

## 241. Indianische Lündel zu braten.

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

## 242. Gebratener Faschan.

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

## 243. Scuffada zu machen auf Wällich.

**R**uff ein Lungenbraten, paize ihn mit halb Wein und Essig, Rüm, 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 Lemonschaller.

## 244. Mandel-Kren über gebratene Gänß und Lungenbraten.

**S**chwöll 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 Gebrattene.

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 Wälischen Früchten, Lemoni, Citroni, Pomerangen, so mit Granat, Aepffel, Kerner regulirt, auch allerhand Salzen, wie jeder will.



## Von allerhand Krapffen und Bachwerch.

## 245. Mandel-Krapffen zu machen.

**M**an 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 Eydottern und schönen Mehl ein Taigl anmachen, und zimlich zuckern, und ein Blätl auswaigen, die Füll darauf legen, und mit einem Rädcl fein lange Strügel, die eines Fingers lang, und eines zweyten Fingers dick seyn, abrädcln, und das Abgerädclte über sich kehren, und an den Derttern mit Eyklar fein zusammen bicken wie ein Ringel, und in einer Dorten Pfannen bachen; wanns halb gebacken seyn, einen Eydotter mit frischen Wasser und Zucker abschlagen, und darmit bestreichen, und folgendts bachen.

## 246. Andere Mandel-Krapffen in Schmalz gebachen.

**M**an soll die Mandel auf das kleinst bereiten, und um 1. Pfening Sem



Semmelschmollen 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 Feuerwigel daraus machen, nicht gar eines Fingers dick, die müssen unter sich gespitzt seyn in der Form der kleinen Küblein, die man Gefätter, Küblein 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.

**M**An 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 abtrüeknen, 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 übertrüekern läst, und stecktts an kleine Spießl, und bachtts 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-Küchel zu machen.

**M**An 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 abtrüekern, daß er gar trucken wird, alsdann soll man Eyr in ein heiß Wasser legen, und eins nach dem andern daran schlagen, und wohl ab-rühren, oder in einem Mörser stossen, biß der Taig so dick wird, als ein Koch, alsdann soll man ihn auf ein schmalzigen 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.

**M**An soll den Taig machen, wie zu den Brand-Küchlein, allein an statt des Wasser soll man ein Milch nehmen, und wann der Taig fein zäch abgestossen ist, soll man in die Sprigen ein zerlassenes Schmalz gießen, und den



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 Kuchlen, doch auch nicht gar zu heiß.

## 250. Spritzkrapffen von Mandeln.

**M**An 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 backen, sie müssen nicht braun werden, je weißer sie seyn, je besser, wanns noch heiß seyn, soll mans zuckern.

## 251. Zucker-Sträubl zu machen.

**M**An 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 backen, nicht braun, und wann mans heraus thut, soll mans geschwind über ein kleines Prügel wickeln, wie die Hollipen, und mit dem Prügel auf die Schüssel legen, darinn mans anrichten will, und erst auf der Schüssel das Prügel ausziehen, sie lassen sich nimmer umlegen, zerbrechen unter den Händen.

## 252. Die Wasserkrapffen mit Mandeln zu machen.

**M**An soll nehmen ein halb Pfund klein bereite Mandel, 4 Eyerdotter, und ein gang 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 backen, und wann mans von Eysen thut, geschwind über ein Walger wickeln, daß sie krum werden, wie die Hollipen.

## 253. Sackkuchen zu machen.

**M**An soll nehmen 8. Eyr, und eine gute süße Milch, und wohl abrühren, und mit schönen 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 sieden lassen, bis fest wird, darnach heraus thun, und lange Schnitl daraus schneiden, zwey Finger breit, und kühl im Schmalz backen, 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.

**M**An 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 abtrückeren, 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 Taig schlagen, und wohl rühren, darnach den Taig auf ein schmalziges Teller thun, und fein Strichl in ein nicht heisses Schmalz einziehen, ist der Taig zu lind, so fahrens voneinander, und kan mans rund einziehen.

## 255. Die drey Pfannkrapffen.

**M**An 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 Taig anmachen, ein wenig dicker als ein Strauben-Taig, 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 Taig darein schütten, und auf ein kleinem Glütl trückeren lassen, biß er sich schneidet läßt, darnach soll man ihn auf ein schmalziges Teller legen, und langliche Strichl daraus schneiden, nur ein wenig, und fein kühl im Schmalz bachen.

## 256. Ein Essen, so man den faulen Zanser nennt.

**M**An soll nehmen um 3. Kreuzer ein schön weissen Semmel-Taig, und ein halb Maß besten Milchram, 4. oder 5. Eyerdotter, darinn wohl zer schlagen, und zwey Löffel voll frische Biergärben, alles in den Taig 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, alsdann soll man den Taig 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 gemacht 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 blärleren Solatschen zu machen.

**M**An soll nehmen ein Maßl 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 überstossen. Darnach allemal so viel nehmen als zwey Hand groß, und mit einem Walger 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 rasen 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 Viertl stund 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.

**M**An 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 Keiterl 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 dis 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, zweyfach übereinander legen, daß am Ranst 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 Rockholky.

**E**in Maßl Mehl, ein Fudermaßl, ein Maßl Anneiß, ein Maßl Fenichel, ein Löffel voll Schmalz, zwey Maßl Milch, um zwey Pfenning Gärben, ein Vierting Zucker, ein wenig Saltz, wenig frisches Wasser. Dieses



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

## 260. Ayr / Rüssel bachen.

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

## 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 Backen, 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, bis 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 Saiz vergiß nicht.

## 263. Feigen bachen.

Nimb ganze Feigen, drucke sie fein über einander, schneid darzu Rinden von einer Semmel, auch Aepffel, welche rund 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 angemacht, 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 Kohlenbreken, richts darüber.

## 265. Gebachene Semmel.

Nimb ein weiß Laiblein, stoß die Rinden überall darvon mit einem Reib-Eysen, darffst 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 bachs.

## 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 zweysach zusammen legen, und mit einem Rädlein herum fahren, lege es ins Schmalz, und bachs, ströh Zucker darauf.

## 269. Hirsch, Hörner zu bachen.

Nimb 6. Eyer, klopps 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 zweysach einem Hirschhorn vergleicht, und bachs im Schmalz. Und wann du es aufträgst, so setz allein zwey und zwey gegeneinander auf in der Schüssel, so siehst wie Hirsch, Hörner.

## 270. Hirsch, Brein zu bachen.

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

## 271. Krapffen von Mandel zu bachen ohne Taig.

Nimb ein Vierling Mandel, stoffe 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 geribene Lebkuchen, Zucker und Pfeffer, so seynd sie gut.

## 273. Röchel 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 Röchleins-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, legts 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, legts auf ein Faller hin und her wie ein Fisch oder Regen: Wurm, oder Zweiffels: Knopff, wie du willst, und legts 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 grösser, 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 Bier: ting, 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, dunc 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 dün an, damit er von Ayrn 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.

**N**imb 5. Eyer, schlag sie wohl ab, nimb Milch darunter, mach ein schönen Taig an, dicker als ein Strauben, Taig, hiß ein Wasser in einer Pfann, wann es sieden thut, so mach ein Sträubel mit dem Trichter 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 Glütl, daß fein warm bleiben.

## 280. Gerben, Strauben.

**N**imb 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. Strige frischen Butter darein, so du wilt, auch ein wenig Muscatblühe, saltz 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.

**N**imb 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 kehrs etlichmal um, nims heraus, und richts gezuckerter an.

## 282. Süß Brod zu machen.

**N**imb 3. Eyer, schlags in ein saubers Peck oder Schüssel, thue die Dögerl davon, saltz es ein wenig, zertreib die Eyer, nimb drey und einen halben Vierling Zucker, zerstoß ihn klein, schütt ihn unter die Eyer, und treibs gemacht ab, hernach nimb gutes durchgeschlagenes Semmel, Mehl darzu, mach ein Taig daraus, in der Dike 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 Glut, doch daß es nicht gar zu heiß werde, leg das Oblat mit dem Taig darein, besträh 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.

**S**chlag 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, saltz und bachs.

## 284. Milch,



## 284. Milchramkrapffen zu machen.

**E**rstlich nimb süßen Milchram, der nicht gerinnt, laß ihn siedend, und wann er gleich herüber sied, so rühr ein gutes Mehl darein, welches nicht nachlast, 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 Kuchel Zaig, leg ihn auf ein hölkernes Teller, schneid mit ein Messer hüpsch lange Strigel hinab, und bachs im Schmalz fein kalt.

## 285. Spannisch Brod zu machen.

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

## 286. Noch eines mit Mandeln.

**E**in 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.

**N**imb schöne grosse Zibeben, schwoß 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 gibß warmer.

## 288. Gebachenen Peterfil.

**N**imb Peterfil Würczel und kochs, schneid in die Läng auf, löß den Kern heraus, walz ihn im Mehl um, und bachs im Schmalz.

## 289. Gebratene Priglkrapffen von Gerben Zaig.

**N**imb 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 Dampffel, 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 Dampffel 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 Viertelung süßen Butter, klein geschnittene Käselein, Muscatblüh, Zimber und Zucker, dis 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 darfst du nicht so lang machen, als den obigen aufgewundenen, wann er nur ein Viertel Ellen 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. Eyrdotter, 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 zerklöpften Eyrdotter überstreichen, und bey einem brennenden Feuer braten, bis er erstarret, und ihn wohl mit zerlassenem Schmalz schmieren, bis er braun wird, und warm geben.

## 292. Wepsen- Nest.

Nimm ein Löffel voll Gerben unter die Milch, ein Viertelung Schmalz oder Butter, laß zergehen, nimm 3. Eyrdotter und ein ganzes Ey, ein wenig Muscatblühe, rühr dis alles untereinander ab, gieß in ein Mehl, mach ein Taig an, der sich würcken laßt, wasch zwey Finger breit Strüßel von diesem Taig, schmir die Strüßel mit zergangenem Schmalz oder Butter, wie  
 h ckel



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

## 293. Kugel-Zopff.

**M**ach ein Zaig an, wie zu einem Bepfen-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.

**N**imm 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 Zaig 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.

**N**imm in einem frischen Wasser wohl geweichte 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 Zaigl mit Wein an, fehr die gefüllte Oblat darein um, und bachs im Schmalz.

## 296. Gebachene Ritten.

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

## 297. Holler zu bachen.

**N**imm 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 Zaig, tunc den vorhero wohl gewaschenen und getrückerten Holler darein, und bach ihn.

## 298. Pafesen von Hirschen-Marck.

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



## 299. Guldene Schnitten.

**S**chneid 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 gibß trucken.

## 300. Schnee-Ballen.

**E**rstlich 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, sprits wohl ab, schütts unter das Mehl, und mach einen Taig an, walge ihn dünn aus, und formire mit dem Krapfften, Radl, Schnee-Ballen, bachs kühl im Schmalz, daß nicht zu braun werden.

## 301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Bregen.

**M**an walget die Bregen in Wein oder Milch, laßt ansauffen, hernach nimmt mans, laßt ein wenig trucken werden, absinken, und nimmt Zucker, Zimmet und Mehl, der Zucker muß vorschlagen, strät es ein, und bachtß im heissen Schmalz.

## 302. Gebachene Rosen.

**M**ach einen Taig an, wie zum gebachenen Salbey, puße den gelben Bosen von den Rosen, walge hernach selbige im Taig, bachs nicht zu heiß, hernach zuckers und gibß.

## 303. Zolehippen zu machen.

**N**imm Eyerklar, so viel du machen wilt, klopps wohl ab, gieß ein wenig Milch darein, zuckers und pfeffers, rühre ein Mehl darein, doch daß es nicht zu dick werde, hernach bach es.

## 304. Baurenküchel.

**N**imm 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 Krapfften-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.

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