

The Königsberg MS was preserved in Königsberg (today Kaliningrad) in Baltic East Prussia, though its language and recipe tradition suggest that it belongs to a central or south German background. It is not associated with any name that I am aware of and is dated to the late 15th century purely on paleographic evidence.

The original text is here:

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

```
*****
*** Ein Kochbuch aus dem Archiv des Deutschen Ordens
*** Textgrundlage:
*** Gollub (Hg.): Aus der Küche der deutschen Ordensritter.
*** In: Prussia 31 (1935) 118-124.
*** "Nach der Schrift zu urteilen könnte dieses anscheinend
%lteste
*** Kochbuch Ostpreußens in der 2. Hälfte des 15. Jahrhunderts
*** entstanden sein" (Gollub S. 118).
*** Textfassung:
*** Gescannt und 1 Korrektur gelesen: Thomas Gloning, 7/99
*** einfache eckige und runde Klammern von Gollub;
*** doppelte spitzige und doppelte eckige Klammern von Gloning
*** Die Rezeptnumerierung wurde hinzugefügt. Die beiden
Rezepte
*** unter der Überschrift 24 wurden als Varianten gezählt.
*** Copyright:
*** To the best of my knowledge, the text of this cookbook is
"gemeinfrei"
*** according to German law. You may use this version for
private and
*** scholarly purposes as long as this header is included.
*** You must make sure that you do not violate the laws of
your country
*** by downloading this text.
*****
```

<<119>>

[[1]] Von Leberenne ein Gericht:

Nym ein Lebern und hertte Eir, die stoff in einem Morsterstein
und meing daz mitt guttem lutttern Wein oder mit Essig und dafl
soll
man dirchstreichlein ader mallein und nim Zwiffel und sowdt die
im
Smalcz. das soll man giessen uber Fisch ader Wilprett ader
Fleisch,
Huner ader wor,ber du wilt.

A dish of liver

Take a liver and hard-boiled eggs, pound it in a mortar and
mix it with good clear wine or with vinegar and this should be
passed through or ground and take onions and fry them in lard.
This should be poured over fish or venison or meat, chicken,
or whatever (else) you want.

[[2]] Eynne Speifle vonn Huneren:

Nym Huner die gebrotenn sein, zulegs nim weifl Brott und mach ein dunnnenn Eirtagk, stofl Saffrann vnd Pf(e)fer imer und dafl zusammen
[und] menge es woll im Wasser und nim [ein] Morser mytt fr(i)schenn
Smalltz und stofl das zu Mulle und ebenne es obenn mytt einer Kellenn
und deck es mitt einer Schussell zu und kere den Morser dicke zu dem
Fure, dafl er gliche heifl werde und richt das ann in ein Schussell.

A dish of chicken

Take fried chickens, /zulegs/ (cut them to pieces?) take white bread and make a thin egg batter. Grind saffron and pepper always (?) and (put it?) together and mix it well in water and take a moprtar with fresh lard and pound it /to mulle/ (as if ground in a mill?) and smooth it on top with a ladle (or strainer?) and cover it with a bowl and place the mortar close by the fire, so that it heats up immediately, and serve it in a bowl.

[[3]] Gefulte Hechte:

Niem gefuge Hechte und lofl die Rindenn dor in zu denn Orenn. nim Fisch welecherley die sindt und sude sie und lefl das Grett, stofl in einem Morsser, hack dar zu Salbein, Pfeffer, Komell, Saffran da mitt
sol mann denn Hecht spreingen, Salcz uflwenden und leg in (ihn) uff ein
Rost und brott in jor (gar) schon und nicht zu heifl. auch ma... du
einen auch machenn mytt

Stuffed pikes

Take /gefuge/ pikes and leave the skin on (?) up to the ears. Then take any kind of fish, whatever they are, boil them and leave the bones (out), chop them with sage, pepper, caraway, and saffron. Fill (?) the pike with this, salt it on the outside and place it on a griiddle to roast it well and not too hot. You also may make one with ...

[[4]] Willtu machenn gehalwirtt Oppffell:

So nim ingerurtte Eir von vyrlei Farbenn, schnede ein Appffell an
einem Virttell und niem aus yedem Theill denn Kerenn und die Scholffenn,
die umb den Kernn ist und ffulle dor ein yede Farb und steck sye an einen Spressell und zeich sie durch einen dunnnenn straubenn
Teick und wan du sie gebeckst, so schneidt sie uff und bestrifl mytt Zucker.

If you want to make halved apples

Take stirred (scrambled?) egg of four colours. Then cut an apple into quarters and remove the seeds and the shells that surround them from each part. Fill the hollow with each color and stick the apples back together with wooden splints. Dip them in a thin batter and when you have baked them, cut them open and sprinkle them with sugar.

[[5]] Willtu ein Galhartt von Fischenn:
so niem einenn Hecht und seudt denn dem woll und lofl da von
dafl
Gebrett und nim Lauck und setz es uff ein (Co)llenn und lafl
das sidenn
und das predt und thu dorein und Zucker genunck und
misch es durch ein ander weder zu dyck ader zu din das es sich
gissenn
lafl. als Lattwergenn thu es uff ein Schussell.

If you want to make a jelly of fish
Take a pike and boil it well asnd /lofl da von dafl Gebrett/
(leave the bones out?) and take leeks and place them on the
coals and let it boil and the /predt/ and put into it ...
and enough sugar and mix it well so that it is neither too
thick nor too thin and can be poured. Put it into a bowl like
an electuary.

[[6]] Willthtu machenn ein gefüllte Leber vonn Eyern:
so niem ein Leber und hacke die gar klein und wirtz sie woll
und
niem dann ein heirigenn Speck und Weinber und lege das Netz
for dich
und bestreich es wol mytt Eyrthottern und nim dann die Leber
und
schlags uff das Netz und schlag ein ander Nez daruber und
verspeill
<<120>>
das woll und leg es dann uff ein Rost und beschlags mytt
Eyrdottern
und mitt Petersilge.

If you want to make a filled liver with eggs
Take a liver and chop it finely and spice it well, then take
fresh bacon and raisins and place the net in front of you and
cover it well with egg yolks. Take the liver and put it on the
net and place another net around it and tie it up well. Then
place it on the griddle and cover it with egg yolks and
parsley.

[[7]] Willthtu machenn gutt Wilpratt von Rindtfleisch:
so hack es klein und niem einenn Sweif von einem Kalb und thu
denn
in einenn Haffenn und sez es uff ein Collenn und r,r es bis es
sydenn
w,rdt, so geus es dan uff das Fleefl. so vecht (?) es die
Gestalt alls

Wilpratt und hack darunter Eir und herthes Brott und w,rtz es
woll
abe und mach dann Ballennn [(!Ed)] daraufl alls die veist und
seidt die inne
einer Fleischprue und schneidt es klein alls das Wilpratt und
mach
ein Peffer darzu und w,rz es woll und lege das Wilpratt darein
und
versalcz nicht.

If you want to make good venison of beef
Then chop it up small. Take the tail of a calf, put it in a
pot, place that on the embers and stir it until boiling, then
pour it over the /Fleefl/ (meat?). Thus it /vecht/ (?) the
semblance of venison. Chop it with eggs and hard bread, season
it well, and form it into balls the size of fists (?). Boil
them in broth and cut them up small like venison. Make a
pepper sauce and serve the venison in it, and do not oversalt
it.

[[8]] Willthu machenn ein gutts gebackenes von Lungenn:
so hack die Lungen cklein und (tu) ein wintzigk gesettes
Specks darunter
und zwenn Eirtoter und gute Wirtz und hack es gar klein und
mach clein Kugl daraus und mach ein guettenn starckenn Teygk
und
zeyg die Kugell durch und back es inne Smaltz und versalcz
nicht.

If you want to make a good baked dish of lung
Chop the lung finely and add a little /gesettes/ (boiled?)
bacon, two egg yolks and good spice to it. Chop it finely and
form it into small balls. Make a good strong batter and dip
the balls in it, then fry them in lard and do not oversalt it.

[[9]] Gr,n S,lcz vonn H,nerenn:
so nim Hauflenploffenn und seydt die in ir eigenenn Brue und
stoffl
Pettersylgenn cleinn und nim Essig und Wein wie zu einner
annderenn
Sulznn und wurcz sie woll, aber kein Saffran und geufl uber
Fleisch
ader waruber du willtt.

Green jelly for chicken
Take isinglass and boil it in its own broth. Pound parsley
finely and use vinegar and wine, as with any other jelly.
Season it well, but do not use saffron. Pour it over meat or
whatever (else) you want.

[[10]] Willthu weifl machen gebrottenn Huner:
so nym das weifl von Eirenn und ein wenig Melles darunter und
darmitt
solst dus begissenn und thus dornoch wider zu dem Feuere.

If you want to make roast chickens white
Mix egg whites and a little flour and pour it over the
chickens, then place them back by the fire.

[[11]] Zu grunnen H,nerenn:
nim Petterlein, den stos dann inn einem Morsser und ein wenig
Mells und Eyr und bedreff die Huner damitt und legs
denn wider zu dem Feir.

To make chickens green
Take parsley, pound it in a mortar, add eggs and a little
flour and drip it on the chicken, then place them back by the
fire

[[12]] Zu swarczenn Huner:
nim Leckcochenn und bron denn (bis) er swarz wer, alls ein
Pfefferbrott
und stoff dem clein in einem Morsser und schlag Eir darein und
dreib efl mytt durch ein Thuch und begeufl die Hiner dam,tt und
wan
sie gebrotten sein so soll man sie spickenn mitt Neglenn.

To make black chickens
Take gingerbread (/Lebkuchen/, a German variant) and brown it
until it is black as /Pfefferbrot/, grind it finely in a
mortar and add eggs. Pass it through a cloth and pour it over
the chickens. When they are roasted they should be cloven
(have cloves stuck in them).

[[13]] Wilthu machen Kungflhuner:
so nim gebrottenn Huner und hacke die zu cleime St,cklenn und
nim
frisch Eir und misch die mitt gestossem Ingber, gewefl dafl
in einem veiflenn Morsser, der heifl sey, und thu darzu Saffrann
und
salcz ein wenig un(d) thuu efl zu dem Fewer und lofl sie
backenn.

If you want to make /Kungflhuner/
Take fried chickens and chop them finely. Take fresh eggs and
mix them with ground ginger. Pour this into a white mortar
that must be hot and add a little saffron and salt. Place it
by the fire and let it bake.

Redaction:

450 grammes cooked chicken
4-6 eggs
ginger, saffron, salt
lard or butter

Cut or tear the chicken into small pieces. Beat the eggs. Add
salt, ginger, and a small pinch of saffron. Place an ovenproof

bowl in the oven and heat to 175°C (c. 375°F). Place a small piece of lard or butter in it and let it melt. Spoon the chicken pieces into the bowl, push down with a spoon, then pour the egg batter over it. Bake for 45-60 minutes, until the egg has solidified. Serve hot or cold.

(This goes better with something added to freshen the taste, like chopped spring onions. Alternatively, serve it along with pickled gherkins or cucumbers. It doesn't feel as heavy as it is and makes a decent summer lunch)

<<121>>

[[14]] Wilthu auß einem Ole zwene machenn:
so nim ein frische Alle und wasche ime abe denn Scleim mitt
calter
Eschenn und zeig ime abe die Hautt pis uff denn Zagell. hacke
Salbeinn
und Petterleinn und darzu gestossenn Peffer und salcz es zu
massenn
wirff efl uff die Elle, zeig die Huott wider doruber, besprengs
uswendig
mytt Salcz und brott in sch^n.

If you want to make two eels out of one
Take a fresh eel, wash the slime off with cold ash, and pull
off the skin down to the tail. Chop sage and parsely and
ground pepper, add salt in measure, and season the eel with
it. Pull the skin back over the flesh, sprinkle salt over it
and fry it nicely.

[[15]] Wilthu machenn ein guettenn weyschen Kuchen:
so nim uf zehenn Eyr und zuschlag die woll und nim dorzu
Pettersilgenn
und rure efl under ein ander und nyme einenn Morsser vnd
secz in vff ein glutt uundt thu dorein einenn Loffell voll
Smalcz und
lofl das heyfl werden und gewefl die Eir dorein und lafl es kulle
backenn und richt es dann also ganz annversalzytt.

If you want to make a good /weyschen/ cake
(paralleled in Meister Eberhard as /meyschen/ (May) cake)
take up to ten eggs, break them well, add parsley and stir it
all together. Take a mortar, place it on the embers, and put a
spoonful of lard in it to heat. Pour the eggs into it and bake
it cooly (gently) and serve it, not oversalted.

Redaction:

10-12 eggs
1 small bunch fresh parseley (or 3 tsp dried)
1 tsp lard or butter
salt and pepper to taste

Place lard in a metal or ceramic bowl. Put into in an oven
heated to c. 150°C (350°F) until the lard has melted and the

bowl is hot. Meanwehile, beat the eggs with the parsley. When the bowl is ready, open the oven door and our the egg batter into the hot bowl quickly. Return to the oven immediately and bake 20-35 minutes (test doneness by inserting a stick or knifeblade). Remove from oven, cool on a wire rack for 10 minutes and turn out onto a plate. Serve sliced for breakfast. This is also a good way of providing pseudo-scrambled eggs for more people than you have pans or time to make.

[[16]] Wilthu machenn ein Hirflcornn:
item zu der zeytt alls es weig ist so nim das Geh,rnn und
seidtt das
und mach es sauber und schneidt das zu Scheinenn alls vill du
wilst
ader des Gehirns gebinenn magst und nim ein Honeg vnd seudt
die
Unsauberlichkeitt davon und nim dan Leckuchen und flebe in und
nim
dan die Peis (?) die du nitt gewinenn canst und hacke die und
stofl die
clein unnd nyme ein wenig Honegs und geribenn Leckuchenn und
defl
Hirenn Swayfl und streich es durch ein Thuch und leg das
Gehornn
darein und lafl es siedenn.

If you want to make hartshorn

Take the horn (antlers) when they are soft and boil them and cut them into /Scheinenn/ (strips? slices?) as much as you like or can get of the antler. Take honey and boil the impurities out of it, then take gingerbread and sieve it. The /Peifl/ (?) that you can not get you take and chop finely. Add honey and ground gingerbread and the hart's blood and pass that through a cloth. Place the antler in it and boil it.

[[17]] Wilthu machenn ein Sulzenn, die dreyerley Gestaltt
hatt:
so nim Haueflenn plossenn die verseudtt inn Wasser schonn und
nyme
dan dicke Mandell und Petersiligenn und hacke den gar klein
un(d) reib
in ein Scherbenn der Mandell Milch und thu dan denn Trithell
der Milch
doruntter und zuckers den woll abe, das wirdt ein gr,ne Varbe
und
nyme dan disse zwey Theill (und) seudt inne einer Pffanenn und
zucker
es auch abe und lofl es sidenn und geuefl ein Theill alls weifl
uff ein
Pffenlein und mach dann das drytthell gell gleich und geufl und
geuefl (!)
dafll auch uff ein Pffendleinn und lafl es dann stenn und seudt
und

seudt (!) dann die grin Varbe auch in einer Pffanenn und geufl
dann
alls uff ein Pffanenn. also hastu dreuerley Varbe und las efl
stein, bifl
es herтт wirтт und habe es denne uber das Feuer und zuck es
baldt
herabe und sch(1)ag es denn uff ein Panck und schneidt efl dann
schagzaglett (?)
und leg es denn uff ein Schussell, ein weill weifl, ein weill
gell, einn grine bifl die Sch,ssell vol(1) wyrтт und versalcz
nicht.

If you want to make a jelly of three kinds
Take isinglass and boil it in water. Then take a lot of
(ground) almond and parsley chopped small, grind the almond
milk into a plate, add a third of the milk and sugar it well.
That will be green. Then take these (other?) two parts and
boil them in a pan, sugar them, let them boil and pour off one
part of it onto a pannikin as white. Make the third part
yellow and pour and pour (repeated) that into a pannikin, too.
Boil and boil (repeated) the green color in a pan, too, and
pour all of it into a pan. Thus you have three colors. Let it
stand until it hardens, then lift it over the fire, pull it
off again quickly and turn it out onto a board. Cut it
/schagzaglet/ (chequered i.e. 'like a chessboard'?) and put it
into a bowl, once white, then yellow, then green, until it is
full. Do not oversalt.

[[18]] Wilthu ein grunefl von Huzellen machenn:
so wasche die Huzell gar schone und stos sie clein und streich
sie
durch mytt Wein und seidt sye dann woll und thu dan darein
guett
<<122>>
Hoengk und wurz genuck und wer es zu din, so reib Prott darein
und thu es in ein Haffenn so bleybett es dir 4 ader 6 wochen
guett.
das magst kallt ader warm gebenn und stre(u) Zucker daruff und
Zimettrindenn.

If you want to make a green (dish) of pears
Wash the pears nicely and pound them finely. Pass them through
a sieve with wine, boil them well and add good honey and
enough spices. If it is too thin, add ground breadcrumbs. If
you put it into a crockpot, it will last for 4 to 6 weeks. It
can be served cold or hot. Sprinkle it with sugar and
cinnamon.

Redaction:

2 lbs pears
1 glass white wine
1/2 cup honey
ginger, cinnamon

Wash, quarter and core the pears. Process in a blender or food
processor to a puree (adding a little wine where necessary).

Place in a pot, adding the remaining wine and the honey. Boil for 10-15 minutes, stirring continuously, until the pear has softened and changed color to a uniform greenish. Season to taste, boil another 10-15 minutes to thicken, and pour into a bowl. Serve sprinkled with cinnamon and sugar.

This is not as good as I hoped, but it's quite edible and faster to make than many others.

[[19]] Eym gudt Bastede:

nim Fisch und schoppe die und zeich eim abe die Hautt wan er her

walldt, so haue em zu klein St,cklenn, hacke Pettersilge und Salbeinn

dar ein und thu dar zu Peffer, Inber, Zimttrindenn und Saffran, temperer

das woll under ein ander mit Wein und mach ein d,nenn Striben (?)

und thu die Fysch darein und geufl denn Wein dar uff und deck es

mytt einem Deyge und mag das umen und umenn gantz und brig obenn

eyn Logh dar ein und mach dar for ein Blezelein von Deyge und las es

vast packenn. also magstu auch von Hunernn, Vogellen, Wilpratt ader

von Fleysche also machenn.

A good pastry

Take fish, scale them and skin them /wan er her walldt/ (?) and chop them up fine. Chop parsley and sage into it and add pepper, ginger, cinnamon and saffron. Mix it well with wine and make a thin /striben/ (?), place the fish in there and pour wine over it. Cover it with a crust all around, break a small hole in the top, make a small /Blezelein/ of crust for that and bake it well. You can also make this out of chicken, (other) birds, venison or meat.

[[20]] Wylthu machen gudtt Morsserkuchenn:

so schneidt Semell gewurfflett und kloppff Eyr clein und thu die Semell

dar unter und schneidt dar unter Musckatt oder Musckattbl,de und

mach es gell und schneidt dar under geprottenn Huner ader magst nemen

Lebern und Meglen und Ffusslenn und setz es uff ein Glutt und geufl

dan die Ffull dorein und lofl es packenn und gibfl hin.

If you want to make a good mortar cake

Cut white bread into dice, break eggs into pieces and put the bread into it. Cut nutmeg and mace into it and make it yellow (with saffron). Cut fried chicken into it, though you may also use livers or stomachs or feet. Place it on the embers, pour the filling into it, let it bake and serve it forth.

Redaction:

200 grammes cooked chicken, torn
300 grammes white bread, cubed
4 eggs
salt, nutmeg, mace
lard or butter

Mix the cubed bread and chicken pieces in a bowl. Beat the eggs together and pour over it. Toss. Salt and season with nutmeg and mace to taste. Place an ovenproof bowl in the 180^oC (375^oF) oven with a a spoonful of lard or butter in it. When it is hot, fill the mixture into it. Bake at 180^oC for 30-45 minutes (egg must have become solid throughout). It is a good way of getting rid of leftover chicken and makes a delicious, though high-caloric and rich, winter meal. To modernise the taste, add chopped spring onions, parsley, and a dash of lemon juice.

[[21]] Wilthu machenn Morsserkochenn:
so reib Semel klein und schlag Eyer doruntter und mach es gell und wurtz es woll und schneid Musckatten klein dorunder ader Muflkattenblude und thu ein Smalcz in einenn Morsser und secz in uff ein Gludt und geufl efl darein und wen es gebeckett, so schneidts zu Scheiben.

If you want to make mortar cake
Grind white bread finely, beat eggs into it, make it yellow (with saffron), season it well and cut nutmeg and mace into it. Put lard in a mortar, put it in the embers and pour it in there. When it is baked, cut it in slices.

Redaction:

300 grammes white bread
3-5 eggs
mace, nutmeg, salt, saffron
lard or butter

Process the bread in a food processor or blender until you have fine crumbs. Add the eggs, one by one, until a thick paste results. Season with salt, nutmeg, mace, and saffron. Place an ovenproof bowl in the oven and heat to 175^oC (c 375^oF). Place a small piece of lard or butter in it and let it melt. Pour the paste into the bowl, smooth the top and bake for 45-60 minutes. Serve hot. It tastes not unlike corn bread, but gets thick and heavy when cold.

[[22]] Wilthu Prottwirst inn der Fastenn machenn:
so nim gutt Veigenn und ,berseydt die und stoffl die klein und soltst

sie auch vor klein hacken und leg sie uff ein Brett und nicht
geriben
Leckogen darunder und welchs als langh, als ein Brottwurst ist
und
mach ein dickenn Strabentagk von Wein und zeich die Wurst
der
dich und pack dann schon. gib ein Zucker darzu.

If you want to make breaded sausages during Lent
Take good fish and blanch them, cut them small and grind them
up. Place the mass on a board, add ground gingerbread
(/Lebkuchen/) and roll it out as long as a breaded sausage.
Make a thick batter with wine, dip the sausage in it and bake
it. Serve with sugar.

[[23]] Wilthu geprest Schweinflkopff machenn:
so nicht Karpffenn, Schele und Parben und schupp sie schen
und
mach sie zu Stuckenn und thu sie in ein Pfannen und gewel
dorann
halbfl Wasser und halbfl Wein, das die Prue einfl Fingers lanck
uber
die Fisch gee und halt sie uber ein gutt Feuer und lofl sie
sidenn und
wan sie halp eingesoten sindt, so sench die Prue abe davonn
und nicht
die Fysch und thu die Grett dorauff und ... hacks das Geprett
clain
<<123>>
ein wenig durch ein ander und thu es wider in die Pfanne und
gewel
die Prue wider daranne und lafl es wider ein wenig einsiden und
die
Schuppen seudt und streuch sie durch und geufl es als samptt in
ein
Hefflen und los efl sten pfl (es) herdt (ist), so habe es wider
uber das
Feuer und zuck es pald wider herabe und schlag es uff ein
Panck
und schneudt es in ein kalte susse Prue jn der Fasten f,r
gepreste
Schweinflkopff.

If you wish to make pressed pig's head
Take carp, /Schele/ and /Parben/ (kinds of fish?), scale
them well, cut them up small and place them in a pot. Add half
wine and half water so that the liquid stands one finger's
length above the fish, put them over the fire and boil them.
When they are half done (?) take away the broth, take out the
fish, remove their bones and ... chop the /geprett/ small.
Mix it together, put it back into the pan, pour the broth back
into it and let it boil again. Also boil the scales and pass
them through a sieve, pour it altogether into a small crockpot
and leave it standing until it is hard. Then lift it above the
fire again, take it off again soon and turn it out over a

board. Cut it into a cold, sweet broth during Lent for
(instead of) pressed pig's head.

[[24a]] Die guette Salcz:
reybe Kloblechauch mitt Salcz, die Heubptt sch[^]lle schone und
menge
6 Eir darundrer an (=ohne) dafl Weyfl und ein wenig Wassers
darzu,
so wirrt es ein guette Sulcz.

A good sauce
Grind garlic with salt - the heads should be peeled well - and
mix 6 egg yolks and a little water into it. This will be a
good sauce.

[[24b]] Nyme Weinber und stos darzu sauer Oppffell und meinge
das zusammen
und truckenn das woll aufl. die Salcz ist gutt.

Take raisins (grapes?) and pound sour apples with them, mix it
and press (?) it out well. The sauce is good.

[[25]] Salczen zu weysen Hunern:
nyme Weinber, die stofl clein und nim den pesten Wein und
schlag es
durch mitt guttenn W,rtzenn.

Sauce with white chickens
Take raisins, pound them small, take the best of wine and
strain this together with good spices.

[[26]] Salczen zu rotten Hunerenn:
so nym Petterlein und Essig und dreyb es durch einander.

Sauce with red chickens
Then take parsley and vinegar and mix it well.

[[27]] Sawarzes Huneres:
so nime Mandell und Weinber gleich und schlags thurg mytt
Essig
und Wein.

(Sauce with) Black chicken
Take almond and raisins in equal amount and pass it through a
cloth with vinegar and wine.

[[28]] Wilthu machenn eyne gutte Salsen:
so nim Asschlauch und stofl denn mytt Salcz und meng inn mit
Wein ader Essig und druck denn Safft aufl. die Salls ist guett
czu
Rinderennprottenn.

If you want to make a good sauce
Take shallots and grind them with salt, mix them with wine or
vinegar and press out the juice. This sauce is good with beef
roasts.

[[29]] Wilthu machenn eyenn gutte Salsenn von Letzeltenn:
so schneidi in din alls ein Pfefferprott und seidt inne abe
mitt Wein
und streich enn durch als ein Pfeffer und thu darzu
Zimendtrinttenn
und Inber des genug sey und welles ab in einer Pfannen und
geufl
uff die Salsennsch,ssell und thu ein Zucker daruff.

If you want to make a sauce of gingerbread
Cut it up small as /Pfefferbrot/ and boil it with wine. Pass
it through a cloth like a pepper sauce and add cinnamon and
ginger in sufficiency. Boil it in a pan, pour it into the
sauce bowl, and sprinkle sugar on it.

[[30]] Wilthu ein guette Salssen machen:
so nim Weintreiblenn und sauer Oppffel und stoff es zusammen,
meng efl mytt Weynn ader mitt Essig. die sals ist guett zu
safftigen
Prattenn und zu Fyschenn.

If you want to make a good sauce
Take grapes (sultanas?) and sour apples and pound them
together. Mix them with wine or vinegar. This sauce is good
with juicy roasts and fish.

[[31]] Wilthu machenn eyngemacht Crautt:
so seudt weysse Heuptt und ein zweythell Sennffs und das
dritthell
Hoengs und die selbing mach undereinander mitt Wein und thu
darein
<<124>>
Koemel und einfl des genug und leg dan des gesotten Kraut
darein
und [[nnd_Ed.]] gibe es kalt. also magst auch priesen die
Seudt mitt W,rczenn
und gyb sy hin.

If you want to make pickled cabbage
Boil white cabbage heads, take two parts mustard and one part
honey, mix them with wine and add caraway. /einfl/ (?) it
enough, put the boiled cabbage into it and serve it cold. You
can also season the broth and serve it.

[[32]] Wilthu machenn grofl Eyer:
so seudt die Eirtotter weig und mach dann inn ein iglichs Ey
ein

scheiblichs Lochelein ine die Spizenn und thu denn Totter
heraufl und
hack Ppetersilienn und reib die Dotter darann und wermfl efl inn
Schmalcz und mach es nytt zu hertt und full es wider in die
Schalenn
und seudt sye wider und schel sy dann sch^nn und machs ein
guete Prue.

If you wish to make large eggs
Boil the egg yolks soft, cut off the tip of each egg and pour
out the yolk. Chop parsley, mix it with the yolks, throw it in
lard and do not cook it too hard. Fill this back into the
shells and boil them well, then shell them and make a good
broth (to serve with it).

[[33]] Copplayt Eyr:
so reib ein weyfl Semell und ein ...

/Copplayt/ (blued?) eggs
then grind a white ... white bread and ...

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