



H. Sachs. 16

1. Ein ~~History vom~~ ~~Grifelda~~  
Cotten

1) 2 H. Sachs von dem Peuple  
2) 3 — das Hellbad Nürnberg. Gutknecht

3) 4 — zwei Neue Spiel - V. für

4) 5 Der Lack der Künsten 1569  
v. Anthonium Trayer

5) 6 Kuchlade u. für Hamb.

6) 7 Von Rakende u. d. Tsch Löw  
Lulman, Leonhard; Lapp pi

7) 8 Zuchtmeister durch Leonhardin  
Kulmann. Nürnberg. f. Gutknecht

8) 9 H. Sachs Fastnachtspiel "

9) 10 \* Tsch Büchlein - Salomon  
Nürnberg. v. Gutknecht

10) 11 \* von der Verstorung - Jerusale  
Nürnberg. f. Gutknecht

11) 12 \* H. Sachs  
Lorei i Judith u. Holoferne  
Nürnberg. f. Gutknecht  
Ein harte St. für

12) 13 Andreas Scharpfeneck  
D. d. der Verlorne Sohn. Nu  
von

100



yp 7632 R

[Red stamp]

R



<sup>Letter 2962</sup>  
Van kakende / sedende vnd

bradende / kokenbackende / vp  
mannigerley wise /  
seer denstlick.

~~2~~  
1021.

6



Tierho 2 93

### Ein Wynmoes.

Nime einen weggen edder semittel olde  
gebacken / röste dat riuels wol in bottern/  
gheet wyn darup / röre zucker / saffran vnd  
engener darinn / lath ydt wat seden / richte  
an / strouwe darup Trysanet edder Salsa-  
menten puder / so heffstu ein gudt wynmos.

### Ein Struuenmoes.

Backe struuen syn stoff / backe se kleen/  
doch nicht alltho kleen / röste se in men wei-  
nich bottern / gheet söte melck darup / krü-  
de ydt vnd dho zucker darin / Men mach  
wol söten wyn an stede der melck / dar op  
geten / vnd make dat also ein wynmoes / so  
yffet ein gudt struuen moes.

### Nota bene.

Tho wetende dat thom struuen backen-  
de / edder der gemelten möse tho makende / de  
botter nicht gesolten moth syn / derhaluen  
men einen pott vull bottern op seden schal  
so valt dat solt tho grunde / de ander vnret-  
nicheit schümet men aff / klaret de bottr in  
einen andern pot / vnd backt vnd bredt dar  
mit / etc.

### Ein heruestmoes.

Nim eine handt vull Mandelkernen /  
Wyn





Wynberen / Rosyn / yders like vele / nfm de  
stene heruth / thee de mandeln aff / hacket alle  
dre stücke dorch einander / doch nicht gar to  
kleen / nim denne geruet wittbrodt / vnd kö  
me / röste dit in weinich bottern / geet Rein  
sal effte andern guden wyn darnup / lath se  
den / dho zucker darin / Nim denn de dre stü  
cke / de gehacket synt / darin / röre ydt dorch  
einander / krüde ydt / Du daruest ydt nicht  
gel maken / ydt moth fyn söte gekrüdet synt  
alse ein wynmoes / lath ydt inseden / dat ydt  
dicke wert / alse ein hauerbry / so yffet ein  
gudt heruestmoes.

### Ein Rys tho kakende.

Nim söte melck / lath de seden / Dho re  
nen rys in ein batt / gheet sedent water dar  
up / wen de melck denne südt / so dho den rys  
darin / sette en vp kalen / lath en seden / beth  
dat he weeck wert / dho darna zucker darin /  
vnd wen men anrichten wil / schal men en  
soltent.

### Ein Steyen moes.

Sla achte eyer in einen poff / kloppe se  
wol / gheet darna twe quarter melck in eine  
pannen / lath de seden beth se hert wert / den  
ne nim einen dörslach vnd seye de eyer dar



dör by de melck / sprengte en weinich wynn-  
etickes ock dar dör auer de eyer / Lath dat  
syn tosamende seden / röre ydt mit einem  
lepel thosamende / lath seden / so lange alse  
weke eyer / Nim ydt denn mit einem lepel  
yth der panuen / in ein seue / dat ydt syn dar  
dör sye / dho ydt den in einen reinen pott /  
rör ydt wol / dho meybotter darin / so groth  
alse eine nutt / röre ydt wedder dorch einan-  
der / darna dho noch eins botter darin / alse  
hörhenn / vnd by söß malen schal men also  
meybotter darinn rören / vnd wol inseden /  
ock zucker darin rören / dho ydt darna in  
eine schottel / alse einen andern bry / vnd ge-  
malen zucker darup / so yffet ein Meybry.

#### Gele Abuen tho kaken.

Nim Beren / thosnyde de alse gele rören /  
röste se wol in bottern / vnd gheet en lüttick  
wyns darin / dho denn zucker darin / ock en  
weinich kleiner wynnberen / lath ydt wol se-  
den / dat ydt nicht vele bröye hebbe / so heffe  
men gude gele rören jegen de nacht tho e-  
tende.

#### Erweten tho kalande.

Nim erweten so vele du wilt / wassche se  
yth einem heten water / dho se in einen pot /  
gheet

gheet wohn dar vpon/dho zucker darin/lath se-  
den/beth dat de broÿe dicke werde/ so hefftu  
gude gekafede erwoeten.

### Ein Rys

Nim Rysmel vnd mandeln meel / röre  
ydt wol/stöt so vele mandeln/alse des ryses  
was doch nicht tho kleen/dho ock darin/vn  
wat zuckers / lath ydt seden/ maket nicht  
gel.

### Ein appelbry.

Sn ydt de appel wörpelachtich / röste se  
alse einen appelbry/gheet wohn darup/ wen  
ydt verdich ys tho etende / so nim eyerdö-  
der vnd dringe se dorch einen dörslach ghet  
mehr wohns darin/dho ock wat zucker dar-  
in/ lath ydt dorch einander seden / dat ydt  
dicke werde/ alse ein bry.

### Eine gefülte meel.

Nim gude söte meel/sette de vpon ein kal-  
für/ dho zucker darin/sye wolgeklopet eyer-  
witt dorch einen dörslach darin/ röre ydt/  
vnd lath seden/beth ydt dicke wert/ ghet ydt  
in etne schöttel / lath ydt koldt werden / so  
steit se alse eine sülte.

### Wo men Raphöner kaken schal

Wen se gebraden synt/so snydt se middē  
entwey/legge se in eine schöttel/decke se to/



Dat se nicht koldt werdt/ darnā ghet waf  
sures pomerantzen safftes darauer/ stroū  
we zucker vnd kaneel ock darauer. **De**  
mach men wol rosenwater edder lauendel  
water/darauer sprengen/vpdat se schön rü  
ken/vnd geten en weinich sötes wyns dar  
an/vnd stroūwen salsamenten vnd kaneels  
puder darop/ Sette de schöttel syn thogede  
cket vp kalen/ lath ydt heet werden/ darnā  
drage so tho dissehe / Doch schal men nicht  
pele bröye daran maken.

**Ein bröye auer hōner.**

Rosinen vnd wybberen/nim de stene her  
ath / stöte se in einem möser/ dringe se mit  
wat Mal maseer durch ein dock/so wert ydt  
brun/ lath ydt heet werden in einem reinen  
potte/thee de hōner aff/legge se in ein vat  
stroūwe salsamenten puder dar op/ ghet de  
bröye ock darup/nim lauendel water/edder  
rosenwater,ghet in dat vat/sette ydt vp ka  
len/lath ydt heth werden/ouerst nicht seden  
anders vorlöre ydt synen besten smack/dar  
nā drage ydt tho dissehe.

**Kökelinbacken frantzen lüden.**

Nim ein verendel van einer gesaden heit  
nen/saydt dat flesch kleen/nim swet zken vñ  
ma



make de stene daruth/nimt weiten mel/vnd  
eyerdödder vnd make einen deech hyr vch/  
backe ydt denne.

Ein bry vor francke lüde.

Nimt eyerdödder veer edder vine / sta se  
wol in einer pannen/ ghet wyn darop/ dat  
ydt likerwol nicht to dünne makest/ lath ydt  
seden/dho dar zucker in/ giff ydt dem fran-  
cken ys krefflich den mnschen/ lath ydt ni-  
cht lange seden/ ydt ründt anders.

Ein möselen vor eine francke  
Kindelbeddesche.

Nimt botter/vn dho enweinch semmelt  
darin/sette ydt thom vür/ lath en weinch  
seden/darna ij. lepel vull bottern/ vnd i. le-  
pel vull mels/ dho ock dar in/ vnd sta dar  
ock ij. eyer in/ kloppe de in der botter/ ghet  
koldt watter dartho/so vele alse der eyer we-  
ren/rör ydt dorch einander/lath ydt seden/  
ouerst nicht lange.

Hennen sedent.

Werp eine gude handt vull soltes in et-  
nen nyen pott/dho de henne darin/ mit pe-  
perkornen/engerer klawen/vnd muschaten  
blomen/lath ydt gemacklich seden/wen ydt  
vp de helffte gesaden ys/ so sye de bröye aff/  
was

wasche de heitte vth warmen water mit  
einem dofe/darna dho se wedder in den pot  
vnd sye de bröye dorch den doct / vnd gheet  
se wedder in den pott vp dat hoent / schüme  
dat vette aff / lath ydt seden / so kriecht ydt  
eine rechtshapen bröye.

### Junge Hasen heel braden/de gefüllet syt.

Saydt em den bueck en weinich vp/vnd  
solte en binnen vnd buten/wasch en erst vth  
mit wynetick/ nim denne rostnen/ wynber  
ren/mandeln de witt gemaket synt/ jeders  
like vele/ dho dit in den hasen/ neye em den  
bueck wedder to/specke en/lath braden/dat  
heth gefüllete hasen.

### Kalues leuern braden.

Sede de leuern/solte se denne/hacke se synt  
klein/do se in ein vatt/sla eyer darin/smel  
te botter darin / röret wol dorch einander/  
edder dho gehacket speck dar manck/ krüde  
gele ydt synt/ dho ock rostnen vnd wynberet  
dar manck/ make ydt nicht tho dünne mit  
den eyern / dho ydt in ein linnen büdelken/  
nim einen pot/legge dar wiren sticken vp/  
vnd vp de wiren klene lange spönelen/leg  
gede leuer darup/sette den pot mit der leuer  
in



in einen backen / see backen tho dat de le-  
ner nicht an de wyren berne.

### Anders eine leuer braden.

Snydt se in stücke alse wallnöte groth/  
specke de stücklin / vnd steck an ein specken/  
brade se also / make ein iuchken mit einer  
grapenbraden bröye dar auer / krüde dat  
syn mit negelken / so synt se guds.

### Ein eyerkese.

Wen de eyer gekloppet synt / so ghet wynt  
etlic darin / darna ghet de melck ock darin /  
vnd sette disse vormenginge in einen seden-  
den ketel vull waters / duerst dat dat water  
nicht tho den eyern in kame / lath dat wol  
seden / so wert ein eyerkese daruth / darna dho  
ydt in ein körtel / edder süs in eine forme.  
etc.

### Vastelauendes kötelin.

Alte wolgebacken leckoken kleen / do sal-  
samenten puder darin / make einen deeg mit  
leckoken fladen / dho en by dat gewelgerde  
pletzlin / legge en by de helffte / vnd sluth  
dat ander halue deel bawen auer / krümme  
ydt alse ein würfflin / rulle ydt darna mit  
dem reuelin aff / backe ydt in der pannen.



### Welsche würste.

Nim etlike pundt flesches/dar nene hude  
noch knaken inne syn/ nim oec speck/snydt  
ydt alse wörpel/hacke dat flesch/ darna dho  
de speckwörpel dar manck/nim solt vnd pe-  
perkörne/vnd menge dat oec dartho/ vathe  
dit in dermen/vñ henge disse würste in den  
roeck/dat se welck werden/sede se tho einent  
salathe.

### Zucker lutttern.

Nim to einent pundt zuckers i. ötz el wa-  
ters/ ij. witte van eyern kloppe dat se schü-  
men/ghet dat water tho dem eyerwitt/rö-  
re ydt wol dorch einander / dho den zucker  
darin/ lath ydt sachtelick seden/schüme ydt  
rein/so ys he gelutttert/lath en wol seden/so  
wert he dickklar.

### Gröne Regenogen seden

Bröye se in einent warmen water/ dar-  
na snydt en de köppe aff/de sterte snydt ni-  
cht aff/bröye se syn aff/so tustu klene aber-  
lin mit heruth hinder vth dem sterte. Wen  
se geaderet synt/vnd de köppe affgesneden/so  
wassche de vth warmem water rein/darna  
ghet water in eine panne/lath se lange dar  
inne seden/darna solte se erst/se werden an-  
ders taye/ se möten lenger seden alse eine

Karpe/ darna richte se by einen tesser/so etz  
men se mit engeuer. Wen du wilt groben  
las seden/ so moßt u en seden alse karpen/ in  
etick vnd wasser.

Vören seden.

Wen men Vören wil seden/de schal men  
in ydel eticke seden.

Slye seden.

Snydt se by/nim dat kütth heruth/bröye  
se in sedendem wasser/so geit de slym daraff  
darna flöme se slyt aff/snydt se in stücken/  
alse eine karpen/ wasche se inwendich/ sede  
se beth by de helffte / slye darna dat wasser  
aff/ghet wynt darup/lath seden/dho weitter  
mel darin/so wert de bröye dicke/darna do  
zucker ock darup/ krüde vnd gele ydt.

Ein en al mach men ock also seden.

Ein salsament.

Ein half pundt zucker/ein lodt engeuer  
Ein lot kaneel/ein quent in muschatenblo-  
men/ ein quent in galligan / dit schal men  
kleen stöcken/ vnd thosamende vormengen.

Ein ander salsament.

Two pundt Zuckers/dre lot kaneels/twe  
lodt engeuers/ twe lodt galligan/ein lodt  
muschatenblomen/ein quent in kardemomē  
ein quent in pepers/dit stöt to puluer. etc.

Mehe



## Mehr van vifchwercke.

**D**e vifche / de in gemeinem gebrauche  
synt natürlick koldt vnd fucht. De  
Seefifch edder Meerfifche / doch ni-  
cht so ghar koldt vnd fucht/van wegen des  
solten waters. Gesolten vifche synt am  
vngesundesten/ wente se spisen ouel vnd ge-  
nen dörfst/ Jo harder/keniger vnd frifcher  
ein water ys/ jo beter de vifche darinne syn/  
oek gesunder alse ander vifche.

Alle vifchwerck synt vndswolick/van we-  
gen erer kolde vnd fymicheit / Maken ein  
koldt felgmatisch geblöte/daruth manni-  
gerley sütedage entftan/swecken de lüdtma-  
ten/bringen watersucht/vnd groten dörfst/  
vüchticheit im litte/ vnd vnfruchtbarkeit/  
Darümme hödt dy vor vifchen de nicht  
wol gesaden synt.

### Vifche wol seden.

Make stedes darunder ein gude vüer/a-  
ne roeck/wen de graden los werden/so synt  
se gar. Schüme se rein/vnd make se aff tho  
rechter mate/mit krüdern vnd solte/ proue  
se wol/vnd dröge se mit etiel aff/vnd legge  
se in/dröge edder natt/vnd drage se vor.



Holbraden edder Seebraden in der  
vassen tho maken.

Nim Vigen/wonberen erwelle se in gut  
dem wine/hacke se klein/ do dar mel manck  
vormenge ydt wol / make ydt aff mit solte  
vnd krüde/nette de hende in einem deegwa-  
ter/ sla de vigen vmmen ein spit / alse eine  
holbrade mit natten henden/ vñ drücke ydt  
wol an/legge thom vür/so ydt denne gebra-  
den ys/so snydt ydt heraff/ besticke de stücke  
mit mandelkernen/gel edder gefarwet/Item  
mach zucker darup strouwen / edder enge-  
ner/Den braden begüt men ock mit botter.

Einen Wischbraden tho maken.

Dho em gelick alse van dem ytzgemel-  
ten holbraden/Nim einen heket/bereide en/  
löse em de graden aff/vnd mit krüde affge-  
saden/alse he syt schal/beholdt de bröye/vñ  
stöt den heket in einem möser / mit wynebe-  
ren/vnd mit honnige/krüde/solte/ vnd mele  
gesaden / dat menge wol mit bottern / sla  
ydt vmmen ein spit/alse den holbraden/legge  
thom vüre / etc.

Wiltu den heket nicht thoser vorseiden/  
so hacke en gar klein/stött en wol in einent  
möser/ bereide en mit der spezzerie alse hie  
vür gemelt.

### Würste van visschen.

Flöme/ vnd hacte se klein/ stöt ydt klein/  
dho krüde vnd solt dartho/vülle de dermen  
vnd seide se aff mit wyne/make ein peperlin  
daran.

### Kökelin van Visschen.

Bereide se schon/ vange dat sweet / edder  
dat blodt/vp/vnd löse de grade daruth/ be-  
holdt den kop/ stert vnd ingeweide / darna  
hacte de vissche also ro/ syn klein/ stöt se in  
einem möser / darna dho dartho mel/wyn-  
beren/ vnd gudt krüde/solt vnd botter/ dat  
hacte ock/menge ydt denne tosamende mit  
lebkoken / bacte ydt denne.

Dat ander/ alse kop/ stert/ sweet vnd in-  
geweide mit den graden / daruth make ein  
vör etent/ schön gesaden mit wyne/vnd aff  
gemaket alse andere vissche/ gelet vnd krü-  
det/etc.

Dreyerley richte/van einem vissche/dar doch  
de visch/ na bedänckende/heel bliue.

Dele einen heket edder andern visch in 4  
dele. Dat erste deel bradt vp einer rösten.  
Dat ander deel seide aff mit wyn vnd krüde.  
Dat drüdde gefüllet. Dat vierde / de stert/  
ge-



gebacken/ Vnd de stücken wedder an einan-  
der gelecht scholen werden/ vnd mit Peterst-  
lien beströuwet. Darby schal gesettet wer-  
den pauer in etick/etc.

Eine meisterlike Gallrepe/ aner visch/ alse  
lass vnd ander grote Fische.

Disse vische make to guden stücken/ spe-  
te is twe edder dre stücke an ein hölten spit-  
ten/ sede se also aff mit wynn vnd eticke/ solt  
vnd krüde/ bewar de bröye / beye dat brodt/  
vnd dho emt alse vörhen. Wörde de galre  
tho dünne/ so nim vp eine halue lorber vnd  
stöt de mit dem gebeyeden brode/ vnd mit  
vischbröye/ drine dat dörr/ menge ydt denne  
mit der galre tohope/ darna legge de visch-  
stücke darin. Wiltu gerne/ so machstu pu-  
der darauer ströuwen/ kanneel/ engeuer/ ed-  
der muschatenblomen. Vnd make ydt gel.

Gesältebe vische im sommer tho bereiden/  
wen se doch nicht gerne gestän.

Wen du de vische bereidest/ so vorware  
dat sweeth/ vnd de stomen / vnd de graden/  
dat dho in einen pott / sede ydt mit wyne/  
schü-

schäume ydt rein / ghet ydt in einen mofen/  
stot ydt/ vnd sye ydt dorch einen doeck/ mit  
syner egen bröye/ eine gestöcte lorber darin  
geröret. Legge de vissche in so vele wate/ al-  
se du wilt/ wen se gesaden synt/ Nim denne  
de visschbröye/ vnd de kop vnd flomenbröye/  
menge de beiderley thohope/ mit krüde vnd  
allent/ proue yfft noch wes entbrickt am ge-  
smacke/ etick/ solt edder krüde / Lath ydt in  
einem pott edder pannen erhitten / Darna  
ghet ydt auer de vissche / vnd lath ydt er-  
kolden in der lucht/ vnd sülte se denne in.  
Wiltu mandeln edder wyneren darup  
ströwen/ dat dho by tyden/ eer ydt to kolt  
wert/ so bliuen se rein vnd gndt.

**Wissche vorwaren/ dat se lange versch  
bliuen.**

Legge se in einen erden pott/ edder in ei-  
ne tine/ vnd ghet guden etick darup / legge  
Petersilien darup/ vorgrane ydt in ein ver-  
sche erdrick/ vñ wen du de vissche vnd etick  
vthnimpst / so ghet allet ydt verschen etick  
wedder darup/ vnd deefe ydt dichte wedder  
tho / so bliuen se lange frisch vnd werden  
by gar nicht stinckich/ sunder bliuē versch.  
Was



### Van Kreueten.

Sten mach se kaken mit waten/ ettel vnd  
belem solte/ vnd dat de schume auerher ga/  
twe edder dre mal.

### Ein anders.

Dho se in einen ketel/ ghet ettel/ wyn ed/  
der waten darup / solte se/ vnd peper se ock/  
vnd bedecke se wol / make ein risch löchen/  
für darunder/ vnd wen se rodt werden/ so  
sint se gâr.

### Wo men al kaken schal.

Thee em de hudt aff beth ant höuet/ sny/  
de en vp/ nim dat ingeweide heruth/ darna  
vulle den al binnen/ vnd bestryck en omme  
vnd omme/ mit gehackeden Petercilien/ sal/  
tien/ matern/ basilicum/ timean/ vormen/  
get mit solte/ negelken/ muschatenblomen/  
vnd engenerers puder/ darna thee em de hut  
wedder auer beth an den stert/ brade en vp  
der rosten/ effte snydt en in stücke vnd stick  
de stücke an ein holten spitt/ brade en also  
gâr / He Bret also in synem egen vette/ dat  
men em nichts mehr dhon darff/ Sette sal/  
zen edder engeners puder darmit vor.

### Stockfisch tho kakende.

Stockfisch moth men wol mit krüdenbe  
affkaken.

### Kerffeberent moes.

Brick de stele aff/stöt se mit den stetten/  
Mit vigen vnd rostnen/wittbrodes sneden  
in wyne geweket / temperere ydt dorch ein-  
ander/ strike ydt dorch einen doeck mit wi-  
ne/ make ydt nicht tho dicke/noch tho dün-  
ne dho darin mel vnd botter/ röre ydt wol  
in einer pannen/vnd lath ydt seden/ richte  
ydt an vth dem söde/ dho botter vnd puder  
darup. Rodt wyn temet sich beter darto/  
als witt wyn/ vnd dat mel schal men vor-  
hen wol rören mit dem wyne / ypdat ydt  
nicht flüterich bline.

### Ein blaue moes van mandelen vnd rys.

Korneblomen stöt ghar wol mit wafer/  
drücke ydt dorch einen doeck/ stöt mandeln  
mit dem vthgedrückeden blomen wafer/  
bringe ydt dorch densülven doeck/so hefstu  
eine blaue meck / daruan make dat moes  
mit gestöttem rise/ Men mach wol dar vp  
ströuwen der klenen rostneken / de men ock  
Larinten nömet. Vorsolte ydt nicht/lath  
ydt ock nicht anbernen. De möselin stän  
wol in witten vaten.

### Ein berenmoes.

Snydt se in ein widen vnd nicht depent  
pott/



post / bho darinn Syppollen / wohn / Solt vnd  
botter / Sette ydt vordeckt in de gloth / ydt  
vorsmoret vnd moset sich süluest / Richte  
ydt an / strouwe pader darup.

### Ein Appelmoes.

Snydt klene sneden / nim enweinich melck /  
edder wohn / Krüde / solt vnd botter / Sede ydt  
by einem klennen väre.

### Kese van mandeln melck.

Temperer eyer mit mandeln melck / solte  
ydt vnd sede ydt wol / du machst ydt krüden  
vnd gel maken. Wen ydt gesaden hefft / vnd  
van den eyern hart geworden / so rake ydt  
mit einem lepel thohope / darna legge einen  
linnen doeck auer einen dörslach / giff den  
kese darup / so löpt de weddete daruan / Be-  
strouwe den kese mit zucker.

### Ein hörtische etent van erwteten.

Sede vnd helge de erwteten rein mit wa-  
ter / sye dat water aff / vñ beholt ydt to sup-  
pen / affgemaket mit krüde / vnd gel gemaket  
Denne so nim de erwteten in ein becken / tho  
wryff se mit einem groten lepel / dho se in  
ein dörslach vnd dringe se dar dörr / in ein  
wydt vat / holdt den dörslach hoch / so wer-  
den de erwteten getöddelt / gelick alse lange

regentwörte/ vnd make dat ydt syt binnen  
bordes to liggende lame / lath dat also lig  
gen. De dörschach ouerst möste temlick wt  
de höle hebben. Dit mach men pudern vnd  
yp den disch dragen.

Det mach men kökelin backen van den  
dörschgeslagen erwteten/ wryff de hende mit  
mele/ wölter de kökelin thosamen. Make  
einen dünnen deeg van gesaffranten wyne  
vnd the de kökelin dar dörsch/ nim se mit ei  
nem lepel daruth in de panne/ backe wo pe  
le du wilt.

Ein gudt hoen seden/ braden edder  
vullen.

Bereide dat hoen rein/ schrape de derme  
vnd nim den kop / hals/ leuer magen / vnd  
alle ingweide/ sede ydt/ hacke ydt wol mit  
petercillien / sla roh eyer darin/ krüde vnd  
solte ydt/ hacke speck darmanck/ kleine rosi  
nen/ de Sorinten/ edder beren/ knede ydt mit  
einem lepel dorch einander/ Wülle dat hoent  
darmit/ vnd erwelle ydt in water/ dar wynt  
vnd etick inne sy/ dat ydt erstarre vnd hart  
lick werde/ steck ydt ant spitt / vnd beghet  
ydt allenhant.

Wiltu ydt seden/ so bedarfft men dat in  
geweide nicht seden / hacke ydt yngesaden/  
vnd



vnd oek dat vällens/ alse vormelbet ys/ sede  
dat eine mit dem andern in ydel water/ so  
wen du ydt anrichten wilt/ machstu ydt  
mit saffran affmaken.

### Gestötte höner.

Sede de olden vetten höner wol/ schüme  
de iüche/ vnd make se klar alse eine water=  
iüche/ghet nicht mehr darup/ solte ydt vnd  
vorsede ydt nicht/ nim dat hoen heruth/ be=  
wär de bröye / vlöte dat vette aff in einen  
andern pott/ vnd de bröye edder iüche oek in  
einen andern pott/ Darna thee de groten  
knaken vth dem houe / hache ydt gar kleen/  
Weeke eine krome wittbrodes in der iüchen  
vnd nim brodt vnd hoen / stöt ydt wol in  
möser darna dringe ydt dorch einen linnen  
doeck/ mit syner egen iüchen / wat im doke  
bliffet / dat stöt noch beth / dwinge ydt oek  
dorch/ Sset to dünne/ so dho mehr wittbrof  
dwinge ydt dorch/ Were ydt tho dicke/ so  
dwinge ydt ane brodt dorch / welle ydt in  
einer pannen/ make ydt off mit krüde. Wen  
ydt nu vp desse wise döy ys gegän / so ysset  
ein gestött hoen/ do lutter botter darup.

Sten mach alle vögel also stöten vnd be=  
reiden/ vnd mit syner varwe affseden.

## Lungenköselin.

Kalueslungen/ milte vnd herte haecke so  
kleen du kanst/ make also köselin mit krüde  
vnd mele/ gar fyn gesaden/ vnd dröge inge  
lecht tho anderm fleische/ like vele wat vor  
flesch ydt sy/ so bögen siet de lungenköselin  
wol dartho.

Hertes lümmel heredert.

Nim dat sweet riue lebkoen darin/dritt  
ge ydt dorch einen doeck/in einen pott/ dho  
en weinich etick darin / Wolde dat sweet  
nicht gern hendorch/ gheet wyu darinn / so  
geit ydt dorch / De neren vnd släpbrade  
rein gewasschen/ saydt wörpelachtich dar  
in/lath ydt seden/ menge ydt mit solte/ vnd  
swart krüde.

### Eine wachelbröye.

Sede de wachteln schön/ bereide se in ei  
ner flesehbröye/ nim se heruth/dho se in ei  
nen möser/ryue lebkoen/lese/vnd wittbrof  
darmanck/ dwinige ydt dorch ein doeck mit  
wyne vnd wacheljüche / erwelle ydt in ei  
ner pannen / make ydt aff mit krüde vnd  
solte/ ströwe puder int anrichtende darop.

## Thu volget van Wyne.

Wen



Wen de wynt gebraken ys.

So schal men nemen tho itliker ame ein halffstoueuwen melck/de warm sy/ dat men einen vinger darinne liden kan/vnd ij. hende vull soltes/ dat ock heeth sy/ vnd i. halffstoueken waters ghet op dat hete solt/ gheet dit altofsamende int vat/vnd lath den wynt dar op rouwen.

So siet ein wynt vorkeren wolde.

Drin heeth gersten brodt vth dem auent/vnd snydt dat van einander/vnd legge dat vppet spundthol/ beth dat ydt koldt werde/vnd dho dat etlike mal na einander/ beth ydt heruth thee/wat dem wine schedlick is.

Tho demsülen wyne/de dar vorkehrt ys/nim Benedieten wörteln/vnd henge de in/de bringet den wynt wedder to syner krafft/vnd maket en wol rükende.

So ein wynt einen süelen smact hefft.

Drin eine handt vull Galuen / vnd so vele hoppen / spalde eine grote Galligans wörtel midden entwoey / dho ydt in einen linnen büdel/ henge en veer dage int vatt/ so höret de süel smact op.

Men schal ein kleen stenelin in den büdel

Dhon/ vpbat de büdel desse bech in den wynn  
sencke/he driffet anders bauen.

So einem düncet / de suel smact kame  
van picke edder vamt vate/so moth men den  
wyn in ein ander vatt dhon / vnd hengent  
den vorschreuen büdel darin.

Is de wynn waterfarwich / so henge dre  
dage saffran so groth alse ein ey darin / so  
fricht he rechte wynnfarwe.

Dicken effte dröuen wynn klar maken.

Henge Brambeerloff an einem vadent  
in den wynn/ so wert he in korter tydt klar.

Dat ein wynn nicht kantzich werde.

Wim gar kleen gestöfft Borrass / werp in  
den wynn. Edder dre handt vull soltes wol  
gebrennt in einer pannen/ in den wynn ge-  
dän/vnd thogespundet / vnd auer achte da-  
ge affgelaten. Dat ys bewert.

Seyger Wynn de lanck ys.

Ein beker vull gestöften wynnsteen / vnd  
ock so vele asche van wynnholte vnd ock ei-  
nen beker vull wynn vth demsüluen vate/  
röre dit dorch einander/ghet darin to dret  
malen / jeder mal röre den wynn woll mit  
einem stocke dar am ende twe edder dre spö-  
ne



ne in beklemmet syne.

Edder eine handt vull netteln mit der  
wörkeln in einem linnen büdel int vat ge-  
henget/so wert he frisch.

Edder nim einen beker vull vamt süluer  
wine/vnd enweinich soltes/ sede hat in et-  
nem nyen potte wol/ vnd schüme ydt/ ghet  
dat also heet inth vatt / röge den wyn flag  
mit dem vör gemelten stocke/ darna henge  
bly edder stal int vat / so wert he frisch.

### Döget des wyhs.

Wyn metichlick genütet/ maket leuen-  
dich / vnd vorquicket de natürlike wermes/  
vordöruwet de spise / drifft alle auerflödige  
vüchticheit thom stolgange/reiniget de na-  
tur vant allen bösen dänsten vnd unreini-  
cheit, vnd Cholera/Adelt dat blode/stercket  
dat bregen/vorklaret dat gesichtet/ scherpet  
de sinne vnd vornufft des m in sehen/maket  
hübsche reine varwe / Disse döget hefft de  
wyn. So men en ouerst vnmethlick drin-  
cket/ so deit he so vele schaden/ also vele alse  
he säs nütte ys.

## Volget van Beer.

## Schade vnd nütlichkeit des Beers.

Dat dünne beer/ alse tafelbeer/ middelbeer/ Kauent/ kölet. Querst dat rechte beer droget vnd ys hittich. Vnd willen de olden arsten alle/ dat ydt bös vnd vngesundt geblöte gene/ vnd höuetwee bringe. Doch so schal ydt vor de grote franckheit gudt vnd bequeme synt / Dat beer schal ock de scherpe des geblötes mindern vnd sachtigen. Dit ys de meininge der olden van dem beer.

Querst disser tyde hölt men ydt vese anders/ wente dat beer vor ein köstlick / eddel vnd gesundt gedrencke geachtet wert / vnd befindt sich ock in der wärheit also. Wente de einen hittigen magen hebben/ vnd hitziger natur synt/ den ys dat beer ein nütze vnd gesundt gedrencke. Idt ys in groter vnmetiger hitte vnd hefftigem dörste/ neent beter hittelöschender dranc/ alse dat beer/ wente ydt löschet den dörst / vnd giff abtydt to etende/ vnd maket den minschen lustich. Maket ock wol waterlatent.

De Querst einen kolden vüchten slimigen magen hebben/ de schölen sich vor dem beer/ alse vor einem sländen perde wachten.

So



So ein beer sur were worden in der geringe  
edder süs.

Nim ein par handt vull soltes/ ock so ve-  
le asschen/ vnd by ein stoueken waters/ röre  
dat thosamende / make ydt tho mit einent  
spunde / süs lepe ydt heruth / vnd lath ydt  
also vorsusen.

Eine andere kunst tho surem here.

Nim hauern mit dem stro / wen he be-  
tenget gele tho werden / so make wyppen vnd  
henge in dat beer/ so wert ydt wedder geren-  
de/ alse yfft ydt noch versch were.

Dat ein beer nicht sur werde / ein  
nützte stücke.

So henge Lentaureum vnd Bartram  
darin/ de twe krüder vorhöden allen anfal.  
Du machst ock Lorberen darin dhon/ klein  
gestött / giff em einen köstliken smack.

Wo men groff sur beer gude lustig to  
drinckende schal maken.

Stöt weiten/ vnd vormenge en mit gesse  
edder barmen van dem sülen here/ dho dat  
in dat vatt / edder henge gestöten Weiten  
midden in dat beer/ ydt wert söte.

Edder nim eine handt vull hoppen vnd  
dat

ein eh / kloppe ydt thohope mit beere / gheet  
dat in dat beer.

So ein beer vattful ys.

Nim veertich weitenkörne / henge de int  
vat / vnd dat beer fricht einen guden smack  
tho drinckende.

Edder nim Reinfar / Stachandelberen /  
Angelica / Benedikten wörtel / vnd veer eyer  
de versch synt / henge disse dinge mit einem  
smalen büdelken in dat vat.

Beer dat sur wil werden.

Nim eine handt vull asche van binote  
gebrandt / ock so vele böken asche / mengte se  
mit bere dorch einander / ghet dat int vat /  
dat de asche wydt tm vate vordellet werde  
so wert ydt gantz lustich tho drinckende.

Dat sick ein beer nicht vorkere.

Nim Linden bleder / Walnutbleder / Bhuoet  
vnd wörntenkrudt / henge dat int beer  
Nen moth einen reinen klenen steen an  
datkrudt bindē / ydt driffst anders jümmer  
hanen.

Nem eslike leggen schöne witte keisser  
linge yth einem stetenden watter darin.

Wo l



## Volget

Wo de zucker clarificert vñ gereiniget schal  
werden/ de to allen inmakingen  
gebruket schal werden.

De Zucker wasset in rören/dar he vthge-  
namen vnd vele male gesaden wert/vnd in  
sülcke stücken edder höde gegaten / vnd tho  
vns gebracht wert. Is warmer vñ vüchter  
natur/wen he noch versch ys/ Jo ölder io  
htttiger he wert/vnd dem höuede schedlick.  
Nix bedüncket/dat de hochgelerde vnd berö-  
mede Actuarius de erste sy geweest/de zucker  
vor honnich thor arstedye gebruket hebbe/  
dewile he etwes leeffliker ys denn dat hon-  
nich / he vorgeliket sich in velen stücken der  
natur des honniges/ He weket den bueck/  
reintiget de borst/ neren vnd blasen. De öl-  
deste ys de beste/allene dat disse dem höuede  
schadet/ wowol de röke edder roeck (dat hö-  
uet) vthwendich des lues/ in sich getagen/  
reintiget vnd de vlöte stiller/ schal alletydt  
vörhen geluttet vnd Clarificeret werden  
alse men ock honnich luttet / eer men vdt  
bruket tho einem Confect/ Conseruen effte  
Zamakinge mit eyerklar / also dat vñ dree  
pundt zuckers vñff edder söß eyerklar ge-  
ma

namen werden/darna also de zucker vnrein  
edder rein vnd guds ys/Disse eyerklar schö-  
len in einem reinen becken mit water wol  
gestüpet vnd gellagen werden / mit etnem  
witten reinen rödelin / dat sich de eyerklar  
in einen lustigen witten schumen begeuen/  
welcker schume op den gesmelte den zucker  
sehal gellagen werden/vnd op dat vür ge-  
settet/van guden kalen gemaket / de nicht  
rofen / vnd ydt laten seden / dat de schume  
alle vnreinicheit an sich thüt / denne dorch  
roullen döker/ dar tho bereidt/ gespet/ vnd  
darna tho rechter dicke eines Syrops / gesa-  
den/welcker op einem stücke glases mach ge-  
proberet werden/ein dröplin darup valler  
laten/wen ydt bysamen biiff vnd nicht to-  
flüth / edder vnder den vngern enweinch  
fleuerich wert / so ys he recht.

Alle gebacken zucker mit specerie/ kreff-  
tiget den magen.

Zucker ys guds dem magen / borst / dem  
dermen / neren vnd blasen.

Zucker sachtiget vnd bentmpt des lues  
geschwulst/ in der kost edder süs/ genüttet.

Zucker ys an krafft warm vnd vucht/ d-  
uerst de witte zucker ys beter vnd löffliker/  
also de gele/vnd ys kölder/he ys guds jeger  
dem



den smertten der borst/helpeet vor den dorst/  
maket vucht de droge borst.

### Van Wormten Wine.

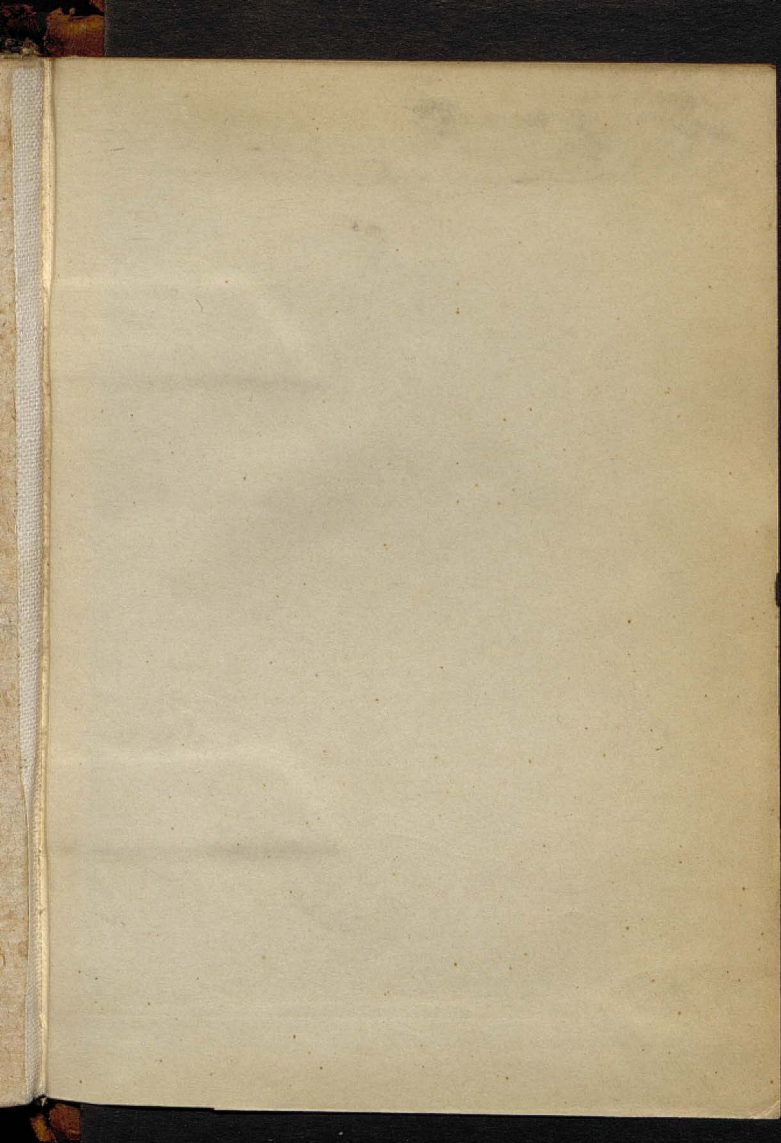
De ys gudit vor de worme/slym int line  
vnd stercket seer/ ys gudit vor vorstoppinge  
der milten vnd leuern/vor de gele sucht/ ys  
vor wanwitzicheit/bringet wedder de vor-  
laren sprake / ys gudit vor vorgiffte/ luttet  
dat gesichte/ maket wol waterlaten/ helpeet  
der leuer vnd magen/ reiniget der frouwen  
franchheit/ erlöset de graue vüchticheit int  
buke / wen eine wunde darmit gewasschen  
wert/ bewaret se vor fistel vnd vulem fle-  
sche/ So men syner drincket eer men siec vpe  
water tho reisende begiffte / so helpeet he vor  
dat brekent.

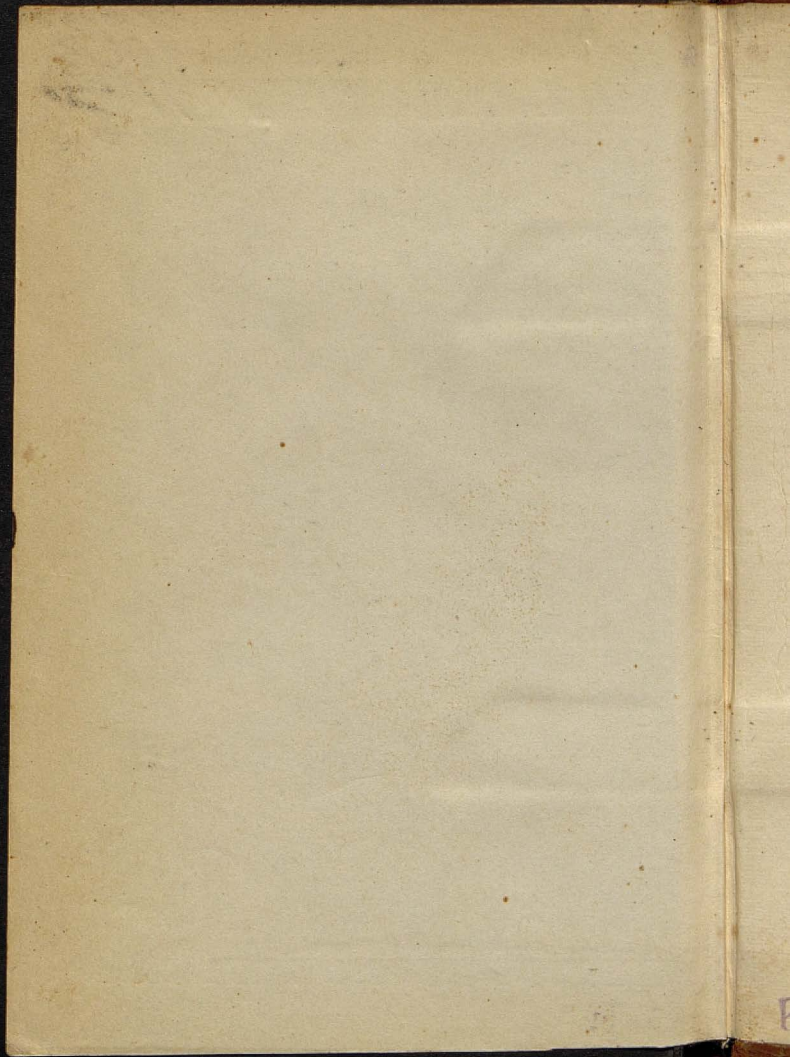
He ys oek gudit in pestilentz tyden/in vor-  
reisinge der stede / vnd besökinge der fran-  
cken/vor böse lucht/ bringet den släp/ vnd  
ys gudit tho velen andern dingen.

Gedrückt tho Hamborch dorch  
Jochim Lohw.











Biblioteka Jagiellońska



stdr0033015

K. B.

M

