

"Recept für hizig haubtwehe"

---

Dorsualnotiz von **Beat Jakob I.** Zurlauben - AH 92, 439<sup>r</sup> (aufgeklebt)

191

[17. Jh.]

A

"REGEL FÜR DIE MONAT-ROSEN UND WIE MAN SIE SCHNEIDEN SOLL"

---

"Erstlich im Merzen soll man im Vollen Mon, wan es geschehen kan, die Rosenstök schneiden, auf solche form, wie man die Weinräben schneidt, das ist, das man alle Jahr vom stok am boden wek das alte Holz abschneide, und die Junge Schoss aber bleiben lasse. 2.<sup>o</sup> Darnach im Früeling im Meyen, wan die Rosen wollen anfangen florieren, soll man alle die Junge schoss, das ist, das Newe Holz sambt den Rosen mit einem schärli abschneiden bis auff das ander old 3.<sup>te</sup> Blatt, auf diese Manier tragen Sie das ganze Jahr durch Rosen."  
"Formb die Rosen zu beschnyden"

---

Dorsualnotiz von **Beat Jakob I.** Zurlauben. - AH 92, 439<sup>v</sup> (aufgeklebt)

192

[17. Jh.]

A

REZEPT: "POUR FAIR DES CONFITURE DE TOUTE SORTE"

---

"pour les cerise il faut en oter les queus puis peser autant pesant de sucre que de fruit il faut piler le sucre puis mestre les cerise dans une basine de cuivre avec une demy verre d'eau mestre la basine sur un réchaut bien ardant et mestre le sucre a pognez et les tourner souvant les escumer et quand le sirop deviendra espes et gluant elle sera cuite". Für Pfirsiche, Trauben, Aprikosen empfiehlt sich das nämliche Prozedere.

"wie man Confect machen soll"

---

Das Rezept ist von einer anderen Hand geschrieben als die Dorsualnotiz, die vermutlich von **Beat Jakob I.** Zurlauben stammen dürfte.  
AH 92, 440<sup>r</sup> (aufgeklebt)