

The Inntalkochbuch is from a monastic library in Bavaria's Inntal region (the Inn is a tributary of the Danube), dating to the late 15th/early 16th century. It is written in Upper German and strongly reflects local culinary traditions, though some of its recipes are commonplaces found elsewhere.

<http://staff-www.uni-marburg.de/~gloning/kb-dann.htm>

*** Textgrundlage:

*** Berthilde Danner: Alte Kochrezepte aus dem bayrischen

*** Inntal. In: Ostbairische Grenzmarken 12 (1970) 118-128.

*** (= Cod. 793 der Donaueschinger Hofbibliothek, Bl. 27v-28v

*** und 96r-98r, 15./16. Jh.)

*** Die Ver^ffentlichung enth%lt zus%tzlich eine Einleitung,

*** ein Glossar und Anmerkungen.

*** Elektronische Erfassung und 1 Korrektur: Thomas Gloning

<<1>>

Gut ch%*s* ze machen

So du dy topfen mit dem gauffen tust in das
chaskar, so salcz es nach einem yeden gauffen
vnd zu lesst salcz aussen vmb vnd vmb. Der
ch%*s* ligt ein gantz jar vnd fault nit.

To make good cheese

When you put the curd cheese into the cheese container with the /gauffen/ (?
Some ingredient or implement), salt it after every /gauffen/ and at the end
salt it all around. The cheese will lie for a year and not go bad.

<<2>>

Ein smetten zu machen

Nim milichram in ein hefen nach dem du
in gros wild haben vnd herrt in in dem hefen
vnd sturcz in in ain schons tuch. Lass in
tr,knen vnd nim in dann wider aus dem tuch
vnd leg in in ain char oder multer vnd salcz
vnd gewurcz beschaidenlich. Tue saffran daran
vnd misch durcheinander vnd tue in wider in
ein schon tuch vnd heng in wider auf das er
erherrt. So tue das tuch dauon, so hastu einen
guten smetten.

To make a /smetten/

Put cream into a pot as large as you want it to be and harden (curdle?) it in
the pot and turn it out onto a pretty (clean) cloth. Let it dry and then take
it out of the cloth. Put it into a /char/ or /mutter/ (kinds of vessels) and
salt and spice it gently. Adfd saffron and mix it all together, then put it
into a clean cloth again and hang it up to harden. Remove the cloth and you
have a good /smetten/.

<<3>>

Ain gemachcz awtter gepraten von milich,

wie man das beraitten sol

Nim milich vnd aier geleich vnd klopfes vasst
vnder einander vnd tue saffran daran vnd
tues in ein hafn vnd stoss in ein syedentz
wasser in ainem kessel, also das das wasser
nit in das h̄ferl gee, vnd lass dar inn sieden
vncz das es gestok. Darnach sch,t es auf
ein weiss tuch vnd wintt es vmb in dem tuch
und sw̄r es nider, das das wasser dauon seich,
so wirt es herrt als ein ch̄s. Darnach zersneids
als ein awtter vns stoss an einen spis vnd
prats auf ainem rost. Tue gewurtz daran vnd
begewss mit smalcz vnd gibs ze essen.

A made (ie artificial) fried udder out of milk, how to make it

Take equal amounts of milk and eggs, beat it vigorously together and add saffron. Pour into a pot and plunge that into boiling water in another kettle, taking care not to let the water enter the pot. Let it boil until it sets. Then turn out onto a white cloth, wind tzhc cloth around it and press it, so that the water comes out and it becomes hard as cheese. Then cut it into udder-shape, spit it and fry it on a griddle. Add spices and baste it with lard, and serve it.

<<4>>

Zu ainem chrewssen mues

Nim chrewssen vnd sneid uz den augen das
pos dauon vnd stoss in ainem m̄rser vnd
treib das durch mit ainer milich durch ain sib
vnd reib ain semel darczu vnd slach ayer
tuter darein vnd slachs durcheinander vnd
mach ein mues daraus in ainer pfann, das
wirt rot.

A crawfish porridge

Take crtawfish and cut off the bad part from the eyes. Grind them in a mortar and pass them through a sieve with milk. Grate a small white bread loaf into it and add egg yolks, beat it all together and make a /mus/ of it in a pan. It will be red.

<<5>>

Zu chrumpen krapfen als ross eisen

Reib guten ch̄s vnd nim darczu halb so vil
melbs vnd slach aier daran, das es sich w̄llen
lass und puluern, walg es auf ainer pankch,
das es werd als ein wurst. Das mach dann
chrump vnd pachs in smalcz.

Fritters, bent like horseshoes

Great good [hard, trsl.] cheese and take half the amount of flour, break eggs into it enough for the dough to be soft enough to be rolled out, and add spices. Roll it out on a board into a sausage-shape. Bend that and fry it in lard.

<<6>>

Zu haidnischen kuchen

Mach ainen taig mit eiteln aiern, so du aller hertist m,gst, v%rb den taig, walg in, das ein platten daraus werd als ein pfanzelten vnd pach das in smalcz. Nim guten wein, halb so vil honig, erwell das vndereinander vnd zeuch das pachen dardurch, so dus wild anrichten.

Pagan cakes

Make a dough with plenty of eggs, as hard as you can make it, colour it, roll it out to make a flat cake like a pancake and fry it in lard. Take good wine and half the amount of honey, boil it together and dip the cakes in it when you wish to serve them.

<<7>>

Zu ainem pachen in ainer sch,ssel

Nim geriben ch%ss vnd mel gleich vnd slach daran aier vnd gewurcz es wol vnd chnit es durcheinander vnd walg es auf ainem pret vnd mach struczel daraus vnd pachs in einer pfann in smalcz. Darnach sneids in ainer sch,ssel.

For fritters in a bowl

Take grated cheese anmd flour in equal amounts, break eggs into it and season it well, knead it and roll it out on a board. Cut the dough into strips, fry them in a pan with lard and then cut them into a bowl.

<<8>>

Ein mandel mues ze machen

Nim reisch vnd wasch den gar wol aus in wasser vnd truchken in auf ainem tuch. Dar-fi nach stoss in ainem morser chlain vnd seichs durch ein tuch vnd mach ein dike mandel-fi milich vnd secz sy dann zu dem feuer vnd den gestossen reisch mal darein wol gegen ainem halben l^ffel vol vnd zucker.

To make almond porridge

Take rice, wash it well in water and dry it on a cloth. Then pound it small in a mortar and sieve it through a cloth. Make thick almond milk, put it by the fire and grind the ounded rice into it, about half a spoonful, and some sugar.

<<9>>

Praten arbaiss an ainem spiss

Slach arbaiss durch ain sib, slach vil aier darczu, pach sy mit smalcz oder puttern,

sneid sy zu stuken, prat sy an ainem spiss,
beslach sy mit aiern, gibts hin.

Roast peas on a spit

Pass peas through a cloth, break many eggs into them and fry them with (in?)
lard or butter. Cut them into pieces, roast them on a spit, basting with
eggs, and serve them.

<<10>>

Haber prein und haber mel ze machen
Nim ain meczen habern vnd reitter den gar
schon vnd seud den, vncz das man den
weissen kern sech. Darnach derr in gar schon
vnd stempf in, das der kern lawtter werd.

How to make oat porridge and oatmeal.

Take a /meczen/ [Metze, a volume measure] of good oats and /reitter/ (grind?)
it well and boil it until you can see the white kernels. Then dry it and
pound it so that the kernel becomes pure (is separated?).

<<11>>

Aier smalcz in der vassten
Nim geschellt mandel vnd stos den chlain
vnd slach in dikch durch ein tuech mit wasser
vnd seud in, das er dik werd, in ainer pfann
als ein mues vnd nim dann ains vaisten
hawsen, sneid in wurflat, rosst in in ainem
pfandlein als einen spek, tue dy grieben
dauon vnd leg den mandel in das smalcz vnd
praitt in mit ainem l[^]ffel aufeinander vnd
v%rb augen darauf sam aier tuter vnd stoss
den gerieben grieben in das weiss zwischen
dem tuter vnd s% zuker darauf vnd halt
es pey der wirm, vncz das man es zu dem
tisch trag.

Fried eggs during Lent

Take blanched almonds, grind them up and pass through a cloth with water.
Boil in a pan like a /mus/ until it thickens. Take fat /Hausen/ [a freshwater
fish of the sturgeon variety, now almost unobtainable], vut it into cubes and
fry it in a pan like fat bacon, remove the fried bits and put the almond
puree into the fat. Spread it out wirth a spoon and colour spots (lit.
'eyes') on it like yolks. Press the fried bits of fish into the white part
between the yolks, sprinkle it with sugar, and keep it warm until you serve
it.

<<12>>

Herbst milich zu machen
Nim ain neue milich in ainen hefen vnd tue
sawer milich ram darein vnd rurs durchein-fi
ander vnd lass sten, vncz sy sawer werd.

To make autumn milk

Put fresh milk into a pot, add sour cream and stir it together, then let it stand until it sours (curdles?).

<<13>>

Von eingepickten h,nern
Nim weinper, zwifal, mandel, essich ader
wein vnd mach dy h,ner zu III tailen vnd
legs ein vnd mach sy ab mit gew,rcz vnd
richcz an.

Pickled chickens

Take raisins, onions, almonds, vinegar and wine, cut the chickens into three parts, put them into the pickle, spice them and serve.

<<14>>

Von rohen h,nern
Nim das fleisch ab dem pain vnd hak das
klain vnd behalt dy pain vnd nim ein haisse
prue vnd nim II aier vnder dasselb fleisch
vnd mach aus dem fleisch kn^del auf dy pain
vnd legs in dy prue. Hastu spek, rindreins
oder castrauneins vnd hak das mit petersil
ader salvay.

Raw chickens

Take the meat from the bones, chop it, but keep the bones. Have hot broth ready. Take 2 eggs and the meat and make patties out of it around the bones and put them into the broth. Add fat, if you have, either from beef or mutton, and chop that with parsley or sage.

<<15>>

Von einem hirschen horn, das zeitig ist
Item das h&r ab vnd sewd das gar wol vnd
lass k,elen vnd nim guten wein, zucker oder
honig vnd gib das also chalcz mit allen dingen.
Item: du macht auch zwifal darauf tun.

Of antler that is in season (young)

Remove the hair, boil it well, and let it cool. Take good wone, sugar or honey, and serve that cold with all things. Item: you can also serve it with onions.

<<16>>

Von einem andern geh,rn
Nim einen chalber schedel vnd press das also
gantz vnd secz das geh,rn darauf vnd thue
einen zwek oder nagel darein vnd tue in auf

ein sch,ssel vnd gesoten wiltpr%t darumb vnd
richcz an.

Of another horn (antler)

Take a calf's head and press it entire, place the horn on it and fasten it
with a tack or nail, place it on a platter with boiled venison around it and
serve.

<<17>>

Von wiltpr%t im slaff
Item: sewd das wilpr%t von ersten vnd prenn
einen guten pfeffer ab vnd slach den mit
w%lschwein durch vnd nim weinper vnd
mandel.

Venison /im slaff/ (sleeping?)

Thus: Boil the venison first, then brown good pepper anmd pass it through a
cloth with Italian wine and add raisins and almonds.

<<18>>

Nota
Wer wol wil chochen von wiltprat, der nem
nit vil wein vnd nim ein gute prue rindrein
oder castraunein vnd slachs mit einem
pfeffer durch vnd nim zymatrintten annstat
n%gel.

Note

If you want to boil venison well, do not take much wine and take good broth
of beef or mutton, pass it through with good pepper and use cinnamon instead
of cloves.

<<19>>

Von wiltpr%t w,rst machen
Hakch das fleisch chlain vnd hakch einen spek
darein chlain vnd nim zu iglicher wurst
XVI ayer vnd mach das wol ab mit dem ge-fi
w,rtz vnd vberpenn es ein wenig vnd legs
auf einen rost vnd richcz an.

Venison sausages

Chop the meat and chop bacon into it, take 16 eggs with each sausage (batch
of sausages?) and spice it well. Scald them quickly, roast on a griddle and
serve.

<<20>>

Wiltprat aus einem guten pfeffer
Das prenn von erst ab vnd nim ein gr,ne gute
prue vnd waichs darein vnd slachs durch mit
wein oder essich vnd hak zwifal chlain vnd

nim smaltz vnd tues darein vnd swaiffs ab.

Venison from (?) a good pepper (sauce?)

First scald it, then take good green broth and soak it (boil soft?) in that, then pass it through with wine or vinegar. Chop onions into it and add lard, and /swaiffs ab/ (?)

<<21>>

Ein riechpraten von wiltprat
der allt ist. So der halbeg praten ist, so pegeus
in mit chaltem wasser vnd leg in zu dem fewer
vnd prat in an dy stat.

A smelly roast of venison

That is old. Once it is half roasted, pour cold water over it, then place it near the fire and roast till done. [is this supposed to remove the smell?]

<<22>>

Von wiltprat chn^del
Auf ein f,rst essen VIII aier. Slach dy ein vnd
gew,rtz darczu vnd chlain gehakten spek vnd
in die prue petersil oder saluay.

Venison meatballs

For a princely dish, 8 eggs. Break them into it, add spices and chopped bacon. Parsley or sage go into the broth.

<<23>>

Wiltpr&t von hirschen
Das mach ein vnd prat das an dy stat. Nim
eitel honig, wein vnd figen vnd slachs durch
vnd richcz an mit gutem gew,rtz.

Venison of hart

Pickle it and roast it well. Take plenty of honey, wine, and figs, pass that through and serve it with good spices.

<<24>>

Gef,llt hechten
Stich in pey der flossen im grat ab vnd zeuch
im dy hawt ab vnd zerhak das pr&t vnd tue
weinper, gew,rtz als durcheinander vnd
richcz an.

Filled pike

Cut the bone out by the (dorsal) fin (or: kill it by stabbing it into the back about the fin) and skin it. Chop up the roasted fish, add raisins, spices, all mixed, and serve it.

<<25>>

Chn^del von vischen
Hakch dy chlain mit zway aiern vnd press
dy vnd sneitz chlain vnd mach dy in der
suppen mit wein, essich vnd gew,rtz.

Fish balls

Chop it with two eggs, press it (out?) and serve them in a soup with wine,
vinegar and spices.

<<26>>

Lange chn^del von vischen
Hakch dy visch gar chlain vnd stos dy in
einem m^rser mit weinper vnd mit mandel
vnd richcz an.

Long fish balls

Chop the fish very finely and pound them in a mortar with raisins and
almonds. Serve them.

<<27>>

Von einem raiger mues
Von ersten prat in, vnd wenn das fleisch dauon
k,mpt, so nim dy pain vnd stos dy mit einer
semel; war aber des ze wenig, so nim ein huen
darczu vnd stos das wol vnd darzu guten
wein vnd auf ein essen VI aier vnd slahs
durch vnd tu es in ein pfann oder in ein hefen
vnd machs ab mit gutem gew,rtz.

A /raiger/ (heron?) spoon dish

First roast it, and when the meat comes off the bones take the bones and
grind them up with a small white bread loaf. If this is not enough, add a
chicken ('s bones?) and grind that up well. Add good wine and 6 eggs for one
dish and pass it through a cloth. Put it into a pan or pot and season it with
good spices.

<<28>>

Raiger praten
Mach ein gutz gew,rtz mit saffran vnd gib in
saftigen auf den tisch.

/Raiger/ (heron?) roast

Make a good spice (sauce) with saffron and serve it juicy.

<<29>>

Raiger in einer geislicz

Sewd in von erst schon. Nim darnach das
fleisch vnd ein pfunt mandel vnd stos das
miteinander. Nim gutz gew,rtz, imber vnd
zucker vnd richcz an.

/Raiger/ (heron?) in a /geislicz/ (sauce?)

First boil it. Then take the meat and a pound of almonds and grind that up
together. Take good spices, ginger and sugar, and serve it.

<<30>>

Von raiger gepraten vnd gespikcht
Vnd mach ein salsen mit wein, h^nig, gutem
gew,rtz vnd erwell das gew,rcz vnd richcz an.

A roasted and larded /raiger/ (heron?)

Make a sauce of good wine, honey and good spices. Boil that sauce and serve
it.

<<31>>

Pratw,rst von vischen
Hakch den hechten chlain vnd gutz gewurtz
darzu vnd nim ch,m darein vnd tue das an
einen spis vnd pratz vnd pegewss mit smaltz
vnd richz an mit zukker, ymber vnd traget.

Roasting sausages of fish

Chop pike finely and add good spices and cumin. Place that on a spit and
roast it, and baste it with lard. Serve it with sugar, ginger and /traget/
(gum tragacanth?)

<<32>>

Von vischen ein f,rhess
Nim mel vnd prenn das ab in einer pfann
an wasser vnd an wein, vnd wenn das ge-fi
prennt ist, so nim wein oder essich vnd slachs
durch vnd machs ab mit gutem gew,rcz vnd
richcz an.

A small dish of fish

Take flour and brown it in a pan without water or wine, and when it is
browned take wine or vinegar and pass it through a cloth. Season it with good
spicves and serve it.

<<33>>

Von ch&rpfen f,rhess ze machen
Nim wein vnd wasch dy visch wol aus. Nim
I hant volle mel in ein pfann vnd prenn
darinn ab an wasser vnd an wein vnd slach
das gew&sch durch vnd lass es syeden vnd

machs ab mit gutem gew,rcz.

To make a small dish of carp

Take wine and wash the fish well. Brown a handful of flour in a pan without wine or water, then pass it through washed (with liquid?). Boil it and season it with good spices.

<<34>>

Ein rein mues an ayer
Nim eine gute milich in dy rein pfann, dar-fi
under ein geribme semel, das es dik werd, vnd
verbs mit saffran vnd mit gew,rtz vnd ein
wenig honig vnd lass sieden auf cholen vncz
es sey tr,ken, das es dir gevall.

A /rein/ (pure?) spoon dish without eggs

Put good milk into a clean pan and add grated white bread to thicken it. Make it yellow with saffron and add spices and a little honey. Let it boil over coals until it is as dry as pleases you.

<<35>>

Ein gefulcz von einem ch%
Nim eins marben ch%
durcheinander vnd nim des ch%
des melbs vnd legs auf ein pret vnd walgs mit
aiern, das es nit ze stark werd, vnd mach
daraus z^ll^ll, dy nit ze gros sein, vnd sneid
dy chlain vnd nim ein m^rser vnd tue smalcz
darein vnd secz zu dem fewer vnd lass hais
werden vnd leg dann dy welkt darein vnd
nim ir als vil du wild zucker, weinper vnd
gew,rcz vnd ziechs dann nit mer umb dann
zwir in dem m^rser vnd ruk den m^rser von
dem fewer ein wenig, das er nit erkallt.

A /gefulcz/ (filling?) of cheese

Take a /marben/ (marbled?) cheese and white bread grated together, more cheese than grated bread, and turn it out onto a board. Knead it with eggs so that it does not become too strong (hard), make /z^ll^ll/ (pieces of some sort) of that which are not too large, and cut them up. Take a mortar, put lard into it and place it on the fire to heat up, then put the dough into it. Add as much sugar, raisins and spices as you like. Do not stir it around in the mortar (?) and remove it from the fire a bit so that it does not cool down entirely.

<<36>>

Ein gespikchter praten von vischen
So stupp den visch vnd sneid das pr%
so du maist m,gst, also rochs vnd nim dann
den grat vnd sewd den, das das ander pr%
herab ge. Nim dann dy zway gepr% vnd haks

durcheinander vnd nim saffran vnd gestupp
ein wenig geribme vnd zu ainer sch,ssel
II ayer, das es vesster vnd starker sey, vnd
[nim] das gepr%t vnd mach daraus einen
praten vnd lass den praten ab einem pretlein
vallen in ein syedent pru vnd nim
ein pfann, dy dir gerecht sey, vnd als es genug
gesied, so stos in an ein spissel vnd ,berzeuch
in mit rotem tuter gegen dem fewer an dem
spis vnd nim des weissen von einem herten ay
vnd sneids klain als einen spek vnd spik den
praten damit, so ist er bereit.

A larded roast of fish

Scale the fish and cut out the bones, as closely as you can, /also rochs/
(and smoke it ?) and then take the bones and boil them so that the rest of
the meat comes off. Then take the two kinds of fish meat (the one cut off the
bone and the one boiled off) and chop them together. Add saffron and a bit of
ground fish scales (or: gestuep = spices) and two eggs for a dish, so that it
becomes firmer and stronger. Take the chopped fish and form it into a roast.
Drop it into boiling broth from a small board in a pan of the type that seems
suitable to you. When it has boiled enough, stick it on a spit and coat it
with red egg yolks against the fire on the spit. Take the white of a hard-
boiled egg and cut it up. Lard the roast with that as tough it were lard,
then it is done.

<<37>>

Von einem hirschen geh,rn
Zu der zeit so es rauch ist vnd waich, so nim
es vnd machs gar sauber vnd sengs ob einem
fewer vnd sneids dann oben zu scheiben, als
vil du sein gewinnen macht, vnd nim dann
h^nig vnd seuds pey dem fewer vnd nim
dann leczelten vnd p% in pey dem fewer. Nim
das gepain vnd hakchs. Darnach stoss in einem
m^rser. Nim dann honig, wein vnd leczelten
vnd des geh,rn swais vnd seichs durch ein
rains tuch vnd seud das geh,rn darinn.

For a hart's antlers

At the time it is fuzzy and soft, take it and clean it and burn it over a
fire, then cut the upper part into slices, as many as you can get out of it.
Take honey and boil it by the fire. Dry /leczelten/ (a kind of gingerbread)
by the fire. Take the bone (the hard part of the antler?) and chop it, then
grind it in a mortar. Then take the honey, wine, gingerbread, and the blood
from the antler and pass it through a clean cloth. Boil the antler in this.

<<38>>

Ein hirsch lungel ze machen
So nim sy also frische vnd seuds in ir selber
prat; smekt sy aber, so machs in ein ander
prue mit petersil vnd anderm gew,rcz vnd
leczelten, wein vnd essich geus daran.

To make a hart's lung

Take it fresh and boil it in its own dripping (juices). But if it smells, boil it another broth of parsley and other spices and add /leczelten/ (a kind of gingerbread), wine and vinegar.

<<39>>

Eins wilden sweins choppf etc.

The head of a wild boar etc.

<<40>>

Einen ziger von mandel machen
Nim mandel so vil du wild vnd wol gestossen,
seichs durch ein tuch vnd werm in in einem
hafen vnd mit einem holczlein rur es durh-fi
einander vnd behallt der mandel milich kalt
vnd geuss darauf mit zucker gemischt.

To make a curd cheese out of almonds

Take almonds, as much as you want and well ground, pass them through a cloth and warm them in a pot, stirring with a stick. Keep almond milk cold and pour it onto them mixed with sugar.

<<41>>

Ein igel von mandel
Wirf mandel gar wol gestossen in einen rainen
hafen und rurs wol mit einem chlainen holcz-fi
lein. Schucz dann auf ein tuch, das es enpar
lig vnd las in seichen, das er truken werd vnd
bes% es dann mit zucker vnd nim
dann dy virtailten mandel, das dy rot sein
mit saffran, vnd bestoss dann damit als einen
igel vnd gews dann daran ein dike mandel
milich vnd tues auf ein sch,ssel.

An almond hedgehog

Throw well ground almonds into a clean pot (with some liquid in it, I assume) and stir it well with a small stick. Then pour it out onto a cloth so that it lies /enpar/ (together?) and let it drain until it becomes dry. Strew it with sugar and take quartererd almonds that are colored red, and stick it with them like (the spines of) a hedgehog. Pour thick almond milk over it and serve it on a platter.

<<42>>

Ein ch%^s von mandel
Well ein mandel milich in einem pf%ndel mit
einem wurczigen wein, vncz das es gerinn
vnd das der wein s,fl sey, vnd schucz auf ein
tuch vnd tue ein strablein darunder vnd

lass seichen, das es truken werd, vnd tus dann
in ein ch%^s char etc.

A cheese of almonds

Boil almond milk in a small pan with spiced wine until it curdles - the wine must be sweet - and pour it onto a cloth, add a /strablein/ (st%^ublein = spices?) and leave it to drain until it is dry. Place it in a cheese /char/ (container).

<<43>>

Ein gar guten pfeffer zu vischen
Nim l[^]tig weinper vnd ein swarcze gep[%]te
sniten prots vnd nim 1/2 lb weinper vnd stos
prot vnd weinper miteinander vnd slachs mit
dem pesten wein durch vnd darczu gucz ge-fi
wurz: mustat, nagell, zuker, zymatrintten.

A very good pepper sauce for fish

Take /l[^]tig/ (big?) grapes and dried slices of black bread, and take 1/2 lb grapes and pound the grapes and the bread together. Pass it through a cloth with the best wine and add good spices; nutmeg, cloves, sugar, cinnamon.

<<44>>

Sulcz visch
Nim das pech von weichselp[%]umen vnd tr,ken
das vnd stos das vnd schutt das in dy sulcz,
wy hais es ist, so stet es zehant.

Jellied fish

Take the resin of cherry trees, dry it and grind it and put that into the jelly while it is hot. It will gel quickly.

<<45>>

Sulcz visch
Nim einen chalber schedel vnd seud in wol
vnd mach in schon vnd seud in dann an dy
stat vnd nim ein wenig hawt dauon vnd 1/2 lb
mandel vnd stoss miteinander vnd slach durch
ein pfeffer tuch vnd nim zuker, imber vnd
seud dy visch darin vnd richcz an, so sten
sy pald.

Jellied fish

Take the skull of a calf, boil it well, clean it and then boil it till it is done. Take a little of the skin from it and 1/2 lb of almonds, grind that up together and pass it through a peppered cloth. Add sugar and ginger and boil the fish in this. Serve it - it will gel quickly.

<<46>>

Sulcz visch in den aigsten
Mach chalb fufl schⁿ vnd seuds in wein mit
hausen platern, dy slach durch etc.

Jellied fish in the /aigsten/ (August?)

Clean calves' feet and boil them in wine with isinglass, pass them through a cloth etc.

<<47>>

Ein anders pachens von pranntem taig
Nim ein mel vnd gute grune prue oder haiss
wasser vnd stos es in einen m^rser vnd nim
VI aier auf I essen vnd haiss smalcz vnd
zeuchs darein.

Another fritter of burned dough

Take flour and good green broth or hot water and pound that together in a mortar. Take 6 eggs for one dish and hot lard, and fry it in that.

<<48>>

Aber ein pachens
Nim auf I essen XXIIII aier vnd weinper
I virdumb vnd ein semel; vnd zerslach dy aier
vnd tue semleins prot darein vnd nim ein
wenigs haiss smalcz vnd nim I chessel oder
morser vnd zeuch dy aier ab in der pfann vnd
[tues] in einen morser vnd la es pachen an
dy stat vnd tu es dann aus vnd sneicz klain
lank vnd nim dann imber vnd zucker, vnd
wann du an richczst, so schucz darauf.

Another fritter

Take 24 eggs, a /virdung/ of raisins (or grapes?) and a small white bread loaf for one dish. Break the eggs and add the bread, then take a little hot lard and a pot or mortar. Fry the egg in a pan and then put it into the mortar; there let it bake till done. Take it out and cut it up into small strips. Take ginger and sugar, and when you serve it, sprinkle on it.

<<49>>

Ein gepratner putter
Recipe ein semleins prot vnd mischs durch-fi
einander mit XII ayern vnd stoss an den spis
vnd beschutt es mit mel vnd tue etwas dar-fi
under vncz er recht erhiczt vnd beschutt in
mit mel als oft du vmbcherst vnd richt in an
im pessten safft.

Fried butter

Take (lat. 'Receive') a small white bread loaf and mix it with 12 eggs, stick that on a spit and sprinkle it with flour. Place something (a dripping pan?)

under it until it is properly heated, and sprinkle it with flour whenever you turn it. Serve it in the best sauce (or: when it is at its juiciest?).

<<50>>

Gepraten arbaiss

Mach ein chaltguss vnd seud sy darinn vnd zeuch dy p%lg dauon vnd seud sy an dy stat vnd stoss in einen morser vnd tue honig dar-fi ein vnd nim ein geribens prot mit VI aier tuter vnd tue smalcz darczu vnd nim dann ein hulczein spis vnd mache I praten vnd legs zue vnd prat in an dy stat vnd pegews in mit haissem smalcz.

Fried peas

Take cold water and boil the peas in that, remove the skins and then boil them till done. Pound in a mortar, season with honey, and add grated bread with 6 egg yolks and lard. Take a wooden spit and shape a roast. Place it by (the fire) and roastit till done. Baste it with hot lard.

<<51>>

Regen w,rm von arbaiss

Item: gesoten in chaltguss, zeuch in dy p%lg ab vnd gesoten an dy stat, treibs durch ein sib auf ein sch,ssel als regen w,rm. Vnd nim ein durchtriben senif vnd honig vnd machs ab mit saffran vnd gew,rcz vnd gewss an dy arbaiss.

Rainworms from peas

Item: boiled in cold water, remove their skins and boil them till done. Pass them through a sieve into a bowl as (to look like) rainworms. Then take stirred mustard and honey and season it with saffron and spices, and pour that over the peas.

<<52>>

Von gem,s

Seud I pfenbert milich vnd zerslach XVI aier gar chlain vnd salcz vnd machs ab mit ge-fi wurcz vnd saffran, vnd so dy milich seud, tue dy aier darein vnd lass auf einer glut sten vnd lass grin vnd tues in ein pfeffertuch vnd schucz es aus miteinander vnd lege dasselb tuch mit dem gm,s vasst ze samm vnd leg ein pret darauf vnd einen sw%ren stain, das das wasser wol daraus gee, vnd wann es er-fi kallt, so sneicz zu langen sniten vnd zucker darauf.

Of a side dish

Boil a pan of milk and break up small (?) 16 eggs, salt it and season it with spices and saffron. When the milk boils, add the egg and leave it over the

coals and let it /grin/ (thicken?). Turn it out onto a peppered cloth and fold up cloth with the egg inside firmly, place a board on top and weigh it down with a heavy stone so that the water comes out. When it is cold, cut it into long strips and serve it with sugar.

<<53>>

Ein gem,s
Zeuch einen taig ab mit VI aiern vnd pachs
geleich als strauben vnd haks chlain vnd seuds
in einem haissen wein vnd machs ab mit honig
vnd mit gewurcz.

A side dish

Make a batter with 6 eggs and fry it like /strauben/ (a kind of fritter), chop it up small and boil it in hot wine. Season it with honey and spices.

<<54>>

Ein gm,s
Zeuch einen taig mit III aiern ab vnd gews
den selben taig durch einen schawml^ffel, der
in smalcz wol gehiczt sey. Gemachs sam so
ger–cz zu arbais vnd zeuchs aus der pffann
vnd mach ein aier prue vnd leg in dy aier prue
vnd machs ab.

A side dish

Make a batter with 3 eggs and pour it through a strainer that has been heated in lard (into the pan). Done thus, it becomes like peas. Remove from the pan, make egg broth, put it in there and season it.

<<55>>

Pachen weichsel
Zeuch einen taig ab mit IIII aiern in wasser
vnd mach den taig mit gew,rcz ab in haissem
smalcz vnd tunk dy weichsel albeg in den
taig vnd pachs in haissem smalcz.

Fried tart cherries

Make a batter with 4 eggs in water, season it with spices in hot lard (misplaced here?) and dip the cherries into the dough one after the other and fry them in hot lard.

<<56>>

lugnekerin (?) Nota bene
Mach einen taig ab mit gerben vnd perait
in gar wol mit den hentten. Darnach leg in
auf ein tuchel in ain muelter vnd mach in
d,nn, doch zwir dikcher dann dy pffadlat,
vnd sneid in dann mit ainem messer als ein
zogen prot vnd pach in dann in ainem smalcz.

placebit valde.

/lugnekerin/ (?) note (this) well

Make a dough with /gerben/ (barley?) and knead it well with your hands. Then place it on a cloth in a /muelter/ (kind of container) and roll it out thin. But make it thicker than pancakes. Cut it with a spoon like drawn bread (?) and fry it in hot lard. This will please much.

Copyright 2005 by Volker Bach, Gerichtstrasse 6, D-22765 Hamburg, Germany.
<carlton_bach at yahoo.de>. All nonprofit use permitted.