

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

158. Griefß, Schöberl.

Nim ein frischen Speck, hack ihn klein, nim darzu schönen Griefß, 2. Eyer und guten Milchram, rührs durcheinander, bachs, gibs truckner, oder in einer Suppen.

159. Speck, Nocken.

Nim 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 Zaig an, wie zu Nocken gehörig, saltz und schneids in ein siedend und gesalzenes Wasser, wanns überbrennt, legß in ein Schüssel, besträh es mit geriebener Semmel, oben und unten, brenns mit Butter oder Schmalz ab.

160. Pfannen, Kuchen.

Nim Eyer so viel du machen wilt, saltz 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 Ethern 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.

Brat klein geschnittenen Speck im Butter, und ein wenig Wasser, wann das Wasser ganz ausgetrucknet ist, und der Speck rötlich scheint, 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 gepukt seyn, darnach gesorten, daß sie nit zäh seyn, darnach soll man Kälberne, Rinderne oder Schaaf-Faisten auch frischen Speck klein hacken, darunter 2. Handvoll geriebene Semmel nehmen, darnach man viel Mägerl füllt, auf ein geröstet 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 zergliedert 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 Petersil in ein heiß Schmalz werffen, und gleich wieder heraus thun, und darauf legen, er bleibt schön grün.

165. Ein andere Manier.

Läß ganz kleine Hünner einen Sud in einer Rindsuppen thun, zerschneids in Stückel, wals in Ayrn, oder in einem darzu tauglichen Saigl, 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 gebugt, und zergliedert ist, soll mans mit heissem Wasser überbrennen, und in ein Reindl legen, ein Semmel schnitten fein gewürffelt 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. Hünnerlein in einer schwarzen Suppen.

Man soll das Blut von einem Hünnerlein, oder von mehreren, in Wein, oder Essig auffangen, das Hünnerlein 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 sieden lassen, darnach darzu thun Pfeffer, Zucker, Zimmet und Nägels 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, Petersil, Muscatnuß, Pfeffer, und ein süßen Milchran, ein Butter in einem Pasteten Reindl zergehen lassen, den Zeug darein gießen, unten und oben Blut geben, so lauffs auf, und wird gar schön rogl, man muß im Reindl auf den Tisch geben. Man machts auch also von einem Kälbernen Nieren.

169. Ein gute Carabanda zu machen.

Man soll ein hinteres Diegl 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 schniglen, gar klein pfeffern, und ein wenig

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

170. Ein gutes Lämmernes Dämpf. Brätel.

Man soll ein hübsches Strügel Lämmernes Fleisch nehmen, dasselbe auf dem Rost abbräunen, zuvor mit Salz besprengen, darnach in ein Häfert thun, und darzu vier Apffelspärtl von einem saurlechten Apffel, sie seyn grün oder dürr, und ein geribene Semel im Schmalz rösten, daran gießen ein wenig Fleischsuppen, Pfeffer, Zimber und Muscatblühe darzu thun, fein zugedeckt, auf einem Glütl 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 Fäßelein ein wenig brennen, wann man gern will, mag man Hasel. Hünlein Süßl 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 Schweiffuch, und zertheils gemacht, daß mans nicht verschlägt, nimm Finger lang, und Finger dick Speck, und spick's fein wohl, der Speck muß aber wohl gesalzen und gewürzt seyn, und spick das fein nach der Läng hinein, und ein Hafen oder Kessel so groß das Fleisch mag seyn, alsdann laß wohl sieden, daß allezeit wohl zugedeckt bleibt, wann das Fleisch anfangt weich zu seyn, würffe darein ein Zwissel voller 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 Saften darvon schöpfen, und hinein gießen. Seitl von gutem Wein, und ein halb Seitl 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 regulir's mit dem Schwämel und Ochsenhäut.

173. Spannische Ohlie, nachdem man viel machen will.

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

Ochsen Marck klein geschnitten, mittere gelbe Rübel, kleine weisse Rübel, kleine Scheer Rübel gebugt, Zeller, Pastanati, 3. Häpl Knoblauch klein geschnitten, 2. Hand voll Eisern, gebratene Kästen, schönen Köhl. Nimm ein saubere Keim, leg eines nach dem andern darein, zwischen jedwedere Lag aber lege Ochsen Marck und Ruben, nimm ein lind gefalkene Kind oder Hünner Suppen, seyhe sie darüber, gewürz es lind ab, daß es nicht versalzen wird, deck es sauber zu, laß also wohl durcheinander sieden, als dann richte die Speiß auf ein grosse Schüssel an, daß man alles sehen kan, oben darauf lege Bratwürst.

174. Kindfleisch mit grünen Kräutern.

Setz Kindfleisch zu mit Wasser, und salt, laß es mürb sieden, thue Lorbeerblätter, zwey oder drey Häpl Knoblauch, ganzen Imber, Nagerl und Muscatblühe, etliche Kohlkreßel, gelbe und weisse Ruben nicht viel, ein klein wenig Salvey und Rosmarin darein, laß ein Viertelstund 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, putze sie, schneide sie mitten von einander, klopffe sie mit dem Messer Rücken, 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, gewürz 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, gewürz es lind ab, und gib es.

176. Zerlegte Capauner Speiß.

Nimm junge Capauner, brate sie halben Theil ab, laß sie kalt werden, zerlege sie zierlich, thue sie in ein Keim, gieß ein wenig Wein und Fleischbrühe darüber, thue Marck und Gewürz 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 Ochsen Marck in ein Keim, gewürz 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 Fingerührtes von 3 oder 4. Eiern mit frischen Butter, Marck, grüne Kräuter, eingeweichte Semmelschollen, hacke dis alles durch einander mit ein paar frischen Eyrdotter, gewürz es lind, füll die Brüstel damit, sehe es zu, und sied es weich, schütte Macaroni darüber, die in einer Rindsuppen gequell seyn, gib mit geribenen Parmesan Käß besträhet.

179. Zeller Suppen über einen gefortenen Capauner.

Jed sauber gepuhten und in Blätl geschnittenen Zeller in einer guten Rindsuppen, rühre guten Milchram daran, röst Semmelschnitten im Schmalz röstlet, und richt den Zeller samt der Suppen über einen wohl gefortenen Capauner.

180. Ein köstliche Kräuter Suppen.

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

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 gang, 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 Pistazen, und belege es mit Lemoni, gib.

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. Schweinene 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 Epagat und dünnen Bretten von Schindel, sied es, und gib es kalt in Schnitten, kanst auch ganze Pistazi darunter nehmen.

184. Gebratene Rälber. Brisl in Sardellen. Suppen.

Nimm die Brühl, säuber sie aus, sied sie in Wasser, spick sie mit klein geschnittenen Speck, steck sie an ein hölgernen Spieß, binde sie an ein grossen Spieß, du kanst Salvey: Blätter darzwischen stecken, brate sie ab im Saft, nimm Krebs, die gesäubert seyn, auch gesotten, spicke die Schweiffel, fricallir sie im Butter, wann die Brisl 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, löffen Butter, gewürk es lind ab, laß es siedn, 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 Brisl, 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 Pfäßlein von einer Birn oben drauf, steck ein Zwecklein darauf, daß die Füll nicht heraus fällt: Mach darnach ein dünnes Taiglein, duncke die Birn darein, und laß gemach bachen. Gleichertweis 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, gilbs, gwürk mit Zimber, Pfeffer, Muscatblühe, schlag 2. Eyr daran, rühre untereinander, und fülls ins Kraut, decks mit Krautblättlein zu, thue es darnach in ein Reindl, gieß warm Wasser daran, salz ein wenig, laß siedn, brenn ein Schmalz daran, laß einbreckeln.

187. Gelbe Ruben von Ritten machen.

Nimm Ritten, schäls, 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 salz es wie zum braten, gewürk mit Majoran, 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 Agres, thue sie auch daran, so wirds gut und recht.

189. Hünel im Gewürz.

Nimm ein Henne, zerleg sie in vier Theil, siede sie in Wasser, hack Zwiebel 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 Petersilkraut, stoß in einem Mörser, 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, zerhacks 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, legs auch darzu, gwürz es mit Pfeffer, Imber, Muscatblühe, gibbs, laß also sieden, bis sie genug haben, brenns auch ein, wann du es anrichtst, so leg die Lemoniblätl daran.

192. Gescherbel über eine junge Gans.

Stede die Flügel, Fuß und Magen in Wasser und Essig, schneid Muscatblühe daran, gibbs und pfeffers: nimm darnach das Leberlein, ein Apffel und ein Zwiffel, hacks klein, nimm ein wenig geribene Semmel, rösts im Schmalz, thue es daran, auch ein Ey, pfeffers und fülls in Kraegen, 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, hacks, nimm abgezogene Mandel, schneids länglicht, nimm Rosinen und Weinbeerl, thus daran, thue frischen Butter darein, gieß ein Kam daran, Pfeffer, Imber, Safran und Salz, legs in ein Netz, thue Schmalz in die Bratpfannen, und legs darein, laß in einem Ofenlein bachen.

195. Gedämpfte Leber.

Nimm ein Kälberne Leber, schneids zu Stücken Eyer groß, salt, gwürz mit Nägelein und Pfeffer, stecks an Spieß, brats doch nicht gar ab, darnach legs in ein Schüssel, nimm Zwiffel oder Knoblauch, hacks, 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 dämpfen.

196. Kälberne Leber braten.

Nimm die Lebern, schneid sie zu Stücken, wie die Welschen Nuß, spickts mit Speck, und legs in ein Netzlein, stecks an Spieß und brats, mach ein

ein Brühlein darüber mit Stechorup, 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, gibß auf den Tisch.

198. Zürer 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 Oehrelein gleich, legß in ein Fleischbrüh, laß sieden, legß 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, Zimet, 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, gibß und gewürz, so seynd sie recht.

201. Wildprat gut machen.

Setze das Wildprat in Wasser und Saltz, 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 erstgessottenen Brüh.

202. Ein gute Speiß von weichen Hirsch: Geweyh.

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

darein, laß also wohl brecken, nimm Lemoni, 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, püße 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 saiften Kälbernen Nieren, samt der Capauner, Faisten, hack's klein, nimm ein wenig geribene Semmel, schlag Eyer daran, rühre untereinander ab, saltz, pfeffers, und nimm Muscatblühe darzu, fülls in die leere Haut, neh's subtil zu, hernach thus in ein raumiges Häfen, damit es nicht anbrenne, gieße gute Rindsuppen daran, wanns gefotten, legs auf gebähte 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 Hölzel, 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 lie 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, gib's, 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, Lebzellen, Zucker und Muscatblühe, laß ein wenig sieden, und gib's warm.

206. Schweins Kopf.

Püß 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, gangen Pfeffer und Zimber darein, daß er ein guten Geschmack davon bekomme, laß also alles zusammen sieden, biß daß er genug hat.

207. Gefüllter Köhl.

Hack 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 Krauche heraus, mach ein Füll von einem gesottene Kapaun. Breit, und Kälber. Brisl, nimm darunter Capri, gesottene Krebsen: Schweiffel, und ein halben Viertelng Vistagi, 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 gefüllt.

Nimm 4. oder 5. grosse Artischocken, sied sie weich, löß das Krauch wol aus, sied 40. der schönsten Krebsen, löß die Schweiffel aus, hacke klein, weich ein neugebackene Semmel in süßen Milchram, druck die Semmel aus, und nimm 8. Eyr, mach gar ein dünnes Fingerührtes, zerhack 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 Viertelng, fülls mit dieser Füll, gewürz es mit Muscatblühe, Zimber, Pfeffer, Zimmet und Zucker, richts in ein Reind oder Dorten: Pfannen, decks wohl zu, laß backen, gib es trucken auf die Taffel.

210. Speißl 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 Brösl daran, schneid frische Lemoni: Schäller darzu, ein wenig Muscatblühe und ein frischen Butter, laß geschwind auffieden, und ein wenig Rindsuppen darzu, und gib.

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 Zäh 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

brenns mit Semmelbröcklein, 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 übersottenen 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 Würstel Finger lang, laß schön wie ein Stern, gib unten und oben gleiche Blut, laß also ein kleine Weil bachen. Von dieser Füll kan man auch Schlicks Kräpffel 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; Bröckl 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, walg 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 auff sieden, 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, gieb 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 sieden, daß man sie kan durch ein Sieb schlagen, nimm ein Reindl und ein wenig frischen Butter darein, röst darein Semmelbröckl schön braun, schütt die durchgeschla gene

Gene Weinbeerl mit samt der Suppen darein, machs so dick, wie sonst ein Röchel, 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 Würstel von durren Brünner-Zwespren.

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

218. Spenad auf Niderländisch zu kochen.

Buße 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, Salk und Muscatblühe daran, rühr ihn nicht, laß ihn also ein Weil siedden, 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, pais mit Kümmel und Cronabethbeer in Essig, brats, wanns gesotten ist schneids in etliche Stückel, legs in ein Kein, strähe geribene Semmel darauf, leg ein Stückel Butter darzu, gieß ein frischen Most darauf, und ein paar Löffel Rindsuppen darzu, schab einen Kren darein, gwürtz und zuckers, laß mit einander siedden, so ist fertig. NB. Wers nicht gern gepaisht 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 siedden, so lang bis er recht dick einsiedet, denselben behalten, und das Jahr durch zu solchen Bräteln brauchen.