

# Das Buch von guoter Spise

Wikisource.org

15. Dezember 2011

# Inhaltsverzeichnis

0.1	Vorwort . . . . .	1
0.2	Ein Konkavelite. . . . .	4
0.3	Von einer hürzlebern. . . . .	4
0.4	Wilt du machen einen blamensier. . . . .	5
0.5	Züentre von Kriechen. . . . .	5
0.6	Diz heizzet ris von Kriechen. . . . .	5
0.7	Zeidentische Kuchen. . . . .	6
0.8	Ein Kluge spise. . . . .	6
0.9	Diz sint haselbüener. . . . .	6
0.10	Ein gebraten gefültes ferhelin. . . . .	6
0.11	Eine Kluge spise von pflumen. . . . .	7
0.12	Ein spise von birn. . . . .	8
0.13	Ein gut spise von hüenern. . . . .	8
0.14	Ein gute fülle. . . . .	8
0.15	Ein gefallen Kuchen. . . . .	9
0.16	Wilt du guten met machen. . . . .	9
0.17	Von pasteden. . . . .	10
0.18	Von einem gerichte von lebern. . . . .	11
0.19	Von gefülten hechden. . . . .	11
0.20	Von frischen elen. . . . .	11
0.21	Diz ist ein gut spise von eime lahsf. . . . .	12
0.22	Diz sagt von eime stockvische. . . . .	12
0.23	Ein gut spise. . . . .	13
0.24	Ein gut gericht. . . . .	13
0.25	Ein gut spise. . . . .	14
0.26	Daz ist auch gut . . . . .	14

0.27	Wiltu machen ein gebraten milch. . . . .	15
0.28	Diz ist ein gut fülle. . . . .	15
0.29	Ein gut getraute. . . . .	16
0.30	Ein gut fülle. . . . .	16
0.31	Wilt du machen ein spise von hüenern. . . . .	17
0.32	Witt du machen ein gut lebern. . . . .	17
0.33	Ein gut spise. . . . .	18
0.34	Ein spise von bonen. . . . .	18
0.35	Ein geriht. . . . .	18
0.36	Witt du machen einen agraz. . . . .	19
0.37	Aber ein condiment. . . . .	19
0.38	Ein false. . . . .	19
0.39	Ein agraz . . . . .	19
0.40	Ein geriht von eime hechte . . . . .	19
0.41	Ein geriht von frischen elen . . . . .	20
0.42	Ein geriht von eime stockvische . . . . .	20
0.43	Ein gut fülle . . . . .	20
0.44	Ein gut trachte. . . . .	21
0.45	Ein condimentlin. . . . .	21
0.46	Ein geriht von einer gense. . . . .	22
0.47	Ein kluge spise. . . . .	22
0.48	Ein gut gebackenz. . . . .	22
0.49	Ein gut gerihetlin. . . . .	23
0.50	Ein geriht von vischen. . . . .	23
0.51	Ein geriht . . . . .	23
0.52	Ein condimentlin. . . . .	24
0.53	Ein gut false. . . . .	24
0.54	Von gebratem. . . . .	24
0.55	Ein gut spise. . . . .	25
0.56	Ein gut fülle. . . . .	25
0.57	Ein gut lecker köstelin. . . . .	26
0.58	Ein gut gerichte. der ez gern izzet. . . . .	26
0.59	Wilt du machen ein gut mus. . . . .	27
0.60	Ein fladen . . . . .	27

0.61	Ein fladen . . . . .	27
0.62	Ein krapfen . . . . .	28
0.63	Ein krapfen . . . . .	28
0.64	Von krapfen . . . . .	28
0.65	Ein krapfen . . . . .	28
0.66	Ein mus . . . . .	29
0.67	Seidenfische erweiz. . . . .	29
0.68	Ein mus mit lauche . . . . .	29
0.69	Ein col rif . . . . .	29
0.70	Ein col rif . . . . .	30
0.71	Aber ein col ruf. . . . .	30
0.72	Ein küttenmus. . . . .	30
0.73	Ein apfelmus. . . . .	30
0.74	Ein mandelmus. . . . .	31
0.75	Ein eygern von mandel . . . . .	31
0.76	Ein kefe van mandel . . . . .	31
0.77	Ein mandel wecke. . . . .	32
0.78	Ein kuchen. . . . .	32
0.79	Ein mus von rise. . . . .	32
0.80	Ein blamensfir . . . . .	33
0.81	Ein blamensfir . . . . .	33
0.82	Ein fialmus . . . . .	33
0.83	Ein morchen mus. . . . .	34
0.84	Wilt du machen ein nüzzenmus. . . . .	34
0.85	Ein birnmus. . . . .	34
0.86	Ein wiffel mus. . . . .	34
0.87	Ein gut fülle. . . . .	35
0.88	Ein compost van wiffeln. . . . .	35
0.89	Ein fladen von wiffeln. . . . .	35
0.90	Ein fladen. . . . .	36
0.91	Ein fladen. . . . .	36
0.92	Ein fladen. . . . .	37
0.93	Von fleische einen fladen. . . . .	37
0.94	Ein fladen von kalbslebern. . . . .	37

0.95	Aber einen fladen. . . . .	38
0.96	Ehen finden. . . . .	38
0.97	Einen fladen von fleische. . . . .	38
0.98	Ein gut fülle. . . . .	39
0.99	Wilt du heidenische haubt. . . . .	39
0.100	Ein gut gericht. . . . .	40

I	Autoren	41
---	---------	----

## 0.1 Vorwort

Vorliegende Sammlung von Küchenrecepten, denn ein Kochbuch kann man diese unzusammenhängend aneinandergereihten Vorschriften nicht nennen, gehört dem XV. Jahrhundert an, und ist der, nummehr auf der Königlichen Universitätsbibliothek zu München liegenden, reichhaltigen Würzburger Pergamenthandschrift entnommen. Sie besteht aus zwei in Größe und Gestalt ungleichen Theilen der erste umfasst die durch das Incipit: „dis buch sagt von guter spise“ — und das Explicit: „dis ist ein gut lere von guter spise“ — deutlich bezeichnete erste Sammlung. Der zweite Theil besteht aus nachträglich und zufällig an jene angefügten Küchenrecepten, welche auch theilweise bloße Wiederholungen der in der ersten Sammlung enthaltenen Vorschriften sind. In den durch die Thätigkeit des literarischen Vereins bisher veröffentlichten Documenten des Mittelalters und seiner Neige sind schon verschiedene Seiten des letztern repräsentirt worden: das kirchliche Leben in Felix Faber's Reise nach Palästina und auch in Clofener's Strassburgischer Chronik, das ritterliche in Georg's von Ehingen Reisen, das dichterische in der Weingartner Liederhandschrift, und das kaufmännische in Ott Kuland's Zandlungsbuch. Sed nostra omnis vis in animo et corpore sita est daher mag hier wol den Vorschriften ein Plätzchen eingeräumt werden, welche sich mit der Vorsorge für den Leib beschäftigen, und uns somit einen Blick in die culinarische Thätigkeit jener Zeiten werfen lassen. Es wird hiedurch

eine Lücke ausgefüllt, welche in der Lebensauffassung derselben nach den bisher gegebenen Denkmälern nothwendig stattfinden musste. Unsere erste Sammlung beginnt und endet mit munteren launigen Ergüssen, auf denen des unbekanntes Sammlers Absicht hervorblüht, sich des Lesers Verzeihung dafür zuzusichern, dass er auf so geringfügige Dinge, als da sind Essen und Trinken, so viele Mühe und Zeit verschwendet habe. Allerdings hat unser Sammler diese Art Schamhaftigkeit, mit allen Schriftstellern gemein, welche diesen Gegenstand behandeln. Es scheint, als käme sie bei dem Gedanken: *natura paucis contenta!* eine gewisse Furcht an, sich gegen das hierauf fließende Gesetz der Mässigkeit durch ihre Arbeiten zu versündigen. Uns will im Gegentheil bedünken, solche Schriftsteller dürften mit offenem Visier und lachendem Munde erscheinen, während Andere, die mit Selbstgenügsamkeit auftreten, vielmehr Ursache hätten zu erröthen. Ganz unumwunden und trocken treten die Meister auf, welche sich bewusst sind, durch ihre Spitzfindigkeit etwas zur Vermehrung des Druckes jener Schraube beigetragen zu haben, durch welche das zur Fortbewegung der Staatsmaschine nöthige Öl auf der untergebreiteten Materie mit steigender Kraft gepresst wird. Freilich wäre die heitere Behandlung eines so trüben, und meist geflüstertlich in Dunkel gehüllten Gegenstandes eine grausame Ironie da die humoristische Besprechung der kulinärischen Kunst im Gegentheil den an sich angenehmen Gegenstand noch verschönert, gleich der geist- und würzvollen Unterhaltung, welche die beste Würze eines frohen Males ist. Ferne davon, dass von eingehender und freier Besprechung der Speise- und Trankbereitung auf die leckerhafte Natur des Besprechers zurückgeschlossen werden könnte, so dass man dadurch gleichsam ein Recht bekäme, ihn unter die „*dediti corporis*

*gaudii, qui per luxum atque ignaviam aetatem agunt, ingenium incultu atque socordia torpescere sinunt*“ — zu zählen, ferne hievon, soll die Vergangenheit, und vielleicht auch die Gegenwart, unwiderleglich durch Erfahrung beweisen: dass gerade Diesenigen mit scheinbarer Gleichgültigkeit von der Pflege des Leibes sprechen, welche am meisten, ja! zuweilen ausschliesslich, auf Sinnengentüsse dieser Art bedacht sind. Doch wir wollen diese apologetischen Winke nicht weiter ausdehnen denn hiedurch gewänne es den

Anschein, als ob wir selbst an der Güte dieser Sache einigermaßen zu zweifeln Ursache hätten. Daff viele dieser Küchenrecepte jetzt noch so, wie sie vorliegen, von den guten Sauffrauen befolgt werden können, bezweifeln wir. Ingwer ist nicht mehr Mode Zucker hat des Sonigs Stelle eingenommen gegen die wohlschmeckenden Mandeln und den zu häufigen Gebrauch derselben protestiert im Namen der Gesundheit der geistvollste Bespreche dieser Gegenstände, Rumohr das Wildprät kömmt jetzt auch nicht mehr so oft in Jedermanns Küche die Fische fliehen unsere von Dampfbooten tief durchfurchten Ströme, und der schmackhafte, leichtverdauliche Reis hat der Kartoffel weichen müssen, die jetzt eine grosse Lücke in hohen und niedern Mägen tagtäglich ein gut Theil des Jahres hindurch auffüllen muss. Bei alle dem aber gewährt das Anschauen der Nahrungsgegenstände jener Zeiten noch hinlängliches Interesse, um die Mittheilung der vorliegenden wenigen Bogen zu rechtfertigen. Die Namen der Gerichte: „ris von Griechen (Griechen) heidenische Kuchen heidenische haubt mus von Jerusalem heidenische (behemmische) erweiz“ mahnen an die noch in lebhafter Erinnerung schwebenden Züge gegen die Saracenen und den darauf entsprungnen Verkehr des Abendlandes mit dem Morgenlande. Zu wissen, wie Mönch und Ritter des Mittelalters, ja! sogar Saracenen assen, erregt eine wolerlaubte Neugierde daher nimmt vielleicht auch manche Sauffrau den Band in die Sand, der diese Bogen enthält, und wird

dadurch mit der Herausgabe so längst veralteter Sachen, oder, was noch wichtiger ist, damit verschönt, daff solcherlei Bücher von dem Eheherrn als egregia supeller betrachtet und daher zur Vermehrung seiner Liberey angeschafft werden, welches Anschaffen nicht immer von beiden Parteien ratificirt zu werden pfllegt. Glücklich! wenn wir durch diesen Beitrag auch so die gute Sache des literarischen Vereins in etwas fördern! München, im Juli 1844. **DER ZEAMUSGEBER.**

Dis buch sagt von guter spise daz machet die unverrihtigen köche wise.

Ich wil iuch underwisen von den Kochespisen der sin niht versten kan der sol diz buch sehen an wie er groz gerichte künne machen von vil kleinen sachen. dise lere merke er vil eben die im diz buch wil geben wann ez kan



wol berihten von manigerleie gerihten von grozzen und von kleinen wie sie sich vereinen und wie sie sich besachen daz sie klein getrahte zu hoher spise machen der sol ditz buch vernemen und sol sich niht enschemen ob er fraget dez er niht enkan des bescheit in schier ein wiser man wer denne Kochen welle lerne der sol ditz buch merken gerne. §/poem

## 0.2 Ein Konfavelite.

Zu einer schüzeln ze machen, man sol nemen ein phunt mandelf. und sol mit wine die milich verstozen. und kirsen ein phunt. und slabe sie durch ein sip. und tu die kirsen in die milich. und nim eine vierdung rifes, den sol man stozen zu mele. und tu daz in die milich. und nim denne ein rein smaltz. oder spec. unde smeltze daz in einer phannen. und tu dar zu ein halbe marck wizzes zuckers. und versaltz niht, und gibz hin.

## 0.3 Von einer hirzlebern.

Ein hirzes lebern sol man braten uf eime roste, die man lange behalten wil. und sol die dünne sniden zu schiben. und nim einen reinen honicsaum, den füde. und nim denne yngeber. und galgan<sup>1</sup> und negelin<sup>2</sup>. die stoze under einander. und wirfe sie dar in. und nim denne ein faz. oder ein schaf dor in du ez wilt tun. und wasch ez gar rein. und giuz ez dor in ein schiht honiges. und lege denne ein schiht lebern. und also fürbaz. und legez vaste uf ein ander. und setzze daz hin.

---

1 κυπερος, cyperus comosus, Pflanze feuchter Wiesen, mit würzhafter Knollwurzel, noch setzt Gegenstand des Handel. WS: heute <http://de.wikipedia.org/wiki/Zypergr%E4ser> , Cyperus rotundus  
2 WS: Gewürznelke <http://de.wikipedia.org/wiki/Gew%FCrznelke>

## 0.4 Wilt du machen einen blamensfer.

Wie man sol machen einen blamensfer. Man sol nemen zigenin milich. und mache mandelf ein halp phunt. einen vierdunc ryfes sol man stozzen zu mele. und tu daz in die milich kalt. und nim eines hunes bruft, die sol man zeifen.<sup>3</sup> und sol die hacken dor in. und ein rein smaltz sol man dor in tun. und sol ez dor inne sieden. und gibf im genuc. und nimme ez denne wider. und nim gestozzen violn, und wirfe den dor in. und einen vierdunc zuckers. tu man dor in und gebf hin. Also mac man auch in der vasten machen einen blamensfer von einem hechede.

## 0.5 Süenre von Friecken.

Diz heizzet hüenre von Friecken. Man sol hüenre braten. und ein fleisch eines swines, weich gesoten und gehacket, under ein ander, und nim einen vierdunc rosen dor zu. und nun yngeber und pfeffer. und win oder ezzig, und zucker oder honic. und siede daz zu sammene. und gibf hin und versaltz nit.

## 0.6 Diz heizzet rif von Friecken.

Diz heizzet rif von Friecken. du solt rif nemen. und siude ez in eime brunnen.<sup>4</sup> zu halben wege so giuzze daz wazzer abe. und siude ez denne in eime reinen smaltze. und giuz daz smaltz denne herabe. und ein zucker dor uf. und gibf hin und versaltz nit.

---

3 rupfen.

4 Wasser.

## 0.7 Seidenische Kuchen.

Diz heizent heidenische Kuchen. Man sol nemen einen teyc. und sol (den) dünne breiten, und nim ein gesoten fleisch, und spec gehacket, und epfele. und pfeffer. und eyer dar in. und backe daz. und gibes hin und versirtez<sup>5</sup> niht.

## 0.8 Ein Fluge spise.

Diz ist ein Fluge spise. ein hirn sol man nemen und mel. und epfele und eyer. und menge daz mit würtzen. und striche ez an einen spiz. und bratez schoene und gibz hin. daz heizet hirne gebraten, daz selbe tut man einer lungen die gesoten ist.

## 0.9 Diz sint haselbüener.

Haselbüener von friesental mache also. Man sol nemen reynewan und peterlin.<sup>6</sup> und salbei under ein ander, und ein wenic brotes geriben dar zu. und würtze und eier. und ribe daz mit wine. und siude daz wol under ein ander, und gibz hin.

## 0.10 Ein gebraten gefültes ferhelin.

Ein. gebraten gefültes ferhelin mache also. Nim ein verkelin, daz drier wuchen alt si. und brüe daz küele. und zübe im daz har allez abe. daz man

---

5 Entweder verschrieben oder der Imperativ von verseren.

6 reine van, tanacetum L. = Rainfarren peterlin = Peterfilie.

ez iht wunde, so sol man im umme den ranf<sup>7</sup> uffene die hut lazzen. und loese beide fleisch und gebeine abe. und allez daz ez in dem libe hat. an die Flawen, die ez nidennen hat an den füezzen. und nime des fleisches daz dor uz gezogen ist wol als zwai eier. und siude ez vil nach gar. und nime danne daz. und spec und hackez. tu rowe eyer dor zu. und einen sniten brotes. und peterlin krut. und saltz zu mazze. und fülle da mit daz ferkelin niht alzu vol. und forne den munt. und legez sanfte in einen kezzel. laz ez erwallen daz die hut iht zubreche. so nim ez denne. und lege ez uf einen hülzinen rost. und brate ez sanfte, alz ez denne wol geroest si. so nim ein bret. und lege daz uf eine schüzeln. mache uf daz bret vier steckelin. und cleide daz bret mit eime blat von eyern. und setze daz verkelin dar uf. cleide ez auch mit eime blate. und laz im die oren dar uz gen und den munt. und trage ez hin.

## 0.11 Eine fluge spise von pflumen.

Man sol nemen kriechen.<sup>8</sup> also so sie zitig sin. und tu die in einen erinen hafen. und giuz dor uf win oder wazzer. daz si wol zukinen.<sup>9</sup> und lazze si sieden, und zustozze sie denne. daz die kern iht brechen, und slabe die durch ein sip. und einen sniten schoenes brotes dar zu. und honic. und laz ez zugên. und tu daz dor zu. und win oder wazzer. und giuzze ez zu dem muse mit truckem gestozzeme krute. also maht du auch wol machen Fyrsemuf oder spinlinge<sup>10</sup>) mus.

---

7 Bauch

8 Eine Art runder kleiner Pflaumen.

9 = quinen, languere, tabescere: vgl. Frisch 2, 79.

10 Spenling, prunum oblongum odorif oerae. Petz Script Austr. col. 1022.

## 0.12 Ein spise von birn.

Nim gebratene birn. und sure epfele. und hacke sie kleine. und tu dar zu pfeffer. und enis<sup>11</sup>. und ro eyer. snit zwo dünne schiben von dünnem brote. fülle daz da zwischen niht vollen eines vingers dicke, mache ein dünnez blat von eyern. und kere daz eines dor inne umm. und backez mit butern in einer phannen. biz daz ez rot werde, und gibz hin.

## 0.13 Ein gut spise von hüenern.

Nyn gebraten hun zelide<sup>12</sup> cleyne. nim wizzez brot. mache einen dünnen eyerteic. saffran und pfeffer. stoz und tu daz zu sammene. und mengez wol in einem vasse. und nim einen mörser mit frischem smaltze. und stoz daz al zu male, und ebenez oben mit einer kellen, und deckez mit einer schüzzeln. und kere den mörser dicke umme gen dem fiur. daz er gelich heiz habe, und weich blibe. als er harte werde, so seige denne abe daz smaltz. und schüte daz hun in ein schüzzeln. und gibz hin.

## 0.14 Ein gute fülle.

Wiltu machen ein spise. besnide biern schoene. und spalt in viere, und lege sie in einen hafem. und bedecke den hafem. und becleibe ez mit teyge. daz der bradem<sup>13</sup> iht uz müge. denne bestürtze<sup>14</sup> den hafem mit einer witen stürtzen. und lege dar umme glüende kohn. und laz ez lang sam backen, so nim denne die birn her uz. und tu reines honiges dor zu. also vil als der

---

11 Anis <sup>^</sup>{[HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/ANIS](http://de.wikipedia.org/wiki/Anis)}

12 zerliden = zergliedern, die Glieder auf einander trennen.

13 Dampf, Dunst.

14 bedecke stürz, der Deckel eines Kochgeschirfs.

birn ist. und siude ez mit ein ander. daz ez dicke werde, und gibz hin. Also mahtu auch von epfeln und von küten. <sup>15</sup> aber man sol pfefferf genuc dar zu tun.

## 0.15 Ein gefallen Kuchen.

Zu gefülten Kuchen nim dez dob (≈) ritz und zuslabe den mit eyern. und tu dar zu ein wenic brotesf oder gestozzene vische. oder daz dicke von der mandel milich. hie von mac man machen mit gutem Krute Kuchin oder waz man wil von musf.

## 0.16 Wilt du guten met machen.

Der guten mete machen wil. der werme reinen brunnen. daz er die hant dor inne liden künne. und neme zwei maz wazzersf. und eine honigesf, daz rüere man mit eime stecken, und laz ez ein wile hangen, und sihe ez denne durch ein rein tuch. oder durch ein harfip in ein rein vaz. und siede denne die selben wirtz<sup>16</sup> gein eime acker lanc hin und wider, und schume die wirtz mit einer vensterehten<sup>17</sup> schüzzeln. da der schume inne blibe und niht die wirtz. dor noch giuz den mete in ein rein vaz. und bedecke in. daz der bradem niht uz müge. als lange daz man die hant dor inne geliden müge. So nim denne ein halp mezzigen hafen. und tu in halp vol hoppfen und ein hant vol salbey. und siede daz mit der wirtz gein einer halben mile. <sup>18</sup>

---

15 Quitten.

16 Sonst vom Bier gebraucht: brasium, cerevisi primae coctura, Strisch 2, 46l.

17 durchbrochene Schüssel, Sieb.

18 Vgl. oben: gein eime acker lanc hin und wider wir bezeichnen jetzt die Länge durch die darauf zu verwendende Zeit.

und giuz ez denne in die wirtz. und nim frischer heven ein halp nözzelin.<sup>19</sup>  
 und giuz ez dor in. und giuz ez under ein ander, daz ez geschende<sup>20</sup> werde,  
 so decke zu. daz der bradem iht uz möge einen tac und eine nacht. So seige  
 denne den mete durch ein reyn tuch oder durch ein harsip. und vasse in in  
 ein reyn vaz. und lasze in iern<sup>21</sup> drie tac und drie nacht und fülle in alle  
 abende. dar nach lasze man in aber abe. und hüete daz iht hefen dor in  
 kumme. und laz in acht tage ligen. daz er valle. und fülle in alle abende.  
 dar nach loz in abe in ein gehertzetz<sup>22</sup> vaz. und laz in .ligen acht tage vol.  
 und trinke in denne erst sechs wuchen oder ehte. so ist er allerbeste.

## 0.17 Von pasteden.

Wilt du machen pasteden von vischen, so schupe die vische und zübe in abe  
 die hut, swenne sie erwallen, und hau sie zu kleinen stücken, hacke peterlin  
 und salbey dor in. und tu dor zu pfeffer und yngeber<sup>23</sup> zinemin<sup>24</sup> und  
 saffran. temper ez allez mit wine. und mache einen dünnen derben teyc.  
 und tu die vische dor in. und giuz den win dor uf. und decke ez mit eime  
 dünnen teyge. und mache daz umme und um gantz. und brich oben ein  
 loch dor in. und lege da für ein clüsterlin<sup>25</sup> von teyge. und laz ez backen.  
 Also mac man auch hüentre machen, auch fleisch oder wilprete. oder ele.<sup>26</sup>  
 oder vögele.

19 Nösel, ein halbes Quart ein halbes N. cotula, hemina, Frisch 2, 21. WS:  
 siehe auch Alte Maße und Gewichte <sup>{[HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/  
 WIKI/ALTE%20Ma%DFE%20und%20Gewichte](http://de.wikipedia.org/wiki/Alte%20Ma%DFE%20und%20Gewichte)}</sup>

20 gätschen = gähren, Frisch I, 320. Mhd. jesen, wie noch jetzt in der Schweiz  
 vgl. iern.

21 gahren.

22 aufgeschichtes

23 Ingwer <sup>{[HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/INGWER](http://de.wikipedia.org/wiki/Ingwer)}</sup>

24 Zimt <sup>{[HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/ZIMT](http://de.wikipedia.org/wiki/Zimt)}</sup>

25 Schlieffer, Deckel, claustrum.

26 Ale.

## 0.18 Von einem gerichte von lebern.

Man sol nemen ein lebern und herte eyer. die sol man stozzen in eime mörser. und daz sol man mengen mit luterm tränke.<sup>27</sup> oder mit wine oder mit ezzige. und sol ez malen in einer senfmülen. und nem zwiboln. die solt du syden mit smaltze oder mit öle. daz sol man giezzen über vische oder über wiltpret. Noch dirre wise mahtu vil anders dingef machen.

## 0.19 Von gefülten hechden.

Gefülte hechde sol man also machen, man neme gefüege<sup>28</sup> hechede. und schupe die und loese in abe den darm zu den oren uz. nim vische welcher künne<sup>29</sup> sie sin. und süde sie und lazze uz daz gerete.<sup>30</sup> stozze sie in eime mörser. hacke dar zu salbey pfeffer kumel und safran gestozzen. saltz sie zu mazzen. da mit fülle man die hechde. und besprenge sie uzzen mit saltze. backe in uf eime hülzinen roste und brat in gar schoene. Also mahtu in auch machen mit eyern.

## 0.20 Von frischen elen.

Nim frische ele und wasche in abe den slim mit kalter aschen. loese in abe die hut bi dem haubte. und züch die nider biz an den zagel.<sup>31</sup> hacke salbey und peterfülien. und tu dar zu gestozzen ingeber pfeffer enif. und saltz zu mazzen wirf uf die ele. und zühe die hut wider über, besprenge die ele uzzene mit saltze. und brat sie gar uf eime hülzinen roste und gib sie hin.

---

27 lütertrano, mulsum, Claret.

28 schickliche, passende.

29 Geschlecht, Art.

30 Wol: „loese uz die grete“, wie in Nr. 36.

31 Schwanz.



## 0.21 Dīz ist ein gut spise von eime labf.

Nim einen labf. schabe im abe die schupen. spalde in und snit in an stücke, backe peterlin selbey. Nim gestozen yngeber pfeffer enyf fallz zu mazzen. mache eynen derben teyl noch der groezze der stücke, und wirf daz krut uf die stücke, und bewirke<sup>32</sup> sie mit dem teyge. Kanst du sie gestempfen in ein forme daz tu. so mahtu machen hechde. förheln.<sup>33</sup> brasmen.<sup>34</sup>) und backe iegliches befunder in sime teyge. ist ez aber einf fleischtages. so mahtu machen hüenre. rephüenre. tuben und vafande mahtu machen, ab du hast die formen, und backe sie in smaltze oder siut sie in den formen, nim von den brüsten der hüenre oder ander gut fleisch, so wirt die kunst deste bezzer. und fersaltzez niht

## 0.22 Dīz sagt von eime stockvische.

Nim einen stockvisch. do niht garst<sup>35</sup> in si. tu im die hut abe. weich in in kaltem wazzer eine nacht. und nim denne heruz und drücke in in ezzig. also daz er blibe gantz. binden uf zwo schinen. und lege in uf einen hülzinen rost. strich daz fiur under allenthalben, daz er erwarme, laze in wol belaufen<sup>36</sup> mit butern. dor noch mache einen schoenen teye mit wizzem melwe.<sup>37</sup> und mit eyern. dor zu tu gestozen pfeffer oder ingeber und ein wenic saffrans. saltz zu mazze. sprenges uf den visch. als der visch gar heiz si. so slabe den teyg dor uf mit eime swanke. riche vaste kohn dor under. daz er rot werde,

---

32 verknette.

33 Forellen.

34 cyprinus largus.

35 Worin kein ranziges Fleisch sei: oder kroost= excrementa, holländisch in Nr. 39. bedeutet garst die Süße von Mandeln, was aber hierher nicht passen würde.

36 beträufeln.

37 Mehle.

also tu daz e du in abe nemeſt. und betrauf in veizt mit butern. und gib in hin.

## 0.23 Ein gut ſpiſe.

Nim geſotene ſwins darne und den magen. ſnit die geſoten darm in viere, die langen und die kleinen, dar nach ſnidez gefüege alſ die riemen. und den magen ſnide auch ſmal. und ſnit denne beide magen und darm den twerch<sup>38</sup> iedwederſ über, ſo du kleinſt wilt. nim peterſilien. bolei<sup>39</sup> und minzzen. ſalbey. geſotene herte eyer. und ſchoene brot Knüel<sup>40</sup> aller meiſt, und ein wenic pfeffer und ein ey zu der ſchüzzein. diß male mit ezzige und mit guteme ſode.<sup>41</sup> also daz ez niht ze ſur werde, und giuz ez uf die kaldiment. und tu ſmaltz dor zu. laz ez erwarmen, untz ez dicke werde, gibz hin und verſaltz niht.

## 0.24 Ein gut geriht.

Nim dri geſotene ſmale ſwines darne. hin dar zu ſmaltzeſ von flemen.<sup>42</sup> (z) daz tu die wile ez ungeſoten iſt, alſ lanc und grof alſ die darm ſint. ſnit daz zu ſammene. ſlahe zwei eyer dor zu. und nim ein wenic ſchoenef broteſ und pfeffer und ſaltz zu mazze. In dem condimente erwele die darne. und fülle ſie mit dem condimente. und ſtecke ſie in einen grozzen darm. ſwaz deſ condimentes über blibe. daz giuz in den grozzen darm. und verbint

---

38 Lies entwerch = überzwerch. WS: Mhd (en)twerch und nhd. dialektal überzwerch = quer.

39 Bolle (b albus), eine Art Zwiebeln

40 In Schwaben: Knäusle, der kropflochte Ansatz am Brod

41 Brühe, Abend.

42 Flomen <sup>^</sup>{[HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/SCHMALZ](http://de.wikipedia.org/wiki/Schmalz)}

beide die innern und den grozzen darm an beiden enden befunder. teil daz condiment glich in die darm. stut sie gar. und gib sie heyz hin.

## 0.25 Ein gut spise.

Nim von der brust des hunes. und hacke ez deine, und stoi ez in eime mörser. und tu dar zu ein wenic melwes und grobes brotes. pfeffer oder ingeber. saltz zu mazze. ein ey oder zwey noch der menge, roeste daz zu sammene. snit zwei klüppelin eines vingers lanc. als ein elnschaft<sup>43</sup> fornen sieht sinewel.<sup>44</sup> und nim des gesoten als groz als ein morche. walkez sinewel in der hant und füege ez umme den spiz als ein marach.<sup>45</sup> und zwengez uzzene. daz ez kruss<sup>46</sup> si. legez in ein phannen. latz ez sieden mit dem stecken, die wile daz siede so bewirke den andern stecken, als du den einen uznemest. so lege den andern in. und mache si als vil als du wilt. wanne sie gar sin gesoten so nim sie uz. rüere ein gehacketz mus mit butern. daz fülle in die morchen und stecke sie entwerhes<sup>47</sup> an den spiz. mache sie heiz und betrause sie mit butern. und gib sie hin. Also machtu auch machen morchen von hecheden und von lehsen und wo von du wilt.

## 0.26 Daz ist auch gut

Nim mandelkern. mache daz in siedeme wazzer. stoz sie und twinge sie durch ein tuch oder mal sie. nim schoen herte brot. snit die obersten rinden abe schone und dünne, snit dar nach schiben. so du dünnest mögest, daz beginne under der obersten rinden, ieglich schibe sol sin sinewel. vüege der

---

43 Elle.

44 rund.

45 morchelförmig.

46 durch die Flamme hart geröstet.

47 Sieh oben S. 8, Anm. 7.

schiben viere zu sammene. und früt sie smal als einen riemen. und früt sie dentwerhes über, so du kleines maht. halt die mandelmilch über daz siur. la3 sie warm werden, wirf daz brot dar in daz sie dicke werde, halt sie über daz viur. la3 sie sieden und gibez in die schüzzeln und strauwe ein zucker dar uf. daz heizzet caleuf. und gib3 hin. Also mache auch ander milich. ob du totern<sup>48</sup> dorzu tun wilt.

## 0.27 Wiltu machen ein gebraten milch.

Wilt du machen ein gebraten milich. so nim die doniht weiztes zu si kummen und die gelebt<sup>49</sup> si. den hafens zuflabe daz sie sanfte heruz glite uf ein biutel tuch. dor in bewint<sup>50</sup> sie und beswer sie sanfte von erst, und dor noch baz la3 sie ligen von dem morgen biz hin zu abent. so früt sie dünne und spizze sie. besprengte sie mit saltze. und lege sie uf ein hültzinen rost. und la<sup>51</sup> sie wol rafen, und wirf ein wenic pfeffers dor uf und betreffe<sup>52</sup> sie mit butern. oder mit smaltze. ob ez fleischtac si. und gib sie hin.

## 0.28 Diz ist ein gut fülle.

Stoz ein ganz an einen spiz und siut daz gekrase. nim vier eyer gesoten herte. und nim dor zu eine brosmen schoenes brotes und kumel dar zu und ein wenic pfeffers und saffrans. und nim dri gesoten hunes lebern. Mals zu sammene mit ezzi3ge und mit hüener sode zu mazzen siur. und schele zwibeln und früde sie dünne und tu si denne in einen hafens. tu dor zu smaltz oder wazzer. und la3 sie sieden daz sie weich werden, und nim denne siur epfele.

---

48 Das ist: Eidotter.

49 Abgenommene Milch; Vgl. Lebsalz bei Schmeller B. W. 2, 414.

50 Winde, schlage sie ein.

51 Sonst: la3.

52 beträufe.

snit die kern heruz. als die zwiboln gar sin. wirf die epfele dar zu daz ez weich belibe. und tu denne daz gemalne und die epfele und die zwiboln alle in ein phannen. und als die ganz gebraten ist so zulide<sup>53</sup> sie. lege sie in ein schoen vaz. und giuz daz condimente dar über und gib sie hin.

### 0.29 Ein gut getraute.

Nim gebratene eyern und ro fur epfele und nim under wahren<sup>54</sup> fleisch gesoten. und nim pfeffer und saffran, daz stoz zu sammene, und mache ez weich mit roen eyern. so mache ein blat von eyern und zu teile daz. fülle dar uf die matiern. das glich werde, so wint das blat zu sammene und machez nas von eyer teyge und legez in siedenz smaltz und bach ez harte, so stecke dodurch einen spiz. und legez zu dem viure. und beslahes eins mit eyern und eins mit smaltze. mit swein swammen also lange bis das es sünge und rot werde und gibf hin.

### 0.30 Ein gut fülle.

Nim lampriden<sup>55</sup> und snit sie an sehs stücke, daz mittelst stücke daz mache minner danne die andern stücke, besprengte ez mit saltze. und legez uf einen hultzinen rost. brat sie gar. nim daz mittelste stücke, als ez gar sie gerast, stoz ez in eime mörser. und tu dor zu eine swartze rinden brotes. die weiche in ezzige und tu dar zu gestozen galgan und pfeffer. und ingeber und kümel und muschat blumen und negelin. wüt duz aber lange behalden. so mach ez scharpf mit ezzige und ein wenic honigef. und südeuz und leg es kalt dor in. noch dirre wise mahtu machen gebratene niunaugen. oder waz du wilt.

---

53 S. oben 8. 5, Am. 1.

54 Lies unerwahren, von noch ganz jungen Thieren

55 lamproie, Neunauge.

### 0.31 Wilt du machen ein spise von hüenern.

Diz heizzent Küneges hüenre. Nim junge gebratene hüenre. hau die an kleine murfel.<sup>56</sup> nim frische eyer und zu slabe die. menge dar zu gestozzen ingeber. and ein wenic enyf. giuz das in einen vesten<sup>57</sup> mörser. der heiz si. mit dem selben crute, daz tu zu den eyern. damit bewirf die hüenre. und tu die hüenre in den mörser. und tu dar zu saffran und saltz zu mazzen. und tu sie zu dem viur. und lazze sie backen glich heiz mit ein wenic smaltzes. gib sie gantz hin. daz heizzent Küniges hüenre.

### 0.32 Witt du machen ein gut lebern.

Nim ein rindes lebern. die niht steineht si. und snit si an fünf stücke, und lege sie uf einen rost und brat sie. also sie sich hat gesiubert. so wasche sie in warmem wazzer oder in sode also veizt. siude daz und laz sie braten gar. und nim sie denne abe und lazze sie kalden. und besnit si schoner und nim denne ein halb stücke und sto3 ez in eynem mörser. und sto3 dar zu ein rinden gercesten brotes. tu pfeffer dar zu und ingeber. daz ez scharpf werde, und nim ein wenic anis. und mal das mit ezziige und mit honic säume, und erwelle ez. biz es dicke werde. und laz ez kalt bliben. und lege dar in der lebern als vil du wilt und zu der hochzit gib3 viur hirtlebern. und dez wilden Swines lebern mache auch also. Und nach dirre manunge erdenke auch ander spise.

---

56 merceau3.

57 starcken.

### 0.33 Ein gut spise.

Nim hüenre. die brat niht volle gar. entlide die zu morfeln. und laz sie fieden nur in smaltze und wazzers. und nim eine rinden brotes und ingeber und ein wenic pfeffers und anis. daz mal mit ezzige. und mit dem selben sodich<sup>58</sup> in. und nim vier gebraten küten.<sup>59</sup> und daz condiment dar zu. der hüenren. las ez wol da mit fieden, daz ez werde eben dicke, hastu niht küten so nim gebraten bieren. und mach ez da mite, und gibz hin und versaltz ez niht.

### 0.34 Ein spise von bonen.

Siude grüne bonen. biz daz sie weich werden, so nim denne schoen brot. und ein wenic pfeffers. driftunt<sup>60</sup> als vil kumels mit ezzige und mit biere. mal daz zu sammen. und tu dar zu saffran. und seige abe daz sode. und giuz dar uf daz gemalne. und saltz ez zu mazzen. und laz ez erwallen in dem condiment. und gibz hin.

### 0.35 Ein gericht.

Rib knobelauch mit saltze. die haubt schele schone, und menge sehs eyer dar zu. An daz wisse, und nim ezzig und ein wenig wazzers dar zu. niht zu fur. und laz daz erwallen, daz ez dicke blibe, damit mac man machen gebratene hüenner morchen oder swemme. oder waz du wilt.

---

58 starken.

59 Sud, eingefottenem.

60 driftunt = dreimal.

### 0.36 Witt du machen einen agraz.

Nim wintriubele. und stoz fur ephele. di3 tu zu sammene. menge ez mit wine. und drüchef uz. dise falsche ist gut zu scheffinem“) braten, und zu hüenren. und zu Tischen, und heizzet agraz.

### 0.37 Über ein condiment.

Nim aschlauch<sup>61</sup> und schein ribin<sup>62</sup> mit saltze. mengin mit wine oder mit ezzi3ge und drücke3 uz. dise falsche ist gut zu rindernem braten.

### 0.38 Ein falsche.

Nim sure winber. und tu dar zu salbey und zwei knobelauch3 haubt und spec. und stoz daz zu sammene. drücke3 uz und gib3 für eine guten falsche.

### 0.39 Ein agraz

Nim holtze epfele und peterlin und bezzin. (7) und stoz ez zu sammene und drücke uz. daz die peterfilie ein wenic zuwar. daz heizzet auch agraz.

### 0.40 Ein geriht von eime hechte

Nim einen frischen hechede. und loese abe die hut als gantz. und stude in gar. und loese uz die grete. nim Erut und stoz daz mit dem wische. tu dar

---

61 Allioprastum.

62 schäle und reib ihn.



zu ro eyer und saffran. und fülle die hut des hechdes. und roeste in ein wenic und giv in hin.

### 0.41 Ein gericht von frischen elen

Nim frische ele. zuch in abe die hut. und snit abe daz haubt. laz sie gar siedem und tu her uz die grete. stoz krut eyer und schoene brot. und mit dem ale hache salbey. dar zu fülle die hut und brat in. und wüge<sup>63</sup> daz haubt zu dem ale. cleide mit eime dünnen teyge und ein blat von eyern. und mach in druf. roest in und gib in hin.

### 0.42 Ein gericht von eime stoekvische

Nim einen stoek visch, der niht dürre si. und tu im die hut abe. weich in in kaldem wazzere ein nacht. drücke in in ezzig, daz er gantz blibe. bin<sup>64</sup> in langes und zwo schinen dar über. und lege in uf einen hültzinen rost. mache in warm und besprenge in mit saltze. butern. mache einen teic von mele und von eyern. dar zu tu gestozzen pfeffer und saffran und saltz zu mazzen. als der visch gar heiz si. so slabe den teyc dor uf mit eime swanke. riche vaste viur dor under. und laz in werden rot. so tu daz e du in abe nemeft. bestraufe in mit butern vaste und gib in hin.

### 0.43 Ein gut fülle

Nim mandel kern. mache in schoene in siedem wazzere. und wirf sie kalt wazzere. loese die garsten und stoz die besten in einem mörser. Also sie weißte

---

63 So due Sf., lies vüege.

64 binde.

beginnen, so sprengte dor uf ein kalt wazzer. und stoz sie vaste und menge sie mit kaldem wazzere eben dicke, und rinke<sup>65</sup> sie durch ein schoen tuch. und tu die kafen<sup>66</sup> wider in den mörser. stoz sie und rinke sie uz. schüttez alles in ein phannen. und halt sie über daz fiur. und tu darzu ein eyer schaln vol wines. und rüerez wol untz daz ez gesiede. nim ein schön bütel tuch und lege ez uf reine stro. und giuz dor uf die milich. biz daz sie wol über sige. swaz denne uf dem tuche belibe. do von mache einen kese. wilt du butern dor uz machen. ao laz ein wenic saffrans do mit erwallen, und gibz hin als butern oder kese.

#### 0.44 Ein gut trachte.

Nim hüenre magen und lebern. snit abe daz herte. daz gute snit dünne, mach ez gar in smaltze. zeslache eyer und tu darzu pfeffer und kümel. saltz zu mazzen. mache ein pfannen heiz und reiz. als man ein kuchen wolle [machen] backen. wirf dor in eyer und lebern. rüere daz zu sammene. daz ez blibe weich, so nim abe die pfannen. machin schoene mit einer achinen, haldez wider über daz fiur und machez weißt. und tu daz mus gantz in die pfannen. drücke ez wol. daz es gantz blibe an eime stücke. und laz ez backen, als es gar si gebacken, so gibz hin. und daz heizzet laxif. Also machtu machen junge hüenre von lamfleisch. so manz Klein snit.

#### 0.45 Ein condimentelin.

Nim rintfleisch als ez erst zu kumt. siudez mot. saltzez wol. nim abschlauch und minzen dar zu. dez krutes nim genuc. laz ez wol sieden in eime weißten sode. und reiz swie du wilt. und gibz hin.

---

65 ringe, winde.

66 Sülsen Schweiz. Chäse für Schottenerbsen.

## 0.46 Ein gericht von einer gänse.

Nim ein gans. die niht alt si. nim uz daz gekroese. smit abe die flügel und die diech.<sup>67</sup> stecke sie in einen irdinen hafem. der enge si. giuz das. wazzer ut daz sie betuche.<sup>68</sup> setze sie uf einen drifnz. der unden offen sie. bedecke den hafem. das der bradem iht uz ge. sint daz gekroese funder. und saltz die gans. und siude die gans in dem sode. biz sie vil nach trucken si und gar si gesoten. und nim denne süezze milich und sehs totern. und zwei haubt Knobelauches. die groz sint und schele die schone, und sto3 sie mit ein wenic saltz. und menge das mit der milich. und mit den totern. und saffran tu dar zu. und giuz das condiment uf die gans. las sie erwallen und gib sie hin.

## 0.47 Ein Fluge spise.

Wilt du ein Fluge spise machen, flabe einen dünnen teic von eyern und von schoenem melwe. mache das dicke mit schenem brote und ribe das. schele fur epfele. scharbey<sup>69</sup> 2) sie grober denne spec uf hüenre. die menge dar zu. nim einen leufel und fülle den teyc und teilez. und brat den in smaltze oder in butern ab es niht fleischtac ist und gibz hin.

## 0.48 Ein gut gebackenz.

Nib Kefe. menge den mit eyern. und scharbe gesoten spec dar zu. mache ein schoenen derben teyc. und fülle den Kefe und die eyer dor in. und mache Krepfelin. und backe sie in butern oder in smaltze. noch der zit und gib sie warm hin.

---

67 Die Beine.

68 daff sie völlig darein getaucht seiea.

69 scharben = concidere, zotticht klein schneiden, Strisch 2, 162.

## 0.49 Ein gut gerichtlin.

Nim gesoten erbeiz und slabe sie durch ein sip. slabe als vil eyer dor zu. als der erwis si. und siudez in butern niht alzu feizt laz sie kulin. snit si an mürsal. und stecke sie an einen spiz. brat sie wol. und beslabe sie mit eyern und mit krute. gib sie hin.

## 0.50 Ein gericht von vischen.

Nim einen frischen hechde. loese im abe die hut von dem hechde. siude in gar schoene. und lise uz die grete. und nim krut und stoz ez mit dem vische. tu dar zu ro eyer und saffran. und fülle die hut dez hechdes wider, und daz haubt daz roest ein wenic und gibz bin.

## 0.51 Ein gericht

Nim frische mandel kern und weiche sie. und hirse grütze und gesotene eyer und ein wenic schoenen brotes und krut. diz mal zu sammene. so du dickes mügest. und giuz ez in ein pfannen. und laz ez sieden untz daz ez dicke werde, und mach ez gel mit saffran. und feizt mit butern. und laz ez denne küeln. und snide ez zu mürseln. und steck ez an einen spiz. und laz ez braten, und beslabe ez denne mit eyern und mit gutem krute. und gibf bin für gebratene milich.

## 0.52 Ein condimentlin.

Mal Kümel und enis mit pfeffer und mit ezzige und mit honige, und mach ez gel mit saffran. und tu dar zu senf. in disem condimente maht du sultzen perfilien. bern. und clein cumpost<sup>70</sup> oder rüeben.

## 0.53 Ein gut false.

Nim win und honigsaum. setze daz uf daz fiur und laz ez sieden, und tu dar zu gestozzen ingeber. me denne pfeffer, stoz Knoblauch. doch niht al zu vil und mach ez stark, und rüerez mit eyer schinen. laz ez sieden, biz daz ez brünnien<sup>71</sup>) beginne, diz sal man ezzen in kaldem wetere. und heizzet swallenberges false.

## 0.54 Von gebratem.

Man sol ein hun braten, und roeste ein umme sniten<sup>72</sup> von semeln. und backe diz rot in smaltze. und snit bizzen als zu einem brat muse.<sup>73</sup> zulide daz. hun clein, und brat sehs birn. mache ein condimente von wine und von honige. do rip denne würtze in pfeffer und anis. und mache ein blat von fünf eyern. flach si in die pfannen. und lege denne ienz<sup>74</sup> dor in sunderlichen. und lege denne daz blat zu sammene. und decke ein schüzzeln dor uf. und kere denne die pfannen umme. snit oben durch daz blat. und

---

70 Compositum, Mas von Äpfeln and dergl.

71 braun werden oder braten?

72 ein runde sniten, in der Kunde der Semmel.

73 Etwa wie Brautsuppe: was am zweiten Hochzeitstage den Gästen an Essen ins Haus geschickt wurde: Frisch I, 120.

74 ienz, jedes.

giuz daz condiment dor in. und begiuz daz blat niht di3 heizzent huenre von rinfanwe. und gib3 hin.

## 0.55 Ein gut spise.

Man sol ein hun braten mit spec gewult.<sup>75</sup> und snit denne aht snitten armeritler.<sup>76</sup> und backe die in smaltze niht zu trüge, und schele fur epfele. snit die breit an schiben. daz die kern uz vallen, backe sie ein wenic in smaltze. so mache ein groz blat von eiern, daz die pfannen alle begrife. und tu dar zu würtze. so lege die ersten schiht von epfeln. dor nach die armenitler. dor nach daz hun. das sol cleine gelidet sin. tu uf ieglich schiht ein wenig würtze. und mache ein condiment von wine und von honige und würtze. niht al zu heiz, so lege daz blat zu sammene. und stürtze ein schüzzeln dar uf. und kere die pfannen umme. snit obene ein venster dar in. und giuz daz condiment dar in. und gib3 hin. di3 heizzent huenre von Friecken.

## 0.56 Ein gut fülle.

Der ein gut Köcherye machen wil. der hacke petersylien und salbey. glich vil. und brate sie in butern und tüftele<sup>77</sup> eyer weich, und menge daz zu sammene. und ribe kese und brot dor in. und mache ein blat von eyern. und giuz butern dor under. und schüte di3 dor uf. gib im flur oben uf. und la3 backen, di3 sint ruzzige Kuechlin.

---

75 gefüllt

76 Aepfelart, malus armeniaca. Aprikose <sup>^</sup>{[HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/APRIKOSE](http://de.wikipedia.org/wiki/Aprikose)} Lemery, Nicholas Vollständiges Materialien-Lexicon. Leipzig, 1721., Sp. 105-106. WS: heute Prunus armeniaca

77 schlagen, Klopfen; vgl. Schindler I, 358.

## 0.57 Ein gut lecker Köstelin.

So mache zum lüngesten ein Klein lecker Köstelin. von Stichellinges<sup>78</sup> magin und mucken füezze und lodinken<sup>79</sup> zungen. meysenbeyn. und frösche an der keln. so mahtu lange on sorgen leben.

## 0.58 Ein gut gerihete. der ez gern izzet.

Wilt du machen ein gut bigerihete so nim sydeln<sup>80</sup> sweyze. daz macht den, magen gar heiz. und nim kifelinges<sup>81</sup> smaltz. daz ist den meiden gut. die do sin hüffehaltz.<sup>82</sup> und nim bromber und bresteling.<sup>83</sup> daz ist daz aller beste ding. bist du niht an sinnen taup. so nim grünen wingart laup. du solt nemen binzen. lubstüchel<sup>84</sup> und minzzen. daz sint gute würtze. für die grozze fürtze. nim stigelitzes yersen. und mucken füezze. daz macht daz Köstlin allez süezze. daz ist gut und mag wol sin. ein gut lecker spigerihetelin. Ach und versaltz nur niht wanne ez ist ein gut gerihete

Diz ist ein gut lere von guter spise.

---

78 Fischeart, Vocab. 1482: tumorilla, aforus.

79 vielleicht: Laubfinken: Dompfaffen, Gimpel <sup>^</sup>{[HTTP://DE.WIKIPEDIA.ORG/WIKI/DOMPFAFF](http://de.wikipedia.org/wiki/Dompfaffe)} .

80 Vielleicht: höriger, leibeigener Schweiff:

81 Kieselstein.

82 lendenlahm.

83 In Schwaben die grosse Gartenerdbeere, Schmid S. W. 91.

84 lübestede i. e. levisticum, eigentlich: ligusticum. Plinius *XX*, 8. liebstüchel. Auff Neujahr 1827 liess W. Wackernagel für die Breslauer Zwecklosen diese beide humoristischen Schlussrecepte abdrucken.

## 0.59 Wilt du machen ein gut mus.

Ein gebaeken mus von vischen, dar zu solt du nemen einen bersich<sup>85</sup> gebeizt in ezzig. und wirf in denne in milich. die do si von mandel gemachet, mit ris mele wol gemenget, und ein wenic smaltzes dor in geton. und mit erwellet, daz ist gar gut. und versaltz niht.

## 0.60 Ein fladen

Linien fladen von vischen gemachet. wiße<sup>86</sup>. welberleie sie sint. hebede oder bersige geworfen in eine dicken mandelmilch. wol gemenget mit ryf mele. und ein apfel dor in würfelehe gesniten. und ein wenic smaltzes dor in geton. und ein wenic gewurtz gebreit uf ein blat von teyge gemacht. und schiuzzes in einen ofen und laz in backen.

## 0.61 Linien fladen

Wilt du machen einen fladen von vasten gerete. So nim vische und backez in smaltze. und giuz dor über ein dicke mandelmilch wol geenget mit ris mele. und tu ein wenig smaltzes dran. und mengez wol mit würtzen. und lege daz uf ein blat von teyge. und laz ez backen. und versaltz niht.

---

85 Bars, Verschling, ein Fisch. Schmeiler I, 201.

86 In der ersten Sammlung kömmt ð nicht vor, immer 33.



## 0.62 Einen Krapfen

Wilt du einen vassen Krapfen machen von hechde darmen. nim eine guten mandel milich. und tu also vil epfele als der vische ist. und snide sie dor under. und mengez mit ein wenig rismeles. daz ist gut zu gefulten Krapfen.

## 0.63 Einen Krapfen

So du wilt einen vassen Krapfen machen. so nim nütze und stoz sie in einem mörser. und nim epfele als vil und snide sie drin würfeleht und menge sie mit würtzen wellerley sie sin und fülle daz in die Krapfen und laz ez backen. daz ist aber ein gut fülle und versaltz niht.

## 0.64 Von Krapfen

So du denne wilt einen vassen Krapfen machen. so nim welsche winber und nim als vil epfele dor under und stoz sie cleine und tu würtze dar zu und fülle in die Krapfen. und laz ez backen. daz ist aber ein gut fülle und versaltz niht.

## 0.65 Einen Krapfen

So du wilt einen vassen Krapfen machen von nützen mit ganzem kern. und nim als vil epfele dor under und snide sie würfeleht als der kern ist und roest sie mit ein wenig honiges und mengez mit würtzen und tu ez uf die bleter die do gemacht sin zu Krapfen und loz ez backen und versaltz niht.

## 0.66 Ein mus

So du wilt machen ein gut vastenmus. so nim berfige und dicke mandel milich drunder und siudez wol in mandel milich und tu denne zucker dor uf. daz mus sol heizzen von ierusalem und das izzet man kalt oder warm.

## 0.67 Zeidenische erweiz.

Wilt du machen behemmische<sup>87</sup> erweiz. so nim mandel kern und stoz die gar kleine. und mengez mit dritteil als vil honiges. und mit guten würtzen wol gemenget. so erf aller beste hat. die koste git man kalt oder warm.

## 0.68 Ein mus mit lauche

Ein mus mit lauche. Take wizzen lauch und hacke in kleine und mengez wol mit guter mandel milich und mit rise mele und daz siude wol und versaltz niht.

## 0.69 Ein col ris

Ein col ris [ge. ris] gebaeken. und mache von eyern dünne bleter. und snit die kleine. und wirf sie in süezze milich. und nim semel brot. und snit daz würfeleht dor in. unde mengez mit eyer totorn. und siudez wol. und tu ein smaltz dor uf. unde versaltz niht.

---

87 behemmisich und heidenisch hier noch synonym

## 0.70 Ein col rîf

Aber ein col rîf. nîm eyger. und zeflabe die mit femel mele. und zeflabe daz dünne kuchen geworfen in ein milich. und wol gerüert biz ez gefiede, und mengez aber mit eyer totern, und tu ein smaltz drin, und gibz hin.

## 0.71 Aber ein col rîf.

Aber ein col rîf. nîm dünne kuchen gebacken von eyern. und snit die wûrfeleht. und snit als vil femel brotes dor zu wûrfeleht und tu ez in ein milich. und nîm einen apfel. und snit den wûrfeleht drin. und rüerez wol mit eyer totern. und laz ez fieden wol. und gibz hin.

## 0.72 Ein kûtenmus.

Wilt du machen ein kûtenmus. so nîm kûten. wie du wilt und siude sie gar schoen. und nîm denne einen, mörfer. und stozze sie dor inne dein, und flabe sie durch ein tuch. und nîm eyer totern dor zu. und siudez do mit. und tu ein zucker druf und versaltz niht

## 0.73 Ein apfelmus.

Wilt du machen ein apfelmus. so nîm schöne epfele und schele sie. und snide sie in ein kalt wazzer. und siude sie in einem hafene. und menze sie mit wine und mit smaltze. und ze flabe eyer mit wîz und mit al. und tu daz dor zu. und daz ist gar ein gut fülle, und versaltz niht.

## 0.74 Ein mandelmus.

So du wilt machen ein mandelmus. nim mandelmilch und semelbrot und snide daz würfeleht. und tu daz in die mandelmilch. und erwelle daz. und nim einen apfel. und snit den würfeleht und roest den in eime smaltze. und tu daz uf daz mandelmus. und gibz hin.

## 0.75 Ein cygern von mandel

Wilt du machen ein cyger von mandeln. so nim mandelkern. und sto3 die in einem mörfer. und die mandelmilch erwelle und schüte sie uf ein schoen tuch. und einen schaub<sup>88</sup> drunder, und laz in erküeln. und slabe in uf eine schüzzeln. und sto3 dor uf mandelkern. und strauw da ruf zucker und gibz hin.

## 0.76 Einen Kefe van mandel

Wilt du machen aber einen Kefe<sup>89</sup> von mandeln. so nim mandelkern und sto3 die/ und nim die milich und slabe eyer dor in. giuz einer guten milich dorzu. und erwelle daz abe. und schütez uf ein tuch. laz in erkalden. und lege in uf einen Kefenapf. und mache in. und lege in denne uf ein teler. bestrauwe in mit eime zucker. daz heizzet ein mandelkefe.

---

88 Strohgeflechte

89 Kefe hier synonym mit eyger.

## 0.77 Ein mandel wecke.

So du denne wilt machen einen mandelwecke, so nim aber mandelkern gestozzen zu einer milch. und. siut die. und schüt die uf ein tuch. und laß ez erkulin. und mach in als ein buterwecke. und leg in uf ein schüzzeln. und giuß ein mandelmilch drumme. und strauwe ein zucker dor uf und gib in hin.

## 0.78 Ein Kuchin.

So du wilt mandelkuchin machen, so mache von mandelkerne gute milch, und siut die. und rüere die abe mit eime zuckere, und schüt daz uf ein tuch. und ein schaub drunder. und mache ein teyc von semeln melwe. und wille daz mit einer wellen, und leg des gesoten mandels dor uf. und snit daz abe. und backez in einer pfannen im smaltze. daz heißzet ein mandel kuchin.

Der wolle machen ein gut gesoten ris. der erlese ez schoene. und wasche ez schoene. und legez in einen hafin. und saltz ez niht ze vil. und siedeß biz ez trucken werde, und menge ez mit einer mandelmilch. und rüers ein wenic. biz daz ez aber siede, untz in sine<sup>90</sup> dicke kumme. und gebz mit eime zucker dar. daz ist auch gut.

## 0.79 Ein mus von rise.

Der wölle machen ein ryz mus. der nem aber gestozzen mandelmilch. und menge ez mit rismele. und siedeß wol. und nim einen apfel und snit den würfeleht. und roest den in eime smaltze. und stauwe daz uf daz mus und gibz hin.

---

90 In der *Sf.* verschrieben: n y sine.

## 0.80 Linen blamensfir

Der wölle machen einen blamensfir. der neme dicke mandelmilch und hüener brüste geceyset<sup>91</sup> und tu daz in die mandelmilch und rüere daz mit rif mele. und smaltz genuc und zuckerf tu genuc dar zu. daz ist ein blamensfir.

## 0.81 Linen blamensfir

Lin blamensfir gemacht von geceyften hüenern an der brust. und mache eine gute mandelmilch. abe gerüert hüener dinne in der mandelmilch mit rif mele. gezworn<sup>92</sup> fial blumen. und smaltz gib gnuc dar zu. und studez gar, und zuckerf gnuc dar zu. daz heizt auch ein blamensfir.

Linen gestoeketen blamensfir gemacht mit eyner dicken zäme mandelmilch. geceyset hüener brüste. und wirf die in die milch. und derwelle sie. und rüere sie mit ryf mele. und mit eyer totorn. und smaltz gibn gnuc. und strauwe dor uf zuckerf gnuc. daz heizt ein gestoekter blamensfir.

## 0.82 Ein fialmusf

Der wölle machen ein vial musf<sup>93</sup>. Der neme ein dicke mandelmilch wol gerüeret. mit ryf mele. und tu dor in smaltzesf genuc. und ferwez<sup>94</sup> wol mit fialblumen. daz ist ein fialmusf gantz.

---

91 gerupfte Zühner-Brüste

92 zweren??? umrühren, auflösen, Schmeller B. W. 4. 30??? schreiben.

93 vial musf, fial musf, Veilchen??? ebenfalls Boner a. a. O.: ouch si dir ??? warnen

94 färbe ef

### 0.83 Ein morchen mus

Der wölle machen ein morchenmus. der nem morchen. und erwelle daz uz einem brunnen. und geballen uz eine kaldem wazzer. und gehacket kleine. und tu ez denne in ein dicke mandelmilich. und mit wine wol gemacht die mandelmilich. und die morche dor inne erwellet, und tu dorzu würze genuc. und ferwez mit fialblumen und gibz hin.

### 0.84 Wilt du machen ein nüzze mus.

Wilt du machen ein nüzze mus. so nim nüzze kern. und sto3 die kleine, und flabe sie durch ein tuch mit einer süezzen zamen milich. und mit einer bröfmen semeln brotes. wol gesoten in eyne hafen. und gib smaltz genuc dran. und mit eyer totorn wol abe gerüert. und wol geverwet mit saffran.

### 0.85 Ein birnmus.

Wilt du machen ein birnmus. so nim birn und befnit die schoene, und stude sie in einem hafen mit eyne wine. und mit smaltze und durchgeslagen durch ein tuch. und derwelle sie denne mit eyerf totorn. daz ist gar gantz do.

### 0.86 Ein wissel mus.

Der denne wölle machen ein kirsenmus.<sup>95</sup> der breche die stile abe. und siede sie mit ein wenic wins. und flabe sie denne durch ein tuch mit einer semel bröfmen. wol derwellet in eine hafen. und tu smaltzes genuc dran, und

---

95 Weichselkirschen.

rüerez denne mit eyer totern. und frauwe würtze doruf. so manz anrihten wil.

### 0.87 Ein gut fülle.

Konkavelit macht man von kirsen. von den suren kirsen. daz sint wifeln. die sol man nemen. und von mandelkern eine guten mandelmilch machen, und mit eime wine die kirsen wol gefoten. und mit ir eygin brüe. und geslagen durch ein tuch. und denne gegozzen in die mandelmilch. und gar gefoten in eyne hafem. und dor zu wol gerüert mit ris mele. und smaltz genuc dor an geton. und auch würtze genuc und zucker doruf. und versaltz niht

### 0.88 Ein compost van wiffeln.

Der wölle machen einen kompost von suren wiffeln. der neme sur wiffeln und brech in die stile abe. und siede sie in eynem hafem mit ir eygin brüe. und swenne sie gesieden, so schüt sie uz und laz sie küeln. und flabe sie durch ein tuch. und schüte sie denne in einen hafem. der gebychet<sup>96</sup> si. und schüt die kyrse drin, und menge sie mit honige. und tu galgan würtze dorunder gestrauwet der ez ze hant ezzen wil. der laz ane würtze.

### 0.89 Einen fladen von wiffeln.

Der einen fladen wölle machen von wiffeln. der nem sie und breche in die stile abe. und siede sie in einem hafem. biz sie trucken werden, mit siner

---

96 gepicht.



selbes brüe.<sup>97</sup> und schüte sie denne uz und laz sie derküeln. und slache sie durch ein tuch. und smir ein taveln wol mit honige. und schüte die kirsen dar uf. und setzze die taveln uf holze an den luft. biz daz ez trucken si. höt der dez luftz niht so setze in einen küelen hof. und mache daz würfeleht und smid ez und bestrawwez mit würtzen. und iz als ein latwergen.

## 0.90 Linnen fladen.

Der einen fladen machen wolle von fleische, der nem fleisch, daz do ge von dem lumbel<sup>98</sup> oder von dem wenste. und nim knücken und daz daz wol gefoten werde, und hackez cleyne. und ribe halb als vil kesef drunder. und mengez mit eyern. daz ez dicke werde, und würtzez mit pfeffer. und slache ez uf ein blat von teyge gemacht und schiuz ez in einen ofen. und laz ez backen, und gib in dar also heiz.

## 0.91 Linnen fladen.

Aber einen fladen von wensten und von knücken wol gefoten. und rip aber als vil kesef drunder. als vil des fleisches ist und rüerez wol. und mengez mit eyern. des vierteis als vil hüener drunder gestrauwet sie sint gefoten oder gebraten. dan mache alles uf ein blat von teyge. und schiuz in eynen ofen und laz backen, und gib in also heiz hin für die herren. und versaltz niht. daz ist auch gut

---

97 oben: mit ir eygin brüe.

98 das französische: filet de boeuf.

## 0.92 Linnen fladen.

Aber ein fladen (von) fleische und von lumbel gemacht, und ribe daz vierdigeil. als vil kses drunder. und menge daz wol mit eyern. und tu würtze genue drin, und machez uf ein blat von teyge wol gemacht, vol löcher gemäht vil in den fladen. und slabe eyer als gantz drin, und trage in als heiz hin.

## 0.93 Von. fleische einen fladen.

Ein fladen gemäht von fleische von lumbel. und ribe drin gein ein vierteil kes. und tu eyer genue drin, und machez veitz genue mit specke, und slah ez uf ein blat gemäht von teyge. und swinin clawen oder kalbsfüeße drunder geworren.<sup>99</sup> und die fülle mitten druf gesetzt. und daz heizt ein bastebe von guten hüenen wol gemäht

## 0.94 Linnen fladen von kalbslebern.

Wilt du einen guten fladen machen von kalbslebern. so nim kalbslebern und hacke die dein, als grünen speckes gesniten genue drunder. und tu würtze auch genue drunder. eynen hol brüten wol gemacht wol zweier vinger breit gesniten. und gefüllet wol mit eyner guten fülle, giutz in den fladen. und backe in wol. und trage in als heiz hin.

---

99 Vergl. oben S. 25, Anm. 2.

## 0.95 Über einen fladen.

Der einen fladen wolle machen von fleische von den wensten. so nim des viertel kes dorzu. und flabe eyer genuc drunder. und tu auch dor zu hüeneriebern und megelech.<sup>100</sup> und smit ein birn lengeleht und strauwe die drunder. und machez uf sin blat und las ez backen und trag ez hin.

## 0.96 Ehen finden.

Der einen fladen wölle machen von fleische von lumbeln gemacht des siede3 wol und hackez cleine, und ribe keses genuc drin, und flabe eyer auch genuc drin, and woflri es wol. und mache ein blat von teyge gesetzt, dri ecken von basteln <sup>101</sup> als ein schilt in den fladen. und mit hüenren gefüllt und versaltz niht und gibz hin.

## 0.97 Einen fladen von fleische.

Wilt du ein fladen machen von fleische von wensten. so siude in wol und hacke in cleine, und welische nütze gevierteilt dor under. und würtze genuc. und speckes tu dorin und eyer. und lege3 uf ein wit blat von teyge gemacht. schoene bastel fünfe von hüenren. einz teilen in den fladen gesetzt. die viere an daz ende reht als ein sinke<sup>102</sup> uf eime würfele, und backe in und gib in als heif hin.

---

<sup>100</sup> Magen.

<sup>101</sup> Paetetehen? Vergl. Sohmeller I, 300.

<sup>102</sup> quinaris, franz. cinq, der Fünfer im Würfelspiel.

## 0.98 Ein gut fülle.

Den reigel<sup>103</sup> uf der schiben gemacht einen fladen von lumbel wol deine gehacket for. drunder geriben ein viertel kases. und wol gemenget mit würtzen. und auch gemenget mit eyern und veitz genuc von specke, und vierteil hüener drin gestrauwet und backez wol in einem ofen. und lege denne uf ein schiben. und setze vier spizzen mitten drin eines vingers gros und einer ein lanc. und einen guten halben braten gestozzen dran, und ein schienen bastel köpf druf gesetzt. Ier dor uf gesetzt. zwelf halbe bröten uf ieglichen spiz ein kuechelin. und denne ein gesoten milch mit eyern und mit saffran wol geseuwet. und schüt ez in ein tuch und bestwer ez mit steinen untz es trucken wirt und snidez vingers gros. und einer spanen lanc. und gestozzen an kleine spizze. gestozzen alumme den fladen sinewel. als ein tülle<sup>104</sup> mit kleinen kuchen gebacken, einen kränz aldrumme gestozzen mit laubern. und gebacken vogel druf gesetzt und tragen für ainen herren.

## 0.99 Wilt du heidenische haubt.

Die heidenische haubt gemacht einen schoenen fladen von fleische. von vierteil hüenern wol gestrauwet. würfeleht epfele drin gesniten. und würtzez genuc wol. und mengesz mit eyern. und schiuzesz in eynen ofen. und daz es werde gebacken, und leg ez uf ein schiben zwene starcke spizze drin als einen vinger drin gesteckt ein bastel kopf druf gesetzt mit hüenern wol gefüllet kalbes haubt drin gesoten geleit gantz uf einen rost wol beslagen mit eiern, daz es schoene werde von saffrane. gesetzt uf einen fladen. und eyers totorn herte drin gestozzen. in sin munt Zumen gesniten von wizzen eiern wol gestrauwet in die haubt kleine gebacken. kuchen an spizze gestozzen. umme den fladen wol besetzt.

---

103 Reiber.

104 Verschlag von Palfeauca.

## 0.100 Ein gut geribt.

Alinen obfen spec gemacht von eine kalbe gebraten und wol gefoten. geflagen das gebrete<sup>105</sup> an einander, und die swarten uf gekeret und gewunden in ein tuch. wol abe gewürtz. und las ez wol erkalden. und dünne schneht<sup>106</sup> gefoten vingers breit gemacht in einer fließzende sultze. und verfaltz niht. und gibz bin.

Sie get uf die lere von der Kocherie.

Kategorie:Nahrungsforschung<sup>107</sup> Kategorie:Geschichte<sup>108</sup> Kategorie:Frühneuhochdeutsch<sup>109</sup> Kategorie:Sachprosa<sup>110</sup> Kategorie:14. Jahrhundert<sup>111</sup> Kategorie:Bibliothek des Litterarischen Vereins in Stuttgart<sup>112</sup> Kategorie:Zeiliges Römischer Reich<sup>113</sup>

---

105 gebrete = das Fleisch.

106 Scheiben.

107 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/WIKI/KATEGORIE%3ANAHRUNGSFORSCHUNG](http://de.wikisource.org/wiki/Kategorie%3ANahrungsforschung)

108 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AGESCHICHTE](http://de.wikisource.org/wiki/Kategorie%3AGeschichte)

109 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AFR%FCHNEUHOCHDEUTSCH](http://de.wikisource.org/wiki/Kategorie%3AFr%FChneuhochdeutsch)

110 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/WIKI/KATEGORIE%3ASACHPROSA](http://de.wikisource.org/wiki/Kategorie%3ASachprosa)

111 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/WIKI/KATEGORIE%3A14.%20JAHRHUNDERT](http://de.wikisource.org/wiki/Kategorie%3A14.%20Jahrhundert)

112 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/WIKI/KATEGORIE%3ABIBLIOTHEK%20DES%20LITTERARISCHEN%20VEREINS%20IN%20STUTTGART](http://de.wikisource.org/wiki/Kategorie%3ABibliothek%20des%20Litterarischen%20Vereins%20in%20Stuttgart)

113 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/WIKI/KATEGORIE%3AHEILIGES%20R%F6MISCHES%20REICH](http://de.wikisource.org/wiki/Kategorie%3AHeiliges%20R%F6misches%20Reich)

# 1 Autoren

Edits	User
1	Jmb1982 <sup>1</sup>
9	Joergens.mi <sup>2</sup>
2	Michail <sup>3</sup>
1	ThomasBot <sup>4</sup>

- 
- 1 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/W/INDEX.PHP?TITLE=BENUTZER:JMB1982](http://de.wikisource.org/w/index.php?title=BENUTZER:JMB1982)
  - 2 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/W/INDEX.PHP?TITLE=BENUTZER:JOERGENS.MI](http://de.wikisource.org/w/index.php?title=BENUTZER:JOERGENS.MI)
  - 3 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/W/INDEX.PHP?TITLE=BENUTZER:MICHAIL](http://de.wikisource.org/w/index.php?title=BENUTZER:MICHAIL)
  - 4 [HTTP://DE.WIKISOURCE.ORG/W/INDEX.PHP?TITLE=BENUTZER:THOMASBOT](http://de.wikisource.org/w/index.php?title=BENUTZER:THOMASBOT)