

Ein ganz neues und nutzbares

Koch-Büch,

In welchem zu finden,

Wie man verschiedene herrliche, und

Wohlschmäckende Speisen,

Von Gesottenen, Gebratnen und Gebachnen, als
allerhand Pasterten, Dorten, Krapffen zc. sehr künstlich und
wohl zuriichten:

Wie auch

Allerhand eingemachte Sachen, so zum Con-
fect aufgesetzt werden, bereiten solle.

Worbey

Ein Register, in welchem zu finden, was vor
Speisen denen Patienten in unterschiedlichen
Kranckheiten dienlich zu kochen seyen.

Samt

Einer kurzen Ordnung, wie man sich täglich im Essen
und Trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige Kranck-
heiten verursachet werden.

Von einer Hoch-Adelichen Person

Zusammen getragen, und in Druck gegeben.

Cum Licentia & Facultate Superiorum, & Privil. S. C. Majest.

Wien in Oesterreich,

Zu finden in Peter Conrad Monats Buch-Gewölb
unter den Buch-Läden.

Handwritten text at the top of the page, likely bleed-through from the reverse side.

Nochgeneigter Leser.

WEilen in diesem Koch-Buch unterschiedliche Speisen, welche so wohl denen Gesunden, als Kranken sehr dienlich, als ist ein absonderliches Register gemacht worden, in welchem nach dem Alphabet jeder Krankheit zu finden, was denen Patienten bey jeglichem Zustand vor Speisen zu kochen, und tauglich seyen.

Handwritten text below the main paragraph, possibly a preface or additional instructions.

Handwritten text, likely a title or subtitle for the register.

Handwritten text, possibly a date or author information.

Von

Handwritten text at the bottom of the page, likely a signature or printer's mark.

Decorative initial or ornament on the right-hand page.

Decorative initial or ornament on the right-hand page.

Klop
Din
dam
pen

fil
de
und
zu
dar

Flei
Efi

St



Von allerhand Suppen.

1. Ein gute Mandel-Suppen zu machen.

Ms sollen gar klein bereite Mandel genommen werden, und in frischen Wasser gewaichte Semmel wohl ausdrucken, und unter die Mandel stossen, und mit gesottene Wasser oder Fleisch-Suppen durchtreiben, daß ein dicke Mandel-Milch wird, darnach zuckern, und ein Südl thun lassen, weil es siedet, mit dem Löffel wohl klopfen, und auf gebähte Semmel-Schnitten anrichten, wann man ein Binckele eines Ey groß waigene Kleyen in Wasser oder Suppen siedet, damit mans durchtreibt, so stopffens nicht, wann mans mit einer Suppen durchtreibt, muß mans nicht zuckern.

2. Schmalz-Suppen von Maurachen.

Nehmt sauber gepugte Maurachen, schneidet über zwerch eines Messer Rücken dick Ringel daraus, thuts in ein Hasen, schneidet Petersil und Perchtram dazü, Pfeffer und Saltz, gieß darauff drey oder vier Schöpf-Löffel voll gute Fleisch-Suppen, laß darin sieden, alsdann schneide etwas weniger als zu einer Schmalz-Suppen rockenes Brod auf, und richte die gesottene Maurachen darauff an, die Suppen muß nicht zu trucken, auch nicht zu naß seyn, darnach ein Schmalz heiß gemacht, darüber gebrennt, und ein wenig gepfeffert.

3. Ein Suppen mit kleinen Vögelein.

Man soll rockes Brod aufschneiden, wie zu einer Schmalzsuppen, ein gute Rindsuppen darüber gießen, und lassen eintrucknen, hernach die kleinen Vögelein fein safftig abbratten, und auf das Brod gelegt, und in Schmalz wohl geröstet Zwiffel darauf legen, pfeffern, und ein wenig mit Essig besprengen, darnach gar ein heiß Schmalz darüber brennen.

4. Ein Jäger-Suppen zu machen.

Man soll Haut-Brod aufschneiden, wie zu einer Schmalzsuppen und in ein Schüssel richten, darnach soll man von einem Brätel, es seye Kälberen, Schäfferen, oder Wildprät, gar klein hacken, und auf das Brod strähen, und wieder ein Leg Brod, und wieder gehacktes Brätel, bis die Schüs-

un-
so
an-
hes
ach
en,
zu-
lich

Son

Schüssel voll wird, darnach ein heisse Fleisch, Suppen darauf gießen, daß naß wird, und heiß Schmalz darauf brennen, man muß auch zuweilen ein wenig Pfeffer darzwischen strähen, und also auf den Tisch geben, ist gar gut.

5. Ein gute Bier, Suppen.

Man soll gutes Bier nehmen, und wann es gar bitter und starck ist, mit Wasser mischen, und darunter 4. Eyrdotter absprittlen, und ein guten Ram, also wohl miteinander abklopfen, und sieden, und wann mans will anrichten, ein gutes Stückl Butter darein zergehen lassen, und das Brod, darauf mans anricht, gewürffelt schneiden.

6. Wein, Suppen zu machen.

Man soll süßen und sonst guten Wein nehmen, und darunter zween Löf- selvoll frisch Wasser, 3. oder 4. Eyrdotter, und ein süßen Ram also wohl absprittlen, darnach ein Schmalz in einer Pfann wohl higen, und die Suppen darein schütten, Zucker, Muscatblühe und Saffran darein thun, und wohl den vierdten Theil lassen einsieden; die Wein, Suppen seynd gar schädlich, wanns nicht wohl gesotten seyn, seynd auch nicht gut.

7. Ein Wein, Suppen mit Ram.

Nimm halb Wein, und halb Milchram oder Kern, 3. Eyrdotter, Zucker, Weinbörsl, Saffran, laß untereinander sieden, richts über ein gebähtes Brod an.

8. Ein gutes Süppel über gebrattene Hünner.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und Zucker darein rösten, der gleich hart wird, darnach Wasser daran gießen, Muscatblühe, Pfeffer, Zimmet und Zimmet, und ein wenig geribene Semmel darzu thun, und sieden lassen, und darnach frische Lemoni, Schaalen daran schneiden, und nimmer sieden lassen.

9. Ein Süppel über gesottene Fisch zu machen.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und Semmel, Bröckel gewürffelt schneiden, darein rösten, daran gießen Essig und Wasser, und ein wenig Pfeffer, Zimmetstuy und Muscatblühe sieden lassen, nicht zu lang, und darnach einen Butter darein legen.

10. Ein Süppel über Gebrattenes.

Man soll ein Schmalz lassen heiß werden, und ein Essig und Wein darein gießen, auch Zucker, Zimmet und Majoran daran thun, und sieden lassen.

11. Süppel über gebrattene Capaun und Rebhünner.

Man soll frische Lemoni, Schaalen klein schneiden, oder hacken, und in Wasser übersieden, daß sie nicht bitter seynd, und gar wohl ausgedruckt, darnach das Squere von Lemoni daran drucken, und ein wenig Wein

Wein und Wasser, auch Pfeffer, Nügelstüp und Zucker daran thun, doch daß die Säure fürschlägt, darnach in einem Pfännlein ein Schmalz lassen heiß werden, und ein Löffelvoll geribene Semmel darein rösten, und das andere darein schütten, und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische Lemoni, so nimmt man durre Lemoni, oder Pomeranzen, Schalen, und an statt des Sauern, Rosen, Essig.

12. Ein Mandel, Geschärb über ein Reh; Schlegel.

Man soll etliche Semmel, Schnitten in einem Schmalz rösten, fein braunlecht, daran gießen halb Wasser, halb Wein, solches sieden lassen, durchschlagen und gilben, auch gestoffene Zimmet, Pfeffer, Muscatblühe, Zucker, Weinsbör, Nügel, und geschnittene Mandel darein thun, und wohl sieden lassen.

13. Ein anders Süppel über Capaun und Reh, Schlegel.

Man soll ein Schmalz heiß machen, und ein guten Löffelvoll Mehl darin rösten, frisch Wasser und Wein darein gießen, auch etliche Wipffel grün oder durren Rosmarin oder Majoran, auch klein geschnittene Lemoni Schalen, so alles ein Weil gesotten hat, soll man ein Handvoll Weinschärling, daraus die Kern gelöst seyn, oder Ribesbör darzu thun, auch Pfeffer, und Zimmetstüp, und wanns zu sauer ist, zuckern und sieden lassen, darnach über den Capaun und Reh, Schlegel anrichten.

14. Ein gutes Süppel über ein Jung.

Man soll ein Mehl zimlich braun in dem Schmalz rösten, daran Wasser und Essig gießen, darnach mit Zucker oder Saft süß machen, und ein wenig Rosmarin, Zimmet und Nügelstüp darzu thun, und sieden lassen, über die Jung, so zuvor gesotten, auf dem Rost abbraunt ist, gießen.

15. Rosmarin, Süppel.

Man soll Mehl in einem Schmalz einbrennen, zimlich braun, Rinds Suppen daran gießen, den Rosmarin klein daran schneiden, man muß Muscatblühe darzu legen, und sieden lassen.

16. Nügel, Suppen zu machen.

Man soll das Mehl wohl braun in Schmalz einbrennen, Fleischsuppen, Nügelstüp, und ein wenig Essig darzu thun, und sieden lassen.

17. Ein gute Königs Suppen zu machen.

Nimm ein Capaun, er sey gesotten oder bratten, nimm das Weisse davon, und mach ein gut Gestoffenes, nimm darzu 1. halb Pfund Mandel, und ein Schmolten von einer Semmel, zertreib das mit einer guten Halben Capaunersuppen durch, und halt sie fein warm, bis mans anrichten will; nimm Brod, und laß auf einer Kohlen wohl anlauffen, mit guter Suppen und Substanz, und richte die Suppen darüber; zum Regulieren der

Suppen nimm Brisl, Pistazen, und nimm ausgelöste Granatz-Aepffel, will mans besser haben, so nimm man gestossene Krebs: Jarb, und Kä bernern Brätl: Saft, und regulirt die Suppen damit.

18. Ein Suppen über Hechten, Eischling und Fehren.

MAn soll Aepffel und Zwiffel durcheinander gar klein hacken, und mit einer Handvoll geribenen Semmel in Schmalz rösten, nicht so viel, daß nicht braun wird, darnach das Schmalz daraus drucken, hernach drey gefaltene Lemoni fein auswaschen, die Kern heraus thun, und auch hacken, darnach halb Wein und Wasser daran giessen, das Salz vom Fisch sauber abstreichen, denselben in ein Reindl legen, und die Suppen darüber giessen, auch ein wenig Essig darzu thun, wann der Fisch schier gefotten, gewürzen mit Pfeffer, Immer, Zimmet, Muscatblühe, Saffran und Zucker: wann mans über Fehren und Eischling will geben, sollen die Fisch zuvor heiß gefotten seyn.

19. Ein gute Suppen über Hechten, Kutten und Schaiden.

MAn soll ein Gauffen voll Zwiffel Schnittweiß schneiden, Wasser daran giessen, gar weich sieden, das Hechtl abstreichen, und die Suppen mit dem Zwiffel daran giessen, wanns verfaimt hat, ein guten Koch, Löffel voll Schmalz daran legen, und wohl damit lassen einsieden, und zermilten Pfeffer darzu thun, darnach auf gebähete Schnitten anrichten, also kocht man auch die Kutten und Schaiden.

20. Ein Calecurische Suppen.

Nimm ein gute Milch, laß sieden, nimm auch ein wenig mehr Milchram, dann Milch ist gewesen, und thue unter den Milchram ein wenig Waizen, Mehl, rühr es wohl ab, und wann die Milch sied, so gieß den Milchram darein, und ein wenig Zucker, und laß untereinander sieden: darnach nimm weiß Brod, schneide es würfflicht, röst es wohl im Schmalz, legg in die Schüssel, und gieß die Suppen darüber.

21. Schwarge Brühe zu machen über einen Karpffen.

Sied den Karpffen halb ab in Essig, nimm darnach ein Weinbeer: Latwergen, und treibe sie durch, nimm ein wenig Zucker, Zimmet, Immer, Pfeffer und Wein, laß es aneinander sieden, bis es gar ist.

22. Pohlische Suppen zu machen.

Köstlich nimm Erbes, setz zum Feuer, nimm nacher die Suppen darvon, und röst 4. oder 5. Schnittlein Semmel, thue es darein, schäl Aepffel und Biern, schneids zu Stückl, rösts, thue es auch darein, schab Petersil: Wurgen, thue es auch darein, laß wohl untereinander sieden, treibs darnach durch ein Sib feindick, hernach thue es in ein Rein, gieß ein halb Maß guten Wein darein, darnach du viel machen wilst, gewürz mit Zimmet, Muscatblühe, Pfeffer und Saffran, leg ein Lemoni darein, laß also ein

ein Weil sieden, schau, daß ein wenig säuerlet ist von Wein, brauch's hernach zu einem Fisch, was für einen du wilt.

23. Hechten; Suppen gerecht zu machen.

So nimm 1. 2. oder 3. Stuck Hechten, darnach du vill machen wilt, bachs im Schmalz, und schab Petersil; Wurzen, und bachs auch im Schmalz, daß sie fein braunlet werden, und röst 1. oder 2. Semmeln schneiden fein gelbet, thuts alles zusamm gerechtlen, auch etliche Mandel geschält und gebräunt, als wann du Röstten wolst bratten, gib acht, daß sie nicht rauchig werden, und thue die Mandel klein stossen, wann sie schier gestossen seynd, so thue den gebachenen Hechten und Petersil; Wurzen auch darzu, stoß wohl untereinander, und setz alles zusammen in ein laute Erbesuppen, laß ein Sud thun, schlags darnach durch ein Sieb, fein in rechter Dicken, als wie ein durchgeschlagene Erbesuppen, oder wie ein dünnes Gestoffenes, gewürk mit Pfeffer; und Immerstup, Muscatblühe, salt es recht, laß also sieden, schau, daß es fein bräunlet wird, richts darnach auf ein gewürfflete Semmel an, die im Schmalz geröst ist, und brenn ein Schmalz darüber, und sträh ein wenig Pfeffer darauf, so ist es recht, und fertig.

24. Krebs; Suppen zu machen.

Nimm Krebs, schäle sie, und thue das Unsauber hinten und fornen darvon, stoß sie wohl in einem Mörser, und treibs durch mit Wein, nimm ein Mehl, und röste es im Schmalz, und gieße die durchgetriebene Krebs darein, thue daran Zimmet, Saffran und Zucker, laß es sieden, strähe Trisanet in die Schüssel, du magst auch Krebs sieden oder schälen, und die darein legen.

25. Ein gutes Süppel von Kalbs; Lungen.

Nimm ein Kalbs; Lungen, hacke sie klein, gieße Wein daran, und Zucker, laß es sieden, drucke es alsdann durch, richt es über ein gebähetes Brod an.

26. Ein Brüh über ein gepaigten Scheps; Schlegel.

Nimm ein Schnitten rocken Brod, bähe sie wohl, nimm auch ein Knoblauch, und siede denselben in einer Fleischbrüh, druck's mit dem Brod durch, thue Immer, Pfeffer, Nüglein, und ein wenig Zucker daran, laß sieden, gieße es über den gepaigten Scheps; Schlegel.

27. Citronen; Brüh zu machen über Reb; und Haselhüner.

Nimm ein wenig Fleischbrüh, ein wenig Malvasier, ein wenig Trübes aus der Bratpfannen, Zucker, Zimmet, Cordamümlin, ein wenig Pfeffer, Muscatblüh, nimm die Citronen, drucke den Saft in die Brüh, wann du schier anrichten wilt, schneid die Schäller klein, übersieds in Wasser, daß das Bitter darvon kommt, laß miteinander sieden, richt es dann über die Hüner.

28. Ci

28. Citroni-Suppen auf Gebrattenes.

Nimm ein gute Rindsuppen ein wenig ein, und gibs, gewürk sie auch mit Pfeffer und Muscatblühe, gieß Wein daran, oder von einem Lemoni den Saft, zuckers biß süß, daß es doch ein wenig säuertlet bleibe, hernach, schneid Citroni langlecht darein, nimm Zibeben und Weinberl darunter laß sieden, biß ein dickes Süppel wird, gieß alsdann auf das gebrattene.

29. Ein weiße Lemoni-Brüh über Hünner oder Fleisch.

Nimm weiß Brod, bähe dasselbige, und sieds in einer Fleischbrüh; drucks durch: nimm mehr Fleischbrüh, ein wenig Wein, Lemoni, Milchram, Immer, Pfeffer, Muscatblühe, Cardomünlein, lasse die Hünner, oder Fleischbrüh darein sieden, thue auf die legt Schmalz darzu.

30. Ein kräfteige Erbes-Suppen:

Sreib die Erbes durch mit Fleischbrüh, und guten Milchram, thue Butter, Zucker und geschnittene Mandl, daran ein wenig Pfeffer, laß sieden, richts über gebähete Semmel an, sträh Weinberl darauf.

31. Ein Brüh über ein Haafen.

Nimm Butter, laß heiß werden, thue darunter Wein-Essig Nägelein, Immer, Pfeffer, Zucker, Kirschen-Latwergen daran, laß sieden, thue auch Mandel und Weinberl daran, und richts über den Haafen.

32. Ein Brühlein über Nägelein und Leberlein.

Nimm ein Apffel, schneid ihn wie Ruben, röst ihn im Schmalz, nimm ein wenig Fleischbrüh, geröst Semmel Mehl, süßen Wein, mach es mit Gewürken nach deinem Gefallen, gelb oder schwarz, thue Zucker, Mandel, und Weinbörld daran, laß sieden, richt darüber.

33. Ein weiße Brüh über Hünner oder Capaunen.

Stoß Mandel, reib einen Kren, laß ihn ein Sud thun über einer Hünnerbrüh, nimm darnach die Mandel samt dem Kern, treibs durch, doch daß nicht zu dünn wird, gieß ein wenig Rosen-Wasser daran, oder Citronen-Saft, laß ein Sud thun, gieß über die Hünner.

34. Grüne Brüh über die Hünner.

Nimm grüne Kräuter, Rosmarin, Majoran, Petersil, zerhackt, treib es durch mit Wein, thue Immer, Muscatblühe, Zucker daran, auch Fleischbrüh, laß sieden, gieß über die Hünner.

35. Eine Weixel-Suppen zu machen.

Stede die Weixel wohl, und treib sie durch, thue die Kern darvon, thue Wein daran, Zucker oder Hönig, und Gewürk; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden, thue ein wenig geribenen Lebkuchen darunter, bähe Semmelschnitten, lege sie in die Schüssel, richte sie darüber.

36. Ein Käß-Suppen zu machen.

Nimm einguten Holländischen Käß, zerschneid ihn, gieß Fleisch-Brüh daran,

daran, laß sieden, thue Eyr daran, ein wenig Räm, Safran, und ein wenig Buter, nichts über ein gebähet Brod an.

37. Ein andere Käß, Suppen.

Nimm ein Viertling Parmasen Käß, reib ihn, und sied ihn in 2. Seidl Wasser, alsdani seyhs durch ein Sieb, darnach nimm ein wenig Zwieffel, röst ihn, nimm von 2. oder 3. Karpfen Milch, laß solche in Salz Wasser übersieden, gewürk es mit Muscatblühe, Imber und Pfeffer, gilbs mit Safran, nichts auf gebähte Semmelschnitten an, mach auch verlohrene Eyr darauf, leg frischen Butter darein, und laß auf der Schüssel ein wenig sieden.

48. Ein Haaber, Suppen zu machen.

Nimm ein Löffel voll Haaber, Mehl, das röst wohl im Schmalz, gieß ein Fleischbrüh daran, und druckts durch, bäh ein Brod, und nichts dar über an, gieß auch ein wenig Eßig daran.

39. Müscherl, Suppen.

Nimm ein Schmalz in ein Rain, laß es heiß werden, schneid Zwieffel und grünen Petersil, samt einen Löffel voll Mehl, alsdann röst alles zusammen, gieß Wein daran, zerribenen Pfeffer und Nägel, 2. Löffel voll Baum-Oel und Butter, wasch die Müscherl sauber in Wein aus, sied es in dieser Suppen.

40. Müscherl Suppen auf ein andere Mnier.

Laß Schmalz heiß werden, röst Brod, Brösel und Knoblauch, gieß ein Wein daran, gestoffenen Pfeffer und Nägel, Baum-Oel und Buter, wasch die Müscherl etlichmal in Wein aus, sieds in obiger Suppen.

41. Kayser, Gersten.

Nimm eine Halbe gute Fleischsuppen in ein Hafens, schlag 8. Eyr darein, etwas wenig Muscatblühe und Nägel, rührs wohl ab, setz das Häferl mit obiger Suppen in ein Rein mit siedenden Wasser, damit das Wasser bis an den Ranft des Häferis gehe, laß also gute 3. Viertelstund sieden, bis es wie ein Sult werde, alsdann nimm ein Taim-Löffel, laß die Suppen abrinnen, das übrige richt auf ein Schüssel an.

42. Ein Suppen über die Ochsen, Augen.

Nimm Wein und Wasser, doch daß der Wein ein wenig vorschlägt, laß in einem Häferl sieden, brenn ein Mehl darein, zuckers wohl thue auch gestoffenen Zimmet, und ein wenig Muscatblühe daran, gilbs, laß sieden, schütts alsdann über die Ochsen, Augen.

43. Weinbeerl, Suppen.

Nachs also, nimm schwarze Weinbeerl, klaubs sauber, sieds in guten Wein, bis sie wohl geschwollen, dann seyhe den Wein ab, in ein saubers Häferl, thue die Weinbeerl in ein Mörser, auch ein wenig gebähtes rothenes

Altes Brod, stoß wol untereinander treibs mit dem vorgesottenen Wein durch ein Reiterl, leg Zucker, Imber darein, so du willst, kanst auch Ningerl darein nehmen, klopps wohl ab, laß ein wenig sieden, hernach richte es über gebähete Semmelschnitten an.

44. Pistazi: Suppen.

Erstlich nimm Semmelschmollen, weichs in ein Wasser, alsdann nimm 20. mehr oder weniger Pistazi, von welchen die Häutl abgezogen seyn, wie man die Mandel abziehen thut, stoß die Semmelschmollen und Pistazi in einem Mörser wohl, dann treibs mit einer Capauner suppen durch, laß sieden, und richts auf bähete Semmelschnitten an, oder ohne solche, nach Gefallen.

45. Suppen und Gestoffenes von Fischen.

Nimm Fisch, welche schön feist seyn, brate sie, alsdān thu es in ein Mörser mit Gräten und Haut, stoß mit gebäheten Semmelschnitten, treibs durch mit Arbesuppen, und mehrern Theil guten Wein, zuckers und gewürz es, laß sieden, richts dann auf gebähete Semmelschnitten an.

46. Gestoffenes von gesottenen Hünern.

Möst ein wenig Mehl in Schmalz, nimm gesotten Hennen Fleisch, stoß wohl mit der Hennenbrüh durch samt dem gerösten Mehl, thue Muscatblühe daran, laß ein Sud thun, richts über gebähete Semmel an.

47. Gestoffene Hünere oder Capauner: Suppen.

Nimm gesotten oder gebrattene Hünere oder Capauner, stoß wol in einem Mörser treibs mit einer kräftigen Fleischsuppen und Wein durch, thus in ein Pfann, klopps wol ab, leg Imber und Safran daran, laß sieden röst kleine Semmelbröckl, oder bache Arbes, thus in die Schüssel, gieß das Gestoffene darüber, sträh Zimmet und Muscatblühe darauf.

48. Schwarze Suppen, oder Pfeffer über ein Schweinen Wildprat.

Sied das Fleisch bey 2. Pfund oder mehr in Wasser, salt es, daß recht ist alsdann nim die abgesehene Suppen, thu 2. Pfund Zwespen, 2. oder 3. Häpel Zwißel, Veterisirwurgen, 3. Schnitten gebähetes Brod darein, laß so lang sieden, bis daß mans wohl kan durchtreiben, wanns durchtrieben ist, brens ein wenig ein, schüts in ein Rain, thu Nagerl daran, daß sie vor schlagen, säuers mit Essig, nachdem du es sauer willst haben, zuckers, daß es genug ist, laß alles zusammen sieden, wanns eine gute Weil gesotten hat, so leg das Fleisch auch darzu, und laß es wiederum sieden, bis daß es genug ist. Willst du ein Lebzelten darzu thun, so treib einen guten schwarzen Lebzelten mit Essig wohl ab, und laß ihn sieden.

49. Ein gelben Pfeffer.

Nimm Semmel-Mehl, treibs mit Fleischbrühe oder mit Wein durch, man

man kan jedes halb nehmen, thu Salz und Schmalz daran, gilbs wol, und laß sieden, biß es dick wird, thue Weinbeerl und geschnittene Mandel daran. Diesen Pfeffer kan man über Erbesbrüh, Ruchlein, und sonst viel andere Sachen gebrauchen, thue auch Zucker, Zimmet, Pfeffer daran.

50. Sardellen, Suppen auf Gebrattem.

Nimm Sardellen, so viel du meinst, daß du willst Suppen machen, wasch wol aus, und thu den Ruck grad darvon, laß einen frischen süßen Butter bey gleichen 2. Eyr groß warm werden, leg die ausgewaschenen Sardellen darein, laß ein wenig sieden, nimm von einem frischen Lemoni den Saft, ein wenig Pfeffer, Muscatblühe, wann alles untereinander gesotten hat, so treibs durch ein Sieb, das die kleinen Kräten darvon kommen, gieß die Suppen auf das Gebratene, es sey was es will.

51. Wie man die Suppen mit weissen Ruben macht.

Man nimmt blauen Keel, sauber gepuzt und gewaschen, 2. Hand voll, 2. weisse Ruben geschält, und blätlet geschnitten zusammen in ein 3. Halb Hafen, man gießt darauf siedendes saubers Wasser, man laßt sieden etlich Sud, alsdann gießt man das Wasser darvon, und gießt ungesalzene Fleischsuppen daran, alsdann laßt mans wieder sieden, biß alles ganz weich ist, von dieser Suppen gießt man die Species den dritten Theil eines Seidl, man laßt es sieden etlich Sud, hernach abgeseihen, und warmer getruncken.

52. Blaue, Röhl, Suppen.

Uerbren blauen Röhl, schütt die Suppen darvon, gieß gute Rindsuppen daran und leg Zucker, Candel darein, biß süß genug ist, laß sieden, biß fertig, gieß mit einen Eyrdotter ab.

53. Fasten, Suppen.

Nimm gesottenen Karpfen, Kogen, Hechten, Leber, legß auf gebähete Semmelschnitten in ein Schüssel, gesottene Schnecken klein zerschneid, leg auch ausgelöste Krebsenschweif und Scheer darauf, gieß ein gute Erbesuppen darüber, Butter und Gewürk, und laß ein guten Sud thun.

54. Ruben, Suppen.

Schälle erstlich die Ruben, schneids zu Blätl, überbrens, damit das Bittere darvon komme, gieß ein gute ungesalzene Rindsuppen daran, und leg ein weissen Zucker, Candel darein, nachdem du es süß haben willst, laß nicht lang sieden, und seyhe es durch und gibß zutrincken.

55. Gersten, Schleim, so wohl stärcker.

Ausklaubte Gersten nimm, wasch sie aus 9. Wasser, thu es in ein saubers Hafen, leg ein Capauner, Biegl darzu, gieß ein gute Rindsuppen daran, laß sieden, biß das Fleisch zerfällt, hernach thue es in ein saubern Mörser, zerstoß gar wohl, schlags durch ein Sieb, ist es zu dick, gieß ein wenig

Kindsuppen darein, nimm Eyrdotter, und ein wenig Butter, laß sieden alsdann nichts an.

56. Ein anderer Gersten-Schleim, für die Kranken.

Wenn du gute Gersten hast, so wasch sie wohl mit kaltem Wasser aus, je öfter du sie abwascht, je besser ist es, daß sie sieden, wann sie ein wenig gesotten, so schütt das Wasser wiederum darvon, laß die Gersten wohl trückeren, nachmals gieß ein kräftige Suppen daran, laß so lang sieden, daß du sie durchtreiben kannst wanns durchtreiben ist, leg Butter und Gewürk darzu, laß wiederum ein wenig sieden.



Von allerley Koch und Muß.

57. Das gute Citronen-Koch.

Nimm grosse Citronen fünf oder sechs auf ein Schüssel, schneid die Schalen ganz dün herab, hernach reib die Citroni bis auf das Saure thue das Weiße geribene in ein Tuch oder Säckel, brenns etlichmahl mit einem saubern siedigen Wasser ab, und gieß allzeit wieder ein frisches darauf, und druck es wohl aus, bis alle Härteigkeit völlig weich ist, trücker es daß gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern Mörser gar klein, nimm hernach ein halb Pfund Zucker, gieß nach Beduncken mit rother Farb eingeweichtes Tüchlein Wasser darauf laß zu einem ziemlich dicken Julep sieden, alsdann thue die klein gestoffene Citronen darein, auch laß es sieden in rechter Maas, und rühr es mit einem Lemonisafft nach Belieben, und es muß gleichwol noch Dicke haben, wie ein andere Latweg zu einem Koch, hernach wann es kalt ist, so nimm es in ein saubere Schüssel, und nimm von 7. oder 8. Eyern die Clar, die Bögerl aber weg; rühre das Koch wie Rittenkoch, ein ganze Stund muß die Eyklar in einem Häferl gar wol abgewült werden, und immer ein oder zwey Löffel voll zugossen, thue auf die leßt klein geschnittene Citronischalen die nicht bitter seyn, hinein, thue es in ein silber oder blechene geschmierte Schüssel, bach es wie das Rittenkoch, es lauft schön auf, man darf kein Reif nehmen, so ist es gerecht und gut.

58. Das gute Pistazi-Koch.

Nimm ein Pfund Pistazi, auch zucker in ein Beck, läutere den Zucker, schütte die gestoffene Pistazi hinein, trücker es ab, die Pistazi müssen vor mit Spenat gefärbt seyn, und gerührt wie ein Mandelkoch, so oft ein ganzes Ey, so oft ein Dotter, und gerührt bis die rechte Dicke hat und also bachen, 12. Eyr, 6. ganze, 6. Dotter, wann es aber noch zu dick ist, so nimm noch zwey Eyrdotter mehr.

59. Krebs

59. Krebsen, Koch zu machen.

Nimm von einer Rund, Semmel die Schmollen, weichs in einer guten Milch ein, darnach druck's wol aus nim 40. abgefottene Krebsen, die se Schweiffel oder Schärl ausgelöst, alsdann nimm Butter ein Viertling, und darin wol abgerührt, wie zu Schmalz, Knödel, darnach nimm die Krebsen, Schweiffel und geweichte Semmel, auch groß gestoffene Mandel, und Butter in ein Mörser, stoß es gar wol ab, darnach nimm Eyr in ein Häferl, und wätels saimig ab, und unter den gestoffenen Zaig in einer Schüssel abgerührt; wann man gern will, kan mans zuckern, oder nicht, wann mans bacht mit rothen Butter oben an besreichen.

60. Ein gutes Schmalz, Koch zu machen.

Man soll gestoffene Stärck nehmen, und wañ mans auf ein Schüssel machen thut, soll man nehmen 4. Eyrdotter, und ein gute süsse Milch, die Eyrdotter in der Schüssel wol zerklöpfen, und mit der Stärck einen Zaig anmachen, und in dem zerlassenen Butter, wann er gleich anhebt zu sieden, kan man ausgießen, fein alleweil rühren, wie sonst gebräuchig, wann das Schmalz lauter ist, so ist es gefotten genug, dann soll mans absephen.

61. Wie man das gute Krebsen, Blat macht.

Jede Krebsen ab mach ein rothen Butter, und von lebendigen Krebsen die Eitel und Schweiffel klein gehackt, auch groß gestoffene Mandel, und eingemachte Citroni Bröckl, und groß geschnittene Bistagi, und gesfähen Zucker, so süß mans haben will, zwey ganze Eyr, zwey Dotter, und damit abgemacht, auch ein Brocken Semmelschmollen die in der Milch geweicht ist, dieses alles untereinander gerührt, und auf ein Blat gestrichen, mach ein Reif herum, und also bachen.

62. Ein gar gutes Mandel, Koch.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein bereitete Mandel, mit frischen Wasser, und geweichte Semmel in guter Milch darunter stossen, darnach ein weite zinnerne Schüssel nehmen, ein zimlich groß Stuck Butter darein zerbrocken, und in der Schüssel gleich zergehen lassen, darnach die Mandel in ein Schüssel thun, daran geschlagen zwey ganze Eyr, und von 7. Eyren den Dotter, wol zuckern, und rühren auf der Glut, so gehts fein schön auf, und wird weis; darnach in einem Pfännl ein wenig Schmalz gar heiß lassen werden, und darein brennen, und alleweil rühren, darnach ein blechene Schüssel nehmen, und ein wenig Schmalz darin zergehē lassen, das Koch darein schütten, daß unten und oben fein braun wird; man mag auch ein Zucker, Essig darauf machen.

63. Agres, Koch zu machen.

Nim ein gutes Häferl voll Agres, Beerl, darnach das Rainsl groß ist, und gieß ein Löffel voll Wasser daran, laß sieden, daß es sich durchtreiben

ben laßt, und wann sie durchgetrieben seyn, so nimm Zucker, Butter, und 4 Eyrdotter, rühre durch einander ab, schmier zuvor ein Rindl mit Butter, gieß das Koch darein, und laß also sieden.

64. Das aufgangene Ritten, Koch.

MAn soll die Ritten in Wasser gar weich sieden, und durchschlagen, das selbig auf ein Schüssel thun, und wohl zuckern, unter den Zucker lang und wohl rühren, darnach von 2. oder 3. neugelegten Eyren die Clar nehmen und wohl abrühren, daß lauter Saim wird, von diesen soll man nach und nach in die Ritten thun, und inmerzu wol rühren, je länger mans rührt, je schöner wird es, zu legt soll man ein wenig gar klein geschnittene Lemonischalen darunter rühren, und wann man gleich will anrichten, soll man ein Schüssel mit Schmalz schmieren, und das Koch darein richten, fein hoch aufeinander wie ein Schnee-Milch, und in Pastetten-Ofen oder Pfannen setzen, es bacht sich gar bald, der Ofen muß nicht heiß seyn, wann mans zu frühe bacht, so fallts wieder nieder, oben auf soll man mit Zucker strähen.

65. Capaun: Müßl zu machen.

MAn soll von einem gefotteten Capaun nur das Brät und March nehmen, solches auf das allerkleinst so viel möglich ist, hacken, darnach ein gute gebähte Semmelschnitten in gute Fleischsuppen weichen, und auch darunter hacken, auch eines oder zwey frische Eyr, nachdem man viel macht die fein lind gefotten seyn, als wann mans essen wolt, auch darunter hacken, samt dem Weissen, das soll man von der Schalen herab schaben, je kleiner mans hackt, je besser ist es, darnach wann man schier essen will, muß man ein gute Fleischsuppen daran gießen, doch nicht zu viel, daß fein dicklet wird wie ein Pöndel, hernach auf ein Glütl gesetzt, und allerweil gerührt bis fein heiß wird; es muß aber nicht sieden, es wird sonst hart, es wird schön weis, und gar gut.

66. Schüssel, Koch zu machen von Mandel.

MAn soll zwey Hand voll Mandel auf das kleinst bereiten, wol zuckern, und in vier Eyr in oberer Milch zer schlagen, und daran gießen daß der Dicken sey wie ein Strauben Saig, darnach die Schüssel mit Schmalz schmieren, den Zeug darein gießen, und auf der Glüt sieden lassen, bis fest wird.

67. Ein gutes Müßl von Züner: Leber.

MAn soll die schön ausgewässerte Lebern gar schön und klein hacken, eins oder zwey Eyr, und obere süße Milch daran gießen, und es in einer Schüssel oder Pastetten-Rindl fein gemacht lassen auf ein Glüt sieden, nicht zu lang, das nicht zer geht.

68. May: Muß zu machen.

MAn soll ein recht gutes Rinds Koch machen, nicht gar ein Pfännl voll, wie

wie man einem Kind von einem Jahr macht, und solches auf ein Schüssel thun, weils noch warm ist, und 4. Kreuzerfürzel Butter darunter schneiden, und gar wohl abrühren, den Butter muß man nach und nach darein rühren, und wohl zuckern, und ein Löffel voll frisch Wasser darüber gießen, man muß länger dann eine Stund rühren, je länger mans rührt, je besser ist es, darnach muß mans wieder auf ein Schüssel thun, sein hoch aufeinander, und mit Blümlein bestrecken.

69. Ein gutes Semmel Koch.

Erstlich nimm Schmolzen von einer harten Semmel, weichs in ein Wasser, drucke sein trucken aus, brösel klein, darnach nimm ein Löffel voll Schmalz, rühre bis es weiß wird, hernach nimm 2. Eyrdotter darunter und 2. Eyr mit Dotter und Star, rühre gar wohl ab, darnach nimm klein geschnittene Citronenschäler, aber daß das Bittere darvon kommt, nim auch Zucker nach Geduncken, setz in ein Schüssel auf ein Gut, und oben auf auch ein Gut, es ist ein gutes Speißl.

70. Das Mandel Milch Koch zu machen.

Nimm ein Hand voll Mandel, ziehe ihnen die Haut ab, und stoß auß aller kleinest, drucke mit einer guten neugemolckenen Milch, oder sonsten guten rämigen Milch durch ein Tuch, es muß dieser Milch so viel seyn, als man zu dem Koch bedarf, wann die Mandel wohl durchgedruckt seyn, hebt mans auf, und zuckert die Milch, und macht mit einem schönen Mehl in ein Raml ein Rindskoch, wann das Koch anfangt zu sieden, so rührt man die gestossene Mandel, wo nicht alle, doch was bleibt, auch darein, zuckers wiederum, wann man will das ein rechte Süße bekommt, und man muß sehen, daß das Koch nicht gar zu dick wird.

71. Aepfel Koch.

Nimm saure Aepfel, schalls und schneide Blätt weiß in ein Häfen, gieß Wein daran, laß also auf ein kleinen Glütli sieden, und wann sie weich seyn, so schlags durch ein Sieb, nimm ein Viertling klein gestossene Mandel darunter, 2. Eyrdotter, 2. Löffel voll gute obere Milch, ein Stück Butter, zuckers, unten und oben Gut, und laß es bachen, wie ein anders Koch.

72. Ein kaltes Nuß von Eyrn und Milch.

Nimm ein Milch, und schlag Eyrn darein, siede es wie Eyr Milch, und schürts auf ein Tuch laß wohl verseyhen, thue auch Milchram und Zucker darein, laß wohl erkalten, richts in ein Schüssel, und laß kühlen, bis du es zu Tisch tragen wilt.

73. Ein Erdbeer Koch.

Reibe die Erdbeer durch mit Wein, nimm ein geriben Haus, Brod, und röst es im Schmalz, gieß die Erdbeer daran, zuckers und laß sieden.

74. Fisch

und 4.
Butter,n, daß
er lang
er neh
n nach
rührt,
monit
an ein
in hoch
fannen
ans zu
rähren.ch neh
ach ein
id auch
macht
ackern,
kleiner
as man
et wird
bis sein
schönackern,
Ten daß
chmalz
en, bisbacken,
es in ei
lüt sienl voll,
wie

74. Fisch-Muß.

Nimm das Brätig von einem Brat-Fisch, es sey ein Fisch wie er wolle, hacke ihn klein, treibe ihn mit einem Wein durch, nimm ein wenig Mehl röste es im Schmalz, giesse es an den durchgetriebenen Fisch. thue Imber, Zimmet, Safran und Zucker daran, laß es einen Sud thun, and richte es dann an.

75. Ein Griech-Muß.

Gieß ein Meth in einem Hasen, laß ihn auffieden, und rühr den Gries darein, doch daß er nicht knollet werd, mach ihn nicht zu dick, auch nicht zu dün, thue Weinbeerl, Imber, Pfeffer, Safran darein, und wann du es anrichtest, so besträhe es mit Zucker.

76. Lungen, Koch.

Nimm ein Kälberne Lungen, laß sieden, hacks, thue es in ein Schüssel, nimm ein Hand voll Weinbeerl, auch so viel geriben Brod, 5. Eyr, gewürz es wie du wilst, darnach thue ein Schmalz in ein Pfannen, schlag die Lungen in ein Netz, und halt es in der Pfannen über ein Kohl-Feuer, daß fein langsam ausbacht, und nicht anbrennt, und wanns fein rösch ist, richts an, und mach ein Brühlein darüber nach deinen Gefallen.

77. Ein braunes Muß von Feigen.

Nimm Feigen, Weinbeer und Birn, schälls und schneids, daß mans möge braun machen in Schmalz, und machs wieder trucken im Mehl, thue sie in ein Pfannen mit heißen Schmalz, und wann sie braun seynd, so thue sie heraus, und laß erkalten: druckts darnach zusammen daß das Schmalz wieder davon kömt, hacks darnach klein, giesse guten Welschen Wein daran, auch Zucker und gut Gewürz, laß sieden, gibts kalt.

78. Ein Müßlein für Krancke.

Nimm 4. oder 5. Eyrdotter, klopfs in ein Pfännlein, gies Wein daran, daß ein gleiche Dicke gewinnt, thue Zucker daran, laß sieden.

79. Reiß, Koch zu machen.

Nimm ein Reiß, sied ihn in einer Milch, schlag ihn durch, und schlag Eyr daran, bis es genug ist, schmier ein Schüssel mit Butter schüttts drein, zuckers zuvor thue unten und oben Blut, daß es braun wird, wann du es nicht gar essen thust, so schneid dünne Schniel, und bachs in heißen Schmalz, so hast du wieder ein Richt.

80. Ein Strauben Muß.

Bach Sträublein fein rösch, hacks klein, und rösts im Schmalz, gies ein dicke Milch daran, hast du nicht genug Milch, nimm Wein, gewürz mit Safran, Imber und Zucker, machs wie ein Wein, Muß.

81. Ein Wein, Muß.

Nimm ein Semmel rösts in Schmalz, schlag 4. Eyr daran, klopfs, gies Wein daran, thue Zucker, Safran daran, laß sieden.

82. Ein Zwespen-Mueß.

Nimm die Zwespen, und siede sie in Wein, wann sie weich seynd, so zwings mit Wein durch, zuckers, nimm ein geribene Semmel, rösts im Schmalz, rührs darunter und laß sieden.

83. Züner-Koch.

Nimm das weiß Bratne von einer Hennen, stoß oder hack es klein, treibs mit einer Fleischsuppen durch, so nicht sehr gesalzen, rühr 5. Eyrdotter darein, brenn es mit Schmalz ein wenig ein, zuckere es und mach ein Koch daraus.

84. Stock, oder Wasser-Koch.

Nimm 8. oder 10. Eyer, darnach du viel Koch machen wilt, dann ein wenig Rosen-Wasser, Zucker, und ein gute obere Milch, schlags mit den Eyer gar wohl ab, salz es wenig, alsdann laß ein Wasser in einem tieffen Kessel sieden, setz das obige in einem Hasen in das siedende Wasser hinein, decks fleißig zu, rührs nicht, biß Koch zusammen geht, es muß ein gute Stund in dem siedenden Wasser stehen, nur daß das Feuer nicht gar zu groß darbey sey, sonst legt sich das Koch an den Boden, ist die Milch gut, so wird das Koch fein oben auf einander in dem Hasen, wie ein Stock; ist sie aber nicht gut, so wird es gar wässerig, wann das Koch zusammen gangen, so heb es aus dem Wasser heraus, und saß es mit einem Taim-Löffel auf ein Schüssel heraus, daß fein aufgehaut aufeinander lige, setz es in Keller, laß kühl werden, besteck es mit Blümlein, und gibs also auf die Tasse, wosern es etwas wässerig ist, so trückne es mit einer Semmelschmollen auf, ist ein gute kalte Speiß.

85. Mandel-Reiß-Koch.

Man muß den Reiß sauber klauben, waschen, und wieder dörren, daß er sich stoffen läst, darnach muß mans durch ein Siebel sahen, hernach nimmt man das Reiß, Mehl und die Mandel, und rührs mit einer Milch in ein Rain fein glat ab, und kochts auf einer Blut, laß gar gemach Kämel sieden, und ehe mans anricht, muß man ein Brocken Butter daran legen, und zuckern, und darnach ein Sud thun lassen.

86. Koch von Reb-Züner-Mägerl und Leberln.

Nimm Leber und Mägerl samt wenigen Fleisch von Reb-Züneln, hackß gar klein, schlag Eyer daran, und ein gute süße Milch, daß wird wie ein Schüsselkoch, thus in ein Schüssel oder Raindl, laß fein gemach auf einer Blut sieden, so ist es fertig.

87. Das kalte aufgeloffene RindsKoch.

Nach ein rechtes Rinds-Koch, nicht gar ein Pfandel voll, wie mans einem Kind macht bey einem Jahr, thue es in ein grosse zierne Schüssel, weills noch warm ist, nimm 4. Strizl frischen Butter, rühr einen nach dem

dem andern mit einem saubern Löffel wohl ab, so oft ein Butter, auch allzeit ein Löffel voll Rosen-Wasser mit Zucker darunter, koste ob es süß genug ist, du mußt ein gute Stund rühren, thu es wieder in ein andere Schüssel, machs fein hoch auf, und besteckts mit Blumen.

88. Aufgeloffenes Fahmkoeh.

Nimm Salsen, von welchen Obst dir beliebt, zwey Löffel voll (doch merck, daß die Salsen nicht mit Hönig, sondern mit Zucker gesotten sey) rührs bey einer halben Viertelstund, dann nimm von 2. Eyern das Weiße, schlags wohl ab, nachmals schütts unter die abgerührte Salsen, rührs wiederum ein wenig, dann nimm wieder das Weiße von 2. Eyern, verfare damit wie oben gesagt, und als ferners biß du 12. Eyerklar darein gerührt hast, lestens rührt alles zusammen, ein gute halbe Stund, auf einer Seiten, ohne Veränderung, wann es anfangt aufzugehen, druck den Saft von einem frischen Lemoni darein, zuckers, schneid auch etwas wenigens von Schälern klein, und thus darunter, wann es dann wohl aufgangen, so faß es auf ein Dorten-Blätel, und bachs in der Dorten-Pfaanen fein kühl, oben und unten wenig Blut, richts mit dem Blät an, zuckers, du kanst es auch mit Blumen zieren.

89. Weinbeerlkoeh.

Nimm Weibeerl, wasch sauber, stoß in einem Mörser samt einem gebähten Semmelschnitten, wanns genug gestossen, so schlags durch mit Wasser und Wein, schütts in ein heissen Butter, laß sieden, biß dick wird, thue Zucker daran, so viel als genug ist; den Befunden gibt mans kalt, denen Krancken aber warm.

90. Lemonikoeh.

Nimm Semmelschmollen nach Belieben, sied es in einer Rindsuppen weich, thue es in Keiml, druck Lemoni-Saft darauf, und leg Zucker darein, doch daß die Säure etwas vorschlage, nimm ein wenig Butter und reib das gelbe von Lemoni-Schälern darzu, laß gegen einer halben Viertelstund sieden.

91. Ein anders mit Ambra.

Nimm ein Eyrdotter, Lemoni-Saft und Zucker, spridls ab in einer Rindsuppen, alsdann nimm etwas Mehl, rost es ein wenig im Schmalz, thue das Geröste zu dem vorigen, spridls stäts, daß es nicht zusammen laufft, und laß ein wenig sieden, willst du es mit einen Geschmacken haben, so auß einen Tropffen Ambra-Geist, oder sonst einen, was du vor Geschmacken haben willst darein fallen.

92. Zimmerkoeh.

Schneid die Rinden von einem altbahren Groschen-Laib um und um herab, damit kein Schmollen daran bleibe, reibs auf einem Reib-Eyfen,

Eysen, thue es in einen weiten Weidling, thue 4. oder 6. Loth Zimmet, 6. ganze Eyer und von 6. das Klare darzu, zuckers auch, bis genug ist, rühre ein gute Stund, je länger, je besser, wißt du, so kanst auch Rosen Wasser, und ein wenig Tragant darein thun, so fällt das Roch nicht nieder, wanns genug gerührt ist, schütts auf ein grosse mit Schmalz geschmierte Schüssel, thue einen grossen Reiff darüber, unten wenig, aber oben viel Blut, damit es sich von unten nicht anbrenne, oben aber ehender aufgehe.

93. Noch ein anders mit Mandel.

Nimm ein Pfund schöne Mandel, schwölls und schäls, stoß klein, hernach nimm in ein Messinge Pfann, thue so viel Zucker als Mandel dar ein, trücker wohl ab in der Pfann, doch, daß du es nicht verbrennest, nimm klein gestoffene Zimmet darunter, daß ganz braun wird, rühre untereinander ab, treibs durch ein hölzernes Reiterl (so wird es gewürmlet) gleich auf die Schüssel daraus mans isset, man muß hüpsch aufgupffen, und nicht mehr unrühren, darnach schneid eingemachten Citron gewürffelt, sträh es um und um auf das Roch, setzt es in ein Dorten-Pfannen, laß es ein wenig übertrückern, ziers mit Zucker oder Blümel.

94. Butter-Roch.

Nimm auf ein grosse Schüssel ein Pfund guten frischen Butter, wasch ihn wohl aus, trücker ihn wohl ab, daß er nicht naß bleibe, leg ihn in ein Weidling, rühre ihn, bis er groß aufaufft, nimm 24. Eyrdotter, rühre ein nach dem andern darein, wann alle darinnen, nimm Zucker, das genug ist, rühre wiederum ein weil, schmier die Schüssel und Raiff, gieß das Roch darein, oben und unten Blut, bachs bey einer halben Stund, damit es ein schöne Farb bekomme.

95. Spanisch, Aepfel-Roch.

Nimm schöne grosse Aepfel, schneid runde Blätl bis auf die Kern, schmier ein Schüssel wohl mit Butter ein, leg die Aepfel-Blätl darauf, so oft ein Leg Aepfel, so oft besträhe sie mit Zucker und Zimmet, nimm ein wenig frischen Butter darzu, also mach die Schüssel, bis ganz voll ist, bachs auf einer Blut, bis sie weich und braun werden.

96. Semmelkoch mit einem Fingerührten.

Nimm 5. Eyr, 2. Strigel Butter, ein Seidl süße obere Milch, mach ein lindes Fingerührtes daraus, nimm um 1. Kreuzer Semmel, schneid die Rinden darvon, weichs in guter süßer Milch, laß wohl anziehen, drucks hernach aus, legts samt dem Fingerührten und einem ganzen Eyr, 1. Strigel Butter in ein Mörser, zuckers und stoß wohl untereinander, als dann schmier ein Schüssel mit Butter, schütts darein, mach oben und unten Blut, und bachs.

97. Ein kräftiges Rosentoch.

Nimm ein Hand voll groß oder kleine Rosen, thue die Knöpf darvon; nimm Semmel die in Wein geweicht ist, stoß darunter, treibs mit einem Seidl Wein durch ein enges Siebl, dann thue Zucker, Zimmet, Nägerl und Muscatblühe darzu, laß sieden biß dick wird, du kanst auch an statt des Wein ein gute Hünere-Suppen nehmen.

98. Ein Diendelkoch.

Nimm Diendel, so viel du wilst, die wohl zeitig synd, treibs durch ein Sieb, darnach thue das Durchgetriebene in ein Schüssel, rührs wohl, nimm von 8. Eyern das Weisse, spridl es in einem Hasen wol ab, biß es ein lauterer Saim wird, darnach nimm mit ein Löffel ein Saim herab, so viel als ein Eyr ist, rührs unter das Durchgetriebene, so lang biß du nichts mehr hast, zuckers, daß fein süß ist, schmier ein Schüssel mit Butter, bachs wie ein anders Koch.

99. Ein Weirelkoeh.

Nimm dörrte Weireln, siede in einem Wein, schlags durch ein Sieb, rühr 5. oder 6. Eyerdotter drein, Zucker und Zimmetstup drein, schneid ein Semmel langlecht, schmier die Schüssel mit Butter, und leg die Semmel schnitten darein, röste sie zuvor in Schmalz, schütt das Weirel-Koch dars über, und bachs wie das andere Koch.

100. Ein Torren-Mas.

Nimm Semmelschmollen, weichs in guten Wein, biß weich wird, darnach schlags durch ein Sieb, und schlag vier Eyerdotter drein, rühr alles durcheinander und schlags durch, nimm ein wenig Wasser darzu, schüttts darnach in ein Reindl, leg ein wenig Butter darzu, laß ein Weil sieden, zuckers, und wann es gehug gesotten ist, so leg wieder ein wenig Butter drein, und laß ein Sud thun, so ist's recht.

101. Das falsche Mandelkoeh.

Sied ein Gries in einer Milch, als wann du ein Gries-Koch woltest machen, aber dicker, laß ihn kalt werden, alsdann nimm ein frisches Schmalz, treibs ab wie zu den Schmalz-Knödeln, wann du es abgetrieben hast, so rühr den bemeldten Gries mit dem Schmalz, so lang biß es glat wird, alsdann nimm 4. Eyerdotter, und ein ganzes, rühr eines nach dem andern drein, und zuckers, bachs in einer Schüssel unten und oben Glut.



Ullers

Allerhand Milch.

102. Gesulzre Milch zu machen.

MAn soll von 10. Eiern das Klar nehmen, und mit einem Spridler ein Löffel voll Wasser zerschlagen, und darzu nehmen zweymal so viel süßen Kam, zuvor in einem Häfert sieden, und wieder überschlagen lassen, darnach die Eyerklar darein rühren, gar wohl, daß fein dick wird, und wohl zuckern; und auf ein Schüssel legen, anrichten, und kalt geben.

103. Ein andere gesulzre Milch.

Nimm ein halb Maß dicke Milch, thus in ein Maß. Häfen, saltz und laß sieden: darnach nimm das Weiß von 10. Eiern, klopfes, laß sieden, zuckers, schütt die zerklöpsten Eyer darein, laß ein Viertelstund fein gemacht sieden, rühres nicht, bäh ein weißes Brod, leges in die Schüssel, und sträh Weinbeerl darauf, und thue die gesulzte Milch darauf, setz, daß es fein kühl steht.

104. Die Spannische Milch zu machen.

MAn soll gute obere süße Milch nehmen, ein gutes Häfen voll, dieselb sieden lassen bey einer Viertelstund, oder ein wenig mehr; darnach soll mans in gar niedere erdene Geschirr gießen, und über Nacht in einem kühlen Keller stehen lassen, so wurfts ein Haut auf; darnach soll man schöne bähete Semmelschnitten nehmen, und in eine gute Milch weichen, und auf ein Schüssel legen, und wohl zuckern, die Häutl fein mit einem Abnehmer Löffel abnehmen, und darauf nehmen fein dick aufeinander, und allezeit Zucker darzwischen strähen, und also kalt geben.

105. Schnee-Milch zu machen.

MAn soll auf ein Schüssel bey einer Halben, oder drey Seidl gute süße obere Milch nehmen, und von 5. neu-gelegten Eiern die Klar, mit einem Löffel gar wohl durcheinander abschlagen, daß gar fainig wird; darnach bähete Semmelschnitten in ein Schüssel legen, zuckern, und ein wenig Zimmet darauf strähen, und den Faim von der Milch darauf legen, gar hoch aufeinander, je höher, je schöner ist es, wann die Milch nimmer faimt, so lang ein Löffel voll darinn ist, soll mans nur wieder spriedlen, so faimts, doch muß die Milch gar gut seyn.

106. Ein Topffen-Milch zu machen.

MAn soll gar ein gute ober süße Milch nehmen, und drey ganze Eyer wol zerklöpfen, und durch ein Seyh-Pfannlein darein sephen, und zum Feuer setzen, und wanns gleich will anheben zu sieden, Räß Moleken in einer Milch wol zertreiben, darein gießen, und wol rühren, und bey einer Blut stehen lassen, biß er sich gleich anhebt zu brechen, und zu einem Topffen werden

den will, darnach ein Weil stehen lassen, und das Eßpffel abseyhen, und in die darzu gehörige Mödel schlagen, die fein formirt wie ein Eßffel, und seynd von Körbläunen geflochten; und wann das Käß, Wasser wohl darvon gesyhen ist, soll mans auf ein Schüssel umstürzen, und ein gute süße Milch daran gießen, man mag zuckern oder nicht.

107. Ein Reiß-Milch zu machen.

MAn soll gute obere Milch nehmen, und ein Reiß darinn kochen, nicht zu viel, wann er nun anhebt zu sieden, muß man ihn nicht rühren, wann er anderthalb Stund kocht, so setzt sich das Dick am Boden, so soll man die Haut herab heben, darnach das durch ein dünnes Tuch lauffen lassen, daß nichts von dem Reiß darein kommt, zuckern oder nicht, kalt lassen werden.

108. Die Spanisch-Milch, Nates genannt.

Mimm zwey schwarze unglässirte Weidling, je weiter sie seyn, je besser wirfft auf; darnach nimm ein ganz neu-gemolckene Milch, wie sie von der Ruhe herkommt, seyhe, thue es in Weidling, setz es auf ein glüenden Aischen, thue aussen herum kleine glüende Kolen, und laß also 4. oder 5. Stund stehen auf dem glüenden Aischen, wann er ganz auslöschet, thut man wieder ein andern darunter, damit es alleweil von unten gemach, und gemach wallt, nur nicht zu viel Blut, sonsten wird die Haut gleich hart und sper, aber fort muß alleweil, nur daß mans merckt, wallen, und wanns genug aufgeworffen, 4. oder 5. Stund muß gar gewiß stehen, nimms von der Blut, setz zudecker in Keller, laß über Nacht, nimm die obere dicke Haut herab, legs auf ein Schüssel übereinander, und zuckers, also ist es gemacht.

109. Mehr ein andere gute Milch.

Erstlichen nimmt man von der gestrigen Milch den süßen Ram darvon ein Seidel, auf ein mittere Schüssel zu machen: mehr von der heutigen Milch ein Seidel, alsdann 2. Eßffel voll Zucker, dieses alles in einem saubern Hasfen oder Rein wohl durcheinander gerührt, und in ein Schüssel gossen, hernach auf der Blut ein Sud thun lassen, damit es aber nicht angelegt wird, und also abfühlet auf die Tafel geben.

110. Ein gebachene Milch.

Erstlich zerschlage ein Ey, und zerlaß in einer Pfann ein Schmalz, daß die Pfann überall mit dem Schmalz wohl heiß werde, darnach laß die Pfann mit dem zerschlagenen Ey überlauffen, daß ein Boden werde, gleich wie man sonst ein Blät zu einem Eyrkraut macht, also muß die Pfann inwendig überzogen seyn, alsdann nimm gar ein gute Milch, 5. oder 6. Eyr, darnach die Pfann groß ist, zerschlag sie und zuckers, thue es in die Pfann, unten und oben Blut, daß es werde wie ein Schüssel. Koch.

III. Ges

111. Gesülzte Mandel-Milch, auf allerhand Farben.

Nimm gestoffene Mandel, die treib durch mit Wasser, darinnen Hausen-Blätter gesotten ist, alsdann nimm das Grüne von Peterfil, hack's gar klein, nimm den dritten Theil von einer Mandel-Milch, zuckers und sieds in einer Pfannen, seyhe es hernach durch, so wird es grün, nimm dann die zwey Theil, die sied auch in einer Pfann, zuckers wohl, gieß den halben Theil in ein andere Pfann, laß es also weiß bleiben, den dritten Theil mach gelb mit Saffran, so hast du drey Farben, laß bestehen, wanns gestanden ist, so heb es in ein heiß Wasser, stürz auf ein blechenes Blätl, schneids alsdann nach der Läng auf ein Schüssel nach deinem Belieben.

112. Ein Igel von Mandeln.

Nimm gute Mandel, stoß sie, und thu es in ein saubern Hafen, und gieß ein gute dicke Milch daran von Mandeln, rührs mit einem Hölzlein, laß fein gemacht einsieden, alsdann thu es heraus in ein Eyrförblein, laß wohl verseyhen: darnach nimm abgezogene Mandel, schneid sie nach der Läng entzwey, vergulds, und besteck den Mandl damit, den du gesotten hast, mach ein Form daraus wie ein Igel, zucker ihn, darnach leg ihn in ein Schüssel, gieß ein gute Mandel-Milch daran.

Von allerhand Sulzen.

113. Hechten-Sulz zu machen.

Nimm ein grossen Hechten, schneid ihm die Haut sauber weck, schneid ihn zu Stucken, laß ihn ein Stund im Salz liegen, nimm guten Wein-Essig, und Erbesuppen in ein Hafen, etlich geschälte Zwifel-Häpl, Pfeffer, Zimmet, Muscatblühe darein, auch Hausen-Blätter, laß ein gute Weil einsieden, alsdann den Fisch gesäubert, und in die Suppen gelegt, fein gemacht siedens lassen, zuckers vermessen, schau, daß die rechte Sauer hat von Essig, gilbs, wann er an die Statt gesotten hat, seyhe die Brüh herab, laß stehen, biß es seht, leg die Stuck in ein Schüssel, seyhe die Brüh sauber durch ein Tuch, gieß an den Fisch, laß bestehen, wann du es gilbst, sträh Weinbeerl und Zirber-Müffel darauf.

114. Holler-Sulzen zu machen.

Nimm den Holler, stoß ihn, und treib ihn durch mit Wein und Gewürz, und mach es süß mit Honig und Zacker, rührs untereinander.

115. Lebkuchens-Sulzen.

Nimm den Leipziger Lebkuchens eine Tafel, schneide ihn würfflicht, gieße vier Maß Wein darein, lasse ihn 2. oder 3. Tag daran weichen, setze ihn darnach zum Feuer, und laß einen Wall oder sechs thun, zwinge durch, thue daran Zimmet, Saffran, Zimmet, Pfeffer, Muscatblüh, laß noch ein Wall thun, so ist es recht.

116.

nd in
seynd
on ge
Milch

nicht
wann
ll man
lassen,
lassen

besser
sie von
ienden
der 5.
it man
nd ges
rt und
wanns
ns von
e Haut
es ge

von ein
Milch
en Ha
n, her
t wird,

ß, daß
laß die
gleich
ann ins
6. Ey
Pfann,
t. Ges

116. Ein Sulz Mueß zu machen.

Nimm Eyer, thue das Weiß darvon, klopff das Gelbe, zuckers, setz ein Milch über das Feuer, und laß sieden, und wanns anhebt zu sieden, so schütt das Gelb von Eyern darein, und ein wenig kalt Wasser, auf das es zusammen lauft, darnach thue es in ein Eyerläß: Rörblein, laß verseyhen, legß darnach in ein Schüssel, und nimm das Eyerklar, klopffs wohl, thue ein Zucker daran; darnach nimm ein guten Milchram von einer dicken Milch, laß sieden, thue das Eyerklar darein, und laß so lang sieden, als ein hart Paar Eyer, darnach gieß es darüber in die Schüssel, und laß kalt werden.

117. Ein Ruff-Sulzen zu machen.

Nimm geschälte Ruff und Semmel-Mehl, das Weiß von einem hart gesottenen Ey, stoß alles wohl untereinander, und treibs durch mit Wein, saltz und gewürz es, so wird ein gute Sulzen daraus, die man zum Bratens isset.

118. Sulz über Fisch zu machen.

Erstlich nimm die Fisch und schüppe sie, siede sie mit Wein und Wasser ab, doch nicht gar allerding, saltze sie auch, nimm abgezogene Mandel, und stoffe sie klein, zwinge sie mit gutem Wein durch, und lege die Fisch in eine Schüssel: nimm darnach die durchgetriebene Mandel, thue Immer, Pfeffer daran, laß sieden, und gieß darüber, laß kalt werden.

119. Weixel-Sulzen.

Nimm zeitige Weixeln, und stoß mit samt den Kern, treibs durch wie ein Sulzen; und da sie zu dick wolt werden, so gieß ein guten Wein daran, wurde sie aber zu sauer, so zuckers.

120. Ein Kummel-Sulz über einen Hechten.

Nimm einen Hechten, der 5. gute Stuck gibt, theils voneinander, saltz ihn ein, wann er ein Stund in Saltz gelegen, wasch ihn gar sauber, daß nichts schleimigs daran sey, thue ihn in ein glasirten Hasen, gieß darauf 3. Maß guten starcken Hungarischen Wein, 1. Maß Wasser, 1. Seidl Essig, darnach nimm grobe Immer, Muscarblühe, Zimmet, binds in ein Pinckel, legß darzu, wann der Fisch ein wenig verfaimt hat, leg 6. Loth zerschnittene Hausen-Blattern darzu, laß also fein stät sieden, so wirds lauter, den Hechten soll man auf ein Dreyfuß setzen, damit er um und um siede, wann der Fisch genug gesotten ist, leg ihn auf ein Schüssel, wohin du die Sulz, gießen wißt, die Sulz aber laß länger sieden, versuche etliche Tropffen auf einem ziernenen Teller oder Löffel, wann es gestehet, ist es genug gesotten, dann gieß es durch ein weiß wollenen Sack, laß von sich selbst durchrinnen, gieß über den Fisch, bestecke es mit geschwölten Mandeln, und stell es in Keller, so gestehet es.

121. Mandel, Sulz.

Nim Mandel, stoß sie klein, treibs mit einer warmen Milch durch, thue es in ein Pfannen, thue Haussen, Blatter darein, sied die Mandel, Milch und die Haussen, Blatter miteinander, daß sein dick wird, gieß in ein Schüssel, daß es gestehe.

122. Zimmer, Sulz.

Nimb ein Halbe süßen Wein, Muscateller oder Malvasier, thue Zucker darunter, hernach nim ein Paar Löffel voll scharffen Essig, 3. oder 4. Löffel voll süße Milch darunter, laß dieses untereinander warm werden, so bricht der Wein die Farb, alsdann seyhe es durch ein dickes Tüchl, wann es klar geshen, gieß man das Zimmer, Del und Haussen, Blatter darunter, die Haussen, Blatter muß vorhero klar geshen werden, auf ein Halbe nimt man ein Loth Haussen, Blatter, wanns fertig ist, so gießt mans zinger dick, und laßt gestehen, darnach schöpft mans Löffel voll in das Geschirr, daraus man isset.

123. Rothe Korn, Blumen, Sulz über Forellen, oder andere edle Fisch.

Nim ein Seitel rothen Wein, und so viel Wasser, nim die rothen Korn, Blumen, binds in ein saubers Tüchel, leg Zucker darzu, laß sieden, bis wohl pickt, alsdann gieß auf gesottene Fehren oder Sälbling, oder anderr edle Fisch.

124. Ein gute Sulz über Karpffen.

Setze den Karpffen in Essig und Wasser, doch daß der Essig wohl vor schlägt, thue auch Zwifel, Pfeffer, Muscatblühe und Nägel darzu, laß also sieden bis genug, richts auf ein Schüssel, ziers mit langlecht geschnittenen Mandeln, und laß gestehen.

125. Krebs, Sulzen.

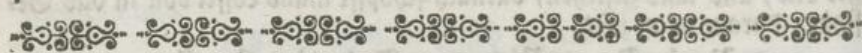
Nim abgesottene Krebsen, buß und stoß sie in einem Mörser, schlags mit gutem klaren Wein durch, nim andere gesottene Krebsen, und laß die durchgetriebene Suppen sieden, wanns sied, thue die Krebsen darein, laß ein kleinen Sud thun, thue auch Gewürk darzu, richts auf ein Schüssel, besteckts mit Mandel und Weinbeerl, und laß also gestehen.

126. Rechte Kummel, Sulz.

Nim guten weissen Wein, gieß ihn in einen neuen überzienten Kessel, thue gangen Zimmer, schönen weissen Conari: Zucker, ein klein wenig gangen Pfeffer, 3. oder 4. Stuck Imber darein, laß es durcheinander sieden, wann es wohl gesotten, so nim es weg vom Feuer, wirff 3. oder 4. Grän Bisam und Ambra darein, nim schön weisse Haussen, Blatter, zerklöpff sie wohl, weiche es im Wasser ein Tag oder zwey, so wird es weich, thue es in ein neues Geschirr, gieß das Wasser darvon, gieß ein halb Seitel saubers Wasser

Wasser darauf, laß es gemach zergehen auf einem kleinen Kobl. Feuer, es muß aber nicht sieden, streich es durch ein neues härenes Süh, gieß es in die Sulzen, theile die Sulzen in drey Theil, thue Turnasol in ein Theil, oder blauen Beigel. Safft, die andern Theil laß wie es an ihr selber, zum dritten Theil nim Mandel, stoß sie wohl, streich sie durch mit der Sulzen, so wird sie schön weiß, gieß ein jede Farb besonder in ein Geschirr, richte die Farben durcheinander an, besteck es mit Zirbernüßl, und gib es, man füllt es auch in ausgeschälte Limmes, oder Pommerantschen, Schaalen.

NB. Neben dieser Sulzen seynd gar villerley in dem Arzney-Buch zu finden, welche in dessen Register im Wort Sulz können nachgeschlagen werden.



Von allerhand Würstel, Knödl, Strudl.

127. Kälberne Würstel zu machen.

MAn soll Kälbernes Brätl, samt viel Kälbernen Faisten klein hacken, und darunter mischen, eingesalgene Lemoni, auch ein Semmel, schmollen in obere Milch geweicht, auch Pfeffer und Majoran, darnach ein Kälbernes Mehl, das Gehackte darauf schlagen, fein Würstel daraus machen, mit einem Faden binden, und auf dem Rost braten.

28. Würstel von Capaun, und Züner Leber.

MAn soll die Lebern und Faisten von Capaun klein hacken, pfeffern, und gar lind salzen, eine gute obere Milch daran gießen, und von einem Spanfädel die größten Därme einfüllen, und in einem heißen Wasser ein wenig überbrennen, darnach auf ein Rost gelegt.

129. Hirschen Würstel zu machen.

MAn soll ein gar saubern Faisch von Hirschen aufheben, darnach ein Jungfrau Brätl klein hacken, ein rinderne Faisten gewürfflet schneiden, zünlich viel, und darunter mischen, auch so viel Faisch darein sephen, daß fein roth wird, darnach pure obere Milch darzu nehmen, daß fein dick wird, wie zu den Leber Würsten, darnach salzen und gewürzen mit Pfeffer, Zimber, und gestoffenen Muscatnuß, und in den faisten Maß, Darm von Hirschen einfüllen, der zuvor sauber gepußt ist, darnach in einem heißen Wasser überbrennen, auf einem Rost bräuen, und auf grüne Blätter anrichten.

130. Ein Aepffel-Pfängel.

Im Aepffel, schälts und schneids gewürfflet, und mach ein Saigel, mit einem Wein, und ein Ayr daran, dün wie ein Strauben-Saigel, und rühr die Aepffel darunter, zuckers ein wenig, laß ein Schmalz in ein Raindl heiß werden, schütt es darein, unten und oben Blut.

131. Mandel-Käse.

Im Mandel, so viel du wilt, mach ein Mandel-Milch, die gar schön gesyhen ist, auf ein Pfund Mandel 4 Loth Hausen-Blätter, damit mans stärckt, man muß von erst die Hausen-Blätter in Wasser sieden, und mit demselbigen Wasser muß du die Mandel-Milch durchtreiben, etliche nehmen die Mandldieck, und treibens durch, aber es gehet nicht gern, oder durch ein Pfeffer-Pfann nicht mit Hausen-Blätter gestärckt, alsdann zuckers wohl, laß sieden, so lang als zwey Ayr sieden müssen, so gieß in ein Form, wo man die Ayr-Käse pflegt darein zu gießen, seß daß es kalt stehet, wann es gestanden ist, muß du den Modl in ein heiß Wasser setzen, so gehet es besser heraus, richts in ein Schüssel, gibts kalt, gieß zuvor ein kalte Mandel-Milch darüber, sie darff nicht mit Hausen-Blätter seyn, gieß die Milch nicht, daß es darüber geht, so siehet man den Form des Käse, nim viel Zucker.

132. Ayr-Käse zu machen.

Im Ayr, so viel du wilt, klopffs wohl, gieße ein wenig Rosen-Wasser darein, nimm eine gute dicke Milch in ein Pfannen, wirff Zucker darein, wanns siedet, so gieße die geklopfften Ayr darein, laß ein Wall oder etliche thun, schau, daß nicht hart wird, thue es darnach in ein Körblein, gibts kalt, man kans auch wohl mit Mandeln bestecken.

133. Ein anderer Ayr-Käse zu machen.

Im Mandel, so viel du wilt, Petersil, oder Majoran, stoss alles klein, gieß gute Milch daran, schlags durch, darnach nim Ayr und Milch, rührs wohl durcheinander ab, zuckers, laß es zu einem linden Topffen zusammen, schlags in ein Modl, behalts warm, und wann du es anrichtest, so brenn ein wenig heiß Schmalz darauf, so ist es fertig, man machts auch von lauter Ayr und Milch, und ein wenig Weinbeerl.

134. Knöpflein von Fischen zu machen.

Erstlich siede die Fisch, wie sie seyn sollen, klaube die Gräten darvon, hacke den Fisch klein, salz und gewürge ihn, nach deinem Gefallen, welche es in einem Mehl, und lege es in ein heiß Schmalz, bachs, und mache ein Brühlein mit Wein, und geriebenen Lebkuchen, gib es, mach es ein wenig süß, so seynd sie gut.

135. Mandel Knödl zu machen.

Nimm Mandel, laß klein stoßen, thue geriebene Semmel dazzu, und zwey Eyrdotter, und ein frischen Butter, und rührs gar wohl ab, zuckers, bachs in Schmalz, und mach ein Weirel Suppen darüber.

136. Semmel Knödl.

Neib Eyre Breken oder Ripffel so viel du wilst, schlag 6. oder 7. Eyr daran, rührs wohl durcheinander, bren ein wenig heiß Schmalz daran, so werden sie fein rogl, bachs in Schmalz, man muß fein kühl heraus bachen, mach ein süß Süssel darüber, so seyn sie recht.

137. Speck Knödl zu machen.

Nimm Speck, schneid ihn klein gewürfflet, darnach laß ihn ein wenig zergehen, weich Semmel in ein Milch, so als wie sonst zu andern Knödeln, nimm darnach den zergangenen Speck und Semmel, grünes Kräutl, auch ein wenig Griesß, Saltz, machs, nimm ein oder zwey Eyr, schlags darunter.

138. Gefüllte Weirel Semmel zu machen.

Nimm ein oder zwey Semmel, so viel du auf ein Tisch geben wilst, schneid die Rinden darvon, holl die Semmel aus, laß ein wenig in ein heißes Schmalz einlauffen, darnach nimm die Weirel, von den durren, setz sie zu, wanns schier gesotten seyn, so nimm den halben Theil von den gesottenen Weireln, röst sie wohl im Schmalz, wann sie schier geröst seynd, alsdann nimm ein wenig geriebene Semmel auch dazzu, wann du gern wilst, zuckers wohl, und sträh Zimmetstup darauf, alsdann in die angeloffene Semmel gefüllt, wie man die Semmel heraus holt, alsdann muß man ein Blätl wieder darauf setzen, leg alsdann die Semmel auf ein Schüssel, und nimm die übrigen Weirel, schlags durch, und gieß über die Semmel, laß ein Stückel Ruchel Zucker darin versieden, und wann mans schier will anrichten, so sträh Zimmetstup darauf.

139. Würst in der Fasten.

Nimm Aepfel, schwings im Mehl und bachs, stoß darnach in einem Mörtel, thue Weinberl, Latwergen daran, und mach ein Saig mit Milch und Mehl an, wie zu den gewollnen Ruchlein, welgers wie Plätz, nimm die Füll, thue Zimmet und Zimner daran, und bachs im Schmalz.

140. Kälberne Würst zu machen.

Nim Eyer und Milchram durcheinander, eines so viel als das andere, klopff alles wohl durcheinander, gewürk mit Pfeffer, Zimber, Muscatblühe, Safran, auch grünes Kräutel, was dir beliebt, nim ein halbes oder ganz Kälbernes Brüstel, das wohl weich gesotten ist, haßs klein, thue es auch darunter, nim den Magen von Kalb, ein oder zwey, füll die Füll darein näch es zu, überbrens an die stätt, nim darnach das Wämpel, und mach

Fleckt

Flechl daraus, oder sonst andere Fleck, so schneid eines zu vier Stücker, und legs zum Flecken, wann du sie anrichtst, oder mach ein Eyer. Süppel darüber, wie über die Brühl.

141. Schweinene Knödel zu machen.

Nim frisch Schweines Fleisch, frischen Speck, hack's alles durcheinander, als wann du Bratwürst machen woltest, aber kleiner, machs darnach mit Semmel und Eyer, auch Kräutl, als wie die Kälberne Knödel.

142. Frittada zu machen.

Nim allerley grüne Kräutl, Spenat, Salve, Schnittlauch, jungen grünen Zwiffel, Frauen, Blätter, wasch alles aus, hack's klein untereinander, schlag etliche Eyer daran, auch 3. oder 4. Löffel voll Mund, Mehl, 2. Löffel voll Milchram, allerley Gewürk, Rosmarin, Pfeffer, Nägeel, Muscatblühe, und Sardellen, oder ein Pickelhäring klein geschnitten, und wohl durcheinander gerührt, schütt alles in ein heisses Schmalz in eine weite Pfannen, setz auf ein Glütel, oben auch ein wenig Blut, so wird es fertig.

143. Ein gutes Eyer. Pfänzel.

Nim Semmel, schneid gewürfelte Bröckel daraus, rösts im Schmalz, nim darnach ein gute Milch und Eyer, zuckers, schlags wohl durcheinander ab, gieß in das Pfänndl zu den größten Bröckeln, laß kühl auf einem heissen Aschen langsam ausbachen, mach oben auf ein wenig Blut, gibs auf die Tafel als ein Pfänzl.

144. Reiß. Knödel.

Nim gesottenen Reiß und gestoffene Mandel durcheinander, zuckers, und schlag Eyerdotter daran, mach Knödel daraus, und bach es im Schmalz.

145. Mandel. Knödel.

Laß die Mandel klein stoffen, thue ein geriebene Semmel darzu, und 2. Eyerdotter, samt etwas frischen Butter, rühre wohl untereinander, zuckers, bachs im Schmalz, mach ein süß Süppel darüber.

146. Knödel von Jungen: oder Hünere, Fleisch.

Nim das Breite von gesottenen Hünere, oder jungen Fleisch, hernach nim Semmelschmollen, so viel als des Fleisch ist, hack's klein, schlag 2. Eyer daran, gewürk es mit Muscatblühe und Pfeffer, mach Knödel daraus, sieds in einer Arbesuppen, leg Butter daran, und laß sieden.

147. Aufgogene Semmel.

Nim ein gutes Mehl, 3. Löffel voll Gerben, 2. Eyer, 4. Löffel voll Milch, und ein wenig Schmalz, mach einen Zaig nicht zu dick, arbeit ihn wohl ab, wann der Zaig wohl aufgogen, gieß ein wenig Milch in die Dorte. Pfann, schneid den Zaig fein rund wie ein Semmel, leg ihn in die Dorte.

ten Pfannen, schier oben und unten ein Blut, doch nicht zu viel, nach einer Viertelstund schaue erst darzu, bachs fein braunlecht.

148. Zupffte Knödl.

NIm 3. Strigel frischen Butter, wie mans um ein Kreuzer kauft, rührs wohl ab, alsdann zupf die Schmollen von neu gebachener Semmel so viel, bis der Zaig wohl dick wird, machs zu Knödeln, legs in eine kräftige wohl gewürzte Suppen, und laß sieden, bis gnug seyn.

149. Aufgeloffene Gerben Nudel.

NIm schönes Mehl, gute Milch, ein guten Löffel voll Gerben, 2. ganze Eyer und ein Dotter, auch eines Ey groß Schmalz, laß untereinander warm werden, rührs unter das Mehl, mach ein Zaig der sich würcken läst, daraus mache grosse Nudel auf ein Bret, laß wohl aufgehen, hernach nim ein grosse Reim, gieß ein halb Maß Milch darein, auch ein Löffel voll Schmalz oder Butter, laß untereinander sieden, leg die aufgangene Nudel darein, oben und unten gleiche Blut, so geht die Milch in die Nudel, gib acht, daß sie sich nicht verbrennen, sondern nur braun werden. Kurz vorhero ehe du es anrichtest, schütt 1. oder 2. Löffel voll Milchram darüber her.

150. Milchram: Strudel.

NIm frischen Butter, laß ihn zergehen, rühr 2. Eyerdotter, und ein Löffel voll Milchram darein, schüts ins Mehl, rührs wohl ab, würckts und walckts aus, nach diesem streich Butter über den ausgewalchten Zaig, über den Butter aber wohl dick Milchram, legs zusammen, wie ein Strudel, legs in ein Reim mit guter Milch, setz oben und unten ein Blut, daß wohl braun werden.

151. Weixel: Knödel.

SJede dürre Weixel, bis sie weich werden, syhe die Suppen darvon, löß die Kern aus, hack die Weixel klein, nim ein guten Löffel voll geriebene Semmel darunter, diese must du aber vorhero im Schmalz oder Butter lassen anlauffen, schlag ein Ey daran, nim Zucker und Zimmet, rührs untereinander, daß ein festes Zaigl werde, mach kleine Knödl, besträh es ein wenig mit Mehl, und bachs geschwind in heissem Schmalz, sonst zergehen sie, leg die Knödel in ein Schüssel, daraus man isset, nim die abgezyhene Weixel: Suppen, zuckers, und thue Zimmet darunter, brenns ein wenig mit Mehl ein, daß wohl geschmack werd, gieß die Suppen auf die Knödel, und laß auf einer Blut ein wenig sieden, doch must du nicht viel Suppen daran thun.

152. Weixel: Würstel.

Nach den Zaig an, und verfare wie bey den Weixel: Knödeln, nur daß den Zaig in Würstel oder Strigel schneidest, und bachs im Schmalz.

153. Aepfel

153. Aepfel: Knödel, oder Strigel.

Machs eben, als wie von denen Weixeln gemeldt, allein die Aepfel muß du ein wenig im Schmalz rösten, wann du es bachen thust, besträhs wohl mit Mehl, damit sie nicht zerfallen, gibs trucken, oder mach ein Süßpel darüber von Wein, wie auch Zucker und Zimmet, und gieß darüber.

154. Zechren: Knödel.

Im ein gutes Stück Zechren, laß sieden, blätl ihn klein und zerhackts, mach von Eyern ein Fingerührtes, nim grünen Petersil, Majoran, hackts klein, nim ein schönes Mehl darzu, misch alles durcheinander, gewürk es mit Muscatblühe, Zimber und Pfeffer, mach kleine runde Knödel, sieds in einer Petersil: Suppen, und gibs.

155. Schlick: Krämpfel.

Man nehm 2. ganze Eyer, schlags in ein Mund: Mehl, mach ein Taig an, walg ihn dünn aus, fülle darein allerhand Kräutel, was du willst, oder gehackte Kälberne Brüß und Marck, oder gehackte Lungel, welches aber vorhero im Butter muß geröst werden, nim Weinbeerl darzu nach Belieben.

156. Schlick: Krämpfel von Krebsen.

Man nehm 40. oder 50. Krebsen, wasch sauber aus, thu es in ein Hasen, gieß siedendes Wasser darüber, decks zu, und laß ein halbe Stund stehen, alsdann thue das Wasser darvon, schälle die Schweiß und Scheeren aus, nim die Schmollen von einer Semmel, weichs in süße Milch, ein wenig grünen Petersil, hack alles klein untereinander, nim eines Ey groß frischen Batter, laß ihn in einer Rein zergehen, schütt das Gehackte darein, hernach nim 2. Eyer und schönes Mehl, mach ein Taigl, walckts dün aus, füll das Gehackte darein, gewürk es mit Pfeffer, Muscatblühe und Salz, mach Schlick: Krämpfel, übersieds gar ein wenig im Wasser, legs auf ein Süß, daß sie wohl absinken, hernach legs in ein Schüssel, nim das Beste von den Krebschallen, zerstoß es, und treibs mit guter Milch durch ein Süß auf die Schlick: Krämpfel, leg 2. Strigel Butter daran, laß auf der Blut wohl einsieden, daß ein wenig Suppen bleibe.

157. Eyer: Kraur.

Im wenig Schmalz in eine feichte Pfannen, nur daß es den Boden besetzt, schlag etliche Eyer ab, darnach du viel machen wilt, salz und pfeffers, schütt ein wenig von den abgeschlagenen Eyern in die Pfann, allwo das Schmalz ist heiß worden, breite es über die ganze Pfannen aus, daß ein schönes dünnes Blätl, und schön röflet auf beeden Seiten wird, verfabre also mit den Eyern, bis alles ausgossen ist, und gehackten, darnach schneid lange Zeltl daraus wie ein Kraut, thus in ein Schüssel, gieß ein wenig

nig Wein und Wasser darauf, leg etwas frischen Butter daran, zuckers^t und ströh Weinberl darauf, laß ein Weil sieden.

158. Griefß, Schöberl.

Im ein frischen Speck, hack ihn klein, nim darzu schönen Griefß, 2. Eyer und guten Milchram, rührs durcheinander, bachs, gibß truck^t ner, oder in einer Suppen.

159. Speck, Nocken.

Im frischen oder gesalzenen Speck, hack ihn klein, und thue ihn in einer Schüssel abreiben, nim darzu 2. oder 3. Eyerdotter, und ein ganzes Ey, rührs auch derein, mach mit Mehl einen Teig an, wie zu Nocken gehö^r rig, salt und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser, wanns über^b brennt, legß in ein Schüssel, beströh es mit geriebener Semmel, oben und unten, brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen, Kuchen.

Im Eyer so viel du machen wilt, salt sie, thue auch Petersil, Zwiffel, nach deinem Belieben darzu, schlags wohl ab, thue frischen Butter in ein Pfannen, laß wohl heiß werden, bis sie beginnt braun zu werden. Wilt du den Kuchen besser machen, so kanst du das klare von Evern halben Theil darvon thun, und an statt dessen ein Löffel voll Milchram nehmen, schütt die abgeschlagene Eyer darein, mach ein hurtiges Feuer darunter, und laß bachen.

161. Ein anderer mit Speck.

Rat klein geschnittenen Speck im Butter, und ein wenig Wasser, wann das Wasser ganz ausgetrucknet ist, und der Speck röthlich scheineth, so gieß die obbesagte Eyer darüber, und laß schön ausbachen.

162. Noch ein andere mit Schuncken oder Häring.

Laß Butter in der Pfannen braun werden, schlag Eyer wohl ab, und schütt es darein, wann sie beginnet hartlich zu werden, so leg klein geschnittene Stückel von Schuncken darein, oder Häring, und laß also bachen.

Von allerhand warmen Speisen.

163. Die junge Schaaf, Mägerl zu machen.

Die Schaaf Mägerl müssen gepugt seyn, darnach gesorten, daß sie nit zäh seyn, darnach soll man Kälberne, Rinderne oder Schaaf^s Faisten auch frischen Speck klein hacken, darunter 2. Handvoll geriebene Semmel nehmen, darnach man viel Mägerl füllt, auf ein gerösten Zwiffel und Petersil, darnach 2. oder 3. Eyer daran geschlagen, ein obere Milch, auch Pfeffer darzu thun, daß eine feine dicke Füll wird, und die Mägerl ein jedes an Spißl stecken, braten, und mit zerlassenen Speck oder Butter begießen.

164. Baß

164. Gebachene Hünner und Tauben.

Wann die Hünner und Tauben zerglidet seyn, soll man die Beinlein wohl zerklöpfen, und über Nacht in zimlich gesalzenes Wasser legen, darnach mit gutem Essig besprengen, und wieder ein Weil ligen lassen, darnach im Mehl umkehren, und im Schmalz bachen, und ein schön grünen Peter sil in ein heiß Schmalz werffen, und gleich wieder heraus thun, und darauf legen, er bleibt schön grün.

165. Ein andere Manier.

Nach ganz kleine Hünner einen Sud in einer Rindsuppen thun, zerschneids in Stücker, walg in Ayrn, oder in einem darzu tauglichen Taigl, und bachs im Schmalz, auf diese Weis kanst du auch die Frösch bachen.

166. Hünner oder junges Fleisch in Agras Beer zu kochen.

Wann das Hünner sauber gebucht, und zergliedert ist, soll mans mit heißem Wasser überbrennen, und in ein Reindl legen, ein Semmel schnitten fein gewürfelt schneiden, und ein wenig im Schmalz rösten, Muscatblühe, zerstoßenen Pfeffer, und ein gute Hand voll Agrasbeerl, oder unzeitige Weinbeer darzu thun, eine gute Rindsuppen daran gießen, und an die statt sieden lassen, wann mans will anrichten, Butter darzu legen. Mit grünen Arbes kocht mans auch also.

167. Hünner in einer schwarzen Suppen.

Man soll das Blut von einem Hünner, oder von mehreren, in Wein, oder Essig auffangen, das Hünner zergliedern, und im heißen Schmalz abbräunen. darnach in ein Häferl thun, und ein sauren Apffel klein hacken, im Schmalz rösten, und ein wenig geribene Semmel darzu, darangießen Wasser, Wein, Essig, auch das Blut, und siedend lassen, darnach darzu thun Pfeffer, Zucker, Zimmet und Nägelest p.

168. Ein gutes Essen von Lebern

Man soll Hünner, Kälber, oder Lämmerne Leber klein hacken, samt zimlich viel Capaun, oder andere Faisten, und einer geweichten Semmelschmollen in obere Milch, und 2. Ayrdotter daran geschlagen, darzu nehmen Majoran, Peter sil, Muscatnuß, Pfeffer, und ein süßen Milchran, ein Butter in einem Pasteten. Reindl zergehen lassen, den Zeug darein gießen, unten und oben Blut geben, so lauft es auf, und wird gar schön rogl, man muß im Reindl auf den Eisch geben. Man machts auch also von einem Kälbernen Nieren.

169. Ein gute Carabanda zu machen.

Man soll ein hinteres Biegl abbraten, das Fleisch von den Beinlein ablösen, und klein schneiden, an dem langen Beinlein Brät lassen, und auf die Schüssel legen, ein wenig mit Essig besprengen, ein frischen Lemoni mit samt den Schalen daran schnitslen, gar klein pfeffern, und ein wenig

Kers!

ß, 2.
druck:einer
anges
gehö
über
n undviffel,
tter in
Wilst
Eheil
schütt
nd laßwann
net, soschütt
mittesie nit
Faisten
riebene
fel und
, auch
n jedes
gießen.
. Bas

wenig Suppen daran gießen, und Butter daran legen, und zugedeckt, auf einem Stütl lassen heiß werden.

170. Ein gutes Lämmernes Dämpf, Bräcl.

Man soll ein hübsches Strügel Lämmernes Fleisch nehmen, dasselbe auf dem Rost abbräunen, zuvor mit Salz besprengen, darnach in ein Häfertl thun, und darzu vier Apffelspärtl von einem saurlechten Apffel, sie seyn grün oder dürr, und ein geribene Semel im Schmatz rösten, daran gießen ein wenig Fleischsuppen, Pfeffer, Zimber und Muscatblühe darzu thun, fein zugedeckt, auf einem Stütl stehen und dämpffen lassen.

171. Ein Hünlein, wie ein Hasel, Hünlein zuzurichten.

Man soll ein Löffel voll Essig, und ein halben Löffel voll Brandwein dem Hünlein also lebendig in Hals gießen, aufhencken, und also verzapfen, und über Nacht hencken lassen, darnach rupffen und sengen, und die Haseln ein wenig brennen, wann man gern will, mag man Hasel, Hünlein daran binden, und mit Speck und Gewürz spicken, darnach braten, man mag auch also in ein Pasteten einschlagen, man muß heißen Essig nehmen, denselben gewürzen, und es damit begießen, und also mit Butter und Lemoni in die Pasteten einschlagen.

172. Rindfleisch auf Englisch zu kochen.

Nimm von einem Rind ein gutes Schweisstuch, und zertheils gemacht, daß mans nicht verschlägt, nimm Finger lang, und Finger dick Speck, und spicks fein wohl, der Speck muß aber wohl gesalzen und gewürzt seyn, und spick das fein nach der Läng hinein, und ein Hasen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn, alsdann laß wohl steden, daß allezeit wohl zugedeckt bleibt, wann das Fleisch anfangt weich zu seyn, würffe darein ein Zwölfvoller Nägelein gesteckt, und ein Stück Zimber von einander gebrochen, und groben Pfeffer, feine Kräuter, als Rosmarin, Kundelkraut, drey Lorbeerblätter, ein halbe Stund zuvor man anrichten will, man muß die Haseln darvon schöpfen, und hinein gießen. Seidl von gutem Wein, und ein halb Seidl guten Essig, nimm Schwämel und Ochsenhäut, müssen klein geschnitten werden, und laß einsieden, daß die Suppen kurz ist, dann richte das Fleisch sauber an, und regulirs mit dem Schwämel und Ochsenhäut.

173. Spannische Ohlie, nachdem man viel machen will.

Nimm 2. Pfund rinderne Bauchfleisch, laß sieden, heb die Brüß davon auf, 3. Schweinerne und Hirschene Ohrwängel, die gesäubert, und halb gesotten, ein gerauchte Ochsen, Zungen gar gesotten, gerauchertes junges Schweinerne Fleisch halb gesotten, gerauchertes Rindfleisch halb gesotten, ein halb Pfund gesottene Cerbeladi in runde Scheibel geschnitten, 2. Lämmerne Brüß halb gesotten, ein halb gemästet Capauner halb gesotten, 4. Schepsene Schweiffel halb gesotten, ein halb Pfund Ochsen

Dchse
kleine
geschri
ein sat
Lag al
oder
versal
dann
oben t

S
Näge
nicht
stund
damit

N
ein w
brüße
du es
Bode
darü
den,

N
Fleis
Citro

N
fer,
thue
gute
ten,
weni
laß e

Dachsen Marck klein geschnitten, mittlere gelbe Kübel, kleine weisse Kübel, kleine Scheer-Kübel gebugt, Zeller, Pastanati, 3. Häpfl Knoblauch klein geschnitten, 2. Hand voll Eisern, gebratene Kästen, schönen Köhl. Nimm ein saubere Kein, leg eines nach dem andern darein, zwischen jedwedere lag aber lege Dachsen Marck und Ruben, nimm ein lind-gesalgene Kind-oder Hünner-Suppen, seyhe sie darüber, gewürk es lind ab, daß es nicht versalzen wird, deck es sauber zu, laß also wohl durcheinander sieden, alsdann richte die Speiß auf ein grosse Schüssel an, daß man alles sehen kan, oben darauf lege Bratwürst.

174. Kindfleisch mit grünen Kräutern.

Seyh Kindfleisch zu mit Wasser, und saltz, laß es mürb sieden, thue Lorbeerblätter, zwey oder drey Häpfl Knoblauch, ganzen Imber, Nagerl und Muscatblühe, erliche Kohlkregel, gelbe und weisse Ruben nicht viel, ein klein wenig Salvey und Rosmarin darein, laß ein Viertelsstund damit sieden, nimm es vom Feuer, decke es zu mit einer Hafendeck, damit der Geschmack nicht davon gehe, gib es mit den Kräutern.

175. Fricassirte kleine Hünner.

Nimm kleine junge Hünner, puke sie, schneide sie mitten von einander, klopffe sie mit dem Messer-Rucken, wirff sie in heissen Butter, laß sie ein wenig braunlich rösten, seyhe den Butter, davon gieß ein gute Hennenbrühe darüber mit ein wenig Wein und frischen Lemoni, gewürk es, wann du es wilt anrichten, so nimm gebähte Semmelschnitten, lege sie auf den Boden in ein silberne oder blechene Schüssel, richte die fricassirte Hünner darüber an, gieß die Brühe darüber, laß es in der Schüssel auf Kohlen sieden, gewürk es lind ab, und gib es.

176. Zerlegte Capauner Speiß.

Nimm junge Capauner, brate sie halben Ehen ab, laß sie kalt werden, zerlege sie zierlich, thue sie in ein Keinl, gieß ein wenig Wein und Fleischbrühe darüber, thue Marck und Gewürk darein, laß es sieden, wirf Citronen-Blühe darauf, und gib es.

177. Ein andere.

Nimm diese Capaunl, quelle sie in Wasser, nimm sie aus dem Wasser, und glied sie fein klein ab, nimm Spärgel und Brüst, quell sie in Wasser, schneide die Brüst klein, thue auch Krebs übersieden, und schäle sie, thue dis alles mit Dachsen Marck in ein Keinl, gewürk es lind ab, gieß ein gute Hennenbrühe darüber, laß es damit sieden, wann es ein Weil gesotten, so seyhe die Suppen davon, brenn die Suppen ein wenig ein, thue ein wenig frischen Butter darzu, gieß es wieder darüber mit ein wenig Wein, laß es wieder auffieden, richte es zierlich an, und gib es.

178. Gefüllte Lämmerne Brüstl.

Nimm Lämmerne Brüstl, so viel du wilt, nimm gequellten Zeller, mache ein Fingerlüttes von 3 oder 4. Nieren mit frischen Butter, Marck, grüne Kräuter, eingeweichte Semelschollen, hacke dis alles durch einander mit ein paar frischen Eyrdotter, gewürz es lind, füll die Brüstel damit, setze es zu, und sied es weich, schütte Macaroni darüber, die in einer Rindsuppen gequelltt seyn, gibs mit geribenen Parmesan Käß besträhet.

179. Zeller Suppen über einen gesottenen Capauner.

Sied sauber gepuhten und in Blät geschnittenen Zeller in einer guten Rindsuppen, rühre guten Milchram daran, röst Semelschnitten im Schmalz röflet, und richt den Zeller samt der Suppen über einen wohl gesottenen Capauner.

180. Ein köstliche Kräuter Suppen.

Nimm Andivi, Boragi, Gurken, Kerbelkraut, Rickerl, Spärgel, Spanischen Saurampfen, Zigori, Spenad, diese alle wasch sauber aus, und hacks klein, sieds in einer guten Rindsuppen (wilt du es trincken, so seyh die Suppen von den Kräutern ab) gieß mit einem Ey oder Milchram ab, und richts über gebähte Semelschnitten.

181. Piccadi von Indianischen Hünel.

Nimm und brate sie halben Theil ab, laß sie kalt werden, mache ein Gehack daraus mit Marck, Lemoni Saft, Austrien, ein wenig Wein, nimm ein wenig eingeweichte Semmel darunter, gewürz es lind ab, laß es sieden, gib es mit ein wenig frischen Butter.

182. Bisque von jungen Hünel.

Nimm gar kleine junge Hünel, je kleiner, je besser, puße sie, und laß sie ganz, röst sie im Butter, nimm kleine Vögel, Brüstl, Krebs, quell, und richt ein jedes besonders zu, mach ein Gehack von Capauner und Ochsen Marck, thue es in ein Silber, seyhe ein gute Fleischsuppen darauf, gewürz es lind, laß es sieden, brenn es ein wenig ein, richt das obgeschriebene alles darüber an, besträhe es mit geschälten Pistaken, und belege es mit Lemoni, gibs.

183. Spänsau Würst.

Nimm ein Spänsau, puße sie sauber, oder ziehe ihr die Haut ab, nimm 2. gerauchte Ochsen Zungen, 2. Pfund Schweines Fleisch, 2. Ochsen Gaum 3. schweine Ohren, sied es alles, und schneide es dünn und langlecht, sonderlich die Ohren, nimm ein Cerveladi Würst, reib sie darunter, gewürz es wohl, und füll es fest in die Spänsau Haut, bind es fest zu mit einem Spagat und dünnen Bretlen von Schindel, sied es, und gib es kalt in Schnitten, kanst auch ganze Pistaki darunter nehmen.

184. Gebratene Rälber, Brißl in Sardellen, Suppen.

Nimm die Brüst, säuber sie aus, sied sie in Wasser, spick sie mit klein geschnittenen Speck, steck sie an ein hölzernen Spieß, binde sie an ein grossen Spieß, du kanst Salvey: Blätter darzwischen stecken, brate sie ab im Saft, nimm Krebs, die gesäubert seyn, auch gefotten, spicke die Schweiffel, fricallir sie im Butter, wann die Brißl gebraten, und du anrichtest, so wirf die Krebs: Schweif darüber, nimm Sardellen, wasche sie in drey oder vier Wasser, nimm die Gräten heraus, thue sie in ein Reindl mit Wein, Essig, Lemoni: Saft, lössen Butter, gewürk es lind ab, laß es siedern, damit die Sardellen zergehen, streich sie durch ein härin Tuch, und laß sie darnach wieder auffieden, ist zu wenig Butter, so thue mehr darauf, gieß es über die Brißl, und gib.

185. Gefüllte Birn.

Nimm Birn, und hole sie aus, so viel du kanst, und fülle sie mit gehackten Birn, Mandel, Weinbeerl, Zucker, Zimmet, mach ein Pfläcklein von einer Birn oben drauf, steck ein Zwecklein darauf, daß die Füll nicht heraus fällt: Mache darnach ein dünnes Faiglein, duncke die Birn darein, und laß gemach backen. Gleicherweis kan man auch die Aepffel und Ritten machen.

186. Ein gefülltes Kraut.

Schneid den Stingel heraus, machs ein wenig hohl, nimm 2. Hand voll Mandel, hack es mit ein wenig Krautblättlein, röst es im Schmalz, gibts, gwürk mit Imber, Pfeffer, Muscatblühe, schlag 2. Eyr daran, rührs untereinander, und fülls ins Kraut, decks mit Krautblättlein zu, thue es darnach in ein Reindl, gieß warm Wasser daran, saltz ein wenig, laß siedern, brenn ein Schmalz daran, laß einbreckeln.

187. Gelbe Ruben von Ritten machen.

Nimm Ritten, schälts, schneids wie gelbe Ruben, thue sie in ein Häflein, und thue Mandel, Weinbeerl, Rosinen und Zucker daran, brenn ein Schmalz darüber, laß fein dünsten.

188. Gedämpfte Hünel.

Nimm ein junges Hünel, und saltz es wie zum braten, gewürk mit Mäsgeln, Pfeffer, Salbey, Rosmarin und Majoran, thue es in ein Häflein, gieß halb Wein und halb Fleischbrüh daran, auch frischen Butter, decks zu, setz in Kohlen, und laß dämpffen, wann es schier fertig und weich ist, so nimm ein Lemoni und Nages, thue sie auch daran, so wirds gut und recht.

189. Hüner im Gewürk.

Nimm ein Henne, zerleg sie in vier Theil, siede sie in Wasser, hack Zwiesel klein, gieß Essig daran, alsdann gewürk sie wohl mit Pfeffer, Saffran und Muscatblühe, und koche sie gar ab.

190. Junge Hünner in einer Suppen.

Stede die Hünner ab im Wasser, nimm ein Hand voll Blätter von Petersilkrant, stoß in einem Möser, darunter thue 6. Eyer, nachdem die Schüssel groß ist, solches stoß alles mit Pfeffer, Imber, Safran, auch Zucker ab: darnach so treibs mit der Hünner, Suppen durch ein Sib, und lasse die Suppen wohl auffieden, und rühre siedig, lege die Hünner in ein Schüssel, und richte die Suppen darüber. Also magst du auch das Kalbs und Lämmerne Fleisch machen

191. Hünner in einer Lemoni Suppen.

Mache die Hünner, zerhacke wie oft gemelt, darnach nimm ein Rindsuppen, gieß daran, und ein guten Theil Wein, aber überbrenns zuvor, gleich daß sie verfaumt haben, auch daß sie fein säuerlet seyn von Wein, alsdann nimm 1. oder 2. Lemoni, schneid ihn fein blätlet, lege auch darzu, gewürz es mit Pfeffer, Imber, Muscatblühe, gibts, laß also sieden, bis sie genug haben, brenns auch ein, wann du es anrichtst, so leg die Lemoni blätlet daran.

192. Gescherbel über eine junge Gans.

Stede die Flügel, Fuß und Magen in Wasser und Essig, schneid Muscatblühe daran, gibts und pfeffers: nimm darnach das Leberlein, ein Apffel und ein Zwiffel, hacke klein, nimm ein wenig geribene Semmel, rösts im Schmalz, thue es daran, auch ein Ey, pfeffers und fülls in Krautgen, nehe ihn oben zu, und laß ihn mit sieden.

193. Kalbs Lebern zu kochen.

Nimm ein Kalbs Leber, schneids würflicht, rösts im Schmalz, mach ein Brüh darüber mit Nägelein, Pfeffer, ein wenig Leb, Kuchen.

194. Gefüllte Leber.

Nimm ein Kalbs Leber, hacke, nimm abgezogene Mandel, schneids länglicht, nimm Rosinen und Weinbeerl, thus daran, thue frischen Butter darein, gieß ein Ram daran, Pfeffer, Imber, Safran und Saltz, lege in ein Netz, thue Schmalz in die Bratpfannen, und lege darein, laß in einem Deselein backen.

195. Gedämpfte Leber.

Nimm ein Kälberne Leber, schneids zu Stücken Eyer groß, saltz, gewürz mit Nägelein und Pfeffer, steck an Spieß, brats doch nicht gar ab, darnach lege in ein Schüssel, nimm Zwiffel oder Knoblauch, hacke, rösts im Schmalz, thue das Schmalz von Zwiffeln wieder weg, nimm Pfeffer, Essig, frischen Butter, Lemoni, thue es alles an die Lebern in die Schüssel, decks zu, laß auf den Kohlen dämpffen.

196. Kälberne Leber braten.

Nimm die Lebern, schneid sie zu Stücken, wie die Welschen Ruß, spieß mit Speck, und lege in ein Netzlein, steck an Spieß und brats, mach ein

ein Brühlein darüber mit Zimborun, ein wenig Nägelein, Zimber und Pfeffer, und brenn ein Mehl daran.

197. Maurachen zu machen.

Nimm ein Lungl, thus überbrennen, und hacks gar klein, nimm es alsdann auf ein Schüssel, schlag 1. oder 2. Eyer daran, thus gar wohl stupen, mit Pfefferblühe und Zimberstup, auch mit Lind, und Muscatstup, rührs durcheinander ab, und mach ein Taigl an von Ethern, walgs gar dünn aus, darnach nimm ein Holz von einem Weinzapffen, und schlag ein wenig von dem Taig darum, weiters so schlag die Lungel daran, lasse aber den Stingel weiß, und thue es bachen, mit samt dem Hölzgel, halt die Maurachen mit einem Löffel zusammen, damit nicht viel darvon falle, thu über eine Weil das Zapffel daraus, damit es auch inwendig ausbache, gibts auf den Tisch.

198. Hüner Kaviol.

Nimm die Leberlein, hacks, nimm schönen Petersil, Mangolt, hacks und rösts im Schmalz, auch ein wenig geriben Brod, und ein geribenen Holländischen Käß, 1. oder 2. Eyer, Pfeffer, Zimber, thue es unter die gehackten Leberlein, nimm ein wenig Wasser, frischen Butter, und ein Ey, mach ein Taig an, wälger ihn, und schlag die Füll darein, forms den Hasen Dehrlein gleich, legs in ein Fleischbrüh, laß sieden, legs in ein Schüssel, thue frisch Schmalz, ein geribenen Käß, auch Muscatblühe daran, ein wenig Pfeffer, laß auf den Kohlen ein wenig sieden.

199. Ein anderer.

Nimm den Nieren samt der Feisten von einem Kalb, hacks mit Petersil, Mangolt, röst es in Butter, nimm geriben Brod und Käß, Zimmet, Pfeffer, schlags in obgeschriebenen Taig, machs wie vorgemeldet. Dergleichen kan man machen, von Kalb, oder Hennen Fleisch, aber es muß ein Marck darbey seyn.

200. Vögel in Zwiffel einmachen.

Schneide Zwiffel und rösts in Schmalz, rupffe die Vögel, und rösts auch im Schmalz, und thus unter die Zwiffel, gieß Wein, und Fleischbrüh daran, gibts und gewürz, so seynd sie recht.

201. Wildprät gut machen.

Gede das Wildprät in Wasser und Salt, gieß es darnach wieder herab, mache ein Brüh darüber von Lebkuchen, auch Rosin, Mandel, Zucker, ein wenig Muscatblühe, Pfeffer, Zimber, Nägelein, Wein und Essig, auch ein wenig von der erstgetottenen Brüh.

202. Ein gute Speiß von weichen Hirsch: Geweyh.

Von weichen Hirsch: Geweyh, schneide die Spigl ab, von selbigen ziehe die Haut ab, schneids dünn blätlet, legs in ein Reindl, thue Butter darein

Be-
em
uch
ind
ein
lbo

up-
vor,
ein,
zu,
ge-
an.

Nu-
ein,
mel,
tra-

nach

eids
chen
ialz,
laß

vürz
ab,
rösts
ffer,
üffel,

pick
mach
ein

darein, laß also wohl brecklen, nimm Lemony, Saft darzu, wann du wilt, kanst auch etwas Zimmet und Muscatblühe darzu geben, ist ein kräftige Speiß.

203. Ein Henn oder Capaun zu machen, die kein Bein habe.

Sich die Henn oder Capaun ab, puße ihn kühl, damit die Haut nicht verbrennt werde, darnach nimm den Kropf bey dem Kopf heraus, und die ganze Haut von der Henn oder Capaun auß fleißigst von dem Braisten herab ledigen, als wann mans untergreiffe, die Flügel, Biegel, und Stoß, sollen an der Haut bleiben, nur das Braittige soll man von den Beinern herablösen, alsdann nimm ein faisten Rälbernen Nieren, samt der Capauner Saisten, hacks klein, nimm ein wenig geribene Semmel, schlag Eyer daran, rühre untereinander ab, saltz, pfeffers, und nimm Muscatblühe darzu, fülls in die leere Haut, nehs subtil zu, hernach thus in ein raumiges Häfen, damit es nicht anbrenne, giesse gute Rindsuppen daran, wanns gefotten, legß auf gebähete Semmelschnitten, gib die Suppen ein wenig, und schütts daran.

204. Gefüllte Aepffel.

Nimm Aepffel, so nicht gar zu groß, auch nicht sehr sauer seyn, schneid ein Blätl oben herab, hohl den Aepffel aus, doch daß ein Kanst herum bleibe, darnach mach ein Füll von Weinbeerl, Zibeben, und Mandel, zuckers (wilt du, so kanst auch lindes Gewürk darzu nehmen) fülls in die Aepffel, leg das Blätl wieder über den Aepffel, mach ein kleines Hölzgel, spiß das Blätl damit an, daß es nicht herab falle, alsdann nimm ein Schmalz in ein Pfann, laß heiß werden, und leg die Aepffel darein, setze die Hafedeckel mit Blut darauf, so bräunt sichs fein, so sie nun anheben braunlecht zu werden, so richts auf eine Schüssel, mach ein Süppel darüber, also: nimm Wein und Wasser, röst ein wenig Mehl darein, zuckers, thue auch Weinbeerl, Mandel und Zibeben (wann du wilt, kanst auch lindes Gewürk darzu nehmen) darein, gibß, und richts über die Aepffel, also kanst du auch die Birn machen

205. Hirschen Zemmer zu kochen.

Nimm den Zemmer also ganz im Wasser gefotterer, saltz ihn wohl, so er gefotten ist, leg ihn auf ein Rost, laß ihn wohl abtrückeren, streu dar auf Imber, Muscatblühe, und Saltz, mach eine süße Brüh an den Zemmer, thue in ein Schüssel, Wein, Zimmet, Lebzelten, Zucker und Muscatblühe, laß ein wenig sieden, und gibß warm.

206. Schweins Kopf.

Puße den Kopf sauber mit warmen Wasser, laß ihn darnach im frischen Wasser ligen, bis der wilde Geschmack darvon gehet, sied ihn alsdann im

im Essig und rothen Wein, doch daß des Weins mehr sey als Essig, thue auch Muscatblühe, Nägel, ganzen Pfeffer und Zimber darein, daß er ein guten Geschmack davon bekomme, laß also alles zusammen sieden, biß daß er genug hat.

207. Gefüllter Köhl.

Nimm Speck, Zwiffel, und geweichte Semmel durch einander, thue Gewürz und 3. Eyr darzu, füll den Köhl, Andivi oder Sallat damit.

208. Gefüllte Artischocken.

Nimm 4. oder 5. Artischocken, sied sie weich, alsdann nimm das Rauche heraus, mach ein Füll von einem gesottene Kapaun. Breit, und Kälber, Brisl, nimm darunter Capri, gesottene Krebsen, Schweiffel, und ein halben Viertel Pistazi, auch klein gebackene Vögel, darzu brauch ein gute Hennen, Suppen und frischen Lemoni-Safft, leg die Artischocken in ein Schüssel, und fülls, gewürz sie mit Muscatblühe, Zimber und Pfeffer, leg auch ein Butter daran, decks mit einer Schüssel zu, und laß eine gute Viertelstund auf der Glut sieden.

209. Artischocken mit Krebsen gefüllte.

Nimm 4. oder 5. große Artischocken, sied sie weich, löß das Rauch wol aus, sied 40. der schönsten Krebsen, löß die Schweiffel aus, hack klein, weich ein neugebackene Semmel in süßen Milchram, druck die Semmel aus, und nimm 8. Eyr, mach gar ein dünnes Fingerührtes, zerschack die Semmel ganz klein, thue solche samt den Krebsen, Schweiffel in das Fingerührte, du kanst auch Majoran, und Berchtram darzu nehmen, sied kleine Weinbeerl und gehackten Citroni ein Viertel, fülls mit dieser Füll, gewürz es mit Muscatblühe, Zimber, Pfeffer, Zimmet und Zucker, richts in ein Reindl oder Dorten, Pfannen, decks wohl zu, laß bachen, gib es trucken auf die Taffel.

210. Speiß für einem Krancken von Brisl.

Nimm 1. paar Kälberne Brisl, überbrenn sie schön weiß, nimm das Adrige weg, schneid sie blätlet in ein Reindl oder Schüssel, sträh weisse Semmel Bröskl daran, schneid frische Lemoni Schäller darzu, ein wenig Muscatblühe und ein frischen Butter, laß geschwind auffieden, und ein wenig Rindsuppen darzu, und gibs.

211. Auf ein andere Manier.

Nimm 1. paar Brisl und ein Eiterl von einem Rube. Kälbl, überbrenns mit einander, puße beede sauber schneide von Eiterl das Zähne hinweg, laß das Eiterl kalt werden in frischen Wasser, daß du es schneiden kanst, als wie ein Speck zum spicken, also spick das Brisl darmit, hernach brats an ein Spißl, das nicht zu hart wird, leg in ein Reindl, gieß ein gute Suppen daran, und ein wenig Muscatblühe, Nägel, Zimmet und Zucker, brenns

oilst,
stigenicht
und
Zrais
und
den
samt
mel,
nimm
thus
ppen
Suphneid
erum
l. zu
in die
blgel,
n ein
, seße
heben
l dar
ckers,
ch lin
ppffel,, so er
u dar
Zem
Muscatrischen
sdann
im

brenns mit Semmelbröflein, nicht zu braun, leg ein wenig frischen Butter daran, nimm Lemoni-Safft darzu, laß auffieden und gib warmer.

212. Würstl für einen Krancken.

Nimm von einem übersottene Capauner das Weisse von dem Bauch, und von einem Kalbskopff das überbrennte Hirn, hack's klein, nimm ein wenig weisse geriebene Semmelschmollen darzu, doch nicht so viel als das Fleisch ist, ein wenig Muscatblühe, ein wenig kleine Weinbeerl, nimm hernach ein frischen Butter in ein Pfannen, und das Gehack't darein, schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran, laß ein wenig rösten, daß aber nicht anbrennt, nimm ein Schüssel, schmier mit Butter den Boden, mach Würstl Finger lang, leg schön wie ein Stern, gib unten und oben gleiche Blut, laß also ein kleine Weil bachen. Von dieser Füll kan man auch Schlicks Kröpfel machen, und Rindsuppen darauf giessen, unten und oben Blut, man muß Zucker und Zimmet darauf strähen, wann mans gibt.

213. Ein anders.

Man kan auch dergleichen von einer Kälbernen Lumpel machen, halben Theil Lumpel gehack't, halben Theil Semmel, Bröfl und Eyr daran geschlagen, und geröst, und so gemacht, wie das obige von Kapauners Brait gemelt ist.

214. Ein gutes Speißl für Krancke von Kalbs-Hirn.

Nimm ein Kalbs-Hirn, das schön ganz ist, überbrenns recht, laß kalt werden, mach mit einem Eyr ein Taigl an, walz darinnen, und bachs schön gelb, nimm Rindsuppen, brenns ein wenig ein, doch nicht zu dick, thue Muscatblühe, Saffran, ein wenig Wein und Zucker daran, laß sied den, wann du es geben wilt, so leg das Hirn darein, laß ein wenig auffieden, und gib. Man kans auch truckner und warmer gebachener geben, Zucker und Zimmet darauf gesträhet.

215. Ein Wälsch-Panädl zu machen.

Nimm Schmollen von einer Rundsommel, laß in einer Rindsuppen sied den wie andere Panädl, wanns genug gesotten hat, so rührs wol ab, daß nicht Knopern gibt, schlag 2. frische Eyr daran, daß dünn wird, schmier das Reindl mit frischen Butter auf den Boden und Seiten ein, schütt das Panädl darein, gieß unten und oben gleiche Blut, daß es sich nicht anbrennt, und gib.

216. Ein Röchl für einen Krancken, der Sand und Stein hat.

Nimm Welsche Weinbeerl, wasch 2. oder 3. mal, klaube sie sauber, daß die Stein darvon kommen, thus in ein Häfel, gies ausgebrennts Röchl Wasser und wenig alten Wein daran, laß also weich sied den, daß man sie kan durch ein Sieb schlagen, nimm ein Reindl und ein wenig frischen Butter darein, röst darein Semmelbröfl schön braun, schütt die durchgeschla-

gene

Gene Weinbeerl mit samt der Suppen darein, machs so dick, wie sonst ein Köchel, stoß 10. oder 12. Krebs-Augen zu Pulver, wie Mehl, und rührs darunter, ehe du es gibst, ein wenig Weigelwurgen geschaben, und darein gerührt, wie auch Muscatblühe.

217. Knödel und Würfel von durren Brünner-Zwespfen.

Nimm Weixel und Brünner-Zwespfen, wasch sauber aus, setz zu in Wasser und Wein, wann sie gefotten seynd, so löß die Kern heraus, und hacks gang klein, daß mans nicht kennt, was es ist, röst geriebene Semmel, und thus unter das Gehackte, schlag 2. ganze Eyr daran, nimm Zimmet, gestoffene Nägel, Muscatblühe und Zucker, das genug ist, geribene Lemoni-Schäller, mach den Taig so dick, daß du kanst Knödel daraus machen, bach die Knödel im Schmalz nicht zu braun, leg sie in ein Reindl; gieß die Suppen, in welcher sie gefotten haben, darauf, doch nicht zu vill, wann mans anricht, so muß man die Knödel mit eingemachten Hetzebötschen oder Weinschärling bestecken, kanst mit geschnittenen Bistazi besträhen, es ist ein schöne und gute Speiß.

218. Spenad auf Niderländisch zu kochen.

Wuße die Stängel von Spenad, wasch ihn sauber aus, daß er nicht zerdrückt werde, leg ihn in ein Häfen, daß er wohl Raum hat, überbrenn ihn nicht zu vill, sephe ihn durch ein Sib, daß er fein gang bleibt, und gang trucken seye, alsdann nimm Butter, schütt ihn darein, leg Pfeffer, Salz und Muscatblühe daran, rühr ihn nicht, laß ihn also ein Weil sieden, daß er grün bleibe.

219. Cronaber-Vögel à la Candale.

Wann dir am Donnerstag gebratene Vögel überbleiben, so nimms, und legs Freytag und Samstags in Essig, Sonntags nimm heraus, besträhe sie wohl mit Mehl, rösts in Butter, gibs warm besträhter mit Zucker auf den Tisch.

220. Ein gutes Most-Brätl.

Nimm ein gutes Rindfleisch, paik mit Rummel und Cronabethbeer in Essig, brats, wanns gefotten ist schneids in etliche Stückel, legs in ein Reindl, strähe geribene Semmel darauf, leg ein Stückel Butter darzu, gieß ein frischen Most darauf, und ein paar Löffel Rindsuppen darzu, schab einen Kren darein, growrk und zuckers, laß mit einander sieden, so ist fertig. NB. Werß nicht gern gepaikt ist, der nehme ein Lungen-oder weisses Brätl an Spieß gebratten, und diese Suppen, wie oben darauf gemacht. Item kanst du zu Lesens-Zeit den Most sieden, so lang bis er recht dick einsiedet, denselben behalten, und das Jahr durch zu solchen Bräteln brauchen.

Von allerhand Gebratenes.

221. Ein gefüllten Capaun zu braten.

Man soll den Capaun zum Braten einsalzen, darnach die Leber nehmen, je mehr je besser, gebröcklet schneiden, und ein klein gehackten Zwiffel in Capaun, Feisten rösten, auch ein rockenes Brod fein klein bröcklet geschnitten, und Rosmarin, Petersil, Majoran, Pfeffer darzu thun, und alles in Capaun füllen, mit gesottene Schnecken, Austern oder Rössen, auch einen gebratenen Kälbernen Niern klein hacken, geröstes Brod darunter mischen, und damit füllen.

222. Gebratene Auerhanen.

Las den Auerhanen ein wenig sieden in einem Kessel, spick ihn, las ihn allgemach braten, besteck ihn mit Nägeln und Zimmet: und mach darnach ein Brüh darüber nach Belieben.

223. Ein gemeines Hünel braten, daß es schmeckt wie ein Rebhun.

Nimm ein Hun, gieß ihr ein Essig in Hals, hängs auf, und las verzapeln, rupffs, wasch mit Wein aus, gewürz wol innen und aussen mit Pfeffer und Nägeln, setz ein Nacht in Keller, alsdann steck an und brate es, traiffs mit heissen Schmalz: darnach mache ein Brühlein darüber von Malvasier, und das Blut von einer Hennen, thue es in ein Häfen, rührs wol biß erwarmet, und gewürz mit Imber, Pfeffer, Nägeln und Zucker.

224. Gefüllte Lerchen.

Nimm Speck und Majoran, hackt unter einander, salz, leg die Bögel in ein laues Wasser, alsdann fülls damit, und brats.

225. Gembs, Schlägel braten.

Nimm den Schlägel, häute ihn sauber, kloppf ihn wol, daß er mürb wird, salz ihn, und spicke ihn wol, stecke ihn an, und brat ihn: und wann er gebraten ist, so nimm 3. oder 4. gute Aepffel, schneide sie klein, röst es im Schmalz, nimm ein Vierting Mandel, schneide sie klein, thue sie darunter, wie auch Weinbeerl und Rosinen, gieß süßen Wein daran, gewürz es nach deinem Gefallen: nimm auch ein wenig geriben Brod daran, gilbe es, und las es sieden, gieß darnach solche Brüh über den gebratenen Schlegel.

226. Reb-Hüner zu braten.

Brat das Hun, leg in ein Schüssel, decks zu, nimm Reinsal oder Malvasier, oder sonstien einen guten Wein, was du haben kanst, ein wenig Holder, Essig, ein sauren Pomeranzen, druck den Safft darein, man kan ein wenig Rosen, oder Spick-Wasser darein gießen, so riecht es schön darnach, thue Trisanet daran, las mit einander sieden, gieß über das gebraten Hun.

227. Ein

227. Ein Spansau zu braten.

Breit es zu, und salz es in einer Mutter, steck an den Spieß, und brich ihm den Rücken, daß es nicht krum werde, thus zum Feuer, schmiers mit Speck, sonst wirds bläsig, brats geschwind.

228. Kleine Vögelein zuzurichten.

Nimm Vögelein, so viel du wilt, röst sie im Schmalz, und mach ein Brüh darüber, nimm 1. oder 2. Zwiffel, schneids fein klein gewürffelt, und röst sie auch im Schmalz, gieß Wein daran, und ein wenig Essig, thue Pfeffer und Saffran daran, nimm die Vögel, thue sie auch darzu in die Pfannen, laß sieden, zuckers auch, daß bizelt wird, und richts in ein Schüssel.

229. Kleine Vögel in Safft zu braten.

Nimm einen Speck, schneide ihn würfflicht, laß ihn aus, thue die Gröbern darvon, und treiff alsdann die Vögel damit.

230. Hüner mit Mandeln gefüllt.

Nimm weiche Semmelschmollen in ein gute obere süße Milch, stoß Mandel klein, nimm die Semmel darunter, etliche Eyrdotter und Rosenwasser, zuckers und salz es ein wenig, fül alsdann in die Hünel und brats.

231. Andere mit Krebsen und Mandeln.

Make die Hünel sauber, untergreiff, hack Krebsen Schweiffel klein, zerstoß Mandeln, und ein wenig geweichte Semmel, rührs unter einander mit Eyrdotter ab, zuckers und gewürz es, füll die Hünel damit, salz und brats: wann du wilt, kanst auch ein süßes Süppel darüber machen.

232. Gebratener Capaun mit frischen Lemoni gefüllt.

Make ein guten Capaun, untergreiff ihn wie ein Hünel, nimm frische Lemoni, schelle das Gelbe davon, schneid den Lemoni klein, füll ihn in die Haut, brat ihn fein im Safft, wann er gebraten, mach ein gutes Süppel darüber.

233. Wie man ein feisten Capaun mit Aустern oder Sardellen füllen soll.

Make den Capauner sauber, nimm das Ingeweid, samt Magen und Kropff heraus, füll Aустern, frischen Butter, Muscatblühe, Nägerl in dem Kropff und Bauch, spähl ihn wohl zu, salz und brat ihn schön braun, thue in ein Schüssel Lemoni-Safft, Aустern und frischen Butter, setz auf ein Blüt, laß ein weil sieden, leg den Capauner darauf, zier ihn mit Lemoni-Spältel, du kanst sie auch mit Sardellen also füllen.

234. Cronaberh Vögel zu füllen.

Mupff frische Cronaberh Vögel, zerreib sie nicht, untergreiff wie die Hünel, stoß Mandel mit Rosenwasser groblecht, schlag 2. Ey daran, zuckers und rührs untereinander, füll die Vögel damit, brats, mach ein Süppel von Lemoni-Safft darüber.

235.

235. Wie man aus einem Capaun einen Fasshan machen soll.
Sied Cronabethbeer in starcken Essig, laß abkühlen, und gieß es einem lebendigen Capauner ein, beutel ihn so lang biß er todt ist, bind ihm den Hals zu, und laß ihn über Nacht hengen, rupff ihn truckener, thue das Ingerweid heraus, wisch ihn mit einen saubern Tuch aus, paiz ihn in siedenten Essig, thue den Essig, Pfeffer, Nägel und Cronabethbeer, gieß die Baiz drey oder viermahl darüber, spick ihn mit Speck, Nägel und Zimmet, steck ihn an Spieß, und speil ihn wie ein Fasshan, wann er ein wenig übertrückert, begieß ihn mit seiner eigenen Suppen.

236. Schnepffen zu braten.

Nupff die Schnepffen trucken, zieh ihnen die Haut von Kopff, stoß ihnen den Schnabel mitten durch den Leib, spick sie, und stecke sie an Spieß, daß er beym Schenkel ein, und beym Flügel wieder ausgehe, brat sie, leg 1. oder 2. Schnitten geröste Semmel in die Brat-Pfannen, damit das Abtropffen der Schnecken darauf falle, oder auch von den hindern Theil die Schnitten binden, wißt du, so kanst auch ein Suppen darüber machen mit Weinbeerl, Safft, und etwas Gewürz, in dieser Suppen laß das Brod ein Sud thun, und richt die Schnepffen darauf, gib Lemoni darzu.

237. Ein Indian zu braten, daß er schön weiß und marb sey.

Wann er alt ist, und sauber gepuht, laß ihn über Nacht in Saltz Wasser ligen, wasch ihn wieder sauber aus, und saltz ihn, thue wohl Majoran und Pfeffer darein, und brate ihn langsam und schön im Safft. NB. Man soll in alle Hünere, Gänß und Capauner jederzeit Majoran recken, so schmecken sie schön.

237. Reb, Hazel, Hünere, Fasshanen zu braten.

Nachdem das Ingerweid heraus, spicks mit klein Speck, den Reb, und Hazel-Hünern must du den Kopff und etliche Federn in Fügeln lassen, damit man den Vogel an Federn erkenne, wann du wißt, kanst die Hazel-Hünel mit Aустern füllen.

239. Ein Lämmern: Haasen zu braten.

Schneid einem Lämpel den Leib mit den vordern Füßen hinweg, wie mans mit einen Haasen zu machen pflegt, spick ihn mit kleinen Speck, brat ihn, und mach ein Sardellen-Suppen darunter.

240. Gebratener Rech: Schlegel.

Spick ihn dick mit kleinem Speck, brate ihn, und begieß ihn stäts mit heißen Butter und Essig, du kanst ihn auch mit einer Sardellensuppen geben, du kanst ihn auch etliche Tag im kalten Essig paizen, spicken, braten, und ein Suppen von Milchram, und der Suppen aus der Brat-Pfannen darüber machen.

241. Indianische Bündel zu braten.

Berbind sie ganz über die Brust, mit braiten Schnitten Speck, und laß sie also langsam braten.

242. Gebratener Faschan.

Halben Theil gespickt, und halben Theil mit Speck verbunden, gebraten, und warm gegeben mit den Federn in den Flügeln.

243. Scuffada zu machen auf Wällisch.

Auff ein Lungenbraten, paize ihn mit halb Wein und Essig, Kümm, Cronabethen und Rosmarin, spicke ihn mit dicken Speck über quer, laß ihn etliche Sud thun, hernach steck ihn an ein Spieß, begieß ihn mit der Paiz, ehe du ihn gibst, besträhe ihn mit Lemonschäller.

244. Mandel-Kren über gebratene Gänß und Lungenbraten.

Schwöll Mandel, und stoß klein, nimm weniger Kren als Mandel, rühre unter einander, thue Zucker darunter, laß sieden, wann du es wilt anrichten, schütts über das Gebratene.

NB. Zu den Gebratnen ist gebräuchlich, daß man jederzeit Salat gebe, welchen ein jeglicher nach seinen Belieben gemischt oder allein geben kan, bey vornehmen Orten gibt man auch von allerhand Wällischen Früchten, Lemoni, Citroni, Pomeranzen, so mit Granat, Aepffel, Kerner regulirt, auch allerhand Salzen, wie jeder will.



Von allerhand Krapffen und Bachwerch.

245. Mandel-Krapffen zu machen.

Man soll Mandel auf das kleinst bereiten, und wohl zuckern, und von zwey oder drey Eyr die Klar nehmen, nachdem man vill macht, mit einem frischen, oder Zimmet, Wasser wohl kochen, und unter die Mandel rühren, darnach soll man mit den Eyrdottern und schönen Mehl ein Taigl anmachen, und zimlich zuckern, und ein Plätl auswa'gen, die Füll darauf legen, und mit einem Radel fein lange Strükel, die eines Fingers lang, und eines zwerchen Fingers dick seyn, abrädeln, und das Abgerädelte über sich kehren, und an den Derttern mit Eyrlar fein zusammen bicken wie ein Ringel, und in einer Dorten Pfannen backen; wanns halb gebacken seyn, einen Eyrdotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen, und darmit bestreichen, und folgendts backen.

246. Andere Mandel-Krapffen in Schmalz gebachen.

Man soll die Mandel auf das kleinst bereiten, und um 1. Pfening Sem

Semmel-smollen in frischen Wasser weichen, und wieder wol ausdrucken und darunter stossen, und wol zuckern, darnach 3. oder 4. Eyrdotter daran schlagen, daß es ein feines Taigl wird, ist es zu dünn, so kan man ihm mit einer gestossenen Semmel helfen, darnach soll man Feuervigel daraus machen, nicht gar eines Fingers dick, die müssen unter sich gespißt seyn in der Form der kleinen Rüblein, die man Gefätter; Rüblein nennt, darnach in einem Schmalz fein kühl bachen, und wann mans heraus thut, oben darauf ein Rosmarin, Wipffel stecken, so stehen sie gar fein, seynd warm gar gut, wann mans also warmer auf die Tafel gibt.

247. Den Taig zu den bachen Aepffel, Weixel, und andern Sachen, daß er gar hoch auflaufft, zu machen.

MAn soll nehmen die süsse abgenommene Milch, dieselbe wol warm lassen werden, und ein wenig Schmalz darein zergehen lassen, und schönes Mehl darein rühren, daß es so dick wird, wie ein Koch, darnach soll mans auf einer Blut wol abtrückeren, und 2. oder 3. Eyr, darnach man vill macht, in das heisse Wasser legen, und eines nach dem andern in Taig schlagen, und glatt abschlagen oder rühren, daß er in der Dicken ist wie ein Strauben-Taig, wann man Weixel daraus bachen will, soll man nur allezeit ein Weixel nehmen, da der Stengel halb abgeschnitten ist, in den Taig duncfen, und im Schmalz bachen, so lauffen sie gar hoch auf; also kan man auch Aepffel, Salbey, Zwespen, Zibeben, und was man will bachen. Wann man dörrte Weixel siedet, und fein übertrückeren läßt, und steckt's an kleine Spießl, und bacht's aus solchen Taig. so werden sie gar schön und gut; wann mans anricht, muß man die Spießl daraus nehmen oder ziehen, will man gern, so macht man ein gutes zuckertes Weixel-Süppel darüber.

248. Die runden Brand-Rüchel zu machen.

MAn soll in ein frisch Wasser eines halben Ey groß Schmalz legen, und darinnen sieden lassen, darnach ein schönes Mehl darein rühren, so vill daß nur das Mehl naß seye, darnach soll mans auf heissen Aschen wol abtrückeren, daß er gar trucken wird, alsdann soll man Eyr in ein heiß Wasser legen, und eins nach dem andern daran schlagen, und wohl abtrückeren, oder in einem Mörser stossen, biß der Taig so dick wird, als ein Koch, alsdann soll man ihn auf ein schmalziges Deller thun, und mit einem Löffel fein runde Bröckl ins Schmalz ziehen, das Schmalz muß nicht gar heiß seyn, und also fein kühl bachen, stäts rüglen, und mit einem Löffel darauf gießen, so lauffen sie schön auf, und werden gar rogl.

249. Sprig-Krapffen zu machen.

MAn soll den Taig machen, wie zu den Brand-Rüblein, allein an statt des Wasser soll man ein Milch nehmen, und wann der Taig fein zäck abgestossen ist, soll man in die Sprigen ein zerlassenes Schmalz gießen, und den

den
dick
seyn

M
mit
der
heiß
cken
wan

M
nehn
ann
heiß
terle
thut
pen,
will,
mer

M
woh
eing
del g
rühr
hörig
den
bach
len,

M
densi
siede
thun
Sch

den Saig darein thun, und also in die Sorten: Pfann in das Schmalz nicht dick übereinander, nur zweyfach, das Schmalz muß ein wenig wärmer seyn, als zu den Röchlen, doch auch nicht gar zu heiß.

250. Spritzkrapffen von Mandeln.

MAn soll Mandel auf das kleinst bereiten mit frischen Wasser und Zucker, darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes Mund-Mehl, und mit Eyerklar von neu gelegten Eyern ein Saigl anmachen, so dick, daß in der Spritzen bleiben, darnach ein Schmalz übersetzen, daß aber nicht gar heiß wird, und wie andere Spritz- Krapffen durch die Spritzen hinein drücken, und bachen, sie müssen nicht braun werden, je weißer sie seyn, je besser, wanns noch heiß seyn, soll mans zuckern.

251. Zucker- Sträubl zu machen.

MAn soll schönes Mehl nehmen, und fast den dritten Theil Zucker, darnach Eyerklar, und 2. Löffel voll frisch Wasser, und ein Löffel Wein nehmen, alles wohl zerklöpfen, und damit ein dünnes Sträubl- Saigl anmachen, und gar wohl rühren, und das Schmalz in der Pfann lassen heiß werden, aber nicht gar zu heiß, und den Saig durch ein enges Trächterlein darein ziehen, und bachen, nicht braun, und wann mans heraus thut, soll mans geschwind über ein kleines Prügerl wickeln, wie die Hollipen, und mit dem Prügerl auf die Schüssel legen, darinn mans anrichten will, und erst auf der Schüssel das Prügerl ausziehen, sie lassen sich nimmer umlegen, zerbrechen unter den Händen.

252. Die Wasserkrapffen mit Mandeln zu machen.

MAn soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandel, 4 Eyerdotter, und ein ganz Ey, mit dem soll man die Mandel wohl abtreiben, und wohl zuckern, darnach soll man nehmen, ein gutes Stück süßen Kam- und ein gutes Stück Butter darin zergehen lassen, und an die Eyer und Mandel gießen, und wohl abtreiben, darnach schönes Semmel-Mehl darein rühren, daß so dick wird, wie ein Strauben- Saig, alsdann das darzu gehörige Eisen wohl lassen warm werden, und mit Butter schmieren, und den Saig mit einem Schöpf- Löffel darauf gießen, und ob einer Blut herab bachen, und wann mans von Eysen thut, geschwind über ein Walger wickeln, daß sie krum werden, wie die Hollipen.

253. Sackkuchen zu machen.

MAn soll nehmen 8. Eyr, und eine gute süße Milch, und wohl abrühren, und mit schönem Mehl ein Saig anmachen, wie ein Strauben- Saig, denselben in ein leines Säckel gießen, nicht voll, und zu binden, und in ein siedendes Wasser legen, und siedend lassen, biß fest wird, darnach heraus thun, und lange Schnitl daraus schneiden, zwey Finger breit, und kühl im Schmalz bachen, die Pfann stets rügeln, und mit einem Löffel das

Schmalz darauf giessen, so gehen sie schön hoch auf, und werden gar schön hoch.

254. Kamkrapffen zu machen.

Man soll nehmen ungefehr ein halbes Seitel obern süßen Kam von dem allerbesten, in ein Pfann, und also siedig darein kochen gar ein schönes Mehl, daß so dick wird wie ein Koch, und soll man ihn auf der Glut wohl abtrüeknen, zuvorn aber 4. Eyer in ein warmes Wasser legen, daß so warm ist, daß man die Hand mit darinnen halten kan, und sie ein wenig lassen anlauffen, da soll man eins nach dem andern in Zaig schlagen, und wohl rühren, darnach den Zaig auf ein schmalziges Teller thun, und fein Strigel in ein nicht heißes Schmalz einziehen, ist der Zaig zu lind, so fahrens voneinander, und kan mans rund einziehen.

255. Die drey Pfannentrapffen.

Man soll in Rühwarmer Milch ein Bröckel Schmalz zergehen, und wohl warm lassen werden, und mit 5. Eyern, die zuvor in warmen Wasser gelegen, und schönes Mehl, ein Zaig anmachen, ein wenig dicker als ein Strauben-Zaig, man muß nur ein Ey nach dem andern darein schlagen; darnach soll man ein wenig Schmalz in ein Pfann nehmen, und zergehen lassen, und den Zaig darein schütten, und auf ein kleinen Glütl trüekern lassen, bis er sich schneiden läßt, darnach soll man ihn auf ein schmalziges Teller legen, und langlechte Strigel daraus schneiden, nur ein wenig, und fein kühl im Schmalz bachen.

256. Ein Essen, so man den faulen Zansen nennt.

Man soll nehmen um 3. Kreuzer ein schön weissen Semmel-Zaig, und ein halb Maß besten Milchram, 4. oder 5. Eyerdotter, darinn wohl zer schlagen, und zwey Löffel voll frische Biergärben, alles in den Zaig gießen und abrühren, ist er zu dünn, so soll man mehrer Mehl darein nehmen, und rühren, und auf einem warmen Ofen stehen lassen, und aufgehen, als dann soll man den Zaig noch einmal gar wohl und starck würcken, daß er fest wird, und formiren wie ein Zucker-Hut, und in den Back-Ofen schießen, und fein warm, doch gemach lassen bachen, so viel daß man ihn schneiden kan, alsdann soll man ein scharffes Messer nehmen, und am Boden herab schneiden ein grossen Fingers dick, und das andere alles nacheinander zerschneiden eines Messerrucken dick, allein der Kopf muß auch so dick seyn, als das Untere, alsdann solle man ein frischen Butter wohl mit Zucker vermischen, und die Schnitten zu beeden Seiten zimlich dick damit bestreichen, und auf einander legen, und wieder in den Back-Ofen einschießen.

257. Die blätleren Solatschen zu machen.

Man soll nehmen ein Maß schönes Semmel-Mehl, das warm ist, und ein gute Biergärben bey einem halben Seitel, dieselbe warm machen, und

und wohl rühren, daß gar säumig wird, darnach ein guten Milchram nehmen, so viel, daß man den Zaig in rechter Dicken, wie ein Krapsen-Zaig anmachen kan, den Milchram warm machen, und unter die Gärben giessen, wohl rühren, und damit den Zaig anmachen, zuckern und 2. Stund auf den Ofen setzen, bis daß er aufgehet, doch muß nicht zu heiß auf den Ofen seyn; wann er gangen ist, soll man ihn auf den Tisch thun, und mit den Händen ein wenig überstoffen. darnach allemal so viel nehmen als zwey Hand groß, und mit einem Walzer der Läng nach austreiben einer Spannen breit, und eines Messer. Rücken dick, darnach mit zerlassenen Butter oder Schmalz schmieren, und übereinander wicklen wie zuvor, aber nicht mehr bestreichen, das soll man drey, oder viermahl thun, zum vierdenmal soll man ihn mehr so dünn auswalgen als eines Daums dick, und mit Schmalz bestreichen, und ein wenig rasten lassen, darnach wieder so dünn auswalgen, als das erstemal, und wieder übereinander wicklen, und wieder so dünn auswalgen, und wann mans hat zum andernmahl ausgewalgt, soll mans wieder bestreichen und zusammen wicklen, und noch zweymal also dünn auswalgen, und allezeit zusammen wicklen; darnach soll man ihn ein Spann breit, und zwey Spann lang machen, also kan man den ganzen Zaig verarbeiten, und bey einer Viertelstund ligen lassen, daß er ein wenig ausgehet, und wann mans einschiest, mit Schmalz bestreichen, sie seyn lang gut, man kans in einer Dorten. Pfannen wärmen, so werden sie als wären sie erst gebachen worden.

258. Die guten Böhmischen Gollatschen.

MAn soll einen solchen Zaig nehmen, wie oben vermeldet, und eines Messer. Rücken dick runde Blätl auswalgen, ein wenig grösser als ein zinnernes Teller, darnach soll man von guter süßer Milch und Ayren, ein gutes Töpffel machen, dasselb auf einen Tuch und Reiterl gar wol aufstreichen, daß gar trucken wird, das Töpffel darnach soll man mit einen guten dicken Ram, und zerlassenen Butter anmachen, in der Dicken als ein Koch, daß es sich aufstreichen läßt, und also die Töpffel auf die ausgewalgene Blätl streichen, noch so dick als der Zaig ist, man muß gar nicht an die Dertter hinausstreichen, sondern man muß ein Finger breit leer lassen, zweysach übereinander legen, daß am Ranft dicker wird, damit die Faisten nicht abrinnen kan; ehe mans einschiest, muß mans aber mit Butter bestreichen, muß die Füll erst darauf streichen, wann das Läd auf dem Ofen Schüssel ligt, wann mans essen will, soll mans wärmen.

259. Pugatschen. Brod von Kochholky.

Ein Maßl Mehl, ein Sudermäsl, ein Maßl Anneiß, ein Maßl Fenichel, ein Löffel voll Schmalz, zwey Maßl Milch, um zwey Pfening Gärben, ein Vierteling Zucker, ein wenig Saltz, wenig frisches Wasser. Dieses alles

alles zusammen wacker abgeknetet, und zu einen langen Strügel formirt hernach gehen lassen, und bachen, hernach wann es bachen ist, also warmer zu Blättern geschnitten, so dünn als mans haben will.

260. Ayr: Küchel bachen.

Nimb 5. oder 6. Ayr, kloppfs, thue sie in ein laues Schmalz, als wann du ein Fingerührtes wollst machen, rühre so lang bis glatt wird, und wann schon hart wird, so rühre ein wenig Semmel-Mehl darein, daß es fein dickleht wird: darnach thue es auf einen hölzern Teller, mach ein Schmalz heiß, leg es ein, klein und groß, und bache.

261. Ayr: Brezen zu bachen.

Nimb um 3. Kreuzer Semmel: Taig, und 7. Ayr, thue Butter darein, so viel als 2. Ayr groß, auch Milchram, thue alles untereinander, darnach mach Brezen daraus, und trags zum Becken, so seyn sie gut.

262. Biren: Krapffen.

Mach ein Taig mit Ayr und Milch an, füll die Biren voll, leg in ein siedendes Wasser, laß sieden, biß es ausgesotten hat, alsdann nim sie heraus aus der Biren. Schneids zu Schnitten, oder laß ganz, wie du wilt, bache sie kühl aus dem Schmalz, so seyn sie recht, das Saß vergiß nicht.

263. Feigen bachen.

Nimb ganze Feigen, drucke sie fein über einander, schneid darzu Rinden von einer Semmel, auch Apffel. weicher und breit geschnitten seyn wie die Feigen, stecke sie zwischen die Feigen an ein hölzern Spieß, duncke es in ein Taig, der von Wein und Mehl gemacht, thue es in ein heiß Schmalz, bache es langsam aus, schneide es von Spieß herunter, gib es mit Zucker.

264. Gebachene Brisl.

Neuber die Brisl, schneid Pläglein daraus, und rösts im Schmalz, leg in ein Schüssel, nim Wein: Essig, Fleischbrüh, Pfeffer, Saffran, Muscatblüh, laß auf der Kohlen bregeln, nichts darüber.

265. Gebachene Semmel.

Nimb ein weiß Laiblein, stoß die Rinden über all darvon mit einem Reib-Eysen, darfst nicht gar auf die Brosam wegstoßen: darnach so schneid fein runde Schnitten darvon und nim ein Weinbeer: Latwergen, bestreich die Schnitten innen und aussen, setz zwey aufeinander, doch daß unten und oben nichts sey, duncks darnach in ein Taiglein und bache.

266. Gerben: Krapffen zu machen.

Nimb von schönsten Mehl, setz, daß es warm wird, alsdann nim ein süßen Butter, den zerbrössel klein in das Mehl, darnach nim 1. oder 2. Löffel voll Gerben, oder darnach du viel machen wilt, rühre unter ein süße Milch, die muß auch lablet seyn, mach ein Taig aus dem Mehl, und But-
ter

ter daran, nicht zu dünn, darnach nimb Eyer in ein warmes Wasser, schlag eines nach dem andern darein, nicht alle ganz, halb Dotter, und halb ganz, schlag ihn nicht gar starck ab, er wird sonst zäck, laß ihn aufgehen, darnach mach sie auf ein Bret, bachs kühl heraus, sie seynd gut und recht.

267. Aufgeloffene Haasen, Oehrl.

Nimb Schmalz und Wasser in ein Pfann, laß sieden, gieß es in schönes Mehl, und schlag 3. Eyer daran, mach einen Taig, und walg ihn dünn aus, formier Haasen, Oehrl, und bachs im Schmalz.

268. Noch andere.

Nach einen Taig an, mit etlichen Eyern, nimb ein Löffel voll Milch, salt, mach den Taig nicht zu hart, walger ihn auf das dünnest, forms darnach wie Haasen, Oehrllein, man muß den Taig zweyfach zusammen legen, und mit einem Rädlein herum fahren, lege es ins Schmalz, und bachs, sträh Zucker darauf.

269. Hirsch, Hörner zu bachen.

Nimb 6. Eyer, Klopfs wohl, thue 3. Löffel voll Zucker daran, mach ein guten Taig, schneid ein Stücklein herab, das walgere in der Form wie ein Spindel, und so dünn, daß es zweyfach einem Hirschhorn vergleicht, und bachs im Schmalz. Und wann du es austrägst, so setz allein zwey und zwey gegeneinander auf in der Schüssel, so siehst wie Hirsch, Hörner.

270. Hirsch, Brein zu bachen.

Setze den wohl starck in einer Milch, und schütt ihn auf ein Teller, laß ihn wohl erkalten, und schneide Schnitt daraus, duncks ins Mehl, und bachs im Schmalz.

271. Krapffen von Mandel zu bachen ohne Taig.

Nimb ein Vierling Mandel, stosse sie klein, thue ein Löffel voll geribene Semmel darein, drey Löffel voll Rosen-Wasser, zwey Löffel voll Zucker, nimb auch ein wenig Schmalz darunter, so wird es fein mürb davon: darnach mach ein schönes glattes Blat, und fasse die Krapffen nicht zu voll, sie lauffen sonst aus, und bache nicht zu heiß, und nicht zu kalt.

272. Krapffen von Ritten bachen.

Nimb die Ritten, schäle und schneide sie, laß solche darnach im Schmalz rösten, alsdann hacke sie gar klein, nimb eine Latwergen, auch geribenen Lebkuchen, Zucker und Pfeffer, so seynd sie gut.

273. Ruchel bachen für die Krancke.

Nimb ein Viertel von einer Hennen, die gesotten ist, nur das Fleisch, schneid es klein, und nimb Zwespen, thue die Kern heraus, schneid sie auch klein, nim Semmel-Mehl und Eyerdotter, mach ein Ruchleins-Taig, und bachs.

274. Mandel zu bachen.

Nimb gestoffene Mandel, thue Zucker und Rosen: Wasser darunter, mach ein Plätz Taig an, streichs darauf, und oben wieder eins darauf, legs ins Schmalz, und bachs.

275. Regen: Würm zu bachen.

Nimb 3. oder 4. Dotter, Zucker und Rosen: Wasser, und ein wenig Aneiß, mach ein Taigl an von schönen Mehl, walg ihn aus, eines Messerrucken dick, nimb ein Krappfen, Räd, und radel ein Strigel herab, aber nicht so dick, als ein Regen: Wurm, dann im bachen werden sie schon dicker, legs auf ein Faller hin und her wie ein Fisch oder Regen: Wurm, oder Zweiffels: Knopff, wie du willst, und legs also gemacht in das Schmalz, sie bachen sich gar geschwind, kanst auch Hirschen, Hörner darvon machen.

276. Salbey zu bachen.

Nimb schönes Mehl, mach ein Taig mit kalten Wasser an, daß er schön glatt wird, schlag ein Ayr daran, und treib ihn glatt ab, gieß ein wenig sauren Wein daran, nicht viel, mach ihn hernach mit Ayrklar an, dünn wie den Straubentaig oder noch dünner, nimb ein wenig Schmalz in den Taig, schlag ihn wacker ab, nimb darnach schönen Salbey, der fein groß und frisch ist, zieh ihn durch den Taig, leg ihn in das heisse Schmalz, gieß das Schmalz mit einem Löffel darauf, so werden sie noch gröffer, und bald bachen, man muß geschwind damit seyn, und das Schmalz muß heiß seyn, sonst gehen sie nicht auf, vergiß auch das Schmalz nicht.

277. Strauben zu bachen.

Nimb drey Seitel Hasen, halben theil von schönsten Mehl, setz, daß fein warm wird, brenn ein Brocken Schmalz darein, ungefehr ein Viertel, rühr das Mehl wol untereinander ab, leg 7. Ayr in ein warmes Wasser, schlag eines nach dem andern darein, fünf ganze und zwey Dotter, laß ein Schmalz in einer Pfann wol heiß werden, dunck den Strauben: Löffel in das heisse Schmalz, füll ihn voll des Taigs an, und laß gemacht in die Pfann, kehrs bald um, daß sie nicht zu braun werden, den Taig must du zuvor mit Wein anmachen, ehe du die Ayr hinein schlägst, nimb ein halb Seitel guten Wein, und nicht gar zu viel Wasser, mach ihn nicht gar zu dünn an, damit er von Ayren die rechte Dicke bekommt.

278. Ritten: Strauben zu machen.

Nimb 8. Ritten in ein Hasen, gieß Rosen: Wasser daran, laß gar weich sieden, darnach schäl es und schneids blättlet, treibs durch ein Reiter, nimb eine gute Hand voll Mehl, und vier Ayrdotter, und ein ganzes Ayr, 20. gestoffene Mandel, und ein wenig Rosen: Wasser, und ein gute Hand voll Zucker, nimb ein Schmalz in einer Pfannen, und bachs wie die Mandel: Strauben, nimb auch so viel Butter darzu, wie zu den Mandel: Strauben.

279. Was

279. Wasser, Strauben.

Nimb 5. Eyer, schlag sie wohl ab, nimb Milch darunter, mach ein schönen Taig an, dicker als ein Strauben, Taig, hig ein Wasser in einer Pfann, wann es sieden thut, so mach ein Sträubel mit dem Trachter in das Wasser, wann es genug gesotten hat, so thue das Sträubel auf ein Reindl heraus, mach wieder eins, bis du den Taig gar hast, aber ein jedes Sträubel absonderlich, bachs also bey einem Aschen-Feuer herunter, sonst macht mans auf ein Schüssel, und strähet Weinbeerl zwischen, und brennt sie mit einem heissen Schmalz ab, setze sie auf ein Glüt, daß sein warm bleiben.

280. Gerben, Strauben.

Nimb ein guten Milchram, laß ihn warm werden, spridlen, und nimb 4. Eyerdotter, und zwey ganze Eyer, dann gieß so viel Ram daran, als Eyer seyn, auch zwey Löffel voll gute Gerben, spridels wohl durcheinander ab, hernach nimb ein gutes Mehl auf ein Schüssel, schneid 3. Striße frischen Butter darein, so du willst, auch ein wenig Muscatblühe, salt es, und seyh die angemachte Eyerdotter darunter, rührs wohl ab, daß es einem zähen Taig werde, doch nicht gar zu dünn, fülle den Taig in einen Strauben, Löffel, und bachs.

281. Aepffel, Strauben.

Nimb 2. Eyer und wenig Wein, mach ein Taig an, schneid die Aepffel gewürfelt, rührs in den Taig, laß ein Schmalz heiß werden in einer Pfannen, gieß die Aepffel und den Taig darein, bachs und kehre etlichmal um, nims heraus, und richte gezuckerter an.

282. Süß Brod zu machen.

Nimb 3. Eyer, schlags in ein saubers Beck oder Schüssel, thue die Dögerl davon, salt es ein wenig, zertreib die Eyer, nimb drey und einen halben Vierling Zucker, zerstoß ihn klein, schütt ihn unter die Eyer, und treibs gemach ab, hernach nimb gutes durchgeschlagenes Semmel, Mehl darzu, mach ein Taig daraus, in der Dicke wie zu einem Brand-Ruchen, zäch ihn wohl ab, und misch nach Belieben Aneiß darunter, nimb 3. Oblat, schlag den Taig darauf, nimb ein Torten, Pfannen, schmiers ein wenig mit Schmalz, und wisch wieder sauber aus, setz auf ein Glüt, doch daß es nicht gar zu heiß werde, leg das Oblat mit dem Taig darein, bestrah es mit Zucker, laß fein braun bachen, hernach nims heraus, und leg andere darein, so lang du Taig hast.

283. Salbey, Ruchel, die nicht schmalzig seyn.

Schlag Eyer auf, schlags wohl ab, rühr Mehl und ein Löffel voll Milch, und ein Löffel voll Wasser darein, daß der Taig dünner sey, als ein Strauben, Taig, salt und bachs.

284. Milch,

ter,
aufenig
ines
rab,
hon
rm,
als,
hen.schön
wenig
dünn
den
groß
gieß
bald
eyn,3 fein
Bier,
Waf:
; laß
fel in
fann,
e mit
gu:
an,weich
eiter,
ly,
hand
Nan:
traus
Daf

284. Milchramkrapffen zu machen.

Erstlich nimb süßen Milchram, der nicht gerinnt, laß ihn siedē, und wann er gleich herüber sied, so rühr ein gutes Mehl darein, welches nicht nachlaßt, biß es fein fett ist, alsdann trückne den Zaig ein wenig auf einem Glütl, schlag warme Eyer daran, biß er in der Dicke wird, wie ein Rühels Zaig, leg ihn auf ein hölzernes Teller, schneid mit ein Messer hüpsch lange Strigel hinab, und bachs im Schmalz fein kalt.

285. Spannisch Brod zu machen.

Man nimt 3. ganze Eyer und 2. Dotter, ein Löffel voll Rosen-Wasser, dis alles bey einer Viertelstund gerührt, item ein Vierling Zucker, ein wenig schönes Mehl, wieder bey einer Viertelstund darunter gerührt, nim die erdenen Mödel, schmiere mit Schmalz, und gieß den Zaig darein nur halb voll, bachs gar langsam, obenauf seh ein Blut, bachs Semmelfarb, so seynd sie fertig.

286. Noch eines mit Mandeln.

Ein Pfund Zucker fein klein gestossen und gefähet, ein halb Pfund Mandeln, immerzu mit Rosen-Wasser klein gestossen, alsdann nim 6. Eyer, schlags unter die Mandel, rührs wohl ab, hernach thue den Zucker darunter, und rührs ein gute Weil, dann 3. Vierling Mehl auch darunter gerührt, die Mödel mit Butter geschmiert, und den Zaig darein gegossen, gar kühl gebachen, damit sie schön aufgehen.

287. Zibeben zu bachen.

Nimb schöne grosse Zibeben, schwöll sie in einem Wasser, thue die Kernel daraus, und stecke ein geschälten Mandel-Kern darein, laß den Stängel an den Zibeben, ziehs durch ein Strauben-Zaig, bachs im Schmalz, und gib warm.

288. Gebachenen Peterfil.

Nimb Peterfil-Würzel und kochs, schneid in die Läng auf, löß den Kern heraus, wals ihn im Mehl um, und bachs im Schmalz.

289. Gebratene Priglkrapffen von Gerben-Zaig.

Nimb schönes Mehl, und ein Löffel voll gewässerte Gerben, die dick ist wie ein Zaig, etliche Löffel voll süße Milch, laß die Milch und Gerben ein wenig warm werden, rührs unter das Mehl, wie ein Dämpffel, laß wohl aufgehen, hernach nimb wiederum Milch, und ein Vierling Butter oder Schmalz, 5. Eyer von dreyen die Klar hinweg gethan, rührs in die Milch, das Schmalz oder Butter muß du zergehen lassen, nims auch darunter, mach das obgemeldte Dämpffel mit ab, daß es gleich wie Gerben-Krapffen-Zaig wird, hernach nimb eine gute Hand voll Weinbeerl, wasch sauber aus, trückers ab, ein wenig gestoffene Muscatblühe unter den Zaig, streich oben auf etwas Schmalz, daß er nicht sper wird, laß den
Zaig

Taig wieder gehen, so dann nimm den Krapffen, Spiß, schmir ihn wol ein mit Schmalz, leg ihn zum Feuer, daß er wol heiß wird, und säume, nimm den Taig, mach ihn in Händen Finger dick aus, wie ein Strüßl, ist er zu lang, so mach 2. Strüßl, wind den Taig auff den heißen Bratspiß, schlag ein geschmirtes Papier darum, und binds mit Spagat zu, daß er nicht herab falle, brat ihn bey einem guten Feuer ein Viertelstund, bis er braun werd, du mußt den Krapffen mit Schmalz und Butter begießen, wann er aufsteigt, laß den Spagat nach, daß er Platz habe, so ist er fertig, zucker ihn nach deinem Belieben.

290. Spiß, Krapffen.

Nimm ein gute süße obere Milch, zu einem Krapffen brauchst du wol 3. Seitel, nimm 2. ganze Eyer, und 4. Dotter, ein guten Viertel süßen Butter, klein geschnittene Nägelein, Muscatblüh, Zimber und Zucker, die alles unter die Milch, nimm schönes Mehl, mach einen Taig an, der nicht zu dick ist, daß er gleich rinnt, mach den Spiß heiß, schmir ihn, gieß diesen Taig mit einem Schöpf, Löffel darauf, brat ihn gemacht, dann er fällt gern herunter, du mußt auch ein Brat, Pfannen untersetzen, den Krapffen darffst du nicht so lang machen, als den obigen aufgewundenen, wann er nur ein viertel Elen lang ist, gieß fein langsam auf, damit er bleibt, und knopperig werde wie ein Holz, Schlegel, brat ihn bey anderthalb Stund, daß er ein schöne Farb bekommt.

291. Ein anderer.

Man soll in einem Seitel guter oberer Milch, die gar süß ist, eines Eyer groß Butter oder Schmalz zergehen lassen, und darunter thun zwey Löffel voll frisch Biergerben, und 5. Eydotter, alles wol abschlagen, darnach mit schönen Semmel-Mehl, das warm sey, ein Taig anmachen, so fest, daß er immer in Händen klebt, und mit den Händen wol arbeiten, und ihn auf ein Schüssel legen, zudecken, und auf einem Ofen lassen aufgehen, alsdann wieder auswürcken, und zu drey Stücken schneiden, und fein langlecht würcken, darnach den darzu gehörigen Spiß mit Schmalz schmieren, und ihn lassen warm werden, den Taig um und um darum schlagen, und mit einem starcken Zwirn überbinden, und mit zerfloßnen Eydotter überstreichen, und bey einem brennenden Feuer braten, bis er erstarrt, und ihn wohl mit zerlassenen Schmalz schmieren, bis er braun wird, und warm geben.

292. Wepsen-Nest.

Nimm ein Löffel voll Gerben unter die Milch, ein Viertel Schmalz oder Butter, laß zergehen, nimm 3. Eydotter und ein ganzes Ey, ein wenig Muscatblüh, rühr die alles untereinander ab, gieß in ein Mehl, mach ein Taig an, der sich würcken laß, wasch zwey Finger breit Strüßel von diesem Taig, schmier die Strüßel mit zergangenem Schmalz oder Butter, wie
 b
 ckel

und
cht
nem
helo
ngefer,
ein
nim
nur
arb,lan
per,
un
ges
sen,mel
tin
ilz,

bern

ist
der
laß
itterdie
auch
Ber
zell,
den
den
Taig

ckel die Strickel übereinander wie Schnecken, setzt ihn in einem Model, der wohl eingeschmiert ist, bis der Boden ganz überdeckt wird, setz den Model mit dem Teig in die Wärme, laß ihn gehen, bis er voll wird, hernach bach ihn in einem Bach Ofen oder Torten, Pfannen, beygleichen ein halbe Stund, daß er ein hübsche Farb bekomme, nimm Weinbeerl und Zucker nach Belieben darunter.

293. Kugel-Hopff.

Mach ein Teig an, wie zu einem Wepsen-Nest, doch nicht zu dick, dann du darffst ihn nicht auswürcken, rühr ihn nur wohl ab, gieß ihn in ein geschmierten Model, daß er halb voll werde, laß aufgehen, bis er voll wird, bach ihn wie oben gemeldt, schmier ihn mit Schmalz oder Butter.

294. Gebachene Arbes.

Nimm ein Löffel voll Schmalz, und laß wohl heiß werden, schütts in schönes Mehl mit halb Wasser und Wein, rührs klar ab, dann schlag zwey Eyr-Dotter und ein ganzes Ey daran, rühr alles zusammen wohl ab, schütt den Teig auf ein Teller, ziehe ihn mit einem kleinen Schlüssel-Dehrl vom Teller in ein heißes Schmalz, und laß bachen.

295. Oblat mit gestoffenen Mandeln zu füllen.

Nimm in einem frischen Wasser wohl gewachte Mandel, zieh die Haut herab, und zerstoß, dann nimm Rosen-Wasser, und das Weiß von einem Ey, zuckers und rührs durcheinander, und fülls in die Oblat, hernach mach ein Teig mit Wein an, fehr die gefüllte Oblat darein um, und bachs im Schmalz.

296. Gebachene Ritten.

Schneid grosse Ritten zu dünnen Scheiben, thue die Kern und Stein davon, legs in ein warmes Schmalz, daß nicht zu heiß, setz auf ein Glüt, laß ein Stund stehen, so werdens weich, so dann nimm einen dünnen Teig mit Wein und Zucker gemacht, ziehs dardurch, bachs im Schmalz, in welchem sie gelegen seyn, bis daß der Teig gelb werde.

297. Holler zu bachen.

Nimm ein schönes Mehl, und ein warmen Wein, samt einem Brocken Schmalz, laß selben im Wein zergehen, schütts unter das Mehl, schlag 3. Eyr daran, mach einen Teig, tunc den vorhero wohl gewaschenen und getrückerten Holler darein, und bach ihn.

298. Pafesen von Hirschen-Marck.

Laß das Marck einen Sud thun, hacks, und gwürk mit Pfeffer und Imber, streichs auf Semmel-Schnitten, bachs im Schmalz, und richts auf ein Schüssel, oder bachs mit Eyrn.

299. Guldene Schnitten.

Schneid Schnitten von einer Semmel, schütt warme Milch darüber, schlag so viel Eyer, als vonnöthen, wohl ab, walg die Schnitten darinnen oft um, und bachs im Schmalz, richts auf ein Schüssel, schütt Wein daran, thue auch Zucker, Weinbeerl und Zimmet darein, und laß einen Sud thun, und gibs trucken.

300. Schnee-Ballen.

Erstlich nimm ein gutes Mund, Mehl, ein Seitel gute Milch, 2. Strigel frischen Butter, laß den Butter in der Milch zergehen, alsdann schlag 2. ganze Eyer darein, spritzs wohl ab, schütt unter das Mehl, und mach einen Taig an, walge ihn dünn aus, und formire mit dem Krappfen, Radl, Schnee-Ballen, bachs kühl im Schmalz, daß nicht zu braun werden.

301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Brezen.

Man walget die Brezen in Wein oder Milch, lasts ansauffen, hernach nimmt mans, lasts ein wenig trucken werden, absincken, und nimmt Zucker, Zimmet und Mehl, der Zucker muß vorschlagen, strät es ein, und bachs im heissen Schmalz.

302. Gebachene Rosen.

Mach einen Taig an, wie zum gebachenen Salbey, puße den gelben Bogen von den Rosen, walke hernach selbige im Taig, bachs nicht zu heiß, hernach zuckers und gibs.

303. Solehippen zu machen.

Nimm Eyerklar, so viel du machen wilt, klopfs wohl ab, gieß ein wenig Milch darein, zuckers und pfeffers, rühre ein Mehl darein, doch daß es nicht zu dick werde, hernach bachs es.

304. Baurenküchel.

Nimm schönes Mehl in ein Schüssel, hernach thue in ein lablechtes Wasser 2. Löffel voll Gerben, und ein Ey, schlags wohl ab, seyhs durch ein Sieb in das Mehl, mach ein Taig dünn an, wie andere Krappfen; Taig, laß ein Stund ihn gehen, hernach duncke die Hand in ein Wasser, nimm den Taig so viel als ein Ey groß, und bachs schön kühl.

Von allerhand Pasteten und Sorten.

305. Von groben Taig.

Nimm Kocken, Mehl, das doch nicht zu grob ist, arbeite es wohl durch mit heiß Wasser und Salz, daß der Taig zimlich fest wird, diesen Taig kanst du brauchen zu allen Pasteten, die man wegschicken will, als Schuncken oder Hamen, Wildprät, und sonst von allerley grob Fleisch, wohl

wohl dick gemacht die Rinde, so bleibt dir die Pasteten unzerbrochen, führe sie hin, wo du wilt.

306. Von weissen Taig zu den grossen Pasteten.

Nimm Semmel, Mehl, schütt es auf ein Tisch, mache ein Grub in die Mitte, thue Butter darein, der unzerlassen ist, Saltz, frisch Wasser, arbeit es wohl durcheinander, im Arbeiten laß dir den Taig mit ein wenig Wasser besprengen, biß er zäh und gerecht wird. Nimm dann ein Walger, und walge es aus zu den grossen Pasteten, ströh Mehl auf beeden Seiten, damit es nicht an den Tisch und Walger anklebt. Mercke, daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimmt, als im Sommer, dann im Sommer, wann des Butters zu viel, so bricht der Taig, so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den Händen durcharbeit, und ist darnach nicht zugebrauchen. Mercke auch, wanns kalt ist, und man Taig macht, so decke ihn zu mit einem warmen Tischtuch, damit er ein wenig ruhen kan, wann er gemacht ist, dasselbe kan man auch im Sommer thun, allein nicht mit ein warmen Tuch, sondern mit einer Schüssel, oder lege ihn eine Weil in ein Mörse. In Italien machen die Pasteten, Becker ihren Taig alle mit Schweinen Schmalz und heissen Wasser an.

307. Von mürben Taig.

Nimm Mund, Mehl, und zimlich viel frische Butter, wenig Milchram, 3. oder 4. Eyerdotter, frisch Wasser, Saltz, arbeite es wohl durcheinander, mache ihn so fest, als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pasteten aufrichten, so laß den Taig etwan 2. Zeller dick, oder etwas dicker, in der Mitten aber eines Daumens dick, so läßt er sich desto besser aufstreichen. Wilt du aber Torten machen, so laß es nur eines halben Zeller dick, dann dieselben werden nicht hoch aufgesetzt.

308. Marben Taig zu übergeschlagenen Pasteten, Wandel oder Torren

Man nimmt schönes Semmel, Mehl, auf ein Pasteten ein halb Pfund Butter, schneid ihn in das Mehl, schlägt 4. oder 5. Eyerdotter daran, saltz lind, macht ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an, daß man ihn würcken kan, würck ihn geschwind, und walg ein grossen Fleck aus, füll darein Ghäckel oder Fleisch, was du wilt, thus in ein gute heisse Tortens Pfannen, und bachs bey einer halben Stund, daß fein gefärbt werden, doch mußt du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gwürhen, wann die Pastetel oder Wandel halb gebachen, so mußt du ein Löchel darein machen, sonst zerschricken sie.

309. Butter, Taig.

Nimm schönes Mehl, darnach du viel machen wilt, auf ein grosse Schüssel oder auf ein Pastetel, mach einen Taig beygleichen so groß als ein Pfund

Pfund Butter, den Teig must du mit guten Wein und Wasser anmachen, wilt du aber nicht Wein nehmen, so nimm ein wenig Brandwein unter das Wasser, du must auch 2. Eyerklar, oder 2. Dotter nehmen (aber 2. ganze Eyer gar nicht) auch eines Ey groß Butter darzu nehmen, salze nach Belieben, mach alles untereinander ab, daß ein guter fester Teig werde, würck ihn wohl ab, hernach nimm ein Pfund Butter, knödt und wasch ihn wohl aus, daß er zimlich zäh werde, walg den Butter zu einem hübschen Blat Finger dick aus, leg ihn in ein frisches Wasser, biß wol fest wird, nimm den obgemelten Teig, und walg ihn auch zu einem solchen Blat aus, doch daß das Blat des Teigs grösser sey als der Butter, nimm den Butter aus dem Wasser, trückne ihn wohl ab, leg also ihn auf den Teig, und schlag ihn drey oder vierfach um, und walg ihn aus zu einem langen Blat, wie man ihn einmahl überschlägt, so muß man ihn das andermal auch überschlagen, also muß man ihn so oft überschlagen, biß daß der Butter in dem Teig ist, in Sommer viermal in Winter fünffmahl, du must geschwind eylen, daß er nit an dem Tisch oder Walger klebe, must ihn auch nit viel mehligen, sonst geht er nicht auf, mach ihn an einem kühlen Ort (zu mercken, den Butter must du zuvor gerechtlten, ehe du den Teig anmachen wilt) walg den Teig aus, mach Torten oder Pastetten darauß, doch must du den Teig eines grossen Finger dick legen, schneid ihn mit heissen Messern, bestreich ihn über sich mit Ayerklar, und zier ihn, wie du wilt, bach ihn in einer guten Ditz, so ist er fertig.

310. Schlüssel, Torten, Teig.

Nimm ein Pfund frisch Schmalz, rühre ein ganze Stund auf einer Seiten, darnach rühr ein Schöpf, Löffel voll Wein darein, und 2. ganze Ayer und noch 2. Dotter, auch ein Löffel voll süßen Milchram, man muß 2. Stund rühren, hernach rühr erst das Mehl darein so dick, daß er sich walgelast, mach daraus Schlüssel, Torten, und bachs schön röstlet.

311. Torten, Teig von süßer Milch.

Nimm auf ein grosse Schüssel oder Platl ein halbes Pfund Butter, schneid ihn in ein schönes Mehl, nimm ein wenig Saltz, und mach ihn mit einer süßen Milch ab, bis das Mehl naß wird, hernach nimm den Walger (dann du darffst ehe nicht würcken) leg ihn wie ein Butter, Teig, bis das Mehl mit dem Butter untereinander ist, wann der Walger gleich taigig, so kan man ihn schon abschaben, mehlige den Walger wiederum walg ihn dünner aus als ein Butter, Teig, leg ihn in die Schüssel, füll darein was du wilt, mach ein Platl oder Satter darüber, bestreichs mit Ayerklar, bachs bey einer Viertelstund, von diesem Teig kan man Wandel, oder übergeschlagene Pastetti machen.

312. Spanischen Taig zu machen.

Nimm Mund: Mehl, arbeit es wohl durch mit warmen Wasser, macht ihn gar nicht fest, arbeit ihn ein Stund, oder länger, bis er sich vom Eisch löset, walger ein Stuck oder 20. so dünn wie ein Papier aus, ziehe es noch dünner mit den Händen, lege ein Blat unten auf den Boden in die Sorten: Pfann, bestreichs mit warmen Schweinen Schmalz, welches du auf ein Feuer zerlassen hast, bestreich ein Stuck 10. oder 12. lege sie aufeinander, thue ein Füll darein, bestreich wieder so viel, und lege sie oben auf, beschneide es, setz es in Ofen und bachs, am Fasttag bestreichs mit Butter.

313. Wie man den Del: Taig mache, auch wie man dem Del den Geschmack benehmen soll.

Man muß das Del sieden lassen, bis es ganz still wird, und nicht mehr kracht, durch dieses Mittel wird ihn der Ungeschmack benommen, man kan auch etliche Rinden Brod oder Zwiffel hinein werffen, wann das Del bereit ist, so thue ein gutes Mehl auf den Eisch, ein wenig Saltz, Del, auch ein wenig Wasser, arbeit dis alles wohl durcheinander, daß es fest werde, und schlage von Fischen darein, was du wilt.

314. Zucker: Taig.

Nimm ein Bierling klein gestoffenen Zucker, thue ihn in Mörsel von Alabaster oder Marmel, thue das Weiß von halben Ey, und ein halben Löffel voll sauren Citronen: oder Lemoni: Saft, rühre dis wohl untereinander, bis der Zucker beginnt dick und fest zu werden, wann es nicht will fest werden, so thue ein wenig Rosen: Wasser darunter, wann der Zucker fest worden, so stoß ihn mit ein Stößel, bis er zum Taig wird, der wohl fest ist, mach Sorten oder Pasteten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen, auf die Weiß, wie das vorige.

NB. In diese obgeschriebene Taig kanst du nach deinem Belieben schlagen, was du wilt, doch daß du jedem sein rechte Form gebest, welches man im Druck nicht erklären kan, sondern ein jedes selbst durch öfters Exercitium erlernen wird. Man kan auch aus diesen Taigen, als Butter: Mandeln: Zucker: Taigen, 2c. allerhand Sorten, Krapffen, Wandel 2c. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche ausländische Pasteten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu den Pasteten zuricht:

Erstlich süß Gewürz.

Nimm zwey Theil gestoffen Imber, ein Theil gestoffen Pfeffer, mische es untereinander, thue gestoffen Nägel, geribnen Muscatnuß, gestoffenen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer, mische es, und hebe

hebe es auf in lederne Säkel. Etliche lassen jedweder Gewürz vor sich selber, und heben es auf in lederne Säkel. Es seynd auch viel, welche anstat alles andern Gewürz nur allein den Pfeffer brauchen, ob gleich das Gemischte viel lieblicher als der Pfeffer allein.

316. Gesalzten Gewürz.

Nimm ein Pfund Pfeffer und Imber, zusammen gestossen, jedes gleich ^{vi. l.} 2. Pfund Saltz, das getrocknet ist, misch dieses wohl untereinander, heb es auf in ein Ort, da es nicht feucht ist, brauche es zu den kalten Pastetten.

317. Wie man den Pastetten ein gute Farb geben soll.

Nimm Eyr, schlage sie wohl durcheinander weiß und gelb, bestreiche es damit, wilst du es aber noch brauner haben, so nimm 2. oder 3. Dotter zu einem Weiß, schlage es wohl durch einander, und brauche es, wilst du es aber ganz bleich haben, so nimm etliche Eyrdotter, mische Wasser darunter, und schlage es durcheinander, und brauche es. Du kanst ein Pemsel machen lassen, von Schweins, Borsten, die gar gelind seyn, oder binde etliche Federn zusammen, und brauche sie zum bestreichen. In der Fasten nimmt man Saffran in Wasser geweicht zum bestreichen, oder auch Hechten Roggen mit Hönig vermengt.

318. Wie man das Zucker, Eys machen soll.

Shue in ein weiße Schüssel ungefehr ein Viertel Pfund Zucker, der wohl klein gestossen ist, thue das Weiße vom halben Ey darzu, ein Löffel voll Rosen Wasser, dis alles wohl durcheinander geschlagen, bis es ein lauterer Fäum wird. Wann du es brauchen wilst zu den Marzapanen oder Englischn Pastetten, so must du es über und über damit beschmieren, und in den Ofen, der nicht zu heiß ist, einschieben, wie hernach ferner soll gedacht werden.

319. General Bericht von der Bacherrey.

Wann man nur ein wenig Bacherrey macht, ist nicht vonnöthen, daß man ein ganzen grossen Ofen darum haizen muß, sondern nur ein Platz in der Mitten, so viel du vermeinst, daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen Höfen und Häusern kleine Oefen, die gar bequem mit Kohle oder gar klein wenig Holz können gehaitz werden. Die Röche brauchen sonst auch viel Sorten Pfannen, in welche man auch die delicate Pastetten und Sorten kan gar bequem bachen, wann man den Ofen nicht haizen will.

320. Auf Französisch, wie man ein Hammen oder Schuncken einschlagen soll.

Shue ihn in ein frisch Wasser, laß ihn zimlich lang darinn ligen, nach dem er groß oder klein ist. Ist er zimlich groß und wohl gerauchert, wie die Westphälische, so müssen sie nicht weniger dann 24. Stunden im Wasser ligen, du kanst es bald sehen oder kosten, wann er wohl gewässert ist, schneide

nacht
vom
he es
n die
s du
seins
auf,
tter.
den

mehr
man
Del
auch
erde,

Alla
ilben
reins
ll fest
r fest
st ist,
und

elies
orm
edes
aus
and
zten
ber.

he es
osse
und
hebe

schneide nur in der Mitten tief hinein, und schneide ein klein Stück heraus, kost es, obs gut ist, ist es genug gewässert, so richte es zu, wie folget. Erstlich beschneide das Untertheil der Hammen, damit das schwarze Fleisch weg kommt, ziehe die obere Haut herunter, und hau ein Stück von dem grossen Knochen am Ende weg. Mach ein groben Zaig, walge das Untertheil aus, es muß aber wohl zwey Daum dick bleiben, lege auf den Boden breite Schnitten Speck. Diese Speckschnitten müssen so breit gelegt werden, daß der ganze Hammen darauf ruhen kan, lege auf die Speckschnitten ein gute Hand voll gehackten grünen Petersil, gewürk den Schuncken mit süß Gewürk wie oben gedacht, lege ihn darnach auf den Petersil und Speck, bestecke den Hammen oben mit ganzen Nägelein und Zimmet; oben auf der Hammen lege wiederum ein Hand voll gehackten Petersil, auch Speckschnitten, 6. oder 7. Lorbeerblätter, darnach ein halb Pfund frischen Butter auf die Speckschnitten und Lorbeerblätter. Mache darnach den Deckl, bestreibe ihn mit Wasser, decks darüber, und mache es wohl fest zu, schiebe es gleich in Ofen, welcher so heiß seyn muß, als wann man Brod bachen will. Ist die Hamme groß, so muß sie drey gute Stund bachen, die Pastetten muß auch wohl mit Eyer bestrichen seyn, damit sie ein eingenehme Farb bekommt. Wann die Pastetten ungefehr eine halbe Stund im Ofen gewesen, so mach ein Paar Luftlöcher oben im Deckel, damit sie nicht entzwey springt. Wann die Pastetten zu viel Farb gewinnet, oder schwarz wird, so bedecke sie mit eingenezt Papier, und laß das Ofenloch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzubleich, und bekommt keine rechte Farb, so ist es ein Zeichen, daß der Ofen nicht heiß genug, mach dann entweder ein gut Kohlfeuer, oder ein Flammen im Ofenloch, bis sie ein gute Farb gewinnet, nimm alsdann die Flammen weg, und setze den Ofen fest zu, und wann sie gebachen ist, so nimm sie aus dem Ofen, und laß sie kalt werden. Wann sie kalt ist, so nimm ein wenig Zaig, und stopff die Luftlöcher zu, damit der beste Geschmack nicht heraus gehet.

321. Zusammen auf ein andere Art.

Nimm ein Hammen, weich ihn im Wasser, wann er genug geweicht, so nimm ihn aus dem Wasser, und beschneide ihn sauber, hau die End des Knochens weg, ziehe ihr die Haut ab, und so er allzu feist ist, so schneide et was vom Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet, so setz ihn zum Feuer mit Wasser, und etliche Lorbeerblätter, auch grüne wohlschmeckende Kräuter, laß ihn halb gar sieden, nimm ihn vom Feuer weg, leg ihn auf ein Bret, laß ihn austrucken und kalt werden, nimm alle Knochen heraus, wann man ihn in ein aufgesetzte Pastetten will einmachen, so muß man alle Knochen heraus nehmen. Setz ein Pastetten auf von weissen Zaig, der zimlich hoch und dick von Zaig ist, beleg den Boden über mit Speckschnitten,

ten, leg ein Hand voll grob gehackten grünen Petersil darauf, gewürk den Schuncken mit süß Gewürk, leg den Hammen in die Pasteten auf den Petersil und Speck, besteck ihn mit ganzen Nagerln und Caneel, thue ein Paar Lorbeerblätter darein, und grüne Kräuter darauf, ein halb Pfund Schweinen Schmalz, ein halb Pfund Ochsen-Marck, ein halb Pfund frischen Butter, oben auf den Butter thue ein guten Theil gestoffenen Pfeffer und Zimmet, auch breite Speckschnitten mit Lorbeerblätter. Decke die Pasteten zu mit einem Deckel, der eines Daumens dick ist, mach es wohl fest zu, bestreich es mit Eyer, und mach ein kleine Cron von Taig darauf, setze die Pasteten auf ein Bogen Papier. Diese Pasteten muß 24. Stunden backen, und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn, als wann man grob Brod darein backen wolte. Wann die Pasteten 5. oder 6. Stunden im Ofen gewesen, so ziehe sie heraus, thue sie auf ein Ofenbret, schneid den Deckel ein wenig auf, schau zu, ob die Pasteten voll Suppen ist, oder nicht, dann wann die Suppen eingesotten ist, so muß du sie wieder anfüllen mit guter Fleischsuppen, die nicht gesalzen, hast du ein wenig Safft von Schepsen-Schlegel ausgepreß darzu, so ist es desto besser, decke sie wieder zu, und schieb sie in Ofen, und schau wieder in 5. Stunden darzu, ob sie genug Suppen hat, und laß sie folgendes mürb backen. Drey oder vier Stund, ehe die Pasteten gar ist, kanst du darein thun zu gerichtete Schwammen, Magen und Leber von Hünern, welches alles zuvor muß gequell seyn. Und wann der Ofen wegen der Länge des Backens würde kalt werden, so schütte glüende Kohlen auf der einen Seiten in Ofen, damit die Hiß alleweil unterhalten wird, und die Pasteten im stänten Sieden verbleibet.

322. Noch auf ein andere Weis.

Mach sie wie die vorhergehenden, ausgenommen, daß du nebens die andere Sachen darein thust, ein Viertel Pfund geschälte Zirbernüßl, ein halb Viertel Pfund kleine Weinbeert, ein Viertel Pfund geschälte Pistachen, ein halb eingemachte Citron klein geschnitten, anderhalb Viertel Pfund gestoffenen Zucker, im übrigen mache es wie in dem vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist, so mache ein Suppen darzu mit Wein, Zucker, gestoffnen Zimmet, und ein wenig Wein-Essig, isset man sie nicht auf einmal, so laß sie wieder aufwärmen.

323. Genueser Marck-Pastetl zu machen.

Mach einen Taig von Butter, Mehl, Eyer und Zucker, walg den Taig aus, und setz kleine Pastetl auf, schneid frisch Kindernes Marck viereckig, auch eingemachten Cardl viereckig, thue Zucker und Zimmet darunter, fülls in die Pastetl, machs oben zu, und backs im Schmalz, oder Dorten, Pfannen.

324. Hünel in Marck: Pasteten.

S Jede ein faistes Hünel in einer Rindsuppen, wanns gesotten, druck zwischen 2. Teller aus, daß es fein breit wird, nimm ein Marck, und ein frischen Lemoni, schäle ihn, nimm das Weiße völlig davon, nur daß das Saftige bleibe, hack es samt dem Marck, hernach mach ein Pasteten, streu das Gehackte darein, leg das Hünel darauf, gewürk nach Belieben, mach die Pasteten zu, wann es gebachen, gieß ein gute Hüner- und Fleischsuppen daran, so ist es fertig.

325. Cardinals: Pasteten.

Nimm ein kleine Torten: Pfann, nimm Butter, Taig, treibe es dünn aus, wie ein Teller dick, leg es in die Torten: Pfannen, füll es an mit Kälbern: Fleisch oder Geflügel, das roh, oder gequell ist, thue eben so viel Ochsen: Marck darein, salz es mit gesalzen Gewürk: Du kanst darunter nehmen Zirbernüffel, kleine Weinbeerl, und hart: gesottene Eyerdotter. Wann die Pasteten gefüllt ist, so deck sie zu mit Butter: Taig, wilst du sie süß haben, so gieß, wann sie halb gebachen, ein süße Suppen darein.

326. Ein Englische Pasteten zu machen.

Nimm ein jungen Haasen, puß ihn sauber, schneide den Kopf und die Füß weg, schlag die Rippen wohl nieder, und spick ihn wohl mit Speck Wann der Haase nun also bereitet, so treibe ein Stuck Taig aus, lege es auf ein Bogen Papier, nimm ein gute Hand voll Ochsen: Marck, oder Ochsen: Feisten klein gehack't, streu es auf den Taig der ausgetrieben ist, so lang und breit als der Haas ist, gewürk es mit gesalzen Gewürk, lege den Haasen darauf, gewürk ihn aber mit gesalzen Gewürk, lege oben auf den Haasen wieder Ochsen: Marck, kleine Weinbeerl, Zirbernüffel, conficirte Citroni: Schalen klein geschnitten, Schwammen, geschälte Pistagen, Kälberbrüßl, Hahnenkäm, die gequell seyn, harte Eyerdotter und Capern. Dis alles durcheinander gemengt, auf den Haasen gelegt, streu ein gute Hand voll Marck darüber, schneide auch etliche breite Speck schnitten darüber, und dann ein halb Pfund frischen Butter, oben auf den Butter ein gute Hand voll gestoffenen Zucker. Wann die Pasteten gefüllt und zugericht ist, so decke sie zu, bestreich sie mit Eyer, schieb sie in Ofen, laß bachen. Wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen, so mach ein Loch in die Mit: ten des Deckels, damit sie nicht entzwey gehet, in 2. Stund ist sie gebachen. Ich hab auch wohl gesehen in Engelland, daß etliche ein wenig Muscatnuß mit Rosen: Wasser darein gethan haben. Wann die Pasteten gar ist, so ziehe sie aus dem Ofen, streich mit ein Messer ein wenig Marzapaneyß, von Zucker, Ehrweiß, und Rosen: Wasser darüber. Wann du es also dünn bestreichen, so setz die Pasteten wieder in Ofen, ungefehr ein halbe Viertel Stund,

Stund, damit das Eyß weiß bleibt, und nicht braun wird, wann das Eyß trucken, so ziehe die Pasteten heraus, gib sie im Augenblick auf den Tisch.

327. Brabandische Pasteten.

Nimm von allerley Geflügel den Hals, die Flügel, den Magen, die Leber, das Eingeweid von Spänsau oder Lambel, wasch alles aus 3. oder 4. Wasser, und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes Geschirr, gewürk es, hack Peterfil mit Speck, und thue darein, auch Schwammen, grüne Weinbeerl, Cardi, Spargel und Artischocken klein geschnitten. Treib ein Pasteten auf von mürben Zaig, füll es mit dem vorbesagten, schneid oben darauf etliche Speckschnitten, zimlich viel frischen Butter, decke die Pasteten zu, bestreich sie mit Eyer, bind sie mit Papier, mach ein Loch in die Mitten des Deckels, schieb sie in Ofen, wann sie gar ist, so füll durch ein Trachter ein weiße Dottersuppen darein, setz sie wieder eine halbe viertel Stund in Ofen.

328. Kleine Spannische Pasteten.

Mach ein mürben Zaig mit Butter, Mehl und Eyrdotter, mach kleine dünne Pastetl daraus, hacke ein Capaun-Brust, ein viertel Pfund Schweinen Fleisch, das frisch ist, ein viertel Pfund Castraunens, zwey Rälberbrüßl, Speck, Marck, Nierenfeist, jedes ein viertel Pfund, ein wenig Zwiffel, zimlich viel Schwammen, Salz, und süß Gewürk, so viel als dich gedunckt, hacke alles durch einander, thue es in die kleine Pastetl, decke sie zu mit Spannischen Blätter Zaig, mit Schweinen Schmalz gemacht, schiebe sie in den Ofen und bachs.

329. Pringesse Pasteten.

Nimm Zucker, Zaig, mach kleine Pasteten in kleine blechene Model, auf das dünnest als du kanst, thue ein gebratene Capaun-Brust darein, die gehackt ist mit Ochsen Marck, gewürk es mit gesalzen Gewürk, du kanst darunter nehmen Schwammen in Butter gekocht, und andere gute Sachen. Wann sie gefüllt, so decke sie mit selben Zaig, in einer viertel Stund seynd sie gebachen.

330. Tralienische Tauben Pasteten.

Jede Rälbernes Fleisch, hack es mit Speck oder Nierenfeist, mach ein Zaig mit Schweinen Schmalz und warmen Wasser, treibe ein Pasteten auf, streu gehackt Fleisch auf den Boden, nimm gequellten Andivi, Gallat, oder Cigorien, oder Cardi, leg es ganz darein, den Cardi aber must du zerschneiden, nimm kleine Vögel, die in Butter geröst, leg sie auch darein, streu wieder gehackt Fleisch darüber, leg dann die Tauben wohl gewürkt darüber mit Calarabi der wohl gequell, bestreu es wieder mit gehackt Fleisch, du kanst auch Zeller darzu nehmen, mache ein Deckel darüber von geblättert Zaig mit Schweinen Schmalz,

wie oben fol. 60. n. 312. vom Taig machen gemeldt, schiebe sie in Ofen, laß es backen, gieß ein gute Fleischbrühe darüber, gibs warmer.

331. Alla Potrida Pasteten.

MAn kan eine Alla Potrida Pasteten machen so groß, daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarf auf ein Banquet, man muß allerley Gebratenes gar braten, und was gesotten seyn muß, gar kochen, auf den Boden legt man viel gehackt Kalbfleisch mit Ochsen Marck, nimmt Kälberbrühl, Rüh, Eyerl, Nieren, Schaf, Zungen, Schnecken, Krebs, Maurachen, Schwammen, kleine Vögel, Austrien, Artischocken, und Kartoffeln, wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, dis alles jedes absonderlich zugericht, und jedes besonder in die gebratene Geflügel gefüllt, ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladis Würst darein, lege dis alles, was gebraten und gesotten ist, durch einander in die Pasteten, oben darauf lege ein Paar Hand voll grün gehackten Peterzil, mit gehackt Kälberfleisch und Marck, streu lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauf, deck die Pasteten zu, schieb sie in Ofen, laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Capaunbrühe darein, wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen, wann man sie will anrichten, so nimmt man das Gefüllte aus den Geflügel, und gibt es, wo es hin gehört. Den Taig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen, setz ihn Figurweis auf, wie sie es in Engelland machen, oder nach deinem eignen Gefallen, wie du wilst, lege das obbeschriebene ordentlich darein, zwischen jede Lag lege Hahnen-Nieren und Räm, die gar gequell seyn, auch gehackt Fleisch und Marck. Den Pasteten-Deckel mach von mürben Taig, die Pasteten muß so groß seyn, daß sie gleich durch das Ofen-Loch kan hinein gehen, und daß sie auf einem kupfern Blech gemacht wird, bestreich sie mit Eyer. Mach ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh, laß sie auffieden, gieß sie also siedend in die Pasteten. Zum gebratenen Geflügel, welches darinn ist, kan man absonderliche Suppen machen, und in silbern Tazzen dabey auf den Tisch setzen, damit es der Vorschneider darüber gießen kan. Wann man die Schnecken will in die Pasteten zurichten, so nimmt und siede sie mit den Schalen, wann sie wohl und lang gesotten, so nimmt sie aus den Schalen, reibe sie wohl mit Saltz, etlich mal, nimmt die Schweif davon, das andere brauch zu den Pasteten. Die Schweiffel seynd auch nicht zu verwerffen, dann in Welschland isset man alles.

332. Noch ein andere.

MAn soll nehmen etliche Cronabet-Vögel, auch kleine Vögelein, 1. guten Capaun und 2. Tauben, auch 2. Bratwürst, alles fast halb braten, den Capaun und Tauben soll man zerschneiden, auch die Bratwürst, auch soll man nehmen 6. Kälberne Vögel, man muß die Agres oder Weinbeerl

beerl roher in Butter rösten, und so viel braten, bis sie fein gelb werden, und sonsten auch was man gern darein will thun, darnach soll man nehmen ein gutes feistes Niernbrätl, und das Brätl samt dem feisten Niern fein dünn und klein schneiden, und ein Hand voll geribene Semmel in Schmalz rösten, daß fein gelb wird, und darunter mischen gestossenen Pfeffer, darnach soll man etliche Semmelschnitten in zerflopfen Eiern umkehren, und im Schmalz backen, hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stossen, und am Boden der Pasteten legen, die muß von einem rocken Saig aufgesetzt werden, darnach Butter darauf, und dis obbemeldte Kälberne Brätl und klein geschnittene Lemoni, darnach die obbemeldte gebratene Stück fein unter einander darein legen, etlich gebratene sauber geschälte Kästen darzwischen, darnach wieder ein Leg Butter, Kälbernes Brätl und Lemoni, und also fortan, bis die Pasteten voll ist, darnach soll man oben darauf Lemonischnigel legen, und wieder Schnitten und Butter darauf, und zumachen, und also backen, wanns ein Weil gebachen ist, ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein giesen, und folgendts backen.

333. Kälberne Dögerl zu obiger Pasteten zu machen.

Nimm ein Schnigel Kalbfleisch, halb Finger dick geschnitten, und ein Finger lang, dieses wohl langlecht geklopft, mach ein Fingerührtes von Eiern und Butter, thue Gewürz und allerhand Kräutel daran, streichs auf die Schnigel Messer-Rücken dick, wickels über einander, wie ein Würstel, stecks an hölzerne Spißl, brats auf dem Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben-Pasteten.

Nimm Tauben, puße sie sauber, treib ein Pasteten auf von weissen Saig, nimm ein Hand voll gehackt Ochsen-Marck, streu es auf den Boden in die Pasteten, lege die Tauben darauf, gewürz sie wohl, nimm Rüh-eytel, Kälberbrüßl, Knödel von Kalbfleisch, Hahnen-Nieren, Spanische Aepffel, Ausrrien, Cardi, Cauli-Fiori, alles gequell, zu den Tauben in die Pasteten gelegt, streu ein gute Hand voll Ochsen-Marck darüber, und zimlich viel Butter, decke es zu, schieb es in Ofen, laß es backen, mache ein Butter-Suppen darüber mit viel Muscatblühe.

335. Kleine Pastetl.

Nimm brätiges Kalbfleisch, oder auch von Kälbern Niernbraten, hackts mit samt den Nieren und Feist, das daran ist, setz kleine Pastetl auf wie ein Ehaler groß, füll das gehackte Fleisch darein, deck sie zu, setze sie in Ofen, und bache sie, nimm Fleisch-Brühe, gieß es über ein braunen Rindern Braten, der am Spiß braten, und nicht gesalzen ist, nimm es aus der Bratpfannen, thue frischen Butter und Gewürz darein, druck ein wenig Citronen-Saft darein, laß es sieden, und gieß es in die Pastetl. Oder nimm Kalbfleisch, quell es, hack es klein mit Marck oder Nierenfeist, thue

thue kleine schwarze Weinbeerl darein, auch Zirbernüßl, Zucker, Caneel und Zimber, thue es in die kleine Pasteten, lege oben darauf Butter, in ein jede wie ein Welsche Nuß groß, schiebe es in Ofen, laß es backen, gieß in ein jede ein Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen, Braten, Pasteren zu machen.

MAn soll ein schön Lungenbraten sauber ausädern, und mit der Fleischbarten mit dem breiten Ort wohl zerklöpfen, mit einem Messer stumpfen, darnach einbeizen, mit Salz, Cronabeten und Kimm, und ein guten Eßig darüber gießen, daß er wohl darinn liegen kan, man muß ihn bisweilen umkehren, und also 2. Tag, oder im Sommer nur über Nacht stehen lassen, und beizen, darnach an einem Spieß braten, und von dem Eßig, darin er gebeizt, nehmen, und ein zimlich Stück Butter darin zergehen lassen, den Braten damit zu etlich malen begießen, wann er halb gebraten ist, soll man ihn abziehen, und weil er heiß ist, wohl abgwürzen mit Pfeffer, Zimber, und ein wenig Nägelsup auf beyden Seiten, und wann man Zeit hat, ein halben Tag zugedeckt liegen lassen, darnach soll man nehmen, nachdem der Braten groß ist, etlich Zwiffelhäpel, ein sauren Apffel so viel des Zwiffels ist, ein gesäuerten Lemoni, und ein gutes Stück Speck, dis alles wohl durch einander gehackt, darnach soll man von Rocken, Faig ein Pasteten aufsetzen, fein langlecht, daß der Braten darin liegen kan, und das Gehackte an Braten legen eines Fingers dick, darnach den Braten darein, und wieder Gehacktes so dick darauf, und viel breit geschnittene Lemonischälen von gesäuerten Lemoni darauf legen, darnach zumachen, und in einem Bach, Ofen langsam backen, und wanns schier halb gebachen, soll man oben mit einer Spindel ein Loch darein machen, und durch ein Trächterl das nachfolgende Pfefferl darein gießen, und folgendes backen lassen, das Loch soll man oben mit einem Faig zumachen, es gehet sonst der beste Geschmack heraus, und sie also auf den Tisch geben, es ist ein köstliche Pasteten. Will mans für Patienten machen, so nimm an statt des Specks, Butter und Apffel für den Zwiffel, in alle Pasteten, ist auch gar gut das Kräutlein Herzenstend, so man Pfefferkräutl nennt; man kans auch von einem Wildprät, Braten also machen, aber das muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu dieser Pasteten, oder auch andern Sachen.
MAn soll ein Zwiffelhäpel nehmen, und ein sauren Apffel gar klein hacken, und ein geriben rockenes Brod nehmen, und das alles in wenig Schmalz ein wenig rösten, darnach das Schmalz ausdrucken, und es in Häfel thun, darzu ein Blut von Hünern oder Spanfärckl, oder von wem mans haben kan, darein Eßig so viel, daß zimlich sauer wird, und sieden lassen, darnach durchschlagen, Zucker, Zimmet und Nägelsup daran thun, nur so viel Zucker, daß dennoch die Säure wohl fürschrägt; ist es zu dick, so

so kan man Wein und Wasser nachgiessen, oder ein Fleischsuppen, hat man kein Blut, so nehm man Weixel, Salsen, oder dütte Weixeln.

338. Ein gutes Fleisch; Pastetl.

Man soll ein mürbes Kälbernes, oder Hennen; Brätl nehmen, aber nicht zu viel, Kälberne oder Rinderne Geisten, und solches auf das kleinst, so möglich ist, durcheinander hacken und salzen, darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen geweicht, wieder wohl ausdrucken, und zwey Eyerdotter darzu thun, und alles wohl in ein Mörser zerstoßen, so wirds ein Teig, darvon kan man mehr, oder nur ein Pastetl aufsetzen, und am Boden, da mans darauf setzt, ein Kälbernes Netz legen, oder ein Teig; Blätl, darnach solle man Capaun, oder Hünen; Leber, die in viel Wässern, daß sie schön weiß werden, ausgewässert seyn, solche in ein heißes Schmalz werffen, und stracks wieder heraus thun, und ein wenig salzen und pfeffern, und grünes Kräutl daran schneiden, und ein gesäuerten Lemoni hacken, viel Butter am Boden legen, den gehackten Lemoni darauf, und die Leberl darein füllen, oben darauf wieder Butter, und breit geschnittene Lemoni; Schnitzel legen, zumachen, und bachen; sie dürfen länger bachen, als die Krebs; Pastetl, dann sie seynd roh, wann mans geben will, muß man ein wenig, aber nicht viel Fleischsuppen daran giessen. Von Fischen kan mans gleich also machen, man muß aber das Brät von einem grossen Hechten oder Huechen nehmen, daß man die Gräten leicht heraus schneiden kan, und Hechten; Leber oder Karpffen; Zungen darein füllen, und an statt der Fleischsuppen, Erbsensuppen nehmen.

339. Noch ein andere.

Man ein brätiges Kalbfleisch, und äders wohl aus, nim auch viel Geisten darzu, hack es gar klein, schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran, ein wenig Milchram, Weinbeertl, Muscatblühe und Pfeffer, rühre alles zusammen durcheinander ab, setz es darnach auf zu einem Pastetl, leg von einem Kalb das Netz am Boden, inwendig leg kälbernes Fleisch, oder Hünel darein, leg auch Lemoni, Pfeffer, Petersil und Muscatblühe darein, machs zu, bestreichs mit Eyrdotter, und bachs; und wann du es wilst anrichten, mach oben an der Hüll ein Loch, gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein, aber nur gleich, wann mans anrichten will, sonst zerweicht sie sich.

340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pastetl.

Man ein schönes weißes Mehl, das nicht nachläßt, sondern fein rösch ist, und nim ein süßen Milchram, schneid ein guten frischen Butter darunter, doch daß des Butters mehr sey als des Milchrams, laß ein wenig zergehen bey einem Glätl, doch fein kühl, daß der Butter fein schmalzig wird, und wanns also untereinander zergangen ist, so schlag Eyerdotter

ter

ter darunter 8. oder 10. rührs unter einander ab, und gieß alles in das Mehl, und mach den Zaig ab, doch daß man nicht zu lang daran knötet, walg ein Blat aus so groß als die Pasteten seyn muß, aber nicht zu dünn, eines guten zwergen Fingers dick muß der Zaig seyn, und füll darnach ein gehacktes Fleisch darein, oder ein Lämmernes Biegl, das fein überbrennt, und mit Essig besprengt ist, schlag den Zaig darüber, und bachs fein kühl, wanns halb gebachen ist, mit Eyerdotter bestrichen.

341. Mandel: Pastetl zu machen.

Nimm Mandel, schäle sie, stoß in einem Mörser gar klein, gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran, man muß stossen, daß sie nicht öhlig werden, schlag auch zwey Eyer daran, zuckers gar wohl, rührs durch einander, daß zimlich dick wird, darnach setz auf zu einem Pastetl in Raif, füll darein, was du wilt, mach von diesem Zaig ein Hüßl darüber, setz in ein Ofen oder Pfann, laß kühl bachen, und wanns zimlich bachen, nims heraus, und mach ein Eys, bestreichs über und über, wann du vermeynst, daß es nicht schön genug sey, kanst du es noch einmal überstreichen, und also gar bachen.

342. Ein aufgesetztes Pastetl mit dem weissen Süppel.

Man soll ein gutes Hünel, oder Lämmeres Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und abtieden, darnach schön auswaschen, und von weissen Zaig ein Pastetl aufsetzen, darnach das Fleisch darein legen, mit viel Butter darzwischen, auch zimlich Pfeffer, und übergesottene Petersil. Würzel, und also zumachen und bachen, darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen, und in derselben zerrühren drey Eyerdotter also roher, und durchseyhen, darnach wann das Pastetl schier gebachen ist, soll man das Süppel darein gießen, und an die statt lassen bachen, man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen, Majoran, oder Herkenfreud.

343. Kleine gehackte Del: Pastetl.

Mache ein Zaig an mit Del, mache kleine Pastetl in Model oder aufgesetzt, wie es dir gefällt, thue gehackte Fisch, es sey gleich was für Fisch es wollen, darein, gieß gutes Baum: Del darein, decke sie zu, schieb sie in Ofen, laß sie gar bachen.

344. Dänische Stockfisch: Pasteten.

Nimm ein Stockfisch, der schön weiß gewässert, setze ihn zum Feuer mit Wasser, laß ihn gar langsam sieden, bis er weich wird, salz ihn nicht, bis du ihn anrichtst, dann von hart sieden und früh salzen wird er zäch wie ein Leder: nimm ein mürben Zaig, setz ein Pasteten auf 2. quer Finger hoch, thue den gesottnen und geklaubten Stockfisch darein, vergiß des frischen Butters nicht, nimm zimlich viel gequellten Colarabi, bestreu ihn mit Mehl, röst ihn im Schmalz oder Butter, thue ihn zu dem Stockfisch in die Pasteten, deck ihn zu mit einem ausgeschnittenen Deckel, schieb ihn in Ofen,

Ofen
zimlich
Pfeffer
auf
gieß es
mach
nen ge
gerüh
ten
so nin
thue si

Ele
aus, k
viel
würst
bleche
mach
Raiff
ein au
Hünel
aber v
Zaig
bachen
ein, th

Me
ten hat
kalt w
so bra
ziehe i
mit gr
waickt
mache
grün
leg der
nen P
Calar:

Ofen, laß ihn backen. Nimm unterdessen ein paar Löffel voll Arbesbrühe, zimlich viel frischen Butter, dann der Stockfisch kan ihn wohl vertragen, Pfeffer, Muscatblühe, Saltz, daß der Stockfisch davon genug hat, setze es aufs Feuer, rühre es alleweil um, damit die Brühe ein wenig kurg wird, gieß es über den Stockfisch, und laß es noch ein Weil im Ofen stehen. Oder mach ein Brüh darüber von frischen Butter, und viel Milchram, mit grünen gehackten Petersil und Schnittlach, zusammen sieden lassen, alleweil umgerührt, und in die Pastetten gossen. Du kanst zum Stockfisch thun gesotenen Artrischocken, Tartofeln oder Erdäpfel, hast du von den allen nichts, so nimm weisse Ruben, röst sie in Schmalz, die fein würflich geschnitten, thue sie darein, im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Aufgesetzte Pastetel ohne Taig.

Erstlich nimm ein Kälber Schlegel, schneid die Haut und das Geäder alles hinweg, hacke klein, waick um 1. Kreuzer Semmel im Wasser, drucke aus, hacke unters Fleisch, wie auch Ochsen, Marck oder Saisten, nach dem viel Fleisch ist, grün Petersil darunter, schlag 6. Ayr daran, saltz und gewürk es nach Belieben, mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein, nimm ein blechenen Raiff, setz ihn auf ein blech, oder silbern Teller, auswendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick, untersich, daß der Raiff nicht weichen kan, thue das gehackte Fleisch darein, treibs auf, wie ein aufgesetzte Pastetel, daß dem Raiff gleich ist, hernach füll darein kleine Hünel, Brühl, Eitel, Schwämmel, Krebsel, Spargel, was du wilt, so aber vorhero überbrennt, hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch, Taig ein Blat darüber, backe im Ofen oder Torten, Pfann, wanns gebachen, mach ein Dotter. Suppen mit Lemoni. Safft gesäuert, falls darein, thue den Raiff samt dem Taig weg, und gib auf die Taffel.

346. Oesterreichische Hechten; Pastetten.

Nimm zwey mittelmässige Hechten, quell den emen ab in Wasser, wann er ausgenommen ist, laß ihn ein Weil ligen in der Brüh, darin er gesoteten hat, nimm ihn, und ziehe ihm die Haut ab, leg ihn auf ein Bret, daß er kalt wird, wann du aber nicht wilt haben, daß der Hecht soll gequelt seyn, so brauch ihn so rohe, nimm den andern rohen Hechten, schüppe ihn, oder ziehe ihm die Haut ab, schneide das Fleisch von den Gräten, hacke es klein, mit grünen Petersil, frischen Butter, ein wenig Semmel in Milchram gewaickt, thue etliche frische Ayrdotter darunter, saltz und gewürk es, und mache Knödel daraus. Setz ein Pastetten auf vom marben Taig, hacke grün Petersil mit frischen Butter, leg es auf den Boden in die Pastetten, leg den Hecht darauf, saltz und gewürk ihn, sträe zimlich viel gehackten grünen Petersil darauf, lege die Hecht; Knödel darauf, breit, geschnittenen Calarabi, Cauli Fiori, der gequelt ist, Hecht. Leber, Schnecken, Krebs, Schweif

Schweiffel, Ausrrien, Karpffen: Zungen, und etliche harte Ayrdotter, lege zimlich viel Butter, und grün Petersil oben darauf, decke es zu, schieb es in Ofen, und bache es. Mache ein Dotterbrühe mit sauern Lemonisafft, Arbesbrühe, viel Muscatblühe, und gieß es, wann es aufgesotten hat, darüber. Oder eine Butterbrühe mit Petersilbrühe von Petersil, Wurzen gesotten, Pfeffer, viel Muscatblühe und viel Butter auffieden lassen, alleweil umgerührt, und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter, Pfeffer, Essig und Capern, samt den Sardellen darüber gossen.

347. Hausen: Pastetten zu machen.

Nimm Hausen, quell ihn auf ein Krost, paiz ihn im Essig, Salbey, Wacholderbeer, Rosmarin, schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter, Pfeffer, Imber und Nägelein, laß ihn 3. Stund bachen, thue viel Petersil und Salbey in die Pastetten, mache ein Suppen darüber von Kuoblauch, frisch klein gehackte Citronenschallen, Arbesbrühe, frischen Butter, allerley Gewürz, ein klein wenig Wein, Essig, laß sie kalt oder warmessen.

348. Ein gute Karpffen: Pastetten, daß man die Gräten auch essen kan.

MAn soll den Fisch auf dem Bauch aufthun, das Ingeweid heraus, und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimfel darein schneiden, und einfalzen, darnach auf den Kopff gießen 3. Löffel voll Brandwein, und ihn 3. Stund ligen lassen in der Kühl, darnach den Fisch über und über mit einem gar scharffen Essig besprengt, denselben laß heiß werden, darein rühren Pfeffer, Imber und Nägelestup, daß so dick wird, wie ein Müsel, darnach soll man den Fisch in, und auswendig damit bestreichen, und ihn wieder mit Brandwein über und über besprengen, und zugedeckt über Nacht stehen lassen; darnach wann man ihn einschlagen will, soll man zuvor ein heiß Schmalz zu beyden Seiten darauf brennen, und wann man ihn in den Saig einschlägt, am Boden und obenauf viel Butter legen, und das Gewürz, darinnen er paizt hat, und Lemonischnittel darzu legen, und also einschlagen, und gar langsam bachen, es muß 4. oder 5. Stund, nachdem der Fisch groß ist, bachen; und man muß alle Stund ein Pfann voll Butter durch ein Trächterlein hinein gießen, es wird nicht allein der Fisch, sondern auch die Gräten, sonderlich im Kopff, so marb, daß man alle miteinander essen kan, man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pastetel mit Hechten: Kraut.

MAn solle schön gesottenes saures Kraut nehmen, und ein Hechtel an die statt sieden, und fein zerblätlen, daß die Gräten fein heraus kommen, darnach ein Blat von einem Butter legen, darnach Kraut, hernach von dem Hechtel, und gestossen Pfeffer, und also fortan, bis genug ist, daß man es überschlägt, nur zimlich viel Butter: man mag es auch also

also in
chen,
in ein
legen,
und ein
lassen.

M

stecken
kenen
ander:
nehme
Paste
Supp
wieder
nach n
von w
und de
und al
dicklec
zwischen
Wein
auch e
Marc

M

Schä
Hecht
ter leg
Leg P
Arbes

NB
marb
oben
du ne
ten C
thig,

also in einem Französischen Blät. Taig in ein ausgefetztes Pastetel machen, und wieder ein Hechtel sieden, das zerstückelt ist, und die Stücklein in ein heisses Schmalz werffen, also ein wenig bachen, und darzwischen legen, und wann mans schier anrichten will, soll mans aufschneiden, und ein guten dicken Milchram daran gießen, und noch ein wenig im Ofen lassen.

350. Ein gutes Fisch Pastetel.

MAn soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch aufthun, und fein zu Stuck machen, wie einen Ahl, einsalzen, und darnach an Spiessel stecken, und auf einem Rost braten, etlichmal mit Essig und zerschmolzenen Butter bestreichen, und also halb braten; darnach soll man ein anders Hechtel sieden, und zerblätten; oder man kan von einem Fisch nehmen, den man etwan aufgehebt hat, es seye was für einer wöll, ins Pastetel soll man etliche bähete Schnittel von einer Semmel, in Arbes Suppen geweicht, legen, und Butter darauf, vom zerblätleten Fisch, und wieder Butter, und den bratnen Fisch darein, und zerribenen Pfeffer, darnach wieder Butter und Fisch, und also fortan, damit das Pastetel, das von weissen Taig gemacht ist, voll wird, und allzeit die bratene Stückel, und das Blätlet kommen und oben darauf wieder Schnittel und Butter, und also zumachen, und bachen; und wanns schier bachen ist, ein wenig dicklechte Arbes Suppen darein gießen, man mag auch Rosmarin darzwischen legen, auch Lemoni, man mag auch grüne Agres, oder unzeitige Weinbeer darein nehmen, ist auf alle diese Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen, und an statt des Butters, rindern Marck, und an statt der Arbes Suppen, Fleisch Suppen nehmen.

351. Ein gutes Krebs Pastetel.

MAn soll von einem guten Taig ein Pastetel aufsetzen, und die Krebs überbrennen mit gesalzenen Wasser, und aufthun, die Häusel und Schärl samt dem Gelben nehmen, und pfeffern, darnach solle man ein Hechtel fein absieden und zerblätten, und in das Pastetel am Boden Butter legen, und darnach ein Leg Krebs, und darauf ein Leg Hechten, und ein Leg Butter, und das so offte, bis das Pastetel voll wird, darnach ein gute Arbes Suppen daran gießen, zugemacht, und also bachen.

NB. Was die Torten anbelangt, werden selbe entweder von marben Butter Zucker, oder andern darzu dienlicher Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) verfertiget, darein kans du nach deinem Belieben von allerhand frischen, oder eingemachten Obst Citroni, &c. wie es dann Namen hat, füllen, ist also unnöthig, ein jede Torten besonder zu beschreiben, doch seynd deren

erliche, welche eine absonderliche Wissenschaft vonnöthen haben, hie beygesetzt worden.

Von allerhand Torten.

352. Mandel: Torten zu machen.

Nimm ein Pfund Mandel, schwölls, ziehe die Haut ab, wirffs ins frisch Wasser, nimms aus dem Wasser, stoß im Mörser, gieß wenig Rosen-Wasser, oder anders frisches daran, daß nicht ölig werden, hernach nimm ein halb Pfund frischen Butter, laß ihn ganz zerschleichen, thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen, rührs ein Viertelstund wol untereinander, hernach schlag 12. Ey daron, 8. ganze, und 4. Dotter, rührs ein ganze Stund unaufhörlich auf einer Seiten, zuckers nach Belieben, nimm von 2. Lemoni das Gelbe herunter, und misch unter die Mandel, wilst den Saft darzu nehmen, siehet nach Belieben, alsdann schmir den Model mit frischen Butter oder Schmalz, gieß den Taig dar ein, doch daß er zwey Finger leer bleibe, setz in ein Torten-Pfannen, oben und unten Blut, doch unten mehrers, bachs kühl, wann du wilst, kanst Zucker-Eys darauf machen.

313. Ein Speck: Torten zu machen.

Nimm ein halb Pfund frischen Speck, der nicht gefalgen ist, sied ihn in Wasser, daß er fein weich wird, laß ihn kalt werden, alsdann stoß ihn gar wol in einem Mörser, von zweyen Eimmeln die Schmolzen in ein obere Milch gewaickt, drucks wol aus, und stoß auch darunter, wanns wol gestoffen ist, schlag 4. Ey daron, auch 4. Eydotter, 2. gute Löffel voll Milchram, auch ein eingemachten Citroni, der klein geschnitten ist, zuckern nach Genügen, alsdann mache ein dünnes Blat von marben Taig an, leg es in den Torten-Modl, gieß die Füll mit dem Speck darein, Zucker darauf, zier es, wie du wilst, bachs viel, wann man kein Citroni hat, kan man Lemoni-Schäller nehmen, und darunter schneiden.

354. Zimmer: Torten zu machen.

Man soll die Mandel klein bereiten, wie gebühlich, und gar wol zu zuckern, und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstap, so viel daß Hirschbraun wird, und ein zimliches Stuck Butter darunter steffen, darnach mit Eyern anmachen, daß so dick wird, wie ein Koch, von halben Theil Eyern nur die Dotter, und halben Theil ganz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun, und in Torten-Modl gießen, und im Postetten-Ofen bachen, nit zu gäh, daß sie sich fein ausbacht; darnach soll mans oben auf mit einem weissen schönen dicken Eys bestreichen, ehe sie gar an die statt bachen ist, man kan auch mit dem Eys an

Sei

Seiten und obenauf fein zierlich mit einem Pemsel verbrämen, es muß aber dasselbe geschehen, wanns gar an die statt bachen ist, das Eys wird sonst hart, man muß aber ehe aus dem Model thun, ehe man das Eys macht, man zerbricht sonst das Eys.

355. Ein Spenat, Torten zu machen.

Man soll schön jungen Spenat nehmen, mit heissen Wasser überbrennen, und wol ausballen, darnach gar klein hacken, und darunter hacken ein Theil Nyr: Eßpffel, das fein ausgefigen ist, und in ein gute Milch gewaichte Semmel. Schmolten, und mit Nyrdotter, und guter süßer oberer Milch anmachen, zu rechter Dicken, und fein lind salzen, und wann mans in Torten: Pfannen gießt, den Boden zuvor mit Butter überlegen, auch oben darauf, und also bachen, und warm geben, wer gern will, mag auch ein wenig Perchtram darunter nehmen, sie wird gar wolgeschmack darvon.

356. Ein Marck, Torten.

Nimm ein halb Pfund Ochsen, Marck, schneid es zu kleinen Stucken, wie Nuß groß, thue so viel gestoffnen Zucker darzu, 4. Nyrdotter, ein wenig gesalzen Gewürz, Zirbernuß, kleine schwarze Weinbeerl, Citronen, Schallen, ganz klein gehackt, nimm auch Zucker: Brod, oder Biscotten dar, ein, auch Macaronen, oder geschälte gestoffene Mandel: oder ein wenig Semmel, mische dis alles wohl durcheinander, thue es in den Zaig, den du ausgetriben hast, und in ein Torten: Pfann gelegt, bedeck die Torten mit einem ausgeschnitnen Deckel, schiebe ihn in Ofen, wann er schier gar ist, so besträe ihn mit Zucker, und thue ihn wieder in Ofen.

357. Ein Torten von Kälber, Nieren.

Nimm die Nieren von Kälbern Braten mit samt der Faisten, die daran ist, hacks klein, richte es zu, wie die Marck: Torten, thue es in ein Torten: Pfann, die du mit Zaig zugerichtet hast, deck es mit ein ausgeschnitnen Deckel. Wann er gebachen ist, so bestreu ihn wohl mit Zucker, und setze ihn wieder eine Weil in Ofen; du kanst auch solche Torten zurichten von Kälber: Zungen, wie die vo. Nieren.

358. Copenhagenerische Butter, Torten.

Wist du die Torten zimlich groß mache, so nimm 2. Pfund frischen Butter, zerlaß ihn auf dem Feuer, daß die Milch darvon kommt, setz es ein wenig auf die Seiten, so faller alles um eines auf den Boden, gieß den Butter oben herab, nimm 1. Viertelpfund Biscoten, stoß oder reib es klein, gieß ein klein wen g Rosen: Wasser darein, thue es in den Butter mit ein Viertelpfund Zucker, und zimlich viel gestoffen Zimmet, reibe das Gelb von Lemoni oder Citron ab, und thue es darein, setz es zum Feuer, laß es zu ein Koch sieden, du must es aber alleweil umrühren, wann es eine Weil

gefotten, so nimm es vom Feuer weg, und laß es ein klein wenig stehen, damit die größte Hiß darvon gehet. Nimm alsdann 3. oder 4. Eyerdotter, rühr sie wohl darein, walger ein Stückel Butter. Zaig zimlich dünn aus, lege es in ein Tortenpfannen, weiche du zuvor mit Mehl bestreuet hast, thue die Füll darein, wann es kalt worden ist, mache ein dünn ausgeschnitene Deckel darüber von Butter-Zaig, streu Zucker darüber und bache es.

359. Oesterreichische Blätter Torten.

Nimm Mund-Mehl, frischen Butter, Eyerdotter, mache ein mürben Zaig mit warmen Wasser, zertheile ihn in 20. oder mehr Stück, walger ein jedes Stück dünn aus, wie ein Papier, ziehe es mit den Händen noch dünner, laß frische Butter zergehen in ein sauber Häfen, bestreiche ein jedes Blat damit über und über, eins aufs ander legend in ein Tortenpfann bis zu zehen oder die Helfte. Mache ein Füll von Milchram, Zucker, Eyerdotter, und thue es darein, nimm die übrigen Blätter, lege eines dar auf, bestreiche es mit Butter, dann wieder eins, und also fort bis sie alle aufs letztere nahe, welches schön muß ausgeschnitten seyn, lege es darauf, bestreiche es mit Butter, schiebe es in Ofen, lasse es ungefehr drey viertel Stund bachen, und bestreue es dann mit Zucker.

360. Ein Romanische Crostada.

Nimm Mund-Mehl, mach ein linden Zaig an mit warm Wasser und ein wenig Saltz, arbeit ihn mit den Händen ein ganze Stund, oder schlaße mit ein Prügel, daß er zäh wird, theile ihn in 10. oder 12. Theil, walger jeden Theil ganz dünn aus, nimm es auf den Händen, ziehe es so dünn wie ein Mohnblat, daß du dardurch sehen kanst. Nimm Schweinen Schmalz, zerlaß in ein sauber Häfen, bestreiche jedes Blat damit, lege die Helfte in ein Tortenpfann, eines auf das ander, jedes wohl bestrichen. Mache ein Füll von den besten Biren, die du haben kanst, schneid sie klein und dünn, lege sie in die Torten, streue wohl Zucker darein, decke den Rest der Blätter darüber, ein jedes aber wohl bestrichen mit Schweinen Schmalz, das oberste kanst du mit ein Messer ein wenig hacken, wan es gebachen, so bestreue es mit Zucker.

361. Bianco-Mangiare-Torten.

Nimm schönen Reiß, klaub und wasche ihn aus etlichen Wässern, laß ihn eine Nacht über in klar Wasser waicken, trücker ihn den folgenden Tag in der Sonnen, daß er aber dano noch ein klein wenig feucht bleibt. Thue ihn in ein Marbelsteinen Mörser, stosse es zu Mehl, reiter es durch ein härines Sieb, was überbleibt darvon, das stoß wieder, und so lang, bis es alles durch das Sieb gehet, trücker es in der Sonnen, und rühr es allerweil um. Nimm gute süße Milch, setze sie aufs Feuer mit frischen Butter, rühre von den Reiß-Mehl etwas ein mit Milch und Weiß von Eyer, gieß es in die siedende Milch, rühre es allerweil um, thue zimlich viel Zucker darein, laß es kochen,

sieden, bis es gar ist, nimm es dann vom Feuer, und laß es kalt werden.
 Mach ein Saig wie du wilt, thue den Bianco Mangiare darein, decke es zu, schieb es in Ofen, und laß es backen.

362. Ein Englische Torten.

Nimm Marzipan: Saig, setze es auf zwey quer Finger hoch, oder walger es aus, und lege es in ein Torten: Pfann, thue allerley eingemachte Confect darein, als Apffel, Diren, Welsche Nuß, Pfersich, Weixel, oder sonst was du hast, bestreu es mit gestossen Zucker, und besprenge es mit Rosen: Wasser. Thue es in ein Ofen, der gelind warm ist, und darf nur der Marzipan ein wenig trucknen, daß der Rand ein klein wenig braunleht wird. Wann es gebachen, so nimm es heraus und bestreu es mit allerley überzogen Confect.

363. Ein Frangipani: Torten.

Nimm Mund: Mehl, mache ein Saig an mit lauter Weiß von Eyer, der zimlich weich wie ein Butter: Saig, laß ihn ein wenig an ein kühlen Ort stehen, theile ihn in 8. Theil, und mache ihn, wie oben gedacht von der Crostada mit Schweinen Schmalz bestrichen. Nimm ungefehr ein Seitel guten süßen Milchram, thue ihn in ein Pfann mit vier frische Eyerdotter, ein klein wenig Salt, und ein klein wenig Mund: Mehl, rührs durcheinander, laß es ein halbe Stund sieden, rührs alleweil um. Wann es gesotten, so schütt es in ein tieffe ziener Schüssel, und wann es halb kalt ist, so thue darein ein viertel Pfund geschälte und gestoffene Pistaken, thue darzu anderthalb viertel Pfund gestossen Zucker, ein klein wenig Zimmet, eingemachte Citronischalen, klein geschnitten, ein wenig Zirbernüßl, und gesäuberte kleine schwarze Weinbeerl, wilt du, so nimm ein wenig Umbra darein mit Rosen: Wasser zerlassen, und so viel als ein Hüner: Ey groß Ochsen: Ma: ck, mische dis alles durcheinander und füll die Torte darmit.

364. Ein Milch: Torre.

Nimm ein grosse tieffe Schüssel, thue darein ein wenig Mund Mehl, 2. Eyer, rühr es wohl untereinander, gieß nach und nach ein wenig Milch darein, salze es ein klein wenig, wann es alles angemacht, so gieß ein Seitel Milch darein, rühre es wol untereinander, hast du kein Milch, so nim Mandel Milch. Setze ein Torte auf von mürben Saig, setze ihn in Ofen, damit sie ein wenig hart wird, nimm die zugerichte Milch, thue sie in ein Geschirz, welches ein langen Stil haben muß, damit du in den Ofen hinein kanst langgen zu der Torte, gieß die Füll darein und laß backen, wann es gar ist, so ziehe es aus dem Ofen, schneide die Füll Creukweiß durch, daß aber die Rinde gang bleibt, thue in die Schnitten frische Butter und Zucker, mit ein klein wenig Rosen: Wasser. Schiebe es wieder in Ofen, damit es sich ein wenig durchbächt und den Geschmack an sich nimt. Du kanst es auch wohl in ein Tortenpfann machen, so salt dir der Saig nicht um.

365. Ein gute Milchram, Torten.

Nimm ein Maß Milchram, 3. Ayr, ein wenig Butter, Saltz, klopfes wol untereinander, laß ein Sud thun, doch daß nicht zäh wird, laß das Wasser darvon lauffen, thue das ander in ein Schüssel, rühres wohl um, wie ein Koch, rühr Zucker, Mandel, Weinbeerl und Zimmet darein, legß auf ein geröst Semmel, Mehl, auf ein Bddenlein, laß fein langsam backen, besträhs wohl mit Zucker, und einem Gelben von einem Ay, und bachs. Die Milch, Torten werden auch auf gleiche Manier gemacht, allein daß man nicht so viel Zucker, und köstliches Dings, wie man an die Milchram, Torten daran thut.

366. Ein gute Kräuter, Torten zu machen.

Nimm Rosmarin, Majoran, Salbey, Petersil, viermal so viel Mangolt, hackß, und rösts im Schmalz, thue geröst Semmel, Mehl, und gerieben Käß darunter, Imber, Pfeffer, 3. oder 4. Ayrer, saltz es, thue Weinbeerl und Butter darein, mach ein Torten daraus, wie man pflegt, bestreich es mit dem Gelb von Ay, und laß es backen, kanst Zucker darauf strähen, so du wilst aus dieser Füll, so er aber dicker gemacht werden soll, kan man auch Krappfen im Schmalz backen, wanns mit ein Taig umgeben worden ist.

367. Ein Germ, Torten zu machen.

Nimm ein guten Brocken Butter, treib ihn ab, daß er schön aufsaufft, schlag 3. Ayr, Dotter darein, und 2. ganze Ayr, rühres wohl ab, und Germ, so viel du meinst, daß genug ist, und ein gute süße Milch, rühr ein weißes Mehl darein, und ein Hand voll klein gestoffene Mandel, machs in der Dicke, daß er gleich von Löffel herunter gehe, schmier ein Model mit Butter ein, gieß den Taig darein, setz ihn in eine Torten, Pfann, laß kühl backen, kanst es zuckern, wann du wilst.

368. Mandel, Brod zu backen.

Nimm 12. ganze Ayr, schlags in ein Weidling ab, hernach nimm 1. Pfund Zucker, thue ihn in die abgeschlagene Ayr, und rühres ein ganze Stund miteinander, hernach nimm ein Pfund schönes Mund, Mehl, Weinbeerl, Bistagi, und thu alles in den abgerührten Zucker, daß es ein dünnes Taigl wird, nimm ein kupffernen Model, und füll es darein, setz in Ofen oder Tortenpfann, oben und unten Glut, laß kühl gegen anderthalb Stund backen.

369. Ein anders.

Nimm 7. ganze Ayr, und 7. Dotter, schlags ab, wie vor, nimm 1. Pfund Zucker, rühres wieder ein ganze Stund miteinander ab, nimm wieder 1. Pfund schönes Mund, Mehl, hack Mandel und Bistagi mittelmäßig, rühres in abgerührten Zucker und Ayr, fülls in den Model, laß backen, wie vor. NB. Man hat ein eignen Stuhl darzu zum Abrühren, so gar bequem, welchen man auch zum Biscoten, Taig brauchet.

Von

Von allerhand Speisen von Fischen.

370. Hechten in Polnischer Suppen.

MAn soll den Hechten schuppen, zu Stücken schneiden und einsalzen, und 1 oder 2. Stund, nachdem der Fisch groß ist, im Salz liegen lassen, darnach soll man nehmen ein Hand voll Erbsen, ein Hand voll zerschnittene Zwiebel, etliche Petersil, Würgel, die sauber gepugt seyn, 2. oder 3. Semmelschnitten im Schmalz geröst, in einem Wasser sieden lassen, bis es sich durchschlagen läßt, darnach durch ein saubers Sieb durchtreiben, als dann gieß Wein daran, daß du vermeinst, daß dünn genug sey, gewürk es wohl mit Pfeffer, Zimber, Muscatblühe und Safran, den Fisch aus dem Salz abstreichen, und in die Suppen legen, und sieden lassen, alsdann ein Stück Zucker und Butter darein legen, und an die statt sieden lassen.

371. Hechten in Lemoni zu kochen.

MAn soll den Fisch schuppen und zu Stücken schneiden, einsalzen, und in Wein und Essig sieden, darnach ein guten Wein nehmen, Safran, Zimber, Zucker und klein geschnittene Lemoni darein thun, mit einander sieden, den Fisch darein legen, und ein Sud thun lassen.

372. Hechten braten

MAn soll das Hechtl am Rücken aufthun, das Inngeweid heraus, und es voneinander thun einsalzen, und es hernach auf ein Rost legen, darnach soll man Butter nehmen, auch Essig und Gewürk, den Butter im Essig zergehen lassen, und Rosmarinstäudel darein legen, das Hechtl oft damit bestreichen, bis er gebraten ist, darnach die übrige Suppen darauf gießen, und also auf den Fisch geben.

373. Ein gefüllten Hechten zu machen.

MAn soll ein mittelmäßigen Hechten am Bauch aufthun, wie ein Bratfisch, das Inngeweid heraus thun, sauber waschen und salzen, darnach ein Stücklein von einem andern Hechten nehmen, klein hacken, und darunter ein gute geweichte Semmelschmollen, ein Hand voll nicht gar klein gestoffene Mandel, und ein Brocken Butter, Pfeffer, Muscatnuß, Perchemtram und Weinbeerl, daran soll man schlagen ein Ey, und in Hechten einfüllen, und ihn auf dem Rost braten, und oft schmieren, darnach ein gutes Capri-Süppel darüber machen.

374. Ein anderer.

Schneid den Hecht auf der Seiten auf, thue das Bratige alles heraus, die Haut muß ganz bleiben, klaube die Gräten heraus, hack das Bratige gar klein, nimm ein wenig Semmelschmollen, weichs in Milchram, thus darzu, gewürk es mit Pfeffer und Muscatblühe, salt, hack's durch

einander, fällt wieder in die Haut, vernähst mit Seiden, brat ihn auf ein Rost, und so er gebraten ist, zieh den Faden heraus, mach darüber ein gutes Süppel von Nägel, oder wie du wilt, der Kopff muß ganz bleiben.

375. Ein gesottenen Hechten in Capra.

Wenn der Hecht sauber geschüpt, und in Sals, so viel nöthig, gelegen, soll man ihn mit halb Wein und Essig sieden, und in ein Bain legen, halb Wein und Erbesuppen daran giessen, darnach ein Hand voll fein ausgewaschene Capra darzu legen, hernach ein wenig Del in einer Pfann heiß machen, und abschrecken, darzu so viel Schmalz legen, und ein wenig Zwiffel fein gelb darein rösten, und auch darzu schütten, auch Pfeffer, Zim- mer und Muscatblühe darzu thun, und miteinander lassen sieden.

376. Ein Hechten in brauner Suppen.

Wenn man den Hecht aufthut, soll man das Blut fein mit einem Wein heraus waschen und behalten, den Fisch schuppen und einsalzen, darnach 2. bähte Semmelschnitten im Schmalz rösten, und darzu thun viel Peterfil- Wurzel, auch zwey Häpel Zwiffel fein braun im Schmalz rösten, und die Leber vom Hechten darzu thun, auch noch ein wenig Wein, und über den abgestrichenen Fisch giessen, mit Nägelstap und Pfeffer gewürzen, und sieden lassen.

377. Angelegte Hechten.

Man nimt ein Hechten, er sey groß oder klein, schlag ihn ab, und zieh ihm die Haut ab, aber den Ruckgrad must du ganz lassen, daß der Kopff und Schweif ganz daran bleibt, das Brätige nimm alles herunter, wasch sauber aus und hackt klein, nimm auch geweichte Semmel, Butter darunter, gewürz es wohl, thue auch ein wenig grünen Peterfil, ein Löffel voll dicken Milchram, und ein ganz Ey darzu, salz es, und hack alles untereinander klein, wie ein Knödel-Teig, hernach nimm den Hechten-Kopff mit dem Ruck- grad und Schweif, trücker ihn sauber ab, nimm ein Bratpfannen schmierst wohl ein, leg ein solchen Fisch-Teig darein, leg den Kopf, Grad und Schweif darauf, und streich den übrigen Teig darüber, formire ihn wie ein Hechten, stups ihn über sich mit einem Messer, daß es kleine Schüppel gewinnet, steck die Floß auf den Rücken und Bauch, wie er zuvor gewesen, bestreich ihn mit Eyer, so gewinnt er ein Farb, brate ihn in einer Fortens- pfann oder Bach-Ofen bey einer guten halben Stund, daß er fein gelb bleibt, leg ihn in ein Schüssel, mach ein Süppel von Lemoni darüber, oder gib ihn truckner. Wilt du aber einen Karpffen machen, so verfare in allem, wie mit dem Hechten, doch an statt des Stuppen mit dem Messer, schneid Mandel nach der Breite, und besteck den formirten Karpffen damit daß es scheine, als wanns Schuppen wären, und also brat ihn, und begieß ihn öftters mit Butter, mach ein süß oder saures Süppel darüber, oder gib ihn trucken.

378. Hechten in Mandel, Kern.

Sied den Hechten heiß ab, und mach folgendes Süppel darüber: nimm ein halben Viertel Mandel, schmöls und stoß in einem Messer, reib Kren, daß er wenig vorschlagt, rühre mit Essig ab, brenne auch ein wenig ein, rühre also ann Milchram daran, biß es süß genug ist, thue auch Butter und Pfeffer darein, laß sieden, und richre über den Hechten an.

379. Hechten in Baum, Del.

Schüp einen Hechten, und sied selbigen samt den gepugten Magen, und Leber, im Essig mit Rosmarin und Lorberblätter, wann er gesotten, schütt die Suppen hinweg, leg den Hechten in ein Schüssel, thue Butter daran, leg die gesottene Lorber-Blätter darzu, Pfeffer und Muscatblühe, den Magen und Leber schneid langlicht, leg darzu überbrennte Lemonischäler, druck (nachdem der Hechten groß ist) von einem oder zwey Lemoni den Saft darüber, laß ihn sieden, ehe du ihn auf die Tafel gibst, schütt ein oder zwey Löffel voll Baum, Del darüber, und laß ihn wiederum ein wenig sieden.

380. Aus einem Hechten dreyerley Speisen zu machen, daß der Fisch dannoch gang bleibe.

Saltz erstlich den Hechten wohl ein, nimm ein Tuch, neß es mit heissem Essig oder Wein, schlags um das mittlere Theil des Fisch, leg ihn auf ein Rost, mach das Tuch allerweil mit heissem Essig oder Wein naß, den vordern Theil begieß mit Schmalz, und bespreng ihn mit Erbes-Mehl, den hintern Theil aber bestreich mit Del oder Butter, und brat ihn, bis er genug ist.

381. Ein Hechten auf Ungerisch.

Du magst den Hechten schuppen oder nicht, wie du selbst willst, siede ihn im Wein, Essig, oder Wasser, saltz wohl darein, nimm ein guten Theil im Wasser gesottene Zwiffel, zwinge sie duray, daß es wird wie ein Mueß: darnach seyhe die erste Brühe von dem Fisch ab, und gieße die durchgetriebene Zwiffel daran, gewürz mit Pfeffer und Safran, und gieß über ein gebäth Brod.

382. Hechten in Sardellen, Suppen.

Schüppe den Hechten, und schneide ihn in Stückel, siede ihn ab in Essig, und mache von Sardellen ein Suppen darüber, ist sehr gut.

383. Hechten in Rumel, Sulz.

Man soll einen grossen Hechten am Bauch aufmachen, aber nicht spalten, und grosse Stück daraus machen, und fein blau absieden, doch nicht gar an die statt, und behalten, darnach soll man nehmen den schönsten und besten Wein, und auf 4. Maß, 3. Loth frische Hausenblätter nehmen, dieselbe sauber waschen, und klein schneiden, und in den Wein waschen

chen und sieden lassen, alsdann soll man denselben Wein nehmen, und so viel darzu gießen, so viel man Sultz machen will, allezeit auf ein Pfund Hechten ein Maß Wein, und bey einem Seidel schönelautere Erbesuppen, und so viel Essig, daß sein Räß wird, auch ein Paar ganze Zwifelhäpel, und etliche ungeschälte Aepfelspätl, die muß man bey Zeiten heraus thun, daß sie nicht zerfallen; man mag auch von etlich frischen Lemoni das Saure hinein drucken, und alles in einem glazirten Hasen, oder verzierten Kessel sieden lassen, darnach soll man nehmen folgendes Gewürz: Zimmet gar sauber gewaschen, und grob geschnitten, Pfeffer mit einem Tuch sauber abgerieben, Muscatblühe gewaschen, auch Nägerl gewaschen, deren sollen nicht zu viel seyn, auch Zimmet, der muß zimlich viel seyn, das solle man in ein oder etliche Säckel nähen, auch ganze Safranblühe in ein Säckel besonder nähen und in der Suppen sieden lassen, biß vom Gewürz die rechte Räß, und vom Safran die rechte Farb hat, es muß wohl gelb seyn, auch muß man ungestoffenen Zucker darunter legen, so viel, daß süß genug ist, alsdann soll man die Säckel heraus thun, wanns schier gesotten ist, soll man den Fisch darein legen, und ihn an die Statt sieden lassen, wann er gesotten, auf ein Bret legen, daß er erkaltet, und die Sultz sieden, biß sie gestehet; will man die Sultz ein Zeit behalten, soll man den Fisch in ein erdnes Geschir legen, zuvor am Boden geschält, und wohl abgetrückt, Mandel und Lorberblätter, darnach ein weiß wollenen Sack von guten Kern Tuch darüber aufhencken, die Sultz also heißer darein gießen, und wanns ein Weil gerunnen, wieder Mandel und Lorberblätter darzwischen legen, und die Sultz folgendts lassen darauf rinnen, und an einem kühlen Ort stehen lassen, wann man davon brauchen will, soll man ein Stück von der Sultz samt den Mandeln und Lorberblätter darzu legen; will mans aber alsobald verzehren, so ist besser, daß man die Sultz besonder gießt, sie ist besser anzurichten, so solle man auch von frischen Lemoni breite Schnitzel darzwischen legen.

384. Ein Karpffen in einer guten Suppen.

Man soll von zweyen Karpffen das Blut im Essig fangen, und wohl rühren, und so viel Wein daran gießen, daß der Fisch darinnen sieden kan, und des Essig muß so viel seyn, daß es wohl sauer wird, wann es nun aufstehet, soll man ein gutes Stück Zucker, daß es fein süß wird, und doch die Säure fürschlägt, daran legen, darnach mit allerley Gewürz gewürzen, den Fisch, wann er zuvor geschüpt, und im Sultz gelegen ist, darein legen, und wann er schier genug gesotten hat, heraus nehmen, und die Suppen wohl lassen einsieden, wanns schier gar ist, den Fisch wiederum darein legen, allzeit nur zwey Stück auf einmal; wann man schier will anrichten ein frischen Lemoni klein darein schneiden, fein auf den Fisch legen, und zugedeckt

gedeckter auf einer Glut behalten, der Lemoni muß nicht darinnen sieden, es wird sonst bitter; will man ihn zu einer Salk haben, so setzt man ihn an ein kühles Ort, so gesehts.

385. Karpffen in einer gelben Suppen.

Man soll den Karpffen schüppen, und zu Stucken machen, und einsaltzen, darnach in gutem Wein sieden, wann er verfaimt, ein Hand voll Brösel rockes Brod darzu thun, auch Saffran, Zucker, Zimmet, Pfeffer, und Zimmet darzu thun, und an die Statt lassen sieden, wann man anricht, Zimmetstuy darauf strähen.

386. Karpffen in schwarzer Brühe.

Schüppe und stich den Karpffen beym Schweiff, fang das Blut fleissig auf, zerschneid ihn, salt ihn, und laß ihn im Salk ligen, darnach streich den Schleim wohl ab, das Blut aber treib wohl mit gutem Essig ab, gewürk ihn mit Pfeffer, Zimmet, Muscatblühe, und dergleichen, wilst du ihn süß haben, so zucker ihn, und thue Weinbeerl darzu, laß sieden, richts an, und ziers mit Mandel oder Pistaki.

387. Ein Karpffen zuzurichten.

Sed ein ungeschüpften Karpffen heiß ab, leg ihn auf ein Schüssel, gieß Wein daran, leg auch frischen Butter, zerribene Nägerl, und Zimmet daran, setz auf ein Glut, und laß also sieden, biß genug ist.

388. Einen Karpffen zu sieden im Zwifel.

Nimm ein Karpffen, schüppe ihn, und schneide ihn zu Stucken, siede ihn, wie du sonst thust, nimm Zwifel, so viel du wilst, schneide sie klein, laß sie im Wasser weich sieden, thue das Wasser darvon, leg die Zwifel an den Fisch, thue ein wenig Essig und Wein, auch Pfeffer, Zimmet und Safran daran, laß sieden, so seynd sie gut, kalt oder warm.

389. Einen Karpffen in Oel zu sieden.

Thue das Oel in eine Pfann, laß es heiß werden, thue den Fisch darein, röste ihn wohl, darnach giesse einen weissen Wein daran, nimm Peterfill und Zwifel, schneide sie klein, legs daran, auch ein wenig Pfeffer, so ist es recht.

390. Ein Aal zu bachen.

Man soll der Aal die Haut abziehen, die Ruck, Aber heraus lösen, und in Stuck zerschneiden, wohl saltzen, ligen lassen, hernach im Salk Wasser abkochen, darnach im Mehl umkehren, und im Schmalz bachen, wann man anricht, Lorberblätter und saure Pomerangen darzu legen.

391. Ein Aal zu braten.

Wann der Aal die Haut abgezogen, und die Adern, so durch den Ruck grad gehet, heraus genommen ist, soll mans sauber waschen, und zu Stucken machen, und mit Salk, Zimmet und Nägelsstuy besträhen, und ein gute Stund ligen lassen, darnach die Stuck nach der Läng an ein Bögelspiß

spißl stecken, und braten, und gar oft mit zerlassenen Butter, und Rosen-Essig begießen, wann sie schier gebraten, mit Immer, Nägel, und Rosmarin bestecken. Und eben also kan man ein Rutten oder Hechtel braten, allein dörrfens nicht so lang im Salz ligen, nur wie man sonst einsalzt.

392. Rutten einzumachen.

MAn soll Erbesuppen in ein Keim gießen, viel Petersil-Wurgen daran legen, auch zermilten Pfeffer, und gestoffene Muscatnuß, und ein wenig Wein darzu thun, alles ein Sud lassen thun, die Rutten schleimen, und einsalzen, darnach in die Suppen legen, und sieden lassen, bis genug ist, wann mans will anrichten, viel Butter daran legen.

393. Ein Huchen oder Schaiden zu braten.

MAn soll von einem Huchen oder Schaiden ein schönes Stück schneiden, oben neben den Rückgrad, wohl darbey lassen, so es am dicksten ist, den Rückgrad fein langlicht schneiden, in der Form eines Brätls, dasselbe einsalzen, und an ein Spieß anstecken, mit 4. schmalen Spänlein, und mit einem Spagat an Spieß anbinden, sonsten fällt herab, darnach soll man es fein braten wie sonst ein Brätl, hernach ein Stück Butter zerlassen, sauren Lemoni-Saft oder Rosen-Essig darein gießen, und Pfeffer, und es immer zu begießen, bis schier gar hart, und wann mans zu letzten begießt, soll mans ein wenig mit geriebener Semmel besträhen, und auf grüne Blätter anrichten, und ein sauren Pomeranzen voneinander schneiden, und darzu legen.

394. Schaiden zuzurichten.

MAn muß die Schaiden in dem heißen Wasser schleimen wie Rutten, und Stücklein daraus machen, allein den Schweif läßt man einer halben Ellen lang gang, den braucht man hernach zum braten die Stück soll man einsalzen, darnach nehmen zimlich viel Berchtram, Petersil-Kraut, und Wurzel, und ein Semmelschmollen, daran soll man gießen ein Erbesuppen, und sieden lassen, bis alles weich wird, und durchschlagen, und mit allerley Gewürk gewürken, die Schaiden darein legen und gilben, wann mans will anrichten, ein guten Brocken Butter darein legen.

395. Ein Schaiden, Schweif zu braten.

MAnn er zuvor eingesalzen ist, muß man ihn über und über mit einem Faden binden, dann er sonst zerfällt, und auf einen Rost braten, stät mit Butter, Rosen-Essig, und Pfeffer bestreichen, und wann er schier gebraten ist, mit Zimmet, Nägel und Rosmarin bestecken, man mag ihn trucken, oder in einer Suppen geben.

396. Sälbling heiß abzusieden.

MAn soll nehmen schöne Sälbling, weil sie noch frisch und nicht bled seyn, und nach ihrer Größ aufmachen, entweder spalten, oder zu Stücken machen, oder gang lassen, und im gesalzenen Wasser fein rösch absieden,

den, darnach im besten Sud mit Wein:Essig geschwind abschrecken, vom Feuer abheben, und auf ein Salvet anrichten.

397. Ferchen schön blau absieden in die Sulzen.

Man soll sie am Bauch aufmachen, bis zu dem Schweif, so geben sie sich voneinander, den Rückgrad abstechen, doch nicht durch die Haut schneiden, darnach absieden, wie oben die Säbling, und wann mans vom Feuer hebt, mit kalten Essig abschrecken, und ein wenig Allaun dar ein werffen, und wann mans herab nimmt, mit einem saubern gar dicken Tuch bedecken, daß kein Dampf darvon mag, so werden sie schön blau, so legt man zwey gegeneinander auf den Bauch, als wann sie schwimmen, und gieß die Suppen darneben her.

398. Ferchen in Oel zu kochen.

Man soll die Ferchen am Bauch aufmachen, und soll kleine Krinslein schneiden, darnach frisches Oel in ein Pfann nehmen, dasselbe, wanns heiß ist, mit etlichen Tropffen kalten Wasser abschrecken, und ein ganzes geschältes Zwiffelhäpel darinnen hißen, so nimmt es ihm den groben Geschmack, und Rosen:Essig, oder sauren Pomeranzen:Saft daran thun; damit soll man die Ferchen, so zuvor gefalgen seynd, und auf ein Rost legen, oft bestreichen, bis sie gar gebraten seyn, man muß auch Gewürz dar ein thun, als Pfeffer, Zimmet, und an das übrige soll man gießen ein guten Wein, und ein Hand voll Capra, und eine halbe Hand voll Weinbeerl, Zimmet, und Nägelskup, aber die Säure muß vorschlagen, und dieses alles fein in einem Häferl gefotten, und über die Ferchen gossen, wann man anricht, sein Lorbeerblätter darzu gelegt.

399. Geselchre Ferchen.

Setze sie erstlich im Wasser ein wenig, selbiges gieß davon, darnach siebs in einem andern, bis genug seyn, hack Peterfil und Zwiffel durcheinander, nimm Muscatblühe, Zimmet und ein Erbesbrühe, auch ein frischen Butter, laß ein Weil mit dem Fisch sieden, und richts an.

400. Neunaugen zu kochen.

Nimm die Neunaugen, thue sie in ein Schäßlein, gieß ein heiß Wasser daran, nimm ein klein Besemlein, und rühre sie in Schäßel darmit um, daß der Schleim darvon komme, nimm sie hernach, und truckne ihnen die Schnäbel auch wohl ab, und lege sie in ein anders saubers Wasser, wasche sie aus, thue sie in eine Pfann, saltze sie wohl, und gieße ein Wasser daran, lasse sie dann sieden, und richte sie mit der Brühe eines Theils an, und setze Pfeffer und Zimmet darneben auf.

401. Neunaugen zu bachen.

Nimm die Neunaugen, bereite sie, wie vorgemeldet, fein sauber, in waschen schneide ihnen die Schweiffel ab, saltz sie, und wälgers in Erbes: oder
Wai

Waizen-Mehl, und bache sie: mache darnach ein Brühlein darüber, nimm ein wenig Essig, Imber und Pfeffer, druck ein Pomeranzen darein, laß sieden, richt es über gebachene Neun Augen an.

402. Schleien abzusieden.

Schneid sie auf, thue das Ingeveid heraus, nimm siedendes Wasser, brühe sie, so gehet der Schleim darvon, schneid sie zu Stücken, wasch sauber aus, saltz, laß liegen, hernach sied es in guten Wein Essig schön blau ab. Kanst auch also kalter geben, frischen Essig und Baum-Oel darüber giessen, mit Capri oder Oliven bestreuen.

403. Den frischen Hausen zu braten.

Man soll eine dünne Schnitten schneiden, und einsalzen, und auf einem Rost fein gemach gebraten, und immerzu mit frischen Butter bestreuen, darnach mit Zimmet und Nägerl bestecken, und fein warm auf den Tisch geben, trucken, oder in einem Lemoni-Süppel.

404. Den frischen Hausen abzusieden.

Man soll die Stück nicht gar zu dick schneiden, sauber waschen, und ein Weil im Wasser liegen lassen, darnach in wohl gesalznen Wasser sieden lassen, biß genug ist, darnach heraus legen, und ein heissen Essig darauf giessen, und zermiltten Pfeffer darauf streuen, und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben, so laß man den Essig daran, und thut Peterfil darauf geben.

405. Frischen Hausen in guter Suppen.

Man nimmt 1. oder 2. Pfund frischen Hausen, wasch ihn sauber aus, saltz ihn hernach nimm 1. Paar eingemachte Lemoni, Schneids zu Blätlein, mach ein Schmalz heiß, leg den Hausen darein samt den Lemoni, nimm allerley Gewürz, deck den Hausen zu, daß kein Dampf davon geht, laß ihn in einer Rain ein Viertelstund sieden, und richt ihn also an.

406. Hausen-Knopf.

Nimm den Hausen Knopf sauber, thue die Gall und Grat darvon, leg die Leber in ein Schüssel, wasch den Hausen-Knopf aus acht Wässern, reib ihn mit Saltz, wasch ihn wieder, solches thu drey mal, überbrenn ihn ein Tag vorhero, nimm ein grossen Hasen, thu guten Theil Arbes darein, laß sieden, in selbigen lege die schwarze Fleck, dann sie sieden sich gar langsam, saltz sie wohl, über ein Weil die andern Fleck hinein gethan, die sieden sich ehender, thue es wieder heraus in ein Morder auf ein frisches weisses Tuch, nimm die Leber, thus in ein Hasen, nimm 2. Semmel, rösts im Schmalz, legs zu der Leber, nimm die Suppen, darin der Hausen-Knopf gesotten, laß die Leber, samt der Semmel darinn sieden, treib die Semmel mit dieser und der Arbesuppen durch ein Sieb, gewürz mit Pfeffer, Imber, Nägerl, und Zimmet, das meiste muß der Pfeffer seyn, leg den Hausen-Knopf in die

die Suppen wieder herab, nimb ein Pfändl, thu frisches Schmalz, Fleischsuppen, Pfeffer und Muscatblühe darein, laß sieden, lege die Krebs in ein Schüssel, giesse die frische Schmalz; Suppen darüber.

431. Krebs, Schmalz, Koch.

Man nimbt Krebsen so viel man will, sieds wie gebräuchlich, löß aus, dann Semmelschmollen nach Geduncken, waichs in ein süße obere Milch, wanns genug weich ist, druckt mans wohl aus, hack die Krebsen und Semmel untereinander, thus in ein Rain, alsdann nimbt man ein frischen Butter, last ihn heiß werden, schütt das Gehäckte darein, thue Gewürz darzu, und laß also ausbräckeln, biß es röhrig wird.

432. Speiß von Karpffen, Zungen für die Krancken.

Im etlich Karpffen, Zungen ganze aus dem Maul, leg in ein Geschirr, gieß heiß Wasser darauf, schab den Schleim herunter, wasch sauber in kalten Wasser aus, leg ein frischen Butter in ein Raindl oder Schüssel, die Zungen darauf, schneid Lemonischäler darauf, streu Semmelbrösil darauf, thue Muscatblühe daran, laß also schön weiß sieden, wann du es wilst geben, so drucke den frischen Lemonisafft darauf, und gib.

433. Speiß von Hechten, Leber und Karpffen, Blatter.

Imb die Karpffen, Blattern und Hechten, Lebern, überbrenns in einer Pfannen, puß sauber den Schleim ab, schneid die Blattern wie Fleck, und die Hechten, Leber darunter, laß ein Hechten; Leber ganz in die Mitten, zu legen, wanns gefotten seyn, und will mans anrichten, so brenns mit geribenen Semmelbrösil ein, schneid grünen Peterzil daran, ein wenig Muscatblühe und Safran, wilst du es säuern mit Lemonisafft, siehts bey dir, wann mans anricht, must du vorhero ein wenig frischen Butter daran legen, daß ein guten Geschmack hat.

434. Fleck von Fisch, Magen.

Imb den Schaiden; Magen, puß ihn sauber als du kanst, reib ihn mit Saltz, schneid ihn wie Fleck, laß ihn waich sieden, thue die Fleck in ein Rain, gieß Arbesuppen daran, brenns ein mit Mehl, thue ein Muscatblühe darzu, Safran, Zimmet, ein wenig Nägerl, geribene frische Lemonischälen, Zucker und Lemonisafft, alsdann nimb die Milch von den Karpffen, überbrenns, hernach welch es im Mund, Mehl, bachs schön gelb, wann du es anricht, so leg die darauf, wann du wilst, daß besser soll seyn, so schneid ein gemachte Citronen wie Fleck, und streu es darauf, ist gut.

435. Gebratene Auster.

Mach sie auf, puß das Schwarze darvon, ledige sie von der Schalen, gewürz mit Pfeffer und Muscatblühe, brate sie mit Butter oder Baumöl, wann sie ein Sud gethan, drucke Lemonisafft darauf, und gib.

436. Ein rare Fisch, Obli zu machen.

- E**n halben gefelchten Hechten die Haut hinweg, und kocht an die Stell
3. Kleine Sälbling blau abgefotten, und ganz lassen.
 2. Reinancken gefelcht, die Haut darvon, und übersotten.
 4. Spisi Kitterl müssen ganz bleiben, übersotten, die Haut darvon.
 4. Briggen zu vier Theil zerschnitten.
 4. Bickelhäring, die Haut und Grät weg, auf dem Rost im Butter lassen anlauffen.
 4. Frische Häring in 4. Theil zerschnitten, den Kopf hinweg und gebachen.
 6. Halbpfündige Brezen, Hechten blau abgefotten.
 1. Seidl Grundl blau abgefotten, in Buttersuppen gemacht.
 1. Seidl Koppen in Mehl bachen.
 3. Kleine Kutten blau abgefotten, im Butter gemacht.
 6. Kleine Linguacali, auf dem Rost mit Mehl gebraten.
 6. Ziberl, Welsche Fisch bleiben ganz, in Dottersuppen.
 3. Kreuzer weisse Biolen übersotten, die Suppen weg.
 6. Kreuzer Welsche Kösten gebraten, und geschält.
 4. Kreuzer Steck, Rübel ganz kleine weisse, übersotten.
 - Kleine weisse Ruben gewürfelt geschnitten, und im Schmalz braun geröst.
 6. Kreuzer Köhl, Proculi übersotten, und im Butter kocht, ganz gelassen.
 3. Kreuzer schönen Basternat übersotten, und im Mehl bachen.
 2. Stuck Cardi übersotten, im Butter angeloffen, zu Stückl geschnitten.
 8. Kreuzer gepukhten Vöperl übersotten, und weiß lassen.
 4. Kreuzer Zeller überbrennt, in vier Theil zerschnitten, in Dottersuppen gemacht.
 4. Büschl Genichl, der kleinest, wie er im Winter wachset, in warm Wasser anlauffen lassen.
 4. Büschl Spargel übersotten.
 30. Schnecken gepukt, und gebraten an Spiffeln ohne Häusel, darauf gelegt.
 6. Kreuzer Dateln gefotten.
 1. Viertel Capri darauf gesträhet.
 1. Viertel Olivi die Kern wea, darauf gesträhet.
 1. Halb Pfund klein gesalzene Meer, Spinnerin ausgewaschen, ein jede muß besonder ganger gebachen werden, damit sie kraust bleiben.
 1. Halb Pfund eingemachte Welsche Krebse, die müssen bachen werden, samt den Schälern.
 1. Gute Hand voll Artopholi die Schalen gebugt, blätlet geschnitten, im Butter aeröst, oben darauf gesträhet.
 1. Hand voll Zirbernüffel und Pistagi gepukt, darüber besträhet.

100. Austern ausgelöst, in ein Randl im Butter mit Lemonisafft geröst, oben darauf gegossen, auch ein Cefali darauf gelegt.

Dieses gehöret alles auf ein Schüssel, schön ordentlich aufgericht, die gefelchte Fisch in die Mitten, die andern aber herum, die kleine Sachen müssen besonder in Randl gemacht werden, ausgenommen das Gefelchte kan man drey oder viererley zusammen legen, damit die Speiß von den gerauchten Fischen kein Geschmact bekomme, mit linden Gewürz abgewürkt, und von den kleinen Sachen die Suppen zusammen, und darüber gossen.

437. Meer-Spinnerin zu kochen.

Laß sie Tag und Nacht im Wasser ligen, hernach in einer subtilen Laugen auch Tag und Nacht, seynd sie zu hart, mach wieder ein andere subtile Laug, wann sie waich genug, leg wieder ein Tag in frisch Wasser, hernach brats im Butter oder Baum-Del, gewürz mit wenig Salz und Pfeffer, druck Lemonisafft darauf, und gibß.

438. Hausen und allerhand andere Fisch zu mariniren.

Christlich schneide den Hausen in Stuck eines Fingers dick, salt ihn recht, sied ihn ab in Wasser und Essig, doch daß der Essig vorschlagt, laß ihn kalt werden, leg ihn in ein Bäsl oder Weindling der glasirt, so oft ein Leg Hausen, jedesmal Lorbeerblätter, Rosmarin, Pfeffer darauf, alsdann gieß Essig daran, daß er darüber gehet, wann du ihn auf die Tafel gibst, kanst ein wenig Baum-Del darüber gießen. Also kanst Hechten, Serchen, Sälbling und Schlein machen.

439. Auf ein andere Manier.

Schneid den Hausen wie oben, laß ihn ein Weil im Salz ligen, bestreich ihn wohl mit Del, leg ihn auf den Kost, und brat ihn schön röstlet, daß er nicht verbrenne, wann er gebraten, leg ihn in ein Bäsl wie oben, so oft ein Leg Hausen, Muscatblühe, Nägerl, Pfeffer, Lemonischaller, Lorbeerblätter, und Rosmarin darzwischen, dis so oft, bis das Bäsl voll ist, hernach begieße ihn mit Baum-Del, schütt Essig daran, und beschwer ihn mit etwas, oder schlage das Bäsl zu, kanst ihn also behalten, oder verschicken, wohin du wilst. Also macht mans auch mit den Hechten, Serchen, Sälbling, und andern guten Fischen.

Von allerhand Sachen.

440. Kunst allerhand Vögel einzupaizen, daß sie sich lang behalten lassen.

Christlich muß man die Vögel sauber rupffen, und puken, die Köpff und Krämpel abschneiden, und das Ingerweid heraus nehmen, hernach setz ein saubers Wasser in einem Kessel oder Hasen zum Feuer, wann das

Das Wasser siedet, so würff die Vögel hinein, und laß nur ein Sud thun, darnach nimms heraus auf ein Bret, damit das Wasser absinckt, darnach nimm ein hölzernes Väßl, darnach du Vögl hast, und legs voll an, salz es, daß sie recht in Salz seyn, leg ein wenig zerstoffene Cronabetbeer darzwischen, gieß ein mittelmässigen Essig daran, daß über die Vögel geht, und vermach es, wann du essen willst, mach das Väßl auf, und brats. Probatum est.

441. Die Schweizer Käß zu machen.

Christlich im Sommer, wann man zu der Nacht melcken thut, und die Milch in die Strügel seyhen thut, so muß mans schon den andern Morgen frühe abraumen, ist es aber im Winter, kan mans in drey Tag stehen lassen, bis mans abraumt, hernach nimm man dieselbige Milch, und thuts in einen Kessel, den man hengen kan, und macht ein kleines Feuer darunter, daß die Milch ein wenig wärmer wird, als sie von der Ruhe kommt, hernach drähet mans weg vom Feuer, die Lup hinein, darnach man viel Käß macht, muß die Lup auch seyn; wann aber die Lup neu ist, so nimm man weniger, als wann sie alt ist, wann man hat die Lup hinein than, so rührt mans mit dem größten Abraum, Löffel durcheinander, aber nicht auf dem Feuer, hernach last man den Löffel darinnen schwimmen, wann der Löffel steht, so ist es zusammen gangen; hernach thue man mit dem Löffel das Schändliche, so oben auf schwimmt, heraus schöpfen, dann die Lup ist auch oft oben, hernach mit dem Löffel ein wenig so die zusammen gangene Milch zer schneiden, hernach wieder auf das Feuer, und rührt mit einem Spuel alleweil auf der Glut, bis es ein rechter Topffen wird, und sich zusammen setz, der Topffen muß ganz hartlet seyn, wann man rührt, und hernach den Spuel heraus, und daß in der Mitten kein Topffen mehr schwimmt, daß man gar nichts darvon sieht, so ist es fest genug, hernach greiff man hinein, und formirt darin ein wenig den Käß, und hebt ihn heraus auf ein Stein, hernach einen hölzernen oder blechenen Raiff darüber, und wieder einen Stein darauf geschwert, und in ein oder zweyen Tügen gesalzen, und so etliche Tag, alle anderte Tag, hernach oft sauber abgepußt, also ist es fertig.

442. Wie man aber die Lup zu diesem Käß machen muß, ist also:

Christlich nimm man von den Kälbern den Magen wäscht, und säubert selbigen fleißig, hernach bläst man ihn auf, und behalt ihn bis man ein Lup machen will, nimm man dieser Magen 1. oder 2. darnach man viel machen will, und thu es in fleisches Wändel, daß untersich ein Zäpfel hat, daß man die Lup kan heraus lassen, wann man 2. Magen nimm, so muß man ein Hand voll Salz nehmen, nimm man aber nur einen, so nimm man halben Theil so viel, salz also die Magen, und hernach Käß Wasser darauf, und laß es an einem tableten Ort stehen, daß er nicht zu kalt oder zu

die d
sel,

M
in M

M
cker
laß

M
mit
Feu
telli
Här

S
We
und

M
Sch
gesa
tes
Pet
dara

M
frisd
den,

M
fehr

die durchgetriebene Suppen laß ein guten Sud thun, leg ihn auf ein Schüssel, und gieß die Suppen darüber.

407. Gefüllte Grundel.

Mach ein gute dicke Mandel: Milch, thue gute frische Grundel darein, laß darinnen gehen, daß sie ein grossen Bauch überkommen, oder auch in Milchram, sieds dann in lauter guten Wein, oder bachs.

408. Frische Lax in der Pohlischen Suppen.

Im frischen Lax, bache ihn im Schmalz, nim Zwiffel und Aepffel, thue es in ein Raindl, gieß Wein darauf, laß es sieden mit Zimmet und Zucker, mach es ein wenig säuerlet, streiche es durch auf den gebachenen Lax, laß es aufsieden, und gib.

409. Marinirter Lax.

Im ein Lax, bache ihn aus in frischem Schmalz, nim Essig und Wein in ein verzierten Kessel, Schäll 2. Lemoni, schneid sie rund, thue sie darunter mit Gewürz, Rosmarin, Knoblauch, Lorberblätter, salz es, nim es vom Feuer, wirff den Lax darein, laß es kalt werden. Cefalè, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dieses alles nimt man von den Wällischen Specereys Händlern.

410. Geraucherten Lax.

Schneid den Lax, überbrenn ihn, mach folgendes Süppel darüber, nimm Wein und Wasser, laß sieden, röst ein wenig Semmel darein, auch Weinbeerl, Zibeben, Mandel und Zucker, gib, und laß ein wenig sieden, und gieß über den Lax.

411. Geselchre Fisch zu kochen.

Man soll Petersil, Würzen nehmen, und sie in einer Urbesuppen gar weich sieden, darnach ein geriebene Semmel fein groblecht in dem Schmalz rösten, und darzu thun, den Fisch muß man waschen, daß er nicht gesalzen sey, und in die Suppen legen, und zurecht sieden, darnach ein gutes Stück Butter, zermiltten Pfeffer, und Muscatblühe darzu legen, die Petersil, Würzel müssen viel seyn, aber man muß nicht gar viel Suppen daran machen.

412. Eingemachten Biber.

Im ein Biber, quell ihn im Wasser, thue ihn in ein Geschirr, gieß ein gute Urbesuppen darüber, thue Petersil Würzel, gesalzenen Lemoni, frischen Butter, Gewürz, und ein wenig Wein darauf, gib, laß es sieden, brenn es ein klein wenig ein, und gib.

413. Ein Biber, Schweif zu kochen.

Man soll den Biber Schweif samt dem Fagen übersieden, bis die obere Haut herab gehet, darnach in gesalzenem Wasser wieder sieden ungefehr drey Stund, bis er weiß wird, und wann er die andere Haut läst, soll

m

man

man ihn säubern, und er schier gesotten ist, Essig, Safran, Zucker und anders Gewürk darzu thun; man mag auch gesalzene Lemoni darbey sieden.

414. Einen Fisch zu braten.

NIm einen Bratfisch, was du für einen wilt, schüppe ihn, thue ihn auf, thue das Ingeweid heraus, nim Salk, Pfeffer, Zimber, Nägel, Zimmet, auch Rosmarin, Majoran, und das Ingeweid, hack es untereinander, thue es in den Fisch hinein, mache ihn zu, reibe ihn wohl mit Salk und Gewürk, und leg ihn in ein Fischreissen, und brate ihn, traiffe ihn wohl mit Del und Essig, es ist lang gut darvon zu essen. Du magst auch wohl den Fisch auswendig mit Salbey, Blätter belegen, die Schleyen seyn sehr gut, so man sie also macht.

415. Laperdon oder Stockfisch Niederländisch zu kochen.

WAnn der Laperdon gewässert, überbrenn ihn, löß die Gräten davon, nim weisse Ruben oder Collarabi, siedeß daß weich werden, schneideß blätlet, lege in ein Schüssel, untersich leg Butter, alsdann ein Leg Ruben oder Collarabi, darauf ein Leg Laperdon, pfeffers, und ein wenig Muscatblühe, dieses lege so oft bis du weder Ruben oder Laperdon hast, laß auf der Schüssel sieden. Also kanst auch den Stockfisch machen.

416. Einen Stockfisch zu braten.

NIm ein ganzes Stockfischscheit, säubere es innen und aussen, salk ihn ein, und leg ihn in ein Fischreissen, wie man die Fisch darinn brater, und setz die Reissen auf Kohlen, traiffs oft mit heissem Schmalz, setz fein die Reissen in ein Bratpfannen, wann du ihn traiffen wilt, und wann er genug gebraten ist, so thue ihn heraus, leg ihn in ein Schüssel, nim das Schmalz, mit dem er getraiffet worden, brenn einen guten Theil Mehl darinnen, pfeffers wohl, gieß heiß darüber, es ist ein gut Essen.

417. Gefüllten Stockfisch.

Schüp den Stockfisch, löß das Fleisch sauber von der Haut ab, nimein wenig Stockfisch, klein geschnittenen grünen Petersil, groblecht gestosene Mandel, schlag 5. oder 6. Eyr daran (wilt du, so kanst die Eyr in ein geriebene und im Butter geröste Semmel schlagen) gwürk mit Pfeffer, Zimber und Muscatblühe, fülls in die Haut, machs wohl zu, laß in einem Wasser überbrennen, alsdann leg ihn auf den Kost, und laß ihn braten, begieß ihn oft mit Butter.

418. Gebachene Stockfisch.

Schüp den Stockfisch, schneid ihn zu Stückl, walg ihn im Mehl um, bach ihn im Schmalz, richte ihn auf ein Schüssel, thue Milchram frischen Butter, Pfeffer und Muscatblühe darzu, darnach laß also ein wenig sieden.

419. Die

419. Die Schildkrotten gar gut zu kochen.

Nimb die Schildkrotten, haß ihnen Köpff, Füß und Schweif ab, die Füß, aber leg etwas später darzu, sieds in einem Wasser so weich, biß sie die Schalen lassen, alsdann zerlegs in 4. Theil, und pug die Haut sauber herab, die Leber und Ayr leg fein darzu, alsdann gewürtz sie mit Pfeffer, Zmber, Muscatblühe, und salt sie, schneid einen Petersil gar klein, strähe ihn darauf, alsdann nim ein Butter in ein Pfann, wann er zergeth, so laß ein geribene Semmel darin anlauffen, so viel, daß ihr vermeint, es gebe ein dickes Süppel, hernach leg die gewürtzte Schildkrott darein, rühr sie um, daß sie den Butter fein annimmt, gieß ein Arbesuppen daran, laß sieden, und wann ihrs wolt anrichten, so legt wieder ein Brocken Butter daran, wann ihr wolt, so laßt die tieffen Schalen von der Schildkrotten sauber pugen, und setz sie auf ein Schüssel, und richts darein an. Man sieds auch ab, und macht ein Kren darüber. So thut mans auch absieden, in Mehl einrühren, und bachen, man kans auch in Del bachen.

420. Blätlete Plateisen zu kochen.

Man soll die Plateisen Tag und Nacht, oder länger in einer kalten Laugen waichen: so geschwollen sie gar schön, und geht ihnen die Haut ab, darnach soll mans gar schön auswaschen, ein Weil im Wasser ligen lassen, zu Stucken schneiden, und eine gute Weil sieden lassen, wie recht ist die Haut abziehen, und sie zerblätlen, und die Gräten heraus lösen, darnach sie in ein Rindl thun, und ein gute Arbesuppen daran gießen, und darzu thun ein Löffel voll geribene Semmel im Schmalz geröst, will man gern, kan man auch ein Zwiffel mit rösten, und ein zermiltten Pfeffer, und Muscatblühe, auch ein wenig geschnittenen Petersil oder Majoran, oder was man will, darzu thun, und sieden lassen, darnach ein Stuck Butter daran legen.

421. Plateisen auf Niederländisch zu kochen.

Uerbrenn die Plateisen, löse die Gräten sauber darvon, legß in ein Schüssel, und leg Butter darzu, oben besträhe sie mit grün gehackten Petersil.

422. Gespickte Schnecken.

Stede die Schnecken, pug sauber, spickß schön mit einer kleinen Spickß Nadel, steckß an ein Spickß. laß überbraten, daß der Speck röstet werde, richts alsdann auf ein Schüssel, laß ein Butter braun werden, schütt ihn darauf, und druck Lemonisast darüber.

423. Schnecken in einer Sardellen-Suppen.

Wasch die Sardellen sauber mit Wein aus, zerstoß, und treibß durch, vermisch mit Butter, Pfeffer und Muscatblühe, füll die abgefottene Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wieder in die Schüssel, und brats, wie gebräuchlich.

424. Gehackte Schnecken.

Siede die Schnecken, löß sie aus den Häufeln, und wasch sie gegen 12. mal, alsdann zerlaß ein frischen Butter, schütt die zuvor klein gehackte Schnecken mit Petersil, Pfeffer und Muscatblühe darein, laß ein Weil überpreglen, fülls alsdann wieder in die Häußl, und gibß auf die Tafel. Besser aber wann du sie auf saubere Lustern:Schalen legst, und ein wenig auf dem Rost bratest, und Lemonisast darauf gießt.

425. Krebs bachen.

Nimb die Krebs, wasch, und siede sie ab, wie sonst, schäle sie, und mache einen Teig an mit Waizen, Mehl und Wein, salge sie ein wenig, und zieh die geschälten Krebs dardurch, und bache sie.

426. Gebachene Krebs.

Nimb Krebs, siede, und schäle sie, hackß klein mit Petersil, nimß 4. Nyr, frischen Butter, Saltz, Zimber und Muscatblühe, rühr es wohl untereinander, nimß Semmel, Schneid Schnitten, streichß darauf, und bachs im Schmalz.

427. Krebs: Eytel zu machen.

Nimb gesottene Krebs: Scheeren, 5. oder 6. stosse sie zu Pulver, thue ein Seitl gute Milch daran, zwing sie durch, nimß 2. Nyr, Schlag sie auch in die Milch, laß ineinander sieden, so wird es wie ein Nyr: Käß, seyhe das Wasser darvon, und nimß alsdann das Dicke, bache es, nimß ein Häferl, thue ein wenig Wein, Zimber, Pfeffer, Safran und Muscatblühe, auch Zucker daran, so wird es fein wohlgeschmack, laß ineinander sieden, und richte das vorig gebachene Krebs: Eytel auf ein Teller, und gieß die Suppen darüber, so ist es gut.

428. Krebs: Ostrien.

Thue die Krebs lebendig auf, nimß das Beste heraus, gewürge sie mit Pfeffer, und salge sie, thue auch Butter darein, und thue es in die Aushernschaalen, oder in ein kleines Schüssel, setz es auf ein Rost, thue Rosen darunter, laß ein kleine Weil sieden, daß es ein Süppel behält, so seyn sie recht.

429. Gefüllte Krebs.

Nimb schöne grosse Krebs, siede sie, darnach thue die Schaalen darvon, hacke die Krebs mit Petersil klein, nimß frisches Schmalz, Muscatblühe, Zimber, und Pfeffer, Saltz und geribene Semmel, rühr es wohl untereinander, fülle es in die Hülßen, steck allweg zwey gegeneinander, lege sie auf den Rost, begieß mit Butter, du magst sie auch wohl an ein Spißl stecken, und mit Butter betraiffen.

430. Krebs in einer Butter: Suppen.

Siede die Krebs mit Wasser, Pfeffer und Saltz, wie sie seyn sollen, gieße die

zu he
oder
est.

4

S
nach
wied
ger,
Eror
zu sel
und
wilst
mit C

S

gieße
Kette
als m
Waf
den,
nicht

N

nimß
Mus
wohl
ein fi
rothe
mit C
werd
truck
einen
cken,
und 3
kühl
Köhl

zu heiß ist, also ist es fertig. Den Käß muß man in drey Wochen salzen, oder nur alle anderte Tag, und sauber pugen mit Wasser. Probarum est.

443. Die guten geselchten Kastrau; Schlegel zu machen.

Kstlich nimmt man die zwey Schlegel, und salz es gar wohl, absonderlich wenn wo die Faisten ist, da muß man recht das Salt hinein stecken, darnach thut mans in ein Schaff, und gießt alle Tag die Sur herunter, und wieder darüber, und laßt 5. oder 6. Tag, also liegen, oder noch etwas länger, darnach hencks in Rauch, auch 5. oder 6. Tag, sie müssen stättigs mit Cronabetstauden geselcht oder geraucht werden, und man muß oft darzu sehen, daß sie nicht zu wenig noch zu viel seyn, sie werden grad drucken und vest, wann sie genug seyn. Sied ein, laß ihn kalt werden, wann du wilt, schneid Stückel darvon, mach ein saure Milchram, Suppen darüber mit Capri, laß auf einer Schüssel ein Weil sieden.

444. Zusammen auf eine neue Manier zu selchen.

Kstlich laß es fein wohl salzen, und in ein Schaff legen, und 8. Tag beschweren, oder auch nicht so lang, und alle Tag einmal die Sur abgießen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans, und sied sie in einem Kessel, daß sie hüpsch Weite haben, in einem wohlgesalzenen Wasser, so lang als man ein Kälberns Fleisch siedet, darnach thut mans heraus, seyhet das Wasser ab, und hencks in Rauch, und rauchert es mit lauter Cronabetstauden, die dörrfen über 6. Tag nicht selchen, ein oder zwey Tag, mehr hat es nicht auf sich, man muß sehen, wann sie genug seyn.

445. Geraucherte Würst.

Nimm 2. Theil magers Schweines Fleisch, ein Theil magers Rindfleisch, hack's gar klein, salze es mit einem gerösten Saltzen zimlich wohl, dann nimm klein gestoffenen Zimmet, Nägerl, Imber, ein wenig Muscatblühe, Muscatnuß groblecht zerstoffen, Pfeffer, misch unter gemeltes Fleisch, daß wohl untereinander kommt, nimm ein geräuchten Speck, in Mangel dessen ein frischen, klein gewürfflet geschnitten, darunter gethan, ein wenig mit rothen Wein beneckt, in die Bratwürst; Därn gefüllt gar vest und gut, mit Spenadl gestupft, daß kein leeres Ort in Därnen bleibet, sonst werden sie gleich schimlecht; die Därn müssen nicht naß, sondern fein trucken seyn, wanns alsdann gut und vest eingefüllt seyn, so bind mans mit einem Spagat an beyden Orten zusammen, und an ein Stänglein hencken, nur der Spagat, die Würst aber müssen mit beeden End über sich, und 3. Tag am Luft lassen truckern, hernach in Rauch geheneckt, und gar kühl abfellen lassen, die Würst gehören unter die Arthen des sauer Kraut, Köhl, Olla, können auch roher gessen werden.

446. Zerbelari, Würst.

Nimm von einem Schwein die Krumppein, oder Seiten, Brätl, welche nicht faist, sondern gar brätig seyn, leg sie auf ein saubers Bret, laß an einem lüftigen Ort 6. Tag stehen, zu 12. Pfund Schweinenen nimm 2. Pfund Rindfleisch, laß es ingleichen also trucknen, wie das Schweinerne, hack's hernach auf das Kleineste, doch daß das Geäderwerck, und das Zähne nicht darbey bleibt, wann nun alles gar klein ist, so nimm frischen Speck, der in des Schweinen Fleisch Alter ist, schneid ihn gewürffelt, in der Größe wie ein Haselnuß, mische es unter das gehackte Fleisch, daß es wohl faist wird, und der beschnittene Speck fein hüpsch darunter heraus schauet, hernach stoß Pfeffer fein grob, daß die Körn gleich halb seynd, und salze sie zimlich wohl, nimm fein grosse rinderne Därme, die sauber pußt seynd, laß ein gute Zeit im Wasser liegen, daß sauber seynd, damit kein alte Faiste daran klebt, trucke die Därme mit einem Tuch aufs Beste, füll hernach das eingemachte Brätlein, so gediegen und vest, als es möglich ist, wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt, daß man einen andern nehmen muß, seynd sie doch nicht zu vest angefüllt, sondern je besser, und wo ein Luft in dem Darm ist, so stich mit einer subtilen Nadel darein, als dann binds mit einem starcken Spagat, so vest es möglich ist, und mache die Würst nur Spann lang, hencks auf ein Stängel, laß ein resches Feuer machen, und von weiten übertrucknen, alsdann hencks in Rauch, laß aber gar kühl selchen, daß sie gleichsam nur von Rauch und Luft geselet werden, und mache alle Wochen 3. mal von Eronaberstauden einen Rauch darunter, laß also 4. Wochen, oder länger selchen, behalts an einem lüftigen Ort, und schmiere sie mit Schweinen Schmalz an, wanns im Sommer gar heiß ist, daß sie schmäckig werden, so mache sie in ein Aschen, und schwere sie mit einem grossen Stein, so bleibens gerecht.

447. Wie man die Westphälische Hammen machen soll.

Enlich laß die 2. Hammen von dem Schwein fein ganz und rund heraus nehmen, daß der Speck wohl körnig, darnach nimm ein Pfeffer, stoß ihn fein groblet, nimm Wohlgemut, gieß ein guten Essig darauf, laß wachen, hernach nimm Rindfleisch in ein Sechtel. Schaff, und lege zwey Leg, und strähe Wohlgemut darauf, und pfeffers auch, salze die Hammen gar wohl, und wann du die Hammen auf das Fleisch gelegt hast, so lege wieder ein Rindfleisch darauf, beschwers gar wohl, laß an einen kühlen Ort 14. Tag, hencks darnach auf ein Stangen in Rauchfang, laß also 3. oder 4. Wochen selchen, nimms hernach, und hencks an lüfftiges Ort, wann mans recht selchet, so bleiben sie etliche Jahr, wann du es wißt sieden, so wickels in ein Sezen ein, siede in halb Wasser und Wein.

448. Ochsen

N

Essig
paize
mit ei
einpa
geteh
fühle
het,
Eron
bey bl

W

W

anfa
Klopp
ab, s
fast e

N

weil
wan
das J
aber
wißt
Dire
Art,
wohl
lassen
sotte
das
nicht
diese

448. Ochsen-Zungen, ganze Gänß und schweinene Hammen einzupaizen, daß schön roth werden.

Nimm rothe Karubien, Weinschärling, sied die Karubien, schäl sie und schneide sie Schnittweis, die Weinschärling stoß gar klein, nim guten Essig und Salz, und so oft ein Leg des obbemeldten Fleisch, das man einpaizen will, so oft Salz, rothe Ruben und Weinschärling darauf, und fein mit einem Pfriem zerstoßen die Hammen, Zungen oder Gänß, ehe mans einpaize, wohl das Salz hineingerieben, und wohl geschwert, und oft umgekehrt, daß die obbemeldte Säure fein darüber gehet, im Sommer ein kühles Ort, im Winter aber in der Wärme, daß das Salz wohl hinein gehet, 3. oder 4. Wochen stehen lassen, und hernach in Rauch gehenckt, mit Cronabetz-Holz oft gerauchert und fein vermacht, daß der Rauch wohl darbey bleibet, und schön roth werden.

Von allerhand Candirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man Zucker läutern soll.

Auf ein Pfund Zucker, nimm ein halb Seitel Wasser, thue beydes zusammen in ein Pfann, laß auf einem Kohlfeuer zergehen, und wann es anfangt zu sieden, so thue das Weiß von einem Ey, das zuvor wohl geklopft sey, daran, laß mit einander sieden, faume das Unsaubere fleißig heraus ab, samt dem Ey, und laß den Zucker noch ein Weil sieden, bis das Wasser fast eingesotten ist.

450. Hönig zu läutern, und Frücht einzumachen.

Nimm ein gut Theil Hönig, setze ihn auß Feuer, in einem messingen Kessel oder Pfannen, die man zum einmachen braucht, faume es alle weil fleißig ab, rühre es um, damit es nicht anbrennt, wilst du wissen, wann das Hönig genug gesotten, so nimm ein ganz Hünerey, thue es in das Hönig, fällt es zu Boden, so ist es nicht genug gesotten, schwimmt es aber, so ist das Hönig gerecht für die Frücht. Nimm die Frücht welche du wilst einmachen, schäle sie, etliche muß man zuvor sieden, als Aepffel und Birnen und was dergleichen ist, die andere, als Weixel, Kirschen und der Art, darf man zuvor nicht sieden, welche man zuvor sieden läßt, muß man wohl abtrücnen lassen auf einen Sieb, und darnach in dem Hönig sieden lassen, und ohne Unterlaß abfaumen. Wilst du wissen, wann es genug gesotten, so nimm ein zienen Teller, laß etliche Tropffen darauf fallen, halte das Teller auf die Seiten, ist es, daß die Tropffen fest stehen bleiben, und nicht abrinnen, so ist es genug gesotten, wo nicht, so laß es länger sieden, auf diese Weis kanst du allerley Frücht in Hönig einmachen.

451. Wie man Frücht in Most einmacht.

Nimm drey Theil süßen Wein, Most, thue ihn in ein meßingen Kessel oder Pfannen, setze sie auf Kolen: Nachst du aber ein Flammen, Feuer so schau wohl, daß es nicht anbrennt, laß den Most sieden, bis zwey Theil einsieden, und der dritte Theil, wie ein Syrop überbleibt, mach es, wie oben mit dem Hönig gemeldt worden.

452. Wie man allerhand Sachen candiren soll, von Gewürz, Früchten auch Blumen.

Die Zimmet mag man klein oder grob, wie man will, schneiden, und fein trückeren, die Nägel müssen gar drucken seyn, Benedische Mandel unabgezogen, an einem Tuch fein gerieben, Muscatblüß fein groß geschnitten; die Früchten, als Citroni, Lemoni, Pomerangen, Schalen, Biren, Nuffen, muß alles zuvor in Zucker eingemacht seyn, und wieder wohl trücker werden. Kräutl und Blümlwerck, muß man alles in einem Buch fein glatt pressen, und austrückeren, daß sie glatt bleiben; oder durch ein gesottner Zucker ziehen, wieder trückeren, und zum candiren behalten; man kan das Gewürz alles durcheinander, oder jedes besonder candiren. Was man nun candiren will, soll man einrichten in ein Kupffernes, oder zienernes Geschirz, das gleich weit, oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auf ein Pfund Specerey 2. Pfund schönen, wie vorgemeldt, clarificirten Zucker des härtesten und besten Canari, Zucker, und ihn sieden, bis er sich zwischen den Finger eines Glied; Fingers lang aufziehen laßt, so soll man den Zucker kalt lassen werden, also, daß man ein Suppen auf das wenigste essen kund; darnach soll man ihn über die Specerey gießen, und ein dickes Brett, das recht darein, darauf legen, daß es sich ein wenig schwert, doch nicht hart, nur daß nicht übersich schwimmt, und der Zucker eines Messer, Rücken dick darüber gehet, alsdann soll mans in einer warmen Stuben in die Höhe setzen, doch nicht zu nahe zum Ofen, und 2. Nacht stehen lassen, darnach das Kessel gemacht umstürzen, an den Zucker absehen lassen, ungefehr 2. Stund lang in einer warmen Stuben, darnach soll man das Kessel ein wenig nach der Seiten über ein Blut halten, daß es heiß wird, alsdann soll mans umstürzen, so gehts heraus, alsdann soll mans mit einem Messer fein gemacht voneinander thun, auf ein Papier ausgefütertes Siebel, und in einer warmen Stuben über Nacht stehen lassen, darnach soll man, so das Kessel sauber und drucken ist, die Specereyen wieder darein richten, und den abgeflossenen Zucker nehmen, und ein Pfund clarificirten Zucker darzu, und ihn sieden lassen wie zuvor, und ihn ein wenig wärmer, als lablicht fein gemacht darüber gießen, wieder zwey Nacht wie zuvor stehen lassen, darnach wieder abgesehen, und voneinander klauben, und wieder über Nacht stehen lassen, wie zum ersten, darnach

wie

wieder ins Kessel einrichten, und lauter frischen Zucker siedem, in voriger Prob darüber gießen, in obstehender Wärme, bis soll man so lang treiben, bis dick genug candirt, man soll jeden Zucker nur zweymal brauchen, man kan den überbliebenen Zucker zu andern Sachen brauchen.

453. Wie man das Confect weiß und krauß überziehen soll.

Den Zimmet muß man langlecht schneiden, desgleichen die Zimber: und Pomerancken: Schalen, die Nägel muß man zuvor über Nacht in Wasser weichen, und mit einem scharffen Messer von einander schneiden, den Coriander muß man zuvor über Nacht in ein Wein: Essig pikken, und wieder wohl trüeknen, man muß aber jegliches besonder überziehen, darnach soll man nehmen auf ein Viertel Pfund Specerey, ein Pfund schön Canari: Zucker, denselben clarificiren und siedem, bis er gleich zwischen den Fingern schlüpfferig wird, und sich ein wenig zieht, die Specerey soll man in Confect: Kessel thun, und über den Ofen hencken, und den Zucker auf einem Neben: Kohl: Feuer behalten, daß er warm bleibt, aber nicht siedet, die Specerey in dem Kessel soll man ein wenig warm machen, und des geläuterten Zuckers ungefehr ein halben Löffel voll, durch das zugehörige Trächterl darauf gießen, das Trächterl muß über den Kessel aufgemacht seyn, also, daß vom ersten Guß wohl überall naß wird, darnach in Kessel abtrüeknen, hernach soll mans etlich mal gießen, und wieder abtrüeknen, darnach soll mans auf ein gefütertes Sibel thun, und in einem warmen Zimmer stehen lassen 2. oder 3. Täg; darnach soll man wieder nehmen ein halb Pfund schön Canari: Zucker zum siedem, wie zum ersten, die Specerey im Kessel ein wenig warm lassen werden, und den 4ten Theil in den darzu gehörigen Trächter gießen, und fein dünn aus den Trächter lauffen lassen, und geschwind umwerffen, fein gemacht abtrüeknen; es darf nicht sehr naß seyn, nur gleich das über und über gewürkt; wann man nun meynet, es seye kraußlet genug, darf man ihn den Zucker nicht gar nehmen, ist es aber nicht krauß genug, so nimmt man mehr Zucker, man soll zum letzten ein ganze halbe Stund abtrüeknen, und in der Wärme behalten.

454. Den Zucker: Pinat zu machen.

Zu dem Zucker: Pinat muß man kein harten Zucker nehmen, er läßt sich nicht gern ziehen, wird bald hart; man soll nehmen ein Pfund weiß Connoni: Mehl, oder sonsten weichen Zucker, daran soll man gießen anderthalb Maß stießend Wasser, und ob einem Kohl: Feuer siedem lassen, darnach solle man zur Hand haben zwey runde Hölkel eines Finger dick und lang, die solle man legen in ein Häserl kaltes Wasser, wann nun der Zucker dicklet wird, soll man der Hölkel eines darunter drucken, und alsobald ins kalte Wasser werffen, über ein kleine Weil soll mans wieder heraus thun, wann der Zucker gar hart daran ist, so soll man das Hölkel ins Maul nehmen,

und den Zucker mit den Zähnen herab ziehen, bleibt der Zucker als wie ein Gläßl, so soll man ihn ein wenig in das kalte Wasser halten, und geschwind ins Maul nehmen und zerbeißen; zerspringt es als wie ein Glas, so hat er gnug, ist er aber noch etwas zäh, so laßt man ihn länger sieden, bis er die Prob hat; Darnach muß man ihn auf einen Marmirstein, der mit ungesalzenen Butter zuvor geschmiert ist, giessen, fein weit voneinander; darsbey muß eingeschraufft seyn ein guter eiserner Schrauffen, eines guten Fingers dick, und einer guten Spann lang, den muß man auch mit Butter schmieren, und in der Schüssel ein Umbertum Mehl bey der Hand haben, darein soll man die Hand duncken, und den Zucker nehmen, also an den Schrauffen werffen, und geschwind ziehen, bis er weiß wird; wann er nun weiß genug ist, soll man ihn auf ein weiß Pergament, das mit Umbertum Mehl besträhet ist, thun und in das Pergament einwicklen, und unter die Achsel nehmen, daß er fein warm bleibt, alsdann soll man mit der rechten Hand ein Zipffel nehmen von dem Zucker, da muß ein anders Mensch ein Scheer haben, die mit Butter geschmiert ist, und so lang man den Zucker haben will, mit der Scheer abschneiden; darnach muß du den abgeschnittenen Zucker fein gleich ziehen und drähen, und fein grad auf den Tisch legen, also lang ligen lassen, bis er warm zu essen ist; wann er noch zäh ist, oder sich an Zähn legt, muß er länger ligen. Darnach soll man ihn in einer Gestadt behalten, darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley Kräutl und Blümlwerck mit Zucker überziehen.

MAn soll Fragant in Rosen Wasser weichen, und durch ein Tüchl drucken, und ein Löffel voll Zucker darein rühren, daß es wird wie ein kleines Kind, Köchel, die Kräutl und Blüml soll man damit mit einem Pemsel überstreichen, und darnach in klein gestossenen und gefähten Zucker wohl umkehren, daß sie über und über mit Zucker überzogen seyn, darnach auf ein Papier legen, in einer Sorten Pfann, oder bey einem Ofen kühl abtrücker. Die Ribes Beerl oder Weixel kan man gleich also überziehen; allein die Ribesi müssen gar trucken, und die Weixel ein wenig überdorrt seyn, und man muß nur in dem Zimmer truckern, nicht in der Sorten Pfann.

456. Das aufgeworffene Zuckerwerck zu machen.

MAn soll schönen weissen Fragant über Nacht in Zimmet, oder Rosens Wasser weichen, und durch ein dickes Tuch drucken, daß er gar vest ist, und in ein steinen Mörser thun, und wohl stossen mit dem allerfeinsten und schönsten Zucker, der ein drey mahl gefäht ist, daß ein vester Taig wird, von demselbigen Taig soll man heraus nehmen, nach Gelegenheit des Models, und gefähte Stärck auf ein Papier strähen, und in eines Fingers dick

dick auswalcken, den Model darauf drucken, und fein nach dem Model heraus schneiden, darnach in einer Sortenpfann bachen, so gehen sie hoch auf, aber man muß sehen, daß nicht braun wird, und die Blut muß unten und oben gleich seyn: will mans aber gefärbt haben, so nimmt man aus der Apotheken allerley Farbtücher, die weicht man über Nacht im Rosen oder Zimmet Wasser, und weicht den Tragent darein; man mag sie auch von den gebogenen Modeln ausschneiden, so werden sie auch gar schön, aber man muß auf Oblat legen, sie zerbrechen sonst, man mag auch von diesem Zeug allerley machen, Holehippen, Brekel, und dergleichen.

457. Wie man das durchsichtige Eys macht.

Man soll gar schönen Tragent stossen, und zimlich viel Rosen Wasser daran gießen, daß er wohl zergeht, darnach durch ein Tüchl drucken, daß er in der Dicken ist, wie gar ein dünnes Rinds Röchel, daß man ihn gießen kan, gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten drey mal gefähten Zucker, und darein rühren, daß er dick wird wie Griech. Koch, das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will, darzu man das Eys bedarff, so soll mans ein Tag zuvor machen, so zergeht der Zucker darin, und wann mans aufstreichen will, soll mans in ein heisses Wasser setzen, sonst läst es sich nicht gern aufstreichen, man muß nicht fast rühren, sonst wirds nur weiß und dick, und nicht spiķelet und durchsichtig.

458. Muscagin: Lebzelten.

Nimm 1. Pfund ungeschälte Mandel, wische den Staub darvon, als dann stost mans gröblich, aber fein gleich, und ganz ohne Zugießen, wanns gestossen seynd, nimmt man 1. Pfund gestoffenen Zucker, 8. Loth Mund. Mehl, gestoffene Zimmet, daß sie braun darvon werden, Muscatnuß geschnitten, so viel man will, misch alles wohl untereinander, und schlag 6. ganze Eyr darein, und mache den Saig darmit an, man darff nicht alles auf einmal daran gießen, dann es bald vergossen, der Saig muß fest an gemacht werden, darnach auf Oblat gelegt, und nach dem Brod, oder Pastetten bachen.

459. Gute Gewürz: Lebzelten.

Nimm ein Pfund schönes Mehl, ein Pfund gestoffenen gefähten Zucker, Zimmet, Nägl, Muscatnuß, jedes 1. Loth, das Gewürz alles groblecht zerschnitten, 5. Eyrklar, 3. Eyrdotter, wohl abgeklopft, und den Saig damit angemacht, und Lebzeltel daraus formirt.

460. Wie man die stiffeleeren Lebzeltel macht.

Lang geschnittene Mandl, Pistazi, Zimmet, Nägl, Pomeranzen Schalen, alles untereinander, man nimmt auch ein Eyrklar, und klopfte fein faimig ab, darnach nimm Zucker, und rühre unter die Eyrklar, als wie ein Röchl, und mach mit demselben Saigl die Mandel ab, man nimmt auch

Zu

Zucker darzu, so süß mans haben will, darnach nimmt man Oblat, und schneid Lebzeltl viereckig, und streicht oben auf ein Wasser: Eyß, und bache es fein schön.

461. Pastoral. Lebzeltl.

Brauch zu ein Pfund Mandel, ein Pfund Zucker, die Mandel klein gestoffen, und den Zucker schön gefähet, alsdann ein halbes Pfund Zucker dick geläutert, und die gestoffenen Mandl hinein, und abtrücket, und abkühlen lassen, darnach mit dem halben Pfund Zucker abknöthen, und ausgemacht, und fein dünn auswalgen, und Lebzeltl. Mödel daran getruckt, und 2. Stund lassen stehen, damit sie nicht auseinander rinnen.

462. Lebzeltl von grünen Pomerangen zu machen.

Neib das Gelbe von Pomerangen an einem Ribeyßen herab, das Grüne binde darnach in ein Tüchl, und stoß es in ein siedendes Wasser, laß ein Sud hierüber thun, thue es hernach geschwind in ein kaltes Wasser, und das thue so lang, bis die Bitterkeit heraus kommt, trücker hernach die Pomerangen, daß sie ganz trucken werden, stoß sie in einem steinernen Mörser, gieß darzu Lemoni. Saft, und alleweil gestoffenen Zucker, nach und nach ein Löffel voll, bis es wird wie ein Teig, darnach mach Lebzeltl daraus, und trücker auf einem Brett.

463. Weiße Lemoni. Lebzeltl zu machen, mit Aepfel oder Ritten vermischt, von Aepfel werden sie schön weiß, aber von Ritten geschmächer.

Nimm ein Citroni, thue die gelben Schallen darvon, darnach reibe das Weiße in ein frisches Wasser, laß ein halbe Stund weichen, alsdann den geriebenen Citroni aus dem frischen Wasser genommen, in ein Tüchlein gebunden, und in ein heisses Wasser gestoffen, daß die Rauhe weg kömt, thue es heraus, leg geschwind in das kalte Wasser, darnach nimm den Citroni, unter ein halb Pfund durchgetriebene Ritten, oder Aepffel gerührt, und nimm ein halb Pfund schönen weissen Zucker, stoß ihn klein, misch ihn unter die Ritten, laß ihn kochen, bis er sich vom Beck schält, alsdann in ein Schüssel gestürzt, laß ihn über Nacht stehen, alsdann auf das Papier den Lebzeltl. Form aufgestrichen, und nach Gefallen der dicken Model gedrückt, man kan das Saure von Citronen schön ablösen, und darunter mischen, gleich wann mans vom Feuer will heben, man muß aber Achtung geben, daß die Hiß nicht zu gäh hinzu gehet, wann sie zwey Tag auf dem Papier liegen, muß man sie schön abledigen. daß sie fein rösch trucken werden, so bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gute Citroni. Lebzeltl zu machen.

Enstlich nimm die Citroni, schneid die gelbe Schalen herab, schneide sie gar klein, binds in ein Tüchlein, laß es kochen, bis das Händtge davon ist, als

alsdann nimm auch das Weiße von den Citronen, schneid es wie Ruben, thue es in ein Tuch einbinden, laß wohl sieden, bis so weich werden, daß sie sich zerstoßen lassen, alsdann nimm ein Pfund Zucker, der grob gestossen ist, und 3. Vierting solche zersottene Citroni, und den Zucker gar wohl untereinander, bis gar klein ist, alsdann thue die gestoffene Citroni in ein Beck, setz auf ein Blut, thue ein Saures von den Citroni darein, und die gelben Schäller auch, so viel du wilt, alsdann wird ein feines Saigl, mache die Lebzeltel daraus, thue es bey dem Ofen trüchnern, sie seynd gewiß gut.

465. Nürnberger Lebzeltel.

Nimm ein halbe, oder wie viel du machen wilt, Hönig, setz es zum Feuer, daß es siede, so lang, bis es zimlich braun werde, rührs immerdar im sieden, nimm Semmel-Mehl, schütt das Hönig darein, dann nimm zerstoßenen Pfeffer, geschnittene Muscatauß, und Zimber darunter, mach einen Saig, aber nicht zu vest, walge ihn aus, druck ihn in die Mödel, aber nicht zu dick, dann sie werden im Backen dicker, sträh auf ein Bret Mehl, und leg die Lebzeltel darauf, bachs in einem Ofen, aber ehe du es hinein legest, mußt du es mit Wasser überwischen, daß sie nicht mehlig seyn, und wann sie schier gebachen, so nimm heraus, leg wieder auf ein anders Bret, und überstreichs mit einem wohl-heissen Wasser, thue es wieder in den Ofen so lang, daß sie nur übertrüchnen, man kan in den Ofen am ersten einen probiren, wird es blätterig, so ist der Ofen zu heiß.

466. Weiße Englische Lebzeltel.

Nimm eingeweickten Tragand, so viel du wilt, stoß Zucker darein, welcher klein gefähert ist, hernach nimm den Saig, und frische Lemonischäller klein geschnitten, auch gar ein wenig Mund-Mehl darunter, walge den Saig aus, druck ihn in die Mödel, leg ihn auf die Oblat, und bachs fein kühl und langsam, daß sie fein weiß bleiben, wann du es aber braun wilt haben, so nimm geribene Zimmet darunter, sie gehen im Backen hoch auf.

467. Eyß Lebzeltel.

Von neugelegten Eyern nimm die Klar, und ein wenig Rosen-Wasser, rührs mit einem laubern Löffel wohl ab, rühr immerzu ein Löffel voll gefäherten Zucker darzu, du mußt so lang rühren, daß wann man den Hasen umkehret, nichts austrinne, hernach nimm darunter klein geschnitten eingemachte Citroni, auch geschälte und grob gestoffene Mandel, rührs wohl darunter, sträh auf Oblat, schneids in Form, wie kleine Marcipan, bey einem heissen Ofen, oder in einer zarten Pfann getrüchnet, wie man das Zucker-Eyß macht.

468. Druckte Lebzeltel von Lemoni, Saffr.

Nimm schön gefäherten Zucker, und frischen Lemonisafft, schneid Lemonischäller gar klein, nimm ein wenig darzu, mach ein Saigl daraus, walge ihn

ihn mit gefähten Zucker aus, drucks in hölzerne Mödel, trücker an dem Luft, oder in einem warmen Zimmer, sie seynd gut, wanns neu seyn.

469. Zimmer, Lebzeiten zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mandl klein gestossen, nimm den Saft von 3. oder 4. Lemoni, darnach sie saftig seyn, zu unterschiedlichmalen, mische darunter 1. Pfund Stärck, und 1. Pfund schön gefähten Zucker, und ein Zimmetstupp, so gefäht muß seyn, von Lemoni die Schäller, das würcke alles wol durcheinander ab, schlags auf ein Oblat, bachs kühl.

470. Wie man die springenden Lebzeitl machen soll.

Nimm 1. Pfund Zucker, gieß ein Seitel Wasser darein, wann der Zucker darin zergethet, so setz ihn auf ein gute Glut, und laß ihn sieden wie ein gutes paar Eyer, alsdann thut man das Gewürk darein, lasts auch ein Sud thun. Gewürk kan man nehmen, darnach eines gern gewürkt hat, Nägerl, Zimber und Muscatnuß, hernach seyhe mans herab, und rühr ein schönes Mehl darein, daß es ein Teig werde, den man auswalgen kan, walg ihn aus, wie ungefehr ein guten Messerrucken, alsdann druck ihn in die Mödl, ein Bret muß dick mit Mehl bestrehen, und die Lebzeitl darauf legen, und gleich nach dem Brod hinein thun, oder wann der Ofen nicht gar zu heiß wäre, müste mans hinein setzen zum Brod, und wann sie gebachen seyn, nimme es heraus, thus vom Bret herab, und fehr das Mehl darvon, so wol auch von dem Bret, legs wieder auf das Bret, und bestreichs, schlag ein oder zwey Eyer gang auf, rührs zimlich, ein gute 3. Löffel voll gestoffenen Zucker darunter, mit diesen bestreichs, thus wieder in Ofen, laß also ein kleine Weil darin, daß sie abtrückern, so seyn sie recht.

471. Magen, Strügel.

Nimm 1. Pfund Zucker, 4. Loth eingemachte Citroni, 3. Loth eingemachte Zimber, 5. Loth Mandel, 1. Loth Zimmet, 1. Quintl Muscatblühe, 1. Quintl Nägerl, die Stück müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn, wann dieses geschehen, muß man den Zucker zu kleinen Stücklein zerschlagen, und 1. Seitel Wasser darauf gießen, und auf dem Feuer sieden lassen, bis er fließt, alsdann vom Feuer hebt, zum ersten das Eingemachte, darnach das Gewürk, zu legt die Mandel darunter gerührt, und wann er anfangt dick zu werden, so muß man in die papierene Häusel oder Marmerstein gießen, wann sie kalt und trucken seynd, gehen sie gern herab.

472. Blaue Veigel, Strügel.

Enlich nimm 1. Pfund oder 1. halbes schönen Zucker, stoß ihn klein, druck den Saft von einem Lemoni daran, samt ein wenig frisch Brunnenwasser, daß der Zucker fein feucht werde, setz es über ein kleines Glüt, und rühr den Zucker wol auf, laß ihn nicht zu lang sieden, wirff die abgeschnittene Veigl darein, rührs wohl untereinander, doch nicht lang, schlag den Teig auf

auf ein zinnernes Teller, welches vorhero mit Schmalz geschmirt sey, darnach schneid ihn zu Strigel, und laß kalt werden.

473. Gute Kopf. Strigel.

Erstlich nimm 1. Pfund Zucker, hernach das Gewürk, Zimmet, Imber, Nägell, 1. Loth Muscatnuß, Muscatblühe, 1. Loth Coriander, Cusbeben, ein halb Loth Aneiß, Fenichl 1. Loth, Kimmel ein halb Loth, das alles muß man klein stoffen, und den Zucker in ein messingenes Pfändl gethan, und ein Seitel oder halb Rosen Wasser daran gossen, und muß fein langsam sieden lassen, bis daß es gestockt, darnach schlags auf ein zinnernes Teller, und schneid Schnitzel daraus.

474. Memori. Zetel.

Man nimmt ein halb Pfund Zucker, und ein halb Pfund Mehl durcheinander, thue aber ein wenig darvon zum ausmachen, dann nimm drey neugelegte Eyer, und ein Dotter, spridie ein wenig Essig in ein Häserl ab, und nimm ein Seyh. Pfann, seyhe ihn außs Mehl, mach ein Zaig daraus, wer will, kan ihn ein wenig pfeffern, walge den Zaig in Dicke eines Messer ruckens, und mach Zetel daraus.

475. Gedult. Zetel.

Man nimmt 4. Loth schönes Semmel. Mehl, und 5. Loth gefähten Zucker, schlag 3. ganze Eyer wohl ab, und mach ein Zaigl, rührs zwey Stund, schmier das Blätl mit Wax, und tropf darauf, in der Grösse, wie weiße Zucker. Zetel, bachs kühl ab, von diesem Zaig kan man Strigel machen, schneid Oblat, und gieß den Zaig darauf, nicht zu viel auf einmal, damit er nicht abrinne, auf der Seiten schneid geschälte Mandel langlecht, und belegs überwärts oben schrems, bachs in einer Sorten. Pfannen, wann sie schier bachen seyn, so nimms heraus, und bestreichs mit Tragant. Eyß, bachs wieder, so seynd sie fertig.

476. Der Kayserin Lemoni. Zetel.

Erstlich nimm ein halb Pfund schönen Zucker, von 2. Lemoni den Saft darzu, ein Vierting Mandel, einer halben Nuß groß geweickten Tragant, dieses alles stoß klein, alsdann nimm von 2. Eynern das Weiße, klopff es wol ab, daß es ist, wie ein Saim, mach ein Zaig damit an, nim von einem Lemoni die Schäller, gar klein geschnitten, darunter ein wenig Zucker zum Einwürcken, wann der Zaig fertig, druck ihn in die Mödl, legß auf Oblat, und bachs subtil, oben mach Kohlen, wie unten, sie lauffen gar schön auf.

477. Ein weissen Ritten. Saft über die Spalten, und in die Mödel zu machen.

Man soll von einem Citroni das Weiße schneiden zu dünnen Blätlein, derselben 2. gute Hand voll nehmen, und die Bogen von den gesotenen Ritten, darvon man das Gute abgeschnitten hat, diese solle man

zerschneiden samt den Kernen, ein 6. oder 7. solche Bogen, und 2. Gausfen voll rohe ungeschälte Ritten; Spältl nehmen, daran soll man frisch Wasser gießen, und auf einen reschen Feuer sieden, bis die Ritten; Spältl und Citroni weich werden, alsdann zwey Hand voll Spältl von Birn, Aepffel darein thun, und noch 2. oder 3. Sud thun lassen, laß die Spältl ein wenig erkalten, darnach soll man alles durch ein starckes Tuch treiben, darnach wieder durch ein Tuch seyhen, damit nichts dickes darein kommt, und der Saft schön lauter wird; von diesem Saft solle man mehr als ein halbe Maß, und doch nicht gar 3. Seitel zu einem Pfund, und ein Bierding Zucker nehmen, und wann der Zucker zergangen, auf ein resche Kohls Glut setzen, daß bald anhebt zu sieden, und sauber zu faimen, und also sieden lassen, bis er gestehet, darnach soll man ihn wieder ein Weil auf einem kleinen Glüt stehen lassen, daß er nicht mehr sied, und sauber abfaimen, so kan man ihn über Spälten, oder in die Mödel gießen.

478. *Wie man den rothen Ritten; Saft machen soll.*

Mann frische Ritten, schälte sie schön, schneid sie in ein saubers Häfen blätlet, daß das Häfen eben voll sey, gieß das Häfen voll mit heißen Wasser an, laß bey einem Feuer fein gemacht sieden, verdeckter, ein halben Tag, daß der Saft schön Leibfarb daran wird, seyß ihn in ein kühles Beschirz, laß über Nacht stehen, press darnach den Saft von Ritten aus, nimm auf ein Halbe Saft, ein halb Pfund, und 2. Loth Zucker, laß ihn in einem Beck zugedeckter gemacht sieden, bis er gestehet, je gemacher er siedet, je schöner und röther wird er, gieß ihn in die Mödel, welche gleichfalls zuvor mit Wasser geneßt seyn, er muß nicht zu lang in den Mödeln stehen, er gehet sonst nicht gern heraus.

479. *Wie man die rothen Ritten; Spalten einmachen soll.*

Man nimmt schöne grosse Ritten, wisch sauber ab, legß in ein wallendes Wasser, laß nur so lang sieden, daß ein wenig weich zu greiffen seyn, nur nicht zu viel, nimms heraus, schälte sie schön, schneid aus einer Ritten 2. Spalten, schneid den Kern und das Steinige darvon, nimm ein Pfund Zucker, und läuter ihn mit anderthalb Seitel Wasser, nimm ein halbes Seitel, oder mehr solchen Ritten; Saft darein, wie oben geschrieben, den man zu dem rothen Ritten; Saft braucht, laß sieden, wög ein halb Pfund Ritten; Spalten, und leg sie in den Zucker, laß wolverdeckter gar gemacht auf einer Glut sieden ein 3. Stund, so werden sie schön weich und roth, nimms heraus auf ein Teller, laß kühl werden, besteckß mit Zimmet und Nägert, oder nur mit Citroni legß in ein Glas, oder Fögel, den Saft laß noch ein wenig sieden, bis er gestehet, gieß ihn über die Spalten, so seynd sie gerecht.

480. *Wie man die weiß; Spannische Larweg machen soll.*

Man nimmt die ganzen Ritten, wisch sie sauber ab, legß in ein siedendes Wase

Wasser, laß sieden, bis sie weich zu greiffen seyn, so nimms heraus, weicke zuvor 2. Loth Zucker in ein Wasser, gieß aber nicht zu viel Wasser daran, schäll darnach die Ritten, und schneid das Beste herab, und wög 6. Loth, setz den Zucker auf ein Feuer, und läuter ihn schön, laß ihn zimlich dick sieden, thue dann die 6. Loth Ritten darein, laß geschwind sieden, verfaims fein, thue es in die Gläfl.

481. Wie man die rothe Latweg machen soll.

Nimm die ganze Ritten, und wisch sie sauber ab, und legß in ein siedendes Wasser, laß ein wenig sieden, daß nicht gar zu weich werden, schälls und schneids darnach zu Bläfl, nimm ein halb Pfund Zucker, gieß daran ein halbes Seitel solchen Ritten: Saft, wie man zu dem rothen Ritten: Saft braucht, läuter den Zucker darmit, nimm darnach ein Viertel der geschnittenen Ritten, laß ob einer Blut zugedeckter gemacht sieden, je länger es sied, je röther es wird, nimm auf die legt Lemoni: Schäller, und Citroni darein, gieß ins Gläfl. NB. Wilst du rothe oder weisse Latweg machen, so durchgeschlagen ist, so machs also, doch daß die Ritten durchgeschlagen werden durch ein Siebel.

482. Ein gar gute Ritten: Salsen.

Man soll von den gesottenen Rittenspalten den ausgepresten Saft nehmen ein halbe Maß, 3. gute Sauffen voll wolzeitige Weinbeer, die soll man zerstampffen, und mit samt dem Saft in obbemelten Saft schütten, und darin sieden lassen, bis er schön Weixelbraun wird, darnach durchsiehen, und die Hülsen wohl austrücken; alsdann solle man zu jeglichen solchen Seitel Saft nehmen ein Viertel Zucker, und miteinander sieden lassen, bis er gestehet, darnach solle man gar klein gewürffelt geschnittene Lemonischälln daran thun, und noch ein wenig sieden lassen, und in ein hohes Glas gießen. Diese Salsen kan man zum Bratens geben, wann mans mit einem Wein abtreibt; aber man kans auch auf die Schalen geben, wann mans fein Stuckweiß heraus fast, und mit Confect besträhet.

483. Die truckene Ritten: Spalten einzumachen.

Man soll die Ritten: Spalten allerdingß in Syrup einmachen, man solle schöne grosse Ritten sieden, daß sie fein alle gleich durchsotten seyn, nicht gar weich, nur daß sie sich greiffen lassen, sauber schällen, und eine in 2. oder 3. Spättel schneiden, das Steinige wohl heraus, und mit Zimmet bestecken, darnach in ein Tögl richten, und den Zucker in der Dicken sieden, daß er sich ein wenig aufzieht, und darüber gießen; darnach solle man schönen Zucker sieden, so viel, daß er Haar gibt, doch nicht so viel, als zu den Zelten gießen, darnach solle man ihn mit dem Reibholz in der Pfann wohl stark reiben, daß er weißicht wird, in der Dicken, als ein Rinds Roch; die Spalten müssen zuvor auf einem Reiterl wohl abtrücken, und bey einem

Ofen wohl abtrückeren, darnach soll mans im Zucker umkehren, daß er fein dünn daran hangen bleibt, und einen neben den andern auß Reiterl legen, und in einem Bach: Ofen oder gar heissen Stuben geschwind trückeren, so bleiben sie inwendig fein weich, man soll auch mercken, wann man sie trückeren will, soll mans zuvor in dem Syrup, darin sie gelegen seyn, zimlich weich sieden, und noch mehr Zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige Rittenwerck zu machen.

Mist die allerschönsten Ritten, so nicht roth und mailig seynd, gar weich sieden, und wohl dick schällen, damit nichts rothes dabey bleibt, und nur das beste herab schneiden, und geschwind durch ein enges Sieb schlagen, nur was gern durchgehet; und weil man die Ritten durchschlägt, soll man wieder ein Zucker sieden, damit sie nicht lang stehen dörfen, man soll auf ein halb Pfund Ritten ein Pfund des allerschönsten Zuckers nehmen, denselben gar klein zerschlagen, und darein 1. Seitel schönes Wasser gießen, und so lang sieden lassen, daß, wann man ein Tropfen in ein kaltes Wasser fallen läßt, er von Stund an gestehet, und zwischen den Fingern als ein Wachs wuglen läßt, darnach soll man die Ritten darein rühren, bis fein glatt wird; man muß nicht gar lang rühren, es wird sonst nit durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörigen Mödel schlagen, dieselben zuvor ins heisse Wasser legen, und hernach in einer Stuben, doch nicht gar in einer warmen Stuben lassen trucken werden, wann mans in einer gar warmen Stuben trucknet, bekommen sie eine gar grobe Haut, es muß auch nicht zu kalt seyn, man kans auch mit allerley Farbtücher gefärbt machen, wann man dieselbe in das Wasser weicht, daß man an den Zucker gießt, und mit blauen Korn: Blumen: Safft kan mans schön blau färben, daß es schön an Gestalt gesotten, und die Ritten darein gericht seyn, wann man nur ein klein Löffel voll dieses Saffts darein gießt, man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den Bälgen von schwarzen Weinbeeren Weirelbraun färben, wann man die gar wohl ausgepressten Bälge in dem Wasser siedet, daß man an Zucker gießt, bis es die Farbe annimmt.

485. Citroni: Schallen einzumachen.

Die Citroni muß man langlicht oder rund spalten, und 9. Tag im frischen Wasser ligen lassen, alle Tag in ein frisches Wasser legen, mit der Hand von ein Geschirz in das andere legen, hernach setzt man in ein großen Beck ein Wasser über, und laß sieden, man salt das Wasser so viel, als man ein Fleischsuppen salt, und wann das Wasser sied, so legt man den Citroni darein, und laß ihn zimlich wohl sieden, so viel man ihn weich oder hart haben will, und nachdem legt man ihn wieder in ein frisches Wasser, laß ihn ein halbe Stund ligen, und legt ihn in etliche frische Wässer allzeit über eine halbe Stund 3. oder 4mal, hernach legt man ihn auf ein saubers Tuch, daß

daß er wohl abtrücket, und legt ihn hernach in das Häfen oder Geschirz, darin man ihn haben will; den Zucker sied man auch unterdessen, man läutert und sied ihn, und gießt viel Wasser darauf, daß er gar dünn ist, und gießt ihn, wann er kalt ist über den Citroni, und schwert den Citroni ein wenig, daß der Saft darüber gehet, und über den andern oder dritten Tag sied manden Saft wieder, aber nur gar wenig, daß er nur nit bald dick wird; den Zucker oder Citroni haben wir nie gewogen, sondern nach Geduncken genommen, daß nur der Saft allzeit wohl darüber gehet, den Saft kan man so lang sieden, bis man siehet, daß er gar wohl in den Citroni ist gegangen, hernach darff man ihn nicht mehr so oft sieden.

486. Wie man das Citroni Kraut machen soll.

Christlich schneid ich den Citroni in die Größe, wie es mich gedunckt, und daß fein schön langlichte Schnitzl werden, hernach thue ihn in ein Häfen und salt ihn gar wohl, gieß ein Wasser daran, daß über den Citroni geht, laß über Nacht also stehen, hernach sied ihn in einem Wasser, aber nicht gar zu viel, wann er anfängt ein wenig durchsichtig zu werden, so thue ihn vom Feuer, und seyhe das Wasser ab, schütt ihn also in ein Schaff frisches Wasser, das thut den Citroni wieder resch machen, und laß alle Stund ein frisches daran tragen, den anderten Tag leg ihn auf ein saubers Tuch, daß er hüpsch abtrücket, und läutere einen Zucker, den gieß kalter darüber, laß ihn ein Tag also stehen, den anderten oder dritten Tag, so sied den Zucker wieder, must aber ein Stuck Zucker darein legen, das thue zweymal nach einander, sonst wird der Saft zäh, wann alsdann der Citroni nicht mehr wässerig wird, und der Zucker die rechte Dicke hat, so darff man ihn nimmer sieden.

487. Den blätleren Citroni zu machen.

Christlich schneid den Citroni Spaltenweiß daß das Saure heraus kömmt, und die Spätzl thue in ein Geschirz, salt sie, gieß Wasser daran, laß es über Nacht daran stehen, hernach seyhe das Wasser herab, leg sie in ein anders, und alle Tag zweymal frisches Wasser, laß sie 3 Tag also stehen, alsdann wög sie, und nimm auf ein Pfund ein Viertel Zucker, darauf schütt ein halbes Eitel Wasser, und läutere ihn, den Citroni aber laß in ein Wasser sieden, doch nicht zu viel, thu ihn geschwind in ein frisches Wasser, und so etlichmal abgefrischt, alsdann abgetrückt, und in Zucker geschütt, zimlich lang, bis er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabene Citroni macht.

Nimm den Citroni reib ihn an ein Rabeisen, bis an das Saure, hernach wöge ihn, binde ihn in ein sauberes Tuch, und übersied ihn in ein saubern Wasser, daß das Bittere davon kömmt auf ein Pfund Citroni muß man nehmen 3. Pfund Zucker, den muß man läutern, auf 1. Pfund Zucker

cker, ein Seidl Wasser gießen, muß ihn sieden lassen, bis er sich spinnt, hernach laß ihn ein wenig kühl werden, thue den Citroni darein, und zerrühre ihn, daß er nicht knoppert wird, oder bleibt, hernach muß ihn wieder sieden, bis er sich vom Beck schelt, hernach kanst ein Lemoni Safft hinein drucken, daß er ein wenig fürschrägt, und in Latwerg Gläsl einfüllen, willst du ihn aber in Torten oder Kräpfel machen, so nimm auf das Pfund Citroni 5. Vierting Zucker, und in Gläser gethav.

489. Wie man die gehächelte Citroni machen thut.

Den Citroni hächelt man gar auf einer kleinen Hächel, und weickt ihn 8. Täg, alsdann läutert man den Zucker gar dünn, wie ein Wasser, und legt den Citroni auf ein Tuch, aber nur so lang, daß der Zucker sieden thut, dann sonstn wird er gar zäh, und laß ihn 2. Sud thun, darnach gleich heraus, dann wann er lang sieden thut, wird er weiß, aber den Safft sied man recht an die Statt, dick wie man ihn haben will, gieß ihn darüber, mit einem Papier zugedeckt, aber nicht verbunden.

490. Pomerangen, Citroni, und Kofmarin, Blühe frisch einzumachen.

Nimm die Blühe noch zugethan, gleich frisch von dem Baum, setz ein Wasser über, und wanns über und über sied, so wirff die Blühe hinein, laß noch 3. gute Sud damit thun, hernach seyhs mit dem heissen Wasser in ein gang frisches, laß aber nicht lang darinnen liegen, daß sie schön weiß und durchsichtig seynd, so thue sie auf ein saubers Keitterl, nimm ein zweyfaches Tuch, und schütts darauf, daß wohl abtrücknen, und mit einem Tuch zugedeckt, unterdessen kanst du einen Zucker zimlich dick sieden, wie man ihn sonstn zu dergleichen Sachen siedt, wann die Blühe schon trucken, kanst sie wieder auf ein Tuch legen, hernach thue es in ein Glas, schütt den Safft kalt darüber, die ersten 3. Täg muß er alle Tag gesotten werden, und Zucker nachgelegt, sonstn werden sie gleich wässerig, hernach den dritten Tag schaue, ob sie die rechte Dicke haben, so seynd sie gut.

491. Ganze Hökepertschen einzumachen.

Die ganze Hökepertsch laß man an den Sträußlein, macht ein Schnidlnach Läng in die Beer, und thut die Körnl und das Rauche sauber heraus, laß also an den Sträußerl hencken, richts in ein Glas, und gieß ein geläuterten Zucker darüber, in 3. bis 4. Täg giest man den Zucker wieder ab, und legt ein Brocken darzu, laß ihn sieden, und alsdann kalter wieder auf die Hökepertsch gossen, dis kan 3. bis 4. mal also geschehen, so seynds gut. NB. Die gangen Weinschärting an Sträußerln lassen, macht man auch also.

492. Die grünen Agres und Zwespen einzumachen.

Die Agres nimmt man, wie sie halb zeitig seyn, löß die Körnl subtil heraus,

aus, laß in einen Kupfernen Geschirz sieden, in dem selben Wasser über Nacht stehen lassen, des andern Tags die Agres in ein Glas gethan, und geläuterten Zucker darüber gossen, in 3. Täggen wieder abgossen, ein Brocken Zucker nachgelegt, und diesen geläuterten Zucker wieder auf die Agres gegossen dieß kan auch 3. bis 4. mal geschehen, so seynd sie fertig. NB. Die grünen Zwespen werden auch also gemacht, allein sie ganzer gesotten werden, und nichts ausgelöst.

481. Die Weixel, Ribescl, Dienel, und dergleichen in Zucker einzumachen.

MAn nimt 1. Pfund Zucker, den läutere mit 1. Seidl Wasser, darzu nim 1. Pfund schön Spanische Weixel, stuge halben Theil von den Stängl, legß in den geläuterten Zucker, laß sieden, so lang bis sie schön weich werden, alsdann in ein erdenen Weidling über Nacht stehen lassen, des andern Tags die Weixel abgessen, die Sultz noch einmal gesotten, und die Weixel in die heisse Suppen gelegt, hernach überkühlen lassen und in die Glässer gefüllt. NB. Also auch die Amarellen, die Marillen, Pfersig, Ritten-Spalten, und dergleichen Frücht, machet man auch also, allein was dergleichen größers Obst, nimt man auf 1. Pfund 5. Vierting Zucker, und laßt desto besser sieden.

482. Die Zwespen auf die Confect-Schalen zumachen.

Gstlich nim schöne grosse, und wohl zeitige Zwespen, und richt es hüpsch in einen weiten Weidling, oder dergleichen Geschirz hinein, die Stingl in die Höhe, hernach läutert man den Zucker, nach Geduncken, daß die Zwespen bedeckt werden, wanner also hüpsch dick gesotten ist, so schütt man ihn siedheisser darüber, und laßtß daran stehen, solcher Zucker muß 2. oder 3. mal also gesotten werden, bis daß man sieht daß die Zwespen schön groß angeloffen seyn, hernach trückeret man dieselben an der Sonnen, oder in einen ganz kühlen Ofen, besträhets mit gar ein wenig Zucker, und legt es in die Schalen zum Gebrauch.

483. Muscatnus einzumachen.

Muscatnus die schön und gut seyn, legß in guten Wein acht Täg, darnach durchsuchs wohl mit Nadeln, und giesß wieder ein starcken frischen Wein daran, also laß mehr 8. Täg ligen, dann so waich es 3. Täg ins Wasser und alle Tag ein frisch daran gossen, dann giesß ein geläuterten Zucker darüber.

484. Alland, Wurzten einzumachen.

Schneid sie nach der Breiten zu Stucken, sied sie in einem Wasser, bis sie sich durchgreiffen lassen, laß es übertrückeren, giesß geläuterten Zucker daran, seyh ihn oft ab, wie den Citronen, so bleiben sie schön und gut und seyn gut zum Herken.

485. Imber einzumachen.

Nimb schöne Benedische weisse Imber, schab die allenthalben sauber, gieß ein scharffe Laug daran, laß darinn 8. Täg ligen, alsdann durchsichs mit Psriemen, gieß wieder ein frische Laug daran, und laß darinnen ligen 14. Täg, bis sie weich werden, alsdann wohl ausgewaschen, in ein frisches Wasser gelegt, und alle Morgen ein frisches, bis die Laug heraus kommt, dann laß es über Nacht in den Tüchern trücker, und gieß einen geläuterten Zucker darüber, ich laß es allemahl ein Sud thun, dunckt mich besser zu seyn, doch mag mans also auch versuchen.

486. Wälsche Nuß einzumachen.

Nimb am St. Johannis Tag, die Nuß ehe sie holzig werden, durchsich sie mit einer Nadel, wohl durch und durch vielmal, laß 14. Täg in einem Wasser ligen, alle Morgen ein frisches darauf gegossen, das alte Wasser weg gethan, wann sie weich genug worden, magst du es über Nacht trücker, und ein geläuterten Zucker darüber gießen, kalt wie über die Citroni, und oft wieder gesotten, daß der Zucker in einer rechten Dicken bleibt, schwer sie wohl, man mag auch in Honig also einmachen, und mit gutem Gewürk bestecken, alles zusammen, in ein messingiges Deck, und laß es ob den Kohlen sieden, bis es gestockt, und auf den Papier nimmer durchschlägt, so thuts in Schachteln.

487. Pomerangen oder Lemoni Schäler.

Nimb die Schäler, und schneid sie deines Gefallens, wässers 8. Täg in frischen Brunnen Wasser, alle Tag ein frisch daran gossen, darnach schneid das Weiß gar schön darvon, läuter dann den Zucker nicht zu dick, gieß ihn kalter darüber, zuvor aber sied die Schäler, in siedenden Wasser zimlich, und gieß kaltes Wasser daran, und trückers ehe du den Zucker daran gieß, wann man den Zucker dick macht, so zieht er die Schäler zusammen, wann er 3. Täg daran gestanden ist, so sied den Zucker wieder daran, wann der Zucker wieder gar dünn daran wird, so sied ihn wieder, gieß ihn aber allezeit kalter daran.

488. Himbeer Marschälen.

Nimb ein gestossenen Zucker, der aber gefähet ist wie ein Mehl, thue ihn in ein Pfändl, nim ein ausgetruckten Himbeer Safft, schütt ein biß um das ander in den Zucker, bis daß über und über geneht ist, alsdann setz ihn auf die Glut, bis es will anfangen zu sieden, alsdann nim es weg, nim ein Bretl, das schon gemacht ist, darzu, neh ein wenig ein, schütt diesen an gemachten Zucker darauf, ein 2. Messerrucken dick, laß es kalt werden, alsdann schneide die Marschälen herab, und hebs auf, willst du Lemoni Safft und kleine geschnittene Lemoni Schäller darunter nehmen, so siehst bey dir, die Ribefl und Weinschärling Marschälen seynd eben also zu machen, als daß

daß du kein Lemoni, Saft darunter nehme, darfst, weil sie ehe sauer seyn, aber Lemoni, Schaller kanst du darunter nehmen, wann du wilt.

489. Den durchsichtigen Rosen, Zucker zu machen.

Nimb ein halb Pfund Rosen, die abgeschnitten seyn, auch die schön roth seyn, und ein Pfund Zucker, thus in ein Mörser, so oft ein Leg Zucker, so oft ein Leg Rosen, und stoß gar klein, darnach thus in ein messingiges Beck, und gieß ein wenig Rosen, Wasser daran, truck ein Lemoni, Saft daz rein, so wird er fein roth, rühr ihn also über ein Glüt, aber nicht lang, so ist er fertig.

490. Weinschärting, Marschälen.

Nimb der frischen Weinschärting, brock sie von den Stingl ab, presse den Saft daraus, und thut ihn in ein verglasirtes Geschirr, darnach nimm des schönsten Canari-Zucker, zerschlagt ihn mit einem hölzern Hammer oder Schlegl, in der Größ, als ein Hanif, oder Hirsch, Kernl, und eines Theils ein wenig kleiner, darnach thut man den zerschlagenen Zucker 1. halb Pfund, in ein verglasirte Schüssel, gießt des ausgepressten Saft darüber, rühr ihn mit einem Schmalz, Bretl, in 2. Finger breit, stäts durcheinander, so lang bis der Zucker durch und durch naß ist, gleichwie ein fester Taig zum Semeln, darnach müßet ihr andere kurze Bretl haben, und hebt darnach ein nach dem andern aus der Schüssel, wie bewust, und legt es nacheinander auf ein zienen, oder auf einen kupffern Blech, laß es also gemach in einer zimlichen warmen Stuben truckern, und wann sie nun trucken genug werden, so ziehet ein Stück nach dem andern herunter, und wann sie nicht wollen herunter gehen, so haltet das Blech beederseits auf ein Glüt, so lang bis es erwarmet, alsdann werden sie herunter gehen, darnach thut sie in ein ausgefütterte Schachtl, seket sie in ein Kästl, daß sie nicht zu feucht oder zu warm stehen, so behalten sie ihre Röthe und natürliche Farb und bleiben kräftig. NB. Desgleichen kan man von Lemoni, Saft auch solche Strizl oder Marschälen machen und sonderlich von allen, was da sauer ist.

491. Galanteria, Kräpfel von Zucker.

Nimb Mandl, so viel du wilt, schweis und ziehe ihnen die Haut ab, stoß so klein als wie Mehl, gieß immer ein Wasser nach, daß nicht Deling werden, doch nicht gar viel, stoß darnach ein geribenen Zucker unter die Mandeln, auch nicht gar zu viel, nimb darnach die Mandeln in ein messingige Pfann, und truckers auf ein kleinen Glüt ab, strähe ein Zucker auf ein Bret, und thue die abtruckerten Mandeln darauf, würcks mit Zucker zusammen, als wie ein Taig, walge ihn aus zu ein Blät, doch nicht allen auf einmahl, füll eingemachte Sachen daren, schlag den Taig darüber und rührs um und um ab, bachs in einer Sorten, Pfann, wanns übertruckert

seynd, mach das Zucker-Eyß darauf, und thus wieder in die Pfann, bis daß das Eyß in die Höhe zieht, seynd sie fertig.

492. Zobelshaiten zu machen.

Nimb ein halbes Pfund Mandel, 1. Vierting stoß groblet, und den andern Vierting schneid klein stüflet, gieß etlich Tröpffel Wasser daran, und gestoffenen Zucker, so viel, daß süß wird, schneid gang viereckete Blätl von Oblat, schmiere darauf so dick als ein Messer-Rucken, du must Lemonischäler auch darunter mischen, laß bachen, daß es wenig braun wird, überstreichs mit Zucker-Eyß, laß wieder bachen, daß das Eyß wol abgezogen ist.

493. Die Böhmischen Bussel zu machen.

Nimb ein Pfund des schönsten Zucker, sähe ihn durch ein enges Sieb, nim von 2. Ethern die Klar, klopfß wohl ab, druck von einem Lemoniden Saft darunter, wann er aber gar saftig ist, so nim ihn nicht gar, schneid die Schäler gar klein darunter, mache also ein festen Taig an, der sich würcken läst, doch nicht gar zu fest, mache Kügerl daraus, wie die Schuß-Kügerl, bache sie in einer Sorten-Pfannen fein kühl, daß oben und unten gleiche Blut seye.

494. Aufgeloffene Tschokolada.

Christlich nim ein halb oder gankes Pfund Tschokolada, reibs schön klar zu Mehl, wie auch ein Zucker, thu es in ein glasirten Weidling, schlag Eyerklar daran, so viel daß ein Taig wird, der sich walgen läst, thue ihn auf ein Bret, strähe unter sich gefähten Zucker, daß sich nicht anlegt, mach daraus Lebzettel, Bussel, nach deinem Gefallen, kanst auch in allerhand Mödl drucken, willst, kanst auf Oblat legen, und in Sorten-Pfann kühl bachen, oben wenig, untersich aber mehr Blut, wann du aber nicht willst, so bestreich das Blech in der Sorten-Pfann mit Wax, leg darnach die Sachen darauf, und bachs kühl wie oben, hernach laß kalt werden, so ledigen sich die gemachten Sachen selber ab.

495. Springerl zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker, stoß und sähe ihn, nim 24. Loth Mehl, und misch darunter, nim Zimmet, Kügerl, Muscatnuß und Lemonischäler, schneids so klein als du kanst, mische es auch darunter, machs an mit Eyerklar, und Lemoni-Saft, mach den Taig so dick, als du kanst, knöt ihn wohl ab, walg ihn aus am dünnesten wie ein Papier, druck auf einer Seiten den Modl, laß ein paar Stund stehen, darnach bachs Semmelbraun, laß kühl werden, überstreichs mit einem Zucker-Eyß, leg es wieder in die Sorten-Pfannen, daß das Eyß Blattern gibt, laß kühl werden.

496. Wie man die Bauren-Krapffen machet.

Nimb 2. ganze Eyer, und 3. Dotter in ein Hasen, und klopfß wohl ab, nim ein halb Pfund Zucker auch in den Hasen, und klopfß ein gute halbe

halbe Stund, nimb grob gehackte Mandel 4. Loth, und lang geschnittene Citroni: Schäler, auch Muscatblühe und Mehl so viel, daß ein dünnes Taigl wird, darnach nichts mehr gerührt, und auf Oblat gelegt, und mit Mandeln besteckt und backen, oben auf mehr Blut, als unten.

497. Musquetirer: Broo.

Nimb ein halb Pfund Hönig, selbiges schön geläutert, Nägerl, Zimmet, Zimber, Pfeffer, Coriander, jedes 1. Loth, 2. Muscatnuß, und von 2. Lemoni die Schäler, diese Stück alle groblecht geschnitten, und in das warme Hönig gethan, und ein wenig mit dem Gewürk sieden lassen, darnach nimb Bach: Mehl, thue es unter das Hönig und Gewürk, mache ein feisten Taig an, knöt ihn wohl ab, leg ihn in ein Torten: Pfann, laß ihn 3. oder 4. Stund backen, oben mehrer Blut als unten.

498. Geröste Mandeln.

Nimb 1. Pfund Mandel in ein messinges Beck, setz außs Feuer, laß rösten, biß sie gang dürr und hart werden, man muß es allezeit umwenden, daß sie sich nicht verbrennen, schütte selbiges auf ein saubers Tuch, wische sie ab, daß kein Staub darauf bleibt, nimb 3. Vierting Zucker in ein Beck, gieß ein halb Seitel Wasser daran, laß ihn sieden, biß er wol schwimmt, thue die gerösten Mandel hinein, laß mit dem Zucker wohl rösten, biß er sich wohl an die Mandel legt, als ob sie candirt seyn, also seynd sie fertig.

499. Wieman die Grün: Pätzl, oder Lebzelt: Lauber macht, oder was man will, von Mandel, oder Pistazi: Taig.

Nimb gestoffene Mandel ein halb Pfund, auch gefähten Zucker ein halb Pfund, nimb darvon ein Vierting Zucker unter die Mandel, und in einem Beck abtrücknet, alsdann nimb den andern Zucker zum trückern, und ausmachen, auch ein abgeklopste Eyerklar darunter, und darmit abgemacht, man macht den Taig mit Spinat, man muß schönen Spinat nehmen, und lassen sieden, alsdann das selbige Wasser hinweg gossen, und in frisches Wasser gelegt, und ausgebalgt, und unter die Mandeln gestossen nicht gar zu viel, daß rechte Farb hat, unten und oben ein Eyß, und backen auch oben mehr Blut als unten.

500. Pätzl zu machen.

Nimb 1. Pfund Zucker, 1. Pfund schönes Mehl, Zimmet 2. Loth, Nägerl 1. Loth, von 3. Lemoni die Schäler, dieses alles untereinander gethan, darnach schlag 6. frische Eyer daran, und arbeits ab, doch nicht gar zu fest, mache Kügel daraus, legs auf ein Blech, so zuvor mit Wax bestrichen, aber wieder mit einem Tuch sauber abgewischt ist, bachs fein braun ab, so seynd sie fertig und gut.

501. Marillen, Pägl.

Nimb 6. Pfund Marillen, sieds im Wasser so lang, bis ihnen anhebt die Haut abzugehen, schäls sauber, thue die Kern heraus treibs durch ein weites Sieb, nimb 1. Pfund Zucker, gieß 1. Eitel Wasser darauf, laß ihn sieden, bis die vltte Tropffen herab fallen, thue die durchgeschlagene Marillen hinein, laß es sieden, bis es sich wohl vom Beck abschälet, thue gefähten Zucker darein, übertrückers über dem Feuer, walge grosse Flecken aus, drucke runde Lebzelten daraus.

502. Wie man die Weireln zu den Gebratenen einmacht.

Nimb schöne zeitige Weireln, die nicht mailig seynd, wische sie sauber ab, thue die Stingel davon, legs in ein Glas, so oft ein Leg Zucker, so oft ein Leg Weireln, bis es voll ist, man muß es aber wohl zuckern; hernach gieß ein guten Wein, Essig darein, daß der Essig über die Weireln gehet, binds zu, stich mit einer Spenadl Eichel darein ins Papier, laß den gangen Sommer an der Sonnen stehen, sie bleiben ganz vollkommen, und seyn gar gut zu den Gebratenen, auch in hitzigen Kranckheiten gut zu den Lazungen.

503. Das Genuessische in die Mödel von Zwespen.

Man soll über die Zwespen ein heiß siediges Wasser gießen, und 1. Viertelstund stehen lassen, so lassen sie sich die Häutl abziehen, darnach soll mans zu Spältl schneiden, und zu einem Pfund Zwespen 1. Pfund gefähten Zucker nehmen, und in einem Beck auf einem Koffeuer sieden, bis es sich von der Pfann schält, darnach in bogene Mödel schlagen, und trückern.

504. Gemeine Piscoten.

Schlage zum Exempel 8. Eyer in ein tieffe Schüssel, schlage sie wol durch einander, 1. Pfund gestoffenen Zucker, rührs untereinander, thue drey Viertelpfund Mund-Mehl darein, schlage es so lang, bis der Zaig weiß wird, dann je länger du den Zaig schlagest, je schöner die Piscoten werden, wann der Zaig genug geschlagen, so nimb die Piscoten Mödel, die von weißem Blech gemacht seyn, klein und länglicht, eines halben quer Fingers hoch, bestreiche sie mit frischen ungesalznen Butter, die zerlassen ist, wann der Ofen fertig, so fülle die Formen mit Zaig, nim Zucker, der wohl getrücknet, und klein gestoffen ist, besträhe sie damit, schieb sie geschwind in den Ofen. Du must wohl Achtung geben, damit der Ofen nicht zu heiß ist, dann diese Bacherey ist in einem Augenblick verbrennt. Man muß den Ofen offen lassen, damit du allerweil kanst darzu schauen, wann sie dir allzu braun werden, so ziehe sie nahe dem Ofen Loch zu. Ists aber Sach, daß sie keine Farb bekommen wollen, so decke den Ofen zu, schau doch oft hinein, daß sie nicht verbrennen. Nim eine heraus, schau ob sie genug haben, welches du sehen kanst, wann dy eine entzwey brichst. Wann sie gebachen, so ziehe sie

sie geschwind aus dem Ofen, und nimb sie alsobald, weil sie warm seyn aus den Formen, wann der Ofen kalt worden, so setze sie auf Papier, eines neben das ander, schiebe sie wieder in Ofen, damit sie trückeren.

505. Schnee, Piscoten von Zucker.

NIm ein Viertelpfund clarificirten schönen Zucker, laß ihn sieden wie ein Syrup, oder wie ein Rosen-Zucker, thue das Weiße von 2. Nyr darzu, schlage es wol durcheinander, mache länglechte Häffl auf Papier, und bache es.

506. Pistagi Piscoten.

Schäle die Pistagi in heiß Wasser, stoß sie in einem Mörsel, mische sie unter den Zucker, welcher zu den Schnee, Piscoten angemacht ist, so werden sie schön grün.

507. Gemeine Marzepan.

NIm die Mandel, nemlich 1. Pfund, die süß seyn, schäle sie, wirff sie in klar Wasser, nim sie aus dem Wasser, lege sie in ein schön weißes Tuch, damit sie trucken werden, stosse sie in einem Mörsel, thue ein wenig Rosen-Wasser darunter, damit die Mandel nicht öhlig werden, du must die Mandel stossen, bis sie ganz klein werden wie ein Mehl, daß er auch zimlich fest wird, wann die Mandeln gestossen, so thue weissen Zucker ein halb Pfund oder drey Vierting darein, stosse es wol mit den Mandeln untereinander, thue das Weiße von einem Nyr darzu, wann es wol gestossen, nim es aus dem Mörsel in ein zinnerne Schüssel, thue es auf ein saubern Tisch, besträh es mit Zucker, und arbeite es mit den Händen. Theile den Teig in so viel Stück als du wilt, thus in die Mödel, oder mach sonst Figuren daraus, was du wilt, wilt du Sorten davon machen, so lasse es eines Thaler dick. Thue ihn in den Ofen, laß ihn trückeren, aber der Ofen muß gar gelind gehait seyn, er ist warm genug, wann du die Pasteten ausgezogen hast. Wann der Marzepan gebachen, so ziehe ihn heraus, mache das Eyß darüber, wie vorhin vermeldt, setze es wieder in Ofen, und laß es auf lauffen.

508. Von Pistagen Marzepan.

Der Pistagen Marzepan wird gemacht, wie die vorhergehende von süßen Mandel; weilen ganz grün ist, kanst du allerley Sachen daraus machen, wann du Model hast, als grüne Arbeschädl, Spargel, Artischocken, oder sonsten was du wilt.

509. Haselnuß Marzepan.

Die Haselnuß werden zum Marzepan zugericht, wie die Mandel, wornach du dich zu richten. Die Pasteten; Becker in Franckreich nehmen in ihre Marzepan und Macaronen ein wenig Mund-Mehl, das Weiß von Eyrn thun sie unters Eyß, dieses machet ihren Marzepan bleich.

510. Türs

510. Türckisch Papier.

NIm schön weissen klein gefähten Zucker nach deinem Gefallen, Lemonis-
Saft seyh durch ein Tuch, thue den Zucker in ein messinges Beck auf
ein Blut, laß ihn wohl heiß werden, gieß den Lemonis Saft an den erhitzten
Zucker, laß es zusammen sieden in der Dicke eines Rochs, nim Blumen
nach deinem Gefallen, Schneids klein, laß übertrückern, rührs darein, leg
blecherne Mödel auf ein Blat, und gieß darein, wanns hart wird, so thue
es heraus.

511. Die Lemonadi.

NIm auf ein Maß Wasser, 6. safftig Lemoni, druck den Saft darvon
in das Wasser, und balgs aus, zuckers mit geläuterten Zucker und kühl
es ein.

512. Das Erdbeer Wasser zum trüncken oder das Gefrorne.

NIm 2. Pfund Erdbeer, und 1. Maß Wasser, zerdruck die Erdbeer, fülls
in ein Säckl, so von Betul / Leinwat gemacht ist, und gieß von dieser
Maß Wasser auf die Erdbeer ins Säckl, daß sein klar durchrinnt, gieß als
dann von ein geläuterten Zucker darein, daß süß wird, und kühls wohl ein ins
Eys, auch wohl bis recht gefirt, wann du willst.

513. Das Gefrorne von Zirbernüßl oder Pistazi.

NIm 4. Loth Zirbernüßl, oder Pistazi, wasch sauber, von den Pistazi
thue die Haut herab, stoß und treibs durch ein Sib, nim 1. Seidl
Wasser, und thue das Durchgetriebene in ein Säckl, gieß das Wasser dar
auf, zuckers mit dem geläuterten Zucker, und kühls ein. NB. Wann man
will einkühlen, daß es gefroren werd, so nimt man Eys oder Schnee, das
Eys klein zerschmettert, oder gestossen, und Saltz darunter gemischt, so
halts die Kälten, daß nicht das Eys oder Schnee zergethet.

514. Weixel Saft zum Wein abgießen.

MAn nimt die Weixel, so von Stingeln abgezupft seyn, stosse sie in einent
steinern Mörser mit Kern und allen, pres den Saft darvon aus, laß
ihn ein Paar Stund stehen, daß sich das Dicke am Boden setz, auf ein Maß
Saft nimt man anderthalb Pfund Zucker, und 1. Loth Zimmet, ein Loth
Nägerl, seyhe den Saft in ein langhalsetes Glas, das Glas muß nur bis an
Halß mit Saft seyn, schlag den Zucker zu kleinen Stücken, und das Gewürz
thue schneiden, thue dieses alles ins Glas zu dem Saft, vermache das Glas
wohl, setz es an die Sonn, so lang sie Krafft hat, es hat kein Gesah, wie lang
es in der Sonnen stehen muß. Gieß unter den Wein, so hast Weixel Wein.

515. Wie man das Weix Wasser macht.

NIm 2. Viertel schöne saubere abgezupfte frische Weixel, darvon löse ein
gute Hand voll Kern heraus, stoß solche in einem Mörser, thue es
zu den andern Weixeln, zerstampffe selbige mit einem saubern hölzernen
Stempfl,

Stempffel, daß sie ganz zerdrückt seynd, und safftig werden, gieß 3. Maß Brunnen, Wasser darauf, rühre wol untereinander, schütts in ein härinen Sack, laß durchlauffen, machs süß nach eines jeden Verlangen.

§ 16. Wie man den Ribesl, und Weinschärbling, Safft bereiten, und behalten soll über ein Jahr, damit man allerley Sachen färbr.

Man soll die wolzeitige Beerl von den Stingel abbrechen, mit einem höl, kenen Stößel in einem erdenen Geschirz zermatschen, darnach über ein Kohl, Feuer setzen, und bey einer viertel Stund mit stätigen zerstampffen sie den, darnach in einen Wollen, Sack schütten, und das Lautere lassen durch, tropffen, dasselbe in einem zinnernen Standner, so unten ein Büchsen hat, in einem Keller behalten, und oben darauf Baum, Del gießen.

§ 17. Weichsel, Safft, oder Rabeisel und dergleichen zu machen, so man zum abgießen brauche.

Nimm auf 1. Pfund Zucker 1. Maß ausgeprekten Safft, laß solchen aber vorhero etliche Stund stehen, biß er sich setzt, hernach seyhe ihn durch ein saubers Tuch, und gieß ihn auf den Zucker, laß mit einander sieden biß zu einem dicken Safft, oder Julep wird, so ist es fertig.

§ 18. Zucker, Butter.

Nimm frischen Butter so viel du wilt, nimm gestossene Mandel zimlich viel, rühre unter den Butter, darnach rühr auch wol Zimmet darein, daß der Butter fein roth wird, und Zucker, daß er süß genug ist, schlag ihn darnach durch ein saubers Neutterl, daß es gewürblet wird, ehe man den Butter aber durchschlagt, setz ihm in einen Keller, wann alles darein geknötten ist.

§ 19. Krebs, Butter zu machen.

Köstlich nimm zimlich viel Krebsen, sieds ab in frischen Wasser, hernach nimm von Krebsen die Schären und Schweiffel, so zimlich viel seyn müssen, löse das Fleisch heraus, zerstoß auf das kleinst, nimm auf ein halb Pfund frischen Butter drey lebendige mittlere Krebsen, stoß unter die obige zerstoßene Krebs, Schären, alsdann nimm ein neue Rein, so vorhero mit Wasser ausgebrennt ist, setz auß Kohl, Feuer, leg das halb Pfund Butter in die Rein, schütts das gestossene darzu, und rühre stets um, laß eine Weil sieden, hernach nimm ein Schüssel, und ein weißes Tüchl, seyhe den warmen Butter durch das Tüchl, setz an ein kühles Ort, laß ihn gesehen, brache ihn nach Belieben.

Folget kürzlich beschriben die Ordnung, wie man sich im Essen und Trincken verhalten soll.

Man folget zwar dieser Ordnung gar wenig, sondern ein jegliches Land gibt seine Speisen, wie es alldorten gebräuchlich, man hat es aber

nur darumben anhero gefest, zu zeigen wie es dem Menschen am nützlichsten und gesundesten wäre. Dahero soll man die Speisen so dünn, und leicht zu verdäuen am ersten geben, als Suppen, Köhl, Spenat, weiche Ager und dergleichen, und dieses darumben, weilen selbige (wann man die groben Speisen vorhero genießet) nicht können unter sich kommen, dadurch der Magen verderbt wird, und keinen Ausgang hat, daß also eines mit dem andern verderben muß, deßgleichen sollen allezeit die warmen Speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die Hüner, Kalbfleisch, und Fisch vor dem Rindfleisch, und Wildbrät auftragen.

Hippocrates, und Galenus meiden, daß man des Tags zweymahl essen solle, was aber Kinder, und wachsende Persohnen, können wohl öfters essen, wie auch die Alten, diese aber jedesmahl wenig, man haltet aber darvon am gesundesten zu seyn, daß man des Mittags nach Genügen, zu Abends aber sehr wenig esse, so soll man auch von einer Mahlzeit bis zu der andern sich der Speisen enthalten, damit sich die Speisen jedesmahl recht verkochen können, bey der Mahlzeit soll man oft und wenig trincken, zwischen der Mahlzeit aber gar nichts, dann sonst die Däuing des Magens dadurch verhindert wird. Auf Suppen, starcke Bewegung, auf Zorn, und auf das Baad soll man nicht gleich trincken.

Nach der Mahlzeit gebrauche dich des Obsts und Confects. doch nicht überflüssig, der Käß, obwohlen er härter Concoction, so schliest er doch den Magen. Galenus sagt: Daß der Käß, so eines mittelmässigen Alter ist, am gesundesten seye; Den Butter aber solle man jederzeit vor der Mahlzeit essen, der Kärtig bekommt sehr wohl, wann er in der Mahlzeit genossen wird, nach der Mahlzeit verursachet er übel-riechende Dünste, und Aufsteigen des Magens. Nach vollbrachter Tisch-Zeit soll man fein sanfftig hin, und wieder spaziren, auch so beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register.

In welchen zu finden, was vor Speisen bey den vornehmsten Kranckheiten denen Patienten tauglich, man kan von diesen eine oder die andere Speiß nach Belieben kochen.

Bey den Augen, Zuständen, seynd die Speisen wie bey der hectica.

Bey den Apostem Zuständen, wie bey der Dörz- und Lungen-Sucht.

Bey der Golden, Ader, wie bey der Hectica.

Bey der Angina, Hals-Wehe und Häßlichkeit, die Sulz von Kerbl Kraut, fol. 196. Num. 20. aus dem Arzney, Buch, noch eine fol. 197. n. 21. aus dem Arzney, Buch, darvon ein Löffel voll genommen, und in guter Suppen ohne Salz getruncken. Item die Speisen, so bey dem Catharz zu finden. Bey

Registret.

Bey dem Abnehmen, und Schwindsucht, die Mandel, Suppen, fol. 1. n. 1. die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. Distagi, Suppen, fol. 8. n. 44. Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. das Distagi, Koch, fol. 10. n. 58. Hüner, Koch, fol. 15. n. 83. das Butter, Koch, fol. 17. n. 94. Semmel, Koch, fol. 17. n. 96. die Sulzen, fol. 196. n. 20. Item fol. 197. n. 21. aus dem Arhney, Buch. Item die Speisen, so bey der Hectica zu finden.

B.

Bey der Brein, seynd anfänglich neben guten Suppen zu geben, die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. wanns etwas besser wird, Mandl, Knödl, fol. 27. n. 145. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148. Weixel, Knödl, fol. 28. n. 151. laß die Zimmet aus. Aepffel, Knödl, fol. 29. n. 153. Schlick, Kräpffel, fol. 29. n. 155. das Speisel, fol. 39. n. 210. die Würstl, fol. 40. n. 212. das Panäd, fol. 40. n. 215. Speinäd, fol. 41. n. 218. laß das Gewürz aus. Zucker, Sträubel, fol. 47. n. 251. Salbey, Röchel, fol. 53. n. 283. Gebachene Arbiß, fol. 56. n. 294. Schnee, Ballen, fol. 57. n. 300. gebachene Rosen, fol. 57. n. 302. Speiß von Karpffen, Zungen, fol. 91. num. 432. Speiß von Hechten, Leber, fol. 91. n. 433. Fleck von Fisch, Magen, fol. 91. n. 434. laß von diesen drey Speisen das Gewürz aus. Item die Speisen, so bey den hitzigen Kranckheiten zu finden.

In Brust, Zuständen, wie bey dem Catharz.

Bey Blähung und Geschwulst, Weixel, Suppen, fol. 6. num. 35. Weinbeerl, Suppen, fol. 7. n. 43. Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. noch einer fol. 10. n. 56. Kräuter, Suppen, fol. 34. n. 180. Aepffel, Koch, fol. 13. n. 71. das Wein, Koch, fol. 14. n. 81. Zwespen, Mueß, fol. 15. n. 82. Die Knödl von jungen Hüner, Fleisch, fol. 27. n. 146. gedämpffte Hünel, fol. 35. n. 188. die Röchel, fol. 51. n. 273. Aepffel, Strauben, fol. 53. n. 281. Genueser Marck, Pastetl, fol. 63. n. 323.

In Blattern, alten Leuthen, und Kindern Haber, Suppen, fol. 7. n. 38. Köhl, Suppen, fol. 9. n. 51. n. 52. die Ruben, Suppen, fol. 9. n. 54. Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. das braune Mueß, fol. 14. n. 77. die gebachene Feigen, fol. 50. n. 263. Wann die Blattern anfangen abzuheylen: Zwespen, Koch, fol. 15. n. 82. Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148.

C.

Bey den Contracturn, wie bey den Glieder, Zuständen.

Bey dem Catharz, die Haber, Suppen, fol. 7. n. 38. die Köhl, Suppen, fol. 9. n. 51. n. 52. die Ruben, Suppen, fol. 9. n. 54. der Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. Bier, Suppen, fol. 2. n. 5. Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. das braune Mueß, fol. 14. n. 77. Capaun, Müsel, fol. 12. n. 65.

Register.

num. 65. aufgeloffene Faim, Koch, fol. 16. n. 88. Butter, Koch, fol. 17. num. 94. Spannisch, Aepffel, Koch, fol. 17. n. 95. Rosen, Koch, fol. 18. n. 97. Item die Sulzen, so im Arzney, Buch, fol. 196. zu finden. Die Mandl, Knödl, fol. 27. n. 145. Schlick, Kräpffel, fol. 29. n. 155. Die Kräuter, Suppen, fol. 34. n. 180. gefüllte Köhl, fol. 39. n. 207. Speiß von Brüssel, fol. 39. n. 210. das Speißel, fol. 40. n. 214. der Spenat, fol. 41. num. 218. laß das Gewürz aus. Gefüllte Hünere mit Mandel, fol. 43. n. 230. Zucker, Sträubel, fol. 47. n. 251. Genuesser Marck, Pa- stettl, fol. 63. n. 323. Spenat, Torten, fol. 75. n. 355. gefüllte Grundel, fol. 87. n. 407. die drey Speisen, fol. 91. n. 432. 433. 434. der Penat, Zucker, fol. 99. n. 454. auch was auffer des Gewürz und candirten Zucker gemacht wird.

D.

Bey der Dörz und Lungensucht, die Mandl, Suppen, fol. 1. n. 1. Pistagi, Suppen, fol. 8. n. 44. gestoffene Hünere, und Capauner, Suppen, fol. 8. n. 47. laß das Gewürz aus. Item die Speisen, so bey dem Cathar, auch bey der Hectica zu finden, auch die Sulzen, so im Arzney, Buch, fol. 160.

Bey dem Dampf, die Weinbeerl, Suppen, fol. 7. num. 43. das braune Mueß, fol. 14. n. 77. das Zwespen, Koch, fol. 15. n. 82. das Weinbeerl, Koch, fol. 16. n. 89. der Spenat, fol. 41. n. 218. die gebachene Zeigen, fol. 50. n. 263. gebachene Zibeben, fol. 54. n. 287. Item die Speisen, so bey dem Cathar.

F.

In Fieber, Zuständen: die Mandl, Suppen, fol. 1. n. 1. die Pistagi, Suppen, fol. 8. n. 44. Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. der Gersten, Schleim fol. 9. n. 55. Semmel, Koch, fol. 13. n. 69. das Müßlein, fol. 14. n. 78. das aufgeloffene Faim, Koch, fol. 16. num. 88. Lemoni, Koch, fol. 16. n. 90. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148. die Schlick, Kräpffel, fol. 29. n. 156. gemachte Maurachen, fol. 37. num. 197. Knödl, fol. 41. num. 217. Item die Speisen, wie bey der Hectica ohne derselben worzu Milch kommt.

Bey der Fraiß und Hinfallend: Das Umbra, Koch, fol. 16. n. 91. das Rosen, Koch, fol. 18. n. 79. die Speiß von Hirsch, Geweyh, fol. 37. num. 202. Item die Pafesen, fol. 56. n. 298.

In übrigen Feuchrigkeiten des Leibs: die Wein, Suppen, fol. 2. n. 6. 7. das Wein, Koch, fol. 14. n. 81. Citroni, Koch, fol. 10. n. 57. Item die Speisen, so bey der Wassersucht angezogen werden.

Bey denen Franzosen: Die Kayser, Gersten, fol. 7. num. 41. Capaun, Müßl, fol. 12. num. 65. das Müßl, fol. 12. num. 67. das Lungen, Koch, fol. 14.

Register.

fol. 14. n. 76. das Müßlein, fol. 14. n. 78. Hüner: Koch, fol. 15. n. 83. Dotter, Mueß, fol. 18. n. 100. Item die Speisen, so bey den Glieder Zuständen.

Bey der Gelbsucht: Wie bey der Gall, und Leber, Zuständen.

Bey der Gall: Die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. das Citroni, Koch, fol. 10. n. 57. Agraß, Koch, fol. 11. n. 63. Lemoni, Koch, fol. 16. n. 90. das Faimb, Koch, fol. 16. n. 88. Weixel, Koch, fol. 18. n. 99. gefüllte Weixel, Semmel, fol. 26. n. 138. die zupfften Knödl, fol. 28. n. 148. die Weixel, Knödl, fol. 28. n. 151. 152. die Speiß, fol. 40. n. 214. die Würstl, fol. 41. n. 217. der Spenat, fol. 41. n. 218. der gebachene Sal, vey, fol. 52. n. 276. gebachene Weixel, fol. 46. n. 247. Apffel, Strauben, fol. 53. n. 281. die Weixel, Sorten von Butter, Saig, fol. 58. n. 309. Speiß von Hechten, Leber, fol. 91. n. 433. doch muß in allen Obst, Speisen von Zucker gar wenig genommen werden.

In Glieder, Zuständen: Die Mandl, Suppen, fol. 1. n. 1. Vistagi, Suppen, fol. 8. n. 44. das Gestoffene, fol. 8. num. 46. 47. das Capaun, Müßl, fol. 12. n. 65. das Mandl, Milch, Koch, fol. 13. n. 70. das Koch, fol. 15. n. 86. die gefulgte Milch, fol. 19. n. 102. 103. die Knödl, fol. 27. n. 146. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148. die Speiß, fol. 39. num. 210. 211. Item fol. 40. n. 214. die Rahm, Krapffen, fol. 48. n. 254. Genueser Marck, Pastettl, fol. 63. n. 323. kleine Pastettl, fol. 67. num. 335. die Marck, Sorten, fol. 75. n. 356.

H.

In bizigen Kranckheiten: Anfangs gute kräftige Suppen von Capaunen, oder mit Hirsch, Horn, Sulk vermischet, diese Sulk suche im Arzney, Buch, fol. 294. das Citroni, Koch, fol. 10. n. 57. das Agraß, Koch, fol. 11. n. 63. das Lemoni, Koch, fol. 16. n. 90. das Weixel, Koch, fol. 18. n. 99. das Ayr, Kraut, fol. 29. n. 157. die Speiß, fol. 37. num. 202. die Mandl, Krapffen, fol. 45. n. 245. die Ruchel, fol. 51. n. 273. das Panädl, fol. 40. n. 215. die Würstl, fol. 41. num. 217. Spenat, fol. 41. num. 218. die Pastettl, fol. 64. num. 324. die Weixel, fol. 116. num. 502.

In der Hectica, Dörz, oder Abnehmen: Die Sulgen, so zu finden im Arzney, Buch, fol. 160. n. 196. 197. das gestoffene von Hünern, fol. 8. num. 46. die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. Gersten, Schleim, fol. 9. num. 55. die Kräuter, Suppen, fol. 34. num. 180. Zeller, Suppen, fol. 34. num. 179. Krebs, Koch, fol. 11. n. 59. das Capauner, Müßl, fol. 12. n. 65. das Mandl, Milch, Koch, fol. 13. num. 70. das Mueß von Ayrern und Milch, fol. 13. n. 72. das Weinbeerl, Koch, fol. 16. n. 89. die gefulgte Milch, fol. 19. n. 102. 103. Krebs, Sulk, fol. 23. num. 125.

Register.

gefüllte Artischocken, fol. 39 n. 209. die Speißl, fol. 39. n. 210. n. 211. Würstl für einen Krancken, fol. 40. n. 212. Schlick, Kräpfel von Krebsen, fol. 29. n. 156. Mandel, Pastetten, fol. 70. n. 341. Schild, Krotten, fol. 89. n. 419. die gehackte Schnecken, fol. 90. n. 424. das Krebsß Schmalß, Koch, fol. 91. n. 431. Speiß von Karpffen, Zungen, fol. 91. n. 432. die Mandl, Sult, fol. 23. n. 121. Bianco Mangiare Torten, fol. 67. n. 361. Milchram, Torten, fol. 78. n. 365.

K.

für die Rindlberreterin: Die ersten acht Täg sollen sie kräftige Hünere oder Capauner Suppen trincken, die andern acht Täg können sie sich gebrauchen des Müßlein, fol. 14. num. 78. Hünere, Koch, fol. 15. num. 83. Butter, Koch, fol. 17. num. 94. zupffte Knödl, fol. 28. n. 148. die übrige Zeit Schlick, Kräpfel von Krebsen, fol. 29. n. 156. Maurachen, fol. 37. n. 197. das Wällische Panädl, fol. 40. n. 215. Würstel von Bünnere, Zwespen, fol. 41. n. 217. das Speißel von einem Kalbs, Hirn fol. 40. n. 214. Spenat, fol. 41. num. 218. Hünere mit Mandel gefüllt, fol. 43. n. 230. Mandel, Krapffen, fol. 45. n. 245. Zucker, Sträubel, fol. 47. n. 251. die Röchel, fol. 51. n. 273. Aepffel, Strauben, fol. 53. n. 281. gebachene Aebes, fol. 56. n. 294. Pafesen von Hirsch, Marck, fol. 56. n. 298. Genueser Marck, Pastetl, fol. 63. n. 323. Item fol. 64. n. 324. Alla potrida, fol. 66. n. 331. Mandl, Pastetl, fol. 70. n. 341. Mandel, Torten, fol. 74. num. 352. gefüllte Grundel, fol. 87. n. 407. Schild, Krotten, fol. 89. n. 419. gebachene Krebs, fol. 90. num. 425. Item die drey Speisen, fol. 91. n. 432. 433. 434.

In Kopff, Wehe und Schwindl: Das Ambra, Koch, fol. 16. n. 91. andere Speisen, wie bey der Fraiß.

L.

Leber-Zustand: Die Kayser, Gersten, fol. 7. n. 41. Weinbeerl, Suppen, fol. 7. n. 43. das gestoffene von Hünern, fol. 8. num. 47. der Gersten, Schleim, fol. 9. n. 55. das Citroni, Koch, fol. 10. n. 57. Ugras, Koch, fol. 11. n. 63. das Müßl, fol. 12. n. 67. Lungen, Koch, fol. 14. n. 76. das Zwespen, Mues, fol. 15. n. 82. das Hünere, Koch, fol. 15. n. 83. das Haimb, Koch, fol. 16. n. 88. das Weinbeerl, Koch, fol. 16. n. 89. das Lemoni, Koch, fol. 16. n. 90. das Butter, Koch, fol. 17. n. 94. die Schlick, Kräpfel, fol. 29. n. 155. 156. die Hünere in Ugras, fol. 31. n. 166. gefüllter Köhl, fol. 39. n. 207. die gefüllten Artischocken, fol. 39. n. 208. 209. die Speisen, fol. 39. num. 210. 211. 212. 213. 214. 215. 217. 218. Hünere mit Mandl gefüllt, fol. 43. n. 230. 231. die Röchel, fol. 53. n. 273. Aepffel, Strauben, fol. 53. n. 211. Milchram, Krapffen, fol. 54. n. 284. Genueser, Marck, Pastetl, fol. 63. n. 323. 324. auff,

Register.

auffgesetzte Pastetl ohne Saig, fol. 71. n. 345. Krebs, Pastetl, fol. 73. n. 351. die Sorten, fol. 75. n. 355. 356. 357. 365. gefüllte Grundel, fol. 87. n. 407. Hausen, fol. 86. n. 405. die Speisen, fol. 91. n. 432. 433. 434. es ist auch allhier nicht gar viel zu zuckern.
Lend, Rücken, Wehe, und Thieren Zustand: suche die Speisen wie bey dem Sand, und Stein.

M.

Magen Zustand: Wie bey den Fieber Zuständen.

Melancholey und Hypochondria: Weinbeerl, Suppen fol. 7. n. 43. das Gestoffene von Hünern fol. 8. n. 46. 47. Gersten, Schleim fol. 9. n. 55. fol. 10. n. 56. Capaun, Müßl fol. 12. n. 65. Wein, Muß fol. 14. num. 81. das Koch fol. 15. n. 86. Kälbern, Würstl fol. 26. num. 140. Knödl fol. 27. n. 146. n. 217. Hechten, Knödl fol. 29. num. 154. gebaschene Hünel und Tauben fol. 31. num. 164. n. 165. gedämpffte Hünel fol. 35. n. 188. Hünern mit Mandl gefüllt fol. 43. num. 230. n. 231. gefüllte Lerchen fol. 42. n. 224. gebratene Reb, Hünel fol. 42. num. 226. gebratene Capaun fol. 43. n. 232. Gakhan fol. 45. n. 242. die Kuchel fol. 51. n. 273. Hünel mit Marek, Pasteten, fol. 64. n. 324. n. 325. kleine Spannische Pastetl fol. 65. n. 328. Italiänische Tauben Pasteten fol. 65. num. 330. Hechten in Lemoni fol. 79. n. 371. Ruthen fol. 84. num. 392. gefüllte Grundel fol. 87. num. 407. Pomeranken, Schallen fol. 112. n. 487. Item alle geringe Speisen mit Capri zugericht. Unter den Weinen seynd die tauglichsten: Rhein, und Mosler, Wein, in Ermanglung deren, wohl abgelegene Oesterreichische, Königstetter, und Gumpols, Kircher, Wein, gutes abgelegenes, und mit Hopffen wohl gefochtenes Bier kan auch getruncken werden.

Milch Zustände: Wie bey den Leber Zuständen.

N.

In Thieren Zuständen: Wie bey Sand, und Stein.

P.

In Pestilenz: Seynd die Speisen, wie in hitzigen Kranckheiten angemerket worden.

In Podagra, wie in Glieder Zuständen.

R.

In der rothen Ruhr: Das Pistazi, Koch fol. 10. n. 58. das Mandl Koch fol. 11. n. 62. das ausgegangene Kitten Koch, fol. 12. num. 64. das Semmel Koch, fol. 13. n. 69. Rosen Koch, fol. 18. n. 97. das Mandl, Reiß Koch, fol. 15. n. 85. das Zimmet Koch, fol. 16. n. 92. n. 9. das Düendel Koch fol. 18. n. 98. das falsche Mandl Koch fol. 18. num. 101. die Reiß, Milch fol. 20. num. 107. die Reiß, Knödl fol. 27.

n. 144.

Register.

n. 144. die Speiß, fol. 35. n. 187. Krapffen von Ritten, fol. 51. n. 272. Ritten, Strauben, fol. 52. n. 278. Mandel, Sorten, fol. 74. num. 352. Zimmet, Sorten, fol. 74. n. 354. Bianco Mangiar, Sorten, fol. 76. n. 361. Item alles eingemachte, und candirte Confect von Ritten.

S.

In Sand, und Stein, Zuständen: Das Gestoffene, fol. 8. n. 46. 47. Lemoni, Koch, fol. 16. n. 90. Erdbeer, Koch, fol. 13. n. 73. Weixel, Knödl, fol. 28. n. 151, 152. Aepffel, Knödl, fol. 29. n. 153. Schlick, Kräpfel, fol. 29. n. 155. die Suppen, fol. 34. n. 179. 180. Würstel, fol. 40. n. 212. das Röchel, fol. 40. n. 216. die Knödl, fol. 41. n. 217. Hünel mit Mandl gefüllt, fol. 43. n. 230. Cronabeth, Vögel, fol. 43. n. 234. Aepffel, Strauben, fol. 53. n. 281. gebachene Zibeben, fol. 54. n. 287. Peterfil, fol. 54. n. 288. gebachene Rosen, fol. 57. n. 302. Hünel mit Marck, Pasteten, fol. 64. n. 324. Kräuter, Sorten, fol. 78. n. 366. die drey Speisen, fol. 91. n. 432. 433. 434.

Schiatica, wie in Glieder, Zuständen.

Schlag, oder Gewalt, Gottes: Pistagi, Suppen, fol. 8. n. 44. das Ambra, Koch, fol. 16. n. 91. das Rosen, Koch, fol. 18. n. 97. die Speiß, fol. 33. n. 176.

Schwind, Sucht: Wie bey der Hectica.

Seitenstechen: Wie bey der hitzigen Kranckheit und Catharz.

W.

Wassersucht: Die Zeller, Suppen, fol. 34. n. 179. 180. Item allerley Gebratenes, von Kälbern, Lämmern, Capauner, Reb, Hüner, Hasel, Hüner, Lerchen, Cronabeth, Vögel, und dergleichen.

Register.

Was in diesem Koch = Buch für allerhand Speisen zu finden sind.

Von allerhand Suppen.

Mandel-Suppen, fol. 1. Schmalz, Suppen von Maurachen, ibid. Suppen mit kleinen Vögelein, ibid. Jäger-Suppen, ibid. Vier-Suppen, fol. 2. Wein-Suppen, ibid. ein andere mit Ram, ibid. Süppel über gebratene Hüner, gefotene Fisch, über Gebratenes. Item über gebratene Capaun, und Reb, Hüner, ibid. Mandel-Geschärb über Reb, Schles

gel, fol. 3. Süppel über Capaun, und Reb, Schlegel, ibid. Süppel über ein Jung, ibid. Rosmarin, Süppel, ibid. Nügel-Süppel, ibid. Königs-Suppen, ibid. Suppen über Hechten, Eschling und Fehren, fol. 4. mehr ein andere über Hechten, Nütten, und Scheiben, ibid. Calicutische Suppen, ibid. Schwarze Brüh über ein Krapffen, ibid. Polnische Suppen, ibid. Hechten Suppen, fol.

272.
352.
6. n.

47.
ixels
licke
stel,
217.
43.
54.
ünel
366.

Das
deiß,

rley
afel,

und
r ein
ibid.
pen,
pling
über
ibid.
arge
olnis
pen,
fol.

