

Sitzungsberichte

der

königl. bayer. Akademie der Wissenschaften

zu München.

Jahrgang 1865. Band II.

München.

Druck von F. Straub (Wittelsbacherplatz 3).

1865.

In Commission bei G. Franz.

1865, 2

176 G

Zur Erklärung der historisch-geographischen Stücke unseres Textes dienen neben dem eingangs angezogenen Werke von Herrn Laurent 'Peregrinatores medii aevi quatuor' auch die neuesten Schriften von Herrn Titus Tobler, namentlich dessen 'Theoderici libellus de locis sanctis' St. Gallen 1865. Für das Capitel '*mutatio nominum civitatum*', oben pag. 23 sei es gestattet auf das 'Epimetrum Marini Sanuti Syriaca' in unserem „Urkundenbuch der Republik Venedig“ (Fontes rerum Austriacarum XIII) II. 399—416 hinzuweisen, wo ein geschlossener Commentar gegeben ist. Einen aus Handschriften geschöpften 'Paraplaus von Syrien und Palästina' habe ich jüngst in meinem akademischen Memoire 'Der Periplus des Pontus Euxinus' München 1864 vorgelegt.

Herr Birlinger übersandte nachträglich (vgl. diese Berichte 1865 II. 1):

„Ein alemannisches Büchlein von guter Speise“.

Die neunte Publikation des Stuttgarter Literarischen Vereins brachte unter anderem a. 1844 das bekannte „Buch von guter Speise“ aus der Würzburger Handschrift der k. Universitätsbibliothek in München ¹⁾. W. Wackernagel gab um dieselbe Zeit in Haupt's Zeitschrift für deutsches Alterthum V, 11 ff. Nachricht und Notizen aus dieser der Mitte des 14. Jahrhunderts angehörenden Hand-

1) Beschreibung der Hs. von Ruland im Archiv des historischen Vereins für Unterfranken und Aschaffenburg 1851. XI, Heft 2 S. 1 ff. Benützt ist die Hs. schon von Docen, v. d. Hagen in den Minnesingern und Gesammtabenth. Haupt's Zeitschrift, v. Lachmann u. s. w.

schrift. — In dieses Gebiet verweisen wir auch das Tegernseer Kochbüchlein aus dem 15. Jhd. Pfeiffers Germ. IX., 192 ff., es enthält freilich nur die Küchenzettel für die 200 Fasttage der Benediktiner. — In Lessing's Collectaneen ist einer Kuchemaisterey, eines Druckes aus dem 15 Jhd., Erwähnung gethan; ich kenne das Buch nicht. — Dagegen bin ich durch gefällige Vermittlung Frommann's in der Lage, noch folgende Recepte und Bücher von guter Speise hier benützen zu können.

Arznei- und Kochbüchlein aus der ersten Hälfte des XV. Js. 24. Bl. nicht vollständig von vorneherein. Pap. Handschrift gross 8. Germ. Mus. Nr. 20291. Die Sprache alemannisch. Die Kochrecepte sind am Schlusse mitgetheilt.

Harsdörffer'sches Kochbuch. 4. hs. v. 1582. 121 Bl. von spätern Händen finden sich in der 2. Hälfte des Buches viele Nachträge. Germ. Mus. Nr. 18909. Für fränkische Mundart älterer Zeit nicht uninteressant.

Christof Erinngs Kochbuch, hs. 4. v. 1594 mit spätern Nachträgen. 125 Bl. Pap. Germ. Mus. 1373.

Kochbuch aus d. 16. Jhd. 4. Pap. hs. 34 Bl. Germ. Mus. 15039.

Auf der Bibliothek bei St. Anna in Augsburg befindet sich ein Kochbüchlein der Sabina Welserin v. 1553. chart. 4. 55 bl. mit alphabet. Register. Beigelegt ist etwas ähnliches, zum Theil Kochbuchartiges von einer Sabina geb. Vetterin. 1564.

Drucke: Ein künstlichs und nutzlichs Kochbuch, vormalens nie so leicht Mannen und Frauenpersonen von jnen selbst zu lernen in Truck verfasst und ausgangen ist u. s. w. Balthasser Staindl von Dillingen. 1547 4. Bl. 48. Gedruckt zu Augsburg durch V. Ottmar (6036).

Kuchenmeisterey 45 Bl. ohne Blattbezeichnung. Gedruckt und volendet in der loblichen statt Strassburg durch .Johannem Knobloch 1516 (3005).

Koch- und Kellermeisterey, von allen Speisen und Getrenken — einem jeden im Haus sehr notwendig und nützlich zu gebrauchen. Getruckt zu Frankfurdt am Mayn durch Weygandt Han, in der Schnurgassen. 4. 64 Bl. 16. Jhd. (2893).

New Kochbuch für die Kranken. Wie man kranker Personen in mancherlei Fehl und Gebrechen des Leibs pflegen u. s. w. durch Gualtherum Ryff, Medicum. 152 Bl. 4. Getruckt zu Frankfurt am Meyn b. Christian Egenolff a. 1545 (5270).

Ain grundtlichs warhaftigs regiment, wie man sich mit aller speiss, getrank und fruchten halten sol u. s. w. an Hertzogen Eberhardt von Wirtemberg durch den hoch- erfarnen Johann Stockar, Doktor der Arznei zu Ulm und ganz angenehmen kostfreyen Artzet geschriben und nach seinem Tod gefunden. Vornen mit einer Vorrede und hinten mit ainem Register. 1538. 4. 50 Bl. Getruckt zu Augsburg durch Philipp Ulhart, in Sant Katherinengassen (6100).

Von allerley speysen, so dienstlichen zur menschlicher narung, durch Doctor Laurentium Friesen vor 30 jaren beschriben. Zur besserung menschlicher gsundheit, vnd jetz durch M. Matthys Erben in truck geben. Getruckt zu Mülhusen im oberen Elsass durch Peter Schmid a 1559 4. 10 Bl. (1634).

Warhafftige, kunstliche, gerechte underweysung und anzeygung alle Latwergen, Confect u. s. w. durch M. Gwaltherum H. Ryff 1540. 4. Getruckt zu Strassburg bey Balthasser Beck 163 Bl. (5269).

Ein new Kochbuch, das ist ain gründtliche Beschreibung wie man recht und wol — zubereiten und kochen solle u. s. w. Durch Marxen Rumpolt, churfürstl. Meintzschen Mundkoch. Getruckt zu Frankfurt am Mayn, in Verlegung Sigmund Feyerabendts Peter Fischers und Heinrich Tacken 1584. Fol.

Meister Sebastian, Sr. k. k. Majestät gewesener Mundkoch, Koch- und Kellermaisterei, daraus man alle Heimlichkeit des Kochens zu lernen hat. Frankf. 1581. 4.

Hieran möge sich gegenwärtiges, alemannischer Heimat eigenes, „Büchlein von guter Speise“ würdig reihen. Es ist der deutschen Handschrift Nr. 384 (cgm.) der Münchener Hof- und Staatsbibliothek entnommen von Bl. 103b—115b an. Der codex chart. 4. entstammt sicher einem alemannischen Kloster aus der jetzt k. bayrischen Bodenseegegend; er zählt 123 Blätter, ist von einer Hand sehr leserlich wol zu Anfang des 15. Jahrhunderts geschrieben. Bl. 1—103 bildet das bekannte Buch *Macers, de herbarum viribus*. Von Bl. 115b an bis zu Ende stehen Recepte für kranke Rosse, Besegnungen für Vieh und Menschen zu gebrauchen.

(Mitgetheilt von mir im Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit 1865. Nr. 9.)

Schon die Sprache des Kochbüchleins genügte allein den Nachweis zu liefern, dass wir es mit einem mundartlich bisweilen stark gefärbten alemannischen Denkmal zu thun haben. Doch will ich aus dem Texte, von Bl. 1—103 an, die ächt alemannischen Wörter anke = Butter; maigischen anken, merczischen anken vorübergehend anführen; ferner Kriessbaum = Kirschenbaum „niem flins, das wiss, das wachset an den Kriessbömen“. f. 103a. Kriessberbäum kann ich aus Kemptischen Urkunden belegen. Schmeller II, 395 führt das Wort *kriesber* mit der Glosse *chriesiboum* als dem obern Allgäu eigen an. Ferner nenne ich *reckolter* = Wachholder, das im Kochbüchlein in *reckoltervogel* vorkommt = Krametsvogel. Heute ist das Wort noch da und dort alemannischer Sprache eigen. Forer im Gesner'schen Vogelbuche giebt gleichfalls Zeugniß für die alemannische Heimat unseres Wortes. Bärgin (schmeer) hat auch das Rotweiler Stadtrecht u. s. w. — Den weiteren Beweis giebt wohl die Lautlehre ab.

Das au für â dürfte in brauten, gebrauten, fauch, laus (imper. v. lassen) nauch, haustu, gestaut u. s. w. wohl nicht so entscheidend sein; denn das haben auch die augsburg. schwäbischen Denkmäler; — weit wichtiger ist die noch spät alemannische, ja heute noch volksübliche Sitte î, û, ü für hochdeutsches, fränkisch-bairisches ei, au, iu beizubehalten. Unser Kochbüchlein weist auf: schnîd, fîgen, wînbern, peterlîn, wîn, sî, schnitlîn, dînem, schlîgen (Fische) trîb (treibe), gelîch, belîb, das wîss (im Ei), rîben, wîsses brotes, bry (Brei) u. s. w.

û: hût (Haut) ebenfalls noch im Rotweiler Stadtrechte 1545; tûben, darûss, herûss, sûber, sûberen prott, mûll (os, Maul) strûbeten u. s. w.

ü: beschlüss, süd, güss, züchen, fürr (ignis) ütterlîn (Euter) und viele andere. Das Buch von guter Speise hat das reinere iu, das aber doch nie anders denn ü gesprochen worden sein dürfte: siude, giusse u. s. w.

Auf alte kurze alem. Aussprache das ă lassen: hassen, hassenleber, haffen, schallen, schliessen; sowie auf ǫ: fischroggen, hofflich u. s. w. öll, rossöll; ǣ: mell; ĩ: wîll (Weile) pfill (Pfeil) u. s. w. Der Umlaut fehlt sehr oft, was man ebenfalls der alem. Mundart zuzuschreiben pflegt: morser.

ā für au, ou streift an's bairische, lässt sich aber wie in hāb (hou) öfters im Alemannischen neben dem beliebteren ō treffen. Weinhold Gramm. S. 35.

Bei den Consonanten will ich nur kurz anmerken: j (h) und g wechseln fast durchaus: brügin, flaischbrüge, schlîgen, besaige (besäen), aiger, bäge (bähe). Vgl. spygen (speien) f. 36 b.

w im Auslaute row, ströw, beströwbs u. s. w. ist nichts seltenes. Weinhold, Gramm. § 165.

s ist vor l, m, n, r, w schon sch: schmalz, geschnitten u. s. w. das Buch von guter Speise hat die rein mhd. s noch beibehalten.

Während wir hier einen mundartlich gefärbten Text vor uns haben, bietet das Büchlein von guter Speise des Würzb. cod. in München reines Hochdeutsch d. h. fränkisch-bairisches reineres Schriftdeutsch. Wir haben dort noch *st. sch* vor l, m, n, r, w u. s. w. Altes *ai* ist in unserem Texte überall beibehalten, während jenes durchgehends das feinere mhd. *ei* dafür hat. Die vollen Formen *-oht*, *-ôt* im im Auslaute bei Adj. und schwach partic. II. conj. sind hier noch gut erhalten; dort sehen wir sie schon fein abgeschwächt und reiner hochdeutsch. —

Wollen wir eine Vergleichung anstellen, so verweise ich auf das seealemannische Teufels-Netz (im Lit. V. v. Barack herausgegeben), das im Texte füglich zu unserem Denkmale gestellt werden mag. Eingehendere Vergleichung verspare ich mir für einen andern Ort.

1) *Bastenten.*

(Bl. 103b — 115b.)

a)

Wiltu ain basteten²⁾ machen, so nyem ainen ge-

2) Bastenten, Basteten spielen in der ältern Küchenmeisterei eine grosse Rolle; es ist wahrhaft ermüdend, die Pastetenarten der Kochbücher vom vorigen Jahrhundert noch aufgezählt vor sich zu sehen. — Das Buch von guter Speise hat *pastêde*, *bastêde* 6, 15. — 27, 89. Das *n* in *bastenten* lässt sich doppelt erklären; 1) könnte es gleich dem alemannischen *n* in *funst* (*faust*), *sunfzer*, *sünfzen*, *er-sunfzen*, *senhen* eine nasalierte Aussprache anzeigen, oder aber 2) haben wir die mittelalterliche Form *pastanda*, *pastenda*, die subst. gesetzte weibliche Form des Particips des Futurums im pass. anzusetzen? Letzteres dürfte mehr für sich haben. (*pasta* = Taig, *pastâre* = kneten). — Auf einer fuggerischen Malzeitrechnung (Abend) vom 29. Juli 1561 kommt am Schlusse vor: item der Kistler hat gemacht ain lange Tafel und Bretter zu den Pasteten: 2 fl. 46 kr. Item für Zwicklerle zu den Pasteten 20 kr. Das Hars

welten taig und mach daruss ainen scherben³⁾ und hāb ain jung tuben oder ain junges huon [ze klainen stucken row und schnid den speck würflot⁴⁾ und leg es denn in den scherben und bewürcz⁵⁾ es wol und leg ain ander plat⁶⁾ von guten ayern darüber und bach es in ainem ofen.

b)

Ouch machet man ain bastent von ayerkäss und ander dingen trucken oder nass. ouch werdent sie guot von figen und mit winbern. ouch macht man sy mit guoten biern und gewürcz, ouch verend⁷⁾ morochen darin tuot und allerlay gewürcz.

dorff. Kochbuch hat stets postecken, fögel postecken f. 39a. Das Erinng'sche Kochbuch 1594, Hs. Nürnb. Germ. Mus. Nr. 1373 hat bastecken durchweg.

3) In der Kuchenmaisterei 1516 kommt scherben wiederholt vor: „in einen hafenscherben, mach ein Deck darüber“. Teig-hafen und Scherben sind stets geschiden. „und wenn das mel verzert wird, so tuo (Taig) in uss und mach ein hafenscherben in ein alten hafenscherben oder in einen verglesten scherben. sez den scherben zuo einer röschen glut“. Das Augsb. Dilingers Kochbuch von 1547 hat: reindel oder scherblein; sez das scherbel auff ainschüssel. Reibscherb, Gescherb von Oepfeln. Mandelgescherb. Es ist unter Scherben, das alem. ist, nur die Kachel, die Brautischachel zu verstehen, die augsb. kar und bairisch reinel, reindl lautet. Im Harsdorff. Kochb. 1582. Reibscherb f. 12b. (Kar — Bratenkar auch bairisch, an der Amper. Die Red.)

4) würflot, in Form von Quaträtchen; in der Augsb. Hausapothek 16. Jhd. würflecht. Vgl. cgm. 384 f. 6a gemartrot; lochrotten stuol f. 21b. löchrott f. 56b. gehackotes f. 109b. Andere Kochb. haben: geweklet, schachzabelt, hertlet, müslet.

5) bewürzen swv. condire, Grimms Wb. 1789.

6) blat, ayerlat auch im Büchlein von guter Speise „so mache ein blat von eyern“ Nr. 27 S. 11. Die Kuchenmaist. von 1516: bach ein blat von geklopften ayern.

7) verend = got. fairnjo jêr, das vergangene Jahr; v. d. praep.

c)

Ouch mach man ain basteten von fischen. nyem wellerlay du wilt und tuo ain wenig guotin brügin darin und win und schmalz und gewürcz darinn. es sind ouch allerlay fögel, gross und klain und gäns und enten guot darinn. ouch macht man kalbfleisch, speck und peterlin wol gehackt darin.

d)

Ain bastet. nyem ainen herten wolgewelten taig von ayern oder süss und mach ainen hohen scherben daruss ainer hand höchin oder wie hoch du wilt und hāb ain jung tuben oder ain jung huon oder was du wilt von fleisch oder machs in der grössin als ainen hafen brauten und hack speck darinn und bewürcz und färbs als row und tuo es in den scherben und beschlüss es mit ainem ayerblat oder süss mit ainem plat gar wol, das kain dampf noch nichtz davon mug kumen und bach in ainem ofen und mach ouch wol ain guoten fleischbrüge oder guoten win, ain tail darin beschliessen oder schmalz.

2) Ainen pfeffer.

Niem ain leber und braut die und schnid darnach das usser darab und schnid die leber zu schnitlin und was darab geschnitten werd, das stoss in ainem morser und tuo ruggin⁸⁾ brott und brügin und win oder essich (daran);

fairra c. Dat., ebenso als Adverb üblich. Heute im Munde des alem. Volks feand, feandiger wî. Ein Weinbuch v. 16. Jhd. (Nürnberg) kennt alten vierdigen wein. 16. Jhd.

8) ruggin brott ist ächt alemannisch; auch das Rotweiler Stadtr. sowie die heutige Volkssprache pflegen das alte Wort. Vgl. f. 84b. uns. cod: ruggin mel; buckin unschlitt f. 60a. Augsb. Wb. 416. 417.

darnach well es in ainer pfannen: das wirt ain leber pfeffer.

3) Pfeffer schwarz.

Ainen schwarzen pfeffer. Also nyem gebättes brott, ruggis und züch es durch mit der brüge und mit win und essich, das es genug sy und bewürz es und tuo speck darin, als vor ist geschriben und erwöll⁹⁾ das wildprätt.

4) Rechleber.

Ain essen von ainer rechleber. niem die leber und süd sy oder braut sy oder röst sy. darnach hack sy klain oder stoss sy klain oder stoss sy mit ainem ruggin brott in ainer guoten brügin und nyem win und ain wenig essich darin und speck als vorgeschriben ist und süd es und richt es in schüsslen und gib ain gebachen ayerblatt daruff.

5) Leber.

Niem ain schäffin¹⁰⁾ oder kelberlin leber und süd dy und stoss sy gar klain mit als vil brottes und güss win oder essich oder baidin darinn und züchs durch und bewürz es und färbs und laus es erwallen und gib fogel darin. wiltu aber es gern vast süss machen, so tuo guot honig darunder nach dinem gefallen darin; nach du geben rebhüner vögel und zame hüner gebrauten und ainen gebresseten kopf, ain gebrauten hierssleber oder ander ding.

9) erwallen = siedend aufwallen; ein beliebtes Wort der alten Küchenmaisterei. Pfeiffer, Arzneibücher II, 6c. 15a. Die Küchenmaist. v. 1516 hat erwallen durchaus: erwell sie schon ein kleinen wal. 9. Cp.

10) Vgl. bärgin schmalz f. 43a. schaffy unschlitt, hierzin unschlit f. 43b. hiersin f. 62b. gierstin mel f. 90b. Das Buch von guter Speise hat Nr. 3: zigenin milich.

6) *Schwarz Pfeffer.*

Ouch mach an karpffen, an brachsne, an schligen oder ander fisch ainen schwarzen pfeffer, der dick ist als an ainem wildprätt. ouch mach ainen schwarzen pfeffer mit honig an ganz visch, groppen, grundlen und an wellerlai du wilt, suss anderlay pfeffer an fisch und durchgezogen ärwissen von pfefferbrott, von mell und von zübelen, von pfeffer und durre pfeffer, mach als din gewonhait ist.

7) *Pfeffer an Kreps.*

Ain pfeffer an kreps mach also: nyem kreps und süd sy als vor ist geschriben und züch sy durch mit win und mit essich und schell denn die gesotten kreps die schären und die büch und die schwänz und süd dy bain von den büchen und tuo das in die durchgezognen kreps und bewürz es als du wilt und süd es als du wilt als ainen pfeffer.

8) *Gefüllt Kreps.*

Nyem gros kreps und nyem die schallan ¹¹⁾ also ganz davon; nyem das ynder ¹²⁾ daruss und wierf das bös davon und hack das ander uff ainem suberen brett und schlach gebacken ayer darinn und hack es under ainandren und be-

11) Dieses Endsilben-a ist nur erklärlich aus dem Brauche der Mundart die e heller und deutlicher zu sprechen; eine Eigenschaft der alem. Sprache, die im schroffsten Gegensatz zur bairischen steht. Ich verweise auf das Teufels-Netz, wo ganz ähnliche Fälle in Menge stehen: end zwischan V. 170 ainandra V. 259. hindan V. 719. ienan V. 952. seltan oft zwischan V. 2614. armen selan V. 2338. vespran V. 3898 u. s. w. Aehnlich der cgm. 358.

12) ynder, viscera; ineider, inadri b. Graff I, 157. Pfeiffer's Germ. VIII, 300. Unten steht, dasselbe bedeutend, ingäder. In Pfeiffers Arzneib. II, 11a: ingetuome, stn. In der Kuchenmaisterei v. 1516: ingereusch v. Fischen gebraucht. 4. Cpt.

würcz und färbs und füll die krepsschallan damit und stoss die schallan über ainandren und legs uff ain rost und brauts gar wol.

9) Kreps pfeffer.

Nyem krepss und süd die und schels, das die höls bloss sy und die schallan davon komen. darnach nyem row krepss und niem zuo den ougen uss und das kaut davon und stoss sy denn in ainem morser und strich durch ain tuocho und durch ain sib mit win oder mit essich und bewürcz und mach ain pfeffer an die geschelten krepss.

10) Pfeffer.

Bach ain plat in ainer pfannen und schnid daruss würfelt und mach ainen schwarzen pfeffer uss brott, mell und fischbrüge und laus das gebachen darinn erwallen und röst ain wenig wiss brottmell oder in schmalz würflot und ströw es daruff.

11) Gebachen buobenpfulen. (f. 76.)

Zuo ainem essen haisset ain buobenpfulwe: niem aines kalbs lungen und süd das gar wol und schnid speck darunder und hack es gar wol und schlach ayer darunder und pfeffer und saffran und bach den die mit münzenblatt und bewils darinn und bestrichs und fülls mit ayertottern und bach in schmalz.

12) Fürhess.

a)

Zuo ainem fürhess¹³⁾ niem die lungen und die lehren

13) Fürhess bringt Schmeller II, 244 aus der Nürnberg. (fränk.) Küchensprache, ganz in dieser Bedeutung. Popowitsch 150 theilt „ein [1865. II. 3.]

und die westin¹⁴⁾ von dem hasen und zerschnid das würflot und fauch den schwaiss und süd es damit und tuo ain wenig brüge, win und essich und honig und speck darzuo, so haust du ain guot fürhess.

b)

Ain fürhess. niem die lungen und lehren und fauch den schwaiss von ainem hasen und hack es klain und süd es mit dem schwaiss und dem wildprätt mit win und mit essich und mit guoter brügin und hack speck gar klain ouch darinn und laus in vor ussgan in ainer pfannen; züch in den durch ain tuoch mit gebättem ruggin brott und bewürz und laus es erwallen.

13) *Galray*¹⁵⁾.

a)

Ouch macht nemen ain durchslagen pfefferbrott und

Hasenfürhas“ aus Würzburg mit, das dort vor c. 50—100 Jahren noch volküblich gewesen sein muss. Aus der heutigen lebenden Volkssprache kann ich es nicht mehr nachweisen. Das Wort Hasenpfeffer hat Schwaben und Alemannien, Hasenjung haben die Baiern. Fürhäs ist auch nichts anderes als der vordere Theil des Hasen, der zum Pfeffer oder Hasenschwarz (Frisch) verwendet wird. Die Augsb. Urkunden, besonders wie die Beschreibung der St. Jacobspründe v. Herberger sie mittheilt, nennen das Hirschragout einen schwarzen, gelben Hirsch. — Ich halte Fürhäs für einen ältern waidmännischen Ausdruck; denn das Vorderstück, Kopf, Hals, Brust, Vorderfüsse war Jägereigentum, Jägerrecht; das andere gehörte dem Gebieter, dem Stift. Ich erinnere an den mittel- und niederrheinischen Ausdruck „Furslach“, was man mit „Fürhirsch“ geben könnte, in einem erzbischöflichen Trier. Weistum v. Anfang des 13. Jhds.: „forestarius — accipiet jus suum, quod dicitur furslach“. Lacomblet's Archiv für Geschichte des Niederrheins I, 368. 8.

14) Westin = Gekröse. Das Wöst bedeutet nach Adelung Kälbergekröse. Schmell. IV, 193.

15) Das Tegernseer Kochbüchlein hat galredel; alem. in

das färbe und bewürze und vil essich daran und äpfel klain geschnitten und gehackt daran und laus das ain wenig erwallen daran und güss das uff den kopf und gibts damit.

b)

Niem ain hiersleber und braut die; darnach schnid das usser darab und stoss es in ainem morser mit ruggin brott und honig und win und trib es durch ain tuoch und bewürze und erwölle die leber darnach und gib das kalt zuo essend: das ist ain leber galray.

c)

Zuo ainem galray: win, essich und honig¹⁶⁾ und lepzelten und stoss es under ainander und sihe es durch ain tuoch und süde es und güss es denn etwar in und laus es kalt werden, so wirt es guot.

d)

Ain galray. niem essich, win und honig und pfeffer prott und stoss es under ainandren und züch es durch und machs dann und bewürze es und erwölle und gib es kalt, wenn du wilt mit visch oder mit flaisch, wiltprätt, gesottes oder gebratten.

e)

Ouch mach ain galray von win, essich und von visch brüge gewürzt, gefärbt mit honig und pfefferbrott und bloss erwölle und gibts kalt nebend vischen, gesotten oder gebrauten als ain sälz.

Strassb. gedruckte Küchenezettel Galrad. Schmell. II, 30; Gallret, Gallerich, Gallert.

16) Alem. heute gespr. hong, hung, hög. Das Augsb. Stdttr daz honik. Oefters schwäb. hönig. Gramm. II, 296. 2,

f)

Ain galray an ain hassenleber oder an ain ander leber gebrautten und schnid das usser darab und stoss das wol mit ruggin brott und honig und essich und züch es durch und bewür cz es und erwöll es, so wiert es schwarz und gibbs kalt zuo der leber. du solt ouch die leber darinn erwöllen.

g)

Galray an ain gans. ain knobloch-galray an ain gans. niem ain jung gans, die wol und schön beraitt sy und gebrautten; daran mach ainen knobloch und wiss brott gelich vil und stoss das wol und niem den essich daran und honig und züch es vor durch und bewür cz ob du wilt; es ist aber nit gewonlich.

14) Reckolterfogel.

Niem reckolter fogel¹⁷⁾, die suber beraitt sind und so

17) Reckolter, -vogel, -ber (unten) ist e. ächt alem. Wort. Schmeller III, 42 sucht es aus dem Angelsächsischen zu erklären. Schmid S. 431. Was der Schwabe mit Weckholder, der Saugauer mit Waggeldura bezeichnet und der Baier Kramet, Kranewit nennt, ist alemannisch reckolter. Es geht auch durch das Schweizeralemannische. In Deisslingen, überhaupt in der Rotweiler Gegend, kann man das Wort täglich hören. Unser cod. hat f. 93a die Stelle: „niem reckolterber und iss die nüchter, das sterkit das hiern, vertribet ouch alle bläst in dem lib und sterket och den magen“. Forer, Vogelb. v. 1563: „von allen ziemern ingemein und insonders von dem, so von Teutschen ain reckoltervogel genennet wird“. „Dieser Vöglen macht Aristoteles dreu geschläht: Mistler, — das ander, welches ghälle Stimm hat und bei uns ein reckholdervogel, Wachholdervogel, Wechholderziemer, anderschwo Krametvogel genennt wird. Im Winter findt man sie bei uns auch am Meer und an denen Orten, wo viel reckhol-

du sy gewaidest, so stoss den magen also ganz wider in und erwelle in ainer guoten flaischbrüge; darnach röst in ainem schmalz und niem aines kalbes oder aines schauffes leber und stoss in ainem morser und als vil prottes darzuo und güss daran ain wenig win und essich und schlachs durch ain tuoch, bewür cz und färbs wol und erwöls in ainer pfannen und gib die reckolter fogel darin.

15) *Bernkopf.*

a)

Ain bernkopf¹⁸⁾ oder ain schwinkopf berait suber und taill in enzwai und süd in gar wol und schnid die hut würflot also, daz sy an ainandren belib uff dem bain und leg in uff ain rost und güss heiss schmalz daruff und besayge es mit gewür cz in die wunden und gibs trucken.

b)

Niem ainen bernkopf und beseng den gar wol und leg in uff ainen rost und brautt in gar wol und beströw in gar wol mit gewür cz und wen du in geben wilt, so gib ainen schwarzen pfeffer darzuo.

c)

Bern. darnach aber von dem bern schnid hend, füess und süd dy gar wol nauch der lengi und so es geschnitten werden mach den zechen und gib ainen gallray pfeffer darzuo.

tern wachsend; liebend fürauss die reckolterbeere.“ — Weinhold S. 130. e. — Junius Nomencl. 1583: reckoltervogel: turdus. Die Kuchenmaisterei von 1516: weckolterber und kramatvogel. Im Harsdorff. Kochb. 1512: wachalter.

18) bär, ber, beier = aper. Grimm Wb. I, 1127. Augsb. Wb. 51b. behr, Rotw. Stdtr. 41a. Sitzungsber. II, 1. 1865.

16) *Brauten.*

Brauten. niem den arssdarm von dem kalb und mach den gar suber und hack die lungen und speck under ainandren und fass in den darm und bewür cz und süd es und leg in denn uff ainen rost und braut in.

17) *Spanfärlin brauten.*

Ain jung spanferlin füll also: niem aiger und schlach dy in schmalz und rür sy wol vast; darnach niem die lungen und das leberlin und die niern oder allein die lunggen und hack sy gar wol under ainandren und bewür czs und färbs und erstrecke¹⁹⁾ das färchlin wol in ainem kessel und stoss es denn an ainen langen spis und salb das färchlin usswendig stättenclichen, das im die hut nit verbrinn noch ze hertt werd. ouch macht du es füllen wamit du wilt als ain gans und züch im ain gebrauten wurst nach der lengi durch das müll.

18) *Brauten gänss galray.*

Niem ain jung gans, so sy wol sy beraitt und brautt dy gar schon und niem knobloch und als vill wisses brottès und stoss das in ainen morser und güss win und essich daran und züch es durch ain tuoch. darnach güss honig daran und erwöll es und bewür cz es woll: so haust du ain guot galray zuo der gans.

19) *Gefült genss.*

Niem aber ain gans als vor oder dy elter sy und beraitt und begriff die züsens²⁰⁾ hütt und flaisch als ain

19) Grimm Wb. III, 1019, 1. ahd. arstrechan.

20) Ob züsen nicht gleich rupfen ist? Im Buche von guter Speise Nr. 3: zeisen.

huon und niem knobloch und speck und pfeffer und stoss und füls und brautt sy gar wol.

20) Ain füllen zu ainer gans.

Ain füllin zuo ainer gans. begriffen ain gans und füll dy mit knobloch, gestossen speck und pfeffer. Ouch mach ain füllin von reckolterber und speck und ayer und ain wenig brott und gewürcz. ouch niem speck darzuo und grien bieren und reckolterber und peterlin gehackt und zübelen.

21) Braten böcklebrén.

Niem aines bockes leber und hack es klain also grün und hack darzuo ayer und wiss brott und bewürz es und wind es in ain netz und brat es also.

22) Braten hecht.

Niem hecht oder ander gross visch und tuo die hut davon also row und züch dy gar ouch davon und hack das gebrätt klain und bewürcz es und truck es in ain ingraben form, wie du wilt, es sy visch alder²¹⁾ rebhüner vogel oder ander ding glich und süd es darin; darnach tuo es uss der form und braut sy an spisen oder sus. darnach schnid von den vischen bratten lengleicht als speck und erspick²²⁾ es damit in der wis, mach ainem rechten bratten daruss, wan das du ain brosem wiss brottes darunder tuost und tuo es zesamend mit zwain nassen messern in der

21) alder, alde ist ächt alemannische Partikel, bei Notker wie bei alem. Denkmälern bis in's 16. Jhd. herab gebräuchlich. Vgl. auch Weinhold S. 293.

22) erspicken dürfte vom 16. Jahrhundert ab nicht mehr vorkommen; das Grimm'sche Wb. kennt es nicht.

form als ain brott und erwels in ainer pfannen und braut es an ainem spislin als vorgeschriben ist.

23) *Ayer essen.*

Von ayern ain essen: niem XX ayer und süd dy in ainem wasser, also das der dotter gelich dünn belib und das wiss hert belib und niem sy denn heruss und schlach sy uff an den spitz und schütt den totter heruss in ain pfannen und tuo darzuo schmalz oder öll und tuo es under ainandren ob dem fürr biss das es keck²³⁾ werd und niem es denn heruss und leg es uff ain suber täller und hack es klain und niem denn ainen löffel mit zymetrinden und ain wenig saffran als ain bon und ain löffel vol bärisskörner²⁴⁾ und zucker und ain wenig salz und mach das under ainander und niem darnach zwai rowe ayer und schlach die darunder und tuo es alles zusammend und niem denn darnach das gehackotes und füll es wider in die ersten schallen, da das wiss inbelieben ist und mach vor ain haiss wasser; wierff die ayer darin und laus sy sieden, das sy wol hert werdent und darnach schell sy gar schon und mach ain

23) keck adj. = densus, durus, compact v. Speisen. Grimm, Wb. V, 377 bringt fast nur alem. Belege. Jacob Ruf, der Zürcher Arzt, sagt in seinem Hebammenbuch S. 216: „es sollen auch der Seugammen Brust keck und voll sein“. Die Kuchenm. v. 1516: „das es erstarr und die füll erkeck“. „das es keck hert fisch weren, die weichen länger nicht“.

24) In der Augsb. Kellermeisterei 16. Jhd. 1554 steht ein Recept zu einem guten Einschlag b. Wein: item 3 Lot Barisskörner. Schmell. I, 292 hat pärisäpfel=malo granatum. In einem andern Augsb. Weinrecepte v. 1547 steht: zymetrörn $\frac{1}{2}$ Lot; parisskörner drithalb Lot. In Stockars Regiment 1538 steht bl. 33b: von Cüebelin und Parisskörner „sind aber nit so in gemainem gebrauch. Parisskörner haben fast die Natur und Kraft des Pfeffers“. Ebenfalls in dem hinten bruchstückweise mitgetheilten cod. 20291 f. 16 a: „Parisskörner und Zimet“.

dünnen taiglin mit ayern, saffran, zucker und züch die geschelten ayer dardurch und bach sy denn in ainer pfannen oder ee du sy bachist, so stoss sy an ain spislin und brautt sy uff ainem rost ligen, so lauss daruff louffen von ainem ay den totter und sayge ymber daruff und gib es für ain brattes²⁵⁾ und mach sy in ain dünn pfefferlin.

24) Selz von ain lentpraten.

Niem ainen lentprauten von ainem kalb und braut den und niem ain ruggi brott und essich und peterlin und stoss das in ainem morser und tribs durch ain tuocho; das wirt ain sälz²⁶⁾, das gib zuo dem brauten.

25) Muoss.

Gebrauten muoss. Niem ital ayer und als vil schmalz und salz es und mach das schmalz nit ze haiss und tuo es in ain pfannen und braut es damit und mach ainen kecken ayertaig und will in gar dünne blätter daruss und bach in schmalz. darnach hack's vast klain und mach mit ayern und mit milch.

26) Muoss von gebachem.

Niem gebachen strubeten²⁷⁾ und hack dy klain und

25) brattes ist partic. f. bratens, gebratens, gebratenes; heute noch Braotiss, Subst. b. Volke „braotiss und salaot“. Solche substantivische Wörter im Volksmunde sind in Oberschwaben, auch in Gmünd Nudless = das aus Nudelteig gekochte, Nudeln; Plazzes (placenta), Kuches, Zelttes; sogar Krapfes, Goglopfes. Dr. Buck macht in seinem interessanten Schriftchen „Mediz. Volks- aberglauben“ S. 8. darauf aufmerksam.

26) Salse, Buch von guter Speise 49, 34. Auch die Kuchenmaist. von 1516 hat salsen, weichselsalzen. Ebenso das Augsb. Kochb. 1547 weichselsalsen und salsament.

27) Zu Struben vgl. unten Nr. 54 Strubentaig. Bei Frischlin, Nomeucl. Straubezen. Es ist ein durch schraubenartiges Drehen

süd es in ainer dicken milch und klopff zway ayer darinn und färbs nnd wenn du anrichten wilt, so tuo gewürcz daruff, so wirt es vast guot. — struben hack gar wol und tuo milch under ayer darzuo und mach ain muoss: wiltu so bewürcz und färbs.

27) *Kässmuoss.*

Ouch mach ain muoss von geriben käss und süd den und tuo milch und ayer darzuo und las es wiss.

28) *Muoss von vischrogen.*

Ouch züch row fischrogen milch und lehren durch mit wissem brott und hack das ingäder gar klain darin und mach ain muoss daruss mit mandel und mit zucker: das wirt das edlest muoss.

29) *Muoss von hiern.*

Hiern züch durch mit brot und mach muoss daruss mit ayer und mit milch, ob du wilt, wiss oder gefärbt.

30) *Muoss von ärwiss.*

Aerwissmuoss von wysen durchzogen one alle merung; von roten ärwiss durchgezogen on ander ding. wol macht du es mit honig süss machen.

wurmförmig aussehendes Backwerk in Schmalz. *striblin*, Gebachens. Jun. 67. In Oberschwaben bekannt; von der Alb abwärts hört man es selten oder nie. Mein Wbl. z. Volksth. S. 87. Die Kuchenmaisterei 1516: in *küchlins* oder in *strauben weiss* (14), *straubenteig*. gute *streublin*. Ebenso das Augsb. Kochbuch. „Aus diesem Taig magst du brant Strauben giessen“. Das Harsdörffer'sche Kochbuch 1582 (Germ. Mus. hs. 18,909) hat öfter *streibalatag* (a=ai) wie man die *hippella streibella* pachen sol. f. 37a.

31) Muossleber.

Niem ain recht leber und süd sy gar wol; darnach zerhack sy gar klain in ainem morser mit der brüge mit rugginn brott, win und essich und süd es darnach in ainem haffen, so wiert es schwarz; hack ouch speck klain darinn. wenn das gesied, so mach ain plat mit ayer in ainer pfannen und wenn du es anrichten wilt, so leg das plat daruff.

32) Muoss von krepsen.

Zu ainem kreppsmuos niem kreps und schnid das bös zuo den ougen davon und stoss das ander in ainen morser und niem ain wiss brosem darunder und trib es denn durch mit milch und tuo es in ain pfannen und mach ain muoss daruss, das ward rott.

33) Muoss und von biern.

Bierenmuoss. züch bieren durch, wol gesotten und und tuo geriben bimezelten²⁸⁾ daran und süd es wol und tuo honig und gewürcz daran.

34) Milchbrauten.

Gebrauten milch²⁹⁾. niem ayer und milch gelich vil und schlach es durch ainander und tuo salz und saffran daran als vil es bedarf und tuo es in ainen haffen und henk den haffen in ainen kessel voll wasser, also das das wasser nit darinn mug in den haffen und laus es wol sieden

28) pimentum? Pfefferzelten. Die Kuchenmaisterei v. 1516 hat: hack peterling, salvey, beymentan und metrin (28); nym peterling, beymenten und ander wolgeschmack wurcz (ib.). Die Frankfurter Koch- und Kellernaisterei hat: beimenten f. 7b.

29) Vgl. das Buch von guter Speise Nr. 25.

bis es vorgestecken und gibbs für ain ayermuos. wöll man es aber brautten, so züch es uff ain suber tuoch unz es wol ersyhe; darnach tuo das tuoch ouch darüber und beschwer es mit ainem brett, mit stainen, so wiert es keck als ain käss. darnach zerschnid es mit ainem faden und legs uff ainen rost als ain ütterlin und beströw es mit gewürcz oder mit zucker. ouch macht haiss schmalz daruff giessen, du macht ouch es in ainem pfeffer oder in ainer brüge geben ob du wilt.

35) *Bry von bonen.*

Ainen bonenbry von gestossnen bonen und durchgezognen bonen und richt in als den mandelziger mit allen dingen.

36) *Holdermuoss.*

Niem holderbluost und süd die in milch und züch es durch ain tuoch und mach damit ain muoss, wie du wilt und mit geribem wissem brott alder von andern dingen; das wiert gar wol geschmack und ouch gesund; ouch macht du es wol färben und bewürcken, ob du wilt. aber es haut selber guoten geschmack und hienach mengerlai müser.

37) *Muoss von borätsch.*

Ouch mach ain borätsch³⁰⁾ von den bluomen als von holdermuoss.

30) Borätsch ohne plur. als Salat und Gemüse dienendes Gartenkraut. Weigand Wb. I, 170. Das Grimm'sche Wb. II, 534 hat: buretsch. borago aus einem Vocabularius v. 1482. Spalte 240: boretsch buglossa. Frisius, Dictionarium puerorum 1548 hat Bl. 84b.: buglossos, f. — buglossum borretsche, wild Ochsenzungen. Die Hätzlerin: porretsche. Die Augsburg. Hausapotheke (Gegler) vom 16. Jhd. hat: trinken ab Ochsenzung und Burretsch, die stercken das Herz auch wol. S. 54. Burretschwasser S. 63. 64.

38) *Essen.*

Wiltu ain hofflich essen machen, darzuo man allerlay flaisch brucht, es sy wild oder zam, gesotten oder gebrautten: so niem ainen kalbsfuess oder me und süd dy, bis das bain davon fallend mit ainer brüge und niem den essich als vil der brüge und stoss die füss, so die bain davon komend in ainem morser und strich*) es denn als samend also haiss durch ain tuoch und tuo darnach ain guoten löffel voll honig daran beschaidenlich und ouch ander gewürcz und schütt es denn uff ain gebrautten flaisch; ist es aber gesotten, so röst es und aber darüber schütten, so gestaut es.

39) *Von angeleten hünern.*

Zuo angelēten hünern niem alte hüler und klub die von ainandren nach der lengin und schnid das gebrätt davon also dass die bain von ainandren belibend und zerhack das gebrätt und tuo brott darzuo und speck und gewürcz und leg es wider an die bain und süd das, so haust du angelaite³¹⁾ hüler und tuo die hut darüber und hefft

Burretschmüslin ist fast gut für das stechen um das Herz. S. 64. Borretschblumen S. 80. In einem Weinbereitungsbuche 16. Jhd. aus Nürnberg. steht: borragoblumen, borragowein, Borragen oder Burretsch. Qualtherus Ryff bl. 61b : von der Ochsenzungen und Burretsch wirt auch ein wein gemacht u. s. w. Der a. 1785 in Leipzig b. Junius erschienene Hausvater III. Bd. hat die Form Borretsch ebenfalls. *)Das Buch von guter Speise gibt Nr. 24: twinge es durch ain tuoch. Nr. 39: rink sie durch ain tuch u. s. w. Auch die Kuchenmeisterei v. 1516 hat zwinges durch etc.

31) Diesen terminus fand ich in Wörterbüchern nicht; unser Text erklärt ihn hinreichend. Ich will nur bemerken, dass angelēt, angelait ächt alemannische heute noch übliche Aussprachsweisen sind. Der Heuberger, Rotweiler Alemanne, hat nur ai in diesem Falle, wogegen die alem. Franken eg, glegt sprechen. (Von Rot-

sy und süd sy denn schon; ouch mach ayer und peterlin oder ander ding darunder, da während klaine winber guot.

40) *Frowenessen.*

Wiltu machen ain frowenessen, so süd ain ütter von ainer kuo, das nit hab ain brüge ze vil und niem dieselben brüge halb und niem zwuo schnitten von ainem wissen brott und bäge dye uff einem rost und bestrichs mit drei ayern tottern mit der brüge durch ain tuoch und schnid das ütter zuo schnitten und röst es uff ainem rost und schnid es denn klain ain brüge darinn es gesotten sy und niem ain schüsseln und tuo den ymber und saffran daran und wenn es also ain rechty dünni gewinn, so ist es gerecht.

41) *Kalbskopf.*

Zuo ainem guoten kalbskopf schnid die undren keln darvon und niem den andern und süd in gar wol; durchbrich die hiernschallen uff und tuo guot gewürcz darinn und guot haiss schmalz darinn und braut in uff ainem rost.

42) *Kügellin von kalbflaisch.*

Kügellin von kalbflaisch mach also: niem des flaisches und brott und ain wenig ayer, das es davon haffte und hack's und bewürcz's und mach synwelle kügelin als küchlin und wierffs in ain siedent wasser und laus es wol sieden und gibs trucken mit peterlin oder in ainem jusel ³²⁾ oder bachs in ainem schmalz und gibs in ainem pfeffer.

tenb. a. N. abwärts.). Die andere Form angelēt ist ächt bodensee-alem. und lebt heute noch theilweise im Vorarlbergischen. Der in jener Gegend abgefasste cgm. 358 (nachher in Polling) hat ganz consequent: sêttē 2a; gesêt; sêti; lêtend (legten) inlêt, gelêt, sêst u. s. w. Vgl. auch Weinhold S. 37. 39. und 54. Die angelegten Hûner kommen in den obengenannten Kochbüchern wiederholt vor.

32) Jusel, Jussel (Nr. 53) bei Schmeller aus einem Vocab. v.

43) Ainen darm füllen.

Niem ainen hindern darm, füll also. hack ain lungen und speck und gewürcz es denn und fülls. ouch niem ain hiern, ayer und brott und bewürcz es denn und fülls ouch; niem ouch, macht du, ain wenig honig darunder tuon ob du wilt.

44) Klobwurst³³⁾.

Niem aines bockes leber und hack sy klain also grün mit ayern und mit wissem brott und bewürchs es und färbs und bewind³⁴⁾ es mit ainem netz und röschs und brauts; du macht ouch darein hacken speck und peterlin³⁵⁾.

45) Mandelziger.

Niem mandel und stoss in gar wol und mach ain guot milch daruss und drib die mit ain wenig wins, brottes durch oder tuo wiss geriben prott darunder und güss ain wenig wins darunder und laus es erwallen unz es dick werd und züch es uff ain sib oder uff ain tuoch als vil als ander ziger oder milch und wen du es anrichten wilt, so strich es lenglocht³⁶⁾ uff ain rott schüssel mit ainem nassen

1429 = aqua coctae carnis, iussal, iussellum. Die lat. Wörterbücher führen jus, jussellum = Brühe, Suppe überhaupt auf. Im Slavischen treffen wir ch st. s = juch, iuch daher Jauche, Mistjauche. — Auch Frisch II, 494c führt jussel auf. Ein Küchenbuch aus dem 18. Jhd. sagt den Franzosen nach, sie „wüssten sich des jus absonderlich zu bedienen“.

33) Frisch s. v. hat klobdarm = feisster Darm; ob klobwurst wol = fette Wurst ist?

34) bewinden, involvere; auch im Büchl. v. guter Speise 10. Grimm Wb. I, 1785. Schon im Heliand = das Jesuskind einwickeln.

35) peterlin = Petersilie, heute paiterling gesprochen, hat auch das Buch von guter Speise neb. Petersilien.

36) Weinhold, Gramm. S. 211.

messer oder mit ainer schindel und beströws mit mandelkernen und güss jetwederthalb mandelmilch daruff mit zucker beströwet.

46) *Gehäckt in der vasten.*

Ain gehäckt in der vasten mach von gehacktem mandel und färb ain tail und das ander laus wiss und ströw zucker daruff und zuo dem dritten taill so niem klain winberlin geschült in ainem wenig wins in ainer pfannen.

47) *Grüben in der vasten.*

Schnid wiss brott würfflot als speck und röst sy in schmalz oder in öll unz es braun werd und ströw es uff die müser als die grüben. das ist hofflich; öpfel schrott ouch also und rösts in dem schmalz und gibs ouch uff müsern in der vasten.

48) *Süss Sälz.*

Ain förchenen oder ainen lasch oder ainen rinlanken³⁷⁾ (hs. inlanken) mach also in ain süss sälz mit visch lehren und mit geriebem lepzelten oder mit pfefferbrott oder mit gebrenntem mell oder honig als vor ist geschriben. tuo mandelkern und baidierlai winber darinn und figen und richt das an uff an visch kalt oder leg die visch darinn.

49) *Sulz.*

Sulzvisch mach also: niem win, essich und wasser

37) Niederschwab. gsälz, allgem. Rhin-, Rheinlanke, Rheinlanke, salmo lacustris et trutta, Nemnich V, 464.; im 15. Jhd. öfter üblich. Als Lehenhofname sieh Volksthüml. II, 183. In Urkd. des Mittelalters kommt rinanch, reinanchen u. s. w. vor; die bair. spätern Schriften und die Volksspr. haben die zusammengezogene Form Renke. Vgl. Schmell. III, 102. 103.

und süd die visch darinn und leg sy in kaltes wasser und wäsch die visch und die schüppeln damit ab den vischen und sîch die suppen durch und also leg die visch darinn und salz es gar lüzel u. s. w.

50) Figensulz.

Stoss die figen an spislin als vil du wilt und süd den figen in ainem kessel oder in ainem haffen und güss gelich vil win und wasser daran und darnach niem brott und lebzelten geriben und tuo es an die brüge figenhong und essich durch ain tuoch gezogen und bewürct und färbs und erwells als under ainandren und leg die figen in ain geschier und güss denn die brüge daran und wen du wöllest anrichten, so ströw darüber winber und gibbs also.

51) Krum krapfen.

Zuo krumen krapfen als rosysten solt du riben guoten käss und niem halb als vil mell und schlach ayer darunder, das es sich dester bas wellen laus und bewürct es gnuog und will es uff ainem brett, das es werd als würst; daruss mach denn krum krapfen als rosysten, die werdent gar guot und sind vast gesund und sol sy bachen in schmalz.

52) Krapfen in der vasten.

Krapfen in der vasten mach also: niem grün nuss und figen und stoss die under ainandren und bewürct die und legs in ain pfannen in öll oder in schmalz, das es erwalle. darnach bewollen mit erhabem taig in krapfenwis und bach es und gibbs kalt oder in ainem pfeffer.

53) Baches in ainem jussel.

Zuo ainem bachem in ainem jussel niem geriben käss und mell und schlach daran ayer und bewürct es wol und knitz under ainandren und will es uff einem brett und

mach daruss lang schrenzen und dünne und bachs in schmalz:
darnach so schnütz in ainen jussel.

54) *Baches uss vischrogen.*

Niem ain vischrogen und züch den row durch ain wenig wisses brotts oder sus mells mit guotem wissem mell als ain strubentaig und färbs ain wenig ob du wilt; daruss mach guot struben, oder anderlay guot gebaches oder bewür cz es und mach flädlin daruss in ainem offen gebachen oder mach gebrüte küchlin daruss als von ayer.

55) *Baches von krossayer.*

Zu krossayer³⁸⁾ schlach ayer uff zuo dem grossen spitz und kropf die gar wol, tuo pfeffer und saffran und gehackten peterly und sälb in und röschs in ainem kuochen und stoss es uff ain rost und brauts also.

56) *Krossayer.*

Zuo krossayer brich uff an dem spitz und lär die schallen ganz und niem ytal ayertotter und klopf die wol in ainer schüssel und bewür czs und saltz und färbs und tuo gehackten peterlin und sälb in oder braunwurz en oder ander ding darin, was du wilt und röst es und hack es klain und tuo es wider in die schallen und stoss es an spislin und brauts uff ainem rost.

57) *Bachen morochen.*

Niem klain morochen und wäsch die gar suber und schnid die butzen³⁹⁾ davon und mach ainen dünnen taig

38) Vgl. krossen = crepitare, b. feuer ein zischen von sich geben; alemannisch. Frisch und Pict. haben es als solches. Schmid kennt es S. 328 nur aus dem alem. Schwarzwald. Sieh Anmerk. 45.

39) butzen swm. umbilicus am Kernobst, hier an Schwämmen. Moraha ahd. marach, morchen, Buch v. g. Speise. Im Harsdorff.

von wissem mell und güss ain wenig wins darinn und färbs
und bewürchs und züch die mōrochen dardurch und bach
es in ainer pfannen.

Bruchstücke aus einem alemannischen Büchlein
von guter Spise. 15. Jhd.

Defecte Hs. 24 Bl. vorne medizinische Recepte. Bibl. des Germ.

Mus. 20,291. f. 17 a ff.

Mandelziger.

Item nim mandelziger, mach also: nim und mach ain
dich mandelmilch und schlach es durch ain tuoeh mit ainer
wissen brossmen brotis und güss gar ain wenig wins derin
und loss es erwalen. dernach schütt es uff ain sib, das
waser davon sige und richt es lenglot und besteck es mit
mandelkernen und güss den mandelmilch daran und ob du
wilt, so besige es mit zucker.

Vasten visch.

Item wurst in der vasten machen also: nim visch und
tuo inen also vor und welsch winber darin und nim den
darm und magen und kröss von vischen und kerr die um
und mach 3 und was dir überbelib von dem geheck, das mach
zuosammen und wele wursten oder gib es in ainem glowen
pfeffer (glow = scharf).

Figen pfefer.

Item ain guot figen pfeffer mach also: nim win und
wasser gelich vil und darin süd die figen und wenn III wol
gesoten sind, so nim die brüg von den vigen und domit

Kochb. kommen Küttenbutzen vor, die herausgeschält werden
müssen. Bl. 10b.

mach den pfeffer, nim geribnen wolgewürzten lepkuochen und ain brosmen wisses brotes wolgeriben und tuo das an die brüge und honig darzuo und ain wenig essich und strich es durch ain pfeffer tnoch und mach es us und würcz es wol und erwele es mit ainander und lege die vigen in ain geschir und güss den pfeffer daran und wen du das wilt anrichten, so ströwe erwelte winber daruff und gib es dar.

Lebersulz.

Item ain guot lebersulz. niem ain kalbes leber oder ain rech leber oder sust wass guoter leber, geh an macht und süd die wol und stoss III und trib sy durch mit ainer brosmen wises brotes und essich und tuo darinn geribnen lebkuochen, der wol gewürzet sig und lind gebraten ayer tuter und trib es ales mit ainander durch ain tuoch und würcz es wol und tuo honig ain wenig daran und tuo es geben wilt, das leg besonder in ain geschir und güss die leber sulz daran.

Hasen.

Item ain guot fürhesen⁴⁰⁾ an ainem hasen: nim linglin und leber mit dem bain und schnid es klain wurfelecht und entphach den schwaiss mit win und mit essich und brait es ab mit und tuo ain wenig guoter brüg daran und las es ales mit ainander sieden unz es genuog hab, so richt es an.

Guote füle.

Item ain guote füle zuo ainer gebraten gans: nim gehackten speck und knoblauch und pfefer, bulver und rekholderbere⁴¹⁾ und geschniten burn und trib es und füle es damit und tuo zibeb darin und so ist es recht und guot.

40) Vgl. oben Nr. 12 und Anmerkung.

41) Ueber reckolter sieh oben Nr. 14 und Anmerkung.

Verli beraiten.

Item wie du ain verli⁴²⁾ beraiten solt. niem ainer guoten füle, so berait es schön und wol und füle, als bievor von der gans ist geschriben oder noch diser füle nim und schlach, so vil du wilt X aier in schmalz und rür III dar nach; so nim den die lungen von dem verlin wol zerhacket und rüre die aier darunder und würcz es wol und fülle es damit und brott es, so ist es berait und guot u. s. w.

Kalbskopf.

Item ain kalbskopf berait; süd in wol und also er gesotten ist, so spalt in uff und güss haiss schmalz in die hirnschalen und bröt in uff ainem rost.

Küchli von kalbesflaisch.

Item küchli von kalbesflaisch, die mach also: niem speck und kalbflaisch und hack es under ainander und würcz es wol und tuo ayer und grüben und wisbrot darunder und mach küchli und gib VI in ainem juselin.

Ain pastet zuo machen.

Ain pastet zuo machen: nim ainen hēten wol gewürkten deig und mach ainen scherben als ain kechelin daruss und nim ain jung huon oder tuben oder was du wilt und hack das zu klainen stücken und hack guoten frischen speck darunder also row und das die tuben oder die hünre ouch row sind und leg III also zerhowen in das kechelin von teig und du solt es wol würtzen und vörwen und mach ain teckelin von demselben teig darüber und vermach es wol und setz es in ainen offen und las es bachen und machestu den teig guot mit ayer und mit bulver, so mag man den haffen mit der kost, die derinn ist, essen.

42) Vgl. oben Nr. 17.

Bachens.

Item ain bachens, genempt turten von Walis. nim geribnen kes und geriben wis brot glich vil und guote ganze milch unnd ayer das genuog sig vnd trib das under ainander also ain dünnen teig und saltz es und verw es wol mit safran und hab vor hin beraitt ain pfannen, daz der anken darin ergangen sig und widerum hert gestanden sig in der pfannen aines fingers dick und güss denn die materie in die pfannen und rür es nit in der pfannen und leg mer trübel darzuo und setz es in ainen offen und kere es, so es unden gebachen III (mal) und lass es also bachen das es genug si, so nim es denn us der pfannen und schnid es zu stucken als ain pfankuchen. das bachen kumpt von Wallis.

Ein bubenpfulben.

Ain buobenpfulben⁴³⁾. nim ain kalpszung und das lünglin und süd die gar wol und hack sy dan und speck darunder und schlach ayer daran und safran und guot wurcz und hāb dinen bleter lang von guotem teig und wol berait und darin bewiltz und bestrich es an der fugen mit ainem dünen ayersteig und bach es in schmalz.

Krum kripfen.

Krum kripfen⁴⁴⁾ als wist ysen. nim geribnen kess und halb also vil mel wis und schlach ayer darinn also vil, dass es sich loswelen oder würken uf ainem bret und würcz es wol und würck es wol ze langen strützlin und figen dan und krumen und bach sie denn an ainer pfannen mit schmalz.

43) Vgl. oben Nr. 11.

44) Vgl. oben Nr. 51.

Ain haidischen pfankuchen.

Ain haidischen pfankuchen; mach ain guoten teig von itel ayer und mel, so du aber hertest mögest und den ferwe und trib III zuo tünen bletern als pfankuchen und bachs in schmalz und nim denn guoten win und halb als vil hungs; das erwel mit ainander und züch das gebachen durch und bestrew es denn mit den kleinen welschen winberen.

Krosaiger.

Krosaiger⁴⁵). Nim aiger und brich sy by dem grossen spitz und ler die schalen und nim itel tuter und klop die wol und würczs es wol, und darzuo färwe es und tuo gehacket bleterlin und salbin darunder und röst es in ainer pfanen und hack es klain und tuo es wider in die schalen und stoss sy an ain spisli und brat sy uff ainem rost.

45) Vgl. oben Nr. 55. 56 und Anmerkung. Das Harsdörff. Kochbuch hat Bl. 5: „wie man krosayr macht. hack die gesodenn krebs und herdta ayr under einander; reib ein winig weck darunder. nim safra und muschat pill, ein winig pefer und weinberla; lass woll under einander ruren; schlag darnach ayr daran und schlucz und fülls darnach in die krebsnasen und krippen und legs darnach in ein heiss schmalz und lass fein langsam bachen, so sindt sye recht und gut.“ f. 7b: „item wiltu krosayr machenn, so nym ayr und brich an der spitzen auff; thu wurcz und schalz dareinn und rür es unter einander; nim zimmet und muschat plüe auch darzu und mach die legla (Löchlein) mit einem ayrclar zu, also magstu sie brotten in einn schmalz oder in ain aschen der hass ist“. — Die Frankf. Koch- und Kellermeisterei f. 18b: „Gross Eyer. Brich Eyer hüpschlich an spizlin auff, thue würcz und salz, zimmetblü muscatblü oder muscat darein; rürs mit einem hölzlin wol under ainander, mach das löchlin oben zu mit eyerclar magst sie also braten in buttern oder heisser äschen.“ Heute noch gilt in Aldingen bei Spaichingen (alem. Baar) das Wort für ganz volküblich statt Eierhaber.

Ain holdermuos.

Ain holdermuoss. nim holderbluost und süd das gar wol in milch und mit der milch und mel, mach ain muoss und schlach die milch des ersten durch und nim den geribnen bretzelen oder simelen und ayer und würcz es ob du wilt.

Ain guot sempf zuo machen.

Ain guot sempf zuo machen. nim sempf wol geriben und stoss zimetbluost darunder und zertrib es mit hong vast under ainander, als der wachs beraitt und mach stücklin daruss und lass trucknen und wen du sin bruchen wilt, so zertrib in mit win und bruch in. oder:

Nim und tuo senf in ainen stain siedendig wasser güss daran und schüd es den wider darab und stoss denn den senf gar wol, und als er wol gestossen ist, so stoss denn ain wenig geschelten mandel darunder und ain wenig hong, zuo muoss tuo och daran und menge es mit win.

Ain guot rüben muoss.

Ain guott rüben muoss. nim rüben und kabis und schnetz⁴⁶⁾ das klain under ainander und zübelen darzuo und lass es süden und mach nus milch und domit süd es ab und als du anrichtest, so ströw bulver daruf oder zucker.

Ain pastet mit vischen.

Ain pastet zuo machen mit vischen. mach ainen guoten teig zuo dem kechelin, darin du die visch legest und tuo das darin; nim gehacket peterlin, sälbín, ingber, pfefer,

46) Alemannisch heute schnitzeln. Schmell. III, 501 hat schnätzeln = klein schneiden.

kümi und safran, ale nach der mas und lass es bachten in ainem offen, win und esich darin nach der mass.

Ain guot hürmuos.

Ain guot hürmuoss. man sol nemen das gebret von ainem guoten vasenhun, das wol gesoten sig und das gebain damit und sol man das wol stossen unz das man mag, das durchschlan und den triten geschelt mandel damit stossen und 2 mit demselben oder 3 hert ayertuter damit stossen und das alles mit derselben hürbrüg durchschlachen und das würczen mit wisen ingber, zimitrinden und nuss und ain wenig negelin darzuo und wennes also berait ist, so sol man es übertuon und ainen guoten wel lausen tuon und diewil es also südet, se sol man es vast und stettlich rüren und dan abnemen und II row eigtuter darinn rüren und darnach nüt me lasen sieden.

Ain undurchgeschlagen muoss.

Ain undurchgeschlagen muoss von ainem guoten hecht oder egli, da sol man im von nemen das wiss gebret und mit anders von dem hecht oder von dem egli als sy recht wolgesotten sind und das stossen als mit vil mandels oder me den das gebret ist und das durchschlachen mit wiser erbissbrüg und würcz es wol von den nays (?) gehört darzuo.

Ain grün pfankuchen.

Ain grün pfankuchen zu machen, so nim mangolt und stoss es wol in ainem pfeferstain und schlach das saft durch ain tuoch und mischel das under die ayer und zerschlach sie wol und den anken haiss und güss die aiger darinn und bach den pfankuchen nach dinem willen; du macht ouch pulver darin, tuo ob du wilt und salz in nit ze vast, so wirt es sin gnäm.

Ain kurz flaisch.

Ain kurz flaisch. nim spin wider flaisch und schnid das zwaier finger brait und lang und es in win und in waser mit peterli und zibelen und tuo ain wenig honig daran und als noch nit gar gesotten ist, so tuo ganzen knoblauch daran und las es volen sieden und niem 10 oder 11 aiger und schlach die doran, so ist es gerecht und guot.

Ain wis muoss von gestossnen hünren.

Ain wis muoss von gestosnen hünren. Nim das wiss gebret von ainer versoten henen und stoss das gar klain und nim frische milch mit wisem brot durchgetriben und güss das an das verstossen huon und lass es wol mit ain-ander sieden und nim 10 oder 11 aigerstüter wolgeklopfet und rür das darin und las es volen ussieden und gib es dar, wen es ist guot und gerecht.

Wiltu ain guot essen machen.

Wiltu ain guot essen machen von ainer rinderzungen, so nim ain guot rinderzung und schnid sie uff hinden ab und nim und sied sye recht wol und wen sie recht wol gesoten ist, so nim sie heruss und lass sie erkalten und schel sie den recht suber und wol und nim sie denn und schnid sie denn zu klainen stücklin und leg sie uff ain rost und lass sie ertrucknen daruff und luog das du habest anken in ainer pfanen und röst zibelen darin, rech wol und tuo den win und essich darin und würcz es den mit guoter specerig und leg den die gebraten schniten in ain blaten und güss das gewürcz darüber und gib es dar.
