom als die aychenbeter / was form du wilt / wilt du sie braun so laß wol bachen / oder gelb so mach den teyg mit saffran / zerrieben in wein oder milch / grün von Peterlein safft / oder was grün ferbt / blaw von komplumen / die lepischken küchlein seind gut auf allen salzen zu essen für ein gebratens.

## ¶ Das.xxij.Capitel.

¶ Auch auf dem selben teyg mag man kleine fledlein machen / auf gewollen mit einem brot / darein mach ein ful als gefült ayer / vñ gefült krebs / darüber gestürzet ein ander fledlein mit einem geschlagenen rohen ay / schön verhefft / vnd bestrichen umß vnd umß an den orten /

# Der Drift tayl.

das laß trucken, vnd sach sie dann zu rechter maß. Item mit dem selben teyg mach apffel vnd krapffen oder gefült krapffen vō gebratenen apffeln oder Birnen oder von Kelber hirn oder gehecken vō kleinen waldvögeln abgemacht mit würzen vnd ein klein saltz.

## ¶ Das. xxxij. Capitel.

¶ Item mit dem selben teyg abgesetzt mit der seydsarß mag man Bretzen machen als ein handt weyt, kleiner vnd grōßer, vnd die also bachen, vñ mit einer federn ein klein honig daran gestrichen, vñ also trucken für getragen für gebratens. Auf dem selbigen leppischen teig mag man erhabne Kūchlein machen, eins alten Kess dareinn gerissen, oder mit bier heffen erhaben, oder mit medt heffen, die Kūchlein gehörten in gutt Kessbrū, als heyß für getragen, oder dicselben Kūchlein heyß trucken gegeben, man ist sie auch auf salzen.

## ¶ Das. xxv. Capitel.

¶ Item Pasteten zu machen nach welschem siten, nim gut weyzen mel, das knit mit kaltem wasser, den brich vnder den henden das er sich laß welgern leg in in einen möser, vñ stoss in gar wol, das er hert werdet, vnd wirff ye ein steiblein melb darzu, vnd wenn das mel verzert wirt, so thu in auf vnd mach ein hafen darauff in ein alten hafenscherben, oder in einem verglessten scherben, das teyg vnd hafen ein weyte haben. Der teyg eingesetzt dem scherben eben gleich mit einem warmen milch schmaltz zwischen den scherben vnd teyghafen. Nun gehört ein ful darein von ayern, hūner brū, milch oder wein, gar wol geklopffe durch einander, mit gutten würzen abgemachte, auch mit saltz vnd gehackten Peterlein, das thu alles in der selbigen teyghafen vnd stoss auch gebraten oder zu geist wald vōgel dareinn, oder gebraten hūner oder gesotten. Item die selbigen hūner vnd auch gebratenen zerlegt schon, also vō glidern zu glidern ganz vñ gerecht, vñ stoss die auffgericht darein, oder von gebratenen fleysch oder gebratenen Birnen oder dür würst, gebraten oder gesotten, des gleichen was du hast, vñ wen der anstoss geschicht, so setz den scherben zu einer röschchen glut on rauch, des ersten ferr herdan, vnd ye baß vnd baß hinzu, so beginnt die

S

## Der Dritt tayl.

fül weissen vnd der teyghafen riechen, so geuß ye leycht zu dem teyg  
hafen warmes milch schmaltz das der teyg mit an den scherben brinn  
Vnd wenn die fül wirdt bachen, so reyb der scherben offt vmb, das er  
gleich hitze hab, vñ geuß ye leicht ein halbe löffel vol schmaltz an die  
fülle, das die fül die feuchten hab wol zumassen mach ein sauber hül-  
tin spisslein, den stoss ye leycht in hafen biß an den böden das das heiß  
schmaltz zu grundt gee, so wirt es bratzlen vñ sieden biß die fülle hert  
wirdt, so ist sein genug setz es von dem feir, vnd laß das schmaltz ein  
sincken, heb dan den teyghafen auf dem scherben in ein weiteschüssel  
vnd bedeck in mit einer saubern schüsseln, trag in also zu tisch einem  
Künig oder einem fürsten, Ich geschweig des gemeinen mans vnd  
armer leüten, die auch gern daraus essen, möcht in ein diech werden,  
Auch merck wen man den scherben zu dem feir setzt, so bedeck in mit  
einer warmen pfannen, die so weyt sey das sie den scherben vnd teyg  
hafen wol begreyff, Hastu der nit, so mach ein blat von dem teyg, da  
der hafen aufgemacht ist, vnd deck das blat darüber oder zwick es  
auß ein bret das da nit zerfall, vnd lug darzu wie sich die fül setz, und  
das der teyghafen nit anbrin.

¶ Das. xxvj. Capitel.

¶ Wiltu ein gutten Turten machen, So acht einer saubern pfannen  
darnach du den turten groß oder klein wilt haben, So mach ein teyg  
mit milch vnd von ayern wol stark, vnd zeug in dünn mit einem  
welger holtz, vnd mis den nach der pfannen, also das er vmb vnd  
vmb über die pfannen hänge vmb cinien zworen finger nach ein teyg  
pfannen in die pfannen, darzu mach auch ein fülle vō kleppsten ayern  
Pterlein, schmaltz, auch würtz, kleppfe das wol vnder einander thu  
das in die teygpfannen, mach ein blat von teyg darüber, vñ boitel es  
zu als fladen, das vō dem vbrigten teyg hang über die pfannen, wart  
das die pfann schmaltz hab, das die teygpfann nit anbrin treyb sic offt  
vmb, vñ laß den turten bachen, Darzu gehörit ein weyte seychte pfann  
In ein solche fül magstu geschelt Krebs thun, fisch hechten, Bersig  
oder Eel, das es keck hert fisch werden, die weichen tauugen nie, wann  
sie müssen vor alle gesotten sein an die stat, vnd wol abgemacht mit  
würzen, So nun der Turten braunet, so hat er sein geung setz in romis.

## Der dritt tayl.

den po'en wann feür vnd rauch machen in brünzeln vnd schmecken.  
Thu in auf auff einen weyten teller vnd setze in für.

### ¶ Das. xxvij. Capitel.

¶ Item ein fleisch turten nach den teyg als vor oder als der leppisch  
teyg ist vor gelert. mach die ful mit zu starch / vō ayern vnd wein oder  
milch / oder hūner brū / oder gut wolgenschmackt fleyisch brū / mit vil  
klopff die ayer darein / vnd milch schmaltz / saltz es vnd würz als vor  
setz die teygpfannen in die pfan / geuß darzwischen schmaltz vmb vñ  
vmb das der teyg mit anbrin / vñ thu die ful in die teygpfannen / hastu  
hūner / wildbret / alles vor gesotten an die stat / es sey walde vogel ges  
braten fleyisch das alles hack vil schon / thu es in die ful / vnd mach ein  
teyg deck darüber / verrennstels schon / vñ geuß schmaltz auff die deck  
setz die pfan auff rösch kolen / des ersten ein klein feür / darnach yeß  
vñ baß / reiß die pfannen offt vmb / das das schmaltz vmb vñ vmb die  
teyg pfannen geeß / das es bratzelt vnd popelt von sieden / so ist ein  
genug / kom dann ein rauch / so brünn der Turt an vñ würdt brünzeln /  
das muß man mit schmaltz bewaren / Also ist die teygpfann als wol  
zu essen als die scharn darinnen.

### ¶ Das. xxviii. Capitel.

¶ Wiltu ein gebachens machen von erbeissen / seud die erbeiß schon /  
vnd belg sie schlach sie durch / gilß ein wein / das temperier darein / vñ  
schon ayer tottern / ein wenig melß / rür es vnd laß kalten / so gesteet es  
dicke / schneyd darauff wecken stücklein / vnd zeuch sie durch ein gelbes  
teyglein / abgemacht mit würzen / teuch die stück darinn / heb sie auf  
mit einem löffel / vndbach sie / darzu gehörig auch besotten wein mit  
honig / besprengt vnd für getragen.

### ¶ Das. xxix. Capitel.

¶ Item wilstu machen ein guts gebachens vō reiß / laß jn mit vast ver  
sieden in wasser / seych jn schon ab / laß jn truecken an der sunnen oder  
in einer stube bey einem ofen / zerstoss jn wol in einem mörser / schüt jn  
auf in ein pfannen / thu ayer darunder / vñ mach es mit zu dünn / setz das  
schmaltz über das feür / laß hitzen / vñ scheuß den teyg durch die hand  
darein als gebrante kücklein / trag es auf vnd würff zucker darauff.

F ij

# Der Dritt Tayl.

## ¶ Das. xxx. Capitel.

¶ Von Bachen / wiltu machen ein gut essen von Apffeln gefüllt oder gebraten. ¶ Ym saur Apffel Winter ob schel sie schon vnd teyl sie mitten von einander in zwey teyl vnd mach sie hol ein yeden teyl vnd mach ein ful von gebraten apffeln ein hert ay vnd Peterlein wol gehackt mit einem frischen rohen ay wol getemperirt wol gewürzt vñ gesaltzen vnd gegilbt vnd wol getemperiert damit so ful die Apffel schon beyde teyl vnd stütz sie über einander stoss ein zweck dardurch das es nit weich biß sie gebachen vnd gib sie dar. Wiltu die selben ge stützten apffel braten so stoss jr zwen oder drey oder vier an ein spisslein leg sie auf ein rost begeiß sie mit schmalz vnd wends bey dem feir vmb wiedu wilt biß sie gebraten das ist blöden leuten ein dörwig essen mach ein gesotten honig rosin vnd bespreng sie damit ee du sie für tregst das steet wol.

## ¶ Das. xxxi. Capitel.

¶ Ein ander gebachens von gefüllten Apffeln mach also. ¶ Ym saur apffel als vil du wilt schels schon vñ schneyds scheyblet vnd hol sie innen aus beide teyl fleyß dich gebraten apffel oder kürten gebraten Biren reyb ein weyß brot darunder mit zucker vnd saltz du magst sie würzen oder nit vñ ful die apffel beyde teyl damit on a yer streich die ful in die apffel vnd trück sie wol darein mach auch ein teyglein von honig vñ wein gegilbet zeuch die apffel dardurch verhefst mit einem zweck oder verbunden mit einem faden sach sie in schmalz richt sie an thu den faden ab oder zeuch den zweck auf vñnd gib dar strew zucker oder honig darauf.

## ¶ Das. xxxii. Capitel.

¶ Item wiltu gefüllt gebraten Biren machen die man an einem spiss brat. ¶ Ym Leutsbiren oder Regelbiren vñ schneyd die von einander würrsf die kern daraus röß sie in einem schmalz vnd haß sie klein vnd thu honig vnd würz darzu ungegilbt vnd on saltz mach gebraten Biren die nit zu weich seind hol sie aus vnd ful sie in beyde teyl vñ stütz sie über einander als vor gelert ist vnd steck ye zwei oder drey an ein spisslein vñ bestreich sie mit einem honig vnd leg sie auf ein rost

# Der dritt tayl.

vnd ker sie siclich vmb. vnd des ersten ein klein kolen. vnd des andern  
ye röfcher. biß sie sanfft gebraten. vnd see dañ würtz darauff. vñ trag  
sie fur also warm. Oder also. So man apffel oder Birn füllen wil die  
gross seind. schel sie schon. schneid sie eben mitten von einander. hol sy  
auß als die nusschalen. brat sie in einem schmaltz mit vast. vñ thu sie  
in ein weyte schöne schüsseln. biß du die ful bereytest mancherley. wie  
du wilt. als ich dir sag. du magst ein ful machen als man gestürzte  
ayer macht vnd als man Breßß fült.

## ¶ Das. xxxij. Capitel.

¶ Item ein gut gebachens vō saluey. Tim weinber vnd feygen. seud  
die wol hacß sie schon. thu das alles darein. vnd teuch die saluey dar-  
innen vndbach sie. Der teig sol wol gezogen sein. vñ getemperiert mit  
wein oder milch. geklopft mit ayer totter. zeuch dardurch brot oder  
etwas anders. es last sich bachen.

## ¶ Das. xxxiiij. Capitel.

¶ Ein gefülltes bachen von saluey mach also. nim dürr Leichsbiren  
vnd mach sie schon seud die weych. vnd stof sie in einem möser. röft  
sie in honig vnd wein wol feucht. thu würtz vñ saffran daran on saltz  
bestreich ein sa uey blat damit. vnd deck ein anders darüber. truck sie  
auch sitlichen zusammen. das sie auch also bcy einander bleyben. mach  
ein teyglein mit honig vnd wein. zeuch es dardurch. vnd bachs. richt  
sie dar. vnd strew zucker darauff. vnd setz sie also warm für.

## ¶ Das. xxxv. Capitel.

¶ Item ein ander gefüllt gebachens mit saluey. mach ein ful von ges-  
braten apffeln. als vor gelert ist. ungegilbt vnd on saltz. bestreych ein  
saluey blat damit. vñ truck ein anders darauff. mach ein teyglein als  
vor. vnd zeuchs dardurch. ye eins nach dem andern. vnd heb sie sit-  
lichen in die pfannen.

## ¶ Das. xxxvi. Capitel.

¶ Ein gebachens vō Regelbiren. schel die Birnen schon wüff die Kern  
aus. mach grüne ful von ayern vñ Peterlein oder saluey. oder was du  
grüner wolschmeckender freuter haben wilt. die stil vñ stengel wüff  
auß vnd hacß nur die bletter vil klein. schlach rohe ayer daran. vñ rü

F ij

## Der Dritt tayl.

ein klein weiss brosen brots daran/ vnd würtz es ab/ das reß gar wol  
durch einander/wiltu es dicke oder dünn/das acht/mach ein teyg mit  
gesoten honig wein/auch nit zu dicke vñ dünn/zertreyß den mit einem  
welger holz/mach kuchen oder krapffen darauff/vñ bacht es wol/vñ  
in der fasten magstu welsch weinber vnd seygen darunter thun zima-  
lich. Du magst der Regelbiren darein hachen/ oder lenglecht schniz  
machen/vnnd sie darein legen oder streuen inn die füll/wie die darein  
künnen/so ist es gut. Der aber der grünen kreiter nit nimbt/vñ die rohe  
ayer mit gebraten apffeln wol verknit mit würtzen saffran vnd saltz  
also eingelegt/das vereint sich gar wol in kücklein oder in krapffen.  
Oder so man der apffel oder Biren nit hat/so nim wol geribnen gut-  
ten leß/das vereinet sich auch wol mit den ayern/mit einem kleinen  
steublein melbs vergilbt vnd wol vndereinander knetten/mit saltz vñ  
mit würtz ob du wilt das ist ein gut gebachens. Item zu disen ob ges-  
schribben gebachen magstunemen diirr hultzel Regel oder Leitfbiren  
wasser biren oder gut bratbiren/all schon vnd wol gebraten/vnd also  
vnder gemischet.

### ¶ Das. xxxvij. Capitel.

¶ Item wilta auch salueybachen/morchen oder ander gütte kreiter/  
So mach ein strauben teyg/vnd zeuch sie wol dardurch vnd bacht sie  
wiltu du sie dann füllen/das hastu wol verstanden/ein blat rber das  
der gestürzt/vnnd die füll mit gueten würtzen schon abgemacht eytel  
ayer/so macht man auch die füll in die ayer/von weinber vñ agrest im  
Herbst/vnd was man füll macht die müssen gewürzt sein.

### ¶ Das. xxxviii. Capitel.

¶ Item wiltu morchen mit ayern füllen mach die füll als man öppfel  
füll macht oder gestürzt ayer/vnd ye zwei morchen vber einander ges-  
stürzt/beyde teyl gefüllt vñ verkleist mit einem rohen ay an oiten/das  
es bey einander beleyß/die stoss an ein spisslein/brat sie auff einem rost  
sitlich/vnd begeiß sic mit milch schmaltz vnd wend sie offt vmb.

### ¶ Das. xxxix. Capitel.

¶ Item der einen kuchen im möser wil machen/der nem ayer/würtz  
weissbrot würflet geschnitten/das temperier gar wol vndereinander

# Der dritt.tayl.

hack Peterlein darunter thus in ein pfannen mit ein wenig schmaltz  
treyß gar wol vnd saltz ab. bestreich den möiser mit schmaltz. thu es  
darein setz es auff die kolen. vñ nit zu heyß am ersten. darnach ye bass  
vnd bass. vnd geiß ye ein wenig warms schmaltz darein.

## ¶ Das.xl.Capitel.

¶ Item gar ein lindes essen kindbutterin vnd den kraenk'en leuten vñ  
gebachens. das seind milch kücklein. Nach ein strauben teyg mit  
milch. vnd verzoir den gar wol. wiltu jn gelb haben. verhöch jn mit  
saffran. nim die versotten milch als man sie macht versoten. in einen  
hafen versoten in wasser in einem andern hafen mit ayern vnd starck  
oder dick ist. Die selb milch mach ab mit edeln gutten würzen die inn  
der Apodecken seind. genant Specie dulce. nach einen dünen strau-  
ben teyg. on ayer oder mit ayern. mit einem gesoten honig wasser. vñ  
ein klein saltz. verbirg auch die milch darein. als in kückleins vñ auch  
in kräppens weiss. vnd bach sie gar schon vnd auch braun. vñ gib sie  
dar zu solchen gebachnen gehört zucker darauff gestrewt. kaum zu  
grisen. Wiltu aber die kücklein in mandel milch oder sunst inn gutter  
geyßlich oder anderer milch geben so vergilb sie. vñ zettel ein lauters  
milch schmaltz darauff. vnd trag sie für.

## ¶ Das.xli.Capitel.

¶ Item fisch vnd Krebs vnd Biberschwenz. seind vil besser gesoten  
mit gutem wein. dann mit wasser oder mit bier oder eytel essig. Item  
es sprechen die meister. das alle seyste essen vnd seyst ding dem men-  
schen schad seind. vñnd die seysten fisch noch schedlicher. So ist auch  
frucht'nen brot geessen auch schedlich. Wil aber der mensch keß vñ brot  
essen. so trinke er darzu.                    ¶ Das.xliij.Capitel.

¶ Item wer ein kucfen in einem möiser wil machen. der neme ayer.  
würz. weißbrot würflet geschnitten. das temperier gar wol mit eins  
ander. hack Peterlein darunter. thu es in ein pfannen mit ein wenig  
schmaltz. thu es darein. setz auff kolen. vnd nit zu heyß am ersten. dar-  
nach ye bass vnd bass. vnd geiß ye ein wenig warms schmaltz darein.

## ¶ Das.xliij.Capitel.

# Der dritt tayl.

¶ Von ayer müßern. Wiltu machen ein gut ayer maß vō ayer tottern  
¶ Im gutten wein vnd weichsemelbrot darein/treyß es durch/vn̄ thu  
höning darein/vnd thu es in ein kleinen hafen/setz auf kolen/rürs führe  
sich dar/vnd wenn es dick wirt/so heßs ab saltz vnd schmaltz es.

## ¶ Das.xliij.Capitel.

¶ Item ein ander gemein ayer müßlein. ¶nym gutten milchraum/  
melß vnd ayer/das klopff gar wol vnder einander/das das melß vñ  
ayer wol zertriben werden/Ist es zu dick so gilß ein milch/vnd geuß  
daran zertreyß es aber/Ist es zu dünn so thu mer schön melß daran/  
das zertreyß vor mit der milch/als ein kinds muß/hab die pfann auff  
dem feür mit heyßsem schmaltz/vnd schüt die milch vnd ayer darein/  
rür es wol biß hert wirt/richts an/vnd see Ingeber darauff/vn̄ zettel  
ein lauter schön milch schmaltz darauff/vn̄ gibß für in der pfannen.

## ¶ Das.xlv.Capitel.

¶ Ein gut müßlein vō ayern seud herte ayer/die schel vñ hack's klein  
zwar ein schon mel darunter mit milch/thu die ayer dareinn tempe  
rier es wol/vnd rürs darnach in ein heisse milch/so wirt ein gut müß  
darauß/laß sieden als ein kinds müßlein/vn̄ rürs das es nit anbrinns.

## ¶ Das.xlvj.Capitel.

¶ Item seud ayer hert/vn̄ hack den tottern besunder/thu ein rohes ay  
darunder/zwar aber milch ein/schön melß daram/das es dick werde  
als ein teyg/schneid stücklein darauff/vn̄ back sie in einem schmaltz/  
so werden gute kücklein darauff/trucken zuessen oder in kess brüien.

## ¶ Das.xlvij.Capitel.

¶ Item wilstu machen ein gut gemüß vō ayern/so nim ayer vñ melß  
reyß das wol durch einander/geiß ein heisse milch daran/vnd mach  
es nit zu dünn noch zu dick/thu ein recht saltz darein/versuch es wol/  
Das gemüß magstu in zweyerley form machen/¶limbstu ayer vnd  
melß/so hact kleine gerissen von aleem schweinem fleyfch darein/das  
reyn bergesey/vn̄ seud es/hastu es nit/so nim milch schmaltz/vnd laß  
nit anbrinnen/see lauter Ingeber darauff an der anricht vñ gibß das  
Wiltu das wol gelß haben/so zwir saffran in ein lswoc milch vñ tem  
perier es.

# Der vierdt tayl Das vierdt tayl sagt von salsen/von Senff vnd Latwergen.

## ¶ Das erst Capitel.

¶ Wiltu machen ein grüne salsen von kreutern so klaus pfefferkraut  
deymenten/mangolt/ampffer streyss die stil darauf vnd warn dich  
eines verglaßten hafsen mit einer deck. ¶ tym weyß biot das weych in  
wein oder in essig gar wol/reys leckuchen/vn stoss die kreuter vn das  
alles mit einander gar wol/treyß es durch eintuch mit essig vn wein  
darein das brot ist geweycht/mach es ab mit wurtzen vn versuch die  
salsen/vnd behalt sie in dem hafsen über jar.

## ¶ Das ander Capitel.

¶ Item etliche salsen stoss man ab mit agrest/darzu nimbt man Bo  
ley rauten/münzen vnd brunnenkress/das des agrest mer sey wan der  
kreuter/wan die vnzeytigen weinber heyst man vñ ist agrest/das gar  
ein ließliche seür hat/das stoss man ab mit einem wein vnd mit essig  
vnd mit geribnem leckuchen/vnd schönem brot.

## ¶ Das dritt Capitel.

¶ Item etliche salsen stoss man ab mit maylant/garten ampffer vn  
mit saurn weinapffel mit brot geweiche/mit cytel essig/ghackt vn  
gestossen mit einander/vn durchgetrieben in ein glesen heflein. Wiltu  
die weinapffel vor sieden oder braten/so geend sic dester ee durch/vnd  
versuch sie mol/vn verdeckt/du magst sy in glesen kutterolffer behal  
ten/verstosse das nur wol/vnd setz es in ein Keller/so dorret es nit.

## ¶ Das vierdt Capitel.

¶ Item Knobloch salsen bedarf wenig brots gebeult brosem/ges  
weycht in essig/vnnd mit mager fleisch brü gar wol gestossen/abges  
macht mit salz vn ein wenig essigs/die salsen behalt in einem kutter  
olff wol verschoben/so beleybt sie beyrer krafft.

## ¶ Das fünfft Capitel.

¶ Wiltu die gelb haben/so thu saffran in essig/vn beyß in darein/thu  
die salsen in ein pfenlein über das feür/vnd laß erhitzen/vnd mach sie

G

# Der vierdt tayl

bann mit würzen vnd saltz ab. Also thu yeder salsen so du sy wilt ans  
richten vnd für tragen den gesten.

## ¶ Das sechst Capitel.

¶ Wiltu knobloch salsen grün haben so stoss deymenten vnd andere  
scure kreuter darunter mit brot geweicht in essig mit dem selben essig  
durch getrieben.

## ¶ Das siebent Capitel.

¶ Item wiltu Knobloch salsen weiss vnd fein haben so thu mandel-  
milch darunder.

## ¶ Das acht Capitel.

¶ Item knobloch salsen die vermischt ist mit wurm samen ist gut zu  
allerley speyß zu essen für die wirrn.

## ¶ Das neindt Capitel.

¶ Wiltu machen ein gute salsen von aschlauch/weich brot in wein  
vnd stoss den aschlauch in dem selben brot vnd wein vnd saltz/treyß  
in durch vnd mach in ab mit Ingewer die salsi ist gut zu rindern bras-  
ten oder wildpret.

## ¶ Das zehendt Capitel.

¶ Saluey salsen mach also stoss eytel saluey mit wein vnd brot.

## ¶ Das aylsst Capitel.

¶ Rauten salsen mach also nim eytel rauten stoss sy mit essig vñ brot

## ¶ Das zwölft Capitel.

¶ Boleysalsen mach also nyin eytel Boley stoss mit wein vnd brot  
gemischt vnd an der anricht abgemacht als ander salsen.

## ¶ Das viij. Capitel.

¶ Item ein salse vñ Bumerangen das seind welsch klein saur apffel  
die truct man auß von jn selber geben sauren wein wol geschmackt  
da thut man nichts zu dañ zynetblüt an der anricht das ist ein fürste  
gnosß salsen vnd kostlich die ist nit zu behalten wan die apffel müssen  
allwoeg also frisch aufgetruct werden die salsen ist zu allen vogeln  
hütern vnd wildpret gut.

## ¶ Das xvij. Capitel.

¶ Item die kreuter vorgenant die zu den salsen gehöre wiltu die vßer  
jgr behalten das sie jr stercke vñ geschmack mit verlieren so fach ewo  
wasser mit einem reynem newo gewaschnen leynen tuch das leg auß

# Der vierdt tayl

einer wisen hin vnd her truck es auß in ein sauber kandel vnd beyß die  
krauter darinnen es sey Saluey Peterlein oder was krauts es ist einen  
tag vnd nacht thu sie daß auß vnd laß trucknen gar wol vnd dör sie  
in einem Bachofen vnd behalt sie oben im hauss in einem korb vñ wenn  
du die salsen wilt machen so beyß sie mit wein oder essig vñ stöß mit  
brot als der salsen recht ist wenn du wilt.

## ¶ Das.xv.Capitel.

¶ Item wenn da ein wein salsen oder essig ausschmecke der nem des  
selben gebeyßten Peterleins Rauten oder saluey vñ esse das kew es  
wol so vergeet jm der geschmack vnd stinkent athen.

## ¶ Das.xvi.Capitel.

¶ Item was kreuter in dem meyen abgenünen werden als Saluey,  
Peterlein, Boley, meylant, rauten die also geschlacht vnd edel seind  
dör sie in einem Bachofen stöß vnd puluer sie wol du magst sie über  
jar behalten vnd zu allen essen nützen.

## ¶ Das.xvii.Capitel.

¶ Senff mach also mel senff mit würz der süß sey vnd wenn es wol  
gemahlen ist so thu in in ein pfannen vnd gib jm einen wal ob einem  
feür rür in wol mit ein wenig saltz vnd behalt in mer in mit andern  
würzen gesotten vermach in gar wol. Wiltu den zu essen machen so  
seud ein guten honig wein vnd temperier den damit saltz vnd würz  
in kaum zu brieten so ist er gut. Item ein ander weiss behendiglichen  
Du magst honig nemen das temperier gar wol mit essig wein oder  
fleysch brü vnd rüre den senff darein.

## ¶ Das.xviii.Capitel.

¶ Item weinßer vnd feygen gesotten mit wein oder wasser damie  
senff gitēperiert das zimbt wol oder mit rosen wasser das schmecke  
wol vnd gestossen zymet rinden darein gethon subtillen leiten.

## ¶ Das.xix.Capitel.

¶ Item senff ist heyß vñ trucken in dem vierden grad Darumb so bes  
darffe er der temperatur gar wol wann er hilfft dem blöden magen  
vnd schadet gutten augen zu vil geessen.

G q

# Der vierdt tayl

## ¶ Das.xx.Capitel.

Item weygsel salzen mach also / stoss sic in einem möser mit kern vñ  
mit all reyb lecfuchen darunter / treyb es durch ein tuch mit guttem  
wein / schüt es in einen vergleschten hafen / vnd stoss negelein vñ allerley  
starch würg / vnd ein wenig saltz thu darein / erwel es bey dem feür / vñ  
thu es dañ auss in ein seucht becken / vñ laß wol gestechn / vñ mach kück  
lein daraß oder latwergen.

## ¶ Das.xxj.Capitel.

¶ Item wiltu küttten latwergen machen / nym vnd seind oder brat sie  
gar wol / stoss in einem möser / vnd gerissen lecfuchen / treyb sie durch  
mit guttem wein / mach sie ab mit würg / thu jr als der weygsel salzen  
obgeschubben / on das es mer lecfuchens muß haben.

## Das.xxiij.Capitel.

¶ Wiltu machen gutte latwergen von Biren / als Leitßbiren vñ an  
der gut biren / seind die schon / würrff die kern vnd schelffen hyn / thu die  
biren in ein hafen / geuß zilic wasser daran / wen du sie zu stücklein ge  
schnitten hast verdeck den hafen / das der diünft mit aufß müg / wen sie  
siedenn genug haben / so erknisch sie gar klein mit einem löffel / thu sie  
in ein kleins kesselein / vñnd setz sie aufß ein dreyfuss über ein kleins fetir /  
darnach ein gut glut / rür sie für sich dar / das sie werden als ein muß /  
thu hönig vñ würg darein / rür es noch bas. Du magst nemen negelin  
Ingeber vnd muscat / die stoss groß / du bedarfft jr nit durch reden / vñ  
schüt sie also groß darein / vnd rür sie noch bas / vnd enzeich das feür /  
bis die würgen wol erhitzen / vñnd thus herab / so ist die latwergen ge  
recht / schlach sie aufß aufß ein weyt teller / oder aufß ein schon bret / vñ  
treyß sie dañ als ein krapffen teyg / los wol erkalten / vnd schneyd dañ  
kleine stücklein daruon vnd legs ein.

## ¶ Das.xxiij.Capitel.

¶ Item ein gut nütz latwergen zu dem magen / vnd für all böß nebel /  
Eym schwertel würg / vnd schneyd sie zu dünnen scheyblein / die laß  
acht oder zehn tag in rottern wein beysen / inn einem gläss wol ver  
decke / darzu nym ein maß hönig / vnd zerlaß in in einer kūpffern oder  
messin pfannen ob einem kofsefir / darein thu die würg vñ wein den du

# Der vierdt tayl

vor bereyht hast vnd laß den dritten teyl ein sieden. Darnach nyrm vier lot Ingeber zehn die nit durch geset werden ein lot neglein ein lot muscat nüß zwey lot zymet rinden vnd ein halb lot langen pfesser alle wol gestossen die laß ein gute weyl darinnen sieden biss es dict werdt zu einer latwergen vñ für sie stets mit einer spateln das sien ic an brinn so hastu dann ein gute latwergen.

## ¶ Das. xxiiij. Capitel.

¶ Zu der prust ein gute latwergen nim weyßen rettig Isop Glant Dyptam vnd Ingeber die stoff zu puluer temperier sie mit honig zu einer latwergen als es gewonheyt ist latwergen zu machen. Wilt du sie besser haben so thu darzu kubeben zymet vnd muscat blüt oder an der specerey die gut sind Du magst auch nemen entzian Venedisch zitwer langen pfesser kalmuß galgat vnd stein würtz oder ander ge würtz nach dem end dir zimbt dienstlich darzu zu sein vnd vnter ein ander temperieren wie obsteet zu einer latwergen.

## ¶ Des. xxv. Capitel.

¶ Item von kraut essen die gewoonlich zu essen seind als mangolt Benet Esl kompost das sol man schön durchlesen einlegen vnd sieden vnd allweg das erst wasser wol abseygen halben weg wol gesotten vnd der ander anguß des wassers sol erst abgemachet sein mit saltz vnd gemacht biss an die stat wiewol das ist das man die kraut briuet darumb seind sie gut zuhaccken noch ist die gruß zu stark vnd vngeschmackt darumb muss man jm das erst wasser entziehen man hac es oder bleybe ganz.

## ¶ Das. xxvj. Capitel.

¶ Item wilstu bald gut kompost kälts kraut wol geschmack machen am herbst also rohe von kompost haubtē So nyrm ein reynen hafen vnd spreyß hölzlein vndten darein einer handt hoch vnd geiß rotten gutten wein darein biss an die hölzlein vnd nit gar So nyrm dann des krauts haubt vor wol geseußert vnd spalt das in vier biss an den dor sen vnd doch ganz bleyß vñ leg ein ander bellin krauts da hinden in das vor offen zert vnd stürz das haubt also auff die hözlein in hafen vnd verstürz den gar eben vnd verkleyß in wol mit nüß vnd setz ih

G ij

# Der fünfft tayl.

auff ein dreyfuß, vnd mach ein gech feir darunter nit zu groß, vñ lass steen also lang biß sunst ein kraut gesieden mag, thu es dannauß vnd lass erkalten vñ nim des roten weins im hafen, den thu in ein pfenlein vnd seind kūmel, schlehen vnd bacholtern darein, vnd schüt es in das haubt, teyl es wol vmb vnd vmb, vnd lass es zufallen, zerspalt es dann gar, geuß essig oder senff daran, vnd trag es für.

# Das fünfft tayl sagt von essig vnd wein:

## Das erst Capitel.

¶ Der essig wirt manigfältig gemacht. Zum ersten, nim die aller seirsten weinber, trück sie auß vñ seyg sie durch ein tuch, geuß darein gutten alten essig, lass es steen, so es sich gesetz hat, so seyg es von den heffen, vñ thu mer der außgetrückten sauren weinber darein, lass aber gesteien, seyg es wol ab, vñ thu das also offt als du sein vil wilt haben

## ¶ Das ander Capitel.

¶ Item von wein macht man auch essig, also. Thu alten wein in ein Klein fesslein nür halß, vnd setz es an die Sunnen, oder besser ist es zum feir, vnd lass es steen also an der werm, so wirt es gutter essig.

## ¶ Das dritt Capitel

¶ Itemnym ein Krug der von altem essig seer schmeck, vnd geuß dar ein wein biß zum halben teyl, verstopff in wol vñ setz es in einen Kessel vol siedens wassers ob dem feir, wer das er darinnen etwas wenigs seud, so wirdt es zu essig.

## ¶ Das vierdt Capitel.

¶ Geuß in einen hafen oder Krug alten wein, thu gutten rocken feir, teyg eins ayes groß darein in ein tichlein wol verbunden, vnd setz es zum feir, lass ein wenig sieden, vñ setze es hyn da wirt gutter essig von

## ¶ Das fünfft Capitel.

¶ Item thu alten wein inn ein hafen oder in ein Kessel, den lass sieden, schalum in, vnd mach in zu begrab in in ein Keller in die erdt, lass den drey tag steen, grab in wider auss vnd lass wider ein kleinen wol thun, setz in hyn, da wirdt gutter essig auss.

# Der fünft tayl.

## ¶ Das sechst Capitel.

¶ Thu wein in ein kolben glas oder in ein Krug setz in einen Kessel vol wassers darinn laß den wein heiß oder nur wol warm werden du solt aber in den Krug mit wein rot weiden holz legen vñ Ingwer langen pfeffer vñ ein vrhab von rohem teyg oder heiß gebachten brot dawon wirdt der essig stark.

## ¶ Das siebent Capitel.

¶ Item wilstu schnelliglich essig machen So nym stehelin Blech vnd glü die wol vnd lesch die dreymal in gutem starchen essig leg sie hin vnd behalt sy zu deiner noetturfft So du dann schnelliglich essig machen wilt so nim sie vnd glü sie wol vnd lesch sie in wein so wirt es auff der stet zu essig.

## ¶ Das acht Capitel.

¶ Wilstu über landt essig mit dir tragen in der taschen wo hin künnest das du bereyten essig habest So nym die kern in der Keltern auf der weinber hülß vñ trückē sy wol stoss sie wol zu puluer auff das puluer geuß gutten essig vermischt wol laß es steen das sich das puluer an den grunde setz geuß den essig ab vñnd trückne das puluer an der Sunnen das thu zu dreymalen Vnd so du schnelliglich zur handt essig haben wilt wo du bist so nim des puluers vnd strew sein wenig in ein becher vol weins so hastu essig.

## ¶ Das neindt Capitel.

¶ Oder also Lym heffen von essig vñ knit die mit rocken melß mach ein teyg vnd mach ein brot darauffbach es im ofen kaum halß nym es auf dem ofen legs in gutten starchen essig das es des essigs in sich zeucht So laß aber im ofen bachen auff halß nym es auf vnd legs wider in gutten starchen essig das es aber des essigs in sich zeucht als so vil als es mag thus wider in den ofen bachs wol vnd behalts vñ wen du essig haben wilt auff dem weg oder wo du bist für das brots ein wenig in ein becher weins so hastu essig.

## ¶ Das zehndt Capitel.

¶ Oder also Lym weinstein wol gerissen mit starchem essig zu dreymal vñ zu yedem reyßen laß in wol trucken werden dan mach kuges

# Der fünfft tagt

Sein darauß laßsy truc̄nen / der selben kūgelein thu eins oder zwey in ein becher vol weins / als bald wirdt essig auf dem weyn . Du magst auch wol langen pfeffer gar ein wenig vnder den weinstein reyßen .

## ¶ Das aylsst Capitel .

¶ Guttē bier essig zu machen . ¶ Tym gut bier vnd würtz / vnd weins / die bey dem feir / das sie also warm werden / das du kaum die handt darinn magst erleyden . thu darein ein wenig guter bier heffen / vō den die würtz auff stoss / die wirt in essig gewendt / vnd wirdt es nit bald zu essig / so leg hinein ein wenig weiss weyden holtz / so wirdt er besser .

## ¶ Das zwölft Capitel .

¶ Wiss das ein yegelicher essig / er sey von wein oder von bier auff das er sein seür behalt / sol man jm machen ein spunt vō weiss weidenholz / der so lang sey / so man in oben hinein stoss / das er nit auff den boden rüt / der behelt dem essig sein seür / wann von natürlicher krafft ist der weyden aygenschafft seürigkēyt zu halten vnd zu meren .

## ¶ Das.xiiij.Capitel .

¶ Zumachen ein wein zu krefftigung des leybs vnd widerbringung natürlicher hytz / so bereyt dir ein kleins fesslein / vñnym allerley guter würtz auff den kremen / so vil als dlich gedunct darzu genüge / vñ stoss sie klein in einem mörser / vnd thu zucker also vil darzu als der würtz aller ist / vñ schüt das alles in ein secklein / gemacht in ein gestalt eins langen sack's / vnd hencf den zipffel des seckleins mit der würtz in ein kandel oder warein du wilt / vñ geiß guten wein darein / laß es durch seygen zwey oder drey mal auff das / das der wein die krafft der würtz alle in sich ziehe geiß dann den wein in das fesslein vor wol gereinigt vnd verstopff es wol / das die krafft des weins nit verriech . Also hast du ein wein der dem verkaltē leyß sicherlich sein natürlich hitz wider bringt vnd in krefftigt .

## ¶ Das.xiiij.Capitel .

¶ Item ein mensch der lang francē gelegen ist / vnd auff kumbt / yes doch jm das haubt schwach ist von francē heyt des hyrns / dem hilff also / ¶ Tym ein maß weins / vnd ein lot muscat blüt / die bindet also inn ein tuchlein / vnd ein muscat nuss / die zerstoss klein / vnd binds auch inn

# Der fünfte tayl.

ein reines tüchlein/nym die zwey knospeln henc's in die maß weins,  
laß das also steen drey tag vñ nacht das der wein die krafft der weintz  
an sich nem/ so gib es dem franken zutrinken/ ye zu vier malen ein  
tag/des morgens nüchter/vnd ein halbe stundt vor der malzeyt/vnd  
ein halbestundt vor dem abentessen/vnd des abents so er zu bech wil  
geen/vñ die weyl er auf der kandel trincket/dierw cyl sol man ihm ein an-  
dern bestellen/ auch als obgesagt ist/auff das/ so er einen wein auss ge-  
trunk'en hat/das er den andern zu handt hab/vnnd man geb ihm sein  
alle mal zwei halb ayer schalen vol/vnd thu das also lang biss im fass  
wirt in dem haubt/wan lange siechtagen wollen lang etzney haben  
Disen wein mag man auch geben den/die stets frankheyt im haubt  
haben.

## ¶ Das.xv.Capitel.

¶ Item wilstu Alant wein machen. ¶ Um alant wurtz wol gewasche  
schneyd die zu stücklein/vñ nim frischen most auss der kelter/geiß den  
in ein Kessel/thu die wurtz darein/laß sie sieden/vñ wenn die ober rinde  
sich ablöset von dem kern so ist es gnug gesotten. Geiß dann den ges-  
sotten wein in das fass/in den most/in dem du den Alant wein haben  
wilt/vor wol gesigen durch ein tuch/vnnd laß jn wol vnder einander  
seren/so hastu ein gutten Alant wein. Also magstu auch von andern  
Pfeüttern wein temperieren vnd machen/ als von Salucey oder vom  
welcherley kraut du wilt.

## ¶ Das.xvi.Capitel.

¶ Item wilstu machen merrich wein/so schneid jn zu dünnen breyten  
schnitzlein/leg die schnitz auff einander/vnd gut salz darzwischen/so  
werden si nassen/oder gestossen löser/laß ein tag vnd nacht in einer  
schüsseln steen/stoß in einem möiser/vñ stoß berträ darunter in einem  
essig/vnd zwinge es durch ein tuch in ein zynen schüsseln/behalt es in  
ein glas wol verstopfet. Wer dan vor durst mit wol bleyben mag/der  
mit durch das tuch geet/das magstu mit guteem zucker senssen/vnd  
iß das nüchtern/das wert dem willen/vnd stillet das gurren in dem  
blöden magen.

5

# Der fünfft tayl.

## ¶ Das.xvij.Capitel,

¶ Wiltu ein wein vō Bromber machen nyml ein maß honigsam vñ  
Bromber fünff maß/das misch vñ zivit es durch einander wol dar-  
nach thu sechs mal so vil weins darzu thu es zum feür/lass es vol sie-  
den/schaum vñ setz es ab/seygs durch ein tuch/vñ lass jercn.Darnach  
thu es wider zum feür lass sieden/schaum es vñ geiß in ein reynes fess  
lein lass jeren.Und wenn du daud trincken wilt/so brieff ob er dir zu-  
sterck ist/so nyml zu einem gleslein vol/zwey gleser vol weins misch  
darunter/so hastu ein guten trancē der der natürlichen hitz wol hilfste  
vnd sie in iher natürlichen maß behelt.

## ¶ Das.xvij.Capitel

¶ Item wilstu ein zwibbel wein machen dem thu man gleich als dem  
Boernerantz wein/vñ vermischt in mit guttem essig/der ist gut für die  
gebrechen.Das bewer also.Um einen vergiffsten wurm/als spinnen  
Edechs oder schlange/vñ mach ein kreyß auff einen tisch mit rohem  
knobloch/oder mit zwibeln/vnd setz den wurn mitten ein/vñ lass in  
kriechen wo er hin wil/und wenn er an den kreyß kumbt er schnaltzt  
wider.Das bewer mit würmien/die von den leüten oben oder vndten  
auf geien.Also mag man ein kreyß machen von dreyackers/von mers-  
rich oder von nesselwürtz/und von gebrantem wein.Und darumb so  
haben die alten meister der ertzney/vil und mancherley salzen erdacht  
und leren machen/mir zu einem zusatz vnd wendung vil vñreiner ge-  
brechen/oder zu wenden vñrein gebrechen inwendig aller menschen  
natur vnd glider/und besunder des magens/der ein fürst ist der glider  
Und darumb setzen die bewerten meyster alle salzen mer von nutzes  
wegen daß von wolumst wegen.

## ¶ Das.xix.Capitel.

¶ Item vermut wein ist gut für vnlust getruncke/vñ vermischt mit  
anderem wein/oder ein salzen darauff gemacht mit mißkern vnd schö-  
nem brot geroeiche in wein/in die vermut gethan/wol gestossen vnd  
durch getrieben mit guttem weinn/ist ein salzen damit gut zu essen ist  
alle kost vō fleisch vñ fisch zu der zeyt so der gebrech oder sterben vmb  
geet/oder von vergiffstigem lufft ist/oder von bösem wasser.Es ist sit-

# Der fünft tayl.

vnd gewonlich in Ungern da böse wasser seind vnd vil nebel da die reichen leut vermut wein sieden vnd machen in also gemeinlich als mir Alant wein hie sieden im Herbst. Recht als Alant süß ist also ist vermut bitter. Und seind die leut stark vnd gesundt darbey in bösen mosigen landen.

¶ Das.xx. Capitel.

¶ Item nesseln mit einem guten wein gestossen oder mit einem saurn essig durch getrieben vñ in ein glas gegossen vnd behalten diser durch geeribner wein tödtet die würm. Wiltu gebrantē wein darunter thun was du damit bestreichst das weret den würmen vñ ungezyffer vñ dem faulen fleyisch. Und wer yendert ein viehe das da faul fleyisch hec in einem gebrechen thu ein wenig Alauin darunder es etzet sich auf. Also mercf wo man den vermut wein den merrich wein den nessel wein hyn thut da kumst kein spinn hynn weder mucken noch ander wurm krötten oder schlängen.

¶ Das.xxi. Capitel.

¶ Item ein yeglicher mensch der da hat einen kalten bösen magen der hat ein bleiches antgesicht.

Das.xxi. Capitel.

¶ Item wer da ein verschleimpten bösen magen hat in hilfft nichts keyner ley erzney die bösen dünst die da verschlossen seind in dē mage werden dann vor gepurgiert vnd ausgetrieben.

¶ Das.xxi. Capitel.

¶ Item das sind die zeychen des kalten magens rupzung heschung bitterkeyt in der gurgel der sobt stetig auss spürzen vil speichel jr hun gert vil vnd durst selten vnd ist seer Vnnd ein solcher hat vngestalt bleichs antlig Ist jm aber der magen kalt mit truckenheit vermischt so durstet jn auch das kumst jm von melancolien.

¶ Das.xxi. Capitel.

¶ Item das seind die zeichen eins hitzigen magens verhitzt mit vn natülicher hytz steter durst seltamer hunger pitterkeyt des munds vnderwen gelb als saffran truckenheit der zungen das ist ein zeichen das er hat hitzige dünste in den fachen des magens Gleicher weyß ist

55

# Der füinfte tayl.

fētzames hungers/ ein zeychen das er subtile vñ weyche speyß nit vct  
derwen mag/ vñ die groben speyß derwen er wol vñ wirt von der hitzen  
also gepeyniget/ das er nit mag warmes getrancf trincken.

## ¶ Das. xxv. Capitel.

¶ Item wilstu einem menschen seinen verhitzen magen in seinen itas  
turlichen standt bringen so sol man ihm geben zu niessen speyß die kal-  
ter natur ist/ als campffer/ melden/ lactuca/ mohen bletter gesotten vñ  
mit heys gessen/ fisch mit schupen/ die in frischē schnelle wassen geen.

## ¶ Das. xxvi. Capitel.

¶ Item ein andere Erzney/ mach ein pflaster von kalten dingern/ als  
von rosen/ haußwurtz/ wurtzelring/ oder zerschlagen saur apffel/ Cos-  
riander/ gersten/ ybisch/ oder bestreych in mit Rosen oder scyel öll.

## ¶ Das. xxvii. Capitel.

¶ Item wer da einen verkalten magen hat/ als von kalter speyß oder  
trancf/ dem sol man helffen mit würzen vñ kreutern warmer natur  
¶ Vym kniel ein lot/ galgat ein halb lot/ Ingeber ein lot/ muscat nūß  
ein halb lot/ muscat blüt ein quintlein/ kalmuß ein quintlein/ zitwer  
ein halb quintlein lange pfesser ein quintlein/ paradis̄ kom ein quints-  
lein/ steinwurtz ein quintlein/ zymet rinden ein quintlein/ zuckers als  
wil als darzu genüget/ vnd mach ein latwergen die nütz alle tag vnd  
nacht dreymal im sumer/ morgens frū nüchtern zu mittag/ vnd des  
abents am betgang/ Im winter/ morgens nüchtern des abents am  
betgang/ vnd zu mitternacht. Vñ merck so du die latwergen zu dir  
nehmen wilt/ du solt daruoī nüchtern sein drey stund/ vnd nach der ne-  
mung auch vier stundt oder auß das wenigst drey stundt. Die ersten  
drey tag so du jr brauchen wilt nim jr einer haselnuss groß/ die andern  
vier tag einer kleinen muscaten groß/ die andern woch auf einer gute  
grossen musceten groß/ die dritte woch einer welschen nūß groß/ bey  
dem bleyß biß dir bass wirt/ Vnd wirt dir an der Confecten gebresten/  
so laß dir jr mer machen/ Vnd weyl du der erzney brauchst/ hüt dich  
vor kalter speyß vnd trancf/ vnd vor wasser vñ vo: allerley fisch/ grün  
vnd gesalzen/ außgenümen gar kleine lebendige fischlein/ die laß dir

# Der fünft tavl

wol abgemacht mit würtz vnd saffran/ gekocht mit klein geschnittenen zwibeln/ hüt dich auch vor kompost kraut vñ allerley milchspeyß vñ vor gereuchtem fleysch/vor garstigem fleysch/feystem fleysch/vor alten madigen kiesen/vnd vor allen vnderwigen speyßen.

¶ Das.xviii.Capitel.

¶ Item Bißnel/Entzian/Zitwer/die drey rourtzen gepulvert vnd geset auff nasses brot/ getemperiert Ingeber/Muscat/Ciegelein ist dem kalten magen gut/vñ für durst das die wasserkelt mit überhand nimbt/ also dienet Knobloch/merrich/Lauch/rohe oder gesotten gessen der großen natur/ davon die natur der subteylen menschen wirdt gebrückt/darum seind die salzen erdacht. ¶ Das.xxix.Capitel.

¶ Item für ein erkalten magen/gib ein sirop von wermut/vnd sirop von Erdrauch/ an.3.i. wasser gebrant de horagone absintho/vñ nemta an lib. semis/oximel diuerticum.3.i. detur in aurora ad quatuor dies postea detur gerapigra Galieni que summe valet in stomacho frigido.

¶ Das.xxx.Capitel.

¶ Ein armer der ein erkalten magen het/der trincke so er zu bett will geen in einem warmen bier/galgat vnd kümel/vnd weiss weirauch/ ist es im winter/im Sommer bedarf er sein mit wermen/Aber der reich nem dyalangā vnd dyaciminū aus der apodeck,

¶ Das.xxi.Capitel.

¶ Item wer mit lust hat zu essen der mache ihm ein salzen vñ Knobloch vnd neme drey bletter von Saliey/ vnd wenig brot vnd saltz/ zerstoß das vnd zertreyß mit essig/vñ thu den Knobloch darein/ Cim zwei zehn Ingebers/ vnd dreyssig pfeffer Körner/ zerstoß die klein vnd thu sic darzu/ vnd gefiß essig darauf/ vnd meng es wol/ solche salzen soll du drey oder vier tag essen/ so gewinst du gutten lust zu essen.

¶ Das.xxiij.Capitel.

¶ Item merct alle speyß die der mensch zu innimbt über die natur/ das ist so er der mer nimbt/wann seiner natur bequem ist/die bringt ihn in frischheit. ¶ Das.xxiij.Capitel.

¶ Item merct der magen wird belaydiget vñ versert von der speyß die

h. iij

# Der fünfft tagl

All zu kalt oder heyß ist zu seer gesaltzen/oder zu seer gesüßt ist vnd die  
bey dem feir brünzlecht ist vordē sunder sic sollen all ein maß haben.

¶ Das. xxxiiij. Capitel.

¶ Item mercf der in dem leyb hert ist also das er nit stül gahabē kan,  
der felt in ein krancfheyt/oder er gewindt die schnoppe/oder gewindt  
den steyn oder er hat einigereyt.

¶ Das. xxxv. Capitel.

¶ Item mercke auch das alle Teutschchen Wolen vñ Behem/mit dem  
Bequemlichsten gepurgiert sollen werden durch die stile/vñ alle wals-  
hen durch das vnderwen/das ist niagens halben. Oder vñriges bluts  
halben/mögen alle gepurgiert werden durch das aderlassen vñ auch  
köpfsetzen. ¶ Das. xxxvi. Capitel.

¶ Item alles das auß der erden ist/oder auß der erden wechsft/vnd all  
menscheu also wol/die nemen an si ih die aygenschaffte der vier Eles-  
ment/heyß/kalt/truck'en feucht. Vñ wer lang leben wil/der verwans-  
del ye eins gen dem andern/als die kelt mit der hitz/vñ die hitz mit der  
kelen/vnd das truck'en mit der feuchte/vñ das feucht mit dem truck'e.  
Also ist der selig vnd weyß/der der zeyst achtet/vnid die maß solcher  
temperatur recht trifft/vñ also mit weysheyt ordentlichen lebt. Wan  
es sprechen die meyster. Ordentung sey weyshheit/vñ weyshheit sey orde-  
nung/vnd die gut gewonheit behelt gute sitten/vñ gibt gut endt. So  
bewart messigkeit die gesundtheit/wann alles das das dem leyb zu-  
gehört/sol vnnd muß messigklich geschehen. Wiltn daur nit volgen  
dem rat/messigkeit/ordentung vnnd rechtem leben/so rot doch besser  
gesundtheyt zuhaben/wann so du siech bist/alle artget mit allen jrer  
künsten. Darumb so einer lang gesundt wil sein on alle gebrechen/sö  
muß messigkeit fleyschlich darzu dienen in alle seinen werckē/an esse  
an trincken/an weibern/an baden/an arbeiteten/an geen an schlaffen  
an wachen/an geselschafft/an busberey/an zerung/an sorgfeltigkeit/  
gut zu gewinnen. Wan alle sorgfeltigkeit verderbet die weysheyt/vñ  
die unmessigkeit verderbet leyb/seel/vnd gut gewonheit yedermans.  
nach seinen stadtēn. Doch die nit groß sorg haben in allem jrem leben

# Der fünft tayl

die nemien selten gut alter oder verderben als jung leüt in jren halben tagen darumb so sol soigfältigkeit geschehen messiglich oder mischmessigkeit vermischt. Vn̄ wer dan̄ die maß recht trifft vñ also ordenslich der ist jm selbs hold vñ bleyst bey gesunheyt vñ beylangē leben.

¶ Oder ein weyßlich bild in jrem blumen schein zu jrer zeyst sol sich al so messiglich halten mit getranc̄ vnd mit kost vnd allen andern sachen das jren weyßlichen rechten nit widerwertig sey wann jr gesbrech meret sich dan̄ sie nahet der schweinsucht vñ dem bittern grimmen in leyß vnd mag sein sterben stirbt sie aber nit so muss sie lang haubt wee haben. Auch wüllen spürzen vnd husten ist jr kurtzweyl des wirdt sie vil lieber überhaben. Darumb so werden die großen Ees man machen solch leyden die jret weyßer nit schonen zu billicher zeyst vnd jnn nit glaubig seind mit aller edeln gutthat die man mag gehaben von kost vnd getranc̄ mit edeln wurtzen vnd sensstigungen der rwe aller gatten pflege Es schreybt Albertus magnus ein heyliger man zu Regenspurg ligende gegrabē im buch der fräwen hainigkeit das kein großer man sol wissen von fräwen heimigkeit Aber die fräw mag ihm zeychen geben vñ nit vil sagen das sol in erbarmen vnd sol jr glaubig vnd hilflich sein mit ließ vnd vermügen Dauon so sollē wir messig sein seytemal die messigkeit ist die best ergney in essen vnd in trincken dardurch wir lang mügen leben Vnd in disem leben gegen got dem almechtigen mügen erwerben das ewige leben Das verleyhe vns allen die vngteylt dreyfältigkeit Amen.

¶ Gedrückt zu Nürnberg durch  
Jobst Gucknecht. I 5 2 9.

Technol. B 106 m (R.S.)





Datum der Entleihung bitte hier einstempeln!

5.2.90 Riedel

24.3.1988

12.12.1988

Digitalisiert: PPN 267595557

SLUB DRESDEN



III/9/28

3 0515080

Technol. 8.  
106 <sup>un</sup> (R.S.)<sub>6</sub>

